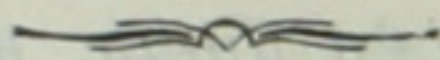


ԿԱԹՆԱՅԻՆ ԱՐԴԻԻՆՔՆԵՐ ^{*)}

Ա. ԲԱԼԱՆԹԱՐԻ.



Կաթը: Կովկասում ստացւում է զանազան ընտանի կենդանիներից, օր. կովից, ոչխարից, գոմշից և այծից: Աւելի շատ տարածուած է կովի կաթը, որը ծառայում է երկրագործի ամենօրեայ պահանջներին բաւականութիւն տալու համար: Ոչխարի կաթը կաղմում է Անդրկովկասի կաթնատնտեսական արդիւնաբերութեան հիմքը. շուկայում վաճառուող պանիրը և մասամբ իւղը պատրաստւում է ոչխարի կաթից, գոմշի կաթը փոխարինում է կովինը այնպիսի տեղերում, ուր գոմշի պահելը կովից թանգ է նստում. գոմշի կաթի արդիւնքները շատ քիչ են պատահում շուկայում: Այծի կաթով մասամբ փոխարինում են կովի կաթը, մասամբ էլ ոչխարի կաթը: Պէտք է սակայն նկատել, որ այծի կաթը համեմատաբար շատ քիչ գործողութիւն ունի: Անդրկովկասում գովուած են կովի կաթի իւղը, ոչխարի պանիրը, գոմշի և այծի մածուը:

Կովի կաթը կամ եփ է տրւում անմիջապէս, կթելուց լետոյ կամ հում կերպով պահւում է և կամ եփ է տրւում մի առ ժամանակ պահելուց լետոյ, օր. երեկոյի կաթը եփ է տրւում առաւօտեան: Կովի կաթը եփ է տրւում Դաղստանի շատ աւաններում, գերմանական գաղթականութիւններում, ռուս աղանդաւորների գիւղերում, Ալեքսանդրոպօլի, Նոր-Բալադետի և Ախալցխայի գաւառների շատ գիւղերում և առ հասարակ հիւսիսային Կովկասում: Այս տեղերում երբեմն եփ են տալիս կաթը միայն այն դէպքերում՝ երբ պէտք է մածուն պատրաստեն: Իւղալի պանիր շինելու ժամանակ ոչխարի կաթը եփ են տալիս, և միայն մածուն շինելու ժամանակ

*) Բնագիրը ռուսերէն է. ներկայ թարգմանութիւնը հեղինակը աչքից է անցկացրել և լրացրել: Ծ. Խմբ.

են նրան եփ տալիս: Նոր ծնած կենդանիների կաթից կամ խեփից պատրաստում է դալ (բուլամա): Կովկասում կաթից նաև պատրաստում են կեֆիր կամ կումիս:

Դալը (բուլամա) պատրաստում է հետևեալ կերպով: Խէփը առանձին և կամ կաթնի հետ միասին խառը ածում են կաթսայի մէջ և դնում կրակի վերայ: Հանդարտ խառնելով տաքացնում են խէփը գրեթէ մինչև նրա եփ դալը: Ժամանակ առ ժամանակ նայում են կաթսային: Հէնց որ խէփը թանցրանում է, վերցնում են նրան կրակից և ածում ուրիշ ամանի մէջ, որտեղ մինչև հետևեալ օրը հանգիստ մնալով նա թանձրանում է, որից չետոյ կարելի է լինում նրան ուտել: Ագուլիս գիւղում պատրաստում են նմանապէս խափին, որը դալից զանազանում է նրանով, որ պատրաստում է կովի կաթից, մինչդեռ դալը պատրաստում է ոչխարի կաթից: Այդ գիւղում եփ տուած կովի խիփը առանձին և կամ կաթնի հետ խառը չեն ածում ուրիշ ամանի մէջ, այլ թողնում են կաթսայի մէջ և մինչև կաթնի խառնելը՝ մէջը լցնում են կամ մի ձուի սպիտակուց և կամ սպիտակուցը դեղնուցի հետ միասին: Բացի այս անուշահոտութեան և համը լաւացնելու համար աւելացնում են խունկ և այլ խառնուրդներ: Դալը մնալով նոյն այն կաթսայի մէջ, որտեղ նրան տաքացրել են, շուտով փչանում է: Խափինը դալից թանձր է և համարում է աւելի համեղ: Աչքի առաջ ունենալով այն հանգամանքը, որ կովերի մեծ մասը ծնում է մեծ պասին, երբոր խիփը օգտուել անկարելի է, Ագուլիսում գործադրում են խէփ պահելու հետևեալ միջոցը. խէփի մէջ դցում են թելի շուլօ և սպասում են մինչև որ խէփը բոլորովին կը ծծուի թելի մէջ, այն ժամանակ թաց շուլօն ցամաքեցնում են արևում կամ քամում և պահում են մինչև ուտիս օրերի դալը. այն ժամանակ թելի շուլօն թրջում են կաթի մէջ և պատրաստում ուտելիք վերոյիշեալ ձևով:

Կեֆիրը կաթն է, որը ենթարկուել է մի տեսակ սուռնկերի խմորման ներգործութեան, որոնց Կովկասեան սարերում ապրող Կարաչաւի լեռնականները չատկապէս աճեցնում և խնամքով պահում են:

Կումիս պատրաստում են հիւսիսային Կովկասում ապրող կալմիկները:

Սմետանա կամ հում թթու սեր պատրաստում է սովորաբար ուռւս գիւղերում, գերմանական գաղթականութիւններում, Դաղստանի ժողովրդների, հիւսիսային Կովկասի գիւղացիների մէջ: Անդրկովկասի տեղացիներին սմետանան գրեթէ չալտնի չէ:

Ղալմաղը կամ սերը չալտնի է ամբողջ Անդրկովկասում և

մասամբ հիւսիսային Աովկասում: Նա եւի տուած կաթից քաշած տերն է: Ղալմաղը լալտնի է բոլոր ալն տեղերում, որտեղ ընդունուած է կաթը կթելուց լետու անմիջապէս եւի տալ: Սովորաբար սեր քաշում են ալն դէպքում, երբ մտադիր են անիւղ, երեսքաշ պանիր պատրաստելու (Շիրվանի, Գանձակի նահանգներում և այլն): Ղալմաղը սերից ղանաղանում է իր երկար պահելու լատկութեամբ: Աովկասի քաղաքների շուկաներում պատահում են և ղալմաղ և թթու սեր, և քաղցր սեր: Անդրկովկասում լաճախ գործածականը ղալմաղն է, իսկ սերը և թթու սերը՝ հիւսիսային Աովկասի քաղաքներում:

Մածուն (հայերէն), որ լալտնի է վրացերէն մածոնի, թուրքերէն ղաթըղ անուամբ, խիստ տարածուած է Անդրկովկասում ամեն տեղ: Հիւսիսային Աովկասում ևս պատրաստում են մածուն օր. չերքեզները: Մածունը պատրաստում է կովի, ոչխարի, գոմշի և այծի եւի տուած կաթից: Կաթը եւի են տալիս, սառեցնում են մինչև 40° ցելսիուսի, կամ մի քիչ բարձր և մերում են: Իբրև մերան (մալա) գործ է ածում առաջուց պատրաստած մածնի մի մասը: Տաք տեղում մերանը լաւ է ներդործում և կաթը մերում է հաւասարապէս: Որպէս զի կաթը տաք մնայ մինչև մածուն գոլանալը, ալն ամանը, որի մէջ կաթը մերում է, փաթաթում են շորով: Եթէ մերանի համար առաջուց պատրաստուած մածնից ոչինչ չէ մնացել, ալն ժամանակ ջրի մէջ բաց են անում չորաթան և նորանով մերում փոքրիկ քանակութեամբ կաթ, իսկ լետու ալդ մակարդուած նիւթի մի մասը պահում են մերանի համար: Ալէքսանդրապոլի գաւառի Գեօղալիարա գիւղում երբոր մերանն ամենեւին չէ մնում, կանխապէս մերելու համար գործ են ածում հացի խմորի խաշ: Լաւ, թանձր, հաւասար և համեղ մածուն ստացւում է ալն դէպքում, երբ կաթը մերում է իսկական մածնով: Մածունը գործ է ածում կամ ալն ձևով պատրաստուած դրութեան մէջ և կամ քամում է տոպրակի միջով և ալնպէս պահում: Արագած սարի հիւսիսային և հիւսիս հարաւային լանջերի վերայ գտնուող Աղիաման, Ղրմզլի և այլ գիւղերում մածունը հաւաքում են կաւէ բղուղներում, որոնց մէջ շիճուկը հետզհետէ ծծւում է, իսկ մածունը թանձրանում և ալսպիսով պահում երկար ժամանակ:

Կարագը պատրաստում է կաթից, սերից, թթուասերից, ղալմաղից և մածնից: Անդրկովկասում կարագը գլխաւորապէս պատրաստում են մածնից, իսկ Հիւսիսային Աովկասում թթուասերից: Ուղղակի կաթից կարագ պատրաստելը շատ հազիւ է պատահում մասամբ ալդպիսի կարագ ընդունուած է չերքեզների և նո-

դաշների մէջ: Կաթը եփ են տալիս 1—2 ժամ, հովացնում են, ածում են խնոցու մէջ և ապա հարում կարագ, եթէ երեկուեան կաթը մնացել է մինչև առաւօտ աչն ժամանակ նրան խառնում են առաւօտեան կաթնի հետ և հարում միասին: Քաղցր սերից և դամաղից հազիւ է պատահում կարագ հարել, այդ էլ տեղի ունի երբեմնապէս Հիւսիսային Աովկասի տեղացիների և կուզակ գիւղացիների մօտ: Թթուասերից կարագ պատրաստելը ընդունուած է դաղստանի բնակիչների, ռուս գիւղացիների և գերմանական գաղթականների մօտ: Իսկ մածնից կարագ շինելը ընդունուած է ամբողջ Անդրկովկասում և միայն մասամբ Հիւսիսային Աովկասում: Մածնից համեմատաբար աւելի շատ կարագ է ստացւում քան թէ կաթնից, կամ քաղցր սերից, միևնույն ժամանակ Անդրկովկասում և ինքը կարագը աւելի մաքուր, թարմ և անուշահոտ է դուրս գալիս: Պատրաստած կարագը շատ լաւ լուանում են որ չը թթուի: Աովի կաթը երբեմն խառնում են ոչխարի, գոմշի, նույն իսկ աչծի կաթի հետ և աչնապէս հարում կարագ, կովի կաթնից հարած կարագը համարւում է ամենալաւը, գոյնով աւելի դեղինը, և համով աւելի քնքոյշը և ախորժեղին: Խնոցին (վրացերէն՝ սաղղօբելի, թուրքերէն՝ նահրա) լինում է կաւէ, փայտէ, կաշուէ կամ տկից շինած և երբեմն էլ երկաթէ թիթեղից շինած. Անդրկովկասեան կաւէ խնոցին լինում է զանազան մեծութեան և գործ է ածւում ամեն տեղ, առաւելապէս նստակեաց աղգաբնակութեան մէջ և Շամախու ռուս աղանդաւորների մօտ: Կաւէ խնոցին գործ է ածւում լատակի վերայ դրած ծալրերից մէկի բարձրացնելով և ցածրացնելով և կամ լետ ու առաջ ճոճելով: Փայտէ խնոցները գործ են ածւում գլխաւորապէս Պանձակի նահանգում, Լենքորանի գաւառում, Երևանի նահանգի մի քանի լեռնային գիւղերում և ալլին: Նա գլանաձև է լինում և զանազան մեծութեան, երբեմն էլ $2\frac{1}{2}$ —3 արշին երկարութեամբ: Թոկով կախ են անում խնոցին ծառից, կամ լատկապէս պատրաստած լենարանից և ապա շարժում են ճոճանակի նման: Տկի խնոցիներ գործ են ածում թափառող անասնապահները. օր. Քիւրդերը, Մուղանի բնակիչները և ալլին: Քիւրդերը գործ են ածում եղանմեծ տկեր, ջիբրայելցիները բաւականանում են և փոքրերով: Տկերը կախ են անում երկու կամ չորս ծալրերից, կամ պարզապէս դնում են լատակի վերայ և ճոճում են կամ թափահարում:

Կարագի հարելը տեսում է կէս ժամ, մի ժամ, $1\frac{1}{2}$, իսկ երբեմն և 2 ժամ: Թէ սառը և թէ քաղցր սերից պատրաստուող կարագը շատ ուշ և քիչ է դուրս գալիս: Հարելուց առաջացած ձայնը կարագի հատիկներ կազմուելուց հետոհետէ փոխւում է. կարագ գոյա-

նալուց լեռու, թանը կարագի հատիկների հետ միասին ածում են տալտի մէջ, լեռու հաւաքում են կարագը, խնամքով լուանում են նրան սառը և մաքուր ջրի մէջ: Պատրաստելուց լեռու նրան կամ դործ են ածում թարմ և կամ հալում են երկար ժամանակ պահելու համար: Շուկայում աւելի չարդի է դարնան պատրաստած կարագը: Աովկասում կարագը ամենեւին չեն ներկում: Շատ ժամանակ չէ ինչ սկսել են միջանի տեղերում ներկել միայն գոմշի կարագը, որպէս զի կովի կարագի գոյն տան նրան, այս նպատակով մածնի հետ խառնում են մի դեղին ծաղկի նիւթ և սպա հարում են կարագ: Մեծ մասամբ կովի կարագի հետ խառնում են ոչխարի և գոմշի կարագ, նմանապէս և ոչխարի դմակ: Եղ պահելու համար դործ են ածում կամ տկեր կամ կաւէ բղուղներ, կամ փայտի տակառներ: Աովկասը իր արտադրած եղով չէ բաւականանում, շուկայում չաճախ երևան է գալիս Սիբիրի իւղ, վերջին ժամանակներն էլ միջին Ասիայի իւղ, որը բերում են երկաթուղիով և շոգենաւով: Թիֆլիսի շուկային իւղ մատակարարում են մոտակայ դաղթականները (КОЛОНИСТЫ) և մասամբ տեղացիները. Բագուն ստանում է իւղ Շամախու բաղմահող ռուս աղանդաւորների գիւղերից և մասամբ Շամախու և Վենքորանի բնիկներից:

Թանից ստացած արդիւնքներ: Թթու թանը, որը ստացւում է կարագ հարելուց լեռու, դործ է ածում ամառը իբրեւ զովացնող խմելիք և կամ դործադրւում է ուրիշ արդիւնքներ պատրաստելու համար: Եթէ թանը ածուի որևէ ամանի մէջ և թողնուի հանդարտ, նա միջանի ժամանակ (1—4 օր) անցնելուց լեռու կը նստի ամանի տակը իբրեւ փշրած պանրի նման նիւթ. պանրանման նիւթը հաւաքելով պարկի մէջ և քամելով դործ է ածւում կերակրի մէջ, որ և կոչւում է քամած թան: Եթէ թանը խնուցուց հանելուց լեռու անմիջապէս տաքացնուի կաթսայում, այն ժամանակ պանրանման նիւթը արագութեամբ կը դատուի շիջուկից: Այս նիւթը քամած ձևով, որ լայտնի է թուրքերէն շօր, իսկ հալերէն ժաժիկ անուանով, դործ է ածւում կերակրի մէջ: Եթէ թանը կամ շօրը երկար պահելու համար կտորներով կամ դնդակների ձև տուած չորացնուին արևի տակ, այն ժամանակ կը ստացուի ալպպէս անուանուած չորաթան կամ դուրութ: Չորաթան պատրաստում են մեծ մասամբ թանից և որպէս զի նա ձեռքերից չկաշի, սովորաբար մէջը խառնում են փոքր ինչ ալիւր: Թան պատրաստելու համար բացի լիշեալից Գանձակի դաւառում լայտնի են և ալ միջոցներ: Օրինակ Բալան, Խաչկապ, Չեաղլիկ և ալ գիւղերում քամած թանը լցնում են կաթսայի մէջ և սկսում են տաքա-

ցնել կրակի վրայ. տաքանալուց փափկում է, եթէ թանը շատ ցամաք է՝ աւելացնում են մի փոքր ջուր, լետու մէջ գդալով կամ ուղղակի ձեռքով տրորում են և ապա դրում են նրա մէջը աղ. և ալիւր (մօտ քաշի $3\frac{1}{2}$ -ը), նմանապէս ըստ ցանկութեան, միքանի ձու և սկսում են տաքացնել մինչև եփ գալը, երբ որ ալիւրի համը այլ ևս զգալի չի լինի, այն ժամանակ թանը համարւում է պատրաստ: Այդ թանը կամ պահում են մանր բղուղների մէջ, իսկ երեսը ծածկում են իւղով և կամ գնդակների ձեով չորացնում են և շինում չորաթան. այս վերջինը հազիւ է պատահում: Թանից պատրաստում են արգանակ (թանէսպաս, թանապուր, թանաճաշ, եռացած և թուրքերէն կլնգեօշ չալտնի անուաներով): Էջմիածնի գաւառի Աշտարակ գիւղում պատրաստում են մի տեսակ շօր, որ կոչւում է չում: Աշտարակի չումը նման է ռուսաց տլօրօգին (ժածիկ), որը պատրաստւում է կարագ հարելուց մնացած թանից (пашма): Կաթը միքանի օր հաւաքում են և նրանից հարում են կարագ. իսկ թանը 10—15 բոպէ եփ են տալիս. չումը, որ դոշանում է այդ ժամանակ, քամում են. չումը կարելի է ուտել թարմ, չթթուացրած, պէտք է սակայն նկատել, որ չում առհասարակ քիչ է պատրաստւում:

Պ ա ն ի Ր ն ե Ր Առվկասում իրանց պատրաստելու և պահելու տեսակով բազմատեսակ են: Անդրկովկասում պանիր կոչւում է այն արդիւնքը, որը ստացւում է կաթը (լինի նա անքաշ կամ երեսքաշ) շիրդանի մակարդով մերելուց լետու: Հիւսիսային Առվկասում և Վաղստանում, բացի այս, պանիր կոչւում են և այն արդիւնքները, որոնք ստացւում են թթու կաթի ինքն իրան մերուելուց, օր. չեչենցիների կալղը, կումիկների բիշլաղը, և նոյն իսկ ռուսների տվարօղը և այլն և այլն: Առվկասում չալտնի անուն ստացած պանիրները, որոնք պատրաստւում են շիրդանի (խախացոց) մակարդով սփա են. օսի, թուշի, Ղաղախի, քրդի, Նրեանի, Վանձակի, Ղարաբաղի, Թալիշի և ուրիշ շատ տարօրինակ պանիրներ, օր. թեւ և չեչիլ պանիր, Վարալաղեաղի պանիր, աջարի և այլն: Առվկասի պանիրները պատրաստւում են գլխաւորապէս ոչխարի կաթից: Թափառող անասնապահները օր. քրդերը, մուղանցիները առանց սերը քաշելու ուղղակի մերում են: Գիւղացիները կովի կաթի պանիր պատրաստում են այն ժամանակ, երբ որ ոչխարի կաթ չկայ և կամ երբ որ կովի կաթ շատ է հաւաքւում: Լղար պանիր պատրաստւում է սովորաբար սեր քաշած կաթնից: Գոմշի և կովի կաթի խառնուրդից նմանապէս պատրաստւում է լղար պանիր, օր. Շեմախի, Գեօղչալի և Արէշի գաւառների գիւղերում:

Կովի կաթից պանիր պատրաստում է մեծ մասամբ Շիրակի, Նոր-
Բալաղեսի և Ախալցխայի գաւառներում: Վերոյիշեալ և այլ տե-
ղերում երբեմն կովի կաթը խառնում են ոչխարի կաթի հետ և
ապա պանիր մակարդում:

Պանրի մակարդ կամ մալա պատրաստում է հետեւեալ
կերպով. վերցնում են որոճող կենդանու խախացոցը կամ շիրդանը
(վերջին ստամոքսը) դնում են որևէ ամանի մէջ և վրան ածում
ջուր կամ շիջուկ, խառնում են աղ և զանազան նիւթեր և դնում
են որևէ տաք տեղ. մէկ կամ միքանի օր անցած հեղուկը արդէն
պատրաստ է կաթը մակարդելու համար: Մակարդի ամենաէական
մասը կենդանու ստամոքսն է, որը իւր մէջ պարունակում է խմո-
րող (մերող) սաղմ, եթէ խախացոցը լաւ է, մնացած խառնուրդը
աւելորդ է և չաճախ փնտտակար: Լաւ, ուժեղ շիրդան ստացւում է
ծծող գաւառներից, հորթերից և ուլերից: Հմուտ պանրագործները
աշխատում են ձեռք բերել թարմ և մատաղ շիրդան, ալսինքն
1—3 շաբաթական ծնողներից, երբեմն էլ 3—5 օրականներից (խէժ
ուտող): Կովկասում մեծ մասամբ գործ են ածում գաւառն շիրդան,
իսկ հորթինը հաղիւ, քանի որ կովկասեցին սովոր չէ հորթ մոր-
թելու: Ես հանդիպել եմ հորթի շիրդանի գործածութեանը միմիայն
Կազբէկ գիւղի մօտ, ռաղմավիրական ճանապարհի վրայ. իսկ գա-
ւառն շիրդան գործ է ածւում ամեն տեղ և Անդրկովկասում և Հիւ-
սիսային Կովկասում. Անդրկովկասեան պանրագործները շատ չա-
ճախ բաւականանում են հասակաւոր ոչխարների, կովերի և նոյն
իսկ գոմէշի շիրդանով: Ամենից հելտ կարելի է ձեռք բերել ոչխա-
րի շիրդանը, գոմէշինը հաղիւ, օր. Երեանի և Գանձակի գաւառների
միքանի գիւղերում: Շիրակում, Փամբակում, Փիւր գիւղում և այլ
տեղեր: Պատահում են դէպքեր, երբ զանազան կենդանիների շիր-
դանները խառնում են միմեանց հետ: Կովի շիրդաններ չաճախ
կարելի է առնել քաղաքների մանրավաճառների մօտ. ոչխարինը
պատահում է և գիւղերում: Եւրոպական շիրդանի գործածութիւնը
ես պատահեցի Նախիջևանի գաւառի Ագուլիս աւանում, որտեղի
խանութներում ծախւում են հեռու տեղից բերած շիրդաններ:

Մակարդի խառնուրդն երբ Կովկասում երկու նշանա-
կութիւն ունին. նրանք կամ աւելացնում են մակարդի մերող ուժը
կամ պանրին անուշահոտութիւն տալու են ծառայում: Յրինակ
մատղաշ կենդանիների ստամոքսի միջին դանուկ ժաժիկը (ТВОРО-
ЖОК), նմանապէս մածուկը, «մաեանա» կոչուած բոյսը և այլն ա-
ւելացնում են մակարդի ուժը, իսկ մեխակը, ուրց բոյսը, դարչինը
նպաստում են պանրի անուշահոտութիւնը աւելացնելուն: Այս խառ-

նաւերդները աւելացնում են մեծ կամ փոքր քանակութեամբ, նա-
 աժ տեղական սովորութեան: Մենք այստեղ կը թուենք այդ խառ-
 նուրդները, բայց պէտք է նկատենք, որ նրանցից մի քանիսը շատ
 քիչ են գործածական, կամ հանդիպում են միայն ինչպէս բացառու-
 թիւն: Կաթնաչին արդիւնքներից իբրեւ խառնուրդ գործ են ած-
 ւում ստամոքսաչին ժաժիկ (ТВОРОТОКЪ), խեժ (МОЛОЗИБО), շիջուկ
 (СЫВОРОТКА) և մածուն: Հատիկներից ցորեն, բրինձ և սիսեռ. սլը-
 տուղներից հոն, սալոր, չամիչ, արմաւ, խնձոր, ծիրան և չիր (դա-
 նաղան չորացրած պտուղներ), տտիպ և քաղցր նիւթերից օր. դար-
 չին, մեխակ, խունկ, շաքար, նոյն իսկ մեղր, օրինակ Ագուլիս
 գիւղում, Աթամրակի, Ղարաքիլիսում և այլն: Հանքաչին նիւթե-
 րից օր. շիբ և բաւական քանակութեամբ սեղանի հասարակ աղ.
 բուսեղէններից՝ սոխ, ուրց, եարփղ, խղեղ, երինջակ, մանանա,
 սունկեր և շատ ուրիշ բոյսեր: Բացի այդ աւելացնում են երբեմն
 գոյն տուող նիւթեր: Թուրքերը ստամոքսի ժաժիկ չեն խառնում,
 որովհետեւ նրանց ասելով՝ մոլլաները արգելում են նրա գործածու-
 թիւնը: Հեջիմփինի քուրդերը առաջ լաւ լուանում են նրան և ապա
 գործ ածում: մի քանի հայ գիւղեր (Սօգիւթլու, Բաշքեանդ, Ղօշա-
 վանք, Բաշգառնի և ուրիշներ), ժաժիկին նոյն իսկ մեծ նշանակու-
 թիւն են տալիս: Ժաժիկ գործ են ածում ինչպէս խառնուրդ, օր.
 Չեադամ (Չեգամ) գիւղի բնակիչները, նրանք ածում են ժաժիկը
 նոր շիրդանի մէջ, որտեղ և մերւում է. մերւումաժը աղ են անում
 և չորացնում: նրա կտորները հեղուկի մէջ թրջած գործ են ած-
 ւում իբրեւ մաշա. նրա կտորները մերելու ներգործութիւնը պահում
 են ամրաներ և տարի: Շիջուկ (СЫВОРОТКА) գործ է ածւում լաճախ
 իբրեւ այնպիսի հիմնական հեղուկ, որի մէջ պատրաստւում է շիր-
 դանը, նա ծառայում է և մակարդը լրացնելու նպատակով, երբ
 սրա մի մասը գործ է ածւում մերելու համար: Մածուն գործ է
 ածւում իբրեւ խառնուրդ Քիրք գիւղում (Կեօգչայի գաւառում)
 և Ղալաչա գիւղում (Էջմիածնի գաւառում): Գորեն և բրինձ շատ
 տեղ են գործածւում. սիսեռի գործածութեան մասին ես լսել
 եմ Զիրապէլի գաւառի Զարգար գիւղում: Հուն լաճախ գործ են
 ածում Վանձակի նահանգում, չորացրած պտուղներ՝ խնձոր և
 ծիրան համեմատաբար քիչ են գործածւում (Նրեանի գաւառի
 Քաշգառնի գիւղում մայի մէջ չիր չեն ձգում): չամիչ և արմաւ
 աւելի լաճախ են գործածւում: Տտիպ նիւթեր ամեն տեղ քիչ թէ
 շատ գործ են ածւում: Շիրը մայի մէջ շատ է տարածուած. իսկ
 սեղանի աղը համարւում է անհրաժեշտ խառնուրդ մակարդի հա-
 մար: Էջմիածնի գաւառի Զօրանքեարա գիւղի բնակիչների ասելով՝

շատ մեծ քանակութեամբ աղը փնասում է մայի ու ժեղութեանը: Սունկեր գործ են ածում Գեօղչալի կողմերը Գիրք գիւղում. օսերը և Հիւսիսային Կովկասի լեռնականները մայի մէջ խառնուրդ քիչ են գործածում կամ բոլորովին չեն գործ ածում: Երբ որ ցանկանում են վաղօրոք պատրաստ մակարդ ունենալ, այն ժամանակ շիրդանը լուանում են, աղ են անում, երբեմն էլ աւելացնում են շիբ կամ մէջը դնում են կանխապէս լուացած և աղած ստամոքսի ժածիկ և չորացնում են արևի տակը և կամ փռում: Ղուբալի դաւառի Ահմատ-օբա գիւղում շիրդանի մէջ դնում են աղ, ցորեն և բրինձ և չորացնում: Ինտոյ շիրդանը դնում են բղուղի մէջ, ածում մէջը շիջուկ և թողնում են հանգիստ մինչև հեղուկի պարզելը. այսպէս պատրաստած հեղուկը ծառայում է իբրև մակարդ: Բղուղը, որի մէջ պահում է մայան, լաճախ ծածկում են շորով: Կաղքէկ գիւղի մօտ ժածիկը աղի հետ տրորում են շիրդանի մէջ, չորացնում են և ապխտում: Իսկ գործածելու ժամանակ փաթաթում են շորի մէջ և դնում շիջուկի մէջ: Մակարդը, նախած նրա պատրաստելու եղանակին, պատրաստ է լինում մէկ, 3—7 օրից ինտոյ: Պատրաստի մայան առանց փշանալու մնում է մէկից մինչև 6 շաբաթ:

Մակարդի մաքրութիւնը և թարմութիւնը պանրի լատկութեան վրայ մեծ ազդեցութիւն ունի: Փորձուած պանրագործները երբ նկատում են, որ մայան սկսում է փշանալ՝ իսկոյն նրան փոխում են:

Կովկասի սովորական պանրը պատրաստում է հետևեալ կերպով. նոր կթած տաք-տաք կաթը շիրդանի մակարդով մերում են և թողնում հանգիստ մի տաք տեղ 10—30 րոպէ. մակարդի ներգործութիւնից կաթը կտրւում է և պանրանում: Մերումը զանգուածը (Ֆրանսերէն և ռուսերէն կալիէ, թուրքերէն դալամա) բաժան-բաժան են անում մեծ և փոքր մասերի, ինտոյ լըցնում են տոպրակի մէջ, որտեղ քամւում է, իսկ ինտոյ տոպրակը պանրով դնում են քարի տակ: Մի առ ժամանակից ինտոյ պանիրը հանում են տոպրակից, աղում են նրան և ամբողջ գլուխներով կամ կտորներով պահում են տկերի (մօթալ) և կամ աղաջրով լիքը բղուղների մէջ: Պանիր պատրաստելու վերջիչեալ ձեւը մենք ներկայացրինք ընդհանրապէս: Այս մերելու համար տման գործ են ածում կամ կաթնալ, կամ տաշտ և կամ տիկ. վերջինը գործ է ածւում թափառող անասնապահների մօտ եալլաղներում: Թէև պանիրը դոյանալու ժամանակամիջոցը առանձին հաշուի չէ ևնթարկուած: Կովկասում, այնուամենայնիւ նկատելի է, որ աշխատում են մերումելը որքան կարելի է շուտով կատարել, որպէս զի կարելի լինի:

պանրի մէջ պահել կաթի բոլոր իւղալի մասերը և դալամի փշրելու ժամանակ պանրալին մասերի կորուստ չլինելը: Մերելու ժամանակ հարկաւոր տաքութեան աստիճանի մասին պէտք է նկատել, որ ոչխարի կաթը կթելուց չետոյ իսկոյն առանց տաքացնելու մեր-ւում է, բոլոր միւս տեսակ կաթերը օր. սառը կաթը, սերը քաշած կաթը աշխատում են տաքացնել մինչև նոր կթած կաթի տաքու-թեան աստիճանը: Պանրալին նիւթը մշակւում է շատ հասարակ կերպով. մակարդածը բաժանում են միջանի մասերի, մի առ ժա-մանակ թողնում են հանգիստ, տրորում են ձեռքերով և չետոյ լցնում են տոպրակի մէջ և քամում: Յաճախ տոպրակը պանրի հետ միասին առ ժամանակ թողնում են տաք շիճուկի մէջ: Շիճու-կը դուրս քամելու համար կամ ձեռքով են ճզմում և կամ քարի տակ են դնում: Տոպրակից հանած պանիրը աղում են թէ համը լաւացնելու և թէ դիմացկանութիւն տալու համար: Պանիրը կամ չոր աղով են աղում կամ գցելով նրան աղաջրի մէջ: Աղ անելուց չետոյ դարսում են պանիրը ամանի մէջ որտեղ որև պահւում է նա: Շատ անասնապահներ օր. քիւրդերը, Ալէքսանդրապօլի, Նոր-Բա-յազետի, Շամախու և այլ գաւառների բնակիչները պանիրը խառ-նում են շօրի հետ և այսպէս լցնում տկերը, որոնք չայտնի են մօ-թալ անունով: Ոմանք շօրի խառնելուն մեծ նշանակութիւն են տալիս, ենթադրելով որ շօրը նպաստում է պանրի քնքշութիւնը պահելուն: Պանիր պահելու համար դործ է ածւում՝ բացի տկերից կաւէ աման զանազան մեծութեան և փայտէ տակառ. իւղալի անա-րատ կաթից պատրաստած պանիրը շատ համեղ է լինում: Գծրախ-տաբար Կովկասում պանիրը մեծ մասամբ պատրաստում են սեր քաշած կաթից: Անդրկովկասի ամենալաւ պանիրներ համարւում են Նրեանիներ, Ղարաբաղիներ, Թալիշիներ, Քիւրիներ, Գանձակիներ և Ղաղախիներ:

Օսի պանիր, որ չայտնի է Կոբի պանիր անունով, պատրաստւում է այնպէս, ինչպէս և Կաղբէկի և Գուդաուրի շրջա-կայ լեռներում, նմանապէս և Մոզդուկի դաշտալին տեղերում: Առանձնապէս չարգի է այն պանիրը, որը առանձին խնամքով պատ-րաստւում է անարատ կաթից Կոբի գիւղում և Տրուսովի հովիտում՝ Գուդաուր և Կաղբէկ կայաւանների մէջ տեղում: Օսի պանիր պատ-րաստւում է կովի և մանաւանդ ոչխարի կաթից: Գաշտալին տե-ղերում գերադասում են կովի կաթը, իսկ լեռներում ոչխարինը: Կաղբէկի հասարակութեան գիւղերում, օր. Գերգէթում, Արշում, Աշխատում և այլն կովի կաթը խառնում են ոչխարի կաթի հետ: Կոբի կամ Գրուսովի լաւ պանիրը պատրաստւում է միմիայն ոչ-խարի կաթից: Սարերում իւղալի պանիր պատրաստում են այսպէս.

նոր կթած և սերը չքաշած ոչխարի կաթը առանց տաքացնելու մերում են փայտէ տակառների մէջ: Մէջը դցում են աչնքան մակարդ, որպէս զի կարճ ժամանակում գոյանայ թանձր զանդուած, չետոյ ձեռքերով ջարդում են դալաման և հատիկները սկսում են հաւաքել ամանի մէջ տեղը, ձեռներով ճնշելով պանրացած նիւթի վրայ, ինչպէս որ ընդունուած է հօլլանդական պանիր պատրաստելու ժամանակ, չետոյ պանիրը դնում են փայտի կէոր ամանի մէջ, աղում են և թողնում հանգիստ մի 3 օր, աչնուհետև պանրի դուխը դնում են աղաջրի մէջ, և այդպէս պահում երկար ժամանակ: Աօբի կողմերում աղը կանխապէս եփում են և չորացնում: Աղաջրի մէջը պանիրը կարող է դիմանալ մէկ և աւելի տարի, աղաջրից հանելուց չետոյ $1\frac{1}{2}$ — 2 ամսից չետոյ պանիրը կորցնում է թարմութիւնը, ցամաքում է և համը կորցնում: Օսի պանրի համար մակարդ պատրաստում են հետեւեալ կերպով. վերցնում են ծծող դառան կամ նոր ծնած հորթի վերջին ստամոքսը և դնում կաւէ ամանի մէջ, վրան ածում են շիջուկ, աղում են և մէկ կամ կէս օրից չետոյ արդէն գործ են ածում. այս տեսակ մակարդը եթէ լաւ աղած և պահուած է հով տեղ՝ կարող է ներգործել երկու ամսուայ ընթացքում: Նրբ որ աւելորդ շիրդան կայ, պահում են նրան ապագայի համար, աչն ժամանակ ժափկը աղի հետ միասին տրորում են և լցնելով շիրդանի մէջ, նրա հետ միասին չորացնում ծխի մէջ. գործածելուց առաջ, շիրդանը փաթաթում են շորի մէջ և դնում շիջուկի մէջ: Աթի մէջ մակարդ ածելու ժամանակ նրան մաքրում են մաղից շինած մաղի միջով. քամելով մաղի վրայ մնում են պինդ կտորները և հատիկները: Լաւ օսի պանիրը պէտք է լինի իւղալի, ոչ խիստ աղի, մի քիչ ընկուղի համով: Սերը քաշած կաթից շինած պանրի նիւթը կոշտ է լինում, երբեմն էլ թթու: Օսի պանիրը ծախւում է արտադրած տեղում և շուկաներում, գլխաւորապէս Թիֆլիսում և Վլադիկաւկազում. վերջին ժամանակները օսի պանիր սկսեցին ծախել մալրաքաղաքների Աուկլասեան գիւնիների պահեստներում:

Թ ու շ ի պ ա ն ի Ր ը օսի պանրից չետոյ համարում է Աուկլասի պանիրներից ամենալարգինը: Մեծ մասամբ պատրաստում է նա ոչխարի անարատ կաթից: Այս պանրի պատրաստելու մասին Մ. Վ. Մաչաքելին հաղորդում է հետեւեալը. «Ամանի չատակին եղած պանրային նիւթը աչնպէս են կտրտում, որպէս զի իւրաքանչիւր կտորից կարելի լինի պատրաստել ցանկացած մեծութեամբ պանրի գունդ: Այս կտորները դնում են քաթանի փոքր պարկերի մէջ, որի մէջ պանրի նիւթը ձեռքերով տրորում են և տալիս կէոր ձեռք: Պատրաստած պանիրներով տոպրակները դարսում են հաստ

չերտով փռած խոտի վրայ: Եթէ եղանակը լաւ է, պանրի գլուխները ծածկում են թաղիքով, որպէս զի մի անգամից նրանք չսառչեն. հակառակ դէպքում, գիւղացիների ասելով՝ լանկարծակի սառած պանիրը լինում է փխրուն և կորցնում է իր դեղնութիւնը: Չորս օր անցած, այս պանիրները դարձում են ոչխարի մօրթից պատրաստած պարկերի մէջ: Դարսելու ժամանակ, պանրի գլխների շուրջը աղում են: Կէս փութ մեծութեամբ պանրի համար անհրաժեշտ է 3 ֆունտ աղ: Պարկերը փչում են և բերանը թոկով պինդ կապում: Առաջին երկու-երեք օրը այս պարկերը շուռ են տալիս իւրաքանչիւր ժամը մի անգամ, իսկ չետոյ շաբաթը մի քանի անգամ: Եթէ պարկի միջի օդը դուրս է դալիս, այն ժամանակ անպատճառ նորից փչում են նրանց: Այս դործողութիւնը կատարւում է նրա համար, որ պարկը չկպչի պանրին և պանրից դուրս եկած աղաջուրը հնարաւորութիւն կունենայ տարածուելու պանրի ամեն կողմը: („Матерялы для изученія экономическаго быта государственныхъ крестьянъ Закавказскаго края“ т. V, ч. I, стр. 462).

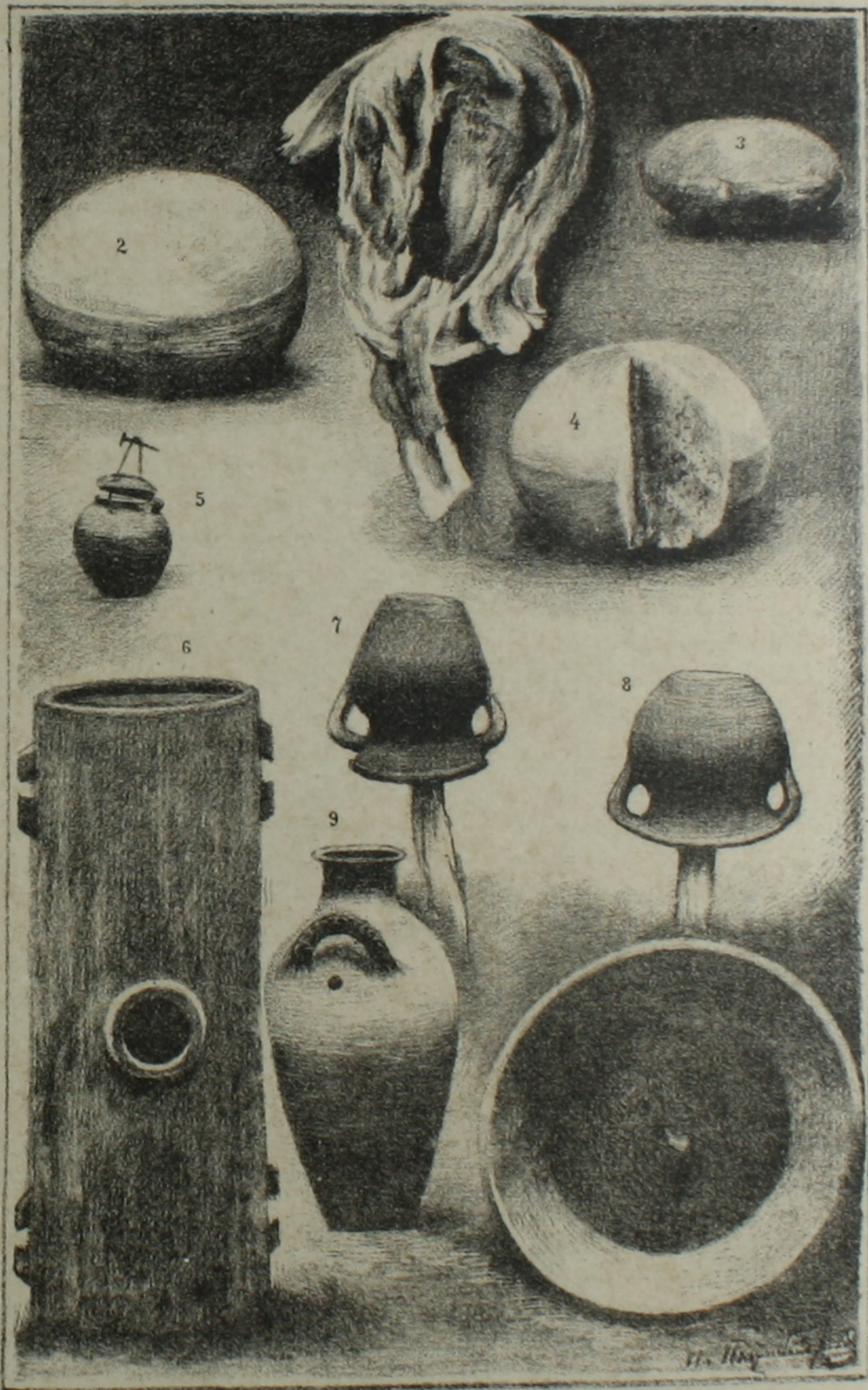
Ղաղախի պանիրը պատրաստում են Ղաղախ գաւառի ոչխարապահները, օր. Շիխիլի և այլ գիւղի բնակիչները: Այս պանիրը գլխաւորապէս պատրաստւում է ոչխարի անարատ կաթից ու լաւ գնով ծախւում է Թիֆլիսում: Ղա սովորաբար լինում է 5—10—15 ֆունտ մեծութեամբ: Նրա պատրաստութիւնը մօտաւորապէս ոչխարի հասարակ պանրի նման է և, այն դանազանութեամբ միայն, որ պանրի գլխները տոպրակից հանելուց չետոյ, գցում են տաք շիճուկի մէջ, որի մէջ մնում է մի առ ժամանակ, որպէս զի նրա կեղեր ամրանայ և գառնայ աւելի դիմացկուն. բացի այդ լաճախ դուրս են բերում պանրի գլխները արևի տակ, որից նրանց կեղեր դեղնում է: Ղաղախի պանիրը թարմ և ալանի դրութեամբ զով օդի մէջ լաւ է պահւում. տաք ժամանակ ուռչում, դառնում է ծակոտկէն և թթու համ է ստանում: Նկարագրած պանրի տեսակը, եթէ լաւ պահած և ժամանակին աղ է արած, համարւում է լաւերից և թանկագիններից մէկը:

Դարալագեաղի պանիրը Անդրկովկասում չայտնի է բղուղ պանիր և պարսկա-հայերի պանիր անուններով. պատրաստում են Դարալագեաղի միջանի հալ գիւղերում, օր. Խօյից և Սալմաստից գաղթած բոլոր հայերը: Այս գաղթականները բնակութեան տեղ հաստատել են Նախիջևանի, Երևանի, Էջմիածնի, Չանգեղուրի և ուրիշ գաւառների դանազան տեղերում և մինչև օրս պահել են իրանց կուլտուրական սովորութիւնները: Նրանք պանիր պատրաստում են թէ կովի և թէ ոչխարի կաթից, առանց

շօրի խառնուրդի: Գարալագեազի պանրի պատրաստելը երկու մասից է բաղկացած՝ կանխապէս պատրաստելուց և պահելուց: Տաք կաթը (եթէ սերը քաշած է, այն ժամանակ թեթե կերպով տաքացնում են կաթը մինչև նոր կթած կաթի տաքութեան աստիճանը) մերում են սովորական շիրդանի մակարդով: Գոյացած պանիրը քամում են տոպրակի կամ շօրի մէջ, կտրտում են և աղում կամ թէ դնում են աղաջրի մէջ: Մերածի մէջ գցում են զանազան հոտաւէտ խոտեր (տեղական անուններով՝ ուրց, քօրաթ, խզեղ, դարշիմ, թարխուն, սխտորուկ և այլն), որոնք քամած պանրի մէջ մնում են ամբողջ տերեւներով կամ կտորներով: Պանիրը մնում է աղի մէջ կամ միջանի օր, կամ լաճախ 10—15 օր, երբեմն էլ ամրս և աւելի: Նրա մի մասը ուտում են նույն դարձանը կամ ամառը, իսկ միւս աւելի մեծ մասը պահում են ձմեռուայ համար: Աւելին դէպքում կտրտում կամ փշրում են պանիրը շատ մանր և եթէ առաջուց չեն խառնել, գցում են խոտեր և լցնում կաւէ բղուղները: Այս լցնելը պէտք է հմտութեամբ կատարուի. բղուղները պէտք է լցնել որքան կարելի է սերտ կերպով, որպէս զի մէջը դատարկ տեղեր չմնան, որոնք վերջը կարող են փչանալու պատճառ լինել: Բղուղները մինչև բերանը լցնելուց լետու, պանրի երեսին դնում են կամ մաքուր լուացած բուրդ և կամ բղուղի բերանը ծեփում են հողով կամ կաւով: Յետոյ բղուղը շուռ են տալի բերանը տակը դարձնելով, դնում են ցամաք նկուղում առաջուց պատրաստած փոսի մէջ և վերելից ածում են հող, փոսի լատակում երբեմն ածում են մոխիր: Աս դրութեամբ պանիրը կարող է դիմանալ մէկ, երկու և աւելի տարիներ, բայց սովորաբար ուտում են առաջին տարուայ ընթացքում, մինչև նոր պանրի պատրաստելը: Պանիրը երկար մնալուց երբեմն ստանում է ծանր հոտ: Բղուղների մէջ մտնում է սովորաբար 15—20 ֆ. պանիր, երբեմն էլ մէկ փութ և աւելի: Պահած պանիրը փխրուն է, փոշիանման և բաւական համեղ է: Եթէ տեղը ցամաք է և բղուղի մէջ օդ չէ մտնում, պահւում է լաւ: Գարալագեազի պանիրը գործ են ածում գլխաւորապէս իրանք պատրաստողները, իսկ շուկայում հազիւ է պատահում:

Զիչ, ջիլ կամ չեչիլ պանիրը տարածուած է Ալէքսանդրապօլի, Ախալքալաքի, Ախալցխայի, մասամբ Էջմիածնի (Արարանում) և Նորբալագետի գաւառների և Ղարսի նահանգի հայ բնակիչների մօտ: Այս պանիրը պատրաստում են այն հայերը, որոնք գաղթել են փոքր Ասիայի և ի միջի այլոց ներկայ Ղարսի կողմերից: Պատրաստում են այդ պանիրը մեծ մասամբ կովի կաթից, սակաւ դէպքերում ոչխարի կաթից կամ այս երկուսի խառնուրդից, գործ են ածում սովորաբար երեսը քաշած կաթ: Պատրաստում են

1.



10.

հետևեալ կերպով: Հում կաթը ածում են ամանների մէջ (գլխաւորապէս կաւէ) և թողնում են 24—36 ժամ. շոք տեղերում պահում են 24 ժամից պակաս և ընդհակառակը բարձր և սառը տեղերում 36 ժամից էլ աւելի: Կաթը, թէև այսպիսով էլի մնում է թարմ, սակայն մի տեսակ աննկատելի թթու համ է ստանում, որը փորձուած տանտիկիները լաւ են հասկանում. առաջացած թթուութիւնը լոմանալու համար թէյի ափսէի մէջ վերցնում են մի քիչ կաթ, մէջը գցում են մակարդ, տաքացնում են կրակի վրայ և նայում են թէ ինչպէս է դուրսում ժածեկը: Սերը քաշելուց չետոյ, մնացած կաթը ածում են սովորական կլայեկած սղնձի մէջ, առանց տաքացնելու գցում են մակարդ, ձեռքով կամ գդալով սաստիկ խառնում են և դնում կրակի վրայ: Կաթը շուտով մերում է և մերումածը սկսում է տաքանալ: Չեն թողնում, որ զանգուածը եփ գայ, այլ ընդհատում են տաքացնելը, երբ ջերմաչափը հասնում է մերձաւորապէս Յելլզիուսի 50°-ին, այնպէս որ մէջը ձեռքը հազիւ կարելի լինի պահել: Մերածը թանձրանալով, լիջնում է և բաժանում է շիճուկից: Պանրագործը պանրանիւթի վրայ ձեռքով սխմում է և շիճուկը դէն ածում: Մերածը սկսում է սղմուիլ, տափականալ խմորի նման և աւելի ու աւելի բարականալ: Այս խմորից կարելի է պատրաստել կամ չիլ պանիր և կամ թել պանիր: Պանրի նիւթը դառնում է առաձգական, նրան հետզհետէ ձեռքով խմորի նման ձգում են, ծալում են իր վրայ և նորից ձգում և չետոյ փռում են փայտի վրայ ցամաքեցնելու համար: Տաքացնելով և պատրաստելով, պանրի նիւթը աղատում է շիճուկից և դառնում է դիմացկուն: 2—3 ժամ անցնելուց չետոյ պանիրը հանում և աղ են անում ամանի կամ տաշտի մէջ, եթէ պանիրը շատ է՝ այն ժամանակ շերտ շերտ աղ են ածում: 5—8 օր չետոյ երբոր բաւական քանակութեամբ պանիր է հաւաքւում, մանրացնում են նրան և լցնում տկճորների կամ մօթալների մէջ: Յամաք աղ արած և կամ աղաջրով պանիրը պահում է տակառներում (Ալէքսանդրապօլի գաւառի Աղբուլաղ, Մեծ-Ղարաքիլիսա, Բօզի գեղ և այլ գիւղերում): Այս պանրի թէ պատրաստելու և պահելու ձեւը և թէ անունները միատեսակ չեն, այսպէս նա լայտնի է չիլ, չեչիլ և չիւիլ անուններով: Չիլ ծախւում է Ալէքսանդրապօլում, Ախալցխայում, Ախալքալաքում և մասամբ Երևանում և Նոր-Բալաղետում: Պանրի համար դործ է ածւում Կողբի և Կաղզուանի աղ:

Թել պանիր, կամ կամ հիւսած պանիր պատրաստում են նոյն գաւառներում, որտեղ և չիլ պանիրը, բայց նա համեմատաբար աւելի սակաւ է տարածուած և տնտեսական աւելի քիչ նշանակութիւն ունի: Արա պատրաստելու սկիզբը նման է չիլ

պանրի պատրաստելուն, բայց պանրացած նիւթի լետագայ մշակումը մի փոքր ուրիշ տեսակ է: Երբ պանիրը տափակեցնում են, նրա մէջ տեղը ծակում են և ձեռքը անցկացնելով այդ ծակից սկսում են փոքր առ փոքր լացնացնել նրան, մինչև որ կարելի լինի նրա մէջ մտցնել երկու ձեռները ևս: Այն ժամանակ անոյ են կացնում ձեռքերի վրայ և ձգում, որով պանրի շրջանակը մեծանում է, երբ շրջանակը ձգուելուց երկարանում է՝ նրան ծալում են մէկ տակ և ձեռներով նորից ձգում, նորից ծալում և ձգում և այլն. ձեռքերի գործողութիւնը շատ արագ է կատարւում, որպէս զի օգտուեն պանրի նիւթի փափուկ և առաձգական լինելուց: Այս գործողութեան ժամանակ պանրի շրջանակի մի մասը գտնւում է շիճուկով լի կաթասայի մէջ, իսկ միւս մասը օդում: Շիճուկը այն ժամանակ պէտք է տաք լինի. եթէ նա սառել է՝ այն ժամանակ կաթասան դնում են կրակի վրայ և շարունակում են ձեռքերի գործողութիւնը, որն որ տեսւմ է բաւական երկար ժամանակ, աստիճանաբար ծալելով՝ շրջանակները հետզհետէ բարականալով դառնում են որպէս թելեր: Այսպիսով գոյացած պանիրը նման է լինում թելի շուլօին: Այդ կաթը կամ հիւսը դնում են ամանի մէջ և վրան աղ շաղ տալի: Մի քանի ժամ անցնելուց լետոյ թել պանիրը արդէն պիտանի է ուտելու համար: Թել պանիրը թարմ ժամանակ մի փոքր փափկում է, ընդհանրապէս կոշտ և անհամ է լինում: Սակաւ դէպքերում ծախւում է նա Ախալցխայի և Ալէքսանդրապոլի վաճառանոցում:

Աջարի պանիրը պատրաստւում է հաւանալ կերպով: Սերը քաշած կաթը 2—3 օր թողնում են հանգիստ և լետոյ նրան տաքացնելով դարձնում են ժաժիկ, որը լցնում են տոպրակների մէջ և քամում: Երկու օր անցնելուց լետոյ, ժաժիկը հանելով տոպրակից՝ մանրացնում են նրան, տրորում են ձեռքերով և լցնում բղուղները, երեսը ծածկում են որ պանրի մէջ օդ չը մտնի: Մի քանի օր անցնելուց լետոյ ժաժիկը դատարկում են պղնձէ կաթասայի մէջ, ածում են վրան անարատ կաթ և մի քառորդ ժամ եփում են, ամբողջ ժամանակը գդալով կամ թիակով խառնելով: Երբ որ նիւթը մի փոքր թանձրանում է, կաթասան կրակից վերցնում են և պանրի նիւթը մանր աղով աղում են, և կրակի վրայ դնելով նորից եփում են և լետոյ արդէն սառեցնում: Պահելու համար դնում են փայտէ ամանի մէջ, պինդ ճիւղերով, որպէսզի մէջերը դատարկ տեղեր չը մնան: Ամանի երեսը ծածկում են շորով որպէս զի վերևի մասը չը կեղտոտուի:

Լեզգու պանիրը ունի մի քանի տեսակներ: Ոչխարի կաթը կթում են տկճորների մէջ, որը կթողը կապած ունի ձախ

թեին, մերում են առանց տաքացնելու, մակարդը ածելով ուղղակի տկճորի մէջ: Մակարդուելը տեղի ունենալուց լետոյ, թափում են շիճուկը և լետոյ հանում են պանրի նիւթը, որը քամում են կողմելով մինչև մէկ փութ ծանրութեամբ գնդեր: Պանրի ալդ գլուխները ծածկում են զանձելի տերեւներով, վերեւից ևս կանաչ խոտով և խոտէ թագով պինդ կապելով: Նրանց ծածկում են եափնջով մի 15 օր եռ դալու համար (для брожения). սրանից լետոյ պանիրը աղում են, նորից զանգիլի տերեւներով և կանաչ խոտով ծածկում են, կապկապում խոտէ չուանով աւելի պինդ, քան առաջին անգամ և այսպէս պահում են մինչև վաճառելը: Լեզգիները որոնք ձմեռը չուում են Քանձակի նահանգի Արէշի գաւառը, պատրաստում են պանիրը և պահում տկճորների մէջ, որի մէջ ածում են շիճուկ՝ խոնաւութիւն պահպանելու համար: Քիւրի շրջանի լեզգիները պատրաստած պանիրը թանգ է գնահատում Ղուբայի, Դերբէնդի և Բաքուի շուկաներում:

Պին - Բագուի պանիր ներկայումս շատ քիչ է պատրաստում, շինում են Բագուի և Ղուբայի գաւառների գիւղերում: Այդ պանրի պատրաստութեան համար դործ է ածում կէս սեր քաշած կաթ, երեկոյի կաթը եփ են տալիս, ածում են լայնաբերան բղուղների մէջ և թողնում են հանգիստ մինչև առաւօտը՝ սերը քաշելուց լետոյ, կաթը մի քիչ տաքացնում են՝ նոր կթած կաթի տաքութեան անտիճանին և մերում են շուրդանի մակարդով: Մերելուց լետոյ դուցացած գանգուածը կտրտում և մանրացնում են, կաթսան դնելով կրակին պանրային նիւթը շիճուկի հետ նորից տաքացնում են մինչև եփ դալը, միևնույն ժամանակ ձեռքով և թխակով ժաժիկը (պանիրը) խառնում են: Կաթսան կրակից վերցնելուց լետոյ պանրային նիւթը լցնում են պարկի մէջ, ձեռքով քամում են և դնում քարի տակ: Շիճուկը դուրս քամելուց լետոյ, պանիրը պարկից հանում են և թեթե կերպով աղում: Շուճուկի տաքացնելը երկաթ չէ տեւում, որովհետեւ պանիրը կարող է կոշտանալ: Տողրակը այն ձևով են կարում որ պանրի կողմերը դուրս գան կլօր, իսկ տակը և երեսը տափակ: Նրբեմն երկար պահելու համար այս պանիրը թաղում են հողի մէջ, բայց մինչև թաղելը երկու ամիս շարունակաբար լաւ աղում են: պանրի պահելու համար թաղում են ցամաք հողի մէջ (ուշադրութիւն չը դարձնելով նրա լատկութեան) որի մէջ դարսում են մէկը միւսի վրայ, ծածկում են որևէ շորով որպէս զի հող չը կպչի: Պանրի գլուխները ցամաք հողում կարող են առանց փշանալու դիմանալ մինչև երկու տարի ևս: Այս պանիրը կոշտ, պինդ և պահելուց դառնում է մոխրադեղնագոյն:

Մինգրեւան պանիր—Սուղդունի կամ Սուղդունի, պատրաստում է Մինգրելիայում և կամ այն տեղերում որտեղ մինգրելները արածեցնում են իրանց հոտերը, օր. Գուրիայում, Իմերեթում, Աբխազիայում, Կօբուլէթում և այլն, Գուրիայում մինգրելի պանիրը չափնի է դադարել լի անունով: Գործ են ածում անարատ և հում կաթ, որը մերում են սովորական շիրդանի մակարդով (չաքվինա): Պանրի նիւթը շիճուկից բաժանելուց լետոյ դարսում են տախտակի վրայ, դնում մի ծածկած տեղ և թողնում մի օր, որի ժամանակ պանրի նիւթը թեթև կերպով թթւում և ուռչում է: Այն ժամանակ կտրտելով դնում են փոքրիկ տակառի մէջ, ածում են եփ տուած, բայց քիչ սառած ջուր: Տաք ջրի ազդեցութիւնից նիւթը փափկում է, նրան բաժանում են միքանի մասերի: Իւրաքանչիւր մասին սկզբում ձեռներով դնդակի ձև են տալի և ասկա հետզհետէ ձգում են և տալիս երշիկի ձև և ոլորելով դարձնում շրջանակաձև, որի տրամագիծը լինում է $3-3\frac{1}{2}$ վերջոյ, իսկ հաստութիւնը $\frac{1}{2}-1$ վերջոյ: Պատրաստ և թարմ պանիրը աղում են և միմեանց վրայ դարսում տակառի մէջ, իսկ վերեւից դնում են միքանի հատ հին պատրաստած պանիր ներքեւի մասը աւելի լաւ սխմելու համար: Մեծ տաքութեան ժամանակ սառը ջրով թրջում են պանիրը և մախաթով ծածկում են: Այսպիսով կարելի է պանիրը պահել $1-2$ ամիս և աւելի: Տնտեսութեան մէջ սովորաբար երկար չեն պահում, այլ շուտով ծախում են: Մինգրելի պանիրը եղով տապակած համարում է շատ լաւ կերակուր:

Կան և այլ պանիրներ, որոնց պատրաստում են գլխաւորապէս Հիւսիսային Կովկասում: Օր. Չերքեզի ալխտած պանիր, որը չափնի է Կաբարդինի կամ Արմաւիրի պանիր անունով, պատրաստում է գլխաւորապէս կովի կաթից: Չչենի նախա պանիրը պատրաստում են չեչենները և ինգուշները, մեծ մասամբ ոչխարի կաթից: Նողայի կամ Կուսիկի բիշլադը լղար պանիր է, որ պատրաստում է գլխաւորապէս թթու կաթից: Չառեբ կիզէ, որ պատրաստում են դերմանական դաղթականները, շինում է սերը քաշած կաթից: Թեմչիկ պատրաստում է կողակների հին գիւղերում:

Շիճուկից շինում են հետեւեալ արդիւնքները. քաջախ, լօր (цигеръ) և սպիրտ:

Յ. Մելիք-Բախտամյան