

ՀԱՏԱՊՏՈՒԴՆԵՐԸ ՀԱՅՈՑ ՀԱՎԱՔՉԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹՈՒՄ (Ավանդույթ և արդիականություն)*

ԱՆԺԵԼԱ ԱՄԻՐԽԱՆՅԱՆ

Բանալի բառեր՝ հավաքչություն, վայրի հատապտուղներ, ուտեստի համա-
կարգ, շաքար, քաղցրավենիք, սոցիալ-տնտեսական իրավիճակ, շուկայական
հարաբերություններ:

Նախաբան

Հատապտուղները հայոց հավաքչական մշակույթում ավանդաբար փոքր
տեղ են գրավել: Դրանք ուտեստում լայն կիրառություն չեն ունեցել և օգ-
տագործվել են որոշ ճաշատեսակներ ու ըմպելիք պատրաստելու համար: Ի
տարբերություն ուտեստի ավանդական համակարգի, հատապտուղներն
այսօր լայնորեն կիրառվում են քաղցրավենիք պատրաստելու համար:

XX դ. սկզբից աշխարհում մեծ տարածում ստացած ճականդից շաքարի
արդյունաբերությունը քաղցրավենիք արտադրելու մեծ հնարավորություններ
ստեղծեց: Հիշյալ հանգամանքը, սկսած 1960-ական թվականներից, զգալի
ազդեցություն թողեց նաև հայոց ուտեստի համակարգի վրա՝ փոխելով
քաղցրավենիքի պատրաստման և կիրառման ավանդական եղանակները:
Ընդլայնվեց նաև հատապտուղների հավաքչությունը, քանի որ դրանք աստի-
ճանաբար սկսեցին գործածել քաղցրավենիք պատրաստելու համար:

Հատապտուղների հավաքչությունը հիմնականում բնորոշ է անտառային
գոտիներին, մասնավորապես Լոռու, Տավուշի և Սյունիքի մարզերին, որտեղ
2009–2023 թթ. հավաքած դաշտային ազգազրական նյութերի վերլուծութ-
յունը ցույց տվեց, որ այս երևույթը հատկապես լայն տարածում է ստացել
Խորհրդային Միության փլուզումից հետո:

Հատապտուղների հավաքչությունը, հիմնականում լինելով ազգազրութ-
յան ուսումնասիրության առարկա, առնչվում է նաև գիտական այլ ուղղութ-
յուններին, մասնավորապես՝ բուսաբանությանը, բժշկությանը, էկոլոգիային
և այլն, ուստի շրջանառության մեջ դրված նյութերն ունեն միջգիտակարգա-
յին նշանակություն:

Քաղցրավենիքը հայոց ուտեստի համակարգում

Քաղցրավենիքը, պայմանավորված հայոց հնագույն երկրագործական
մշակույթով, ինչպես նաև՝ մեղվապահությամբ, ուտեստի ավանդական հա-
մակարգում բավականին բազմազան է: Հիմնական քաղցրավենիքը եղել է
ածիկը, խաղողից և այլ մրգերից պատրաստվող դոշաբը, չիրն ու պաստեղը,

* Ներկայացվել է 14. XI. 2023 թ., գրախոսվել է 01. XII. 2023 թ., ընդունվել է
տպագրության 22. III. 2024 թ.:

չամիչը, ինչպես նաև՝ մեղրն ու հավաքչությունը ձեռք բերվող մանանան, որոնք օգտագործվել են նաև օշարակ, խմորեղեն, հալվա, գոգինախ, մուրաբա, քաղցր ապուրներ և այլ անուշեղեններ պատրաստելու համար՝

Քաղցրավենիքն ամենօրյա գործածությունն էր ունեցել. այն հատկապես եղել է ձմռան պաշարի բաղադրիչ: Լինելով հայոց տոնածիսական ուտեստի կարևոր մաս՝ այն պարտադիր էր տոների (Նոր տարի, սբ. Սարգիս, Տյառնընդառաջ, Բարեկենդան և այլն), հանդիսությունների (հարսանեկան ծիսաշար, հյուրասիրություն) ու այլ արարողությունների ժամանակ, գործածում էին նաև պասերի ընթացքում: Այդ իսկ պատճառով եկեղեցական խոշոր տնտեսություններն ունեին մեղվանոցներ, ինչպես նաև՝ խաղողի ու պտղատու այգիներ, որոնց բերքից ոչ միայն գինի, այլև դոշաբ, չիր, չամիչ և այլ անուշեղեն էին պատրաստում:

Կարևոր և ուրույն տեղ է ունեցել նաև շաքարը³, որը ներմուծվում էր և հասանելի էր ոչ բոլոր խավերին, ուստի ուտեստում լայն կիրառություն չունեցրել:

1960-ական թվականներին Խորհրդային Միությունը ճակնդեղի շաքարի արդյունաբերությամբ աշխարհի խոշորագույն երկրներից էր, որը նպաստեց, որպեսզի Հայաստանում շաքարով քաղցրավենիք պատրաստեն⁵: Գործածության համար լինելով ավելի հարմար, հեշտ և մատչելի մթերք՝ շաքարն սկսեցին լայնորեն կիրառել մուրաբաներ, կոմպոտներ ու հյութեր, խմորեղեն պատրաստելու նպատակով: Մեծ տարածում ստացավ նաև գործարանային

¹ Զելիխսկի. 1898, 199, Սարգիսեան (Ալեքս). 1932, 13, 170–172, Բարջանցի. 1938, 167, Ալյոսյան. 1952, 1527, Ալյոսյան. 1961, 1104–1105, Հարությունյան. 1960–1962, 47, Զելիխսկի. 1968, 7, 20–21, Թեմուրճյան. 1970, 89, 92, Գեորգեան. 1970, 346–349, Հալաջյան. 1973, 240, 246, Գեորգեյան. 1980, 71–72:

² Սմբատեանց. 1904, 61, Հալաջյան. 1973, 22, 25, 26, 29, Арутюнян. 1940, 74.

³ Հնագույն ժամանակներից շաքար ստացել են շաքարեղեգից, որն աճում է արևադարձային և մերձարևադարձային գոտիներում: Հնդկաստանում շաքարեղեգը մշակվել է դեռևս մ. թ. ա. III հազ., իսկ արդյունաբերական արտադրությունը հիմնվել է XVI դ. (Օրլովա. 1984, 122–123):

⁴ Բարջանցի. 1938, 167, Հալաջյան. 1973, 246: Դեռևս 1925 թ. տվյալներով ցորենի կիլոգրամն արժեք միջինը 15 կոպեկ, իսկ շաքարն ավելի թանկ էր՝ կիլոգրամը միջինը 85 կոպեկ (Խորհրդային Հայաստանը թվերով. 1928, 2014–215):

⁵ Եվրոպայում շաքարեղեգին փոխարինող այլընտրանքներ սկսեցին որոնել XVIII դարում: 1747 թ. գերմանացի քիմիկոս Անդրեաս Մարկգրաֆն առաջին անգամ ճակնդեղում սախարոզա հայտնաբերեց, որից հետո սպիտակ ճակնդեղի շաքարայնացման բարձրացման համար կատարված սեկեցիոն աշխատանքների շնորհիվ ստեղծվեց շաքարի ճակնդեղը: XVIII դարի վերջերին Գերմանիայում, Ֆրանսիայում և Ռուսաստանում բացվեցին ճակնդեղից շաքար ստացող առաջին գործարանները: Հայաստանում շաքարի ճակնդեղի փորձնական մշակումները սկսվել են 1909 թ., իսկ արդյունաբերական արտադրությունը՝ 1930 թ.: Սպիտակի շաքարի գործարանը գործարկվել է 1947 թ., հոլմքը եղել է Շիրակի ու Լոռու մարզերում աճեցվող շաքարի ճակնդեղը և Կուբայից բերվող շաքարեղեգը (Այվազեան. 1935, 154, Похлебкин. 1983, 9; Օրլովա. 1984, 122–123, Հայկական սովետական հանրագիտարան. 1982, 472):

արտադրանքը (կոնֆետ, հրուշակեղեն և այլն), որը հասանելի էր բնակչության գրեթե բոլոր խավերին: Արդյունքում ավանդական եղանակներով (մեղրով, դոշաբով, չրերով և այլն) պատրաստվող քաղցրավենիքի գործածությունը կրճատվեց՝ դրանք դարձնելով էլ ավելի հարգի: Ձևավորվեց քաղցրեղենի նոր մշակույթ. քաղցրավենիքն աստիճանաբար վերածվեց ամենօրյա ուտեստի բաղադրիչի:

Հատապտուղները հայոց ավանդական կենցաղում

Հայոց ավանդական կենսաապահովման մշակույթում մրգերն ու բանջարեղենը ձմռան պաշարի պարտադիր բաղադրիչներից են, որոնց մի մասը ձեռք է բերվում հավաքչությամբ: Վայրի բույսերը չորացնում են (ավելուկ, սպիտակ բանջար և այլն), պահածոյացնում թխու կամ աղ դնելով (բոխի, դանձիլ, շուշան և այլն): Որոշ պտուղներ (վայրի տանձ և խնձոր, գլեռ) ձմռանն օգտագործելու համար պահում էին հարդի մեջ:

Հատապտուղները, որոնք մինչև 1960-ական թվականները ձեռք էին բերվում միայն հավաքչությամբ, չէին պահեստավորում, քանի որ, բացի թարմ ուտելուց, գրեթե այլ գործածություն ունենում չունեին⁶: Միակ հատապտուղը, որը հավաքում էին մեծ քանակությամբ և կիրառում (թարմ ու չորացրած) կերակուրներ՝ մասրամածուն⁷ և մասուրապուր⁸, ինչպես նաև՝ պաստեղ⁹, ոգելից խմիչք, թեյ կամ թուրմ պատրաստելու համար, մասուրն (Rosa L.) էր¹⁰: Որոշակի գործածություն ունեցող հատապտուղներից է եղել ծորը (կծովսուր, բարբարիս, գրիչկ, *Berberis vulgaris* L.), որը թթվաչ համի համար նաև չորացրել են ու կիրառել որպես համեմունք¹¹ և այլն:

Մուրաբաներ որոշ չափով եփում էին մրգերից, իսկ հատապտուղներից մոշի (*Rubus caesius* L.), մոռի (ազնվամորի, *Rubus idaeus* L.)¹² ու հաղարջի

⁶ Մ ի Ր Վ ա յ ա ն. 1926, Ա մ ի Ր խ ա ն յ ա ն. Դաշտային ազգագրական նյութեր (այսուհետ՝ ԴԱՆ), Լոռու մարզ՝ Լեռնապատ, Սարամեջ, 2009, Կուրթան, 2010, Օձուն, 2011, Ուռուտ, 2012, Մեծ Պարնի, Աքորի, 2013, Կոտայքի մարզ՝ Բուժական, 2021:

⁷ Մասրամածունը մասուրի եփած թանձր պտղահյութն է, որն ուտում էին հացով (տե՛ս Ս ա ն ա ս ա Ր յ ա ն ն ե Ր. 1965, 93, Ա մ ի Ր խ ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, 2009–2018, Լոռու մարզ):

⁸ Մասուրի պտղահյութին ավելացնում են ոսպ (կամ ցորեն) և ծիրանի չիր կամ էլ բրինձ, ձավար, արիշտա և այլն (Վ ա Ր Վ ա ն յ ա ն. 2000, 29, Ա մ ի Ր խ ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Նոր Խաչակապ, 2009, Տավուշի մարզ՝ Հովք, 2014, Վայոց ձորի մարզ՝ Ջերմուկ, Գետափ, 2019):

⁹ Ջ ե լ ի ն ս կ ի. 1898, 182, Բ գ ո յ ա ն. 1972, 12:

¹⁰ Ա մ ի Ր խ ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու, Տավուշի, Սյունիքի, Կոտայքի, Արագածոտնի, Վայոց ձորի, Գեղարքունիքի մարզեր. 2009–2023:

¹¹ Ջ ե լ ի ն ս կ ի. 1898, 197, Петров. 1940, 46; Գ ա բ ի կ ե ա ն. 1968, 102, Ա մ ի Ր խ ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Քարաբերդ, Լեռնապատ, Նոր Խաչակապ, 2009, Օձուն, 2011, Մեծ Պարնի, Աքորի, 2013:

¹² Շրջանառվող «ազնվամորի» բառի փոխարեն հոգվածում գործածում ենք «մոռ» բառը, քանի որ այդ պտղի հավաքչությունն ավանդաբար բնորոշ է Լոռու և Տավուշի տարածաշրջաններին, որտեղ այն անվանում են «մոռ», այսինքն՝ բոսորագույն, մուգ վառ կարմիր: Ի դեպ, ինչպես Տավուշի և Լոռու խոսվածքներում, լատիներենում ևս անվանումը կապվել է պտղի գույնի հետ (լատ. «Rubus» բառը ևս

(դրաղաթ, Ribes L.) գործածությունը մասնակիորեն բնորոշ էր անտառային շրջաններին, որտեղ դրանց ծանոթ էին¹³: Հիշատակություն կա, որ դեռևս XIX դ. վերջերին Լոռու եղեգնուտ գյուղին հարակից «Սիսի մաղան» հանքերի մոտ ապրող հույները մոռ են հավաքել և վաճառել Ղարաքիլիսայում (Վանաձոր), որտեղ եփում էին «ամենալնտիր տեսակի քաղցրավենի (մուրաբա)»¹⁴:

Շաքարի մասսայական գործածության արդյունքում, երբ մուրաբաներն ու կոմպոտները լայն տարածում ստացան, դրանց համար սկսեցին ոչ միայն մրգեր, այլև հատապտուղներ կիրառել: Մուրաբայի համար ամենատարածված հատապտուղները, որ 1960-ական թվականներին սկսեցին հավաքել, մորին (Fragaria vesca L.), մոշն¹⁵ ու մոռն¹⁶ էին: Առատ մոշ կա Լոռիում, որտեղ հայտնի են Հազվի¹⁷, Օձուն, Աքորի, Շնող և այլ գյուղերը, ինչպես նաև Տավուշում ու Սյունիքում: Արդեն 1970–1980-ական թվականներին հիշյալ գյուղերում մոշի հավաքչությունը որոշ չափով ձեռք էր բերել առևտրային նշանակություն, քանի որ բնակչության մի մասը զբաղվում էր նաև դրանց վաճառքով¹⁸:

Հավաքչությունը հետխորհրդային շրջանում

Հավաքչությունը, որպես օժանդակ տնտեսաձև, կենսաապահովման մշակույթում նվազում կամ կարևորվում է տնտեսական, սոցիալական, էկոլոգիական, բնակլիմայական, քաղաքական և այլ գործոնների ազդեցությամբ¹⁹:

Խորհրդային Միության փլուզումից հետո, երբ 1988 թ. երկրաշարժի, Արցախյան պատերազմի և տնտեսության կտրուկ անկման հետևանքով Հայաստանի Հանրապետությունը հայտնվեց սոցիալ-տնտեսական ծանր պայմաններում, հավաքչությունը, որպես սննդի լրացուցիչ աղբյուր, անապահով ընտանիքների համար կարևոր նշանակություն ստացավ: Ստեղծված պայմաններում հատապտուղները ևս դարձան հավաքչական մշակույթի կարևոր բաղադրիչ:

Էկոլոգիական փոփոխությունների ազդեցությունը հատապտուղների հավաքչության վրա: Ուտեստը էկոլոգիական պայմաններին հարմարվելու մե-

նշանակում է կարմիր): Մեր դաշտային նյութերը փաստում են, որ Հայաստանի այն մարզերում, որտեղ մոռը նոր մշակաբույս է, գործածում են ուտեստն «малина» բառը:

¹³ Ձ ո ռ յ ա ն. 1931, 3–4, Ղ ա զ ա Ր յ ա ն. 1976, 128, 258, 335, Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Կուրթան, 2010, Օձուն, Դսեղ, 2011, Սյունիքի մարզ՝ Բաղաբուրջ, Ուլծ, Լեռնաշեն, Գեղանուշ, 2022:

¹⁴ Ու լ ի տ ա վ ո Ր. 1885, 3:

¹⁵ Ձ ա ն գ լ յ ա ն. 1947–1970, 245 / 9, Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ, 2009–2014, Տավուշի մարզ, 2014:

¹⁶ Ղ ա զ ա Ր յ ա ն. 1976, 335, Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ, 2010–2016:

¹⁷ Տեղացիները կատակով ասում են, որ Հազվի գնացող ավտոբուսի ցուցանակին մոշ է նկարված:

¹⁸ Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Օձուն, 2011:

¹⁹ Культура жизнеобеспечения и этнос. 1983, 276; А р у т ю н о в. 1993, 47; Григулевич. 1996, 117–118.

խանդավանքներ պարունակող համակարգ է²⁰, որը դրսևորվեց նաև հատապատուղների հավաքչության ընդլայնման պարագայում:

1990-ական թվականների սկզբներին՝ վառելիքի ճգնաժամի պայմաններում, Լոռու և Տավուշի մարզերում հսկայական ծավալների անտառահատումներից առաջացած բացատներում, ինչպես նաև՝ բարձիթողի մնացած խոտհարքներում ու արոտավայրերում մոշի, հաղարջի, մորու, մասուրի, ծորի, թանթրվենու (*Sambucus nigra* L.) և այլ հատապատուղների թփուտների տարածման համար բարենպաստ պայմաններ ստեղծվեցին: Այս հանգամանքը հատկապես նպաստեց մոռի հավաքչության ծավալների ընդլայնվելուն, որի արդյունքում դրանից ոչ միայն քաղցրավենիք, այլև օղի էին պատրաստում²¹:

Հետագա տարիներին անտառների բնական վերականգնման հետևանքով, որոշ հատապատուղների, հատկապես՝ մոռի ու հաղարջի համար անբարենպաստ պայմաններ առաջացան՝ հանգեցնելով դրանց հավաքչության ծավալների կրճատման:

Վայրի հատապատուղներն ուտեստում: Հավաքչությունը, տեղական ժամանակով դառնալով տնտեսապես չահավետ զբաղմունք, զգալի փոփոխություններ և նորամուծություններ առաջացրեց ուտեստի համակարգում: Վայրի հատապատուղների կիրառությունը զգալիորեն ընդլայնվեց. դրանք ուտեստում հաստատուն տեղ գրավեցին, ուստի Արցախյան պատերազմից հետո տնտեսության աստիճանական վերականգնումը, այդ թվում՝ մրգերի առատությունն ու բազմազանությունը, չնվազեցրին դրանց մեծ պահանջարկը:

Վայրի հատապատուղները որպես էկոլոգիապես մաքուր և առողջարար մթերք: Հավաքչության մեծ ծավալները վայրի հատապատուղների օգտակարության և գործածության հանդեպ հետաքրքրություն առաջացրեցին: Առանձնապես կարևորվեց դրանց՝ էկոլոգիապես մաքուր, բուժիչ լինելու հանգամանքը:

Ինչպես աշխարհում, Հայաստանում ևս, շրջակա միջավայրի աղտոտվածությունն ու այլ գործոններ հանգեցրել են էկոլոգիապես մաքուր սննդի աղբյուրների փնտրտուքի: Այս երևույթը հատկապես կարևորվեց վերջին տասնամյակներում, ուստի էկոլոգիապես մաքուր և առողջարար լինելու համար վայրի բույսերը հետզհետե ավելի պահանջված են դառնում²²:

Վայրի հատապատուղները ևս, որոնք ուտեստի ավանդական համակարգում երկրորդական նշանակություն ունեին, այսօր դարձել են բավականին հարգի, այդ իսկ պատճառով դրանց պահանջարկն ավելի մեծ է, քան մշակովի տեսակներին²³: Այս հանգամանքը, որպես մշակութային նորամուծություն²⁴, հատկապես ակնառու է Լոռու և Տավուշի մարզերում, որտեղ զբաղվում են ինչպես հատապատուղների հավաքչությամբ, այնպես էլ՝ դրանց մշակությամբ:

²⁰ Григулевич. 1996, 13.

²¹ Ա մ ի ր խ ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Ստեփանավան, Գյուլագարակ, 2010:

²² Григулевич. 1996, 12.

²³ ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Վանաձոր, Ստեփանավան, Գյուլագարակ, 2010:

²⁴ Культура жизнеобеспечения и этнос. 1983, 273.

Հատապտուղները ժողովրդական բժշկության մեջ: Քաղցրը բուժման ա-
վանդական միջոցներից է, որը հիվանդությունը «մարմնից դուրս է հա-
նում»²⁵: Արագ կազդուրվելու համար ծննդկանին տալիս էին շաքար (շաքա-
րաջուր), մեղր, դոշաբ (դոշաբի օշարակ), միրգ, չիր²⁶ և այլն: Միջնադարյան
բժշկարանները, ինչպես նաև՝ ազգագրական նյութերը, վկայում են, որ շա-
քարը կիրառվել է որպես բազմաթիվ դեղամիջոցների կարևոր բաղադրիչ²⁷:

Հիվանդության ժամանակ քաղցրը որպես դեղ կիրառելու դարերով ձևա-
վորված պատկերացումներն այսօր ոչ միայն պահպանվել, այլև շաքարի
մասնաշաղկապի գործածության պայմաններում փոփոխություններ են առա-
ջացրել ժողովրդական բժշկության մեջ: Լայն տարածում ստանալու շնորհիվ
մուրաբաները, չնայած եփում են ոչ թե դեղ համարվող շաքարեղեգի, այլ
ճակնդեղի շաքարից, փոխարինեցին բուժական նպատակներով օգտագործ-
վող մասրենու, մոռենու, ծորենու արմատների ու ճյուղերի, մասրենու և
թանթրվենու ծաղիկների թուրմին, որոնց կիրառությունը գրեթե մոռաց-
վեց²⁸: Օրինակ՝ Լյարդի հիվանդությունների համար սկսեցին գործածել ոչ թե
ծորենու արմատը, այլ դրա պտուղների և մեղրի կամ շաքարի խառնուրդը:
Մոռենու արմատի կամ հաղարջենու տերևների փոխարեն մրսածության դեմ
այժմ լայն տարածում է ստացել դրանց պտուղների մուրաբան: Պատահական
չէ, որ, որպես բուժիչ քաղցրավենիք, գոյություն ունի «մոռի և հաղարջի
մուրաբաները դեղ են» արտահայտությունը:

Հավաքչություն և շուկայական հարաբերություններ: ՀՀ անկախության
տարիներին շուկայական հարաբերությունների զարգացման արդյունքում
կատարվեցին բազմաթիվ փոփոխություններ, որոնք արտահայտվեցին նաև
այնպիսի ավանդական տնտեսական զբաղմունքում, ինչպիսին հավաքչու-
թյունն է: Սոցիալական ծանր պայմանները զգալիորեն ընդլայնեցին վայրի
բույսերի գործածությունն ուստեստում, իսկ շուկայական հարաբերությու-
նների զարգացման արդյունքում դրանք սկսեցին նաև վաճառել:

Հավաքչությամբ զբաղվողներին պայմանականորեն կարելի է բաժանել
երեք խմբի, որոնցից առաջինի համար վայրի բույսերը սննդի լրացուցիչ
աղբյուր են: Երկրորդ խումբը զբաղվում է նաև վաճառքով որպես եկամտի
հավելյալ հնարավորություն: Հատապտուղների արտադրական նշանակու-
թյունը ձևավորեց երրորդ խումբը, որը բաղկացած է այդ գործում մասնագի-
տացած և վերամշակող ձեռնարկությունների հումք մատակարարողներից:

Հավաքչությամբ իրենց ապրուստը վաստակող սոցիալական խմբերը
սկսեցին հետաքրքրվել նաև մոռացված կամ հազվադեպ գործածվող հատա-
պտուղներով [ծոր, թանթրվենի, հապալաս (*Vaccinium L.*) և այլն]: Այդ նպա-
տակով նրանք դիմում են մեծահասակներին, օգտվում գրականությունից,

²⁵ Ս ա Ր Գ Ի ս ե ա ն (Ա լ ե լ ո Ր). 1932, 259–260:

²⁶ Ս ա Ր Գ Ի ս ե ա ն (Ա լ ե լ ո Ր). 1932, 9, 126, Ա լ պ օ յ ա ճ ե ա ն. 1937, 1734,
Գ և ո Ր Գ յ ա ն. 1980, 53:

²⁷ Ա մ ա ս Ի ա ց Ի. 1926, 537, Ա թ ա յ ե ա ն. 1956, 119–120, 125, Տ ո մ ա Ր -
Ծ ա ց Ի. 1959, 1102, Հ ա կ ո Բ յ ա ն. 1974, 196, 197:

²⁸ Ղ ա զ ա Ր յ ա ն. 1976, 335, Ա մ Ի Ր Խ ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ, 2010–
2013, Տավուշի մարզ, 2014–2017:

Համացանցից և այլ աղբյուրներից: Տեղեկությունների կարևոր աղբյուր են նաև միջլեթնիկ ու ներլեթնիկ շփումներն ու միգրացիոն գործընթացները:

Այս ամենի արդյունքում ընդլայնվեց Հատապատուղների օգտակարության և կիրառության վերաբերյալ խմացությունը, որն իրացման համար կարևոր հանգամանք է, ինչպես նաև՝ հավաքչության աշխարհագրությունը: Եթե, օրինակ, մոռը, հաղարջը, մոշն առավելապես հայտնի էին Լոռիում, Տավուշում և Սյունիքում, իսկ չիչխանը՝ Գեղարքունիքում, և ըստ կիրառության լուրջ բնույթ ունեին, ապա այսօր մեծ պահանջարկ ունեն ամբողջ հանրապետությունում:

Թանթրվենին (քթթուկենի²⁹, կտտկենի³⁰) Վանաձորի ու Ստեփանավանի շուկայում հայտնվեց 1990-ական թվականների վերջերին և դեռևս լայն տարածում չունի, քանի որ բնակչության մեծ մասն այն չի ճանաչում³¹: Սակայն ակնհայտ է, որ բազմազան քաղցրավենիքներ պատրաստելու կենցաղավարումը և առևտրային հարաբերությունները հետզհետե կհանգեցնեն դրա ճանաչմանն ու պահանջարկի մեծացմանը:

Ջիչխանի (փշարմավ, Hippophaerhamnoides L.) հավաքչությունը, պայմանավորված նրա տարածման աշխարհագրությամբ, բնորոշ է Առանի ավազանին, որտեղից էլ այն իրացվում է հանրապետության մարզերում: Առևտրային հարաբերությունները նպաստեցին, որպեսզի հանրապետության այլ մարզերում, մասնավորապես՝ Սյունիքի և Լոռու որոշ բարձրագույն վայրերում, որտեղ չիչխան է աճում, ևս զբաղվեն դրա հավաքչությամբ³²: Օրինակ՝ Փամբակում չիչխանի հավաքչությամբ տեղացիները սկսեցին զբաղվել Վանաձորի շուկայում այն տեսներուց հետո:

2000-ական թվականներին Տավուշի Մուրղուզ սարից սկսեցին հապալաս (մլմլու, մլմլա, մլմլուկ)³³ հավաքել: Ըստ բանաստեղծների, 1950–1960-ական թվականներին հապալասի հավաքչությունը դիպվածային բնույթ ուներ, սակայն 2000-ական թվականներին ռուսաստանաբնակ տավուշցիների շնորհիվ մեծ տարածում ստացավ³⁴:

Հապալասը Ռուսաստանում ու Եվրոպայում մեծ տարածում ունեցող, հարգի և բուժիչ պտուղ է: Թերևս այս հանգամանքների, ինչպես նաև Հայաստանում քիչ տարածվածության և հավաքելու դժվարության պատճառով հայկական շուկայում այն ամենից թանկ հատապատուղն է:

Հավաքչությամբ զբաղվողների սեռատարիքային կազմը: Հետխորհրդային շրջանում հավաքչության ընդգծված առևտրային բնույթն այդ գործով զբաղվողների սեռատարիքային խմբերում, ինչպես նաև ընտանիքի անդամների ավանդական գործառույթներում առաջ բերեց փոխակերպումներ, որոնք առավել ակնհայտ են հատապատուղների պարագայում: Ապրուստի

²⁹ Ա մ ի ռ ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Օձուն, Ծաթեր, 2011:

³⁰ Ա մ ի ռ ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Տավուշի մարզ՝ Իջևան, 2015:

³¹ Ա մ ի ռ ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Գառգառ, 2010, Գուգարք, 2012, Վանաձոր, 2013:

³² Ա մ ի ռ ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Սպիտակ, Ուռուտ, 2012, Սյունիքի մարզ՝ Խնածախ, Բունակոթ, Շաղաթ, Անգեղակոթ, 2021:

³³ Ա մ ի ռ ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Տավուշի մարզ՝ Բերդ, Գանձաքար, գ. Տավուշ, 2018:

³⁴ Ա մ ի ռ ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Տավուշի մարզ՝ Բերդ, 2018:

լրացուցիչ միջոցներ փնտրող գործազուրկ տղամարդիկ սկսեցին զբաղվել նաև ավանդաբար կանանց տիրույթում գտնվող հավաքչությամբ՝ հիմնականում կարևորելով եկամտաբեր բույսերը: Շնորհիվ այս երևույթի, շատ ընտանիքներ հարմարվեցին հետխորհրդային շրջանում ստեղծված տնտեսական դժվարին պայմաններին:

Հատապտուղների հավաքչությունը շահավետ է ոչ միայն դրանց թանկ վաճառվելու, այլև բավականին երկար՝ ամռան սկզբից մինչև աշնան վերջ տևելու առումով. մոռ. և հաղարջ հավաքում են հունիսի կեսերից մինչև օգոստոսի վերջերը, մոշ՝ հունիս-սեպտեմբեր, մասուր՝ հոկտեմբեր-նոյեմբեր ամիսներին և այլն:

Հատապտուղների մշակություն: Հայոց ուտեստի համակարգում կիրառվող հատապտուղները մինչև 1960-ական թվականները միմիայն վայրի էին, իսկ հետագա տարիներին, պահանջարկի մեծացմանը զուգընթաց, Լոռում, Տավուշում ու Սյունիքում սկսեցին մոռ, սև և կարմիր հաղարջ աճեցնել, Ռուսաստանից ներկրվեցին նաև դրանց մշակովի տեսակներ³⁵:

Ուշագրավ է, որ մոռը³⁶ պատմական Ուտիքի Գետաշեն գյուղում արդեն 1970-ական թվականների սկզբներին ուներ տնտեսական կարևոր նշանակություն: Գյուղում հիմնված մոռի տնկարկների բերքն իրացվում էր Անդրկովկասի քաղաքներում, այդ թվում՝ Երևանում: Մոռ աճեցնելու մշակույթը Գետաշենից աստիճանաբար տարածվեց նաև Հայաստանի այլ վայրերում: Օրինակ՝ դրա մշակման եղանակներին ծանոթանալու և Գետաշենին բնորոշ տեսակներն աճեցնելու նպատակով մի խումբ մարդիկ 1985 թ. Լոռու Շնող գյուղից մեկնել են այնտեղ: Արդյունքում Գետաշենից բերված մոռի տեսակները և դրանց մշակման եղանակներն աստիճանաբար տարածվեցին Շնողում ու հարակից գյուղերում³⁷:

1960-ական թվականներից սկիզբ առած հատապտուղների մշակությունն աստիճանաբար դարձավ շահավետ, հատկապես հետխորհրդային շրջանում ձևավորված մեծ պահանջարկի ու շուկայական հարաբերությունների զարգացման շնորհիվ դրա տնտեսական նշանակությունը մեծացավ: Տնտեսաբար սկսեցին ներկրել մոռենու, մոշենու, հաղարջենու, հապալասենու նոր տեսակներ³⁸, մի շարք բնակավայրերում նույնիսկ Ռուսաստանից բերված արոսենի (*Sorbus aucuparia* L.) և «կալինա» (*Viburnum opulus* L.) են աճեցնում³⁹:

³⁵ Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Վանաձոր, Ստեփանավան, 2009–2010, Տավուշի մարզ, 2015, Սյունիքի մարզ, 2021–2023: Ուշագրավ է, որ 1960-ական թվականներին ներմուծվեց դեղին մոռը, որը մրցունակ չէր և աստիճանաբար վերացավ (Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ՝ Վանաձոր, 2020):

³⁶ Հարկ է նշել, որ Արցախի բարբառի խոսվածքների մեծ մասում այս պտուղը կոչվում է մոռնը, իսկ Գետաշենում՝ մոռ:

³⁷ Հ ո Ր Ո Ս Յ ա ն. ԴԱՆ, Ադրբեջանական ՍՍՀ, Խանլարի շրջան, Գետաշեն, 1985:

³⁸ Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Լոռու մարզ, 2010–2013, Տավուշի մարզ, 2014–2016, Սյունիքի մարզ, 2021–2022, Կոտայքի մարզ՝ Արագյուղ, 2023:

³⁹ Ա մ ի Ր ի ա ն յ ա ն. ԴԱՆ, Արագածոտնի մարզ՝ Բյուրական, 2019, Գեղարքունիքի մարզ՝ Ներքին Գետաշեն, Սյունիքի մարզ՝ Լոր, 2022: «Կալինա» (Калина

Անփուշ մոշենու՝ բավականին խոշոր պտուղները վաճառվում են քաղաքներում, մինչդեռ այն բնակավայրերում, որտեղ զբաղվում են մոշի հավաքչությամբ, դրանք դեռևս խորթ են, անգամ համարվում են դեկորատիվ: Համոզված են, որ հանդերում աճող մոշի համն անհնար է համեմատել մշակովի տեսակի հետ⁴⁰: Չնայած դրան, անփուշ մոշենին աստիճանաբար լայն տարածում է ստանում հանրապետությունում:

Որոշ ընկերություններ (Կոտայքում, Տավուշում, Արարատյան դաշտում) զբաղվում են նաև հապլասենու մշակությամբ՝ օգտագործելով միջազգային փորձը: 2019 թ. Լոռու մարզի Մարգահովիտ գյուղում հապլասի փառատոն անցկացվեց, որի նպատակն այդ պտղի մասին հանրությանը տեղեկացնելն էր:

Եզրակացություն

Դաշտային ազգագրական նյութերը փաստում են, որ XX դ. կեսերից չաքարի մատչելիության և պահածոյացման նոր տեխնոլոգիաների ներդրման արդյունքում հայոց ուտեստի համակարգում երկրորդական տեղ զբաղեցնող հատապտուղներն աստիճանաբար սկսեցին կարևորվել քաղցրավենիք պատրաստելու համար: Հատկապես ինորհրդային Միության փլուզումից հետո ստեղծված սոցիալ-տնտեսական ծանր պայմանների, շուկայական հարաբերությունների, ինչպես նաև՝ հատապտուղների արտադրական նշանակության աճի հետևանքով, դրանց հավաքչությունը լայն ծավալներ ստացավ: Հատապտուղների հավաքչությունը դարձավ եկամտաբեր զբաղմունք՝ այդ բնագավառում ներգրավելով նաև տղամարդկանց:

1990-ական թվականներին սկիզբ առած հատապտուղների և՛ հավաքչության, և՛ դրանց մշակության ընդլայնումը ցույց է տալիս, թե ինչպես է ուտեստի համակարգը հարմարվում ժամանակի ընթացքում տեղի ունեցող տնտեսական փոփոխություններին:

Անժելա Ամիրխանյան – ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի ազգագրության բաժնի գիտաշխատող: Գիտական հետաքրքրությունները՝ հայոց հավաքչական մշակույթ և նրա արդի դրսևորումները: Հեղինակ է 20 հոդվածի: ORCID:0009-0003-3397-8566; anjela.nersisyan.1969@mail.ru

обыкновенная) Հայաստանի բնաշխարհին բնորոշ է, ուտի, թերևս, հայերեն ճիշտ անվանում չգտնելու պատճառով սխալմամբ բռնչի է թարգմանվել, մինչդեռ բռնչին (պոնչն, փոչնի, պղինչք, каркас, каменное дерево, Celtis L.) և «կալինան» տարբեր բույսեր են: 1903 թ. հրատարակված Հ. Դադբաշյանի ուտ-հայերեն բառարանում «կալինան» թարգմանված է փոչնի և դաղդղան, իսկ ավելի վաղ՝ 1854 թ. Գ. Երիցփոխյանի բառարանում՝ կաղամախի: Ռուս գրող Վ. Շուկչինի «Калина красная» վերնագրով պատմվածքը և համանուն ֆիլմը թարգմանվել են «Կարմիր բուխն»: «Կալինայի» բուխն սխալ թարգմանությունը մինչ օրս գիտական գրականության մեջ չի ճշտվել: Հավաքչությամբ զբաղվողներն այս պտղի մասին տեղեկությունները իմացել են ուռաններից և, ապա հայերեն անվանումը չգտնելով՝ սկսել են գործածել «калина» բառը:

⁴⁰ ԴԱՆ, Տավուշի մարզ, 2017–2018:

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Աթայեան Ա. 1956, Սալմաստ, Նոր-Զուղա, Ս. Ամենափրկիչ վանքի տպարան, 232 էջ:

Ալպոյաճեան Ա. 1937, Պատմութիւն հայ Կեսարիոյ. տեղագրական, պատմական եւ ազգագրական ուսումնասիրութիւն, Գահիէ, տպ. Հակոբ Փափագեան, 2479 էջ:

Ալպոյաճեան Ա. 1952, Պատմութիւն Եւրոկիո հայոց. տեղագրական, պատմական եւ ազգագրական տեղեկութիւններով, Գահիէ, տպ. Նոր աստղ, 1751 և 105 էջ:

Ալպոյաճեան Ա. 1961, Պատմութիւն Մալաթիոյ հայոց. տեղագրական, պատմական եւ ազգագրական, Պէյրութ, տպ. Սեւան, 1535 էջ:

Ամիրխանյան Ա. Դաշտային ազգագրական նյութեր, Լոռու մարզ, 2008–2013, 2015, 2020, Տավուշի մարզ, 2014, 2015, 2018, Վայոց ձորի մարզ, 2019, Արագածոտնի մարզ, 2019, Կոտայքի մարզ, 2021, 2023, Սյունիքի մարզ 2021, 2022, Գեղարքունիքի մարզ, 2022:

Ամիրտովլաթի Ամասիացւոյ Անգիտաց Անպէտ կամ բառարան բժշկական նիւթոց. 1926, Վիեննա, Մխիթարեան տպ., 766 էջ:

Այվազեան Շ. 1935, Շաքար ուտե՞լ թէ չուտել. – «Հայ բոյժ. ժողովրդական ամսաթերթ բժշկութեան եւ առողջապահութեան կամ տունին բժիշկը» (Փարիզ), թիվ 9, յունիս:

Բարջանճցի Ծերօն Ս. Պ. 1938, Բարջանճ գիւղ. – Համայնապատում (1600–1937), Պոստոն, տպ. Պայքար, 280 էջ:

Բդոյան Վ. 1972, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 510 էջ:

Գաբիկեան Կ. 1968, Հայ բուսաշխարհ, Երուսաղէմ, տպ. Սրբոց Յակոբեանց, 277 էջ:

Գէորգեան Գ. 1970, Չնքուշապատում, Քննական պատմութիւն հայոց Չնքուշի, տեղագրական-պատմագրական-մշակութային-բանահիւսական-ազգագրական, հ. 1, Երուսաղէմ, տպ. Սուրբ Յակոբեանց, 625 էջ:

Գևորգյան Գ. 1980, Ղզլար. – ՀԱԲ, հ. 10, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 139 էջ:

Դադբաշեան Յ. 1903, Լիակատար բառարան ռուսերէնից-հայերէն, հ. Ա (A-Յ), Թիֆլիս, Արագ. տպ. Մն. Մարտիրոսեանցի, 1221 էջ:

Երեցփոխեանց Գ. 1854, Բառարան ի ռուսաց լեզուէ ի հայ, Տփլիս, տպ. Ներսիսեան դպրոցի, 584 էջ:

Զելինսկի Ս. 1898, Բոյսերի գործածութիւնը Երևանի նահանգում. – «Ազգագրական հանդէս» (Թիֆլիս), Դ գիրք, տպ. Մ. Դ. Ռօտինեանցի, էջ 177–202:

Զեյթունյան Ա. 1968, Հայաբնակ վայրերը Աբխազիայի և Կրասնոդարի երկրամասերում. – ՀԱԻ արխիվ, գործ 40, 650 էջ:

Զորյան Ս. 1931, Մի գիշեր անտառում, Յերեվան, Պետհրատ, 11 էջ:

Թեմուրճյան Վ. 1970, Գամիրքի հայերը. – ՀԱԲ, հ. 1, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 142 էջ:

Խորհրդային Հայաստանը թվերով. 1928, Վիճակագրական տեղեկատու 1923–1927, Գլխավոր ապրանքների մանրավաճառ գյուղական խանութային գները, ՀՍԽՀ կենտրոնական վիճակագրական վարչության հրատ., 402 էջ:

Հալաջյան Գ. 1973, Դերսիմի հայերի ազգագրությունը. – ՀԱԲ, հ. 5, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 300 էջ:

Հակոբյան Գ. 1974, Ներքին Բասենի ազգագրությունը և բանահյուսությունը, Երևան, «Հայաստան» հրատ., 456 էջ:

Հայկական սովետական հանրագիտարան. 1982, հ. 8, Երևան, ՀՍՍՀ Մի-նիստրների սովետի հրատ., 712 էջ:

Հարությունյան Ա. 1960–1962, Տարոնի ազգագրական նյութեր. – ՀԱԻ արխիվ, գործ 68, 397 էջ:

Հոբոսյան Ս. Դաշտային ազգագրական նյութեր, Ադրբեջանական ՍՍՀ, Խանլարի շրջան, Գետաշեն, 1986:

Դազարյան Վ. 1976, Լոռու գավառի Մոսկորի ազգագրական նյութեր. – ՀԱԻ արխիվ, գործ 92, 563 էջ:

Միրզայան Բժիշկ 1926, Հայաստանի դեղաբույսերը (Իջևանի շրջան). – «Խորհրդային Հայաստան», 25 օգոստոսի:

Չանգլյան Ի. 1947–1970, Շամշադինի և նրա գյուղերի պատմությունը. – ՀԱԻ արխիվ, գործ 111, 221 էջ:

Սանասարյաններ Ս. և Վ. 1965, Կարնո նահանգի ազգագրական նյութեր. – ՀԱԻ արխիվ, գործ 121, 801 էջ:

Սարգիսեան (Ալեյոր) Յ. 1932, Բալու (իր սովորյթները, կրթական ու իմացական վիճակը եւ բարբառը), Գահիրէ, տպ. Սահակ-Մեսրոպ, 568 էջ:

Սմբատեանց Մ. 1904, Նկարագիր Ս. Կարապետի վանից Երնջակա և շրջակայից նորա. 1897–1904, Տիֆլիս, տպ. Մովսէս Վարդանեանցի, 608 էջ:

Վարդանյան Ա. 2000, Ազնաբերդ, Նախիջևանահայության վերջին ամրոցը, Երևան, «Նախիջևան» հրատ., 56 էջ:

Տոմարծացի (Թորոսեան) Յ. 1959, Պատմութիւն հայ Տոմարծայի. տեղագրական-պատմագրական-ազգագրական, հ. Բ, Պէյրուք, տպ. «Սեւան», 1786 էջ:

Ուխտավոր. 1885, Ճանապարհորդական տպաւորութիւն. – «Նոր-դար» (Թիֆլիս), 11 ապրիլի:

Օրլովա Ժ. 1984, Ամեն ինչ բանջարեղենի մասին, Երևան, «Հայաստան» հրատ., 264 էջ:

Арутюнов С. 1993, Адаптивное значение культурного полиморфизма. – «Этнографическое обозрение» (Москва), № 4, с. 41–56.

Арутюнян Б. 1940, Крупное монастырское хозяйство в Армении XVII–XVIII вв. Ереван, «Армфан», 128 с.

Григулевич Н. 1996, Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., Институт этнографии и археологии РАН, 163 с.

Культура жизнеобеспечения и этнос. 1983, отв. ред. С. А. Арутюнов, Э. С. Маркарян. Ереван, Изд. АН АрмССР, 319 с.

Петров В. 1940, Этноботаника Нагорного Карабаха. Баку, АЗФАН, 168 с.

Похлебкин В. 1983, Национальные кухни наших народов. М., «Пищевая промышленность», 304 с.

ЯГОДЫ В АРМЯНСКОЙ СОБИРАТЕЛЬСКОЙ КУЛЬТУРЕ (Традиция и современность)

АНЖЕЛА АМИРХАНИЯН

Резюме

Ключевые слова: собирательство, дикорастущие ягоды, система питания, сахар, сладости, социально-экономическая ситуация, рыночные отношения.

Полевые этнографические материалы, собранные в регионах Лори, Тавуш и Сюник в 2009–2023 гг., свидетельствуют о том, что использование ягод в системе питания армян изменилось. В отличие от традиционной системы, в которой они использовались как компоненты блюд, уже в середине XX века, в результате доступности сахара и внедрения новых технологий, ягоды стали ингредиентами, главным образом, для приготовления сладостей.

В результате сложных социально-экономических условий, создавшихся после распада Советского Союза и развития рыночных отношений, сбор дикорастущих ягод с целью изготовления сладостей на продажу стал распространенным явлением. В общем контексте безработицы изменилось традиционное разделение труда в семье и, соответственно, трансформировались гендерные роли, то есть, если раньше собирательством занимались исключительно женщины, то в постсоветский период к ним примкнули и мужчины.

Анжела Амирханян – научный сотрудник отдела этнографии Института археологии и этнографии НАН РА. Научные интересы: армянская собирательская культура и ее современные проявления. Автор 20 статей. ORCID: 0009-0003-3397-8566; anjela.nersisyan.1969@mail.ru

CULTURE OF GATHERING BERRIES IN ARMENIA (Tradition and Modernity)

ANZHELA AMIRKHANYAN

Summary

Keywords: gathering, wild berries, nutrition system, sugar, candies, social and economic situation, market relations.

Field ethnographic materials, collected in the regions of Lori, Tavush, Syunik and Lori in 2009–2023, indicate that the use of berries in the Armenian nutrition system has changed. Unlike the traditional system in which they were used as components of dishes, already in the middle of the 20th century, as a result of the availability of sugar and introduction of new technologies, berries became ingredients mainly for making candies.

As a result, of the difficult social and economic conditions created after the collapse of the Soviet Union and the development of market relations, the gathering of wild berries, for making candies for sale, became a common phenomenon. In the general context of unemployment, the traditional division of labor in the family was changed and, accordingly, gender roles were transformed, that is, if previously only women were engaged in gathering, then men joined them in the post-Soviet period.

Anzhela Amirkhanyan – Researcher at the Ethnography Department of the Institute of Archaeology and Ethnography of NAS RA. Scientific interests: gathering culture in Armenia and its modern manifestations. Author of 20 articles. ORCID:0009-0003-3397-8566; anjela.nersisyan.1969@mail.ru