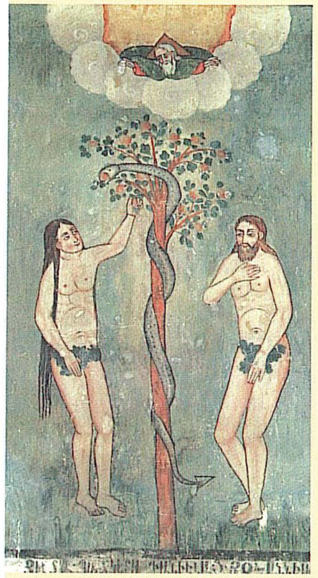
Ծրագիրն իրականացրել է «Արևիք» հիմնադրամը
Ծրագրի ղեկավար՝ Արմինե Պետրոսյան
Տեքստը՝ ազգագրագետ, պ.գ.թ. Սվետլանա Պողոսյանի
Պատումները՝ Սեն Հովհաննիսյանի
Ծրագիրը ֆինանսավորել է
ՀՀ Մշակույթի նախարարությունը

Մեղրու ավանդական ուտեստը

Ավանդատուն

Հմայական խնձոր



Ձարի տատը (Ձարուհի), վանքեցի Ուստիանց Թումասի դուստրը իր հորից ժառանգել էր գյուղական բժշկության շատ գաղտնիքներ, խոհախրատական զրույցներ ու պատմություններ: Մի անգամ սեղանին դրված հին ծաղկազարդերով դրվագված թասի միջից վերցրեց մի խնձոր, դրեց ափիս մեջ: Անսովոր ջերմությամբ իր ձեռքերով փակեց ափս ու խորհրդավոր փաղաքշանքով բաց չթողնելով ձեռքերս արտասանեց Նաղաշ Հովնաթանից.

Նուռն ու խնձորն է պատվական
Խմեք՝ իրար փոխադրական,
Կանչեք տաղեր և շարական...

Ձարի տատը հոգոց հանեց ու շարունակեց,– հրապուրվել արգելված պտղով, արգելված պտուղը խնձորն է, բայց կա հմայական խնձոր, ինչպես հեքիաթների անմահական խնձորը՝ որով ամրապնդվում է սիրո հավատալիքը.

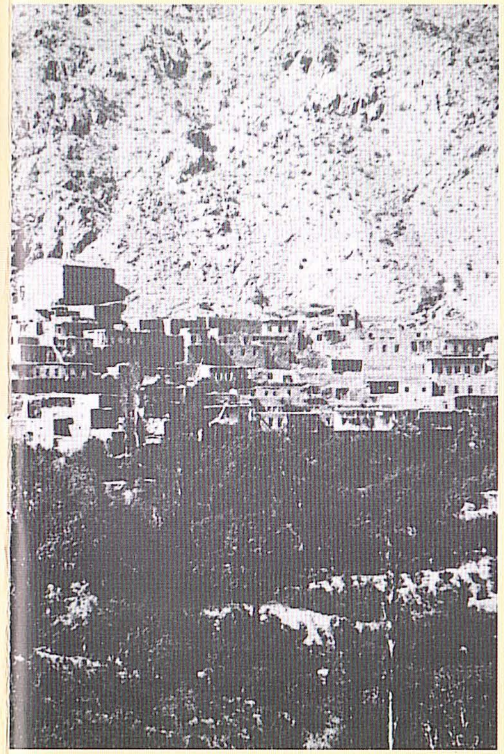
Մեղրեցի սիրահար տղան սիրած աղջկա համար ընտրում է լավագույն խնձորը և այնքան է մաքրում ու երազանքներով տարվում, որ կարծես խնձորի վրա տեսնում է սիրած աղջկա հմայիչ պատկերը, լուսե դեմքը, արև աչքերը, կամար հոնքերը, մոմե մատները...

Հետո խնձորի վերևի մասն զգուշությամբ այնպես է կտրում, որ կարողանա դնել նույն տեղը, այդ մասից փորում և բացում է դատարկ տարածք այնպես, որ արտաքին տեսքը չվնասի: Այդ փորվածքի մեջ լցնում է մեխակ, մրվանդակ, ծեծած ընկույզ, փոքր քանակությամբ մեղր և այլ խորհրդավոր բույսեր: Խնձորի վերևի մասը նորից տեղադրում է նախկին տեղում, մետաքսե կամ գունավոր թելով կապում: Մի գլխաշորի մեջ դնում տանում է աղբյուրի մոտ մի գաղտնիկ տեղ թաքցնում, երբեմն գլխաշորի փոխարեն ծաղկեպսակ են հյուսել և մեջը դրել հմայական խնձորը: Այնուհետև տղան սիրած աղջկա ընկերուհու միջոցով լուր է ուղարկում, որ գնա աղբյուր ու վերցնի խնձորը: Աղբյուրի մոտ ընկերուհին պահապան հրեշտակի նման կանգնում էր մի կողմում և հետևում, որպեսզի որևիցե չար աչք՝ մարդ չմոտենա՝ այդ կերպ ավելի կամրապնդվի նրանց սերը:

Այս պատմության մեջ պահպանվել է նաև քաղցրավենիք պատրաստելու մի եզակի բաղադրատոմս, որի արմատները գալիս են հեթանոսական ժամանակներից:

Մեղրու ավանդական ուտեստը

Մեղրի տեղանվան ծագման վերաբերյալ եղած մի քանի տեսակետներ կապվում են ուտեստի այս կամ այն բաղադրիչի հետ: Մովսես Խորենացին այն հիշում է Արևիքյան. «Արևիք», իսկ Մեղրին՝ Մեխտի ձևով: Պատմում են, որ երբ Արշակ թագավորը անցել է այստեղով և խմել Մեղրու գինին, հիացմունքով բացականչել է «Գինու չէ նման, այլ մեղրի»: Ենթադրում են, որ դրա համար էլ վայրը կոչվել է Մեղրի: Մի այլ կարծիքի համաձայն Մեղրու մրգերը շատ քաղցրահամ են՝ ծիրանը՝ հայկական խնձորը, հատկապես թուզը, որի հասունացած պտղի գագաթից խաչաձև բացվածք է առաջանում և դրանից թանձր հյութ է հոսում, որը գույնով, քաղցրությամբ մեղր է հիշեցնում: Ուտելով թուզն ասել են կատարյալ մեղր է, այստեղից էլ՝ Մեղրի անվանումը: Կամ՝ Մեղրին իր անունը ստացել է այս ձորում եղած անուշահամ մեղրից:



Մի այլ պատումի համաձայն ֆրանսիացի ճանապարհորդ Դյուբուան անցնելով այս տարածքով տեղացիներին հարցնում է. «Ի՞նչ է, մեղր շատ կա ձեզ մոտ, որ «մեղրեցիներ եք կոչվում»: Այդ պահին մոտենում է մի տարեց մարդ, թուզ և ուրիշ մրգեր է հյուրասիրում օտարականին: Վերջինս համտեսում է և բացականչում. «Ինչ քաղցր են ձեր մրգերը, կարծես մեղր լինեն»: Ծերունին գոհ ժպտալով ասում է. «Հիմա հասկացա՞ր, թե ինչու՝ Մեղրի»: Մի այլ ժողովրդական ավանդության համաձայն Մեղրին դարեր առաջ հարուստ էր եղել անտառներով և ծառերի փչակներից տեղացիները առատ մեղր են հավաքել: Օտարականները նրանց հանդիպելիս զարմացած հարցնում էին. «Այդպես ո՞ւր եք գնում»:

Ուշագրավ է, որ Մեղրիում, որպես առավել ուրբանիզացված բնակավայրի (սերտ առևտրական, տնտեսական կապերի շնորհիվ) արդեն XX դ. սկզբին կանանց ընդհանուր հացկերույթին մասնակցելու մեջ որևէ սահմանափակում չի նկատվել: Ըստ ազգագրական գրավոր նյութերի՝ Մեղրիում ընտանեկան հարաբերությունները անհամեմատ ավելի ազատ էին, ավելի քիչ կաշկանդված ավանդական օրենքներով. հարսը բավական արագ ձեռք էր բերում «շերեփի իրավունքը», ճաշ պատրաստելու մենաշնորհը, տանտիկնությունը: Մեղրեցի կինը լավ տանտիրուհի էր, տնտեսող, մառանը միշտ լիքն էր զանազան պաշարներով:

Պատասխանը լինում էր՝ մեղրի: Ենթադրվում է, որ այսպես էլ կնքվել է տեղանունը:

1766թ. Հովսեփ Էմինը գալով Մեղրի՝ այն քաղաք է անվանում (ուր կար 3000 տուն), հատկապես նշել է այգիների մշակման հմտությունը, մետաքսի և բամբակի առատությունը և կանանց գեղարվեստական գործվածքի մեջ ցուցաբերած հմտությունը:

Մի այլ ճանապարհորդ՝ Ռատտեն, 1890թ. հունիսին լինելով Մեղրիում գովերգում է հողն ու ջուրը, ծառերը՝ թզենի, նռնենի, թթենի, սալորենի, կեռասենի, լայնասաղարթ սոսի և բարձրահասակ կաղամախենի, պարտեզների մայիսյան վարդերը, բամբակի և շերամի բերքի առատությունը:

Կերակուրները կազմում են ուտեստի համակարգը, որը բաժանվում է հացամթերքների, կաթնեղեն, մսեղեն ուտելիքների, բանջարեղենի, ձկնեղենի, մրգեղենի: Ուտեստի համակարգը համալրում են խմիչքները և համեմունքները:

Մեղրիում կերակուր պատրաստելիս գործածել են տարբեր չափերի կավե կճուճներ, պղնձե կաթսաներ: Գործածել են պղնձյա նախշազարդ մեծ սինիներ: Մթերք պահելու նպատակով գործածվող կճուճների բերանը ծածկել են կաշվով: Ջուրը տեղափոխել են պղնձյա կժերով, որոնք դրվել են հատուկ պատրաստված կժատեղերում: Ջուր խմել են «ջրիմէ» անվամբ գավաթով:

Կաթնամթերքներից այսօր էլ հարգի են մածունը, գլուխ պանիրը: Չորացած թանը հայտնի է չորաթան, իսկ քամած մածունը՝ չքալոկ անուններով:

Մսամթերքներից օգտագործել են տավարի, ոչխարի, այծի միսը, այսօր նաև՝ խոզինը: Ոչխարի, տավարի միսը երկարատև պահածոյացրել են՝ տհալ-ղավուրմա պատրաստելով: Անցյալում տհալ տված միսը լցրել են կավե կճուճների մեջ և պահել մառանում: Մսեղեն կերակուրներից հարգի են մսով տոլման, մսով փլավը, շորվան, բուղլաման, խաշը և այլն: Խոզի մսից՝ հատկապես վայրի խոզի, կորկոտի հետ պատրաստում էին հարիսայի նման համեղ կերակուր:

Մեղրեցիների սիրած կերակուրներից էին ձու խաշուն, կրճրճ խորոված, միշաջուրը, լոբով քյուֆթան, շրեշով կոտապը, չքալոկը, սխաթանը: Մեղրիում հարգի էին հարիսա, կոլոլակ-քուֆթա, կըքըվ խաշու (կաքավի մսով) կերակրատեսակները, ինչպես նաև խավիծը, թանով ապուրը (թանավ), սամիրը (կորեկի ալյուրից և կաթից պատրաստված ապուր էր):

Անցյալում Մեղրի քաղաքում պատրաստում էին հելուլթ անունով թանձր ապուր (բրինձ, յուղ, քունջութ): Մեղրի բարբառով այն հայտնի էր «օտմունք» բառով:

Ցորենի ալյուրից պատրաստել են հալվա, խավիծ՝ յուղով և խաղողի դոշաբով: Շփոթը պատրաստվել է կրկին ալյուրից, բայց առանց կարմրացնելու (ջուր կամ կաթ, յուղ): Թխել են նաև բաղարջ՝ ալյուրով, կաթով և յուղով (լինում էր, որ մեջը խորիզ են դրել):

Մեղրիում սիրված կերակուր է կտրտովի տոլման, որը պատրաստել են վաղ գարնանը:

Կանաչեղենից, բանջարեղենից օգտագործել և օգտագործում են բոխին, բանջարը, ավելուկը, դաղձը, շրեշը, խնջլոզը, փիփերթը, շուշանը, քեղը, ուրցը, կինձը և այլն: Թթու դրած բանջարեղենը պահել են կավե մեծ և փոքր կարասներում: Շատ հարգի են բոխիի և քեղի թթուները: Վերջին ժամանակներում քեղից նաև մուրաբա են պատրաստում: Կինձը երկու տեսակի է՝ տնական և վայրի: Վերջինը լինում է մեկ ամսվա ընթացքում և քաղում են սարերից, վաղ գարնանը, օգտագործելով կտրտովի տոլմայի, սպասի, կոտապի մեջ: Այգու կինձը չորացվում և պահեստա-

վորվում է ձմռան համար։ Թարմ վիճակում այն գցում են նաև ձվածեղի մեջ։

Համեմունքներից օգտագործվում են ռեհան, սամիթ, բիբար, համեմ և այլն։ Բանջարեղենից ուտեստի մեջ գործածում են կաղամբ, որը բերում են հատկապես Տաշտուն և Լիճք գյուղերից, ինչպես նաև՝ կարտոֆիլ, պոմիդոր, վարունգ և այլն։

Ձկան տարածված տեսակներն էին լոքոն, գետնածածանը, սիգը, միրոն, կարմրախայտը։ Ձուկը կամ եփել են, կամ էլ խորովել։

Մեղրին այգեգործական կարևոր շրջաններից է, որտեղ մշակում են խաղող, թզենի, նռենի, թթենի, սալորենի, կեռասենի, տանձենի, նշենի, հոնի և այլն։ Այգեգործական աշխատանքներում օգնողներին հյուրասիրելու համար պատրաստում էին բուսական յուղով փլավ, հետը տապակած կարտոֆիլ, պասուց քյուֆտա՝ Մեղրու մաշից, կարմիր լոբի, աղ դրած բոխի և այլն։

Հնձանի կարասներում պահվող գինին լցնում էին մեծ կարասների մեջ և խմում փոքր կարկաժներով։ Աշխատանքից հետո, երեկոյան, բոլորը նորից գնում էին այգետիրոջ տուն, թեյ խմում, ընթրում։ Աշխատանքն ավարտելուց հետո գնում էին մյուսի այգին։

Համատեղ էին կատարում նաև խաղողի բերքահավաքը (խաղողաքաղը) և դրանից գինի պատրաստելը։ Մեղրիում բոժոժաքաղը ևս հատուկ էր նշվում։ Ամբողջ բոժոժը հավաքել-

մաքրելուց հետո, տանտերը ճաշկերույթ է կազմակերպել։ Այդ օրը ճաշի համար պետք է մորթեին արու ուլ։ Ուլի մսից պատրաստել են համեմով ապուր։ Բացի այդ, ճաշին մատուցում էին փլավ, պարտադիր սխաթման (թարմ ղանդուռից կամ սոխի հետ մածուն խառնած կերակրատեսակ) և թարմ բանջարեղեն ու կաթնով (կաթի մեջ բրինձ խաշած) և այլն։ Ճաշից հետո մատուցում էին մրգեր։

Մեղրին հայտնի էր իր մեղրահամ ու արևաբույր մրգերի առատ տեսակներով՝ խաղող, թուզ, ծիրան, սերկևիլ, խնձոր, բալ, կեռաս, սալոր, նուռ, ընկույզ, նուշ, հոն, փշատ և այլն։ Մրգերից նուռը, ընկույզը, նուշը, սերկևիլն ու խաղողը, տանձն ու խնձորը երկար էին մնում։ Դեղձից, թթից, ծիրանից, բալից, թզից, սալորից, հոնից չիր էին դնում՝ նախապես ծխահարելով։ Չիրը օգտագործում էին և որպես աղանդեր և կերակուրների մեջ՝ մսով փլավի, տոլմայի։

Մեղրին հայտնի է իր անգերազանցելի ալանիով և չրեղենով, որը պատրաստում են դեղձից և թզից։ Դեռ անցյալում Մեղրիում պատրաստել են սալորի, կեռասի անույշներմուրաբաներ։

Մեղրեցիների ուտեստի համակարգում կարևոր դեր ուներ թեյը՝ թեյախմության հատուկ սովորույթով։ Որպես թեյ օգտագործել են ուրցը, ղանթափան, մասուրը և այլն։

Գինեգործությամբ մեղրեցիները զբաղվում են հնուց: Որպես ոգելից ըմպելիք օգտագործել և օգտագործում են խաղողի, նռան գինի: Խաղողի չանչից-ճենճից օղի են քաշել: Հատկապես հայտնի են Մեղրիի նռան գինին, Շվանիձորի և Վահրավարի խաղողի գինիները: Մեղրիում յուրահատուկ սովորություն կա, երբ երեխա է ծնվում, պապը թոռան համար գինի է պատրաստում, որ նրա հարսանիքին բացեն: Այսօր մեղրեցին օղի է քաշում գրեթե բոլոր մրգերից՝ թթի, թզի, խնձորի, ծիրանի և այլն:

Մեղրիի մեղրը արտակարգ համ ու հոտ ունի, քանի որ ի տարբերություն այլ վայրերի, մեղուն հիմնականում երկարակնճիթ է, դեղին տեսակի և դրա հավաքած նեկտարն ունի տարբեր ծաղիկների բուրմունք:

Մեղրեցին շատ հյուրասեր է և հյուրասիրում է հատուկ շնորհքով: Հյուրասիրության ընթացքում կարևորվում են սեղանի հարդարումը սպիտակ սփռոցով և գեղեցիկ սպասքը: Մեղրեցու հյուրասիրության սեղանից անպակաս են իրենց իսկ պատրաստած տարբեր չրերը և թարմ մրգերը: Թեյի սեղանին մատուցում են մուրաբաներ, որոնք հատուկ պատրաստելու եղանակով շատ յուրահատուկ համ և ախորժաբեր տեսք ունեն: Հյուրասիրելիս ամենաառաջինը դնում են սուրճ, չրեղեն, քաղցրավենիք, թարմ մրգեր: Առաջներում հյուրին նախ թեյ են հրամցրել՝ կարևորելով թեյի դերը հոգնածությունը փարատելու համար:

Սյունիքը, այդ թվում և Մեղրին, հնուց ի վեր հայտնի էին հացահատիկային մթերքների՝ ցորենի տարբեր տեսակների, գարու, կորեկի մշակությամբ: Ուտեստում օգտագործվում էին նաև հաճարն ու գնովի բրինձը: Ամենաշատ օգտագործում էին ցորեն, եթե տարին հաջող չէր լինում, այն խառնում էին գարու հետ: Կորեկից թխած հացը հայտնի էր ճաթ անվամբ:

Մեղրիում որպես հաց օգտագործում էին թոնրի լավաշ: Լավաշ հացը օգտագործել են 1-2 ամսվա ընթացքում, ուտելուց առաջ այն թրջել են ու հացը վերականգնել է իր համն ու հոտը:

Կաթնամթերքներից հայտնի էին կավե ամանների կամ քսակի մեջ պահվող մածունը, գլուխ և մոթալ պանիրներ:

Աղանդերը դեսերտն է՝ անուշեղեն, քաղցրավենիք, քաղցրեղեն: Այն ճաշից հետո մատուցվող մրգեղենն է, քաղցր ուտելիքը: Նուշը կազմում էր աղանդերի անբաժանելի մաս:

Տարբեր մրգերից պատրաստել են պաստեղ լավաշ, որը

լինում էր թթվաշ և քաղցր: Սալորից պատրաստած թթու լավաշը օգտագործվել է կերակուրների, ինչպես նաև թեյի մեջ:

Ալանին դեղձաչիրն է, շաքարավազով, ընկույզի միջուկով, համեմունքով լցոնած դեղձը:

Ծիրանից չիր են պատրաստել, այն գցել են յախնիի, մսով ապուրի, տոլմայի մեջ: Պատրաստել են թթու ճաշ ծիրանով՝ մեջը բրինձ, ալյուր, կանաչի գցելով: Խնձորից և տանձից ևս չիր են կտրել: Սերկևիլը օգտագործում էին և որպես միրգ և տոլմայի մեջ էին գցում կամ խորովում: Թթից պատրաստել են դոշաբ, չիր դրել: Խաղողից պատրաստել են քաղցր չամիչ, որը գցել են փլավների, ղաթայի մեջ: Բացի այդ դոշաբ-դեղա և քաղցր շարոց (սուջուխ) են սարքել: Թուզը կերել են և թարմ և չորացրած վիճակում: Դամբուլի տարբեր տեսակներից «լավաշա» են դրել, չիր սարքել, որն օգտագործել են տոլմայի, ապուրների մեջ: Հոնը չորացրել են և գցել տոլմայի մեջ, օգտագործել որպես չարազ: Փշատը, ունաբը քիչ էր լինում և օգտագործվել են նաև չորացնելուց հետո:

Մեղրիում մրգերը հրամցրել են երկհարկ ծղոտե սկահակով, որը դրվել է ճիպոտից հյուսած ցածրիկ սեղանի կենտրոնում:

Անչափ համեղ են Մեղրու մրգերից պահածոները՝ մուրաբաները, ջեմերը և հյութերը:

Տոնական հացկերույթ

Բացի առօրյա ուտեստից ավանդական սննդի համակարգը բաղկացած էր տոնածիսական համալիրներից: Տոները ուղեկցվել են ծիսական հացկերույթներով:

Նոր տարվա սիրված անուշեղեններից էր աղանձը՝ չամիչի, մաքրած ընկույզի, նուշի ու բոված կանեփի, երբեմն՝ բոված սիսեռի հետ խառնած: Սիրված քաղցրեղեն էր ընկույզի միջուկը՝ դոշաբով և քնջութով:

Նոր տարին պետք է նոր հացով սկսել, թխել են հաստ գաթաներ՝ յուղով, քաղցր միջուկով, նախշազարդել երեսը: Յուրաքանչյուր ընտանիք հատուկ սեղան էր դնում, որտեղ ամեն տեսակ չոր ընտիր մրգեղեն էր լինում, բլիթ (գաթա), հալվա, մեղր, քնջութ, օղի, գինի: Նոր տարվա հացկերույթը տևել է 1-2 օր: Նոր տարուն մսից և ձավարից պատրաստել են հարիսա: Այդ օրը անպակաս էին տոնական փլավը, հավը, լոբին:

Ջրօրհնեքին կերել են բրնձով փլավ, տակին քիշմիշ են դրել:

Սբ. Սարգիս: Այս տոնին պատրաստում էին փոխինձ, թխում աղի հաց: Չամուսնացած տղաներն ու աղջիկները ուտում էին աղի բաղարջը, որպեսզի գիշերը ծարավեն և երազում տեսնեն, թե ով պետք է ջուր տա, որն էլ կլինի ապագա նշանածը:

Բարիկենդան: Մեղրիում ամեն տուն, աղքատ թե հարուստ, Բարեկենդանի տոնակատարության համար աշնանից ոչխար էր նախապատրաստում՝ կերակրում, գիրացնում՝ այդ օրը մորթելու համար: Պատրաստել են տարբեր մսեղեն կերակուրներ:

Բարեկենդանի վերջին օրվա երեկոյան, ամեն ինչ ուտել վերջացնելուց հետո, կեսգիշերին բանեցրած ափսեներն ու ամանները լվանում էին, դարսում խոհանոցի մի անկյունում դարակների վրա: Սփոցը փռում էին տանիքի աչքի ընկնող մասում, անշուշտ, լվանալուց հետո: Յուրաքանչյուր կին ձգտում էր, որ առաջինը լինի տանիքի վրա սփռոց փռողը: Դրանով ավարտվում էին բարեկենդանյան համընդհանուր կերուխումի օրերը:

Մեծ Պաս: Սնվում էին պասուց կերակրատեսակներով, որոնք պատրաստում էին բացառապես բուսական յուղով՝ ձեթով: Սարերից հավաքում էին վայրի գինձ և օգտագործում լոբու, կարտոֆիլի, պասուց քյուֆթայի հետ: Պասի ժամանակ բացառվել են մսեղենը և յուղեղենը: Պահքի նշանակությունը շատ լայն է. հրաժարվել մարմնականից, կատարել ինքնազտում, ինքնաքննություն, հասնել հոգեկան և մարմնական ներդաշնակության:

Ծաղկազարդ: Ծաղկազարդի ծիսական կերակուրը խաշած ցորենն էր, հատիկ էին սարքում, խառնում շաքարեղենի, ընկույզի, նուշի, քիշմիշի հետ: Կերակուրների մեջ առատորեն օգտագործվում էր ձավարեղենը:

Զատիկ: Տոնական սեղանին պարտադիր էին եփած կարմիր ներկած ձվերը, չամչով փլավը, բանջարեղենն ու ձկնեղենը: Դրանց հետ խմում էին կարմիր գինի: Բացի այդ պարտադիր էին եփած հավն ու լոբին: Այդ օրը կատարվել են ընտանեկան գոհաբերություն մատաղներ և հասարակական մատաղ-ախսաներ:

Համբարձում: Այդ օրը Մեղրու շրջանում ևս վիճակահանություններ, ջանգյուլում-վիճակի խաղեր են արվել և երգվել: Տոնի ծիսական կերակուրը կաթնապուրն էր, որը պատրաստել են բոլոր տներում: Օգտագործել են սարերից և դաշտերից հավաքած վայրի բանջարեղեն, պատրաստել թարմ պանիր, խնոցի հարել ու կարագ արել:

Վարդավառ: Տոնական հացկերույթը տեղի է ունեցել կեսօրին և տրվում էր թե՛ տանը, և թե՛ դաշտում: Ուխտատեղիներում մատաղներ էին արվում: Տանտիրուհին պատրաստում էր տոնական տոլմա և այլ համով կերակուրներ:

Մեղրու շրջանի բնակիչները այցելել են Խուստուփի սրբատեղին, մատաղներ արել: Ոչ մի խաչ Վարդավառի օրերին այնքան հաճախականություն չէր ունենում, ինչպես Խուստուփի լեռան սուրբ քարայրը, որտեղ մոմեր էին վառում, աղոթքներ ասում:

Ս. Աստվածածնի տոն – Խաղողօրհնեք: Այդ տոնին խաղողը օրհնվել և թույլ է տրվել ճաշակել պտուղը: Այն ուրախության, առատության տոն է: Առավոտյան շատ վաղ, մարդիկ շտապում էին հանդ՝ ավարտում կիսատ թողած գործերը, հետո սկսում հավաքել ամեն տեսակ մրգեղեն՝ խաղող, թուզ, դեղձ, խնձոր, տանձ, սեխ, ձմերուկ, կանաչեղեն և այլն: Հրապարակում հասարակական մեծ քեֆ էին անում, որի համար համայնքի կողմից հատուկ մարդիկ էին ընտրվում, որոնք էլ մաքրում, ավլում, ջուր էին ցանում հրապարակում, ոմանք ոչխարներն էին մորթում, մյուսները՝ կերակուր պատրաստում: Շտապում էին եկեղեցի՝ խաղողն օրհնելու: Պատարագից հետո մարդիկ վերադառնում էին տուն, հաց, գդալ, ափսե, օղի, գինի վերցնում և շտապում հրապարակ: Նախ նստում էին մեծահասակները, հետո ավելի երիտասարդները: Հրապարակի միջին մասում չինարի ծառի տակ, քարե նստարանին նստում էին քահանան, տանուտերը, հասարակական գործիչներ (հոգաբարձուներն ու ուսուցիչները): Հատուկ տեղ էր հատկացվում նվագողներին: Ընտրվում էր սեղանապետ (թամադա): Հացկերույթից հետո գնում էին տները, միրգը բարձում ջորուն և ճանապարհ ընկնում դեպի ամառանոց:

Բաղադրատոմսեր

Տոլմա խաղողի տերևով – 1 կգ միս, 0.5 կգ բրինձ, կանաչի, սոխ, սև պղպեղ, աղ, սխտոր, խաղողի տերև: Միսը աղալ, ավելացնել բրինձ, կտրատած կանաչի և սոխ, աղ, սև պղպեղ: Լավ խառնելուց հետո փաթաթել խաղողի թփով, շերտ-շերտ դասավորել կաթսայում և եփել:

Հաճարով տոլմա – 1 կգ հաճարը, 1 ճ/գ աղը, կարմիր պղպեղը, 2-3 գլուխ սոխը, 3 ճ/գ յուղը, համեմը խառնել և տապակել: Խաշած կաղամբով փաթաթել, շերտերով դնել կաթսայի մեջ: Շերտերի վրա լցնել չիր ու չամիչ և եփել:

Սուտլիկ տոլմա – Լցոն – 1,5 թեյի բաժակ բրինձ, 2 գլուխ սոխ, աղ, սև և կարմիր պղպեղ, մաղադանոս, մի քանի լոլիկ և 2/3 թեյի բաժակ ձեթ: Լավ խառնել: Մեկ ճաշի գդալ լցոն դնել խաղողի տերևի մեջ և փաթաթել, շարել կաթսայի մեջ, 3 թեյի բաժակ սառը ջուր ավելացնել և եփել:

Մատուցել սառը վիճակում:

Հարիսա – Հավը եփել, ոսկրահան անել: Եռացող արգանակի մեջ լցնել կորկոտը, մսի կտորները, շարունակել եփել մարմանդ կրակի վրա: Պարբերաբար խառնել մինչև թանձրանա և դառնա համասեռ: Վերջում աղ ավելացնել: Մատուցելիս վրան լցնել հալած յուղ:

Ալանի – 10 կգ դեղձ, 2 կգ ընկույզ, 3.5 կգ շաքարավազ, 20 գր դարչին, 20 գր հիլ: Ընտրել ոչ շատ հասած դեղձեր և չորացնել, կիսաչոր դեղձի մեջ լցնել միջուկը՝ ընկույզի, շաքարավազի, համեմունքների խառնուրդ: Միջուկի համար՝ կեղևները հեռացրած ընկույզ կամ ծիրանի կորիզ, որին խառնել շաքարավազ: Տափակացնել, շարել սկուտեղի վրա և դնել արևի տակ: Ալանին ավելի նրբահամ կլինի, եթե օգտագործվի շաքարի փոշի:

Ընկույզի միջուկը հավանգում ծեծել, ավելացնել շաքար, դարչին, հիլ և լավ խառնել: Դեղձը կլպել, շարել մատուցարանի վրա, տակը վառել ծծումբ, մոտ 2 ժամ թողնելով վերևից ծածկել տակառիկով: Ծծմբահարված դեղձը տեղափոխել փայտե մատուցարանի վրա և դնել արևի տակ չորանալու, կորիզը հեռացնել, դեղձերը լցնել ընկույզի խորիզով: Մի քիչ տափակեցնել, թելի վրա շարել և բացօթյա կախել չորանալու համար: 10 կգ դեղձը ծծմբահարելու համար՝ 150 գր. ծծումբ:

Քաղցր շարոց-սուջուխ – Ալյուրը քիչ ջրով բացել, մաղով քամել, աստիճանաբար լցնել թանձրացած խաղողի հյութից պատրաստած թույլ դոշաբի մեջ և եփել մինև գոնդող դառնալը: Եփելուց 10 րոպե առաջ լցնել ծեծած դարչինի, մեխակի, հիլի խառնուրդ: Նախօրոք ընկույզի կիսած միջուկը շարել մոտ 1 մ երկարության թելին, կախել պարանից և մի քանի օր չորացնել: Ընկույզի շարանները ընկղմել տաք գանգվածի մեջ և նորից պարանից կախել: Կաթացող գանգվածի համար տակը ամաններ դնել: Կես ժամ անց ընկույզի շարանները նորից ընկղմել գանգվածի մեջ և փոխադրել ստվերոտ տեղ: 10-12 օր չորացնելուց հետո սուջուխը կտրատել 20 սմ երկարության կտորների: 10 լ շաքարահյութին 1.5 կգ ցորենի ալյուր, 2 լ ջուր:

Ծիրանաչիր – Ծիրանը փռել մաքուր խսիրների վրա՝ արևոտ տեղ: Մեկ շաբաթ հետո ծիրանները ամեն օր շրջելով չորացնել: Ծիրանաչրի դեղին գույնը վերականգնելու համար լցնել մաղերի մեջ, դասավորել իրար վրա, ծածկել մեծ արկղով կամ տակառով և տակը փոշիացած ծծումբ այրել: Չիրը ծծմբագոլորշուն պահել 2-3 ժամ:

Պաստեղ-լավաշ՝ սալորի թթու տեսակից – Ընտրած մրգերը եփել կաթսայում և տրորելով անցկացնել մաղով: Մածուցիկ մասսան նորից եփել մինչև խտանալը: Ստացված գանգվածը բարակ շերտով քսել մաքուր տախտակների վրա և չորացնել արևի տակ: Լավաշը փաթաթել գլանաձև և պահել չոր տեղում:

Ճփոթ – 700 գր. դոշաբ, 550 գր. ջուր, 250գր. ալյուր, 150 գր. ընկույզ, մեխակ, դարչին, հիլ: Կաթսայի մեջ լցնել խաղողի դոշաբ և մի քիչ ջուր: Անընդհատ խառնելով հասցնել եռման: Ավելացնել ջրի հետ բացած ալյուրը և եփել մինչև դոնդողանման դառնա: Ճփոթի պատրաստ լինելը որոշվում է հետևյալ կերպ՝ մի գդալ ճփոթ լցնել ափսեի մեջ ու արագ սառեցնել: Եթե զանգվածը ծածկվի փայլուն թաղանթով, ուրեմն՝ պատրաստ է: Կրակից վերցնելուց 10 րոպե առաջ ավելացնել դարչին, մեխակ և հիլ: Ճփոթը լցնել ափսեների մեջ և վրան մանր կտրատած ընկույզ լցնել: Մատուցել և սառը և տաք վիճակում:

Գաթա

Պատրաստել խմոր – առանձին ամանի մեջ դնել հալած յուղ, 5-7 րոպե խառնել, ավելացնել շաքար, ձու, վանիլին, աղ և խառնել՝ ստանալով միասեռ զանգված: Այդ զանգվածը լցնել թթխմորի մեջ և 3-4 րոպե խառնել: Ավելացնել ալյուր և հունցել, թողնել հանգստանա տաք տեղում (35-40 րոպե):

Միջուկ պատրաստելու համար յուղը հալել, ալյուր ավելացնել, խառնել, ապա՝ շաքարի փոշի և կրկին խառնել:

Խմորը դնել ալյուր ցանած սեղանի վրա, տրորել և բաժանել մասերի (մինչև 250 գ. չափով): Յուրաքանչյուր մաս բացել կլոր գաթայի ձևով, յուղ քսել և մեջը դնել միջուկը: Եզրերը տափակեցնել և կտրտել 1.5-2սմ հաստությամբ: Պատրաստ գաթաները դնել յուղ քսած տապակի վրա, վրան ձվի դեղնուց քսել, պատառաքաղով նախշազարդել և տեղ-տեղ ծակծկել: Թխել տաք ջեռոցում՝ 30-35 րոպե:

Թթխմորի համար – 250 գ. ալյուր, 5գ. թթխմոր, 200գ. ջուր:

Խմորի համար – 750գ. ալյուր, 200գ. հալած յուղ, 5 ձու, 200գ. շաքար, 7գ. աղ և վանիլին:

Միջուկի համար – 600 գ. ալյուր, 350 գ. հալած յուղ, 300 գ. շաքարի փոշի և դեղնուց՝ երեսի համար:

Գաթա

Ջրով կամ կաթով խմոր անել, հետո յուղը առանց հալելու լցնել ամանի մեջ և գդալով հարել մինչև սպիտակելը, ապա մեղր խառնել ըստ ճաշակի, նորից հարել, հետո ալյուրը ավելացնել, լավ շաղախել: Խմորը գալուց հետո գնդել, հետո ձեռքով բացել, խորիզից մի քիչ լցնել մեջը, խմորի ծայրերը վրա բերել, «գաթանախշով» նախշել: Հարած ձու քսել երեսին և թոնրում կամ փռում թխել: Հանելիս գաթայի երեսին յուղ ու մեղր քսել, որ գույնը հաճելի լինի:

Հալվա

6 բաժակ ալյուր,1/2 բաժակ հալած յուղ, 1 բաժակ մեղր: Ալյուրը լցնել տապակի մեջ, ավելացնել հալած յուղ և խառնելով բովել մինչև դեղնավուն երանգ ստանալը, ավելացնել մեղր և բովել 5 րոպե: Տաք հալվան լցնել ափսեն, տափակեցնել և բաժանել քառակուսի կտորների:

Նուռ

Զարի տատը մի անգամ պատմեց նռան հետ կապված ժողովրդական պատմություն: Խորհրդավոր ժպիտով՝ թասի միջից վերցրեց մի նուռ և արտասանեց.

Գնանք բանանք բախչի դուռը,
Դեպի ծոցդ մեկնեմ կուռս,
Դու ծաղիկ քաղէ, ես նուռս:

Մեղրեցի հասուն երիտասարդը, ում ամուսնանալու ժամանակն արդեն եկել էր, հարազատներով գնում է աղջկա ծնողներից խոսք առնելու: Հյուրասիրության ժամանակ աղջկա հայրը տղային է մեկնում մի նուռ և ասում.

– Տղա՛ ջան, եթե կարողանաս այս նուռը այնպես կտրել և ուտել, որ ոչ մի հատիկ վայր չընկնի, ես իմ աղջկան կտամ քեզ:

Զարի տատն ինձ մեկնեց մի նուռ և ասաց.

– Դե՛, քեզ տեսնեմ, տղա՛ս...

Ես վերցրեցի ու կտրեցի նուռը և թույլ տվեցի առաջին սխալը՝ վնասեցի նռան հատիկները, և կարմրագույն հյութը հոսեց: Նուռը բացելիս հատիկները ցրվեցին տարբեր կողմեր:

Զարի տատը ծիծաղելով ասաց.

– Նուռ ուտել չգիտես, մեղրեցին քեզ աղջիկ չի տա:

Վերցրեց մի նուռ, ափի մեջ պահելով՝ դանակով հեռացրեց վերևի մասը, հետո այդ մասում խաչաձև կտրվածք արեց, նույնը և՝ ներքևի մասում, մի փոքր սեղմելով՝ չորս մասի բաժանեց.

– Ահա՛ թե ինչպես պետք է նուռը կտրել, իսկ մնացածը քեզնից է կախված: