

Այդ ասելիս երեք անգամ օդի մեջ աջից ձախ շրջան էին գծում. այդ ասաջին ձուն դնում էին որպես մատաղ բոլորի համար, անպատճառ պիտի լիներ քա՛հ՝ կենտ: Ձվերի վրա մի կնկա հալավ կամ դաբա էին ձգում, որ տօթի՝ հավ, ոչ վօրցակ դուրս գա:

Աբլորը մատաղ էին բերում ուխտատեղիներում, գուշակութուն էին անում: Եթե հավը աբլորի պես կանչեց՝ կարծում էին, որ տանը կամ գյուղում զժբախտություն էր պատահելու:

Թխականի մոտ փոկ ուրոել շէր թուլատրվում, որովհետև կարծում էին, թե դրանից ճտերը ձվերի մեջ կուլորվեն:

Եթե թուխս նստեցնելիս տղամարդ մտնի՝ ձվերից դուրս կգան որձակներ, եթե կին՝ հավեր:

Չէին սիրում հաշվել ճուտերի թիվը:

Տ Ն Ա Յ Ն Ա Գ Ո Ր Ծ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն

Ես արդեն կանգ առա Ջանգեզուրի զուտ գյուղատնտեսական բնույթ ունեցող պարապմունքների վրա: Այդ եղանակով ստացված արտադրանքների մի որոշ մասն իր անմշակ վիճակի մեջ՝ ցորեն, գարի, պտուղ, խաղող, կաթ, մեղր, ձու և այլն դառնում էր անմիջական գործադրության նյութ. մյուս մասը, խոշորագույնը, սպառման էր ենթարկվում որոշ վերամշակումից հետո: Ջանգեզուրն Անդրկովկասի այն վայրերից էր, որտեղ գյուղատնտեսական և այլ հումքի վերամշակման տնայնագործական եղանակները համեմատաբար ավելի համառորեն էին պահպանվում, որտեղ տնայնագործական արդյունաբերությունն ավելի դանդաղ էր տեղի տալիս գործարանային արդյունաբերության առջև: Այդ մրցման մեջ ամենից թույլ դիմադրություն ցուցաբերեցին ջուհակությունն ու պղնձագործությունը: Շատ ավելի դիմացկուն հանդիսացան գորգագործությունն ու կավագործությունը: Իր դիմացկունությամբ, կենսական կարևորությամբ առաջին տեղը հնուց բռնում էին, այժմ էլ բռնում են տնայնագործական վերամշակման այն ձևերը, որոնք գործադրվում են ժողովրդական սննդի արդյունագործության մեջ:

Հ Ա Յ Ա Հ Ա Տ Ի Կ Ա Յ Ի Ն Հ Ո Ւ Մ Ք Ի Վ Ե Ր Ա Մ Շ Ա Կ Ո Ւ Մ Ը

Ջ Ա Ղ Ա Յ

Վաղուց Ջանգեզուրումն էլ, որպես Անդրկովկասի գրեթե բոլոր գավառներում, հացը թխում են ցորենի և գարու ալյուրից: Առաջինին տրվում է գերադասություն: Եգիպտացորենը գավառում քիչ էին մշակում, նրա հատիկները չէին աղում, նրա ալյուրից հաց չէին եփում: Նեղն ընկած տեղը, մանավանդ դաշնակցականների տիրապետության ծանր տարիներին, հաց էին թխում կիսահի կարտոֆիլից՝ մասնավոր չափով նրա հետ ցորենի կամ գարու ալյուր խառնելով⁷⁵, ինչպես նաև կաղնու ծառի պտուղի ալյուր: Սակայն հացագործության այդ եղանակը արմատ չբռնեց և նեղ տարիներն անցնելուց հետո մոռացության տրվեց: Այդ հացը կոչվում էր ճաբ: Ճաբ ուտելն ծայրահեղ աղքատության նշան էր:

⁷⁵ Տաշտի մեջ քակած և քամած կարտոֆիլից ու ալյուրից պատրաստած լավաշը շատ փափուկ և համով էր լինում, շորացվում էր ցորենի կամ գարու լավաշի պես և նույնպես շուր շաղ տալուց հետո՝ թարմացվում և հրամցվում: