

ԿԱԹՆԵՂԵՆ ՈՒՏԵՍՏԸ ՇԻՐԱԿՈՒՄ XX ԴԱՐԻ II ԿԵՍԻՆ

Յուրաքանչյուր ժողովրդի կենսապահովման համակարգում կարևորագույն տեղ է գրավում ուտեստը, որը կազմում է մարդու առաջին, անհրաժեշտ և ամենօրյա պահանջմունքը: Ազգային ավանդական ուտեստի համակարգը ձևավորվել է դեռևս վաղնջական ժամանակներում և կրում է հայոց հիմնական տնտեսական զբաղմունքների՝ երկրագործության և անասնապահության ազդեցությունը:

Հայոց ավանդական սննդի համակարգում տեսակարար մեծ կշիռ ունեն կաթնամթերքի օգտագործումը: Ընդունված էր որպես ձմռան պաշար մսի, ալյուրի, կարտոֆիլի և այլնի հետ զուգահեռ մթերել նաև կաթնաթթվային մթերքներ: Ամենատարածվածը մածունն էր, որը մերում էին ինքնամերմամբ գոյացած մերանով¹: Մածնից պատրաստում էին տարատեսակ ուտելիքներ, սպաս, սպուր և այլն:

Հայոց կաթնատնտեսության առանձնահատկություններից էր կաթի անթափում մշակումը, երբ արդյունքում ստացված բոլոր մթերքները ևս գործածվում էին սննդի մեջ՝ ենթարկվելով երկրորդային մշակման: Հայ տանտիկիները մեծ վարպետությամբ կարողանում էին պատրաստել մածուն, քամած մածուն, չորթան, կաթնաշոռ, կաթի սեր, կարագ²: Շիրակում լայն տարածում ունեին կաթնամթերքով պատրաստվող կերակուրները, որոնցից շատերը ներկայումս հազվադեպ են պատրաստվում, ինչպիսիք են դրումով, բրնձով կաթով ճաշը, ձավարով կաթով ճաշը, սիրեխով կաթով ճաշը, չորթանը և այլն: Իսահակյան գյուղում կաթի շիճուկով կաթնաշոռ էին հանում, որին ավելացնում էին եռացրած կաթը և շաղախում: Վերջում լցնում էին առանձին ամանների մեջ և առավոտները խմում որպես նախաճաշի բաղկացուցիչ մաս:

Կաթնեղեն կերակուրների մեջ առանձնանում է կաթնովը կամ կաթով սպուրը, որը պատրաստում էին բրնձով ու շաքարավազով: Երբ կերակուրը եփվում էր, այն լցնում էին առանձին ամանների (թաս) մեջ, վրան թանգիվ քաշում, թողնում, որ սառչեր, հետո նոր ուտում էին: Կաթնովի վրա սեր էր բռնում, ինչը կերակուրն ավելի ցանկալի ու գրավիչ էր դարձնում: Այժմ կաթնովին ավելացնում են նաև դարչին, որը յուրահատուկ համ ու հոտ է տալիս կերակրին: Ընդգծենք, որ այն՝ որպես ավանդական կերակուր, մեր օրերում այնքան էլ տարածում չունի: Ըստ հավաքված նյութերի՝ այժմ կաթնովը սոցիալապես ապահովված ընտանիքներում գրեթե չի պատրաստվում, իսկ տնտեսապես վատ պայմաններ ունեցողներն էլ դժվարանում են այն պատրաստել: Մածունի փոխարեն շատ են օգտագործել չորթանը, որից պատրաստված ճաշին նաև քյալագոշ են անվանել³: Խնոցին հարել են, թանը հավաքել, լցրել մեծ ամանի մեջ, թողել, որ թթվի: Եփելուց հետո քամել են, առանձին ամանների մեջ լցրել: Ստացված մածնից պատրաստել են փոքր գնդիկներ, շարել, որ չորանա (չոր թան): Երբ այն պատրաստ է եղել, պահել են ձմեռվա պաշար: Չորթանից սպուր են պատրաստել, և որպես թան օգտագործել, ճաշերի վրա ավելացրել: Մարալիկում պանրի լոռով գնդիկներ են պատրաստել, չորացրել, օգտագործելու ժամանակ թրջել են ջրով կամ կաթով, ավելացրել տապակած կարտոֆիլի, ձավարով սոխով փլավի վրա ու կերել: Հիմա չորթանը դուրս է եկել գործածությունից, քանի որ ներկայիս սերունդը մոռացել է պատ-

¹ Տե՛ս Հայկական խոհանոց, Եր., 1963, էջ 29:

² Ռ. Ծատուրյան, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Եր., 2011, էջ 16:

³ Օ. Հարոյան, Դաշտային ազգագրական նյութեր /այսուհետ՝ ԴԱՆ/, գյուղ Չորի Սարիսար, Լեռնագյուղ, 2011, տեսք 2:

րաստման եղանակը, իսկ ուլքեր հիշում են, նշում են, որ չորքանի պատրաստումը մեծ հմտություն է պահանջում: Մածունը հիմա ևս անպակաս է գյուղացու տանից: Սրան զուգահեռ օգտագործվում են գործարանային արտադրության մածնատեսակները: Առողջարար է համարվում հատկապես «Նարինե» մածունը: Վերջինս կարևոր բուժական հատկություն ունի աղետամոքսային հիվանդությունների դեպքում: Ընդունված էր ուտելիս մածնի մեջ նաև մուրաբա (հատկապես կեռաս) կամ չամիչ լցնել: Այս սովորությունը պահպանվում է նաև մեր օրերում: Կարելի է օգտագործել նաև քամած մածունը: Գրեթե նույն ձևով գյումրեցիներից ոմանք պատրաստել են «գուրբիան»: Այն քամած մածնի, չամիչի, մեղրի, նաև ընկույզի համասեռ զանգված է⁴:

Տարածված ավանդական կերակրատեսակներից էր կարտոֆիլով կաթով պյուրեն, որը պատրաստել են հետևյալ կերպ. կարտոֆիլը մաքրել են, կտրատել ու կաթով եփել: Երբ կաթը եփվելով պակասել է, կարտոֆիլն անմիջապես տրորել են, աղ լցրել, կարագ դրել և կերել: Չմռան ամիսներին շատ են օգտագործել ձավարով և փոխիհնդով խաշիլ, որոնք կերել են հիմնականում կաթով: Խաշիլը լցնում էին մեծ ամանների մեջ, մեջտեղը յուղ դնում, իսկ կողքերից կաթ լցնում և ուտում: Մածուն օգտագործում էին հիմնականում երեկոյան, որպեսզի հանգիստ քնեին, ինչպես նաև ավելացնում էին ձավարով տոլմայի վրա (գյուղ Յողամարգ), իսկ Կրասարում տոլման ընդունված էր ուտել սոխեռածով: Կաթը կերել են նաև բրդած: Յողամարգցիները խնկոշը ևս պատրաստում էին կաթով (սովորական փոխհնդով զնդիկները): Չմռան սիրված կերակուրներից էին չորթանով ճաշը (քյալագոշ), թանով սպասը կամ սպուրը, որը Լեռնագյուղում պատրաստում էին ցորենով, եփում էին թոնիրում՝ կավե պոտուկներում: Լեռնականում սպասը պատրաստել են նաև նռան հատիկներով: Սպասը եփելուց հետո ավելացնում էին նախապես մաքրված նռան հատիկները (ըստ ապուրի չափի՝ ավելացնում էին մեկ կամ երկու նոռ): Ընդունված էր սպասը պատրաստել նաև բազուկով կամ դմիով:

Գյուղերում սովորություն է եղել ձմեռվա պաշար հավաքելու համար կաթով խաբ ու խազ անել: Հավաքվում էին մի քանի ընտանիքներ, որոշում հերթականությունը, կաթի չափը և ըստ հերթի՝ վերցնում իրենց հասանելիք կաթը: Ներկայումս խաբ ու խազ անում են հիմնականում սոցիալապես անապահով գյուղացիները, հատկապես եթե անասունների գլխաքանակը քիչ է (2-3 կով), որպեսզի կարողանան ձմեռվա համար յուղ ու պանիր պատրաստել: Ունևոր գյուղացիները կաթը հիմնականում տալիս են գործարանին: Մեքենան ամեն օր գալիս է, կաթը հավաքում: Տանտիկիկները կաթից ստանում են տարբեր մթերքներ՝ պանիր, չորթան, մածուն, կարագ, հումսեր:

Հայոց ուտեստի մշակույթում հացին զուգահեռ առանցքային դեր էր վերապահված նաև պանիրին, ինչի մասին վկայում են բազմաթիվ ժողովրդական ասացվածքներ՝ «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր», «Պանիր հաց՝ սիրտդ բաց»: Սեղանին հաց ու պանրի ամկայությունը նվազագույն անհրաժեշտ սնունդն էր: Պանիր պատրաստում էին կովի, ոչխարի, այծի կաթից: Պատրաստում էին պանրի տարբեր տեսակներ՝ չեչիլ, լոռ, մոթալ (հորած անքաշ պանիրն էր, որը կտրտած լցնում էին կարասի մեջ (Կրասար), ճիվիլ (Լեռնակերտ), ճիլ (Հառիճ, Փարոս), հուսակ (Փոքր Մանթաշ): Իսահակյանում չեչիլը ոչխարի տիկերում են դրել, որը նախապես աղել են, դրել բանկաների կամ կավե պոտուկների մեջ: Դրանք թարս էին դարձնում, բայց բերանը մի քիչ թեք, որպեսզի շիճուկը թափվեր: Հետևաբար պանիրը շատ համեղ էր ստացվում: Այստեղ անքաշ պանիր քիչ են օգտագործել: Մինչև այժմ էլ հատուկ պահանջարկ ունի չեչիլ պանիրը

⁴ Օ. Հարոյան, ԴԱՆ, ք. Գյումրի, 2012, Տեսք 1:

(կանաչ): Ընդունված է ձմռան համար այն պահել կճուճներում, բերանը փակել, որ լավ կանաչի: Պանրով պատրաստում են մակ պանրիսաշ՝ գլուխ սոխով, լավաշով:

Ջավախքում ընդունված էր պատրաստել կաթով, ձավարով, թարմ կաղամբով ճաշ: Կաղամբն սկզբում շոգեխաշել են տխտեածի հետ, ապա ավելացրել ձավարը, հետո առատ կաթ՝ այնքան, որ կաղամբը ծածկվի, ու եփել են: Այստեղ բանջարը ևս ընդունված էր եփել կաթով: Լայն տարածում ունեին մակ կտրած ապուրը: Թաթար բորանու խմորը («շաղվում» էին ձվով ու կաթով) կտրտում էին ինչպես էրիշտան: Սկզբից թանն էին եփում (կամ մածունը), ապա կտրտած խմորը յուղի մեջ տապակում էին («ժարիտ» անում) ու լցնում եփած թանի մեջ: Վերջում ավելացնում էին «տխառած»՝ տխտեած ու համեն: Բաշգյուղում լայն տարածում ունեին կաթով տակով ապուրը (ճակնդեղ): Միրված ու տարածված կերակուրներից էր մակ թանով ապսը: Այն հիմնականում պատրաստում էին թանով, իսկ վերջինիս բացակայության դեպքում՝ մակ մածնով, չորթանով, երբեմն էլ թթվասերով⁵: Նոր ծնած կովի կաթից դալ էին պատրաստում: Այն բնակչության կողմից սիրված և սպասված ուտելիք է համարվում, որը կարող են վայելել տարին մեկ անգամ: Ինչպես պատմում է բանասաց Յողիկ Նավոյանը, դալի պատրաստումը մեծ վարպետություն է պահանջում: Հավաքում են նոր ծնած կովի 3 «ժում» անգամվա կաթը, որին ավելացնում են խիժ, լավ խառնում և դնում թոնիքը՝ եփվելու: Մրան մակ բրինձ (10-15 հատ) են ավելացրել, որ ծակոտիներ ունենա: Լավ եփվելուց հետո կաթը դառնում էր դալ, առանձնանում էր շիճուկը: Դալն այսօր էլ ուտում են շաքարավազով կամ առանց դրա: Ընդունված է բաժին հանել բարեկան - դրկիցներին⁶:

Կաթից պատրաստված կերակուրները մեր օրերում ևս մեծ պահանջարկ ունեն: Չմայած որոշ կերակուրներ՝ կաթով պյուրեն, կաթով ձավարով ճաշը, չորթանը և այլն ներկայումս գրեթե դուրս են եկել գործածությունից, այնուամենայնիվ կաթնեղենը այսօր էլ կազմում է շիրակցիների սննդակարգի հիմնական բաղադրիչը:

МОЛОЧНАЯ ПИЩА ШИРАКА ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ 20-го ВЕКА

____ *Резюме* _____

____ *Օ. Արյան* _____

В данной статье подробно описаны особенности приготовления пищи из молочно-кислых продуктов на территории Ширакского региона во второй половине 20 века. Хотя некоторые кушанья в настоящее время вышли из перечня блюда, например молочное пюре, тыквенно-молочное блюдо, а приготовление других сводится к минимуму, Ширакский регион выделяется употреблением еды на молочной основе, славится особым приготовлением сыров и такой их разновидностью, как сыр “чечил”.

⁵ Օ. Հարոյան, ԴԱՆ, գյուղ Կառնուտ, 2010, Տեսք 2:

⁶ Նույնը: