

Սիսիանում և Կապանում խմորից պատրաստվում է հարիշտա՝ էրիշտա, դրմաճ, որը Գորիսի հին զանգեզուրցիք չէին պատրաստում:

Բոված ցորենը ձեռքի երկանաքարերով աղալով պատրաստում են փոխինձ՝ հին ժամանակ—Առաջավորաց պասի վերջին օրը Սուրբ Սարգսի տոնի առիթով: Այդ ալյուրից նույն օրը եփում էին և խնձրի:

Ցորենն ու աճարը գործ են ածվում նաև առանց աղալու. կուրկուտ (մանավանդ Նավասարդի տոնին) կամ քրոնանաշի համար: Ցորենը ծեծելով ստանում են ձավար: Ծեծում էին քարե կամ փայտե դինգավ՝ մեծ հավանգ դաստալով: Պատահում են և շատ հին, դեռ ուրարտական ժամանակներից եկող ձևի ձեռքի քարե դինգեր և ավելի կատարելագործված ձևեր—ոտքի դինգեր: Նրկուտն էլ ոչնչով չեն տարբերվում հարևան գավառներում գործածվողներից: Ոտքի դինգով աշխատողը կանգնում է երկու ոտքով մեկ հատ տախտակի վրա և իր մարմնի ծանրությունը փոխադրելով մեկ ոտքից մյուսը՝ գործիքի մեջտեղում բարձրացնում և իջեցնում է դինգի դաստան՝ քարե կամ փայտե փոսի մեջ, ուր լցված է լինում ցորենը: Դաստալի ծայրին ամրացված են երկաթե կտորներ բուժ ծայրերով—կէտէֆէր՝ ատամներ: Այդ նույն եղանակով կեղևից մաքրվում է նաև շալթուկը և ստացվում է բրինձ:

Պղնձե սինիի վրա փռած և ջրով հաճախ ցողած հազիվ ծլած ցորենից պատրաստում են ածիկ: Դա լինում էր հնում մեծ պասի առաջին շաբաթները, երբ ամբողջ բնությունն արթնանում է նոր կյանքի համար և աշնանացանը ցողվում է: Այս սովորությունն իր մանրամասնություններով ըստ ամենայնի նման է Ասորիքում (Սիրիայում), Փոքր Ասիայում և, մանավանդ, Կիպրոս կղզու վրա պաշտված Ադոնիս աստվածուծության պաշտամունքի հետ շաղկապված ծիսակատարություններին և ունի միևնույն մագիկ արարողությամբ իմաստը: Այնտեղ նա կոչվում էր «Ադոնիսի պարտեզ»: Այդ շծլած ցորենը թակում են փայտե քակավ մի տաշտի մեջ, հյութը լավ մրբզում՝ քամում և մի քիչ ալյուր խառնելով շփոթի նման այս ածիկը եփում են մինչև թանձրանալը և գրեթե կարմրելը և ապա բաժանում տանեցոց մեջ:

Ուտում են բացի տավարի, ոչխարի, այծի, խոզի, հավի մսից, նաև խոտակեր և հատիկակեր որսի միս: Առանձնապես սիրելի է ըլրբաստրակիներ՝ նապաստակիներ, որի գործածությունից մի քանի այլ հայկական գավառներում խուսափում են: Չեն ուտում կիլառ միսը, այսինքն՝ կոյի՝ գալլի խեղդածը, ինչպես և առհասարակ այլ ձևով խեղդած անասունինը: Կրոնական նախապաշարումները թույլ չէին տալիս ուտելու մահամեղականի ձեռքով մորթած կամ որսացած միսը:

## ՈՒՏԻՍՎԱ ԵՎ ՊԱՍՎԱ ԿԵՐԱԿՈՒՐՆԵՐ

Կերակուրների տեսակները բավական բազմաթիվ են: Ուտիվա կերակուրներից սիրածներն են բօգրաշը, բուլլաման՝ բօրօնի կրակով կեօնի մեջ պատրաստած, բազմաթիվ տեսակի դոլմանէրը, վօնթը, կլօլը կամ ֆւլափաշան՝ խաշ-աղվարի՝ տավարի և ոչխարի ոտները. բրնձի կամ ձավարի փլավը, որն անպատճառ պիտի լինեն Բարեկենդանի վերջին օրը և երկու թաթախումներին, չորթանով և պարզ թանով սպասները և այլն<sup>12</sup>: Առանձնապես զովված

<sup>12</sup> Այս և այլ կերակուրների պատրաստելու եղանակը նկարագրել է Մելիք-Շահնազարյանը, СМОМПК, вып. XXV, отд. III, էջ 20—23: