ՀՀ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՈՒՄԸ ՀՀ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉՆԵՐԸ ԵՎ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԺԱՌԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Գլխավոր տեղեկություն	
Համար	N 310-Ա
Տիպ	Որոշում
Ակտի տիպ	Incorporation (01.11.2024-till now)
Կարգավիճակ	Գործում է
Սկզբնաղբյուր	Չի հրապարակվել պաշտոնական պարբերականում
Ընդունող մարմին	ՀՀ կառավարություն
Ընդունման ամսաթիվ	11.03.2010
Ստորագրող մարմին	ՀՀ վարչապետ
Ստորագրման ամսաթիվ	31.03.2010
Ուժի մեջ մտնելու ամսաթիվ	01.04.2010

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ Ո Ւ Մ

11 մարտի 2010 թվականի N 310-Ա

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉՆԵՐԸ ԵՎ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԺԱՌԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ոչ նյութական մշակութային ժառանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 7-րդ հոդվածի 1-ին մասի 3-րդ կետին համապատասխան՝

(նախաբանը խմբ. 31.10.24 N 1719-Ա)

Հաստատել Հայաստանի Հանրապետության ոչ նյութական մշակութային արժեքների ցանկերի կազմման չափորոշիչները և ոչ նյութական մշակութային ժառանգության արժեքների ցանկը՝ համաձայն NN 1 և 2 հավելվածների:

Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ **Տ. Սարգսյան**

2010 թ. մարտի 31
Երևան

Հավելված N 1
ՀՀ կառավարության 2010 թվականի
մարտի 11-ի N 310-Ա որոշման

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ՉԱՓՈՐՈՇԻՉՆԵՐԸ

1. Սույնով սահմանվում են ոչ նյութական մշակութային արժեքների ցանկերի կազմման չափորոշիչները:

2. Ոչ նյութական մշակութային արժեքների ցանկերի կազմման չափորոշիչներն են՝

1) անվանումը.

2) բնագավառը.

3) տարածման շրջանը.

4) կրողը.

5) պատմական հակիրճ տեղեկանք.

6) բնութագիրը (նկարագրությունը, առանձնահատկությունները).

7) կենսունակությունը (պատմական, մշակութային, տնտեսական, հասարակական նշանակությունը)։

(2-րդ կետը խմբ. 24.03.16 N 293-Ա)

3. Ցանկում ոչ նյութական մշակութային արժեքների գրանցման չափորոշիչներն են՝

1) արժեքի կամ արժեքների համալիրի ոչ նյութական մշակույթի նշված բնագավառներին պատկանելը՝

ա. ժողովրդական բանահյուսություն (լեզուն, բարբառները, խոսվածքները, բանավոր ավանդության բոլոր ձևերը և տեսակները),

բ. ժողովրդական երաժշտարվեստ (ժողովրդական երգարվեստն իր տեսակներով, ժողովրդական նվագարանային երաժշտությունն իր տեսակներով),

գ. ժողովրդական պարարվեստն իր տեսակներով,

դ. ժողովրդական թատերախաղերն իրենց տեսակներով,

ե. ժողովրդական տոներ,

զ. մարդու կյանքի շրջափուլերի (ծնունդ, հասունություն, ամուսնություն, մահ) հետ կապված սովորույթներ,

է. հասարակական, ազգակցական, ընտանեկան հարաբերությունների հետ կապված սովորույթներ,

ը. ազգային հավատալիքներ ու սովորույթներ,

թ. ժողովրդական կենցաղն իր դրսևորման տարբեր ձևերով,

ժ. տնտեսական կյանքի հետ կապված հմտություններ (երկրագործություն, անասնապահություն, ձկնորսություն, որսորդություն, առևտուր և այլն),

ժա. բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ,

ժբ. ազգային խոհանոց,

ժգ. ազգային խաղեր,

ժդ. ավանդական արհեստների հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ (ժողովրդական արհեստներ և դրանց հետ կապված հմտություններ, ժողովրդական ճարտարապետություն, բնակարան, կահկարասի).

2) ազգային ինքնության, հոգեկերտվածքի, աշխարհայացքի ձևավորման բաղկացուցիչ լինելը.

3) ազգային պատմության, տոհմի ծագման հետ կապված հիշողության, երևույթների, դեպքերի, գործընթացների խորհրդանիշ կամ այլ դրսևորում լինելը.

4) ազգային ավանդական մշակույթի եզակի դրսևորում լինելը.

5) ազգային և համամարդկային մշակութային, պատմական, կրոնական կամ գիտական նշանակություն ունենալը.

6) ոչ նյութական մշակույթի որևէ բնագավառի գիտելիքների և հմտությունների կրող լինելը:

4. Ցանկում ընդգրկելու նախապայման է ոչ նյութական մշակութային արժեքի կենդանի և կենսունակ միավոր լինելը:

(հավելվածը փոփ. 24.03.16 N 293-Ա)

Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության

աշխատակազմի ղեկավար **Դ. Սարգսյան**

Հավելված N 2
ՀՀ կառավարության 2010 թվականի
մարտի 11-ի N 310-Ա որոշման

Ց Ա Ն Կ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԺԱՌԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ

NN ը/կ	Անվանումը	Բնագավառը	Տարածման շրջանը	Կրողը	Պատմական հակիրճ տեղեկանքը	Բնութագիրը (նկարագրությունը, առանձնահատկությունները)	Կենսունակությունը (պատմական, մշակութային, տնտեսական, հասարակական նշանակությունը)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	«Սասնա ծռեր» էպոս, Ժողովրդական տարածված անուններն են «Սասունցի Դավիթ», «Ջոջանց տուն», «Քաջանց տուն», «Սասնա փահլևաններ»	ժողովրդական բանահյուսություն	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրին կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Էպոսի հերոսներից Սանասարի և Բաղդասարի մասին հնագույն վկայությունները պահպանվել են Աստվածաշնչում (Թագավորաց չորրորդ, ԺԹ), հետագայում Մովսես Խորենացու (գիրք Ա, ԻԳ) և Թովմա Արծրունու (Թովմա Արծրունի և Անանուն, «Պատմություն Արծրունյաց տան») երկերում: Դավթի և Խանդութի մասին զրույցների, Սասունում եղած իրեղեն ապացույցների մասին հիշատակություններ կան 16-րդ դարի պորտուգալացի ճանապարհորդների (Ա. Տենրեյրո, Մ. Ափոնսո) ուղեգրական նյութերում: Ուշ հայկական աղբյուրների մասին թռուցիկ հիշատակությունները վերաբերում են 19-րդ դարում հանդիպող վեպի հերոսների անուններն ունեցող տեղավայրերին (Խանդութի ձոր, Խանդութի բերդ, Դավթի թշնամիների գերեզմանները Խլաթի մոտակայքում):	«Վիպական բանահյուսություն» ժանրի ժողովրդական վեպի վառ օրինակ է: «Սասնա ծռերը» ամբողջական, կուռ կառուցվածքով, շուրջ 150 ասացողից գրառված եզակի հուշարձան է: Օտար զավթիչների դեմ մղած դարավոր պայքարն արտացոլող հերոսական ասք է՝ բաղկացած չորս ճյուղից՝ «Սանասար և Բաղդասար», «Մեծ Մհեր», «Սասունցի Դավիթ», «Փոքր Մհեր»: Հերոսների չորս սերունդը՝ չորս ճյուղը, միմյանց հետ կապված են ազգակցական կապերով: «Սասնա ծռեր» էպոսի ամենաբնորոշ գիծը հերոսական անպարտելի ոգին է՝ պայմանավորված նրա նախահիմքում ընկած առասպելական դյուցազունների սխրանքներով և հայ ժողովրդի՝ իր ոսոխների, հատկապես արաբական բռնակալության դեմ մղած դարավոր պայքարով:	Պահպանվում է հասարակության մեջ, փոխանցվում է ֆորմալ և ոչ ֆորմալ ուսուցման միջոցով: Միշտ չէ, որ անասացներն էպոսը լրիվ են հաղորդում: Հաճախ պատմում են մեկ կամ երկու հատված՝ էպոսի միասնությունն ընդգծելով ողորմիներով, որոնք փառաբանում են մնացած բոլոր հերոսներին: Պատմվող հատվածը կոչվում է այն հերոսի անվամբ, որի մասին հյուսված է էպոսի տվյալ ճյուղը: Էպոսի վիպասացների բուն հայրենիքը Վանա լճի ավազանն ու նրանից հարավ-արևմուտք և հյուսիս-արևելք ընկած գավառներն են՝ Սասուն, Մուշ, Բաղեշ, Մոկք, Շատախ, Վան, Հայոց ձոր, Խլաթ, Արճեշ, Մանազկերտ, Ալաշկերտ, Բայազետ: 19-20-րդ դդ. Գավառներից պանդխտացած և գաղթած վիպասացների ու նրանց սերունդների միջոցով «Սասնա ծռեր» էպոսն անցել է Արևելյան Հայաստան: Լեզուն հիմնականում արևմտահայ բարբառներն են, երբեմն նկատելի է նաև արևելահայ բարբառների ազդեցությունը: Ավանդվել է բանավոր, և նրա բնագրերը 19-20-րդ դդ. տարբեր վիպասացներից գրառված տարբերակներն են, որոնք կառուցվածքով, լեզվաբարբառային և վիպական ներքին հատկանիշներով բաժանվում են տիպաբանական տեղագրական երեք մեծ խմբի՝ Սասնա, Մշո և Մոկաց: Սրանցից բացի, կան նաև խառը խմբեր: Նախնական պարզ ու կուռ տիպը, հավանաբար, եղել է Սասունինը, որի տարածումից էլ ստեղծվել են մյուս տարբերակները: Կենսունակ է, որովհետև, որպես պարտադիր ուսուցման թեմա, մտել է պետական կրթական ծրագրերում: Գիտական հիմնարկների կողմից մշտապես հետազոտվում և հանրությանն է ներկայացվում գիտական հրատարակությունների ձևաչափով, կատարվում են գրական մշակումներ: Երեխաների համար հրատարակվում են պատկերազարդ տարբերակներ: Նկարահանվում են գեղարվեստական ֆիլմեր, մուլտֆիլմեր, գրվում են երաժշտական ստեղծագործություններ:
2.	Քոչարի	ժողովրդական պարարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, մասնավորապես, ՀՀ Արագածոտնի մարզի Ապարան, Ներքին Բազմաբերդ, Սասունիկ, Արագած, Կաքավաձոր,	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Հիշատակվում է վաղ միջնադարից:	Հայկական ժողովրդական ավանդական խմբապար է: Քոչարին Հայկական լեռնաշխարհում ամենատարածված և ներկայում ամենապահպանված հայկական պարն է: Բաղկացած է 2 մասից՝ չափավոր ու արագ: Երաժշտական չափը՝ 2/4, 4/4, 8/4: Ռիթմը շատ ճկուն է, իմպուլսիվ և հաճախակի սինկոպաներով: Պարաձևում քայլերը խրոխտ են, կտրուկ,	Պահպանվում է հասարակության մեջ, փոխանցվում է ֆորմալ և ոչ ֆորմալ ուսուցման միջոցով, ինչպես նաև ժառանգաբար՝ ընտանիքի ավագներից՝ երիտասարդներին: Տարածված են քոչարու տարբեր տեսակներ՝ ըստ տեղավայրի (Ապարանի, Ալաշկերտի, Մուշի, Սասնա և այլն) և ըստ պարաձևի (մեկտակ քոչարի, երկուտակ քոչարի, երեքտակ քոչարի և

			Աշտարակ, Ագարակ և ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան, Իջևան, Բերդ համայնքներում, ինչպես նաև մայրաքաղաք Երևանում:			մեծ ծնկածալերով և ծունկկոտրուկներով: Պարը հրապուրիչ է առնական դինամիկայով: Կատարում են հրար սեղմված ձեռքերի անքակտելի բռնելաձևով, գլուխները՝ բարձր, կիսաշրջանով կամ ուղիղ գծի դասավորությամբ: Կատարվում է զուռնայի և դհոլի նվագակցությամբ:	այլն): «Քոչ» արմատն ըստ երևույթին կապ ունի չամորձատված՝ չկռտած ոչխարի-խոյի գոչ-ղոչ և խոչ անվանումների հետ, գալիս է վաղնջական ժամանակներից և կապված է խոյի պաշտամունքի հետ: «Ղոչ» գոյական անունից առաջանում է «ղոչաղ» ածականը՝ համարձակ, խիզախ, քաջ: Թեպետ պարող ներն այլևս չեն հիշում պարատեսակի նախկին «խոյայծային» բովանդակության մասին, սակայն ժամանակն ու հետագա շերտավորումը չեն կարողացել ամբողջովին հաղթահարել նրա նախասկզբնական (վաղնջական) ձևը: Քոչարու ճիշտ ձևի մեջ հստակ պահպանվել են հնագույն շարժումների շարժական արմատները, երբեմնի վարքագիծը, ցատկոտումն ու թռչկոտումը, մարտը, խոյերի ու այծերի պոզահարումը, այծամարդու շարժումները: Շարժումների նշանակությունն առավել լավ արտահայտված է դեպի առաջ սրընթաց հարձակողական շարժումների և ծանրության հենարանի տեղաշարժերի մեջ, որոնցով, ասես, արտահայտվում է ախոյանին պոզահարելու ցանկությունը: Կենսունակ է, որովհետև կիրառական է ընտանեկան, հասարակական խնջույքների, տոնախմբությունների, միջոցառում երի ժամանակ:
3.	Յարխուշտա	ժողովրդական պարարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Հնագույն ակունքներ ունեցող ծիսական, ռազմական խաղ-պար է: Հիշատակվում է վաղ միջնադարից, վկայություններ կան Մովսես Խորենացու, Փավստոս Բուզանդի, Գրիգոր Մագիստրոսի մոտ:	Յարխուշտան ռազմական, ծիսական ծափպարերից է: Առանձնանում է յուրօրինակ կառուցվածքով, խաղային, երաժշտական, բանահյուսական տեքստերով և կատարման գունեղ ոճով: Դրա հիմնական դասավորությունը շրջանն է, որը պարբերաբար քանդվում է և վերադասավորվում երկու ուղիղ հանդիպակաց գծերի: Այդ գիծ-մարտաշարքերը մոտենում են միմյանց, կարծես, հարձակվում են իրար վրա: Այնուհետև պարողները բախվում են գլխավերևում կատարվող ծափերով և հեռանում: Մարտաշարքերը պարելով քանդվում են կամ վերադասավորվում շրջանի: Յարխուշտան պարում են երկու հակառակորդ խմբի բաժանված, և յուրաքանչյուրը պարում է մյուս խմբի դեմդիմաց կանգնածի հետ՝ նրա հետ զույգ կազմելով: Հիմնական պարաքայլն ընդմիջվում է հակառակորդ զույգերի ծափերով և մեկ ոտքի ծունկը գետնին զարկելով: Պարի եղանակային չափը 2/4 է: Այն սկսվում է միջին տեմպով և աստիճանաբար արագանում է: Ուղեկցվում է դհոլի և զուռնայի նվագակցությամբ:	Յարխուշտան դասվում է ծիսական, ռազմական խաղ-պարերի շարքը: Ժամանակի ընթացքում տարբեր փոխակերպումների է ենթարկվել՝ դառնալով աշխարհիկ զվարճանքի խաղ և պար, միաժամանակ պահպանել է հնագույն տարբերակին բնորոշ տարրեր, որոնց ակնհայտ վկայություններն են պարի դասավորությունները, պարաձևը, ծափերը, բանահյուսական տեքստն ու մարտական կանչերը: Հայտնի են պարի հետևյալ տեսակները՝ Խարազանի յարխուշտա, թաք յարխուշտա, Սլիվանի յարխուշտա և այլն: Պարը տարածված է եղել Սասունում: Յարխուշտայի անվանումն ունեցել է տարբեր մեկնաբանություններ, որոնցից մեկն էլ այն է, որ յարխուշտա նշանակում է զենքի ընկեր: Ավանդական յարխուշտան պարել են միայն տղամարդիկ: Ներկայում այն պահպանվում է հայ ժողովրդական և բեմական պարարվեստում, և այդ կենսունակությունը նույնպես հաստատում է այս բացառիկ ավանդական պարանմուշի արժեքն ու ինքնատիպությունը: Բեմական տարբերակում պարում են նաև կանայք՝ նույն պարաձևով, սակայն ծափ զարկելով ոչ թե տղամարդկանց, այլ միմյանց հետ: Բեմական մշակումներում յարխուշտան ունենում է որոշակի բեմական մուտք և որևէ բնորոշ պարային դիրքով շեշտված վերջաբան: Բեմադրողի մշակման և բեմի օրենքներին համապատասխան՝ սահմանափակվում է պարողների իմպրովիզացիան: Պարն ուղեկցվում է գործիքային երաժշտությամբ, հաճախ էլ՝ ձայնագրությամբ: Բացակայում է բանահյուսական տեքստը, որին փոխարինում են պարողների հաճախակի կրկնվող մարտական բացականչությունները: Այն ավանդական պարերից է,

							որը ժողովրդական պարային մշակույթում պահպանվել է մինչև այսօր և շատ քիչ փոփոխությունների է ենթարկվել: Կենսունակ է, կատարվում է ինքնագործ և պրոֆեսիոնալ պարային խմբերում, ինչպես նաև ընտանեկան, հասարակական խնջույքների ու տոնախմբությունների ընթացքում:
4.	Ավանդական հարսանեկան ծիսակատարություն	մարդու կյանքի շրջափուլերի հետ կապված սովորույթ և ծես	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Գրավոր տեղեկությունները վերաբերում են վաղ միջնադարին, ամբողջապես նկարագրվել է 19-րդ դարից սկսած:	Հարսանեկան տոնական համալիր՝ երեքից յոթ օր տևողությամբ, որը ներառում է աղվես-խնամախոսի ծեսը, ցլի մորթը՝ իր հարակից արարողություններով, հարսի ծաղկոց և պարատուն, փեսայի գովք, սափրում և այլն:	Պահպանվում է հատկապես ավանդապաշտ ընտանիքներում: Յուրաքանչյուր սեռատարիքային խումբ ունի իր գործառույթը հարսանեկան համալիրում. քավոր-քավորակինը, հարսի հայրը, մայրը, եղբայրը, քույրը, փեսայի ազգականները և ընկերները:
5.	Խավիծ	մարդու կյանքի շրջափուլերից կնոջ ծննդաբերության հետ կապված սովորույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ընտանիքներն են:	Գրավոր տեղեկությունները հանդիպում են 19-րդ դարից, շարունակվում է այսօրվա կենցաղում:	Այլուրից պատրաստված ուտեստի տեսակ է, որն անհրաժեշտ է դիտվում նոր ծննդաբերած կանանց ուժերի վերականգնման համար: Ունի ինչպես ռացիոնալ, այնպես էլ՝ սրբազան երևույթի ընկալում, քանի որ հայերի երկրագործական մշակույթի մեջ ավանդաբար պահպանվել է հացահատիկային մշակաբույսերի սրբագործ և սերնդաճի ազդեցության նկատմամբ հավատը:	Կենսունակ է, առանձնահատուկ զարգացում չունի, սակայն կիրառությունը շարունակվում է: Ընտանեկան միջավայրում ժառանգաբար փոխանցվում է փորձով:
6.	Կատիկի բարձրացում	մարդու կյանքի շրջափուլերից երեխայի ծննդյան և հասունության՝ մանկան խնամքի հետ կապված սովորույթ	Տարրը տարածված է առանձին ընտանիքներում, մասնավորապես, արևելահայոց միջավայրում:	Տարրի կրողները ընտանիքներն են: Ժառանգաբար փոխանցվում է ընտանեկան միջավայրում՝ տարեցներից կրտսերներին:	Որպես ազգագրական բնույթի նյութ՝ 20-րդ դարում գրանցվել է ազգագրագետների կողմից:	Նորածին երեխաներին լողացնելիս կոկորդի՝ կատիկի (լատիներեն choana) մասի և քիմքի մերսման սովորություն է, որի հետևանքով բերանի խոռոչի խորքային մասում՝ կոկորդում և քիմքում մկանների ամրացման միջոցով ձեռք է բերվում շնչուղիների ազատություն, ձայնի հնչեղություն և այլն:	Ազգային ավանդական մշակույթի եզակի դրսևորում է, բացառիկ երևույթ: Ճանաչողության դեպքում կարող է լայն տարածում ունենալ և նպաստել երեխաների խնամքին, սակայն կենսունակ է միայն սովորույթն իմացող ընտանիքներում:
7.	Տարի հացի խորհրդանշանային կիրառում և նախշազարդում	բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ, ժողովրդական տոնական մշակույթ, ժողովրդական խոհանոցի տարր	Տարրը տարածված է առանձին ընտանիքներում, մասնավորապես, արևելահայոց միջավայրում:	Տարրի կրողները հիմնականում կանայք են, որոշ շրջաններում՝ նաև տղամարդիկ:	Առաջին հիշատակությունները հանդիպում են 19-րդ դարի երկրորդ կեսին (Ե. Շահազիզ, Ե. Լալայան, Ա. Ահարոնյան, Քաջբերունի):	Ժողովրդական տոնածիսական, խորհրդանշանային համալիրի բաղկացուցիչ տարր է: Պատրաստման գիտելիքները, իմտությունները փոխանցվում են ժառանգաբար: Տարի հացը կլոր է կամ ձվաձև՝ մոտավորապես 30-40 սմ տրամագծով: Հայաստանի մի շարք շրջաններում հայտնի է եղել նաև այլ անուններով՝ կրկենե, կրկենի, դռվլաթ կրկենի, միջնակ կլոճ, միջինք և այլն: Հացը կտրվում է Նոր տարուն (տարբերակներ՝ Մեծ պասի կեսին՝ միջինքին) և բաժանվում տան անդամներին: Հացի զարդանախշերը խորհրդանշորեն կապվում են տիեզերածնության, արարչագործության ու սերնդաճի գաղափարների հետ և այլն:	Փոխանցվում է փորձով՝ ավագ սերնդից երիտասարդներին: Կենսունակ է, քանի որ կիրառական է և կապված է ավանդական ուտեստի և տոնական արարողակարգի հետ:
8.	Սուրբ Սարգսի տոն	ժողովրդական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Գրավոր ամենավաղ տեղեկությունները պահպանվել են 5-րդ դարից:	Տոնածիսական համալիրը կապված է ամուսնական գուշակության հետ:	Տարածված է ընտանեկան, հասարակական միջավայրում՝ հատկապես երիտասարդության շրջանում:
9.	Տերընդեզ	ժողովրդական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի, Կոտայքի, Արագածոտնի, Շիրակի, Արարատի, Վայոց ձորի և Արմավիրի մարզերի համայնքներում: Տեղական որոշ առանձնահատկու-թյուններով նշվում է նաև ՀՀ Լոռու, Տավուշի, Սյունիքի մարզերի համայնքներում:	Տարրի կրողները համայնքների երիտասարդներն են, մասնավորապես, նորապսակների և նոր նշանվածների ընտանիքները և այդ ընտանիքների ազգակցական համակարգերը	Տերընդեզի տոնահանդեսները եղել են զանգվածային, առանց սեռատարիքային սահմանափակման, իրականացվել են գյուղական և քաղաքային բնակավայրերում: Հայտնի բանահավաք Գարեգին Սրվանձտյանը 1878 թ. Կ. Պոլսում հրատարակված «Մանանա» աշխատության մեջ գրել է. «Հայաստանի համար ընդհանուր է այս տոնի վսեմությունը. Կաղանդին կամ տարեգլխույն այնքան հանդիսավոր չէ, որքան այսօր. Մեծամեծ խնջույքներ և ուրախություններ կը կատարեն, երգերով, պարերով, ուտելիքով և մպելիքով կը զվարճանան»: 19-րդ դարից սկսած գրավոր բազմաթիվ տեղեկություններ կան Տերընդեզի տոնահանդեսի մասին՝ երգերի գրանցված և հրատարակված տեքստեր, ծեսերի և պարերի	Տոնի անվանման բարբառային տարբերակներ են՝ Տերինտազ, Տերընտաս, Տերինտես, Դառդառանջ և այլն: Տոնի օրացուցային ժամանակը փետրվարի 14-ն է, իսկ փետրվարի 13-ին կատարվում է նախատոնակ: Այն իր բնույթով սահմանագծում է ձմռան ավարտը և գարնան գալուստը: Տոնահանդեսն ունի համայնքային և ազգակցական մասնակցության փուլեր, որի կարևորագույն ծեսը խարույկ վառելն է ու դրա հետ կապված գործողությունները: Կային գլխավոր՝ համայնքային և մասնավոր՝ ընտանեկան խարույկներ: Համայնքային խարույկները վառվում էին եկեղեցիների բակերում՝ օգտագործելով ծառերի չորացած ճյուղեր, իսկ անտառազուրկ վայրերում նաև ծղոտ էին վառում: Իշխում էր այն պատկերացումը, որ Տերընդեզի կրակը «բերում է օդի բարեխառնություն, արտերի արգասավորություն, ամուսինների օրհնություն»: Մասնակիցներն այս խարույկից խանձողներ էին տանում, որով	Տերընդեզի տոնը, որպես մշակութային ավանդույթ, ընկալվում է որպես ազգային ինքնության մաս և կենցաղում կարևոր և հաստատուն դեր ունի: Խորհրդային Հայաստանում այն նշվում էր ընտանեկան շրջանակում, իսկ Հայաստանի անկախացումից հետո ընդհատված տոնական ավանդույթների մեծ մասը կրկին կենսունակություն են ձեռք բերել: Դրան նպաստում են նաև եկեղեցիները, թանգարանները, հասարակական կազմակերպությունները, տոնի կրողները: Ներկայում Տերընդեզն ամուսնության հետ կապված միջոցառումների կարևորագույն մասն է հանդիսանում: Տերընդեզի տոնը նպաստում է հասարակական համախմբվածությանը և առանձին համայնքների մշակութային ինքնարտահայտմանն ու դրանով իրենց վրա

					նկարագրություններ, մաղթանքներ, ազգակցական այցելություններ և համատեղ խնջույքներ, ինչպես նաև Տերընդեզի մասին դիտարկումներ մամուլում, գեղարվեստական գրականության էջերում և բանահավաքների նյութերում: 1901 թ. հրատարակված մի տեղեկության համաձայն տարածված էր այն պատկերացումը, որ Տերընդեզի հետ վերջանում է «ձմռան քառասունքը», ավարտվում են սաստիկ ցրտերը: Շիրակում, օրինակ, ասում էին՝ «Մեծ գոլն ընկավ», այսինքն՝ եղանակն սկսում է տաքանալ: Տոնահանդեսն իր ակունքներով կապվում է կրակի մաքրագործող զորության հանդեպ մարդկանց հավատի հետ՝ իր մեջ խտացնելով կրակի վաղնջական պաշտամունքի դրսևորումները:	վառում էին իրենց բակերի խարույկները և տոնահանդեսը համայնքայինից վերափոխվում է ազգակցականի: Նորապսակների դեպքում նորափեսայի ու նորահարսի ազգականներն այցելում են նորափեսայի տուն, նշանվածության դեպքում՝ հարսնացուի տուն՝ իրենց հետ նվերներ տանելով, որոնց մեջ պարտադիրը զանազան բաղադրիչներով աղանձն է (ցորեն, սիսեռ, կանեփ, դդմի կորիզ, եգիպտացորեն) և քաղցրավենիքը: Խարույկների մոտ ծեսերն ավելի բազմատեսակ են՝ կրակի շուրջը խմբային պտույտներ, կրակի վրայով թռիչքներ, շուրջպարեր: Համարվում էր, որ Տերընդեզի կրակը մաքրագործող բնույթ ունի, բուժում է հիվանդությունները, ամլությունը: Նորապսակների մայրերը հավաքվածների վրա աղանձ էին շաղ տալիս և քաղցրեղեն հյուրասիրում: Խարույկի մոխիրը խնամքով հավաքվում էր և առատորեն ցրվում տնտեսական կարևորության վայրերում՝ գոմում, մառանում, թոնրատանը: Մոխիրը քսում էին դռներին, պատուհաններին՝ «չարի մուտքը» կանխելու նպատակով: Հանդեսներին հաջորդում են խնջույքները, որոնք ուղեկցվում են պարերով: Քրիստոնեական ավանդույթում տոնը նշանավորվում է քառասնօրյա Հիսուսին տաճարին ընծայելու և Սիմոն ծերունու՝ Փրկչին ընդառաջ գալու ավետարանական դրվագը:	ուշադրության բևեռմանը: Ոչ նյութական մշակութային ժառանգության կրողներից կազմված հասարակական կազմակերպությունները, որոնք կազմակերպում են տոնի հետ կապված միջոցառումներ, նույնպես նպաստում են տոնի տարածմանն ու հանրահռչակմանը: Մասնավորապես, «Տոնացույց. ավանդական տոների վերածնունդ» ՀԿ-ն տարբեր համայնքներում ստեղծում է «Ժառանգության դպրոցներ»՝ ներգրավելով կրողներին՝ կազմակերպում ավանդական տոների մասին ոչ ֆորմալ ուսուցման ծրագրեր: «Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման» ՀԿ-ն իրականացնում է «Հացը լեռներում» ամենամյա փառատոնը, որի ընթացքում ներկայացվում են տարբեր տոների, այդ թվում՝ Տերընդեզի մաս կազմող տոնածիսական ուտեստի առանձնահատկությունները: Ուսուցման գործընթացում ներառված են նաև մասնավոր դպրոցները: Օրինակ՝ «Մխիթար Սեբաստացի» կրթահամալիրն իրականացնում է դպրոցականների համար նախատեսված «Տրնդեզ» հայրենագիտական նախագիծ, որի ընթացքում յուրաքանչյուր աշակերտ ստեղծում է տոնի մասին իր նյութը և տեղադրում սոցիալական հարթակներում: Հաշվի առնելով այն հանգամանքը, որ Տերընդեզը ոչ միայն ժողովրդական տոն է, այլև եկեղեցական տոնացույցի կարևոր տարր՝ Ն.Ս.Օ.Տ.Տ. Գարեգին Բ Ամենայն Հայոց Կաթողիկոսի տնօրինությամբ 2006 թ. հռչակվել է նորապսակների օրհնության օր: Բոլոր եկեղեցիներում այդ օրն օրհնում են նորապսակներին:
10.	Վարդավառ	ժողովրդական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, որոշ առանձնահատ-կություններով՝ ՀՀ Տավուշի և Լոռու մարզերի համայնքներում:	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Վարդավառը հնագույն արմատներ ունեցող տոներից է և կապվում է ջրի պաշտամունքի նախնական պատկերացումների հետ: Տոնի ծագումը կապվում է աստվածաշնչյան Նոյ նահապետի տապանի՝ Արարատ սարի գագաթին հանգրվանելու կամ Հայկ նահապետի և նրան հետապնդող Բելի բախման հետ: Վարդավառի ժողովրդական տոները կապվում են մայրության և արգասաբերության աստվածուհի Անահիտ և գեղեցկության ու ջրերի հովանավոր Աստղիկ դիցուհիների հետ: Տոնը Հայ Առաքելական եկեղեցու տոնացույց է մտել 5-րդ դ. Քրիստոսի պայծառակերպության (այլակերպության) տոն անունով: Ըստ քրիստոնեական տոնացույցի Քրիստոսի պայծառակերպության տոնը շարժական է, նշվում է Զատիկից 98 օր հետո, ուստի 35 օրվա շարժականություն ունի և կարող է ընկնել հունիսի 18-ից մինչև օգոստոսի 1-ը այն կիրակի օրը, որը կլինի Զատիկից 98 օր հետո: Հայաստանի որոշ տարածքներում Վարդավառը նշվել և այսօր էլ նշվում է հուլիսի 22-ին հաջորդող կիրակի օրը և համապատասխանում է արտի հունձի շրջանին կամ անմիջապես հաջորդում է դրան: Անցյալում տոնին գրեթե ամենուր հասկեր էին տանում եկեղեցի՝ խնդրելով, որ դաշտերը	Տոնի անվանման բարբառային տարբերակներ են՝ Վրթիվեր, Վարթեվոր: Տավուշում և Լոռիում Վարդավառի տոնահանդեսի հիմնական այրերը լեռներն էին և մինչև այսօր դրանք մենացանկալի այրերն են՝ ջրերի ակունքների մոտ անասունների մառային արոտավայրերը: Դաշտավայրի գյուղերից և քաղաքներից ազգականները հավաքվում էին լեռնային ամառանոցներում գտնվող ազգականների կամ պարզապես ծանոթների մոտ: Աղջնակները և պատանիները մեծ քանակությամբ ծաղիկներ էին հավաքում, փնջեր կազմում և ծածուկ նետում հարևանների և ազգականների բակերը: Տարեցները ցորենի հասկերից հատուկ հմտությամբ զանազանակերպ խաչբուռեր հյուսում: Մինչև Վարդավառ խնձորի պաս էր: Որոշ վայրերում առաջին խնձորն ուտելն ուղեկցվում էր հատուկ նախապատրաստություններով: Լուսաբացից առաջ խարույկների շուրջ սկսվում էին տղաների և աղջիկների պարերգերը, խնձորներ էին խորոված և միմյանց հյուրասիրում: Վարդավառի տոնական ատրիբուտը ծաղիկներն են՝ ծաղիկներից պատրաստված պսակներ, ծաղիկներով զարդարված կենդանիներ, սեղաններ: Առավոտն սկսվում է ջրախաղերով: Ջրախաղերը բացատրվում են որպես Նոյ նահապետի՝ ջրհեղեղից փրկվելու հիշատակի արարողություններ: Մթնոլորտն ամբողջովին լցվում է Վարդավառի հատուկ թխվածքի՝ բիշիի հոտով: Մինչ տարեցներն զբաղվում են ուտեստների պատրաստմամբ	Վարդավառը շատ սիրված տոն է և ակնհայտ է դրա կենսունակությունը: Ջրախաղերը հաճախ «ծածկում են» տոնի մի շարք ֆունկցիաներ՝ տոնահանդեսը վերածելով պարզ խաղի: Վարդավառի տոնի հասարակական գլխավոր ֆունկցիան այն հուզական-մշակութային տարածքի վերստեղծումն է, որը վերականգնում է պատմական անցյալի կարևորագույն դրվագները, կապը շրջակա միջավայրի և երկրի կարևորագույն բնական ռեսուրսների հետ: Այն միավորում է համայնքը, օգնում է մարդկանց պարզ խմբից պարբերաբար վերածվելու համատեղ խմբային նույնական հուզականության կրողների՝ լինեն դրանք համայնքի անդամներ, հարևաններ, ազգականներ կամ նույնիսկ տեղաբնակ հայրենակիցներ (լոռեցիներ, տավուշցիներ, մարտունեցիներ), դրանով ինքնին ամրագրելով որոշակի ուղղահայաց պատմաժամա-նակագրական և հորիզոնական նույնականացում և դրա ժառանգորդում հաջորդ սերունդներին: Քանի որ որոշ մարզերում տոնահանդեսի համար շարունակում են կենսունակ մնալ ավանդական վայրերը՝ լեռները, ջրերի ակունքները, գյուղերին մոտ նույն տարածքները, ուր պատմական, մշակութային էթնիկական, հուզական նույնականացումը շարունակվում է: Անցյալի հետ նույնականացումը

					մորեխից և կարկուտից անվնաս մնան:	և խնջույքները կազմակերպելով, երիտասարդներն ավանդական խաղերի մեջ են: Վարդավառին վերականգնվում է ողջ համայնքի պատմական և ընթացիկ միկրոաշխարհը՝ Հայկ նահապետի հաղթանակով վերահաստատվում է հայկական էթնոսի ծնունդը, սերունդների պայքարով՝ կյանքի շարունակականությունը, կապը ողջ սրբազան երկրային ռեսուրսների՝ ջրի, դաշտի, ցորենի, անտառի, ծաղիկների, դրանց դիցաբանական հովանավորների՝ Անահիտ և Աստղիկ դիցուհիների հետ: Վարդավառն այն տոներից է, որը հարազատ է բոլորին և մասնակցային է, քանի որ իրականացվում է հասարակության բոլոր խավերի ներգրավմամբ՝ առանց սեռատարիքային սահմանափակման	կայացվում է մարդկային և էթնիկական սկզբի դրվագների խաղային վերարտադրումներով՝ պատկերելով Նոյի և մարդկության փրկությունը ջրհեղեղից, մինչև Հայկ նահապետի հաղթանակը Բելի նկատմամբ: Պարբերաբար վերահաստատվում է շրջակա միջավայրի ռեսուրսների՝ ջրերի ակունքների, լեռների, անտառների, հարազատ տարածքի հետ կապի կարևորությունը: Արդյունքում տոնական միջավայրը, տոնահանդեսի պատմական անցյալի դրվագները և սրբազան տարածքը վերականգնում են անցյալի կապը ներկայի հետ: Այս հիմնական հասարակական ֆունկցիայից զատ գործում են մյուս գործառույթները՝ միջսերնդային և ազգակցական կապերի ամրապնդումը՝ երիտասարդները գնում են տարեցների մոտ, քաղաքաբնակները՝ գյուղաբնակների մոտ, բոլորը միասին դուրս են գալիս կյանքի ամենօրյա ռեժիմից և միասին մտնում հրապարակային համատեղ հուզական կապի մեջ:
11.	ՀՀ Արագածոտնի մարզի Նիգավան գյուղի Սուրբ Թևաթորոսի պաշտամունք	ժողովրդական հավատալիք և սովորույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Նիգավան գյուղում:	Տարրի կրողները Նիգավան գյուղի ներկա և նախկին բնակիչներն են:	Սուրբ Թևաթորոսի պաշտամունքի այս տարբերակը վկայված է Արևմտյան Հայաստանի Դերջան գավառում՝ Գևորգ Հալաջյանի «Դերսիմի ազգագրություն» գրքի դեռևս անտիպ հատվածում (20-րդ դարի սկիզբ):	Եզակի և զուտ տեղական տոնա-ծիսական համալիր է՝ կապված սրբի գերեզմանի պաշտամունքի, Վարդավառի տոնի ընթացքում կատարվող ուխտագնացության, մատաղների, ավանդազրույցների ու հավատալիքների հետ:	Փոխանցվում է համայնքի և հայրենակիցների միջավայրում: Սուրբը բուժիչ և զավակատուր է համարվում:
12.	ՀՀ Արագածոտնի մարզի Քասախ գյուղի Թուխ Մանուկի պաշտամունք	ժողովրդական հավատալիք և սովորույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Քասախ և Մռավյան համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Արագածոտնի մարզի Քասախ և Մռավյան համայնքների բնակիչներն են :	Հուշարձանի մասին հիշատակում է Թ. Թորամանյանը, նոր հեղինակներից՝ Տ. Պետրոսյանցը (Հայկազուն): Պաշտամունքի մասին տեղեկություններ չկան:	Պաշտամունքը կապված է համանուն սրբատեղիի հետ, որը գտնվել է Քասախ (նախկինում՝ Չամռլու) գյուղում: 1963 թ.: Հայտնվելով Ապարանի ջրամբարի տարածքում, գյուղի բնակչությունը տարհանվել է և հաստատվել ներկայիս Քասախում, սակայն «Թուխ Մանուկ» սրբատեղիի պաշտամունքն ու դրա հետ կապված հավատալիքային համալիրն ամբողջովին պահպանվել են: Գյուղի բնակիչներն այստեղ նշում են Համբարձում, Վարդավառ, Սուրբ Խաչ և այլ տոներ, ինչպես նաև ուխտ են անում՝ առողջանալու, զավակ ունենալու և այլ բաղձանքներով:	Պահպանում են հիմնականում ներկայիս Քասախ գյուղի բոլոր բնակիչները, որոնց միանում են հուշարձանին հարևան Մռավյան, Քուչակ և այլ համայնքների բնակիչները:
13.	«Կռունկ» երգ	ժողովրդական երաժշտարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները տարբեր տարիքի մարդիկ են:	«Կռունկը» հայկական ուշ միջնադարի՝ լայն տարածում գտած երգերից է (1617 դարեր), իր մեղեդիական ոճով մոտիկ ու հարազատ է տաղային տիպի ստեղծագործութ-յուններին և հայ միջնադարյան պրոֆեսիոնալ երաժշտության նմուշներին: Մատենադարանի N 7717 ձեռագրում պահպանվում է երգի խազագրված ամենահին օրինակը: Ձեռագիր ամենահին տարբերակը պահպանվել է Քյուրդյան հավաքածուի (ԱՄՆ) N 85 տաղարանում: «Կռունկի» հաստատուն, մեկ միասնական բնագիրը վերաբերում է 1898 թ. (Կ. Կոստանյանցի բաղդատական հրատարակություն): Առկա են «Կռունկ» երգի 22 տարբերակներ, որոնցից ամենակենսունակը Կոմիտասի մշակումն է:	Երաժշտա-բանաստեղծական ժանրի՝ պանդխտության թեմայով քնարական երգ է, որը մարմնավորում է երկու կերպար: Կռունկը երգի այլաբանական կերպարն է, իսկ բանաստեղծն ըստ էության գլխավոր կերպարն է, քնարական հերոսը: Այս երկու տարբեր, միանգամայն հակադիր գոյավիճակի տեր քնարական կերպարները միավորվում են, ինչի արդյունքում կռունկն այլևս չի դիտվում որպես այլաբանական կերպար, այլ անձնավորում է տարագիր բանաստեղծին, տարագիր մարդուն: Երկուսը միասին դառնում են աշխարհասփյուռ հայ ժողովրդի խորհրդանիշ:	«Կռունկը» 17-րդ դարի 2-րդ կեսին տարածված է եղել Կ. Պոլսի, Բութանիայի, Ադրիանապոլսի, Շապին-Գարահիսարի, Հալեպի, Երուսաղեմի հայկական համայնքներում: Հորինված լինելով իբրև գրավոր երգ և տարածում գտնելով հիմնականում գրավոր եղանակով՝ պահպանել է իր հորինվածքի առանձնահատկութ-յունները, չափն ու հանգը, նյութն ու բովանդակությունը: Ունի լեզվաոճական ընդգծված արտահայտչականություն, բառային, պատկերային ինքնատիպ համակարգ: Պահպանվել է հասարակության մեջ, փոխանցվում է ֆորմալ և ոչ ֆորմալ ուսուցման միջոցով:
14.	«Գացեք, տեսեք» երգ	ժողովրդական երաժշտարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի, Շիրակի, Վայոց ձորի, Գեղարքունիքի մարզերի համայնքներում, Երևան, Էջմիածին, Արմավիր քաղաքներում:	Տարրի կրողները տարբեր տարիքի մարդիկ են:	Առաջին նմուշները տպագրվել են 18-րդ դարում: Մինչև 1915 թ. տարածված էր Արևմտյան Հայաստանի Տարոն, Վասպուրական գավառներում և Բութանիայում:	Ժողովրդական խորհրդանշական, ծիսական երգ է տոնածիսական երաժշտա-բանաստեղծական ժանր՝ բաղկացած 12-13 շղթայական տներից, որոնցից յուրաքանչյուրը, խորհրդանշելով տարվա մեկ ամսվանից մյուսին անցումը, փոխաբերական իմաստով նկարագրում է կենդանիների՝ մեկը մյուսին ուտելը, այսպիսով ներկայացնելով տարեշրջանը և	Երբեմնի Բարեկենդանի ծիսական երգ է, որը մինչև 20-րդ դարի առաջին կեսը կատարվել է պար ներկայացում ծեսի ձևով: Այժմ կատարվում և փոխանցվում է ընտանիքներում՝ որպես կատակերգ: Տարբերակներից մեկը կատարվում է «Արևիկ» մանկապատանեկան համույթում:

15.	Բատոլա	ժողովրդական պարարվեստ, ծիսական հարսանեկան պարերգ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի, Գեղարքունիքի, Վայոց ձորի, Շիրակի մարզերի համայնքներում:	Տարրի կրողները Արագածոտնի, Գեղարքունիքի, Վայոց ձորի, Շիրակի մարզերի համայնքների տարբեր տարիքի մարդիկ են:	Պարերգի առաջին գրառումներից է Ք. Կուշնարյանի 1927 թ. Գեղարքունիքում ձայնագրած տարբերակը: Պարի հնագույն ծագման և ծիսական բնույթի մասին առաջին անգամ վկայել է Ս. Լիսիցյանը ("Ста ринные армянские театральные представления и пляски", Ереван, т. 1, 1958, стр. 388):	Պարերգի անվանումներն են Բաթոլա, Բատալ, Բատոլ: Պարատեսակին հետաքրքրություն և ինքնատիպություն է հաղորդում պարաքայլերի 5-րդ և 10-րդ հաշիվներին փոքր դադարը կամ զույգ հարվածը՝ «կոտրելով» անընդհատ պարբերական շարժումը, ինչը կապված է խառը կամ մեջընդմիջվող երաժշտական մետրի հետ: Այս իմաստով այն նմանություն ունի մեկ այլ՝ Թամզարա պարի հետ: Այս պարի մի տարբերակը միևնույն պարաքայլերով և գրեթե նույն մեղեդիով կատարվում է որպես Բատոլա՝ Շիրակում, Ապարանում, Մարտունիում, որպես Թամզարա:	Երկար ժամանակ կենսավարելով իբրև հարսանեկան պարերգ՝ հետագայում կատարվել է նաև այլ խնջույքների ժամանակ: Քասախի բնակչուհի 78-ամյա Լենա Գևորգյանը, կատարելով պարերգի մի քանի տարբերակ, փաստում է, որ այս պարերգը պարել են ինչպես հարսանիքներին, այնպես էլ՝ այլ առիթներով: Հարսանիքի ծեսի ընթացքում այն կատարել են հատկապես «Ծաղկոց տանը»: Այսօր ծիսական-հարսանեկան պատկանելություն ունեցող Բատոլան կատարվում է առանց բուն խորհրդի գիտակցման: Այդուհանդերձ, այն բավական տարածված և սիրված է թե՛ իբրև պար, թե՛ իբրև երգ:
16.	Ավանդական դարբնություն	ավանդական արհեստների հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ	Տարրը հիմնականում տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի համայնքում, արհեստանոցներ կան նաև ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ քաղաքում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի դարբիններն են:	Դարբնության մասին առաջին հիշատակությունը տրված է 5-րդ դարի պատմիչ Մովսես Խորենացու «Հայոց պատմություն» աշխատությունում, այնուհետև միջնադարյան այլ պատմագիրների՝ հատկապես Վանական վարդապետի և Ստեփանոս Օրբելյանի երկերում: Վկայություններ կան մինչև 19-րդ դարը գործող դարբինների համքարությունների մասին, որոնք ունեցել են իրենց կանոնադրությունը, դրոշն ու խորհրդանիշը, ինչպես նաև արհեստի պահպանման ու փոխանցման հետ կապված առանձնահատուկ ծեսեր և արարողություններ: Ավանդական դարբնությունը մինչև 20-րդ դարի առաջին կեսը տարածված է եղել ոչ միայն քաղաքներում, այլև գյուղերում:	Դարբնության արհեստի բաղադրիչներն են երկաթ տաքացնելու, կռելու, տաք կամ սառը եղանակով կոփելու, ջեռուցելու, ջրում մխելու (երկաթը ջրով կոփելը և նրան պողպատի հատկություն հաղորդելը) տեխնոլոգիական, ինչպես նաև օժանդակ փուլերը՝ զոդելն ու գամելը: Տեխնոլոգիական բաղադրիչներից յուրաքանչյուրը պահանջում է լուրջ վարպետություն՝ հիմնված գիտելիքների, փորձի ու հմտության վրա: Վարպետ դարբինների կողմից արհեստի գիտելիքներն ու հմտությունները աշակերտներին է փոխանցվում մեծ մասամբ այն դեպքում, երբ աշակերտի դերում հանդես է գալիս վարպետի կամ մերձավոր հարազատներից մեկի որդին:	Ներկայում դարբնոցային ավանդական տեխնոլոգիական հմտությունների վրա հիմնված տարբեր համայնքների արհեստանոցներում և հատկապես Գյումրի համայնքում դարբինների գերդաստաններ կան, որոնք ժառանգական են և անցյալում տարածված համքարությունների ավանդույթների կրողներն են: Հարկ է ընդգծել, որ Գյումրին հանրապետության միակ համայնքն է, որն այսօր կենսունակ է պահում քաղաքային դարբնության ավանդույթները: Գյումրիի դարբնությունը բացի կենցաղային գործառույթից նաև գեղարվեստական առանձնահատկություններ ունի: Գյումրեցի դարբինները պահպանում են ավանդական դարբնոցային տեխնոլոգիաներով աշխատելու սովորույթը և ավանդական տեխնոլոգիական հմտությունների կրողներն ու փոխանցողներն են:
17.	Խաչքարա-գործության վարպետություն	Ավանդական արհեստների հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է ամբողջ Հայաստանում: Ավանդույթի համալիր պահպան-վածությունն առկա է հատկապես ՀՀ Գեղարքունիքի ու Արագածոտնի մարզերում և Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները Քարագործ վարպետ-քանդակագործներն են, որոնք դեռևս պահպանում են խաչքարի զարդանախշ խորհրդանշանների իմաստաբանության ու խաչքարի՝ որպես սրբազան տեքստի մասին գիտելիքը, ինչպես նաև քարագործության ավանդական տեխնոլոգիական հմտությունները:	Խաչքարագործությունը հայ ժողովրդական արվեստի յուրահատուկ դրսևորումներից է, որը հիմնված է հնագույն ավանդույթների վրա, անցել է զարգացման երկար ճանապարհ և այսօր էլ չի կորցրել իր արդիականությունը: Այն ճարտարապետության և քանդակագործության միջև միջանկյալ մասնագիտություն է: Խաչքարագործության ակունքները գնում են մինչև Հայաստանում վաղ քրիստոնեական շրջան՝ մոտավորապես 47-րդ դարեր: Այն իր զարգացումն է ապրել 9-10-րդ դարերում և իր գագաթնակետին հասել 12-18-րդ դարերում: Խաչքարի արևմտահայաց կողմի վրա փորագրված կոմպոզիցիայի հիմնական տարրը խաչն է: Խաչի շուրջ հաճախ պատկերվում են երկրաչափական զարդանշաններ, հավերժության նշաններ, բուսական և կենդանական աշխարհի պատկերներ, ինչպես նաև մարդիկ, հատկապես՝ սրբապատկերներ: Այն համարվում է ճարտարապետական փոքր կոթող: Խաչքարագործությունը ՀՀ տարբեր մարզերում հանդես է գալիս բազմակողմանի, հարուստ ձևերով՝ ունենալով, անշուշտ, տեղական ավանդույթներից բխող առանձնահատկություններ: Խաչքարի կերտման վարպետության մեջ հատուկ տեղ է գրավում հայկական յուրահատուկ զարդանախշերի կատարումը: Դրանք	Խաչքարագործության վարպետության համալիր գիտելիքները և հմտությունները ներառում են ոչ միայն տեխնիկա-տեխնոլոգիական ու կատարողական ունակությունների և տեխնոլոգիական գործողությունների հաջորդականության մասին ավանդական փորձն ու գիտելիքը, այլև խաչքարի զարդանախշերի ու խորհրդանշանների, ինչպես նաև խաչքարի՝ որպես սրբազան հատկություններով օժտված պաշտամունքային օբյեկտի տեքստային իմաստաբանության ու բովանդակության իմացությունները: Խաչքարի վրա փորագրված ամեն մի խորհրդանիշ ունի իր նշանակությունը, որի փոխանցումը վարպետից աշակերտին խաչքարագործության մշակութային կոդի պահպանման ու վերարտադրության հիմքն է:	Վարպետությունը ներկայումս համալիր կերպով պահպանվում է ավագ սերնդի քարագործ վարպետների կողմից, ովքեր այն աշակերտության ու աշխատանքային փորձառության ձևավորման միջոցով փոխանցում են հաջորդ սերնդին:

					ներկայացնում են խորհրդանիշերի մի ամբողջ համակարգ:		
18.	Տոհմածառ	ազգի պատմության, տոհմի ծագման հետ կապված հիշողության, երևույթների, դեպքերի, գործընթացների խորհրդանիշ	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ընտանիքներն են: Ժառանգաբար փոխանցվում է ընտանեկան միջավայրում՝ տարեցներից կրտսերներին:	Գրավոր տեղեկությունները հանդիպում են 19-րդ դարից: Ծաղկում է ապրել հատկապես 20-րդ դարում և այսօր էլ շարունակում է զարգանալ:	Ամրագրում է ընտանեկան-արյունակից ազգակցական կապերի ուղղահայաց և հորիզոնական շերտերի՝ տոհմի կամ գերդաստանի մասին իրազեկվածությունը, հիշողությունը, տոհմանունների հարատևությունը: Տոհմածառի նախնական տարբերակներն Ավետարանի կամ Սուրբ գրքի վերջին էջում՝ ընտանիքում ծնված և մահացած անդամների ժամանակագրությունը գրանցող սովորույթ էր, որը հետագայում դարձավ ինքնուրույն միավոր՝ թղթի վրա գծված կամ որևէ այլ ձևով՝ կավե, փայտե քանդակների միջոցով գերդաստանի մի քանի սերունդների ցյուղային զարգացումը ներկայացնող պատկերով (այստեղից էլ՝ անունը՝ «տոհմի ծառ»): Տոհմածառերի տարատեսակները զարգանում են կյանքին համընթաց, և այսօր կիրառվում են նաև ժամանակակից տեխնոլոգիական հնարավորությունները:	Կենսունակ է և շարունակում է զարգանալ ձևի և բովանդակության տեսանկյունից: Այսօր տոհմածառեր են կազմվում զանազան գեղարվեստական և գեղագիտական լուծումներով՝ աշխատելով ներառել տոհմի ազգակցական խմբի առնվազն յոթ սերունդ՝ ուղղահայաց և հնարավորինս լայն՝ հորիզոնական ուղղություններով:
19.	Ժանեկա-գործություն	ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստ, գեղարվեստական գործվածք	Տարրը տարածված է հատկապես ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի, Արթիկ, Մարալիկ և ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան, Իջևան քաղաքային համայնքներում, ինչպես նաև Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները տարբեր տարիքի կանայք և աղջիկներն են:	Թելանյութի ոչ այնքան դիմացկուն լինելու հետ կապված՝ ժանյակի հնագույն նմուշներ չեն պահպանվել, սակայն դրա վաղ ծագման մասին վկայում են հնագիտական գտածոները՝ ուրարտական աստվածուհու արձանիկը, կրծքազարդերի վրա պատկերված կանանց կերպարները (Բ. Պիատրովսկի, Ուրարտուի արվեստը, Լենինգրադ, 1962 թ., ռուսերեն) և մանրանկարչության պատկերները (Երուսաղեմի N 2563 ձեռագիր մանրանկար, 1272 թ.):	Առանց կտորի հիմքի՝ մետաքսյա, բամբակյա, բրդյա, մետաղյա և այլ թելերով ստեղծվող ցանցկեն մանածագործվածք: Ասեղնագործ ժանյակները գործվում են հանգույց-օղակներով, որոնց շարքերը դասավորվում են միմյանց նկատմամբ շախմատանձև: Հանգույցները երբեք չեն փոխվում և կատարվում են նույն ձևով, մինչդեռ օղակները փոփոխելի են: Փոխելով օղակի չափերը և ձևերը՝ ստեղծվում են զարդանկարներ: Ունենալով նույն տեխնիկան՝ Հայաստանի տարբեր պատմաազգագրական շրջանների ժանյակներն աչքի են ընկնում միայն իրենց բնորոշ առանձնահատկություններով: Հայկական ժանեկագործության մեջ առավելությունը տրվել է ասեղնագործ ժանյակին, որը շատ ինքնատիպ է և տարբերվում է այլ ժողովուրդների ժանյակներից: Այն առանձնանում է առաջին հերթին իր կատարման տեխնիկայով, զարդանախշերով, այնուհետև՝ դրանց դասավորման կարգով, որը խիստ ինքնատիպ է:	Ավանդական կենցաղում ժանեկագործությունն ունեցել է առօրյա-կենցաղային, գեղարվեստա-գեղագիտական և տոնածիսական գործառույթ: Հայկական ասեղնագործ ժանյակն ինչպես անցյալում, այնպես էլ ներկայում կարևոր նշանակություն ունի տեքստիլ և թեթև արդյունաբերության զարգացման համար: Ժանյակը եղել է կնոջ ավանդական հագուստի, մասնավորապես, գլխի հարդարանքի բաղկացուցիչ մասը: Արդի հայ ժանեկագործուհիներն ստեղծում են բարձրարվեստ բանվածքներ՝ շարունակելով ու զարգացնելով ժողովրդական արվեստի այդ ինքնատիպ ցյուղի ավանդույթները: Հայ կանայք և աղջիկները տիրապետել են ժանեկագործության բոլոր տեխնիկական հմտություններին, որոնք գրեթե անփոփոխ պահպանվել են մինչև օրս:
20.	Փայտե հմայիլի պատրաստման և կիրառման ավանդույթ	ժողովրդական հավատալիք և կիրառական արվեստ	Տարրը տարածված է հատկապես ՀՀ Գեղարքունիքի, Լոռու, Սյունիքի, Արագածոտնի, Տավուշի մարզերում, ինչպես նաև Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները երիտասարդ և ավագ սերնդի կանայք են, ինչպես նաև փայտագործ վարպետները:	Փայտե հմայիլների մասին վկայություններ կան 19-րդ դարի ազգագրական աղբյուրներում (Բ. Շանդրե, Անցում Հայաստանից Ռուսաստան, Փարիզ, 1893 թ. ֆրանսերեն):	Փայտե հմայիլը պայտաձև փորագրված փայտ է, որի վրա պատկերված են երկրաչափական, բուսական և տիեզերական նախշեր: Ներկայում փայտատեսակի, չափերի հետ կապված որևէ սահմանափակում չկա: Օգտագործվում է տանը՝ անձին, իսկ գյուղական միջավայրում ընտանի կենդանիներին պաշտպանելու համար: Փայտե հմայիլները տեղադրվում են մուտքի դռան վերևում, մուտքի առջևի պատին կամ մոտակա այան վրա: Կենդանիներին պաշտպանելու համար դրանք կախում են կենդանիների վզին, եղջյուրներին կամ գոմի դռանը, այանը, առատ կարագ ստանալու համար այն կապում են խնոցու պարանին: Փոքր փայտե հմայիլները կախում են երեխաների օրորոցին կամ կարում մանուկների հագուստի թիկունքին: Դրանք կրում են նաև կանայք՝ ուլունքների հետ միասին: Փայտե հմայիլների մշակութային առանձնահատկությունն այն է, որ դրանք երկնային լուսատուների, կենդանիների, ջրի, պտղաբերության պաշտամունքների գաղափարներն արտահայտող ազգային ոճի խորհրդանշաններով ձևավորված կիրառական արվեստի նմուշներ են:	Պահպանիչ փայտե հմայիլները մինչև օրս օգտագործվում են և լայն տարածում ունեն հատկապես երիտասարդության շրջանում: Ներկայում դրանց պատրաստման և կիրառման շրջանակները կապվում են փայտագործ վարպետների և ժողովրդական հավատալիքների ավանդույթը կենսունակ պահող ու պահպանող տարբեր սոցիալական խմբերի գործունեության հետ: Դրանց կիրառությունը որոշակի նպատակ ունի՝ պայմանավորված չար ուժերից պաշտպանելու հավատալիքի և գեղագիտական նշանակության հետ, երբ հմայիլը գործածվում է որպես զարդ կամ բնակարանի ձևավորման պարագա: Ժամանակակից վարպետները մեծ հաջողությամբ կրկնօրինակում են հմայիլների հին, ավանդական ձևերը, ինչպես նաև պատրաստում են նոր ոճավորումներով փայտե հմայիլներ, որոնք լայն կիրառություն ունեն:
21.	Աշուղական սիրավեպ	երաժշտա-պատմողական, երաժշտա-բանաստեղծական	Տարրը տարածված է ՀՀ գրեթե բոլոր շրջաններում, հատ	Տարրի կրողները ժողովրդա-պրոֆեսիոնալ երաժիշտներն են՝	Աշուղական սիրավեպերի և դրանց կատարողների գոյության մասին առաջին հիշատակություններն	Աշուղական սիրավեպերն ինքնուս կամ պրոֆեսիոնալ երաժիշտ-բանաստեղծ կատարողների կողմից	Սիրավեպերի ժամանակակից կատարումներն էապես տարբերվում են ժանրի

		արվեստ	կապես՝ ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի, ՀՀ Սյունիքի մարզի Գորիս, ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառ, Մարտունի, ՀՀ Վայոց ձորի մարզի Եղեգնաձոր, ՀՀ Արմավիրի մարզի Էջմիածին, ՀՀ Արարատի մարզի Արտաշատ, ՀՀ Արագածոտնի մարզի Ապարան համայնքներում և Երևան քաղաքում:	աշուղները, հեքիաթասացները, վիպերգուները:	առկա են 5-րդ դարի պատմիչների աշխատություններում (Մովսես Խորենացի, Փավստոս Բուզանդ, Ագաթանգեղոս):	մատուցվող իրապատում, հին ժողովրդական կամ նորաստեղծ բանահյուսական-քնարական տեքստեր են: Բացի «սիրավեպ» անվանումից, ժանրը հայ ժողովրդի մեջ տարածված է եղել նաև «հեքիաթ», «զրույց», «դաստան», «պատմություն», «ասք» և այլ անվանումներով: Սիրավեպերի սյուժեների հիմքում ընկած են սիրո, գերբնական ուժերի մասին առասպելական ու իրական պատմությունները: Աշուղական սիրավեպն իր ձևակառուցվածքային և տաղաչափական հատկանիշներով բնորոշ է Մերձավոր Արևելքին: Միևնույն ժամանակ, աշուղական սիրավեպի հայկական ավանդույթն առանձնանում է իր երաժշտա-բանաստեղծական լեզվով՝ պայմանավորված հայ ազգային մեղեդային մտածողությամբ: Հայ աշուղների ստեղծած, փոխադրած և մշակած սիրավեպերը տիպական մեղեդիական դարձվածքներ և դրանց համապատասխան տաղաչափական ձևերի կուռ համակարգ են: Աշուղական սիրավեպերում և ասքերում մեծ տեղ են գրավում հայ վիպերգական ավանդույթում ձևավորված օրինանք-բարեմաղթությունները, ծիսական, հավատալիքային մոտիվները, երաժշտական խորհրդանիշերը, աշուղական մրցույթի տեսարանները: Արևելյան երաժշտա-բանաստեղծական սիրավեպերին առանձնահատուկ երանգավորում են հաղորդում երաժշտական լեզվաոճի դրսևորման ձևերը՝ կապված լեզվական ու բարբառային տարբերությունների և ազգագրական միջավայրին բնորոշ իրողությունների հետ: Աշուղական սիրավեպի զարգացումը հայ իրականության մեջ ընթացել է ավանդական ժանրի հայկականացման ուղիով, որը չի բացառել ընդհանուր արևելյան դասական տեսակի զուգահեռ կենցաղավարումը: Թե՛ ընդհանուր արևելյան (Աշուղ Ղարիբ, Ասլի-Քյարամ, Շահ-Իսմայիլ), թե՛ զուտ ազգային (Սմբատ-Սոֆյա, Սոս-Վարդիթեր, Արտաշես-Սաթենիկ, Վարդ-Մանուշակ) թեմաներ արծարծող սիրավեպերը, շարունակելով գոյատևել, ժողովրդա-պրոֆեսիոնալ երաժշտարվեստում որոշակի գործառութային և իմաստային փոփոխություններ են կրել ամբողջական կառույցի մակարդակում:	դասական շրջանում հաստատագրված կատարողական ավանդույթից. ժանրի ավանդական պայմանաձևերին զուգահեռ ձևավորվել են նոր և հակիրճ մեկնաբանություններ: Աշուղական սիրավեպը գոյատևում է երաժշտա բանաստեղծական շարքերով: Աշուղական սիրավեպն այսօր էլ կենսունակ ժանր է, և ժամանակակից աշուղների կողմից կատարվում է ավանդական ու նորովի դրսևորումներով: Բանավոր ավանդույթով սերնդեսերունդ փոխանցված և մինչև մեր օրերը հասած նյութն այսօր նոտագրվում, աստատագրվում և որոշ չափով ապահովագրվում է աղավաղումներից: Հին ժամանակներից առ այսօր սիրավեպերի կատարումը հասարակական կարևոր իրադարձությունների անբաժանելի մասն է եղել: Սիրավեպերը կատարվել և կատարվում են հարսանիքների, խնջույքների, սգո արարողությունների ժամանակ: Աշուղական հանրահայտ սիրավեպերի առանձին դրվագներն այսօր էլ հնչում են հասարակական տարբեր իրադարձությունների ժամանակ, սակայն ժանրը հիմնականում դուրս է եկել քաղաքային սրճարաններից և իր առանձին բաղադրիչներով՝ երգային հատվածներով, դարձել է համերգային կատարման նյութ:
22.	Թոնրի պատրաստման և կիրառման ավանդույթ	ավանդական արհեստների հետ կապված գիտելիքներ և հմտություններ	Տարրը տարածված է ՀՀ ամբողջ տարածքում, հատկապես՝ ՀՀ Արարատի, Արմավիրի, Շիրակի, Արագածոտնի, Կոտայքի, Գեղարքունիքի, Սյունիքի, Վայոց ձորի մարզերի գյուղական բնակավայրերում:	Տարրի կրողները թոնրագործ վարպետներն են, բրուտներ, կավագործներ, երիտասարդ, միջին և ավագ սերնդի կանայք: Թոնրագործությունն ի սկզբանե կանացի զբաղմունք էր, սակայն այսօր դրա պատրաստման տեխնիկա-տեխնոլոգիական հմտությունների ու վարպետության կրողներ են նաև տղամարդիկ :	Թոնրի ամենավաղ հուշարձանները վերագրվում են վաղ միջնադարին: Հենց այս դարերի հնագիտական բնակավայրերում (Արտաշատ, Դվին և այլն) պեղվել են նաև թոնիրներ: Անվանման առաջին հիշատակությունը հանդիպում է Եղիշե պատմիչի (5-րդ դար) «Մեկնութիւն արարածոց գրոց Եղիշէի վարդապետի» գործում: Հայաստանի գյուղական և քաղաքային բնակավայրերում հատկապես լայն տարածում է ունեցել մինչև 20-րդ դարի առաջին կեսը, այնուհետև կիրառությունը համեմատաբար նվազել է՝ տեխնոլոգիական նոր լուծումների պատճառով, սակայն այսօր էլ օգտագործվում է ինչ պես համայնքային միջավայրում, այնպես էլ՝ հանրային սննդի ծառայությունների ոլորտում:	Թոնիրը գետնափոր, կավե պատերով վառարան է, որն օգտագործվում է հացաթխման, ավանդական ճաշատեսակների պատրաստման, ինչպես նաև որոշ գյուղերում՝ որպես ջեռուցման միջոց: Այն գլանաձև է, վերևի մասում՝ նեղ, որն աստիճանաբար լայնանում է: Թոնիրը տեղադրվում է հացատանը կամ գլխատանը: Դրա պատրաստումն ունի մի քանի եղանակ: Առաջինն ավանդական եղանակով պատրաստումն է: Թոնրագործ վարպետը, թոնրի պատրաստման պատվեր ստանալիս, այցելում է պատվիրատուի տուն՝ թոնրի տեղը որոշելու նպատակով: Այդտեղ փորվում է փոս՝ հիմնականում 100-120 սմ խորությամբ: Կավե կիսապատրաստուկը բերվում է պատվիրատուի տուն, որտեղ մի քանի կանայք ոտքերով տրորում են կավը, որպեսզի այն «հասնի», իսկ մյուս կանայք հասունացած կավը վերածում են 50 սմ երկարությամբ գլանների: Թոնրագործ վարպետը թոնրի փոսի մեջ է մտնում և սկսում է շարել թոնրի պատերը: Այդպես մինչև թոնրի շուրթը պատրաստում են այդ	Ներկայում կենսունակ, սերնդեսերունդ փոխանցվող մասնագիտություններից է և թոնրագործ վարպետներ կան շատ գյուղերում: Կան նաև բրուտներ, որոնք ևս թոնիր են պատրաստում, սակայն նրանց հիմնական զբաղմունքը համարվում է կավե կահ-կարասիի պատրաստումը: Թոնրի ժամանակակից սպառողներ են հանդիսանում նաև ազգային խոհանոց ներկայացնող ռեստորանները, որտեղ տարածված է թոնրի կիրառությունը:

						գլաններով, իսկ թոնրի շուրթի կավին խառնում են ձիու պոչի մազեր, ինչը մինչև թրծելը թոնրի շուրթն ապահովում է ճաքելուց: 50-60 օր հետո թոնիրը թրծվում է: Շուրթի վրա թոնրագործ վարպետը երբեմն թողնում է իր դրոշմը: Թոնրի մակերեսից մեկ մետր և ավելի հեռավորությամբ, հողի միջով, որոշ անկյան տակ անցկացվում է ոչ մեծ խողովակ, որը միանում է թոնրի ներքևի մասում արված անցքին: Այդ հարմարանքը ծառայում է որպես օդանցք, թոնրի կրակը թթվածնով ապահովող միջոց և կոչվում է ակ: Երկրորդ եղանակը շարժական թոնրի պատրաստումն է. այն պատրաստում են գրեթե նույն եղանակով, ինչպես՝ տեղում պատրաստվող թոնիրները, սակայն, որպես ժամանակակից երևույթ, այն ունենում է մետաղե կմախք:	
23.	Լավաշ. ավանդական հացի պատրաստումը, նշանակությունը և մշակութային դրսևորումները	Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ ամբողջ տարածքում, հատկապես՝ ՀՀ Արարատի, Արմավիրի, Շիրակի, Արագածոտնի, Կոտայքի, Սյունիքի, Վայոց ձորի մարզերի գերազանցապես գյուղական բնակավայրերում:	Տարրի կրողները լավաշ պատրաստելու հմտություններին տիրապետող կանայք են, սակայն պատրաստման գործընթացի կազմակերպմանը մասնակցում են նաև տղամարդիկ:	Լավաշի մասին հիշատակվում է Գրիգոր Տաթևացու «Գիրք հարցմանց Երիցս երանեալ Սրբոյն Հօրն մերոյ Գրիգորի Տաթևացւոյն» աշխատությունում (14-րդ դար) և1457 թ. ձեռագրի հիշատակարանում («Հայերէն յիշատակարաններ», Մատենադարանի թիվ 4746 ձեռագիրը «Ճաշոց», գրիչ՝ Յոհանէս Մանգասա րենց, Արճէշ): Լավաշի մասին ավելի ուշ շրջանի հիշատակություններից է Վ. Հացունու «Ճաշեր և խնճոյք հին Հայաստանի մեջ» աշխատությունը (Վենետիկ, 1912):	Լավաշն ավանդական հացատեսակ է, օվալաձև, 23 մմ հաստությամբ, երկարավուն՝ մոտավորապես մեկ մետր երկարությամբ, կես մետր լայնությամբ, թեթև՝ շուրջ 200-250 գրամ քաշով է: Այն պատրաստում են ցորենի ալյուրի ու ջրի շաղախման միջոցով ստացված խմորից՝ երբեմն թթխմորի ու աղի կիրառմամբ: Լավաշը թխում են թոնրում: Հայաստանի տարբեր շրջաններում պատրաստված լավաշի տարատեսակներն ունեն որոշակի տարբերություններ՝ պայմանավորված ցորենի տեսակով, ինչպես նաև թխվող հացի չափերով: Լավաշը եզակի հացատեսակ է, որը կարելի է մինչև վեց ամիս չոր վիճակում պահպանել: Վառելիք և աշխատուժ խնայելու նպատակով լավաշը շատ ընտանիքներում թխում են միանգամից մեծ քանակությամբ: Երբեմն ձմռան համար անհրաժեշտ պաշարը թխում են աշնան վերջին: Լավաշի պատրաստումը, օգտագործումը ենթադրում են նաև բանավոր ավանդույթների պահպանում և փոխանցում:	Լավաշի կենսունակությունը պայմանավորված է նրա բազմագործառութային լինելով. այն օգտագործում են ամբողջությամբ՝ ուտելիքի ջերմությունը պահպանելու և այն տեղից տեղ տեղափոխելու համար կամ կտորներով՝ ուտելիք վերցնելու համար: Չոր լավաշը կարելի է փշրել ջրիկ կերակուրների մեջ: Հայաստանում այսօր էլ ավանդական որոշ ճաշատեսակներ ուտում են՝ որպես գդալ օգտագործելով լավաշի կտոր: Հայաստանում լավաշի ամենատարածված կիրառման եղանակը տարբեր միջուկներով (հատկապես՝ տեղական պանրով և կանաչիներով, ձվով, եփած կամ խորոված մսով և այլն) բրդուճների պատրաստումն է: Սրանց շնորհիվ լավաշն անփոխարինելի է նաև ոչ ստանդարտ պայմաններում սնվելու դեպքում (զբոսաշրջություն, հանգիստ, գյուղատնտեսական աշխատանքներ և այլն): Լավաշի ծիսական դերը դրսևորվում է հարսանիքի ժամանակ, երբ նորահարսի մուտքն ամուսնու ընտանիք նշվում է նորապսակ զույգի ուսերին՝ տան շեմին լավաշ դնելու արարողությամբ: Լավաշն օգտագործվում է ժողովրդական և ընտանեկան տոների, սգո և ծիսական հացկերույթների ժամանակ: Ժամանակակից շուկայական պահանջների համաձայն լավաշը կիրառվում է ամբողջական, կտրատված, ինչպես նաև չորացված ձևերով:
24.	Գաթայի պատրաստումը և մշակութային դրսևորումները	Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ ամբողջ տարածքում, հատկապես ՀՀ Գեղարքունիքի, Կոտայքի, Սյունիքի, Շիրակի մարզերի համայնքներում և Երևանում:	Տարրի կրողները գաթայի պատրաստման հմտություններին տիրապետող կանայք են:	Գաթայի վերաբերյալ վաղ հիշատակություններից հայտնի են Վարդան Այգեկցու (13-րդ դար), Պարսամ Տրապիզոնցու (16րդ դար) երկերը, որոնցում «գաթա» անվանումը կիրառված է որպես քաղցր խմորեղեն:	Քաղցր թխվածք, որը պատրաստվում է յուղով, կաթով, ձվով, մեջը խորիզ դրած կամ անխորիզ խմորից, իսկ պաս օրերին՝ ձեթով: Գաթան պատրաստվում է խմորի շերտերով և ունի պատրաստման մի շարք փուլեր: Գյուղական համայնքներում մեծ կարևորություն է տրվում գաթայի խմորի հունցմանը, թոնիրը վառելուն: Դրանց մասնակցում են ոչ միայն տվյալ տան, այլև հարևան կանայք: Գաթայի պատրաստման ընթացքում կարևոր գործառույթ ունի շրջանաձև, տափակ, հարթ մակերեսով փայտե զարդանախշիչը (գաթանախշիչ): Դրանով գաթայի վրա հիմնականում պատկերում են արևի և լուսնի նշաններ: Գոյություն ունեն գաթայի ամենատարբեր բաղադրատոմսեր, որոնք տարբերվում են խմորի ու խորիզի տեսակով և ձևով՝ կլոր, քառակուսի, ուղղանկյուն, շեղանկյուն, մեծ, փոքր և նախշազարդ:	Գաթան տոնածիսական հիմակարգի ուտեստ է, որի կլոր ձևն առնչվում է արևի պաշտամունքի հետ: Հայաստանում հանդիսավոր և տոնական օրերին (մկրտություն, հարսանիք, հուղարկավորություն և այլն) թխել են ու մինչև օրս էլ շարունակում են տարբեր տեսակի գաթաներ պատրաստել: Վերջին շրջանում հասարակության մեջ գաթան ավելի լայն կիրառություն է ստացել: Այն մատուցվում է ոչ միայն ժողովրդական և ընտանեկան տոնակատարությունների ժամանակ, այլև դարձել է ամենօրյա ուտեստ: Հարսանիքների ընթացքում գաթայով պարի կատարումն ամուսնացողների ընտանիքին բախտավորություն ապահովելու խորհուրդն ունի: Կլոր գաթայի մեջ ընդեղեն կամ մետաղադրամ են դնում և հավատում, որ այդ կերպ ևս նպաստում են ընտանիքի բարօրությանն ու հաջողությանը, իսկ մետաղադրամը գտնելը հաջողություն է բերում:

25.	Հայկական տառարվեստը և դրա մշակութային դրսևորումները	Ժողովրդական կիրառական արվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում, մայրաքաղաք Երևանում և հայկական սփյուռքի համայնքներում:	Տարրի կրողները ժողովրդական արվեստին տիրապետող վարպետները և նրանց սաներն են, մասնավորապես, գեղագիրներ, քանդակագործներ, ասեղնագործներ, մանրանկարիչներ, գորգագործներ, արծաթագործներ, ինչպես նաև ինքնուս անհատներ կամ խմբեր՝ անկախ սեռից և տարիքային պատկանելությունից:	4-րդ դարի վերջին Հայաստանում տեղի ունեցող քաղաքական գործընթացները և հատկապես Պարսկաստանի ու Բյուզանդիայի միջև Հայաստանի բաժանման (387 թ.), ինչպես նաև շուրջ մեկ դար որպես պետական կրոն ընդունված քրիստոնեության տարածման կարևոր գործոնները, ծնունդ տվեցին սեփական այբուբենն ստեղծելու գաղափարին: Եվ պատահական չէ, որ նույն խնդիրը միաժամանակ մտահոգել էր ոչ միայն արքունական հմուտ քարտուղար Մեսրոպ Մաշտոցին և կաթողիկոս Սահակ Պարթևին, այլև Վռամշապուհ թագավորին: Ստեղծված քաղաքական իրադրության և սեփական գիրն ունենալու ցանկությամբ տոգորված՝ երկրի առաջին դեմքերի պատրաստակամության շնորհիվ 405 թ. ստեղծվեց Մաշտոցյան այբուբենը: Այբուբենի ստեղծումը նշանակալի դեր ունեցավ հայ ժողովրդի պատմության ամբողջ ընթացքում: Դրանով սկիզբ դրվեց հայ ինքնուրույն և թարգմանական գրականությանը, որն այնուհետ զարգացման լայն թափ ստացավ, թարգմանվեց Սուրբ Գիրքը, գրվեցին հայ պատմագրության նշանակալի երկերը, որոնք այսօր էլ այդ շրջանի պատմության անփոխարինելի աղբյուրներն են: Գրի ստեղծումից անմիջապես հետո վանքերին կից բացվեցին դպրոցներ, վարժարաններ, որոնցում ուսուցանվում էր հայկական այբուբենը: Գրաճանաչությունը լայն թափ էր ստացել արդեն 5-րդ դարում, որի մասին վկայում են ոչ միայն հայ մատենագիրների երկերը, թարգմանությունները, եկեղեցական բնույթի աշխատությունները, այլև հայ ուխտավորների թողած արձանագրությունները: Ինչպես ցույց են տալիս հայտնի հայագետ Մ. Սթոունի ուսումնասիրությունները, դեռևս 5-րդ դարի սկզբներին, այսինքն, հայկական գրի գյուտից գրեթե անմիջապես հետո, հայ ուխտավորները Երուսաղեմ այցելելիս թողել են նաև տարաբնույթ վիմագիր հիշատակագրություններ, ինչը խոսում է Հայաստանում նշված շրջանում գրի տարածվածության մասին: 36 տառ պարունակող հայկական այբուբենն անխաթար գործածվել է մինչև 12-րդ դար, երբ Կիլիկյան թագավորության և լատին աշխարհի փոխառնչություններով պայմանավորված՝ այբուբեն են մուտք գործել ևս երկու գրանշան՝ Օ և Ֆ տառերը: Հայկական այբուբենն աննշան փոփոխություններով գործառվում է ցայսօր՝ ունենալով գրատեսակների զարգացման երեք խոշոր՝ 1. Երկաթագիր, որն առավելապես գործածվել է 5-12-րդ դդ. ձեռագրերում և վիմագրերում: 2. Բոլորգիր, որը հանդիպում է 10-րդ դարից սկսած, սակայն ավելի լայն կիրառություն է գտնում 12-րդ դարից: 3. Նոտրգիր, հաճախադեպ է 16-րդ դարից սկսած, թեև վաղ շրջանի առանձին	Հայկական այբուբենի կիրառական նշանակությունները լայն ասպարեզ են բացում ուսումնասիրողների համար, մասնավորապես, նրա դրսևորումներն այլալեզու գրականության համատեքստում: Դեռևս 7-րդ դարից պահպանվել է հնագույն պապիրուսեմի պատառիկ, որն ամբողջությամբ շարադրված է հայատառ հունարենով: Առանձնակի ուշադրություն է դարձվել հատկապես այդ բացառիկ նմուշի հնագրական արժեքին, այսինքն, տառաձևերին, որոնք իրենց ժամանակի համար բավական անսովոր են: Դարերի ընթացքը ցույց է տալիս, որ հայկական այբուբենով տառադարձվել և գրի են առնվել նաև լատիներեն, արաբերեն, լեհերեն, ռուսերեն, թուրքերեն և այլ լեզուներով տեքստեր, որոնք միջմշակութային փոխառնչությունների լավագույն դրսևորումներ են և վկայությունը հայկական այբուբենի ճկունության: Այս հանգամանքով այն բացառիկ տեղ է զբաղեցնում այլ այբուբենների շարքում: Հայկական տառերը ծառայել են նաև հայ ծածկագրության տարբեր համակարգերի ստեղծմանն ու ձեռագիր և վիմագիր աղբյուրներում դրանց կիրառմանը: Հիշատակելի են նաև այբուբենի թվային կիրառությունները, որոնք հատուկ են նաև աշխարհի մի շարք այլ հնագույն այբուբեններին, ինչպիսիք են հունարենն ու լատիներենը: Առանձնահատուկ տեղ են զբաղեցնում հայկական այբուբենի գեղագրության և զարդագրության ոլորտները, որոնք գրավում են ինչպես հայ, այնպես էլ օտարազգի ուսումնասիրողների և արվեստասեր հասարակության ուշադրությունը: Հատկանշական է դիտարկել, որ հայ զարդագրությունը, թեև իր բարձրագույն արտահայտությունը գտնում է հայերեն ձեռագրերում, սակայն առանձին վիմագրերում նույնպես կարելի է տեսնել գլուխգործոց զարդագրեր, ինչպիսիք են Նորավանքի հայտնի վիմագրերը: Հայ զարդագրությունը հարուստ է իր տեսակներով ու ենթատեսակներով, որոնք պատկերված են միջնադարյան հայ վարպետների, ծաղկողների ու մանրանկարիչների գործերում: Առավել հաճախադեպ են հանգուցագիրը, թռչնագիրը, կենդանագիրը, ապա՝ մարդագիրը, առասպելական կամ մտացածին կենդանիներով ձևավորված գրերը, որոնք իրենց դրսևորումն են գտնում ժողովրդական արվեստի տարբեր ոլորտներում՝ քանդակագործություն, գորգագործություն, ասեղնագործություն, գրականություն, մանրանկարչություն և այլն: Հատկանշական է, որ իր գոյության ավելի քան 16 դարերի ընթացքում հայկական այբուբենը դրսևորվել է ոչ միայն իր բուն նշանակությամբ՝ ծառայելով գրավոր ժառանգության ստեղծմանը, այլև ծնունդ տվել արվեստի մի շարք գործերի, որոնք այսօր էլ շարունակում են հիացնել մարդկանց ու նոր գաղափարներ ներշնչել: Իր գոյության ավելի քան 1600 տարիների ընթացքում այբուբենի նկատմամբ ժողովրդի սերն ու ակնածանքը միայն խորացել է: Այդ ամենը երևում է ոչ միայն ստեղծված գրավոր ժառանգությունից (առանձին ստեղծագործություններ նվիրված են այբուբենին, նրա ստեղծողին, իսկ որոշ գործեր էլ գրված են այբուբենի տառերի հերթականությամբ), այլև	Պատմական տեսանկյունից հայկական այբուբենի տառատեսակների կենսունակությունը փաստվում է այն հանգամանքով, որ այն մշտապես զարգացման ընթացքի մեջ է: Պատմական համատեքստում դիտարկելի են նաև այբուբենի այնպիսի դրսևորումներ, ինչպիսիք են ծածկագրությունը, այլալեզու տեքստերի հայատառ տառադարձումները և այլն: Հնագույն ձեռագրերը երևան են հանում նաև բարձրարվեստ զարդագրության նմուշներ, որոնք ժամանակի ընթացքում իրենց կատարելագործմանն են հասնում կիլիկյան, վասպուրականյան, ինչպես նաև Նոր Ջուղայի մանրանկարչական դպրոցներում: Մշակութային տեսանկյունից հայկական տառարվեստի կենսունակությունն ավելի քան հստակ է. դարերի ընթացքում այն մշտապես ճանաչվել է որպես հայ ժողովրդի ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն և նույնականացվել է այն ստեղծող ժողովրդի հետ: Հայկական տառարվեստի ծնունդ են հայկական գեղագրությունը և, մասնավորապես, մանրանկարչության ճյուղ համարվող զարդագրությունը, որոնք ցայսօր շարունակում են իրենց կիրառական դրսևորումները: Ժողովրդական արվեստի տարբեր ոլորտներում՝ քանդակագործության, ոսկերչության, արծաթագործության, փայտի գեղարվեստական փորագրության, ինչպես նաև գեղարվեստական գործվածքի, ասեղնագործության ու բատիկայի մեջ: Ժողովրդական արվեստի տարբեր ոլորտներում՝ քանդակագործության, ոսկերչության, արծաթագործության, փայտի գեղարվեստական փորագրության, ինչպես նաև գեղարվեստական գործվածքի, ասեղնագործության ու բատիկայի մեջ: Ներկայում ֆորմալ և ոչ ֆորմալ կրթական համակարգում շարունակվում են միջնադարյան հայ վարպետների թողած ժառանգության ուսումնասիրումն ու փոխանցումը: Որպես տնտեսական և հասարակական նշանակություն՝ կարող են դիտարկվել հայկական տառարվեստի արդի կիրառությունները տարբեր ոլորտներում, այդ թվում՝ հուշանվերների պատրաստումը, թանգարանային նմուշների ցուցադրությունները: Այս առումով հայկական գրչարվեստի բացառիկ շտեմարան է «Մատենադարան» Մ. Մաշտոցի անվան հին ձեռագրերի գիտահետազոտական ինստիտուտը, որը հայկական ձեռագրաստեղծման և տառատեսակների տարածման հիմնական օջախներից է: Այն իրականացնում է մշակութային տարբեր միջոցառումներ՝ նպաստելով ոչ նյութական մշակութային ժառանգության այս տեսակի փոխանցմանն ու հանրահռչակմանը: Հարյուրամյակների ընթացքում ստեղծված հայկական այբուբենի

					օրինակներ նույնպես նկատվում են ձեռագրերում: Մի առանձին տեսակ է նաև շղագիրը, որն ավելի ուշ շրջանից է տարածում ստանում և կիրառվում մինչ օրս: Հայկական այբուբենն ու նրա գրատեսակները մշտապես եղել են ուսումնասիրողների ուշադրության կենտրոնում: Ստեղծվել է հարցին նվիրված հարուստ գրականություն: Հիշատակելի են հատկապես Վիեննայի Մխիթարյան միաբան հայր Հ. Տաշյանի, հայտնի լեզվաբան Հ. Աճառյանի, վիմագրագետ Կ. Ղաֆադարյանի, պատմաբան Ա. Աբրահամյանի և այլ երախտավորների աշխատանքները՝ նվիրված գրին ու դրա զարգացման պատմությանը:	նրանից ծնունդ առած կամ նրանով ներշնչված արվեստի տարաբնույթ ճյուղերից, ինչպիսիք են գեղագրության ու զարդագրության արվեստը, որոնց ուսուցմանը դեռևս միջնադարյան գրչօջախներում հատուկ ուշադրություն է դարձվել: Այս ամենը ծնունդ է տալիս հայկական տառարվեստին, այբուբենի գեղարվեստական մշակումներին, որոնք լայն տարածում են ստանում նախ հայկական ձեռագրերում և վիմագրերում, ապա մուտք գործում ժողովրդական արվեստ՝ ասեղնագործություն, գորգագործություն, ոսկերչություն և արծաթագործություն, փայտի և քարի փորագրություն և այլն:	գրչագրական տարբերակները խիստ բազմազան են, իսկ ընձեռած հնարավորությունները՝ անսահման: Իբրև օրինակ կարելի է մատնանշել մերօրյա նորաոճ գրատեսակները, որոնք ստեղծվում են հնի ու նորի շնորհալի համադրումներով՝ ծառայելով նորագույն տեխնոլոգիաների հայաֆիկացմանն ու համակարգչային աշխարհում հայկական այբուբենի ամրապնդմանը:
26.	Մրգից օղիների պատրաստում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, մրգերի վերամշակում	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի, Լոռու, Կայոց ձորի, Սյունիքի, Արարատի, Արմավիրի, Արագածոտնի մարզերի համայնքների գյուղական բնակավայրերում, որոնք համարվում են Հայաստանի այգեգործական շրջանները:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի, Լոռու, Կայոց ձորի, Սյունիքի, Արարատի, Արմավիրի, Արագածոտնի մարզերի համայնքների գյուղական բնակավայրերի բնակիչներն են:	Հայ մատենագրության մեջ մրգային օղին հայտնի է «ցքի» անունով: Հայաստանում 19-20-րդ դդ. ընթացքում օղու թորումը եղել է գյուղմթերքների մշակման ու իրացման առանձին ճյուղ: Ազգագրական դաշտային գրանցումներում վկայություններ կան, որ օղի թորելու ավանդույթը հայերի մեջ տարածված է եղել վաղ ժամանակներից, և գյուղերում թորման գործիքներ են պահպանվել դեռևս 19-րդ դարի վերջից: Հայաստանում արտադրվող լավագույն օղիներից առանձնացել է ՀՀ Սյունիքի մարզի Քարահունջ համայնքում թորվող թթի օղին, որի «Քարահունջ» պիտակով արտադրությունն սկսվել էր դեռ 1948 թվականից: Գյուղական տնտեսություններում օղի պատրաստելու տեխնոլոգիան ժամանակի ընթացքում համարյա փոփոխությունների չի ենթարկվել և նույնն է մնացել:	Օղու պատրաստման ավանդույթը բնորոշ է անտառաշատ բնակավայրերին և այգեգործությամբ զբաղվող գյուղական տնտեսություններին: Այն հիմնականում պատրաստում են ամռանը և աշնանը: Ամռանը պատրաստում են թթից, ծիրանից և սալորից, իսկ աշնանը՝ բոլոր մրգերից: Ձմռան համար բերքը պահեստավորելուց հետո ավելցուկը կտրատում են, մանրացնում և լցնում գետնափոր կրապատ հորերի ու տակառների մեջ, իսկ ներկայումս՝ պլաստմասսայե խոր տարաների մեջ և փայտե հավանգով անընդհատ խառնում: Եղանակային պայմաններից կախված՝ երկու շաբաթից մինչև մեկ ամիս ժամանակամիջոցում խյուսը հասունանում է: Օղի թորում են պղնձից պատրաստված կաթսաներում, այսօր՝ նաև չժանգոտվող պողպատե կաթսաներում, որոնք դնում են խարույկի կամ վառվող թոնրի վրա, խմորով ծեփում են կաթսան ծածկող ձագարի և խողովակի որոշ հատվածներ, որպեսզի գոլորշին դուրս չգա: Թորված օղին խողովակի մյուս ծայրից լցվում է հատուկ տարայի մեջ: Այնուհետև ջերմաչափով ստուգվում է դրա խտության՝ ալկոհոլի աստիճանը: Մաքուր և սպիրտային բարձր աստիճանի օղի ստանալու համար այն կրկնակի են թորում:	Տարբեր մրգերին բնորոշ համային հատկանիշներով առանձնացող օղին, բացի առօրյա կիրառման և հյուրասիրության մշակույթին բնորոշ տարր լինելուց, նաև բուժական նշանակություն ունի. ըստ ժողովրդական պատկերացումների՝ բարձրացնում է արյան տոնուսը, մանրէազերծում օրգանիզմը: Հատկապես հարգի են թթի, հոնի, վայրի տանձի և ծիրանի օղիները: Օղու պատրաստման իմտությունների ավանդույթը և գիտելիքները փոխանցվում են սերնդեսերունդ: Այն առօրյա և տոնական ուտեստի կարևոր բաղադրիչներից է: Տնական օղու համի և որակի գաղտնիքը թորման կանոնները և հմտությունը պահպանելու մեջ է: Մինչ օրս էլ ավանդույթը պահպանելով՝ թորված օղու առաջին բաժակը խմում են՝ մաղթելով բերքի առատություն և տնտեսությանը՝ հաջողություն: Բացի կիրառականից, այն ունի նաև տնտեսական նշանակություն: Բարձրորակ արտադրանքը մրցունակ է, քանի որ հասարակության որոշ խավերի շրջանում մեծ պահանջարկ ունի: Ավանդույթի շարունակականության դրսևորում է վերջին տարիներին ՀՀ Սյունիքի մարզի Քարահունջի համայնքում «Թթի փառատոնի» իրականացումը, որի ընթացքում մասնակիցներն ականատես են լինում ոչ միայն «թուլթ թափելու» արարողությանը, այլև օղու պատրաստման գործընթացին:
27.	Մածունի պատրաստման ու կիրառման ավանդույթը	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի բնակիչներն են:	Հայաստանը հանդիսանում է կաթնամթերքի արտադրության ավանդական տարածաշրջան: Հայ ժողովրդի սննդակարգում կաթնամթերքը միշտ կարևոր նշանակություն է ունեցել: Վաղնջական ժամանակներից Հայաստանը հայտնի է եղել անասնապահական մթերքի առատությամբ և բազմազանությամբ, որի մասին գրել են Մ. Մաշտոցը, Հ. Մանդակունին, Ա. Արևելցին. Գ. Մագիստրոսը, Մ. Հերացին և հույն պատմաբան Քսենոֆոնը իր «Անաբասիս» գրքում (5-4-րդ դդ. մ. թ. ա.): Հայաստանին նվիրված Ստրաբոնի հիշատակագրություններում նույնպես նշվում է, որ հնում հայերը բուսական և մսային սննդից բացի օգտագործել են տարբեր կաթնամթերքներ: Նույնը հաստատվում է նաև	«Մածուն» բառի արմատը հայերեն է: Ըստ Հ. Աճառյանի «Հայերեն արմատական բառարանի»՝ ստուգաբանվում է որպես մածուցիկ, կպչող, մակարդող: Մածունը ֆերմենտացված կաթն է և իր բաղադրությամբ լիարժեք սննդանյութ է: Պարունակում է մարդու օրգանիզմի աճման ու զարգացման համար անհրաժեշտ գրեթե բոլոր տեսակի սննդանյութերը: Պատրաստում են կովի, ոչխարի, այծի և գոմեշի կաթից կամ դրանց խառնուրդներից: Գոմեշի և ոչխարի կաթից պատրաստված մածունը պինդ բաղադրություն ունի, իսկ ոչխարի կաթով պատրաստվածը սովորաբար ծորող է լինում: Մածունի բաղադրությունը հիմնականում կախված է կաթի բաղադրությունից: Կաթը եռացնում են, սառեցնում մինչև 35-40 C աստիճան, մերում բնական 1.0% մակարդով կամ հին մածունից պահած մերանով: Անցյալում գյուղերում մերան չլինելու դեպքում	Մածունը լայն գործածության ամենահին կաթնամթերքներից է, որը շատ են օգտագործում Հայաստանում: Ունի մի շարք հիվանդություններ (աղիքային կամ նյութափոխանակության խանգարումներ, թունավորումներ) կանխարգելող և բուժիչ նշանակություն: Այն օգտագործում են բնական վիճակում, ինչպես նաև պատրաստում են տարբեր կերակրատեսակներ՝ թանապուր, մածնասպաս, մածնաջուր՝ թան: Գյուղական բնակավայրերում պատրաստում են նաև քամած մածուն, պահածոյացված մածուն (քամված և ջրազրկված մածունը կարագով), մածունի մածուկ (քամված և ջրազրկված մածունը հալած յուղով), տոմաստ (մածունի մածուկի, կաթի և մածնակարագի խառնուրդ) հովկուլ (մածունի մածուկի, կաթի և թարմ շոռի

					Ասորեստանի Սարգոն թագավորի (714 թ. մ. թ. ա.) սեպագիր արձանագրություններով: Հույն պատմաբան Հերոդոտոսի (484-420 թթ. մ. թ. ա.) հավաստմամբ հայ վաճառականներն առագաստանավերով նավարկում էին Բաբելոն, Խորեզմ, Հնդկաստան, Չինաստան և այլ երկրներ՝ բեռնելով հալած յուղ, պանիր, քամած մածուն, չորացրած թան և այլն: Միջնադարի բնագետ բժիշկ Ամիրդովլաթ Ամասիացին իր «Անգի տակից անպետում» գրքում մանրամասն նկարագրել է մածունը՝ անվանելով այն «թթու կաթ», որն օգտակար է մի շարք հիվանդությունների բուժման նպատակով:	օգտագործել են նաև մակարդախոտ կամ կաթնախոտ: Մածնով լի տարան փաթաթում են և դնում տաք տեղում՝ 45 ժամ, մինչև մակարդի առաջացումը, որից հետո պահում են սառնարանում, որպեսզի սառչի և պնդանա:	խառնուրդ) և մածնակարագ:
28.	Ավանդական գորգագործություն	ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում, հատկապես Շիրակում, Լոռիում, Սյունիքում, ինչպես նաև մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի տարբեր տարիքի կանայք են:	Գորգագործության հնագույն պատմության մասին են վկայում հնագիտական պեղումների նյութերը: Ոստայնանկության հետ կապված նմուշներ գտնվել են Հայաստանի բազմաթիվ հնագիտական հուշարձաններից, իսկ գործվածքի, մասնավորապես, գորգի պատառիկներ գտնվել են Արթիկի դամբարանադաշտից (մ.թ.ա. 12-11-րդ դդ.): Գործվածքի մնացորդներ, բրդյա թելերի կծիկներ, թելերի փաթույթներ գտնվել են նաև Կարմիր բլուրի պեղումների ընթացքում: Հայաստանում ամենահին գործվածքի մնացորդը պեղվել է Արենի 1 քարայրից, որը թվագրվում է մ. թ. ա. 4-րդ հազարամյակի սկիզբ: Հայկական լեռնաշխարհի աշխարհագրական դիրքը, բնակլիմայական պայմանները, հանքային, կենդանական և բուսական, հումքային հարստությունները, ինչպես նաև տնտեսության և կենցաղի պահանջները նպաստել են ոստայնանկության և գորգագործության զարգացմանը: Հայաստանում ոստայնանկության ծագման վաղեմությունը հաստատում են ինչպես նյութական մշակույթի մնացորդները, այնպես էլ գրավոր նյութերը: Գորգագործությունը և կարպետագործությունն իրենց ծաղկմանն են հասել զարգացած միջնադարում՝ 9-13-րդ դդ., ինչի մասին են վկայում հայ և օտար մատենագրական տեղեկությունները: Սկսած 13-18-րդ դդ.՝ ժառանգություն են մնացել հայկական գորգերի հազվագյուտ նմուշներ, որոնք ցուցադրվում են ինչպես Հայաստանի, այնպես էլ աշխարհի տարբեր երկրների թանգարաններում և մասնավոր հավաքածուներում: Իտալացի ճանապարհորդ Մարկո Պոլոն (13-րդ դ.) իր հիշողություններում նկարագրել է մի շարք քաղաքներ (Կոնիա, Կեսարիա, Սեբաստիա), որտեղ հայերն զբաղվել են գորգագործությամբ: Հայկական գորգերի մասին եղած մատենագրական նյութերը, պահպանված գորգերի յուրօրինակ մասունքները վկայում են այն մասին, որ հայկական գորգարվեստը 13-18-րդ դդ. ապրել է վերելքի և ծաղկման շրջան: Միջնադարյան հայ գորգարվեստի ավանդույթներն իրենց	Գորգը գործում են փայտե դազգահի վրա բրդյա, բամբակյա կամ մետաքսե թելերով: Դազգահը մեծ սարք է, որի պատկերը հայտնի է դեռ 14-րդ դդ. վիմագիր աղբյուրներից: Թելի տեսակը զանազան է եղել Հայաստանի տարբեր շրջաններում: Արցախի հարավում, Մեղրիում և Նախիջևանում կիրառվել է բամբակ ու մետաքս, խարբերդում՝ մետաքս, Պատմական Հայաստանի Վասպուրական նահանգի արևելյան շրջաններում և Արարատյան դաշտավայրում՝ բամբակ: Հիմնականում գործում են կանայք ու իրենց հմտությունները փոխանցում երիտասարդ աղջիկներին: Գորգի գործվածքն իրենից ներկայացնում է հենքաթելերի և հորիզոնական բեկված միջնաթելերի հանգույցների հյուսվածք, որի երկու ծայրերին կան կարպետաձև հյուսված մասեր՝ «կտավ» կամ «աստառ», վերջինս կազմում է գորգի հանգույցների շարքի հիմքը, առանց որի գորգի պատերը, այսինքն՝ հանգույցի շարքերը կարող են քանդվել: Իրենց հիմքում ունենալով հյուսվածքի միևնույն ձևը՝ հայկական գորգերը գեղազարդման արվեստով խիստ բազմազան են, վառ ու գունագեղ: Զարդանախշային համակարգից ելնելով՝ գորգերը բաժանվում են խմբերի՝ պատկերային, բուսածաղկային, երկրաչափական, վիշապագորգ, որոնցից յուրաքանչյուրն իր ենթատիպերն ունի: Հայկական գորգերում օգտագործված նախշերն ու հորինվածքները հայտնի և տարածված են եղել դեռ վաղ քրիստոնեական մշակույթում և լավագույնս արտահայտված են հայկական մանրանկարչությունում, ինչպես նաև հայկական կիրառական արվեստի այլ ոլորտներում՝ ճարտարապետություն, քանդակագործություն, ասեղնագործություն և ժանյակ, խաչքարեր, քարի և փայտի գեղարվեստական մշակում, մետաղագործություն՝ ոսկերչություն, արծաթագործություն, տարազ և այլն: Որպես այդպիսի նախշի օրինակ կարելի է դիտարկել հավերժության կամ վիշապի նախշը: Գորգերի հնագույն օրինակներից բացառիկ արժեք են ներկայացնում «Եռախորան», «Անահիտ», «Արծվի», «Վիշապի կռվի տեսարանով», «Գուհար» կոչված գորգերը: Հայկական գորգերի և կարպետների գունային համակարգում իշխող գույնի ստացման համար միջնադարում օգտագործել են որդան կարմիր կոչված կենդանական ծագմամբ ներկանյութը: Վկայությունը՝ Էրմիտաժում ցուցադրվող ամենահին «Պազիրիկ» գորգն է (մ.թ.ա. 5-4-րդ դդ.), որի որդան կարմիրով ներկված լինելը գիտականորեն ապացուցված է:	Հայկական գորգի կենսունակության վկայությունը դրա մշտական կիրառությունն է: Այն օգտագործվում է բնակարաններում, պետական կամ հասարակական տարբեր կազմակերպությունների տարածքներում և եկեղեցիներում՝ որպես պատերի կամ հատակի հարդարանք, ինչպես նաև հարսանեկան և թաղման ծեսերի ժամանակ: Ներկայումս գորգագործությունը որպես ձեռագործ արտադրանք շարունակում է գոյատևել մի շարք կազմակերպությունների գործունեության շնորհիվ՝ «Մեգերյան կարպետ», «Ղարաբաղ կարպետ», «Թուֆենկյան» ընկերություններ, որոնք մեծապես նպաստում են հայկական գորգագործական ավանդույթների պահպանման և տարածման գործընթացներին՝ գործելով բնական ներկանյութերով ներկված ավանդական, ինչպես նաև ժամանակակից ձևավորումներով գորգեր: Ավանդական գորգագործության գիտելիքների և ունակությունների փոխանցումը, պահպանումն ու տարածումն ապահովում են նաև այնպիսի կազմակերպություններ, ինչպիսիք են «Ժողովրդական արվեստի հանգույց» կրթամշակութային հիմնադրամը, «Հովհաննես Շարամբեյանի անվան ժողովրդական ստեղծագործության կենտրոն» պետական ոչ առևտրային կազմակերպությունը, Հենրիկ Իգիթյանի անվան գեղագիտության ազգային կենտրոնի մարզային մասնաճյուղերը, ինչպես նաև հայորդաց տներն ու ուսումնարանները: Վերջին տարիներին «Ժողովրդական արվեստի հանգույց» կրթամշակութային հիմնադրամի իրականացրած հայկական գորգի և կարպետի տարբեր տեխնիկաների ուսուցման և տարածման դասընթացների ծրագրի արդյունքում ՀՀ տարբեր մարզերի հարյուրավոր երեխաներ տիրապետում են ոչ միայն գորգագործության, այլև կարպետի հնագույն՝ շուլալ (զիլի) և թեք օղածիտք (սումախ), ինչպես նաև ջեջիմ և մեզար տեխնիկաներին: Բացի այդ, «Տորքի որդեգրում» ծրագրի շրջանակում վերապատրաստվում են հանրապետության տարբեր համայնքների հանրակրթական դպրոց ների «Տեխնոլոգիա» առարկայի ուսուցիչները, որպեսզի առարկայի

					արտահայտությունն են գտել հետագա դարերի գորգերի և կարպետների պատրաստման եղանակների, զարդանախշերի ոճավորման և գույների ընտրության մեջ: 19-րդ դ. սկսած նկատվել է գորգերի արտադրության աշխուժացում: Գորգագործությունը Հայաստանում ամենատարածված արհեստներից է եղել նաև նախախորհրդային և խորհրդային շրջաններում:	Արաբ պատմիչները նշում են, որ ժամանակին եվրոպական շուկաներում ամենաարժեքավոր գորգերը հայկական գորգերն էին, որովհետև դրանք պատրաստված էին բարձրորակ բրդից և ներկված դիմացկուն կարմիր ներկանյութով, որի հետ կապված էլ հայկական գորգերը արաբական աշխարհում հայտնի էին «քրմզ» (կարմիր) անունով: Գորգերի մնացած բոլոր ներկանյութերն ստացվել են զանազան բուսարմատներից: Բնական ներկանյութերը գորգերին հաղորդել են յուրօրինակ փայլ ու գունագեղություն: Հայաստանի գորգագործական շրջանները, ունենալով առանձնահատկություններ, բնութագրվում են նաև ընդհանուր գծերով: Գորգերի գեղարվեստական ձևավորման մեջ խտացված են հայ ժողովրդի աշխարհայացքն ու ճաշակը, ազգային առանձնահատկությունները:	դասավանդման ընթացքում նաև գորգագործություն սովորեցնեն երեխաներին: Բացի ուսուցիչներից, ծրագրին մասնակցում են նաև տարբեր տարիքի կանայք և աղջիկներ: Ավանդական գորգագործության կենսունակությունն ապահովելու նպատակով հիմնադրամն իրականացնում է նաև հայկական մետաքսե գորգի ավանդույթի վերականգնման և պահպանման ծրագիր, որի շրջանակում հիմնադրամի աշխատողները, մասնակցելով մետաքսե գորգեր արտադրող ստամբուլահայ հայտնի վարպետ Ա. Շիրինյանի վարպետության դասընթացներին, տիրապետել են մետաքսե գորգ գործելու հմտությանը և տեխնիկական առանձնահատկություններին և ներկայում գործում են մետաքսե գորգեր, որոնք տարբերվում են զարդանախշային ինքնատիպությամբ և գրակով:
29.	Թամզարա	Ժողովրդական պարարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի, Գեղարքունիքի և Շիրակի մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:	Բուն Թամզարա անվանումը հայտնի է որպես գյուղաքաղաք Արևմտյան Հայաստանի Սեբաստիայի նահանգում, պատմական Փոքր Հայքի Նիկոպոլիս գավառում՝ Շապին-Գարահիսար բերդաքաղաքի կազմում: 20-րդ դարի սկզբներին Թամզարայում եղել է մոտ 500 հայ ընտանիք, որոնք զբաղվել են երկրագործությամբ, անասնապահությամբ և արհեստներով: Ունեցել են եկեղեցի՝ Ս. Թագավորը, վանք՝ Ս. Գևորգը և երկսեռ վարժարան: Տեղահանվել են Հայոց Մեծ եղեռնի տարիներին: Դեռևս 1930-ական թթ. հայտնի պարագետ Սրբ. Լիսիցյանը գրանցել է հայկական թամզարա պարի 17 տարբերակ, ինչը հետագայում լրացվել է նաև այլ պարագետների կողմից: Հայկական ժողովրդական պարերի հայտնի բեմադրիչ Վ. Արիստակեսյանի գրանցումը, որը նույն ժամանակաշրջանին է պատկանում, պահվում է Երևանի Ե. Չարենցի անվան գրականության և արվեստի թանգարանի արխիվում:	Թամզարայի տարբերակներում պարի մի քանի անվանումներ են նշվում, որոնք տեղի են տալիս տարբեր մեկնաբանությունների: Բացի թամզարա անվանումից, այդ պարն անվանում են նաև «Թամզարա-Համզարա» կամ «Թանզարա»: Երկրորդ անվանումը, անշուշտ, «Թամզարա» բառի հնչյունափոխված կրկնությունն է և, որպես կրկնակ բառակապակցություն, բնորոշ է խոսակցական լեզվին: «Թանզարա» անվանման դեպքում ենթադրվում է, որ այն կնոջ անուն է: Թամզարայի տարբերակները բաժանվում են երկու խմբի՝ թամզարա սահուն և թամզարա թռնոցի: Առանց թռիչքների թամզարան սահուն և փոքրինչ հանդիսավոր շարժումներով էպիկական պարերգ է: Ձեռքերը բռնում են ճկույթներից, պարում են «երկու գնալերկու դառնալ» աջ ուղղությամբ պարաձևով: Ըստ Սրբ. Լիսիցյանի՝ անցյալում դրանք պարել են ազգային էպոսներ երգելով, որոնք ձոնել են տարբեր պատմական իրադարձություններին ու հերոսներին: Այս պարերի հիմնական կառուցվածքը բաց շրջանն է, պարում են տղամարդիկ և կանայք միասին:	Թամզարան մինչ օրս էլ երիտասարդների կողմից ամենասիրված և հաճախ կատարվող պարերից է: Կենսունակ է, քանի որ պարում են ընտանեկան տոներին, տարբեր միջոցառումներին և հարսանիքներին: Փոխանցումն ապահովվում է նաև ֆորմալ և ոչ ֆորմալ կրթական հաստատությունների միջոցով, քանի որ թամզարա պարն առաջնային տեղ է զբաղեցնում ավանդական պարերի դասավանդման ծրագրերում:
30.	Թառը և թառագործությունը	ավանդական երաժշտական մշակույթ, կատարողական արվեստ, նվագարա-նագործություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի, Գեղարքունիքի, Արագածոտնի, Տավուշի, Վայոց ձորի և Սյունիքի մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, ինչպես նաև մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները նվագարանագործ վարպետներն են, երաժիշտները, ինքնուս նվագածուները:	Արևելքի տարբեր երկրներում տարածված և մեծ ժողովրդականություն վայելող նվագարան է, որի ծագումը կապվում է Իրանի, Հին Հնդկաստանի, Եգիպտոսի մշակութային ավանդույթների հետ: Դեռևս վաղ միջնադարից, ժամանակակից թառի նախատիպերը լայնորեն տարածվել են նաև Հայաստանում, և արևելյան մեծ թառերի հետ միասին՝ ձևավորվել են նաև նվագարանի տեղական տարբերակները: Նվագարանի մասին վկայություններ կան միջնադարյան մանրանկարներում, մատենագիրների մոտ, տապանաքարային պատկերագրության և ժողովրդական բանահյուսության մեջ: 18-20-րդ դդ. հայերն Անդրկովկասի լավագույն թառագործ վարպետներից էին: Հայ նվագարանագործ վարպետները և երաժիշտները հրավիրվում էին աշխատելու նաև Թիֆլիսում, Բաքվում, Կիրովաբադում, Նախիջևանում, Հյուսիսային Կովկասի, Միջին Ասիայի և	Թառը լարային կսմիթային ընտանիքի բազմալար, կոթավոր նվագարան է: Ունի թավ, հարուստ գուներանգով, հզոր հնչողություն, ինքնատիպ տեմբր: Նվագարանի տեխնիկական և կատարողական հնարավորությունները լիարժեք են, որի շնորհիվ հնարավոր է հնչեցնել արևելյան և եվրոպական ցանկացած ոճի բարդ ստեղծագործություն: Կիրառվում է իբրև մենակատարային և անսամբլային նվագարան: Հայկական թառի տեմբրային յուրահատկությունները կապվում են նվագարանի չափերի և նախընտրելի հումքատեսակների հետ՝ իրանը թթենու ծառի միակտոր բնափայտից, կոթը՝ ընկուզենուց: Նվագարանի պատրաստման համար առնվազն մեկ տարի ժամանակ է պահանջվում և հումքի մշակման մանրակրկիտ աշխատանք: Նվագարանի պահպանման համար անհրաժեշտ են կայուն ջերմաստիճանային և հաստատուն պայմաններ (իրանին ձգված հորթի սրտի նուրբ թաղանթ, աղիքից, արծաթե և պղնձե լարեր), ինչը բնորոշ է նստակյաց ժողովուրդների մշակույթին: 1907 թ. կոմպոզիտոր Վարդան	20-րդ դարի երկրորդ կեսից սկսած՝ Հայաստանում թառի ուսուցումն ու կատարողական արվեստը ներմուծվեցին նաև մասնագիտական ոլորտ (երաժշտական դպրոց, ուսումնարան, կոնսերվատորիա), որի արդյունքում, արևելյան երաժշտական ավանդույթներին զուգահեռ, մինչ օրս թառահարները յուրացնում են նաև երաժշտության ուսուցման ու կատարման եվրոպական ավանդույթները: Այդ շրջանից սկսած՝ հայ կոմպոզիտորներն սկսեցին հատուկ տեղծագործություններ գրել պրոֆեսիոնալ թառահարների համար, որոնք միահյուսում են վերը նշված երկու մշակութային առանձնահատկությունները՝ հիմք ընդունելով ազգային երաժշտական աշխարհայացքը: Դրա շնորհիվ ձևավորվեց և ներկայումս կենսունակ է թառի կատարողական արվեստի հայկական ինքնուրույն դպրոցը: Թառի կատարողական վարպետության կենսունակությունն ապահովվում է ֆորմալ և ոչ ֆորմալ կրթական

					Պարսկաստանի տարբեր բնակավայրերում: Թառահար երաժիշտները ելույթներ էին ունենում վերը նշված տարածքներում, որպես մենակատարներ, հանդես էին գալիս աշուղների և սազանդարների անսամբլներում՝ հաջողությամբ համագործակցելով նաև այլազգի երաժիշտների հետ: Անվանի երաժիշտներից էին Բալա Օղլի Գրիգորը (1859 թ.), Բալա-Մելիքյանը (1888 թ.), Ս. Թարխանովը (1890 թ.), հետագայում՝ աշուղ Շերամը, որը նաև թառագործ վարպետ էր, Ս. Սեյրանյանը, Ա. Սարգսյանը, Լ. Վարդանյանը:	Բունին Երևանում ստեղծեց Արևելյան մեծ նվագախումբ, որը հետագայում վերածվեց արևելյան սիմֆոնիկ նվագախմբի (1933 թ.): Նվագախմբի կազմում իր հեղինակած և կատարելագործած ժողովրդական բոլոր նվագարանների հետ միասին՝ ներառեց նաև տարբեր չափերի թառեր (պիկոլո առաջին, բարիտոն, կոնտրաբաս) և մեծ հաջողությամբ համերգներով հանդես էր գալիս ԽՍՀՄ-ի տարբեր քաղաքներում:	համակարգի միջոցով, ինչպես նաև հանրապետությունում գործող ժողովրդական նվագարանների խմբերի ստեղծագործական գործունեության շնորհիվ: ՀՀ տարբեր մարզերում և Երևանում իրականացվում են ավանական նվագարանների, այդ թվում՝ թառի ուսուցման հատուկ մշակված ծրագրեր: Մերօրյա նվագարանագործ վարպետները շարունակում և պահպանում են հայկական թառագործության ավանդույթները:
31.	Գինեգործություն	ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, խաղողի վերամշակում	Տարրը տարածված է խաղողա-գործության զարգացած գոտիներներում՝ հիմնականում Արարատյան դաշտավայրում, ՀՀ Վայոց ձորի և Տավուշի մարզերում:	Տարրի կրողները Արարատյան դաշտավայրի, ՀՀ Վայոց ձորի և Տավուշի մարզերի բնակիչներն են:	Հայաստանում խաղողագործության և գինեգործության վերաբերյալ բազմաթիվ հնագիտական վկայություններ կան: Հնագույնը վերաբերում է Վայոց ձորի Արենի 1 քարանձավին (մ.թ.ա. 4-րդ հազարամյակ, մեզանից 6000 տարի առաջ): Բազմաթիվ հնագույն վկայություններ կան միջին բրոնզի, ուշ բրոնզի և հետագա դարաշրջանների, ինչպես նաև միջնադարյան Հայաստանի տարբեր հուշարձաններում հայտնաբերված տվյալներում: Հերոդոտոսի և Ստրաբոնի աշխատություններում անդրադարձ կա Հայկական լեռնաշխարհից դեպի Բաբելոն և այլուր գինի արտահանելու մշակույթին: Տվյալներ կան Ուրարտական թագավորությունում՝ հիմնականում Վանում, Արճեշում, Արարատյան հովտում մ.թ.ա. 7-8-րդ դարերում գինու մշակույթի մասին: Հետագա շրջաններում անդրադարձներ կան Ամիրդովլաթ Ամասիացու, 16-րդ դարի պատմիչ Անանունի երկերում: Գինեգործության վերաբերյալ առավել մանրամասն հիշատակություններ հանդիպում են ինչպես Ե. Լալայանի Ազգագրական հանդեսում, այնպես էլ այլ հեղինակների առանձին գավառների վերաբերյալ ազգագրական երկերում: Վ. Բդոյանն առավել լայնածավալ անդրադարձ է կատարել գինեգործության մշակույթին «Երկրագործական մշակույթը Հայաստանում» աշխատության մեջ:	Գինին Հայկական լեռնաշխարհում վաղեմի պատմություն ունի: Հին Հայաստանում այն համարում էին աստվածների ու արքաների ըմպելիք: Հայ արքաները գինին խմում էին արծաթե գավաթներով: Ավանդաբար գինի պատրաստում էին այգիներում կամ բնակելի համալիրին կից գտնվող հնձաններում: Խաղողը լցնում էին հնձանի վերին հատվածի՝ առագաստի մեջ, որտեղ տղամարդիկ այն ոտքերով տրորում էին (երեխաներին կնքելիս տղաների ոտքերին էին մեռոն քսում, որ գինի տրորեն, և աղջիկների ձեռքերին, որ խմոր հունցեն): Քաղցուն հոսում էր առագաստի մոտ պատրաստված կավակերտ հորի մեջ, որը կոչվում է գուբ, այնտեղ նստվածք տալիս, մասամբ զտվում, ապա հոսում գետնափոր կրապատ հորերի (տաքար) կամ կարասների մեջ: Քաղցուն այդ տարաների մեջ աստիճանաբար հասունանում էր, վերածվում քաղցրավուն մաճառի, այնուհետև՝ քառասուն օրվա ընթացքում դառնում գինի: Հասունացած գինին պահպանում էին մառաններում, գետնի մեջ թաղված կամ վերգետնյա կարասներում, դրանք ծածկելով քարե ու կավե կափարիչներով, ճեղքերը հերմետիկորեն փակելով կավե ծեփով: Գինին, որքան երկար է մնում, այնքան հասունանում է, քաղցրանում ու թնդանում:	խաղողի մշակումը գյուղատնտեսական զբաղմունք է, այգեգործական հումքի մշակման եղանակ: Բերքահավաքի տոնածիսական արարողությունների բացումը համարվում է խաղողկութի, գինու օրհնության ժամանակաշրջան: Ներկայումս Հայաստանում ձևավորվել է գինեգործության խոշոր արդյունաբերություն, որը շարունակաբար կատարելագործվում է: Ուշագրավ է, որ գինու պատրաստման ավանդական ժողովրդական ձևերը մինչև այսօր պահպանվել են տնային պայմաններում գինի արտադրողների շրջանում: Ավանդույթի շարունակականության դրսևորում է Արենի գինու փառատոնի իրականացումը:
32.	Սահարի	ավանդական երաժշտական մշակույթ, նվագարանային կատարողական արվեստ, ծիսական երաժշտություն	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ժողովրդապրոֆե-սիոնալ երաժիշտները և ինքնուս նվագածուներն են:	Մասնագիտական ուսումնասիրությունները փաստում են, որ մեղեդին նախաքրիստոնեական շրջանում ինչել է որպես արևագալի մեղեդի, արևի հիմն. բնության պտղաբերության ծիսակարգի բաղադրիչ: Այդ տեսանկյունից, համեմատելի է Ն. Շնորհալու հեղինակած հայտնի «Առավոտ լուսոյ» երգ-աղոթքի հետ: 18-20-րդ դդ. այդ մեղեդիով ազդարարվել են ավանդական հարսանեկան ծեսի սկիզբն ու ավարտը: Հնչել է որպես հարսի անմեղության երաժշտական խորհրդանիշ, առաջնեկի ծննդյան ժամանակ՝ որպես չար ուժերին հաղթելու, պտղաբերություն ապահովելու հնչյունային մոգական միջոց:	Սահարին ազատ-հանկարծաբանական բնույթի ծիսական մեղեդի է: Հայաստանում հնչում է հիմնականում ավանդական զուռնայով, դուդուկով և քամանչայով: Բնորոշ է պտղաբերություն (բնության, մարդկանց), սերնդաճ մարմնավորող հնամեհի ծեսերին, որի փոխակերպումները պահպանվել են նաև մեր օրերում: Պահանջում է կատարողական հատուկ վարպետություն, որի շնորհիվ 19-20-րդ դդ. հաճախ կատարվել է նաև վարպետություն ցուցադրող մրցելույթների ընթացքում: Մեղեդին կիրառվել է նաև Գր. Եղիազարյանի «Լուսաբացին» սիմֆոնիկ պատկերում, «Ինչու՞ է աղմկում գետը» կինոնկարի համար Ա. Այվազյանի հեղինակած երաժշտության մեջ: Խորհրդային տարիներին շարունակել է կիրառվել հարսանեկան ծիսակարգում: Բացի այդ, պահպանել է իր բնույթը որպես կանչ՝ հնչելով	Մեր ժամանակներում մեղեդին հնչում է տարբեր տոնակատարությունների և միջոցառումների ընթացքում, մասնավորապես, հարսանեկան ծեսի տարբեր արարողակարգերում: 1988 թ. ազգային զարթոնքի տարիներին «Սահարի» մեղեդու դարձվածները՝ շեփորի կատարմամբ, դարձան ազատագրական պայքարի, անկախության, ինքնության երաժշտական խորհրդանիշ՝ վերադառնալով մեղեդու հնամեհի կանչային, վերածննդի իմաստային շերտին:

						գյուղական շաբաթօրյակների, ընտրությունների ժամանակ՝ երաժշտության հնչյունների միջոցով մարդկանց համախմբելու նպատակով:	
33.	Սուրբ Թադեոս առաքյալի վանքի ուխտագնա-ցությունը	Ժողովրդական հավատալիք, տոն, քրիստոնեական ուխտագնացություն	Տարրը տարածված է Երևան քաղաքում, ՀՀ Գեղարքունիքի և Կոտայքի մարզերում, Հայ առաքելական եկեղեցու Թավրիզի և Թեհրանի թեմերում, Իրանի հայաբնակ շրջաններում:	Տարրի կրողները Հայ առաքելական եկեղեցու հետևորդների համայնքն է, Հայաստանում և այլ երկրներում իրանահայ համայնքը, Իրանի Իսլամական Հանրապետության հայ բնակչությունը:	Սուրբ Թադեոսի (Թադեի) վանքը համարվում է քրիստոնեության հաստատման առաջին վկայություններից պատմական Հայաստանում: Այն գտնվում է պատմական Արտազ գավառում, ժամանակակից Իրանի Մակուի շրջանում: Կառուցվել է Հայ առաքելական եկեղեցու հիմնադիր համարվող առաքյալներից Թադեոսի հիշատակին, որն ըստ ավանդության, քրիստոնեություն տարածելու համար հալածվեց և սպանվեց 44 թ.: Ս. Թադեոսի վանքը հիմնադրումից ի վեր (4-7-րդ դդ.) իր շուրջն ունեցել է կենսունակ համայնք, դարեր շարունակ եղել է Հայ առաքելական եկեղեցու Ատրպատականի թեմի կենտրոնը, քանի որ տարածքն ուներ խիտ հայ բնակչություն և եկեղեցիներ ու վանքեր (թվով 180-223, որոնցից այսօր կանգուն են 42-ը): Որպես համաքրիստոնեական կանգուն հնագույն սրբատեղի և իբրև համամարդկային մշակութային արժեք՝ 1955 թվականից վանքը ներառված է Իրանի պատմական հուշարձանների ցանկում, իսկ 2008 թ. ներառվել է ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի համաշխարհային ժառանգության ցանկում: Վանքը մշտապես հայկական ինքնության կղզյակ է հանդիսացել տարածքի հոծ հայ բնակչության համար, վանքի հրաշափառ զորությանն ապավինել են հազարավոր ուխտավորներ, հանդիսացել է գրչության կենտրոն: Մոնղոլ-թաթարական ավերածությունների, կողոպուտի և երկրաշարժերի ավերիչ հետևանքների պատճառով վանքը ենթարկվել է պարբերական վերանորոգումների ու կառուցումների: Վերանորոգումները և վանքի պահպանության աշխատանքները հաճախ իրականացվել են համայնքի հանգանակությունների միջոցով, ինչը վանքի ժողովրդականության վկայությունն է: 1826- 1828 թթ. ռուս- պարսկական պատերազմի ավարտից հետո կնքված Թուրքմենչայի պայմանագրով տարածքի հայերի՝ ռուսական տիրապետության տակ գտնվող տարածքներ տեղափոխվելու արդյունքում դատարկվում են Մակուի շուրջ 80 գյուղեր, մեծ մասը վանքապատկան, իսկ դարեր շարունակ թեմական կենտրոն հանդիսացող Թադեոսի վանքի փոխարեն թեմական կենտրոն է դառնում Թավրիզը: Սկսվում է երբեմնի ակտիվ վանական կյանք ունեցող համալիրի աստիճանական մարումը: 19-րդ դարավերջից մինչև առաջին աշխարհամարտը այս վանքը՝ Մեսավորի վանք ծածկանունով դառնում է հայկական զինատար խմբերի՝ դեպի Վասպուրական տանող ուղղության տարանցիկ հանգույց՝ ընդունելով	Ըստ ավանդության՝ վանքում ամփոփված է Թադեոս առաքյալի մարմինը, ինչը համաշխարհային քրիստոնեական դավանանքի տեսանկյունից և հայերի համար վանքը դարձնում է առանձնահատուկ կետ կրոնական և ճանաչողական այցելությունների համար: 1954 թ. հուլիսի 30-ին առաջին անգամ երկարատև ընդմիջումից հետո կազմակերպվում է ուխտագնացություն մի խումբ հավատացյալների կողմից, դժվարամատչելի ճանապարհներով: Նպատակն էր՝ Ս. Թադեոսի վանքի մասին գիտելիքի շրջանառությունն ուշադրության կենտրոնում պահելը, տարածքի հայաթափման արդյունքում վանքի երբեմնի փառքը վերականգնելը, քանի որ հատկապես իրանահայ համայնքը առանձնակի ակնածանքով ու ջերմեռանդությամբ էր կապված վանքի հետ: Իրանի Իսլամական Հանրապետության աջակցությամբ բարեկարգվում է ճանապարհը, որի արդյունքում էլ 1968 թ. ուխտագնացների թիվը կազմում էր 12.000: Միջոցառումը դարձավ տարեկան, երբ ամեն տարի 5-6 հազար հայեր սկսեցին մասնակցել Ս. Թադեոսի վանքի ուխտագնացությանը, որը տևում է 3-4 օր: Ուխտավորները հանգրվանում են վանքի շուրջ կազմակերպված «վրանաքաղաքում»՝ շարունակելով ավանդական ժողովրդական ուխտագնացությունների ավանդույթները: Ընտանիքներով, ազգականների խմբերով, ընկերներով սրբավայր այցելությամբ, ժողովրդական երաժշտությամբ, թմբուկների զարկերով, պարերով, խնջույքով, մատաղի արարողություններով, մկրտություններով վերահաստատվում են համայնքային և ընտանեկան կապերը, տեղի է ունենում պատմական հիշողության վերաթարմացում, ճանաչում, փոխանցում և մշակութային երկխոսություն: Ժամերգությունից հետո կատարվող Զրօրինեքի ավարտին մյուռոնով օրհնված ջուրն ուխտավոր այցելուներին բաժանվելով՝ փոխանցվում է տոնի խորհուրդը: Հայաստանի անկախությունից հետո թեպետ փոքր խմբերով, վերսկսվում է Հայաստանից այցելուների մասնակցությունն ուխտագնացությանը որպես քրիստոնեության հայկական հնագույն կենտրոն: Ուխտագնացությունների առաջին նախաձեռնողներից էր Երևանի Ս. Հովհաննես Մկրտիչ եկեղեցու հավատացյալների խումբը՝ քահանա Տեր Տիրայր Սարդարյանի գլխավորությամբ:	Ս. Թադեոս վանքը և նրա շուրջ ծավալված ուխտագնացությունն Իրանում հայկական դարավոր մշակութային ներկայության և շարունակականության, մշակութային, կրոնական ինքնատիպությունը պահպանելու ջանքերի ու հաջողումների առանձնահատուկ երկխոսության դրսևորում է: Ուխտագնացությունը, թեպետ վերսկսվելով երկարատև ընդմիջումից հետո, պահպանում է հայերի ավանդական մշակույթում տարածված ժողովրդական ուխտագնացությունների հիմնական գծերը՝ կամավորությունը, ընտանեկան կամ ազգակցական խմբերով այցելությունները, ժողովրդական զվարճանքները: Ս. Թադեոսի վանքի շրջակայքում այսօր չկա հայ բնակչություն և վանքն ըստ էության «մենությունից ու մոռացությունից» փրկելու կարևոր միջոցառում է տարեկան ուխտագնացությունը: Այն նաև յուրատեսակ ինքնաբուխ մշակութային երկխոսություն է Իրանի տարբեր շրջաններից՝ Թեհրանից, Թավրիզից և այլ տարածքներից միացած հայերի, աշխարհի տարբեր կողմերից ժամանած հայերի և Հայաստանից այցելած ուխտավորների, այցելուների, այլ քրիստոնյա ուխտավորների, տեղանքում բնակվող պարսիկների, ասորիների, քրդերի փոխադարձ ճանաչողության ու միմյանց հանդեպ հարգանքի ու հանդուրժողականության դրսևորման օրինակ: Միաժամանակ, ուխտագնացությունը համալրում, հարստացնում և հիմնավորում է Ս. Թադեոսի, Ս. Ստեփանոս Նախավկայի և Իրանի հայկական եկեղեցիները ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի պահպանության ծրագրում ներառելը՝ տարեցտարի ցուցադրելով այս մշակութային ժառանգությունը կրողների կայուն ու հավատարիմ համայնք ունենալու փաստը: Ուխտագնացությունը պահանջում է Հայ առաքելական եկեղեցու, ԻԻՀ և ուխտավորների համայնքի կազմակերպչական մեծ ջանքերի համադրում: Այս ամենը նպաստում է հայկական քրիստոնեական վաղագույն վկայությունների պահպանությանը, Իրանում հայերի պատմամշակութային ժառանգության հանրահռչակմանը, Հայաստան-Իրան մշակութային, տնտեսական կապերի աշխուժացմանը, փոխճանաչողության նոր հնարավորությունների բացահայտմանը: Ուխտագնացությունը հնարավորություն է ստեղծում մասնակիցների համար պահպանելու կապը պատմական ժառանգության ու այս ժառանգությունը ներկայացնող միջավայրի, տարածքի հետ, հոգեկան բավարարման ու լիցքաթափման առիթ է հանդիսանում մասնակիցների համար, ամրապնդում է կրող համայնքի սոցիալական կապերը և խմբային ինքնության, պատմության շարունակականության փոխանցումն ու զարգացումը: Այս առումով

					Անդրանիկին, Արամ Մանուկյանին և այլոց: Ապաստարան ու փրկօղակ է դարձել 1915 թ. եղեռնի ժամանակ թուրք-պարսկական սահմանի հայկական գյուղերի մազապուրծ բնակչության համար: 1918 թ. հունիսին օսմանյան զորախումբը շրջապատում է վանքը, ապա կոտորում վանքի պարիսպների հետևում թաքնված հայերին: Վանքը վերջնականապես դատարկվում է, երբ տարածքի սակավաթիվ հայ ընտանիքներ 1946 թ. ներգաղթում են խորհրդային Հայաստան և վանքի երբեմնի ծխականները կտրվում են իրենց վանքից: 1961 թ. Թավրիզի թեմն անջատվում է Էջմիածնի Ամենայն Հայոց կաթողիկոսությունից և միացվում Մեծի Տանն Կիլիկիո կաթողիկոսությանը:		առանձնահատուկ է Երևանի Սուրբ Հովհաննես եկեղեցու հավատացյալների համայնքը, որը 2007 թ. ամեն տարի ուխտագնացություններ է իրականացնում Ս. Թադեոսի վանք:
34.	«Համբարձման տոն» (Վիճակ)	ժողովրդական և եկեղեցական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի բնակիչներն են:	Համբարձումը նախաքրիստոնեական տոնացույցի ժողովրդական տոներից է, արտահայտում է մեռնող և հառնող Աստծու, բնության զարթոնքի, վերածնության գաղափարները: Քրիստոնեությունն այն ընդգրկեց պաշտոնական տոնացույցի մեջ՝ որպես Քրիստոսի հարությունից հետո նրա համբարձման տոն: Քրիստոնեական տաղավար տոների շրջանակում Քրիստոսի համբարձման մասին գրում են Մարկոս և Ղուկաս ավետարանիչները, անդրադարձ կա նաև Գործք Առաքելոցում: Քրիստոնեական Համբարձման ժողովրդական տոնահանդեսում պահպանվել են շատ ժողովրդական ծեսեր, արարողություններ և երգարվեստի ինքնատիպ նմուշներ:	Ըստ Մարկոս և Ղուկաս ավետարանիչների՝ Ս. Հարությունից հետո Քրիստոսը 40 օր երևում էր իր աշակերտներին և իր վարդապետությունն ուսուցանում նրանց: Վերջին հանդիպման ժամանակ օրհնեց ու պատգամներ տվեց առաքյալներին, որից հետո համբառնեց երկինք: Քանի որ Ս. Հարության տոնը 35 օրվա շարժականություն ունի, իսկ Համաբարձումը նշվում է Ս. Հարությունից 40 օր հետո, Համբարձման տոնը նույնպես ունի 35 օրվա շարժականություն՝ նշվում է ապրիլի 30-ից մինչև հունիսի 3-ը այն հինգշաբթին, որը համապատասխանում է տվյալ տարվա Ս. Հարությանը հաջորդող 40-րդ օրվան: Համբարձման տոնի ժողովրդական հանդիսությունները որոշ վայրերում անվանում են Վիճակ, Ջանգյուլում կամ Կաթնապրի տոն: Ավանդաբար Համբարձման օրվա ժողովրդական տոնակատարություններն սկսվում էին տոնին նախորդող չորեքշաբթի օրը: Որոշ շրջաններում այդ օրն անվանում էին «Ծաղկամոր կիրակի»: Ծաղկամայրը, ըստ ավանդության, քրիստոնյա Վարվառե կույսն է, որը փախչելով կռապաշտ հորից, ապաստանում է Արայի լեռան քարանձավում: Հայրը հետապնդում է աղջկան, գտնում և հենց ապաստանում սպանում դստերը: Նահատակվելուց առաջ Վարվառեն խնդրում է Աստծուց, որ ծաղիկ և կարմրուկ հիվանդություններ ունեցող մանուկները բժշկվեն իր անունով: Աստված կատարում է նրա խնդրանքը և Վարվառեի բարեխոսությունը խնդրող ծնողների զավակներն ազատվում են այդ հիվանդություններից ու շուտափույթ բժշկվում: Ժողովրդական տոնահանդեսի ծեսերի գլխավոր ուղղվածությունը սերնդածն ու առատությունն ապահովելն էր, ինչն արտացոլվել է նաև «Սասունցի Դավիթ» ժողովրդական էպոսում (Ծովինարը էպոսի հիմնադիր Սանասարով և Բաղդասարով հղիանում է Համբարձման տոնին խմած ջրից, իսկ Վանի պատումներով Համբարձման կախարդական գիշերը Միհրի փակված այրի դուռը բացվում է, և Միհրի ձին բաց դռնից գանձեր է դուրս թափում): Տոնական հանդիսությունները կանոնակարգված և փուլերի էին վերածված՝ ծիսական ծաղկահավաք և ջրահավաք, վիճակ/գուշակությունների նախապատրաստություններ, «սեր, ժառանգ և առատություն	Համբարձում/Վիճակի տոնահանդեսը մեծ լիցք է հաղորդել թե ժողովրդական, թե պրոֆեսիոնալ ստեղծագործություններին, դրսևորվել է գեղարվեստական գրականությունում՝ պոեզիայում և արձակում, նույնիսկ օպերայում և կերպարվեստում: Գրանցված և հրատարակված են Համբարձման առանձնահատուկ ժողովրդական երգերի հազարավոր նմուշներ, որոնցում արտացոլվում են սիրո, մարդկային փոխհարաբերությունների, բնության և տիեզերքի հետ մարդու հավերժական միասնության գաղափարները: Դրանք շարունակում են ստեղծվել նաև այսօր: Համբարձման տոնի հիմնական կատարողներն ամենուր հիմնականում կրկին երիտասարդներն են, շարունակվում են ծիսական ծաղկահավաքներն ու ջրահավաքները, ծաղկեփնջերի և ծաղկեպսակների նվիրաբերությունները, երիտասարդական գիշերային հավաքները, տոնի բնույթից բխող առանձնահատուկ երգ/քառյակները, ծիսական հանրային վիճակահանությունները՝ երիտասարդ տղաներն ու աղջիկները հավաքում են 7 գույնի ծաղիկ, կժի մեջ լցնում 7 աղբյուրի ջուր, իրենց նշանները գցում ջրի մեջ ու Համբարձման գիշերը «աստղունք» դնում, այսինքն՝ դրանք հանձնում աստղերի խորհրդին, առավոտյան, ծաղիկներով զարդարված, երգելով շրջում բնակավայրերի թաղամասերում, ծաղիկներ նվիրում, հետո հանդիսատեսների ներկայությամբ, մենակատարներով և խմբային երգերով հատուկ հանդիսավորությամբ՝ անհատական գուշակություններ ու հանրային բարեմաղթանքներ անում: Երգերը բարբառային են, ինչով ոչ միայն պահպանվում, այլև զարգանում է լեզվական մշակույթը: Տոնի հասարակական նշանակությունը հասարակական կարևոր արժեքների պարբերական վերահաստատումն ու վերարտադրությունն է, ինչպես նաև անցյալը ներկային կապող մշակույթի շարունակականությունն ու ներնդսերուն դ

						ապահովող» գիշերային ծեսեր, խարույկահանդեսներ, երգի և ծաղկահարդարման մրցույթներ, բուն տոնի ցերեկը՝ ծաղկազարդարումներ, ծաղկանվերներ, բուսական և կաթնային զոհաբերություններ, գուշակություններ: Տոնահանդեսի բոլոր փուլերը հագեցած են ժողովրդական բանահյուսական երգ-երաժշտությամբ: Տոնահանդեսի «կատարողները» գլխավորապես երիտասարդներն են, բայց տարբեր փուլերին մասնակից-դերակատարներ են բոլոր հասակային խմբերը և սոցիալական շերտերը (տես Հ. Խառատյան-Առաքելյան, Հայ ժողովրդական տոները, Երևան, 2005, էջ 160-201):	ժառանգորդումը: Տոնահանդեսը ոչ միայն կրկնում է ավանդականը, այլև ստեղծում է նոր ժողովրդական ստեղծագործությունների ծնվելու հուզական միջավայր: Տոնահանդեսն իր բնույթով ներհասարակական կապերն ուժեղացնող, հանրային ժողովրդական ստեղծագործական հնարավորությունը բացահայտող, հասարակություն-բնական միջավայր անքակտելի կապը պահպանող, զարգացնող և գեղագիտական ընկալումները հղկող երևույթ է:
35.	«Զատիկ, Սուրբ Հարության տոն, Սուրբ Զատիկ»	Ժողովրդական և եկեղեցական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի բնակիչներն են:	Զատիկը շարժական տոն է և նշվում է գարնանային օրահավասարին՝ մարտի 22-ին հաջորդող լուսնի լրման հաջորդ կիրակի օրը, այսինքն, մարտի 22-ից հետո 35 օրվա ընթացքում ընկնող կիրակին: Ավանդական մշակույթում Զատիկն ընկալվել է որպես ձմռան «մեռյալությանը» հաջորդող բնության գարնանային «հարություն», կյանքի ամենամյա սկիզբ և կյանքի շարունակականության հաստատումը խորհրդանշող տոն: Քրիստոնեական տոնացույցը բնության հարության այդ տոնին է հարմարեցրել Քրիստոսի Հարության տոնը: Տոնահանդեսն իրենից ներկայացնում է ժողովրդական և քրիստոնեական պաշտոնական Հարության տոնի, ժողովրդական և եկեղեցական ծեսերի և արարողությունների ամբողջություն: Զատիկին նախորդող շաբաթվա բոլոր օրերը տոնական էին, իսկ շաբաթ օրը խորհրդանշվում էր նորոգվող կյանքի հայկական բանահյուսական «կարմիր-կանաչ» բանաձևով՝ «Զատկի շաբաթ, կարմիր հավկիթ, արև, կանաչ են սար ու ձորեր»: «Կարմիր հավկիթը»՝ կարմիր ներկված ձուն տոնի ժողովրդական և քրիստոնեական պաշտոնական խորհրդի՝ մահվանը հաջորդող հարության խորհրդանիշն է և լայնորեն ներառված է ժողովրդական ծեսերում:	Զատկական տոնահանդեսն իր բնույթով համապատասխանում էր բնության, այդ թվում՝ մարդկային կյանքի հարության իմաստին: Հողն արթնացել էր իր կենսունակության բարձրակետում, և կոտոշները կարմիր ներկած եզները տղամարդիկ դաշտ էին տանում՝ «պտտելու ձյունի հետ ունեցած կենակցությունից ծոցվոր դարձած (հղիացած) հողի վրա»: 14-րդ դարի հայ աստվածաբան Սուրբ Գրիգոր Տաթևացին ձուն կարմիր ներկելու մասին ասում է. «Միայն Զատկին ենք ձու ներկում, որովհետև ձուն օրինակն է աշխարհի և ինչպես իմաստուններն են ասում, «դրսի կեղևը նման է երկնքին, թաղանթը՝ օդին և սպիտակուցը՝ ջրին: Դեղինն էլ երկիրն է», իսկ կարմիր գույնը խորհրդանշում է, թե աշխարհը գնվեց Քրիստոսի արյամբ: Կարմիր ձուն մեր ձեռքերի մեջ առնելով հռչակում ենք մեր «փրկությունը»: Այս շատ կարևոր հաստատումը վկայում է, որ 14-րդ դարում հայերի մեջ երկիրն ընկալվել է ոչ թե որպես առանձին միավոր, այլ որպես «աշխարհի»՝ տիեզերական միասնության մաս, իսկ հայկական մշակույթը՝ որպես երկրային ընդհանուր մշակույթի մաս: Զատկական բոլոր ծեսերն ու արարողությունները համայնքային էին, զոհաբերություններն ուղղված էին համայնքի ընդհանուր բարեկեցությանը, կատարվում էին համայնքի բոլոր անդամների հանգանակությամբ և մասնակցությամբ: Երգերի, մաղթանքների մեծագույն բաժինն, անշուշտ, անձրևինն էր, ցորենինը, հացինը: Զատկական խնջույքները սովորաբար դաշտերում էին, մեծ խմբերով, և ուղեկցվում էին ձվախաղերով, սպորտային մրցախաղերով, խմբային երգ ու պարով: Համընդհանուր ուրախ մասնակցայնությունը և հուզականությունը ժողովրդական երգային-երաժշտական նորանոր գոհարներ էին ծնում, հնարվում էին ձվի նախշազարդման և զարդարման նորանոր գեղագիտական ձևեր: (տես Հ. Խառատյան-Առաքելյան, Հայ ժողովրդական տոները, Երևան, 2005, էջ 135-159):	ԽՍՀՄ փլուզումից հետո Զատիկի տոնահանդեսն զգալիորեն վերածնվել և ակտիվացել է: Ներկայում կենսունակ է և նշվում է հիմնականում ընտանիքներում, բայց որոշ մարզերում շարունակվում է ընտանեկան և համայնքային ուխտագնացություններով: Զատիկն այժմ ունի տոնական ուտեստի կայուն բաղադրիչներ՝ պինդ եփած կարմիր ձվեր, ձուկ, փլավ, քաշովի, զանազան թարմ ու տապակած կանաչեղեն, գաթա: Առաջացել են ձվախաղերի, ձու ներկելու, նախշելու և զարդարելու նոր ձևեր, որի պահանջարկին հաճույքով արձագանքում է նաև բիզնես ոլորտը: Ավելացել է Զատկին եկեղեցի այցելողների թիվը: Շատերն, անշուշտ, գնում են Քրիստոսի Հարության խորհրդին մասնակցելու, բայց քիչ չեն նաև այդ օրը եկեղեցի ձու տանողների, ձվի օրհնություն ստանալու և օրհնված ձվերով Զատիկը նշելու ցանկություն ունեցողները: Ոմանք իրենց հետ եկեղեցի օրհնության են տանում նաև տանը նախապես ծլեցրած ցորեն: Վերադառնում է Զատիկին «ածիկ» սարքելու և ուտելու ավանդական սովորույթը: «Ածիկի» խորհուրդ ցորենի առաջին ծիլը, այսինքն՝ հարության առաջին առարկայական վկայությունն ուտելով՝ բնության հարության հետ հաղորդակցվելու երևույթն է: Ավանդական «ածիկ» ուտելիքը պատրաստվում է խոնավ միջավայրում հատուկ ծլեցրած ցորենի կարմիր ծիլերից՝ չթողնելով, որ այդ ծիլերը կանաչեն: Համատարած է դառնում տունը, բնակարանը զատկական խորհրդանիշերով զարդարելու երևույթը: Հայաստանի մարզերում կան Զատիկ տոնելու տեղական առանձնահատկություններ: Ներկայումս զարգանում է տոնի բաղադրիչների բիզնես առաջարկ՝ թե ծառայությունների, թե ապրանքների ձևով: Տոնի հասարակական նշանակությունը հոգևոր և մշակութային արժեքների և գեղագիտական ընկալումների զարգացումն է, հասարակության մշակութային ընդհանրության և հուզականության ձևավորումը, մշակութային ժառանգության փոխանցումը սրունդներին, աշխարհիկ և կրոնական լավագույն արժեքների միաձուլումը, ընտանեկան ջերմության կարևորումը, մարդ-շրջակա սոցիալական և բնական միջավայր կապի մշտնջենականության վերահաստատումը:
36.	«Նոր տարի» տոն	Ժողովրդական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և	Կաղնջական ժամանակներում հայերը Նոր տարին դիմավորել են	Հայոց մեջ տոնը հայտնի էր մի քանի անուններով՝ Ամանոր, Տարեմուտ, Տարին գլուխ, Նոր	Նոր տարվա տոնը Հայաստանում զգալի փոփոխությունների է

			մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում ։	քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի բնակիչներն են։	մարտի 21-ին՝ գարնանային գիշերահավասարի օրը։ Բնությունը հարություն է առնում գարնան սկզբին, այդ պատճառով հենց այդ օրն էլ Առաջավոր Ասիայի բոլոր ժողովուրդների նման հայերը համարել են տարվա սկիզբ և նշել տոնախմբությամբ, փառաբանել բնության զարթոնքը, աղերսել աստվածներին, որպեսզի տարին բերքառատ լինի, մարդը՝ երջանիկ և բարեկեցիկ, հասարակությունը՝ համերաշխ։ Նոր տարին կոչվել է Նավասարդ (Ա. Օդաբաշյան, Ամանորը հայ ժողովրդական տոնացույցում, Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն, հատոր 9)։ Տոմարական փոփոխությունների հետևանքով այն դարձել է շարժական։ Հայտնի է, որ 428 թ. Նավասարդ/Նոր տարին նշվել է օգոստոսի 11-ին, իսկ 552 թ., օրինակ, նավասարդի 1-ը համապատասխանել է հուլիսի 11-ին։ Տոնի այս շարժականության տրամաբանությունը նրանում էր, որ հայոց շարժական տոմարի համաձայն տարին բաղկացած էր 365 օրվանից (12 ամիս երեսունական օրով և մեկ ամիս՝ Ավելյացը, հինգ օրով)։ 18-րդ դարում Սիմեոն Երևանցի կաթողիկոսի օրոք, որպես Նոր տարվա սկիզբ՝ ընդունվեց հունվարի 1-ը(համապատաս-խանեցնելով քրիստոնեական մի շարք երկրներում ընդունված տարեսկզբի հետ), սակայն մինչև 19-րդ դ. վերջերը հայկական շատ գավառներում (Սյունիք, Արցախ, Ուտիք, Նախիջևան) Նոր տարին շարունակում էր տոնվել նոյեմբերին։ Միայն 20-րդ դ. սկզբներից համընդհանուր դարձավ հունվարի 1-ը որպես տարվա սկիզբ տոնելու սովորույթը։ (Հ. Խառատյան-Առաքելյան, Հայ ժողովրդական տոները, Երևան, 2005 թ.)	տարի, Կաղանդ, Կաղինդ, Կալոնտար ձևերը։ Նոր տարուն նախորդող գիշերը հայտնի էր Լոլեի գիշեր, Խլվլիկ, Կախ, Գոտեկախ անուններով։ Վերջիններս պայմանավորված էին տոնի ժամանակ կատարվող ժողովրդական սովորույթներով։ Պետականությունը կորցնելուց հետո Նոր տարին կորցրել է տոնի հասարակական լայն հնչեղությունն ու ընդգրկումը և աստիճանաբար համեստորեն «տեղավորվել» ընտանեկան-գերդաստանային-ազգակցական, մասամբ՝ նաև համայնքային միջավայրում։ Միայն այն գավառներում, որտեղ Նոր տարին դեռևս կոչվում էր Նավասարդ (Սյունիք, Արցախ, Ուտիք, Նախիջևան) և նշվում էր նոյեմբերի կեսերին, այն դեռևս համայնքային լայն ընդգրկում ուներ և հրապարակայնորեն նշվում էր բացօթյա տարածքներում՝ երաժշտախմբերով և զվարճահանդեսներով։ Բայց առավել տարածված էր տոնի ընտանիքային մասնակցայնությունն ու նշումը։ Հիմնական խորհրդանշական գործողությունները միտված էին մարմնի, տարածքի և հոգու մաքրությանը (բնակարանի և հարակից տարածքների՝ գոմի, այգու, մառանի լիակատար մաքրություն, հին հագուստի փոխարինում նորով, կարմիր գույնի օգտագործում, պարտքերի վերադարձ, թշնամական կամ անաբարյացկամ հարաբերությունների վերափոխում բարեկամականի կամ հաշտության և այլն), չարիքի ծիսական կանխարգելմանը (չարխափան նշանների և առարկաների օգտագործում, կրակոցներով չարիքի վռնդում, գիշերային հակաչարքային հսկում), բարիքի, առատության/բարեկեցության, բարության, ընտանեկան և հասարակական հաշտության, առողջության ապահովմանը։ Դեկտեմբերի 31-ին թխվում էր «Տարի հաց», «Կրկենի», «Դովլաթ կրկենի», «Կլոճ», «Փուռնիկ» անուններով հայտնի ծիսական հացը։ Նոր տարվա համահայկական սովորույթներից կարելի է առանձնացնել նախորդ օրն ու գիշերը 10-12 տարեկան տղաների, իսկ որոշ տեղեր նաև՝ աղջիկների խմբերի ծիսական շրջայցերը և տոնը շնորհավորելու ավանդույթը։ Չնայած պասին, գիշերը եփվում էր «քյաշկա» կամ «հարիսա» կոչվող ուտելիքը՝ շերտ-շերտ շարված միս և ցորեն/ձավար, որը սակայն ոչ մի անգամ չեն խառնում, որպեսզի տարվա ընթացքում խառնակություններ, խժդժություններ, գժտություններ չպատահեն։ Այն ճաշակում էին առավոտ վաղ, դեռևս «մութը լույսից չբաժանված»։ Հունվարի 1-ին այցելուների գլխին առատության խորհրդանիշներ էին լցնում՝ ընկույզ, չիր, չամիչ, մանր կոնֆետներ։ Նոր տարվա տոնական զվարճանքի ձևերից էին տնական խաղերը՝ պատի վրա գցվող ստվերների խաղ, հանելուկներ, շուտասելուկներ, նաև այցելությունները ազգականներին։ Հունվարի 1-ը, հայոց ծննդյան տոնի շաբաթվա մեջ ընդգրկվելով, պաս օր էր, և ամանորյա ուտելիքները բաղկացած էին պասին թույլատրելի ուտեստներից։ Շատ մեծ նշանակություն էր տրվում մրգերին։ Չոր ու թարմ մրգերը չամիչի ու ընդեղենի հետ կազմում էին ամանորյա ուտեստի հիմնական բաղկացուցիչները։	ենթարկվել, հանրային և հասարակական բնույթ ձեռք բերել խորհրդային տարիներին։ Ընդհանրացել է տոնածառ զարդարելու սովորույթը։ Տոնածառերը թե հանրային էին (բնակավայրերի և թաղամասերի գլխավոր հրապարակներում, դպրոցներում, աշխատավայրերում, մշակութային տարածքներում՝ թատրոններ, համերգասրահներ), թե մասնավոր-ընտանեկան։ 20-րդ դ. հայկական Նոր տարի են մտել է Ձմեռ պապի և Ձյունանուշի կերպարները։ Տոնական կենցաղ են մտել նաև ԽՍՀՄ-ի համար ընդհանրական ուտեստներ (աղցաններ, խմորեղեններ, նոր խորտիկներ և այլն)։ Տոնը հանրայնացել է նաև տոնահանդեսների նոր տարածքներով՝ հանրային և մշակութային առաջարկներով (մանկական տոնածառեր, կորպորատիվ հավաքներ, համերգներ), իսկ հեռուստացույցի տարածումով, նպաստել է նաև ընտանեկան հավաքներին, քանի որ կարելի էր տնից դուրս չգալով՝ հեռակա «մասնակցել» տոնահանդեսի մշակութային պաշտոնական առաջարկին։ Հայաստանի անկախացումով հասարակական հարաբերությունները տոնահանդեսի վրա նոր կնիք են դրել։ Նոր երևույթ է բնակավայրերի տոնական զարդարումն ու հարդարումը՝ լույսերով, բազմաթիվ տոնածառերով։ Նոր զարգացումներ է ստացել բնակարանների տոնական հարդարումը՝ փայլփլուն ծաղկաշղթաներով, փուչիկներով և այլն։ Միաժամանակ ավելանում է ավանդական ազգային որոշ արժեքներ վերականգնելու փնտրտուքը՝ «Տարի հաց» և ծիսական այլ խմորեղենների թխումը, դրանց հանդիսավոր կտրում-ճաշակումը և գուշակությունները, ուտեստի տեսականու առավել ազգայնացումը։ Նոր տարին նոր ուտեստային համալիր է ձևավորում, որն ունի պարտադիր (տոլմա, նրբաբլիթ, քյուֆթա, բանջարեղենային աղցաններ, ընդեղեն, ընկույզ, մրգեղեն, գաթա), ցանկալի (հատուկ մշակված խոզի բուդ կամ հնդկահավ, խորոված) և ավանդականի նորացված ստեղծագործական մասեր (ծիրանաչիր ապուրներ, տորթեր, արևադարձային մրգեր և այլն)։ Նոր տարվա տոնի առանձնահատկություններից մեկն էլ այն է, որ հուզականությամբ և առարկայորեն դրան պատրաստվում են համարյա ամբողջ դեկտեմբերին՝ գնումներով, զվարճանքի, սպասարկման և վաճառքի բիզնես առաջարկի գովազդով և խանութների ապարանքների տեսականու կտրուկ փոփոխությամբ։ Հայաստանի բնակչությունը Նոր տարին ընկալում և համարում է տարվա գլխավոր տոնը։
37.	Եզդիների հարսանեկան ծեսը	մարդու կյանքի շրջափուլերի հետ կապված սովորույթ և ծես	Տարրը տարածված է հիմնականում ՀՀ Արագածոտնի և ՀՀ Արմավիրի մարզերում։	Տարրի կրողը ՀՀ եզդի բնակչությունն է։	Եզդի ժողովուրդն աշխարհի հնագույն ազգերից է՝ բնորոշ ավանդույթներով և սովորույթներով։ Դրանցից է նաև եզդիների հարսանեկան ծիսակարգը,	Եզդիների հարսանեկան ծեսն ավանդական է և պահպանվել է մինչև մեր օրերը։ Այն ներառում է կանոնակարգված արարողություններ, փոխադարձ այցելություններ և սովորույթների պահպանում։	Հարսանեկան ծեսը կենցաղավարում է եզդի բնակչության շրջանում՝ պահպանելով ծիսակարգն ու ավանդույթները։ Մինչ օրս էլ փեսայի տան մոտ մի բերքատու ծառ է

					որը ոչ միայն ազգային, այլև կրոնական բնույթ ունի: Ծիսակարգը հիմնականում կազմված է երկու կարևոր գործողություններից՝ «Մարբրին» ծեսից (կրոնական պսակադրություն) և «Դարա Մրազա» օրհնությունից՝ երջանկության ծառի օրհնություն, ինչպես նաև դրամահավաք՝ ամուսնական զույգի բարեկեցությունն ապահովելու նպատակով: Եզդիները խիստ կարևորում են ամուսնության մաքրությունը ըստ սեկտաների: Հոգևորական սեկտաների՝ փիրերի և շեյխերի ընտանիքներում ամուսնությունը թույլատրելի է միայն համապատասխան սեկտաների միջև և ոչ մի դեպքում մըրիդների՝ աշխարհիկների սեկտայի ներկայացուցչի հետ: Միաժամանակ մըրիդների կյանքի կարևոր ծեսերը՝ տոների, հարսանիքների, երեխայի ծննդյան, թաղումների ծեսերն ու հոգևոր արարողությունները կատարվում են շեյխերի միջոցով:	Երբ արդեն համաձայնություն է կայացվում աղջկան ուզելու, տղայի ծնողները, ըստ կարգի, գնում են աղջկա տուն՝ նրա ծնողներից աղջկա ձեռքը խնդրելու: Կա նաև մի այլ սովորույթ, երբ դեռ փոքր հասակում երկու կողմերի ծնողների համաձայնությամբ «բեշքերթում» (նշանադրություն) է կատարվում: Թեև դա հազվադեպ է տեղի ունենում, բայց ենթադրվում է, որ երբ փոքրերը չափահաս դառնան, պետք է ամուսնանան: Տղայի ծնողներն աղջկա ձեռքը խնդրելիս աղջկա համար զանազան զարդեր են տանում: Համաձայնության գալով՝ տղայի ծնողներն իրենց բարեկամների հետ մի քանի շաբաթ անց կրկին գնում են աղջկա ծնողների մոտ, կրկին զարդեր ու նվերներ տանելով: Այդ արարողությունը կոչվում է «շիրանի» (մի ժամանակ, աղջկա գլխագին՝ «ղալիմ» էր պահանջվում, որը հիմա վերացել է հայաստանաբնակ եզդիների մոտ, քանի որ որոշ չքավոր ընտանիքների երիտասարդներ չէին կարողանում ամուսնանալ դրա պատճառով): Որոշ ժամանակ անց արդեն գնում են աղջկան հարս բերելու: Տեղի է ունենում երդման արարողություն, երբ հայրերը կամ մոտ հարազատները բութ մատերն իրար սեղմելով երդվում են շեյխի կամ փիրի ներկայությամբ, որ ինչ գնով էլ լինի պահպանեն ջահելների ընտանիքի միասնությունը: Դա հավատարմության և անխախտ դաշինքի երդում է, որը եզդիները պահպանում են սրբությամբ:	զարդարվում, որ նորապսակները բեղմնավոր լինեն այդ ծառի նման: Կենսունակ ծիսական արարողություն է ծառը հարսի գլխին թափ տալը, տղային բռնելը, որ նրա գլխարկը հանկարծ չփախցնեն. դա անպատվություն է համարվում: Հարսանիքներին կարևորվում է խնձորը, որպես պտղաբերության խորհրդանիշ և դրա ծիսական գործառույթը: Պահպանվում է նաև այլ դրվագ, երբ տղան մոտենում է վարագույրի հետևում կանգնած հարսնացուին, երեք անգամ ոտքով սեղմում նրա ոտքը և նրանք միասին դուրս են գալիս հարսանքավորների առաջ: Այդ օրը հարսի օժիտի հետ միասին ձիով կամ մեքենայով տղայի տուն է տարվում նաև հարսի պատրաստած զարդաբարձիկը («բալգիե բուկե»), որը վաճառվում է փեսային: Հարսնացուն ոտքով ջարդում է իր ոտքի տակ դրված երկու ափսեները՝ որպես չարի խափանման նշան և մտնում է փեսայի տուն:
38.	Թաղման ծես	ժողովրդական սովորույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի բնակիչներն են:	Հնագույն ժամանակների թաղման ձևերի, սովորույթների, արարողությունների վերաբերյալ ծավալուն նյութ են տրամադրում դամբանադաշտերի և բնակավայրերի պեղումներից ստացված տվյալները: Սկզբնական թաղումները կապված են եղել կրոնական պատկերացումների հետ և կատարվել են քարայրներում, ժայռածերպերում ու բնական փոսերում: Հայկական լեռնաշխարհում բրոնզի և երկաթի դարերում դամբանները եզրագծված են եղել հենապատ-կրոմլեխներով և ծածկված ծածկասալերով: Թաղման խցերն ունեցել են տարբեր կառուցվածք (հիմնահողային, քարարկղային, սալարկղային, կատակոմբեր, ժայռափոր, կարասային, սարկոֆագ և այլն), ինչը պայմանավորված է եղել դարաշրջանով և տարածաշրջանով: Թաղման եղանակները, ինչպես և կառույցները, եղել են տարատեսակ՝ դիադրում, դիակիզում, դիամասնատում, վերաթաղում և այլն: Հիմնական եղանակը եղել է դիաթաղումը, որի ժամանակ աճյունը դրվում էր աջ կամ ձախ կողքի կծկված, մեջքի վրա կամ բերանքսիվայր, հազվադեպ՝ կքանստած: Թաղումները եղել են անհատական (Լճաշեն, Արթիկ, Լեռնակերտ), զույգ (Լճաշեն) և խմբային (կոլեկտիվ թաղումներ), որտեղ փաստագրվում են 3-40 և ավելի աճյուններ: Թաղվողների հետ որպես ուղեկցող գույք դամբանախուց են դրվել տարատեսակ առարկաներ (խեցեղեն, զենք, աշխատանքի գործիքներ, զարդեր, պաշտամունքային առարկաներ, ուտելիք,	Թաղման արարողակարգը, ծննդյան ու հարանյաց ծեսերի նման, ընդունված է համարել անցման ծես, որն ապահովում է մարդու՝ մի վիճակից մյուսն անցումը: Սովորաբար այս արարողությունները բաժանվում են նախածիսական, բուն ծիսական և հետծիսական կամ վերականգնման փուլերի: Թաղման ծեսի դեպքում առաջին փուլի ժամանակ կատարվում են այն ծեսերը, որոնք օգնում են մահացողի հոգու ավանդմանը: Եթե հանգուցյալը հավատացյալ է, ապա հոգևորական են կանչում, որը հաղորդություն է տալիս: Ներկայում ամատարած գործում է դիահերձման պրակտիկան: Բուն ծեսն սկսվում է այն ժամանակ, երբ այն հանրային է դառնում: Հանգուցյալի ընտանիք այցելում են հարազատներն ու ծանոթները: Ընդունված է եղել մահացածին դնել դեմքով դեպի արևելք (ավանդաբար այդպես են տեղադրվում նաև բոլոր գերեզմանաքարերը): Հանգուցյալին թաղել են մահվան հաջորդ օրը: Նախ տանից տարել են եկեղեցի, որտեղ կատարվել է հոգու հանգստյան արարողություն, իսկ հետո՝ գերեզման: Ներկայում այդ սովորությունը վերականգնվում է քաղաքներում, բայց գյուղերում ամենուր հանգուցյալի դին գիշերը մնում է տանը, դագաղում, գորգ փռած սեղանի վրա, չորս կողմը՝ վառվող մոմեր: Տան տարեց տղամարդիկ ու հարազատները ողջ գիշեր նստում են դիակի կողքին: Թաղում են սովորաբար կեսօրին: Դագաղը սեղանից վերցնում են տղամարդիկ, ցանկալի է՝ զավակներն ու թոռները, նրանց բացակայության դեպքում՝ ամենահարազատ տղամարդիկ և ուսերին դրած դուրս հանում: Դագաղի տեղը մի քար են դնում, «որպեսզի հանգուցյալի հիշատակը տանը ամուր մնա»: Տանից դուրս բերելիս դագաղը հանգուցյալի ոտքերի կողմից երեք անգամ ոչ ամուր խփում են դռանը, «որպեսզի այդ տանը ուրիշ մահեր չլինեն», իսկ դուրս	Մինչ օրս թաղման հետ կապված արարողությունների մեծ մասը կատարվում է: Վերադարձել է խորհրդային տարիներին արգելված եկեղեցական կարգը, մյուս կողմից շարունակվում են ժողովրդական սովորույթները: Չափազանց կենսունակ են թաղման արարողակարգի, հանգուցյալի հոգու հանգստության հետ կապված արարողությունները՝ հոգեհանգիստ, հոգեհաց, եքնահող, յոթ, քառասունք, տարելից, ինչպես նաև Չատիկի ու Սրբխեչի հետ կապված մեռելոցներ: Պարբերաբար կատարվում է գերեզմանօրհնեք: Բոլոր ծեսերը մարդաշատ են, երբեմն՝ համահամայնքային:

					իշխանության խորհրդանշաններ), նաև պաշտված կենդանիներ։ Առանձին խումբ են կազմում ուրարտական ժայռափոր թաղումները։ Հելլենիստական ժամանակաշրջանում կարասային թաղումների կողքին ի հայտ են գալիս նաև սարկոֆագներում (քարարկղային, կավե ամբողջական, ժայռափոր և այլն) կատարված թաղումները։ Քրիստոնեական վաղ միջնադարյան թաղումները սկզբնական շրջանում պահպանում էին անտիկ ժամանակաշրջանից ժառանգած ավանդույթները, սակայն քրիստոնեական դավանաբանության հետ կապված, ժամանակի ընթացքում կանոնակարգվում են (օրինակ՝ թաղման արևելք-արևմուտք ուղղությունը, ուղեկցող գույք չտեղադրելը, աճյունը մեջքի վրա դնելը, ձեռքերը խաչաձև ծալելը և այլն)։ 19-20-րդ դդ. մի շարք գերեզմանների վրա առկա են եկեղեցու մանրակերտ տապանաքարեր կամ անշուք տապանաքարեր, որոնց մեջ ագուցված է եղել մահացածի լուսանկարը։	բերելուց անմիջապես հետո բակում երեք անգամ պտտում են այն։ Թաղմանը մասնակցում են հարազատներ, հարևաններ, ծանոթներ և դին ուղեկցում են գերեզմանատուն։ Գյուղերում ծննդկան մայրերը երեխայի հետ տան ներսում ոտքի կանգնած սպասում են թաղման թափորի հեռանալուն՝ ըստ հավատալիքի որպեսզի պաշտպանվեն հիվանդություններից։ Թաղման մասնակիցները դագաղը փոսի մեջ իջեցնելուց հետո մի բուռ հող են գցում փոսի մեջ։ Նույն ընտանիքի անդամները թաղվում են միմյանց մոտ՝ գերեզմանատներում կազմելով տոհմական թաղամասեր։ Թաղումից հետո մասնակիցները վերադառնում են հանգուցյալի տուն՝ հացկերույթի։ Հենց սրանով սկսվում են հետթաղումային ծեսերը։ Հետթաղումային շրջանը հիմնականում ներկայացվում է հիշատակի ծեսերով։ Թաղման հաջորդ օրը, որն անվանում են էքնահող, ինքնահող կամ այգուց, հանգուցյալին այցելում են կանայք՝ ընտանիքի անդամները և մոտ հարազատները։ Նրանք ողբում են գերեզմանին և վերադառնում հանգուցյալի տուն՝ հացկերույթի։ Որոշ վայրերում մահվանից 7 օր հետո այցելում են գերեզման ու խունկ ծխում։ Նույնը կատարում են մահվանից 40 օր անց և մահվան տարելիցին։ Ըստ ժողովրդական հավատալիքների՝ մահացածի հոգին 40 օր մնում է երկրում, որից հետո միայն լքում այս աշխարհը։ Հանգուցյալներին այցելության հատուկ ծիսական օրերն են՝ Զատիկին հաջորդող երկուշաբթին և Սրբխեչին՝ սեպտեմբերի 14-ին առավել մոտ կիրակին։ Գերեզմանների շուրջ հարազատների կողմից պատնեշ է շարվում։ Գերեզմանաթմբերի վրա երբեմն տեղադրվում են հորիզոնական (մահացածի անձնական տվյալներով) և ուղղահայաց տապանաքարեր։ Ժամանակակից տապանաքարերի հատուկ խումբ են կազմում խաչքարերը, արձանները և այլն։	
39.	Ասորիների Նոր տարվա տոնակա-տարությունը	Ժողովրդական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ ասորական համայնքներում։	Տարրի կրողը ՀՀ ասորիների համայնքն է։	Շումերա-բաբելոնական դիցաբանությունն ասում է, որ մեր թվագրությունից առաջ, երբ Եփրատն ու Տիգրիսը դուրս էին գալիս իրենց ափերից՝ ողողելով ամբողջ Միջագետքը, ամենակարող աստված Մարդուկը, որն իրեն հավասարը չուներ աստվածների մեջ, կռվի է ելնում ծովերի և ջրերի աստվածուհի Թիամատի դեմ և հաղթում նրան։ Աշուրբանիպալի գրադարանի կավե թերթիկներից մեկում պատմվում է այդ մասին։ Երբ գետերը հանդարտվում էին, սկսվում էին տոնակատարությունները։ Տասներեք օրով թագավորը վայր էր դնում իր մականը։ Այդ օրերին չէին գործում դատարանները, հայտարարվում էին բարեգործությունները։ Ժողովուրդը երգում էր, պարում՝ փառաբանելով ամենակարող Մարդուկ աստծուն։ Տոնի ընթացքում տեղի են ունեցել նաև ժողովրդական թատերական ներկայացումներ, որոնց վերջին օրը թագավորին փոխարինել է ծաղրածուն, որն էլ իբրև թե կառավարել է երկիրը։ Ծաղրածուի «գահակալության» շրջանն անվանել են հիմարի օր։ Այդ օրը համընկել է ապրիլի 1-ին, որտեղից էլ առաջացել է ծիծաղի օրը։ (Գ. Դավիդովա, Հայաստանի ասորիների տոները «Խա	Ասորիները, 2500 տարի առաջ կորցնելով իրենց պետականությունը գոյատևել են բանավոր խոսքի և էթնիկ մշակույթի շնորհիվ։ Դրա վկայությունն է Նոր տարվա տոնակատարությունը, որը 6765 տարվա պատմություն ունի, և, որը աշխարհի ասորիները տոնում են ապրիլի մեկին։ Կոչվում է «խաբ նիսան»։ Ըստ լեգենդի՝ Թամուզի և Իշտարի գեղեցիկ սիրո երջանկությունից երկրի երեսին ամեն ինչ ծաղկում է, պայծառանում։ Տոնի 5-րդ օրը տոնակատարության մասնակիցները բերում են սայլնավը, որի անունով միչև օրս էլ կոչվում է տոնը՝ Կառնավալ։ Այն նշանավորում է հին տարվա ավարտը և նորի սկիզբը։ Տոնակատարությունն ավարտվում է նրանց հարսանիքով՝ ապրիլի 1-ին, որը համընկնում է ասորական Նոր տարվան։ Այն նշանավորում է հին տարվա ավարտը և նորի՝ սկիզբը։ Այդ տոնակատարությունը ասորիները նշում են համագյուղացիական մատաղով, որը բաժանվում է բոլոր ընտանիքներին հավասարապես, և, որը ամենակարևոր արարողակարգն է։ Այնուհետև տոնը շարունակվում է երգ ու պարով։ Հատկանշական է «Շեյխանա» պարը, որին մասնակցում է ամբողջ ժողովուրդը և կարող է տևել մինչև երկու ժամ։ Նոր տարվա տոնակատարությունն իր դրսևորումներով հանդերձ խտացնում է Միջագետքի	Դվինի ասորիները Արևելյան Հայաստան են ներգաղթել Իրանի Ուրմիա նահանգի Մույշավա, Սուպուրգուն, Նազի, Գույթափա, Արմուտաղաջ ասորաբնակ գյուղերից։ Ասորիներն առաջիններից էին, որ ընդունել են քրիստոնեությունը, բայց մինչև այսօր պահպանում են հեթանոսական այս տոնը։ Տոնին ամեն ասորի իր պարտքն է համարում լինել ծննդավայրում, նշել այդ օրը, մասնակցել համայնքի միջոցառումներին, որոնք բազմաբնույթ են՝ համերգներ, խնջույքներ, այցելություններ հարազատների շիրիմներին։ Նման տոները նպաստում են նաև ասորերենի պահպանմանը և հասարակության մեջ բարքերի ու սովորույթների արժևորմանը։

					բը-Նիսանե (Ապրիլի մեկ)», էջ 170-182:	հնագույն մշակույթը: Նման տոներն ասորիների համախմբման և ազգային ինքնության պահպանման հրաշալիք են:	
40.	Դուդուկը և դրա երաժշտությունը գարանա-գործություն	ավանդական երաժշտական մշակույթ, կատարողական արվեստ, նվաները, ինքնուս նվագածուները:	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում: մասին բազմաթիվ վկայություններ կան հայ պատմիչների աշխատու-թյուններում (Ագաթանգեղոս, Մովսես Խորենացի, Փավստոս Բուզանդ, Եղիշե, Սեբեոս, Մովսես Կաղանկատվացի, Թովմա և Անանուն Արծրունի, Գրիգոր Նարեկացի, Ստեփանոս Տարոնացի,	Տարրի կրողները նվագարանագործ վարպետներն են, երաժիշտ-փողային նվագարանների խմբին՝ գլանաձև հոբոյների ընտանիքին: Բաղկացած է իրանից և կրկնակի լեզվակավոր մունդշտուկից: Իրանը գլանաձև, բաց փող է: Այն Հայաստանում առավելապես պատրաստվում է ծիրանենու փայտից (այստեղից էլ՝ ծիրանափող անվանումը), թեև հանդիպում են նաև վայրի տանձենուց պատրաստված փողեր ևս: Իրանի գլխիկի ուռուցիկ մասում ամրանում է եղեգնյա մունդշտուկը, որի լարվածքը կարգավորելու նպատակով՝ միջին	Դուդուկը Հայաստանում հայտնի է հնագույն ժամանակներից: Դուդուկի և դրա նախատիպերի մասնագիտական արվեստի (Մ. Մարգարյան, Վ. Հովսեփյան, Լ. Մադոյան, Մ. Մալխասյան, Ջ. Գասպարյան, Գ. Դաբաղյան, Ա. Բախտիկյան, Գ. Մինասով և այլք): Դուդուկի դասարաններ են գործում Հայաստանի բոլոր երաժշտական դպրոցներում, ուսումնարաններում, Երևանի Կոմիտասի անվան պետական կոնսերվատորիայում և Խ. Աբովյանի անվան հայկական պետական մանկավարժական Արիստակես Լաստիվերցի և այլք), միջնադարյան մանրանկարներում, ինչպես նաև տապանաքարերի պատկերաքանդակներում: Այստեղ պատկերված են մենակատար երաժիշտներ և փողային, լարային ու հարկանային վագածուների նվագախմբեր: Ավելի ուշ՝ նվագարանի մասին տվյալներ են հրատարակել նաև երաժշտագետ Ա. Քոչարյանը, Սրբ. Լիսիցյանը, Կ. Խուդաբաշյանը, Ս. Հովհաննիսյանը, Հ. Պիկիչյանը, Ա. Մուրադյանը և այլք: 19-21-րդ դդ. դաշտային ազգագրական գրառումների և ձայնագրված նվագների հիման վրա կարելի է փաստել, որ դուդուկը ժողովրդական ժամանցի, տոնախմբությունների, ծիսական տարբեր արարողությունների ժամանակ հնչող ամենատարածված նվագարաններից է: Մինչև 1915 թ. դուդուկը հնչում էր Արևմտյան Հայաստանի գրեթե բոլոր գավառներում: 1950-ական թվականներից՝ տարածված է Արևելյան Հայաստանի մարզերում: ՀՀ ԳԱԱ արվեստի ինստիտուտի Ա. Քոչարյանի անվան ձայնադարանում ու Երևանի Կոմիտասի անվան պետական կոնսերվատորիայի երաժշտական ֆոլկլորագիտության ամբիոնի ձայնադարանում և հրատարակած մատենաշարերում կարելի է գտնել այս նվագարանով հնչող բազմաթիվ նվագներ և նոտագրված մեղեդիներ:	Դուդուկը Հայաստանի տարբեր գավառներում հայտնի է եղել փող, նայ, նեյ, ղավալ, գլանափող, ծիրանափող անվանումներով: Պատկանում է մունդշտուկավոր երկլեզվակ փայտե մասում խաղողի որթի ճկվող մասից պատրաստված ձվաձև օղակ է հագցվում: Մունդշտուկի լեզվակները պահպանելու համար նմանատիպ մի օղակ են դնում նաև բերանի մասում, որը պտկալ է կոչվում: Փողի երեսին բացվում է յոթ կամ ութ ձայնանցք, իսկ հակառակ կողմում՝ մեկը (1-ին և 2-րդ ձայնանցքերի միջին դիրքի ուղղությամբ): Հնչյունաշարը դիատոնիկ է: Ձայնանցքերը կիսով կամ քառորդով փակելու շնորհիվ վարպետ կատարողները կարող են ստանալ նաև քրոմատիկ հնչյունաշար: Թեև նվագարանն օբերտոններ չունի սակայն վարպետ կատարողները կարողանում են պլիկատուրային հնարքների միջոցով ևս 2 հավելյալ հնչյուն ստանալ վերին ռեգիստրում: Դուդուկն ունի փափուկ, թավշյա տեմբր: Տեխնիկական լայն հնարավորությունների շնորհիվ հնարավոր է կատարել տարբեր ոճերի ու ժանրերի մեղեդիներ, բարդ, իմպրովիզացիոն նվագներ ու մուղամներ, թախծոտ մեղեդիներ և ուրախ պարեղանակներ: Անսամբլային նվագարան է, հիմնականում հնչում է 2-րդ դուդուկի՝ դամի և հարվածային նվագարանի՝ դհոլի կամ դափի հետ միասին: Ժողովրդական վարպետների պատրաստած տարբեր չափերի դուդուկների բազմաթիվ օրինակներ են պահվում Սարդարապատի հերոսամարտի հուշահամալիր, Հայոց ազգագրության և ազատագրական պայքարի պատմության ազգային և Եղիշե Չարենցի անվան գրականության և արվեստի, Հովհաննես Շարամբեյանի անվան ժողովրդական արվեստների թանգարաններում, ինչպես նաև ՀՀ տարբեր մարզերի երկրագիտական թանգարաններում:	Դուդուկի պատրաստման և կատարողական ավանդույթը հայկական մշակույթում երբեք չի ընդհատվել և աստիճանաբար զարգանալով՝ ժողովրդականից վերաճել է համալսարանում: Ամենատարածված ժողովրդական նվագարաններից է, որը ջերմ ընդունելություն է գտել աշխարհի տարբեր ծայրերում: Հայ դուդուկահար վարպետների դպրոցներում ուսանում են տարբեր ազգերի երաժիշտներ: Նվագարանը պարբերաբար հնչում է թե՛ ժողովրդական տոների, ծեսերի ու ժամանցի ընթացքում, թե՛ դասական, էստրադային ու ջազային համերգների երկացանկերում: Նվագարանի համար հատուկ ստեղծագործություններ են գրել տարբեր ոճերում ստեղծագործող կոմպոզիտորներ (Ա. Տերտերյան, Վ. Շարաֆյան, Ռ. Ալթունյան, Յու. Գևորգյան, Ա. Ոսկանյան, Ա. Սաթյան և այլք): Դուդուկը հնչում է հոլիվուդյան հանրահայտ կինոնկարներում՝ «Քրիստոսի վերջին փորձությունը», «Սպարտակ», «Կալիգուլա», «Գլադիատոր», «Եվգենի Օնեգին»: Նվագարանը հաճախ հնչում է փողային եռյակում (դուդուկ, դամ, դհոլ) և ժողովրդական գործիքների խմբերում:
41.	«Քանոն» երաժշտական նվագարանը	ավանդական երաժշտական մշակույթ, կատարողական արվեստ, նվագարա-նագործություն	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները նվագարանագործ վարպետներն են, երաժիշտները, ինքնուս նվագածուները:	Քանոնը հայկական մշակույթում հայտնի է միջնադարից: Նվագարանի և դրա նախատիպերի մասին վկայություններ կան Հովհաննես Դրասխանակերտցու (10-րդ դար) և Հակոբ Ղրիմեցու, Թամբուրի Հարությունի (18-րդ դար) աշխատությունում, միջնադարյան մանրանկարներում, ինչպես նաև տապանաքարերի 16-18-րդ դդ. պատկերաքանդակներում: Այստեղ պատկերված են և՛ մենակատար երաժիշտներ, և՛ փողային, լարային ու հարկանային վագածուների նվագախմբեր: Քանոնին անդրադարձել են արվեստաբան Գարեգին Լևոնյանը, քանոնահար կոմպոզիտոր Խաչատուր Ավետիսյանը և այլք: Նվագարանը հնչել է	Քանոնը պատկանում է բազմալար, անկոթ, կսմիթային նվագարանների ընտանիքին: Նվագարանի իրանը սեղանաձև, հարթ արկղիկի է նման, որի ձախ կողը թեք կտրվածք ունի, իսկ աջը՝ ուղղահայաց: Իրանի մակերեսի 2/3-ը փայտից է պատրաստված, իսկ 1/3-ը՝ թաղանթից: Դեկայի փայտյա մասի վրա բացված է երեք արձգանքատու ձայնանցք: Լարերը հորիզոնական դիրքով ձգվում են դեկայի ամբողջ մակերեսով, անցնում թաղանթին վերից վար ձգվող փայտե խառակի վրայով և կապվում աջ մասի ուղղահայաց կողին: Սեղանաձև իրանի ձախ կողմում ամրացվում են լարերը ձգող ականջները և ձայնի բարձրությունը կարգավորող մետաղե բռնակները: Նվագարանն ունի երեք ու կես օկտավա ձայնածավալ: Լարվածքը դիատոնիկ է: Նվագարանը լարում են	Նվագարանի պատրաստման և կատարողական ավանդույթը Հայաստանում աստիճանաբար զարգանալով՝ ժողովրդապրոֆեսիոնալից վերաճել է պրոֆեսիոնալ արվեստի: Քանոնի դասարաններ կան հանրապետության բոլոր երաժշտական դպրոցներում, ուսումնարաններում, Երևանի Կոմիտասի անվան պետական կոնսերվատորիայում և Խ. Աբովյանի անվան հայկական պետական մանկավարժական համալսարանում: Բացի ժողովրդական երգերից ու նվագներից՝ մեր օրերում քանոնի համար հատուկ պիեսներ ու կոնցերտներ են ստեղծում հայ կոմպոզիտորները: Խորհրդային Հայաստանում քանոնի կատարողական դպրոցի հիմնադիրը կոմպոզիտոր Խաչատուր

					աշուղների կատարմամբ, սազանդարների անսամբլներում և ժողովրդական գործիքների նվագախմբերում:	մետաղե բանալիով: Յուրաքանչյուր հնչյուն արտաբերվում է եռալար փնջի միջոցով: Նվագում են նստած վիճակում՝ քանոնը դնելով ծնկներին, ցուցամատերին ամրացվող մատնոցների ու մզրակների միջոցով: Նվագարանն ունի տեխնիկական ու կատարողական լայն հնարավորություններ, որի շնորհիվ կարելի է նվագել տարբեր ժանրերի ու բարդության ժողովրդական, դասական ու ժամանակակից մեղեդիներ: Քանոնը մենակատարային և անսամբլային նվագարան է: Քանոնի կատարմամբ յուրահատուկ են հնչում տրեմոլոն, ակորդները, արպեջիոներն ու գլիսանդոն: Մինչև 20-րդ դարի սկիզբը Հայաստանում քանոն առավելապես տղամարդիկ էին նվագում, իսկ մեր ժամանակներում՝ հիմնականում կանայք: Ժողովրդական վարպետների պատրաստած 19-21-րդ դդ. քանոնների բազմաթիվ օրինակներ են պահվում Սարդարապատի հերոսամարտի հուշահամալիր, Հայոց ազգագրության և ազատագրական պայքարի պատմության ազգային և Եղիշե Չարենցի անվան գրականության և արվեստի թանգարաններում:	Ավետիսյանն էր: Նա վերափոխեց ու զարգացրեց քանոնի կառուցվածքային, կատարողական և դասավանդման ավանդույթները: Կոմպոզիտորի և նրա սաների շնորհիվ Արևելյան Հայաստանում ձևավորված քանոնի կատարողական դպրոցն զգալիորեն տարբերվեց արևելյան երկրներում տարածված ավանդույթներից: Ներկայի նվագարանագործ վարպետները (Հակոբ Երիցյան, Շահեն Երիցյան, Ալբերտ Զաքարյան և այլք) ևս ստեղծեցին քանոնի նորացված և կատարելագործված տարբերակներ, մեծ, միջին և փոքր չափերի նվագարաններ:
42.	Մուսա լեռան տոնակա-տարությունը	ժողովրդական տոնակա-տարություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Արմավիրի մարզի Մուսալեռ համայնքում:	Տարրի կրողները հիմնականում ՀՀ Արմավիրի մարզի Մուսալեռ, Երևանի, ՀՀ Սյունիքի մարզի Կապան, ՀՀ Լոռու մարզի Վանաձոր, ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի համայնքների և Լիբանանի Այնճար ավանից հայրենադարձ մուսալեռցիներն են:	Տոնակատարությունն ունի մի քանի անվանումներ՝ Մուսալեռի օր, Սուրբ Խաչի օր, Մուսալեռի հաղթանակի օր, Մուսալեռցիների տոն: Մուսալեռան ինքնապաշտպանական մարտերն սկսվել են 1915 թ. օգոստոսի 7-ին: 1915 թ. հուլիսի 30-ի թուրքական կառավարության նամակում նշվել են Սվեդիայի հայերի տեղահանման մանրամասները: Սվեդիայի Մուսա լեռան շուրջ գտնվող վեց գյուղերի (Վագֆ, Քեբուսիե, Խդրբեկ, Հաջի Հաբիբլի, Յողոն Օլուք, Բիթիաս) բնակիչները Աբրահամ Տեր Գալուստյանի և վերապատվելի Տիգրան Անդրեասյանի առաջնորդությամբ շարժվում են դեպի Մուսա լեռան բարձունքները: Տեղի է ունենում չորս ճակատամարտ, որին մասնակցում են լեռ բարձրացած մոտ 5000 հայեր: Սեպտեմբերի 10-12-ին Գիշեն հածանավի Մուսա լեռան ափերին մոտ գտնվելն օգնում է լեռան բարձունքին պաշտպանվող հայ ժողովրդին: Ֆրանսիացի փոխծովակալ Լուի Դարդիշ Դե Ֆյունեի հրամանատարությամբ Դեզեքս, Ֆոդր, Դեսթրեյ, Ամրալ Շայնե նավերով հայերը փոխադրվում են Պորտ Սայիդ՝ Եգիպտոս: Այնտեղ մնում են մինչև 1919 թ., այնուհետև վերադառնում են նորից Սվեդիայի հայկական գյուղերը, որոնք վերջնականապես լքում են 1939 թ.: Մուսա լեռան հերոսամարտին անդրադարձեր են եղել պատմական երկերում, իսկ ամենահայտնին՝ Ֆ. Վերֆելի «Մուսա լեռան 40 օրը» վեպն է: Հերոսամարտին անդրադարձել են Վ. Շեմասյանը՝ «Հայկական Մուսադաղը. սոցիալ-տնտեսական և մշակութային պատմություն, 1919-1939 թթ.» անգլերեն գրքում, Ս. Շերբեթճյանը՝ «Պատմություն Սուետիահայերու», Թ. Հաբեշյանը՝ «Մուսա-Տաղի պապենական արձագանքներ», Հ.	Մուսա լեռան տոնակատարությունն առաջին անգամ նշվել է 1916 թ. Պորտ Սայիդի Հայ բարեգործական Ընդհանուր Միության Սիսուան վարժարանում, որի ընթացքում հիշատակվել են ինքնապաշտպանական մարտերի ընթացքում ընկած 18 զոհերը և մարտի հաղթանակը: Հետագայում, տոնի ընթացքում Հայաստանում և արտերկրում պատրաստվող հարիսան համարվում է 18 զոհերի հոգու հանգստության մատաղ: Տոնի գլխավոր խորհրդանիշը Մուսալեռան հերոսամարտը հավերժացնող հուշարձաններն են: Առաջին հուշարձանը կառուցվել է Մուսալեռան Դամլաճը բարձունքի վրա և խորհրդանշում է ֆրանսիական նավերի միջոցով իրականացված փրկությունը: 1976 թ. Հայաստանի Մուսալեռ համայնքում, բլրի վրա կառուցվեց տուֆակերտ հուշարձան-թանգարանը՝ ճարտարապետ Ռաֆայել Իսրայելյան: 1995 թ. Լիբանանի Այնճար համայնքում կառուցվեց հերոսամարտը հավերժացնող երրորդ հուշարձանը՝ ճարտարապետ Ռոմիկ Զուլիակյան: ՀՀ Մուսա լեռան հերոսամարտի հուշարձանն արծվի տեսք ունի, որը հսկում է Մուսալեռի բարձունքը, իսկ ճակատային մասում պատկերված է Կիլիկիայի Մուսա լեռան տարածքում կառուցված հուշարձանի փորագրությունը: Թանգարանը բաղկացած է երկու հատվածից, որոնցից առաջինը հերոսամարտի մասին պատմող ցուցադրություն ունի, իսկ երկրորդը գտնվում է հուշարձանից 50 մետր վերև, ուր հիմնականում ցուցադրվում են 19-րդ դարի Կիլիկիայի մուսալեռցիների կենցաղն ու սովորույթները, տարազն ու տնտեսական զբաղմունքները: Թանգարանի դիմաց գտնվում է «հերիսատունը», որը կառուցվել է հարիսա պատրաստելու և բաժանելու համար: 1960-1970 թթ. մի խումբ մուսալեռցիների խնդրանքով Գինևետ գյուղը վերանվանվել է Մուսալեռ: Սկզբնական շրջանում տոնակատարությունը կազմակերպվում էր գյուղամերձ այգիներում: 1978 թ. հուշարձանի բացումից հետո այն ավանդաբար կազմակերպվում է հուշարձանամերձ տարածքում: Տոնը կազմակերպում է բացառապես Մուսալեռ	Մուսա լեռան տոնակատարությունն սկսվում է Սուրբ Խաչի կիրակի օրվան նախորդող շաբաթ օրը, երբ կաթսաները լցվում են հաճարով ու մսով և դրվում կրակին: Այդ նպատակով Մուսալեռ հայրենակցական միությունն աշխատանքային խումբ է ձևավորում: Մուսալեռան հարիսան պատրաստում են միայն տղամարդիկ, որի ընթացքում ազգային ազատագրական բնույթի երգեր են երգում, հատկապես մուսալեռցիների ,Հելե հելե հելե նինոնե երգը, որը նաև ընդունված է համարել մուսալեռան հարիսայի պատրաստման երգ: Այս երգը կոմպոզիտոր Բարսեղ Կանաչյանը ներկայացրել է որպես սվեդիահայերի երգ, սակայն այն կատարում և իրենցն են համարում նաև քեսաբցիները: Այդ արարողությունից բացի մեծ խարույկ է վառվում, որի շուրջ սկսում են պարել և «դահոլ զուռնա» զարկել «գոս» կոչվող հարվածային գործիքով, որը հնչել է նաև Մուսա լեռան գագաթին՝ հերոսամարտերի օրերին: Շաբաթ երեկո ողջ գիշեր երգ ու երաժշտություն է հնչում, պարում են մուսալեռցիների «Չալմը դանկը» դանակներով պարը: Տարածված է նաև Մուսալեռան շուրջպարը: Ինչպես Պորտ Սայիդում և Այնճարի առաջին տարիներին, այստեղ ևս տոնակատարության ընթացքում վրաններ են խփում Մուսալեռան հուշարձանի շուրջը և գիշերում: Հաջորդ առավոտյան հարիսան օրինելուց հետո, լցնում են ամանները և բաժանում: Այն ընտանիքները, որոնք տանը հարիսա են եփած լինում, օրինված հարիսայից տանում են տուն և լցնում իրենց պատրաստած հարիսայի մեջ: 2005 թ. սկսած Հայաստանի Մուսալեռցիները ամեն տարի մի կաթսա հարիսա ավել են եփում ի հիշատակ Հայոց ցեղասպանության 100 ամյակի: 2015 թ. մատուցվող հարիսայի կաթսաների թիվը 100 էր:

					Թորոսյանը՝ «Դրուագներ Մուսա լեռան կեանքէն» գրքերում, իսկ Հայաստանում Մուսա լեռան տոնակատարությանն անդրադարձել է Մովսես ավագ քահանա Ղազարյանը «Հայրենաբնակ մուսալեռցիների ներկայացուցչական կենտրոնական հանձնաժողովի գործունեությունը» գրքում:	հայրենակցական միությունը, մասնակցում են ոչ միայն մուսալեռցիներ, այլև ՀՀ տարբեր համայնքների բնակիչներ: Տոնը 2 օր է տևում: Այն նշում են նաև արտերկրում բնակվող մուսալեռցիները (Եգիպտոս, Լիբանան, Թուրքիա, Ֆրանսիա, ԱՄՆ, Կանադա, Ավստրալիա):	
43.	Կուրկուտ ծիսական ուտեստի ավանդույթը Կապանում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Կապան համայնքում:	Տարրի կրողը ՀՀ Սյունիքի մարզի Կապան համայնքն է:	Հայկական խոհանոցն իր առանձնահատ-կություններն ունի, որոնք պայմանավորված են պատմական, աշխարհագրական, կլիմայական գործոններով: Կապան համայնքում կուրկուտ պատրաստելու ավանդույթը հայտնի է դեռ համայնքի մեծերի վկայություններից: Նրանք նկարագրում են կուրկուտի պատրաստման առանձնահատ-կությունները և հավատալիքները՝ նշելով որ կուրկուտ հիմնականում պատրաստում են Նոր տարուն: Եփելու ընթացքում կուրկուտը չեն խառնում՝ հավատալով, որ այդպես խուսափում են խռովություններից և խառնակչություններից: Կուրկուտ պատրաստել են նաև ծնունդյան տոնին, հարսանիքին ու մեռելահացին: Այն համարվում է նաև եկեղեցական Խաչվերաց տոնի ուտեստ: Կուրկուտը կենսապահովման նյութական մշակույթի տարրերից է: Ցորենի, գարու ամբողջական կամ աղացած կուրկուտի ճաշատեսակների մասին հնագույն փաստերը վերաբերում են հայ ժողովրդի պատմության վաղագույն շրջաններին: Հին Հայաստանում ընդունված սննդակարգի՝ մասնավորապես ցորենի, գարու գործունեության վերաբերյալ անգնահատելի նյութ են տվել Կարմիր բլուրի պեղումները: Պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են ծավալուն շտեմարաններ, հացահատիկով լեցուն կարաս-կճուճներ:	Հայկական ուտեստների համակարգում հատիկավորները մեծ կիրառություն ունեն, որոնցից է նաև կուրկուտը: Ըստ Հ. Աճառյանի «Հայերենի արմատական բառարանի» կուրկուտ նշանակում է «թեփը հանած և կոտրտած ցորեն»: Հայերենի բարբառներում վերոնշյալ բառը լայնորեն գործածվում է կուրկուտ, կորկոտ, կօրգոդ, գօրգօդ, կուրկօտ, գօրգէդ, գույգօդ և այլ ձևերով: Ըստ Ստ. Մալխասյանի Հայերենի բացատրական բառարանի՝ բառն ունի «ծեծած կամ թեփը հանած ցորեն կամ գարի», «կճուճի մեջ ձավարով և մսով եփած թանձր կերակուր» և այլ իմաստներ: Կուրկուտն ավանդական սննդամթերք է, որից պատրաստում են խաշիլ, ապուր, շիլա, տոլմա և այլ ճաշատեսակներ: Կուրկուտ պատրաստելու համար ցորենը նախապես աղում են երկանքով (երկու տաշած քարից պատրաստված հարմարանքով) կամ էլ ծեծում են սանդով: Կապանի տարածաշրջանին բնորոշ է տավարի մսով պատրաստված կուրկուտը: Տոներին մինչև 80 հոգու համար կուրկուտ պատրաստելիս վերցնում են մոտ 8 կգ ցորեն, 16 կգ տավարի միս, 4,5 կգ կարագ և այդ ամենը շերտերով դնում են 40 կգ տարողությամբ կաթսայում, ջուր են լցնում այնքան, որ ցորենը ծածկվի: Կապանում այն հիմնականում պատրաստում են աղյուսով կառուցված թոնիրում: Երեկոյան դնում են մարմանդ կրակին, իսկ առավոտյան վայելում աստվածային կուրկուտը:	Կուրկուտի պատրաստման հմտությունները և գիտելիքները փոխանցվում են սերնդեսերունդ: Ներկայում Կապան համայնքում կուրկուտ պատրաստում են հիմնականում մեռելահացին: Ավանդույթը վերականգնելու համար 2019 թ. նոյեմբերին Կապան համայնքում առաջին անգամ կազմակերպվեց Կուրկուտի փառատոն: Տեղական խոհանոցի ամենահետաքրքիր ուտեստի փառատոնը յուրահատուկ ձևով ներկայացրեց Կապան համայնքի ավանդական ճաշատեսակը: Փառատոնի նպատակն էր ապահովել այս ավանդական ուտեստի պահպանումն ու պատրաստման ավանդույթի տարածումը: Կուրկուտ եփելու նախապատրաստական աշխատանքներին մասնակցում են նաև կանայք, իսկ պատրաստման բուն ընթացքը կատարում են տղամարդիկ:
44.	Արքայանարնջի և թզի չրերի պատրաստման ավանդույթը Մեղրիում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, մրգերի վերամշակում	Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Մեղրի համայնքում:	Տարրի կրողը ՀՀ Սյունիքի մարզի Մեղրի համայնքն է:	Մեղրի համայնքի աշխարհագրական դիրքը, բնակլիմայական պայմանները նպաստել են համայնքում չրերի պատրաստման ավանդույթի ձևավոմանը: Դեռ 19-20-րդ դդ. մեղրեցու կենցաղի մի մասն է կազմել մրգերի չորացումը և սերնդեսերունդ փոխանցվել՝ ձևավորելով կենսապահովման մշակույթի յուրահատուկ ճյուղ: Չրերի պատրաստումը կատարվել է բացարձակապես արևային եղանակով՝ ծղոտի, եղեգի սեղանների վրա, որոնք մեղրեցու բառապաշարում հայտնի են «չաթան» անվանմամբ: Մրգերի չորացման ընթացքում պահպանվել են դրանց օգտակար հատկությունները՝ կլանելով արևի համն ու բույրը: Մեղրեցու կենցաղին հոգեհարազատ չրագործությունը ժամանակի ընթացքում կատարելագործվել է:	Չրերը հիմնականում պատրաստում են ամռանը և աշնանը: Ամռանը պատրաստում են թզից, թթից, ծիրանից, սալորից, խնձորից, տանձից և դեղձից, իսկ աշնանը՝ արքայանարնջից և խաղողից: Մեղրիի չրերից իրենց պատրաստման տեխնոլոգիայով և համային հատկանիշներով հատկապես առանձնանում են արքայանարնջի և թզի չրերը: Մրգերը լվացվում են, հարկ եղած դեպքում կեղևազրկվում և ծղոտե կողովների մեջ դասավորվելուց հետո անցնում վերամշակման փուլ՝ առանց քիմիական միջոցների, ապա դրվում են ծղոտե սեղաններին կամ շարվում կախաններին: Եղանակային պայմաններից կախված՝ երկու շաբաթից մինչև մեկ ամիս ժամանակահատվածում միրգը չորանում է: Արևի երկարատև ազդեցությունը և լեռներից անդրադարձող ջերմությունը հնարավորություն են ստեղծում կարճ ժամանակում չորացնելու մրգերը: Արքայանարնջի չրերը որոշ ժամանակ էլ պահվում են ստվերոտ հատվածում, որի ընթացքում մրգից շաքարի փոշի է արտազատվում: Չորանալուց հետո պատրաստի միրգն անցնում է փաթեթավորման և պահեստավորման փուլ: Տեսակավորված և փաթեթավորված չրերը ճիշտ	Մեղրիի չիրն ավանդական եղանակով պատրաստվող, մրգի համային և որակական հատկանիշները խտացնող ու պահպանող մշակութային հմտության արդյունք է: Կիրառման և հյուրասիրության մշակույթի բնորոշ տարր լինելուց բացի, ըստ ժողովրդական պատկերացումների, այն նաև բուժիչ և կազդուրող հատկանիշներ ունի: Պատրաստման հմտությունների ավանդույթը փոխանցվում է սերնդեսերունդ: Չիրը և անուշեղենը մեղրեցու առօրյա և տոնական սեղանի զարդն են: Համի և որակի գաղտնիքը չորացման ձևերի հմտությունը և տեխնոլոգիան պահպանելու մեջ է: Բացի կիրառականից, այն ունի նաև տնտեսական նշանակություն: Բարձրորակ արտադրանքը մրցունակ է արտաքին շուկաներում, քանի որ մեծ պահանջարկ կա սպառողների շրջանում: Ներկայում տեղական մրգերի հետ մեկտեղ չորացնում են նաև ցիտրուսային մրգեր, մասնավորապես, կիվի: Մեղրի համայնքի գրեթե բոլոր ընտանիքներն զբաղվում են չրագործությամբ: Վերջին տարիներին մեղրեցի չրագործները մասնակցել են միջազգային

						պահելու դեպքում կարելի է օգտագործել անգամ մեկ տարի անց: Չրերից պատրաստում են նաև անուշեղեններ՝ ալանիներ և քաղցր սուջուխներ: Մեղրի համայնքում գնալով մեծանում է չորանոցների թիվը. հատկապես աշնանը, երբ մեղրեցիների պատշգամբները զարդարվում են արքայանարնջի «շղարշե» վարագույրներով:	ցուցահանդեսների՝ ներկայացնելով իրենց արտադրանքն այլ շուկաներում ևս: Համայնքի առավել հայտնի չրագործներն են Հայկուշ Հովսեփյանը, Իշխան Ասլանյանը, Արթուր Հակոբյանը, Հարություն Խաչատրյանը և Վանիկ Քարամյանը:
45.	Հայաստանի սիրիահայ համայնքի ասեղնագործական մշակույթը	ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողը Սիրիայի Արաբական Հանրապետությունից ՀՀ տեղափոխված սիրիահայ կանանց համայնքն է:	Կիլիկիայի ասեղնագործական դպրոցը, որի կրողներն են սիրիահայ կանայք, ձևավորվել է Անիի դպրոցի ավանդույթների հիման վրա: Կիլիկիայում, սակայն, առանձնանում են մի քանի կենտրոններ, որոնցից նշանավորներն են Մարաշը, Այնթապը, Ուրֆան: Հայաստանում Մարաշի գաղտնակարով արված ասեղնագործության ամենահին օրինակները 18 դ. են, սակայն դրանց 14-15 դդ. թվագրվող օրինակներ պահպանվել են Օքսֆորդի համալսարանի Էշմոլի թանգարանում: Սիրիայում հայերը հաստատվել են վաղնջական ժամանակներից, սակայն Հալեպում հայկական մեծ համայնք ձևավորվեց 20 դ. սկզբներին՝ Մեծ եղեռնից հետո: Այստեղ հաստատվեցին գերազանցապես կիլիկիահայերը Այնթապից, Մարաշից, Ուրֆայից և այլ քաղաքներից, որոնք իրենց հետ տեղափոխեցին նաև հայկական արհեստների գիտելիքներն ու հմտությունները, որի միջոցով կարողացան ոչ միայն ապրուստ ապահովել, այլև ավանդույթը կենսունակ պահելով ստեղծել ասեղնագործության ու ժանյակի յուրօրինակ նմուշներ: Հայ կանանց ու աղջիկների բարձրարժեք ու որակյալ ձեռագործը մեծապես օգնեց նրանց օտար միջավայրում պահպանել իրենց գոյությունը: Դրան նպաստում էին միսիոներները, որոնք հումք էին տրամադրում տանն աշխատող հայ կանանց, ինչպես նաև արհեստանոցներ բացում որբանոցներում: Հայ կանայք հաճախ միավորվում էին և աշխատում խմբովին: Նրանց հմտությունները հետագայում մայրերից փոխանցվում էին զավակներին և թոռներին, ուսուցանվում էին ոչ միայն ընտանիքներում, այլև նորաստեղծ ստեղծագործական միություններում: Ավելի ուշ, հայ կանանց մեծ աշխատանքի շնորհիվ, ասեղնագործության ավանդույթների հիմքով նորաձևության արտադրություններ ստեղծվեցին Հալեպում:	Սիրիահայ կանայք տիրապետում են ասեղնագործության և ժանյակի ավելի քան 15 տեսակի: Ասեղնագործության մեջ հատկապես աչքի են ընկնում Այնթապի, Մարաշի, Ուրֆայի, Տիգրանակերտի, Քիլիսի, Սվազի, Վանի, Մալաթիայի կարերով, ինչպես նաև «Ստվերի գործ», «Կույրի գործ», «Թիթեղի գործ» տեխնիկաներով արված աշխատանքները: Ժանեկագործության մեջ, բացի ավանդական ասեղնագործ ժանյակից, նրանք տիրապետում են կեռասեղ-հելունի, փոքր մաքռքի, շյուղագործ և «Լասէ» տեխնիկաներին: Սիրիահայ կանայք պահպանել ու զարգացրել են Կիլիկիայի ասեղնագործական դպրոցին հատուկ կարատեսակները՝ ստեղծելով նոր զարդահորինվածքներ ու արդի ժամանակներին համահունչ կենցաղային առարկաներ, դեկորատիվ աշխատանքներ: «Այնթապի կարը» թելքաշի հատուկ տեսակ է, որն ասեղնագործում են կտորի թելերը հանելով գործվածքի լայնության և երկարության ուղղությամբ ու ստանալով ուզած ձևի ցանցվանդակներ: Այնթապի թելքաշն արվում է համրովի և գծային հարթակարերի հետ միասին: Ներկայում ասեղնագործում են ավելի հաստ կտորի վրա՝ պահպանելով սկզբունքը, իսկ նոր ոճն անվանում «Հարտընկար»: «Մարաշի կարը» գաղտնակար է, հայտնի նաև «հյուսված» կար անվամբ: Այս կարաձևում գործող թելն ուներ անցումների որոշակի կարգ՝ պարտադիր ուղի. ամենահասարակ զարդանկարը ձևավորելու համար գործող թելը չորս անգամ անցնում էր նույն գծով, ըստ որում, միայն առաջին և երկրորդ շարքում էր կպչում կտորին, վերջին երկու շարքերը հյուսվում էին առաջինների վրա: «Մարաշի» ասեղնագործությունն արվում է ոլորված բարակ բամբակե թելերով, բամբակե և թավշյա կտորների վրա, բուսական ու երկրաչափական զարդանախշերի կիրառմամբ: Սեբաստիա-Սվազի կարատեսակը թարս կարն է. գունավոր թելերով զարդանկարը կտորը ձևավորում է ոչ թե երեսից, այլ տակից, այն հաշվով, որ երեսին ստացվի ուզած նախշը: «Քիլիսի կարը» վերադիր կարաձև է, երկու տարբեր գույնի կտորների համադրությամբ, որոնցից վերինը կտրտվում էր ըստ զարդանախշերի ու ամրացվում տակինի վրա այնպես, որ երևում էր այլ գույնի կտորը՝ ստեղծելով կտրովի զարդանկար: «Ուրֆայի» ասեղնագործությունը հարթակար է, գործվում է գունավոր մետաքսե թելերով, երբեմն էլ ոսկեթելով՝ մետաքսե կամ բամբակե կտորների վրա՝ բացառապես ծաղկանախշերով: Հիշյալ կարատեսակներով ու ժանյակի տեխնիկաներով կանայք ու աղջիկները շարունակում են ստեղծել առօրյա օգտագործման ամենաբազմազան իրեր՝ սփռոցներ, ծածկոցներ, թաշկինակներ, վարագույրներ, հագուստի տարբեր հատվածներ, երիտասարդ աղջիկների օժիտի պարագաներ, որոնց լավագույն	Հայաստան տեղափոխված սիրիահայ կանայք շարունակում են կենսունակ պահել իրենց ժառանգված ասեղնագործության ու ժանեկագործության ավանդույթները: Պատմական Կիլիկիայի ասեղնագործական դպրոցի ինքնատիպությունն ու բնորոշ հատկանիշների պահպանումը, դրանց անխաթար փոխանցումն ու մինչև մեր օրեր հասցնելը կարևոր նշանակություն ունի ժողովրդական արվեստի այս ոլորտի զարգացման, տարածման ու նորովի արժևորման համար: Սիրիահայ կանայք իրենց ձեռարվեստով կարևոր պատմական առաքելություն են իրականացրել: Նրանց բանվածքները հայոց մշակութային ժառանգության հարստությունն են, քանի որ կրում են իրենց նախնիների գեղարվեստական ճաշակն ու ոճական յուրահատկությունները: Վերջին տարիներին նրանք հայկական ասեղնագործական ու ժանեկագործական արվեստը ներկայացնում են նաև Հայաստանից դուրս կազմակերպվող տարբեր միջոցառումներին: Իրենց աշխատանքներով, ասեղնագործության ու ժանեկագործության հանդեպ ունեցած վերաբերմունքով նրանք մեծապես նպաստում են հայ հասարակության մեջ ազգային մշակույթի ու, մասնավորապես, ժողովրդական արվեստի այս ճյուղերի հանդեպ հետաքրքրության բարձրացմանը: Դա արտահայտվում է հատկապես երիտասարդ ու պատանի սերնդի մեջ՝ ասեղնագործության նրբություններին ու հմտություններին տիրապետելու ձգտումների աճով, ինչի դրսևորումն են Հայաստանի տարբեր քաղաքներում բացվող ասեղնագործության ու ժանյակի խմբակները: Ասեղնագործությունն ու ժանեկագործությունը սիրիահայ կանանց մեծ մասի համար տնտեսական կարևոր նշանակություն ունի: Դա եկամտի այն աղբյուրներից է, որը միշտ օգնել է կանանց դժվար պահերին: Այսօր էլ սիրիահայ կանանց համար իրենց ձեռքի աշխատանքը ոչ միայն ինքնության ցուցիչ է, այլև եկամտաբեր զբաղմունք: Իրենց գիտելիքներն ու հմտությունները պահպանելու և շարունակելու, ինչպես նաև վերջիններիս տեղահանման հետևանքով տնտեսական ինտեգրացիային նպաստելու նպատակով սիրիահայ կանանց շարունակաբար աջակցում են տեղական և միջազգային տարբեր կազմակերպություններ, որոնց օժանդակությամբ անցկացվող ցուցահանդես վաճառքները հնարավորություն են տալիս թե՛ հանրահռչակել իրենց արվեստը և թե՛ իրացնել իրենց աշխատանքները:

						նմուշները կանանց կողմից որպես ուխտ նվիրաբերվում են եկեղեցուն:	
46.	Ասեղնագործություն	Ավանդական արհեստների հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ, գեղարվեստական գործվածք	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի, Լոռու, Տավուշի, Կոտայքի, Արմավիրի, Գեղարքունիքի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, ինչպես նաև Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները տարբեր տարիքի կանայք ու աղջիկներն են, որոնք կամ ժառանգել են արհեստի հմտությունները, կամ սովորել ներկայում գործող ձեռագործի խմբերում ու մշակութային կենտրոններում:	5-րդ դարից սկսած հայ պատմիչները թողել են ասեղնագործված շքեղ հանդերձանքի, եկեղեցական զարդարանքների նկարագրություններ: Մասնավորապես, Հ. Դրասխանակերտցին գրում է. «...երևելի ոսեճամուկ զգեստուք և ի նկարակերտ կանանց ոստայնանկութեանց բազում բազմականս կազմեալ...»: (Յովհանու կաթողիկոսի Դրասխանակերտցվոյ պատմութիւն հայոց, Թիֆլիս, 1912, էջ 110): Կիրակոս Գանձակեցին Հաթերքի Արզու խաթունի և նրա դուստրերի ձեռագործը գնահատում է որպես «...իմաստութիւն ոստայնանկութեան և հանճար նկարակերութեան», (Կիրակոս Գանձակեցի, Պատմութիւն հայոց, (աշխատասիրությամբ Կ. Մելիք-Օհանջանյանի), Եր. 1961, էջ 215-216): Միջնադարյան Հայաստանի ասեղնագործության բարձր զարգացածության մյուս վկայությունները մանրանկարներն են, որոնք առարկայական նմուշների գրեթե բացակայության պայմաններում շատ արժեքավոր պատկերային և նկարագրական տվյալներ են ներկայացնում: Միջնադարյան Հայաստանի ասեղնագործության գեղարվեստական, որակական, տեխնիկական բարձր հատկանիշների խոսուն ապացույցներ են մեզ հասած ասեղնագործ բանվածքների պատառիկներն ու ամբողջական նմուշները, որոնցից ամենահինն Արենիի (7-9-րդ դդ.), Անիի (13-րդ դ.) պեղումներից հայտնաբերված գործվածքներն են և ձեռագրերի ասեղնագործված կազմաստառները (13-16-րդ դդ.): 14-15-րդ դարերից պահպանվել են եկեղեցական, իսկ 18-րդ դարից նաև ժողովրդական ասեղնագործության բազմաթիվ նմուշներ, որոնք պահպանվում են թանգարաններում և մասնավոր հավաքածուներում:	Դարեր շարունակ ասեղնագործությունը հայ կնոջ ամենասիրած զբաղմունքներից է եղել՝ ուղեկցելով նրան ողջ կյանքում և կրելով ժողովրդի առօրյա կյանքի ու կենցաղի բնորոշ գծերը, այն արտահայտում է տարբեր պատմամշակութային շրջանների առանձնահատկությունները: 19-րդ դարում ձևավորվել էին հայկական ասեղնագործության մի քանի դպրոցներ՝ Վան-Վասպուրականի, Բարձր Հայքի (Շիրակ-Ջավախքի), Փոքր Հայքի, Կիլիկիայի, Այրարատի և Սյունիք-Արցախի: Այս դպրոցներից յուրաքանչյուրն ունի ձեռարվեստի իր բնորոշ գծերը, որոնք դրսևորվում են գործածվող նյութի, թելերի, գունային երանգավորման, զարդանախշերի և կարի տեխնիկայի մեջ: Հայ ասեղնագործուհուն հայտնի էին թե համընդհանուր տարածում ունեցող, թե բնիկ հայկական ասեղնակարերը, ուստի հայկական ասեղնագործությունը բնութագրվում է տեխնիկական հնարների խիստ բազմազանությամբ և տեղային կարատեսակներով, որոնցից մի քանիսն ստացել են ծագման, ինչպես նաև տարածման շրջանների կամ քաղաքների անունները (Վանի, Մարաշի, Այնթապի, Քիլիսի և այլն): Դրանցից շատերը տարածում են գտել Հայաստանի այլ շրջաններում, Փոքր Ասիայի հայաբնակ քաղաքներում ու գաղթօջախներում: Բացի կարատեսակների բազմազանությունից, հայկական ասեղնագործությանը բնորոշ են նաև որպես հիմք օգտագործվող նյութերի մեծ տեսականին՝ կաշի, բրդյա, բամբակյա, մետաքսյա գործվածքեղեն և այլն, ինչպես նաև տարբեր թելատեսակները (ոսկեթել, արծաթաթել) ու լրացուցիչ այլ միջոցները: Հայկական ասեղնագործությունը հարուստ է նաև իր գեղազարդման համալիրով, որտեղ ամենատարբեր ձևերով (ռեալիստորեն ու ոճավորված) ներկայացված են բուսական, երկրաչափական, կենդանական ու մարդակերպ զարդանախշերը, կենցաղային առարկաներն ու շինությունները: Դրա բնորոշ առանձնահատկություններից մյուսն արձանագրություններ են, որոնք լրացնում են բանվածքի հորինվածքային կառուցվածքը: Դրանք հիմնականում ընծայագրեր են, նվիրաբերական մակագրություններ, հիշատակագրեր, թվագրություններ, նաև բարեմաղթանքներ ու հեղինակների անուններ: Հայ ժողովրդի կյանքում ասեղնագործության բարձր դերն ու նշանակությունն արտահայտվում է կենցաղում բանվածքների լայն տարածվածությամբ ու կիրառության մեծ շրջանակով:	Ասեղնագործությունը լայն տարածում ունեցող արհեստներից է: Այն գեղագիտական և պատմական մեծագույն արժեք է՝ թեմաների լայն շրջանակի ընդգրկմամբ, ավանդական զարդամոտիվների հարստությամբ ու բազմազանությամբ: Ժողովրդական արվեստի այս ճյուղը հազարամյակների ընթացքում անցնելով զարգացման բարդ ուղի, ազդվելով այլ էթնիկ մշակույթներից, միաժամանակ փոխադարձ ներազդելով դրանց վրա, հասել է մեզ՝ պահպանելով ազգային ինքնատիպ նկարագիրը: Ժողովրդի կյանքի բոլոր նշանակալի իրադարձությունները՝ վերաբերվեին դրանք տնտեսությանը, ընտանեկան կենցաղին, թե հավատալիքներին, ուղեկցվում էին տոներով ու զվարճանքներով և տոների այդ բարդ ծիսաշարում մեծ տեղ էր հատկացվում ասեղնագործ իրերին: Ավանդական կենցաղում ասեղնագործությունը կատարել է առօրյա-կենցաղային, գեղարվեստա-գեղագիտական, տոնածիսական գործառույթներ: Արդի պայմաններում հիշյալ գործառույթները կորցրել են իրենց նշանակությունը, քանի որ փոխվել է ժամանակակից մարդու կյանքն ու ապրելակերպը, ստեղծվել է նոր աշխարհընկալում ու արժեքային համակարգ: Մասնավորապես, փոխվել է գեղարվեստական ստեղծագործության արտադրության նպատակադրությունը. գործառնականության ու գեղեցկության սինթեզի փոխարեն ասեղնագործող վարպետի համար առաջնային է դառնում արտադրանքը վաճառելու ձգտումը, իսկ պրոֆեսիոնալի համար՝ ինքնանոսկնականացումը: Հուշանվերային արտադրանքի սպառողների ճաշակի հետ կապված նրանք հարմարեցնում են իրենց ստեղծագործությունների զարդարվեստը, դեկորատիվությունն ու ազգային գծերը՝ հարմարվելով պահանջարկի հետ: Չնայած այն հանգամանքին, որ ասեղնագործությունը կորցրել է իր նախկին նշանակությունն ու զանգվածային բնույթը, այսօր էլ վարպետ ասեղնագործուհիների թիվը քիչ չէ: Ոմանց համար այն վճարովի աշխատանք է, ոմանց համար՝ ինքնարտահայտման միջոց, իսկ ոմանց համար էլ՝ ժամանց: Բոլոր դեպքերում հենց այս վարպետներն են ներկայացնում ժամանակակից ասեղնագործության ողջ համալիրը, որը մեծ հետաքրքրություն է ներկայացնում տեխնիկական, տեխնոլոգիական, կիրառական, գեղարվեստական տեսանկյունից: Ասեղնագործությունը միշտ ունեցել է և այժմ էլ ունի տնտեսական կարևոր նշանակություն, քանի որ շատ կանայք դրա միջոցով ոչ միայն մշակութային ինքնություն են պահպանում, այլև կիրառում են այն որպես սոցիալական

							բարեկեցության միջոց: Նրանց շնորհիվ հայկական ասեղնագործությունը ոչ միայն պահպանվեց, այլև փոխանցվեց հաջորդ սերունդներին՝ մինչ օրս ապահովելով դրա կենսունակությունը:
47.	Վայրի բույսերի և պտուղների հավաքչության ավանդույթը ՀՀ Տավուշի մարզի համայնքներում	Տնտեսական կյանքի հետ կապված իմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքների բնակիչներն են՝ որպես անտառային բույսերի և պտուղների բերքի սպառողներ և վայրի հավաքչությամբ զբաղվողներ:	19-րդ դարի վերջի ազգագրական և բուսաբանական նյութերում, ինչպես նաև տարբեր հաշվետվություններում հատուկ առանձնացվում է անտառի կարևորությունը տեղի բնակչության կյանքում. «Անտառը տեղի բնակչության համար ունի եռակի նշանակություն. որպես շինանյութ, որպես անասունների արոտավայր և որպես հարստության պաշար, որի հաշվին կարելի է ընդլայնել հնարավորությունները»: Եթե 19-րդ դարում անտառից հավաքած բարիքները «որոշ գյուղերի աղքատ, սակավահող ընտանիքներն այս պտուղներից հավաքում են և փոխանակում ներքևի գյուղերի կամ այլ գավառներում՝ հացի կամ այլ մթերքի հետ», ապա խորհրդային շրջանում տեղացիներն անտառի բարիքներ հավաքում և օգտագործում էին ընտանեկան կարիքների համար՝ որպես բազմազան սնունդ: Մինչդեռ հետխորհրդային շրջանում, համատարած գործազրկության պայմաններում Տավուշում անտառը դարձավ նաև հիմնական կենսապահովման և եկամտի աղբյուր: Ներկայում բոլոր համայնքներում առանձին մարդիկ/ընտանիքներ «մասնագիտացել են» հավաքչության գործով և անգամ համագյուղացիները նրանց են պատվիրում ու գնում անտառի բարիքները: Համայնքներում մարդիկ տարածքի մասին զարմանալի խորը գիտելիքներ ունեն, որը սովորել են նախնիների և սեփական փորձով: Տիրապետում են ոչ միայն լանդշաֆտի, բուսական ծածկույթի մասին կիրառական գիտելիքներին, այլև գիտեն բուսատեսակների աճի հիմնական տարածքներն ու արահետները, աճման և հավաքելու ժամկետները, հավաքվող բույսերի հատկությունները:	Տավուշի մարզում անտառից (որոնք կազմում են մարզի տարածքի 40.3 %) սովորաբար հավաքում են պտուղներ, հատապտուղներ՝ մոռ, կարմիր ազնվամորի, հոն, սև, կարմիր հաղարջ, մասուր, սիզ (սինզ, սունձ, լատ.՝ Crataegus), զկեռ (լատ.՝ Mespilus germanica), վայրի տանձ, մամուխ՝ վայրի սալորի տեսակ (լատ.՝ Prunus spinose), կծոխուր (լատ.՝ B. vulgaris L.), կաղին (լատ.՝ Qunrcus), ընկույզ, պնդուկ (տխիլ, լատ.՝ Corylus avellana) և որոշ բույսեր՝ սինդրիկ, ավելուկ (լատ.՝ Rumex), բոխի (լատ.՝ Carpinus), շիշվիկ կամ շուշան (լատ.՝ Lilium armenum), ծնեբեկ (լատ.՝ asparagus), բլդրղան, բանջար կամ եղինջ (լատ.՝ Urtica): Այս բույսերն օգտագործում են թարմ, չորացրած, թթվեցրած և պահածոյացրած վիճակում, ինչը սննդի համակարգը բազմազանեցնող և լրացնող դեր է կատարում: Տեղացիները լայնորեն օգտագործում են վայրի թեյաբույսերին, դեղաբույսերին ու համեմունքներին՝ երիցուկ (լատ.՝ Matricnria chamomvlla), ուրց (լատ.՝ Thֆmus), դաղձ (լատ.՝ Mռntha), որոնք ավանդաբար հավաքվել են և շարունակվում են կիրառվել տեղի բնակչության կողմից: Կան որոշ բույսեր՝ խնկածաղիկը (լատ.՝ Origanum), սրոհուևնդը (լատ.՝ Hypericum), անթառամը (լատ.՝ Hypericum), մարիամախոտը (լատ.՝ Teucrium polium L.), որոնք թեև աճում են տարածքի անտառներում, բայց վերջերս են սկսել կիրառվել՝ առողջապահական հանրային գիտելիքի տարածման արդյունքում: Տավուշի անտառների սիրված ու պահանջված առանձնահատուկ բարիքներից է համարվում ծառի սունկը (լատ.՝ Oyster mushroom), որն աճում է հաճարենու, բոխու և թեղու արդեն փտած կամ փտող ծառերի բնի վրա:	ՀՀ Տավուշի մարզի համայնքներում անտառից բույսերի և պտուղների հավաքչությունը կայուն և շարունակական ավանդույթ և պրակտիկա է, որը հասարակական և տնտեսական փոփոխություններին զուգահեռ նույնպես փոփոխվում է: Ներկայում հատկապես մեծացել է հավաքչության առևտրային և սոցիալական նշանակությունը, երբ բույսերը վաճառվում են գյուղերում և տարբեր շուկաներում: Հավաքչության կոմերցիոն ընդգրկումներին նպաստում է միգրացիան, ինչպես նաև ներգնա զբոսաշրջության աճով պայմանավորված ռեստորանային բիզնեսը: Անտառային հավաքչության բերքը մեծ պահանջարկ ունի գյուղից և Հայաստանից դուրս ապրող տավուշցիների համար, որոնք պարբերաբար կամ անձնական այցելությունների ընթացքում համալրում են իրենց տեղական ինքնության պաշարները՝ գնելով և իրենց հետ տանելով անտառի բարիքներ: Զբոսաշրջությունը և ավանդական խոհանոցի հանդեպ հետաքրքրությունը, նոր բիզնես ծրագրերի հնարավորությունները նույնպես նպաստում են հավաքչության աճին: Ներկայում Տավուշի մարզում իրականացվում է նաև անտառի բարիքների կոմերցիոն հավաք, որը թեպետ նպաստում է ավանդույթի կենսունակությանն ու ժողովրդական գիտելիքի կայուն փոխանցմանը, սակայն պարունակում է ռիսկեր՝ բնության անխնա օգտագործման և բնական ռեսուրսների սպառման առումով, ինչին պետք է հատուկ ուշադրություն հատկացնել: Անտառից բարիքների հավաքչության մեջ առանձնանում են նաև գենդերային և տարիքային դերեր: Այն բարիքները, որոնց հավաքումը կապված է դժվարամատչելի տեղանքների և վտանգի հետ, հավաքում են տղամարդիկ, ինչպես օրինակ ընկույզը, բոխին, սինդրիկը, հատկապես՝ սունկը: Երեխաները միանում են առավել մատչելի վայրերում բույսեր հավաքելուն՝ օգնելով և միաժամանակ յուրացնելով պրակտիկան: Բնական, առանց մարդու միջամտության աճած ուտելի բույսերը և պտուղները, որպես էկոլոգիապես մաքուր, ավելի լավն են համարվում: Անգամ շուկաներում անտառից հավաքված հոնը, ծնեբեկն ավելի պահանջված են լինում, քան դրանց մշակովի տարբերակները: Ավանդույթի կենսունակության դրսևորում է Մեղրի և Հատապտուղների փառատոնի անցկացումը Տավուշի մարզի Բերդ համայնքում, ինչպես նաև ավանդույթի արդյունքի կոմերցիոն դրսևորումները՝ տարբեր արտադրանքի ու առաջարկների ձևով:
48.	Սար գնալ. հեռագնա անասնա-պահության մշակույթի ավանդույթը ՀՀ Տավուշի մարզում	Տնտեսական կյանքի հետ կապված իմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ,	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի միջին և բարձր տարիքի հեռագնա անասնապահներն են, նրանց ընտանիքները:	Տավուշի մարզում հեռագնա անասնապահության սովորույթի, դրա մշակութային համատեքստի, պրակտիկաների մասին	Սարի կամ սար գնալու մշակույթը Տավուշի մարզի ժողովրդական տնտեսական զբաղվածության ակտիվ ճյուղերից է: Անասնապահությամբ զբաղվող ընտանիքներից շատերն ուշ	Սար գնալու մշակույթն ավանդական անասնապահական զբաղմունք է: Այն կայուն և կանաչ անասնապահության ավանդական եղանակ է, քանի որ ենթադրում է

		սոցիալական պրակտիկաներ, ծեսեր և տոներ:			տեղեկությունները գրանցվել են 19-րդ դարից սկսած՝ տարբեր ուղեգրություններում և ազգագրական նյութերում՝ ներկայացնելով այն որպես կայուն տնտեսական փորձառություն, կյանքի կազմակերպման և տնտեսությունը վարելու ձև: Քաջբերունին «Հայկական սովորություններ» աշխատությունում, (Թիֆլիս, 1901 թ.) առանձնահատուկ է ներկայացնում անասնապահության վարման սեզոնային այս եղանակը՝ ի տարբերություն տեղի թաթարների, որոնք քոչվոր կյանք էին վարում, մինչդեռ հայերը գարնան ամիսներից սկսած մինչև աշնան սկիզբ անասունների մի մասը տանում էին դեպի գյուղի մերձակա կամ գյուղին հատկացված արոտավայրերը: Սար գնալու մշակույթը համատարած է եղել մինչև ուշ խորհրդային շրջանը՝ դիտարկվելով գյուղատնտեսական քաղաքականության բաղադրիչ՝ համապատասխան պետական, անգամ միջպետական կարգավորումներով, ինչին մանրամասն անդրադարձել է Յուրի Մկրտումյանը «Անասնապահության ձևերը Արևելյան Հայաստանում. 19-րդ դարի վերջ 20-րդ դարի սկիզբ» աշխատության մեջ: Հետագայում՝ հողի սեփականաշնորհման և ազատ շուկայական հարաբերությունների տնտեսաձևի ներմուծմամբ աստիճանաբար նկատվել է ավանդույթի թուլացում՝ կապված գյուղատնտեսության ճյուղերի վերաբաշխման, նոր տեխնոլոգիաների ներդրման, մասնավոր ֆերմաների առաջացման և այլ գործոնների հետ:	գարնանը՝ մայիսին, անասունների գլխաքանակը (կովեր, ոչխարներ խոզեր) բնակավայրերից կամ մոտ ձմեռանոցներից տեղափոխում են լեռնային և բարձր լեռնային գոտիներ: Հեռագնա անասնապահական այս պրակտիկայի հիմնական փուլերն են՝ նախապատրաստական՝ ուշ գարնանը, «սարին լինելու» ժամանակը՝ ուշ գարնանից մինչև աշնան սկիզբ՝ սեպտեմբերի վերջ կամ հոկտեմբերի սկիզբ, սարից գալու փուլը՝ վերադարձ բնակավայր կամ դրան կից ձմեռանոց: Սար գնալու գործընթացում ներգրավվում է ընտանիքը՝ յուրաքանչյուրը որոշակի սոցիալական, տարիքային և գենդերային դերաբաշխմամբ: Ընտանիքի անդամների մի մասը տեղափոխվում է լեռնային ժամանակավոր բնակավայրեր, մինչդեռ ընտանիքի մյուս անդամները մնում են գյուղում՝ տնտեսությունը վարելու: Սարվորները սովորաբար այս ժամանակավոր բնակավայրերում ունենում են փայտաշեն կամ քարաշեն կացարաններ: Սարի այս բնակավայրերից որոշներում մինչ օրս էլեկտրաէներգիա չկա և տնտեսությունը վարում են ավանդականին մոտ ձևով: Հիմնական զբաղմունքն անասնապահությունն ու կաթնատնտեսությունն է: Այստեղ մշակվում է կաթնամթերք՝ մածուն, պանիր, կարագ, սերուցք, որն ուղարկվում է գյուղ՝ ընտանիքներին կամ վաճառվում: Տեղական խոհանոցի որոշ ուտեստների պատրաստումը կապվում է միայն սարում լինելու ժամանակի հետ, ինչպես օրինակ սալի/հեսալի/փսալի/նազուկ թխվածքը, սերուցքը և այլն: Սարվորների համայնքը թեպետ ժամանակավոր է, բայց ունենում է յուրահատուկ սոցիալական հարաբերությունների, արգավորումների ու կանոնների մշակված կոռ համակարգ, կյանքը կազմակերպելու մի յուրատեսակ ձև, ինչը նպաստում է սովորույթի կենսունակությանը:	լանդշաֆտի և բնության արդյունավետ օգտագործում: Այս զբաղմունքը ենթադրում է խորը ավանդական գիտելիք տեղական լանդշաֆտի ճանաչման, գոտիականության, կլիմայի, սեզոնայնության, անասնապահության և երկրագործության վաղ ավանդույթների մասին: Պատմական համատեքստում այն տարբերակել է կրող համայնքներին քոչվոր կենսակերպ վարող հանրույթներից, քանի որ այն անգամ կիսաքոչվոր չէ, այլ հեռագնա անասնապահական պրակտիկա՝ բնորոշ երկրագործ խմբերին, հիմնական բնակավայրի և դրա հետ կապի անընդհատ պահպանմամբ: Այս պրակտիկան կամ սովորույթների խումբը կենսունակ ժողովրդական մշակույթի դրսևորում է, որն իր մեջ պարունակում է ավանդական անասնապահական, երկրագործական տնտեսաձևերի, համայնքային փոխհարաբերությունների, համայնքի սոցիալական կառուցվածքի ճկունության և հաստատունության, միջսերնդային խորը կապերի և ավանդական գիտելիքի փոխանցման կուռ և մինչ օրս փոփոխվող, բայց կենսունակ համակարգ: Սարի կյանքը դա մշակութային միջավայր է, քանի որ այստեղ է հատկապես շուքով նշվում տեղական տոնացույցի առանցքային տոներից Վարդավառը՝ Տավուշի խոսվածքում Վրթիվերը, ինչի ավանդույթը որոշ համայնքներում և ընտանիքներում կայուն պահպանվում է: Քանի որ «սարին» ապրում են ավագ սերունդը երիտասարդների և երեխաների հետ, այն դառնում է յուրատեսակ մշակութային սովորույթների և գիտելիքի փոխանցման, սերունդների միջև երկխոսության վայր: Այստեղ երիտասարդներն ավագ սերնդից սովորում և մասնակցում են կաթնամթերքի, տեղական խոհանոցի ավանդական ուտեստների պատրաստմանը, տարածքի վայրի օգտակար և ուտելի բույսերի հավաքմանը, մշակմանը, ծանոթանում բնության երևույթների, տեղական ֆոլկլորի պատումներին և ավանդազրույցներին, սոցիալական հաղորդակցության տեղական մշակութային բանաձևերին: Այս պրակտիկան Տավուշի մարզում նաև հասարակական համախմբման, տեղական ինքնության կառուցվածքում կարևոր դեր ունի, քանի որ կապում է հիշողությունները, ժողովրդական խորը գիտելիքը և բնական, կենսունակ միջավայր ստեղծում՝ փոխանցման ու պահպանության համար:
49.	Շիրակի մարզի չեչիլ և հյուսած պանիրների պատրաստման ավանդույթը	ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստում	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Արթիկ, Ախուրյան, Անի, Աշոցք, Ամասիա խոշորացված համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի գյուղաբնակներն են, հատկապես՝ կանայք:	Կաթի վերամշակմամբ հայերն զբաղվել են հազարամյակներ առաջ: Հնագիտական պեղումների արդյունքում գտնված կաթնամշակության համար նախատեսված կավե հարմարանքները վկայում են, որ հնագույն ժամանակներից ի վեր պանիրը եղել և մնում է հայ ժողովրդի հիմնական սննդատեսակներից մեկը: Պատահական չէ, որ «Նոր բառգիրք հայկազեան լեզուի» բառարանի հեղինակները «պանիր»	Չեչիլ պանիրը պատրաստվում է կովի զտված կաթից, որը նախապես տաքացվում է մինչև «ձեռքը վառելը», այնուհետև ավելացվում խմորիչ-մակարդ՝ անընդհատ խառնելով: Աստիճանաբար կաթը կտրվում է, ստացվում առանձգական պանրազանգված, որին հետևում է «պանիր քաշելու» գործընթացը: Հմուտ պանրագործ կանայք ստացված պանրի զանգվածը հանում են շիճուկից, հատուկ վարպետությամբ ձգում ու փաթաթում են տաք չեչիլը, դնում շորի վրա և պինդ ճզմում	Մինչ օրս էլ ՀՀ Շիրակի մարզում շարունակում են պատրաստել չեչիլ, կանաչած և հյուսված պանիրների տեսակները: Թե նախկինում, թե հիմա առաջնությունը տրվում է չեչիլ և կանաչած պանիրներին: Այստեղ գրեթե չեն փոխվել պանրագործության հին ձևերն ու եղանակները. ընդամենը ավանդական մակարդի՝ ոչխարի շրդանի փոխարեն այսօր գործածվում է գնովի պեպսինը և չեչիլի պատրաստման ժամանակ

					բառը մեկնում են որպես հացի հետ ուտելու բան՝ պան=հաց և իր: Պանրի մասին բազմաթիվ վկայություններ կան միջնադարյան հայ մատենագրության մեջ: Ըստ Հ. Աճառյանի «մա կարդվել» բառը որպես հոմանիշ ուներ «պանրանալ» ձևը (Արմատական բառարան, հ. Դ., Երևան, 1979, էջ 21): Ավանդական պանրագործությունը ՀՀ Շիրակի մարզում հայտնի է վաղնջական ժամանակներից: Շիրակի չեչիլ ու թել կամ հյուսակ պանիրները նկարագրված են Ա. Քալանթարի Կովկասի ժողովուրդների կաթնամշակությանը նվիրված «Կաթնային արդյունքներ» հոդվածում՝ որպես Ալեքսանդրապոլի, Ախալցխայի, Ախալքալաքի, մասամբ նաև այլ տարածքներին բնորոշ պանրատեսակներ (Ազգագրական հանդես, գիրք Դ, հ. 2, 1898, էջ 288-290): Շիրակն ուղղակի ժառանգորդն է Արևմտյան Հայաստանի մի շարք պատմագավառների՝ Բարձր Հայքի, Կանանդի, Տարոնի, Բագրևանդի պանրագործական մշակույթի:	կամ կախում փայտյա կախիչներից, որպեսզի ջրային մասը քամվի: Այնուհետև երկու-երեք անգամ շուռ են տալիս նորահաս պանիրն ու թեթևակի աղելուց հետո մի քանի օր թողնում լրիվ քամվելու: Կտրատում են, աղ անում և օգտագործում: Չեչիլ պանիրը պահվում է չոր աղած կամ աղաջրով՝ հատուկ պանրի կճուճների մեջ: Չեչիլ պանիրը փափուկ լինելու համար նախօրոք ընկղմում են կարագի թանի կամ հում սերի մեջ, հետո նոր տեղավորում կճուճում՝ շերտ-շերտ աղելով ու ամուր սեղմելով, որ օդ չմնա, ապա բերանը կապում են, երբեմն էլ կավով ծեփում, բերանքսիվայր շրջում՝ կողքերը աթարի մոխիր լցնելով և ամրացնելով, որ պանիրն ավելի արագ ջրազրկվի և դրսի օդը ներս չանցնի: Պանիրն այս ձևով կարող է մնալ մեկ տարուց ավել: Կանաչած պանիր ստանալու համար կճուճի բերանը բացում են, չեչիլը մի քանի տեղից ծակծկում, որ օդ անցնի այդ շերտերի մեջ և դնում տաք տեղ: Օդը նպաստում է բորբոսի առաջացմանը, որի արդյունքում պանիրը ձեռք է բերում յուրահատուկ փափկություն և հաճելի սուր հոտ: «Հուսակ» կամ «թել» պանիրը պատրաստվում է նույն եղանակով, ինչ չեչիլը: Այս դեպքում անընդհատ տաքացվող շիճուկի մեջ չեչիլը գնդվում և ապա ձեռքով ձգվում՝ զանգվածն իրար վրա բերելով ու անընդհատ ծալելով: Այս գործողությունը կատարվում է շատ արագ, որ պանրազանգվածը չսառի և այնքան ժամանակ, մինչև պանրի թելիկները վեր ածվեն 1-2 մմ հաստության օղակների, ապա դրանք կապվում են՝ կաժ արվում և դրվում խիտ աղաջրի մեջ:	գործածվում են մեխանիկական հարիչները, որոնք ավելի են հեշտացնում պանրի պատրաստման գործընթացը: Փոխվել են պանրի պատրաստման ու պահպանման համար գործածվող ամանեղենն ու հարմարանքները, մասնավորապես, այսօր պանիրը պահելու համար լայնորեն կենցաղավարում են ապակե և պլաստմասսայե տարբեր տարողության տարաները: Պանիրն ամենագործածվող կաթնամթերքն է եղել ինչպես նախկինում, այնպես էլ մեր օրերում: Հայկական ավանդական խոհանոցի ամենատարածված ու հարգի ուտեստը «հաց ու պանիրն» է, ինչի հետ կապված ժողովուրդն ստեղծել է բազմաթիվ ասացվածքներ. «Պանիր-հաց՝ սիրտը բաց», «Պանիր-հացիկ՝ պարզ երեսիկ», «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր» և այլն: Պանիրը որպես բաղադրիչ կամ համեմունք մտնում է բազմաթիվ կերակրատեսակների ու խմորեղենների կազմում, որոնց թվում հարկ է հատկապես նշել շիրակյան խոհանոցին բնորոշ «պանրխաշ» ճաշատեսակը: Դեռ 19-րդ դարից Շիրակի բնակչությունը չեչիլ, կանաչած ու հյուսակ պանիրները պատրաստում էր ոչ միայն ընտանիքի կարիքները բավարարելու, այլև վաճառքի համար: Հիմնական շուկան նախկինում Ալեքսանդրապոլ, այսօր Գյումրի քաղաքն է, որտեղ տեղական չեչիլ ու կանաչած պանիրները մեծ պահանջարկ ունեն: Վերոհիշյալով պայմանավորված 2021 թ. Գյումրիում առաջին անգամ անցկացվել է չեչիլ պանրի փառատոն «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր» խորագրով, որը նախաձեռնել էր «Խաչմերուկ» կրթական խորհրդատվական հիմնադրամը: Գյումրու Վարպետաց փողոցի տաղավարներում պանրագործ վարպետներն ու կաթի վերամշակմամբ զբաղվող տնայնագործ կանայք ցուցադրության էին ներկայացրել իրենց պատրաստած կաթնամթերքն ու պանրի տեսակներին: Փառատոնը միտված էր հանրահռչակելու շիրակյան պանրագործությունը և կարևորելու դրա՝ որպես ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարրի կենսունակությունը, որը փոխանցվել է սերնդեսերունդ:
50.	Քյավառի փախլավայի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը	Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստման ավանդույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի գյուղական և քաղաքային համայնքների բնակիչներն են և այն պատրաստող կանայք:	Քյավառի փախլավան տարիներ առաջ հայտնի է եղել «Բայազետի փախլավա» անունով: Դրա պատրաստման եղանակները 1830-ական թվականների բնակչության գաղթից հետո բերվել է Արևմտյան Հայաստանից: Վկայություններ կան, որ Քյավառի փախլավան պատրաստվել է հիմնականում մեծահարուստների համար, քանի որ այն բաղկացած է բավականին արժեքավոր մթերքներից: Քյավառի փախլավան պատրաստվել է հատուկ օրերին՝ պարտադիր ժողովրդական տոներից, ամանորից և հարսանեկան արարողություններից առաջ: Այն համարվել է ուրախ առիթների սեղանների զարդը, որը կարող է հաջողություն ու երջանկություն բերել նորապսակներին: Բայազետում փախլավան պատրաստվել է հատուկ	Փախլավայի պատրաստման կարեվոր բաղադրիչներից է հատուկ եղանակով մաքրած ու չորացրած առատ ընկույզը, ալպիական բնական մեղրը, հալեցված կարագից ստացված յուղն ու մանր կտորների բաժանված շաքարը: Փախլավայի պատրաստման համար հավաքվում էին տոհմի կանայք կամ հարևանները, կատարվում էր աշխատանքի բաժանում, որը երկար նախապատրաստություններ էր ենթադրում՝ ընկույզի ընտրություն, խմորի պատրաստում, յուղ ու մեղրի առանձնացում: Փորձառու կանանցից մեկը հսկում էր պատրաստման ընթացը, որը ուղեկցվում էր երգ ու պարով, հետաքրքիր պատմություններով, զրույցներով, անեկդոտներով և այլն: Քյավառի փախլավան պատրաստվում է խմորի 22-25 շերտերից, նախօրոք շեղանկյունաձև կտրվում է և պատրաստելուց հետո՝ տաք վիճակում վրան լցվում է բնական մեղրը: Փախլավան իր	Քյավառի փախլավայի պատրաստման եղանակը պահպանվել է առ այսօր և դժվար է պատկերացնել որևէ հարսանեկան կամ ամանորյա սեղան՝ առանց փախլավայի: Իր բաղադրությամբ լիովին տարբերվում է այլ տարածաշրջանների և ազգերի մշակույթում առկա փախլավաներից, ինչի շնորհիվ էլ առ այսօր մեծ համբավ ունի: Մեր օրերում էլ Գավառում կան փոքր ընտանեկան փռեր, որտեղ ավանդական եղանակով շարունակում են փախլավա թխել և վաճառել: Հայաստան ժամանած շատ տուրիստներ հատուկ գալիս են Գավառ՝ Քյավառի փախլավա համտեսելու: Արտագաղթի ազդեցությամբ պայմանավորված շատ գավառցիներ արտերկրում ստեղծում են փախլավայի պատրաստման արտադրամասեր, ինչն էլ նպաստում է փախլավայի պահանջարկի

					նախշազարդված պղնձե սկուտեղների մեջ: Յուրաքանչյուր տոհմ ունեցել է իր հատուկ նախշազարդով սկուտեղը: Շատ մեծահարուստներ փախլավայի իրենց սկուտեղները պատրաստել են արծաթից:	բաղադրության շնորհիվ երկար է պահպանվում՝ չկորցնելով համային և որակական հատկությունները: Քյավառի փախլավան գավառցիների ինքնության մասն է, յուրօրինակ այցեքարտ, որով Գավառը ներկայացվում է տարբեր փառատոների և հանրային միջոցառումների ժամանակ:	բարձրացմանը: Հայաստանի տարբեր բնակավայրերում գործող առևտրի կենտրոններում վաճառվում են «Գավառի փախլավա» անվանումով թխվածքներ, մի շարք ռեստորաններում մատուցվում է Քյավառի փախլավա, ինչը վկայում է փախլավայի համընդհանուր տարածման մասին: Փախլավայի պատրաստման հմտություններն ու գիտելիքները փոխանցվում են սերնդեսերունդ, երիտասարդ աղջիկները մանկությունից մասնակից լինելով փախլավայի թխման գործընթացին՝ յուրացնում են պատրաստման հմտությունները: Համային և որակական առանձնահատկութ-յուններից բացի, առատ ընկույզի և մեղրի առկայությամբ պայմանավորված, փախլավան կարող է բարձրացնել օրգանիզմի դիմադրողականությունը:
51.	Ճախաթթվի (ճըխըթթո) պատրաստում	Ավանդական ուտեստ, մթերքի մշակման ավանդական եղանակներ և կիրառություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Գորիս քաղաքում, Վերիշեն և Ակներ գյուղական բնակավայրերում:	Տարրի կրողները և պատրաստողները միջին և ավագ սերնդի կանայք են:	Գորիսի տարածաշրջանում ամեն մի համայնք իր առանձնահատկություննն ունի՝ տեղանքի և բնակլիմայական պայմանների հետ կապված: Օրինակ՝ Վերիշեն և Ակներ բնակավայրերը հայտնի են բանջարաբոստանային կուլտուրաներից կարմիր բազուկի մշակությամբ, որից էլ պատրաստում են ճախաթթուն կամ ինչպես տեղացիներն են ասում՝ «ճըխըթթոն»: Դրա պատրաստման ավանդույթը Գորիսի տարածաշրջանում հայտնի է անհիշելի ժամանակներից: Տարեց և գիտակ տեղացիներն ասում են, որ ճախաթթուն համեղ է այն պատճառով, որ բազուկն աճում է յուրահատուկ եղանակային պայմաններ ունեցող հողում և սնվում տեղական ջրով: Սերմը հողին են տալիս ապրիլի կեսերից մինչև մայիսի վերջը, հողը լավ փխրեցնում են և պարարտացնում գոմաղբով: Բազուկի հետ միասին ցանում են սխտոր, սամիթ, ծիծակ: Կարմիր բազուկն սկսում են հավաքել սեպտեմբերի կեսերից մինչև հոկտեմբերի վերջ: Տեղացիները դրանից ճախաթթու են պատրաստում աշնանը: Այն իր տեղն ունի յուրաքանչյուր սյունեցու սեղանին՝ լինի հարսանիք, ծնունդ, կնունք, թե ամենօրյա ճաշկերույթ:	Ճախաթթու պատրաստելու գործընթացը բավականին աշխատատար է, այն պատրաստում են մեծ քանակով, հավաքում են այգու ամբողջ ցանած բերքը և ընտանիքի անդամներով՝ տան տարեցներով, հարսներով, ու աղջիկներով կազմակերպում աշխատանքները: Հողից հանում, մաքրում են բազուկը, կլպում են պալարի կեղևը, մեծ պալարի դեպքում կիսում կամ 4 մասի են բաժանում այն, առանձնացնում տերևները և հոսող ջրով լավ լվանում: Թթվի պատրաստումը խմբային աշխատանք է՝ ընտանեկան կամ հարևանային: Տան տղամարդիկ պատրաստում են օջախը, կրակ վառում և ջրով լի պղնձե կամ ալյումինե կաթսաները դնում օջախին: Թթվի պատրաստման ընթացքում կանայք պատմություններ են պատմում, կատակներ ու սրամտություններ անում: Կաթսայի մեջ մաս-մաս լցնում են մաքրած բազուկն ու փայտե գդալով զգուշորեն խառնում: Խաշում են այնքան մինչև երկու մատով սեղմելուց մի փոքր փափկություն զգան, որպեսզի կոշտ չլինի: Խաշված բազուկը ծակոտկեն, լայն շերեփով զգուշորեն հանում են ու փռում մաքուր մոմլաթներով ծածկված սեղաններին, վրան աղ ցանում, հովանալուց հետո դասավորում են ձյութած տակառիկներում կամ կավե մեծ պուլիկների (կճուճների) մեջ: Շերտշերտ դնում են բազուկը կոթերով, վրան լցնում նախապես մաքրած սխտոր, ծիծակ, սամիթի չոր ցողուններ սերմերի հետ միասին, ավելացնում խաշված բազուկի ջուրը, մի քիչ աղ, պինդ փակում կափարիչով և դնում մառանում: Մեկ ամիս հետո համեղ թթուն պատրաստ է: Ճախաթթուն կարող են պահել սառը տեղում մինչև գարուն և այն չի կորցնի իր համն ու որակը:	Ճախաթթուն մինչ օրս էլ տարածաշրջանի ավանդական ուտեստների շարքում է և փառատոների ժամանակ մշտապես մատուցվում է հյուրերին, որպես տեղական ուտեստ: Ասում են, որ միայն սյունեցու ձեռքով պատրաստված ճախաթթուն է այդպես համեղ ստացվում: Այն մեծ պահանջարկ ունի, ինչպես Հայաստանի տարբեր մարզերում, այնպես էլ արտերկրում: Ավանդական կարմիր բազուկի թթուն՝ կամ ինչպես գորիսեցիներն են ասում՝ «ճըխըթթոն» դարձել է եկամտի աղբյուր: Տեղացի շատ ընտանիքներ այգիներ են հիմնել, ցանում, մշակում, պատրաստում և վաճառքի են հանում ճախաթթուն՝ պահածոյացված ձևով՝ ապակյա տարաների մեջ: Ճախաթթվի օգտագործումն առողջարար է և դրա պատրաստումը եկամտաբեր՝ ընտանիքների համար: Փոխանցվում է ընտանիքներում՝ ավագ սերնդից երիտասարդներին: Շատ երիտասարդներ նույնիսկ երազում են հիմնել թթվի արտադրություն և իրենց փորձառու ծնողների օգնությամբ շարունակել ավանդույթը: Ներկայում այն համարվում է Վերիշեն համայնքի բրենդը, որը զարգացնելու ծրագրեր են մշակվում: Բացի ճախաթթվից, սյունեցի կանայք կարմիր բազուկից տարբեր աղցաններ են պատրաստում, իսկ տերևները տապակում են ձվով և մատուցում թարմ կանաչիներով:
52.	Հայկական մանրանկար-չությունը և դրա մշակութային դրսևորումները	Մանրանկարչության, որպես ժողովրդական արվեստ, գիտելիքներ և հմտություններ	Տարրը տարածված է մայրաքաղաք Երևանում և հայկական սփյուռքի համայնքներում:	Տարրի կրողները մանրանկարիչներն են և ժողովրդական արվեստի վարպետները (խեցեգործներ, գորգագործներ, ոսկերիչներ, ասեղնագործողներ, խաչքարի վարպետներ), ինչպես նաև դիզայներներ և հագուստի մոդելավորողներ:	Մագաղաթյա կամ թղթե մատյանները ստեղծվել են վանքերին կից գրչատներում: Դրանք եզակի են իրենց գեղարվեստականությամբ և ինքնուրույն պատկերային մտածողությամբ: 8-րդ դարից սկսած հայ մատենագիրները ստեղծել են «խորանների մեկնություններ», որոնցում բացատրվում են բուսական ու կենդանական մոտիվների, կիրառվող գույների ու խորանների խորհուրդները: Լրիվ պատկերազարդ գրքեր պահպանվել են 9-րդ դարից («Մլքե թագուհու Ավետարան», Վենետիկի Մխիթարյանների մատենադարան, N 1144 /86, Ավետարան, Վիեննայի	Մանրանկարչության ստեղծագործություններն առանձնանում են փոքր չափերով և գեղարվեստական հնարքների նրբությամբ: Հայ միջնադարյան մանրանկարչության ոլորտը ձեռագիր գրքարվեստն է: Մատյաններում գծի, նաև գուաշի, տեմպերայի, ջրաներկի, ոսկու, հազվադեպ՝ արծաթի, և իհարկե, նշանավոր որդան կարմրի միջոցով պատկերազարդել են անվանաթերթեր, խորաններ, լուսանցազարդեր, պատմողական տեսարաններ, որոնք առանձնանում են կատարողական բարձր արվեստով: Հայկական մանրանկարչությունն աչքի է ընկնում ոճերի և դպրոցների բազմազանությամբ: Առանձնանում են հատկապես ազնվական (պալատական) և	Հայկական միջնադարյան մանրանկարչության մոտիվներն այսօր էլ կենսունակ են և ժողովրդական արվեստի տարրերի զուգորդմամբ տեղ են գտնում հայ գեղանկարիչների ստեղծագործություններում՝ ժամանակակից մանրանկարներում և միջնադարյան մանրանկարներից կատարած ընդօրինակումներում: Հայկական միջնադարյան մանրանկարչության առանձին տարրեր լայնորեն կիրառվում են Հայաստանի ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարբեր դրսևորումների ստեղծագործական գործընթացներում, մասնավորապես՝ խաչքարի,

					Մխիթարյանների մատենադարան, N 697, «Էջմիածնի Ավետարան», «Էջմիածնի երկրորդ Ավետարան», Երուսաղեմի Ս. Հակոբյանց վանքի մատենադարան, N 2555)։ Մանրանկարչությունն ու գրքարվեստը առավել ծաղկման են հասել Կիլիկիայում։ Բուն Հայաստանում մանրանկարչությունը ծաղկում է ապրել 13-րդ դ. 1-ին կեսին և վերջին քառորդից սկսած (Գլաձորի և Վասպուրականի մանրանկարչության դպրոցներում) և վերջին բարձրարվեստ ձեռագրերը ստեղծվել են Սյունիքում և Բարձր Հայքում։ Մանրանկարչության մոտիվները շարունակաբար օգտագործվել են հայկական ասեղնագործության, գորգագործության, խաչքարի և այլ ժողովրդական արվեստներում։	ժողովրդական տիպերը։ Ձեռագրերի տեսքը (կազմը, մագաղաթի, գրչության և մանրանկարների որակը) արդեն իսկ կարող են հուշել դրանց իշխանական կամ ժողովրդական ծագումը։ Այդպիսի ձեռագրեր և հատկապես մանրանկարներ ստեղծվել են Բագրատունյաց շրջանում՝ Անիի դպրոցում և Կիլիկյան Հայաստանի արքունիքում կամ նույն շրջանի կիլիկյան այլ գրչակենտրոններում։ Այնուամենայնիվ, հայկական մանրանկարչության զգալի մասը ներկայացնում է ժողովրդական ճյուղը, որի կարևորագույն առանձնահատկությունը մոտիվներն են և հագեցած գույները։ Հայկական թագավորությունների անկումից հետո գրքարվեստը զարգանում է զուտ վանական համալիրների հովանու ներքո, որտեղ պատվիրատուները սովորաբար հենց հոգևորականներ էին կամ հասարակության այլ շերտեր։ Առավել հաճախ առևտրականները կամ արհեստավորները հովանավորում էին մատյանների ստեղծումը, ապա նվիրում վանքերին։ Այս պայմաններում պատկերագրությունը բավական ազատ է և բյուզանդական մանրանկարչության նման ոչ կանոնիկ։ Հայկական մանրանկարչության գաղափարաբանությունը և մոտիվները իրենց արտացոլումն են գտել նաև խաչքարի արվեստում, ասեղնագործության և գորգագործության մեջ։	ասեղնագործության, գորգարվեստի, խեցեգործության, ոսկերչության և ազգային զարդանախշերով հագուստի մոդելավորման մեջ։ Տարրի փոխանցումն ապահովվում է ֆորմալ և ոչ ֆորմալ կրթական համակարգերի միջոցով։ Մանրանկարչություն է դասավանդվում Հայաստանի գեղարվեստի պետական ակադեմիայում և վերջինիս Գյումրիի մասնաճյուղում, Երևանի Փ. Թերլեմեզյանի անվան գեղարվեստի պետական քոլեջում, «Մատենադարան» Մ. Մաշտոցի անվան հին ձեռագրերի գիտահետազոտական ինստիտուտում, Երևանի զարդարվեստի պետական ուսումնարանում, ինչպես նաև «Արար. Ազգային մշակույթի պահպանումը, տարածումը, զարգացումն ու հանրահռչակումը Հայաստանի Հանրապետության մարզերում» շարունակական ծրագրի շրջանակում։ Հայկական մանրանկարչության գաղափարաբանությունն և մոտիվները և դրա մշակութային դրսևորումները ժողովրդական արվեստի հարատևության վկայություններն են, որոնք ապահովում են այս արժեքի կենսունակությունն ու սերնդեսերունդ փոխանցումը։
53.	«Անա նանան քյե ղուրբան» երգ	Ժողովրդական երաժշտարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս խոշորացված համայնքի Ակունք գյուղում։	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի, Վարդենիս համայնք են տեղափոխվել Բայազետ քաղաքից 1800-ական թվականներին։ Երգի տեքստը բարբառով է և ժամանակաշրջանի յուրովի վավերագրում է։ Համընկնում է 1830-ականներին, քանի որ հիշատակվող Քյավառա Բարսեղ աղան Արծրունյաց տոհմից է, որը 1830 թ. կազմակերպել է Հին Բայազետից հայերի ներգաղթը դեպի Սևանի ավազան, որտեղ էլ հիմնադրվել է Նոր Բայազետ քաղաքը։ Երգում հիշատակվում է նաև «Հերեվընա խանի» մասին. Հավանաբար նկատի ունենալով Երևանի վերջին խանին։ Նշվում է նաև այլ քաղաքի՝ Թիֆլիսի և թիֆլիսաբնակ մեծահարուստ Տեր Դավիթի մասին։	Երգը մանկական խաղիկ է, որի կրողները ներկայիս Վարդենիս համայնք են տեղափոխվել Բայազետ քաղաքից 1800-ական թվականներին։ Երգի տեքստը բարբառով է և ժամանակաշրջանի յուրովի վավերագրում է։ Համընկնում է 1830-ականներին, քանի որ հիշատակվող Քյավառա Բարսեղ աղան Արծրունյաց տոհմից է, որը 1830 թ. կազմակերպել է Հին Բայազետից հայերի ներգաղթը դեպի Սևանի ավազան, որտեղ էլ հիմնադրվել է Նոր Բայազետ քաղաքը։ Երգում հիշատակվում է նաև «Հերեվընա խանի» մասին. Հավանաբար նկատի ունենալով Երևանի վերջին խանին։ Նշվում է նաև այլ քաղաքի՝ Թիֆլիսի և թիֆլիսաբնակ մեծահարուստ Տեր Դավիթի մասին։	Երգը մանկական խաղիկ է, որի կրողները ներկայիս Վարդենիս համայնք են տեղափոխվել Բայազետ քաղաքից 1800-ական թվականներին։ Երգի տեքստը բարբառով է և ժամանակաշրջանի յուրովի վավերագրում է։ Համընկնում է 1830-ականներին, քանի որ հիշատակվող Քյավառա Բարսեղ աղան Արծրունյաց տոհմից է, որը 1830 թ. կազմակերպել է Հին Բայազետից հայերի ներգաղթը դեպի Սևանի ավազան, որտեղ էլ հիմնադրվել է Նոր Բայազետ քաղաքը։ Երգում հիշատակվում է նաև «Հերեվընա խանի» մասին. Հավանաբար նկատի ունենալով Երևանի վերջին խանին։ Նշվում է նաև այլ քաղաքի՝ Թիֆլիսի և թիֆլիսաբնակ մեծահարուստ Տեր Դավիթի մասին։
54.	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթի սյուժետային դրսևորումները հայ ժողովրդական հեքիաթներում	Բանահյուսություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի համայնքներում, հատկապես Գորիսում, Կապանի տարածաշրջանի Ծավ, Վերին Խոտանան, Սրաշեն, Շիկահող համայնքներում։	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության Սյունիքի մարզի Գորիս, Ծավ, Վերին Խոտանան, Սրաշեն, Շիկահող համայնքների միջին տարիքի և տարեց բնակիչներն են։	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթի հնագույն հիմքը համարվում է հնդիրանական հեքիաթների պարսկական հավաքածուի «Հեզար էֆսանեի» (Հազար հեքիաթներ) թարգմանությունը՝ ստեղծված 8-րդ դարում՝ արաբական միջավայրում, որտեղ ներդրում են ունեցել նաև հնդիկները, պարսիկները, հույները, հրեաները։ 17-րդ դարի սկզբին ֆրանսիացի արևելագետ Ա. Գալանը թարգմանեց «Հազար ու մի գիշերը» ֆրանսերեն, որից հետո այն մուտք գործեց եվրոպական գրական միջավայր։ 1958-1959 թթ. Մ. Սալիհեն ժողովածուի ութհատորյակը	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթները հիմնականում արաբական միջնադարյան քաղաքի կյանք ու կենցաղի, հավատալիքների, սովորույթների, պատկերացումների մասին պատմություններ են, որոնք արձագանք են գտել նաև հայկական հեքիաթներում։ Հեքիաթների թեմատիկան բազմազան է՝ սիրային, ճանապարհորդական/արկածային և այլն։ Չնայած «Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթների սյուժետային ծագումը կապվում է իրանական, հնդկական մշակույթի հետ, սակայն ջիների կերպարը գալիս է Արաբական թերակղզու բնակչության հնագույն հավատալիքներից։ Նախաիսլամական շրջանում այդպես էին կոչվում հոգիները,	«Հազար ու մի գիշերի» սյուժեները պահպանվել են «Հայ ժողովրդական հեքիաթների» (այսուհետ՝ ՀԺՀ) գիտական բազմահատորյակի 19 հատորներում՝ բանավոր կերպով գրառված Այրարատից, Շիրակից, Սյունիքից, Գուգարքից, որոնց ծագման հայրենիքն են՝ Մուշը, Բուլանըխը, Տուրուբերան-Հարքը, Վասպուրականը, Մոկսը, Պարսկահայքը, Շատախը, Ոշտունիքը։ Դրանց հրատարակման գործին մասնակցել են հայ անվանի գիտնականներ Հ. Օրբելին, Ա. Ղանալանյանը, Ա. Նազինյանը, և այլք (Հայ ժողովրդական հեքիաթներ, հ. I-19, Երևան, 1959-2023 թթ.)։ Հայկական

					թարգմանեց ռուսերեն, որը հրատարակվեց նշանավոր ռուս արևելագետ Ի. Յ. Կրաչկովսկու աշխատասիրությամբ (Մ. Սալիե, Հազար ու մի գիշերների գրքի հրատարակության վերջաբան, Մոսկվա, 1959 թ., ռուսերեն): «Հազար ու մի գիշերը» մի քանի անգամ թարգմանվել է հայերեն (Զմյուռնիա, 1870 թ., Կ. Պոլիս 1880 թ., Բոստոն, 1924 թ, Իսպանիա, 1935 թ.): 1990 թ. վերահրատարակվել է 1959 թ. Է. Աղայանի թարգմանությամբ տպված «Հազար ու մի գիշերի» ընտրանին՝ հիմնված Մ. Սալիեի ռուսերեն թարգմանության վրա (Հազար ու մի գիշեր, Ընտիր հեքիաթներ, Երևան 1990 թ.):	որոնք կարող էին լինել ինչպես չար, այնպես էլ բարի և տնօրինում էին ճակատագիրը: «Հազար ու մի գիշերի» ստեղծման երեք հիմանական շերտերն են հնդիրանական, բաղդադյան, եգիպտական, որոնք տարբերվում են ոչ միայն տեղով և ժամանակով, այլև այուժեներով, կառուցվածքով, ինչպես նաև արժեքային համակարգով, որում էլ հենց արտահայտվել են այս կամ այն ազգի մշակութային առանձնահատկությունները: Իհարկե այս բաժանումը պայմանական է, քանի որ շատ այուժեներ առկա են տարբեր ազգերի մեջ: Ժողովածուում չկա մի հեքիաթ, որն ավարտվի ճիշտ լուսադեմին, օրվա սկզբին: Այն ավարտվում է գիշերվա մի պահի և անմիջապես սկսվում է մյուս հեքիաթը, որն ընդհատվում է ամենահետաքրքիր տեղում՝ լուսաբացին: Այսինքն՝ հեքիաթի ժանրը, կրելով յուրատեսակ մոգական տաբու, իր դրսևորումներով համապատասխանում է ծեսի այդ պահանջին: «Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթների, պատմությունների ժողովածուն, ներառել է տարբեր ազգերի և սերունդների ստեղծագործությունները: Դրա ստեղծման գործում արաբների հետ միասին իրենց ներդրումն են ունեցել նաև հնդիկները, պարսիկները, հույները, հրեաները, Միջին և Հեռավոր արևելքի էթնիկ հանրությունները: Էթնիկական նման բազմազանությունն արտահայտել է արաբական խալիֆայության պատմական իրականությունը, որի մշակույթը 6-8 դդ. Ստեղծվում էր ոչ միայն արաբների, այլև նրանց կողմից գրավված, մահմեդականացված և արաբականացված ազգերի կողմից (Յ. Կրաչկովսկի, Ընտիր երկեր, հատոր 2, Մոսկվա-Լենինգրադ,. 1956 թ., Ընտիր հեքիաթներ, պատմվածքներ և պատմություններ «Հազար ու մի գիշերից», Մոսկվա, 1986 թ., ռուսերեն): Խալիֆայության տարածքում նոր և աստիճանաբար ձևավորվող մշակույթի լեզուն դառնում է արաբերենը, որը նույն դերն է ունենում, ինչ լատիներենը միջնադարյան Եվրոպայում՝ դառնալով միջազգային լեզու: (Վ., Բարթոլդ, Պարսկական մշակույթը և դրա ազդեցությունը այլ երկրների վրա, Երկեր, հատոր 6, Մոսկվա, 1966, էջ 178, ռուսերեն):	հեքիաթներում հաճախ հիշատակվող Բաղդադի խալիֆը, Հարուն ալ-Ռաշիդը, Մամուն խալիֆը, Շահզադեն, նազիր-վեզիրները, արաբները, ջիները, փերիները, բազմաթիվ արաբական տեղանունները ամենևին պատահական չեն և հիմք են տալիս ենթադրելու, որ «Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթների ժողովածուն հայերին ծանոթ է եղել դեռևս միջնադարից, այսինքն՝ շատ ավելի վաղ, քան Եվրոպային: «Հազար ու մի գիշերի» այուժետային մանրամասները արտացոլվել են հայկական բազմաթիվ հեքիաթներում («Նաչար-օղլու հեքիաթը», ՀԺՀ, հ. 1, թիվ 10, Այրարատ, «Շահ-Մուրադեն նաղլը», ՀԺՀ, հ. 7, թիվ 17, Սյունիք-Արցախ, «Ասլան բալասի», ՀԺՀ, հ. 8, թիվ 22, Գուգարք-Լոռի, «Միրզա Մահմուտ և Ջամփոլ», ՀԺՀ, հ. 12, թիվ 13, Տուրուբերան- Մուշ, «Շահզադե», ՀԺՀ, հ. 13, թիվ 9, Տարոն և այլն), որոնք համապատասխանում են Աարնե-Թոմփսոն-Ութերի (այսուհետ՝ ATU) «Հեքիաթների միջազգային նշացանկի» բազմաթիվ թվահամարների (ATU 302, 302B, 311, 319, 561, 670, 782 և այլն): Ներկայում այս շարքի հեքիաթների այուժեները տեղ են գտնում բանահյուսական տպագիր ժողովածուներում և գիտական հետազոտությունների նյութ են դառնում: Չնայած հեքիաթասացների թվի տարեցտարի նվազմանը դեռևս պատմողներ հանդիպում են ՀՀ Սյունիքի մարզի համայնքներում: Նոր սերունդը հեքիաթներին առնչվում է հիմնականում ընթերցանության միջոցով:
55.	Արարատյան բարբառ	Բարբառ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արմավիրի, Արագածոտնի, Կոտայքի, Վայոց ձորի, Արարատի մարզերում, ընդգրկում է գրեթե ողջ Լոռու մարզը և Երևանը:	Տարրի տարածման շրջանը հայ բնակչությունն է՝ մոտ 270 000 մարդ:	Արարատյան բարբառը, տարբեր ժամանակների իր վիճակներով դարեր շարունակ եղել է Մեծ Հայքի Այրարատ, Գուգարք նահանգների, նաև հարակից վայրերի բնակչության հիմնական մասի հաղորդակցման միջոցը: Ա. Ղարիբյանը Արարատյան բարբառի հետքեր է տեսնում հին գրականության, հին աղբյուրների մեջ՝ սկսած 5-րդ դարից: Նա նշում է, որ Արարատյան բարբառը իր ընդգրկման նախնական տարածքներում բնակչության տեղաշարժերի ու գաղթերի հետևանքով հաճախ ընդմիջվում է այլ բարբառներով: Լոռին միակ վայրն է, որտեղ Արարատյան բարբառը կազմում է ճնշող մեծամասնություն: Նոր ժամանակներում, ըստ Հ. Աճառյանի, այս բարբառով խոսում էին Երևանում և շրջակա գավառներում, հատկապես՝ Էջմիածնի և Նոր Բայազետի գավառներում: Լեզվաբանը ժամանակին արձանագրել է, որ բարբառը հարավային կողմից տարածվում է մինչև Թավրիզ, արևմուտքից՝ մինչև	Ըստ հայերենի բարբառների ձևաբանական դասակարգման՝ Արարատյան բարբառն ընդգրկվում է Ռում ճյուղի բարբառների շարքում, քանի որ ներկա և անցյալ անկատար ժամանակները կազմվում է ում վերջավորությամբ անկատար դերբայով և օժանդակ բայի ձևերով (գրում եմ, գրում էի): Հնչյունաբանական դասակարգմամբ՝ բարբառն ընդգրկվում է քառաստիճան բաղաձայնական համակարգ ունեցողների խմբում՝ համատեղելով ձայնեղ (բ, գ, դ, ձ, ջ), շնչեղ ձայնեղ (բ՛, գ՛, դ՛, ձ՛, ջ՛), խուլ (պ, կ, տ, ծ, ճ), շնչեղ խուլ (փ, ք, թ, ց, չ) բաղաձայնական շարքեր: Ըստ բազմահատկանիշ դասակարգման՝ Արարատյան բարբառն ընդգրկված է արևելյան խմբակցության Արարատյան կամ հյուսիս արևելյան բարբառախմբում՝ Զուղայի, Բայազետի, Աստրախանի և Արդվին-Թբիլիսիի բարբառների հետ: Արարատյան բարբառի ձայնավորական համակարգը գրեթե նույնական է գրական արևելահայերենի համակարգի հետ: Բարբառը երկբարբառներ չունի (բացառություն է Լոռու խոսվածքը, որն ունի ե, ո երկբարբառներ), հինհայերենյան այ երկբարբառի դիմաց ունի է	Համաձայն Ա. Ղարիբյանի՝ դեռևս 15-18-րդ դարերում հայերեն կենդանի ընդհանուր լեզուն մշակվում էր բարբառների և հատկապես՝ Արարատյան բարբառի օգտագործմամբ: Արարատյան բարբառի հիմքի վրա է ձևավորվել խոսակցական հայերենը, այնուհետև՝ գրական արևելահայերենը: Արարատյան բարբառը գրավոր արտահայտություն է ունեցել մի շարք գրողների՝ հատկապես Խ. Աբովյանի և Պ. Պռոշյանի ստեղծագործություններում: Ըստ Ա. Ղարիբյանի՝ բարբառի մաքուր խոսվածքներ կարելի է գտնել ՀՀ Արմավիրի մարզի Փարպի գյուղում: Հ. Աճառյանն իբրև բարբառի հիմնական կենտրոններ նշել է Երևանը, Նորքը, Քանաքեռը, Էջմիածինը, Օշականը և Աշտարակը, Գ. Ջահուկյանը՝ Աշտարակը, Երևանը, Քանաքեռը, Էջմիածինը և Կողբը: Այսօր էլ բարբառը լայն տարածում ու մեծ գործածություն ունի, պահպանում է իր հարուստ բառապաշարը, յուրահատուկ արտահայտչաձևերն ու դարձվածքները, բերականական

					Կաղզվան, հարավ-արևմտյան կողմից հասնում մինչև Բայազետ, իսկ հյուսիսային և հարավային կողմերից շփվում է Կարնո և Ղարաբաղի բարբառների հետ: Նախկինում բարբառի տարածքը համեմատաբար ավելի մեծ էր, իսկ ներկայում այն հայերենի առավել մեծ ընդգրկում ունեցող բարբառներից է:	ձայնավոր, ոյ, իւ երկբարբառների դիմաց՝ ի ձայնավոր: Շեշտը վերջընթեր է: Բարբառի բաղաձայնական համակարգի առանձնահատկությունը շնչեղ ձայնեղ հպական ու հպաշփական բաղաձայնների առկայությունն է: Բացառություն է Քանաքեռի խոսվածքը, որը շնչեղ ձայնեղների դիմաց ունի խուլեր (բ՚ պ): Աշտարակի խոսվածքում ի, է ձայնավորներից առաջ գ, կ, ք բաղաձայնների քմային տարբերակները վերածվում են ջ, ճ, չ հնչյունների: Բարբառում միավանկ բառերի սկզբի հ-ի դիմաց՝ ո-ից առաջ, առկա է ֆ (հոտ>ֆոտ, հող>ֆող), բառասկզբի խ-ի դիմաց առկա է հ, եթե բառի մեջ հաջորդ բաղաձայնը ղ է (խաղալ>հաղալ, խաղող>հավող, խեղճ>հեղճ): Արարատյան բարբառը գոյականի հոգնակի թվի կազմությամբ, հոլովական և բայի խոնարհման համակարգերով բավականին մոտ է գրական արևելահայերենին: Ի տարբերություն գրական լեզվի՝ բարբառում ներգոյական հոլով ունենում են նաև անձի անունները: Բարբառում բայի բաղադրյալ ժամանակաձևերը կազմվում են դերբայով և օժանդակ բայով, որի ներկա ժամանակաձևի եզակի երրորդ դեմքում դրսևորվում է ա տարբերակը, իսկ անցյալի երկձայնավոր ձևերում է-ն բացակայում է (ի, իր, էր, ինք, իք, ին):	յուրահատկությունները: Այն հայոց լեզվի կենդանի ու բնական դրսևորում է և որոշակիորեն շարունակում է պահպանել իր դերը ընդհանուր լեզվի փոփոխությունների և զարգացման գործում:
56.	Կարնո բարբառ	Բարբառ	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզում՝ առավելաբար Գյումրի քաղաքում, Ախուրյանի, Արթիկի, Անիի տարածաշրջան-ներում, Ամասիայի և Աշոցքի շրջաններում:	Տարրի կրողը բարբառի տարածման շրջանների ներկայիս հայ բնակչությունն է՝ շուրջ 220 000 մարդ:	Կարնո բարբառի մասին ամենահին վկայությունը համարվում է Ստ. Սյունեցու (8-րդ դար) կողմից հայերեն բարբառների թվում Սպերի խոսվածքի հիշատակումը: Բարբառի կենտրոնը եղել է Կարին քաղաքը: Բարբառային այս միավորը Կը ճյուղի ամենատարածված բարբառներից մեկն էր: Այն, ինչպես վկայում է Հ. Աճառյանը, տարածվում էր մինչև Խնուս, Երզնկա, Գյումուշխանե: 19-րդ դարի ռուս-թուրքական պատերազմների հետևանքով հայ գաղթականությունը Կարնո բարբառը հասցնում է մինչև Երևան և Թիֆլիս, և այդպիսով 20-րդ դարի սկզբներին Կովկասի չորս քաղաքների՝ Կարսի, Ալեքսանդրապոլի, Ախալքալաքի և Ախալցխայի ողջ հայությունը խոսում էր Կարինի հայության նույն բարբառով: Կարնո բարբառը գործառում էր նաև Բասենում, Նարմանում, Խոտրջուրում և Բաբերդի գյուղերում: Ներկայում Կարնո բարբառը հայերենի առավել մեծ տարածում ունեցող բարբառներից է:	Ըստ հայերենի բարբառների ձևաբանական դասակարգման՝ Կարնո բարբառն ընդգրկվում է Կը ճյուղի բարբառների շարքում, քանի որ ներկա և անցյալ անկատար ժամանակները կազմում է կը//գը մասնիկով և գրաբարակերպ խոնարհված ձևերով (գ՚ըրէմ գը): Բարբառն ունի քառաստիճան բաղաձայնական համակարգ՝ ձայնեղ (բ, գ, դ, ձ, ջ), շնչեղ ձայնեղ (բ՛, գ՛, դ՛, ձ՛, ջ՛), խուլ (պ, կ, տ, ծ, ճ), շնչեղ խուլ (փ, ք, թ, ց, չ) բաղաձայնական շարքերով: Ըստ բազմահատկանիշ դասակարգման՝ Կարնո բարբառն ընդգրկված է արևմտյան խմբակցության Փոքր Ասիայի կամ արևմտյան բարբառախմբում՝ Սեբաստիայի, Մարզվան-Ամասիայի, Ղրիմ-Նոր-Նախիջևանի, Կյուրինի, Մալաթիայի, Կեսարիայի, Խարբերդ-Երզնկայի, Ասլանբեկի, Ակնի, Արաբկիրի բարբառների և Շապին-Գարահիսարի, Եվդոկիայի, Պոլսի, Սիվրիհիսարի, Այոլոզի միջբարբառների հետ: Կարնո բարբառի ձայնավորները հինհայերենյանի համեմատությամբ գրեթե նույնությամբ պահպանված են: Բարբառը զանազանում է է- ե, և ո-օ հնչյունները (ըստ Հ. Աճառյանի՝ երկբարբառային հնչյունները հանդես են գալիս միայն գյուղական խոսքում), քմայնացած ձայնավորներ հանդիպում են միայն փոխառյալ բառերում: Բաղաձայնական համակարգում բարբառը բնութագրվում է ո-ից առաջ բառասկզբի հ>ֆ անցմամբ (դարձյալ միայն գյուղական խոսքում): Կարնո բարբառը ունի հպական և հպաշփական շնչեղ ձայնեղներ, ինչպես նաև ձայնեղ հ՛ հնչյուն: Կը ճյուղի բոլոր բարբառների պես Կարնո բարբառում ևս առկա է միջնավանկի ա-ի անկում: Բարբառի քաղաքային ու գյուղական դրսևորումները տարբերվում են նաև այ երկբարբառի պատմական զարգացմամբ. Քղք. Այ>ա, գյուղ. Այ>է: Հ. Աճառյանը կարծում է, որ Կարնո բարբառի շեշտը իր յուրահատուկ առոգանությամբ առանձնանում է նրանով, որ մյուս	Ա. Ղարիբյանը 1953 թ. լույս տեսած «Հայ բարբառագիտություն» աշխատության մեջ վկայել է, որ Կարնո բարբառով խոսող հայերի թիվը 100.000-ից ավելի է, և Կարնո բարբառը պետք է համարել մեր ամենամեծ բարբառներից մեկը: Կարնո բարբառով հաղորդակցվում են նաև Վրաստանի Ախալցխայի, Ախալքալաքի, Բոգդանովկայի, Ծալկայի հայաբնակ շրջաններում: Հ. Աճառյանն իբրև բարբառի հիմնական կենտրոններ նշել է Կարինը, ապա նաև՝ Կարսը, Ալեքսանդրապոլը (ներկայիս Գյումրին), Ախալքալաքը և Ախալցխան: Գ. Ջահուկյանը բազմահատկանիշ դասակարգման իր աղյուսակներում Կարնո բարբառը ներկայացրել է ըստ Կարին, Լենինական (Գյումրի), Բաբերդ, Խնդաձոր բնակավայրերի: Սկսած 19-րդ դարից՝ Կարնո բարբառով գրվել են բազում հոդվածներ, գրքեր, պիեսներ, գրի են առնվել հեքիաթներ, բանահյուսական այլ նյութեր: Լինելով հանրապետության երկրորդ քաղաքի բնակչության հաղորդակցման միջոցը՝ Կարնո բարբառի Գյումրու խոսվածքը Շիրակի տարածաշրջանում ընկալվում է իբրև քաղաքային լեզու, ունի ընդհանուր գործածություն և իր ազդեցությունն է թողնում բարբառի այլ խոսվածքների, նաև Մշո բարբառի՝ մարզում գործածվող տարբերակների վրա: Այդ հանգամանքը նպաստել է խառը տիպի խոսվածքների առաջացմանը: Այսօր էլ բարբառը լայն տարածում ու գործածություն ունի, պահպանում է իր հարուստ բառապաշարը, յուրահատուկ արտահայտչաձևերն ու դարձվածքները, քերականական յուրահատկությունները: Այդ իրողությանը նպաստում են նաև շիրակցիների յուրօրինակ խառնվածքը, սրամտությունը, ստեղծագործ էությունը, ավանդապահությունը:

						բարբառների համեմատ ավելի բարձր է: Քերականական առումով Կարնո բարբառը Կը ճյուղի մյուս բարբառներից տարբերվում է նրանով, որ Ում ճյուղի բարբառների պես հայցականում տարբերակում է անձի և իրի առումները: Անորոշ հոդը սովորաբար հետադաս է: Հոգնակիի կազմության մեջ երբեմն դրսևորվում է էստան մասնիկը, որին կարող է կցվել նաև նէր մասնիկը (բ՛աղնէստընէր): Բարբառը ներգոյական հոլով չունի, սովորական է բացառական հոլովի էն վերջավորությունը: Սահմանականի ներկա և անկատար ժամանակներում կը մասնիկը դրվում է բայից հետո, բայց ձայնավորով սկսվող բայերը սկզբից նույնպես ստանում են կ (կէնէմ կը):	Կարնո բարբառը հայոց լեզվի կենդանի ու բնական դրսևորում է, որ յուրօրինակ կերպով պահպանել է հայոց լեզվի զարգացման նախորդ շրջանների բառապաշարային ու քերականական շատ իրողություններ:
57.	Ստեռ. Անկողնու ծալքի սրբազնացումը Հայաստանի եզդիների մշակույթում	Ժողովրդական հավատալիք	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Անի համայնքի եզդի բնակչության շրջանում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի Անի համայնքի եզդի բնակիչներն են:	Ստեռը եզդիական կրոնի սրբություններից մեկն է: Եզդիները ստեռ են անվանում իրար վրա դարսված անկողինները՝ ծալքը, որը նախատեսված չէ ամենօրյա օգտագործման համար: Որպես կանոն, պարտադիր կերպով ստեռ պետք է լինի և՛ հոգևորական, և՛ աշխարհիկ եզդիների տներում (եզդիների համայնքը բաժանվում է երեք խմբի՝ շեյխեր, փիրեր, մրիդներ: Շեյխերն ու փիրերը հոգևորականներ են, մրիդները՝ աշխարհիկ): Տանը ստեռ ունենալու սովորույթը տարածված է միայն Կովկասի եզդիների շրջանում (Հայաստանում և Վրաստանում), ինչպես նաև Հայաստանից ու Վրաստանից Ռուսաստան արտագաղթած եզդիների ընտանիքներում: Այս հանգամանքն ամենևին խոչընդոտ չի հանդիսացել, որ ստեռը ընկալվի որպես եզդիների կրոնի կարևորագույն խորհրդանիշներից մեկը:	Անկողնու հավաքված դարսը եզդիների համար պաշտամունքի սուրբ վայր է համարվում, այն մաքրություն և անձեռնմխելիություն է խորհրդանշում է: Երեկոյան բացվում է ծածկոցի մի ծայրը, առավոտյան փակվում և հարդարվում՝ որպես ամուսնական կյանքի խորհրդավորությունը ապահովող խորհրդանիշ: Եզդիները ստեռն անվանում են նաև խոդան (տեր, տիրակալ): Եզդիական բանահյուսության մեջ ստեռը համարվել է եզդիական սրբերից մեկի՝ Պիրա Ստեռի «կացարան», որին պատկերացրել են ծեր կնոջ տեսքով: Եզդիները ստեռ սրբությանը վերաբերվում են պատկառանքով, խոնարհվում են դրա առջև: Ամեն երեկո ընտանիքի ավագները մի կողմ են տանում ստեռի ծածկոցը, իսկ առավոտյան նորից փակում. Հավատում են, որ Պիրա Ստեռը գիշերը դուրս է գալիս ստեռի միջից և հսկում ընտանիքի անդամների անդորրը: Ստեռի հետ կապված որոշ ծեսեր արդեն մոռացության են մատնվել: Օրինակ՝ երբ մանկահասակ երեխաների կաթնատամն ընկել է, այն նետել են ստեռի վրայով և խնդրել, որ ընկած ատամի տեղում առողջ ատամ աճի: Երբ մարդ է մահացել, նորից դասավորել են ստեռը: Մահացածի մարմինը դրվել է այն սենյակում, որտեղ ստեռն էր, և սգո ծեսն անցկացվել է այդ սենյակում: Այս սովորույթը ժամանակակից եզդիների շրջանում նույնպես մոռացության է մատնվել: Հիմա պարտադիր չի համարվում մահացածի մարմինը ստեռի առջև դնելը:	Մեր օրերում ստեռ կոչված անկողնու ծալքը նույնպես կարևորվում է: Այն համարվում է ընտանիքի միասնության, կարողության խորհրդանիշ: Հետաքրքրական է, որ եզդիների կրոնական ընկալումներում ծալքը սրբազանացվել է և սկսել է կապվել ընտանիքի պահապան հրեշտակ և սուրբ Պիրա Ստեռի հետ: Ներկայում բազմաթիվ եզդիների տներում ստեռը պահպանվում է որպես սրբություն, ընտանիքի անդամները չեն օգտագործում ստեռի անկողինը, բայց եթե հյուրը գիշերում է եզդիի տանը, ապա նրա համար անկողին են հանում ստեռի միջից: Առ այսօր պահպանվել է այն սովորույթը, երբ հարսանիքի օրը հարսն ու փեսան խոնարհվում, համբուրում են ստեռը: Որոշ եզդի շեյխերի ու փիրերի տներում պահվում են սերնդեսերունդ փոխանցվող սուրբ առարկաներ կամ պաշտամունքի առարկաներ: Դրանք փաթաթում են կտորով և պահում ստեռի մեջ կամ դնում են ստեռի վրա: Ժողովուրդը հոգևորականների նման տները կոչում է զիարատ կամ օջախ: Հոգևորականները ժամանակ առ ժամանակ (տոն օրերին, տոներից առաջ կամ հատուկ հյուրեր ունենալու պարագայում) բաց են անում իրենց տներում պահվող սրբությունները, իսկ այցելուները խոնարհվում են ստեռի և բացված սրբության առջև և նվիրատվություն կատարում: Հատկանշական է, որ, եթե նույնիսկ որոշ աշխարհիկ եզդիներ՝ մրիդներ, դադարում են իրենց տանը ստեռ ունենալու սովորույթին հետևել, ապա սերնդեսերունդ փոխանցվող սրբություններ ունեցող շեյխերի ու փիրերի շրջանում ստեռը, միևնույն է, շարունակում է մնալ կենդանի ու կենսունակ:
58.	Շիրակի երգիծական բանահյուսությունը	Ժողովրդական բանահյուսություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներում, հատկապես Գյումրի քաղաքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներն են, հատկապես՝ Գյումրի քաղաքի բնակչությունը:	Գյումրիում 19-րդ դարի վերջից գրառված երգիծական պատմություններն ու սրախոսությունները մեծ տարածում են գտել՝ դառնալով Գյումրի քաղաքի բնութագրականներից: Հումորի, ծիծաղահարույց պատմությունների ու մանրապատումների (ըստ գյումրեցիների՝ «մազալու պատմությունների») ծագումնաբանությունը բացատրվում է և՛ տեղացիների անսահման կենսասիրությամբ, և՛ այն իրողությամբ, որ այս քաղաք էին գալիս թե՛ հայկական, թե՛ մերձավորարևելյան բնակավայրերից առևտրականներ ու միջնորդներ, որոնք բերում էին իրենց տեղավայրերի	Գյումրիի երգիծական բանահյուսությունն արտահայտվում է տարբեր ժանրերում՝ տեղական զրույցներ, անեկդոտներ, ժողովրդական խաղիկներ, մականուններ, առած-ասացվածքներ և այլն: Գյումրիում բանահյուսական նմուշը գերազանցապես դրսևորվում է ծեսի, սովորույթի ու ավանդույթի համատեքստում՝ պատումի տարաբնույթ ձևերով: Գյումրու երգիծական բանահյուսության նմուշների քննությամբ կարելի է հավաստել, որ ստեղծարար քաղաքն իր հոգեկերտվածքի մեջ ամփոփում է Ալաշկերտից, Բասենից, Կարինից ու Կարսից վերաբնակեցվածների քաղաքային բանահյուսությունն ու հումորը (Ռ. Հովհաննիսյան, Շիրակի արդի երգիծական բանահյուսությունը, Գյումրի,	Հումորով հագեցած գյումրեցու կենսախինդ ոգին հիմնականում դրսևորվում է բանավոր խոսքի մշակույթում: Այսօր էլ հումորն ու երգիծանքը մշակութային կենսունակ բաղադրիչներ են, որոնցում արտահայտվում են գյումրեցիների աշխարհընկալման լավատեսությունն ու կենսափիլիսոփայությունը: Չվարթախոհությունը ստեղծում է նաև լեզվական համարժեք, որը կրում, պահում և պահպանում է նոր սերունդը: Գյումրիի հումորի կենսունակության վկայություն է «Կատակում են գյումրեցիները» շաբաթաթերթի լույսընծայումը (2017 թ.): Անեկդոտներից զատ՝ այս երգիծաթերթում հրապարակվում են

					մանրապատումները, զվարթախառը պատմությունները և պատմում, հատկապես երբ ասպարեզ էին մտնում նաև տեղացի կատակաբաններն ու հետաքրքրական մրցույթ կազմակերպում։ Հաճախ այդ պատմությունները ներկայացվում էին որպես ժողովրդական թատերախաղեր, հանդես էին գալիս պատմող կատակաբաններ և միանգամից ներկայացնում էին մի քանի «գործող անձանց»։ Անեկդոտներ ու մանրապատումներ պատմում էին քաղաքային այգում, բաղնիքներում, շուկաներում, անգամ եկեղեցիների բակերում։ Հաճախ այդ պատումներն ունեին իրական հիմքեր և նախատիպեր, որոնց դերերում հանդես էին գալիս տեղացիներից շատերը։ Գյումրին Հայաստանի միակ քաղաքն էր, որտեղ խորհրդային իշխանության տարիներին ստեղծվեց առաջին ոչ պետական թատրոնը՝ «Հումորի տուն» անվամբ։ Գյումրեցին հումորի մեջ իրեն զգում է, ինչպես իր տանը. այս իրողությունը վկայում է, որ հումորն ու երգիծանքն այստեղ հասցված են գեղարվեստական որոշակի մակարդակի։ 1980-ականների սկզբներից Գյումրիում «Ոզնի» հանդեսի գլխավոր խմբագիր Արամայիս Սահակյանի նախաձեռնությամբ կազմակերպվել են Ապրիլմեկյան հումորի երեկոներ։ Շատերը քաղաքը համեմատել են բուլղարական Գոբրովոյի հետ՝ Գյումրին կոչելով Ծիծաղի հայաստանյան մայրաքաղաք։	հատոր 25, էջ 51-58)։ Գյումրու երգիծական բանահյուսության նմուշներում առկա են հանկարծաստեղծության տարրն ու ինքնաստեղծման տաղանդը։ Գյումրին հայտնի էր կատակաբան-զվարճախոսներով՝ Պոլոզ Մուկուչ (Հ. Իկիլիկյան, «Գյումրին, Պոլոզ Մուկուչը և երգիծական մանրապատումներ», Երևան, 1989 թ.), Ծիտրո Ալեք, Չոփուռ Սուրեն, Ձղեր Խաչիկ, Կուժիկ և այլք։ Կատակաբանները կարծես «կյանքի գծերը» փորձում են իրենց պատումների կամ նարատիվների մեջ, որտեղ հերոսները դրության կոմիզմից հասնում են արարքի, վարմունքի, հարաբերությունների կոմիզմի։ Ըստ էության՝ մականունները (Անարժան հարուստենք, Պատռած մանեթենք, Էշ Մանուկենք, Տկլոզենք, Բոբլիկենք, Քյալ Դավիթենք, Ագենտ Վաղարշակ, Բաթում Մարտիրոս և այլն) և տեղական զրույցները քաղաքի կենդանի մատյաններն են՝ հումորով խտացված։ Հորինումի տարերքով բռնված գյումրեցիները նույն զրույցն ու անեկդոտը ամեն անգամ կարող են պատմել նոր տարբերակով, այդպես ժողովրդական բանահյուսության կարևոր հատկանիշներից մեկը՝ ստեղծագործական հարըստացումը, դարձնելով շարունակական։ Հափազանցություններն ու խոսքի ուռճացումը, ինքն իր շուրջ անեկդոտային միջավայր ու զրույց հյուսելը մնում են գյումրեցու նախասիրությունը։ Նա խոսքն այնպես է կառուցում, որ տեքստը նույնիսկ իր համար անսպասելի է։ Փոքր սյուժեի մեջ անգամ գտնում է զարմանալին՝ աննշան իրողությունները դարձնելով «մազալու բան»։ Գյումրեցու հանկարծաստեղծ տեքստերում շարունակ բացահայտվում են նրա մտքի տարածությունն ու զգացողությունները։ Հումոր անողը հաճախ դրսևորում է աշխարհը բարեփոխելու միտում։ Գյումրեցին ոչ թե խոսում է հումորի մասին, այլ ապրում է հումորը՝ որպես գոյաբանական վիճակի արտահայտություն։ Նրա հումորը հաճախ այլախոսիկ է, գաղտնագրված, երբեմն էլ գրոտեսկային և ինքնաոչնչացնող կամ կենսունակություն հաղորդող։ Այսպես՝ երկրաշարժից հետո ստեղծված տեքստերը սոցիալական բողոք էին, վիշտը գաղտնագրելու հնարանք («Ժաշկից առաջ տունն էինք մնացել, ժաշկից հետո դուրսը մնացինք»)։ Փլատակների տակ մնացած մարդիկ անգամ հումորով էին վերաբերվում ստեղծված էքստրեմալ իրավիճակին։ Լացող քաղաքը բարձրացավ ինքն իրենից և ծիծաղով հաղթեց մեծ փորձությանը՝ մինչև իսկ մեծ վշտի ու կորստի մեջ չկորցնելով կենսասիրությունը։	հեղինակային ծաղրանկարներ ու զվարճալի պատմություններ։ Ուշագրավ է, որ վերջին ժամանակներում անեկդոտներն ու զվարճալի պատմությունները, այն էլ եռալեզու, հայտնվել են նաև Գյումրի քաղաքի Վարդանանց հրապարակին կից գտնվող շենքերից մեկի պատերին, իսկ 2022 թ. Գյումրիում բացվեց նաև երգիծանքի և հումորի թանգարան, որի շուրջ 3 հազար նմուշների շարքում տեղ են գտել ոչ միայն հումորային թերթեր ու երգիծանկարներ, այլև Գյումրվա հայտնի կատակաբանների կերպարների տիկնիկներն ու արձանիկները։ Գյումրեցիների սրամիտ խոսքերով ցուցանակներն ու գրությունները, հատկապես քաղաքի պատմաճարտարապետական հատվածում գտնվող շենքերի ու շինությունների վրա, վկայում են բնակչության կոլորիտային մտածողության մասին։ Այս իրողությունը խթանում է զբոսաշրջիկների հետաքրքրությունը քաղաքի հանդեպ, որը բերում է նաև տնտեսական աշխուժացման։ Հումորն ու երգիծանքն ունեն հասարակական մեծ ինչեղություն, չեն սահմանափակվում տեղական միջավայրով և ունեն համահայկական նշանակություն։ Գյումրեցու համար հումորը ոչ միայն ինքնարտահայտման միջոց է, այլև ճանաչման։ Գյումրեցիների սրամիտ խոսքերն ունեն իրենց բնավայրային բնավորությունը, տիպը, անգամ կառուցման մեթոդաբանությունը։ Եթե հայկական շատ բնակավայրերում անեկդոտի առանցքում ծիծաղելի ինտրիգն է առաջնայինը, ապա Գյումրու անեկդոտներում «հերոսների» բնավորությունն ու վարքագիծն է տանում սյուժեի զարգացմանը։ Այս տարրը կենսունակ է, քանի որ կիրառական է ստեղծարար Գյումրիի մշակութային կյանքի տարբեր ոլորտներում, ուր ավանդաբար անց են կացվում մշակութային տարբեր միջոցառումներ՝ «Քաղաքի օր», փառատոներ ու տոներ, որոնց ընթացքում կատակերգակ դերասանների մասնակցությամբ տեղի են ունենում հանպատրաստից զվարճախոսության մրցույթներ, զվարճալի փոքր պատումներով թատերախաղեր, հումորային բացօթյա ներկայացումներ, ստվերների թատրոն, թաղից թաղ շրջիկ ներկայացումներ։
59.	Գյումրիի ոսկերչության և արծաթա-գործության ավանդույթը	Ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի համայնքում։	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի համայնքի ոսկերիչ-արծաթա-գործներն են։	Վաղ բրոնզի դարաշրջանից սկսած Հայկական լեռնաշխարհում ձևավորվում է տեղական առանձնահատուկ ոսկերչություն, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի առանձին ինքնատիպ ճյուղ, որի բոլոր սկզբունքները հետագա դարերում հարստացել ու պահպանվել են՝ դառնալով հայկական ոսկերիչ-արծաթագործական արվեստի հիմք։ Արհեստի ավանդույթները պահպանվեցին և հասան մինչև մեր օրերը՝ շնորհիվ ժառանգականության ապահովման։ Գյումրիի ոսկերիչ-արծաթագործությունը սերում է Կարինի ոսկերչական դպրոցի ավանդույթներից։ 19-րդ	Ալեքսանդրապոլում ոսկերչության ու արծաթագործության հետ կապված և հարակից արհեստները լայն տարածում ունեին և բաժանվում էին նեղ մասնագիտացված ճյուղերի, որոնք հայտնի էին օտարալեզու հետևյալ անվանումներով. Ղույումջի-ոսկերիչ, զարգար-արծաթագործ, ղարաղույումջի-հասարակ մետաղներից զարդ պատրաստող և ջավահիրջի-ակնագործ։ Նեղ մասնագիտացումները կապված են օգտագործվող մետաղի կամ պատրաստված իրերի տեսակի հետ։ Արծաթյա կենցաղային սպասքի՝ ափսեների, գդալների, ըմպանակների, բաժակակալների, անձեռոցիկի ամանների առկայությունը Ալեքսանդրապոլի արհեստավորական և առևտրական բնակչության	խորհրդային տարիներին մասնավոր գործունեության սահմանափակման և թանկարժեք մետաղների շրջանառության ու կիրառության արգելքի պայմաններում շատ ոսկերիչ-արծաթագործներ ստիպված էին հարմարվել նոր պայմաններին։ Հայտնի վարպետների մի մասը անցան իրենց մասնագիտությանը մոտ այլ աշխատանքի (օր. Չթի նախշերի փորագրում Լենինականի Տեքստիլ կոմբինատում) կամ էլ դարձան քաղաքի կենցաղսպասարկման համակարգում ոսկյա և արծաթե իրերի վերանորոգողներ։ Գյումրիում արհեստը նոր վերելք ապրեց հետխորհրդային շրջանում և, կապված քաղաքային

					դարի 30-ական թթ. Գյումրի բնակավայրի տեղում հիմնված Ալեքսանդրապոլ քաղաքում հաստատվեցին կարնեցի և կարսեցի բազմաթիվ անվանի ոսկերիչ-արծաթագործներ: Արդեն 1800-ականների երկրորդ կեսին քաղաքում հաշվվում էին մի քանի տասնյակ ոսկերիչ-արծաթագործ վարպետներ, որոնք կազմում էին ճյուղային համքարություն, հաշվառված էին Թիֆլիսի Հարգանշային գրասենյակում և ունեին սեփական դրոշմակնիք դնելու իրավունք: Ալեքսանդրապոլի ոսկերիչ-արծաթագործների արհեստանոցները առանձին շարքեր էին կազմում, իսկ նշանավոր վարպետներից մի քանիսը վարձակալել էին արհեստանոց-վաճառատներ քաղաքի կենտրոնական փողոցներում գտնվող շահութաբեր տների առաջին հարկերում: Ալեքպոլցի վարպետների աշխատանքները ներկայացվում էին ոչ միայն Ռուսաստանի, այլև միջազգային ցուցահանդեսներում: Ոսկերիչ-արծաթագործ Մարտիրոս Տարախչյանի պատրաստած արծաթյա իրերը ոսկե մեդալի են արժանացել Փարիզի համաշխարհային ցուցահանդեսում: Ալեքպոլցի վարպետ Համազասպ Ամիրջանյանի պատրաստած արծաթե միակտոր շշի մասին հիացմունքով է խոսվել այդ օրերին («Մուրճ» ամսագիր, Թիֆլիս, 1901 թ.): Ալեքսանդրապոլցի ոսկերիչ-արծաթագործ հայտնի ընտանիքներն էին՝ Տարախչյանները, Կոշտոյանները, Զարգարյանները, Ղույումչյանները, Աղաբաբյանները, Հակոբյանները, Ամիրջանյանները, Իզմիրյանները և այլք:	բարձր դիրքի և բարեկեցության ցուցիչ էին հանդիսանում: Միևնույն ժամանակ ոսկերչական զարդերի (ապարանջաններ, մանյակներ, քունքակախիկներ, մատանիներ, գոտիներ և այլն) բազմազանությամբ էր պայմանավորված նաև ալեքպոլցի կնոջ տարազի շքեղությունն ու գրավչությունը: Ալեքսանդրապոլի արծաթագործության ինքնօրինակ նմուշ են տղամարդու և կնոջ գոտիները, ինչպես նաև արծաթե և ոսկե ապարանջանները, որոնք էապես տարբերվում են հայկական մյուս ոսկերչական դպրոցների նմանատիպ զարդերից: Տղամարդու թամբանև ճարմանդով գոտին ներկայացնում էր Կարսի, իսկ կնոջ թելքաշ- հատիկանախշով զարդարված գոտին Կարինի արծաթագործական ավանդույթը: Ալեքսանդրապոլի ոսկերիչ-արծաթագործներն օգտագործում էին հայտնի տեխնիկատեխնոլոգիական եղանակները՝ մոմե և կավե կաղապարներում ձուլում, դրվագում, կռում- կոփում, դրոշմում, թիթեղի գլանվածքի ստացում, թելքաշ- հատիկանախշում, նախշացանցավորում (ֆիլիգրան), զուգաթելի նստեցում, թելերով հյուսում, հատիկներով զարդարում, փորագրում, ընդելուզում, ոսկեջրում, սևադապատում, ոսկեգույն կամ արծաթագույն համաձուլվածքների ստացում: Ոսկյա և արծաթե զարդեր կրելը կարևոր մշակութային բաղադրիչ էին քաղաքի բնակչության առտնին և տոնական կենցաղում: Արծաթից և հատկապես բարձր հարգի ոսկուց պատրաստված ապարանջանները (բիլազուկ) կնոջ զարդահամալիրի պարտադիր մաս էին կազմում, որը միաժամանակ հանդիսանում էր ընտանիքի և ամուսնու սոցիալական դիրքի ցուցիչ: Ոսկյա և արծաթե զարդերի կրումը ուներ նաև հասարակական նշանակություն, դա է պատճառը, որ սրանց բացակայության պարագայում Ալեքսանդրապոլ-Լենինականում ընդունված էր ազգականներից կամ մոտ հարևաններից ժամանակավոր վերցընել ապարանջան, շղթա-վզնոց կամ թանկարժեք քարերով մատանի և դրանցով զարդարված մասնակցել հարսանիքի կամ այլ տոնախմբության:	ինքնության զարթոնքի հետ, հետ վերադարձավ իր ավանդական արմատներին: Ոսկերիչ-արծաթագործությունը միշտ ունեցել և այժմ էլ ունի կարևոր տնտեսական նշանակություն, քանի որ արհեստի կրողների համար այն հիմնական եկամտի աղբյուր է: Այսօր էլ քաղաքի բնակչության մեջ պահպանվել է ոսկյա և արծթյա զարդերի նկատմամբ հատուկ վերաբերմունքը: Դրանով պայմանավորված՝ առաջ եկավ ավանդական («գյումրվա») զարդերի, ի մասնավորի գոտիների, ապարանջանների և վզնոցների նկատմամբ պահանջարկը: Հատկանշական է, որ այժմ քաղաքում գործող բազմաթիվ ոսկերիչ-արծաթագործների մեջ աչքի են ընկնում արհեստի ժառանգական կրող վարպետները՝ Կոշտոյանները և Տարախչյանները: Ալեքպոլցի հայտնի ոսկերիչ-արծաթագործների հինգերորդ սերնդի ներկայացուցիչ Ցոլակ Կոշտոյանն իր որդու հետ ստեղծել է «Կոշտոյան ջեուլրի» ապրանքանիշը և իր պատրաստած զարդերը ներկայացնում է տարբեր հանրապետական ու միջազգային փառատոններում և ցուցահանդես-վաճառքներում:
60.	Դիլիջանի փայտի փորագրության ավանդույթը և կիրառումը	Ավանդական արհեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան քաղաքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան քաղաքի փայտագործ վարպետներն են:	Փայտի գեղարվեստական փորագրությունը հայոց մեջ հնուց տարածված արհեստ-արվեստներից է: Նյութի մատչելիությունը, մշակման հեշտությունը, կենցաղում փայտին հատկացված կարևորագույն դերը հնարավորություններ են ստեղծել փայտի գեղարվեստական փորագրման բազմակողմանի զարգանալուն: Փայտի գեղարվեստական փորագրության ամենավաղ օրինակները Դվինի, Արուճի (5 դ.), Սևանի Սուրբ Առաքելոց վանքի խոյակներներն են (7-8 դդ.), Մշո Առաքելոց վանքի դուռը (12 դ.) և Անիից հայտնաբերված գրակալն է (12 դ.): Կենցաղային իրերը պահպանվել են շատ ավելի ուշ շրջանից՝ 18 -րդ դարից: Պահպանված փայտե իրերը դարեր շարունակ ձևավորվել ու փորագրվել են ինչպես վարպետ փորագրիչների, այնպես էլ հյուսների կողմից: Փայտի փորագրությունը մեծ թափ ստացավ ու զարգացավ 20-րդ դարի կեսերից և կատարելագործվեց	Հայ ժողովրդի ավանդական կենցաղում փորագրությամբ զարդանախշվել են բնակարանի տարբեր մասերը՝ այուներ, խոյակներ, կահ-կարասու տեսակները՝ ամբար, թախտ, սնդուկ, գդալնոց, գդալ-շերեփ, օրորոց, գուլպայի կաղապար, պահպանակ-դաղդըղան, գաթանախշ, հետագայում նաև պահարաններ, մահճակալներ և այլն: Փայտի գեղարվեստական փորագրումը հայոց մեջ կատարվել է մի քանի եղանակով՝ բարձրաքանդակ, հարթաքանդակ, ցածրաքանդակ, կոնտուրային, փորվածքային, միջնորմային և այլն: Ավանդական զարդանախշերը երկրաչափական, կենդանական ու բուսական են, որոնք հաճախ լրացնում են իրար: Խորհրդային տարիներին փոխվում է փայտի փորագրության ավանդական նպատակադրումը, ստեղծվում են թեմատիկ, դիմանկարչական գործեր, բնանկարներ և զուտ դեկորատիվ բարձրարվեստ իրեր՝ մանրանկարչության, հայկական ճարտարապետական դեկորների նախշերով: Մերօրյա փայտագործ վարպետները կիրառում են փայտամշակման տարբեր ու նոր տեխնիկաներ:	Դիլիջանում փայտամշակության ավանդույթների առկայության ամենատեսանելի վկայությունը ճաղաշարերով պատշգամբներն են, որոնք 19-րդ դարից քաղաքային տների անբաժանելի տարրեր են եղել: Պահպանված փայտե կենցաղային իրերը դարեր շարունակ փորագրվել են ինչպես ատաղձագործների ու հյուսների, նույնպես և այդ բնագավառին չառնչվող մարդկանց կողմից: Ուշխորհրդային տարիներին, Դիլիջանի ժողովրդական արվեստի թանգարանի բացվելուց հետո, փայտի գեղարվեստական փորագրությունը նոր վերելք է ապրում: Այդ տարիների վարպետներ Մամիկոն Ղուլյանի, Գառնիկ Ալիխանյանի, Ռաֆիկ Հովսեփյանի, Ռազմիկ Սահակյանի և նրանց գործը շարունակող վարպետ Գրիշա Հովսեփյանի յուրահատուկ աշխատանքները հիացմունք էին պատճառում իրենց կատարելությամբ և ուրույն ձեռագրով: Մշտական ցուցադրությունների և ցուցահանդեսների միջոցով արվեստի այս ճյուղը դարձավ

					«Հովհաննես Շարանբեյանի անվան ժողովրդական արվեստների թանգարան» ՊՈԱԿ-ի ու դրա մասնաճյուղ Դիլիջանի ժողովրդական արվեստի և «Փայտարվեստի թանգարան» ՊՈԱԿ-ի հիմնադրումով, որոնք իրենց շուրջը հավաքեցին երկրում գործող փայտագործ վարպետներին: Փայտարվեստի թանգարանը դարձավ այն կենտրոնը, որտեղ փայտի փորագրություն սովորողներից շատերը դառնում էին հմուտ վարպետներ, որոնց աշխատանքներն այսօր ցուցադրվում են: Թանգարանի այս աշխատանքի արդյունքում այսօր էլ գործում են մեծ թվով վարպետներ ինչպես ողջ Հայաստանում, այնպես էլ Դիլիջան քաղաքում:	Դիլիջանյան փայտագործ վարպետների մեջ կարելի է առանձնացնել մի քանի խումբ. 1. Փայտագործներ, որոնց արտադրանքի հիմնական նմուշները մեծ մասամբ հիմնված են ծառերի արմատների, կոճղերի մշակման վրա, 2. Փայտի ինկրուստացիայի տեխնիկայով աշխատողներ, 3. Նորագույն տեխնոլոգիաներ օգտագործող փայտագործներ, 4. Ձեռքի կամ հաստոցային մշակմամբ կամ լազերով աշխատողներ, 5. Ձեռքի ավանդական գործիքներով և ավանդական տեխնիկաներով աշխատող փայտագործներ:	էլ ավելի սիրելի և նախընտրելի: 20-րդ դարի վերջին և 21-րդ դարի սկզբներին ժամանակակից տեխնոլոգիաների ներդրման, փայտին փոխարինող ավելի մատչելի նյութերի առկայության, որակյալ փայտի խիստ թանկացման պատճառով սկսեց նվազել անհատ վարպետների կողմից պատրաստվող փայտե իրերի պահանջարկը, որը բնականաբար պատճառ դարձավ փայտի գեղարվեստական մշակման իմտությունների կիրառման վտանգվածությանը: Վերջին տասնամյակներում, երբ Դիլիջանը կարևոր նշանակություն ձեռք բերեց զբոսաշրջության ոլորտում, նորից մեծացավ հետաքրքրությունը ավանդական արհեստների, այդ թվում՝ նաև փայտի գեղարվեստական փորագրության նկատմամբ: Փայտի գեղարվեստական փորագրությունը մեր օրերում բոլորովին նոր իմաստավորում է ստացել՝ ձեռք բերելով զուտ դեկորատիվ բնույթ: Փայտե դեկորատիվ իրերի մեծ պահանջարկը հուշանվերային շուկայում նպաստեց նոր վարպետների ի հայտ գալուն, որոնք պատրաստում են ինչպես ավանդական դաղդղաններ, աղամաններ, գաթանախշներ, գդալ-շերեփներ, զարդատուփեր, այնպես էլ տարբեր չափերի (ամենափոքրից մինչև մեծածավալ պանոներ) բարձրարվեստ թեմատիկ ստեղծագործություններ:
61.	Սիսիանի և Գորիսի խեցեգործության ավանդույթը և կիրառությունը	Ավանդական արհեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Սիսիան և Գորիս քաղաքների խեցեգործ վարպետներն են:	Տարրի կրողները ՀՀ Սյունիքի մարզի Սիսիան և Գորիս քաղաքների խեցեգործ վարպետներն են:	խեցեգործությունը հնագույն արհեստ է, որը վաղնջական ժամանակներից տարածված էր Հայաստանում, այդ թվում նաև Սյունիքում: Հայ հին գրականության մեջ արհեստը հայտնի էր մի քանի անուններով՝ կավագործություն, խեցեգործություն, բրուտություն: Հայաստանում հայտնաբերված ամենահին խեցեգործական իրերը վերագրվում են մ.թ.ա. 8-րդ հազարամյակին: Մ.թ.ա. 4-րդ հազարամյակի սկիզբը հատկանշվում է իբրև «խեցեգործական նեոլիթի» դարաշրջան, երբ հայտնի էր թրծումը և ամանների կոպիտ զարդանախշումը: Մ.թ.ա. 3-րդ հազարամյակում երևան է գալիս գունազարդ խեցեղենը, որի դերն այնքան մեծ է եղել միջին բրոնզե դարում (մ.թ.ա. 3-րդ հազարամյակի առաջին կես), որ այդ ժամանակահատվածն անվանել են «գունազարդ խեցու» դարաշրջան: Հայաստանում խեցեգործության հնագույն ծագման մասին վկայում են ոչ միայն հնագիտական, այլև ազգագրական նյութերը, քանի որ նրա համեմատաբար փոքր տարածքում կարելի է տեսնել կավի մշակման տեխնոլոգիայի բոլոր փուլերը՝ սկսած ամենաարխայիկից (հյուսածո հիմքի ծեփում) մինչև բարձր զարգացած հաստոցային տեխնիկան: Սա թույլ է տալիս ասել, որ Հայաստանում խեցեգործությունը ինքնույնն զարգացում է ունեցել: Ինչպես ողջ Հայաստանում, Սյունիքում ևս կավի մշակումը հայտնի է վաղնջական ժամանակներից: 19-րդ դ. վերջերից 20-րդ դ. կեսերը, անցնելով խեցեգործության տեխնիկական	Մշակված կավից ամանեղեն պատրաստելու տարբեր եղանակներ կային: Դրանցից առաջինը և հնագույնը՝ ամանեղենը պարզապես ձեռքով պատրաստելն էր: Ձեռքով կամ «նստած» բրուտությունը հայոց մեջ գոյատևել է վաղնջական ժամանակաշրջանից և հասել նույնիսկ մեր օրերը: Ավելի կատարելագործված միջոց էր բրուտի անիվը կամ դուրգը, որը որպես տեխնիկական հարմար միջոց հեշտացնում էր վարպետի աշխատանքը: Դուրգի վրա կարելի էր պատրաստել սկսած ամենափոքր անոթներից մինչև մոտ մեկ մետր բարձրությամբ անոթներ, իսկ ավելի խոշոր կարասները պատրաստվում էին ստորին մասը դուրգի վրա, իսկ վերին մասը՝ ձեռքով: Դուրգի հնագույն տեսակը համարվում է ձեռքի դուրգը, որն իրենից ներկայացնում էր կարճ սռնիի վրա ագուցված անիվ, որի վրա դրվում էր կավե պատրաստուկը, և բրուտը մի ձեռքով պտտեցնում էր այն, իսկ մյուսով՝ համապատասխան տեսքի բերում կավե պատրաստուկը: Խեցեգործական արվեստի լավագույն նմուշները, սակայն, պատրաստվել էին ոտքի դուրգով, որը մի շարք առավելություններ ուներ նախորդ եղանակների նկատմամբ: Ուղղահայաց մետաղյա լիսեռի վրա ներքևից վերև ամրացվում էր երկու անիվ: Բրուտը ոտքի համաչափ շարժումով պտույտ էր հաղորդում ներքևի թափանիվին, իսկ լիսեռով վերևի անիվի վրա դրված պատրաստուկը մշակում էր՝ արդեն օգտագործելով ոչ թե մեկ ձեռքը, ինչպես ձեռքի դուրգի դեպքում, այլ երկուսը: Ոտքի դուրգի հայտնագործումը հեղափոխություն առաջացրեց խեցեգործության մեջ, քանի որ ստացվող արտադրանքը առավել նուրբ և գեղարվեստորեն մշակված դարձավ: Ոտքի դուրգի շնորհիվ խեցեգործական արվեստում հայտնվեց հախճապակեգործությունը, որի	Հնագույն ժամանակներից սկսած՝ խեցեղենը կիրառվել է տնտեսության ու կենցաղի տարբեր բնագավառներում՝ մթերքների մշակման, ամբարման, պահպանման ու օգտագործման համար: Դրանով է բացատրվում խեցեղենի ձևերի ու չափերի բազմազանությունը՝ սկսած փոքրիկ աղաթասերից ու իլիկների գլխիկներից, վերջացրած հսկայական կարասներով, թոնիրներով ու մետաղանալական հալոցներով: Դրանք խոշոր դեր էին խաղում բնակչության ոչ միայն կենցաղի, այլև արտադրության բազմաթիվ ու բազմազան պահանջները բավարարելու գործում: Խեցեգործությունը տարածաշրջանում փոխանցվել է ժառանգաբար, որով զբաղվողները հայտնի էին «բրուտի տոհմ» անվանմամբ: 1960- 1980-ական թվականներին աստիճանաբար նվազել է ավանդական եղանակով պատրաստված խեցեգործական իրերի պահանջարկը, ուստի և վարպետների թիվը: Ներկայում Սիսիան և Գորիս քաղաքներում գործող վարպետները պահպանում են բնորոշ խեցեգործական ավանդույթները և նորովի ներկայացնում խեցեգործությունը: Այժմ խեցեգործությունը սկսել է դիտարկվել նաև որպես բիզնես: Դրա վառ օրինակներից է Սիսիան համայնքում գործող «Սիսիան կերամիքս» ընկերությունը, որը ոչ միայն պահպանում է ավանդույթը և տարածում, այլև վարպետաց դասերի միջոցով ապահովում դրա փոխանցումը: Ոգեշնչված մերձակա լեռներով և հատկապես Ուղտասարի հնագույն ժայռապատկերներով՝ նկարիչ և խեցեգործ Վահագն Համբարձումյանն ու նրա արվեստագետ կինը՝ Զարա Գասպարյանը,

					զարգացման բոլոր փուլերը, այն պահպանվել էր տնայնագործության և արհեստի ձևով: Գյուղական բնակավայրերում ձեռածեփ խեցեգործությամբ զբաղվում էին կանայք. Այս ձևը տարածված էր առավելապես Սիսիանում: Ոտքի դուրգի վրա աշխատում էին տղամարդ բրուտները և՛ գյուղերում և՛ քաղաքներում: Որպես արհեստ այն զարգացած էր Գորիս քաղաքում: 1885 թ. Գորիսում գործում էին 9 բրուտ (Զելինսկի Ս., Պետական գյուղացիների տնտեսական կյանքի ուսումնասիրություն Ելիսավետպոլի նահանգի Զանգեզուր գավառում, Թիֆլիս, 1886 թ., էջ. 103-104, ռուսերեն): Նրանք աշխատում էին քարայրերի մեջ, որոնցից ոչ հեռու, հողի մեջ շինված էր նրանց թրծարանը (փոռնը), որտեղ այրում էին ամանները (Ս. Լիսիցյան Զանգեզուրի հայերը, Երևան, 1969 թ., էջ 164): Հետզհետե այս վարպետները սկսում են շինել նաև ջրմուղի խողովակներ (միլէր), որոնց պահանջարկը մեծացավ Ակների ջրամբարի շինարարության ժամանակ: Սիսիանի և Գորիսի խեցեգործության զարգացման ողջ ընթացքը՝ սկսած մ.թ.ա. 3-րդ հազարամյակից մինչև 19-րդ. դար, այդ թվում՝ նաև ջնարակված խեցու նմուշներ, ներկայացված է Ն. Ադոնցի անվան Սիսիանի պատմության թանգարանում:	ամենազարգացած տեսակը ճենապակին էր: Խեցեգործական արվեստի մեջ իրենց ուրույն տեղն ունեն ջնարակած կավե իրերը: Ջնարակվում էին հիմնականում այն կենցաղային անոթները, որոնցում պահպանվում էր հեղուկ սննդամթերքը՝ հիմնականում յուղեղենը: Խեցե իրերը կարող էին ջնարակվել միայն դրսից կամ ներսից, կամ էլ երկու կողմն էլ միասին: Վերջինս հատկապես լայն կիրառվում էր հախճապակեգործության և ճենապակու արտադրության մեջ: Ջնարակը երկարացնում էր խեցե իրերի կյանքը, միևնույն ժամանակ գեղարվեստական ձևավորում էր տալիս դրանց:	ուսումնասիրում են հայ խեցեգործության արմատները, հնագույն տեխնոլոգիաները և դեկորատիվ արվեստի ձևերը՝ միևնույն ժամանակ ուրիշներին փոխանցելով խեցեգործության իրենց գիտելիքներն ու հմտությունները: Այժմ մեծ նշանակություն է տրվում նաև կավի բուժիչ նշանակությանը, որը կիրառվում է ներառական կրթության մեջ: Կավը իրենից ներկայացնում է բուժման արվեստի թերապիայի միջոց և դրա ներառումը հատուկ ուսուցման գործընթացում շատ դրական և օգտակար ազդեցություն է թողնում: Ավանդույթի հիմքով նոր խեցեգործական արհեստանոցների բացումը, երիտասարդների ներգրավումը նպաստում են Սիսիան և Գորիս քաղաքներում բրուտագործության պահպանությանն ու երիտասարդ սերնդին փոխանցմանը:
62.	Մեղվապահության ավանդույթը Ճամբարակ համայնքում	Տնտեսության կազմակերպման հետ կապված հմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ, կենսապահովման մշակույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ համայնքի մեղվապահներն են:	Ճամբարակ համայնքը գտնվում է Արեգունի և Միափորի լեռնաշղթաների միջև՝ ծովի մակարդակից 1700-2100 մ բարձրության վրա, լեռնային, մերձալպյան վերընթաց լանդշաֆտային գոտում: Տարածքի կլիման բարեխառն լեռնային է՝ զով ամառներով և ցուրտ ձմեռներով: Մեղվապահությունը, որպես ժողովրդական տնտեսության ճյուղ, Ճամբարակ համայնքում զարգացել է հատկապես խորհրդային ժամանակաշրջանում: Տեղի բնակլիմայական պայմանները նպաստավոր են մեղվապահության զարգացման համար: Ստացված մեղրը որակյալ է, սպառվում է ոչ միայն համայնքի, այլև հանրապետական շուկայում:	Ճամբարակ համայնքում մեղրաքամը սկսվում է հուլիսի վերջին տասնօրյակում և ավարտվում օգոստոսի վերջին: Մեղրաբերքի հաջողությունը մեծապես կախված է եղանակից: Ճամբարակի տաք և խոնավ կլիման նպաստում է նեկտարի առատ առաջացմանը, ուր մեղուներն ավելի ակտիվ են գործում և ավելի շատ նեկտար ու ծաղկափոշի հավաքում: Ճամբարակի բարենպաստ կլիմայական պայմանների (լորենիների անտառներ, բազմատեսակ ծաղկող լանդշաֆտներ) շնորհիվ տարածքում մշտապես ապահովվում է մեղրաբերքի քանակը: Այդ հանգամանքով պայմանավորված՝ հարակից մարզերի մեղվապահներն իրենց մեղվանոցները ժամանակավորապես տեղափոխում են Ճամբարակ:	Մեղվապահությունը Ճամբարակ համայնքում (նախկինում՝ Կրասնոսելսկի շրջան) տարածված է եղել խորհրդային ժամանակներից և մեղվաբուծության գիտելիքներն ու հմտությունները փոխանցվում են սերնդեսերունդ: Մինչ օրս համայնքում ընտանիքներ կան, որոնք մեղվապահության ժողովրդական գիտելիքների կրողներն են: Վերջին տասնամյակում Ճամբարակ համայնքի 15 բնակավայրերում և Ճամբարակ քաղաքում մեղվապահությունը զգալի առաջընթաց է ունեցել, որը նպաստավոր է շրջակա միջավայրի պահպանության համար: Տեղական գորշ մեղուն՝ որպես գյուղատնտեսական մի շարք կուլտուրաների հիմնական փոշոտող, բարձրացնում է պտղատու ծառերի, խոտաբույսերի, բանջարեղենի բերքատվությունը: Մեղվաբուծությունից ստացած մթերքը՝ համայնքի բնակիչները կիրառում են ժողովրդական բժշկության մեջ: Մեղվապահությունը նպաստում է համայնքի տնտեսական կայունությանն ու ընտանիքների բարեկեցությանը: Համայնքում մեղվապահության նկատմամբ հետաքրքրությունը մեծ է հատկապես երիտասարդների շրջանում, որն էլ ավելի է նպաստում դրա զարգացմանն ու շարունակելիության ապահովմանը: Վերջին տարիներին Ճամբարակ համայնքի Մարտունի գյուղում օգոստոս ամսին «Մեղվաշխարհ» մեղվաբուծության զարգացման հիմնադրամի կողմից անց է կացվում «Մեղրի փառատոն», որը տարեցտարի ընդլայնում է

							մասնակիցների թիվը՝ ապահովելով զբաղմունքի շարունակականությունը։
63.	Քաղցր շարոցի պատրաստման ավանդույթը Աշտարակում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստման ավանդույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ և հարակից համայնքներում։	Տարրի կրողները ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ և հարակից համայնքների տարեց ու միջին տարիքի կանայք են՝ որպես պատրաստողներ, բնակիչները՝ որպես կիրառողներ։	Շարոցը ավանդական հայկական քաղցրավենիք է, որի պատրաստման հմտությունները, տեխնիկան և մանրամասները առավել կենսունակ պահպանվել են ՀՀ Արագածոտնի մարզի Աշտարակ և հարակից համայնքներում։ Դեռևս 19-րդ դարի սկզբի Աշտարակի շրջանը նկարագրող աղբյուրները նշում են շարոցի պատրաստման մասին՝ նկարագրելով, որ այն պատրաստվում էր շփոթի մեջ թաթախված ընկույզից, նաև նուշից, պիստակից, պնդուկից կամ արևաածաղկի սերմերից (Բ. Ի. Դյավիցկի, Արարատյան դաշտի այգեգործության համառոտ նկարագրությունը Կովկասի տարածքների և ցեղերի նկարագրման նյութերի ժողովածու, հ. 25, Թիֆլիս, 1898 թ., (ռուսերեն), Հայկական խոհանոց, խմբ. Ա. Փիրուզյան, Երևան, 1960 թ., Ե. Շահազիզ, Աշտարակի պատմություն, Երևան, 1987 թ., Պերճ Պռոշյան, Երկեր, 1953-1963 թթ)։ Աշտարակցիների կենցաղում քաղցր շարոցը միշտ կայուն դեր է ունեցել՝ Աշտարակում խաղողի մշակության բարձր ծավալների և հնագույն ավանդույթի հետ կապված և շարունակվում ու զարգանում է ներկայում։	Շարոց ավանդական սովորույթը տարածված էր խաղողագործական շրջաններում, ինչպես Աշտարակը և հարակից համայնքները։ Այգեկութի վերջին փուլում հավաքված խաղողը նախատեսվում է շիրա կամ քաղցու՝ խաղողահյութ պատրաստելու համար։ Այս ավանդական քացրավենիքը պատրաստում են թելի վրա խնամքով շարված ընկույզի միջուկների շարքը նախապես պատելով խաղողահյութի (քաղցու, շիրա) և ալյուրի խառնուրդից պատրաստված թանձր խյուսով՝ շփոթով, որի մեջ ավելացնում են տարբեր համեմունքներ՝ հիլ, դարչին, մեխակ, այնուհետև ընկույզի միջուկի շարանը մի քանի անգամ թաթախում տաք խյուսի մեջ և զով տեղում կախում չորանալու։ Աշտարակցիները շարոցը պահում էին փշատի ալյուրի մեջ՝ աշտարակյան հայտնի մառաններում։ Շարոց պատրաստելու համար նախընտրում են կարմիր թաղանթով ընկույզի միջուկը, որպես ավելի համեղ ու յուղալի տեսակ։ Ներկայումս ապրանքային և էսթետիկական պատկերացումներին տուրք տալու համար առավել գնահատվում է սպիտակ թաղանթով ընկույզի միջուկի գործածումը։	Շարոցի պատրաստումը ընտանեկան, ազգակցական հավաքույթների առիթ է դառնում։ Շարոց պատրաստելու համար հավաքվում են հարևան, բարեկամ կանայք, օգնում թելի վրա ասեղով շարել ընկույզի միջուկը, շփոթի պատրաստմանը։ Սովորաբար, շփոթը եփում են մեծ քանակով, պղնձյա կաթսաներում, վրան առատ ընկույզ ավելացնելով՝ կիսվում հարևանների, բարեկամների հետ՝ ստանալով բարեմաղթանքներ շարոցի հաջող պատրաստման համար։ Ավանդաբար շարոցն ուներ սեզոնային պատրաստում և օգտագործում. պատրաստվում էր աշնանը և կիրառվում մինչև գարուն։ Այն մինչև 1970-ականները պատրաստվում էր միայն սեփական սպառման համար, հիմնականում Նոր տարվա տոնի առթիվ։ Աստիճանաբար այն դարձավ տարածված և մատչելի քաղցրավենիք և շարոց պատրաստելու սովորույթը տարածվեց Հայաստանի բոլոր շրջաններում, թեպետ աշտարակցիները այստեղ ևս շարունակեցին մնալ առաջատար՝ պահպանելով ավանդույթը և կիրառելով նորարարություններ՝ ինչպես միջուկի, տեսքի, գույնի առումով՝ հարմարեցնելով շուկայի պահանջարկին։ Հայկական շարոցի կայուն նախընտրելի տարբերակը դարչնագույն է, որը վկայում է խաղողահյութից ստացված լինելու մասին։ Այսօր արդեն շարոցն առկա է Հայաստանի բոլոր պարենային մեծ խանութներում՝ պահանջարկի կտրուկ բարձրացման և հանրահռչակման արդյունքում դառնալով համահայաստանյան տարածում ունեցող քաղցրավենիք։ Աշտարակում և հարակից համայնքներում ձևավորվել և գործում են քաղցր շարոցի բազմաթիվ արտադրամասեր, որտեղ տեղացի կանայք կիրառում են սերնդեսերունդ փոխանցված հմտությունները և համադրում դրանք նորարարական լուծումներով։ Շարոցի ավանդույթը շարունակում է կենսունակ և զարգացող մնալ Աշտարակում և հարակից համայնքներում՝ որպես տեղական ուտեստի ժառանգության, միջսերնդային կապերի, համայնքի սոցիալական հարաբերությունների և մշակութային շարունակականության վկայություն։
64.	Տոլմայի պատրաստման և կիրառման մշակույթը	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուտեստի պատրաստման ավանդույթ	Տարրը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում։	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերի բնակիչներն են, հիմնականում՝ կանայք։	Տոլման հնագույն ժամանակներից հայկական ավանդական խոհանոցի ուտեստ է։ Տոլմայի մասին գրավոր հարուստ ազգագրական նյութ առկա է 19-րդ դարի աղբյուրներում, որտեղ այն հիշատակվում է որպես հայկական տարբեր գավառների հայ բնակչության տոնական օրերի կերակուր։ Պատմաբան Ս. Երեմյանը մեկնաբանում է ուտեստի անունը՝ կապելով ուրարտերեն «տոլի»՝ խաղողի վազ բառի հետ, որն էլ առաջացել է ուրարտերեն «ուդուլի»՝ խաղողի վազ բառից (Ս. Երեմյան, Հայկական խոհանոց, Երևան, 1963 թ., էջ 33-34)։ Ուդուլի-տոլի-տոլմա ստուգաբանությունը ցույց է	Տոլմայի պատրաստումը հայկական խոհանոցի առանցքային կենսունակ ավանդույթներից է։ Տոլման ավանդաբար պատրաստում են կանայք։ Հայկական շատ ընտանիքներում կիրառում են տոլմայի ընտանեկան բաղադրատոմսը, որը փոխանցվում է սերնդեսերունդ և խնամքով պահպանվում (Ռ. Ծատուրյան, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Երևան, 2011 թ.)։ Տոլմայի պատրաստումը, որպես առօրյա ուտեստ, յուրատեսակ ուրախության, տոնականության և հանդիսավորության մթնոլորտ է ստեղծում։ Տոլմայի ճաշակումը միավորում է ընտանիքներին ու ազգականներին՝ յուրատեսակ համերաշխության և ուրախության միջավայր ստեղծելով։ Հայերենում տոլմա պատրաստելու գործընթացը	Տոլմայի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը լիարժեքորեն կենսունակ է, քանի որ այն անխախտ փոխանցվում է սերնդեսերունդ և ժամանակի ընթացքում հարստանում է նոր բովանդակությամբ և ընդգրկումներով։ Տոլմա պատրաստելու և կիրառման մասին գիտելիքն ու հմտությունները փոխանցվում են ընտանիքներում, համայնքերում՝ բանավոր փորձի փոխանցման ձևով։ Տոլման Նոր տարվա տոնական հյուրասիրության առանցքային ուտեստն է, որի պատրաստումը ընտանիքում ստեղծում է նախատոնական եռուզեռի մթնոլորտ։ Ավանդույթի ուժով Հայաստանի տարբեր մարզերում կայուն պահպանվում է Նոր տարվա

					տալիս ուտեստի պատմական հնագույն արմատները՝ կապված խաղողագործական շարունակական ավանդույթների և տոլմա պատրաստելու համար խաղողի տերևի օգտագործման հետ։ Հայաստանի տարբեր շրջաններ ունեն տոլմայի պատրաստման տեղական ավանդույթներ, սակայն տոլման միավորում է բոլոր հայերին Հայաստանում և Հայաստանից դուրս։ Տոլմա պատրաստելը միավորում է կանանց՝ նպաստելով սերունդների հաղորդակցությանը, քանի որ տոլմա պատրաստելու հմտությունները կանայք սովորաբար փոխանցում են երիտասարդ աղջիկներին։	անվանում են «տոլմա փաթաթել», թեպետ ոչ բոլոր տոլմայի տեսակներն են «փաթաթվող», ինչը հուշում է տոլմաների տեսակներում նորարարությունների ու կենսունակության մասին։ Տոլմա փաթաթելու հավաքույթները նաև շփվելու հիանալի և սպասված առիթ են, հատկապես տոնական և ծիսական խնջույքներին, քանի որ այս դեպքում պատրաստվում է մեծ քանակությամբ տոլմա, որին օգնում են ազգական և հարևան կանայք։ Տոլմա փաթաթում են կաղամբի և խաղողի տերևներով, որի մեջ դնում են տավարի մսով (խոզի մսով և բրնձով) և ձավարով ու համեմունքներով պատրաստված խճողակը։ Հայաստանի Լոռու, Տավուշի, Սյունիքի, Շիրակի և այլ մարզերի տարբեր բնակավայրերում տոլմա փաթաթում են նաև ազնվամորու, բազուկի, այլ ուտելի բույսերի տերևներով և մսի խճողակով։ Հայկական խոհանոցային ավանդույթներում «իսկական» համարվում է մսի խճողակով պատրաստվածը։ Դրա ոչ մսային, բուսակերական տարբերակները կոչվում են «սուտ» տոլմա, որը հայկական ավանդական «պասուց» տոլման է, որը հայկական խոհանոցում եզակի կրոնական անվանում և բովանդակություն ունեցող ուտեստներից է՝ վկայելով էթնիկ խոհանոցի կենսունակ ավանդույթների մասին։ «Պասուց տոլման» ավանդաբար պատրաստվում էր հայկական քրիստոնեական տոնացույցում սահմանված բազմաթիվ պահքի օրերին, երբ արգելված է կենդանական ծագման մթերքի գործածումը։ Այս օրերի համար ավանդաբար պատրաստվում էին ոչ մսային տարբեր լցոններով տոլմաներ՝ տարածքի բնակլիմայական, աշխարհագրական պայմաններով և մշակվող ու մատչելի մթերքի առկայությամբ պայմանավորված. օրինակ հատիկեղենների խառնուրդով (լոբի, ոսպ, սիսեռ, ձավար, բրինձ, բակլա, ոլոռ) կամ միայն ձավարով (ՀՀ Շիրակի և Արագածոտնի մարզեր) կամ ձավարով և բրնձով տոլմաներ, ձավարով և կանեփի խյուսով (ՀՀ Գեղարքունիքի և Կոտայքի մարզեր) կամ միայն բրնձով (արևմտահայերի խոհանոցում հայտնի սարման) կամ հատիկ լոբով կամ կարտոֆիլով և այլն։ Տոլմայի այս տեսակները Հայաստանի տարբեր շրջաններում փաթաթվում են թթվեցրած կաղամբի տերևներով, կամ խաղողի վազի տերևներով։ Տոլմա Հայաստանում պատրաստում են նաև բանջարեղենով, օրինակ՝ լցոնելով սմբուկ, լոլիկ, պղպեղ (որը հայտնի է որպես Էջմիածնի տոլմա), խնձորով և սերկևիլով (Աշտարակի տոլմա), սոխով, որոնք պատմում են այս շրջանի մշակութային և գյուղատնտեսական ավանդույթների մասին։ Տոլմայի պատրաստումը աշխատատար գործընթաց է, որի համար պահանջվում են նուրբ հմտություններ ինչպես հումքի, մթերքի ընտրության, այնպես էլ համային և գեղագիտական ժողովրդական «ստանդարտները» պահպանելու համար. այսպես տոլմայի համար կիրառելի կաղամբի տեսակի ընտրությունը, կաղամբի շերտերի բաժանումը, խաղողի տերևի համար խաղողի տեսակների իմացությունը, սեզոնայնությունը, տերևների չափը, տերևների համադրման նրբությունները, փայլուն և գեղեցիկ տոլմաներ ստանալու համար «ճիշտ» տերևների ընտրությունը, լցոնման համար կիրառվող բանջարեղենի ընտրությունը և	տոնի առթիվ հատիկեղենով «պասուց տոլմա» պատրաստելու ավանդույթը, քանի որ ավանդական տոնացույցում հունվարի 1-ը ընդգրկվում էր հայոց եկեղեցու Սուրբ Ծննդյան պահքի շրջանում։ Միաժամանակ, հետխորհրդային շրջանում Հայ Առաքելական եկեղեցու գործունեությամբ պայմանավորված՝ պասուց կամ բուսական տոլման ակտիվորեն առաջարկվում է նաև Մեծ պահքի շրջանում՝ պատրաստվելով ընտանիքներում և հանրային սննդի վայրերում։ Տոլմա պատրաստում են ծննդյան տարեդարձների, տղաներին բանակային ծառայության ճանապարհելու և դիմավորելու հանրային մեծ խնջույքների, հարսանիքների, ազգականների մարդաշատ հավաքույթների, հատկապես օտարերկրյա հյուրերի ընդունելության և այլ հանդիսավոր, ուրախ կամ տոնական առիթներով, ինչը լրացուցիչ նպաստում է նաև ժողովրդական տոնական ավանդույթների, խնջույքների կազմակերպման և հյուրընկալության ավանդական սովորույթների պահպանմանը և փոխանցմանը։ Տոլմա պատրաստելու մշակութային համատեքստը և տեխնոլոգիական ավանդական հմտությունները փոխանցվում են նաև խոհարարական կրթական դասընթացների միջոցով։ Հայաստանում տոլմայի համընդհանուր ճանաչելիությունը և տարածվածությունը նպաստում է ռեստորանների, հանրային սննդի կոմերցիոն առաջարկներում տոլմայի՝ ճաշացանկերում ներառմանը, այդպիսով ունենալով նաև տնտեսական նշանակություն։ Տոլմայի կենսունակության մասին է վկայում նաև կոմերցիոն տարբեր առաջարկների առաջացումը, երբ ստեղծվում է պահածոյացված «տոլմայի» արտադրանք՝ հայկական տոլմայի համն ու բույրը Հայաստանից դուրս տեղափոխելու համար։ Տոլմայի կենսունակության մասին է վկայում նաև տարբեր նորարարությունների կիրառումը՝ խոհարարների, դիզայներների և արվեստի ստեղծագործողների շրջանում, որոնք ներշնչվում են հայկական ինքնության համար տոլմայի ունեցած դերով։ Տոլման հայկական ինքնության ցուցադրության համար շատ տարածված դրսևորում է հատկապես հայկական սփյուռքի համայնքներում, երբ տարբեր հասարակական և եկեղեցական համայնքային կազմակերպությունների միջոցառումներում նախատեսվում և իրականացվում են տոլմայի պատրաստման և հյուրասիրության միջոցառումներ, որտեղ տոլմայի միջոցով պատմվում են հայկական տեղահանությունների ու հայկական մշակույթի կենսունակության պատմությունները։ Հայաստանում 2011 թվականից «Հայ խոհարարական ավանդույթների պահպանման և զարգացման» հասարակական կազմակերպության կողմից անցկացվում է տոլմայի փառատոն, որտեղ ամեն

						պատրաստումը, ինչպես նաև տոլմայի խճողակի պատրաստման նրբությունները, կաթսայում և մատուցելիս փայլուն և կանոնավոր շարքերը պահպանելու հմտությունները, տոլմայի տարբեր տեսակների հետ համադրվող սոուսների (օր.՝ սխտորով և մածունով) պատրաստման և մատուցման հմտությունները և գիտելիքը կանայք յուրացնում են ողջ կյանքի ընթացքում՝ ընտանեկան պատմությունների, փորձի փոխանցման և շարունակաբար դրանով հետաքրքրվելու արդյունքում: Մսով տոլման ավանդաբար պատրաստվում է տոնական առիթներով, հարսանիքների, հյուրընկալության, ուրախ խնջույքի առթիվ, իսկ բուսական խճողակովը՝ քրիստոնեական պահքի շրջանում: Տոլման ընդունված է ճաշակել խմբով, միասին, այն ուղղակի քաղցը հագեցնելու կերակուր չի դիտարկվում, այլ ստեղծում է սոցիալական միջավայր՝ ուրախ և համերաշխ:	տարի ներկայացվում են տոլմայի տարբեր տեսակներ՝ լրացուցիչ հանրայնացնելով տոլմայի պատրաստման և կիրառման հայկական մշակույթը:
65.	Տոմաստի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը Վարդենիս համայնքում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, կաթնամթերքի պատրաստում	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս համայնքի բնակիչներն են:	Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի տարածաշրջանի համայնքներում անասնապահությունը և կաթի արտադրությունը ընտանեկան տնտեսության հիմքն են եղել: Կաթից զանազան մթերքներ են պատրաստել՝ կարագ, պանիր, կաթնաշոռ (ժաժիկ), մածուն, չորաթան, տոմաստ և այլն, որոնց պատրաստման գիտելիքներն ու ունակությունները փոխանցվել են սերնդից սերունդ՝ պահպանելով կենսունակությունը: Տոմաստ սննդատեսակը ըստ լեզվաբան Հրաչյա Աճառյանի (Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, Երևան, 2010 թ., էջ 217) եղել է սասունցիների ավանդական սննդատեսակը, իսկ Վարդենիսի համայնքներում տարածված է եղել անհիշելի ժամանակներից: Ըստ կրողների՝ բառը կազմված է «տո և մաստ» մասնիկներից: «Մաստը» «մազդ» բառն է, որը նշանակում է պինդ, խիտ, ամուր: Հոմանիշներ են նաև «մազդ» և «հաստ» բառերը, որոնցից բխում են մազդություն, թանձրություն, դիմացկունություն զուգահեռները: Տոմաստը հիմնականում պատրաստել են անասնապահությամբ զբաղվող ընտանիքները, իսկ մեր օրերում դրա պատրաստման բաղադրատոմսը փոխանցվել է նաև կաթնամթերքի արտադրությամբ զբաղվող գործարաններին:	Տոմաստը պատրաստվում է կաթնամթերքների մի քանի տեսակներից և տարածված է եղել Վարդենիսում շատ վաղուց: Տոմաստի բաղադրիչներն են քամած մածունը, խնոցու կարագը և խնոցու թթվասերը, որոնց միախառնումից պատրաստվում է խիտ, հաստ, դիմացկուն բնական և լիարժեք սնունդ: Տոմաստի պատրաստման համար ցանկացած չափի կավե պուտուկում շերտ-շերտ լցվում են քամած մածունը, կարագը, թթվասերը՝ խտացնելով այնպես, որ բաց տարածություն չմնա: Այնուհետև պուտուկի բերանը ծածկվում է մի քանի տակ ծալած թանզիֆով, բերանի մասով շուռ է տրվում թոնրից նախապես հանած մոխրի մեջ և երկար ժամանակ պահպանվում սառը տեղում: Պատրաստում են ուշ աշնանը, օգտագործում ձմռան ամիսներին:	Ներկայում տոմաստը տարածված է Վարդենիսի համայնքներում: Անասնապահության զարգացմանը Վարդենիսի տարածաշրջանում նպաստել են արոտավայրերի, լեռնային բնակավայրերին հատուկ հյուքալի անասնակերերի առկայությունը, աշխարհագրական դիրքը, բնակլիմայական պայմանները: Ինչպես հայտնի է, լեռնային բնակավայրերի անասնաբերքն առանձնանում է համային բարձր հատկանիշներով և որակով: Անասնամթերքը եղել է Վարդենիս համայնքի բնակիչների հիմնական սննդատեսակը: Դա է պատճառը, որ մսամթերքից և կաթնամթերքից պատրաստվել են բազմազան կերակրատեսակներ, որոնք փոխանցվել են ընտանիքներում և պատրաստվում են մինչ օրս: Տոմաստը սննդարար է և, օգտակար մարդու օրգանիզմի պաշտպանական համակարգերի գործունեության կարգավորման համար: Պարունակում է մածունի, կարագի, թթվասերի սննդային հատկանիշները, պատրաստվում է բնական կաթնամթերքներից, որոնք ստացվում են անարատ կաթի վերամշակումից: Վարդենիս համայնքում կիրառվող այս կաթնամթերքի պահպանությունն ու կիրառումը կարևոր նշանակություն ունի ընտանեկան ավանդույթների շրջանակում ուտեստի մշակույթի պահպանության ու փոխանցման համար:
66.	Նարդի խաղը	Ժողովրդական ժամանցի ձև, սեղանի խաղ	Տարրը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերի բնակիչներն են, հիմնականում՝ երիտասարդ և տարեց տղամարդիկ, ինչպես նաև նարդի պատրաստող վարպետները:	Նարդի խաղը հիմնականում բնորոշ է արևելքի ժողովուրդներին: Չնայած իր արևելյան արմատներին՝ այս խաղը տարածված է աշխարհի շատ երկրներում և ամեն երկրում իր անվանումն ունի: Հայկական կենցաղում լայն տարածում ունի որպես մտավարժական և ժամանց ապահովող սեղանի խաղ: Հին հնդկերենով «նարդի» նշանակում է «գոչել»: Հայերենում, բացի «նարդի» բառից խաղն անվանել են նաև «տապեղ», «նարտ», «նար-թախտա», «տապեղ» (Հ. Աճառեան, Հայերեն արմատական բառարան, հ. 4, Երևան, էջ 375): Ըստ	Նարդի խաղը լինում է երկու տեսակ՝ կարճ և երկար, որոնք ունեն իրենց բնորոշ խաղալու կանոնները: Երկու տարբերակներն էլ բաղկացած են հինգ փուլից: Խաղը մրցութային բնույթ է կրում: Խաղալուց առաջ երբեմն մրցակիցները գրազ են գալիս: Գրազը հիմնականում լինում է գումարի կամ որևէ առարկայի տեսքով, բայց հիմնականում զվարճալի իմաստ է ունենում: Վերոնշյալ հինգ փուլերը հաղթահարողն է ստանում գրազը: Նարդի խաղին բնորոշ է «մարս» հասկացությունը, ըստ որի՝ մրցակիցներից մեկը միաժամանակ երկու փուլով գերազանցում է դիմացինին: Նարդի խաղում են երկու խաղացողով, որոնցից յուրաքանչյուրն ունի տարբեր	Նարդի խաղը հայտնի է վաղ ժամանակներից և առ այսօր արդիական է: Հիմնականում պահպանվել են խաղի կանոնները: Վերջին տարիներին նարդու ավանդական խաղին զուգահեռ տարածվել է նաև խաղի համակարգչային տարբերակը: Նարդին տեղ է գտել արվեստի տարբեր ճյուղերում: Երևանի Գևորգ Քոչարի փողոցում, Դրամատիկական թատրոնի շենքի դիմաց տեղադրվել է «Նարդի խաղացողը» բրոնզե արձանը (քանդակագործ՝ Էդուարդ Շախիկյան, մոտ 2007 թ.): Երկրորդ խաղացողի տեղը թափուր է. ցանկացած ոք կարող է նստել և լուսանկարվել: Նարդի խաղը հայկական այն

					պատմական փաստերի՝ մարդիկ այդ խաղը խաղում են արդեն ավելի քան 5000 տարի: Նարդիի ամենահին խաղատախտակներից մեկը հայտնաբերվել է Իրանի տարածքում: Այն թվագրվում է մ.թ.ա. մոտ 3000 թվականով: Իրանի Շահր ի Սոխթա հնագույն բնակավայրի պեղումներից հայտնաբերվել է Քրիստոսից առաջ 3000 տարվա վաղեմություն ունեցող սեղանի խաղ, որը խաղացել են քառակողմ զառերով: Իրաքում խաղը կոչվում է թավլե, որը նշանակում է սեղան, նաև կոչվում է շեշ-բեշ (արամեերենում և փյունիկերենում շեշ նշանակում է 6, բայց բառն ունի փյունիկերեն ծագում): Խաղի բաղադրիչների մեջ են մտել երկու զառ և 60 խաղաքար: Խորհրդային շրջանում ավելի շատ խաղում էին տարեց տղամարդիկ: Այն հետո դարձավ համընդհանուր հետաքրքրության խաղ: Քաղաքի բակերից գրեթե յուրաքանչյուրում առկա են տաղավարներ, որտեղ հավաքվում են հիմնականում տեղի տարեցները և նարդի խաղում:	գույների (սև-սպիտակ, կարմիր-սպիտակ, սև-կարմիր, սպիտակ-դեղին) տասնհինգ խաղաքար՝ ոսկորից, փայտից, հետագայում՝ պլաստմասսայից պատրաստված: Զառերը երկուսն են՝ սպիտակ կամ կարմիր: Ըստ զառերի ցույց տված թվերի՝ խաղաքարերը դուրս են բերվում 24 բաժին պարունակող ուղղանկյունաձև, երկփեղկ խաղատախտակից: Խաղատախտակը պատրաստվում է հաճարենու, ընկուզենու, բոխու փայտից: Հաղթում է այն խաղացողը, որն առաջինն է բոլոր 15 խաղաքարերը հանում խաղատախտակից: Հայաստանում նարդի խաղը լինում է երկու տեսակի՝ կարճ և երկար: Խաղացողի հաղթելու հավանականությունն ավելի շատ կախված է հաջողակ զառերից: Զառերի ցույց տված զույգ թվերը խաղացողին չորս քայլ անելու հնարավորություն են տալիս: Նարդին պահանջում է արագ կողմնորոշվելու ունակություն ու ճկունություն: 2007 թ. Երևանում ճարտարագետ Ներսես Ներսիսյանը նոր խաղ է հորինել՝ նարդի երեքի համար: Եռաթև խաղատախտակի վրա խաղում են երեք հոգով: Այն նարդու գործող խաղաձևերից է: Օգտագործում են 45 քար, յուրաքանչյուր մասնակցին 15 խաղաքար (սև, սպիտակ, կարմիր) և 2 զառ: Քաղաքներում խաղի միջավայր են հանդիսանում բակերի տաղավարները, իսկ գյուղերում՝ տղամարդկանց հավաքատեղիները գյուղամիջում: Շատ հաճախ նարդին տուն չեն տանում, այլ պահում են տաղավարին կից դարակներում: Ձմռան ամիսներին այն խաղում են տանը: Գարնան, ամռան, աշնան ամիսներին՝ բակում: Հատկապես ամռան շոգ երեկոներին բակերում լսվում են նարդի խաղի զառի և քարերի ձայները և դրան ուղեկցող վեճերը: Նարդի խաղին բնութագրական է նարդու քարերը աղմուկով տախտակին խփելը, խաղին ուղեկցող կատակային վեճը, զառի հետ «զրուցելը», մրցակցին «ձեռք առնելը»:	սեղանի խաղերից է, որը մինչ այսօր կենսունակ է: Հայկական խաղային մշակույթում նարդին մասսայականություն վայելելուց բացի, նաև յուրօրինակ հուշանվեր է: Երբեմն տեղացի հայերը արտերկրի իրենց բարեկամներին նվիրում են Վերնիսաժից գնած, գեղարվեստականորեն ձևավորված նարդու տախտակներ: Բավականին տարածված են փորագրությամբ հարդարված նարդու տախտակների նմուշները, որոնք հարգի են և թանկարժեք: Նարդին համարվում է արժեքավոր նվեր խաղը գնահատողների համար: Հայ հասարակության որոշ տարիքային խմբերում նարդի խաղում են տանը, հյուրընկալվելիս, բակերում և այլն: Նարդին ոչ միայն ժամանցային խաղ է, այլև ժամանակի ընթացքում ձեռք է բերել տնտեսական որոշակի ներուժ: Սա պայմանավորված է նարդու միջազգային մրցաշարեր կազմակերպելու հետ: Մրցաշարերի կազմակերպումը կարևոր է նաև տվյալ բնակավայրի հանրահռչակման առումով: Նարդու սիրահարները հիմնում են ակումբներ՝ հանրային մրցաշարերի համար: Տեղական ակումբները կազմակերպում են ոչ պաշտոնական, ընկերական հավաքներ, հանդիպումներ, որոնց ընթացքում ակումբի անդամները երեկոյան հավաքվում են սրճարաններում և բակերում՝ խաղալու և զրուցելու: Գործում է «Հայաստանի նարդու ազգային ֆեդերացիան», որի անդամները հաղթել են տարբեր մրցաշարերում (Բարսելոնա՝ 1992 թ., Վրաստան՝ 2017 թ.): Ակումբային մեծ մրցաշարերը երբեմն հյուրընկալում են այլ շրջանների խաղացողների, իսկ եզրափակիչ խաղերը հաճախ հարյուրավոր հանդիսատեսներ են ունենում: Տարածքային մրցաշարերի լավագույն խաղացողները հաճախ մրցում են ազգային կամ միջազգային մրցաշարերում: Նարդին հասարակական տարածված խաղ է, որը կարող է համախմբել սոցիալական տարբեր խավերի մարդկանց: Հաճախ երկու խաղացողներից բացի՝ խաղին ներկա են լինում հանդիսատեսներ, որոնց մի մասը մի խաղացողին է ոգևորում, մյուս մասը՝ երկրորդին: Նարդի խաղացողները երբեմն նախապես պայմանավորում են, թե պարտվողը ինչ պետք է անի: Խաղադրույքի դերում կա՛մ գումար է լինում, կա՛մ էլ շատ դեպքերում պարտվողը կամ պարտվող թիմի անդամները պարտավորվում են հյուրասիրություն կազմակերպել:
67.	Հայկական խաղացող աղավնու «Երևանյան Կուդուլի» բուծման և վարժեցման ժողովրդական ավանդույթը	Աղավնապահության ժողովրդական ավանդույթ	Տարրը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության մարզերում, հատկապես Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության մարզերում, հատկապես Երևան քաղաքում աղավնապահությամբ զբաղվող տարբեր տարիքի տղամարդիկ են:	Աղավնապահությունը Հայաստանում հին ավանդույթներ ունի: 1970-ականներից մինչև 80-ական թվականները հայ աղավնապահների կողմից ձևավորվել և անթերի տեսք է ստացել Երևանյան Կուդուլ ցեղատեսակը: Այն բուծվել է դարեր շարունակ, սերնդեսերունդ մեզ ժառանգություն հասած հայկական խաղացող աղավնիներից: Ցեղատեսակի բուծումը չնայած ավարտուն հանգրվանի է հասել 1970-80ականներին, սակայն դրա կատարելագործումը անընդհատական գործընթաց է և	Հայաստանում աղավնապահները հիմնականում առաջնային տեղ են տալիս խաղացող աղավնու ցեղատեսակին: Բայց կան նաև աղավնասերներ, որոնք պահում են ոչ խաղացող տեսակի աղավնիներ, որոնցից է հայկական երգող աղավնի Ղումրին: Կան նաև աղավնասերներ, որոնք պահում են փոստատար և դեկորատիվ աղավնիների ցեղատեսակներ: Հայկական խաղացող աղավնու ցեղատեսակ Երևանյան Կուդուլը եզակի է իր արտաքին տեսքով, թռիչքի յուրօրինակությամբ, խաղային ոճով: Դրանք հպարտ, ձիգ կեցվածքով, միջին չափի աղավնիներ են: Այս	Հայաստանում աղավնապահությունը հիմնականում աղավնու բուծման ու վարժանքի ժողովրդական գիտելիքին ու ավանդույթին տիրապետող անհատների ջանքերի ու հոգածության շնորհիվ է, որ պահպանվում և շարունակում է իրեն բնորոշ ավանդույթները: Ավելին, տարիներ շարունակ աղավնապահության ժողովրդական ավանդույթների պահպանման շնորհիվ հաջողվել է բուծման միջոցով ստանալ ու կատարելագործել լիովին հայաստանյան մի շարք ցեղատեսակներ, այդ թվում՝

					շարունակվում է մինչև օրս: Ցեղատեսակը իր զարգացման ընթացքում պահպանել է հայկական աղավնուն բնորոշ խաղը և թռիչքը, ինչն էլ հենց ապացուցում է, որ աղավնին չի խաչասերվել այլ ցեղատեսակի աղավնիների հետ, և զարգացումը տեղի է ունեցել բացառապես բուծման շարունակական գործընթացում ցեղատեսակի կատարելագործման հաշվին: Հայկական մանրանկարչության, կրոնական ծեսերի (օր.՝ հարսանեկան արարողություն), զարդանախշերի, քանդակագործության (օր.՝ 13-րդ դարի Նորավանքի գավթի վերնամաս, Մեղրի քաղաքի Փոքր թաղի եկեղեցու որմնանկարներ) գրականության (օր. Վ. Թոթովենց «Աղավնիներ» վեպը) մեջ աղավնին բազմիցս հիշատակվում և պատկերվում է ինչպես խաղաղության, այնպես էլ սիրո, բարության և վեհության խորհրդանիշ: Երևանյան կուդուլ ցեղատեսակի նկարագիրն ու դրա հետ կապված պատմությունները ներկայացված են վերջերս հրատարակված գրքում (Ս. Կույումջյան, Հայկական խաղացող ցեղատեսակ Երևանյան Կուդուլ, Երևան, 2023 թ.):	ցեղատեսակի տարբերակիչ կարևոր հատկանիշներից է նրա սպիտակ գույնը՝ թևի մուգ գույնի նշանով: Նշանի գույները կարող են տատանվել մուգ մոխրագույնի կամ շագանակագույնի տարբեր երանգներից ընդհուպ մինչև սև գույն: Աչքերը պետք է լինեն շագանակագույն, անկախ թևի նշանի գույներից, կոպերը պետք է լինեն սպիտակ բաց վարդագույն երանգով, գլուխը փետուրաթագով, որը ձգվում է աղավնու մի ականջից մյուսը: Ոտքերը բարձր են, կարմիր, «տոտիկ», «ոչ փետուրավոր»: Թռիչքի տևողությունը 2-ից մինչև 5 ժամ: «Կուդուլ» անվանումը առաջացել է «կուտին-կուտուլ» բառից, որը նշանակում է կարճ թևերով բաճկոն՝ մինչև մեջքկապը, որը կրել են հայ տղամարդիկ, որպես ազգային տարազի կարևոր մաս: Թռչնի թևերի մուգ գունավորումը նրա սպիտակ գույնի ֆոնին նման է կարճ բաճկոնի: Ենթադրվում է, որ այդ նմանությունից էլ առաջացել է անվանումը: Ժողովրդական աղավնապահության մեջ արժեքավոր համարվող այս ցեղատեսակը ձևավորվել է ոչ թե բնության մեջ բնական ընտրության արդյունքում կամ մասնագետ թռչնաբանների մասնագիտական միջամտության միջոցով բուծման եղանակով, այլ այն ժողովրդական գիտելիքի շնորհիվ, որը ձևավորվել է հայ աղավնապահների միջավայրում և երկարատև տարիների ընթացքում վեր է ածվել ավանդույթի: Շնորհիվ ավանդույթի վերածված ժողովրդական այդ գիտելիքի ու հմտության էլ հենց հայ աղավնապահները այս ցեղատեսակի պահապաններն են: Այսինքն՝ այս ինքնատիպ ցեղատեսակը, որը ծագումով հայկական է, առաջացել է ոչ թե բնության մեջ բնական եղանակով, ոչ թե մասնագետ թռչնաբանների աշխատանքի արդյունքում, այլ՝ ժողովրդական այն ավանդույթի, որը ձևավորվել է հայ աղավնապահների մեջ և ներկայում էլ պահպանվում է նրանց միջավայրում՝ փոխանցվելով սերնդեսերունդ և հանդիսանալով նրանց մենաշնորհը: Հարկ է նկատել, որ աղավնապահությունը Հայաստանում հաճախ ժառանգական և ընտանեկան ավանդույթի բնույթ ունի, այսինքն՝ փոխանցվում է հորից որդուն: Այս տեսանկյունից, այն նաև հայոց մեջ տարածված ժողովրդական գիտելիքը հորից որդուն փոխանցելու ավանդույթի դրսևորումներից է: Ցեղատեսակի բուծման ժողովրդական ավանդույթն ունի երկու տեսակի բաղադրիչ: Դրանցից առաջինը վերաբերում է բուծման ենթակա առանձնյակի ընտրության ֆիզիկական չափանիշներին, մյուսը՝ աղավնու վարժանքի տվյալների գիտելիքներին: Բուծման պիտանի առանձնյակները ժողովրդական աղավնապահներն ընտրում են վարժանքի ենթարկվող ու անհրաժեշտ թռիչքախաղի հատկանիշներ ունեցող ձագերից: Հայ աղավնապահների հենց այս գիտելիքներն են, որոնք երաշխավորում են ցեղատեսակի ժողովրդական եղանակով վերարտադրությունը և դրա պատկանելությունը հայկական ժողովրդական աղավնապահությանը:	դրանց մեջ հատուկ տեղ զբաղեցնող «Երևանյան կուդուլ» ցեղատեսակը: Այս ցեղատեսակի պահպանման կարևորությունը բավարար կերպով չի գիտակցվում, քանի որ հասարակության լայն շրջանակներում աղավնապահությունը չի դիտվում որպես ժողովրդական մշակույթի յուրահատուկ ոլորտ, որը կարիք ունի ուշադրության ու գնահատման: «Հայաստանի աղավնասերների ակումբը», որը հիմնադրվել է 2011 թ., ներկայում միավորում է շուրջ 2000 աղավնապահների, որոնց գիտելիքներն ու վարպետությունը կարող են նպաստել աղավնապահության պահպանությանն ու ավանդույթի կենսունակության ապահովմանը:
68.	Ատամհատիկի ծիսական արարողությունը	Նորածնի աճը խթանող ժողովրդական սովորույթ	Տարրը լայնորեն տարածված է ՀՀ բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում, մասնավորապես՝ ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան համայնքում:	Տարրի հիմնական կրողները կանայք են, ՀՀ բոլոր մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների, Երևան քաղաքի, ինչպես նաև ՀՀ Շիրակի մարզի	Հայաստանի գրեթե բոլոր շրջաններում տարածված է եղել ատամհատիկի ծիսակատարությունը, որը կապված է երեխայի առաջին ատամը դուրս գալու հետ: Ծեսի անվանումն ունի	Ավանդական պատկերացումների համաձայն՝ առաջին ատամի հայտնվելը մանկան մարմնի առողջ աճի նշանն է: Ատամհատիկի ծեսը կատարում էին երեխայի առաջին ատամը հանելիս: Խաշում էին ցորեն կամ ձավար	Ատամհատիկի ծեսը կենսունակ և կենցաղավարման լայն շրջանակ ունեցող համահայկական երևույթ է: Երեխայի առաջին ատամի դուրս գալը մեծագույն բերկրանք է ծնողների և

				Ախուրյան համայնքի բնակիչները:	բարբառային բազմաթիվ տարբերակներ, ինչն էլ վկայում է երևույթի համահայկական լինելու և տարածվածության մասին: Ատամհատիկ (Արարատի մարզ), առկահատիկ, ակռահատիկ (Ծիրակի մարզ), ատամմորիկ (Լոռու մարզ), ատամխատիկ (Վայոց ձորի մարզ), կեռքահատիկ (Սյունիք), խաթ-խաշ (Տավուշ): Ծեսի տարածվածությունը և կենցաղավարությունը թույլ են տալիս ենթադրել, որ ծեսը ձևավորվել և տարածվել է հայերի մոտ հնագույն ժամանակներից, առնվազն ուշ միջնադարից: Ծեսի նկարագրության ու կենցաղավարման ձևերի մասին հարուստ ազգագրական նյութ կա՝ սկսած 19-րդ դարի երկրորդ կեսից: Հայ ազգագրագետներն ու բանահավաքները հատուկ ուշադրություն են դարձրել մանկական ծեսերի շրջանակներում կատարվող ատամհատիկի ծիսակատարությանը և երևույթին մեծ նշանակություն տվել: Դրա մասին վկայություններ կան «Ազգագրական հանդէսի» տարբեր համարներում՝ Գիրք Ա, 1896, էջ 275, Գիրք Դ 1898, էջ 90 և Ստ. Լիսիցյան, «Զանգեզուրի հայերը» գրքում, Երևան, 1969, էջ 207, ինչպես նաև Ստ. Մալխասեանց, «Հայերէն բացատրական բառարանում», Երևան, 1944, հ. Ա, էջ 32:	և մինչև 7 տեսակի ընդեղեն (սիսեռ, ոսպ, լոբի, կանեփ, բակլա, չամիչ, պնդուկի միջուկ): Վրան ավելացնում էին չոր մրգեր, շաքար, ընկույզ, չամիչ, քաղցրեղեն և երեխայի մայրն ու տատը լցնում էին երեխայի գլխին՝ այն նախապես ծածկելով սպիտակ ծածկոցով: Օրհնանքներ ու բարեմաղթանքներ էին ասում. «Ինչըղ օր հատիկը գլխուդ թափավ, ակռեքդ ա ատպես դուս թափի» կամ՝ «Հատիկի նման ակռեքդ անցավ դուրս գան»: Այնուհետև ծեսի հատիկների խառնուրդը բաժանում էին հարևաններին ու ազգականներին: Ատամհատիկի ծեսի հիմնական գաղափարը հատիկի զոհաբերությամբ ատամի բարեհաջող դուրս գալու ակնկալիքն է: Զոհաբերության հանգամանքը փաստվում է նաև նրանով, որ հատիկեղենը բաժանում են նաև հարևաններին՝ փոխարենը ստանալով մրգեր, քաղցրավենիք և բարեմաղթանքներ. «Ուրախ ատմասորիկ լինի, գառան ատամի նման մանր, ջորու ատամի նման ամուր լինի»: Ավանդույթի համաձայն, երեխային բարակ, բամբակյա նոր շապիկ էին հագցնում և հատիկները գլխին շաղ տալուց առաջ պատռում էին մանկան շապիկը՝ ակնկալելով, որ ծեսից հետո ատամներն ավելի արագ և առանց դժվարությունների պիտի աճեն: 19-րդ դարի վերջերից ծեսի կարևոր բաղադրիչ է նաև առանձին առարկաների միջոցով երեխայի ինտուիտիվ ընտրությանը հետևելը և նրա ապագան կանխագուշակելը: Երեխայի գլխին հատիկը լցնելուց հետո նրա առջև դնում են տարբեր առարկաներ, հիմնականում աշխատանքային, արհեստավորական գործիքներ, մասնագիտություններ խորհրդանշող առարկաներ՝ դանակ, մկրատ, ասեղ, մաքոց, գիրք, գրիչ և այլն: Մայրը հետևում է երեխայի շարժումներին, թե ինչ առարկա է վերցնելու՝ կանխագուշակելու համար նրա ապագա զբաղմունքը: Որոշ դեպքերում, առարկաների փոխարեն առանձին թղթերի վրա գրում են ցանկալի մասնագիտությունների անունները, ծալում և շարում երեխայի դիմացը: Արարողությունն ուղեկցվում է երգ ու պարով: Երգելիս նկարագրում են երեխայի ճակատագիրը և ապագա գործունեությունը: Երկար սպասված ատամհատիկի հացկերույթը մեծ շուքով է նշվում: Բոլոր մասնակիցները երեխային նվերներ են մատուցում: Ղ. Աղայանի «Ատամ» բանաստեղծությունը գեղարվեստորեն ներկայացնում է այս ծեսը:	հարազատների համար: Այն դրսևորվում է ատամհատիկի ծեսում, որը համատարած կիրառություն է ունեցել Հայաստանում և մինչ օրս էլ նշվում ու շարունակում է հարստանալ նոր տարրերով: Ատամհատիկի ծեսին տալիս են մոգական նշանակություն: Նախկինում երեխայի առջև սանր էին դնում, որ ատամները սանրի նման ուղիղ ու հավասար լինեն, հայելի, որ երեխայի հաջողությունը կրկնապատկվի, դանակ, որ ուժեղ լինի և այլն: Եթե երեխան հայելի կամ սանր էր վերցնում, կարծում էին, որ քույր է ունենալու, իսկ եթե դանակ՝ եղբայր: Ժամանակի ընթացքում ատամհատիկի համատեքստում կատարվող գուշակության ձևերն ու նպատակը փոփոխվեցին: Երեխայի առջև դրվող առարկաներն ավելի բազմազան դարձան: Արդի պատկերացումների համաձայն՝ երեխայի ընտրած առարկան գուշակում է վերջինիս ապագա մասնագիտությունը: Վերջին տարիներին ծեսը ստացել է նոր, ժամանակակից դրսևորումներ՝ պահպանելով ավանդականի հիմնական ու կարևոր բաղադրատարրերը: Եթե նախկինում արարողակարգը կատարվում էր տանը, նեղ ընտանեկան միջավայրում, մի քանի հարևանների, բարեկամների ու նրանց երեխաների մասնակցությամբ, ապա այսօր այն վերածվում է մեծ հավաքույթների ու ռեստորանային խնջույքների: Ժամանակակից շուկայական հարաբերությունների և միջմշակութային հարաբերությունների ազդեցությամբ՝ այսօր հատուկ ատամհատիկի ծեսի համար նախատեսված տորթեր, թխվածքներ ու մանկան գլուխը ծածկելու քողեր են ստեղծվում ու վաճառվում: Ատամհատիկի արարողակարգը, լինելով երեխայի խնամքի բաղադրատարր, ոչ միայն շարունակում է կենցաղավարել հայոց մեջ, այլև ամրապնդվում ու նոր, ժամանակակից տեսք է ստանում՝ հավատարիմ մնալով ավանդականին, ծեսի բուն իմաստին ու նշանակությանը: Կարող ենք փաստել, որ ատամհատիկի ծիսական արարողությունը հայերի ազգային գիտակցության մեջ արմատավորված երևույթ է, այն եզակի ավանդույթներից, որն ընդհանրական է Հայաստանի բոլոր համայնքների համար:

(հավելվածը խմբ. 24.03.16 N 293-Ա, լրաց. 15.02.18 N 144-Ա, 14.03.19 N 238-Ա, խմբ. 15.04.21 N 599-Ա, խմբ., լրաց. 24.03.22 N 397-Ա, լրաց. 31.10.24 N 1719-Ա)

Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության
աշխատակազմի
ղեկավար **Դ. Սարգսյան**