

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

Գլխավոր տեղեկություն

Համար	N 310-Ա
Տիպ	Որոշում
Ակտի տիպ	Ինկորպորացիա
Կարգավիճակ	Գործում է (28.05.2026-մինչ օրս)
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

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

11 մարտի 2010 թվականի N 310-Ա

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՈՂ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ԶԱՓՈՐՈՇԻՉՆԵՐԸ ԵՎ ՈՂ 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**

S. Սարգսյան

2010 թ. մարտի 31
Երևան

Հավելված N 1

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

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՈՂ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ ՑԱՆԿԵՐԻ ԿԱԶՄՄԱՆ ԶԱՓՈՐՈՇԻՉՆԵՐԸ

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,

ժողովրդական 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

№ 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», «Տոջանց տուն», «Քաջանց տուն», «Սասնա վահիկներ»	ժողովրդական բանահյուսություն	Տարբեր տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում։	Տարբին կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են։	Էպոսի հերոսներից Սասնաարի և Բաղդասարի մասին հնագույն վկայությունները պահպանվել են Աստվածաշնչում (Թագավորաց չորրորդ, ԺԹ), հետագայում Մովսես Խորենացու (գիրք Ա, ԻԳ) և Թովմա Արծրունու (Թովմա Արծրունի և Մանուն, «Պատմություն Արծրունյաց տան») երկերում։ Դավթի և Խանդավազի մասին գրույցների, Սասունում եղած իրերի նապաստանների մասին հիշատակություններ կան 16-րդ դարի պորտուգալացի ճանապարհորդների (Ա. Տերսեյրո, Մ. Աֆոնսո) ուղեգրական նյութերում։ Ուշ հայկական աղբյուրների մասին թուրքիկ հիշատակությունները վերաբերում են 19-րդ դարում հանդիպող վեպի հերոսների անուններն ունեցող տեղավայրերին (Խանդավազի ձոր, Խանդավազի բերդ, Դավթի թշնամիների գերեզմանները իսլաթի մոտակայքում)։	«Վիպական բանահյուսություն» ժանրի ժողովրդական վեպի վառ օրինակ է։ «Սասնա ծռերը» ամբողջական, կուռ կառուցվածքով, շուրջ 150 ստացոլից գրառված եզակի հուշարձան է։ Օտար զավթիչների դեմ մղած դարավոր պայքարն արտացոլող հերոսական ապս է՝ բաղկացած չորս ճյուղից՝ «Սասնաար և Բաղդասար», «Մեծ Միեր», «Սասունցի Դավիթ», «Փոքր Միեր»։ Հերոսների չորս սերունդը՝ չորս ճյուղը, միմյանց հետ կապված են ազգակցական կապերով։ «Սասնա ծռեր» էպոսի ամենաբնորոշ գիծը հերոսական անկարծելի ոգին է՝ պայմանավորված նրա նախահինքում ընկած առասպելական ոյուցագույնների 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 ողորմիկներով, որոնք փառաբանում են մագաճ բոլոր հերոսներին։ Պատմվող հատվածը կոչվում է այն հերոսի անվամբ, որի մասին հյուսված է էպոսի տվյալ ճյուղը։ Էպոսի վիպասացների բուն նախնիքը 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 ոչ նրաճ 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 Մոկաջ։ Մրանցից բացի, կան նաև խառը խմբեր։ Նախնական պարզ ու կուռ տիպը, հավանաբար, եղել է Սասունից, որի տարածումից էլ ստեղծվել են մյուս տարբերակները։ Կենսունակ է, որովհետև, որպես պարտադիր ուսուցման թեմա, մտել է պետական կրթական ծրագրերում։ Գիտական իմասարկների կողմից

							մշտապես հետազոտվում և հանրությանն է ներկայացվում գիտական իրատարակությունների ձևաչափով, կատարվում են գրական մշակումներ: Երեխաների համար իրատարակվում են պատկերազարդ տարբերակներ: Նկարահանվում են գեղարվեստական ֆիլմեր, մուլտֆիլմեր, զրվում են երաժշտական ստեղծագործություններ:
2.	Քոչարի	ժողովրդական պարավեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, մասնավորապես, ՀՀ Արագածոտնի մարզի Ապարան, Ներքին Բազմաբերդ, Սասունիկ, Արագած, Կաքավաձոր, Ազարակ և ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան, Իջևան, Բերդ համայնքներում, ինչպես նաև մայրաքաղաք Երևանում:	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, ինպուլսիվ և հաճախակի սինկոպաներով: Պարածնում քայլերը խրոխտ են, կտրուկ, մեծ ծնկածալերով և ծունկկոտրուկներով: Պարը իրապուրիչ է առնական դինամիկայով: Կատարում են իրար սեղմված ձեռքերի անքակտելի բռնելաձևով, զովիները՝ բարձր, կիսաշրջանով կամ ուղիղ գծի դասավորությամբ: Կատարվում է զուռնայի և դիրի նվագակցությամբ:	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 պարածնի (մեկտակ քոչարի, երկուտակ քոչարի, երեքտակ քոչարի և այլն): «Քոչ» արմատն ըստ երևույթին կապ ունի չամորձատված՝ չկոտած ոչխարի-խոյի գոչ-դոչ 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 ինչում պարատեսակի նախկին «խոյաձային» 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 ախոյանիկ պոզահարելու ցանկությունը: Կենսունակ է, որովհետև կիրառական է ընտանեկան, հասարակական խնջույքների, տոնախմբությունների, միջոցառում երի ժամանակ:
3.	Յարխուշտա	ժողովրդական պարավեստ	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 ծավալարերից է: Առանձնանում է յուրօրինակ կառուցվածքով, խաղային, երաժշտական, բանախյուսական 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 պարաքային ընդմիջվում է հակառակորդ զույգերի ծափերով և մեկ ուղիղ ծունկը գետնին զարկելով: Պարի եղանակային չափը 2/4 է: Այն սկսվում է միջին տեմպով և աստիճանաբար արագանում է: Ուղեկցվում է դիրի և զուռնայի նվագակցությամբ:	Յարխուշտան դասվում է ծիսական, ռազմական խաղ-պարերի շարքը: Ժամանակի ընթացքում տարբեր փոխաներպումների է ենթարկվել՝ դառնալով աշխարհիկ գվարճանքի խաղ և պար, միաժամանակ պահպանել է հնագույն տարբերակին բնորոշ տարրեր, որոնց ակնհայտ վկայություններն են պարի դասավորությունները, պարածնը, ծափերը, բանախյուսական տեքստն ու մարտական կանչերը: Հայտնի են պարի հետևյալ տեսակները՝ խարազանի յարխուշտա, թաջ յարխուշտա, Սիվկանի յարխուշտա և այլն: Պարը տարածված է եղել Մասունում: Յարխուշտայի անվանումն ունեցել է տարբեր մեկնաբանություններ, որոնցից մեկն էլ այն է, որ յարխուշտա նշանակում է գենքի 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

							<p>ինքնատիպությունը: Բեմական տարբերակում պարում են նաև կանայք՝ նույն պարածնուով, սակայն ծափ զարկելով ոչ թե տղամարդկանց, այլ միմյանց իեւ: Բեմական մշակումներում յարիւշտան 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՝ ծայնագրությամբ: 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:</p>
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 չարունակվում է այսօրվա կենցաղում:	Մյուրից 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 սերնդածի 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՝ մասկան 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 յուրացնելիս կրողի՝ կատիկի (լատիներեն choana) մասի և քիմքի մերսման սովորություն է, որի հետևանքով բերանի խոռոչի խորքային մասում՝ կոկորդոս և քիմքում մկանների ամրացման միջոցով ձեռք է բերվում շնչուղիների ազատություն, ծայնի ինչեղություն և այլն:	Ազգային ավանդական մշակույթի եզակի դրսևորում է, բացառիկ երևույթ: Հասնաչողության 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 իիմնականում կանայք են, որոշ շրջաններում՝ նաև տղամարդիկ:	Առաջին հիշատակությունները երևիպում են 19-րդ դարի երկրորդ կեսին (Ե. Շահագիզ, Ե. Լալայան, Ա. Ահարոնյան, Քաջբերունի):	Ժողովրդական տոնածիսական, խորհրդանշանային համալիրի բաղկացուցիչ տարր է: Պատրաստման գիտելիքները, իմտությունները փոխանցվում են ժառանգաբար: Տարի հացը կլոր է կամ ձվածն՝ մոտավորապես 30-40 սմ տրամագծով: Հայաստանի մի շարք շրջաններում հայտնի է եղել նաև այլ անուններով՝ կրկենե, կրկենի, դովլաթ կրկենի, միջնակ կրծ, 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 սերնդածի զարափարների 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	Տարրի կրողները համայնքների	Տերընդեզի տոնահանդեսները եղել են	Տոնի անվանման բարբառային տարբերակներ	Տերընդեզի տոնը, որպես մշակութային ավանդույթ,

			<p>Գեղարքունիքի, Կոտայքի, Արագածոտնի, Շիրակի, Արարատի, Վայոց ձորի և Արմավիրի մարզերի համայնքներում: Տեղական որոշ առանձնահատկություններով նշվում է նաև ՀՀ Լոռու, Տավուշի, Սյունիքի մարզերի համայնքներում:</p>	<p>երիտասարդներն են, մասնավորապես, նորապսակների և նոր նշանվածների ընտանիքների ազգակցական համակարգերը</p>	<p>զանգվածային, առանց սեռատարիքային սահմանափակման, իրականացվել են գյուղական և քաղաքային բնակավայրերում: Հայտնի բանահավաք Գարեգին Սրվանձտյանը 1878 թ. 4. Պոլսում հրատարակված «Մանանա» աշխատության մեջ գրել է. «Հայաստանի համար ընդհանուր է այս տոնի վսեմությունը. տարեգիտյուն այնքան հանդիսավոր չէ, որքան այսօր. Մեծամեծ խնջույքներ և ուրախություններ կը կատարեն, երգերով, պարերով, ուտելիքով և մսելիքով կը զվարճանան»: 19-րդ դարից սկսած գրավոր բազմաթիվ տեղեկություններ կան Տերընդեգի տոնահանդեսի մասին՝ երգերի գրանցված և, իրատարակված տեքստեր, ծեսերի և պարերի նկարագրություններ, մաղթանքներ, ազգակցական այցելություններ և համատեղ խնջույքներ, ինչպես նաև. Տերընդեգի մասին դիտարկումներ մտնուում, գեղարվեստական գրականության էջերում և բանահավաքների կյուբերում: 1901 թ. իրատարակված մի տեղեկության համաձայն տարածված էր այն պատկերացումը, որ Տերընդեգի հետ վերջանում է «ծնունդ քառասունը», ավարտվում են սաստիկ ցուտերը: Շիրակում, օրինակ, ասում էին՝ «Մեծ գոլն ընկավ», այսինքն՝ եղանակն սկսում է տաքանալ: Տոնահանդեսն իր ակունքներով կապվում է կրակի մաքրագործող գորության հանդեպ մարդկանց հավատի հետ՝ իր մեջ խտացնելով կրակի վաղնջական պաշտամունքի դրսևորումները:</p>	<p>են՝ Տերիստագ, Տերընտաս, Տերիստե, Դադրառանջ և այլն: Տոնի օրացուցային ժամանակը փետրվարի 14-ն է, իսկ փետրվարի 13-ին կատարվում է նախատոն: Այն իր բնույթով սահմանագծում է ծնունդ 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 անտառագուրկ վայրերում՝ նաև ծղոտ էին վառում: Իշխում էր այն պատկերացումը, որ Տերընդեգի կրակը «բերում է օդի բարեխառնություն, արտերի արգասավորություն, ամուսինների օրինություն»: Մասնակիցներն այս խարույկից խանձողներ էին տանում, որով վառում էին իրենց բակերի խարույկները և տոնահանդեսը համայնքայինից վերափոխվում է ազգակցականին: Նորապսակների դեպքում՝ նորափեսայի ու նորափարսի ազգականներն այցելում են նորափեսայի տուն, նշանվածության դեպքում՝ խորանազուի տուն՝ իրենց հետ նվերներ տանելով, որոնց մեջ պարտադիրը գանազան բաղադրիչներով աղանձն է (ցորեն, սիսեռ, կանեփ, դդմի կորիզ, եգիպտացորեն) և քաղցրավենիքը: խարույկների մոտ ծեսերն ավելի լայն, բազմատեսակ են՝ կրակի շուրջը խմբային պտույտներ, կրակի վրայով թռչեքներ, շուրջպարեր: Համարվում էր, որ Տերընդեգի կրակը մաքրագործող բնույթ ունի, բուժում է հիվանդությունները, ամուլությունը: 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 դնեթին, պատուհաններին՝ «չարի մուտքը» կանխելու նպատակով: Հանդեսներին իաջողում են խնջույքները, որոնք ուղեկցվում են պարերով: Զրիստոնեական ավանդույթում տոնը նշանավորվում է քառասունօրյա Հիսուսին տաճարին ընծայելու և Սիմոն ծերունու՝ Փրկչին ընդառաջ գալու ավետարանական դրվագը:</p>	<p>ընկալվում է որպես ազգային ինքնության մաս և կենցաղում կարևոր և իսասատուն 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, իսասարակական կազմակերպությունները, տոնի կրոնները: Ներկայում Տերընդեգն ամուսնության հետ կապված միջոցառումների կարևորագույն մասն է հանդիսանում: Տերընդեգի տոնը նպաստում է իսասարակական համայնքվածությանը և առանձին համայնքների մշակութային ինքնարտահայտմանն ու դրանով իրենց վրա ուշադրության բևեռմանը: Ոչ նյութական մշակութային ժառանգության կրողներից կազմված իսասարակական կազմակերպությունները, որոնք կազմակերպում են տոնի հետ կապված միջոցառումներ, նույնպես նպաստում են տոնի տարածմանն ու խանրահռչակմանը: Մասնավորապես, «Տոնացույց. ավանդական տոների վերածնունդ» ՀՀ-ն տարբեր համայնքներում ստեղծում է «Ժառանգության դպրոցներ»՝ ներգրավելով կրողներին՝ կազմակերպում ավանդական տոների մասին ոչ ֆորմալ ուսուցման ծրագրեր: «Հայ խոհարարական ավանդույթների զարգացման և պահպանման» ՀՀ-ն իրականացնում է «Հացը լեռներում» ամենամյա փառատոնը, որի ընթացքում ներկայացվում են տարբեր տոների, այդ թվում՝ Տերընդեգի մաս կազմող տոնածիսական ուտեստի առանձնահատկությունները: Ուսուցման գործընթացում ներառված են նաև մասնավոր դպրոցները: Օրինակ՝ «Մխիթար Մեբաստացի» կրթահամալիրն իրականացնում է դպրոցականների համար նախատեսված «Տոնեգ» հայրենագիտական նախագիծ, որի ընթացքում յուրաքանչյուր աշակերտ ստեղծում է տոնի մասին իր կյուլը և տեղադրում սոցիալական հարթակներում: Հաշվի առնելով այն հանգամանքը, որ Տերընդեգ ոչ միայն ժողովրդական տոն է, այլև եկեղեցական տոնացույցի կարևոր տարր՝ Ն.Ս.Տ.Տ. Գարեգին Բ Ամենայն Հայոց Կաթողիկոսի տօնիկությանը 2006 թ. հռչակվել է նորապսակների օրինության օր: Բոլոր եկեղեցիներում այդ օրն օրինում են նորապսակներին:</p>
10.	Վարդավառ	ժողովրդական տոն	<p>Տարբը տարածված է ՀՀ մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքներում, որոշ առանձնահատկություններով՝ ՀՀ Տավուշի և Լոռու մարզերի համայնքներում:</p>	<p>Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և ավագ տարիքի մարդիկ են:</p>	<p>Վարդավառը հնագույն արմատներ ունեցող տոներից է և կապվում է ջրի պաշտամունքի նախնական պատկերացումների հետ: Տոնի ծագումը կապվում է աստվածաշնչյան Նոյ նահապետի տապալի՝ Արարատ տարի գազաթին հանգրվանելու կամ Հայկ նահապետի և Նրան հետապնդող Բեյի բախման հետ: Վարդավառի ժողովրդական տոները կապվում են մայրության և ազգաաբերության աստվածուհի Մնաիկու և գեղեցկության ու ջրերի իովանավոր Մատիկի դիցուհիների հետ: Տոնը Հայ Առաքելական եկեղեցու տոնացույց է մտել 5-րդ դ. Զրիստոսի պայծառաներպության (այսկերպության) տոն</p>	<p>Տոնի անվանման բարբառային տարբերակներ են՝ Կրթիվեր, Վարթելիդ: Տավուշում և Լոռիում Վարդավառի տոնահանդեսի իիմնական այրերը լեռներն էին և մինչև այսօր դրանք մենացանկայի 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 իստուկ հմուտությամբ զանազանակերպ խաչքուտեր իյուսում: Մինչև Վարդավառ</p>	<p>Վարդավառը շատ սիրված տոն է և ակնհայտ է դրա կենսունակությունը: Ձրախաղերը հաճախ «ծածկում են» տոնի մի շարք ֆունկցիաներ՝ տոնահանդեսը վերածելով պարզ խաղի: Վարդավառի տոնի իսասարակական 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 իուզակնության կրողների՝ լինեն դրանք համայնքի</p>

					անունով: Ըստ քրիստոնեական տոնացույցի Քրիստոսի պայծառակերպության տոնը շարժական է, նշվում է Չատիկից 98 օր հետո, ուստի 35 օրվա շարժականություն ունի և կարող է ընկնել հունիսի 18-ից մինչև օգոստոսի 1-ը այն կիրակի օրը, որը կլինի Չատիկից 98 օր հետո: Հայաստանի որոշ տարածքներում Վարդավազը նշվել և այսօր էլ նշվում է հուլիսի 22-ին հաջորդող կիրակի օրը և համապատասխանում է արտի հունձի շրջանին կամ ամիջապես հաջորդում է դրան: Մնցալում տոնին զրեթե ամենուր հասկեր էին տալում եկեղեցի՝ խնդրելով, որ դաշտերը մորեխից և կարկուտից անվտա մնան:	խնձորի պաս էր: Որոշ վայրերում առաջին խնձորն ուտելն ուղեկցվում էր հատուկ նախապատրաստություններով: Լուսաբացից առաջ խարուկների շուրջ սկսվում էին տղաների և աղջիկների պարերգերը, խնձորներ էին խորդվում 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՝ ջրիեղելից փրկվելու հիշատակի արարողություններ: Մթնոլորտն ամբողջովին լցվում է Վարդավառի հատուկ թխվածքի՝ բիշիի հոտով: Միև տարեցներն զբաղվում են ուտեստների պատրաստմամբ 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՝ Մնահիտ և Մատիկի դիցուհիների հետ: Վարդավառն այն տոներից է, որը հարազատ է բոլորին և մասնակցային է, քանի որ իրականացվում է հասարակության բոլոր խավերի ներգրավմամբ՝ առանց սեռատարիքային սահմանափակման	անդամներ, հարևաններ, ազգականներ կամ նույնիսկ տեղաբնակ հայրենակիցներ (յոթեցիներ, տավուշցիներ, մարտունեցիներ), դրանով ինքնին ամրագրելով որոշակի ուղղահայաց պատմամասնականագրական և իորիզոնական նույնականացում և դրա ժառանգորդում հաջորդ սերունդներին: Քանի որ որոշ մարզերում տոնահաղեսի համար շարունակվում են կենսունակ մսավաճակտոնական վայրերը՝ լեռները, ջրերի ակունքները, գյուղերին մոտ նույն տարածքները, ուր պատմական, մշակութային էթնիկական, հուզական նույնականացումը շարունակվում է: Մնցայի հետ նույնականացումը կայացվում է մարդկային և էթնիկական սկզբի դրվագների խաղային վերարտադրումներով՝ պատկերելով Նոյի և մարդկության փրկությունը ջրիեղելից, մինչև Հայկ Նահապետի հաղթանակը Բելի նկատմամբ: Պարբերաբար վերահաստատվում է շրջակա միջավայրի ռեսուրսների՝ ջրերի ակունքների, լեռների, անտառների, հարազատ տարածքի հետ կապի կարևորությունը: Մրդյունքում 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 իրապարակային համատեղ հուզական կապի մեջ
11.	ՀՀ Արագածոտնի մարզի Լիզավան գյուղի Սուրբ Թևաթորոսի պաշտամունք	Ժողովրդական իավատայիք և սովորույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Լիզավան գյուղում:	Տարրի կրողները Լիզավան գյուղի ներկա և նախկին բնակիչներն են:	Սուրբ Թևաթորոսի պաշտամունքի այս տարբերակը վկայված է Արևմտյան Հայաստանի Դերջան գավառում՝ Գևորգ Հայաջանի «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 ռվատազնացության, մատաղների, ավանդագրույցների ու իավատայիքների հետ:	Փոխանցվում է համայնքի և հայրենակիցների միջավայրում: Սուրբը բուժիչ և զավակատուր է համարվում:
12.	ՀՀ Արագածոտնի մարզի Քասախ գյուղի Թուխ Մանուկի պաշտամունք	Ժողովրդական իավատայիք 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. Պետրոսյանը (Հայկազուն): Պաշտամունքի մասին տեղեկություններ չկան:	Պաշտամունքը կապված է համանուն սրբատեղիի հետ, որը գտնվել է Քասախ (Նախկինում՝ Զամուլ) գյուղում: 1963 թ.: Հայտնվելով Ապարանի ջրամբարի տարածքում, գյուղի բնակչությունը տարիանվել է և հաստատվել ներկայիս Քասախում, սակայն «Թուխ Մանուկ» սրբատեղիի պաշտամունքն ու դրա հետ կապված իավատայիքային 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 իմնականում բերրայիս Քասախ գյուղի տեղի բնակիչները, որոնց միասնում 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՝ այն տարածում գտած երգերից է (1617 դարեր), իր մեղեդիական ոճով մոտիկ ու հարազատ է տաղային տիպի ստեղծագործություններին և հայ միջնադարյան պրոֆեսիոնալ երաժշտության նմուշներին: Մատենադարանի N 7717 ենթագրում պահպանվում է երգի խազագրված ամենահին օրինակը: Ձեռագիր և ամենահին տարբերակը պահպանվել է Քյուրագիր հավաքածուի (ՄՄՄ) N 85 տաղարանում:	Երաժշտաբանաստեղծական ժանրի՝ պանդիտության 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 իսկադիր գոյամիճակի տեր քնարական կերպարները միավորվում են, ինչի արդյունքում կոռնկն այլևս չի դիտվում որպես այլաբանական կերպար, այլ անձնավորում է տարագիր բանաստեղծին, լարագիր մարդուն: Երկուսը	«Կռունկը» 17-րդ դարի 2-րդ կեսին տարածված է եղել Կ. Պոլսի, Բուքարմիայի, Մորիանապոլսի, Շապին-Գարահիսարի, Հայեպի, Երուսաղեմի հայկական համայնքներում: Հորինված լինելով իբրև գրավոր երգ և տարածում գտնելով իմնականում գրավոր եղանակով՝ պահպանել է իր իորիվածքի առանձնահատկությունները, չափն ու հանգը, կյուրթն ու թովանդակությունը: Ունի լեզվաոճական ընդգծված արտահայտչականություն, բառային, պատկերային ինքնատիպ համակարգ:

					«Կռունկի» հաստատուն, մեկ միասնական բնագիրը վերաբերում է 1898 թ. (Կ. Կոստանյանցի բաղդատական հրատարակություն): Առկա են «Կռունկ» երգի 22 տարբերակներ, որոնցից ամենակենսունակը Կոմիտասի մշակումն է:	միասին դառնում են աշխարհասփյուռ հայ ժողովրդի խորհրդանիշ:	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 Բուբանիայում:	Ժողովրդական խորհրդանշական, ծիսական երգ է տոնածիսական երաժշտա-բանաստեղծական ժանր՝ բաղկացած 12-13 շրջապական տներից, որոնցից յուրաքանչյուրը, խորհրդանշելով տարվա մեկ ամսվանից մյուսին անցումը, փոխաբերական իմաստով նկարագրում է կենդանիների՝ մեկը մյուսին ուտելը, այսպիսով ներկայացնելով տարեշրջանը և տոմարը:	Երբեմնի Բարեկենդանի ծիսական երգ է, որը մինչև 20-րդ դարի առաջին կեսը կատարվել է պար ներկայացում ծեսի ձևով: Այժմ կատարվում է փոխանցվում է ընտանիքներում՝ որպես կատակերգ: Տարբերակներից մեկը կատարվում է «Արևիկ» մանկապատանեկան համույթում:
15.	Բատուկա	Ժողովրդական պարարվեստ, ծիսական հարսանեկան պարերգ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի, Գեղարքունիքի, Վայոց ձորի, Շիրակի մարզերի համայնքներում:	Տարրի կրողները Արագածոտնի, Գեղարքունիքի, Վայոց ձորի, Շիրակի 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 ("С та ринные армянские театральные представления и пляски", Ереван, т. 1, 1958, стр. 388):	Պարի այլ անվանումներն են Բաթուկա, Բատուլ, Բատուլ: Պարատեսակին հետաքրքրություն և ինքնատիպություն է հաղորդում պարաքայելի 5-րդ և 10-րդ հաշիվների փոքր դադարը կամ զույգ հարվածը՝ «կոտրելով» անընդհատ պարերական 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 պարաքայելով և գրեթե նույն մեղեդիով կատարվում է որպես Բատուկա՝ Շիրակում, Ապարանում, Մարտունիում, որպես Թամզարա:	Երկար ժամանակ կենսավարելով իբրև հարսանեկան պարերգ՝ հետագայում կատարվել է նաև այլ ինքնույնների 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 Բատուկան 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 փոլեքը՝ գործելու Որբեյանի 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, կտելու, տաք կամ սառը եղանակով կոփելու, ջեռուցելու, ջրում մխելու (երկաթը ջրով կոփելը և նրան պողպատի հատկություն հաղորդելը) տեխնոլոգիական, ինչպես նաև օժանդակ փուլերը՝ գործելու ժամանակ: 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 դեղում հանդես է գալիս վարպետի կամ մեղծավոր հարազատներից մեկի որդին:	Ներկայում դարբնոցային ավանդական տեխնոլոգիական հմտությունների վրա հիմնված տարբեր համայնքների արհեստանոցներում և հատկապես Գյումրիի համայնքում դարբինների գերդաստաններ կան, որոնք ժառանգական են և այսօրյում տարածված համքարությունների ավանդույթների կրողներն են: Հարկ է ընդգծել, որ Գյումրիի հարավատեսության միակ համայնքն է, որն այսօր կենսունակ է պահում քաղաքային դարբնության ավանդույթները: Գյումրիի դարբնությունը բացի կենցաղային գործառույթից նաև գեղարվեստական առանձնահատկություններ ունի: Գյումրեցի դարբինները ավանդական դարբնոցային տեխնոլոգիաներով աշխատելու սովորույթը և ավանդական տեխնոլոգիական հմտությունների կրողներն ու փոխանցողներն են:
17.	հաչքարա-գործության վարպետություն	Ավանդական արհեստների հետ կապված հմտություններ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է ամբողջ Հայաստանում: Ավանդույթի համալիր պահպանվածությունն առկա է հատկապես ՀՀ Գեղարքունիքի ու Արագածոտնի մարզերում և Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները Զարագործ վարպետ-քանդակագործներն են, որոնք դեռևս պահպանում են իաչքարի զարդանախշ խորհրդանշանների իմաստաբանության ու իաչքարի՝ որպես սրբազան տեքստի մասին գիտելիքը, ինչպես նաև քարագործության ավանդական տեխնոլոգիական հմտությունները:	հաչքարագործությունը 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: Իաչքարագործության 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: Իաչքարի արվամտահայաց կողմի վրա փորագրված կոմպոզիցիայի հիմնական տարրը իաչն է: Իաչի շուրջ հաճախ պատկերվում են երկրաչափական զարդանախշներ,	հաչքարագործության վարպետության համալիր գիտելիքները և հմտությունները ներառում են ոչ միայն տեխնիկա-տեխնոլոգիական ու կատարողական ունակությունների և տեխնոլոգիական գործողությունների հաջորդականության մասին ավանդական փորձն ու գիտելիքը, այլև իաչքարի զարդանախշերի ու խորհրդանշանների, ինչպես նաև իաչքարի՝ որպես սրբազան հատկություններով օժտված պաշտամունքային օբյեկտի տեքստային իմաստաբանության ու բովանդակության իմացությունները: Իաչքարի վրա փորագրված ամեն մի խորհրդանիշ ունի իր նշանակությունը, որի փոխանցումը վարպետից աշակերտին իաչքարագործության մշակույթային կողմ պահպանման ու վերադարձություն հիմքն է:	Վարպետությունը ներկայումս համալիր կերպով պահպանվում է ավագ սերունդի ջարագործ վարպետների կողմից, ովքեր այն աշակերտության ու աշխատանքային փորձառության ձևավորման միջոցով փոխանցում են հաջորդ սերունդին:

					<p>հավերժության նշաններ, բուսական և կենդանական աշխարհի պատկերներ, ինչպես նաև մարդիկ, հատկապես՝ սրբապատկերներ: Այն համարվում է ճարտարապետական փոքր կոթող:</p> <p>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 ներկայացնում են խորհրդանշների մի ամբողջ համակարգ:</p>		
18.	Տոհմածառ	ազգի պատմության, տոհմի ծագման հետ կապված հիշողության, երևույթների, դեպքերի, գործընթացների խորհրդանշ	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: Ծառկում է ապրել հատկապես 20-րդ դարում և այսօր էլ շարունակում է զարգանալ:	Ամրագրում է ընտանեկան-արյունակից ազգակցական կապերի ուղղահայաց և խորիզոնական շերտերի՝ տոհմի կամ գերդաստանի մասին իրազեկվածությունը, հիշողությունը, տոհմատուների հարատևությունը: Տոհմածառի նախնական տարբերակներն սկստարանի կամ Մուրք 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 ճյուղային 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 ինարավորինս լայն՝ խորիզոնական ուղղություններով:
19.	Ժանեկա-գործություն	ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստ, գեղարվեստական գործվածք	Տարրը տարածված է հատկապես ՀՀ Ծիրակի մարզի Գյումրի, Արթիկ, Մարալիկ և ՀՀ Տավուշի մարզի Դիլիջան, Իջևան քաղաքային համայնքներում, ինչպես նաև Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները տարբեր տարիքի կանայք և աղջիկներն են:	Թելայնութի 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.):	Մոռաց կտորի հիմքի՝ մետաքսյա, բամբակյա, բրդյա, մետաղյա և այլ թելերով ստեղծվող ցանկերն մասնագործվածք: Մետղնագործ ժանյակները գործվում են հանգույց-օղակներով, որոնց շարքերը դասավորվում են միմյանց նկատմամբ շախմատաձև: Հանգույցները երբեք չեն փոխվում և կատարվում են նույն ձևով, միջոցով 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 իերթին իր կատարման տեխնիկայով, զարդանախշերով, այնուհետև՝ դրանց դասավորման կարգով, որը խիստ ինքնատիպ է:	Ավանդական կենցաղում ժանեկագործությունն ունեցել է առօրյա-կենցաղային, գեղարվեստա-գեղագիտական և տոնածիսական գործառնությ: 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 ատեղծում են բարձրարվեստ թանկածնքներ՝ շարունակելով ու զարգացնելով ժողովրդական արվեստի այդ ինքնատիպ ճյուղի 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 հավատալից 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. Շանդեր, 1893 թ. ֆրանսերեն):	Փայտե հմայիլը պայտածն կորագրված 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 սյան վրա: Կենդանիներին պաշտպանելու համար դրանք կախում են կենդանիների վզին, եղջյուրներին կամ գոմի դռանը, սյանը, առատ կարագ ստանալու համար այն կապում	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

						են խնցու 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, քրի, պտղաբերության պաշտամունքների զաղափարներն արտահայտող ազգային ոճի խորիրոգանշաններով ձևավորված կիրառական արվեստի նմուշներ են:	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 ձևավորումներով փայտե հմայիլներ, որոնք լայն կիրառություն ունեն:
21.	Աշուղական սիրավեպ	երաժշտա-պատմողական, երաժշտա-բանաստեղծական արվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ գրեթե բոլոր շրջաններում, հատկապես՝ 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 իսմայիլներում և Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները ժողովրդա-արոճեսիոնալ երաժիշտներն են՝ աշուղները, ինքիաթասացները, վիպերգուները:	Աշուղական սիրավեպերի և դրանց կատարողների գոյության մասին առաջին հիշատակություններն առկա են 5-րդ դարի պատմիչների աշխատություններում (Մովսես Խորենացի, Փավստոս Բուզանդ, Ագաթանգեղոս):	Աշուղական սիրավեպերն ինքնուրույն կամ պրոֆեսիոնալ երաժիշտ-բանաստեղծ կատարողների կողմից մատուցվող իրապատում, հին ժողովրդական կամ նորաստեղծ բանասիրական-քնարական տեքստեր են: Բացի «սիրավեպ» անվանումից, ժանրը հայ ժողովրդի մեջ տարածված է եղել նաև «հեջիաթ», «գրույց», «դաստան», «պատմություն», «ասց» և այլ անվանումներով: Սիրավեպերի սյուժեների հիմքում ընկած են սիրո, գերբնական ուժերի մասին առապաելական 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 իմաստալար գն: Աշուղական սիրավեպերում և ասքերում մեծ տեղ են գրավում հայ վիպերգական ավանդույթում ձևավորված օրինանք-բարեմադոթությունները, ծիսական, հավատալիքային մոտիվները, երաժշտական խորհրդանիշները, 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 իայկականացման ուղիով, որը չի բացառել ընդհանուր արևելյան դասական տեսակի զուգահեռ կենցաղավարումը: Թե՛ ընդհանուր արևելյան (Աշուղ Ղարիբ, Սյուի-Քյարամ, Շահ-Իսմայիլ), թե՛ զուտ ազգային (Սմբատ-Սոֆյա, Սուս-Վարդիթեր, Արտաշես-Սաթենիկ, Վարդ-Մանուշակ) թեմաներ արծարծող սիրավեպերը, շարունակելով գոյատևել, ժողովրդա-արոճեսիոնալ երաժշտարվեստում որոշակի գործառույթային և իմաստային փոփոխություններ են կրել ամբողջական կառույցի մակարդակում:	Սիրավեպերի ժամանակակից կատարումներն էապես տարբերվում են ժանրի 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 իարսանիքների, ինջույքների, սգո արարողությունների ժամանակ: Աշուղական իմաստային սիրավեպերի առանձին դրվագներն այսօր էլ հնչում են հասարակական տարբեր իրադարձությունների ժամանակ, սակայն ժանրը իմնականում 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 իմտություններ	Տարրը տարածված է ՀՀ ամբողջ տարածքում, իատկապես՝ 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	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	Թոնիրը գետնափոր, կավե պատերով վառարան է, որն օգտագործվում է հացաթխման, ավանդական ճաշատեսակների պատրաստման, ինչպես նաև որոշ գյուղերում՝ որպես ջեռուցման միջոց: Այն զանաձև 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	Ներկայում կենսունակ, սերնդեսերունդ փոխանցվող մասնագիտություններից է և թոնրագործ վարպետներ կան շատ գյուղերում: Կան նաև բրուտներ, որոնք ևս թոնրի են պատրաստում, սակայն նրանց հիմնական զբաղմունքը համարվում է կավե կահ-կարասիի պատրաստումը: Թոնրի ժամանակակից սպառողներ են հանդիսանում նաև ազգային խոհանոց ներկայացնող

				<p>հիմնությունների ու վարպետության կրողներ են նաև տղամարդիկ :</p>	<p>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:</p>	<p>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 ուղեղերով 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 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 խորովակ, 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:</p>	<p>ռեստորանները, որտեղ տարածված է թոնրի կիրառությունը:</p>
23.	<p>Լավաշ. ավանդական հացի պատրաստումը, նշանակությունը և մշակութային դրսևորումները</p>	<p>Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ</p>	<p>Տարրը տարածված է ՀՀ ամբողջ տարածքում, հատկապես՝ ՀՀ Արարատի, Արմավիրի, Երրակի, Արագածոտնի, Կոտայքի, Սյունիքի, Վայոց ձորի մարզերի գերազանցապես գյուղական բնակավայրերում:</p>	<p>Տարրի կրողները լավաշ պատրաստելու հիմնություններին տիրապետող կանայք են, սակայն պատրաստման գործընթացի կազմակերպմանը մասնակցում են նաև տղամարդիկ:</p>	<p>Լավաշի մասին հիշատակվում է Գրիգոր Տաթևացու «Գիրք խորցմանց Երիցս երանեալ Սրբոյն Հօրն մերոյ Գրիգորի Տաթևացոյն» աշխատությունում (14-րդ դար) և 1457 թ. ձեռագրի հիշատակարանում («Հայերեն յիշատակարաններ», Մատենադարանի թիվ 4746 ձեռագիրը «Ճաշոց», գրիչ՝ Յոհանես Մանգասա ռեւեց, Արճէշ): Լավաշի մասին ավելի ուշ շրջանի հիշատակություններից է Վ. Հացուկու «Ճաշեր և խնձոր» հին Հայաստանի մեջ» աշխատությունը (Վենետիկ, 1912):</p>	<p>Լավաշն ավանդական հացատեսակ է, օվալաձև, 23 մմ հաստությամբ, երկարավուն՝ մոտավորապես մեկ մետր երկարությամբ, մեկ մետր լայնությամբ, թեթև՝ շուրջ 200-250 գրամ քաշով է: Այն պատրաստում են ցորենի այլուրի ու ըլի շաղմախման միջոցով ստացված խմորից՝ երբեմն թթմամորի ու աղի կիրառմամբ: Լավաշը թխում են թոնրում: Հայաստանի տարբեր շրջաններում պատրաստված լավաշի տարատեսակներն ունեն որոշակի տարբերություններ՝ պայմանավորված ցորենի տեսակով, ինչպես նաև թխվող հացի չափսերով: Լավաշը եգակի հացատեսակ է, որը կարելի է մինչև վեց ամիս չոր վիճակում պահպանել: Վառելիք և աշխատած խնայելու նպատակով լավաշը շատ ընտանիքներում թխում են միանգամից մեծ քանակությամբ: Երբեմն ձմռան համար անիրաժեշտ պաշարը թխում են աշեն վերջին: Լավաշի պատրաստումը, օգտագործումը ենթադրում են նաև բանավոր ավանդույթների պահպանում և փոխանցում:</p>	<p>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 գոյա՝ օգտագործելով լավաշի կտոր:</p> <p>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 զոյգի ուտելիս՝ տան շեմին լավաշ դնելու արարողությամբ: Լավաշն օգտագործվում է ժողովրդական և ընտանեկան տոների, սգո և ծիսական հացկերությունների ժամանակ: Ժամանակակից շուկայական պահանջների համաձայն լավաշը կիրառվում է ամբողջական, կտրատված, ինչպես նաև չորացված ձևերով:</p>
24.	<p>Գաթայի պատրաստումը և մշակութային դրսևորումները</p>	<p>Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ</p>	<p>Տարրը տարածված է ՀՀ ամբողջ տարածքում, հատկապես ՀՀ Գեղարքունիքի, Կոտայքի, Սյունիքի, Երրակի մարզերի համայնքներում և Երևանում:</p>	<p>Տարրի կրողները գաթայի պատրաստման հիմնություններին տիրապետող կանայք են:</p>	<p>Գաթայի վերաբերյալ վաղ հիշատակություններից հայտնի են Վարդան Այգեկցու (13-րդ դար), Պարսում Տրապիզոնցու (16րդ դար) երկերը, որոնցում «գաթա» արվանքով կիրառված է որպես քաղցր խմորեղեն:</p>	<p>Քաղցր թխվածք, որը պատրաստվում է յուղով, կթաթով, 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,</p>	<p>Գաթան տոնածիսական համակարգի ուտելու է, որի կլոր ձևն առնչվում է արևի պաշտամունքի հետ: Հայաստանում հանդիսավոր և տոնական օրերին (Սկրտություն, հարսանիք, իուղարկավորություն 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</p>

						տափակ, հարթ մակերեսով փայտե զարդանախշիչը (զաթանախշիչ): Դրանով զաթայի վրա հիմնականում պատկերում են արևի և լուսնի նշաններ: Գոյություն ունեն զաթայի ամենատարբեր բաղադրատոմսեր, որոնք տարբերվում են խմորի ու խորիզի տեսակով և ձևով՝ կլոր, քառակուսի, ուղղանկյուն, շեղանկյուն, մեծ, փոքր և նախշազարդ:	տոնակատարությունների ժամանակ, այլև դարձել է ամենօրյա ուտեստ: Հարսանիքների ընթացքում զաթայով պարի կատարումն ամուսնացողների ընտանիքին բախտավորություն ապահովելու խորհուրդն ունի: Կլոր զաթայի մեջ ընդդեմ կամ մետաղադրամ են դնում և հավատում, որ այդ կերպ ևս նպաստում են ընտանիքի բարորությանն ու հաջողությանը, իսկ մետաղադրամը գտնելը հաջողություն է բերում:
25.	Հայկական տառարվեստը և դրա մշակութային դրսևորումները	Ժողովրդական կիրառական արվեստ	Տարբը 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, մանրանկարիչներ, գորգագործներ, արծաթագործներ, ինչպես նաև ինքնուսանիստներ 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 Կռամշապուհ թագավորին: Ստեղծված քաղաքական իրադրության և սեփական գիրն ունենալու ցանկությամբ տոգորված՝ երկրի առաջին դեմքերի պատրաստակամության շնորհիվ 405 թ. ստեղծվեց Մաշտոցյան այբուբենը: Այբուբենի ստեղծումը ներկրի առաջին դեր ունեցավ հայ ժողովրդի պատմության ամբողջ ընթացքում: Դրանով սկիզբ դրվեց հայ ինքնուրույն և թարգմանական թարգմանական գրականությանը, որն այնուհետ զարգացման լայն թափ ստացավ, թարգմանվեց Սուրբ Գիրքը, գրվեցին հայ պատմագրության նշանակալի երկերը, որոնք վայսր էլ այդ շրջանի պատմության անկոխարինելի աղբյուրներն են: Գրի ստեղծումից անմիջապես հետո վաճառքին կից բացվեցին դպրոցներ, վարժարաններ, որոնցում ուսուցանվում էր հայկական այբուբենը: Թաճանաչությունը 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 գլուխից գրեթե անմիջապես հետո, հայ ուխտավորները Երուսաղեմ այցելելիս թողել են նաև տարաբնույթ վիմագիր իիշատակագրություններ, 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 փոխանցություններով պայմանավորված՝ այբուբենն են սուտը գործել ևս երկու զրաշնան՝ Օ և Ֆ տառերը: Հայկական այբուբենն աննշան փոփոխություններով գործառվում է ցայսօր՝ ունենալով գրատեսակների զարգացման երեք խոշոր՝ 1. երկաթագիր, որն	Հայկական այբուբենի կիրառական նշանակությունները լայն ասպարեզ են բացում ուսումնասիրողների համար, մասնավորապես, նրա դրսևորումներն այլաբեզու 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 է գրի են առնվել նաև լատիներեն, արաբերեն, լեհերեն, ռուսերեն, թուրքերեն և այլ լեզուներով տեքստեր, որոնք միջմակութային փոխանցությունների լավագույն դրսևորումներ են և վկայությունը հայկական այբուբենի ճկունության: Այս հանգամանքով այն բացառիկ տեղ է զբաղեցնում այլ այբուբենների շարքում: Հայկական տառերը ծառայել են նաև հայ ծանկագրության 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 զուլվագործոց 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 դրսևորման 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 մարդկանց ու Նոր գաղափարներ ներշնչել: Իր լոյության ավելի քան 1600	Պատմական տեսանկյունից հայկական այբուբենի տառատեսակների կենտրոնականությունը փաստվում է այն հանգամանքով, որ այն մշտապես զարգացման ընթացքի մեջ է: Պատմական համատեքստում դիտարկելի են նաև այբուբենի այնպիսի դրսևորումներ, ինչպիսիք են ծանկագրությունը, այլաբեզու 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 Ձուղայի մանրանկարչական դպրոցներում: Մշակութային տեսանկյունից հայկական տառարվեստի կենտրոնականությունն 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: Երկրայում 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, թանագարանային նմուշների ցուցադրությունները: Այս առումով հայկական զբաղվեստի բացառիկ շտեմարան է «Մատենադարան» Մ. Մաշտոցի անվան հին ձեռագրերի գիտահետազոտական ինստիտուտը, որը հայկական ձեռագրատեղծման և

					<p>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 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 ռատմամասիրողների 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:</p>	<p>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 իերթականությամբ), այլև 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, ռսկեղջյուրյուն և արծաթագործություն, փայտի և քարի փորագրություն և այլն:</p>	<p>տառատեսակների տարածման հիմնական օջախներին է: Այն իրականացնում է մշակութային տարբեր միջոցառումներ՝ նպաստելով ոչ նյութական մշակութային ժառանգության այս տեսակի կիրառանցմանն ու հանրահռչակմանը: Հայրուրամյակների ընթացքում ստեղծված հայկական այբուբենի գեղագրական տարբերակները խիստ բազմազան են, իսկ ընձեռած հնարավորությունները անսահման: Իբրև օրինակ կարելի է մատնանշել մերօրյա Նորաոճ գրատեսակները, որոնք ստեղծվում են հիկ ու Նորի շնորհալի համադրումներով՝ ծառայելով նորագույն տեխնոլոգիաների հայաֆիկացմանն ու համակարգչային աշխարհում հայկական այբուբենի ամրապնդմանը:</p>
26.	Մրգից օղիների պատրաստում	ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, մրգերի վերամշակում	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի, Լոռու, Վայոց ձորի, Սյունիքի, Արարատի, Արագածոտնի մարզերի, Արմավիրի, Արագածոտնի մարզերի համայնքների գյուղական բնակավայրերում, որոնք համարվում են Հայաստանի այգեգործական շրջանները:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի, Լոռու, Վայոց 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 գյուղթերթների 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 Զարահունջ համայնքում թորվող թթի օղին, որի «Զարահունջ» պիտակով արտադրությունն սկսվել էր դեռ 1948 թվականից: Գյուղական տնտեսություններում օղի պատրաստելու տեխնոլոգիան ժամանակի ընթացքում համարյա փոփոխությունների չի ենթարկվել և նույն 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, ամրացնում և լցնում գետնափոր կոպալտ հորերի ու տակառների մեջ, իսկ ներկայումս՝ պլաստմասայե խորը տարաների մեջ և փայտե հավանգով անընդհատ խառնում: Եղանակային պայմաններից կախված՝ երկու շաբաթից մինչև մեկ ամիս ժամանակամիջոցում խյուսը հատնախում է: Օղի թորում են պղնձից պատրաստված կաթսաներում, այսօր՝ նաև չժամգուսնվող պողպատե կաթսաներում, որոնք դնում են խարույկի կամ վառվող թուրի վրա, խմորով ծեփում են կաթսան ծածկող ձագարի և խորովակի որոշ հատվածներ, որպեսզի գոլորշին դուրս չգա: Թորված օղին խորովակի մյուս ծայրից լցվում է հատուկ տարայի մեջ: Այնուհետև ցերմաչափով ստուգվում է դրա խտության՝ ակտիոլի աստիճանը: Մաքուր և սպիտակային բարձր աստիճանի օղի ստանալու համար այն կրկնակի են թորում:	Տարբեր մրգերին բնորոշ համային հատկանիշներով առանձնացող օղին, բացի առօրյա կիրառման և իյուրասիրության մշակույթին բնորոշ տարր լինելուց, նաև բուժական նշանակություն ունի. ըստ ժողովրդական պատկերացումների՝ բարձրացնում է արյան տոնուսը, մանրէազերծում օրգանիզմը: Հատկապես հարգի են թթի, հոնի, վարի տանձի և ծիրանի օղիները: Օղու պատրաստման իմտությունների պվանդույթը և գիտելիքները փոխանցվում են սերնդեսերունդ: Այն առօրյա և տոնական ուտեստի կարևոր բաղադրիչներին է: Տեսական օղու համի և որակի գաղտնիքը թորման կանոնները և իմտությունը 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 տոնեսական նշանակություն: Բարձրորակ արտադրանքը մրցումակ է, քանի որ հասարակության որոշ խավերի շրջանում մեծ պահանջարկ ունի: Ավանդույթի շարունակականության դրսևորում է վերջին տարիներին ՀՀ Սյունիքի մարզի Զարահունջի համայնքում «Թթի փառատոնի» իրականացումը, որի ընթացքում մասնակիցներն ականատես են լինում ոչ միայն «թուք 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 Մտրաբոնի իլիշտակա-գրություններում նույնպես	«Մածուն» բառի արմատը հայերեն է: Ըստ Հ. Աճառյանի «Հայերեն արմատական բառարանի»՝ ստուգաբանվում էրպես մածուցիկ, կաշոդ, մակարորո: 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 պիտը բաղադրություն ունի, իսկ ոչխարի կաթով պատրաստվածը սովորաբար ծորող է լինում: Մածունի բաղադրությունը հիմնականում կախված է կաթի բաղադրությունից: Կաթը	Մածունը լայն գործածության ամենահին կաթնամթերքներից է, որը շատ են օգտագործում Հայաստանում: Ունի մի շարք իիվանդություններ (աղիքային կամ նյութափոխանակության խանգարումներ, թունավորումներ) կանխարգելող և բուժիչ նշանակություն: Այն օգտագործում են բնական վիճակում, ինչպես նաև պատրաստում են տարբեր կերակրատեսակներ՝ թանապուր, մածնապաս, մածնաջուր՝ թան: Գյուղական բնակավայրերում պատրաստում են նաև քամած մածուն, պահածոյացված մածուն (քամված և ջրազրկված մածունը կարագով), մածունի մածուկ (քամված և

					<p>նշվում է, որ հնում հայերը բուսական և մայիսի սննդից բացի օգտագործել են տարբեր կաթնամթերքներ: Նույնը հաստատվում է նաև Ասորեստանի Սարգոն թագավորի (714 թ. մ. թ. ա.) սեպագիր արձանագրություններով: Հնույն պատմաբան Հերոդոտոսի (484-420 թթ. մ. թ. ա.) հավաստմամբ հայ վաճառականներն առաջատարն ավերով նավարկում էին Բաբելոն, խորեզմ, Հնդկաստան, Չինաստան և այլ երկրներ՝ բեռներով հալած յուր, 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:</p>	<p>եռացնում են, սառեցնում մինչև 35-40 C աստիճան, մերում բնական 1.0% մակարդով կամ իին մածունից պահած մերանով: Անցյալում գյուղերում մերան ցինելու դեպքում օգտագործել են նաև մակարդախոտ կամ կաթնախոտ: Մածնով լի տարան փաթաթում են և դնում տաք տեղում՝ 45 ժամ, մինչև մակարդի առաջացումը, որից իետու պահում են սառնարանում, որպեսզի սառչի և պնդանա:</p>	<p>ջրագրված մածունը հալած յուրով), տոմաստ (մածունի մածունի, կաթի և մածնակարագի խառնուրդ) իովկուլ (մածունի մածունի, կաթի և թալմ շոդի խառնուրդ) և մածնակարագ:</p>
28.	Ավանդական գորգագործություն	ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի հետ կապված իմտություններ և գիտելիքներ	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում, հատկապես Շիրակում, Լոռիում, Մյուսիքում, ինչպես նաև մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր 10 մարզերի գյուղական և քաղաքային համայնքների և մայրաքաղաք Երևանի տարբեր տարիքի կանայք են:	<p>Գորգագործության հնագույն պատմության մասին են վկայում հնագիտական պեղումների նյութերը: Ուտայանկության 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.):</p> <p>Գործվածքի մնացորդներ, բոլոր թելերի կծիկներ, թելերի փաթույթներ գտնվել են նաև Կարմիր բլուրի պեղումների ընթացքում: Հայաստանում ամենահին գործվածքի մնացորդը պահվել 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 ուտայանկության և գորգագործության զարգացմանը: Հայաստանում ուտայանկության ծագման վաղեմությունը հաստատում են ինչպես նյութական մշակույթի մնացորդները, այնպես էլ գրավոր նյութերը: Գորգագործությունը և կարգվածագործությունն իրենց ծաղկման 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: Խուլացի ճանապարհորդ Մարկո Պոլոն (13-րդ դ.) իր ինչոդություններում նկարագրել է մի շարք քաղաքներ (Կոնստանդնուպոլիս, Մեքսոպոլիս), 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 գորգագործների իրենց արտահայտությունն են գտել հետագա դարերի գորգերի և կարպետների</p>	<p>Գորգը գործում են փայտե դազգահի վրա բոլորյա, 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 իմտությունները փոխանցում երիտասարդ աղջիկներին: Գորգի գործվածքն իրենից ներկայացնում է հենթաթելերի և իորիզոնական բեկված միջնաթելերի հանգույցների հյուսվածք, որի երկու ծայրերին կան կարպետած և իյուսված մասեր՝ «կտավ» կամ «աստառ», վերջինս կազմում է գորգի հանգույցների շարքի ինքնը, 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: Չարդանախշային համակարգից ելնելով՝ գորգերը բաժանվում են խմբերի՝ պատկերային, բուսածաղկային, երկրաչափական, վիշապազորգ, 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», «Արծի», «Վիշապի կռվի տեսարանով», «Գուխար» 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 «Դագիրիկ» գորգն է (մ.թ.ա. 5-4-րդ դդ.), որի որդան կարմիրով ներկված լինելը</p>	<p>Հայկական գորգի կենտրոնականության վկայությունը դրա մշտական կիրառությունն է: Այն օգտագործվում է բնակարաններում, պետական կամ իրասարակական տարբեր կազմակերպությունների տարածքներում և եկեղեցիներում՝ որպես պատերի կամ հատակի հարդարանք, ինչպես նաև հարսանեկան և թաղման ծեսերի ժամանակ: Ներկայումս գորգագործությունը որպես ձեռագործ արտադրանք շարունակում է եղյալուեղ 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 ինիտատրամը, «Հուլիանես Շարամբեյանի անվան Ժողովրդական ստեղծագործության կենտրոն» պետական ոչ առևտրային կազմակերպությունը, Հենրիկ Բգիթյանի անվան գեղագիտության ազգային կենտրոնի մարզային մասնաճյուղերը, ինչպես նաև հայորդաց տներն ու ուսումնարանները: Վերջին տարիներին «Ժողովրդական արվեստի հանգույց» կրթամշակութային ինիտատրամի իրականացրած հայկական գորգի և կարպետի տարբեր տեխնիկաների ուսուցման և տարածման դաշընթացների ծրագրի արդյունքում ՀՀ տարբեր մարզերի հայուրակոր երեխաներ տիրապետում են ոչ միայն գորգագործության, այլև կարպետի հնագույն՝ շուլալ (գիլի) և թեք օղմոսը (սումախ), ինչպես նաև քեջիմ և մեզար տեխնիկաներին: Բացի այդ, «Տորքի որդեգրում» ծրագրի շրջանակում վերապատրաստվում են հանրապետության տարբեր համայնքների հանրակրթական դպրոցների «Տեխնոլոգիա» առարկայի ուսուցիչները,</p>

					կատրաստման եղանակների, զարդանախշերի ղեկավարման և գույների ընտրության մեջ: 19-րդ դ. սկսած նկատվել է գորգերի արտադրության աշխուժացում: Գորգագործությունը Հայաստանում ամենատարածված արհեստներից է եղել նաև. նախախորհրդային և. խորհրդային շրջաններում:	գիտականորեն ապացուցված է: Մրաբ պատմիչները նշում են, որ ժամանակին եվրոպական շուկաներում ամենաարժեքավոր գորգերը հայկական գորգերն էին, որովհետև դրանք պատրաստված էին բարձրորակ բրդից և. ներկված դիմացկուն կարմիր ներկայնությամբ, որի հետ կապված էլ հայկական գորգերը արաբական աշխարհում հայտնի էին «քրմզ» (կարմիր) անունով: Գորգերի մնացած բոլոր ներկայություններն ստացվել են զանազան բուսականություններից: Քսական ներկայությունները 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:	իրականացված է: Որպեսզի առարկայի նախապատկերներն ընթացքում նաև. գորգագործություն սովորեցնեն երեխաներին: Բացի ուսուցիչներից, ծրագրին մասնակցում են նաև. տարբեր տարիքի կանայք և. աղջիկներ: Մկանդական գորգագործության կենտրոնավորված ապահովվելու նպատակով իմնադրումս իրականացնում է նաև. հայկական մետաքս գորգի ավանդույթի վերականգնման և. պահպանման ծրագիր, որի շրջանակում իմնադրամի աշխատողները, մասնակցելով մետաքս գորգեր արտադրող ստամբուլահայ հայտնի վարպետ Ս. Շիրիկյանի վարպետության դասընթացներին, տիրապետել են մետաքս գորգ գործելու հմտությանը և. տեխնիկական առանձնահատկություններին և. ներկայում գործում են մետաքս գորգեր, որոնք տարբերվում են զարդանախշային ինքնատիպությամբ և. որակով:
29.	Թամզարա	Ժողովրդական պարարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Արագածոտնի, Գեղարքունիքի և. Ծիրակի մարզերի գյուղական և. քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները կրտսեր, երիտասարդ, միջին և. ավագ տարիքի մարդիկ են:	Բուն Թամզարա անվանումը հայտնի է որպես զյուրաքաղաք 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, և. արհեստներով: Ունեցել են եկեղեցի՝ Ս. Թազավորը, 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 լուսացվել է նաև. այլ պարագետների կողմից: Հայկական ժողովրդական պարերի հայտնի բեմադրիչ Վ. Արիստակեսյանի գրանցումը, որը նույն ժամանակաշրջանին է պատկանում, պահվում է Երևանի Ե. Չալոբեցի անվան զբոսայգու 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 թռչիլների Թամզարան սահուն և. փոքրիկ հանդիսավոր շարժումներով էպիկական պարերգ է: Զեռքերը բռնում են ճկույթներից, պարում են «երկու զնալերկու դառնալ» աչ ուղղությամբ պարածնով: Ըստ Սրբ. Լիսիցյանի՝ անցյալում դրանք պարել են ազգային էպոսներ երգելով, որոնք ձուներ են տարբեր պատմական իրադարձություններին ու. հերոսներին: Այս պարերի իմասական 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. իարսանիքներին: Փոխանցում և. ապահովվում է նաև. Ֆորմալ և. ոչ Ֆորմալ կրթական իաստությունների միջոցով, քանի որ Թամզարա պարն առաջնային տեղ է զբաղեցնում ավանդական պարերի դասավանդման ծրագրերում:
30.	Թառը և. թառագործությունը	ավանդական երաժշտական մշակույթ, կատարողական արվեստ, նվագախումբ-նագործություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Ծիրակի, 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 պատկերազրության և. ժողովրդական բանահյուսության մեջ: 18-20-րդ դդ. հայերն Նվդրկովկասի լավագույն թառագործ վարպետներից էին: Հայ նվագարանագործ վարպետները և. երաժիշտները հրավիրվում էին աշխատելու նաև. Թիֆլիսում, Բաքվում, Կիրովոքաղաքում, Նախիջևանում, Հյուսիսային Կովկասի, Միջին Ասիայի և. Դարսկաստանի տարբեր բնակավայրերում: Թառահար երաժիշտները երկուսերը էին ունենում վերը նշված տարածքներում,	Թառը լարային կամիթային ընտանիքի բազմալար, կորթավոր նվագարան է: Ունի թավ, հարուստ գունեղանգով, հզոր հնչողություն, ինքնատիպ տեմբը: Նվագարանի տեխնիկական և. կատարողական ինստրավորությունները լիարժեք են, որի շնորհիվ հնարավոր է ինչեցեքել արևելյան և. եվրոպական ցանկացած ոճի բարդ ստեղծագործություն: Կիրառվում է իբրև մենակատարային և. անսամբլային նվագարան: Հայկական թառի տեմբրային յուրահատկությունները կապվում են նվագարանի չափերի և. նախընտրելի իումբատեսակների հետ՝ իրանը թթեուռ ծառի միակտոր բնափայտից, կորձ՝ 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, արծաթ և. պղնձե լարեր), ինչը բնորոշ է նստակյաց ժողովուրդների մշակույթին: 1907 թ. կոմպոզիտոր Վարդան Բունին երևանում ստեղծեց Արևելյան մեծ նվագախումբ, որը հետագայում վերածվեց	20-րդ դարի երկրորդ կեսից սկսած՝ Հայաստանում թառի ուսուցման 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 հաստուկ տեղծագործություններ գրել պրոֆեսիոնալ թառահարների համար, որոնք միասնաբար են վերը նշված երկու մշակութային առանձնահատկությունները՝ իրենց ընդունելով ազգային երաժշտական աշխարհայացքը: Դրա շնորհիվ ձևավորվեց և. ներկայումս կենսունակ է թառի կատարողական արվեստի հայկական ինքնուրույն դպրոցը: Թառի կատարողական վարպետության կենտրոնավորված ապահովվում է Ֆորմալ և. ոչ Ֆորմալ կրթական համակարգի միջոցով, ինչպես նաև. ինստիտուցիոնալ

					իրպես մենակատարներ, հանդես էին գալիս աշուղների և սագանդարների անամբներում հացողությամբ համագործակցելով նաև այլազգի երաժիշտների հետ: Անվանի երաժիշտներից էին Բալա Օղի 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:	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 հՆՄՀ-ի տարբեր քաղաքներում:	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 խաղողագործության զարգացած գոտիներում՝ իլիմականում և 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 Ուլարտական թագավորությունում՝ իլիմականում Վանում, Արճեշում, Արարատյան հովտում մ.թ.ա. 7-8-րդ դարերում գինու մշակույթի մասին: Հետագա շրջաններում անդրադարձներ կան Ամիրդովլաթ Ամասիացու, 16-րդ դարի պատմիչ Անանուկի երկերում: Գինեգործության վերաբերյալ առավել մանրամասն իիշատակություններ 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 համայնքի կից գտնվող հնձաններում: Խաղողը լցնում էին հնձանի վերին հատվածի՝ առագաստի մեջ, որտեղ տղամարդիկ այն ոտքերով տրորում էին (երեխաներին կնքելիս տղաների ոտքերին էին մեռու քսում, որ գինի տրորեն, և աղջիկների ձեռքերին, որ խմոր հունցեն): Քաղցուն հոսում էր առագաստի մոտ պատրաստված կավակերտ իորի մեջ, որը կոչվում է զուբ, այնտեղ նստվածք տալիս, մասամբ զտվում, ապա հոսում գետնափոր կրապատ հորերի (տաքար) կամ կարասների մեջ: Քաղցուն այդ տարաների մեջ աստիճանաբար հատնանում էր, վերածվում քաղցրավուն մածառի, այնուհետև՝ քառասուն օրվա ընթացքում դառնում գինի: Հասունացած գինին պահպանում էին մառաններում, գետնի մեջ թաղված կամ վերգետնյա կարաններում, 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 իրումքի մշակման եղանակ: Բերքահավաքի տոնածիսական արարողությունների բացումը համարվում է խաղողակութի, գինու օրինության 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 ժողովրդագրոֆե-սիոնալ երաժիշտները և ինքնուս նվագածուներն են:	Մասնագիտական ուսումնասիրությունները փաստում են, որ մեղեդին նախաքրիստոնեական շրջանում հնչել է որպես արևազայի մեղեդի, արևի իիմն. բնության պտղաբերության ծիսակարգի բաղադրիչ: Այդ տեսանկյունից, համեմատելի է Ե. Շնորհալու հեղինակած հայտնի «Առավուտ լուսույ» երգ-արդթի 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 մոզական միջոց:	Սահարին ազատ-հանկարծաբանական բնույթի ծիսական մեղեդի է: Հայաստանում հնչում է իիմնականում ավանդական գուռնայով, դուդուկով և քամանչայով: Բնորոշ է պտղաբերություն (բնության, վարդկանց), սերնդած մարմավորող հնամենի 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 գյուղական շաբաթօրյակների, ընտրությունների ժամանակ՝ երաժշտության հնչյունների միջոցով մարդկանց համախմբելու նպատակով:	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 հնամենի կանչային, վերածննդի իմաստային շերտին:
33.	Սուրբ Թադեոս առաքյալի վանքի ուխտագնա-ցույթունը	ժողովրդական իսկատալիք, տոն, քրիստոնեական ուխտագնացություն	Տարրը տարածված է երևան քաղաքում, ՀՀ Գեղարքունիքի և Կոտայքի	Տարրի կրողները Հայ առաքելական եկեղեցու իետևորդների իամայնքն է,	Սուրբ Թադեոսի (Թադեի) վանքը համարվում է քրիստոնեության հաստատման առաջին վկայություններից	Ըստ ավանդության՝ վանքում ամփոփված է Թադեոս առաքյալի մարմինը, ինչը համաշխարհային քրիստոնեական դավանանքի	Ս. Թադեոս վանքը և նրա շուրջ ծավալված ուխտագնացությունն իրանում հայկական դարավոր մշակութային

			<p>Մարզերում, Հայ առաքելական եկեղեցու Թավրիզի և Թեհրանի թեմերում, Իրանի հայաբնակ շրջաններում:</p>	<p>Հայաստանում և այլ երկրներում իրանահայ համայնքը, Իրանի Իսլամական Հանրապետության հայ բնակչությունը:</p>	<p>պատմական Հայաստանում: Այն գտնվում է պատմական Արտազ գավառում, ժամանակակից Իրանի Մակուի շրջանում: Կառուցվել է Հայ առաքելական եկեղեցու իիմարտիի համարվող առաքյալներից Թադեոսի հիշատակին, որն ըստ ավանդության, քրիստոնեություն տարածելու համար հայաձմեջ և սպանվեց 44 թ.: Ս. Թադեոսի վանքը իիմարտումից 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 ինքնույն կղզակ 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՝ Մենավորի վանք ծածկանումով դառնում է հայկական զինատար խմբերի՝ դեպի Վասպուրական տանող ուղղության տարանցիկ հանգույց՝ ընդունելով 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</p>	<p>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, ղեկավարամուշեղի ճանապարհներով: Նպատակն էր՝ Ս. Թադեոսի վանքի մասին զիտելիքի շրջանառությունն ուշադրության կենտրոնում պահելը, տարածքի հայաթափման արդյունքում վանքի երբեմնի փառքը վերականգնելը, քանի որ իստկապես 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, ազգականներով խմբերով, ընկերներով, սրբավայր այցելությամբ, ժողովրդական երաժշտությամբ, թմբուկների զարկերով, պարերով, խնջույցով, մատաղի արարողություններով, մկրտություններով վերահաստատվում են համայնքային և ընտանեկան կապերը, տեղի է ունենում պատմական հիշողության վերաթաքնման, ճանաչում, փոխանցում և մշակութային երկխոսություն: Ժամերգությունից հետո կատարվող Ջորոհների 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 Մարդարյանի գլխավորությամբ:</p>	<p>Ներկայության և շարունակականության, մշակութային, կրոնական ինքնատիպությունը պահպանելու ջանքերի ու իացողումների առանձնահատուկ երկխոսության դրսևորում է: Ուխտագնացությունը, թեպետ վերականգնվող երկարատև ընդմիջումից հետո, պահպանում է հայերի ավանդական մշակույթում տարածված ժողովրդական ուխտագնացությունների իիմական 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 ինքնարույն 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 հաղնեպ իարգանքի ու Միաժամանակ, ուխտագնացությունը համալրում, հարստացնում և իիմնավորում 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 վարդապետ վկայությունների պահպանությանը, Իրանում հայերի պատմամշակութային ժառանգության ինքնարոշակմանը, Հայաստան-Իրան մշակութային, տնտեսական կապերի աշխուժացմանը, փոխճանաչողությանն ուր ինարավորությունների բացահայտմանը: Ուխտագնացությունը ինարավորություն 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 օրոգիական կապերը և խմբային ինքնության, պատմության շարունակականության փոխանցումն ու զարգացումը: Այս առումով առանձնահատուկ է երևանի Սուրբ Հովհաննես եկեղեցու հավատացյալների համայնքը, որը 2007 թ. ամեն տարի ուխտագնացություններ է իրականացնում Ս. Թադեոսի վանք:</p>
--	--	--	---	--	---	---	--

					անցատվում է Էջմիածնի Ամենայն Հայոց կաթողիկոսությունից և միացվում Մեծի Տանն Կիլիկիո կաթողիկոսությանը:		
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 վաշտոնական տոնացույցի մեջ՝ որպես Քրիստոսի հարությունից հետո նրա համբարձման տոն: Քրիստոնեական տոնադավար 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 երգավիճսի ինքնատիպ նմուշներ:	Հաս Մարկոս և Ղուկաս ավետարանիչների՝ Ս. Հարությունից հետո Քրիստոսը 40 օր երևում էր իր աշակերտներին և իր վարդապետությունն ուսուցանում նրանց: Վերջին իսկոնիական ժամանակ օրինեց ու պատգամներ տվեց առաքյալներին, որից հետո համբարձեց երկինք: Քանի որ Ս. Հարության տոնը 35 օրվա շարժականություն ունի, իսկ Համբարձումը 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 իսկոնիությունները որոշ վայրերում անվանում են Վիճակ, Ջանգույում կամ Կաթնապրի տոն: Ավանդաբար Համբարձման օրվա ժողովրդական տոնակատարություններն սկսվում էին տոնին նախորդող չորեքշաբթի օրը: Որոշ շրջաններում այդ օրն անվանում էին «Շաղկամոր կիրակի»։ Շաղկամայրը, ըստ ավանդության, քրիստոնյա Վարվառե կույսն է, որը փախչելով կռապաշտ հորից, ապաստանում է Արայի լեռան քարանձավում: Հայրը իետապնդում է աղջկան, գտնում և հենց ապաստանում սպանում դստերը: Նահատակվելուց առաջ Վարվառեն խնդրում է Աստծուց, որ ծաղիկ և կարմրուկ հիվանդություններ ունեցող մանուկներ բժշկվեն իր անունով: Աստված կատարում է նրա խնդրանքը և Վարվառեի բարեխոսությունը խնդրող ծնողների գավակներն ազատվում են այդ հիվանդություններից ու շուտափույց բժշկվում: Ժողովրդական տոնահանդեսի ծեսերի գլխավոր ուղղվածությունը սերնդաճն ու առատությունն ապահովելն էր, ինչն արտացոլվել է նաև «Սասունցի Դավիթ» ժողովրդական եպոսում (Ծովինարը Եպոսի հիմնադիր Սասնաարով և Բաղդասարով հղիանում է Համբարձման տոնին խմած ջրից, իսկ Վանի պատումներով Համբարձման կախարդական գիշերը Միերի փակված այրի դուռը բացվում է, և Միերի 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 ապահովող» գիշերային ծեսեր, խարույկահանդեսներ, երգի և ծաղկահարդարման մրցույթներ, բուն տոնի ցերեկը՝ ծաղկազարդարումներ, ծաղկանվերներ, բուսական և կաթնային զոհաբերություններ, գուշակություններ: Տոնահանդեսի բոլոր փուլերը հազեցած 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):	Համբարձում/Վիճակի տոնահանդեսը մեծ լիցք է հարդորել 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 իմասականում 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, կփ մեջ լցնում 7 աղբյուրի ջուր, իրենց նշանները գցում ջրի մեջ ու Համբարձման գիշերը «աստղունք» դնում, այսինքն՝ դրանք հանձնում աստղերի խորհրդին, առափույան, ծաղիկներով զարդարված, երգելով շրջում բնակավայրերի թաղամասերում, ծաղիկներ նվիրում, հետո հանդիսատեսների ներկայությամբ, մենակատարներով և խմբային երգերով հատուկ իսկոնիապարությամբ՝ 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 սերնդներումը ժառանգորդումը: Տոնահանդեսը ոչ միայն կրկնում է ավանդակներ, 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.	«Չատիկ, Սուրբ Հարության տոն, Սուրբ Չատիկ»	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 Երևանում:	Չատիկը շարժական տոն է և նշվում է զարևոտային օրահավասարին՝ մարտի 22-ին հաջորդող լուսնի լուսնի հաջորդ կիրակի օրը,	Չատկական տոնահանդեսն իր բնույթով համապատասխանում էր բնության, այդ թվում՝ մարդկային կյանքի հարության իմաստին: Հողն արթնացել էր	ԽՍՀՄ փլուզումից հետո Չատիկի տոնահանդեսն զգալիորեն վերածվել և ակտիվացել է: Ներկայում կենտունակ է և նշվում է իրմասկանում

				երևանի բնակիչներն են:	այսինքն, մարտի 22-ից հետո 35 օրվա ընթացքում ընկնող կիրակին: Ավանդական մշակույթում Չատիկն ընկալվել է որպես ծնունդ «մեղայությանը» 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: Չատիկին նախորդող շաբաթվա բոլոր օրերը տոնական էին, իսկ շաբաթ օրը խորհրդանշվում էր նորոգվող կյանքի հայկական բանահյուսական «կարմիր-կանաչ» բանաձևով՝ «Չատիկ շաբաթ, կարմիր հավկիթ, արև, կանաչ են սար ու ձորեր»: «Կարմիր հավկիթը» կարմիր ներկված ձուն տոնի ժողովրդական և քրիստոնեական պաշտոնական խորհրդի՝ մահվանը հաջորդող հարության խորհրդանշն է և լայնորեն ներառված է ժողովրդական ծեսերում:	իր կենսունակության բարձրակետում, և կոտոշները կարմիր ներկած եգները տղամարդիկ դաշտ էին տանում «պատելու ծյունի հետ ունեցած կենսացությունից ծոցվոր դարձած (հոիացած) հողի վրա»:	14-րդ դարի հայ աստվածաբան Սուրբ Գրիգոր Տաթևացին ձուն կարմիր ներկելու մասին ասում է. «Միայն Չատիկն ենք ձու ներկում, որովհետև ձուն օրինակն է աշխարհի և ինչպես իմաստուններն են ասում, «դրսի կեղեղը 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 ծեղքերի 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: Չատկական բոլոր ծեսերն ու արարողությունները համայնքային էին, զոհաբերություններն ուղղված էին համայնքի ընդհանուր բարեկեցությանը, կատարվում էին համայնքի բոլոր անդամների խանգանակությամբ և մասնակցությամբ: Երգերի, մաղթանքների մեծագույն բաժինն, անշուշտ, անձրևինն էր, ցորենինը, հացինը: Չատկական խնջույքները սովորաբար դաշտերում էին, մեծ խմբերով, և ուղեկցվում էին ձվախաղերով, սպորտային մրցախաղերով, խմբային երգ ու պարով: Համընդհանուր ուրախ մասնակցայնությունը և իուզակնությունը ժողովրդական երգային-երաժշտական նորանոր զոհարներ էին ծնում, հնարվում էին ձվի նախշազարդման և զարդարման նորանոր գեղագիտական ձևեր: (տես Հ. Խառատյան-Առաքելյան, Հայ ժողովրդական տոները, Երևան, 2005, էջ 135-159):	ընտանիքներում, բայց որոշ մարդերում շարունակվում է ընտանեկան և համայնքային ռիչտազնացություններով: Չատիկն այժմ ունի տոնական ուսեստի կայուն բաղադրիչներ՝ պիտե եփած կարմիր ձվեր, ձուկ, փլավ, քաշովի, գանազան թարմ ու տապակած կանաչեղեն, զաթա: Առաջացել են ձվախաղերի, ձու ներկելու, նախշելու և զարդարելու նոր ձևեր, որի պահանջարկին հաճույքով արձագանքում է նաև բիզնես ոլորտը: Ավելացել է Չատիկն եկեղեցի այցելողների թիվը: Շատերն, անշուշտ, գնում են Քրիստոսի Հարության խորհրդի և մասնակցելու, բայց քիչ չեն նաև այդ օրը եկեղեցի ձու տանողների, ձվի օրհնություն ստանալու և օրհնված ձվերով Չատիկը նշելու ցանկություն ունեցողները: Ոմանք իրենց հետ եկեղեցի օրհնության են տանում նաև տանը նախապես ծեցրած ցորեն: Կերպարանում է Չատիկին «ածիկ» սարքերու 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 ծեցրած ցորենի կարմիր ծիլերից՝ չթողնելով, որ այդ ծիլերը կանաչեն: Համատարած է դառնում տոնը, բնակարանը զատկական խորհրդանշներով զարդարելու երևույթը: Հայաստանի մարզերում կան Չատիկ 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 ինդուզակնության ձևավորումը, մշակութային ժառանգության փոխանցումը սրունդներին, աշխարհիկ և կրոնական լավագույն արժեքների միաձուլումը, ընտանեկան ցեղմության կարևորումը, մարդ-շրջակա սոցիալական և բնական միջավայր կապի մշտնջենականության վերահաստատումը:
36.	«Նոր տարի» տոն	ժողովրդական 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:	Վաղնչական ժամանակներում հայերը Նոր տարին դիմավորել 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 բարթոնքը, աղերսել աստվածներին, որպեսզի տարին բերքառատ լինի, մարդը՝ երջանիկ և բարեկեցիկ, հասարակությունը՝ համերաշխ: Նոր տարին կոչվել է Նավասարդ (Ս. Օրաբաշյան, Ամանորը հայ ժողովրդական տոնացույցում, Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն, հատոր 9): Տոնարական 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	Հայոց մեջ տոնը հայտնի էր մի քանի անուններով՝ Ամանոր, Տարեմուտ, Տարին գլուխ, Նոր տարի, Կաղանդ, Կաղինդ, Կալոնտար ձևերը: Նոր տարուն նախորդող գիշերը հայտնի էր Լոլեի գիշեր, Խվինկ, Կախ, Գոտեկախ անուններով: Կերչիչներս պայմանավորված էին տոնի ժամանակ կատարվող ժողովրդական սովորույթներով: Դետակնությունը կորցնելուց հետո Նոր տարին կորցրել է տոնի հասարակական լայն ինչեղությունն ու ընդգրկումը և աստիճանաբար համետարոնե «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 իրապարակայնորեն նշվում էր բացօթյա տարածքներում՝ երաժշտախմբերով և գվարճահանդեսներով: Բայց առավել տարածված էր տոնի ընտանիքային մասնակցայնությունն ու նշումը: Հիմնական խորհրդանշական	Նոր տարվա տոնը Հայաստանում զգալի փոփոխությունների է ենթարկվել, հանրային և հասարակական բնույթ ձեռք բերել խորհրդային տարիներին: Շնորհաբացել է տոնածառ զարդարելու սովորույթը: Տոնածառերը թե հանրային էին (բնակավայրերի և թաղամասերի գլխավոր իրապարակներում, դպրոցներում, աշխատավայրերում, մշակութային տարածքներում՝ թատրոններ, համերգասրահներ), թե մասնավոր-ընտանեկան: 20-րդ դ. հայկական Նոր տարին են մտել է Ձմեռ պապի և Ձյունամուշի կերպարները: Տոնական կենցաղ են մտել նաև ԽՍՀՄ-ի համար ընդհանրական ուսեստներ (աղաններ, խմորեղեններ, նոր խորտիկներ և այլն): Տոնը հանրայնացել է նաև տոնահանդեսների նոր տարածքներով՝ հանրային և մշակութային առաջարկներով (մանկական տոնածառեր, կրպորատիվ հավաքներ, համերգներ), իսկ ինտուստացույցի	

					<p>իուլիսի 11-ին: Տոնի այս շաբաթականության տրամաբանությունը նրանում էր, որ հայոց շաբաթական տոմարի համաձայն տարին բաղկացած էր 365 օրվանից (12 ամիս երեսունական օրով և մեկ ամիս՝ Ավետյացը, հինգ օրով): 18-րդ դարում Սիմեոն Երևանցի փաթողիկոսի օրոք, որպես Նոր տարվա սկիզբ՝ ընդունվեց հունվարի 1-ը (համապատասխանեցնելով ըրիստոնեական մի շարք երկրներում ընդունված տարեկազմի հետ), սակայն մինչև 19-րդ դ. վերջերը հայկական շատ գավառներում (Սյունիք, Արցախ, Ուտիք, Նախիջևան) Նոր տարին շարունակում էր տևել՝ նայեմբերին: Միայն 20-րդ դ. սկզբներից համընդհանուր դարձավ հունվարի 1-ը որպես տարվա սկիզբ տոնելու սովորույթը: (Հ. Խառատյան: Առաքելյան, Հայ ժողովրդական տոները, Երևան, 2005 թ.)</p>	<p>գործողությունները միտված էին մարմնի, տարածքի և հոգու մաքրությանը (բնակարանի և իարակից տարածքների՝ գոմի, այգու, մառանի լիակատար մաքրություն, հին հագուստի փոխարինում Նորով, կարմիր գույնի օգտագործում, պարտքերի վերադարձ, թշնամական կամ անաբարյացկամ իարաբերությունների 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», «Դովաթ կրկենի», «Կլոճ», «Փռնիկ» 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 շրջացերը և տոնը շնորհավորելու ավանդույթը: Չնայած պատին, գիշերը եփվում էր «քլաշկա» կամ «հարիսա» կոչվող ուտելիքը՝ շերտ-շերտ շարված միս և ցորեն/ծավար, որը սակայն ոչ մի անգամ չեն խառնում, որպեսզի տարվա ընթացքում խառնակություններ չսփռվեն, զժողովություններ չպատահեն: Այն ճաշակում էին առավոտ վաղ, դեռևս «մուրը լույսից չբաժանված»: Հունվարի 1-ին այցելուների գլխին առատության խորհրդանիշներ էին ցնում՝ ընկույզ, չիր, չամիչ, մանր կոնֆետներ: Նոր տարվա տոնական գվարճանքի ձևերից էին տնական խաղերը՝ պատի վրա գցվող սովորների խաղ, իմանելուներ, շուտասուտուներ, նաև այցելությունները ազգականներին: Հունվարի 1-ը, հայոց ծննդյան տոնի շաբաթվա մեջ ընդգրկվելով, պատ օր էր, և ամանորյա ուտելիքները բաղկացած էին պատին թույլատրելի ուտեստներից: Շատ մեծ նշանակություն էր տրվում մրգերին: Չոր ու թարմ մրգերը չամիչի ու ընդեղենի հետ կազմում էին ամանորյա ուտեստի հիմնական բաղկացուցիչները:</p>	<p>տարածումով, նպաստել է նաև ընտանեկան իավաքների, քանի որ կարելի էր տևից դուրս չգալով՝ հեռակա «մասնակցել» տոնահանդեսի մշակութային պաշտոնական առաջարկին: Հայաստանի անկախացումով հասարակական իարաբերությունները տոնահանդեսի վրա Նոր կնիք են դրել: Նոր երևույթ է բնակավայրերի տոնական զարդարումն ու հարդարումը՝ լույսերով, բազմաթիվ տոնածառերով: Նոր զարգացումներ է ստացել բնակարանների տոնական իարդարումը՝ փայլիլուն ծաղկաշղթաներով, փուչիկներով և այլն: Միաժամանակ ավելանում է ավանդական ազգային որոշ արժեքներ վերականգնելու փնտրույթը՝ «Տարի հաց» և ծիսական այլ խմորեղենների թխումը, դրանց իմանդիալոր կտրում-ճաշակումը և գուշակությունները, ուտեստի տեսակառու առավել ազգայնացումը: Նոր տարին Նոր ուտեստային համալիր է ձևավորում, որն ունի պարտադիր (տոլմա, նրբաբլիթ, քլոճթա, բանջարեղենային աղցաններ, ընդեղեն, ընկույզ, մրգեղեն, գաթա), ցանկալի (հատուկ մշակված խոզի բուրդ կամ հնդկահավ խորոված) և ավանդականի Նորացված ստեղծագործական մասեր (ծիրանաչիր ապուրներ, տորթեր, արևադարձային մրգեր և այլն): Նոր տարվա տոնի առանձնահատկություններից մեկն էլ այն է, որ իուզականությամբ և առարկայորեն դրան պատրաստվում են համարյա ամբողջ դեկտեմբերին՝ գնումներով, գվարճանքի, սպասարկման և վաճառքի բիզնես առաջարկի զովագրով և խառնուրդի ապարանքների տեսականու կտրուկ փոփոխությամբ: Հայաստանի բնակչությունը Նոր տարին ընկալում և համարում է տարվա գլխավոր տոնը:</p>
37.	Եզդիների հարսանեկան ծեսը	<p>մարդու կյանքի շրջափուլերի հետ կապված սովորույթ և ծես</p>	<p>Տարրը տարածված է հիմնականում ՀՀ Արագածոտնի և ՀՀ Արմավիրի մարզերում:</p>	<p>Տարրի կրողը ՀՀ եզդի բնակչությունն է:</p>	<p>Եզդի ժողովուրդն աշխարհի հնագույն ազգերից է՝ բնորոշ ավանդույթներով և սովորույթներով: Դրանցից է նաև Եզդիների հարսանեկան ծիսակարգը, որը ոչ միայն ազգային, այլև՝ կրոնական բնույթ ունի: Տիրականորեն հիմնականում կազմված է երկու կարևոր գործողություններից՝ «Մարբրին» ծեսից (կրոնական պատկերություն) և «Դարա Մրազա» օրհնությունից՝ երջանկության ծառի օրհնություն, ինչպես նաև դրամահավաք՝ ամուսնական զույգի բարեկեցությունն ապահովելու նպատակով: Եզդիները խիստ կարևորում են ամուսնության և մաքրությունը ըստ սեկտաների: Հոգևորական սեկտաների՝ փիրերի և շեխերի ընտանիքներում ամուսնությունը թույլատրելի է միայն համապատասխան սեկտաների միջև և ոչ մի դեպքում մերիդների՝ աշխարհիկների սեկտայի ներկայացուցչի հետ: Միաժամանակ մերիդների կյանքի կարևոր ծեսերը՝ տոները, հարսանիքները, երեխայի ծննդան, թաղումների ծեսերն ու հողերի արարողությունները կատարվում են շեխերի միջոցով:</p>	<p>Եզդիների հարսանեկան ծեսն ավանդական է և պահպանվել է մինչև մեր օրերը: Այն ներառում է կանոնակարգված արարողություններ, փոխադարձ այցելություններ և սովորույթների պահպանում: Երբ արդեն համաձայնություն է կայացվում աղջկան ուզելու, տղայի ծնողները, ըստ կարգի, գնում են աղջկա տուն՝ նրա ծնողներից աղջկա ծեռքը խնդրելու: Կա նաև մի այլ սովորույթ, երբ դեռ փոքր իսասկում երկու կողմերի ծնողների համաձայնությամբ «բեշբերթում» (նշանադրություն) է կատարվում: Թեև դա ինքնավար է տեղի ունենում, բայց ենթադրվում է, որ երբ փոքրերը չափահաս դառնան, պետք է ամուսնանան: Տղայի ծնողներն աղջկա ծեռքը խնդրելիս աղջկա համար գանազան 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 գլխազին՝ «դալիմ» եր պահանջվում, որը հիմա վերացել է հայաստանաբնակ եզդիների մոտ, քանի որ որոշ ջջավոր ընտանիքների երիտասարդներ չէին կարողանում ամուսնանալ որս պատճառով): Որոշ ժամանակ անց արդեն գնում են աղջկան իարս բերելու: Տեղի է ունենում</p>	<p>Հարսանեկան ծեսը կենցաղավարում է Եզդի բնակչության շրջանում՝ պահպանելով ծիսակարգն ու ավանդույթները: Մինչ օրս էլ փեսայի տան մոտ մի բերքատու ծառ է զարդարվում, որ Նորապատկերներ բեղմնավոր լինեն այդ ծառի նման: Կենսունակ ծիսական արարողություն է ծառը՝ իարսի 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: Դահլիսվում է նաև այլ դրվագ, երբ տղան մոտենում է վարագույրի հետևում կանգնած հարսնացուին, երեք անգամ ոտքով սեղմում նրա ոտքը և Նրանք միասին դուրս են գալիս իարսանքավորների առաջ: Այդ օրը հարսի օժտոյի հետ միասին ծիով կամ մեքենայով տղայի տուն և տարվում նաև իարսի պատրաստած զարդաբարձիկը («բազիե բուկե»), որը վաճառվում է փեսային: Հարսնացուն իտքով ջարդում է իր ոտքի տակ դրված երկու ափսեները՝ որպես չարի խափանման նշան և մտնում է փեսայի տուն:</p>

						երդման արարողություն, երբ հայրերը կամ մոտ հարազատները բուֆ մատերն իրար սեղմելով երդվում են շեյխի կամ փիրի ներկայությամբ, որ ինչ գնով էլ լինի պահպանեն ջախելների ընտանիքի միասնությունը: Դա հավատարմության և անխախտ դաշինքի երդում է, որը եզրիները պահպանում են սրբությամբ:	
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 ծևերի, 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-կրովելիներով 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 զույգ դամբանախուց են դրվել տարատեսակ առարկաներ (խեցեղեն, գենք, աշխատանքի գործիքներ, զարդեր, պաշտամունքային առարկաներ, ուտելիք, իշխանության խորհրդանշաններ), նաև պաշտված կենդանիներ: Առանձին խումբ են կազմում ուղարտական 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 զույգ 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 ազուցված է եղել մահացածի լուսանկարը:	Թաղման արարողակարգը, ծննդյան ու հարսնայաց 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 դիախերծման 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 բերելուց անմիջապես հետո բալկում 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 Եքնահող, 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	Մինչ օրս թաղման հետ կապված արարողությունների մեծ մասը կատարվում է: Վերադարձել է խորհրդային տարիների արգելված եկեղեցական կարգը, մյուս կողմից շարունակվում են ժողովրդական սովորույթները: Զափազանց կենսունակ են թաղման արարողակարգի, հանգուցյալի հոգու հանգստության հետ կապված արարողությունները՝ իոգեհանգիստ, իոգեհաց, Եքնահող, յոթ, քառասունք, տարեկից, ինչպես նաև Չատիկի ու Սրբիսեչի հետ կապված մեներցման: Դարբերաբար կատարվում է գերեզմանօրհներգ: Բոլոր ծեսերը մարդաշատ են, երբեմն՝ համահամայնքային:

						խունկ ծխում: Նույնը կատարում են մահվանից 40 օր անց և մահվան տարեվիցին: Ըստ ժողովրդական իավատալիքների՝ մահացածի հոգին 40 օր մնում է երկրում, որից հետո միայն լքում այս աշխարհը: Հանգուցյալներին այցելության հատուկ ծիսական օրերն են՝ Չատիկին 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.	Ստորիների Նոր տարվա տոնակա-տարությունը	ժողովրդական տոն	Տարրը տարածված է ՀՀ ասորական համայնքներում:	Տարրի կրողը ՀՀ ասորիների համայնքն է:	Շումերա-բաբելոնական իրացաբանությունն ասում է, որ մեր թվագրությունից առաջ, երբ Եփրատն ու Տիգրիսը դուրս էին գալիս իրենց ափերից՝ ողողելով ամբողջ Միջագետքը, ամենակարող աստված Մարդունը, որն իրեն հավասարը չունեւր աստվածների մեջ, կռվի է ելնում ծովերի և ջրերի աստվածուհի Թիամատի դեմ և հաղթում Նրան: Աշուրբանիպալի գրադարանի կապե 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 Մարդուն աստծուն: Տոնի ընթացքում տեղի են ունեցել Նաև ժողովրդական թատերական ներկայացումներ, որոնց վերջին օրը թագավորին փոխարինել է ծագածուն, որն էլ իբրև թե կառավարել է երկիրը: Ծագածունի «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 բը-Դիսանե (Ապրիլի մեկ)», էջ 170-182:	Ստորիները, 2500 տարի առաջ կողոցներով իրենց պետականությունը գոյատևել են բանավոր խոսքի և թեմիկ 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 սայլևաձև, որի անունով միչև օրս էլ կոչվում է տոնը՝ Կառնավալ: Այն Նշանավորում է իրն տարվա ավարտը և Նորի սկիզբը: Տոնակատարությունն ավարտվում է Նրանց իարսանիքով՝ ապրիլի 1-ին, որը համընկնում է ասորական Նոր տարվան: Այն Նշանավորում է իրն տարվա ավարտը և Նորի՝ սկիզբը: Այդ տոնակատարությունը ասորիները Նշում են համագյուղացիական մատաղով, որը բաժանվում է բոլոր ընտանիքներին իավասարապես, և, որը ամենակարևոր արարողակարգն է: Այնուհետև տոնը շարունակվում է երգ ու պարով: Հատկանշական է «Ենիսանա» պարը, որին մասնակցում է ամբողջ ժողովուրդը և կարող է տևել միչև երկու ժամ: Նոր տարվա տոնակատարությունն իր դրսևորումներով հանդերձ խտացնում է Միջագետքի հնագույն մշակույթը: Նման տոներն ասորիների համայնքում և ազգային ինքնության պահպանման երաշխիք են:	Դվինի ասորիները Մրևեյան Հայաստան են ներգաղթել Իրանի Ուրմիա Նահանգի Մուշավա, Սուպուրգուն, Նազի, Գույթափա, Արմուտաղաջ ասորաբնակ գյուղերից: Մտորիներն առաջիններից էին, որ ընդունել են քրիստոնեությունը, բայց միչև այսօր պահպանում են ինթանոսական այս տոնը: Տոնին ամեն ասորի իր պարտքն է համարում լինել ծննդավայրում, Նշել այդ օրը, մասնակցել համայնքի միջոցառումներին, որոնք բազմաբնույթ են՝ համերգներ, խնջույքներ, այցելություններ, հարազատների չիրմների: Նման տոները Նպաստում են Նաև ասորերենի պահպանմանը և հասարակության մեջ բարքերի ու տոկոսության արժևորմանը:
40.	Դուդունը և դրա երաժշտությունը գարնա-գործություն	ավանդական երաժշտական մշակույթ, կատարողական արվեստ, նվագերը, ինքնուս նվագածուները:	Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում: մասին բազմաթիվ վկայություններ կան հայ պատմիչների աշխատու թյուններում (Ազաթանգեղոս, Մովսես Խորենացի, Փավստոս Բուզանդ, Եղիշե, Սեբեոս, Մովսես Կաղանկատվաչի, Թովմա և Անանուն Արծրունի, Գրիգոր Նարեկացի, Ստեփանոս Տարոնացի,	Տարրի կրողները նվագարանագործ վարպետներն են, երաժիշտ-փողային նվագարանների խմբին՝ գլանածև. հողյների ընտանիքին: Բաղկացած է իրանից և կրկնակի լեզվակավոր մունդշտուկից: Իրանը գլանածև, բաց փող է: Այն Հայաստանում առավելապես պատրաստվում է Ժիլանենու փայտից (յաստեղից է՝ Ժիլանափող անվանումը), թեև Խանդիպում են Նաև վայրի տանձենուց պատրաստված փողեր ևս: Իրանի գլխիկի ուռուցիկ մասում ամրանում է եղեգնյա մունդշտուկը, որի լարվածը կարգավորելու Նպատակով՝ միջին	Դուդունը Հայաստանում հայտնի է հնագույն ժամանակներից՝ Դուդունի և դրա Նախատիպերի մասնագիտական արվեստի (Մ. Մարգարյան, Վ. Հովսեփյան, Լ. Մադոյան, Մ. Մայիսյան, Զ. Գասպարյան, Գ. Դաբադյան, Ա. Բախտիկյան, Գ. Միևստով և այլք): Դուդունի դասարաններ են գործում Հայաստանի բոլոր երաժշտական դպրոցներում, ուսումնարաններում, երևանի Կոմիտասի անվան երաժշտական կոնսերվատորիայում և Խ. Աբովյանի անվան իայկական պետական մանկավարժական Արիտակես Լաստիվերցի և այլք), միջնադարյան Նաև տապանաքարերի պատկերաքանդակներում: Այստեղ պատկերված են մենակատար երաժիշտներ և փողային, լարային ու հարկանային նվագածուների նվագախմբեր: Ավելի ուշ՝ նվագարանի մասին տվյալներ են հրատարակել Նաև երաժշտագետ Ա. Զոչարյանը, Սրբ. Լիսիցյանը, Կ. Խուլաբաշյանը, Ս.	Դուդունը Հայաստանի տարբեր գավառներում հայտնի է եղել փող, Նայ, Նեյ, դավալ, զանաափող, Ժիրանափող անվանումներով: Դատկանում է մունդշտուկավոր երկնեզվակ փայտե մասում խաղողի որթի ճկվող մասից պատրաստված ձվածև 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 ինչյունաշար: Թեև նվագարանն օբերտոններ չունի սակայն վարպետ կատարողները կարող են ստանալ վերին ռեգիստրում: Դուդունն ունի փափուկ, թավշյա տները: Տեխնիկական լայն հնարավորությունների շնորհիվ հնարավոր է կատարել տարբեր ռեդերի ու ժանրերի մեղեդիներ, բարդ, իմպրովիզացիոն նվագեր ու մուլաններ, թախծոտ	Դուդունի պատրաստման և կատարողական ավանդույթը իայկական մշակույթում երբեք չի ընդհանվել և աստիճանաբար զարգանալով՝ ժողովրդականից վերաճել է համալսարանում: Ամենատարածված ժողովրդական նվագարաններից է, որը ջերմ ընդունելություն է գտել աշխարհի տարբեր ծայրերում: Հայ դուդունահար վարպետների դպրոցներում ուսանում են տարբեր ազգերի երաժիշտներ: Նվագարանը պարբերաբար հնչում է թե՛ ժողովրդական տոների, ծեսերի ու ժամանցի ընթացքում, թե՛ դասական, Էստրադային ու ջազային համերգներում: Նվագարանի համար հատուկ ստեղծագործություններ են գրել տարբեր ռեդերում ստեղծագործող կոմպոզիտորներ (Ա. Տերտերյան, Վ. Ծաթաֆյան, Ի. Այթուկյան, Ցու. Գևորգյան, Ա. Ոսկանյան, Ս. Սաթյան և այլք): Դուդունը հնչում է իռլիվուդյան հանրահայտ կինոնկարներում՝ «Քրիստոսի վերջին փորձությունը»,

					<p>Հովհաննիսյանը, Հ. Պիկիչյանը, Ա. Մուրադյանը և այլք: 19-21-րդ դդ. դաշտային ազգագրական գոառումների և ձայնագրված նվագների հիման վրա կարելի է փաստել, որ դուդուկը ժողովրդական ժամանցի, տոնամիջոցությունների, 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 ԳԱՄ արվեստի ինստիտուտի Ա. Քոչարյանի անվան ձայնագրանոմ ու Երևանի Կոմիտասի անվան պետական կոնսերվատորիայի երաժշտական ֆոլկլորագիտության ամբիոնի ձայնագրանոմ և հրատարակած մատենաշարերում կարելի է գտնել այս նվագարանով հնչող բազմաթիվ նվագներ և նոտագրված մեղեդիներ:</p>	<p>մեղեդիներ և ուրախ պարեղանակներ: Անսամբլային նվագարան է, հիմնականում հնչում է 2-րդ դուդուկի՝ դամի և իարվածային նվագարանի՝ դիուլի կամ դավի հետ միասին: Ժողովրդական վարպետների պատրաստած տարբեր չափերի դուդուկների բազմաթիվ օրինակներ են պահվում Սարդարապատի իերոսամարտի հուշահամալիր, Հայոց ազգագրության և ազատագրական պայքարի պատմության ազգային և Եղիշե Չարենցի անվան գրականության և արվեստի, Հովհաննես Շարաֆեյանի անվան ժողովրդական արվեստների թանգարաններում, ինչպես նաև ՀՀ տարբեր մարզերի երկրագիտական թանգարաններում:</p>	<p>«Սպարտակ», «Կալիգուլա», «Գաղիատոր», «Եվգենի Օնեգին»: Նվագարանը իաճային հնչում է փողային եռյակում (դուդուկ, դամ, դիուլ) և ժողովրդական գործիքների խմբերում:</p>
41.	«Քանոն» երաժշտական նվագարանը	ավանդական երաժշտական մշակույթ, կատարողական արվեստ, նվագարա-նագործություն	Տարբեր տարածված է ՀՀ բոլոր 10 մարզերում և մայրաքաղաք Երևանում:	Տարրի կրողները նվագարանագործ կարպետներն են, երաժիշտները, ինքնուս նվագաժողները:	<p>Քանոնը հայկական մշակույթում հայտնի է միջնադարից: Նվագարանի և դրա նախատիպերի մասին վկայություններ կան Հովհաննես Դրասխանակերտցու (10-րդ դար) և Հակոբ Դրիմեցու, 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 վազածուների նվագախմբեր: Քանոնին անդրադարձել են արվեստաբան Գաբեգին Լևոնյանը, քանոնահար կոմպոզիտոր խաչատուր Ավետիսյանը և այլք: Նվագարանը հնչել է աշուղների կատարմամբ, սագանդարների անսամբլներում և ժողովրդական գործիքների նվագախմբերում:</p>	<p>Քանոնը պատկանում է բազմալար, անկոր, կամիթային նվագարանների ընտանիքին: Նվագարանի իրանը սեղանաձև, հարթ արկղիկի է նման, որի ծախ կող 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 արծազանքատու 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 ծախ 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 մետաղե բանալիով: Յուրաքանչյուր հնչյուն արտաբերվում է եռալար փնջի միջոցով: Նվագում են նստած վիճակում՝ քանոնը դնելով ձևկներին, ցուցամատերին ամրացվող մատոցների 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 իերոսամարտի հուշահամալիր, Հայոց ազգագրության և ազատագրական պայքարի պատմության ազգային և Եղիշե Չարենցի անվան գրականության և արվեստի թանգարաններում:</p>	<p>Նվագարանի պատրաստման և կատարողական ավանդույթը Հայաստանում աստիճանաբար զարգանալով՝ ժողովրդապրոֆեսիոնալից վերածել է պրոֆեսիոնալ արվեստի: Քանոնի դասարաններ կան իսկապետության բոլոր երաժշտական դպրոցներում, ուսումնարաններում, Երևանի Կոմիտասի անվան պետական կոնսերվատորիայում և Խ. Մելոյանի անվան հայկական պետական մանկավարժական համալսարանում: Բացի ժողովրդական եղբերից ու նվագներից՝ մեր օրերում քանոնի համար հատուկ պիեսներ ու կոնցերտներ են ստեղծում հայ կոմպոզիտորները: Խորհրդային Հայաստանում քանոնի կատարողական դպրոցի հիմնադիրը կոմպոզիտոր խաչատուր 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 Չաքարյան և այլք) ևս ստեղծեցին քանոնի նորացված և կատարելագործված տարբերակներ, մեծ, միջին և փոքր չափերի նվագարաններ:</p>
42.	Մուսա լեռան տոնակա-տարությունը	ժողովրդական տոնակա-տարություն	Տարբեր տարածված է ՀՀ Արմավիրի մարզի Մուսալեռ համայնքում:	Տարրի կրողները հիմնականում ՀՀ Արմավիրի մարզի Մուսալեռ, Երևանի, ՀՀ Սյունիքի մարզի Կապան, ՀՀ Լոռու մարզի Կանաձոր, ՀՀ Երիզանի մարզի Գյումրի համայնքների	Տոնակատարությունն ունի մի քանի անվանումներ՝ Մուսալեռի օր, Մուրե հաչի օր, Մուսալեռի հաղթանակի օր, Մուսալեռի տոն: Մուսալեռան ինքնապաշտպանական մարտերն սկսվել են 1915 թ.	Մուսա լեռան տոնակատարությունն առաջին անգամ նշվել է 1916 թ. Պորտ Սայիդի Հայ բարեգործական Ընդհանուր Միության Միտան վարժարանում, որի ընթացքում իրչատակվել են ինքնապաշտպանական մարտերի ընթացքում ընկած 18	Մուսա լեռան տոնակատարությունն սկսվում է Մուրե հաչի կիրակի օրվան նախորդող շաբաթ օրը, երբ կարծեսները լցվում են հաճախով ու մտով և լրվում կրակին: Այդ նպատակով Մուսալեռ հայրենակցական միություն

				<p>և Լիբանանի Այնճար ավանից հայրենադարձ մուսալեռացիներն են:</p>	<p>օգոստոսի 7-ին: 1915 թ. հուլիսի 30-ի թուրքական կառավարության նամակում նշվել են Ավեդիայի հայերի տեղահանման մասնաբաժինները: Ավեդիայի Մուսա լեռան շուրջ գտնվող վեց գյուղերի (ՎազգՖ, Զեբուսին, Խոլբեկ, Հաջի Հաբիբի, Յոդոն Օլուք, Բիթիա) բնակիչները Աբրահամ Տեր Գալուստյանի և վերապատվելի Տիգրան Մնդուկյանի առաջնորդությամբ շարժվում են դեպի Մուսա լեռան բարձունքները: Տեղի ունենում չորս ճակատամարտ, որին մասնակցում են լեռ բարձրագած մոտ 5000 հայեր: Սեպտեմբերի 10-12-ին Գիշեն համանավի Մուսա լեռան ափերին մոտ գտնվելն օգնում է լեռան բարձունքին պաշտպանվող հայ ժողովրդին: Ֆրանսիացի փոխծովակալ Լուի Դարդիշ Դե Ֆյունտի հրամանատարությամբ Դեգես, Ֆոդր, Դեսթեյ, Ամրալ Շայեն նավերով հայերը փոխադրվում են Պորտ Սաիդ՝ Եգիպտոս: Այնտեղ մնում են մինչև 1919 թ., այնուհետև վերադառնում են Նորից Ավեդիայի 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. Շենապյանը՝ «Հայկական Մուսադաղը. սոցիալ-տնտեսական և մշակութային պատմություն, 1919-1939 թթ.» անգլերեն գրքում, Ս. Շերեթճյանը՝ «Պատմություն Սուեի հայերի», Թ. Հաբեշյանը՝ «Մուսա-Տադի պապենական արձագանքներ», Հ. Թորոսյանը՝ «Իրուսգետ Մուսա լեռան կենսընթաց» գրքերում, իսկ Հայաստանում Մուսա լեռան տոնակատարությանն անդրադարձել է Մովսես ավագ քահանա Դադարյանը «Հայրենաբնակ մուսալեռացիների ներկայացուցչական կենտրոնական հանձնաժողովի գործունեությունը» գրքում:</p>	<p>գոհերը և մարտի հաղթանակը: Հետագայում, տոնի ընթացքում Հայաստանում և արտերկրում պատրաստվող հարիսան համարվում է 18 զոհերի հոգու հանգստության մատուց: Տոնի գլխավոր խորհրդանիշը Մուսալեռան հերոսամարտը հավերժացնող հուշարձաններն են: Առաջին հուշարձանը կառուցվել է Մուսալեռան Դամաճը բարձունքի վրա և խորհրդանշում է Ֆրանսիական նավերի միջոցով իրականացված փրկությունը: 1976 թ. Հայաստանի Մուսալեռ համայնքում, բլրի վրա կառուցվեց տուֆակերտ հուշարձան-թանգարանը՝ ճարտարապետ Ռաֆայել Խրայեյան: 1995 թ. Լիբանանի Այնճար համայնքում կառուցվեց հերոսամարտը հավերժացնող երրորդ հուշարձանը՝ ճարտարապետ Ռոմիկ Տուֆիական: 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 մուսալեռացիների կենցաղն ու սովորույթները, տարազն ու տնտեսական զբաղմունքները: Թանգարանի դիմաց գտնվում է «Խեթիսատունը», որը կառուցվել է հարիսա պատրաստելու և բաժանելու համար: 1960-1970 թթ. մի խումբ մուսալեռացիների խնդրանքով Գինեստ 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 հայրենակցական միությունը, մասնակցում են ոչ միայն մուսալեռացիներ, այլև ՀՀ տարբեր համայնքների բնակիչներ: Տոնը 2 օր է տևում: Այն նշում են նաև արտերկրում բնակվող մուսալեռացիները (Եգիպտոս, Լիբանան, Թուրքիա, Ֆրանսիա, ԱՄՆ, Կանադա, Ավստրալիա):</p>	<p>աշխատանքային խումբ է ձևավորում: Մուսալեռան հարիսան պատրաստում են միայն տղամարդիկ, որի ընթացքում ազգային ազատագրական բնույթի երգեր են երգում, հատկապես մուսալեռացիների, Հեյնե Կեյն Կեյն Նինոնե երգը, որը նաև ընդունված է համարել մուսալեռան հարիսայի պատրաստման երգ: Այս երգը կոմպոզիտոր Բարսեղ Կանաչյանը ներկայացրել է որպես սկեդիաիայերի երգ, սակայն այն կատարում և իրենցն են համարում նաև ընտաբցիները: Այդ արարողությունից բացի մեծ խարոյկ է վառվում, որի շուրջ սկսում են պարել և «դաիդ գոտնա» զարկել «գոս» կոչվող հարվածային գործիքով, որը հնչել է նաև Մուսա լեռան զագաթին՝ հերոսամարտերի օրերին: Շաբաթ երեկո ողջ գիշեր երգ ու երաժշտություն է հնչում, պարում են մուսալեռացիների «Չալմը դանկը» դանակներով պարը: Տարածված է նաև մուսալեռան շուրջպարը: Ինչպես Պորտ Սաիդում 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 եկած լինում, օրինված հարիսայից տանում են տուն և լցնում իրենց պատրաստած հարիսայի մեջ: 2005 թ. սկսած Հայաստանի մուսալեռացիները ամեն տարի մի կաթա հարիսա ավել են եկում ի հիշատակ Հայոց ցեղասպանության 100 ամյակի: 2015 թ. մատուցվող հարիսայի կաթսաների թիվը 100 էր:</p>
43.	Կուրկուտ ծխական ուտեստի ավանդույթը Կապանում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ	Տարբեր տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Կապան համայնքում:	Տարրի կրողը ՀՀ Սյունիքի մարզի Կապան համայնքն է:	Հայկական խոհանոցն իր առանձնահատկություններն ունի, որոնք պայմանավորված են պատմական, աշխարհագրական, կլիմայական գործոններով: Կապան համայնքում կուրկուտ պատրաստելու ավանդույթը հայտնի է դեռ համայնքի մեծերի վկայություններից: Նրանք պարզաբար են կուրկուտի պատրաստման առանձնահատկությունները և հավատալիքները՝ նշելով որ կուրկուտ հիմնականում պատրաստում են Նոր տարուն: Եփելու ընթացքում կուրկուտը չեն խառնում հովառայով, որ այդպես խառափում են խոտվորություններից և խառնակություններից: Կուրկուտ պատրաստել են նաև ծննդյան տոնին, հարսանիքին ու մեծելահացին: Այն համարվում է նաև եկեղեցական հաջվերաց տոնի ուտեստ: Կուրկուտը կենսապահովման նյութական մշակույթի տարրերից է: Տորենի, գարու ամբողջական կամ աղացած կուրկուտի ճաշատեսակների մասին հնագույն փաստերը վերաբերում են հայ ժողովրդի պատմության վաղագույն շրջաններին: Հին Հայաստանում ընդունված սննդակարգի՝	Հայկական ուտեստների համակարգում հատկավորները մեծ կիրառություն ունեն, որոնցից է նաև կուրկուտը: Ըստ Հ. Մճառյանի՝ «Հայերենի արմատական բառարանի» կուրկուտ նշանակում է «թեփը հանած և կոտրած ցորեն»։ Հայերենի բարբառներում վերոնշյալ բառը յայնորեն գործածվում է կուրկուտ, կորկուտ, կորգո, գորգո, կուրկուտ, գորգե, գուգոգ և այլ ձևերով: Ըստ Սո. Մախասյանի Հայերենի բացատրական բառարանի՝ բառն ունի «ծեծած կամ թեփը հանած ցորեն կամ գարի», «կնուճի մեջ ծավարով և մսով եփած թանձր կերակուր» և այլ իմաստներ: Կուրկուտն ավանդական սննդամթերք է, որից պատրաստում են խաչի, ապուր, շիլա, տոլմա և այլ ճաշատեսակներ: Կուրկուտ պատրաստելու համար ցորենը նախապես աղում են երկանքով (երկու տաշած քարից պատրաստված հարմարանքով) կամ էլ ծծում են ասնդով: 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 այլ ամենը շերտերով դնում են 40 կգ տարողությամբ կաթապյուղ, չուր են լցնում այնքան, որ ցորենը ծածկվի: Կապանում այն հիմնականում	Կուրկուտի պատրաստման արտությունները և գիտելիքները փոխանցվում են սերնդեսերունդ: Ներկայում Կապան համայնքում կուրկուտ պատրաստում են հիմնականում մեծելահացին: 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 մասնակցում են նաև կանայք, իսկ պատրաստման բոլոր ընթացքը կատարում են տղամարդիկ:

					մասնավորապես ցորենի, գարու գործունեության վերաբերյալ անգնահատելի նյութ են տվել Կարմիր բլուրի պեղումները: Պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են ծավալուն շտեմարաններ, հացահատիկով լեցուն կարաս-կճուճներ:	կատրաստում են արյունով կառուցված թոխիրում: Երեկոյան դնում են մարմանդ կրակին, իսկ առավոտյան վայելում աստվածային կուրկուտը:	
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 ձևավորմանը: Դեռ 19-20-րդ դդ. մեղրեցու կենցաղի մի մասն է կազմել մրգերի չորացումը և սերնդեսերնդով 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 իրագնարազատ չորագործությունը ժամանակի ընթացքում կատարելագործվել է:	Չրերը հիմնականում պատրաստում են ամռանը և աշնանը: Ամռանը պատրաստում են թզից, թթից, ծիրանից, սպրդից, խնձորից, տանձից և դեղձից, իսկ աշնանը՝ արքայանարնջից և խաղողից: Մեղրիի չրերից իրենց պատրաստման տեխնոլոգիայով և համայնի հատկանիշներով հատկապես առանձնանում են արքայանարնջի և թզի չրերը: Մրգերը վացվում 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 միջոց չորանում է: Արևի երկարատև ազդեցությունը և լեռներից անդրադարձող ջերմությունը ինարավորություն են ստեղծում կարճ ժամանակում չորացնելու մրգերը: Արքայանարնջի չրերը որոշ ժամանակ էլ պահվում են սովորուտ հատվածում, որի ընթացքում մրգից շաքարի փոշի է արտազատվում: Չորանալուց հետո պատրաստի միջոց անցնում է փաթեթավորման և պահեստավորման փուլ: Տեսակավորված և փաթեթավորված չրերը ճիշտ պահելու դեպքում կարելի է օգտագործել անգամ մեկ տարի անց: Չրերից պատրաստում են նաև անուշեղեններ՝ պանիներ և քաղցր սուջուխներ: Մեղրի համայնքում գնալով մեծանում է չորանոցների թիվը. հատկապես աշնանը, երբ մեղրեցիների պատշգամբները զարդարվում են արքայանարնջի «շղարշե» վարագույրներով:	Մեղրիի չիրն ավանդական եղանակով պատրաստվող, մրգի համային և որակական իատկանիշները խտացնող ու պահպանող մշակութային իստուղյան արդյունք է: Կիրառման և իյուրասիրության մշակույթի բնորոշ տարր լինելուց բացի, ըստ ժողովրդական պատկերացումների, այն նաև բուժիչ և կազդուրող իատկանիշներ ունի: Պատրաստման իստությունների ավանդույթը փոխանցվում է սերնդեսերունդ: Չիրը և անուշեղենը մեղրեցու առօրյա և տոնական սեղանի զարդն են: Համի և որակի զարդանիքը չորացման ձևերի իստությունը և տեխնոլոգիան պահպանելու մեջ է: Բացի կիրառականից, այն ունի նաև տնտեսական նշանակություն: Բարձրորակ արտադրանքը մրցման է արտաքին շուկաներում, քանի որ մեծ պահանջարկ կա սպառողների շրջանում: Ներկայումս տեղական մրգերի ինտ մեկտեղ չորացում են նաև ցիտրուսային մրգեր, մասնավորապես, կիվի: Մեղրի համայնքի գրեթե բոլոր ընտանիքներն զբաղվում են չորագործությամբ: Կերչին տարիներին մեղրեցի չորագործները մասնակցել են միջազգային ցուցահանդեսների՝ ներկայացնելով իրենց արտադրանքն այլ շուկաներում ևս: Համայնքի առավել հայտնի չորագործներն են Հայկուշ Հովսեփյանը, Իշխան Մկայանը, Արթուր Հակոբյանը, Հարություն Խաչատրյանը և Վանիկ Զարամյանը:
45.	Հայաստանի սիրիահայ համայնքի ասեղնագործական մշակույթը	ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի ինտ կապված իմտություններ 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 Մևիի դպրոցի ավանդույթների իմման վրա: Կիլիկիայում, սակայն, առանձնանում են մի քանի կենտրոններ, որոնցից նշանավորներն են Մարաշը, Այսրապը, Ուրֆան: Հայաստանում Մարաշի զաղտակարով արված ասեղնագործության ամենահին օրինակները 18 դ. են, ավայն դրանց 14-15 դդ. թվագրվող օրինակներ պահպանվել են Օքսֆորդի համալսարանի Էշմոյի թանգարանում: Սիրիայում փայերը հաստատվել են վաղնջական ժամանակներից, սակայն Հալեպում հայկական մեծ համայնք ձևավորվեց 20 դ. սկզբներին: Մեծ Եդեսիայից հետո: Այստեղ հաստատվեցին գերազանցապես կիլիկիահայերը Այսրապից, Մարաշից, Ուրֆայից և այլ քաղաքներից, որոնք իրենց ինտ տեղափոխեցին նաև հայկական արհեստների գիտելիքներն ու իմտությունները, որի միջոցով կարողացան ոչ միայն ապրուստ ապահովել այլև ավանդույթը կենտունակ պահելով ստեղծել ասեղնագործության ու ժանյակի յուրօրինակ նմուշներ: Հայ կանանց ու արջիկների բարձրարժեք ու դրակյա ձեռագործը մեծապես օգնեց նրանց օտար միջավայրում պահպանել իրենց գոյությունը: Դրան նպաստում էին Միսիոներները, որոնք հումք էին տրամադրում տան	Սիրիահայ կանայք տիրապետում են ասեղնագործության և ժանյակի ավելի քան 15 տեսակի: Ասեղնագործության մեջ հատկապես աչքի են ընկնում Այսրապի, Մարաշի, Ուրֆայի, Տիգրանակերտի, Քիլիսի, Սվազի, Վանի, Մալաթիայի կարերով, ինչպես նաև «Ստվերի գործ», «Կույրի գործ», «Թիթերի գործ» տեխնիկաներով արված աշխատանքները: Ժանեկագործության մեջ, բացի ավանդական ասեղնագործ ժանյակից, նրանք տիրապետում են կենսանդ-իելունի, փոքր մաքոցի, շյուղագործ և «Լասե» տեխնիկաներին: Սիրիահայ կանայք պահպանել ու զարգացրել են Կիլիկիայի ասեղնագործական դպրոցին հատուկ կարատեսակները՝ ստեղծելով նոր զարդահորինվածքներ ու արդի ժամանակներին համահունչ կենցաղային առարկաներ, դեկորատիվ աշխատանքներ: «Այսրապի կարը» թեքաշի հատուկ տեսակ է, որն ասեղնագործում են կտորի թելերը հանելով գործվածքի լայնության և երկարության ուղղությամբ ու ստանալով ռզած ձևի ցանցվանդակներ: Այսրապի թեքաշն արվում է իամրովի և գծային իարթակարերի ինտ միասին: Ներկայումս ասեղնագործում են ավելի հաստ կտորի վրա՝ պահպանելով սկզբունքը, իսկ նոր ոճն անվանում «Հարտեկար»։ «Մարաշի կարը» զաղտակար է, հայտնի նաև «Կիուված» կար անվամբ: Այս կարածնում գործող թելն ուներ անցումների որոշակի կարգ՝ պարտադիր ուղի. ամենահասարակ զարդանկարը ձևավորելու համար գործող	Հայաստան տեղափոխված սիրիահայ կանայք շարունակում են կենտունակ 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 և նորույի արժևորման համար: Սիրիահայ կանայք իրենց ձեռարվեստով կարևոր պատմական առաքելություն են իրականացրել: Նրանց բանավածքները հայոց մշակութային ժառանգության հարստություն են, քանի որ կրում են իրենց նախնիների գեղարվեստական ճաշակն ու ոճական յուրահատկությունները: Կերչին 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 ինտաքրոցության բարձրացմանը: Դա արտահայտվում է

					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 նորածնության արտադրություններ ստեղծվեցին Հայկում:	թելը չորս անգամ անցնում էր նույն գծով, ըստ որում, միայն առաջին և երկրորդ շարքում էր կաշում 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 զարդանախշեր կտորը ձևավորում է ոչ թե երեսից, այլ տակից, այն հաշվով, որ երեսին ստացվի ուզած նախշը: «Քիլիսի կարը» վերադիր կարածն է, երկու տարբեր գույնի կտորների համադրությամբ, որոնցից վերինը կտրտվում էր ըստ զարդանախշերի ու ամրացվում տակին վրա այնպես, որ երևում էր այլ գույնի կտորը՝ ստեղծելով կտրուկ 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 պարզապես, որոնց լավագույն նմուշները կանանց կողմից որպես ուխտ նվիրաբերվում են եկեղեցուն:	իատկապես երիտասարդ ու պատանի սերնդի մեջ՝ ասեղնագործության նրբություններին ու իմտություններին տիրապետելու ձգտումների աճով, ինչի դրսևորումն են Հայաստանի տարբեր քաղաքներում բացվող ասեղնագործության ու ժանյակի խմբակները: Ասեղնագործությունը 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 իմտությունները պահպանելու և շարունակելու, ինչպես նաև վերջիններիս տեղահանման իտևանքով տնտեսական ինտեգրացիային նպաստելու նպատակով սիրիահայ կանանց շարունակաբար աջակցում են տեղական և միջազգային տարբեր կազմակերպություններ, որոնց օժանդակությամբ անցկացվող ցուցահանդես վաճառքները ինտարակրություն են տալիս թե՛ հանրահռչակել իրենց արվեստը և թե՛ իրացնել իրենց աշխատանքները:
46.	Ասեղնագործություն	Ավանդական արհեստների հետ կապված իմտություններ և գիտելիքներ, գեղարվեստական գործվածք	Տարբը տարածված է ՀՀ Շիրակի, Լոռու, Տավուշի, Կոտայքի, Արմավիրի, Գեղարքունիքի գյուղական և քաղաքային իրավայնքներում, 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 մշակությային երևան քաղաքում:	5-րդ դարից սկսած հայ պատմիչները թողել են ասեղնագործված շքեղ հանդերձանքի, եկեղեցական զարդարանքների նկարագրություններ: Մասնավորապես, Հ. Դրասխանակերտցին գրում է. «...երևին ոսեճամուկ զգեստուը և ի նկարակերտ կանանց հոտայնանկութեանց բազում բազմականս կազմեալ...»: (Յովհանու կաթողիկոսի Դրասխանակերտցվոյ պատմութիւն հայոց, Թիֆլիս, 1912, էջ 110): Կիրակոս Գանձակեցին Հաթերցի Արզու խաթունի և նրա դուստրերի ձեռագործը գնահատում է որպես «...իմաստութիւն հոտայնանկութեան և հանճար նկարակերութեան», (Կիրակոս Գանձակեցի, Պատմութիւն հայոց, (աշխատասիրությամբ Կ. Մելիք-Օհանջանյանի), Եր. 1961, էջ 215-216): Միջնադարյան Հայաստանի ասեղնագործության բարձր զարգացմանության մյուս վայրայնությունները մանրակարևուն են, որոնք առարկայական նմուշների գրեթե բացակայության պայմաններում շատ արժեքավոր պատկերային և նկարագրական տվյալներ են ներկայացնում: Միջնադարյան Հայաստանի ասեղնագործության գեղարվեստական, որակական, տեխնիկական բարձր հատկանիշների միտումն ապացույցներ են մեզ հասած ասեղնագործ բանվածքների պատառիկներն ու ամբողջական նմուշները, որոնցից ամենահինն Արենիի (7-9-րդ դդ.), Մնիի (13-րդ դ.) պեղումներից հայտնաբերված գործվածքներն են և ձեռագրերի ասեղնագործված կազմաստանները (13-16-րդ դդ.): 14-15-րդ դարերից պահպանվել են եկեղեցական, իսկ 18-րդ դարից նաև ժողովրդական ասեղնագործության բազմաթիվ նմուշներ, որոնք	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-Ցավախքի), Փոքր Հայքի, Կիլիկիայի, Այրարատի և Մյունիք-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 ինարների 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 տեսականիի՝ կաշի, բրդյա, բամբակյա, մետաքսյա գործվածքներն 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 ռմալորված) ներկայացված են բուսական, երկրաչափական,	Ասեղնագործությունը լայն տարածում ունեցող արհեստներից է: Այն գեղագիտական և պատմական մեծագույն արժեք է՝ թեմաների լայն շրջանակի ընդգրկմամբ, ավանդական զարդանախշերի իարստությամբ ու բազմազանությամբ: Ժողովրդական արվեստի այս ճյուղը հազարամյակների ընթացքում անցելով զարգացման բարդ ուղի, ազդվելով այլ էթնիկ մշակույթներից, միաժամանակ փոխադարձ ներազդելով դրանց վրա, հասել է մեզ՝ պահպանելով ազգային ինքնատիպ նկարագիրը: Ժողովրդի կյանքի բոլոր նշանակալի իրադարձությունները՝ վերաբերվելին դրանք տնտեսությանը, ընտանեկան կենցաղին, թե հավատայիններին, 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 սիրթեզի փոխարեն ասեղնագործող վարպետի համար առաջնային է դառնում արտադրանքը վաճառելու ձգտումը, իսկ պրոֆեսիոնալի համար՝ ինքնանույնականացումը: Հուշանվերային արտադրանքի սպառողների

					կահպանվում են թանգարաններում և մասնավոր հավաքածուներում:	կենդանական ու մարդակերպ զարդանախշերը, կենցաղային առարկաներն ու շինությունները: Դրա բնորոշ առանձնահատկություններից մյուսն արձանագրություններ են, որոնք լուսցնում են բանվածքի հորինվածքային կառուցվածքը: Դրանք հիմնականում ընծայագրեր են, նվիրաբերական մակագրություններ, ինչատակագրեր, թվագրություններ, նաև բարեմադթանքներ ու հեղինակների անուններ: Հայ ժողովրդի կյանքում ասեղնագործության բարձր դերն ու նշանակությունն արտահայտվում է կենցաղում բանվածքների լայն տարածվածությամբ ու կիրառության մեծ շրջանակով:	ճաշակի հետ կապված նրանք հարմարեցնում են իրենց ստեղծագործությունների զարդարվածստը, 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 իենց այս վարպետներն են ներկայացնում ժամանակակից ասեղնագործության ողջ համալիրը, որը մեծ հետաքրքրություն է ներկայացնում տեխնիկական, տեխնոլոգիական, կիրառական, գեղարվեստական տեսանկյունից: Մսեղնագործությունը 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 գյուղացային 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. «Մետառը 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 գործագրության պայմաններում Տավուշում անտառը դարձավ նաև հիմնական կենսաապահովման և եկամտի աղբյուր: Ներկայումս 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 կիրառական գիտելիքներին, այլև գիտեն բուսատեսակների աճի իմնական տարածքներն ու արահետները, աճման և	Տավուշի մարզում անտառից (որոնք կազմում են մարզի տարածքի 40.3 %) սովորաբար հավաքում են պտուղներ, հատապտուղներ՝ մոռ, կարմիր սզվկամրի, հոն, սև, կարմիր հաղարջ, մասուր, սիգ (սինգ, սունձ, լառ.՝ Crataegus), գլեռ (լառ.՝ Mespilus germanica), վայրի տանձ, մամուխ՝ վայրի սալորի տեսակ (լառ.՝ Prunus spinose), կծոխուր (լառ.՝ B. vulgaris L.), կաղին (լառ.՝ Quercus), ընկուղ, պնդուկ (տխիլ, լառ.՝ Corylus avellana) և որոշ բույսեր՝ սինդրիկ, ավելուկ (լառ.՝ Rumex), բոխի (լառ.՝ Carpinus), չիչվիկ կամ շուշան (լառ.՝ Lilium armenum), ծնեբեկ (լառ.՝ asparagus), բլդղղան, բանջար կամ եղիկը (լառ.՝ 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 (լառ.՝ Matricaria chamomilla), ուրց (լառ.՝ Thymus), դաղձ (լառ.՝ Montha), որոնք ավանդաբար հավաքվել են և շարունակվում են կիրառվել տեղի բնակչության կողմից: Կան որոշ բույսեր՝ խնկածաղիկը (լառ.՝ Origanum), սրիհունը (լառ.՝ Hypericum), անթառամը (լառ.՝ Hypericum), մարիամախոտը (լառ.՝ 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 տունկը (լառ.՝ Oyster mushroom), որն աճում է հաճախեու, բոխու և թեղու արդեն փտած կամ փտող ծառերի բնի վրա:	ՀՀ Տավուշի մարզի համայնքներում անտառից բույսերի և պտուղների հավաքչությունը կայուն և շարունակական ավանդույթ է արավտրիկա է, որը հասարակական և տնտեսական փոփոխություններին զուգահեռ նույնպես փոփոխվում է: Ներկայումս հատկապես մեծացել է հավաքչության առևտրային և սոցիալական նշանակությունը, երբ բույսերը վաճառվում են գյուղերում և տարբեր շուկաներում: Հավաքչության կոմերցիոն ընդգրկումներին նպաստում է միգրացիան, ինչպես նաև ներգաա գրոսաշրջության աճով պայմանավորված ռեստորանային բիզնեսը: Մետառային հավաքչության բերքը մեծ պահանջարկ ունի գյուղից և Հայաստանից դուրս ապրող տավուշիների համար, որոնք պարբերաբար կամ անձնական այցելությունների ընթացքում համալրում են իրենց տեղական ինքնության պաշարները՝ գնելով և իրենց հետ տանելով անտառի բարիքներ: Չրոսաշրջությունը և ավանդական խոհանոցի հանդեպ հետաքրքրությունը, նոր բիզնես ծրագրերի ինարավորությունները նույնպես նպաստում են հավաքչության աճին: Ներկայումս Տավուշի մարզում իրականացվում է նաև անտառի բարիքների կոմերցիոն հավաք, որը թեպետ նպաստում է ավանդույթի կենսունակությանն ու ժողովրդական գիտելիքի կայուն փոխանցմանը, սակայն պարունակում է ռիսկեր՝ ծառայան անխնա օգտագործման և բնական ռեսուրսների սպառման առումով, ինչին պետք է հատուկ ուշադրություն հատկացնել: Անտառից բարիքների հավաքչության մեջ առանձնանում են նաև գեղեցիկային և տարիքային դերեր: Այն բարիքները, որոնց հավաքումը կապված է

					հավաքելու ժամկետները, հավաքվող բույսերի հատկությունները:		ղծվարամատչելի տեղանքների և վտանգի հետ, հավաքում են տղամարդիկ, ինչպես օրինակ ընկուզը, 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: Մնգամ շուկաներում անտառից հավաքված հոնը, ծնեբեկն ավելի պահանջված են լինում, քան դրանց մշակովի տարբերակները: Ավանդույթի կենսունակության դրսևորում է Մեդրի և Հաստապտուղների փառատոնի անցկացումը Տավուշի մարզի Բերդ համայնքում, ինչպես նաև ավանդույթի արդյունքի կոմերցիոն դրսևորումները՝ տարբեր արտադրանքի ու առաջարկների ձևով:
48.	Սար գետի հեռագետ անասնա-պահության մշակույթի ավանդույթը ՀՀ Տավուշի մարզում	Տնտեսական կյանքի հետ կապված իմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ, սոցիալական պրակտիկաներ, ծեսեր և տոներ:	Տարրը տարածված է ՀՀ Տավուշի մարզի գյուղական և քաղաքային համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Տավուշի մարզի միջին և բարձր տարիքի հեռագետ անասնապահներն են, նրանց ընտանիքները:	Տավուշի մարզում հեռագետ անասնապահության սովորույթի, որա մշակութային համատեքստի, պրակտիկաների մասին տեղեկությունները գրանցվել են 19-րդ դարից սկսած՝ տարբեր ուղեգրություններում և ազգագրական նյութերում՝ ներկայացնելով այն որպես կայուն տնտեսական փորձառություն, կյանքի կազմակերպման և տնտեսությունը վարելու ձև: Թաղքերունիս «Հայկական սովորություններ» աշխատությունում, (Թիֆլիս, 1901 թ.) առանձնահատուկ է ներկայացնում անասնապահության վարման սեզոնային այս եղանակը՝ ի տարբերություն տեղի թաթարների, որոնք թուփոր կյանք էին վարում, մինչդեռ հայերը զարնան ամիսներից սկսած մինչև աշնան սկիզբ անասունների մի մասը տանում էին դեպի գյուղի մերձակա կամ գյուղին հատկացված արոտավայրերը: Սար գետի մշակույթը համատարած է եղել մինչև ուշ խորհրդային շրջանը՝ դիտարկվելով գյուղատնտեսական քաղաքականության բաղադրիչ համապատասխան պետական, անգամ միջպետական կարգավորումներով, ինչին վանդալիզմի անդադրանքով է Ցուրի Մկրտումյանը «Անասնապահության ձևերը Արևելյան Հայաստանում. 19-րդ դարի վերջ 20-րդ դարի սկիզբ» համատության 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:	Սարի կամ սար գետի մշակույթը Տավուշի մարզի ժողովրդական տնտեսական զբաղվածության ակտիվ ճյուղերից է: Անասնապահությամբ զբաղվող ընտանիքներից շատերն ուշ զարնանը՝ մայիսին, անասունների գլխաքանակը (կովեր, ոչխարներ խոզեր) բնակավայրերից կամ մոտ ձմեռանոցներից տեղափոխում են լեռնային և բարձր լեռնային գոտիներ: Հեռագետ անասնապահական այս պրակտիկայի հիմնական փուլերն են՝ նախապատրաստական՝ ուշ զարնանը, «սարին լինելու» ժամանակը՝ ուշ զարնանից մինչև աշնան սկիզբ՝ սեպտեմբերի վերջ կամ հոկտեմբերի սկիզբ, սարից գալու փուլը՝ վերադարձ բնակավայր կամ դրան կից ձմեռանոց: Սար գետի 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 է եկտրաէներգիա չկա և տնտեսությունը վարում են ավանդականին մոտ ձևով: Հիմնական զբաղմունքն անասնապահությունն ու կաթնատնտեսությունն է: Այստեղ մշակվում է կաթնամթերք՝ մածուկ, 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/փալի/նազուկ թխվածքը, սերուցքը և այլն: Սարվորների համայնքը թեպետ ժամանակավոր է, բայց ունենում է յուրահատուկ սոցիալական հարաբերությունների, արգավորումների ու կանոնների մշակված կուռ համակարգ, կյանքը կազմակերպելու մի յուրատեսակ ձև, ինչը նպաստում է սովորույթի կենսունակությանը:	Սար գետի մշակույթն ավանդական անասնապահական զբաղմունք է: Այն կայուն և կանաչ անասնապահության ավանդական եղանակ է, քանի որ ենթադրում է լանդշաֆտի և բնության արդյունավետ օգտագործում: Այս զբաղմունքը ենթադրում է խորը ավանդական գիտելիք տեղական լանդշաֆտի ճանաչման, գոտիականության, կլիմայի, սեզոնայնության, անասնապահության և երկրագործության վաղ ավանդույթների մասին: Դատմական համատեքստում այն տարբերակել է կրող համայնքներից թուփոր կենսակերպ վարող հանրություններից, քանի որ այն անգամ կիսաքոչվոր չէ, այլ հեռագետ 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, միջներկային 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 շուրջով նշվում տեղական տնտեսուցի 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 սերունդի սովորում և մասնակցում են կաթնամթերքի, տեղական խոհանոցի ավանդական ուտեստների պատրաստմանը, տարածքի վայրի օգտակար և ուտելի բույսերի հավաքմանը, մշակմանը, ծանոթանում բնության երևույթների, տեղական ֆուկլորի

							<p>պատումներին և ավանդագրույցներին, սոցիալական հարցորդակցության տեղական մշակութային բանաձևերին: Այս արակտիկան 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:</p>
49.	<p>Շիրակի մարզի չեչիլ և հյուսած պանիրների պատրաստման ավանդույթը</p>	<p>Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուսեստի պատրաստում</p>	<p>Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Արթիկ, Ախուրյան, Մևի, Աշոցք, Ամասիա խոշորացված համայնքներում:</p>	<p>Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի գյուղաբնակներն են, իատկապես՝ կանայք:</p>	<p>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: Պատմական չէ, որ «Լոր բառգիրք հայկազեան լեզուի» բառարանի հեղինակները «պանիր» բառը մեկնում են որպես իացի հետ ուսելու բան՝ պանի=հաց և իր: Պանրի մասին բազմաթիվ վկայություններ կան միջնադարյան հայ մանրագրության մեջ: Ըստ Հ. Աճառյանի «մա կարդվել» բառը որպես հոմանիշ ուներ «պանրանալ» ձևը (Արմատական բառարան, հ. 7., Երևան, 1979, էջ 21): Ավանդական պանրագործությունը ՀՀ Շիրակի մարզում հայտնի է վաղնջական ժամանակներից: Շիրակի չեչիլ ու թել կամ հյուսակ պանիրները նկարագրված են Ա. Զալանթարի Կովկասի ժողովուրդների կաթնամշակությանը նվիրված «Կաթնային արդյունքներ» հոդվածում որպես Ալեքսանդրապոլի, Ախալցխայի, Ախալքալաքի, մասամբ նաև այլ տարածքներին բնորոշ պանրատեսակներ (Ազգագրական հանդես, գիրք 7, հ. 2, 1898, էջ 288-290): Շիրակն ուղղակի ժառանգորդն է Արևմտյան Հայաստանի մի շարք պանրագավառների՝ Բարձր Հայքի, Վանանդի, Տարոնի, Բագրևանդի պանրագործական մշակույթի:</p>	<p>Չեչիլ պանիրը պատրաստվում է կովի գտված կաթից, որը նախապես տաքացվում է մինչև «ձեռքը վառելը», այսուհետև ավելացվում խմորիչ-մակարը՝ անընդհատ խառնելով: Աստիճանաբար կաթը կտրվում է, ստացվում առածգական պանրազանգված, որին իետևում 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 կամ կախում փայտյա կախիչներից, որպեսզի ջրային մասը քամվի: Այսուհետև երկու-երեք անգամ շուտ են տալիս նորահաս պանիրն ու թթթևակի 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 ջրագրկվի 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 ծեղք է փափկություն և հաճելի սուր իտու: «Հուսակ» կամ «թել» պանիրը պատրաստվում է Լոյնեղանակով, ինչ չեչիլը: Այս դեպքում անընդհատ տաքացվող շիճուկի մեջ չեչիլը գնդկում 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:</p>	<p>Մինչ օրս էլ ՀՀ Շիրակի մարզում շարունակում են պատրաստել չեչիլ, կանաչած և հյուսակ պանիրների տեսակները: Թե նախկինում, թե հիմա առաջնությունը տրվում է չեչիլ և կանաչած պանիրներին: Այստեղ գրեթե չեն փոխվել պանրագործության հին ձևերն ու եղանակները. ընդամենը ավանդական մակարոի՝ ոչխարի շղոաի փոխարեն այսօր գործածվում է գնուվի պեսպինը և չեչիլի պատրաստման ժամանակ 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 պլաստմասայե 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 համեմուք մտնում է բազմաթիվ կերակրատեսակների ու խմորեղենների կազմում, որոնց թվում հարկ է հատկապես նշել շիրակյան խոհանոցին բնորոշ «պանիրխաշ»՝ 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 «Խաշմերուկ» կրթական խորհրդատվական հիմնադրամը: Գյումրու Վարպետաց փողոցի տաղավարներում պանրագործ վարպետներն ու կաթի վերամշակմամբ զբաղվող տնայնագործ կանայք ցուցադրության էին ներկայացրել իրենց պատրաստած կաթնամթերքն ու պանրի տեսականին: Փառատոնը միտված էր հանրահոշակելու շիրակյան պանրագործությունը և կարևորելու դրա՝ որպես ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարրի կենսունակությունը, որը փոխանցվել է սերնդեսերունդ:</p>

50.	<p>Քյավառի փախլավայի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը</p>	<p>Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ, ուսեստի պատրաստման ավանդույթ</p>	<p>Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի գյուղական և քաղաքային համայնքների բնակիչներն են և այն պատրաստող կանայք:</p>	<p>Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի գյուղական և քաղաքային համայնքների բնակիչներն են և այն պատրաստող կանայք:</p>	<p>Քյավառի փախլավայն 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 փախլավայն պատրաստվել է հիմնականում մեծահարուստների համար, քանի որ այն բաղկացած է բավականին արժեքավոր մթերքներից: Քյավառի փախլավայն 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 փախլավայն պատրաստվել է հատուկ նախշազարդված պղնձե սկուտեղների մեջ: Յուրաքանչյուր տոհմ ունեցել է իր հատուկ նախշազարդ ու սկուտեղը: Շատ մեծահարուստներ փախլավայի իրենց սկուտեղները պատրաստել են արծաթից:</p>	<p>Փախլավայի պատրաստման կարելիոր բարդորիչներից է հատուկ եղանակով մաքրած ու չորացրած առատ ընկույզը, ալյուխական բնական մեղրը, հալեցված կարագից ստացված յուղը 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 է պատրաստում, յուղ ու մեղրի առանձնացում: Փորձառու կանանցից մեկը հսկում էր պատրաստման ընթացքը, որը թուղեցվում էր երգ ու պարով, հետաքրքիր պատմություններով, զրույցներով, անեկդոտներով և այլն: Քյավառի փախլավայն պատրաստվում է խմորի 22-25 շերտերից, նախօրոց շեղանկունաձև կտրվում է և պատրաստելուց հետո՝ տաք վիճակում վրան լցվում է բնական մեղրը: Փախլավայն իր բարդորության շնորհիվ երկար է պահպանվում՝ չկորցնելով համային և որակական հատկությունները: Քյավառի փախլավայն գավառցիների ինքնության մասն է, յուրօրինակ այցեքարտ, որով Գավառը ներկայացվում է տարբեր փառատոների և հանրային միջոցառումների ժամանակ:</p>	<p>Քյավառի փախլավայի պատրաստման եղանակը պահպանվել է առ այսօր և դժվար է պատկերացնել որևէ հարսանեկան կամ ամանորյա սեղան՝ առանց փախլավայի: Իր բարդորությամբ 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 փոռ, որտեղ ավանդական եղանակով շարունակվում են փախլավա թխել և վաճառել: Հայաստան ժամանած շատ տուրիստներ հատուկ գալիս են Գավառ՝ Քյավառի փախլավա համոտեցնելու: Արտագաղթի ազդեցությամբ պայմանավորված շատ գավառցիներ արտերկրում ստեղծում են փախլավայի պատրաստման արտադրամասեր, ինչն էլ նպաստում է փախլավայի պահանջարկի 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 առանձնահատկություններից բացի, առատ ընկույզի և մեղրի առկայությամբ պայմանավորված, փախլավան կարող է բարձրացնել օրգանիզմի դիմադրողականությունը:</p>
51.	<p>Հախաթթվի (ճըխըթթո) պատրաստում</p>	<p>Ավանդական ուսեստ, մթերքի մշակման ավանդական եղանակներ և կիրառություն</p>	<p>Տարրը տարածված է ՀՀ Սյունիքի մարզի Գորիս քաղաքում, Կերիշեն և Ակներ գյուղական բնակավայրերում:</p>	<p>Տարրի կրողները և պատրաստողները միջին և ավագ սերնդի կանայք են:</p>	<p>Գորիսի տարածաշրջանում ամեն մի համայնք իր առանձնահատկությունն ունի՝ տեղանքի և բնակլիմայական բնութաների հետ կապված: Օրինակ՝ Կերիշեն և Ակներ բնակավայրերը հայտնի են բանջարաբուստառային կուլտուրաներից կարմիր բազունի մշակությամբ, որից էլ պատրաստում են ճախաթթուն կամ ինչպես տեղացիներն են ասում՝ «ճըխըթթուն»: Դրա պատրաստման ավանդույթը Գորիսի տարածաշրջանում հայտնի է անհիշելի ժամանակներից: Տարեց և գիտակ տեղացիներն ասում են, որ ճախաթթուն համեղ է այն պատճառով, որ բազունը աճում է յուրահատուկ եղանակային պայմաններ ունեցող հողում և սևվում տեղական ջրով: Մերմը հողին են տալիս ապրիլի կեսերից մինչև մայիսի վերջը, հողը լավ փխրեցնում են և պարարտացնում գոմաղբով: Բազունի հետ միասին ցանում են սխտոր, սամիթ, ծիծակ: Կարմիր բազունը սկսում են հավաքել սեպտեմբերի կեսերից մինչև հոկտեմբերի վերջ: Տեղացիները դրանից ճախաթթու են պատրաստում աշնանը: Այն իր տեղն ունի յուրաքանչյուր պրոնցու սեղանին՝ լինի հարսանիք, ծնունդ, կնունք, թե ամենօրյա ճաշկերույթ:</p>	<p>Հախաթթու 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 բազունը, կլանում են պալարի կեղևը, մեծ պալարի դեպքում կիսում կամ 4 մասի են բաժանում այն, առանձնացնում տերևները և իոտող 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: Կաթայի մեջ մաս-մաս լցնում են մաքրած բազունը ու փայտե գդալով գզուշորեն խառնում: Խաշում են այնքան մինչև երկու մատով սեղմելուց մի փոքր փափկություն գգան, որպեսզի կոշտ չլինի: Խաշված բազունը ծակոտկեն, լայն շերտերով գզուշորեն հանում են ու փոում մաքուր մովաթներով ծածկված սեղաններին, վրան աղ ցանում, հովանալուց հետո դասավորում են ծյուրած տակառիկներում կամ կավե մեծ պուլիկների (կնունների) մեջ: Շերտշերտ դնում են բազունը կոթերով, վրան լցնում նախապես մաքրած սխտոր, ծիծակ, սամիթի չոր ցորուններ սերմերի հետ միասին, ավելացնում խաշված բազունի ջուրը, մի քիչ աղ, պինդ փակում կափարիչով և դնում մառնում: Մեկ ամիս հետո համեղ թթուն պատրաստ</p>	<p>Հախաթթուն մինչ օրս էլ տարածաշրջանի ավանդական ուսեստների շարքում է և փառատոների ժամանակ մշտապես մատուցվում է հյուրերին, որպես տեղական ուսեստ: Մտում են, որ միայն պունեցու ձեռքով պատրաստված ճախաթթուն է այդպես համեղ ստացվում: Այն մեծ պահանջարկ ունի, ինչպես Հայաստանի տարբեր մարզերում, այնպես էլ արտերկրում: Ավանդական կարմիր բազունի թթուն՝ կամ ինչպես գորիսցիներն են ասում՝ «ճըխըթթուն» դարձել է եկամտի աղբյուր: Տեղացի շատ ընտանիքներ այգիներ են հիմնել, ցանում, մշակում, պատրաստում և վաճառքի են հանում ճախաթթուն՝ պահածոյացված ձևով՝ ապակյա տարաների մեջ: Հախաթթվի 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 Կերիշեն համայնքի բրենդը, որը զարգացնելու ծրագրեր են մշակվում: Բացի ճախաթթվից, պունեցի կանայք կարմիր բազունից տարբեր աղցաններ են պատրաստում, իսկ տերևները տապակում են ձվով և մատուցում թարմ կանաչիկներով:</p>

						է: Ճախաթթուն կարող են պահել սառը տեղում մինչև զարուն և այն չի կորցնի իր իսման ու որակը:	
52.	Հայկական մանրանկար-չուբունը և դրա մշակութային դրսևորումները	Մանրանկարչության, որպես ժողովրդական արվեստ, գիտելիքներ և իմտություններ	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 վանքերի կից զղատներում: 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 («Մլեք թագուհու Ավետարան», Վենետիկի Մխիթարյանների մատենադարան, N 1144 /86, Ավետարան, Վիեննայի Մխիթարյանների մատենադարան, N 697, «Էջմիածնի Ավետարան», «Էջմիածնի երկրորդ 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:	Մանրանկարչության ստեղծագործություններն առանձնանում են փոքր չափերով և գեղարվեստական ինտրքների նրբությամբ: Հայ միջնադարյան մանրանկարչության ոլորտը ձեռագիր գրքարվեստն է: Մատյաններում գծի, նաև գուաշի, տեմպերայի, ջրաներկի, ոսկու, հազվադեպ՝ արծաթի, և իհարկե, նշանավոր ողղան 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 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 գրչականներում: 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 իովանու ներքո, որտեղ պատվիրատուները սովորաբար հենց իրգևորականներ էին կամ իասարակության այլ շերտեր: Առավել հաճախ առևտրականները կամ արհեստավորները իովանավորում էին մատյանների ստեղծումը, ապա նվիրում վանքերին: Այս պայմաններում պատկերագրությունը բավական ազատ է և բյուզանդական մանրանկարչության նման ոչ կանոնիկ: Հայկական մանրանկարչության զարգափարաբանությունը և մոտիվները իրենց արտացոլումն են գտել նաև խաչքարի արվեստում, ասեղնագործության և գորգագործության մեջ:	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 ընտրյալնակումներում: Հայկական միջնադարյան մանրանկարչության առանձին տարրեր լայնորեն կիրառվում են Հայաստանի ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարբեր դրսևորումների ստեղծագործական գործընթացներում, մասնավորապես՝ խաչքարի, 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 թոլեշում, «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 զարգափարաբանությունն և մոտիվները և դրա մշակութային դրսևորումները ժողովրդական արվեստի իարատուության 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 Սկունք գյուղի բնակիչներն գյուղում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի, Վարդենիս խոշորացված համայնքի Սկունք գյուղի բնակիչներն են:	Երգը մանկական խաղիկ է, որի կրողները ներկայիս Վարդենիս համայնք են տեղափոխվել Բայազետ քաղաքից 1800-ական թվականներին: Երգի տեքստը Բայազետի բարբառով է և ժամանակաշրջանի յուրովի վավերագրում է: Համընկնում է 1830-ականներին, քանի որ իիշաարվող Ձյավառա Բարսեղ աղան Արծրունյաց տոհմից է, որը 1830 թ. կազմակերպել է Հին Բայազետից հայերի ներգաղթը դեպի Անանի ավազան, որտեղ էլ իիմադրվել է Նոր Բայազետ քաղաքը: Երգում իիշատակվում է նաև «Հերեմկան խանի» մասին. Հավանաբար նկատի ունենալով Երևանի վերջին խանին: Նշվում է նաև այլ քաղաքի՝ Թիֆլիսի և Թիֆլիսաբնակ մեծահարուստ Տեր Դավիթի մասին:	Երգը մանկախաղաց երգերի ժանրից է, 6/8 երաժշտական չափով: Տեմպը չափավոր արագ է, ռիթմիկ և պարային: Այն երգել են մայրերը կամ տատիկները երեխաներին խաղացնելիս: Երգի տեքստը կարող է փոփոխվել. Տղա երեխաների համար երգելիս ասվում է «իմ տղեն տանուտեր աս», իսկ աղջիկ երեխաների դեպքում՝ «ում բայեն ա տանուտերը»: Երգում զովերգում, մեծարում են երեխային և նշվող կերպարների համեմատություններով (Հերեմկան խան, Ձյավառա Բարսեղ աղա, Տեր Դավիթ) ավելի շեշտում ու մեծարում նրա դերն իրենց կյանքում: Երեխային հասարակական կարևոր դերում տեսնելու ցանկությունը երգին տալիս է մաղթանքի ու օրհնանքի նրբերանգներ և նրա մեջ ինքնավստահության ու սեփական ուժերին հավատալու ուղերձ դնելով (հըմեն դուրբան ընեն եսա խորոտ բային) արտահայտում տվյալ տարածաշրջանում, ինչպես նաև հին Բայազետում (որտեղից տեղափոխվել են երգի կրողները) ծնողավարման	Երգը գրանցվել է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի տարածաշրջանի Սկունք համայնքի տարեց կողոնքերից: Չնայած վերջին տասնամյակում երգողների քանակը փոքր-ինչ նվազել է, այնուամենայնիվ, այն դեռևս կենսունակ է: Երգում են ընտանիքներում, փոխանցվում է սկեսուրից հարսին, տատուց՝ թոռանը: Երգի բարբառը տեղական խոսակցական է, որով ներկայում հաղորդակցվում են Սկունք գյուղի բնակիչները: Երգը նոտայագրվել և ընդգրկվել է «10 երգ Գեղարքունիքից» գրքով, ինչպես նաև Նորույի ծայրագրվել՝ Նպաստելով ևս մեկ մանկախաղաց երգով հայկական թվային երգադարանի հարստացմանը:

						և ընտանեկան փոխհարաբերությունների բնույթը:	
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, իրենաները: 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. Սալիեն ժողովածուի ութհատորյալը թարգմանեց ռուսերեն, որը իրատարակվեց նշանավոր ռուս արևելագետ Ի. Յ. Կրաչկովսկու աշխատասիրությամբ (Մ. Սալիե, Հազար ու մի գիշերների գրքի իրատարակության վերջաբան, Մոսկվա, 1959 թ., ռուսերեն): «Հազար ու մի գիշերը» մի քանի անգամ թարգմանվել է հայերեն (Չմյուռնիա, 1870 թ., Կ. Ղոյիս 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.):	«Հազար ու մի գիշեր» հեքիաթները հիմնականում արաբական միջնադարյան քաղաքի կյանք ու կենցաղի, հավատալիքների, սովորույթների, պատկերացումների մասին պատմություններ են, որոնք արձագանք են գտել նաև իսլամական 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 ջինների կերպարը գալիս է Արաբական թերակղզու բնակչության հնագույն հավատալիքներից: Նախաիսլամական շրջանում այդպես էին կոչվում հոգիները, որոնք կարող էին լինել ինչպես չար, այնպես էլ բարի և տնօրինում էին ճակատագիրը: «Հազար ու մի գիշերի» ստեղծման երեք հիմնական շերտերն են հնդիրանական, բաղդդադյան, եգիպտական, որոնք տարբերվում են ոչ միայն տեղով և ժամանակով, այլև սյուժեներով, կառուցվածքով, ինչպես նաև արժեքային համակարգով, որում էլ հենց արտահայտվել են այս կամ այն ազգի մշակութային առանձնահատկությունները: Իհարկե այս բաժանումը պայմանական է, քանի որ շատ սյուժեներ 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 պահանքին: «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, իրենաները, Միջին և Հեռավոր արևելքի եթնիկ հանրությունները: Եթնիկական 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., Բարթոլո, Պարսկական մշակույթը և դրա ազդեցությունը այլ երկրների վրա, Երկեր, հատոր 6, Մոսկվա, 1966, էջ 178, ռուսերեն):	«Հազար ու մի գիշերի» սյուժեները պահպանվել են «Հայ ժողովրդական հեքիաթների» (այսուհետե՝ ՀԺՀ) գիտական բազմահատորյակի 19 հատորներում՝ բանավոր կերպով գրառված Այրարատից, Շիրակից, Սյունիքից, Գուգարից, որոնց ծագման հայրենիքն են՝ Մուշը, Բուլանջիքը, Տուրուբերան-Հարքը, Վասպուրականը, Մոկլը, Պարսկահայքը, Շատախը, Ռշտունիքը: Դրանց իրատարակման գործին մասնակցել են հայ անվանի գիտնականներ Հ. Օրբելին, Ա. Ղանալանյանը, Ա. Նազիսյանը, և այլք (Հայ ժողովրդական հեքիաթներ, Ի. 1-19, Երևան, 1959-2023 թթ.): Հայկական հեքիաթներում հաճախ ինչտաակվող Բաղդադի խալիֆը, Հարուն ալ-Ռաշիդը, մամուն խալիֆը, Շահադդեն, Նազիր-վեզիրները, արաբները, ջինները, 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» սյուժետային մանրամասները արտացոլվել են հայկական բազմաթիվ հեքիաթներում («Նաչար-Օղլու հեքիաթը», ՀԺՀ, Ի. 1, թիվ 10, Այրարատ, «Շահ-Մուրադեն Նաղը», ՀԺՀ, Ի. 7, թիվ 17, Սյունիք-Արցախ, «Մսյան բալասի», ՀԺՀ, Ի. 8, թիվ 22, Գուգարք-Լոռի, «Միրզա Մահմուտ և Ջամիլը», ՀԺՀ, Ի. 12, թիվ 13, Տուրուբերան- Մուշ, «Շահադադե», ՀԺՀ, Ի. 13, թիվ 9, Տարոն և այլն), որոնք համապատասխանում են մարնե-թոմփոն-Ուլթերի (այսուհետ՝ ATU) «Հեքիաթների միջազգային նշանակալի» բազմաթիվ թվահամարների (ATU 302, 302B, 311, 319, 561, 670, 782 և այլն): Ներկայում այս շարքի հեքիաթների սյուժեները տեղ են գտնում բանահյուսական տպագիր ժողովածուներում և գիտական հետազոտությունների նյութ են դառնում: Չնայած հեքիաթասացների թվի տարեցտարի նվազմանը դրեռես 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 դարձել շարունակ եղել է Մեծ Հայքի Արարատ, Գուգարք նահանգների, նաև իարակից վայրերի բնակչության հիմնական միջոցը: Ա. Ղարիբյանը Արարատյան բարբառի հետքեր է տեսնում հին գրականության, հին աղբյուրների մեջ՝ սկսած 5-րդ դարից: Նա նշում է, որ	Ըստ հայերենի բարբառների ձևաբանական դասակարգման՝ Արարատյան բարբառն ընդգրկվում է Ում ճյուղի բարբառների շարքում, քանի որ ներկա և անցյալ անկատար ժամանակները կազմվում է ում վերջավորությամբ անկատար ռեդուպլով և օժանդակ բայի ձևերով (գրում եմ, գրում էի): Հնչյունաբանական դասակարգմամբ՝ բարբառն ընդգրկվում է քառաստիճան թաղաձայնական համակարգ	Համաձայն Ա. Ղարիբյանի՝ դեռևս 15-18-րդ դարերում հայերեն կենդանի ընդհանուր լեզուն մշակվում էր բարբառների և հատկապես՝ Արարատյան բարբառի օգտագործումով: Արարատյան բարբառի իմիջի վրա է ձևավորվել խոսակցական հայերենը, այնուհետև՝ գրական արևելահայերենը: Արարատյան բարբառը գրավոր արտահայտություն է ունեցել մի շարք գրողների՝

					<p>Արարատյան բարբառը իր ընդգրկման Նախնական տարածքներում բնակչության տեղաշարժերի ու գաղթերի հետևանքով հաճախ ընդմիջվում է այլ բարբառներով: Լոռիև միակ վայրն է, որտեղ Արարատյան բարբառը կազմում է ճնշող մեծամասնություն: Լոր ժամանակներում, ըստ Հ. Մճառյանի, այս բարբառով խոսում էին երևանում և շրջակա գավառներում, հատկապես՝ Էջմիածնի և Լոր Բայազետի գավառներում: Լեզվաբանը ժամանակին արձանագրել է, որ բարբառը հարավային կողմից տարածվում է մինչև Մեմլիիզ, արևմուտքից՝ մինչև Կաղզվան, հարավ-արևմտյան կողմից հասնում մինչև Բայազետ, իսկ հյուսիսային և հարավային կողմերից չփվում է Կարնո և Ղարաբաղի բարբառների հետ: Նախկինում բարբառի տարածքը համեմատաբար ավելի մեծ էր, իսկ ներկայում այն հայերենի առավել մեծ ընդգրկում ունեցող բարբառներից է:</p>	<p>ունեցողների խմբում՝ համատեղելով ձայնեղ (բ, գ, դ, ծ, ջ), շնչեղ ձայնեղ (բ', գ', դ', ծ', 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՝ Ջուղայի, Բայազետի, Մստրախանի և Աղվին-Թրիխիի 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), իրևիայերենյան այ երկբարբառի դիմաց ունի է ձայնավոր, որ, իւ երկբարբառների դիմաց՝ ի ձայնավոր: Եեշտը 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 դ 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, եր, ինք, ից, ին):</p>	<p>հատկապես Խ. Աբովյանի և Պ. Պոռոչյանի ստեղծագործություններում: Ըստ Մ. Ղարիբյանի՝ բարբառի մաքուր խոսվածքներ կարելի է գտնել ՀՀ Արմավիրի մարզի Փարաի գյուղում: Հ. Մճառյանն իբրև բարբառի հիմնական կենտրոններ նշել է Երևանը, Լորը, Քանաքեռը, Էջմիածինը, Օջականը 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, քերականական յուրահատկությունները: Այն հայոց լեզվի կենդանի ու բնական դրսևորում է և որոշակիորեն շարունակում է պահպանել իր դերը ընդհանուր լեզվի փոփոխությունների և զարգացման գործում:</p>
56.	Կարնո բարբառ	Բարբառ	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզում՝ առավելաբար Գյումրի քաղաքում, Ախուրյանի, Արթրի, ԱՆՆի տարածաշրջաններում, Ամասիայի և Աշոցի շրջաններում:	Տարրի կրողը բարբառի տարածման շրջանների ներկայիս իայ բնակչությունն է՝ շուրջ 220 000 մարդ:	Կարնո բարբառի մասին ամենաին 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. Մճառյանը, 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, Միաքլապաի և Մխալցխայի ողջ հայությունը խոսում էր Կարինի հայության Նույն բարբառով: Կարնո բարբառը գործածում էր նաև Քասեում, Լարմանում, խառնուրդում և Քաբերդի 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/զը մասնիկով և գրաբարակերպ խոնարհված ձևերով (զը ընէ գը): Բարբառն ունի քառաստիճան բաղաձայնական համակարգ՝ ձայնեղ (բ, գ, դ, ծ, ջ), շնչեղ ձայնեղ (բ', գ', դ', ծ', 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-Լոր-Նախիջևանի, Կյուրինի, Մալաթիայի, Կեսարիայի, Խարբերդ-Երզնկայի, Ալալեբենի, Ակկի, Արաբկիրի բարբառների և Շապին-Գարաիսիարի, Եվրոկիայի, Պոլսի, Սիվրիհիսարի, Սյուրգի միջբարբառների հետ: Կարնո բարբառի ձայնավորները իրևիայերենյանի համեմատությամբ գրեթե Նույնությամբ պահպանված են: Բարբառը զանազանում է է- ե, և ո-ո հնչյունները (ըստ Հ. Մճառյանի՝ երկբարբառային ինչյունները հանդես են գալիս միայն գյուղական խոսքում), քմայնացած ձայնավորներ հանդիպում են միայն փոխառյալ բառերում:	Ա. Ղարիբյանը 1953 թ. լույս տեսած «Հայ բարբառագիտություն» աշխատության մեջ վկայել է, որ Կարնո բարբառով խոսող իայերի թիվը 100.000-ից ավելի է, և Կարնո բարբառը պետք է համարել մեր ամենամեծ բարբառներից մեկը: Կարնո բարբառով խաղողագնվում են նաև Կրաստանի Ախալցխայի, Միաքլապաի, Բոգդանովկայի, Ծալկայի հայաբնակ շրջաններում: Հ. Մճառյանն իբրև բարբառի հիմնական կենտրոններ նշել է Կարինը, ապա նաև՝ Կարսը, Ալեքսանդրապոլը (Ներկայիս Գյումրին), Միաքլապաքը և Մխալցխան: Գ. Ջահուկյանը բազմահատկանիշ դասակարգման իր այդուսականում Կարնո բարբառը ներկայացրել է ըստ Կարին, Լենինական (Գյումրի), Բաբերդ, Խնածոր բնակավայրերի: Սկսած 19-րդ դարից՝ Կարնո բարբառով զրվել են բազում հողվածներ, գրքեր, պիեսներ, գրի են առնվել հեքիաթներ, բանախոսական այլ նյութեր: Լինելով հանրապետության երկրորդ քաղաքի բնակչության խաղողագնման միջոցը՝ Կարնո բարբառի Գյումրու խոսվածքը Շիրակի տարածաշրջանում ընկալվում է իբրև քաղաքային լեզու, ունի ընդհանուր գործածություն և իր ազդեցությունն է թողնում

						Բաղաձայնական համակարգում բարբառը բնութագրվում է n-ից առաջ բառասկզբի h>ֆ անցմամբ (դարձյալ միայն գյուղական խոսքում): Կարևոր բարբառը ունի հպական և հպաշփական շնչեղ ծայնեղներ, ինչպես նաև ծայնեղ h՝ հնչյուն: Կը ճյուղի բոլոր բարբառների պես Կարևոր բարբառում ևս առկա է միջնավանկի ա-ի անկում: Բարբառի քաղաքային ու գյուղական դրսևորումները տարբերվում են նաև այ երկբարբառի պատմական զարգացմամբ. Քըք. Այ>ա, գյուղ. Այ>է: Հ. Աճառյանը կարծում է, որ Կարևոր բարբառի շեշտը իր յուրահատուկ առոգանությամբ առանձնանում է Նրանով, որ մյուս բարբառների համեմատ ավելի բարձր է: Ջերականական առումով Կարևոր բարբառը Կը ճյուղի մյուս բարբառներից տարբերվում է Նրանով, որ Ում ճյուղի բարբառների պես իայցակնում տարբերակում է անձի և իրի առումները: Մնորոշ հոռը տվորաբար հետադաս է: Հոգևակիի կազմության մեջ երբեմն դրսևորվում է ետսան մասնիկը, որին կարող է կցվել նաև Ներ մասնիկը (բ՛աղնետոըներ): Բարբառը Ներգոյական հոլով չունի, սովորական է բացառական հոլովի են վերջավորությունը: Սահմանականի ներկա և անկատար ժամանակներում կը մասնիկը դրվում է բայից հետո, բայց ձայնավորով սկսվող բայերը սկզբից նույնպես ստանում են կ (կենեմ կը):	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, Կարևոր 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 ծայքի սրբազնացումը Հայաստանի եզդիների մշակույթում	Ժողովրդական հավատալից	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 անկողիները՝ ծայքը, որը նախատեված 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 Կրաստանում), ինչպես նաև Հայաստանից ու Կրաստանից 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, առաժույտյան փակվում և հարդարվում՝ որպես ամուսնական կյանքի խորհրդավորությունը ապահովող խորհրդանիշ: Եզդիները ստեռն անվանում են նաև խողան (տեք, 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: Մմեն երեկո ընտանիքի ավագները մի կողմ են տանում ստեռի ծածկոցը, իսկ առաժույտյան 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 տեղում: Այս սովորույթը ժամանակակից եզդիների շրջանում նույնպես մոռացության են մատնվել: Հիմա պարտադիր չի համարվում մահացածի մարմինը ստեռի առջև դնելը:	Մեր օրերում ստեռ կոչված անկողնու ծայքը նույնպես կարևորվում է: Այն համարվում է ընտանիքի միասնության, կարողության խորհրդանիշ: Հետաքրքրական է, որ Եզդիների կրոնական ընկալումներում ծայքը սրբազանացվել է և սկսել է կապվել ընտանիքի պահապան հրեշտակ և սուրբ Պիրա Ստեռի հետ: Ներկայումս 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 գիարատ կամ օջախ: Հոգևորականները ժամանակ առ ժամանակ (տոն օրերին, տոներին) 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, դառարում 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 եզդիական բանահյուսությունը	Ժողովրդական բանահյուսություն	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներում, հատկապես Գյումրի քաղաքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներն են, իսկ հատկապես՝ Գյումրի քաղաքի բնակչությունը:	Գյումրիում 19-րդ դարի վերջից գրաված եզդիական պատմություններն ու արխիտությունները մեծ նշանակություն են գտել՝	Գյումրիի երգիծական բանահյուսությունն արտահայտվում է տարբեր ժանրերում՝ տեղական գրոցներ, անեկդոտներ, ժողովրդական խաղիկներ,	Հումորով հագեցած գյումրեցու կենսախիղճ ոգին իմասականում դրսևորվում է բանավոր խոսքի մշակույթում: Այսօր էլ հումորն ու երգիծանքը մշակութային

					<p>իդոնալով Գյումրի քաղաքի բնութագրականներից: Հումորի, ծիծաղահարույց պատմությունների ու մանրաստուների (ըստ գյումրեցիների՝ «մազալու պատմությունների») ծագումնաբանությունը բացատրվում է և՛ տեղացիների անսահման կենսասիրությամբ, և՛ այն իրողությամբ, որ այս քաղաք էին գալիս թե՛ հայկական, թե՛ ներծավորարևելյան բնակավայրերից արևատրականներ ու միջնորդներ, որոնք բերում էին իրենց տեղավայրերի մանրաստուները, զվարթախաղը պատմությունները և պատմում, հատկապես երբ ասպարեզ էին մտնում նաև տեղացի կատակաբաններն ու հետաքրքրական մրցույթ կազմակերպում: Հաճախ այդ պատմությունները ներկայացվում էին որպես ժողովրդական թաղերային, հանդես էին գալիս պատմող կատակաբաններ և միանգամից ներկայացնում էին մի քանի «գործող անձանց»: Անեկդոտներ ու մանրաստուներ պատմում էին քաղաքային այգում, բաղնիքներում, շուկաներում, անգամ եկեղեցիների բակերում: Հաճախ այդ պատմումներն ունեին իրական հիմքեր և նախատիպեր, որոնց դերերում հանդես էին գալիս տեղացիներից շատերը: Գյումրին Հայաստանի միակ քաղաքն էր, որտեղ խորհրդային իշխանության տարիներին տեղծվեց 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 «Ոգևի» հանդեսի գլխավոր խմբագիր Արամայիս Սահակյանի նախաձեռնությամբ կազմակերպվել են Ասորիվայրի հումորի երեկուներ: Շատերը քաղաքը համեմատել են բուլղարական Գոբրովոյի հետ՝ Գյումրին կոչելով Շիծաղի հայաստանյան մայրաքաղաք:</p>	<p>մականուններ, առած-ասացվածքներ և այլն: Գյումրիում բանահյուսական նմուշը գերազանցապես դրսևորվում է ծեսի, սովորույթի ու ավանդույթի համատեքստում՝ պատմաի տարաբնույթ ձևերով: Գյումրու երգիծական բանահյուսության նմուշների ցանկությամբ 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, հատոր 25, էջ 51-58): Գյումրու երգիծական բանահյուսության նմուշներում առկա են հանկարծաստեղծության տարրն ու ինքնաստեղծման տաղանդը: Գյումրին հայտնի էր կատակաբան-զվարճախոսներով՝ Պողոս Մուկուչ (Հ. Իվիլյան, «Գյումրին, Պողոս Մուկուչը և երգիծական մանրաստուներ», Երևան, 1989 թ.), Ծիտրո Ալեք, Չոփուս Սուրեն, Ջոդեր Խաչիկ, Կուժիկ և այլք: Կատակաբանները կարծես «կյանքի գծերը» փորձում են իրենց պատումների կամ նարատիվների մեջ, որտեղ իերոսները դրության կոմիզմից իսկում են արարել, վարմունքի, իարաբերությունների կոմիզմի: Ըստ Էռզրան՝ մականունները (Մնարժան հարուստենք, Պատաժ մանեթենք, Էշ մանուկենք, Տկոզենք, Բոբիկենք, Զյալ Դավիթենք, Ագենտ Վաղարշակ, Բաթում Մարտիրոս և այլն) և տեղական գրույցները քաղաքի կենդանի մատյաններն են՝ հումորով խտացված: Հորինումի տարերջով բռնկված գյումրեցիները նույն գրույցն ու անեկդոտը ամեն անգամ կարող են պատմել նոր տարբերակով, այդպես ժողովրդական բանահյուսության կարևոր հատկանիշներից մեկը՝ ստեղծագործական իարքստացումը, դարձնելով շարունակական: Չափազանցություններն ու խոսքի ուժնացումը, ինքն իր շուրջ անեկդոտային միջավայր ու գրույց հյուսելը մնում են գյումրեցու նախասիրությունը: Նա խոսքն այնպես է կառուցում, որ տեքստը նույնիսկ իր համար անսպասելի է: Փոքր սյուժեի մեջ անգամ գտնում է զարմանալի՝ 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 զոլաբանական վիճակի արտահայտություն: Նրա հումորը հաճախ այլախոսիկ է, զարդանագոված, երբեմն էլ գրոտեսկային և ինքնառնչացնող կամ կենսունակություն հաղորդող: Այսպես՝ երկրաշարժից հետո ստեղծված տեքստերը սոցիալական բողոք էին, վիշտը զարդանագովելու հնարանը («Ժաշկից առաջ տունն էինք մնացել, ժաշկից հետո դուրսը մնացին»): Փլատակների տակ մնացած մարդիկ անգամ հումորով էին վերաբերվում ստեղծված էքստրենալ իրավիճակին: Լացող քաղաքը բարձրացավ ինքն իրենից և ծիծաղով հաղթեց մեծ փորձությանը՝ մինչև իսկ մեծ վշտի ու կորստի մեջ չկորցնելով կենսասիրությունը:</p>	<p>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 իրապարակվում են հեղինակային ծաղրանկարներ ու զվարճալի պատմություններ: Ուշագրավ է, որ վերջին ժամանակներում անեկդոտներն ու զվարճալի պատմությունները, այն էլ եռալեզու, հայտնվել են նաև Գյումրի քաղաքի Կարդանանց իրապարակին 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 իստվածում գտնվող շենքերի ու շինությունների վրա, վկայում են բնակչության կողորհտային մտածողության մասին: Այս իրողությունը խթանում է զբոսաշրջիկների հետաքրքրությունը քաղաքի իստիկա, որը բերում է նաև տնտեսական աշխուժացման: Հումորն ու երգիծանքն ունեն հասարակական մեծ ինչեղություն, չեն սահմանափակվում տեղական միջավայրով և ունեն համահայկական նշանակություն: Գյումրեցու իմաստ հումորը ոչ միայն ինքնարտահայտման միջոց է, այլև ճանաչման: Գյումրեցիների սրամիտ խոսքերն ունեն իրենց բնավայրային բնավորությունը, տիպը, անգամ կառուցման մեթոդաբանությունը: Եթե իայկական 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 մեթոդաբանություններ՝ «Քաղաքի օր», փառատոներ ու տոներ, որոնք ընթացքում կատակերգակ դերասանների մասնակցությամբ տեղի են ունենում հանպատրաստից զվարճախոսության մրցույթներ, զվարճալի փոքր պատմամեղեր, թատերախաղեր, հումորային բացօթյա ներկայացումներ, ստվերների թատրոն, թաղից թաղ շրջիկ ներկայացումներ:</p>
59.	Գյումրիի ոսկերչության և արծաթ-գործության ավանդույթը	Ավանդական արհեստ, դեկորատիվ-կիրառական արվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի Գյումրի համայնքի ոսկերիչ-արծաթ-գործներն են:	Վաղ բրոնզի դարաշրջանից սկսած Հայկական (եռնաշխարհում ձևավորվում է տեղական ոսկերչություն, դեկորատիվ-կիրառական արվեստի առանձին ինքնատիպ ճյուղ, որի բոլոր սկզբունքները	Ոսկերչության ու արծաթագործության հետ կապված և հարակից արհեստները լայն տարածում ունեն և բաժանվում էին նեղ մասնագիտացված ճյուղերի, որոնք հայտնի էին օտարալեզու իտալյա անվանումներով:	Խորհրդային տարիներին մասնավոր գործուներության սահմանափակման և թանկարժեք մետաղների շրջանառության ու կիրառության արգելի պայմաններում շատ ոսկերիչ-արծաթագործներ

					<p>իետագա դարերում հարստացել ու պահպանվել են՝ դառնալով հայկական ոսկերիչ-արծաթագործական արվեստի հիմքը: Արհեստի ավանդույթները պահպանվեցին և հասան մինչև մեր օրերը՝ շնորհիվ ժառանգականության ապահովման: Գյումրիի ոսկերիչ-արծաթագործությունը սերում է Կարինի ոսկերչական դպրոցի ավանդույթներից: 19-րդ 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 կողմերում գտնվող շահութաբեր տների առաջին հարկերում: Ալեքսանդրի վարպետների աշխատանքները ներկայացվում էին ոչ միայն Ռուսաստանի, այլև միջազգային ցուցահանդեսներում: Ոսկերիչ-արծաթագործ Մարտիրոս Տարախյանի պատրաստած արծաթյա իրերը ոսկե մեղայի են արժանացել Փարիզի համաշխարհային ցուցահանդեսում: Ալեքսանդրի վարպետ Համազասպ Ամիրջանյանի պատրաստած արծաթե միակտոր շշի մասին հիացմունքով է խոսվել այդ օրերին («Մուրճ» ամսագիր, Թիֆլիս, 1901 թ.): Ալեքսանդրապոլի ոսկերիչ-արծաթագործ հայտնի ընտանիքներն էին Տարախյանները, Կոչտոյանները, Չարգարյանները, Ղույունյանները, Աղաբաբյանները, Հակոբյանները, Ամիրջանյանները, Իզմիրյանները և այլք:</p>	<p>Ղույունյան-ոսկերիչ, զարգար-արծաթագործ, դարադուլումջի-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 բարձր դիրքի և բարեկենցաղյան ցուցիչ էին հանդիսանում: Մինևույն ժամանակ ոսկերչական զարդերի (ապարանջաններ, մանյակներ, քունքակախիկներ, մատանիներ, գոտիներ և այլն) բազմազանությամբ էր պայմանավորված նաև ալեքսպոլից կնոջ տարազի շքեղությունն ու գրավչությունը: Ալեքսանդրապոլի արծաթագործության ինքնօրինակ նմուշ են տղամարդու և կնոջ գոտիները, ինչպես նաև արծաթե և ոսկե ապարանջանները, որոնք էապես տարբերվում են իայկական մյուս ոսկերչական դպրոցների նմանատիպ զարդերից: Տղամարդու թամբանե ճարմանդով գոտին ներկայացնում էր Կարսի, իսկ կնոջ թեքաշ- հատիկանախշով զարդարված գոտին Կարինի արծաթագործական ավանդույթը: Ալեքսանդրապոլի ոսկերիչ-արծաթագործներն օգտագործում էին հայտնի տեխնիկատեխնոլոգիական եղանակները՝ մոմե և կավե կաղապարներում ձուլում, ղրվագում, կռում- կոփում, դրոշմում, թիթեղի զանվածքի ստացում, թեքաշ- հատիկանախշում, նախշացանցավորում (ֆիլիգրան), զուգաթելի նստեցում, թելերով հյուսում, հատիկներով զարդարում, փորագրում, քնդելուցում, ոսկեցրում, սևադապատում, ոսկեզույն կամ արծաթազույն իամածուկվածքների ստացում: Ոսկյա և արծաթե զարդեր կրեց կարևոր մշակութային բաղադրիչ էին քաղաքի բնակչության առտին և տոնական կենցաղում: Արծաթից և հատկապես բարձր խարզի ոսկուց պատրաստված ապարանջանները (բիլագուկ) կնոջ զարդահամալիրի պարտադիր մաս էին կազմում, որը միաժամանակ հանդիսանում էր ընտանիքի և ամուսնու սոցիալական դիրքի ցուցիչ: Ոսկյա և արծաթե զարդերի կրումը ուներ նաև իասարակական նշանակություն, դա է պատճառը, որ սրանց բացակայության պարագայում Ալեքսանդրապոլ-Լենինականում ընդունված էր ազգականներից կամ մոտ հարևաններից ժամանակավոր վերցնել ապարանջան, շորա-վզնոց կամ թանկարժեք քարերով մատանի և դրանցով զարդարված մասնակցել հարսանիքի կամ այլ տոնախմբության:</p>	<p>ստիպված էին հարմարվել նոր պայմաններին: Հայտնի վարպետների մի մասը անցան իրենց մասնագիտությանը մոտ այլ աշխատանքի (օր. Զորի նախշերի փորագրում Լենինականի Տեքստիլ կոմբինատում) կամ էլ դարձան քաղաքի կենցաղապասարկման համակարգում ոսկյա և արծաթե իրերի վերանորոգողներ: Գյումրիում արհեստը նոր վերելք ապրեց ինտիդիրդային շրջանում և, կապված քաղաքային ինքնության զարթոնքի հետ, հետ վերադարձավ իր ավանդական արժանուրերին: 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 արծաթյա 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՝ Կոչտոյանները և Տարախյանները: Ալեքսպոլից իայտնի ոսկերիչ-արծաթագործների հինգերորդ սերնդի ներկայացուցիչ Ցուլակ Կոչտոյանն իր որդու հետ ստեղծել է «Կոչտոյան քեուլդի» ապրանքանիշը և իր պատրաստած զարդերը ներկայացնում է տարբեր իանրապետական ու միջազգային փառատոններում և ցուցահանդես-վաճառքներում:</p>
60.	Դիլիջանի փայտի փորագրության ավանդույթը և կիրառումը	Ավանդական արհեստ	Տարբը 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: Լյուբի մատչելիությունը, մշակման հեշտությունը, կենցաղում փայտին հատկացված կարևորագույն դերը հնարավորություններ են ստեղծել փայտի գեղարվեստական փորագրման բազմակողմանի զարգացում: Փայտի գեղարվեստական փորագրության ամենավաղ օրինակները Դվինի, Արուճի (5 դ.), Սևանի Մուրքե 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:	Հայ ժողովրդի ավանդական կենցաղում փորագրությամբ զարդանախշվել են բնակարանի տարբեր մասերը՝ սյուներ, խոյակներ, կահ-կարասու տեսակները՝ ամբար, թախտ, սնդուկ, գդալնոց, գդալ-շերեմի, օրորոց, զուգալայի կաղապար, պահպանված-դաղդղան, գաթանախշ, հետազայում նաև պահարաններ, մահճակալներ և այլն: Փայտի գեղարվեստական փորագրումը հայոց մեջ կատարվել է մի քանի եղանակով՝ բարձրաքանդակ, խարթաքանդակ, ցածրաքանդակ, կոնտուրային, փորվածքային, միջնորմային և այլն: Ավանդական զարդանախշերը երկրաչափական, կենդանական ու բուսական են, որոնք հաճախ լրացնում են իրար: Խորհրդային տարիներին փոխվում է փայտի	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 ատարճագործների ու իյունների, 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, Ռևիկ

					<p>Պահպանված փայտե իրերը դարեր շարունակ ձևավորվել ու փորագրվել են ինչպես վարպետ փորագրիչների, այնպես էլ հյուանների կողմից: Փայտի փորագրությունը մեծ թափ ստացավ ու զարգացավ 20-րդ դարի կեսերից և կատարելագործվեց «Հովհաննես Շարանբեյանի անվան ժողովրդական արվեստների թանգարան» ՊՈԱԿ-ի ու դրա մասնաճյուղ Ղիլիջանի ժողովրդական արվեստի և «Փայտարվեստի թանգարան» ՊՈԱԿ-ի իիմնադրումով, 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 Ղիլիջան քաղաքում:</p>	<p>փորագրության ավանդական նպատակադրումը, ստեղծվում են թեմատիկ, դիմանկարչական գործեր, բնանկարներ և զուտ դեկորատիվ բարձրարվեստ իրեր՝ մանրանկարչության, իայկական ճարտարապետական դեկորների նախշերով: Մերօրյա փայտագործ վարպետները կիրառում են փայտամշակման տարբեր ու նոր տեխնիկաներ: Ղիլիջանյան փայտագործ վարպետների մեջ կարելի է առանձնացնել մի քանի խումբ. 1. Փայտագործներ, որոնց արտադրանքի հիմնական նմուշները մեծ մասամբ հիմնված են ծառերի արմատների, կոճղերի մշակված ինկոռատացիայի տեխնիկայով աշխատողներ, 3. Նորագույն տեխնոլոգիաներ օգտագործող փայտագործներ, 4. Ձեռքի կամ հաստոցային մշակմամբ կամ լազերով աշխատողներ, 5. Ձեռքի ավանդական գործիչներով և ավանդական տեխնիկաներով աշխատող փայտագործներ:</p>	<p>Հովսեփյանի, Ռազմիկ Սահակյանի և Նրանց գործը շարունակող վարպետ Գրիշա Հովսեփյանի յուրահատուկ աշխատանքները իիացմունք էին պատճառում իրենց կատարելությամբ և ուրույն ձեռագրով: Մշտական ցուցահանդեսների միջոցով արվեստի այս ճյուղը դարձավ 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 հիմնությունների կիրառման վտանգվածությանը: Վերջին տասնամյակներում, երբ Ղիլիջանը կարևոր նշանակություն ձեռք բերեց զբոսաշրջության ոլորտում, նորից սեմացավ ինտաքրքրությունը ավանդական արիեստների, 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 իուշանվերային շուկայում նպաստեց նոր վարպետների ի հայտ գալուն, որոնք պատրաստում են ինչպես ավանդական դադողաններ, աղամաններ, զաթանախշներ, գլալ-շերեփներ, զարդատուփեր, այնպես էլ տարբեր չափերի (ամենափոքրից մինչև մեծածավալ պանևոներ) բարձրարվեստ թեմատիկ ստեղծագործություններ:</p>
61.	Սիսիանի և Գորիսի խեցեգործության ավանդույթը և կիրառությունը	Ավանդական արիեստ	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:	<p>խեցեգործությունը հնագույն արիեստ է, որը վաղնշական ժամանակներից տարածված էր Հայաստանում, այդ թվում՝ նաև Սյունիքում: Հայ հին գրականության մեջ արիեստը հայտնի էր մի քանի անուններով՝ կավագործություն, խեցեգործություն, բրոնզաբրույն: Հայաստանում հայտնաբերված ամենաինի խեցեգործական իրերը վերագրվում են մ.թ.ա. 8-րդ հազարամյակին: Մ.թ.ա. 4-րդ հազարամյակի սկիզբը հատկանշվում է իբրև «խեցեգործական նեոլիթ»՝ դարաշրջան, երբ հայտնի էր թորումը և ամանների կոպիտ գաղղանախշումը: 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 ամենաարիայիկից (հյուսածո հիմքի ծեփում) մինչև բարձր զարգացած հաստոցային տեխնիկան: Սա թույլ է տալիս ասել, որ Հայաստանում խեցեգործությունը ինքնույուև զարգացում է ունեցել: Ինչպես ողջ Հայաստանում, Սյունիքում</p>	<p>Մշակված կավից ամանեղեն պատրաստելու տարբեր եղանակներ կային: Դրանցից առաջինը և հնագույնը՝ ամանեղենը պարզապես ձեռքով պատրաստելն էր: Ձեռքով կամ «նստած» բրոնտությունը հայոց մեջ գոյատևել է վաղնշական ժամանակաշրջանից և հասել նույնիսկ մեր օրերը: Ավելի կատարելագործված միջոց էր բրոնտի անիվը կամ դուրզը, որը որպես տեխնիկական հարմար միջոց հեշտացնում էր վարպետի աշխատանքը: Դուրզի վրա կարելի էր պատրաստել սկսած ամենափոքր անոթներից մինչև մոտ մեկ մետր բարձրությամբ անոթներ, իսկ ավելի խոշոր կարասները պատրաստվում էին ստորին մասը դուրզի վրա, իսկ վերին մասը՝ ձեռքով: Դուրզի հնագույն տեսակը իմանրվում է ձեռքի դուրզը, որն իրենից ներկայացնում էր կարճ տնիի վրա ազուցված 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 ոսոքի դուրզով, որը մի շարք առավելություններ ուներ նախորդ եղանակների նկատմամբ: Ուղղահայաց մետաղյա փետի վրա ներքևից վերև ամրացվում էր երկու անիվ: Բրուտը ոսոքի համաչափ շարժումով պտույտ էր հաղորդում ներքևի թափանիվին, իսկ փետով վերևի անիվի վրա դրված պատրաստուկը մշակում էր՝ արդեն օգտագործելով ոչ թե մեկ ձեռքը, ինչպես ձեռքի դուրզի դեպքում, այլ երկուսը: Ոսոքի դուրզի հայտնագործումը իեղափոխություն առաջացրեց խեցեգործության մեջ, քանի որ</p>	<p>Հնագույն ժամանակներից սկսած՝ խեցեղենը կիրառվել է տնտեսական 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, վերջացած հսկայական կարասներով, թոնիրներով ու մետաղածուլական իայրցներով: 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 վրա օրինակներից է Սիսիանի համայնքում գործող «Սիսիան կերամիքս» ընկերությունը, որը ոչ միայն պահպանում է ավանդույթը և տարածում, այլև վարպետաց դասերի միջոցով փոխանցումը: Ոգեշնչված</p>

					<p>ևս կավի մշակումը հայտնի վաղնջական ժամանակներից: 19-րդ դ. վերջերից 20-րդ դ. կեսերը, անցնելով խեցեգործության տեխնիկական զարգացման բոլոր փուլերը, այն պահպանվել էր տնայնագործության և արհեստի ձևով: Գյուղական բնակավայրերում ձեռածեփ խեցեգործությամբ զբաղվում էին կանայք. Այս ձևը տարածված էր առավելապես Սիսիանում: Ուղեքի դուրգի վրա աշխատում էին տղամարդ բրուտները և՛ գյուղերում և՛ քաղաքներում: Որպես արհեստ այն զարգացած էր Գորիս քաղաքում: 1885 թ. Գորիսում գործում էին 9 բրուտ (Չեխիսկի Ս., Պետական գյուղացիների տնտեսական կյանքի ուսումնասիրություն Եփսավետապոլի նահանգի Չանգեզուր գավառում, Թիֆլիս, 1886 թ., էջ. 103-104, ռուսերեն): Նրանք աշխատում էին քարայրների մեջ, որոնցից ոչ հեռու, հողի մեջ շինված էր նրանց թոծարանը (փոռնը), որտեղ այրում էին ամանները (Ս. Լիսիցյան Չանգեզուրի հայերը, Երևան, 1969 թ., էջ 164): Հետգիտես այս վարպետները սկսում են շինել նաև ջրմուղի խողովակներ (Միլեր), որոնց պահանջարկը մեծացավ Ալևների 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. Ադունցի անվան Սիսիանի պատմության թանգարանում:</p>	<p>խտացվող արտադրանքը առավել նուրբ և գեղարվեստորեն մշակված դարձավ: Ուղեքի դուրգի շնորհիվ խեցեգործական արվեստում հայտնվեց հախճապակեգործությունը, որի 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: Ջնարակե երկարացնում էր խեցե իրերի կյանքը, միևնույն ժամանակ գեղարվեստական ձևավորում էր տալիս դրանց:</p>	<p>Մերձակա լեռներով և հատկապես Ուղտասարի ինսագույն ժայռապատկերներով՝ Նկարիչ և խեցեգործ Վահագն Համբարձումյանն ու Նրա արվեստագետ կինը՝ Չարա Գասպարյանը, ուսումնասիրում են հայ խեցեգործության արմատները, հնագույն տեխնոլոգիաները և ինկորպորիվ արվեստի ձևերը՝ միևնույն ժամանակ ուրիշներին փոխանցելով խեցեգործության իրենց գիտելիքներն ու իմտությունները: Այժմ մեծ նշանակություն է ստրվում 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 պահպանության ու երիտասարդ սերնդին փոխանցմանը:</p>
62.	Մեղվապահության ավանդույթը Ճամբարակ համայնքում	Տնտեսության կազմակերպման հետ կապված իմտություններ, բնության վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ, կենսապահովման մշակույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ համայնքի մեղվապահներն են:	<p>Ճամբարակ համայնքը գտնվում է Արեգունի և Միափորի լեռնաշղթաների միջև՝ ծովի մակարդակից 1700-2100 մ բարձրության 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:</p>	<p>Ճամբարակ համայնքում մեղրաքանը 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:</p>	<p>Մեղվապահությունը Ճամբարակ համայնքում (Նախկինում՝ Կրասնոսելսկի շրջան) տարածված է եղել խողիորդային ժամանակներից և մեղվաբուծության գիտելիքներն ու իմտությունները 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 գործ 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 կայունության 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</p>

							տարեցտարի ընդլայնում է մասնակիցների թիվը՝ ապահովելով զբաղմունքի շարունակականությունը:
63.	Քաղցր շաքոցի պատրաստման ավանդույթը Աշտարակում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուսեստի 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 լուչից, պիստակից, պղնձիկից կամ արևածաղկի սերմերից (Բ. Ի. Դյավիցկի, Արարատյան դաշտի այգեգործության համառոտ նկարագրությունը Կովկասի տարածքների և ցեղերի նկարագրման կյուբերի ժողովածու, հ. 25, Թիֆլիս, 1898 թ., (ռուսերեն), Հայկական խոհանոց, խմբ. Մ. Փիրուզյան, Երևան, 1960 թ., Ե. Շահագիզ, Աշտարակի պատմություն, Երևան, 1987 թ., Պետք Դոռոշյան, Երևան, 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 ներկայումս:	Շարոց պատրաստելու սովորույթը տարածված էր խաղողագործական շրջաններում, ինչպես Աշտարակ և հարակից համայնքները: Այգեկութի վերջին փուլում հավաքված խաղողը նախատեսվում է շիրա՝ կամ քաղցու՝ խաղողահյութ պատրաստելու համար: Այս ավանդական քաղցրավենիքը պատրաստում են թեյի վրա խնամքով շարված ընկույզի միջուկների շարքը նախապես պատելով խաղողահյութի (քաղցու, շիրա) և այլուրի խառնուրդից պատրաստված թանձր խյուսով՝ շփոթով, որի մեջ ավելացնում են տարբեր համեմունքներ՝ հիյ, դարչին, մեխակ, այնուհետև ընկույզի միջուկի շարանը մի քանի անգամ թաթախում տաք խյուսի մեջ և զով տեղում կախում չորանալու: Աշտարակցիները շարոցը պահում էին փշատի այլուրի մեջ՝ աշտարակյան հայտնի պառններում: Շարոց պատրաստելու համար նախընտրում են կարմիր թաղանթով ընկույզի միջուկը, որպես ավելի համեղ ու յուղալի տեսակ: Ներկայումս ապրանքային և էսթետիկական պատկերացումների 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 թեյի վրա ասեղով շարել ընկույզի միջուկը, շփոթի պատրաստմանը: Մովորաբար, 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 դարձնազույն է, որը վկայում է խաղողահյութից ստացված լինելու մասին: Այսօր արդեն շարոցն առկա է Հայաստանի բոլոր պարենային մեծ խանութներում՝ պահանջարկի կտրուկ բարձրացման և հանրահոգակման 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 ուսեստի ժառանգության, միջսերնդային կապերի, համայնքի օգնիական հարաբերությունների և մշակութային շարունակականության վկայություն:
64.	Տոլմայի պատրաստման և կիրառման մշակույթը	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, ուսեստի 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 կյուբ առկա է 19-րդ դարի աղբյուրներում, որտեղ այն հիշատակվում է որպես հայկական տարբեր գավառների հայ բնակչության տոնական օրերի կերակուր: Պատմաբան Ս. Երեմյանը մեկնաբանում է ուսեստի անունը՝ կապելով ուրարտերեն «տոլի»՝ խաղողի վազ բառի հետ, որն էլ առաջացել է ուրարտերեն «Լուդուլի»՝ խաղողի վազ բառից (Ս. Երեմյան, Հայկական խոհանոց, Երևան, 1963 թ., էջ 33-34): Ուրուլի-տոլի-տոլմա ստուգաբանությունը ցույց է տալիս ուսեստի պատմական հնագույն արմատները՝ կապված խաղողագործական շարունակական	Տոլմայի պատրաստումը հայկական խոհանոցի առանցքային կենսունակ ավանդույթներից է: Տոլման ավանդաբար պատրաստում են կանայք: Հայկական շատ ընտանիքներում կիրառում են տոլմայի ընտանեկան բաղադրատուցը, որը փոխանցվում է սերնդեսերունդ և խնամքով պահպանվում (Ռ. Շատուրյան, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Երևան, 2011 թ.): Տոլմայի պատրաստումը, որպես առօրյա ուտեստ, յուրատեսակ ուրախության, տոնականության և հանդիսավորության մթնոլորտ ստեղծում: Տոլմայի ճաշակումը միավորում է ընտանիքներին ու ազգականներին՝ յուրատեսակ համերաշխության և ուրախության միջավայր ստեղծելով: Հայերենում տոլմա պատրաստելու գործընթացը անվանում են «տոլմա փաթաթել», թեպետ ոչ բոլոր տոլմայի տեսակներն են	Տոլմայի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը կիրառվում է կենսունակ և 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՝ համայնքներում՝ բանավոր փորձի փոխանցման ձևով: Տոլման Նոր տարվա տոնական հյուրասիրության առանցքային ուտեստ է, որի պատրաստումը ընտանիքում լստեղծում է նախադրական եռուզեռի մթնոլորտ: Նվանդույթի ուժով Հայաստանի տարբեր մարզերում կայուն պահպանվում է Նոր տարվա տոնի առթիվ հատիկեղենով՝ պատրաստելու ավանդույթը,

					<p>ավանդույթների և տղմա պատրաստելու համար խաղողի տերևի օգտագործման հետ: Հայաստանի տարբեր շրջաններ ունեն տղմայի պատրաստման տեղական ավանդույթներ, սակայն տղման միավորում է բոլոր հայերին Հայաստանում և Հայաստանից դուրս: Տղմա պատրաստելը միավորում է կանանց՝ նպաստելով սերունդների համերաշխությանը, քանի որ տղմա պատրաստելու հմտությունները կանայք տվորաբար փոխանցում են երիտասարդ աղջիկներին:</p>	<p>«Վաթաթվող», ինչը հուշում է տղմաների տեսակներում նորարարությունների ու կենսունակության մասին: Տղմա վաթաթելու իավացույթները նաև շփվելու իիանայի և սպասված առիթ են, հատկապես տոնական և ծիսական խնջույքներին, քանի որ այս դեպքում պատրաստվում է մեծ քանակությամբ տղմա, որին օգնում են ազգական և իարևան կանայք: Տղմա վաթաթում են կաղամբի և խաղողի տերևներով, որի մեջ դնում են տավարի մսով (խոզի մսով և բրնձով) և ծավարով ու համեմունքներով պատրաստված խճողակը: Հայաստանի Լոռու, Տավուշի, Սյունիքի, Շիրակի և այլ մարզերի տարբեր բնակավայրերում տղմա վաթաթում են նաև ազնվամորու, բազուկի, այլ ուտելի բույսերի տերևներով և մսի խճողակով: Հայկական խոհանոցային ավանդույթներում «խկական» համարվում է մսի խճողակով պատրաստվածը: Դրա ոչ մսային, բուսական տարբերակները կոչվում են «տուտ» տղմա, որը հայկական ավանդական «պատուց» տղման է, որը հայկական խոհանոցում եզակի կրոնական անվանում և բովանդակություն ունեցող ուտեստներից է՝ վկայելով էթնիկ խոհանոցի կենսունակ ավանդույթների մասին: «Պատուց տղման» 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 տղմաներ՝ տարածքի բնակիչմայական, աշխարհագրական պայմաններով և մշակվող ու մատչելի մթերքի առկայությամբ պայմանավորված. օրինակ՝ հատիկեղենների խառնուրդով (լոբի, ոսպ, սիսեռ, ծավար, բրինձ, բակլա, դոռ) կամ միայն ծավարով (<< Շիրակի և Արագածոտնի մարզեր) կամ ծավարով և բրնձով տղմաներ, ծավարով և կանեփի խյուսով (<< Գեղարքունիքի և Կոտայքի մարզեր) կամ միայն բրնձով (արևմտահայերի խոհանոցում իայտնի սարման) կամ հատիկ լոբով կամ կարտոֆիլով և այլն: Տղմայի այս տեսակները Հայաստանի տարբեր շրջաններում փաթաթվում են թթվեցուած կաղամբի տերևներով, կամ խաղողի վազի տերևներով: Տղմա Հայաստանում պատրաստում են նաև բանջարեղենով, օրինակ՝ լցոնելով սմբուկ, լոլիկ, պղպեղ (որը հայտնի է որպես Էջմիածնի տղմա), խնձորով և սերկևիլով (մշտարակի տղմա), տոխով, որոնք պատմում են այս շրջանի մշակութային և գյուղատնտեսական ավանդույթների մասին: Տղմայի պատրաստումը աշխատատար գործընթաց է, որի համար պահանջվում են նուրբ հմտություններ ինչպես իումքի, մթերքի ընտրության, այնպես էլ համային և գեղագիտական ժողովրդական «ստանդարտները» պահպանելու համար. այսպես տղմայի համար կիրառելի կաղամբի տեսակի ընտրությունը, կաղամբի շերտերի բաժանումը, խաղողի տերևի համար խաղողի տեսակների իմացությունը, սեզոնայնությունը, տերևների չափը, տերևների համադրման նրբությունները, փայլուն և գեղեցիկ տղմաներ ստանալու համար «ճիշտ» տերևների ընտրությունը, լցոնման համար կիրառվող բանջարեղենի ընտրությունը և պատրաստումը, ինչպես նաև տղմայի խճողակի պատրաստման նրբությունները, կաթսայում և մատուցելիս փայլուն և կանոնավոր շարքերը պահպանելու հմտությունները, տղմայի տարբեր տեսակների իեստ համադրվող սոուսների (օր,</p>	<p>թանի որ ավանդական տոնացույցում հունվարի 1-ը ընդգրկվում էր հայոց եկեղեցու Սուրբ Շննդյան պահքի շրջանում: Միաժամանակ, իեսոխորիդային շրջանում Հայ Մուսքեական եկեղեցու գործունեությամբ պայմանավորված՝ պատուց կամ բուսական տղման ակտիվորեն առաջարկվում է նաև մեծ պահքի շրջանում՝ պատրաստելով ընտանիքներում և հանրային մնևդի վայրերում: Տղմա պատրաստում են ծննդյան տարեդարձների, տղաներին բանակային ծառայության ճանապարհելու և դիմավորելու հանրային մեծ խնջույքների, հարսանիքների, ազգականների մարդաշատ իավացույթների, հատկապես օտարերկրյա հյուրերի ընդունելության և այլ հանդիսավոր, ուրախ կամ տոնական առիթներով, ինչը լրացուցիչ նպաստում է նաև ժողովրդական տոնական ավանդույթների, խնջույքների կազմակերպման և իյուրընկալության ավանդական սովորույթների պահպանմանը և փոխանցմանը: Տղմա պատրաստելու մշակութային իամատեցստը և տեխնոլոգիական ավանդական հմտությունները կիոխանցվում են նաև խոհարարական կրթական դասընթացների միջոցով: Հայաստանում տղմայի իամընդիանուր ճանաչելիությունը և տարածվածությունը նպաստում է ռեստորանների, հանրային մնևդի կմեդցիոն առաջարկներում տղմայի՝ ճաշացանկներում ներառմանը, այդպիսով ունենալով նաև տնտեսական նշանակություն: Տղմայի կենսունակության մասին է վկայում նաև կոմեդցիոն տարբեր առաջարկների առաջացումը, երբ ստեղծվում է «պահածույացված «տղմայի» արտադրանք՝ հայկական տղմայի համն ու բույրը Հայաստանից դուրս տեղափոխելու համար: Տղմայի կենսունակության մասին է վկայում նաև տարբեր նորարարությունների կիրառումը՝ խոհարարների, դիզայներների և արվեստի խտեղծագործողների շրջանում, որոնք ներշնչվում են հայկական ինքնության համար տղմայի ունեցած դերով: Տղման հայկական ինքնության ցուցադրության համար շատ տարածված դրսևորում է հատկապես հայկական սփյուռքի իամայնքներում, երբ տարբեր հասարակական և եկեղեցական համայնքային կազմակերպությունների միջոցառումներում նախատեսվում և իրականացվում են տղմայի պատրաստման և իյուրասիրության միջոցառումներ, որտեղ տղմայի միջոցով պատմվում են հայկական տեղահանությունների ու հայկական մշակույթի կենսունակության պատմությունները: Հայաստանում 2011 թվականից «Հայ խոհարարական ավանդույթների պահպանման և զարգացման» հասարակական կազմակերպության կողմից անցկացվում է տղմայի փառատոն, որտեղ ամեն տարի ներկայացվում են տղմայի տարբեր տեսակներ՝ լրացուցիչ հանրայնացնելով տղմայի պատրաստման և կիրառման հայկական մշակույթը:</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

						<p>ի սխտորով և մածուկում) պատրաստման և մատուցման հմտությունները և գիտելիքը կանայք յուրացնում են ողջ կյանքի ընթացքում՝ ընտանեկան պատմությունների, փորձի փոխանցման և շարունակաբար դրանով հետաքրքրվելու արդյունքում: Մտով տղման ավանդաբար պատրաստվում է տոնական առիթներով, հարսանիքների, իյուրընկալության, ուրախ խնջույքի առթիվ, իսկ բուսական խճողակովը՝ քրիստոնեական պահքի շրջանում: Տղման ընդունված է ճաշակել խմբով, միասին, այն ուղղակի քաղցը հագեցնելու կերակուր չի դիտարկվում, այլ ստեղծում է սոցիալական միջավայր՝ ուրախ և համերաշխ:</p>	
65.	Տոմաստի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը Վարդենիս համայնքում	Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ, կաթնամթերքի պատրաստում	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի համայնքի բնակիչներն են:	Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիսի տարածաշրջանի համայնքներում անասնապահությանը և կաթի արտադրությունը ընտանեկան տնտեսության հիմքն են եղել: Կաթից զանազան մթերքներ են պատրաստել՝ կարագ, պանիր, կաթնաշոռ (ժածիկ), մածուկ, չորաթան, տոմատ և այլն, որոնց պատրաստման գիտելիքներն ու ունակությունները փոխանցվել են սերնդից սերունդ՝ պահպանելով կենսամակրությունը: Տոմաստ սննդատեսակը ըստ լեզվաբան Հրաչյա Սճառյանի (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» «մազը» բառն է, որը նշանակում է պինդ, խիտ, ամուր: Հոմանիշներ են նաև «մազը» և «հաստ» բառերը, որոնցից բխում են մագդություն, 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 մածուկը, խնոցու կարագը և խնոցու թթվասերը, որոնց միախառնումից պատրաստվում է խիտ, հաստ, դիմացկուն բնական և լիարժեք սնունդ: Տոմաստի պատրաստման համար ցանկացած չափի կավե պոտոկում շերտ-շերտ լցվում են քամած մածուկը, կարագը, թթվասերը՝ խտացնելով այնպես, որ բաց տարածություն չմնա: Այնուհետև պոտոկի բերանը ծածկվում է մի քանի տակ ծալած թանգիֆով, բերանի մասով շուտ է տրվում թոնրից նախապես հանած մոխրի մեջ և երկար ժամանակ պահպանվում սառը տեղում: Դատրաստում են ուշ աշնանը, օգտագործում ձմռան ամիսներին:	Ներկայումս տոմաստը տարածված է Վարդենիսի համայնքներում: Մնասնապահության զարգացմանը Վարդենիսի տարածաշրջանում նպաստել են արտավայրերի, լեռնային բնակավայրերին հատուկ իյուրայի անասնակերների առկայությունը, աշխարհագրական դիրքը, բնակիչմայրական պայմանները: Ինչպես իայտնի է, լեռնային բնակավայրերի անասնաբերքն առանձնանում է համային բարձր հատկանիշներով և որակով: Մնասնամթերքը եղել է Վարդենիսի անայնքի բնակիչների հիմնական սննդատեսակը: Դա է պատճառը, որ մասմթերքից և կաթնամթերքից պատրաստվել են բազմազան կերակրատեսակներ, որոնք փոխանցվել են ընտանիքներում և պատրաստվում են մինչ օրս: Տոմաստը սննդաբար է և, օգտակար մարդու օրգանիզմի պաշտպանական համակարգերի գործունեության կարգավորման համար: Դարունակում է մածուկի, կարագի, թթվասերի սննդային հատկանիշները, պատրաստվում է բնական կաթնամթերքներից, որոնք ստացվում են անարատ կաթի վերամշակումից: Վարդենիսի 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 մարզերի և Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության բոլոր մարզերի բնակիչներն են, ինչպես նաև Նարդի պատրաստող վարպետները:	Նարդի խաղը հիմնականում բնորոշ է արևելյան 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»:	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 գրագ են գալիս: Գրագը հիմնականում լինում է գումարի կամ որևէ առարկայի տեսքով, բայց հիմնականում զվարճալի իմաստ է ունենում: Վերոնշյալ հինգ փուլերը խաղաաարողն է ստանում գրագը: 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 գույների (սև-սպիտակ, կարմիր-սպիտակ, սև-կարմիր, սպիտակ-դեղին) տասնինգ խաղաքար՝ ոսկորից, փայտից, հետագայում՝ պլաստմասայից պատրաստված: Չառերը երկուսն են՝ սպիտակ կամ կարմիր: Ըստ զանգեի ցույց տված թվերի՝ խաղաքարերը դուրս են բերվում 24 բաժին պարունակող ուղղանկյունաձև, երկփեղ խաղատախտակից: Խաղատախտակը	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 Թճարի փողոցում, Դրամատիկական թատրոնի շենքի դիմաց տեղադրվել է «Նարդի խաղացողը» բրոնզե արձանը (քանդակագործ՝ Էդուարդ Շախիկյան, մոտ 2007 թ.): Երկրորդ խաղացողի տեղը թափուր է: ցանկացած ող կարող է նստել և լուսանկարվել: Նարդի խաղը հայկական այն սեղանի խաղերից է, որը մինչ այսօր կենսունակ է: Հայկական խաղային մշակույթում Նարդին մասսայականություն կայեցելուց բացի, նաև յուրօրինակ հուշանվեր է: Երբեմն տեղացի հայերը արտերկրի իրենց բարեկամներին նվիրում են Վերնխաղից զնաձ, գեղարվեստականորեն ձևավորված Նարդու

					<p>են քառակողմ գառերով: Իրաքում խաղը կոչվում է թավեն, 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 զատ 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 իիմնականում տեղի տարեցները և Նարդի խաղում:</p>	<p>պատրաստվում է հաճախեմ, ընկուզեմ, 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 գառերից: Չառերի 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 խաղածներից 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 երեկներին բակերում լսվում են Նարդի խաղի զառի և քարերի ծայները և դրան ուղեկցող վեճերը: Նարդի խաղին բնութագրական է Նարդու քարերը աղմուկով տախտակին խփելը, խաղին ուղեկցող կատակային վեճը, զառի հետ «գրուցելը», մրցակցին «ծեռք առնելը»:</p>	<p>տախտակներ: Բավականին տարածված են փորագրությամբ խաղարված Նարդու տախտակների նմուշները, որոնք հարդի են և թանկարժեք: Նարդին համարվում է արժեքավոր նվեր խաղը գնահատողների համար: Հայ հասարակության որոշ տարիքային խմբերում Նարդի խաղում են տանը, իյուրընկալվելիս, բակերում և այլն: Նարդին ոչ միայն ժամանցային խաղ է, այլև ժամանակի ընթացքում ծեռք է բերել տոտեմական որոշակի ներքու: Սա պայմանավորված է Նարդու միջազգային մրցաշարեր կազմակերպելու հետ: Մրցաշարերի կազմակերպումը կարևոր է նաև տվյալ բնակավայրի հանրահռչակման առումով: Նարդու սիրահարները իիմնում 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 (Բարսեղյան՝ 1992 թ., Վրաստան՝ 2017 թ.): Ակումբային մեծ մրցաշարերը երբեմն հյուրընկալում են այլ շրջանների խաղացողների, իսկ եզրափակիչ խաղերը հաճախ հարյուրավոր հաճախ հաղորդակցող համախառններ 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, որոնք 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:</p>
67.	Հայկական խաղացող աղավաճ «Երևանյան Կուրդի» բուժման և վարժեցման ժողովրդական ավանդույթը	Աղավապահության ժողովրդական ավանդույթ	Տարրը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության մարզերում, հատկապես Երևան քաղաքում Երևան քաղաքում:	Տարրի կրողները Հայաստանի Հանրապետության մարզերում, հատկապես Երևան քաղաքում Երևան քաղաքում:	Աղավապահությունը Հայաստանում հին ավանդույթներ ունի: 1970-ականներից մինչև 80-ական թվականները հայ աղավապահների կողմից ձևավորվել և անթերի տեսք է ստացել Երևանյան Կուրդի ցեղատեսակը: Այն բուժվել է դարեր շարունակ, սերնդեսերունդ մեզ ժառանգություն հասած հայկական խաղացող աղավախներից: Գեղատեսակի բուժումը չնայած ավարտուն հանգրվանի է հասել 1970-80ականներին, սակայն դրա կատարելագործումը անընդհատական գործընթաց է և շարունակվում է մինչև օրս: Տեղատեսակի խր զարգացման ընթացքում պահպանվել է հայկական աղավախն բնորոշ խաղը և թափքը, ինչն էլ հենց պայացուցում է, որ աղավախն չի խաչասերվել այլ ցեղատեսակի աղավախների հետ, և զարգացումը տեղի է ունեցել բացառապես բուժման շարունակական գործընթացով ցեղատեսակի կատարելագործման հաշվին: Հայկական	Հայաստանում աղավապահները իիմնականում առաջնային տեղ են տալիս խաղացող աղավախ ցեղատեսակին: Բայց կան նաև աղավախներ, որոնք պահում են ոչ խաղացող տեսակի աղավախներ, որոնցից է հայկական երգող աղավախ Դումրին: Կան նաև աղավախներ, որոնք պահում են փոստատար և դեկորատիվ աղավախների ցեղատեսակներ: Հայկական խաղացող աղավախ ցեղատեսակ Երևանյան Կուրդը եզակի է իր արտաքին տեսքով, թափքի յուրօրինակությամբ, խաղային ոճով: Դրանք հպարտ, ծիգ կեցվածքով, միջին չափի աղավախներ են: Այս 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, կուպերը պետք է լինեն սպիտակ բաց վարդագույն երանգով, գլուխը փետուրաթափով, որը ձգվում է աղավախի մի ականջից մյուսը: Ուտերը բարձր են, կարմիր,	Հայաստանում աղավապահությունը իիմնականում աղավախ բուժման ու վարժեցման ժողովրդական գիտելիքն ու ավանդույթն է: Խորհրդային քաղաքների և իրականության շնորհիվ է, որ պահպանվում է իրեն բնորոշ ավանդույթները: Ավելին, տարիներ շարունակ աղավապահության ժողովրդական ավանդույթների պահպանման շնորհիվ հաջողվել է բուժման միջոցով ստանալ ու կատարելագործել լիովին հայաստանյան մի շարք ցեղատեսակներ, այդ թվում՝ դրանց մեջ հատուկ տեղ զբաղեցնող «Երևանյան կուրդը» ցեղատեսակը: Այս ցեղատեսակի պահպանման կարևորությունը բավարար կերպով չի գիտակցվում, քանի որ հասարակության այն շրջանակներում աղավապահությունը չի դիտվում որպես ժողովրդական մշակույթի յուրահատուկ ոլորտ, որը կարիք ունի ուշադրության ու գնահատման: «Հայաստանի աղավախների ակումբը», որը իիմնադրվել է 2011 թ.,

					<p>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 կուրդուլ ցեղատեսակի նկարագիրն ու դրա հետ կապված պատմությունները ներկայացված են վերջերս հրատարակված գրքում (Ս. Կույունջյան, Հայկական խաղաղոջ ցեղատեսակ Երևանյան Կուրդուլ, Երևան, 2023 թ.):</p>	<p>«տոտիկ», «ոչ փետուրավոր»։ Թռիչքի տևողությունը 2-ից մինչև 5 ժամ։ «Կուրդուլ» անվանումը առաջացել է «կուտին-կուտուլ» բառից, որը նշանակում է կարճ բևեռով 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 իմտության էլ հենց հայ աղավնապահները այս ցեղատեսակի պահպաններն են։ Այսինքն՝ այս ինքնատիպ ցեղատեսակը, որը ծագումով իայկական է, առաջացել է ոչ թե բնության մեջ բնական եղևանակով, 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 եսթակա առանձնյակի ընտրության ֆիզիկական չափանիշներին, սյուսը՝ աղավնու վարժանքի տվյալների գիտելիքներին։ Բուծման պիտանի առանձնյակները ժողովրդական աղավնապահներն ընտրում են վարժանքի ենթարկվող ու անհրաժեշտ թռիչքախաղի հատկանիշներ ունեցող ծագերից։ Հայ աղավնապահների հենց այս գիտելիքներն են, որոնք երաշխավորում են ցեղատեսակի ժողովրդական եղանակով վերարտադրությունը և դրա պատկանելությունը հայկական ժողովրդական աղավնապահությանը։</p>	<p>Ներկայում միավորում է շուրջ 2000 աղավնապահների, որոնց գիտելիքներն ու վարպետությունը կարող են նպաստել աղավնապահության պահպանությանն ու ավանդույթի կենսունակությանն ապահովմանը։</p>
68.	Ատամիատիկի ծխական արարողությունը	Նորածնի աճը խթանող ժողովրդական սովորույթ	Տարրը լայնորեն տարածված է ՀՀ բոլոր մարզերում և Երևան քաղաքում, և քաղաքային մասնավորապես՝ ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան համայնքում։	Տարրի հիմնական կրողները մարզերի գյուղական համայնքների, Երևան քաղաքի, ինչպես նաև ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան համայնքի բնակիչները։	Հայաստանի գրեթե բոլոր շրջաններում տարածված է եղել ատամիատիկի ծխական արարողությունը, որը կապված է երեխայի առաջին ատամը դուրս գալու հետ։ Ծեսի անվանումն ունի տարբերակներ, ինչն էլ վկայում է երևույթի համահայկական լինելու և տարածվածության մասին։ Ատամիատիկ (Արարատի մարզ), առկաիատիկ, ակոռիատիկ (Շիրակի մարզ), ատամորիկ (Լոռու մարզ), ատամիատիկ (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	Ավանդական պատկերացումների համաձայն՝ առաջին ատամի հայտնվելը մանկան մարմնի առողջ աճի նշանն է։ Ատամիատիկի ծեսը կատարում էին երեխայի առաջին ատամը հասնելիս։ Խաշում էին ցորեն կամ ձափար և մինչև 7 տեսակի ընդդեմ (սիսեռ, ոսպ, լոբի, կանեփ, բակլա, չամիչ, պղնդակի միջուկ)։ Վրան ավելացնում էին չոր մրգեր, շաքար, ընկույզ, չամիչ, քաղցրեղեն և երեխայի մայրն ու տատը լցնում էին երեխայի զվիհի՝ այն նախապես ծածկելով սպիտակ ծածկոցով։ Օրինանքներ ու բարենադրանքներ էին ատում։ «Ինչը օր հատիկը գլխուղ թափավ, ակոռեք ա ատպես դուս թափի» կամ «Հատիկի նման ակոռեք անցավ դուրս գան»։ Այնուհետև ծեսի հատիկների խառնուրդը բաժանում էին հարևաններին ու ազգականներին։ Ատամիատիկի ծեսի հիմնական զաղափարը հատիկի	Ատամիատիկի ծեսը կենսունակ և կենցաղավարման լայն շրջանակ ունեցող համահայկական երևույթ է։ Երեխայի առաջին ատամի դուրս գալը մեծագույն բերկրանք է ծնողների և հարազատների համար։ Այն դրսևորվում է ատամիատիկի ծեսում, որը համատարած կիրառություն է ունեցել Հայաստանում և մինչ օրս էլ նշվում ու շարունակում է հարստանալ նոր տարրերով։ Ատամիատիկի ծեսին տալիս են մոզական նշանակություն։ Նախկինում երեխայի առջև սանր էին դնում, որ ատամները սանրի նման ռոշիղ ու հավասար լինեն, իայեղի, որ երեխայի հաջորդությունը կրկնապատկվի, դանակ, որ ուժեղ լինի և այլն։ Եթե երեխան իայեղի կամ սանր էր վերցնում, կարծում էին, որ թույր է ունենալու, իսկ եթե լրանակ՝ եղբայր։ Ժամանակի

					<p>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 հանդեսի» տարբեր համարներում՝ Գիրք 1, 1896, էջ 275, Գիրք 2, 1898, էջ 90 և Ստ. Լիսիցյան, «Չանգեզուրի հայերը» գրքում, Երևան, 1969, էջ 207, ինչպես նաև Ստ. Մալխասեանց, «Հայերեն բացատրական բառարանում», Երևան, 1944, հ. II, էջ 32:</p>	<p>զոհաբերությամբ ատամի բարեհաջող դուրս գալու ակնկալիքն է: Չոհաբերության հանգամանքը փաստվում է նաև Նրանով, որ հատիկեղենը բաժանում են նաև հարևաններին՝ փոխարենը ստանալով մրգեր, քաղցրավենիք և բարեմաղթանքներ. «Ուրախ ատմատրիկ լինի, գառան ատամի նման մանր, ջրու 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, մաքուր, 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, ծայրում 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: Դ. Աղայանի «Մտամ» բանաստեղծությունը զեղարվեստորեն ներկայացնում է այս ծեսը:</p>	<p>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, ներ ընտանեկան միջավայրում, մի քանի հարևանների, բարեկամների ու նրանց երեխաների մասնակցությամբ, ապա այսօր այն վերածվում է մեծ հավաքույթների ու ռեստորանային խնջույքների: Ժամանակակից շուկայական հարաբերությունների և միջնակույթային հարաբերությունների ազդեցությամբ՝ այսօր հատուկ ատամհատիկի ծեսի համար նախատեսված տորթեր, թխվածքներ ու մանկան գուլիչը ծածկելու քուրճեր 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:</p>
69.	<p>Լուսատունե-րի հետ կապ-ված եղանակի կանխատես-ման ժո-րովորական գիտելիքներ</p>	<p>Տնտեսական կյանքի հետ կապված խնտություն-ներ, բնության երևույթների վերաբերյալ պատկերացու-նեք և գիտե-լիքներ</p>	<p>Տարրը տարած-ված է ՀՀ Լոռու մարզի գյուղական համայնքներում:</p>	<p>Տարրի կրողները ավագ սերնդի ներկայացուցիչ-ներն են:</p>	<p>Առաջին հիշատակությունները հանդիպում են Անանիա Շիրակացու Մատենագրության մեջ: Այսպես. ծնունդ՝ մայրամուտին, եթե արեգակը դեղնագույն է երևում, «պարզ» եղանակ է լինելու (Մ. Աբրահամյան, Գ. Պետրոսյան, Մնանիա Շիրակացի. Մատենագրություն, Երևան, 1979 թ., էջ 318): Եղանակի կանխատեսումների մասին տեղեկություններ կան նաև ազգագրական գրականության մեջ: Ըստ Ց. Մուրադյանցի՝ լուսինը մեծ դեր է կատարում գյուղացու կյանքում, քանի որ լուսնի հաշիվը նրան ժամանակի ամսաթվից գուցե ավելի է պետք գալիս: Նա լուսնի օրերի հաշիվը այնպես գիտի, ինչպես ամսվա օրերինը: Լուսնի օրերի հաշվարկը կիրառվում է եղանակային փոփոխությունները կանխագուշակելու համար, որովհետև եղանակային փոփոխությունները լուսնի օրերով են պայմանավորված (Ց. Մուրադյանց, Համշենցի հայեր, ԱՀ, գիրք 2, Թիֆլիս, 1900 թ., էջ 112): Դարադարի հայերի համար ևս լուսինը եղանակի կանխատեսման միջոց էր: Ըստ նրանց՝ եթե Նորայանի եռշյուրն ուղղահայաց էր երևում, ապա ամիսը առանց տեղումների կլիներ: Նորայանի հորիզոնական դիրքը նշանակում էր, որ ամիսը անձրևոտ կլինի: Երաշտ էր ենթադրվում, եթե լուսնի շուրջը ընդարձակ ծղակ էր երևում: Իսկ եթե լիարևոտի շուրջ փոքր ծղակ էր երևում, ապա մոտակա օրերին տեղումներ էին ենթադրվում (Հ. Հովսեփյան,</p>	<p>Եղանակի փոփոխությունները մշտապես եղել են մարդկանց ուշադրության կենտրոնում: Եղանակային բարենպաստ պայմանները առաջնային դեր ունեն տնտեսական աշխատանքների իրականացման համար, որն էլ մարդկության գոյության նախապայմաններից է: Եղանակի կանխատեսման ժողովրդական հնարների մեջ կարևոր տեղ են զբաղեցնում լուսատուների միջոցով իրականացվող կանխատեսումները: Հայ գյուղացին եղանակային կանխատեսումներ է կատարում՝ երկնքին նայելով, կանխատեսման նշաններ են հանդիսացել աստղերը, դրանց պայծառության աստիճանը, արևածագի և մայրամուտի ժամանակ երկնքի գույնը: Կանխատեսման միջոց է համարվել նաև արևից ստացած երկնքի գույնը: Եթե արևածագին ամպերը շառագունեն՝ անձրև է գալու (Ս. Հարությունյան, Բանագիտական ակնարկներ, Երևան, 2010 թ., էջ 239): Արևածագին կարմիր արշալույսը անձրևի նշան է (Բ. Ժամկոչեան, Հայկի: Տեղագրական, ազգագրական, պատմագրական, Պեյուրթ, 1951 թ., էջ 78): Լոռեցիները կարծում են, որ հաջորդ օրը լավ եղանակ կլինի, եթե մայրամուտին երկինքը վարդագունած է: Լոռեցիները սառնամանիքի մասին իմանում են, եթե երկնքում տեսնում են շատ վառ աստղեր. թեև ցերեկը եղանակը տաք է լինում և արև, բայց գիշերը սաստիկ սառնամանիք է սպասվում: Կանխատեսումներ են կատարում՝ պայմանավորված լուսնի ձևով, դիրքով: Մոսաա լեռում գրի խառնված նյութը վկայում է, որ</p>	<p>Այսօր եղանակի կանխատեսման ավանդական մեթոդները կիրառում են հիմնականում միջինից բարձր տարիք ունեցողները, և նրանք եղանակային կանխատեսումների հնարները օգտագործում են իրենց գյուղատնտեսական տարին սկսելու և իրականացնելու համար: Իսկ ավելի երիտասարդները, թեև կանխատեսման որոշ մեթոդների ծանոթ են, սակայն այն համարում են գիտական կանխատեսումների հետ: Երկրագործական, այգեգործական, անասնապահական տնտեսաձև. վարող ժողովրդի համար եղանակը կանխատեսել կենսական անհրաժեշտություն է եղել: Լուսատուների միջոցով իրականացվող եղանակային կանխատեսումները երկարատև զարգացում են ապրել, և թեև այսօր օդերևութաբանական կանխատեսումները հիմնվում են գիտական մեծ փորձի վրա և գրեթե ճշգրիտ տեղեկություններ են տալիս առաջիկա օրերի եղանակային տվյալների մասին, սակայն տնտեսական աշխատանքներում ընդգրկված մեծահասակները այսօր էլ վստահում են կանխատեսման ավանդական միջոցներից, որոնք հիմնված են դարերի ընթացքում ձևավորված փորձի և հիմնությունների վրա: Տարեցները յուրահատուկ վերաբերմունք ունեն լուսնի միջոցով իրականացվող կանխատեսումներին, խառնձնահատկությունն այն</p>

					հրադադդի հայերը, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» իրաւ., 2009 թ., հ. I, էջ 446):	այստեղ ևս տարածված են եղել լուսնի միջոցով եղանակային կանխատեսումները: Լուրջ գործ սկսելուց ժողովուրդը դիմում էր իստ ու կենտ գրագետ մարդկանց՝ բախտավոր օրը որոշելու համար: Այն անձը, որին դիմում էին այս առիթով, վերցնում էր մի հինոսմին տոմար, բացում էր հմաստեղությունների և լուսնի միջոցով գուշակությունների բաժինը, որոշում էր բարենպաստ օրը, երբ կարելի էր վարել, ցանել, հնձել (Գ. Գյոզալյան, Մուսա լեռան ազգագրությունը, Երևան, «Գիտություն», 2001 թ., էջ 65): Այսօր հասարակության առավել կայն շրջանակների կողմից գործածվում են լուսնի ֆիզիկական դիրքով իրականացվող կանխատեսումները: Այսպես՝ եթե «լուսնի ծայրից հնարավոր է դույլ կահել», նշանակում է արևային օրեր են լինելու, իսկ եթե ոչ՝ մյուս օրը անձրև է գալու:	է, որ ժողովուրդը կանխատեսման այս եղանակին հավատում է անվերապահորեն: Սակայն այսօր նկատելի է կանխատեսման այս եղանակի մոռացման վտանգ:
70.	Օրորոցային երգերը ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներում	ժողովրդական երաժշտարվեստ	Տարրը տարածված է ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքների տարբեր տարիքի կանայք են:	Օրորոցայինը, որպես ոչ նյութական մշակութային ժառանգության յուրօրինակ դրսևորում, հնագույն և կենսունակ եղատեսակներից է՝ բազմազան ու հարուստ բանաստեղծական և երաժշտական թովանդականությամբ: Հայաստանի ազգագրական տարբեր շրջաններում ձայնագրված նանիկ, լուրիկ, հայրուր, դարդար, օրոր, այրե, այլալ, նենիկ և այլ անվանումներով հանդիպող երգեր այդ ժանրի տարածվածության և պատմականության վկայություններն են: Շիրակի երաժշտական բանահյուսությունը հայ ժողովրդական երաժշտական ստեղծագործության ամենահարուստ շտեմարաններից է, որտեղ զարմանալի անդարտությամբ պահպանված ավանդական շատ երգատեսակներ, գործիքային նվագներ ու երաժշտաբանաստեղծական իորինվածքներ դարերի հնության խոր կնիք ունեն: Պատմական հայտնի իրադարձությունների բերումով բնօրրանից բռնահանված և Շիրակում վերաբնակեցված ժողովուրդը, չփվելով տեղաբնակների հետ, ժամանակի ընթացքում իր խոսքային ու երաժշտական լեզուն հարստացրել է տեղի հնչերանգներով, որի հետևանքով առաջ են եկել երգամտածողության նոր շերտավորումներ, որոնք էլ իրենց արտացոլումն են գտել օրորոցայիններում (Հ. Մատիկյան, Հ. Հարությունյան, Օրորոցային երգերը Շիրակի ավանդական երաժշտության արդի դրսևորումներում, Երևան, 2024 թ.):	Շիրակի քաղաքներում և գյուղերում ձայնագրված օրորոցային երգերի տարածմանակալա գրառումները, հրատարակված և ձեռագիր նմուշների քննական համեմատությունը հնարավորություն են տալիս ժանրը բնութագրելու տիպաբանական և ձևակառուցողական առանձնահատկություններով: Հստ այդմ՝ տարրորշում ենք օրորերգերի երկու տիպ՝ 1. Օրոր կամ նանիկ, 2. Օրորոցի կամ օրորոցային երգ: Օրորները կամ նանիկները կենցաղային գործառնությամբ և երեխային հանգստացնելու ու քնեցնելու անհրաժեշությամբ պայմանավորված իորինվածքներ են, որոնք ստեղծվում են ներփակ, հանպատրաստից միջավայրում՝ տանը, խիստ անհատական են և ունկնդիրների լայն շրջանակ չունեն: Այս հանգամանքը ապահովում է օրորի անկրկնելիությունն ու ինքնատիպությունը, նաև սահմանափակում երգի բազում տարբերակներ ունենալու հնարավորությունը: Այդ պատճառով էլ օրորները շատ են, իսկ յուրաքանչյուր օրորի տարբերակները՝ համեմատաբար քիչ: Երկրորդ տիպի օրորոցային երգերում գլխավոր կիրառական գործառնոյթը թեև արտաքուստ պահպանվում է, սակայն կորցնում է իր առաջնային նշանակությունը: Մտավել կարևորվում է մտքի բանաստեղծական ասելիքը, որը և ստանում է երաժշտական ինքնահատուկ մեկնաբանություն: Գրեթե բոլոր երգերում պահպանվում է օրորին հատուկ կրկներգը կամ կրկնակը՝ եղանակավորող, երանգավորող նշանակությամբ: Սրանք սերտորեն առնչվում են հայ ժողովրդական երաժշտական ստեղծագործության այլ ժանրերին՝ պարերգերին, պատմական, հայրենասիրական, աշուղական երգերին: Հանդիպում են միևնույն երգի մեծ թվով տարբերակներ, բանաստեղծական խոսքը հիմնականում անփոփոխ է, սակայն մեղեդին ենթարկվում է ազատ ստեղծագործական տարբերակման, ինչի պատճառով այդ տարբերակները երբեմն թողնում են ինքնուրույն երգերի տպավորություն (Հ. Մատիկյան, Շիրակի տղաբերը և մանկատածություն, Գյումրի, 2024 թ.):	ժողովրդական երգի կենսատու միջավայրի փոփոխման և մշակութային բարդ հիմնախնդիրների համատեքստում օրորի ժանրի արդի գրառումները վկայում են այս ժանրի կենսունակության մասին: Այսօր նկատում ենք Շիրակի ավանդական օրորերգերի գործառնոյթից բխող ժանրային կայուն բնորոշիչներ, որոնք որպես իորինվածքային հիմնական բաղադրիչներ՝ պահպանվել են արդի բանահյուսության մեջ: Իբրև կայուն մեխանիզմներ՝ այդ բաղադրիչներն անվստ են պահում բանահյուսական իորինվածքային ավանդական կառույցը՝ հնարավորություն տալով զգալու վաղեմի ժամանակներից մեզ հասած օրորերգերի արտահայտչականությունը: Սա բանահյուսական երգաստեղծության շարունակական գոյատևման գրավականներից մեկն է: Հետևաբար կարող ենք նշել նշված ժանրի գործառնոյթներից բխող արտահայտչամիջոցների ուրույն համակարգի մասին, որի յուրաքանչյուր տարրը, դիմանալով ժամանակի ազդեցությանը, դարձյալ պահպանել է իորինվածքային և արտահայտչական ներուժը: Բանածնային կայուն արտահայտչությունները, լինելով բանահյուսական տեքստի գերբաղադրիչ և գերկիստ բանածններ, կենսունակ են դառնում օրորոցային երգերում: Շիրակի օրորերգերի կենսունակության գրավականներից են ժանրի՝ իբրև ոչ նյութական ժառանգություն ընկալելու իրողությունը, արդի կենցաղում նոր իորինվածքների հանպատրաստից ստեղծման հոգևոր անհրաժեշտությունը: Այդ են վկայում բանագետների և եթևերաժշտագետների մերօրյա բանահավաքչական աշխատանքներում օրորերգերի արդի գրառումների արժեքավոր բնութագրերը: Շիրակի՝ հատկապես գյուղական համայնքներում, ոչ միայն պահպանվել են հիշվող օրորներ, այլև ստեղծվում են նոր նմուշներ, որոնք կրում են ժանրի տիպական հատկանիշները: Դրանք կարելի է դիտարկել որպես իորինվածքային մեխանիզմներ և բանահյուսական խորքային ավանդույթների շարունակականության բացառիկ արժեքավոր դրսևորումներ: Օրորի ժանրի կենսունակությանը մեծապես նպաստում է ստեղծման և կատարման համատեքստ-

							միջավայրը, որը բանախյուսական մյուս ժանրերի պարագայում գրեթե կորսված է: Հետևաբար տեքստը և համատեքստը ներդաշնակ միասնության մեջ ապահովում են օրորերգի մեղորայա գործառույթը:
71.	Գաթանախշիի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը	Փայտի փորագրության հմտություն	Տարրը տարածված է ՀՀ համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ համայնքների փայտագործ վարպետներն են:	Ծիսական հացի՝ թծված կավից դրոշմ-կնիքների վաղագույն օրինակներ հայտնաբերվել են Մեծամորի վաղբրոնզեդարյան շերտի պեղումներից (մ. թ. ա. III հազ.) և կիրառվել են մինչև անտիկ շրջան: Այդ մասին հիշատակվում է հնագետ Է. խանգադյանի աշխատություններում (Է. խանգադյան, Մեծամոր, Երևան, 1973 թ.): Դրանց մեծ մասը երկրաչափական խորադիր նախշեր և եղուտավոր բռնակներ ունեն, ինչը բնորոշ է նաև գաթանախշիներին: Ըստ Է. խանգադյանի՝ այդ դրոշմները ծիսական հացը նախշելու համար են գործածվել: Նման գործառույթ ունի նաև Նշխարքաղաքը, որի կիրառությունը ևս ենթադրվում է, որ կապված այս հնագույն դաշերի հետ: Ժողովրդական մշակույթում դրանք հետագայում գործածվել են տոնածիսական գաթան զարդանախշելու համար և կոչվել են նաև գաթանախշի կամ գաթանախշիչ: Ս. Մայխայանի հայերենի բարբառային և այլ բառարաններում այն ներկայացված է գաթանախշի ձևով ու նկարագրված է որպես փայտյա զանաձև գործիք՝ գաթայի երեսը նախշելու համար: Սակայն 19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դ. առաջին կեսի գաթանախշիները, որոնց օրինակները պահպանվում են ՀՀ թանգարաններում ու մասնավոր հավաքածուներում, գերազանցապես շրջանաձև են: Դա պատահական չէ, քանի որ գաթան տոնածիսական ուսեստ է, որի կլոր ձևն առնչվում է արևի պաշտամունքի հետ:	Գաթանախշին հայկական ավանդական թիվածքի՝ գաթայի երեսը նախշելու գործիչ է: Ըստ ձևի՝ գաթանախշիները բազմազան են՝ շրջանաձև, զրուսավաձև և սանրաձև: Ըստ նյութի՝ դրանք եղել են փայտից, թրծակից, քարից և ոսկորից: Հայոց մեջ տարածված են փայտե գաթանախշիները, որոնք պատրաստվել են փայտի տարբեր տեսակներից: Դրանց զարդաձևերը հիմնականում երկրաչափական ու բուսական են: 19-20-րդ դարերի գաթանախշիների վրա փորագրված են խաչեր, զիգագաձև, շեղանկյունաձև, եռանկյունաձև, քառանկյունաձև նախշեր, աստղածաղիկներ և այլն: Գաթանախշիների բռնակները ևս տարբեր ձևերի են՝ կլոր եղուտով, երկկողմանի, միակողմ, գնդաձև, որը երկու տարատեսակ ունի՝ միակտոր և վերադիր՝ առանց բռնակի: Հայոց մեջ գերակշռում են շրջանաձև գաթանախշիները, որոնք ունեցել են տոնական նշանակություն: Յուրաքանչյուր ընտանիք կամ գերդաստան ունեցել է իր գաթանախշին՝ չկրկնվող նախշով, որի զարդահորինվածքը ուրույն է եղել, տարբերվել ուրիշներից և փոխանցվել սերնդեսերունդ: Գաթանախշին հանդես է եկել որպես ընտանիքի նշան և կնիքի դեր է կատարել:	Գաթանախշիները հայոց մեջ գործածվել են հնագույն ժամանակներից մինչ մեր օրերը: 20-րդ դ. առաջին կեսին դրանց գեղագարույնն մեջ մուտք են գործել խորհրդային խորհրդանիշեր՝ մուրճ ու մանգար, հնգաթև աստղ և այլն, որոնց օրինակները պահպանվում են թանգարանային հավաքածուներում: Ընտանեկան խորհրդանիշ նախշից հետո գաթանախշիները արևմտահայերը, որպես մատուց, իրենց հետ տարել են այլ երկրներ, փոխանցել սերնդեսերունդ, այնուհետ հանձնել թանգարաններին: Ներկայում դրանց պատրաստման և կիրառման շրջանակները կարգավորվել են փայտագործ վարպետների և ժողովրդական մշակույթը կենտունակ պահող ու պահպանող տարբեր մարդկանց ու խմբերի գործունեության հետ: Դրանց կիրառությունը նպատակ ունի պահպանելու և տարածելու գաթայի ձևավորման ավանդույթը և գեղագարույնն նոր ձևեր ստեղծելու: Ժամանակակից փայտագործ վարպետները մեծ հաջողությամբ կրկնօրինակում են գաթանախշիների հին, ավանդական ձևերը, ինչպես նաև պատրաստում են նոր ոճավորումներով գաթանախշիներ, որոնք լայն կիրառություն ունեն: Գաթանախշիների պահանջարկն այսօր այսմասնավորված է տարբեր իսասարակական ու պետական կառույցների կողմից հայկական ավանդական ուսեստի արժևորմամբ և մասնավորապես՝ գաթայի պատրաստման դասընթացներով, որոնց կազմակերպիչները գաթան նախշում են հենց գաթանախշիով: Գաթայի և գաթանախշիների պատրաստման դասընթացները խթանում են այս հարմարանքի գործածության կենսունակությունը՝ նպաստելով դրանց պահպանությանը և փայտագործ վարպետների գործունեության աշխուժացմանը:
72.	Խաբ ու խազ (կաթփոխ)	Տնտեսական զբաղմունք, ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ	Տարրը կենցաղավարում է ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան, Արթև, Աշոց, Ամասիա, Մևի խոշորացված համայնքների մի շարք գյուղերի բնակիչների շրջանում:	Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքների գյուղական բնակավայրերի բնակիչներն են՝ բացառապես կանայք:	Տնտեսական կյանքի առաջընթացը հաճախ պայմանավորված է եղել համայնքային որոշ տվյալներով, որոնք հայ գյուղացու կենսապահովման գործում կարևոր և առանցքային դեր են ունեցել և շարունակում են ունենալ մինչ օրս: Այս առումով առավել ուշագրավ է մեր ժողովրդի մեջ գոյություն ունեցող «Խաբ ու խազ» կոչվող երևույթը, որը կաթի և կաթնամշակության ոլորտում համայնքային փոխօգնության ամենազարգացած ձևերից է: Գրականագետ Գ. Վանցյանի բնորոշմամբ՝ «Խաբ ու խազը հայ կնոջ ստեղծագործությունն է, իր ծագմամբ, զարգացմամբ և տևականությամբ հետևանք է միմյան հայ կնոջ տնտեսագիտական հմտության և ինքնուրույն գործունեության, հասարակական և ընկերական բնագծի» (Գ. Վանցյան, Մոսկ, 1896, թիվ 1, էջ 105): Չնայած իր վաղեմությանը՝ խաբ ու խազի մասին առաջին հիշատակումները	Գյուղական համայնքներում կաթը իրար փոխարինաբար տալու արարողակարգը կոչվում է «Խաբ ու խազ»: Մեկ կամ երկու կով ունեցող տնտեսուհիներից չորս-հինգը միանում են և մայիս-հունիսից մինչև սեպտեմբեր-հոկտեմբեր ամիսներն ընկած ժամանակահատվածում իրենց կովերի կաթը հերթով իրար փոխ են տալիս օրը երկու անգամ, ապա՝ հետ ստանում: Մյսափսով՝ բոլորն էլ մի որոշ ժամանակ իրենց ձեռքի տակ 5-6 կովի կաթ են ունենում և կարողանում են ամբողջ տարվա յուղի ու պանրի պաշարը հավաքել: Խաբը շարվելուց՝ ձևավորվելուց հետո՝ թանախաբ են անում: Սա համարվում է խաբ ու խազ երևույթի առաջին՝ նախնական փուլը: 3-4 օր կաթը իրար փոխ են տալիս քնելով (կաթը չափելու ծոց) ու հետ վերցնում: Որոշվում է կաթը ընդունողների հերթականությունը՝ ելնելով մասնակիցների ձեռքի տակ ունեցած կաթի չափից: Գործողությունը միտված է որոշելու, թե ում կաթն է շատ և ով է առաջինը նստելու խաբի գլուխ: Թանախաբից հետո	Շեխունդիական զարգացումը բերում է ազգային որոշ ավանդույթների ու տվյալների վերացմանը կամ փոխակերպմանը: Մարդիկ ձգտում են հեշտ կյանքի, և արդյունքում կենցաղավարումից դուրս են մտնում հազարավարկներով կիրառված ոչ նյութական մշակութային ժառանգության արժեքներ: Մեր օրերում գյուղական բազմաթիվ համայնքներում կաթը տեղում չեն վերամշակում, այլ գերադասում են իրենց անասունների կաթը հանձնել երկրում գործող խոշոր կաթնարտադրողներին: Չնայած այս ամենին՝ ՀՀ Շիրակի մարզում մինչև օրս կենցաղավարում է «Խաբ ու խազը»՝ ենթարկվելով որոշ փոփոխությունների: Խաբ ու խազի, կաթփոխի կամ կաթչափի երևույթը տնտեսական համագործակցության և համայնքի անդամների փոխօգնության լուրջօրինակ դրսևորում է: Այն վկայում է ընտանիքում, արտադրական մշակույթում և իսասարակական

					<p>հանդիպում են 19-րդ դարի վերջի գրավոր աղբյուրներում: Երևույթը չի վիճարկվել ազգագրագետների աչքից և տարբեր աղբյուրներում հանդիպում ենք խաթ ու խազին առնչվող գրառումների և հիշատակումների (Աղ. Մխիթարեանց, Փշրանք Շիրակի ամբարներից, Եփեսեան ազգագրական ժողովածու, Մոսկուա-Վլեբսանդրապոլ, 1901, հ. 1, էջ 282: Ա. Սիարունեան, Հոռոկիսը, Բոստոն, 1948, էջ 82-83, Զոսեան, Բարձր Հայք, հ. Բ, Վիեննա, 1926, էջ 12-13, Կ. Գաբիկեան, Բառգիրք սեբաստահայ գառառայեզուի, էջ 242-243): Ժամանակի ընթացքում փոփոխության է ենթարկվել կաթի փոխափոխության գործիքակազմը (քենց (կաթը չափելու ծող)դույլ, քենց-բաժակ), սակայն երևույթը ակտիվ կենցաղավարում ունի:</p>	<p>խտում են Մեծ խաթ: Կաթը միմյանց փոխ են տալիս ոչ թե լիտրերով, այլ քենջով: Քենջը պահվում է խաթատիրոջ՝ կաթն ընդունողի մոտ: Երբ խաթաններն իրենց կաթը բերում են, խաթատերը քենջով չափում է և քենջի համապատասխան տեղում դանակով մի խազ անում: Յուրաքանչյուր խաթքի կամ խաթվոր ճանաչում է իր քենջը և մտքում պահում, թե քանի խազ կաթ է տվել խաթատիրոջը և որքան ունի ետ ստանալու: Քենջը համապատասխանում է պարտատիրոջ մուրիակին: Որքան քենջ կաթ տալիս է, նույնքան հետ է ստանում: Կրողների մեծամասնության կարծիքով քենջով չափելն ավելի հեշտ ու գործնական է, ավելի արագ ու հարմար. սակայն շատերը հրաժարվում են ավանդական այս միջոցի կիրառումից և խաթ ու խազի հիմնական գործիք հանդիսացող քենջը փոխարինում են չափի այլ միջոցներով՝ դույլով, մեկ լիտրանոց բաժակով և այլն: Խաթ ու խազի երրորդ՝ վերջին փուլը Փոցր խաթն է, որը կարճ է տևում և միտված է իրար նկատմամբ պարտք ու պահանջի գոյացմանը:</p>	<p>գործունեության մեջ հայ կնոջ կարևոր դերի ու իմաստությունների մասին: Խաթի հիմնական նպատակը քիչ անասուն ունեցող գյուղացու ապրուստի կենսական միջոցների, հատկապես յուղ ու պանրի տարեկան պաշարի ապահովումն է: Կաթի փոխափոխության այս ձևը ենթադրում է համայնքի անդամների համագործակցություն, փոխօգնություն և ազնիվ հարաբերություններ: Կաթը տալուանեղու կամ քենջելու մեջ կանաչ միանգամայն ազնիվ են, խաթելը կամ սուտ խոտելը դատապարտելի է: Մրա մասին է վկայում խաթի անդամ ընտանիքների սերնդեսերունդ փոխանցվող համագործակցությունը: Շիրակի Վանդանաբերդ գյուղում 2019 թ. արձանագրվել է խաթի երրորդ սերնդի գործունեությունը: Խաթ անելով հաճախ ի նկատի են ունենում նաև հարևանների խումբ, մտերմություն (օրինակ՝ Սիվկան ու Ալինան մեծիկի խաթից են, այսինքն՝ մտերիմ են մեծիկի հետ): Խաթ ու խազն իր արտացոլումն ունի հայ ժողովրդական խաղերի (Վ. Բրդյան, Հայ ժողովրդական խաղեր, հ.1, Երևան, 1963 թ., էջ 218) և բանահյուսության մեջ, ինչը վկայում է երևույթի վաղեմության և ակտիվ կենցաղավարման մասին: Խաթ ու խազ երևույթից ձևավորվել են որոշ բառեր (թանախաթ, խաթ, խաթի զուխ, խաթ մտնել, խաթը վրեն, խաթատեր, խաթքի, խաթվոր, քենջ, քենջել, քենջացու) ու արտահայտություններ (Մարդ էդի, օր հետո խաթ մտնին, հաթ ու խազը վասվասու բան չէ, հաթվորը կաթին ջուր չի խառնե, օր կաթը ջուր չդառնա, հաթը վրեն է՝ խառն է, Ծովի քենջ՝ բոյով և այլն), որոնք լրացնում են Շիրակի հարուստ խոսքն ու բառապաշարը:</p>
73.	Թմբուկի (դիդ, գոս՝ մեծ թմբուկ) պատ-րաստման և կիրառման ավանդույթը	Ժողովրդա-կան նվագա-րանային արվեստ	Տարբեր տարած-ված է ՀՀ բոլոր մարզերում	Տարբի կրողները ՀՀ բոլոր մար-զերի ժողովրդա-պրոֆեսիոնալ և պրոֆեսիոնալ երաժիշտներն են և հարկանային նվագարաններ պատրաստող վարպետները:	<p>Թմբուկների տարբեր տեսակների մասին բազմաթիվ տեղեկություններ կան հայ պատմիչների աշխատություններում: Օրինակ՝ Փավստոս Բուզանդի (IV դ.), Մովսես Խորենացու (V դ.), Մովսես Կաղանկատվացու (VII դ.), Թովմա և Անանուն Արծրունիների (X դ.), Արիստակես Լաստիվերցու (XI դ.), Գրիգոր Մագիստրոսի (X-XI դ.), Թովմա Մեծոփեցու (XIV դ.) և այլոց պատմություններում: Թմբուկների տարբեր տեսակների ու թմբկահարների կրողները կարելի է հանդիպել նաև միջնադարյան մանրանկարների կենցաղային, ռազմի և խնջույքի դրվագներ ներկայացնող պատկերներում: Մուսա Եռան հերոսամարտին մասնակցած՝ Չեթիյան ընտանիքի սերնդեսերունդ փոխանցվող մեծ թմբուկը (1885 թ.) այսօր էլ հնչում է հերոսամարտին նվիրված հանդիսությունների ընթացքում: 19-20-րդ դդ. պատրաստված թմբուկներ են պահվում Ե. Չարենցի անվան գրականության և արվեստի, ինչպես նաև Սարդարապատի հերոսամարտի հուշահամալիր, հայոց ազգագրության և ազատագրական պայքարի պատմության ազգային թանգարաններում: Թմբուկների մասին մանրամասն տեղեկություններ կան Արամ Բչարյանի աշխատության մեջ («Հարկանային և շնչական երաժշտական գործիքները</p>	<p>Թմբուկը երկթաղանթ-հարկանային նվագարանների ընտանիքին պատկանող նվագարան է: Ունի գլանաձև, փայտյա իրան, որի երկու բաց կողմերին ձգվում են կաշվե թաղանթները (փաղոց): Իրանը (խեմք, դասնաղ) պատրաստվում է ընկուզենու, ռոռենու, սոճենու փայտից, իսկ թաղանթները՝ հորթի, գառան, այծի կամ ձկան կաշվից: Վերին թաղանթը բասային է, որի համար կիրառվում են առավել ամուր և հաստ կաշիներ, իսկ վարինը՝ դիսկանտային է, ավելի սուր ծայրով, ուստի ավելի նուրբ թաղանթներ են ձգվում (օրինակ՝ վերինը այծի, վարինը՝ ուլի կամ ձկան կաշվից): Սովորաբար նույն թմբուկի երկու ծայրերի թաղանթները տարբեր կենդանիների կաշվից են ձգում, որպեսզի ինչոդությունն առավել արտահայտիչ լինի: Նույն տրամաբանությամբ՝ վերին բասային թաղանթը հնչեցնում են ավելի խոշոր, հաստ, կլորավուն ծայրով թակիչով՝ կոպալ, չոմախ, իսկ ներքևինը՝ բարակ՝ ճիպոտ, չիբուխ, չալիկ: Կաշվե թաղանթը ձգում են մետաղե շրջանակի դեր կատարող օղի վրա և կարում: Օղի վրա նախապես նաև մանր, մետաղյա օղակներ են անցկացնում, որոնց միջով անցնող պարանի օգնությամբ՝ իրանի երկու կողմում տեղադրվող թաղանթներն ռոդոսիայագրիզագաձև ձգելով՝ իրար են միացնում: Միջին մասում՝ գլանի կենտրոնում, հորիզոնական դիրքով պարան են կապում, որը ձգեթյուլացնելու միջոցով լարում են նվագարանը: Տարբերակվում են մեծ՝ գոս (իրանի բարձրությունը՝ 37 սմ, տրամագիծը՝ 49 սմ), միջին՝ դիդ (իրանի բարձրությունը՝ 30 սմ տրամագիծը՝ 33 սմ) և փոքր՝ դիդ (իրանի բարձրությունը՝ 26</p>	<p>Մեծ թմբուկներն առավել տարածված էին Պատմական Հայաստանի լեռնային բնակավայրերում և հնչում էին բացօթյա տարածքներում, զույգ մեծ կամ միջին գլոմանների հետ: Թմբուկի տարբեր տեսակներն այսօր էլ հնչում են տարբեր ժողովրդական տոների և հանդիսությունների ժամանակ, նվագակցում ծիսական ու ռազմական պարերին ու նվագներին: Փոցր և միջին դիդներն ավելի լայն կիրառություն ունեն և հնչում են նաև տարբեր նվագախմբերում: Մեր օրերում տարածված են նաև միայն թմբկահարներից կազմված մանկական ու երիտասարդական նվագախմբերը, որոնք նաև շիրմային բազմազան ու բարդ տեխնիկաներով միահյուսված համադրություններ են հնչեցնում: Դիդի ուսուցումն իրականացվում է տարբեր սիրողական խմբերում և մասնագիտացված կրթցանիներում (դպրոց, ուսումնարան, կոնսերվատորիա): Թեև թմբուկն ավանդական մշակույթում տղամարդու նվագարան էր համարվում, սակայն մեր օրերում, ինչպես նաև կին երաժիշտներ: Փոցր թմբուկն իբրև մանկական խաղալիք-նվագարան տարածված է Հայաստանի շատ բնակավայրերում: Այն կարելի է ճեղք բերել նաև շուկայի ու տոնավաճառների արհեստավորներից:</p>

					Հայաստանում», Երևան, 2008 թ., էջ 4448):	սմ, տրամագիծը՝ 35 սմ) և մանկական (իրանի բարձրությունը՝ 20 սմ, տրամագիծը՝ 17 սմ) չափերի թմբուկներ: Փոքր թմբուկները նվազում են ձեռքի ափերով և մատներով: Օղակապարակի միջոցով՝ թմբկահարն այն անցկացնում է ուսին, որ ձեռքերն ազատ լինեն: Թմբուկն անսամբլային նվագարան է: Մեծ թմբուկները նվագում են զուռնայի, միջինը՝ զուռնայի և դուդուկի հետ միասին: Փողային նվագարանները հնչեցնում են մեռելի, իսկ թմբուկը՝ շեշտում է մեղեդու ռիթմական պատկերը: Մատների և ձեռքի ափերի տարաբնույթ, ինչպես նաև ուժեղ ու թույլ զարկերի համադրությունների միջոցով՝ երաժիշտները կարողանում են բազմաբնույթ ռիթմական պատկերներ ստանալ: Միջին և փոքր թմբուկները կիրառվում են նաև տարբեր անսամբլներում՝ լարային և փողային այլ նվագարանների ընկերակցությամբ:	
74.	«Որսորդներ ու բաղեր» գնդակախաղ	Ժողովրդա-կան խաղ	Տարրը տարած-ված է Հայաս-տանի գրեթե բոլոր մարզերում և Երևանում: Հատկապես կենսունակ է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Եղիպատ-րուշ, Օհանական և Գեղարքունիքի մարզի Լիճք, Գեղամական, Ծովագյուղ համայնքներում:	Տարրի կրողները 6-14 տարեկան աղջիկներն ու տղաներն են:	Գնդակով խաղերը մեր ավանդական խաղային մշակույթում առկա են եղել հնագույն ժամանակներից, որոնք ժամանակի հետ փոփոխվել են և ի հայտ եկել նորանոր տարբերակներով: Գնդակով խաղերի հիմքում Գունդ, Թուփ, Գուրգ ավանդական խաղերն են (Հ. Մատթոյան, Խաղերի սոցիալ-մշակութային առանձնահատկությունները հայոց մեջ (ավանդույթ և արդիականություն), Անտեսխոսության սեղմագիր, Երևան, 2018 թ.): Հնագույն այս խաղերը ինչատակվում են հայ ժողովրդական բանահյուսության մեջ: «Նասա ծներ» Էպոսում հերոսները գուրգ են խաղում, «Լևոնի երգը» վիպերգում Գունդ խաղն է ինչատակվում: Վերջիններս կրում են Որսորդներ ու բաղեր խաղի որոշ հատկանիշներ: Ավանդական գրառումներում մերօրյա Որսորդներ ու բաղեր կամ Գործագործ անունով հայտնի խաղին կանոններով համաման են հատկապես Վ. Բդոյանի նկարագրած Գծագնդակը և Թուփը: Ինչպես նշում է Վ. Բդոյանը, ավանդական ձեռնակցողներով խաղերը խաղացել են մինչև 1940-ականները՝ մինչև կաշեպալս և ռետինե գնդակների խաղային կենցաղ մտնելը: Մինչ այդ օգտագործվել են ինքնաշեն մազե գնդակները, որոնք լըցվել են եղել բրդով և եղել են խնձորաչափ (Վ. Բդոյան, Հայ ժողովրդական խաղեր, հ. 2, Երևան, 1980 թ., էջ 102):	Ըստ խաղի կանոնների՝ ընտրվում են երկու լավ խաղացող, որոնք «ոտ գցելով» որոշում են, թե ով է առաջինը թիմակից «ուզելու»: Ուտ գցելիս, խաղացողներն իրարից որոշակի հեռավորության վրա կանգնելով, սկսում են մոտենալ՝ երեքական անգամ մի ոտքը մյուսի առջև դնելով: Երբ մոտենում են իրար, հնարավորություն են ունենում մանրաքայներով (ծիպուկ) առաջ գնալու: Ով առաջինը ոտքը դրեք մյուսի ոտքին՝ հաղթում է: Սկսում են հերթով «ուզել»՝ ընտրել թիմակիցներ, այսինքն՝ թիմ հավաքել: Երկու կողմերից յուրաքանչյուրը շտապում է լավ խաղացողներով համալրել իր թիմը: Թիմերի բաժանվելուց հետո որոշում են, թե առաջինը որ թիմն է «մեջ մտնելու»: Սա անում են տարբեր իաշվելուկների օգնությամբ: Մի թիմը ներս է մտնում, մյուսը սկսում է գնդակով հարվածել: Գնդակով հարվածողները կանգնում են որոշակի հեռավորության վրա: Հեռավորությունը որոշվում է քայլերով: Խաղացողներից մեկը մեծ քայլերով և արտասանելով անցնում է մի կետից մյուսը՝ վանկարկելով՝ «Մենք խաղում են գո-րո-գա (գոր-ծա-գործ)»: Հերթով գնդակով հարվածելով իսկում են ներսի մասնակիցներին: Ում դիպչում է գնդակը, պետք է դուրս գա խաղից: Խաղի ընթացքում հնարավոր է միավոր ձեռք բերել «պաս» բռնելով, այսինքն՝ ներսում խաղացողը իրեն խարվածող գնդակը կարող է բռնել, եթե այն դեռ գետնին չի ընկել: Այդպես միավորներ հավաքելով՝ թիմի անդամները կարող են «ազատել» արդեն խաղից դուրս մնացած թիմակիցներին՝ նրանց խաղ վերադարձնելով, կամ միավորները պահել վերջին ազատողի համար: Վերջին մնացողը կարող է «ազատել» իր թիմին, եթե տասն անգամ կարողանա խուսափել նետվող գնդակի հարվածից: Երբ մի թիմը պարտվում է, ապա մյուս թիմն է «մեջ մտնում», իսկ պարտված թիմը սկսում է գնդակով հարվածել:	Մերօրյա տարբերակով այս գնդակախաղն ամենայն հավանականությամբ ձևավորվել է հորիզոնային շրջանում: Այն հայտնի է եղել ոչ միայն Հայաստանում, այլև՝ Խարևան երկրներում: Կրաստանի բազմազգ միջավայրում, օրինակ՝ այն կոչվել է գոռոզ գա գոռոզ (Гороз за гороз): Ըստ երևույթին ռուսական այս ավանդական ձևափոխված տարբերակն են հայկական Գործագործ անվանումը: Խաղն այսօր ունի անվանման տարբերակներ, Երևանում՝ Գործագործ, Գործնագործ, Արագածոտնի Եղիպատրուշ, Օհանական համայնքներում՝ Որսորդներ ու բաղեր, Գեղարքունիքի Լիճք գյուղում՝ Չապաս, Մազեր ու բաղեր, Գեղամական, Ծովագյուղ համայնքներում՝ Գոռոզա: Մեր օրերում ամենից տարածված խաղն է, որ խաղում են և՛՝ գյուղերում, և՛՝ քաղաքներում: Թեև այսօրվա առավել հայտնի տարբերակով այն իսկապես սերտորեն կապված է գնդով, թուփով, գուրգով խաղացվող հայկական ավանդական հնագույն խաղերին, որով ակնհայտ է դառնում ազգային խաղերի զարգացման արդյունք լինելը: Խաղն ունի հստակ կանոններ, որոնք պարտադրում են մասնակիցներին ազնվություն, կարգապահություն և թիմային մտածողություն: Մեկը մյուսին ազատելու, աջակցելու, քանի որ բռնած «պասը» ընկերոջ խաղ վերադարձնելու թիմային-հասարակական մտածողության դրսևորում է: Բացի դրանից՝ որպես ակտիվ ֆիզիկական խաղ, զարգացնում է նշանառությունը՝ գնդակով հարվածելիս, ուշիմությունը՝ գնդակից խույս տալիս, իսկ ընդհանուր առմամբ այն շատ վազ է ակտիվություն է պահանջում, որը մարզում և կոփում է խաղացողներին: Ներկայում բալկային տարածքներում և դպրոցների ֆիզկուլտուրայի դասաժամերին այս խաղն ամենատարածվածներից է:
75.	«Թաք ծաղկեցավ» («Թաք ծաղկեցավ») երգ	Ժողովրդա-կան երաժշտար-վեստ	Տարրը տարած-ված է ՀՀ Գե-ղարքունիքի մարզի Ծովագյուղ համայնքում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղար-քունիքի մարզի Ծովագյուղ համայնքի բնակիչներն են: Ծովագյուղ համայնքը 1830-ական թթ. Վերաբնակեցվել	«Թաք ծաղկեցավ» երգի ստեղծման մասին ստույգ տեղեկություն չի պահպանվել: Ըստ բանասացի՝ այն բանավոր փոխանցվել է սերնդեսերունդ: Բանասացը երգը լսել է իր մորից, երգին ել՝ մայրական գծով իր կին ազգականներից: Երգի ստեղծման հետ կապված շրջանառվում է երկու վարկած: Ըստ առաջինի՝ երգը ստեղծվել է 1830-ականներից առաջ, երբ Արծալի գյուղից	«Թաք ծաղկեցավ» երգը կատարել են հարսանեկան ծիսակատարության ժամանակ, իատկապես «Փեսա հացեցելու» ծիսակարգի ընթացքում փեսայի կողմի ամուրի՝ «ազապ» աղջիկները: Երգում զուլեղավում է փեսացուն, որը «Թազավոր» է կարգվում. «Թաք ծաղկեցավ, թաք ծաղկեցավ, Թազավորի սերն ուրախացավ, Թազավոր, ի՞նչ բերեմ քո նման, Զո կարմիր արևի նման»: Գուլեղավում են նաև նրա սերը, հարսանեկան հագուստը. «Դեմ արեգակին կայնել է. Կանաչ ու	«Թաք ծաղկեցավ» երգը կատարվել է բացառապես հարսանեկան ծիսակատարության ժամանակ: Այն հայտնի է տարածված է եղել խորհրդային տարիներից մինչ 1990-ականները: Հետագա տարիներին հարսանեկան ավանդույթների և ծիսակարգերի փոփոխման ու փոխանցվածման ընթացում «Թաք ծաղկեցավ» երգի կենսունակությունը աստիճանաբար նվազել է,

				Է երգրումի վիլայեթի, Բայազետ գավառի Արծափ գյուղից եկած բնակիչներով:	Լեռնափոփված և Ծովագյուղ համայնքում հաստատված բնակիչները շարունակել են երգել «Թաք ծաղկեցավ» երգը: Ըստ երկրորդ վարկածի՝ «Թաք ծաղկեցավ» երգը ստեղծվել է Ծովագյուղ համայնքում 1830-ականներից հետո՝ ժողովրդական հարսանեկան (փեսային՝ թագավորին զովերգող) ծիսերգերին բնորոշ սկզբունքով:	Կարմիր կապել ես, Աստված պահի քեզ պարզերես, Բարով թո սերը վայելես»: Համաձայն բանասացի՝ «Թաք ծաղկեցավ» նշանակում է տան միակ, միևուճար («թաք» ըստ Ետարածաշրջանի բարբառի) տղայի պսակի պատրաստ լինելու հասակը: Այդուհանդերձ, ակնհայտ է, որ «թաք» բառը «թագի» տարածաշրջանային արտասանության ձևը կարող է լինել, առավել ևս, որ դրան են իղում բանասացի մեկնաբանությունը և երգի բանաստեղծական տեքստը: Երգի տարբերակները հայ ավանդական երաժշտության մեջ բազմազան ու բազմաբանակ են: Գրառել են Կոմիտասը, Միհրան Թումանյանը, Ալիսա Փափլանյանը և այլ բանասիավարներ: Բոլոր օրինակներում շրջանառվում է բանաստեղծական տեքստը թագին հղումով: Երգի տեքստը շարադրված է Բայազետ գավառի Արծափ գյուղի բնակիչների բարբառով և ժամանակակից հայոց լեզվով: «Թաք ծաղկեցավ» երգը երաժշտական ստեղծագործական ժանրի հարսանեկան երգ է, միջին տեմպով, 6/4 չափով, յուրաքանչյուր երաժշտական նախադասության ավարտին ֆերմատայով:	կրողների քանակը՝ պակասել, սակայն 2022 թ. «Սևան» երիտասարդական ակումբ» ՀՀ-ի նախաձեռնությամբ իրականացված «Մփղեյ» պետական ծրագրի շրջանակում երգը գրանցվել է, մշակվել և գործիքավորվել «Տիեզերք» և «ԳԱՄՄԱ» բեմերի կողմից: Այսօր այն երիտասարդների սիրված երգերից է և Նորվիլ է հնչում ու տարածվում («ԳԱՄՄԱ» բեմը):
76.	Համայնքային փոխօգնության ձևերը Գավառի թաղման ծեսում	Մարդու կյանքի շրջափուլերի հետ կապված սովորույթ և ծես	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի համայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանի համայնքների բնակիչներն են:	Ընտանեկան ծիսական համակարգում մահվան և հուղարկավորության ծեսն ուղղվել տեղ ունի և առանձնանում է հինավուրց սովորույթների պահպանմամբ: Հասարակական, քաղաքական ու տնտեսական տեղաշարժերին զուգահեռ՝ ծեսը ենթարկվել է բազմապիսի փոփոխությունների՝ բոլոր ժամանակներում համապատասխանելով ժողովրդի աշխարհայացքին, ըմբռնումներին ու սովորույթներին և պահպանելով դր դերն ու ազդեցությունը մարդկային կյանքի, հոգեբանության, կենսակերպի ու մտածելակերպի վրա: Դեռ հեթանոսական ժամանակներից հայերն ունեցել են մահվան և հուղարկավորության հետ կապված ուրույն սովորույթներ ու պատկերացումներ, որոնք արտացոլում էին մահվան և հանդերձյալ կյանքի մասին իրենց աշխարհայացքը: Հայաստանի տարածքում կան մշակութային տարբեր տարածաշրջաններից վկայված թաղման բազմաթիվ ձևեր (գետնափոսեր, դամբարան հողաթմբեր, քարարկեր, կարասային, կավե ու փայտե դագաղային և այլն): Դրանցում առկա են եղել դիմաբարանային տարբեր առարկաներ (գետք, ուսետա, կահկարասի, գոհաբերված մարդկանց ու տարբեր կենդանիների կմախքներ)՝ վկայելով հնագույն ժամանակներից ի վեր թաղման ծիսական արարողությունների և հանդերձյալ կյանքի հավատալիքների գոյության մասին (Ս. Հարությունյան, Հին հայոց հավատալիքները, կրոնը, պաշտամունքն ու դիցարանը, 2001 թ., էջ 19):	Գավառի տարածաշրջանի համայնքներում թաղման ծեսը տարբերվում է ազգային ավանդական ծիսակարգից՝ արտահայտելով տեղական մշակութային յուրահատկություններ: Այս ծեսերը ոչ միայն հարգանքի տուրք են մահացածին, այլև համայնքային կապերն ամրապնդելու ու ավանդույթները պահպանելու կարևոր միջոց: Թաղումից հետո, ինչպես հնում, այնպես էլ այսօր, տղամարդիկ մոտենում են նշեցյալի ազգականներին («ծեռք վերցնողներին»), սեղմում նրանց ծեռքը և մխիթարում: Այս երևույթը կոչվում է «ծեռք տալ»: Թաղման հաջորդ օրը կազմակերպվում է «Մխիթարանքի» արարողություն, երբ ծանոթ-բարեկամները հավաքվում են ցավակցելու: Այս ընթացքում դռան մոտ կանգնած երիտասարդ մեկի կողմից հավաքվում է այցելու տղամարդկանցից օգնության համար նախատեսված դրամը: Դրոշ համայնքներում այս հավաքագրումը տեղի է ունենում թաղումից առաջ՝ ցույց տալով համայնքային համերաշխությունն ու աջակցությունը: Յոթնօրյա հիշատակից հետո մատուցվում է խաչ, որը համարվում է հանգուցյալի հարազատների երախտագիտության արտահայտություն՝ սգո օրերին հարազատների, հարևանների ցուցաբերած աջակցության համար: Նախկինում Գավառում ընդունված էր ճոխ և առատ իրոգեհաց կազմակերպել հենց գերեզմանոցում, ինչն ակնհայտ տարբերություն էր հայկական այլ շրջաններից: Գավառում ծիսակարգի մաս է կազմում տասնիինգի անցկացումը (յոթի հաջորդ շաբաթ օրը), որն իր արարողակարգով ու ճաշացանկով ամենևին չի գիջում նախորդող (յոթ) և հաջորդող (քառասուն) օրերին:	Գավառի տարածաշրջանում թաղման ծեսը շարունակում է մնալ կենսունակ և կարևոր հասարակական երևույթ: Թեև ծեսի որոշ տարրեր դուրս են եկել կենցաղավարումից, բայց չի կորել դրա էական բովանդակությունն ու նշանակությունը: Ծեսերը կամուրջ են անցյալի և ներկայի միջև՝ պահպանելով դարավոր ավանդույթները: Թաղման ծեսը մշակույթի անբաժանելի մասն է, որն արտացոլում է ժողովրդի հավատալիքները, արժեքահամակարգը և աշխարհայացքը: Այն նպաստում է համայնքի ինքնության ամրապնդմանը: Թեև ծեսը հիմնականում իրգևոր է սոցիալական նպատակ ունի՝ հարգանքի և հիշատակի տուրք, այն նաև որոշակի տնտեսական ակտիվություն է առաջացնում (հատուկ ապրանքների գնում, ծառայությունների մատուցում, ինչպես օրինակ՝ իրոգեհանգստի սրահներ, սննդի պատրաստում և այլն): Թաղման ծեսը կարևոր դեր ունի հասարակության համախմբման գործում: Այն հնարավորություն է ընձեռում համայնքի անդամներին միմյանց սատարելու վշտի պահին՝ ամրապնդելու բարեկամական և հարևանական կապերը: Ծեսը նաև հարգանքի և հիշատակի արտահայտման միջոց է հանգուցյալի և համայնքի նկատմամբ:
77.	Կանեփով ըուֆթայի պատրաստումը և կիրառումը Մարտունի համայնքում	Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, խոհարարական ավանդույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի համայնքում	Տարրի կրողները հիմնականում տարեց կանայք են:	Կանեփով ըուֆթան հայկական խոհանոցի հիմնավորը ուտեստներից է, որի ակունքները բուսական այլ նյութի) աղացած կամ մանրացված զանգվածից պատրաստված գնդիկ/կողակ: Ուտեստի պատրաստման համար անհրաժեշտ են՝ կանեփ, ձավար, կարմիր և սև պղպեղներ, սոխ, ուրց, թթու դրած կաղամբ: Դատրաստման եղանակը հետևյալն է. ձավարը թրջում են թթու դրած կաղամբի ջրով, այնուհետև ավելացնում են նշված համեմունքները և	«Զուֆթա» բառը (փղիառություն է կարսկերենից) հայերենում նշանակում է մի (կամ բուսական այլ նյութի) աղացած կամ մանրացված զանգվածից պատրաստված գնդիկ/կողակ: Ուտեստի պատրաստման համար անհրաժեշտ են՝ կանեփ, ձավար, կարմիր և սև պղպեղներ, սոխ, ուրց, թթու դրած կաղամբ: Դատրաստման եղանակը հետևյալն է. ձավարը թրջում են թթու դրած կաղամբի ջրով, այնուհետև ավելացնում են նշված համեմունքները և	Մարտունի համայնքում կանեփով ըուֆթան մինչ օրս պահպանում է իր կենսունակությունը՝ լինելով ձմեռային սեղանի ավանդական և պարտադիր ուտեստներից: Այն համարվում է տեղական խոհարարական ժառանգության կարևորագույն տարրերից մեկը և արտացոլում է տարածաշրջանին բնորոշ գյուղատնտեսական մշակույթն ու սննդային ավանդույթները: Ուտեստի

					կտավատի ու քնշույթի) դառնում էին դրա հիմնային այլընտրանք՝ ապահովելով կենսակուրների սննդարարությունն ու համը (Ռ., Ծատուրյան, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Երևան, 2011 թ., էջ 65): Այսինքն՝ կանեփով լոռֆթան ոչ միայն համեղ, այլև իմաստուն լուծում էր՝ հարմարված ժամանակի պահանջներին և առկա ռեսուրսներին: Կանեփով լոռֆթայի մասին տեղեկությունները հիմնականում հասել են մեզ բանավոր ավանդույթի միջոցով՝ սերնդեսերունդ փոխանցված գիտելիքների շնորհիվ:	խառնում: Ստացված միջուկը (ցնում են կաղամբի թերթերի մեջ և փաթաթում: Եփում են դանդաղ կրակի վրա մինչև ձավարի փուլին պատրաստ լինելը: Մինչ դրա եփվելը՝ պատրաստվում է լոռֆթայի առանձնահատուկ բաղադրիչը և դրան իսկական համ հաղորդողը՝ կանեփով թանձրուկը: Կանեփը 5-7 անգամ անցկացնում են մսադաջով, որպեսզի առավելագույն արտազատվի յուղը: Աղացած կանեփը (ցնում են գուլ ջրի մեջ և տորոում այնքան, մինչև կանեփի յուղը դուրս գա ջրի երես և ստացվի մուգ մոխրագույն զանգված: Չանգվածին ավելացնում են մեկ գդալ այլուր և համեմունքներ: Այնուհետև դնում են կրակին՝ անընդհատ խառնելով, որպեսզի զանգվածը չկտրվի և համասեղ խառնուրդ ստացվի: Եփվելուց հետո թանձրուկը առատորեն (ցնում են լոռֆթաների վրա և մատուցում սառը վիճակում:	կատրաստման ավանդույթի փոխանցումը նպաստում է ոչ միայն խոհարարական իմաստությունների, այլև ընտանեկան ու համայնքային կապերի ամրապնդմանը: Կանեփով լոռֆթայի պատրաստումն ունի նաև սոցիալական նշանակություն՝ մատուցվելով ինչպես պահքի շրջանում, այնպես էլ տոնական ու կարևոր ընտանեկան առիթներին, այդ թվում՝ հարսանեկան սեղաններին: Այս ուտեստը շատ հարգված է տարածաշրջանում ոչ միայն իր համային առանձնահատկությունների, այլև պատրաստման բարդ և աշխատատար գործընթացի շնորհիվ, որը պահանջում է զգալի ժամանակ, հմտություն և նվիրում: Տնտեսական տեսանկյունից կանեփով լոռֆթայի մշտական պահանջարկը կարող է նպաստել տեղական գյուղատնտեսության զարգացմանը՝ խթանելով կանեփի և այլ բաղադրիչների մշտական մշակումն ու մթերումը: Ավելին՝ որպես եզակի մշակութային խոհարարական փորձառություն՝ այն կարող է նաև նպաստել տարածաշրջանի զբոսաշրջության զարգացմանը:
78.	Ձկնով տոլմայի պատրաստումը Սևան իամայնքում	Ժողովրդա-կան կենսա-պահովման մշակույթ, խոհարարական ավանդույթ	Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Սևանի ավազանի իամայնքներում:	Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Սևանի ավազանի իամայնքների բնակիչներն են:	Ձկնով տոլման (հատկապես սիգ ձկնով պատրաստված) Հայաստանի հետխորհրդային շրջանի (1990-ականների սկիզբ) խոհանոցային մշակույթի վառ օրինակներից է: Այս ուտեստի լայն տարածումը միաց մսադաջով անցկացվում է Խորհրդային Միության կուլուրամիջ հետո առաջացած ծանր տնտեսական ճգնաժամի հետ: Այդ տարիներին պարենի լայնամասշտաբ պակասը, մասնավորապես՝ տոլմայի համար անհրաժեշտ մամթերքը (որը հիմնական էր տվորական տոլմայի համար) դարձավ անհասանելի մեծամասնության համար: Հենց այդ դժվարին ժամանակաշրջանում սիգ ձուկը դարձավ կենսական նշանակություն ունեցող սնունդ: Սիգը մատչելի էր (գինը կազմում էր ընդամենը 5-10 դրամ) և հասանելի բոլորին: Ձկնով տոլման (ինչպես նաև ձկան լոռֆթան, կոլոկալը, քաբաբը) ստեղծվեց որպես խոհարարական վարպետության ինքնատիպ ու մատչելի տարբերակ՝ տնտեսական դժվար պայմաններում միաց փոխարինելով ձկան մսով: Ձկնով տոլման իր տեսակով հայկական խոհանոցի ձևավորման ընթացքի վկայությունն է հետխորհրդային ճգնաժամի տարիներին, որն այսօր մշակութային ժառանգության մի մասն է դարձել:	Ուտեստի հիմնական բաղադրիչներն են՝ Սևանա լճի ավազանի բնաշխարհիկ սիգ ձուկը, ինչպես նաև բրինձ, սոխ, սխտոր, համեմունքներ, տոմատի մսածուկ և ազնվամորու թարմ տերևներ: Դատրաստման եղանակը հետևյալն է. սիգի մաքրված միաց մսադաջով անցկացվում է և խառնվում բոլոր բաղադրիչների հետ՝ ստեղծելով միատարր միջուկ: Այնուհետև միջուկը փաթաթվում է ազնվամորու տերևներով և եփվում: Ազնվամորու տերևների կիրառությունը, որը պայմանավորված է տարածաշրջանում խաղողի աճեցման սահմանափակ կամ բացակայող պայմաններով, դրանք դարձնում է հասանելի և ավանդական այլընտրանք՝ տոլմա փաթաթելու համար: Սա արտացոլում է տեղական բնակչության հնարամտությունը, հարմարվողականությունն ու ստեղծագործական մոտեցումը խոհարարությանը՝ որպես ձևապահովման մշակույթի: Ձկնով տոլմայի պատրաստման գիտելիքները փոխանցվում են ընտանեկան միջավայրում, կանանցից դուստրերին և հարսներին, հիմնականում բանավոր հրահանգների և համատեղ պատրաստման գործընթացի միջոցով: Այս տոլման, լինելով ավանդական տոլմայի այլընտրանք, այսօր դարձել է Սևանի ավազանի տոնական և հյուրասիրության սեղանների անբաժանելի մասը՝ վկայելով դրա բարձր կենսունակության մասին:	Տոլման ավանդաբար հայկական հյուրընկալության և ընտանեկան միասնության կարևորագույն խորհրդանիշ է : Ձկնով տոլման (հատկապես սիգով) հայկական խոհանոցում ոչ միայն պահպանեց ավանդական տոլմայի պատրաստման արվեստը, այլև 1990-ականների տնտեսական ճգնաժամի տարիներին մսի անհասանելիության պայմաններում դարձավ Սևանի ավազանի իամայնքների գոյատևման և մշակութային ավանդույթների պահպանման կամքի վկայություն: Սիգի հետ կապված ուտեստները սերնդեսերունդ փոխանցվող բաղադրատոմսեր են, որոնք արտացոլում են հայկական խոհանոցի ավանդույթներն ու առանձնահատկությունները: Այս ուտեստները դարձել են հայկական սեղանի անբաժանելի մասը՝ որպես իյուրասիրության և ընտանեկան ջերմության դրսևորում: Այս ամենով սիգին տրվեց ոչ միայն սննդային արժեք, այլև հասարակական կարևորություն՝ որպես ապահովության և գոյատևման խորհրդանիշ: Ներկայումս սիգով պատրաստված ուտեստները մատուցվում են ինչպես ընտանեկան սեղաններին, այնպես էլ ռեստորաններում, հյուրասերներում՝ պահպանելով իրենց կարևորությունը հասարակական առօրյայում: Սիգը կարևոր դեր է խաղում Հայաստանի, հատկապես Սևանի ավազանի տնտեսության մեջ: Սիգի որսն ու բուծումը ապահովում են աշխատատեղեր և եկամուտ տեղի բնակչության համար: Սիգով պատրաստված ավանդական ուտեստները գրավում են զբոսաշրջիկներին, ինչը նպաստում է զաստրոնոմիական զբոսաշրջության զարգացմանը և տարածաշրջանի տնտեսական աճին: Սիգը և դրանից պատրաստված մթերքները ներքին շուկայում ունեն մշտական պահանջարկ, ինչը խթանում է տեղական առևտուրը: Այսպիսով՝ սիգը ոչ միայն

							<p>սովորական ծուկ է, այլև կարևոր խորհրդանիշ, որը կապում է անցյալը ներկայիս՝ էական ազդեցություն ունենալով մշակույթի, հասարակության և լուստեսության վրա:</p>
79.	<p>Չորթնե տոլմայի պատ-րաստումը</p> <p>Վարդենիս համայնքում</p>	<p>Ժողովրդա-կան կենսա-պահովման մշակույթ, խոհարար-ական ավանդույթ</p>	<p>Տարրը տարած-ված է ՀՀ</p> <p>Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս համայնքում:</p>	<p>Տարրի կրողները տարբեր տարիքի կանայք են:</p>	<p>Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթը խորապես արտացոլվում է տվյալ տարածաշրջանի խոհարարական ավանդույթներում՝ ձևավորվելով տեղական բնակլիմայական պայմանների, տնտեսական հնարավորությունների և մշակութային առանձնահատկությունների ազդեցությամբ: Միջավայրի առանձնահատուկ պայմանները, ինչպիսիք են կլիմայական գործոնները (օրինակ՝ ցուրտ և երկար ձմեռները), աշխարհագրական դիրքը և մատչելի մթերքների առկայությունը, ուղղակիորեն նպաստել են ժողովրդական խոհանոցի զարգացմանը՝ հնարավորություն տալով մարդկանց ստեղծելու սննդարար, հագեցնող և երկար պահպանվող կերակուրներ: Վարդենիսի համայնքների այս հարմարվողականության դրսևորումն է Չորթնե տոլման, որի հիմքում ընկած են ձմռան առավել մատչելի մթերքները՝ թթու կաղամբը և ձավարը: Այս ուստսը, սերնդեսերունդ փոխանցվելով, պահպանել է իր ինքնատիպությունն ու ազգային նկարագիրը՝ որպես տեղական կենսապահովման մշակույթի կարևորագույն տարր: Ըստ բանասացների՝ այս ուստսի տարածումը Վարդենիսում կապված է 19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբին Արևմտյան Հայաստանի Ալաշկերտ և Մուշ բնակավայրերից հայերի՝ Վարդենիս տեղափոխման հետ:</p>	<p>Չորթնե տոլման հայկական ավանդական ուստս է, որն իր շուրջն տեղն ունի խոհանոցում հատկապես տարբերվելով մսով պատրաստվող տոլմաներից: Ուստսը պատրաստելու համար օգտագործվում է նախապես լվացված կամ թրջված ցորենի կամ գարու ձավար: Տոլմայի հիմքը թթու դրած կաղամբի տերևներն են: Միջուկը պատրաստելու համար ձավարին ավելացնում են մեծ քանակությամբ մանր կտրատած սոխ, կարմիր և սև պղպեղ, չորացրած ուրց, իսկ ցանկության դեպքում նաև այլ չորացրած կանաչիներ՝ հաղորդելով ուստստին համային բազմազանություն: Ստացված զանգվածը փաթաթվում է թթու կաղամբի տերևների մեջ՝ ձևավորելով փոքրիկ կամ միջին չափի տոլմաներ: Տոլմաները դասավորվում են կաթսայում և եփվում դանդաղ կրակի վրա: Չորթնե տոլման ավանդաբար մատուցվում է չորթանով (թանկից ստացվող, չորացրած պանրային զանգված), երբեմն՝ ճզմած սխտորի հավելումով և առատ յուղով: Չորթանի թթվաքաղցր համը հրաշալի լրացնում է տոլմայի յուրահատուկ համը: Չորթանով մատուցումը ցույց է տալիս համայնքի ինայողական, սեզոնային և պահեստային տնտեսության առանձնահատկությունները:</p>	<p>Չորթնե տոլման մինչ օրս պահպանում է իր կենսունակությունը՝ Վարդենիս համայնքում լինելով ավանդական ձմեռային սեզանի պարտադիր ուստստներից մեկը: Տոլմայի պատրաստումը սերնդեսերունդ փոխանցվող ընտանեկան ավանդույթ է, որն ամրապնդում է կապը անցյալի և նախնիների հետ: Խրըն մատչելի բաղադրիչներով ուստստ, այն կապված է համայնքի իյուրընկալության և համայնքման մշակույթի հետ: Այն հաճախ պատրաստվում է մեծ քանակությամբ և մատուցվում է ընտանեկան միջոցառումների, երբեմն՝ տոնական օրերի ընթացքում: Կանայք այս ուստսի միջոցով պահպանում և փոխանցում են համայնքի խոհարարական գիտելիքները, իսկ դրա համատեղ պատրաստումը խթանում է սոցիալական կապերը՝ նպաստելով փոխօգնության մշակույթի ընդլայնմանը: Դատրաստելով մատչելի և երկարատև պահպանման պիտանի մթերքներից, այն ցույց է տալիս համայնքի ինայողական, սեզոնային և պահեստային տնտեսության առանձնահատկությունները: Ուստսը խորհրդանշում է բնական ռեսուրսների արդյունավետ տնօրինումը, քանի որ օգտագործում են տեղում աճեցվող կամ պատրաստվող մթերքներ: Հաշատեսակը ինքնաբավ գյուղատնտեսության և կայուն սննդային մշակույթի օրինակելի նմուշ է: Նմանատիպ ուստստները կարող են գաստրոնոմիկ տուրիզմի կամ տեղական արտադրանքի զարգացման ներուժ ներկայացնել: Այն նպաստում է ազգային խոհանոցի պահպանմանն ու տարածմանը, ինչպես նաև սերունդների միջև փորձի փոխանակմանը: Չորթնե տոլման ոչ միայն ուստստ է, այլև ոչ նյութական մշակութային ժառանգություն, որը կապում է Վարդենիսի բնակիչներին իրենց արմատների և պատմության հետ: Տարրի վերջին գրանցումը կատարվել է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս քաղաքի և Ծովակ գյուղի բնակիչների շրջանում:</p>
80.	<p>«Չիլիսկի փետ» ավանդական խաղը՝ ճամբարակ համայնքում</p>	<p>Ավանդական խաղ</p>	<p>Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ համայնքում:</p>	<p>Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ համայնքի բնակիչներն են:</p>	<p>Հայկական ավանդական խաղերը հնագույն ծագում ունեն և կարևոր տեղ են գրավում մշակութային ժառանգության մեջ: Դրանք ոչ միայն հանգստի և ժամանցի ձև են եղել, այլև կարևոր դեր են խաղացել սերնդեսերունդ փոխանցվող արժեքների, հոգևոր սկզբունքների և համայնքային համերաշխության ձևավորման գործում: «Չիլիսկի փետ» խաղի ծագման վերաբերյալ ճշգրիտ և վստահելի տեղեկություններ պատմական աղբյուրներում չեն պահպանվել: «Չիլիսկի փետը» Հայաստանում «գործիքավոր խաղերի» ամենատարածված տարբերակներից է (Վ. Բոյան, Հայ ժողովրդական խաղեր II, Երևան, 1980 թ., էջ 157), որը հայոց տարբեր գավառներում հայտնի է եղել նաև այլ անուններով, ինչպիսիք են «Չիլիկ» (հաճախ), «Սիր ու բիր» (Ակն), «Կենդե» (Ղարադաղ),</p>	<p>խաղը եղել է բացօթյա զվարճանքի կարևորագույն ձևերից, որին ակտիվորեն մասնակցել են հիմնականում տղաները՝ դրա կանոններն ու տեխնիկան սովորելով մեծահասակներից: Մեր օրերում խաղին մասնակցում են նաև աղջիկները: Այսինքն՝ այն դարձրել է լինել զենդեռային առումով սահմանափակ և վերածվել է համայնքի ներառական խաղի, որտեղ հաղթանակը կախված է ոչ թե սեռից, այլ թիմային աշխատանքից և ֆիզիկական ճարավորությունից: Խաղը սկսելուց առաջ մասնակիցները բաժանվում են հավասար թվով անդամներ ունեցող թիմերի, ինչը կարևոր է մրցակցային հավասարություն ապահովելու համար: Խաղի հիմնական գործիքներն են՝ երկու փայտ և մեկ քար: Մեկը փոքր, հղկված փայտ է (չիլիսկի), իսկ մյուսը՝ ավելի երկար, մշակված խարվածող փայտ: Խաղը սկսելու համար փոքրիկ քարի վրա դրվում է հղկված փայտը (չիլիսկին) այնպես, որ նրա մի ծայրը դիպչի գետնին, իսկ մյուսը՝ բարձր լինի: Խաղացողը՝</p>	<p>Մինչև 1980-1990-ական թվականները «Չիլիսկի փետ» խաղը լայնորեն տարածված էր և ակտիվ կենցաղավարում էր ինչպես ճամբարակում և նրա խարակից տարածքներում, այնպես էլ Հայաստանի այլ ազգագրական շրջաններում: Որպես հայկական մշակութային ժառանգության ամբաժանելի մաս՝ «Չիլիսկի փետ» խաղը ներկայում պահպանման հարց ունի: Չնայած իր հարուստ պատմությանը և նշանակությանը, ժամանակակից կենսակերպի փոփոխությունները հանգեցրել են խաղի ակտիվ կիրառության նվազմանը: «Չիլիսկի փետ» խաղը հայ ժողովրդի խաղային մշակույթի կարևորագույն տարրերից է, որը վկայում է դարերի խորքից եկող ժամանցի ձևերի մասին՝ պահպանելով ավանդական խաղերի յուրահատկությունը: Այն նպաստում է ազգային ինքնության պահպանմանը և ավանդույթների</p>

					<p>«Չալմա» (Շապին-Գարահիսար), «Չիլկ դաստա» (Կոտայք), «Հիլուր» (Նոր Բայազետ), «Լոտ» (Լոռի), «Չիժիկ» (Ծովագյուղ, Վարսեր), «Փետ տնգոցի», «Հաջի խադ» (Ծակքար) և այլն: Խաղն անունը ստացել է «չիլիկ» բառից, որը նշանակում է փոքրիկ փայտիկ: Այն ոչ միայն պարզ, այլև շատ հետաքրքիր ու մրցունակ խաղ է, որը պահանջում է ինչպես ֆիզիկական ճարպկություն, այնպես էլ թիմային համագործակցություն:</p>	<p>օգտագործելով երկար փայտը, ուժեղ հարվածում է չիլիկի թարծրացած ծայրին, որպեսզի այն հեռու թռչի: Որքան հեռու է թռչում չիլիկին, այնքան լավ է թիմի համար, քանի որ ավելի շատ միավորներ են հավաքվում: Երբ չիլիկին վայրէջք է կատարում, թիմի մյուս անդամները ոտքերի քայլերով չափում են հեռավորությունը՝ մեկնարկային կետից մինչև չիլիկի ընկնելու վայրը: Մմեն քայլը միավոր է հաշվվում: Թիմերը հերթով են խաղում և յուրաքանչյուր հարվածից հետո արձանագրվում են հավաքած միավորները: Խաղի ավարտին հաշվարկվում են թիմերի հավաքած ընդհանուր միավորները: Այն թիմը, որն ամենաշատ միավորներ է հավաքում՝ հաղթող է համարվում:</p>	<p>շարունակականությանը, ինչպես նաև հանդես է գալիս որպես անցյալի կենցաղի ու սովորույթների կենդանի վկայություն: Խաղն արտացոլում է մեր նախնիների ապրելակերպը, խոսում է նրանց ժամանցի կազմակերպման ձևերի մասին: Այն ընդգծում է համայնքային կյանքի, թիմային աշխատանքի և առողջ մրցակցության արժեքները՝ ինքնով մշակույթի փոխանցման կարևորագույն մեխանիզմ: Բացի դրանից՝ խաղը նպաստում է բանավոր խոսքի և թվաբանական մտածողության զարգացմանը, քանի որ այն իաճախ ուղեկցվում է ուրախ բացականչություններով և հաշվարկներով: Խաղի պահպանումը թույլ կտա համայնքներին վերականգնելու իրենց խաղային ավանդույթները և ամրապնդելու մշակութային ինքնությունը: Թեև «Չիլիկի փետ» խաղը ուղղակի տնտեսական նշանակություն չունի, քանի որ դրա համար օգտագործվող գործիքները իաճախ պատրասվում են պարզ, մատչելի նյութերից, այն կարող է անուղղակիորեն նպաստել տեղական զբոսաշրջության զարգացմանը: Որպես ավանդական ժամանցի ձև՝ այն կարող է ինտեգրվել համայնքային միջոցառումների կամ փառատոների շրջանակներում՝ գրավելով այցելուներին և զբոսաշրջիկներին: Խաղը կարևոր դեր ունի համայնքային կապերի ամրապնդման, միջներկային երկխոսության խթանման և սոցիալական հմտությունների զարգացման գործում: Այն նպաստում է երեխաների և երիտասարդների ֆիզիկական ակտիվությանը, թիմային ոգու ձևավորմանը և նրանց հեռացնում է վիրտուալ աշխարհից՝ նպաստելով առողջ ապրելակերպին: Այս խաղը նաև նպաստում է բնության իետ կապի ամրապնդմանը, քանի որ այն խաղում են բացօթյա պայմաններում՝ ապահովելով չփում բնական միջավայրի հետ:</p>
--	--	--	--	--	--	---	--

(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, 27.05.26 N 735-Ա)

**Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության
աշխատակազմի
ղեկավար**

Դ. Սարգսյան

Փոփոխման պատմություն

Փոփոխող ակտ	Համապատասխան ինկորպորացիան
27.05.2026, N 735-Ա	11.03.2010, N 310-Ա
31.10.2024, N 1719-Ա	11.03.2010, N 310-Ա
24.03.2022, N 397-Ա	11.03.2010, N 310-Ա
15.04.2021, N 599-Ա	11.03.2010, N 310-Ա
14.03.2019, N 238-Ա	11.03.2010, N 310-Ա
15.02.2018, N 144-Ա	11.03.2010, N 310-Ա
24.03.2016, N 293-Ա	11.03.2010, N 310-Ա

Փոփոխված ակտ

Փոփոխող ակտ	Համապատասխան ինկորպորացիան
-------------	----------------------------