

ՀԱՄԱՌՕՏ

ՏԵՂԱԳՐՈՒԹԻՒՆ ԱՐԱԲԿԵՐԻ

ԵՒ ՏԵՍՈՒԹԻՒՆ ԱՆՈՐ ԲԱՐՔԵՐՈՒՆ, ԲԱՐԲԱՌԻՆ
ՈՒ ԱՌԱԾՆԵՐՈՒՆ

ԳԼՈՒԽ Գ.

Պ Տ Ո Ւ Ղ Ն Ե Ր

ԵՒ ԱՆՈՆՅՄԷ ՈՄԱՆՅ ՅԱՏՈՒԿ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ

(Շար. տես՝ Բազմ. 1956, Թ. 6-8, էջ 170)

ԱՐԱԲԿԵՐՈՒ ԹԹՈՒՊԸ

Աշխարհի սալորը, վայրի, գրեթե հազվաթիվ մեծութեամբ եւ շատ թթու է՝ սաստիկ հասունանալի վերջ իսկ, քիչ քաղցր, ո՛չ զիմացիլուն կամ պահելի թարմ վիճակի մէջ:

Արաբկերցիին համար անհրաժեշտ կարեւորութիւն ունի այս սալորէն շինուած թթուալը, որովհետեւ կիտրոնի կամ լիմոնի թերին կը լրացնէ: Ամէն ընտանիք ստիպուած է բաւական քանակութեամբ պատրաստել, հիւանդներու, կերակուրներու, աղցաններու մէջ զործածելու համար. մասնաւորապէս տերեւջուրի մէջ որուն յատուկ սիրահարն է, զոր աղածոյ որթատունկի տերեւով կ'ուտէ, ուտիքի կամ պահոց փաթեթոցներու (տոլմա, սարմա) մէջ եւ այլն:

Ուրեմն, երբ այս սալորը աշխարհի գէթ կատարելապէս հասունանայ, մեծ կաթնայի մէջ կ'սփռեն մինչեւ հալելու աստիճան, յետոյ մաղէ պարկով կը քամեն, մզուած հիւթը կը կեն վիճակէն քիչ մը աղ խառնելով հետը, եւ կը շարունակեն եռացնել մինչեւ որ թանձրանայ. յետոյ տանիքներու վրայ պնակներու մէջ լեցնելով կը թողնեն որ քանի մը օր արեւուն եւ հովիւն զէմ մնացած ջրային մասը բոլորովին չոր գիւնայ եւ աւելի խտանայ. այն ատեն

հողէ բղուկներու մէջ ամփոփելով բերանները սեկով կը կապեն: Որչափ մնայ՝ այնքան աւելի կը պնդանայ. պէտք եղած պարագային ուժեղ դանակով կամ դղալով մը կը հանեն ու կը դործածեն: Կիտրոնէ շատ աւելի թթու կ'ըլլայ եւ օգտակար է ստամոքսի, աղեաց եւ ջերմ ունեցող հիւանդներու, եւ ջուրի մէջ լուծելով կը խմցեն:

Վաղահաս սալորներն են խաղող սալոր, Գմբուկ սալոր եւ ուրիշ այլ եւ այլ տեսակներ, որոնք բոլորն ալ ուտելու կը դործածեն կամ արեւուն տակ չորցնելով ջիւր կ'ընեն խոշալի մէջ խառնելու համար:

— Խաղող սալոր կը կոչուի խաղողի պէս երկայն եւ մանր ըլլալուն համար: Երբ հասունանայ՝ ախորժելի եւ քաղցր է, կուտեն խոշորակէկ. ծառը մինչեւ 15 մեղր կը բարձրանայ եւ առատ պտուղով կը բեռնաւորուի, պէտք է յեցակներ դնել որ ճիւղերը չկտորին: Ուտելէ զատ կը չորցնեն եւ չիւր կ'ընեն, թէ՛ թարմ եւ թէ՛ չոր մսեղէն կերակուր կը շինեն, խոշալի (պտղաթան) մէջ կը խառնեն:

— Գմբուկ սալորը խոշոր, կլոր, մանրաշակագոյն մեղրահամ եւ մսուտ է, ախորժելի, կուտը փոքր, միայն ուտելու յարմար է թարմ վիճակի մէջ: Յրանաական սալոր ըսուածին զերազանցն է:

— Իրիկմէն սալորը խոշոր, քիչ մը թթուալ է. ջերմ եղանակներուն ախորժով կ'ուտուի, բայց ընդհանրապէս Աշխարհի սալորի հետ խառնելով թթուալ կը շինեն:

ԶԱՆԱԶԱՆ ՊՏՈՒՂՆԵՐ

Խնձոր. — Շատ տեսակներ կան, խոշոր, մանր, երկայն ձեւերով, ամէնքն ալ իրենց տեսակին մէջ ընտիր, քաղցր, թրթուալ, փափուկ եւ պինդ միջուկներով, վաղահաս, դիմացիլուն՝ որ մինչեւ դարուն կը մնան. կարմիր, ճերմակ եւ դեղնագոյն. մեծ մասով բուրումնաւէտ, համեղահամալ: Բոլորն ալ կարելի է չորցնել եւ չիւր ընել խոշալի մէջ խառնելու համար: Բացի Գետնի Խնձոր ըսուածէն, որ միայն թարմ ուտելու կը ծառայէ, ծառը չի բարձրանար, մացառուտի պէս է, պտուղը խոշոր, սպիտակ եւ փափուկ է. թուրքը եւր էլմաք կը կոչէ:

Վայրի խնձորներու տեսակներն ալ կան, մեծ, միջակ եւ շատ մանր՝ ընկոյղի չափ, որոնք թթուալ են եւ չիւր ընելով խոշալի մէջ կը խառնեն. դիմացիլուն են, մինչեւ դարուն թարմ կը մնան:

Տանձ. — Տասր եւ աւելի տեսակ են տանձերը, որոնց մէջ ամէնէն աւելի ընտիրն է Մեղր տանձը:

Մեղր տանձ. — Երկու տեսակ է, խոշոր եւ մանր: Երկուքին ծառերն ալ դարաւոր են եւ վեր փար 3-5 դրկաչափ հաստութեամբ. այսուհանդերձ առատ պտուղներով կը բեռնաւորուին: Մեծ տեսակի պտուղները կէս քիւրէն մինչեւ մէկ քիւրէնոց մեծութիւն կ'ունենան, առանց չափազանցութեան: Իսկ մանր տեսակները՝ 4-6 հատը քիւրի մը կը կշռեն: Կեղեւով կարելի է ուտել, որովհետեւ փափուկ են: Մեղր տանձ կը կոչուին մեղրահամ ըլլալուն համար. թարմ կ'ուտուին. խոշորը՝ հազիւ մէկ հատ կարելի է, իսկ փոքրը երեք-չորս հատ կ'ուտուի: Երկուքն ալ գրեթէ միաժամանակ կը հասունանան՝ մեղրամոմի թափանցիկ դեղնութեամբ, զուտ

մեղրահամ եւ առանց պինդ, քարուտ մասին: Նմանը երբեք տեսած չեմ ամբողջ Թուրքիոյ, Իտալիոյ եւ Ռումանիոյ մէջ: Եւրոպայի շատ կողմեր Փերկամուտ կոչուած տանձի տեսակներ կան որ ընտիր եւ համեղ են, ծառերը կարճահասակ (նաւոյ) եւ առատ կը պտղաբերին, սակայն Արաբկերի Մեղր տանձին չեն հաւասարիր, որուն ծառը 15-20 մեղր բարձրութիւն ունի՝ տարածուն ճիւղերով, որ կը դրաւեն քառասուն մեղր քառակուսի եւ աւելի հողամաս մը:

Ճարտար արաբկերուհին Մեղր տանձին կը պատրաստէ եղական անոյշ մը, որ կը կոչուի Պասմաֆիլ: Լաւ հասունցածներուն մէջ նուէր կը մխրձէ եւ կիզիչ արեւուն ներքեւ քողով ծածկած տախտակներու վրայ կը թողու, մինչեւ որ ցամքին ու չորնան, որպէսզի ձմեռ ժամանակ ուտեն: Այս նուշով չորցած տանձերը, կրտրած չաքարի մէջ ալ կը թաթխէ շատ անգամ, եւ պաղելով ու չորնալով չաքարը փայլուն չընապատ մը կը վաղմէ եւ երկար ժամանակ կը պահուի, իրեն դերազանց փրուի կլաւ, անդերազանցելի: Այս ձեւին տակ կարելի է աշխարհի ամէն կողմերը դրիկ առանց պնասուելու:

Այս տանձը քիչ մը խակ քաղելով կը պահուի մինչեւ Զատիկ:

Զմրան տանձ. — Խոշոր, բոլորակ եւ կոթունին մասը տափակ է. կեղեւը փափուկ է, հարկ չկայ նոյնիսկ մերկացնելու՝ ուտելու ժամանակ. գոյնը միշտ կանաչ կը մնայ. համը ախորժելի եւ շատ քաղցր: Մինչեւ Զատիկ եւ աւելի կը դիմանայ առանց գրեթէ փոփոխուի, երբ չոր մասանի մը մէջ տախտակներու եւ փայտի թերի վրայ շարուի, ինչպէս նաեւ նախորդ մեղրատանձը:

Խնկիւրի մէջ այս երկու տեսակներէն ալ կը գտնուին, սակայն շատ մանր են եւ քաղցրութեամբ չեն հաւասարիր:

Վաղահաս տանձ մ'ալ վայ որ դարնան սկիզբը կը հասնի եւ միջուկը չուտով կը սենայ, եւ զոր Գարա արմուտը կը կոչէ

Թուրքը: Առատ կը պողարերի. երկայնա-
ձեւ, չափաւոր մեծ, քիչ քաղցր եւ կարմիր
վեղեւով:

Վայրի տանձերու տեսակները շատ են.
խոշոր եւ մանր. սաստիկ պինդ կ'ըլլան եւ
կանաչ: Աշնան վերջերը կը քաղուին, երբ
առաջին ձիւնը կը թափի, ու չոր մառա-
նին մէջ կը շարեն, ուր հետզհետէ կը հա-
սունան: Ախորժելի դանադան համեր ու-
նին. քիչ մը քարուտ կ'ըլլան:

Քար տանձ կամ քարտաշիկ. — Շատ
տեսակ են եւ դանադան ձեւերով, ընկոյզի
մեծութեամբ եւ աւելի փոքրներ: Այս վեր-
ջին երկու տեսակ տանձերու ծառերն ալ
փշոտ կ'ըլլան եւ մացառակերպ. չեն մը-
շակուիր եւ ինքնաբոյս վը գտնուին լեռ-
ներու վրայ եւ խոպան տեղեր. մանրկեկ
տերեւով. պտուղներն առատ եւ ողկուղա-
ձեւ: Պէտք է ասոնք ալ տախտակներու
վրայ լեցնել մառանին մէջ. ձմրան ընթաց-
քին հետզհետէ կը հասունանան եւ ախորժե-
լի դանադան համեր ունին. քարուտ են:

Աղքատ ընտանիքներ ձրի եւ առատորէն
կը ժողվեն իրրեւ ձմրան պտուղի պաշար,
Նախախնամութեան բարիքն է իրենց հա-
մար:

ԾիրԱն

Ծիրանը երեք տեսակ է, խոշոր, միջակ
եւ մանր. կուտերը քաղցր եւ լեղի: Ժողո-
վուրդը երկու տեսակին ալ միջմիջ անուընը
կու տայ: Ծառերը 5-10 մեղր բարձրու-
թիւն ունին եւ 50-100 տարի կ'ապրին:
Մշակութիւնը շատ է, որովհետեւ շատ ձե-
ւերով օգտակար կ'ըլլայ: Նախ թարմ վի-
ճակի մէջ կ'ուտեն. չորցնելով չիւր կը շի-
ւեն, պատեխ կը թափեն. անոյշի տեսակ-
ներ կը պատրաստեն: Լեղի նուշերը կ'ե-
փեն եւ ջուրի մէջ արեւու տակ կը դնեն որ
քաղցրանան, ամէն օր փոխելով ջուրը. ո-
րոնք յետոյ խմորեղէններու հետ խառնե-
լով կ'ուտեն. թուրի պատեխները կը
դարդարեն. ձմեռը կաղինի պէս աղանձե-
լով կ'ուտեն. զոյգ բացուածքին մէջ նուշ
դնելով կը փակեն եւ կտրած շաքարով պա-

տելով, իրրեւ ընտիր ֆրուի կլասէ օղիի
հետ կը հրամցեն:...

Ալուշա. — Ծիրանի նման պտուղ մ'է,
ախորժահամ. ծառը, ծաղիկը եւ տերեւ-
ները յար եւ նման. դրեթէ ծիրանի պէս
օղտակար կ'ընեն, սակայն մշակութիւնը
քիչ է:

Դեղձ

Մէկ տեսակ է, ընտիր, հիւթեղ, համեղ
եւ խոշոր, քաղցր ու թթուաշ. մշակու-
թիւնը քիչ է, անոր համար հրապարակի
վրայ չի վաճառուիր, ունեցողը ինք կ'ու-
տէ միայն. կուտէն դիւրաւ կը բաժնուի:

ՆՈՒՌՆ

Շատ ընտիր է եւ երկու տեսակ, քաղցր
եւ թթուաշ: Քաղցրը սիրելի չէ, ժողո-
վուրդը թթուն կը նախընտրէ: Ծառը մի-
ջակ մեծութեամբ եւ մացառային է. պը-
տուղը առատ եւ խոշոր, դրեթէ երկու հա-
տը մէկ քիւրկ կը կշռէ. ներքին հատիկեւ-
րը խոշոր, կարմիր եւ հիւթեղ են: Կիները
տաք բաղնիքէն վերջ կ'ուտեն որ ծարաւ-
նին մարի: Դիմացկուն է, ամէն եղանակի
մէջ կրնայ գտնուիլ: Հարսանեաց ժամա-
նակ կամ սոնական հիւրընկալութեանց
առթիւ հատիկները պնակի մը մէջ լեցու-
ցած, վրան առատ փոշի չաքար ցանած՝
օղիին հետ կը հրամցեն հիւրերուն. հի-
ւանդներուն նուէր՝ կը տանին, եւ ջուրը
քամելով կը խմցեն. ջերմը կ'իջեցնէ,
ստամոքսը կը զովանայ եւ գլխու ցաւը կը
թեթեւցնէ:...

ԹՈՒԶ

Չմեռ ժամանակ կլիման շատ պաղ ըլ-
լալուն համար ծառը ցուրտին չի դիմա-
նար, անոր համար մեծ ծառեր չկան. պա-
տրասպարուած եւ արեղդէմ անկիւնները
ամէն տարի արմատէն կը ծլի, մէկ մեղր
կը բարձրանայ, առատ պտուղ կու տայ
որ շատ քաղցր եւ ախորժելի կ'ըլլայ եւ
միայն ուտելու կը գործածուի, թարմ
թարմ: Լեռնային արեղդէմ ձորերու մէջ,

քարաժայռերու մէջ ինքնաբոյս գոյութիւ-
նը կը պահէ, վայրի վիճակով. մէկ թղա-
չախ մացառուկ թափի մ'է, առատորէն կը
պողարերի, շատ քաղցր է ու մանր. լեռ-
նագնաց անցորդները կ'ուտեն դայն՝ տեղ-
ւոյն վրայ. տուեկերը մարդոց եւ կենդա-
նիներու ոտնակոխ կ'ըլլան, բայց դար-
ձեալ յամառորէն կը բուսնին ու կը տա-
րածուին. մօտակայ բնակիչները կը ժող-
վեն եւ անոյշ կը շինեն՝ վեղեւով խառն:

ՓՈՒՇԱՏԻ ԽՆՁՈՐ

Փուշատի ծառերը շատ են քաղաքին եւ
գերբները, ձաժբաներուն վրայ, իրրեւ
պարտէզը պատսպարող փշոտ ցանկա-
պատ, որոնցմէ շատերը կը բարձրանան
ու ծառ կ'ըլլան 10-15 մեղր բարձրու-
թեամբ: Ծառին տերեւները հոտաւէտ են
ու սպիտակ բրդոտ: Փարնան երբ դեղին,
մանր ծաղիկները կը բացուին, ախորժելի
եւ անոյշ բուրբ մը կը տիրէ չորս դին:
Փուշատ խնձոր կոչուած պտուղները շատ
մանր են, բայց անոյշ եւ ախորժահամ եւ
հաճելի իրենց ալիւրոտ միջուկներով: Մեր
քով վայրի տեսակ բոյս մ'է: Պտուղները
կը ժողվեն եւ ձմեռը իրրեւ պտուղ՝ ժա-
մանցի համար կ'ուտեն. բարակ, դլանա-
ձեւ երկայն կորիզ մ'ունի, զոր ոմանք
համրիչ կը շինեն մէջտեղէն ծակելով, ինչ
որ մեծ համբերութեան դործ է: Ծրձակայ
քաղաքներու եւ գիւղերու մէջ, ուր աւելի
յարմար եւ տաք կ'ըլլայ կլիման, այս պը-
տուղը արմաւի մեծութեամբ կ'ըլլայ, շատ
ախորժով կ'ուտուի, նոյնիսկ չաքարա-
խառն անոյշ կը պատրաստեն եւ տու-
փերու մէջ դրած կը վաճառեն հեռա-
ւոր երկիրներ: Թուրքը իյալէ կը կոչէ այս
պտուղը, իսկ արաբկերցին՝ փուշատի
խնձոր:

ԱՆՈՃ ԿԱՄ ԱՆՈՒՃ

Վայրի պտուղ մ'է եւ երկու տեսակ է.
դեղինի գարնոյ սպիտակ, խոշոր եւ կար-
միր մանր:

Խոշոր ալոնին ծառը կանոնաւոր է,

2-4 մեղր բարձրութեամբ, տերեւները
մանր, կանաչ եւ բոլորածեւ կտրասեալ,
կարծր, ճիւղերը սուր երկար, զօրաւոր
փուշերով զինուած, որուն համար վնա-
սակար միջատներ եւ թրթուրներ չեն մօ-
տենար, որով ծառը միշտ առոյգ կը մը-
նայ, եւ պտուղներն առողջ եւ առանց որ-
դի. քիչ անգամ միայն սարդը իր ոստայնը
կը հիւսէ ու կը վնասէ. թռչունները եւս
կը զգուշանան վրան հանգչելէ եւ պտուղ-
ներուն մօտենալէ: Վերջապէս, վայրի
բոյս մ'է, ձիւնին, սառին կը դիմանայ:
Պտուղը դեղնադոյն է սպիտակի վրայ,
երբեմն երեք կամ չորս պտուղ կ'ունենայ
մէջտեղը իրարու կից, ալոնայով անբեկա-
նելի. վրան մսեղ է, քաղցր ու թթուաշ,
ախորժահամ. ձմեռը կը պահուի եւ միշտ
թարմ վիճակի մէջ կ'ուտուի միայն: Նոյ-
նը տեսած եմ հիւսիսային Իտալիոյ բլուր-
ներուն վրայ, ուր իրրեւ վայրի եւ վնա-
սակար պտուղ կը համարին եւ չեն ուտեր,
մինչդեռ կը խաբուին. դիւրամարս եւ օդ-
տակար է: Ժողովուրդը դեղին ալոն կը
կոչէ. առատ կը պողարերի:

Փոքր կամ մանր կարմիր ալոնը, մացա-
ռուտի վրայ կը բուսնի առատորէն, գրե-
թէ միեւնոյն բնութիւնն ունի, երբ հասնի՝
քաղցր է. բոյսը փշոտ է եւ պտուղին միսը
քիչ. կորիզներուն կաղմը նոյն է. արջերը
շատ կը սիրեն ու կ'ուտեն կորիզներով մի-
ասին, որոնք յետոյ անմարս դուրս կ'ար-
տաքսեն մեծ քանակութեամբ. անդակաւ
մեծ օգտակարութիւն մը չունի. պարտէզ-
ներու զարդարուն ցանկապատ կ'ըլլայ.
Կենդանիներն անգամ քիչ կը յանդգնին
ծակել եւ միջամուխ ըլլալ զօրաւոր փու-
շերուն համար: Թուրքերը Ալքը կը կոչեն:

ԲԱԼ ԿԱՄ ՖԻՇՆԵ

Բալը մէկ տեսակ, բայց խոշոր, դոց
կարմրագոյն, տափարակ բոլորչի, կո-
թունը երկայն է: Ընտիր տեսակ է, մսեղ,
քաղցր եւ թթուաշ՝ երբ լաւ հասունայ:
Շատ տեսակ անոյշներ կը շինեն, ալքոհ-

լով պրանտ ըմպելին վրա պատրաստեն. հոյգը քամելով առանց չաքարի կ'եփեն, կը թանձրացնեն եւ շիշերու մէջ կը պահեն օշարակի համար. ամբարն տաք եղանակին պաղ ջուրի մէջ կը լուծեն ու կը խմեն. շատ օգտակար, սննդարար եւ դոփացուցիչ է ստամոքսի եւ աղեաց, որ կապուղ կը բռնէ եւ կը դօրացնէ: Եւրոպական տեսակներէն շատ աւելի դերազանց է շնորհիւ իր յարմար կլիմային, արեգակի ջերմութեան եւ հողին համար: Փրանսացի ճամբորդը մը առաջին ճաշակելուն գոչեց. «Ասիկա շատ դերազանց պտուղ մ'է»: Կերողը միայն կը հասկնայ ուրեմն:

ԿԵՌԱՍ

Մէկ տեսակ կեռաս կայ. խոշոր, վարդակարմիր եւ կանխահաս, քաղցր, նրբակեղեւ եւ ախորժելի. շուտ կը սպառի. ծառը չորս-հինգ մեղր բարձրութիւն վրան հենայ. մշակութիւնը քիչ է, որովհետեւ չեն կրնար օգտաւորուիլ. թարմ թարմ կ'ուտուի միայն. առատապտուղ, ողկուղաւոր խումբ խումբ. երբ ծառին վրայ հասունցած անձրեւ ուտէ՝ մէջը որդեր կը դոյանան, անոր համար համակրելի է եւ անուհետեւ չեն ուտեր որդերէն պփղալով, թէեւ շատ աւելի համեղ կ'ըլլայ:

ԸՆԿՈՅԶ - ԿԱՂԻՆ - ՆՈՒՇ

Ընկոյգը երկու տեսակ է, մեկը դիւրաւ բաժնուող, եւ խժուտ ընկոյգ: Բաղմաթիւ եւ տարեւոր են ծառերը, 5-15 մ. բարձրութեամբ եւ շատ տարածուն ճիւղաւորութեամբ: Դիւրաբեկ, միշտ իրից-կին դուրս կու գայ կեղեւէն, իւղոտ եւ համեղ է. սակայն խժուտ դիւրաւ չի բաժնուիր կեղեւէն եւ փշուր փշուր դուրս կու գայ, բայց աւելի իւղոտ եւ համեղ է: Տընտեսութեան մէջ շատ կարեւոր տեղ մը կը բռնէ եւ կը համեմէ զանազան տեսակ պահուցիկներ, անոյշներ, խմորեղէններ եւ այլն, մասնաւորապէս խաղողէ ոռ-նիկներուն յատուկ է: Ասոր ամէն տեսակ

օգտաւորութեամբ ճարտար, քաջ տանտիկիններէն կ'ախտւում ունի:

Կաղինի մշակութիւնը առատ է. ընտիր տեսակներ կան. եւ ո՞վ չի դիտեր միթէ ասոր հաղարումէկ զործածութիւնն ու օգտակարութիւնը: Աւելորդ է մանրամասն դրի առնել:

Նուշ. — Նշենին կանուխ վրձնակի եւ պտղալից կ'ըլլայ: Շատ իւղոտ եւ համեղ է, կեղեւը կարծր եւ դժուարաբեկ. դեռ մանր եւ կանաչ, թարմ վիճակի մէջ կը սիրէ ուտել ժողովուրդը, փափուկ եւ ջրոտ կորիզով միասին, որ համեղաճաշակ է: Վերինին պէս իր զործածութիւնն ու օգտակարութիւնը ամէնուն ծանօթ է: Հետեւաբար աւելորդ է նաեւ ասիկա մանրամասն նկարագրել:

Բոնջեմին թէեւ աննշան պտուղ կը համարուի, սակայն արաբները շատ կը սիրէ ուտել: Ծառը հինգ-վեց մեղր բարձրութիւն ունի. տերեւները միջակ մեծ, բոլորաձեւ, ծայրը քիչ մը երկայն: Մանր սիւսեռի մեծութեամբ առատօրէն կը պտղաբերի. երբ կատարելապէս հասունցած է, տախ, փոթոթ համ մ'ունի. իսկ լաւ հասունցած՝ բաց-դեղին դոյն մը կ'առնէ: Մեղէն մասը նիհար է եւ քաղցր, համեղաճաշակ: Կ'ուտեն նուշը իւղոտ եւ համեղ: Կատարեալ համը առնելու համար պէտք է համբերութեամբ կուտը հանել, նուշը մերկացնել եւ մսին հետ սաւառիկի մէջ ծեծելով խիւս մը ձեւացնել, յետոյ մաս մաս բերանը դնելով ծծել ու հալեցընել բերնին մէջ. շատ համեղ, սննդարար եւ ախորժելի է: Փորձողը դիտէ, փորձել չուզողը՝ թող բերանը օգին բանայ ու ծառը դիտէ:



Արաբներ ընդեղէններով ճոխ է ու կըրնայ պարծենալ անոնց կատարելութեամբ: Ունի ցորեն, գարի, վարսակ, ոսպ, սիւսեռ, կաւաւտ, չուշմա, բամբակ եւ այլն, ամէնքն ալ ընտիր տեսակէն: Մարագորեն խոշոր կոճղէղներով, խոշոր հատիկներով,

դիծ դիծ կարմիր ու դեղին հատիկներով զարդարուն. գուցէ իւրաքանչիւր կոճղէղ հազարի չափ հատիկներով զինուած է, շատ շքեղ կարգով շարուած. տեսողին հաճոյք եւ զարմանք կ'ազդէ. մէկ արմատին վրայ չորս-հինգ կոճղէղ կ'արտադրէ:

Մանր հատիկներով տեսակ մ'եւս կայ, ուսկից խաւճալ կրակին մէջ խառնելով, բամբակի պէս բուլլայի կը վերածուի եւ ճայթելով մոխիրին վրայ կը բեցուի, ու ափով լի կը ճաշակեն ձմեռուան երկար երեկոները՝ կրակարանին քով շարուած: Ճշմարիտ հաճոյք մը կը պատճառէ այս տեսարանը: Հրամեցէք դուք ալ եթէ վրա փափաքիք, գոնէ ափ մը՝ չափով, կամ ընկոյգով, կամ չոր անկուտ թուփով եւ այլն, վախճամ թէ ինծի հատիկ մ'իսկ չձգէք, եւ որ խառնող, աղնձողը պիտի ըլլամ. անոյշ ըլլայ ամէնուրեք եւ ես ստիպուելով դաւաթ մը պաղ ջուր խմել կամ պասմանիւղ մեղր տալմ մը կըծել. խաւ Բէյ-փով:

ԿԱՆԱԶԵՂԵՆՆԵՐ

Գարունէն մինչեւ աշուն գործածելի կանաչեղէններն են. բամպուկ, վայրի կանկառ (կոկոզաւոր), թթուկիչ, բաղուկ, կարմիր տակ, ճերմակ տակ, կանաչ լուրիա կամ սլիկ, աղցանի կանաչներ, կանաչ տերեւ բանջար՝ մասխառն բանձրէ դայլայի համար՝ սխտորախառն մածուկով, կանաչ, կարմիր մեծ ու փոքր պղպեղներ, թարմ սոխ, սխտոր, մաղտանոս, անանուխ, ցամիթ, բուճախ, տոմաթէս, պամիա, նարդէ լերան, եւ որ ըստ վարդի:

Իսկ ձմրան համար պէտք եղածները կարգաւ պիտի գտնես ստորեւ, կատարեալ եւ հոգածու տանտիկինը մը մատանին մէջ շարուած՝ հաւու կաթէն սկսեալ, մի՛ խնդար, ամէն բան: Հետեւաբար ախորժակդ բաց թառէ վրանին, բայց ուշ դիր որ չկոխկուտես եւ գոց բղուկներն ու սնուկները չկուտուես եւ դուն մէջը խեղդուիս:



ԱՐԱԲԿԵՐՑԻ ՀՈԳԱԾՈՒ ՏԱՆՏԻԿՆՈՋ ՄԸ ՄԱՌԱՆԸ ՁՄՐԱՆ ՎԵՑ ԱՄԻՍՆԵՐՈՒՆ

Յուշակ մը շինէ որ նիւթ չմոռնաս, եթէ դուն ալ կը փափաքիս անոր նմանիլ, համեստափայլ խաթոն մայրիկ:

Հայ կինը, ընտանիքի ունեցած հարստութեան եւ անձերուն համեմատ, նախահոգակ կ'ըլլայ ամէն տեսակ ուտեստեղէնի ճոխ պաշարով լեցնել իր մատանը՝ ամառուրէն մինչեւ աշուն, որպէսզի ձմրան հինգ վեց ամիսներուն մէջ պէտք չունենայ ո՛ր եւ է բան աւելի սուղ գնելու դուրսի հրապարակէն: Որովհետեւ երբ ցուրտը կոխէ, ձիւնը մեղրաչափներով դիզուի ամէն կողմ, լեռ, ձոր, քաղաք, գիւղ, ճամբաները փակուին, Երթեւեկը բոլորովին դադրի, զիւղացին այլեւս քաղաք չի կըրնար իջնել իր ուղտերու, ջորիներու, էջերու եւ փղերու լեցուն սայլերով ու բեռներով. որ է ըսել արտաքին եւ ներքին բոլոր առեւտուրը կը դադրի: Ամէն մարդ իր տան մէջ կ'ամփոփուի եւ ընտանեկան անոյշ կեանքը կը սկսի:

Մտի՛ր, ուրեմն, գոնէ անդամ մը, անմեղ հետաքրքրութեամբ եւ խնդրանքով, դիտակից ընտանիքի կնոջ մը մատանը եւ տե՛ս հոն բոլոր կարգն ու սարքը:

1. — Տախտակէ մեծ եւ մաքուր ամբարանոցը լեցուն է չոր եւ կոկուած հացերով:

2. — Ծարան շարան իրարու վրայ դիզուած են կաշիէ պարկեր, որոնք կը պարունակեն պարարտ եւ մաքուր ցորեն, պղուր, կորկոտ, կանուղմայ, փթիմ, սիւսեռ, ոսպ, լուրիայի շատ տեսակներ, Էրիշտէ՝ հաստ ու բարակ, պարզ ու հաւկըթախառն խաբկուած...:

3. — Բաղմաթիւ կարասներ, բողոզներ՝ քով քովի շարուած՝ լի աղածոյ ցորենի պանիրով, տիկի պանիրով (չէֆէլիկ), արդար իւղով (հալած կարագ), աղածոյ միսերով, դաւուրմայով, ոչխարի փաշացու տոտիկներով, աղով չորցուած ձկնե-

