

ԴԴՄԱՃ -ԱՐԻՇՏԱՆ՝ ՈՐՊԵՍ ՀԱՅՈՑ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ  
ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԺԱՌԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԺԵՔ

*Կարինե Ռ. Բազեյան*

ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոն, Գյումրի, ՀՀ

*Հասմիկ Հ. Գալստյան*

ՀՀ ԳԱԱ Շիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոն, Գյումրի,  
ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, ՀՀ

**Անվտիում**

Նախաբան Դդմաճ - արիշտան՝ որպես ավանդական հացամթերք, հայոց մեջ միայն կենսապահովման մշակույթի տարր չէ, դրա պատրաստման գործընթացն ուղեկցվել է իր հետ միաձուլված հանդես եկող ոչ նյութական բնույթի մի շարք արժեքների, մասնավորապես ազգակցական-հարևանական փոխօգնության ձևերի, ժողովրդական բանավոր մշակույթի և կատարողական արվեստի դրսևորումներով: Մեթոդներ և նյութեր. Ուսումնասիրությունն իրականացվել է պատմազգագրական և մշակութաբանական հետազոտությունների մեթոդաբանությամբ: Որպես հետազոտության հիմնական մեթոդ կիրառվել է համեմատական վերլուծությունը. դաշտային ազգագրական ու բանահյուսական նյութերը համադրվել են մասնագիտական գրականության և բառարաններում առկա տեղեկությունների հետ: Վերլուծություն. Հողվածում քննարկվում են *արիշտա* և *դդմաճ* բառերն ու դրանց կիրառությունն ըստ բառարանային նյութերի, վերլուծվում է արիշտա - դդմաճի մշակութային իմաստը հայոց ավանդական և առօրյա մշակույթի մեջ: Հատուկ ուշադրություն է դարձվում այս հացամթերքի պատրաստման գործընթացի և այդ սովորությունների պահպանման արդի խնդիրներին: Արդյունքներ. *Դդմաճ-արիշտայի* համալիր քննության միջոցով փորձ է արվել ամբողջացնել այս հացամթերքի պատրաստման գործընթացն ու դրա հետ կապված սովորությունները, որոնք ձևավորվել են պատմական երկարատև ժամանակաշրջանում: Վեր են հանվել արիշտայի՝ որպես ձմռան պաշարի և հայոց ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարրի հետ կապված գիտելիքների, ավանդույթների պահպանման ու նորովի ներ-

կայացման խնդիրները: *Հեղինակների ներդրումը*. Հ. Գալստյանը նկարագրել է արիշտայի պատրաստման ավանդական և արդի գործընթացը, Կ. Բազեյանը ներկայացրել է դա ոչ նյութական մշակույթի համատեքստում:

**Բանալի բառեր՝** Արիշտա, դդմաճ, հայկական խոհանոց, ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն, փոխօգնություն, համագործակցություն:

**Ինչպես հղել.** Բազեյան Կարինե, Գալստյան Հասմիկ, *Դդմաճ-արիշտան որպես հայոց ոչ նյութական մշակութային ժառանգության բաղադրիչ* // ԳԱԱ ՇՀՀ Կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ»: Գյումրի, 2026 Ն. 1(29): 91-103 էջեր: DOI: 10.52971/18294316-2026.29.1-91

## DDMACH-ARISHTA AS A VALUE OF ARMENIAN INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE

*Karine R. Bazeyan*

Shirak Centre for Armenological Studies, NAS, Gyumri, RA

*Hasmik H. Galstyan*

Shirak Centre for Armenological Studies, NAS, Gyumri,  
Institute of Archaeology and Ethnography NAS, Yerevan, RA

### Abstract

**Introduction:** Ddmach-arishta, as a traditional bread product, is more than just an element of Armenian subsistence culture. The process of its preparation has been accompanied by a series of integrated intangible values, specifically forms of kinship-neighborhood mutual aid, and expressions of folk oral culture and performing arts. **Methods and Materials:** The study was conducted using the methodology of historical-ethnographic and ethno-cultural research. Comparative analysis was applied as the primary research method; field ethnographic and folklore materials were compared with information available in professional literature and dictionaries. **Analysis:** The article discusses the terms *arishta* and *ddmach* and their usage according to lexicographical materials, and analyzes the cultural significance of arishta-ddmach within traditional and everyday Armenian culture. Special attention is paid to the preparation process of this bread product and the modern challenges of preserving these customs. **Results:** Through a comprehensive examination of ddmach-arishta, the preparation process and the associated customs formed over a long historical period have been synthesized. The issues of preserving and re-interpreting the knowledge and traditions related to arishta—as an element of Armenian intangible cultural heritage—have been highlighted. **Authors' Contribution:** H. Galstyan described the traditional and modern processes of arishta preparation; K. Bazeyan presented it within the context of intangible culture.

**Keywords:** Arishta, ddmach, Armenian cuisine, intangible cultural heritage, mutual aid, cooperation.

**Citation.** Bazeyan Karine, Galstyan Hasmik, *Ddmach-arishta as a value of armenian intangible cultural heritage*// «Scientifik works» of SCAS NAS RA. Gyumri, 2026. Vol. 1(29). 91-103pp. DOI:10.52971/18294316-2026.29.1-91

**Ն Ե Ր Ա Ճ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն.** Ուտեստը մարդու կենսական հիմնական միջոցներից է և ազգային մշակույթի առավել ավանդույթայնությամբ ու կայունությամբ աչքի ընկնող մշակութային տարրերից մեկը [14, էջ 104]:

Ժամանակակից աշխարհում կերակուրը ոչ միայն մարդու կենսական պահանջներից է, այլև յուրաքանչյուր էթնիկական մշակույթի կարևորագույն բաղադրիչը, ժողովրդի պատմության ուսումնասիրության աղբյուր և մշակութային ժառանգության փոխանցման մեխանիզմ: Մի կողմից՝ կերակրի թեման սերտորեն կապված է բնական միջավայրի հետ, քանի որ սննդային մոդելի ընտրությունը պայմանավորված է նախ և առաջ մարդու բնական շրջապատով՝ բնակլիմայական և աշխարհագրական առանձնահատկություններով, որոնք ազդում են սննդի պատրաստման ու ընդունման սովորությունների ձևավորման վրա: Մյուս կողմից՝ կերակուրը բացառապես «արհեստական» գործընթաց է, սոցիոմշակութային երևույթ, քանի որ մարդը միակ էակն է, որը «արտադրում» և «մշակում» է սննդամթերք, ի տարբերություն կենդանիների, որոնք սնունդը գտնում են իրենց բնական միջավայրում, իսկ դրա հայթայթումը նրանց մոտ պայմանավորված է բնագոյով: Սննդի պատրաստման գործընթացը, ջերմային մշակումը, ապխտեցումը կամ սառեցումը դիտվում են միայն մարդու մոտ, ինչը նրան տարբերակում է կենդանուց [16, էջ 70]:

Կերակուրը վերածվում է բացառապես մշակութային երևույթի այն ժամանակ, երբ այն արտադրվում, պատրաստվում և սպառվում է: Կերակուրը մշակույթ է նաև այն պատճառով, որ մարդը ոչ միայն ուտում է, այլև ընտրում է այն, թե ինչ ուտի՝ ելնելով տնտեսական գործոններից, էկոլոգիայից, սննդային հատկություններից և համային նախասիրություններից: Եվ հենց նման ավանդական արտադրանքներն են ներկայացնում «մոլորակի կենսաբազմազանությունը, ինչպես նաև մեր մշակութային ժառանգությունն ու ազգին պատկանելու զգացումը պահպանող ամենակարևոր գործոնը» [17, էջ 234]:

Օրինակ, իտալական խոհանոցում լայն տարածում ունեցող տարբեր հացամթերքներն ու դրանց պատրաստումը կազմում են նրանց ազգային խոհանոցի հիմքը, որը հայտնի է «Սլոու ֆուդ» անունով: Սա իտալական գաստրոնոմիական մշակույթի էթնիկ յուրահատկության ամենավաղ դրսևորումներից մեկն է, որ հայտնվեց Իտալիայում՝ ամերիկյան ֆաստֆուդին հակադրվելու նպատակով: Այս հակադրությունը դրված է արդեն անվան մեջ՝ «սլոու ֆուդ»՝ «դանդաղ սնունդ», որը «ֆաստ ֆուդ»՝ «արագ սնունդ» արտահայտության հականիշն է: «Սլոու ֆուդ»-ի գաղափարների հիմքում ընկած է ընկերության, սոցիալական փոխհարաբերությունների սկզբունքը, երբ յուրաքանչյուր մարդ ներառված է հավաքական գործընթացում և ունակ է փոխազդել դրա հետ [17, էջ 234]:

Հայկական խոհանոցում նման կերակրատեսակ է արիշտան, որի պատրաստման ու օգտագործման ողջ գործընթացը համապատասխանում է վերոհիշյալ նկատառումներին: Արիշտան՝ որպես ոչ նյութական մշակութային արժեք, որ փոխանցվում է սերնդեսերունդ, անընդհատ վերստեղծվում է տարբեր ընտանիքների կողմից, ձևավորում է նրանց ինքնատիպության ու շարունակականության զգացումը՝ միաժամանակ ձևավորելով հարգանք մշակութային բազմազանության և ազգային արժեքների հանդեպ:

Ինչպես աշխարհի բազմաթիվ ժողովուրդների, այդ թվում նաև հայերի կենսապահովման մշակույթում իր ուրույն ու առաջնային տեղն ունի հացի մշակույթը: Այն խորապես արմատավորված է մեր ժողովրդի պատմության, կրոնի, բանահյուսության, հավատալիքների և առօրյա կյանքի մեջ:

Հայաստանի տարածքը համարվում է հացահատիկային մշակաբույսերի, մասնավորապես՝ ցորենի մշակման ամենահին օջախներից մեկը: Այդ մասին վկայում են հայ և օտար պատմիչները, բանահյուսական արխիվիկ տեքստերը, տարբեր ժամանակներում իրականացված հնագիտական պեղումները և այլն:

Հացամթերքի՝ հացահատիկից տարատեսակ բնամթերքի պատրաստումը, ինչպիսիք են, օրինակ՝ հաց թխելը, բլդուր աղալը կամ արիշտա կտրելը, գյուղական համայնքներում ավանդաբար ուղեկցվել են դրացիական կամ հարևանական փոխօգնությամբ: Դրացիության կարևորության մասին են վկայում «Տունն առանց դրկիցի տուն չի լինի», «Քու կերածեդ հոտ կուգա, դրացուդ տվածեն համ կուգա», «Էփօր դրացուդ փորը ցավի, դու էլ քու փորը տրորե» կամ «Դրկիցի ֆուխարությունը գեշ դրկիցի երեսեն կեդնի» և այլ ժողովրդական առածները [8, էջեր 211-212]: Ազգագրական գրականության մեջ և դաշտային նյութերում հացահատիկի օգտագործման հետ կապված հարևանական օգնության ձևերից առավել շատ հանդիպում ենք լավաշ թխելու, բլդուր աղալու և դդմաճ կամ արիշտա կտրելու գործընթացներին:

Սույն հոդվածի նպատակն է ուսումնասիրել արիշտայի պատրաստման գործընթացը ոչ միայն որպես ավանդական խոհարարական գործողություն, այլ որպես ավանդական փոխօգնության կարևոր դրսևորում: Արձանագրելով աշխատակարգը, բարբառային բառապաշարը, սոցիալական դերաբաշխումը և մշակութային նշանակությունը՝ փորձ է արվում ներկայացնել, թե ինչպես է այս գործընթացը նպաստել ազգային ինքնության պահպանմանը, սոցիալական համերաշխության ամրապնդմանը, ազգագրական արժեքների վերարտադրմանը:

Հետազոտությունը հիմնված է դաշտային ազգագրական ուսումնասիրության՝ հարցազրույցների, դիտարկումների և համեմատական վերլուծության՝ տարբեր մարզերի բնակիչների շրջանում արիշտայի պատրաստման ժամանակ կիրառվող եղանակների քննության վրա: Հատուկ ուշադրություն է դարձվել այդ ընթացքում օգտագործվող բարբառային ու մասնագիտական բառապաշարի վրա, կատարվել է բանահյուսական նյութերի քննություն:

### Արիշտայի անվանումներն ու պատրաստման եղանակները.

Հայ բառարանագրության մեջ **արիշտա** (պարսկ.՝ *erīšta*) հասկացության փոխարեն հաճախ գործածվում է **դդմաճ** բառը, որի բացատրությանն իբրև հոմանիշ են կցվում *էրիշտա*, *էրըշտա*, *ռշտա* տարբերակները:

Հայագետ Հ. Աճառյանը դդմաճը բնորոշում է որպես «գլիդական macaroni», որն ունի տափակ ձև (տճկ.՝ *էվրիշտէ*) և Անտիոքի բարբառում հայտնի է որպես պահոց խմորեղեն կերակուր [3, էջ 271]: Նա բառը դիտարկում է որպես թուրքերենից փոխառություն, գրելով. «*էվրիշտէ* - Պ., *էրուշտա* - Ն., *ըրըշտա* - Վ. տեսակ մը տափակ դդմաճ. Macaroni plat = պրս. erīšte, նիւթին հետ բառն ալ կը պատկանի հին սերունդին» [2, էջ 104]: Ստ. Մալխասյանն առավել մանրամասնում է պատրաստման տեխնոլոգիան՝ այն ներկայացնելով որպես տեղական մակարոն. «պատրաստում են պինդ խմորից, որը լաւաշի նման բաց են անում, երիզաձև կտրտում, չորացնում և ապա փոխ մէջ թեթև խորովում» [10, էջ 501]: Ըստ հեղինակի՝ այն կիրառվում է զանազան կերակրատեսակների մեջ:

Էդ. Աղայանի բացատրական բառարանում այս հացամթերքը նույնպես ներկայացված է «դրամա՝ գլխաբառով՝ որպես «խմորից պատրաստվող մակարոնի նման ուտելիք, արիշտա» [1, էջ 285]: Նույնաբովանդակ բացատրություն ենք հանդիպում նաև Ա. Վրդ. Կոստեանի «Բառգիրք գործնական հայերենի» բառարանում, որտեղ դրամաճը հոմանիշվում է *մակարոնին, փողուկին* (կլոր) և *տրեին* (տափակ) [7, էջ 96]: Ֆրանսերեն-հայերեն-անգլերեն խոհարարական բառարանը «դրամաճը» նույնացնում է հացերիզի (*macaroni*) հետ [18, էջ 24]:



Այս ուտեստի պատրաստման բուն գործողությունը ժողովրդական խոսվածքներում և գրական լեզվում հայտնի է «դրամա կամ արիշտա կտրել», ինչպես նաև «արիշտա կոխել» արտահայտություններով:

Դրամաճի վերաբերյալ հետաքրքիր տեղեկություններ և նկարագրություններ են պարունակում նաև ազգագրական նյութերը: Մասնավորապես այն դրամաճ անունով է ներկայացված Քղիում, Սեբաստիայում, ինչի մասին վկայում են Խուփսեցին և Ա. Չուգասյանն իրենց հոդվածներում, որտեղ նկարագրում են նաև այս հացամթերքի պատրաստման գործընթացը:

Դրամաճ-արիշտայի պատրաստման ձևերն ու եղանակները տարբեր են: Ազգագրական յուրաքանչյուր շրջան իր մոտեցումն ու ավանդական եղանակն ունի: Քղիում այդ գործընթացը կատարվում էր այսպես. «Քղեցի կիներն իրենց դրամաճն ու էրիշտեն կը կտրեն հաւաքական աշխատակցութեամբ: Աշնան մեջ տան տիկինը ընտիր ցորենէ ալիւրը կը մաղէ ձար մաղով և կը լեցնէ փայտէ կամ հողէ խոշոր տաշտերու մեջ. Ամբողջ գիշերը տնեցի կիները գրեթէ չեն քնանար, տան տիկինը յաճախ դուրս կ'յելլէ նայելու թե լուսցա՛վ - երբ «լուսու աստղը» գլուխ տայ սարերու ետեւէն, ալ գործի սկսելու ատենն է. դրացի կիներն ու աղջիկները, որ օր առաջ հրաւիրուած են, կը սկսին գալ, կը բարեւեն տան տիկինը, գործին աջողութիւն կը մաղթեն. ամէն մէկը կը կապէ իր գոգնոցը, կ'անցնէ

իր թեզնիքները, ումանք կը սկսին խմորը շաղել, ուրիշներ շախուած խմորէն գունտեր կը պատրաստեն, խումբ մըն ալ այդ խմորը կը բանայ լՄԼ կը շինէ, աղջիկներն ալ այդ լուերը դուրս կը հանեն տանիքը արեւուն առջեւը փռելու համար, որ չորանայ: Աշխատութիւնը շատ կանոնաւոր առաջ կ'երթայ, ամէն կին, ամէն աղջիկ գործին մէջ իր ստանձնած մասը կը կատարէ ճշտութեամբ: Զուարթ խօսակցութիւն, կատակներ և մանաւանդ երգեր, գոր կարգով կըսեն խմորը գնտած և լուերը բացած ժամանակ:

Այսպէս կ'երգեն ու կաշխատին մինչեւ կես օր. Խմորը բանալը կ'աւարտի և ամբողջ լուերը կը փոխադրուին տանիքներու վրայ: Այն ատէն տան տիկինը կը պատրաստէ սեղանը և ամէնքը միասին զուարթութեամբ կը ճաշեն փիլաւը կամ շիւելի ճաշը, իսկ եթէ օրը պահք է, թարմ դդմած կամ երիշտէ և ընկուզով ապուր: Ճաշէն ետոյ կը ցրուին, մինակ քանի մը պառու կ'ինեն կը մնան դդմածը կտրելու: Ատոնք տանիքը կը ելլեն, հոն փայտէ ցած սեղաններու վրայ կը շարեն լուերը (բացուած խմորը) ու կը սկսին դանակով կտրել երկար ու քառակուսի. Աղջիկներն ու հարսները կը պարզեն դդմածը արեւուն տակ ու երկար փայտերով կը խառնեն որ չորնայ: Այս աշխատութիւնը, որ ընտանիք մը ամբողջ շաբաթ մը կրնայ զբաղեցնել, այսպէս մէկ օրէն կը վերջանայ հաւաքական աշխատակցութեամբ: Ամբողջ գիւղը կարգով կ'աւարտէ իր դդմածը, որոշեալ օրերու մէջ իրարու օգնելով» [6, էջ 75]:

Վ. Թեմուրճյանի վկայությամբ՝ «Ձմեռվա պաշարի համար պատրաստված հացամթերքների մեջ, ձավարից և կորկոտից հետո Գամիրքում լայն տարածում ունեն էրիշտան կամ երվշտան, այլ խոսքով տեղական մակարոնը, որի համար ցորենի այլուրից պատրաստում էին պինդ խմոր, այն բաց անում բարակ լավաշի նման, երիզած կտրատում, չորացնում և ապա սաջի վրա կամ փոխ մեջ բովում, կամ ինչպէս Գամիրքում ասվում էր՝ աղընգում: Դա կոչվում էր խազղուն էրշտա, որը գործ էր անվում հատկապես էրիշտա-փլավի և էրիշտա-ապուրի համար» [5, էջ 88]:

Սեբաստիայում այդ գործընթացը նկարագրված է այսպէս. «Դդմած պատրաստել. 100-150 հաւկիթ կը կտրեն, հեղուկին կ'եսին չափ ալ ջուր կաւելցնեն վրան և ֆայիք-քայի ալիւրով կը շաղունեն պինդ կերպով: Առտուն հրավիրուած կարգ մը կ'ինեն խմորը գնդելով կը բանան և վարժ կ'ին մըն ալ կ'եթէ սաճին վրայ: Երբ լրանան, վարպետ մանրողներուն կտրել կու տան» [13, էջ 3232]:

Բասենում ևս լինում էին այնպիսի ընտանիքներ, որ ձմռան համար մինչև 7-8 փութ այլուր էրիշտա էին անում: Հավաքվում էին գյուղի աղջիկներն ու միացյալ ուժերով արիշտա կտրում: Այս գործը որոշ հմտություն ու փորձ էր պահանջում, ուստի հրավիրում էին փորձառուներին՝ հայտնի էրիշտա կտրողներին: Ամէն մի արիշտա կտրող կին կամ աղջիկ պիտի ունենար իր սուր, լայնեզր դանակը [8, էջեր 214-215]:

#### **Ընտանեկան-հարևանական փոխօգնության դրսևորումները դդմածի պատրաստման գործընթացում.**

Դդմած-արիշտայի պատրաստման ավանդական եղանակը գրեթէ նույնն է Հաստանի տարբեր պատմագագագրական շրջաններում և իրականացվում էր դրացիական կամ ազգակցական փոխօգնությամբ: Տարբեր է միայն բաղադրությունը և այդ ըն-

թացքում կիրառվող աշխատանքային բառապաշարը, ինչը պայմանավորված է տվյալ բարբառի կամ խոսվածքի առանձնահատկություններով:

Այս երևույթի վրա առաջինն ուշադրություն է դարձրել Գ. Վանցյանը հայ համայնքի սովորությունների մասին իր ուսումնասիրության մեջ, որտեղ, ի թիվս համայնական փոխօգնությամբ կատարվող այլ աշխատանքների, ներկայացնում է նաև Ախալքալակի գյուղերում արիշտա պատրաստելը: Երևույթը դիտարկվում է որպես հավաքական աշխատանքի օրինակ՝ շեշտելով կանանց ու աղջիկների ընդգրկվածության կարևորությունը: Մի ընտանիքի կանայք, անկարող լինելով կատարել նախատեսվող աշխատանքը, *մեճի* կամ *միչի* են կանչում: Բարձր Հայքում այսպես էր կոչվում համայնական աշխատանքի այն ձևը, ուր մասնակցում են միմիայն կանայք ու աղջիկներ: Արդյունքում աղջիկները տվյալ աշխատանքի մեջ վարժվում են, փորձ են ձեռք բերում, նմանօրինակ «հավաքական աշխատանքը զվարթացնում է հոգին, զարգացնում է միտքը, սրում դիտողությունը, մրցության շնորհիվ զարգացնում ընդունակությունը, ուստի և զարմանալի չէ, որ մեճին աղջկանց համար կատարյալ հարսանիք է» [15, էջեր 91-92]:

Արիշտայի պատրաստումն անհնար է պատկերացնել առանց «մեճիի» (համատեղ աշխատանքի): Գործընթացը սկսվում է երեկոյան. տանը հավաքված աղջիկները խմորը «բաղաղ» են անում (խմորը թեթևակի հունցում, նախնական տեսքի են բերում), և երբ այն մի փոքր «ջուրը առած է լինում», տաշտից տեղափոխում են հատուկ այդ նպատակով այժի մորթուց պատրաստված *տավարճուղների* մեջ:

Այնուհետև աղջիկները զույգերով բարձրանում են այդ կաշվե տոպրակների վրա և սկսում ռիթմիկ հարվածներով հունցել խմորը: Այս գործողությունը, որն իրենից ներկայացնում է և՛ յուրօրինակ պար, և՛ մարմնամարզական վարժություն, պահանջում է առանձնահատուկ հմտություն ու տակտ, որն անձանոթ մարդու ուժերից վեր է: Գիշերային այս «մեճին» ավարտելուց և ընթրիքից հետո աղջիկները գիշերում են տանտիրոջ հարկի տակ, որպեսզի խմորն առավոտյան արդեն պատրաստ լինի:

Լուսաբացին աղջիկներին փոխարինելու են գալիս արիշտա կտրելու հմտություն ունեցող կանայք: Աշխատանքը բաժանվում է մի քանի մասի. ոմանք պատրաստի խմորը գնդում են, մյուսները՝ բաց անում, իսկ հմուտներն էլ բացած խմորը մի քանի տակ ծալելով՝ սկսում են արիշտա կտրել (ինչպես ծխախոտը): Կտրված զանգվածը տեղափոխվում է արևի տակ՝ չորացման, ապա՝ բովման: Հեղինակը եզրափակում է, որ արիշտան «հայկական մակարոնն է», որը կիրառվում է բացառապես փլավների մեջ՝ թե՛ առանձին, թե՛ բրնձի կամ բլղուրի հետ խառը [15, էջեր 92-93]:

Արիշտայի պատրաստման գործընթացը որպես կանանց փոխօգնության ձևերից մեկն է դիտարկում նաև Ն. Նիկողոսյանը՝ հաց թխելու, բուրդ գգելու, կաթը փոխանակելու (*խաբ ու խազի*) շարքում, գրելով. «Լենինականում և գյուղերում դեռ մինչև այժմ պահպանվել են փոխադարձ օգնության այնպիսի սովորություններ, որ հատուկ էին նախնական մարդկանց համայնական կենցաղին: Առաջ այդ սովորությունները նկատվում էր ընտանեկան շատ աշխատանքներում... Ինչքան էլ որ ձմեռվա համար հաց թխեին, այնուամենայնիվ Լենինականի ձմեռները խստաշունչ են և երկար: Նոյեմբերից մինչև ապրիլ հաց եփելը դժվար էր, էրիշտա էին անում, որ մեջ-մեջ եփեին, հացի տեղ բռներ: Այս անգամ էլ մեկ փուլ կամ

ավելի խմոր պետք էր հունցել (խմորը պինդ են անում, սփռոցի մեջ դնում, վրան ծածկում ու ոտներով տրորում էին): Հետո այդ խմորը պետք էր բարակ գրտնակով բանալ, կտրատել, արևի տակ առաջ փռել-չորացնել, ապա թոնիրում կամ փռում բովել: Օգնություն էին կանչում դրսից և սրանք վրա թափվելով, գործը հեշտացնում էին: Խոսք չկա, որ տան կանայք էլ իրանց հերթին աշխատում էին նրանց համար» [12, էջեր 7347, 7349]:

Արիշտա պատրաստելը սուկ խոհարարական գործողություն չէ, այլ հարևանական փոխօգնության և սոցիալական ինքնակազմակերպման յուրօրինակ ձև: «Մեծիի» ավանդույթը, որն ընդգրկում է երիտասարդ աղջիկների և փորձառու կանանց դերաբաշխված աշխատանքը, նպաստել է համայնքի ներսում միջսերնդային կապերի ամրապնդմանն ու հավաքական աշխատանքի մշակույթի պահպանմանը: Ողջ գործընթացն ուղեկցվել է երգերով, պարերով ու գրույցներով, ինչը տեսնում ենք Քղիում և, ըստ ազգագրական դաշտային նյութերի՝ նաև այլ տարածաշրջաններում:

### **Արիշտայի պատրաստման գործընթացը Շիրակում՝**

#### **Վահրամաբերդ գյուղի օրինակով 1990-2000-ական թթ.**

Աշնանը, երբ նորահաս ցորենի այլուրն արդեն ամբարված էր լինում, Շիրակի գյուղերում հարևաններով սկսում էին որոշել արիշտայի պատրաստման հերթականությունը: Քանի որ գործընթացի հաջողության համար խիստ անհրաժեշտ էր պարզկա և արևոտ եղանակ, գյուղի տարեցները նախապես «խորհրդակցում էին» բնության հետ: Եթե Ալաջեն ու Ղարախաչը բաց էին (լեռնագագաթներն անամպ էին), ապա անձրևի վտանգ չկար, և կարելի էր ձեռնամուխ լինել գործին:

Բուն գործընթացն սկսվում էր շաբաթ երեկոյան՝ իրիկնամուտից հետո: Տան մեծ մայրը կամ հարսը տաշտի մեջ լցնում էին այլուրը, խոշոր աղն ու ձուն, ապա գոլ ջրով հունցում շատ պինդ խմոր: Մա աշխատանքի ամենադժվարին փուլն էր, որը պահանջում էր ամուր «բիլակ» (բազուկ) և տևում էր շուրջ երկու ժամ: Հատկանշական է, որ այս փուլում երկրորդ անձի միջամտությունը խստիվ արգելվում էր:

Մինչ խմորը հունցվում էր, կողքի սենյակում նախապատրաստվում էր կալը (այն տեղը (սովորաբար բացօթյա), որտեղ կալում են հացահատիկը, այս համատեքստում՝ խմորը ոտքով տրորելու տարածքը: Մաքուր հատակին հաջորդաբար փռվում էին բրեզենտը (վուշից կոշտ, անջրանցիկ գործվածք), մեզարը և սպիտակ բեյազը (ռուս․՝ бязь բանից. բամբակյա խիտ կտոր), որի վրա այլուր շաղ տալուց հետո դրվում էր խմորը: Այն ամուր ծածկում էին փռոցների շերտերով և սկսում ոտքով տրորել: Առաջինը գործն սկսում էր տան տղամարդը, ում ոտքերի տակ խմորն սկսում էր բացվել, ապա նրան էին միանում ընտանիքի մյուս անդամները:

Ամբողջ ընթացքը ղեկավարում էր «ձեռնավորը» կամ «ձեռնավորություն էտողը» (նախաձեռնող-պատասխանատուն), ում ցուցումով կատարվում էր «քառասուն կալ» (խմորի տրորման քառասուն շրջափուլ կամ քառասուն անգամ խմորը բացելու և նորից գունդ անելու գործողություն): Երբ խմորը ոտքերի տակ սկսում էր «ճրտճրտալ», իսկ ձեռնավորը ստուգելով տեսնում էր, որ այն հարթ է ու «ճիլ» (առաձգական), համարվում էր, որ խմորը «հասըլել» (հասունացել) է: Այս աշխատանքը հաճախ ձգվում էր մինչև արևածագ:

Լուսաբացին սկսվում էր գնդելու փուլը: Գնդերը հանգստանում էին մեզարների վրա, մինչ պատրաստվում էին «փեշդունները», գրտնակներն ու մաղերը: Հենց հարևան կանանց խումբը հավաքվում էր («դաստեն թըմմըվում էր»), տանտիկինը կատարում էր աշխատանքի բաժանում՝ ըստ հմտությունների.

- Խմոր տըպտըպողներ (նախնական տափակեցնողներ),
- Խմոր բացողներ (գրտնակողներ),
- Կտրողներ, ձեռքողներ և մաղին գցողներ:

Վերջնական փուլում աղջիկները կտրած արհիշտան մաղերով դուրս էին բերում բակ և կախում «շրիդների» (պարանների) վրա: Շրիդների տակ նախապես փռոցներ էին գցում կամ սինիներ դնում, որպեսզի խմորից գետնին չթափվեին:



Առաջին պարանի չոր արհիշտան արագ բովում էին թոնրի վրա և պատրաստում ավանդական *Չալ չիլավը*՝ ճաշկերույթի համար: Մեծ կաթսայի մեջ դնում էին հալած յուղ, մեջը ձու կոտրում, ավելացնում խաշած բրինձն ու խաշած արհիշտան: Մեղանին պարտադիր դրվում էր չրի հյութ, թթու, լավաշ ու չեչիլ պանիր: Ճաշելուց հետո, սկսում էին արհիշտան հավաքել: Հաջորդ օրը կիրակի էր: Լավաշը թխելուց հետո թոնրի վրա սկսում էին բովել (խարկել) արհիշտան, ապա պահում էին ամբարներում և ողջ ձմեռ օգտագործում [4]:

Ջավախքի որոշ գյուղերում արհիշտայի խմորի պատրաստումն իրականացվել է երգ ու նվագի ուղեկցությամբ, իսկ խմորը հունցելու ոտհարվածները պարի ոտնաքայ-

լերի են վերածվել: Արիշտայի խմորը ծեծելու համար հավաքված ջահելներից ձայնեղները նախ դափի (դավալի) նվագակցությամբ երգել են արիշտա ծեծելու մանիները.

Ինչպես վկայում են ազգագրական և բանահյուսական նյութերը, արիշտայի պատրաստման գործընթացն ուղեկցվել է աշխատանքային երգերով կամ մանիներով, որոնք նպաստել են աշխատանքային ռիթմի պահպանմանն ու տրամադրության բարձրացմանը, օրինակ՝

Էրիշտա կոխենք՝ ճըտճըտա,  
Տանտիկինը մեզ գովա,  
Խմորը հասնի, ճիլ դառնա,  
Ձեր օջախը շեն մնա.  
Էրիշտա կտրեն՝ բարակ է,  
Սիրածիս սիրտը կրակ է,  
Դե՛, զարկ, դավալ, թող զնգա,  
Տղեն աղջկան հավան է: [4]

Ապա հավաքվածներից մի քանիսը բոլորել են սավանի մեջ փաթաթված և մոլաթով ծածկված խմորի շուրջն ու պարել այնպես, որ երգի ու երաժշտության ռիթմին համապատասխան կատարվող ոտնահարվածներով հունցվել է խմորը:

Տարածված են եղել արիշտայի խմորը հունցելու պարի մի քանի տեսակներ, որոնք կատարվել են հաջորդաբար: Դրանցից է, օրինակ, գուգապարը, երբ դեմ դիմաց կանգնած երիտասարդները պարեղանակի ռիթմով մեկ աջ, մեկ ձախ ոտքի կրնկամատով խփում են խմորին և քայլանցում կատարելով պտտվում ինչպես միմյանց, այնպես էլ խմորի շուրջը՝ միշտ մնալով դեմ դիմաց: Պարել, այսինքն աշխատել ցանկացողների թիվը ավելանալիս, մասնակիցները միմյանց գոտկատեղերից բռնած բոլորում են խմորի շուրջը և, ժամացույցի սլաքի ուղղությամբ շարժվելով, աջ և ձախ ոտքի կրունկներով անընդհատ թռիչք-հարվածներ են հասցնում խմորին, կամ էլ դեպի խմորի կենտրոնն աջ ձեռքերը մեկնած դիրքով պտտվում են և աջ ոտքով հարվածում:

Նշենք, որ արիշտայի խմորը հունցելու աշխատանք-պարը տևել է 7-8 ժամ: Պարողները հանգստացել են միայն այն պահին, երբ աղջիկները ոտնահարվածներից տափակած խմորը նորից նախապատրաստել են պարով ծեծել-հունցելուն: Աշխատանք-պարը դադարեցվել է, երբ խմորն արդեն պատրաստ է եղել կտրատելու համար: Պարերգը գրառել է Ռուդիկ Հարոյանը Ախալքալաքի շրջանի Կարծախ գյուղի բնակչուհի Վարսենիկ Կարապետյանից [10]:

Արիշտայի պատրաստումը կենցաղավարող երևույթ է ներկայիս Հայաստանում՝ հատկապես Արագածոտնի, Շիրակի, Կոտայքի մարզերի մի շարք համայնքներում (Օրգով, Կարբի, Բյուրական, Աղձք, Օշական, Արուճ, Վահրամաբերդ, Մեղրաձոր և այլն), սակայն փոքր են ծավալները և նախկինի նման համատարած բնույթ չեն կրում: Այնուամենայնիվ, կարող ենք ասել, որ Էրիշտան և դրա պատրաստման գործընթացը խորը արմատներ ունեն մեզանում, որի վառ ապացույցն են ժողովրդական աշխատանքային երգերը, կիրառվող բառապաշարը, կենցաղավարումը և ավանդական խոհանոցի մաս լինելը:

**Ե Զ Ը Ա Հ Ա Ն Գ ՈՒ Մ.** Արհիշտայի պատրաստման ավանդական եղանակը ներառում է բարդ աշխատանքային հաջորդականություն՝ խմորի պատրաստում, գրտնակման և կտրելու գործընթաց, չորացում և պահեստավորում: Գործընթացը սովորաբար կազմակերպվում էր աշնանային ամիսներին՝ հացահատիկի նոր բերքի ժամանումից հետո: Տարածված էր համատեղ աշխատանքը՝ միջիի կամ մեճիի ձևով՝ հիմնականում կանանց և աղջիկների մասնակցությամբ:

Արհիշտայի պատրաստումը նաև սոցիալական խոշոր իրադարձություն էր՝ դառնալով ոչ միայն կենսապահովման, այլև՝ ուսուցման, հաղորդակցության և զվարճանքի միջոց: Աշխատանքը հաճախ ուղեկցվում էր երգով, պարով, աշխատանքային խաղերով, ինչը խթանում էր համագործակցությունը և զգայական կապի խորացումը համայնքի անդամների միջև: Ազգագրական տվյալները վկայում են, որ տարբեր շրջաններում պահպանվել են նաև էրիշտա պատրաստելու երգեր ու պարային շարժումներ, որոնք միաժամանակ ծառայում են խմորի մշակման նպատակին:

Արհիշտայի պատրաստումը՝ որպես կանանց նախաձեռնած և կազմակերպած գործունեություն, մի հարթակ է, որտեղ փոխանցվում էր սերնդական փորձը, ձևավորվում էին համագործակցության ունակություններ, ինչպես նաև՝ գնահատվում էր աշխատանքի որակը: *Ձեռնավորություն* կոչվող դերը, որը վերապահվում էր տան տարեց կնոջը, ընդգծում է այդ գործընթացի ներքին հիերարխիան և կանանց ներգրավվածության կարևորությունը ոչ միայն ֆիզիկական, այլև կազմակերպչական մակարդակում:

Արհիշտայի պատրաստման ավանդույթը հայ համայնքներում սոցիալ-մշակութային երևույթ է, որի միջոցով ամրապնդվում են համայնքային կապերը, ապահովվում է սերնդային շարունակականությունը և պահպանվում են ավանդական գիտելիքներն ու հմտությունները:

Այս գործընթացը կարելի է դիտարկել որպես ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն, որն ունի բազմաբնույթ գործառույթներ՝ սննդային, սոցիալական, ուսուցողական, գեղարվեստական և լեզվամշակութային:

Համայնքային մասնակցությունն ու համագործակցային աշխատանքն ընդգծում են հայ գյուղական կենցաղի հավաքական բնույթը, որտեղ տնտեսական անհրաժեշտությունը միահյուսված է փոխօգնության և համախմբվածության սկզբունքներին: Ժամանակակից համատեքստում արհիշտայի պատրաստման ավանդույթը կարող է վերախմաստավորվել՝ որպես համայնքային նախաձեռնությունների, ավանդական խոհանոցի հանրահռչակման, զբոսաշրջության և կրթական ծրագրերի պոտենցիալ բաղադրիչ:

Արհիշտայի պատրաստման գործընթացը, լինելով ավանդական մշակույթի բաղադրիչ, այսօր կարող է կարևոր դեր ունենալ՝ համայնքային միասնականության վերականգնման, մշակութային ինքնության պահպանման, տարածաշրջանային զբոսաշրջության զարգացման, ինչպես նաև թվային դարաշրջանում մարդկային փոխհարաբերությունների վերաբնորոգման համատեքստում: Արհիշտայի պատրաստումը հայ համայնքներում երբեք պարզապես կենցաղային գործողություն չի եղել: Դա համատեղ աշխատանքի, փոխօգնության, փոխհարաբերությունների կառուցման ձև է, որը, որպես սերնդեսերունդ փոխանցվող փորձ, կազմում է հայոց մշակութային ժառանգության կարևոր դրսևորում: Ուստի դրա պահպան-

ման, ուսումնասիրության և հանրահռչակման հարցը չի սահմանափակվում միայն խոհարարությամբ, այլ ներառում է նաև սոցիալական, մշակութային և կրթական բաղադրիչներ:

Դոմաճ-արիշտայի պատրաստումն, այսպիսով, որպես ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն, անհրաժեշտ է ընդգրկել Հայաստանի Հանրապետության «Ոչ նյութական մշակութային ժառանգության անհապաղ պաշտպանության արժեքների» ցանկում և գործուն քայլեր ձեռնարկել դրա պահպանության ու տարածման ուղղությամբ: Այս հասցամթերքն ու դրա պատրաստման գործընթացը, փոխանցվելով սերնդեսերունդ, վերականգնվելով համայնքների և խմբերի կողմից, կարող է դառնալ նրանց ինքնության դրսևորման ձևերից մեկը, միաժամանակ նպաստելով մշակութային բազմազանության և մարդու ստեղծագործության նկատմամբ հարգանքին:

## Գրականություն

1. **Աղայան Է.** *Արդի հայերենի բացատրական բառարան, հ. 1*, «Հայաստան» հրատ.: Երևան: 1976: 929 էջ:
2. **Աճառեան Հ.** *Հայերեն գաղափարական բառարան, Էմինեան ազգագրական ժողովածու, հ. Ե.*, Թիֆլիս: 1913: էջեր 43-141:
3. **Գալստյան Հ.** *Դաշտային ազգագրական և բանահյուսական նյութեր*, Ծիրակ: 2019:
4. **Թեմուրճյան Վ.** *Գամիլիի հայերը (պատմաազգագրական ուսումնասիրություն), Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն, սր. 1*, Երևան: 1970: ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ.: 7-141 էջեր:
5. **Խոսիսեցի Քրեցի կիներուն դրման կտրերը**, Բիրակ: 1898: թիվ 5, 75 էջ:
6. **Կռանեան Ա.** *Բառզիրք գործնական հայերենի*, Բեյրութ: 1998: «Ծիրակ» հրատ.: 526 էջ:
7. **Հակոբյան Գ.** *Ներքին Բասենի ազգագրությունը և բանահյուսությունը*, «Հայաստան» հրատ.: Երևան 1974: 460 էջ:
8. *Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, հ. 1: ՀՀ ԳԱՀ Հ. Աճառյանի անվան լեզվի ինստիտուտ:* 427 էջ:
9. **Հարոյան Ռ.** 2017, «Էրիշտա» *Ջավախքից ավանդված աշխատանքային պարերգ:*  
[https://www.facebook.com/hashtag/%D5%BC%D5%B8%D6%82%D5%A4%D5%AB%D5%AF%D5%B0%D5%A1%D6%80%D5%B8%\(վերջին դիտում՝ 08.01.2026\)](https://www.facebook.com/hashtag/%D5%BC%D5%B8%D6%82%D5%A4%D5%AB%D5%AF%D5%B0%D5%A1%D6%80%D5%B8%(վերջին դիտում՝ 08.01.2026))
10. **Մալխասեանց Ս.** *Հայերեն բացատրական բառարան, հ. 1*, ՀՍՍՌ Պետհրատ.: Երևան: 1944: 609 էջ:
11. **Նիկողոսյան Ե.** *Լենինական, անտիպ ձեռագիր*, 1935, ՀԱԻ արխիվ:
12. **Պողոսյան Ս.** *Ուտեստ, Ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն. Դասա-կարգում և չափորոշիչներ*, Երևան: 2009: 127 էջ:
13. **Վանցեան Գ.**, Հում նիթեր հայ համայնքի ուսումնասիրութեան, «Մուրճ» ամսագիր: 1896: թիվ 1: 88-106 էջեր:
14. **Борисова Д.** «Слоу фуд»: *сохранение нематериального культурного наследия Италии*, Вестник Санкт Петербургского государственного института культуры № 4 (33) декабрь 2017, 70-75 сс.  
<https://cyberleninka.ru/article/n/slou-fud-sohranenie-nematerialnogo-kulturnogo-naslediya-italii/viewer> (վերջին դիտում՝ 08.01.2026)
15. **Сорокин В.** Движение «Слоу Фуд» как метод защиты нематериального культурного наследия, Электронный научный архив Уральского федерального университета, Екатеринбург, 2018, 231-237сс.
16. [https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/63607/1/978-5-7996-2408-8\\_2018\\_43.pdf](https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/63607/1/978-5-7996-2408-8_2018_43.pdf) (վերջին դիտում՝ 08.01.2026)

## References

1. **Aghayan, E.** Exploration Dictionary of Modern Armanian, [Ardi hayereni bats'atrankan barraran] vol. 1, "Hayastan" Publishing House, Yerevan, 1976, 929 p. (in Armenian)
2. **Acharyan, H.** Armenian Provincial Dictionary, [Hayeren gawarrakan barraran] Eminian Ethnographic Collection, v.ol. E, Tbilisi 1913, 43-141 pp. (in Armenian)

3. **Galstyan, H.** Field ethnographic and folklore materials, [*Dashtayin azgagrakan yev banahyusakan nyut'er.*] Shirak, 2019. (in Armenian)
4. **Temurjian, V.** The Armenians of Gamirk (ethnographic study)[*Gamirk'i hayery (patmazgagrakanusumnasi rut'yun)*], Armenian Ethnography and Folklore, vol. 1, Yerevan 1970, Publishing House of the Academy of Sciences of the Armenian SSR, 7-141 pp. (in Armenian)
5. **Khupsetsi, Khesetsi** women cutting pumpkins [*K'ghets'i kinerun ddmach ktrelly*], Byurakn, 1898, issue 5, 75 p. (in Armenian)
6. **Kranian, A.** Dictionary of Practical Armenian [*Barrgirk' gortsnakan hayereni*], Beirut, 1998, Shirak Publishing House, 526 pages.(in Armenian)
7. **Hakobyan, G.** The Ethnography and Folklore of Nerkin Basen [*Nerk'in Baseni azgagrut'yuny yev banahyu sut'yuny*], "Hayastan" Publishing House, Yerevan, 1974, 460 p. (in Armenian)
8. Dialectal Dictionary of the Armenian Language [*Hayots' lezvi barbarrayin barraran*], v. 1, Institute of Language after H. Acharyan of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia, 427 p. (in Armenian)
9. **Haroyan, R.** 2017, "Erishta" - a traditional work dance from Javakhk [*«Erishta» Javakhk'its' avandvats ashkhatank'ayin parergl*]. (in Armenian)
10. **Malkhasiants, S.** Armenian Explanatory Dictionary [*Hayeren bats'atrankan barraran*], vol. 1, State Publishing House of the Armenian SSR, Yerevan, 1944, 609 p. (in Armenian)
11. **Nikoghosyan, N.** Leninakan [*Leninakan*], unpublished manuscript, 1935, Armenian National Academy of Sciences archive. in Armenian)
12. **Boghosyan, S.** Food [*Utest*], Intangible Cultural Heritage. Classification and Standards, Yerevan 2009, 127p. (in Armenian)
13. **Vantsyan, G.** Raw Materials for the Study of the Armenian Community [*Hum niwt'er hay hamaynk'i us umnasirut'ean*], "Murch" magazine, 1896, No. 1, 88-106 pp. (in Armenian)
14. **Borisova, D.** "Slow Food": Preservation of the Intangible Cultural Heritage of Italy [*«Slou fud»: sokhra neniye nematerial'nogo kul'turnogo naslediya Itali*], Bulletin of the St. Petersburg State Institute of Culture No. 4 (33) December 2017, 70-75 pp..(in Russian).
15. **Sorokin, V.** The Slow Food movement as a method of protecting intangible cultural heritage [*Dvizheniye «Slou Fud» kak metod zashchity nematerial'nogo kul'turnogo naslediya*], Electronic Scientific Archive of the Ural Federal University, Yekaterinburg, 2018, 231-237 pp. (in Russian).

Ընդունվել է / Received on: **01. 02. 2026**

Գրախոսվել է / Reviewed on: **18. 02. 2026**

Հանձնվել է տպ. / Accepted for Pub: **15. 05. 2026**

#### **Տեղեկություններ հեղինակների մասին**

**Կարինե Ռազմիկի ԲԱՉԵՅԱՆ**՝ պատմական գիտ. թեկնածու, դոցենտ,  
ԳԱԱ Շիրակի ՀՀ կենտրոնի ավագ գիտաշխատող, Գյումրի, ՀՀ,  
Էլ. հասցե՝ bazeyan60@yandex.ru, <https://orcid.org/0000-0002-5202-4835>

**Karine Razmik BAZEYAN**: PhD in History, Associate Professor  
Senior Researcher at Shirak Center for Armenological Studies of NAS, Gyumri, RA,  
e-mail: bazeyan60@yandex.ru, <https://orcid.org/0000-0002-5202-4835>

**Հասմիկ Հենրիկի ԳԱՍՏՅԱՆ**՝ բանասիրական գիտ. թեկնածու,  
ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի գիտաշխատող, Երևան,  
ԳԱԱ Շիրակի հայագիտ. հետազոտությունների կենտրոնի գիտաշխատող, Գյումրի, ՀՀ,  
Էլ. հասցե՝ hasmikgalstyan1979@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0005-0144-6922>

**Hasmik Henrik GALSTYAN**: Ph.D in Philology, Researcher at  
The Institute of Archaeology and Ethnography of NAS, Yerevan,  
Researcher at Shirak Center for Armenological Studies of NAS, Gyumri, RA,  
e-mail: hasmikgalstyan1979@gmail.com, <https://orcid.org/0009-0005-0144-6922>