

ՏԱՐԱԾՎԱԾ ՀԱՇՎԱՑԵՍԱԿՆԵՐԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

«Փյալ»։ Զուրյո եռացնում լցնում են կաթսա-
յի մեջ, ուր նախօրոք հալեցրած են լինում 100
դրամ յուղ։ Անում են աղ, Այնուհետև, որինձր մի
քանի անգամ լվանալուց հետո դրում են եռացրած
ջրի մեջ։ Կրակն իջեցնում են, որնձի երեսը փա-
կում։ Որքորնձի երեսին փոսիկներ են առաջանում,
վրան լցնում են մեացած յուղը (200 դ.) և կաթ-
սան փակում մինչև պատրաստվելը։ Սակայն այդ
ընթացքում անհրաժեշտ է կափարիչը մի քանի
անգամ բարձրացնել և զոլորիչին քամհարել։

Վերցնում են $\frac{1}{2}$ կգ ծեծած միս, տապակում,
վրան ավելացնում առմատ, աղ, սև պղպեղ և կա-
նաչի։ Սոսալու ժամանակ մսի վրա տաք ջուր են
լցնում, որ միսը չոր չստացվի։ Փլավն ու ֆարշը
մատուցվում են առանձին։ Չափը՝ 3 բաժակ բը-
րինձ, 5 բաժակ ջուր, 300 դրամ հալած յուղ։

«Մսախա» (բաղրիջանով)։ Ծեծած միսը տա-
պակում են յուղով, վրան լցնում ջուր՝ մինչև մսի
ծածկվելը։ Կաթսան ծածկում են կափարիչով և
դնում մեղմ կրակի վրա։ Այնուհետև գլուխ սոխը
մանր կտրատում և տապակում են յուղով։ Հետո
մաքրում են բաղրիջանը, կարատում կլոր կամ
երկար կտորներով, աղում և թողնում 10—15
րոպե, որից հետո լվանում են, ճղմում ու ապա-
կում երկու կողմից։ Այս երկու ճաշարածիները
պատրաստելուց հետո տապակած միսն ու սոխը
իրար են խառնում և վրան աղ ու պղպեղ ցանում։
Վերցնում են թավան, յուղ քսում ու իրար կողքի
շարում տապակած բաղրիջանները։ Վրան մի
շերտ միս լցնելուց հետո, երրորդ շերտը նորից
բաղրիջան են շարում, շորերով՝ միս (ըստ ցան-
կության շերտերը կարելի է ավելացնել)։ Ի վեր-
ջո, կտրած լուրկներով ծածկում են մսի երեսը,
վրան լցնում են քիչ մսի արդանակ, դնում վառա-
րանի մեջ ու դռնակը փակում, որ մսախան հաս-

նի։ Մեկ բաժնի չափը՝ միս 150 գ, հալած յուղ՝
25 գ, բաղրիջան՝ 200 գ, սոխ՝ 30 գ և լուրկ՝
100 գ։ Աղը, պղպեղը, կանաչին՝ ըստ ճաշակի։

Թխվածքներ։ «Գողիճաղ»։ Վերցնում են կես
կիլո մեղր, որը կրակի վրա շարունակ խառնե-
լով տաքացնում են մինչև որոշ թանձրության
հասնելը (պետք է մատի վրա փորձել, եթե մեղրը
կալում է, ուրեմն արդեն պատրաստ է)։ Մեղրը
կրակի վրայից վերցնում են և սառեցնում այն-
քան, որ ձեռքերը դիմանան։ Մեղրի մեջ դրում են
մաքրած ընկուղ և թաց ձեռքերով պնդացնում
դողիճաղը։ Ափսեհների մեջ աեղավորելուց հետո,
դողիճաղի վրա ցանում են շաքարի փոշի և դնում
սառը տեղ։

«Նազով»։ Ղլարցիների ամենասիրած թրխ-
վածքն է. որ պատրաստում են դատկի առթիվ։
Այն պատրաստելու համար վերցնում են երկու
հացի գդալ մաքուր յուղ, երկու ձվի դեղնուց, մի
քիչ սոդա, աղ և ծեծած «հի» (կարդամոն), ի-
սկուր որքան խմորը վերցնի։ Բացում են կլոր
լավաշներ («օխլավի» միջոցով)։ Հունցած խմորը
բաժանում են չորս մասի, չորս լավաշի, դրանցից
շինում են «չանաղ» (դավաթ) և մեջը դնում խո-
րիղ, յուրաքանչյուրի մեջ երեք թեյի դղալ։ Ապա
խմորի ծայրերը հավաքում են, որ ստացվի դունդ։
Գնդերը շարում են մեծ թավայի մեջ և դնում
փուլը։ Թխված նաղուկի երեսը ծածկում են կրե-
մով և վրան ցանում դունդուկյն մակ (առանց
կճեպի ներկած կորեկ)։

Նաղուկի միջուկը (խորիղը) պատրաստում
են այսպես. $\frac{1}{2}$ բաժակ մաքուր յուղը հարում են
այնքան, մինչև յուղը սպիտակի, յուղին խառնում
են ծեծած շաքար։ Կրեմը պատրաստում են մեկ
ձվի սպիտակուցից, որը հարում են և խառնում
դրան ծեծած շաքար։ Ստացվում է սերուցքի նման

մանր մասսա: Կրեմլը շուտ սառեցնելու համար մեջը կաթեցնում են մի քանի կաթիլ քաջախ, կամ կիտրոնի հյութ:

Ռշտա-հալվա: Վերցնում են 4 ձու, 200 գրամ շաքար, 250 գրամ մեղր և ալյուր այնքան, որքան կպահանջվի փափուկ խմոր սառնալու համար: Նախ՝ ձուն հարում են և շաղախում ալյուրի հետ, ապա հունցում, մինչև սաացվի փափուկ խմոր:

Խմորը բաժանում են երեք մասի, օխլավով բացում, անում ընդհանուր լավաշներ, ոլորում գլանաձև և ոչտա կտրատում: Ռշտան յուղով բովում են կաթսայի մեջ, այնքան, որ կարմրի, խմորը կոշտանա: Մեղրը և շաքարը, շարունակ խառնելով, առանձին կաթսայի մեջ եռացնում են, երբ մեղրը սկսում է թանձրանալ, գդալի ծայրով վերցնում են և գցում սառը ջրի մեջ: Եթե մեղրն իսկույն սառնում է ու ապակու ձև ստանում, ուրեմն արդեն պատրաստ է: Ռշտան իսկույն եեթ գցում են մեղրի մեջ և հացի գգալով խառնում: Մաքուր ապխտակի երեսը թացացնում են ջրով, կաթսայից հանում ոշտան և փռում տախաակի վրա, թաց ձեռքով ձև տալիս նրան: Մի փոքր սառելուց հետո, այն տեղավորում են ափսեի մեջ,

կտրատում ումբաձև և վրան ցանում շաքարի փոշի:

Թաթալու: Պատրաստում են խաղողի հյութից և ալյուրից (ավելի լավ է սև), Հյութի և ալյուրի խառնուրդը եփում են, մինչև շփոթի (կիսել) պես թանձրանալու: Հետո շփոթը ընդհանրվ լրցնում են երկար տախաակների վրա և մի քանի օր գնում արևի տակ շորանալու: Զորացնելուց հետո, թաթարուն փաթաթում են շորի մեջ և պահում շոր տեղում ձմեռվա համար:

Դոշաբ: Վերցնում են մեկ դուլ շիրա և մեկ ընդհանուր մաքուր սպիտակ կավիճ կամ «ժալամի» (վազի ոստերից ստացված) մոխիր: Շիրան և կավիճը (կամ մոխիրը) խառնում են իրար, թողնում մի գիշեր, որ հեղուկը պարզվի: Մյուս օրը պարզված շիրան լցնում են կաթսայի մեջ և եփում այնքան, մինչև որ հեղուկը կարմրի և թանձրանա: Երբ նա հասնում է մեղրի թանձրության և կաշու-նության, կաթսան հանում են կրակի վրայից, սառեցնում և ապա պարունակությունը լցնում ապակե ամանի մեջ, բերանը շորով փաթաթում և գնում սառը տեղ:

Դոշաբը շինում են սպիտակ կամ ալ խաղողից, իսկ թաթարուն՝ սև խաղողից:

ՀԱՐՍԱՆԵԿԱՆ ՄԻՍԱԿԱՏԱՐՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Հարսանեկան ամենատարածված երգերից էր հետևյալը.

Դև, քեփ արա, հարսի ջան, հա, հա, հա,
էսօր ալլու ա կոշան, հա, հա, հա,
Մամոն իլի քեզ քավոր, հա, հա, հա,
Ամենքս՝ հարսանքավոր, հա, հա, հա:

էս իրիգուն անպաաճառ. հա, հա, հա,
Պետք ա մորթենք մե ոչխար, հա, հա, հա,
Աաջում անենք ղոուրմա, հա, հա, հա,
Սխտոր, մածուն անխնա, հա, հա, հա:

Երգում էին նաև

«Աղջիկ բախտավոր», «Ջան գյուլում», «Մեր բաղումը կանաչի», «Դու չես հավատում», «Թև ուղում ես թամաշա», «Միժևոնակ», «Կոռնկ»,

«Շուշիկ, Շուշիկ», «Որքան ուղեցի», «Հարի թրմ-բրլահա, հա, հա, հա» և այլն:

Դարիս սկզբին Ղլարի հարսանեկան երգերի ցանկում ավելացան նոր խմբերգեր և մեներգեր «Անուշից», «Պլլը-Պուղուց», «Արջին Մալալայից», «Աջուղ Ղարիբից» և այլն:

Հարսանիքի հաջորդ առավոտ ընդերը խմորովին երգում էին ներսես Շնորհալու «Առավոտ լուսո» հայտնի մեղեդին:

Հարսանիքին պարում էին հայկական «նաղ-պար», «ուզունդարա», «լեպո-լե, լե», «յայլուղս կորավ» և Ղլարի «տղավորներ» (լեզգիներ), «խանչալներով աղավոր»: Վարպետորեն պարում էին նաև գինու շիշը գլխին դրած պարը, ծամածրոություններով պարը և այլն:

ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԻԺԵԿՈՒԹՅՈՒՆ

Վախից հիվանդացած մարդու համար Ղզրս-բում ասում էին՝ «առվա՛հ ա ինդկ»: Հիվանդին բժշկում էին «վախր թափելով»:

Դիվական հիվանդների (լուսնոտ, խելա-գարություն, տպուշություն) նկատմամբ կար բժշկության մի միջոց, որ կոչվում էր «կիր պաց