



Հայկական գիտահետազոտական հանգույց Armenian Research & Academic Repository



Սույն աշխատանքն արտոնագրված է «Ստեղծագործական համայնքներ
ոչ առևտրային իրավասություն 3.0» արտոնագրով

**This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial
3.0 Unported (CC BY-NC 3.0) license.**

Դու կարող ես.

պատճենել և տարածել նյութը ցանկացած ձևաչափով կամ կրիչով
ձևափոխել կամ օգտագործել առկա նյութը ստեղծելու համար նորը

You are free to:

Share — copy and redistribute the material in any medium or format

Adapt — remix, transform, and build upon the material

№ 11

39 (= 91.99)

U-15

№ 6927
0120-10

Յ. ՄԱԼԽԱՍԵԱՆ

ՀԱՅ ԳԵՂՋՈՒԿԻ ԱԼՔՈՄԸ



Բ. Մ Ա Ս Ն



Արտատպած

Ազգագրական թանգարան



Թ Ի Ը Լ Ի Ս

Տպ. Կ. Մարտիրոսեանցի || Тип. К. Мартиросянца.
Орбелиановская ул., д. № 12.
1901

0120

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ԿՐԹԱՆՈՒԹՅԱՆ ԿԵՆՏՐԱԼԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅԱՆ ԿՈՄԻՏԵ

ՀԱՅ ԳԵՂՋՈՒԿԻ ԱԼՔՈՄԸ

39(=91.99)

Մ-15

24

630

71-ՍԱ

1 JUN 2015

Յ. ՄԱԼԽԱՍԵԱՆ

ՀԱՅ ԳԵՂՋՈՒԿԻ ԱԼՔՈՄԸ

Բ. Մ Ա Ս Ն

Արտատպած

Ազգագրական Հանդիսից

1003
10714

99 15
71-Ս



Թ Ի Ք Լ Ի Ս

Տ Գ. Գ. Մարտիրոսյանի || Կոմ. Բ. Մարտիրոսյանի,
Օրբելանովսկի պ. ճ. № 12.

1901

21 JUN 2013

55.455

55
11-10

Доволено цензурою. Тифлисъ, 5-го марта 1901 года



ՀԱՅ ԳԵՂՋՈՒԿԻ ԱԼՔՈՍԸ

Բ. ՄԱՍ *)

ՇՄԵՆՉԷՆՆԵՐ ԵՒ ԿՅՐԱՍԻ

Միֆանի խօսք Ջաւախքի ժողովրդի սնունդի եւ նիսուկացի մասին

I

Իւրաքանչիւր մի երկրի ժողովրդի սնունդը կախուած է նոյն երկրի բերքից. նայելով թէ որքան բերրի է լինում նա, ըստ այնմ էլ լինում է ժողովրդի սնունդը: Ջաւախքը ունենալով ցուրտ և խիստ կլիմայ՝ զուրկ է ճոխ բուսականութիւնից: Նա տալիս է ժողովրդին միմիայն հացահատիկներ, և մասամբ բանջարեղէն, իսկ կենտրոնը (Ախալքալակ գետի ձորը, մինչև Կուրին խառնուիլը) մրգեր:

Իոյր երկիրը ծածկուած է արտերով, իսկ հարաւ-արևելեան լեռնաչին մասը հարուստ արօտատեղիներով. բայց ընդհանրապէս վերցրած՝ Ջաւախքի ամենագլխաւոր բերքը գարին է, ապա ցորենը, որոնցից թէ սնունդ է ստանում ժողովուրդը և թէ առատ տարին ծախում, իւր միւս կարիքները հոգում:

Հացահատիկներից չեսոյ երկրորդ տեղը բռնում է անասնապահութիւնը: Գրան նպաստում է այն հանգամանքը, որ շրջակայքում, հարաւում և արևելքում ունի հարուստ արօտատեղիներ, ուր ոչ միայն տեղական զիւղերի խաշինքն է արածում, այլ և դրսից գալիս են թուշեր իրենց հօտերով, չովլարներ իրենց մսացու նախիրներով և այլն. բայց որքան այդ մասերն հարուստ են արօտներով, այնքան կենտրոնն աղքատ է, ուր կարելի է ասել արօտատեղի չկայ:

Սակայն ժողովուրդն օգտւում է կենդանիների միմիայն կաթից և ոչ մսից. նա կաթից շինում է իւղ և պանիր, որ նրա միակ ուտելիքն է, բոյսերի ու բանջարեղէնների հետ. իսկ ձերացած, մսացու

*) Տես Ազգ. Հանգէս Գ. գիրք:

կենդանիներն արտահանում են Տիխիս, Քուլթալիս, Բաթում, Ախալցխա և այլն:

Երրորդ աղբիւրը ժողովրդի սննդի՝ պէտք է հաշուել բանջարեղէնները, որոնցով պէտք է ասած այնքան էլ նախանձելի չէ Քաւախքը. բանջարանոցային բանջարեղէն համարեա չկաչ, բացի կաղամբից, շախկամից և բազկից, իսկ մնացածները բոլորը դաշտային են, որ բաւականին շատ են:

Դաշտային բանջարեղէններից միմեայն մի քանիսը յարմարութիւն ունին չորացնելու ձմռան համար պահելու, միւսները գործադրում են այն ժամանակ, երբ նրանք կան:

Բանջարեղէնների ժամանակը մայիս, յունիս և յուլիս ամիսներն են:

Չորրորդ տեղը բռնում է սննդի համար՝ թուչնապահութիւնը, որ Քաւախքում ամեն տեղ էլ միատեսակ է և նահապետական: Թուչուններն են հաւ, քիչ քանակութեամբ սագ, ապա հնդկահաւ և բադ: Ամենից շատ հաւ են պահում. շատ տուն կաչ որ ունի մինչև 100 թև հաւ, ժողովուրդը գործադրում է սննդի համար նրա ձուն, շատ սակաւ և միսը, իսկ մեծ մասամբ վաճառում է սպմաստեցի կամ տեղացի չարապարներին, որոնք արտահանում են գլխաւորապէս Տիխիս:

Հինգերորդ տեղը պէտք է բռնելը մրգեղէնը, բայց սա այնքան սակաւ է երկրի ընդարձակութեան հետ համեմատելով, որ Քաւախքը նմանում է անապատի իւր մի-երկու ովազիսներով: Միայն Խրթըղ աւանն է և մի երկու գիւղ, որոնք ունին պարտէզներ տաք ձորում, մատակարարում են ժողովրդին տանձ, խնձոր, թուփ, ծիրան, կեռաս, քայ և այլն. Ձմերուկը, սեխը բերւում է ուրիշ երկիրներից: Սարերի գիւղերում միոգը կատարեալ կոճի * է:

Տասնեակ մարդիկ կան, որոնք իմացել են խաղողի անունը, բայց աչքով չեն տեսել, էլ թողած նուրը, թուզը, դեղձը և այլն:

Մի աղբիւր էլ սննդի համար պէտք է հաշուել մեղուաբուժութիւնը, որ շատ սակաւ և շատ աննախանձ:

Ահա դրանք են ժողովրդի սննդի աղբիւրները, որ մենք սցժմ գտեսնենք նրանց գործադրութեան մանրամասնութիւնը:

Ժողովրդի ամենագլխաւոր (կշտացնող) ուտելիքը՝ հացն է. որովհետեւ երկիրն այնքան ցորեն չէ տալիս, որ բաւականութիւն տաչ ժողովրդին կերակրուելու, այդ պատճառով գործադրութեան մէջ է և գարին: Միայն ամենահարուստ ընտանիքներն են, այն էլ իւրաքանչիւր գիւղում հազիւ 1—2, որ ուտում են զուտ ցորեն հաց, նրան-

*) Հիւանդն երբ մի հազուադէպ բան է ուզում, այդ ուզած բանը գործում է կամակ:

ցից քիչ քաշը՝ խաւը՝ ցորենը դարու հետ. իսկ ստորին խեղճ դասակարգը միմիայն գարի կէ: Նա չունենալով կողմնակի առատ ուտելիքներ՝ կշտանում է հացով. հասակ առած տղամարդը ուտում է 1½ սոմաու հաց, որ թխած անում է մօտ 36 պ., ասել է ամիսը 3 պ. օրէնը չորս փունտ:

Ուտելը ոչ ժամանակ ունի, ոչ չափ. տեսնում էք որ՝ երեխաներն ամբողջ օրը հացը ուռած փորերին դէմ տուած՝ մի գլուխ ծամում են. հէնց որ երեխան լաց է լինում, մայրը հաց է կտրում տալիս: Աչգպիսի շարունակ ուտելը երեխաների առողջութեանը վնասում է, որոնք գետինների վրան քարը գալով ամբողջ օրը՝ տանջւում են ստամոքսի, աղիքների հիւանդութիւններով կամ աչ տկարութիւնով:

Հացը թխում են թնդիւրներում (թորոն). հացի տեսակները են, Բայ հոց, Բեռ (ձակ բոկոն) և Բարանք պատրաստում են եկած խմորից, իսկ անեկ, պինդ խմորից պատրաստում են Բարանք (բաղարջ), Բարանք (կոլով և տափակ ձևով) և Բարանք (խորանարդ ձևով), որը գործադրում են ճանապարհ գնալիս: Բաղաջն ու բախրմաթը այն չատկութիւնն ունին, որ նախ ուշ են չորանում, երկրորդ քանի քարթվում են՝ այնքան համեղանում:

Կերակուրներից ամենից շատ գործադրուողը ուտիսին Բարանքն է, պարսիկ միսի և անձուր պարանջ: Բաց տեղիս թան ապուրը (սպաս) ճիշտ այն տեսակ չէ, ինչպէս Արարատեան աշխարհներ, կամ բուն Հայաստանիւր: Այնտեղ սպասը շինում են մաճնի թանից, հետը խառնում են բանջարեղէն և զանազան համեմունք, իսկ այստեղ շինում են հում սերի (սերուցքի) թանից, առանց համեմունքի ու բանջարեղէնների, միմիայն երեսին աճում են սոխառած (սոխը մանր ջարգած, իւղի մէջ տապակած): Առօրեայ ապուրների հետ ուտիսին գուզակից են միշտ մաճուրը, պանիրը, իսկ պասին՝ զանազան բանջարեղէններ և աղը դրած ուտելիքներ:

Ազբատ ընտանիքներն ընդհանրապէս պատրաստում են մի տեսակ (ապուր), իսկ միջակ և հարուստ ընտանիքները և՛ երկրորդ տեսակ, ինչպէս փլաւ, խաշիլ, փոխինդ, չպուր, շիլաչ, բանջար և այլն:

Բացի թանապուրից ու մախոխ ապրից ու անժուր ապրից՝ մնացած բոլոր կերակուրները փոփոխւում են տարունայ ժամանակների համեմատ, նախելով թէ երբ ինչ է գտնւում. կերակուրներ էլ կան, որ իրենց օրոշ ճիսական ժամանակն ունին, օր. ինչպէս Կերան Զատիկի և Գննդեան ճրագալուց երեկոններին, երբեք կամ պարզ ապուր՝ հոգու հացին (քելեխ) և այլն:

Սկսած մայիս ամսից գեղջուկի սնունդը կազմում են կաթնեղէնն ու բանջարեղէնը. ամառը բանջարեղէնն ու իւղեղէնը. աշունը իւ-

դեղէնը (հացահատիկներից պատրաստած կերակուրներ). իսկ ձմեռը՝ ամառուանից հաւաքած, պահածը: Ամենից անտանելի է դառնում գիւղացու համար բարեկենդանից յետոյ երբ գալիս է մեծ պատը. նա այդ պահոց օրերին ոչինչ չունի, ցամաք հաց և մախոխ ապուր. ոչ լոբէ ունի, ոչ կարտոֆիլ. ոչ ուրիշ ալմտիք, բացի մի երկու թուռչուց, որոնց մէջ ոչ մի սնունդ չկայ: Նրանք, որոնք կտաւհատ են ցանում և ձէթ ստանում, ձիթով շիլաց կամ փլաւ են պատրաստում, իսկ որոնք (մեծագոյն մասը) այդ չունեն՝ չէ են մնում: Քունջուլից ու զէլթունի ձէթից բոլորովին զուրկ է գիւղական ժողովուրդը. բրինձ շատ քիչ ընտանիքներ են պահում, այն էլ հիւր եկած ժամանակ եփում. դրա վրայ աւելացրէք և այն նահապետական սովորութիւնը, որ միաժմի են պահում, այսինքն 24 ժամուայ ընթացքում հասակաւորներից շատերն ուտում են մէկ անգամ՝ ճաշու ժամից յետոյ: Փոքր ինչ օգնութեան են հասնում ամառուանից չորացրած պահած «էլ-էլ», «սուրճ», երբեմն էլ շուկէ բանջարեղբ, որ եփում են երկօրը, երեք օրը մի անգամ, որոնց մէջ սակայն էլի ոչ մի սնունդ չկայ, դրանց հետ և աղը դրած բուսեղէններն, ինչպէս «էլ-էլ», «էլ», «էլ», «էլ» (բոխ) և թուռչիներն, ինչպէս կաղամբէ, բազիլէ, շախկմէ և դմեցէ: Գետ աւելի որդրմելի է դառնում նա գատկից յետոյ, երբ դաշտային պարապմունքներն սկսւում են, իւրը, պանիրը, արմտիքը միանգամայն սպառուած, միմիայն նա մնում է չոր հացի և մասամբ էլ նոր ծնած կովերի կաթի, գալի յոչսով, մինչև մայիս հասնելը:

Գեղջուրի կերակուրու ժամանակները ձմեռն ու ամառը տարբեր են: Ամառը վաղ, մի քիչ հաց է վերցնում, գնում արտը, այնտեղ ժամը մօտ 8-ին նախաճաշ անում, սառը ջուրը վրէն խմում և աշխատանքը շարունակում մինչև կէսօր՝ ճաշ, ինչպէս իրենք են ասում. երբ գիւղից գալիս է «արտի հացը», որ լինում է ապուր, հետը երկրորդ տեսակ մի ուրիշ բան (կամ մածուն, կամ փլաւ) դրա հետ անբաժան պանիրը կամ որևէ աղը դրած բուսեղէն (պասին): Մէկ էլ ուտում է (ճաշից մնացած հաց ու պանիրը) երեկոյեան դէմ, իրենց ասածով իբրևտուան, մէկ էլ երեկոյեան տանը, քնելուց առաջ: Իսկ երբ դաշտային պարապմունք չկայ՝ առաւօտ մօտ 9—10 ժամին, ելք թնդրի վրան հասնում է կերակուրը, մէկ էլ ճաշից ետքը, մէկ էլ երեկոյեան (ընթրիք):

Ուտում են տղամարդիկ առանձին մի խոնջաչի շուրջ հաւաքած, իսկ կանաչք նրանցից յետոյ իրենց երեխաներով ուրիշ խոնջաչի շուրջ հաւաքուած: Ընդհանրապէս բոլորի համար աճում է կերակուր մի ամանի մէջ և դրում խոնջաչի մէջ տեղը, չորս բոլորքից գգալները կամ բրդուճները տեղում են այնտեղ, ինչպէս բանուորների

մուրճերը. տակի մնացորդն առաջարկում է ընդհանրապէս ազապներին, աւելացնելով, «քաշէ առաջդ, քաշէ խտակ սրբէ, օր նշանլու դուռնդ ըլի»:

Գիւղացին աւօրեայ ուրիշ ոչ մի խմիչք չունի, բացի սառնօրակ ջրերից, որոնցով հարուստ է Ջաւախէթի լեռնային մասը, իսկ դաշտային մասը դրա հակառակ՝ առուի հասարակ ջրի անգամ նեղութիւն է կրում:

Առանձին կաթի գործածութիւն չկայ. կաթը գործ են աճում միմիայն երեխաներին տալու համար, ջրախառն, հետը երբեմն շաքար խառնած:

Ամենաառատ ժամանակը Ջաւախքի ժողովրդի սննդաուութեան բարիկենդանն է. բարիկենդանը, որի համար պահում են ամառուան բարիքներից ամենաընտիրներն, ինչպէս սեր, մեզր դատուրմա, մորթում են կենդանիներ, թռչուններ: Արշտ են ասել թէ «բարիկենդան՝ փորի կենդան». ուտում են. խմում. ուրախանում, սրտերը բաց անում և կասես հոգեպէս ու մարմնապէս կազդուրում «օխտը դունանի» պաքին զիմաւորելու: Բարիկենդանից յետոյ գալիս է չոր մեծ պատը իւր ախալոճով, որ եօթը փետուր պար բունած, քարը վրէն բաց երթիկից կախուած շարունակ օրօրում է օղի շարժողութիւնից և պասն ուտողին քարի հարուածով սպառնում: Ամեն շաքար հանում են այդ փետուրներից մէկը. վերջի շաքարին մնում է միմիայն մի փետուր և սոխը (որի վրան շարած են փետուրները) այդ էլ ճրագալոյցի երեկոյեան աւնում են տան երիտասարդները, տանում կալերը և դազանակների հարուածներով դէս ու դէն քշելով՝ ջուրը պցում, խեղզում, «ազատում»:

Տեղումս խիստ ընդունուած է օղու գործածութիւնը. հարսանիքներին, հրաւերներին, քէֆերին օղին գործ է աճում այնպէս, ինչպէս ուրիշ երկրներում գինին: Խմում են զսուած: Ահնում է հարսանիք, որ գնում է 15—20 վեդրօ օղի, համարեա 1/3 տակառ, որ ասել է 600—800⁰: Բացի այդ, սովորութիւն է դարձել շատերի համար տանը շարունակ օղի պահելը և գործածելը: Երբ հարցնում ես, թէ ինչո՞ւ ես խմում, պատասխանում են, «մէկ-մէկ հատը, ես ջրիտը ջանի համար լաւ է, մարդու սիրտը թամուկ կպահէ»: Ահնում են այնպիսիները, որ միանգամայն մոլի են: Յիշում եմ մի օղեմոլ, որ ապակու կտորն անգամ տեսնելիս ճուները դող էր ընկնում, թուքը բերանից վազում: Օղու գործածութեան համար մեզազրում են իրարու, սակայն ամեն մէկն առանձին թաքուն խմում է: Հետեւալ պատմուածքը ցոյց կտայ դրա պատկերը:

Լինում են երեք եղբայր, իրարու դատապարտում են խմելու համար և մէկգմէկու հետևում, որ չխմեն:

Մի առաւօտ միջակ եղբայրը մտնում է օղեստուն, հարցնում.

—Շօ, Ակօն եկաւ:

—Եկաւ:

—Թապլեց:

—Թապլեց:

— Լից, ծօ լից, ադ տղին դարդն ինձի պիտի սրպանէ:

Կոնծում է և գնում:

Գալիս է մեծ եղբայրը.

—Շօ, Ակօն եկաւ:

—Եկաւ:

—Թապլեց:

—Թապլեց:

—Կարօն ալ եկաւ:

—Կարօն ալ եկաւ:

—Ըն ալ թապլեց:

—Ըն ալ թապլեց:

—Շօ մէմ լից, ծօ մէմ լից, ադ տղոց դարդն ինձի պիտի սրպանէ:

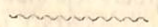
Աւ նոչնպէս կոնծում:

Մի ժամանակ սկսել էին իրենք հացի արագ պատրաստել ամենանախնական ձևով. ստացուած արագը սաստիկ հոտ էր ունենում խաշի: Քաշում էին և խմում, արբում. վերջն այդ բանի վերջ դրուեցաւ:

հացի խմելուց սաստիկ տարածուած է ծխելը: Չէք գտնի մի տղամարդ 20-ից անց, որ չծխէ. ինչպէս օղու գործածուելը չափից դուրս է աչնպէս էլ ծխախոտի գործածուելը. հաստ պապիրոսը որ ձիգ են տալիս, կասես „թնդիր են վառում“, ինչպէս իրենք են ասում: Աչնպիսին կայ, որ օրէնը 1/8 ֆունտ թուրթուն է ծխում: Իսկ 20 տարեկանից պակասները ծխում են ծածուկ:

Եչստեղ գործածական է կալեանը (մանաւանդ առաջներն աւելի շատ էր գործադրում):

Վերջացնելով սննդառութեան մասին, այժմ դառնանք կերակուրներին, նրանց տեսակներին ու պատրաստելու եղանակին:



II.

Ուսելիքները յարմար է բաժանել հետեւեալ 15 դասի.

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| ա) Ապուրներ, | թ) Ձուեղէն կերակուրներ, |
| բ) Իւղեղէն կերակուրներ, | ժ) Աղը դրած, |
| գ) Բանջարեղէն, | ժա) Թուռչիներ, |
| դ) Մսեղէն, | ժբ) Քաղցրեղէն, |
| ե) Փլաւներ, | ժգ) Արցաններ, |
| զ) Չիլաներ, | ժդ) Հատիկներ (խեճաղներ). |
| է) Քաղցրահամ կերակուրներ, | ժե) Համեմունք և արմտիք: |
| ը) Կաթնեղէն, | |

Ա.

Ա պ ու ռ ց ե ր .

Ապուրներն ամենակարեւոր ուտելիքն են գիւղացու. ինչ էլ որ չլինի, գոնէ մէկ կճուճ ապուր էլ է պէտք է լինի թէ ամառ և թէ ձմեռ: Որովհետև ձմեռը կաթը չէ լինում, հետևապէս և թան, միևնոյն ժամանակ իրարու չաջորդում են պասերը, այդ պատճառով գործադրում են մեծ մասամբ պասուց ապուրները:

Հանգուցեալ Կիւրեղ սրբազանը ապուր բառը բացատրում էր ապրել բառից: Մի կողմ թողնելով Ֆիլոլոգիկական կողմը, տեսնում ենք ճշմարիտ, որ գիւղացու ապրուստը ապուրն է: Ապուրները 13 տեսակ են. ամենից շատ գործադրուողը թանապուրը, մախոխ ապուրն ու անժուր ապուրն են:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1) Թանապուր, | 8) Ոսպով ապուր |
| 2) Մախոխ ապուր, | 9) Պանրով մալէգ, |
| 3) Անժուր > | 10) Կաթնապուր, |
| 4) Կորկոտ > | 11) Լոբիով ապուր, |
| 5) Էրիշտով > | 12) Հաւով շորբա, |
| 6) Փոխնդով > | 13) Բրնձէ շորբա: |
| 7) Գլխովէր կամ մալէգ ապուր, | |

Բ.

Ի լ զ ե ղ ե ց կ ե ր ա կ ու ռ ց ե ր .

Իւղեղէն կերակուրները կրում են իսկական հաչկական կնիք, և զուտ գիւղական են: Դրանք աւելի համեղ են, քան անհամ, պատճառն այն է, որ մշտական գործածութեան մէջ լինելով քէչվանիներն աւելի են մշակել, բարելաւացրել: Ջաւախքի ժողովուրդը մսեղէնից զուրկ լինելով, նրա պակասը լրացնում է իւղեղէն կերակուրներով, հետը մեծ քանակութեամբ իւղ գործածելով. իւղը ոչ թէ ուտում են, այլ մինչև անգամ գդալով խմում, մանաւանդ ամառը. մինչև փաւի տակ իւղը լճացած չկանգնի՝ գիւղացին գդալ չի վերցնի: Յաճախ պա-

տահում է, որ երբ կերակուր չէ լինում, իւրը բրդձով ուտում են ինչ-պէս մաճուն: Իւրաքանչիւր մարդու վրայ տարեկան գալիսէ 1 1/2 պուղ իւղ, եթէ ոչ աւել:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1) Խաշիլ, | 13) Հացտապակ, |
| 2) Փոխիեդ, | 14) Ամուռ, |
| 3) Ջրխաշ, | 15) Ելբէօրակի (թ.), |
| 4) Ալպուր, | 16) Ղազլոխմասի (թ.), |
| 5) Թիւրիթ, | 17) Զիլա փլաւ, մսով, |
| 6) Խաշոց, | 18) Բորանի, |
| 7) Թաթարբէօրակի (թ.), | 19) Հէրիսայ, |
| 8) Տըժվըժ, | 20) Վեաշկեակ, |
| 9) Խաւիճ, հմով, | 21) Վալաճօլ, |
| 10) > բովրաճ, | 22) Հասութայ, |
| 11) > խտով, | 23) Թաւաքիւթասի (թ.): |
| 12) Աճիկ, | |

Գ.

Բ ա ն ջ ա ր ե ղ ե ն ն ե ր .

Գործադրութեան և առատութեան կողմից կերակրների մէջ երրորդ տեղը բռնում են բանջարեղէնները, որոնք գրեթէ շատ քիչ բացառութեամբ բոլորն էլ դաշտային բանջարներից են պատրաստուում: 16 տեսակ բանջարից միմիայն երեքն են բանջարանոցի, բազուկը, շախկամը և կաղամբը, իսկ մնացած 13 տեսակը դաշտային բանջարեղէններից, որոնցից միմիայն 2-ն են պահում *) ձմեռուայ համար, միւսները գործադրում են եղած ժամանակ:

- | | | |
|--------------------------|----------------------|---------|
| 1) Աւելուկէ բանջար, | 9) Զախիմէ | բանջար, |
| 2) Լապաղէ > | 10) Լախանէ (քալամ) " | |
| 3) Առճուէ > | 11) Նունինջէ " | |
| 4) Չամկէ > | 12) Նունուֆարէ " | |
| 5) Սիպեղէ > | 13) Փառնանկանջ " | |
| 6) Կաքուկէ > | 14) Աերմակ " | |
| 7) Կճանէ (եղինջ) բանջար, | 15) Զրեշէ " | |
| 8) Բազիկէ " | 16) Թեյ բանջար | |

Բանջարեղէններն ընդհանրապէս բանում են արտերի մէջ, նրբանց թմբերում, արօտատեղիներում ու աղբիւրների անկիւններում:

*) Հուաքում են մեծ քանակութեամբ աւելուկ և լապաղայ, բերում տուն, մաքրում, հիւսում, ինչպէս կնոջ ծամը, կախում չտրդախներում, չարացնում, ապա գալարում պահում: Այդ միջնոցն շտրմարութիւնն ունի և շակիմի բոցը:

Գ.

Մ ա ե ղ ե ն կ ե ր ա կ ու ր ն ե ր .

Մսից, մսեղէն կերակուրից գրեթէ զուրկ է Ջաւախքի ղիւղացին. միսը նրանց համար ընդունուած չէ իբրև աւօրեայ սնունդ, կերակուր, այլ իբրև մի աղիլ բան:

Միս ուտում է ղիւղացին, երբ հարսանիք է անում, կամ երբ մի պատուաւոր զիրք ունեցող հիւր է գալիս, կամ երբ գնում է որևէ տեղ ուխտ, մատաղ է անում: Բացի այս բարիկենդանին միջոց ունեցողները մորթում են կով, եզ, ոչխար, կամ այծ: Երբեմն էլ պատահում է, որ միջոց ունեցողները աշնանը մորթում են չաղ տաւար կամ ոչխար, դաւուրմա անում, լցնում ծափը, ձմեռը մաս-մաս հանում, գործադրում:

Թուչուններ են մորթում հիւանդ եղած, կամ հիւր եկած ժամանակ:

Տեղումս բաւականին քանակութեամբ կայ աղաւնի: Այնպիսի գոմ կայ, ուր մօտ 200 գոյգ աղաւնի կայ: Բայց ժողովուրդը չէ հետևում նրա կանոնաւոր գարգացմանն ու աճեցողութեան: Թափառող կատուններն ահագին քանակութեամբ փչացնում են այդ շուտ և հեշտ աճող թուչուններին և խրտնացնում, դոմերից փախցնում: Չեղաւ մինչ օրս մէկը, որ հասկանար, թէ այդ տեսակ կատունն սպանելը մեղք չէ ամենևին, եօթը ժամ շինել հարկաւոր չէ նրա մեղքից ազատուելու համար և երբէք նրանք Քրիստոսի թաշկինակը չեն. այդ կեղծաւոր, ապերախտ արարածները:

Աղաւնիները մեծ մասամբ գործադրում են մատաղացուի համար:

Կայ մի տգեղ սովորութիւն, որ մինչ օրս էլ դեռ շարունակւում է, դա հիւանդ կենդանու միան ուտելու սովորութիւնն է: Հէնց որ նկատում է ղիւղացին իւր անասունի ամխուսափելի մահը, իսկոյն գանակը քաշում է բիւն: Չատ անգամ հիւանդ կենդանու տէրը չաչտարարում է ղիւղին, որ նրա միսը ծախում է: Գիւղացիք հաւաքում են, որոշում գինը և անմիջապէս բոլոր միսը տանում:

Մսեղէն կերակուրների քանակը շատ քիչ է, այն էլ ոչ լաւ որակով: Մսի քիչ գործադրութիւնից նրա պատրաստելը ծաղկած չէ:

- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1) Ղաուրմա, (թ.) | 7) Մսով ապուր, |
| 2) Եայնի, (թ.) | 8) Չուլամայ (ղաուրմով և հաւկթով). |
| 3) Քիւթա, (թ.) | |
| 4) Կատղէտ (թաւաքեապապի), | 9) Խաշ, ոչխարի և տաւարի, |
| 5) Վեապապ (թ.) խորոված, | 10) Ղասաֆա (թ.) |
| 6) Չխրրոմա (թ.) | |

Ե.

Փ լ ա լ և ց ե ր .

Փլաւների տեսակները թէև քիչ են, բայց շատ գործածական: Ամառ ժամանակ ամենից շատ գործադրուողը, իւղեղէն դասին հաւասար գործադրուողը փլաւներն են, բացի բրնձէ փլաւից.

- 1) Էրիշտայ փլաւ, 4) Խառը, բրնձէ և էրիշտէ փլաւ,
- 2) Բլղրէ , 5) Խառը կորկտէ և էրիշտէ փլաւ.
- 3) Բրնձէ ,

Զ.

Ձ ի լ ա ց ե ր .

Ինչպէս քիչ է շիրանների թիւը, այնպէս էլ սակաւ է նրանց գործածութիւնը: Ձիւաններն ընդհանրապէս գործադրուում են պասերին ձէթով (իւղի փոխարէն), միայն բրնձով-կաթով շիլան է, որ ուտիսուց է:

- 1) Կաթով, բրնձէ շիլայ, 4) Կարթոֆիլով "
- 2) Զոր թթուով " 5) Կորկտով "
- 3) Լախանով "

Է.

Ք ա ղ ց ր ա ն ա մ կ ե ր ա կ ու ր ց ե ր .

Դրանք բոլորն էլ գրեթէ պասուց կերակուրներ են. պատրաստում են չորացրած մրգերից, որոնք կոչուում են ընդհանրապէս ղախ: Զորացրած պատրաստի մրգերն առնուում են Խրթըղի թուրքերից: Քաղցրահամ կերակուրներն ըստ մեծի մասին պատրաստում են նոր տարու տօներին, ուրախութեան օրերին, երբ վերջիններս պասի մէջ են ընկնում:

- 1) Խոշապ. (թ.) 6) Թամաս (թ.)
- 2) Արուկէ եայնի (թ.) 7) Քարթոլ (կարտոֆիլ).
- 3) Բրնձէ տոլմա (թ.) 8) Լոբիա,
- 4) Պաստեղ, 9) Կանանչ լոբիա.
- 5) Բլղրէ տոլմա (թ.) 10) Բակմազ (թ.) ուռփ.

Ը.

Կ ա ք ց ե ղ ե ց կ ե ր ա կ ու ր ց ե ր .

Իւղեղէն կերակուրներին գրեթէ համահաւասար գործադրուում են կաթնեղէն կերակուրները, միմիայն այն տարբերութեամբ, որ իւղեղէն կերակուրները գործադրուում են ամեն ժամանակ, իսկ կաթնեղէնը՝ միմիայն գարնանը և ամառը, այսինքն կաթի առատ ժամանակը:

Կաթնեղէն կերակուրները մեծ մասամբ ընթրիքի համար են գործադրուում:

- 1) Զիւրբիա 5) Պանիր ճիւղի, լոռ, թուշի
- 2) Հումսեր (սերուցք) պանիր, աղջրի պանիր, հուսակ, կա-
- 3) Մածուն, րասի պանիր, փսոր:
- 4) Կարագ (կովի, մատակի, ոչ- 6) Դալ.
- խարի), 7) Քորամագ,
- 8) Պուլամայ,

Դրանց մէջ ամենից շատ գործադրուողը պանիրներն են, մանաւանդ ճիւղի պանիրը, այն է աղջրի և կարասի պանիրը, դրանց համահաւասար մածունը (ոչխարի), որ կաթ եղած ժամանակ շարունակ տանտիկինը մակրթում է:

Բոլոր կերակուրների մէջ ամենից խասը և ընտիրն ընդունուած է զիւրբիան. երբ մէկին հրաւիրում են հացի, եթէ նա ախորժակ չունի՝ ասում է, «Էնպէս կուշտ եմ, որ զիւրբիա էլ ըլլի՝ չեմ ուտէ»:

Թ.

Չ ու ե ղ ե ց կ ե ր ա կ ու ր ց ե ր .

Սա շատ աղքատ է իւր տեսակով. գիւղացիք գիտեն երկու բան.

- 1) Մխլու, 2) Չուազեղ,
- Կամ թէ հաւկիթը խաշում, կամ խորուում ուտում են. (երբեմն էլ կարագով են ուտում եփած հաւկիթը):
- Չուազեղն եփում են տոցկանի տանելու համար, հիւանդտես գնալիս, կամ մեռելոյին քահանային սեղանի համար. իսկ մխլուն՝ երբ հիւր է գալիս և իսկոյն հարկաւոր է կերակուր պատրաստել:

Փ.

Ա ղ ը դ ր ա մ ու ս ե լ ի ֆ ց ե ր .

Ինչպէս ուտիս օրերին կերակուրից չետոյ գործադրուում է պանիրը, այնպէս և պաս օրերին գործադրուում են աղը դրած բանջարեղէնները, այն բանջարեղէնները, որոնք անչարմար են կերակուր եփելու համար, բայց լաւ ուտելիք են լինում, երբ աղաջրում են դրնում, պահում որոշ ժամանակ:

- 1) Քեխ, 5) Մամիթ,
- 2) Ղմի, 6) Բապուկ,
- 3) Սիպեղ, 7) Բէջաց,
- 4) Ժախ,

Սրանցից միմիայն բազումն է չարմար կերակրի համար:

ԺԱ.

Թ ու ռ շ ի ն ե ր .

Պասուց կերակուրների մի մասն էլ կազմում են թուռշինները: Իւրաքանչիւր տուն 1—2 տեսակ դնում է ամառուանից: Թուռշինները մեծ մասամբ գործադրում են Մեծ պասին: Թուռշինները ոչ միայն գործադրում են իբրև ուտելիք, այլ և գործադրում են ուրիշ կերակուրների մէջ:

- 1) Չախկմէ թուռշի (դիւլիւմ), 5) Խլարէ թուռշի (վարունգ),
- 2) " " (չորթթու), 6) Պատլիճանէ թուռշի,
- 3) Բազկէ թուռշի, 7) Ղմէցէ թուռշի:
- 4) Լախանա թուռշի (քալամ),

Դրանց մէջ ամենից ընտիրն է վարունգէ թթուն, որը սակայն շատ խիստ հազուադէպ է, ապա շախկմէ թթուն: Ջաւախէթի կենտրոնին մօտ գտնուում է Վաչիան դիւղը, որ, յայտնի է իւր շախկամով:

ԺԲ.

Ք ա դ ց ր ե դ ե ն .

Սեղանի համար իբրև քաղցրեղէն շատ քիչ բան ունի գիւղացին. նա զուրկ է կարկանդակների տեսակներից. նրա ազիզ քաղցրեղէնը հալուան է, դրա հետ և մի-երկու բան, այն էլ հրաւէրներին ու հարսանիքներին: Դրանց թուում դասեցինք և դաթան, թէև աւուշ չունի մէջը:

- 1) Գաթայ, 4) Բիշի (իւղով և ձիթով, երեսին մեղր ածած).
- 2) Հայուայ, 5) Փշրած փոխինդ:
- 3) Սեր,

Այս վերջինը սովորական է, երբ ուզում են՝ փշրում են, բայց ս. Սարգսի տօնին՝ (Առաջաւորաց պահք) անպատճառ: Քաղցրեղէնների հետ կարելի է միացնել և մեղրը, որ թէ կերակրի հետ է գործադրում և թէ առանձին:

ԺԳ.

Ա դ ց ա ն ն ե ր .

Բանջարեղէններից բացի կերակուր պատրաստելուց և աղը դնելուց՝ պատրաստում են և աղցաններ, որոնք պատուաջ համար են: Աղցան խօսքը դուրս է եկել աղ-ցաննել բառից, այդ նրա համար, որ երբ բոցը լաւ խաշում են, յետոյ քամում ու ձեռքերով ձմլում, ջարդում՝ մեղցնում (ինչպէս իրենք են ասում), յետոյ վրան առատ աղ են ցանում, քիչ էլ ձէթ, և ուտում:

- 1) Աւիլուկէ աղցան, 3) Սիպեղէ »
- 2) Բազկէ » 4) Քեխէ »

ԺԴ.

Խ ե ծ ա դ ն ե ր ե ւ հ ա ս ի կ ն ե ր .

Ջաւախքի գիւղացիները բացի կերակուրներից և քաղցրաւէնիներից պատրաստում են հացահատիկներից և այլ ուտելիք, որ կոչոււմ է խիճալն և հատիկ, որոնք այդ երկրում փոխարինում են չոր մրգի: Խիճալները բովում են, իսկ հատիկները՝ խաշում:

- 1) Խեճաղ կորկտէ բովրած. 5) Խեճաղ լազութէ, բովրած.
- 2) " ցորնէ " 6) Հատիկ ցորնէ խաշած.
- 3) " կանէփէ, " 7) " քուշնացից, "
- 4) " գարի կորկտէ, " 8) " ոսպից "

Հատիկներն ու խեճաղները ըստ մեծի մասին գործադրում են մեծի պահոց օրերին. իսկ միջուկներն, Քառասուն մանկանց տօնին՝ անպատճառ: Քառասուն մանկունքը (որ գիւղում դիտեն Մեծ պասի միջուկնք անունով) կատարելու համար՝ ջահէլները խմբերով հաւաքում են օդաները (երիտասարդներն առանձին, օրիորդներն առանձին) և ճնրադրութիւն անում, շատերը մինչև անգամ 40x40. ապա մէջ բերում հետերը բերած անեկը, բիշին, հատիկը, խեճաղը և այլն ուտում, երգում, պարում, հէքիաթներ, հանելուկներ, ասածուացքներ ասում մինչի լոյս, ապա ցրում տները: Այդ գիշերը մի առանձին շքով են կատարում իբրև մի սրբագործուած ձէս:

Չատ հետաքրքիր են այդ գիշերները *) թէ գիւղական գեղարուեստի, թէ ազգագրական նիւթերի և թէ ժողովրդական բանահիւսութեան ոգու տեսակէտից:

ԺԵ.

Հ ա մ ե մ ու ն ն ե ւ ա ր մ ս ի ք

Ըստ գործադրութեան այս վերջին 15-երորդ դասը երկու տեսակի է բաժանուում. ա) համեմներ, որ գործ են դրում կերակրի մէջ թէ թաց ժամանակը և թէ չորացրած. բ) այն բոցերու համեմները, որոնք ուտում են իբրև միրգ:

Ա.

- 1) Համեմ (չորացնում են),
- 2) Աոտեմ, (Lepidium sativum L.)
- 3) Սոխ, գլուխ, կանաչ. գլուխ սոխը չորացնում են.

*) Այդ գիշերներին նման են և մաճի գնացած օրերը: Մաճի սա է, որ երբ մէկն ուզում է իւր տան մրտած առաստաղը լուանալ («տուն լուալ»), կամ կաւը կոխել, կամ էրեշտան կտրել կամ բուրդը գզել, կամ խալացու ձիւր ոլորել, կամ մանած մանել և այլն, հրաւիրում է գիւղական հարս ու աղջիկն և պահանջուած գործը կատարել տալիս, որի փոխարէն լաւ հիւրասիրութիւն է ցույց տալիս:

- 4) Սամիթ (Anethum graveolens. L.) և (աղն են դնում).
- 5) Մաղազանոս (չորացնում են),
- 6) Բոխիկ (Raphanus sativus L.) (փորում են դետինը, մէջը պահում),
- 7) Տարդուն (Artemisia Dracunculus L. չորացնում են),
- 8) Ռէհան (չորացնում են),
- 9) Ծեթրոն (չորացնում են),
- 10) Դաղձ, (Mentha sylvestris L. չորացնում են),
- 9) Զախկամ (Brassica Rapa.)
- 10) Ոսպ (Ervum Lens L. չորացնում են),
- 11) Բակլա (Vicia Faba L. չորացնում են),
- 12) Վիկ (չորացնում են).

Բ.

- 13) Փուրջուլուղ, գազար, (թաղում են).
- 14) Ատոլ **) արմատ (թաղում են).
- 15) Կանաչ դմի, * (բոչսի ցողունը),
- 16) Ելարգբեօքի (գետնախնձոր),
- 17) Մատուկ * (արմատ).
- 18) Տատրակ, կամ կատուկի թաթիլիկ * (բոչսի ցողունը),
- 19) Սունկ (չորացնում են կամ թաց-թաց գործադրում),
- 20) Կոճղէզ (արմատ),
- 21) Երնջակ, * (Eryngium campestre L.) (բոչսի ցողունը),
- 22) Գոզոզ, * թէ ցողունը և թէ փշապատ գլխի միջուկը (ուտում են).
- 23) Մանդակ * (արմատ).
- 24) Փշեր, * ցողունը. (գառ, տիկնա, կճու-կճման, չախալ և աչն.
- 25) Բսթաթուկ, * բոչսը, (աճում է մեծ մասամբ հողածածկ կտուրների վրայ):
- 26) Սինձ * (Tragopogon frateusis) որ մեխակի բոչսի ձևն ունի, ուտում են աղով:

Վերջացնելով ուտելիքների մասին, այժմ գառնանք նրանց սրտաբանություն եղանակին:

* 10 աստղանիշ արմտիքների բոչսերը հենց քաղելու պէս ուտում են: **) Ատոլը դմու արմատն է:

Կ Ե Ր Ա Կ Ո Ւ Ր Ն Ե Ր Ի Պ Ա Տ Ր Ա Ս Տ Ե Լ Ը .

1) Թանապուր. Առաջ աճում են կորկոտը ջրի մէջ, դնում են կճճով թնդրի վրայ եփելու, երբ կորկոտը խաշում է, թանով և գարի ալրով խուս են պատրաստում, հետը խառնում, նորից եփում, ապա երեսին սոխառած անում:

2) Կարկոս ապուր. Առաջուց միասին եփում են կորկոտը, միսը և ջուրը, ետոյ խուս են անում, խառնում հետը, ապա երեսին սոխառած անում, ինչպէս թանապուրին:

3) Մալեգ ապուր. Առաջ իւղի մէջ ցորեն ալիւրը լաւ բովրում են թաւաչի մէջ, ետոյ վերան աճում են եռ եկամ ջուր, դառնում է մալէզ: Սա գործ են աճում տղոցկաններին ուտեցնելու համար:

4) Պանրե մալեգ. Առաջ եռացնում են ջուրը, ապա ցորեն ալիւրից շինած խուսը աճում մէջը, քրքրում են կճճի (ճիւղի) պանիրը խառնում հետը, ապա սոխով սոխառած: Սա շատ քիչ է գործածւում:

5) Երիտով ապուր, կամ պոչով ապուր. Առաջ եռացնում են ջուրը, աճում էրեշտան, հետը խառնում են ոսպ, չորթանը հարում են, դարձնում իբրև թան աճում վրան, ապա ձեճած թնդուց միսը մանր-մանր քիւֆթա են անում, խառնում հետը, ամենից վերջը սոխառած: Սա մեծ մասամբ եփում են հոգուհացին,

6) Կարնապուր. Առաջ եփում են կաթը, ապա աճում բրինձը, երբ փոքր ինչ թանձրանում է եփ դալուց՝ հետը խառնում մեղր, կամ շաքար: Սա գործ է աճում համբարձման տօնին *) և առանց այդ կերակուրի Ջաւախքի դիւղացին այդ տօնը չէ կատարում:

7) Մախտիս ապուր. Գարի կորկոտը (ակ) ջրի մէջ լաւ եփում են, մի օր առաջ թթուեցրած խմորը սաղ գցում են ջրի մէջ, զարնում խուս դարձնում, աճում են եռ եկամ ջրի և կորկոտի վրայ, նորից եփում, ետոյ երեսին ցանում են չորացրած, մանրած դաղձ (անանուխ) ապա ուտելիս հետը սխտոր խառնւում: Սա մեծ պասի միսիկ ուտելիքն է ջաւախէթցու:

8) Անժուր **) ապուր. Յորենից քաշած կորկոտը աճում են ջրի մէջ, եփում, ցորեն ալիւրից խուս անում, խառնում հետը, ետոյ ձիթով սոխառած անում, աճում վերան: Սա եփում են աւելի զարնանը, ամառը, կարճ պասերին:

*) Այդ տօնը շատ գեղարուեստօրէն է կատարում հայ ժողովրդի մէջ, Կախշուն եզր, գառը, հորոտ-մորոտը, մանաւանդ, ջանգիւլիւս, խաղը, փողը, պարը և այլն. մենք առանձին կ'դառնանք այդ տօնի նկարագրութեան:

**) Փուր ջուրն է նշանակում. (ան-ժուր): Փուր նշանակում է նիւթ անունը:

վերջոյն մեծութեամբ, աղ ածած, եռացրած ջրի մէջ ածուց կտրած խմորը լաւ խաշուած, քամուած քամիչքով կամ սալաչով, դադած իւրը վերան ածուց, ապա սխտորով մածուցը երեսին ածուց, ուտուց:

27) Ելբօրակի. Անեկ խմորը լաւ կոխուած են, ինչպէս թաթար-բէօրակու խմորը, նշխարքի պէս բարակ բացեր շինուած, չուռուցի ձևով (եռանկիւնի) կտրուած, գցուած եռ եկած իւրի մէջ եփուած, մեղր ցանուած վրան, ուտուած: Սա պատրաստուած են ըստ մեծի մասին բարի-կենդանին:

28) Ղազլոխմասի. Հաւկիթը, կաթը, սերուցքը ալիւրը բոլորն իրարու հետ խառնուած են, պատրաստուած խսի նման մի բան, ետոյ գդալ-գդալ գցուած դադած իւրի մէջ, եփուած և հանուած կտոր-կտոր, մինչև բոլոր խուսի վերջանալը: Սա պատրաստուած են բարիկենդանին:

29) Թաւաքեպեսի. Դադած իւրն ածուց են ալիւրի վրան, խառնուած և փոխնդի պէս փշրուած, որ դառնուած է խորիզի *) նման մի բան, այդ խորիզն ածուց են բացած խմորի մէջ, չորս ծաչրը փակուած փոքր ծրարի պէս, ապա տապակուած իւրի մէջ, վերան երբեմն մեղր ածուց, ուտուած: Սա պատրաստուած են բարիկենդանին:

30) Հացապակ. Հաւկիթը ջարդուած են, ածուց ամանի մէջ, զարնուած հացը կտրատուած, գցուած հաւկիթի մէջ ապա հանուած գցուած եռ եկող իւրի մէջ տապակուած: Սա եփուած են բարիկենդանին և ամառը՝ չաչիրոցին (խոտհարի ժամանակ), ու քաղոցին (հունձի ժամանակ):

31) Ամուռ. Հացը մանր կտրատուած են բրդոնի պէս, գցուած եռ-եկած իւրի մէջ և ձեռով ձմրուած, տրորուած, ուտուած: Սա պատրաստուած են հօտաղների համար, որոնք դաշտուած լծկանն են արածացնուած, և են պատրաստուած են տարուաչ չորս աշխատանքի ժամանակ, այն է՝ ցա-նոցին, հերկոցին—չաչիրոցին, քաղոցին և կալոցին: Ձեռաց պատրաս-տուելու համար չարմար է: Ամուռը՝ դուրս է եկել ձմռել բաւից:

32) Ալպուր. Առաջ սոխը դադուած են իւրի մէջ, յետոյ հաւկիթը կտրուած, ածուց վերան, ապա ջուր են լցնուած և եփուած. երբ ուզուած են ուտել ամանի տակը (ուր պէտք է ածեն) հաց են բրդուած և ու-տուած: Դա մեծ մասամբ խոտհարի և հնձի ժամանակ են պատրաստուած:

33) Քեալանօտ. Վեր են առնուած չորթանը, վերան ածուց տաք ջուրը, ձեռով հարուած (տրորուած ամանի մէջ). յետոյ ջրի դառած չոր-թանը **) դնուած են թնդրին, սոխառած անուց, դառուրման մանր ջար-

*) Խորիզ ասուած են իւրի մէջ բոված ալիւրին, որ դործ են ածուց գաթի միջի համար:

**) Չորթանն ստանուած են թանից—(չոր-թան) այսպէս. թանը դնուած են կարասով թնդի եփելու. եփելուց թանից առաջանուած է պանրի տեսակ մանր մասնիկներ, որ նստուած են կարասի տակը. հանուած են այդ եփած թանն, ածուց մեծ տոպրակի մէջ, կախուած մի տեղից քամուելու. երբ պ-

դուց իւրի մէջ ածուց, սոխի հետ դադուած, ապա ամանի տակը բրդուած, եփած չորթանն ածուց այնտեղ, սխտորը ցանուած երեսին, ապա հե-տը խառնուած դադած սոխն ու դառուրման, ուտուած: Սա եփուած են ձմեռը, բարիկենդանին:

34) Ածիկ. Ածիկն ստանուած են ցորենի ծիրից: Ձմեռը ցորենը թրջուած են, ածուց սալաների մէջ և դնուած տաք տեղ (ըստ մեծի մասին գոմը) ծլելու, երկօրը մի անգամ ջուր են ածուց մինչև ծլելոյ բարձրանալը, յետոյ այդ ծլելոյ կտրուած են, ածուց սանդի մէջ և այն-քան ձեծուած, մինչև որ ջրային զանգուած է ստացուած. ապա այդ ջրային զանգուածով խուս են պատրաստուած ալիւրից, ածուց են ծա-փը, բերանը պինդ փակուած, ծակտախները խմորով ձեփուած, դնուած թնդի եփուելու. թորոնուած ծափի խփի վրան մի ձանր քար են դը-նուած, որ պահի. եփուած է դառնուած խաւիճի նման բան. զբոլորու շա-տուածիւնից (երբ բոլորովին եփած է լինուած) քարն այլ ևս չէ կարո-ղանուած պահել. յանկարծ մի թնդիւն է լսուած, քարը գլորուած է ցած, խուսը թռչուած վերև, իմանուած են, որ ածիկն եփուել է, հանուած են, ուտուած: Սա պատուց կերակուր է, գործ են ածուց մեծ պասին:

35) Թիւրիթ. Իւրով առաջ տապակուած են չիրը, սոխը և կար-տոֆիլը, ապա ջուրն ածուց վերան, յետոյ հետը բրինձ խառնուած. ու-տելիս ամանի տակը բրդուած, թիւրիթը բրդուած վրան ածուց: Սա քիչ գործածական է:

36) Խաթօ. Քալամը, կարթոֆիլը ջարդուած են, ածուց ջրի մէջ, ապա սոխը ձէթով դադուած ածուց գլխին, հացը բրդուած մէջը՝ ու-տուած: Ձմեռն են գործածուած պասերին:

37) Տրփվթ. Այսարի թոքերը, լեարդը, սիրտը և երկիւմուսները մանր կտրատուած են, մանրացնուած, խառնուած կորկոտի հետ, դնուած թնդրի վրան եփուելու, յետոյ իւրով սոխառած անուց, ածուց երեսին, ուտուած: Պատրաստուած են ձմեռը:

38) Ալիւրիլաւ. Առաջուց եփուած են միսը, յետոյ ածուց բրինձը, հետն էլ սոխ ջարդուած, ապա վերան քիչ իւր ածուց, ուտուած: Պատ-րաստուած են ձմեռը:

39) Բարանի. Բանջարը լաւ խաշուած են, քամուած (ձեռների մէջ հուպ տալով), ածուց իւրի մէջ տապակուած, ապա վերան նորից դա-դած իւր ածուց, յետոյ ուտելու ժամանակ սխտորով մածուցը երեսին ածուց, ուտուած: Պատրաստուած են գարունը և ամառը, այսինքն երբ կանաչ բանջարեղէններ կան:

ձուկը հեռանուած և մնում է պանրային թթուատ մասը (սխտորը), վերջնուած են այդ, ձեռով կորարացնուած, դնուած չարդախը չորանալու: Չորանուած է, մինչև քարացած դրուած են հասնուած: Ածուց են տոպրակը պահուած, ձմեռը գործ ածուց:

40) Բանջարեք, չորը: Գարնանը հաւաքում են, հիւսում կանանց ծամի նման, գալ շինում հետեւեալ բանջարները.— 1) աւելուկ, 2) լապազա, 3) շախկամի կպեճ, 4) ճրոճըռ, իսկ բազուկը սա աղն եւ դնում: Խաշում են, ձեռները մէջ քամում, ածում կճուճը, ջրի մէջ եփում, խառնում են հետը բլղուր, ձէթով սոխառածն ածում երեսը, ուտում:

41) Լոբիաջուր. Լոբիան լաւ եփում են ջրի մէջ ինչպէս ապուր, հացը բրդում մէջը, վերան սխտոր և քացախ ածում, ուտում: Սագործ է ածում սակաւ, այն էլ մեծպատին: Իսկ կանաչ բանջարները եփում են ամառը և դարնանը կաթով:

42) Կարով-բրնձե շիլայ. Կաթն ու բրինձը միասին են եփում, իւղը ածում երեսին:

43) Չոր-քրոնով շիլայ. Բլղուրն ու չոր թթուն իրար հետ եփում են, վերան ձէթով սոխառած անում՝ ուտում:

Այդ տեսակ են պատրաստում և քալամով, կարթոփիլով, բազկով ու շախկամով շիլաները:

44) Կորկոտն շիլայ. Կորկոտն եփում են ջրով, ձիթով, սոխառածն ածում երեսին:

45) Ղաուրմա (ոչխարի, կովի, եզայ). Միսը (չաղ) պղնձի մէջ ջրով քիչ եփում են, յետոյ կենդանուց ստացուած հալած ճարպը ածում վերան, հետը եփում, հետը խառնում, մինչև ջրի չքանալը, ապա երբ զաուրման նստում է, ածում են ամանի մէջ, սառեցնում, բերանը պինդ փակում, պահում ձմեռուայ համար:

46) Եայնի. Միսը եփում են ջրով, երբեմն հետը խառնում են սոխ ու կարտոփիլ:

47) Քիւճքա. Միսը ձեծում են մեծ դանակով, ձեծած մսի մէջ խառնում բլղուր, սոխ, տակտեղ, ձեռքերի մէջ փոքրիկ գնդակներ շինում այդ խառնուածքից, գցում ջրի մէջ եփելու. իսկ ջրի հետ խառնում են բրինձ, տարդուն և հաւկիթ:

48) Կասլե. Ծեծում են միսը, տափակացնում, գցում իւղի մէջ տապակուելու: Սա նոր է մտել:

49) Խորոված (քեապապ). Մսի կտորները շարում շշի վրան, կախում թնդիլը, խորովում:

50) Չիւրսմա. Միսը եփում են ջրի մէջ, հետը խառնում իւղ, հաւկիթ և կարտոփիլ *):

51) Մսով ապուր. Միսը առաջուց եփում են ջրի մէջ, յետոյ ածում կորկոտ, նորից եփում, ապա երեսին անում սոխառած.

*) Չիւրսմա պատրաստում են հաւի և ոչխորի մսից միմիայն:

52) Չուլլաւա. Ղաուրման լաւ տաքացնում են, հաւկիթը ջարդում հետը եփում:

53) Խաւ. Խաշը պատրաստում են կենդանիների ոտներից (փաշա են ասում) և մեծ ստամոքսից. դրանք լաւ մաքրում են եռացրած ջրով, յետոյ կտրատում, գցում ջուրը, լաւ եփում, ապա սխտորն ածում վերան, ուտում:

54) Ղասաֆա. Արիւկի (չիր) հետ խառնում են ղաղած սոխը, եփում:

55) Միլու. Չուն ջարդում են, ածում ղաղած իւղի մէջ, եփում. եփելիս խառնում են:

56) Չուաձեղ (ձուազեղ). Չուն ջարդում, ածում են ղաղած իւղի մէջ և թողնում մինչի տակի երեսի եփուլը. ապա դարձնում են վերևի երեսը եփում. ձուազեղի մէջ աղ չեն անում:

57) Արիւկի եայնի. Արիւկն ու սոխը իրար հետ եփում են, հետը խառնում թամաս ու խնձորէ ղախ, կամ թէ չէ խաս տանձի ղախ:

58) Ղուսայ. Չորացրած թութը խաշում են ջրի մէջ, ստացուած է ջրալի կերակուր:

59) Բրնձե սոլմա. Արիւկը, բրինձը և քիչմիջը թրջում են, քամում, յետոյ կաղամբի տերևի մէջ փաթաթում, կճճի մէջ խնամքով շարում, վերան քիչ ջուր ածում, դնում թնդիլը եփուելու:

60) Բլղրե սոլմա. Ինչպէս բրնձէ տոլման:

61) Պասեղ. Պասեղ (հունից կամ ճանձուլից) թրջում են ջրի մէջ, ձեռքերով ճմլում, հալեցնում, ջրախառն անում, հացը բրդում, ուտում:

62) Թաւսա. Թամասը (չոր) խաշում են ջրով, ինչպէս և արիւկէ Եայնին առանց սոխի:

Կարտոփիլն ու լոբիան երբ պատրաստում են իբրև առանձին կերակուր, կամ տապակում են, կամ խաշում, այնպէս ուտում:

Մենք կերակուրների պատրաստելու ժամանակ աղի անունը չըտոււինք, ինչ ստել կուզէ, որ բոլոր կերակուրներին անում են նախ քան եփուելը աղ իւր չափով. որոնք առանց աղի են, ասացինք: Իսկ մրգերից ստացուած կերակուրների մէջ աղ չեն անում:

Բ.

Ժ Ո Ղ Ո Վ Ր Դ Ի Ի Ն Ի Ս Տ Ո Ւ Կ Ա Յ Ը .

Ինչպէս օղը, ջուրը, սնունդը մեծ դեր են խաղում մարդու առողջապահական գործում, այնպէս էլ բնակարաններն իրենց կահաւորութեամբ:

Սակայն կարասիքի կողմից այնքան աղքատ է Ջալալխէթը, որ կարելի է ասել չունի:

Սկզբից սովորութիւն լինելով տները շինել գետնի մէջ, այսօր էլ ջալալխէթցին հաստատ մնացած հնին՝ կատարում է նոյնը. նրա տան չատակը գետնի մակերևութից 1/4—1 արշին պէտք է ցածր լինի. և կասէք այդ պարտաւորեցուցիչ լինի: Զոր, անտաշ քարից պատերը, հողէ խոնաւ և սառն չատակը, մութը, ճնշող մթնոլորտը մարդու վրայ այնպիսի ազդեցութիւն են թողնում, որ նրա մէջ ապրիլը անհնարին է թւում, և եթէ իրեն բուն ժողովրդին էլ ուշի ուշով նայէք, կտեսնէք, որ նա ևս դժուարութեամբ է տանում, թէև սովորած է. ոսկրացաւ, ստամոքսի խանգարումն, աչքացաւ և այլն անպակաս են ժողովրդի միջից: Զատ ընտանիքներ մինչև անգամ միևնոյն տեղում են նստում վերկենում, ուր կապում են նրանց անասունները. էլ ինչ խօսք որ անասունների մուտքը և նրանց մուտքը միևնոյն դռնով է:

Ամառն ինքըստինքեան երբ կենդանիները ներսը չեն ապրում, բնակարանների օդը մաքուր է. բաց երբ հասնում է ձմեռը, դիւզացու գետնախշտի կեանքն անտանելի է. նա փակում է դուռ ու երթիկը, մտնում է կենդանիների հետ միևնոյն շինութեան մէջ և ծծում է այն ծանր, անխաթթով ու ջրածնով լիքը օդը, որի մէջ թութուածնի տեղ լող են տալիս միլիօնաւոր միկրոպներ, և մէկ էլ տեսար ձմեռուայ կիսին չանկարծ տիֆ, կարմրուկ, աչքացաւ, կենդանիների ժանտախտ և այլն:

Ժողովուրդը ոչ թէ փայտով, մինչև անգամ կենդանիների քակորից պատրաստած աթարով (ԿՅՅԱԿՆ) էլ սովորութիւն չունի մի առանձին սենեակ տաքացնելու իւր կեցութեան համար: Վառարան (ՈԵՅԵ) ասած բանի մասին ամբոխն հասկացողութիւն անգամ չունի: Ձմեռը նա տաքանում է կամ, ինչպէս ասինք, գոմերում, կամ թէ չէ թնդրի վրայ, իսկեամյու (քուրսի) տակ: Թնդրի բերանին դնում են քուրսին, ծածկում են մեծ կարպետով կամ ջեջիմով և ոտները ներս տարած, տաքանում են:

Որ գիւղական թնդիրները մի կողմից ժողովրդին մեծ ծառայութիւն են մատուցանում, կասկած չկայ: Գիւղացիք սովորութիւն ունին գարուն-ձմեռ ոտերը ներս կախել թնդիր, ժամերով նստել տաքանալ. իսկ ինչպէս չայտնի է ոտքերի տաքանալը մեծ ազդեցութիւն ունի ստամոքսի կանոնաւոր գործելու վրայ:

Ժողովրդի նիստու կացը կարելի է ասել կատարում է գետնի վրայ, հողի երեսին. չունի աթոռ, չունի թաղթ, չունի գորգերով, կարպետներով ու օթոցներով փուռած սենեակ. եթէ մի երկու բան

փուռն են էլ, այն էլ հիւրի համար. երբ հիւրը գնում է, նորից հաւաքում են: Զուռնի գլխաւորը մահճակալ, մինչև անգամ չունի հասկացողութիւն այդ հասարակ, բաց անհրաժեշտ կարասու մասին, որը ինքը 2—3 կտոր տախտակից կարող էր շինել, չարմարացնել. նա քրնում է գետնի երեսին. գցում խսիլը (փսիաթ) հողի վրան, դրա վրայ դօշակը, վերմակը. իսկ տեղաշորը ցերեկը պահում է սովորաբար տանը մի անկիւնում, խոնաւ պատի մօտ: Թէ որքան խոնաւութիւն են ծծում նրա ոսկորները՝ դրան ապացուց այն բազմաթիւ անձերը, որոնք տանջում են ճուների (ազդր) և կուների սզուից, և որոնցից շատերը վերջը հաշմանում են, կամ իրենց լեզուով ասած քիւղ (անդամալուծ) դառնում, վէր ընկնում. և դա աւելի կանանց է պատահում, քան տղամարդկանց, շնորհիւ այն հանգամանքի, որ կանայք շարունակ տանն են անցկացնում իրենց կեանքը, հողէ չատակի վրայ:

Բնակարանների վատաւորութեան վրայ պէտք է աւելացնել և այն անմիտ սովորութիւնը, որ գետնի երեսը ջրջկնում են. երբ հարցնում ես պատճառը, պատասխանում են. «գետինը չչորանայ, հողը չքանդուի»:

Բնակարանների ցրտութիւնն ու խոնաւութիւնը ոչ միայն ներքեից է և չորս շրջապատող պատերից. այլև վերեւից, հողածածկ կրտուրները անձրևի ժամանակ այնքան ջուր են ծծում, որ սկսում են կաթել ներքև. կաթիլքը վերջանալուց հողը պահում է իւր մէջ բաւական քանակութեամբ խոնաւութիւն, որ չետոյ մաս-մաս տալիս է օդին, փչացնում նրա մաքրութիւնը, իսկ երթիկներն այնքան փոքր են և նեղ, որ լոյս ու արևը շատ սակաւ են ներս մտնում, որի շնորհիւ ներսի օդի մէջ եղած բացիլներն բակտրիաները մնում են անպատիժ:

Հիւանդացած անհատը բնակարանի կողմից ոչ մի չարմարութիւն չունի բժշկուելու. երբ խօսեցնում ես բժշկին, ուսերը վեր է շարժում, «սիրելիս, ոչ թէ հիւանդն առողջանալ, այլ մինչև անգամ առողջը չէ կարող առողջ մնալ, ինչ անէ գեղն ու դարմանը»: Այս ժողովրդին փրկողը նրա երկաթէ առողջութիւնն է, պինդ կազմուածքը:

Մանուկներն ամբողջ օրերով առանց ներքնաշորի և գուլպաների ընկած են գետնների վրայ, որի պատճառով ստամոքսի խանգարումից ոչ մի երեխայ ազատ չէ. շատերն ստանում են աղիքների բորբոքում, ևրիկամունքների բորբոքում և այլն. մի լանամք, որ տանում են նորածինների համար՝ դա օրօրոցի հոգացողութիւնն է, որը գուցէ այնքան առողջապահական պայմանից չէ առաջացել, որքան օրօրելու համար, որ միջի երեխան չափրի, քնի. օրօրոցում պառկած երեխաների տակը չոր, բովրած տաք հող են փուռն. դա թէ չոր և

Թէ տաք է պահում երեկային, և դրա համար էլ քանի նա օրօրօցումն է՝ առողջ է և լաւ մարտում, իսկ երբ իջնում է օրօրոցից, դառնում է գետնակեաց, գետնի բաժին, յաճախ և գերեզմանի բաժին:

Օղի մասին հասկացողութիւն չունենալով, շատ աննախանձ գազափար ունի մարմնի ու շորի, նաև բնակարանի մաքրութեան մասին: Սպիտակեղէնը փոխում է ուշ-ուշ, լուացքն անում են ամառը սառը գետակներում ու գետերում, որի պատճառով ոջիլներն ու նրանց ձուաները չեն ոչնչանում. և հէնց որ հագնում է գիւղացին այդ, իսկոյն տաքութեան մէջ զարգանում են ձուաններն և առատ պարէն գտնում նրա ճարպոտ և իւրոտ մարմնի (րայ *):...

Դրա համեմատ է և մաքրութիւնը մարմնի, տեղաշորի, ձեռքերի, ոտքերի, երեսի և այլն:

Կանաչք համեմատաբար աւելի մաքրասէր են քան տղամարդիկ: Կանաչք սովորութիւն ունին զրեթէ ամիսը մէկ անգամ «տաշար» դնել, գլուխ լուալ. և որպէս զի երկար մազերի միջից անիծը (ոջիլի բոժոժ) դուրս գալ, սոմ (փղոսկրէ) սանրի ատամները հուպ են տալիս, մի քանի տեղից թելով կապում, արդար իւր քսում, սանրում:

Անմաքրութեանը սաստիկ նպաստում է կենդանիների հետ միատեղ ապրելը: Եւ մաքուր չեն ոչ միայն իրենք. այլ և կենդանիները: Գարուն-ձմեռ կովը, հորթը, եզը, նոյն իսկ ձին ու ոչխարը ջրի երես չեն տեսնում, չեն մաքրում. նրանց մաքրողը բնութիւնն է, անձրևը. լողացնում են և ձրթում միմիայն գոմէշներին, որոնք թէև մարմնով կոպիտ են և ըստ երևոյթին զիմացկուն. սակայն կազմուածքով շատ քնքույշ են. գոմէշը պահանջում է տաքութեան, մաքրութեան և սննդի բաւականութիւն:

Եթէ պատահում է, որ քամի կամ փոթորիկ է բարձրանում, ամբողջ զիւրը կորսում է քառի ինչպէս նշանի-բէժը հողի ու մոխրի մէջ: Ինչո՞ւ: Թնդիրներէից դուրս բերած մոխիրը ածում են շարունակ կտուրները, կենդանիների քակորը փողոցում չորանում, փոշի է դառնում, դրանք ամեն անգամ պատրաստեն հողմի հետ պար գալու: Իսկ կալոցին երբ զիւրի չորս կողմը կալեր են քշում, թեղ էրնում, մանր մղիկը դարմանի՝ մշուշի նման պատում է զիւրի հորիզոնը. և որքան աչքացաւ է լինում այդ ժամանակ:

Մոխիրը պակաս չէ ազդում, այն՝ կնոջ թոքերի ու կրծքի վրայ, որը դժբաղդութիւն ունի ամեն օր թնդիր վառելու. մոխրի փոշին սիւններով դուրս վիժուելով ներքևից կեղտազարդում է հարսի

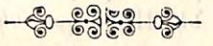
* Մի գգուելի սովորութիւն կայ. երբ հացը թխում վերջացնում են, քանի թնդիրը գոլ է, հանում են անձերից շապիկները և թնդրի մէջ թափ տալիս. պէտք է այնտեղ ներկայ լինել և լսել հազարաւոր ոջիլների ճրճըթօցը կրակի միջից...

աչք երես, վերայ—գլուխ, թոք—կուրծք: Դրանից աւելի վատն է լինում, երբ սկսում է մնացած անթեղով աթարը մխացնել. կծու ձուխն առնում է աչքերը, արտասուքը վազում է, հազը բռնում, սակայն նա պէտք է վերջացնէ... Իսկ երբ վառուիլ է սկսում (գետ բոցը չեղած), ձուխն, ինչպէս հրաբխից, դուրս վիժուելով թնդրից լցնում է ամբողջ տունը: Թանձր քուլաները, խիտ շերտերը լսեղգում են օրօրօցում քնած մանկանը, անկիւնում կուչ եկած ձերին, անկողնում պառկած հիւանդին և այլն:

Եթէ այս բոլորի վրայ աւելացնենք և այն խոշոր հանգամանքը, որ արտաքնոց ասած բանը գոլութիւն չունի ոչ մի տեղ, այլ աչք բնական կարիքը հոգում են գոմերում, փողոցներում, իսկ կանաչք հաւանոցներում, որ վերջը դուրս են ածում կտուրները՝ պատկերը կատարեալ կլինի...

Եթէ պահում է ժողովրդին մի բան, դա ամառուայ արիւնքրտինք մտած աշխատանքն է, որ կազդուրելով գեղջուկին, ամեն բան դուրս է վանում քրտինքի հետ նրա միջից:

Ահա այսպէս է ճաւախքի հայ գեղջուկի աւօրեայ նիստ ու կացը:



ԱՄԱՆԵՂԷՆՆԵՐԻ ԲԱԺԱՆՄՈՒՆՔԸ

Ա. պ ա հ ե լ ու ե կ ր ե լ ու

Կարաս նկ. I, ծափ նկ. I, իւղի չինի նկ. I, փարչ, նկ. I, գզըլ-
նոց նկ. IV, քուղա (դոյլ) նկ. IV, տակառ նկ. IV, տաշտ նկ. VI, քա-
րէ-գուռ IV, գուռ նկ. IV:

Բ. Ե փ ե լ ու կ ա մ պ ա ս ր ա ս ե լ ու

Կճուճ նկ. I, Ապրի կճուճ նկ. I, բով նկ. I, պղինձ (կաթսայ)
նկ. II, փարխած նկ. II, գիւզիմ նկ. II, թաւա նկ. II, եանաղ նկ. II,
ջաւգա նկ. II, սառուոր նկ. II, հաց թխելու պարագաներ.—թորոն
նկ. IV, խոնչայ նկ. VII, բաթաթ նկ. VII, գրտնակ նկ. VII, ձախքաշ
նկ. VIII, օխլաւի նկ. VII, թըթխմորաման նկ. VII, Սիլկի նկ. VII,
հացի տաշտ նկ. VII, հես ջրի աման նկ. VII, օջաղ նկ. VI, իւր պարա-
գաներով.—քաւկիր նկ. III, չաչնիկ նկ. III:

Գ. Մ ա ս ու լ ց ա ն ե լ ու

Իբրդ նկ. VII, լազեան նկ. VII, քրէղան նկ. III, թաս նկ. III,
կուշ նկ. III, մորշոպա 2 տեսակ նկ. III, ջրի թաս նկ. III, լանգաւի
2 տեսակ նկ. III, սաֆ նկ. III, գուլթնի թաս նկ. III, մաթրատ կամ
քեարսանկ նկ. III, սինի նկ. III, սալայ նկ. IV, աղթաս նկ. IV:

Կ ա ր ա ս ի ն ե ր .

Երեշտի դանակ նկ. V, ճրագ (ձիթի) նկ. V, նաւթի ճրագ նկ.
V, Ֆառաշ նկ. V, աւել նկ. V, ճրագդիր նկ. V, Իսկեամլի նկ. VIII,
ամբար նկ. VIII, սնդուկ նկ. VIII, աթուռ նկ. VIII, տղի թընդիր նկ.
VIII, ճռնիկ նկ. VIII, օրոցք նկ. VIII, լուացքի աթուռք *) նկ. VIII:

*) Սրա չորրորդ ոտքը արտանկարողը սխալմամբ բաց է թողել, դրանից
չպէտքէ հետեւնել, թէ եռոտանի է:

Ծանօթ. ՍԽԱՆՆԵՐԸ ՆԿԱՐՆԵՐՈՒՄ

Սխալ.	Ուղիղ
Նկ. III. Մորշոպա.	Մորշոպա.
" " Մեթրաղ կամ "առ":	Մաթրաղ կամ չեթրառ:
Նկ. V. Գեպան.	Գեպա:
" " սալ.	սլ.
Նկ. VII. խոնչխոտք	խոնչի ոտք.
Նկ. VI. Սնկուացկալի:	Անկուացկալի:



Ն Կ Ա Ր Ն Ե Ր Ի Ց Ա Ն Կ Ը .

Նկ. I. կարաս, ծափ, իւղի չինի, կճուճ, ապրի կճուճ, փարչ,
բով, խուփ:

Նկ. II. պղինձ (կաթսայ), թանճարա (թ), գիւզիմ (թ), փար-
խած (թ), թաւա (թ.) եամաղ (թ), ջաւգա (թ.), իբրը (թ.) լազեան
(թ.), լակնի դափաղ (թ.):

Նկ. III. քրէղան (քարղան), թաս, կուշ, մորշոպա (թ), մորշո-
պա (թ.), ջրի թաս, լանգաւի (թ.), քաւկիր, սաֆ, գուլթնի թաս,
չաչնիկ, սառուոր, մաթրատ, սինի:

Նկ. IV. գզըլնոց, գզալ, շերեփ, աղթաս, սալա (թ.), քուղա (թ.),
տակառ, տաշտ, քարէ-գուռ:

Նկ. V. Թնդիր, խուփ (թնդիր), խաչերկաթ, գեալպարի (թ.)
սնկուացկալիչ, ալիշ, շիշ, թաթակիշ, շամիուր, օջաղ, մաշայ, կաս-
կարէք, սաճ:

Նկ. VI. Հաւանք (ալ և դիպակ.), սխտորաման, սխտորձեծիչ,
գուռ, ալտի, թնթոց, երկանք, էրեշտի դանակ, ձիթի ճրագ, նաւթի
ճրագ, Ֆարաշ, աւել, ճրագդիր:

Նկ. VII. խոնչայ, խոնչայի ոտք, խոնչայի գեաւկիւ, բաթաթ,
գրտնակ, ձախքաշ, օխլաւի, սիլկի (թ.) թթխմորաման, հացի տաշտ,
հէսջրի աման:

Նկ. VIII. իսկեամլի (թ.) քուրսի, ամբար, դափաղ (ամբարի), ա-
թուռք (աթուռ), սնդուկ, տղի թնդիր, ճռնիկ, օրոցք, լուացքի աթուռք
(աթուռ):

Ա. Պ Ա Ն Ե Լ Ո Ւ Ե Ի Կ Ր Ե Լ Ո Ւ

Կարաս նկ. I. Ա. Կարաս. 20 վ. × 11½ վ. *) գործ է ածուճ է-
րիշտա, կորկոտ, աղ, բուրդ և այլ այդպիսի իրեր պահելու համար:
Սրանով երբեմն եփում են սինուկը (պանրից մնացած հեղուկը) և լու-
ստանում: Կարասի մէջ ձիթում են և մէջը թուռը պահում, կամ ա-
ղը դրած ուտելիքներ պահում ձմեռուայ համար: Գրա մէջ պահում են
և պանիր, որ կոչում է աղջրի, իսկ ձմեռուան համար պինդ կոխում
են թաց պանիրը, բերանը մոխրով ծածկում, բերնկար վայր դնում,
մոխրի մէջ պահում. այդպիսի ձևով պահում են և լուռ:

Կարասները շարում են թոնրատան շուրջը, բերաններին դնում
երկար տախտակ, այդ տախտակի վրայ շարում են մեծ կճուճներ, էլի
տախտակ են դնում, և ապա (երրորդ շարք) մի շարք էլ փոքր կճուճ:

*) 20 վ. × 11½ վ.— այն է, բարձրութիւնը × լայնութեան վրայ:

ներ, փարչեր, մաղեր և այլն. Այդպիսի շարուածքը բռնում է տան երեք երեսը (պատը) և կազմում է թոնրատան կարասին՝ դարձը *):

Ծափ. նի. I. Բ. կապից. 10 1/2 վ. x 9 վ.

Սրա մէջ գեղջկուհին պահում է հալած (արդար) իւրը, հունն է նրա մէջ ածում խնոցում հարելու համար հաւաքում, շատ անգամ էլ սրա մէջ պահում է մեղրած սեր

Իւրի շէնի, նի. I. Գ. կապից. 11 վ. x 7 վ.

Ձինած է կալից, միմիայն մէջը ապակիով պատած որ պատերը հեղուկը ներս չձծեն. Այս ամանը գիւղացիք իրենք չեն կարողանում պատրաստել, այլ գնում են: Սրա մէջ պահում են հալած իւր, մեղրած սեր և այլն.

Փարչ, նի. I. Զ. կապից, 6 1/2 վ. x 4 վ.

Սրանով ապուր, մածուն, չլպուր և այդպիսի կերակուրներ են արտը տանում արտուորին: Սա խուփ չունի, որի փոխարէնը հացը ձալում են, կորում, պինդ բերանը փակում:

Գրանոց, նի. IV, 1, փայտից. 12 վ. x 6 վ.

Սրա մէջ պահում են գդալները. լինում է տախտակից: Սա քաշ անում սիւնից կամ պատից:

Գրաշ, նի. IV, 2, փայտից, 5—6 վ.

Ձինած է հասարակ ձևով պինդ փայտից: Սրանով ուտում են:

Չէրէֆ, նի. IV, 3, փայտից. 11 վ.

Սրանով կերակուր են ածում կճուճներից ամանները, կաթ են քաշում, կերակուր խառնում և այլն.

Թնուց, նի. V, 7, փայտից.

Սրանով կերակուրը եփած ժամանակ խառնում են, իսկ հարիսան երբ հանում են երեկոցեան թորոնից՝ զարնում են սրանով:

Քուրա (թ.) նի. IV, 6, փայտից 9 1/2 վ. x 7 1/2 վ.

Այս դուրը շինած է բարակ և ձկուն տախտակից. սրանով ջուր են կրում աղբիւրից, կաթ են կրում կաթնետուն, կով, ոչխար, մատակ են կթում մէջը, կաթ են խապր տանում և այլն.

Գործ է ածում և տախտակներից շինած կիսատակառածե դուրը (վեդրո). բաց շատ սակաւ:

Քուղաչի տակի խաչաձև փոքրիկ նկարած իրը կոչում է շէն-ձի, որով ունկը միացնում են քուղին:

Անիթի (թ.) նի. V, 6, երկ. 29 վ.

Սրա ձայրերից կախում են երկու քուղա և ջուր կրում տուն. շինում է պինդ և ձկուն փայտից

*) Մենք կաշխատենք Արթուր վերջին մասում դնել զանազան տեսարաններ գիւղական կեանքից, իթիւս որոց և թոնրատունը իւր մասերով:

Տալու, նի. IV, 7, փայտից.

Փողովուրդն ասում է պոչկա. առնում են դրսից. սա լինում է զանազան մեծութեան: Մեծ տակառներով ձմեռը ջուր են կրում թէ տան գործածութեան համար և թէ կենդանիներին ջրելու համար, իսկ փոքրերով ամառը արտը ջուր են տանում ուսով կամ սալակի վրան բարձած:

Տալու, նի. IV, 8, փայտից. 10 վ. x 13 1/2 վ. x 26 վ.

Ձինում են մաշիի տախտակից: Սա լինում է երեք տեսակ. մեծ տաշտ, կաթի տաշտ և գլխաւի: Մեծ տաշտի (որի չափը դրած է) մէջ լողանում են և լուացք անում, կաթի տաշտի մէջ կաթ են փռում: կաթ փոխի ժամանակ. իսկ գլխաւու մէջ զլուխ, ոտք են լուանում, շատ անգամ էլ գործածում իբրև գիշերուաց աման:

Քարէ-գրաշ, նի. IV, 9, քարից.

Փորած է քարից, գործ է ածում ջուր պահելու համար, դնում են գոմում կան թոնրատանը կամ բազում. եթէ գոմն են դնում՝ մէջը ջուր են պահում կենդանիներին ջրելու համար, իսկ եթէ թոնրատանը կամ բազում՝ գործածութեան համար ջուր են պահում: Քարէ գուռը լինում է զանազան մեծութեան, կաշ գուռ որ 1 1/2 սաժէն երկարութիւն ունի և բաւականին թանգ արժէ:

Գուռ, նի. V, 5, փայտից. 1—3 արշ. x 8 վ.

Սա ևս նոյն ճառագութիւնն է մատուցանում ինչ քարէ-գուռը: Լինում է զանազան երկարութեան: Սա պատրաստում են գերանից, որի մէջ խնամքով փորում են: Այժմ գուռը շատ սակաւ է գործածում, զի շուտ է փչանում և ջուրը հոտեցնում է:

Բ. Ե Փ Ե Լ Ո Ւ - Պ Ա Տ Ի Ա Ս Տ Ե Լ Ո Ւ.

Ապրի կճուճ, նի. I, Է. կապից *) 10 վ. x 8 վ.

Սա գեղջկուհու ամենակարեւոր անօթն է. սրանով նա ամեն առաւօտ թորոնի վրայ ապուր է եփում, ճաշից յետոյ ապուրը դնում թնդիլը երեկոցեան համար տաքացնում, մէջը ածիկ եփում և այլ.

Սխորոսման նի. V, 3, փայտից 4 վ. x 3 վ.

Սրա մէջ սխորոսման ձեճում մախոխ — ապրի և բանջարեղէնները վրան ածելու համար:

Սխորոսման նի. V, 4, փայտից, 4 1/2 վ.

Սրանով սխորոսմանի մէջ ձեճում են սխորոսմ.

*) Ամանները կաւից պատրաստում են այսպէս. կաւը ոտքերով լաւ կոխում են, հասցնում, շաղախելիս սկզբից հետը խառնում են դում (մանր աւազ), ապա շինում խեցեղէն ամաններ: Աւաք կոխելու համար կանչում են անջլիկներ, որ գառնում է մաճու նման մի բան, (մաճին տես էրիշտայի մասին խօսելիս Գ. մասում):

ԿճՈՎ, նի. I. Գ. Կոնյ. 6 1/2 վ. X 6 վ.

Սա ևս ապրի կճճի չափ կարևոր է գեղջկուհու համար, սրանով պատրաստում են ամեն տեսակ կերակուր թէ մսեղէն, թէ բանջարեղէն և թէ իւղեղէն:

ԽՈՒՔ. նի. I. Ը. Կոնյ, 5—6 վերջ.

Գործ է անում կարասի, կճուճի և այլ այդպիսի ամաններէն ների բերանը ծածկելու համար. նայելով ամանի բերանի մեծութեան, ըստ այնմ էլ լինում է նրա մեծութիւնը:

ԲՈՒՆ. նի. I. Ե. Կոնյ. 20 վերջ. երկ.

Կտորած կարաս է, կամ չատկապէս այդ բանի համար շինած. դրանով թոնդրի վրան բովում են էրիշտա, խեճադ, ճանտիկինը ակիշը կամ թաթակիշը ձեռին, մօտին նստած շարունակ խառնում բովուող էրիշտան կամ խեճադը:

ՊԼԻՆՃ, նի. II. Ա. Կոնյ, 8 վ. X 14 վ.

Պղինձ, կաթսայ. գործ է անում ջուր տաքացնելու, իւղ հալելու, զառնամ եփելու, մատաղ եփելու, հարսանիքին փլաւ, եայնի եփելու համար և այլն:

ՓՈՒՆՈՎ (թ.) նի. II. Բ. Կոնյ, 5 1/2 վ. X 12 վ.

Գրեթէ նոյն ճառագուծիւնն է մատուցանում, ինչ կաթսան. շատ աղքատ ընտանիքներ, որոնք չունին կաթսայ՝ կառավարում են սրանով:

ԹՈՒՆՈՎ (թ.) նի. II. Գ. Կոնյ, 4 1/2 վ. X 10 վ.

Սա էլ նոյն ճառագուծիւնն է մատուցանում ինչ կաթսան և փարխանը, բայց սորանով բացի այդ պատրաստում են ջրխաշ, հասութա (թ.) խաւիճ, բանջարեղէն և այլ այդ տեսակ կերակուրներ:

ԳԻՒՒՆ (թ.) նի. II. Դ. Կոնյ, 7 վ. X 5 վ.

Սրանով ջուր են եռացնում թէյ պատրաստելու համար. շատ անգամ էլ ամառը արտը ջուր են տանում:

ԹՈՒՆ (թ.) նի. II. Ե. Կոնյ, 2 վ. X 6 1/2 վ. կոթը 8 վ.

Սրա մէջ տապակած են անում, ինչպէս կուլէտ, խարխուղ. սրանով եփում են ձուկեղ, մլլուկ, հասութաջ, հալուսայ, զաղոխմասի (թ.) բիշի, պատրաստում են սոխառած և այլն:

ԵՄՈՒՆ (թ.) նի. II. Զ. Կոնյ, 2 1/2 վ. X 2 1/2 վ.

Սրա մէջ սոխառած են անում և ձճկեր երեխայոց համար կաթ տաքցնում. գործ են անում և ջուր խմելու համար:

ԶՈՒՆ (թ.) նի. II. Է. Կոնյ, 2 1/2 X 4 վ. կոթը 6 վ.

Սրանով սուրճ են պատրաստում:

ՍՈՒՆՈՐ նի. III. Ը. Կոնյ, 4 վ. X 8 վ.

Սրանով օրօրօցի երեխայի տակի համար հող են տաքացնում:

ԴԻՊՈՆ (թ.) միասին կոչում են հաւանք. նի. V. 12 վ. X 5.

Սրա մէջ ձեծում են բովրած սուրճը, մանրացնում փոշի անում, անլա շետիկով մաղում, մնացած խոշորն էլի ձեծում: Հաւանքը (սանդ) առնում են դրսից: Սրա այլը (թ.) լինում է երկաթից:

ԶՈՒՆ, նի. III 12. Կոնյ. 2 վ. X 3 վ.

Սրանով թէյ են պատրաստում. ջուրը եռացնում են, թէյը գցում մէջը և առժամանակ թողնում կրակի վրայ մինչև թէյի դուրս տալը:

ՔՈՒՆ, նի. III. 9. Կոնյ. 4 վ. X 8 վ.

Սա գործ է անում խաշած բրինձ, էրիշտա, թաթարբէօրակի և այլն քամելու համար. պատահում է, որ քաւկիլը շինում են և կաւից, որ շատ անչարմար է դորձածութեան համար:

Հաց թխելու պարաւաններ՝ թորոն (ԼՆՆԻ) նի. VI. 1. Կոնյ. 28 վ. 19 վ.

Թորոնը կամ թնդիրը թալած է թնդրափում (թորոտան վերի, բարձրադիր մաս). տակի բացուածքից տանում են գետնի տակով 1—1 1/2 սաժէն երկարութեամբ խողովակ, որ կոչվում է սնկուածք, որպէս զի օդ բանի ներքեւից: Երբ թորոնի բոցը հանգչում է, տակը մնում է կրակի շեղջը՝ սնկուածքը կալում են սնկուածքէ, տակը մնում է կրակի շեղջը՝ սնկուածքը կալում են սնկուածքէ, որ տաքութիւնը շոտ չգրնայ. Թորոնի շրթունքի 5 փոսիկների վրան նստացնում են խաչերկաթը երեք մատով. (խաչերկաթի սուր ծայրը չէ հանգչում թորոնի շրթունքին. Խաչերկաթին շարունակ են ամանները կերակուր եփելու համար. Երբ թորոնի բոցը իջնում է՝ նրա մէջ հաց են թխում. թորոնի պարագաներն են. խուփ, խաչերկաթ, գեալպարի (թ.) սկուածկալի:

ԽՈՒՔ. նի. V, 2—3, Կոնյ. 6 վ. X 18 վ.

Սրանցով ձածկում են թորոնի բերանը, վրայից էլ ձգում կարպետ կամ մի այլ բան, որ տաքութիւնը մնայ:

ԽՈՒՆԻՔ. նի. VI, 4. Կոնյ.

Ջինում են հաստ երկաթից. կարճ մատը պոչտ է գալիս երկար մատի վրայ մի մեխով, որով միացրած են կենդրոնից. Մեծութիւնը թնդրի բերանի չափով է լինում:

ԳԵՂՋՈՒԿԻ (թ.) նի. VI, 5. Կոնյ, Կոնյ. Կոնյ. կոթը 36 վ. երկ. 5 վ. X 6 վ.

Սրանով առաւօտները գեղջկուհին թնդիրը վառելուց առաջ դուրս է քաշում մոխիրը:

ՄԻՆՈՒՆՆԻՆ, նի. VI, 6. Կոնյ. 5 վ. X 6 վ.

Չուկերից պատրաստած գունդ, որով ձածկում են սնկուացքը:

ԱՅԻՆ. նի. VI, 7. Կոնյ. երկ. 18 վ.

Սրանով խառնում են կրակը, կճուճը կոթից քաշ անում թնդիր, ինչպէս և հանում թնդրից, թորոնից հանում հացը, նրա թաթով թնդրի ափերը քերում այրուած հացի մնացորդը:

Ձիշ, նի. VI. 8. երկուսից 24 վ. երկար.
 Նոյն պաշտօնն է կատարում ինչ ակիշը, միայն սա աւելի երկար է. սրա սուր ծայրով հանում են թորոնի տակից (շեղջի միջից) կուտ գնացած հացը *).
 Թախանի. նի. VI. 9. երկուսից 8 վ.
 Սրանով խմոր են կտրում հացի տաշտից մաս-մաս հանում, ամանները լուանալիս՝ նրանց ներսի մասը քերում մաքրում, թորոնից հաց հանում և ալն.
 Չափուր. նի. VI. 10. երկուսից 16 վ. երկ.
 Սրանով խորոված են անում. (Խորովածը ձաւախէթում պատրաստում են թորոնի բոցերի մէջ).
 Խանայ. նի. VII. 1. փայտից 6 վ. × 26 վ.
 Ձինած 3 հատ իրար միացրած տախտակից, որ հանգչում են 2 ոտքերի վրան միացած գեառգիւով (տես 2-3 նկ. VII). սրա վրայ հաց են ուտում և հաց են թխում, նոյնպէս և կոխում են էրիշտի խմոր, թաթարբերակու խմոր ամաններ լուանում.
 Բախանի. նի. VII. 4. փայտից 16 վ. × 7 վ.
 Բաթաթի կամ հացառի վրան գցում են գրգնակով բաց արած խմորը և խփում թնդրի շուրթը, Բաթաթի մի գլում արած է ծակ, ուր անցէկացնում քէյլանին իր բուծ մատը և տակի 4 մատով բռնում բաթաթի ետեւից. Բաթաթի տախտակի և երեսի, որ լինում է հաստ կտորից, մէջը ածած է լինում խոտ. ձատ անգամ բաթաթի ետեւի տախտակի փոխարէնը լինում է ուռերից գործած ձուածե իր.
 Գրտակ. նի. VII. 5. փայտից 2 վ. × 10 վ.
 Սրանով գունդ խմորը բարակացնում են և բաց շինում: Գրտակները լինում են 2 տեսակ, հացի և նշխարքի. նշխարքի գրտակն աւելի փոքր է լինում.
 Չափուր. նի. VII. 6. փայտից 2 վ. × 10 վ.
 Գրտակի ձևով, միմիայն ատամնաւոր, սրանով ձուածե բոկոնի երեսը փոսացնում են զոլերով, որպիսի տեսակը հացի տեղական բարբառով կոչւում է մատընքաշ. իսկ բոկոնի կտորը որի մէջը ծակ է, կոչւում է բիդայ
 Օխտի. նի. VII. 7. փայտից. երկ. 10—18 վ.
 Գրտակով բաց արած խմորը սրանով աւելի են մեծացնում — բարակացնում, երբ պէտք է լինում գաթայ եփել, նշխարք պատրաստել և ալն.
 Սիշի (թ.) նի. VII. 8. շինած է խոտից, որպիսի խոտը կոչւում է ճիլ.

*) Առտ գնալ ասում են, երբ թորոնի շրթունքին խփած խմորը ընկնում է կրակի մէջ և ալնտեղ եփւում:

Սրանով մաքրում են խոնջան սուփրան վերնալուց կամ հացը թխելուց ետոյ: Սիլկին գիւղացու համար նոյն ծառայութիւնն է մատուցանում, ինչ խոզանակը քաղաքացու:
 Թախանի. նի. VII. 9. փայտից 8 վ. × 10.
 Սրա մէջ խմորը պահում են ալիւրով թթուացնելու համար, նախապէս հետը հին թթխմոր խառնելով:
 Չափուր. VII. 10 փայտից 8 վ. × 20 վ.
 Չափուր. VII. 10 փայտից 8 վ. × 20 վ.
 Փայտից փորած է և ունի կողոր ձև, որի մէջ հաց են հունցում *). Երեկոյից տանտիկինը ալրմաղով մաղում է ալիւրը հացի դաշտի մէջ, երեսին խաչ քաշում, որ չարերը չմտենան, դաստառակով ճածկում, միւս առաւօտ եղիւնեղի ջրով շաղախում, հունցում, թողնում 2—3 ժամ մինչև գալը **), ապա սկսում են թխել:
 Աւառ. նկարը չկայ. Սովորական մաղի ձևով է, միմիայն տակի հիւտուածքը ձկու պոչի մաղից է: Ալրմաղի տեսակին է պատկանում և Կաթաթի ու Կաթի. Կաթաթով կաթ են քամում, իսկ շետիկով նշխարքի ալիւր մաղում. Իսկ մաղերի միւս տեսակներն են, շառաւ, շարմա, խախաւ. բաթաթի փոկից հիւտած: Չատաւորը ամենից մանր ծակոտիներ ունեցողն է, որով կալում մաղում են նոր ստացած ցորենն ու գարին, աւելորդ բաներից մաքրում. իսկ քարմաղը ամենից մեծ ծակոտիներ ունեցողը, որով մաղում են խուշկի ***), և այլ տեսակ բաներ:
 Չափուր. նի. VII. 11. փայտից 8 × 5 վ.
 Սրանով երեկոյից տանտիկինը ջուրը իջեցնում է թնդի տաքանալու, որ միւս առաւօտ խմոր հունցէ: Այդ տաքացած ջրին ժողովուրդն իւր բարբառով ասում է հետջուր:
 Օջուր. նի. VI. 11. քարից.
 Որովհետև խօսեցինք թորոնի և նորա պարագաների մասին, ուստի աւելորդ չհամարեցի այստեղ և խօսել օջաղի մասին, որովհետև սրա մէջ էլ թէք են պատրաստում, երբեմն կերակուր եփում, ինչպէս մլալու, ձուածեղ, մսեղէն և ալն.
 Սա շինում են օղաների պատերի մէջ. սրա մէջ միշտ գրեթէ կրակ է պահւում, մանաւանդ առաջին ժամանակներում, երբ ձերերը սովորութիւն ունէին ներկիլէ քաշելու ***).
 Մաշա, նի. VII, 12. երկուսից 8 վ. երկ.

*) Հունցելուն տեղական բարբառով ասում են հաց շաղուել:
 **) Չեկած խմորին ասում են անեկ, որ գրական լեզուին չայտնի է բաղաբայ բառով:
 ***) Խուշկի կոչւում է աթարից չառաջացած մանրոււնքը, փոշին:
 ****) Արդեօք օջաղում կրակը շաբունակ վառ պահելը նեթանոսական սովորութիւնից մնացած բան չէ:

Սրանով կրակ են խառնում, կրակ են վերցնում նէրկիլէջի համար
Կառնէ, նի. VII. 13. էրկէյ. 6 վ. X7 վ.

Կասկարէքը եռոտանի է, սա այն յարմարութիւնն ունի, որ ուր
էլ որ լինի կրակ են չաղացնում, սա դնում են կրակի վրան և ձեռաց
կերակուր եփում.

Կառնէ, ոչուէ. նի. VII. 14. էրկէյ. երկ. 10 վ. բարձ. 5 վ.

2 հատ եռոտանի ձիաձև, երկու կողմի համար. դրանց վրան
նստեցնում են ամանը, որով օջաղի մէջ կերակուր են եփելու. սակայն
սա ամեն տուն չէ ունենում:

Սաճ. նի. VII, 15. չուգուէյ. 1 վ. X8 վ.

Սրա վրան նշխարք են թխում, երբեմն և փոքրիկ հացեր:

Մաշան, օջաղի կասկարէքները, սաճը օջաղի պարագաներ են.

Գ. Մ Ա Տ Ո Ւ Յ Ա Ն Ե Լ Ո Ւ

Բէրու և չուգու (Թ.) ուշէյ, նի. II. Բ. Թ. 16 վ. X12 վ.

Գործ են ածում լուացուելու համար հիւր եկած ժամանակ. իսկ
խուփը (Թ.) որ երբեմն ունենում է ճակոտիներ, դնում են լազանի
բերանին և կանթի տակի փոսիկում սապրնը: Պատահում է, որ եր-
բեմն իբրդով ջուր են կրում աղբիւրից, արտը ջուր են տանում: Կա-
զեանը շատ անգամ և ճառացում է իբրև գիշերուաց աման:

Այժմ շատ քիչ են գործածում իբրդը և լազեանը և գրեթէ
հետզհետէ նրանց գործածութիւնը վերանում է:

Քարան (սրէրու) նի. III. 1.

Սրանով ուտում են ապուր, փլաւ, բանջար և այլն. լինում է
զանազան մեծութեան:

Թա, նի. III. 2. ուշէյ.

Նոյն ճառացութիւնն է մատուցանում ինչ քրէղանը: Կինում է
զանազան մեծութեան:

Կա, նի. III. 3. փայտից.

Նոյն ճառացութիւնն է մատուցանում, ինչ քրէղանը. կուշը
լինում է զանազան մեծութեան. Թողովուրդը իւր բարբառով ասում
է կա*):

Մուշու (Թ.) նի. III. 4—5. ուշէյ.

Երկու ձևի, զանազան մեծութեան. Սրանցով ջուր են խմում:

Ջրի Լա, նի. III. 6. ուշէյ.

Սրանով ջուր են խմում. լինում է զանազան մեծութեան:

*) Ջաւախքի ժողովուրդը, ինչպէս և ձիւրակի ու Սխալցիսայի՝ շատ
տեղ բառի մէջ ունի փոխարէն գործ է ածում II (Օ-ի արտասանութեամբ), օր-
գլուխ՝ գլուխ, կուշ՝ կոշ, ունի՝ ոնի, և այլն.

Կառնէ, նի. III. 7—8. ուշէյ.
Երկու ձևի. զանազան մեծութեան. սրանցով կերակուր են ու-
տում, քրէղանը, կուշը գործ են ածում լի օրերում, իսկ սրանք աւելի
հիւր եկած ժամանակ:

Սաք, նի. III. 10. կառնէ.

Սրանով պանիր, լոռ, աղը դրած սիպեղ, ղմի և այլ այդ տեսակ չոր
կերակուրներ են մատուցանում սեղանին: Երբեմն և փլաւ են ուտում.
Զանազան մեծութեան:

Մաշու կառնէ, նի. III, 14. կառնէ.

Սրա մէջ խուս են զարնում, փոխինձ են խաշում և այլն. լինում
է զանազան մեծութեան:

Գառնի-Լա, նի. III. ուշէյ, 4 վ. X6 վ.

Գութնոցին դաշտում սրանով կերակուր են ուտում՝ ապուր,
ջրխնած մածուն **) փլաւ և այլն.

Սիւնի, նի. III, 15. ուշէյ 20 վերջ.

Սինին առաջ աւելի շատ էր գործ ածւում քան այժմ. սրանով
հաց են տանում խոնչալի մօտ, նշանդրէքներին և հարսանիքներին
նուէրները դնում են և տանում հարսնացուին կամ փեսային, ինչ-
պէս՝ զաթալ, հալուաց, խորոված գառը, և այլն:

Սինիով ծածկում են պղնձի բերանը:

Պղնձկարգը ընդհանրապէս պահանջում է խիստ մաքրութիւն,
բաց ճաւախքում այնքան ուշուշ են կլայեկում, որ շատ անգամ
ժանգի մէջ փտում են ամանները, որից յաճախ առաջ է գալիս ստա-
մոքսային հիւանդութիւն, մանաւանդ երեխայոց մէջ: Կլայեկողները
գալիս են դրսից, որովհետև ինքը դիւղական ժողովուրդը կլայեկել չէ իմա-
նում, անխ, ասենք նա շատ բան չէ իմանում արհեստներից. մենք մի
մասնում «Ալբոմիս» որտեղ կխօսենք արհեստների մասին՝ այնտեղ շատ
տխուր էջերի կը պատահենք:

Սալ (Թ.) նի. IV. 5. 8—12 վերջ.

Գործում են ուռենու ձկուն ոտերից: Սրա մէջ հաց են դնում
տանում խոնչալի մօտ, հացը դրած պահում են մառանում, շատ ան-
գամ սրանով քամում են խաշած էրիշղա, բրինձ, կորկոտ, թաթարբե-
րակի և այլն: Սրա մէջ շարում են չոր թան և դնում չարդախի տակ
չորանալու:

Սալանը ինչպէս և մաղերը, արմաղները, բաթաթի տակերը
գործում են բոշաները:

Ողնա, նի. IV. 4. փայտից. 4 վերջ.

*) Ջրով բաց արած մածնին, որի մէջ բրդում են և գդալներով ու-
տում՝ կոչում են ջրխնած մածուն:



Փորում են փաշտից, որ իւր բերանին ունենում է պտոյտ եկող կափարիչ: Արնում են նոյն ձևով և կաւից, միայն վերջինս կափարիչ չէ ունենում: Սակայն այժմ դրանք քիչ են գործածւում և քանի գնում վերանում են, որովհետև գործածւում են ապակեայ արամաններ:

Գ. ԱՐԱՍԻՆԵՐ

Կարասիների թիւն այնքան քիչ է և այնքան աննախանձ իրենց որակով, որ աւելորդ համարեցի առանձնացնել և դասերի բաժանել. աւելի լաւ համարեցի միացնել ամանեղէնների հետ և իբրև Դ գլուխ Բ մասի «Ալբոմիս»:

Իսկեանի (Թ.) նի. VIII, 1. Գոյրից. 12 վ. X 23 վ.

Իսկեանի կամ քուրսի շինում են փաշտից: Ձմեռը, երբ թորոնի բոցը հանգչում է, կրակի շեղջը մեղմանում՝ նրա բերանը ծածկում են խուբերով, վերից դնում իսկեանիին, վրայից՝ ծածկում կապերտով, և չորս բոլորը նստում տաքանում:

Քուրսու վրան շատ անգամ դեղջկուհին առաւօտը խմոր է հունցում, և ամաններ լուանում:

Աբու. նի. VIII, 2. Գոյրից.

Լինում է զանազան մեծութեան, երբեմն նոյն իսկ մի սենեակի չափ, բաժանում են 2, 3, երբեմն և չորս մասի, որոնց մէջ աճում են ցորեն, այլիւր և այլն: Դնում են տանը մի արձակ տեղում: Վերևից ծածկում են տախտակներով: Երբ հարկաւոր է միջի աճածը հանել՝ բաց են անում դափաղը (3) և այնտեղից վազեցնում դուրս. իսկ նրա մէջ մթերքը աճելու համար դնում են փոքրիկ սանդուղի, շարակով ջուարները բարձրացնում վերև, այնտեղից թափում մէջը:

Կայ ամբարի շատ փոքր տեսակը, որ գործ է ածում քէչվանին, նրա մէջ պահում է հաց, պանիր, իւղ, մեղր և այլն.

Սնդու. նի. VIII, 4. Գոյրից. 8 վ. X 20 վ. X 8 վ.

Ձինում են քաղաքում, մեծ մասամբ Ախալցխայում, մաքուր փաշտից, շատ անգամ սարվի փաշտից (կեպարիսի տեսակը, որ անուշ հոտ ունի): Դրա մէջ դեղջկուհին պահում է իւր զգեստը, սպիտակեղէնը, զարդերը, երեխայոց շորերը և այլն: Սնդուկը մեծ մասամբ իւրաներկով ներկած է լինում կոպիտ և անճաշակ նկարներով:

Սրա փոքրը կոչվում է չաքմաճա (Թ.), որ աւելի տղամարդկանց համար է ծառայում, ուր պահում են թղթեր, փող, ծխախոտ, օղի և այլն:

Թէ սնդուկը և թէ չաքմաճէն փակում են և միշտ բանալին մօտերը պահում:

Աբու. նի. VIII, 5. Գոյրից. 10 վ. X 8 վ.

Աթոռ, որին ժողովուրդը աւելացրել է * տառը վերջից, 6 կամ երբեմն 8 կողմանի ձևով, կտրտուած նախշերով, սրա վրան գցում են փոքր մինտար (օթոց) և նստեցնում են եկած բարձրաստիճան հիւրին:

Չատ քիչ ընտանիքներում է դտնում այժմ սա:

Տւէ բարե. նի. VIII, 6. Գոյրից. 8 վ. X 8 վ.

Սրա մէջ կանգնեցնում են նոր ոտի կանգնող երեխային, որ խաղայ և մօրը ազատ թողնի գործ անելու:

Աբու. նի. VIII, 7. Գոյրից. 8 վ. X 10 վ.

Սրա թևի բարձր կողմից բռնում է նոր ոտք ելած երեխան և առաջ քշելով նրա օգնութեամբ ման գալիս:

Օրոյ. նի. VIII, 8. Գոյրից. 15 վ. X 40 վ.

Օրոցքը, կամ օրորոցը գործ է ածւում երեխայոց համար իբրև մահճակալ, նրա տակը (ճաղերից վեր) հիւսած է ճլէ *) կեծով, որի վրան գցում են խոտիկուռը (խոտից պատրաստած ներքնակ) և ապա սփռում չարսաւ, մի բարձ և տղին բայուրով դնում մէջը քնելու:

Օրորոցի տակի կիսաշրջանաձև տախտակները կոչւում են օրրան, երկու կիսալուսնաձև տախտակները (որոնք միանում են կամարով), կոչւում են դասնաղ, իսկ կամարից կախ արած խաղալիքը՝ չրխ-չրխ:

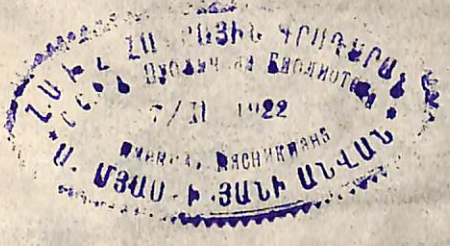
Օրորոցն օրորուելիս՝ նրա դասնաղների մէջ եղած ճիպոտների վրան հագցրած օղակները գնում գալիս շխկշխկում՝ մօր նանիկի հետ օրօր են երգում նիրհող մանկանը:

Լուսոյցի ուղու. նի. VIII, 9. Գոյրից. 16 վ. X 10 վ.

Սրա վրան դնում են լուացքի տաշտը և լուացք անում: Սա ունի վերևում մէկ ցից միմիայն, այդ նրա համար է, որ հեշտ լինի տաշտը շուռ ու մուռ տալ լուանալիս և կամ ջուրը թափելիս:

(Նկարիչը արտանկարելիս սխալմամբ բաց է թողել մի ոտքը և եռոտանի նկարել):

Յովհաննես Մալխասեան



*) Այլ, խոտի մի պինդ տեսակն է. երբ խոտը նկարագրենք, ճլէ մասին կիսուենք:

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0233198

55.455

