

հարսանիքների, ուխտագնացության, մկրտության նախօրյակին), գարնանը և աշնանը՝ շաբաթը կամ տասնհինգ օրը մի անգամ, իսկ ամռանը սառը ջրով, ձորերում, լճերում կամ գետերում, գրեթե ամեն օր:

Ճերմակեղենը (թումբան և վարտիք) փոխում էին շաբաթը կամ տասնհինգ օրը մի անգամ՝ լողանալիս, իշիկը, բուժերը, թողուխները ամեն շաբաթ փոխում էին միայն ոտքերը մինչև ծնկները լվանալուց հետո, իսկ արտահագուստը՝ տոնական օրերին:

Լվացքը լվանում էին աղարթատանը, ուր լվացվելու հատուկ շայր և օջախներ կային, աղարթատուն շունեցողները լվացքը անում էին թոնրատան օջախի կամ միջանցքի հարմարագույն վայրում: Գարնանից մինչև աշնան ցրտերը լվացքը տանում էին տնամերձ աղբյուրների կամ առունների հյւրերին, ուր և փուռում էին չափառների վրա ու չորացնում: Ճերմակեղենը լվանում էին տաք ջրով, տանը պատրաստված օճառով, նախ ամլում, ապա թակում, վերջը սառը ջրով ցայում էին:

Լճեպնեցի պորտ և սավան ունեին, իսկ անկողինների վրա փռում էին տանը գործված փալաս, որը սավանի ղեր էր կատարում: Լճեպի (վերմակ) պորտը չէին փոխում, այլ փոխում էին սավանը՝ յօրեցօր: Երբեք անցընում էին կտավի տոպրակի մեջ դրված և բերանը կարված բրդի անկողնու վրայից և լվանում ամիսը մի անգամ, երբ անկողինները արեկող էին անում և բրդերը արևի տակ չբխում: Տեղեկներները կարում էին հատուկ տպած հաստ կտորից, որը գնում էին շրջկենտրոններից կամ շարժիներից: Ծրեխանների վերմակների սավանը ալ, իսկ տեղեկները կապույտ մահուդի կտավից էին կարում, հյուրերի անկողինների երեսները՝ դուրբից կամ ալաճալից, իսկ վերմակների պորտը՝ ծաղկուն փալեներից, չթից կամ շղարշից, սավանը՝ սպիտակ կտավից:

Կային նստելու, թիկն տալու և անկողնու բարձր: Առաջին երկուսը մեջը խոտով լցված, տանը գործված կապերտներ էին, իսկ անկողնու բարձրը բրդով լցված կտորեղենից կամ գունավոր կտավից ու չթից էին կարում: Քնելու բարձի երկարությունը համապատասխանում էր անկողնու (ներքնակ) լայնքին, լայն ու բարձր:

ԿԵՐԱԿՈՒՐ ԵՎ ԽՄԻՋՔ

Լեռնաշխարհի բնակչությունը ընդհանրապես սնվում էր կաթնեղենով: Առանց մածուների, թանի

կամ արդար յուղի (հալած կարագ) ճաշերը հազվադեպ էին: Բացի մատաղներից, հոգու հացից, հյուրերի պատվին սարքված խորովածներից, միս չէին ուտում: Միսն օգտագործում էին չափավոր, նոյեմբերից մինչև մարտի կեսերը, թարմ կամ ղավորմա, իսկ մարտից մինչև հոկտեմբերի վերջը սնվում էին առավելապես կարագ յուղով, բանջարեղենով և կաթնամթերքներով պատրաստված կերակուրներով: Կլիմայական պայմանները և դարերի փորձառությունը սովորեցրել էր լեռնցիներին տարին յոթուկես ամիս միս չօգտագործել, ոչ թե մսի պակասի հետևանքով, այլ ուղղակի առողջապահական նկատառումներով, այլապես հազարներով ոչխար և այծ ունեցող տնտեսության համար ոչինչ չէր պակասի, և թե տարվա այդ ամիսներին հազար գառից երկու հարյուրը մորթեր սննդի համար: Դերսիմցին ավանդաբար պահում էր այն սովորությունը, թե միսը օգտակար է այն ժամանակ, երբ օդը զով է և եղանակը ցուրտ, մանավանդ երբ լավ սնված կենդանու ոսկորը ծուծով լցված, դմակը հաստացած, կուրծքը յուղոտած և երիկամները ճարպի մեջ կորած էին լինում:

Մսեղենի դեպքում էլ, սակայն, ավելի օգտագործում էին արդար յուղը և մածոնախառն ու բուսական, հատկապես հատիկեղենից պատրաստված կերակուրները: Գարնան ամբողջ տևողությանը և ամռան ամիսներին սնվում էին վայրի ու ընտանի բանջարների, բողիների, սունկի տապակոցներով կամ աղցաններով:

Վայրի կանաչին լեռներից և անտառներից հավաքելու պարտականությունը տան չափահաս աղջիկների և հարսների գործն էր: Դրանք օգտագործում էին կանաչ վիճակում, մի մասն էլ թթու էին դնում, մնացյալը հյուսում ու չորացնում որպես ձմռան պաշար:

Լեռնաշխարհի առատ բուսականությունը և կաթնամթերքը միջոց էին ստեղծել, որ մարդիկ դառնան յուղակեր, բուսակեր, կաթնակեր, բայց ոչ մսակեր:

Լեռնցիների մեջ հավկիթի (ձու) գործածությունը մեծ չափերի էր հասնում: Այն օգտագործում էին խաշած վիճակում և ձվածեղ, տապակոցներ կամ ճմուռ պատրաստելիս: Ձուն և մածունը գյուղացի տանտիկնոջ պատրաստի կերակուրն էր, նա չէր նեղվում անակնկալ հյուրեր ընդունելուց, քանի որ տանը միշտ պատրաստ ձու, մածուն և յուղ ունեւր:

Բացի Եփրատ և Արածանի գետերի մերձափնյա գյուղերից և Քղիի, Բալուի ու Չարսանջակի շրջ-

շաններին լեռնային գյուղերում ձկնեղենի գործածությունը սահմանափակ էր: Միակ ձուկը, որ օգտագործում էին թե որպես դեղամիջոց և թե ուտելիք, ալապալիսն էր, որը, կարելի է ասել, ամենահամեղ ձուկն էր:

Բնադուռը, ինչպես ասվել է վերը, մի ընտանիքի բոլոր անդամներին կալից-կալ, այսինքն՝ մի տարի բավարարելու չափ ամբարվելիք հատիկային պաշարն էր: Առանց սեռի և տարիքի խնդրության, տան ամեն մի շնչին նախատեսվում էին մի սոմառ ցորեն, որպես հացացու: Դրանից բացի ամբարում էին շունչ-գլուխ հինգ կոտ բլդուր, երեք կոտ կորկոտ: Անկալո դրանից, եթե նույն ընտանիքում այդ տարի նախատեսվում էր մեկ կամ ավելի հարսանիք, ընտանեկան խոստացված առանձնակա մատաղ, առյու ավելացնում էին ամեն մեկի համար հնգական կոտ բլդուրացու:

Անշուշտ, խոսքը միջին դասակարգի մասին է, կային չբավորներ, որոնք հնարավորություն չունեին պահպանելու ընդունված կարգը և լրացնելու նախատեսված չափերը, իսկ կային էլ, որ այդ չափերը եռապատկում և քառապատկում էին: Այսպես, սրբազան անմար օջախի տեր մեծատունները, տոհմային մեծ գերդաստանները, աղաները, կալվածատեր բեկերը, քրդական շորս օջախների կրոնապետները, նայած իրենց դիրքին, կարողությունը և ընդունվելիք հյուրերի քանակին, ավելացնում էին ինչպես բնադուռի, նույնպես և աղարթուի բաղադրիչների քանակը:

Եթե բնադուռը նախաձեռնում էին կալից-կալ և պաշարում մեկ տարվա համար, աղարթուի մթերման ժամկետը հաշվում էին մսուրային շերջանը, այսինքն՝ նոյեմբերից-մարտ, հինգ ամսվա համար, շունչ-գլուխ 6 լիռ արդար (հալած) յուղ, 12 լիռ մածնեղեն (չորթան, քամած մածուն և բաղկեթան) և 6 լիռ զաթ, չլոֆելիկ, պանիր-դոբալ, ծածիկ: Ավելի հասկանալի լինելու համար ասենք, թե օրական շունչ-գլուխ միջին հաշվով 250 գրամ յուղ, կես կգ մածնեղեն և 250 գրամ դաթը էր նախատեսվում:

Բնադուռի նախապատրաստման ղեկավարումը մեծ պապի, աղարթուինը՝ մեծ մամի վրա էր ընկնում: Եվ երբ սրանք լրիվ պաշարված էին, ընտանիքի սննդամթերքը ապահովված էր համարվում:

Կերակուրները հետևյալ կարգի էին լինում՝ առտին, պահոց և անժուր, նաև՝ տոնական (փոր-պատուժ՝ բարեկենդանին), պատվո (հյուրերին), տեառնական մատաղ (հրավերի ճաշ), հոգեհաց:

Ընդհանրապես սովորական օրերին ուտում էին հինգ ժամ: Ժամը ուտելու պահն էր, լինելու ընթրիք, ճաշ, թե նախաճաշ և սակայն ժամն էլ ունեւիր որոշակի ժամանակը: «Ժմից դուրս հաց չեն ուտիր» խոսքը ընդհանուր ասույթ էր, որ նշանակում էր, թե սահմանված պահերից դուրս կարելի չէր հաշել:

Ժամերը հետևյալներն էին.

Ա. Լիսնբաց կամ գեյվե-ալթը (ժամը շուրջ 6-ին),

Բ. Ղաշլուխ, առավոտյան և կեսօրվան միջի (համընկնում էր ժամը 9-ին՝ ամռանը),

Գ. Օրհարսաք կամ օրհարսակ (կեսօրն էր, ժամը 12-ին),

Դ. Էտինք (կեսօրվա և մայրամուտի միջև՝ մոտավորապես ժամը 16-ին),

Ե. Իրիկահաց (երեկոյան՝ միջինուց ոչ ուշ),

Լիսնբացին ուտում էին թան, մածուն կամ կոլմասը (կաթն ու մածունն իրար խառնած). երբեմն էլ մակարդի վրայից քաշված սեր:

Ղաշլուխին՝ լավաշ կամ սաճի հացի մեջ պլորված (լոխուզ), կաթով կամ մածնով խառն չլոքելիկ (ժածիկի մի տեսակը), որեւէ թթուով կամ կանաչիով:

Օրհարսաքին՝ հետևյալ կերակուրներից մեկը կամ երկուսը, նայած յուղալիությանը՝ բուլդուրե փլավ, ֆեշկ (թանխաշ), սուռն, ճմուռ, էրիշաե տենե, կոբկոտե տենե, բանջարե լափա (մանր բլդուրով խառն), լսնթափ, գարնանը և ամռանը՝ բազուկի, մոսկորի, սունկի, թարմ լուբիայի, մենտեկի, կակավիլի և թարմ քիլուռի տապկոցներ, ձմռանը՝ լոլվազ, ղավուրմայով պատրաստված զանազան ճաշեր՝ սողանի, ոսպ, սիսեռ, դոմնոր, ջրխաշ (հավկիթով, յուղով և ղավուրմայով), սըմըրտիկ, խավիթ, թթու կաղամբից պատրաստված կերակուր, զանազան տեսակ տոլմաներ, վրայից էլ խմում սառեցրած թան, որը տկով սառը ջրի մեջ էին պահում:

Էտինքին՝ կանաչիով կամ թթուներով խաշած հավկիթ, թորախ և թան:

Իրիկահացին՝ նախ թանապուր (տարվա բոլոր եղանակներին), ձվածեղ կամ որեւէ տապկոց (որ ցերեկը չէին կերել) և կամ կեսօրվա համար հիշված ճաշերից մեկն ու մեկը: Այս բոլորը ժուր օրերի ամենօրյա կերակուրներ էին:

Պահք օրերի համար վերը հիշատակվածների մեծ մասը պատրաստում էին ձեթով կամ ընկույզի յուղով, նույնպես և՛ լոլվազ-ապուր, ոսպապուր պաղապուր (լուբիայով և կորկոտով եփված՝

խյուս), որոնք կոչվում էին անժուր կամ պահոց կերակուրներ:

Տոնական կերակուրներն էին՝ խաշ (աշուն և ձմեռ), սոուն (ամառ թե ձմեռ), կռած-ապուր, երիշտե-ապուր, քալակոշ, գաթա, հալվա:

Պատվո սեղան: Առաջին տեղը բռնում էր թոնիր կախված պիրանը, զանազան խորովածներ, սած-ղավորմասին, զանազան թխվածքներ, ի մասնավորի՝ պապլեֆո:

Տեառնական մատաղի ժամանակ, բացի մատաղացու մսից, բլդուրի փլավից և մատաղի ջրով պատրաստված կռած-ապուրից, ուրիշ կերակուրներ չէին տալիս: Նույն ճաշասեղանին մատուցում էին շերտեթ, թորախ, տիկի-պանիր, թան և մածուն:

Հոգեհաց: Սա ընդհանուր բնույթ կրող ավանդական պարտականություն էր: Նայած նրան, թե հանգուցյալը պահք թե ուտիր օրի էր զուգադիպել, ըստ այնմ էլ տալիս էին հոգեհացը: Եթե պահեցողության շրջանում էր մահացել, հոգեհացի կերակուրները պատրաստում էին ընկուղի յուղով¹, իսկ եթե ուտիքի օր էր, մորթում էին եղ կամ ստերչ կով, հաղվադեպ՝ մանր անասուն: Մորթված անասունի միսը առանց ոսկորից զատելու վերածում էին մանր կտորների և պղնձե մեծ խալիկին մեջ խաշում, որին շոռպֆ էին ասում և «օխտը հոգու բաժինքը» լցնելով կավե մեծ քար-ղանի մեջ, հրամցնում էին ներկաներին, որոնք բաժանվելով յոթական հոգիանոց խմբերի, ծալապատիկ կամ մեկ ոտքը ծալած տակը, տեղ էին գրավում հատակին փռված փայլասի կամ կարպետի վրա և ուտում նույն պնակից:

Հարսանիքի, հոգեհացի և այլ բաղամամարդ կոչունքների ժամանակ ճաշի գդալներ չէին տալիս: Կոչունքին հրավիրվածը և կամ առանց հրավերի եկողը պարտավոր էր իր գդալը հետը բերել: Սա ընդհանուր սովորություն էր և կարիք չկար հիշեցնելու, ամեն մարդ պարտավոր էր այն հարգել:

Ըստ ավանդության, նման բաղամամարդ կոչունքների ժամանակ տներից գդալ գողանալու սովորությունը ընդհանրացած էր: Գողացողի համար գողացված գդալը տան անդամների թիվը ավելանալու, տունը բարիքով (բերեքեթ) լցվելու, ուտող բերանն ավելանալու խորհրդանշան էր:

¹ Սա վերաբերում էր միայն հայերին, բանի որ բրդերը պահք պահելու սովորություն չունեին:

Խորովածները, մատաղները և հոգեհացի պատրաստությունը (անասուն մորթել, քերթել, կտորների վերածել) տղամարդկանց պարտականությունն էր, իսկ մնացյալ բոլոր դեպքերում կերակուրները, տապկոցները, խմորեղենները և այլն պատրաստելը՝ կնիկմարդոց պարտականությունը: Թեև ամեն ընտանիք իր եփող-թափողն ուներ, կոչունքների ժամանակ անպայման դիմում էին գյուղի կարգ ու կանոնին լավատեղյակ, «պապենական ագաթը» լավ իմացող հատուկ կանանց աջակցությանը և հրավիրում նրանց (եւրբեմն մեկից ավելի), որ իրենց ցուցմունքներով ու խորհուրդներով օգնեն տանտիկիներին: Նման ծառայությունները կատարվում էին անվճար:

Առհասարակ ամեն դյուղ ուներ «դնել-վերցրնել», «եփել-թափել» իմացող հմուտ կանայք, կային և հմուտ տղամարդիկ, որոնց պատրաստած խորովածը տարբեր համ ու հոտ ուներ:

Գյուղացին սովորություն չունեի ասելու՝ կերակուր դիր, կերակուր կեւ, այլ ասում էր՝ հաց դիր, հաց կեւ: Հացի պաշտամունքը շատ զորավոր էր: Եթե տաշտում հաց կար, նշանակում էր ապրուստը ապահովված է: Հացը ամեն ինչ էր, և այդ էր պատճառը, որ եթե մեկը դետին ընկած մի փշուր հաց տեսներ, անմիջապես վերցնում էր, համբուրում և բերանը դնում, իսկ եթե հացի կտորը փողոցում ընկած և կեղտոտված էր, դարձյալ վերցնում էր, երեսը խաշակնքում և որևէ քարի տակ կամ պատի ճեղքվածքում պահում: Հացը նախքան էր, օրհնված ու սուրբ: Հացի հանդեպ նույն երկյուղած վերաբերմունքը ցուցաբերում էին նաև քրդերը:

Լեռնաշխարհի գյուղերում փոխ օգտագործման մասին գաղափար չունեին: Հացը թխում էին թոնրի մեջ և սաճի վրա, ամեն ընտանիք ուներ իր թոնիրը և օջախը, նույնպես և հացթուխը: Մասնավոր հացթուխներ չկային: Եթե պատահեր, որ որևէ ընտանիք ժամանակավորապես հաց թխող չունենար, այդ գործը կատարում էին աղգականները կամ հարևանները:

Տեղում օգտագործված հացի տեսակները հետևյալներն էին՝ լավաշ, սաճե հաց, փռկեղ (թխում էին նոր տարուն), փռտնիք (մեջտեղը ծակ, թե անցնելու չափ բացվածքով, կլոր և հաստ, բայց շատ փափուկ, ուռած և երեքից-չորս մատ վեր բարձրացած), անեկ հաց (առանց թթամորի), բաղարչներ, գաթաների զանազան տեսակներ: Լավաշը, փռկեղը, փռտնիքը, անեկ հացը և գաթան եփում էին թոնրի կողերին փակցնելով, սաճե

հացը և կորեկ հացը՝ սառի վրա, իսկ բաղադրանքները կամ պապըքքոն, ինչպես նաև բրգական լոխսեն (սրբապան պատառ) եփում էին օջախի սալ-բարի վրա:

Լավաշ: Շրջկենտրոններում, դաշտային գյուղերում և Եփրատի ու Արածանիի շրջակայքում ապրողները, նայած տնտեսության անդամների թվին, լավաշը թխում էին մի բանի օրը, նույնիսկ 15 օրը մի անգամ, փռում պարանների վրա, չորացնում ու հավաքում, ուտելուց մի երկու ժամ առաջ, այդ ժամին օդադործվելիք հացի վրա թեթև ջրջկնում և ծածկում: Լավաշը փափկանում և փաթմամանում էր: Իսկ եթե ապուրների և ջրալի կերակուրների հետ էին օդադործում, չէին թրջում, չոր վիճակում բրգում էին կերակուրի մեջ, որ Բուդսենները կակղանում էին, առանց խմոր լինելու:

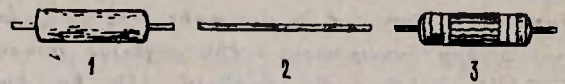
Լեռնային գյուղերում, ուր ընտանիքի անդամների թիվը ավելի մեծ էր լինում և փայտը անտառներից անվճար էին ստանում, հացը թխում էին ամեն օր: Կային տոհմային մեծ գերդաստաններ, որոնք երկու կամ ավելի թոնիր էին օդադործում և օրը երկու անգամ հաց թխում:

Ամեն օր հաց թխողների ընտանիքում տան և բիսաասարգ հարսներից մեկը իրիկունը հացի ալյուրը մաղում, թթխմորը թրջում, մաղված ալյուրի վրա խաշ էր գծում, տաշտը ծածկում, խալկինով ջուրը օջախին դնում և քնում: Երկրորդ խոբոգխսին (աքլորական) անկողնուց ելնում էր, գոլ ջրով խմորը թրում, հասում և թողնում, որ հունի դա: Արշալույսը դեռ չբացված տան մեծ հարսը թոնիրը վառում և պուտուկները վրան էր դնում, իսկ մնացյալ հարսները և աղջիկները վալանները փռում, վրան ալյուր էին ցանում, խմորը գնդում և ալրոտած վալանների վրա գնդերը շարում էին, ուրիշ վալայով ծածկում ու թողնում, որ գնդված խմորը հանգչի, պնդանա և բացվելու վիճակի հասնի: Լավաշ հացը ավելի լավ ու բարակ էր բացվում և թարմ ու կակուղ էր մնում, եթե աղալիս ցորենին հինգ տոկոսի չափով ուռում էին խառնում:

Գնդլան, խոնջան և ռափաթան հացթուխի դուխավոր գործիքներն էին:

Երբ կերակուրներն արդեն եփված, թոնրակողերը կարմրած և հացը թխելու ժամանակը հասած էր լինում, սուրճան փռում էին, կլոր խոնջան վրան դնում, աղջիկներից մեկը գնդերը տախտակի վրա շարում և գնդլա ընող (խմորը բացող) հարսի մոտ էր բերում: Հացթուխը երկար փայտի ծայրին ամրացված փառտիշը մոտը գտնված

ջրամանի մեջ թրջում և թոնրի կողերը ծխից ու փոշուց մաքրում էր, ապա ծոցով ծործի բերանը խթում, ըյտը կրակի վրա մոխիր ածում, մեծ ակիշն ու բաթակիշը մոտը դնում, ռափաթան վերցնում և հարսի բացած խմորը երկու ձևերի մատների խաղերի վրա էր առնում, քաշելով ավելի բարակացնում, ձվածե դարձնում և գնում ռափաթային ու խփում թոնրի կողին: Հացթուխն ուներ իր օգնականը, որն օգնում էր ձեռքի վրա խմորը նրբացնելուն և ռափաթայի վրա դրվելու վիճակին հասցնելուն, այս ձևով ձեռքից-ձեռք՝ գնդերը գնդլային, գնդլայից ձեռքերին էր անցնում և բացված բարակ խմորը թոնրի կողերին էր փակցվում: Եփված հացերը հանում, կպածները թաթակիշով քերում, վար էին թափում, կուտերը երկար ակիշով թոնրից հանում և պատրաստ լավաշները վալանների վրա էին շարում, ապա քիլերի մեծ տաշտում դարսում իրար վրա և վալայով ծածկում, որ թարմ և կակուղ մնան:



Նկ. 27. 1. Գնդլա, 2. Թխալու, 3. Խառտիճ:

Սովորություն էր նաև, որ թոնրատուն մտնողին տաք և թարմ լավաշ հաց էին համցնում, որը մերժել չէր կարելի, գոնե մի կտոր փրցնելու և համբուրելուց հետո ուտելու էր: Դրան հացկոթի էին ասում:

Լավաշ հացը ուտում էին զանազան ձևերով: Եթե կերակուրը փլավ, թան, խաշ, տապկոց և ձվածեղ էր, հացի մի մասը ծալում էին եռանկյունաձև, վարի մասը ավելի նեղ, վերը՝ լայն, ու ամրացնելով բթամատի, ցուցամատի և միջամատի եռանկյունու մեջ, կերակուրը յուղի հետ տանում էին բերանը: Եթե կերակուրը խաշ էր, կոլեմասթ, կաթ կամ ջրալի, լավաշը բրգում էին ուտելիքի մեջ և ուտում: Մակարդի սերը, թորախը, չորքեկեկը, խորովածի պատառները, կանաչը, թթուները փռում էին հացի լայնքին և ամբողջ հացը կտրելով, կազմում լոզուզ կամ սլուրիվ և բռնելով երկու ափերում, խածնում էին, իսկ եթե չորացած էր, ուտելուց առաջ ջրջկնում և փափկացնում էին:

Հացը դանակով կտրելը մեղք էին համարում:

Սաճե հաց: Եթե ցորենը առավելապես հայերի, Լեզիպտացորենը լազերի, ապա կորեկը բրգերի աղգային հացն էր նկատվում:

Սաճի հացը թխում էին առանց թթխմորի, ա-

մեն օր: Կային աներ, որ առավոտից մինչև իրիկուն հաց էին թխում: Աղաների, մեծ կրոնապետների ղոնախներում, ուր հյուրեր շատ էին լինում և որոնք բաղմաթիվ ծառաներ էին աշխատեցնում, առավոտյան արևածագից մինչև մայրամուտ անընդհատ սաճը կրակից վար չէր առնվում, միայն թխողները, խմորը բերողները, գնդողները և գնդա բացողները հերթով փոխվում էին: Հացը մեծ մասամբ լինում էր կորեկից, նաև՝ կլկիլից:

Կորեկի ալյուրը շաղում էին եռացրած ջրով, խոլուր, համեմատած ցորենի և գարու հետ, նվաղ էր լինում, խմորը կաշուն և աճեկուն չէր, իրար չէր բռնում, ուստի թխում էին կլոր գնդիկներով: Հնարավոր չէր թխել թոնրում, ալյուրը երբ լուծում էին ջրով, խմորը չէր պնդանում և դժվար էր բարակ բանալ, այդ պատճառով թխում էին սաճերի վրա:

Խմորը սլաքաստեղուց հետո այն վեր էին ածում փոքրիկ գնդիկների, որոնք շարում էին վալայի վրա և դրանով էլ ծածկում: Գունդը գնդալյով բացում էին խոնչայի մեջ և եփում սաճի վրա: Հացը եփելիս սաճի կլոր երեսը դուրս, իսկ ճկված երեսը կրակին էին չրնում:

Նոր թխած կորեկի հացը սաճից վար առնելուց հետո գցում էին սաճի վրա դրված մեղրի ամանի մեջ և ստացվում էր համեղ ճմուռ:

Կորեկի հացը քաղցրահամ էր, բայց չորանալուց հետո քարանում ու դժվարամարս էր դառնում: Քուրդը մի քանի գնդիկ կորեկ հաց և մի կտոր չորթան տավաճղը դրած գնում էր մարտի և դրանցով օրեր շարունակ կովում թշնամու դեմ: Կորեկ հացը թրջում էր ջրով և չորթանով ուտում:

Դերսիում ընդունված կարգ էր, որ հայերը թոնրով լավաշ, իսկ քրդերը սաճե հաց թխեին: Քրդերն ուր գնային, սաճը և ալյուրը հետները տանում էին, և ճամփի ընթացքին, առանց թթվածության, թարմ, տաք հաց էին թխում ու ուտում: Թեև կային հայեր էլ, որ փոխանակ թոնրի, սաճ էին գործածում, բայց դրանք շատ քիչ էին: Մեծ մասը ամեն տեղ լավաշ հաց էր օգտագործում:

Բիշի (յուղաճաց): Հաց թխելուն զուգընթաց տան հարսներից կամ աղջիկներից մեկը, միշտ պատրաստ վիճակում թոնրեզրին կանգնած, տապակը ձեռին բռնի էր եփում: Արդար յուղի ծափից յուղն ածելով տապակի մեջ, առնում էր մի գունդ, մատներով տափակեցնում և տեղավորում տապակում, տասը ըսպելով բիշին կարմրում ու պատրաստ էր լինում հրամցնելու Եթե տուն մտնողը մոտիկ ազգական, կնքահայր, փեսա կամ խնամի էր, յուղի մեջ կարմրացված բիշին գցում

էին թոնրեզրին պատրաստ գտնված և հալված մեղրի մեջ, ապա հրամցնում: Այս հյուրասիրությանը կատարվում էր ամեն օր և միշտ նույն ձևով: Բիշի ուտելու համար մարդիկ չէին հրավիրվում, այլ թարմ-թարմ տրվում էր նրանց, ովքեր թոնրատուն էին մտնում: Բիշին հայկական էր, տեղում շատ ընդհանրացած:

Ճմուռ: Հավասարապես օգտագործվում էր հայերի ու քրդերի կողմից, մի տեսակ ազգային ճաշի բնույթ էր կրում, մանավանդ որ ձեռաց էր լինում: Պատրաստվում էր սուռճի և ֆալակոշի ձևով, սակայն առանց եռացրած թանի: Եռացրած կարագով թրջում էին մանրված լավաշ կամ սաճե հացը, մինչև որ հացի պատառիկները մի լավ հալենային յուղով:

Բաղադր: Զրաղացական շնորհքը և պարծանքը իր պատրաստած բաղադրն էր՝ օրվա բոլոր ժամերին: Տաք բաղադրը նա (չաղջիպանը) հրամցնում էր ամեն անցորդի, առանց ազգի ու կրոնի խնդրանքի, որը ջրաղացից անցնում և «մապը խերտի» կամ «բարի օր» էր ասում:

Թեև ամեն տուն սուռճի, ճմուռի և կամ ուտելու համար բաղադր էր պատրաստում, ավանդության կարգն էր անցած «չաղջի բաղադրը», որը թխվում էր առանց թթվածության ու եփվում օջախի տաք սալքարի վրա, ինչպես սլաքաքոշի բաղադրը:

Ճաշ: Ծերմակ ալյուրը շարմաղով մաղում էին, ապա տաշտի մեջը լցնում հալած, բայց ոչ շատ տաք կարագ, հավկիթ և մածուն (երբեմն՝ կաթ). խմորը մի լավ շաղելուց հետո, վեր էին ածում փոքրիկ գնդիկների, ծածկում և թողնում, որ հունի գար: Այնուհետև գնդիկները նախ գնդալյով, ապա օխլավումով բաց էին անում բարակ թերթիկների, այնքան բարակ, ինչպես մասը և այնքան մեծ, որքան սիրին: Սիրիի մեջը կարագով բարակ օժելուց հետո բացված թերթիկը փռում էին վրան, ապա համաշափ կարագ քսում նաև թերթիկի երեսին ու այսպես շարունակ ամեն բացված թերթիկի երեսը լավ յուղոտում, մինչև որ իրար վրա դրված թերթիկների հաստությունը, հավասարվեր սիրիի եզերքին, մինչև 20—24 թերթիկ: Սիրին կախում էին ոչ շատ տաք թոնրի մեջ և ծածկում, իսկ փուռ ունեցող շրջաններում եփում էին փոխ մեջ: Ճաշը գուտ հայկական էր և ամենահամեղը բոլոր գաթաններից: Ասում էին նաև զաքա:

Խոտիսով զաքա: Խմորը հար ու նման էր ճաշի խմորին, միայն ոչ թե մանր ու կլոր թերթիկներից էր կազմված, այլ զնդալյով տափակեցված միակտոր հաստ զանգված էր: Մեջը խոտիս ղենկուց հետո չորս ծայրը իրար վրա էին բերում և քառա-

կուսի ձև սուսիս, ապա խստովիշով (թթի կամ վայրի տանձի փայտից շինված դաթանախշի) վրան ծաղկազարդում (նախշել): Գաթան ձևավորելուց հետո, նախշի վրա ձվի դեղնուց էին քսում և փակցնում ոչ շատ տաք թոնրի կողին կամ սինիներով դնում փուտը: Այս դաթան առհասարակ կնքահորը, խնամիններին և պատվո հյուրերին էին հրամցնում:

Լողլիկ: Բոլոր դաթանների խմորի պատրաստումը նույնն էր, տարբերությունը միայն ձևի մեջ էր: Առհասարակ բոլոր դաթանների երեսը ձվի դեղնուց էին քսում: Լողլիկը ընդհանրապես զոքանչների կողմից փեսաներին էր հրամցվում, երբ ձեռք համբուրելու էին զնում:

Կառնիկ (կառնֆ): Պատրաստելու ձևը նույնն էր: Խմորն ու խորիսը՝ նույնպես նույնը: Արտաքինապես էր միայն տարբերվում մյուսներից: Կառնիկն ուսավելապես նոր փեսաների գրպանն էին դնում աղջկա տան երիտասարդ հարսները: Ճնոր փեսա ըլնելի, նոր հարուներից կառնֆ առնելի՝ ժողովրդական ուսացվածքը ամենուր գործածական էր:

Լուսնակ: Առանց խորիսի: Գաթանի այս տեսակը երեսաների համար էր: Լուսնադեմ, լուսնա-

ձև, մազի նման հյուսք, եղնիկաձև, աղավնատիպ, վարդի կոկոնի և զանազան այլ ուսակերներով ու տեսքով պատրաստված դաթանները երեսանների սիրած կարկանդակն էին:

Տալակի զաքա (թավա-գեթեսի): Խորիսով դաթան փոխանակ ելիելու, բիշիի նման տուղակում էին կարագով ու երր մի լավ կարմրեր, տաք տաք դնում էին մեղրի ամանի մեջ, որն այնքան խորն էր, որ 8—10 գաթա միաժամանակ կարող էր մեղրոտվել: Տալակի գաթան մնում էր մեղրի մեջ, մինչև որ մի լավ ծծեր, ապա ուտում էին թե որպես դաթա և թե որպես անուշեղեն: Այս տեսակ գաթան անատամ ծերունիները շատ էին սիրում:

Անուշ զաքա: Նյութերը և պատրաստելու եղանակը նույնն էր, միայն այն տարբերությամբ, որ խմորը շաղկուլ ժամանակ մածունի տեղ կաթ էին դնում, իսկ ջրի տեղ՝ հալած մեղր: Անուշ գաթանի խորիսն էլ անուշ պետք է լիներ, այսինքն՝ մյուս տաթանների համար պատրաստված խորիսին մեղր էին ավելացնում: Անուշ գաթան պատրաստում էին զանազան մեծությամբ և զանազան ձևերի:

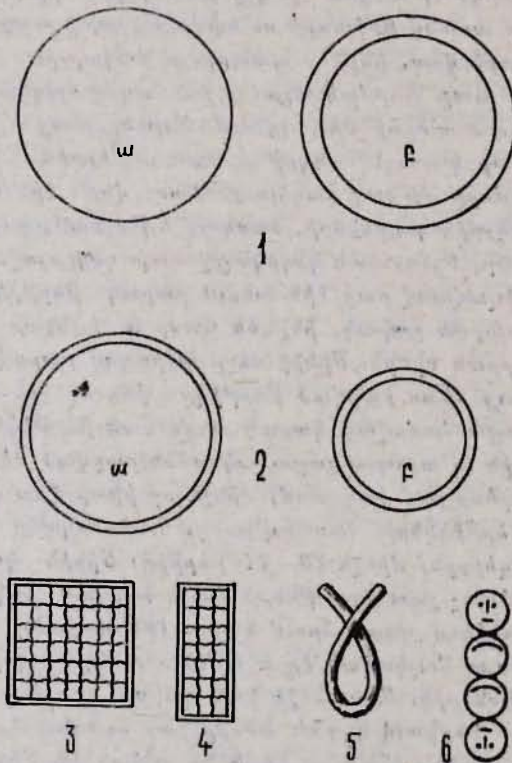
Խորիս: Խորիսը, որի զործածության մասին խոսվեցավ վերը, կարագ յուղով տապակած, ավելի հիշտ՝ բոհրված կամ խորոված ալյուրն էր: Կարգը մի լավ եռացնելուց հետո մեջը մի քիչ ալյուր էին խառնում և զգալով լուծում յուղի հետ, մինչև որ յուղը ծծվեր ալյուրի մեջ և խորովվելով՝ շատիկ-հատիկ լիներ, ինչպես բլդուրե փլավը: Այս խյուսն էր, որ դնում էին վերը հիշատակված զանազան գաթանների մեջ:

Փոկեղ: Սա պահքի գաթան էր, ավելի հիշտ կաղանդի նվիրական կարկանդակը: Յուղը, ձուն, կաթն ու մածունը պահք լինելով, փոկեղը պատրաստում էին ձիթայուղով, ընկուղով կամ ձեթով: Փոկեղը կաղանդի ավետաբերն էր, երեսանների սիրած պահքի գաթան: Պատրաստվում էր զանազան ձևերով, բայց առավելապես կառնիկի և լուսնակի նման:

Ինչպես փոկեղը, նույնպես և գաթանների բոլոր տեսակները կարելի էր պատրաստել պահքի օրերին, գործածելով բուսական ամեն տեսակ յուղեր: Համեղ էր լինում մանավանդ ձիթապտղի (զեյթունի) յուղով:

Սոուն: Պապրոյի մի այլ տեսակն էր: Համանման խմոր և եփելու նույն կերպը, միայն այն տարբերությամբ, որ բաղադրի մեջը չէին փորում, այլ ամբողջ բաղադրը մանրում էին քաղաղանների մեջ և տանում քաղվորներին ու մշակներին:

Ընտանեկան սոուն: Առհասարակ որպես ճաշ էր օգտագործվում: Սոունի այս տեսակը, ամառ,



Նկ. 25. Բխվածքների 1.—ա. պապրոյի խմորը, բ. նույնը կիզեր հանած, 2.—ա. արեհաշ, բ. պիշի, 3. դաթա, 4. լողլիկ, 5. կարնեղ, 6. լուսին և կիսալուսին:

իւն ձմեռ, համարյա առանց բացառութեան, տանտիկինը պատրաստում էր Սաճե հացը բաժանում էին հավասար մասերի, թփե տոլմայի նման և չափով սլորում ու շարում ուղղահայաց սինի մեջ, մասուրի նման ծակ մասը դարձնելով վեր: Երբ սանր կամ սինին լցված էր լինում տոլմայաձև սաճե հացի ծրարներով, ճիշտ պապըքոյի նման եռացած յուղով ու սխտորաթանով ոռոգում էին այն, մինչև որ յուղն ու թանը հավասարվում էին սանի կամ լենկետեի եզերքին:

Քալակոյ: Սա հայ ու քուրդ տանտիկնոջ ձեռքի տակ պատրաստի կերակուր էր: Պատահում էր, որ տան անդամներից մեկը բացառիկ աշխատանքով ուշացել էր, տանտիկինն անմիջապես լավաշ կամ սաճի հացը բրդում էին սանի մեջ և եռացած կարգն ու սխտորով թանը վրան լցնելուց հետո հրամցնում:

Պապրֆո: Գրեթե զուտ քրդական ազգային կերակուր էր, որը սաճ-դավորմասից հետո առաջին տեղն էր գրավում հարգարժան հյուրին պատվելու համար:

Առհասարակ լեռնաբնակ հայերի և քրդերի օջախների տակ մի միակտուր սալքար էր թաղված լինում, որի վրա վառվում էր անմար օջախը, և որի քարը միշտ կարմրած էր լինում:

Պապըքոյի խմորը շաղախում էին առանց թթխմորի, ավելի պինդ, քան սովորական հացի խմորը, ապա տափակեցնում և կլորակ ձև տալիս՝ մինչև չորսից հինգ մատ հաստութեամբ:

Խմորը պատրաստելուց և կլորացնելուց հետո օջախի միջի կրակը մի կողմ էին տանում, սալքարը մի լավ սրբում և խմորը տեղավորում տաք սալքարի վրա, ապա սաճով ծածկում և՛ կրակը լցնում սաճի վրա, այնպես որ սաճը կրակով կամ տաք մոխրով ծածկվեր ամեն կողմից, մինչև բաղարը բիվեր:

Եփած լինելը ստուգելու համար բարակ՝ և սուր մեխի նման մի հատուկ փայտ էին խրում վերից մինչև վարի խուփը, ու եթե եփած էր, դնում էին խոնչայի վրա և վերին կողմը կլոր կտրում ու հանում, ապա միջուկը փորում այնքան, որ կարծրացած կեղևը առանց վերնամասի մեջը փորված փայտե ամանի ձև առներ:

Բաղարից հանված միջուկը մի լավ փշրելուց հետո լցնում էին իր կեղևե ամանի մեջ և բրգաձև բարձրացնում վեր, մինչև որ այն փոքր բլրակի ձև ստանար: Ապա եռացրած կարագը՝ «բլրակի» գագաթից լցնում էին միջուկի վրա, մինչև յուղը դուրս գար դրա տակից և բարձրանար սանի տեղ ծառայող կարծրացած կեղևի պոռնկից մեկ մատ

վար, հետո նույն ձևով ածում էին եռացած թանը՝ մեջն առատ ծածկած սխտորով: Պատվո այս ճաշը հայերը ուտում էին դգալով, իսկ քրդերը՝ սաճե հացով ու երեք մատով:

Ջեռեֆեթ: Այս խմորեղենի ծագումը զուտ տեղական-քրդական էր: Սա քրդերի օրհնված հացն էր, ինչպես քրիստոնյաների նշխարը, այն տարբերությամբ, որ քրիստոնյաների նշխարը շատ նուրբ տեսք ուներ, մինչդեռ քրդականը շատ մեծ ու հաստ էր: Ինչպես և նշխարը, պատրաստվում էր առանց թթխմորի, շաղախում էին առանց ջրի ու առանց աղի, միայն կարագով ու կաթով: Պապըքոյի նման եփում էին օջախի կարմրած սալքարի վրա, տոնական օրերին, երբ մեղավորները իրենց մեղքերը խոստովանելուց հետո պատրաստվում էին հաղորդվելու:

Տան սեիդը, ղեյպերը կամ վիրը՝ նախապես օրհնում էին բաղարը, փչելով մասնատված կտորների վրա, նուֆուս¹ էին անում և պարզ բաղարը համարվում էր նիազ², օրհնված ու սրբացած լոխմե (պատառ), որը տունն օրհնող կրոնապետի կողմից ուսհամբույրի արարողությամբ տրվում էր հաղորդվելու արժանի թալլաներին³, լոխմեն հեքդի⁴ ամենամեծ սրբությունն էր, որը արհամարհողը պատժվում էր մահով:

Այս բաղարը քրդերի կողմից պատրաստվում էր և բաժանվում նաև մեռելաթաղին, մահվան քառասունքին և տարելիցին, սակայն առանց կրոնական ծիսակատարության, որպես սուրբ պատառ:

Ապուրեբե: Թանապուրը տարվա չորս եղանակին տեղի հայերի ու քրդերի ամենասիրած և ամենաշատ գործածած կերակուրն էր: Թանապուրը եփում էին ցորենի (կորկոտ), թանի և անանուխի ու սոխալանցի խառնուրդով: Նախ կորկոտը խաշում էին, ապա թան ավելացնում, մի քիչ ալյուր լուծելով թանի մեջ, թեժ կրակի վրա կորկոտն ու թանը փայտե շերեփով խառնում մինչև եփվելը, մանր չարդած սոխը կարագի մեջ խորովելուց հետո մեջը թարմ կամ չորացրած անանուխ էին խառնում և լցնում արդեն եռացող թանապուրի մեջ: Մի քանի եփ գալուց հետո պատվական թանապուրը պատրաստ էր լինում, ամառ թե ձմեռ ուտում էին տաք վիճակում: Ձմեռը, երբ կաթն ու մածուցը պակասում էր, թանապուրը պատրաս-

¹ Ալեի քրդերի կրոնավորներ:

² Նուֆուս՝ հողին սուրբ:

³ Նիազ՝ սրբազան կամք, սրբացած հրաման:

⁴ Թալլա՝ ծուխ, հովվելու ենթակա ժողովուրդ:

⁵ Հեքդ՝ աստված:

տում էին բամաժ մածնի լծորդով, բաղկըթանով կամ շորթանով:

Վամաժ մածունը շատ լինողանրացած պահածո էր: Աշնանը, երբ խոզանները յուզողովում էին ու թանձրացնում ոչխարի կաթը, խապի միջոցով այդ կաթից պատրաստում էին ձմռան պաշար՝ բամաժ ոչխարի մածուն:

Ոչխարի հավաքած կաթը մակարգելուց հետո, երբ մածունը լավ բռնում էր և վրան մեկ մատ հաստությամբ սևը էր կապում, դա վերցնում և բարակ ձողիկների վրա դրած կախում էին, որ շորանա, իսկ մածունը լցնում էին ծափերի մեջ, վրան դնում ալյուրի թևիով լցված կտավե մաքուր մի տոպրակ, որը մի օրվա ընթացքում ծծում էր մածոնաշորը և մածունը խտացնում: Հաջորդ երեք օրը նույն ձևով ծափի մածոնին ավելացնում էին նոր մածուն, դրա վրա էլ նոր թեփի պարկ, մինչև որ ծափը լցվեր: Կային, որ մի քանի օրվա մեջ մի քանի ծափ կարող էին լցնել: Ջրային մասից և սիճուկից զտված մածնի վրա լցնում էին հալած ճարպ, որն անմիջապես սառնում էր և արգելում շփումը օդի հետ:

Բազկըթան: Սա պատրաստում էին ամռանը, Կորկոտը թանով եփում էին մինչև թանձրանալը: Ստացված խյուսը կլոր գնդիկներով շարում էին հատուկ կտավի շերտերի վրա և դնում արևի տակ շորանալու:

Չորթան: Սա առանց կորկոտի խտացված և շորացված մածունն էր, որը ձվի նման կամ կլոր էր լինում: Ձմեռը տաք ջրով լուծում էին պապը-բոյի, սոռնի և թանապուրի համար:

Պաղթանապուր: Ամռանը որպես զովացուցիչ էին գործածում: Պատրաստում էին շատ հեշտ՝ խաշած կորկոտը խառնում էին շեռացրած թանին և ուտում ճաշից հետո:

Դրման ապուր: Գործածվում էր, բացի ձմեռվա ցուրտ ամիսներից, մնացյալ բոլոր եղանակներին: Պատրաստում էին կտրված խմորից, թանից, անանուխով խառն սոխաժից և ծեծված սխտորից: Ալյուրը շաղում էին պարզ ջրով, առանց թթխմորի, ստացված պինդ խմորը վեր էին ածում փոքր գնդիկների, ապա բաց անում հաստ թերթիկների, դրանք վերածում համաշափ շերտերի(մինչև երեք մատ լայնությամբ), շերտերը դնում իրար վրա և սուր դանակով կտրում բարակ, հավասար շափով, ապա այդ կտորների վրա ալյուր ցանում ու խառնում, որպեսզի կտորները մնան հատ-հատ և իրար չկպչեն: Ջուրը եռացնելուց հետո կտրված խմորը լցնում էին ջրի մեջ և խառնում, որ գունդ-գունդ չլինի, ապա ավելաց-

նում սոխաժը անանուխի հետ և թողնում, որ խմորը մի լավ եփվի, ավելի հիշտ՝ խաշվի, ինչպես մակարոնը: Կար առնելուց հետո խառնում էին ծեծված սխտորով պատրաստված թանին և նորից խառնում, որ չփսորի: Թանը խառնելուց հետո կրակի վրա դնելու կարիք չկար, հրամցվում էր պաղ վիճակում:

Կորկոտ ապուր: Ձմռանը դավումայի (տհալ) ոսկորներով և կորկոտի խառնուրդով պատրաստված տաք ապուր էր: Կորկոտը ճեղիմն լինելու աստիճան եփում էին յուզոտ ոսկորների և կամ դավումայի հետ, ապա ավելացնում առանց անանուխի սոխաժ, որը լցնում էին եռացրած ապուրի մեջ: Կորկոտը մի լավ եփելուց հետո ոսկորները դատում էին և փայտե շերեփով մի լավ տրորում, այնպես, որ կորկոտը և միսը լուծվեին մսի ջրի մեջ և դառնային խյուս: Հրամցվում էր տաք վիճակում:

Կռած ապուր: Դթմաճ ապուրի համար պատրաստած խմորի շերտիկների նման, նույն ձևով պատրաստում էին նաև կռած ապուրը, որին էրիշտն էլ էին ասում: Ուտում էին առհասարակ ձմռանը, մասնավորապես կիրակի առավոտները՝ մի կիրակի խաշ, հաջորդին՝ կռած ապուր: Կտրված խմորը կամ նախապես պատրաստված ու շորացված էրիշտն լցնում էին եռացրած մսաջրի մեջ, վրան ավելացնում անանուխով խառն սոխաժ, մի լավ եռացնելուց հետո մատուցում տաք վիճակում:

Ուսպով ապուր: Պատրաստվում էր աղացած ոսպի ու մանր բլդուրի խառնուրդով, մսի ջրով և սոխաժով: Պատրաստելու եղանակը նման էր կռած ապուրին:

Մալեզ ապուր: Մալեզը առավելապես տրվում էր տղոցկաններին և փոքր երեխաներին, թեև մեծերն էլ էին ուտում: Ալյուրը մի լավ բոհում էին կարագով, մինչև որ կարմրեր, ապա վրան ջուր էին ածում և եռացնում առանց թանձրացնելու, սպասարկվում էր խյուսի ձևով, բայց տաք և ջրալի:

Պաճֆի ապուր կամ պասապուր: Կորկոտը և ճերմակ լուբիան մի լավ եփում էին մինչև խյուսի վերածվելը, ապա պուտուկի մեջ փայտե շերեփով լավ ճզմում (զարնել-տրորել), մինչև որ կորկոտը և լուբիան իրար լուծվեին և դառնային մեկ ամբողջություն: Ստացված թանձր խյուսը լցնում էին ամանների մեջ, իսկ մնացյալ մասի վրա ջուր լցնում ու եռացնում: Սրանցից մեկը պահքի երեկոներին թթուներով էին ուտում, որպես պաղապուր, իսկ մյուսը՝ տաք ու ջրալի պասապուր:

Ղաշէր: Թանխաշ: Սա լեռնաբնակ հայերի ու բրդերի կողմից օգտագործված սննդարար և ուժեղ հաշն էլ, Թեև դաշտային շրջանի դյուղերը և նույնիսկ քաղաքը թանխաշ էին եփում, սակայն յուրը խնայողաբար էին լցնում: Առակի կարգ էր անցած այս ասուլթը, թե լեռնաբնակը յուրը կխմե, դաշտաբնակը՝ կլիղե:

Թանխաշը պատրաստվում էր կորկոտի և թանի խառնուրդից: Կորկոտը և թանը դնում էին պուտուկի մեջ, խառնում շերեփով մինչև եփը ելլելը, ապա պուտուկի բերանը ծածկում խուփով և իջեցնում թոնրի թեփ կրակի կամ օջախի մեղմ կրակի մեջ: Կորկոտը լավ հելիմե լինելուց հետո շերեփով դարձնում-տորոտում էին, մինչև որ թանն ու կորկոտը լուծվելով դառնային խյուս:

Թանխաշը քաղվորների սիրած կերակուրն էր, կավե մեծ սեռնիճներով, որոնց երկու կողմերում կանթեր կային և դրանց անցրված մաղից հյուսված հաստ լարան, կեսօրվա ճաշին դաշտ էին տանում և լցնելով լայն քարղանների մեջ, կենտրոնում խորը փոս բացում, մեջը լցնում եռացրած կարագ՝ երկու (թանխաշ) — մեկ (յուղ) հաշվով: Փայտե գդալով կամ լավաշ հացով ուտելիս գդալի կամ եռանկյուն հացեպատառի պարունակած թանխաշի կեսը յուղ էր լինում:

Քեշկեկ կամ ճառխա: Հանդիսավոր կերակուր էր: Պատրաստում էին տոնական օրերին և մեծ կիրակիներին: Հավի կամ հնդկահավի միսը կորկոտի հետ լցնում էին պուտուկի մեջ և բերանը խուփով փակելուց հետո դնում թոնրին, որ եփվելու Երեկոյան ոսկորները զատելուց և համապատասխան աղն ու ջուրը դնելուց հետո խուփի եզերքը խմորով ծեփում էին և իջեցնում թոնիրը, կրակի մնացորդ մղեղներով և տաք փոշով ծածկում էին պուտուկի շորս կողմը: Եփվում էր մինչև լույս: Առավոտյան կորկոտն ու միսը իրար խառնված, հելիմե եղած էին լինում: Տան նոր հարսի պարտականութունն էր քեշկեկ զարնելը: Չափահաս աղջիկների օգնությամբ նա փայտե շերեփով կորկոտն ու միսը տորոտում էր պուտուկի կողերին և թել-թել դարձնում այնպես, որ առանց ծամելու բերանում հալվում էր: Քեշկեկը մի լավ ծեփվելուց հետո լցնում էին մեծ քարղանի և կամ սանի մեջ, կենտրոնում խորը փոս բացում և դաղած կարագ լցնում ու ճաշակում:

Խաշիլ: Խաշիլը պատրաստվում էր աղացած կորկոտի մանրուքով և մսաջրով, եփվում խյուս լինելու աստիճան և կարագ կամ կաթ ավելացնելով, սպասարկվում:

Լանթակ: Պատրաստվում էր աղացած բլդուրի

մանրուքով ու կաթով: Քեշկեկի նման եփելուց հետո, նույն կերպ էլ ուտում էին կարագով:

Խալիժ: Սա տղոցկան կանանց, երեխաներին և հիվանդներին տրվելիք սննդարար կերակուր էր: Ալյուրը մի լավ խորովում էին կարագով, մինչև որ կարմրեր, ապա վրան ջուր ավելացնելով, անընդհատ խառնում, որ տակը չառներ: Խավիժը պատրաստ էր այն ժամանակ, երբ յուրը սկսում էր ձգել:

Փոխիճ: Պատրաստվում էր բոհրած կորկոտի ալյուրով, երկու կերպ՝ որպես ճաշ և որպես անուշեղեն (չոր պտուղների խառնուրդով): Կորկոտը մի լավ բոհրելուց հետո աղում էին և ուպես ձման ճաշացու՝ պահում: Անուշեղենը հետևյալ կերպ էին պատրաստում: Վայրի տանձի դախը, խնձորի չորը և տարտաղանը մի լավ բոհրելուց հետո համալափ (այսինքն՝ հարյուրին հիսուն), երեք տեսակ պտուղներից, մնացյալ կեսը բոհրած կորկոտ էին խառնում և աղում, ապա մեղրի և ջրի լուծույթով խառնում մինչև թանձրանալը և պաղ-պաղ ուտում, մանավանդ սուրբ Սարգսի տոնխամբության օրը անպայման ճաշակում էին «սուրբին ձիուն նալով կնքված փոխինտը»:

Սմբրաիկ: Աղացած բլդուրից հանված մանր թեփի և ալյուրի խառնուրդով պատրաստված ճաշ էր, խաշիլի մի ուրիշ տեսակը: Եփում էին նույն կերպ և ուտում նույնպես կարագով կամ կաթով:

Ջրխաշ: Հանպատրաստից կերակուր էր: Նախ, սաճի կամ լավաշ հացը փշրում էին, ավելի ճիշտ՝ բրդում սանի մեջ, ապա եռացրած ջրի մեջ ածում կարագ և հավիթը կոտրում ջրի մեջ, որը եռուց և ձուն խաշվելուց հետո լցնում էին հացի վրա և ջրալի վիճակում ուտում:

Ճլպուր: Ջրխաշի նման ջրալի կերակուր էր: Պատրաստելիս ձվի փոխարեն ձավարի մանրուք էին դնում և եփում կարագով, ջրով և սոխածով: Ճլպուրը աղքատ ընտանիքների գործածած էժանագին կերակուրն էր, որն ուտում էին ջրալի և որին ճլպուր ապուր էլ էին ասում:

Ոսպով պատրաստված ժուր և անժուր կերակուրները կամ ապուրները թե սննդարար և թե համեղ ու դյուրամարս էին:

Ոսպով ապուր էփեցի,

Ակոպ ճանին կերցուցի:

Ըրի՛ սրգողիր, Ակոպ ճան,

Չգիտնալով կերցուցի:

Ժողովրդական ստեղծագործության այս արտահայտությունը ոչ թե ոսպե ապուրի անհամ ու անարժեք լինելն է ակնարկում փեսային ուղղված զրբանշի խոսքերով, այլ կապված է ոսպի մի ու-

ըիշ հաակության՝ ոտամորսի փքահանման հետ, որն առակի կարող էր անցել:

Ոսպը որպէս ընդհանր առաջին տեղն էր գրավում հայերի բնազդների պատրաստութեան մեջ: Տանտիկներ մեծ ջանասիրութեամբ հռում, մաքրում, մի մասը երկանք քարով աղաւուց և գորշ կեղեր հովին տալով հանելուց հետո մնացյալը պահում էր որպէս ճաշացու:

Ոլտուր ուտում էին հում վիճակում, երբ պահերի մեջ հատիկները դեռ չէին ամրացել: Հատիկները (որոնք կաթնահամ և քաղցրահամ էին լինում), հանում էին պահից և ուտում: Քիշ ավելի մեծացած և ամրացած հատիկները մաքրում էին պահից և կտրադ-յուղով կամ մսով ու թարմ ոլտոնով ճաշ պատրաստում: Քիլուռը որպէս ընդհանր ավելի սննդարար էր, քան լուրիան և՛ ավելի դյուրամարս: Չորացված քիլուռը օգտագործվում էր կարագով և դավուրմայով ճաշ պատրաստելիս, աղացված քիլուռից համեղ քիլուռապուր էր ստացվում:

Դերսիմում թարմ ընդհանր պահածոյի մասին դադափար չունեին: Թարմ բանջարեղենները կամ չորացնում և ձմռանը օգտագործում էին և կամ հատիկները հասունանալուց հետո, ինչպես սիսե-սը, ոսպը, լուրիան և քիլուռը, չոր վիճակում օգտագործում էին զանազան ճաշեր պատրաստելիս: Քիլուռը, բացի համեղ ճաշ և ապուր լինելուց, օգտագործվում էր նաև կաթով ու կարագով վիլուռն (խյուս) պատրաստելիս: Դա սննդարար ու համեղ աղանդեր էր և կարելի էր գործածել զանազան բաշերի հետ:

Տապկոցներ: Սրանք երկու տեսակ էին լինում՝ բուսական և պտղային:

Մոսկոր: Վայրի տապկոցների մեջ առաջին տեղն էր բռնում: Թեև սունկի նման դժվարամարս, սակայն սունկից սննդարար և շատ համեղ էր բոգիանման մոսկորը, որն աճում էր բարձր անտառների բացատներում և ոչ խիտ պուրակներում: Մոսկորը մի լավ խաշելուց հետո ձվով ու կարագով տապակում և վրան սխտորով մածուն էին լցնում ու ճաշակում: Կային, որ առանց սխտորմածունի էին ուտում:

Թախտիկ: Տապկոցի համար մյուս վայրի բույսերից օգտագործվում էին սունկը, թախտիկը, մատեն-մատիկը, կակավիլը, կանկառը, ծաղկիկը, լվինճը, կճկճուկ-եղինջը, ավելուկը և այլն: Սրանց պատրաստութեան ու գործածութեան ձևերը համանման էին: Խաշում, ջուրը թափում, քամում էին, կարագով ու ձվով տապակում, սխտոր մածուն լցնում և ուտում: Նշված բույսերից նաև ա-

յսւրներ էին պատրաստում: Բացի մոսկորից, մյուսները կանաչ թե չորացած վիճակում եփվում էին բլդուրով ու կարագով և դառնում զանազան ճաշեր:

Մշակված բույսերի տապկոցներ: Շոմինը, բազուկը, ազատքեղը, կանաչ լուրիան, սմբուկը և ուրիշ շատ մշակված բանջարեղեններ օգտագործվում էին և որպէս տապկոցներ, և որպէս ապուրներ, նաև՝ կերակուրներ պատրաստելիս, ինչպես նաև թթու էին դնում:

Պտուղի տապկոցներ: Չորացած ծիրանի, դեղձի, թթի, անկուտ խաղողի և պաստեղի տապկոցները շատ ընդհանրացած էին լեռնաբնակների մեջ: Միրանը խաշում էին, ջուրը թափում ու եթե թթու էր, մեղր կամ շաքար ավելացնում, ապա կարագով տապակում: Բացի պաստեղից, մյուսները տապակում էին նույն ձևով: Պաստեղը չէին խաշում, քանի որ այն մի անգամ արդեն եփված էր: Կարագը եռացնելուց հետո պաստեղը մեջը բրդում էին և վրան ձու կտրեղով խորովում ու ճաշակում:

Պաստեղ: Պատրաստում էին թթի կամ խաղողի քաղցուից (շիրա): Լավ քամած թթի կամ խաղողի քաղցուն (զատ-զատ կամ միատեղ) եռացնում էին կաթսայի մեջ, ավելացնում շատ քիչ մարմարի փոշի և խառնում մինչև թանձրանալը, ապա տարածում 5—10 մետր երկարութեամբ կտավների վրա և հատուկ փայտե տափանով հավասարեցնում, թղթի նման բարակացնում, ապա փռում էին արևի տակ, որ չորանար: Կային, որ պաստեղի խյուսը գեռ չչորացած, վրան ցանում էին մաշկը հանված և լավ ճեմակեցված նուշի և ծիրանի անուշ կուտ (կորիզ): Պաստեղը չորանալուց հետո, անջատում էին կտավից և ծրարեցրով պահում, որպէս ձմռան քաղցրեղեն:

Թթուներ: Տարվա շորս եղանակին գործածական թթուների տեսակները բազմազան էին, ամեն եղանակ, նույնիսկ ամեն ամիս ուներ իր առանձնահատուկ թթուների զանազան տեսակները:

Բոխիներ: Դերսիմում տարածված բոխիներից էին՝ քար-բողին, մոսկորը, թաթիկը, ժախը կամ խաս-բողին, բոժախը, որոնք թթու էին դնում: Սրանցից երկուսը (քար-բողին և մոսկորը) գարնան թթու էին, իսկ մյուս երեքը (թաթիկը, ժախը և բոժախը) դիմանում էին տարվա բոլոր եղանակներին: Բոլորի պատրաստելու և գործածելու ձևը նույնն էր՝ խաշում, ջուրը թափում և միջակ աղջրով կավե բղուղների մեջ թթու էին դնում, ձմեռվան պահելիքները վերցնում էին թոնրատնից և զետեղում աղարթուի կամ մակարոնոցի զով սենյակում:

Աշնանը դրված թթուների պաշարը դեռ չսպառված, մարտի կեսերին քարերի տակից ձյունը հեղքելով, ծիր դուրս էր հանում քարբողին: Սրա հաստ արմատը գտնվում էր սալաքարերի տակ, ավազահողի խառն շերտի մեջ: Քարբողին երեսխայի բազուկի հաստությամբ, 5—10 սմ երկարությամբ մի ծիլ էր, որը գարնանը ամենաառաջին (նույնիսկ ձնծաղիկից առաջ) վերածնվող բույսն էր: Այն հավաքում էին դեռ չբողբոջած, սպիտակ մաշկի մեջ պարուրված ծլային վիճակում: Հավ խաշելուց և ջուրը թափելուց հետո աղ-ջրի մեջ թթու էին դնում և թթվի բզուկները շարում թոնրատան պատերի տակ, գետնից 30 սմ բարձրություն ունեցող սեթերի վրա: 3—5 օրում թթվում էր, նոր գործածում էին:

Մեծ պահքի ամբողջ տեղությանը լեռնային շրջանի բնակչությունը առատորեն օգտագործում էր ամենահամեղ այս թթուն:

Կակավիլ: Քարբողին հաջորդողը կակավիլն էր (որը նաև խորովում էին): Սա թթու էին դնում դեռ չծաղկած վիճակում: Կակավիլը միջամատի հաստությամբ և 15—20 սմ բարձրությամբ բույս էր, ուներ մեծ և կարմիր ծաղիկներ:

Մառառակ կամ մեռառակ: Բուսնում էր Դերսիսի լեռնային շրջաններում: Մրցում էր կակավիլի հետ, քանի որ դրանք ծլում էին գրեթե միաժամանակ և կամ քիչ տարբերությամբ: Շատ առատ ու արագ էր աճում, ծայրին մազափնջիկների նման կանաչ փուրեր էր ունենում: Թթու էր դբվում քարբողի նման, բայց ավելի քիչ խաշված և ավելի քիչ աղով: Քարբողին ու կակավիլը ավելի էին դիմանում, քան մանտակը: Մայիսի թթու էր ու շատ կարճ կյանք ուներ:

Թաթիլ: Սա ձեռքի հինգ մատների ձևով, միջամատից մինչև բթամատի հաստությամբ, 10—20 սմ երկարությամբ, ծայրերը բարակ մազի նուրբ փուրերով բույս էր:

Ժախը: Մինչև 30 սմ բարձրությամբ, ճկույթի հաստությամբ, դեղնավուն միշտ կանաչ մազիկներով, ճյուղավորված բողին կոչվում էր ժախ:

Բոծախ: Սա քարբողի պես բարակ շղարշանման ճերմակ թաղանթի մեջ պարուրված, արմատից մինչև գագաթը ձյունաթույր սպիտակությամբ և մաշկի շերտերը միմյանց կպած, ավելի քան 30 թղթանման բարակ կեղևներով ոլորված, երեսխայի բազուկի հաստությամբ, 10—15 սմ բարձրությամբ ծիլ էր՝ միատարր և միակտուր, առանց ճյուղավորման: Հազվագյուտ այս բողին առատությամբ աճում էր միայն Մեռառակի շրի

ակունքի բարձունքում և հոսանքի լեռնահովիտներում ու լանջերում:

Բազուկ: Քիչ խաշելուց և կամ եռացրած ջրի մեջ կոխել-հանելուց հետո էին թթու դնում:

Կռապալիկ: Ամռան թթուների շարքը վերջանում էր կռապալիկով: Կեռասից բավական փոքր այս պտուղը աճում էր մարդահասակ բազմաճյուղ թփերի վրա, ամեն ոստին 50—100 փնջաձև պտուղ: Ուներ լուրիկ կորիզների նման կարմագույն փոքր կորիզներ, լեղիի զարնող թթվաշ համ: Թթու դրվելուց հետո դառնությունը անհետացնում էին միքսեսենֆով, որից մի փոքր լցնում էին աղ-ջրի մեջ: Այս թթուն ճաշի հետ չէին գործածում, այլ ամռան տաքերին՝ որպես զովացուցիչ, մանավանդ հիվանդների համար որպես գեղ էին օգտագործում:

Ամենաառատը աշնանը դրված ամռան թթուներն էին, որոնք իրենց որակով ու տեսակով բոլորովին տարբերվում էին գարնան և ամռան թթուներից և օգտագործվում էին երկար ժամանակ թե որպես թթու և թե որպես պահածո ընդհանր կերակուրներ պատրաստելու համար: Դրվում էին աղ-ջրով միայն, քացախի գործածությունը ընդունված չէր, շնայած ունեին երեք տեսակ՝ թթի, գինու և ամենալավը՝ մեղրից պատրաստված քացախ:

Տաճն և խճճո: Պտուղի թթուները ևս աղջրով էին գրվում, սակայն աղը շատ թեթև էին անում, իսկ ջրի մեջ միրտեսենք էին լցնում, որը թթվի ջրին հաճելի մրմուռ համ էր տալիս, կարծես թե թթվաջուր չէր խմածդ, այլ թթվանուշ գինի:

Վայրի տանձը և խնձորը դեռ լրիվ չհասունացած հավաքում էին և մի լավ լվանալուց հետո ասեղով ծակծկում ու լցնում բզուկների մեջ, ապա ավելացնում միրտեսենքով խառը ջուր և բերանը խմորով ծեփում, որ օդ չառներ, մինչև որ թթուն ինքն իրեն եռ գար և խուփը նետեր:

Տանձն ու խնձորը դրվում էին զատ-զատ և օգտագործվում օրվա բոլոր ժամերին, այլ ոչ ճաշելիս:

Տաքտալան: Վայրի պտուղ էր, կեռասից փոքր, կեռասի նման մեկ կորիզով: Գույնը՝ մութ-դեղին, ինքը՝ շատ անուշ, աճում էր անտառներում, ծառն այնքան էլ բարձր չէր: Թթվի ջուրը օգտագործվում էր որպես հաճելի ըմպելի:

Մեռառակ: Նույնպես վայրի պտուղ էր, աճում էր առանձին անտառներում, պտուղը թթվանուշ և սև էր: Միրտեսենքով դրված մեռառակի թթվի ջուրը գինուց խիստ էր, բայց խմիչքը շատ հաճելի, կարծես թե հատուկ պատրաստված օշարակ էր ու ավելի համեղ, քան ինքը՝ մեռառակը: Դիմանում էր երկար ժամանակ: Զուրը սպառվելուց հետո ավել

լացնում էին նորը, միշտ միրտեսենքով խառը և ունենում էին երկրորդ ու երրորդ թթուները, որոնց ջրին խառնում էին մի քիչ մեղր:

Ճեւմակ Կիսավայրենի պտուղ էր՝ փոքր ընկույզի մեծությամբ, կեսը կարմիր, կեսը ճեւմակ: Ուներ չորս կորիզ, ուտվում էր որպես պտուղ, շատ մսոտ էր, համը՝ թթվանուշ: Արտն էլ թթու էին դնում միրտեսենքով խառը ջրով, մեղրքի նման և սակայն ամեն մի պտուղի թթվի ջուրը տարբեր համ և հոտ ունեն, թեև բոլորն էլ ախորժակամ և հաճելի էին խմվում:

Շամամ: Ձմերուկի և սեխի ընտանիքին պատկանող նախշուն բուսական այս պտուղը խնձորի մեծություն ունեւ: Գլխավոր հատկութունն այն էր, որ ուներ անուշաբույր շատ զորավոր հոտ, ուր էլ պահեին, հաճելի բուրմունքը ծավալում էր չորս կողմ: Դիմանում էր երկար ժամանակ: Միրտեսենքով պատրաստված շամամի թթուն էլ շատ հաճելի համ ու հոտ ունեն:

Քելեկ կամ Բալիկ: Սեխի մի տեսակն էր, որ շատ չէր հասունանում: Թթուն դրվում էր միայն աղջրով: Լավ թթվելուց հետո կարծես նոր էր հասունանում:

Նույն ձևով պատրաստվում էին նաև փոքր ձմերուկի, փոքր սեխի և ձմռան վարունգի թթուները:

Մանրամասնությանց մեջ շմտնելու համար ավելորդ եմ համարում զատ-զատ թվարկել մնացյալ թթուների պատրաստության ձևը, որն ընդհանուր էր և բավականանում եմ նշելով աշնանը դրված մնացյալ թթուների անունները միայն՝ կաղամբ (լաճաճա, տեղ-տեղ էլ Բելեմ էին ասում), կանաչ լուբիա, բամիա, կանաչ լոլիկ, պղպեղ (պիպեռ-տալգեղ), տակ բազուկ, սմբուկ (պատըրճան), որոնցով լրանում էր թթուների ցանկը:

Չաման: Ախորժակամ և ախորժակ գրգռող այս համեմունքի օգտագործման պատիվը պատկանում է կեսարացիներին: Նրանք էին, որ պրպտել և պոյ բույսը անասնակների վիճակից փոխադրել էին լայն սպառման համեմունքի կարգը, անվանելով չեմեն: Այն օգտագործում էին ապուխտի երեսապատման համար: Կեսարացիների այս նորամուծությունը դուրս գալով Կեսարիո սահմաններից, դարձել էր միջազգային օգտագործման աղանդեր՝ Բայզետ անունով:

Անասնակեր պոյից մարդու ուտելիք՝ չեմեն, ստանալու համար, նախ մանր աղում էին այն, ապա հետը խառնում աղացած կարմիր պղպեղ և ծեծած սխտոր, որոնց վրա ավելացնում էին մի փոքր աղացած սև պղպեղ, քիմյոն և պահար, ինչ-

պես նաև աղ: Սրանց և պոյի ալյուրի խառնուրդից պատրաստված անեփ թանձր խյուսը չեմենն էր: Այս խյուսի երկու երրորդը պոյի ալյուր էր, մեկ երրորդը՝ մնացյալ համեմունքներն էին:

Բուսական յուղեր: Շուշմայից ձեթ հանելու համար նախ բովում էին ձիթհանի հատուկ փուլում, ապա ճմլում ձիթհանի կալում դարձող ծանր երկանքաքարի տակ և վերածում թանձր խյուսի: Խյուսի մեկ մասը, առանց յուղը քամելու (խյուս վիճակում), լցնում էին ծափերը և օգտագործում կերակուրների մեջ կամ մեղրով և կամ մանանալով լուծում ու սննդարար քաղցրեղեն պատրաստում: Իսկ մնացյալ խյուսը, ավելի ճիշտ՝ ճմլված, բայց դեռ յուղը չծորած մասը, լցնում էին մաղից հյուսված հատուկ պարկերի մեջ և գնում ճնշիչ մամուլի տակ ու ձեթը թորում: Շուշմայի ձեթը ավելի զորավոր սնունդ էր, քան ձիթայուղը, որը օգտագործում էին թե պահքի և թե ուտիքի զանազան կերակուրներում: Շուշմայի ձեթով եփված բիշին շատ համով էր:

Շաբղախամից (արևածաղիկ) էլ էին ձեթ հանում, որը ավելի հաճելի համ ունեն, առանց վանողական հոտի: Սրանով մասամբ լրացնում էին ձիթայուղի պակասը:

Ընկըղեղ: Բուրբ բուսական յուղերից ամենահամեղը և ամենաօգտակարը ընկույզի միջուկից հանված յուղն էր, որով պատրաստում էին պահոց փլավներ, հոգեհացի ապուրներ, գաթաներ և զանազան կերակուրներ: Պտուղն առատորեն և ճրիաբար ստանում էին ընկույզի առատ անտառներից, որոնք շատ էին Դերսիմում:

Խոռովածներ: Պիրան: Սա զուտ հայկական խորոված էր, որն անում էին տեղացիները: Հրամցրվում էր ամենահարգի հյուրերին միայն, օրինակ, առաջնորդին, նոր խնամիններին, կնքահորն ու նոր փեսային (եթե ուրիշ գյուղից էին) և կամ պետական մեծ պաշտոնյաներին՝ նահանգապետին, կուսակալին, զինվորական հրամանատարին և գետական մարդոց:

Պիրանը պատրաստվում էր մասնավորաբար գառնուկի, ուլի, չեբիճի և շիշեկի մսով: Մեծ անասունների, օրինակ, ոչխարի կամ այծի մսից լգիրան չէին պատրաստում, որովհետև միսը կարծր էր նկատվում:

Նայած հյուրի արժեքին, վերը նշված չորս տեսակ կենդանիներից մեկը մորթում էին: Միսն ամբողջությամբ, առանց կտորների վերածելու, կախում էին, որ հանգչի, ապա թորքերն ու երիկամունքները հանում և մորթված անասունը ներսից ու դրսից նախ թարմ կարագով, ապա մածունով

օծում ու աղում լինւ Ռսնիրը մի լավ վառելուց և կողերը ավելի, քան լավաշ հացի համար կար-
՝րաացնելուց հետո, հոր ծուխը վերջանում և
կրակն էր մնում, երկու կանթով պղնձե կաթսայի
(ղաւան) մեջ ջուր և դրա համեմատ էլ աղ ու
լլղուր լցնելով, երկու մեծ ակիշով իջեցնում էին
թոնրի մեջ և տեղավորում անթեղված կրակի վրա:

Խորովածացուի հտեի երկու ոտքերից երկաթե
հաստ շիշ էին անցրնում և կախում թոնրի մեջ,
էիշտ կաթսայի վրա, ապա թոնրի բերանը, ճիշտ
շրթերի մեջտեղը, համաչափ սաճով գոցում ու գո-
ղավոր մասը դրսի կողմից ցեխով լավ ծեփում
էին՝ եղերքները թոնրի շրթերի հետ սվաղելով, որ-
պեսզի շոգին դուրս չգա: Նույնպես ցեխով ծեփում
էին ձորձի բերանը և մի կտոր գունդ ցեխ էլ դնում
սաճի գոգավոր մասի կենտրոնում ու սպասում,
որ ցեխի գնդիկը մի լավ շորանա: Ապա սաճը հտ
էին քաշում, նուաճ նման կարմրած պիրանը հա-
նում թոնրից և առանց կտորների վերածելու, ամ-
բողջութեամբ դնում սինիի մեջ, որը գտնվում էր
խոնչայի վրա: Հանում էին նաև կաթսայի մեջ ե-
ղած բլղուրի փլավը, որը նույնպես լցնում էին մեծ
լեկեռեի մեջ (սինիից ավելի խորը եզերք ունեցող
հողե կամ պղնձե մեծ սան), և նայած բրգածե
փլավի ծավալին, 2—3 օխա հոացրած կարագ
յուղ էին լցնում բուրգի գագաթին այնքան, որ յու-
ղը հավասարվեր լեկեռեի եզերքին: Պիրանը դա-
նակով չէին կտրում, օրվա հյուրը շապկի կամ
իշիկի թեկը վեր ծալած, առաջինն ինքը ձեռքե-
րով մի կտոր պոկելով, հրավիրում էր սեղանա-
կիցներին հետեւելու իր օրինակին: Իսկ փլավը
ուտում էին լավաշ կամ սաճե հացով, աջ ձեռքի
բթամատը, ցուցամատը և միջամատը հռանկյու-
նած և կտրուկյան վերածելով, հացին մի տեսակ
գդալի ձև տալով, երեք մատներով հացը դարձնում
էին փլավի վրա և յուղն էլ հետը տանում բերանը:

Սաճ-ղավորմասի: Սա պատվո հյուրերի հա-
տուկ խորովածն էր: Եթե պիրանը զուտ հայերին
էր հատուկ, քանի որ այն արվում էր թոնրով,
ապա սաճ-ղավորմասին արվում էր սաճով, թե
հայերի, թե քրդերի կողմից:

Սաճ-ղավորմասի պատրաստելու համար նա-
խապատվութուն էր տրվում ուլի կամ չեքիճի
մսին, գառը և թոխլին երկրորդական տեղ էին
բռնում: Նայած հյուրի պատվարժանութեանը, մե-
կը կամ մյուսը մորթելուց հետո, առանց միսը
ոսկորից զատելու այն վեր էին ածում մանր կտոր-
ների, աղ ցանում և թողնում, որ մի քիչ հանգչի:
Ապա լցնում էին սաճի մեջ, մսին ավելացնելով
առատ կարագ, դնում լավ վառված թոնրի կամ

օջախի վրա և սաճը սինիով ծածկելուց հետո թող-
նում, որ ինքն իր յուղով խորովվի: Նրա խորովածը
պատրաստ էր լինում, սաճով դնում էին խոնչայի
վրա (որին քրդերը սուրֆա էին ասում), ապա նա-
խապես հոացրած թանի մեջ առատորեն ծեծված
սխտոր խառնելով, ածում խորովածի վրա:

Սաճ-ղավորմասին էլ լավաշ կամ սաճի հա-
ցով և երեք մատներով էին ուտում:

Օրմաճ-ֆեպալի: Այս խորովածն էլ Դերսիմի
հայ և քուրդ բնակչության սիրած կերակուրն էր:
Թեև դա ևս կարող էին հյուրերին հրամցնել, բայց
անկախ հյուրերից, ամեն տուն կամ մի քանի ըն-
կեր միասին մի գառ կամ ուլ իրենց հետ վերցրած,
մտնում էին անտառ կամ տեղավորվում մի ձո-
րակում, կարկաշուն առվակի կամ աղբյուրի մոտ
ու խորոված պատրաստում:

Կես մետր խորութեամբ, նույնքան լայնու-
թեամբ և մեկ մետր երկարութեամբ մի փոս էին
փորում, մեջը շոր կաղնի փայտերով կրակ վառում
և սպասում, որ կրակը թզի նման լցնի օջախի
լայնքն ու երկայնքը: Կաղնի փայտից պատրաստ-
ված շաթալ ցցերն էլ կրակի երկայնքով խրում էին
հողի մեջ, ապա կեղևը մաքրած սրածայր թաց
կաղնի փայտը հտեի կողմից մինչև վիզը մտցնում
մորթված ուլի կամ գառան ամբողջական մարմի-
նը և աղած, կարագով ու մածոնով օծված խորո-
վածացուն դնում կրակին և սկսում դարձնել:

Խորովածը լավ կարմրելուց հետո դնում էին
կանաչ խոտերին փոված լավաշ կամ սաճե հացե-
րի վրա, ծածկում նույն հացով, որպեսզի խորո-
վածի տաք շոգիով թե ներքևի և թե վրայի հացե-
րը մի լավ փափկանան: Մնացյալը հայտնի է բո-
լորին՝ ախորժակով ճաշակում էին:

Հովվի խորոված (շոպան-ֆեպալի): Սա խո-
րովածների մեջ ամենապարզն էր ու արագ պատ-
րաստվողը: Խորովածի սիրահար մարդիկ սառ էին
բարձրանում որպես թե հյուր էին գնում հովիվ-
ներին: Հովիվը գառը, ուլը, շիշեկը կամ չեքիճը
մորթում էր անմիջապես, մորթը տիկ հանում,
տիկ հանված կաշիի ոտքերի տեղերը սրմով կա-
պում, միսը մանր կտորների վերածում, աղում,
դաղձով կամ դճիով (լեռնային համեմունքներ, ո-
րոնցից մեկը վայրի անանուխն է, մյուսը՝ կծու,
բայց անուշահոտ մի աղցան) լավ ծածկում և
մանրած միսն ու համեմունքները լցնում տիկ
հանված մորթու մեջ ու վզի տեղն էլ սրմով կա-
պում: Ամեն մի հովիվ ունեւր սալքարված պատ-
րաստի օջախներ, կրակը վառում էին բացօթյա
այդ օջախների մեջ, մինչև որ տակի և եզերքների
սալքարերը լավ կարմրեն, ապա կրակը դուրս

հանում և մսով լիքը մորթին զետեղում էին կարմրած քարերի վրա ու ծածկում մոխրախառն կրակով: Մինչև մորթու այրվելը բուրումնավետ խորովածը սլատրաստ էր լինում:

Կար և երկրորդ ձևը: Խորովածի դուխը անջատելուց, փորոտիքը դատարկելուց հետո, առանց կտորների վերածելու, տեղավորում էին մորթու մեջ և նույն ձևով խորովում սալքարերի շերմությամբ, անշուշտ, մոխրախառն կրակով ծածկելուց հետո:

Կճուճի խորոված (շյովելի-ֆեպպալի): Տնային սովորական խորոված էր: Որևէ կենդանու միս և կամ մսի որևէ մաս, ոսկորով թե առանց ոսկորի, վեր էին ածում մանր կտորների, աղում ու կարագով օծելուց հետո զետեղում էին հողե կճուճի (պուտուկի) մեջ: Մսի հետ խառնում էին դադձի, ղճիի և զամպուրի տերեւներ, որպես համեմունք: Խուփով ծածկում և կճուճի բերանն ու խուփի եղերքը ծեփում էին խմորով, ապա կճուճը զետեղում կրակ վառած փոսի մեջ ու ծածկում կրակով: Առանց ջրի իր յուղով տապակվում ու շոգիով խորովվում էր:

Շիշ-ֆեպպալի: Խորովածի այս ձևի պատրաստությունը ծանոթ էր բոլորին, սակայն շրջաններ կային, որ շիշ-ֆեպպալի պատրաստելու հատուկ ձև ունեին: Ճիշտ է, թոնրի մեջ խորովում էին երկաթե շշերով, սակայն ամենալավը դաշտագնացության ժամանակ անտառների թավ կանաչում և կարկաշատ ջրերի եզերքին պատրաստված խորովածն էր: Վայրի տանձի, խնձորի կամ ամենալավը՝ մոշի մոլորից պատրաստում էին 60—80 սմ շշեր, աղած և համեմված մսի կտորները հերթական կարգով շարում շշերին, ըստ որում մի կտոր մսին հաջորդում էր մի շերտ լուլիկ, ապա՝ միս, հետո՝ կանաչ պղպեղ (տաքեղ), դարձյալ մի կտոր միս ու մի շերտ սմբուկ (բադրիջան) և այսպես շարունակ: Այսպես կազմած շշերը դնում էին թեժ կրակի եզերքին զետեղված հենարաններին ու մերթ ընդ մերթ դարձնում:

Պատրաստի խորովածը դնում էին նախապես թեթե կերպով կարագով օծված լավաշ կամ սաճե հացերի մեջ և անմիջապես ուրորում, կլոր լողուզ անում, դարսում քով-քովի և ծածկում մինչև ամբողջը խորովվելու ու կարգը գար համտեսնելուն:

Տյոճե-ֆեպպալի: Այս և հաջորդ խորովածները քաղաքներին էր հատուկ, ավելի ճիշտ՝ ոչ թե ընտանեկան, ընկերական ժամանցին, ուրախությանը և բացօթյա արշավներին հատուկ խորովածներ էին, այլ ծախու ապրանք: Այս խորովածի պատրաստության համար հատուկ սարք և ոլխարի յու-

ղոտ միս էր հարկավոր: Տյոճե-ֆեպպալի ոլխարաստելու առանձնահատկությունը օջախի կազմվածքի մեջ էր, որը շինվում էր հասա սաճից (թիթեղ), Գևանից մի մեար բարձր մի պատվարի վրա (տախտակե կամ որևէ այլ շինանյութից սարքված) զետեղում էին մոտ 60 սմ լայնությամբ և նույնքան խորությամբ, երեք կողմից կլորած, գոցված, տակը ուղիղ, իսկ վրան հորիզոնական ձևով ծածկված և միայն առջևի կողմը բաց սաճե օջախը: Շարժական երկաթե մի շիշ ուղղահայաց կերպով վերից վար տարացված էր լինում օջախի ճիշտ կենտրոնում, որի վրա շարժում էին լայն ու կլոր կտրտված, աղած ու համեմված մսի շերտերը:

Կլորածե գոգավոր օջախի երեք մասերի վրա վերից վար համաչափ կերպով հարմարեցված էին լինում փայտածուխ վառելու փոքրիկ կրակարանները: Մսապատ շիշը, որ միշտ դառնում էր իր առանցքի շուրջը, կրակե երեք պատերի միջև երեք կողմով գտնվում էր կրակի ազդեցության տակ և միսը խորովվում էր հավասարապես:

Կենտրոնական շշի վերին մասը դուրս ցցված էր լինում օջախի տանիքից, ծայրին ամրացված էին փոքրիկ թեկեր, որոնք կենտրոնական մսապատ շշին հնարավորություն էին տալիս օդի հոսանքի ճնշմամբ դառնալու:

Օջախի տակի մասը հարմարեցված էր խորովածի յուղալի ջուրը (թիրիթ) հավաքելուն և դրանով խորովածի հետ տրվելիք հացն օծելուն:

Պատրաստող վարպետը երկար սուր դանակը ձեռքին վերից վար բարակ շերտերով կտրում էր կարմրած խորովածը, տեղավորելով այն ձախ ձեռքին բռնած, հատուկ այդ նպատակով պատրաստված մեջտեղը կիսակլոր փորված ամանի մեջ:

Կար և երկրորդ ձևը: Շիշը կամաց, բայց միշտ դառնում էր առանց օդի քմահաճ ճնշմանն սպասելու:

Կենտրոնական շշի վերին մասին ագուցված էին ատամնավոր պտուտակներ, որոնք շարժման մեջ էին դրվում դանդաղաշարժ զսպանակով, որ խորովածի շշին հնարավորություն էր տալիս դառնալու իր առանցքի և կրակի շուրջը:

Մսագործի խորոված (ղառապ-ֆեպպալի): Սա մսագործների սեփականությունն էր, ենթակա չէր վաճառքի: Թեև կային ճաշարաններ, որ այդ անունը շահագործում էին, բայց պատրաստելու ձևը և խորովածի համն ու որակը չէին համապատասխանում մսավաճառների պատրաստածին: Մսավաճառը շատ լավ գիտեր, թե որ կենդանու մսի որ

մասը ինչ համ ունեւր։ Նա վաճառքի ժամանակ ընտրում էր այնպիսի կտորներ, որոնք համապատասխանում էին հռչակված խորովածին և դնում բարդանի կամ թիթեղե խորը ափսեի մեջ։ Մսի կտորներն աղալուց ու համեմելուց հետո, վրան ավելացնում էր լուլիկ, կանաչ պղպեղ, անանուխ և փուռը տալիս։ Ամռանը նույն խորովածին ավելացնում էին նաև կանաչեղեններ՝ լուբիա, բամիա, սմբուկ, փաթաթես և այլն, բայց առհասարակ առանց կանաչեղենի և միայն համեմունքներով պատրաստվածն էր հարդի։

Թղթի խորոված (Բյաղըտ-Բեպապի)։ Նախորդի ձևով էր արվում, բայց խորովածացու միսը փոխանակ դնելու ամանի մեջ, փաթաթում էին ամուր ու դիմացկուն թղթով և ամեն կողմից ծածկել-կապակուց հետո ամանով իջեցնում թոնիրը կամ դնում փուռը։ Մա թև տանը, թե ճաշարանում էին պատրաստում։

Կարմրացրած գլուխ (Բելլե)։ Բանվորների և արհեստավորների առօրյա ճաշացանկի նախասիրած մասն էր կազմում փուռում խորոված գլուխը՝ այծի կամ ոչխարի, ուլի թե զառնուկի, որը և՛ լծան, և՛ շատ համեղ և սննդարար էր։ Եթե առևտրականը կեսօրվա ճաշին նախապատվություն էր տալիս տյոներ-քեպապիին և թղթի խորովածին, ապա բանվորն ու արհեստավորը՝ նախապատվություն էին տալիս մսի թերիթով թրջված, լավաշ հացով կարմրացրած գլխին, որը պատրաստվում էր մասնավորների կողմից և մատուցվում պղնձե սաներով։ Կային նաև մարդիկ, որ շուկայից տուն էին տանում մի քանի կարմրացրած գլուխ և ընտանյոք ուտում այն որպես ճաշ, մանավանդ խաղողի ժամանակ։

Խաշ։ Թարմ թե պահածո, պատրաստում էին այծի տոտիկներից։ Աշունը, երբ այծերն ավելի գեր ու ճարպալի էին լինում, տոտիկները եռացրած ջրով մաքրում, կծղակները հանում, բոցի վրա խանձում, շիկացած երկաթով կճղանքների արանքը դաղում, ապա եփում էին։ Իսկ ձմռան պաշարի համար նույն ձևով պատրաստելուց հետո անց էին կացնում երկար շշերի վրա, թոնրի մեջ մի աման դնում և շշերի ծայրը տեղավորում ամանի մեջ, որպեսզի քամված յուղը չկորչեր։ Այդ ձևով տոտիկները կիսախորովում և թելերի վրա շարած, քիչերում կախում էին։

Ըմսյելիք։ Լեռնաշխարհի մարդկանցից շատերը մինչև իրենց մահը չէին իմանում օղու կամ գինու համը, քանի որ շունեին անհրաժեշտ պառուղները (թութ և խաղող), որոնցից քաշում էին այդ ըմպելիքները։ Գյուղերում պինեաներ չկային և ոչ

էլ խորոված կամ խաշ պատրաստելու հատուկ տեղեր, նման հարմարանքներ կային քաղաքներում և շրջկենտրոններում։ Այդուհանդերձ, գյուղացիներն էլ հարսանիքներին, մկրտությանը, թլպատմանը և զանազան այլ կոչունքների ժամանակ թեև մեծ դժվարությամբ, բայց պահանջված դիմին և օղին ձեռք էին բերում շրջկենտրոններից։ Ընդհանուր առմամբ երիտասարդությունը, նույնիսկ նման հանդիսավոր օրերին, օղի կամ դիմի չէր օգտագործում։ Խնջույքներում խմելու իրավունքը վերապահված էր տարիքավորներին, խնջույքի սեղանին մասնակցելու իրավունք վայելում էին նաև ամուսնացած ու զավակների տեր հայրերը, բայց խմել, այն էլ մեծերի ներկայությամբ, չէին համարձակվում։ Դա կգիտվեր որպես անպատկառություն։ Տարեցներից ոմանք էլ ավանդական այդ սովորությունը չափազանցության էին հասցնում և առիթ տալիս ընդվզումի։ Դա հակասում էր ժողովրդական այն իմաստությունը. թե՛ տարիքով փոքրերը հարգանքով վերաբերվելու են մեծերի հանդեպ, բայց մեծերն էլ ներողամբությամբ վարվելու են փոքրիկի նկատմամբ և հարկադրելու չեն, որ «լիզու ելլեն»¹։

¹ Մեր ազգականներից Հալճից Մկոն ծանոթ էր գյուղի հայ և քուրդ բնակչությանը որպես ծայրահեղ կծծի մարդ։ Գյուղացիները չէին սիրում նման մարդկանց։ Մկո էմին բարեկեցիկ տնտեսության և զավակների ու թոռան տեր մարդ էր։ Մի օր հրավիրեց ինձ իր մոտ ու հարցրեց.

— Ինչու ինչնից պահեակը, օր մըր Թումասը թուրուն քաշեկը։

— Ես չեմ իմանում, որ Թումասը ծխում է, — ասացի։

— Հա, չիտես, ընտոր չիտես քի, իրարու հետ վարտեք-շապիկ եք, մեկ ծակե շոքե կը։

Իմ այն հավաստիացումները, թե իր տղան՝ Թումասը, չի ծխում, անցան ապարդյուն, նա իրենն էր պնդում։ Մի օր ճարհատ ասացի.

— Ինչու այդքան վրդովվում ես, Թումասը ամուսնացած և զավակի տեր է, մի պահ ընդունենք, թե ծխում է, ինչու հարկադրում ես, որ դուրս գա հարգանքի սահմաններից և այլևս ծխելը չթաքցնի քեզից։

— Շան սատակ կանիմկը, — ասաց ու հեռացավ։

Իրականում Թումասը ծխում էր, բայց մեծ զգուշությամբ թաքցնում էր իր մեծերից, մանավանդ հորից։ Մի օր կալերի մոտ, առվի եզերքին խոսում էինք Թումասի հետ, նա ծխում էր, այդ միջոցին առանց նկատվելու հայտնվեց Մկո էմին, Թումասը անակնկալի եկած աննկատ սիգարը հանգցրեց և ոտքի կանգնեց.

— Ինչ արիր ճիղարատ (սիգար), — հարցրեց հայրը։

— Ինչ ճիղարատ, արար (հայրիկ), էս ճիղարատ չեմ խմեր (ծխել)։

Մկո էմին կատաղած վրա տվեց, որ խիի։ Ես միջամտեցի։ Մինչ այդ լուռ մնացող տղան դետիք վերցրեց հանգցրած սիգարը, մոտեցավ զաղաղած հորը և վճռական տոնով հայտնեց.

— Մա ճիղարատ է, ըս ալ թապարիոտ, ըս ալ չախմախ և

Տոնական կամ հանդիսավոր օրերին էլ ըմպելիքներ գործածում էին չափավոր, գինովության դեպքերը հազվադեպ էին:

Պատկերը բոլորովին տարբեր էր գետավայրաշրջաններում, այնտեղ, ուր թուփն ու խաղողը մնացյալ բոլոր պտուղների հետ աճում էին առատությամբ: Գինին ու օղին անպակաս էին սեղաններից, մարդիկ խմում էին առատորեն ոչ միայն տոնական օրերին և խրախճանքների ժամանակ, այլ ամեն օր:

Սիրատի ափամերձ գյուղերից գինու շտեմարաններ էին համարվում Կյուլնցիք, Նրկան, Մեղվըցիք, Մաթեր, Մեծ Ագարակ, Մաթգեղ, Ուռեկ, Մոլլագեղ, Քի, Ճիմին, Բթառիճ, Փշկթաղ, Գալառիճ, իսկ Արածանիի ափամերձ վայրերից Բալուի, Զարսանջակի, Խարբերդի շրջանները, մինչև Ակն:

Եթե դաշտային կամ քաղաքների բնակիչները, արհամարհելու համար լեռնաշխարհում բնակվողներին, նրանց «մորիի արջ», «լեռեն իջած», «վայրենի շղթան» և այլ մակդիրներով էին որակում, լեռնականներն էլ նրանց «խմաններ», «գինովներ», «խոզի պես ցխների մեջ թալլալովներ», «քոռ ու քեշի քաղցրներ» ու այլ անվանումներ էին տալիս:

Լեռնաբնիկների կանայք խմիչք չէին գործածում և ասում էին խմողներին՝ «շան պես լակողներ», «գինով շներ», «անժուր ապուր ուտողներ» էին կոչում դաշտային բնակիչներին:

Լեռնաշխարհի հայերի ու քրդերի ամենատարածված զովացուցիչ խմիչքը քաճն էր, մանավանդ հողե խնոցիով հարվածք: Թանը բենկզի ճեւ (բուժիչ դեղ) է, ասում էին, հոգնություն անցրելում, ծարավը հագեցնում, հիվանդին բժշկում է:

զավ, ըս էր ուզածդ, դե զնա բանիդ:

Մկո էմին շանթաբարվածի նման լռեց, մենք հեռացանք Թովմասի հետ: Այդ դեպքից հետո Թովմասը ազատ ծխում էր հոր ներկայությամբ, բայց մնացած մեծերից թաքցնում էր: Պարագան նույնն էր խմիչքի դեպքում: Պատահում էր, որ երիտասարդներն էլ հանդիսավոր օրերին թաքուն խմում էին մի բանի բաժակ դին, բայց խելահաս մեծերը շտեմնելու էին տալիս և անկատ անցնում:

Թանը եթե առօրյա խմիչք էր, ապա շեւպեթի (օշարակ) տոնական օրերի, կոչունքների և այլ ծիսակատարությունների ժամանակ հրամցվելիք հանդիսավոր ըմպելիք էր:

Հյուրին պատվում էին օշարակով, որը պատրաստում էին տեղում՝ մեղրից ու մանանայից:

Գյուղացին հնարավորություն չունեցավ միշտ շարար գնելու, ավելի ճիշտ՝ շարքաթ պատրաստելու համար նա շաքարին զրամ չէր տալիս, շաքարը պահում էր աղիղ հյուրերի համար շալի և դեյվնի (թեյ ու սուրճ), մանավանդ ձմռան ցրտերին դրսից հեռացնելու նպատակով:

Թեյը պատրաստում էին տեղական չորացած և բոված լեռնային բույսերից, հաապտուղներից ու ծաղիկներից, մասսուրից, մորմից, անուխից (չրերի կղերքին աճող գնդաձև, քիչ վարդագույն, անուշ հոտ և համ ունեցող ծաղիկ), զտրանպուխից, դանպուրից, նույնիսկ անանուխից և գաղձից, նույն ինչ նպատակով էին գործածելու վեւրը հիշվածներից մեկն ու մեկը խաշում և որպես թեյ օգտագործում էին հաղի, փորի ցավի, քրտնեցնելու, լուծի-պնդության, զովացնելու և այլ դեպքերում: Իսկ բուն թեյը, որ տալիս էին ցրտից սառածներին, պատրաստում էին մեխակի (բարանֆիլ), դարչինի, հավլուճանի, դենճեֆիլի արմատների, կեղևի և հունդի խառն եռացմամբ:

Որպես համեմ կամ թեյ օգտագործված քարանֆիլը, դարչինը, հավլուճանը և դենճեֆիլը դրսից բերված և շրջկենտրոնում վաճառվող արմատներ էին, իսկ մնացյալները՝ տեղական: Դրանք գարնանը, ամռանը կամ աշնանը հավաքում էին սարերից և անտառներից: Բուսահավաքումը և բույսերի վերամշակումը ընդհանրապես կանանց պարտականությունն էր:

Սուրճի համար օգտագործում էին կաղին (փալուտ) և խաս կանկառի հասունացած հնտիկներ, երկուսն էլ բովում ու մանր աղում էին: Միայն պաշտոնական օթախներ ունեցողներն էին հյուրերին հրամցնում դրսից ձեռք բերված սուրճ կամ թեյ: