

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES
OF THE REPUBLIC OF ARMENIA
INSTITUTE OF ARCHAEOLOGY AND ETHNOGRAPHY

**PROCEEDINGS OF INSTITUTE
OF ARCHAEOLOGY AND ETHNOGRAPHY
1**

**ARMENIAN FOLK CULTURE
XVII**

**TRADITION AND MODERNITY
IN ARMENIAN CULTURE**

FESTSCHRIFT FOR
STEPAN LISITSIAN
ON THE OCCASION OF HIS 150TH BIRTHDAY

YEREVAN
IAE PUBLISHING HOUSE
2018

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ
ԱԶԳԱՅԻՆ ԱԿԱԴԵՄԻԱ
ՀՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹՅԱՆ ԻՆՍՏԻՏՈՒՏ

**ՀՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹՅԱՆ ԻՆՍՏԻՏՈՒՏԻ
ԱՇԽԱՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ**

1

**ՀԱՅ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹ
XVII**

**ԱՎԱՆԴԱԿԱՆԸ ԵՎ ԱՐԴԻԱԿԱՆԸ
ՀԱՅՈՑ ՄՇԱԿՈՒՅԹՈՒՄ**

ՍՏԵՓԱՆ ԼԻՍԻՑՅԱՆԻ
ԾՆՆԴՅԱՆ 150-ԱՄՅԱԿԻՆ
ՆՎԻՐՎԱԾ ԺՈՂՈՎԱԾՈՒ

ԵՐԵՎԱՆ
ՀԱԻ ՀՐԱՏԱՐԱԿՉՈՒԹՅՈՒՆ
2018

**Տպագրվում է ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության
ինստիտուտի գիտական խորհրդի որոշմամբ**

Խմբագրական խորհուրդ

Պավել Ավետիսյան (*գլխավոր խմբագիր*), Լևոն Աբրահամյան,
Գրիգոր Արեշյան, Ռուբեն Բաղալյան, Պիտեր Քաուի,
Տորք Դալալյան (*սլաւաստիանաստու քարտուղար*), Պատրիկ
Տօնապետեան, Միհրան Գալստյան, Սարգիս Հարությունյան,
Թամար Հայրապետյան, Լորի Խաչատուրեան, Թեո վան Լինտ,
Հարություն Մարության, Արմեն Պետրոսյան, Համլետ Պետրոսյան,
Գագիկ Սարգսյան, Ադամ Սմիթ, Ջուստո Թրաինա

Editorial Board

Pavel Avetisyan (*editor-in-chief*), Levon Abrahamian, Gregory Areshian,
Rouben Badalyan, Peter Cowe, Tork Dalalyan (*assistant editor*),
Patrick Donabédian, Mihran Galstyan, Sargis Harutyunyan, Tamar
Hayrapetyan, Lori Khatchadourian, Theo van Lint, Harutyun Marutyun,
Armen Petrosyan, Hamlet Petrosyan, Gagik Sargsyan, Adam Smith,
Giusto Traina

Համարի խմբագիրներ՝

Հարություն Մարության, Թամար Հայրապետյան, Սուրեն Հոբոսյան

Հ 241 Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի աշխատություններ, 1: Հայ ժողովրդական մշակույթ, XVII: Ավանդականը և արդիականը հայոց մշակույթում / ՀՀ ԳԱԱ հնագիտ. և ազգագր. ինստ.: Խմբ. Հ. Մարության, Թ. Հայրապետյան, Ս. Հոբոսյան. – Եր., ՀԱԻ հրատ., 2018. – 508 էջ: (Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի աշխատություններ, 1):

Ժողովածուն նվիրված է ազգագրագետ Ստեփան Լիսիցյանի ծննդյան 150-ամյակին: Նախատեսված է հումանիտար և հասարակական ոլորտի գիտնականների և հայոց մշակույթով հետաքրքրված ընթերցողների համար:

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Ներածություն	9
1. Ստեփան Լիպիցյան (ծննդյան 150-ամյակի առթիվ) <i>Լիլիա Վարդանյան</i>	11
I. ՀԱՅՈՑ ՑԵՂԱՍՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆ, ԻՆՔՆԱՊԱՇՏՊԱՆՈՒԹՅՈՒՆ, ՍՐԲԱԴԱՍՈՒՄ	
2. «Թշնամու» կերպարի ձևավորման մեխանիզմները՝ որպես՝ բռնության զանգվածայնությունն ապահովող գործոններ Հայոց ցեղասպանության համատեքստում <i>Հասմիկ Գրիգորյան</i>	18
3. Մուսա լեռան հերոսամարտը՝ ըստ ականատես վերապրողների վկայությունների <i>Վերժինե Սվազլյան</i>	27
4. Անդրանիկ Բանահյուսական կերպարը <i>Ալվարդ Ղազիյան</i>	41
5. Հայոց ցեղասպանության նահատակների սրբադասումը՝ որպես մշակութային երևույթ <i>Հարություն Մարության</i>	54
II. ՍՏԱԼԻՆԻԶՄ. ԵՐԵԿ ԵՎ ԱՅՍՕՐ	
6. Кампания этнической депортации армян в 1949г. и подконтингент «турки» среди спецпереселенцев «с Черноморского побережья» <i>Грануш Харатян</i>	66
7. Ալթայյան արտորը՝ որպես նորամուծությունների աղբյուր <i>Լևոն Արրահամյան</i>	81
8. Անաստաս Միկոյանի արձանի տեղայնացումը՝ որպես «հիշողության վայր» <i>Հասմիկ Կնյազյան</i>	90
III. ՀԻՆ ՈՒ ՆՈՐ ԳԱՂԹԱԿԱՆ-ՓԱԽՍՏԱԿԱՆ- ՆԵՐԳԱՂԹՅԱԼՆԵՐԸ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ	
9. Սերնդափոխության հիմնախնդիրները հայրենակցական միություններում <i>Աննա Մարկոսյան</i>	106
10. «Պանդի ուխտը»՝ որպես գետաշենցիների ինքնության հարացույց <i>Գայանե Շազոյան, Արսեն Հակոբյան, Վիկտորիա Խորշոռյան</i>	116
11. Ադրբեջանահայ փախստականների (1988-1992թթ.) ինտեգրման և քաղաքացիության ձեռքբերման գործընթացը <i>Շուշանիկ Ղազարյան</i>	126

12.	Հայաստան տեղափոխված սիրիահայերի հարմարվելու գործընթացը <i>Արմենուհի Սյրեփանյան</i>	135
13.	Լեզուն որպես սիրիահայերի մշակութային ադապտացիայի կարևոր բաղադրիչ (Էթնոսոցիոլոգիական ուսումնասիրություն) <i>Գայանե Հակոբյան</i>	143
IV. ԹԱՆԳԱՐԱՆԱՅԻՆ ԻՐԵՐԻ ԱԶԳԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ		
14.	Փողի տեսակները և դրանց ծիսական նշանակությունը <i>Արմինե Զոհրաբյան</i>	156
15.	Հայկական գորգերի հորինվածքների ու զարդանների դրսևորումները միջնադարյան իսպանական գորգերում <i>Լիլիա Ավանեսյան</i>	168
16.	Վիշապազարդ վզնոցներ <i>Սարգիկ Բարայելյան</i>	179
17.	К вопросу о популяризации этнографических артефактов и коллекций в современных условиях рыночных отношений <i>Лианна Геворкян</i>	193
V. ՀԱՎԱՏՔ, ԾԵՍ ԵՎ ՏՈՆ		
18.	Трепанации в эпоху поздней бронзы и в раннем железном веке (по антропологическим материалам из могильников с территории Лорийского района Армении) <i>Анаит Худавердян, Сурен Обоян</i>	206
19.	Հրաշքի գործունը Մոկաց կրոնատեղեցական ավանդություններում <i>Էսթեր Խեմճյան</i>	217
20.	Մարմնից դուրս գտնվող հոգին հայկական հրաշապատում հեքիաթներում <i>Թամար Հայրապետյան</i>	231
21.	Աստվածահայտնության քառասնորդաց (հինսակաց) պահքը (պատմական համառոտ ակնարկ) <i>Հասմիկ Արրահամյան</i>	243
22.	Աղվանքում Վարազ-Տրդատի վահանով վերաբերման ծեսի մասին <i>Արրակ Դարադյան</i>	255
23.	Թատերականացված ծեսի սեղմ արտացոլումը մի բուսանվան մեջ <i>Էմմա Պետրոսյան, Զարուհի Սուջյան</i>	263
24.	Թաղումներ, որոնք կարելի է լուսանկարել և թաղումներ, որոնք չի կարելի լուսանկարել <i>Սմբար Հակոբյան</i>	269

25.	Սամցխե-Ջավախքի հայ կաթոլիկ համայնքը (պատմագագարական ուսումնասիրության փորձ) <i>Սոսե Գրիգորյան</i>	279
VI. ՍՐԲԱՎԱՅՐ ԵՎ ԵԿԵՂԵՑԻ		
26.	Արագածի Տիրինկատար սրբավայրը <i>Արսեն Բորոխյան</i>	290
27.	Միջնադարյան Սաղմոսավանքի սրբությունները <i>Աշոտ Մանուչարյան</i>	302
28.	Կասիոս լեռը Անտիոքի շրջանի հայոց աւանդազրոյցներուն և հաւատալիքներուն մէջ <i>Յակոբ Չոլաքեան</i>	313
29.	Երկու եկեղեցի, երկու համայնք. նորակառույց եկեղեցիների կրոնա-սոցիալական ենթատեքստը <i>Յուլիա Անպոնյան</i>	328
VII. ԺԱՄԱՆՑ		
30.	Սրճարանային միջավայրը Երևանում. արևելյան տարածք՝ արևմտյան հետազծով <i>Գոհար Սյրեփանյան</i>	340
31.	Ազատ ժամանակի կառուցվածքի փոփոխությունները Հայաստանի Հանրապետության քաղաքային բնակավայրերում <i>Ռուբեն Օհանջանյան</i>	353
VIII. ՀԱՆՐԱՅԻՆ ԽՈՍՈՒՅԹ ԵՎ ՎԱՐՔ		
32.	Մշակույթի և արդի մի շարք հիմնախնդիրների փոխառնչությունները հայաստանյան հանրային ընկալումներում <i>Նիկոլ Մարգարյան, Մելինե Թորոսյան</i>	366
33.	Միջսեռային հաղորդակցության որոշ առանձնահատկություններ հետխորհրդային Հայաստանում <i>Լիլիթ Մանուկյան</i>	383
IX. ԵՐԿՐԱԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՀԱՎԱՔՉՈՒԹՅՈՒՆ		
34.	Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում 17-րդ դարում՝ ըստ պատմագիրներ Ջաքարիա Քանաքեղոցու և Ջաքարիա Ազուլեցու <i>Քրիստինե Պապիկյան</i>	392
35.	Վայրի մրգերի հավաքչության արդի դրսևորումները Լոռիում <i>Անժելա Ամիրխանյան</i>	403
X. ՀԵՐՈՍԱՎԵՊ		
36.	Հայ ժողովրդական հերոսական էպոսը <i>Արմեն Պետրոսյան</i>	414

37.	Արամ Ղանալանյանը՝ «Սասնա ծռեր» հերոսավեպի պատումների գրառող և վերամշակող <i>Աննա Պողոսյան</i>	426
38.	Կրոնաժխական տարրերը «Սասնա ծռեր» հերոսավեպում <i>Սարգիս Հարությունյան</i>	439
XI. ՀԵՔԻԱԹ		
39.	Նվիրատու և խորհրդատու կենդանիները հայ ժողովրդական հեքիաթներում <i>Մարինե Խեմէյան</i>	446
40.	Հեքիաթասացությունը մեր օրերում <i>Նվարդ Վարդանյան</i>	458
XII. ԲԱՆԱՀՅՈՒՍԱԿԱՆ ՓՈՔՐ ԺԱՆՐԵՐ		
41.	Մանկական զվարճախոսությունների թեմատիկ դրսևորումները <i>Արմեն Սարգսյան</i>	470
42.	Բանահյուսական և ազգագրական նյութերի կենցաղավարումը Արարատի մարզի Վեդու տարածաշրջանում <i>Սվետլանա Վարդանյան, Հասմիկ Մարգարյան</i>	484
43.	Հայերեն յուրահատուկ բառեր Թուրքիայի համշենցիների խոսվածքում <i>Սերգեյ Վարդանյան</i>	491
	Հապավումներ	503
	Contents	504

ՎԱՅՐԻ ՄՐԳԵՐԻ ՀԱՎԱՔՉՈՒԹՅՈՒՆԸ ԼՈՒԻՈՒՄ

Անժելա Ամիրխանյան*

Վայրի մրգերը սննդի մեջ ավանդաբար մեծ կիրառություն են ունեցել և հատկապես կարևորվել են ձմռան համար թթուներ պատրաստելու և ճաշեր եփելու համար: Մակայն խորհրդային տարիներին այգեգործության ու բանջարաբուծության զարգացմանը զուգընթաց վայրի մրգերի կիրառության եղանակները փոխվեցին: 1970-ական թթ. վերջերից գրեթե մոռացության մատնվեցին դրանց թթուները՝ իրենց տեղը զիջելով մշակովի բանջարեղենի թթուներին: Աստիճանաբար մոռացության մատնվեցին նաև չրերը, որոնցով նաև ճաշեր էին եփում: 1960-ական թթ. շաքարավազի մատչելիության և պահածոյացման մեթոդի շնորհիվ վայրի մրգերն սկսեցին կիրառել քաղցրավենիքներ պատրաստելու համար:

1990-ական թթ. երկրում ստեղծված սոցիալ-տնտեսական ծանր իրավիճակի հետևանքով բնակչության որոշ շերտերի համար հավաքչությունը դարձավ կենսաապահովման հիմնական միջոցներից, որը հանգեցրեց վայրի մրգերի կիրառության մեծացմանը: Սկսեցին մեծ ուշադրություն դարձնել դրանց օգտակարության և սննդի մեջ օգտագործելու եղանակների բազմազանության վրա: Գյուղական բնակավայրերում վայրի մրգերից՝ որոշ չափով պահպանված ավանդական ուտեստներին զուգահեռ տեղի ունեցան նաև այսօրվա սննդակարգին համահունչ մտածողությամբ նորամուծություններ:

Բանալի բաներ. հավաքչություն, սոցիալ-տնտեսական իրավիճակ, ձմռան պաշար, վայրի մրգեր, չիր, չրաջուր, վայրի տանձ, վայրի խնձոր, հոն, մամուլ, շաքար, պահածոյացում, մուրաբա, հյութ, կոմպոտ, նորամուծություններ:

Հայոց ուտեստի համակարգում և ժողովրդական բժշկության մեջ վայրի մրգերն ավանդաբար առանձնահատուկ տեղ են զբաղեցնում: Սույն հոդվածում դիտարկվում են վայրի մրգերի հավաքչության արդի եղանակներն ու նպատակները Լոռիում:

Վայրի բույսերի հավաքչությամբ հատկապես զբաղվում է անապահով, սոցիալ-տնտեսական վատ պայմաններում գտնվող գյուղական

* ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի հայ ազգագրության բաժնի կրտսեր գիտաշխատող:

բնակչության մի մասը: Սակայն դիտարկումներն ու դաշտային ազգագրական նյութերը ցույց են տալիս, որ հավաքչությունը միայն սոցիալական իրավիճակով չի պայմանավորված, կարևոր նշանակություն ունեն պատմաազգագրական շրջանին բնորոշ, տևականորեն ձևավորված և ժառանգաբար փոխանցված կենսաձևն ու սննդի համակարգի ավանդույթները, անգամ առանձին մթերքները:

Չնայած այգեգործությունը հայոց երկրագործական մշակույթի ավանդական կարևոր ճյուղերից է, Լոռիում այգիները մեծ տարածքներ չէին գրավում: Այգեգործությամբ զբաղվում էին հիմնականում Դեբեդ գետի միջին ու ստորին ավազանում, որտեղ բնակլիմայական նպաստավոր պայմաններ կային դրա զարգացման համար: Հետևաբար մրգի և հատապտուղների պակասը ավանդաբար լրացվել է նաև հավաքչությամբ:

Լոռիում վայրի մրգերը հատկապես տարածված են Փամբակ, Ձորագետ և Դեբեդ գետերի ավազանի անտառային շրջաններում: Ըստ դաշտային ազգագրական նյութերի՝ հիմնականում հավաքել են խնձոր, տանձ, հոն, գլեռ, շոր, ալոճ, մամուլ, բոխնչ և այլն, որոնք հատկապես կարևորվել են ձմռան համար (չիր, պաստեղ, թթու, ճաշեր և այլն):

Վայրի տանձը՝ մերատանձ¹, քոլի տանձ², քոլատանձ³, չոլի տանձ⁴, պանդա⁵, քարջի (քարջին)⁶ հավաքում են հոկտեմբերին, երբ պտղի կորիզը սևանում է:

Մոտ հանդամասեր մեծ մասամբ կանայք են գնում՝ պատանիների կամ երեխաների հետ և հիմնականում հավաքում են հասունացած ու ծառից թափված միրգը: Հեռու տեղեր մեկնում են տղամարդկանց հետ, ավելի մեծ խմբերով, վաղ առավոտյան, որպեսզի հասցնեն նույն օրը տուն վերադառնալ: Տղամարդիկ ծառը թափ են տալիս, իսկ կանայք միրգը հավաքում և լցնում են պարկերի մեջ: Գործը հեշտացնելու համար հաճախ

1 Ամիրխանյան Ա., Դաշտային ազգագրական նյութեր (այսուհետև՝ ԴԱՆ), Շնող, 2015:

2 Ղազարյան Վ., Լոռվա գավառի Դսեղ գյուղի ազգագրական նյութեր (այսուհետև՝ Դսեղ), ՀԱԻ ԱԲԱ, գործ 89, էջ 178: ԴԱՆ, Լեռնապատ, Քարածոր, Արևաշող, 2009: Գյուլագարյակ, Կուրթան, Գառգառ, 2010: Օձուն, Հաղպատ, Ծաթեր, Սանահին, Դսեղ, 2011: Ուռուտ, Գուգարք, Մարգահովիտ, 2012: Մարց, Եղեգնուտ, Փամբակ, Չկալով, 2013:

3 ԴԱՆ, Լեջան, Գառգառ, 2010: Հաղպատ, 2011:

4 ԴԱՆ, Սանահին, 2011, Աքորի, 2013:

5 ԴԱՆ, Վարդաբլուր, Կուրթան, Գառգառ, 2010: Դսեղ, 2011: Գուգարք, Վահագնի, Վանաձոր, 2013:

6 ԴԱՆ, Մեծավան, Սարչապետ, Նորաշեն, 2010: Կաթնաղբյուր, 2012:

ծառի տակ սավան են փռում⁷: Երբեմն միայն տղամարդիկ են գնում՝ հավաքած բերքը հավասար բաժանելով: Նախկինում տանձը տեղափոխում էի գրաստով, իսկ սկսած 1970-ական թթ.՝ նաև մեքենայով:

Հավաքած տանձը փռում են սովերոտ տեղում, հիմնականում ներքնահարկերում, կտորի կամ պոլիէթիլենային պաստառների վրա, որպեսզի հասունանա, որից հետո տեսակավորում են փոխանակելու, վաճառելու, կոմպոտ, հյութ, մուրաբա ու չիր պատրաստելու, օղի թորելու և թթու դնելու համար⁸:

Թթվի համար ընտրում են լրիվ չհասունացած, դեռևս դեղին պտուղները: Տանձը մաքրում են, լվանում և լցնում կաղնե տակառի, լորենու բնից պատրաստած կոթի (կոթիկ), կավե կճուճների կամ ապակե տարաների մեջ և ջուր ավելացնում: Որպեսզի միզը ջրի երես չբարձրանա, զանգվածի վրա աման են դնում, վրան՝ տափակ գետաքար, կափարիչով ծածկում ու խմորով կամ կավով ձեփում: Երբեմն տանձը ծակծկում են, շաքարավազ, սև խաղողի մի քանի ճութ կամ մի բուռ սև սալոր, մի քանի հատ վայրի խնձոր ավելացնում: Նաև տանձի, խնձորի և զկեռի, կամ տանձի և խնձորի (վերջինը՝ համեմատաբար քիչ), տանձի ու զկեռի խառը թթու են դնում՝ դարձյալ մի քանի ճութ սև խաղող զցելով⁹: Սրանք բավականին երկար դիմացող թթուներ են և նախատեսված են ձմռան համար: Կարծում ենք, որ հատկապես այս հանգամանքով է պայմանավորված եղել վայրի մրգերի կարևորությունը, քանի որ հավաքչությամբ ձեռք բերված մյուս բույսերի թթուները շատ կարճ կյանք ունեն և նույնիսկ մինչև աշուն չեն դիմանում:

Ավանդաբար մեծ կիրառություն ունի նաև տանձի չիրը, որը պատրաստելու համար ամբողջական կամ կիսած պտուղը շարում են թելին ու կախում: Կամ էլ փռում են տախտակի, կտորի վրա ու դնում արևի տակ՝ երբեմն նախապես զցելով եռման ջրի մեջ: Լավ չորանալու համար հաց թխելուց հետո դնում են հանգած փռի մեջ, այնուհետև՝ փռում արևի տակ: Չիրը պահում են բամբակյա տոպրակների, արկղերի կամ ցանցերի մեջ¹⁰:

7 *Ղազարյան Վ.*, Լոռու գավառի Մոսկորի ազգագրական նյութեր (այսուհետև՝ Մոսկոր), գ. 92, էջ 244: ԴԱՆ, Նոր Խաչակապ, 2009: Վարդաբլուր, Լոռի, Գառգառ, Լեջան, Սարչապետ, 2010: Դեսեղ, 2011: Եղեգնուտ, 2013:

8 *Լալայեան Լ.*, Բորչալուի գավառ. – ԱՀ, գ. X, Թիֆլիս, 1903, էջ 147: ԴԱՆ, Լոռի, 2009–2013:

9 ԴԱՆ, Լեռնապատ, Քարածոր, Նոր Խաչակապ, 2009: Լեջան, Կուրթան, Մեծավան, Նորաշեն, Սարչապետ, 2010: Օձուն, 2011: Կաթնաղբյուր, Գուգարք, Ուռուտ, 2012: Եղեգնուտ, Դեբեղ, 2013:

10 ԴԱՆ, Մեծավան, Գյուլագարակ, Գառգառ, Կուրթան, 2010: Ծաթեր, Դեսեղ, Սանահին, 2011: Գուգարք, 2012: Եղեգնուտ, Դեբեղ, Փամբակ, 2013: ԴԱՆ, Սանահին, 2011:

Չրից ձմռանը կոմպոտ (չրաջուր¹¹) և ճաշ (բաքմազ¹², խոշաբ¹³) են պատրաստում: Չրաջրի համար չիրը լցնում են եռման ջուրը և մի քանի ժամ թողնում, նաև շաքար են ավելացնում: Մինչև 1970-ական թթ. շաքար դժվարությամբ էր ճարվում, այդ իսկ պատճառով այն երբեմն փոխարինում էին խաշած սպիտակ ճակնդեղի քաղցր ջրով¹⁴:

Ճաշի համար եփած չիրը ձեռքով տրորելով փլավքամիչով անց են կացնում, քիչ ջուր և շաքարավազ ավելացնում ու եփում: Ստացված թանձր հյութը որպես ճաշ է ծառայել՝ հաց են բրդել ու կերել¹⁵:

Վայրի խնձորը (մերախնձոր¹⁶, տզան¹⁷, քլի խնձոր¹⁸, դառինջ (դառնիջ)¹⁹, մաժալ²⁰) հավաքում են հոկտեմբերի վերջերին՝ ծառը թափ են տալիս ու լցնում պարկերի մեջ: Խնձորից թթու²¹ են դնում (տանձի թթվի նման), խառնում են այգու խնձորի հետ և օղի թորում: Որպեսզի պանրի աղաջուրը չբորբոսնի, պանիրը լավ համ ունենա ու երկար պահպանվի, դրա մեջ մի քանի հատ խնձոր են գցում (երբեմն ծակծկած)²²: Թարմ ուտելու համար խնձորը պահում են տանիքում, խոտի դեզերում, աթարի մոխրի մեջ, ինչպես նաև հորերում՝ ծղոտի մեջ: Ձմռան ընթացքում խնձորը հասունանալով քաղցրանում և անուշահոտ է դառնում:

Հոնը (ֆոն)²³ աճում է Լոռու ցածրադիր գոտիներում: Հավաքում են

11 ԴԱՆ, Լոռի, 2010–2015:

12 ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2010: Ուռուտ, 2012: Որոշ բարբառներում դոշաբը կոչվում է բաքմազ (Է. Աղայան, Արդի հայերենի բացատրական բառարան, հ. 1, Երևան, 1976, էջ 184), սակայն վերոհիշյալ պարագայում այսպես է կոչվում վայրի տանձի թանձր հյութը:

13 ԴԱՆ, Մեծավան, Նորաշեն, 2010: Հայաստանի որոշ պատմաազգագրական շրջաններում չրի կոմպոտը կոչվում է խոշապ (Սրբ. Մալխասեանց, Հայերեն բացատրական բառարան, հ. 2, Երևան, 1944, էջ 284), սակայն այս դեպքում այդպես է կոչվում վայրի տանձի ճաշը:

14 ԴԱՆ, Օձուն, Ծաթեր, 2011:

15 ԴԱՆ, Նոր Խաչակապ, 2009: Մեծավան, Նորաշեն, Գյուլագարակ, 2010: Ուռուտ, 2012:

16 ԴԱՆ, Շնող, Կողբ, Ճոճկան, Հաղպատ, Ծաղկաշատ, 2015:

17 ԴԱՆ, Նոր Խաչակապ, 2009:

18 *Ղազարյան Վ.*, Դսեղ, էջ 178: ԴԱՆ, Կուրթան, 2010: Գուգարք, 2012: Վահագնի, Դեբեդ, Չկալով, 2013:

19 ԴԱՆ, Մեծավան, Սարչապետ, 2010: Կաթնաղբյուր, 2012:

20 ԴԱՆ, Հաղպատ, Սանահին, 2011:

21 *Ղազարյան Վ.*, նշվ. աշխ., էջ 322: ԴԱՆ, Լոռի, 2009–2013:

22 ԴԱՆ, Լեջան, 2010: Օձուն, Դսեղ, Ծաթեր, 2011: Վահագնի, Մարց, Եղեգնուտ, Չկալով, 2013:

23 *Ղազարյան Վ.*, Լոռվա գավառի Օձուն գավառակի Ղաչաղան (Արևածագ), Ծաթեր, Միարթ և Կարմիր Աղեգի գյուղերի ազգագրությունը (այսուհետև՝ Օձուն),

կանայք, տղամարդիկ և երեխաները: Քանի որ հոնի տերևները մաշկը գրգռող հասկություն ունեն և քոր են առաջացնում, պարտադիր երկար թևով հագուստ են կրում: Երբեմն հասունացած և թափվող պտուղների (կաթուկ)²⁴ համար ծառի տակ սավան են փռում:

Թարմ հոնից լավաշ (լոշ) են պատրաստում (երբեմն՝ խնձորի, սալորի և այլ մրգերի հետ խառնած): Լավաշի համար հոնը խաշում են, քամում, տրորում, կորիզներն առանձնացնում, մաղով անցկացնում, երբեմն շաքար և ալյուր ավելացնում ու փռում տախտակի վրա ամրացրած սպիտակ կտորի վրա և դնում արևի տակ²⁵: Ավանդաբար ավելի շատ հոնի չիր են օգտագործել՝ ձմռանը ճաշ (ֆոնի փշեջուր²⁶, ֆոնի սպաս²⁷, ֆոնի ճաշ²⁸) եփելու համար: Չորացնելու համար հոնը գցում են եռման ջուրը և հանում («խաշ են տալիս»)²⁹, այնուհետև՝ փռում արևի տակ: Լավ չորանալու համար հաց թխելուց հետո դնում են հանգած փոփ մեջ:

Ճաշի համար չոր հոնը եփում են, քամում, փլավքամիչի մեջ տրորում, կորիզներն առանձնացնում ու խառնում այն ջրին, որում եփել են: Ստացված թանձր հյութին փուշի (ջրով բացած ալյուր) են ավելացնում և նորից եփում: Ցանկության դեպքում շաքարավազ են ավելացնում ու բրդած ուտում³⁰: Ժողովրդական բժշկության մեջ հոնի ճաշը կիրառվում է փորացավի, փորլուծության, մրսածության ու գլխացավի ժամանակ: Հոնից նաև օղի են թորում, որը վայրի տանձի օղու նման բուժիչ և հարգի խմիչք է համարվում: Լոռիում հոնի և վայրի տանձի հավաքչության կարևոր նպատակներից մեկը օղի թորելն է:

Զկեոր³¹ (մուշմուլա³²) ամենաուշ հասունացող մրգերից է, աճում է Լոռու ցածրադիր գոտիներում: Հոկտեմբեր-նոյեմբերին կիսահաս քաղում են և տանը փռում, որ հասունանա: Հասունացած պտուղները ծառից չեն թափվում, ուստի ձմռանը նույնպես գնում են գկեռ հավաքելու. ծառը թափ

ՀԱԻ ԱԲԱ, գործ 88, էջ 131: ԴԱՆ, Կուրթան, Վարդաբլուր, 2010: Ծաթեր, Դսեղ, Սանահին, 2011: Շնող, 2015:

24 ԴԱՆ, Շնող, 2014: «Կաթուկ» բառն առաջացել է կաթել բառից:

25 ԴԱՆ, Օձուն, Հաղպատ, Սանահին, 2011: Եղեգնուտ, 2013:

26 ԴԱՆ, Շնող, Ճոճկան, Կողբ, Բերդավան, Կոթի, Հաղպատ, Ծաղկաշատ, 2015:

27 *Ղազարյան Վ.*, նշվ. աշխ., էջ 131: ԴԱՆ, Կուրթան, 2010: Սանահին, 2011: Դեբեղ, Աբրի, Փամբակ, Չկալով, 2013:

28 ԴԱՆ, Կուրթան, 2010:

29 ԴԱՆ, Շնող, 2015:

30 *Ղազարյան Վ.*, նշվ. աշխ., էջ 131: ԴԱՆ, Լոռի, 2010–13:

31 *Ղազարյան Վ.*, Մոտկոր, էջ 244: ԴԱՆ, Նոր Խաչակապ, 2009: Լեջան, 2010: Օձուն, Դսեղ, 2011: Վահագնի, Եղեգնուտ, 2013:

32 Մեծավան, Սարչապետ, 2010:

են տալիս և պտուղը, որը տրզորիկ³³ է կոչվում, հավաքում են: Լրիվ չհասունացած զկեռից թթու (զկոաթթու³⁴, զկորթթու³⁵) են դնում: Գույնով գինի հիշեցնող թթվի ջուրը խմում են: Այստեղից էլ առաջացել է անորակ գինու մասին՝ «ոնց որ զկոաջուր լինի» արտահայտությունը³⁶:

Լոռիում շլորի բազմաթիվ տեսակներ են աճում: Հիմնականում թարմ են ուտում, նաև չորացնում են, թթու լավաշ պատրաստում, զցում ճաշերի մեջ: Շլորից նաև բարձրորակ օղի են ստանում:

Մամուխից լավաշ (լոշ) և չիր են պատրաստում³⁷: Չրից ձմռանը չրաջուր և հատկապես ճաշ (մամխի սպաս³⁸, մամխի ճաշ³⁹) են եփում: Ինչպես հոնի, այնպես էլ մամուխի լավաշը և չիրը պահում են բամբակյա սպիտակ տոպրակների մեջ: Մամուխից երբեմն նաև օղի են թորում:

Ալոճը⁴⁰ (սինձ⁴¹) լինում է սև և կարմիր: Թարմ պտուղը հիմնականում երեխաներն են ուտում, նաև թեյի համար չորացնում են⁴²:

Բոինչը⁴³ (փոինչ⁴⁴) թարմ են կերել: Նաև չորացրել են (դրել են հանգած փուղը), երկանքով աղացել ու խաշիլ, փոխինձ, բոինչով ջրալի ճաշ՝ փշեջուր⁴⁵ եփել: Բոինչի գործածությունը այժմ մոռացվել է:

Խորհրդային տարիներին այգեգործության և բանջարաբուստանային կուլտուրաների մշակության ծավալների մեծացմանը զուգընթաց սննդակարգն աստիճանաբար սկսեց փոխվել: Մասնավորապես ձմռան համար պարտադիր դրվող վայրի տանձի, խնձորի և զկեռի թթուները 1970-ականն թթ. վերջերից կտրուկ պակասեցին՝ իրենց տեղը զիջելով մշակովի բանջարեղենի (հատկապես կաղամբի, բազուկի ու գագարի)

33 ԴԱՆ, Շնող, 2015:

34 ԴԱՆ, Ծաթեր, 2011: ԴԱՆ, Մարց, Եղեգնուտ, Դերեղ, Չկալով, 2013:

35 ԴԱՆ, Ծաթեր, 2011:

36 *Աճառեան Հ.*, Հայերեն գաւառական բառարան. – ԷԱԺ, հ. Թ., Թիֆլիս, 1913, էջ 320: Մալխասեանց Ս., սշվ. աշխ., հ. 2, էջ 26: ԴԱՆ, Մեծավան, 2010: Դսեղ, 2011: Մարց, Դերեղ, 2013: Շնող, 2015:

37 ԴԱՆ, Կուրթան, Գյուլագարակ, 2010: Մարգահովիտ, Գուգարք, 2012: Վահագնի, Դերեղ, Աքորի, Չկալով, Մարց, 2013:

38 ԴԱՆ, Գուգարք, 2012: Վահագնի, Դերեղ, Աքորի, Չկալով, Մարց, 2013:

39 ԴԱՆ, Գյուլագարակ, 2010: Գուգարք, Մարգահովիտ, 2012:

40 ԴԱՆ, Վանաձոր, Գուգարք, 2012: Փամբակ, 2013:

41 *Ղազարյան Վ.*, Մոտկոր, էջ 244: ԴԱՆ, Կուրթան, Վարդաբլուր, 2010: Օձուն, Հաղպատ, Սանահին, Դսեղ, Ծաթեր, 2011: Աքորի, Չկալով, Եղեգնուտ, 2013:

42 ԴԱՆ, Լեռնապատ, Նոր Խաչակապ, 2009: ԴԱՆ, Հաղպատ, Դսեղ, Ծաթեր, 2011: ԴԱՆ, Գուգարք, 2012:

43 ԴԱՆ, Օձուն, Ծաթեր, 2011:

44 *Ղազարյան Վ.*, Դսեղ, էջ 322: ԴԱՆ, Տավուշ, Սարիգյուղ, 2015:

45 ԴԱՆ, Օձուն, Ծաթեր, 2011: Շնող, 2015:

թթուներին: Կենցաղում մեծ փոփոխություն առաջացրեց նաև տնային պայմաններում պահածոներ պատրաստելու զանգվածային դառնալը, որի շնորհիվ ճմռան թթուների տեսականին մեծացավ (վարունգ, պամի-դոր, ծաղկակաղամբ, ինչպես նաև վայրի բույսեր՝ դանձիլ, շուշան և այլն): Ըստ դաշտային ազգագրական նյութերի, այժմ վայրի մրգերից թթու անհամեմատ քիչ են դնում՝ փոքր կճուճի, էնպապատ ամանի մեջ, հիմնականում ավանդույթի ուժով⁴⁶:

1960-ական թթ. շաքարավազի մատչելիության և պահածոյացման շնորհիվ վայրի մրգերի կիրառության բնույթը կտրուկ փոխվեց, դրանք սկսեցին օգտագործել հիմնականում մուրաբաներ, ջեմեր, կոմպոտներ և հյութեր պատրաստելու համար: Այս երևույթը մեծացրեց որոշ վայրի մրգերի հավաքչության ծավալները, և 1970-ական թթ. սկսած աճող պահանջարկը բավարարելու համար այգիներում սկսեցին նաև վայրի տանձի, հոնի, շլորի և մամուլի ծառեր տնկել⁴⁷:

Թարմ մրգերի պահածոյացումը հանգեցրեց չրի ծավալների կրճատմանը, ինչի հետևանքով չրաջուր ու չրից պատրաստվող ճաշեր ավելի քիչ սկսեցին եփել: Ավանդույթի ուժով այդ ճաշերն ավելի շատ շարունակում են եփել այն ընտանիքներում, որտեղ մեծահասակներ կան, քանի որ վերջիններս դրանց կարիքն զգում են:

Տեղի ունեցավ մեկ այլ հետաքրքիր երևույթ, երբ այդ ճաշերի համար պատրաստվող թանձր հյութը սկսեցին ոչ թե չրից, այլ թարմից պատրաստել ու պահածոյացնել (հոն, մամուլ): Իսկ այդ հյութի ավելի ջրալի և շաքարով տարբերակն սկսեցին գործածել որպես աղանդեր (հյութ), որը բավականին մեծ տարածում ստացավ:

1990-ական թթ. սկսված սոցիալական ծանր պայմանների հետևանքով սննդի համակարգը լրացվում էր նախ և առաջ հասանելի եղանակներով: Այս իրավիճակում օժանդակ տնտեսաձևերն առավել կարևորվեցին՝ մասնավորապես մեծացնելով հավաքչության ծավալները: Սահմանափակ թվով մթերքների առկայության պայմաններում կերակուրների բազմազանություն ստեղծելու անհրաժեշտությունը հանգեցնում էր ոչ միայն նորամուծությունների (կիսահաս հոնի և վայրի խնձորի մարինադներ)⁴⁸,

46 Այս թթուներին մի բոռ շաքարավազ են ավելացնում և ամանի բերանը կավով չեն ծեփում, որ շուտ թթվի: ԴԱՆ, Լեջան, Կուրթան, 2010: Սանահին, 2011: Գուգարք, Կաթնաղբյուր, 2012: Վահագնի, Եղեգնուտ, Մարց, 2013: Գյուլագարակ, 2015:

47 *Ղազարյան Վ.*, Թումանյանի շրջանի Չկալով գյուղի ազգագրությունը, ՀԱԻ ԱԲԱ, գործ 91, մաս 2, էջ 126: ԴԱՆ, Լոռի, 2009–13:

48 Մեկ կգ-անոց տարայի մեջ խնձորը դասավորում են, երկու գդալ շաքարավազ, աղ, սամիթ, սխտոր, դափնու տերև, մեկ գդալ քացախ ավելացնում, եռացնում ու հերմետիկ փակում («զակատ անում»): Նույն ձևով մարինացնում են նաև կիսա-

այլև հետաքրքրություն առաջացնում մրգերից պատրաստվող ավանդական ուտեստների նկատմամբ (հոնի և մամուլի ճաշեր, վայրի տանձի, խնձորի և զկեռի թթուներ և այլն): Այս հանգամանքը նպաստեց, որպեսզի հիշյալ ուտեստները, որոնք գրեթե մոռացության էին մատնված, որոշ չափով պահպանվեն:

Սոցիալական ծանր պայմաններում սկսեցին կարևորել նաև վայրի մրգերի օգտակարությունը: Ավանդաբար փոխանցված, ինչպես նաև ձեռք բերված գիտելիքների (գրքեր, հեռուստատեսություն, համացանց և այլն) շնորհիվ դրանք այսօր համարվում են էկոլոգիապես մաքուր և վիտամիններով հարուստ մթերք: Այս հանգամանքն այսօր այնքան է կարևորվել, որ նախապատվությունն, օրինակ, տրվում է ոչ թե մշակովի, այլ վայրի հոնին ու մամուլին, իսկ վայրի տանձն իր հատկություններով խիստ տարբերվում է մշակովի տանձից:

Վերոհիշյալ հանգամանքները նպաստեցին, որպեսզի որոշակի ծավալներ ստանա նաև ալոճի հավաքչությունը: Այն համարվում է առողջարար պտուղ, որը կիրառում են սրտի աշխատանքը և ճնշումը կարգավորելու համար: Դրանից ու զկեռից գյուղական բնակավայրերում սկսել են կոմպոտ, հյութ պահածոյացնել: Ալոճը գցում են նաև ամառային կոմպոտների մեջ, թեյի համար սկսել են ավելի շատ չորացնել⁴⁹:

Խորհրդային տարիներին, հատկապես մինչև 1970-ականները, ոչ այնքան զարգացած շուկայական հարաբերությունների պայմաններում վայրի մրգեր քիչ էին վաճառում և հիմնականում ավելցուկը բաժանում էին բարեկամներին կամ փոխանակում⁵⁰: Օրինակ, Տաշիրում պանրի ու ցորենի հետ վայրի տանձ էին փոխանակում, Վրաստանի սահմանակից գյուղերի հույները վաճառելու կամ կարտոֆիլի հետ փոխանակելու համար զկեռի թթու էին բերում⁵¹:

Հետխորհրդային շրջանում, հատկապես 1990–2000-ական թթ., կենսամակարդակի անկման հետևանքով հավաքչությամբ զբաղվողների թիվն ավելացավ, և ձևավորվեց սոցիալական մի շերտ, որն ընդգրկում է սեռատարիքային գրեթե բոլոր խմբերը, որոնք իրենց ապրուստը հոգում են վայրի բույսեր հավաքելով ու վաճառելով:

հաս հոնը, խաղողը, բայց առանց սխտորի: ԴԱՆ, Օձուն, Դսեղ, 2011: Կաթնալոբյուր, Ուռուտ, 2012:

49 ԴԱՆ, Լեռնապատ, Քարաձոր, 2009: Կուրթան, Գյուլագարակ, 2010: Սանահին, Դսեղ, Օձուն, Ծաթեր, Հաղպատ, 2011: ԴԱՆ, Եղեգնուտ, Աքորի, Փամբակ, Մարց, 2013: Թեղուտ, 2014:

50 *Ղազարյան Վ.*, Մոտկոր, էջ 5: ԴԱՆ, Լոռի, 2010–15:

51 ԴԱՆ, Գյուլագարակ, Մեծավան, 2010: Վահագնի, 2013:

Այժմ հավաքչությանը ձեռք բերված մթերքը իրացվում է ոչ միայն շուկաներում և գլխավոր մայրուղիներում (Ստեփանավանի թունելի մոտ, Ալավերդի-Վանաձոր մայրուղում և այլն), այլև գյուղերում, քանի որ ոչ բոլորն են հավաքչությանը զբաղվում:

Վայրի մրգերն այսօր կիրառվում են հիմնականում ձմռան համար քաղցրավենիքներ պահածոյացնելու և օղի (հոնի, վայրի տանձի, մամուլի) թորելու, որոշ չափով նաև լիկյոր, չրեր ու պաստեղ պատրաստելու համար: Վայրի մրգերի չրերն ու ճաշերն այժմ ավելի շատ կիրառում են բուժական նպատակներով: Օրինակ, հոնի ճաշը մրսածության, վայրի տանձը փորլուծության ժամանակ (եփուկով բուժում են նաև լուծ ընկած անասուններին)⁵² և այլն:

Այսպիսով, հավաքչության շնորհիվ Լոռու բնակչությունը դեռևս պահպանում է հայոց սննդի համակարգին բնորոշ մշակութային մի տարր՝ վայրի բույսերի և մասնավորապես մրգերի կիրառությունը սննդի մեջ: Դրանք լոռեցիների կենցաղում հաստատուն տեղ են գրավել, քանի որ հեշտությանը հարմարեցվել են սննդի վերամշակման նոր եղանակներին և այսօրվա սննդակարգին համահունչ մտածողությանը՝ կիրառվելով նաև նորամուծությունների համար: Վայրի մրգերի կիրառությանը նպաստում են նաև հավաքչությանը զբաղվողները, որոնք ներկա սոցիալ-տնտեսական ծանր իրավիճակում մասնագիտացել են այդ գործի մեջ: Նրանք շուկան մատակարարում են վայրի մրգերով, որոնց օգտակարության, էկոլոգիապես մաքուր լինելու և կիրառության մասին նաև տեղեկություններ են հաղորդում:

СОБИРАТЕЛЬСТВО ДИКИХ ФРУКТОВ В ЛОРИ

Анжела Амирханян

Резюме

В Лори дикорастущие фрукты традиционно использовались в кулинарии и в народной медицине. В кулинарии их солили (дикое яблоко, груша, мушмула), готовили пастилу и сухофрукты (груша, кизил, терень). Однако, в советские годы (конец 1970-ых годов), с развитием садоводства и овощеводства снизились объемы производства солений из диких фруктов. Все больше дикие фрукты стали использоваться для изготовления сладостей (варенье, компоты, соки), что было обусловлено доступностью сахара, а также внедрением домашнего консервирования продуктов.

Начиная с 1990-ых годов тяжелые социальные условия, понимание полезности диких фруктов (богатое содержание витаминов, экологическая чи-

52 *Ղազարյան Վ.*, նշվ. աշխ., էջ 9: ԴԱՆ, Լոռի, 2009–2013:

стота) в некоторой степени поспособствовали возвращению сельского населения к традиционной кухне (соления из диких фруктов, сухофрукты и блюда, приготовленные из них) и увеличению объемов собирательства (в частности, терень, кизил, боярышник).

В последние годы в селах наряду с традиционным рационом наблюдаются тенденции внедрения кулинарных инноваций (маринование диких яблок, недоспелого кизила).

Ключевые слова: собирательство, социальные условия, дикие фрукты, домашнее консервирование, сухофрукты, дикое яблоко, груша, мушмула, терень, кизил, сахар, варенье, компот, соки.

GATHERING OF WILD FRUITS IN LORI

Angela Amirkhanyan

Summary

In Lori province, fruits of wild growing plants were used in traditional culinary and medicine. In culinary they were salted (wild apple, pear, loquat), used for preparation of pastila (or fruit rolls), and dried (pear, cornelian cherry, blackthorn). However, during the Soviet period (the end of 1970's) with the expansion of horticulture, the production of salted etibles from the fruits of the wild growing plants greatly diminished. More and more wild fruits were mostly used for preparation of confectionaries (preserves, compotes, and juices), which was a result of the availability of sugar as a food product, as well as the introduction of home preserving products.

In the 1990's the social conditions, as well as the understanding of beneficial properties of wild fruits, more specifically their richness in vitamins and ecological pureness, resulted in the return to traditional culinary (salting and making vodka, drying, and dishes cooked with wild fruits) among the members of local population partly and saw an increase in the gathering of wild fruits (in particular, blackthorn, cornelian cherry, hawthorn).

In the recent years, in the villages along with the traditional diet, there have been trends in the introduction of culinary innovations (marinated wild apple, immature cornelian cherry etc.).

Keywords: gathering, social conditions, wild fruits, home made canning, dried fruits, wild apple, pear, loquat, pear, cornelian cherry, blackthorn, preserves, sugar, jam, compotes, juice.

ՀԱՊԱՎՈՒՄՆԵՐ

- ԱՀ — Ազգագրական հանդես
ԱՇՍԱՀ — Արմեն Շավարշի Սարգսյանի անձնական հավաքածու
ԳՀ ՓԺԲ — Գարեգին սարկաուզ Հովսեփեանց, Փշրանքներ ժողովրդական բանահիստիոթինից
ԳՄ — Գարեգին Սրվանձտյանց
ԵԼՄ — Ե. Լալայեան, Մարգարիտներ հայ բանահիստիոթեան
ԷԱԺ — Էմինեան ազգագրական ժողովածու
ԼՀԳ — Լրաբեր հասարակական գիտությունների
ՀԱԲ — Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն
ՀԺՀ — Հայ ժողովրդական հեքիաթներ
ՀՀ ՀԱՀԽ — Հին աուանդական հեքիաթներ Խոտորջրոյ, հաւաքեց Հ. Մ. Հաճեան
ՀՀ ՊԿՊԱ — Հայաստանի Հանրապետության պատմության կենտրոնական պետական արխիվ
ՀՍՀ — Հայկական սովետական հանրագիտարան
ՄՄ — Մեարոպ Մաշտոցի անվան մատենադարան
ՆԳՆ — Ներքին գործերի նախարարություն
ՊԲՀ — Պատմաբանասիրական հանդես
Վկ — Վկայություն
ՔՀ — «Քրիստոնյա Հայաստան» հանրագիտարան
МНМ — Мифы народов мира
СЭ — Советская этнография
СПГУ — Санкт-Петербургский государственный университет
ЧГИКИ — Чувашский государственный институт культуры и искусств

CONTENTS

Preface	9
1. Stepan Lisitsian (on the occasion of his 150th birthday) <i>Lilia Vardanyan</i>	11
I. THE ARMENIAN GENOCIDE, SELF-DEFENCE, CANONIZATION	
2. Shaping the image of “the enemy” as supporting factors for the mass violence in the context of the Armenian Genocide <i>Hasmik Grigoryan</i>	18
3. The heroic battle of Moussa dagh according to the testimonies of the eyewitness survivors <i>Verzhine Svazlyan</i>	27
4. Andranik: folklore character <i>Alvard Ghaziyanyan</i>	41
5. Canonization of the martyrs of the Armenian Genocide as a cultural event <i>Harutyun Marutyanyan</i>	54
II. STALINISM: YESTERDAY AND TODAY	
6. The forced relocation of Armenians and the subgroup of “Turks” in specific localities exiled from the Black sea area <i>Hranush Kharatyan</i>	66
7. Altayan exile as a source of innovations <i>Levon Abrahamian</i>	81
8. The localization of the monument of Anastas Mikoyan as a “place of memory” <i>Hasmik Knyazyan</i>	90
III. OLD AND NEW REFUGEES/IMMIGRANTS IN ARMENIA	
9. Generation change issues in compatriotic unions <i>Anna Markosyan</i>	106
10. The Pand pilgrimage as a paradigm of the Getashen descendents’ identity <i>Gayane Shagoyan, Arsen Hakobyan, Victoria Khurshudyan</i>	116
11. The process of integration and naturalization of Armenian refugees from Azerbaijan (1988–1992) <i>Shushanik Ghazaryan</i>	126
12. The process of accomodation of Syrian Armenians <i>Armenuhi Stepanyan</i>	135
13. Language as an important component for Syrian Armenians cultural adaptation (an ethno-sociological survey) <i>Gayane Hakobyan</i>	143

IV. ETHNOGRAPHY OF MUSEUM OBJECTS

14. The types of money and their ritual significance 156
Armine Zohrabyan
15. Manifestations of compositions and ornaments
of Armenian carpets in middle age Spanish carpets 168
Lilia Avanesyan
16. Necklaces with dragon symbols 179
Astghik Israelian
17. On the issue of promoting of ethnographic artifacts and collections
in the light of modern market relationships 193
Lianna Gevorgyan

V. BELIEF, RITUAL, FESTIVAL

18. Trepanation in the Late Bronze and Early Iron ages (on anthropological
materials from the territory of the Lori region of Armenia) 206
Anahit Khudaverdyan, Suren Hobosyan
19. The miracle factor in the religious-ecclesiastical legends of Moks 217
Ester Khemchyan
20. The soul outside of the body in Armenian tales of magic 231
Tamar Hayrapetyan
21. The Hisnakats (Forty days) feast epiphany 243
Hasmik Abrahamyan
22. On the tradition of raising of Varaz-Trdat, the Prince
of Caucasian Albania, on the shield 255
Artak Dabaghyan
23. Reflection in the “curtail form” of the ritual in
the name of one plant 263
Emma Petrosyan, Zaruhi Sudjyan
24. Funerals that can be photographed and
funerals that can not be photographed 269
Smbat Hakobyan
25. Armenian-Catholic community of Samtskhe-Javakhk
(an attempt of historic-ethnographic research) 279
Sose Grigoryan

VI. SACRAL PLACE AND CHURCH

26. Sacred landscape of Tirinkatar on Aragats 290
Arsen Bobokhyan
27. Sacred objects from medieval Saghmosavank 302
Ashot Manucharyan
28. Mount Cassius in traditional ancient beliefs and
folk tales of Armenians in the Antioch region 313
Hagop Tcholakian

29.	Two churches, two communities: social and religious context of newly built churches <i>Yulia Antonyan</i>	328
VII. LEISURE		
30.	The cafn environment in Yerevan: eastern space with western trajectory <i>Gohar Stepanyan</i>	340
31.	Leisure time structure changes in urban residential areas of the Republic of Armenia <i>Ruben Ohanjanyan</i>	353
VIII. PUBLIC DISCOURSE AND BEHAVIOUR		
32.	The interactions of culture and certain contemporary fundamental issues in Armenian public perceptions <i>Nikol Margaryan, Meline Torosyan</i>	366
33.	Some aspects of gender communication issues in Post-Soviet Armenia <i>Lilit Manukyan</i>	383
IX. AGRICULTURE AND GATHERING		
34.	Agricultural customs in Armenia in the 17th century according to historiographers Zakaria Kanakertsi and Zakaria Aguletsi <i>Christine Papikian</i>	392
35.	Gathering of wild fruits in Lori <i>Angela Amirkhanyan</i>	
X. EPIC POEM		
36.	Armenian folk heroic epic <i>Armen Petrosyan</i>	414
37.	Aram Ghanalanyan: writing down and editing the versions of “Sasna tsrer” (Daredevils of Sassoun) epic poem <i>Anna Poghosyan</i>	426
38.	The religious ceremonial component in the Armenian epic “Sasna tsrer” <i>Sargis Harutyunyan</i>	439
XI. FAIRY TALE		
39.	Gift-bringer and adviser animals in the Armenian folk tales <i>Marine Khemchyan</i>	446
40.	Fairy tale narration today <i>Nvard Vardanyan</i>	458