

**ԿՈՒՍԾ ՊԱՆԻՐԸ ՇԻՐԱԿՑԻՆԵՐԻ ԿԵՆՍԱՊԱՀՈՎՄԱՆ
ՄՇԱԿՈՒՅԹՈՒՄ՝ ՈՐՊԵՍ ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ
ՊԱՆՐԱՏԵՍԱԿԻ ՏԱՐԲԵՐԱԿ**

Հասմիկ Թելմանի Հարությունյան

Ամփոփում: *Կոխած* պանրի պատրաստման, պահպանման գործընթացները, անունները, ընդհանրություններով հանդերձ, գանազանվում են հայոց տարբեր պատմագագրական մարզերում: Այս պանիրը պատրաստում են ինչպես կովի, այնպես էլ ոչխարի (հատկապես անցյալում՝ այծի, գոմեշի) կաթից: Մինչև վերջին տարիները *կոխել են* տարբեր չափի կավե ամանների, փայտե տակաոթիկների մեջ: Եթե պանիրը տեղավորել են գառան կամ ոչխարի մշակված կաշվի մեջ, պանրին տվել են *մոթալ* կամ *տկի պանիր* անունը: Մեր օրերում նախընտրում են պանիրը *կոխել* ապակյա (երբեմն՝ պլաստմասայե) տարաների մեջ:

Հոռի կամ *շոռի* հետ խառնած *կոխում են* ոչ միայն *գլուխ*, այլև *չէջիլ* պանիր: Որոշ գյուղերում այս ամենը *կոխած* պանրի անհրաժեշտ բաղադրիչներ են: Երբ *կոխում են* միայն գտած պանիր, որպես բաղադրիչ գործածվում է նաև *ռեժան*: *Կոխած* պանրի անուշ համն ու հոտն ապահովելու համար ավելացնում են *բրդած* կամ ամբողջական տերևներով կանաչիներ, խոտաբույսեր, կանաչ պղպեղ:

Պանիրը *կոխելուց* հետո տարայի *բերանը* կտորով կապում են: Պատրաստի տարաները բերանքսիվայր (կամ *կողքի*) շրջում են չոր, զով մառանում, նկուղում՝ մոխրի, ժողովրդի լեզվով, *փոշու* (կամ *փոշի* լցրած ամանի) մեջ: Որոշ տնտեսուհիներ մոխիրը լցնում են տարայի մեջ՝ կտորը կապելուց առաջ, երբեմն, մոխրի փոխարեն՝ աղ,

երբեմն՝ աղի և մոխրի խառնուրդը (*երեսի* շերտը մաքրում են նախ-
քան գործածելը): Պարբերաբար փոխում են կտորն ու մոխիրը, մինչև
կտորն այլևս չխոնավանա: Ընդունված է գործածել ձմեռնամուտին:

Պանրի երկարաժամկետ պահպանման գրավականը նաև
խառնած լոռի, շոռի, սերուցքի մեջ աղի ճիշտ քանակությունն է:

Բանալի բառեր՝ *պանիր, ժողովրդական, պատրաստում,
պահպանում, հստություն, դաշտային ազգագրական նյութեր,
բանահյուսական նմուշներ*

CHEESE *KOKHATS* IN THE LIFE-SUSTAINING CULTURE OF SHIRAK'S ARMENIANS AS A VERSION OF THE ARMENIAN TRADITIONAL CHEESE

Harutyunyan Hasmik Telman

Abstract: Though there are many commonalities, nevertheless names, processes of making and preserving of cheese *koghats* (pressed, buried) are distinguished in different Armenian regions. This cheese is made from both cow's and sheep's (especially in the past, goat's, buffalo's) milk. Until recent years, this cheese was stored in clay pots of various sizes and wooden barrels. If the cheese was stored in a worked up lamb or sheep skin, the cheese was given the name *mothal* or *tki*. Nowadays, cheese is preferred to be stored in glass (sometimes plastic) containers.

Not only *ordinary*, but also *chechil* (string, braided) cheese are stored mixed with curd. In some villages, these are all necessary ingredients for pressed cheese. When only fatless cheese is stored, cream is also used as an ingredient. To ensure the sweet taste and smell of pressed cheese, cut or whole leaves of herbs, green pepper are added.

After pressing the cheese, neck of the container is tied with a cloth. The containers are placed in a dry, cool cellar upside down (or sideways) in ash (or in a bowl filled with ash). Some housewives put ash in a container before tying the cloth, sometimes salt instead of ash, sometimes a mixture of salt and ash (upper layer is cleaned before use). The cloth and ash are regularly changed until the cloth is no longer wet. Usually this cheese is used in winter.

The guarantee of long-term storage of cheese is also the right amount of salt in mixed curd and cream.

Key words: *cheese, folk, making, storage, skill, field ethnographic materials, folklore samples.*

СЫР КОХАЦ В КУЛЬТУРЕ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ АРМЯН ШИРАКА КАК ВАРИАНТ АРМЯНСКОГО ТРАДИЦИОННОГО СЫРА

Асмик Арутюнян Телмановна

Аннотация: Процессы изготовления и хранения сыра *кохац* различаются в разных регионах Армении. Этот сыр изготавливают как из коровьего, так и из овечьего (особенно в прошлом козьего, буйволиного) молока. До недавнего времени сыр хранили в глиняных горшках разного размера и деревянных бочках. Если сыр хранили в обработанной шкуре барана или ягненка, сыр назывался *мотал* или *тки*. В наше время предпочитают хранить сыр в стеклянной (иногда пластиковой) таре.

Хранят смешанный с творогом не только, так называемый, обычный сыр (т.е. головка сыра-нарезанный или тертый), но и сыр *чечил*. В некоторых деревнях все это необходимые ингредиенты сыра *кохац*. Когда хранят только сыр из снятого молока, в качестве ингредиента используют еще и сливки. Для придания нежного вкуса к сыру добавляют нарезанную или цельную зелень, растения, зеленый перец.

После окончательной трамбовки сыра горлышко тары завязывают тканью. Готовую тару вверх дном укладывают в золу (или в миску, наполненную золой) в сухом, прохладном погребе. Некоторые хозяйки перед завязыванием тканью кладут золу в тару, иногда вместо золы – соль, иногда – смесь соли и золы (перед использованием верхний слой очищается). Регулярно меняют ткань и пепел, пока ткань не перестанет увлажняться. Сыр принято вскрывать на пороге зимы.

Залогом длительного хранения сыра является также правильное количество соли в перемешенном с ним смеси творога и сливок.

Ключевые слова: *сыр, народный, изготовление, хранение, навык, полевые этнографические материалы, фольклорные материалы*

Նախաբան.

Մեր նպատակն է՝ բացահայտել *կոխած* պանրի պատրաստման և պահպանման տարածաժամանակային ընդհանրություններն ու առանձնահատկությունները հայոց մեջ¹: Մեր խնդիրներն են՝ զանազանել *կոխած* պանրի տարբերակները: Աշխատանքի արդիակա-

¹ Արդյունաբերական պանրագործությանը, գործարանային պայմաններում արտադրվող պանրին չենք անդրադառնում: Մեր ուսումնասիրությունը միտված է պանրագործության տնայնագործական եղանակներին, պանրի պատրաստման ժողովրդական հմտություններին ու հնարներին:

նությունը պայմանավորված է հետևյալով. մեր օրերում, երբ հետաքրքրություն ու մտահոգություն է դրսևորվում ավանդական մշակույթի վերականգնման, պահպանման ու վերարտադրության ուղղությամբ, պանրի այս տեսակի պատրաստման ու պահպանման ժողովրդական հնարներն ու հմտությունները ներկայացնելը մշակութային ժառանգության հանրայնացման յուրօրինակ հնարավորություն է: Քանի որ զանգվածային լրատվամիջոցները պարբերաբար անդրադառնում են այն հարցին, որ կաթնամթերքը պարունակում է բուսական կամ անհասկանալի բաղադրիչներ, կաթնամթերքի, այդ թվում՝ *կոխած* պանրի պատրաստման ու պահպանման ժողովրդական հմտություններն ուսումնասիրելն ունի ոչ միայն արդիական, այլև կիրառական նշանակություն: Աշխատանքի *նորույթն* այն է, որ, թեև հենքը կազմում են մեր հավաքած դաշտային ազգագրական և բանահյուսական նյութերը, սակայն փորձել ենք հնարավորինս հայթայթել և ի մի բերել նաև ազգագրական, բանահյուսական, գրականության մեջ և մամուլում՝ թեմային վերաբերող ամենափոքր հիշատակությունն անգամ:

Վերլուծություն.

Կոխած պանիր արտահայտությունը շիրակցի բանասացներն ստուգաբանում են անցյալում հատկապես երկարաժամկետ օգտագործելու, մեր օրերում՝ հիմնականում պանրի այլ տեսակ պատրաստելու նպատակով որևէ ամանի մեջ պանիրը ճզմելով, սեղմելով (լոռեցիների խոսվածքով՝ *հուպ տալով*) տեղավորելու՝ *կոխելու* հանգամանքով: Մինչև վերջին տարիները պանիրը *կոխել են* տարբեր չափի կավե ամանների¹, փայտե տակառիկների մեջ: Եթե պանիրը

¹ Շիրակցի բանասացների հավաստմամբ՝ պանիրը *կոխել են* հիմնականում *կճուճների մեջ, հանդիպել ենք նաև կարաս(թրծած) տարբերակը, հատկապես, էթե կավե ամանի չափերը մեծ են: Ղարադաղի հայերը բաստի կամ օշնակեն անվանել կավե*

տեղավորել են գառան կամ ոչխարի մշակված կաշվի մեջ, պանրին տվել են *մոթալ* կամ *տկի պանիր* անունը¹:

Մեր օրերում նախընտրում են պանիրը *կոխել* ապակյա տա-
րաների մեջ (հիմնականում երեք լիտրանոց բանկաների), գրանցել
ենք նաև պլաստմասայե (օրինակ՝ խանութներում վաճառվող յուղի
կամ այլ *կապոռնե*) ամաններում պանիրը կոխելու դեպքեր (նկար 1):
Կոխելու համար նախատեսված պանիրը պատրաստում են ինչպես
կովի (*անքաշ՝* չգտած, *արդար* կամ (*երեսը*) *քաշած*, *կոտած՝* գտած),

*կժաձև այն կճուճը, որը տարբերվել է բերանի լայնությամբ՝ պանիր տեղավորելու
համար (նկատենք, որ Արարատի մարզի Նորաբաց գյուղում, որի բնակիչները
Նախիջևանի գավառի մի քանի գյուղերից գաղթած հայեր են, մինչ օրս անվանում
են մաշնակ՝ նկար 2): 1-2 լիտր տարողությամբ փիթի կոշվող կավե ամանները
հիմնականում գործածել են չքավորները: Փիթիից 2 անգամ մեծ կավե ամանը
բղուղեն անվանել(15-20 ֆունտից(1 ֆունտը մոտավորապես 409, 5 գրամ էր) մինչև
մեկ փուլ (1 փուլը մոտավորապես 16, 3 կգ էր) պանիր են տեղավորել՝ կախված
բղուղի մեծությունից [6, էջ 275-276]: Ըստ դաշտային նյութերի՝ 5-6 անգամ ունեցող
ընտանիքներին մեկ ձմեռվա համար այսօր անհրաժեշտ է մոտավորապես 15-20 կգ
այսպիսի պանիր): Արագածոտնի մարզում մինչև հիմա անվանում են բղիկ կամ
Ճլոր, ըստ գրավոր աղբյուրների՝ պուլիկ: Կոտայքի որոշ գյուղերում կավե փոքրիկ
սափորները, կճուճներն անվանում են Ճլոր, նաև՝ պուտուկ, Գեղարքունիքի որոշ
գյուղերում՝ պուտուկ, որոշ գյուղերում՝ դոփիկ, նաև՝ կարաւ: Շիրակի
տարածաշրջանում պանիրը կոխելու համար նախատեսված կավե ամանների
պատրաստման մանրամասները տե՛ս [1, էջ 11]:*

¹ Մոթալը (մոթալապարկ, պանրի պարկ) գառան կամ ոչխարի մշակված կաշին է, որի
բուրդը, ի տարբերություն տկի, ըստ բանասացների, հիմքից խուզած չէ, և դրա մեջ
սեղմելով տեղավորած պանիրը, որ նույնպես մոթալ է կոչվում, չի փչանում հատկա-
պես բրդի այդ կարճ շերտի առկայության շնորհիվ: Բանասացի խոսքով՝ պանրա-
ջուրը հոսելուց հետո ղնջները(առջնի ոտքերի վերջնամասերը),պոչի մասը հատուկ
հմտությամբ կապել են փայտիկով և թելով, որ օդ չանցնի, վզի մասն էլ նախօրոք են
կապած եղել: Գրավոր աղբյուրների հավաստմամբ՝... չիրփի տված տկի մեջ...
բերանը չիրփի տալով՝ պահել են մինչև իրենց ցանկացած ժամանակը [3, էջ 3]: Ալեք-
սանդրապովի (նաև Նոր Բայազետի, Շամախու) գավառների հայերի մեջ շոռի հետ
խառնած պանիրը տկերում պահելու, մոթալ պանրի մշակության առկայության մա-
սին վկայում է նաև Ա. Քալանթարը, հավելելով, որ գլուխ կամ չեչիլ պանիրը տկերի
(տկճոր,մոթալ) մեջ պահել են նաև գլուխներով կամ կտորներով [9, էջ284, 289]:

այնպես էլ ոչխարի (հատկապես անցյալում՝ նաև այծի, գոմեշի) կաթից: Ոչխարի կաթը չեն գտում, քանի որ ոչ միայն տան ջահելներին, նույնիսկ մեծահասակներին հաճելի չէ ոչխարի կաթից ստացված յուղի համը: *Պանիր կոխելիս* տարայի *պատերին քսում* (տարան ներսից պատում են), բայց հատկապես պանրի հետ մեջընդմեջ (շերտ-շերտ) լցնում են նաև ծանրության տակ դնելով ջրագրկած *լոռ* կամ *շոռ*, որը ժողովրդի համոզմամբ ապահովում է *կոխած* պանրի առավել նրբահամությունը: Ե՛վ *լոռը*, և՛ *շոռը*, հատկապես արտաքինով, կաթնաշոռանման մթերք են. *շոռը* կամ *ժածիկը* ստանում են կաթը գտելուց հետո առաջացած թանը կամ մածունը՝ երբեմն սառը ջուր ավելացրած¹ (կամ քամած մածունի շիճուկը), կրակի վրա որոշակի աստիճան տաքացնելով, *լոռը*, Շիրակի (և ոչ միայն) որոշ գյուղերում (հատկապես Ջավախքից վերաբնակվածների, օրինակ՝ գաղնադիճցիների խոսվածքով)՝ *վազնաթը*, ստանում են՝ պանիր պատրաստելու ժամանակ կաթը մակարդվելուց հետո առաջացած հեղուկը՝ շիճուկը (*շմաթը*, *շտուկը*, *շառատը*, *շըրըղը*) եռացնելով: *Լոռը*, մերօրյա եզրույթով, կարելի է անվանել պանրային բնական արտադրանք²:

Նկատենք, որ *լոռի* կամ *շոռի* հետ խառնած *կոխում են* ոչ միայն *քրլը*, *քյալլա*³ գլուխ (*ճմռած*՝ ճգմած, փշրած (որոշ գյուղերում՝ քերիչով անցկացրած) կամ կտորներով), այլև *չեչիլ*, *ճիլ*³ պանիր: Այն գյուղե-

¹ Գեղարքունիքի որոշ գյուղերում այս մթերքն անվանում են չորացրած մածուն և, որպես կոխածպանրի բաղադրիչ, սրա հետ միասին շերտ-շերտ տեղավորում են նաև կարագ:

² Լոռի և շոռի պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունների մանրամասներին անդրադարձել ենք առանձին հոդվածով:

³ Չեչիլ (չիչիլ, չիլ), ճիլ (ջիլ, ջիլուկ) կամ ճիվիլ (ճիվ) կամ ճեղ (ջեղ), թե՛ կամ հուսակ (հյ)ուսած, հուլ) կամ կարժառ պանիր և այլն. պանրի այս տեսակների պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունների մանրամասներին անդրադարձել ենք առանձին հոդվածով:

րում, որտեղ ընդունված են պանրի վերոնշյալ բոլոր տեսակները, դրանք հանդես են գալիս *կոխած* պանրի բաղադրիչներ՝ *խոնչայում* կամ թասում նախապես(մոտ երկու ժամ առաջ) խառնած, ժողովրդի խոսքով, *լավտակն ու վրա էրած* (որպեսզի բաղադրիչները համամասնությամբ տեղաբաշխվեն, ժամանակի ընթացքում պանրի համապատասխան համն ու հոտն ապահովեն) կամ տարայում շերտ-շերտ *դարսեղով*: Եթե, որպես բաղադրիչներ, միաժամանակ օգտագործում են և՛ գտած, և՛ չգտած պանիր, գտած պանրի քանակը, միանշանակ, համամասնությամբ պետք է գերազանցի *արդար* պանրին: Հատկապես այն դեպքում, երբ *կոխում են* միայն գտած պանիր, *լոռի* կամ *շոռի* հետ միասին, որպես բաղադրիչ, ավելացնում են նաև գտած կաթից առաջացած սերը (*սերուցքը*, (*հ*)*ռեժանը*):

Կոխած պանրի անուշ համն ու հոտն ապահովելու համար որոշ տնտեսուհիներ խառնուրդին ավելացնում են (հատկապես, եթե նախապես պանրի մակարդածուի մեջ չեն լցրել) կտրտած(*բրդած*) կամ ամբողջական տերևներով կանաչիներ, խոտաբույսեր (ըստ ճաշակի և առկայության՝ դադձ, դաշտի սխտորուկ, սոխուկ, բոխի, ուրց, խոռնր, սարի համեմ, համեմ, սամիթ, թարխուն, ծիտրոն և այլն): Գարնանային խոտաբույսերն աշնանն օգտագործում են չորացրած վիճակում: Մեր օրերում շատ ընդունված է պանրի մեջ տեղավորել կանաչ կծու կամ քաղցր պղպեղ, երբեմն միտումնավոր չկտրտած՝ ձմռանն այլ ճաշատեսակներում, օրինակ՝ տոլմայի մեջ օգտագործելու համար: Որոշ բանասացների խոսքով՝ տան ջահելները մոթալի համեմատ նախընտրում են այսօրվա տարաներում *կոխած* պանիրը, քանի

որ նրանց քիմքին և աչքին հաճելի չեն մոթալից՝ պանրի մեջ հայտնվող մազմզուկները¹:

Պանիրը *կոխում են* հնարավորինս պինդ և խիտ (բռունցքներով, երբեմն փայտով, ըստ գրավոր աղբյուրների՝ *դազանակով* սեղմելով), մինչև տարայի *բերանից* մի քիչ ցածր, քանի որ ավարտելուց հետո *բերանը* կտորով կապում են, և նախընտրելի է, որ կտորն ու պանիրը չշփվեն իրար: Նկատելի անցքերն աշխատում են լցնել լոռով, *շոռով*, առանձին (վերը հիշատակված) դեպքերում՝ *ռեժանով*, որպեսզի տարայում օդ չմնա:

Պատրաստի տարաները գլխիվայր՝ *գլխի վրա, բերանքսիվայր* (որոշ գյուղերում՝ *կողքի*) շրջում են ոչ խոնավ, չոր, զով մառանում կամ նկուղում՝ թոնրից կամ օջախից հանած, հիմնականում այթարը՝ *ցանը*, որոշ տարածաշրջաններում՝ փայտը վառելուց հետո առաջացած մոխրի, ժողովրդի լեզվով՝ *փոշու* (կամ *փոշի* լցրած ամանի) մեջ (նկար 3): Որոշ տնտեսուհիներ երբեմն մոխիր են լցնում հենց տարայի մեջ՝ կտորը կապելուց առաջ, երբեմն, մոխրի փոխարեն՝ աղ (բանասացի խոսքով՝ որ պանիրը *չավիրվի*), երբեմն էլ՝ աղի և մոխրի խառնուրդը միասին: *Երեսի* (վերևի) շերտը մաքրում են նախքան գործածելը: Այս ձևով պահած պանիրը մի քանի տարի կարող է դիմանալ, բայց սովորաբար աշխատում են սպառել *մինչև մյուս տարվա պանիրը* (մինչև գարուն), որպեսզի, այնուամենայնիվ, *պանիրը ծանր հոտ չընկնի*:

Ըստ գրավոր աղբյուրների՝ այսպես կոչված, *Դարալագյազի, պարսկահայերի, բողողի պանիրը*, որ ընդունված էր Դարալագյազի (ներկայիս Վայոց ձորի) մի քանի հայկական գյուղերում, Նախիջևա-

¹ Պանրով լի մոթալապարկը դրել են գետնին՝ տախտակի վրա, ծածկել են մեկ այլ տախտակով՝ վրան ծանրություն, օրինակ՝ քար, դնելով(քարոցել են), որպեսզի պանիրը ջրագրկվի:

նի, Երևանի, Էջմիածնի, Զանգեզուրի և այլ գավառների՝ Պարսկահայքից (Խոյ, Սալմաստ և այլն) գաղթած բնակիչների մեջ, կովի և ոչխարի (երբեմն՝ զտած) կաթից են պատրաստել, առանց շոռ խառնելու: Պանրի *էրեսին* մաքուր լվացած բուրդ են դրել կամ բղողի *բերանը ծփել են* հողով կամ կավով [9, էջ288]: Ուշագրավ է, որ այսօր էլ որոշ գյուղերում, որտեղ ապրում են Նախիջևանի գյուղերից եկած վերաբնակիչներ, նախքան նկուղում տեղավորելը պատրաստի պանրի տարանների վրա խաղողի տերև են դնում, տերևները պատում ցեխով (Կապանի որոշ գյուղերում խաղողի կամ թթի տերև են դնում, բայց ցեխով չեն պատում, վրան քար են դնում):

Մոխիրը, բուրդը *քաշում են* խոնավությունը: Որպեսզի պանրի մեջ մնացած շիճուկը հոսի, պարբերաբար փոխում են ոչ միայն կտորը, այլև մոխիրն այնքան ժամանակ, մինչև կտորն այլևս չի խոնավանում: Տարայի մեջ շիճուկի և օդի բացակայությունը նպաստում են, որ պանիրը շուտ չնեխի, հնարավորինս երկար պահպանի որակյալ համն ու հոտը: Պանրի դիմացկունության, երկարաժամկետ պահպանման գրավականը նաև խառնած *լոռի, շոռի, ռեժանի* մեջ աղի ճիշտ քանակությունն է:

Պատահական չէ, որ պանրի այս տեսակը պատրաստել են հիմնականում աշնան սկզբին՝ զով եղանակի, մանավանդ, մինչ այդ պանիրը հասցնում է դառնալ *աղ(ը) կերած* (մեր օրերում, փոքր ընտանիքում արագ սպառելու նպատակով երբեմն պատրաստում են ոչ միայն *հին*, այլ նաև աղ ցանած թարմ պանրից): Բացում են մոտավորապես դեկտեմբերի սկզբին, որոշ ամսաններ՝ հատկապես Նոր տարվա առիթով: Մինչև ձմեռ, քանի բացված չէ, կարելի է ասել, պահածոյացված է, բացելուց հետո օրեցօր սկսում է *կանաչավուն գույն ստանալ*՝ բորբոսնել, կարելի է մոխրից հանել, կափարիչ դնել, որ *օդ չխաղա*: Հատկանշական է, որ տարեցների քիմքին հաճելի է, երբ *բորբոս է*

բռնում պանրի մակերևույթին, *պանիրը կանաչում է*: Այդ նպատակով ամանը բացելուց հետո միտումնավոր տաք տեղ են դնում, իսկ դեռևս օգոստոսին ձմեռվա պաշարը *կոխելն* ավարտած տնտեսուհիներն «արդարանում են»՝ այսպես ավելի ճիշտ է, բացելիս արդեն կանաչած է լինում (*Կանաչ* կամ *մզլած* պանրի մասին մանրամասն տե՛ս [1, էջ 11-12]):

Պանիր կոխելու գործընթացը, որը յուրօրինակ եռուզեռ էր առաջացնում մեծ ընտանիքում, ղեկավարում էր սկեսուրը: Ձմռանն ամանները բացելու և օգտագործելու թույլտվությունը նույնպես նա էր տալիս: Մինչ օրս էլ պանիրը տարաների մեջ տեղավորելու ընթացքում տան մեծ կինն օրհնում է՝ *առողջ ու խաղաղ տարի լինի*, և նմանատիպ այլ մաղթանքներով: *Պանիրը շուտ չեն բացում* ոչ միայն այն պատճառով, որ ձմռան պաշար է, այլև ժամանակ է պետք, որպեսզի բաղադրիչները, խառնվելով իրար, ապահովեն պանրի յուրահատուկ համն ու հոտը:

Որոշ գյուղերում *կոխած* պանիրը *հորում են*, այլ խոսվածքով, *թաղում են հողի՝* նկուղում կամ մառանում փորված՝ հաճախ հատակին մոխիր լցրած, փոքրիկ փոսի *մեջ*: Պատահական չէ, որ հայոց որոշ տարածաշրջաններում այս պանրի տարբերակներից մեկը հենց այդպես էլ անվանում է ժողովուրդը՝ *հորած* (պարսկահայերի խոսվածքով՝ *խորած*) պանիր: Նախօրոք պատրաստում են *հորած* պանիրը դնելու տեղը: Կտորը վերջնականապես չորանալուց հետո պանրի *երեսին* դնում են *խրենի* (բազմամյա բույս, լատ.՝ *Armoracia rusticana*-Կծվիչ սովորական՝ նկար 4) կամ, չլինելու դեպքում, ընկույզի տերև, արդեն նոր կտորով նորից կապում բերանը: Ժողովրդի խոսքով՝ *հողը պետք է տալ* կճուճների, բանկանների վրա, որ այլևս չերևան, որպեսզի մոռանան դրանց մասին և հիշեն ձմռան գալուստին: Խրենի, ընկույզի տերևները պանիրը միջատներից և մկներից պաշտպանելու նպա-

տակով են դնում: Ժողովրդի մեջ տարածված է պանրի և մկների հետ կապված հետևյալ կատակ-գրույցը. մի կին, պանրի ամանը բացելով, տեսնում է, որ մկները մտել են տարաների մեջ, տարել են միմասը, *հարամել են* պանիրը: Սրտնեղած կինն արցունքերով պատմում է ամուսնուն.

-Չգիտեմ էլ ի՞նչ անեմ ես:

-Ի՞նչ պիտի անես, ամեն մի բանկայի հետ էլ մի կատու հորիք,- կատակում է ամուսինը:

Ըստ ժողովրդի մեջ տարածված ավանդազրույցի՝ հորած պանրի *գաղտնիքը* գտել է մի նախրապան. երբ հաց ուտելու ժամին մի անգամ ուժեղ անձրև է եկել, *խղճացել* է արդեն գետնին դրված հաց ու պանրին, գետինն արագ փորել է, դրանք դրել է փոսի մեջ, ծածկել երկու բուռ հողով և շտապ հեռացել: Որոշ ժամանակ անց հիշել է պահածի մասին, գտել և անուշ արել:

Կոխելու կամ *հորելու* համար նախատեսված պանրի գլուխները հանում են աղաջրից, լվանում սառը ջրով, կտրտում և թողնում քամիչի մեջ, որպեսզի ամբողջությամբ *ջուր էթա, ճիրվի, քամվի*¹ ջրագրկվի: Մի քանի ժամից մինչև մեկ օր թողնելուց հետո *ճնդթում են* այնպես, որ մատներով ոչ մի կտոր չբռնվի (այս դեպքում պանիրն ստացվում է փոշենման և փխրուն): Ճիլ պանրի կտորներն արևի տակ կախում են կամ փռում մաքուր կտորով ծածկած տախտակի վրա՝ պարբերաբար շրջելով¹:

Շիրակի որոշ գյուղերում գրանցել ենք *կոխած* պանրի պատրաստման նրբերանգային տարբերություն. երբ արդեն 5-6 քաշ (մեկ

¹ Նոր պատրաստած չեչիլը երկարաժամկետ օգտագործման համար տակառում կամ այլ ամանում կոխելուցառաջ նախապատրաստական ժողովրդական հմտությունների անդրադարձել ենք այլ հոդվածում:

քաշը մոտավորապես 2 կգ է) պանիր են ունենում, շարում են *փեշխունի* (փայտե փոքրիկ սեղան, որի վրա *բացում են* հացի գնդերը) կամ սեղանի վրա, կտրտում են, *աղում* (աղ ցանում) երկու կողմից և թողնում 2-3 ժամ, որ պանրի մեջ եղած շիճուկը դուրս գա: Նախատեսված ամանի մեջ շարում են պանրի կտորները՝ արանքներում մեջընդմեջ աղ ցանելով: Տարայի *բերանին* կտոր են *փռում* և քար են դնում, որպեսզի պանիրը *նստի* և շիճուկը դուրս գա: Հաջորդ օրը բացում են ամանը, թոնրի *շշով ծակում են ամանի կողը* (տարայի ողջ երկայնքով նեղ արանք են բացում) և շրջում, որ շիճուկը դուրս գա, որից հետո *բերանին* նոր կտոր են կապում ու գետնին *շուռ տալիս* նախատեսված տեղում, մոխրի մեջ:

Որոշ գյուղերում, որպես *կոխած պանիր* (մոթալի հիշողությամբ պայմանավորված՝ մեծահասակների խոսքով՝ *մոթալ*, շիրակցիների մեջ առավելապես *լոռ*), օգտագործում են հենց *ժածիկը* (*ժեժիկը*, *շոռը*)՝ անուշահամ ու անուշահոտ խոտաբույսերով, աղով համեմված, *կարասներում* սեղմած և *փռում* մեջ *թաղած* [տե՛ս 7, էջ 46]:

Գեղարքունիքի որոշ գյուղերում աթարի *փռի* լցրած կավածեփ հորերում պահել են նաև այծի կամ այծի և ոչխարի գտած կաթի խառնուրդից պատրաստած պանրի գլուխները (յուրաքանչյուր գլխի վրա դափնու տերև դնելով և թաց *թենզիֆով*՝ մառլայով կապելով)՝ *տաշտում* դասավորված, *տաշտը խուփով* փակված, այսպես կոչված, *տաշտի պանիրը*: Բանասացների վկայությամբ՝ այս պանիրը պահել են մի քանի տարի: Այն իր եզակի անուշահոտ բուրմունքով գերազանցել է մյուս տեսակներին, հետևաբար հարևաններին չեն բաժանել, և սրա համտեսման հաճույքը վայելել է միայն պատվավոր հյուրը, օրինակ՝ քավորը:

Հեռագնա անասնապահությամբ զբաղվող հայերը սարում պանիրը պատրաստելուց հետո անմիջապես, եթե աղաջրում չեն պահել,

ապա *կերմակ(կոմա)*¹ խոշոր կամ մանր *դրձած* աղ ցանելով՝ խառնել են մոթալում կամ պուլիկում, որի *բերանը սիրեկել են*, որպեսզի պանիրը չփչանա մինչև սարից իջնելը [3, էջ3]:

Ներկայացնենք նաև գրականությունից քաղված բանահյուսական նմուշներ, որոնց մեջ իր արտացոլումն է գտել պանրի այս տեսակը.

Առածներ

«Պանրի տիկ շան է թաւլիւմ էրած» [2, էջ 97]: Թաւլիւմ (թեսլիւմ) էնել հանձնել: Անվտառհելի մարդուն վստահել որևէ բան[5, էջ 83]:

«Պանիրը մոթալն ա պահում, կնգանը՝ մարդը¹» [8, էջ 325]:

Ջանգլուկումներ

«Մըլէծ *մութալէն* պանէրն ա,
Գյանջիւմ նըստած խանէրն ա,
Ա՛ տղա խըրէգյ հինչ սազ ածիս,
Համօթ ա, էն քու հանէրն ա»:

«Մըլեր *մութալէն* պանէրը,
Գյանջիւ նըստած խանէրը,
Ատըղա խըրէգյ քընի յէքյ,
Համօթա տանն ա քու հանէրը» [4, էջ 32]:

Եզրահանգում.

Նկարագրված պանրատեսակը՝ տարբերակներով հանդերձ, մինչ օրս շատ հարգի է ինչպես Շիրակում, այնպես էլ հայոց որոշ տարածաշրջաններում: Հայրենիքից արտասահման տարվող մթերքների մեջ *կոխած* պանիրը գրավում է առաջնային տեղերից մեկը. «Ոչինչ մի՛ բերեք Հայաստանից, միայն *կանընչնած* պանիր» կամ «Ոչինչ մի՛

¹ Ազգագրական ուսումնասիրությունները վկայում են, որ, ցավոք, այս առածն արդեն ժամանակավրեպ է ոչ միայն պանրի վերաբերմամբ:

դրեք մեզ հետ, միայն *կանընչնած* պանիր կտանենք», -ասում են հայրենիքից հեռու ապրող շիրակցիները: Պանրի այս տեսակն այսօր պատրաստում են ոչ թե երկարաժամկետ պահպանման նպատակով, այլ որպես համեղ, նախընտրած պանիր: Մեր օրերում նախընտրում են պանիրը *կոխել* ապակյա (երբեմն՝ պլաստմասայե) տարաների մեջ: Նույնիսկ Շիրակի տարբեր գյուղերում, ընդհանրություններով հանդերձ, զանազանվում են *կոխած* պանրի պատրաստման, պահպանման գործընթացները, անունները: Թեև չեն *թաղում* հողի մեջ, բայց որոշ գյուղերում ասում են՝ *հորած* պանիր: Վերջին տարիներին առավել շատ *կոխում են չեչիլ/ճիլ* պանիր՝ առանց կանաչեղենի: Մեծամասամբ *լոռը* ոչ թե խառնում են, այլ պանիրը տարայում տեղավորելն ավարտում են՝ *լոռի* շերտ ավելացնելով:

Վերը նկարագրված պանրատեսակի տարբերակներն ընդունված են հատկապես հայոց այն տարածաշրջաններում, որոնց բնակիչները Արևմտյան Հայաստանից (Ալաշկերտ, Վան, Մուշ, Էրզրում և այլն) և Պարսկահայքից՝ (Խոյ, Սալմաստ, Մակու և այլն) գաղթածների հետնորդներ են:

Կոխած պանիր ճաշակելը կամ չճաշակելը տանտիրուհու մաքրասեր կամ ոչ մաքրասեր լինելու ցուցիչ է. անմաքրասերի համբավ ունեցող տնտեսուհու *կոխած* պանիրը չեն ուտի, - համոզված է ժողովուրդը:

Բանասացների ցանկ

1. Արգարյան Երանակ, գ. Գանձա, ծնվ.1933թ.
2. Գրիգորյան Մուսաննա, գ. Վաղաշեն, ծնվ.1955թ.
3. Ղարիբյան-Գրիգորյան Վարդիթեր, գ. Գառնառիճ, ծնվ.1962թ.
4. Եղիկյան Գայանե, գ. Հոբարձի, ծնվ.1980թ.
5. Խաչատրյան Ստեփան, գ. Մարտիրոս, ծնվ.1951թ.
6. Կիրակոսյան Պայծառ, գ. Նորաբաց, ծնվ.1940թ.

7. Մանուկյան Անահիտ, գ. Մեղրաշեն, ծնվ.1978թ.
8. Մինասյան Ֆրիդա, գ. Փոքր Մանթաշ, ծնվ.1943թ.
9. Սարգսյան Աննա, գ. Զովաշեն, ծնվ.1966թ.
10. Օվչյան Ժասմենա, Կապան, ծնվ.1949թ.

Օգտագործված գրականություն

1. **Բազեյան Կ., Աղանյան Գ.** *Շիրակի պանրագործական մշակույթը*// ՀՀ ԳԱԱ ՇՀՀ կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ»: Հ. 25: Գյումրի, 2022: Էջեր 5-15:
2. **Բենսե.** *Բուլանըխ կամ Հարք գաւառ.Առածներ*//Ազգագրական հանդես: Գիրք Զ: Թիֆլիս, 1899:Էջեր74-104:
3. **Գասպար Յով.** *«Գիւղատնտեսութիւնը հայ գյուղերում. Կաթնատնտեսութեան մասին»:* Նոր-Դար: Թիֆլիս: 1889:N206:
4. **Ղադեան Ա.** *Վարանդայի բանաւոր գրականութիւնից. Ջան-գիւլումներ* //Ազգագրական հանդես: ԳիրքXVIII: Թիֆլիս, 1908:Էջեր 26- 32:
5. *Հայոց լեզվի բարբառային բառարան:* Հ. 2: Երևան: ՀՀ Գիտությունների ազգայինակադեմիա: Հ.Աճառյանի անվան լեզվի ինստիտուտ:2002:432 էջ:
6. **Հովսեփյան Հ.** *Ղարադաղի հայերը, I, Ազգագրություն:* Երևան: ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ.: 2009: 501 էջ:
7. **Մահտեսի-Իսահակեան Ս.***Ապարանի ներկայ վիճակը:* Մուրճ: Թիֆլիս: 1901: N 10:
8. **Ղանալսյան Ա.** *Առածանի:* Երևան: ՀՍՍՌ ԳԱ հրատ.:1960: 398 էջ:
9. **Քալանթար Ա.** *Կաթնային արդյունքներ*// Ազգագրական հանդես:Գիրք Դ: Թիֆլիս, 1898: Էջեր 276-292:

Տեղեկություն հեղինակի մասին

Հասմիկ Հարությունյան Թելմանի, պատմական գիտությունների թեկնածու, դոցենտ, Երևանի պետական համալսարան, Հայաստան,
tj. hsuugt՝ h.harutyunyan@ysu.am, <https://orcid.org/0009-0003-3736-8511>

HarutyunyanHasmik Telman, Doctor of Philosophy, Associate Professor, Associate Professor, Yerevan State University, Armenia,
e-mail: h.harutyunyan@ysu.am, <https://orcid.org/0009-0003-3736-8511>

Арутюнян Асмик Тельмановна, кандидат исторических наук, доцент,
Ереванский государственный университет, Армения,
эл. адрес: h.harutyunyan@ysu.am, <https://orcid.org/0009-0003-3736-8511>



Նկար 1.



Նկար 2.



Նկար 3.



Նկար 4.