

# ՇՈՒՋՈՒՄԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԱԻԱՆԴՈՅԹՆԵՐԸ ԱՇՏԱՐԱԿՈՒՄ ԵՒ ՕԾԱԿԱՆՈՒՄ 19-21-ՐԴ ԴԱՐԵՐՈՒՄ

## Վարդուի Գրիգորեան

### Մուտք

Յայտնի իրողութիւն է, որ քաղցրեղէնը զգալի չափով յագեցնում է մարդու քաղցը, ձեւաւորում է լաւ տրամադրութիւն, բարձրացնում է աշխատունակութիւնը: Դա իր հերթին նպաստում է շրջապատի մարդկանց հետ յարաբերութիւնների հաստատմանը, իսկ դրանց արդէն իսկ առկայութեան պարագայում բարելամանը: Եւ այդ կերպ այն դառնում է նաեւ ազգաբանների հետազոտական խնդիրները լուծելու միջոցներից մեկը, քանի որ սոցիալական ոլորտի հետազոտողներին առարկան հետաքրքրում է ոչ այնքան իր ֆիզիկական յատկութիւններով, որքան որ դրանց միջոցով ստեղծուած յարաբերութիւններով: Այս տեսանկիւնից հայոց մէջ ազգաբանօրէն համեմատաբար չուսումնասիրուած բնագաւառներից է քաղցրեղէնը, դրա ձեւերը, պատրաստման եղանակներն, օգտագործման կերպը, դրանցով պայմանաւորուած միջանձնային յարաբերութիւնները: Ներկայ յօդուածը նուիրուած է շուշուխն հայկական ամենայայտնի քաղցրեղէններից մեկին, որն ունի իր պատրաստման յատուկ եղանակն ու հիւրասիրութեան աւանդոյթները:

Չնայած Հայաստանի ողջ տարածքում շուշուխն այսօր զգալի չափով յայտնի է նաեւ որպէս շարոց, սակայն Արագածոտնի մարզի Օշական եւ Աշտարակ բնակավայրերում առաւել մեծ տարածում ունի հէնց շուշուխ անուանումը:

Յօդուածում անդրադարձ է կատարուում շուշուխի տեղային բաղադրատոմսին, պատրաստման իւրայատկութիւններին եւ դրա շուրջը ձեւաւորուած աւանդոյթներին 19-րդ դարից մինչ մեր օրեր՝ համեմատելով

այն այլ շրջաններում տարածուած տարբերակների հետ:

Շուշուխի այս տարածքում ձեւաւորուած պատրաստման աւանդոյթներին իր ժամանակին մանրամասն անդրադարձել են գրող Պերճ Պոսեանն ու բանահաւաք Գեւորգ Գեւորգեանը: Ծօղուածը հիմնուած է ինչպէս նրանց հաղորդած տեղեկութիւնների, նոյնպէս եւ 2024-2025 թթ. մեր գրանցած ազգագրական նիւթերի վերլուծութեան վրայ:

### Շուշուխ. անուան տարբերակները

Շուշուխը հայոց աւանդական խոհանոցի բաղադրատարրերից է եւ դասոււմ է քաղցրեղէնների շարքին: Այն պատրաստուում է ընկոյզի կամ այլ ընդեղէնի հատիկների միջուկը խաղողահիւթի թանձրուկով պատելու եւ չորացնելու եղանակով: Դժուար է շուշուխը միանշանակ դասել քաղցրաւենիքների կամ անուշեղէնի որեւէ այլ տեսակի շարքին, քանի որ մի կողմից այն պարունակում է տարբեր բաղադրիչներ եւ ենթարկոււմ է ջերմային երկար մշակման (ինչպէս մուրաբաների, ջեմերի պարագայում է), իսկ միւս կողմից այն պահոււմ է ոչ թէ տարաներում, այլ չորացոււմ է բացօթեայ եւ պահպանոււմ է չրերի նման: Հետեւաբար, այն կարելի է դիտարկել որպէս աւանդական խոհանոցի իւրայատուկ ազանդերի տեսակ:

Բառարանագիրներն այն ներկայացնում են տարբեր անուանումներով: «Հայերէն բացատրական բառարանում» շուշուխը մեկնաբանոււմ է հետեւեալ կերպ. «Ընկոյզի, կաղնի, կորիզի եւն շարան, որ մի քանի անգամ թաթախոււմ են խաղողի տաք մաթի մէջ

եւ չորացնելով պահում են ձմեռուան համար: Երեւան եւ գնում, վերադարձիդ շուշուխ բեր: Ամենալաւ շուշուխները պատրաստում են Օշականում եւ Աշտարակում»<sup>1</sup>: *Մինչդեռ միւս բառարաններում շուշուխին տրուող հիմնական անուանումը շարոցն*<sup>2</sup> է: *Հետաքրքիր է «Հայոց լեզուի նոր բառարանում» հանդիպող տարբերակը, որտեղ առկայ են աւելի քիչ տարածում ունեցող այլ անուանումներ եւս. «Թելի վրայ շարում ընկոյզի միջուկ, գօր խաղողի շաքարաջուրի՝ քաղցուի մէջ թաթխելով՝ կը չորցնեն. շոպակ, շարունակ, խճուկ, շարան. թուզի՝ պաղատիտ. պտուղներու՝ կցխամի»<sup>3</sup>: Շիրակում տարածուած է քեօմայ անուանումը<sup>4</sup>, իսկ քօմէ անուանում յիշատակում է Թէոդիկը առանց տեղանքը յստակեցնելու<sup>5</sup>, որոշ բառարաններում եւ բարբառներում հանդիպում է նաեւ սուշուխ, ստամոն<sup>6</sup> ձեւերը:*

«Շարոց» անուանումը պայմանաւորուած է քաղցրեղէնի գլխաւոր բաղադրիչներից մեկի՝ ընդեղէնի, թելի վրայ շարուած լինելով: «Սուջուխ» Օշականում եւ Աշտարակում անուանում են միայն մսից պատրաստուող կերակուրը, մինչդեռ խնդրոյ առարկայ աղանդերն այս շրջանում անուանում է «շուջուխ», ինչը տեղացիները յստակեցնելու համար երբեմն ասում են՝ շփոթի շուշուխ՝ ընդգծելով երկու բառերում «շ»-ի սկզբնատառ լինելը: Այս տարբերութեան անդրադառնում է նաեւ Սահակ վրդ. Ամատունին, որը ծագումով Օշականից էր: Իր

«Հայոց բառ ու բանում» նա «շուջուխի» մասին գրում է. «Թելի վրայ շարած ընկոյզի կամ կորիզի երկար շարան, որը մի քանի անգամ թաթխելով քաղցուից եւ ալիւրից պատրաստած տաք Ծփոթի (խիւս) մէջ. կախում են բարձր տեղից, չորացնում եւ պահում ձմեռուան համար. (տճ. \*Սուճուխ երշիկ. խճուղ. Պող. Բառ. [Համաճարան Ծանկերէն-Հայերէն. յօրինեալ ի Հ. Յակոբբոս վ. Պողանեան. ի Մխիթ. Ովստէն. Բ. Տպագրութիւն. ի Վիեննա. 1858])»<sup>7</sup>: *Փակագծերում բերելով սուճուխ՝ սուշուխ տարբերակը, Ամատունին յիշեցնում է դրա տանկերէն բառ լինելը՝ դարձեալ մսային ուտեստի նշանակութեամբ:*

«Շուջուխ» անուամբ քաղցրաւենիքը յիշատակում եւ դրա պատրաստման ընթացքը նկարագրում է իր «Սօս եւ Վարդիթեր» (1860 թ.) վէպում Պերճ Պոօշեանը, որը ծնունդով Աշտարակից էր: *Նա գրում է. «Այ քաղցու... ետրաբ ո՞վ պտի քու մաթիցն ուտի... ետրաբ քեզանից եփուած շուշուխը լցուի՞ Սօսի ջէբն ու նա ուտելով կ'ասի՞, սրա պօպօքն ու կորիզը շարել ա իմ սիրեկանը»<sup>8</sup>: Բանահաւաք Գեւորգ Գեւորգեանը, չնայած պատրաստման մասը նկարագրող հատուածը վերնագրում է «Սուջուխ», սակայն հէնց առաջին պարբերութիւնում գրում է. «աշտարակեցին սուշուխին շուշուխ է ասում»<sup>9</sup>:*

Պատրաստման ժամանակահատուածը

Շուջուխ պատրաստում են բացառապէս աշնանը, եւ յատուկ պայմաններում

1 Ստեփան Մալխասեանց, *Հայերէն բացատրական բառարան*, Երեւան, 1944, էջ 536:  
 2 Օր.՝ շարոց – ընկոյզի կիսած միջուկների շարանի վրայ դոնդողակերպ շիրայի շերտ գոյացնելով ու չորացնելով պատրաստուող քաղցրաւենիք, սուշուխ (տե՛ս Էդուարդ Աղայեան, *Արդի հայերէնի բացատրական բառարան*, հտ. 2, Երեւան, 1976, էջ 1102):  
 3 ԳՆԷլ արք. մԷրէճեան, Փարսմազ Տօնիկեան, Արտաշէս Տէր Խաչատուրեան, *Հայոց լեզուի նոր բառարան*, Պէլյուրթ, 1992, էջ 444:  
 4 Տեղեկութիւնը տրամադրել է բանագէտ Յամսիկ Գալստեանը:

5 Թէոդիկ, *«Որթն ու իր բերքը, Այգեքանական եւ մատենագրական ուսումնասիրութիւն»*.- Թէոդիկ.- Ամենուն Տարեցոյցը, Գ մաս, Վեներիկ, 1926, էջ 24-170:  
 6 Աբրահամ Այվազեան, *Բառամնոյշ*, Կ.Պոլիս, 1899, էջ 32:  
 7 Սահակ վրդ. Ամատունի, *Հայոց բառ ու բան*, Վաղարշապատ, 1912, էջ 543:  
 8 Պերճ Պոօշեան, *«Սօս եւ Վարդիթեր»*. - Պերճ Պոօշեան, Երկերի ժողովածոյ, հտ. 1, Երեւան, 1974, էջ 208:  
 9 ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ, Գ. Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», 1972, գործ 1, էջ 73:

փորձում պահպանել մինչ գարուն: Այն աշնանը պատրաստելը պայմանաւորուած է ընկոյզի եւ խաղողի հասունացման շրջանով: Եթէ հաշուի առնենք նաեւ բաղադրիչների պատրաստման գործընթացը, ապա պատրաստի շուջուխ ստանալու համար պահանջուած է երեքից չորս ամիս:

Խաղողաքաղը տեւում է սեպտեմբերի կէսից մինչ հոկտեմբերի սկիզբը, երբ հիքում (այգի տեղական բարբառով) խաղողն ամբողջութեամբ հասունացած է լինում: Գեւորգ Գեւորգեանը գրում է, որ այգիները քաղում են սեպտեմբերի 20-ից հին տոմարով<sup>10</sup>: Սակայն ժամանակը որոշելու ժողովրդական աւանդոյթը կապուած է Խաղվերացի տօնի հետ: Հայ Առաքելական եկեղեցին տօնը նշում է սեպտեմբերի երկրորդ կիրակի օրը, որից անմիջապէս յետոյ էլ սկսում է խաղողաքաղը: Վերջին տարբերակի վկայութիւնն առկայ է նաեւ Պերճ Պօշեանի մօտ, որը խաղողաքաղի նկարագրութիւնը սկսում է հետեւեալ կերպ. «Արեւը դեռ նոր իր գլուխը հանել էր, սուրբ խաչի մեռելոցք երկուշաբթի օրը»<sup>11</sup>:

Խաղողաքաղի գործընթացին մասնակցում է ողջ ընտանիքը, նաեւ վարձուած էին բանուորներ մօտակայ գիւղերից՝ յատկապէս Կարբիից եւ Օհանաւանից: Նկարագրելով բնակիչների ներգրաւուածութիւնը խաղողաքաղին՝ Պերճ Պօշեանը գրում է. «Ընտուց յետոյ ընչանք հիքանոց վերջանալը Աշտարակցու հալը աստուած ոչ շհանս տա: Ինչքան հարուստ մարդ էլ որ ըլի, հաքին հէնց քուրջ կ'ըլնի, որ ծլանքները ոտու տերեւի պէս երկար երկար քաշ ընկած կ'ըլնին», իսկ մեկ այլ հատուածում. «Այգեքաղն սկսած օրից մինչեւ այգեքաղն ու արաղները քաշելը աշտարակեցուն

միայն աշտարակցին կը ճանաչի: Նրանց սեւացած քաղցուտ երեսին այնքան փոշի է նստել, որ երեսը չի գանազանուիլ նրանց հագի արխալուղից»<sup>12</sup>: Վարձու աշխատողների եւ նրանց տրուող վարձի մասին տեսնում ենք հետեւեալ հատուածը. «...Մուղնու թաղիցը վեր եկան դպայ Աշտարակ՝ քաղլակները»<sup>13</sup> շալակներին... հինգ-վեց հարիւր հոգի կարբեցիք ու հանաւանցիք լցուցին Ուռուցի պատերի տակը... Աշտարակցիք տեղից վեր կենողը մի-մին մարդ դրկում են Ուռուցը, որ քաղուտ բերեն հիքին քաղելու... ամեն մեկին իր քաղլակովը մին հատող խոստանալով»<sup>14</sup>:

Գեւորգ Գեւորգեանի Հաղորդամար խորհրդային տարիներին կոլտնտեսութեան այգիների հաւաքների միանում էին նաեւ դպրոցների 5-10-րդ դասարանների բոլոր աշակերտները՝ դասղեկների գլխաւորութեամբ<sup>15</sup>:

Այս ընթացքում, փաստօրէն, տարածքի գիւղերի ընդհանուր կեանքը կազմակերպուած էր պայմանաւորուելով խաղողաքաղի ընթացքով, որը տեւում էր աւելի քան երկու շաբաթ: Ընդ որում այգիներում ոչ միայն խաղող հաւաքողներն էին լինում, այլ նաեւ վաճառականներ, գուշակներ, փահլեւաններ եւ այլք: Ինչպէս Պերճ Պօշեանն է նկարագրում. «Էս հատողի վախտը Աշտարակայ հիքանիքը դառնում են դուքան-բազար, աւելի՝ ճամփի վրիճները. չարչի ասես, եմիշ ծախող ասես, ֆալչի, թիգ բաց անող, գարի գցող, նետը դնող, գրբաց, մեկ խօսքով՝ ինչ ուզես կը գտնես»<sup>16</sup>:

Յետխորհրդային տարիներին մեծ մակերեսներով այգիները գրեթէ վերացել են եւ ո՛չ Աշտարակում, ո՛չ Օշականում նման մեծ

10 Նոյն տեղում, էջ 67:

11 Պօշեան, Սօս եւ Վարդիթեր, էջ 206:

12 Նոյն տեղում:

13 Խօսքը, հաւանաբար ուղեւոր ճիւղերից գործուած քթոցի մասին է, որի՝ մեզ յայտնի տեղական տարբերակում կարող է տեղադրուել մինչեւ 10կգ խաղող:

14 Նոյն տեղում:

15 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», գործ 1, էջ 67:

16 Պօշեան, Սօս եւ Վարդիթեր, էջ 200:

մասշտաբով խաղողաքաղ չի իրականաց-  
 ւում, քանի որ այգիները հիմնականում  
 փոքր են: Աւելի մեծերը գործարանային  
 նշանակութիւն ունեն եւ դրանցում խաղո-  
 ղաքաղն իրականացւում է տուեալ գործա-  
 րանի աշխատակազմի կողմից: Հետեւաբար,  
 շուջուխի պատրաստման ժամանակակից  
 գործընթացում խաղողաքաղի այս ընթաց-  
 քը գրեթէ ամբողջութեամբ դուրս է մղուել,  
 իսկ խաղողը, հիմնականում, գնում են:

Խաղողից շփոթ ստանալու գործընթաց-  
 քը սովորաբար տեւում է մինչեւ երեք ա-  
 միս: Ծփոթ անելու եւ շարերը թաթախելու  
 գործողութիւնը սովորաբար կատարւում է  
 նոյեմբերին: Օշականում տարածուած է  
 նաեւ «Նոյեմբերի տօների» թաթախեմը» ար-  
 տայայտութիւնը<sup>17</sup>, եւ, չնայած մեր օրերում  
 չկայ ոչ մի տօն, որ նշուում է նոյեմբերին,  
 սակայն Պերճ Պոօշեանը նկարագրում է, որ  
 սեպտեմբերի վերջից սկսւում էր Մուղնու  
 Աբ. Գեւորգ եկեղեցու ուխտը, որին մաս-  
 նակցում էին անգամ Հայաստանի հեռաւոր  
 բնակավայրերի բնակիչները, եւ այս ամենը  
 տեւում էր եօթ շաբաթ<sup>18</sup>. ենթադրում ենք,  
 որ խօսքը հէնց այս ուխտագնացութեան  
 մասին է: Ժամանակի ընթացքում այս ուխ-  
 տագնացութեան մասին յիշողութիւնները  
 կորել են, սակայն ժամանակի ցուցիչը  
 պահպանուել է խօսքային տարբերակում:

Եփելուց յետոյ թաթախուած շարերը  
 կախուում են ու չորացւում մինչ դեկտեմբեր  
 ամսուայ վերջ, ապա պահեստաւորում կամ  
 հէնց այդպէս, կամ վրան փշատի փոշի ա-  
 ւելացնելով: Այս քաղցրեղէնն ամբողջովին  
 սովորաբար պատրաստ է լինում Ամանորին  
 ընդառաջ, եւ երբեմն հէնց ամանորեայ սե-  
 ղանին էին առաջին անգամ հիւրասիրում  
 տուեալ տարուայ շուջուխը: Սովորաբար,

պատրաստուած քանակութիւնը բաւարա-  
 րում է մինչ գարնան առաջին կէսը:

Ինչ վերաբերում է շուջուխի պատ-  
 րաստման վաղեմութեանը, ապա մեզ յայտ-  
 նի չէ, թէ յատկապէս երբ են սկսել շուջուխ  
 պատրաստել: Սակայն Օշականում յայտնա-  
 բերուած ամենահին գինու կարասը  
 թուագրւում է մ.թ.ա. 9-8-րդ դարերով<sup>19</sup>, ին-  
 չը վկայում է այս տարածքում խաղողագոր-  
 ծութեան զարգացած լինելու մասին դեռեւս  
 ուրարտական ժամանակաշրջանում: Զանա-  
 զան աղբիւրներում պարբերաբար յիշա-  
 տակուում են տարբեր դարերում Օշականում  
 խաղողի այգիների ու հնձանների գոյութիւ-  
 նը<sup>20</sup>, իսկ արդէն 17-18-րդ դարերում Սիմէոն  
 Երեւանցին իր «Զամբուում» յիշատակում է  
 Օշականի երկու մեծ այգիներն ու եօթ  
 հնձանները<sup>21</sup>, նոյն վկայութիւնը տեսնում  
 ենք նաեւ աւելի ուշ՝ Պերճ Պոօշեանի եւ Գե-  
 ւորգ Գեւորգեանի մօտ: Այդպիսով կարելի է  
 եզրակացնել, որ խաղողի հիւթի որպէս  
 քաղցրացուցիչ օգտագործելու, ինչպէս  
 նաեւ շուջուխ պատրաստելու աւանդոյթը  
 եւս կարող է հազարամեակների պատմու-  
 թիւն ունենալ այս տարածքում: Իսկ խաղո-  
 ղահիւթից դօշաբի կամ մաթի պատրաստ-  
 ման ամենավաղ նկարագրութիւններից մե-  
 կը տասնհինգերորդ դարի բժիշկ, բնագէտ,  
 բաւարանագիր Ամիրդովլաթ Ամասիացու  
 «Անգիտաց անպետի» հետեւեալ հատու-  
 ծում է. «Առ խաղող քաղցր եւ հասուն, քամ՝ եւ  
 դիր պտուկն որ մինչեւ թանձրանայ եւ չորսէն մեկ  
 մնայ. յետոյ արեւն դի՛ր որ գիճութիւն երթայ եւ ա-  
 ման ա՛ծ, պահե՛»<sup>22</sup>:

17 Հարցազրոյց Յասմիկ Միխայիլի Ղարիբեանի  
 հետ, ծնուած՝ 1962 թ, գիտ Օշական (Արագած-  
 ոտնի մարզ), 17.08.2024 թ.:

18 Նոյն տեղում, էջ 214-232:

19 Գարեգիւ Թումանեան, Հնձանային մշակոյթը  
 Հայաստանում, Երեւան, 2008, էջ 15:

20 Նոյն տեղում:

21 Սիմէոն Երեւանցի, Զամբո, Երեւան, 2022, էջ 203-  
 214:

22 Թէոդիկ, «Որթն ու իր բերքը», էջ 115:

Մաթի եւ շուշուխացուի պատրաստման ընթացքը

Խաղողաքաղին անմիջապէս յաջորդում է խաղողի մշակման գործընթացը, երբ այն վերածւում է պահուստի խաղողի<sup>23</sup>, գինու, շուշուխացուի (չիրայ) եւ մաթի (դօշաբ): Եռլընի համար Օշականում եւ Աշտարակում լաւագոյնն է համարւում խարջու տեսակի խաղողը, որը հաւաքւում է սեպտեմբերի վերջին նախօրօք ջրելուց յետոյ հիւթի մեծ քանակ ապահովելու համար: Հաւաքուած խաղողից որոշակի հատուած անմիջապէս ճզմւում է, եւ եթէ նախկինում խաղողը շատ էր, եւ ճզմում էին հնձանում ուղաստի (առազաստ)<sup>24</sup> մէջ<sup>25</sup> լցնելով եւ ոտքերով տրորելով, ապա այժմ՝ ձեռքերի միջոցով ըստ խաղողի քանակի համապատասխան տարալի մէջ: Յատկապէս մաթ<sup>26</sup> ստանալու համար խաղողը պէտք է ճզմել հնարաւորինս շուտ, որպէսզի խմորում չսկսուի: Մաթ բառի փոխաբերէն որոշ դէպքերում հանդիպում ենք նաեւ դօշաբ, բարմազ, ոռուպ, ոռուփ անուանումներին<sup>27</sup>: Խօսքը խաղողի կամ թթի մզուածքը եփելուց ստացուած թանձր հիւթի մասին է, որը տեղական բաղադրատոմսերից շատերում հանդէս է եկել որպէս բնական քաղցրացուցիչ<sup>28</sup> դառնալով մուրաբաների, հալուալի եւ այլ աղանդերների մաս: Սրա հաստատումն առկայ է թէ Գեւորգ Գեւորգեանի

մօտ<sup>29</sup>, որը թուարկում է մաթով պատրաստուող մուրաբաների տեսակները. թէ Պերճ Պոօշեանի հետեւեալ հատուածում. «այ քաղցու... լարաբ ո՞ւմ համար պիտի հալուայ ու ձուածեղ ըլնիս դու»<sup>30</sup>: Այսօր տեղական բարբառում օգտագործւում է դօշաբ բառը:

Հէնց այս մաթը պատրաստելուն զուգահեռ է, որ ստանում են չփոթի հիմնական բաղադրիչը՝ շուշուխացուն, որը եւս չպիտի ունենայ որեւէ թթուայնութիւն: Երբեմն այս նպատակով նախատեսուած խաղողը ճզմում էին հէնց այգիներում երկար չպահելու համար, ինչպէս Պոօշեանն է գրում. «... հատողը տրորեն, որ մաթացու վեր ունինք, թթուի ոչ: Հէնց որ քաղիցը պրծան, Վարդիթերի ախպերտինքը ոտները հանեցին, իստակ լուացին, Աստծու անումը տուին, մտան առազաստի մէջն ու հատողը տրորեցին: Յետոյ բերին մզեցին, դիրք դրին, տախտակն էլ վրեն դրին, որ քամուի»<sup>31</sup>:

Այսօր խաղողի հիւթի ստացման այս ընթացքն արւում է տանը, եւ տեղափոխման անհրաժեշտութիւն չի առաջանում, իսկ անցեալում արագ տեղափոխումը կատարւում էր ձիերով լեքշերի՝ հորթի կաշուից ստացուած տիկերի օգնութեամբ, որոնք ճանապարհին ժամանակ առ ժամանակ բացում էին, փութ տալիս՝ հանում հաւաքուած գազերը, որպէսզի տիկերը ճանապարհին չպայթեն<sup>32</sup>: Պոօշեանի «Հացի խնդիրը» վէպում

23 Խաղողը տեղատրում են լատուկ՝ կախան կոչուող փայտերի վրայ եւ այս եղանակով պահում մինչ գարուն:  
 24 Առաքաստ – հնձանի այն հատուածը, որտեղ լցում է խաղողը՝ ճզմելու համար: Յաճախ հանդիպում է նաեւ ուղաստ բարբառային տարբերակը:  
 25 Հարցազրոյց Վարդանուշ Վիրաբի Գրիգորեանի հետ, ծնունած՝ 1952 թ. գիւղ Օշական (Արագածոտնի մարզ), 03.08.2024 թ.:  
 26 Սահակ վրդ. Ամատունին «մաթ» բառը բացատրում է հետեւեալ կերպ. «Ի՞նչ, թանձր եփած քաղցու. տուշապ, դօշապ» (Սահակ վրդ. Ամատունի. Հայոց բառ ու բան, Վաղարշապատ, 1912, էջ 454):

27 Աշոտ Սուքիասեան, Հայոց լեզուի հոմանիշների բացատրական բառարան, Երեւան, 2009, էջ 156:  
 28 Հետաքրքիր է, որ 2022-23 թթ. արցախեան շրջափակման ժամանակ, երբ առաջացել էր շաքարի ձեռքբերման խնդիր, դարձեալ վերականգնուել եւ օգտագործուում էր հէնց դօշաբի կիրառման տարբերակը՝ որպէս բնական քաղցրացուցիչ, ինչպէս առանդական, այնպէս էլ ժամանակակից թխուածքների ու քաղցրատեղիքների բաղադրատոմսերում:  
 29 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիթեր», գործ 1, էջ 74:  
 30 Պոօշեան, «Սօս եւ վարդիթեր», էջ 208:  
 31 Նոյն տեղում, էջ 207:  
 32 Նոյն տեղում:

Հանդիպում ենք երկխոսութեան, որտեղ հեղինակն ընդգծում է քաղցուն արագ տուն հասցելու եւ դրա տնտեսական կարեւորութիւնը գիւղի բնակիչների համար՝ գրելով. «Էս ճամփի մէջտեղը ո՞նց կըլի եփ եկող քաղցուն վեր քցել... տունս կքանդուի, էլած-չէլածն երեք բեռն էր, մինը դու թափեցիր, երկուսն էլ տաքարի (հնձամի մէջ շինած զինու հոր) մէջն ա, կը մնայ կը քացախի, երեխեքանցս տարեմ ապրուստը ջլիս կը կտրուի»<sup>33</sup>:

Առաքաստում ճգմելիս հիւթն արագ առանձնանում էր, իսկ մեր օրերում այն նաեւ քամում են մաղի կամ ցանցկեն կտորի օգնութեամբ՝ աւելորդ հատիկներից ազատուելու համար: Արդէն գտուած հիւթի մէջ աւելացւում է մաթի ֆողը (հող), որպէսզի խուսափեն հիւթի մէջ թթուային պրոցեսների առաջացումից (ի տարբերութիւն գինու այստեղ կարեւոր է պահպանել հէնց խաղողի բնական քաղցրութիւնը): Մաթի ֆողը սպիտակաւուն երանգով կրային հող է, որը կարելի է գտնել միայն յատուկ տարածքներում. Օշականում այն հանդիպում է Դիդի կոնդ կոչուող բլրի վրայ եւ Զախ ափ կամ Արո կոչուող հատուածում<sup>34</sup>: Տեղացիները հողի այս տեսակն անուանում են Մաթի ֆող նկատի ունենալով դրա մաթի համար նախատեսուած լինելը: Այն ոչ միայն ազատում է թթուայնութիւնից, այլեւ օգնում է, որ հիւթում եղած աւելորդ տարրերը խառնուելով առանձնանան որպէս նստուածք, իսկ յետագայում պատրաստուող քաղցրեղէններն ստանան իւրայատուկ համ ու փափկութիւն: Գեւորգեանը եւս նշում է, որ Աշտարակում կայ սպիտակաւուն հող, որը լցնում են շիրայի մէջ, եւ

այն չի թողնում, որ շիրան խմորման ենթարկուի<sup>35</sup>: Իսկ Պոռչեանն այն կոչում է լիսնահող<sup>36</sup> գրելով. «արաղի պղնձները դնում են անկրակ օջախի վրայ, լիսնահողը մաղում, քցում նոր տրորած քաղցուի վրայ, էն սմաթը ետ ա գալիս: Ընչանք էփը նստիլը պտի խառնեն, թէ չէ վեր կը թափի»<sup>37</sup>: Հետաքրքիր է, որ ժամանակակից բարբառում մաթ բառը գրեթէ դուրս է մղուել եւ, ինչպէս նշեցինք, օգտագործում է դօշաբ, իսկ շուշուխացուի դէպքում շիրայ անուանումը, սակայն հողի տեսակը մինչ այսօր շարունակում են անուանել «մաթի հող»: Նոյն տրամաբանութեամբ այս նպատակով օգտագործուող կարմարուուն երանգով հողը Բալուում ունէր ըուպահող անուանումը<sup>38</sup>: Որոշ շրջաններում այս հողն ընդհանրապէս չի օգտագործուել, իսկ Հաճնում երբեմն փոխարինուել է մոխիրով<sup>39</sup>:

Շուշուխի պատրաստման ժամանակակից գործընթացում հիւթը եւ մաթը մեծ տարայի մէջ են խառնում, իսկ առաջացած փրփուրը հաւաքում են, որպէսզի չթափուի եւ ոչ թէ խառնում, ինչպէս Պոռչեանն է նկարագրում: Փրփրման գործընթացի աւարտից յետոյ հիւթը քամում են յատուկ հաստ կտորէ տոպրակներով, որը տեղական բարբառում կոչւում է ամրքան<sup>40</sup>: Ամրոզը հիւթը քամելուց յետոյ տոպրակի մէջ առաջացած խիւսային զանգուածը կախում են նոյն տարայի վրայ եւ թողնում, որ ողջ գիշեր քամուի, քանի որ սա ամենաքաղցր մասն է: Եւ եթէ այժմ այն խառնում են ընդհանուր զանգուածին, ապա Գեւորգ Գեւորգեանի գրառումներում նշում է, որ կանայք տոպրակից քամուած վերջին մասը

33 Պերճ Պոռչեան, «Հացի խնդիր». - Պերճ Պոռչեան, Երկերի ժողովածու, հ. 1, Երեւան, 1974, էջ 477:  
 34 Հարցազրոյց Վարդանուշ Վիրաթի Գրիգորեանի հետ:  
 35 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական միութեան», 1972 թ., գործ 1, էջ 72:  
 36 Ըստ Թէոդիկի՝ լիսնահող անուանումը աւելի բնորոշ է եղել Լոռու մարզի բնակչութեանը: Թէոդիկ, «Որթն ու իր բերքը», էջ 115:

37 Պոռչեան, «Սու եւ վարդիթեր», էջ 207:  
 38 Զարուիւն քնն. Սարգիսեան (Ալեւոր), Բալու. Իր սովորութիւնները, կրթական ու իմացական վիճակը եւ բարբառը, Կահիրէ, 1932, էջ 169:  
 39 Թէոդիկ, «Որթն ու իր բերքը», էջ 115:  
 40 Հարցազրոյց Սիմա Սահակի Սմբատեանի հետ, ծնունդ 1980 թ., գիտլ Օշական (Արագածոտնի մարզ), 26.07.2024 թ.

պահել են միայն ուսուցիչը եւ յատուկ մարդկանց հիւրասիրելու համար<sup>41</sup>: Նոյն միտքը հանդիպում ենք նաեւ Պոռչեանի մօտ. «Պարզածնէրի տակի թօի արից մի մեզարի (բրդեայ սիտոց) մէջ, կախ տուից որ քամուի, նրա ջրովը հողի մաթն եփից, մեղրի պէս թանձր, որ դանակով կըտրուի, ազիզ սիրելեանը գալուս, հողի մաթի պուլիկը (կնուց) բացուի»<sup>42</sup>:

Մշակումը շարունակուում է անմիջապէս յաջորդ առաւօտեան. գտուած հիւթը պէտք է եփել պարտադիր պղնձէ մեծ կաթսայով: Այժմ դա արւում է գաղօջախների օգնութեամբ, սակայն անգամ 2000-ականների սկզբին շատերը եփում էին օջախների վրայ մարմանդ կրակով: Համարւում էր, որ օջախի ծուխը, ինչպէս պահածոներ եփելու պարագայում, այնպէս էլ շիրայ եւ շիտթ ստանալիս, հաղորդում է համային որոշ իւրայատկութիւններ: Այս պարագայում փորձում էին օգտագործել միայն արքադ (տեղական բարբառում այսպէս է կոչւում խաղողի վազերից էտած մատերը, որ չորացնում եւ գործածում են իբրեւ վառելիք) աւելորդ համային ու հոտային յատկանիշներից խուսափելու համար<sup>43</sup>: Եփելու այս գործընթացը տեւում է ժամեր անգամ մինչ ուշ գիշեր, եւ եփողը պէտք է պարբերաբար ուշադրութիւն դարձնի, որպէսզի կարողանայ ճիշտ ժամանակին առանձնացնել շիտթի համար նախատեսուած հատուածը շուշուխացում, եւ ապա ստանայ լաւ մաթ, իսկ օջախով եփելու պարագայում նաեւ հետեւի, որ միշտ դանդաղ կրակ լինի, ինչպէս Պոռչեանն է նկարագրում. «Մաթ էփողն մեցակ քուն չի կայ. թէ աչքը մի քիչ կպցնի, վա՛յ թէ քնով անցնի, վախտն անց կեցայ, կամ թանձրանայ, կամ թէ չէ լլչի, պոնկներովը վեր թափի, փշանայ»<sup>44</sup>: Ըստ Թէոդիկի Մալաթիայում

եւ Այնթապում այս գանգուածը եփել են նաեւ արեւի ջերմութեամբ<sup>45</sup>:

Տարբերում են հիւթի եփուածութեան երկու աստիճան՝ շիրայ կամ շուշուխացու եւ մաթ: Շիրան առաւել թոյլ գանգուած է եւ յարմար է յետագայում շիտթ եփելու համար: Դրա եփուածութեան աստիճանը որոշում են երկու տարբերակով. այն կաթեցնում են եղունգի վրայ, եւ եթէ չծորայ ուրեմն պատրաստ է, կամ լցնում են փոքրիկ փստէի մէջ եւ գզալով խաչ անում, որը եթէ դանդաղ է փակւում, ուրեմն պատրաստ է:

Մնացած գանգուածը շարունակում են եփել եւ աւելի խտացնելով ստանում են մաթը, որը բացի տարատեսակ մուրաբաների եւ այլ քաղցրաւենիքների բաղադրիչ լինելուց, օգտագործւում է նաեւ որպէս դեղամիջոց: Ընդ որում իրական պատրաստման եղանակում բացառւում է շաքարի օգտագործումը, եւ քաղցրութիւնը ապահովուում է միայն մրդի վերոյիշեալ մշակման եղանակով: Միայն վերջին տարիներին երբեմն աւելացնում են շաքար ոչ աւելի քան 10լ — 1կգ յարաբերակցութեամբ: Աւելի հմուտ խաղողագործները քաղցրութիւնն աւելացնելու համար թողնում են, որ «սրոր խրփի մրգին»՝ քաղում են թեթեւ ցրտահարուելուց յետոյ: Արդէն պատրաստի շիրան կամ դօշաբը փակւում են այնպէս, որ օդի հոսք չլինի, եւ պահում մինչ սկսում եւ աւարտում է նաեւ ընկոյզի մշակման գործընթացը:

Հայաստանի այլ բնակավայրերում ներկայումս տարածուած բաղադրատոմսերում, հիմնականում, բացակայում է պատրաստման այս հատուածը, քանի որ խաղողահիւթը փոխարինում են մգեցրած շաքարի ու ջրի համադրութեամբ ստացուած հիւթով, կամ որեւէ մուրաբայի օշարակով:

41 Գեորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», գործ 1, էջ 73:

42 Պոռչեան, «Սու եւ Վարդիթեր», էջ 209:

43 Հարցազրոյց Վարդանուշ Վիրաթի Գրիգորեանի հետ:

44 Պոռչեան, «Սու եւ Վարդիթեր», էջ 209:

45 Թէոդիկ, «Որթն ու իր բերքը», էջ 115-116:

Ընդդեմի մշակումը

Ընկոյզի մշակումը սկսում է աւելի ուշ սեպտեմբերի վերջին խաղողաքաղից յետոյ: Շուջուխի բաղադրիչների հաւաքման ընթացքի որոշակի հերթականութիւն եւս հանդիպում ենք Պոօշեանի մօտ. «...ասկետիմ ու քիշմիշիմ (խաղողի տեսակներ) մերս քաղել ա շամիչ արել... Էլոր պոպոքներն էլ վեր կանենք, կը մնայ փշատը...»<sup>46</sup>: Ընկոյզը ոչ թէ քաղում, այլ թափ են տալիս տղամարդիկ յատուկ փայտերի միջոցով, որին տեղացիները Աետիկ<sup>47</sup> են կոչում: Այն հաւաքելուն եւ երբեմն մնացած կանաչ կեղեւը հեռացնելուն մասնակցում է ողջ ընտանիքը:

Շուջուխի շարեր պատրաստելիս կարելոր է, որ ընկոյզի միջուկից ստացուեն ամբողջական կէս կամ քառորդ հատուածներ, որոնք տեղացիները համապատասխանաբար անուանում են տապակ եւ պճեղ: Որպէսզի այս հատիկները ամբողջական լինեն, ընտրում են ընկոյզի յատուկ փափուկ տեսակներ: Օշականում այս փափուկ կեղեւով տեսակներն անուանում են խեճեճ, իսկ ամուր տեսակները, որոնց միջուկը գրեթէ անհնար է հանել ամբողջական, անուանում են կոու: Գեւորգեանը եւս գրում է այս մասին, միայն թէ կռու տարբերակն անուանում է կոճիթ, իսկ խեճեճը՝ խեճեճ ճէնի<sup>48</sup>: Մնացած ընկոյզը պահում են ձմռան համար կամ, ինչպէս տեղական բարբառում են ասում՝ կակալ են անըմ<sup>49</sup>:

Միջուկն ամբողջական պահելու համար ընկոյզի ստորին հատուածում գտնուող անցքից դանակի սուր հատուածը թեթեւակի

ներս հրելով այն բացում են<sup>50</sup>, իսկ կոտրելիս ընտրում են փոքր խորութիւն ունեցող քար, որի վրայ ընկոյզը դնում են եւ գլխի հատուածից հարուածում մեկ այլ քարով: Եթէ ինչ-ինչ պատճառներով ընկոյզը երկար պահուելուց չորացել է, ապա այն նախորդ երեկոյան թրջում են ջրով եւ միայն յաջորդ երեկոյան կոտրում դարձեալ միջուկն անվնաս պահպանելու համար<sup>51</sup>: Կեղեւը մաքրում են ոչ թէ մենակ, այլ մտերիմ կանանց ընկերակցութեամբ:

Մաքրուած միջուկն ասեղի օգնութեամբ շարում են յատուկ ամուր թելերի վրայ դարձեալ մեծ զգուշութեամբ, որպէսզի դրանք չվնասուեն, եւ թողնում որ չորանան: Այստեղ եւս յաճախ օգնութեան են հասնում մտերիմ կանայք: Հիմնականում օգտագործում են № 10 թել եւ հնարաւորինս բարակ ասեղ, որպէզի շարելիս ընկոյզները չկոտրուեն, իսկ թաթախելիս թելը չկտրուի ծանրութիւնից<sup>52</sup>: Այս շարերը միջինում ունենում են 100 սմ երկարութիւն:

Պատրաստի շարերի վերին հատուածում անցկացնում են մետաղական կեռիկներ, որի օգնութեամբ շարերը կախում են կամ դնում յատուկ ճիւղերից հիւսուած ցանցկեն ամանների սալաների մէջ, որպէսզի աւելի լաւ չորանան մինչ միւս բոլոր աշնանային գործերը կ'աւարտեն: Գեւորգեանի մօտ հանդիպում ենք նաեւ կեռիկներին փոխարինող մեկ այլ պարագայի քետթի, որը ստացել են ծառի ճիւղի մանր կտորներից վրան անցք բացելով<sup>53</sup>: Որպէսզի թաթախելուց յետոյ այս շարերը չսկսեն պտտուել, Օշականում ընկոյզի

46 Պոօշեան, «Սօս եւ Վարդիթեր», էջ 205:

47 Տեղացիները «Աետիկ» են անուանում 1,5 եւ աւելի մետր երկարութեամբ սոճի ճիւղը, որ նախօրոք կտրում են, մաքրում աւելորդ մասերից եւ, կապելով որեւէ ուղիղ առարկայից, չորացնում արեւի տակ: Միտն ընտրում են այնպէս, որ ստորին ամենամաստ հատուածը հասուն տղամարդու ձեռքի պիտու տեղատրուելու չափով լինի:

48 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», գործ 1, էջ 53:

49 Հարցազրոյց Վարդանուշ Վիրաթի Գրիգորեանի հետ:

50 Հարցազրոյց Սիմա Սահակի Սմբատեանի հետ:

51 Հարցազրոյց Վարդանուշ Վիրաթի Գրիգորեանի հետ:

52 Նոյն տեղում:

53 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», գործ 1, էջ 73:

շարքն անում են խիտ ամուր կապելով կե-  
ռիկին այնպէս, որ բաց հատուած չմնայ,  
իսկ Գեւորգ Գեւորգեանի մօտ նշուում է մեկ  
այլ եղանակի մասին, երբ ընդեղէնի եւ  
քետոթի միջեւ բաց մնացած հատուածում  
ամրացնում էին չոր լաւաշ<sup>54</sup>:

Ընկոյզի շարքերից զատ պատրաստում  
էին նաեւ պնդուկի, ծիրանի կամ դեղձի կօ-  
րիզներից շարեր, որոնք արւում են երկ-  
տակ երկու զուգահեռ միմեանց միացուած  
շարքերով յետագայում շփոթի շերտը պա-  
հելու համար: Այս շարերը սովորաբար ա-  
ւելի կարճ են 30-50 սմ: Դեղձի եւ ծիրանի  
դառը տեսակի կորիզները կրկնակի մշա-  
կում են անցնում. դրանք շարելուց յետոյ  
եռացնում են, ապա լցնում սառը ջրի մէջ  
եւ 3-7 օր անըզհատ փոխում սառը ջուրը  
այսպիսով ազատուելով դառնութիւնից<sup>55</sup>:  
Այս գործընթացն անուանում է ԱուշԱսց-  
նել՝ քաղցրացնել: Մեր օրերում կիրառուող  
այս ընթացքն նկարագրում է նաեւ Գեւորգ  
Գեւորգեանը<sup>56</sup>: Յատկապէս դեղձի կորիզի  
օգտագործման պարագայում պէտք է նկա-  
տել, որ Օշականում եւ Աշտարակում մեծ  
տարածում ունի նաեւ ալանի կոչուող  
քաղցրաւենիքը, որը պատրաստում են ամ-  
բողջական դեղձից յատուկ եղանակով կօ-  
րիզը հեռացնելով եւ այն ընկոյզով ու շա-  
քարով լցոնելով: Ալանին եւս պատրաստ-  
ում է մեծ քանակութեամբ ամբողջ  
ձմռանն ու գարնանն ունենալու համար:  
Այս տարբերակով, փաստօրէն, օգտագործ-  
ւում է ամբողջ մթերքը՝ հնարաւորինս ա-  
ռանց կորստի:

Պռօշեանի մօտ հանդիպում ենք ընդե-  
ղէնի երկու տեսակի մասին յիշատակում

ընկոյզ եւ կորիզ<sup>57</sup>, իսկ ըստ Գեւորգ Գե-  
ւորգեանի հանդիպում էին նաեւ նուշի եւ  
ձմերուկի կորիզի միջուկից շարեր<sup>58</sup>:

Այլ շրջաններում շուջուխի պատ-  
րաստման ժամանակակից բաղադրատոմսե-  
րում հանդիպում են նաեւ շուջուխի միջու-  
կի այլ տարբերակներ՝ նուշով, քաղցր կա-  
ղինով, ընկոյզ-ծիրանաչիր-ընկոյզ պարբե-  
րական հերթականութեամբ կամ չամիչով:

Ընդեղէնի շարերը թողնում են, որպէս-  
զի լաւ չորանան, եւ պատրաստման վերջին  
պրոցեսը սկսում է աւելի ուշ՝ նոյեմբերին:

Ծփոթի պատրաստում եւ շարերի  
թաթախում

Բուն շփոթի պատրաստումը տեղի է ու-  
նենում արդէն աշնան վերջին, ինչպէս Գե-  
ւորգ Գեւորգեանն է նշում ամենավերջում,  
երբ բոլոր միւս աշխատանքները վերջացած  
են լինում<sup>59</sup>: Ծփոթը ստանում են շուջուխա-  
ցուն եւ ալիւրը խառնելով: «Ծփոթ» բառի  
մեկնաբանութեանը եւս հանդիպում ենք  
Աահակ վրդ. Ամատունու մօտ<sup>60</sup>:

Իւրաքանչիւր տանը շփոթի պատ-  
րաստման օրը նմանւում է փոքրիկ տօնա-  
կատարութեան: Նախ, գրեթէ ոչ մի տանը  
այն միայնակ չեն պատրաստում. միանում  
են մտերիմ կանայք՝ օգնելու համար, ունե-  
նում են նաեւ հիւրեր, որոնք յաճախ այլ  
շրջաններից են եւ գալիս են տարին միայն  
մեկ անգամ պատրաստուող շփոթը տաք վի-  
ճակում վայելելու համար: Պռօշեանը, նկա-  
րագրելով այս ընթացքը, գրում է. «...շուջու-  
խը դրուց կրակին, դրկեց, կանչիլ տուուց իրա ա-  
զիզ բարեկամներին: Երեխերը հաւաքուել են  
զլիսին. մինն ասում ա՛՛ Գանի՛, իմ փայն աճայ. ես

54 Նոյն տեղում, էջ 74:  
55 Հարցազրոյց Սիմա Սահակի Սմբատեանի հետ:  
56 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նի-  
թեր», գործ 1, էջ 73:  
57 Պռօշեան, «Սօս եւ Վարդիթեր», էջ 208:  
58 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նի-  
թեր», գործ 1, էջ 73:  
59 Նոյն տեղում:

60 Ծփոթ - Ար. 1 Նոր եփած Մաթից եւ ալիւրից  
պատրաստած թանձր խիւս, որի մէջ՝ քանի դեռ  
տաք է եւ ջրալի (չի պնդացած), թաթախում են  
Շուջուխի շարերը: Շուջուխը թաթախեցին շփոթի  
մէջ: 2 Ար. Շրկ. Ալիւրով եւ ջրով եփած կերակուր,  
որի վրայ իւր լցնելով ուտում են: Ամատունի, «Հա-  
յոց բառ ու բան», էջ 546:

պտի տաք-տաք ուտեմ. մի՞նը. թե՛ ես պտի հովացնեմ, նոր ուտեմ, իմ բաժինն էս բոշխարի մէջն ածայ»<sup>61</sup>: Հագուադէպ է պատահում, որ երկու մտերիմ ընտանիքում այս արարողութիւնը կատարուի նոյն օրը. ընդհակառակը նախապէս պայմանաւորուում են միմեանց հետ համաձայնեցնելով իւրաքանչիւրի համար շփոթ անելու օրը, ինչպէս որ է լինում հաց թխելու պարագայում:

Տան տիկիները, սովորաբար, նախորդ օրը պատրաստում են այս ամենին հիւրերի համար «սուրճի ու հացի սեղան» ունենալու<sup>62</sup>, ինչին Պոօշեանը եւս անդրադառնում է. «Շուշուիսը թաթախեցին, կախ տուին պարանի վրայ, մարդաբոյ շարերը հաստ-հաստ, յետոյ պառաւր բանիցը պրծաւ, կիրակուր էփեց, դոնադներին հաց ուտացրուց ու ճամփու քցեց»<sup>63</sup>:

Առաւօտեան տանտիկիներ կամ առաւել փորձառու կանանցից մեկը փոշում է շուշուխացուն եւ դնում այն մարմանդ կրակի վրայ: Փոշել ասելով հասկանում ենք հետեւեալ բաղադրիչների համապատասխան չափերով օգտագործումը. 10լ շուշուխացուն անցկացնում են մաղով, որպէսզի գնդիկնէր չմնան խառնելով 2կգ առաջին տեսակի ալիւրի հետ<sup>64</sup> (երբեմն այս չափերը կամ ալիւրի տեսակը փոխւում են կախուած պատրաստողի նախասիրութիւնից, սակայն ստորեւ ներկայացւում է ամենատարածուած տարբերակը): Սովորաբար մեկ նման չափաբաժինը անուանում են փաղաղ պատրաստում են միջինում 5-6 փաղաղ եւ աւելի: Այն բաւարարում է միջինում 20

շար թաթախելու համար պարտադիր ներառելով հարեւանների եւ հիւրերի համար նախատեսուած մասը<sup>65</sup>: Արդէն պատրաստի զանգուածը եփում են մարմանդ կրակի վրայ (այս գործընթացում եւս օջախներին մեր օրերում փոխարինելու են եկել գազօջախները), եւ ողջ ընթացքում այն պէտք է խառնել, որպէսզի «տակը չկըպնի» այրուած մասեր չլինեն ու չազդեն ոչ համի, ոչ գոյնի վրայ: Խառնելու համար նախատեսուած փայտէ գոպալը բաւականին մեծ է, արդէն խտացած զանգուածը խառնելը եւ կրակի մօտ երկար մնալը դժուար, հետեւաբար հիւրերը յաճախ փոխարինում են իրար այս գործում:

Շուշուի պատրաստ լինելը հասկանում են համտեսի (համարում է եփած, երբ ալիւրի համ չեն զգում)<sup>66</sup>, իսկ աւելի փորձառուները գոյնի ու փայլի միջոցով եւ անհրաժեշտ խտութեամբ: Օշականում տարածուած է նաեւ «եօթը հատ պըտի պըտայ» արտայայտութիւնը<sup>67</sup>, որ վերաբերում է անհրաժեշտ խտութեան հասած շփոթի վրայ առաջացող մեծ պղպղակներին: Երկար եփելը եւս ցանկալի չէ, քանի որ այս դէպքում զանգուածը կարող է շատ խտանալ եւ շարերն աւելի հաստ կը ստացուեն<sup>68</sup>: Պատրաստ լինելուց մօտ 10 րոպէ առաջ աւելացնում են համեմունքները դարչին, հիլ<sup>69</sup>, մեխակ, երբեմն նաեւ վանիլին, զիրա<sup>70</sup>: Վերջին երկուսը աւանդական բաղադրատոմսի մաս չեն, եւ օգտագործւում են ըստ ճաշակի: Փայլը ընդգծելու համար համեմունքների հետ աւելացնում են նաեւ քիչ քանակութեամբ շաքար:

61 Պոօշեան, «Սօս եւ վարդիթեր», էջ 231:  
 62 Հարցազրոյց Գրետա Յոլակի Յակոբեանի հետ, ծնունդ՝ 1983 թ., գիւղ Օշական (Արագածոտնի մարզ), 17.08.2024 թ:  
 63 Պոօշեան, «Սօս եւ վարդիթեր», էջ 231:  
 64 Հարցազրոյց Յասմիկ Միխայիլի Ղարիբեանի հետ:  
 65 Հարցազրոյց Սիմա Սահակի Սմբատեանի հետ:  
 66 Նոյն տեղում:

67 Հարցազրոյց Յասմիկ Միխայիլի Ղարիբեանի հետ:  
 68 Հարցազրոյց Սիմա Սահակի Սմբատեանի հետ:  
 69 Հիլ – կոճապղպղազգիների ընտանիքին պատկանող բազմամեայ խոտաբոյս, որի սերմերն օգտագործում են որպէս համեմունք:  
 70 Զիրա – քիմիոն, քիմոն, ճապոն, զիրէ, չաման: Նեխուրազգիների ընտանիքի երկամեայ կամ բազմամեայ խոտաբոյսերի ցեղ, որի սերմերն օգտագործում են որպէս համեմունք:

Գեւորգ Գեւորգեանի մօտ հանդիպող բաղադրատոմսում մեկ շարի համար օգտագործուել է մեկ լիտր շուջուխացու, օգտագործել են միայն սպիտակ ցորենի ալիւր, որը պէտք է աղացած լինէր միայն ջրաղացում, եւ ոչ երբեք էլեկտրաղացով: Իսկ պատրաստման ամբողջ ընթացքը համընկնում է վերը ներկայացուած մեր օրերում կիրառուող եղանակին<sup>71</sup>:

Պատրաստ լինելուց անմիջապէս յետոյ տաք վիճակում կաթսան դնում են հնարաւորինս յարմար վայրում եւ արդէն չորացած ընկոյզի շարերը թաթախում են շփոթի մէջ մեկ կամ երկու անգամ պարուրածեւ ու լորելով այնպէս, որ դրա ոչ մի հատուած միւսին չզիպչի, ապա բարձրացնում եւ արդէն նախօրօք ամրացուած կեռիկների օգնութեամբ կախում պարաններից եւ թողնում որ չորանան: Այստեղից էլ ունենք տարածուած «չփոթ թաթախել» արտայայտութիւնը, որով յաճախ կոչւում է ամբողջ պատրաստման գործընթացը: Ակզբում պարտադիր թաթախում են ընկոյզի շարերը, ապա նոր միայն դեղձի, ծիրանի կամ պնդուկի շարերը, որոնք սովորաբար սակաւաթիւ են իւրաքանչիւրից մեկ-երկու հատ: Քանի որ շարերի վրայ եղած շփոթի զանգուածը դեռ տաք է ու որոշ հատուած հոսում է, գետնին չթափելու համար դրա տակ եւ տեղափոխելիս, եւ կախուած վիճակում պահում են, ապա դնում են սկուտեղ: Թափուած զանգուածը կոչում են խիծ: Այս գործը յաճախ վստահւում է երեսաներին, հետեւաբար նաեւ նրանցն է ամբողջ խիծը, որը յաճախ ամենացանկալի մասերից մեկն է:

Պատրաստելիս շփոթի չափաբաժինն արւում է աւելի շատ, քան անհրաժեշտ է առկայ ընդեղէնի շարերի համար: Պատճառն այն է, որ ոչ միայն հիւրասիրում է բոլոր նրանց, ովքեր այդ օրը հիւրընկալուել են տուեալ տուն, այլեւ պարտադիր պէտք է բաժանել հարեւաններին: Ափսէսների մէջ լցնելուց յետոյ դրանց վրայ շարում են լաւագոյն ընկոյզներից եւ երիտասարդ աղջիկների միջոցով ուղարկում հարեւաններին<sup>72</sup>: Պոօշեանը եւս նկարագրում է նման մի դրուագ. «Էն սխաթը վազեց մի աման էլ ինքը բերուց, մօրը լցնիւ տուուց, երեսը պոպոքով նախշեց ու տարաւ պահեց»<sup>73</sup>:

Օշականում, շփոթից բացի, ընդունուած է պարտադիր բաժանել նաեւ մատաղը, գորովիւն<sup>74</sup>, նոր թխուող հացը եւ դալը<sup>75</sup> ոչ պակաս քան եօթ տուն: Եւ եթէ լաւաշի փոխարէն ոչինչ չեն տալիս, ապա միւս բոլոր դէպքերում ափսէները հէնց այնպէս չեն վերադարձւում: Ծփոթի պարագայում ստացողն ափսէն պահում է, եւ երբ ինքն է շփոթ պատրաստում, լցնում է նոյն ամանի մէջ ու յետ ուղարկում<sup>76</sup>: Իսկ եթէ տան տիկինն ինչ-ինչ պատճառներով չի նախատեսում շուջուխ պատրաստել ապա ափսէի մէջ որեւէ քաղցրաւենիք կամ միրգ է լցնում ու նոր միայն վերադարձնում: Քաղցրաւենիքը վերցնելիս ի պատասխան ասում են ուրախութեան: Մինչդեռ մատաղի կամ գորովիի ափսէն վերադարձնում են անմիջապէս առանց լուսնալու մէջը մեկ բուռ աղ լցնելով ու պատասխանելով «ընդունելի ընի», իսկ դալի փոխարէն եւս աղ կամ քաղցրաւենիք են տալիս պատասխանելով «պճեղը պինդ ըլի»՝ նկատի ունենա-

71 Գեւորգեան, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», գործ 1, էջ 73:

72 Հարցագրոյց Սիմա Սահակի Սմբատեանի հետ:

73 Պոօշեան, «Սօս եւ Վարդիթեր», էջ 231:

74 Գորովի – խորովիի բարբառային անուանումն է, որը Սուրբ խաչին պատրաստուող ձաւարով է

գառի մտով ուտեստ է: Տեղական բարբառում երբեմն կոչւում է նաեւ սիխեչի փլաւ:

75 Դալ – կաթնամթերքի տեսակ, որը ստանում են նոր ծնած կովի առաջին կաթը ջերմային մշակման ենթարկելուց:

76 Հարցագրոյց Վարդանուշ Վիրաբի Գրիգորեանի հետ:

լով նորածին հորթին: Այսպիսով, փաստորէն, ամեն ընտանիք կիսում է իր տանը պատրաստուող այն մթերքը, որը ոչ միշտ է հնարաւոր ստանալ եւ առանձնայատուկ ու երկար պատրաստման ընթացք է պահանջում: Հետաքրքիր է, որ մեզ յայտնի բոլոր միւս տարբերակներում աւելացած շփոթը հարթեցւում եւ չորացւում է՝ որպէս առանձին քաղցրեղէն, եւ միայն Օշականում եւ Աշտարակում է, որ այն միտումնաւոր շատ է արւում հարեւաններին եւ բարեկամներին բաժանելու համար:

Դիտարկելով շփոթի կարեւորութիւնը պէտք է նկատել, որ շրջանում կայ տարածուած այսպիսի մի առած՝ «Շուշանը շփոթ եփել չգիտէր՝ վաճառի խաւարար»<sup>77</sup> դրին», որը յիշատակում է նաեւ Սահակ վրդ. Ամատունին<sup>78</sup>: Այստեղ հետաքրքիր է նկատել, որ շփոթ եփելը համեմատաբար հեշտ հատուածն է, որը պէտք է կարողանար անել ցանկացած կին, իսկ խաւիժ պատրաստելն այս համեմատութեան մէջ աւելի դժուար աշխատանք է համարւում: Սա եւս մեկ ապացոյց է, որ շփոթը ունեցել է մեծ տարածուածութիւն եւ այս շրջանում պարտադիր պատրաստուող ուտեստների ցանկում է եղել: Միայն թէ, ինչպէս հաց թխելիս, այնպէս էլ այս դէպքում, աշխատանքի բաժանումն արւում էր ըստ տարիքի առաւել փորձառուներն անում էին գլխաւոր աշխատանքը, իսկ երիտասարդներն՝ օգնում էին:

**Պահպանում եւ հիւրասիրութիւն**

Մի քանի շաբաթ չորացնելուց յետոյ շարերը հաւաքում են եւ պահեստաւորում յատուկ պահարաններում, որին Օշականում «հացի շկախ» են կոչում, կամ յատուկ փայտէ սնդուկներում: Մեր օրերում նաեւ պատում են սննդային թաղանթով եւ պահում սառնարաններում: Զորանալուց յետոյ է, որ

տարբերում են լաւ կամ վատ պատրաստուած շուշուխը. լաւ եւ ճիշտ պատրաստուածը ժամանակի ընթացքում չպէտք է կորցնի իր փափկութիւնը, նաեւ չպէտք է պատուի սպիտակ բարակ թաղանթով (վերջինս սովորաբար տեղի է ունենում ոչ թէ շիւրայով, այլ շաքարով պատրաստելու դէպքում շաքարի աւելցուելի պատճառով):

Նշենք նաեւ, որ արդէն պատրաստի շուշուխի միայն ընկոյզի շաքերն են, որ հիւրասիրում էին, դրւում սոսական սեղաններին, իսկ միւսները սովորաբար ուտում էին միայն ընտանիքի անդամները, քանի որ այն չէր համարւում լաւագոյններից. Վերջին սովորութիւնը մեր օրերում փոփոխութեան է ենթարկուել. քանի որ նման շաքեր աւելի քիչ դէպքերում են պատրաստում, հետեւաբար համարւում է իւրայատուկ եւ յաճախ հիւրասիրում էին յատուկ դէպքերում:

Կայ եւս մեկ տարբերակ, որ մոռացուել է, ու մեր օրերում չի կիրառւում: Նախապէս լաւ չորացրած փշատը կեղեւազրկել են, ապա ափերով շփելով ստացել փոշի: Արդէն չոր շուշուխների մի մասի վրայ շերտ առ շերտ լցրել են այս փոշին ու նոր միայն պահեստաւորել վերը նկարագրուած տարբերակով ստանալով նոր համ: Գիւղի մեծահասակները յիշում են, որ երկար պահելու դէպքում գարնան ամիսներին այս տարբերակով պահուած շուշուխը «ծաղկում էր»՝ մակերեւոյթին առաջացած շաքարի շերտի վրայ բորբոսային մաս էր յայտնւում, որ միախառնւում էր փշատի փոշուն: Օշականի բնակիչ Յասմիկ Ղարիբեանը այն նկարագրում է հետեւեալ կերպ. «Գարունը գալիս էր՝ ծաղկում էր. ասում էին՝ շուշուխը ծաղկեց: Ոնց ա պանիրը բորբոսանացընըն էն, էդ նոյնըն էլ ասում են՝ փշատը ծաղկել ա: Էդ իրա շաքարից մի քիչ դուս էր գալի՝ սեց վրիճ դուռութիւնը դուռութիւնը՝ ոնց որ շաքար-նարաթ»<sup>79</sup>:

77 Խաւիժ պատրաստող:  
78 Ամատունի, «Հայոց քառ ու բաճ», էջ 526:

79 Հարցազրոյց Յասմիկ Միխայիլի Ղարիբեանի հետ:

Պերճ Պոռչեանն իր «Կռուածաղիկ» վէպում գրում է, որ Աշտարակում շուջուխը եւ այլանին պահում էին նաեւ բունուհիկներում բացատրելով այն որպէս միրգ պահելու ամաններ պատրաստուած անասունների գոմաղբից<sup>80</sup>: Ըստ Պոռչեանի հարսանիքի ընթացքում նորափեսային հարսի տան կանայք դիմաւորում էին ձեռքի մէջ մի-մի կտոր շուջուխ դնելով<sup>81</sup>, շուջուխ հիւրասիրւում էր նաեւ հարսանիքի վերջին օրը փեսայի տուն եկող երեխաներին<sup>82</sup>, այն երբեմն տրւում էր նաեւ տեղական կամ բարձրաստիճան պաշտօնեաներին որոշ հարցեր կարգաւորելու համար<sup>83</sup>, հիւրասիրւում հիւրերին ու աշխատակորներին<sup>84</sup>: Իսկ Ակնում Կաղանդի ժամանակ սովորութիւն կար դեկտեմբերի 31-ին, տօնի առթիւ փողոցներում երգելով շրջող աղքատ տղաներին գումար կամ մեկական կտոր «շարոց կամ բլիթ»<sup>85</sup> տալ<sup>86</sup>:

Պահպանուել է նաեւ մի պատմութիւն, ըստ որի Հայկական պատուիրակութիւնը, որ մեկնում էր Մոսկուա մասնակցելու 1921 թ.-ի ռուս-թուրքական կոնֆերանսին, փաստաթղթերից գատ իր հետ տանում է նաեւ այլանի եւ շուջուխ «Մոսկուայի բանուորների» համար: Համաձայն նամակի արտգործ-ժողկոմատի հաշուապահ Տ. Խաչուանքեանը ժողկոմի անունից Աշտարակի յեղկոմի նախագահ Գ. Գրիգորեանին խնդրում է զնել լաւ տեսակի կէս փութ շուջուխ եւ կէս փութ այլանի ու մինչ յաջորդ երեկոյ փոխադրել կոմիսարիատ: Իսկ արդէն յունուարի 18-ին Աշտարակի յեղկոմին ուղղուած շնորհակա-

լական հեռագրում արտաքին գործերի ժողկոմ Ա. Բէկզադեանը տեղեկացնում է այն ստանալու մասին նշելով. «Հաճելի պարտք եմ համարում կատարել Ձեր ցանկութիւնը՝ յանձնել այդ նուէրը Մոսկուայի Կարմիր բանուորին Աշտարակի կողմից», որից կարող ենք ենթադրել, որ Աշտարակի յեղկոմը պահանջուած նուէրն իր հաշուին էր ուղարկել արտգործժողկոմատին<sup>87</sup>:

Շուջուխի այլ տարբերակներ եւ յիշատակութիւններ

Ինչպէս վերը նշուեց, Հայաստանի տարբեր բնակավայրերում առկայ են շուջուխի բաղադրատոմսերի, մատուցման առանձնայատկութիւնների եւ անուան տարբերութիւններ, որոնցից մի քանիսին կանգրադառնանք ստորեւ համեմատելով արդէն իսկ նկարագրած տարբերակի հետ:

Շուջուխի յիշատակութեան հանդիպում ենք Սարգիս Յարութիւնեանի «Հայ ժողովրդական հանելուկներում». «Օարանշարան, Ուղտի քարուան (շուջուխ)»<sup>88</sup>: Վերջինս, սակայն, չի նշում, թէ որ շրջանից է գրառուած հանելուկը:

Խաչատուր Աբովեանն իր «Վէրք Հայաստանի» վէպում այն յիշատակում է սուջուխ անուամբ. «Դեռ բարիկենդանի մազէն՝ սուջուխ (չուջիւել) ասես, այլանի... ջիբըներումն ունէին մեր տղերքը. հանեցին, երեխեքանցը բաժանեցին, աչքըները մնաց բաց, չուցքի նրանց երկրումը էնպէս արմաղան բանը չկային»<sup>89</sup>: Սակայն մեզ յայտնի է միայն, որ Երեւանում այն մշտապէս պատրաստուում

80 Պոռչեան, «Սու եւ Վարդիթեր», էջ 57:

81 Պոռչեան, «Հացի խնդիր», էջ 363:

82 Պոռչեան, «Սու եւ Վարդիթեր», էջ 284:

83 Նոյն տեղում, էջ 46-47:

84 Նոյն տեղում, էջ 90:

85 Բլիթ - անելացած շփոթից պատրաստուած քաղցրեղէն, որին անելի մանրամասն անդրադարձ կարուի ստորեւ՝ «Շուջուխի այլ տարբերակներ եւ յիշատակութիւններ» հատուածում:

86 Յովսէփ Ծանկեան, «Հնութիւնք Ակնայ», Թիֆլիս, 1895, էջ 103:

87 Հասո Սուքիասեան, Խորհրդային Հայաստանի պատմութիւններ 1921 թ. Մոսկուայի կոնֆերանսին պատրաստուելու շրջանում, «Էջմիածին» 4 (2011): 99:

88 Սարգիս Յարութիւնեան, Հայ ժողովրդական հանելուկներ, Երեւան, 1965, էջ 113:

89 Խաչատուր Աբովեան, Վէրք Հայաստանի, Երեւան, 1981, էջ 230:

էր, եւ Հիմնական բաղադրիչը խաղողահիւթն էր<sup>90</sup>։ Յայտնի է նաեւ, որ Քանաքեռում եւս կոչուել է սուշուխ եւ պատրաստուել է ինչպէս խաղողի, այնպէս էլ թթի դօշաբից, իսկ միջուկի համար օգտագործուել են նաեւ ծիրանի քաղցրահամ կորիզները<sup>91</sup>։ Այսօր Երեւանի տարածքում գրեթէ վերացել է պատրաստման մշակոյթը. շուջուխը գնում են գիւղացիներից կամ յատուկ վաճառակէտերից։

Արմաւիրի մարզի Էջմիածնի շրջանի գիւղերում եւս այս քաղցրեղէնի անուանումն է սուշուխ։ Չնայած այստեղ եւս բաղադրատոմսում ներառում են մուրաբայի հիւթեր, սակայն մնացած արդղ գործընթացում այն կրկնում է վերը նկարագրած տարբերակը<sup>92</sup>։ Շարերը երկար են, շփոթը պատրաստում են փորձառու կանայք իսկ աւելացած մասը բաժանւում հարեւաններին<sup>93</sup>։

Տաւուշում եւս պատրաստում է այս քաղցրեղէնը եւ կոչւում է շուշխել։ Այս պարագայում բացի խաղողահիւթից մեծ տարածում ունեն հոնի եւ դեղձի խիւսերից ստացուող խիւսով պատրաստուող տարբերակները, իսկ ընդեղէնի դէպքում վերջին տարիներին օգտագործում են նաեւ պնդուկը եւ չիրը։ Հետաքրքիր է, որ ըստ բանասացի, Յաղթանակ գիւղում, օրինակ, որտեղի բնակչութիւնը Հիմնականում վերաբնակեցուել է Զաւախքից, չուրչխելը տարածուած չէ, եւ աւելի բնորոշ է Բաղանխին, Կոթին, Նոյեմբերեանին եւ միւս բոլոր այն բնակավայրերին, որոնք Զաւախքից չեն<sup>94</sup>։ Հետաքրքիր է, որ 1975 թ. Շամշադինի

շրջանի Մովսէս գիւղում գրանցուած ազգագրական նիւթի համաձայն՝ այստեղ պատրաստել են չիրայ եւ, ինչպէս գրառողն է նշում, «քաքմազ» դօշաբ։ Վերջինիս մասին, սակայն, նշւում է, որ դրա մէջ լցուող սպիտակ հողը բերւում էր այլ վայրից, եւ այն «պատրաստում են խաղողի հիւթից, իսկ այժմ պատրաստում են թթի հիւթից»<sup>95</sup>։ Սակայն ոչինչ չի յիշատակւում շուջուխ պատրաստելու մասին։

Բանահաւաք Հայկ Յովակիմեանը, նկարագրելով Գողթն գաւառի Բիստ գիւղի ուտեստները, գրում է շփոթի, ապա սուշուխի մասին։ Այստեղ ընդունուած ու յայտնի է եղել թթի մաթ (դօշաբ) պատրաստելը<sup>96</sup>, սակայն վերջինս չի կիրառուել որպէս շփոթի հիմնական բաղադրիչ։ Ըստ Յովակիմեանի Բիստում շփոթը պատրաստում էին ձաւարի կամ երկրորդ տեսակի ցորենի մաղած ալիւրը գոլ ջրով բացելով եւ դանդաղ խառնելով եփելով այնքան, որ պնդանայ, իսկ շաքարաւազ կամ քիչ քանակութեամբ թթի մաթ աւելացրել են ամենավերջում՝ որպէս քաղցրացուցիչ՝ ընդ որում ոչ պարտադիր կերպով։ Հետաքրքիր է, որ շփոթն այստեղ եւս մատուցուել է նաեւ տաք վիճակում՝ երբեմն վրան իւղ աւելացնելով, սակայն դրա բաժանելու մասին չկայ յիշատակութիւն։ Սուշուխի շարերը, որոնք ըստ հեղինակի եղել են ընկոյզից կամ կորիզից, թաթախելու համար պատրաստել են միայն ցորենի ալիւրով տարբերակը։ Քաղցրեղէնի չորացումը եւ պահպանումը իրականացւում էր «հով տեղում»<sup>97</sup>։

90 Թաղեոս Յակոբեան, Աբէլ Սիմոնեան, Երեւան 2750, Երեւան, 1968, էջ 69։

91 Գեղամ Ասատրեան, Պատմական Քանաքեռը եւ քանաքեռցիները (XII-XX դ.), Երեւան, 1990, էջ 55-59։

92 Նկատենք, որ Օշականը եղել է վանքապատկան գիւղ եւ մինչ 20-րդ դարի առաջին կէսը պատկանել է Էջմիածնին։

93 Հարցազրոյց Անահիտ Արթուրի Գասպարեանի հետ, ծնունդ՝ 2001 թ., գիւղ Ծաղկունք (Արմաւիրի մարզ), 04.05.2025թ.։

94 Հարցազրոյց Լիլիթ Վարդգեսի Պետիկեանի հետ, ծնունդ՝ 1999 թ., գիւղ Յաղթանակ (Տաւուշի մարզ), 21.04.2025 թ.։

95 ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ. Սերժիկ Առաքելեան, գործ 7, 1975 (ձեռագիր), էջ 390-392։

96 ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ, Հայկ Յովակիմեան, «Գողթն գաւառի Բիստ գիւղ», շարադրուել է 1980-1983 թթ. (ձեռագիր), էջ 151այ։

97 Յովակիմեան, «Գողթն գաւառի Բիստ գիւղ», էջ 167-167այ։

Շուշուի պատրաստում են նաև Վայոց ձորում, ընդ որում, ե՛լ «Հին», ե՛լ «Նոր» հայերը: «Նոր հայեր» Վայոց ձորում անուանում են Նոյից այստեղ վերաբնակեցում հայերին: Հետաքրքիր է, որ ի տարբերություն այստեղ բնակություն հաստատած խոյեցիներին՝ մեզ յայտնի միևս ոչ մի տարածքում բնակությունների շրջանում շուշույի տարածումը չէ, կամ միայն վերջին տարիներին է սկսել տարածվել: Վայոց ձորում շուշուին անուանում են պոպուկի սուշույի, դարձեալ պատրաստում են, հիմնականում, խաղողի շերտից, միջուկի համար օգտագործում են միայն ընկոյզ, իսկ շարերն ունենում են առաւելագոյնը 30 սմ երկարություն: Երբեմն հանդիպում են նաև սալորաչրով կամ ծիրանաչրով շարեր, որոնք վերջին տարիներին են յայտնուել, իսկ աւելացած խիւսը հագուադէպ դէպքերում փոխանցել են որեւէ հարեւանի՝ նոր շարեր թաթախելու համար<sup>98</sup>: Յիշատակություն կայ նաև Շարուր գաւառի հետ կապում, ըստ որի. «Շարուրցիները պատրաստում էին մաւի շարոց (սուշույի), հիմնականում օգտագործելով իրենց պատրաստած դօշաքն ու ծաւերից հաւաքած ընկոյզը»<sup>99</sup>:

Արեւմտեան Հայաստանի պարագայում մանրամասն տեղեկություններ են յայտնի Տիգրանակերտի նահանգի Չնքուշ գաւառի վերաբերեալ: Այստեղ նմանություններ առկայ են ոչ միայն բաղադրատոմսի, այլև պատրաստման շուրջ ձևաւորումը աւանդոյթների պարագայում: Թէ՛ խաղողաքաղին ու խաղողի մշակմանը, որ կոչւում էր տարտոց կամ Էփոնի տօնախմբութիւն, թէ՛ մալեզի պատրաստմանը մասնակցում էին բոլորը: Ամեն թաղամասում օրերը

բաշխում էին այնպէս, որ կարողանան օգնել իրար: Միայն այս շրջանի վերաբերեալ է նաև, որ պահպանուել է մալեզն իրար փոխանցելու մասին տեղեկություն: Ի տարբերութիւն մեզ յայտնի միևս տարբերակների, այստեղ խաղողը ոչ թէ անմիջապէս էին քամում, այլ ութ օր յետ՝ լցնելով յատուկ բրդից կամ կտաւից հիւսում մեծ տոպրակներին՝ ճաւաղների մէջ, եւ ոտքի հարուածներով ու ցատկոտելով: Այնուհետեւ այս շիրալի մէջ եւ եփում արեւի տակ: Արդէն պատրաստ շիրալի մէջ լցնում էին կաւէ հող եւ նշահ<sup>100</sup> ու եռացնում այնքան՝ մինչ հասնի անհրաժեշտ պնդութեան: Մալեզից պատրաստում էին ոչ միայն շարոց, այլև այլ քաղցրեղէններ, որոնցից էր նաև մեզ յայտնի՝ պաստիլը: Չնայած աւելի ընդունուած էր գուտ մաթից պատրաստուած տարբերակը, սակայն պատրաստում էին նաև վրան ընկոյզ կամ նուշ լցնելով: Շարոցի պատրաստման համար նախապէս զգուշօրէն մաքրում էին ընկոյզն այնպէս, որ միջուկը՝ խոյուիը, չկտրուի եւ շարում էին, հիմնականում, երկտակ: Այս շարերն ունենում էին 4-5 ոտնաչափ երկարություն: Դրանք մի քանի անգամ մալեզի մէջ թաթախելուց յետոյ կախում էին արեւի տակ եւ նախընտրելի չորութեան հասցնելուց յետոյ շարում էին հողէ բողոների<sup>101</sup> մէջ, դրանց բերանները ձեփում եւ պահում մառաններում: Նոյն կերպ էին պահում նաև պաստիլը<sup>102</sup>:

Եւս մեկ յիշատակութեան, որը կապւում է Տիգրանակերտի նահանգի Բալու գաւառի հետ, հանդիպում ենք Ամանորին երգուող երգերից մեկում. «Միծ-պիծերուս

98 Հարցազրոյց Գագիկ Վոյնոյեայի Յակոբեանի հետ, ծնունդ՝ 1988 թ. քաղաք Ջերմուկ (Վայոց ձորի մարզ), 29.04.2025թ:

99 Սերգէյ Աւագեան, *Շարուր*, Երեւան, 1998, էջ 110:

100 Նշահ – Այլիշ, Աիշալ. շատ նուրբ ալիւրի տեսակ:

101 Բողո – սափորածեւ, բերանը համեմատաբար լայն կաւէ փոքր աման:

102 Գաւոնիկ Գեորգեան, *Չնքուշապատում, Բնական պատմութիւն հայոց Չնքուշի*, հտ. 1, Երուսաղէմ, 1970, էջ 346-350:



յայտնի պատեղի հետ), իսկ շուշուխն անուանում են շարան: Աշնակի բնակիչ Կորին Մարգարեանը յիշում է, որ իրեն պատմել են, թէ ինչպէս էր գրում (Սասուն) էլ պատրաստել են այս երկու քաղցրեղէնը նոյն անուաներով<sup>108</sup>, սակայն «Սասնայ ազգագրութիւնում» շուշուխը յիշատակում է մշուխ, իսկ կտրատուած տարբերակը բաւոյն անուաներով<sup>109</sup>: Բաղադրատոմսում չի օգտագործւում կաւային որեւէ հող, իսկ խաղողի հիւթը երբեմն փոխարինւում է այլ օշարակներով:

Պարբերում եւս պատրաստում էին այն անուանելով ոռնիկ: Հիմնականում խաղողի հիւթի հիմքով ստացուած ոռնիկն էր յարգի համարում, պատրաստում էին նաեւ ուսպ եւ պաստեղ: Թթի հիւթից աւելի հազուադէպ էին պատրաստում այս քաղցրեղէնները<sup>110</sup>: Երեւանեանը, նկարագրելով Չարսանճագի Բերրի քաղաքում պատրաստումը, գրում է. «Տէրսիմի համեղ եւ իւղոտ ընկոյզներու միջուկները, շարոց շարոց եղած, տուներուն առաստաղէն կը կախուէին»: Հետաքրքիր է, որ հեղինակն ընդգծում է աւելի տարեց փորձառու կանանց մասնակցութեան կարեւորութիւնը պատրաստման ընթացքում, ինչպէս Օշականի եւ Աշտարակի պարագայում է: Նոյն հեղինակը նաեւ տեղեկացնում է, որ քաղաղբատոմսում ներառուած էր նաեւ ալիւր եւ յրուպի հող (ռուպի յեղ): Վերջինս, ի տարբերութիւն

մեզ յայտնի միւս տարբերակների, աւելացնում էր հէնց մալեզի մէջ, երբեմն արդէն պատրաստի վիճակում թանձրացնելու համար<sup>111</sup>: Մեզ յայտնի է նաեւ պահպանման տարբերակը. այն պահում էին բաստեղի մէջ փաթաթելով ու կճուճի մէջ տեղաւորելով եւ բացում էին Ամանորին<sup>112</sup>: Իսկ Ակնի վերաբերեալ նիւթերից տեղեկանում ենք, որ միջուկի համար, ընկոյզից բացի, օգտագործում էին նաեւ ծիրանի կորիզներ: Ծփոթն այստեղ եւս կոչւում էր մալեզ եւ պատրաստում էր դարձեալ խաղողահիւթից, շարերը թաթախում էին մի քանի անգամ եւ նոր միայն չորացնում<sup>113</sup>:

Վարդան Թեմուրճեանը գրում է, որ «Կեսարիայի շրջանի արեգունի Մուճնասունու միջան<sup>114</sup> խաղողի հիւթի հետ, պաստեղի, ոռնիկի (շարոց քլումմէ) պատրաստման համար [էին օգտագործում]»<sup>115</sup>:

Ձէյթունի պարագայում մեզ յայտնի է, որ այստեղ եւս խաղողը առատ էր, եւ դրանից պատրաստում էին «ընտիր գինի, չամիչ, չամիչ, ուսի, պաստեղ, շարոց (սուշուխ), օղի եւն»<sup>116</sup>, իսկ Հայկազ Պողոսեանի «Ձէյթունի պատմութիւնը, 1409-1921 թթ» գրքում յիշատակում է սուշուխ ձեւը<sup>117</sup>: Տրապիզոնում տարածուած լինելու մասին տեղեկանում ենք Վահագն Դաւթեանի յուշագրութիւնից, որտեղ հեղինակը պատմում է, որ յիշում է իրենց Տրապիզոնի տան մատանում կախուած «խնկազոյն սուշուխը»<sup>118</sup>:

108 Տեղեկութիւնը տրամադրել է Աշնակ գիղի բնակիչ Կորին Սերոբի Մարգարեանը, ծնուած՝ 21.11.1934 թ. Աշնակում՝ Սասունից գաղթածների ընտանիքում:  
 109 Վարդան Պետոյեան, Սասնայ ազգագրութիւնը, Երեւան, 1965, էջ 95:  
 110 Պետրոս Երեւանեան, Պատմութիւն Չարսանճագի Հայոց, Բէյրութ, 1956, էջ 168:  
 111 Նոյն տեղում, էջ 166:  
 112 Վերծինէ Սվազեան, Հայոց ցեղասպանութիւն. ականատես վերապրողների վկայութիւններ, Երեւան, 2000, էջ 219:  
 113 Թանիկեան, Հնութիւնք Ակնայ, էջ 321-322:

114 Նիշայ - օսլայի իրաւատուկ տեսակ, որ Գամիքում ստանում էին ցորենի թթուած հատիկները ճզմելով ու չորացնելով:  
 115 Վարդան Թեմուրճեան, Գամիքի հայերը (պատմա-ազգագրական ուսումնասիրութիւն). - Հայ ազգագրութիւն եւ բանահիւսութիւն. Նիւթեր եւ ուսումնասիրութիւններ, հտ. 1, Երեւան, 1971, էջ 70-109:  
 116 Ձէյթունցի, Ձէյթունի անցեալէն եւ ներկայէն, Վիեննա, 1900, էջ 13:  
 117 Հայկազ Պողոսեան, Ձէյթունի պատմութիւնը 1409-1921 թթ., Երեւան, 1969, էջ 43:  
 118 Վահագն Դաւթեան, Անխորագիր. Յուշագրութիւն-էսէ, Երեւան, 2013, էջ 49:

Քեսապի Հայկական Համայնքում եւս առկայ է յիշատակութիւն: Այստեղ խաղողը եւ խաղողահիւթից ստացուած ռուպը (մաթի անուանումը տեղի բարբառում) եղել են շատ ընտանիքների հիմնական սնունդ եւ եկամտի աղբիւր, իսկ դրանից պատրաստել են նաեւ շուջուխ: Յակոբ Չօլաքեանը նշում է քաղցրեղէնի երկու անուանում՝ ընկոյզի շարոց եւ շուճուխ<sup>119</sup>: Այս պարագայում առանձին շփոթ ստանալու մասին չունենք տեղեկութիւն, սակայն յայտնի է, որ պատրաստում էր նոյն հեղուկից, ինչ արւում էր պաստեղի համար եւ կոչւում էր լանդակ: Սրա մէջ էլ ընկոյզի շարերը մի քանի անգամ թաթախելուց յետոյ կախում էին պարաններին եւ չորացնում, ապա պահեստաւորում: Աւելացած զանգուածը մշակում էին նոյն կերպ, որ յատուկ էր արեւմտահայերի տարբերակներին փոքր էին սկոտեղներին մէջ ու չորանալուց յետոյ կտրում շեղանկիւններով ու պահում անուանելով տիլիմշիրայ<sup>120</sup>: Չնայած բուն շուճուխն ամեն կին պատրաստում էր իր տանը՝ հաւանաբար մենակ, բայց ռուպը քամելը վերածւում էր խրախճանքի, քանի որ ամեն գերդաստանի հասնում էր միայն մեկ մասարայ (այն տեղը ուր ճզմում էին խաղողը), հետեւաբար բոլորը հաւաքւում էին այստեղ, եւ, մինչ կը հասնէր իրենց հերթը, պարում էին, երգում, զանազան խաղեր խաղում եւ այլն: Այս ամենը կարող էր շարունակուել մի քանի օր: Հեղինակը նշում է նաեւ, որ ռուպի քամելիս օգտագործում էին հաւորայ հող, որը սակայն ոչ թէ մեզ յայտնի տարբերակով լցում էին արգէն մզուած հիւթի մէջ, այլ ճզմելուց անմիջապէս առաջ երկու բուռ խաղողի վրայ էին լցնում: Ի տարբերութիւն օշականեան

տարբերակի՝ այստեղ շփոթի փոխարէն եփուող ռուպից էին հիւրասիրում մտերիմներին<sup>121</sup>:

Ռուպից (մաթից) պատրաստուող քաղցրեղէնների մասին խօսելով Թէոդիկը ներկայացնում է շարոցի կամ քօմէի պատրաստման եղանակը ըստ Կարապետ Գաբիկեանի (ծնունդով Սեբաստիայից). «Ընկոյզը թելի վրայ կը շարեն. անդին քաղցուն եփելու վրայ է. ո՛չ թէ բուն ռուպին նման շատ. այլ կիսեփ. լականի մէջ քանի մը կուց(աւուճ) ճերմակ ալիւր կը դնեն եւ վրան ուսկոտ (սաքլըով լեցնեն եփող քաղցուն՝ ըստ չափու. կը շաղուեն. կը զարնեն երկար. միմչեւ որ ճերմըկի եւ ըլլայ լիճը (շարոց). տեսակ մը խիւս՝ զօր կը պարպեն ետացող քաղցուին մէջ ու կը խառնեն (խառնելու պայտը Հանընցին կը կ'ոչէ խառնիչ. եւ խիւսն եփած ըլլալուն նշան կը նկատէ երեսը մար կապելը), մեկ երկու եփ եւս. եւ ահա թելերու վրայ առնուած ընկոյզ, կաղին կամ նուշ մէջը թաթախելով՝ կը հանեն ի կախ. քիչ մը քաշելէն վերջ՝ ընկոյզն կը կրկնեն քանիցս, միմչեւ հաստընալը դոճողէ պարանին՝ զոր կ'օծեն ալիւրով կամ նիշայով»: Հեղինակը գրում է աւելացած շփոթից մեզ արգէն յայտնի եղանակով պատրաստուող միւս քաղցրեղէնի մասին, որին Բինկայեանում անուանում էին բիթ, Արաբկիրում՝ կոշտիկ, Ուրֆայում՝ չէքչէք, էվէերեկում՝ կովթար կամ քիթեր, քուֆթօն կամ քասմօն՝ Զէյթունում<sup>122</sup> (նկատենք, որ այս քաղցրեղէնին Զէյթունում տրուող անունն հետ կապուած տուեալները տարբեր են<sup>123</sup>): Յիշատակում են նաեւ Ուրֆայում պատրաստուող լեփուկը, որ ստանում էին որթի ոստերը հիւսելով ու աւելացած շփոթի մէջ թաթախելով, որը «խաղալիք-ուտելիք էր տղոց համար», ինչպէս նաեւ Մարաշում, Հաճնում եւ Այնթապում՝ նոյն զանգուա-

119 Յակոբ Չօլաքեան, Քեսապի ուտելի հատապտղային վայրի բոյսերը, «Հայկազեան Հայագիտական Հանդէս», 44 (գիրք 1) (2004), էջ 107-120: Յակոբ Չօլաքեան, Քեսապ, Ա. հտ., Հալէպ, 2004, էջ 185:

120 Չօլաքեան, Քեսապ, էջ 185:  
 121 Նոյն տեղում, էջ 183-186:  
 122 Թէոդիկ, «Որթն ու իր բերքը», էջ 117-118:  
 123 Հմմտ. Զէյթունցի, Զէյթունի անցեալէն եւ ներկայէն, էջ 13:

ծից պատրաստուող ձաւարով կերակուրներ<sup>124</sup>: Չնայած հեղինակը որեւէ տեղեկութիւն չի տալիս այս տարածքներում պատրաստուող շուջուխի մասին, բայց վերջին նիւթը թոյլ է տալիս եւս մեկ անգամ հաստատել դրա առկայութիւնը նշուած տարածքներում:

Նոյնկերպ՝ Բարունակ Թողաքեանի գրառումներում հանդիպում է Համչենում բուսական եւ կաթի հիմքով պատրաստուող շփոթների յիշատակութիւն, որոնք եւս օգտագործուում են եփելուն պէս, իսկ շուջուխի մասին չի յիշատակուում ոչինչ<sup>125</sup>:

Աշտարակի յարակից միւս գիւղերում այդ թւում Ուջանում եւ Կարբիում, եւս վերջին շրջանում տարածուած է շուջուխ պատրաստելու աւանդութիւնը, որ շատ նման է օշականեան եւ աշտարակեան տարբերակին: Սակայն շիրաւ մաթի հողով գտում չի անցնում, եւ արդիւնքում աւելի թիւում է, նաեւ ունի կանաչաւուն երանգ<sup>126</sup>: Իսկ Ոսկեվազում եւ այլ բնակավայրերում, որտեղի բնակչութիւնը հիմնականում գաղթել է Խոյի շրջանից, քաղցրաւենիքն առհասարակ չի պատրաստուել եւ սկսել է տարածուել միայն 2000-ականներից՝ այն էլ ոչ բոլոր բնակիչների շրջանում: Նոյնկերպ, վերջին տարիներին է այն տարածուել նաեւ Արմաւիրի մարզի Հոկտեմբերեանի շրջանում, որտեղ համընդհանուր բնոյթ չի կրում, իսկ խաղողահիւթի փոխարէն յաճախ օգտագործուում են մուրաբաների հիւթերը, մաթի հողի կիրառում առհասարակ չկայ: Սիւնիքում եւ Արցախում շուջուխն ընդհանրապէս չունի տարածուածութիւն, եւ պատրաստուում է քիչ ընտանիքներում:

Այսօր վաճառքի ներկայացուած տարբերակով յաճախ սուջուխ կամ շարոց ա-

նուամբ քաղցրեղէն հանդիպում է Հայաստանի գրեթէ բոլոր բնակավայրերի՝ զրօսաշրջային նշանակութիւն ունեցող տարածքներին յարակից մասնաւոր փոքր վաճառակէտերում: Չնայած ամենաընդունուած միջուկը ընկոյզն է, այս տարբերակների պարագայում վերջին տարիներին սկսել են տարածուել նաեւ այլ ընդեղէններով եւ չամիչով տարբերակներ: Ինչպէս արդէն նշուեց, խաղողի հիւթը մեծ մասով փոխարինում են շաքարի մգեցուած զանգուածի օշարակով, երբեմն՝ այլ մրգերի հիւթերով (վերջինս հանդիպում է հազուադէպ): Հանդիպում են սննդային ներկերով պատրաստուած՝ հիմնականում դեղին, կանաչ, կարմիր գունային գամմաներով շարոցներ, որոնք միայն շաքարային հիմքով են, եւ դարձեալ պատրաստուում են վաճառքի նպատակով: Այս տարբերակներում շարերի երկարութիւնն աւելի կարճ է՝ մինչեւ 50սմ, երբեմն էլ շարերի փոխարէն գնդաձեւ տեսքով են պատրաստուում, եւ աւելի շատ սպառուում է զրօսաշրջիկների կողմից: Ծարոցը կամ շուջուխը զրօսաշրջիկներին ամենայաճախ առաջարկուող աւանդական քաղցրեղէններից մեկն է:

Յայտնի են նաեւ այս քաղցրեղէնին շատ նման տարբերակներ, որոնք որպէս աւանդական խոհանոցի մաս տարածուած են նաեւ այլ երկրներում. այսպէս՝ չուրչիւտայ (*Чурчиутая*) անուամբ այն տարածուած է Վրաստանում, սուգուկոս (*Σουτζούκος*) եւ թշուցեայ (*τσούτσελα*) անուամբ՝ Յունաստանում, ջոկ մարլան (*جوق مارلان*)՝ Հալէպում եւ Սիրիայում, կիլաոյ (*كيلة*)՝ Պակիստանում, բալսուդուկ (*балсудукук*)՝ Բուլղարիայում, իսկ Թուրքիայում, Ադրբեջանում եւ Յունաստանի որոշ շրջաններում այն անուանում են սուջուխ, ինչպէս Հայաստանում: Միայն թէ

124 Թեոդիկ, «Տրոթն ու իր բերքը», էջ 118:

125 ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ, Բարունակ Թողաքեան, «Համչեանահայերի եւ պոստահայերի ազգագրութիւնը (խոհանոց)», շարադրուած 1959-69 թթ. (ձեռագիր), էջ 644-644ա:

126 Հարցագրոյց Յասմիկ Միխայիլի Ղարիբեանի հետ:

թուրքական տարբերակում, այն մսային կերակուրից տարբերելու համար անուանում են *cevizli sucuk*՝ ընկոյզի սուջուկ: Ոչ տեղական այս բաղադրատոմսերի որոշ տարբերակներում չիրայի փոխարեն օգտագործում է ծիրանի, թզի եւ նուան հիւթ, միջուկի ընդեղէնի փոխարեն՝ չամիչ, հատապտուղներ եւ ընդեղէնի այլ տեսակներ: Այս բոլոր ոչ տեղական տարբերակներից պատրաստման եղանակով մեր նկարագրածին ամենամօտը կիպրոսում<sup>127</sup>, իսկ բաղադրատոմսով Վրաստանի Կախեթի շրջանում<sup>128</sup> պատրաստուող տարբերակներն են, որոնք տեսքով եւ համային որակներով նկատելիորէն տարբեր են: Այս երկու տարբերակներում էլ օգտագործում է նաեւ սպիտակ հող, որը չնայած այլ անուններով է կոչւում, սակայն նոյն գործառոյթն ունի: Միւս տարբերակներում աւելի կարճ է ջերմային մշակման ընթացքը, եւ կամ թաթախում են երկու անգամ՝ մի քանի օր պարբերականութեամբ, բացակայում է հողով մշակումը եւ այլն: Հետաքրքիր է, որ բոլոր երկրների աւանդական բաղադրատոմսերի հիմք են կազմում խաղողի հիւթը եւ ընկոյզը, որոնք սակայն, մեծ մասով փոխուած են:

**Եզրակացութիւն**

Շուջուկը մեր օրերում ամենատարածուած աւանդական քաղցրեղէններից է, որ տարբեր շրջաններում յայտնի է նաեւ շարոց, սուջուկ, սուճուկ եւ այլ անուններով: Դրա պատրաստման եղանակը եւ հիւրասիրութեան աւանդոյթները ընթացքում փոփոխուել են պայմանաւորուած տուեալ տարածքի եւ ժամանակաշրջանի կենսակերպով:

Շուջուկի աւանդական պատրաստումը առաւելապէս բնորոշ է այն շրջաններին, որտեղ զարգացած է խաղողագործութիւնը տարածուած լինելով ինչպէս Հայկական

լեռնաշխարհում, այնպէս էլ Կիլիկիայում: Բացառութիւն են կազմում Թալինի եւ Նախիջեւանի շրջանների տարբերակները, որտեղ հիմքը խաղողահիւթը չէ, սակայն Թալինի շրջանում այն արդիւնք է Սասունում խաղողագործութեան առկայութեամբ առաջացած աւանդոյթի: Ինչպէս նաեւ Սիւնիքը, Արցախը եւ Արմաւիրի մարզի Հոկտեմբերեանի շրջանը, որտեղ, չնայած զարգացած խաղողագործութեանը, բացակայում են այդ քաղցրեղէնի պատրաստման աւանդոյթները:

Շուջուկի պատրաստումը, տնտեսական առումով, թոյլ էր տալիս հնարաւորինս առանց կորստի մշակել խաղողը (եւ ոչ միայն)՝ ունենալով երկար պահպանուող, միաժամանակ պատրաստմանը յաջորդող պահքային շրջանին օգտագործելի քաղցրեղէն:

Չնայած մեզ յայտնի չէ, թէ որ ժամանակաշրջանից են սկսել պատրաստել շուջուկը, սակայն յօդուածի շրջանակներում ուսումնասիրութեան առարկայ տարածքում յայտնաբերուած գինեգործութեան հետքերը թոյլ են տալիս կարծել, որ այն, խաղողագործութեանը զուգահեռ, կարող է առաջացած լինել դեռեւս մ.թ.ա. երրորդ-երկրորդ հազարամեակներում: Իսկ գրական եւ ազգագրական աղբիւրներում պահպանուած տեղեկութիւնները թոյլ են տալիս եզրակացնել, որ Աշտարակում եւ Օշականում շարունակում են պահպանուել նուազագոյնը 19-րդ դարում գոյութիւն ունեցած պատրաստման աւանդոյթների մեծ մասը: Արեւմտեան Հայաստանի շրջանների պարագայում դրանք փոխանցուել են Արեւելեան Հայաստանում վերաբնակեցուած սերունդներին: Հաղորդակցումների աւելացմանը զուգահեռ՝ բաղադրատոմսը որոշ փոփոխութիւններով սկսել է օգտագործուել նաեւ այն

127 Taste from Cyprus, <https://tastefromcyprus.com>

128 The fooddictator, <https://www.thefooddictator.com>

չըջաններում, որտեղ խաղողագործութիւնն առանձնապէս զարգացած է:

Շուշուխի պատրաստումը Օշականում եւ Աշտարակում մեր օրերում եւս շարունակում է մնալ որպէս բարեկամական հաւաքոյթների կազմակերպումն իրենով պայմանաւորող եւ դրանք ուղեկցող իւրայատուկ տարրերով: Այն համարում է *իւրաքանչեւ* հուշարուելով «ճղական այլ ծիսական կերակուրների պատրաստմանն ու նշանակութեանը:

Օգտագործուած գրականութիւն

Աբովեան Խ., Վէրք Հայաստանի, Երեւան, Երեւանի համալսարանի հրատ., 1981:

Աղայեան Է., Արդի հայերէնի բացատրական բառարան, հ. 2, Երեւան, «Հայաստան» հրատ., 1976:

Ամատունի Ս. Վրդ., Հայոց բառ ու բան, Վաղարշապատ, Մայր Աթոռոյ ս. էջմիածնի տպ., 1912:

Այվազեան Ա. Յ., Բառանմոյշ, Կ. Պոլիս, Յ. Մատթէոսեան տպ., 1899:

Ասատրեան Գ. Դ., Պատմական Քանաքեռը եւ քանաքեռցիները (XII-XX դ.), Երեւան, «Հայաստան» հրատ., 1990:

Աւագեան Ա., Շարուր, Երեւան, Տիգրան Մեծ հրատ., 1998:

Գէորգեան Գ., Չնքուչապատում, Քննական պատմութիւն Հայոց Չնքուչի, հտ. 1, Ս. Յակոբեանց տպ., Երուսաղէմ, 1970:

Դաւթեան Վ., Անխորագիր. Յուշագրութիւն – էսսէ, Երեւան, 2013:

Երեւանեան Գ. Ս., Պատմութիւն Չարսանձագի Հայոց, Պէրոյթ, Կ. Տօնիկեան տպ., 1956:

Երեւանցի Սիմէոն, Զամբո, աշխատասիրութեամբ Հրանտ Օհանեանի, Երեւան, 2022:

Զէյթունցի, Զէյթունի անցեալէն եւ ներկայէն, Վիեննա, Մխիթարեան տպ., 1900:

Թեմուրճեան Վ., Գամիրքի հայերը (պատմա-ազգագրական ուսումնասիրութիւն), - Հայ ազգագրութիւն եւ բանահիւսութիւն. նիւթեր եւ ուսումնասիրութիւններ, հտ. 1, Երեւան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., 1971, էջ 70-109:

Թէոդիկ, Որթն ու իր բերքը, Այգեբանական եւ մատենագրական ուսումնասիրութիւն,- Ամենուն Տաեցոյցը, Գ մաս, Վենետիկ, Մխիթարեան տպ., 1926, էջ 24-170:

Թումանեան Գ. Ս., Հնձանային մշակոյթը Հայաստանում, Երեւան, 2008:

Խառատեան-Ա. Երեւան Ղ., Հայ ժողովրդական տօները, Երեւան, Զանգակ-97, 2005:

Յակոբեան Թ. Կ., Սիմոնեան Ա. Պ., Երեւան 2750, Երեւան, 1968:

Յարութիւնեան Ս., Հայ ժողովրդական հանելուկներ (համահաւաք բնագիր), Երեւան, «Հայաստան» հրատ., 1965:

Ճանիկեան Յ. Կ., Հնութիւնք Ակնայ, Թիֆլիս, Մ. դ. Ռօտինեանցի տպ., 1895:

Ճէրէճեան Գ. արք., Տօնիկեան Փ. Կ., Տէր Խաչատուրեան Ա., Հայոց լեզուի նոր բառարան, Պէյրութ, Կ. Տօնիկեան եւ Որդիք հրատ., 1992:

Մալխասեանց Ստ., Հայերէն բացատրական բառարան, Երեւան, Հայկական ՍՍՌ Պետական հրատ., 1944:

Մնձուրի Յ., «Արմտան».- Յ. Մնձուրի, Արմտանի այգիները, Մարմարայ տպարան, 1966, էջ 191-203:

Մնձուրի Յ., «Հին ձմեռ», - «Յառաջ» օրաթերթ, 16.05.1929, էջ 3:

Չօլաքեան Յ., Քեսապ, հտ. 1, Հալէպ, Արեւելք տպ., 2004:

Զօլաքեան Յ., «Քեսապի ուտելի հատապտղային վայրի բոյսերը», - Հայկազեան Հայագիտական Հանդէս 44 (Գիրք 1), 2024, էջ 107-120:

Պետոյեան Վ., Սասնայ ազգագրութիւնը, Երեւան, ՀՍՍՌ ԳԱ հրատ., 1965:

Պողոսեան Հ. Մ., Ձէյթունի պատմութիւնը 1409-1921 թթ., Երեւան, «Հայաստան» հրատ., 1969:

Պօռչեան Պ., Կռուածաղիկ, Թիֆլիս, Հ. Էնֆիաճեանցի եւ ընկ. տպ., 1878 թ.:

Պօռչեան Պ., «Սօս եւ Վարդիթեր». — Պերճ Պօռչեան, Երկերի ժողովածու, հտ. 1, Երեւան, «Հայաստան» հրատ., 1974, էջ 11-315:

Պօռչեան Պ., «Հացի խնդիր». — Պերճ Պօռչեան, Երկերի ժողովածու, հտ. 1, Երեւան, «Հայաստան», 1974, էջ 319-695:

Սարգիսեան Յ. ՔՀՆ. (Ալեւոր), Բալու. Իր սովորութիւնները, կրթական ու իմացական վիճակը եւ բարբառը, Կահիրէ, Սահակ Մեսրոպ տպ., 1932:

Սվալլեան Վ., Հայոց ցեղասպանութիւն. ականատես վերապրողների վկայութիւններ, Երեւան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտութիւն» հրատ., 2000:

Սուքիասեան Ա. Մ., Հայոց լեզուի հոմանիչների բացատրական բառարան, Երեւան, ԵՊՀ հրատ., 2009:

Սուքիասեան Հ., Խորհրդային Հայաստանի պատուիրակութիւնը 1921 թ. Մոսկովայի կոնֆերանսին պատրաստուելու շրջանում, «Էջմիածին», 4 (2011), էջ 94-105:

Արխիւային նիւթեր

ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ, Գ. Գեւորգեանի ֆոնդ, «Աշտարակի ազգագրական նիւթեր», 1972 թ., գործ 1, էջ 73:

ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ, Բ. Թոռլաքեանի ֆոնդ, «Համչենահայերի եւ պոնտահայերի ազգագրութիւնը (խոհանոց)», շարադրուել է 1959-69 թթ. (ձեռագիր), էջ 644-644այ.:

ՀՀ ԳԱԱ ՀԱԻ արխիւ, Երեւանի պետական համալսարանի ազգագրական գիտարշաւ (ՀԱԳ), Սերժիկ Առաքելեան, գործ 7, 1975 թ. (ձեռագիր), էջ 390-392:

Համացանցային յղումներ

The fooddictator, The Generalissimo, The Hirshon Georgian Churchkhela Fruit and Nut Candy – Բյրճեյլա, 15.02.2024, <https://www.thefooddictator.com/the-hirshon-georgian-churchkhela-fruit-and-nut-candy-%E1%83%A9%E1%83%A3%E1%83%A0%E1%83%A9%E1%83%AE%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%90/>

Taste from Cyprus, Soutzoukos: A Traditional Cypriot Sweet, Antonis Varnava, 12.09.2023: <https://tastefromcyprus.com/blogs/food-from-cyprus/soutzoukos-a-traditional-cypriot-sweet?srsitid=AfmBOoqv9d9qj42tnuOkSdZ64TotHs1bvMxOi52W8qNJEb5aiw56esqY>

Բյրճեյլա/CHURCHKHELA. Registered in Georgia as a Geographical Indication, Registration № 2, Registration date: 13/12/2011

<https://assets.publishing.service.gov.uk/media/6414606c8fa8f5556db0a94c/Churchkhela.pdf>

معجم المأكّل العربيّة، لأن الطعماء جزء أساسي من الهوية هذه صفات عن حق ما، الوطنيّة والثقافيّة

, 10.09.2024, <https://albukhari.com/%D8%AC%D9%82-%D9%85%D9%84%D8%A8%D9%86/#gsc.tab=0>

Medicalpark, Cevizli Sucuk Faydalari Nelerdir?, İrem Şerolar, 5.08.2024, <https://www.medicalpark.com.tr/cevizli-sucuk-faydalari/hg-5041>