

ՀԱՅ ԳԵՂՋՈՒԿԻ ԱԼՔՈՄԸ

Բ. ՄԱՍ *)

ԱՄԸՆԵՂԻՆՆԵՐ ԵՒ ԿԸՔԸՍԻ

Միֆանի խօսք Քաւախֆի ժողովրդի սննդի եւ նիստուկացի մասին

I

Իւրաքանչիւր մի երկրի ժողովրդի սնունդը կախուած է նոյն երկրի բերքից. նայելով թէ որքան բերրի է լինում նա, ըստ այնմ էլ լինում է ժողովրդի սնունդը: Քաւախքը ունենալով ցուրտ և խիստ կլիմայ՝ զուրկ է ճոխ բուսականութիւնից: Նա տալիս է ժողովրդին միմիայն հացահատիկներ, և մասամբ բանջարեղէն, իսկ կենտրոնը (Ախալքալակ գետի ձորը, մինչև Կուրին խառնուիլը) մրգեր:

Ռոյոր երկիրը ծածկուած է արտերով, իսկ հարաւ-արևելեան լեռնային մասը հարուստ արօտատեղիներով. բայց ընդհանրապէս վերցրած՝ Քաւախքի ամենագլխաւոր բերքը գարին է, ապա ցորենը, որոնցից թէ սնունդ է ստանում ժողովուրդը և թէ առատ տարին ծախում, իւր միւս կարիքները հոգում:

Հացահատիկներից յետոյ երկրորդ տեղը բռնում է անասնապահութիւնը: Դրան նպաստում է այն հանգամանքը, որ շրջակայքում, հարաւում և արևելքում ունի հարուստ արօտատեղիներ, ուր ոչ միայն տեղական գիւղերի խաշինքն է արածում, այլ և դրսից գալիս են թուշեր իրենց հօտերով, չովդարներ իրենց մսացու նախիրներով և այլն. բայց որքան այդ մասերն հարուստ են արօտներով, այնքան կենտրոնն աղքատ է, ուր կարելի է ասել արօտատեղի չկայ:

Սակայն ժողովուրդն օգտւում է կենդանիների միմիայն կաթից և ոչ մսից: Նա կաթից շինում է իւղ և պանիր, որ նրա միակ ուտելիքն է, բոցսերի ու բանջարեղէնների հետ. իսկ ծերացած, մսացու

*) Տես Ազգ. հանդէս Գ. գիրք:

կենդանիներն արտահանում են Տփլիս, Քուլթալիս, Բաթում, Ախալցխա և այլն:

Երրորդ աղբիւրը ժողովրդի սննդի՝ պէտք է հաշուել բանջարեղէնները, որոնցով պէտք է ասած այնքան էլ նախանձելի չէ Քաւախքը. բանջարանոցային բանջարեղէն համարեա չկայ, բացի կաղամբից, շախկամից և բազկից, իսկ մնացածները բոլորը դաշտային են, որ բաւականին շատ են:

Դաշտային բանջարեղէններից միմեայն մի քանիսը չարմարութիւն ունին չորացնելու ձմռան համար պահելու, միւսները գործադրում են այն ժամանակ, երբ նրանք կան:

Բանջարեղէնների ժամանակը մայիս, յունիս և յուլիս ամիսներն են:

Չորրորդ տեղը բռնում է սննդի համար՝ թռչնապահովութիւնը, որ Քաւախքում ամեն տեղ էլ միատեսակ է և նահապետական: Թռչուններն են հաւ, քիչ քանակութեամբ սագ, ապա հնդկահաւ և բադ: Ամենից շատ հաւ են պահում, շատ տուն կայ որ ունի մինչև 100 թև հաւ. ժողովուրդը գործադրում է սննդի համար նրա ձուն, շատ սակաւ և միսը, իսկ մեծ մասամբ վաճառում է սպիմաստեցի կամ տեղացի չարաղարներին, որոնք արտահանում են գլխաւորապէս Տփլիս:

Հինգերորդ տեղը պէտք է բռնէր մրգեղէնը, բայց սա այնքան սակաւ է երկրի ընդարձակութեան հետ համեմատելով, որ Քաւախքը նմանում է անապատի իւր. մի-երկու ուղիղներով: Միայն Խրթըղ աւանն է և մի երկու գիւղ, որոնք ունին պարտէզներ տաք ձորում, մատակարարում են ժողովրդին տանձ, խնձոր, թուփ, ծիրան, կեռաս, բալ և այլն. Ձմերուկը, սելը բերւում է ուրիշ երկիրներից: Սարերի գիւղերում միզը կատարեալ է՝ *): է:

Տասնեակ մարդիկ կան, որոնք իմացել են խաղողի անունը, բայց աչքով չեն տեսել, էլ թողած նուազ, թուզը, դեղձը և այլն:

Մի աղբիւր էլ սննդի համար պէտք է հաշուել մեղուաբուծութիւնը, որ շատ սակաւ և շատ աննախանձ:

Ահա դրանք են ժողովրդի սննդի աղբիւրները, որ մենք այժմ կտեսնենք նրանց գործադրութեան մանրամասնութիւնը:

Ժողովրդի ամենագլխաւոր (կշտացնող) ուտելիքը՝ հացն է. որովհետեւ երկիրն այնքան ցորեն չէ տալիս, որ բաւականութիւն տալ ժողովրդին կերակրելու, այդ պատճառով գործադրութեան մէջ է և գարին: Միայն ամենահարուստ ընտանիքներն են, այն էլ իւրաքանչիւր գիւղում հազիւ 1—2, որ ուտում են զուտ ցորեն հաց, նրան-

*) Հիւանդն երբ մի հազուադէպ ընտելացնում, այդ ուզած բանը կոչւում է կամակ:

ղեղէնը (հացահատիկներից պատրաստած կերակուրներ). իսկ ձմեռը՝ ամառուանից հաւաքած, պահածը. Ամենից անտանելի է դառնում գիւղացու համար բարեկենդանից յետոյ երբ գալիս է մեծ պասը, նա այդ պահոց օրերին ոչինչ չունի. ցամաք հաց և մախոխ ապուր. ոչ լոբի ունի, ոչ կարտոֆիլ. ոչ ուրիշ ալմուխ, բացի մի երկու թուռչուց, որոնց մէջ ոչ մի սնունդ չկայ, Նրանք, որոնք կտաւհատ են ցանում և ձէթ ստանում, ձիթով շիլայ կամ փլաւ են պատրաստում, իսկ որոնք (մեծագոյն մասը) այդ չունեն՝ չէ են մնում: Քունջուլից ու զէյթունի ձէթից լողորովին գուրկ է գիւղական ժողովուրդը. բրինձ շատ քիչ ընտանիքներ են պահում, այն էլ հիւր եկած ժամանակ եփում. դրա վրայ աւելացրէք և այն նահապետական սովորութիւնը, որ միաժմի են պահում, այսինքն Ձժ ժամուայ ընթացքում հասակաւորներից շատերն ուտում են մէկ անգամ՝ ճաշու ժամից յետոյ, Փոքր ինչ օգնութեան են հասնում ամառուանից չորացրած պահած աւելի, շաւիշ, երբեմն էլ շիկի Բաշլուբը, որ եփում են երկօրը, երեք օրը մի անգամ, որոնց մէջ սակայն էլի ոչ մի սնունդ չկայ, դրանց հետ և աղը դրած բուսեղէններն, ինչպէս Բեռ, Գէ, Կէ, Ժէ (բոխ) և թուռչիներն, ինչպէս կաղամբէ, բազկէ, շախկմէ և զմեցէ: Դեռ աւելի ուղորմելի է դառնում նա զատկից յետոյ, երբ դաշտային պարապմունքներն սկսւում են, իւղը, պանիրը, արմտիքը միանգամայն սպառւում: միմիայն նա մնում է չոր հացի և մասամբ էլ նոր ծնած կովերի կաթի, դալի յոյսով, մինչև մայիս հասնելը:

Գեղջուկի կերակուրելու ժամանակները ձմեռն ու ամառը տարբեր են. Ամառը վաղ, մի քիչ հաց է վերցնում, գնում արտը, այնտեղ ժամը մօտ 8-ին նախաճաշ անում, սառը ջուրը վրէն խմում և աշխատանքը շարունակում մինչև կէսօր: ճաշ, ինչպէս իրենք են ասում. երբ գիւղից գալիս է «արտի հացը», որ լինում է ապուր, հետը երկրորդ տեսակ մի ուրիշ բան (կամ մածուն, կամ փլաւ) դրա հետ անբաժան պանիրը կամ որևէ աղը դրած բուսեղէն (պասին): Մէկ էլ ուտում է (ճաշից մնացած հաց ու պանիրը) երեկոյեան դէմ, իրենց ասածով իբրնտուան, մէկ էլ երեկոյեան տանը, քնելուց առաջ, իսկ երբ դաշտային պարապմունք չկայ՝ առաւօտ մօտ 9—10 ժամին, երբ թնդրի վրան հասնում է կերակուրը, մէկ էլ ճաշից ետքը, մէկ էլ երեկոյեան (ընթրիք):

Աւտում են տղամարդիկ առանձին մի խոնջալի շուրջ հաւաքած, իսկ կանայք նրանցից յետոյ իրենց երեխաներով ուրիշ խոնջալի շուրջ հաւաքուած: Ընդհանրապէս բոլորի համար աւտում է կերակուր մի ամանի մէջ և դրում խոնջալի մէջ տեղը, չորս բոլորքից գլուխները կամ բրդուճները տեղում են այնտեղ, ինչպէս բանուորները:

մուրճերը՝ տակի մնացորդն առաջարկում է ընդհանրապես ազապեն-
րին, աւելացնելով, «քաշէ առաջդ, քաշէ խտակ սրբէ, օր նշանլուդ
ըռունդ ըլլի»:

Գիւղացին առօրեայ ուրիշ ոչ մի խմիչք չունի, բացի սառնօրակ
ջրերից, որոնցով հարուստ է Ջաւախէթի լեռնային մասը, իսկ դաշ-
տային մասը դրա հակառակ՝ առուի հասարակ ջրի անգամ նեղուծիւն
է կրում:

Առանձին կաթի գործածութիւն չկայ. կաթը գործ են ածում մի-
միայն երեխաներին տալու համար, ջրախառն, հետը երբեմն շաքար
խառնած:

Ամենաառատ ժամանակը Ջաւախքի ժողովրդի սննդառութեան
բարիկենդանն է. բարիկենդանը, որի համար պահում են ամառուան
բարիքներից ամենաընտիրներն, ինչպէս սեր, մեղր դառլոմա, մորթում
են կենդանիներ, թռչուններ, ձիշտ են ասել թէ «բարիկենդան» փո-
րի կենդան»։ Ուտում են, խմում. ուրախանում, սրտերը բաց անում
և կասես հոգեպէս ու մարմնապէս կազդուրում «սխտը դռնանի»
պաքին դիմաւորելու Բարիկենդանից յետոյ գալիս է չոր մեծ պասը
իւր ախալոճով, որ եօթը փետուր պար բռնած, քարը վրէն բաց երթի-
կից կախուած շարունակ օրօրում է օդի շարժողութիւնից և պասն
ուտողին քարի հարուածով սպառնում: Ամեն շաբաթ հանում են այդ
փետուրներից մէկը. վերջի շաբթին մնում է միմիայն մի փետուր և
սոխը (որի վրան շարած են փետուրները) այդ էլ ճրագալուցի երե-
կոյեան առնում են տան երիտասարդները, տանում կալերը և դազա-
նակների հարուածներով դէս ու դէն քշելով՝ ջուրը գցում, խեղդում,
«ազատում»:

Տեղումս խիստ ընդունուած է օդու գործածութիւնը. հարսա-
նիքներին, հրաւէրներին, քէֆերին օդին գործ է ածում այնպէս,
ինչպէս ուրիշ երկրներում զինին: Խմում են չլուած: Լինում է հար-
սանիք, որ գնում է 15—20 վեդրօ օդի, համարեա $\frac{1}{3}$ տակառ, որ
ասել է 600—800°: Բացի այդ, սովորութիւն է դարձել շատերի հա-
մար տանը շարունակ օդի պահելը և գործածելը: Երբ հարցնում ես,
թէ ինչո՞ւ ես խմում, պատասխանում են. «մէկ-մէկ հատը, եա ջրի-
տրկելը ջանի համար լաւ է, մարդու սիրտը թամուզ կպահէ»: Լինում են
այնպիսիները, որ միանգամայն մոլի են: Յիշում եմ մի օղեմոլ, որ ա-
պակու կտորն անգամ տեսնելիս ճռները դող էր ընկնում, թուրք
բերանից վազում: Օդու գործածութեան համար մեղադրում են իրա-
րու, սակայն ամեն մէկն առանձին թաքուն խմում է: Հետեւեալ
ապատմուածքը ցոյց կտայ դրա պատկերը:

Լինում են երեք եղբայր, իրարու դատապարտում են խմելու համար և մէկգմէլու հետևում, որ չլսեն:

Մի առաւօտ միջակ եղբայրը մտնում է օդետուն, հարցնում.

— Ծօ, Եկօն եկաւ:

— Եկաւ:

— Թապլեց:

— Թապլեց:

— Լից, ծօ լից, ադ տղին դարդն ինձի պիտի սրպանէ:

Կոնծում է և գնում:

Գալիս է մեծ եղբայրը.

— Ծօ, Եկօն եկաւ:

— Եկաւ:

— Թապլեց:

— Թապլեց:

— Կարօն ալ եկաւ:

— Կարօն ալ եկաւ:

— Ըն ալ թապլեց:

— Ըն ալ թապլեց:

— Ծօ մէմ լից, ծօ մէմ լից, ադ տղոց դարդն ինձի պիտի սրպանէ,

Ու նոյնպէս կոնծում:

Մի ժամանակ սկսել էին իրենք հացի արաղ պատրաստել ամենախնական ձևով. ստացուած արաղը սաստիկ հոտ էր ունենում խաշի: Քաշում էին և խմում, արբում. վերջն աչք բանի վերջ դրուեցաւ:

Բացի խմելուց սաստիկ տարածուած է ծխելը: Զէք գտնի մի տղամարդ 20-ից անց, որ չծխէ. ինչպէս օդու գործածուելը չափից դուրս է, այնպէս էլ ծխախոտի գործածուելը. հաստ պապիրոսը որ ձիգ են տալիս, կասես «թնդիր են վառում», ինչպէս իրենք են ասում: Ընչպիսին կաշ, որ օրէնք ¹/₆ ֆունտ թուրքուն է ծխում: Իսկ 20 տարեկանից պակասները ծխում են ծածուկ:

Ըստեղ գործածական է կալեանը (մանաւանդ առաջներն աւելի շատ էր գործադրում):

Վերջացնելով սննդառութեան մասին, այժմ դառնանք կերակուրներին, նրանց տեսակներին ու պատրաստելու եղանակին:

II.

Ուսելիիները յարմար է բաժանել հետևեալ 15 դասի.

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| ա) Ապուրներ, | թ) Ձուեղէն կերակուրներ, |
| բ) Իւղեղէն կերակուրներ, | ժ) Աղ դրած, |
| գ) Բանջարեղէն, | ժա) Թուռշիններ, |
| դ) Մսեղէն, | ժբ) Քաղցրեղէն, |
| ե) Փլաւներ, | ժգ) Աղցաններ, |
| զ) Ջիւաներ, | ժդ) Հատիկներ (խեճաղներ). |
| է) Քաղցրահամ կերակուրներ, | ժե) Համեմունք և արմտիք. |
| ը) Կաթնեղէն, | |

Ա.

Ա պ ու ռ ց ն ր .

Ապուրներն ամենակարևոր ուտելիքն են գիւղացու. ինչ էլ որ չլինի, գոնէ մէկ կճում ապուր էլ է պէտք է լինի թէ ամառ և թէ ձմեռ. Որովհետև ձմեռը կաթը չէ լինում, հետևապէս և թան, միւսն ոչնչն ժամանակ իրարու չաջորդում են պասերը, այդ պատճառով գործադրում են մեծ մասամբ պասուց ապուրները:

Հանգուցեալ Կիւրեղ սրբազանը ապուր բառը բացատրում էր ապրել բառից. Մի կողմ թողնելով Ֆիլոյոգիկական կողմը, տեսնում ենք ճշմարիտ, որ գիւղացու ապրուստը ապուրն է. Ապուրները 13 տեսակ են. ամենից շատ գործադրուողը թանապուրը, մախոխ ապուրն ու անժուր ապուրն են:

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| 1) Թանապուր, | 8) Ոսպով ապուր |
| 2) Մախոխ ապուր, | 9) Պանրով մալէզ, |
| 3) Անժուր | 10) Կաթնապուր, |
| 4) Կորկոտ | 11) Լորբիով ապուր, |
| 5) Էրիշտով | 12) Հաւով շորբա, |
| 6) Փոխնդով | 13) Բրնձէ շորբա: |
| 7) Գլխովէր կամ մալէզ ապուր, | |

Բ.

Իւղեղէն կերակուրներ և կ ու ռ ց ն ր .

Իւղեղէն կերակուրները կրում են իսկական հացկական կնիք, և գուտ գիւղական են. Դրանք աւելի համեղ են, քան անհամ, պատճառն այն է, որ մշտական գործածութեան մէջ լինելով քէջկանիներն աւելի են մշակել, բարելաւացրել. Քաւախքի ժողովուրդը մսեղէնից զուրկ լինելով, նրա պակասը լրացնում է իւղեղէն կերակուրներով, հետը մեծ քանակութեամբ իւղ գործածելով. իւրը ոչ թէ ուտում են, այլ մինչև անգամ գզալով խմում, մանաւանդ ամառը. մինչև փաւի տակ իւրը լճացած չկանգնի՝ գիւղացին գզալ չի վերցնի. Յաճախ պա-

տահում է, որ երբ կերակուր չէ, լինում, իւրը բրդճով ուտում են ինչ-պէս մածուն, իւրաքանչիւր մարդու վրայ տարեկան գալիսէ 1', պուդ-իւր, եթէ ոչ անկ.

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1) Խաշիլ, | 13) Հացտապակ, |
| 2) Փոխինդ, | 14) Ճմուռ, |
| 3) Ջրիւշ, | 15) Նլբէօրակի (թ.), |
| 4) Ալպուր, | 16) Ղազլոխմասի (թ.), |
| 5) Թիրիթ, | 17) Զիլա փաւ, մսով, |
| 6) Խաշոյ, | 18) Բորանի, |
| 7) Թաթարբէօրակի (թ.), | 19) Հէրիսայ, |
| 8) Տըժվըժ, | 20) Քեաշկեակ, |
| 9) Խաւիճ, հմով, | 21) Քալաճօլ, |
| 10) , բոված, | 22) Հասութայ, |
| 11) , լսով, | 23) Թաւաքիւթասի (թ.): |
| 12) Ածիկ, | |

Գ.

Բ ա ն ջ ա բ ե ղ Ե ն ն ե ր .

Գործադրութեան և առատութեան կողմից կերակրների մէջ եր-րորդ տեղը բռնում են բանջարեղէնները, որոնք զրեթէ շատ քիչ քաղաւովեամբ բոլորն էլ դաշտային բանջարներից են պատրաստում: 16 տեսակ բանջարից միմիայն երեքն են բանջարանոցի, բազուկը, շախ-կամը և կաղամբը, իսկ մնացած 13 տեսակը դաշտային բանջարեղէն-ներից, որոնցից միմիայն 2-ն են պահում *) ձմեռուայ համար, միւս-ները գործադրում են եղած ժամանակ:

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1) Աւելուկէ բանջար, | 9) Զախկմէ բանջար, |
| 2) Լապագէ , | 10) Լախանէ (քալամ) " |
| 3) Ճռճուէ , | 11) Նունիւնջէ " |
| 4) Չամլիկէ , | 12) Նունուֆարէ " |
| 5) Սիպեղէ , | 13) Գառնանկանջ " |
| 6) Կաքուկէ , | 14) Ճերուակ " |
| 7) Կճանէ (եղինջ) բանջար, | 15) Զրեշէ " |
| 8) Բազկէ " | 16) Թեւ բանջար |

Բանջարեղէններն ընդհանրապէս բսնում են արտերի մէջ, նը-րանց թմբերում, քօտատեղիներում ու աղբիւրների անկիւններում:

*) Հաւաքում են մեծ քանակութեամբ աւելուկ և լսպագայ, բերում առն, մաքրում, հիւսում, ինչպէս կնոջ ծամը, կախում չտրդախներում, չորացնում, ապա գալարում պահում: Այդ միւսնոյն չարմարութիւնն ունի և շախկմի բոյսը:

Դ.

Մ ա ե դ ե ճ կ ե ր ա կ ու ր ճ ե ր .

Մսից, մսեղէն կերակուրից գրեթէ զուրկ է Ջաւախքի գիւղացիներն. միւսը նրանց համար ընդունուած չէ իբրեւ առօրեայ սնունդ, կերակուր, այլ իբրեւ մի աղիղ բան:

Միւս ուտում է գիւղացիներ, երբ հարսանիք է անում, կամ երբ մի պատուաւոր ղիրք ունեցող հիւր է գալիս, կամ երբ գնում է որևէ տեղ ուխտ, մատաղ է անում: Բացի այս բարիկենդանին միջոց ունեցողները մորթում են կով, եզ, ոչխար, կամ այծ: Երբեմն էլ պատահում է, որ միջոց ունեցողները աշնանը մորթում են չաղ տաւար կամ ոչխար, դաւաւրմա անում, լցնում ծափը, ձմեռը մաս-մաս հանում, գործադրում:

Թռչուններ են մորթում հիւանդ եղած, կամ հիւր եկած ժամանակ:

Տեղումս բաւականին քանակութեամբ կա՛յ աղաւնի: Այնպիսի գոմ կա՛յ. ուր մօտ 200 գոյգ աղաւնի կա՛յ, Բայց ժողովուրդը չէ հետևում նրա կանոնաւոր զարգացմանն ու աճեցողութեան: Թափառող կատուներն ահաղին քանակութեամբ փչացնում են այդ շուտ և հեշտ աճող թռչուններին և խրտնացնում, գոմերից փախցնում: Չեղաւ մինչ օրս մէկը, որ հասկանար, թէ այդ տեսակ կատուին սպանելը մեղք չէ ամենևին, եօթը ժամ շինել հարկաւոր չէ նրա մեղքից ազատուելու համար և երբէք նրանք Քրիստոսի թաշկինակը չեն. այդ կեղծաւոր, ապերախտ արարածները:

Աղաւնիները մեծ մասամբ գործադրում են մատաղացուի համար:

Կա՛յ մի տգեղ սովորութիւն, որ մինչ օրս էլ դեռ շարունակւում է, դա հիւանդ կենդանու միսն ուտելու սովորութիւնն է: Հէնց որ նկատում է գիւղացին իւր անասունի ամխուսափելի մահը, իսկոյն դանակը քաշում է բլին, ըստ անգամ հիւանդ կենդանու տէրը չաչտարարում է գիւղին, որ նրա միւր ծախում է: Գիւղացիք հաւաքում են, որոշում գինը և անմիջապէս բոլոր միւր տանում:

Մսեղէն կերակուրների քանակը շատ քիչ է, այն էլ ոչ լաւ որակով: Մսի քիչ գործադրութիւնից նրա պատրաստելը ծաղկած չէ:

1) Ղաուրմա, (թ.)

2) Եայնի, (թ.)

3) Քիւթա, (թ.)

4) Կատլէտ (թաւաքեապպի),

5) Քեապպա (թ.) խորոված,

6) Զիւրրոմա (թ.)

7) Մսով ապուր,

8) Չուլլամայ (ղաուրմով և հաւկլթով),

9) Խաշ, ոչխարի և տաւարի,

10) Ղասաֆա (թ.)

Ե.

Փ լ ա լ ց ե ր .

Փլաւների տեսակները թէև քիչ են, բայց շատ գործածական։ Ամառ ժամանակ ամենից շատ գործադրուողը, իւղեղէն դասին հաւասար գործադրուողը փլաւներն են, բացի բրնձէ փլաւից.

1) Էրիշտայ փլաւ,

4) Խառը, բրնձէ և Էրիշտէ փլաւ,

2) Բլղրէ ,

3) Բրնձէ ,

5) Խառը կորկտէ և Էրիշտէ փլաւ.

Զ.

Ձ ի լ ա ց ե ր .

Ինչպէս քիչ է շիլաների թիւը, այնպէս էլ սակաւ է նրանց գործածութիւնը։ Զիլաներն ընդհանրապէս գործադրուում են պասերին ձէթով (իւղի փոխարէն), միայն բրնձով-կաթով շիլան է, որ ուտիսուց է.

1) Կաթով, բրնձէ շիլայ,

4) Կարթոֆիլով ,

2) Չոր թթուով ,

5) Կորկտով ,

3) Լախանով ,

Է.

Ք ա ղ ց ր ա ճ ա մ կ ե ր ա կ ու ր ց ե ր .

Դրանք բոլորն էլ գրեթէ պասուց կերակուրներ են. պատրաստում են չորացրած մրգերից, որոնք կոչւում են ընդհանրապէս դախ։ Չորացրած պատրաստի մրգերն առնում են Խրթըզի թուրքերից։ Քաղցրահամ կերակուրներն ըստ մեծի մասին պատրաստում են նոր տարու տօներին, ուրախութեան օրերին, երբ վերջիններս պասի մէջ են ընկնում։

1) Խոշապ. (թ.)

6) Թամաս (թ.)

2) Արուկէ եաշնի (թ.)

7) Քարթոլ (կարտոֆիլ).

3) Բրնձէ տոլմա (թ.)

8) Լոբիա,

4) Պաստեղ,

9) Կանանչ լոբիա.

5) Բլղրէ տոլմա (թ.)

10) Բակմազ (թ.) ուռի.

Ը.

Կ ա թ ց ե ղ ք ց կ ե ր ա կ ու ր ց ե ր .

Իւղեղէն կերակուրներին գրեթէ համահաւասար գործադրուում են կաթնեղէն կերակուրները, միմիայն այն տարբերութեամբ, որ իւղեղէն կերակուրները գործադրուում են ամեն ժամանակ, իսկ կաթնեղէնը՝ միմիայն գարնանը և ամառը, այսինքն կաթի առատ ժամանակը։

Կաթնեղէն կերակուրները մեծ մասամբ ընթրիքի համար են գործադրուում:

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1) Զիւրբիա | 5) Պանիր ճիւղի, լոռ, թուշի |
| 2) Հումսեր (սերուցք) | պանիր, աղջրի պանիր, հուսակ, կա- |
| 3) Մաճուն, | րասի պանիր, փսոր: |
| 4) Կարագ (կովի, մատակի, ոչ- | 6) Դալ. |
| խարի), | 7) Բորամազ, |
| | 8) Պուլամաչ, |

Դրանց մէջ ամենից շատ գործադրուողը պանիրներն են, մանաւանդ ճիւղի պանիրը, աչն է աղջրի և կարասի պանիրը, դրանց համահաւասար մաճունը (ոչխարի), որ կաթ եղած ժամանակ շարունակ տանտիկինը մակրթում է:

Քոյոր կերակուրների մէջ ամենից խասը և ընտիրն ընդունուած է զիւրբիան. երբ մէկին հրաւիրում են հացի, եթէ նա փսորժակ չունի՝ ասում է, «էնպէս կուշտ եմ, որ զիւրբիա էլ չլլի» չեմ ուտէ»:

Թ.

Ձ ու ե ղ Է Գ կ ե ր ա կ ու ր Գ ե ր .

Սա շատ աղքատ է իւր տեսակով. գիւղացիք գիտեն երկու բան.

- 1) Միւլու, 2) Ձուազեղ,

Կամ թէ հաւկիթը խաշում, կամ խորում ուտում են. (երբեմն էլ կարագով են ուտում եփած հաւկիթը):

Ձուազեղն եփում են տղոցկանի տանելու համար, հիւանդուես գնալիս, կամ մեռելոցին քահանային սեղանի համար. իսկ միւլուն՝ երբ հիւր է գալիս և իսկոյն հարկաւոր է կերակուր պատրաստել:

Փ.

Ա զ ր դ ր ա ծ ու Ե Ե ի Բ Գ ե ր .

Ինչպէս ուտիս օրերին կերակուրից չետոյ գործադրում է պանիրը, աչնպէս և պաս օրերին գործադրում են աղը դրած բանջարեղէնները, աչն բանջարեղէնները, որոնք անյարմար են կերակուր եփելու համար, բայց լաւ ուտելիք են լինում, երբ աղաջրում են դրնում, պահում որոշ ժամանակ:

- | | |
|-----------|------------|
| 1) Քեխ, | 5) Սամիթ, |
| 2) Ամի, | 6) Բազուկ, |
| 3) Սիպեղ, | 7) Բէջաչ, |
| 4) Փախ, | |

Սրանցից միմիայն բազուկն է չարմար կերակրի համար:

ԺԱ.

Թ ու ու ռ ի ն ե ր.

Պասուց կերակուրների մի մասն էլ կազմում են թուռշիները՝ Իւրաքանչիւր տուն 1—2 տեսակ դնում է ամառուանից, թուռշիները մեծ մասամբ գործադրւում են Մեծ պասին: Թուռշիները ոչ միայն գործադրւում են իբրեւ ուտելիք, այլ և գործադրւում են ուրիշ կերակուրների մէջ:

- | | |
|---|----------------------------|
| 1) Ըախկմէ թուռշի (դիւլիւմ), | 5) Խիարէ թուռշի (վարունգ), |
| 2) » » (չորթթու), | 6) Պատլիճանէ թուռշի, |
| 3) Բազկէ թուռշի, | 7) Ղմէցէ թուռշի: |
| 4) Լախանա թուռշի (քալամ), | |

Դրանց մէջ ամենից ընտիրն է վարունգէ թթուն, որը սակայն շատ խիստ հազուագիւտ է, ապա շախկմէ թթուն: Ջաւախէթի կենտրոնին մօտ գտնւում է Վաչիան գիւղը, որ, յայտնի է իւր շախկամով:

ԺԲ.

Ք ա դ ց ր ե դ ե ն.

Սեղանի համար իբրեւ քաղցրեղէն շատ քիչ բան ունի գիւղացին. նա զուրկ է կարկանդակների տեսակներից. նրա ազիզ քաղցրեղէնը հալուան է, դրա հետ և մի-երկու բան, այն էլ հրաւէրներին ու հարսանիքներին: Դրանց թւում դասեցինք և գաթան, թէև անուշ չունի մէջը:

- | | |
|-------------|--|
| 1) Գաթաչ, | 4) Բիշի (իւղով և ձիթով, երեսին մեղր ածած). |
| 2) Հալուաչ, | 5) Փշրած փոխինդ: |
| 3) Սեր, | |

Այս վերջինը սովորական է, երբ ուզում են՝ փշրում են, բաց ս. Սարգսի տօնին՝ (Առաջաւորաց պահք) անպատճառ: Քաղցրեղէնների հետ կարելի է միացնել և մեղրը, որ թէ կերակրի հետ է գործադրւում և թէ առանձին:

ԺԳ.

Ա դ ց ա ն ն ե ր.

Բանջարեղէններից բացի կերակուր պատրաստելուց և աղը դնելուց՝ պատրաստում են և աղցաններ, որոնք պասուայ համար են: Աղցան խօսքը դուրս է եկել աղ-ցանել բառից, այդ նրա համար, որ երբ բոյսը լաւ խաշում են, յետոյ քամում ու ձեռքերով ճմլում, ջարդում՝ մեռցնում (ինչպէս իրենք են ասում), յետոյ վրան առատ աղ են ցանում, քիչ էլ ձէթ, և ուտում:

- | | |
|--------------------------|---------------------|
| 1) Աւիլուկէ աղցան, | 3) Սիպեղէ » |
| 2) Բազկէ » | 4) Քեխէ » |

ԺԴ.

Խ Ե Ծ Ա Ղ Ե Կ Ե Դ Ե Լ Ի Ն Կ Ե Դ.

Ջաւախքի գիւղացիները բացի կերակուրներից և քաղցրաւէնիներից պատրաստում են հացահատիկներից և այլ ուտելիք, որ կոչւում է խիճաղն և հատիկ, որոնք այդ երկրում փոխարինում են չոր մրգի։ Խիճաղները բովրում են, իսկ հատիկները՝ խաշում։

- | | | | |
|-------------------|---------|--------------------|---------|
| 1) Խիճաղ կորկտէ | բովրած. | 5) Խիճաղ լազուլթէ, | բովրած. |
| 2) " ցորնէ | " | 6) Հատիկ ցորնէ | խաշած. |
| 3) " կանէփէ, | " | 7) " քուշնացից, | " |
| 4) " գարի կորկտէ, | " | 8) " ոսպից | " |

Հատիկներն ու խիճաղները ըստ մեծի մասին գործադրւում են մեծի պահոց օրերին. իսկ միջուկին, Քառասուն մանկանց տօնին՝ անպատճառ։ Քառասուն մանկունքը (որ գիւղում գիտեն Մեծ պասի միջուկք անունով) կատարելու համար՝ ջահէլները խմբերով հաւաքւում են օդաները (երիտասարդներն առանձին, օրիորդներն առանձին) և ճնրադրութիւն անում, շատերը մինչև անգամ 40×40 . ապա մէջ բերում հետերը բերած անեկը, բիշին, հատիկը, խիճաղը և այլն ուտում, երգում, պարում, հէքիաթներ, հանելուկներ, ասածուացքներ ասում մինչի լոյս, ապա ցրւում տները։ Այդ գիշերը մի առանձին շքով են կատարում իբրև մի սրբագործուած ծէս։

Չատ հետաքրքիր են այդ գիշերները *) թէ գիւղական գեղարուեստի, թէ ազգագրական նիւթերի և թէ ժողովրդական բանահիւսութեան ոգու տեսակէտից։

ԺԵ.

Հ Ա Մ Ե Մ Ո Ւ Ն Ի Ե Լ Ա Ր Մ Տ Ի Բ

Ըստ գործադրութեան այս վերջին 15-երորդ դասը երկու տեսակի է բաժանւում. ա) համեմներ, որ գործ են դրւում կերակրի մէջ թէ թաց ժամանակը և թէ չորացրած. բ) այն բոյսերու համեմները, որոնք ուտւում են իբրև միրգ։

Ա.

- 1) Համեմ (չորացնում են),
- 2) Կոտեմ, (*Lepidium sativum* L.)
- 3) Սոխ, գլուխ, կանաչ. գլուխ սոխը չորացնում են,

*) Այդ գիշերներին նման են և մաճի գնացած օրերը։ Մաճի սա է, որ երբ մէկն ուզում է իւր տան մրոտած առաստաղը լուանալ («տուն լուալ»), կամ կաւը կոխել, կամ էրեշտան կտրել կամ բուրդը գզել, կամ խսիլացու ճիւղ ուլորել, կամ մանած մանեւ և այլն, հրաւիրում է գիւղական հարս ու աղջիկն և պահանջուած գործը կատարել տալիս, որի փոխարէն լաւ հիւրասիրութիւն է ցոյց տալիս։

- 4) Սամիթ (*Anethum graveolens* L.) և (աղն են դնում)։
- 5) Մաղադանոս (չորացնում են),
- 6) Բոխի (*Raphanus sativus* L.) (փորում են գետինը, մէջը պահում),
- 7) Տարդուն (*Artemisia Dracunculus* L. չորացնում են),
- 8) Ռէհան (չորացնում են),
- 9) Ծեթրոն (չորացնում են),
- 10) Դաղձ, (*Mentha sylvestris* L. չորացնում են),
- 9) Զախկամ (*Brassica Rapa.*)
- 10) Ոսպ (*Ervum Lens* L. չորացնում են),
- 11) Բակլա (*Vicia Faba* L. չորացնում են),
- 12) Վիկ (չորացնում են)։

Բ.

- 13) Փուրջուկուղ, գազար, (թաղում են)։
- 14) Ատուլ **) արմատ (թաղում են)։
- 15) Կանաչ դմի, * (բոյսի ցողունը),
- 16) Ելտըզքեօքի (գետնախնձոր),
- 17) Մատուկ * (արմատ)։
- 18) Տատրակ, կամ կատուկի թաթիլկ * (բոյսի ցողունը),
- 19) Սունկ (չորացնում են կամ թաց-թաց գործադրում),
- 20) Կոճղէզ (արմատ),
- 21) Երնջակ, * (*Eryugium campestre* Հ.) (բոյսի ցողունը)։
- 22) Գոզոզ, * թէ ցողունը և թէ փշապատ գլխի միջուկը (ուտում են)։
- 23) Մանդակ * (արմատ),
- 24) Փշեր, * ցողունը. (գառ, տիկնա, կծու-կծման, չախալ և այլն)։
- 25) Բաթաթուկ, * բոյսը, (աճում է մեծ մասամբ հողածածկ կտուրների վրայ)։
- 26) Սինձ * (*Tragopogon frateusis*) որ մեխակի բոյսի ձևն ունի, ուտում են աղով։

Վերջացնելով ուտելիքների մասին, այժմ դառնանք նրանց պատրաստելու եղանակին։

* 10 աստղանիշ արմատիքների բոյսերը հէնց քաղելու պէս ուտում են
 **) Ատուլը դմու արմատն է։

Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր Ի Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ Ե Լ Ը .

1) Թանապուր. Առաջ ածում են կորկոտը ջրի մէջ, դնում են կճճով թնդրի վրայ եփելու, երբ կորկոտը խաշւում է, թանով և գարի ալրով խոլս են պատրաստում, հետը խառնում, նորից եփում, ապա երեսին սոխառած անում:

2) Կորկոս ապուր. Առաջուց միասին եփում են կորկոտը, միսը և ջուրը, ետոյ խոլս են անում, խառնում հետը, ապա երեսին սոխառած անում, ինչպէս թանապրին:

3) Ս'ալեզ ապուր. Առաջ իւղի մէջ ցորեն ալիւրը լաւ բովրում են թաւալի մէջ, ետոյ վերան ածում են եռ եկած ջուր, դառնում է մալէզ: Սա գործ են ածում տղոցկաններին ուտեցնելու համար:

4) Պանրե մալեզ. Առաջ եռացնում են ջուրը, ապա ցորեն ալիւրից շինած խոլսը ածում մէջը, քրքրում են կճճի (ճիւղի) պանիրը խառնում հետը, ապա սոխով սոխառած: Սա շատ քիչ է գործածւում:

5) Էրիւթով ապուր, կամ պոչով ապուր. Առաջ եռացնում են ջուրը, ածում էրեշտան, հետը խառնում են ոսպ, չորթանը հարում են, դարձնում իբրեւ թան ածում վրան. ապա ծեծած թնդղուց միսը մանր-մանր քիւֆթա են անում, խառնում հետը, ամենից վերջը սոխառած: Սա մեծ մասամբ եփում են հոգուհացին,

6) Կաթնապուր. Առաջ եփում են կաթը, ապա ածում բրինձը, երբ փոքր ինչ թանձրանում է եփ գալուց՝ հետը խառնում մեղր, կամ շաքար: Սա գործ է ածւում համբարձման տօնին *) և առանց այդ կերակուրի Ջաւախքի գիւղացին այդ տօնը չէ կատարում:

7) Մախոխ ապուր. Գարի կորկոտը (ակ) ջրի մէջ լաւ եփում են, մի օր առաջ թթուեցրած խմորը սաղ գցում են ջրի մէջ, զարնում խոլս դարձնում, ածում են եռ եկած ջրի և կորկոտի վրայ, նորից եփում, ետոյ երեսին ցանում են չորացրած, մանրած դաղձ (անանուխ), ապա ուտելիս հետը սխտոր խառնում: Սա մեծ պասի միակ ուտելիքն է ջաւախէթցու:

8) Անժուր **) ապուր. Ցորենից քաշած կորկոտը ածում են ջրի մէջ, եփում, ցորեն ալիւրից խոլս անում, խառնում հետը, ետոյ ձիթով սոխառած անում, ածում վերան: Սա եփում են աւելի գարնանը, ամառը, կարճ պասերին:

*) Այդ տօնը շատ գեղարուեստօրէն է կատարւում հայ ժողովրդի մէջ, նախշուն եզր, գառը, հօրոտ-մօրոտը, մանաւանդ, ջանգիւլիւմ, խաղը, վողը, պարը և այլն. մենք առանձին կ'դառնանք այդ տօնի նկարագրութեան:

**) Ժուր չունի է նշանակում. (ան-ժուր): Ժուր նշանակում է նիւթ անունը:

9) Փոխնդով ապուր. Ջուրը եռացնում են, հետը խառնում աղ և քիչ տակտեղ, չետոյ փոխինդը ջրի մէջ լաւ զարնում են (խուսի պէս) ածում վերան: Սա եփելու պէս պէտք է ուտել. քիչ մնալով թանձրացնում է և անպէտքանում:

10) Ոսպով ապուր. Ջուրը և ոսպը միասին եփում են, ցորեն ալիւրից խուս շինում, խառնում հետը. ձիթով սոխառած անում, ածում վերան: Սա ձմեռուկայ պասերին են գործ ածում և հոգուհացին (երբ պաս օր է գալիս):

11) Լոբիով ապուր. Ջուրը, ցորեն կորկոտը և լոբիան եփում են միասին. ցորեն ալիւրից խուս անում խառնում հետը: Սա սուրբ Սարգըսի պասին ընդհանրապէս ընդունուած է գործածել:

12) Հաւով շորբա. Եռացնում են առաջ ջուրը, ապա գցում մէջը հաւը, քիչ վերջը խառնում են բրինձ, ապա քիչ կանաչ սոխ: Սա ուտեցնում են հիւանդներին:

13) Բրնձե շորբա. Եռացնում են ջուրը, քիչ խուս խառնում ցորեն ալիւրից, երեսին կանաչ սոխ ջարդում: Սա պասուկայ կերակուր է հիւանդներին:

14) Էրիւթա փլաւ. 3 տեսակ. ա) կորկոտով. բ) բրնձով. գ) սալթ *).

ա) Առաջ բլղուրը (քաշած կորկոտ) եփում են ջրի մէջ, ետոյ հետը խառնում էրիշտան և սպասում մինչև վերջինիս խաշուիլը. ապա քամում սալաչով կամ քամիչով, դաղած իւղը վերան ածում:

բ) Առաջ եփում են ջրի մէջ բրինձը, ետոյ ածում էրիշտան, խաշում, ապա քամում և դաղած իւղը վերան ածում:

գ) Խաշում են էրիշտան ջրի մէջ, ետոյ քամում, դաղած իւղ վերան ածում:

15) Բլղրե փլաւ. Միսը եփում են ջրի մէջ, սոխը դաղում իւղի մէջ՝ ածում եփած մսի վրան, ետոյ ածում են բլղուր, թողնում են կրակի վրայ մինչև լաւ եփուիլը. ապա սոխով սոխառած անում, ածում վերան: Սա մեծ մասամբ պատրաստում են գութնոցին, երբեմն էլ ձմեռը:

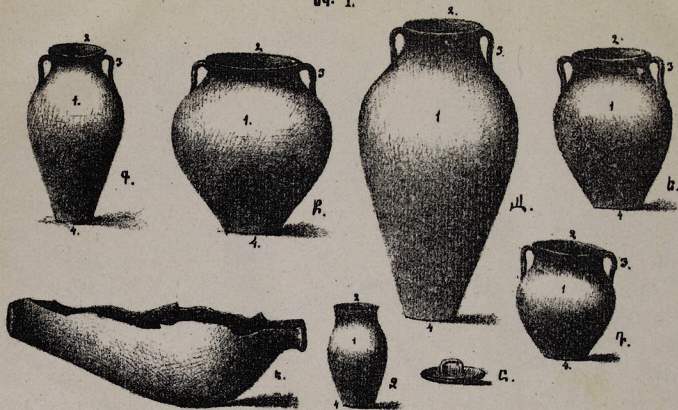
16) Բրնձե փլ աւ. Եփում են սովորական եղանակով: Սա պատրաստում են հարսանիքներին, հոգու հացին, ազիզ օրերին և հիւր եկած ժամանակ:

17) Խաւիլ. Եռացնում են ջուրը, մանր բլղուրը ածում մէջը. բլղրից ստացուած ալիւրը **) խուս անում, խառնում հետը, ետոյ թրնթոցով սկսում են լաւ զարնել (ինչպէս հէրիսան, բայց սա համեմա-

*) Սալթ՝ սոսկ, միմեայն:

**) Երբ կորկոտը երկանքէն քաշում են, մանրացնում բլղուր ըստանում, այդ մամրունքի ժամանակ գոյանում է և խոշոր ալիւր:

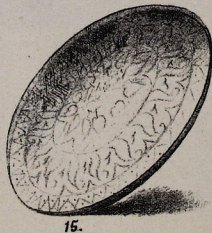
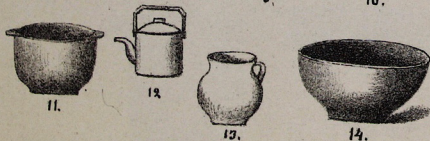
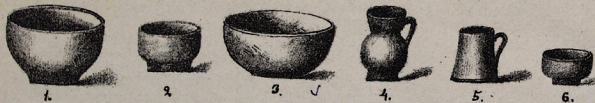
Նկ. 1.



Ա. կարաս, Բ. ծափ, Գ. իւղի չինի, Դ. կճուճ, Ե. ապրի կճուճ, Զ. փարջ, Է. բոլ, Ը. խուփ—
1) փոր, 2) բերան, 3) ունկ, 4) տակ:

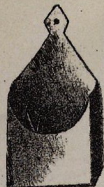


Ա. պղինձ, Բ. Փարխած, Գ. թանճարա, Դ. գիւգիւմ, Ե. թաւա Զ. եամող, Է. ջաւզա, Ը. իրրըղ,
Թ. լական, Ճ. լակնի ղափաղ—1) փոր, 2) բերան, 3) ունկ կամ պոյ:



1. քրեղան, 2. թաս, 3. կուշ, 4. մորշուպա, 5. մորշուպա, 6. ջրի թաս, 7. լանկառի, 8. լանկառի, 9. քաւկիր, 10 սաֆ, 11 գութնի թաս, 12. չայնիկ, 13. սառուոր, 14 մաթրապ կամ սունկ, 15 սինի.

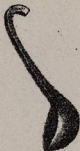
ՆԿ. IV.



1



2



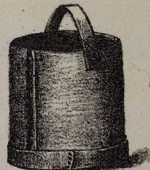
3



4



5



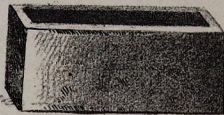
6



7



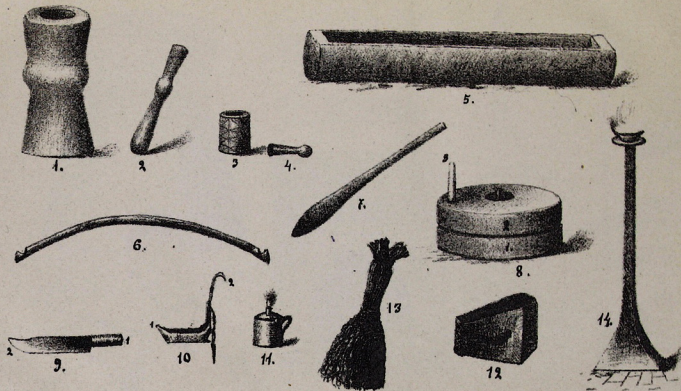
8



9

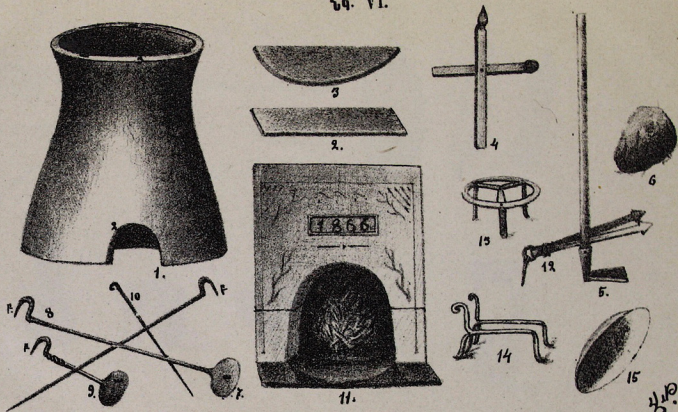
1. գլխոց, 2. գդալ, 3. շերեփ, 4. աղթաս, 5. սալա, 6. բուրդա, 7. տակառ, 8. տաշտ, 9. քարէ գուռ:

նկ. V.



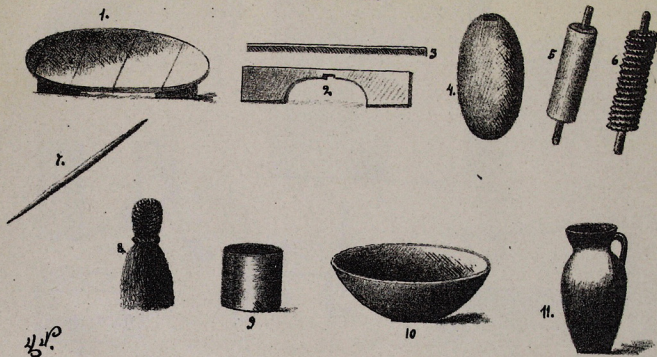
1 և 2. հաւանք (1. դեպան, 2. սալ), 3. սխտորաման, 4. սխտորածեծիչ, 5. դուռ, 6. ակտի,
7. թնթոց, 8. երկանք, 9. էրիշտի դանակ, 10. ճրագ, 11. նաւթէ ճրագ, 12. ֆարաշ, 13. աւել,
14. ճրագգիր:

ՆԳ. VI.

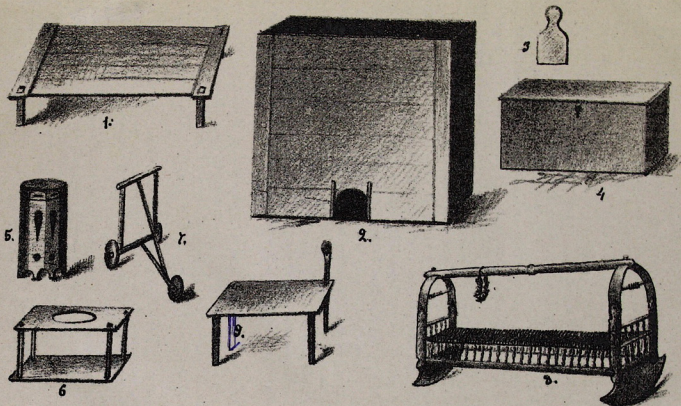


1. Թնդիր, 2—3. խուփ, 4. խաչերկաթ, 5. գեալարի, 6. սնկուացկալիք, 7. ակիշ, 8. շիշ, 9. Թաթակիչ, 10. շամփուր, 11. օջաղ, 12. մաշա, 13—14. կասկարէք, 15. սանձ.

նկ. VII.



1. խոնջալ, 2. խոնջխոտք, 3. խոնջի գեառկիւ, 4. բաթաթ, 5. գրտնակ, 6. ձախքաշ, 7. օխ-
լաւի, 8. սիլկի, 9. թթխմոր աման, 10. հացի տաշտ, 11. հէսջրի աման.



1. խնկեամիլի, 2. ամբար, 3. դափաղ, 4. սնդուկ, 5. աթոռ, 6. տղի թնդիր, 7. ճանիկ, 8 օրոցք,
9. լուսացքի աթոռք:

տաքար քիչ են զարնում), աճում են խլիճ վրան, ուտում, վերջն էլ (խլիճ ուտելուց ետոյ) կաթով են ուտում: Սա շատ սովորական կերակուր է գուլթնոցին և դաշտալին աշխատանքի ժամանակ:

18) Քեաւեկեակ. Կորկոտը եփում են ջրով ինչպէս հէրիսայ, (մի-
աչն չեն զարնում) իւղը ածում են վրան, ուտում:

19) Փոխինդ *). Խիստ եւ եկած ջրով խաշում են փոխինդը զարձնում պինդ զանգուած, իւրը աճում երեսին, ուտում: Իւրով ուտելուց ետոյ՝ ուտում են կաթով, երբեմն էլ մնորով:

20) Հեթիսայ. Յորեն կորկոտն եփում են ջրի մէջ, մէջը հաւ զը-
ցում, դնում թնդիւր, և սա եփում է դարձեալ մինչև երեկոյ, հաւը
մէջը իսպառ հալւում (բացի ոսկորներից). ապա առնում են թխթոցն,
այնքան զարնում, որ միանգամայն դառնում է մածուցիկ զանգուած,
ապա իւրն ածում երեսին, ուտում **).

21) **Ջրխառ.** Եփում են ջուրը, աղն ու իւղը գցում են հարկաւոր չափով ջրին, ետոյ աճում են ալիւրը, և լաւ խառնում մինչև եփուիլը. ապա իւղն աճում երեսին. ուտում:

22) Խաւիժ հմով. Հումը (Հումսեր կամ սերուցք թթուեցրած) լաւ եփում են, այնպէս որ եփած Հմի երեսը իւղի գոչն է ստանում. ետոյ մէջը ալիւր անելով խուս են անում և թողնում կրակի վերայ եփուելու, ու Հետը եփում են՝ Հետը խառնում, խառնում են աչնքան, մինչև որ իւղը բաժանւում է զանգուածից, ապա ուտում: Սա եփում են երբ խաբը (կաթփոխ) վերաներն է լինում, աչսինքն երբ Հում կաշ:

23) Բովրած խաւիծ. Իւրը դնում են Թորոնին դադում, մէջը քիչ ալիւր ածում, որ իւրի մէջ եփը լաւ առնի. հէնց որ բոլորահասրը դուրս է գալիս՝ եւ եկածջուրը ածում են վրան. եփւում է նոր ածած ջրի հետ՝ իւրը երեսն հանում: Եթէ աղ ածեն՝ կոչւում է սոսկ խաւիծ:

24) Հասութայ. Հասութան էլ միևնույն կերպ է պատրաստուում, ինչ կերպ խաւիժը, միայն երբ աղի փոխարէն խառնեն մեղր՝ դառնում է հասութայ ***:

25) Խստով խաւիծ. Խուսն ածում են իւղի մէջ, եփում են և հետո խառնում, ապա աղցուր են ածում վրէն, կլինի խստով խաւիծ:

26) Թաթարեօրակի. Խմորը (անեկ) կոխում են (ոտների տակ լաւ տրորում), բաց անում լաւաշի պէս, կտրատում քառակուսի կէս

*) Փոխխնդն ստանում են ցորենից այսպես. ցորենը բովում են բովի մէջ, դարձնում խծաղ. այդ խծաղն ուղարկում են ջրաղաց, աղում լինչպէս ալիւր. Այդ ստուցուած (ըսվուած) ալիւրը՝ կոչւում է փոխխնդ. կամ գրական յեղուով փոխխնձ:

**) Զատիկի և Ծննդեան ճրագալույց երեկոներին երբ պատրաստում են՝ եկուժմ են առանց հաւի, նաւակաւորիկի պատճառով:

*** Հասցեթան և խաւիճր պատրաստուով են տղոցկանները համար:

վերջոյի մեծութեամբ, աղ ածած, եռացրած ջրի մէջ ածում կտրած խմորը լաւ խաշում, քամում քամիչքով կամ սալալցով, դաղած իւղը վերան ածում, ապա սխտորով մածունը երեսին ածում, ուտում:

27) Ալբեօրակի. Անեկ խմորը լաւ կոխում են, ինչպէս թաթար-բէօրակու խմորը, նշխարքի պէս բարակ բացեր շինում, յուռութի ձևով (եռանկիւնի) կտրում, գցում, եռ եկած իւղի մէջ եփում, մեղր ցանում վրան, ուտում: Սա պատրաստում են ըստ մեծի մասին բարի-կենդանին:

28) Ղազլոխմասի. Հաւկիթը, կաթը, սերուցքը ալիւրը բոլորն իրարու հետ խառնում են, պատրաստում խսի նման մի բան, ետոյ գդալ-գդալ գցում դաղած իւղի մէջ, եփում և հանում կտոր-կտոր, մինչև բոլոր խուսի վերջնալը: Սա պատրաստում են բարիկենդանին:

29) Թաւաքեքեքեք. Դաղած իւղն ածում են ալիւրի վրան, խառնում և փոխնդի պէս փշրում, որ դառնում է խորիզի *) նման մի բան, այդ խորիզն ածում են բացած խմորի մէջ, չորս ծալքը փակում փոքր ծրարի պէս, ապա տապակում իւղի մէջ, վերան երբեմն մեղր ածում, ուտում: Սա պատրաստում են բարիկենդանին:

30) Հացապապակ. Հաւկիթը ջարդում են, ածում ամանի մէջ, դարնում. հացը կտրատում, գցում հաւկիթի մէջ ապա հանում գցում եռ եկող իւղի մէջ տապակում: Սա եփում են բարիկենդանին և ամառը՝ չալիրոցին (խոտհարի ժամանակ), ու քաղոցին (հունձի ժամանակ):

31) Ամուռ. հացը մանր կտրատում են բրդոնի պէս, գցում եռ-եկած իւղի մէջ և ձեռով ձմում, տրորում, ուտում: Սա պատրաստում են հօտաղների համար, որոնք դաշտում լծկանն են արածացնում, և պատրաստում են տարուայ չորս աշխատանքի ժամանակ, այնէ՝ ցանոցին, հերկոցին—չալիրոցին, քաղոցին և կալոցին: Ձեռաց պատրաս-տուելու համար չարմար է: Ամուռը՝ դուրս է եկել ձմեռը բառից:

32) Ալպուռ. Առաջ սոխը դաղում են իւղի մէջ, յետոյ հաւկիթը կտրատում, ածում վերան, ապա ջուր են լցնում և եփում, երբ ուզում են ուտել՝ ամանի տակը (ուր պէտք է ածեն) հաց են բրդում և ու-տում: Դա մեծ մասամբ խոտհարի և հնձի ժամանակ են պատրաստում:

33) Քեպալանօռ. Վեր են առնում չորթանը, վերան ածում տաք ջուր, ձեռով հարում (տրորում ամանի մէջ). յետոյ ջրի դառած չոր-թանը **) դնում են թնդրին, սոխառած անում, դառուրման մանր ջար-

*) Խորիզ ասում են իւղի մէջ բոված ալիւրին, որ գործ են ածում գաթի միջի համար:

**) Զորթանն ստանում են թանից—(չոր-թան) այսպէս. թանը դնում են կարասով թնդի եփելու. եփելուց թանից առաջանում է պանրի տեսակ մանր մասնիկներ, որ նստում են կարասի տակը. հանում են այդ եփած թանն, ածում մեծ տոպրակի մէջ, կախում մի տեղից քամուելու. երբ սի-

դուժ իւղի մէջ ածուժ, սոխի հետ դաղուժ, ապա ամանի տակը բրդուժ, եփած չորթանն ածուժ ւսնտեղ, սխտորը ցանուժ երեսին, ապա հետը խառնուժ դաղած սոխն ու դառւրման, ուտուժ: Սա եփուժ են ձմեռը, բարիկենդանին:

34) Ածիկ. Ածիկն ստանուժ են ցորենի ծիլիւրից: Ձմեռը ցորենը թրջուժ են, ածուժ սալաների մէջ և դնուժ տաք տեղ (ըստ մեծի մասին գոմը) ծլելու, երկօրը մի անգամ ջուր են ածուժ մինչև ծիլերը բարձրանալը, յետոյ աչդ ծիլերը կտրուժ են, ածուժ սանդի մէջ և աչքան ծեծուժ, մինչև որ ջրաչին զանգուած է ստացուժ. ապա աչդ ջրաչին զանգուածով խուս են պատրաստուժ ալիւրից, ածուժ են ծափը, բերանը պինդ փակուժ, ծակոտիները խմորով ծեփուժ, դնուժ թնդիւր եփուելու. թորոնուժ ծափի խփի վրան մի ծանր քար են դնուժ, որ պահի. եփուժ է դառնուժ խաւիժի նման բան. գոլորշու շատութիւնից (երբ բոլորովին եփած է լինուժ) քարն ալ ևս չէ կարողանուժ պահել. յանկարծ մի թնդիւն է լսուժ, քարը գլորուժ է ցած, խուփը թռչուժ վերև, իմանուժ են, որ ածիկն եփուել է, հանուժ են, ուտուժ: Սա պասուց կերակուր է, գործ են ածուժ մեծ պասին:

35) Թիւրթ. Իւղով առաջ տապակուժ են չիրը, սոխը և կարտոֆիլը, ապա ջուրն ածուժ վերան, յետոյ հետը բրինձ խառնուժ. ուտելիս ամանի տակը բրդուժ, թիրիթը բրդոնի վրան ածուժ: Սա քիչ գործածական է:

36) Խաժօ. Քալամը, կարթոֆիլը ջարդուժ են, ածուժ ջրի մէջ, ապա սոխը ձէթով դաղուժ ածուժ գլխին, հացը բրդուժ մէջը՝ ուտուժ: Ձմեռն են գործածուժ պասերին:

37) Տըժվըժ. Ոչխարի թոքերը, լեարդը, սիրտը և երիկամունքները մանր կտրատուժ են, մանրացնուժ, խառնուժ կորկոտի հետ, դնուժ թնդրի վրան եփուելու, յետոյ իւղով սոխառած անուժ, ածուժ երեսին, ուտուժ: Պատրաստուժ են ձմեռը:

38) Զիլափլաւ. Առաջուց եփուժ են միսը, յետոյ ածուժ բրինձը, հետն էլ սոխ ջարդուժ, ապա վերան քիչ իւղ ածուժ, ուտուժ: Պատրաստուժ են ձմեռը:

39) Բոքանի. Բանջարը լաւ խաշուժ են, քամուժ (ձեռների մէջ հուպ տալով), ածուժ իւղի մէջ տապակուժ, ապա վերան նորից դաղած իւղ ածուժ, յետոյ ուտելու ժամանակ սխտորով մածունը երեսին ածուժ, ուտուժ: Պատրաստուժ են գարունը և ամառը, այսինքն երբ կանաչ բանջարեղէններ կան:

ճուկը հեռանուժ և մնուժ է պանրաչին թթուատ մասը (փսորը), վերցնուժ են աչդ, ձեռով կոլորացնուժ, դնուժ չարդախը չորանալու: Չորանուժ է, մինչև քարացած դրութեան հասնուժ: Ածուժ են տոպրակը պահուժ, ձմեռը գործ ածուժ:

40) Բանջարեք, չորր Գարնանը հաւաքում են, հիւսում կանանց ծամի նման, գալ շինում հետեւեալ բանջարները.—1) աւելուկ, 2) լապազա, 3) շախկամի կպեճ, 4) ճրճըռ, իսկ բազուկը սա աղն են դնում: Խաշում են, ձեռների մէջ քամում, ածում կճուճը, ջրի մէջ եփում, խառնում են հետը բլղուր, ձէթով սոխառածն ածում երեսը, ուտում:

41) Լոբիաջուր. Լոբիան լաւ եփում են ջրի մէջ ինչպէս ապուր, հացը բրդում մէջը, վերան սխտոր և քացախ ածում, ուտում: Սագործ է ածում սակաւ, այն էլ մեծպսին: Իսկ կանաչ բանջարները եփում են ամառը և գարնանը կաթով:

42) Կարով-բրնձե շիլայ. Կարն ու բրինձը միասին են եփում, իւղը ածում երեսին:

43) Չոր-քթուով շիլայ. Բլղուրն ու չոր թթուն իրար հետ եփում են, վերան ձէթով սոխառած անում ուտում:

Այդ տեսակ են պատրաստում և քալամով, կարթոֆիլով, բազկով ու շախկամով շիլաները:

44) Կորկետով շիլայ. Կորկոտն եփում են ջրով, ձիթով, սոխառածն ածում երեսին:

45) Դառուժա (ոչխարի, կովի, եզայ). Միսը (չաղ) պղնձի մէջ ջրով քիչ եփում են, յետոյ կենդանուց ստացուած հալած ճարպը ածում վերան, հետը եփում, հետը խառնում, մինչև ջրի չքանայը, ապա երբ դառուման նստում է, ածում են ամանի մէջ, սառեցնում, բերանը պինդ փակում, պահում ձմեռուայ համար:

46) Եայնի. Միսը եփում են ջրով, երբեմն հետը խառնում են սոխ ու կարտոֆիլ:

47) Քիւճքա. Միսը ծեծում են մեծ դանակով, ծեծած մսի մէջ խառնում բլղուր, սոխ, տակտեղ, ձեռքերի մէջ փոքրիկ գնդակներ շինում այդ խառնուածքից, գցում ջրի մէջ եփելու. իսկ ջրի հետ խառնում են բրինձ, տարդուն և հաւկիթ:

48) Կասիե. Ծեծում են միսը, տափակացնում, գցում իւղի մէջ տապակուելու: Սա նոր է մտել:

49) Խորոված (ճեպապապ). Մսի կտորները շարում շշի վրան, կախում թնդի, խորովում:

50) Չխրտմա. Միսը եփում են ջրի մէջ, հետը խառնում իւղ, հաւկիթ և կարտոֆիլ *):

51) Մսով ապուր. Միսը առաջուց եփում են ջրի մէջ, յետոյ ածում կորկոտ, նորից եփում, ապա երեսին անում սոխառած:

*) Չխրտմա պատրաստում են հաւի և ոչխարի մսից միմիայն:

52) Չուլլամա. Ղաուրման լաւ տաքացնում են, հաւկիթը ջարդում հետը եփում:

53) Խաւ. Խաշը պատրաստում են կենդանիների ոտներից (փաշա են ասում) և մեծ ստամոքսից. դրանք լաւ մաքրում են եռացրած ջրով, յետոյ կտրատում, գցում ջուրը, լաւ եփում, ապա սխտորն ածում վերան, ուտում:

54) Ղասաֆա. Արիւկե (չիր) հետ խառնում են լղաղած սոխը, եփում:

55) Մխլու. Ձուն ջարդում են, ածում դաղած իւղի մէջ, եփում. եփելիս խառնում են:

56) Ձուաձեղ (ձուազեղ). Ձուն ջարդում, ածում են դաղած իւղի մէջ և թողնում մինչև տակի երեսի եփուիլը. ապա դարձնում են վերևի երեսը եփում. ձուազեղի մէջ աղ չեն անում:

57) Արիւկե եպլմի. Արիւկն ու սոխը իրար հետ եփում են, հետը խառնում թամաս ու խնձորէ դախ, կամ թէ չէ խաս տանձի դախ:

58) Ղոսապ. Չորացրած թուփը խաշում են ջրի մէջ, ստացւում է ջրալի կերակուր:

59) Ռեմձե տլմա. Արիւկը, բրինձը և քիշմիշը թրջում են, քամում, յետոյ կաղամբի տերեխի մէջ փաթաթում, կճճի մէջ խնամքով շարում, վերան քիչ ջուր ածում, դնում թնդիր եփուելու:

60) Բլդրե տլմա. Ինչպէս բրնձէ տոլման:

61) Պասաեղ. Պաստեղ (հունից կամ ճանճուկից) թրջում են ջրի մէջ, ձեռքերով ճմլում, հալեցնում, ջրախառն անում, հացը բրդում, ուտում:

62) Թամաս. Թամասը (չոր) խաշում են ջրով, ինչպէս և արիւկէ ձաչնին առանց սոխի:

Կարտոֆիլն ու լոբիան երբ պատրաստում են իբրև առանձին կերակուր, կամ տապակում են, կամ խաշում, աչնպէս ուտում:

Մենք կերակուրների պատրաստելու ժամանակ աղի անուն չըտուկնք, ինչ ասել կուզէ, որ բոլոր կերակուրներին անում են նախ քան եփուիլը աղ իւր չափով. որոնք առանց աղի են, ասացինք. Իսկ մրգերից ստացուած կերակրների մէջ աղ չեն անում:

Բ.

ԺՈՂՈՎՐԴԻ ՆԻՍՏՈՒԿԱՅԸ.

Ինչպէս օդը, ջուրը, սնունդը մեծ դեր են խաղում մարդու առողջապահական գործում, աչնպէս էլ բնակարաններն իրենց կահաւորութեամբ:

Սակայն կարասիքի կողմից այնքան աղքատ է Ջաւախէթը, որ կարելի է ասել չունի:

Սկզբից սովորութիւն լինելով տները շինել գետնի մէջ, այսօր էլ ջաւախէթցիին հաստատ մնացած հսին՝ կատարում է նոյնը. նրա տան յատակը գետնի մակերևոյթից $\frac{1}{2}$ —1 արշին պէտք է ցածր լինի. և կասէք այդ պարտաւորեցուցիչ լինի. Ձոր, անտաշ քարից պատերը, հողէ խոնակ և սառն յատակը, մուխը, ճնշող մթնոլորտը մարդու վրայ այնպիսի ազդեցութիւն են թողնում, որ նրա մէջ ապրելը անհնարին է թւում, և եթէ իրեն բուն ժողովրդին էլ ուշի-ուշով նայէք, կտեսնէք, որ նա ևս դժուարութեամբ է տանում, թէ և սովորած է. ոսկրացաւ, ստամոքսի խանգարումն, աչքացաւ և այլն անպակաս են ժողովրդի միջից: Զատ ընտանիքներ մինչև անդամ միւսն ունենալով են նստում վերկենում, ուր կապում են նրանց անասունները. էլ ինչ խօսք որ անասունների մուտքը և նրանց մուտքը միեւնոյն դռնով է:

Ամառն ինքըստինքեան երբ կենդանիները ներսը չեն ապրում, բնակարանների օդը մաքուր է. բայց երբ հասնում է ձմեռը, գիւղացու գետնախշտի կեանքն անտանելի է. նա փակում է դուռ ու երթիկը, մտնում է կենդանիների հետ միւսնոյն շինութեան մէջ և ծնում է այն ծանր, ածխաթթով ու ջրածնով լիքը օդը, որի մէջ թրթուածնի տեղ լող են տալիս միլիոնաւոր միկրոպիւսներ, և մէկ էլ տեսար ձմեռուայ կիսին յանկարծ. տիֆ, կարմրուկ, աչքացաւ, կենդանիների ժանտախտ և այլն:

Ժողովուրդը ոչ թէ փայտով, մինչև անգամ կենդանիների քակորից պատրաստած աթարով (ՅՅՅՅՅՅ) էլ սովորութիւն չունի մի առանձին սենեակ տաքացնելու իւր կեցութեան համար: Վառարան (ռեպ) ասած բանի մասին ամբոխն հասկացողութիւն անգամ չունի: Ձմեռը նա տաքանում է կամ, ինչպէս ասինք, գոմերում, կամ թէ չէ թնդրի վրայ, իսկեամյու (քուրսի) տակ: Թնդրի բերանին դնում են քուրսին, ծածկում են մեծ կարպետով կամ ջեջիմով և ոտները ներս տարած, տաքանում են:

Որ գիւղական թնդիրները մի կողմից ժողովրդին մեծ ծառայութիւն են մատուցանում, կասկած չկայ: Գիւղացիք սովորութիւն ունին գարուն-ձմեռ ոտերը ներս կախել թնդիր, ժամերով նստել տաքանալ. իսկ ինչպէս յայտնի է ոտքերի տաքանալը մեծ ազդեցութիւն ունի ստամոքսի կանոնաւոր գործելու վրայ:

Ժողովրդի նիստու կացը կարելի է ասել կատարւում է գետնի վրայ, հողի երեսին. չունի աթոռ, չունի թաղթ, չունի գորգերով, կարպետներով ու օթոցներով փռուած սենեակ. եթէ մի երկու բան

փռում են էլ, այն էլ հիւրի համար. երբ հիւրը գնում է, նորից հաւաքում են: Ձունի զլխաւորը մահճակալ, մինչև անգամ չունի հասկացողութիւն այդ հասարակ, բայց անհրաժեշտ կարասու մասին, որը ինքը 2—3 կտոր տախտակից կարող էր շինել, չարմարացնել. նա քրնում է գետնի երեսին. գցում խտիլը (փսիաթ) հողի վրան, դրա վրայ դռակը, վերմակը. իսկ տեղաշորը ցերեկը պահւում է սովորաբար տանը մի անկիւնում, խոնաւ պատի մօտ: Թէ որքան խոնաւութիւն են ծծում նրա ոսկորները՝ դրան ապացոյց այն բազմաթիւ անձերը, որոնք տանջւում են ճոնների (ազդը) և կռների սզուից, և որոնցից շատերը վերջը հաշմանում են, կամ իրենց լեզուով ասած քիւղ (փաղամալոյճ) դառնում, վէր ընկնում. և դա աւելի կանանց է պատահում, քան տղամարդկանց, շնորհիւ այն հանգամանքի, որ կանայք շարունակ տանն են անցկացնում իրենց կեանքը, հողէ յատակի վրայ:

Բնակարանների վատառողջութեան վրայ պէտք է աւելացնել և այն անմիտ սովորութիւնը, որ գետնի երեսը ջրջկնում են. երբ հարցնում ես պատճառը, պատասխանում են. «գետինը չ'ջորանայ, հողը չքանդուի»:

Բնակարանների ցրտութիւնն ու խոնաւութիւնը ոչ միայն ներքեից է և չորս շրջապատող պատերից. այլև վերեւից. հողածածկ կրտուրները անձրեւի ժամանակ այնքան ջուր են ծծում, որ սկսում են կաթել ներքև. կաթիլքը վերջանալուց հողը պահում է իւր մէջ բաւական քանակութեամբ խոնաւութիւն, որ չետոյ մաս-մաս տալիս է օդին, փչացնում նրա մաքրութիւնը, իսկ երթիկներն այնքան փոքր են և նեղ, որ լոյս ու արևը շատ սակաւ են ներս մտնում, որի շնորհիւ ներսի օդի մէջ եղած բացիւններն բակտրիաները մնում են անպատիժ:

Հիւանդացած անհատը բնակարանի կողմից ոչ մի չարմարութիւն չունի բժշկուելու. երբ խօսեցնում ես բժշկին, ուսերը վեր է շարժում, «սիրելիս, ոչ թէ հիւանդն առողջանալ, այլ մինչև անգամ առողջը չէ կարող առողջ մնալ, ինչ անէ դեղն ու դարմանը»: Այս ժողովրդին փրկողը նրա երկաթէ առողջութիւնն է, պինդ կազմուածքը: Մանուկներն ամբողջ օրերով առանց ներքնաշորի և գուլպաների ընկած են գետնի վրայ, որի պատճառով ստամոքսի խանգարումից ոչ մի երեխայ ազատ չէ. շատերն ստանում են աղիքների բորբոքում, երիկամուկների բորբոքում և այլն. մի խնամք, որ տանում են նորածինների համար՝ դա օրօրոցի հոգացողութիւնն է, որը գուցէ այնքան առողջապահական պաշմանից չէ առաջացել, որքան օրօրելու համար, որ միջի երեխան չափրի, քնի, օրօրոցում պառկած երեխաների տակը չոր, բոկրած տաք հող են փռում. դա թէ չոր և

Թէ տաք է պահում երեխային, և դրա համար էլ քանի նա օրօրօր-
ցումն է՝ առողջ է և լաւ մարսում, իսկ երբ իջնում է օրօրօրցից, դառ-
նում է գետնակեաց, գետնի բաժին, չաճախ և գերեզմանի բաժին:

Օդի մասին հասկացողութիւն չունենալով, շատ աննախանձ գա-
ղափար ունի մարմնի ու շորի, նաև բնականի մաքրութեան
մասին: Սպիտակեղէնը փոխում է ուշ-ուշ, լուացքն անում են ամա
ռը սառը գետակներում ու գետերում, որի պատճառով ոջիլներն ու
նրանց ձուաները չեն ոչնչանում, և հէնց որ հագնում է գիւղացիին
այգ, իսկոյն տաքութեան մէջ զարգանում են ձուաներն և առատ
պարէն գտնում նրա ճարպոտ և իւղոտ մարմնի վրայ *)...

Դրա համեմատ է և մաքրութիւնը մարմնի, տեղաշորի, ձեռքերի,
ոտքերի, երեսի ևայլն:

Կանաչք համեմատաբար աւելի մաքրասէր են քան տղամարդիկ:
Կանաչք սովորութիւն ունին գրեթէ ամիսը մէկ անգամ «տաշտը
դնել, գլուխ լուալ և որպէս զի երկար մազերի միջից անիծը (ոջիլի
բոժոժ) դուրս գալ, սոմ (փղոսկրէ) սանրի ատամները հուպ են տա-
լիս, մի քանի տեղից թելով կապում, արդար իւր քսում, սանրում:

Անմաքրութեանը սաստիկ նպաստում է կենդանիների հետ միա-
տեղ ապրելը: Եւ մաքուր չեն ոչ միայն իրենք, այլ և կենդանիները:
Գարուն-ձմեռ կովը, հորթը, եզը, նոյն իսկ ձին ու ոչխարը ջրի երես
չեն տեսնում, չեն մաքրում, նրանց մաքրողը բնութիւնն է, անձրեւը,
լողացնում են և ձթում միմիայն գոմէշներին, որոնք թէև մարմնով
կոպիտ են և ըստ երևույթին դիմացկուն. սակայն կազմուածքով շատ
քնքոյշ են. գոմէշը պահանջում է տաքութեան, մաքրութեան և
աննդի բաւականութիւն:

Եթէ պատահում է, որ քամի կամ փոթորիկ է բարձրանում,
ամբողջ գիւղը կորսում է բաւական շնորհաբեր հողի ու մոխրի
մէջ: Ինչու. Թնդիրներից դուրս բերած մոխիրը ածում են շարունակ
կտուրները, կենդանիների քակորը փողոցում չորանում, փռի է դառ-
նում, դրանք ամեն անգամ պատրաստեն հողմի հետ պար գալու. իսկ
կալոցին երբ գիւղի չորս կողմը կալեր են քշում, թեղ է ընկնում, մանր
մղկկը դարմանի՝ մշուշի նման պատում է գիւղի հորիզոնը, և որքան
աչքացաւ է լինում այդ ժամանակ:

Մոխիրը պակաս չէ ազդում, այն՝ կնոջ թոքերի ու կրծքի
վրայ, որը դժբաղդութիւն ունի ամեն օր Թնդիր վառելու. մոխրի
փռշիւն սիւներով դուրս վիժուելով ներքեւից կեղտազարդում է հարսի

*) Մի զգուշիկ սովորութիւն կայ. երբ հացը թխում վերջացնում են,
քսնի թնդիրը բռն է, հանում են անձրեւից շապիկները և թնդրի մէջ թափ
առալիս, պէտք է այնտեղ ներկայ լինել և լսել հազարաւոր ոջիլների ճրը-
ճրթոցը կրակի միջից...

աչք-երես, վերայ—գլուկ, թոք—կուրծք, Դրանից աւելի վատն է լինում, երբ սկսում է մնացած անթեղով աթարը մխացնել. կծու ծովսն առնում է աչքերը, արտասուքը վազում է, հազը բռնում, սակայն նա պէտք է վերջացնէ... Իսկ երբ վառուիլ է սկսում (դեռ բոցը չեղած), ծովսն, ինչպէս հրաբխից, դուրս վիժուելով թնդից լցնում է ամբողջ տունը: Թանձր քուլաները, խիտ շերտերը խեղդում են օրօրոցում քնած մանկանը, անկիւնում կուչ եկած ծերին, անկողնում պառկած հիւանդին և այլն.

Եթէ այս բոլորի վրայ աւելացնենք և այն խոշոր հանգամանքը, որ արտաքինոց ասած բանը գոյութիւն չունի ոչ մի տեղ, այլ այդ բնական կարիքը հոգում են գոմերում, փողոցներում, իսկ կանաչք հաւանոցներում, որ վերջը դուրս են ածում կտուրները՝ պատկերը կատարեալ կլինի...

Եթէ պահում է ժողովրդին մի բան, դա ամառուայ արիւնքրտինք մտած աշխատանքն է, որ կազդուրելով գեղջուկին, ամեն բան դուրս է վանում քրտինքի հետ նրա միջից.

Ահա այսպէս է Զաւախքի հայ գեղջուկի աւօրեայ նիստ ու կացը:



ԱՄԱՆԵՂԵՆՆԵՐԻ ԲԱԺԱՆՄՈՒՆՔԸ

Ա. պ ա հ ե լ ու եւ կ ր ե լ ու

Կարաս նկ. I, ծափ նկ. I, իւղի չինի նկ. I, փարջ. նկ. I, գդըլ-
նոց նկ. IV, քուղա (գոյ) նկ. IV, տակառ նկ. IV, տաշտ նկ. VI, քա-
րէ-գուռ IV, գուռ նկ. ԳԿ:

Բ. ե փ ե լ ու կ ա մ պ ա ճ ր ա ս ե լ ու

Կճուճ նկ. I, Կարի կճուճ նկ. I, բով նկ. I, պղինձ (կաթսայ) նկ. II, փարխաճ նկ. II, գիւգիւմ նկ. II, թաւա նկ. II, եանաղ նկ. II, ջաւգա նկ. II, սառուոր նկ. II, հաց թխելու պարագաներ.— թորոն նկ. IV, խոնչայ նկ. VII, բաթաթ նկ. VII, գրտնակ նկ. VII, ձախքաշ նկ. VIII, օխլաւի նկ. VII, թըթխմորաման նկ. VII, Սիլկի նկ. VII, հացի տաշտ նկ. VII, հետ ջրի աման նկ. VII, օջաղ նկ. VI, իւր պարա-
գաներով.— քաւկիր նկ. III, չայնիկ նկ. III:

Գ. Մ ա ճ ու ց ա ն ե լ ու

Իբրդ նկ. VII, լագեան նկ. VII, քրէդան նկ. III, թաս նկ. III, կուշ նկ. III, մորշոպա 2 տեսակ նկ. III, ջրի թաս նկ. III, լանգաւի 2 տեսակ նկ. III, սաֆ նկ. III, գութնի թաս նկ. III, մաթրատ կամ քեարսանկ նկ. III, սինի նկ. III, սալայ նկ. IV, աղթաս նկ. IV:

Կ ա ռ ա ս ի ն ե ռ.

Էրեշտի դանակ նկ. V, ճրագ (ձիթի) նկ. V, նաւթի ճրագ նկ. V, ֆառաշ նկ. V, աւել նկ. V, ճրագդիր նկ. V, Իսկեամիլի նկ. VIII, ամբար նկ. VIII, սնդուկ նկ. VIII, աթոռ նկ. VIII, տղի թընդիր նկ. VIII, ճոնիկ նկ. VIII, օրոցք նկ. VIII, լուացքի աթոռք *) նկ. VIII:

*) Սրա չորրորդ. ոտքը արտանկարողը սխալմամբ բաց է թողել, գրանից չպէտքէ հետեցնել, թէ եռօտանի է:

Մանօթ. ՍԽԱՆՆԵՐԸ ՆԿԱՐՆԵՐՈՒՄ

Սխալ.

Նկ. III. Մորշոպա.

" " Միթրաթ կամ աւել.

Նկ. V. Դեպառ.

" " ալ.

Նկ. VII. Խոնչխտք.

Նկ. VI. Սնկուացկալի:

Ուղիղ

Մորշոպա.

Միթրաթ կամ աւել.

Դեպառ.

ալ.

Խոնչի ոտք.

Սնկուացկալի:

Ն Կ Ա Ր Ն Ե Ր Ի Ց Ա Ն Կ Ը.

Նկ. I. Կարաս, ծափ, իւղի չինի, կճուճ, ապրի կճուճ, փարչ, բով, խուփ:

Նկ. II. պղինձ (կաթսալ), թանճարա (թ.), գիւզիւմ (թ.), փար-խաճ (թ.), թաւա (թ.) եամաղ (թ.), ջաւզա (թ.), իբրըղ (թ.) լազեան (թ.), լակնի զափաղ (թ.):

Նկ. III. քրեղան (քարղան), թաս, կուշ, մորշոպա (թ.), մորշո-պա (թ.), ջրի թաս, լանգառի (թ.), քաւիլի, սաֆ, գուլթնի թաս, շաշնիկ, սառուոր, մաթրատ, սինի:

Նկ. IV. գդինոց, գդալ, շերեփ, աղթաս, սալա (թ.), քուղա (թ.), տակառ, տաշտ, քարէ-գուռ:

Նկ. V. Թնդիւր, խոսի (թնդրի), խաչերկաթ, գեալպարի (թ.) սնկուացկալիչ, ակիշ, շիշ, թաթակիշ, շամփուր, օջաղ, մաշալ, կաս-կարէք, սան:

Նկ. VI. չաւանք (ալ և դիպակ.), սխտորաման, սխտորձեճիչ, գուռ, ակտի, թնթոց, երկանք, էրեշտի դանաչ, ձիթի ճրագ, նաւթի ճրագ, Փարաշ, աւել, ճրագդիւր:

Նկ. VII. խոնչալ, խոնչալի ոտք, խոնչալի գեառկիւ, բաթաթ, գրտնակ, ձախքաշ, օխաւի, սիլկի (թ.) թթթխմորաման, հացի տաշտ, հէսջրի աման:

Նկ. VIII. իսկեամլի (թ.)՝ քուրսի, ամբար, զափաղ (ամբարի), ա-թոռք (աթոռ), սնդուկ, տղի թնդիւր, ճռնիկ, օրոցք, լուացքի աթոռք (աթոռ):

Ա. Պ Ա Ն Ե Լ Ո Ւ Ե Ի Կ Ր Ե Լ Ո Ւ

Կարասն. I. Ա. Կարաս. 20 վ. $\times 11\frac{1}{2}$ վ. *) գործ է ածուում է-րիշտա, կորկոտ, աղ, բուրդ և այլ այդպիսի իրեր պահելու համար: Սրանով երբեմն եփում են սինուկը (պանրից մնացած հեղուկը) և լոռ ստանում: Կարասի մէջ ձթում են և մէջը թուռշի պահում, կամ ա-ղը դրած ուտելիքներ պահում ձմեռուալ համար: Դրա մէջ պահում են և պանիր, որ կոչւում է աղջրի, իսկ ձմեռուան համար պինդ կոխում են թաց պանիրը, բերանը մոխրով ծածկում, բերնկար վալը դնում, մոխրի մէջ պահում: Այդպիսի ձևով պահում են և լոռ:

Կարասները շարում են թոնրատան շուրջը, բերաններին դնում երկար տախտակ, ալդ տախտակի վրայ շարում են մեծ կճուճներ, էլի տախտակ են դնում, և ապա (երրորդ շարք) մի շարք էլ փոքր կճուճ-

*) 20 վ. $\times 11\frac{1}{2}$ վ. — այն է, բարձրութիւնը $\times$ լայնութեան վրայ:

ներ, փարջեր, մաղեր և այլն. Այդպիսի շարուածքը բռնում է տան երեք երեսը (պատը) և կազմում է թոնրատան կարասին՝ զարդը *).

Ծ-4. 4. I. 8. 4-ից. $10\frac{1}{2}$ վ. $\times 9$ վ.

Սրա մէջ գեղջկուհին պահում է հալած (արդար) իւրը, հումն է նրա մէջ ածում խնոցում հարելու համար հաւաքում, շատ անգամ էլ սրա մէջ պահում է մեղրած սեր

Խ-4. 4. I. 9. 4-ից. 11 վ. $\times 7$ վ.

Ձինած է կաւից, միմիայն մէջը ապակիով պատած. որ պատերը հեղուկը ներս չծնեն. Ոչ ամանը գիւղացիք իրենք չեն կարողանում պատրաստել, այլ գնում են. Սրա մէջ պահում են հալած իւր, մեղրած սեր և այլն.

Փ-4. 4. I. 2. 4-ից, $6\frac{1}{2}$ վ. $\times 4$ վ.

Սրանով ապուր, մածուն, չլպուր և այդպիսի կերակուրներ են արտը տանում արտուորին. Սա խուփ չունի, որի փոխարէնը հացը ծալում են, կլորում, պինդ բերանը փակում.

Գ-4. 4. IV. 1, 4-ից. 12 վ. $\times 6$ վ.

Սրա մէջ պահում են գդալները. լինում է տախտակից. Սա քաշ են ածում սիւնից կամ պատից.

Գ-4. 4. IV. 2. 4-ից, 5-6 վ.

Ձինած է հասարակ ձևով պինդ փայտից. Սրանով ուտում են.

Ձ-4. 4. IV. 3, 4-ից. 11 վ.

Սրանով կերակուր են ածում կնուճներից ամանները, կաթ են քաշում, կերակուր խառնում և այլն.

Թ-4. 4. V. 7, 4-ից. ✓

Սրանով կերակուրը եփած Ժամանակ խառնում են, իսկ հարիսան երբ հանում են երեկոյեան թորոնից՝ զարնում են սրանով.

Ք-4. 4. (Թ.) IV. 6, 4-ից $9\frac{1}{2}$ վ. $\times 7\frac{1}{2}$ վ.

Սա դոցը շինած է բարակ և ճկուն տախտակից. սրանով ջուր են կրում աղբիւրից, կաթ են կրում կաթնետուն, կով, ոչխար, մատակ են կթում մէջը, կաթ են խապը տանում և այլն.

Գործ է ածում և տախտակներից շինած կիսատակառած գոյղը (վեդրո). բաց շատ սակաւ.

Քուղաչի տակի խաչածե փոքրիկ նկարած իրը կոչւում է Ժե-ժի, որով ունկը միացնում են քուղին.

Ա-4. 4. (Թ.) V. 6. Ե-4. 29 վ.

Սրա ծայրերից կախում են երկու քուղա և ջուր կրում տուն. շինում է պինդ և ճկուն փայտից

*) Մենք կաշխատենք Ալբոմիս վերջին մասում դնել զանազան տեսարաններ գիւղական կեանքից, իթիւս որոց և թոնրատունը իւր մասերով:

Տ-ի-ի, Կ. IV, 7, 4-րդ.

Ժողովուրդն ասում է պոլիա, առնում են դրսից, սա լինում է զանազան մեծութեան: Մեծ տակառներով ձմեռը ջուր են կրում թէ տան գործածութեան համար և թէ կենդանիներին ջրելու համար, իսկ փոքրերով ամառը արտք ջուր են տանում ուսով կամ սալակի վրան բարձած: Տ-ի-ի, Կ. IV, 8, 4-րդ, 10 վ. $\times 13\frac{1}{2}$ վ. $\times 26$ վ.

Ըլնում են մալրի տախտակից, Սա լինում է երեք տեսակ. մեծ տաշտ, կաթի տաշտ և գլխակ: Մեծ տաշտի (որի չափը դրած է) մէջ լողանում են և լուացք անում, կաթի տաշտի մէջ կաթ են փռում. կաթ փոխի ժամանակ. իսկ գլխակում մէջ գլուխ, ոտք են լուանում, շատ անգամ էլ գործածում իբրև գիշերուայ աման:

Ք-ի-ի-ի, Կ. IV, 9, քարից.

Փորած է քարից, գործ է անում ջուր պահելու համար, դնում են գոմում կան թոնրատանը կամ բազում. եթէ գոմն են դնում մէջը ջուր են պահում կենդանիներին ջրելու համար, իսկ եթէ թոնրատանը կամ բազում գործածութեան համար ջուր են պահում: Քարէ գուռը լինում է զանազան մեծութեան, կազ գուռ որ $1\frac{1}{2}$ սաժէն երկարութիւն ունի և բաւականին թանգ արժէ:

Գ-ի-ի, Կ. V, 5, 4-րդ, 1—3 արշ. $\times 8$ վ.

Սա ևս նոյն ճառագութիւնն է մատուցանում ինչ քարէ-գուռը: Լինում է զանազան երկարութեան: Սա պատրաստում են գերանից, որի մէջ խնամքով փորում են: Այժմ գուռը շատ սակաւ է գործածում, զի շուտ է փայնում և ջուրը հոտեցնում է:

Բ. ԵՓԵԼՈՒ-ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ.

Ա-ի-ի-ի, Կ. I, Է. 4-րդ *) 10 վ. $\times 8$ վ.

Սա գեղջկուհու ամենակարևոր անօթն է. սրանով նա ամեն առաւօտ թորոնի վրայ ապուր է եփում, ճաշից յետոյ ապուրը դնում թնդի երեկոյեան համար տաքացնում, մէջը անիկ եփում և ալ.

Ս-ի-ի-ի-ի, Կ. V 3, 4-րդ, 4 վ. $\times 3$ վ.

Սրա մէջ սխտոր են ձեծում մախիտ — ապրի և բանջարեղէնները վրան անելու համար:

Ս-ի-ի-ի-ի, Կ. V, 4, 4-րդ, $4\frac{1}{2}$ վ.

Սրանով սխտորամանի մէջ ձեծում են սխտորը.

*) Ամանները կալից պատրաստում են ալսպէս. կաւր ոտքերով լաւ կոխում են, հասցնում, շաղախելիս սկզբից հետը խառնում են դում (մանր աւազ), ապա շինում խեցեղէն ամաններ: Պաւը կոխելու համար կանչում են աղջկաներ, որ դուռնում է մաճու նման մի բան, (մաճին տես Լիլիշտալի մասին խօսելիս Գ. մասում):

ԿճՈՇ, ԿՂ. I. Դ. Է-ից. $6\frac{1}{2}$ վ. $\times 6$ վ.

Սա ևս ապրի կճճի չափ կարևոր է գեղջկուհու համար, սրանով պատրաստում են ամեն տեսակ կերակուր թէ մսեղէն, թէ բանջարեղէն և թէ իւղեղէն:

ԽՈՒՔ. ԿՂ. I. Ը. Է-ից. 5—6 վերջ.

Գործ է ածուած կարասի, կճուճի և այլ այդպիսի ամանեղէնների բերանը ծածկելու համար. նայելով ամանի բերանի մեծութեան, ըստ այնմ էլ լինում է նրա մեծութիւնը:

ԲՈՒՔ. ԿՂ. I. Է. Է-ից. 20 վերջ. երկ.

Կոտրած կարաս է, կամ յատկապէս այդ բանի համար շինած. ղրանով թոնղրի վրան բովում են էրիշտա, խեճար. ծանտիկինը ապիշը կամ թաթակիշը ձեռին, մօտին նստած շարունակ խառնում բովուող էրիշտան կամ խեճաղը:

ՊԼԻՃ, ԿՂ. II. Ա. ԴժՅԵ, 8 վ. $\times 14$ վ.

Պղինձ, կաթապ. գործ է ածուած ջուր տաքացնելու, իւղ հալելու, դառըմա եփելու, մատաղ եփելու, հարսանիքին փլաւ, եայնի եփելու համար և այլն:

ՓՈՒՇՈՅ (Թ.) ԿՂ. II. Բ. ԴժՅԵ. $5\frac{1}{2}$ վ. $\times 12$ վ.

Գրեթէ նոյն ծառայութիւնն է մատուցանում, ինչ կաթսան. շատ աղքատ ընտանիքներ, որոնք չունին կաթսայ՝ կառավարում են սրանով:

ԹՈՒՇՈՅ. (Թ.) ԿՂ. II. Գ. ԴժՅԵ. $4\frac{1}{2}$ վ. $\times 10$ վ.

Սա էլ նոյն ծառայութիւնն է մատուցանում ինչ կաթսան և փարխաճը, բայց սորանով բացի այդ պատրաստում են ջրխաշ, հասու-թա (Թ.) խաւիճ, բանջարեղէն և այլ այդ տեսակ կերակուրներ:

ԳԻՒՒՄ (Թ.) ԿՂ. II. Դ. ԴժՅԵ. 7 վ. $\times 5$ վ.

Սրանով ջուր են եռացնում թէյ պատրաստելու համար. շատ անգամ էլ ամառը արտը ջուր են տանում:

ԹՈՒՄ (Թ.) ԿՂ. II. Ե. ԴժՅԵ. 2 վ. $\times 6\frac{1}{2}$. կոթը 8 վ.

Սրա մէջ տապակած են անում, ինչպէս կոտլէտ, խաբխի, սրանով եփում են ձուազեղ, միսլու, հասութալ, հալուալ, ղաղլոխմասի (Թ.) բիշի, պատրաստում են սոխառած և այլն:

ԵՄԻՆ (Թ.) ԿՂ. II. Զ. ԴժՅԵ. $2\frac{1}{2}$ վ. $\times 2\frac{1}{2}$ վ.

Սրա մէջ սոխառած են անում և ծծկեր երեխայոց համար կաթ տաքցնում. գործ են ածում և ջուր խմելու համար:

ԶՈՒՄ (Թ.) ԿՂ. II. Է. ԴժՅԵ. $2\frac{1}{2} \times 4$ վ. կոթը 6 վ.

Սրանով սուրճ են պատրաստում:

ՍՈՒՆՈՐ ԿՂ. III. Է-ից. 4 վ. $\times 8$ վ.

Սրանով օրօրոցի երեխայի տակի համար հող են տաքացնում:

ԴԻՊՈՒՆ (Թ.) միասին կոչում են հաւանք. ԿՂ. V. 12 վ. $\times 5$.

Սրա մէջ ճեծում են բովրած սուրճը, մանրացնում փոշի անում, ապա շետիկով մաղում, մնացած խոշորն էլի ճեծում: Հաւանքը (սանդ) առնում են դրսից: Սրա ակը (թ.) լինում է երկաթից.

Զօյէ. Կ. III 12. Դօյէ. 2 վ. X 3 վ.

Սրանով թէյ են պատրաստում. ջուրը եռացնում են, թէյը գցում մէջը և առժամանակ թողնում կրակի վրայ մինչև թէյի դուրս առալը.

Քուլէ. Կ. III. 9. Դօյէ. 4 վ. X 8 վ.

Սա գործ է ածում խաշած բրինձ, էրիշտա, թաթարէօրակի և այլն քամելու համար. պատահում է, որ քաւիլը շինում են և կաւից, որ շատ անցարմար է գործածութեան համար.

Հաց թխելու պարաւաններ՝ թորոն (Թօրէ) Կ. VI. 1. Կօյէ. 28 վ. 19 վ.

Թորոնը կամ թնդիլը թալած է թնդրափում (թորոտան վերի, բարձրադիր մաս). տակի բացուածքից տանում են գետնի տակով 1—1½ սաժէն երկարութեամբ խողովակ, որ կոչվում է սնկուածք, որպէս զի օդ բանի ներքեւից: Երբ թորոնի բոցը հանգչում է, տակը մնում է կրակի շեղջը՝ սնկուածքը կալում են սնկուածք-կալիչով, որ տաքութիւնը շուտ չգընայ: Թորոնի շրթունքի 5 փոսիկների վրան նստացնում են խաչերկաթը երեք մատով. (խաչերկաթի սուր ծայրը չէ հանգչում թորոնի շրթունքին. խաչերկաթին շարում են ամանները կերակուր եփելու համար. երբ թորոնի բոցը իջնում է՝ նրա մէջ հաց են թխում. թորոնի պարագաներն են. խուփ, խաչերկաթ, գեալպարի (թ.) սկուածկալիչ:

Խուփ. Կ. V, 2—3, Կօյէ. 6 վ. X 18 վ.

Սրանցով ծածկում են թորոնի բերանը, վրայից էլ ձգում կարպետ կամ մի ալ բան, որ տաքութիւնը մնայ.

Խաչերկաթ. Կ. VI, 4. Ելօլէ.

Ձինում են հաստ երկաթից. կարճ մատը պոչտ է գալիս երկար մատի վրայ մի մեխով, որով միացրած են կենդրոնից. Մեծութիւնը թնդրի բերանի չափով է լինում.

Գեալպարի (թ.) Կ. VI, 5. Ելօլէ, Կօյէ. Կոթը 36 վ. երկ. 5 վ. X 6 վ.

Սրանով առաւօտները զեղջկուհին թնդիլը վառելուց առաջ դուրս է քաշում մոխիրը.

Միւրօշօլէ Կ. VI, 6. Կօյէ. 5 վ. X 6 վ.

Չուլերից պատրաստած գունդ, որով ծածկում են սնկուացքը.

Ալէ. Կ. VI, 7. Ելօլէ երկ. 18 վ.

Սրանով խառնում են կրակը, կճուճը կոթից քաշ անում թնդիլ, ինչպէս և հանում թնդրից, թորոնից հանում հացը, նրա թաթով թնդրի ափերը քերում ալրուած հացի մնացորդը.

Չէ, Կ. VI. 8. Եդւթէ 24 վ. երկար.

Նոյն պաշտօնն է կատարում ինչ ակիշը, միայն սա աւելի երկար է. Սրա սուր ծալքով հանում են թորոնի տակից (շեղջի միջից) կուտ գնացած հացը *).

Թւթէ, Կ. VI. 9. Եդւթէ. 8 վ.

Սրանով խմոր են կտրում հացի տաշտից մաս-մաս հանում, ամանները լուանալիս՝ նրանց ներսի մասը քերում մաքրում, թորոնից հաց հանում և ալլն.

Չւթւ, Կ. VI. 10. Եդւթէ. 16 վ. երկ.

Սրանով խորոված են անում, (Խորովածը Ջաւախէթում պատրաստում են թորոնի բոցերի մէջ).

Խաւ, Կ. VII. 1. Ժաթէ. 6 վ. × 26 վ.

Ճինած 3 հատ իրար միացրած տախտակից, որ հանգչում են 2 ոտքերի վրան միացած գեառգիւղով (տես 2—3 նկ. VII). սրա վրայ հաց են ուտում և հաց են թխում, նոյնպէս և կոխում են էրիշտի խմոր, թաթարբերակու խմոր ամաններ լուանում.

Բւթւ, Կ. VII. 4. Ժաթէ. 16 վ. × 7 վ.

Բաթաթի կամ հացառի վրան գցում են գրդնակով բաց արած խմորը և խփում թնդրի շուրթը, Բաթաթի մի գլում արած է ծակ, ուր անցէկացնում քէչվանին իր բութ մատը և տակի 4 մատով բռնում բաթաթի ետեւից. Բաթաթի տախտակի և երեսի, որ լինում է հաստ կտորից, մէջը ածած է լինում խոտ. Ձատ անգամ բաթաթի ետեւի տախտակի փոխարէնը լինում է ուռերից գործած ձուածն իր.

Գրթւ, Կ. VII. 5. Ժաթէ. 2 վ. × 10 վ.

Սրանով գունդ խմորը բարակացնում են և բաց շինում: Գրտնակները լինում են 2 տեսակ, հացի և նշխարքի. նշխարքի գրտնակն աւելի փոքր է լինում.

Ջախւ, Կ. VII. 6. Ժաթէ. 2 վ. × 10 վ.

Գրտնակի ձևով, միմիայն աստմնաւոր. սրանով ձուածն բոկոնի երեսը փոսացնում են զոլերով, որպիսի տեսակը հացի տեղական բարբառով կոչւում է մատընքաշ. իսկ բոկոնի կլորը որի մէջը ծակ է, կոչւում է բիդայ.

Օրւթ, Կ. VII. 7. Ժաթէ. երկ. 10—18 վ.

Գրտնակով բաց արած խմորը սրանով աւելի են մեծացնում — բարակացնում, երբ պէտք է լինում գաթայ եփել, նշխարք պատրաստել և ալլն.

Սեթ (թ.) Կ. VII. 8. շինած է խոտից, որպիսի խոտը կոչւում է ճիլ.

*) Կուտ գնալ ասում են, երբ թորոնի շրթունքին խփած խմորը ընկնում է կրակի մէջ և աչնտեղ եփւում:

Սրանով մաքրում են խոնջան սուփրան վերնալուց կամ հացը թխելուց ետոյ՝ Սիլկին դիւղացու համար նոյն ճառագուլութիւնն է մատուցանում, ինչ խողանակը քաղաքացու:

Թեթիւր մահ. նկ. VII. 9. Ժայռ. 8 վ. X 10.

Սրա մէջ խմորը պահում են ալիւրով թթուացնելու համար, նախապէս հետը հին թթխմոր խառնելով:

Հայի դաշ. VII. 10 Ժայռ. 8 վ. X 20 վ.

Փայտից փորած է և ունի կողոր ձև, որի մէջ հաց են հունցում *). Երեկոյց տանտիկինը արմաղով մաղում է ալիւրը հացի դաշտի մէջ, երեսին խաչ քաշում, որ «չարերը չմօտենան», դաստառակով ծածկում, միւս առաւօտ եղկումեղկ ջրով շաղախում, հունցում, թողնում 2—3 ժամ մինչև գալը **), ապա սկսում են թխել:

Աւրաւ՝ նկարը չկայ. Սուրբական մաղի ձևով է, միմիայն տակի հիւսուածքը ձիւռ պոչի մազից է: Արմաղի տեսակին է պատկանում և Կաթնի ու Զեթի, Կաթքամով կաթ են քամում, իսկ շետիկով նշխարքի ալիւր մաղում. իսկ մաղերի միւս տեսակներն են. Զարար, Կարմու, Խաւի. բարակ փոկից հիւսած: Ըստուարը ամենից մանր ճակոտիներ ունեցողն է, որով ցորենի փոշին և մանր որոմները բաժանում են, Խաւի՝ սովորական, որով կալում մաղում են նոր ստացած ցորենն ու գարին, աւելորդ բաներից մաքրում. իսկ քարմաղը ամենից մեծ ճակոտիներ ունեցողը, որով մաղում են խուշկի ***) և աչդ տեսակ բաներ:

Հեղբոս. նկ. VII. 11. Կաթ. 8 X 5 վ.

Սրանով երեկոյց տանտիկինը ջուրը իջեցնում է թնդիւր տաքանալու, որ միւս առաւօտ խմոր հունցէ: Աչդ տաքացած ջրին ժողովուրդն իւր բարբառով ասում է հեսջուր:

Օջա. նկ. VI. 11. քարից.

Որովհետև խօսեցինք թորոնի և նորա պարազաների մասին, ուստի աւելորդ չհամարեցի այստեղ և խօսել օջաղի մասին, որովհետև սրա մէջ էլ թէյ են պատրաստում, երբեմն կերակուր եփում, ինչպէս միւլու, ձուածեղ, մսեղէն և այլն.

Սա շինում են օդաների պատերի մէջ. սրա մէջ միշտ գրեթէ կրակ է պահւում, մանաւանդ առաջին ժամանակներում, երբ ծերերը սովորութիւն ունէին ներկիլէ քաշելու ****).

Մաշ, նկ. VII, 12. եղիւն. 8 վ. երկ.

*) Հունցելուն տեղական բարբառով ասում են հաց շաղուել:

**) Զեկած խմորին ասում են անեկ, որ գրական լեզուին չայտնի է բաղաձ քառով:

***) Խուշկի կոչւում է աթարից յառաջացած մանրուկներ, փոշին:

****) Արդեօք օջաղում կրակը շաքունակ վառ պահելը հեթանոսական սովորութիւնից մնացած բան չէ:

Սրանով կրակ են խառնում, կրակ են վերցնում ներկիլէյի համար
Կ-իւրէ, Կ. VII. 13. Կ-իւրէ. 6 վ.×7 վ.

Կասկարէքը եռոտանի է, սա այն յարմարութիւնն ունի, որ ուր
էլ որ լինի կրակ են չաղացնում, սա դնում են կրակի վրան և ձեռաց
կերակուր եփում:

Կ-իւրէ. օջաղի. Կ. VII. 14. Կ-իւրէ. երկ. 10 վ. բարձ. 5 վ.

2 հատ եռոտանի ձիաձև, երկու կողմի համար. դրանց վրան
նստեցնում են ամանը, որով օջաղի մէջ կերակուր են եփելու. սակայն
սա ամեն տուն չէ ունենում:

Ս-ձ. Կ. VII, 15. Կ-իւրէ. 1 վ.×8 վ.

Սրա վրան նշխարք են թխում, երբեմն և փոքրիկ հացեր:

Մաշան, օջաղի կասկարէքները, սաճը օջաղի պարագաներ են.

Գ. Մ Ո Տ Ո Ւ Յ Ո Ն Ե Լ Ո Ւ

Իբրև և Լ-ձեռն (Թ.) Դռնէյ, Կ. II. Ը. Թ. 16 վ.×12 վ.

Գործ են ածում լուացուելու համար հիւր եկած ժամանակ. իսկ
խուփը (Թ.) որ երբեմն ունենում է ծակոտիներ, դնում են լազանի
բերանին և կանթի տակի փոսիկում՝ սապոնը: Պատահում է, որ եր-
բեմն իբրրով ջուր են կրում աղբիւրից, արտը ջուր են տանում: Լա-
զեանը շատ անգամ և ծառայում է իբրև գիշերուայ աման:

Այժմ շատ քիչ են գործածում իբրրը և լազեանը և գրեթէ
հետզհետէ նրանց գործածութիւնը վերանում է:

Գործը (Կ-իւրէ) Կ-իւրէ Կ. III. 1.

Սրանով ուտում են ապուր, փլաւ, բանջար և այլն. լինում է
զանազան մեծութեան:

Թ-ձ, Կ. III. 2. Դռնէյ.

Նոյն ծառայութիւնն է մատուցանում ինչ քրէզանը: Լինում է
զանազան մեծութեան:

Կ-ձ, Կ. III. 3. Կ-իւրէ.

Նոյն ծառայութիւնն է մատուցանում, ինչ քրեղանը. կուշը
լինում է զանազան մեծութեան: Ժողովուրդը իւր բարբառով ասում
է Կ-ձ *

Մորթող (Թ.) Կ. III. 4—5. Դռնէյ.

Երկու ձևի, զանազան մեծութեան: Սրանցով ջուր են խմում:

Ջրի Թ-ձ. Կ. III. 6. Դռնէյ.

Սրանով ջուր են խմում. լինում է զանազան մեծութեան:

*) Ջաւախքի ժողովուրդը, ինչպէս և Զիրակի ու Սխալցխայի՝ շատ
տեղ բառի մէջ Կ-ի փոխարէն գործ է ածում Ս (0-ի արտասանութեամբ), օր.
գլուխ՝ գլուխ, կուշ՝ կուշ, ունկ՝ ոնկ, և այլն.

Լաւագան, Գ. III. 7—8. Գլխից.

Երկու ձեռք, գանազան մեծութեան. սրանցով կերակուր են ուտում, քրեղանք, կուշը գործ են ածում լի օրերում, իսկ սրանք աւելի հիւր եկած ժամանակ:

Սաք, Գ. III. 10. Կոտ.

Սրանով պանիր, լոռ, աղը դրած սիպեղ, դմի և ալ ալ տեսակ չոր կերակուրներ են մատուցանում սեղանին: Երբեմն և փլաւ են ուտում. Զանազան մեծութեան:

Մաւրս Կոտ Կոտ, Գ. III. 14. Կոտ.

Սրա մէջ խուս են դարնում, փոխինձ են խաշում և ալ. լինում է դանազան մեծութեան:

Գոլթնի-Լոռ, Գ. III. Գլխից, 4 վ. × 6 վ.

Գոլթնիցին դաշտում սրանով կերակուր են ուտում՝ ապուր, ջրխնած մածուն **) փլաւ և ալ.

Սիւն, Գ. III. 15. Գլխից 20 վերջ.

Սինին առաջ աւելի շատ էր գործ ածում քան այժմ. սրանով հաց են տանում խոնչալի մօտ, նշանդրէքներին և հարսանիքներին նուէրները դնում են և տանում հարսնացուին կամ փեսային, ինչպէս՝ գաթալ, հալուս, խորոված գառ, և ալ:

Սինիով ծածկում են պղնձի բերանը:

Պղնձկարգը ընդհանրապէս պահանջում է խիստ մաքրութիւն, բաց Զաւախբում այնքան ուշ-ուշ են կլայելում, որ շատ անգամ ժանգի մէջ փտում են ամանները, որից չաճախ առաջ է գալիս ստամոքսային հիւանդութիւն, մանաւանդ երեխայոց մէջ: Կլայելողները գալիս են դրսից, որովհետեւ ինքը գիւղական ժողովուրդը կլայելել չէ իմանում, ֆիս, ասենք նա շատ բան չէ իմանում արհեստներից. մենք մի մասում «Սլ'բոմիս» որտեղ կիսօսենք արհեստների մասին՝ այնտեղ շատ տխուր էջերի կը պատահենք:

Սալ (Թ.) Գ. IV. 5. 8—12 վերջ.

Գործում են ուռենու ձկուն ոստերից: Սրա մէջ հաց են դնում տանում խոնչալի մօտ, հացը դրած պահում են մառանում, շատ անգամ սրանով քամում են խաշած էրիշղա, բրինձ, կորկոտ, թաթարբերակի և ալ: Սրա մէջ շարում են չոր թան և դնում չարդախի տակ չորանալու:

Սալաները ինչպէս և մաղերը, ալմաղները, բաթաթի տակերը գործում են բոշաները:

Աղթ, Գ. IV. 4. Գլխից 4 վերջ.

*) Զրոյ բաց արած մածնին, որի մէջ բրդում են և գլխներով ուտում՝ կոշում են ջրխնած մածուն:

Փորում են փաշտից, որ իւր բերանին ունենում է պտոյտ եկող կափարիչ: Զինում են նոյն ձևով և կաւից, միայն վերջինս կափարիչ չէ ունենում: Սակայն այժմ դրանք քիչ են գործածւում և քանի գնում վերանում են, որովհետև գործածւում են ապակեայ աղամաններ:

Դ. Կ Ա Ր Ա Ս Ի Ն Ե Ր

Կարասիների թիւն այնքան քիչ է և այնքան աննախանձ իրենց տրակով, որ աւելորդ համարեցի առանձնացնել և դասերի բաժանել. աւելի լաւ համարեցի միացնել ամաննեղէնների հետ և իբրև Դ գլուխ Թ մասի «Ալ'բոմիս»:

Խփեմէ (Թ.) Կ. VIII. 1. Գրքից. 12 վ. X 23 վ.

Խսկեամլի կամ քուրսի շինում են փաշտից, ձմեռը, երբ թորոնի քոցը հանգչում է, կրակի շեղջը մեղմանում՝ նրա բերանը ծածկում են խուրբերով, վերից դնում իսկեամլին, վրայից ծածկում կապերտով, և չորս բոլորը նստում տաքանում:

Քուրսու վրան շատ անգամ գեղջկուհին առաւօտը խմոր է հունցում, և ամաններ լուանում:

Աբու. Կ. VIII. 2. Գրքից.

Լինում է զանազան մեծութեան, երբեմն նոյն իսկ մի սենեակի չափ, բաժանում են 2, 3, երբեմն և չորս մասի, որոնց մէջ ածում են ցորեն, ալիւր և ալյն: Դնում են տանը մի արձակ տեղում: Վերևից ծածկում են տախտակներով: Երբ հարկաւոր է միջի ածածը հանել՝ բաց են անում ղափաղը (3) և. այնտեղից վազեցնում դուրս. իսկ նրա մէջ մթերքը ածելու համար դնում են փոքրիկ սանդուխ, շալակով ջուղաները բարձրացնում վերև, այնտեղից թափում մէջը:

Կայ ամբարի շատ փոքր տեսակը, որ քործ է ածում քէյվանին, նրա մէջ պահում է հաց, պանիր, իւղ, մեղր և ալյն.

Սադու. Կ. VIII. 4. Գրքից. 8 վ. X 20 վ. X 8 վ.

Զինում են քաղաքում, մեծ մասամբ Ախալցխայում, մաքուր փաշտից, շատ անգամ սալվի փաշտից (կեպարիսի տեսակը, որ անուշ հոտ ունի): Դրա մէջ գեղջկուհին պահում է իւր զգեստը, սպիտակեղէնը, զարդերը, երեխայոց շորերը և ալյն: Սնդուկը մեծ մասամբ իւղաներկով ներկած է լինում կոպիտ և անճաշակ նկարներով:

Սրա փոքրը կոչվում է չաքմաճա (Թ.), որ աւելի տղամարդկանց համար է ծառայում, ուր պահում են թղթեր, փող, ծխախոտ, օղի և ալյն:

Թէ սնդուկը և թէ չաքմաճէն փակում են և միշտ բանալին մօտերը պահում:

Աբու. Կ. VIII. 5. Գրքից. 10 վ. X 8 վ.

Աթուռ, որին ժողովուրդը աւելացրել է * տառը վերջից. 6 կամ երբեմն 8 կողմանի ձևով, կտրտուած նախշերով, սրա վրան գցում են փոքր մինտար (օթոց) և նստեցնում են եկած բարձրաստիճան հիւրին:

Ըստ քիչ ընտանիքներում է գտնուում այժմ սա:

Տէ Բարեբ. նկ. VIII. 6. փայտից. 8 վ.×8 վ.

Սրա մէջ կանգնեցնում են նոր ոտի կանգնող երեխային, որ խաղալ և մօրը ազատ թողնի գործ անելու:

Մարտի. նկ. VIII. 7. փայտից. 8 վ.×10 վ.

Սրա թևի բարձր կողմից բռնում է նոր ոտք ելած երեխան և առաջ քշելով նրա օգնութեամբ ման գալիս:

Օրոց. նկ. VIII. 8. փայտից. 15 վ.×40 վ.

Օրոցքը, կամ օրորոցը գործ է ածւում երեխայոց համար իբրև մահճակալ, նրա տակը (ճաղերից վեր) հիւսած է ճլէ *) կեմով, որի վրան գցում են խոտիկուռը (խոտից պատրաստած ներքնակ) և ապա սփռում չարսաւ, մի բարձ և տղին բալուլով դնում մէջը քնելու:

Օրորոցի տակի կիսաշրջանաձև տախտակները կոչւում են օրրան, երկու կիսալուսնաձև տախտակները (որոնք միանում են կամարով), կոչւում են դասնաղ, իսկ կամարից կախ արած խաղալիքը՝ չըխ-չըխ:

Օրորոցն օրորուելիս՝ նրա դասնաղների մէջ եղած ճիպոտների վրան հագցրած օղակները գնում գալիս շխլշըխկում՝ մօր նանիկի հետ օրօր են երգում նիրհող մանկանր:

Լուսայի ալուռ. նկ. VIII. 9. փայտից. 16 վ.×10 վ.

Սրա վրան դնում են լուսացքի տաշտը և լուսացք անում: Սա ունի վերևում մէկ ցից միմիայն. այդ նրա համար է, որ հեշտ լինի տաշտը շուռ ու մուռ տալ լուսնալիս և կամ ջուրը թափելիս:

(Նկարիչը արտանկարելիս սխալմամբ բաց է թողել մի ոտքը և եռոտանի նկարել):

Յովհաննէս Մալխասեան

*) Այլ, խոտի մի պինդ տեսակն է. երբ խփրը նկարագրենք, ճլէ մասին կխօսենք:



U l u w l e w l w e