ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՀԱՑԻ ՏԵՍԱԿՆԵՐԸ

(պատրաստում, կիրառում, վաճառք, արտահանում և այլն)

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: Հացի որակի ցուցանիշներ են արտաքին տեսքը, փափուկ միջուկի վիճակը, համը, հոտը, ինչպես նաև խոնավությունը, թթվայնությունը և ծակոտկենությունը: Պահպանման ընթացքում հացը հնանում է, սակայն նրա կենսաբանական և սննդային արժեքները չեն նվազում: Թեթևակի հին և չոր հացը նույնիսկ ավելի հեշտ է մարսվում: Հացի թարմությունը պահպանելու համար այն պահում են հացամաններում, արծնապատ կաթսաներում, պոլիէթիլենային տոպրակներում: 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: Վերջին մի քանի տասնամյակներում օգտագործում են խմորիչներ: Կառուցվել են հացի ժամանակակից, հզոր գործարաններ, որտեղ ամեն ինչ անում են մեքենաները, և նրանց աշխատանքն արդեն կարգավորում են ոչ թե փորձառու վարպետները, այլ ինքնաշխատ սարքերը:

Հացի ստեղծման պատմություն

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: Առաջին հացը, ըստ լեգենդի, պատահաբար է ստացվել: Մի հին եգիպտացի պատրաստվում էր իր համար ավանդական բլիթ թխել, սակայն հոգնել էր և քնել՝ վառարանում մոռանալով ջրով խառնված ալյուրը: Առավոտյան նա նախաճաշ պատրաստեց այդ ստացված զանգվածով և դրա փափուկ համն ապշեցրեց նրան: Այդ պահից սկսած՝ հացը սկսեց ճամփորդել մայրցամաքներով:

Հայկական հաց: Տեսակներ: Պատմություն: Ավանդույթ

Հայկական լեռնաշխարհում հաց թխել են դեռևս մ. թ. ա. III–II հազարամյակներում: Միջնադարյան Հայաստանում հացը թխում էին թոնիրներում: Մի շարք գիտնականներ (գերմանացի Ալեքսանդր Համբոլդտը և ուրիշներ) ցորենի բուն հայրենիքը համարում են Հայաստանը, որն աշխարհում մրցակից չունի վայրի ցորենի միահատ և երկհատ տեսակների հարստությամբ (մինչև 20 տեսակ): Դա են

հաստատում Շենգավիթի, Մոխրաբլուրի, Լճաշենի պեղումներից հայտնաբերված աղորիքներն ու թոնիրները, պահեստարաններում հայտնաբերված հացահատիկային մթերքները: 1948 թ. կատարված պեղումների ժամանակ հայտնաբերվել են Արարատյան թագավորության խոշոր աղացած կորեկի ալյուրից թխած ձվաձև, հաստ պատերով, կենտրոնում անցք ունեցող հացի մնացորդներ:

Ըստ հայկական հավատալիքի՝ հացահատիկի առաջին արտերն եղել են Մասիսի լանջին, հացահատիկի աստվածուհի Աշորան առաջինն է նկատել դեղնահասկ ցողունները և մարդկանց սովորեցրել հաց ուտել: Աշորայի անվան հետ են կապված Աշան գյուղի, Արշարունիք (Աշորնիք, Աշարունիք) գավառի անունները: Ցորենի դաշտը կոչվում է աշորա, ըստ հայկական մի ավանդազրույցի նաև Աշորոյի անվանումից են ծագել Շիրակ և Շարուր դաշտերի անվանումները:

Ցորենի մշակմանն անցնելուց հետո, հայերը նախորդ օրը հունցած խմորից մի փոքր (թթխմոր) խառնել են նորահունց խմորին և թողել են, որ թթվի: Թխելուց առաջ մի փոքր խմոր են դրել մի կողմ՝ հաջորդ օրվա թթխմորի համար:

Բոլոր տեսակի հացերը թխել են թոնիրներում, որն առաջացել է պարզագույն կրակատեղից: Դատարանում հայերը երդվել են հացով, քանի որ այն սուրբ է

համարվել: Հացով երդվել են այն ենթադրությամբ, որ դրժողը կզրկվի նաև գլխավոր սննդից՝ հացից:

Հաց թխելիս օգնության են հրավիրել հարևան, մեծ մասամբ ազգական կանանց՝ փոխադարձ օգնելու պարտավորությամբ կամ գյուղի չքավոր կանանց, որոնք դրա

համար վարձատրվել են թխած հացով:

Առաջին թխած հացը տվել են չքավորներին կամ բարեկամներին: Հակառակ դեպքում տանտիրոջ առաջին կինը կմեռներ, և նա այնուհետև մի քանի կին կփոխեր: Հացը գետնին գցելը մեղք է համարվել, հացը չէր կարելի գլխին դնել՝ անբերրիություն կառաջանար: Մտածել են, որ Աստծուն հաճելի չէ, որ հացը դանակով կտրվի՝ թանկություն կընկնի:

Թոնրից հանած առաջին հացն ուղարկվել է այն տունը, որն հիվանդ ունի: Հացը տեսնելով՝ հիվանդն ուժ էր առնում ժամ առաջ ապաքինվելու համար: Հայերը սուրբ են համարել թոնիրը: Գրեթե բոլոր գյուղերում թոնիր շինելիս կանչել են քահանային, որպեսզի օրհնի: Թոնրին առաջին մեծարանքն են մատուցել նորապսակները, դեմքով դեպի արևելք թոնրի առջև ծնկի գալով՝ ընդունել են նահապետի օրհնանքը:

Հայերը ստեղծել են հացի բազմաթիվ տեսակներ՝ լավաշը, բլիթը (մանրիկ — մանրիկ հաց), գարեհացը, գուկարը, ժենգյալովը, անեկը (անթթխմոր հաց), բոկեղը, բոքոնը (ուռուցիկ ու հաստ կամ կլոր բլիթանման հաց), դոնը կամ դոնիկը (երկարաձև բոքոն հաց), թերունը, թալուկովը (թխում են բուսայուղով, համեմունքներով և նռան հատիկներով) զեմպիկը, մատնաքաշը (30 սմ երկարությամբ, մատներով գծեր քաշած հաց), բաղարջը (չթթված խմորից թխած հաց), փուռնիկը (վերևը կլոր, ներքևը տափակ, կրակախառն մոխրի վրա թխվող հաց), ալրեփշրիկը (փուռնիկի մեկ այլ տեսակ), բիշին (կտավատի յուղի կամ այլ բուսայուղի մեջ եփած թթխմորով հաց), զանգակը, ճաթը (կորեկի կամ եգիպտացորենի հաց), խորիսխ մեղուն (յուղով և մեղրով թխած հաց), կոլոճը, նկանակը (կլոր հաց, բլիթ), նողլը, կուտհացը, կլիկը (կլոր հաց), կողին, կոկուծը, կորեկհացը, պանը (փափուկ հաց), պաստաճիկը, ճռճռուկովը (թխում են ճռճռուկով, բուսայուղով և համեմունքներով) պուռման, տողիկը, բմբոշը, հուսքը, խաշխաշովը, խլրտիկը, կթնահունցը, մղրահունցը, պանը, տամպուզը, բլիթը (թխվում է կաթով մածնով և յուղով), կրկենը (ջրաղացում՝ մոխրի վրա եփած հաց), կուտանան (թոնրի մոխրի մեջ ընկած թխված հաց), ճղրտակը, ճաղը (ոլորված և հյուսված հաց) ճմուռը (տաք յուղի մեջ բրդած նոր թխած հաց), սաջին կամ իծիմորեն (թխվում է սաջի վրա), յուխան (սաջի վրա թխվող լավաշ), սոմին, շրեշովը (թխվում են բուսայուղով եւ համեմունքներով), շոթը (երկար հաց), եղինջովը, քոմբան (թխվում է ջրաղացի տաք քարի վրա), ըղրճրովը (երկու կողմը սոխ քսած տաք հաց), քուլիճան, պահոց քուլիճան, պիտեն, բեսմետը, փարայովը, փափուճը, փուռիդը (փռի հաց),

տփալոշը (լավաշ թխելուց առաջ թոնրում թխվող հաց), ֆաթիրը (սաջի վրա եփվող կլոր հաց) և այլն:

Անտառային շրջանների գյուղերում կլոր հացը կոչվում էր «բոմբ», հին հայերը այն անվանել են «պան»: Նույնպիսի հացը, բայց ավելի հաստ՝ անվանվել է «շավթ» կամ «շոթ» , որը «շոթի» ձևով պահպանվել է վրացիների մոտ:

Մեկ այլ ավանդույթի համաձայն հնում հացը մկրատով չեն կտրել, այլ կիսել են ձեռքով, որպեսզի չկորցներ տունը առատ պահելու իր «կարողությունը»: «Հացը ինչ–որ բանով կտրելը», ըստ ժողովուրդների հավատալիքի, նշանակել է «մարդուն զրկել հարստությունից»: Մեղք է հացը գետնին գցելը, նրա վրայով քայլելը կամ էլ գետնի վրա հացի փշրանքներ թողնելը (համարվում էր, որ հատակին չար ոգիներ են վխտում, որի վրա հացը չէր կարող ընկնել): Հացը, գետնից վերցնելով, համբուրում էին, հացով էլի երդվում: Այսօր, իհարկե, այս ամենն ընկալվում է լոկ միայն ավանդազրույց:

Ինչպես նշվեց արդեն Հայաստանում հացաթխությունը տարածված արհեստներից էր: Գյուղական բնակչությունը հացը թխում էր հիմնականում սեփական պահանջմունքները բավարարելու համար, իսկ քաղաքներում կային հացթուխ կամ հացագործ արհեստավորներ (խապազներ), 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 փռեր, 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 էր հացի 29 գործարան (19-ը՝ խոշոր), որոնք ներառնված 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։ Հայկական ազգային հացատեսակների արտադրության տեխնոլոգիայի կատարելագործման և մեքենայացման խնդիրներով զբաղվում են «Հայհացարդի» արտադրատեխնիկական բաժինը, հացագործական արդյունաբերության համամիութենական ԳՀԻ-ն և սննդի արդյունաբերության Մոսկվայի տեխնոլոգիական ինստիտուտը։ Այսօր Հայաստանում գործում են բազում

հացի գործարաններ, ինպես նաև գյուղական համայնքներում դեռ պահպանվում են հացաթխման ավանդյութները: Հայկական տարածված հացատեսակներից են բոքոնը, մատնաքաշը, բաղարջը և, անշուշտ, մեր նշանավոր լավաշը:

ՄԱՏՆԱՔԱՇ

Մատնաքաշ, հայկական հացատեսակ է: Թխում են ցորենի ալյուրից: Անվանումն առաջացել է հացի երեսին մատներով ակոսներ անելու հետևանքով: Այժմ մատնաքաշ թխում են հացի գործարաններում, և Հայաստանում տարածված հիմնական հացատեսակներից է: Ռուսաստանում հայտնի է նաև որպես «կովկասյան լավաշ»: Մատնաքաշը պատրաստում են կշռովի կամ հատով: Դրա պատրաստելու առանձնահատկությունն այն է, որ թխելուց առաջ խմորի երեսին քաղցր խաշվածը են քսում: Մատնաքաշը լինում է ձվաձև և կլոր 5—6 երկայնակի ակոսներով, որոնք արվում են խաչմերուկ կամ երկայնական, կամ էլ բոլորակած ամբողջ մատնաքաշի շուրջը, բոլորակը 6 սմ լայնություն ունի: Մատնաքաշը թխում են 96, 85, 72, և 30 տոկոսանոց ալյուրից: Այդ հացի կշիռն ու չափը կախված է ալյուրի որակից: Կշռովի հացի կշիռը կարող է լինել, 1,5-2,2կգ, հատով արտադրանքներինը՝ 1 կգ: Կշռովի հացի երկարությունը լինում է 50-55սմ, լայնությունը 30-35սմ հատով մատնաքաշի երկարությունը լինում է 30-46սմ լայնությունը՝ 21-26սմ: Խմորը պատրաստում են երկփուլանի և եռփուլանի

եղանակներով՝ թթխմորով, հեղուկ կամ մամլած դրոժով: Պատրաստի խմորը մշակվում է ձեռքով կամ մեքենայացված: Խմորի կտորները գնդում և 8-10 րոպե թողնում են մինչև նստի: Դրանից հետո գնդին տափակ ձև են տալիս, երկայնակի ակոսներ են անցկացնում և շուրջը բոլորակ են անում: Մատնաքաշը թխում են վառարաններում: Պատրաստի մատնաքաշի երեսի կեղևը պետք է ոսկեգույն կամ ոսկեդարչնագույն լինի: Մատնաքաշը առաձգական է, ոչ թթու և ոչ էլ շատ անալի: Փափուկ միջուկի խոնավությունը պետք է պահպանվի 43-48 տոկոսի, իսկ թթվությունը 3-6 տոկոսի սահմաններում:

ԼԱՎԱՇ

Հազարամյակներ շարունակ հայերը օգտագործել են լավաշ տեսակի հաց: Լավաշը հայոց հացերի արքան է, Հայաստան աշխարհի սրբազան արարչագործությունը:

Հայտնի է, որ լոշը (լավաշը), հայերի հիմնական հացը, գոյություն ունի անհիշելի ժամանակներից: Ըստ Հ.Աճառյանի՝ լոշը (լօշ) բարակ թերթանման հացն է, և «ործածական է լօշ և լավաշ ձևերով, որոնցից ավելի նախնականն է լաւաշ, ամփոփուած լաւշ, լոշ»: Հնում

այն թխվել է սաջի վրա, ավելի ուշ շրջանում կավից ու աղյուսից պատրաստված թոնրում:

Լավաշը հայերից բացի օգտագործել են նաև այլ ազգեր, և դա է պատճառը, որ հացի այս տեսակը ստեղծման առումով չի էթնիկացել, սակայն առանձնացել է պատրաստման եղանակով ու կենցաղում օգտագործելու ձևերով: Արևելքում լավաշիտարածմանը նպաստել է այն հանգամանքը, որ հայերի հացը հաճելի համ ուներ, դյուրամարս էր և կարելի էր երկար պահել: Պարսկերենում (հիմնականում Թեհրանի բարբառով) լավաշը կոչվում է nuni armani, այսինքն՝ հայկական հաց: Օգտագործվում է նաև հայկական անվանումը՝ լավաշ: Քրդերն անվանում են լևաշ, վրացիները՝ լավաշի (լավաշ հաց), Կազանի թաթարները՝ լավաշ, ադրբեջանցիները (Կովկասի թաթարները կամ թուրքերը)՝ լավաշ և այլն: Թուրքերի և պարսիկների հացը սանգակն է:

Լավաշը մի ամբողջ ժողովրդի պատմությունն է կրում, վիշտն ու փառքը: Դուք կարող եք սեղան դնել լավաշով, դուք կարող եք պայքարել լավաշով և նույնիսկ հպարտանալ: Լավաշը յուրաքանչյուր հայ ընտանիքի սննդակարգի առանձնահատուկ և կարևոր մասն է: Այն թխվում է հին հայկական ավանդույթի համաձայն, գետնափոր, կավե ջեռոցում, որը կոչվում է «թոնիր»: Գետնափոր, կավե թոնիրը, որպես ջեռոց և որպես ջերմամշակման գործիք, հայկական խոհանոցի առաջին գործիքներից է:

Լավաշ թխելու համար խմորը պատրաստում են ցորենի 1-ին և 2-րդ տեսակի ալյուրներից: Ալյուրը մաղում են լարի կամ մետաղալարի նոսր մաղով, որից հետո հունցում են ջրով, վրան գցում են աղ (100կգ ալյուրին՝ 1,5-2կգ աղ): Խմորին ավելացնում են թթխմոր: Տեսակավոր ալյուրից պատրաստած խմորի խոնավությունը պետը լինի 43-45%-ի սահմաններում, խոշոր աղացածինը՝ 46-47%: Խմորը սովորաբար հասունանում է 1.5-2 ժամում՝ 30-32°C ջերմության տակ: Պատրաստի խմորը կտրտում և գնդում են, այնուհետև թողնում են 10-15 րոպե, մինչև որ գնդերը նստեն: Դրանից Հետո գնդերը կլոր լավաշների ձևով ոտնակում են փայտե գրտնակով, գրտնակելուց հետո, օդի մեջ, մի ձեռքից մյուսին գցելով, քաշում-ձգում-գցում

են ձվաձև փափուկ բարձի վրա (ռափաթա, բաղադ), որի երկարությունը 70-80, իսկ լայնությունը 35-40սմ է: Ձևավորված լավաշը թեթև շարժումով խփում են թոնրի տաք պատին: Թխելու տևողությունը սովորաբար 3-5 րոպե է: Պատրաստի լավաշը հեշտությամբ պոկում են պատի վրայից: Լավաշը բնորոշ է նրանով, որ փափուկ միջուկ գրեթե չունի:

Նոր թխված լավաշը շատ փափուկ է, բայց շուտով այն դառնում է փխրուն և պատրաստ է պահպանման երկար ժամանակ: Լավաշի չորանալուց հետո նրա վրա կարող եք ցանել ջուր և նա փափկում է ու նորից դառնում օգտագործման ենթակա: Որոշ գյուղերում մինչեւ

հիմա հայերը լավաշ թխում են աշնանը և պահում ձմռան օգտագործման համար: Ճշմարտությունը այն է, որ լավաշը աշխարհի ամենաերկարաժամկետ պահվող հացն է (պահպանման ժամկետը 1 տարի): Լավաշը կարելի է չորացնել և շատ երկար պահել, իսկ երբ թրջում են ջրով նա կրկին թարմանում է:

Ինչպես շատ այլ տափակ, հարթ հացեր, լավաշը ևս ունի հին ծագում և պատրաստման եղանակը չի փոխվել անգամ մի քանի հազար տարի: Դա է պատճառը, որ այսօր մենք կարող ենք վստահաբար վայելել մեր նախնիների հայտնաբերած հացի համն ու որակը: Ի տարբերություն հացի շատ այլ տեսակների, հայկական լավաշը չի պարունակում խմորիչ: Եվ դա է նաև պատճառը, որ լավաշն առողջարար է և հարմար ցանկացած սննդակարգի համար: Լավաշի մեկ այլ կարևոր առանձնահատկությունն նրա բազմաֆունկցիոնալությունն է, որը թույլ է տալիս, որ այն օգտագործվի որպես գդալ,որպես ափսե կամ էլ անձեռոցիկ:

Լավաշը բոլոր տոնական սեղանների պարտադիր և գլխավոր զարդն է: Հայկական խոհանոցում կան ազգային ուտեստներ, որոնք ուտում են միայն լավաշով: Չմոռանանք նաև, որ առանց թարմ լավաշի անհնար է վայելել ո՛չ պանրով Բրդուճը, ո՛չ մսով Խուրջինը, Քյաբաբը, և ո՛չ էլ անուշաբույր Խորովածը, իսկ չոր լավաշը օգտագործվում է նաև հայկական ավանդական խաշի և Պանրխաշի հետ:

ԱՎԱՆԴԱԶՐՈՒՅՑՆԵՐ ԼԱՎԱՇԻ ՄԱՍԻՆ

Շատ երգեր, բանաստեղծություններ ու ավանդազրույցներ են նվիրվել լավաշին, հետեւաբար կարող ենք հպարտությամբ համարել, որ այն Հայաստանի սրբապատկերներից մեկն է:

Հայկական լավաշը խորհրդանշում է հայ ժողովրդի կյանքն ու իմաստությունը: Հին ժամանակներում լավաշը օգտագործվում էր կռիվների, պատերազմների ընթացքում: Մայրերը լավաշ էին թխում, չորացնում և դնում զինվորների ուսապարկերի մեջ: Երկար պահպանման շնորհիվ այն փրկում էր զինվորներին սովից:

Առավել հետաքրքիր և ուշագրավ է լավաշ թխելու ընթացքը, որը հիմնականում արվում է գյուղերում և արտահայտում որպես մի ամբողջական մշակութային միջոցառում: Դարեր շարունակ լավաշ թխելը հայ կանանց մենաշնորհն է եղել: Նրանք, մեծից մինչև երիտասարդ, իրենց գործի իսկական մասնագետներն են: Օրինակ՝ Հայաստանի հեռավոր գյուղերում կար մի այսպիսի ավանդույթ, որ մինչև ամուսնանալը աղջիկները պետք է սովորեին լավաշ թխել, քանի որ այն գյուղական կենցաղի կարևոր մասն է: Տղամարդը իրավունք չուներ այնպիսի սրբազան ուտելիքի պատրաստմանը մասնակցելու, խմոր անելու, ինչպիսին լավաշ թխելն էր, քանի որ տղամարդու ձեռքը օրհնված չէր: Հայոց մեջ երեխաներին մկրտում էին և, սովորաբար, մեռոնը քսում էին տղա երեխաների ոտքերին, իսկ աղջիկների՝ ձեռքերինին:

Ըստ ավանդության՝ հին Հայաստանում Արամ անունով մի արքա է եղել, որը կռվի ժամանակ գերի է ընկնում ասորիների թագավոր Նոսորին: Ըստ նրա պայմանի՝ Արամ արքան պետք է 10 օր անոթի մնա, իսկ 11-րդ օրը նետաձգությամբ մրցի իր հետ, եթե հաղթի՝ ազատ կարձակվի և յուրայինների մոտ կգնա արքայավայել ընծաներով:

Հաջորդ օրը Արամ արքան պահանջեց, որ Ասորաց սահմանի մոտ կանգնած հայկական բանակից բերեն իր ամենագեղեցիկ լանջապանակը: Հայերը գլխի ընկան, որ իրենց արքան ինչ-որ բան է ակնարկում, իսկ ասորիներն էլ չգիտեին, որ լանջապանակի մեջ նրբաթերթ հաց է դրված: Այն ժամանակ ոչ ոք չգիտեր լավաշի մասին, իսկ ասորի բանբերների մտքով չէր էլ անցնի, թե հայերը կարող են զրահի մեջ հաց թաքցնել:

Արամը ստացավ իր զրահը, բայց ասաց, որ սա չի իր ամենագեղեցիկ լանջապանակը, պահանջեց մեկ ուրիշը, և ասորի բանբերները 9 օր շարունակ գնում-գալիս էին՝ առանց իմանալու, որ իրենց բերած լանջապանակներով ամեն օր մի նրբաթերթ հայկական հաց են հասցնում Արամ արքային:

Վերադարձավ ու հրովարտակ արձակեց, որ այսուհետ Հայաստանում հաստ ու բազմաձև հացերի փոխարեն լավաշ թխեն: Այդ ժամանակներից ի վեր լավաշը դարձավ հայոց հացերի արքան:

Ըստ մեկ այլ ավանդության՝ մի հայ իշխան 20 օր բանտարկված է եղել և ոչինչ չպետք է ուտեր, որից հետո պիտի կռվեր առյուծի դեմ: Ամեն օր նրան այցելում էր իր թիկնապահը՝ գոտու արանքում գաղտնաբար բերելով թարմ լավաշ: Արդյունքը լինում է այն, որ իշխանը հաղթում է առյուծին:

Սա վկայում է, որ լավաշը մեծ զորություն ունի հայոց համար և հայ օջախներում այն իբրև սրբազան նշխար է ընկալվում:

ՀԱՐՍԱՆԵԿԱՆ ԼԱՎԱՇԻ ԱՎԱՆԴԱԶՐՈՒՅՑԸ

Խորհրդանշելով հայ ժողովրդի սերը, հարգանքն ու առատաձեռնությունը՝ լավաշը սեղանի վրա է դրվել մեծ ակնածանքով և հարգանքով: Հազարամյակներ շարունակ լավաշը եղել է հայ մարդու կյանքի ուղեկիցը ամենուր, անգամ հարսանեկան արարողության ժամանակ:

Հայոց ազգային սովորություններից է հարսի ուսին լավաշ գցելը, որ նշանակում է, թե աղջիկը հացառատ կդարձնի այն օջախը ուր հարս է գնում: Ինչպես նաև՝ հարսանեկան լավաշը պաշտպանում է չար աչքից ու ապահովում նորապսակների հաջողությունը:

Ըստ հայ դիցաբանության՝ հայոց ռազմի աստված Վահագնի և գեղեցկության աստվածուհի Աստղիկի հարսնիքին աստվածների հայր Արամազդը Աստղիկի ուսին լավաշ է դնում, որպես հաջողության ու երջանկության խորհրդանիշ:

Փեսա Վահագնի տուն գնալու ճանապարհին լավաշը ընկնում է հարս Աստղիկի ուսից: Նա այնքան տարված էր իր ամուսնության հեռանկարով, որ անգամ չէր էլ նկատել, թե ինչպես է ընկել լավաշը: Իսկ Արամազդն էլ զայրանում է ու ասում. «Հացը գետին ձգողը չի կարող կին ու մայր դառնալ»: Այսպես Վահագնն ու Աստղիկը երբէք չեն կարողանում ամուսնանալ և մնում են հավերժական սիրահարներ:

Եվ մինչ այսօր, հարսնիքի ժամանակ, հայ հարսները զգույշ են քայլում, որպեսզի լավաշն իրենց ուսից չընկնի և չունենան Աստղիկի տխուր ճակատագիրը:

ԿԱԽԱՐԴԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇԻ ԽՈՐՀՈՒՐԴԸ

Կախարդական լավաշի խորհորդը գալիս է դարերի խորքից, մեր պապիկների ու տատիկների խրատներից ու մեզ սովորեցնում, որ երջանկությունը աշխատանքի մեջ է: 1988 թվականին «Հեքիաթ Նաղաշ անունով տղայի և հացի մասին, որի անունն է լավաշ» հեքիաթի հիման վրա նկարահանված «Կախարդական լավաշ» մուլտֆիլմը պատմում է Նաղաշ անունով մի բարի տղայի մասին, ով ապրում էր լավաշ թխող իր մայրիկի հետ:

Լավաշով է սնվում ու մեծանում նաև Նաղաշը: Բայց հայոց աշխարհում տղաները շուտ են մեծանում, մոռանում մանկական խաղերի մասին ու դառնում օգնական ծնողների համար:

Նաղաշն էլ որոշում է գտնել իր «սրտի գործը» ու մոր թխած լավաշներից մեկը վերցնելով՝ ճանապարհ է ընկնում: Փորձությունների ու անհաջողությունների միջով անցնելով՝ Նաղաշը հասկանում է, որ երջանկություն կարելի է գտնել միայն հարազատ հողում: Վերադառնում է տուն, մի լավաշաչափ հող է մաքրում քարերից, վարում է, ցանում, ջրում սեփական քրտինքով, և հողը նրան վարձահատույց է լինում ու առատ բերք պարգևում:

ԳՐՏՆԱԿ

Գրտնակը խմոր բացող, հարթ փայտիկ է, որով բարակեցնում են խմորը: Հայկական խոհանոցում այն առանձնահատուկ տեղ է զբաղեցնում, առանց որի անհնար է թխել հայոց նրբահամ ու նրբաթերթ լավաշը:

Ասում են, որ գրտնակը սկզբում եղել է հացահատիկի հայոց աստվածուհի Աշորայի ձեռնափայտը: Բայց դա սովորական գավազան չէր: Հենց որ հայոց աշխարհում մեկը հացի մնացորդը կամ նույնիսկ փշուրը դեն էր նետում՝ աղբին խառնելով, աստվածուհու ձեռքից ձեռնափայտը դուրս էր թռչում՝ հասնում և հարվածում հացն անարգողի ճակատին ու ետ գալիս աստվածուհու մոտ:

Գրտնակն այդպես կլորիկ ու թմբլիկ է դարձել սրա-նրա ճակատին թմփացնելով: Հետո այնպես եղավ, որ մարդիկ սովորեցին հացի ոչ մի փշուր դեն չնետել և աստվածուհին իր ձեռնաձայտը նվիրեց մարդկանց:

ԹՈՆԻՐ

Գետնափոր, կավե Թոնիրը որպես ջեռոց, ջերմամշակման գործիք հայկական խոհանոցի առաջին գործիքներից է: Այն, ինչ պատրաստվում է կճուճեղենում ու գետնափոր թոնրում, հայկական ծագում ունի, իսկ գետնափոր թոնիր ունեցել են միայն հայերը: Եվ պատահական չէ,

որ թոնրում եփվող հայոց կերակրատեսակների /Քաշիկա, Կճախաշ, Խորոված, Խորվու, Զուկ, անուշաբույր Գաթա, Լավաշ/ առանձնահատուկ համի գաղտնիքը թաքնված է այնտեղ, որտեղ պատրաստվում է կերակուրը: Թոնիրը տարբեր ազգեր են փոխառել հայերից և կիրառում են, սակայն դրա ծիսական նշանակությանը տեղյակ են միայն հայերը: Հայերը թոնիր օգտագործել են դեռևս հազարամյակներ առաջ: Արևապաշտության շրջանում թոնիրը համարվել է արևի խորհրդանիշը երկրի վրա: Հեթանոս հայերը թոնիրը նմանեցրել են գետին մտնող՝ մայր մտնող արևի հետ, և հայ կանայք ամեն անգամ հաց թխելիս կամ կերակուր պատրաստելիս խոնարհվել են նրա առաջ, որը նշանակել է նաև խոնարհում աստվածության առջև:

Ավանդական թոնիրը հսկայական բուժիչ ազդեցություն ունի: Այն հնում գտնվել է տան կենտրոնում, որը խորհրդանշում էր արեգակի ջերմության մշտական ապահովումը օջախում: Թոնրի վրա դնում էին «քուրսին»', ծածկում կարպետով, և ցուրտ ժամանակ ոտները դնում էին քուրսու տակ:

Չնայած ժամանակի ընթացքում փոխվել են կենցաղավարության, ապրելակերպի կանոնները, բայց թոնրի մեջ լավաշ, հաց, գաթա թխելու և բազմաթիվ կերակուրներ պատրաստելու սովորույթը անխախտ է մնացել:

Թոնրի ծուխը շարունակում է մնալ հայկական օջախի, միասնության, ամրության և խաղաղության խորհրդանիշը:

ԼԱՎԱՇԸ ՅՈՒՆԵՍԿՕ-Ի ՈՉ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒԹԱՅԻՆ ԺԱՌԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑԱՆԿՈՒՄ

Նոյեմբերի 26-ին Փարիզում ընթացող ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի Ոչ նյութական մշակութային ժառանգության պաշտպանության մասին կոնվենցիայի միջկառավարական կոմիտեի 9-րդ նիստին որոշում է կայացվել ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկում ներառել Հայաստանի կողմից ներկայացված «Լավաշ. ավանդական հացի պատրաստումը, նշանակությունը և մշակութային դրսևորումները Հայաստանում» հայտը: Ներկայացված հայտն անցել է կոնվենցիայով սահմանված ընթացակարգային փուլերը՝ ստանալով փորձագիտական դրական եզրակացություն:

United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization

Այսպիսով, ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկը համալրվել է հայկական ևս մեկ՝ չորրորդ մշակութային արժեքով:

Հացի վաճառքը Հայաստանում

«Առևտրի և ծառայությունների մասին» ՀՀ օրենքի համաձայն՝ հացի և հացաբուլկեղենի մանրածախ առևտուրն ունի հետևյալ առանձնահատկությունները՝

ա) հացի և հացաբուլկեղենի մանրածախ առևտուրն իրականացվում է հացի և հացաբուլկեղենի մասնագիտացված

խանութներում, առանձնացված կրպակներում, սննդամթերքի մասնագիտացված խանութների առանձնացված բաժիններում, սպառողական ապրանքների և գյուղատնտեսական արտադրանքի շուկաների տարածքում գտնվող առանձնացված առևտրի օբյեկտներում, իսկ մանր կշռափաթեթավորված հատային ապրանքները՝ նաև շրջիկ առևտրի կետերի միջոցով.

բ) առաքվող ապրանքներն ուղեկցող հաշվարկային փաստաթղթում պարտադիր պետք է նշված լինեն վառարանից արտադրանքի հանման օրը և քաշը.

գ) վաճառվող փաթեթավորված և ոչ փաթեթավորված հացի գնապիտակի վրա, բացի նշված մասով սահմանվող պահանջներից, նշվում են նաև մեկ միավոր հացի քաշը և դրա շեղումների թույլատրելի չափը:

Դժվար է գերագնահատել հացի դերը հանրապետության բնակիչների սննդակարգում: Հացի համեմատաբար ցածր գինն ու միաժամանակ բարձր կալորիականությունը կանխորոշել են անապահով խավի սննդակարգում դրա բացառիկ դերը: Հացի կայուն և ամենօրյա պահանջարկը գրավում է գործարարներին: Դրա համար էլ ներկայումս Հայաստանում կան բազմաթիվ հացի փռեր:

Մատնաքաշ հացի գինը 2014-2017թթ. տատանվում է 200-230 դրամ (մեծ) և 100-130 դրամ (փոքր):

Լավաշի արժեքը նույն ժամանակահատվածում տատանվում է 100-150 դրամ (1 հատ): Կա նաև փաթեթավորված և կիլոգրամով, որի արժեքը տատանվում է 400–500 դրամ:

Ինչպես ցույց են տալիս ուսումնասիրությունները հացի սպառումը վերջին տարիներին նվազել է: Ի տարբերություն շատ այլ ապրանքների, հացի սպառումը մեկ շնչի հաշվով կայուն ցուցանիշ է և գրեթե պայմանավորված չէ գնողունակության տատանումներով: Այսինքն, անկախ սոցիալ-տնտեսական վիճակից, մեկ վիճակագրական քաղաքացու

սպառած հացի քանակությունը փոփոխություններ գրեթե չի կրում: Ուստի հացի սպառման ծավալների նվազումը հիմնականում պայմանավորված է բնակչության թվաքանակով:

Հայաստանի ազգային վիճակագրական ծառայության տվյալներով՝ 2017 թվականի հունվար-մայիս ամիսներին անցած տարվա նույն ժամանակահատվածի համեմատ հացի արտադրության ծավալները նվազել են՝ 2.4 տոկոսով: Եթե այս տարվա առաջին հինգ ամիսներին Հայաստանում արտադրվել է 114 հազար 600 տոննա հաց, ապա անցած տարվա նույն ժամանակահատվածում արտադրվել է 117 հազար 400 տոննա հաց:

Ըստ այդմ, կարելի է արձանագրել, որ այս տարվա հունվար - մայիս անցած տարվա նույն ժամանակահատվածի համեմատ ՀՀ բնակչության թիվը նվազել է մոտավորապես այնքան, որքան նվազել է հացի սպառումը՝ 2.4 տոկոսով: Անցած 4 տարիների ընթացքում հացի սպառումը նվազել է 7.2 տոկոսով, ինչը թերևս նույնությամբ արտացոլում է ՀՀ բնակչության թվի նվազումը:

Հացի արտահանում

Հայաստանից արտահնվող հացի, հացաբուլկեղենի և ալյուրից պատրաստված հրուշակեղենը արտահանվում են հիմնականում Վրաստան, ինչպես նաև Ռուսաստան, ԱՄՆ և Արաբական Միացյալ Էմիրություններ:

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):