

է, ինչպես և հարեան Ղարաբաղում կօլօլակը կամ ֆօֆթան: Տավարի կամ ոչխարի միսը թափում են մի փոքր փոս արած քարի վրա փայտե թակով մինչև կիսահեղուկ վիճակը, ապա ավելացնում են ձու, սոխ, աղ, մի բաժակ օղի, մի բրդիալի մեջ այս ամենը հարում են, ձեռքով լցնում են շերեփը և այսպես կտրացրած գունդերը ձգում են գոլ ջրի մեջ և եփում: Երբ կօնը սկսում է եռալ, ֆափը քաշում են ֆափգիրավ կամ գդալով, ավելացնում են ձնվար և մի քանի գդալ յուղ: Սիրողներն ուտում են պէղկավ՝ բողկով: Զանգեզուրը պարծենում է այս կերակրով, ինչպես Արարատյան դաշտն ու արևմտյան գավառներն իրենց հարիսայով: Այստեղ էլ հարիսա, ոչխարի կամ հավի մսից, պատրաստվում է, բայց պատվավոր հյուրին զերադասորեն մեծարում են ֆօֆթայով:

Այստեղ տեղական կերակուր է համարվում տրոօդին կամ տրոնադիֆի՝ տավարի հաստ աղիքի մեջ բրնձի, տալստէղի, կանաչու հետ լցրած յուղալի միսը, որը լավ ծածկված կօնի մեջ եփվում է քօօնի կրակի վրա:

Թանե սպասը եփվում է սօխէտիճավ՝ սոխ, յուղ և կանաչի կամ չօրաթանավ: Վերջին դեպքում սպասը կոչվում է հէլլաթ:

Կաթնով կամ եղով ճաշ է եփվում սամիրի, կորեկի ալյուրից: Կորեկը աղում են ձեռքի երկանքով, քամում՝ քամուն տրվում են տէփուրավ կամ խախալավ և այսպես թեփից մաքրած վիճակում կաթով կամ յուղով եփում:

Ոչ պակաս բազմազան են պատվա կերակուրները, որոնք պատրաստվում են կտավհատի և ճօպուրի՝ ընկույզի ձեթով, լոբուց, սիսեռից, ոսպից, ձնվարից, բրնձից, մրգնիկից՝ սպիտակ բանջարից, կարտոփից ֆալամավ՝ կաղամբով, ամեն տեսակ սուտի դօլմանէր՝ մսի փոխարեն ձավար, բրինձ, կանաչեղեն մեջը լցրած:

Ամեն տան մեջ կգտնեք կարասների և կճուճների մեջ զանազան թթու պահածոներ—ճըխքթօ՝ բազուկ, ֆալամ, խիար, վալրի շուշան, պէֆի՝ բեխի, շատ դեպքերում նաև տալստէղի հետ:

Աղն անցյալում պահում էին աղեքսակների կամ կավե կօնեճէրի մեջ: Գործ էր անում բացառապես քարի աղը, որը ստացվում էր նախիջեանի աղահանքերից: Աղը թափում էին ֆօֆթի քարի վրա կացնի ֆոփալավ՝ բութ կողմով, աղում էին ձեռքի արկանֆավ, մաղում էին մէժմանու վրա, ապա երեսը խաշաձե գծում էին և յոթ անգամ բոթնի մանդավ՝ բութ մատի եղունգը վեր գարծրած յէր ըն ընրմ, ապա թափում էին աղե քսակի կամ կօնի մեջ և ամբողջ աղը վրան լցնում: Այստեղ էլ երեսը խաշաձե գծումը պիտի աղը պաշտպաներ հարամվելուց և ֆաշկէից և նրան տար հրաշագործ զորություն:

Ճնօր՝ ջուրը բերում էին աղբյուրից, ինչքան էլ որ աղբյուրի տեղը հեռու լիներ, միայն բացառիկ դեպքերում վերցնում էին առվից: Այս ծանր, մանավանդ ձմեռվա ամիսներին, ձյունով և սառույցով ծածկված փողոցներով, երբեմն ոտներին միայն գուլպա և բարակ տրեխ հագած, աշխատանքը բաժին էր բնկած տանու աղջիկներին և փոքր հարսներին: Բերում էին կավե կուժը կամ ծանր պղնձե գնդակը օսած, տակը՝ ուսին օսաշօր դրած: Աղբյուրի մոտ առիթ էր լինում գյուղի աղջիկների հետ հանդիպելու, սովորաբար և սիրած տղային տեսնելու:

Կերակուր պատրաստելը, ինչպես և մանավանդ կերակուր բաժանելը կանացի գործ էր: Այդ պարտականությունը կատարում էր տան ավագ կինը, որի մոտ էին և պաշարեղենի բանալիները: Օրական երեք անգամ էին ճաց առնում: Առավոտյան՝ քըշըր-հանա հացն էր՝ գիշերվանից մնացած, որն ուտ-