

Հասմիկ Արրահամյան, պ.գ.թ.
ՀԱԻ

Ռոման Հովսեփյան, կ.գ.թ.
ՀԱԻ

ՈՒՏԵՍՏԻ ԷԹՆՈՍՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԴԵՐԸ ՄԻԳՐԱՑԻԱՅԻ ՇՐՋԱՊՏՈՒՅՏՈՒՄ (ՆԱԽՆԱԿԱՆ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆ՝ ԸՍՏ ՍՅՈՒՆԻՔԻՑ ԳՐԱՌՎԱԾ ՆՅՈՒԹԵՐԻ)¹

Համաշխարհայնացման գործընթացների համատեքստում էթնիկ ինքնությանն առնչվող տարաբնույթ խնդիրները մշտապես գտնվում են հետազոտողների դիտակետում: Այդ խնդիրների շարքում մեծ հետաքրքրություն են ներկայացնում միգրանտների շրջանում էթնիկ ինքնության դրսևորման ձևերը, որոնցից է միգրանտների կողմից ուտեստի տեղափոխումն ընդունող երկիր: Այս երևույթը կայուն զարգացման միտում է արձանագրում և որպես **արդիական** գործընթաց՝ հետազոտության լայն դաշտ է բացում: Սույն հոդվածի **նպատակն** է՝ առաջին անգամ Սյունիքի օրինակով ներկայացնել ծագման երկրի սննդամթերքի միգրացիան (գաղթը)՝ առաջնորդվելով հետևյալ **խնդիրներով**. Ինչ ուղիներով են վայրի ուտելի բույսերը, գյուղական արտադրության սննդամթերքը կամ դրանց հումքը հայտնվում և ճանաչելի դառնում միգրանտի հանգրվանած երկրում, ինչ վայրի բույսեր և գյուղական արտադրության սննդամթերք են տարվում, օգտագործման ինչ նպատակներով են տարվում, և հարակից այլ հարցեր:

Հոդվածում օգտագործված դաշտային նյութերը գրավել են 2021-2022 թթ. Սյունիքի մարզի Գորիայք, Սիսիան, Գորիա, Տեղ, Կապան, Մեղրի խոշորացված համայնքների տասնհինգ բնակավայրերում անցկացված ազգագրական և էթնոլեռնաբանական հետազոտությունների ընթացքում՝ խմբային և անհատական խորացված հարցազրույցների, ինչպես նաև հեռախոսային հավաքների մեթոդների կիրառմամբ:

Հիմնաբառեր՝ Սյունիք, վայրի ուտելի բույսեր, ուտեստ, սննդամթերք, միգրացիա/գաղթ, էթնոմշակութային, էթնիկ ինքնություն:

Ներածություն

Հայտնի է, որ միգրացիան (գաղթը) նպաստում է մշակութային մի շարք տարրերի, այդ թվում՝ ուտեստի ներթափանցմանը և տարածմանը նոր միջավայրերում: Ապաստանած երկրում միգրանտի կապվածությունն ավանդական ուտեստին բացատրվում է նաև նրա բնօրրան երկրի սոցիալ-մշակութային միջավայրի հետ շոշափելի կապի պահպանման հոգեբանական

1 Հոդվածը պատրաստվել է ՀՀ ԿԳՄՄՆ գիտության կոմիտեի 20TTSH-053 «Բնական բուսական ռեսուրսների օգտագործումը Սյունիքում. ավանդույթները, ժամանակակից միտումները և հեռանկարները» գիտական նախագծի շրջանակում:

անհրաժեշտությամբ, քանի որ ուտեստը նյութական մշակույթի՝ էթնիկ ինքնությանը սերտորեն առնչվող բաղադրիչներից է: Հայ միգրանտների կյանքում ուտեստի միջոցով էթնիկ ինքնության դրսևորման և պահպանման դերին անդրադարձել են հայ և օտարագզի հետազոտողներ: Օրինակ՝ ուտեստի՝ որպես էթնիկ ինքնության դրսևորման կարևոր բաղադրիչ լինելու համատեքստում, Երևանի և Գյումրու օրինակներով, քննարկվում է հիմնականում Ամերիկայի Միացյալ Նահանգներ և Ռուսաստանի Դաշնություն ուտեստի ուղեբեռներ ուղարկելու պրակտիկան²: Ժենգյալով հացին նվիրված մի հետազոտությամբ ներկայացվում են «Արցախյան խոհանոցի բրենդ» և ենթաէթնիկ մշակույթի տարր ժենգյալով հացը 2020 թ. Արցախյան պատերազմի օրերին որպես Արցախի խորհրդանիշ օգտագործելու և դրա միջոցով Արցախի հետ համերաշխությունը ցույց տալու երևույթները³: Մեկ այլ աշխատանքում ցույց է տրվում, որ հայկական համայնքներում էթնիկ ինքնության պահպանման հարցում էթնիկ մշակույթի դրսևորումների շարքում կարևորվում է նաև ուտեստի դերը⁴:

Տարբեր ժողովուրդների մեջ պատմական լայն ժամանակահատվածում (վերջին մի քանի հարյուրամյակ) խնդրի ուսումնասիրությամբ պարզվել է, որ մարդկանց և ուտելի բույսերի միջև դինամիկ հարաբերությունների փոփոխությունը մեծապես կախված է այն բանից, թե որքանով է մարդկանց տվյալ խումբը կապված իր սկզբնական մշակութային ինքնությանը: Եթե նախապատմական ժամանակաշրջանում մարդու հետաքրքրվածությունը բույսերով պայմանավորված էր դրանք՝ որպես ապրուստի միջոց օգտագործելու անհրաժեշտությամբ, ապա մեր օրերում միգրանտի համար ուտելի բույսերը կապվում են նաև ինքնության հետ⁵: Ուտեստի և ինքնության կապի ակտիվ դրսևորումը համատարած երևույթ է և դրսևորվում է տարբեր էթնիկ հանրույթների՝ առավելապես գաղթի և/կամ բռնի տեղահանության համատեքստում⁶:

Մեթոդաբանությունը

Հետազոտությունը հիմնված է հիմնականում 2021-2022 թթ. Սյունիքի մարզի ութ խոշորացված համայնքներից վեցի տասնհինգ բնակավայրերում անցկացրած ազգագրական հետազոտությունների արդյունքների վրա⁷։ Գորհայք խ/հ (գ. Ծղուկ), Սիսիան խ/հ (ք. Սիսիան, գ. Ոյծ, Ալալայան, Բոնակոթ), Գորիս խ/հ (ք. Գորիս, գ. Վերիշեն, Ակներ, Քարահունջ), Տեղ խ/հ (գ. Տեղ, Քարաշեն), Կապան խ/հ (գ. Ծավ, Դավիթ-Բեկ, Անտառաշատ), Մեղրի խ/հ (գ.

2 Տե՛ս Ծատուրյան 2010, 20-29; Цатурян, 2015, 113-134.

3 Ծատուրյան, Հովսեփյան 2021, 305-326; տե՛ս նաև Tsaturyan, 2015, 142-172.

4 Գալստյան 2023, 273:

5 Hanazaki et al. 2023:

6 Hanazaki et al. 2023:

7 Դաշտային աշխատանքներին մասնակցել են նաև մեր հետազոտական թիմի գործընկերներ Նինա Ստեփանյան-Ղանդիլյանը, Անի Սարատիկյանը և Ռաֆիկ Գաբրիելյանը:

Շվանիձոր): Հետազոտությունն իրականացվել է խորացված հարցազրույցների (17 հարցազրույց, որոնց մասնակցել է ընդհանուր թվով 23 բանասաց) և դիտման մեթոդներով: Հարցազրույցների նյութերը սղագրվել են և ենթարկվել բովանդակային վերլուծության: Հարցազրույցները կողավորված են ըստ ամսաթվի և օրվա հերթական համարի⁸⁾:

Ազգագրական հետազոտություններին զուգահեռ՝ կատարվել են էթնոբուսաբանական հետազոտություններ, մասնավորապես՝ վերցվել են օգտագործվող բույսերի նմուշներ, պատրաստվել են հերբարիումներ (ըստ բուսաբանական մեթոդների՝ փաթեթավորված և անհրաժեշտ տվյալներով պիտակավորված բուսական նմուշների հավաքածուներ), որոնք հետագայում նույնականացվել են⁹⁾, այսինքն՝ պարզվել են դրանց կենսաբանական կարգաբանական տեսակային պատկանելությունները: Դաշտային հետազոտական աշխատանքների տվյալները համադրված են հրատարակված աղբյուրների հետ¹⁰⁾:

Հետազոտության արդյունքները և դրանց քննարկումը

Հայտնի է, որ ուտեստը կամ դրա բաղադրիչները ենթարկվում են ոչ միայն արտաքին, այլև ներքին *միգրացիայի*, երբ այն Հայաստանի որևէ բնակավայրից ուսման, աշխատանքի կամ ամուսնության նպատակներով մեկ այլ բնակավայր տեղափոխված անձը կամ ընտանիքը տանում է նոր բնակավայր՝ կատարելով ենթաէթնիկ ինքնության դրսևորման գործառույթ¹¹⁾: Մեզ հանդիպած օրինակներում Սյունիքում լայն տարածում ստացած վայրի ուտելի բույսերը, գյուղական արտադրության սննդամթերքը և ուտեստները կամ դրանց հումքը ներքին գաղթի շնորհիվ հիմնականում տեղափոխվում են Գորիս, Կապան, Երևան: Այս ներքին գաղթը ևս շատ տարածված է, սակայն սույն հոդվածում անդրադառնում ենք միայն արտաքին գաղթին:

Հոդվածի նպատակն է Սյունիքի օրինակով ներկայացնել՝ 1) ինչ ուղիներով են վայրի ուտելի բույսերը, գյուղական արտադրության սննդամթերքը կամ դրանց հումքը հայտնվում միգրանտի հանգրվանած երկրում, 2) ինչ ճանապարհներով են ճանաչելի դառնում միգրանտի հանգրվանած երկրում, 3) ինչ վայրի բույսեր և գյուղական արտադրության սննդամթերք է տարվում, օգտագործման ինչ նպատակներով են տարվում, որ երկրներ են տարվում, ինչ եղա-

8 Օրինակ՝ 210803-9ab, որտեղ 21-ը տարեթիվն է, 08-ը՝ ամիսը, 03-ը՝ ամսաթիվը, 9-ը՝ օրվա հերթական հարցազրույցի համարը: Վերջինիս կողքին նշված յուրաքանչյուր տառ մատնանշում է խմբային հարցազրույցին մասնակցած բանասացներից մեկին:

9 Նույնականացման աշխատանքները կատարել են հիմնականում ՀՀ ԳԱԱ բուսաբանության ինստիտուտի գիտաշխատող Անուշ Ներսեսյանը և հոդվածի համահեղինակ Ռոման Հովսեփյանը:

10 Հարկ է նշել, որ ուտեստի տարածումը միգրացիայի (գաղթերի) միջոցով լայնորեն տարածված երևույթ է, և մեր աշխատանքային խմբի անդամներն արձանագրել են Սյունիքում 2017-ին մեկնարկած և մինչ օրս շարունակվող աշխատանքների ընթացքում:

11 Ուշագրավ է, որ ուտեստի ենթաէթնիկ ինքնության դրսևորման երևույթն առկա է նաև երրորդ հանրապետության շրջանում Հայաստան տեղափոխված իրանահայերի շրջանում: Վերջիններս իրենց քիմքին հարազատ սննդի զանազան տեսակները հաճախ ձեռք են բերում Իրանում բնակվող ազգական-բարեկամներից (տե՛ս Ծառույրյան 2007, 177):

նակով են տարվում և հարակից այլ հարցեր:

1) Ուտեստի և սննդամթերքի գաղթը Սյունիքից մինչև ՌԴ, Արևմտյան Եվրոպա և ԱՄՆ

Վայրի ուտելի բույսերը և գյուղական արտադրության սննդամթերքը (նաև՝ խմիչքներ և համեմունքներ) հայտնվում են միգրանտի հանգրվանած երկրում տարբեր ուղիներով.

Ամենաարագածվածն այն է, որ երբ միգրանտն արտագաղթելիս կամ հեղափոխված ժամանակ առ ժամանակ հայրենիք այցելելիս իր նախընտրած սննդամթերքից կամ ուրեստից հեղրը տանում է: Այս օրինակները գրանցել ենք Ծղուկում (հ/թ 210803-2, կին, 65 տ.), Վերիշենում (հ/թ 210803-9ab, կանայք՝ 65 և 38 տ.), Քարահունջում (հ/թ 210804-5c, կին, 65 տ., հ/թ 210804-1+2a, կին, 74 տ.), Քարաշենում (հ/թ 210805-2e, կին, 24 տ.), Միսիանում (հ/թ 210808-1b, կին, 70 տ.), Տեղում (հ/թ 220516-5, կին, 54 տ.), Ծավում (հ/թ 220707-1a, կին, 38 տ.), Ախլաթյանում (հ/թ 220712-3a, կին, 41 տ.), Դավիթ Բեկում (հ/թ 220708-6ab, տղամարդ, 71 տ., կին, 42 տ.):

Քարահունջեցի մի բանասաց, որ որդու ընտանիքի հետ բնակվում է ՌԴ-ում և գյուղ էր եկել դստերը և այլ հարազատների տեսության, պատմեց, որ Սուրբ Ծննդյանը և Զատիկին քաղցր փլավ (չամչով և չրերով փլավ – Հ.Ա.) է եփում. «Չէ, Զատիկին էլ եմ պատրաստում, Նոր տարուն էլ: ... Տղաս էլ ա շատ սիրում: ... Դե, Նոր տարին ամսի 6-ին արդեն Սուրբ Ծնունդ ա, չէ: Անպայման էդ գինին, ձուկ ա, վոքշըմ, փլավը, հա: ... Ճիշտ ա, Զատիկը իրանց հետ ենք անում (նկատի ունի Ռուս ուղղափառ եկեղեցու տոնացույցով), բայց մերն էլ ենք անում: Դե, մերը առաջ ա մեկ օր, բայց մերը էլի անպայման: ... Դե, ձուն ներկում ես, փլավ ես անում, գինի ես տյինում, տենց բաներ անում ենք» (Քարահունջ, 210804-5c, կին, 65 տ.): Բանասացն ասաց, որ պատրաստում է Քարահունջում ընդունված բաղադրատոմսով: Այսպիսով՝ ուտեստը, որպես տոնածիսական մշակույթի անքակտելի տարր, շարունակում է դրսևորվել նաև միգրանտի ընդունող երկրում:

Ուրեստի միգրացիայի մեկ այլ տարբերակ է, երբ հայրենիքում բնակվող ընտանիքի անդամները, ազգական-բարեկամները արտերկրում գտնվողին պարբերաբար ուղարկում են: Այս օրինակները գրանցել ենք Բոնակոթում (հ/թ 210806-5a, կին, 72 տ.), Վերիշենում (հ/թ 210803-9a, b, կանայք, 65 տ. և 38 տ.), Տեղում (հ/թ 220516-5, կին, 54 տ.), Ակներում (հ/թ 220517-7a, կին, 74 տ.), Ծավում (հ/թ 220707-3a, կին, 71 տ.):

Միգրանտին ուտեստի փաթեթներ ուղարկելու ավանդույթը կա նաև Հայաստանի էթնիկ փոքրամասնությունների շրջանում: Եզդիներն ու քրդերը Հայաստանի «գաղթող մթերքների» շարքից «սարերի բույսերի» կամ որ նույնն է՝ վայրի բույսերի փաթեթներ են ուղարկում արտերկրում (ՌԴ-ում, Գերմանիայում, Ֆրանսիայում, Ավստրիայում, Նիդեռլանդներում, Բելգիայում և այլ երկրներում) բնակվող իրենց հարազատներին¹²:

12 Hovsepyan et al. 2016, 32-41.

Հայրենիքում ապրողները միգրանտին արտերկիր այցելելիս իրենց հետք տասնում են տեղական սննդամթերքից: Նմանօրինակ նյութեր գրանցել ենք Վերիշենում (հ/թ 210803-9a, կին, 65 տ.), Ծավում (հ/թ 220707-3a, կին, 71 տ.):

Ակնհայտ է, որ վերը նշված վերջին երկու տարբերակում ուտեստը ոչ միայն կատարում է էթնիկ ինքնությունը դրսևորելու գործառույթ, այլ նաև դառնում է ծննդավայրի և ընտանիքի ու հարազատների հետ շարունակական կապը պահպանելու միջոց:

Միգրանտը պատվիրում է հայրենիքում, օրինակ, բուսահավաքչությամբ զբաղվողներին վայրի ուրելի խոտաբույսերի որոշակի տեսականի հավաքել և պահեստավորել իր համար: Օրինակ՝ Շվանիձորում մենք ականատես եղանք բոխու մեծ խմբաքանակի պահածոյացման գործընթացի, որով գյուղում ապրող Շվանիձորցի ամուսինները զբաղվում են շուրջ 30 տարի [նկ. 1]: Ընդ որում՝ ամուսինը հավաքչությամբ է զբաղվում, կինը պահածոյացնում է: Ամուսինները հիմնականում աշխատում են հայաստանյան շուկայի պատվերով (Գորիս, Կապան, Երևան), բայց տարիներ առաջ հիսուն քալոնով (երեքլիտրանոց ապակյա տարա – Հ. Ա.) Մոսկվա են ուղարկել (Շվանիձոր, հ/թ 220513-7a, b, կին, 55 տ., տղամարդ, 62 տ.):

Վերջին տարիներին արտերկրի գրեթե բոլոր հայաշատ համայնքներում գործում են Հայաստանից ավանդական մթերք և պարսպարի սնունդ ու խմիչք ներկրող և վաճառող կազմակերպություններ: Միաժամանակ Հայաստանում որոշ գյուղաքանակներ, տեսնելով տեղական սննդի մեծ պահանջարկը, ձեռնարկել են արտադրական գործընթաց: Առաջաձորում պատմեցին, որ տեղացիներից մեկը սեփական բիզնես է հիմնել. տեղական վայրի ուտելի բույսերը պահածոյացնում է կամ չորացնում և արտահանում. «Առաջ, որ դեպի Երևան գնում էր Գորիսի ճամփով, տեղ մի հատ սեփական բան ունենք, բիզնես ունենք: Էդ մարդը անում ա (խոսքը դադնի օշարակի մասին է – Հ. Ա.), անում ա, արտերկիր ա ուղարկում: Հիմնականում դադն ա, մոշ ա, ուրց ա, պահածոներ ա, իրա սեփական իրա այգին ունի, տենց անում ա, վաճառքի ա հանում: Բիզնես ա, էլի, անում» (Անտառաշատ, հ/թ 220709-2a, կին, 60 տ.):

Ուշագրավ է, որ մեքենայացված մեծածավալ կամ փոքրածավալ արտադրությունների կողքին նաև անհատներն են զբաղվում գյուղական ծագման սննդի վաճառքով. «Իսկ իմ տղաս ասում ա, մամա, ստեղ (Մոսկվայում – Հ. Ա.), ... տոպրակներով առնում ա ընդեղ: Ասում ա մամա, մեր շենքի մոտ կա, Ղարաբաղից են բերում, թե որտեղից, սենց *պակեպրներով*» (Ծավ, հ/թ 220707-3a, կին, 71 տ.): Մեկ այլ բանասաց հավաստեց, որ «Ստեղից (առհասարակ՝ Հայաստանից, տվյալ դեպքում՝ Սյունիքից) գնացած բաները ավելի շատ են օգտագործում» (Ծավ, հ/թ 220707-3c, կին, 65 տ.):

Սյունիքի բնության բարիքների տարածումն օդատր միջավայրում տեղի է ունենում նաև զբոսաշրջիկների կամ աշխատանքային այցով Հայաստանում (տվյալ դեպքում՝ Սյունիքում) գտնվող օդարերկրացիների միջոցով: Մանդամթերքը (վայրի ուտելի բույսեր և խոտաբույսեր, մուրաբաներ, ընկույզի շարոցներ, պաստեղներ, չորթան), ըմպելիքները (նաև ոգելից խմիչքը), մեղրի տեսա-

կանին արտերկրում ճանաչելի են դառնում զբոսաշրջիկների միջոցով, երբ նրանք Հայաստան այցելելիս դրանցից գնում են և իրենց հետ տանում¹³: Ույծի բանասացներից մեկը հավաստեց, որ ՌԴ-ից եկածները տանում են ուրց, մա-րիամախոտ, *ռամաշկա*¹⁴ (Ույծ, հ/թ 220710-2b, կին, 57 տ.):

Գորիսի տեղական սննդի կետերից մեկի սեփականատիրոջը, որ նաև խոհարարն էր, հարցրինք՝ արդյո՞ք սննդի կետի այցելուները հետաքրքրվում են վայրի բույսերից ինչ-որ բան պատրաստելու բաղադրատոմսով, բանասացը պատասխանեց, որ տեղացի բոլոր այցելուները գիտեն պատրաստման եղա-նակը, սակայն զբոսաշրջիկները շատ հաճախ են հարցնում: Նրանք, սննդի կե-տում համոզվելով վայրի բույսից պատրաստված ավանդական ուտեստ, ճշտում են բաղադրատոմսը, տեղում գնում հումքը կամ պատրաստի ուտեստը (եթե, օրինակ, թթու դրած կամ պահածոյացված վիճակում է) և տանում [նկ. 2]: «Շատ: Շատ: Ստեղ ուտողները շատ են հարցնում՝ սա ո՞նց կեփես, սա ո՞նց եք անում, ի՞նչ եք անում: Դե, ասում եմ, բնականաբար: Հիմնականում տուրիստ-ներ են, ռուսներ են, Մոսկվայից են շատ գալիս: Միրում են, ուտում են, էսպես չի, որ... Հիմնականում սպեցիֆիկ բաներ են ուզում: Մեկ էլ բանն են պահան-ջում՝ բաղադրատոմսը: Հետո գնում, փորձում են: Երբեմն, շատ ա եղել, որ *զակալի* ծամանակ էլ բանջարեղեն են *զակալ* անելուց էղել, հաճախորդներ են մտել, Ռուսաստանից ռուսներ են էղել, բան, նկարել են, բաղադրատոմսը ասել եմ, տարել են իրանց հետ արել են» (Գորիս, հ/թ 210805-1, կին, 48 տ.):

Գրանցել ենք դեպք, երբ այլազգի հյուրերը հաջորդ այցելությունից առաջ ճաշացանկը նախօրոք պատվիրել են. «Օրինակ՝ ինձ մոտ որ գալիս են, ինձ մոտ հյուրեր եկել են բանից՝ Ամերիկայի դեսպանատունը Երևանում, Հա-յաստանի... դեսպանը (նկատի ունի ՀՀ-ում ԱՄՆ դեսպանին – Հ.Ա.) մեզ մոտ շատ ա այցելել, շատ՝ չորս անգամ: Ամեն այցելելուց էլ ինձ, խմիչքներ ա մեզ բերել նվերներ: Պահում ենք մինչ առ այսօր: Վերևում ա: Շատ լավ կին ա: Ամեն անգամ էլ ամուսինս թթի օղի ա տալիս, ուրախությունից գրկում ա մեզ: Մի տա-րի էլ քրոջ հետ էր եկել: Իսկ էս անգամ, որ եկան բանի, էս Սև լճի, որ եկել էին, գրավել էին, դեսպանատան աշխատողներն էին եկել, ինքը չէր եկել, նրանք էին եկել, ստեղ այցելել ու ասում էին ինձ՝ մեզ՝ լոբի: Իրանք մենյուն արդեն ինձ թե-լադրել էին, գիտեին՝ ինչ պիտի սարքենք: Ծնեփակ էի սարքել, թալ էի սարքել, չոր լոբի էի էփել, թեկուզ սեզոնը չէր, հուլիս ամսին» (Գորիս, հ/թ 210805-1, կին, 48 տ.):

2) Նոր միջավայրում ուտեստի և սննդամթերքի գաղթի ճանաչելիության հիմնական ուղիները

Վայրի ուտելի բույսերը և գյուղական արտադրության սննդամթերքը (նաև խմիչքներ և համեմունքներ, հաճախ պատրաստի ուտեստը) միգրանտի

13 Hovsepyan et al. 2019, 23-34:

14 Զեկուցման մեջ օգտագործում ենք բույսերի ոչ թե գրական անվանումները, այլ անվան այն տարբերակները, որոնք օգտագործում են բանասացները: Ոչ-գրական տարբերակ-ները նշել ենք շեղատառ:

նոր երկրում ճանաչելի են դառնում տարբեր՝ դիպվածային կամ նպատակային ուղիներով, որտեղ գրեթե միշտ առկա է ճաշելու և/կամ համտեսի գործոնը.

Հիմնական ուղիներից են *փոխադարձ այցելությունները և շփումները անհատների կամ ընտանիքների մակարդակով* (այլազգի հարևաններ, գործընկերներ ևն): Արտերկրում բնակվող պոնեգիները խոտաբույսերից պատրաստում են Սյունիքում ընդունված կերակրատեսակները, որոնք երբեմն հյուրասիրում են այլազգի ծանոթներին: Այսպիսով՝ տվյալ խոտաբույսը կամ ուտեստը նոր միջավայրում ճանաչելի է դառնում կամ տարածվում: Վերիշենում մի բանասաց պատմեց, որ իրենց ընտանիքի ամերիկացի ծանոթներին թեյախոտեր են ուղարկում, իսկ վերջիններս էլ այդ խոտաբույսերից, որպես բուժամիջոց, ծանոթ-բարեկամներին են տալիս. «*Եթե ուզում են մեկին լավություն անեն, խոտերով չայ են տալիս*» (Վերիշեն, 210803-9a, կին, 65 տ.):

Լինում են դեպքեր, երբ միգրանտ հայն ապաստանած երկրում տեսնում է իրեն ծանոթ խոտաբույս, այն սկսում է օգտագործել՝ այդպիսով տվյալ երկրի բնակչին ճանաչելի դարձնելով այդ խոտաբույսը՝ որպես սնունդ կամ դեղամիջոց: Նմանատիպ դեպքի մասին մեզ պատմեց ՌԴ-ում ապրող քարահունջեցի մի կին, որը Պյատիգորսկի իր հարևանուհուն պատմել էր ավելուկի և նանայի՝ խոհարարության և ժողովրդական բժշկության մեջ օգտագործելու մասին: «Մի անգամ գարնանը տյուս եմ եկալ (Ռուսաստանի Պյատիգորսկ քաղաքում – Հ. Ա.): Դե, փողոցը լիքը ժանգյալ ա, էլ ավելուկ, էլ...: ... Բացի իծիկոթից, մեկ էլ խնջուկից, ամեն ինչը կա: Հավաքում եմ, մի հատ մի ութանասուն տարեկան կին ա (ռուս), իրանց հայաթում նստած ա: Ասում ա՝ հեն ա, մեր հայաթում կա, արի, հավաքի»: Լավ էլ պյան կա՝ նյանյա: Նյանյան հունց ամ գրական: Мята-ն, էլի...: ... Ասում ա՝ էսի մեր հայաթում էլ կա, արի, հավաքի, էդ ավելուկը-պյանը: ... Ես էլ իրան բացատրում եմ, որ էս ավելուկը փորացավին շատ օգտակար պյան ա: Էփյում եք, էն միջուկը քաղում եմ, սխտորով պյան եմ սարքում: Ասում ա: «Эх вы, армяни, очень умные - , ասում ա, - делавые!», - ասում ա: Ես ինձ լավ զգացի, իհարկե: Որտե իրանք ոչ մի պյան կարում չեն անեն» (Քարահունջ, հ/թ 210804-5c, կին, 65 տ.): Անտառաշատցի մի կին պատմեց, որ իր դուստրը, որն ապրել է Մոսկվայում և Չեյաբինսկում, ամեն անգամ քաղաքից դուրս գնալիս հավաքել է օգտագործել է իրեն ծանոթ խոտաբույսերը, որոնց օգտագործումը տվյալ բնակավայրերում ընդունված չի եղել: Ուստի տեսնողները զարմացել են (Անտառաշատ, հ/թ 220709-2a, կին, 60 տ.):

Միգրանտն արտերկրում իր ծագման երկրի ավանդական ուտեստը ներկայացնում է *կրթական կամ աշխատանքային միջավայրում և համայնքային միջոցառումների ժամանակ*: Բազմէթնիկ միջավայրերում կազմակերպվող մշակութային փառատոները բարենպաստ հարթակ են ազգային սննդի ներկայացման և ճանաչելի դարձնելու գործում: Օրինակ՝ Միսիանից մի աշակերտուհի 2011-2012 թթ. ԱՄՆ-ում փոխանակման ծրագրով սովորելու տարիներին ներկայացրել է Սյունիքին բնորոշ ուտեստներ: Տարածված պրակտիկա է, երբ աշխատանքային միգրանտների ընդմիջումների ժամանակ տարբեր ազգերի ներկայացուցիչներ համատեղ ճաշում են և ծանոթանում մեկը մյուսի ազգային ու-

տեստներին:

Հատկապես աշխատանքային միգրանտների միջավայրում շատ տարածված է տարբեր ազգերի ներկայացուցիչների մասնակցությամբ օրվա ընթացքում համատեղ ճաշելու երևույթը: Օրինակ՝ հայ և ղազախ միգրանտների խմբերը, որոնք Ռուսաստանում համատեղ աշխատել են շինարարության ոլորտում և բնակվել կողք կողքի, ամեն առավոտ և երեկո միասին են սնվել՝ ճաշակելով հայ խոհարարի պատրաստած կերակուրները: Արդյունքում ղազախներն ընտելացել են հայկական կերակուրներին, իսկ հայ խոհարարին սովորեցրել են իրենց բնորոշ բելյաշը, ռուսական ճաշերից էլ՝ սալյամիով ճաշը և սալյամիով բլինը¹⁵:

Ազգային սննդի կանոնավոր հանրայնացման և ճանաչելիության գործում կայուն դեր ունեն արտերկրում մշտական կամ երկարաժամկետ բնակություն հաստատած հայերի հիմնադրած սննդի կետերը, որոնք ներկայացնում են հայկական խոհանոցին բնորոշ կերակրատեսակներ: Մեզ հայտնի մի օրինակում ՌԴ-ում բնակվող տղամարդը (բանասացի եղբայրը) սննդի կետում է աշխատում և մշտապես խնդրում է, որ իրեն չորացրած սամիթ, ծընթորան և այլ համեմունքային կանաչեղեն ուղարկեն (Ծավ, հ/թ 220707-1a, կին, 38 տ.):

Հայաստանին բնորոշ ուտեստին ծանոթանալու ուրույն առիթ են համայնքային միջոցառումները: Հայտնի է, որ սփյուռքի հայկական գաղթօջախներում, հայերից բացի, տվյալ երկրի էթնիկ բնակչությունը և այլազգիներ ևս հաճախ մասնակցում են հայ համայնքի միջոցառումներին: Օրինակ՝ Օմսկի մարզում տեղաբնիկները և Օմսկում ապրող մյուս ազգային փոքրամասնությունները հայերի հետ մասնակցում են Վարդավառի ջրցանությանը, մատաղի արարողությանը, հատկապես մեծ հետաքրքրություն են ցուցաբերում հայկական ազգային ուտեստի նկատմամբ¹⁶:

Նոր երկրում միգրանտի համար ավանդական ուտեստի մասին գիտելիքի տարածումն առավել արտահայտված է լինում, եթե այնտեղ առկա է տվյալ հումքը (օրինակ՝ տեղացիների համար անծանոթ կամ ծանոթ, բայց չօգտագործվող վայրի բույսը):

3) Միգրացվող ուտեստի և սննդամթերքի տեսականին և հարակից այլ հարցեր

Տեղափոխվող սննդամթերքները մատնանշում են, թե միգրանտի բնօրրան երկրում օգտագործվող սննդից ինչը չկա ընդունող միջավայրում, որտեղ միգրանտը հանգրվանել է, և այդպիսով՝ տվյալ ուտեստը կամ համեմունքը ոչ միայն էթնիկ ինքնության դրսևորման միջոց, այլև էթնիկ ցուցիչ է դառնում: Հետևաբար՝ կարևոր է կազմել վայրի ուտելի խոտաբույսերի և գյուղական արտադրության սննդատեսակների այն ցանկը, որոնք միգրանտների շրջանում մեծ պահանջարկ ունեն: Ինչ վերաբերում է վայրի խոտաբույսերին, ապա

15 Գալստյան 2023, 259:

16 Գալստյան 2023, 273:

դրանք ոչ միայն սննդի մեջ, այլ նաև բուժական նպատակներով են օգտագործվում՝ այդպիսով ընդլայնելով էթնիկ ինքնության դրսևորման շրջանակները:

Թեմայի շրջանակում ուշագրավ են նաև այլ հարցեր. ինչ սննդամթերք, ուտեստ, վայրի ուտելի բույսեր են տարվում արտերկիր, օգտագործման ինչ նպատակներով են տարվում, ո՞ր երկրներ են տարվում, ինչ ճանապարհներով և ինչ վիճակում են տարվում:

Վերը թվարկված տարբերակներով արտերկրում հայտնվում են վայրի ուտելի խոտաբույսերից հետևյալները. ավելուկ (*Rumex crispus*), սիբեխ (*Falcaria vulgaris*), մանդակ (*Astrodaucus* spp.), շուշան (*Chaerophyllum bulbosum*), փիփերթ (*Malva neglecta*, *M. sylvestris*, *M. pusilla*), սխտուփի (*Allium* sp.), նաև ժենգյալով հացի մեջ օգտագործվող խոտաբույսերի սերմեր (օրինակ՝ կյարմանձուկի (*Anthriscus cerefolium*) սերմեր), թեյախոտերից՝ ուրց կամ խոոնը (*Thymus* spp.), նա՝ նա, զվերաբոյ (*Hypericum perforatum*, *H. linarioides*), ռամաշկա (*Anthemideae* gen. spp.), դաղձ (*Mentha longifolia*, *Mentha* spp.), դանթափա (*Cephalaria gigantea*), զիրա (*Laser trilobum*), մարիամախոտ (*Teucrium polium*), չաման (*Carum carvi*), համնունքներից՝ վայրի ծաթորան (*Satureja hortensis*), չաման, խոոնը, կիսաֆարիկատներից՝ պըզկաթան, խաշիլի հումք, ածիկ¹⁷, թթուներից՝ բոխու (*Seseli hippomarathrum*) թթու, ճըխթթո, խնջլոզի (*Ornithogalum* spp.) թթու, քաղցրեղեններից՝ մեղր, դոշաբ (Քարահունջ, հ/թ 210804-5c, կին, 65 տ.), մուրաբաներ, կոնֆիտյուր (Վերիշեն, հ/թ 210803-9a, կին, 65 տ.): Տանում են նաև ընկույզի միջուկ (բուժական նպատակով, Քարահունջ, 210804-1+2a, կին, 74 տ.), սարի ծամոն, մասուր (մահասուր, մըհասուր, *Rosa* spp.), հավկիթ, տնական յուղ, բոխիով պանիր [նկ. 3], բանջարեղենային պահածոներ, թթի օղի և «առհասարակ՝ ամեն ինչ» (Վերիշեն, 210803-9b, կին, 38 տ.): Տանում են նաև մշակովի խոտաբույսեր՝ սամիթ, ռեհան, ծաթորան (ծոթրին, ռամարգա, ծիթթոն), սամիթ, *պերորուշկա*:

Բանասացներից մեկը պատմեց. «Խոոնը: Խոոնը, օրինակ, իմ թոռնիկս ընդեղ ա (հարսս ընդեղից ա), տաս տարեկան ա հեսա: Զանգել ա՝ տատիկ չեծբեւ (ուրց – Հ.Ա.) ես բերում, ինքը ինձ տենց ա ասել ռուսերեն, հայերեն էլ ա գյում: Դե, հետո դոշաբին կիրովաբաղցիները բեքմեզ են ասում, հարսս կիրովաբաղցի ա, *բեքմեզ* ես բերում [նկ. 4], թան ես բերում: ... Պըզկաթան, էս թանը, բըզկաթան: ... Զորրորդը չեմ հիշում՝ որն էր: Դե, թան, մեկ էլ ռեզինի կանֆետներ ա ուզալ, էդ հեչ, հայկական, ինքը շատ ա սիրում» (Քարահունջ, հ/թ 210804-5c, կին, 65 տ.):

Վայրի բույսերն *օգտագործման լայն շրջանակ ունեն*՝ որպես սնունդ, բուժամիջոց, ներկանյութ, կենցաղային օգտագործում են, սակայն «միգրացվող» բույսերը հիմնականում տարվում են որպես ուտեստ, թեյաբույսեր և դեղաբույս:

Միգրացիոն ուղղությունների քարտեզագրման համար ուշագրավ և ուրույն ցուցիչ են վայրի ուտելի խոտաբույսերի և սննդատեսակների *միգրացիայի*

17 Пшеничный джем՝ ռուսների բնորոշմամբ, Դավիթ Բեկ, 220708-6, տղամարդ, 71 տ.:

երկրները: Ըստ մեր գրանցած նյութերի՝ վայրի ուտելի բույսերը և գյուղական արտադրության սնունդը հիմնականում տարվում են ՌԴ և ԱՄՆ (օրինակ՝ Ծղուկ, հ/թ 210803-2, կին, 65 տ., Վերիշեն, հ/թ 210803-9a, կին, 65 տ., Բոնակոթ, հ/թ 210806-5a, կին, 72 տ.): Այս շարժընթացը բացատրվում է նրանով, որ հայկական սփյուռքի երկու ամենախոշոր համայնքներն այդ երկրներում են: Սակայն տանում են նաև այլ, օրինակ՝ Եվրամիության երկրներ (Ծղուկ, հ/թ 210803-2, կին, 65 տ.):

Վայրի ուտելի բույսերը, սննդամթերքը և ուրեսարը տանում են թե՛ օղա-
յին, թե՛ *ցամաքային ճանապարհներով*: Օրինակ՝ Իսպանիայից ցամաքային ճանապարհով՝ մեքենայով Հայաստան եկած հայերը Սյունիք այցելության ժամանակ Երևան-Սիսիան ավտոմայրուղու՝ Ծղուկ գյուղի հատվածում բույսերի վաճառքով զբաղվող գյուղացուց գնել են տարատեսակ վայրի խոտաբույսեր [սկ. 5] Իսպանիա տանելու նպատակով (Ծղուկ, 210803-2, կին, 65 տ.): Լինում են դեպքեր, երբ օտարերկրացիները կամ անցակետերի աշխատակիցները կասկածանքով են մոտենում ուտելի խոտաբույսերին՝ կարծելով, թե դրանք թմրամիջոցներ կարող են լինել: «Զէ, արտասահմանից գալիս են, հոտ են քաշում, էդ պարսիկներն էլ գալիս են, ասում ա՝ ծխում են, ասում եմ՝ չէ, ուտում են: Ասում են՝ ո՞նց: Ասում եմ, ռուսերեն հասկացնում եմ, որ էփում են, ուտում են: Թողում են, էթում են պարսիկները: Քանի-քանի անգամ են էլել, հարցրել, ասում ա՝ հա՛, ծխում են» (Ծղուկ, հ/թ 210803-2, կին, 65 տ.): Լոս Անջելեսում բնակվող մի կին, որ կյանքի մեծ մասն ապրել էր Սիսիանում, ցանկանում էր հնարավորության դեպքում սարի ծամոն տանել և տանելու տարբերակ էր քննարկում: Երբ հարցրինք, թե ինչպես պիտի առանց հեղուկ զանգվածի մեջ դնելու տեղափոխի, ասաց, որ պոլիէթիլենային տոպրակների մեջ դրած հնարավոր է տանել, ապա ավելացրեց, որ «կարող ա էդ տամոծին ուրիշ բան կասկածի»: Իսկ եթե կասկածի ու տոպրակը բացի, ապա «մեկի հետ միաժամանակ մի քանի բաներ հանելու ա, [եթե] դնես ձեռքի սունկեն» (Սիսիան, 210808-1b, կին, 70 տ.): Բանասացներից մեկը պատմեց, որ տարիներ առաջ Աշխաբադ մեկնող ավտոբուսով դստեր համար մի քանի անգամ կապոց է ուղարկել, բայց Իրանի անցակետում թույլ չեն տվել ավելուկն անցկացնել՝ կասկածելով, որ թմրամիջոց է (Ակներ, հ/թ 220517-7a, կին, 74 տ.): Մեկ այլ բանասաց պատմեց, որ բույսի գրական անունն ասելու դեպքում հնարավոր է անցակետերում խնդիրներ չառաջանան, և թույլատրվի փոխադրել. «Ռուսաստանից որ մեր բարեկամները կյամ են, առաջին գործը էվլյելուկն ա մեկ էլ խոտաբույսերը՝ խոռնը, չամանը: Ամեն ինչ էլ տանում են, էնքան որ բազածի մեջը տեղ կանի: Էնքան որ գյուղից լինի» (Քարաշեն հ/թ 210805-2e, կին, 24 տ.): «Էդ էլ փոխում են ճամփին: Գյում են, թա օրիշ պյան ա չորացրած: Պիտի գրական անունը իմանաս, որ կարաս անցկացնես տամոծին, թե չէ, չես կարա» (Քարաշեն, հ/թ 210805-2a, տղամարդ, 59 տ.):

Ուշագրավ է, որ բույսեր հիմնականում գնում են Հայաստանի և արտերկրի հայերը, ինչպես նաև ռուսներ, որոնք դեղաբույսեր են գնում և տեղափոխում ՌԴ և այլ երկրներ, որտեղ նրանք ապրում են: Մինչդեռ օտարերկրացիները, հատկապես ԵՄ-ից, ԱՄՆ-ից և Կանադայից, մտավախություն են ունե-

նում մաքսակետերում խնդիրների հնարավոր առաջացումից և վարանում են դեղաբույսեր գնել: Իհարկե, վաճառողներն այս խնդրի կարգավորման տարբերակները գտել են: Նման դեպքերում փորձում են բույսի մասին տեղեկատվությունը գրքային տվյալներով հիմնավորել՝ գնորդին տեղում ցույց տալով գրքի համապատասխան հատվածը, և ասում են բույսի ոչ միայն հայերեն, այլ նաև անգլերեն և ռուսերեն անվանումները: Տարիների փորձի ընթացքում խոտաբույսերի վաճառքով զբաղվողները քաջաձանոթ են դեղաբույսերի վերաբերյալ լայն ճանաչում ունեցող մի քանի գրքերի, որոնք մշտապես նրանց մոտ են լինում և կիրառվում են օտարերկրացիների հետ աշխատելիս¹⁸:

Արտերկիր տեղափոխում են ինչպես *չորացված*, այնպես էլ *պահածոյացված*, *թթու դրած*, *մարինացված վիճակում*, իսկ որոշ մթերքներ՝ *կիսաֆաբրիկատ վիճակում*՝ որպես հումք:

Սույն նախնական հետազոտությունը ևս մեկ համալրում է այն ուսումնասիրություններին, որոնք նվիրված են ուտեստը որպես էթնիկ ինքնության դրսևորման միջոց լինելու երևույթին: Մեր հետազոտության մեջ հիշատակված միգրանտները հիմնականում աշխատանքի նպատակով էին տեղափոխվել արտերկիր և շարունակում էին ծագման երկրի հետ կապը պահել ոչ միայն հարազատների հետ սերտ շփման, ժամանակ առ ժամանակ հայրենիք այցելելու միջոցներով, այլ նաև հայրենի բնակավայրի ուտեստն ընդունող երկիր տանելով կամ հայրենիքում սիրված և ընդունված սննդատեսակներն այնտեղ փնտրելով: Ասվածի ամբողջական պատկերն ընդհանրացվում է ընտանիքով ՌԴ տեղափոխված վերիշենցի մի երիտասարդ կնոջ մեկնաբանմամբ, որը հավաստեց, որ իր հետ տանում է գյուղական ծագման հնարավոր ամեն սննդատեսակ. «Ինչ հայկական ա, առաջի տեղը: Մեր ամեն ինչը շատ համով ա» (Վերիշեն, 210803-9b, կին, 38 տ.): Հարցին՝ արդյո՞ք գնալ-գալու ընթացքում կանաչեղեն տանում եք, թե՞ ոչ, ընտանիքի անդամներից մեկը պատասխանեց. «Տանում են... Կրում են, է, չեն տանում» (Վերիշեն, 210803-9c, կին, 37 տ.):

Ամփոփում

Միգրանտների շրջանում ծագման երկրի գյուղական սննդամթերքը, դրանցով պատրաստվող ուտեստը և վայրի ուտելի բույսերը մեծ պահանջարկ ունեն: Միգրանտն ընդունող երկրում կարողանում է դրանք ունենալ ուղղակի (իր հետ տանելով) կամ միջնորդավորված ձևով (որպես առաքանի՝ ստանալով հարազատներից, բուսահավաքչությամբ զբաղվողից ևն)՝ ստանալով օդային և/կամ ցամաքային ճանապարհներով: Հայրենիքից ուղարկված բարիքների շարքում հատկապես մեծ պահանջարկ են վայելում վայրի ուտելի խոտաբույսերը և թեյախոտերը, որոնք օգտագործվում են նաև որպես բուժամիջոց, ինչպես նաև կիսաֆաբրիկատ սնունդը: Ծագման երկրի սննդամթերքը և ուտեստը միգրանտի հանգրվանած երկրում ճանաչելի են դառնում անձնական միջավայրում՝ ընտանեկան, դրացիական, իսկ հանրային միջավայրերում՝ կրթական և

աշխատանքային փոխշփումների շնորհիվ և էթնիկ սնունդ մատուցող խանութների և հանրային սննդի կետերի միջոցով:

Այսպիսով, միգրացիայի (գաղթի) շրջապատյալում երկու գործընթաց է տեղի ունենում. առաջին՝ ուտեստի էթնոմշակութային գործառույթն իրականանում է միգրանտի և ընտանիքի կապի պահպանմամբ և օտար միջավայրում էթնիկ ինքնության դրսևորմամբ, երկրորդ՝ միգրանտի ավանդական ուտեստը ևս «գաղթում է»՝ նոր միջավայրում ճանաչելի դառնալով:

ՀԱՊԱՎՈՒՄՆԵՐ

գ.	գյուղ
խ/հ	խոշորացված համայնք
ԿԳՄՄՆ	Կրթության, գիտության, մշակույթի և սպորտի նախարարություն
ք.	քաղաք

ՕԳՏԱԳՈՐԾՎԱԾ ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

ԳԱԼՍՏՅԱՆ 2023

Գալստյան Մ.Հ., Աշխատանքային միգրացիան և սոցիալ-մշակութային գործընթացները Հայաստանում, Երևան, 2023:

ԾԱՏՈՒՐՅԱՆ 2007

Ծատուրյան Ռ.Ա., Ուտեստի համակարգը՝ որպես ենթաէթնիկ խմբերի ինքնության դրսևորում (ՀՀ տեղափոխված իրանահայերի օրինակով) // Հայ ազգագրության և հնագիտության խնդիրներ, 3, Երևան, «Գիտություն», 2007, էջ 174-180:

ԾԱՏՈՒՐՅԱՆ 2010

Ծատուրյան Ռ.Ա., Ճամփորդող ինքնություն. ուտեստը ուղեբեռներում // Հաբիտուս. մարդաբանական և հնագիտական ուսումնասիրություններ, 1, Երևան, 2014, 20-29:

ԾԱՏՈՒՐՅԱՆ, ՀՈՎՍԵՓՅԱՆ 2021

Ծատուրյան Ռ.Ա., Հովսեփյան Ռ.Ա., «Ժենգյալով հացը» 2020 թ. Արցախյան պատերազմի օրերին // Լրաբեր հասարակական գիտությունների, 2021, 2 (662), 305-326:

ЦАТУРЯН 2015

Цатурян Р.А., Кочующее «Мы»: продукты питания в посылках для мигрантов, Диаспоры // Независимый научный журнал, 2015, 1-2, 113-134.

TSATURYAN 2015

Tsaturyan R.A., The tastes and smells of Armenianness, Armenianness every day: from above to below..., Yerevan – 2015, 142-172.

HANAZAKI et al. 2023

Hanazaki, N., Pieroni, A., Ludwinsky, R.H., Gonçalves, M.C., Prakofjewa, J., Peroni, N., Soukand, R. People's migrations and plants for food: a review for fostering sustainability // Sustain Earth Reviews, 2023, 6, article 9.

HOVSEPYAN et al. 2016

Hovsepyan R.A., Stepanyan-Gandilyan N., Melkumyan H., Harutyunyan L., Food as a marker of economy and part of identity: traditional vegetal food of Yezidis and Kurds in Armenia // Journal of Ethnic Foods, 2016, Volume 3, Issue 1, 32-41.

HOVSEPYAN et al. 2019

Hovsepyan R.A., Stepanyan-Gandilyan N., Stollberg C., Phytomedicinal knowledge and “official” sources in Tatev (Armenia) // Ethnobiology Letters, 2019, Volume 10, Issue 1, 23-34.

Hasmik A. Abrahamyan, Ph.D.

Institute Archaeology and Ethnography, Armenia, Research fellow

Roman A. Hovsepyan, Ph.D.

Institute Archaeology and Ethnography, Armenia,

Head of the Archaeobiology and Ethnobiology research group

THE ETHNO-CULTURAL ROLE OF FOOD
IN THE CYRCLE OF MIGRATION
(preliminary study based on the materials
recorded in Syunik region, Armenia)

Keywords: Syunik, wild edible plants, dish, food, migration, ethnocultural, ethnic identity.

Migration, being a multi-component process, is a factor in the export and spread of ethnic cultural elements. In this preliminary study, as a novelty, the migration of local food, raw materials and wild edible plants is presented with the study at fifteen settlements in Syunik, Armenia. In the course of the research, several ways of transportation of plants, agricultural products, processed foods and raw materials to the destination of the migrant's settling place were documented: 1) a migrant from Syunik who moved abroad takes goods from Armenia with him when visits his homeland, 2) those living in Syunik send goods to their relatives who moved abroad, 3) family members or relatives living in Syunik take goods with them when visit migrants abroad, 4) migrants order goods and buy from people in Syunik engaged in plant-gathering and trade of local goods, 5) organizations engaged in import and sale of goods from Armenia are being open in the largest Armenian communities abroad, 6) foreign tourists or businessmen visiting Armenia take goods with them to abroad.

The main ways in which wild plants and agrarian products (including beverages and flavorings, often also ready dishes) are becoming known at the new country of migrant are highlighted. These are mutual visits and interactions of individuals and families (foreign neighbors, colleagues, etc.) and introduction of the traditional food of migrant's country of origin at the educational, work or community events of the host country.

Culinary plants, flavoring plants, and a number of plants used as tea herbs are taken from wild plants and farm products, the main of which are sorrel, sickleweed, chervil, thyme, mint, wild savory, and cumin. Amongst almost ready dishes, they take pezkathan, raw materials of khashil, from pickles – pickled bokhi, chekhthetho. They also take honey, doshab, jams, walnut, rosehip, cheese with bokhi, mulberry vodka, etc. Some foods, flavorings and teas are also used for medicinal purposes. The main directions of transportation of food products and other wild plants are the countries with the largest Armenian communities: the Russian Federation, the USA and the EU countries.

Thus, the ethno-cultural function of the food in the process of migration is realized by maintaining the connection between the migrant and its family and the manifestation of ethnic identity in a foreign environment, and the traditional dish of the migrant's country of origin also "migrates" and becomes recognizable in the new environment.

Асмик Абеловна Абрамян, к.и.н.

Институт археологии и этнографии РА, научный сотрудник

Роман Агасиевич Овсепян, к.б.н.

Институт археологии и этнографии РА,

Руководитель исследовательской группы археобиологии и этнобиологии

ЭТНОКУЛЬТУРНАЯ РОЛЬ ПИЩИ В КРУГОВОРОТЕ МИГРАЦИИ (по материалам Сюникской области)

Ключевые слова: Сюник, дикорастущие съедобные растения, еда, продукты питания, миграция, этнокультурный, этническая идентичность.

Миграция, будучи многокомпонентным процессом, является фактором экспорта и распространения элементов этнической культуры. В этом предварительном исследовании, в качестве новинки, на примере пятнадцати населенных пунктах Сюника (Армения), представлена миграция местных продуктов питания, сырья и диких съедобных растений. В ходе исследования было определено несколько способов транспортировки растений, сельскохозяйственной продукции, пищевых продуктов и сырья в стране расселения мигранта: 1) Мигрант, в последующем посещении родины, берет с собой продукты питания, напитки и приправы; 2) родные, проживающие в Сюнике, отправляют товары своим родственникам, выехавшим за границу; 3) друзья и родственники, при посещении мигранта живущего за границей, берут с собой вышеуказанные продукты; 4) Мигрант заказывает вышеуказанные продукты людям, которые на родине занимаются сбором растений; 5) в общинах, с преобладающим армянским населением, открываются организации, занимающиеся импортом и продажей традиционных продуктов питания и напитков; 6) туристы или иностранцы, находящиеся с деловым визитом в Армении, берут их с собой.

Выделены основные пути распространения дикорастущих растений и аграрной продукции (в том числе напитков и ароматизаторов, а зачастую и готовых блюд) в новой стране мигранта: это взаимные визиты и взаимодействие отдельных лиц и семей (иностранных соседей, коллег и т.п.) и внедрение традиционных блюд страны происхождения мигранта на образовательных, рабочих или общественных мероприятиях принимающей страны.

Из дикорастущих растений и сельскохозяйственных продуктов мигранты берут собой или отправляют мигранту кулинарные, ароматические растения и ряд растений, используемые в качестве чайных трав, основные из которых - щавель, бутень, кервель, чабрец, мята, чабер дикий, тмин. сырье мучной каши (хашил), из солений - маринованные бохи, чехтего (из стебеля свекла). Отправляют также мед, дошаб (тутовый сироп), джемы, орехи, шиповник, сыр с бохи, тутовую водку и т. д. В лечебных целях применяют также некоторые продукты, ароматизаторы и чай.

Основными направлениями перевозки пищевых продуктов и других дикорастущих растений являются страны с крупнейшими армянскими общинами: Российская Федерация, США и страны Евросоюза.

Таким образом, этнокультурная функция еды в процессе миграции реализуется путем поддержания связи мигранта с его семьей и проявлением этнической идентичности в чужой среде. Традиционные же блюда (страны происхождения мигранта) «мигрируют» и становятся узнаваемым в новой среде.

Ներկայացվել է՝
գրախոսվել է՝
ընդունվել է տպագրության՝