

ՀԱՍՄԻՎ ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ԳԼՈՒԽՊԱՆՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՎ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆ ԺՈՂՈՎՐԴԱԿԱՆ

ՀՄՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ՀԱՅՈՑ ՄԵՋ

DOI: 10.24234/journalforarmenianstudies.v3i70.194

ԱՄՓՈՓՈՒՄ

Գլուխ պանիրը հայտնի է տարբեր անուններով, պատրաստման և պահպանման նրբերանգներով նույնիսկ նույն տարածաշրջանի տարբեր գյուղերում: Այն պատրաստել են ոչխարի, այծի, կովի, գոմեշի կաթից, երբեմն տարբեր կենդանիների (օրինակ՝ ոչխարի և այծի) կաթը խառնել են հատուկ տեսակի պանիր ստանալու, բայց առավել հաճախ, նաև մեր օրերում՝ տնտեսական նպատակով: Ավանդաբար ամենալավ և որակով պանիրը համարվել է զուտ ոչխարի կաթից պատրաստածը: Ըստ դաշտային նյութերի՝ ժողովրդի մեջ վայելած հարգիությամբ՝ առաջին տեղում այծի պանիրն է: Մեր օրերում ծավալային առումով գերակշռում է կովի կաթից պատրաստած *գլուխ* պանիրը: Առհասարակ անցյալում ընդունված է եղել *գլուխ* պանիրը պատրաստել միայն *երեսը չքաշած* կաթից: Մեր օրերում որոշ տնտեսուհիներ նույնիսկ վաճառքի համար նախատեսված պանիրը պատրաստում են չգտած կաթից, քանի որ տան պայմաններում պատրաստած յուղի համն ու հոտը *տան ջահելների* քիմքին հաճելի չէ: Տնտեսուհիների մեծագույն մասն այսօր օգտագործում է խանութից գնված *պեպսին* կոչվող մակարդը: Որակյալ պանիր ստանալու համար կարևոր է կաթի թարմությունը, տաքության ճիշտ աստիճանը, մակարդի քանակը, մակարդման տևողությունը և այլն: Մակարդված զանգվածը մշակում են ձեռքերով, լցնում տոպրակ կամ *ֆորմա*, պարբերաբար շրջում՝ տարբեր կողմերից աղով պատելով: Պանրի համը յուրահատուկ դարձնելու համար ավելացնում են նախընտրելի բույսը կամ կանաչին:

Երկարաժամկետ օգտագործման նպատակով մեր օրերում պահում են հիմնականում աղաջրով լի տարայում:

Քանալի բառեր և արտահայտություններ. պանիր, պատրաստում, պահպանում, հմտություն, դաշտային ազգագրական նյութեր, հավատալիքներ, բանահյուսական նմուշներ:

ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

Ըստ գրավոր աղբյուրների և դաշտային նյութերի՝ պանրի տեսականին բազմազան է՝ հայոց տարբեր տարածաշրջաններում այս կամ այն տեսակի գերակայությամբ, երբեմն նույն տեսակի այլ անվանումով (*բղուղի պանիր, պուտկի պանիր, հորած պանիր*) կամ նույն անվան հնչյունական այլ արտասանությամբ (*ճիլ, ջիլ*): Պանրի տարբեր տեսակների պատրաստման, պահպանման գործընթացները, բնականաբար, զանազանվում են մեկը մյուսից: Մեր **նպատակն է** վեր հանել *գլուխ պանրի* պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունները¹, տարածաշրջանային ընդհանրություններն ու առանձնահատկությունները, մինչ օրս պահպանված ավանդույթներն ու ժամանակի ընթացքում ի հայտ եկած նորույթները: Աշխատանքի **արդիականությունը** պայմանավորված է հետևյալով. մեր օրերում, երբ հետաքրքրություն ու մտահոգություն է դրսևորվում ավանդական մշակույթի վերականգնման, պահպանման ու վերարտադրության ուղղությամբ, պանրի պատրաստման ու պահպանման ժողովրդական հնարներն ու հմտությունները ներկայացնելը **մշակութային ժառանգության հանրայնացման յուրօրինակ**

¹ Պանրի վերոնշյալ մյուս տեսակները մանրամասն քննարկել ենք առանձին աշխատանքներում: Հատկանշական է, որ խոսակցականում չեն գործածում *գլուխ պանիր* արտահայտությունը: Գուցե պատճառն այն է, որ պատրաստի պանիրը գնդի տեսք չունի, հիմնականում խանութներում վաճառվող պլաստմասե կաղապարի ուղղանկյունաձև (երբեմն շրջանաձև) տեսքով, ինչպես իրենք են ասում, *բլիթ* է: Առավել հաճախ ասում են՝ *տնական պանիր, սովորական պանիր, գյուղական պանիր, դասական պանիր, լոռի պանիր, կտոր պանիր, դալիբի պանիր* (բացատրությունը տե՛ս էջ 8), *աղ ու ջրի պանիր*՝ փորձելով տարբերակել *հորած* պանրից: Ութսունն անց, հատկապես տղամարդ որոշ բանասացներ ավանդույթի ուժով ոչխարի կաթից պատրաստած *գլուխ* պանիրը շարունակում են որակել որպես *չոբանի պանիր*: Արդյունաբերական պանրագործությանը, գործարանային պայմաններում արտադրվող պանրին չենք անդրադառնում: Մեր ուսումնասիրությունը միտված է պանրագործության տնայնագործական եղանակներին, ժողովրդական հմտություններին ու հնարներին:

հնարավորություն է: Մշակութային ժառանգության պահպանման ուղղությամբ այս համեստ փորձը կարելի է համարել նաև հոգվածի հետազոտական նոր **հիմնախնդիր** առկա հետազոտությունների համատեքստում: Շիրակի հայերի պանրագործական մշակույթը **գիտականորեն քննարկել են** Կ. Բազեյանը և Գ. Աղանյանը համատեղ հոդվածում (Բազեյան Կ., Աղանյան Գ., 2022): Մեծապես կարևորում ենք նաև Կովկասի ժողովուրդների, այդ թվում՝ հայերի կաթնամշակությանը նվիրված **ուսումնասիրությունը**՝ կատարված XIX դարի վերջում Ա. Քալանթարի կողմից (Калантар А., 1890; Քալանթար Ա., 1898): Քանի որ զանգվածային լրատվամիջոցները պարբերաբար անդրադառնում են այն հարցին, որ կաթնամթերքը պարունակում է բուսական կամ անհասկանալի բաղադրիչներ, կաթնամթերքի, այդ թվում՝ պանրի պատրաստման ու պահպանման ժողովրդական հմտություններն ուսումնասիրելը **կարևորվում է** ոչ միայն արդիականության, այլև **կիրառական** նշանակության տեսանկյունից: Աշխատանքի **նորույթն** այն է, որ առաջին անգամ գիտական շրջանառության մեջ են դրվում մեր հավաքած, աշխատանքի հենքը կազմող դաշտային ազգագրական նյութերը, որոնք համադրվել են մասնագիտական գրականության մեջ և մամուլում առկա՝ թեմային վերաբերող հիշատակությունների հետ:

ՄԵԹՈԴԱԲԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

Կիրառվել է **խորացված հարցազրույցի մեթոդը**, իրականացվել են **դիտարկումներ**, որոնք համադրվել են վերոնշյալ հիշատակությունների հետ: Կիրառվել է նաև **պատմահամեմատական մեթոդը**: Դաշտային աշխատանքներ են կատարվել ՀՀ տարբեր մարզերի շուրջ երկու տասնյակ բնակավայրերում: Հարցազրույցներն իրականացվել են 2019, 2023-2025 թվականներին շուրջ հինգ տասնյակ, 35-85 տարեկան, միջնակարգ, միջնակարգ-մասնագիտական (հատուկենտ դեպքերում՝ բարձրագույն) կրթություն ունեցող, պանրի պատրաստման և պահպանման հմտություններին տիրապետող կանանց (առանձին դեպքերում բանիմաց տղամարդկանց) հետ:

ՔՆՆԱՐԿՈՒՄ

Գլուխ պանիրը հայոց պանրագործական մշակույթում

Գլուխ պանիր պատրաստել են ոչխարի, այծի, կովի, գոմեշի կաթից, երբեմն տարբեր կենդանիների (օրինակ՝ ոչխարի և այծի) կաթը խառնել են հատուկ տեսակի պանիր ստանալու, բայց առավել հաճախ՝ տնտեսական նպատակով. հիմնականում այծի կաթը քիչ է եղել, և նպատակահարմար չի եղել առանձին օգտագործումը: Նույն պատճառով, նաև մեր օրերում, երբեմն կովի կաթին խառնում են ոչխարի կաթ: Այս երևույթն իր արտացոլումն է գտել նաև բանահյուսական նմուշներում, որոնց մանրամասն անդրադարձել ենք առանձին աշխատանքում: Առհասարակ ամենալավ և որակով պանիրը համարվել է զուտ ոչխարի կաթից պատրաստածը, որի հետ չի համեմատվել այլ *կթանի* կաթից պատրաստածը: Բոլոր տարածաշրջաններում հայտնի է եղել, գովելի համբավ և բարձր գին ունեցել (**Գասպար Յ., 1889**): Ըստ դաշտային նյութերի՝ այծի պանիրը միշտ հարգի է եղել, մեր օրերում էլ մեծ պատիվ է այծի պանիր հյուրասիրելը. հյուրի նկատմամբ մեծագույն հարգանքի ցուցիչ է:

Սովորաբար կովի կաթից *գլուխ* պանիր պատրաստել են ոչ բոլոր տարածաշրջաններում. պատրաստել են, եթե ոչխարի կաթ չի եղել կամ կովի կաթը շատ-շատ է եղել (օրինակ՝ Շիրակի, Ախալցխայի, Նոր Բայազետի գավառներ), քանզի նախընտրել են կովի կաթից հիմնականում յուղ պատրաստել (**Калантар А., 1890**), իսկ անցյալում ընդունված է եղել *գլուխ* պանիրը (*դալիբի* պանիրը) պատրաստել միայն չգտած կաթից (**Գասպար Յ., 1889**):

Քանի որ մինչև ամառնամուտ կովի կաթը շատ *խնօք*² յուղոտ չի լինում, կաթի մեջ սպիտակուցը շատ է, այդ ժամանակահատվածում հիմնականում պանիր են պատրաստել, ոչ թե յուղ (**Գասպար Յ., 1889**): Ըստ դաշտային նյութերի՝ կովի կաթից քիչ պանիր է ստացվում: Նոր ծնած կովի կաթից պանիր պատրաստում են դալն² ամբողջությամբ մաքրվելուց հետո, քանի որ դալը վատ է մակարդվում, խանգարում է պանրի կանոնավոր հասունացմանը: Այնուամենայնիվ, դալն ամբողջությամբ մաքրվելուց հետո կթածն էլ սկզբնական շրջանում քանակով շատ,

² Նոր ծնած կովի առաջին օրերի կաթը եփելուց հետո առաջացած թանձր զանգվածը, որին անդրադարձել ենք այլ աշխատանքում:

բայց նույն, *անխի՛ն*(անյուղ), ինչպես ժողովուրդն է ասել, անհամ, դեռ *ոսկրաջուր* է լինում (**Պատար Զ., 1889**): Տասը լիտր կովի կաթից ստացվում է մոտավորապես 1կգ կամ 800գ պանիր(տասը լիտր ոչխարի կաթից՝ մոտավորապես 3 կգ, որովհետև կաթը «*տեղով յեղ է*»), որոշ ժամանակ անց նույնքան պանիր կարելի է ստանալ անգամ 7-8 լիտր կովի կաթից, թեև, բանասացների համոզմամբ, *ամեն կով տարբեր է... կով կա՝ կաթը միշտ էլ խնոտ է ու շատ* (բանասաց՝ Նասիբյան Ժուլետա, Տավուշ, Կողբ, 2024):

Անժխտելի է, որ բարձրակարգ պանրի ստացումը, հաճելի համն ու հոտն ապահովում են արոտատեղիներն ու բուսականությունը, և պատահական չէ, որ ըստ բանասացների՝ մեր բոլոր գյուղերում պատրաստված պանիրն էլ նույնն է, որովհետև նույն ծաղիկներն են, նույն բնությունը: Այնուամենայնիվ, պանրի որակը պայմանավորված է նաև պատրաստման և պահպանման հմտություններով. *պատրաստողն էլ կապ ունի, ձեռքից ձեռք տարբեր է* (բանասաց՝ Ավետիսյան Ալլա, Արագածոտն, Վարդենուտ, 2023): Նկատենք, որ, օրինակ՝ Նոյեմբերյանի տարածաշրջանում հարգի է Ջուջևան գյուղի պանիրը³: Որոշ բանասացների համոզմամբ էլ՝ կապ չունի՝ գործարանի, թե տան, *յուղոտ պանիրն է լավը*:

Ըստ դաշտային նյութերի՝ գյուղացիներն առանձնացնում են *գլուխ* (տարածաշրջանային խոսվածքով պայմանավորված՝ *քըլը, քյալլա*) պանրի երկու տեսակ՝ *անքաշ* (արտասանական նրբություններով պայմանավորված՝ *անկաշ*), անարատ կամ *ուտելու* (այս կերպ տարբերակելով վաճառքի, փոխանակման, գործարան հանձնելու համար պատրաստած պանրից), փափուկ, յուղալի պանիր՝ *երեսը, (h)րեժանը*՝ հում սերը *քաշած*, չգտած կաթից (*մաշին չենք տալի*) և կոշտ, *չոր*՝ *կռտած*, գտած կաթից⁴:

³ Ըստ 19-րդ դարի վերջի նյութերի՝ Հարավային Կովկասում *անուն հանած, հայտնի* պանիրների ցանկում հիշատակվում են նաև Ղարաբաղի, Երևանի տորտերը, ինչպես նաև Դարալագյազի *բղուղի պանիրը*, որին անդրադարձել ենք այլ աշխատանքում: Որպես *լավ* պանրի ցուցիչներ՝ նշվում է դեղին գույնը, փափկությունը, կտրտելիս չփշրվելը, մանր սիսեռի մեծության ծակոտիկները (**Калантар А., 1890**):

⁴ Զուելու գործընթացի մանրամասներին անդրադարձել ենք կարագի ստացման ժողովրդական հմտություններին վերաբերող աշխատանքում: Հատկանշական է բանասացների պատկերավոր բնորոշումը՝ Զտած պանիրը *չեն ուտում...*վաճառում են, օգտագործում են նաև խաչապուրի

Մեր օրերում որոշ տնտեսուհիներ նույնիսկ վաճառքի պանիրը պատրաստում են (ժողովրդական խոսքով՝ *պանիր են քցում*) չգտած կաթից, քանի որ տան պայմաններում պատրաստած յուղի համն ու հոտը *տան ջահելների* քիմիկատների հաճելի չէ, և յուղը գնում են խանութից (բանասաց՝ Ավետիսյան Ալլա, Վարդենուտ, 2023):

Նոր կթած կաթի ջերմաստիճանն *խկականն է* պանիր պատրաստելու համար⁵: Կաթն անհրաժեշտ չէ եռացնել: Եթե կթելուց անմիջապես հետո հարմար չէ պանիր պատրաստել (կաթը քիչ լինելու, զբաղվածության կամ այլ պատճառներով), ապա հետո կաթը գոլացնում են նոր կթածի ջերմաստիճանին համապատասխան: Ջերմաստիճանը որոշում են՝ մատը (ճկույթը, ցուցամատը), ձեռքի ավեր(ափին հաճելի պետք է լինի), որոշ տնտեսուհիներ՝ *կաթի ջերմաչափը* կաթի մեջ մտցնելով (բանասաց՝ Ասրյան Զեփյուռ, Լոռի, Հոբարձի, 2023): Ըստ ԴԱՆ-ի՝ մածուն մերելու կաթից ավելի գոլ պետք է լինի, մարմնի ջերմաստիճանից մի փոքր տաք՝ 38-39 աստիճան, ճկույթը չվառի: Կարևոր է կաթի տաքության ճիշտ աստիճանի ապահովումը. եթե կաթը ընդունելի աստիճանից ավելի տաք լինի, *կկտրի*, փառ կառաջանա պանրի վրա, պանիրը ռեզինի նման կլինի: Որոշ տնտեսուհիներ կաթը եռացնում են, ապա թողնում՝ հովանա. ըստ նրանց՝ այդ դեպքում թեն քանակը քիչ, բայց փայլուն պանիր է ստացվում (բանասաց՝ Լուսինյան Օվսաննա (ծնված Ջավախքի Գանձա գյուղում), Արմավիր, Վաղարշապատ, 2023): Հատկապես անցյալում ոչխարի կաթը չեն եռացրել, որ յուղալի պանիր լինի (**Калантар А., 1890**): Ցուրտ օրերին յուղալի և թարմ կաթը

պատրաստելիս (բանասաց՝ Ղազարյան Մանուշակ, Գեղարքունիք, Աստղաձոր, 2023): Ուշագրավ է, որ գտած և անարատ կաթի խառնուրդով պատրաստած պանիրն իներցիայով շարունակում են անվանել *անկաշ*՝ բառն ընկալելով որպես *ոչ հորած(կոխած)* պանրի հոմանիշ: 65-ամյա բանասացը հիշում է, որ ի պատասխան թոռների դժգոհության՝ պանիրը պինդ է, համով չէ, իր տատն արդարացել է՝ *տոկոս եմ տվել*, այսինքն գտած կաթին մի քիչ էլ չգտած կաթ է ավելացրել (բանասաց՝ Ղարազյոզյան Դավիթ, Տավուշ, Կոռք, 2024): Կարծում ենք՝ *անաստված պանիր* արտահայտությունը միայն գտած կաթից պատրաստած, *տոկոս չտված* պանրի ժողովրդական սրամիտ բնութագրումն է: *Հղար պանիր* եզրը, մեր կարծիքով, ոչ թե ժողովրդական արտահայտություն է, այլ Ա. Քալանթարի ռուսերեն հոդվածում նշված *тощий* բառի ոչ ճիշտ թարգմանություն(տե՛ս **Калантар А., 1890**; **Քալանթար Ա., 1898**):

⁵ Ըստ բանասացների՝ կով կա, որի կաթը կթելուց անմիջապես հետո էլ բավարար տաք չէ պանիր պատրաստելու համար, և ստիպված են տաքացնել:

կարելի է ավելի տաքացնել, տաք օրերին ոչ յուղալի և ոչ թարմ կաթը ավելի քիչ տաքացնել: *Խնոտ* (յուղալի) կաթը կարելի է տաքացնել նույնիսկ մինչև մածուն մերելու աստիճանի:

Երեկոյան և առավոտյան կթած կաթերից ստացված պանրի քանակը, որակը, համը, գույնը տարբեր են: Երեկոյան կաթը շատ է, որովհետև անասուններն արածած, ջուր խմած են, *ամբողջ օրը արած են արել*: Երեկոյան պատրաստած պանիրն առավել յուղալի է. մինչ առավոտ երեկոյան կթած կաթի երեսին բարձրանում և հաստ շերտով հավաքվում է սերը, և եթե նույնիսկ չգտեն էլ, դրանից ստացված պանիրը քիչ յուղալի է լինում, քանի որ երեսի սերը ամբողջովին մնում է շիճուկի հետ՝ չդառնալով պանիր: Առավոտվա կաթի սերն ու կաթը չեն հասցնում իրարից առանձնանալ, պանիրը յուղալի է ստացվում և փափուկ, յուղայնության շնորհիվ՝ մի փոքր ավելի դեղին:

Որպեսզի *լավ* յուղալի, ծակոտկեն, համեղ, քիմքին հաճելի, պանիր ստացվի, կաթը պետք է մաքուր և թարմ լինի, կթից հետո որքան կարելի է, պետք է շուտ պատրաստել պանիր, հատկապես տաք եղանակին, որպեսզի կաթը չկորցնի յուղայնությունը, չթթվի: Կաթը պետք է լավ քամել, որովհետև ավելի արագ թթվում է ոչ մաքուր կաթը: Տանտիրուհիներից ոմանք ապահովության համար գերադասում են քամել ոչ թե մառյայով, այլ ավելի ոչ ծակոտկեն (լավսանի) կտորով, ոմանք էլ գերադասում են երկտակ մառյան՝ հաստատելով, որ լավսանով դժվար է քամվում: Հնարամիտ տանտիրուհիներն անցյալում երկտակ մառյան ոչ թե դույլի վրա են դրել, այլ *կլոր նավթուլի* վրա կարել, հարմարեցրել դույլի վրա, որպեսզի քամելու ընթացքում մառյան դույլի մեջ չընկնեն (բանասաց՝ Նասիբյան Ժուլետա, Կողբ, 2024): Մեր օրերում երեկոյան կթած կաթը տաք եղանակին մինչ առավոտ պահում են սառնարանում:

Կաթի մակարդումը, մակարդված զանգվածի մշակումը. ավանդույթներ, փոփոխություններ

Առավոտյան կթած կաթն առանց սերը քաշելու խառնում են երեկոյան կթած, սերը քաշած կամ չքաշած կաթին, մարմանդ կրակի վրա տաքացնում են, ապա մերում են. *մայեն տալիս են* (բանասաց՝ Գրիգորյան Սեդա, Տավուշ, Ծաղկավան,

2023), կաթի մեջ լցնում են պանրի մակարդ՝ *մայս*⁶, շերեփով խառնում, *խուփը*(կափարիչը) դնում, *շորով* ծածկում, որպեսզի կաթը միանգամից չսառչի և չթթվի (բանասաց՝ Կիրակոսյան Պայծառ, Արարատ, Նորաբաց, 2023), անշարժ թողնում մի տաք տեղ 10-20, երբեմն 30 րոպե՝ *հանգստանա, իրանով կպնի, մայեն բռնե, ջուրը երեսը գցի*:

Մակարդի ներգործությունից կաթը *կտրվում է* և պանրանում՝ մակարդվում: *Մայեն կաթն առնում է*՝ կաթը թանձրանում է. մածնանման, կպչուն, դոնդողանման զանգվածը՝ մակարդածուն, ժողովրդի խոսքով՝ *դալամա(ե), դըլամա(ե), դըլըմը՝ դալ* բառից (Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, 2001), առանձնանում է հեղուկից, իջնում է տարայի հատակը⁷, իսկ թույլ դեղնավուն հեղուկը՝ շիճուկը(*սիճուկ, շըտուկ, շըռըդ, շմաթ, շարատ*), նստում մակարդված զանգվածի վրա: Շուտ կամ ուշ մերվելը կախված է մակարդի քանակությունից, սենյակի ջերմաստիճանից: *Հալ* պանիր ստանալու համար պետք է ճիշտ որոշել մակարդի քանակը, մակարդման տևողությունը, մակարդը լցնելիս կաթը պետք է խառնել, որ այն համահավասար տարածվի, զգոն լինել, որ մակարդածուն կտրտելու ժամանակը չանցնի: Չհասունացած մակարդածվի շիճուկը կաթնագույն է, հասունացածինը՝ բաց դեղին ծղոտի: *Ժամանակն անցած դըլամեն* կթթվի, կբարձրանա *շըտուկի* երեսը: Եթե պանրի *դըլամեն չկպչի, փխսուշկ կլինի, կփսորի* (բանասաց՝ Ավետիսյան Ալլա, Վարդենուտ, 2023): Անցյալում առավոտյան լցրել են *մայան*, գնացել աշխատանքի, վերադառնալուց հետո պատրաստել պանիրը, հիմա եղանակը տաքացել է, գուցե խանութից գնված *մայան* էլ շուտ է ազդում,-մտորում են տնտեսուհիները:

⁶ Ավանդաբար գործածած, տնային պայմաններում ստացած մակարդի պատրաստման ժողովրդական հմտություններին անդրադարձել ենք առանձին աշխատանքում: Նշենք միայն, որ մեր բանասացների մեծագույն մասն այսօր գործածում է խանութից գնված *պեպսին* կոչվող մակարդը. 10 լ կաթը մերում են մեկ սուրճի բաժակ սառը ջրի կամ կաթի մեջ մեկ թեյի գդալ լուծած *պեպսինով՝ պանրի դեղով*: Դեռևս մ.թ.ա. առաջին հազարամյակում Հայկական լեռնաշխարհի բնիկների կողմից գառան ստամոքսի (ցորենի, չամիչի հետ միասին)՝ որպես պանրի մակարդ օգտագործելու մասին են վկայում Կարմիր Բլուրում կատարված պեղումները (Пюотровский Б., 1970):

⁷ Ըստ մամուլի նյութերի՝ անցյալում, հատկապես սարում, երբեմն մերել են տկի մեջ (Калантар А., 1890):

Բերանը բացում են և մատով ստուգում՝ արդյոք *մայան բռնել ա, մայան առել ա, կաթը կպել ա*։ մատը շեղ խրում են մակարդածվի մեջ և հանում, եթե *ղըլամեն* կտրվում է և մատի վրա փշրանքներ չի թողնում, ձիգ է, ուրեմն *պանիրը շինելու* ժամանակն է։ *Ղլամեն բաժան-բաժան են անում*՝ ձեռքի, գդալի, շերեփի, խորովածի շնի խաչաձև շարժումով կտրտում են։ *Շըտուկ տվեց երեսը, կխաչենք, որ շըտուկն դուս տա* (բանասաց՝ Ավետիսյան Ալլա, Վարդենուտ, 2023)։ Որոշ տնտեսուհիներ *ղլամի* կտորների վրա եռման ջուր են լցնում, որ կաթի *յուղայնությունը փոխանցվի պանրին*, նաև ավելի արագ է *շիճուկն երեսն էլնում*, *պանիրը նստում տակը* (բանասաց՝ Ղարիբյան-Գրիգորյան Վարդիթեր(ծնված Ջավախքի Գանձա գյուղում), Գառնառիճ, 2023)։ Շիճուկը *երեսից քաշում են*՝ խոր ամանով կամ բաժակով լցնում են այլ տարա, *ղըլամեն* շերեփով խառնում են, ձեռքերով լավ մանրացնում են, տրորում (շիճուկն առանձնանում է նաև ձեռքով տրորելու շնորհիվ), մի քանի բոպե էլ թողնում կամ անմիջապես լցնում են հիմնականում բիազի կտորից կարված տոպրակի՝ *պարզոնի, քսակի* (բանասաց՝ Օվչյան Ժասմենա, Սյունիք, Կապան, 2023) մեջ։ Որոշ տնտեսուհիներ առանց ձեռքերով խառնելու են *ղըլամեն* լցնում տոպրակի մեջ։ Տոպրակի մի անկյունն են հավաքում, *վիզը ոլորում*, սկսում են *խաղալ* տոպրակի զանգվածի հետ՝ ձեռքերով ճզմել, որպեսզի *պանիրը ձեր տա*։ Ընթացքում *պանիրը շիճուկը դուս է տալիս*, այնուհետև *պանիրը կոմբին են դարձնում, շուռ են տալիս*՝ շրջում են՝ մեկ աջ, մեկ ձախ (բանասաց՝ Ջամալյան Սեդա(ծնված Ջավախքի Գանձա գյուղում), Արմավիր, Վաղարշապատ, 2023)։ Նշված գործողությունները պետք է արագ անել, որ պանրի հատիկները լավ միանան, շիճուկը հեշտությամբ դուրս գա, յուղային մասի կորուստ չլինի (Калантар А., 1890)։ Ոմանք տոպրակի վրա ծանր քար են դնում՝ *քարոցում են (քարկոխ/քարկախ կանեն)*, 2-3 ժամից, երբ *լրիվ ցամաքում է*՝ շիճուկն ամբողջովին քամվում է, *պանիրը տոպրակից հանում են* (բանասաց՝ Հայրապետյան Հասմիկ, Արագածոտն, Եղիպատրուշ, 2023; բանասաց՝ Նասիբյան Ժուլետա, Կողբ, 2024) (Բաբգեն վարդ., 1900)։

Մեր օրերում տնտեսուհիների մեծագույն մասը տոպրակների փոխարեն նախընտրում է գործածել *ֆորմա*⁸, որոշ բանասացների խոսքով, *դալիբ*՝ կաղապար, պանրի գլուխը սարքելու աման⁹ (բանասաց՝ Եղիկյան Գայանե, Լոռի, Հոբարձի, 2023; Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, 2004; Գասպար Յ., 1889), որոնք էլ օգնում են տնտեսուհիներին *ֆորմաների* տարբեր նախշերով հեշտորեն տարբերակել աղաջրի մեջ, թե որ նախշովն էր գտած և որը արդար պանիրը (բանասաց՝ Հովսեփյան Լուսինե, Վայոց ձոր, Վայք, 2023): Պարբերաբար թասով *ջրտուկը* հեռացնելուց հետո, այլ ամանի օգնությամբ կամ քափկիրով *դրլամեն* լցնում են թասի վրա դրված *ֆորմի* մեջ՝ *հրանով ճիրվի*. շիճուկը լցվում է թասի մեջ: Որոշ տնտեսուհիներ տոպրակով պանիրն են դնում *կուշի* մեջ (բանասաց՝ Ղարիբյան-Գրիգորյան Վարդիթեր, Գառնառիճ, 2023; բանասաց՝ Կակոսյան Աիդա (ծնված Ջավախքի Գանձա գյուղում), Արմավիր, Վաղարշապատ, 2023): Ոմանք *ֆորմի* վրա փռում են մառլյան, ապա լցնում *դրլամեն*: Որոշ ժամանակ անց հանում են մառլյան, թողնում, որպեսզի պանիրն ընդունի *ֆորմի* տեսքը:

Եթե կաթը յուղալի չէ, գույնը սպիտակ է, 40 և կաթի համար 3-4 ձվի դեղնուցը կաթով հարում են, դանդաղ խառնելով ավելացնում *դրլամին*, դարձնում համասեռ զանգված, հետո լցնում *սովետի քանդվելուց հետո գործարանից առած լոռի ֆուտյարում* դրված *քառանկյուն ցանցի* մեջ: Մեկ օր *շուռումուռ տալուց հետո (որ սերակալի, ձուն դուրս գա որպես կեղև, որպեսզի պանիրը ներսում հասունանա շվեյցարական պանրի պես)* առանց աղ ցանելու տեղավորում են ընդհանուր աղաջրի մեջ: Պարբերաբար կեղևը ծակծկում են, որպեսզի մնացյալ շիճուկը դուրս

⁸ Հարսների հետ համեմատվելու և իրենց առավելությունը շեշտելու ևս մեկ առիթ ծեր սկեսուրների համար. *Ֆորմեն փրկե, իսկ մենք... վաֆելնի սրբիչի կտորից պարզոն էինք կարում*: Ըստ մամուլի և դաշտային նյութերի՝ անցյալում գործածել են թիթեղյա կաղապար, որը, նախքան դրա մեջ մակարդաձուն լցնելը, ընկղմել են տաք շիճուկի մեջ: Որոշ տնտեսուհիներ թիթեղյա կաղապար շարունակում են գործածել նաև մեր օրերում (բանասաց՝ Գրիգորյան Էլմիրա, Գեղարքունիք, Վաղաշեն, 2023; բանասաց՝ Հակոբյան Լուսիկ, Կոտայք, Ջրառատ, 2025):

⁹ Նկատենք, որ պանրի գլուխ սարքելու խոր ամանի (թուրքերեն՝ չանախ) անունով է պայմանավորված այդ պանրատեսակի անվանումը: Ի տարբերություն թիթեղյա էժան չանախի, գերադասելի է փայտե չանախը, քանի որ քսակից դատարկած *դլամեն* դրանում ջերմությունը պահում է երկար, հաստ կեղև է գոյանում, որը պայման է պանրի լավ հասունացման համար (*Ջարաֆեան Լ., 1910*):

