

Հավելված
ՀՀ կառավարության 2026 թվականի
մայիսի 27-ի N 735 - Ա որոշման

«

| | | | | | | | |
|-----|--|--|--|--|--|--|--|
| 69. | Լուսատուների հետ կապված եղանակի կանխատեսման ժողովրդական գիտելիքներ | Տնտեսական կյանքի հետ կապված հմտություններ, բնության երևույթների վերաբերյալ պատկերացումներ և գիտելիքներ | Տարբը տարածված է ՀՀ Լոռու մարզի գյուղական համայնքներում: | Տարբի կրողները ավագ սերնդի ներկայացուցիչներն են: | Առաջին հիշատակությունները հանդիպում են Անանիա Շիրակացու Մատենագրության մեջ: Այսպես. ձմռանը՝ մայրամուտին, եթե արեգակը դեղնագույն է երևում, «պարզ» եղանակ է լինելու (Ա. Աբրահամյան, Գ. Պետրոսյան, Անանիա Շիրակացի. Մատենագրություն, Երևան, 1979 թ., էջ 318): Եղանակի կանխատեսումների մասին տեղեկություններ կան գրականության մեջ: Ըստ Յ. 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 օրերի- | 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, Հայնի: Տեղագրական, ազգագրա- | 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 համադրում են գիտական կանխատեսումների հետ: Երկրագործական, այգեգործական, անասնապահական տնտեսաձև վարող ժողովրդի համար եղանակը կանխատեսելը 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 |
|-----|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|
| | | | | <p>նը: Լուսնի օրերի հաշվարկը կիրառվում է եղանակային փոփոխությունները կանխագուշակելու համար, որովհետև եղանակային փոփոխությունները լուսնի օրերով են պայմանավորված (Յ. Մուրադեանց, Համշենցի հայեր, ԱՀ, գիրք Զ, Թիֆլիս, 1900 թ., էջ 112): Ղարադաղի հայերի համար ևս լուսինը եղանակի կանխատեսման միջոց էր: Ըստ նրանց՝ եթե նորալուսնի եղջյուրն ուղղահայաց էր երևում, ապա ամիսը առանց տեղումների կլիներ: Նորալուսնի հորիզոնական դիրքը նշանակում էր, որ ամիսը անձրևոտ կլինի: Երաշտ էր ենթադրվում, երբ լուսնի շուրջը ընդարձակ օղակ էր երևում, փոքր օղակ էր երևում, ապա մոտակա օրերին տեղումներ էին ենթադրվում (Հ. Հովսեփյան, Ղարադաղի հայերը, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ</p> | <p>կան, պատմագրական, Պեյրոթ, 1951 թ., էջ 78): Լոռեցիները կարծում են, որ հաջորդ օրը լավ եղանակ կլինի, եթե մայրամուտին երկինքը վարդագունած է: Լոռեցիները սառնամանիքի մասին իմանում են, երբ 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: Մուսա լեռում գրի առնված նյութը վկայում է, որ այստեղ ևս տարածված են եղել լուսնի միջոցով եղանակային կանխատեսումները: Լուրջ գործ սկսելուց ժողովուրդը դիմում էր հատ ու կենտ գրագետ մարդկանց՝ բախտավոր օրը որոշելու համար: Այն անձը, որին դիմում էին այս առիթով, վերցնում էր մի հինումին տոմար, բացում էր հմաստեղությունների և լուսնի միջոցով գուշակությունների բաժինը, որոշում էր բարենպաստ օրը, երբ կարելի էր վարել, ցանել, հնձել (Գ. Գյոզայան, Մուսա լեռան ազգաբնակները, Երևան, «Գիտություն», 2001 թ., էջ 65): Այսօր հասարակության առավել լայն շրջանակների կողմից գործածվում են լուսնի ֆիզիկական դիրքով իրականացվող կանխատեսումները: Այսպես՝ եթե «լուսնի ծայրից հնարավոր է դույլ կախել», նշանակում է արևային օրեր</p> | <p>էլ վստահում են կանխատեսման ավանդական միջոցներին, որոնք հիմնված են դարերի ընթացքում ձևավորված փորձի և հմտությունների վրա: Տարեցները յուրահատուկ վերաբերմունք ունեն լուսնի միջոցով իրականացվող կանխատեսումներին, առանձնահատկությունն այն է, որ ժողովուրդը կանխատեսման այս եղանակին հավատում է անվերապահորեն: Սակայն այսօր նկատելի է կանխատեսման այս եղանակի մոռացման վտանգ:</p> |
|--|--|--|--|---|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|---|--------------------------|---|---|---|---|--|
| | | | | | «Գիտություն» հրատ., 2009 թ., հ. I, էջ 446): | են լինելու, իսկ եթե ոչ՝ մյուս օրը անձրև է գալու: | |
| 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 երգատեսակներից է՝ բազմազան ու հարուստ բանաստեղծական և երաժշտական բովանդակությամբ: Հայաստանի ազգագրական տարբեր շրջաններում ձայնագրված նանիկ, լուրիկ, հայրուր, դարդար, օրոր, այեր, լայլայ, նեննի և այլ անվանումներով հանդիպող երգերը այդ ժանրի տարածվածության և պատմականության վկայություններն են: Շիրակի երաժշտական բանահյուսությունը հայ ժողովրդական երաժշտական ստեղծագործության ամենահարուստ շտեմարաններից է, որտեղ զարմանալի անաղարտությամբ պահպանված ավանդական շատ երգատեսակներ, գործիքային նվագներ ու | Շիրակի քաղաքներում և գյուղերում ձայնագրված օրորոցային երգերի տարածմանակյա գրառումները, հրատարակված և ձեռագիր նմուշների քննական համեմատությունը հնարավորություն են տալիս ժանրը բնութագրելու տիպաբանական և ձևակառուցողական առանձնահատկություններով: Ըստ այդմ՝ տարրորոշում ենք օրորերգերի երկու տիպ՝ 1. Օրոր կանանիկ, 2. Օրորոցի կամ օրորոցային երգ: Օրորները կամ նանիկները կենցաղային գործառնությամբ և երեխային հանգստացնելու ու քնեցնելու անհրաժեշտությամբ պայմանավորված հորինվածքներ են, որոնք ստեղծվում են ներփակ, հանպատրաստից միջավայրում՝ տանը, խիստ անհատական են և ունենում լայն շրջանակչունեն: Այս հանգամանքը ապահովում է օրորի անկրկնելիությունն ու ինքնատիպությունը, նաև սահմանափակում երգի բազում տարբերակներունենալու հնարավորությունը: Այդ պատճառով էլ օրորները շատ են, իսկ յուրաքանչյուր օրորի տարբերակները՝ համեմատաբար քիչ: Երկրորդ տիպի օրորոցային երգերում գլխավոր կիրառական գործառնությի թեև արտաքուստ պահպանվում է, սակայն կորցնում է իր առաջնային նշանակությունը: Առա- | Ժողովրդական երգի կենսատու միջավայրի փոփոխման և մշակութային բարդ հիմնախնդիրների հատկապես օրորի ժանրի արդի գրառումները վկայում են այս ժանրի կենսունակության մասին: Այսօր նկատում ենք Շիրակի ավանդական օրորերգերի գործառնությից բխող ժանրային կայուն բնորոշիչներ, որոնք որպես հորինվածքային հիմնական բաղադրիչներ՝ պահպանվել են արդի բանահյուսության մեջ: Իբրև կայուն մեխանիզմներ՝ այդ բաղադրիչներն անվնաս են պահում բանահյուսական հորինվածքային ավանդական կառույցը՝ հնարավորություն տալով զգալու վաղեմի ժամանակներից մեզ հասած օրորերգերի արտահայտչականությունը: Մա բանահյուսական երգաստեղծության շարունակական գոյատևման գրավականներից մեկն է: Հետևաբար կարող ենք նշել նշված ժանրի գործառնությներից բխող արտահայտչամիջոցների ուրույն համակարգի մասին, որի յուրաքանչյուր տարրը, դիմանալով ժամանակի ազդեցությանը, դարձյալ պահպանել է հորինվածքային և արտահայտչական ներուժը: Բանաձևային կայուն արտահայտությունները, լինելով բանահյուսական տեքստի գերբաղադրիչ և |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>երաժշտաբանաստեղծական հորինվածքներ դարերի հնության խոր կնիք ունեն: Պատմական հայտնի իրադարձությունների բերումով բնօրրանից բռնահանված և Շիրակում վերաբնակեցված ժողովուրդը, շփվելով 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.):</p> | <p>վել 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 տղաբերք և մանկատաճություն, Գյումրի, 2024 թ.):</p> | <p>գերխիտ բանաձևեր, կենսունակ են դառնում օրորոցային երգերում: Շիրակի օրորերգերի կենսունակության գրավականներից են ժանրի՝ իբրև ոչ նյութական ժառանգություն ընկալելու իրողությունը, արդի կենցաղում նոր հորինվածքների հանպատրաստից ստեղծման հոգևոր անհրաժեշտությունը: Այդ են վկայում բանագետների և էթնոերաժշտագետների 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 հորինվածքային մեխանիզմներ և բանահյուսական խորքային ավանդույթների շարունակականության բացառիկ արժեքավոր դրսևորումներ: Օրորի ժանրի կենսունակությանը մեծապես նպաստում է ստեղծման և կատարման համատեքստ-միջավայրը, որը բանահյուսական մյուս ժանրերի պարագայում գրեթե կորսված է: Հետևաբար տեքստը և համատեքստը ներդաշնակ միասնության մեջ ապահովում են օրորերգի մերօրյա գործառույթը:</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | |
|-----|---|-------------------------------|------------------------------------|--|---|---|--|
| 71. | Գաթանախշիի պատրաստման և կիրառման ավանդույթը | Փայտի փորագրության հմտություն | Տարրը տարածված է ՀՀ համայնքներում: | Տարրի կրողները ՀՀ համայնքների փայտագործ վարպետներն են: | Ծիսական հացի՝ թրծված կավից դրոշմ-կնիքների վաղագույն օրինակները հայտնաբերվել են Մեծամորի վաղբրոնզեդարյան շերտի պեղումներից (մ. թ. ա. III հազ.) և կիրառվել են մինչև անտիկ շրջան: Այդ մասին հիշատակվում է հնագետ Է. Խանգաղյանի աշխատություններում (Է. Խանգաղյան, Մեծամոր, Երևան, 1973 թ.): Դրանց մեծ մասը երկրաչափական խորադիր նախշեր և ելուստավոր բռնակներ ունեն, ինչը բնորոշ է նաև գաթանախշիների: Ըստ Է. Խանգաղյանի՝ այդ դրոշմները ծիսական հացը նախշելու համար են գործածվել: Նման գործառույթ ունի նաև նշխարքաղաջը, որի կիրառությունը ևս ենթադրվում է, որ կապված է այս հնագույն դաշերի հետ: Ժողովրդական մշակույթում դրանք հետագայում գործածվել են տոնածիսական գաթան գարդանախշելու համար և կոչվել են նաև | Գաթանախշին հայկական ավանդական թխվածքի՝ գաթայի երեսը նախշելու գործիք է: Ըստ ձևի՝ գաթանախշիները բազմազան են՝ շրջանաձև, գրտնակաձև և սանրաձև: Ըստ նյութի՝ դրանք եղել են փայտից, թրծկավից, քարից և ոսկորից: Հայոց մեջ տարածված են փայտե գաթանախշիները, որոնք պատրաստվել են փայտի տարբեր տեսակներից: Դրանց զարդաները հիմնականում երկրաչափական ու բուսական են: 19-20-րդ դարերի գաթանախշիների վրա փորագրված են խաչեր, զիգագաձև, շեղանկյունաձև, եռանկյունաձև, քառանկյունաձև նախշեր, աստղաձաղիկներ և այլն: Գաթանախշիների բռնակները ևս տարբեր ձևերի են՝ կլոր ելուստով, երկկողմանի, միակողմ, գնդաձև, որը երկու տարատեսակ ունի՝ միակտոր և վերադիր՝ առանց բռնակի: Հայոց մեջ գերակշռում են շրջանաձև գաթանախշիները, որոնք ունեցել են տոհմական նշանակություն: Յուրաքանչյուր ընտանիք կամ գերդաստան ունեցել է իր գաթանախշին՝ չկրկնվող նախշով, որի զարդա-հորինվածքը 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 մինչև մեր օրերը: 20-րդ դ. առաջին կեսին դրանց գեղագարդման մեջ մուտք են գործել խորհրդային խորհրդանիշեր՝ մուրճ ու մանգաղ, հնգաթև աստղ և այլն, որոնց օրինակները պահպանվում են թանգարանային հավաքածուներում: Ընտանեկան խորհրդանիշ հանդիսացող գաթանախշիները արևմտահայերը, որպես մասունք, իրենց հետ տարել են այլ երկրներ, փոխանցել սերնդեսերունդ, այնուհետ հանձնել թանգարաններին: Ներկայում դրանց պատրաստման և կիրառման շրջանակները կապվում են փայտագործ վարպետների և ժողովրդական մշակույթը կենսունակ պահող ու պահպանող տարբեր մարդկանց ու խմբերի գործունեության հետ: Դրանց կիրառությունը նպատակ ունի պահպանելու և տարածելու գաթայի ձևավորման ավանդույթը և գեղագարդման 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 պայմանավորված է տարբեր հասարա- |
|-----|---|-------------------------------|------------------------------------|--|---|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|---------------------|---|--|--|--|---|--|
| | | | | | <p>գաթանախշիկ կամ գաթանախշիչ: Ս. Մալխասյանի հայերենի բարբառային և այլ բառարաններում այն ներկայացված է գաթանախշի ձևով ու նկարագրված է որպես փայտյա գլանաձև 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 ուտեստ է, որի կլոր ձևն առնչվում է արևի պաշտամունքի հետ:</p> | | <p>կական ու պետական կառույցների կողմից հայկական ավանդական ուտեստի 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 վարպետներին գործունեության աշխուժացմանը:</p> |
| 72. | Խաբ ու խագ (կաթփոխ) | Տստեսական զբաղմունք, ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ | Տարրը կենցաղավարում է ՀՀ Շիրակի մարզի Ախուրյան, Արթիկ, Աշոցք, Ամասիա, Անի խոշորացված համայնքների մի շարք գյուղերի բնակիչների շրջանում: | Տարրի կրողները ՀՀ Շիրակի մարզի համայնքների գյուղական բնակավայրերի բնակիչներն են՝ բացառապես կանայք: | Տստեսական կյանքի առաջընթացը հաճախ պայմանավորված է եղել համայնքային որոշ սովորույթներով, որոնք հայ գյուղացու կենսապահովման գործում կարևոր և առանցքային դեր են ունեցել և շարունակում են ունենալ մինչև | Գյուղական համայնքներում կաթը իրար փոխարինաբար տալու արարողակարգը կոչվում է «Խաբ ու խագ»: 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, | Տեխնոլոգիական զարգացումը բերում է ազգային որոշ ավանդույթների ու սովորույթների վերացմանը կամ փոխակերպմանը: Մարդիկ ձգտում են հեշտ կյանքի, և արդյունքում կենցաղավարումից դուրս են մնում հազարամյակներով կիրառված ոչ նյութական մշակութային ժառանգության արժեքներ: Մեր օրերում գյուղական բազմաթիվ |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | <p>օրս: Այս առումով առավել ուշագրավ է մեր ժողովրդի մեջ գոյություն ունեցող «Խաբ ու խազ» կոչվող երևույթը, որը կաթի և կաթնամշակության ոլորտում համայնքային փոխօգնության ամենագարգացած ձևերից է: Գրականագետ Գ. Վանցյանի բնորոշմամբ՝ «Խաբ ու խազը հայ կնոջ ստեղծագործությունն է, իր ծագմամբ, զարգացմամբ և տևականությամբ հետևանք է միմիայն հայ կնոջ տնտեսագիտական հմտության և ինքնուրույն գործունեության, հասարակական և ընկերական բնագրի» (Գ. Վանցյան, Մուրճ, 1896, թիվ 1, էջ 105): Չնայած իր վաղեմությանը՝ խաբ ու խազի մասին առաջին հիշատակումները հանդիպում են 19-րդ դարի վերջի գրավոր աղբյուրներում: Երևույթը չի վրիպել ազգագրագետների աչքից և տարբեր աղբյուրներում հանդիպում ենք</p> | <p>ապա՝ հետ ստանում: Այսպիսով՝ 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 քենջով (կաթը չափելու ձող) 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 նստում են Մեծ խաբ: Կաթը միմյանց փոխ են տալիս ոչ թե լիտրերով, այլ քենջով: Քենջը պահվում է խաբատիրոջ՝ կաթն ընդունողի մոտ: Երբ հարևաններն իրենց կաթը բերում են, խաբատերը քենջով չափում է և քենջի համապատասխան տեղում դանակով մի խազ անում: Յուրաքանչյուր խաբջի կամ խաբվոր ճանաչում է իր քենջը և մտքում պահում, թե քանի խազ կաթ է տվել խաբատիրոջը և որքան ունի ետ ստանալու: Քենջը համապատասխանում է պարտատիրոջ մուրհակին: Որքան քենջ կաթ տալիս է, նույնքան հետ է ստանում: Կրողների մեծամասնության կարծիքով քենջով չափելն ավելի հեշտ ու</p> | <p>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 յուրօրինակ դրսևորում է: Այն վկայում է ընտանիքում, արտադրական մշակույթում և հասարակական գործունեության մեջ հայ կնոջ կարևոր դերի ու հմտությունների մասին: Խաբի հիմնական նպատակը քիչ անասուն ունեցող գյուղացու ապրուստի կենսական միջոցների, հատկապես յուղ ու պանրի տարեկան պաշարի ապահովումն է: Կաթի փոխտվության այս ձևը ենթադրում է համայնքի անդամների համագործակցություն, փոխօգնություն և ազնիվ հարաբերություններ: Կաթը տալուառնելու կամ քենջելու մեջ կանայք միանգամայն ազնիվ են, խաբելը կամ սուտ խոսելը դատապարտելի է: Մրա մասին է վկայում խաբի անդամ ընտանիքների սերնդեսերունդ փոխանցվող համագործակցությունը: Շիրակի Վահրամաբերդ գյուղում 2019 թ. արձանագրվել է խաբի</p> |
|--|--|--|--|--|--|---|

| | | | | | | | |
|-----|---|---------------------------------|-------------------------------------|---|--|---|--|
| | | | | | <p>Խար ու խազին առնչվող գրառումների և հիշատակումների (Աղ. Մխիթարեանց, Փշրանք Շիրակի ամբարներից, Էմինեան ազգագրական ժողովածու, Մոսկուա-Ալեքսանդրապոլ, 1901, հ. 1, էջ 282: Ա. Ահարոնեան, Հոս կինը, Բոստոն, 1948, էջ 82-83, Քոսեան, Բարձր Հայք, հ. Բ, Վիեննա, 1926, էջ 12-13, Կ. Գաբիկեան, Բաղդիք սեբաստահայ գաւառալեզուի, էջ 242-243): Ժամանակի ընթացքում փոփոխության է ենթարկվել կաթի փոխտվության գործիքակազմը (քենջ (կաթը չափելու ձող)-դույլ, քենջ-բաժակ), սակայն երևույթը ակտիվ կենցաղավարում ունի:</p> | <p>գործնական է, ավելի արագ ու հարմար, սակայն շատերը հրաժարվում են ավանդական այս միջոցի կիրառումից և խար ու խազի հիմնական գործիք հանդիսացող քենջը փոխարինում են չափի այլ միջոցներով՝ դույլով, մեկ լիտրանոց բաժակով և այլն:</p> <p>Խար ու խազի երրորդ՝ վերջին փուլը Փոքր խարն է, որը կարճ է տևում և միտված է իրար նկատմամբ պարտք ու պահանջի գրոյացմանը:</p> | <p>երրորդ սերնդի գործունեությունը: Խար ասելով հաճախ ի նկատի են ունենում նաև հարևանների խումբ, մտերմություն (օրինակ՝ Սիլվան ու Ալինան Անժիկի խաբից են, այսինքն՝ մտերիմ են Անժիկի հետ): Խար ու խազն իր արտացոլումն ունի հայ ժողովրդական խաղերի (Վ. Բոդյան, Հայ ժողովրդական խաղեր, հ.1, Երևան, 1963 թ., էջ 218) և բանասիրության մեջ, ինչը վկայում է երևույթի վաղեմության և ակտիվ կենցաղավարման մասին: Խար ու խազ երևույթից ձևավորվել են որոշ բառեր (թանախար, խար, խաբի գլուխ, խար մտնել, խաբը վրեն, խաբատեր, խաբջի, խաբվոր, քենջ, քենջել, քենջացու) ու արտահայտություններ (Մարդ էղի, օր հետո խար մտնին, Խար ու խազը վասվասու բան չէ, Խարվորը կաթին ջուր չի խառնե, օր կաթը ջուր չդառնա, Խաբը վրեն է՝ խառն է, Ծովի քենջ՝ բոյով և այլն), որոնք լրացնում են Շիրակի հարուստ խոսքն ու բառապաշարը:</p> |
| 73. | Թմբուկի (դհուլ, գոս՝ մեծ թմբուկ) պատրաստման և կիրառման ավանդույթը | Ժողովրդական նվագարանային արվեստ | Տարրը տարածված է ՀՀ բոլոր մարզերում | Տարրի կրողները ՀՀ բոլոր մարզերի ժողովրդապրոֆեսիոնալ և պրոֆեսիոնալ երաժիշտներն են և հարկանային նվագարաններ | Թմբուկների տարբեր տեսակների մասին բազմաթիվ տեղեկություններ կան հայ պատմիչների աշխատություններում: Օրինակ՝ Փավստոս Բուզանդի (IV դ.), Մովսես Խորենացու (V դ.), Մովսես Կաղան- | Թմբուկը երկթաղանթ-հարկանային նվագարանների ընտանիքին պատկանող նվագարան է: Ունի զլանաձև, փայտյա իրան, որի երկու բաց կողմերին ձգվում են կաշվե թաղանթները (փարդա): Իրանը (խեմք, դասնաղ) պատրաստվում է ընկուզենու, ուռենու, սոճենու փայտից, իսկ թաղանթները՝ հորթի, գառան, այծի | Մեծ թմբուկներն առավել տարածված էին Պատմական Հայաստանի լեռնային քնակավայրերում և հնչում էին բացօթյա տարածքներում, զույգ մեծ կամ միջին զոտնաների հետ: Թմբուկի տարբեր տեսակներն այսօր էլ հնչում են տարբեր ժողովրդական տոների և հանդիսությունների ժամանակ, |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>պատրաստող վարպետները:</p> <p>կատվացու (VII դ.), Թովմա և Անանուն Արծրունիների (X դ.), Արիստակես Լաստիվերցու (XI դ.), Գրիգոր Մագիստրոսի (X-XI դ.), Թովմա Մեծովեցու (XIV դ.) և այլոց պատմություններում:</p> <p>Թմբուկների տարբեր տեսակների ու թմբկահարների պատկերներ կարելի է հանդիպել նաև միջնադարյան մանրանկարների կենցաղային, ռազմի և խնջույքի դրվագներ ներկայացնող պատկերներում:</p> <p>Մուսա լեռան հերոսամարտին մասնակցած՝ Զեթլիյան 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 Սարգսյան պատի հերոսամարտի</p> | <p>կամ ձկան կաշվից: Վերին թաղանթը բասային է, որի համար կիրառվում են առավել ամուր և հաստ կաշիներ, իսկ վարինը՝ դիսկանտային է, ավելի սուր ձայնով, 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 հնչողությունն առավել արտահայտիչ լինի: Նույն տրամաբանությամբ՝ վերին բասային թաղանթը հնչեցնում են ավելի խոշոր, հաստ, կլորավուն ծայրով թակիչով՝ կոպալ, չումախ, 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 ուղղահայաց- զիզգագաձև ձգելով՝ իրար են միացնում: Միջին մասում՝ գլանի կենտրոնում, հորիզոնական դիրքով պարան են կապում, որը ձգել-թուլացնելու միջոցով լարում են նվազարանը: Տարբերակվում են մեծ՝ գոս (իրանի բարձրությունը՝ 37 սմ, տրամագիծը՝ 49 սմ), միջին՝ դիոլ (իրանի բարձրությունը՝ 30 սմ, տրամագիծը՝ 33 սմ) և փոքր՝ դիոլ (իրանի բարձրությունը՝ 26 սմ, տրա-</p> | <p>նվազակցում ծիսական ու ռազմական պարերին ու նվագներին: Փոքր և միջին դիոլներն ավելի լայն կիրառություն ունեն և հնչում են նաև տարբեր նվագախմբերում: Մեր օրերում տարածված են նաև միայն թմբկահարներից կազմված մանկական ու երիտասարդական նվագախմբերը, որոնք նաև դիթմային բազմազան ու բարդ տեխնիկաներով միահյուսված համադրություններ են հնչեցնում: Դիոլի ուսուցումն իրականացվում է տարբեր սիրողական խմբերում և մասնագիտացված կրթօջախներում (դպրոց, ուսումնարան, կոնսերվատորիա): Թեև թմբուկն ավանդական մշակույթում տղամարդու նվագարան էր համարվում, սակայն մեր օրերում հանդիպում են նաև կին երաժիշտներ:</p> <p>Փոքր թմբուկն իբրև մանկական խաղալիք-նվագարան տարածված է Հայաստանի շատ բնակավայրերում: Այն կարելի է ձեռք բերել նաև շուկայի ու տոնավաճառների արհեստավորներից:</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|

| | | | | | | | |
|-----|--------------------------------|-----------------|---|--|--|--|--|
| | | | | | <p>հուշահամալիր, հայոց ազգագրության և ազատագրական պայքարի պատմության ազգային թանգարաններում: Թմբուկների մասին մանրամասն տեղեկություններ կան Արամ Քոչարյանի աշխատության մեջ («Հարկանային և շնչական երաժշտական գործիքները Հայաստանում», Երևան, 2008 թ., էջ 44-48):</p> | <p>մագիծը՝ 35 սմ) և մանկական (իրանի բարձրությունը՝ 20 սմ, տրամագիծը՝ 17 սմ) չափերի թմբուկներ: Փոքր թմբուկները նվագում են ձեռքի ափերով և մատներով: Օղակապարանի միջոցով՝ թմբկահարն այն անցկացնում է ուսին, որ ձեռքերն ազատ լինեն: Թմբուկն անսամբլային նվագարան է: Մեծ թմբուկները նվագում են զոռնայի, միջինը՝ զոռնայի և դուդուկի հետ միասին: Փողային նվագարանները հնչեցնում են մեղեդին, 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:</p> | |
| 74. | «Որսորդներ ու բաղեր» գնդակախաղ | Ժողովրդական խաղ | Տարբը տարածված է Հայաստանի գրեթե բոլոր մարզերում և Երևանում: Հատկապես կենսունակ է ՀՀ Արագածոտնի մարզի Եղիպատքուշ, Օհանավան և Գեղարքունիքի | 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, Թովի, | Ըստ խաղի կանոնների՝ ընտրվում են երկու լավ խաղացող, որոնք «ոտ գցելով» որոշում են, թե ով է առաջինը թիմակից «ուզելու»: Ոտ գցելիս, խաղացողներն իրարից որոշակի հեռավորության վրա կանգնելով, սկսում են մոտենալ՝ երեքական անգամ մի ոտքը մյուսի առջև դնելով: Երբ մոտենում են իրար, հնարավորություն են ունենում մանրաքայլերով (ծիպուկ) առաջ գնալու: Ով առաջինը | Մերօրյա տարբերակով այս գնդակախաղն ամենայն հավանականությամբ ձևավորվել է Խորհրդային շրջանում: Այն հայտնի է եղել ոչ միայն Հայաստանում, այլև հարևան երկրներում: Վրաստանի բազմազգ միջավայրում, օրինակ՝ այն կոչվել է գոռոդ գա գոռոդ (Город за город): Ըստ երևույթին ռուսական այս անվան ձևափոխված տարբերակն են հայկական Գործագործ անվա- |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|---|
| | | | <p>մարզի Լիճք, Գեղամավան, Ծովագյուղ համայնքներում:</p> | <p>Գուրգ ավանդական խաղերն են (Հ. Ասատրյան, Խաղերի սոցիալ-մշակութային առանձնահատկությունները հայոց մեջ (ավանդույթ և արդիականություն), Ատենախոսության սեղմագիր, Երևան, 2018 թ.): Հնագույն այս խաղերը հիշատակվում են հայ ժողովրդական բանահյուսության մեջ: «Մասնա ծեղ» էպոսում հերոսները գուրգ են խաղում, «Լևոնի երգը» վիպերգում Գունդ խաղն է հիշատակվում: Վերջիններս կրում են Որսորդներ ու բաղեր խաղի որոշ հատկանիշներ: Ավանդական գրառումներում մերօրյա Որսորդներ ու բաղեր կամ Գործագործ անունով հայտնի խաղին կանոններով համանման են հատկապես Վ. Բոյսանի նկարագրած Գծագնակը և Թովր: Ինչպես նշում է Վ. Բոյսանը, ավանդական ձեռնագնակներով խաղերը խաղացել են</p> | <p>նոքը դրեց մյուսի ուրիշն՝ 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 հաշվելուկների 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 հանում 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 հարվածող 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:</p> | <p>նումը: Խաղն այսօր ունի անվանման տարբերակներ, Երևանում՝ Գործագործ, Գործագործ, Արագածոտնի Եղիպատրուշ, Օհանավան համայնքներում՝ Որսորդներ ու բաղեր, Գեղարքունիքի Լիճք գյուղում՝ Զապաս, Սագեր ու բաղեր, Գեղամավան, Ծովագյուղ համայնքներում՝ Գոռոգա: Մեր օրերում ամենից տարածված խաղն է, որ խաղում են և՛ գյուղերում, և՛ քաղաքներում: Թեև այսօրվա առավել հայտնի տարբերակով այն համեմատաբար նոր է, սակայն սերտորեն կապված է գնդով, թոփով, 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» ընկերոջը 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 վազք և ակտիվություն է</p> |
|--|--|--|--|--|---|---|

| | | | | | | | |
|-----|-------------------------------------|--------------------------|--|---|--|--|---|
| | | | | | մինչև 1940-ականները՝ մինչև կաշեպատ և ուտինե գնդակների խաղային կենցաղ մտնելը: Մինչ այդ օգտագործվել են ինքնաշեն մագե գնդակները, որոնք լըցված են եղել բրդով և եղել են խնձորաչափ (Վ. Բդոյան, Հայ ժողովրդական խաղեր, հ. 2, Երևան, 1980 թ., էջ 102): | 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: | պահանջում, որը մարզում և կոփում է խաղացողներին: Ներկայում բակային տարածքներում և դպրոցների ֆիզկուլտուրայի դասաժամերին այս խաղն ամենատարածվածներից է: |
| 75. | «Թաք ծաղկեցավ» («Թագ ծաղկեցավ») երգ | Ժողովրդական երաժշտարվեստ | Տարբը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ծովագյուղ համայնքում: | Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ծովագյուղ համայնքի բնակիչներն են: Ծովագյուղ համայնքը 1830-ական թթ. Վերաբնակեցվել է Էրզրումի վիլայեթի, Բայազետ գավառի Արծափ գյուղից եկած բնակիչներով: | «Թաք ծաղկեցավ» երգի ստեղծման մասին ստույգ տեղեկություն չի պահպանվել: Ըստ բանասացի՝ այն բանավոր փոխանցվել է սերնդեսերունդ: Բանասացը երգը լսել է իր մորից, վերջինս էլ՝ մայրական գծով իր կին ազգականներից: Երգի ստեղծման հետ կապված շրջանառվում է երկու վարկած: Ըստ առաջինի՝ երգը ստեղծվել է 1830-ականներից առաջ, երբ Արծափ գյուղից տեղափոխված և Ծովագյուղ համայնքում հաստատված բնակիչները շարունակել են երգել «Թաք ծաղկեցավ» երգը: | «Թաք ծաղկեցավ» երգը կատարել են հարսանեկան ծիսակատարության ժամանակ, հատկապես «Փեսա հագցնելու» ծիսակարգի ընթացքում փեսայի կողմի ամուրի՝ «ագապ» ատղիկները: Երգում գովերգվում է փեսացուն, որը «Թագավոր» է կարգվում. «Թաք ծաղկեցավ, թաք ծաղկեցավ, Թագավորի մերն ուրախացավ, Թագավոր, ի՞նչ բերեմ քո նման, Քո կարմիր արևի նման»: Գովերգվում են նաև նրա սերը, հարսանեկան հագուստը. «Դեմ արեգակին կայնել ես. Կանաչ ու կարմիր կապել ես, Աստված պահի քեզ պարզերես, Բարով քո սերը վայելես»: Համաձայն բանասացի՝ «Թաք ծաղկեցավ» նշանակում է տան միակ, միևնույն (թաք)՝ ըստ տարածաշրջանի բարբառի) տղայի պսակի պատրաստ լինելու հասակը: | «Թաք ծաղկեցավ» երգը կատարվել է բացառապես հարսանեկան ծիսակատարության ժամանակ: Այն հայտնի և տարածված է եղել խորհրդային տարիներից մինչ 1990-ականներ: Հետագա տարիներին հարսանեկան ավանդույթների և ծիսակարգերի փոփոխման ու փոխակերպման ընթացքում «Թաք ծաղկեցավ» երգի կենսունակությունը աստիճանաբար նվազել է, կրողների քանակը՝ պակասել, սակայն 2022 թ. «Սևան» երիտասարդական ակումբ» ՀԿ-ի նախաձեռնությամբ իրականացված «Ափդեյթ» պետական ծրագրի շրջանակում երգը գրանցվել է, մշակվել և գործիքավորվել «Տիեզերք» և «ԳԱՄՄԱ» բեմերի կողմից: Այսօր այն երիտասարդների սիրված երգերից է և նորովի է հնչում ու տարածվում («ԳԱՄՄԱ» բեմը): |

| | | | | | | | |
|-----|---|--|---|---|---|---|--|
| | | | | | <p>Ըստ երկրորդ վարկածի՝ «Թաք ծաղկեցավ» երգը ստեղծվել է Ծովագյուղ համայնքում 1830-ականներից հետո՝ ժողովրդական հարսանեկան (փեսային՝ թագավորին գովերգող) ծիսերգերին ընդունելով:</p> | <p>Այդուհանդերձ, ակնհայտ է, որ «թաք» բառը «թագի» տարածաշրջանային արտասանության ձևը կարող է լինել, առավել ևս, որ դրան են հղում բանասացի մեկնաբանությունը և երգի բանաստեղծական տեքստը:</p> <p>Երգի տարբերակները հայ ավանդական երաժշտության մեջ բազմազան ու բազմաքանակ են: Գրառել են Կոմիտասը, Միհրան Թումանյանը, Ալինա Փահլևանյանը և այլ բանահավաքներ: Բոլոր օրինակներում շրջանառվում է բանաստեղծական տեքստ՝ թագին հղումով:</p> <p>Երգի տեքստը շարադրված է Բայազետ գավառի Արծափ գյուղի բնակիչների բարբառով և ժամանակակից հայոց լեզվով:</p> <p>«Թաք ծաղկեցավ» երգը երաժշտական ստեղծագործական ժանրի հարսանեկան երգ է, միջին տեմպով, 6/4 չափով, յուրաքանչյուր երաժշտական նախադասության ավարտին ֆերմատայով:</p> | |
| 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: | <p>Ընտանեկան ծիսական համակարգում մահվան և հուղարկավորության ծեսն ուրույն տեղ ունի և առանձնանում է հինավուրց սովորույթների պահպանմամբ: Հասարակական, քաղաքական ու տնտեսական տեղաշարժերին զուգահեռ</p> | <p>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:</p> | 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՝ |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|--|
| | | | | <p>հետ՝ ծեսը ենթարկվել է բազմապիսի փոփոխությունների՝ բոլոր ժամանակներում համապատասխանելով ժողովրդի աշխարհայացքին, ըմբռնումներին ու սովորություններին և պահպանելով իր դերն ու ազդեցությունը մարդկային կյանքի, հոգեբանության, կենսակերպի ու մտածելակերպի վրա: Դեռ հեթանոսական ժամանակներից հայերն ունեցել են մահվան և հուղարկավորության հետ կապված ուրույն սովորություններ ու պատկերացումներ, որոնք արտացոլում էին մահվան և հանդերձյալ կյանքի մասին իրենց աշխարհայացքը: Հայաստանի տարածքում կան մշակութային տարբեր դարաշրջաններից վկայված թաղման բազմաթիվ ձևեր (գետնափոսեր, դամբարան հողաթմբեր, քարարկղեր, կարասային, կավե ու փայտե դագաղային և այլն): Դրանցում առկա են եղել դամբարանային</p> | <p>(Թաղումից հետո, ինչպես հնում, այնպես էլ այսօր, տղամարդիկ մոտենում են ննջեցյալի ազգականներին («ձեռք վերցնողներին»), սեղմում նրանց ձեռքը և մխիթարում: Այս երևույթը կոչվում է «ձեռք 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: Որոշ համայնքներում այս հավաքագրումը տեղի է ունենում թաղումից առաջ՝ ցույց տալով համայնքային համերաշխությունն ու աջակցությունը: Յոթնօրյա հիշատակից հետո մատուցվում է խաշ, որը համարվում է հանգուցյալի հարազատների երախտագիտության արտահայտություն՝ սգո օրերին հարազատների, հարևանների ցուցաբերած աջակցության համար: Նախկինում Գավառում ընդունված էր ճոխ և առատ հոգեհաց կազմակերպել հենց գերեզմանոցում, ինչն ակնհայտ տարբերություն էր հայկական այլ շրջաններից: Գավառում ծիսակարգի մաս է կազմում տասնհինգի անցկացումը (յոթի հաջորդ շաբաթ օրը), որն իր արարողակարգով ու ճաշացանկով</p> | <p>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 հոգևոր և սոցիալական նպատակ ունի՝ հարգանքի և հիշատակի տուրք, այն նաև որոշակի տնտեսական ակտիվություն է առաջացնում (հատուկ ապրանքների գնում, ծառայությունների մատուցում, ինչպես օրինակ՝ հոգեհանգստի 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 սկստմամբ:</p> |
|--|--|--|--|---|---|--|

| | | | | | | | |
|-----|--|---|--|---|---|---|--|
| | | | | | տարբեր առարկաներ (զենք, ուտեստ, կահկարասի, զոհաբերված 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): | ամենևին չի զիջում նախորդող (յոթ) և հաջորդող (քառասուն) օրերին: | |
| 77. | Կանեփով քուֆթայի պատրաստումը և կիրառումը Մարտունի համայնքում | Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, խոհարարական ավանդույթ | Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Մարտունի համայնքում | Տարրի կրողները հիմնականում տարեց կանայք են: | Կանեփով քուֆթան հայկական խոհանոցի հինավուրց ուտեստներից է, որի ակունքները ենթադրաբար հասնում են մինչև այն ժամանակները, երբ կանեփը լայնորեն օգտագործվում էր որպես սննդարար և բուսական ճարպերով հարուստ բույս: Մասնավորապես, երկարատև պահքի շրջանում, երբ արգելված էր կենդանական յուղի օգտագործումը, կանեփի սերմերը (ինչպես նաև կտավատի ու քնջութի) դառնում էին դրա | «Քուֆթա» բառը (փոխառություն է պարսկերենից) հայերենում նշանակում է մսի (կամ բուսական այլ նյութի) աղացած կամ մանրացված գանգվածից պատրաստված գնդիկ/կոտլակ: Ուտեստի պատրաստման համար անհրաժեշտ են՝ կանեփ, ձավար, կարմիր և սև պղպեղներ, սոխ, ուրց, թթու դրած կաղամբ: Պատրաստման եղանակը հետևյալն է. ձավարը թրջում են թթու դրած կաղամբի ջրով, այնուհետև ավելացնում են նշված համեմունքները և խառնում: Ստացված միջուկը լցնում են կաղամբի թերթերի մեջ և փաթաթում: Եփում են դանդաղ կրակի վրա մինչև ձավարի լիովին պատրաստ լինելը: Մինչ դրա | Մարտունի համայնքում կանեփով քուֆթան 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 պատրաստման ավանդույթի փոխանցումը նպաստում է ոչ միայն խոհարարական հմտությունների, այլև ընտանեկան ու համայնքային կապերի ամրապնդմանը: Կանեփով քուֆթայի պատրաստումն ունի նաև սոցիալական նշանակություն՝ մատուցվե- |

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | <p>հիանալի այլընտրանք՝ ապահովելով կերակուրների սննդարարությունն ու համը (Ռ., Ծատուրյան, Հայոց ավանդական տոնական ուտեստը, Երևան, 2011 թ., էջ 65): Այսինքն՝ կանեփով քուֆթան ոչ միայն համեղ, այլև իմաստուն լուծում էր՝ հարմարված ժամանակի պահանջներին և առկա ռեսուրսներին: Կանեփով քուֆթայի մասին տեղեկությունները հիմնականում հասել են մեզ բանավոր ավանդույթի միջոցով՝ սերնդեսերունդ փոխանցված գիտելիքների շնորհիվ:</p> | <p>եփվելը՝ պատրաստվում է քուֆթայի առանձնահատուկ բաղադրիչը և դրան իսկական համ հաղորդողը՝ կանեփով թանձրուկը: Կանեփը 5-7 անգամ անցկացնում են մսաղացով, որպեսզի առավելագույնս արտագատվի յուղը: Աղացած կանեփը լցնում են գոլ ջրի մեջ և տրորում այնքան, մինչև կանեփի յուղը դուրս գա ջրի երես և ստացվի մուգ մոխրագույն գանգված: Զանգվածին ավելացնում են մեկ գդալ այլուր և համեմունքներ: Այնուհետև դնում են կրակին՝ անընդհատ խառնելով, որպեսզի զանգվածը չկտրվի և համասեռ խառնուրդ ստացվի: Եփվելուց հետո թանձրուկը առատորեն լցնում են քուֆթաների վրա և մատուցում սառը վիճակում:</p> | <p>ով 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: Տստեսական տեսանկյունից կանեփով քուֆթայի 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:</p> |
| 78. | Ձկով տոլմայի պատրաստումը Սևան համայնքում | Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, խոհարարական ավանդույթ | Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Սևանի ավազանի համայնքներում: | Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Սևանի ավազանի համայնքների բնակիչներն են: | <p>Ձկով տոլման (հատկապես սիգ ձկով պատրաստված) Հայաստանի հետխորհրդային շրջանի (1990-ականների սկիզբ) խոհանոցային մշակույթի վառ օրինակներից է: Այս ուտեստի լայն տարածումը սերտորեն առնչվում է Խորհրդային Միության փլուզում-</p> | <p>Ուտեստի հիմնական բաղադրիչներն են՝ Սևանա լճի ավազանի բնաշխարհիկ սիգ ձուկը, ինչպես նաև բրինձ, սոխ, սխտոր, համեմունքներ, տոմատի մածուկ և ազնվամորո թարմ տերևներ: Պատրաստման եղանակը հետևյալն է. սիգի մաքրված միսը մսաղացով անցկացվում է և խառնվում բոլոր բաղադրիչների հետ՝ ստեղծելով միատարր միջուկ: Այնուհետև միջուկը փաթաթվում է ազնվամորո տերևներով և եփվում:</p> | <p>Տոլման ավանդաբար հայկական հյուրընկալության և ընտանեկան կարևորագույն կարևորագույն միասնության խորհրդանիշ է: Ձկով տոլման (հատկապես սիգով) հայկական խոհանոցում ոչ միայն պահպանեց ավանդական տոլմայի պատրաստման արվեստը, այլև 1990-ականների տնտեսական ճգնաժամի տարիներին մսի անհասանելիության պայմաններում դարձավ Սևանի ավազանի համայնքների գոյատևման և մշակութային</p> |

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|
| | | | | <p>մից հետո առաջացած ծանր տնտեսական ճգնաժամի հետ: Այդ տարիներին պարենի լայնամասշտաբ պակասը, մասնավորապես՝ տոլմայի համար անհրաժեշտ մասնաթերքը (որը հիմնական էր սովորական 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: Ձկով տոլման (ինչպես նաև ձկան քուֆթան, կոլոլակը, քաբաբը) ստեղծվեց որպես խոհարարական վարպետության ինքնատիպ ու մատչելի տարբերակ՝ տնտեսապես դժվար պայմաններում միսը փոխարինելով ձկան մսով:</p> <p>Ձկով տոլման իր տեսակով հայկական խո-</p> | <p>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 կենսապահովման մշակույթի:</p> <p>Ձկով տոլմայի պատրաստման գիտելիքները փոխանցվում են ընտանեկան միջավայրում, կանանցից դուստրերին և հարսներին, հիմնականում բանավոր հրահանգների և համատեղ պատրաստման գործընթացի միջոցով:</p> <p>Այս տոլման, լինելով ավանդական տոլմայի այլընտրանք, այսօր դարձել է Սևանի ավազանի տոնական և հյուրասիրության սեղանների անբաժանելի մասը՝ վկայելով դրա բարձր կենսունակության մասին:</p> | <p>ավանդույթների պահպանման կամ քի վկայություն:</p> <p>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 հյուրասիրության և ընտանեկան ջերմության դրսևորում:</p> <p>Այս ամենով սիգին տրվեց ոչ միայն սննդային արժեք, այլև հասարակական կարևորություն՝ որպես ապահովության և գոյատևման խորհրդանիշ: Ներկայում սիգով պատրաստված ուտեստները մատուցվում են ինչպես ընտանեկան սեղաններին, այնպես էլ ռեստորաններում, հյուրատներում՝ 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 գաստրոնոմիական զբոսաշրջության զարգացմանը և տարածաշրջանի տնտեսական աճին: Սիգը և դրանից պատ-</p> |
|--|--|--|--|---|---|---|

| | | | | | | | |
|-----|--|---|---|---|---|--|---|
| | | | | | հանցի ձևավորման ընթացքի վկայությունն է հետխորհրդային ճգնաժամի տարիներին, որն այսօր մշակութային ժառանգության մի մասն է դարձել: | | րաստված մթերքները ներքին շուկայում ունեն մշտական պահանջարկ, ինչը խթանում է տեղական առևտուրը: Այսպիսով՝ սիգը ոչ միայն սովորական ձուկ է, այլև կարևոր խորհրդանիշ, որը կապում է անցյալը ներկային՝ էական ազդեցություն ունենալով մշակույթի, հասարակության և տնտեսության վրա: |
| 79. | Չորթնե տոլմայի պատրաստումը Վարդենիս համայնքում | Ժողովրդական կենսապահովման մշակույթ, խոհարարական ավանդույթ | Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Վարդենիս համայնքում: | Տարրի կրողները տարբեր տարիքի կանայք են: | 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՝ | Չորթնե տոլման հայկական ավանդական ուտեստ է, որն իր ուրույն տեղն ունի խոհանոցում՝ հատկապես տարբերվելով մտով պատրաստվող տոլմաներից: Ուտեստը 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 ուտեստին 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 (թանից ստաց- | Չորթնե տոլման մինչ օրս պահպանում է իր կենսունակությունը Վարդենիս համայնքում՝ լինելով ավանդական ձմեռային սեղանի պարտադիր ուտեստներից մեկը: Տոլմայի պատրաստումը սերնդեսերունդ փոխանցվող ընտանեկան ավանդույթ է, որն ամրապնդում է կապը անցյալի և նախնիների հետ: Իբրև մատչելի բաղադրիչներով ուտեստ, այն կապված է համայնքի հյուրընկալության և համախմբման մշակույթի հետ: Այն հաճախ պատրաստվում է մեծ քանակությամբ և մատուցվում է ընտանեկան միջոցառումների, երբեմն՝ տոնական օրերի ընթացքում: Կանայք այս ուտեստի միջոցով պահպանում և փոխանցում են համայնքի խոհարարական գիտելիքները, իսկ դրա համատեղ պատրաստումը խթանում է սոցիալական կապերը՝ նպաստելով փոխօգնության մշակույթի ընդլայնմանը: Պատրաստելով մատչելի և երկա- |

| | | | | | | | |
|-----|------------------------------|---------------|----------------------------------|---|---|--|---|
| | | | | | <p>հնարավորություն տալով մարդկանց ստեղծելու սննդարար, հազեցնող 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 ուտեստը, սերնդեսերունդ փոխանցվելով, պահպանել է իր ինքնատիպությունն ու ազգային նկարագիրը՝ որպես տեղական կենսապահովման մշակույթի կարևորագույն տարր: Ըստ բանասացների՝ այս ուտեստի տարածումը Վարդենիսում կապված է 19-րդ դարի վերջին և 20-րդ դարի սկզբին Արևմտյան Հայաստանի Ալաշկերտ և Մուշ բնակավայրերից հայերի՝ Վարդենիս տեղավոխման հետ:</p> | <p>վող, 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 խնայողական, սեզոնային և պահեստային տնտեսության առանձնահատկությունները:</p> | <p>րատն պահպանման պիտանի մթերքներից, այն ցույց է տալիս համայնքի խնայողական, սեզոնային և պահեստային տնտեսության առանձնահատկությունները: Ուտեստը խորհրդանշում է բնական ռեսուրսների արդյունավետ տնօրինումը, քանի որ օգտագործում են տեղում աճեցվող կամ պատրաստվող մթերքներ: Ճաշատեսակը ինքնաբավ գյուղատնտեսության և կայուն սննդային մշակույթի օրինակելի նմուշ է: Նմանատիպ ուտեստները 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 ուտեստ է, այլև ոչ նյութական մշակույթային 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. | «Զիլինկի փետ» ավանդական խաղը | Ավանդական խաղ | Տարրը տարածված է ՀՀ Գեղարքունիքի | Տարրի կրողները ՀՀ Գեղարքունիքի մարզի Ճամբարակ | Հայկական ավանդական խաղերը հնագույն ծագում ունեն և կարևոր տեղ են գրավում մշակ | Խաղը եղել է բացօթյա զվարճանքի կարևորագույն ձևերից, որին ակտիվորեն մասնակցել են հիմնականում տղաները՝ դրա կանոններն ու տեխ- | Մինչև 1980-1990-ական թվականները «Զիլինկի փետ» խաղը լայնորեն տարածված էր և ակտիվ կենցաղավարում էր ինչպես Ճամ- |

| | | | | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------------|---|---|---|--|
| | <p>Ճամբարակ համայնքում</p> | <p>մարզի Ճամբարակ համայնքում:</p> | <p>համայնքի տարբեր տարիքի ընտանիքներն են:</p> | <p>կույթային 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: «Չիլինկի փետ» խաղի ծագման վերաբերյալ ճշգրիտ և վստահելի տեղեկություններ պատմական աղբյուրներում չեն պահպանվել: «Չիլինկի փետը» Հաստատում «գործիքավոր խաղերի» ամենատարածված տարբերակներից է (Վ. Բդոյան, Հայ ժողովրդական խաղեր II, Երևան, 1980 թ., էջ 157), որը հայոց տարբեր գավառներում հայտնի է եղել նաև այլ անուններով, ինչպիսիք են «Չիլիկ» (Խանջալի), «Սիր ու բիր» (Ակն), «Կենդե» (Ղարաղաղ), «Չալմա» (Շապին-Գարահիսար), «Չիկ դաստա» (Կոտայք), «Հիլոր» (Նոր Բայազետ),</p> | <p>նիկան սովորելով մեծահասակներից: Մեր օրերում խաղին մասնակցում են նաև աղջիկները: Այսինքն՝ այն դադարել է լինել գենդերային առումով սահմանափակ և վերածվել է համայնքի ներառական խաղի, որտեղ հաղթանակը կախված է ոչ թե սեռից, այլ թիմային աշխատանքից և ֆիզիկական ճարպկությունից: 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 (չիլինկի), իսկ մյուսը՝ ավելի երկար, մշակված հարվածող փայտ: Խաղը սկսելու համար փոքրիկ քարի վրա դրվում է հղկված փայտը (չիլինկին) այնպես, որ նրա մի ծայրը դիպչի գետնին, իսկ մյուսը՝ բարձր լինի: Խաղացողը՝ օգտագործելով երկար փայտը, ուժեղ հարվածում է չիլինկիի բարձրացած ծայրին, որպեսզի այն հեռու թռչի: Որքան հեռու է թռչում չիլինկին, այնքան լավ է թիմի համար, քանի որ ավելի շատ միավորներ են հավաքվում: Երբ չիլինկին վայրէջք է կատարում, թիմի մյուս անդամները ոտքերի քայլերով չափում են հեռավորությունը՝ մեկնարկային կետից մինչև չիլինկիի ընկնելու վայրը: Ամեն քայլը</p> | <p>բարակում և նրա հարակից տարածքներում, այնպես էլ Հայաստանի այլ ազգագրական շրջաններում: Որպես հայկական մշակութային ժառանգության անբաժանելի մաս՝ «Չիլինկի փետ» խաղը ներկայում պահպանման հարց ունի: Չնայած իր հարուստ պատմությանը և նշանակությանը, ժամանակակից կենսակերպի փոփոխությունները հանգեցրել են խաղի ակտիվ կիրառության նվազմանը: «Չիլինկի 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 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՝ լինելով մշակույթի փոխանցման կարևորագույն մեխանիզմ: Բացի դրանից՝ խաղը նպաստում է բանավոր խոսքի և թվաբանական</p> |
|--|----------------------------|-----------------------------------|---|---|---|--|

| | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|---|
| | | | | <p>«Լոտ» (Լոռի), «Չիժիկ» (Ծովագյուղ, Վարսեր), «Փետ տնգոցի», «Հացի խաղ» (Ծակքար) և այլն: Խաղն անունը ստացել է «չիլինկ» 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>միավոր է հաշվվում: Թիմերը հերթով են խաղում և յուրաքանչյուր հարվածից հետո արձանագրվում են հարված միավորները: Խաղի ավարտին հաշվարկվում են թիմերի հավաքած ընդհանուր միավորները: Այն թիմը, որն ամենաշատ միավորներ է հավաքում՝ հաղթող է համարվում:</p> | <p>մտածողության զարգացմանը, քանի որ այն հաճախ ուղեկցվում է ուրախ բացականչություններով և հաշվարկներով: Խաղի պահպանումը թույլ կտա համայնքներին վերակենդանացնելու իրենց խաղային ավանդույթները և ամրապնդելու մշակութային ինքնությունը: Թեև «Չիլինկի փետ» խաղը ուղակի տնտեսական նշանակություն չունի, քանի որ դրա համար օգտագործվող գործիքները հաճախ պատրասվում են պարզ, մատչելի նյութերից, այն կարող է անուղակիորեն 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, միջսերնդային 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 հետ կապի ամրապնդմանը, քանի որ այն խաղում են բացօթյա</p> |
|--|--|--|--|---|--|---|

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|---|
| | | | | | | | պայմաններում՝ ապահովելով շփում քնական միջավայրի հետ: |
|--|--|--|--|--|--|--|---|

»:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ

Ա. ԽԱԶԱՏՐՅԱՆ