

Г. Д. Ярошенко

Дикорастущие овощные растения Армянской ССР

Дикорастущие овощные растения играют заметную роль в пищевом режиме населения Армянской ССР. Так, произведенный нами опыт приблизительного ориентировочного учета количества дикорастущих овощей, заготовленного колхозниками и провезенного в 1933 году через гор. Кировакан, показал, что в этом году только через Кировакан было провезено и пронесено крестьянами до 400—500 тонн различных дикорастущих овощей.

Дикорастущие овощные растения Армянской ССР произрастают преимущественно в верхней лесной зоне—в лесах так назыв. субальпийской лесной зоны—на высотах 1600—2000 м над ур. моря, где и производится массовый промышленный сбор этих растений. Один из главных заготовительных районов—это леса, окружающие город Кировакан, находящийся у железной дороги Тбилиси—Ереван, где субальпийская лесная зона наиболее развита и где имеются наиболее удобные пути транспорта овощей к рынкам сбыта.

Потребление дикорастущих овощей местным населением производится как в сыром виде, так и в виде приготовленных вареных и жареных блюд, а также в виде солений для зимнего потребления, подобно квашеной капусте или соленым огурцам и т. п. Значительная часть дикорастущих овощей вывозится из Кировакана по жел. дороге в безлесные районы—Ленинаканский и другие, где продается на рынках и обменивается в селах у крестьян на зерно; в урожайные годы свежие дикорастущие овощи обменивались на ячмень по равному весу. На колхозных базарах Армении дикорастущие овощи являются постоянным предметом купли-продажи и успешно конкурируют в этом отношении с культурными овощами, а некоторые виды дикорастущих овощей, как, напр. листовые черешки *Angelica Tatiana*, ценятся выше культурных овощей и при появлении на рынке быстро раскупаются, как особо высокоценное лекарство. Дикорастущие овощи, употребляемые в пищу в сыром виде, повидимому, весьма богаты витаминами и в этом отношении представляют интерес для изучения, как возможный источник для промышленной добычи витаминов.

Число видов местной дикорастущей травянистой флоры, употребляющихся в пищу местным населением, весьма велико и описание их заняло бы много места. Однако не все из них имеют промышленное значение. Здесь мы остановимся лишь на перечислении видов, являющихся предметом массового сбора вследствие их массового распространения, удобств сбора и относительно высоких пищевых и вкусовых достоинств.

Предметом массового сбора и оживленной торговли являются в Армении следующие виды:

1. *Heracleum pubescens* М. В. В пищу употребляются цветочные молодые стебли, пока цветы еще не распустились, и листовые черешки, очищенные от грубой кожицы. В массовых количествах добываются, главным образом, черешки листьев, срываемые в начале лета (позже—грубеют) и поступающие на рынок в виде отрезков длиной около 50—60 см и диаметром 1,5—2,0 см. *Heracleum pubescens* в Армении распространен главным образом по верхней опушке леса на высоте 1800—2000 м над ур. моря, вырастая крупным растением до 2 м высоты, а иногда и выше. Встречается обильно, и собирать его легко благодаря крупным размерам растения. Эти удобства заготовки обеспечивают этому растению в количественном отношении первое место среди всех дикорастущих овощей Армении. Ежегодно через Кировакан провозится не менее 100—150 тонн листовых черешков этого растения. Листовые черешки употребляются в пищу как в сыром виде, так и в виде солений для зимнего употребления, заменяя соленые огурцы. Свежие листовые черешки и цветочные стебли имеют освежающий вкус и употребляются в пищу приблизительно наравне со свежими огурцами. Повидимому, весьма богаты витаминами. Местное название—былдырган.

2. *Chaerophyllum aureum* L. занимает в количественном отношении второе место среди дикорастущих овощей, заготавливаемых в районе Кировакана. В пищу поступают очищенные от кожицы молодые цветочные стебли, собираемые до распускания цветов во второй половине мая и первой половине июня месяца. Стебли употребляются в пищу как в сыром, так и в отваренном виде, подобно спарже, или же в виде солений. Сырые стебли имеют очень приятный освежающий вкус и, повидимому, богаты витаминами. Местное название—„ицкот“. Произрастает в массовом количестве под пологом свежих и влажных дубрав на высотах 1400—1900 м над. ур. моря.

3. *Urtica dioica* L. собирается в массовых количествах, распространена главным образом на лесных вырубках, а также входит местами в состав ценозов субальпийского высокотравия. В пищу употребляются молодые побеги и верхушки стеблей. Употребляется в пищу только в вареном виде, в виде супов и соусов. Местное название—„панджар“.

4. *Arum orientale* М. В. Широко распространенное растение—под пологом субальпийского леса разных пород на высотах 1600—1900 м над ур. моря. Местное название—„нвук“. Употребляются в пищу молодые листья в сушеном виде. Листья содержат горькое вещество, для удаления которого высушенные листья сначала слегка отвариваются, отвар сливают; после этого листья измельчиваются и довариваются в виде соуса или супа. Этот овощ очень ценится местным населением и считается лакомством. Сезон сбора—июнь месяц.

5. *Polygonatum polyanthemum* (МВ) Dietr и *Polygonatum glaberrimum* С. Koch. Оба вида произрастают в массовых количествах под пологом разных типов леса, преимущественно в грабово-липовых свежих лесах на уровне моря 1300—1700 м. Местное название „синдрик“. Употребляются в пищу молодые побеги с нераспустившимися листьями. Способ употребления такой же, как спаржи. Вкусом этот овощ также слегка напоминает спаржу, но имеет слегка горьковатый привкус. Сезон сбора первая половина мая. Позже побеги грубеют и приобретают горький вкус.

6. *Rumex crispus* L. Местное название—„авелук“. Произрастает в большом количестве на субальпийских лугах, на высотах 1850—2100 м над ур. моря, главным образом в местах интенсивной пастбы скота. Употребляются в пищу сушеные листья, которые отваривают с маслом в виде соуса. Сезон сбора—первая половина лета.

7. *Angelica Tatianaе* Mand. В пищу употребляются листовые черешки. Овощ этот имеет острый пряный горьковатый вкус и человеку, непривыкшему к употреблению в пищу этого растения, кажется неприятным на вкус. Между тем местное население, как крестьяне, так и жители городов очень высоко ценят этот овощ. Усиленный сбор этого растения привел к его истреблению и сейчас оно встречается довольно редко; тем не менее это растение тщательно разыскивается, собирается и продается на рынке по довольно высокой цене (по 10—15 коп. в 1933 г. за один листовой черешок).

Этот овощ считается также целебным средством от недугов, связанных с истощенностью организма или болезнями обмена веществ, а также вообще укрепляющим организм средством. Встречается на субальпийских сырых лугах, входя в состав ценозов субальпийского высокотравья, а также на сырых лесных прогалинах, на высотах 1700—1900 м над ур. моря. Местное название—„кех“. Употребляется в пищу преимущественно в сыром виде, реже—в виде солений. Сезон сбора—июнь и июль.

8. *Allium victoriale* L.—дикий чеснок. Местное название „гиндзил“. Распространен в лесных редицах субальп. зоны. Употребляются в пищу отваренные молодые побеги в качестве приправы к разным блюдам.

9. *Sisymbrium altissimum* L.—местное название—„кцвук“. Встре-

чается единичными экземплярами и группами на субальпийских лугах, в местах, главным образом, выпаса скота. Употребляются в пищу молодые стебли, очищенные от кожицы, в сыром виде. Вкусом напоминает капустные кочерыжки, но мякоть более нежная и приятная на вкус.

10. *Merendera ssp.*—местное название „дзинцагик“, что означает в переводе на русский язык—подснежник. Употребляются в пищу сырые клубни. Сезон сбора—март и апрель, в период цветения. Этот овощ собирается в больших количествах и продается на рынках на вес. Является источником витаминов ранней весной, когда оканчиваются зимние запасы фруктов и овощей и еще не поспели ранние весенние культурные овощи. Произрастает в массовых количествах на средних высотах над ур. моря повсеместно на лугах и выгонах.

11. *Heracleum villosum* Fisch. произрастает на высотах 1300—1600 м над ур. моря. В пищу употребляются цветочные стебли до распускания цветов, в сыром виде.

12. *Chaerophyllum bulbosum* L. В пищу употребляются молодые стебли в сыром или вареном виде. Местное название—„шушан“.

13. *Campanula latifolia* L. В пищу употребляются молодые стебли в сыром виде, которые имеют сладкий вкус. Местное название—„руси-синдз“.

14. *Tragopogon reticulatus* Beiss. et H.—местное название—„синдз“. Широко распространен на лугах на средних высотах над ур. моря. В пищу употребляются молодые стебли, до распускания цветов, в сыром виде. Имеют приятный сладкий вкус.

Мы перечислили здесь главнейшие дикорастущие овощи, собираемые в массовом количестве в районе города Кировакан и вывозимые отсюда на рынки в другие города и села. Однако вышеприведенным списком все разнообразие местных дикорастущих овощных растений далеко не исчерпывается. В других районах употребляются в пищу и другие растения, ассортимент которых пока не изучен.

Вообще необходимо отметить, что население Армянской ССР, главным образом армяне, отчасти и азербайджанцы, употребляют в пищу большое количество сырых овощей как культурных, так и дикорастущих. Это очень здоровая привычка, обеспечивающая организм потребителей достаточным количеством витаминов. В связи с этим крестьяне Армении лучше изучили пищевые возможности местной дикорастущей флоры, чем население других областей СССР. Дикорастущие овощи Армянской ССР представляют большой интерес для изучения; так, напр., представляются большие возможности для массовых заготовок дикорастущих овощей и снабжения ими крупных потребляющих центров. Изучение витаминности местных дикорастущих овощей может открыть новые источники, может быть, даже новых витаминов. Представ-

