



«Ավանդական տոների վերածնունդ»

կրթա-մշակութային Հասարակական Կազմակերպություն

«Revival of Traditional Festivals»

Cultural-Educational Association

14. 03. 2013

Dear Mrs. Bokova

The Armenian Republic has submitted one of its most important elements of self-identity, the Armenian traditional bread “Lavash for its inclusion into UNESCO’s 2014-th list of non material heritage of humanity. For Armenians Lavash is not just a traditional bread but also, something that accompanies us from the birth of Armenian civilization. Being a complex of traditions and believes it combines legends, stories, ancient rituals, crafts and related technologies thus becoming a unique element of national culture.

Due to the fact that our NGO, the “Tonatsuyts revival of traditional festivals “ focuses its activities on the creation of a new generation, based on national, traditional cultural values and spreads its knowledge through its heritage schools network, we highly recommend the inclusion of Lavash and related complex of rituals into the heritage list of 2014. Taking into consideration the significance of Lavash and related complex of elements we have already included some of them into our educational program.

We are highly confident, that the inclusion of Armenian traditional bread Lavash into UNESCO’s representation list will contribute to better recognition of Armenian cultural heritage and intercultural dialogue.

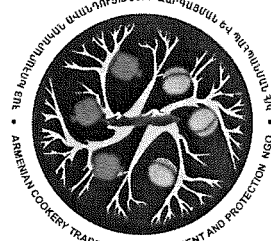
Best regards

Hasmik Baghramyan



President of “Revival of Traditional Festivals” Cultural-Educational NGO

«Հայ խոհարարական
ավանդույթների զարգացման
եվ պահպանման»
հասարակական
կազմակերպության
Հայաստան, 0002, Երևան,
Եզնիկ Կողբացու փող., 30 շենք



«Armenian cookery traditions
development and protection»
nongovernmental organization

House #30, Yeznik Koghbatsu St.,
Yerevan P.O. 0002, Armenia

To: Mrs. Irina Bokova
Director- General of UNESCO

Honorable Mrs. Bokova

The culture of hospitality exists in Armenia from the ancient times. The comprehensions of honor and hospitality for Armenians are merged. The adoration of bread existed in Ancient Armenia and vestiges of them are still preserved among us. Particularly, until present in the villages of Armenia when the lavash is baked, the first one is distributed among the people passing by and is not eaten by the members of family. By this, a ceremony of sacrifice is carried out.

The next fact connected with the adoration of bread is that Armenians call the process of having meal "to eat bread", and not to have breakfast, lunch or dinner as it is accepted among other people. The Pantheon of pre-Christian Armenia has a god of hospitality - Vanatour.

The lavash is distinguished from the viewpoint of use. It is widespread among the Armenian people to consider it as a strengthening meal, as it is possible to keep it for a long period, because it is a light and nourishing food.

Numerous ceremonies and sacral rites are preserved among us that are connected with the lavash: particularly, during the wedding ceremonies the lavash is put on the shoulders of bride and groom in order to make them live in love and fertility; the newly born baby is wrapped in lavash in order to make the child healthy and good looking; to bring peace and kindness to the home, as well as remove the negative energy from it the lavash is hung on the walls.

In the daily life and mentality of Armenian people, lavash has a comprehension of a sacred meal, as it was in previous time.

Dear Mrs. Bokova,

The «Armenian cookery traditions development and protection» NGO was established in order to reveal the traditions of Armenian national cuisine, as well as carry out such projects that will promote the safeguarding of the Armenian cuisine traditions and strengthen the intergeneration connection. The purpose is to make everyone understand the importance of its own link in the whole chain and keep it more solid.

We are organizing festivals that are characteristic to ceremonial-festive cuisine about six years. "Bread in the highland", "Tonraton", "Festival of tolma", "Barbeque Festival", "Festival of

ceremonial and festive cuisine" has one axis - lavash. All our projects are carried out in the rural communities during the traditional celebrations.

Commonly, if it is needed to find out the national origin and provenance of the meal it is feasible to take into the account the most important issue - the tool, with the help of which it is prepared.

The lavash is baked in the tonir /a cylindrical clay oven dug in the ground and used in cooking and baking/. Many nations of the world have tonir; meanwhile for Armenians it has also ceremonial importance and application. Many nations made tonir above the ground adapting it for use, but Armenians dig it in the ground. During the Pantheistic era Armenians worship sun and the tonir was the sun in the ground. In addition, the woman of Armenian origin has to worship the Sun God, in order to make the latter favor with the bread.

Until present, lots of traditions remain alive. The newly married spouses while entering the house bow before the tonir. If there is no church or chapel in the village then the wedding ceremony is carried out around the tonir ... and we can bring tens of examples.

Honorable Mrs. Bokova,

We hope that the peculiar culture of Armenian people will have its own deserved place in the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity and arouse the interest of other people.

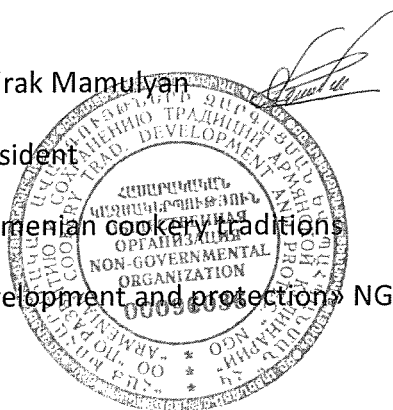
The idea that bread helps to maintain peace and friendship is universal. We are confident that inscription of lavash on the above-mentioned list will help many nations to value the universal importance of lavash baking culture.

Sedrak Mamulyan

President

«Armenian cookery traditions

development and protection» NGO





«ՍԱՍՆԱ ՏՈՒՆ»

Հասարակության զարգացմանն աջակցման կենտրոն հասարակական կազմակերպություն

Հասցե՝ ՀՀ Արագածոտնի մարզ, գ. Ն. Բազմաբերդ
Հեռ. 099-92-64-20, 0249-6-31-66

15 03-2013թ.

Ըստ. 7

ՅՈՒՆԵՍԿՕ-Ի ԳԼԽ. ՔԱՐՏՈՂԱՐ

ՏԻԿ. ԻՐԻՆԱ ԲՈԼՈՎԱՅԻՆ

«Սասնա տուն» հասարակության զարգացմանն աջակցման կենտրոն. հասարակական կազմակերպության գործողությունները հիմնականում ուղղված են ազգային ինքնությանը, ոչ նյութական մշակութային ժառանգության արժեքների ուսումնասիրման, դրանց վերանայման, գնահատման ու պահպանման խնդիրներին: Հայկական կենցաղում հիմնավորված ազգային լավաշ-հացին առնչվող հետազոտությունները մեզ տանում են դարերի խորքեր: Անհերքելի փաստերը վկայում են, որ Հայկական լեռնաշխարհում հայերով բնակեցված տարածքներում լավաշ հացը թխվել է դարեր առաջ: Այդ են վկայում հնագիտական պեղումների արդյունքում ի հայտ եկած թոնիրների մնացորդները, սկսած Արևելյան Անատոլիայից մինչև Արարատյան դաշտավայր: Հայկական լավաշն ակամա դարձել է ազգային կենցաղավարության խորհրդանիշ, ինչ որ տեղ՝ պաշտամունք: Նրանով հայ մարդը ներգրավում ու խոստովանում է, գետնին ընկած հացի կտորն ակնածանքով վերցնում, խաչակնքում, համբուրում ու հպում ճակատին: Այսպես է նաև այժմ:


Լավաշն ազգային ամենատարբեր ծխակատարությունների ու արարողությունների անբաժանելի բաղադրիչն է: Այն դարձել է նաև մեր կազմակերպության կողմից իրականացվող «Սասնա ծռեր», կամ «Սասունցի Դավիթ» հայկական էպոսին նվիրված ամենամյա փառատոնի զարդը, տոնին հաղորդելով դարերի խորհուրդը, ազգի հզորացման ու հարատևման տեսլականը:

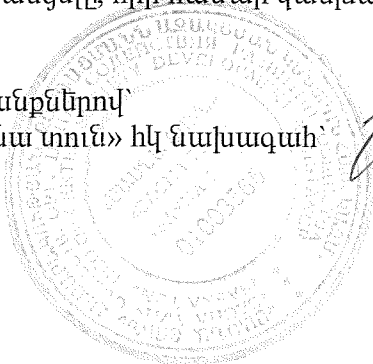
Հարգարժան տիկին ԲՈԼՈՎԱՅԻՆ.

Դիմելով Ձեզ, մեր անկեղծ ու բարի նպատակն է Հայկական լավաշ-հացը, որպես ազգային մշակույթի բացառիկ արժեք, ճանաչելի դարձնել աշխարհին, և դրանում անչափ կարևոր է, ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկությանն ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկում գրանցելը, որի համար կանխավ շնորհակալություն ենք հայտնում:

Հարգանքներով՝

«Սասնա տուն» իկ նախագահ՝

 Ա. Ավագյան



«House of Sasoon»

Center for the support of society development

Non-governmental organization

To: Mrs. Irina Bokova

Director-General of UNESCO

The «House of Sassoon» non-governmental organization, which is a center for support of society development, directs its activities at the issues concerning study, review, evaluation and safeguarding of the national identity and intangible cultural heritage. The studies show that lavash firmly found its own place in our daily life and its roots come from the Middle Ages. The undeniable evidences prove that lavash was baked during the centuries on the Armenian Highland on the settlements where Armenians lived. The remains of tonirs, spread throughout the Araratian Valley, are very clear evidences. The Armenian lavash is automatically considered as a symbol of national mode of life, and in particular cases – cult. The people of Armenian origin take an oath and make confessions on it, kiss and put it on their forehead. The same is for today.

Lavash is an integral part of different national ceremonies and rites. Our organization carries out annual festival dedicated to the Armenian epic poem entitled “Daredevils of Sassoon” or “David of Sassoon” and lavash became an adornment. The advice of the centuries to strengthen the nation and provide longevity was passed to the mentioned festival.

Honorable Mrs. Bokova.,

Addressing you, we have very sincere and kind intention to inscribe Armenian lavash-bread on the UNESCO’s Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity and we extend our gratitude in advance.

Respectfully,

A. Avagyan

President

«House of Sasoon» Center for the support of
society development Non-governmental organization

ՀՀ ԱՐԱԳԱԾՈՏՆԻ ՄԱՐԶ. ՍՈՒՍԵՐ ՀԱՄԱՅՆՔ

ՀՀ Արագածոտնի մարզի Սուսերի համայնքի ղեկավար ընտրվելու առաջին ամսում հրավիրված համայնքային ժողովում բնակչության հետ քննարկեցինք, ինչպես ընդունված է մեզ մոտ ասել, հանապազօրյա հացի ապահովման խնդիրը: Բոլորս միաձայն ընտրեցինք թոնրի լավաշ-հացը: Գյուղապետարանը ձեռնամուխ եղավ բոլորի համար անհրաժեշտ պայմանների ապահովմանը՝ իր վրա վերցնելով ցորենի աղալու և թոնիրների ձեռքբերման գործերը: Լավաշ-հացի ընտրությունը պատահական չէր: Ակնհայտ են ավանդական Հայկական լավաշի առավելությունները մնացած հացատեսակների նկատմամբ՝ թե՛ օգտակարության և թե՛ տնտեսական առումներով, որոնք հետևյալում են՝

1. թոնրում թխած լավաշն օրեր ու ամիսներ շարունակ պահպանում է իր համային ու սննդային հատկանիշները, բացարձակապես օրգանիկ է, գերժ հավելանյութից,

2. այն անչափ նպատակահարմար է օգտագործել բացարձակապես բոլոր ճաշատեսակների և խորտիկների հետ, ինչպես նաև՝ ամենատարբեր ծխակատարություններում,

3. ուզած ժամանակահատվածի (ասենք մեկ ամսվա համար) ընտանիքին անհրաժեշտ հացի խնդիրը լուծվում է մեկ օրում հացաթխմամբ, որը յուրատեսակ ընտանեկան տոն է դառնում,

4. թոնիրը տաքացնելու համար օգտագործվում է տեղական վառելիք՝ աղաբ, որը գյուղացին ստանում է անասնապահությունից, այսպես ասած՝ անվճար,

5. մեկ ամսվա համար ասենք 9 անձից բաղկացած ընտանիքին բավարարող լավաշ-հացի համար ծախսված (ալյուրի ձեռք բերում) գումարը կբավականանցի ընդամենը 9-10 օրվա՝ այլ հացատեսակների գնման համար:

Այս ամենից կարող ենք գալ այն եզրահանգմանը, որ լավաշ-հացը, որն ավանդաբար մեզ է հասել մեր նախնիներից, շարունակում է մնալ հայ ընտանիքի կենցաղի անբաժանելի մասը և այդպիսին է լինելու դարեր շարունակ:

Մեր անկեղծ ցանկությունն է, որ անփոխարինելի մեր լավաշ-հացը տեղ գտնի աշխարհի բոլոր ժողովուրդների կենցաղում, որի համար պատրաստ ենք անմնացորդ տրամադրել սեփական փորձն ու հմտությունները:

Դիմելով Ձեզ՝ հարգարժան տիկին Բոկովա, մեր խնդիրն ու մեծ ցանկությունն է, որ Հայկական լավաշ-հացը գրանցում ստանա ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցուցակում, որին արժանի է, ի շահ ոչ միայն մեզ, այլ բոլոր ազգերի:

Հարգանքներով՝
Սուսերի համայնքի ղեկավար՝

Գուրգեն Զաքարյան

SOUSER COMMUNITY OF ARAGATSOTN MARZ OF ARMENIA

In the first month since I was elected as a head of Souser community of Aragatsotn Marz of Armenia a discussion was organized with the population of the village, as we used to say, concerning the provision of the daily bread. The lavash was selected unanimously. The administration initiated the provision of all necessary condition for the villagers, which include the milling of the wheat and procurement of tonirs. The selection of lavash was not accidental. The advantages of the Armenian lavash over the other sorts of bread were clear from the standpoints of usefulness and economy:

1. Lavash, which is baked in the tonir, keeps its palatability and edible quality for many days and months, is absolutely organic product without any additives,
2. It is very feasible to use it with almost every dish and snack, as well as during different ceremonies,
3. The problem of the required bread for a certain period (for instance, for a month) is solved by the one-day baking which transforms into a festive occasion,
4. The local fuel – manure, is used to make fire in the tonir, which emerged from the cattle breeding and free of charge,
5. The amount of money, which spends (procurement of flour) a household with 9 members to bake lavash for a month, in case of other sorts of bread will last 9-10 days.

For the above-mentioned we conclude that lavash which reached us through the centuries from our ancestors continues to be the integral part of our daily life.

Our sincere wish is to see our irreplaceable lavash-bread in the everyday life of all nations and to achieve that goal we are willing to share our experience and skills.

The purpose of addressing you, honorable Mrs. Bokova, as well as our objective and great willing is to have inscribed Armenian lavash on the UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity. We are confident that it deserves and the inscription will be beneficial not only for us, but for other nations as well.

ՀՀ ԱՐԱԳԱԾՈՏՆԻ ՄԱՐԶ. ՇԵՆԱՎԱՆ ՀԱՄԱՅՆՔ

ՀՀ Արագածոտնի մարզի Շենավանի գյուղի համայնքը ինքնաբավ է հացահատիկի (ցորենի) արտադրությամբ: Դա հնարավորություն է ընձեռում շարունակական դարձնելու լավաշ-հաց թխելու դարերից եկած ավանդույթը: Հաշվի առնելով լավաշի մեծ առավելությունները մյուս հացատեսակների համեմատ՝ գյուղապետարանը օգնում է քնակչությանը նրա կենցաղի կարևորագույն բաղադրիչը կազմող խնդրի լուծման համար հատկապես ցորենը աղալու և թոնիրների ձեռքբերման հարցում: Բոլոր ընտանիքներում թխում և օգտագործում են լավաշ-հացը: Գյուղը հայտնի է հմուտ հացթուխներով: Երկու տարի առաջ նոր ստացած ցորենի առատ քերքի նշման առիթով գյուղապետարանը կազմակերպեց լավաշի տոն՝ «Լավագույն հացթուխ» անվանակարգով: Եվ ուրախալին այն էր, որ չկարողացանք որոշել հաղթող հացթուխին, գուցե այն պատճառով, որ մի քանի տասնյակ մասնակիցներից չկարողացանք ընտրել լավագույնին: Եվ ճիշտ էր գյուղի ամենատարեց տատիկի ասածը, որ լավաշ-հացին անուն դնել չի կարելի:

Մենք պաշտում ու հապրտանում ենք մեր լավաշ հացով: Այն դարավոր նախնիներից հասած սրբություն է, որը պահում ու պահպանում ենք աչքի լույսի պես: Գիտեմ՝ աշխարհը լիքն է ազգային անգնահատելի արժեքներով ու հրաշալիքներով, և մեր իղձն ու ցանկությունն է Ձեզ՝ տիկին Բոկովա, որ նրանց կողքին՝ ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկում, գրանցում ստանա հայկական հրաշք լավաշ-հացը:

Հարգանքներով՝

Շենավանի համայնքի ղեկավար՝



Աշոտ Ղազարյան

To: Mrs. Irina Bokova

Director- General of UNESCO

Dear Mrs. Bokova,

The community of Shenavan of Aragatsotn Marz of Armenia is self-sufficient from the standpoint of cereal crop (grain) production. This enables the possibility to maintain the centuries-old tradition of lavash-bread making, which reached us. Considering the advantage of the lavash over the different sorts of bread, the administration of community helps population to mill the corn and procure tonirs */a cylindrical clay oven dug in the ground and used in cooking and baking/* that are very important components of the population's daily life. All families bake and use lavash-bread. The village is famous for its bakers. Two years ago the administration of the village organized the festival of lavash with the "Best Baker" nomination during the celebration of rich harvest. The joyful fact was that we could not choose the best baker, may be for the reason that tens of participants were the best. The eldest grandmother was right when she told that it is impermissible to give a qualification to the lavash-bread.

We adore and are proud of our lavash. It is a relic that reached us through the centuries and we keep and cherish it as the apple of our eye. We are aware that there are lots of national invaluable wonders and values in the world, and our wish and desire, honorable Mrs. Bokova, is that Armenian wonder lavash-bread will be inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO.

Respectfully,

Mr Ashot Ghazaryan

Head of Shenavan Community



ՀՀ ՄՇԱԿՈՒՅԹԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ
«ՀՈԿԱՆՆԵՍ ՇԱՐԱՄԲԵՅԱՆԻ ԱՆՎԱՆ ԺՈՂՈՎՐԱԿԱՆ ՄՏԵՂԾԱԳՈՐԾՈՒԹՅԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆ»
ՊՈԱԿ

МИНИСТЕРСТВО КУЛЬТУРЫ РА
«ЦЕНТР НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА ИМЕНИ ОВАННЕСА ШАРАМБЕЯНА» ГНКО

~27

ք. Երևան 0001, Արսլյան 64
РА, 0001 Ереван, ул. Абовяна 64
Հեռ./Тел.: (374 10) 56 93 83, 56 93 87, 56 93 80
E-mail: folkartcenter@mail.ru

«15» «03» 2013թ/г

ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի գլխավոր քարտուղար

Տիկին Իրինա Բոկովային

Հարգելի տիկին Բոկովա

Լավաշ հացը հայ ժողովրդի ոչ նյութական մշակութային ժառանգության այն բացառիկ տարրերց է, որն իր ստեղծման պահից մինչ օրս անխաթար պահպանվել ու լայնորեն կիրառվում է ոչ միայն Հայաստանում, այլև նրա սահմաններից դուրս՝ այն երկրներում, ուր ապրում են հայ ժողովրդի ներկայացուցիչները: Լավաշի յուրահատկությունը կայանում է նրանում, որ այն հայերի համար միայն ուտեստ չէ, այլև տոնածիսական ու պաշտամունքային նշանակություն ունեցող մշակութային կարևոր տարր, որն իր կայուն տեղն ունի հարսանեկան, թաղման ծեսերում, ավանդական տոների ծիսական արարողություններում ու հավատալիքների մեջ: Իր բազմաֆունկցիոնալ էությամբ լավաշն այսօր էլ հայ ժողովրդի համար շարունակում է հանդես գալ որպես ազգային ինքնության արտահայտություն:

Նկատի ունենալով վերոհիշյալ առանձնահատկությունները, ինչպես նաև վաղնջական ժամանակներից մինչ օրս պահպանված լավաշ հացի կենցաղավարումը, առաջարկում ենք այն ընդգրկել ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ցուցակում: Լավաշ հացի ներկայությունը այդ ցուցակում կնպաստի հայ ժողովրդի ոչ նյութական մշակութային ժառանգության հանրահռչակմանը, հնարավորություն կընձեռի ամրապնդել միջմշակութային կապերն ու ակտիվացնել մշակութային երկխոսությունը տարբեր երկրների ու ժողովուրդների միջև:

Հովհ. Շարամբեյանի անվան

ժողովրդական ստեղծագործության

կենտրոնի տնօրեն



Հ. Հովեյան

Hovhannes Sharambeyan folk art center

To: Mrs. Irina Bokova

Director-General of UNESCO

Dear Mrs. Bokova,

The lavash is one of the unique elements of the Armenian people's intangible cultural heritage which was maintained and widely used not only within the boundaries of Armenia but also outside of it - in those countries where people of Armenian origin lives. The peculiarity of lavash is that it is not a sole meal for Armenians, but also important festive-ceremonial and adoration cultural element. It has its own stable role in wedding and funeral ceremonies, ceremonial services of the traditional feasts and believes. Due to its multifunctional essence the lavash continues to be an expression of national identity at present.

Considering the above-mentioned characteristics, as well as the existence of lavash in the daily life from the ancient times until present, we suggest to inscribe it on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity of UNESCO. The presence of lavash in the list will promote the public awareness on the Armenian people's intangible cultural heritage, enable the maintenance on intercultural dialogue and make more active cultural dialogue between different countries and nations.

Respectfully,

Mr. H. Hoveyan

Director

Hovhannes Sharambeyan folk art center

ՀՀ ԱՐԱԳԱԾՈՏՆԻ ՄԱՐԶ. ՊԱՐՏԻԶԱԿԻ ՀԱՄԱՅՆՔ

ՀՀ Արագածոտնի մարզի Պարտիզակ գյուղը, որի համայնքի ղեկավարն եմ, հիմնվել է ընդամենը 40 տարի առաջ՝ խոպանի նոր յուրացված հողատարածքում: Խառնաշառձ է, որ կառուցվող յուրաքանչյուր բնակավայրին կից կառուցվում է նաև թոնրատուն՝ լավաշ-հաց թխելու նպատակով: Այստեղ բնակություն հաստատող յուրաքանչյուր ընտանիք, հետևելով կենցաղավարության ազգային ավանդույթներին, շարունակում է դրանց պահպանումը:

Գտնվելով բավական հեռու արտաքին աշխարհից՝ գյուղի բնակիչները կամովի հրաժարվեցին ինչպես դրսից հացի մատակարարումից, այնպես էլ տեղում այլ հացատեսակների արտադրությունից՝ միանշանակ ընտրելով թոնրի լավաշ-հաց թխելը սեփական միջոցներով: Որովհետև այն տնտեսապես ավելի շահեկան լինելուց բացի, գերծ է հավնլանյութերից, «երկարակյաց» է ու «տնական» այդ բառի ամբողջ իմաստով: Ամենակարևորն այն է, որ բնության ոչ-մի խաղ (խառնաշառձ ճանապարհները փակող ձմեռային բուքը) չի կարող մտահոգել պարտիզակցուն իր հանապազօրյա հացն ունենալու համար:

Հարգարժան տիկին Բոկովա, մեր գյուղ-օազիսի օրինակը գուցե ուսանելի ու անհրաժեշտ է աշխարհի շատ ու շատ նմանատիպ բնակավայրերի համար: Մենք պատրաստ ենք փոխանցելու մեր փորձն ու հմտությունները և Ձեզ հայցում ենք, որ Հայկական լավաշը ընդգրկվի ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկում:

Կանխավ շնորհակալություն:

Հարգանքներով՝
Պարտիզակ համայնքի ղեկավար՝



Լ. Ավազյան

COMMUNITY OF PARTIZAK VILLAGE

The village of Partizak (Aragatsotn Marz, Armenia) was settled down 40 years ago on the virgin land and now I am heading this community. It is distinctive that near new houses a construction for tonir is built in order to bake lavash. Each household that settles down here follows the national traditions in their daily life and safeguards them.

The villagers willfully refused from the bread supply from outside, as the village is located on the distant area. They also refused to bake other sorts of bread and choose baking lavash by own means, as it is profitable from the economic point of view and do not contain additives, has «long life» and is «hand-made». The most important issue is that no any game of nature (especially snowstorms that close the roads) can be a matter of concern for the Partizak villagers to have their daily bread.

Honorable Mrs. Bokova, the example of our village - oasis can be educational and required for many similar settlements in the world. We are ready share our experience and skills and kindly ask to inscribe Armenian lavash on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Thank you in advance and respectfully,

L. Avagyan

Head of Partizak Community

To: Mrs. Irina Bokova

Director-General of UNESCO

My name is Bavakan Vardumyan. I was born in the village of Ushi of Aragatsotn Marz of Armenia in 1958. I helped my mother to bake lavash since my childhood and participated in all processes. The day when we used to make fire in the tonir and bake bread was a festive occasion for our large family. Gradually, I have mastered all operations concerning the baking process of lavash - starting from the flour screening to the baking of bread on the high-temperature edges. After graduation of the school, I got married and moved to Irind Village of the same region. My mother-in-law also had tonir as my mother did and she also baked lavash. She was very glad when I offered my help. My skills and secrets that I received from my mother were maintained and completed by the knowledge provided by my mother-in-law. Now I can proudly say that I'm the successor of their work. Once in a month we light fire in the tonir, start baking ceremony and turn it into a real festive occasion, which we cannot imagine without the lavash-bread. It is tasty, fragrant and at the same time has no additives. The dough is made only from the leaven and the fire in the tonir is made of manure. The latter provides not only the desired temperature but also transfers the scent of thousands of plants and flowers. As a rule during these days our neighbors or relatives come together and help each other. I am teaching my daughter the secrets of baking of lavash as well and I hope that there won't be shortage of lavash-bread.

Gradually, I am coming to the conclusion that in case you have tonir and lavash in your house then you have everything. Lavash, which is stored in the bake house with tendance, gives the feeling of satiety when you look at them and unintentionally you do not notice the shortage of other products. Maybe this the reason of adoration of the lavash-bread.

Honorable Mrs. Bokova,

I appeal from my turn to inscribe the Armenian lavash that do not have any comparison for inscription on the UNESCO's Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity and supplement it. In this case I will feel happy as I will have very small contribution.

Respectfully

Bavakan Vardumyan

Village of Irind

ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի Գլխավոր տնօրեն՝
Տիկին Իրինա Բոկովային
ՀՀ Կոտայքի մարզի Հրազդան քաղաքի Ջրառատ թաղամասի
բնակիչ Արմեն Այվազյանից

Հարգելի Տիկին Բոկովա

Ես ծնվել եմ Հրազդան քաղաքի՝ Ջրառատ թաղամասում, որը նախկինում գյուղական համայնք էր, սակայն ժամանակի ընթացքում Հրազդան քաղաքն այնքան մեծացավ, որ իր մեջ ներառեց նաև մեր համայնքը: Այն այսօր քաղաքի թաղամաս է: Իհարկե քաղաքային մշակույթն իր կանոններն ունի և զգալի ազդեցություն թողեց ավանդական մշակույթի վրա:

Հաշվի առնելով այս մարտահրավերները՝ մեր համայնքի բնակիչները հատուկ ուշադրություն են դարձնում ավանդական մշակույթի պահպանության հարցերին, շարունակում են կիրառել և սերունդներին փոխանցել իրենց ավանդական գիտելիքներն ու հմտությունները: Ջրառատը վերածվել է լոկալ մշակութային տարածքի, որտեղ ակտիվ ապրում են այս տարածքում դարերի ընթացքում ձևավորված ոչ նյութական մշակութային տարրեր:

Համայնքի ավանդական մշակույթի ամենակարևոր և արժևորված տարրերից է լավաշի մշակույթը: Լինելով քաղաքային թաղամաս, այստեղ կա գործարանային եղանակով արտադրված հաց, սակայն ջրառատցին շարունակում է թոնրում լավաշ թխելու ավանդույթը: Սա ոչ միայն հացի այս տեսակի նախապատվության պատճառով է, այլև պայմանավորված է այն հանգամանքով, որ լավաշը հատուկ ծիսական դերակատարում ունի բոլոր ավանդական տոներում, հասարակական կենցաղում, հարսանեկան, թաղման, մանկան ծննդի հետ կապված ծեսերում:

Ջրառատում լավաշ թխում են բոլոր ընտանիքներում: Սակայն կան նաև անվանի լավաշ թխողներ, որոնց համար լավաշ թխելը ոչ միայն վերը նշված նշանակությունն ունի, այլև աշխատանք է: Նրանք ստեղծել են ավանդական լավաշի արտադրություն, որը լայն սպառում ունի ոչ միայն մեր մարզում, այլև մայրաքաղաքում և այլ մարզերում:

Հարգելի տիկին Բոկովա

Ես ավարտել եմ Երևանի Խ. Աբովյանի անվան պետական մանկավարժական համալսարանի մշակույթի ֆակուլտետը, որտեղ 2008-ից ուսանել եմ ոչ նյութական մշակութային ժառանգության պահպանությունն առարկան: Լինելով Ջրառատի բնակիչ՝ ես հնարավորություն ունեմ այս ժառանգության կառավարման բնագավառում ստացած իմ գիտելիքները լայնորեն կիրառելու հենց իմ բնակավայրում: Հենց այդ մտայնությունից ելնելով էլ՝ ես մեր թաղամասում հիմնել եմ Ջրառատի պատմության թանգարան, որը ոչ միայն ցուցադրում ու պահպանում է մեր համայնքի պատմության հետ կապված նյութական տարրեր, այլև լավ փորձ ունի կենդանի ժառանգության ցուցադրման և պահպանման բնագավառում: Կազմակերպում եմ միջոցառումներ, երեխաների հետ զրույցներ, հանդիպումներ ոչ նյութական մշակութային ժառանգության տարեց կրողների հետ, գրանցում նրանց պատմությունները: Իմ այս քայլերով ես նպատակ ունեմ ավելի ճանաչելի դարձնել լավաշ թխողներին, հասարակության մեջ նրանց նկատմամբ հարգանք արմատավորել և հաղորդել նրանց արժևորված լինելու զգացողություն:

Վստահեցնում եմ, որ լավաշի մշակույթը մեր համայնքի ամենակարևոր ժառանգությունն է, այն լավ պահպանված է ու կենսունակ տարրերից է: Ցանկում ներառումը մեզ համար մեծ կարևորություն ունի: Այն ոչ միայն հպարտություն կրերի մեր համայնքին, այլև կարող է տնտեսական, զբոսաշրջային զարգացման հրաշալի խթան հանդիսանալ:

Հուսով եմք, որ ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ն կարժևորի այս հիանալի տարրը և կընդգրկի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության հեղինակավոր ցանկում:

Հարգանքով՝ Արմեն Այվազյան



To: Mrs. Irina Bokova
Director-General of UNESCO
From: Mr. Armen Ayvazyan
Resident of Jrarat block of Hrazdan City
Kotayk Marz (region) of Armenia

Dear Mrs. Bokova,

I was born in the former village community of Jrarat, which now is one of the blocks of Hrazdan City. The city enlarged so that it included our community as well. Now our community is a part of the city. Certainly, the urban life has its own rules that have their impact on influenced the traditional culture.

Taking into account these challenges, the residents of our village pay a special attention to the maintenance of the traditional culture, and continue the use and transfer of the traditional knowledge and skills to the next generation. Jrarat Community transformed into a local cultural area, where the elements of intangible cultural heritage that emerged during the centuries still continue to exist.

The culture of lavash-baking is one of the important and valued elements of the traditional culture of the community. As a block of the city, there are sorts of bread produced in the factory, but the people of Jrarat continue the tradition of lavash-baking in tonir. This is also conditioned by the fact that lavash has a ceremonial role in all traditional celebrations, public life, wedding, funerals and birthdays and not only with preference of the people.

All families are baking lavash in Jrarat. However, there are also renowned lavash bakers, for whom the lavash baking process has not only the above-mentioned significance, but also it is a job. They have approved a manufacture of the traditional lavash, which is widely consumed not only in our region, but also in the capital and other regions.

Honorable Mrs. Bokova,

I graduated Yerevan State Pedagogical University after K. Abovyan, the Faculty of Culture, where since 2008 the subject on intangible cultural heritage was taught. As a resident of Jrarat, I have an opportunity to deploy the obtained knowledge in the sphere of management at my birthplace. I established the Museum of Jrarat community where the exhibits connected with the history of community are stored and exposed. The museum has rich experience in the sphere of safeguarding and exposing live heritage. We organize events, conversations with children, meetings with the bearers of intangible cultural heritage and register the stories that they tell. By these measures, I have an intention to

make lavash-bakers more famous, implant respect within society towards them and pass the feeling of being appreciated.

I assure that the culture of lavash is the most important heritage for our community and it is one of the well-safeguarded and vital elements. The inscription in the list is of great importance for us. It will make us proud and will stimulate the development of economy and tourism.

We hope that this element will be valued by UNESCO and inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity.

Respectfully,

Armen Ayvazyan

To: Mrs. Irina Bokova

Director-General of UNESCO

My name is Satik Petrosyan and I am from Nalbandyan Village of Armavir Marz of Armenia. I am 65 years old woman. My mother taught me how to bake lavash when I was 15-16 years old. After marriage, I asked my young husband to bring a tonir to our house in order to bake lavash. He agreed with love and it is more than 40 years that our family uses lavash. I can say that perfection was achieved during these years. My baked lavash is famous and I am very proud for that as I continue the work of our ancestors and hold my mother in remembrance. I am willing to pass my experience and knowledge to all bakers with love. As a rule, I use only leaven to make the dough. A particular portion of milk is added to the warm water for dough. The use of any stimulator is ruled out. Actually, the schedule from the making dough up to the putting into tonir must be kept. The vine and fruit -tree branches are used to make fire in the tonir by which a peculiar scent is passed to lavash. Tonir must be always kept warm in order to have well baked lavash. The newly baked lavash must be kept under the sun in order to keep it for long period - one month and more. The edible quality and palatability of lavash remain even if it is kept for a long period. As a rule when the winter starts, we bake lavash for the whole winter period and we keep it in the bake house. The required amount of bread is put aside, wrapped in the textile and sprayed with the water. After this procedure a few minutes later, you will have fresh bread with the same taste and smell as it was just taken out from the tonir.

It is also worth to mention the economic benefits of lavash. According to my calculation, I saved 20-30 thousands US dollar in the course of provision with bread.

Dear Mrs. Bokova,

Whether these tangible advantages do not allow inscribing Armenian lavash on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity?

With love and expectations,

Mrs. Satik Petrosyan

Nalbandyan Village

My name is Yerazik Sergey Minasaryan. I was born in 1954 in the village of Lchashen / Sevan/. Then I got married and moved to Jrarat Village in 1969. I learned baking lavash from my mother-in-law, whose name was Hrush, and she was the daughter of Minasar. My mother-in-law is a baker of a standing reputation. Today we gather with our neighbors, having a chat, singing and start to bake the lavash. During the process we are having a cup of coffee and preparing chmur /fresh warm bread with oil/ and bokon /sort of bread/. For instance, this tradition is characteristic to our block.

Y. Minasaryan

My name is Sirvard Benjamin Hakobyan and I was born in 1947. I live in Jrarat and bake lavash for 40 years. My mother, who is 87-years old woman, taught me baking and until present, she participates in the process. In previous times, we used to bake lavash for wedding and funeral ceremonies. Now we organized a production and that is why lavash is baked on celebrations as well – New Year, Easter, Vardavar, etc. Our neighbors participate in the process and bake lavash by turn. I hope that my bride will continue my work, as she is the person who does the best rolling pin.

S. Hakobyan

Եւ. յայտ. Գրիգորի Արքեպիսկոպ, Տեմա 1938 թ. թ.
Հիմնով 25-ամյա ցարեց Կրճ. շարժ 40. ցարեց
շարեալ շարեալ ծր. քաղաքացեւ թիւ 8
Կճ. շարժ. Կաղաքեւ արեւելեալ Կաղ
արեւել. շարժ. թիւ 8. արեւել. Կաղաքացեւ
Կճ. Կաղ. Կաղաքացեւ, Կճ. Կաղ, Կաղ, Կաղ,
Կաղաքացեւ, Կ. շարժ. Կաղ. Կաղ. Կաղաքացեւ,
Կաղաքացեւ. Կաղաքացեւ Կաղաքացեւ:
Կաղ. Կաղ. շարժ. թիւ 8. Կաղաքացեւ Կճ. Կճ.
Կաղաքացեւ. Կաղ. Կաղ. Կաղաքացեւ Կճ. Կճ.
Կաղաքացեւ. Կաղ. Կաղ. Կաղաքացեւ Կաղաքացեւ;
Կաղ. Կաղ. Կաղաքացեւ.

Կ. Արքեպիսկոպ 1 շարժ /

My name is Mrs. Lusia Grigor Muradyan and I was born in 1938. I am 75-years old woman and it is about 40 years that I am baking lavash (traditional sort of bread for Armenians) in our bake house. My neighbors, my bride and granddaughters also participate in the lavash baking process. Traditionally, we bake lavash before the joyful events.

I have learnt lavash baking from my grandmother and now I am teaching my granddaughters. I will continue lavash baking, as I will be still vigorous enough.

L. Muradyan