

Συχέμ, ἡ Γραφὴ ἀλέγχει· *սոսնն, քան զի և առ*
 φησὶ γὰρ αὐτὸν εἶναι ἐν *զմանն թէ ի ձորն Շաւանայ*
 τῷ Κοιλᾷ ἐν Συχέμ εἰς *դիպեցաւ (Աւրաշամու) ի*
 τὸ Πεδίον τοῦ βασιλέως. *դաւտին Թաշաւուրաց:*

Դննդոցի ժ. 21-22 համարի մեկնութիւնն ևս հոս կայ, սակայն նոյն ըլլալով մեր ի Մոնֆրոնէն յառաջ բերած շղթաներուն Ե մասին հետ՝ աւելորդ կը համարմէ կրկնել:

Ուսպէնսքի մի այլ կտոր ևս յառաջ կը բերէ Դնն. ժ. 38 համարի իբր մեկնութիւն. սակայն հայ օրինակը որ կարգաւ կանոնաւոր առաջ կ'երթայ՝ այդ համարին մեկնութիւնը չունի. գէթ ես չկրցայ գտնել. կ'երեւի թէ Յոյն Շղթան ուրիշ հեղինակի գործ մը դիւրին կերպով Եւսերիոսի անուամբ կ'ըրած է: Այս այն պատճառով՝ զոր յառաջ կը բերէ:

Դննդ. ժ. 38. — () 'Αμμωνίται καὶ οἱ ἀπὸ τῆς Ἀραβίας ἐκράτησαν τὰ μέρη Φιλαδελφείας ἤτις Ἀμμὼν καλεῖται παρὰ τῶν ἑγχωρίων.

Դեռ մէկ երկու պատճառներ ևս իր մեկնութիւնէն կան առջև իրենց բնագրին մէջ, սակայն շատ համառօտ քաղուած ըլլալով ցուցակէն՝ և արդէն առաւելօքն մէջ բերած ըլլալով փաստերու անբաւ բազմութիւն մը՝ զանց կ'ընեմ, մի միայն հոս նշանակելով ուրիշ կարեւոր հատուած մ'եւ Ուսպէնսքիի Շղթաներէն, հանդերձ հայ թարգմանութեամբ, իւր բաղդատական յայտնի նմանութեան և ինչ ինչ տարբերութեան համար:

Ներու այսքան գրեթէ բառացի նմանութեամբ անշուշտ բոլորովին համոզուեցաւ, թէ մեկնութիւնս Լուսերիոսին է և ոչ Ս. Կիրիլին:

Սակայն Հայկական օրինակներն ալ ինչ ինչ կէտերու մէջ կը համառօտեն. (դիտմամբ) մասնաւորապէս Թուրքը, Յետուայ և Դատաւորաց գրքերը, որոնք թերեւս յոյնին մէջ աւելի լայն ըլլային: Բայց չեմ կարծեր: Դարձեալ տեսանք թէ մեր Շղթաներն մի միայն Դննդոցն և Ղեւտականէն են: Ինչ այնպէս կը թուի թէ միւսները շատ համառօտ ըլլալուն և կարեւոր ու իմաստալից մեկնութիւն մը կամ խորհրդածութիւն չըլլալուն համար զանց եղած են: Երկրորդ՝ որ մեր ձեռքի Շղթաները մի միայն վերոյիշեալ երկու գրոց վրայ են:

Մնացեալ գրոց վրայ տարակոյս հանել ունայն կը տեսնուի, որովհետեւ բնաւ չկայ ձեռագիր մը՝ որ այդ գրքերը իրարմէ բաժան գրած կամ օտար անուան տակ դրած ըլլայ. մերինները սխալմամբ Կիրիլի կ'ընծայէին, բայց ամբողջութիւնը, Նոյնպէս ոճի, լեզուի, դարձուածներու կողմէն բնաւ տարբերութիւն չկայ:

Հ. Վ. ՅԱՆՆԻՍԵԱՆ

Շարունակիկ

ՄՊԱՅԱՆԻ ԶԱՎԱՐՄԱՅԱԼ ԳԱԽԱՐԸ

(Աշխատութիւն - Պատմական հաստատութիւն)

Εὐσεβίου τῆς Ἐπίσκεψης

Կ Ի Ի Ե Ղ

Դննդ. Ի. 2. «*Գիր*
քսնն քո ընդ Երուսա
Իմուք» Եւսերիոս առօր
 մասին կ'ըսէ. թէ «*Օ* "Εβ-
 λην οσηνότερον ἐρημνηθεῖ-
 ει" ὁ γὰρ Ἐβραῖος καὶ
 ὁ Εὐρώς αὐτὸ λέγει τοῦ
 ἀνδρός τὸ τεκνοποιεῖν
 ὄργανον...

Յոյնն պարկեշտագոյն
 Թարգմանեաց. բայց Ե-
 բրայեցին զանազան պա-
 մոյն իսկ առաց:
 Այդ հրամայէ զնիւ ըզ-
 ձնուն, զի ի թլպատութիւն
 յԱստուծոյ ուրախ երգնու-
 ցու:

(Շար. տես Բազմ. 1924 էջ 6)

2.

Կերական. — Կաթնեղէն. — Բուսեղէն. — Մսեղէն.
 — Թթութիւն. — Փաղարեւելից. — Խմորեղէն.

Զահարմահալում հայ գիւղացիները կերակուր ուտում են օրւայ ժամերին և օրը հինգ անգամ՝ առաւօտեան, ժամը 9¹¹/₁₂-10, կէսօրին, ժամը վեցին, և երեկոյեան: Առաւօտեան նախաճաշը կոչում են «նաշտադուղ», որ սովորաբար ուտում են հաց ու պանիր, հում սեր, քաթայ.

Ընթերցողը՝ հայ և յոյն Շղթաներու միաբերան վկայութեամբ և ընթերցուած.

իսկ հիւր եղած միջոցին խմում են նաև թէյ: Ժամը 9 ու կէսին նորից են ուտում հաց ու պանիր, հում սեր, որ կոչում են «կոֆայ» ձագ: Կէտօրայ ճաշին ասում են «գորփայ ձագ»: ուտում են ապուր, շիլափլաւ (կաթով, թանով), ածուռ, պանիր, իսկ տոթ օրերին խմում են «օլտուղ»: Ժամը Ե-ին թէյ են խմում: Երեւ կոյեան ընթերիքը կոչում են «իթիկվայ ձագ», որ սովորաբար ուտում են եախին, միս և ճաշլայ նոյն կերակուրները¹:

Կերակուրներից ընդհանրապէս նախադասում են եախին, ապուր, փլաւ, կաթով ապուր, մաւ ծուռ, պանիր, կարագ, ձու և այլն: Իսկ հիւրասիրութեան համար ամենայնազի կերակուրները համարում են փլաւը (բրնձէ կամ փաւիշէ), խորովածը, մեղրը, կարագը, հաւան և այլն:

Կերակուրները պատրաստում է սկեսուրը կամ նորահարսը: Հարսանիքի և թաղման ժամանակ, սակայն, վարձում են յայտնի կերակուր եփող կանայք կամ մարդիկ, որոնք կոչում են «պիկուգ»:

Առհասարակ կանայք և երիկայք տղամարդկանց հետ միասին են կերակուր ուտում, իսկ նորահարսները՝ առանձին: Հիւր եղած միջոցին սակայն՝ կանայք առանձնանում են: Բայց կան նահապետական տներ էլ, որ կոչւում առանձին և տղամարդիկ առանձին են ուտում:

Կերակուր ուտելիս, երբ հիւր է լինում, գետնի վրայ փռում են «վկալար» (սփռոցը, յետոյ դնում են լոջ հացերը, ապա շարում են պղնձէ ամանները, ածում կերակուրը և ուտում: Իսկ սովորական օրերին կերակուրն ածում են մի մեծ ամանի մէջ, բոլորում շուրջը և ուտում: Գերդաստանի մաշն մի անգամ իր առանձին գզալը չունի. ուտում են ընդհանրապէս ձեռքով: Վերջինս գզալի գործածութիւնը ընդհանրաւնում է:

Կերակուրները խառնուրդ են հայկականի և պարսկականի. բաժանում են վեց մասի՝ կաթնեղէն, ձեւեղէն, բուսեղէն, մսեղէն, թթուներ և քաղցրաւներ: Սրանցից գիւղացիների գլխաւոր սնունդը կազմում են կաթնեղէնն ու ձեւեղէնը, ապա բուսեղէնը, քիչ մասով միայն մսեղէնը, և այդ յայտնի պատճառով. միս տուող ոչխարը, կոմի ու եզը նրա կթան և լծան անասուններն

են: Ընդհանրապէս միսն եփում են, քան թէ տապակում:

Խմիչքներից թէյը հետզհետէ ընդհանրանում է: Այնտեղ տները առաւօտեան ժամը 7-ին և երեկոյան՝ Ե-ին ինքնաեղով թէյ են խմում, իսկ չքաւոր տները թէյ պատրաստում են հիւր եղած միջոցին «քերլով»: Ազելից խմիչքներից ամէնից աւելի տարածւած է օղին, բայց սակաւ չափով: Գործ են անում հարսանիքի, կնուկի և ուրախութեան ժամանակ: Սովորաբար առաւջին բաժակը խմում է տանտէրը. նա նախ քահանային «օրհնեա տէր», ապա հիւրերին «բարի էք եկել» բնորոշ խօսքերն ուղղելով՝ խմում է: Նրան զանազան կողմերից «անուշ» են ասում, իսկ նա գլուխ տալով «ծառ ամ» (ծառայ եմ) պատասխանում է:

Այժմ ծանօթանալով կերակուրների տեսակներին և նրանց պատրաստելու եղանակների հետ:

Կամինեղէն

Դալ. — Նորածին անասունի ամենաառաջին կաթը կոչւում է «դալ», որը եփելով պնդացնում են և կոչում «խուլումայ»: Մի քանի օրից յետոյ դալը փոխում է սովորական կաթի:

Կար. — Աշխարի, այծի և կովի:

Կարով շիլայ. — Բրինձը եռացրած ջրի մէջ կիսաեփ անելուց յետոյ կաթ են ածում և ուտում: Հում սեր. — Կաթի երեսը գոյացած սերը:

Սիւր. — Կաթը եռացնում են դազանի մէջ և փրփուրը երեսից քաշում, ապա մօտաւորապէս կէս ժամ թողնում են կրակի վրայ, յետոյ երեք ժամ ստոնցնում են, որի ընթացքում կաթը մաւկարդում և սեր է կազմում:

Փրփուր. — Կաթը եռացնում են դազանի մէջ և քնափը, որ կոչւում է փրփուր, բռնում են, ապա մէջը հաց են բրդում և ուտում:

Թուցած կամ մածուն. — Եռացրած կաթն ածում են կնուկը կամ դազանը, ապա մայեա են տալիս ու թողնում. որոշ ժամանակից յետոյ մաւկարդում է և դառնում մածուն:

Կարագ. — Մածունը ջրի հետ ածում են կաշի խնոցի մէջ, ապա չորս կին խնոցի ծայրերից բռնելով՝ մօտաւորապէս քառորդ ժամ ճօճում են, որի ընթացքում մածունը բաժանւում է երկու մասի, ջրային, որ կոչւում է «թան» և պինդ, որ իսկական կարագն է:

Խոլ. — Կարագի վրայ աղ են ածում և եռացնում, ապա պարզում, իւր պատրաստում: Սուրաբում. — Թանը դազանի մէջ ածելով՝

1. Տօն օրերի կերակուրների մասին կը խօսենք քօների նկարագրութեան մասանակ:

եփ են տալիս, ապա կտաւէ քսակի մէջ ածում և բերանն ամուր կապում, վրան քար դնում, և 1-3 օր թողնում. երբ տաքարակի մէջից ջրա-
յին մասը բոլորովին ծորում է, պինդ մասը չորաթան են դնում, որից պատրաստում են հոնք տեսակ կերակուր. թանով շիւայ, բորանի և ապուր:

Թանով շիւայ. — Բրինձը կեսաեփ են ա-
նում, ապա չորաթանը հարում, թան շինում և
ածում են բրինձի վրայ, յետոյ սոխոռած ածում,
ուտում են:

Բօրանի. — Զորաթանը հարում և ալիւրից
երկու ափ փոշի են ածում վրան, ապա թանի
մէջ ածում են դդում, եփ տալիս, վերցնում,
սոխոռած և դեղին կոն ածում և ուտում են:

Ալուր. — Եւտցրած շրի մէջ մի ափ ձաւար
ածում և կիսաեփ անում, ապա երկու ափ ա-
լիւրի փոշի խառնում, յետոյ չորաթանը հարում
և ածում են ձաւարի վրայ ու մի քանի բուլէ
յետոյ վերցնում են և ուտում:

Կարնապուր. — Կաթը եփում են և բրինձ
ածում, երբ թանձրանում է, շաքար են խառ-
նում և ուտում: Ընդհանրապէս պատրաստում
են Համբարձման տօնին:

Պանիր. — Կաթը 10 բուլէ տաքացնելուց
յետոյ ածում են դազանի մէջ և մայիս են տալիս
ու մակարդում. յետոյ ածում են կտաւէ քսակի
մէջ և բերանն ամրացնելով՝ դնում են տախտակի
վրայ և մի ժամ թողնում. երբ շուրը քամում
է, պինդ մասը կտրում, աղում և դնում են
կոնձը:

Զւեղէն

Հում ձու. — Առատեան, թէյի ժամանակ,
հում ձիւ վրայ մի քիչ աղ են ածում և կուլ
տալիս: Սովորաբար շատ քիչ են գործածում:

Չու. — Կոպրած շրի մէջ խաշում, ապա
տեղական դեղին ծաղիկով կամ գեանդալ խո-
տով ներկում են դեղին, տօրոնով կամ կարմիր
շուհարով կարմիր, վարդապետ խոտով՝ կապոյտ,
կանաչ՝ շուհարով՝ կանաչ: Սովորաբար ներկում
են Զատիկին, Կրկնագատիկին և Համբարձմանը:

Էքրու. — Իւղն ածում են կրակի վրայ դրած
տապակի մէջ և դաղում, ապա ձուս առանց
հարելու ածում են մէջը, մի փոքր աղ ցանում
և մի քանի բուլէ եփելուց յետոյ վերցնում են
և ուտում:

Չաւնիդ. — Չուս հարում, ածում են դաղած
իւղի մէջ, երկու երեսները կարմրցնում և ուտում

են: Եթէ քաղցր ցանկանում են՝ աւելացնում
են մեղր կամ դօշաբ:

Քուրու. — Մի քանի հատ ձու են հարում,
մէջը գինիէլ (խոտ է) խառնում, ապա ածում են
դաղած իւղի վրայ և եփում:

Չախալառ. — Ասոր շրով լացած մի ափ
բրինձ և երկու ափ ալիւրի փոշի միասին խառ-
նելով՝ եփում են, ապա հարած ձու են ածում
բրինձի վրայ և մի քանի բուլէ եփում, ապա
սոխոռած անում, ածում վրան և ուտում են:

Բուսեղէն

Հաց. — Հացը պատրաստում են ցորենի և
շատ քիչ անգամ գարու ալիւրից այսպէս. մի
քիչ տաք՝ և մեծ մասը սառը ջրի մէջ (ուծում
են թթխորը (մայեան), ապա որոշ քանակու-
թեամբ ալիւր աւելացնելով՝ շաղախում են և
2-3 ժամ թողնում, որ խմորի: Այնուհետև խը-
մորը գունդ գունդ անելով՝ շարում են սեղան-
տախտակի վրայ և վարդանայով երկար կամ
կլոր ձևով բանում և բաթաթի վրայ դնելով՝
կպցնում են թոնրի պատին ու եփում:

Ընդհանրապէս հաց եփելու գործողութեան
մասնակցում են երկու հոգի. մինը խմորը վար-
դանայով սեղան տախտակի վրայ բանում է և
տալիս եփող կնոջը, որ փաթաթի վրայ դնելով՝
կպցնում է թոնրի պատին: Նա եփած հացը
թոնրից դուրս է բերում ձեռքով:

Խօշ հաց. — Առատեան վաղ, եկեղեցու
զանգից առաջ, ալիւր փոքր թթխմորով հուն-
ցում են և երեք ժամ թողնում, ապա վառում
են թոնիրը, խմորը ցնդում և սեղանտախտակի
վրայ վարդանում, յետոյ ձեռքով երկար և բա-
րակ բանում և փաթաթի վրայ դնելով՝ կպցնում
են թոնրի պատին և եփում:

Բօքրու. — Խօշ հացից փոքր է և աւելի հաստ:
Խմորը ցնդում և սեղանտախտակի վրայ ձեռքով
երկար բանում, ապա փաթաթի վրայ դնելով՝
կպցնում են թոնրի պատին և եփում:

Բարրի բոլուն. — Բօքրուից բարակ և մեծ
է: Գունդ խմորը սեղանտախտակի վրայ վար-
դանում և մատներով ծակծակում են, յետոյ
ձեռքերով բանում և փաթաթի վրայ դնելով՝
կպցնում են թոնրի պատին և եփում:

Խոշխայ. — Խմորը բարակ և երկար բանում
և թոնրում եփում: Աւտում են կարագով, իւղով
և մեղրով:

Շալով հաց. — Խմորը կլոր և բարակ ձևով
բանում և շալի վրայ եփում. ուտում են պան-
րով, մեղրով և իւղով:

խաղաք. — Ալիւրը հում սերով և կաթով խմոր են շինում ու մի քիչ թթիւ խառնում, ապա կլոր ձև են տալիս և թոնրում եփում:

Գարայ. — Ալիւրը հունցում են մի քիչ թթիւ խմորով և կաթով ապա իւղով խորիզ են պատրաստում և դնում կաթով շաղախած խը՝ մորի մէջ և ծայրերը իրար բերում, ապա մաւ. շիմի վրայ ձեռքով բանում և մի երեսը «գաւթանշաղիշով» նաշխում, ապա ձի դեղնուցը քսում երեսը և թոնրում եփում: Հանելիս գաւթանի երեսին իւղ են քսում:

Տարի. — Դուռն և ընկողջ մանր կտորում և բոված խաշաշի հետ ծեծում են, չամիչը մաքրում և բոլորը միասին ալիւրի հետ խառնելով՝ պինդ խմոր են պատրաստում և դնում, յետոյ սեղանտառակի վրայ բաղաջաձև ձեռքով բանում և մատներով ծակծակում են ու թոնրում եփում: Հանելիս երեսին մեղր կամ դօշափ են քսում:

Քոնաւ. — Ալիւրը հում սերով և իւղով շաղախում են, յետոյ թոնրի մէջ մի աղիւս դնում և տաքացնում, ապա խմորը մանր և կլոր բանում՝ դնում են աղիւսի վրայ և եփում:

Ջադէի բաղաւ. — Ալիւրը խմոր անում, ձեռքերով կլոր բանում, մատներով նաշխում և թոնրում եփում են:

Իւլաւայ. — Ալիւրը խմոր շինում, լօշ հացի ձևով բանում ու վրան ալիւր շափ տալիս, ապա «չորստկում» և դանակով կտրելով՝ ածում են եփած ոսպի վրայ և դառդառութ տալիս՝ որ թթիւ: Յետոյ երկու ափ ալիւրփոշի և աղ աւելացնում, սոխոռած անում և ուտում են:

Ճմրու. — Դոր թխած կամ կակուղ հացը բրդում են դաղած իւղի մէջ աղ ցանում, ճմրում և ուտում են:

Փլրու. — Եռացրած ջրի մէջ ոսպ են ածում, ապա մի ափ ալիւրից խմոր պատրաստելով՝ դնում են մաղի վրայ և մատներով սրտրում. խմորը բրնձանման է դառնում և մաղի ծակերից թափւում է ոսպի վրայ, ապա թեր, աղ, պղպեղ, աղւա են աւելացնում և մի քիչ եփում: Վերցնելիս հաց են բրդում մէջը և ուտում:

Հաւայ. — Իւղը դաղում, վրան մաղած ալիւր լցնում ու խառնում, և երբ կարմրում է, դօշաք ու կաթ աւելացնում և կրկին խառնում, մինչև որ պնդանում է: Հարսանիքի համար պատրաստած հաւայի երեսին «նօղլ» են շաղախում:

Չիրով բաղաւ. — Ձէթն ածում են զգալանչուքը և վրան սոխ շարդում, որպէս զի ձէթի

հոտը կտրի, ապա սոխը հանում, խմոր պատրաստում և փոքր-փոքր հալած իւղի մէջ ձգելով՝ կարմրցնում և ուտում:

Փուռի. — Ձիթով բաղաշից մնացած ձէթի վրայ նորից ալիւր են ածում և խորիզ պատրաստում, ապա ուրիշ խմոր են պատրաստում, խորիզից դնում մէջը, կլոր ձև տալիս, կպցնում թոնրի պատին և եփում:

Սիւլաւ. — Ախցանի համար ամենագործածական բանջարներն են՝ սինձ, խոտիկ, սիբեխ, բանջար, քարտու. սրանց իւղով տապակում են և ուտում: Իսկ պաս օրերին ջրով խաշում, քամում, աղ ցանում և ուտում են:

Դրում. — Դրումը կենպում և մանր-մանր կտորորում են դազանի մէջ, մի փոքր ջուր ածում և մօտաւորապէս մի Ժամ եփում, ապա աղ աւելացնում, սոխոռած անում և ուտում են:

Հոտիկ (Դուրխ). — Լուբին լանում, ածում են կոնձը, վրան ջուր լցնում, աղ, պղպեղ աւելում, դնում թոնիրը և եփում:

Սպուր. — Ջուրը եռացնում և վրան ձաւար ածում, աղ աւելացնում ու եփում, ապա թանի հետ խառնում, յետոյ թեր, սոխոռած անում և ուտում:

Սուպի ապուր. — Եռացրած ջրի մէջ ոսպ լցնում և եփում են, ապա ձիթով սոխոռած անում, ածում վրան և ուտում: Սովորաբար պատրաստում են պաս օրերին:

Սուպի խաշու. — Ոսպը լանում, ածում են դազանը, ջուր աւելացնում, դնում թոնիրը և մի Ժամ եփում. երբ ոսպը կաղցում է, ջուրը քամում և սանդի մէջ «ճիւճիթով» ծեծում են, ապա քամած ջուրը վրան լցնում և 1-2 ափ ալիւրից փոշի անում, յետոյ ալուչա, աղւա, սոխ, աղ խառնելով՝ եփում են և ուտում:

Սուրճաւ. — Գետնախինձորը խաշում են, կլպում, աղ, պղպեղ ցանում և ուտում: Կամ մաքուր լանում, գցում մսի վրայ և եփում. և կամ կլպում, չերտ-չերտ կտրում և իւղով տապակում են:

Խաւիթ. — Որոշ քանակութեամբ ալիւր իւղով բովում են, ապա վրան սառը ջուր ածում և մինչև պնդանալը խառնում են, յետոյ աղ ու պղպեղ են ածում և ուտում:

Խաւիթ. — Ալիւրը իւղով բովում են, յետոյ սառը ջուր են ածում և մինչև պնդանալը խառնում, ապա կաթ են ածում, սոխոռած անում և ուտում:

Խաւիթ եսիւթի. — Իւղով սոխոռած են անում և վրան մի քիչ ալիւր ածում ու բովում, յետոյ

շուր եւն աւելացնում և մի քանի հատ ձու հա-
րում ու ածում են մէջը, ապա աղ, կանայեղէն,
աղպա աւելացնում և եփում. վերջեւեւ հաց են
բրդում մէջը և ուտում:

Մաքրի կակնի. — Իւզով սոխոռած են
անում և վրան մի քիչ ալիւր աւելացնելով բռ-
վում, յետոյ շուր, թեր, պղպեղ են լցնում և
խառնում, ապա մի քանի հատ ձու հարում, ա-
ծում մէջը և եփում:

Մխիթա. — Մի լիտր ալիւր լաքանի մէջ
ածելով խմոր են անում և 2½ ժամ պահում,
որ թթիւ: Ապա մի դազանի մէջ ձաւար, քար-
դու և աղ լցնում և մի ժամ եփում են, յետոյ
թթած խմորի հետ հունցելով լցնում են կա-
րասը և 2½ ժամ պահում: Այնուհետև, ամէն
առաւօտ, կարասից քիչ քիչ հանելով ածում են
դազանի մէջ, մի քիչ շուր աւելացնում, կրկին
եփում, հաց բրդում և ուտում:

Փլաւ. — Շուրը եռացնում են դազանի մէջ,
ապա մաքրած բրինձ և աղ ածում ըրի մէջ և
եփ տալիս. երբ բրինձը հատ հատ ոլորչում է
« փայլարմիլով » քամում են, իւզ ածում դա-
զանը և քամած բրինձը լցնում իւզի վրայ և
« դաւ » տալիս: Զետոյ մի քիչ սոխոռած են
անում և ուտում:

Չամով փլաւ. — Բրինձը « դաւ » տալու
ժամանակ փլաւի մի կողմը փոս են բանում և
մաքրած չամիչը մէջը լցնում. երբ փլաւը դաւ է
գալիս, նախ բրինձը լցնում են « ուզկեր », յետոյ
չամիչը ածում վրան և ուտում:

Մաով փլաւ. — Միտն առանձնապէս եփում
են, յետոյ բրինձը ածում վրան և « դաւ »
տալիս, ապա միտը կոտորում են փլաւի վրայ
և ուտում:

Հաւով փլաւ. — Հաւն առանձնապէս եփում
են և դնում քամած բրինձի մի կողմը և « դաւ »
տալիս, ապա փլաւն ածում են « ուղկներ », հաւը
կոտորում վրան և ուտում:

Աձալով փլաւ. — Իւզն ածում են դազանը
և կրակի վրայ դնելով՝ հալում, ապա կոտորած
միտ, սոխ, աւար են ածում իւզի վրայ և բռ-
վում, կարմրցնում, յետոյ շուր, աղ աւելա-
ցնում և « դաւ » են տալիս:

Ելիպփլաւ. — Միտը և բրինձը եփում, սոխ
շարդում, իւզ աւելացնում և ուտում են:

Փանգաւ. — Գարնան քանգառը քաղում են
դաշտից, մաքրում, լւանում, դազանը դնում և
շուր աւելացնում, ապա թոնիրը դնելով՝ եփում,
յետոյ շուրը քամում, աղ են ցանում և ուտում.
Կամ հում սեռ ու իւզ « Ղապանլուի » ածելով
հալում են, մաքրած քանգառը ածում իւզի վրայ

և աղ աւելացնում, յետոյ մի քանի ձու հարելով՝
ածում են քանգառի վրայ, խառնում ու եփում:
Բաւլար. — Զաւարն ածում են կնճճը, մա-
քրած բանջար, շուր, մի ափ ալիւրի փոշի ա-
ւելացնում, դառաղառութից թթու են տալիս և
թոնիրը դնելով՝ եփում, սոխոռած անում և ու-
տում:

Դոխոտե բֆտա. — Սիսեռը շրով լի լազանի
մէջ ածում և 4-6 ժամ թողնում են, որ կակղի, ա-
պա սանդում ծծում, քիչնիզ, թախց, պղպեղ,
աղպա և մի քիչ ալիւր և աղ աւելացնելով՝ չաղա-
խում, յետոյ փոքրիկ գնդեր շինում և եռացրած
շրով եփում:

Թիլիբա. — Մաքրած քանգառը դազանը
դնում, շուր են աւելացնում և թոնրում եփում:
Ապա շուրը քամում, ածում են տաշտը, վրան
թան լցնում, յետոյ կտաւէ քասկը ածում, մա-
ծուն աւելացնում և մի օր պահում են, որ թանը
քամի, ապա ուտում են:

Դուշի. — Դուշին կանանչ ժամանակը պա-
նուն են անում (սեբմը կտրում), ածում դազա-
նը, շուր աւելացնում և թոնիրը դնելով՝ եփում.
ապա շուրը քամում, աղ ցանում և ուտում:

Դարախաւաւ. — Կանանչ սիսեռը խոտով
քաղում և ածում են բութայէ կրակի մէջ և
փայտով խառնում ու կիսաեփ անում. ապա
կրակը հանգցնում, սիսեռը քամուն են տալիս,
մաքրում և ուտում:

Հիդի. — Կրք ցորենը որոշ չափով հասնում
է, « Գլիսի կոլիս » քաղում և բութայէ կրա-
կի մէջ ածելով՝ կիսաեփ անում. յետոյ կրակը
հանգցնում և զլուխները շոկում, ապա մի « հաղ-
լուի » մէջ դնելով՝ ձեռքով « ձմրում », քա-
մուն են տալիս, մաքրում և ուտում. ոմանք էլ
երկանքով աղում և փլու են պատրաստում:

Չուտ միլի. — Գարնան երկիւթները սարքը
բարձրանում, սինձի արմատը հանում և դնում
են արևի դիմաց, որ մէրի, ապա մէրած կաթը
բերանները դնելով՝ ծամում և « ձուլ » են պա-
տրաստում:

Վիլենա

Արար Երեմեայ

(Շարունակելի)

Տարօրինակ բան. լեռները աւելի մօտ
են արևու՜ ջան հովիտները, և սակայն
միշտ ձիւն ունին. այդպէս ալ կան սրտե՜ր՝
որոնք ո՛րքան բոցին մօտենան՝ այնքան կը
պաղին: