

սանող: Սովորում եմ արաբերեն: Դասախոսս՝ Մովկայի Արևելյան Խնստիտուտի շրջանավարտներից երիտասարդ և հմուտ արաբագետ Հրանտ Սարգսյանն է: Ես իրանում ավարտել էի իրանական միջնակարգ դպրոցը... Հետագային, ամբողջ ութ տարի, ես հնարավորություն չունեցա իմ ուսուց շարունակել, հափառակ ցանկությանս: Այժմ ամեն հնարավորություն ունեն սովորելու սովորում եմ վառ եռանդով, ազատ հայրենիքում, հարազատ Հայկական Համալսարանում: Բացարձակ գերազանցիկ եմ:

Նորից հնչում է զանգը. դասախոսության

հաջորդ ժամն է: Ես հնարավորություն չեմ ունենում անձամբ, մի առ մի, ծանոթանալ ներկա եղող մյուս գերազանցիկների հետ:

Երկար ու լայն միջանցքներով, մոնումենտալ սանդուղքներով, դեպի լսարանները շտապող աշխույժ և կենսալից ուսանողների և ուսանողունիների միջով անցնելով, իջնում եմ Արովյան պողոտան և վերագումում պերգամի վրա ցուցլացող պայծառ արեգակը:

Հայրենադարձ ուսանողների դեմքերն ու հոգիները պայծառ են և զվարի ինչպես գարնանային արեգակը:

Ս. ՄԱՐԳԱՐՅԱՆ

ԴԱՐԵՐ ԱՌԱՋ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻՑ ՏԱՐՎԱԾ ՍԵՒԻ ՏԵՍԱԿԸ ՀԱՅՐԵՆԻ ՀՈՂԻ ՎՐԱ

Արտասահմանում ապրող ամեն մի ազնիվ հայր հայացքն ուղղված է դեպի իր նվարակաս հայրենիքը՝ Սովետական Հայաստան: Սրա համար չկա ավելի մեծ ցանկություն, քան վերջ զնել իր թափառական կյանքին, գալ ազատ Հայաստան և օգտվել նրա ստեղծած հոգեկան ու նյութական առատ բարիքներից. սա ձգում է աշխատել ու ստեղծագործել իր հարազատ հայրենիքում:

Այդպիսի հայրենադարձներից է Մկրտիչ Դեմիրջյանը: Նա մասն առդիտությամբ բանշարաբույժ է: Անցյալում աշխատել է Ֆրանսիայի սելեկցիոն փորձադաշտերից մեկում: Նա սիրել է իր մասնագիտությունը, բայց աշխատանքի պայմաններից երթեք գոռ չի եղել. փողով են ճնել և՛ իրեն, և իր աշխատանքը: Դեմիրջյանը որոշել է անհապաղ հայրենիք վերադառնալ:

1947 թվականի սեպտեմբեր ամառում Դեմիրջյանը ապրեց հրճվամբ օրեր. իրագործվեց նրա տարիների ցանկությունը — ֆրանսահայ մի մեծ կարավանի հետ նա մեկնեց Հայրենիք: Ուտք զնելով ամուսինա նավի վրա, նա զգաց, որ ինքն արդեն ազատ է և նոր հեռանկարներ են բացվում իր առջև. «Դնում եմ Հայրենիք, որտեղ ինձ կտան սելեկցիոն աշխատանքներ կատարելու համար իմ ցանկացած հնարավորությունները», — մտածում էր նա:

Սովետական Հայաստանում ամեն մի հայրենադարձի համար կար համապատասխան աշխատանք: Դեմիրջյանը, առանց ժամանակ կորցնելու, աշխատանքի անցավ բանշարաբուժական սելեկցիոն կայանում: Այստեղ բոլորը աշխատում են միշտրինյան ուղիով:

Ազգակիցների հարազատ շրջապատը անասելի ոգևորեց հայրենադարձին, աշխատանքի և ստեղծագործելու մեծ եռանդ տվեց նրան: Նա այնքան շուր յուրացրեց Միշտորինի ուսմունքը և այնպիսի արդյունավետ աշխատանք կատարեց, որ դարձավ սելեկցիոն կայանի լավագույն աշխատողներից մեկը: Աշխատակիցների հետ միասին, գլուղատնտեսական գիտությունների թեկնածու Անահիտ և Անանյանի ղեկավարությամբ, Մկրտիչ Դեմիրջյանը կատարում էր սելեկցիոն աշխատանքներ: Նրան հանձնարարված է փորձարկել դղմագգիների մի տեսակը՝ արժեքավոր մի սեխ, որն ունի իր հետաքրքիր պատմությունը: Այդ սեխի պատմությունը որոշ շափով կապված է հնաց հալիքնադարձ աշխատող Մկրտիչ Դեմիրջյանի անվան հետ:

Ֆրանսիայում եղած ժամանակ Դեմիրջյանը խմացել էր, որ Ֆրանսիայում տարսեված «Կանտալուա» կոշվող սեխը ներմուծված է: 15-րդ դարում ֆրանսիացիները այդ սեխի սերմերը իտալիացից տարել են իրենց երկիրը և ածեցրել: Ֆրանսիական և ոռուական աղբյուններից հայտնի է, որ սեխի այդ տեսակը իտալիական միմիոնները Հայաստանից են տարել:

Դեմիրջյանը գիտեր, որ հայերի գաղթերի հետեանքով, անհետացած պիտի լինեն սեխի շատ տեսակներ: Նա ենթադրում էր, որ կարող է անհետացած լինել նաև «Կանտալուա» կոշվող այս տեսակը: Դրա համար էլ նա հատուկ սելեկցիոն աշխատանք է կատարում այդ ուղղությամբ Ֆրանսիայում, ընտրում է

Հայլագույն սերմերը և իր հետ բերում հայրենիքի:

Սելեկցիոն կայանը ընդունեց Դեմիրջյանի առաջարկը: Նրան տրամադրվեց փորձադաշտ, տրվեց սելեկցիոն աշխատանք կատարելու ուղղություն և բոլոր անհրաժեշտ պայմաններն ու մասնագիտական օգնությունը: 1948 թվականին, դարեր անցնելուց հետո, հայրենի հողում նորից ցանվեցին Հայաստանից դուրս տարված սերմերը: Հայաստանի արգավանդ հողում, արևի կենսատու ճառագայթների շնորհիվ՝ ստացվեց հիանալի պտուզ, որը շատ կողմերով գերազանցում է ֆրանսիայում աճող սեխից: Հայաստանի պայմաններում զգալի բարձրացավ սեխի քաղցրությունը: Նա իր քաղցրությամբ գերազանցում է աշխարհում եղած շատ սեխերից:

Սեփի քաղցրության անալիգը, որը կատարվել է Հայկական ՍՍՌ Գիտությունների Ակադեմիայի Պողաբուժության Խմստիտուտի լաբորատորիաներում, ցուց է տվել, որ հայրենիք բերված սեխի մեջ շաբարյան նյութերի տոկում համում է 10,92-ի, իսկ քաղցրության աստիճանը՝ 17,61-ի:

Դեմիրջյանն այդ վերաբերում է միշուրինյան վերաբերող բիոլոգիային: Դա դեռ քիչ է համարում նաև և աշխատում է է՛լ ավելի բարձրացնել քաղցրության տոկուր:

Եթե առաջին տարին Դեմիրջյանը փորձնականությունը ստացավ հաջող բերք, և սեխին էլ արժանացավ բոլորի հավանությանը, նա մտածեց փոխել սեխի հին անունը: Երկար պրատումներից հետո, նրա մաքրում ծագեց մի հիանալի անուն՝ «Հայրենաբարձր»: Նրա համար հրճվանք էր այդ հայտնաբործությունը, որովհետև այդ անունը լիովին համապատասխանում էր տեսակի պատությանը:

«Հայրենաբարձր» այդ սեխի առաջին բերքից ճաշակել են շատ մարդիկ: Նա հետազոտվել է մի քանի գիտական հիմնարկներում: Նախատեսված է այս տարի ավելի շատ ցանել և հետագայում լայնորեն տարածել այն:

«Ես ցանկանում եմ,— ասում է Դեմիրջյանը, —որ միշուրինյան լավագույն սորտերի կողքին աճի նաև ոչայրենադարձ սեխը, որը մի շատ համեստ նվեր է իմ հայրենիքին. նա անշափ հարուատ է ընտիր պտուղներով, թողայիս մեկն էլ ավելանա նրանց վրան:

«Հայրենադարձ» սեխն ունի բերքի երկար տևղություն, հուկիսի 15-ից սկսած հասունանում է և տևում մինչև սեպտեմբերի վերջը, տալով առատ պտուղներ: Պաղի միջին քաշը՝ 2—2,5 կիլոգրամ է: Մի բույսից ստացվում է, ամենապակասը, 6 հատ պտուղ: Նա գնածել է, շատ հյութալի, բուրավիտ և ախորժահամ:

Դեմիրջյանը ներկայում մշակում է «Հայրենադարձ» սեխի ագրոտեխնիկան, աշխատում է սելեկցիոն ճանապարհով ավելացնել նրա քաղցրության տոկուր և որ ամենակարելու է, բարելավել այդ տեսակը, լիովին հարմարեցնելով Հայաստանի պայմաններին: Դեմիրջյանը շատ լավ է հասկացնել, որ միանագամայն հնարավոր է արտաքին պայմանների փոփոխմամբ ստանալ բույսի լավագույն գծեր, որոնք ժառանգաբար փոխանցվում են սերունդից սերունդ: Նա երկու տարվա ընթացքում ծանոթացավ սովորական գենետիկայի հիմունքներին, իր բոլոր փորձերը կատարեց բնության մեծ վերափոխիչ Սիշուրինի ուսմունքի հիման վրա և ստացավ հիանալի արդյունք:

Դեմիրջյանը մեծ ցանկություն ունի առաջ գնակություն իր գիտելիքները: Այդ գործում նրան հաստուկ օգնություն է ցուց տալիս Բանջարաբուժական սելեկցիոն կայանը:

Այս տարի Մկրտիչ Դեմիրջյանը աշխատելու է մի կարևոր թեմայի վրա: Ավելի բարձրորակ սեխ ստանալու նպատակով նա դումայի հետ խաչաձեելու է «Հայրենադարձ» սեխի: Նա նպաստակ է դեռ այդ ճանապարհով ստանալ սեխի մի տեսակ, որը պահպանի դումայի ձեռ և «Հայրենադարձ» սեխի բարձր քաղցրությունը ու բուրավետությունը:

Դեմիրջյանը ունի մի լավ նպատակ. Նա ձգտում է ձեռք բերել գիտական հոչում, դրա համար նյութեր է հավաքում դիսերտացիոն աշխատանքի համար: Երկու տարվա ընթացքում հայրենադարձը ձեռք է բերել աշխատանքի նոր փորձ և տեսականորեն բավականաշափ պատրաստվել է: Նա աշխատում է գիտականորեն հիմնավորել իր հետազոտական աշխատանքային արդյունքները:

Այսպիսով, դարեր առաջ Հայաստանից տարված սեխի տեսակը նորից բուանել սկսեց հայրենի հողի վրա: