

ապրտնքներ, մասնավանգ կանանց համար՝ ժա-
պարտանք, ժանյակ, սանր, օծանելիք, մատտնի, ա-
յարանջան և այլն: Հայտնվում էին նաև մաս-
գործներ՝ խոհարարներ, սպասավորներ, կեր-
պիշներ, սազանգարներ, փահլաններ, մուրաց-
կաններ: Սրանք բոլորը գալիս էին մոտակա քա-
ղաքներից: Սկսվում էր իսկական տոնավաճառ իր
բողոքականությամբ, արեհեղան նվազով, երգ ու
պարով:

Հաշիվ ու չափեր: Ղզլարցիները հաշվում են
այսպես՝ «մին», «էրկու», «իրեք», «չորս», «հինգ»,
«վեց», «օխտ», «ութը», «ինն», «տասը», «տաս-
ներմին», «տասներկու»... «քսան», «յոթասուն»,
«քստասուն», «հիցուն», «վացուն», «օխտանա-
սուն», «ութանասուն» կամ «սաքսան», «հինը-
սուն», «հարուր», «հազար»: Մերունիները հաշ-
վում էին տերոգորմիայի (թեղեհի) վրա և մաս-
ներով: Հաշվում էին մեկերով ու չորսերով
(գուլգերով): Նայած առարկային, հաշվում էին
նաև աասնյակներով ու զոլոթիներով (12 հա-
սով): Օրինակ՝ ձու, վարունգ, սեխ, ձմերուկ,
հաշվում էին տասնյակներով, իսկ գգալները, գա-
նակն ու պատառաքաղը, ափսեները, բաժակները
ընդունված էր հաշվել զոլոթիներով: Հնում ապրան-
քի արժեքը որոշելու համար վերցնում էին սրեկ
միավոր, անասունը՝ կով, ոչխար կամ աղ: Ըստ
այդմ գնահատվում էին և մյուս բոլոր ծախու ապ-
րանքները: Իսկ երբ աաքածվեց փողը (ղրամը),
սկսեցին հաշվել կոպեկով և ուրբիով: Ընդուն-
ված էր արծաթ ուրբիին և պղնձե կոպեկը: Փողով
հաշվելիս ասում էին՝ «մի շալի» (հինգ կոպեկ),
երկու «շալի» (տասը կոպեկ), «մի արասի» (քսան
կոպեկ), «էրկու արասի» (40 կոպեկ), «չորս
արասի» («սաքսան» կոպեկ—80 կոպեկ), «մե
մանեթ»:

Ղզլարում գործածվող ծանրության չափերն
էին՝ «փութ», «գրվանքա», «մսխալ»: Փութը հա-
վասար է 16 կգ, ֆունտը կամ գրվանքան՝ 400
գրամի, մսխալը՝ մեկ գրամի:

Նրկարության չափերն էին՝ «մղոն», «վերստ»,
«սաթեն», «գագ» (արշին), «գուլա», «թիղ»: 1

մղոնը հավասար էր 7 կիլոմետրի, գագը կամ
արշինը՝ 71 սանտիմետրի, 1 սաթենը՝ 3 արշինի
կամ 213 սմ, մեկ գուլաշը հավասար էր երկու
ձեռքերի ամենամեծ թացվածքին: Բութ մասի և
ճկուլթի ամենամեծ թացվածքը կոչվում էր թիզ:
Հեռավորությունը չափում էին մղոնով, վերսաշով
« սաթենով»: Գործվածքը՝ գագով (արշին), իսկ
պարանը չափում էին գուլաշով: Տարածությունը
չափում էին և քալերով:

Հեղուկը չափելու համար գործ էին ածում
ոռական չափեր՝ «վեգրո», «չաթվար», «բութել»,
«ասմուշկա»: Գինին՝ վեգրոյով, չաթվարով: Հա-
ցահատիկները նմանապես չափվում էին ոռակա-
կան չափերով՝ մետաղյա «մեկկալով», «կեսմեկ-
կով», «չարեքմեկով»: Փայտն ուներ իր չափը,
եթե նա վառելու համար էր՝ շալակով կամ սալ-
ով, ջինարարության համար փայտը կոչվում էր
կշեռքով:

Հայերի մոտ մի քանի թվանշաններ երբեմն
սիմվոլիկ նշանակությամբ էին օգտագործվում:
Այդ թվերն են՝ 7, 10, 12, 40: Ասում են՝ «օխտը
կրկնանի գե», «օխտը պորտից...», «տասը չափի,
մեկ կտրի», «քառասուն օր, քառասուն գիշեր»:
Նրբ մեկի կինը շատ երեխա էր բերում, ասում
էին՝ «փլանի կնիկը մե գուլին երեխա ա պերե» և
այլն: Հանգուցյալի հիշատակին հոգհաց էին տա-
լիս մահվանից հաշված 7, 40 օրերին և մեկ տաշի
անց, որ ժողովուրդը կոչում էր՝ «օխտը», «քառա-
սունք», «տարի»: Ասում էին՝ «մե օրվա ճամփա»,
«մե գագ ձու» (ձու) էկավ և այլն: Հաշվելիս՝
13 թվանշանը համարում էին սատանի զոլոթին. և
գրա համար 13 թիվը չէին արտասանում:

Հայր իր ունեցածը՝ հավը, ձու, ոչխարը,
կովը և այլն, հաշվում էր մտքով, որ ուրիշները
չիմանան քանակը և աչքով չտան կամ չար ոգի-
ները չսեն ու չվնասեն:

Անգրագետ նողայները և չեչենները այգինե-
րում աշխատելիս իրենց աշխօրերը նշանակում էին
արգեն նկարագրված փայտե ձողերի վրա: Դա
մեծ մասամբ մեկ ամսվա հաշվի համար էր:

ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹ

Բնակավայր: Ղզլար քաղաքը կառուցված է
պլանով: Նրա փողոցները իրար ղուգահեռ են և
ուղիղ: Քաղաքի միջով անցնող զլխավոր ջրանցքը
նույնպես ղուգահեռ է հարեան փողոցներին: Բո-

լոր փողոցները և նրանցքները, որոնք ուղղված
են գալի արևելք, վերջանում են Թերեք գետի մոտ:
Փողոցները նեղ են, միայն զլխավոր փողոցն է
տարբերվում մյուսներից իր լայնությամբ: Նրբ-

րանցքները այնքան նեղ են, որ նրանցով կարող է անցնել միայն մեկ կառք:

1843 թ. ճանապարհորդ Յու. Շիդլովսկին այսպես է նկարագրում Ղզլարի արաաքին տեսքը. «Քաղաքը ռաժանված է մի քանի թաղամասերի, կենտրոնում Բերդն է, որից դեպի հյուսիս-արևելք ատարածվում է «Հայոց թաղը», որը անդալան թաթարները անվանում են «Արմենթի»։ Հայոց թաղին կողակից է վրացական «Քորցիաուլ» թաղը, իսկ հայոց թաղի հակառակ կողմում ատարածվում է «Թեղիկ աուլը», ուր բնակվում են պարսիկները, կուժիկները, նողայներն ու կաղանթաթարները: Բերդից դեպի հարավ գտնվում է ղինվորական ավանը, որտեղ ապրում է ուս պինվորականությունը:

Մեծ շուկան, որը կոչվում է «Հայկական», ղրաղեցնում է մի լայն հրապարակ՝ բերդից դեպի հյուսիս. թաթարական կամ փոքր շուկան անդավորված է «Թեղիկ աուլ» թաղում, մինարեթի մոտ: Մեծ շուկային շատ մոտ է առևտրական շարքը, որը կոչվում է «քաղվանսարա»: Այս շարքը, որն ամբողջովին աղյուսից է կառուցված (պահպանվել է), դանվում է դիսավոր ջրանցքից դեպի հարավ: Առևտրական շարքին կից տեղավորված են գրեթե բոլոր արհեստանոցները:

Հայ հարուսանների աները դանվում են դիսավոր և կենտրոնական փողոցներում կամ, ինչպես ասում են՝ Հայոց թաղում: Տները երկու կամ երեք հարկանի են, քարից, որոնք մինչև օրս էլ դանվում են լավ վիճակում:

Հայոց դերեղմանատունը քաղաքից դուրս է, երեք կիլոմետր հեռավորության վրա: Քաղաքից դուրս են և ուսական ու մահմեդական դերեղմանոցները:

Մինչև XX դ. սկիզբը Ղզլարի բնակչությունը խմելու համար օգտագործում էր Թերեքի ջուրը: Նախապես այն մաքրելուց հետո: Սակայն երբ Թերեքի ջրերին խառնվեցին վաակի նավթախառն ջրերը (Աունժա դեաի վրա է դանվում Գրեղնի քաղաքը), Թերեքի ջուրը խմելու համար դարձավ ոչ պիտանի: Սկսեցին օգտվել բակերում փողովող ջրհորներից: Զրհոր շունեցողներին վարձով ջուր էին մատակարարում «սուլիները» (հատուկ ջրկիրներ):

Միայն սովետական իշխանության օրոք Ղզլարն ստացավ աղբյուրի մաքուր ջուր: Առաջին հերթի արտեղյան ջրհորը փորվել է 1925 թվականին, երկրորդ հերթին՝ 1932 թվականին:

Զրհորների խորությունը մի քանի տեղ հասնում է մինչև 300—500 մետրի: Ներկայումս Ղզլարը ապահովված է խմելու ջրով:

Ակսած 1735 թվականից մինչև XIX դ. կեսերը Ղզլարը ռաժանվում էր երեք մասի՝ Բերդ, Կենտրոնական քաղաք և Զինվորական թաղ: Բերդի մասին խոսվել է: Զինվորական թաղը գտնվում էր Բերդից 3—4 հարյուր մետր դեպի արևմուտք: Սյգ թաղը այժմ կոչվում է «Ալարտուկա»: Այստեղ ապրում էին պահեստի ղինվորներ, ղանաղան պաշտոնյաներ, հաշմանգամներ և ղինվորականների կանայք:

Հիմնական քաղաքը փոխված էր բերդից դեպի արևելք, որը ռաժանված էր մի քանի թաղամասերի՝ անջատված հողապատնեշներով: Հայոց թաղը կամ քաղաքի կենտրոնը բնակեցված էր միայն հայերով: Հիմնականում հայերը Ա. Խաչից Ղզլար են եկել 1735 թվականին, սակայն մինչև այդ, հայերը Ղզլար ավանում բնակվել են դեռևս XVII դ. սկզբներից: Հայերի գաղթը Ղզլար շարունակվել է ամբողջ XVIII դ. ընթացքում: Գաղթականների մի մասը, դյուղացիական ծագում ունեցողները, ինչպես նշվել է, Ղզլարից 18 կմ հեռավորության վրա հիմնեցին հայկական Բեքեթյ դյուղը: Վրացիները, բացի Քուրցեաուլ թաղից, բնակություն հաստատեցին նաև Ղզլարի շրջանի երեք դյուղերում՝ Սասուփլա, Փարփուլ և Սարափան:

Մյուս թաղը «Քրիսախաուլն» էր, ուր ապրում էին քրիստոնեություն ընդունած կովկասյան աղգություններ, որոնք նույնպես եկել էին Ս. Խաչից:

«Օկոչիրների» թաղում կամ «Օկոչիրաուլում» բնակվում էին օկոչիրները կամ շեշենները: Իսկ կաղանթաթարների կամ «Կաղանթեաուլ» թաղում ապրում էին Կաղան քաղաքից դաղթած թաթարները: Դրանք Կովկաս էին եկել դեռևս Պեարոս Առաջինի արշավանքի ժամանակ՝ որպես թարգմանիչներ: XX դ. սկզբին նրանց մեծ մասը անդափովեց Գրեքենսկայա բնակավայրը, ուր և ապրում են մինչև օրս:

«Թեղիկ աուլ» թաղը մահմեդական բնակչության կենտրոնն է: Այստեղ էին ապրել տաճիկների ու կուժիկների նախնիները, որոնք Ղզլար էին եկել մինչև 1735 թվականը: Արանք են եղել

Ղզլար ավանի առաջին բնակիչները և դրանց լեզվով է Ղզլարը ստացել իր անունը: XIX դ. սկզբում Ղզլարում հաշվվում էր մոտ 220 թեզիկ բնատանիք: Մի տոանձին թաղ էր նաև վերը նշված Հնդկական դաղութը: Այն դանվում էր այժմյան քաղաքային հիվանդանոցի մոտ: Այսպիսով, XIX դ. սկզբին Ղզլարը բազմազգ, խոշոր, ասիական ախյի քաղաք էր: Տները հողե տափակ տանիքներ



15. Ղզլարի գլխավոր փողոցը մինչև 1917 թ.:

ունեին. ճակտտով, լուսամուտներով ուղղված էին բակի ներսը: Բերդից դուրս անների մեծ մասը կառուցված էին փալաից, «սամանից» (հարդալխառն) և ճափարից: Ավաղակային հարձակումներից պաշապանվելու նպատակով անների առջե դրվում էին բարձր պատեր:

Մինչև 1820 թ. Ղզլարում եղել է նաև «Ծսիր բազար» (դերինների շուկա): Անոցի ավաղակները, փող կորդելու նպատակով, դողանում էին քրիստոնյա աղգերի (հայ, ռուս, վրացի) կանանց և կրեխաներին և վաճառքի հանում նրանց «Ծսիր բազարում»: Գերինների արժեքը ասորեր է եղել, 10-ից մինչև 60 ուրլի: Փոխել են ավելի շատ հացով, աղով, վառոդով և այլն:

Ղզլարի պաակերը ամրողշական չի լինի, եթե չնկարագրենք քաղաքի ծայրում, աղբանոցներին կպած մի թողամասի մասին ես, որ կոչվում էր «Ցամանաուլ»: Այստեղ ապրում էին բնակչության ամենաչքավոր խավերը:

Իրար կողքի՝ 15—16 անշուք հողաշեն տները, որոնց փոքրիկ բակերը մեծ մասամբ անպարիսպ էին, սպիտակացված էին կրով կամ ծեփված կտվով: Տների հատակները՝ հող, կահավորությունը՝ համեստ, աղքատիկ: Այսպեղ ապրողները իրար ճանաչում էին, ամրողջ թաղն ապրում էր

մի բնատնիքի պես: Գիտեին միմյանց հոգսերը, նիստ ու կացը և այլն:

Փողոցը ծածկված էր կանաչով: Գտներն ու հորթերը արածում էին: Պատերի տակ երեկոյան հովին նստում էին աչքը ճամփին, ամուսիններին սպասող կանայք ու զրուցում էին: Նրանց կողքին վազվզում էին բազմաթիվ կիսամերկ երեխաներ, որոնք առավոտից մինչև երեկո դրեթե փողոցում էին: Իսկ եթե հանկարծ մի որեէ հարուստ աղա կառքով անցներ այդտեղով, ապա երեխաները կվազեին այդ կառքի ետևից՝ մի որեէ ողորմածութուն ստանալու հույսով:

XIX դ. սկզբին Ղզլար քաղաքի համար մշակվեց ճարտարապետական պլան, որի համաձայն քաղաքի փողոցները դասավորվեցին ուղիղ և իրար զուգահեռ: Ստեղծվեց մի մեծ հրապարակ՝ բնդարձակ շուկայով: Շուկայի երկարությամբ, արևելյան կողմից, տնկվեց զրոսայդի՝ բարդիններով, ուռենյուններով, բաղմատեսակ ակացիաներով և ստվերախիտ կաղնիներով, որոնցից շատերը մինչև այժմ էլ կանգուն են ու ղարդարում են քաղաքա-



16. Ղզլարի ս. Գրիգոր Լուսավորիչ եկեղեցին:

յին այդին: Հետադալում քաղաքը շինարների ծառուղիով միացվեց բերդին, կառուցվեցին դպրոցներ, շենքեր, եկեղեցիներ, մզկիթներ:

Նոր կառուցված խանութների և արհեստանոցների շարքերը բաղկացած էին վեց միհարկանի մասնաշենքերից: Ցուրաքանչյուր մասնաշենք ուներ ուղղանկյան ձև, երկու կողմից հենված աղյուսե սյուներին: Մասնաշենքերի երկու կողմից՝ խանութների և սյուների միջև կառավում էր անց ու դարձր: Այն ժամանակ առեարի այս շարքերը կոչվում էին ճարվանաարանք: Դրանց մի մասը պահպանվել է ցայսօր և օդադործվում է որպես պահեստ:

Քաղաքի ահաքը փոխվում է միայն XIX դ. կեսերին, երբ սկսեցին կառուցել քարե 2—3 հարկանի նոր աներ՝ գլխավոր փողոցի վրա: Դրանք ունևորների շենքերն էին: Ղլլարում փողոցներից մեկը կոչվում էր «Մենձ քուչա»: Աս սկսում էր բերգի մոտ, գնում ուղիղ գեպի ս. Գրիգոր Լուսավորիչ եկեղեցին, հետո թեքվում էր աջ, անցնում ս. Ասավածածին եկեղեցու, ապա թաթարական շուկայի մոտով և վերջանում Թերեքի մոտ:



17. Ցերկովնայա փողոցը:

Ղզլարի մաքրության մասին կան ճանապարհորդ Զու. Շիղդովսկու ապավորությունները, որ նա գրել է «Հուշեր Ղզլարի մասին» իր գրքում (1843 թ.). «Այսպեղ փողոցների մաքրությունը ասիական է: Ամռանը սաստիկ փոշի, իսկ զարնանր և աշնանը՝ սաստիկ ցեխ: Հաճախ կարելի է ականատես լինել, թե ինչպես գինով լի աակառով արարան երկար ժամանակ մնում է ցեխի մեջ խրված, մինչև նրան օգնության հասնեն: Թաթեուլը (չրանցքը) և առուները, որոնք անցնում են քաղաքի միջով, իրենց մեջ չեն վերցնում փողոցների աղահղությունը, որ ջաա կարևոր է քաղաքի մաքրության աեսակեաից: Վաա աղավորություն է թողնում նաև այսպեղ-այնպեղ կուաակված «չապըան» (աղրը), որը նեխվում և ապականում է օգր:

XIX դ. 30-ական թվականներին քաղաքի փողոցները քիչ թե շաա կարգի բերվեցին՝ աների առաջ շինվեցին փայաե մայթեր և առաջին անգամ փողոցները լուսավորվեցին բարձր սյուների վրա: Կախված լամպերով: Սակայն փողոցները մեծ մասամբ անուներ շուներին: Փոսաաարները հիշողությամբ էին բնակիչներին հանձնում փոսար:

Քաղաքի բարեկարգումը չափազանց գանգաղ էր առաջ դնում, քանի որ ցարական կառավարությունը միջոցներ չէր արամագրում այդ կարևոր գործի համար:

Սովետական իշխանության հաստատումից հետո միայն հիմնովին բարեփոխվեց քաղաքը: Կրկնակի բնդարձակվել է XIX դ. տնկված քաղաքային զրոսայգին, նախկին «Մենձ քուչան» այգի կոչվում է Սովետական: Աս բարեկարգված ու ասֆալտապաաված փողոց է, որը մի աեսակ ըզբոսավայր է զարձել բնակիչների համար: Այգ փողոցում ավաոերթեեկությունն արգելված է: Այսօրվա Ղզլարը առաջագիմող բարեաեսք քաղաք է:

Շենեբեր: Քաղաքի գլխավորապես մի հարկանի տները ունեին երկարավուն կառուցվածք՝ 2, 3, 4 սենյակներից, որոնց ճակատները ուղղված էին ավելի գեպի հարավ: Տան պաաերը միջին հաստության էին: Մուաքի գոները շինվում էին աան երկու ծայրերին: Լուսամուաները սովորաբար մեծ չէին և բացվում էին պաաի միջից: Թե՛ մեծ, թե՛ փոքր տները անխաիր բակի կողմից



18. Գիմնազի:եսկայա փողոցը:

ունեին բաց պաաշգամբ, որի ծածկը հենվում էր փայաե սյուների: Եթե աունր երկհարկանի էր, ապա վերև աանող սանգուղքը կառուցվում էր բակի կողմից: Վերին հարկը աանտիրոջ հիմնական բնակարանն էր, սաորինը՝ իոհանոցը, պահեսար, մառանը:

Աենյակների հաաակին փոված էր լինում գորգ, փալաս, պաաերի աակ՝ լայն թախաեր՝ բարձերով ու «մութաքաներով»: Պաաուհանները վարագուրվում էին:

Հին պապենական սովորությունները առանց կառուցելու, հիմքը օրհնելու համար հրավիրում էին քահանայի, իսկ տան ավարտելուց հետո, մատաղ էին մորթում, քեֆ անում: Ղլարի հայերի ընտանիքները, գոմերը և վառարանները որոշ չափով կրել են հարեան աղգերի (կոմիկներ, կապակներ) ազդեցությունը: «Ղլարում փայտե տներ՝ հիմքը քտրից, շատ կան, կան մեծ և գեղեցիկ տներ, գրանցից մի քանիսի ճակատին փայլում են առյուծի գլուխներ կամ մի այլ զարգարանք»—նշում է Շիրազյանը:

Հարուստ հայերի տները կառուցվում էին բակի կողմից երկու պառնակով (սեյվան): Տան մի մասը զբաղեցնում էին կանաչք, որն անջատված էր տղամարդկանց մասից: Ծառայողների համար բակում լինում էր խրճիթ, որին կից գտնվում էր պոմը: Ընդարձակ բակի մի մասը զբաղեցնում էր օդու «գործարանը»: Մնացած հողատարածությունը ամրոցված էր հատկացվում էր խաղողի այգուն: Բակի ետեի մասում սովորաբար շարվում էին գինու խոշոր տակառները և այգեգործական զանազան գործիքներ: Բակի ամենահեռավոր անկյունում գտնվում էր արտաքնոցը:

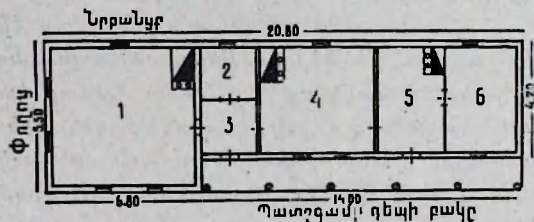
Չքավորների տները կառուցվում էին շատ պարզ, հողաշեն, բայց սլ գետնափոր: Ղլարում գետնափոր տներ գոյություն չունեին: Կառուցվող տան շուրջ անկյուններում կանգնեցվում էին հիմնական սյուները, և գրանց միջև եղած աստիճանային մեջ գարձալ մի քտնի փայտե սյուներ: 'Իրանք միմյանց կապվում էին «շափառով», որը հյուսվում էր եղեգնի կամ «թալի» (ուռենու) ռստերից: Ցանկապատը հասցնում էին մինչև սյուների գագաթը, արանքները լցնում հողով: Ցանկապատը գրսից և ներսից ծեփում էին շաղախով, որը ավազի, կավի ու դարմանի խառնուրդ էր, և հետո սվաղում: Այս տիպի տների կտուրը շինվում էր կորած, ծածկվում եղեգնի խուրճերով ու ծեփվում նույն շաղախով: Պատերը շորանալուց հետո սպիտակացնում էին կրով:

Տան առաստաղը լայնքով մի պատից մյուսը զցված հորիզոնական փայտե գերաններից էր, որոնք ամրացված էին պատի սյուներին, ապա սրանց վրա պատերի երկայնքով գրված էին նախորդներին խաչվող ծանր գերաններ: Սրանց վրա տախաակներ էին, որոնք երբեմն սպիտակեցված էին լինում կրով:

Կային և փայտե տներ, որոնց հիմքը քարից էր (աղյուս): Այս տների կառուցումը լինում էին

երկթեք՝ տախտակից կամ թիթեգներից, ներկված կանաչ կամ կարմիր գույնի: Ընդհանրապես Ղլարում հաճախ կառուցվում էին շենքեր:

Ոմանք իրենց հողաշեն տների պատերը շուրջ կողմից ծածկում էին տախտակով՝ գետնից մեկ մետր բարձրությամբ: Այդ արվում էր այն նպատակով, որ պատը շորանալուց հետո չթափվի: Հողաշեն աշխատանքները կատարում էին պարսիկները, որոնք աշխատում էին վարձով: Նրանք ռահով և ոտներով խառնում ու տրորում էին ցեխը և սվաղում:



19. Փայտաշեն տուն և Տալաշի փողոցի վրա և տան ճառակագիծը: 1. բնակելի, 2. բնակելի, 3. նախասենյակ, 4. բնակելի, 5. խոհանոց, 6. բնակելի: Առաստաղի բարձրությունը՝ 2,30 մ, բնակելի մակերեսը՝ 67, 62 քմ:

Տան ներսում, ինչպես նշվեց, լինում էր մի քանի սենյակ: Ամենամեծ սենյակը՝ քառակուսի «ղալը», հատկացվում էր հյուրերին, մյուսները ծառայում էին որպես ննջարան և սեղանատուն: Տունը անպայման պետք է ունենար նախասենյակ ու «շուլան»: Վառարանը (փեշը) կառուցվում էր այնպես, որ գտնվեր երկու սենյակները միացնող պատի մեջ: «Ջալը» մեծ մասամբ գտնվում էր առան ծայրում և համարյա առանձնացած էր մյուս սենյակներից, ուներ իր առանձին վառարանը: Վառարանը փայտե էր: Վերջինս Ղլար-

րում ամենաթանկ առարկաներից էր: Ձմռանը այս վառարաններում թխում էին հաց և ղանաղան թխվածքներ:

Տան գոները մեծ մասամբ մի փեղկանի էին և փակվում էին ներսից ճիւղթով՝ կամ ճամնղալով, իսկ գարուպսի երկու փեղկանի գոները րակի կողմից փակվում էին «գոնղաղով» (սողնակ): Դոնղաղը փայտե դերան է. որն աղաաշարժվում է դաբաձի սուլյներին ամրացված երկաթյա երկու օղակների միջև: Գիշերը դարպասի գոները կողպում էին:

Ընաանիքի անդամները գիշերը քնում էին մեծ թախտի վրա, որը բռնում էր սենյակի համարյա կեսը: Նորապսակներին հաակացվում էր առանձին սենյակ, որը կոչվում էր «չուլան» (սաչպեաք է ջիոթել ուսերեն չուլանի հեա, որը նշանակում է նկուղ): Հյուրերին հատկացվում էր հյուրասենյակը՝ իր բոլոր հարմարություններով:

Տան եանի մասում լինում էր մի սենյակ, ուր պահում էին մթերքները՝ բանջարեղեն, մրգեղեն, կախանի խաղող, յուղ, թթուներ, «ղոուրմա» և այլն: Պատի վրա շինում էին մեծ պահարան, որի դարակներին դրվում էին փոքր ամաններ, «պուլիկներ», իսկ հաաակին, հողի կամ աղյուանների վրա՝ թթուների մեծ ամաններ: Շաա աներում կային և գեանափոր մառաններ, ուր պահում էին շուա փչացող մթերքները: Մթերապահսաի անօրինությունը աանաիկնոջն էր: Գինու համար կար հաաուկ մառան, ուր շարքով դրված էին դինու աակաոները: Դրանք հողին չղնելու համար՝ աակը դնում էին իրարից մեկ մեար հեռավորությամբ գուգահեռ երկու հասա դերան:

Եթե աանաերը ուներ կով, դոմեշ կամ ձի, ապա կովն ու դոմեշը պահվում էին գոմում, իսկ ձին՝ ախոուում: Գոմը և ախոուը դանվում էին րակի եանի մասում: Սրանց մոա էր և սաարայը, ուր դարսվում էր վաոեւափայար և պահվում անասունների խոար:

Բակի մեջանդում էր գանվում ջրհորը: Ղլարի քաղաքային վարչությունը պահում էր հաաուկ սանիարական սայլեր, որոնք որոշ վարձարությամբ հավաքում էին բակերի աղրը և մաքրում արաաքնոցները:

Տունը չար աչքից պաշապանելու համար դոան շեմքին պայա էին փակցնում: Նոր աուն փոխադրվելիս ղլարցին մաաաղ էր անում և միսը բաժանում հարեաններին, որ նոր օջախը բարով ու բաբաքաթով լինի:

Շաա վաղուց Ղլարում գոյություն ուներ երկու աիպի աղացներ՝ հողմաղացներ և ջրաղացներ Թերեք դեաի վրա:

Կաճավառում և ամանեեր: Ղլարցին իր ըղգեսար պահում էր «ղանդուղներում» (սնգուկներում), իսկ ամանեղներ՝ աեղական վարպեաների ձեռքով պաարասաված պահարաններում:

Կանանց, նորահարսի ղգեսաները և դարդարանքները պահվում էին հաաուկ սնգուկներում, որոնք արաաքինով շաա գեղեցիկ էին՝ դարդարված մեաաղյա դուլնղդուլն նախշերով: Բացի այդ, դրանք կողպվելու և րացվելու ժամանակ ղանդերի ձայն էին հանում:

Հնում ճաշելու ժամանակ գործ էին ածում ցածրիկ սեղաններ, որի շուրջը հաաակին փոում էին թաղիք, խսիր, դորդ:

Քնելու աեղը թախան էր, որի վրա գցում էին թաղիք կամ գորգ, իսկ քնելիս՝ նաե ներքնակ և այլ պարաղաներ: Ցերեկը անկողինը հավաքում էին և կանոնավոր դարսում թախաի մի անկյունում ու վաբագուրում «չարսավով» կամ գեղեցիկ «խալիով»: Կահ-կարասիքը և կավե ամանները մեծ մասամբ պաարասավում էին աեղսւմ: Հնում գործ էին ածում գղաներ և խոր ամաններ. այդ և այլ հարմարավեա իրերը սաացվում էին Ռուսասաանից:

Տունը աաքացվում էր փայտե վառարանով, որի միջի բոցը ոչ միայն տաքացնում, այլև լուսավորում էր սենյակը: Սենյակը ավելի աաք և լուսավոր դարձնելու համար թեծ կրակը աոաջ էին քաշում դեպի վառարանի բերանը: Սովորաբար, անեցիք նսաում էին վառարանի դիմաց: Երբ բոլոր փայաերը վառվում էին և մնում էր միայն կրակը, ալիշով դրանք մի կողմ էին հավաքում և փակում վառարանի դոնակն ու ծխնելույզի ջերմանցքը:

Տունը լուսավորելու համար դործ էին ածում նաե մոմ, ճրագ: Ծրագի պարույգը վառվում էր ղեյթունի յուղով: Յուղի ճրագին հաջորդեց նավթինը, ապա ապակիով լամպը: Սյն կախում էին պաաից, որ լուսավորվի ամբողջ սենյակը: Մինչև լուցկին, կրակ սաանալու համար օղաագործում էին «ղավն ու չախմախը»: Միայն 1923 թ. Ղլարի աներն ու փողոցները աոաջին անգամ սաացան էլեկարական լույս:

Ղլարի հայ վաճառականները, մջաական կապ ունենալով Ռուսասաանի աոեարական խոշոր կենարոնների հեա, նոր ապրանքների հեա միա-

սին 'ղլար կին' ընդունում և ժամանակի նորաձևություններ, որոնք վերաբերում էին ղղեսաին, կոշիկին, կահ-կարասուն, կանանց զարդարանքներին, մաղերի նոր սանրվածքին և այլն: Անցյալ դարի 60-ական թվականներին Ղլարն արդեն կարող էր պարծենալ ոչ միայն իր երկու-երեք հարկանի քարե հոյակապ տներով, այլև կենցաղային այնպիսի առարկաներով (գարդեր, կոմոդ, ռուֆետ, մեծ հայելիներ, տրյուֆո և այլն), որոնք դասական քաղաքի համար միանգամայն նորություն էին:

Շքեղ էին կահավորված ունևորների աները: Սքանչելի գորգեր պառերին, հատակին, ջահեր, «շամղաներ», հսկայական հայելիներ, որոնք փայլ էին տալիս կահույքին, պատերին: Եվ ամեն ինչ դասավորված նուրբ ճաշակով: Որե՛ք առնի կամ առնախմբության առթիվ սեղանի զարդարվում էր ոսկեղեն ու արծաթեղեն իրերով՝ դինու թասերով, դդաներով, մատուցարաններով, ծաղկամաններով, որոնց վրա փորագրված նուրբ զարդանախշերը հիացմունք էին պատճառում:

Ղլարցիները սիրում էին իրենց տան պառերը վարդարել կովկասյան հինավուրց ղենքերով, պրահներով, եղնիկների եղջյուրներով և թռչունների խրտվիլակներով:

Ղլարում գործածվող ամանների անսակները շատ բազմազան են: Ամանների մի մասը հասկացված է ջրի և դինու համար, մյուսը՝ կերակուր եփելու, երրորդը՝ կերակուր բաժանելու, չորրորդը՝ ձմեռվա որե՛ք պաշար պահելու (յուղ, մեղր, դոշար և այլն): Ամանները կավից են, պղնձից և փայտից:

Կավից մեծ կարասներ չեն եղել: Գինին պահել և պահում են մեծ՝ 60—80 ղուլանոց փայտե տակառներում: Ամենախոշոր կավե ամանը «փարչն» է, որի աաքողություններ 4—5 ղուլլ է: Փարչն ունի երկու ունիկ, փորը ընկած է ուղղահայե լինելով, բերանը լայն: Սրանից ավելի փոքր է «կուծը», որն ունի բարակ պարանոց և երկու ունիկ: Այս երկուսն էլ ջրի ամաններ են: Լայն, ցածրիկ, հասափոր աման է «քրեղանը», որի մեջ պահում են մածուն կամ արդար յուղ: Թե՛ ածուխների վրա դրվող քրեղանի մեջ պարասաում են «փիթի», «խաշ» և այլն: Մյուսը դա «քիլան» է, որը երկու ունիկով բարձր աման է, ուր պահում են անսակ-տեսակ թթուներ (թուռլի) կաղամբից, վարունգից, խաղողից և այլն: Քիլայի բերանը փակում են լաթով կամ մարլայով: Գործ են տեսնում

նաև փոքր չափի կավե ամաններ՝ աղամաններ, ճրագամաններ, բադիաներ: Կավե «չանաղը» (լինում է և փայտից) ու «շաքաշեն» (փիլա) դործ են ածում կերակուր ուտելու համար: Շաքաշայով «Ղալմուղի» թեյ էլ են խմում:

Պղնձե ամանները մեծ մասամբ ղեղեցիկ նոխշաղարդված են: Պաասահում են ղեղարվեստական բարձր ճաշակի դործեր: Տանախիկները



20. Ամաններ: 1. «Քիլա» (կավից), 2. «Բաթմա» (պղնձից), ջրաման, 3. «Քրեղան» (կավից), մածուն կամ յուղ պահելու համար, 4. «Գորը» (փայտե), ալյուր պահելու աման, 5. կավե ջրաման, 6. Փայտե «կոշ», 7. Փայտե ղղալ, 8. Փայտե «շերեփ», 9. Պղնձե «հավանդ-դաստա», 10. «Սինի», 11. Զուգունե կաթսա («ղաղան»), 12. «Թարաղ» (փայտ), 13. «Շաքաշա» («փիլա» փայտ)՝ կերակրի աման, 14. «Սեղան-տախտակ» խմոր հոնցելու համար

առանձին հաճույքով ի ցույց են դնում այդպիսի հարուստ ամանեղենը:

Պղնձե ամենախոշոր ամանը «բաթման» է, որը դործ է ածվում միայն ջրի համար: Բաթմանի (անս նկ. 20²) ներքևի մասը ուռած է, իսկ պարանոցը՝ բարակ: Ունի մի ունիկ և պողոնիկ: Պղնձից են «հավանդն ու դաստան»՝ աղ, շաքար, նուշ,

կաղին, ընկույզ և այլ կարծր իրեր մանրացնելու համար: Իսկ «կոշը» լինում է թե՛ պղնձից և թե՛ փայտից: Սրանով հեղուկը մի ամանից լցնում են մյուսը, Կա և լվացքի լայն ու կլոր «աաշա»: Ավելի փոքր շափի տաշտը կոչվում է «լազան», որի մեջ եփում են մուրարա: Նախքան եփելը «լազանը» կավճով կամ հատուկ պասաայով լավ մաքրում են, որից լազանը ոսկու փայլ է ստանում: Կան և կաթսաներ, որոնց մեջ կերակուր են պատրաստում:

Փայտե տաշտը երկարավուն է, խմոր հոնցելու համար: Սրա միջից հոնցած խմորը տեղափոխում են սեղան-տախտակին, որի վրա խրմորը «օխլովով» րացում և ապա նույն տախտակի վրա զանակով «որշտա» են կտրատում, նազուկ, փախլավա ջինում: Փայտից են նաև «թարաղն ու սինին»: Թարաղը կլոր, տափակ աման է, սինին՝ երկարավուն և ավելի փոքր, քան թարաղը: Երկուսն էլ գործ են ածում մրգերի համար: Փայտե ղորրի մեջ, որը ղափաղ (կափարիչ) ունի, պահում են ալյուր կամ աղ: Պատահում են ղորրեր, որոնք ունենում են գեղեցիկ զարգաքանդակներ: Փայտից են և սխտոր ծեծելու ամանը և փոքր տակառի նման «եղհարիչը» (խնոցին):

Երկաթյա թիթեղից է կովկիթը, որը լայնաբերան աման է՝ կաթի շիթերը դուրս չթափվելու համար: Կովկիթն ունի պոռնկ: Կա և թուջե կաթնա (ղաղան), որի մեջ ղանաղան աւսակի կերակուրներ են եփում: Նույն մետաղից թավան ունի լայն հատակ և երկար կոթ: Սրա մեջ պատրաստում են «ծվածեղ», տապակում միս, հավ, գետնախնձոր, ըովում կաղին, սոխ և այլն: Կար նաև «թթոց» զոմաղրի կամ ընգհանրապես աղբի համար:

Ալյուրը, ցորենը, եգիպտացորենը՝ պահում էին մեծ տոպրակներով՝ տանը կամ մառանում: Տոպրակները զրվում էին տախտակների վրա, որոնց տակ գերաններ՝ խոնավությունից պաշտպանելու և մկներին հետապնդող կատուների աղաւանց ու գարձի համար:

Երբ որևէ աման ջան կամ մկան կողմից պղծվում էր, ղղլարցին այն «հառամված» էր համարում: Այգպիսի ամանը լվանում էին եկեղեցուց ընդված «օխանած ճուրով» կամ եռացրած «քուլաճուրով» (մոխրաջրով), որով ամանը «հալավում» էր:

Կերակուր և խմիչք: Ղղլարում գործ էին ածում մսեղեն, բուսեղեն, ձկնեղեն և կաթնեղեն կե-

րակուրներ: Ղղլարը միշտ էլ հարուստ է եղել ամեն տեսակ մթերքներով: Հացահատիկների մեջ առաջին տեղն է ընկնում ցորենը, որից հետո՝ եգիպտացորենը (սիմինգր): Տանը թխված հացը գերազանցի էր քաղաքային փողում թխվածից: Ղղլարում ընդունված հացերի տեսակներն էին՝ լավաշը որը հիշեցնում է Երևանի մատնաքաշը, «թոնգրի» (թոնրի) հաց, «բուլկա», սիմինգրի և կորեկի հաց: Հացը թթվեցնում էին թթվածորով, հունցում և թխում: Սոսանց թթվածորի յուղով՝ պատրաստվող հացը կոչվում էր «պազաճ»:

Հին ժամանակ հացը զանակով չէին կտրում, մեղք էին համարում: Հավաատում էին, որ գրանդ կտրած հացը կորցնում է աան «բարաքաթը», ուստի և կտրում էին ձեռքով: Հացով երզվում էին՝ «էս հացը վկա»: Հացը սեղանի ամենահիմնական ուտելիքն է: Հացը ճաշի նշանակութուն ունի: ասում են՝ «Հաց ուտենք», «Աղ ու հացով մարգ է», որ նշանակում է, թե այսինչ մարդը հյուրասեր է: Հացը գեանին գցելը մեղք էր: Մեր պապերը գեանին ընկած հացը վերցնում էին և համրուրում: Տանը հաց թխողը տաան էր կամ ավագ հարսը: Բացի հացից, Ղղլարում թխում էին տեսակ-տեսակ անուշ թխվածքներ՝ «նաղուկ», «փախլավա», «որշաա-հավա», «գաթա», «նշով հաց», «գաթլամա» և այլն: Զանազան առների առթիվ պատրաստում էին համապատասխան ուտելիք: Օրինակ՝ ս. Սարգսի տոնին գիշերը շինում էին «փողինձ»: Ցորենի ձավարը ըովում էին յուղով, քաղցրացնում մեղրով կամ շաքարավազով և մանրած ընկույզով ու շամիչով:

«Տավիցը» շինում էին ցորենի կամ եգիպտացորենի ալյուրից: Ալյուրը յուղով ըովում են և ապա ջրի հեա խառնում ու կրակի վրա եփում: «Տավիցը», որ ուտում են մեղրով և ծեծած զարչինով, ծննդկան կնոջ առաջին ուտելիքն է: Երբ երեխան առամ է հանում, այդ առթիվ ընդունված է եփել կսրկոտ, որը պատրաստվում է ջաքարաջրով և քիշմիչով համեմված ցորենի հատիկներից:

Սովորարար տանը թխված «թաժա» (նոր) հացից տալիս էին հարևանին:

Հնդունված էին բրնձից կերակուրներ: Ամենասիրվածը փլավն էր: Փլավի տեսակները տարբեր էին՝ շիլափլավ, «գիրայով» փլավ, չոր մրգով փլավ, փլավ «օրագուլի», խորովածով, կաթնով, «ղրյով» փլավ, նշով, շամշով փլավ և այլն:

Ղլլաբը չափտպանց հտրուստ է ուտելի կա-
նաչեղենով և բուժիչ խստերով: Հտյի սեղանն
աւտնց կանաչի շի լինում՝ սամիթ, թարխուն,
հտմնմ (կինձ), կոտեմ, բողկ, «ծիծակա», ոեհան,
սպիտնտ», կանաչ սոխ, վարունգ և այլն:

Սիրում են և չորացրած կանաչեղեն, որը դործ
է ածվում ապուրի և մսեղեն կերակուրների հետ:
Ղլլարը հարուստ է րանջարեղենով: Պատրաս-
տում են մեծ քանակությամբ ձմեռվա պաշար,
տեսակ-տեսակ թթուներ, աղծուներ և մարինադ-
ներ՝ լուխից, վարունգից, կաղամբից, ձմերու-
կից, սոխից, խաղողից և այլն: Թթուների համար
գործ են ածում կավ և ապակյա խոշոր աման-
ներ:

Ձմեռվա պաշար են անում նաև մրգեր չո-
րացնելով: Չամիչը, թաթարուն, սսուճուղը և դո-
շտը բնախի ուտեստներ են: Նոր ասրվա գիշերը
և մեծ տոներին վերահիշյալ քաղցրավենիքը հը-
րամցվում էր երեխաներին, մեծերին:

Ղլլարի կախանի խաղողը թարմ է մնում մի
քանի ամիս: Կանաչ գիտեն սալորից, բալից, կե-
ռասից, ծիրանից, դեղձից և սերկելից պատ-
րաստել մուրաբաներ: Մուրաբա են պատրաստում
նաև բադրիչանից և ընկուղից: Բադրիչանից մու-
րաբա պատրաստում են ալսպես. նախ մաքրում
են նրա կեղեր, երկարությամբ կարում րարակ շեր-
տերով և քերում սերմերով: Հետո դրանք դցում են
ջրի մեջ, որ դառնությունը կորցնեն: Այնուհետև
յուրաքանչյուր շերտը ոլորում ու կտրատում չն
ալսպես, ինչպես ոշտան: Ստացվում են րաց կա-
նաչ դուլնի բարակ թելեր: Առանձին կաթսայի
մեջ շարունակ խառնելով տաքացնում են մեղրը:
Սա շատ թւնձը չպիտի լինի: Երբ տեսնում են, որ
մեղրը պատրաստ է, նրա մեջ գցում են րադրի-
չանի թելերը և խառնում: Մատի վրա փորձում
են՝ եթե մեղրը մաաին կաշում է, ուրեմն կարելի
է կրակի վրայից վերցնել, մուրաբան պատրաստ
է: Բուրմունքի համար մուրաբայի մեջ դցում են
«հիլի» հատիկներ:

Նույն բադրիչանից պատրաստում են և մի
ուրիշ հետաքրքիր մուրաբա: Կարում են րադրի-
չանի միայն գլխի մսոա մասը, մաքրում կճկը
և կլորացնում ընկուղի չափ: Մի ժամ ջրի մեջ
պահելուց հետո, կլորացված րադրիչանները գը-
ցում են նախօրոք պատրաստած մեղրի մեջ և
եփում նախօրոքի նման: Այս մուրաբան, դրեթե
չի տարբերվում ընկուղի մուրաբայից:

Մսեղենից ուտում էին աավարի, ոչխարի,

խողի և թռչունի եփած, տապակած, խորոված,
ծեծած միս (դոլմա, քուֆտա, կոտլետ): Ղլլաբ-
ցի հայր շէր ուտում ձիու և դոմեշի միս:

Ծեծած մսից պատրաստում են լլլուլա-քա-
րար», «դոլմա»: «Քուֆտայի» միսը ծեծում են
փայտե մուրճով, մինչև լավ փափկի, ապա շինում
գնդիկներ և ջրի մեջ եփում: Սեղանին այն մա-
տուցում են տաքացրած յուղով: Առանձին հաճույ-
քով են պատրաստում «հարիսան»: Վերցնում են
ցորենի ձավար և ոչխարի, հավի կամ հնդկահա-
վի միս: Եփում են մեծ կաթսայում անընդհատ
խառնելով: Ոսկսրները հեռացնելուց հետո շաբու-
նակում են եփել՝ փայտե դդաղով խառնելով: Սյս-
պես միսն ու ձավարը եփվելով ձուլվում են: Հա-
րիսանն եփում են ամրողջ դիշերը, իսկ առավոտ-
յան նախաճաշին ուտում յուղով և «դիրայով»:
Ղլլարում «Ասավածածնա» եկեղեցու մոտ կար
հարիսխանա, որ վճարով ցանկացած ժամին կա-
րելի էր հարիսա ուտել:

Ղլլարում մեծ պաշարներ էին անում ոչ
միայն մրգերից և րանջարեղենից, այլև մսից:
Պատրաստում էին «դոլումա». դա ոչխարի կամ
հորթի տապակած միս է, որը լցնում են կավե ա-
մանի մեջ և երեսը ծածկում ոչխարի ճարպի հաստ
շերտով: Մյուս տեսակը արևի տակ չորացրած
միսն էր, որ Ղլլարում անվանում էին «կախ-միս»:
Ձմեռվա պաշարներից էր և ալյուրից պատրաս-
տած «որշաան» (լաիշա), որ չորացնում, բովում
էին և պահում լոր արկղի մեջ: Ռըշտայից պատ-
րաստում էին մսով որշաափավով:

Ղլլարում օգտագործել են հավի, սագի, բադի
և հնդկահավի ձվեր: Այն կերել են և օգտագործել
դանադան կերակուրների և թխվածքների մեջ:

Թերեք դեար և Կասպից ծովը շաա հարուստ
են ձկներով: Այսանդ կան սպիտակ և կարմիր
ձկներ՝ օրագուլ (լոսդի), թառափ, շամայի, ծա-
ծան, սուլա, լոքո, տառեխ և այլն: Մեծ շուկայում
միշտ կարելի է ճարել թարմ, չորացրած, ապրիս-
տած, աղած ձկնեղեն: Խավիարը ընրվում էր Կաս-
պից ծովից: Խեցդեաին շաա սակավ է պատահում
շուկայում:

Ղլլարում շատ քիչ տուն կար, որ կով կամ
գոմեջ չունենար: Կաթից պատրաստում էին մա-
ծուն, կարագ, պանիր ու թժաժիկ: Կարագ ստա-
նում էին հում կաթի սերից՝ փայտե խնոցիով:
Կարագ սաանալուց հետո տակառում մնում է,
այսպես կոչված «արյանք» (թան), որը խմում են

որպես գովազուցիչ խմիչք: Մեր դարի սկզբից Ղզլար մուտք գործեց սերդատ մեքենան:

Պանրի համար որպես մերան վերցնում են նոր ծնված գառան ստամոքսը, ևսում են ու շորացնում: «Մայան» գցում են տաք կաթի մեջ և այն մտկորդվում է: Հետո մածուկը լցնում են սոպրակի մեջ ու մի տեղից կախում, որ շիճուկը հոսի: Ստացվում է պանիր: Վերջինս երկար պահելու համար դնում են կավե ամանով աղաջրի մեջ: Մածուն պարաստելու համար որպես մերան գործ են ածում թթված սերուցքը:



21. Ղզլարցիների արագույն կին և տղամարդ:

Ղզլարցիներին դինի միջա օգնագործել է: Կրնունքին և մեռելոցին և ուրիշ պառաշաճավոր առիթներով խմում էին բաղմաղան խմիչքներ՝ դինի, օղի, կոնյակ, Կենացի վերջում ասում էին «կենդանություն», որի պատասխանը լինում էր՝ «սաղ իլես»: Խնջույքներին սեղանը կառավարելու համար հատուկ թամաղա (աղուխրաջի) էին հրավիրում:

Կար ժամանակ, երբ դինին խմում էին եր-

կար կանթով դավաթից, որը ձեռքից ձեռք էր անցնում: Յուրաքանչյուրը խմելուց հետո տալիս էր իր հարեանին: Այս գավաթները այժմ գործածություն մեջ չեն: Ծաշի նստելուց առաջ ըողոր հյուրերը լվանում էին ձեռքերը պղնձե լազանի մեջ: Զուրը հյուրի ձեռքերին լցնում էր տան աղջիկը կամ ջահել հաջուր: Նա էր մատուցում նաև սրբիչը: Ծաշի սեղանին հյուրերի տոջն դրվում էին անձեռոցիկներ:

Առավոտյան նախաճաշին ընդունված էր խմել գոմեշի կաթի սերով սուրճ, իսկ երեկոյան՝ թեյ: Հնում ուտում էին մասնեքով: Ապուրը ուտում էին փայտե գդալներով, ըստ հին հայկական սովորության ճաշի էին նստում՝ առաջ տղամարդիկ, հետո կտնայք: Ավագ տանտիկինը ճաշում էր տղամարդկանց հետ:

Ղզլարցիք ուտում էին օրական երեք անգամ: Առավոտյան, երբ գործի էին շապում, ուտում էին ուրիշ վրա՝ պանիր, հաց, ձվածեղ և կտմ ուրիշ թեթեք բան: Երկրորդ անգամ՝ կեսօրին, ամբողջ ընամանիքով: Սեղանի շուրջ նստում էին ավաղություն կարգավ, ասան մեծի գլխավորությամբ: Դա ճաշն էր: Հնթրում էին նույնպես ըողորը միասին:

Հավաաացյալ հայերը, մանավանդ կանայք, խստիվ պահպանում էին եկեղեցական րուր պասերը, որոնց օրերի ընդհանուր թիվը (հաշված մեծ պասը՝ 49 օր) հասնում էր 140-ի: Պասի օրերին սննդից հանվում էին միսը, ձուկը և կաթնեղենը: Գործ էին ածում միայն ձեթ, բանջարեղեն և ընդեղեն: Խաղող ուտելը արգելված էր մինչև ասավածածնի առնել:

Ղզլարում ծխախոտ էին ծխում միայն մեծահասակ աղամարդիկ: Կանանց մեջ շատ սակավ էր պաասահում ծխող: Երեխաներին խստիվ արգելված էր ծխելը: Մասնակի երեւոյթ էր քթախոտի գործածությունը միայն ծերերի ու պառավների կողմից: Միում էին դլանակներ, շիրուխներ և ռուլա: Միախոտը պահում էին «քիսեթի» մեջ, որը կախում էին դռուց: Քթախոտի համար գործ էին ածում հատուկ աուփ:

Ղզլարում աարածված ճաշատեսակներից և ուտեստներից են՝ փլավը, «մախիան» (բադրիջանով), «գողինադը», «նաղուկը», «որշտա-հուլվան», «թաթարուն», «գոշարը» և այլն, որոնց պարաստաման եղանակները արված են հավելվածում:

Զգեստ և գաւդաւաւնք: Հայերը, դաղթելով Ղզլար, երկար ժամանակ պահպանեցին իրենց

Հին տարադր, Կանանց և մեծահասակների, չքավորների և հարուստների զգևառները իրարից տարբերվում էին: Տարրեր էր մանավանդ տոնականը: Սակայն հագուստի ձևերը ժամանակին համընթաց հետզհետե փոփոխության էին ենթարկվում: Այսօր Ղզլարցու հին տարադրից զրեթե ոչինչ չի մնացել, այն առավելապես եվրոպական է:

Տղամարդկանց զգեստը իր ձևով և առանձին մասերով շատ քիչ էր տարբերվում Կովկասի յոդովորգների զգեստից: Բացակայում էին միայն րադմագույն շալվարներն ու րաճկոնները:

Ղզլարցին հագնում էր կողքից կոճկվող ցածր օձիքով շալիկ: Նրա վրայից հագնում էր սաաինև կառ քաթան (սոռներին՝ մետաքսյա) «արիալուղ», որը հասնում էր մինչև ծնկները: Սա կոճկվում էր մինչև գոտին առջեից՝ «զայթանից» հյուսված մանր կոճակներով: Արիալուղի վրայից հագնում էր ավելի երկար, սև կամ մուգ գույնի մահուգե չուխա՝ դուրսատեղում հավաք մեջքով: Կաշմա արծաթապտրգ գոտին կտպում էր չուխայի վրայից: Գլուխը ծածկում էր սլխարի կամ զառան մորթու փափախով: Լայն շալվարի ծայրերը գնում էր «չաբմաների» մեջ: Ձմռանը հագնում էր քուրք: Նրիտասարգները գոռուց կտխում էին արծաթե «խանշալ»:

Կանայք նազնում էին պարսկական մեաաքսից հրկար շոր: Մետաքսյա գոտին լինում էր տարբեր գույնի: Շորի տակից հայուհին հագնում էր «փոխան», որ կապվում էր կոնքի վրա: Փոխանի ներքևի երեացող մասը կարվում էր ավելի թանկագին կտորից: Շորի վրա կինը հագնում էր սատինե երկար արխալուղ, որի կրծքաառը րաց էր և կոճկվում էր միայն գոտու վրա: Շորի թևերը արմունկից ներքև կարված էին և նախշուն եզերված րարակ ռզայթանով: Կտրվածքները կոճկվում էին ջատ մանր կոճակներով: Մինչև մեր գալիս սկիզբը ջահել կանայք և աղջիկները մեջքներին կապում էին արծաթյա դոտի, իսկ մեծահասակները մինչև օրս էլ այն մի քանի անգամ փաթաթում են երկար րրգե շալով: Աշխատանքի ժամանակ կանայք կապում էին չթից կարած գոգնոց:

Կանայք հագնում էին սուր քթերով և աափակ կրունկներով կոշիկներ: Բայց հեղափոխությունից շաա առաջ երիտասարդությունը հրաժարվեց ծուռ քիթ կոշիկներից և հագնվում էր եվրոպական ձևի կոշիկներ:

Ղզլարի կանայք գլուխը կապում էին երկու ձևի գլխաշորով՝ «լաշագ» և «շիբլա»:

Լաշագը կարում էին սպիտակ «տյուլից», որով ծածկում էին ամրոց գլուխը: Լաշագի մի ծայրը բռնում էին մի ձեռքով, իսկ մյուսով լաշագի մյուս ծայրը տանում էին կղակի աակով (ձախից աջ) գեպի ետ ու երկու ծայրերը ծոծրակի վրա ամրացնում գնդասեղով: Սպիտակ լաշագը



22. Կին՝ Ղզլարի տարագով:

ճակատի վրա պարուրվում էր 6 սմ լայնությամբ սև գույնի աալասի կամ թավշի կաորով՝ «ղինգա» (տե՛ս նկ. 24): Սրա ծայրերը նույնպես քորոցով ամրացվում էին ծոծրակի վրա:

Չիբլան էլ սպիտակ «տյուլից» է, որի եզրերը (ինչպես և լաշագինը) վերջտնում են գեղեցիկ սահղնագործ ժանյակով: Լաշագը չիբլայից կրկնակի երկար է: Չիբլան գցում են գրեթե նույն ձևով, ինչպես լաշագը: Չիբլայի վրա էլ «գինգա» կա, որի ծայրերը ամրացվում էին, արգեն, գեղեցիկ ակնեղեն քորոցով: Չիբլա գցած օրիորդը կամ

շահել կինը նրա երկու կողմից բաց էր թողնում՝ գեղեցիկ հյուսված սև փարթամ ծամերը։ Հարսանիքին նորահարսը պարաավոր էր հաղնել չիքլա և ճակատին կապել կարմիր դինգա։ Այս տարագով նա մնում էր երկու շաբաթ։ Չիքլա հաղնելու սովորությունը Ղլլարի կանայք հավանարար փոխ են առել Մողղոկի կանանցից։ Չիքլան շուտ ղուրս եկավ գործածությունից, իսկ լաշագը մեծահասակ կանայք մինչև օրս էլ պահել են։



23. Տարեց կին առօրյա զգեստով։

XX դ. սկզբին նորահարսի չիքլային՝ փոխարինեց «ֆատան»։

Օրորոցի երեխային «կոնդղում» էին, այսինքն՝ պարուրում էին սպիտակ ջորերի մեջ (խանձարուր)։ Օրորոցը կախված էր լինում ուստասաղից այնպես, որ դիչերն այն դանվեր մոր կողքին։ Քիչ մեծանալուց հետո, երեխային կերակրելիս նրա կրծքին կապում էին մոմլաթից գոգնոց։

Հայուհին սիրում էր վարգեղեն։ Հյուր գնալիս նա հագնում էր իր ըստը դարդերը։ Աղջիկները վզից կախում էին հայկական կամ վրացական հին դրամներ։ Աղջկա մատի ոսկե մատանին նշանակում էր, որ նա արդեն նշանված է։ Տարածված

էին՝ վղի դեղեցիկ մանյակը, կրծքի ոսկե խաչը՝ ազամանդներով և ոսկե շղթայով, մատների ազամանգյա և այլ քարերով մաամանները, ոսկե ապարանջաններ, ականջօղեր և այլն։ Ապարանջանների վրա տարածված փորագանդակներն էին՝ իրար միացված ձեռքերը, աղջկա, ձիու, օձի ղըլուխներ և այլն։

Բանկարժեք իրերը կուտակում էին ժամանակի ընթացքում ժնեղ օրվա համար՝ և անցնում էին սերնդից սերունդ։ Ամուսնացողները որպես յօթիտ հետները տանում էին թանկագին ղաղդերը, որոնք դառնել էին արդեն աղգային աարալի անհրաժեշտ մասը։

Պսակի դիշերը նորահարսը հաղնում էր իր բոլոր ղարդերը։ Դրանց տրվում էր թալիսմանների ու հմայիլների նշանակություն։



24. Կին Ղլլարի տարաղով և գլխի հարդարանքով։

Կանանց և տղամարդկանց մեջ մարմնի մասերը դաջելու սովորություն չկար։ Ղլլարցիներն վերին աստիճանի մաքրասեր էր։ Ամեն շաբաթ նա լողանում և լողացնում էր երեխաներին։ Լողանում էին ամեն և՛ վաղը սովորարար արվում էր խոհանոցում, ուր կար ջուր և վառարան։