

<https://doi.org/10.46991/hc.2025.si1.247>

## Traditional Skills in Chechil Cheese-Making and Preservation Among Armenians

Hasmik Harutyunyan

<https://orcid.org/0009-0003-3736-8511>

YSU Department of Archeology and Ethnography, Associate Professor, PhD

[h.harutyunyan@ysu.am](mailto:h.harutyunyan@ysu.am)

**Keywords** - cheese, folk, making, storage, skill, field ethnographic materials, beliefs.

*Chechil (string, braided) cheese was (is) popular in not all Armenian regions. Chechil is made mainly from fatless cow's milk. However, according to the prestige enjoyed by the people, chechil made from sheep's milk came first, cow's milk came second and buffalo's milk came third. Even in different villages of the same region this type of cheese is known by different names and nuances of preparation. Chechil is obtained from sour milk. To become sour quickly, some housewives add salt, vinegar, etc. Sometimes the milk curdles on its own without ferment. Some housewives get chechil by processing the curd mass by skillful movements of fingers, others-with chopsticks. For long-term use chechil is stored either in a barrel full of brine, or horats/kokhats (pressed, buried) often with the addition of spices and other types of dairy products. The ability to make chechil is still a reason for women to boast. In the past, a braid like white hair was made from chechil and sent to the bride as a gift on holidays, so that the bride's hair would be long and she would be with her husband until they turned white.*

Չեչիլ պանրի պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունները  
հայոց մեջ

Հասմիկ Հարությունյան

ԵՊՀ Հնագիտության և ազգագրության ամբիոնի դոցենտ, պ. գ. թ.

History and Culture. Journal of Armenian Studies, special issue1, 2025, pp. 247-259.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

Received: 13.11.2024

Revised: 14.02.2025

Accepted: 14.04.2025

© The Author(s) 2025

Traditional Skills in Chechil Cheese-Making and Preservation Among Armenians  
Չեչիլ պանրի պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունները հայոց մեջ

**Հիմնաբառեր** - պանիր, ժողովրդական, պատրաստում, պահպանում, հմտություն, դաշտային ազգագրական նյութեր, հավատալիքներ:

Չեչիլ պանիրը տարածված է եղել (և է) հայոց ոչ բոլոր տարածաշրջաններում: Չեչիլ պատրաստել են հիմնականում կովի գտած կաթից: Ըստ ժողովրդի մեջ վայելած հարգիության՝ առաջին տեղում եղել է ոչխարի, երկրորդում՝ կովի, երրորդում՝ գոմեշի կաթից պատրաստած չեչիլը: Նույնիսկ նույն տարածաշրջանի տարբեր գյուղերում պանրի այս տեսակը հայտնի է(էր) տարբեր անուններով, պատրաստման նրբերանգներով: Չեչիլ ստանում են թթված(թթու) կաթից: Արագ թթվելու համար որոշ տնտեսուհիներ ավելացնում են աղ, քացախ և այլն: Երբեմն թթված կաթը մակարդվում է ինքնուրույն՝ առանց մակարդի: Որոշ տնտեսուհիներ չեչիլն ստանում են մակարդածուն ձեռքերի մատների, մյուսները՝ փայտիկների հմուտ շարժումներով մշակելու միջոցով: Երկարաժամկետ օգտագործման նպատակով պահում են կա՛մ աղաջրով լի տակառում, կա՛մ հորած (կոխած), հաճախ՝ համեմունքների և կաթնամթերքի այլ տեսակների հավելումներով հանդերձ: Չեչիլ պատրաստելու կարողությունը մինչ օրս գլուխ գովալու առիթ է կանանց համար: Չեչիլից սպիտակ մազերի նման հյուս են պատրաստել, տոն օրերին, որպես նվեր, ուղարկել հարսնացուին, որ հարսի մազերը երկար լինեն, և մինչև սպիտակելը ամուսնու հետ միասին լինեն: Մեծերն աղջիկներին մինչ օրս խորհուրդ են տալիս չեչիլ ուտել՝ մազերը երկարելու ակնկալիքով:

**Народные навыки изготовления и хранения сыра чечил среди армян**

**Асмик Арутюнян**

**ЕГУ Кафедра археологии и этнографии, доцент, к. и. н.**

**Ключевые слова** - сыр, народный, изготовление, хранение, навык, полевые этнографические материалы, верования.

*Сыр чечил(волокнистый, нитчатый) был и есть популярен не во всех регионах Армении. Чечил изготавливается в основном из снятого коровьего молока. Однако по престижности в народе первое место занимал чечил из овечьего, второе-из коровьего, третье-из буйволиного молока. Даже в разных регионах этот сорт сыра известен под*

разными названиями и нюансами изготовления. Чечил получают из кислого молока. Для быстрого закисления некоторые хозяйки добавляют в молоко соль, уксус и т.д. Иногда молоко свертывается само по себе, без закваски. Некоторые хозяйки получают чечил обрабатывая свернутую массу умелыми движениями пальцев, другие-палочек. Для длительного использования сыр хранят либо в бочке с рассолом, либо закопанной (утрамбованной), часто с добавлением специй и других видов молочных продуктов. Для женщин умение делать чечил до сих пор является поводом похвастаться. Из чечила заплетали косу наподобие белых волос и отправляли ее невесте в подарок на праздники, чтобы волосы невесты были длинными и она была вместе с мужем пока волосы не поседеют. Пожилые до сих пор советуют девочкам есть чечил в надежде отрастить длинные волосы.

\* \* \*

**Մուտք:** Մեր նպատակն է՝ ուսումնասիրել հայոց մեջ չեչիլ պանրի պատրաստման և պահպանման գործընթացը մեր օրերում<sup>1</sup>, զանազանել, դասակարգել այդ պանրի տարբերակները: Մեր խնդիրներն են՝ բացահայտել չեչիլ պանրի պատրաստման և պահպանման տարածաժամանակային ընդհանրություններն ու առանձնահատկությունները. ի՞նչ նմանություններով և տարբերություններով են բնութագրվում վերոնշյալ գործընթացները հայոց ազգագրական խմբերում, նույնիսկ հարևան գյուղերում, ի՞նչ փոփոխություններ են եղել ժամանակի ընթացքում, ժողովրդի սոցիալական ո՛ր շերտերում է մինչ օրս պատրաստվում այս պանրատեսակը: Աշխատանքի արդիականությունը պայմանավորված է հետևյալով. մեր օրերում, երբ հետաքրքրություն ու մտահոգություն է դրսևորվում ավանդական մշակույթի վերականգնման, պահպանման ու վերարտադրության ուղղությամբ, պանրի այս տեսակի պատրաստման ու պահպանման ժողովրդական հնարներն ու հմտությունները ներկայացնելը մշակութային ժառանգության հանրայնացման յուրօրինակ հնարավորություն է: Ցավոք, ինչպես ցույց են տալիս դաշտային ուսումնասիրությունները, նկատվում է տնային պայմաններում այս պանրատեսակի պատրաստման աստիճանաբար վերացման վտանգ, ուստի մշակութային ժառանգության պահպանման համեստ փորձը կարելի է համարել նաև հողվածի հետազոտական նոր հիմնախնդիր առկա հետազոտությունների համատեքստում: Քանի որ զանգվածային լրատվամիջոցները պարբերաբար անդրադառնում են այն հարցին, որ կաթնամթերքը պարունակում է բուսական կամ անհասկանալի բաղադրիչներ, կաթնամթերքի, այդ թվում՝ չեչիլ պանրի պատրաստման ու պահպանման ժողովրդական հմտություններն ուսումնասիրելը կարևորվում է ոչ միայն արդիականության, այլև կիրառական

<sup>1</sup>Արդյունաբերական պանրագործությանը, գործարանային պայմաններում արտադրվող պանրին չենք անդրադառնում: Մեր ուսումնասիրությունը միտված է պանրագործության տնայնագործական եղանակներին, պանրի պատրաստման ժողովրդական հմտություններին ու հնարներին:

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 ազգագրական, բանահյուսական գրականության մեջ և մամուլում՝ մեր կողմից հայթայթած և ի մի բերված՝ թեմային վերաբերող հիշատակությունների հետ: Հայոց մեջ *չեչիլ* պանիրը գիտականորեն քննարկել են Կ. Բազեյանը և Գ. Աղանյանը Շիրակի հայերի պանրագործական մշակութային նվիրված համատեղ հոդվածում [Բազեյան, Աղանյան, 2022]: Մեծապես կարևորում ենք նաև Կովկասի ժողովուրդների, այդ թվում՝ հայերի կաթնամշակությանը նվիրված ուսումնասիրությունը՝ կատարված XIX դարի վերջում, Ա. Քալանթարի կողմից [Калантар, 1890; Քալանթար, 1898]: Քանի որ հոդվածը հիմնված է դաշտային աշխատանքի վրա, կիրառվել է խորացված հարցազրույցի մեթոդը, իրականացվել են դիտարկումներ, որոնք համադրվել են վերը հիշատակված նյութերի հետ: Կիրառվել է նաև պատմահամեմատական մեթոդը: Դաշտային աշխատանքներ են կատարվել ՀՀ Շիրակի, Արագածոտնի, Լոռու, Գեղարքունիքի, Արարատի, Արմավիրի մարզերի շուրջ 15 բնակավայրերում: Հարցազրույցներն իրականացվել են 2019, 2023, 2024 թվականներին շուրջ հինգ տասնյակ, 35-85 տարեկան, միջնակարգ, միջնակարգ-մասնագիտական (հատուկենտ դեպքերում՝ բարձրագույն) կրթություն ունեցող, պանրի այս տեսակի պատրաստման և պահպանման հմտություններին տիրապետող կանանց շրջանում: Առանձին դեպքերում հարցազրույցին մասնակցել են բանիմաց տղամարդիկ, որոնք արժեքավոր նյութ են հաղորդել ոչ այնքան պատրաստման և պահպանման հմտությունների, որքան տարածվածության, հարգիության և նմանատիպ այլ հարցերի վերաբերյալ: Բանասացներից ոմանք ծնունդով այնպիսի բնակավայրերից էին, որտեղ ավանդաբար տարածված չի եղել պանրի այս տեսակը, սակայն, 18-20 տարեկանում հարս գալով, տարիների ընթացքում հրաշալիորեն յուրացրել էին տեղացի սկեսուրների ավանդած հմտությունները: Բնակավայրերի ընտրությունը կատարվել է՝ ելնելով հետևյալ չափանիշներից. տվյալ տեղում պանրի այս տեսակի ավանդաբար տարածվածություն, հարգիության բարձր աստիճան: Կարևորել ենք առավելապես այս պանրատեսակի պատրաստման ավանդույթներով հայտնի շրջաններից գաղթած բնակչությամբ բնակավայրերը: Համեմատականներ անցկացնելու նպատակով դաշտային աշխատանքներ կատարվել են նաև այնպիսի բնակավայրերում, որտեղ պանրի այս տեսակն սկսել են պատրաստել առավել ուշ՝ մոտավորապես նախորդ դարի կեսերից սկսած:

**Չեչիլի պանրի պատրաստման հիմնական տարածաշրջանները, անվան ստուգաբանության փորձ:** Ըստ գրավոր աղբյուրների՝ *չեչիլ* պանիրը տարածված է եղել հայոց ոչ բոլոր տարածաշրջաններում. պանրի այս տեսակն առավելապես պատրաստել

են Ալեքսանդրապոլի, Ախալքալաքի, Ախալցխայի, Էջմիածնի (հիմնականում՝ Ապարան), մասամբ՝ Նոր Բայազետի գավառներում, Երևանում, նաև Ղարսի նահանգի հայերի մեջ [Քալանթար, 1898, 288]: Օրինակ՝ Տավուշում *չեչիլ* ընդունված չի եղել. ինչպես վկայում են դաշտային նյութերը, մեր օրերում էլ ոչ բոլոր տնտեսուհիներն են պատրաստում: Լոռիում, որտեղ հայտնի է *ճիլ* կամ *թել* պանիր անունով, ընդհակառակը, ամենաշատն են պատրաստել [Գասպար Յ., Նոր-Դար, 06.05.1892, 2]: Ուշագրավ է, որ Լոռու մարզի՝ Տավուշին սահմանակից Շնող գյուղում մինչև խորհրդային առաջին տարիները *չեչիլ* չեն պատրաստել: 1930-ական թվականներին գյուղի ղեկավարությունը երկու կոլտնտեսուհիների տնական ժամանակով ուղարկել է Լոռուտ գյուղ՝ պատրաստման հմտություններն այնտեղ յուրացնելու, ապա Շնողում կիրառելու նպատակով (Մելիքսեթյան Համլետ, Լոռի, Շնող, 20.08.2023): *Չեչիլ* պատրաստել են հիմնականում կովի (*երեսը*) *քաշած*, *աներես*, *կոտած*՝ զտած կաթից, որոշ տարածաշրջաններում՝ գոմեշի և կովի խառնած կաթից (Շեմախի, Գեոկչա, Արեշ), հազվադեպ՝ ոչխարի կամ ոչխարի ու կովի կաթերի խառնուրդից [Քալանթար, 1898, 281, 288]: Ամենալավ *չեչիլը* համարվել է ոչխարի կաթից պատրաստածը, բայց քանի որ կովի կաթից պատրաստածի գնով է վաճառվել, ոչխարի կաթից *չեչիլ* հազվադեպ են պատրաստել: Ըստ ժողովրդի մեջ վայելած հարգիության՝ երկրորդ տեղում եղել է կովի, երրորդում՝ գոմեշի կաթից պատրաստած *չեչիլը*: [Գասպար Յ., Նոր-Դար, 06.05.1892, 2]:

*Չեչիլի* պատրաստման, պահպանման գործընթացները, անունները զանազանվում են նույնիսկ նույն տարածաշրջանի տարբեր գյուղերում. *չեչիլ(չիչիլ)*, *ճիլ(չիլ, ջիլ, ջիլուկ)* կամ *ճիվիլ(ճիվ)* կամ *ճեղ(ջեղ)*, *թել* կամ *հուսակ(հյ)ուսած*, *հուլ* կամ *կարժառ(կարժ)* և այլն: Կարծր վեցանկյուն փայտե հարմարանքի՝ կարժառի վրա հավաքած թելի կապը, փաթույթն է [Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, հ. 3, 10, 59], որին նմանեցնելով՝ ժողովուրդն անվանել է *չեչիլի* այս տարբերակը: Անվան *չեչիլ(չիչիլ)*, *չիլ* ձևն ամենայն հավանականությամբ բխում է որոշ բարբառներում հյուս, մագ, թելի կարժ նշանակությունն ունեցող *չիլա(չիլե)* բառից, *չիլա-չիլա՝* թել-թել, արտահայտությունից [Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, 2004, 409]:

Որոշ տարածաշրջաններում *թել* պանիրը *չեչիլի* հոմանիշ է, այլ տարածաշրջաններում, այսպես ասած, *լիար (սերը քաշած* կաթից պատրաստած, անյուղ-Հ.Հ.) պանրի առանձին տեսակ է, որն առանձնանում է պատրաստման նրբություններով, արտաքինով, համով: Որոշ գյուղերում էլ *հուսակ* ասում են չզտած կաթից պատրաստած *չեչիլին* (Սարգսյան Ժենյա, Գեղարքունիք, Արծվանիստ, 02.03.2019):

***Չեչիլի պատրաստման գործընթացը:*** *Չեչիլ* ստանում են *թթված (թթու)* կաթից, որոշ տնտեսուհիներ՝ *թթվածի* ու *չթթվածի* (օրինակ՝ մոտավորապես 30 լիտր *անուշ* և 7 լիտր *թթու* կաթ)՝ նախապես (օրինակ՝ մոտավորապես 30 րոպե առաջ) պատրաստած խառնուրդից: Որոշ տնտեսուհիների պնդմամբ՝ *թթված* կաթը մակարդվում է ինքնուրույն՝

առանց որևէ հավելումի, առանց *մայա տալու*<sup>1</sup> առանց մակարդի<sup>1</sup>: Երեկոյան կթած, գտած կաթը թողնում են մինչև առավոտ, որպեսզի հասունանա, *թթվի, մրմռա* (Լուկուկյան Վանիկ(ծնված Զավախքի Գանձա գյուղում), Արմավիր, Վաղարշապատ, 14.11.2023): Փորձառու տնտեսուհիները կողմնորոշվում են կաթի հոտից, տեսքից (եթե կաթը փառակալել է), որակից, բաղադրությունից (եթե մի քիչ խտացել ու կաշուն է դարձել), բայց ամենաճշգրիտը՝ համից: Նրանց բնութագրմամբ՝ կաթը *թթված* է, եթե թթվաշ խնձորի, *մարխոշ* համ է ստացել (Մանուկյան Անահիտ, Շիրակ, Մեղրաշեն, 15.08.2024): Որոշ տնտեսուհիներ մինչ օրս կաթի սերը՝ (*հ*)*րեժանը* կաթից առանձնացնում են ավանդական մեթոդներով՝ կաթը *տաշտում փռելով*՝ լայնաբերան տաշտերում լցրած կաթը տևական ժամանակ թողնելով: *Խակ*՝ չհասունացած կաթից պատրաստած պանիրը *կակուղ*՝ փափուկ է լինում, գույնով կապույտ և ավելի ջիլ: Շատ թթված կաթից էլ *լավ* պանիր չի ստացվում: *Մայա տալու* ժամանակն անցած կաթից պատրաստած պանիրը լինում է պինդ, սպիտակ, ձգելիս փշրվում և կտրտվում է: Նախքան *րեժանը քաշելը*, ստուգում են, թե արդյո՞ք *կաթն եկել* (այսինքն ամբողջ *րեժանը* կաթի երեսն է բարձրացել) և կաթը *տակն առել, լկել*՝ թանձրացել է, թե ոչ: Եթե *րեժանը* կաշում է մատից, նշանակում է՝ դեռ կաթը *խակ* է, պանիր պատրաստելու ժամանակը չէ [Գասպար Յ., Նոր-Դար, 06.05.1892, 2]: Հասունացած կաթի *տակը* թանձրացած է լինում և կպած տարայից, մատով ստուգելիս թանձրացած մասը մատի հետ բարձրանում է, հակառակ դեպքում մատը միայն կաթով թրջվում է. «Եթե ձկուտի խաստության կա սերն(չգտած կաթի-Հ.Հ.), ուրեմն կաթն թթվե, բալա ջան» (Սարգսյան Ժենյա, Գեղարքունիք, Արծվանիստ, 02.03.2019): Այնուամենայնիվ, պետք է զգույշ լինել. շատ շոգ ժամանակ երբեմն *րեժան* քիչ է առանձնանում, բայց կաթը թանձրացած է լինում: Որպեսզի պանիրը թթու համ չունենա, *մայա տալուց* առաջ կաթին խառնում են 1-2 բաժակ սառը ջուր: Ճիշտ հասունացած կաթին քիչ *մայա են տալիս*, իսկ *խակ* և ժամանակն անցած կաթին շատ *մայա են տալիս*, այնուամենայնիվ, երկու դեպքում էլ որակյալ պանիր չի ստացվում:

Որոշ տնտեսուհիներ մինչ օրս նախապես փորձարկում են (օրինակ՝ Ստեփանավանի տարածաշրջանում ասում են՝ *չեչնի ենք անում*). մի քիչ կաթ են տաքացնում՝ փայտիկով խառնելով. եթե շիճուկն առանձնանում է, և փայտի վրա պանիր է հավաքվում, ուրեմն պանիր պատրաստելու ժամանակն է (Եղիկյան Գայանե, Լոռի, Հոբարձի, 12.11.2023): Ուշագրավ է, որ վերոնշյալ արտահայտությունը Լոռու գյուղերում արձանագրվել է դեռևս 1890-ական թվականներին [Գասպար Յ., Նոր-Դար, 06.05.1892, 2]:

Արագ թթվելու համար մեր օրերում որոշ տնտեսուհիներ *աչքաչափով* ավելացնում են աղ, կիտրոնի աղ կամ քացախ, 9% էսենցիա: Կաթի մեջ են լցնում նախապես փոքր

<sup>1</sup> Մակարդի պատրաստման ժողովրդական հնարներին, օգտագործման չափաբաժնին անդրադարձել ենք առանձին հոդվածում:

քանակությամբ կաթի կամ ջրի մեջ լուծած *մայան*<sup>1</sup> մակարդը, դնում մարմանդ կրակի վրա (որոշ տարածաշրջաններում՝ ոչ անմիջապես, այլ մակարդը լցնելուց, ջանասիրաբար խառնելուց որոշ ժամանակ, մոտավորապես 5 րոպե անց), ձեռքով կամ շերեփով դանդաղ խառնելով, տաքացնում այնքան (որոշ տնտեսուհիների խոսքով՝ մոտավորապես մարդու մարմնի ջերմաստիճանից մի փոքր ավել), որպեսզի ձեռքերով կարողանան մշակել մակարդված զանգվածը, քանի դեռ այն առաձգական է, ճկվող: Կաթը շուտով մերվում է, և մերվածը սկսում է տաքանալ: Որոշ տնտեսուհիներ, որպես մակարդ, տաքացրած կաթին ավելացնում են նախորդ օրը պատրաստած պանրից առաջացած քիչ քանակությամբ շիճուկ(*սիճուկ, շրտուկ, շմաթ, շարատ*):

Կաթը տաքանալու և խառնելու ընթացքում (երբ կաթն սկսում է *շիճկել*) մերածը թանձրանում է, իջնում կաթսայի տակ՝ բաժանվելով դեղնականաչավուն հեղուկից, որը փոքր ամանով (բաժակ, խոր ափսե) հեռացնում են: Այս գործողությունը կրկնում են այնքան ժամանակ, մինչև շիճուկի ամբողջովին առանձնացումը: Ամեն անգամ ամանը պանրանյութի մեջ մտցնելիս օգտագործած ամանով կամ ձեռքով սեղմում են պանրային զանգվածը, և այն տափակում է խմորի նման: Երբ զգում են, որ հնարավոր է աշխատել զանգվածի հետ (օրինակ՝ պանիրը հավաքվում է փայտե շերեփի վրա, *փաթաթվում է շերեփին*), այնքան են ձեռքերով խառնում՝ *ճմրթում, վիլա անում* (Մելիքսեթյան Օֆելյա, Լոռի, Շնող, 20.08.2023), *շաղում*, խմորի նման հունցում, շաղախում, իրար վրա բերում, մինչև զգան, որ այն *կպչում է, թել է տալիս (թել-թել է դառնում)*, պանրի վրա դեղին *փառ է գալիս*: Եթե նկատում են, որ շիճուկը *գուլալ* չէ, մի քիչ թթու կաթ են ավելացնում (Հովհաննիսյան Աննա, Արագածոտն, Նորաշեն, 13.11.2023): Որոշ տնտեսուհիներ մոտակայքում սառը ջրով լի աման են դնում, որ ձեռքերը, պարբերաբար մեջը մտցնելով, հովացնեն: Պատրաստի պանիրը *մտցնում են սառը ջրի մեջ և հանում* (Հայրապետյան Հասմիկ, Արագածոտն, Եղիպատրուշ, 14.12.2023):

Ըստ որոշ հեղինակների՝ *չեչիլ* կարելի է ստանալ առանց տնտեսուհու պանրագործական հմտությունների կիրառման. բավական է *մայա տված*, մակարդված զանգվածին աղ ցանել, լցնել կտորե տոպրակի մեջ և դնել արևի տակ, քիչ անց առաձգական պանրանյութը կվերածվի շերտերի [օրինակ՝ Зелинский 1885, 50]: Նկատենք, որ այս փաստը հաստատող որևէ վկայություն մեզ չի հաջողվել գրանցել դաշտային աշխատանքների ընթացքում:

**Չեչիլի պահպանման ժողովրդական եղանակները:** *Ճիրվելու, ցամաքելու*՝ ջրազրկվելու նպատակով արևի տակ, բարձր տեղ, օրինակ՝ երկու սյան վրա ամրացված տախտակի վրա (երբեմն՝ *խփերի* վրա) պանրի *ճոպանները, թելերը փռում են* (կամ կախում են պարանից կամ *թառից*՝ փայտե երկար ձողից)՝ նախապես աղ ցանելով,

<sup>1</sup> Վիլա՝ թելի փաթույթ: Վիլակ՝ փայտե հարմարանք՝ թելը վրան փաթաթելու համար [Հայոց լեզվի բարբառային բառարան, 2010, 72]:

ժողովրդի խոսքով, *աղում են, աղծեծ են անում*, որպեսզի «*աղը լավ ուտի*», պանիրը չփչանա արևի տակ դնելու պատճառով և դրանից հետո հնարավորինս երկար ժամանակ պահպանի իր նախնական ձևն ու որակը: Պանիրը դիմացկուն է դառնում նաև շիճուկագրկված լինելու շնորհիվ:

Պանրի կախված *թելերը* պարբերաբար ծալում են, անընդհատ շրջում՝ *շուռ են տալիս* փայտի վրա, որպեսզի *թել տա*, ու բոլոր կողմերը չորանան: Որպեսզի փոշի չնստի կամ թռչունները չկտցահարեն, *չավիրեն*, ծածկում են *մառյայով*: *Ճիրվելուց* հետո *փաթաթում են*՝ մի քանի տակ ծալում են, *աղում են* ու դնում ամանի մեջ, ինքն իր շիճուկով ծածկվում է, հաջորդ օրը տեղափոխում են սառը տեղ(Գրիգորյան Սուսաննա, Գեղարքունիք, Վաղաշեն, 13.12.2023):

Երկարաժամկետ օգտագործման նպատակով պահում են կա՛մ աղաջրով լի տակառում (որոշ տնտեսուհիներ առաջին մի քանի օրը պահում են *թույլ* աղաջրում), կա՛մ *հորած* (տկճորի, մոթալի, կճուճի մեջ *կոխած*), հաճախ՝ համեմունքների և կաթնամթերքի այլ տեսակների հավելումներով հանդերձ<sup>1</sup>: Հատկապես փոքր քանակի դեպքում պահում են սառնարանում. պատրաստելուց անմիջապես հետո սառնարան են տեղափոխում նաև այս պանիրն անալի նախընտրողները: Ըստ դաշտային նյութերի՝ կան տնտեսուհիներ, որ պանրի *թելերը փաթաթելուց* հետո, նախքան աղաջրի մեջ տեղափոխելը, որոշ ժամանակ պահում են շիճուկի մեջ, որպեսզի *ուռչի* (Եղիկյան Գայանե, Լոռի, Հոբարձի, 12.11.2023), իսկ փափկություն ապահովելու համար, կճուճի մեջ տեղավորելուց առաջ, առավելապես անցյալում, նախօրոք ընկղմել են կարագի թանի կամ հում սերի մեջ [Բազեյան, Աղանյան, 2022, 11]:

Ջավախահայերը *չեչիլ* պատրաստում են նաև չգտած կաթից, *թնթոցի*՝ երկար, ողորկ փայտիկի վրա *օլորելուց* շուրջ 3 ժամ հետո *աղծեծ են անում*, 2-3 օր էլ թողնում են աղաջրի մեջ, ապա *կոխում* (Աբգարյան Շահանե (ծնված Ջավախքի Գանձա գյուղում), Արմավիր, Վաղարշապատ, 14.11.2023; Ղարիբյան-Գրիգորյան Վարդիթեր(ծնված Ջավախքի Գանձա գյուղում), Շիրակ, Գառնառիճ, 22.11.2023):

Նախիջևանի գավառից գաղթածների հետնորդները մեր օրերում պանրի այս տեսակը պատրաստում են չգտած, ավելին, շատ յուղոտ կաթից: Կաթի մեջ գնդիկներ առաջանալուց հետո զանգվածը լցնում են քամիչի մեջ, գնդիկները ձեռքով հավաքում-միացնում են իրար՝ խմորի նման իրար վրա բերելով, գունդ ձևավորելով: Գունդը մտցնում են տաք շիճուկի մեջ, որ *չկտրվի*: Ձեռքով անընդհատ պտտեցնելով՝ տալիս են օղակի կամ ութաձև տեսք, իրար վրա բերելով, նորից մտցնում են շիճուկի մեջ, պտտեցնում և ձգում, որ *թել դառնա* (երկարությունը՝ մոտավորապես 40-50 սմ): Այս գործընթացը կրկնում են մինչև շիճուկի սառչելը: Պատրաստի պանիրը դնում են ափսեի մեջ, երկու կողմից աղ

<sup>1</sup> *Հորած(կոխած)* պանրի պատրաստման հմտություններին անդրադարձել ենք առանձին հոդվածում:



ցանում, ծածկում սննդային թաղանթով և սառնարանում թողնում երկու օր, որպեսզի *աղը լաւ ուտի*: Հինգ լիտր կաթից ստանում են մոտավորապես 500 գրամ պանիր(Ավետիսյան Սառա, Արարատի մարզ, Նորաբաց, 12.09.2023):

*Թել<sup>1</sup>, կաժ(կարժառ) կամ հուսակ (հյուսած) պանիրը՝ չեչիլի տարբերակ*: Այս պանիրն ավանդաբար հայտնի է եղել այն տարածաշրջաններում, որտեղ պատրաստել են *չեչիլ*, սակայն ավելի քիչ է տարածված եղել և տնտեսական ավելի քիչ նշանակություն է ունեցել: Պանրացած նյութի հետագա մշակումը, ինչպես նշեցինք, տարբերվում է, սկիզբը նման է *չեչիլի* պատրաստմանը: Նկատենք, որ որոշ տնտեսուհիներ նշում են ևս մեկ տարբերություն. *հուսակը* պատրաստում են *մայա տված* կաթից: Պանրանյութը տափակեցնելուց հետո *մեջտեղը ծակում են*<sup>2</sup> անցք են բացում, ձեռքը մտցնում են այդ անցքով, սկսում են աստիճանաբար լայնացնել, մինչև հնարավոր լինի 2 ձեռքերն անցկացնել. 2 ձեռքերով ձգելով՝ անցքը մեծացնում են, երկարացնում, հետո *մեկ տակ* ծալում են ձեռքին: Գործողությունն արագ-արագ կրկնում են՝ *մի քանի տակ ծալելով*, քանի դեռ պանրանյութն առաձգական է: Գործողության ժամանակ պանրի շրջանակի մի մասը շիճուկի մեջ է լինում, մյուս մասը՝ շիճուկից դուրս, շիճուկը պետք է տաք լինի. եթե զգում են, որ հովացել է, կաթսան դնում են կրակի վրա: Պանրանյութի գնդերը ոմանք մշակում են առանձին դույլի մեջ՝ ժամանակ առ ժամանակ գնդերից մեկը տեղափոխելով կրակին դրած տաք շիճուկով լի կաթսա, մյուսը՝ դույլ: Գնդի մեջտեղից անցք անելով՝ մեկը, հատկապես անցյալում՝ սկեսուրը, սկսում է *գարկել, ծեծել* (պտտել, իջեցնել- բարձրացնել) ձեռքերով, իսկ մյուսը, օրինակ՝ հարսը, պարբերաբար տաք շիճուկ է ավելացնում դույլի մեջ(Ավագյան Գոհար, Արագածոտն, Արտենի, 16.06.2024; Հայրապետյան Աննա, Արագածոտն, Ապարան, 18.07.24): Նույն գործողությունը բազմաթիվ անգամներ կրկնելու շնորհիվ շրջանակներն, աստիճանաբար ծավլելով, բարակում են, դառնում թելեր՝ *ինձիս*(ինչպես) *մագ*: Պանիրը երկարում է, սկսում են *դտել* (ծայրերը իրար միացնել) այնքան, մինչ ստանան ցանկալի հաստությունը: Հատկանշական է ժողովրդի համեմատությունը. *բարակ՝ իսկը կոճի թել, իսկը չուլոկի թել*: Պանրի *ճոպանը* պտտում են աղաջրով լի թասի մեջ: Այս աղաջուրը պատրաստում են ոչ թե ջրով, այլ շիճուկով (մոտավորապես մի բուռ աղ մեկ լիտրին): *Թառի* վրա շիճուկագրկվելուց հետո տեղավորում են տարայի, հիմնականում՝ ապակյա բանկաների մեջ: Ի տարբերություն *չեչիլի՝ հուսակը չեն կոխում(հորում)*:

Հատկապես ձգելու ընթացքը և չորանալու համար նախատեսված հարմարանքի վրա տեղափոխելը երբեմն իրականացնում են երկու կամ մի քանի հոգով: Ձգելու ընթացքում մեծերը հաճախ դիմում են դեռահաս աղջիկների օգնությանը, որը, մեր կարծիքով,

<sup>1</sup> Ինչպես նշեցինք վերը, որոշ տարածաշրջաններում, օրինակ՝ Լոռիում, *թել* անվանում են ոչ թե *հուսակին*, այլ *չեչիլ, ճիլ* պանրին:

Չեչիլ պանրի պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունները հայոց մեջ հատկապես կարևոր է ժողովրդական հմտությունները նոր սերնդին փոխանցելու առումով:

Ոչ վաղ անցյալում *հուսակ* պատրաստել են միայն Շիրակում, մասնավորապես, նախկին Արթիկի վարչական շրջանի գյուղերում, որոնց բնակիչները մեծամասամբ Բասենի և Վանանդի (Կարսի) պանրագործական ավանդույթները կրողների հետնորդներ են [Բազեյան, Աղանյան, 2022, 12]:

**Չեչիլի և այն պատրաստող տնտեսուհու մասին ժողովրդական պատկերացումներն ու հավատալիքները:** Չեչիլի պատրաստման եղանակն ու մշակումը մեծ հմտություն է պահանջում, և ոչ բոլոր տնտեսուհիները կարող են պատվով դուրս գալ պանրի այս տեսակը պատրաստելու գործընթացից (փոքր սխալի դեպքում կարող է պանիր չստացվել՝ *կտրվել*), հետևաբար, մինչ օրս գլուխ գովալու առիթ է տնտեսուհիների համար.

- *Բաջո իմալա կեղի, օր քու պանիր համեղա կեղի:*
- *Այ կնիկ, կաթս լավա թթվի , - բարձրաձայն պատասխանելով, մտքում, երբեմն էլ՝ լսելի, շարունակում էր, - կո իմ նման կնիկ են, չկոնան էլ թել պանիր սարքեն* (Սարգսյան Ժենյա, Գեղարքունիք, Արծվանիստ, 02.03.2019):

Տոն օրերին, հմայական հավատալիքներով պայմանավորված, *չեչիլից* սպիտակ մազերի նման հյուս են պատրաստել, որպես նվեր՝ *փայ (բաժին)*, ուղարկել հարսնացուին, որ հարսի մազերը երկար լինեն, և մինչև սպիտակելը ամուսնու հետ միասին լինեն [Լալայան 1983, 149]: Նմանողական հմայությամբ պայմանավորված՝ մեծերն աղջիկներին մինչ օրս խորհուրդ են տալիս *չեչիլ* ուտել՝ մազերը երկարելու ակնկալիքով (Ղարաբեկյան Մանյա, Լոռի, Վանաձոր, 14.01.2019):

**Եզրահանգումներ:** Եթե նախկինում, ըստ գրավոր աղբյուրների, *չեչիլ* պատրաստել են առավելապես Փոքր Ասիայից և Ղարսից գաղթած բնակչությամբ տարածաշրջաններում [Քալանթար, 1898, 288], ապա մեր օրերում այս պանրատեսակը պատրաստում են հայոց տարբեր բնակավայրերում: Այնուամենայնիվ, ինչպես անցյալում, այսօր ևս այն առանձնապես հարգի է վերոնշյալ տարածաշրջաններում:

Նույնիսկ նույն տարածաշրջանի տարբեր գյուղերում, ընդհանրություններով հանդերձ, զանազանվում են *չեչիլ* պանրի պատրաստման, պահպանման գործընթացները, անունները:

Որոշ տնտեսուհիներ *չեչիլը* (*չեչիլի* տարբերակները) ստանում են մակարդածուն ձեռքերի, մատների, մյուսները՝ փայտիկների հմուտ շարժումներով մոտավորապես 20-25 րոպե մշակելու՝ ձգելու, երկարացնելու, ոլորելու, փաթաթելու, *վիլա անելու*, *ֆռռացնելու*, *գարկելու*, *դտելու* միջոցով:

Թեև *չեչիլի* պատրաստման գործընթացն օրեցօր հազենում է մշակութային և տեխնոլոգիական նորանոր ձեռքբերումներով<sup>1</sup>, սակայն ժողովրդի մեջ մինչ օրս նկատվում է օգտակար և անհրաժեշտ ավանդույթների նրբությունների պահպանումը, սերնդեսերունդ փոխանցված հմտությունների ու հնարների կիրառումը: Նկատենք, որ *չեչիլի* պահպանման ժողովրդական միջոցները մնացել են գրեթե նույնը, փոխվել են միայն տարաները. հնում առավելապես կավե, այսօր ապակյա, պլաստմասայե՝ *կապոնե* և այլ ամաններ:

Քանի որ պանրի *պարանները* ձգելը, չորանալու համար նախատեսված հարմարանքի վրա տեղափոխելը որոշ տնտեսուհիների համար առավել հարմար է երկու կամ մի քանի հոգով, օգնության են գալիս հատկապես դեռահաս աղջիկները. սա ժողովրդական հմտությունները նոր սերնդին փոխանցելու հիանալի առիթ է:

Այնուամենայնիվ, ինչպես ցույց են տալիս դաշտային ուսումնասիրությունները, նկատվում է տնային պայմաններում այս պանրատեսակի պատրաստման աստիճանաբար վերացման վտանգ. քիչ թե շատ ապահով ընտանիքների տնտեսուհիները նախընտրում են չչարչարվել և գնել խանութից: Չեչիլի պատրաստման ավանդույթը շարունակում է պահպանվել հիմնականում այն ընտանիքներում, որոնք գումար վաստակելու կարիք ունեն՝ իրենց արտադրանքը վաճառելով, կամ առաջնորդվում են (հատկապես տղամարդիկ) *իմ մոր (իմ կնոջ) պատրաստածն ուրիշ է, տնականն ուրիշ է* սկզբունքով:

*Չեչիլի* և այն պատրաստող տնտեսուհու մասին ժողովրդական որոշ պատկերացումներ ու հավատալիքներ պահպանվել են մինչ օրս:



**Նկար 1.** Տնտեսուհի Անահիտ Անդրեասյանը (ծնված Քուչակ գյուղում, 1951 թ.) պատրաստում է չիչիլ՝ պանրանյութը մշակելով ձեռքերի, մատների հմուտ շարժումներով (Արագածոտն, Ապարան, 02.11.2023):

<sup>1</sup> Օրինակ՝ պատրաստման գործընթացը հեշտացնելու նպատակով որոշ տնտեսուհիներ գործածում են մեխանիկական հարիչներ [Բազեյան, Աղանյան, 2022, 14]:

Traditional Skills in Chechil Cheese-Making and Preservation Among Armenians  
Չեչիլ պանրի պատրաստման և պահպանման ժողովրդական հմտությունները հայոց մեջ



**Նկար 2.** Տնտեսուհի Անահիտ Անդրեասյանը (ծնված Քուչակ գյուղում, 1951 թ.) չիչիլի պատրաստման գործընթացի՝ ձեռքերով ձգելու, երկարացնելու փուլում (Արագածոտն, Ապարան, 02.11.2023):



**Նկար 3.** Տնտեսուհի Աննա Հայրապետյանը (ծնված Ապարանում, 1964 թ. Նրա խնդրանքը հարգելով՝ դեմքը չենք նկարել) պատրաստում է թել պանիր (Արագածոտն, Ապարան, 18.07.2024):



**Նկար 4.** Տնտեսուհի Աննա Հովհաննիսյանի (ծնված Շիրակի մարզի Արևշատ գյուղում, 1978 թ.) կողմից գործածվող՝ ճիլ պանրով լի կապոնե աման (Արագածոտն, գյուղ Նորաշեն (նախկինում՝ Շիրակի մարզ), 12.08.2024):

### Գրականության ցանկ

- Bazeyan, Aghanyan 2022-** Bazeyan K., Aghanyan G. Shiraki panragortsakan mshakuyt'y, HH GAA SHHH kentroni «Gitakan ashkhatut'yunner», N 1(25), Gyumri, 2022, ej 5-15: **(in Armenian)**
- Gaspar 1892-** Gaspar Y., Giwghatntesut'iwny hay gyugherum. Kat'natntesut'ean masin: Nor-Dar, T'iflis, 06.05.1892, ej 1- 2: **(in Armenian)**
- Lalayan 1983-** Lalayan Ye., Yerker, h. I, Yerevan, HSSH GA hrat., 1983, 457 ej: **(in Armenian)**
- Hayots' lezvi barbarrayin barraran, 2004-** Hayots' lezvi barbarrayin barraran, h. 3, HH gitut'yunneri azgayin akademiya: H. Acharryani anvan lezvi institut, 2004, 426 ej: **(in Armenian)**
- Hayots' lezvi barbarrayin barraran, 2007-** Hayots' lezvi barbarrayin barraran, h. 4, HH gitut'yunneri azgayin akademiya: H. Acharryani anvan lezvi institut, 2007, 452 ej: **(in Armenian)**
- Hayots' lezvi barbarrayin barraran 2010-** Hayots' lezvi barbarrayin barraran, h. 6, HH gitut'yunneri azgayin akademiya: H. Acharryani anvan lezvi institut, 2010, 404 ej: **(in Armenian)**
- K'alant'ar 1898-** K'alant'ar A. Kat'nayin ardyiwnk'ner, Azgagrakan handes, gk'. D, T'iflis, 1898, ej 276-292: **(in Armenian)**
- Zelinskiy 1885-** Zelinskiy S. Ekonomicheskoy byt gosudarstvennykh krest'yan v Shoragele, Aleksandropol'skago uyezda Erivanskoy gubernii, Materialy dlya izucheniya ekonomicheskogo byta gosudarstvennykh krest'yan Zakavkazskogo kraya, t. 1, Tiflis, tip. A. A. Mikhel'sona, 1885, s. 1-97. **(in Russian)**
- Kalantar 1890-** Kalantar A. Sostoyaniye skotovodstva na Kavkaze, Materialy dlya ustroystva kazennykh letnikh i zimnikh pastbishch i dlya izucheniya skotovodstva na Kavkaze, t. II, ch. 2-aya, tip. A. A. Mikhel'sona, 1890, s. 1-72. **(in Russian)**