



Հայկական Հացաբուլկեղենի Տեսակներ

Հայկական Հացաբուլկեղենի Տեսակներ

(պատրաստում, կիրառում, վաճառք, արտահանում և այլն)
(պատրաստում, կիրառում, վաճառք, արտահանում և այլն)



Բովանդակություն

Ներածություն	3
Գաթա	6
Գաթայի ավանդույթը.....	9
Միջոցառումներ.....	10
Փախլավա.....	12
Տոներ և Միջոցառումներ.....	13
Լահմաջո.....	15



Ներածություն

➤ Հաց և հացաբուլկեղեն



Հացը կարևոր և տարածված սննդամթերք է՝ թխված խմորիչով կամ թթվեցմամբ հասունացրած խմորից: Խմորը պատրաստում են ալյուրով, ջրով ու աղով՝ երբեմն ավելացնելով շաքար, յուղ, կաթ և այլ մթերքներ: Հիմնականում օգտագործվում է ցորենի և աշորայի,

սակավ՝ եգիպտացորենի և գարու ալյուրը: Հաճախ հաց են անվանում հենց ցորենը, աշորան, գարին, դրանց հատիկը և ալյուրը:

Դեռևս միջին քարի դարում մարդն օգտագործում էր վայրի հացահատիկային բույսերի՝ ջրում փափկացրած հում հատիկները: Հետագայում հատիկը մանրատել են, ավելի ուշ մանրատել են նախապես բովելուց հետո: Ենթադրվում է, որ թթվեցրած խմորից հացի պատրաստման եղանակը հայտնագործել են Հին Եգիպտոսում: Հայկական լեռնաշխարհում հաց թխել են դեռևս մ.թ.ա. III–II հազարամյակներում: Միջնադարյան Հայաստանում հացը



թխում էին թոնիրներում: Մինչև 1950-ական թվականները ՀՀ-ում հացը թխում էին հացատներում կամ առանձին տեղադրված թոնիրներում, փոերում, հազվադեպ՝ սաջի վրա: Տարածված հացատեսակներից են՝ բոքոնը, մատնաքաշը, բաղարջը և, անշուշտ, մեր նշանավոր լավաշը: Բարձր սննդարարության, գերազանց համային հատկությունների, լավ յուրացվելու,

պատրաստման դյուրինության ու էժանության շնորհիվ հացը շատ երկրներում լայն տարածում է ստացել: Այն պարունակում է սպիտակուցներ, ածխաջրեր, վիտամիններ (հիմնականում՝ B խմբի), հանքային նյութեր և բջջանյութ:

Ինչպես նաև, հայտնի է հացաբուլկեղենի մեծ տեսականի, որն էլ իր մեջ ներառում է այլուրից պատրաստվող թխվածքների (հաց, գաթա, բուլկի և այլն) շատ տեսակներ: Հայկական խոհանոցը հարուստ է հացաբուլկեղեն և թխվածքաբլիթներ տարբեր տեսակներով, որոնք էլ իրենց հերթին մեծ ճանաչում են վայելում ոչ միայն մայրենի երկրում, այլ նաև նրա սահմաններից դուրս:



➤ *Հացագործական
արդյունաբերություն*

Հացագործական արդյունաբերություն, սննդի արդյունաբերության ճյուղ է, որն արտադրում է հացի, հացաբուլկեղենի, օղաբլիթների, բուլիչ և դիետիկ հացի, ամոքահունց և սովորական չորահացի տարբեր տեսակներ: Բնորոշվում է հիմնական հումքի՝ ալյուրի բարձր փոխադրելիությամբ, հացամթերքների մեծ մասի երկարատև պահպանման անհնարինությամբ (չորանալու պատճառով) և արտադրական ծրագրի փոփոխմամբ: Սկզբնապես, հացագործական արդյունաբերությունն ստեղծվել է 1930-ական թվականներին ԽՍՀՄ-ում: Արդեն, 1976 թվականին գործում էր հացի մոտ 16 հազար ձեռնարկություն, այդ թվում՝ ավելի քան 5 հազար պետական և մոտ 11 հազար կոոպերատիվ: Ճյուղին յուրահատուկ է արտադրության բարձր

համակենտրոնացումը, համալիր մեքենայացումն ու ավտոմատացումը:



➤ *Հացաբուլկեղենի արտադրությունը Հայաստանում*

Հայաստանում հաց թխելը տարածված արհեստներից էր: Գյուղական բնակչությունը հացը թխում էր հիմնականում սեփական պահանջմունքները բավարարելու համար, իսկ քաղաքներում կային հացթուխ կամ հացագործ արհեստավորներ (խապագներ), որոնք թխում էին ազգային հացի տարբեր տեսակներ և վաճառում բնակչությանը: Սակայն, մինչև խորհրդային կարգերի հաստատումը, Հայաստանում հացագործական արդյունաբերություն չի եղել: Հացի արտելային, կոոպերատիվ և պետական արտադրությունն սկսվել է 1922 թվականին, երբ Երևանի սպառողական ընկերության տնօրինությանն անցավ հացի «Էկոնոմիա» փուռը: Հետագայում վերականգնվեցին և կազմակերպվեցին այլ փոքր, այդ թվում՝ առաջին կիսաավտոմատ փուռը (1926 թվականին, Երևանում), և կառուցվեց հրուշակագործական արհեստանոց: 1931 թվականին, վերջինների միավորմամբ, կազմակերպվեց «Հայհացտրեստը», որով պայմաններ ստեղծվեցին պետական համակարգում հացի արտադրության համակենտրոնացման, մեքենայացման և ընդլայնման համար: Նոր գործարանների կառուցման և հների վերակառուցման շնորհիվ այն դարձավ ՀԽՍՀ սննդի արդյունաբերության զարգացած ճյուղերից մեկը: 1978 թվականին այն հացամթերքներով լրիվ ապահովում էր քաղաքային, 85%-ով՝ գյուղական բնակչությանը: Ճյուղն ընդգրկում է հացի 29 գործարան (19-ը՝ խոշոր),



որոնք ներառված են «Հայհացարդ» արտադրական միավորման մեջ: Մեքենայացված 184 հոսքային գծերի միջոցով թողարկվում է 148 տեսակի հացաբուլկեղեն, ազգային հացատեսակների արտադրության 60%-ը: Արտադրանքի 97,5%-ը պատրաստվում է բարձրորակ ալյուրից, 41,7%-ը՝ ֆերմենտներով ու սպիտակուցներով հարստացված:

Գաթա

Տարածաշրջանում հայտնի, բայց հայկական խոհանոցի համար ավանդական գաթան ոչ միայն աղանդեր է, այլ նաև ծիսական նշանակություն ունեցող թխվածք:



Գաթան սովորական ուտելիք չէ, այն զարդարում է տոնական գրեթե բոլոր սեղաններն ու հաջողություն և երջանկություն է խորհրդանշում: Ինչպես պնդում են ազգագետները, գրեթե յուրաքանչյուր տոնի ժամանակ գաթան ինչ-որ բան է խորհրդանշում: Խոսքը ոչ միայն Ամանորի մասին է, այլ նաև այն տոների, որոնք միավորում են եկեղեցուն և ժողովրդին: Մկրտության, հարսանիքի, անգամ հուղարկավորության ժամանակ կարելի է գաթա տեսնել: Գաթան յուրահատուկ տեղ է զբաղեցնում ժողովրդական տոներում: Հետաքրքրական է նշել նաև այն մասին, որ մեր տատիկները գաթայի վրա յուրահատուկ խորհրդանիշներ են պատկերել դանակի կամ պատառաքաղի օգնությամբ, որոնք էլ իրենց հատուկ նշանակությունն ունեն, այդ թվում շատ հաճախ



պատկերել են նաև խաչ. ինչն էլ արվել է չար աչքից ազատվելու համար: Գաթա թխում են նաև մտերիմներին անհաջողություններից զերծ պահելու համար: Որոշ հետազոտողեր պնդում են, որ գաթան ընտանիքի ամրություն է խորհրդանշում, քանի որ հայկական հարսանիքների ժամանակ սկեսուրը պարում է այդ թխվածքով: Ինչպես

պատմեց ազգագրագետը, Հայաստանում տոնական գաթան կլոր է լինում, խորիզով: Հայկական ընտանիքներում կլոր գաթան (արևելյան ծագումով խմորեղեն)

առանձնահատուկ արարողությամբ են թխել և թխում: Հայ կանայք փորձում են գաթային հաղորդել այն սերն ու ջերմությունը, որ տածում են ընտանիքի նկատմամբ, որպեսզի ողջ տարի իրենց տանը թևածի խաղաղությունն ու հաջողությունը: Գեղեցիկ ավանդույթ է եղել գաթան թխել ընտանիքներով: Նախկինում դա նորմալ և ընդունված է եղել, քանի որ բոլորն ապրել են կողք կողքի սեփական տներում, աշխատանքը շատ է եղել, ուստի համատեղ աշխատանքը գնահատվել է: Մեր մեծերը այդ գաթան պատրաստել են թոնրի մեջ: Կլոր գաթան պատրաստում են կարագով (մարգարինով), ալյուրով, շաքարավազով և հավկիթով: Այն համարվում է հայկական սեղանի զարդ: Մեր նախնիները գաթան պատրաստել են հետևյալ կերպ՝ ընտանիքի կանանցից տարեցը և փորձառուն սկսում են գործընթացը, լցնելով սեղանին երեք բաժակ ալյուր, այնուհետև ավելացնում նախապես հալված կարագը: Դանակով անընդհատ խառնում է ալյուրն ու կարագը, այնքան, մինչև կարագը մերվում է ալյուրին: Այդ զանգվածի կենտրոնում երկու կոտրած հավկիթ է ավելացնում, և գաթայի խմորը նմանվում է երիցուկի: Խմորին ավելացնում է մեկ բաժակ մածուն, որտեղ նախապես մեկ թեյի գդալ սոդա է լցված լինում, և շարունակում խառնել: Հետո մի կողմ է դնում դանակը ու սկսում ձեռքերով հունցել: Նա մի ձեռքով խմորին աչքաչափով ալյուր է անընդհատ ավելացնում, մյուսով հունցում այնքան ժամանակ, մինչև խմորը դադարում է ձեռքերին կաչել: Հունցելուց հետո, կլորացնում է խմորի կտրատած կտորները և բաժանում դրանք միջին չափսի գնդերի, այնուհետև թողնում է որպեսզի խմորը



հանգստանա՝ անցնելով խորիզի պատրաստմանը: Խորիզն էլ պատրաստում է շաքարավազից, ալյուրից և հալեցված կարագից՝ խառնելով այնքան ժամանակ մինչև համաասեռ զանգված դառնա: Վերջում ստացված խորիզը լցնում է բացված գնդերից որևէ մեկի մեջ և թխում:

Մոտ 15 րոպե մնում է ջեռոցում, բայց պետք է ուշադիր լինել. հենց գաթայի երեսը կարմրում է, նշանակում է՝ եփել է, պետք է հանել ջեռոցից:



Ինչպես արդեն վերևում նշվեց՝ գաթան բազմաթիվ տոների սեղանների զարդն է համարվում, այդ տոների թվին է պատկանում նաև Տյառնընդառաջը: Տյառնընդառաջին (հայկական տոն, երբ Քրիստոսին ընծայում են տաճարին) հայկական ընտանիքներում կլոր գաթան առանձնահատուկ արարողությամբ են թխում (տոնը գրեթե համընկնում է Սուրբ Վալենտինի տոնի և կառնավալի հետ:) Տյառնընդառաջի գաթան մի փոքր հիշեցնում է Թագավորական գաթա, որը հայտնի է Մարդի Գրա կամ կառնավալ (այս տոնը նշվում է Բարեկենդանի երեքշաբթի օրը՝ Նոր Օղեանում և Լուիզիանայի տարբեր քաղաքներում, գոյնեղ կառնավալներով, պարահանդեսներով և շքերթներով) նշողների շրջանում, որոնք այդ խմորեղենն ուտելիս փոքր զարդ են փնտրում դրա մեջ: Տյառնընդառաջի գաթայի կարևոր մասն էլ կոպեկն է (կամ կոճակը կամ ուլունքահատիկ), որը խմորի մեջ են դնում՝ հաջողություն կանխագուշակելով նրան, ով կգտնի այն:



Հարսի գաթայի ավանդույթը

Բոլորս գիտենք, որ ավանդույթներով և սովորույթներով հարուստ ազգ ենք, որոնք մեզ են փոխանցվել սերնդեսերունդ և ընդունված են շատ ընտանիքներում: Ժամանակի ընթացքում այս ավանդույթների մեծ մասը մոռացության են մատնվել, իսկ մի մասն էլ փոփոխության են ենթարկվել: Այս ավանդույթների շարքում առանձնացնենք հարսանեկան արարողության ժամանակ հարսի գաթայի առաջացումը, որը մինչ այսօր պահպանվել է:



Պատմական Պոնտոսի (Սև ծով) հույն բնակչությունն ունեցել է հետաքրքիր և զանազան ավանդույթներով համեմված մշակույթ և կենցաղ: Հարսի գաթա պատրաստելն այդ ավանդույթներից մեկն է, որը դարերի ընթացքում կրել է որոշակի փոփոխություններ: Այս ավանդույթն այնքան տարածված էր նրանց կենցաղում, որ 18-րդ դարի երկրորդ կեսին նրանց հետ տեղափոխվել է Հայաստան:

Ի զարմանս բոլորի, հարսի գաթան պատրաստվել է երկու անգամ՝ նշանադրության գնալուց մեկ օր առաջ և հարսանեկան ծեսից առաջ՝ չորեքշաբթի, որոշ բնակավայրերում էլ՝ հինգշաբթի օրը: Նշանադրության ժամանակ փեսայի մայրը սինի-մատուցարանի միջից հանում է գաթան, բաժանում երկու մասի, մի մասը տալիս է հարսի ծնողներին, մյուս մասն էլ բաժանում հյուրերին: Այս սովորույթը կար նաև հայկական նշանադրության արարողություններում, որը հայտնի է «հաց կտրել»,

«կես պսակ» անվանումներով: Այս դեպքում երեք լավաշ հացերը բռնում էին հարսի և փեսայի ծնողները տարբեր կողմերից և ի նշան համաձայնության կտրում էին լավաշները ձգելով. մի մասը տալիս էին հարսին, իսկ մյուս մասը՝ փեսային: Տղայի հայրը փորձում էր մեծ մասը



ստանալ, որպեսզի դնի ծոցը, տանի տուն՝ հավատալով, որ դրա հետ նաև հարսնացուի դամաթն է տուն տանում:

Միջոցառումներ

❖ «Հայկական գաթա» փառատոն Ջավախքում

2013 թվականի մարտի 6-ին Մեծ պահքի Միջինքի օրը Վիրահայոց թեմի Ջավախքի առաջնորդական փոխանորդության նախաձեռնությամբ Ախալքալաքի Սուրբ Խաչ եկեղեցում առաջին անգամ նշվեց «Հայկական Գաթա» փառատոնը: Այդ օրվանից ամենամյա փառատոն նշելը դարձել է ավանդույթ: Այսպիսով, Մեծ պահքի Միջինքի օրը, Ջավախքի ընդհանուր առաջնորդական փոխանորդության նախաձեռնությամբ Ախալքալաքի Սուրբ Խաչ եկեղեցում անցկացվում է «Հայկական Գաթա» փառատոնը: Փառատոնի մեկնարկը տրվում է Հանգստյան ժամերգության և գոհաբանական աղոթքի ավարտից հետո: Արդեն ավանդական դարձած Միջինքի Գաթայի փառատոնն ամեն անգամ համախմբում է ժողովրդին, Տիրոջ տան մեջ՝ նախ և առաջ աղոթքով և փառաբանությամբ լցնելու մեր հոգիները և այնուհետ՝ հոգեպարար ջերմությամբ քրիստոնեավայել սիրով միմյանց հետ կիսելու հայկական գաթայի համն ու բույրը: Մեծագույն օրհնությունը ոչ թե գաթայի միջից մետաղադրամ գտնելն է, այլ միմյանց սիրով հյուրասիրելու հայկական ու քրիստոնեական վեհ գաղափարները գտնելու հնարավորությունը: Այս փառատոնը հնարավորություն է տալիս վերագտնել ազգային արժեքներն ու սովորույթները՝ այդ ամենն ի կատար ածելով միմիայն աստվածային օրհնության հայցմամբ: Փառատոնին իրենց մասնակցությունն են բերել Ախալքալաքի տարածաշրջանի շուրջ 11 գյուղեր, 10-ից ավելի կազմակերպություններ և 55 կանայք՝ սեփական ձեռքերով թխած գաթաներով:



❖ Գաթայի փառատոն

Մեպտեմբերին, հայ-
ադրբեջանական
սահմանից 500մ
հեռավորության վրա՝
թիկնեղ լեռների
ստորոտում ծվարած Խաչիկ
գյուղում, տեղի է ունենում
արդեն ավանդական դարձած գաթայի ամենամյա փառատոնը:



Տոնի ներկա գտնվողներին ներկայացվեցին ամենամեծ և ամենափոքր գաթաները՝
3մ 20սմ և 3սմ տրամագծերով համապատասխանաբար:

Փառատոնի ընթացքում անցկացվեցին բազմապիսի խաղեր, հյուրերը
մասնակցեցին օղու թորման ընթացքին, համտեսեցին Խաչիկին բնորոշ
ճաշատեսակներ և բարիքներ: Գյուղում գործող փոքրիկ թանգարանում
կազմակերպվել էր արվեստի և արհեստի գործերի, ձեռագործ աշխատանքների
ցուցահանդես վաճառք:

Խաչիկը հերոսների դարբնոց է: Հայրենիքի հանդեպ պատասխանատվությունն ու
սերն այստեղ քննարկման ենթակա չեն: Խաչիկն երկրի այն մի փոքրիկ հատվածն է,
որտեղից սկսվում կամ վերջանում է Հայաստանը: Խաչիկցիների մեծ մասը



պայմանագրային զինծառայող են,
զբաղվում են նաև
անասնապահությամբ, որոշ
չափով էլ՝ հողագործությամբ, որից
ստացված բերքը հիմնականում
իրացվում է շուկաներում:

Փախլավա

Փախլավա (կամ բակլավա), տարածված հրուշակեղեն, որը պատրաստվում է շերտավոր խմորից օշարակի մեջ թաթախված ընկույզով: Այն լայնորեն տարածված է Մերձավոր Արևելքի ժողովուրդների խոհանոցում, ամենից շատ՝ հայկական և արաբական:



Փախլավան դարեր շարունակ զարդարել է հայի հյուրասեր սեղանը և պարտադիր եղել հայկական խոհանոցում: Հատկապես Գեղարքունիքի մարզի Գավառի տարածաշրջանում են պահպանվել փախլավայի պատրաստման բոլոր ավանդույթները: Համաձայն տեղացիների պատմվածքների՝ փախլավա բառի ծագումնաբանությունն հետևյալն է. «Այն ժամանակ, երբ մեր նախնիներն ապրել են Արևմտյան Հայաստանում, արիստոկրատ են եղել, իսկ փախլավան հարուստների քաղցրեղեն է եղել ու բավականին թանկ հաճույք այն ժամանակների համար, ու երբ առաջի անգամ իրենք համտեսել են փախլավան, համից հիացած՝ բացականչել են. «Փա՛հ, լավնա» կամ «Փա՛հ, լավա», ու եղպես էլ աղանդերի անունը մնացել է փախլավա»: Այսպես է փաստում տիկին Անահիտը, ով էլ իրենց տարածաշրջանում արդեն հայտնի է դարձել որպես փախլավայի վարպետ: Փախլավայի վարպետն այն պատրաստել սովորել է տատիկից, ում իր հերթին փախլավա թխել է սովորեցրել Արևմտյան Հայաստանից գաղթած մայրը: Տիկին Անահիտը փախլավա թխելու՝ իր տատիկներից ժառանգած խորհուրդներն է կիսում, սակայն, նաև իր



գաղտնիքներն է պահում ու ժպտում իմաստալից հայացքով. «Միակ գաղտնիքն այն է, որ գործը պիտի սրտով կատարես, հոգի դնես մեջը»:

Տոներ և միջոցառումներ

Ինչպես և հայկական մյուս թխվածքները, փախլավան ևս, իր ուրույն տեղն է զբաղեցնում տոնական սեղանին: Հիմնականում դեկտեմբերի 31-ի տոնական



նախապատրաստությունների առանցքը կազմում էին բազմաթիվ խմորեղենները: Նոր տարվա համար թխել են նոր լավաշ, թխվածք, գոգինախ, ընկույզը մեղրով, պատրաստել չարագ, չորացրած միրգ: Ամանորի սեղանին պարտադիր խմորեղեն էր «թխվածքների

թագուհին»՝ փախլավան, նաև նագուկը, մեղրով և ընկույզով քաղցրավենիքը: Տոների կապակցությամբ տանտիկիները պատրաստել են ամենահարգի թխվածքները՝ գաթա, փախլավա, ադիլոխիմա: Հարուստ տներում ճոխ սեղան են պատրաստել՝ սեղանին դնելով ռուսներից ընդօրինակած գլանաձև թխվածք կուլիչը, ինչպես նաև գաթա և փախլավա, կոնյակ, օղի, գինի և լիմոնադ:

Փախլավան, թարգմանաբար նշանակում է տրամանկյուն, խմորեղենի տեսակ, որը կտրատվում է շեղանկյան ձևով: Երևանում փախլավան տոնական խմորեղեն էր համարվում և իրավամբ համարվել է տոնական սեղանի գարդ: Այն պատրաստելը պահանջում էր մեծ շնորք և հմտություններ: Փախլավայի ավանդական տեսակը պատրաստել են նուշի, ընկույզի և մեղրի խառնուրդով: Շաքարի տարածմամբ փախլավայի միջուկի մեջ դրել են շաքարի մանր կտորներ:

Հայաստանում փախլավայի հայրենի քաղաքն է համարվում Գավառը: Գավառի փախլավայի մասին գիտեն մեր բոլոր հայրենակիցները: Այն բազմաշերտ աղանդեր է, որը պատրաստվում է թղթի բարակություն ունեցող 22 խմորաշերտերից: Դրանց մեջ իրենց տեղն են գտնում հալեցրած կարագը կամ յուղը, կտրտած ընկույզն ու շաքարը:

Չենք մոռանում վերջում փախլավան «ոդոդել» անուշաբույր մեղրով: Արդյունքը հիանալի է:



Ինչպես բազմիցս նշեցինք, Փախլավան հանդիսանում է մեր տոնական սեղանների զարդը, մեր թխվածքների թագուհին: Այս թեմայով փոքրիկ զրույց ունեցանք Սվետա տատիկի հետ, ով հաճույքով մեզ ներկայացրեց փախլավայի պատրաստման գործընթացը.

«Փախլավան մեր Քյավառի խորհրդանիշներից է: Շատ հին թվերից են սկսել պատրաստել, դեռ Հայրենական պատերազմից էլ առաջ: Փախլավա պատրաստելը այդքան էլ հեշտ գործ չէ: Առաջ Քյավառում հատուկ փախլավա սարքողներ են եղել, բայց հիմա, չնայելով դժվարությանը, բոլոր տնտեսուհիներն են սովորել պատրաստել ու շատ հաճույքով: Պատրաստելու գործընթացը մի ամբողջ ավանդույթների շարան է իրենից ներկայացնում: Նախ մի 2 շաբաթ առաջ կանայք հավաքվում ու սկսում են ընկույզ մաքրել, շաքար կտրել: Այս ամենն ուղեկցվում է ուրախ ու զվարթ զրույցներով, կատակներով: Թխելուց մեկ օր առաջ պատրաստում ենք խմորը, բաժանում ենք 22 գնդերի: Առաջին ու վերջին շերտերը հաստ ենք անում, մնացածը՝ թղթի բարակության: Հենց փախլավան պատրաստ է լինում, վրան լցնում ենք արդար մեղրը, թողնում, որ ներծծվի արդեն եփված խմորի մեջ: Քյավառում հարսանիքների, տոների ժամանակ փախլավան պարտադիր է: Մեր ժողովուրդը սովոր է այս թխվածքին, սիրում է: Փախլավան էլ իրեն է արդարացնում, բարձր է պահում Քյավառի անունն ու պատիվը»:

Լահմաջո

Լահմաջո, հանրահայտ արևելյան ուտելիք, որն էլ տարիների ընթացքում ներթափանցել է Հայաստան և դասվել ազգային ուտեստների շարքին: Երբեմն, լահմաջոն անվանում են հայկական պիցցա: Հայկական անվանումը - Լոշմիս: Ուտեստի հիմքը հանդիսանում է բարակ խրթխրթան հացային բլիթ, որի վրա լցնում են լոլիկ, տոմատի մածուկ, բուլղարական պղպեղ, սոխ, սխտոր, կանաչի, սև պղպեղ և ամենակարևոր բաղադրիչ մասը՝ միսը: Լահմաջոյի միսը կարող է լինել և տավարի և գառան՝ կախված պատրաստողի և համտեսողի ճաշակներից: Լահմաջոն, երբեմն նաև հայտնի է որպես «հայկական պիցցա» անվամբ: Ճիշտ պատրաստված լահմաջոն կշռում է մոտավորապես 150-170 գրամ:



Լահմաջոն հայտնի կերակրատեսակ է Հայաստանում, Լիբանանում, Սիրիայում ինչպես նաև ամբողջ աշխարհի հայկական համայնքներում: Այս կերակրատեսակը նույնիսկ հազարամյակներ առաջ գոյություն ուներ, սակայն վերջին մի քանի տասնամյակների ընթացքում դարձել է շատ ավելի հայտնի և մեծ տարածում է գտել: Այսպիսով, Խորհրդային Հայաստան լահմաջոն մուտք է գործել 1960 թվականին հայրենադարձության օգնությամբ՝ սիրիական Հալեպ քաղաքից: Հայաստան-Թուրքիա հարաբերությունների թշնամական բնույթի շնորհիվ օտար երկրներում վերոնշյալ կերակրատեսակի տարածումն երբեմն խնդիրներ է ունենում իր՝ արևելյան

արմատներ ունենալու պատճառով:



Ինչպես արդեն վերևում նշվեց, լահմաջոն արևելյան արմատներ ունի և հիմնականում ներթափանցել է Հայաստան, ավելի կոնկրետ Խորհրդային Հայաստան Սիրիահայերի, Լիբանանահայերի կողմից:

Այսպես, օրինակ՝
Ճապաղջուրյանների ընտանիքը
բազմաթիվ սիրիահայերի նման
գաղթել է Հայաստան:
Անձանոթ միջավայրի
ցանկություններն



ուսումնասիրելուց հետո ամուսինները համոզվեցին, որ իրենց պատրաստած լահմաջոնների հանդեպ պահանջարկը նույնն է, ինչ Հալեպում: Մի որոշ ժամանակ աշխատելուց հետո հիմնովին հաստատվեցին Հայաստանում և ամբողջովին ծավալեցին իրենց գործունեությունը: Այսպիսով, տիկին Սալբին պատմում է իրենց լահմաջոնի համի գաղտնիքներն ու ներկայացնում իրենց իսկ պատրաստման եղանակը. «Ուրեմն, մածուներ, ձուն, աղը, ալյուրը պետք է խառնել և խմորը հունցել: Սրբիչով ծածկել, թողնել, որ մեկ ժամ հանգստանա: Իսկ խճողակը պատրաստելու համար պետք է ոչխարի կամ տավարի միսը սոխի հետ երկու անգամ աղալ, համեմել, և խառնել տոմատը, այնուհետև մի փոքր ջուր ավելացնել և կրկին խառնել: Խմորը 30-32 մասի բաժանելով, ծածկում ենք, որպեսզի չչորանա:



Ջեռոցը տաքացնելով 200°C, պատրաստվում ենք թխման գործընթացին: Վերջում արդեն, պետք է խմորի գունդն ափսեի չափ բացել, դնել տաք տապակի վրա, բարակ

շերտով միս քսել, և թխել 8-10 րոպե: Պատրաստի լահմաջոները դնել իրար վրա մտոտ կողմով, մատուցել կիտրոնի հետ: Միակ գաղտնիքն էլ լահմաջոյի այն է, որ պետք չէ շատ թխել, որպեսզի չչորանան, խմորը մեջտեղում պիտի փափուկ լինի, իսկ այ եզրերում՝ խրթխրթան:»



Հարկ է նաև նշել, որ մեր հայկական ուտեստները լայն ճանաչում են ձեռք բերում նաև Հայաստանի սահմաններից դուրս, շնորհիվ՝ սփյուռքահայերի հավատարմությանն ու ավանդական

ուտելիքների հանդեպ սիրուն և կարոտին: Ինպես հավաստում են Գոլդի դե Վիտո և Լյուսի Օվոյան քույրերը, մտով հայկական կարկանդակներ են պատրաստում, որն էլ ինչքան անհավանական թվա սովորել են իրենց իռլանդացի մորից: Իռլանդացի հարսը հայկական ուտեստներ պատրաստել սովորել էր իր սկեսուրից, ինչպես նաև՝ տեղի եկեղեցու հրատարակած գրքից: Ընտանիքի սիրած ուտեստը լահմաջոն էր, որն այժմ պատրաստում են նրանց դուստրերը: Քույրերը հիշում են ընտանեկան հավաքները, երբ հյուրերի համար իրենց տատիկի և մայրիկի պատրաստած տաք-տաք լահմաջոներով լի մեծ կաթսան դրված էր դռան մոտ, որպեսզի տուն մտնելուն

պես ուտեն այն: Լյուսի Օվոյանը պատմում է, որ տոներին ավելի քան 100 լահմաջո է պատրաստում, իրեն էլ օգնում են արդեն իր չորս չափահաս երեխաները: Նրանք դա հոչակել են ավանդույթ և այժմ էլ օգնում են իրենց մորը:



Այս հրատարակությունը (խմբագրությունը) ներկայացնում է <<Հայաստանի գյուղական համայնքներում ագրոկենսաբազմազանության պահպանության և օգտագործման միջոցով կենսապայմանների բարելավում>> ծրագրի արդյունքների մի մասը: Գլոբալ Էկոլոգիական Հիմնադրամի (ԳԷՀ) կողմից աջակցվող սույն ծրագիրը համակարգվում է Բիովերսիթի Ինթերնաշնալի (IPGRI) կողմից ՄԱԿ-ի շրջակա միջավայրի ծրագրի իրականացման աջակցությամբ (UNEP):