կախում էին պարանների օգնությամբ բարձր տեղից, սովորաբար ծալովի բարձր եռոտանու վրա[96]։

Ստուգելու համար, թե խնոցու մեջ կարագը արդյոք ամբողջովին հարվել է, թե ոչ, դիմում էին Ծառզարդարի[97] օրը եկեղեցուց բերած ճռւռու, ճօռի՝ ուռու ճյուղի օգնության։

Եթե խնոցին քիչ կարագ էր տալիս, դիմում էին մոլլին։ Սա աղոթքներ էր գրում մի կտոր թղթի վրա[98], կարում էր աղվեսի մորթու մի կտորի մեջ։ Այս հմայիլը կախում էին խնոցու վրա։ Հավատում էին, թե խնոցին այնուհետև կսկսեր ավելի կարագ տալ։

Չէր կարելի խնոցին հարել կիրակի օրերը՝ խնոցին կկոտրվեր։

Կարագը հարում էին գլխավորապես կովի կաթից, իսկ պանիրը պատրաստում էին ոչխարի և այծի կաթից։ Պանրի մայան պատրաստում էին նույն ձևով, ինչպես և այլ հայկական և կովկասյան գավառներում։ Մայան պահում էին պուլիկնէրի մեջ։

Մինչև սար գնալը ստացված յուղը պահում էին կավե ամանների մեջ և բերանը սիրէկավ[99] կապած հաճախ հորում էին։ Սարերում պատրաստած կարագն ու յուղը պահում էին այծի տիկերի մեջ։ Պատրաստի պանիրն աղած պահում էին, ինչպես և մօթալը, նույնպես տկէրի մեջ։ Բացի յուղից և պանրից՝ կաթից պատրաստում էին նաև չօռը, բուլաման և սուլուղը. վերջին երկուսը ոչխարի ծնի առաջին օրվա կաթից[100]։

Ջանգեզուրում չի մշակվել խաքի կոոպերատիվ ձևը, որն արդեն այնպիսի ամուր և դարերի գործածությամբ սրբագործված կանոններ է ստացել Ախալքալաք-Ախալցխա և առհասարակ Կարնո հայերի կաթնատնտեսության մեջ։ Ըստ այդ սովորության մի քանի տնտեսություններ իրենց մեկ օրվա կթածը մի տեղ էին հավաքում, իրենց բերած բաժինների հաշիվները ճիշտ պահում և դրա համեմատ հերթով օգտագործում հավաքած ամբողջ օրվա կաթը՝ խաք ու խազ անում։

Սակայն այս գավառումն էլ, որպես արևմտյան հայաբնակ գյուղերում, մինչև Շապին-Կարահիսար, տարածված էր Համբարձման օրը կաթով մատաղ բերելու սովորությունը[101]։

Այդպիսի մատաղ գործադրվում էր արտերը մկներից, մորեխից և կարմիր ժանգից պաշտպանելու համար՝ կաթնավին ուտելուց հետո, մնացածը ցանում էին արտերի շուրջը։

ԲՐԴԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄ ԵՎ ԹԵԼԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄ

Բուրդը Ջանգեզուրի, ինչպես և Անդրկովկասի և Մերձավոր արևելքի այլ երկրների բնակիչների ընտանիքի մեջ ահագին նշանակություն ուներ կենցաղային գործածության մեջ։ Կան երկրներ, որտեղ մետաքսն է իր կնիքը դրել և՛

[96] Ադրբեջանական գյուղերում խնոցին շինվում էր այծի կամ ոչխարի տկից և կոչվում էր, ինչպես և ինքը տիկը՝ թուլուխ։ Տիկը կախվում էր մեջքով վար, ոտներով վեր։ Թուլուխը գործածելուց հետո կարելի է անմիջապես ոլորել՝ ծալել, մի բան, որ շատ հարմար է սար բարձրանալիս, ուր ծանր փայտե խնոցին դժվար է գրաստով փոխադրել։

[97] Մեղրու բարբառով՝ Ծրոզէ՛րդար։

[98] СМОМПК, вып. XXXIV, отд. III, էջ 98։

[99] Սարեկ—անասունի փորից պատրաստած ամանների բերնածածկոց։

[100] Зелинский С. П., նշված աշխ., էջ 101։

[101] Տե՛ս «Ժողովրդական տոներ» գլուխը։