

ԲՈՅԱԵՐԻ ԳՈՐԾՎԱԿԻԹԻՒՆ

ԵՐԵՒԱՆԻ ՆԱՀԱՆԳՈՒՄ

Ս. ԶԵՂԻՆՄՈՂԻ:

ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ՏԵՂԿՈՒԹԻՒՆ^{*)}

Ինչպէս յալտնի է, շոգ երկրների ժողովուրդը բոլոսերից պատրաստուած կերակուր և առհասարակ բուսեղէն շատ է գործածում, քանի թէ ցուրտ երկրների բնակիչները։ Այս նկատում է և Անդրկովկասի շոգ մասերում։ Սակայն մի ազգութեան և մինչև անգամ մի ցեղի պատկանող, բալց զանազան կլիմակում ապրող ժողովրդի մէջ բոլոսերի գործածութիւնը արտաքայտում է զանազան աստիճանով։ Լեռնականները ոչ մի պարտիզի բոլոս չեն գործածում իբրև կերակուր, եթէ չհաշուենք սոխը և սխտորը, նոյնպէս և գետնախնձորը (картофель), որի գործածութիւնը Անդրկովկասի տեղական բնակիչների մէջ շատ սակաւ է տարածուած։ Լեռնաբնակների մէջ չնչին գործածութիւն ունին և վարենի բոլոսերը և պտուղները։ Ընդհակառակը՝ շոգ տեղերի բնակիչների կերակրի մեծ մասը բուսեղէն է, Նրանք բացի պտուղներից, որոնց ամեն տեսակը այգիներում կարելի է գտնել, և ընտանի (մշակելի) բոլոսերից՝ մեծ քանակութեամբ գործ են ածում և վալրենի բոլոսեր։ Յալտնի է նոյնպէս, որ քրիստոնեակ ազգերը բուսեղէն աւելի են գործածում քանի թէ ոչ քրիստոնեանները, որովհետեւ քրիստոնեանները պաս են պահում և պաս օրերում չեն կարող մսեղէն կամ կաթնեղէն ուտել։ Հարկաւոր է նկատել նոյնպէս և այն հանգամանքը, որ շոգ երկրի

^{*)} Ներկայ յօդուածի առաջին մասը պ. Զելինսկին կարդաց այս աշնանը Թիֆլիսում կայոցած և Առաջին Առվկասի արգիների բերքերով զբաղուսղների ժողովում և վարձատրուեց բրոնզէ մեղալով։ Ման. իսմր.

բնակիչները բաւականին մեծ քանակութեամբ գործ են ածում զըրգող և լուզիչ բոլսեր, ինչպէս են՝ սոխ, սխտոր, կարմիր պղպեղ, դառն և կծու կանաչեղէն և ալն:

Անդրկովկասի աղգերից հայերը բուսեղէնի գործածութեան մէջ առաջին տեղն են բռնում, մանաւանդ շոգ տեղերում բնակուող հայերը, որոնց կերակրի մեծ մասը բուսեղէն է: Այս հանդամանքը այնքան նկատելի է, որ լիշտում է պարուկերէն մի առածի մէջ, որ ասում է՝

قدر زر ذر کر شناسد
قدر کوهر کوهري
قدر کل بلبل شناسد
قدر پنجر از منی

«Ուսկու արժէքը ոսկերիչն է իմանում, զոհարի արժէքը՝ ակնավաճառն, վարդի արժէքը սոխակն է իմանում, կանաչեղէնի արժէքը՝ հայը»:

Կերակրի տեսակները և նրանց բաղադրութիւնը, ինչպէս լայտնի է, մեծ նշանակութիւն և աղղեցութիւն ունին անհատի և աղղի բնաւորութեան վրայ, ուրեմն մի որևիցէ աղղի մէջ գործածած կերակրների նկարագրութիւնը չի կարող որոշ նշանակութիւն չունենալ գիտնական տեսակէտից: Ի նկատի ունենալով այս հանդամանքը, մենք այս մեր աշխատութեան մէջ օգտաւէտ ենք համարում նկարագրել թէ վալրենի և թէ ընտանի բոլսերը, որոնք հայերը գործ են ածում իբրև կերակուր կամ կերակրի համեմ, ըստ կարելուն նկարագրելով և կերակրների պատրաստելու եղանակը¹⁾: Բայց ի նկատի ունենալով, որ հայերը ապրում են զանազան կլիմաներում և զանազան պալմաններում և նրանց վրայ անշուշտ ունեցել են աղղեցութիւն կերակրի վերաբերեալ թէ կլիման, թէ ուրիշ ֆլորական պալմանները և թէ նրանց շրջապատղ աղղերը, ուրեմն և դրանցից առաջացած զանազանութիւնը ուտելեղէնի մէջ, մենք լարմար ենք համարում ճշտութեան համար լիշել այն բոլսերը և կերակրները, որոնք գործածական են Երևանի նահանգում, այն էլ գլխաւորապէս շոգ տեղերում ապրող հայերի մէջ:

Երևանի նահանգի հայերի մէջ գործածելի բոլսերը բաժանուում են երկու մասի կամ երկու խմբի. առաջինին պատկանում են վալրենի

¹⁾ Մեք մի ուրիշ ժամանակ կը նկարագրենք հայերի գործ ածած բուր տեսակ կերակրները, բայց ալսոեղ կը բաւականանք նկարագրել այն կերակրները, որ պատրաստում են միմիայն բոլսերից կամ որոնց գլխաւոր մասը բուսեղէն է և նրանք բոլսերի անունով են կոչւում:

բոլսերը, իսկ երկրորդին—Ենտանի կամ մշակելի բոլսերը։ Վայրենի բոլսերը ժողովում են դաշտերում զանազան ժամանակ, նաևած թէ բոլսերի որ մասերը պատրաստ են զործածութեան համար՝ գարնանը բոլսերի տերեները, ամառուալ մօս և ամառը նրանց ցողունները, իսկ աշնանը՝ պտուղները։ Ընտանի բոլսերը մշակւում են բանջարանոցներում և պարտէզներում։ Կը բերենք այս աշխատութեան մէջ երկու խմբին էլ պատկանող բոլսերի ցուցակը այբուբենական կարգով, նշանակելով նրանց թէ հալկական և թէ գիտնական (լատինական), իսկ տեղ-տեղ և ռուսերէն անունները։

ՎԵՐԵՆԻ ԲՈՅԱԾՈՒԹԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹՈՒԹԻՆ

Վայրենի գործածելի բոլսերը հետևեալներն են.

- 1) Անիսոն—Pimpinella Anisum L., анисъ.
- 2) Ասորեկ, զաղի խոռ—Eruca Sativa L.
- 3) Աւելուկ—Rumex L. բոլսի մի տեսակը։
- 4) Բոխ, բոխի, բողիկ, ճախ—Heracleum villosum Fisch.
- 5) Գալուկ, զողլապատ—Humulus Lupulus L., хмель.
- 6) Գինձ վայրի—Coriandrum-ի մի տեսակը, дикий киннецъ.
- 7) Գեանգիլալ—Teucrium L. (այս ցեղի մի տեսակն է)։
- 8) Գաղձ—Mentha sylvestris L., мята дикая.
- 9) Երիցանուկ, երիցու աղցան—Peucedanum Koch.
- 10) Երնջակ, երնջանուկ—Eryngium campestre L.
- 11) Թելուկ—Atriplex hortensis L., лебеда.
- 12) Թրթնջուկ—Oxalis Acetosella L., дикий щавель.
- 13) Խաւարածիլ, իշխուն, իշղուն—Rhabarbarum, Rheum L.
- 14) Շներեկ—Asparagus officinalis L., спаржа.
- 15) Շոփի պաշար, ձնձղան պաշար—Capsella Bursa pastoris Mench, пастушья сумка.
- 16) Կապար (անուանում են և թուրքի բառով քաւառ)—Capsaris herbacea Wild., каперсы.
- 17) Ղանզիլ—Allium ursinum L., черемша.
- 18) Մասուր—Rosa canina L., шиповникъ.
- 19) Նուիկ—Arum Dracunculus L.
- 20) Շրէշ, շրէշու—Asphodelus ramosus L.
- 21) Ուրց—Thymus Serpyllum L., богородичная трава.