

ԿԵՐԱԿՈՒՐ ԵՒ ԽՄԻԶՔ

Լօսեցինք թէ անդի նիւթերը, թէ ուտելու եղանակը և թէ ժամանակամիջոցները միանգամայն նման լինելով Գանձակի գաւառի գիւղացիներին, որ բաւական մանրամասն արդէն նկարագրել են, չեմ ուզում այստեղ նորից մի առ մի կրկնել: Այստեղ եւ անդի զլխաւոր նիւթը կազմում են բուսեղէնն ու մրգեղէնը, ապա կաթնեղէնը և քիչ մասով մսեղէնն ու ձկնեղէնը: Խրմիջքներից ամենից աւելի տարածուած է օղին, մանաւանդ Օձուռ, Կուրթան և Մաթեր գիւղերում: Թէյի գործածութիւնը հետքզհետէ ընդհանրանում է:

Այստեղ եւ տղամարդիկ առանձին, կանայք առանձին են ճաշում: Օրը չորս անգամ հաց են ուտում՝ առաւօտեան, կէս օրին, ժամը չորսին, և երեկոյեան: Խմբական ճաշկերոյթը լինում է երեկոյեան, մինչդեռ միւս ժամանակներում ով երբ կամենում է:

ԲՈՒՍԵՂԷՆՆԵՐ

Ակոյակ.—Եփում են միայն հայլաղներում: Ալիւրը սերուցքով լուծեցում են, դնում, երկար գլանաձև բաց անում, յետոյ մի վերջոկաշափ կտրատում են, մի քիչ տափակացնում, նաշխում և թափ մէջ իւղում տապակում:

Բիշի.—Նոյն ակղակի խմորից բաց են անում կլոր, 3 վերջոկ տրամագծով, յետոյ մատնոցով երեսը նախշում և ապա հալած իւղի մէջ ձգելով տապակում:

Ձեթով քիշի.—Թխում են հասարակ խմորից նոյն կերպ, միայն ձէթի մէջ:

Մմբուռ.—Տաք հացը բրդում են անհալ իւղի մէջ, աղ ցանում, ճմլում և ուտում:

Փթոռկ.—Առաւելապէս պատրաստում են ծերունիների համար: Եռացրած ջրի մէջ կտորած սոխ և աղ են տծում և մի քիչ յետոյ աւելացնում են բրնձի սեծութեան խմորի գնդակիկներ, որ պատրաստում են մի սկուտեղի մէջ մաղած ալիւրի վրայ սառը ջուր շաղ տալով և մատներով արորելով: Ուտիսին փթոռկի մէջ մի քիչ իւղ են լցնում, իսկ պասին՝ ձէթ և մանրած ընկոյզ:

Հալուսոյ.—Առաւելապէս նշանդրէթի համար են պատրաստում: Իւղը դադում են, վերան մաղած ալիւր ածում և խառնում, և երբ կարմրում է՝ մի քիչ էլ մեղր են աւելացնում և կրկին

խառնում, մինչև որ պնդանում է։ Ապա լցնում են փոքրիկ սկուտեղների մէջ, երեսը հարթում, գդալի ծայրով զանազան նախշեր անում, մի կտոր շաքար խրում մէջ տեղում և շամիչներ խաշածն շարում։

Սաջարասի.—Այս խմորեղէնը գլխաւորապէս պատրաստում են հայլաներում, ուր խոհանոցի յարմարութիւններ չը կան։ Խմորը սերուցքով (բաժան) հունցում են, առանց ջուր և խաշ աւելացնելու, յետոյ կամ ուղղակի կլոր ձև տալիս, ²/₄ արշին տրամագծով և մօտ մի վերջով հաստութեան, և կամ գնդում են, բարակ, նոյն մեծութեան բաց անում, երեսին իւղ քսում, և այսպէս 5-6 հատ միմեանց վրայ դարում, ապա թէ այսպէս և թէ առաջի կերպ պատրաստածի երեսը զանակով նախշում, եզրերին իւղ քսում, գնում մի սաջի մէջ, մի ուրիշով ծածկում, գնում կրակների մէջ և կրակը սաջի վրայ տալիս, թողնում եփուելու։ Ապա վերցնում են, երեսը սրբում, մի քիչ իւղ քսում։

Եթէ սաջ չեն ունենում, լինատերեւների մէջ են գնում, վերան մոխիր ածում և կրակ վառում։

Սովորաբար այս պատրաստում են վարդաւորին՝ փեսին ընծայ ուղարկելու։

Բաղաճ.—Սովորաբար միմիայն ուրբաթ օրն են թխում և բաժանում իբրև հոգու հաց, որպէս յիշատակ առաքեալների կրօնեղութեան, որոնք այդ օրը առանց խաշի անեկ հաց են թխել հապնէպով և միայն զբանով կերակրուել։ Սա անեկ հաց է, սովորական բլիթի մեծութեան, միայն երեսին զանազան գծերից կազմած նաշիներ կան։

Սազունկ.—Հալած իւղը լցնում են ջրի մէջ, խաշ են աւելացնում, հունցում, յետոյ երբ թթւում է, գնում են, ձեռքով կլորածն՝ մօտ ¹/₂ արշին տրամագծով՝ բաց անում, սղոցի բերանով նախշում և երեսին ձու կամ թան քսելով թխում։

Գաթայ.—Սովորական ձևով կամ կաթնով խմոր են հունցում, յետոյ իւղը առանց հալելու լցնում բաղեայի մէջ և գդալով հարում են, (աւելի լաւ է ձեռքովը) մինչև որ սաստիկ սպիտակում է։ ապա մեղր են խառնում՝ նայած որքան քաղցր են ցանկանում, նորից հարում, յետոյ ալիւր աւելացնում, լաւ շաղաղում, որով և կազմում է խորիզ։ Խմորը, որ եկած է լինում, գնում են, յետոյ ձեռքով բաց անում, խորիզից մի քիչ լցնում մէջը և խմորի ծայրերը վրայ բերում, «գաթանաշխ» փայտով նշխում, յետոյ հարած ձու (չունեցողը թան կամ ջուր) քսում երեսին և թոնրում կամ փոնում թխում։ Հանելիս զաթի երեսին իւղ ու մեղր են քսում, որ զոյնը լաւանայ։

Պատուց կամ ծիծով զաթայ.—Թխում են նոյն կերպ, մի-
այն իւրի փոխարէն ձէթ են խառնում և կրեւին ձու չեն ցտում:
Ախցան.—Միպխի, ինչպէս և շուշանի ծաղիկները չորաց-
նում են և պահում. ապա՝ երբ կամենում են՝ իւղով տապակում են
և ուտում: Սրանք կոչւում են սիպխի կամ շուշանի (շիշուիկի)
սիպաններ:

Աւելուկի ախցան.—Աւելուկը խաշելուց, քամելուց և թա-
թակիչով ձեծելուց յետոյ ձգում են ձէթով սոխորածի վրայ տա-
պակում, Ուտելիս ձեծած սխտոր են աւելացնում:

Աւելուկէ սպաս.—Աւելուկը, որ չորացրած և պահած են
լինում, լուանում են, խաշում, քամում, վերան աղ ցանում և
թաթակիչով ձեծում, ձեռքով տրորում, և կրկին ձգում նոյն ջրի
մէջ. ապա մի բուռը ալիւր մի քիչ ջրի մէջ տրորում և լցնում
են նոյն ջրի մէջ, թողնելով որ եփ դայ: Վերցնելիս մի քիչ էլ
ձեծած ընկոյզ են աւելացնում:

Բալլայ.(փիփերթ)—Ջուրը եռացնում են, աղ ձգում, բալ-
լան մաքրում, կտորում, մէջն ածում, իսկ եփելուց յետոյ քա-
մում են. ապա մի քիչ իւղ հալում ու կտորած սոխի հետ մէջն
ածում, տապակում, մի բաժակ նոյն բալլի ջրից և Զ-հարած ձու
աւելացնելով մի փոքր էլ եփ տալիս:

Դանդու.—Պաշում են, քամում, աղ և քացախ աւելաց-
նում և ուտում:

Սինդրիկ.—Պաշում են, քամում և ապա քացախ ածելով
ուտում են:

Ծնեքակ.—Ընտրում են, մաքրում, լուանում, եռացրած ջրի
մէջ մի քանի բոլե խաշում, հանում իւղի մէջ տապակում, աւե-
լացնելով մի քանի հարած ձու:

Դդում.—Դդումը մեծ-մեծ կտորում են և ձգում եռացրած
ջրի մէջ, շոգիով մի քիչ եփ տալիս, յետոյ վերցնում են դանա-
կով կպչում, կեղևը դէն ձգում, իսկ միջուկը նորից ջրի մէջը լըց-
նում, եփում, աղ աւելացնելով, ինչպէս և պղպեղ, սոխ ու ման-
րացրած ընկոյզ: Ուտում են պասին:

Բանջար.—Ձեռներին շորեր կապած քաղում են բանջարը,
որ չը կծուէ, յետոյ ընտրում են, մաքրում, դանակով կտրա-
տում, խաշում եռացրած ջրի մէջ մի քանի բոլե ձգելով, ապա
ջուրը քամում, վերան աղ ցանում և կամ այսպէս խաշած, քացա-
խով ուտում և կամ իւղով ու ձուով կամ ձէթով տապակում:

Լորու-խորակ.—Լորին նախ լուանում են, յետոյ ածում
կաթան, ջուր աւելացնում և դնում կրակին եփելու: Երբ մի քիչ
կաղկղում է՝ աղ են ցանում, երբ եփւում է՝ քամում են, շերեփով

լորին ճմլում, վերան կոտորած սոխ և մանրած ընկոյզ ածում, քամած ջուրը կրկին վերան լցնում, զնում կրակին կրկին եփում. վերջը աղ և պղպեղ աւելացնում:

Լոքուկիըկաշ.—Լորին եփելուց յետոյ քամում են, հատիկները վերցնում, վերան աղ, սոխ, պղպեղ ցանում, ուտում:

Կաննաշ-լորի.—Կանաշ լորին թելահան են անում, կոտորում, խաշում, քամում, իւզում տապակում, աւելացնելով մի քանի հարուած ձու:

Լորին նաև թելահան են անում, կոտորում, չորացնում են ու պահում ձմեռուայ համար, երբ տապակում են և ուտում:

Կարտոֆիլի թարմ տերեւները իւզով և ձուով տապակում և ուտում են:

Ցապակած կարտոֆիլ.—Հում կարտոֆիլը կլպում են, շերտ շերտ կարատում, ածում հալած իւզի մէջ և տապակում:

Կարտոֆիլով տըպակա.—Կարտոֆիլը խաշում են, յետոյ կլպում, տրորում, ածում սոխոռածի վրայ, խառնում, աղ աւելացնելով:

Կարտոֆիլի չըխրսմա.—Կարտոֆիլը խաշում են, կլպում, լցնում պատրաստած սոխորածի վրայ, ապա ջուր աւելացնում, աղ ու պղպեղ ցանում և մի քիչ էլ եփ տալիս:

Կարտոֆիլի խաշու.—Կարտոֆիլը խաշում են, հանում կըլպում, ձեռքով ճմլում, վրան սոխ կոտորում, ածում մի ուրիշ տաք ջրով լի կաթնայի մէջ, եփ տալիս, յետոյ աղ ու պղպեղ ցանում:

Խաւիժ.—Պատրաստում են առաւելապէս ծննդկանների համար: Մի քիչ ալիւը են մաղում և վերան սառը ջուր շաղ տալիս, մատներով տրորում, փոքրիկ, բրնձաչափ հատիկներ կազմում, ածում սոխոռածի վրայ, խառնում և երբ կարմրում է՝ մի գդալ մեղր են ածում և մատուցանում:

Խաշիլ.—Յորենը սաջի վերայ աղանձում են՝ փոխինդ դարձնում, ապա երկանքով աղում, մաղում, մաղի մէջ մնացած խոշոր մասն ածում ջրով լի կաթնայի մէջ, յետոյ աղ աւելացնում, եփ տալիս, երբ ջուրը քաշում է, մաղուած մանր փոխինձից մի քիչ շաղ են տալիս վերան, խառնում, վերցնում կրակից: Յետոյ հարած թան են ածում ափսէի մէջ, խաշիլից աւելացնում վերան, մէջ տեղում փոքրիկ փոս բացանում և հալած իւզ ածում: Ուտելիս գդալը նախ թաթախում են մէջ տեղի իւղի մէջ և ապա վերցնում խաշիլից՝ ուտում:

Ձաւարի խաշիլ.—Կորկոտը սանդում թակում են, փոռւմ արեւի տակ չորացնում, քամուն տալիս որ թեփը գնայ՝ մաքրուի. ապա երկանքում աղում են, մաքրում, դառնում է ձաւար: Այս

ձաւարից լցնում են ջրով լի կաթսան, եփում, երբ ջուրը քաշւում է, աղ են ցանում և վերցնում կրակից: Յետոյ մի քիչ ալիւր են մաղում և շաղ տալիս կաթսայի մէջ, նորից եփ տալիս, մինչև որ պղպուտ է: Այս ժամանակ արդէն վերջնականապէս վերցնում են կրակից, ածում ափսէները, մէջ տեղը փոս անում, հալած իւղ ածում և ուտում:

Կոնշուլ.—Իւղով կամ ձէթով սոխոռած են անում, մի քիչ եռացրած ջուր աւելացնում, և հաց բրդում մէջը: Ուտիսին մի քանի հարած ձու էլ են ածում վերան:

Մտխոխ.—Ձաւարը մաղում են, ածում ջրով լի կաթսան, քիչ եփ տալիս, թթխմորը տաք ջրում տրորում, ածում այս կաթսայի մէջ, խառնում, յետոյ լցնում մի ամանի մէջ 1—3 օր պահում, որ թթուի: Ապա քիչ քիչ ածում են կաթսայի մէջ, մի քիչ տաք ջուր աւելացնում, կրկին եփում, հաց բրդում, սխտոր խառնում և ուտում:

Փլաւ.—Ջուրը եռացնում են, սրա $\frac{1}{3}$ -ի չափ մաքրած բրինձ երեք անգամ լուանում են և ածում ջրի մէջ, թողնում եփ գայ, ապա աղ ցանում. երբ բրինձը հատ հատ որոշում է, փլաւ-քամով քամում են, կաթսան լուանում, մի քիչ իւղ ձգում տակը կամ մի քանի ձու հարում ածում, ապա քամած բրինձը լցնում են վերան, մի քիչ սառը ջուր շաղ տալիս, և խուփը ծածկում, դնում մարմանդ կրակի վերայ՝ որ եղամբը գայ: Յետոյ մի քիչ հալած իւղ են շաղ տանիս վերան և ուտում:

Ջաշոզի փլաւ.—Իւղը հալում են, մէջը կոտորած սոխ ածում, կարմրացնում, $2\frac{1}{2}$ չափ սառը ջուր ածում, եռացնում, մի չափ բրինձ (մաքրած և լուացած) աւելացնում, աղ ցանում, մի քիչ խառնում, յետոյ վերցնում դնում կրակի տփը, որ դամբ գայ:

Չամշով փլաւ.—Փլաւը քամելուց յետոյ մաքրած չամիչ են խառնում հետը:

Հաւով փլաւ.—Հաւը առանձնապէս խաշում են, յետոյ կոտորում, կաթսայի տակը իւղի հետ միասին հարած ձու են ձգում, ապա քամած փլաւը և այս կոտորած հաւը ածում վրան ու դնում դամ:

Կաղինի սուրճ.—Կաղինի միջուկը բովրում են, աղում և սուրճի նման եփելով՝ մի քիչ ցիկորի աւելացնում և խմում իրր սուրճ:

Գարու սուրճ.—Գարին, մանաւանդ սրա սև տեսակը բովրում են, աղում և սուրճի նման պատրաստելով՝ շաքարով խմում, շատ անգամ կաթ աւելացնելով:

ԹԹՈՒՆՆԵՐ

Թթուները զլխաւորապէս զործ են ածուած պաս օրերին, երբ մեծ մասամբ ցամաք հացն է կազմուած ամբողջ մնունգը: Եւ որովհետեւ գիւղացիներից շատերը ոչ միայն օրինական պատերը, այլ և սըրանց «փոխը» — այսինքն մի շարաթ էլ աւել են պահուած, ուստի և՛ մեծ հոգս են տանուած, որ որքան կարելի է շատ և բազմազան թթուներ դնեն: Բացի սրանից՝ որովհետեւ թթու դրուելիք բոյսերից շատերը վայրի են և նրանց քաղելու պարտաւարութիւնը ընկնուած է նորատի հարսների, աղջիկների և տղաների վրայ, որոնք այդ՝ զրօսանքի մի լաւ առիթ են համարուած, ուստի և՛ մեծ քանակութեամբ և շատ տեսակներ հաւաքուած են և թթու դնուած:

Գրեթէ զարնան բացուելուն պէս նորատի հարս աղջիկ մեծ և փոքր խմբերով դնում են դաշտերը, անտառները որոշ բոյսեր քաղելու, նրանց հետուից հետևում են տղաների խմբերը, որ առիթից օգտուելով մօտենում են նրանց, իրենց սրտի թազուհիներին տեսնում, կանանչներով միմեանց խփում, և ապա կրկին անշատ խմբերով վերադառնում գիւղ՝ բոյսերի ահագին խուրցեր շաղկաւծ, ուրախ և զուարթ:

Այս վայրի բոյսերից թթու են դնում՝ բոխը — *Heracleum villosum* Fich), չէշխանա բոխը, շնբոխը, բոլին, գինազոխը, իշատրաբրուկը, դանձիլը — *Allium ursinum* L. черемша: նիխուրը, շիշուիկը, սիբիկը — *cochlearia officinalis* L. ложечная трава), սինդրիկը, աղաբերուկը, քեխը, *Levisticum officinale* Koch) ինչպէս նաև վայրի տանձը, զկեռը:

Իսկ ընտանի բոյսերից՝ բադրիճան. (*solanum melongena* L.) լոբի, (*Phaseolus vulgaris* L.) կաղամբ. (*Brassica oleracea capitata* L.) ճակնդեղ, տակ. *Beta vulgaris* Moqu. буряк, свекловица, свекла. վարունգ. (*Cucumis sativus* L. огурец. պղպեղ, տաքդեղ *Capsicum annuum* L. стручковый перец).

Սրանցից բոխը, շնբոխը, չէշխանաբոխը, բոլին, գինազոխը, իշատրաբրուկը, դանձիլը, նիխուրը, շիշուիկը, սիբիկը, սինդրիկը, աղաբերուկը և քեխը միատեսակ են թթու դրուած. — նախ մաքրուած են, աւելորդ տերևները և կոշտ մասերը կտրատուած, ապա եռացրած ջրի մէջը ձգելով փոքր ինչ խաշում են և հանում փրփուր, որ հովանայ: Ապա մի քանիսը միասին հանգոյց ձգելով կամ թելով կապելով փոքրիկ փնջիկներ (կոնա) շինում, դարբում պուտուկների (քիլա) մէջ և վերան սառը աղաջուր ածում, մի քանի կոշտ աղի կտոր էլ պուտուկի բերանին դնում, որ հեաղը-

հետէ հալուիւ Ոսմանք սինդրիկի և շիշուիկի վրայ մի քիչ քաջախ էլ են ածում, իսկ միախուրի հետ խաշած կանաչ պղպեղ դնում։
Վայրի տանձը և զկեռը առանց խաշելու, ուղղակի սառը ջրի մէջ են ածում, ինքն իրեն թթում մնում է։

Ընտանի բոյսերից վարունկը թթու գնելիս աղում են և այդպէս երեք օր թողնում։ ապա բազրինանը և կանաչ պղպեղը առանձնապէս լցնում են ևս տուած ջրի մէջ և իսկոյն հանում, թողնում հովանայ։ Յետոյ արդէն վարունկները փաթաթելով խաղողի տերեւների մէջ՝ դարսում են քիլի մէջ մի շարք բազրինանի վրայ, ապա մի շարք պղպեղ են դարսում, կրկին՝ վարունկ շարում, այսպէս դարսելով ամբողջ քիլան լցնում են, ու սառը աղաջուր ածում վերան և մի մեծ քար դնում, որ ճնշի, իսկ քիլի բերանը բաց են թողնում։ Շաբաթը մի անգամ շրջակալած ժամանակ շաբաթը քաշում, մաքրում են։

Կաղամբը, ճակնդեղի արմատն ու տերեւները (բազկաթիբ), բազրինանը և թէ առանձին, առանձին բայց միատեսակ են թթու դնում։ Նուազրած ջրի մէջ փոքր ինչ խաշում են, հանում հովացնում, դարսում պուտուկների մէջ և սառը աղաջուր աւելացնում։ Ոսմանք էլ սրանց հետ միասին խաշած կանաչ պղպեղ են դնում։ Բացի սրանից խաշելուց յետոյ կաղամբը 4—6, ճակնդեղը 2—4, իսկ բազկաթիբը 2—3 կտոր են անում՝ ճակնդեղն էլ կշպում։

Շնոզ գիւղում վարունկի, միախուրի, բազրինանի թթուների վերայ չը հասած (ժուռ) խաղող են դնում, որ թթութիւն տայ ջրին։ Այդ խախողը չեն ուտում։

ՁՈՒՆՂԷՆ

Ձուն ներկելիս եփում են, շուկայից առած ներկով ներկում կարմիր, կանաչ, նարնջի։ Նշխելիս մոմով նշխեր են անում ներկած ձուի վրայ և ձգում քաջախի կամ թանի մէջ, բոլոր ներկը վայր է գալիս և մնում է մոմի տակի ներկը միայն, որը երևում է մոմը վերցնելուց յետոյ։ Սովորաբար պինդ են խաշում։ Պատահում է նաև, երբ ուղում են թերախորով լինի, կրակի եզրին են դնում և վրան մի քիչ մոխիր ցանում։

Միլով.—Իւղը ածում են կրակի վրայ դրած թաւայի մէջ, դադ անում և յետոյ առանց հարելու ձու ածում մէջը, մի փոքր աղ ցանելով վրան։ մի քիչ եփում է, յետոյ վերցնում են։

Ձուածնդ.—Իւղը ածում են կրակի վրայ դրած թաւայի մէջ, դադ անում (նշանակում է եփել մինչև այն աստիճան, որից