

բույսերը, իսկ երկրորդին—Ընտանի կամ մշակելի բույսերը: Վայրենի բույսերը ժողովում են դաշտերում զանազան ժամանակ, նախած թէ բույսերի որ մասերը պատրաստ են գործածութեան համար՝ գարնանը բույսերի տերևները, ամառուայ մօտ և ամառը նրանց ցողունները, իսկ աշնանը՝ պտուղները: Ընտանի բույսերը մշակում են բանջարանոցներում և պարտէզներում: Կը բերենք այս աշխատութեան մէջ երկու խմբին էլ պատկանող բույսերի ցուցակը այբուբենական կարգով, նշանակելով նրանց թէ հալկական և թէ գիտնական (լատինական), իսկ տեղ-տեղ և ռուսերէն անունները:

Վ Ե Յ Ր Ե Ն Ի ԲՈՅՍԵՐԻ ԳՈՐԾԱԾՈՒԹԻՒՆԸ

Վայրենի գործածելի բույսերը հետևեալներն են.

- 1) Անիսոն—*Pimpinella Anisum* L., анисъ.
- 2) Ասորեկ, զազի խոտ—*Eruca Sativa* L.
- 3) Աւելուկ—*Rumex* L. բուսի մի տեսակը:
- 4) Բոխ, բոխի, բողիկ, ժախ—*Heracleum villosum* Fich.
- 5) Գալլուկ, զողլապատ—*Humulus Lupulus* L., хмель.
- 6) Գինձ վայրի—*Coriandrum*-ի մի տեսակը, дикий кишнецъ.
- 7) Գեանդիլայ—*Teucrium* L. (այս ցեղի մի տեսակն է):
- 8) Դաղձ—*Mentha sylvestris* L., мята дикая.
- 9) Երիցանուկ, երիցու աղցան—*Peucedanum* Koch.
- 10) Երնջակ, էրնջանուկ—*Eryngium campestre* L.
- 11) Թելուկ—*Atriplex hortensis* L., лебеда.
- 12) Թրթնջուկ—*Oxalis Acetosella* L., дикий щавель.
- 13) Խաւարածիլ, իշխուն, իշղուն—*Rhabarbarum, Rheum* L.
- 14) Ծնեքեկ—*Asparagus officinalis* L., спаржа.
- 15) Ծաի պաշար, ճնճղան պաշար—*Capsella Bursa pastoris* Mench, пастушья сумка.
- 16) Կապար (անուանում են և թուրքի բառով քաւառ)—*Caparis herbacea* Wild., каперсы.
- 17) Ղանդիլ—*Allium ursinum* L., черемша.
- 18) Մառուր—*Rosa canina* L., шиповникъ.
- 19) Նուրկ—*Arum Dracunculus* L.
- 20) Շրէշ, շրեշտ—*Asphodelus ramosus* L.
- 21) Ուրց—*Thymus Serpyllum* L., богородичная трава.

22) Պատատուկ, պառեխ—*Convolvulus* L., повитель.

23) Ջրկոտեմ—*Nasturtium officinale* R. Br. (*Nasturtium aquaticum*), водяной крессъ.

24) Սիբեխ, սվեխ—*Cochlearia officinalis* L., ложечная трава.

25) Սինձ, խինձ—*Tragopogon pratensis*.

26) Փիփերթ, աղջկըտակ—*Malva rotundifolia* L., калачики.

27) Փրփրեմ, փարփինայ, անմերուկ—*Portulaca oleracea* L.

28) Քեղ—*Levisticum officinale* Koch.

Այս բույսերից մի քանիսը գործ են ածում հում, միւսները իբրեւ համեմ, երրորդ տեսակները աղն են դնում, իսկ չորրորդ տեսակներից պատրաստում են զանազան տեսակ պասուս և ուտիտի կերակուրներ: Այս իւրաքանչիւր խմբին պատկանող բույսերի մասին խօսենք առանձին առանձին:

Խաւարծիլը, ծտի-պաշարը, սինձը և Ջրկոտեմն ուտում են հում: Խաւարծիլը, կամ, ինչպէս Նախիջևանում անուանում են ի շ ղ ու ն ը, խոտեղէն, ուղղաբուն, երկարակեաց բույսերից է և գտնւում է Քարալագեազի (Վայոց ձորի) և Նախիջևանի դաւառի լեռնային մասերում: Փարնանը նրա արմատից դուրս է գալիս տափակ ($\frac{3}{4}$ դիւլմ լայնութեամբ) և երկար (մի արշինի չափ) դաւար ցողուն, որի կեղեր կանաչ մանիշակագոյն է և ծածկուած մանր փշերով և շերտերով: Խաւարծիլի ցողունը դաւար է, փխրուն և հիւթալից: Նրա հիւթը շատ դուրեկան է, թթուաշ և քիչ տտիպ համ ունի: Ուտում են այս բույսի ցողունը, որ շատ կաղղուրիչ, զովարար և քիչ լուծողական լատկութիւն ունի: Փարնանը մեծ քանակութեամբ խաւարծիլի ցողուն կարելի է տեսնել Նախիջևանի շուկայում, ուր բերում են գիւղացիք: Վաճառւում են նրա ցողունը և գիւղերում ²⁾:

Ծտի պաշարը և սինձը բուսնում են ամենուրեք՝ պարտէզներում, այգիներում, հանդերում և այլն: Փարնանը ուտում են նրանց տերեւները, իսկ երբ ցողուններ են դուրս գալիս, այն ժամանակ ուտում են և այս վերջինները, միայն առաջ մաշկը պոկում են և աղում:

Ջրկոտեմը կանաչում է և ձմեռը աղբիւրների եզերքում և ձահիճների մէջ: Նա տարեկոր բույս է, նրա տերեւները կծու են, ինչպէս ընտանի կոտեմի տերեւները, բայց միևնույն ժամանակ մի քիչ

²⁾ Մի տեսակ խաւարծիլի արմատից դեղին ներկ են ստանում և այս նպատակի համար մշակում է այս բույսը Քաղղիայում: Պարսկաստանում խաւարծիլի թթուաշ հիւթը եփում են շաքարով կամ մեղրի հետ և ստացւում է մի տեսակ անուշահամ օշարակ, որ դիմանում է ամբողջ տարի:

դառն են: Չմեռ ժամանակ ջրկոտեմը գործ են ածում իբրև կանաչի ³⁾:

Անխոտնը, ասորեկը, վալրի գինձը, պատատուկը, դաղձը, մասուրը և ուրցը գործ են ածում իբրև համեմ:

Անխոտնը ուրիշ երկրներում մշակում են, որովհետև նրա սերմից դուրս է գալիս մի տեսակ հոտաւէտ իւղ, որ կանելի է գտնել ամեն մի դեղատան, իսկ մեր երկրում նա գտնւում է վալրենի դրութեան մէջ: Վալրենի անխոտն շատ կալ Գարալագեազի գաւառամասում և մեծ քանակութեամբ բուսնում է Չանգեզուրի գաւառի Ղափան կոչուած գաւառամասում: Հալերն անխոտնի սերմը գործ են ածում զանազան կերակրների մէջ իբրև համեմ:

Ասորեկը, վալրի գինձը, պատատուկը և դաղձը գործ են ածւում սպաս կոչուած կերակրի մէջ ⁴⁾, իբրև համեմ: Պատատուկը և ասորեկը բուսնում են ամենուրեք, իսկ դաղձը առուակների եզերքում և առհասարակ խոնաւ տեղերում: Վալրի գինձը բուսնում է

³⁾ Այս վալրենի կանաչին շատ սակաւ գործածութիւն ունի Երևանի նահանգում: Շուշում նա ձմեռը վաճառում է շուկայում:

⁴⁾ Սպասը (նախիջկանի գաւառում ապուր, իսկ ուրիշ տեղերում թանաւ) դիւղացու ամառուայ համարեա ամենօրեայ կերակուրն է, որ պատրաստում են թանից: Այս վերջինը այն հեղուկն է, որ մնում է խնդու մէջ, երբ մածունը ջրի հետ խառնած հարում են և նրա երեսից քաշում իւղը: Թանը ինքն ըստ ինքեան շատ ախորժելի և զովացացիչ ըմպելի է, բայց աւելի լաւ է նրանից պատրաստած սպասը: Սպաս եփելու համար թանը լըցնում են կաթսայի մէջ, նրա հետ խառնում են մի քիչ կորկոտ և մի բուռն ալիւր, որը առաջուց տրորում են ջրի մէջ մի կամ երկու ձուի հետ, և կաթսան դնում են կրակի վրայ: Որպէսզի թանը «չկտրուի» (չմակարդուի) եփելու ժամանակ անընդհատ խառնում են շերեփով (մեծ դղալ է, որ Պարսկաստանից գաղթած դիւղացիք անուանում են «չամչայ»): Երբ կորկոտը բաւականին եփում է, այն ժամանակ նրա մէջ զցում են զանազան թէ վալրենի և թէ ընտանի բոյսեր՝ ասորեկ, վալրի կամ ընտանի գինձ, պատատուկ, դաղձ, անաւուխ, լախուր, թառաչ, բազուկի տերևի կոթը և այլն: Յայտնի բան է, որ այս բոյսերից սպասի մէջ զցում են նրանց, որոնք նոյն ժամանակ գտնւում են Բոյսերը՝ զցելուց առաջ կոտորում են, լցնում են նրանց վրայ եռ ջուր և չետոյ քամում են, որ նրանց միջից հիւթը դուրս գալ: Սպասը եփած է համարում, երբ նրա մէջ զցած կանաչեղէնը եփում է: Սպասը ուտում են զղալով, մէջը հաց փրթած: Սիրողները ուտելու ժամանակ զցում են նրա մէջ և մի քիչ իւղ: Ձմեռը սպասը պատրաստում են չորաթանից: Դա չորացրած թան է.— թանը մակարդում են կամ առանց մակարդելու լցնում են տապրակի մէջ և երբ նա քամում է, այն ժամանակ ստացւում է պանրի նման մի զանգուած: Այս վերջինից շինում են փոքրիկ զնդակներ և չորացնում են արեգակի տակ: Այսպէս պատրաստում են չորաթանը, որը սպաս եփելու համար առաջ տրորում են ջրի մէջ, որից ստացւում է թանի նման մի հեղուկ — չորաթանի թան:

չոր և աւազոտ տեղերում: Շատ է գտնւում այս բոյսից Նախիջևանի գաւառի Եարիմջալ գիւղի «Թափաներ» անուանուած բլրակների վրայ և Էջմիածնի գաւառի Աշտարակ գիւղի հանդում:

Մասուրի տեսակները շատ են և նրանք բուսնում են գլխաւորապէս լեռնային տեղերում: Դա վարդի վայրենի տեսակն է: Օրդուբաթի գաւառամասում և մասամբ Դարալագեազում դործ են ածում մասրի պտուղները: Երբ նրանք հասունանում են, գիւղացիք ժողովում են, նրանց միջից հանում են մանր փշով ծածկուած սերմերը և չորացնում են կամ շինում են նրանցից «լաւաշ», այսինքն եփում են և թանձր հիւթը չորացնում են ամսէների մէջ: Չորացրած մասրի պտուղները կամ նրանցից շինած լաւաշը շատ ամուրժեղի թթուաշ համեմ է կերակրի համար:

Ուրցը պատկանում է շրթնաձևից ցեղին, բաղմառատ մշտադալար երկարակեաց թփիկ է, իսկ տերեւները անուշահոտ: Ուրցի շատ տեսակներ կան: Ուրցը բուսնում է գլխաւորապէս քարոտ, աւազոտ լեռների վրայ: Նրեանի նահանգում ուրցի տերեւները դործ են ածւում իրրե պանրի համեմ⁵⁾:

5) Կանաչեղէնով համեմած պանիր պատրաստում են միմիայն Դարալագեազի գաւառամասում և Նախիջևանի գաւառի լեռնային գիւղերում և այն էլ միմիայն հայերը: Պանիր շինելու համար առաջ պատրաստում են մակարդ (տեղական բարբառով մաւա)՝ դառան ստամոքսը լաւ լուանում են, չորացնում են և դնում են կաւէ ամանի մէջ: Նրա վրայ լցնում են ջուր և մէջը զցում են մի քիչ շիւղ, մանրացրած կինամոն, հիւ, մեխակ և սև պղպեղ (ամեն մէկից երեք մոխր): Այս խառնուրդը տասն օրուայ մէջ թթւում է և դառնում է մակարդ: Պանիրը պատրաստում են թարմ ոչխարի կաթից: Ոչխարի նոր կթած և դեռ չսռած կաթի մէջ զցում են մի քիչ մակարդ, որից կաթը միքանի բոպէից չետոյ մակարդում է և դառնում պանրի զանգում: Յետոյ այս ջրախառը պանիրը լցնում են մաքուր կտաւից կարած տոպրակի մէջ և դնում են քարի տակ, որ հիւթը քամուի: Մակարդը զցելու ժամանակ զցում են կաթի մէջ և կտտորած կանաչեղէն ուրց, մի տեսակ վայրի սխտորուկ, ցինձ և այլն: Այսպէս պատրաստուած պանիրը դործ են ածում կամ աղաջրի մէջ դրած և կամ պատրաստում են նրանից հորած պանիր: Դրա համար պանիրը մանր կտտորում են կամ, աւելի լաւ է ասել, փշրում են ձեռքով, աղում են և ճիւղում են խեցեղէն փոքր լայնաբերան ամանի մէջ (տեղական բարբառով ջաւա), որի մէջ այնքան ձեռքով կամ փայտի կտորով ճնշում են, որ բոլոր մանրացրած պանիրը ամանի մէջ միանում է: Դրանից չետոյ ամանի բերանը շոր են կապում, կաւով ծեփում են և գլխովալի հորում են չոր գետնի մէջ: Այնտեղ նա աշնանը հասունանում է և կարելի է արդէն հանել գետնից գործածելու համար: Նոյնպէս պատրաստում են ժաժիկ անուանուած պանիրը: Թանր մակարդում են, տաքացնելով նրան առանց խառնելու, և այսպէս մակարդում թանր քամում են տոպրակով և ստացում է պանրի նման մի նիւթ: Այսպէս ստացուած պանիրը անուանում են ժաժիկ, բայց թարմ ժամանակ նա շատ քիչ է գործածուած, այլ աղում են, համեմում զանազան հո-

Բոխը, կապարը, երնջակը և քեղը գործ են ածում աղը դրած:

Բոխը երկարակեաց բոյս է հովանոցաւորաց ցեղից, բուսնում է լեռնալին տեղերում: Գարնանը այս բոյսի արմատից բուսնում է փոքր, տափակ, գլուխը թաթերով դալար ցողուն, որի մէջ քիչ ախորժելի դառնութիւն է նկատուում: Բոխը թարմ ժամանակ գործ են ածում շատ քիչ, այն էլ միմիայն եփած ջրի մէջ: Աւելի շատ գործածական է աղը դրած բոխը: Աղը դնելու համար առաջ նրա ցողունները խաշում են և սրսկում սառը ջրով: Աղը դրած բոխը գործ են ածում զանազան տեսակ. ուտում են հացով, ուտում են պատի կերակրի, մանաւանդ լոբու հետ, թաթախում են ալրի մէջ և տապակում ձէթով և ալլին: Շատ համով է բոխիով ձուածեղը:

Կապարը մշտակեաց բոյս է գետնատարած ոստերով, բուսնում է չոփ տեղերում, անջուր տափարակների վրայ, ճանապարհների կողքերում, պարսպների տակ և ալլին: Շատ տեսակ կապարներ կան, որոնցից միքանիսը եւրոպայում մշակում են: Հացերը աղն են դնում նրա դալար ոստերը, երբ նրանք դեռ նոր են սկսում բուսնել արմատից: Երեւանում աղն են դնում և կապարի կոկոմները և մանր խակ պտուղները: Աղը դնելուց առաջ թէ կապարի ոստերը և թէ կոկոմները և պտուղները խաշում են և դնում են միքանի օր սառը ջրի մէջ, շուտ շուտ փոխելով ջուրը, որ անախորժ համը դուրս տալ: Աղը դրած կապարի զանազան մասերը ուտում են հացով, համեմելով կոտորած սոխով, քաջախով և ձէթով, կամ գործ են ածում իբրեւ կերակրի համեմ: Կապարի հասունացած պտուղները ճաքում են և բացում է նրանց միջի թանձր կարմիր հիւթը հանդերձ մանր սերմերով: Այս կարմիր հիւթը քիչ քաղցրահամ է և շատ սիրում են մրջիւնները, ուտում են և երեխաները:

Երնջակը և քեղը աղն են դնում Երեւանում և Էջմիածնի գաւառում: Երնջակը փշոտ տարեւոր բոյս է, խնկի համ ունեցող ցողուններով. բուսնում է բոլոր լեռնալին տեղերում: Քեղը տարեւոր բոյս է, առաւել ախորժելի է անասնոց համար, քան թէ մարդկանց:

Աւելուկը, գալուկը, գեանդիլան, երիցանուկը, թելուկը, թըրթընջուկը, ծնեբեկը, դանդիլը, նուիկը, շրէշը, սիբեխը, փիփերթը և փրփրեմը գործ են ածում իբրեւ կերակրի մթերք, այսինքն

տաւէտ և կծու բոյսերով և ճխտում են խեցեղէն ամանի մէջ, որը թաղում են գետնի մէջ: Այստեղ ժաժիկը պանրի նման հասունանում է և աշնանը կարելի է հանել գործածութեան համար: Ընչպէս հորած պանիրը, նոյնպէս հորած ժաժիկը շատ չարգուած պանիրների տեսակներիցն են և համով նման են Գաղղիայում պատրաստած «ռօքֆոր» անունով պանրին, բայց զիմացկուն չեն ինչպէս «ռօքֆոր» գետնից հանելուց չեւոյ զիմանում են մի ամիս կամ հինգ-վեց շաբաթ:

պատրաստում են նրանցից զանազան տեսակ կերակրներ:

Աւելուկը և նուկը թրթնջուկի ցեղից են, բայց նրանց տերեւները թթուաշութիւն չունին, ինչպէս թրթնջուկի տերեւները: Բուսնում են նրանք լեռնային տեղերում, աւելի անտառներում և մացառոտ դաշտերում: Գարնանը նրանց տերեւները հիւսում են և չորացնում, իսկ ձմեռը գործ են ածում իբրեւ աղցան ⁶⁾:

Գեանդիլան և սիբեխը միանման գործածութիւն ունին, և գործ են ածում թէ թարմ և թէ չորացրած: Գեանդիլան մի տեսակ սխտորով է, որ բուսնում է աւելի պարարտ հողի վրայ ալգիններում, իսկ սիբեխը գտնւում է ամեն տեղ և ամեն կլիմայի մէջ՝ դաշտերում, ալգիններում, արտերում և այլն: Այս բոյսերի տերեւներից պատրաստում են պասի արգանակ, որ պարսկահայերը անուանում են «բանջար», աւելացնելով այս բառի վրայ բոյսի անունը, որից պատրաստում են արգանակը, ինչպէս է գեանդիլայի բանջար և սիբեխի բանջար ⁷⁾: Հարկաւոր է նկատել, որ սիբեխից պատրաստում են և աղցան և բորանի, իսկ Նրեանում նրա ցողունները աղն են դնում և գործ են ածում ինչպէս բոխը:

Թեւուկը տարւոր բոյս է, գտնւում է մարգերի մէջ: Գարնանը, երբ նրա տերեւները դալար են, եփում են նրանից աղցան և բորանի: Թեւուկի հետ եփում են և կոտորած ղլուխ սոխ:

Թրթնջուկը թթուաշ տերեւներ ունի և գտնւում է գլխաւորապէս մացառոտ և անտառոտ տեղերում: Այս բոյսի տերեւները գործ են ածում շատ սակաւ, այն էլ միայն արգանակի մէջ:

Ծնեբեկը յայտնի է ամենին, բուսնում է ամենուրեք, բայց

⁶⁾ Այս բառով անուանում են ջրի մէջ եփած բոյսի տերեւները կամ նրա ցողունները, որ աղում են և ուտում են հացով պատ օրերում: Միքանի բոյսերից պատրաստած աղցանը ուտում են քաղախով և սխտորով: Աղցանը պատրաստում են բոյսերի թէ չորացրած և թէ թարմ տերեւներից: Եւդի մէջ տապակած ձուի հետ միասին բոյսի տերեւները կամ նրա ցողունները Նրեանում և շատ տեղերում անուանում են բորանի, որ ուտում են մածուցով և սխտորով: Բորանին պատրաստում են և ոչխարի մսի և ձուի հետ տապակած:

⁷⁾ Աւելուկիչեալ բոյսերից բանջար կամ պասի արգանակ պատրաստելու համար՝ գործողութիւնը կատարւում է այսպէս. կճուճի մէջ եփում են մի քիչ ցորենի ձաւար և լետոյ բոյսը (գեանդիլայի կամ սիբեխի տերեւները) մանր կտորում են և զցում են նրա մէջ: Նրբ նա եփում է, այն ժամանակ լցնում են նրա վրայ «անշուրթ», որ սեխի, ձմերուկի արեւածաղկի սերմերից հանած կաթ է (սեբեխը ձեծում են և, խառնելով ջրի հետ, քամում են մազով) և լետոյ թթուութեան համար աւելացնում են եփած և տրորած չոր ալուչալ կամ սալոր: Սիրողները զցում են այս արգանակի մէջ և մէկ կամ երկու կարմիր տաքտեղ: Այս կերակուրը ամեն տեղ գիւղերում ընդունւած է և գործածական: Ուտում են մէջը հաց փրթած:

աւելի խոնաւ տեղերում: Ծնեքեկի տեսակները շատ են և շատ տեղերում մշակում են պարտէզներում և բանջարանոցներում: Երեւանի նահանգում կալ զանազան տեսակ ծնեքեկներ, բայց ամենաընտիր տեսակը բուսնում է Երևանի գաւառում գտնուած Խորվիրապ վանքի խոտատեղում, որ ընկած է Երասխ գետի եզերքում: Այստեղի ծնեքեկը տափակ է և երկայն (մինչև մի արշին), դալար և նուրբ մտով: Ծնեքեկից պատրաստում են աղցան կամ բորանի: Եփում են և ծնեքեկի արդանակ, որ շատ ախորժելի է:

Ղանգիլը բուսնում է Նոր Բայազիդի գաւառի Պարաշիւազ (Ծաղկաձոր) անուանեալ գաւառամասի լեռնային տեղերում: Գործ են ածում տեղացիք և երևանցիք: Ուտում են ջրի մէջ եփած և, բացի սրանից՝ դնում են և աղը: Հիւթը կամ ջուրը, որի մէջ զանգիլը աղւում է, զովացուցիչ մի ըմպելիք է և, ինչպէս ասում են, շատ առողջարար:

Շրէշը խոտեղէն երկարակեաց, խիտ արմատով (արմատախիտ) բոյս է, որ բուսնում է լեռնային տեղերում: Պարնանը դեռ չմեծացած տերեւներից, որից մեծ քանակութեամբ բերում են վաճառելու շուկաներում, պատրաստում են աղցան և բորանի: Շրէշի կոճղեղները ընտանի անասունների համար շատ սննդարար ճարակ է, բայց նրանք աւելի գնահատելի են իբրեւ սոսնձատու արմատ: Սոսինձ պատրաստելու համար շրէշի արմատը լուանում են, չորացնում և աղում են ջրաղացում: Պրանից ստացւում է ալիւրանման մի նիւթ հողի գոյնով, «շրէշ» անունով, որը ջրի հետ խառնած դառնում է սոսինձ: Շրէշի սոսինձը գործ են ածում կօշկակարները կօշիկի դարչապարի կտոր-կտոր կաշիները կպցնելու մէկ մէկու հետ, և կտաւագործները (ջուլհակները) կտաւի թելերը ամրացնելու համար:

Փիւփերթը շատակեաց գետնատարած և ամեն տեղ գտնուող բոյսերից է: Նրա ցողունների և տերեւների մէջ կալ մի տեսակ լորձանիւթ, որ շատ օգտակար է համարւում ստամոքսի համար: Ուտելու համար եփում են փիւփերթի դալար ցողունները տերեւների հետ, աւելացնելով մեծ-մեծ կոտորած սոխ: Աիրողները եփում են նրա հետ և մէկ կամ երկու հատ կարմիր տաքտեղ: Շատ ախորժելի է փիւփերթը քացախով կամ ձէթով համեմած:

Փրփրեմը տարեւոր, գետնատարած բոյս է, որ ընտանի բոյսերի հետ գտնւում է մարգերի մէջ: Ուրիշ երկրներում փրփրեմը (ուտելու համար), ինչպէս ընտանի բոյս մշակում են բանջարանոցներում: Կալ երկու տեսակ ընտանի փրփրեմ՝ կանաչ և դեղնագոյն տերեւներով, որոնց սերմը կարելի է գտնել սերմավաճառների մօտ: Հալերը գործ են ածում փրփրեմի հաստիկ դալար ցողունները տե-

ընկերի հետ միասին, եփում են նրանցից աղցան և բորանի: Փըրփրեմի աղցանը համեմում են քացախով և սխտորով, իսկ բորանին մածունով և սխտորով: Միքանի տեղերում փրփրեմի ցողունները աղն են դնում և գործ են ածում ձմեռը իբրև սալաթ:

Գալլուկը երկաթնակ, փաթաթուղ երկարակեաց խոտեղէն բոյս է: Գալլուկը բուսնում է ամենուրեք, մանաւանդ անտառոտ տեղերում: Նրա ծաղիկները մէջ կալ մի տեսակ խմորիչ նիւթ, որից պատրաստում են առանձին տեսակ թթուեցուցիչ նիւթ (ДРОЖИ) հացի, գարեջրի և այլն խմիչքների համար: Գարնանը գալլուկի դալար նոր բուսած ոստերից եփում են աղցան:

ԸՆՏԸՆԻ ԲՈՑՍԵՐԻ ԳՐԹԱԾՈՒԹԻՒՆԸ

Նրեանի նահանգի շոգ մասերում չկալ ոչ մի ընտանիք, որ չունենայ բանջարանոց կամ մշակի ալգու կամ պարտիզի մի անկիւնում զանազան բանջարանոցային բոյսեր, որոնք հայերի համար դարձել են մի անհրաժեշտ կարիք, անպայման պահանջ: Այգիների բաց տեղերում կամ առանձին բանջարանոցներում հայերը մշակում են համարեա բանջարանոցային բոլոր լայտնի բոյսերը, որոնց թիւը քառասնից աւելի է: Մշակում են այս բոյսերը բացառապէս իրանց գործածելու համար, իսկ վաճառելու համար բանջարանոցային բոյսերը մշակում են միմիայն թուրքերը, այն էլ քաղաքներում և նրանց մերձակալ դաշտերում: Բացառութիւն կաղմում են միմիայն սեխը և ձմերուկը, որոնք մշակում են հայերը և վաճառելու համար ⁸⁾:

Հայերի բանջարանոցներում գոնւում են հետեւեալ բոյսերը.

- 1) Անանուխ—*Mentha viridis* L., садовая мята.
- 2) Ասփուր, ասպուր, ասպուղան, ասպուրակ (Նախիջևանի դաւառում կոչւի ըրակ)—*Carthamus tinctorius* L., сафлоръ.
- 3) Արևածաղիկ—*Helianthus annuus* L., подсолнечникъ.
- 4) Արջնդեղ—*Nigella sativa* L., чернушка.
- 5) Բակլայ—*Vicia Faba* L., родъ бобовъ.
- 6) Բամիա—*Hibiscus esculentus* L.
- 7) Բողկ—*Raphanus sativus* L., рѣдка.
- 8) Բաղինջան, բադրիջան—*Solanum melongena* L.

⁸⁾ Սեխի և ձմերուկի մշակած տեղն Նրեանում անուանում են պարտիկ բառով բ • • տ ա ն, իսկ պարտկահայերը—պ ա խ ե դ: