
ՆՈՐԱՄՈՒԾՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ ՀԱՅՈՑ ՀԱՎԱՔՉԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹՈՒՄ

ԱՄԻՐԽԱՆՅԱՆ Ա. Վ.

Հայոց կենցաղամշակութային համակարգում հավաքչությունը՝ որպես տնտեսական հնագույն զբաղմունք, մինչ օրս պահպանել է իր օժանդակ դերը և որոշակի դրսևորումներով արտահայտվում է նաև մեր օրերում: Ազգաբանական ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ որոշակի իրավիճակներում հավաքչության տեսակարար կշիռը մեծանում կամ նվազում է՝ պայմանավորված սոցիալ-տնտեսական գործոններով:

Հավաքչության ծավալները մեծանում են պատերազմների, սովի, բնածին ու տեխնածին աղետների, ինչպես նաև տնտեսական ճգնաժամերի ժամանակ: Նման հանգամանքներում, երբ չեն բավարարվում բնակչության նույնիսկ ամենակենսական պահանջները, հիմնական սննդի (օրինակ, հացահատիկի) պակասի հետևանքով անցում է կատարվում տնտեսավարման արխաիկ ձևին՝ հավաքչությանը, որը բնականոն պայմաններում սահմանափակ կիրառություն ունի, սակայն կենսական նշանակություն է ստանում արտառոց իրավիճակներում¹: Հետևաբար, բնությունից կախվածությունը² և հավաքչության նշանակությունը պետք է մեծանային նաև հետխորհրդային Հայաստանում, քանի որ երկրաշարժից, Խորհրդային Միության փլուզումից հետո տնտեսության քայքայումը երկրում սոցիալական ծանր պայմաններ ստեղծեց³:

Բուսական աշխարհի փոփոխությունները հաճախ կապվում են մարդու գործունեության հետ, ինչը Հայկական լեռնաշխարհում առկա է դեռևս հնագույն ժամանակներից: Տնկովի անտառների և մի շարք մշակաբույսեր Հայաստան բերելու մասին բազմաթիվ հիշատակություններ կան ուրարտական արձանագրություններում⁴ և հայ պատմիչների երկերում⁵: Այս առումով XX դարը նույնպես

¹Базеян К. Собираательство в современном быту армян (Археология (IV) и этнология (III) Кавказа, Тбилиси, 2002, с. 204-205), Աղանյան Գ., Բազեյան Վ., Տնային տնտեսությունները Շիրակի բնակչության արդի կենցաղում (Գիտական աշխատություններ, V, Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոն, Գյումրի, 2002, էջ 71): Арутюнов С. Адаптивное значение куль-турного полиморфизма (Этнографическое обозрение, 1993, N 4, с. 47) http://journal.ia.ras.ru/archive/1990s/1993/Arutyunov_1993_4.pdf.

² Культура жизнеобеспечения и этнос, отв. ред. Арутюнов С., Маркарян Э., Е., 1983, с. 276.

³ Պատմություններ աղքատության մասին, գիրք 2-րդ, գիտական խմբագիրներ՝ Խառատյան Հ., Մարության Հ., Ե., 2007, էջ 200-202:

⁴ Հայ ժողովրդի պատմության քրեստոմատիա, հ. 1, Ե., 1981, էջ 50, 57, 72, 86, 89:

ՀՀ-ում բնության վրա ներգործելու ժամանակաշրջան էր: Մասնավորապես Լոռու մարզի Ստեփանավան քաղաքի, ինչպես նաև Գառգառ, Գյուլագարակ, Վարդաբլուր, Մեծավան և մյուս գյուղերի շրջակա փշատերև անտառները հիմնվել են 1930-1980-ական թթ.: 1933 թ. ինժեներ-անտառագետ Է. Լեոնովիչը Գյուլագարակ, Գառգառ և Վարդաբլուր գյուղերի շրջակայքում գիտահետազոտական աշխատանքներ է կատարել՝ հիմնելով փշատերև ու եզակի այլ ծառատեսակների պուրակներ, որտեղ հետագայում ձևավորվեց Գյուլագարակի բուսաբանական այգին: 1957 թ. Գյուլագարակի մոտ կառուցվեց մանկական առողջարան՝ նախատեսված թոքային հիվանդությունների, մասնավորապես տուբերկուլյոզի բուժման ու կանխարգելման համար⁵:

Փոշոտման շրջանում (մայիսի կեսերից մինչև հունիսի սկիզբը) փշատերև անտառների առողջարար օդը⁷ շնչելու համար այնտեղ են մեկնում ոչ միայն կազդուրվելու կարիք ունեցողները, այլև առողջները: Տեղացիների վկայությամբ, Ստեփանավանի հյուրանոցներում և հատկապես Գյուլագարակում այդ օրերին ազատ տեղ չի լինում, և շատերը հանգրվանում են անտառների փեշերին խփած վրաններում: Խորհրդային տարիներին հատկապես շատ էին գալիս Վրաստանից⁸:

Լոռու մարզի հիշյալ բնակավայրերում դաշտային ազգագրական նյութեր գրառելիս հանդիպեցինք հայոց ավանդական հավաքչական մշակույթին անձանոթ մի երևույթի, որը ոչ միայն միջմշակութային փոխհարաբերությունների, այլև բնակլիմայական նոր միջավայրին հարմարվելու և մարդբնություն հարաբերություն, բնության տված հնարավորություններն արդյունավետ օգտագործելու օրինակ է, երբ տնկույթի փշատերև անտառների շնորհիվ սննդի համակարգ մտան որոշակի նորամուծություններ⁹: Մասնավորապես, փշատերև անտառներում ի հայտ եկան Հայաստանի բնությանը ոչ բնորոշ սնկեր, որոնց մի մասը վերջին տարիներին հավաքչության մեջ մեծ տեղ է գրավում: Բացի սնկերից, հավաքում են նաև փշատերև ծառերի կոներ, որոնցից «շիշկի մեղր» և «շիշկի մուրաբա» են եփում:

Ռուսաստանում, հատկապես Սիբիրում, փշատերև ծառերի կոների «մեղրը» և մուրաբան շատ տարածված են: Այդ մեղրը ռուսական ժողովրդական բժշկության

⁵ Սովսես Խոբենացի, Հայոց պատմություն, Ե., 1968, էջ 100, 134, 175, 176, 245, Փալատոս Բուզանդ, Հայոց պատմություն, Ե., 1987, էջ 33:

⁶ Акопян И. Курортные богатства Степанаванского района, Е., 1974, с. 62.

⁷ Միրզոյան Ս., Ստեփանյան Ա., Միրզոյան Ա., Հայաստանի դեղատու և բուժիչ ծառերն ու թփերը, Ե., 1994, էջ 57:

⁸ Ամիրխանյան Ա., Դաշտային ազգագրական նյութեր (այսուհետև՝ ԴԱՆ), ՀՀ Լոռու մարզ, 2010-2011 թթ., Ստեփանավան, Գյուլագարակ, Վարդաբլուր, Լեջան, Գառգառ:

⁹ Նույն տեղում:

մեջ կիրառվում է որպես դեղամիջոց՝ շնչուղիների, աղեստամոքսային հիվանդությունների, մրսածության, վիտամինային անբավարարության, դիմադրողականության անկման դեպքում¹⁰։ Սակայն Լոռու մարզում այն օգտագործում են միայն մրսածության և շնչառական հիվանդությունների ժամանակ, օրական 1-3 թեյի գդալ¹¹։

Մեր հանրապետությունում մրսածության, զանազան այլ հիվանդությունների ժամանակ ավանդաբար կիրառվում են ինչպես վայրի (մոռի, մոշի, հոնի, հաղարջի, մորու), այնպես էլ մշակովի մրգերի ու հատապտուղների մուրաբաներ, որոնք հարգի են և լայն տարածում ունեն բնակչության շրջանում՝ անկախ սոցիալական կարգավիճակից։ Սակայն XX դ. վերջերին ստեղծված սոցիալական ծանր պայմանների հետևանքով մեծ կարևորություն ստացան այն բույսերը, որոնք ձեռք էին բերվում հավաքչության միջոցով։ Բնականաբար, սննդի նոր աղբյուրների փնտրտուքի հետևանքով մարդկանց ուշադրության կենտրոնում հայտնվեցին նաև փշատերև ծառերի կոները, որոնք հայոց ավանդական սննդակարգին խորթ երևույթ էին։

«Շիշկի մեղրի» մասին տեղաբնիկներն իմացել են դրացի ռուսներից ու «Սոճուտ» առողջարանում հանգստացող ռուսաստանցիներից։ Հատկանշական է, որ շուրջ 40 տարի առաջ յուրաքանչյուր ընտանիք միայն իր կարիքների համար էր «շիշկի մեղր» եփում՝ զուտ հետաքրքրասիրությունից և որպես եզակի քաղցրավենիք լինելու հանգամանքից ելնելով, սակայն ժամանակի ընթացքում այն դարձավ եկամտի աղբյուր ու Գյուլագարակի բնակչության մի ստվար զանգվածի հիմնական զբաղմունքներից մեկը։ «Շիշկի մեղր» եփում են նաև Ստեփանավանում և հարևան գյուղերում (Վարդաբլուր, Գառգառ), բայց, ի տարբերություն գյուլագարակցիների, չեն վաճառում։

1980-ականին գյուլագարակցիները «շիշկի մեղրն» սկսեցին վաճառել բուսաբանական այգու և «Սոճուտ» հանգստյան տան մոտ, որոնց այցելուներն էլ դարձան «մեղրի» առաջին գնորդները։ Կարևոր հանգամանք է նաև այն, որ Ստեփանավանի տարածաշրջանն ամառանոցային գոտի է, և գնորդների մեջ մեծ թիվ են կազմում հովեկները։ Առաջացած պահանջարկը նկատի ունենալով՝ հայտնվեցին ձեռներեցներ, որոնք «շիշկի մեղրի» արտադրություն հիմնեցին։ Վերջին տարիներին դեղատրներում և սուպերմարկետներում վաճառվում է Գյուլագարակ գյուղի արտադրանքը, որը կոչվում է «դոկտոր մեղր» և «սոճու մուրաբա», ինչպես և Երևանում արտադրվող «սոճու դոշաբը»,¹² որի հումքը բերվում է Լոռու մարզից։ Հարկ է նշել,

¹⁰ <http://www.gardenia.ru>, նաև <http://drsos.io.ua>

¹¹ ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2011։

¹² «Դոշաբ» անվանումը զուտ առևտրային նպատակ ունի։

որ գյուղացիներից շատերը իրենց եփած «շիշկի մեղրը» նույնպես պիտակավորել են (օրինակ, դրանք կոչվում են «առողջարար էկզոտիկա», «սոճենու կոնի մեղր» և այլն)¹³:

Կոները հավաքում են Գյուլագարակի «Սոճուտ» առողջարանի և հարևան գյուղերի շրջակա սոճու անտառներից: Մուրաբայի կոները հավաքում են մայիսի վերջերից մինչև հունիսի սկիզբը, մեկ շաբաթվա ընթացքում, քանի դեռ մատղաշ են և ձեռքով սեղմելիս միջից խեժ է դուրս գալիս, իսկ «մեղրի» համար՝ հուլիսի վերջերից մինչև օգոստոսի կեսերը, երբ արդեն կիսահաս են ու հյութալի: Հավաքում են թե՛ տարբեր տարիքի կանայք ու տղամարդիկ, թե՛ պատանիներն ու աղջիկները, թե՛ երեխաները՝ իրենց հարմար ժամերին, հիմնականում՝ հովին: Կանայք ցածր ճյուղերից են պոկում, իսկ տղամարդիկ ծառն են բարձրանում: Հավաքելը դժվար է, քանի որ խեժը կպչում է ձեռքերին, իսկ ձեռնոցներով կոնը դժվարությամբ է պոկվում: Կոները լցնում են պարկերի մեջ և տուն տանում: Կոները երկու օրից ավելի հնարավոր չէ պահել, ամեն անգամ հավաքում են այնքան, որ կարողանան մշակել: Կան ընտանիքներ, որոնք զբաղվում են կոնի հավաքչությամբ և հենց գյուղում էլ վաճառում են: Տարիների ընթացքում «շիշկի մեղրի» պահանջարկի աստիճանական մեծացման շնորհիվ ստեղծվել է կոն հավաքողների, «մեղր» եփողների ու վաճառողների յուրահատուկ շղթա, ինչպես նաև ձևավորվել հիմնական գնորդների մի խումբ (Երևանից, Վանաձորից ու Թբիլիսիից), որն այն նախօրոք պատվիրում է:

«Շիշկի մեղր» եփելու համար կոները (80-100 հատ) կացնիկով կիսում են և մեկ օր թողնում սառը ջրի մեջ, որ դառնությունն անցնի, ապա քամում են, 2 լ ջրում եռացնում այնքան ժամանակ, մինչև ջուրը կիսով չափ պակասի: Այնուհետև, ինչպես իրենք են ասում, մածուն մերելու նման փաթաթում են բրդյա ծածկոցով, որ մերվի: Հաջորդ օրը հյութը քամում են, շաքարավազ ավելացնում և կրկին եփում այնքան, մինչև մուրաբայի նման մածուցիկ զանգված դառնա: Վերջում կիտրոնաթթու (կիտրոնի աղ) են ավելացնում: Նշենք, որ վերջին մի քանի տարիներին «շիշկի մեղր» են եփում նաև մուրաբայի մատղաշ կոներից, որպեսզի մայիսի վերջերին, փշատերև անտառների փռոցուման շրջանում իրենց արտադրանքը վաճառելու հնարավորություն ունենան բուսաբանական այգու մեծ թվով այցելուներին¹⁴:

Քանի որ մուրաբայի մշակույթը մեզանում բավական հարգի է և տարածված, զարմանալի չէ, որ մոտ տասը տարի առաջ գյուլագարակցիներից շատերը, առանց որևէ աղբյուրից տեղեկանալու, սեփական նախաձեռնությամբ սկսել են «շիշկի

¹³ ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2015:

¹⁴ Նույն տեղում:

մուրաբա» եփել: Փորձը կատարել են ընկույզի մուրաբայի նմանությամբ, որը նրանց հաջողվել է: Մուրաբա եփելու համար կոները կանաչ ընկույզի նման կճպում են, երկու մասի բաժանում և մեկ օր թողնում ջրի մեջ, որ դառնությունն անցնի: Հաջորդ օրը քամում են, ջուր ավելացնում ու մոտավորապես տասը րոպե եռացնում, նորից քամում, լցնում շաքարաջրի մեջ և եփում՝ 1 կգ կոնին ավելացնում են 1 լ ջուր: Եփում են երեք օր՝ ընդմիջումներով («հանգստացնելով»): Հարկ է նշել, որ տարիների ընթացքում հմտանալու, ինչպես նաև նոր տեղեկություններ ստանալու շնորհիվ շատերն սկսել են «շիշկի մուրաբայի» պատրաստման այլ եղանակներ կիրառել: Օրինակ, մուրաբայի համար շատ մանր կոներ են ընտրում և եփում առանց կճպելու կամ խառը, ինչի շնորհիվ, ինչպես տեղացիներն են ասում, կոնի վիտամինները պահպանվում են, իսկ եփողների գործը՝ հեշտանում¹⁵: Մեր դաշտային հետազոտության ժամանակ 1 լ «շիշկի մեղրն» արժեք 3000 դրամ: Մուրաբան անհամեմատ ավելի քիչ էր վաճառվում և աշխատատար լինելու պատճառով ավելի թանկ էր՝ 4000 դրամ:

Ժողովրդախոսակցական լեզվում «շիշկի մեղրը» կայուն կապակցություն է, որը ռուսերենից մասնակի թարգմանություն է: Մեր հիշատակած քաղցրավենիքը մեղրանման է, հետևաբար «шишечный мед», «сосновый мед» և «շիշկի մեղր» արտահայտությունները պատահական չեն: Մեղր ասելով հասկանում ենք քաղցր, մածուցիկ, թանձր հյութ, որը մեղուները պատրաստում են մեղրատու բույսերի նեկտարից¹⁶: Ե՛վ հայերենում, և՛ ռուսերենում մեղր բառը գործածվում է նույն՝ շատ քաղցր, ախորժելի իմաստներով: Քաղցր, համով ամեն ինչը համեմատվում է մեղրի հետ (մեղրի նման քաղցր ու անուշ): Օրինակ, հայերենում շատ քաղցր տանձի, խնձորի, ծիրանի ու դդումի տեսակները համապատասխանաբար կոչվում են մեղրատանձ, մեղրախնձոր, մեղրակենի ու մեղրադդում¹⁷: Մեղրաբերան ասելով՝ հասկանում ենք քաղցրախոս մարդուն, մեղրել նշանակում է՝ քաղցրացնել, մեղրի մեջ կենալ՝ լիության մեջ ապրել¹⁸ և այլն:

Կոնը գյուլագարակցիների խոսակցական լեզվում քիչ կիրառվող բառերից է, սկզբնական շրջանում, երբ տեղացիները դեռևս նոր էին տեղեկանում այս քաղցրավենիքի մասին, միայն ռուսերեն «շիշկա» բառն էին գործածում¹⁹: Օրինակ,

¹⁵ ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2015:

¹⁶ Մալխասյանց Մո., Հայերենի բացատրական բառարան, հ. III, Ե., 1944, էջ 301, Աղայան Է., Արդի հայերենի բացատրական բառարան, հ. II, Ե., 1976, էջ 994:

¹⁷ Մալխասյանց Մո., նշվ. աշխ., էջ 301:

¹⁸ Աղայան Է., նշվ. աշխ., Ե., 1976, էջ 995:

¹⁹ Եղևնի, սոճի բառերը նույնպես շատ քիչ են գործածվում, միայն գրական հայերենով խոսելիս, իսկ առօրյա խոսակցականում կիրառում են բարբառային շամի (սոճի) կամ ավելի շատ ռուսերեն «յոլկա» բառը, եղևնու,

էթէ ասում էին՝ «շիշկա» եւ եփում, նշանակում էր՝ խոսքը «շիշկի մեղրի» (կոնի մեղրի) կամ մուրաբայի մասին է: Սակայն վերջին տարիներին, երբ «շիշկի մեղրի» վաճառքի ծավալները մեծացան, հաճախորդների հետ շփումը ստիպեց, որ հայերեն բառը գործածեն, քանի որ «շիշկա» բառը վերջիններիս երբեմն անհասկանալի է, բացի այդ, նրանց հետ շփումը գրական հայերենով խոսելու անհրաժեշտություն է առաջացնում: Այժմ «շիշկա» բառին զուգահեռ գործածվում են նաև կոն, կոնի մեղր և կոնի մուրաբա բառերը²⁰:

Եթէ ռուսները «շիշկի մեղրի» պատրաստման բազմաթիվ տարբերակներ ունեն²¹, ապա Գյուլագարակում մեկ եղանակ գոյություն ունի: Ռուսներն այն պատրաստում են նաև առանց եփելու. կիսահաս կոները մի քանի մասի են բաժանում, լցնում ապակե տարայի մեջ ու շաքարավազ ավելացնում (շերտ-ընդմեջ՝ մի շերտ շաքարավազ, մի շերտ կոն), փակում բարակ ու ծակոտկեն կտորով և ամենաքիչը մեկ ամիս դնում արևի տակ: Ընթացքում անընդհատ թափահարում են, որպեսզի շաքարավազը լավ լուծվի²²: Այնուհետև տարան փակում են հերմետիկ կափարիչով և պահում մութ տեղում: «Շիշկի մեղր» եփելու համար հաճախ շաքարավազի փոխարեն մեղր են ավելացնում: Ռուսները մուրաբայի համար տարբեր հասունության կոներ են օգտագործում²³:

Գյուլագարակում «շիշկի մեղրի» ու «շիշկի մուրաբայի» պատրաստումը ենթարկվել է որոշակի տեղայնացման, քանի որ, ի տարբերություն ռուսների, հայ տանտիրուհիները դառնությունն անցկացնելու համար կոները նախօրոք ջրի մեջ են դնում, իսկ մուրաբայի համար օգտագործում են միայն մատղաշները, որոնք կանաչ ընկույզի նման կճպում են²⁴: Սա բացատրվում է նաև այն հանգամանքով, որ «շիշկի մեղրի» և «շիշկի մուրաբայի» մշակույթը տեղացիների համար նոր ու դեռևս անսովոր երևույթ է, հետևաբար նրանք շատ զգույշ են և այդ քաղցրավենիքները պատրաստում են, նախ և առաջ, ըստ իրենց ավանդական պատկերացումների: Գյուլագարակում շաքարավազի փոխարեն մեղրի օգտագործման դեպք մենք չենք գրանցել:

սոճու անտառ ասելու փոխարեն՝ «յոլկեք»: Օրինակ, ասում են՝ «Շիշկեն յոլկեքից ենք բերում» (ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2010-2011):

²⁰ Նույն տեղում, 2015:

²¹ <http://www.josy.ru/kulinariya-recepty/6%b5%92%2010>, <http://vsenasvete.org.ua/kulinariya-recepty/27-11-2011>, <http://www.startinvest.ru/>, 05.04.2009, <http://www.polezno.com/08.06.2011>

²² <http://bibo.kz/>, <http://www.happy-giraffe.ru/>

²³ <http://zimri.ru>

²⁴ ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2011:

Հարկ է նշել, որ փշատերն ծառերի մասին գիտելիքներ ձեռք բերելու շնորհիվ (հեռուստատեսություն, ամսագրեր, համացանց, վերջին տարիներին դեպի Ռուսաստան ծավալուն դարձած արտագաղթ) սկսել են նաև սոճիների խեժ և ծաղկափռի վաճառել: Խեժը «խունկ» են անվանում և առաջարկում խալիպի, ստամոքսի հիվանդությունների համար (մեղրամոմի նման ծամում են և կուլ տալիս): Ծաղկափռին, որը «փռոտման փռի» է կոչվում, ըստ վաճառողների, օգտակար է թեյի ձևով՝ շնչուղիների հիվանդությունների, դիմադրողականության, հեմոգլոբինի բարձրացման համար: Ծաղկափռու համար ծաղիկները հավաքում են առավոտյան ժամը 5-6-ին, երբ օդը խոնավ է, և լցնում են պոլիէթիլենային տոպրակների մեջ: Երկար պահելու համար ծաղկափռին փռում են, որ չորանա²⁵: Շատերը շաքարախտով հիվանդների համար նաև եփում են այսպես կոչված «խեժ», որը կոնի թուրմ է: Նաև կոնի օղի են պատրաստում՝ օդու մեջ կոն լցնելով: Այն թեև տհաճ համ ունի, սակայն համարվում է բուժիչ և եզակի խմիչք, որով հյուրասիրում են հյուրերին²⁶:

Այսպիսով, հայոց սննդի համակարգ և ժողովրդական բժշկություն մուտք գործած այս քաղցրավենիքներն ուղղակիորեն կապվում են հավաքչության հետ, որի շնորհիվ ներկա սոցիալ-տնտեսական պարտադրող պայմաններում վայրի բույսերը կենսապահովման մշակույթում զգալի տեղ են գրավում: «Շիշկի մեղրը» տեղացիների համար կարևորվում է որպես քաղցր դեղամիջոց և ոչ թե ամենօրյա գործածության քաղցրավենիք, որը վերը նշված հիվանդությունների դեպքում կարող է փոխարինել ավանդաբար կիրառվող մեղրին և մուրաբաներին՝ երբեմն ավելի արդյունավետ ազդեցություն ունենալով: Քաղցր լինելու շնորհիվ այն հիվանդի համար ավելի հաճելի է և, ի տարբերություն դեղորայքի, չի վնասում: Սակայն հանրապետությունում աճող վայրի և մշակովի մրգերից ու հատապտուղներից պատրաստվող քաղցրավենիքների բազմազանությունը, ինչպես նաև բնակչության մի ստվար զանգվածի թերահավատ վերաբերմունքը սահմանափակում են դրանց տարածումն ու կիրառությունը: Այս հանգամանքների պատճառով «շիշկի մեղրը» և մուրաբան՝ որպես քաղցր դեղամիջոց, մեծ տարածում ունեն միայն փշատերն անտառների մոտ գտնվող բնակավայրերում, որտեղ զբաղվում են կոնների հավաքչությամբ:

²⁵ Նույն տեղում, 2015:

²⁶ Նույն տեղում:

ИННОВАЦИИ В АРМЯНСКОЙ КУЛЬТУРЕ СОБИРАТЕЛЬСТВА**АМИРХАНИЯ А. В.****Резюме**

В силу социально-экономических условий люди посредством собирательства по возможности максимально используют дикие растения, таким образом восполняя систему питания и определенным образом экономя деньги. По той же причине в последние годы в Лорийском марзе помимо дикорастущих растений и фруктов, ягод собирают также шишки хвойных растений, из которых готовят “шишечный мед” и “шишечное варенье”.

Со временем эти сладости приобрели для населения еще и коммерческое значение. Однако в связи с их дороговизной продажа “шишечного меда” не может получить больших масштабов, вследствие чего этот продукт может быть широко распространен лишь в населенных пунктах, расположенных неподалеку от хвойных лесов, где занимаются собиранием шишек. Разнообразие сладостей, приготовленных из дикорастущих и культивированных плодов, а также ягод, произрастающих в республике, также препятствует широкому потреблению “шишечного меда”.

**INNOVATIONS IN ARMENIAN PLANT
GATHERING TRADITIONS****A. AMIRKHANYAN****Abstract**

Investigation of a new phenomenon in gathering culture of Armenians – “honey of cones” - leads to concluding that this cultural element has some peculiarity connected with the occasion of effective usage of nature, of quick reacting on changes in plant milieu while due to newly-planted kinds of trees innovations arise in the system of food.

In hard social-economical conditions people try to effectively utilize wild plants through gathering, in that way filling in the system of food and saving in certain way. For the same reason in the last years in Lori marz along with wild plants and fruits, berries, cones of coniferous trees are gathered also, of which “cone honey” and “cone jam” is made.

During some period of time those sweets attained commercial significance, too. Nevertheless because of their expensiveness sale of “cone honey” cannot have large distribution, therefore it can be used only in regions not far from pine-tree forests, where people gather cones.