գա, և ծակոտիներ առաջանան (բանասաց՝ Գրիգորյան Էլմիրա, Վաղաշեն, 2025): Պանրի ծակոտկենությունն ապահովելու նպատակով որոշ տնտեսուհիներ *ղլամով* լցված *ղալիք* տաք տեղ են դնում (բանասաց՝ Եղիկյան Գայանե, Հոբարձի, 2023): *Դրլամով* լցված տոպրակը ոմանք միառժամանակ թողնում են տաք շիճուկի մեջ:

Կան տնտեսուհիներ, որ նախքան տոպրակի կամ կաղապարի մեջ լցնելը կտրտած *ղրլամեն* տաքացնում են. մոտավորապես երկու աստիճանով ավել, քան մերելու ժամանակ (բանասաց՝ Նասիբյան Ժուլետա, Կողբ, 2024): Ուշագրավ է, որ ըստ մամուլի նյութերի՝ մակարդածվով լի տոպրակը կաթսայում *եփել են՝ պարան-պարան* անելով շրջել են, մի քանի րոպե հետո *ղլամեն ղալիք ընկած* պանիր է դարձել: Հնում սրան *եփած պանիր* են ասել՝ առանձնացնելով տոպրակում ջրքամված, մզված չեփածից: Նախապատվությունը տրվել է *եփած պանրին*, ավելի շատ են պատրաստել, քան *չեփած պանիրը* (**Գասպար Յ., 1889**): Ոչխարի պանրի *ղլամեն* չեն տաքացրել, որովհետև դեղնում է և դառնանում (**Զարաֆեան Լ., 1910**):

Դլամեն ֆորմի մեջ լցնելուց մոտավորապես հինգ րոպե հետո շրջում են՝ *պանիրը դարձնել*, որ մյուս կողմն էլ նույն ձևն ստանա, ապա պարբերաբար շրջում են (*շտկոնք-շիտկոնք*)՝ ամեն անգամ աղով պատելով, գյուղացիների խոսքով՝ *աղում են* պանրի կողքերը (բանասաց՝ Հակոբյան Լուսիկ, Ջրառատ, 2023): Որոշ տնտեսուհիներ *ֆորմի* մեջ ընդամենը մեկ անգամ են շրջում պանիրը և աղով պատում են մոտ մեկ օր անց, *ֆորմից* հանելուց հետո: Շոգ եղանակին *ղլամով ֆորման* դնում են սառնարան:

Կաթը քիչ է (օրինակ՝ մածուն են մերելու այդ օրը), փոքր *ֆորմա* են օգտագործում, շատ է՝ մեծ *ֆորմա*: Մեկ գլուխ պանիրը մինչև երկու կգ էլ կարող է կշռել:

Պանրի համը յուրահատուկ դարձնելու համար *ղրլամեն* տոպրակ կամ *ֆորմա* լցնելուց անմիջապես առաջ¹⁰ դրա մեջ ավելացնում են նախընտրելի բույսը

¹⁰ Քանի որ շիճուկն անընդհատ թասով հեռացնում են, եթե շուտ լցնեն, կանաչին էլ շիճուկի հետ կհեռանա:

կամ կանաչին՝ կտրտած սխտորուկ (*շաղամքտուկ*), *սոխուկ*, ուրց, ցիտրոն, թարխուն, սամիթ. խառնում են, որ կանաչին համահավասար տարածվի:

Պանրի երկարաժամկետ պահպանման հմտություններ

Աղաջուրը *բռնում են կռմա՝* (կոշտ) աղով, *կազանի*, տակառի, անցյալում՝ տկերի, կավե բդուղի մեջ: Մոտավորապես 10 լ ջրի մեջ լցնում են 1 կգ աղ¹¹, թողնում 1-2 օր, որ աղը հալվի: 1-2 օր անց խառնում են, աղաջրի մեջ ընկղմում հավի տնական¹², հում, նախապես լվացած ձու. ձուն եթե *պառկի*, լավ է, եթե *չպառկի*, աղ ավելացնել, էլի թողնել հալվի: Աղաջուրը պատրաստ է, երբ ձուն *բարձրանում է ջրի երեսը մեծ 10 դրամանոցի, սովետի, վրացական* (ջավախահայերն են այսպես կողմնորոշվում) *հինգ կոպեկի* չափով դուրս է գալիս ջրից: Աղաջուրը տարայի մոտավորապես կեսով են լցնում, որպեսզի պանիրն էլ տեղավորվի: Որոշ տնտեսուհիներ նախընտրում են ամբողջական կամ կտորների բաժանած¹³ պանիրը դասավորել տարայում, ապա լցնել պատրաստի աղաջուրը: Պանրի *երեսին* սկուտեղ են դնում, սկուտեղի վրա՝ *պանրի քարը*, որ ծանրության տակ ամբողջ պանիրն ընկղմվի ջրի մեջ, որպեսզի պանիրը չբարձրանա վերև, աղը հասցնի ներծծվել պանրի մեջ, հակառակ դեպքում ասում են՝ *չկերավ*:

Որոշ տնտեսուհիներ պանիրը մի քանի օր պահել են թույլ (ձվի երեք քառորդն է բարձրացել ջրի երես, ձուն *կանգնի աղաջրի երեսին*), ապա նորմալ (ձվի կեսն է բարձրացել ջրի երես) աղաջրի մեջ, որ իսկույն կեղև չկապի, աղը պանրի մեջ մտնի: Ոմանք միանգամից, անմիջապես, իսկ որոշ տնտեսուհիներ *պանիրը թալելուց հետո* խփերի վրա, թասում *աղ արած* մնալուց մի քանի ժամ, նույնիսկ 1-2 օր անց են տեղավորում ընդհանուր աղաջրի մեջ, որպեսզի *աղը ուտի, աղը լավ քաշի մեջը*, պնդանա, չփշրվի և համով լինի: Աղն ապահովում է պանրի դիմացկունությունը, պնդությունը, նպաստում է պանրի *երկար ապրելուն*, յուղայնության պահպանմանը: Տնտեսուհիների համոզմամբ՝ նախքան աղաջրի մեջ

¹¹ Տնտեսուհիները դժգոհում են *Լսօրվա աղի աղիությունից՝ լրիվ հող ա* (բանասաց՝ Գրիգորյան Էլմիրա, Վաղաշեն, 2025):

¹² *Խանութի ձուն շուտ կեղևի վերև, երևի թեթև է* (բանասաց՝ Սամսոնյան Աիդա, Վարդենուտ, 2023):

¹³ Զտած պանիրն առանց կտրտելու են պահում աղաջրի մեջ, քանի որ գտած պանիրը հիմնականում վաճառում են (բանասաց՝ Եղիազարյան Աննա, Գեղարքունիք, Մարտունի, 2023):

դնելը պանիրն *աղում են*, որ չորս կողմերն ամրանան, կեղև տան, որ աղաջրի մեջ *փուլ չգա*, չլիկվի, բորբոս չբռնի ու շուտ չփչանա: Տնտեսուհիները համոզված են, որ այդ դեպքում պանիրն ավելի համեղ և *ձգոտ* է լինում: Հով տեղում մնալով մի քանի օր՝ շիճուկը, ամբողջովին առանձնանալով, ծածկում է պանիրը, պանիրը ձեռք է բերում յուրահատուկ համ: Ոմանք անցյալում աղաջուր չեն պատրաստել, հենց շիճուկի մեջ են պահել: Այսպես պանիրը կմնար անգամ տարիներ, եթե իհարկե չուտեին, չսպառվեր: Գրավոր աղբյուրների համաձայն՝ սարում աղաջուր չեն պատրաստել. տոպրակում դալիբ ընկած պանիրը դիլում-դիլում(դանջ-դանջ) կտրտել են, վրան կերմակ(մանր) կամ խոժոռ դրճած աղ արել, դասավորել կավե ամաններում (**Գասպար Յ., 1889; Զարաֆեան Լ., 1910**):

Որոշ տնտեսուհիներ նախընտրում են աղաջրի տաքան ծածկել ոչ թե կտորով, այլ թափանցիկ պոլիէթիլենային թաղանթով՝ աղաջրի մակերևույթին առաջացող փառը դրա վրա հավաքվելու ակնկալիքով: Աղաջուրը փոխում են, եթե համ է ընկնում: Մարտին *բռնած* աղաջուրն, օրինակ՝ օգոստոսին (քանի որ շոգ է) թափում են: Եթե աղը քիչ լինի, պանիրը կլիկվի: Պանիրն աղաջրում պահելու օրերի հստակ քանակ չեն նշում, ասում են՝ նույն բոլբին էլ կարելի է ուտել, ով ոնց սիրում է, *թագա* պանիր նախընտրողներ էլ կան: Այնուամենայնիվ, նշում են, որ լավ *աղ կերած* և բուցեյրովից ապահովագրված է աղաջրում առնվազն 40 օր պահած պանիրը: Ինչքան երկար է մնում, *փափուկ, ոնց որ կարագ է դառնում*: Պանիրով լի աղաջրի տաքան պահում են սառը, հով տեղում: Գոմում չեն պահում, որ պանիրին *հոտ չկաշի*:

Մոտավորապես 100 լ աղաջրին ավելացնում են մեկ թեյի գդալ էսենցիա, մեկ ճաշի գդալ շաքարավազ, որ աղաջուրը *համ չընկնի*. շատ էսենցիա պետք չէ, որովհետև հիմա էլ էսենցիայի *համը կտա*: Նախկինում *սարի(չուլի) համեմ*, ուրց էլ են գցել աղաջրի մեջ՝ անուշ համ ու հոտի համար (բանասաց՝ Սամսոնյան Աիդա, Վարդենուտ, 2023): Տակառի աղաջրի աղը պարբերաբար չեն ավելացնում, որովհետև պանիրը *աղած է*, ջրի աղը չի պակասում: Եթե պանիրն առանց *աղելու* են աղաջրի մեջ տեղավորել, անհրաժեշտ է պարբերաբար աղ ավելացնել կամ

տուայրակով աղ կախել աղաջրի մեջ, քանի որ աղաջրի *աղը պանրին է տալիս*: Ցանկալի է, որ աղաջրի ջերմաստիճանը չիջնի 10, չբարձրանա 15 աստիճանից:

Սխտորուկով պատրաստած պանիրն աղաջրի ընդհանուր տակառում չեն պահում, որ սխտորուկի *համը մյուսներին չտա*. ամեն մարդ չի սիրում¹⁴: Ոմանք աղաջուրը պատրաստել են նաև թանով. մեկ լիտր ջրին մեկ բաժակ մածուն և երկու ճաշի գդալ աղ(բանասաց՝ Կիրակոսյան Պայծառ, Նորաբաց, 2023): Մեծահասակ բանասացները հիշում են, որ պանիրը պահել են նաև *թալինչքի*՝ կարագը հալելուց հետո ստացված աղի նստվածքի մեջ (բանասաց՝ Սարգսյան Ժենյա, Գեղարքունիք, Արծվանիստ, 2019):

Շոգի, պատրաստման կանոնների խախտման պատճառով երբեմն *պանիրը թթվում է*: Աղաջրի մեջ տեղավորած *թթված պանիրը* արդեն մի քանի ժամ անց աղաջրի վերևն է բարձրանում, սպունգի նման է լինում: Այդ դեպքում այն *փշրում են, հորած* պանիր են պատրաստում:

Ժողովրդական հավատալիքներ

Տարիքով բանասացները խորհուրդ են տալիս պանիր պատրաստելիս բացասականի մասին չմտածել(բանասաց՝ Սարգսյան Աննա, Կոտայք, Զովաշեն, 2023), կթելուց անմիջապես հետո կաթը չքամել. *գոմի դռան առջև թողես թալվի, քիչ նստի փրփուրը*, որ *քամին քշի-տանի չար աչքը*, որպեսզի լավ պանիր ստացվի (բանասաց՝ Սարգսյան Ժենյա, Արծվանիստ, 2019): Մակարդածուն խաչաձև են կտրում՝ չար աչքից խուսափելու համար, որպեսզի օրհնություն իջնի ու ավելի շատանա բարիքը(բանասաց՝ Ղազարյան Մանուշակ, Աստղաձոր, 2023; բանասաց՝ Գրիգորյան Էլմիրա, Վաղաշեն, 2023; բանասաց՝ Ղարիբյան-Գրիգորյան Վարդիթեր, Գառնառիճ, 2023): Որոշ տնտեսուհիներ ավանդույթի ուժով գործողությունն

¹⁴ Մայիսյան կաթից մոտ 10 օր զգացվում է սխտորուկի համն ու հոտը, այդ օրերի կաթից պատրաստած պանրից նույնպես զգացվում է, այդ պատճառով այդ օրերին պանիր չեն պատրաստում. բանասացների վստահեցմամբ՝ յուրից չի զգացվում:

ուղեկցում են մեծերից լսած հմայական խոսքերով. *Ատա բաբա էկեր ա* (բանասաց՝ Ավետիսյան Ալլա, Վարդենուտ, 2023)¹⁵:

Պանրի կիրառությունը ժողովրդական բժշկության մեջ

Խորհուրդ են տալիս պանիր ուտել բերանից օղու *դառնությունը տանելու* (Բենսե, 1899), կծու պղպեղ ուտելու պատճառով առաջացած մրմուռը վերացնելու համար: Պանրի շիճուկով լվանում են գլուխը ոչ միայն գլխացավը բուժելու, մազերի որակը լավացնելու, այլ նաև թեփը, հատկապես անցյալում, ոջիլն ու անիծը վերացնելու համար: *Բանջարը* (եղինջ) *շմաթով եփել, ոտները դնել մեջը հողերի ցավերը բուժելու համար* (բանասաց՝ Նասիբյան Ժուլետա, Կողբ, 2024)¹⁶:

Պանիրը բանահյուսական նմուշներում

Հանրահայտ են պանրի շուրջ կառուցված բանահյուսական նմուշները. պանիր չի, կարագ ա՝ չալ, յուղալի պանիր է: Պանիր հացի տեղ առա՝ շատ էժան առա; Պանիր հացիկ, պարզ երեսիկ՝ աղքատ, պատվով, և այլն¹⁷ (բանասաց՝ Նասիբյան Ժուլետա, Կողբ, 2024; Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, 2008): Ներքոնշյալ արտահայտությունում ի ցույց է դրված պանրի որակը. «*Էնքան քար ա* (աշնան գտած պանիր), *օր գերկես մեռլի գլխին, գելի, կկայնի* (բանասաց՝ Սարգսյան Ժենյա, Արծվանիստ, 2019)»: Պանիր պատրաստելիս տատիկները շարունակում են երգել մեծերից ավանդված խոսքերը. «*Սար ես գացի, յայլաղ գացի, կաթ ու մածուն ես սարքի ու բերեցի գյուղում ես ջոջ եղով համով պանիր դրի...*» (բանասաց՝ Գրիգորյան Սուսաննա, Վաղաշեն, 2023): Ամենահամեղ կերակրատեսակները վայելելուց հետո էլ, մինչև իսկ մեր օրերում, հատկապես արևմտահայերի հետնորդ մեծահասակները հացկերույթն ավարտում են՝ մի կտոր հաց ու պանիր ուտելով՝ խորհրդանշական արտահայտությամբ. «*Մի հատ էլ (վերջում էլ) բերանս ոսկեջրեմ,*

¹⁵ Կաթնատնտեսությանն առնչվող ժողովրդական հավատալիքները մանրամասն քննարկել ենք այլ աշխատանքում:

¹⁶ Պանրի, առհասարակ կաթի և կաթնամթերքի կիրառությունը ժողովրդական բժշկության մեջ մանրամասն քննարկել ենք այլ աշխատանքում:

¹⁷ Պանրին, առհասարակ կաթնամթերքին առնչվող բանահյուսական յուրօրինակ նմուշներ, ինչպես վերը նշեցինք, մանրամասն քննարկել ենք այլ աշխատանքում: Օրինակ՝ մինչ օրս գործածում են «*օխտը գիրագուց մի մոթալ չի հանրմ(արագ ըլող գործ ա, բայց ջանջալ ա քրցում)*» արտահայտությունը (բանասաց՝ Ղարազյոզյան Գոհար, Տավուշ, Նոյեմբերյան, 2025):

մարգարտաջրեն» ... (աղձնիքահայ հոր, հորեղբոր և մյուս հարազատների ավանդույթները շարունակող բանասաց՝ Ապրեսյան Անուշ, Երևան, 2025), *«պարգաջրեն»* (բանասաց՝ Կիրակոսյան Ալվինա, Գեղարքունիք, Վարդենիս, 2023), *«երդիկը կալնեն»*¹⁸ (բանասաց՝ Գևորգյան Էլմիրա, Արագածոտն, Դաշտադեն, 2019):

ԵԶՐԱԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆԵՐ

19-րդ դ. վերջին, 20-րդ դարասկզբի մամուլի նյութերը վկայում են, որ մասնագետների կողմից քննադատվել է տնային պայմաններում արտադրված պանրի պատրաստման նահապետական ձևը, քանի որ կաթի մեծ քանակությունը կորել է անարդյունավետ, այդ պանիրը որակվել է անճաշակ, անհամ, ենթակա շուտ փչացման (ինչի պատճառով չի արտահանվել), արդյունաբերական արժեք չներկայացնող, շատ սահմանափակ շրջանառության, տեղում գործածելի: Նախապատվությունը տրվել է գործարանային արտադրության պանրին (Ս.Բ., 1889; Հ. Տ. Մ., 1924):

Բանասացների հավաստմամբ՝ խորհրդային տարիներին տանը պանիր պատրաստելու կարիք չի եղել, քանի որ կոլեկտիվ և խորհրդային տնտեսություններում աշխատողներին, որպես աշխօր, նաև պանիր են տվել(բանասաց՝ Սամսոնյան Աիդա, Վարդենուտ, 2023): Պանրի պատրաստման ծավալը տնային պայմաններում մեծ թափ է ստացել հետխորհրդային տարիներին ինչպես տնտեսական ծանր պայմանների պատճառով, այնպես էլ ավանդականը վերականգնելու գիտակցման զարթոնքով ու ոգեշնչումով: Պանրի պատրաստումը ապրուստի միջոց հայթայթելու ճանապարհներից մեկը դարձավ. սկսեցին պատրաստել ոչ միայն ընտանեկան սպառման, այլ նաև վաճառքի և փոխանակման համար: Մեր օրերում ավելացել է առհասարակ *տնականը*, այդ թվում՝ *տնական* պանիրը նախընտրողների բանակը նաև ազգայինը վերականգնելու, կիրառելու ջատագովների շնորհիվ: Պատահական չէ, որ որպես

¹⁸ Այս արտահայտությունը լսելով՝ գիտաժողովին ներկա երաժշտագետ Անահիտ Բաղդասարյանն անկեղծորեն հուզվեց՝ հիշելով, որ իր մշեցի մայրն էր միշտ այդպես ասել:

հարգանքի նշան, հատկապես քաղաքաբնակ հարազատների, հյուրերի *հետ պանիր են դնում* (բանասաց՝ Մխիթարյան Վաղինակ, Կոտայք, Զովաշեն, 2023):

Նույնիսկ նույն տարածաշրջանի տարբեր գյուղերում, ընդհանրություններով հանդերձ, զանազանվում են *զլուխ* պանրի պատրաստման, պահպանման գործընթացները, անունները: Ազգագրական հանդեսում հիշատակվող *լղար պանիր* եզրը, մեր կարծիքով, ոչ թե ժողովրդական արտահայտություն է, այլ Ա. Քալանթարի ռուսերեն հոդվածում կիրառված *тощий* բառի ոչ ճիշտ թարգմանություն:

Ավանդաբար ամենալավ և որակով պանիրը համարվել է զուտ ոչխարի կաթից պատրաստածը: Ըստ դաշտային նյութերի՝ ժողովրդի մեջ վայելած հարգիությամբ՝ առաջին տեղում այժի պանիրն է: Մեր օրերում ծավալային առումով գերակշռում է կովի կաթից պատրաստած *զլուխ* պանիրը: Առհասարակ անցյալում ընդունված է եղել *զլուխ պանիրը* պատրաստել միայն *երեսը չքաշած*, այսօր նաև՝ *երեսը քաշած* կաթից (հատկապես վաճառքի համար նախատեսված պանիրը): Մեր կարծիքով՝ *անասոված պանիր* արտահայտությունը հենց գտած կաթից պատրաստած պանրի ժողովրդական սրամիտ բնութագրումն է: Որոշ տնտեսուհիներ նույնիսկ վաճառքի համար նախատեսված պանիրը պատրաստում են չգտած կաթից, քանի որ տան պայմաններում պատրաստած յուղի համն ու հոտը *տան ջահեղների* քիմքին հաճելի չէ:

Ժողովրդի մեջ թեև մինչ օրս նկատվում է օգտակար և անհրաժեշտ ավանդույթների նրբությունների պահպանումը, սերնդեսերունդ փոխանցված հմտությունների ու հնարների կիրառումը, այնուամենայնիվ, պանրի պատրաստման գործընթացն օրեցօր հազենում է մշակութային և տեխնոլոգիական նորանոր ձեռքբերումներով. տնտեսուհիների մեծագույն մասն օգտագործում է խանութից գնված *պեպսին* կոչվող մակարոն, հատուկենտ տնտեսուհիներ են շարունակում *պանիր քցել* տան պայմաններում պատրաստած մակարոնով: Շատերը գերադասում են մակարոնածուր լցնել կաղապարների, ոչ թե կտորից կարած տոպրակների մեջ, ոմանք կաթի ջերմաստիճանը որոշում են ջերմաչափով, ոչ թե մատով կամ ձեռքի ավել: Փոխվել են պանիրը երկարաժամկետ պահելու

համար նախատեսված տարաները. հնում առավելապես փայտե տակառներ, կավե, այսօր՝ ապակյա, պլաստմասայե ամաններ: Հատուկենտ տնտեսուհիներ, ընդ որում, ընտանիքի սպառման համար նախատեսված պանիրը, շարունակում են պահել շիճուկի, *թալինչի* կամ թանով պատրաստված աղաջրի մեջ:

Ինչպես ցույց են տալիս դաշտային ուսումնասիրությունները, նկատվում է տնային պայմաններում *գլուխ* պանրի պատրաստման աստիճանաբար վերացման վտանգ. որոշ գյուղերում պանրի այս տեսակը դադարեցրել են պատրաստել 2021 թվականից՝ *կովերի հիվանդության* տարածման պատճառով (բանասաց՝ Մինասյան Ֆրիդա, Արագածոտն, Նորաշեն, 2023):

Բացի այդ, քիչ թե շատ ապահով ընտանիքների տնտեսուհիները նախընտրում են չչարչարվել, այլ պանիր գնել խանութից: Պանրի պատրաստման ավանդույթը շարունակում է պահպանվել հիմնականում այն ընտանիքներում, որոնք գումար վաստակելու, մթերք ձեռք բերելու կարիք ունեն՝ իրենց արտադրանքը վաճառելով, փոխանակելով կամ առաջնորդվում են (հատկապես տղամարդիկ) *իմ մոր (իմ կնոջ) պատրաստածն ուրիշ է, տնականն ուրիշ է* սկզբունքով:

Պանրի մասին ժողովրդական որոշ հավատալիքներ ու պատկերացումներ, որոնք արտացոլված են նաև բանահյուսական նմուշներում, պահպանվել են մինչ օրս:

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. Բաբգեն վարդ. (1900), Կաթնեղեն, Բիւրակն, Կ. Պոլիս, N 27, հուլիսի 4, էջ 408-410:
2. Բազեյան Կ., Աղանյան Գ. (2022), Շիրակի պանրագործական մշակույթը, ՀՀ ԳԱԱ ՇՀՀ կենտրոնի «Գիտական աշխատություններ», հ. 25: Գյումրի, էջ 5-15:
3. Բենսե (1899), Բուլանըխ կամ Հարք գաւառ, Ազգագրական հանդէս, գիրք 9, Թիֆլիս, էջ 7-108:

4. **Գասպար Յ. (1889)**, Գիւղատնտեսութիւնը հայ գյուղերում.
Կաթնատնտեսութեան մասին, Նոր-Դար, Թիֆլիս, N 206, դեկտեմբերի 13, էջ 2-3:
5. **Զարաֆեան Լ. (1910)**, «Զանախ» պանիր, Գիւղատնտես, Թիֆլիս, N 1, 2, հունվարի 10, 17, էջ 8-9, 20-21:
6. **Հայոց լեզվի բարբառային բառարան (2001, 2004, 2008)**, հ. 1, հ. 3, հ. 5, ՀՀ գիտությունների ազգային ակադեմիա, Հ. Աճառյանի անվան լեզվի ինստիտուտ, Երևան, ՀՀ ԳԱԱ «Գիտություն» հրատ.:
7. **Հ. Տ. Մ. (1924)**, Պանրագործությունը Հայաստանում, Նորք գրական, գիտական յեկ քաղաքական հանդես, 4, Երևան, էջ 259-268:
8. **Ս. Բ. (1889)**, Կաթնատնտեսութիւնը Նոր-Բայազետի գաւառում, Մշակ, Թիֆլիս, N 20, փետրվարի 18, էջ 2:
9. **Քալանթար Ա. (1898)**, Կաթնային արդյունքներ, Ազգագրական հանդես, գիրք Դ, Թիֆլիս, էջ 276-292:
10. **Пiotровский Б. (1970)**, Кармир Блур, Ленинград, "Аврора".
11. **Калантар А. (1890)**, Состояние скотоводства на Кавказе, Материалы для устройства казенных летних и зимних пастбищ и для изучения скотоводства на Кавказе, т. II, ч. 2-ая, с. 1-72.

REFERENCES

1. **Babgen vard. (1900)**, Kat'neghen /Dairy Products/, Biwrakn, K. Polis, N 27, July 4, 408-410 pp.
2. **Bazeyan K., Aghanyan G.(2022)**, Shiraki panragortsakan mshakujtë / The Cheese-Making Culture of Shirak Region/, Shirak Centre of Armenological Studies NAS RA, Scientific Works, Vol 25, Gyumri, 5-15 pp.
3. **Bense (1900)**, Bulankh kam Hark' gavar /Bulankh or Hark' Region/, Ethnographic Journal, book Z, Tiflis, 7-108 pp.

4. **Gaspar H.(1889)**, Gyughatntesut‘yuně hay gjugherum. Kat‘natntesut‘yan masin /Agriculture in Armenian Villages: About Dairying/, Nor-Dar, Tiflis, N 206, December 13, 2-3 pp.
5. **Zarafean L. (1910)**, “Ch‘anakh” panir /Cheese “Chanakh”/, Giwghatntes, Tiflis, N 1, 2, January 10,17, 8-9, 20-21 pp.
6. **Hayots‘ lezvi barbarayin bararan /Dictionary of Armenian Dialectal Words/ (2001, 2004, 2008)**, vol.1, vol.3, vol. 5, NAS RA, Institute of Language after H. Acharian, Yerevan, Publishing House "Gitutyun" of the National Academy of Sciences of the Republic of Armenia.
7. **H. T. M. (1924)**, Panragortsut‘yuně Hayastanum /Cheesemaking in Armenia/, Literary, Scientific and Political Journal Nork, 4, Yerevan, 259-268 pp.
8. **S.B. (1889)**, Kat‘natntesut‘yuně Nor-Bayazēti gavarum/ Dairying in Nor-Bayazēt Region/, Tiflis, “Mshak”, N 20, February 18, p. 2.
9. **Piotrovskij B. (1970)**, Karmir Blur /Karmir Blur/, Leningrad, Avrora, 88 pp.
10. **Kalantar A. (1898)**, Kat‘nayin ardyunk‘ner/Dairy Products/, Ethnographic Journal, D, Tiflis, 276-292 pp. (in Armenian).
11. **Kalantar A. (1890)**, Sostojaniye skotovodstva na Kavkazje /The State of Cattle Breeding in the Caucasus/, Materials for the Arrangement of State Summer and Winter Pastures and for the Study of Cattle Breeding in the Caucasus, vol. II, part 2, 1-72 pp.

Hasmik Harutyunyan

Traditional Skills in *Glukh* Cheese-Making and Preservation Among Armenians

Conclusion

***Key words and expressions:** cheese, making, storage, skill, field ethnographic materials, beliefs, folklore samples.*

Even in different villages of the same region *ordinary* cheese is known by different names, nuances of preparation and storage. It was made from the milk of sheep, goat, cow, and buffalo. Sometimes the milk of different animals (for example, sheep and goat) was mixed to make a special type of cheese, but most often, even today, for economic purposes. Traditionally, the best and highest quality cheese was considered to be made from sheep's milk. Field materials testify, that cheese made from goat's milk ranks first according to its prestige among the people. Nowadays, cheese made from cow's milk dominates in terms of production volume. In the past, it was customary to make *ordinary* cheese only from whole, full-cream milk. Nowadays, some housewives even cheese on sale make from full-cream milk, because the taste and smell of homemade butter is not pleasing to the palates of the young men in the house. Most housewives today use a store-bought ferment called *pepsin*. To obtain of good quality cheese, the freshness of the milk, the correct temperature, the amount of ferment, the duration of curdling, etc. are important. The curdled mass is processed by hands, poured into a bag or mould, and turned periodically, coating different sides with salt. To make the cheese taste unique, preferred herbs or greens are added. For long-term use, nowadays cheese is mainly stored in different containers full of brine.

Асмик Арутюнян

Народные навыки изготовления и хранения сыра *глух* среди армян

Заключение

Ключевые слова и выражения: сыр, изготовление, хранение, навык, полевые этнографические материалы, верования, фольклорные материалы.

Даже в разных селах одного региона *обыкновенный, кусковой* сыр известен под разными названиями, нюансами изготовления и хранения. Изготавливали из молока овец, коз, коров и буйволов, иногда молоко разных животных (например,

овечье и козье)смешивали для приготовления особого вида сыра, но чаще всего, даже сегодня, в экономических целях. Самым лучшим и качественным традиционно считался сыр, приготовленный именно из одного овечьего молока. Полевые материалы свидетельствуют, что по престижности в народе первое место занимает сыр из козьего молока. В наши дни по объему приготовления преобладает сыр из коровьего молока. Раньше было принято приготовить *обыкновенный* сыр только из цельного, жирного молока. Некоторые хозяйки, в наши дни тоже, даже сыр на продажу изготавливают из цельного, жирного молока, поскольку вкус и запах домашнего масла не по вкусу молодым. Большинство хозяек использует покупную закваску под названием *лепсин*. Для получения качественного сыра важны свежесть молока, правильная температура, количество закваски, продолжительность свертывания и т.д. Скваженную массу обрабатывают руками, переливают в мешочек или форму и периодически переворачивают, посыпая солью со всех сторон. Для придания особого запаха и вкуса в сыр добавляют нарезанный зелень, травы. Для длительного использования сыр в основном хранят в разных тарах с рассолом.

Հասմիկ Հարությունյան - Երևանի պետական համալսարան, դոցենտ, պատմական գիտությունների թեկնածու: Գիտական հետաքրքրությունները՝ ազգագրության տեսական հիմնախնդիրներ, Կովկասի ժողովուրդների ազգագրություն: Համահեղինակ է 1 գրքի, հեղինակ՝ 31 հոդվածի ORCID:0009-0003-3736-8511; h.harutyunyan@ysu.am

Асмик Арутюнян - Ереванский государственный университет, доцент, кандидат исторических наук. Научные интересы: теоретические проблемы этнографии, этнография народов Кавказа, Соавтор 1 книги, автор 31 статей. ORCID:0009-0003-3736-8511; h.harutyunyan@ysu.am

Hasmik Harutyunyan - Yerevan State University, Associate Professor, Doctor of Philosophy Scientific Interests: Ethnography of the Caucasus, Theoretical Problems of

Ethnography. Co-author of 1 book, author of 31 articles. ORCID:0009-0003-3736-8511;
h.harutyunyan@ysu.am

Խմբագրություն է ուղարկվել 28.09.2025թ.

Հանձնարարվել է գրախոսության 15.10.2025թ.

Հրապարակման է ներկայացվել 30.12.2025թ.