

ՄԱՍՐԵՆԻՆ ՀԱՅՈՑ ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹՈՒՄ

ROSE HIP (ROSA L.) IN ARMENIAN TRADITIONAL CULTURE

ШИПОВНИК В АРМЯНСКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ

Անժելա Ամիրխանյան
Anzhela Amirkhanyan
Анжела Амирханян

Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Գիտությունների ազգային ակադեմիա, Հայաստան
Institute of Archaeology and Ethnography, National Academy of Sciences, Armenia
Институт археологии и этнографии, Национальная академия наук, Армения

anzhela.amirkhanyan@sci.am

Ներկայացվել է՝ 30.04.2025, գրախոսվել է՝ 26.06.2025, ընդունվել է՝ 12.08.2025
Received: 30.04.2025; Revised: 26.06.2025; Accepted: 12.08.2025
Представлено: 30.04.2025; рецензировано: 26.06.2025; принято: 12.08.2025

© Հեղինակ, 2025: Տարածվում է Creative Commons Attribution 4.0 Licence-ի պայմաններով
© The Author, 2025. Distributed under the terms of Creative Commons Attribution 4.0 Licence
© Автор, 2025. Распространяется на условиях Creative Commons Attribution 4.0 Licence

DOI: 10.53548/0320-8117-2025.2-246

Ամփոփում – Մասուրի հավաքչությունը մարդու՝ շրջակա միջավայրին հարմարվելու, հագարավոր տարիների ընթացքում ձևավորված մարդ-բնություն փոխազդեցության ուշագրավ երևույթներից է: Այն արտացոլվել է մասրենու, մասուրի և դրանից պատրաստված կերակրատեսակների ժողովրդական անվանումներում (վայրի վարդ, սուտ վարդ, փշավարդ, շան վարդ, արջի մասուր, մասրամածուն, մասրաթան, մասրաթու, մասուրի սպաս և այլն), որոնք պահպանել են հնագույն մշակութային իրողությունների շերտեր: Դարերի ընթացքում կուտակված փորձի շնորհիվ մասրենին լայնորեն կիրառվել է ժողովրդական բժշկության մեջ բազմաթիվ հիվանդություններ բուժելու համար: Ուտեստի ավանդական համակարգում մասրենու պտուղներից պատրաստված կերակուրները միաժամանակ եղել են սննդաբուժության բաղկացուցիչ մաս: Դեղաբույս, ինչպես նաև փշոտ թուփ լինելու պատճառով մասրենուն հավատալիքներում վերագրվում են հիվանդությունները վանող և չարխափան գործառույթներ: XX դ. ուտեստի ավանդական համակարգն աստիճանաբար փոփոխվեց՝ հանգեցնելով բազմաթիվ խնդիրների: Դրանց լուծման արդյունավետ ուղիներից են համարվում ավանդական սննդակարգը, ժողովրդական բժշկությունն ու մասնավորապես սննդաբուժությունը, որոնք այսօր նորովի են արժևորվում: Այս առումով վայրի բույսերը և մասնավորապես մասրենին կարող են դառնալ առողջարար, վիտամիններով հարուստ և էկոլոգիապես մաքուր մթերքի աղբյուր: Ուտեստում և ժողովրդական բժշկության մեջ մասրենու գործածության ավանդական և ժամանակակից եղանակներն ունեն կարևոր կիրառական նշանակություն:

Abstract – The gathering of rose hips represents an interesting example of human adaptation to the natural environment – a form of human–nature interaction shaped over thousands of years. This long-standing relationship is reflected in the diverse folk names for rosehips (e.g., wild rose, false rose, thorn rose, dog rose, bear rose hip) and the traditional dishes prepared from them (e.g., soups called *masramatsun*, *masratan*, *masrattu*, *masuri spas*, etc.), which encapsulate layers of ancient cultural realities (in Armenian, the word for rose hips is *masur*, and part of the word *masra* – commonly used in traditional dish names – derives from *masur*, signifying that the food is made from rose hips). Thanks to centuries old accumulated knowledge, the rosehip has long been regarded as a medicinal plant and has been widely utilized in folk medicine for the treatment of various ailments. Within traditional culinary systems, dishes prepared from rose hip fruits have also been considered an integral component of dietetics. As both a thorny shrub, and a healing plant, the rose hip holds a symbolic role in folk beliefs, where it is thought to ward off evil spirits and protect against disease. During the 20th century, traditional food systems underwent gradual transformation, leading to a range of nutritional and health-related challenges. Consequently, traditional dietary practices, folk medicine, and particularly nutrition therapy are being re-evaluated and increasingly appreciated for their potential contributions to health and well-being. In this context, the use of wild plants, and especially that of rose hip, offers a valuable source of nutritious, vitamin-rich, and environmentally sustainable food products. Both traditional and contemporary applications of rosehip in culinary practices and folk medicine hold significant practical relevance today.

Аннотация – Сбор шиповника представляет собой интересный пример адаптации человека к природной среде – форму взаимодействия человека и природы, которая формировалась на протяжении тысячелетий. Эта давняя связь отражена в разнообразных народных названиях шиповника (например, дикая роза, ложная роза, шиповатая роза, роза собачья, шиповник медвежий) и традиционных блюдах, приготовленных из них (например, супы, называемые масрамацун, масратан, масрattu, масури спас и т.д. (На армянском шиповник звучит как масур, часть слова масра означает изготовленное из шиповника). Благодаря накопленным веками знаниям шиповник издавна считается лекарственным растением и широко используется в народной медицине для лечения различных недугов. В традиционных кулинарных системах блюда, приготовленные из плодов шиповника, также считаются неотъемлемым компонентом диетологии. Как колючий кустарник и лечебное растение, шиповник играет символическую роль в народных верованиях, где считается, что он отгоняет злых духов и защищает от болезней. В течение XX века традиционные системы питания претерпели постепенную трансформацию, что привело к ряду проблем, связанных с питанием и здоровьем. Следовательно, традиционные диетические практики, народная медицина и особенно диетотерапия переоцениваются и все больше ценятся за их потенциальный вклад в здоровье и благополучие. В этом контексте использование дикорастущих растений, особенно шиповника, предлагает ценный источник питательных, богатых витаминами и экологически устойчивых продуктов питания. Как традиционное, так и современное применение шиповника в кулинарии и народной медицине имеет сегодня важное практическое значение.

Հիմնաբաներ – հավաքչություն, մասրենի, ուտեստ, բժշկություն, հավատալիք:

Keywords – gathering, rose hips, nutrition, medicine, beliefs.

Ключевые слова – собирательство, шиповник, питание, медицина, верования.

Ներածություն

Հայոց կենսապահովման մշակույթը հիմնված է երկրագործության և անասնապահության վրա, հետևաբար ուտեստի համակարգի հիմքում հացահատիկն է, միսը, կաթնամթերքը և բանջարեղենը: Որպես օժանդակ տնտեսածն՝ որոշակի դեր ունի նաև հավաքչությունը, որի ծավալների վրա ազդեցություն ունեն բնակլիմայական պայմանները, տնտեսական զբաղմունքները, սոցիալ-տնտեսական իրավիճակը, մշակութային ավանդույթները և այլն:

Ավանդաբար հատապտուղներն օգտագործվել են միայն թարմ վիճակում ուտելու համար, դրանք կերակուր (ճաշ, քաղցրավենիք և այլն) պատրաստելու նպատակով գրեթե չեն գործածվել, ինչպես նաև չեն պահեստավորվել: Այդ իսկ պատճառով հատապտուղների հավաքչությունը երկրորդական դեր է ունեցել: Մասուրը ուտեստի ավանդական համակարգում մեծ կիրառություն ունեցող միակ հատապտուղն է, որի հավաքչությունը կարևոր նշանակություն է ունեցել:

1960-ական թվականներից հետո, շաքարի՝ մատչելի մթերք դառնալու և պահածոյացման նոր եղանակների շնորհիվ վայրի հատապտուղներն սկսեցին գործածել քաղցրավենիքներ պատրաստելու համար, որը հանգեցրեց դրանց հավաքչության ծավալների ընդլայնմանը (Ամիրխանյան 2024, 245–257): Այսօր, չնայած հատապտուղների բազմազանությանը, մասուրը շարունակում է մնալ որպես մեծ պահանջարկ ունեցող պտուղ, որի հավաքչությունն ստացել է նաև առևտրային նշանակություն:

Մասրենու վերաբերյալ ժողովրդական պատկերացումներն արտացոլվել են ազգագրական և բանահյուսական նյութերում՝ հանելուկներում, դարձվածներում, անեծքներում, հավատալիքներում և այլն (Ղանալանյան 1960, 321; Սուքիասյան, Գալստյան 1975, 598; Հարությունյան 1960, 126, 135, 148, 154; Սարգսյան 2015, 579, 586, 589, 593–594, 601, 605):

Հայկական լեռնաշխարհում տարածված են նաև «մասուր» բառով կազմված տեղանունները՝ Մասուր, Մասրիկ, Մասրուտ, Գեղարքունիքում է գտնվում Մասրուց վանքը կամ Մասրուց անապատը (Հակոբյան և այլք 1991, 709–710): Գրավոր աղբյուրներում հիշատակվում է նաև Մասուր՝ ինչպես իգական, այնպես էլ արական անձնանունը, որը, ըստ Հր. Աճառյանի, «վարդ» բառից է և հիշվում է XV–XVI դարերից (Աճառեան 1942, 217):

Մասուրի հավաքչություն

Մասրենին (Rosa L.) վարդագգիների ընտանիքի թուփ է, ՀՀ-ում աճում է շուրջ 31 տեսակ, որոնց մի մասն էնդեմիկ է: Ցրտադիմացկուն, քիչ պահանջկոտ բույս է, աճում է բնակլիմայական բոլոր գոտիներում, մինչև 2200 մ բարձրություններում: Այս հանգամանքի շնորհիվ, ի տարբերություն մյուս հատապտուղների, որոնց հավաքչությունը տեղային բնույթ է կրում, քանի որ աճում են բնակլիմայական որոշակի պայմաններում, մասուրի հավաքչությունը միշտ եղել է բավականին տարածված:

Մասուրը (մասուրա, մասպուր, միասուր, մասուլ, մասպար, ակուվուկ, վարդապտուղ) (Գայայեան 1838, 324; Петров 1940, 166; Գաբրիկեան 1968, 148; Թորոսյան 1983, 200; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2022) հասունանում է սեպտեմբեր-հոկտեմբեր ամիսներին: Հավաքելու համար գործածում են ծայրին կեռ ունեցող երկար փայտ կամ երկաթե ձող՝ կեռչան (կռեչան, կռռաչան) (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2010–13), որով ճյուղերը մոտեցնում են: Յուրաքանչյուր ոք օրական կարող է հավաքել 25–30 կգ մասուր: Մասուրի պտուղները չորացնում են՝ փռելով ստվերոտ և օդափոխվող տեղում:

Հավաքչությամբ ավանդաբար զբաղվում են կանայք և աղջիկները, սակայն, դրան զուգահեռ, տեղի են ունեցել նաև որոշակի փոխակերպումներ, որոնք պայմանավորված են 1990-ական թվականներին Հայաստանում ստեղծված սոցիալ-տնտեսական իրավիճակով, երբ հավաքչության դերը կարևորվեց: Ընտանիքի կարիքները հոգալու համար տղամարդիկ ևս սկսեցին զբաղվել հավաքչությամբ, որի համար մեծ խթան դարձան ՀՀ անկախության տարիներին շուկայական հարաբերությունների զարգացումը և հատապտուղների արդյունաբերական նշանակությունը, որոնք զգալիորեն հեշտացրին վայրի բույսերի իրացումը (Ամիրխանյան 2019ա, 206–207; Ամիրխանյան 2024, 251–252): Տղամարդիկ, ի տարբերություն կանանց, հիմնականում զբաղվում են եկամտաբեր բույսերի, այդ թվում նաև մասուրի հավաքչությամբ (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009–13, 2014–15, 2019, 2022–2023):

Մասրենու ժողովրդական անվանումները

Մասրենին, լինելով վարդի նախնին, սերտորեն առնչվում է այդ ծաղկին, այդ իսկ պատճառով կոչվում է նաև վարդ, գիրա վարդ, գինավարդ (Петров 1940, 113, 166), վայրի վարդ/վարդենի (Գայայեան 1838, 324; Ալեքսանեան 1899, 795; Մովսիսյան 1972, 51; Մելիքեան 1964, 516; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2019, 2023), մասուրի վարդ (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2019, 2021, 2023), սուտ վարդ (Ալիշան 1895, 592; Հարությունյան 1960–62, 8), շնավարդ (Մենեվիժեան 1897, 110; Роллов 1908, 432), փշավարդ (Петров 1940, 113, 166; Թորոսյան 1983, 200) և այլն: Վարդենու և իր նախնի մասրենու կապի մասին է հավաստում Դավիթ Սալաձորեցին իր «Գովասանք ծաղկանց» տաղում. «Սուտ վարդն բաժնուել յերամէն, խառնուել յերամ մասուրուն...» (Մկրյան 1938, 196):

Հայերենում մեծ թիվ են կազմում կենդանիների անուններով բաղադրված վայրի բույսերի անունները (Թէոդիկ 1926, 91–92; Գաբրիկեան 1968, ԺԵ; Ամիրխանյան 2016, 6–12; Ամիրխանեան 2023, 283–297): Կենդանու անունը հուշում է, որ բույսը վայրի է, հետևաբար մասրենու շան վարդ (շնավարդ) անվանումը նշանակում է կեղծ, վայրի վարդ: Մասրենին կոչվում է նաև շան մորենի (Ճէրէճեան և այլք 1992, 466), որտեղ «շուն» բառը բույսի վայրի լինելու ցուցիչ է, իսկ «մորի» բառը հատապտուղների ընդհանրական անունն է:

Մասրենու այն տեսակները, որոնց պտուղները համարվել են ոչ պիտանի, բարբառներում կոչվել են էշի վարդ, շան վարդ, պտուղները՝ էշի, շան կամ խոզի

մասուր (Գաբրիկեան 1968, 71, 148), դառնահամ սև մասուրը՝ գայլի մասուր (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2021) և այլն: Մասրենու արժեքավոր պտուղները կոչվում են խաս մասուր (Բդոյան 1972, 12), շահ մասուր (շահ մըհըսըրէ) (Պետրով 1940, 114) և այլն: Սերաստիայում բարձր է գնահատվել դեղին ծաղիկ ունեցող մասրենու՝ շգրավի վարդի պտուղը (շգրավ) (Գաբրիկեան 1968, 177, 226):

Արջի մասուր: Մասուրի որոշ տեսակներ բարբառներում կոչվում են արջի մասուր, որն առնչվում է «արջ» բառի սև իմաստին և արջ գազանի հատկություններին:

ա. *Արջի մասուր՝ սև մասուր:* Արջ բառի «սև, մութ, մուգ» իմաստները տեսնում ենք նաև արջնանալ՝ սևանալ, արջասպ՝ սև նյութ, արջնագգեստ՝ սևագգեստ (Ալետիքեան և այլք 1836, 375) և այլ բառերում: Այն պահպանվել է նաև մի շարք՝ սև պտուղներ ունեցող բույսերի անվանումներում (արջնդեղ, արջի խնդեղնի և այլն) (Ամիրխանյան 2019բ, 6–7): Հայերենի որոշ բարբառներում սև մասուրը կոչվում է արջի մասուր (արջամասուր), որտեղ ևս «արջ» բառը սև իմաստն ունի (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009, 2012–2014, 2021):

բ. *Արջի մասուր՝ ոչ պիտանի մասուր:* Որոշ վայրի ուտելի բույսերի չգործածվող տեսակների անունները բաղադրվում են նաև «արջ» բառով (արջի նվիկ, արջի բոխի և այլն) (Ամիրխանյան 2019բ, 9–10): Շատ կորիզ և բարակ պտղամիս ունեցող մասուրը ևս, որպես ոչ պիտանի, որոշ բարբառներում կոչվում է արջի մասուր (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2011):

գ. *Արջի մասուր՝ խոշոր մասուր:* Արջին վերագրվում են խոշոր, կոպիտ, տգեղ և այլ հատկություններ, որոնք արտացոլվել են բազմաթիվ բուսանուններում (Ամիրխանյան 2019բ, 10–13): Մասնավորապես որոշ բարբառներում խոշոր մոշն ու ընկույզը կոչվում են ըրչամոշ (Սարգսյան 2013, 180) և արջակակալ (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2011), իսկ խոշոր մասուրը՝ արջամասուր (ըրչըմըհասուր) (Պետրովյան 1965, 444; Սարգսյան 2013, 180; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2011, 2012):

Մասրենին ուտեստի համակարգում

Հայոց ավանդական ուտեստի համակարգում մասուրը լայնորեն կիրառվող հատապտուղ է: Թարմ գործածությունից բացի, այն հիմնականում կարևոր նշանակություն է ունեցել ձմռան և հատկապես պասի ընթացքում, ուստի մեծ քանակությամբ չորացնում էին: Մասուրից պատրաստել են մասրամածուն և մասուրապուր, ինչպես նաև պաստեղ, թեյ, թուրմ և ոգելից խմիչք: Մասրենու ծաղկաթերթիկներից պատրաստել են վարդաջուր, քացախ և այլն, իսկ մատղաշ ընծյուղները, որոնք Արցախում *նաբաթ* են կոչվում, բազմաթիվ բույսերի զոխերի նման կեղևից մաքրել և կերել են (Պետրով 1940, 114):

Մասրամածուն (մասուրի մածուն): Պատրաստում են թարմ կամ չորացրած մասուրի պտղափայտից (Սանասարյաններ 1965, 93; Միրզոյան 2007, 218; Ղազարյան 1988, 265; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009–2013, 2021, 2022): Եփած մասուրը տրորում են ու փլավքամիչով անցկացնելով՝ պտղամիսը կորիզներից առանձնացնում, մի քանի անգամ մաղով անցկացնում, որ մազմզուկներն առանձ-

նանան: Եփելիս մասրամածնին ոչինչ չեն ավելացնում, երբեմն փուշի՝ մի քիչ այլուր են տալիս (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009–13): Ուտում են հաց բրդած, առանց յուղ կամ ձեթ, ցանկացողները շաքար են ավելացնում (Ամիրխանյան ԴԱՆ, 2010–2013, 2021, 2022): Մինչև 1970-ական թվականները մասրամածունը հաճախ եփում էին մի քանի օրվա համար (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2012–2014): Երկար ժամանակով պահելու համար լցրել են ջնարակած կնուճների մեջ ու բերանը կապել սերեկով, որը պատրաստում էին ուլի կաշվից կամ այծի, ոչխարի, հորթի ստամոքսից (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2013):

Մասրամածուն անվանումը պայմանավորված է այն բանով, որ հիշյալ կերակրատեսակը թանձրության համար նմանեցվել է մածացած՝ մակարդված և լերդացած զանգվածի: Մասրամածունը Հայաստանի տարբեր բնակավայրերում կոչվում է նաև մասուրի սպաս, մասութթու և մասրաթան:

Մասուրի սպաս (պաս): Հայերենում «սպաս» բառն ունի նաև ապուրի ընդհանրական իմաստ (Աճառեան 1979, հ. 4, 261), ուստի, բացի թանով սպասից (թանով ապուր, թանհատ, հոածած), մի շարք կերակրատեսակների անուններ ևս բաղադրվել են այդ բառով՝ հոնի սպաս, մամուխի սպաս (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2013), ավելուկի սպաս (Լալայեան 1903, 143), կաթնուսպաս, լոբու սպաս (Մելիք-Բախտամեանց 1889, 68) և այլն: Մասրամածունը ևս որոշ բարբառներում կոչվում է մասուրի սպաս (Ղազարյան 1988, 399; Ամիրխանյան 2018, 12–13):

Մասրաթթու: Թթվաշ կերակրատեսակների անունները հաճախ բաղադրվում են «թթու» բառով՝ զկռաթթու (Մալխասեանց 1944, հ. 2, 26; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2014), չրաթթու, հոնաթթու (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2014, 2023), օձի թթու (Լալայեան 1908, 125) և այլն: Թթու համի համար մասրամածունը կոչվում է նաև մասրաթթու (մըսըրթթո, մհասութթո, մասրթթո և այլն) (Պողոսյան 2007, 149, 203; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2021–2023):

Մասրաթան: Հայերենում «թան» բառը ևս ունի ապուրի ընդհանրական իմաստ (Մալխասեանց 1944, հ. 2, 80), հետևաբար, բացի թանով սպասից, որոշ կերակրատեսակների անուններ ևս բաղադրվել են այդ բառով՝ խառնաթան (Մալխասեանց 1944, հ. 2, 245), հացաթան (հացով ապուր, ճմուռ) (Գալայեան 1938, 281; Ճերեճեան և այլք 1992, 1194) և այլն: Մասրամածունը ևս որոշ բարբառներում կոչվում է մասրաթան (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2021):

Մասուրապուր: Մասուրով ապուր եփելու համար մասուրի պտղամսի թանձր հյութին, որը, ըստ էության, մասրամածունն է, ավելացնում են ոսպ կամ ցորեն և ծիրանի չիր (Վարդանյան 2000, 29), արիշտա (Հովակիմյան 1980, 6), բրինձ կամ ձավար (Ամիրխանյան ԴԱՆ, 2014, 2019, 2022–2023) և այլն: Մասուրի պտղափայտը ավելացնում են նաև սպիտակ բանջարով կամ ալազյազով ու ձավարով ապուրին, որը կոչվում է մասուրով բանջար, ինչպես նաև պասուց տոլմային (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2019):

Որոշ բարբառներում մասուրով ապուրը ևս, ինչպես մասրամածունը, կոչվում է նաև մասուրի սպաս (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2019, 2021), մասրաթթու/մըհըսրթթո և մասրաթան (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2019, 2021–2023):

Հայերենում պահպանվել են պարսկերեն «շորվա» բառով, որն ապուր է նշանակում, բաղադրված բազմաթիվ կերակրատեսակների անվանումներ (Մալխասեանց 1944, հ. 3, 532; Ամիրխանյան 2018, 8–9): Մասուրի ապուրը ևս որոշ բարբառներում կոչվում է մասուրի շորվա (մըհասրով/մհասրի շորվա) (Հովակիմյան 1980, 6; Վարդանյան 2000, 29; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2021–2022):

Պաստեղ: Մասուրի պաստեղը գործածվում է որպես համեմունք (Գաբրիելյան 1968, 148; Ջելինսկի 1898, 182): Կարինում թարմ մասուրի վրա տաք ջուր են լցրել, թակով ծեծելով սերմերն անջատել ու քամած մածուկը բարակ շերտով արևի տակ չորացրել (Բդոյան, 1972, 12):

Ոգելից խմիչք: Մասուրից նաև խմիչք են պատրաստում, որը կոչվում է մասուրի գինի, չնայած հայոց ավանդական խմիչքը խաղողի գինին է: Մասուրի գինի պատրաստելու համար թարմ մասուրի վրա տաք ջուր են լցնում և պահում փակ տակաոճի կամ ապակե ամանների մեջ: Խմորվելուց հետո քամում են և շաքարավազ ավելացնում (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2012):

Թեյ և թուրմ: Մասուրի արմատը, պտուղները, ծաղկաթերթիկները, ճյուղերը և տերևները գործածում են ինչպես թեյ, այնպես էլ թուրմ պատրաստելու համար (Гроссгейм 1942, 20; Петров 1940; Հալաջյան 1973, 246; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009–2013): Մասուրի չորացած ծաղկաթույլերը (ճպուտ, կոծոծ, կտուց, պոժ), որոնք մասրամածուն եփելու համար նախօրոք կտրում են, նույնպես օգտագործում են թեյի համար (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2010–2013): Թուրմ պատրաստելու համար թարմ կամ չոր պտուղների վրա եռման ջուր են լցնում, կափարիչով փակում և բրդե կտորով ծածկում: Հաջորդ օրը բացում են և քամում (Петров 1940, 114; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009–2014):

Քաղցրավենիքներ: Ավանդաբար մասուրից քաղցրավենիքներ չեն պատրաստել, սակայն 1960-ական թվականներից սկիզբ առած շաքարի լայն գործածությունն ու պահածոյացման նոր եղանակները ուտեստի համակարգում նշանակալի փոփոխություններ առաջացրին (Ամիրխանյան 2024, 246, 248): Հիշյալ հանգամանքներն ընդլայնեցին հատկապես թարմ մասուրի վերամշակման ու կիրառման ձևերը: Որպես հյութ օգտագործելու համար մասրամածունն սկսեցին եփել թարմ պտուղներից, շաքարով և ավելի ջրայի: Քանի որ այն, ըստ էության, կենցաղից աստիճանաբար դուրս մղվող մասրամածուն ճաշի քաղցր և ջրայի տարբերակն է, որոշ վայրերում, մասնավորապես Լոռու մարզում դարձյալ կոչվում է մասրամածուն: Որպես հյութ գործածելու համար մեծ տարածում ստացավ նաև մասուրի թուրմը, որը, ի տարբերություն մասրամածունի, աշխատատար չէ:

Մասուրից նաև ջեմ, մուրաբա, կոմպոտ, ծաղկաթերթիկներից հյութ և մուրաբա են եփում (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2009–2013, 2019–2021): Չնայած մասրենու կամ վարդենու ծաղկաթերթիկների և շաքարի խառնուրդ միշտ էլ պատրաստել են (Гроссгейм 1942, 20; Поллов 1908, 432), սակայն այն, մինչև շաքարի զանգվածային կիրառությունը, հիմնականում գործածվում էր որպես քաղցր դեղամիջոց: Այն պատրաստում են եփելով և առանց եփելու (մասրենու ծաղկաթերթիկներին շաքար են ավելացնում և դնում արևի տակ):

Մասրենու գործածությունն այլ նպատակներով

Մասրենու ճյուղերը կենցաղում կիրառվել են տարբեր նպատակներով: Մատղաշ ոստերով քրոցներ և մեղվի փեթակներ են հյուսել (Նոր դար 1898, 2), իսկ արմատից՝ դեղին ներկ պատրաստել (Բդոյան 2014, 221): Կեղևը հանած մասրենու ճյուղերը դաշտային պայմաններում օգտագործում են որպես խորովածի շամփուր: Ընդ որում, դրանք կարող են գործածվել մի քանի անգամ, քանի որ մասրենու փայտը կրակից չի ծռվում և դանդաղ է այրվում: Համարում են, որ մասրենու ճյուղերը խորովածին նաև յուրահատուկ համ են տալիս (Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2011):

Ծնեբեկը դաշտում կոթխաշ անելու՝ խորովելու համար փաթաթում են մասրենու կեղևով կամ էլ երկարությամբ կտրած կեղևով հյուսած կեղևակոտի մեջ դնում (Միրզոյան 2007, 218; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2010–2013):

Մասրենին ժողովրդական բժշկության մեջ

Մասրենին ինչպես ժողովրդական, այնպես էլ գիտական բժշկության մեջ համարվում է դեղաբույս: Գործածվում է ամբողջ բույսը՝ արմատը, կեղևը, տերևները, ծաղիկները, պտուղները, սերմերը և այլն (Полтов 1908, 432–433, Թորոսյան 1983, 201–202; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2010–2014, 2019–2023): Պտուղները հարուստ են վիտամիններով և այլ օգտակար նյութերով (Թորոսյան 1983, 200–201): Մասուրի թուրմը լայն կիրառություն ունեցող դեղամիջոցներից է, այն հակասնկային է, գործածվում է մալարիայի, մրսածության, թուլության, լյարդի, աղեստամոքսային հիվանդությունների, հազի ժամանակ (Մելիք-Շահնազարեան 1904, 537; Петров 1940, 114; Гроссрейм 1942, 20; Տոմարձացի 1959, 1101; Հակոբյան 1974, 75): Հարկ է նշել, որ հիշյալ հիվանդությունների ժամանակ գործածվում են նաև մասուրով կերակրատեսակները:

Մասրենու պտուղները և արմատի կեղևը կիրառվում են արյունահոսությունը դադարեցնելու և թոքքի բուժման համար (Մովսիսյան 1972, 51; Թորոսյան, 1983, 201–202): Մասրենու վրա հազվադեպ աճող մղամուճը (*Viscum L.*) ևս արժեքավոր դեղ է համարվել (Գաբիկեան 1968, 138):

Մասրենին և վարդենին ժողովրդական բժշկության մեջ կիրառվել են գրեթե նույն հիվանդությունների ժամանակ: Հատկապես բուժիչ են համարվել դրանց ծաղկաթերթիկներով պատրաստված շաքարի կամ մեղրի խառնուրդը: Մասրենու և վարդենու կիրառության վերաբերյալ բավականին տեղեկություններ կան նաև միջնադարյան բժշկարաններում (Ամասիացի 1926, 266, 341, 545–546, 398; Սեբաստացի 1993, 333, 353, 362; Ամասիացի 2014, 176):

Մասրենին հայոց հավատալիքներում

Հավատալիքներում բույսերին վերագրվում են ինչպես դրական (չարխափան, երջանկություն և առողջություն պարգևող), այնպես էլ բացասական (չար, վնասակար) գործառույթներ: Մասրենուն առնչվող հավատալիքները կապվում

են այդ բույսի փշոտ լինելու, ինչպես նաև ժողովրդական բժշկության մեջ գործածության հետ:

Թերևս արյունահոսությունն ու թուփը բուժելու հանգամանքով, ինչպես նաև պտուղների կարմիր գույնով է բացատրվում այն արգելքը, որ չի կարելի մասրենու ճյուղով մարդուն և անասուններին հարվածել, քանի որ հակառակ դեպքում նրանք արյուն կմիզեն (Մովսիսյան 1972, 51):

Մասրենին, ինչպես և բազմաթիվ փշոտ բույսեր, հավատալիքներում ունեն երկակի՝ չար և չարխափան գործառույթներ:

Մասրենին՝ որպես չար փուշ: Մասրենուն վերագրվող չար հատկության արտացոլումն է նրա՝ «ճատվի» (ջադուի) փուշ, ինչպես նաև պտուղների՝ «ջատվի լիլիկ»՝ վիուկի պտուղ անվանումը (Բաբգեն վարդ. 1899, 655; Հովակիմեան 1967, 933; Թողաքյան 1981, 136, 146): Չար փուշ լինելու մասին է վկայում նաև «Թագդ մասրքու վրա գցեմ» անեծքը, որը թագ ու պսակի չարժանացնելու իմաստն ունի (Ամիրխանյան ԴԱՆ, 2010):

Ջղաձգություն ունեցողները, որպեսզի հիվանդությունը չարվեր, չար ոգիների բնակատեղի համարվող մասրենու մոտով չէին անցնում (Սարգիսեան 1932, 419): Սիրահարների մահը նյութելուց հետո բղուկ հեծնող պառավը, նրանց գերեզմանի մեջտեղում վեր է ածվել չարի խորհրդանիշ մասուրի փշի (Գաբրիկեան 1952, 556):

Մասրենին՝ որպես չարխափան: Չար փուշ լինելուց բացի, մասրենին համարվում է նաև սուրբ տունկ (Հակոբյան 1974, 75; Աբեղյան 1975, 54; Հարությունյան 2006, 224, 238–239): Այդ է վկայում Ներքին Բասենի Ղզըջա կոչվող ուխտավայրի ցանկապատված նվիրական մասրենին, որի ճյուղերին Կանաչկարմիր կիրակի օրը ուխտավորները առողջության և ցանկությունների իրականացման ակնկալիքով թաշկինակներ ու հագուստի ծվեններ էին կապում (Հակոբյան 1974, 101): Ղարադաղում վախեցածին տանում էին Վախեն փիր սրբավայր, որտեղ նրա հագուստից մի ծվեն էին կապում այնտեղ աճող մասրենուց (Հովսեփյան 2009, 451): Ըստ ժողովրդական հավատալիքների՝ կոխվածը բուժվում էր մեջտեղից ճեղքած մասրենու ճյուղի միջով երեք անգամ անցնելով (Մուրադեան 1900, 151): Թպղոտությունը բուժելու համար ամուսինները յոթ անգամ պտտվում էին մասրենու շուրջը, յոթ անգամ էլ անցնում թփի միջով՝ հիվանդությունն այնտեղ թողնելու ակնկալիքով (Բդոյան 1947, 197–198):

Փուշը ժողովրդական հավատալիքներում, ինչպես նաև հմայական աղոթքներում իր ծակող հատկության շնորհիվ համարվում է չարխափան (Չար աչքն ի չար փուշ, չար փուշն ի կրակ) (Աբեղյան 1975, 54; Հարությունյան 2006, 84–95, 233, 243, 254): Աղոթքներում մասրենին ևս հաճախ է հիշատակվում. «Առ ֆրանկի դանակը, Մտի Քրիստոսու պախջան, Կտոե իրեք մասսրեն, Մեկը տու սև սատանին, Մեկը տու գել գազանին, Մեկը տու ամենայն չարը փոխանին, Չար մասուրեն՝ չար նիաթին, Չար նիաթը՝ չար կրակին» (Հարությունյան 2006, 87):

Գալիք տարին անփորձանք դարձնելու համար Նոր տարվա նախօրեին տան շեմի մոտ և երդիկին մասուրի ճյուղ էին դնում (Մուրադեան 1900, 154):

Որպեսզի վիճակները տուն չմտնեն և երեխաներին չխեղդեն, մայիս ամսամուտի գիշերը երդիկի շուրջը մասուրի փշով շոջան էին գծում (Պալեան 1899, 521):

Չար ուժերից պաշտպանվելու համար հմայական պահպանակները պատրաստվում են սուրբ համարվող ծառերի (բոնչենի, ուռենի, կաղնի և այլն), ինչպես նաև փշոտ ծառերի ու թփերի ճյուղերից կամ արմատից: Պահպանակներ էին պատրաստում նաև մասրենու արմատից (Իսրայելյան 2012, 57) և ճյուղից:

Չարից պաշտպանելու նպատակով մասրենու մի կտոր, փայտածուխ և սխտոր էին կտավի մեջ փաթաթում և կապում եզան կամ կովի եղջյուրից (Թոռլաքյան 1981, 146–147): Նախիրը սար տանելուց առաջ մասրենու ճիպոտը երկարությամբ երկու մասի էին բաժանում ու դնում գոմի դռան աջ և ձախ կողմում: Նախիրը դուրս հանելուց հետո ճիպոտի մասերը, գայլի բերանը կապելու համար, պարանով միացնում և գոմում պահում էին մինչև նախրի՝ սարից գալը (Թոռլաքյան 1981, 146): Եթե չար աչքից կովի կաթը արյունախառն էր դառնում, այն լցնում էին մասրենու կամ վարդենու տակ (Լալայեան 1903, 247; Ամիրխանյան, ԴԱՆ, 2022, 2023):

Եզրակացություններ

1. Մասրենին հայոց մշակույթում կարևոր նշանակություն ունեցող բույսերից է, որի հավաքչությամբ զբաղվել են ամենուր: Դրա հավաքչության մեծ ծավալները պայմանավորված են այդ բույսի՝ բոլոր կլիմայական գոտիներում աճելու հանգամանքով:

2. Մասուրը լայն կիրառություն ունի ուտեստի համակարգում, ժողովրդական բժշկության և հատկապես սննդաբուժության մեջ: Մասուրի գործածության եղանակներն առանձնապես ընդլայնվեցին 1960-ական թվականներից հետո՝ շաքարի արդյունաբերության զարգացման և պահածոյացման նոր միջոցների շնորհիվ:

3. Մասրենու տեսակների անունները սահմանվել են վարդենի-մասրենի առնչություններով, ինչպես նաև վերջինիս պտուղների որակական հատկանիշներով:

4. Հավատալիքներում մասրենու փշոտ լինելու հանգամանքն արտահայտվել է երկակի՝ չար և չարխափան գործառույթներով: Ժողովրդական բժշկության մեջ բույսի կիրառության որոշ առանձնահատկություններ (արյունահոսության կանխում և այլն) արտացոլվել են հավատալիքային որոշակի արգելքներում:

Շնորհակալական

Հոդվածի համար տրամադրած օգտակար տեղեկությունների և խորհուրդների համար շնորհակալություն ենք հայտնում ազգագրագետ Սուրեն Հոբոսյանին և բանագետներ Թամար Հայրապետյանին, Հասմիկ Գալստյանին, Արմեն Յու. Սարգսյանին ու Սամվել Ռամազյանին: Հատուկ շնորհակալություն Լոռու, Տավուշի, Վայոց ձորի, Կոտայքի և Սյունիքի մարզերի այն բանասացներին, որոնք աջակցել են դաշտային ազգագրական նյութեր հավաքելու գործում:

Գրականություն/References/Литература

1. Աբեղյան Մ. 1975, Երկեր, հ. Է, Երևան, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ.:
Abegyan M. 1975, Works, vol. VII, Yerevan, Academy of Sciences of the Armenian SSR Press (in Armenian).
2. Ալեքսանեան Յ. 1899, Նախապաշարումներ և սովորութիւններ Մարզուանի մէջ, Բիւրակն, N 50–52, 794–796:
Alexanian H. 1899, Prejudices and Customs in Marzwan, Byurakn, N 50–52, 794–796 (in Armenian).
3. Ալիշան Ղ. 1895, Հայրուսակ կամ հայկական բուսաբանութիւն, Վենետիկ, Ս. Ղազար:
Alishan Ղ. 1895, Haybusak or Armenian Botanical Dictionary, Venice, Saint Lazarus (in Armenian).
4. Աճառեան Հ. 1942, Հայոց անձնանունների բառարան, Երևան, ԵՊՀ հրատ.:
Acharyan H. 1942, Dictionary of Armenian Personal Names, Yerevan, YSU Press.
5. Աճառեան Հ. 1979, Հայերէն արմատական բառարան, հ. 4, Երևան, ԵՊՀ հրատ.:
Acharyan H. 1979, Armenian Root Dictionary, vol. 4, Yerevan, YSU Press (in Armenian).
6. Ասար Սեբաստացի 1993, Գիրք բժշկական արհեստի (XVI–XVII դդ.), Երևան, ՀՀ ԳԱԱ հրատ.:
Asar Sebastatsi 1993, Medical Craft Book (16th–17th centuries), Yerevan, National Academy of Sciences of Armenia Press (in Armenian).
7. Ամիրդովլաթ Ամասիացի 2014, Ուսումն Բժշկութեանն է այս, Երևան, «Նայիրի»:
Amirdovlat Amasiatsi 2014, This is the Study of Medicine, Yerevan, Nairi (in Armenian).
8. Ամիրխանյան Ա. 2023, Գայլ բառով բաղադրուած բոյսերի անունները հայերէնում, Հայկազեան հայագիտական հանդէս, N 43/1, 283–297:
Amirkhanyan A. 2023, Botanical Names Formed from the Root "Gayl" (Wolf) in Armenian, Haigazian Armenological Review, N 43/1, 283–297 (in Armenian).
9. Ամիրխանյան Ա. 2016, Գառ և դմակ արմատով բուսանուններ, Զահուկյանական ընթերցումներ, Գիտական հոդվածների ժողովածու, Երևան, «Ասողիկ», 6–13:
Amirkhanyan A. 2016, Plant Names Composed of the Roots "Gar" (Lamb) and "D'mak" (Fat Tail), Jahukyan Readings, Collection of Scientific Papers, Yerevan, Asoghik, 6–13 (in Armenian).
10. Ամիրխանյան Ա. 2018, Վայրի մրգերով ու հատապտուղներով կերակուրների անվանումները հայերենում, Զահուկյանական ընթերցումներ, Գիտական հոդվածների ժողովածու, Երևան, «Ասողիկ», 5–15:
Amirkhanyan A. 2018, The Names of Meals with Wild Fruits and Berries in Armenian, Jahukyan Readings, Collection of Scientific Papers, Yerevan, Asoghik, 5–15 (in Armenian).
11. Ամիրխանյան Ա. 2019ա, Հավաքչության դերն ընտանիքի կենսապահովման մշակույթում (ըստ ՀՀ Լոռու և Տավուշի դաշտային նյութերի), «Հայ ընտանիքն արդի մարտահրավերների համատեքստում» միջազգային գիտաժողովի զեկուցումների

- ժողովածու, Հայաստանի և սփյուռքի էթնոսոցիոլոգիական ուսումնասիրություններ 13, Երևան, ՀԱԻ հրատ., 202–215:
- Amirkhanyan A. 2019a, The Role of Gathering in the Family's Livelihood Culture (According to Field Materials from Lori and Tavush), Proceedings of the International Conference "The Armenian Family Vis-a-vis Contemporary Challenges". Ethnosociological Researches of Armenia and Diaspora 13, Yerevan, IAE Press, 202–215 (in Armenian).
12. Ամիրխանյան Ա. 2019բ, Արջ արմատով կազմված բուսանուններ, Ջահուկյանական ընթերցումներ, Գիտական հոդվածների ժողովածու, Երևան, «Գիտություն», 5–14:
Amirkhanyan A. 2019b, Botanical Names Formed from the Root "Arj" (Bear), Jahukyan Readings, Collection of Scientific Papers, Yerevan, Gitutyun, 5–14 (in Armenian).
 13. Ամիրխանյան Ա. 2024, Հատապտուղները հայոց հավաքչական մշակույթում, Պատմաբանասիրական հանդես, N 1, 245–257:
Amirkhanyan A. 2024, Berries in the Armenian Gathering Culture (Tradition and Modernity), Historical-Philological Journal, N 1, Yerevan, 245–257 (in Armenian).
 14. Ամիրտովլաթ Ամասիացի 1926, Անգիտաց անպէտ կամ բառարան բժշկական նիւթոց, Վիեննա, Մխիթարեան տպ.:
Amirdovlat Amasiatsi 1926, Useless for Ignoramuses or a Dictionary of Medical Materials, Vienna, Mekhitarist Publishing House (in Armenian).
 15. Աւետիքեան Գ., Սիւրմէլեան Խ., Աւգերեան Մ. 1836, Նոր բառգիրք Հայկազեան լեզուի, Կ. Ա, Վենետիկ, Սուրբ Ղազար:
Avetikian G., Surmelian Kh., Avgerian M. 1836, New Dictionary of the Armenian Language, vol. 1, Venice, Saint Lazarus (in Armenian).
 16. Բաբգէն վրդ. 1899, Ճանիկին վիճակին մեջ գտնուող համշենցիներու գաւառաբարբառը, «Բիւրակն», N 41, 654–656:
Babgen Archimandrite, Provincial Dialect of the Hamshenians of the Tchanik Region, Byurakn, N 41, 654–656 (in Armenian).
 17. Բդոյան Վ. 1947, Հողաբերքի և տղաբերքի պաշտամունքը հայոց մեջ, պատմական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճանի հայցման ատենախոսություն, Երևան:
Bdoyan V. 1947, The Cult of Fertility and Child-Fecundity Among the Armenians, Dissertation for the Degree of Candidate of Historical Sciences, Yerevan (in Armenian).
 18. Բդոյան Վ. 1972, Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ.:
Bdoyan V. 1972, The Agricultural Tradition in Armenia, Yerevan, Academy of Sciences of the Armenian SSR Press (in Armenian).
 19. Բդոյան Վ. 2014, Ջավախքի հայոց ազգագրությունը և ժողովրդական բանավեպեր, Երևան, ԵՊՀ հրատ.:
Bdoyan V. 2014, Ethnography and Folklore of the Armenians of Javakhh, Yerevan, YSU Press (in Armenian).
 20. Գաբիկեան Կ. 1952, Բառգիրք սեբաստահայ գաւառալեզուի, Երուսաղէմ, տպարան Սրբոց Յակոբեանց:
Gabikian K. 1952, Dictionary of the Dialect of the Province of Sebastia, Jerusalem, Saint Jacob's Printing House (in Armenian).
 21. Գաբիկեան Կ. 1968, Հայ բուսաշխարհ, Երուսաղէմ, տպարան Սրբոց Յակոբեանց:
Gabikian K. 1968, Armenian Flora, Jerusalem, Printing House Saint Jacob's (in Armenian).

22. Գայայեան Յ. (Մխիթար Պոնտացի) 1938, Բառարան գանձարան հայերէն լեզուի, Գահիրէ, տպ. Գալֆա:
Gayayian H. (Mkhitar Pontatsi) 1938, Dictionary Treasury of the Armenian language, Cairo, Galfa (in Armenian).
23. Զելինսկի Ս. 1898, Բոյսերի գործածութիւնը Երևանի նահանգում, Ազգագրական հանդես, գ. Դ, հ. 2, Թիֆլիս, տպ. Մ.Դ. Ռոտինեանցի, 177–202:
Zelinsky S. 1898, The Use of Plants in the Yerevan Province, Ethnographic Journal, Book D, N 2, Tiflis, M.D. Rotineants Printing House, 177–202 (in Armenian).
24. Թէոդիկ 1926, Որթն ու իր բերքը. այգեբանական եւ մատենագրական ուսումնասիրութիւն Թէոդիկէ, Ամէնուն տարեցոյցը, 20-րդ տարի, Վենետիկ, Ս. Ղազար, 91–92:
Theodik 1926, The Vine and its Harvest: Horticultural and Bibliographic Study by Theodik, Amenun Taretsuytse, 20th Year, Venice, Saint Lazarus, 91–92 (in Armenian).
25. Թորլաքյան Բ. 1981, Համշենահայերի ազգագրությունը, Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն (ՀԱԲ), հ. 13, Երևան, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ.:
Torlakyany B. 1981, Ethnography of the Hamshen Armenians, Armenian Ethnography and Folklore: Materials and Studies, vol. 13, Yerevan, Academy of Sciences of the Armenian SSR Press (in Armenian).
26. Թորոսյան Ա. 1983, Հայաստանի դեղաբույսերը, Երևան, «Հայաստան»:
Torosyan A. 1983, Medicinal Plants of Armenia, Yerevan, Hayastan (in Armenian).
27. Իսրայելյան Ա. 2012, XVIII–XX դդ. հայկական հմայական պահպանակները, Երևան, «Ասողիկ»:
Israelyan A. 2012, Armenian Amulets of 18th–20th cc., Yerevan, Asoghik (in Armenian and English).
28. Լալայեան Ե. 1903, Բորչալուի գավառ, Ազգագրական հանդես, հ. 10, Կերակուր եւ խմիչք. Բուսեղեններ: Սնտոիապաշտութիւն, Թիֆլիս, տպ. Մ.Դ. Ռոտինեանցի, 140–145, 246–249:
Lalayian E. 1903, Borchalu District, Ethnographic Journal, vol. 10, Food and Drink; Herbs. Superstition, 140–145, 246–249 (in Armenian).
29. Լալայեան Ե. 1908, Նոր-Բայազէտի գաւառ, Կամաւոր պասեր եւ տօներ, Ազգագրական հանդես, հ. XVII, 124–125:
Lalayian Y. 1908, Nor-Bayazet District, Voluntary Lents and Holidays, Ethnographic Journal, vol. 17, 124–125 (in Armenian).
30. Հալաջյան Գ. 1973, Դերսիմի հայերի ազգագրությունը, ՀԱԲ, հ. 5, Երևան, Հայկական ՍՍՀ ԳԱ հրատ.:
Halajyan G. 1973, Ethnography of the Armenians of Dersim, Armenian Ethnography and Folklore: Materials and Studies, vol. 12, Yerevan, Academy of Sciences of the Armenian SSR Press (in Armenian).
31. Հակոբյան Գ. 1974, Ներքին Բասենի ազգագրությունը և բանահյուսությունը, Երևան, «Հայաստան»:
Hakobyan G. 1974, Ethnography and Folklore of Lower Basen, Yerevan, Hayastan (in Armenian).
32. Հակոբյան Թ., Մելիք-Բախշյան Ս., Բարսեղյան Հ. 1991, Հայաստանի և հարակից շրջանների տեղանունների բառարան, Երևան, ԵՊՀ հրատ.:

- Hakobyan T., Melik-Bakhshyan S., Barseghyan H. 1991, Dictionary of Toponyms of Armenia and Adjacent Regions, Yerevan, YSU Press (in Armenian).
33. Հարությունյան Ս. 1960, Հայ ժողովրդական հանելուկներ (ուսումնասիրություն), Երևան, ՀՍՍՌ ԳԱ հրատ.:
Harutyunyan S. 1960, Armenian Folk Riddles (Study), Yerevan, Academy of Sciences of the Armenian SSR Press (in Armenian).
34. Հարությունյան Ա. 1960–62, Տարոնի ազգագրական նյութեր, Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ, Ա. Հարությունյանի ֆոնդ:
Harutyunyan A. 1960–62, Taron's Ethnographic Materials, Archive of the Institute of Archaeology and Ethnography, A. Harutyunyan Fund (in Armenian).
35. Հարությունյան Ս. 2006, Հայ հնայական և ժողովրդական աղոթքներ, Երևան, ԵՊՀ հրատ.:
Harutyunyan S. 2006, Armenian Incantation and Folk Prayers, Yerevan, YSU Press (in Armenian).
36. Հովակիմյան Հ. 1980, Գողթն գավառի Բիստ գյուղի ազգագրություն, Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ, Հ. Հովակիմյանի ֆոնդ:
Hovakimyan H. 1980, Ethnography of the Village of Bist of Goghtn District, Archive of the Institute of Archaeology and Ethnography, H. Hovakimyan Fund (in Armenian).
37. Հովսեփյան Հ. 2009, Ղարադաղի հայերը, Ազգագրություն, հ. 1, Երևան, «Գիտություն»:
Hovsepian H. 2009, Armenians of Gharadagh, Ethnography, vol. 1, Yerevan, Gitutyun (in Armenian).
38. Ղազարյան Վ. 1988, Վրաստանի Մառնեուլի շրջանի հայկական գյուղերը, Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ, Վ. Ղազարյանի ֆոնդ:
Kazaryan V. 1988, Armenian Villages of Marneuli Region of Georgia, Archive of the Institute of Archaeology and Ethnography, V. Kazaryan Fund (in Armenian).
39. Ղանալանյան Ա. 1960, Առաձանի, Երևան, ՀՍՍՌ ԳԱ հրատ.:
Ghanalanyan A. 1960, Aratsani, Yerevan, Armenian SSR Academy of Sciences Press (in Armenian).
40. Ճերժեճեան Գ., Տօնիկեան Փ., Տէր Խաչատուրեան Ա. 1992, Հայոց լեզուի նոր բանարան, Պէյրոս, Կ. Տօնիկեան եւ Որդիք հրատ.:
Djerjerian G., Tonikian P., Ter Khachadurian A. 1992, New Dictionary of the Armenian Language, Beirut, Publication of K. Tonikian and Sons (in Armenian).
41. Մալխասեանց Ս. 1944, Հայերէն բացատրական բառարան, հ. 2, Երևան, ՀՍՍՌ պետհրատ.:
Malkhasiants S. 1944, Armenian Explanatory Dictionary, vol. 2, Yerevan, Armenian SSR State Publishing House (in Armenian).
42. Մելիք-Բախտամեանց Յ. 1889, Տանտիկին եւ խոհանոց. 400-ի չափ տեղական եւ եվրոպական աժան, համեղ եւ անվնաս կերակուրներ պատրաստելու եղանակ, Մասն 1-ին, Թիֆլիս, տպ. Յովհաննէս Մարտիրոսեանցի:
Melik-Bakhtameants H. 1889, Housewife and Kitchen: Methods for Preparing of 400 Local and European Cheap, Delicious and Harmless Dishes. Part 1, Tiflis, Publication of Hovhannes Martirosyants (in Armenian).
43. Մելիքեան Յ. 1964, Հարք-հնուս, Անթիլիաս, Լիբանան:

- Melikian E. 1964, Harq-Khnus, Antilias, Lebanon (in Armenian).
44. Մելիք-Շահնազարեան Կ. 1904, Տնային բժշկությունը Ղարաբաղում, Առողջապահիկ թերթ, N 23, 537–538:
Melik-Shahnazarean K. 1904, Home Medicine in Karabakh, Aroghjapahik Tert, N 23, 537–538 (in Armenian).
 45. Մենևիշյան Գ. 1897, Պատկերազարդ բնական պատմություն Բ, Բուսաբանություն վարժարաններու եւ գիմնազիոններու համար, Վիեննա, Մխիթարեան տպ.:
Menevishian G. 1897, Illustrated Natural History II, Botany for Schools and Gymnasiums, Vienna, Mekhitarian Press (in Armenian).
 46. Միրզոյան Ս. 2007, Կողբոփոր-Նոյեմբերյան, Երևան, «Զանգակ-97»:
Mirzoyan S. 2007, Koghboppor-Noyemberyan, Yerevan, Zangak-97 (in Armenian).
 47. Մի քանի խօսք Լոռու փեթակների մասին 1898, Նոր դար, N 163, 2:
A few words about the Lori beehives 1898, "Nor Dar", N 163, 2 (in Armenian).
 48. Մկրյան (կազմող) 1938, XIII–XVIII դարերի հայ աշխարհիկ գրականություն. ընտիր նմուշներ, Յերևան, Պետհամալսարանի հրատ.:
Mkryan (compiler) 1938, Armenian secular literature of the 13th–18th centuries: Selected Examples, Yerevan, State University Publishing House.
 49. Մովսիսյան Ս. (Բենսե) 1972, Հարք (Մշո Բուլանըխ), ՀԱԲ, հ. 3, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ.:
Movsisyan S. (Bense) 1972, Hark (Msho Bulanikh), Armenian Ethnography and Folklore: Materials and Studies, vol. 3, Yerevan, Academy of Sciences of the Armenian SSR Press (in Armenian).
 50. Մուրադեանց 1900, Համշենցի հայեր. Տօներ, Սնոտիապաշտություններ, Ազգագրական հանդես, հ. 2, 145–158:
Muradeyants 1900, Hamshen Armenians, Holidays, Superstitions, Ethnographic Journal, vol. 2, 145–158 (in Armenian).
 51. Պալեան Յ. 1899, Պառաւաշունչ Բաբերդի. Նախապաշարումներ, Բյուրակն, N 33, 520–523:
Balian H. 1899, Paravashunch Baberd: Prejudices, Byurakn, N 33, 520–523 (in Armenian).
 52. Պետոյան Վ. 1965, Սասնա ազգագրությունը, Երևան, ԵՊՀ հրատ.
Petoyan V. 1965, Ethnography of Sasun, Yerevan, YSU, Press (in Armenian).
 53. Պողոսյան Ս. 2007, Տաթևի համառոտ պատմություն, Երևան, «Զանգակ-97»:
Poghosyan S. 2007, Brief History of Tatev, Yerevan, Zangak-97 (in Armenian).
 54. Սանասարյաններ Ս. և Վ. 1965, Կարնո նահանգի ազգագրական նյութեր, Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արխիվ, Ս. և Վ. Սանասարյանների ֆոնդ:
Sanasaryans S. and V. 1965, Ethnographic Materials of the Karin Province, Archive of the Institute of Archaeology and Ethnography, Fund of S. And V. Sanasaryans (in Armenian).
 55. Սարգիսեան Յ. (Ալետր) 1932, Բալու (իր սովորոյթները, կրթական ու իմացական վիճակը եւ բարբառը), Գահիրէ, տպ. Սահակ-Մեսրոպ:

- Sarkisian H. (Alevor) 1932, Balu (its Customs, Educational and Cognitive Situation and Dialect), Cairo, Sahak-Mesrop Printing House (in Armenian).
56. Սարգսյան Ա. 2013, Ղարաբաղի բարբառի բառարան, Երևան, «Էդիթ Պրինտ»:
Sargsyan A. 2013, Dictionary of Karabakh Dialects, Yerevan, Edit Print (in Armenian).
57. Սարգսյան Ա. 2015, Արցախի բանահյուսությունը, Երևան, «Էդիթ պրինտ»:
Sargsyan A. 2015, Artsakh Folklore, Yerevan, Edit Print (in Armenian).
58. Սուքիասյան Ա., Գալստյան Ս. 1975, Հայոց լեզվի դարձվածաբանական բառարան, Երևան, ԵՊՀ հրատ.:
Sukiasyan A., Galstyan S. 1975, Phraseological Dictionary of the Armenian Language, Yerevan, YSU Press (in Armenian).
59. Վարդանյան Ա. 2000, Ազնաբերդ, Նախիջևանահայության վերջին ամրոցը, Երևան, «Նախիջևան»:
Vardanyan A. 2000, Aznaberd, the Last Fortress of the Nakhichevan Armenians, Yerevan, Nakhichevan (in Armenian).
60. Տոմարձաղի (Թորոսեան) Յ. 1959, Պատմութիւն հայ Տոմարձայի. Տեղագրական-պատմագրական-ազգագրական, հ. Բ, Պէյրութ, «Սեւան»:
Tomartzatsi (Torosian) H. 1959, History of the Armenian Tomartza: Topographical-Historical-Ethnographic, vol. 2, Beirut, Sevan (in Armenian).
61. Гроссгейм А. 1942, Дикие съедобные растения Кавказа, Баку, АзФАН.
Grossheim A. 1942, Wild Edible Plants of the Caucasus, Baku, AzFAN (in Russian).
62. Роллов А. 1908, Дикорастущие растения Кавказа, их распространение, свойства и применение, Тифлис, Типография К.П. Козловского.
Rollov A. 1908, The Wild Plants of the Caucasus, Their Distribution, Properties and Use, Tiflis, Printing House of K.P. Kozlovsky (in Russian).
63. Петров В. 1940, Этноботаника Нагорного Карабаха, Баку, АзфАН.
Petrov V. 1940, Ethnobotany of Nagorno-Karabakh, Baku, AzfAN (in Russian).

Դաշտային հետազոտական նյութեր

1. Ամիրխանյան Ա., Դաշտային ազգագրական նյութեր (ԴԱՆ): Լոռու մարզ, 2009–2013; Տավուշի մարզ, 2014; Վայոց ձորի մարզ, 2014, 2019–2021; Արագածոտնի մարզ, 2019; Սյունիքի մարզ, 2021–2023; Կոտայքի մարզ, 2023:
Amirkhanyan A., Ethnographic Field Materials. Lori region, 2009–2013; Tavush region, 2014; Vayots Dzor region, 2014, 2019–2021; Aragatsotn region, 2019; Syunik region, 2021–2023; Kotayk region, 2023.