

ԱմԺԵԼԱ Ամիրխանյան  
ՀԱԻ

## ՎԱՅՐԻ ԲՈՒՅՍԵՐԻ ԹԹՈՒՆԵՐԸ ԼՈՌԻՈՒՄ ԵՒ ՏԱՎՈՒԾՈՒՄ (ԸՍՏ ԴԱՇՏԱՅԻՆ ԱԶԳԱԳՐԱԿԱՆ ՆՅՈՒԹԵՐԻ)

Թթուները հայոց ուտեստի համակարգի կարևոր բաղադրիչներից են և հիմնականում պատրաստվում են գարնանն ու աշնանը: Գարնանը թթուները բաղկացած են բացառապես վայրի բույսերից, իսկ աշնանը՝ մշակովի բանջարեղենից: Վերջիններս, ի տարբերություն գարնան թթուների, երկար պահպանվելու շնորհիվ ձմռան պաշարի մաս են կազմում: Լոռու և Տավուշի մարզերում 2009–2015 թթ. գրանցել ենք 20-ից ավելի վայրի բույսեր, որոնց թթուներն առատորեն կիրառվում են ողջ գարնանն ու ամռան սկզբին, իսկ որոշ տեսակներ ձմռան պաշարի մաս են կազմում: Վերջին տարիներին վայրի բույսերի թթուները բարձր են գնահատվում նաև որպես էկոլոգիապես մաքուր մթերք:

*Հիմնաբառեր՝* հավաքչություն, վայրի բույսեր, բանջարաբուծություն, ուտեստի համակարգ, գարնան և ձմռան թթուներ, պահածոյացում:

### Ներածություն

Հայոց կենսապահովման մշակույթը ձևավորվել է երկրագործության և անասնապահության հիման վրա, ուստի ուտեստի համակարգի հիմքը կազմում են հացահատիկային բույսերը, միսը և կաթնամթերքը: Այս համակարգը պայմանավորված է Հայկական լեռնաշխարհի բարդ ռելիեֆով ու բնակլիմայական պայմաններով, որոնք ձևավորել են բնական լանդշաֆտի յուրացման երեք գոտի՝ հարթավայրային (ցածրադիր), նախալեռնային (միջին) ու լեռնային (բարձրադիր)՝ իրենց բնորոշ տնտեսական զբաղմունքներով:

Երկրագործությունը հատկանշական էր բոլոր գոտիներին, սակայն, պայմանավորված բնակլիմայական պայմաններով, դրանք ունեցել են որոշակի առանձնահատկություններ: Մասնավորապես, բանջարաբուծության համար ավելի նպաստավոր էին ցածրադիր գոտիները (Արարատյան դաշտ, Սյունիքի հովտային շրջաններ, Շարուր են), որտեղ մշակվել է բանջարաբուստանային բույսերի մեծ տեսականի (դդում, կաղամբ, շաղգամ, ճակնդեղ, գազար, վարունգ, սմբուկ, բամիա, լոբի, տաքդեղ, սոխ, սխտոր, տարբեր կանաչիկներ են):

Բանջարեղենը հասունանում է ամռանն ու աշնանը, այդ իսկ պատճառով սեզոնային խիստ ընդգծվածություն ունեցող հայոց ուտեստի համակարգում կարևոր տեղ ունեն նաև վայրի բույսերը, որոնք հավաքում են գարնանը, դեռևս ձնհալից հետո:

Գարնանը ուտեստի մեջ վայրի բույսերի ընդգրկումը պայմանավորված է ոչ միայն սեզոնային առանձնահատկությամբ, այլև կարևոր նշանակություն

ունի մի քանի առումով: Նախ, ձմռան համար պահեստավորած մթերքը վերջանում է, և վայրի բույսերը, գարնանն առատորեն ընդգրկվելով ուտեստի համակարգում, նվազեցնում են արդեն սպառվող ձավարեղենի գործածությունը: Բացի այդ, վայրի բույսերը գարնանը լրացնում են մարդու օրգանիզմում ձմռանն առաջացած վիտամինային անբավարարությունը:

Վայրի բույսերից պատրաստում են զանազան կերակուրներ, մեծ տարածում ունեն նաև թթուները, որոնք հայոց ուտեստի ավանդական համակարգի կարևոր բաղադրիչներից են:

### Թթուների գործածության առանձնահատկությունները

Թթուների առօրյա գործածությունը (երբ հացի ու պանրի հետ սեղանին պարտադիր թթու է լինում) պայմանավորված է մի շարք հանգամանքներով: Ամենակարևորը, թերևս, այն է, որ թթուները նպաստում են հատիկային և կենդանական հիմքով կերակուրների մարսողությանը: Մյուս հանգամանքն առընչվում է հայոց տոնածիսական մշակույթին, երբ տարվա գրեթե կեսը պաս է, որի ընթացքում, ըստ ավանդական կանոնակարգի, հիմնական կերակուրը բուսական սնունդն ու հատկապես թթուներն են<sup>1</sup>:

Սակայն հարկ է նշել, որ պասին բնորոշ սննդակարգի որոշ տարրեր, մասնավորապես՝ միայն հաց և թթու ուտելը, կենցաղավարել է նաև ուտիսի շրջանում<sup>2</sup>: Այս երևույթը հատկապես տարածված էր աղքատ ընտանիքներում, քանի որ հավաքչության շնորհիվ վայրի բույսերի թթուներ կարող էին ունենալ նաև ամենաչքավորները, ու եթե ոչինչ չէր լինում, ապա հաց, պանիր ու թթու կամ հաց և թթու էին ուտում<sup>3</sup>:

Թթուները գործածում են ամբողջ տարվա ընթացքում, դրանց տեսակներն ունեն ընդգծված սեզոնային (գարուն-ամառ և աշուն-ձմեռ) բնույթ: Գարնանն ու ամռան սկզբին կիրառում են վայրի բույսերի թթուներ, որոնք երկար չեն պահպանվում: Ձմռան համար նախապատվությունը տրվում է մշակովի բանջարեղենին, որն աշնանը թթու դրվելու և երկար պահպանվելու շնորհիվ օգտագործվում է մինչև գարուն:

### Թթվի համար գործածվող վայրի բույսեր

Լոռու և Տավուշի մարզերում կիրառվող վայրի բույսերի թթուները բազմազանությամբ չեն զիջում մշակովի բույսերի թթուներին:

Վայրի բույսերից գործածում են *սինդրիկ (սինդրուկ)*, *շուշան (շիշվիկ, գմուկ, դմի)*, *իծկոթ (իցկոթ, իծապոչ, իսկոթ)*, *դանձիլ (խանձիլ)*, *բլրդան, սիբեխ, իշարուրոուկ, թերխաշ, ջոնջոլ, դանդոտ, գինազոխ (կինազոխ), աղքատի*

1 Լալայեան 1900, 204:

2 Զեյինսկի 1898, 177–202; Լալայեան 1900, 146; Սարգիսեան 1932, 189; Բարսեղյան 1961, 148; Սանասարյան Ս., Սանասարյան Վ. 1965, 52, 110:

3 Սադոյան 1968, 230; Զավախեցի 1983, 307:

քոլ, օղորմակոթ, խնգուկ (խնկուկ), բոխի (ժախ), տղաքերուկ, մակո, հիլո, քեղ, քարասխարոր, փեկազ, մոմիա, խրինդուկ, դելու, զիտիտեռ, մանդակ, դաշմ են:

Վերոնշյալ բույսերի մեծ մասը, թթու դնելուց բացի, օգտագործվում է նաև բազմազան կերակուրներ պատրաստելու համար: Օրինակ՝ մատղաշ շուշանը, իծկոթը, սիբեխը տապակում են, իսկ թթու դնում են «զոխ» (= միջուկ) տալուց՝ հետո: Ջոնջոլից, սինդրիկից և սիբեխից նաև աղցան են պատրաստում (խաշում են և աղ ու քացախ ավելացնում):

Սակայն այս բույսերը, նախ և առաջ, կիրառվում են թթուների համար, այդ իսկ պատճառով դրանցից առավել կարևորների, որոնց մեծ մասը ձմռան պաշարի մաս է կազմում, հավաքչությունը բնորոշվում է լայն աշխարհագրությամբ: Օրինակ՝ մինչև 1980-ականների կեսերը շուշան հավաքելու համար Լոռու մարզի Լեռնապատ, Մարգահովիտ, Օձուն և այլ գյուղերից գնում էին Ապարանի, Ամասիայի, Դուկասյանի և այլ բարձրադիր շրջաններ<sup>4</sup>: Հաճախ մանդակ ու շուշան հավաքելու համար Տաշիրից մեկնում էին Վրաստան (Բավրա, Ախալքալաք)<sup>5</sup>, բոխու համար Տավուշի մարզից հասնում էին Վրաստան և Ռուսաստան (Դյառիգորսկ)<sup>6</sup>:

Այսօր, որպես սինդրիկի մշակույթի ավանդական կրողներ, լոռեցիներն ու տավուշցիները (նաև՝ երևանաբնակ) այդ բույսի հավաքչությամբ զբաղվում են նաև Կոտայքի, Արագածոտնի և այլ մարզերում: Այս հանգամանքը նպաստում է սինդրիկի հավաքչության ժամկետի երկարելուն, քանի որ բարձրադիր վայրերում դրա սեզոնն ավելի ուշ է սկսվում, քան Լոռիում և Տավուշում: Բոխի հավաքելու համար Տավուշից մեկնում են Շիրակ և Լոռի:

### Թթու դնելու ավանդական եղանակները

20-րդ դ. առաջին կեսին Լոռիում և Տավուշում ձմռան համար թթու դրվող մշակովի բանջարեղենի տեսականին բավական սահմանափակ է եղել: Ամենից շատ տարածված էր կաղամբի թթուն, որը դնում էին տակառներով՝ կաղամբը երկուսից չորս մասի բաժանելով: Նաև չորաթթու էին պատրաստում, որի համար կաղամբը մանր կտրտում էին, աղ և համեմունքներ ավելացնում<sup>7</sup>: Որոշ չափով տարածված էին նաև ճակնդեղի, գազարի ու կանաչ լոլիկի թթուները: Ուշագրավ է, որ նախորդ դարասկզբին, երբ լոլիկը նոր էր մուտք գործել հայոց կենցաղ, կանաչը թթու էին դնում, իսկ հասունացածը (կարմրածը), որպես ոչ պիտանի՝ դեն նետում:

Հայոց ուտեստի համակարգում թթուներն ամենից շատ կարևորվում են ձմռանը, քանի որ այդ շրջանում կենդանական յուղով հատիկավոր կերակուրները գերակշռում են: Որպեսզի ձմռան թթուների քանակն ու տեսականին հնա-

4 Լոռիում 2010–2012թթ. մեր դաշտային հետազոտական դիտարկումներից:

5 Լոռու մարզի Մեծավան, Նորաշեն, Սարչապետ գյուղեր (2010 թ. դաշտային նյութեր):

6 Տավուշ, Հաղարծին գ. (2014 թ. դաշտային դիտարկում):

7 Չորաթթուն, որը պատրաստում են առանց ջրի, բնորոշ է եղել նաև այլ բնակավայրերի լոռն Սանասարյան Ս., Սանասարյան Վ., 1965, 105; Աճառեան 1913, 884]:

րավորինս ընդլայնվի, մի շարք վայրի բույսերի թթուների պահպանման ժամկետը երկարաձգվում էր որոշակի եղանակների կիրառմամբ: Մասնավորապես, հում կամ թույլ խաշած բույսերի վրա թունդ աղաջուր էին լցնում, ամռանը թթվի ջուրը փոխում էին, ևն<sup>8</sup>:

Մեծ մասամբ խառը թթուներ էին դնում. օրինակ՝ մինչև 1970-ական թթ. լայն տարածում ունեւր *դանձիլի* և *բլրրդանի* թթուն: Դրանք թույլ խաշում էին և կապեր արած (հաճախ հենց այդ բույսերի ցողուններով) դարսում տակառների, կարասների, կճուճների, *կոպերի* (լորենու 10–15լ ամբողջական տակառներ) մեջ և քարաղի թունդ լուծույթ ավելացնում: Թթվի վրա տախտակ էին դնում, վրան՝ ծանր ու տափակ գետաքար, որպեսզի զանգվածը ջրի երես չբարձրանա, կափարիչով ծածկում և պահում սառը տեղում: *Ղանձիլի* ու *բլրրդանի* թթու հատկապես շատ էին դնում հեռագնա անասնապահությանը զբաղվողները, որոնք սարում այն պահեստավորում էին փոքր տակառներով:

Խառը թթուները դնում էին նաև *շուշանով*, *իծկոթով*, *դանձիլով*, *բլրրդանով*, *բոխով*, որոնց կապերն ըստ տեսակների դասավորում էին տակառի մեջ, երբեմն շերտերի արանքում նաև գարու հատիկներ շաղ տալիս, որպեսզի խմորումը լավ կատարվի, թթուն համեղ լինի ու երկար պահպանվի:

Թթուն դնում էին նաև կավե ամաններում, կափարիչը ծեփում խմորով, կավով կամ աղի ու մոխրի խառնուրդով, որպեսզի օդ չանցնի:

Ավելորդ աղիությունն անցկացնելու համար՝ ուտելուց առաջ թթուն դնում էին ջրի մեջ: Որքան էլ լավ պայմաններ ստեղծեին երկար և լավ պահպանելու համար, ձմռան ընթացքում թթվի համն ու գույնը փոխվում էր, ինչը խոսակցական լեզվում որակվում էր որպես *պռաված*<sup>9</sup>, *պճպճան*<sup>10</sup>, *կապը կտրած*<sup>11</sup>, *փոցոխ*<sup>12</sup>, *թորշիացած*<sup>13</sup>, *անցկացած*<sup>14</sup> թթու ևն:

Վայրի բույսերի թթուները գործածվում են նաև ապուրներ եփելու, տապակելու համար ևն: Օրինակ՝ *դանձիլի* տերևները գարնանն առանձին թթու են դնում՝ ձավարով ճաշ (*խանձիլի թթու կլորիկ*) եփելու համար<sup>15</sup>: Ձմռանը թթու դրած *բոխին* և *շուշանը* ձվով տապակում են<sup>16</sup>: *Ջոնջոլի* թթվից աղցան են պատ-

8 Եթե բույսը չէին խաշում, թթուն համով չէր լինում, բայց երկար պահելու համար երբեմն հում բլրրդանի վրա աղ են արել, որպեսզի դառը ջուրը դուրս գցի, այնուհետև քամել և թթու դրել (Լոռի, գ. Չկալով, 2013 թ.):

9 Տավուշ, գ. Աչաջուր 2014:

10 Տավուշի մարզի Այգեձոր, Ակնաղբյուր գյուղեր, 2018 թ.:

11 Լոռի, գ. Մարց, 2013 թ.:

12 Լոռու մարզի Դեբեդ, Շնող գյուղեր, 2013 թ.:; ք. Վանաձոր, 2015 թ.:

13 Տավուշ, գ. Կողբ, 2018 թ.:

14 Տավուշ, գ. Կողբ, 2018 թ.:

15 Աղացած ձավարին սոխառած են ավելացնում, փոքր գնդիկներ պատրաստում և գցում եռացող դանձիլի թթվի ջրի մեջ, ավելացնում են կտրտած դանձիլի թթու, սոխառած, ցանկության դեպքում նաև կարտոֆիլ, պղպեղ, կանաչի (Լոռի, գ. Մարամեջ, 2009 թ.):

16 Լոռի, գ. Մեծավան, 2011 թ.:; գ. Ուռուտ, 2012 թ.:

րաստում<sup>17</sup>, բլդրդանի թթվից՝ ձավարով *քոճիկ* եփում<sup>18</sup>: Որոշ թթուների (*դան-ձիկ*, *սինդրիկ*) ջուրը նաև խմել են, երբեմն հաց բրդել ու կերել:

### Թթուների պահածոյացման նոր եղանակներ

1960–1970-ականներին բանջարաբուծության և պետական մատակարարման զարգացումը, բնակչության կենսամակարդակի բարձրացումը նպաստեցին, որ մշակովի բանջարեղենի բազմաթիվ տեսակներ (սմբուկ, տաքդեղ, բամիա, վարունգ, լոլիկ, ծաղկակաղամբ ևն) աստիճանաբար մատչելի դառնան բնակչության գրեթե բոլոր շերտերին: Արդյունքում մշակովի բանջարեղենը լայն կիրառություն ստացավ, որին զուգընթաց՝ ձմռան համար վայրի բույսերի թթուների գործածությունը որոշ չափով սկսեց նվազել: Դրանց կարևոր նշանակությունն ու բազմազանությունը շարունակեց պահպանվել առավելապես գարնան ընթացքում:

Սակայն 1970-ականներին մեծ տարածում ստացավ ապակե տարաներով պահածոյացնելու («զակասր անելու») մեթոդը: Այն բավական հարմար էր և ձեռնտու, քանի որ ոչ միայն մթերքի համա էր լավ պահպանվում, այլև ժամկետը երկարում: Արդյունքում՝ տակառներում և կավե ամաններում թթու դնելու սովորույթը զգալիորեն նվազեց<sup>19</sup>, և արդեն ետխորհրդային շրջանում դրանց արտադրությունը վերացավ, քանի որ անհրաժեշտության դեպքում օգտագործվում են էմալպատ կամ պլաստմասսայե տարաներ:

Ապակե տարաներով թթուն պահածոյացնելու եղանակի տարածման շնորհիվ ոչ միայն պահպանվեց ձմռանը վայրի բույսերի թթուներ գործածելու ավանդույթը, այլև հնարավորություն ընձեռվեց ընդլայնելու դրանց տեսականին, քանի որ ցանկացած «թթվի բույսի» պահածո հնարավոր դարձավ երկար ժամանակ պահպանել: Մեծ քանակությամբ պահածոյացնում են հատկապես ամենից հարգի բույսերի (*շուշան*, *սիբեիս*, *դանձիկ* ևն) թթուները: Մինչև 1980-ականների վերջերը Տաշիրի տարածաշրջանում ամեն մի ընտանիք մոտ 100 կգ շուշանի թթու էր պահածոյացնում<sup>20</sup>: Թունավորումների վտանգն ի նկատի ունենալով՝ *սինդրիկի* պահածոյացումը մեծ տարածում չունեցավ, սակայն վերջին տարիներին նորագույն և բավական անվտանգ մեթոդների շնորհիվ այն պահում են հատուկ սառնախցիկներում:

### Թթուների համար գործածվող բույսերի հավաքչությունն արդի շրջանում

Հավաքչության ծավալները պայմանավորված են նաև բնակլիմայական գործոններով, տարածաշրջանին բնորոշող ավանդույթներով և այլ երևույթներ-

17 Լոռի, գ. Ուռուտ, 2012թ.: Տավուշ, ք. Իջևան, 2015թ.:

18 Եփում են աղացած ձավարով և կտրտած բլդրդանով, նաև սոխառած են ավելացնում (Լոռի, գ. Ջրաշեն, 2013թ.):

19 Տակառներում և կավե ամաններում թթու դնելու ավանդույթը հիմնականում պահպանվեց բազմաճյուղի և մեծահասակներ ունեցող ընտանիքներում:

20 Լոռի, գ. Մեծավան, 2010թ.:

րով: Մի շարք վայրի բույսեր, ինչպես *շուշանն* ու *սիբեիքը*, հիմնականում աճում են վարելահողերում: Դրանց հավաքությունը ետխորհրդային շրջանում, պայմանավորված այն բանով, որ վարելահողերի մի մասը չի մշակվում, որոշ չափով կրճատվեց: Այժմ *շուշան* և *սիբեիք* ավելի շատ հավաքում են չմշակվող տարածքներից, որտեղ դրանք որակով զգալիորեն զիջում են վարելահողերում աճող տեսակներին:

Որոշ բույսեր աստիճանաբար մոռացվում են՝ ինչպես *մակրն*, *հիլոն*, *գիլիպերեռը*, *սուլքեղը* ևն. դրանց հավաքությունը ձեռք է բերել դիպվածային բնույթ՝ չպահպանվելով միայն առանձին բնակավայրերում (օրինակ՝ Հաղպատում շարունակում են գիտիտեռի թթու դնել):

Ընդհանուր առմամբ, Լոռիում և Տավուշում գրեթե նույն թթուներն են կիրառում: Թերևս, բացառություն են կազմում Տավուշում գործածվող *ջոնջոլը* և *բոխին* (*պեքի*): Հարկ է նշել, որ *ջոնջոլ* անունով երկու բույս է հայտնի. Սպիտակում և Ստեփանավանում *ջոնջոլը* խոտաբույս է, իսկ Տավուշում՝ ակացիայի ծաղիկ հիշեցնող, *ողկուզենի* (*կոռնի*, *ջոնջոլենի*) կոչվող թփի ծաղկաբույլերն են: Տավուշում այն աճեցնում են նաև տնամերձ հողամասերում:

Լոռիում *բոխին*, բացառությամբ որոշ՝ Մարց, Ահնիձոր, Օձուն, Գառգառ, Գուգարք և այլ գյուղերի, գրեթե մոռացված բույսերից է<sup>21</sup>: Այն ավելի շատ հավաքում են Արծվաշենից և Աղրբեջանի տարածքի գյուղերից բնագաղթածները: Ի տարբերություն Լոռու՝ Տավուշում բոխու թթուն բավական հարգի է:

Հավաքությամբ ձեռք բերված բույսերն ավանդաբար փոխանակել են նաև հացահատիկի, կաթնամթերքի և խմիչքի հետ: Այդ երևույթը շարունակվել է խորհրդային տարիներին. այսպես, մինչև 1988-ի երկրաշարժը մոլոկանները Ջրաշեն, Մեծ Պարնի *ղանձիլ*, *բլղրղան* էին տանում՝ վաճառելու կամ գարու և ցորենի հետ փոխանակելու նպատակով: Այս երևույթը հարատևում է նաև մեր օրերում, չնայած որ ետխորհրդային շրջանին բնորոշ առևտրային հարաբերությունները հանգեցրին մոռացված կամ չնչին կիրառություն ունեցող բույսերի, օրինակ՝ բոխու հավաքության ծավալների մեծացմանը:

1990-ականներին Վայոց-ձորի և այլ մարզերի բնակիչները բոխի հավաքելու համար սկսեցին գնալ Լոռի՝ մասնավորապես Սպիտակի շրջակա սարերը: Այս հանգամանքը տեղացիների շրջանում հետաքրքրություն առաջացրեց, և քանի որ հավաքությունն արդեն առևտրային կարևոր նշանակություն էր ստացել, բոխին, նրանց ուտեստում չընդգրկվելով, միանգամից դարձավ եկամտի աղբյուր: Բոխու հավաքությունը նրանց համար բավական ձեռնառու է, որովհետև հանրապետությունում առկա մեծ պահանջարկի շտրքիվ այն հիմնականում հանձնում են պահածոների գործարաններին, որտեղից նախօրոք պատվերներ են ստանում:

Խորհրդային Միության փլուզումից հետո Հայաստանում ստեղծված քաղաքական և տնտեսական անբարենպաստ իրավիճակի հետևանքով՝ հավաքության ծավալներն ընդլայնվեցին: Անապահով ընտանիքները սկսեցին

21 Երվանդ Լալայանը Լոռիում հիշատակում է *շեշխանա բոխ*, *բոլի*, *շնրոխ* տարատեսակները [Լալայեան 1903, 146]:

գրադվել հավաքչությամբ, և վայրի բույսերը նշանակալից տեղ գրավեցին ուտեստի համակարգում: Տնտեսական ծանր պայմաններում ապրողների համար կարևոր հանգամանք է նաև այդ բույսերի բավական ռացիոնալ գործածությունը, քանի որ մատղաշ մասերը (թարմ կամ չորացրած) առանձնացվում են տապակելու, ապուրի կամ աղցանի, իսկ միջուկները (*գոխերը*)՝ թթվի համար:

Ետխորհրդային շրջանում հավաքչության ծավալների մեծացումը, ընդգծված առևտրային բնույթը և տարիներ շարունակ դրանով գրադվելու հանգամանքը հետզհետե մեծ հետաքրքրություն առաջացրին վայրի բույսերի հանդեպ: Եթե 1990-ականներին դրանք միայն ուտեստի համակարգը լրացնող դեր ունեին, ապա այսօր, անկախ՝ գործածողների սոցիալական վիճակից, կարևորվում են նաև էկոլոգիապես մաքուր լինելու առումով:

Շրջակա միջավայրի աղտոտվածությունը, գյուղատնտեսության մեջ կիրառվող պարարտանյութերն ու գենետիկորեն փոխակերպված միրգն ու բանջարեղենը, սննդի արդյունաբերության մեջ կիրառվող հավելանյութերը հանգեցրել են էկոլոգիապես մաքուր սննդի աղբյուրների փնտրտուքի: Հետևաբար վայրի բույսերը, որպես էկոլոգիապես մաքուր, վիտամիններով հարուստ մթերք, հետզհետե ավելի արժեքավոր և հարգի են դառնում: Այս երևույթը ևս ընդլայնում է վայրի բույսերի կիրառությունը՝ նպաստելով ոչ միայն դրանցով պատրաստվող ավանդական ուտեստների, այդ թվում նաև թթուների պահպանմանը, այլև նոր կերակրատեսակների ստեղծմանը:

Հարկ է նշել, որ վայրի բույսերի՝ հատկապես *սինդրիկի*, *շուշանի*, *բոխու*, *ջոնջոլի* թթուները, բավական հարգի համարվելով, մինչ օրս դրվում են տոնական սեղաններին:

Հարգի թթուներն ուղարկում են նաև հանրապետությունից դուրս բնակվող հարազատներին: Հաճախ տեղի է ունենում նաև հակառակ երևույթը, քանի որ վերջիններս, բնակության նոր վայրերում շարունակելով ավանդական կենցաղավարության եղանակները, զբաղվում են հավաքչությամբ: Օրինակ՝ բոխիով առատ Պյատիգորսկից դրա թթուն ուղարկում են Հայաստան:

Ուտեստի համակարգ մուտք գործած բազմաթիվ նորամուծություններից ուշագրավ են հատկապես Ստեփանավանում և Տաշիրում մեծ տարածում ստացած սնկերի թթուներն ու *մարինադ*ները: Մշակութային այս երևույթը տեղացի հայերը յուրացրել են դրացի ռուսներից: Հայոց ավանդական ուտեստի համակարգի համար անսովոր, սակայն այսօր բավական հարգի համարում ունեցող այդ թթուները պատրաստում են *ռիժիկից*, *ոյսդովկայից*, *մասլյապայից*<sup>22</sup>, *սալյապայից* և այլ սնկերից: Սունկ օգտագործելուց խուսափելու ավանդույթի հետևանքով հիշյալ ուտեստները մատուցվում են միայն դրանց «հարգն իմացողներին»:

Ըստ դաշտային դիտարկումների՝ խորհրդային շրջանի համեմատ թթուների կիրառությունը զգալիորեն կրճատվել է, ինչի պատճառը, թերևս, հատի-

22 Այդ սնկերի մասին հայերն ավանդական գիտելիքներ չունեն, սկսել են ճանաչել տեղացի ռուսների միջոցով, այդ իսկ պատճառով գործածում են ռուսերեն անվանումներ:

կային ուտեստների նվազումն է. խախտվել է ավանդական սննդակարգը՝ նույնիսկ ձմռանը ձավարեղեն և յուղ քիչ են գործածում<sup>23</sup>: Սակայն թթուների տեսակները, չնայած քիչ քանակությամբ, հիմնականում պահպանվել են: Վայրի բույսերից բազմազան ուտեստներ պատրաստելու ավանդույթի շրջայում դրանց թթուների տեսականին ևս ընդհանուր առմամբ կենցաղավարում է: Հատկապես զարնանը դրանք շարունակում են կարևոր տեղ գրավել ուտեստում:

Հավաքչության առևտրային բնույթի և վերջին տարիներին էկոլոգիապես մաքուր սննդամթերքի մեծ պահանջարկի շնորհիվ՝ վայրի, այդ թվում նաև թթվի համար պիտանի բույսերը հասանելի են դարձել նաև քաղաքաբնակներին:

### Օգտագործված գրականություն

#### Արխիվային նյութեր

ԲԱՐՍԵՂՅԱՆ 1961

Բարսեղյան Ա.Բ., Մոկաց ազգագրական նյութեր // ՀԱԻ ԱԲԱ, 1961, գործ 8, մաս 1:

ՍԱԴՈՅԱՆ 1968

Մադոյան Վ.Ա., Երևանի շրջակայքի ազգագրական նյութեր // ՀԱԻ ԱԲԱ, 1968, Գործ 118:

ՍԱՆԱՍԱՐՅԱՆ Ս., ՍԱՆԱՍԱՐՅԱՆ Վ. 1965

Սանասարյաններ Ս. և Վ., Կարնո գավառի ազգագրական նյութեր // ՀԱԻ ԱԲԱ, 1965, Գործ 121, մաս 5:

#### Ուսումնասիրություններ

ԱՃԱՌԵԱՆ 1913

Աճառեան Հ.Յ., Հայերէն գաւառական բառարան // Էմինեան ազգագրական ժողովածու, հ. Թ., Թիֆլիս, «Լազարեան ճեմարան արևելեան լեզուաց» հրատ. 1913, 884 էջ:

ԶԵԼԻՆՍԿԻ 1989

Զելինսկի Ս., Բույսերի գործածությունը Երևանի նահանգում // ԱՀ, գիրք Դ, № 2, 1998, Թիֆլիս, տպարան Մ. Դ. Ռոտինեանցի, 177–202:

ԼԱԼԱՅԵԱՆ 1903

Լալայեան Ե.Ա., Բորչալուի գավառ // ԱՀ, գիրք 10, Թիֆլիս, արագատիպ Մ. Մարտիրոսեանցի, 1903:

ՄԱԼԽԱՍԵԱՆ 1900

Մալխասեան Յ., Հայ գեղջուկի ալբոմը // ԱՀ, գիրք Զ, Թիֆլիս, տպարան Կ. Մարտիրոսեանցի, 1900:

ՋԱՎԱԽԵՑԻ 1983

Ջավախեցի, Կրակը..., Մոռացված աշխարհ, Պատմվածքներ, Երևան, «Սովետական գրող», 1983:

ՍԱՐԳԻՍԵԱՆ 1961

Սարգիսեան Յ. (Ալուր), Բալու. իր սովորոյթները, կրթական ու իմացական վիճակը և բարբառը, Գահիրէ, տպարան Սահակ-Մեսրոպ, 1932:

23 Ջերմոցային տնտեսության զարգացման շնորհիվ՝ ձմռանը ևս թարմ բանջարեղենն առատ է, բացի այդ՝ տարբեր տեսակի ներկրվող մթերքն ուտեստի համակարգը դարձրել է խիստ բազմազան:

## Համառոտագրություններ

ԱՀ – Ազգագրական հանդես

ՀԱԻ ԱԲԱ – Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի Ազգագրության բաժնի արխիվ

*Анжела Вазгеновна Амирханян**Институт археологии и этнографии*

ТРАДИЦИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ МАРИНАДОВ И СОЛЕНИЙ  
ИЗ ДИКИХ ТРАВ В ОБЛАСТЯХ ЛОРИ И ТАВУШ  
(ПО МАТЕРИАЛАМ ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ПОЛЕВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ)

**Ключевые слова:** собирательство, соленья из диких трав, овощеводство, система питания, сезонные маринады, консервирование.

Во время полевых исследований в марзах Лори и Тавуш мною были зарегистрированы более двадцати видов диких трав, которые используют для солений. Засаливание и маринование продуктов – один из главных компонентов традиционной армянской системы питания. В основном соленья заготавливают весной и осенью.

Материалом для весенних маринадов служат исключительно дикие растения, которые быстро расходуется в связи с тем, что их трудно сохранить. Соленья же из культивированных овощей заготавливаются осенью на зиму, поскольку срок их хранения более длительный. В 1970-е гг. появление новых технологий домашних заготовок создало более широкие возможности для улучшения качества и длительного хранения солений, включая соленья из диких трав.

Народная традиция заготовки диких трав не только сохранилась, но и обрела более важное значение в культуре жизнеобеспечения в начале 90-х гг. XX в. – после распада СССР. Собирательство и собирательство диких трав, в частности, тесно связано с изменением социально-экономической ситуации в стране. Занятия собирательством и маринование могут иметь социологические коннотации и являются маркером изменения социального положения членов общества: одни трансформируются в покупателей, другие – в производителей этого товара. Иными словами, происходит коммерциализация сектора собирательства.

*Anzhela V. Amirkhanyan**Institute of Archaeology and Ethnography*

MARINADES AND PICKLES MADE OF WILD HERBS  
IN LORI AND TAVUSH PROVINCES (ON FIELD RESEARCH MATERIALS)

**Keywords:** gathering, pickles from wild herbs, vegetable farming, food system, seasonal marinades, conservation.

During field studies in Lori and Tavush marzes, I have registered more than twenty species of wild herbs that are used for pickles. Pickling products is one of the

main components in the traditional Armenian food system. Basically, pickles are prepared in spring and autumn. The material for spring marinades are exclusively wild plants, which are quickly consumed due to the fact that they are difficult to preserve. Pickles from cultivated vegetables are prepared in the fall for the winter, since they have a long shelf life. In the 1970s the emergence of new home-made technologies created more opportunities for improving the quality and long-term storage of pickles, including pickles from wild herbs. The folk tradition of marinating wild herbs has not only been preserved, but has become more important in the culture of livelihood in the early 90s. after the collapse of the USSR. The gathering of wild herbs in particular is closely related to the changing socio-economic situation in society. Gathering and pickling can have sociological connotations and are a marker of changes in the social status of members of society: some are transformed into buyers, others into producers of this product. In other words, the gathering sector is being commercialized.