

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 սառում 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 ոչտան 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 ընդհանուր լրացնում 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 խաղաղից, 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 ընդեր խմոր-վին 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, ծամա-ծրոություններով 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