Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ

# ԲՈՅՍԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ

## ԵՐԵՒԱՆԻ ՆԱՀԱՆԳՈՒՄ

ԱՌՏԱՏԳԱԾ

«Ազգագրական Հանդէսի» IV հատորից





ԹԻՖԼԻՍ
Տպարան Տ. Մ. Ռոտինեանցի | Типографія Т. М. Ротиніанца.
Голов. просп., д. № 41.
1899

Ս. ԶԵԼԻՆՍԿԻ

# ԲՈՅՍԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ

## ԵՐԵՒԱՆԻ ՆԱՀԱՆԳՈՒՄ

ԱՐՏԱՏՊԱԾ

*«Ազգագրական Հանդիսի» IV հատորից*

ԹԻՖԼԻՍ

Տպարան Տ. Մ. Ռոտինեանցի ||| Типографія Т. М. Ротиніанца.

Голов. просп., д. № 41.

1899

Дозволено Цензурою Тифлисъ, 4 Февраля 1899 года.

# ԲՈՅՍԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՆԸ

## ԵՐԵՎԱՆԻ ՆԱՀԱՆԳՈՒՄ

### ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՏԵՂԿՈՒԹԻՆ

Ինչպէս յայտնի է, չոգ երկրների ժողովուրդը բոյսերից պատրաստուած կերակուր և առհասարակ բուսեղէն չատ է գործածում, քան թէ ցուրտ երկրների բնակիչները։ Այս նկատւում է և Անդրկովկասի չոգ մասերում։ Սակայն մի ազգութեան և մինչև անգամ մի ցեղի պատկանող, բայց զանազան կլիմայում ապրող ժողովրդի մէջ բոյսերի գործածութիւնը արտայայտւում է զանազան աստիճանով. լեռնականները ոչ մի պարտիզի բոյս չեն գործածում իբրև կերակուր, եթէ չհաշուենք սոխը և սխտորը, նոյնպէս և գետնախնձորը (картофель), որի գործածութիւնը Անդրկովկասի տեղական բնակիչների մէջ չատ սակաւ է տարածուած։ Լեռնաբնակների մէջ չնչին գործածութիւն ունին և վայրենի բոյսերը և պտուղները։ Ընդհակառակը՝ չոգ տեղերի բնակիչների կերակրի մեծ մասը բուսեղէն է։ Նրանք բացի պտուղներից, որոնց ամեն տեսակը այգիներում կարելի է գտնել, և ընտանի (մշակելի) բոյսերից՝ մեծ քանակութեամբ գործ են ածում և վայրենի բոյսեր։ Յայտնի է նոյնպէս, որ քրիստոնեայ ազգերը բուսեղէն աւելի են գործածում քան թէ ոչ քրիստոնեաները, որովհետև քրիստոնեաները պաս են պահում և պաս օրերում չեն կարող մսեղէն կամ կաթնեղէն ուտել։ Հարկաւոր է նկատել նոյնպէս և այն հանգամանքը, որ չոգ երկրի

բնակիչները բաւականին մեծ քանակութեամբ գործ են ածում գերդառող և յուզիչ բոյսեր, ինչպէս են՝ սոխ, սխտոր, կարմիր պղպեղ, դառն և կծու կանաչեղէն և այլն։

Անդրկովկասի ազգերից հայերը բուսեղէնի գործածութեան մէջ առաջին տեղն են բռնում, մանաւանդ շոգ տեղերում բնակուող հայերը, որոնց կերակրի մեծ մասը բուսեղէն է։ Այս հանգամանքը այնքան նկատելի է, որ լիշում է պարսկերէն մի առածի մէջ, որ ասում է՝

قدر زر زرگر شناسد
قدر گوهر گوهری
قدر گل بلبل شناسد
قدر پنجه ارمنی

«Ոսկու արժէքը ոսկերիչն է իմանում, գոհարի արժէքը՝ ակնավաճառն, վարդի արժէքը սոխակն է իմանում, կանաչեղէնի արժէքը՝ հայը»։

Կերակրի տեսակները և նրանց բաղադրութիւնը, ինչպէս յայտնի է, մեծ նշանակութիւն և ազդեցութիւն ունին անհատի և ազգի բնաւորութեան վրայ, ուրեմն մի որևիցէ ազգի մէջ գործածած կերակրների նկարագրութիւնը չի կարող որոշ նշանակութիւն չունենալ գիտնական տեսակէտից։ Ի նկատի ունենալով այս հանգամանքը, մենք այս մեր աշխատութեան մէջ օգտաւէտ ենք համարում նկարագրել թէ վայրենի և թէ ընտանի բոյսերը, որոնք հայերը գործ են ածում իբրև կերակուր կամ կերակրի համեմ, ըստ կարելոյն նկարագրելով և կերակրների պատրաստելու եղանակը [1]։ Բայց ի նկատի ունենալով, որ հայերը ապրում են զանազան կլիմաներում և զանազան պայմաններում և նրանց վրայ անչուշտ ունեցել են ազդեցութիւն կերակրի վերաբերեալ թէ կլիման, թէ ուրիշ ֆիզիքական պայմանները և թէ նրանց շրջապատող ազգերը, ուրեմն և դրանցից առաջացած զանազանութիւնը ուտելեղէնի մէջ, մենք յարմար ենք համարում ճշտութեան համար լիշել այն բոյսերը և կերակրները, որոնք գործածական են Երևանի նահանգում, այն էլ գլխաւորապէս շոգ տեղերում ապրող հայերի մէջ։

Երևանի նահանգի հայերի մէջ գործածելի բոյսերը բաժանւում են երկու մասի կամ երկու խմբի. առաջինին պատկանում են վայրենի

1) Մենք մի ուրիշ ժամանակ կը նկարագրենք հայերի գործ ածած բոլոր տեսակ կերակրները, բայց այստեղ կը բաւականանանք նկարագրել այն կերակրները, որ պատրաստում են միմիայն բոյսերից կամ որոնց գլխաւոր մասը բուսեղէն է և նրանք բոյսերի անունով են կոչում։



բոյսերը, իսկ երկրորդին—ընտանի կամ մշակելի բոյսերը։ Վայրենի բոյսերը ժողովում են դաշտերում զանազան ժամանակ, նայած թէ բոյսերի որ մասերը պատրաստ են գործածութեան համար՝ գարնանը բոյսերի տերևները, ամառուայ մօտ և ամառը նրանց ցողունները, իսկ աշնանը՝ պտուղները։ Ընտանի բոյսերը մշակում են բանջարանոցներում և պարտէզներում։ Կը բերենք այս աշխատութեան մէջ երկու խմբին էլ պատկանող բոյսերի ցուցակը այբուբենական կարգով, նշանակելով նրանց թէ հայկական և թէ գիտնական (լատինական), իսկ տեղ-տեղ և ռուսերէն անունները։

---

## ՎԱՅՐԵՆԻ ԲՈՅՍԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ

Վայրենի գործածելի բոյսերը հետևեալներն են.

1) Անիսոն—Pimpinella Anisum L., анисъ.
2) Ասորեկ, դալի խոտ—Eruca Sativa L.
3) Ավելուկ—Rumex L. բոյսի մի տեսակը։
4) Բոխ, բոխի, բոզիկ, ժախ—Heracleum villosum Fich.
5) Գայլուկ, զոզլապատ—Humulus Lupulus L., хмѣль.
6) Գինձ վայրի—Coriandrum-ի մի տեսակը, дикій кишнецъ.
7) Դեանդիլայ—Teucrium L. (այս ցեղի մի տեսակն է)։
8) Դաղձ—Mentha sylvestris L., мята дикая.
9) Երիցանուկ, երիցու ազգան—Peucedanum Koch.
10) Երնջակ, էրնջանուկ—Eryngium campestre L.
11) Թելուկ—Atriplex hortensis L., лебеда.
12) Թրթնջուկ—Oxsalis Acetosella L , дикій щавель.
13) Խաւարածիլ, իշխուն, իշզուն—Rhabarbarum, Rheum L.
14) Ծնեբեկ—Asparagus officinalis L., спаржа.
15) Ծտի պաշար, ճնճղան պաշար—Capsella Bursa pastoris Mench, пастушья сумка.
16) Կապար (անուանում են և թուրքի բառով քաւառ)—Capparis herbacea Wild., каперсы.
17) Ղանղիլ—Allium ursinum L., черемша.
18) Մասուր—Rosa canina L., шиповникъ.
19) Նուիկ—Arum Dracunculus L.
20) Շրէշ, շրեշտ—Asphodelus ramosus L.
21) Ուրց—Thymus Serpyllum L., богородичная трава.

22) Պատատուկ, պառեխ—Convolvulus L., повитель.

23) Ջրկոտեմ—Nasturtium officinale R. Br. (Nasturtium aquaticum), водяной крессъ.

24) Սիբեխ, սվեխ—Cochlearia officinalis L., ложечная трава.

25) Սինձ, խինձ—Tragopogon pratensis.

26) Փիփերթ, աղջկբտակ—Malva rotundifolia L., калачики.

27) Փրփրեմ, փարփինայ, անմերուկ—Portulaca oleracea L.

28) Քեղ—Levisticum officinale Koch.

Այս բոյսերից մի քանիսը գործ են ածում հում, միւսները իբրև համեմ, երրորդ տեսակները աղն են դնում, իսկ չորրորդ տեսակներից պատրաստում են զանազան տեսակ պասու և ուտելի կերակուրներ։ Այս իւրաքանչիւր խմբին պատկանող բոյսերի մասին խօսենք առանձին առանձին։

Խաւարծիլը, ծոլ-պաշարը, սինձը և Ջրկոտեմն ուտում են հում։ Խաւարծիլը, կամ, ինչպէս Նախիջևանում անուանում են ի շ դ ու ն ը, խոտեղէն, ուղղաբուն, երկարակեաց բոյսերից է և գտնւում է Գարալագեազի (Վայոց ձորի) և Նախիջևանի գաւառի լեռնային մասերում։ Գարնանը նրա արմատից դուրս է գալիս տափակ (3/4 դիւյմ լայնութեամբ) և երկար (մի արշինի չափ) դալար ցողուն, որի կեղևը կանաչ մանիշակագոյն է և ծածկուած մանր փչերով և շերտերով։ Խաւարծիլի ցողունը դալար է, փխրուն և հիւթալից։ Նրա հիւթը շատ դուրեկան է, թթուաշ և քիչ տարպ համ ունի։ Ուտում են այս բոյսի ցողունը, որ շատ կաղդուրիչ, զովարար և քիչ լուծողական յատկութիւն ունի։ Գարնանը մեծ քանակութեամբ խաւարծիլի ցողուն կարելի է տեսնել Նախիջևանի շուկայում, ուր քերում են գիւղացիք։ Վաճառւում են նրա ցողունը և գիւղերում [2]։

Ծոլ պաշարը և սինձը բուսնում են ամենուրեք՝ պարտէզներում, այգիներում, հանդերում և այլն։ Գարնանը ուտում են նրանց տերևները, իսկ երբ ցողունները դուրս գալիս, այն ժամանակ ուտում են և այս վերջինները, միայն առաջ մաշկը պոկում են և աղում։

Ջրկոտեմը կանաչում է և ձմեռը աղբիւրների եզերքում և ճահիճների մէջ։ Նա տարեւոր բոյս է, նրա տերևները կծու են, ինչպէս ընտանի կոտեմի տերևները, բայց միևնոյն ժամանակ մի քիչ

[2]) Մի տեսակ խաւարծիլի արմատից դեղին ներկ են ստանում և այս նպատակի համար մշակում է այս բոյսը Գաղղիայում։ Պարսկաստանում խաւարծիլի թթուաշ հիւթը եփում են շաքարով կամ մեղրի հետ և ստացւում է մի տեսակ անուշահամ օշարակ, որ դիմանում է ամբողջ տարի։



դառն են։ Ձմեռ ժամանակ Ջրկոտեմը գործ են ածում իբրև կանաչի [3])։

Անիսոնը, ասորեկը, վայրի գինձը, պատատուկը, դաղձը, մասուրը և ուրցը գործ են ածում իբրև համեմ։

Անիսոնը ուրիշ երկրներում մշակում են, որովհետև նրա սերմից դուրս է գալիս մի տեսակ հոտաւէտ իւղ, որ կարելի է գտնել ամեն մի դեղատան, իսկ մեր երկրում նա գտնւում է վայրենի դրութեան մէջ։ Վայրենի անիսոն շատ կայ Գարալագեազի գաւառամասում և մեծ քանակութեամբ բուսնում է Զանգեզուրի գաւառի Ղափան կոչուած գաւառամասում։ Հայերն անիսոնի սերմը գործ են ածում զանազան կերակրների մէջ իբրև համեմ։

Ասորեկը, վայրի գինձը, պատատուկը և դաղձը գործ են ածւում սպաս կոչուած կերակրի մէջ [4]), իբրև համեմ։ Պատատուկը և ասորեկը բուսնում են ամենուրեք, իսկ դաղձը առուակների եզերքում և առհասարակ խոնաւ տեղերում։ Վայրի գինձը բուսնում է

[3]) Այս վայրենի գանաչին շատ սակաւ գործածութիւն ունի Երևանի նահանգում։ Շուշում նա ձմեռը վաճառւում է շուկայում։

[4]) Սպասը (Նախիջևանի գաւառում ա պ ու ր, իսկ ուրիշ տեղերում թ ա ն ա ւ) գիւղացու ամառուայ համարեա ամենօրեայ կերակուրն է, որ պատրաստում են թանից։ Այս վերջինը այն հեղուկն է, որ մնում է խնոցու մէջ, երբ մածունը ջրի հետ խառնած հարում են և նրա երեսից քաշում իւղը։ Թանը ինքն ըստ ինքեան շատ ախորժելի և զովացուցիչ ըմպելի է, բայց աւելի լաւ է նրանից պատրաստած սպասը։ Սպաս եփելու համար թանը լցնում են կաթսայի մէջ, նրա հետ խառնում են մի քիչ կորկոտ և մի բուռն ալիւր, որը առաջուց տրորում են ջրի մէջ մի կամ երկու ձուի հետ, և կաթսան դնում են կրակի վրայ։ Որպէսզի թանը «չկտրուի» (չմակարդուի) եփելու ժամանակ անընդհատ խառնում են շերեփով (մեծ դդալ է, որ Պարսկաստանից դաղթած գիւղացիք անուանում են «չամչայ»)։ Երբ կորկոտը բաւականին եփում է, այն ժամանակ նրա մէջ գցում են զանազան թէ վայրենի և թէ ընտանի բոյսեր՝ ասորեկ, վայրի կամ ընտանի գինձ, պատատուկ, դաղձ, անանուխ, լախուր, թաուաշ, բաղուկի տերևի կոթը և այլն։ Ցայտնի բան է, որ այս բոյսերից սպասի մէջ գցում են նրանց, որոնք նոյն ժամանակ գտնւում են։ Բոյսերը՝ գցելուց առաջ կոտորում են, լցնում են նրանց վրայ եռ ջուր և չեռոյ քամում են, որ նրանց միջից հիւթը դուրս գայ։ Սպասը եփած է համարւում, երբ նրա մէջ գցած կանաչեղէնը եփում է։ Սպասը ուտում են դդալով, մէջը հաց փրթած։ Սիրողները ուտելու ժամանակ գցում են նրա մէջ և մի քիչ իւղ։ Ձմեռը սպասը պատրաստում են չ ո ր ա թ ա ն ից։ Դա չորացրած թան է.—թանը մակարդում են կամ առանց մակարդելու լցնում են տոպրակի մէջ և երբ նա քամում է, այն ժամանակ ստացում է պանրի նման մի զանգուած։ Այս վերջինից շինում են փոքրիկ գնդակներ և չորացնում են արեգակի տակ։ Այսպէս պատրաստում են չորաթանը, որը սպաս եփելու համար առաջ տրորում են ջրի մէջ, որից ստացում է թանի նման մի հեղուկ —չ ո ր ա թ ա ն ի թ ա ն։

չոր և աւազոտ տեղերում։ Շատ է գտնւում այս բոյսից Նախիջեւանի գաւառի Եարիմջայ գիւղի «Թափաներ» անուանուած բլրակների վրայ և Էջմիածնի գաւառի Աշտարակ գիւղի հանդում։

Մասուրի տեսակները շատ են և նրանք բուսնում են գլխաւորապէս լեռնային տեղերում։ Դա վարդի վայրենի տեսակն է։ Օրդուբաթի գաւառամասում և մասամբ Դարալագեազում գործ են ածում մասրի պտուղները։ Երբ նրանք հասունանում են, գիւղացիք ժողովում են, նրանց միջից հանում են մանր փշով ծածկուած սերմերը և չորացնում են կամ շինում են նրանցից «լաւաշ», այսինքն եփում են և թանձր հիւթը չորացնում են ափսէների մէջ։ Չորացրած մասրի պտուղները կամ նրանցից շինած լաւաշը շատ ախորժելի թթուաշ համեմ է կերակրի համար։

Ուրցը պատկանում է շրթնաձևից ցեղին, բազմատոհ մշտադալար երկարակեաց թփիկ է, իսկ տերևները անուշահոտ։ Ուրցի շատ տեսակներ կան։ Ուրցը բուսնում է գլխաւորապէս քարոտ, աւազոտ լեռների վրայ։ Երևանի նահանգում ուրցի տերևները գործ են ածում իբրև պանրի համեմ [5])։

[5]) Կանաչեղէնով համեմած պանիր պատրաստում են միմիայն Դարալագեազի գաւառամասում և Նախիջեւանի գաւառի լեռնային գիւղերում և այն էլ միմիայն հայերը։ Պանիր շինելու համար առաջ պատրաստում են մակարդ (տեղական բարբառով մ ա կ ա յ՝ դառան ստամոքսը լաւ լուանում են, չորացնում են և դնում են կաւէ ամանի մէջ։ Նրա վրայ լցնում են ջուր և մէջը գցում են մի քիչ շիպ, մանրացրած կինամոն, հիլ, մեխակ և սև պղպէղ (ամեն մէկից երեք մսխալ)։ Այս խառնուրդը տասն օրուայ մէջ թթւում է և դառնում է մակարդ։ Պանիրը պատրաստում են թարմ ոչխարի կաթից։ Ոչխարի նոր կթած և դեռ չսառած կաթի մէջ գցում են մի քիչ մակարդ, որից կաթը մի քանի րոպէից յետոյ մակարդւում է և դառնում պանրի զանգուած։ Յետոյ այս ջրախառը պանիրը լցնում են մաքուր կտաւից կարած տոպրակի մէջ և դնում են քարի տակ, որ հիւթը քամուի։ Մակարդը դցելու ժամանակ գցում են կաթի մէջ և կոտորած կանաչեղէն՝ ուրց, մի տեսակ վայրի սխտորակ, դինձ և այլն։ Այսպէս պատրաստուած պանիրը գործ են ածում կամ աղաջրի մէջ դրած և կամ պատրաստում են նրանից հորած պանիր։ Դրա համար պանիրը մանր կոտորում են կամ, աւելի լաւ է ասել, փշրում են ձեռքով, աղում են և ճխտում են խեցեղէն փոքր լայնաբերան ամանի մէջ (տեղական բարբառով Ջ ա ա յ), որի մէջ այնքան ձեռքով կամ փայտի կտորով ճնշում են, որ բոլոր մանրացրած պանիրը ամանի մէջ մրանում է։ Դրանից յետոյ ամանի բերանը շոր են կապում, կաւով ծեփում են և գլխիվայր հորում են շոր գետնի մէջ։ Այնտեղ նա աշնանը հասունանում է և կարելի է արդէն հանել գետնից գործածելու համար։ Նոյնպէս պատրաստում են ժ ա ժ ի կ անուանուած պանիրը։ Թանը մակարդում են, տաքացնելով նրան առանց խառնելու, և այսպէս մակարդուած թանը քամում են տոպրակով և ստացւում է պանրի նման մի նիւթ։ Այսպէս ստացուած պանիրը անուանում են ժամիկ, բայց թարմ ժամանակ նա շատ քիչ է գործածւում, այլ աղում են, համեմում գանազան հո-



Բոխը, կապարը, երնջակը և քեղը գործ են ածում աղը դրած։

Բոխը երկարակեաց բոյս է հովանոցաւորաց ցեղից, բուսնում է լեռնային տեղերում։ Գարնանը այս բոյսի արմատից բուսնում է փոքր, տափակ, գլուխը թաթերով դալար ցողուն, որի մէջ քիչ ախորժելի դառնութիւն է նկատւում։ Բոխը թարմ ժամանակ գործ են ածում շատ քիչ, այն էլ միմիայն եփած ջրի մէջ։ Աւելի շատ գործածական է աղը դրած բոխը։ Աղը դնելու համար առաջ նրա ցողունները խաշում են և սրսկում սառը ջրով։ Աղը դրած բոխը գործ են ածում զանազան տեսակ. ուտում են հացով, ուտում են պասի կերակրի, մանաւանդ լոբու հետ, թաթախում են ալրի մէջ և տապակում ձէթով և այլն։ Շատ համով է բոխիով ձուաձեղը։

Կապարը մշտակեաց բոյս է գետնատարած ոստերով, բուսնում է չոգ տեղերում, անջուր տափարակների վրայ, ճանապարհների կողքերում, պարսպների տակ և այլն։ Շատ տեսակ կապարներ կան, որոնցից միքանիսը Եւրոպայում մշակում են։ Հայերը աղն են դնում նրա դալար ոստերը, երբ նրանք դեռ նոր են սկսում բուսնել արմատից։ Երևանում աղն են դնում և կապարի կոկոնները և մանր խակ պտուղները։ Աղը դնելուց առաջ թէ կապարի ոստերը և թէ կոկոնները և պտուղները խաշում են և դնում են միքանի օր սառը ջրի մէջ, շուտ շուտ փոխելով ջուրը, որ անախորժ համը դուրս տայ։ Աղը դրած կապարի զանազան մասերը ուտում են հացով, համեմելով կոտորած սոխով, քացախով և ձէթով, կամ գործ են ածում իբրև կերակրի համեմ։ Կապարի հասունացած պտուղները ճաքում են և բացւում է նրանց միջի թանձր կարմիր հիւթը հանդերձ մանր սերմերով։ Այս կարմիր հիւթը քիչ քաղցրահամ է և շատ սիրում են մրջիւնները, ուտում են և երեխաները։

Երնջակը և քեղը աղն են դնում Երևանում և Էջմիածնի գաւառում։ Երնջակը փշոտ տարեւոր բոյս է, խնկի համ ունեցող ցողուններով. բուսնում է բոլոր լեռնային տեղերում։ Քեղը տարեւոր բոյս է, առաւել ախորժելի է անասնոց համար, քան թէ մարդկանց։

Աւելուկը, գալուկը, գեանդիլան, երիցանուկը, թելուկը, թըրթընջուկը, ծնեբեկը, զանգիլը, նուիկը, շրէշը, սիրեխը, փիփերթը և փրփրեմը գործ են ածում իբրև կերակրի մթերք, այսինքն

տաւէտ և կծու բոյսերով և ճխտում են խեցեղէն ամանի մէջ, որը թաղում են գետնի մէջ։ Այստեղ ժամիկը պանրի նման հասունանում է և աշնանը կարելի է հանել գործածութեան համար։ Ինչպէս հորած պանիրը, նոյնպէս հորած ժամիկը շատ յարգուած պանիրների տեսակներից են և համով նման են Գաղղիայում պատրաստած «ռոքֆոր» անունով պանրին, բայց դիմացկուն չեն ինչպէս ռոքֆորը գետնից հանելուց յետոյ դիմանում են մի ամիս կամ հինգ-վեց շաբաթ։

պատրաստում են նրանցից զանազան տեսակ կերակրներ։

Աւելուկը և նուիկը թթենջուկի ցեղից են, բայց նրանց տերևները թթուաշութիւն չունին, ինչպէս թրթենջուկի տերևները։ Բուսնում են նրանք լեռնային տեղերում, աւելի անտառներում և մացառոտ դաշտերում։ Գարնանը նրանց տերևները հիւսում են և չորացնում, իսկ ձմեռը գործ են ածում իբրև աղցան [6])։

Գեանդիլան և սիբեխը միանման գործածութիւն ունին, և գործ են ածում թէ թարմ և թէ չորացրած։ Գեանդիլան մի տեսակ սխտորուկ է, որ բուսնում է աւելի պարարտ հողի վրայ այգիներում, իսկ սիբեխը գտնւում է ամեն տեղ և ամեն կլիմայի մէջ՝ դաշտերում, այգիներում, արտերում և այլն։ Այս բոյսերի տերևներից պատրաստում են պասի արգանակ, որ պարսկահայերը անուանում են «բանջար», աւելացնելով այս բառի վրայ բոյսի անունը, որից պատրաստում են արգանակը, ինչպէս է գեանդիլայի բանջար և սիբեխի բանջար [7])։ Հարկաւոր է նկատել, որ սիբեխից պատրաստում են և աղցան և բորանի, իսկ Երևանում նրա ցողունները աղն են դնում և գործ են ածում ինչպէս բոխը։

Թելուկը տարեւոր բոյս է, գտնւում է մարգերի մէջ։ Գարնանը, երբ նրա տերևները դալար են, եփում են նրանից աղցան և բորանի։ Թելուկի հետ եփում են և կոտորած գլուխ սոխ։

Թրթենջուկը թթուաշ տերևներ ունի և գտնւում է գլխաւորապէս մացառոտ և անտառոտ տեղերում։ Այս բոյսի տերևները գործ են ածում շատ սակաւ, այն էլ միայն արգանակի մէջ։

Ծնեբեկը յայտնի է ամենին, բուսնում է ամենուրեք, բայց

---

[6]) Այս բառով անուանում են ջրի մէջ եփած բոյսի տերևները կամ նրա ցողունները, որ ուտում են և ուտում են հացով պաս օրերում։ Միքանի բոյսերից պատրաստած աղցանը ուտում են քացախով և սխտորով։ Աղցանը պատրաստում են բոյսերի թէ չորացրած և թէ թարմ տերևներից։ Ուղի մէջ տապակած ձուի հետ միասին բոյսի տերևները կամ նրա ցողունները Երևանում և շատ տեղերում անուանում են բ ո ր ա ն ի, որ ուտում են մածունով և սխտորով։ Բորանին պատրաստում են և ոչխարի մսի և ճտի հետ տապակած։

[7]) Վերոյիշեալ բոյսերից բանջար կամ պասի արգանակ պատրաստելու համար՝ գործողութիւնը կատարւում է այսպէս. կճուճի մէջ եփում են մի քիչ ցորենի ձաւար և լեռոյ բոյսը (գեանդիլայի կամ սիբեխի տերևները) մանր կտրտում են և գցում են նրա մէջ։ Երբ նա եփւում է, այն ժամանակ լցնում են նրա վրայ «անշուրթ», որ սեխի, ձմերուկի արեւածաղկի սերմերից հանած կաթ է (սերմերը ծեծում են, խառնելով ջրի հետ, քամում են մաղով) և լեռոյ թթութեան համար աւելացնում են եփած և տրորած չոր ալուչայ կամ սալոր։ Սիրողները գցում են այս արգանակի մէջ և մէկ կամ երկու կարմիր տաքտեղ։ Այս կերակուրը ամեն տեղ գիւղերում ընդունուած է և գործածական։ Ուտում են մէջը հաց փրթած։



աւելի խոնաւ տեղերում։ Ծնեբեկի տեսակները շատ են և շատ տեղերում մշակում են պարտէզներում և բանջարանոցներում։ Երևանի նահանգում կայ զանազան տեսակ ծնեբեկներ, բայց ամենաընտիր տեսակը բուսնում է Երևանի գաւառում գտնուած Խորվիրապ վանքի խոտատեղում, որ ընկած է Երասխ գետի եզերքում։ Այստեղի ծնեբեկը տափակ է և երկայն (մինչև մի արշին), դալար և նուրբ մսով։ Ծնեբեկից պատրաստում են աղցան կամ բորանի։ Եփում են և ծնեբեկի արգանակ, որ շատ ախորժելի է։

Ղանդիլը բուսնում է Նոր Բայազիդի գաւառի Դարաչիչագ (Ծաղկաձոր) անուանեալ գաւառամասի լեռնային տեղերում։ Գործ են ածում տեղացիք և երևանցիք։ Ուտում են ջրի մէջ եփած և, բացի սրանից՝ դնում են և աղը։ Հիւթը կամ ջուրը, որի մէջ ղանդիլը աղւում է, դովացուցիչ մի ըմպելիք է և, ինչպէս ասում են, շատ առողջարար։

Շրէշը խոտեղէն երկարակեաց, խիտ արմատով (արմատախիտ) բոյս է, որ բուսնում է լեռնային տեղերում։ Գարնանը դեռ չմեծացած տերևներից, որից մեծ քանակութեամբ բերում են վաճառելու չուկաներում, պատրաստում են աղցան և բորանի։ Շրէշի կոճղեղները ընտանի անասունների համար շատ սննդարար ճարակ է, բայց նրանք աւելի գնահատելի են իբրև սոսնձատու արմատ։ Սոսինձ պատրաստելու համար շրէշի արմատը լուանում են, չորացնում և աղում են ջրաղացում։ Դրանից ստացւում է ալիւրանման մի նիւթ հողի գոյնով, «շրէշ» անուանով, որը ջրի հետ խառնած դառնում է սոսինձ։ Շրէշի սոսինձը գործ են ածում կօշկակարները կօշիկի գարշապարի կտոր-կտոր կաշիները կպցնելու մէկ մէկու հետ, և կտաւագործները (ջուլհակները) կտաւի թելերը ամրացնելու համար։

Փիփերթը շատակեաց գետնատարած և ամեն տեղ գտնուող բոյսերից է։ Նրա ցողունների և տերևների մէջ կայ մի տեսակ լորձանիւթ, որ շատ օգտակար է համարւում ստամոքսի համար։ Ուտելու համար եփում են փիփերթի դալար ցողունները տերևների հետ, աւելացնելով մեծ-մեծ կոտորած սոխ։ Սիրողները եփում են նրա հետ և մէկ կամ երկու հատ կարմիր տաքտեղ։ Շատ ախորժելի է փիփերթը քացախով կամ ձէթով համեմած։

Փրփրեմը տարեւոր, գետնատարած բոյս է, որ ընտանի բոյսերի հետ գտնւում է մարգերի մէջ։ Ուրիշ երկրներում փրփրեմը (ուտելու համար), ինչպէս ընտանի բոյս մշակում են բանջարանոցներում։ Կայ երկու տեսակ ընտանի փրփրեմ՝ կանաչ և դեղնագոյն տերևներով, որոնց սերմը կարելի է գտնել սերմավաճառների մօտ։ Հայերը գործ են ածում փրփրեմի հասուկիկ դալար ցողունները տե-

բևների հետ միասին, եփում են նրանցից աղցան և բորանի։ Փըրփրեմի աղցանը համեմում են քացախով և սխտորով, իսկ բորանին մածունով և սխտորով։ Միքանի տեղերում փրփրեմի ցողունները աղն են դնում և գործ են ածում ձմեռը իբրև սալաթ։

Գայլուկը երկաբնակ, փաթաթուող երկարակեաց խոտեղէն բույս է։ Գայլուկը բուսնում է ամենուրեք, մանաւանդ անտառոտ տեղերում։ Նրա ծաղիկների մէջ կայ մի տեսակ խմորիչ նիւթ, որից պատրաստում են առանձին տեսակ թթուեցուցիչ նիւթ (дрожжи) հացի, գարեջրի և այլն խմիչքների համար։ Գարնանը գայլուկի դալար նոր բուսած ոստերից եփում են աղցան։

---

## ԸՆՏԱՆԻ ԲՈՅՍԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ

Երևանի նահանգի շոգ մասերում չկայ ոչ մի ընտանիք, որ չունենայ բանջարանոց կամ չմշակի այգու կամ պարտիզի մի անկիւնում զանազան բանջարանոցային բոյսեր, որոնք հայերի համար դարձել են մի անհրաժեշտ կարիք, անպայման պահանջ։ Այգիների բաց տեղերում կամ առանձին բանջարանոցներում հայերը մշակում են համարեա բանջարանոցային բոլոր լայնի բոյսերը, որոնց թիւը քառասնից աւելի է։ Մշակում են այս բոյսերը բացառապէս իրանց գործածելու համար, իսկ վաճառելու համար բանջարանոցային բոյսերը մշակում են միմիայն թուրքերը, այն էլ քաղաքներում և նրանց մերձակայ դաշտերում։ Բացառութիւն կազմում են միմիայն սեխը և ձմերուկը, որոնք մշակում են հայերը և վաճառելու համար [8]։

Հայերի բանջարանոցներում գտնում են հետեւեալ բոյսերը.

1) Անանուխ—Mentha viridis L., садовая мята.

2) Ասփուր, ասպուր, ասպուզան, ասպուրակ (Նախիջևանի գաւառում կոնջրակ)—Carthamus tinctorius L., сафлоръ.

3) Արևածաղիկ—Helianthus annuus L., подсолнечникъ.

4) Արջնդեղ—Nigella sativa L., чернушка.

5) Բակլայ—Vicia Faba L., родъ бобовъ.

6) Բամիա—Hibiscus esculentus L.

7) Բողկ—Raphanus sativus L., рѣдька.

8) Բադինջան, բադրիջան—Solanum melongena L.

---

[8]) Սեխի և ձմերուկի մշակած տեղն Երևանում անուանում են պարսիկ բառով բոստան, իսկ պարսկահայերը—պախեզ։



9) Գազար, քեաշուր—Daucus Carotta L., марковь.

10) Գետնախնձոր—Solanum tuberosum L., картофель.

11) Գետնատանձ, գնդարմատ արևածաղիկ (Նախիջևանի գաւառում գետնախնձոր)—Helianthus tuberosus L., земляная груша или топинамбуръ.

12) Գինձ—Coriandrum sativum L., кишнецъ.

13) Դդում—Cucurbita Pepo L., тыква.

14) Եգիպտացորեն—Zea Mays L., кукуруза.

15) Թառալ, հազար—Lactuca sativa L., салатъ-латукъ.

16) Թարխուն—Artemisia Dracunculus L., эстрагонъ.

17) Թրթնջուկ—Rumex Acetosa L., щавель.

18) Լախուր Apium graveolens L., сельдерей.

19) Լոբի, մաշ—Phaseolus vulgaris L.

20) Խաշխաշ, մեկոն—Papaver somniferum L., макъ.

21) Ծովաբոխակ, կծուիչ, ժախուկ—Cochlearia Armoracia L., хрѣнъ.

22) Կաղամբ գլխանի—Brassica oleracea capitata L. капуста кочанная.

23) Կաղամբ չաղգամային—Brarrica oleracea caulorapa Dc. (թուրքերէն դաշ-քեալամ)։

24) Կարոս—Petroselinium sativum Hoffm. L., петрушка.

25) Կոտեմ, բազառու [9])—Lepidium sativum L., крессъ-салатъ

26) Կորդիւն (թուրքերէն մաղրա)—Satureja hortensis L., чаберъ, чебрецъ.

27) Զմերուկ—Cucurbita Citrullus L., арбузъ.

28) Ճակնտեղ, բազուք, բնի, տակ [10])—Beta vnlgaris Moqu, буракъ, свекловица, свекла.

29) Շահասպրամ—Ocimum Basilicum L., базиликъ, василекъ, васильки.

30) Շաղգամ—Brassica Rapa, рѣпа.

31) Ոսկեխնձոր—Solanum lycopersicum L. (Lycopersicum esculentum Mill.), помидоры.

32) Ոսպ—Ervum Lens L., чечевица.

33) Պատրինջ, վարդապետի խոտ—Melissa officinalis L.

---

[9]) Բազառու անունը գործ են ածում պարսկահայերը։

[10]) Բնի անունը գործ են ածում պարսկահայերը, իսկ տակ բառը—Երևանցիք և Էջմիածնի գաւառի ժողովուրդը։

34) Պրաս—Allium Porrum L.
35) Սամիթ, դօրաղ—Anethum graveolens L., укропъ.
36) Սեխ, կլոր—Cucumis Melo L., дыня.
37) Սիսեռն, ոլոռն—Pisum sativum L., горохъ.
38) Սխտոր, խտոր—Allium sativum L., чеснокъ.
39) Սոխ—Allium Cera L., лукъ.
40) Սպանաղ—Spinacia oieracea Mill., шпинатъ.
41) Վարունգ—Cucumis sativus L , огурцы.
42) Տաքտեղ, պղպեղ - Capsicum annuum L., стручковый перецъ.

Այս բոյսերից անանուխը, բողկը, գինձը, թարխունը, կարոսը, կորդիւնը, կոտեմը, չահասպրամը, պատրինջը, պրասը, սամիթը և սոխը ուտում են հացով կամ կերակրի հետ և գործ են ածում իբրև կերակրի համեմ։ Բացի սրանից՝ թարխունը, չահասպրամը և սամիթը հոտի համար դնում են թթուի հետ, իսկ գինձի սերմը ցանում հարիսայ կոչուած կերակրի վրայ [11]) ուտելու ժամանակ, իբրև համեմ։ Ձմեռուայ համար չորացնում են և գործ են ածում իբրև համեմ անանուխը, գինձը, կորդիւնը և սամիթը։

Ասփուրը ուրիշ գործածութիւն չունի, այլ միայն նրա ծաղիկների թերթիկները ցանում են «կաթայ» կոչուած հացի երեսին։ Ուրիշ երկրներում ասփուրի ծաղիկներից պատրաստում են զեղին կամ նարնջագոյն ներկ։

Արևածաղկի սերմերը գործ են ածում իբրև պասի կերակրի համեմ (տես վերջը)։

---

[11]) Հարիսան, որ ուրիշ տեղերում անուանում են «կորկոտ», Հայաստանի ընտիր և յարդելի կերակրներիցն է։ Նախիջևանի գաւառում հարիսան պատրաստում են շաբաթ օրերը և սուրբ Սարգսի ու սուրբ Յակոբայ տօների երեկոները, և ուտում են կիրակի առաւօտեան։ Հարիսան պատրաստում են այսպէս. կճուճի մէջ մի քիչ ջուր են լցնում, դցում են կորկոտ (պատիճից մաքրուած ցորեն) և 5—6 ֆ միս կամ 3—4 հաւ և այդ բոլորը միասին եփում են առաջ թոնրի վրայ, յետոյ թոնրի մէջ ամբողջ գիշերը։ Առաւօտեան լուսադիմին կճուճը թոնրից հանում են և սկսում են մեծ դդալով կամ փայտի կտորով հարել մինչև որ միսը և կորկոտը բոլորովին արորում են և նրանցից դառնում է մի տեսակ թելաձիգ զանգուած։ Մէջը ազ դցում են հարելու ժամանակ։ Այս թելաձիգ խաշիլը անուանում է հարիսայ։ Այս կերակուրը ուտում են առաւօտեան արևածագին։ Ուտում են հալած տաք իւղով, որ լցնում են երեսին, և ծեծած գինձի սերմով։ Քաղաքներում, հարիսայի վրայ ուտելու ժամանակ դցում են գինձի սերմի փոխարէն շաքարախառն ծեծած կինամոն։ Հարիսայի մէջ դցում են և սպիտակ բանջար (սվկբրանջար), որի լատինական անունը մեզ յայտնի չէ։



Թառան ուտում են քացախով համեմած, բայց գլխաւորապէս նա գործ է ածւում, ինչպէս նկատել ենք չորրորդ ծանօթութեան մէջ, իբրև համեմ սպաս կերակրում։

Բադինջանը և ոսկեխնձորը ամեն տեղ տարածուած պտղատու տարեւոր բոյսեր են։ Պաս օրերում բադինջանը խորովում են չամփուրի վրայ և ուտում են համեմած քացախով և սխտորով, իսկ ուտիս օրերում նրանից պատրաստում են բորանի, դոլմայ (նայիր 12 ծանօթ.) կամ խորովում են մսի հետ (խորովածի հետ)։ Ոսկեխնձորի գործածութիւնը հայերի մէջ շատ տարածուած է, բայց գործ են ածում այս բանջարանոցի պտուղը խակ ժամանակ, թէև վերջի տարիներում սկսել են գործ ածել, մանաւանդ քաղաքացիք և հասունացած ոսկեխնձոր։ Այս պտուղի խակը և հասունացածը դցում են «բոզբաշ» անուանեալ կերակրի մէջ [12]) կամ ուտում են խորոված։ Ձմեռուայ համար հասունացած ոսկեխնձորից պատրաստում են «լաւաշ». եփում են, տրորում, սերմերից և պատիճից մաքրելու համար քամում են, լցնում են ափսէների մէջ և չորացնում արեգակի տակ։ Ոսկեխնձորի լաւաշը նոյնպէս գործ է ածւում իբրև բոզբաշի համեմ։ Բացի սրանից խակ կամ կիսահաս ոսկեխնձորը թթու են դնում։

Բամիան տարեւոր բոյս է մոլոշների ցեղից, որի հայրենիքը տրօպիկական (արևադարձային) Ամերիկան է։ Մշակւում է այս բոյսը գլխաւորապէս Տաճկաստանում, Միջին Ասիայի տէրութիւններում, Պարսկաստանում և այլն։ Անդրկովկասում նրան մշակում են միմիայն Երևանի նահանգում։ Բամիան տալիս է բադինջանից մի քիչ

---

[12]) Բոզբաշը (անուանում են և շորվայ) հայերի ամենօրեայ կերակուրն է։ Պատրաստում են այս կերակուրը կամ թարմ խաղալի ոչխարի մսից կամ «զաւուրմից»։ Վերջինս խորոված միս է, որ պատրաստում են աշնանը և պահում են խեցեղէն ամանի մէջ վրան մսի իւղ կամ հալած դմակ լցրած։ Բոզբաշ եփելու համար միսը դնում են կճուճի մէջ և ածում մի դդալ ջուր, եփում են այնքան, որ ջուրը գոլորշիանում է և միսը խորովում իւր իւղի մէջ։ Յետոյ նրա վրայ լցնում են տաք ջուր, դցում են մէջը կամ մի քիչ ցորենի ձաւար կամ լաւաշ (պատիճից մաքրուած և երկանաքարի տակից անցկացրած սև սիսեռն), կտտրած սոխ, մի հատ կանաչ կամ կարմիր պղպեղ, մի քիչ անանուխ կամ կորդին, և այս բոլորը միասին եփում է այնքան, որ միսը համարեա արորւում է։ Այս կերակուրը հասարակ բոզբաշ է, բայց աւելի բարդ բոզբաշի մէջ դցում են մէկը հետեւեալ նիւթերից՝ ազոխ, խակ կամ չորացրած ալուչայ, ոսկեխնձոր, խաղողի դալար ճիւղը (մովրաշուկ) և այլն։ Նայած դրանցից որն են դցել բոզբաշի մէջ, կոչում է և այն անունով, օր. ազոխով բոզբաշ, ալուչով բոզբաշ, մովրաշուկով բոզբաշ և այլն։ Շատ հաճով է լինում բոզբաշը, երբ նրա մէջ բացի վերոյիշեալ նիւթերից, դցում են և կտտրած բադինջան, կանաչ լոբի և բամիայ։ Ուտում են բոզբաշը զանազան կանաչեղէնով։

փոքր կանաչ գոյնով, ակօսաւոր և կոնաձև պտուղներ։ Բամիայի պտուղը պարունակում է իւր մէջ մեծ քանակութեամբ սերմ, որը հասունանալով ստանում է սրճի գոյն։ Բացի սրանից՝ նրա մէջ կայ մի տեսակ լորձանիւթ, ինչպէս փիփերթի մէջ, և այս պատճառով բամիայի պտուղը շատ օգտաւէտ է համարւում ստամոքսի համար։ Կերակրի մէջ կամ կերակուր պատրաստելու համար գործ են ածում բամիայի միմիայն պտուղը, երբ նա դեռ տաքտեղից աւելի մեծացած չի լինում։ Բամիայի պտուղից պատրաստում են զանազան տեսակ կերակուրներ, բայց նրանցից ամենայարգուածն է սօուս տապակած ճտի հետ։ Դրա համար ճտի միսը կոտորում են և տապակում իւղի մէջ, յետոյ լցնում են նրա վրայ մի երկու գդալ տաք ջուր և գցում աղ, մի քիչ սև պղպեղ և կոտորած բամիայի պտուղ։ Երբ այս բոլորը ծածկած կաթսայի մէջ իւր գոլորշիով եփւում է, այն ժամանակ լցնում են մի քիչ ազոխի հիւթ կամ աբի-զուրայ [13]), կամ թէ դրանց փոխարէն թարմ ալուչայ, կիտրոն և այլն։ Բամիայի պտուղից այսպէս պատրաստած կերակուրը՝ ցանկացողները ուտում են սխտորով։ Շատ համով է լինում և բօզբաշը։ Բամիայի պտուղը եփում են և ջրի մէջ և ուտում են քացախով ու սխտորով համեմած։ Յաճկաստանում բամիայի պտուղները դեռ մանր ժամանակ, չարելով թելի վրայ, չորացնում են ձմեռուայ համար։ Չորացրած բամիան վաճառում են ֆունտը 2—2½ ռուբլի։ Մի քանիսները այս բոլոր պտուղները դնում են և թթու. միայն առաջ հարկաւոր է տաք ջրի մէջ նրանց քիչ խաշել։ Աւելացնենք այստեղ, որ բամիայի հասունացած սերմը գործ են ածում Ամերիկայում իբրև սուրճ։ Մենք առիթ ենք ունեցել խմել բամիայի սերմից պատրաստած սուրճը, որ դժուար է չոկել իսկական սուրճից։

Կաղամբը հայերը մշակում են շատ քիչ։ Գիւղերում մշակում են գլխանի կաղամբ և չնչին քանակութեամբ շաղգամային (շաղգամանման) կաղամբ, իսկ քաղաքներում մշակում են և կարմրակաղամբ, ծաղկաբեր կաղամբ, բրուսելի կաղամբ և այլն։ Շաղգամային կաղամբի արմատի մօտ մի գնդականման նիւթ է գոյանում և այս մասը կճպում են և ուտում են հում, թէև նա շատ ախորժելի համեմ է կերակրի համար. իսկ գլխանի կաղամբը գիւղերում գործ են

[13]) Աբի-զուրան (պարսկերէն է՝ աբ—հիւթ, զուրա—ազոխ) ազոխի քացախած հիւթն է։ Դրա պատրաստելու համար ազոխը ջարդում են, նրանից հանում են թթու հիւթը և լցնում են շշի մէջ, որը դնում են արեգակի տակ։ Այսպէս մի ամսի չափ մնալուց յետոյ այս հիւթը աւելի թթւում է և պարզւում, դառնալով աբի-զուրայ։ Շամախու դաւառում ազոխը ջարդելու ժամանակ գցում են նրա մէջ և մի քիչ աղ։ Աբի-զուրան իբրև կերակրի համեմ շատ ախորժելի է։



ածում միմիայն դոլմա կոչուած կերակուրը պատրաստելու համար [14]) և շատ քիչ՝ թթու դնելու համար։

Գազարը քաղաքներում գործ են ածում իբրև կերակրի համեմ, բայց գիւղերում ուտում են հում. նոյնպէս հում ուտում են և գետնատանձը (թուրքերէն ե ր ա լ մ ա ս ի)։

Բակլայից, սիսեռից (կայ երկու տեսակ սիսեռ՝ սև և սպիտակ), ոսպից և լոբուց պատրաստում են պասու արգանակ, որ պարսկահայերը անուանում են ընդհանրապէս պ ա խ ա կ ե ր (պասկեր), և պասի դոլմայ ու քիւֆտայ կերակուրները [15])։ Կանաչ լոբին գործ են ածում աղցան և բորանի պատրաստելու համար և դնում թթու։ Լոբու աղցանը ուտում են քացախով և գինձով համեմած, իսկ բորանին մածնով։ Բացի սրանից՝ լոբու, սիսեռի և բակլի հատիկները եփում են ջրի մէջ, քամում են և համեմում կանաչեղէնով, իսկ լոբու եփած հատիկները համեմում են և ձէթով կամ քացախով։

[14]) Դոլման (թուրքի բառ է և նշանակում է լցուած) Հայաստանի յարգուած կերակրներից մէկն է։ Գիւղերում հարսանեաց ժամանակ և առհասարակ հասարակաց ճաշկերոյթներում դոլման առաջին տեղն է բռնում։ Դոլմի համար ոչխարի իղալի միսը ծեծում են փայտեայ մուրճով սալաքարի վրայ կամ կոտորում են դանակով փայտեայ տախտակի վրայ, խառնում են նրա հետ մի քիչ ցորենի կամ հաճարի ձաւար կամ թէ բրինձ, կոտորած սոխ, մի քիչ սամիթ կամ անանուխ։ Այսպէս պատրաստած միսը փաթաթում են խաշած կաղամբի տերևի մէջ, շարում են կաթսայում և մի քիչ ջրի հետ եփում են։ Յետոյ նրա վրայ գցում են չորացրած ալուչայ կամ լցնում են և եփած չորացրած ալուչի հիւթը։ Այս դոլման կոչւում է կաղամբի դոլմայ, բայց կան ուրիշ տեսակ դոլմաներ ևս, նայած ինչ պտուղի մէջ է լցրած կամ ինչ տերևի մէջ է փաթաթած ծեծած միսը, օր. խնձորի դոլմայ, սերկևիլի դոլմայ, բադրինջանի դոլմայ, տերևով դոլմայ (միսը փաթաթում են խաղողի տերևի մէջ), սոխի դոլմայ, վարունգի դոլմայ, ոսկեխնձորի դոլմայ և այլն։ Երևանում շատ յարգուած է բադրինջանից, ոսկեխնձորից և կանաչ տաբտեղից միասին պատրաստուած դոլման։ Ախորժելի է նոյնպէս բադրինջանից դոլման, երբ այն համեմում են քացախի մէջ ծփած ձուով շաքարի հետ։ Առհասարակ ամեն մի տեսակ դոլման ուտում են առանձին համեմով, օր. տերևի դոլման ուտում են մածունով և սխտորով կամ մածունի հետ խառնում են ծեծած շաքար և կինամոն. սոխի դոլմի վրայ գցում են և տրորած ալուչայ. վարունգի դոլման ուտում են մածունով և այլն։

[15]) Պասի արգանակ կամ պասկեր պատրաստելու համար կճուճի կամ կաթսայի մէջ եփում են լոբու, սիսեռի, բակլի կամ ոսպի հատիկները, նայած դրանցից որն է նախապէս որոշուած արգանակ եփելու համար։ Երբ հատիկները կճուճի մէջ մի քիչ եփում են, այն ժամանակ գցում են նրանց վրայ կոտորած սոխ, մի քիչ չորացրած կամ թարմ կորդիլն, երկու գդալ աղիւր, որը նախապէս տրորում են ջրի մէջ (դրան անուանում են փ ո շ ի) և մի աման «անշուրթ»։ Վերջինը ձմերուկի, սեխի կամ արևածաղկի սերմի կաթն է, որ ստացւում է, երբ սերմը ծեծում են, խառնում ջրի հետ և

Շաղգամը ուտում են եփած միմիայն պաս օրերում։ Դրա համար շաղգամը մաքրում են վերնամաշկից, կտրատում են մաս մաս և եփում են ջրի մէջ։ Եփելուց յետոյ ջուրը քամում են և շաղգամի կտորների վրայ լցնում են ջրի հետ խառն ծեծած ընկոյզի միջուկ։

Գետնախնձորը համեմատաբար շատ քիչ է տարածուած հայերի մէջ, մանաւանդ շոգ տեղերում, որտեղ այս բոյսը շատ դժուարութեամբ է բուսնում կամ շատ քիչ արմատ է տալիս։ Գետնախնձորն ուտելու համար եփում են ջրի մէջ, տապակում են մսի հետ և տապակում են ձէթի կամ իւղի մէջ։ Եփած գետնախնձորը միքանի տեղերում փշրում են, համեմում կոտորած սոխով և կորդիւնով և ուտում են պաս օրերում։

Թրթնջուկը տարածուած է գլխաւորապէս քաղաքներում։ Նրա տերևներից եփում են թթուաշ արգանակ։

Սպանաղը աւելի է տարածուած քան թէ թրթնջուկը։ Այս բոյսը գործ է ածւում իբրև աղցան՝ տերևները եփում են կոտորած սոխի հետ և ուտում են քացախով համեմած, կամ պատրաստում են նրանից բորանի։

---

քամում մաղով։ Անշուրթի փոխարէն գցում են և ծեծած ընկոյզ։ Լորու արգանակի մէջ բացի սրանցից գցում են և միքանի հատ չորացրած ալուչայ կամ սալոր։ Սիրողները արգանակի մէջ գցում են և մի կամ երկու հատ կարմիր տաքտեղ։ Այսպէս պատրաստած արգանակը անուանում էն, եթէ լորից է կամ սիսեռից, «լորու, սիսեռի պասկիր», իսկ եթէ ոսպից է—«ոսպէ թանդ»։

Պասի դոլման պատրաստում էն կամ լորուց կամ ոսպից։ Այս հատիկները եփում էն, տորում էն, համեմում էն ձաւարով, կորդիւնով, ոսխով, տաքտեղով և այլն, փաթաթում էն կաղամբի կամ աղը դրած խաղողի տերևի մէջ (պատրաստում էն այս կերակուրը մեծ պասին, երբ թարմ խաղողի տերև չկայ) և եփում էն կաթսայի մէջ մի քիչ ջրով։ Եփելու ժամանակ դոլմի վրայ գցում էն եփած և տորած ալուչի հիւթ։ Պասի դոլման գործ էն ածում սառը և ամբողջ շաբաթ։

Պասի քիւֆթան պատրաստում էն սիսեռից։ Այս հատիկը երեկոյեան թրջում էն ջրի մէջ, իսկ առաւօտեան պղնձայ մատուցարանի կամ տախտակի վրայ փայտով ջարդում էն և այդ ժամանակ ջոկւում է կճեպը։ Այս վերջինից մաքրելուց յետոյ, սիսեռը ծեծում էն սանդի մէջ, խառնում էն նրա հետ կոտորած սոխ, միքիչ կորդիւն, մի քիչ ալիւր, գցում էն մէջը կարմիր տաքտեղ, մի բուռը չորացրած ծոր կամ չորացրած հուն և այդ բոլորը խառնելով անշուրթի հետ, ձեռքով շինում էն գնդակներ։ Յետոյ գնդակները եփում էն թթուի ջրի մէջ, մի քիչ հասարակ ջուր խառնելով սրա հետ (Նախիջևանի գաւառում եփում էն և անշուրթի մէջ)։ Այսպէս պատրաստած սիսեռից կերակուրը անուանում էն պասի քիւֆթայ (կայ և ուտիսի քիւֆթայ, որ պատրաստում էն մսից), որը եփում էն գլխաւորապէս մեծ պասին։ Ցիշենք այստեղ, որ այն թթուաշ հեղուկից, որի մէջ եփում էն պասի քիւֆթան, պատրաստում էն արգանակ, թթու ապուր անունով։ Դրա համար նրա մէջը գցում էն մի քիչ ձաւար և կոտորած դինձ և լախուր, աւելացնելով մի քիչ ջրի մէջ տրորած ալիւր (փոշի)։



Լախուրի տերևները գործ էն ածում իբրև սպասի համեմ և, բացի սրանից՝ տերևները արմատի հետ միասին դնում էն թթու։ Ձմեռուայ համար լախուրի տերևները չորացնում էն, հիւսելով միմեանց հետ։

Սոխի գլուխները, նոյնպէս և կանաչ տերևները գործ էն ածում իբրև կերակրի համեմ և ուտում էն հում կերակրի հետ, օրինակ՝ բոզբաշի, պասկերի և այլն։ Բացի սրանից, սոխի գլուխներից պատրաստում էն զօլման։ Նախիջևանի գաւառում սոխի գլուխները՝ երբեմն և կանաչ տերևներով միասին (քեալոշը) դնում էն թթու, որը առաջ քիչ խաշում էն տաք ջրի մէջ։

Սխտորի թէ գլուխը և թէ տերևները գործ էն ածում իբրև համեմ զանազան կերակրների մէջ. բացի սրանից նրա գլուխները դնում էն և թթու։ Թթուի համար սխտորը առաջ խաշում էն և դնում սառը ջրի մէջ, շատ շատ փոխելով այս վերջինը։ Ջրի մէջ խաշած սխտորը պահում էն երկու-երեք օր և երբ բոլորովին հոտը անհետանում է, այն ժամանակ դնում էն քացախի մէջ։

Ճակնտեղի բոլոր մասերն ևս գործ էն ածում՝ տերևները, նրանց կոթերը և արմատը։ Տերևներից պատրաստում էն զօլման և աղցան, իսկ նրանց կոթերը աղն էն դնում և ձմեռը նրանցից պատրաստում էն պասի արգանակ։ Աղը դրած ճակնտեղի տերևների կոթերը անուանում էն ճաւ, իսկ նրանցից պատրաստած կերակուրը—չուխտայ։ Վերջինը պատրաստում էն այնպէս, ինչպէս սիբեխից կամ գետնդիւլից։ Ճակնտեղի արմատը խորովում էն թոնրի մէջ կամ եփում էն մի քիչ ջրի մէջ և ուտում էն տաք տաք։ Այսպէս պատրաստած ճակնտեղի արմատը Նախիջևանում թուրքերը անուանում էն լաբլաբի, որ ձմեռը վաճառում էն փողոցներում ֆունտը մի կոպէկով։ Հայերը ճակնտեղի արմատից պատրաստում էն և մի տեսակ ըմպելի, որ Երևանում անուանում էն տակաթթու։ Դրա պատրաստելու համար ճակնտեղի արմատը կտոր կտոր էն անում, մի քիչ խաշում եռացրած ջրով, գցում էն խեցեղէն ամանի մէջ և վրան ածում էն ջուր։ Միքանի ժամանակից յետոյ նրա վրայ ածած ջուրը կարմրում և թթւում է, մնալով նրա մէջ և ճակնտեղի քաղցրութիւնը։ Այս հեղուկը կվասի (квасъ) նման մի ըմպելի է քաղցր-թթուաշ համով։

Ծովաբողկի գործածութիւնը չնչին է, թէև նրան կարելի է գտնել ամեն մի պարտիզում կամ այգում։ Նրա քերած արմատը քացախի մէջ ստանում է կծու համ և այս կծուութեան համար գործ էն ածում իբրև համեմ եփած մսի հետ, լորու արգանակի մէջ, եփած ձկան հետ և այլն։ Ծովաբողկի գործածութիւնը աւելի տարածուած է քաղաքներում։

Արջնդեղը մշակում են պարտէզներում և բանջարանոցներում։ Նրա սերմը, որ մանր է շուշմի սերմի նմանութեան, ցանում են հացի երեսը։ Նրա հասունացած պտուղը աստղանման է և նրանով նախշում են կաթան։

Խաշխաշի սերմը թմրեցուցիչ ազդեցութիւն ունի և այս պատճառով ծեծում են, խառնում են կաթի հետ և տալիս ծծկեր երեխային, որ հեշտութեամբ քնի։ Ուրեք, ուրեք ցանում են և պռուզ կամ թափթփալ անուանուած հացի վրայ։

Դոռումից պատրաստում են միմիայն բորանի։ Կճեպից մաքրած դդումը քիչ ջրի մէջ եփում են այնքան, որ նա ամբողջովին տրորուում է և դառնում խաշիլի նման մի զանգուած։ Ուտելու համար այս վերջինի վրան լցնում են հալած տաք իւղ և ծեծած սխտորի հետ խառնած մածուն։ Այս տեսակ բորանին շատ յարգուած է։

Տաքտեղը թէ խակ ժամանակ (կանաչ) և թէ հասունացածը (կարմրածը) կերակրի հետ կծուութեան համար ուտում են։ Ձմեռուայ համար հասունացած տաքտեղը չորացնում են, շարելով թելի վրայ, իսկ խակը դնում են աղը կամ թթու։ Թթու են դնում և տաքտեղի տերևները մանր պտուղների հետ միասին։ Առհասարակ տաքտեղի գործածութիւնը շատ է տարածուած գիւղերում և ամեն մի տան տէր մշակում է այս բոյսը մի կամ երկու մարդի մէջ իւր գործածութեան համար։

Սեխի, ձմերուկի և վարունգի գործածութիւնը յայտնի է։ Այստեղ յիշենք և այն, որ, բացի վարունգից, Երևանի նահանգում թթու են դնում սեխը և ձմերուկը։ Այստեղ շատ տեսակ ձմերուկներ կան և ամենալաւ ձմերուկը մշակուում է Նախիջևանում [16])։

Երևանի նահանգի սեխը երկու ցեղի է պատկանում. մէկ ցեղին պատկանող սեխը շալլաղն է, որ մշակուում է բացառապէս Երևանի և Էջմիածնի գաւառներում, իսկ միւսը—յայտնի թուխմանն է, որ միայն այս նահանգումն է մշակուում։ Ամեն մի յիշեալ ցեղից կան շատ տեսակ սեխեր։ Շալլաղի «զռան» (մանր տհաս պտուղը) դառն է լինում, իսկ թուխմի զռան վարունգի համ ունի և նրանից գոյանում է շատ համեղ թթու։ Նախիջևանի գաւառում բացի զռայից՝ թթու են դնում և առանց կտոր-կտոր անելու կի-

[16]) Նախիջևանի ձմերուկը իւր ընտիր յատկութեան համար մտել է թուրքի մի առածի մէջ, որ ասում է՝

ناخچیوانک دوزی قزی قاربوزی

(Գովելի են Նախիջևանի աղը, օրիորդը և ձմերուկը)։



սահաս թուխմայ և ձմերուկ, որոնցից գոյանում է ամենաընտիր թթու, մանաւանդ թուխմայից։ Թթու դրած թուխմայի մէջ լցուում է քաղցր-թթուաշ հիւթ, որ ախորժելի է և զովացուցիչ։ Սեխի և ձմերուկի սերմերը գործ են ածում, ինչպէս վերևում յիշեցինք, իբրև կերակրի համեմ «անըշուրթ» անունով։ Բացի սրանից՝ այս սերմերը աղաջրով թրջած բովում են, ինչպէս ասում են տեղացիք, «չրթելու համար». չրթում են, այսինքն ատամներով կոտրում են և ուտում նրանց միջուկը։ Նոյն գործածութիւնն ունի և արևածաղիկի և դդումի սերմը։ Բոված սեխի, ձմերուկի, արևածաղիկի և դդումի սերմը, նոյնպէս և բոված ցորենի կորկոտը, կանեփի և շուշմի (քնճիթի) սերմերն Պարսկաստանից գաղթած հայերը անուանում են կարկատ, իսկ միւսները՝ աղանձ։

---

Վերջացնելով այս փոքրիկ աշխատութիւնը, մենք հարկաւոր ենք համարում յիշել այստեղ նաև թէ հացահատիկների տեսակները և թէ բոյսերից գոյացած այն նիւթերը, որոնք գործ են ածում կերակրի մէջ կամ նրանցից կերակուրներ են պատրաստում։ Այս խմբին պատկանում են ցորենը (Triticum vulgare L.), բրինձը (Oryza sativa L.), գարին (Hordeum vulgare L.), կորեկը (Panicum miliaceum L.), ծորը (կոծախուր, զարիշկ—Berberis vulgaris L. ծառի պտուղը), հունը (զօղալ—Cornus mascula L. ծառի պտուղը), ալուչան (Prunus insititia L. ծառի պտուղը), ծիրանը (Prunus Armeniaca L. ծառի պտուղը), ղօշաբը, քացախը, հում և եփած ձաւարը, կորկոտը, հաճարը (Triticum Spelta L.), ղդմաճը (արիշտայ, ըրիշտայ) և լափան։

Երևանի նահանգում մշակում են զանազան տեսակ ցորեններ թէ Ջրաբերի և Թէ-անջրդի տեղերում՝ սպիտակ ցորեն, գիւլիսար (կարմրահատ), սառի-բուղդայ (դեղնահատ), կունդիկ, գեարմիան և ալլն։ Այստեղ գտնուում է երկու տեսակ գարի՝ ղլիջի և թոփ-բաշ։ Առաջինը երկ-կարգ է, իսկ երկրորդը վեց կարգանի հատիկներով։ Կորեկի տեսակը գլխաւորապէս կարմրահատ է, բայց երբեմն պատահում է և սպիտակ հատիկներով։ Այս երեք տեսակ հացահատիկները (ցորենը, գարին և կորեկը) մշակուում են հացի համար. միայն գարէ և կորեկի հաց գործ են ածում անբեր տարիներում [17])։

[17]) Գարու և կորեկի ալիւրից ուտելու համար հաց թխում են միայն անբեր տարիներում, այն էլ աղքատ դասակարգը, իսկ ընդհանրապէս գործ ածելն է ցորենի ալրի հացը։ Ցորենի ալիւրից թխում են Երևանի նահանգում չրթմայ-լաշ հացը, օխլաւ-լաշը, պրուզը կամ թափթփան, կու-

Բրինձը ամենին յայտնի հացահատիկ է և մշակում է բացառապէս չոգ և ջրարբի տեղերում։ Բրինձը նոյնպէս գործ են ածում

---

տը, բաղարջը, կաթան և կուտապը. գարու ալրից թխում են գարեհացը, իսկ կորեկի ալիւրից—ճաթ անունով հացը։ Հացի համար խմորը պատրաստում են դիշերը և այն հաշուով, որ նա կարողանայ առաւօտեան դէմ խմորուել, և հունցում են բացառապէս մէջը ձգելով թթխմոր (дрожжи անունով խմորիչը չի գործածւում)։ Առաւօտեան դեռ լոյսը չբացուած թոնիրը վառում են և նոյն միջոցին սկսում են պատրաստել հացթխութեան գործողութիւնը։ Կանանցից մէկը գունտ է անում և երբ թոնիրը վառուած և վերջացած է լինում, նոյն կինը գրտնակով գունդը տախտակի վրայ բացում է փոքր շրջանակի ձևով և տալիս է հացթուխին, որը չոքած է լինում թոնրի կողքին։ Հացթուխը ստանալով խմորի շրջանակը, սկսում է բացել իւր թևերի վրայ, գցելով մէկ թևից միւս թևի վրայ։ Երբ նա բաւականին բացուում և բարականում է, այն ժամանակ փռում է նրան հացառի վրայ։ Այս գործիքը, որ զանազան անուններ ունի, ինչպէս է. մարզաղ, բաւփաթայ, բաթաթ և այլն, տափակ և ձուաձև դալաք ճիւղերից հիւսուած մի առարկայ է, որի մի երեսին կարում են մի կտոր կտաւ և մէջը հիստում են ծղնոտ կամ փափուկ խոտ, այնպէս որ ստացուում է կիսաբոլորշի բարձի նման մի բան, իսկ նրա տակի կողմում կարում են կտաւից օղ՝ բռնելու համար մի բան, իսկ նրա տակի կողմում կարում է հացառի վրայ, այն ժամանակ բռնում է աջ ձեռքով նրա տակի օղից և թխում է թոնրի կողքին։ Միքանի բոպէից յետոյ հացը եփում է և հացթուխը ձեռքով նրան պոկում է և գցում դեռինը փռած շորի վրայ։ Այդպէս թխած հացը պարսկահայերի մէջ անուանւում է չրթմա-լօշ։

Օխլաւ-լօշի թխելը չրթմա-լօշի թխելուց մի քիչ բարդ է։ Խմորը օխլաւ-լօշի համար աւելի կարծր է լինում։ Մի կին գունդ է անում, միւսը գրդնակում է գնդերը, երրորդը և չորրորդը գրդնակած խմորէ շրջանակները բացում են կոլոլ փայտով (այս փայտն անուանում են օխլաւ) յայն տախտակի վրայ, այնպէս որ նրա բարակութիւնն ամեն մասում հաւասար է լինում։ Բացելուց յետոյ խլաւ անող կինը փաթաթում է բացած խմորէ թերթը օխլաւի վրայ և տալիս է հացթուխին, իսկ վերջինը թխում է նոյն ձևով, ինչ ձևով չրթմա-լօշը, միայն նա էլ չի բացում իւր թևերի վրայ։ Զանազանութիւնն այս երկու տեսակ հացի մէջ այն է, որ չրթման շուտ է քարթուանում և անհամանում, և այս պատճառով թխում են այս հացը իւրաքանչիւր օր կամ երկու օրը մէկ անգամ, իսկ օխլաւը համը չի փոխում մինչև երկու երեք ամիս, միայն պէտք է լաւ չորացնել բաց օդի մէջ։ Օխլաւը թխում են երկու երեք ամիսը մէկ, իսկ Նախիջևանում ոմանք մինչև անգամ վեց ամիսը մէկ, միայն ուտելու ժամանակ նրա վրայ մի քիչ ջուր են սրսկում։

Պռուզը (Նախիջևանի բնիկ ժողովրդի բարբառով) կամ թափթփան (պարսկահայերի բարբառով, Երևանում անուանում են բոմբ) կոլոր հաց է՝ գունդը ձեռքով տափակացնում են, երեսի վրայ շաղ են տալի սամիթի կամ շուշմի սերմ և թխում են թոնրի կողքին։

Կուտը չեն թխում, այլ խմորը լինում են կաժի նման և դցում են թոնրի մէջ կրակի վրան և այնտեղ նա եփում է։ Երևանում այս կուտի նման հացը թխում են թոնրում և այնտեղ նրան անուանում են փոշի։

Պաղաբճը ալանի հաց է և չխմորուած խմորից, որ թխում է ջաղաց-



խբրև կերակրի համեմ և բացի սրանից՝ եփում են նրանից քաչովի, չիլա կամ չիլա-փլաւ և փլաւ [18]։

Զորացրած ծորը, հունը, ալուչան և ծիրանը (վերջի երկուսը

---

պանը փոքրիկ թոնրում կամ ալիւր աղացողը վերոյիշեալ պռուզի նման։

Կաթան իւղալի հաց է և թխում են հետևեալ ձևով. խմորը հունցում են իւղով, կաթով և ձուով և յետոյ պատրաստում են նրա համար առանձին միջուկ։ Թաւի մէջ լցնում են իւղը և տաքացնում, յետոյ նրա մէջ գցում են այնքան ալիւր, որ ստացուում է խմորի նման, բայց փշրուող զանգուած, որը այնքան տապակում են, որ կարմրում է։ Այս կաթայի համար պատրաստուած միջուկը կոչում է խորիզ։ Երբ կաթայի խմորը խմորուում է կամ, ինչպէս ասում են «գալիս է», այն ժամանակ նրանից շինում են փոքրիկ գունդեր, որ բացում են գրդնակով տախտակի վրայ բարակ թերթիկների նման շրջանի ձևով։ Յետոյ խմորէ շրջանակի վրայ իւղ են քսում և փռում են մի քիչ խորիզ և այլն, և այդպէս մէկ մէկու վրայ դարսում են 8—10 հատ շրջան։ Այդպէս պատրաստելուց յետոյ՝ բոլոր դարսած խմորը խորիզով հանդերձ ոլորում են գլանի նման, յետոյ կտոր կտոր են անում և նրանցից շինում են նորից գունդեր, որ տափակացնում են ձեռքով, քսում են նրանց վրայ ծփած ձուի դեղնուց, երեսին ցանում են մի քիչ ապուրի ծաղկի թերթիկներ և թխում են թոնրում։ Այս հացը խորիզով կաթան է, բայց թխում են և անխորիզ, որ Երևանում անուանում են կաթնահունց։ Դրա համար խմորը հունցում են կաթով և իւղով և երբ նա խմորուում է, շինում են նրանից տափակ հացեր և թխում են թոնրում։ Խորիզով և անխորիզ կաթայ թխում են և պաս օրերում, գլխաւորապէս մեծ պասին, բայց իւղի, ձուի և կաթի տեղ գործ են ածում միմիայն կտուանաճի կամ շուշմի ձէթ։

Կուտապը միջուկ ունեցող պասի թխուածք է, որին ռուսներն ասում են պիրոգ (пирогъ)։ Լորին եփում են, տրորում են, համեմում են կորդիանով, կարմիր ծեծած պղպէղով, կոտրած սոխով և ծեծած ընկոյզի միջուկով և այդպէս պատրաստած լորին փռում են շրջանի ձևով բացած խմորի կիսի վրայ, իսկ նրա միւս կէսը շուռ են տալի փռած լորու վրայ և խմորի շրջանի երկու կիսի եզերքը ձեռքով կպցնում են մէկ մէկու հետ այնպէս, որ նա ստանում է կիսալուսնի ձև։ Այդպէս պատրաստած խմորը թխում են թոնրում և ստացուում է կուտապ անունով հացը։ Այս հացի միջուկը պատրաստում են և ոսպից նոյն նիւթերով համեմած։

Գարու և կորեկի ալիւրից նոյնպէս հաց են թխում, բայց, ինչպէս յիշեցինք վերևում, այս հացահատիկների հացը գործ է ածուում միմիայն անբեր տարիներում և այն էլ ազքատ դասակարգի դիւղացիք։ Զուտ գարու ալիւրից առհասարակ հաց չեն թխում, այլ այս ալրի հետ խառնում են կիսով չափ ցորենի ալիւր։ Գարու ալրից թխած հացը, որ անուանում են գարեհաց, թխում են նոյն ձևով, ինչ ձևով պռուզը։ Այս հացի նման թխում են և կորեկի ալրից և նրան անուանում են ճաթ, որը տաք տաք ժամանակ փշրում են տաքացրած իւղի մէջ և ուտում են։ Այսպէս գործածած ճաթը համով է լինում, բայց առանց իւղի. նա, նոյնպէս և գարեհացը, դժուարութեամբ են ուտում և աւելի դժուարութեամբ մարսում։

[18]) Քաշովի եփելու համար կաթայի մէջ ջուր են լցնում և տաքացնում են։ Երբ նա սկսում է եռալ, այն ժամանակ մէջը դցում են լուացած բրինձ և ոչխարի կոտորած կամ ճոի միս։ Կաթայի մէջ լցնում են այնքան ջուր,

անուանում են չլորաչիր և ծիրանաչիր), ինչպէս լիշուած է միքանի անգամ այս աշխատութեան մէջ, գործ են ածում իբրև կերակրի համեմ, բայց ծիրանաչիրից կամ ինչպէս ասում են՝ չրից պատրաստում են պասի և ուտիսի կերակուր նոյնպէս «չիր» անունով,

որ մինչև նրա գոլորշիանալը մէջը գցած բրինձը և միսը եփի։ Երբ բոլոր ջուրը գոլորշիանում է, այն ժամանակ վրան լցնում են տաքացրած իւղ, որի մէջ տապակում են կտորած մեծ-մեծ կտորներով սոխ (ասում են դրան սոխեռաչ)։ Այս կերակուրը անուանում է քաշովի (ջուրը քաշած), բայց եթէ չթողնեն, որ ջուրը գոլորշիանայ, այլ կերակուրը լինի մի քիչ ջրիկ, այն ժամանակ նա կը դառնայ շիլայ կամ շիլայ-փլաւ։ Այդպէս են պատրաստում քաշովին հաճարից և ցորենի ձաւարից. միայն հաճարէ կամ ձաւարէ քաշովին պատրաստում են շատ անգամ առանց մսի կամ կավուրմով (պարսկահայերի բարբառով զայլայ), որ խորոված միս է, և ուտում են տառեխ կոչուած Վանայ լճի ձկնով կամ աղը դրած բախտակ անուանեալ ձկնով, որ գտնում է Սևանայ լճում։

Փլաւը արագամարս և ամենուրեք յարգուած կերակուր է։ Այս կերակուրը սիրելի է ամբողջ արևելքում։ Փլաւի պատրաստիլը այնքան հեշտ չէ և լաւ փլաւ պատրաստողից պահանջւում է մեծ հմտութիւն։ Այս կերակուրը պատրաստում են այսպէս. կաթսայի մէջ լիքը ջուր են լցնում և տաքացնում։ Երբ ջուրը սկսում է եռալ, այն ժամանակ նրա մէջ գցում են սառը ջրի մէջ լուացած բրինձ և բաւականաչափ աղ։ Կաթսայի ջրի շատութիւնը բացատրւում է նրանով, որ մինչև բրինձի եփելը ջուրը չգոլորշիանայ։ Երբ բրինձը եփում է, այն ժամանակ կաթսան վեր են առնում կրակի վրայից և նրա միջի բրինձը քամում են առանձին պղնձեայ քամիչով (փլաւքամիչով), սրսկելով նրա վրայ սառը ջուր, որ բրինձի հատիկները չկպչեն մէկ մէկու հետ։ Դրանից յետոյ կաթսայի տակը գցում են մի երկուերեք գդալ իւղ, տաքացնում են նրա մէջ. բրինձը քամիչից դարտակում են, խառնելով բրնձի հետ հոտի համար մի քիչ անխառն սերմ և մի քիչ էլ քրքում—Crocus sativus All (վերջինը գործ են ածում գլխաւորապէս Թուրքերը), իսկ վրան լցնում են բաւականաչափ տաքացրած իւղ, որի քանակութիւնը բրնձի չորրորդ մասից չպէտք է պակաս լինի (քաշով)։ Այս անելուց յետոյ կաթսայի բերանը ծածկում են պղնձեայ ափսէով, որի վրայ դարսում են կրակուած ածուխ, իսկ կաթսան դնում են մարմանդ կրակի վրայ։ Այս գործողութիւնը անուանում են «դամ դնելը», որ տևում է մի քառորդ կամ կէս ժամ։ Դրանից յետոյ փլաւը պատրաստ կարելի է համարել, բայց այսպիսի «դարդակ փլաւը» չեն գործածում, այլ ուտում են առանձին պատրաստուած համեմունքներով տապակած ձուի, փասեանի, կաքաւի կամ ոչխարի մսով, իւղի մէջ տապակած բալով կամ սալորով, տապակած բաղինջանով և այլն։ Փլաւը ուտում են նոյնպէս իւղի մէջ տապակած չամիչով, արմատով, չիրով (չորացրած ծիրան), ծորով, հոնով և այլն։ Սիրողները գցում են փլաւի տակ իւղի մէջ մի կտոր լոշ-հաց և վրան լցնում են ծփած ձու, որը հացով ձուաձեղ է դառնում։ Այս ձուաձեղը, նոյնպէս և փլաւի տակ կպած իւղի մէջ տապակուած բրինձը, որին ասում են ղազման, ուտելու ժամանակ դնում են կտորներով փլաւի վրայ։ Ղազման գոյանում է առանց ձուաձեղի փլաւի տակը։ Իբրև փլաւի համեմ գործ են ածում և մածուն, նոյնպէս մանր կտորած և իւղի մէջ տապակած պլաս և սև սիսեռի լափայ (տես վերջը)։



իսկ չորացրած հունից կամ ալուչից պատրաստում են թթուապուր կերակուրը [19])։ Պասի չրի համար չորացրած ծիրանը եփում են ջրի մէջ այնպէս, որ ստացւում է մի քաղցրահամ թանձր արգանակ, իսկ ուտիսի չիրը նոյն պասի չիրն է, բայց վրան գցում են հալած իւղ։ Այս երկու տեսակ կերակուրներն էլ ուտում են մէջը բրդած հացով։

Դոշաբը պատրաստում են խաղողի կամ թթի քաղցուից (անուանում են քաղցուն և չիրայ բառով)։ Քաղցունն լցնում են կաթսայի մէջ և հետը խառնում մի առանձին տեսակ սպիտակ բոված կաւ։ Երբ այդպէս պատրաստած քաղցունն տաքացնում են, այն ժամանակ նրա միջի բոլոր օրգանական նիւթերը և ուրիշ կեղտոտութիւնները մակարդւում են և, կաթսան կրակի վրայից վերառնելուց յետոյ, նրանք իջնում են կաթսայի տակ, իսկ քաղցունն մաքրւում է և պարզւում։ Այդպէս պատրաստած քաղցունն միւս օրը քամում են և եփում են այնքան, որ նա ստանում է քիչ ջրախառն մեղրի թանձրութիւն։ Այդ հեղուկը դոշաբն է (աւելի ճիշտ կը լինի ասել դուշաբ, հայերէն—ռուփ, ռուպ)։ Դոշաբից պատրաստում են զանազան քաղցր կերակուրներ, ինչպէս են օրին. հալուան, հասուդան [20]), ուտում են մածունի հետ կամ խառնում են ջրի հետ և ուտում են մէջը հաց փրթած։ Նախիջևանում գարնանը թուրքերը ուտում են մէջը հաց փրթած։ Նախիջևանում գարնանը թուրքերը իրանց նովրուզ բայրամի օրուայ համար (մարտի 9) պատ-

[19]) Թթու ապուր պատրաստելու համար կաթսայի մէջ ջուր են լցնում և նրա մէջ եփում են մի քիչ ձաւար։ Երբ ձաւարը բաւականաչափ եփում է, այն ժամանակ գցում են կտորած թարմ կամ չոր լախուր, գինձ, իսկ յետոյ մի ման տորած և եփած հունի կամ ալուչի հիթ։ Ուտելուց առաջ այս ապուրի մէջ գցում են մի գդալ ալիւր, որը առաջ տորում են ջրի մէջ (փոշի կամ շփոթ)։

[20]) Հալուի համար խորը թաւի մէջ տաքացնում են իւղը, գցում են նրա մէջ մի քիչ մանր փշրած խմոր և մաղած ալիւր այնքան, որ դառնում է խմորի նման մի զանգուած, որը այնքան եփում են թաւի մէջ, գդալով խառնելով, որ նա կարմրում է։ Յետոյ վրան սկսում են լցնել սառը դոշաբ և խառնել, այնպէս որ վերջինը ծծում է խմորի մէջ և լաւ եփում է։ Այս քաղցր կերակուրը, հալուայ անունով, ուտում են թէ տաք-տաք և թէ սառած։ Վերջին դէպքում նա ամրանում է և ուտելու համար դանակով են կտրում։

Հասուտան ջրիկ քաղցր կերակուր է և արտաքին տեսքով քիչ նմանում է խաչիին, որը պատրաստում են ծննդկան կանանց համար։ Դրա համար թաւի մէջ տաքացնում են իւղ և մէջը գցում են մի քիչ ալիւր, այնպէս որ ստացւում է շփոթի նման մի զանգուած։ Երբ այս զանգուածը սկսում է կարմրել, այն ժամանակ մէջը լցնում են տաքացրած ջրախառն դոշաբ և խառնում են գդալով այնքան, որ միջի իւղը դուրս է գալի երեսը։ Երբ իւղը դուրս է գալի՝ նա պատրաստ է համարւում և ուտում են հացով։ Դա հասուտա է։ Թէ հալուան և թէ հասուտան պատրաստում են և մեղրով։

բաստում են գոչաբից առանձին տեսակ սուջուղ, որ Երևանի հայերի սուջուղից տարբերվում է մէջը գցած նիւթից. Նախիջևանում մէջը գցում են օսլայ, իսկ Երևանում—ալիւր [21]։

Քացախը պատրաստում են ջրախառն խաղողի քաղցուից կամ ջաջի վրայ ջուր ածած հեղուկից։ Ջաջի վրայ ջուր են ածում, խառնում են, քամում են և այս ջուրը ածում են փոքր կարասի մէջ (խմչայ) և մէջը գցում են երեք, չորս ֆունտ ծեծած չամիչ։ Մի քանի ժամանակից յետոյ այս հեղուկի մէջը գոյանում է թաղանթանման, մոխրագոյն և կակուղ նիւթ, որը անուանում են «քացախի մայեայ»։ Այս վերջինի գոյանալուց յետոյ հեղուկը դառնում է քացախ, որը փչանում է միայն այն ժամանակ, երբ նրա մէջի մայեան փտում է, որ պատահում է վեց-եօթ տարուայ ընթացքում։ Ամանի քացախը քչանալու ժամանակ մ.ւս տարին նրա վրայ աւելացնում են էլի ջրախառն քաղցու և այդպէս քացախը տանից միշտ անպակաս է լինում։

Հում ձաւարը թեփից (մաշկից) մաքրած ցորեն է։ Վերջինը թրջում են սառը ջրի մէջ և չորացնում են, իսկ յետոյ գցում են գինդի տակը և ծեծում են, մինչև որ բոլոր թեփը մաշկւում է։ Այդ անելուց յետոյ մաքուր ցորենը ջոկում են թեփից, չորացնում են և գցում են երկանաքարի տակ (երկանքի տակ), որ տեղից դուրս է գալիս կտոր-կտոր եղած։ Այս հում ձաւարն է։

Եփած ձաւարը (պարսկահայերը անուանում են նրան եփուն ձաւար) պատրաստում են նոյնպէս ցորենից։ Վերջինը ջրի մէջ առաջ եփում են, յետոյ չորացնում են արեգակի առաջ, նորից

[21]) Երևանի սուջուղը իւր յատկութիւններով որոշ հռչակ է ստացել և այս պատճառով աւելորդ չենք համարում այստեղ նկարագրել նրա պատրաստելու եղանակը։ Խաղողի քաղցուն մաքրում են այնպէս, ինչպէս գոչաբ պատրաստելու համար և եփում են կաթսայի մէջ այնքան, որ ստացւում է կիսա գոչաբ, որի մէջ գցում են մի քիչ ծեծած կինամոն և ալիւր ու խառնում են գդալով։ Ստացւում է թանձր շփոթի նման մի զանգուած, որ շարունակում են եռացնել, մինչև որ մէջի գցած ալիւրը եփւում է։ Նոյն ժամանակ թելի վրայ ջոկ ջոկ շարում են ընկոյզներ, կճեպից մաքրած նշի, պիստակի, արքայակաղինի, սեխի սերմի միջուկ, յետոյ այդ թելերը թաթախում են ալիւրով եփած քաղցուի մէջ և կախում են պարանից, որ սառչի։ Այդ գործողութիւնը կատարում են միքանի անգամ, այնպէս որ միջուկների վրայ ժողովւում է բաւականին հաստ (մի գիւմի հաստութեան) յիշեալ եփած զանգուածից։ Այսպէս պատրաստած քաղցրեղէնը չորացնում են արեգակի տակ և դարսում են արկղի մէջ։ Այս քաղցրեղէնը ուտում են (որ սուջուղ անունն է կրում), իբրև մրգեղէն։ Երևանում սուջուղ պատրաստում է իւր ընտանիքի գործածութեան համար ամեն մի այդպէսի։ Թուրքերը պատրաստում են և վաճառելու համար։



թրջում են, ծեծում են տինդով թեփից հանելու համար, յետոյ չորացնում են և գցում երկանաքարի տակ։ Ստացւում է կտոր-կտոր եղած հատիկ, որ անուանում են եփած ձաւար։

Կորկոտ անունով կոչում են հում ձաւարի համար պատրաստած թեփից մաքրուած ցորենը։

Հաճարը (փարինջը) հասկաւոր բոյսերից է և արտաքին տեսքով նման է դարուն։ Վարում են այս հացահատիկը բացառապէս գարնանը։ Շոգ տեղերում հաճար բոյսը շատ քիչ կամամենեին չի մշակւում, այլ նրա մշակութիւնը լինում է գլխաւորապէս լեռնային մասերում անջրդի հողի վրայ։ Հաճարի հատիկները գարու հատիկների նման ծածկուած են մաշկով և նրանց մաքրում են այս մաշկից տինդով։ Մաքրելուց յետոյ հաճարի հատիկները գցում են երկանաքարի տակ, որտեղից դուրս է գալի հաճարի ձաւարը։

Կորկոտը գործ են ածում, ինչպէս յիշել ենք մեր ծանօթութիւնների մէջ, իբրև համեմ սպաս անուանուած կերակրին և նրանից պատրաստում են հարիսայ կերակուրը (տես 11 ծանօթ.), իսկ հում, եփած և հաճարի ձաւարները գործ են ածում նոյնպէս իբրև համեմ և, բացի սրանից՝ պատրաստում են նրանցից քաշովի, չիլայ և փլաւ։ Այս կերակրները պատրաստում են այնպէս, ինչպէս բրընձից (տես 1 ծանօթ.)։

Դդմաճը (արիշտան) գիւղացիք պատրաստում են ամբողջ տարուայ համար։ Դդմաճի համար հունցում են աւելի կարծր խմոր, քանչթէ հացի համար։ Խմորից առաջ հունցում են գունդեր և յետոյ սրանց գրդնակով տախտակի վրայ բացում են բոլորշի թերթիկների նման։ Դդմաճ կտրող կինը տախտակի վրայ այս խմորէ թերթիկները առանձին տեսակ տապակ-տապակ ծալում է և կտրրտում է սուր դանակով։ Այդպէս անելով, նա ստանում է ժապաւինաձև խմորէ թելեր, որոնց բարակացնելու համար թաթախում է ալրի մէջ և ձեռքերով սկսում է ճմլել այնքան, որ նրանք բոլորովին բարականում են և միևնոյն ժամանակ երկարանում։ Յետոյ այս խմորի թելերը կախում են պարանի վրայ՝ չորացնելու։ Միւս օրը չորացրած խմորէ թելերը կտոր-կտոր են անում, դարսում են կաւէ քովում (կաւէ կճուճ է) և դնում են թոնրի մէջ, որտեղ նրանք քովում են և դառնում դդմաճ։ Քովում են դդմաճը և սալի վրայ։ Դդմաճից պատրաստում են փլաւ, երբեմն բրնձի հետ խառն։

Լափան (գործ են ածում և մուղաշար պարսկերէն անունը) սիսեռից կամ բակլից պատրաստած ձաւար է։ Դրա պատրաստելու համար սիսեռը կամ բակլան թրջում են և յետոյ չորացնում։ Այսպէս անելուց յետոյ նրանց մաշկը թուլանում է և երբ այս հա-

տիկները գցում են երկանաքարի տակ, այն ժամանակ մաշկը պոկվում է և ամեն մի հատիկը կէս է լինում։ Այսպէս ջարդուած և մաշկից մաքրուած սիսեռը կամ բակլան լ ա փ ա ղ անունն է կրում։ Ամենահամով լափան պատրաստում են սև սիսեռից, որ աւելի թանգագին է, և գործ է ածւում ճաւարի տեղ զանազան կերակրների մէջ։ Նրանից պատրաստում են նոյնպէս և պասի արգանակ։

---

Այստեղ վերջացնում ենք «Բոյսերի գործածութիւնը Երևանի նահանգում»։ Մենք աշխատեցինք այս գրուածի մէջ ըստ կարելոյն յիշել բոլոր բոյսերը, որոնք Անդրկովկասի այս մասի հայերը գործ են ածում իբրև կերակրի մթերք, բայց չենք կարող չյայտնել, որ մեր բոյսերի ցուցակի մէջ չեն մտել մի շարք վայրենի բոյսեր, ինչպէս են՝ խ ն ն ո ւ կը, գ ե օ զ ա լ բ ա ր ու թ ը, բ ո ղ ի ն և այլն, որովհետև մեզ յայտնի չեն նրանց գիտական անունները և չկարողացանք գտնել գրականութեան մէջ, իսկ առանց այս անունների նրանք, ինչպէս անյայտ բոյսեր, ուսումնասիրողի համար կորցնում են իրանց նշանակութիւնը։