ՀՏԴ 911.3

ԱՇԽԱՐՀԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆ

DOI 10.54151/27382559-2021.1a-74

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽՈՀԱՆՈՑԱՅԻՆ ՓԱՌԱՏՈՆԵՐԻ
ԱՇԽԱՐՀԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆՆ ՈՒ ԴՐԱՆՑ ԶԲՈՍԱՇՐՋԱՅԻՆ
ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ
Վալեսյան Ա. Ա., Վալեսյան Ա. Պ.

Խոհանոցային փառատոները ունեն զարգացման կայուն նախադրյալներ ՀՀ-ում: Փառատոների միջոցով փորձ է արվում վեր հանել յուրաքանչյուր բնակավայրին հատուկ սովորույթները, ուտեստներն ու հիշարժան վայրերը: Խոհանոցային ամենամյա փառատոների շարքը նորերով համալրելը կնպաստի Հայաստանի զբոսաշրջային մրցունակության, վարկանիշի և ընդհանուր զբոսաշրջային ակտիվության բարձրացմանը:

Բանալի բառեր. փառատոն, ազգային խոհանոց, ավանդույթ, զբոսաշրջության զարգացում, ծես, ամենամյա փառատոն:

Նախաբան: Հայաստանում զբոսաշրջության զարգացումը տնտեսական կարևոր խնդիր է հանդիսանում և այդ գործընթացի վրա ազդող ցանկացած գործոնի բազմակողմանի ներկայացումը նույնքան կարևոր է: Հայկական ազգային խոհանոցի ինքնատիպության լուսաբանումը, դրա վերլուծումը, առանձնահատկությունների ու գրավչությունների ճիշտ ներկայացումը փառատոների միջոցով արդիական խնդիր է: Մեր ուսումնասիրության նպատակն է՝ բացահայտել խոհանոցային փառատոների զարգացման ժամանակակից միտումները Հայաստանի Հանրապետությունում և մշակել հայկական ազգային խոհանոցային փառատոների զբոսաշրջային դերի բարձրացման նոր ուղիներ:

Ազգային խոհանոցն ազգային մշակույթի բաղադրատարրն է, որն իր մեջ պահում է ոչ միայն ժողովրդի պատմությունը, այլ նաև նրա հոգեկերտվածքը, ոգին ու բնավորությունը: Յուրաքանչյուր ազգային

խոհանոց առանձնանում է տվյալ բնաշխարհին բնորոշ կերակրատեսակներով, այսինքն՝ ազգային խոհանոց, առանց բնակլիմայական պայմանները և աշխարհագրական դիրքը հաշվի առնելու, գոյություն չունի: Որտեղ որ ապրում է տվյալ ազգը, այդտեղ էլ բնակչության օրգանիզմն արդեն ադապտացված է ոչ միայն այդ բնակլիմայական պայմաններին, այլև աճող սննդային բույսերին կամ կենդանիներին, հետևաբար այստեղ մարդիկ ուտում են այն, ինչ կարող են մարսել կամ ինչ որ հաճելի է իրենց համային զգայարանին:

Հայաստանի խոհարարական ավանդույթները սկիզբ են առնում պատմության խորքից: Հայկական խոհանոցն ունի մի շարք առանձնահատկություններ, որոնք պայմանավորված են տարբեր պատմական, աշխարհագրական, կլիմայական գործոններով: Հայկական ազգային կերակրատեսակների առանձնահատկություններից է նրա բարձր գրգռականությունը և կծվությունը: Որպես համեմունք՝ գործածում էին տաքդեղ, սխտոր, քիմիոն և զանազան համեմունքային կանաչիներ. այս առանձնահատկությունը պայմանավորված էր կլիմայական պայմաններով և այն բազմազան լեռնային բուսականությամբ, որը արևելյան խոհանոցին, այդ թվում և հայկականին, մատակարարում է զանազան եթերատու բույսեր: Հայերի սննդի մեջ համային նյութերի առատությունը պայմանավորվում էր տեղական կլիմայական պայմաններով, որոնք վճռական նշանակություն ունեին հարավային տաք գոտում բնակվող ժողովրդի սննդի համային առանձնահատկությունները ձևավորելու համար: Բարձր ջերմության տակ սննդային կենտրոնի գրգռականությունը ցածրանում է, և անհրաժեշտություն է դառնում նպաստել սննդի յուրացմանը, որը հնարավոր է գրգռող ամոքային, կծու համեմունքների օգտագործմամբ [1, էջ 239]:

Հայերի սննդի մեջ մյուս բնորոշ առանձնահատկությունն այն է, որ սննդի մեջ շատ կերակրի աղ է գործածվում: Այս բնորոշ գիծը ևս իր խոր պատմական արմատներն ունի: Աղը մարդկանց սննդի համար կենսականորեն այնքան անհրաժեշտ ամոքանք է, որ հին դարերում այն որոշ առումով նույնիսկ երկրպագում էին: Այս փաստն ունի շատ կարևոր նշանակություն, քանի որ տաք կլիմայական պայմաններում աղի օգտագործումն ունի առողջարար նշանակություն, և դրա ոչ բավարար օգտագործումը կարող է հանգեցնել ջերմության բարձրացման, անոթազարկի արագացման, ջերմային հարվածի և այլնի: Սակայն կա նաև մեկ այլ առանձնահատկություն, որ լեռնային

շրջանների բնակչությունը ավելի քիչ է աղ օգտագործում, քան ցածրավայրերի շոգ շրջանների բնակչությունը:

Հայկական խոհանոցի համար բնորոշ են ապխտած կերակրատեսակները, որոնք կապված են մթերքների ձմեռային պաշարների հետ: Ձմեռվա համար մթերվում էին նաև կաթնաթթվային մթերքներ: Հայկական սարահարթի հիմնական կաթնաթթվային մթերքը մերած կաթն է՝ մածունը: Մածունից և նրա մնացուկներից պատրաստում են զանազան ջրալի կերակուրներ՝ սպաս, թանապուր և այլն: Առանձնապես հարգի է հայկական պանիրը [2, էջ 15]:

Հնագույն ժամանակներից սկսած՝ հայտնի են եղել ածիկային հյութերը: Հին Հայաստանում պատրաստում էին գարեջուր, սովորաբար՝ գարուց, որտեղից էլ ծագել է այդ խմիչքի հայերեն անունը: Պատարաստում էին նաև օղի, որը թորում էին խաղողի մնացուկներից, հացահատիկային կուլտուրաներից և պտուղներից: Հայ ժողովրդի սննդի մեջ, մշակովի սննդամթերքներին զուգընթաց, մեծ տեղ էին գրավում վայրի ուտելի բույսերն ու համեմունքերը, որոնք չորացվում և թթու էին դրվում ձմեռվա համար: Այն ուներ նաև իր սոցիալական կոդը: Հայ ժողովրդի պատմական կյանքի երկարատև ընթացքում մշակված կերակրատեսակների մեծ բազմազանությունը մեր օրերում նորից կենցաղի մեջ է մտնում ավելի լիաժեռ և հարստացած ձևով [2, էջ 20]:

Ինչպես յուրաքանչյուր երկիր, որը ձգտում է ցուցադրել իր զբոսաշրջային գրավչությունն ու շահել թե՛ տեղաբնակների և թե՛ օտարագրիների ուշադրությունը, Հայաստանը ևս իրագործում է այդ առաքելությունը յուրատեսակ փառատոների միջոցով: Խոհանոցային փառատոների միջոցով փորձ է արվում լուսաբանել յուրաքանչյուր բնակավայրին հատուկ սովորույթները, ուտեստներն ու հիշարժան վայրերը:

2008 թվականից ի վեր Հայաստանում կազմակերպվում և անցկացվում են ավանդական խոհանոցային տարբեր փառատոներ: Փառատոները բավականին ժողովրդականություն են վայելում, միաժամանակ նպաստում համայնքներում զբոսաշրջության զարգացմանը, զբոսաշրջիկների ուշադրությունը հրավիրում են դեպի գյուղական համայնքներ, ապահովում են տնտեսական ակտիվություն, հնարավորություն են տալիս համայնքներին ներկայացնելու իրենց կարողությունը և նոր տնտեսական հնարավորություններ են բացում:

Հայաստանի տարբեր մարզերում իրականացվում են ամենամյա դարձած մի շարք փառատոներ, որոնց ընթացքում հնարավորություն է

տրվում բացահայտելու Հայաստանի իրական «համն ու հոտը»՝ ազգային ավանդույթներն ու ծիսակատարությունները, երգը, պարը, երաժշտությունը և, իհարկե, հայկական ավանդական խոհանոցը:

Հայաստանում անցկացվող խոհանոցային փառատոների ուսումնասիրությունից ելնելով՝ աղյուսակում ներկայացվել են 2018-2019 թվականների ընթացքում կայացած փառատոները.

Աղյուսակ 1.

Փառատոների կառուցվածքն ու տեղաբաշխումը Հայաստանում 2018-2019թթ.

	Անվանումը	Անցկացման վայրը	2018թ.	2019թ.
1	Տոլմայի փառատոն	Հնաբերդ, Արարատ	+	+
2	«Հայ Բույս» փառատոն	Ենոքավան, Տավուշ	+	+
3	«Սյունիքի բարիքներ» փառատոն	Քարահունջ, Սյունիք	+	-
4	Ազնվամորու փառատոն	Աշոտավան, Սյունիք	+	+
5	Մեղրի և հատապտուղների փառատոն	Բերդ, Տավուշ	+	+
6	Խորովածի փառատոն	Ախթալա, Լոռի	+	+
7	Գինի և մշակույթ	Աշտարակ, Արագածոտն	+	-
8	Գաթայի փառատոն	Խաչիկ, Վայոց ձոր	+	+
9	«Մեծ փուռ» փառատոն	Սարուխան, Գեղարքունիք		+
10	Արենի գինու փառատոն	Արենի, Վայոց ձոր	+	+
11	Երևանի գինու օրեր	Սարյան փողոց, Երևան	+	+
12	«Համով-հոտով Երևան» տոնածխական ուտեստների փառատոն	Թումանյանի այգի, Երևան	+	-
13	Զմերուկի փառատոն	Կարապի լիճ, Երևան	+	-
14	Երևանի գարեջրի փառատոն	Կարապի լիճ, Երևան	+	-
15	Թթի փառատոն	Քարահունջ, Սյունիք	-	+
16	Նավասարդ Բերքի փառատոն	Փամբակ, Արագածոտն	-	+
17	Ավելուկի փառատոն	Վարդենիկ, Գեղարքունիք	-	+
18	Պանրի փառատոն	Տաշիր, Լոռի	+	-
19	Ղափամայի փառատոն	Առափի, Շիրակ	-	+
20	Քյուֆթայի փառատոն	Էջմիածին, Արմավիր	-	+

Ըստ աղյուսակի՝ 2018թ. ներկայացվող փառատոներից ինը 2019թ. կրկնվել են, իսկ վեցը՝ ոչ: Կան այնպիսիք էլ, որ նորույթ են այս ոլորտում, օրինակ՝ Թթի փառատոնը, Ավելուկի փառատոնը: Տեղաբաշխման առումով առաջին տեղում Երևանն է՝ 4, երկրորդում՝ Սյունիքը՝ 3, երրորդում՝ Արագածոտնը, Վայոց ձորը, Տավուշը, Գեղարքունիքը, Լոռին՝ երկուական փառատոներ, և մեկական՝ Արարատում, Արմավիրում և Շիրակում:

Կան մի շարք հայտնի, ավանդական փառատոներ, որոնք կայացած են թե՛ ներքին, թե՛ միջազգային շուկայում: Խոհանոցային փառատոների նպատակն է նպաստել միջազգային և ներքին զբոսաշրջային շուկայում հայկական ավանդույթների և մշակույթի պահպանությանն ու զարգացմանը, Հայաստանի տարածքային տնտեսական համաչափ զարգացմանը: Դրանցից յուրաքանչյուրն ունի իր առանձնահատկությունները և կոչված է ներկայացնելու հայկական մշակույթն ու սովորույթները:

ՀՀ-ում խոհանոցային փառատոների զարգացման համար անհրաժեշտ է՝ յուրաքանչյուր տարածաշրջանին բնորոշ ազգային խոհանոցի վերագնահատում և գաստրոզբոսաշրջության երթուղիների մշակում, տարբեր իրադարձությունների, միջոցառումների ժամանակ սննդի ներգրավում՝ ազգային խոհանոցի առաջնության նպատակով, գաստրոնոմիական հուշանվերների մշակում, նոր ինքնատիպ փառատոների կազմակերպում:

Ծանոթ լինելով մեր երկրում կազմակերպվող փառատոների թեմատիկաներին, դրանց անցկացման վայրերին՝ կարող ենք առաջարկել այնպիսիք, որոնց կազմակերպումը կարող է մեծ աշխուժություն մտցնել տարածքի զբոսաշրջային կյանքի մեջ: Դրանցից է հանդիսանում չրերի փառատոնը: Հայկական խոհանոցի համերն ու բույրերը, տեսքն ու գույները փոխանցելու եզակի հնարավորություններից է թարմ մրգերը «արևով համեմել»-ը և դրանցից ստանալ աշխարհի ամենահամեղ աղանդերը: Աշխարհի ամենայուրատեսակ աղանդերների շարքում են թթու լավաշն ու չորացրած հայկական մրգերը: Այո՛, հենց հայկական, քանի որ մեր բնակլիմայական պայմաններում աճեցված ցանկացած միրգ առանձնանում է քաղցր համային բնորոշ գծերով: Չրերը Հայաստանի ազգային նվաճումն են:

Հայաստանն ունի չորացրած մրգի պատրաստման բազմադարյան ավանդույթ: Այդ մասին գրավոր վկայությունները մեզ են հասել դեռևս

մ.թ.ա. 5-րդ դարից, երբ հույն պատմահայր Հերոդոտ Հալիկարնասցին Հայաստանի հասարակական և քաղաքական կյանքը նկարագրելիս հիշատակում է, որ հայ վաճառականները Եփրատ և Տիգրիս գետերով տեղափոխել են գինիներ, չորացված ծիրան, դեղձ, սալոր և այլ մթերքներ [3]:

Չրերի փառատոնին կարող են ներկայացվել նաև դրանցով պատրաստվող կերակրատեսակները: Վերջինիս շարքին է դասվում դափաման՝ կերակուր, որի մասին նաև երգում են: Կան նաև չրային համադրություններով այլ կերակրատեսակներ, ինչպիսիք են ձավարով ապուրը, տապակած ծիրանի չիրը, չորացրած սպիտակ թթով ձվածեղը, խուրմով ձվածեղը, պաստեղով ձվածեղը:

Հայաստանի ազգային խոհանոցային «սպիտակ ոսկի»-ն՝ պանիրը՝ որպես փառատոների նոր ուղղություն, ևս կարող է մեծ հեռանկարներ ունենալ՝ պատրաստման եղանակներից սկսած (ագրոգրոսաշրջության զարգացման խթան) մինչև համոտեսումը:

Այսօր Հայաստանում արտադրվում է շուրջ 25 տեսակ պանիր: Պանրի հիմնական ավանդական տեսակները, ինչպիսիք են՝ «Լոռին», «Չանախը», «Եղեգնաձորը», «Ալաշկերտը», «Չեչիլը» և այլն, արտադրվում են Հայաստանի գրեթե բոլոր շրջաններում [4]:

Պանրի ավանդական տեսակների կողքին առանձնանում են Գեղարքունիքի մարզում արտադրվող պանրի բացառիկ տեսակները՝ «Առոմա դել վինո» (գինով պանիր) և «Կոնյակ թրադիշնս» (կոնյակով պանիր): «Հարբած» պանիրները հասունանում են Արծվաքարի պանրագործարանի մառանում, որը գտնվում է Նորատուսի հանրահայտ խաչքարերից ոչ հեռու: Պանրի գործարանի սիրտը մառանն է, որտեղ պանիրը ստանում է իր վերջնական տեսքը:

Առանձնահատուկ պանրի տեսակ է հայկական հյուսք-պանիրը՝ նման հաստ սպիտակ թելի կծիկի: Այն անընդհատ բաժանվում է ավելի բարակ թելիկների և ավսեի մեջ հեշտությամբ ընդունում ցանկացած ձև: Հին հայկական կերակուր «Պանրախաշ»-ի հիմնական բաղադրիչներից է հանդիսանում այս յուրօրինակ պանրի տեսակը: «Պանրախաշ»-ը պատրաստում են չոր լավաշով, չեչիլ պանրով և սոխառածով: Այս ճաշատեսակի արմատները կապված են Շիրակի մարզի հետ: Հայկական ավանդական «Պանրախաշ»-ը այսօր նույնքան հանրահայտ ու պահանջված է, որքան դարեր առաջ: Հնում այդ ճաշատեսակի պատրաստմանն առանձնահատուկ ուշադրություն էին դարձնում: Ընտանիքի անդամները, հյուրերը հավաքվում էին սեղանի շուրջ,

բոլորին կավե ափսեներ էին բաժանում, իսկ կենտրոնում տեղադրում էին մթերքները: Եվ սեղանի շուրջ նստածներից յուրաքանչյուրն ինքն էր իր պանրախաշը սարքում: Ճաշատեսակի յուրահատկությունը հենց դա է [5]:

Փառատոնի ընթացքում ճաշատեսակի պատրաստման և մատուցման հենց այս առանձնահատկության կիրառումը կարող է ապահովել օտարերկրացիների և տեղացիների միջմշակութային կապերի ամրապնդում:

Եզրահանգում: ՀՀ-ում խոհանոցային փառատոները ունեն զարգացման կայուն նախադրյալներ, դրանք կարող են ուղղակիորեն խթանել զբոսաշրջության զարգացումը: Ջերմ ու հյուրընկալ ժողովրդի մասնակցությամբ շատ փառատոներ ավանդական են դարձել դարերի պատմությամբ ու մշակույթով հարուստ Հայաստանում: Զբոսաշրջիկներն առավել նախընտրում են գինու, խորովածի, տոլմայի փառատոները: Ամենամյա փառատոների շարքը նորերով համալրելը կնպաստի Հայաստանի զբոսաշրջային վարկանիշի և ընդհանուր մրցունակության բարձրացմանը, քանի որ փառատոների միջոցով փորձ է արվում վեր հանել յուրաքանչյուր բնակավայրին հատուկ սովորույթները, ուտեստներն ու հիշարժան վայրերը: Ազգային խոհանոցային փառատոների կազմակերպումը կնպաստի հայկական խոհանոցի և ավանդույթների արժևորմանը, տնտեսական, տարածաշրջանային համաչափ զարգացմանը:

ГЕОГРАФИЯ АРМЯНСКИХ КУЛИНАРНЫХ ФЕСТИВАЛЕЙ И ИХ ТУРИСТИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ

Валесян А. А., Валесян А. П.

Кулинарные фестивали имеют устойчивые предпосылки для развития в Армении. Делаются попытки с помощью фестивали выделить обычаи, блюда и памятные места характерные для каждого района. Пополнение серии ежегодных кулинарных фестивалей новыми будет способствовать повышению туристической конкурентоспособности Армении, рейтинга и туризма в целом.

Ключевые слова: фестиваль, национальная кухня, традиция, развитие туризма, ритуал, ежегодный фестиваль.

ARMENIAN CULINARY FESTIVALS GEOGRAPHY AND THEIR TOURISTIC SIGNIFICANCE

Valesyan A. A., Valesyan A. P.

Culinary festivals have steady prerequisites for development in Armenia. Festivals try to highlight the customs, dishes and memorials characteristic of each region. The addition of a series of annual culinary festivals with new ones will enhance the reputation of Armenia and the overall competitiveness of tourism.

Keywords: festival, national cuisine, tradition, tourism development, ritual, annual festival.

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. Երեմյան Ս. Տ. Հայկական խոհանոց: Երևան: Հայպետհրատ.: 1960: 242 էջ:
2. Փիրուզյան Ա. Ս., Հարությունյան Լ. Բ. Հայկական խոհանոց, Երևան: Հայաստանի պետական հրատարակչություն: 1963: 237 էջ:
3. Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման ՀԿ ֆեյսբուքյան կայք:
<https://www.facebook.com/ArmenianCookeryTDP/> (09.03.2020թ.)
4. Պանրագործության ոլորտը Հայաստանում: Հայաստանի փոքր և միջին ձեռնարկատիրության զարգացման ազգային կենտրոն:
<http://isc.am/hy/inner/494> (24.03.2020թ.)
5. ՀՀ Շիրակի մարզի զբոսաշրջության զարգացման հայեցակարգ//
Շիրակի մարզպետարան: <http://shirak.mtad.am/> (22.02.2021թ.):

Տեղեկություններ հեղինակների մասին

Վալեսյան Ա. Ա. - ուսանողուհի

Շիրակի պետական համալսարան

Էլ. փոստ anahitvalesyan1@gmail.com

Վալեսյան Ա. Պ. - աշխարհագրական գիտությունների թեկնածու, դոցենտ

Շիրակի պետական համալսարան

Էլ. փոստ an.valesyan@mail.ru

Տրվել է խմբագրություն՝ 14.04.2021

Գրախոսվել է՝ 31.07.2021