

ԳԱԶՊԵՆ ԿԱՄ «ՀԱՅՈՑ ՄԱՆԱՆԱ». ՄՈՌԱՑՎԱԾ
ԱՎԱՆԴԱԿԱՆ ՔԱՂՑՐԱՑՈՒՑԻՉ

Վարդուհի Գ. Գրիգորյան

ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, ՀՀ

Ամփոփում

Նախաբան. Բնակլիմայական պայմաններն ու տեղանքի բնորոշ առանձնահատկությունները մեծ դեր ունեն ինչպես տվյալ տարածքի բնակչության կենցաղի, այնպես էլ այդ կենցաղի կարևոր բաղկացուցիչներից մեկի՝ ավանդական խոհանոցի ձևավորման գործում: Տարածված բաղադրատոմսերում որևէ բաղադրիչի կարող են փոխարինել, օրինակ՝ էնդեմիկ բույսերը: Հայկական լեռնաշխարհում նման օրինակներից է գազպենի օգտագործումը: Վերջինս որոշ տարածաշրջանների բնակչության խոհանոցային բաղադրատոմսերում, որպես բնական քաղցրացուցիչ, հաճախ փոխարինում է շաքարին, մեղրին և դոշաբին (ռուֆ), օգտագործվում որպես դեղամիջոցների տարր ու ծիսական նշանակություն ունեցող նյութ: Առաջացման յուրահատուկ ձևի շնորհիվ գազպենին տրվել է նաև մանանա¹ անվանումը՝ որպես Աստծուց տրված երկնային պարգև: Մեթոդներ և նյութեր. Ուսումնասիրությունների համար հիմք են հանդիսացել գիտական և գեղարվեստական գրականությունում, արխիվային նյութերում առկա հիշատակություններն ու տեղեկությունները: Գազպենի ներկայիս կիրառելիությունը հասկանալու համար ուսումնասիրվել են համացանցային նյութեր, կատարվել են հարցումներ՝ Տարոնից Արևելյան Հայաստանում վերաբնակեցվածների սերունդների ներկայացուցիչների հետ: Վերլուծություն. Ուսումնասիրության նպատակն է ցույց տալ այս քաղցրահամ նյութի կիրառելիությունն ու դերը հայ մշակույթում՝ տնտեսական, ծիսական, բժշկական ու խոսքիմաստային առումով, ընդգծել դրա յուրահատկությունները «մանանա» կոչվող մյուս նյութերի ցանկում: Արդյունքներ. Գոյություն ունեցող նյութերի

¹ Մանանա – Հին Կտակարանում հիշատակվող քաղցրահամ նյութ, որը որպես սնունդ Աստված ամեն օր իջեցնում էր հրեաների համար՝ անապատում նրանց թափառումների ժամանակ: [6, Ելից 16:4-35, Թվոց 11:6-9]

համադրմամբ ներկայացվել են հայկական մանանայի՝ գազպենի առանձնահատկություններն ու դերը մանանա կոչվող քաղցրանյութերի շարքում:

Բանալի բառեր՝ *գազպեն, մանանա, գազ, Տարոն, քաղցրացուցիչ, տնտեսություն, ծես:*

Ինչպես հղել՝ Գրիգորյան Վ., *Գազպեն կամ «հայոց մանանա». մոռացված ավանդական քաղցրացուցիչ* // ՀՀ ԳԱԱ ՇՀՀ կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ»: Հ. 1 (29): Գյումրի: 2026: 118-132 էջեր: DOI: 10.52971/18294316-2026.29.1-118

GAZPEN OR “ARMENIAN MANNA”: A FORGOTTEN TRADITIONAL SWEETENER

Varduhi G. Grigoryan

Institute of Archaeology and Ethnography of NAS, Yerevan, RA

Abstract

Introduction: The climatic conditions and characteristic features of a given region play a significant role not only in the daily life of its inhabitants but also in the formation of one of its essential components — traditional cuisine. In local recipes, certain ingredients are often replaced by endemic plants. One such example in the Armenian Highland is the use of gazpen. In some regional culinary traditions, gazpen has served as a natural sweetener, substituting for sugar, honey, or doshab (grape molasses). It has also been used as a medicinal ingredient and as a substance of ritual significance. Because of its unique mode of formation, gazpen was also referred to as manana (manna), regarded as a heavenly gift bestowed by God. **Materials and Methods:** The study is based on references and information found in scientific and literary sources, as well as archival materials. To understand the contemporary relevance and use of gazpen, online sources were examined, and interviews were conducted with descendants of families resettled from Taron to Eastern Armenia. **Analysis:** The purpose of this research is to demonstrate the uses and cultural significance of this sweet substance within Armenian tradition — from economic and ritual to medicinal and semantic aspects — and to emphasize its distinct features among other substances referred to as manna. **Results:** Through comparative analysis of available sources, the study presents the specific characteristics of the Armenian manna, known as gazpen, and illustrates its place among the various sweet substances collectively termed manna.

Key words: *gazpen, manna, gas, Taron, sweetener, economy, ritual.*

Citation: *Grigoryan V. Gazpen or “Armenian Manna”: A Forgotten Traditional Sweetener* // "Scientific works" of SCAS NAS RA. Gyumri, 2026. Vol. 1(29). 118-132 pp.. DOI: 10.52971/18294316-2026.29.1-118

Ն Ա Խ Ա Բ Ա Ն. Տարոն գավառի մասին պատմող աղբյուրներում, ի թիվս այլ բնական բարիքների, հաճախ կարելի է հանդիպել *գազպեն* անվամբ քաղցրահամ նյութի նկարագրությանը, որը դարեր շարունակ օգտագործվել է տեղի բնակչության կողմից՝ որպես բնական քաղցրացուցիչ: Եվ չնայած գազպենի մասին հայկական աղբյուրների մեծ մասը վերաբերում են Տարոն գավառին կամ ողջ Տուրուբերան նահանգին, սակայն 2019-2020 թթ. կատարված ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ այն մինչ այժմ տարածված է ժամանակակից Թուրքիայի Դիարբեքիրի (Տիգրանակերտ), Բիթլիսի (Բաղեշ), Խարբերդի, Բինգյոլի (Բյուրակն) տարածաշրջաններում: Ընդ որում՝ Մարդինի

(Դիարբեքիի վիլայեթ) շրջանում այն նաև արտադրական բնույթ է կրում՝ նյութի առաջացմանը բնորոշ պարբերականությամբ [39, էջեր 2-4]:

Գազպեն կամ հայոց մանանա

Մանանա անվամբ քաղցրահամ նյութն առաջին անգամ հիշատակվում է Հին Կտակարանում, որը որպես սնունդ Աստված ամեն օր իջեցնում էր անապատում՝ հրեաներին կերակրելու համար [6, Ելից 16:4-35, Թվոց 11:6-9]: Այս հիշատակության արդյունքում թե՛ քրիստոնեական, թե՛ մահմեդական աշխարհում մանանան ընկալվում է որպես աստվածային պարգևի խորհրդանշան: Ժամանակակից ուսումնասիրությունները, մինչդեռ, ցույց են տալիս, որ աշխարհում հայտնի է շուրջ քսան տեսակի «մանանա» անվամբ նյութ [38, էջ 152], որոնք ունեն իրարից տարբեր ծագում և առաջացման եղանակ: Օրինակ՝ թուրքական գուդրեթ հելվասն (Kudret Helvası) ստանում են անապատային սնկերի որոշակի տեսակից՝ սպիտակ տրյուֆելից [40, էջեր 205-207], Իրանում և Աֆղանստանում հայտնի պարսկական մանանան ստանում են ուղտի փշից (alhazi), մեդլարի մանանան՝ լեռնային մեդլարի (Cotoneaster nummularia) բույսից և այլն [38]:

Ստացվում է՝ տարբեր երկրներում մանանա անունը ստացել են քաղցրահամ տարբեր նյութեր, որոնք առաջացել են տեղի բնակչությանը անհայտ կամ զարմանալի թվացող տարբերակով և ունեցել են որոշակի նմանություն Աստվածաշնչում կամ Ղուրանում նկարագրվող մանանայի՝ քաղցրահամ նյութի հետ, որը որպես սնունդ Աստված ամեն օր իջեցնում էր՝ անապատում հրեաներին կերակրելու համար [6, Ելից 16:4-35, Թվոց 11:6-9]:

Այսպիսով, կարծում ենք, որ գազպենին տրվող «մանանա» անվանումը հայերիս շրջանում ևս առավելապես քրիստոնեական ազդեցության հետևանք է և միտված է ընդգծելու դրա՝ երկնային պարգև լինելու հանգամանքը: Չնայած չունենք գազպեն բառի ստուգաբանական բացատրություն, սակայն Օ. Ջեֆերը, հղում անելով *gezengubin* բառին, նշում է, որ այն պարսկերենում ունի մեղր իմաստը, իսկ *gez*-ը ունի Կարմրան (Tamarix) նշանակությունը, և համարում է, որ այն հենց որպես այս ծառի մեղր է ստացել իր անունը [40, էջեր 205-207]: Նույնը, հավանաբար, հայերեն տարբերակում է:

Հայերի շրջանում մանանա անունը ստացած գազպենը տարբեր բարբառներում հայտնի է եղել *գասպա*, *գազպա*, *կազպե*, *կազպի*, *մանանա*, *մանան*, *ման* և այլ անուններով: Եվ եթե առաջին չորս տարբերակները «գազպեն» ձևի փոփոխված բարբառային տարբերակներ են, ապա «մանանա» անունը, կարծում ենք՝ ավելի ուշ շրջանում է սկսել կիրառվել և առավելապես քրիստոնեական ազդեցության հետևանք է: Հասկանալու համար աստվածաշնչյան մանանայի և գազպենի կապը՝ կարևոր է նկատել, որ Հրաչյա Աճառյանը «մանանան» հայերենի մեջ Սուրբ Գրքի և եբրայական գրականության միջոցով մտած 138 բառերի ցանկում է դիտարկում [2, էջեր 55-58]: Իսկ Քաջունին տալիս է հետևյալ բացատրությանը. «Մանանայ. Է հացն յերկնից իջեալ ի կերակուր Իսրայելի յանապատին, և էր իբրև զխիժ, փխրուն, քաղցր և զանգելի. Եւ էր որիշ ի գազպենէ... Իսկ Մանանայ նշանակէ նուեր, ընծայ» [35, էջ 29]:

Ուշադրություն դարձնենք, որ Քաջունին գազպենը ներկայացնում է որպես *manana* բառի բացատրություն՝ պարսկերեն և թուրքերեն հոմանիշներ նշելով համապա-

տասխանաբար՝ *կեզենպու* և *գուտրեթ հելվասը* բառերը [35, էջ 29]: Սակայն վերջին տեսակները տարածված են մահմեդական աշխարհում և այնքանով են կապվում գազպենի հետ, որքանով որ դրանք ստացել են «մանանա» անվանումը՝ նույն կերպ համարվելով երկնային պարզև:

Խոսելով ուխտագնացությունների ժամանակ վաճառվող գազպենի մասին՝ Վարդան Պետոյանը գրում է. «Մուշի առևտրականներն այդ օրերն օգտագործում էին և կազբա վաճառում «Մասունի մանանա» անվան տակ» [27, էջ 103], ինչը ևս թույլ է տալիս պնդել, որ նյութի ընդունված անվանումը ամենևին էլ մանանա չէր: Հարկ է նկատել, որ առևտրային հարաբերությունների տեսանկյունից սա յուրատեսակ «հնարք» էր՝ նյութին խորհրդանշական իմաստ հաղորդելու, հետևաբար՝ ավելի մեծ վաճառք ապահովելու համար:

Հենց այս պատճառով նաև հայկական տարբեր աղբյուրներում հանդիպում ենք նյութի առաջացման տարբեր վարկածների, քանի որ ընդհանուր տրվող «մանանա» անունը շփոթության պատճառ է դարձել՝ հատկապես գազպենին անձանոթ ուսումնասիրողների պարագայում:

Հիշատակություններ

Գազպենի վերաբերյալ հիշատակություններ առկա են դեռ նախաքրիստոնեական ժամանակներից, ինչպես հայ, այնպես էլ օտարազգի հեղինակների աղբյուրներում: Մեզ հայտնի ամենավաղ հիշատակությունը մ.թ.ա. 1-ին դարի հույն պատմիչ Դիոդորոս Սիկիլիացուն է, որ հայերի մասին գրում է. «Տեղաբնիկներին հայտնի է մի ծառ, արտաքինով կաղնու նման, որի տերևներից մեղր է կաթում, ոմանք այն հավաքում են և առատորեն օգտագործում իրենց կարիքների համար» [36, էջ 107]: 4-րդ դարի պատմիչ Բարսեղ Կեսարացին հետևյալ հիշատակությունն ունի. «Զմեղրն, որ նման ցողոյ քարամբք և զոստովք և զտերևօք ծորեալ իջեալ կայ» [29, էջ 165]: 4-5-րդ դարի պատմիչ Զենոբ Գլակ Ասորին, որ եղել է Մշո Սբ Կարապետի առաջին վանահայրը, այն հիշատակում է Տարոնի հարստությունների շարքում. «...իջանէ քաղցր առաւել քան զմեղր՝ որ կոչի Գազպեն» [13, էջ 135]: Անանիա Շիրակացին իր «Աշխարհացոյցում», խոսելով Տարոնի բարիքների մասին, գրում է. «Ունի և գազպե, և անուշ մեղր, որ ամենաքաղցրն է աշխարհում» [25, էջ 294]:

Եվ միայն 9-10-րդ դարերի արաբ պատմիչ Իբն ալ Ֆակիհի մոտ ենք հանդիպում առաջին հիշատակությանը մանանա անվամբ: Նա գրում է, թե Հայաստանի բնակիչներն ասում են, որ շատ մանանա ունեն, որը *տարանջարինն* է [7, էջ 50]:

Գարեգին Սրվանձտյանցն իր «Մանանա» աշխատանքի վերնագիրը բացատրում է հետևյալ կերպ. «Մանանա կը մատուցանեմ հայ բանասիրաց ոչ իբրև Մինա անապատին երկնատեղաց նվիրական հաց, այլ իբրև Հայաստանի գազպին...» [30, էջ 119]:

Այս քաղցր նյութի հիշատակմանը հանդիպում ենք նաև որոշ բանահյուսական նմուշներում՝ հատկապես՝ երգերում (օրինակ՝ «Էրթանք մըր էրգիրը Մուշ...Ուտինք քաղցր մանանա...» [21]): Այն հիշատակվում է նաև «Մասնա ծոեր» էպոսում. «Մասնա տուն» պատումում Դավիթին կերակրելու համար Մըսր ուղարկում են ոչ թե մեղր, այլ գազպեն [17, էջ 441]:

Ժողովրդական պատկերացումների և մեկնաբանության հետաքրքիր դրսևորում է նաև մեր կողմից գրանցված հետևյալ տարբերակը, որում Ներքին Բազմաբերդ գյուղի բնակիչներից մեկը պատմում է, որ ըստ Մասունում մնացած հայերի տեղեկությունների՝ 1915-37 թթ. զազպեն չի իջել, և երբ երիտասարդները հարցրել են ավագ սերնդին՝ թե ինչու է այդպես, վերջիններս պատասխանել են, թե այդքան արյուն հեղելուց հետո ծաղիկների ծաղկափռոցները վերացել է՝ «ծաղիկներն արյունով են բռնվել», ու այդ պատճառով է, որ զազպեն էլ չկա [44]: Մա հետաքրքիր օրինակ է՝ դիտարկելու համար զազպենի՝ երկնային պարզև համարվելը. անգամ այն պարագայում, երբ հստակ հայտնի է, որ այն գոյանում է ծաղկափռոց, օգտագործողները շարունակում են հավատալ, որ զազպեն-մանանան չստանալը պատիժ է այս կամ այն վատ արարքի համար: Մեկ այլ՝ Մուշում տարածված ժողովրդական պատկերացում հիշատակում է Օնկերը. ըստ նրա՝ Մուշում մեծ սով է եղել, և ժողովուրդին սովամահ լինելուց փրկելու համար Աստված այս քաղցր նյութը ցողել է կաղնու տերևներին: Այդ օրվանից այն ամեն տարի իջնում է անձրևի նման՝ նմանվելով Իսրայելի ժողովրդին տրված մանանային [40, էջեր 205-207]:

Այլ է խնդիրը հայ ժողովրդական հեքիաթներում առկա հիշատակությունների պարագայում, որտեղ մանանան ընդգծում է տվյալ կերպարի կրոնական առանձնահատկությունը՝ տալով բառին հինկտակարանական իմաստը, և ոչ թե նկարագրում այն որպես զազպեն: Հեքիաթները գրառված են Վասպուրականից և Այրարատից, որտեղ զազպենի տարածված լինելու մասին չունենք հիշատակություն: Վասպուրականից գրառված «Անփիծ ճքնավոր», «Բլբլուլ դաստա» հեքիաթներում մանանան ամեն օր իջնում էր՝ որպես կերակուր ճգնավորի համար: Նրանցից մեկը արքայության արժանանալուց զրկվում է՝ հյուրի համար իջած մանանայի կեսը յուրացնելու համար [4], իսկ մյուսի համար այն եռակի է դառնում՝ զետից գտած նորածիններին կերակրելու համար [10]: «Սագարած աղջիկը» հեքիաթում մանանան մենակության մեջ հայտնված մոր ու զավակի համար է, որով նաև մի անգամ մայրը եղնիկի միս է փաթաթում և ուղարկում ամուսնուն՝ անկրկնելի համի շնորհիվ գրավելով նրա ուշադրությունը: Հրաշքն ընդգծելով, մայրը հեքիաթի վերջում ասում է. «Աստվածություն սաղացուց. երկնուց մանանով պախեց» [28]: Այրարատից գրառված հեքիաթում նկարագրվում է գայլի՝ Երուսաղեմ գնալը. «Գեղը գնաց էսպես օխտը տարի ման էկավ...հալբաթ որ էսքան վախտին նա մանանա էր ուտում» [12]:

Նույն՝ Աստվածաշնչյան իմաստն ունեն՝ «երկնքից մանանա թափվել», «բերանը մանանա դնել», «երկնքից մանանա իջեցնել» դարձվածքները [9, էջեր 910-911], «մանանա իջնի ձեր վրա» օրինանքը և այլ բանաձևային բանահյուսական նմուշներ, որոնք ևս չեն առնչվում զազպենի հետ: Մանանա անվան նման կիրառությունները շատ են թե՛ որպես հատուկ անուն, թե՛ հասարակ, սակայն այս ուսումնասիրության մեջ նյութի նման կիրառություններին չենք անդրադառնա:

Գեղարվեստական գրականության մեջ ևս հանդիպում ենք դրվագի, երբ վանականը կերակրվում է զազպենով: Բաֆֆին, նկարագրելով Մուշի Սբ Կարապետ ուխտի գնացած իր հերոսին երագում հայտված ծերունի վանականին, գրում է, որ վերջինս կերակրվում է «մեղրով, որ օդը առատորեն թափում է այս անտառի տերևների վրա», և

ծանոթագրում. «Տարոնում, սուրբ Կարապետի վանքի շրջակա սարերում, թփերի տերևների վրա գոյանում է մի տեսակ մեղր, որ կոչվում է «գեզենգետի» կամ «կազպ» [32, էջ 86]: Եթե հաշվի առնենք, որ նկարագրությունը սկսվում է «անապատում հնչող ձայն» արտահայտությամբ, ապա կարող ենք պնդել, որ այս պարագայում գազպենը, հանդես գալով վայրի մեղրի փոխարեն, դառնում է Հովհաննես Մկրտչի կերպարն ընդգծող խորհրդանիշ²:

Խոսելով Սասուն վերադառնալու անհրաժեշտության մասին՝ Գևորգ Էմինն իր «Սասունցիների պարը» բանաստեղծության մեջ գրում է. «Գազպան դեռ քո ձեռքի՛ն է կարոտում, Սասնա հողը վար ու հերկի՛ է կարոտում» [15, էջեր 53-57]: Իսկ Պարույր Սևակն «Անլուելի գանգակատան» մեջ գրում է. «Սանանայի պես գազպեն էր ծորում, Որ շինականը գար ու հավաքեր», և նկարագրելով առանց հայերի մնացած երկիրը՝ շարունակում. «Արջերն են լիզում Սասնա մանանան, Եվ փորկապ ընկած՝ Թավալ են տալիս...» [31, էջեր 223-224]:

Գազպենի առաջացումը

Ըստ աղբյուրների մեծամասնության՝ գազպենն առաջանում է հունիս-օգոստոս ամիսների ամենաշոգ, առանց քամու օրերին՝ պատելով ամբողջ դաշտը: Ժամանակային տարբերություն նկատում ենք Եղիազար Կարապետյանի գրառած ազգագրական նյութերում, որտեղ նշվում է, որ *կազպի*՝ Տարոնի թանկարժեք բարիքներից մեկը (այսպես է այն հիշատակում հեղինակը) իջնում էր 4-5 տարին մեկ անգամ [42, էջեր 26-29]: Կարապետյանը, հավանաբար, առատ տարիները նկատի ունի, քանի որ ըստ աղբյուրների մեծամասնության՝ որոշ տարիներին գազպենն առատ էր (դրանց անվանում էին «գազպենի տարի» [39, էջ 102]), իսկ այլ տարիներին՝ ոչ:

Բալու գավառակի Օխու գյուղում կար մի հավատալիք, ըստ որի, եթե Մեծ Պահքի վեցերորդ շաբաթը՝ *Մեղեմէտը* նշելու համար վառված խարույկների ծուխը գնար դեպի արևելք, որտեղ Սբ Սարգիս սրբատեղին էր, ապա այդ տարի գազպենն ու կաղինը առատ կլինեք, եթե դաշտերի կողմ՝ ցորենը և այլն [16, էջ 37]: Իսկ նույն գավառի Քղի գյուղում հավատում էին, որ այդ տարվա գազպենն առատ կլինեք, եթե ուխտավորները «հաւատքով լի եւ ջերմեռանդօրէն» աղոթեն [23, էջ 103]: Նման գուշակությունների մասին հիշատակությունը մեզ թույլ է տալիս կարծել, որ այս նյութն ուներ տնտեսական կարևոր նշանակություն, քանի որ դիտարկվում էր տվյալ տարվա հիմնական «ակնկալիքների» ցանկում:

«Բիւրակն» ամսագրում կարդում ենք, որ գազպենի առաջացման պարբերականությունը կանխատեսելի չէ և առավելապես պայմանավորված է եղանակային գործոններով: Այստեղ տեսնում ենք նաև վերը նշված Բալուում առկա հավատալիքի փաստումը. ըստ հողվածի հեղինակի՝ այն տարիներին, երբ գազպենն առատ է լինում՝ ցորենը և ընտանի կենդանիների կաթնատվությունը պակաս է լինում՝ պայմանավորված բույսերի որոշ տեսակի քաղցրանյութերի գոլորշիացմամբ [26, էջեր 699-701]:

² Ըստ Աստվածաշնչի՝ Հովհաննես Մկրտիչն էլ մյուս մարգարեների նման կերակրվում էր վայրի մեղրով և մորեխով: [6, Մարկոս 1:6-7]

Գազպենն իջնելու օրերին մշուշ էր լինում, իսկ եթե այդ օրը անտառում գիշերողներ էին լինում, նյութն նրանց վրա ևս կուտակվում էր [28, էջ 104], երբեմն խոտերի ու տերևների մեջ քայլել ևս հնարավոր չէր լինում [42, էջ 27]: Խաչիկ Դաշտենցը, այս օրերը նկարագրելով, գրում է. «Գազպենի մյուս տեսակը, որ մեղրի նման նստում էր ծառերի տերևների վրա, իջնում էր դարձյալ օգոստոս ամսին, երբեմն այնպիսի առատությամբ, որ ճյուղերը ծանրաբեռնվելով կռանում էին ցած, և գազպան սկսում էր տերևներից ծորալ: «Անտառը կաթում է»։ այսպես էին ասում գյուղացիները այդ օրերին: Գազպայի երկրորդ տեսակը առատ էր Սև սարում: Օգոստոս ամսին այդ սարով անցնել հնարավոր չէր, որովհետև անցորդը ծածկվում էր մեղրանման կաչուն նյութով» [14, էջ 111]:

Քաղցրանյութի առաջացման եղանակի մասին Մասունում առկա մի քանի վարկածների անդրադառնում է Պետոյանի իր «Մասնա ազգագրություն» աշխատանքում: Համաձայն այս կածիքներից առաջինի՝ գազպան հենց *կազ/գազ/կոչվող* թփի արտադրությունն է³: Սակայն գազպենը տարածվում էր նաև այլ հատվածներում, որտեղ բույսը չի աճում՝ քարերի վրա, բացատներում և այլուր: Հեղինակն ինքն էլ բացատում է այս վարկածի հավաստիությունը [27, էջ 104]:

Ըստ երկրորդ վարկածի՝ գազպենն արտադրում էին ամռանը հայտնվող «մոծակի մեծության թռչող միջատները», որոնք նաև հավաքում էին նյութը, սակայն հեղինակը սա ևս քիչ հավանական է համարում [27, էջ 104]: Նման տարբերակ հանդիպում ենք նաև 1897 թ. Վիեննայում տպագրված կենսաբանության դասագրքում, որտեղ գազպենը ներկայացվում է որպես նյութ, որն առաջանում է միայն գազպենաբեր հացենու (*Fraxinus ornus*) և սպիտակ թթենու վրա՝ իբրև ճպուռների մի տեսակի և մարդկանց կողմից արհեստականորեն բացված անցքերից հոսող հյութի չորանալու արդյունք [11, էջ 300]:

Երրորդ և, ըստ Պետոյանի, ամենահավանական վարկածն այն է, որ գազպենն «իջնում» է. «Մասունի հարավային մասից՝ Միջագետքից արևադարձային և շաքարով հարուստ բուսականության մեջ ամառ ժամանակ գոլորշիացում կատարվելիս ավելորդ շաքարահյութը հեռանում է ու մասնիկների ձևով գոլորշիների հետ բարձրանում, քշվում դեպի Միջագետքից հյուսիս, Տավրոսյան լեռնապարիսպները, հասնում Անդոկ, Կեփին, Ծովասար և Մարաթուկ» [27, էջ 105]: Համանման բացատրություն կարող էր լինել 1819 թ. Մոսկվայում հրատարակված դպրոցական մի դասագրքում՝ «Գազպեն գոյանայ ի քաղցր գոլորշեաց ծառոց, ծաղկունց և խոտոց ի ցող խառնելոց, գոր ժողովեն ի բազում տեղիս աշխարհի» [18, էջ 54]: Նույն նկարագրությունն է տալիս նաև Գարեգին Սրվանձտյանցը. «...իբրև Հայաստանի գազպին, որ երկրի ծաղկանց հյութերեն օդին մեջ կը գոյանա, ցողով այգուն կշաղախի, արևուն ջերմիկ ճառագայթներեն կը զանգի, կը հասուննա և շաքարախմորի և մեղրի համով իբրև զինդ հակինթ կամ հատ հատ մարգարիտ կ'իջնա մացառներու, տերևոց, գազի փշոց, և մատուտակի ոստոց վրա ի գույն արծաթափայլ, և ի ձև նռան հատի, գոր ժողվին մանկտիք և հարսունք բլիթ բլիթ հորինելով պաշար կազմեն...» [30, էջ 119]:

³ Գազ կամ կազ - Դառը հյութ ունեցող բույս, որ մեծ տարածում ունի այս շրջանում, օգտագործում են նաև որպես անասնակեր և վառելանյութ: Հավանաբար այս բույսի վրա առաջանալով է պայմանավորված նաև նյութի *գազպեն* անվանումը: [43, էջեր 28: 35]

Ժամանակակից ուսումնասիրությունները ցույց են տալիս, որ գազպենն առաջանում է հենց ծաղկափոշիների հիմքով [39]: Իսկ առաջացման վերաբերյալ տարակարծությունները, ինչպես նշվեց, հավանաբար պայմանավորված են եղել նրանով, որ շատ ուսումնասիրողներ ուսումնասիրել են «մանանա» անունը կրող տարբեր նյութերի վերաբերյալ գրականություն, և ոչ թե՛ բուն գազպենը: Ըստ մեզ հասանելի տեղեկությունների՝ վերջին անգամ Միդիադում (քաղաք Դիարբեքիի վիլայեթի հարավային հատվածում) գազպենի իջնելու վերաբերյալ վավերագրական ֆիլմ է հրատարակվել 2020 թ. [41]: Սակայն գազպենը հավանաբար ավելի վաղ է իջել, քանի որ ֆիլմը հրատարակվել է փետրվար ամսին, ինչը ենթադրում է, որ այն նվազագույնը պետք է նկատվեր նախորդ՝ 2019 թ. կամ ավելի վաղ:

Տեսակներ

Տարբերում ենք գազպենի երկու տեսակ՝ փոշենման և մածուցիկ՝ մեղրանման: Փոշենման տարբերակն ունի մոխրագույն երանգ՝ կազմված 0,50-1,50 մմ երկարությամբ փոշեհատիկներից, գոյանում է քարերի և փոքր բույսերի վրա, հատկապես՝ *գազ կամ կազ* կոչվող մանր փշատերև բույսի: Այս տարբերակը հավաքելը և պահպանելն անհամեմատ հեշտ էր. բույսի տակ նախապես մաքուր կտոր էին փռում, ապա համապատասխան սկուտեղները՝ *թեփսինը* և *դափն*⁴ անցկացնում էին թփի տակով ու հատուկ փոքր ձողերի օգնությամբ զգուշությամբ թափահարում էին տերևները: Գազ թփից հավաքելը ուներ նաև գործառնական այլ նշանակություն. նախ՝ թուփը լայնորեն կիրառվում էր որպես վառելանյութ [27: 34], և փոշին թափ տալուց հետո կտրված ճյուղերը ևս օգտագործվում էին, բացի այդ՝ ավելի քիչ վնաս էր հասցվում մյուս ծառերին, որոնցից նյութ հավաքելու համար ևս անհրաժեշտ էր կտրել ճյուղերը կամ տերևները: Այսօր քրդերը այդ պոկված տերևներով և պտուղներով կերակրում են տնային կենդանիներին, հավանաբար՝ նույն կերպ ժամանակին վարվել են նաև տեղաբնակ հայերը [8]:

Ամբողջ փոշին (մեկ ընտանիքի պարագայում մոտ 7-8 կգ [27, էջ 102]) հավաքում էին մի կտորի վրա, որն էլ, հավելու ու իրար միանալու արդյունքում խտանալով, վերածվում էր մեծ կտորների: Վերջինս, սավանով ծածկելով, ձեռքերով հունցում էին և ստանում գնդի կամ երկանքարի տեսք: Այս տարբերակով երկար պահելը, սակայն, դժվար էր, քանի որ ջերմային փոփոխությունից հալչում էր և փոխում տեսքը. հետևաբար, մանրացնում էին փոքր մուրճով կամ կացնով, եռացնելով ու սառեցնելով պինդ խմորի խտության մեղրագույն զանգված ստանում, պահում կճուճներում [27, էջ 102]: Հավաքված գազպենը հնարավոր էր պահել մինչև յոթ տարի [14, էջ 54]:

Մյուս՝ մեղրանման տեսակը, որ նաև «կանաչ գազպեն» [42, էջ 27] էին անվանում, գոյանում էր ծառերի՝ հատկապես կաղնու կամ հացենու տերևներին, հավաքում էին՝ տերևները քաղելով և ջրի մեջ լվանալով: Այդ ջուրը եռացնում էին այնքան, մինչև հեղուկը գոլորշիանար ու մնար թանձր՝ *ղշաք* հիշեցնող զանգված, որը պահում էին հողե ամանների մեջ:

Երկու դեպքում էլ հավաքողը միայն կանայք էին: Դաշտենցը, նկարագրելով իր ամուրիի հերոս Տոնեին, գրում է. «Տոնեի տանը գազպա պատրաստող չկար: Գազպի փո-

⁴ Թեփսին - մեծ փայտյա ափսե, դափ - առանց անցքերի մաղ [29, էջ 101]:

խարեն բռնաշենցի հովիվը զբաղվում էր ընկույզի կամ կարմիր ու սպիտակ ալուջի փոխանակությամբ» [14, էջ 54]: Հավաքելու գնում էին խմբերով, իսկ տևողությունը՝ կախված տվյալ տարվա առատությունից՝ մինչև մի քանի օր: Ուտելու համար նախատեսված գազպենը հավաքում էին կաղնու տերևներից և գազի թփերից, քանի որ մյուս բույսերից ստացվածը դառն էր լինում և ուտելու համար ոչ կիրառելի [42, էջ 27]:

Գազպենի հավաքմանն անդրադառնում է նաև Բաֆֆին.

Անձրևը...լվանում էր տերևներից շաքարը, որ բնությունը դնում էր նրանց վրա: Նա ոչնչացնում էր երկնքի աստվածապարզն մանանան... Ահա այստեղ և այնտեղ ծառերի միջից երևում են փոքրիկ, ժամանակավոր տաղավարներ, հյուսած թարմ ոստերից: Նրանց մոտ մուխ է բարձրանում... Գեղջկուհի կարմրաշապիկ աղջիկները, կարմրաքող հարսիկները... պտտվում են կրակի շուրջը: Կրակի վրա եփ է գալիս մի մեծ կաթսա: Նրա մեջ լցնում են շաքարապատ տերևները, շաքարը լուծվում է ջրի մեջ, հետո տերևները դուրս են ածում, իսկ մնացած ջուրը եփ տալով՝ թանձրացնում են, և այդպես պատրաստում են բուսական մեղր կամ ռուփ: Բայց ավելի քնքուշ տերևները, որոնց վրա շաքարն ավելի հաստ խավ է կապել, ընտրում են, և այնպես դարձնում են միմյանց վրա, հույզ են տալիս, պատրաստելով այն անուշահամ և անուշահոտ քաղցրավենիքը, որ կոչվում է գազպեն: Այդ առատությունները շինականներին խիստ բարերար կերակուր են մատակարարում, մանավանդ ձմեռային պահոց օրերում [33, էջեր 65-66]:

Չնայած Բաֆֆին այստեղ գազպեն է անվանում միայն տերևներով պահված տարբերակը, որին մենք որևէ այլ աղբյուրում չենք հանդիպել, իսկ մշակված տարբերակները համարում է մեղրի կամ ռուփի տեսակ, մեկ այլ տեղում, նկարագրելով Մշո Սբ Կարապետի տարածքը⁵, գրում է. «Երբ նա ծորում էր թփերի տերևների վրա անուշահոտ և քաղցրահամ մեղր (կազպ)» [32, էջ 83]: Նա նկարագրում է նաև *գազպահավաքի* ժամանակ ընդունված հյուրասիրության ավանդույթ, որը ևս որևէ այլ աղբյուրում չի հիշատակվում. «Սամվելը ընդունեց գեղջկուհու ձեռքից գազպեի պլիթը, որ բոլորակ կարկանդակի ձև ուներ... Տեղային սովորության համեմատ՝ այդ հյուրասիրությունը նրանք ցույց էին տալիս ամեն մի ճանապարհորդի, որոնց պատահում էր անցնել նրանց տաղավարի մոտով: Փոխարենը՝ ստացողն, այս դեպքում, դրամ է նվիրում հյուրասիրողին [33, էջ 66]:

Օգտագործում

Լինելով բնական քաղցրացուցիչ՝ գազպենը շաքարի հիմնական փոխարինիչ էր: Ընդ որում՝ օգտագործում էին և՛ թարմ վիճակում, և՛ պահում ձմռան համար՝ կճուճներով կամ չորացրած տարբերակով, ինչը առավել մեծացնում էր վերջինիս նշանակությունը: Ըստ Քալանթարի՝ մեկ ընտանիքը հավաքում էր 5-15 լ գազպեն [34, էջ 27]: Այն համարվում էր նաև «պաս օրերի թանկարժեք ուտելիք» [42, էջ 27] և հարկի քաղցրավենիք «ի քաղցր ճաշակ անձանց և հյուրոց մեծարանս» [30, էջ 119]:

Ըստ Պետոյանի՝ քաղցրության պատճառով 100-200 գ ավելի մեկ մարդը չէր կարող ուտել, ինչից ենթադրում ենք, որ օգտագործվել է այլ բաղադրիչների հետ խառնելով: Քալանթարը ևս գրում է, որ «հում մանանան համեղ չէ և ծանր է ստամոքսի հա-

⁵ Մշո Սբ Կարապետ վանքի տարածքում գազպենի առկայության մասին հիշատակվում է նաև «Աշխարհագրություն հին և նոր Հայաստանեայց» դասագրքում: [5, էջ 70]

մար» [34, էջ 27], փոխարենը՝ հիշատակվում են մածունի [14, էջ 54] և յուղի [34, էջ 27] վրա լցնելով ուտելու տարբերակները: Այս պնդումներին հակասող տարբերակի հանդիպում ենք միայն «Բիրական» ամսագրում, որտեղ եփված գազպենի մասին նշվում է, որ այն «այնքան դիրամարս է, որ եթե մէկը ստամոքսին տարողութեան չափ ալ ուտէ, նորէն մեկ ժամը բաւական է գայն կատարելապէս մարսելու համար: Ժամէ մը ետքը մարդ կը կարծէ թէ բնաւ չէ՛ կերած և կ'ըզգայ զօրաւոր ախորժակ մը անոր համար եւ անսովոր անօթութիւն մը» [26, էջեր 699-701]: Իսկ ժամանակակից հետազոտողները նշում են, որ այն կիրառվում է որպէս նախաճաշի տարր [38, էջ 1]:

Հում վիճակում օգտագործման հիշատակության հանդիպում ենք Դաշտենցի մոտ. «Ամառը, երբ անտառը կաթում էր մանանայից, Կոլեն ... ծառից ծառ անցնելով, լիզում էր գազպայի թանձր շերտով ծածկված կաղնու լայն տերևները» [14, էջ 107], սակայն կարևոր է դիտարկել, որ նկարագրվում են կերպարներ, ովքեր ամբողջ տարին են անցկացնում անտառում՝ սնվելով վայրի բույսերով: Ուշագրավ է, որ որոշ դեպքերում գազպենով կերակրում էին նաև նորածիններին. այն դեպքերում, երբ մայրը չէր կարողանում կերակրել երեխային, ոչխարի կամ կովի կաթից բացի վերջինիս տալիս էին նաև կորեկի բոված այլուրով ու գազպենով (երբեմն մեղրով) խյուս [27, էջ 280]: Որոշ շրջաններում ընդունված էր հարսանեկան ծեսի ժամանակ գազպենը մատուցել նորապսակներին, որ «քաղցրանան իրա վրա» [14, էջ 54]: Գազպեն տանում էին նաև ուխտի գնալիս՝ որպէս ընծա վանքին, ինչի պատճառով այն կոչվել է նաև «Մուրբ Կարապետի հալվա» [1, էջ 250: 28, էջ 103]: Եվ հակառակը, այն նաև վաճառվում էր Մուշի Սբ Կարապետ, Սբ Հովհաննես և Առաքելոց վանքերում, և ուխտի եկողները, որ մինչև իսկ Կովկասից էին [27, էջ 103], այն գնում էին և իրենց հետ տանում՝ իբրև սրբատեղիից բերված ընծա նվիրելով հարազատներին (այս մասին վկայություն ունենք հատկապէս Սբ Կարապետի ուխտի վերաբերյալ [8, էջեր 80-86: 20, էջ 403]): Բաֆֆին ևս, մի շարք սրբությունների շարքում հիշատակում է «սուրբ Կարապետի մեղր ու ծամոն», որը, հիմնվելով նույն գործում այլ հիշատակությունների վրա, կարող ենք պնդել, որ գազպենն է [32]: Այս առնչությամբ հիշենք նաև հետևյալ ժողովրդական երգը՝ «Մեր Մըշո դաշտը դուրան, յարըմ գորանի,/ Մուրբ Գազպեն կիջներ վերան, Մշու Գորանի» [22], որտեղ գազպենին դարձյալ տրվում է «սուրբ» բնորոշումը՝ որպէս աստվածային պարզև:

Որպէս դեղի բաղադրության մաս՝ գազպենը հիշատակում է Մխիթար Հերացին «Ջերմանց մխիթարություն» (1184 թ.) աշխատանքում [19, էջ 45]: Ավելի ուշ դրա բուժիչ հատկությունների մասին կարդում ենք. «...իբրև մաքրողական, և քաջայարմար մանկանց վասն քացրութեանն, և տուեալ լինի ի 60-ից մինչև ց100 գրամ լուծեալ ի ջուր» [35, էջ 29], իսկ արաբական մատենագրության մեջ հիշատակվում է՝ օձերի և կարիճների խայթոցի հակաթույն լինելը [7, էջ 501]:

Այսօր էլ Մուշի գյուղերում այն շարունակվում է համարվել դեղամիջոց: Կատարածված ասույթ, որ այն «յոթ հիվանդությունների դեղ է», օգտագործվում է ստամոքսի հիվանդությունների, հազի, կոկորդի ցավի և այտուցի դեպքում [40, էջեր 205-207], ըստ հետազոտությունների՝ համարվում է կենսական ուժ տվող, օգտակար՝ շաքարա-

յին դիաբետի առկայության դեպքում [38, էջ 8]: Մասունում մնացած հայերը ևս այն օգտագործում են մրսածության և կոկորդի ախտահարման դեպքում [44]:

Առատ տարիներին գազպենը նաև վաճառում էին կամ փոխանակում այլ մթերքների՝ հատկապես ցորենի [14, էջ 54] հետ: Արդյունքում այն դառնում էր տնտեսական կարևոր գործոն. հատկապես, եթե հաշվի առնենք, որ Մասունում հացահատիկն առանձնապես առատ չէր: Հիմնականում վաճառում էին հենց փոշենման գազպենը, որն ավելի բարձր էր գնահատվում [42, էջ 27]: Ըստ «Բառգիրք» բառարանի՝ այն վաճառվում էր երեք հիմնական տեսակով՝ սպիտակ բյուրեղային քաղցր գազպեն արտավաթոր (manne en larmes), խեժային մուգ ոչ հաճելի համով գազպեն պարարտ (manne grasse) և գազպեն միջին (manne en sortes), որ իր հատկանիշներով նախորդ երկուսի միջև է [35, էջեր 28-29]:

Այն գրաստներով կամ շալակով իջեցնում էին Մուշ և հարակից շրջաններ: «Մրա /Մուշի շուկայի/ խանութները լցվում էին կազբայի գնդերով /օխան/, որ 1200 գրամ է, վաճառվում էր 8-10 դուրուշով: Այն հասնում էր մինչ Էրզրում և այլ քաղաքներ» [27, էջ 103], գրում է Պետոյանը: Նույն գինը հիշատակում է նաև Ա. Քալանթարը [34, էջ 27]: Գազպենը տարածված էր նաև Կարինի [5, էջ 34] և Դերսիմի շրջաններում (որտեղ ևս այն հավաքում էին կանայք) [3, էջ 27]: Դերսիմի շուկայում ևս վաճառվում էր մանանա, որ բերվում էր շրջակա գյուղերից (վաճառականներ այստեղ գալիս էին հիմնականում Խարբերդից, Չարսանձագից, Խոզաթից և Բալուից) [43, էջեր 389-391]:

Չնայած գազպենի այսքան տարածված լինելուն՝ Հայոց ցեղասպանության հետևանքով տեղի ունեցած բռնագաղթի արդյունքում, քաղցրահամ նյութի բացակայությամբ պայմանավորված, վերաբնակեցվածների սերունդները այլևս այն չեն պատրաստում և կիրառում, ուրիշներն անգամ չեն լսել կամ հիշում դրա մասին: Թե՛ տնտեսական, թե՛ ծիսական մասով դրան փոխարինելու են եկել մեղրը և շաքարը:

Սակայն, ինչպես նշվեց, Մուշի, Բիթլիսի, Միդիադի, Սիիրթի (Մղերդի) շրջանների որոշ գյուղերում դեռ շարունակում են մշակել գազպեն՝ գրեթե առանց փոփոխությունների կիրառելով մեր նկարագրած մոտեցումները: Տարբերությունն այն է, որ հավաքման գործընթացին այժմ տղամարդիկ ևս մասնակցում են՝ կատարելով առավել ծանր աշխատանքները՝ ճյուղեր կտրել, տեղափոխել և այլն, իսկ ժամանակային առումով՝ այն հավաքում են սեպտեմբեր և հոկտեմբեր ամիսներին (վերջինս, հավանաբար, պայմանավորված է կլիմայական փոփոխություններով): Ավելին՝ հետազոտությունները ցույց են տալիս, որ դրա մշակումը տարածաշրջանի բնակչության համար եկամտի կարևոր աղբյուր է: Հարցումները ցույց են տալիս նաև, որ դրա հավաքչությամբ զբաղվում են հատկապես ֆինանսական դժվարություններ ունեցող տեղացի գործազուրկ գյուղացիները [38, էջ 5]:

Ե Ձ Ը Ա Հ Ա Ն Գ ՈՒ Մ: Գազպենը բնական քաղցրահամ նյութ է, որ լայնորեն օգտագործվել է որպես սնունդ՝ միաժամանակ ունենալով տնտեսական, ծիսական ու առողջապահական նշանակություն: Պայմանավորված կոնկրետ աշխարհագրական տարածվածությամբ (հիմնականում Պատմական Հայաստանի Տուրուբերան, Աղձնիք, Մոկք նահանգներում և դրանց սահմանամերձ հատվածներում)՝ այն դադարել է կի-

րառվել հայերի շրջանում՝ Մեծ եղեռնի արհավիրքից տեղի բնակչության բռնագաղթի հետևանքով: Ժամանակի ընթացքում գաղթականների սերունդները ևս սկսել են մոռանալ այն և այսօր, շատ դեպքերում, անգամ որպես անուն ծանոթ չէ: Որոշ դեպքերում միայն տարեցներն են դրա մասին պատմում՝ որպես իրենց ծնողներից լսած պատմություն՝ հաճախ տալով դրան առասպելական նշանակություն:

Ուսումնասիրությունների արդյունքում կարող ենք եզրակացնել, որ ի սկզբանե հայոց մեջ այն հայտնի է եղել գազպեն, կազպեն, գազպա կամ այս արմատն ունեցող բարբառային որևէ փոփոխված տարբերակով և ոչ՝ մանանա անվամբ: Իսկ մանանա անվանումը նյութը ստացել է ավելի ուշ՝ առաջացման եղանակի պատճառով՝ ընդգծելու համար վերջինիս՝ երկնային պարզ և լինելու հանգամանքը: Այսօր Թուրքիայում՝ Հայկական լեռնաշխարհի տարածքում այն մշակվում և օգտագործվում է Մուշի, Մարդինի և հարակից շրջանների գյուղերի բնակչության կողմից:

Գ ր ա կ ա ն ու թ յ ու ն

1. **Աճառյան Հ.** Հայերեն արմատական բառարան, հ 3: ԵՀ հրատ.: Երևան: 1977: 635 էջ:
2. **Աճառյան Հ.** Հայոց լեզվի պատմություն, մաս II, Երևան: Հայպետհրատ: Երևան: 1951: 610 էջ:
3. **Անդրանիկ, Տերսիմ.** *Ճանապարհորդություն և տեղագրություն:* Թիֆլիսի Հայոց հրատարակչական :: ընկերություն: Թիֆլիս: 1900: 298 էջ:
4. **Անփիծ ճքնավոր.** *Վան-Վասպուրական// ՀԺՀ, հ 141,* Երևան, ՀՀ ԳԱԱ հրատ.: 1999: 302-313 էջեր:
5. *Աշխարհագրություն հին և նոր Հայաստանեայց, դարաստանց տղայոց համար, աշխատասիրեաց Հ. Մանուէլ Վ. Քաջունի,* Մխիթարեանց տպ.: Վենետիկ: 1857: 298 էջ:
6. *Ատոմիստանց. Հին և Նոր Կտակարան,* Մայր Աթոռ Սուրբ Էջմիածնի հրատարակչություն: Երևան: 2013:
7. *Օտար աղբյուրները Հայաստանի և հայերի մասին. Արաբական աղբյուրներ,* Գ. Արաբ մատենագիրներ. Թ-Ժ դարեր, ներածություն և բնագրից թարգմանություն՝ Արամ Տեր-Ղևոնդյան: Երևան: 2005: 704 էջ:
8. **Բազեյան Կ., Աղայան Գ.** *Ժողովրդական քրիստոնեության դրսևորումները գյուղացիների տոնածիսական փարքում,* ՀՀ ԳԱԱ Ծիրակի հայագիտական հետազոտությունների կենտրոնի. Գիտական աշխատություններ, հ 14, ՀՀ ԳԱԱ, 2011, 80-86:
9. **Բեդիրյան Պ.** *Հայերեն դարձվածքների ընդարձակ բացատրական բառարան,* ԵՀ հրատ.: Երևան: 2011: 1410:
10. *Բլբլյուլ դաստա.-Վան-Վասպուրական// ՀԺՀ, հ 14:* Երևան: ՀՀ ԳԱԱ հրատ.: 1999: 3-30 էջեր:
11. **Մենեվիշեան Գ.** Պատկերագրող բնական պատմություն, Կենսաբանություն: Մխիթարեան տպ.: Վիեննա: 1897: 364 էջ:
12. *Գեղը մուխսի ըլնելու ա էթում.-Այրարատ// ՀԺՀ, հ 3:* Երևան: ՀՀ ՍՍՌ ԳԱ: 1962: 391-392 էջ:
13. **Գլակ Չենոբ Ասորի, *պատմություն Տարոնոյ,* տպ. Գրիգոր Մարզվանեցու: Կ. Պոլիս: 1719: 268 էջ:**
14. **Գաշտենց Խ.** *Խողեղան:* Հայպետհրատ.: Երևան: 1950: 270 էջ:
15. **Էմին Գ.** *Սասունցիների պարր // Սին:* Ամսագիր ազգային բանասիրական, գրագիտական և քաղաքական: Երուսաղեմ: Սրբոց Ցակոբեանց տպ.: 1976: հ. 2-3: 53-57 էջեր:
16. **Թովալեան Բ.** *Հայրենի գիղս Օխու,* Բոստոն:, Հայրենիքի տպ., 1943, 181 էջ:
17. *Ժողովրդական վեպ: Սասնա Ծռեր, Հ. Բ /Ընդի. խմբ.՝ Մ. Աբեղյան/:* Հայպետհրատ: Երևան: 1951: 1006 էջ:
18. *Ծաղիկ գիտությունց. Ի պետս Գարոցաց Հայաստանեայց,* 1819: Մոսկվա: 280 էջ:
19. **Հեռացի Մխիթար,** *«Մխիթար Բժշկասկետի Հերացոյ Ջերմանց մխիթարանք»,* Վենետիկ: 1832: 45 էջ:
20. **Մալխասեանց Ս.** *Հայերեն բացատրական բառարան, հ. 1,* ՀՍՍՌ Պետհրատ: Երևան: 1944.: 608 էջ:

21. Մասունք, Էրթանք մըր Էրգիրը Մուշ (մենակատար՝ Ազնիվ Հակոբյան), տեղադրված՝ 17.12.2013 <https://www.youtube.com/watch?v=0yI6z--jhqQ>
22. Մշո զորանի (Armenian folk), Այգաբեր, տեղադրված՝ 23.12.2015 (<https://www.youtube.com/watch?v=MOxT-AknOg4>):
23. Մուրատեան Փ. Քրի, Տարեգիրք, հատ. Ա, Քրիի հայրենակցական միության հրատ: Գետրոյթ: 1937: 102-105 էջեր:
24. Նահապետյան Ռ. Դիտորոյու Միկիլիսացու վկայությունները Հայաստանի, հայերի ու հարևան ժողովուրդների մասին, / ՊԲՀ: 2016: թիվ 3: 125-139 էջեր:
25. Ծիրակացի Ա. Աշխարհագրոյց / Հայ մատենագրեր, Ա. Ծիրակացի, Մատենագրություն, Սովետական գրող: Երևան: 1979: 398 էջ:
26. Չանդեան Ա. Գազպէն (Մանանայ)/ Բիւրակն, հ. 44: 1901: 699-701 էջեր:
27. Պետոյան Վ. Մանա ազգագրություն, ՀՍՍՌ ԳԱԱ հրատ.: Երևան: 1965: 552 էջ:
28. Սազարած աղջիկ.-Վան-Վասպուրական// ՀԺՀ, հ. 16: Երևան: ՀՀ ԳԱԱ հրատ.: 2009: 235-242 էջեր:
29. «Մրբոյ Բարսեղի Եպիսկոպոսի Կեսարու Կարադավիլացոյ Ճառք վասն վեցօրեայ արարչութեանն», Վենետիկ: 1830: 165 էջ:
30. Սրվանձտյանց Գ. Մանանա/ Երկեր, հատոր 1, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ.: Երևան: 1978: 674 էջ:
31. Սևակ Պ. Անրեղի զանգակատուն, Հայաստան հրատ.: Երևան: 1966: 270 էջ:
32. Բաֆֆի, Սալբի// Երկերի ժողովածու 10 հատորով, հ. 1, Հայպետհրատ: Երևան: 1962: 53-392 էջեր:
33. Բաֆֆի, Սանվել // Երկերի ժողովածու 10 հատորով, հ. 7, Հայպետհրատ: Երևան, 1963: 550 էջ:
34. Քալանթար Ա. Մասուն: Աշխարհագրական քարտեզով, Տպարան Կովկասեան գլխաւոր կառավ.: Թիֆլիս: 1895, 83 էջ:
35. Քաջունի Մ. Բառգիրք արուեստից եւ գիտութեանց եւ գեղեցիկ դպրութեանց, հատոր 2, Սր Ղազար տպարան, Վենետիկ: 1892: 258 էջ:
36. Օտար աղբյուրները Հայաստանի և հայերի մասին: Հին հունական աղբյուրներ, Դիտորոյու Միկիլիսացի, հ. 14, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ.: Երևան: 1985: 204 էջ:
37. Романютенко П. Библиейская манна небесная: что это такое, и с чем ее едят /տեղադրված է 6 տարի առաջ/ դիտված՝ 23.09.2025/<https://travelask.ru/blog/posts/16959-bibleyskaya-manna-nebesnaya-chto-eto-takoe-i-s-chem-ee-edyat> .
38. Isin M., "Kudret Helvası Göklerden Yağıyor mu?" (Manna Types in Historical Turkish Sources), IX. Türk Tıp tarihi Kongresi Bildirileri, 2006 (Kayseri, 24-27 Mayıs 2006), 151-165 cc.
39. Akan H., Karaaslan M., Maruf Balos M., Başıyigit B. Ethnobotanical and Chemical Studies on Gezo Molasses from Quercus brantii Lindl. Acorns in Turkey// Acta Societatis Botanicorum Poloniae, Vol. 90, 2021. Article ID: 9011, OI:10.5586/asbp.9011.
40. Önler Zafer, Yağdıgına Gnanılan Bgr Tür Kudret Helvasi: Gezo, Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler), Cilt:4 Sayı:2 s.205-207, Elazığ, 1990.
41. TRT Kurdi, Gezo, (տեղադրված՝ 12.02.2020) <https://www.youtube.com/watch?v=wZDSORJd2Yc>.

Արխիվային նյութեր

1. ՀԱԻ արխիվ, Կարապետյան Ե. Մասունցիների ազգագրություն, մեքենագիր:
2. ՀԱԻ արխիվ, Հալաջյան Գ. Դերսիսի ազգագրական նյութեր, ց. 4, գ. 4, 1960, ձեռագիր:

Հարցազրույցներ

1. Հարցազրույց Գևորգ Խաչատրյանի հետ, 12.10.2025, Արագածոտնի մարզ, գյուղ Ներքին Բազմաբերդ:

References

1. Acharyan H. Armenian Root Dictionary, vol. 3 [Hayeren armatakan bararan, vol. 3]. Yerevan: YU Press, 1977, 635 p. (in Armenian)
2. Acharyan H. History of the Armenian Language, part II [Hayots lezvi patmut'yun, part II]. Yerevan: Haypethrat, 1951, 610 p. (in Armenian)

3. “Anpits Chknavor” [*Immaculate hermit*]. Van–Vaspurakan // Armenian folk tales, vol. 14. Yerevan: NAS RA, 1999, 302–313pp. (in Armenian)
4. **Andranik**. Tersim. Travel and Geography [*Chanaparhordut'yun ev teghagrut'yun*], Tiflis: Armenian Publishing Society, 1900, 298 p. (in Armenian)
5. Foreign Sources about Armenia and Armenians. Arab Sources, vol. 3. Arab Historians: 9th–13th Centuries, introduction and translation from the original by Aram Ter-Ghevondyan [*Arabakan aghbyurner, G, Arab matenagirner...*]. Yerevan, 2005, 704 p. (in Armenian)
6. **Bazeyan K., Aghanyan G.** Manifestations of Popular Christianity in the Festive-Ritual Behavior of Gyumri Residents [*Zhoghovrdakan qristoneut'yan drsevorumner gyumrets'ineri tonatsisakan varqum*] // Scientific Works of the Shirak Center for Armenological Studies, NAS RA, vol. 14. Yerevan: NAS RA, 2011, 80–86 pp. (in Armenian)
7. **Bediryan P.** Comprehensive Explanatory Dictionary of Armenian Idioms [*Hayeren dardzvatsqneri yndardzak bats'atrankan bararan*]. Yerevan: YU Press, 2011, 1410 p. (in Armenian)
8. Blbyul Dasta. Van–Vaspurakan [*Blbyul dasta. Van–Vaspurakan*] // Armenian folk tales, vol. 14. Yerevan: NAS RA, 1999, 23–30pp. (in Armenian)
9. **Chanoian A.** Gazpen (Manna) [*Gazpēn (Manana)*] // Byurakn, vol. 44, 1901, 699–701 pp (in Armenian)
10. **Dashtents Kh.** Khodedan [*Khodedan*]. Yerevan: Haypethrat, 1950, 270 p. (in Armenian)
11. **Emin G.** The Dance of the Sassunians [*Sasunts'ineri pary*] // Sion: Journal of National Philology, Bibliography and Politics. Jerusalem: St. James Press, 1976, nos. 2–3, 53–57 (in Armenian)
12. Folk Epic: Daredevils of Sassoun, part 2, ed. By M. Abeghyan [*Zhoghovrdakan vep. Sasna tsrrer*]. Yerevan: Haypethrat, 1951, 1006 p. (in Armenian)
13. Geography of Old and New Armenia for Students of Armenian Schools, prepared by H. Manuēl V. Kajuni [*Ašxarhagrut'iw n hin ew nor Hayastaneayc'...*]. Venice: Mkhitarian Press, 1857, 298 p. (in Armenian)
14. **Glak Zenob Asori.** History of Taron [*Patmutiwn Taronoy*]. Printed by Grigor Marzvanetsi. Constantinople, 1719. 268 p. (in Armenian)
15. **Heratsi Mkhitar.** The Consolation of Fevers by Mkhitar the Chief Physician [*Mkhitar Bjshkapeti Heratsioy jermants mkhit'aranq*]. Venice, 1832, 45 p. (in Armenian)
16. **Malkhaseants S.** Armenian Explanatory Dictionary [*Hayeren bacatrankan bararan*]. Yerevan: Armenian SSR State Publishing, 1944, vol. 1. 2409 p. (in Armenian)
17. **Mary Isin.** "Kudret Helvası Göklerden Yağıyor mu?" (Manna Types in Historical Turkish Sources), IX. Türk Tıp tarihi Kongresi Bildirileri, 2006 (Kayseri, 24-27 Mayıs 2006), 151-165pp.
18. **Masunq:** A Piece Sung in Mush (performed by Azniv Hakobyan) [*Yert'anq myr ergiry Mush*]. Uploaded 17.12.2013. <https://www.youtube.com/watch?v=0yI6z--jHQ> (in Armenian)
19. **Menevshyan, G.** Illustrated Natural History: Biology [*Patkerazard bnakan patmut'yun. Kensabanut'yun*]. Vienna: Mkhitarian Press, 1897, 364 p. (in Armenian)
20. Msho Gorani (Armenian Folk Song) [Msho gorani]. Aygaber. Uploaded 23.12.2015. <https://www.youtube.com/watch?v=MOxT-AknOg4> (in Armenian).
21. **Muradyan, P.** Kghi, Collection of Stories, vol. 1 [*Kghi, Taregirk, hat. A*]. Detroit: Kghi Patriotic Society, 1937, 102–105 pp.
22. **Nahapetyan, R.** The Testimonies of Diodorus Siculus about Armenia, Armenians, and Neighboring Peoples [*Diodoros Sikiliatsu vkayut'yunnerə Hayastani, hayeri u harevan zhoghovurdneri masin*] // Patma-Banasirakan Handes, 2016, no. 3, 125–139 pp. (in Armenian)
23. **Önler, Zafer.** Yağdıgına Ğnanılan Bğr Tür Kudret Helvasi: Gezo, Fırat Üniversitesi Dergisi (Sosyal Bilimler), Cilt:4 Sayı:2 s.205-207, Elazığ, 1990 (in Turkish)
24. **Petoyan, V.** Ethnography of Sasun [*Sasna azgagrut'yun*]. Yerevan: Academy of Sciences of Armenian SSR, 1965, 550 p. (in Armenian)
25. **Satıl F., Akan H., Karaaslan M., Maruf Balos M., Başıyigit, B.** Ethnobotanical and Chemical Studies on Gezo Molasses from Quercus brantii Lindl. Acorns in Turkey// Acta Societatis Botanicorum Poloniae, Vol. 90, 2021. Article ID: 9011, DOI:10.5586/asbp.9011. (in Turkish)

26. Sermon of St. Barsegh Bishop of Caesarea, on the Six-Day Creation [*Srboi Barseghi Episkoposi Kesarvu Kabadavkatsvoy Charq vasn vekdoreay ararchut' yunn*]. Venice, 1830 pp. (in Armenian)
27. **Anania Shirakatsi**. Ashkharhats'uyts' [*Ashkharhats' oyc'*] / Armenian Manuscripts, A. Shirakatsi. Yerevan: Sovetakan Grogh, 1979, 400 p. (in Armenian)
28. **Srvantstyanc, G.** Manana [*Manana. erger h.1*] Moscow, 1819, 280 p. (in Armenian)
29. The Holy Bible: Old and New Testament [*Astvatsashunch. Hin yev Nor Ktakaran*]. Yerevan: Publishing House of the Mother See of Holy Etchmiadzin, 2013. (in Armenian)
30. The Goose-pasture Girl – Van-Vasputakan [*Sagarats aghjik. Van-Vasputakan*] // Armenian folk tales, vol. 16, Yerevan: NAS RA, 2009, 235–242 pp. (in Armenian)
31. The Wolf Comes to the a Pilgrim – Ayrarat [*Gely muks'i ylnelu a et'um. Ayrarat*] // Armenian folk tales, vol. 3. Yerevan: Academy of Sciences of the Armenian SSR, 1962, 391–392 pp. (in Armenian)
32. **Topalean, B.** Our Native Village Okhu [*Hayreni gyughs Okhu*]. Boston: Hairenik Press, 1943, 181 p. (in Armenian)
33. TRT Kurdi, Gezo, (տեղադրված՝ 12.02.2020) <https://www.youtube.com/watch?v=wZDSORJd2Yc>. (in Turkish)

Archival Materials:

1. Archive of the Institute of Archaeology and Ethnography, Karapetyan E., *Ethnography of the Sasuntsis*, manuscript.
2. Archive of the Institute of Archaeology and Ethnography, Halajyan G., *Ethnographic Materials from Dersim*, vol. 4, no. 4, 1960, manuscript.

Interviews:

1. Interview with Gevorg Khachatryan, 12.10.2025, Nerqin Bazmaberd village, Aragatsotn Province.

Ընդունվել է / Received on: **07. 02. 2026**

Գրախոսվել է / Reviewed on: **05. 03. 2026**

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

Տեղեկություններ հեղինակի մասին

Վարդուհի Գառնիկի ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ՝

ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտ, Երևան, ՀՀ,

էլ. huugե՝ varduhi.grigoryan@iae.am, <https://orcid.org/0009-0008-9895-2988>

Varduhi Garnik GRIGORYAN:

Institute of Archaeology and Ethnography of NAS, Yerevan, RA,

e-mail: varduhi.grigoryan@iae.am, <https://orcid.org/0009-0008-9895-2988>