

փորէն աւելի կամ նուազ անձուկ, եւ ստորոտը՝ նեղ ու տափարակ ծայր մ'իբրեւ պատուանդան (Դար. Դ, 171): Նոյնպէս է եգիպտական խոհանոցին մէջ ալ (Վիգ. Բ, 1147): Կար նաեւ երկայնաձեւն ու խորը (Դար. անդ), որ փոքր ի շատէ նման է արդի հայ պոյտին, մինչ ղեռ առաջին ձեւն ալ կը մնայ տակաւին հայ անօթոց մէջ: Ըստ Ս. Գրոց նկան ու միս կ'եփէին անով, եւ արգանակ կը տանէին այլուր. եւ ըստ Հարանց վարուց ոսպ ալ կ'եփէին (Ս, 568): Նոյն պաշտօնն ունէր եւ Հայոց քով, ինչպէս յայտնի է Աշտարակեցւոյն կանոնաց մէկ ակնարկութենէն (ԻԸ), եւ Ալաւկայ որդւոյն յայտնի վկայութենէն, «գոստան (կերակուր) հանդերձ պոշտովն» (Գ): Բայց մետաղեայն կը գործածուէր ուրիշ ծառայութեանց եւս. գորօրինակ «երկաթի շուտամբը» կապար կը հալեցնէին (Ագթ. 100): — Միջին դարուն ղեռ կը յիշուի ռամկացած անուամբ, «ի պոշտուկս» կամ «պոշտուկ պրնձի» (Վրդ. Ղեւտ. ԺԹ, Ա), վերջինս կրկնուած նաեւ Տաթեւացիէն (աստ, 36). եւ շատ ստէպ վաստակոց գրքէն ալ՝ «պոշտուկ» կամ «պտուկ» ձեւով (102 — 104), կամ «կառէ պոշտուկ» (220). եւ կը ծառայէր միշտ եփելու (102,'4,'8,'20):