

Ց Ա Ն Կ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԺԱՌԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՐԺԵՔՆԵՐԻ

	Անունը (անվանումը, վերնագիրը)	Բնագավառը (Ժամրը, ոճը)	Տեղայնացումը, տարածման շրջանը	Կրողը	Պատմական հակիրճ տեղեկանք (երբ և ինչպես է ձևավորվել, առաջին վկայությունները աղբյուրներում)	Կենսունակությունը (նախնական գործառույթները, պատմական, մշակութային, տնտեսական, հասարակական նշանակության պահպանվածությունը, զարգացումներն ու փոփոխությունները)	Բնութագիրը (եզակիությունը, պատմական, էթնո-մշակութային, սոցիալական և այլ առանձնահատկությունը)
1.	Լավաշի մշակույթ	Ժողովրդական կենսաապահովման մշակույթ, տոնածիսական և բանահյուսական տարր	Լավաշ թխելու ավանդույթը տարածված է Հայաստանի Հանրապետության ողջ տարածքում, սակայն առավել հաստատուն ավանդույթները պահպանվում են ՀՀ Արարատի, Արմավիրի, Շիրակի, Արագածոտնի, Կոտայքի, Շիրակի, Սյունիքի, Վայոց ձորի մարզերի գերազանցապես գյուղական բնակավայրերում: Ավելի քիչ տարածված է Հայաստանի հյուսիս-արևելյան (Վրաստանին և Ադրբեյջանին սահմանակից) Լոռու և Տավուշի մարզերում: Մայրաքաղաք Երևանում, հաշվի առնելով քաղաքային բնակչության զբաղվածության առանձնահատկությունները՝ տարածված է լավաշի արտադրությունը և վաճառքը՝ ավանդական եղանակների և ձևերի կիրառմամբ:	Հայաստանի Հանրապետության բնակչությունը, ինչպես նաև հայկական սփյուռքի տարբեր համայնքների բնակչությունը: Լավաշ պատրաստելու հմտություններին տիրապետում են կանայք, սակայն պատրաստման գործընթացի կազմակերպմանը մասնակցում են նաև տղամարդիկ, իսկ խորհուրդն ու դրսևորման ձևերը հավասարապես ընդունելի են հասարակության բոլոր խմբերի համար՝ առանց որևէ սահմանափակման: Այդ ավանդույթները լավագույնս պահպանված են գյուղերում: Թեև լավաշ թխում են գրեթե բոլոր ընտանիքներում, սակայն ամեն գյուղում հայտնի են նաև վարպետ-հաջթուխներ:	Դեռևս ամենահին վկայությունը մատենագրության մեջ հանդիպում է Երեմիա Չելեպի Քյոմուրճյանի <<Ստամբուլյ պատմութիւն>> աշխատության մեջ:	Լավաշի կենսունակությունը պայմանավորված է նաև նրա բազմաֆունկցիոնալ լինելով: Ըստ կիրառման անհրաժեշտության լավաշը օգտագործում են ամբողջությամբ՝ ուտելիքի չերմությունը պահպանելու և այն տեղից-տեղ տեղափոխելու համար կամ կտորներով՝ ուտելիք վերցնելու համար, չոր լավաշը կարելի է փշրել քրիկ կերակուրների մեջ և խտացնել դրանք: Հայաստանում այսօր էլ ավանդական որոշ ճաշատեսակներ ուտում են՝ որպես գդալ օգտագործելով լավաշի կտոր: Հայաստանում լավաշի ամենատարածված կիրառման եղանակը տարբեր միջուկներով (հատկապես տեղական պանրով և կանաչիներով, նաև եփած կամ խորոված մսով և այլն) բրդուճների պատրաստումն է: Սրանց շնորհիվ լավաշն անփոխարինելի է նաև ոչ ստանդարտ պայմաններում կերակուր ընդունելու դեպքում. տուրիզմ, հանգիստ, գյուղատնտեսական աշխատանքներ, և այլն: Լավաշի ծիսական դերը դրսևորվում է հարսանիքի ժամանակ, երբ նորահարսի մուտքը ամուսնու ընտանիք սիմվոլիկ կերպով նշվում է նորապսակ զուգերի ուներին տան մուտքի դիմաց լավաշ դնելու արարողությամբ: Այս ծեսի նպատակն է այն, որ նոր կազմավորվող ընտանիքը շատ զավակներ ունենա և նորահարսի մուտքը բազմապատկի ընտանիքի բարեկեցությունը, քանի որ	Լավաշն ավանդական հացատեսակ է, որը շատ բարակ՝ 2-3 մմ հաստությամբ, երկարավուն՝ մոտ մեկ մետր, կես մետր լայնությամբ, թեթև՝ մոտ 200-250 գրամ քաշով հաց է, որը պատրաստում են ցորենի ալյուրի ու ջրի շաղախման միջոցով ստացված խմորից: Լավաշ թխում են թոնրում: Հայաստանի տարբեր շրջաններում պատրաստված լավաշն ունի որոշակի տարբերություններ՝ պայմանավորված ցորենի տեսակով և որակով, ինչպես նաև թխվող հացի չափերով: Այն աշխարհում եզակի հացատեսակ է, որը կարելի է մինչև վեց ամիս չոր վիճակում պահպանել առանց փչանալու: Վառելիք և աշխատած խնայելու նպատակով լավաշը շատ ընտանիքներում թխում են միանգամից մեծ քանակությամբ, որոշ վայրերում աշնան վերջում թխում են ողջ ձմեռվա համար անհրաժեշտ լավաշը: Չոր լավաշը օգտագործելուց մոտ մեկ ժամ առաջ ցրողում են սառը ջրով կամ փաթաթում խոնավ կտորի մեջ, և լավաշը վերականգնում է իր թարմությունը: Լավաշը պատրաստվում է առանց խմորիչի,

					հասարակական պատկերացումներում լավաշը ունի չարը խափանող, առատություն բերող, մաքրագործող գործություն: Լավաշը բոլոր տոնական և ծիսական հացկերույթների պարտադիր մաս է: Լավաշի՝ հայոց մշակույթում լայն տարածվածության մասին է վկայում նաև ժամանակակից շուկայական ամենաբազմատեսակ արտադրանքը՝ հարմարեցված տարբեր ճաշատեսակների, տարբեր առիթների ու համային պահանջներին:	ընական թթխմորով (նախորդ հացաթխումից մնացած խմոր), ինչի շնորհիվ այն առողջարար է և դյուրամարս: Լավաշը գործածվում է գեթե անթափոն, լավաշից մնացած փշրանքները օգտագործվում է սննդի մեջ՝ դրանով բարձրացնելով լավաշի օգտագործման արդյունավետությունը: Լավաշի պատրաստումը, օգտագործումը ենթադրում է նաև բանավոր ավանդույթների պահպանում և փոխանցում, քանի որ խմորը հունցելուց մինչև թխված լավաշը ուտելը ուղեկցվում է ժողովրդական և կրոնական տարբեր սովորություններ ցուցադրող տեքստերով՝ թթխմոր ուրիշին տալու նկատմամբ տարբեր ասույթներ, խմոր պատրաստողների մասին ավանդական գիտելիք, խմորը պատրաստելուց առաջ աղոթել, պատրաստի խմորի վրա խաչ հանել, թոնրի մասին սակրալ պատկերացումներ, հավատալիքներ, թխված առաջին լավաշների հետ կապված ժողովրդական ասույթների, տարբեր բանաձևերի, հավատալիքների, պատկերացումների ներկայացում, լավաշ թխելու ընթացում կանանց միջոցով ավանդական երգերի, բանավոր տեքստերի ներկայացում, և այլն:
--	--	--	--	--	---	--

