

կամ ձուի լաւ հարած դեղնուց: Յետոյ հանում են հանդերձները, նստում տաշտի մէջ և լողանում: Լողացնողը ջուր է ածում, սապոնում, լճում, և օգնում հագնուելու:

Քաղաքում ստորին և աղքատ դասակարգը նոյնպէս տանն է լողանում, իսկ փոքր ինչ հարուստները հրկու շաբաթը մի անդամ կամ աւելի ուշ գնում են բաղանիս: Փանձակում, ինչպէս և ուրիշ գաւառական քաղաքներում, բաղանիսը կանանց կլուր կարելի է համարել: Այստեղ հաւաքում է կանանց ահագին բազմութիւն և միեւնոյն, ընդհանուր բաժնում լողանում 4—5 ժամ շարունակ: Այս միջոցում միմեանց տեսնում են, միմեանց կողք նստում, երկար խօսակցում, նորութիւնները միմեանց հաղորդում, սրան նրան բամբասում: Բայց բաղանիսը մի ուրիշ դեր էլ է կատարում. մեծ մասամբ այստեղ են ընտրւում հարսնացուները. երիտասարդների մայրերը շուտ շուտ գնում են բաղանիս, դիտում, քննում այս և այն աղջկան, որ տեսնին, թէ մարմնական մի որևէ պակասութիւն չունին: Բաղանիսում ծառայող լողացնող կանայքը առաջինն են, որոնց դիմում են երիտասարդների մայրերը տեղեկութիւններ առնելու աղջիկները, կազմուածքի և բնաւորութեան մասին:

Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ե Ւ Խ Մ Ի 2 Գ.

Այս գաւառի հայ գիւղացիների սնունդը կազմում են գլխաւորապէս բուսեղէնն ու կաթնեղէնը. մսեղէնը շատ փոքր մասն է բռնում. Բացի միքանի մեծ և կենդրոնական գիւղերից, ո՛ր մի գիւղում չատուկ մսավաճառ չկայ, և չատկապէս ծախելու համար կենդանիներ չեն մորթում: Երբեմն միայն, երբ միևի եղբ կամ ոչխարը վնասւում և կամ մի որևէ հիւանդութիւն ստանալով՝ անպէտքանում կամ սատկելու վտանգին է ենթարկւում, գիւղացին մորմաքած սրտով մորթում է և մի ծառի ճիւղից քաշ տալով՝ ձայն տալիս գիւղին, որ դան միս առնեն: Այս ժամանակ ամբողջ գիւղը ցնծում է և մի տեսակ կենդանութիւն, շարժում ստանում: Ամէն կողմից խմբւում են մսավաճառի շուրջը և հերթի չսպասելով՝ ահագին աղմուկ բարձրացնում: Թռչուններ, ինչպէս հաւ, բադ, հնդկահաւ, թէև պահում են, և այն էլ բաւական մեծ քանակութեամբ, բայց հազիւ է պատահում,

օր մորթէին և ուտէին: Մինչև մարդը չհիւանդանայ և կամ հաւը սատկելու չլինի, հաւով չսրպայ չի եփուիլ: Ձկներ ևս քիչ են գործածուած, որովհետև գաւառում մեծ լճեր և գետեր չլինելով շատ չկան:

Գիւղացին մսով կշտանում է առաւելապէս մատաղ անեղիս. ծանրը աշխատանքներից ազատուած նա բարձրանում է մի որևէ ուխտատեղի, և ազատ, թարմ օդում մորթում մի գառը կամ մի ոչխար և կամ գոնէ մի աքաղաղ, եփում, խորովում, կուշտ ուտում, մի քիչ էլ գինի խմում և ապա կրկին հետի վերադառնում, մի գեղեցիկ զբօսանք կատարելով: Երկար, ծանր աշխատանքներից և վատ սննդառութիւնից չետոյ այսպիսի մի զբօսանք և մանաւանդ այսպիսի մի սննդաբար սեղան, միացած չուսոյ և երախտագիտութեան հաւատքի հետ՝ միանգամայն շատ լաւ ազդեցութիւն են անում գիւղացու թէ հոգեկան և թէ օրգանական կեանքի վրայ:

Բուսեղէններից ամենից աւելի և անհամեմատ մեծ քանակութեամբ գործ են անում հացը, որ պատրաստում են ցորենից, գարուց, կարտոֆիլից և եգիպտացորենից: Բանջարեղէնը այնքան շատ չի գործածուած, որովհետև ընդհանրացած սովորութիւն չէ դարձած բանջարանոցներ պահել: Ընդհակառակը մրգեղէնը շատ մեծ քանակութեամբ է սպառւում: Ամառուայ սննդի մեծագոյն մասը՝ մրգեղէնն է կազմում: Մի կտոր հաց դնելով թեւի տակ՝ կանաչք և տղաներ առաւօտ շատ վաղ գնում են այգի և երեկոյեան վերադառնում: Թուֆ, կեռաս, խնձոր, տանձ, և մանաւանդ խաղող միևնույն ցամաք հացի հետ զանազանակերպում են սրանց պարզով սեղանը:

Կաթնեղէնից պանիրը ունևոր տներում անբաժան է հացից. միշտ պանիր հացով սկսում, պանիր հացով վերջացնում են: Մի ամբողջ կամ կէս լաւաշի մէջ պանիր շարելով՝ ուրորում են և մի ահագին բրդուած շինելով՝ երկու ձեռքով բռնում և այտերը ուռեցրած՝ ուտելով գործերին գնում: Ո՛չ պակաս գործածական է նաև մածուկը, որ ոչ միայն կշտացնում, այլ և տապից հովացնում է, երբ ցեղան են (ջրով խառնում) և փամում: Կարագը, միացած մեղրի հետ՝ հիւրի կամ հարսնեւորների բաժին է ընկնում: Իսկ իւղը մեծ մասամբ վաճառ է հանւում և մեծ խնայութեամբ գործածւում:

Մեղրը պատ օրերին գալիս է քաղցրացնելու սովսի ահագին կտորներով համեմուած լոբու թողած համը:

Գիւղացիներն ընդհանրապէս շատակեր են, իսկ սրանց մէջ քահանաներն անկուշտ: Ժողովրդական առակն ասում է, թէ մի գիւղացու այգի երկու քահանայ և եօթը գոմէշ էին մտել և ուտում էին: Երբ հարցրին գիւղացուն, թէ որոնց դուրս հանեն այգուց, քահանաներին, թէ գոմէշներին: Նա պատասխանեց. «Եթէ ուղում էք, որ

տունս չարի, հեռացրէք քահանաներին, որովհետեւ գոմէշները կը կշտանան և կը դադարեն ուտելուց, իսկ քահանաները անվերջ պիտի ուտեն»:

Գլուղացիները օրական չորս անգամ են հաց ուտում. առաւօտեան, սովորաբար հաց ու պանիր կամ միայն ցամաք հաց. կէս օրին՝ մի, երբեմն և երկու տեսակ կերակուր, երեկոյեան մօտ, ժամը 4 ին՝ դարձեալ պանիր հաց, և երեկոյեան՝ ժամը 7-ին նոյն ճաշուայ կերակրները: Տղամարդիկ ճաշում են առանձին, կանայք առանձին և մինչև որ տղամարդիկ ճաշից վեր չկենան, կանայք չեն նստիլ հաց ուտելու: Սակաչն աչս միայն նահապետական տներում, մի սնեցում ամէն կերպ էլ պատահում է: Կերակուրը մատուցանում են մի ամանի մէջ աճած և բոլորը սկսում են նրա միջից ուտել: Սակաչն աչժմ շատ տներ սկսել են իւրաքանչիւրին առանձին ամանով մատուցանել: Ճաշի ժամանակ շատ քիչ են խօսում, որովհետեւ ամէն մէկը աշխատում է մի քանի պատառ միւսից աւելի ուտել: Երբ միս է լինում կերակրի մէջ, աւելի ճարպիկները մինը միւսի չետեւից վերցնում են կտորները և մի քանի տեղից կրծելուց չետոյ վաչը դնում իրենց առաջը, և երբ վերջանում է միսը, կրկին մէկ մէկ վերցնում են այդ միւսնոյն կտորները և կարգին կոծում, հաստատ համոզուած լինելով՝ որ աչս անգամ մօտինը չի խլիլ նրա պատառները, որովհետեւ ինքը արդէն մի անգամ կոծել է:

Հիւր եկած միջոցին չորս, հինգ, երբեմն էլ վեց տեսակ կերակուրներ են պատրաստում և ամէն կերպ սովալում են հիւրին, որ շատ ուտի:

Պատառաբաղի և անձեռոցիկի գործածութիւնը հետզհետէ մտնում է:

Խմիչքներից թէչը հետզհետէ ընդհանրանում է: Ունևոր տները արդէն առաւօտ երեկոյ խմում են թէչ, միայն կծովի Պաս օրերին միայն թոչ են տալիս իրենց, այն էլ ոչ տան բոլոր անդամներին, քցած խմել՝ հացի հետ: Չբաւոր տներում թէչը պատրաստում է հիւր եկած միջոցին, մի չափէ մէջ ջուր եռացնելով: Իսկ ունևոր տները ինքնատե ունենում են: Չբաւոր ընտանիքները թէչի փոխարէն գործ են ածում «թէ բոյսի տերևները, ոմանք էլ ուրիշ խոտեր:

Կաթ սովորաբար շատ չեն գործածում:

Ոգելից խմիչքներից սաստիկ գործածում է գինին, որ դաւառի արդիւնաբերութեան գլխաւոր բերքերից մինն է, և օղին: Ո՛չ մի ուրախութիւն, հարսանիք, կնունք, ո՛չ մի տխրութիւն, թաղում, չի անցնում առանց գինու և օղիի: Սովորաբար առաջի բաժակը տանտէրն է խմում, երկար բարեմախտութիւններ անելով: Միևնոյն բա-

ժակը կամ բաժանները ձեռքից ձեռք անցնելով քսուում են համարեա բոլորի շրթուակներին: Երբ խմիչքը մատուցանում են, վերցնողը նախ թեթևալուծեամբ խփում է մատուցանողի ձեռին և լաւ ձեռքէ է՝ ասելով վերցնում, երկար բարեմախտութիւններ անում և խմում: Անմիջապէս՝ զանազան կողմերից «Անուշ» են ասում և սա գլուխ տալով «Անուշ կենաք» է պատասխանում:

Սովորաբար կերակուրները պատրաստում են իրենք, տանտիկիները, սկեսուրը կամ աւագ հարսը և խոհարար կամ խոհարարուհի չեն վարձւում գիւղական ամենահարուստ տներումն անգամ: Նոյնն է գրեթէ և քաղաքում ստորին և միջին դասակարգներում: Միայն շատ հարուստ տներում երևում են առանձին խոհարարներ կամ խոհարարուհիներ:

Հարսանիքի և թաղման ժամանակ տրուած ճաշերի համար կանչւում են գիւղում չալտնի կերակուր եփող կանայք որոնք թուրքերէն բառով «բէշվանի» — խոհարար են կոչւում: Հացն էլ իրենք տանտիկիներն են թխում, միայն վերջիշեալ միջոցներին կանչում են կամ բարեկամ և կամ աղքատ կանանց իրենց օգնելու: Ահա գիւղացիների ամենագործածական ուտելիքները:

Բ ու ս ն ղ է ն ն ե ր

Կարտոֆիլով հաց, Կարտոֆիլը լուանում են և լցնում ջրով լի կաթնալի մէջ եփում, ապա քաւկիրով հանում, դնում մի թէպքնի (փայտէ խոր սկուտեղ) մէջ և «կարտոֆիլ թաքի» կոչուած փայտով, — որի մի ծայրը գոլնտ է, իսկ միւսը երկար, — թակում, ապա վերցնում են և ածում մի ուրիշ կաթնալով եռացրած ջրի մէջ: Հերեփով խառնում, փլաւքամիով քամում և շերեփով այնքան ճմլում, որ կարտոֆիլի մասերն անցնում են փլաւքամու ծակերով, իսկ կեղևը մնում է փլաւքամու վրայ, որը և դէն են ածում, իսկ կարտոֆիլի անցկացած մասի հետ ալիւր են խառնում, շաղախում և հաց թխում:

Սիմինցուով հաց. — Սիմինտը չորացնում են, խախալով մաղում, ջրաղացում աղում, և ալիւրի հացի նման թխում դեռ հաց, աչսինքն կոր հաստ հացեր, որովհետեւ շատ բարակ չի բացւում:

Պեաղաւն. — Կտրօնի խմորի պէս հունցելով խմորը, դնում են, կորածե բաց անում, պատառաքաղով երեսը նախշում, երեսին ձու քսում, թոնրում թխում և ապա երեսին մեղր կամ շաքարաջուր քսում:

Քեաքա կամ պլիթ. — Ալիւրը հունցում են մի քիչ թթխմորով (Իւշ). հացի խմորից աւելի պինդ և թողնում մի քիչ թթուելու, ապա մի մեծ (մօտ $\frac{1}{3}$ արշ. տրամ.) գաւաթի մէջ պատրաստում են Կեռ (հաս, խուս). — իւղը առանց տաքացնելու ձգում են գաւաթի

մէջ և ձեռքով անքան հարում, որ փրփրում է. այս ժամանակ մաղած ալիւր և ծեծած շաքար քիչ քիչ ցանելով շաղախում են, մինչև որ ստացւում է փխրուն զանգուած: Սրանից յետոյ՝ պատրաստուած խմորը դնում են, գրտնակով բարակ բանում, սա կոչւում է կոլոր լոշ.—ապա այս լոշի վրայ դնում են հես, մի նոր լոշ դնում վերան, կրկին հես փռում, կրկին լոշ փռում, և ապա մի անգամ էլ հես փռում և լոշերը կլորում, ճսելով: Յետոյ երկու կամ երեք կտոր անում, իւրաքանչիւրի ծալքերը ոլորում, դնում խոնջի վրայ, տափակացնում, երեսը պատառաքաղով նախշում, ձու քսում և թխում: Թոնրից հանելիս երեսին մեղր կամ շաքարաջուր են քսում:

Ձեքով պլիթ.—Պատրաստում են պաս օրերին, ինչպէս ուտիսուսյ քլիթը, հեսը՝ ձէթով և շաքարով:

Կեօն.—Սիւքանի ֆուստ շաքար լուծելով եռացրած ջրի մէջ և շարմաղով քամելուց յետոյ՝ լցնում են կաթի մէջ և սրանով շաղախում ալիւրը՝ միւքանի տասնեակ ձու, թթխմոր, աղ, պղպեղ և աղվա *) աւելացնելով: Երբ խմորը թթւում է, դնում են և բանում եռանկինաձև, քառանկիւնի, քառակուսի և այլ ձևերով, ապա խմորի երեսին իւղ քսելով՝ փայտէ տիպով զանազան նախշեր են անում և ապա ձու քսում, խաշխաշ ցանում, պատառաքաղով ծակոտում դնում «տափ»-ի (հացառ) վրայ և խփում թոնրի կողին, թխում: Թոնրից հանելիս մեղր կամ շաքարաջուր են քսում երեսին:

Պուսապ.—Սանդի մէջ լցնելով ընկուզ, ծարդած սոխ, քիշմիշ, աղ և պղպեղ, թակում են, ձեռքով ճմլում, յետոյ թանձր հունձած խմորը բաց անում, սրանից մի շերտ փռում, խմորի կէսը վրայ բերում, եզրերը ձխտում, թոնրի շուրթը խփում, եփում:

Անում են առաւելապէս մեծ պասի երկուշաբթի, Աւագ ուրբաթ օրերը, գերեզմանատուն տանելու:

Հալուայ. - Իւղը դադում են, վերան մաղած ալիւր լցնում և խառնում, և երբ կարմրում է, մի քիչ էլ մեղր են աւելացնում և կրկին խառնում, մինչև որ պնդում է: Յետոյ լցնում են փոքրիկ սկուտեղների մէջ, երեսը հարթում, գդալի ծալքով յիւսմ պատառաքաղով զանազան նշխեր անում, մի կտոր շաքար խրում մէջ տեղում և խաչաձև չամիչ շարում:

Առաւելապէս ծննդկաններին են նուէր տանում:

Խաւիծ.—Ուտեցնում են առաւելապէս ծննդկաններին: Մի քիչ ալիւր են մաղում վերան, սառը ջուր շաղ տալիս, մատներով տրորում, փոքրիկ, բրնձաչափ հատիկներ կազմում, աճում սոխոռածի վրայ:

*) Աղվան բաղկանում է դիւլ-դառլինից, դառլինից, կոճից և զլ-րաից:

խառնում, և երբ կարմրում է, մի գդալ էլ մեղր են ածում և մատուցանում:

Ծնեբալ.—Ծնեբալը ընտրում են, մաքրում, լուանում, խաշում, հանում ձգում իւղի մէջ և մի քանի հարած ձու լցնում վերան:

Կաւիաթ, Դդումը, կարկաթ, դնում են կրակին, երբ քիչ խանձում է, կպչում են, ապա լուանում, կըտըրտում, կրկին լուանում, լցնում կաթսայի մէջ, մի քիչ ջուր ածում և եփում: Եթէ պատուայ է՝ մանրած ընկոյզ, թթու հուն կամ դամբուլ աւելացնում, իսկ եթէ ուտիսուց՝ ջրի փոխարէն կաթ են ածում:

Զկուամածում.—Հասած զկեռը ածում են ջրի մէջ, եփ տալիս, մաղով քամում, կորիզները և կեղևը դէն ածում. փուշի սնում—մի քիչ ալիւր ջրի մէջ խփում—ածում զկեռաջրի վրայ, աղ աւելացնում. Ուտելիս՝ ճեմած սխտոր են աւելացնում իրենց բաժինների վրայ:

Զլաճառ.—Քուրը եռացնում են, բրինձը 5 անգամ լուանում, ածում են ջրի մէջ, աղ ցկում (բրինձը ջրից 4 անգամ քիչ պիտի լինի) և թողնում եփ գալու: Մի ուրիշ կաթսայի մէջ ձէթ են ածում, սոխ ջարդում, և երբ կարմրում է, ածում են բրնձի վրայ, մի քիչ խառնում, կաթսայի բերանը ծածկում և թողնում բոլորովին եփ գալու: Վերցնելիս ցկսւմ են պղպեղ և կոտորած գինձ:

Փքոք.—Առաւելապէս ուտում են ձերուկները:

Եռացրած ջրի մէջ կոտորած սոխ և աղ են ածում, ալիւրը մաղում են մի սկուտեղի վրայ, մի քիչ սառը ջուր շաղ տալիս, ապա մատներով ալիւրը շաղալուամ, բրնձի մեծութեան գնտակիկներ պատրաստում, ածում առաջին կաթսայի մէջ և խառնում:

Ուտիսին իւղ են աւելացնում, պասին՝ ձէթ, մանրած ընկոյզ:

Կոնչոլ.—Իւղով կամ ձէթով սոխոռած են անում, մի քիչ ջուր աւելացնում, մի քիչ հաց բրդում, միքանի ձու էլ հարում, ածում կաթսայի մէջ:

Պեմնառ.—Ձեռներին շորեր կապած քաղում են պէնճաւը, որ չկծոտէ, յետոյ ընտրում են, մաքրում, դանակով կտրտում, խաշում, ջուրը քամում, աղ ցանում, իւղով կամ ձէթով տապակում: Ուտիսին ձու էլ են կտրտում վերան: Ոմանք էլ սխտորը մածնի մէջ խառնելով ածում են վերան:

Աւելուկ.—(միզուկ) հլուում չորացնում են և պահում: Սրանից եփում են թթուաւ միզուկ, աղցան և ալյն:

Թրուաւ միզուկ.—Աւելուկը լուանում և խաշում են, յետոյ քեաւկիրով հանում, դնում են խոնջի մէջ, աղ ցանում և ծհանով (թաթակիշ) ճեմում, մի քիչ թթու լաւաշ ձգում են աւելուկի ջրի մէջ, յետոյ ալյ լաւաշը հանում, դնում են մի ամանի մէջ, ցուրտ ջուր ածում, տրորում, յետոյ ածում աւելուկի ջրի մէջ, ապա մի բուռ

ալիւր մի քիչ ջրի մէջ տրորում, ածում են նոյն աւելուկի ջրի մէջ, թափած աւելուկը լցնում այս կաթսայի մէջ, թողնում եփ գալու վերջը մի քիչ էլ ձեծած ընկուղ լցնում:

Ուտելիս աւելացնում են ձեծած սխտոր:

Ըխցան.—Ձէթով սոխոռած են անում և խաշած ու ձհանով ձեծած աւելուկը լցնում վերան ապա տապակում. ուտելիս ձեծած սխտոր են աւելացնում:

Խաւիլ.—Ցորենը սանու վրայ աղանձում են, փոխինդ դարձնում, չետոյ երկանքով աղում, ապա մաղում, մաղի մէջ մնացած խոշոր մասը ածում են ջրով լի կաթսայի մէջ, աղ ածում, եփում, երբ ջուրը քաշում է, մաղուած մանր փոխինձից մի քիչ էլ շաղ տալիս վերան, խառնում, վերցնում կրակից: Ցետոյ թան կամ հարած չորաթան են ածում ամանի մէջ, խաշիլից ածում վերան, մէջ տեղում փոքրիկ փոս անում և հալած իւղ ածում, ուտում:

Կորկոսի խաւիլ.—Կորկոտը սանդում թակում են, փռում արևի տակ չորացնում, քամուն տալիս, որ թեփը գնալ, մաքրուի: Ապա երկանքում աղում, մաղում, լցնում ջրով լի կաթսան, եփում, երբ ջուրը քաշում է՝ աղ են ցանում և վերցնում են կրակից: Մի քիչ ալիւր մաղում և շաղ տալիս կաթսայի մէջ, նորից եփ տալիս, մինչև որ նա պնդում է: Նորից վերցնում, ածում ափսէները, մէջ տեղ փոս անում, հալած իւղ ածում և ուտում:

Մոխիս.—Կորկոտը մաղում են, ածում ջրով լի կաթսան, քիչ եփ տալիս, թթխմորը տաք ջրում ճըմրտում, ածում կաթսայի մէջ, խառնում, չետոյ լցնում են մի ամանի մէջ, 3—4 օր պահում, որ թթուի: Ապա քիչ քիչ ածում են կաթսայի մէջ, մի քիչ տաք ջուր աւելացնում, կրկին եփում, հաց բրդում, սխտոր խառնում և ուտում:

Կարսդիլաւ ճաւ.—Կարտոֆիլը խաշում են, երբ հովանում է, կալչում են, ճըմրտում, ապա մի ուրիշ կաթսայի մէջ իւղ ածում, կոտորած սոխ աւելացնում, «սրղլըհեւինձ» անում, չետոյ սառը կամ տաք ջուր ածում, և ճմլած կարտոֆիլը լցնում մէջը, աղ և պղպեղ ձգում, գինձ կտորում: Երբեմն էլ մի կամ միքանի ձու հարում, ածում են մէջը:

Եթէ պատուայ է, իւղի փոխարէն ձէթ են գործածում:

Ղուրղուդալի ճաւ.—Սիմինդրը երկանքով խոշոր աղում են, տեփում, թեփը հանում (ածում են մի սկուտեղի մէջ, մի կողմից բռնած միւս կողմը վեր են շարժում, սիմինտրը վեր է թռչում, այս միջոցին բարակ փշում են, թեփը թափում է դուրս, իսկ սիմինդրը՝ սկուտեղի մէջ): ապա մաղում են, մաղի մէջ մնացած խոշոր մասերը լցնում ջրով լի կաթսայի մէջ, եփում, չետոյ վերցնում են կրակից, մաղուած սիմինդրը լցնում մէջը և խառնում, ապա նորից կրակին գնում, աղ

աճում եփում. մինչև որ թանձրանում է: Այս ժամանակ լցնում են ափսէները, մէջ տեղերը փոս անում, հալած իւր լցնում և ուտում:

Լոբի ճառ.— Լոբին նախ լուանում են, յետոյ աճում կաթսան, ջուր լցնում և դնում կրակին եփելու: Երբ մի քիչ կակղում է, աղ են ցանում, երբ եփում է, քամում են, ձեռքով լոբին ձմլում, վերան կտրտած սոխ, ընկոյզ և մի քիչ թթու լաւա՝ ձգում, քամած ջուրը կրկին մէջն աճում, դնում կրակին կրկին եփում, վերջը պղպեղ և մի քիչ կտրտուած գինձ ցանում և վերցնում:

Լոբի-եախնի.— Լոբին եփելուց յետոյ քամում են, հատիկները վերցնում, վերան աղ, սոխ, պղպեղ ցանում, ուտում:

Լոբու թուխ.— Լոբին երկանքով աղում են, լուանում, ջուրը քամում, ապա հում կարտոֆիլը կպչում են, լուանում, մանր կտրուած, և խառնում լոբու հետ, աւելացնելով կոտորած սոխ, աղ, պղպեղ և գինձ: Ապա կաղամբի տերեւները մէջ փաթաթում, դարսում կաթսայի մէջ, մի քիչ ջուր աճում և եփում:

Բոգանի.— Գանանչ լոբին ծայրերից կտրում են, յետոյ մանր կտրում, լցնում կաթսան, ջուր աւելացնում և դնում եփուելու: Մի քիչ յետոյ ձգում են աղ, պղպեղ, կոտորած սոխ: Ապա վերցնում, փլաւ քամով քամում են, մի քիչ իւր աճում կաթսայի մէջ, կոտորած սոխ լցնում, և երբ սոխը կարմրում է՝ լցնում են լոբին և կաթսայի բերանը փակում: Յետոյ մի քանի ձու կտրատում են մի ամանի մէջ, հարում, և աճում լոբու երեսին, նորից կաթսան ծածկում և թողնում, որ լաւ եփուի: Ուտելիս մի քիչ թակած սխտոր աճում են մածունի մէջ, լաւ խառնում, և մի մի գդալ աւելացնելով լոբու վրայ՝ ուտում:

Փլաւ.— Ջուրը եռացնում են, սրա $\frac{1}{2}$ -ի չափ բրինձ լուանում, աճում են ջրի մէջ, դնում եփի, ապա աղ ցանում, երբ բրինձը հատ հատ որոշւում է, փլաւ քամով քամում են, կաթսան լուանում, մի քիչ արդար իւր աճում, կամ ձու հարում աճում կամ լաւա՝ ձգում, ապա քամած բրինձը լցնում վերան, մի քիչ ցուրտ ջուր շաղ տալիս, պղպեղ ցանում և խոփը ծածկում, դնում մարմանդ կրակի վրայ: Երբ դամբը գալ. յետոյ մի քիչ էլ հալած իւր շաղ տալիս վերան, ու տանում ուտում:

Չամչով փլաւ.— Չամիչը մաքրում, խոբում, արիւկի հետ միասին լցնում են հալած իւղի մէջ, մի քիչ կարմրացնում և աճում են փլաւի վրայ: Այսպիսի փլաւի մէջ ձու կամ լաւա՝ դրած չեն լինում:

Թրուաւ փլաւ.— Հունը կորեկից ազատելով չորացնում են, իւղի մէջ կարմրացնում, լցնում փլաւի վրայ:

Հաւով փլաւ.— Սոխ, չամիչ, բրինձ, հաւ կտորած քարճիկը իւղում տապակում են, մի քիչ աղ, պղպեղ ցանում, մաքրած հաւի

կուրծքը հղում, լցնում են մէջը, կարում, ասեղով ճակճակոտում փորոտիքը, ջրով լի կաթսայի մէջ ձգում եփում, և չետոյ հանում, փլաւի վրայ դնում:

Ոմանք էլ չամիչի փոխարէն ~~է~~ են ածում (չորացրած, անկորիզ հուն):

Քաւովի փլաւ.— Իւրը հալում, կոտորած սոխ ածում, կարմրացնում, երեք չափ ցուրտ ջուր ածում, եռացնում, մի չափ բրինձ լցնում, աղ ցանում, մի քիչ խառնում, չետոյ վերցնում, դնում մի կողմ, որ դասը գալ:

Կ ա թ ն ն ղ է ն ն ն ը

Թան.— Խնոցին հարելուց և կարագը վերցնելուց չետոյ թանը ածում են մի տոպրակ, բերանը պինդ կապում, դնում մի տաշտի մէջ մի քարի տակ: Քրալին մասը հետզհետէ տոպրակից դուրս է թորում և մնում է պինդ մասը, այս ժամանակ միջքանի ձու են կոտրում սրա վրայ, աղ ցանում, և փոքրիկ գնդեր արած դնում արևի տակ չորանալու: Այսպէս չորացած պահում են այս «չորաթանները» մինչև մի տարի:

Չորաթանով եփում են հրաճած, քիլինկէօշ, թանաւ:

Հրաճածը.— եփելիս չորաթանը ձգում են մի գաւաթի մէջ, ջուր ածում, հարում և ջուրը լցնում մի կաթսայի մէջ, չետոյ կրկին ջուր աւելացնում, կրկին հարում, լցնում կաթսան, ապա դնում կրակին, մի քիչ կորկոտ կամ բրինձ աւելացնում, մի բուռ ալիւր էլ հարում, «փուշի» անում, ածում են, մի ձու էլ կոտրում, խառնում և թողնում եղի դալու: Վերցնելիս կոտորած դաղձ են աւելացնում:

Քիլինկէօշ.— Չորաթանը ջրով հարում, ածում են կաթսան, դնում կրակին և շերեփով խառնում. երբ եփը դալիս է՝ կոտորած հաց են լցնում, մի քիչ եփելուց չետոյ վերցնում, ածում ամանները: Թակած սխտոր, մի մի դղալ հալած իւղ աւելացնում, և ուտում:

Կարնաւ-նաւ.— Մի չափ կաթ, երկու չափ ջուր խառնում, եփ են տալիս, մի չափ մաքրած և երեք անգամ լուացած բրինձ ածում, մի քիչ էլ աղ ցանում և թողնում, որ եփ գալ:

Մ ա ն ղ է ն ն ն ը

Ռուլլամի բեապապ.— Իւրոտ միւսը կտրտում, ածում են կաթսայի մէջ, կտրտուած սոխ, աղ, պղպեղիս ածում, կաթսայի բերանը ձածկում, դնում թոնիրը կորկոտի կաթսայի վրայ: Սովորաբար եփում են կորկոտի հետ:

Խաւու.— Միսը կտրորում են, լուանում և ածում ջրով լի մի կաթսայ,

եփում, քեափը քաշում, յետոյ միսը դուրս տալիս, ջուրը քամում, որպէս զի կեղտոտ մասերը տակը մնայ, ապա ջրի երեսից իւրը քաշում, լցնում կաթսան, կրտորած աղ աւելացնում, քիչ յետոյ մսերը ածում մէջը (շատ անգամ ոսկոռներ էլ են ձգում, որ հիւթը դուրս տայ, յետոյ այս միջոցին դուրս ցկում.), ջուրը նորից քամելով ածում մսի վրայ, թողնում մի քիչ եփ գալու. ապա աղած բրինձ են ածում կաթսան և խառնում: Յետոյ առանձնապէս չորացրած դամբուլ կամ շլոր կամ թթու լաւաշ ձմլում, եփում են և լցնում խաշի վրայ, որ փոքր ինչ թթուաշ լինի: Երբ եփում պրծնում է, մի քանի ձու կոտորում են մի ամանի մէջ, գդալով հարում, լցնում խաշուի վրայ և անմիջապէս կրակից վերցնում:

Մսաւ շիլա.—Միսը կտորում, ածում են ջրով լի կաթսայի մէջ և դնում կրակին եփում, քեափը քաշում, աղ ձգում, կրկին քեափը քաշում, կտորած սոխ ածում, մաքրած և լուացած բրինձ աւելացնում և պղպեղ ցանում:

Ոլխաւի խաւ կամ քեալա-իպալա.—Ոլխարի ոտները, գլուխը խանձում, քերում, և մի քանի անգամ լուանում են: Ապա մաքրում են ստամոքսը (թափան), լուանում, կտրատում և այս բոլորը լցնում են ջրով լի կաթսայի մէջ. երբեմն էլ մի քանի կտոր դմակ աւելացնում և թողնում եփ գալու: Ապա աղ են աւելացնում: Ուտելուց առաջ գլուխը կտրատում են և ուղեղը առանձին մատուցանում:

Տվաւի խաւ.—Տաւարի պնեղները կրակի վրայ բռնած խանձում են, քերում, երեք անգամ տաք և մի անգամ ցուրտ ջրով լուանում, ապա կտորում, ձգում ջրով լի կաթսայի մէջ և դնում կրակին երկար եփում, աղ ցանում:

Ուտելիս ձեծած սխտոր են աւելացնում:

Խուլխուլի.—Եփում են սովորաբար հաւի կամ ոլխարի մտով: Միսը կտրտում են, եթէ ոլխարի է՝ մի քիչ դմակ, եթէ հաւ՝ մի քիչ իւղ ցկում, խուլիը ձածկում, թողնում են, որ մի քիչ կարմրի. յետոյ կտրտած սոխ, աղ և պղպեղ են ածում, թողնում աւելի կարմրելու, ապա մի քիչ տաք ջուր աւելացնում և մաքրած նուան հատիկներ լցնում: Խուլիը ձածկում են և թողնում եփուելու:

Կուրկուս.—Մի շերտ միս, մի շերտ կորկոտ են լցնում կաթսան, աղ ցանում, այսպէս շարունակում են, մինչև որ կաթսայի $\frac{2}{3}$ մասը լցւում է, ապա ջուր են ածում, կաթսայի բերանը ձածկում, լաւ վառուած թոնրի մէջ ջուր շաղ տալիս, որ կրակը անցնի, կսկարայ դնում, ու կորկոտի կաթսան թոկերով կապած իջեցնում թոնրի մէջ, դնում կասկարի վրայ: Սրա վրայ դնում են երկրորդ կաթսան, ապա երրորդը, վերջինի վրայ մի քար են դնում, որպէս զի շոգուց կաթսայի խուլիը չբարձրանայ: Ապա տախտակներով ձածկում են թոնիրը

և ցեխով ջեփում, այնպէս որ ոչ մի տեղից չողին չի դուրս գալիս, ճանկում են նաև սնկուածքը (սինգու)։

Եթէ կորկոտը քիչ է լինում, կաթսայի խփի շուրջը պատում են խմորով և դնում կրակի վրայ եփ տալիս։

Քիւրա.—Նոր մորթած տաք մսից կակուղ տեղը դնում են քիւթի-քարի վրայ, որ մի տափարակ, ողորկ քար է, և «քիւթիթիթաքի»-ով թակում։ Սա փայտէ մուրն է. գլխին մեխեր խփած, որ լաւ թակի։ Մի քիչ լետույ աւելացնում են մի քիչ բրինձ, մի քանի ձու, մի քիչ արդար իւղ, պղպեղ, աղ, գինձ և շարունակում թակել, մինչև որ միսը փրփրում է։ Յետոյ մի կաթսայով ջուր են եռացնում, շերեփով մի քիչ տաք ջուր վերցնում, մի բուռ միս վերցնում, դնում շերեփի վրայ, կլորացնում և ձգում կաթսայի մէջ։ Այսպէս բոլոր մսից կլորակներ են պատրաստում, թողնում եփ գալ։ Երբեմն էլ մի ձուի դեղնուց են դնում կլորակի մէջ, որ հետը եփուի։ Երբ քիւթէն եփւում է, հանում են և ջրի մէջ մի քիչ բրինձ ածում, աղ և պղպեղ աւելացնում, եփում և քիւթի հետ միասին ուտում։

Քիրս.—Ոչխարի իւղալի միսը ծեծում են սաթուրով, ինչպէս տղամի համար, մի քանի գլուխ ծեծած սոխ, կինձ, ատվա, կորիզը հանած հուն, մի երկու ձուի դեղնուց աւելացնում, ճմուռ, իւղի մէջ բովում այնքան, որ միսը մերուկ՝ առանց կարմրելու։ Այս ջրով, առանց թրթխմորի, հունցած խմորը դնում, բարակ բանում, մանր կտրտում, պատրաստած միսը ածում վերան, խմորի ծալքերը վրայ բերում, եզրերը իրար կպցնում, ձգում եռացրած ջրի մէջ, եփում, հանում ջրից և կաթկամ խլաւ աւելացնելով վերան՝ ուտում։

Բասըմա.—Միսը կտրատում, սոխ, աղ, պղպեղ լցնում, երբեմն էլ նուռ ճմուռ, ածում են պուտուկների մէջ, բերանները «սիրեկում»—անասունների ստամոքսը մաքրում, աղում և չորացնում են, ապա դնում պուտուկների բերանին և պինդ կաշու։ Եթէ մտաղիր են երկար պահելու, պուտուկը բերինքսի վաչք են դնում։ Ուտելիս խորովում, կամ եփում են։ Այսպիսով միսը թարմ է մնում։

Խախաչ.—Փափուկ մսերը բարակ և երկար ձևով կտրատում են, և արևի տակ կախ տալիս, չորացնում, և ուտում։

Ոմանք էլ այս իբր միս գործ են ածում զանազան կերակրների մէջ։

Ձ Կ Ն Ե Ղ Է Ն.

Ձուկ. Ձկան փորը մաքրում են, լուանում, եռացրած ջրի մէջ աղ լցնում, ապա ձուկը ձգում մէջը, եփում։ Ուտելիս քացալս են լրցնում մերան։

Ակաւ խաբու. Ձուկը եփում են, ջրին իւղ, ձու, քացախ աւելացնում, ձուկը առանձին, ջուրը առանձին ուտում:

Ակերի, ինչպէս և խորովածի հետ իբր գոգուիչ համեմունք գործ են ածում հետևեալ տեսակի ~~շուշու~~.

Նառ-Շարաբ.—Թթու նուի հատիկները կեղևից մաքրելով՝ լցնում են մի կաթսայի մէջ, բերանը ամուր ծածկում, դնում կրակին, եռ տալիս, ապա լցնում մի տոպրակի մէջ, քամում, և ծորած հիւթը կըրկին եռացնում, մինչև թանձրանալը:

Հիւն Շարաբ. Պատրաստում են նոյն ձևով, միայն մի քիչ ջուր են աւելացնում առաջին անգամ եփ տալիս,

Ղորաբբա. (Ժուռի՝ կիսահաս խաղողի շարաբ).—Կիսահասուն խաղողը ձմրում են, հիւթը եռացնում մինչև փոքր ինչ թանձրանալը: Գործ են ածում եփած և խորոված ձկնեղէնի հետ և ջրալի կերակրի մէջ, քացախի փոխարէն:

ՀԻՒԱՆԳՈՒԹԻՒՆ ԵՒ ԱՌՈՂՋՈՒԹԻՒՆ

Գանձակի զաւառին առանձնալատուկ են ջերմը և իլեա-
րաւին (Bouton d'Alepe, годовникъ).—Արիֆեկայի *) ասե-
լով ջերմը դեռ XIII. դարում այստեղ սաստիկ տարածուած է եղել, և ինչպէս երևում է, հետզհետէ թուլանում է: Իլ-հա-
րասու սալին կրում է գրեթէ ամէն մի զանձակեցի և կան
գերդաստաններ, որոնք չորս հինգ սերունդ յաջորդաբար զրա-
դուել են այդ հիւանդութեան բժշկութեամբ:

Քաղաքում կան եօթը բժիշկ, բայց ոչ մի հիւանդանոց
և կամ բուժարան: Ամբողջ զաւառում միմիայն Ձեզամ և Գե-
տաբէկ գիւղերում կան գիւղական բուժարաններ, առաջինը
երկու, իսկ երկրորդը միայն մի բժշկով: Թէ որպիսի մեծ ծա-
ռայութիւն են մատուցանում այսպիսի բուժարանները՝ երևում
է նրանից, որ 1896 թուին՝ զիմել են Ձեզամի բուժարանը
5340 հիւանդ, 1897-ին 4114, իսկ 1898-ին՝ 9250.

Գիւղացիները զրկուած լինելով բժշկի զիմելու հնարաւո-

*) D. de Montpéroux. Voyage autour du Caucase. IV. էր. 112.