

ՊԱՆՐԻ ՄԱՅԱՅԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Հասմիկ Թ. Հարությունյան

Ամփոփում

Ըստ բանասացների՝ որակյալ ու համեղ պանրի ստացումը մեծապես կախված է *մայայի* պատրաստման եղանակից ու հմտությունից, ինչպես նաև թարմությունից:

Ըստ մասնագիտական գրականության մեջ առկա նյութերի՝ անցյալում *պանրի մայա բռնել են* մակարդախոտով և դեռ կաթով սնվող, մինչև 2-3 շաբաթական, սուրբ, որոնող կենդանու 4-րդ ստամոքսի՝ *շր(ի)րդա(ու)նի, շիլաֆ(փ)ի* ծալքեր ունեցող հատվածով: Ըստ դաշտային նյութերի՝ կենդանու տարիքը չեն կարևորել, *մայա բռնելու* նպատակով հատուկ չեն մորթել, որոշ տարածաշրջաններում գործածել են նաև խոզի ստամոքսը:

Մակարդախոտից պատրաստած թուրմը պանրին հաղորդել է յուրահատուկ համ ու հոտ, գույն: Մեր նախնիները նկատի են ունեցել նաև մակարդախոտի բուժիչ և օգտակար հատկությունները, հեշտ հայթայթումը:

Ապրանքը մորթելիս *կունճիկը (գիտիկը, դառիմը)* առանձնացրել են, մշակել և չորացրել: Չորացած *մակարդոցից* մկրատով կտրել են, մանրացրել կամ տրորելով փոշի դարձրել, լցրել մաքուր կավե ամանի (*պուլիկ, քիլա*), ուշ շրջանում՝ նաև ապակե բանկայի մեջ (մետաղյա ամանները համ են տալիս, և կայուն ջերմություն դրանցում դժվար է պահպանել), ցանել մի քիչ աղ, ավելացրել պանրի շիճուկ, թան կամ եռացրած գոլ ջուր: Ավելացրել են այլ բաղադրիչներ ևս՝ հատապտուղներ, հատիկեղեն, համե-

մունքներ և այլն: Չար աչքը չեզոքացնելու համար պանրի *ղեղջրի* մեջ երեքնուկ են դրել:

Կարելի է օգտագործել հաջորդ օրվանից՝ կախված *շրդանի* որակից և քանակից, նաև օդի բարձր ջերմաստիճանից: Պատրաստի *մայրան* պիտանի կարող է լինել մոտ 6 շաբաթ:

Որպես մակարո՝ հայերը գործածել են նաև կենդանու ստամոքսի չմարսված կաթը:

Բանալի բառեր՝ *պանիր, մայրա, պատրաստում, հմտություն, ժողովրդական, մակարդահատ, 4-րդ ստամոքս:*

FOLK SKILLS IN CHEESE FERMENT-MAKING

Hasmik T. Harutyunyan

Abstract: According to informants, the production of high-quality and flavorful cheese largely depends on the method and skill of preparing the rennet, as well as its freshness.

According to professional literature, in the past, cheese rennet was prepared either from curdling herbs (makardakhot) or from a section of fourth stomach (known locally as shirdan or shilaf, which contains characteristic folds) of young, milk-fed ruminants aged up to two or three weeks, considered “pure.” Field data, however, indicate that the exact age of the animal was not always critical; animals were not slaughtered specifically for rennet production, and in some regions, pig stomach was also utilized.

An infusion prepared from curdling herbs imparted a distinctive taste, aroma, and color to the cheese. Our ancestors were also aware of the medicinal and beneficial properties of these herbs, as well as the ease with which they could be gathered.

During slaughter, the kunjik (also called gkhtik or gharin), a part of the stomach, was separated, worked up and dried. Once dried, small pieces

of the stomach were cut with scissors, ground or crushed into powder, and placed into a clean clay vessel (pulik, kila) or a glass jar (metal containers were avoided as they could affect flavor and did not maintain stable temperature). A little salt was added, followed by cheese whey, buttermilk, or boiled lukewarm water. Various other ingredients could be added, including berries, grains, spices, and so forth. To ward off the evil eye, a clover was sometimes placed in the rennet mixture.

Depending on the quality and quantity of shirdan, and on ambient temperature, the rennet could sometimes be used from the very next day. The prepared rennet could remain usable for around six weeks.

The Armenians also used undigested milk from an animal's stomach as a cheese-making ferment.

Key words: *cheese, rennet, making, skill, folk, curdling herb, fourth stomach.*

НАРОДНЫЕ НАВЫКИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЗАКВАСКИ СЫРА

Асмик Т. Арутюнян

Аннотация: По словам информаторов получение качественно-го и вкусного сыра во многом зависит от способа и мастерства приготовления закваски, а также ее свежести.

По имеющимся в профессиональной литературе материалам, в прошлом закваску готовили из подмаренника или из складчатой части сычуга (четвертый желудок) 2-3-недельного священного жвачного животного. Согласно полевым материалам возраст животного не имел значения, их не забивали специально с целью приготовления закваски, в некоторых регионах использовали и свиной сычуг.

Настой подмаренника придавал сыру неповторимый вкус, аромат и цвет. Наши предки также учитывали целебные и полезные свойства подмаренника, а также его доступность.

При забое животного отделяли желудок, обрабатывали и высушивали. Высушенный сычуг разрезали ножницами, измельчали или растирали в порошок, высыпали в чистый глиняный горшок (пулик, кила), стеклянную банку (металлические горшки дают привкус, и в них трудно поддерживать стабильную температуру), посыпали немного соли, добавляли сырную сыворотку, пахту или кипяченую теплую воду. Добавляли и другие ингредиенты: ягоды, зерна, специи и т.д. Чтобы нейтрализовать слез, в закваску клали клевер.

Можно использовать на следующий день, в зависимости от качества и количества сычуга, а также от температуры воздуха. Готовая закваска может остаться без порчи до шести недель.

В качестве закваски армяне также использовали непереваренное молоко(творожок) взятого из сычуга.

Ключевые слова: сыр, закваска, изготовление, навык, народный, подмаренник, четвертый желудок.

Նախաբան. Մեր նպատակն է՝ վեր հանել *պանրի մայայի* պատրաստման և գործածման ժողովրդական երբեմնի հմտություններն ու հնարները, տարածաշրջանային ընդհանրություններն ու առանձնահատկությունները, մինչ օրս պահպանված ավանդույթներն ու ժամանակի ընթացքում ի հայտ եկած նորույթները: Աշխատանքի **արդիականությունը** պայմանավորված է հետևյալով. մեր օրերում, երբ հետաքրքրություն ու մտահոգություն է դրսևորվում ավանդական մշակույթի վերականգնման, պահպանման ու վերարտադրության ուղղությամբ, *պանրի մայայի* պատրաստման ու գործածման ժողովրդական երբեմնի հնարներին ու հմտություններին անդրադառնալը կենցաղավարումից գրեթե դուրս մղված **մշակութային ժառանգության հանրայնացման յուրօրինակ հնարավորությունն** է: Աշխատանքի **նորույթն** այն է, որ

առաջին անգամ գիտական շրջանառության մեջ են դրվում մեր հավաքած դաշտային ազգագրական նյութերը, որոնք համադրվել են մասնագիտական գրականության մեջ և մամուլում առկա՝ թեմային վերաբերող հիշատակությունների հետ:

Վերլուծություն. Ոչ միայն բանավոր խոսքում, այլև գրավոր որոշ աղբյուրներում հանդիպում է և՛ *պանրի մայա*¹, և՛ *պանրի մերան* արտահայտությունը, բայց կան բանասացներ, որոնք խիստ տարբերակված մոտեցում ունեն. *մերանը* մածունին է: Ըստ բանասացների՝ որակյալ ու համեղ պանրի ստացումը մեծապես կախված է *մայայի* պատրաստման եղանակից ու հմտությունից, ինչպես նաև թարմությունից:

Մեր օրերում, որպես *պանրի մայա*, գրեթե համատարած կիրառում են խանութներում վաճառվող *պեպսին*² մակարդը, ժողովրդի խոսքով՝ *պեպսի, դեղ*³, *փոշի*:

Մեկ տուփ պեպսինը մեկ *պտղունց* շաքարավազի, մեկ *պտղունց* աղի հետ պլաստմասայե շշում լուծում են մեկ լիտր ջրի մեջ՝ շիշը թափահարելով: Մոտավորապես կես ժամ հետո, երբ լուծույթը պարզվում է՝ թափանցիկ է դառնում, կարելի է գործածել. 15 լ կաթին՝ մեկ սուրճի բաժակ: Մնացածը շշով պահում են սառնարանում, ձմռանը կարելի է սառնարան չդնել⁴: Աղը և շաքարավազը նպաստում են չօգտագործ-

¹ Մայա-պարսկերեն՝ թթիվոր [2, էջ 245]:

² Պեպսին (пéпcи́н)՝ հին հունարեն նշանակում է մարսողություն: Այդ բառով անվանել են մարդու և կենդանական աշխարհի այլ ներկայացուցիչների ստամոքսափայտում պարունակվող ֆերմենտներից (խմորիչներից) մեկը: <https://kartaslov.ru/значение-слова/пепсин> (դիտվել է 19.08.2025):

³ Դեղ՝ մածնի կամ պանրի մերան, մակարդ[3, էջ 278]: Նշենք, որ 19-րդ դարավերջի մամուլի նյութերում նույնպես հանդիպում է *դեղ* տարբերակը՝ նաև տան պայմաններում պատրաստածի վերաբերյալ[6, էջ 3]:

⁴ Ըստ 20-րդ դարասկզբի մամուլի նյութերի՝ այսպես կոչված արհեստական մակարդը՝ *փոշին*, արդեն մուտք էր գործել Հայաստան, և մասնագետների ցուցումներից մեկն այն էր, որ փոշուց պատրաստած լուծույթը չի կարելի պահել, պետք է պատրաստել այնքան, որքան այդ պահին անհրաժեշտ է: Խորհուրդ է տրվել փոշին լուծել եռացրած սառեցրած ջրով կամ շիճուկով: Հասանելի է եղել նաև գործարանային արտադրության շշացված լուծույթը: Ի դեպ, որպես արհեստական մակարդի թերություն, նշվել է, որ դրանով պատրաստած պանիրը *աչքեր*՝ ծակոտիններ չի ունենում[1, էջ 3: 16, էջ 73-74: 9, էջ 3]:

ված լուծույթի երկարակեցությանը, պանրի ամրությանը. *որ կայիմ, դայիմ, ձիգ պանիր լինի, դեղջուրը* չթափի [Սամսոնյան Աիդա, Արագածոտն, Վարդենուտ, 2023]: Որոշ տնտեսուհիներ կաթը մակարդելու պահին են անհրաժեշտ քանակի պեպսինը գդալի, շերեփի մեջ կաթով լուծում՝ մատով խառնելով [Հովհաննիսյան Աննա, Արագածոտն, Նորաշեն, 2023]:

Անցյալում կաթը մակարդելու այլ հնարներ են կիրառել, որոնց մի մասը, ցավոք, մնացել է գաղտնիք: *Պանրի մայա բռնել են* մակարդախոտով¹ և կենդանու 4-րդ (վերջին[18, էջ 55]) ստամոքսի՝ *շ(ի)րդ(տ)ա(ո, ու)նի², շիլաֆ(վ, փ)ի³* ծալքեր ունեցող հատվածով⁴:

Մակարդախոտից պատրաստած թուրմը պանրին հաղորդել է յուրահատուկ համ ու հոտ, գույն. ըստ գյուղացիների՝ պանիրը դառնում էր անուշահոտ և հաճելի էր ուտվում: Մեր նախնիները նկատի են ունեցել նաև մակարդախոտի բուժիչ և օգտակար հատկությունները, հեշտ հայթայթումը. ծաղկում էր մայիսից սեպտեմբեր, աղբյուրներում, ձորակներում, գրեթե ամենուր [Սարգսյան Ժենյա, Գեղարքունիք, Արծվանիստ, 2019]: Օգտագործել են ինչպես թարմ, այնպես էլ չորացրած: Ինչպե՞ս են թուրմը պատրաստել, ի՞նչ քանակությամբ են

¹ Մակարդախոտի (մածնի, կաթնախոտ)՝ գալիումի բազմաթիվ (Հայաստանում՝ 31) տեսակներ կան (հունարեն՝ *γάλα*- կաթ բառից, քանի որ դրանք պարունակում են ստամոքսահյուսքի ռեննին ֆերմենտը, որը մակարդում է կաթը): <https://hy.wikipedia.org/wiki/մակարդախոտ> (դիտվել է 19.08.2025):

² Շրդան-պարսկերեն՝ ստամոքս[14, էջ 542]: Շրդան ասում են նաև պատրաստած լուծույթին, ոչ միայն ստամոքսի հատվածին: Գրավոր որոշ աղբյուրներում շրդանը բացատրվում է *12 մատնեայ աղիք, տասնամատնեայ աղիք*[6, էջ 3: 13, էջ 628]:

³ Ծիլավ՝ կաթնկեր գառան կամ հորթի 4-րդ ստամոքսից ստացվող հեղուկ նյութ, որից մակարդ են պատրաստում[12, էջ 235]: Ծիլավ՝ստամոքսի վրա գոյացող ճարպային փառ, որից պանրի մակարդ են պատրաստում[3, էջ 829]: Ծիլավ ասում են նաև պատրաստած լուծույթին, ոչ միայն ստամոքսի հատվածին:

⁴ Ըստ մեր կոլեգաների հավաքած դաշտային նյութի՝ Ծիրակի որոշ գյուղերում ասում են հազարաթերթիկ[5, էջ 10]: Ուշագրավ է, որ Տաշիրի տարածաշրջանում հազարաթերթիկը կենդանու որովայնի թաղանթն է, որից, ոտն ու գլխի հետ միասին, պատրաստում են խաշ[ԴԱՆ, 2025]: Նկատենք, որ բառարաններում առավել հաճախ նշվում է հազարաթերթիկ(առանց ա հոդակապի) և բացատրվում է որպես որոճող կենդանիների երրորդ, ոչ թե չորրորդ(վերջին) ստամոքս[3, էջ 629, 12, էջ 9]:

լցրել կաթի մեջ, ցավոք, բանասացները չգիտեն, չեն հիշում: Կ. Գաբրիկյանի վկայությամբ՝ գյուղացիները և հովիվները մակարդ չգտնելու դեպքում կաթը մերել են *մակարդ խոտի(մակրդուկի) ջուրով*, երբեմն էլ, իբրև մակարդ, գործածել են *կանկառ* բույսի կաթը [7, էջ 10]:

Ինչպես պեպսինից պատրաստած լուծույթը, կենդանու ստամոքսից պատրաստած մակարդը ևս բանասացներն անվանում են *դեղջուր(տեղջուր)*: Ըստ մասնագիտական գրականության մեջ առկա նյութերի՝ այն պատրաստել են դեռ կաթով (նույնիսկ խեժով), ոչ թե խոտով սնվող, մեկ օրից մինչև 2-3 շաբաթական, միայն հալալ(սուրբ), որոճող (առոճոք) կենդանիների՝ գառան, հորթի, ձագի, ուլի արուի կամ էգի *խախացոցից* [8, էջ 206: 4, էջ 409: 1, էջ 3: 9, էջ 4]¹: Ըստ դաշտային նյութերի՝ կենդանու տարիքը չեն կարևորել, *մայա բռնելու* նպատակով հատուկ չեն մորթել, որոշ տարածաշրջաններում գործածել են նաև խոզի ստամոքսը [Եղիկյան Գայանե, Լոռի, Հոբարձի, 2023: Ավետիսյան Սառա, Արարատի մարզ, Նորաբաց, 2023, Ամիրաղյան Ժորա, Տավուշ, Նոյեմբերյան, 2024]:

Ի տարբերություն գրավոր որոշ աղբյուրների վկայության, Ա. Զալանթարի հավաստմամբ՝ վերոնշյալ նպատակով հայերը (և առհասարակ Կովկասում) հորթ չեն մորթել, մասնագետը զրանցել է միայն մեկ դեպք, Կազբեկ գյուղի մոտ: Գյուղերում ավելի շատ տարածված է եղել *գառան մայեն*, այն հեշտ է ճարվել, էժան է եղել, ամենալավն է համարվել: Կովի շրդան ձեռք են բերել քաղաքում մսավաճառներից: Գոմեշի քիչ է պատահել և ոչ բոլոր տարածաշրջաններում [18, էջ 55: 8, էջ 206]²:

¹ Մասնագետների հավաստմամբ՝ նախընտրելի է մորթել կաթը ծծելուց կեսից մեկ ժամ հետո: Կաթնակեր կենդանու ստամոքսի 4 բաժիններից զարգացածը 4-րդն է, հյուսիս է արտադրում, որը մարսում է կաթը: Հենց որոճա, այդ հյուսիս չի արտադրվի, մյուս 3 բաժինները կզարգանան, դրանցում հյուսիս կառաջանա, որը կմարսի կոշտ ուտելիքը: Այնուամենայնիվ, ըստ որոշ մասնագետների՝ կենդանին մեկ շաբաթականից էլ մատղաշ չպետք է լինի, քանի որ այդ ընթացքում 4-րդ ստամոքսում արտադրվող հյուսիսի մակարդող որակը դեռևս թույլ է [16, էջ 73-74]:

² Ըստ 19-րդ դարավերջի, 20-րդ դարասկզբի մամուլի նյութերի՝ մասնագետները նախընտրել են Ռուսաստանից, Եվրոպայից ստացվող մակարդոցները, գյուղացիների

Մասնագետների համոզմամբ՝ *հասակավոր կենդանու շրդանը թույլ է, մեծ ուժ չունի, մերսանի համար անպետք է*, այնուամենայնիվ, ըստ դատային և գրավոր տեղեկությունների՝ հայերը, առհասարակ Հարավային Կովկասում պատրաստել են հասակավոր կենդանիների, այսինքն՝ ոչխարի, կովի, գոմեշի շրդանից. գուցե դա է պատճառը, որ ըստ բանասացների՝ մեկ *շիբաֆը* բավական չէ, 2-3-ից են պատրաստում: Կարծում ենք՝ վերոնշյալ համոզման մեկ այլ վկայություն է նաև կանանց զարմանքը, թե ինչո՞ւ, երբ *տնական մայայով* էին պանիր պատրաստում, *պանիրը մայա էին տալիս*¹, թողնում–գնում էին աշխատանքի, վերադառնում, մշակում: Հիմա եթե մի փոքր ուշացնեն, թթվում է: «Երևի եղանակն է փոխվել, խանութից գնածն էլ արագ է մերում»,– մտորում են տնտեսուհիները [Ավետիսյան Ալլա, Արագածոտն, Վարդենուտ, 2023]:

*Իսկական մերսանի համար սպրանքը մորթելիս կունճիկը (գխտիկը*², *դառինը*³) առանձնացրել են [Հովսեփյան Լուսինե, Վայոց ձոր, Վայք, 2023: Նասիրյան Ժուլետա, Տավուշ, Կողբ, 2024], դանակի միջոցով բացվածք տվել, շրջել, *կեղտը* մաքրել, ծալքերից զուրկ մասը՝ ծայրը, կտրել են: Ծալքեր ունեցող հատվածը հոսող ջրի տակ մանրակրկիտ լվանալուց հետո մի քանի օր պահել են աղաջրով լի ամանում, կրկին լվացել, վրան աղ ցանել, բորբոս, տհաճ հոտ *չքոնելու* համար կախել են բարձր տեղից՝ չորանալու մոտ երկու ամիս, հետագայում էլ պահել են ոչ խոնավ, զով տեղում⁴: Այդ ձևով պահված *շրդանը* երկար է դիմացել և նրանից պատրաստած *մերսանը* երկար է պահել իր ուժը: Թարմ, նոր

մշակածին նախապատվություն չեն տվել: Ա. Քալանթարը եվրոպական *շրդանի* հանդիպել է Ազովիսի խանութներում[1, էջ 3: 18, էջ 55]:

¹ *Պանիրը մայա տալ*՝ մերել[12, էջ 20]:

² Նորածին անասունի ստամոքսում կուտակված պինդ, պանրանման նյութ, որը համարվում է պանրի հիմնական մակարդիչը: <https://hy.wiktionary.org/wiki/գխտիկ> (դիտվել է 27.08.2025):

³ Դառին՝ ոչխարի մաքրած թափան յուղ պահելու համար: Թափան ժողովուրդը ոչ միայն որովայնի թաղանթին, այլ նաև ստամոքսին է ասում(որոշ տարածաշրջաններում՝ *փարդա*)[11, էջ 349, Արագածոտն, 2023]:

⁴ Հավանաբար առավել հեշտ չորացնելու նպատակով *շրդանի* մի ծայրը կապել են, փչել, մյուս ծայրն էլ կապել, նոր չորացնել: Չորանալուց հետո փութը դուրս են հանել[16, էջ 73]:

հանած *շրդանից* եթե *մայա* պատրաստեն, այն շուտով ուժասպառ կլինի: Վստահաբար, ժողովուրդը տեղյակ էր, որ տարբեր կենդանիների *շրդանները* միասին օգտագործելը չի արգելվում, բայց ցանկալի չէ, և եթե այծի պանիր է, ցանկալի է ուլի *շրդան*, ոչխարի՝ գառան[16, էջ 73-74], այնուամենայնիվ, գործածում էր այն, ինչ հասանելի էր, ինչ ձեռքի տակ կար:

Չորացած *մակադդոցից* մկրատով կտրել են, մանրացրել կամ տրորելով փոշի դարձրել, լցրել մաքուր կավե ամանի (*սյուլիկ*, *քիլա*), ավելի ուշ շրջանում՝ նաև ապակե բանկայի մեջ [Նորաբաց, 2023: Կողբ, 2024] (մետաղյա ամանները համ են տալիս, և կայուն ջերմաստիճան դրանցում դժվար է պահպանել), ցանել մի քիչ աղ, (աղը պարտադիր բաղադրիչ է, բայց մեծ քանակությունը կվնասի *մայի* ուժեղությանը [15, էջ 284: 16, էջ 73: Հովսեփյան Լուսինե, Վայոց ձոր, Վայք, 2023], ավելացրել պանրի շիճուկ¹, թան² կամ եռացրած գոլ ջուր: Ավելացրել են տարբեր բաղադրիչներ՝ մածուն, գտած կաթ, շիբ/պաղլեղ, չիր, չամիչ (հատկապես սև), մրգեր, հատապտուղներ՝ հոն, մոշ և այլն, հատիկեղեն՝ սիսեռ և այլն (նաև ծլեցրած ցորեն), համեմունքներ՝ դարչին, մեխակ և այլն, ձու կամ ձվի կեղև, խեժ, խունկ, շաքարի փոշի, մեղր, սոխ, տարբեր բույսեր՝ ուրց, խզեզ, երինջակ, գխտոր և այլն, սունկեր, քացախ, տաքդեղ և այլ թթու և կծու նյութեր[18, էջ 55: 4, էջ 409: 6, էջ 3: 9, էջ 3: ԴԱՆ]

Չար աչքը չեզոքացնելու համար պանրի *դեղջրի* մեջ երեքնուկ են դրել [Արծվանիստ, 2019]:

Մակարդի էական մասը ստամոքսն է, մնացածը, ինչ խառնել են, ըստ որոշ մասնագետների, ոչ միայն ավելորդ է, այլ երբեմն վնասակար՝ մակարդելուն խանգարելու, մերելու ուժը թուլացնելու առումով³[1, էջ

¹ *Շումկը* դնում են գազօջախին մինչև եռալը, երբ որ այն *կտրվում է*, քամում են մառյայտով, առանձնացված հեղուկ մասը սառչելուց հետո լցնում են *շիլաֆի* վրա: [Սարգսյան Աննա, Կոտայք, Չովաշեն, 2023]:

² Մեր օրերում խնոցու թանի փոխարեն լցնում են մածնաջուր՝ մեկ բաժակ մածունը մեկ լիտր ջրով բացած [Նորաբաց, 2023]:

³ Ըստ մասնագետների՝ շիճուկը մակարդը լրացնում է: Մերանի ուժը ավելացնում են նաև մածունը, մայանա բույսը, խեժը, կենդանու ստամոքսի չմարսված կաթը(տե՛ս էջ 9)[18, էջ 55]:

3: 9, էջ 3]: Որոշ բաղադրիչներ հիմնականում անուշահոտության համար են և պանրին գույն տալու:

Խառնուրդով լի ամանը ծածկել են *թենզիֆուլ*՝ մառյայով կամ կտորով, դրել տաք, մուր, ոչ խոնավ տեղ, որպեսզի բորբոս չբռնեն, թողել մինչև *թթվի* (հասունանա) 3 – 10 օր: Կարելի է օգտագործել հաջորդ օրվանից՝ կախված *շրդանի* որակից և քանակից, նաև օդի բարձր ջերմաստիճանից: Եթե բաղադրիչները շատ քանակությամբ չլցնեն, մինչև *մայա* դառնալը շատ ժամանակ կանցնի և *բոշ*(թույլ) կլինի, *թեժ* (թունդ) չի լինի [Արծվանիստ, 2019: Վայք, 2024: 8, էջ 206]:

Գործառու տանտիկիներ գդալով համտես է արել խառնուրդը, որոշելու՝ պատրաստ է այն, թե ոչ: Պատրաստ լինելու ցուցիչ է նաև սուր համը, ձվի կեղևի փափկած լինելը: Պատրաստ լինելը որոշել են նաև խմորվելուց հետո քիչ կաթի մեջ փորձելով [17, էջ 49-50: 4, էջ 409: Նորաբաց, 2024: Արծվանիստ, 2019]: Թեև որոշ մասնագետների համոզմամբ՝ *լավ մերանը* համ, հոտ, գույն չպետք է ունենա [9, էջ 3], այնուամենայնիվ, *մայայի* որակի մասին պատկերացում են կազմել համով, նաև արտաքին տեսքով. *դեղջուրը* շատ թթու չպետք է լինի, նստվածք չպետք է ունենա, սպիտակ չպետք է լինի (սա բարձր ջերմության հետևանք է): *Շրդանի* կտորները չպետք է հավաքվեն հեղուկի երեսին. դա լինում է, եթե հիվանդոտ է կամ ամանը շատ տաք տեղ են դրել: Եթե ամանը տեղափոխեն սառը տեղ, և կտորները իջնեն, ուրեմն *մակարդոցը* հիվանդոտ չի եղել [8, էջ 206: 1, էջ 3]:

Գործածելուց առաջ քամել են: Հարյուր գրամը բավարար է 10 լ կաթ մակարդելու համար [Չովաշեն, 2024]: Պատրաստի *մայան* պահել են զով տեղ, պիտանի կարող է լինել մոտ 6 շաբաթ: *Մայայով լի քիլայի քերանը* կապած՝ սար են տարել [Կողբ, 2024]:

Որպեսզի *մայան* չսպառվի, պանիր պատրաստելուց հետո *մայայի* ամանի մեջ լցրել են այնքան *շմաթ*՝ շինուկ, որքան *մայա* այդ օրն օգտագործել են: Ծիծուկի վերևի մասից են շերտփով վերցրել, որովհետև *մայան* հավաքվում է վերևում: Երբ նկատել են, որ մակարդը կորցնում է ուժը, շիր և *շոուկ* են ավելացրել [8, էջ 206: 4, էջ 409: Կողբ, 2024]:

Շրդանը, որպես մակարդ, գործածել են նաև այլ եղանակով. աղացել են, ալյուրի հետ խառնել, չորացրել, որպես մակարդ, մի կտոր գցել կաթի մեջ [4, էջ 409]:

Խեժը *շրդանի* մեջ են լցրել, մերվել է, մերվածին աղ են ցանել և չորացրել, կտորները, հեղուկի մեջ թրջած, գործածել իբրև *մայա*: Այդ կտորները մերելու ուժը կարող են պահել ամիսներ և տարի [18, էջ 55]:

Որպես մակարդ՝ հայերը գործածել են նաև մատղաշ կենդանու ստամոքսի չմարսված կաթը(творожок, ժաժիկ) և մեծ նշանակություն են տվել դրան. երբեմն աղ են ցանել դրա վրա, շրդանի մեջ դրած՝ արևի տակ չորացրել, ապխտել, հետո դա փաթաթել կտորի մեջ, դրել շինուկի մեջ [18, էջ 55]¹: Երբեմն էլ չմարսված կաթից մի քիչ, որպես մակարդ, պարզապես լցրել են կաթի մեջ [4, էջ 409]:

Եզրակացություն. Հատուկ *մայա* պատրաստելու նպատակով հայերն անասուն չեն մորթել, առավել ևս մատղաշ: Այս կամ այն առիթով *սպրանք*, այդ թվում, նաև խոզ մորթելիս՝ *կունճիկն* առանձնացրել են, մշակել, դրանով *մայա են բռնել*: Մակարդ պատրաստել են նաև բույսերից, առավել հաճախ, մատչելի, հեշտ հայթայթվող մակարդախոտի (և՛թարմ, և՛ չորացրած) զանազան տեսակներից:

Մեր օրերում, որպես *պանրի մայա*, գրեթե համատարած կիրառում են խանութներում վաճառվող *պեպսին* մակարդը: Ջրով լուծելուց բացի, հավատարիմ մնալով ավանդույթին, նախնիներից փոխանցված հմտություններին՝ ավելացնում են նաև աղ, շաքարավազ, *որ կայիմ*, *դայիմ*, *ձիգ պանիր լինի*, *դեղջուրը* չթթվի, երբեմն լուծում են կաթով: *Շրդանով (շիլաֆով) մայա բռնում են* հատուկենտ ընտանիքներում, ժամանակ առ ժամանակ, երբ անասուն են մորթում: Բանասացները միաբերան հաստատում են, որ ավանդական եղանակով ստացած *մայայից* պատրաստած պանիրն անհամեմատ որակով է, ծակոտկեն, անուշ համ ու հոտով, նաև առողջարար՝ մակարդախոտի բուժիչ հատկություններով պայմանավորված:

¹ Համեմատության համար նշենք, որ, մոլլաներն արգելել են չմարսված կաթի գործածումը[18, էջ 55]:

Շրդանով (Շիրաֆով) պատրաստած *մայայի* հավելյալ բաղադրիչները տարբեր տարածաշրջաններում տարբեր են եղել՝ պայմանավորված տարածքի բնությամբ և ավանդույթներով: Որոշ բաղադրիչներ պարզապես համ ու հոտ, գույն տալու համար են:

Բանասացների հավաստմամբ՝ պանրի տարբեր տեսակների պատրաստման համար գործածվել է նույն *մայան*¹:

Ի տարբերություն տարածաշրջանի անասնապահ որոշ ժողովուրդների, որպես մակարդ, հայերը գործածել են նաև կենդանու ստամոքսի չմարսված կաթը:

Օգտագործված գրականություն

1. Աբովյան Ս. *Մակարդ պատրաստելը: Մանկալ*: Երևան: 1928: N 21:
2. Աճառեան Հ. *Հայերեն արմատական բառարան*: Հ. 3: Երևան, Երևանի Համալսարանի Հրատ., 1926: 636 էջ:
3. Աճառեան Հ., *Հայերեն զառառական բառարան*// Էմինյան ազգագրական ժողովածու: Հ. Թ: Թիֆլիս, 1913: 1143 էջ:
4. Բաբգեն Վարդ. «Կաթնեղեն»: *Բիւրակն*: Կ. Պոլիս: 1900: N 27:
5. Բազեյան Կ., Աղանյան Գ. *Շիրակի պանրագործական մշակույթը*// ՀՀ ԳԱԱ ԾՀՀ կենտրոնի «Գիտականաշխատություններ»: Հ. 25: Գյումրի, 2022: Էջեր 5-15:
6. Բայպուրտցեան Ս. «Սարի գիւղացիներ»: *Նոր-դար*: Թիֆլիս: 1896, N 88:
7. Գաբիկեան Կ. *Հայ բուսաշխարհ*: Երուսաղեմ, տպ. Սրբոց Յակոբեանց, 1968: 316 էջ:
8. Գասպար Յով. «Գիւղատնտեսութիւնը հայ գյուղերում. Կաթնատնտեսութեան մասին»: *Նոր-Դար*: Թիֆլիս: 1889: N 206:
9. «Ինչպես պիտի պատրաստել պանրի մերանը»: *Մանկալ*: Երևան: 1923: N 4:
10. *Հայոց լեզվի բարբառային բառարան*: Հ. 2: Երևան: ՀՀ գիտությունների ազգային ակադեմիա: Հ. Աճառյանի անվան լեզվի ինստիտուտ: 2002: 432 էջ:

¹ Նկատենք, որ որոշ տնտեսուհիներ *չեչին* ստանում են առանց *մայայի* [ԴԱՆ, 2019-2025]:

11. Հայոց լեզվի բարբառային բառարան: Հ. 3: Երևան: ՀՀ գիտությունների ակադեմիային ակադեմիա: Հ. Աճառյանի անվան լեզվի ինստիտուտ: 2004: 426 էջ:
12. Հայոց լեզվի բարբառային բառարան: Հ. 4: Երևան: ՀՀ գիտությունների ակադեմիային ակադեմիա: Հ. Աճառյանի անվան լեզվի ինստիտուտ: 2007: 452 էջ:
13. Ղարախանեանց Պ. «Կարթի գործը մեզանում»: *Գիտատնտես*: Թիֆլիս: 1909: N 40:
14. Մալխասեանց Ստ. *Հայերեն բացատրական բառարան*: Հ. 3: Երևան, Հայկական ՍՍՌ Պետական Հրատ., 1944: 615 էջ:
15. Բալանթար Ա. *Կաթնային արդյունքներ*// Ազգագրական հանդես: Գիրք Դ: Թիֆլիս, 1898: էջեր 276-292:
16. Բալանթար Ա. «Պանիրը եւ նրա մայեն»: *Գիտատնտես*: Թիֆլիս: 1910: N 5:
17. Зелинский С. *Экономический быт государственных крестьян в Шорагеле, Александровского уезда Эриванской губернии*// Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Т. 1, Тифлис, 1885. С. 1-97.
18. Калантар А. *Состояние скотоводства на Кавказе*// Материалы для устройства казенных летних и зимних пастбищ и для изучения скотоводства на Кавказе. Т. II, ч. 2-ая, Тифлис, 1890. С. 1-72.

Էլեկտրոնային աղբյուրներ

<https://kartaslov.ru/значение-слова/пепсин> (նիսվել է 19.08.2025):
<https://hy.wikipedia.org/wiki/մակարդախոտ> (նիսվել է 19.08.2025):
<https://hy.wiktionary.org/wiki/զխտիկ> (նիսվել է 27.08.2025):



Մակարդախոտ



Մակարդախոտ

Տեղեկություններ հեղինակի մասին

Հասմիկ Թելմանի Հարությունյան, պ. գ. թ., դոցենտ,
Երևանի պետական համալսարան, Հայաստան,
Էլ. փոստ՝ h.harutyunyan@ysu.am, orcid.org/0009-0003-3736-8511

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

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