

ԱՂՏԱ = ԹԱՆՁՐ ՌՈՒՊ

Աւելի շատ եփուած կամ արեւի դիմաց դրուած մեղրի պէս Թանձրը տեսակ մը:

ՁԱԼՄԱ

Վերջին տարիներուն սովորութիւնն էր եղած անընդհատ հարել ու փրփրեցնել Թանձր ուռպը: Աստիճանաբար գոյնը կը փոխուէր, կը Թանձրանար ու կարագի նման դանակով կը կտրուէր սեղանին վրայ:

ԴԴՈՒՄ ՈՒՌՈՒՊ

Ձմեռուայ դեղումի շերտերը առջի իրիկուէնէ կը դրուէին մարած կիւրի ջուրին մէջ, յետոյ լուացուելով կը Թափուէին կէսեփ ուռպի մէջ:

Այսպէսով դեղումը կը պահէր իր փխրուն կարծրութիւնը ու ձեւը: Այս սկզբունքի վրայ կը շինէին նաեւ լոլիկի, սերկեւիլի, սմբուկի ու այլ տեսակի համեղ անուշեղէններ:

Գաւառներու մէջ ընդհանրապէս ուռպը չաքարի դեր կը կատարէր եւ աւելի օգտակար էր իր բնական ուժին ու բաղադրութեան համար:

Տեղացիներու պատրաստած ուռպը չէր բաւեր ընտանիքի տարեկան պէտքերուն:

Ուաղող, չամիչ ու լաւագոյն տեսակի ուռպ կուլար Էվէրէկի թուրք գիւղերէն:

Տէվէլի, Զիլէ, Էօքսիւթ, Ղազի Քէօյ, ու այդ շրջանի բոլոր գիւղերը ունէին սքանչելի այգիներ որոնց արտադրութիւնը շուկայ կը բերէին դրամով ու անհրաժեշտ իրեղէններով փոխանակելու համար:

Կէօսթէրէի գիւղերը հարուստ էին արմտիքով ու ընդեղէնի տեսակներով, բայց այգիի ու պարտէղի մշակութիւնը աննշան էր բաղադրաբար:

ԽԱՂՈՂԻ ՀԻԻԹՈՎ ՇԻՆՈՒԱԾ ՏԵՍԱԿՆԵՐ

Եռացող ուռպին մէջ ալիւր կամ նշայ խառնելով կը գոյանար խիւս մը (Մալեզ), որ հիմը կը կազմէր բազմաթիւ ուտելիքներու, ճուխտակ, քէսմէ, շարոց, եւայլն: