

իրենց անհրաժեշտ ատորանքներ՝ մետաքս, երկաթեղեն, ամանեղեն, օճառ և այլն:

XIX դ. սկզբին Ղզլարում արդեն գործում էին մի քանի գործարաններ՝ հրկու մեծաքսադործական, 11 սեկի և կաշվի, օրկու ներկի, մեկ օճառի և 46 օղու գործարաններ: Կային նաև ոսկերչական և անագապատման արհեստանոցներ: Հատկապես մետաքսագործության մեջ Ռուսաստանում Ղզլարը մինչև XIX դ. կեսը նշանակալի տեղ էր գրավում: Ղզլարի շուկան հանվող հիմնական ապրանք-

ներն էին՝ դինին, օղին, մետաքսը, բրինձը, անասունները, կաշին, յուղը, քնջութը, տորոնը, կապարը, մեղրը, միրգը, ձկնեղենը (րալիկ), խավիտը և այլն: Հատկապես եկամտաբեր էին դինին ու օղին:

Ղզլարը, որպես առևտրական կենտրոն, իր նշանակությունը պահեց մինչև XIX դ. կեսերը, որից հետո ավելի նշանակալի դարձան Գրոզնին, Վլադիկավկազը (Օրջոնիկիձե), Պյատիգորսկը, ուր երկաթուղին ավելի շուտ մուտք գործեց:

ՏՆՏԵՍՈՒԹՅՈՒՆ

Ղզլարի հայերի առաջին մտահոգությունները էր հողերի սոռոգման, ջրատար ցանց ստեղծելու հարցը, որի առթիվ հրավիրված ընդհանուր ժողովը որոշեց Թերեքից մի մեծ ջրանցք անցկացնել և դա ճյուղավորել այնպես, որ յուրաքանչյուր այգի ունենա իր առուն: Կառավարությունն ընդառաջեց ղզլարցիներին, պետական դանձարանից րաց թողնվեց որոշ զույմար այդ աշխատանքների համար:

Քանի որ Թերեքի մակերեսը քաղաքի մակերեսից բարձր է, ուստի հեշտությամբ վճռվեց այն հարցը, թե ինչ ուղղությամբ պիտի տարածվեն այգիներն ու արոտավայրերը, փորվեին ջրանցքներն ու առուները: Այգիներ տնկվեցին Թերեքի գետալից անմիջապես դեպի հյուսիս և հյուսիսարևմուտք, ուր հողն էլ միանգամայն համապատասխանում էր այգեգործությանը: Հետագայում այգիների գոտին Ղզլարի շուրջը գնալով ընդարձակվեց:

Նոր առուներ փորելու, հները նորոգելու և դրանց օգտագործումը կանոնավորելու աշխատանքներում սիրով օգնության էին հասնում հարեան ալլագգի այգեգործները, երբմե կիսելով նույնիսկ աշխատանքի ծախսը: Բարեկամական նման հարաբերություններ հաստատվեցին հստակապես մանր այգետերերի միջև, որոնց շահերն ու նպատակները իրագործելի էին միայն միասնարար հանդես գալու դեպքում: Խոշոր այգետերերը (կալվածաատերերը) կախում չունենալով մանր այգետերերից ջատ հաճախ իրենք էին թելադրում նրանց «մասալի» (րերքի) արժեքը ընթացիկ տարվա համար, հարստահարում էին նրանց, էժան գներով գնում բերքը կամ շիրան,

որը իրենց մատաններում մշակելուց հետո, արտահանում էին Ռուսաստանի քաղաքները՝ կրկնակի ու եռակի դներով:

Երկրագործություն: Ղզլարի հայերը, ի տարբերություն այգեգործության, զխավորապես խաղողագործության, ավելի քիչ էին զբաղված դաշտամշակությամբ: Ավելորդ հող և ժամանակ դրա համար գրեթե չկար: Մեկ այդին հագիվ լինել մեկ կամ երկու դեսյատին: Այդ աարածությունը նրա տերը պիտի ռաժաներ մի քանի մասերի՝ խաղողի (մեծ մասը), պտղատու ծառերի, րանջարանոցի և րակի, սւր դտնվում էին իր փոքրիկ րնակալանը և ամրարը: Իսկ չքավոր այգեգործը նույնիսկ այդ րնակարանն էլ չունեւր, ալ շինում էր վրանի պես մի րան, ուր կարելի լինել քնել և քամուց ու անձրեւից պաշտպանվել, և ամրար, որտեղ պահվում էին այգեգործական գանաղան իրեր ու գործիքներ: 2—3 մ երկարությամբ և 1—1/2 մ լայնությամբ հասարակ տներ ու ամրարներ, որոնք ծեփվում էին կավախառն գոմաղրով: Տանիքը շինում էին թեք և ծեփում հարդախառն ցեխով:

Ջքավոր այգեատերերը աշխատանքում՝ մեծ կարիք ունեին օգնականների և, քանի որ մշակներ վարձելու հնարավորություն չունեին, գործի էին դնում իրենց րնտանիքի րոլոր անդամներին: Գյուգատնտեսական գործիքները, որոնք անհրաժեշտ էին այդում, ձեռք էին րերվում քաղաքում: Դրանք կարելի էր գնել շուկայում կամ պատվիրել մասնավոր արհեստանոցում, դարրնոցում:

Գործածվող Երկրագործական՝ գործիքները նույնն էին, ինչ հարեան աղդերին՝ ուուներին ու կաղակներին: Ընդունված գործիքներն էին՝ արորը, որին հաջորդեց երկաթյա դուրանը,

րահր, քլունգը, փոցխը, մարկեզը, գերանգին, մանգաղը և այլն: Մանր այգետերերը բանջարանոցին հստկացված հողը մշտկում էին մեծ մասամբ ձեռքի գործիքներով:

Այգու վերին մասում, ըսկի մոտ, մի փոքր տարածություն էր հատկացվում խոտաբույսերին, որ արածում էին սեփական ձին, մեկ, երկու կովը, կամ թե, մեկ կամ երկու կթան գոմեշները: Անասունների համար գեռ ամռան վերջում այգեգործը պատրաստում էր ձմեռվա պաշարը՝ գեղերով խոտ ու գալի, որը նա գնում էր քաղաքի շուկայում: Եթե այգում տեղ չէր գտնվում անասուններին արտածանելու համար, այդ գեղերում մի քանի (4—5) այգեգործներ միմյանց հետ համաձայնության էին գալիս և իրենց այգիների սահմաններում բացտա արոտավայր հասկացնում: Անասունների համար: Անասունների աղբը կիսվում էր մի տեղ, իոկ գարնանը գրանով պարարտացվում հողը:

Խոշոր այգետերերը կամ կտվածատերերը վաղ ու ցանքը կաարում էին վարձկան մշակների և անասունների միջոցով: Գուլանին լծում էին ձի, եղ կամ արու գոմեշ: Միայն սովետական իշխանության տարիներին Ղլլարում մոտոք գործեցին գյուղատնտեսական մեքենաներ՝ տրակտոր, սերմնացու, կալսիչ, սերմազտիչ և այլն:

Խոշոր այգիների տմենափոքր օգտակար տարածությունն անցնում էր 30—40 գեսյատինից: Նրանք հնարավորություն ունեին իրենց հողերում ցանելու նաե ըրինձ, սիմինգր (եգիպտացորեն), քնջութ, տորոն, կանեփ, կտավհատ և այլն: Կանեփի թելերից պատրաստում էին կտավներ, պարան և այլն, իսկ սերմերից հանում էին յուղ: Սրադմունքներից էր նաև շերամտպահությունը, որը XVIII դ. կեսից սկսած տարածված էր Ղըղլարում և շատ եկամտարեր էր: Խոշոր այգետերերը իրենց այգիներում կառուցում էին հատուկ լինքեր, որոնց մեջ պատրաստված գարակտհարկերում պահում և աճեցնում էին շերտմը: Շերտմի որդը կերակրելու համար այգում տնկում էին թթենիներ:

Ղլլարում մշակվող ամենահին բույսերից են քնջութն ու աորոնը: Երկուսն էլ համարվում են շատ արգյունավետ բույսեր: Քնջութը միամյա յուղարեր բույս է, որի սերմերից սաացված յուղը գործածվում է կերակրի, սննդի արգյունարերության մեջ և այլն: Նրա մանրած սերմերից պատրաստում են հավա և այլն: Տորոնը (марена)

բույս է, որի արմատներից ստացվում է մուգ կտրմիր գույնի ներկ: Նրանով ներկում են մետաքսյա, ըրգյա և բամբակյա գործվածքներ: Այս ներկից մեծ քանակությամբ ուղարկվում էր Մոսկվա, Պետերբուրգ, Աստրախան և ավելի շատ Պարսկաստան: Արտագրում էին տարեկան մոտ 5 հազար փութ ներկ:

Հին ժամանակներում հայ մարգը հավառում էր, որ կախարդական միջոցներով կարելի է չաբը խափանել: Ցանքսերը իրր Շլար աչքից» և «խոսքից» գերծ պահելու համար Ղլլարցի ցանքների կողքին երկաբ մի ցից էր կանգնեցնում և վրան ամրացնում եղտն, ձիու և կամ շան գանգ:

Նախքան աշխատանք սկսելը թե՛ գաշամաշակության և թե՛ այգեգործության համար անջուշանշանակություն ուներ եղանակի գուշակումը: Բնության երևույթներին տեղացիք տալիս էին զանազան մեկնարանություններ և գուշակություններ: Համարվում էր, որ Կասպից ծովից փշոզ քամին ամռանը շոգ է բերում, ամռանը՝ ցուրտ: Ծովի քամին փշիլիս, Ղլլարի պառավները ասում էին՝ «ծովի գիծ քամին վեր ա կենում, հուշողում (փոթորիկ) կիլի, ա՛յ ամպերը գոռգոռում են, կեծակ ա խփում, շուտ տուտերը կպպոտեք, նեքսե մտեք»: Օրը մթնում է, ըլլորը ներս են մտնում, որը սրբի առաջ լամպ է վառում, որը մոմ կամ կանթեղ ու աղոթում են, որ գիծ քամին շուտ հանգարավի:

Երևկության մայրամուտի ժամանակ եթե երկինքը նարնջագույն էր, գուշակում էին լավ եզանակ: Եթե երևկության հորիզոնը շառագունած էր, ասում էին՝ քամի է լինելու: Երբ օրը հանկարծ մթնում էր, սե ամպեր էին կուտակվում, գուշակում էին՝ ճիպտի պես անձրև (անդատարափ), որից հետո լինելու էր լույս ու ծով: Եթե շոգն ու տոթը սկսում էր վաղ առավոտից, և արևը մեկ երևում էր, մեկ թաքնվում ամպերի աակ, քամու ոչ մի նշույլ, տսում էին՝ «էսօր շոգից կխաշվենք»: Այդ ժամանակ ցանկանում էին՝ «կարմիր շապիկով աղա, սարից մե քիչ հով պեր (րեր), որ հովանանք»: Եթե հովը փշիլ է, ասել են՝ «Հայգար, հայգար, մեռնեմ ասսու էրեսին, ասսու սիրտը լեն ա, մեր սիրտը՝ նեղ»: Մարա ամսվա քամուց շեն վախեցել և ասել են՝ «Գիծ մարար իրա գիծությունը չի մոռանում»: Մայիս ամսվա անձրևի մասին այսպիսի ասացված կար՝ «Մարթ ու կնգա կոիվը ոնց որ մայիսվա անձրևը. անձրևից էգով աբե օր կիլի»: Եթե աշնանը սարգը փողոցում ոս-

տայն էր գործում, գուշակում էին, որ ձմեռը տաք կլինի, «քեսիրի ծմեռ տ իլելու»:

Այգեկութի վերջը, անբեաթափի ժամանակ, ևթև ծառերին սասաիկ «ղոսվ» (եղյամ) էր նրստում, գա հիշեցնում էր ղղլարցուն, որ ձմեռվա հոգար քաշի: Սառը քամի փչելիս, ասում էին՝ «սա ծունի (ձյուն) հավա տ»: Առաջին ձյունը Ղղլարում առիթ է տվել ասելու՝ «Ձմեռը պարի սհտթի իլի»: Եթե թռչունները պատսուղարվելու համար փորձում էին տանիքների տակը մտնել, ասում էին՝ փոթորիկ է լինելու: Երբ ճնճղուկները աղմուկով խմբվում և իրար սեղմվելով ծվծվում էին՝ նույնպես փոթորիկի նշան էր համարվում: Եթե ագռավները կռուալով թռչում էին, գուշակում էին, որ անձրև է լինելու: Եթե ծիծեռնակները ցածր էին թռչում, նույնպես գուշակում էին՝ անձրև:

Բունջաւարութիւնը: Ղղլարցու բունջաւարնոցը գտնվում էր հիմնականում այգու բակում, տանը մոտ, ուր ցանվում էր գլխավորապես այն, ինչ կարեւոր էր ընտանիքի ամենօրյա կարիքների համար՝ սոխ, սխտոր, կարաոֆիլ, կաղամբ, գաղար, բաղուկ, բողկ, ծիծակա (տաքգեղ), լոբի, վարունգ, լոլիկ, բաղրիջան, կանաչեղենից՝ սամիթ, թարխուն, համեմ, կոտեմ և այլն: Առանձին տեղ էր բոնում «թուրին»: Այս բույսը շատ նման է գգմին, միայն ավելի փոքր է:

Առանձին տեղ էր հատկացվում բոստանին, առանց որի այգեհաները յուր գնալ չէին կարող: Բոստանին հատկացված հողը պարարտացվում էր ավաղով ու գոմաղրով, ապա ցանում էին ձմեռուկ, սեխ և գգում: Սրանք ավաղուտ հողերում հիանալի աճում են, ջուր շատ չեն պահանջում: Որքան ամառը տաք և երկարատե էր, այնքան ավելի քուղցրահամ էին լինում սեխն ու ձմեռուկը: Ղղլարի ձմեռուկը հայտնի է իր մեծությամբ: Երբեմն պատահում են 16—20 կգ ձմեռուկներ: Ղղլարցու սեղանին ընգունված էր օգտագործել «ծնեփակը» (ծնեբեկ) և կապարը: Դրանք, որպես ձմեռվա պաշար, աղում էին և պահում կալե ամանների մեջ: Ձմեռը ծնեփակը տղաչրից հանում են, լվանում և նոր եփում: Ամառվա բանջարներից շատ սիրված էր թուրին, որը պատրաստում էին յուղով կամ ձեթով և օգտագործում որպես կերակուր:

Տարածված էր նաև «ղանձիլը», որն իր բարակ թելերով շաա նման է ծլած սոխին, ունի սխտորի համ: Սրանից պարասաել են պասուց կերակուր, որ կարելի է ուտել ձեթով և քացա-

խով: Ղղլարցու սիրած կանաչեղենն է սամիթը, համեմը, կոտեմը, թարխունը, կանաչ սոխը, պիտունտն, ոռհտնը, սալաթը և այլն:

Այգեկութիւն և գինեգործութիւն: 1651 թվականից կա տեղեկություն, որ Թերեքի շրջակայքում եղել է վայրի խաղող: Ցար Ալեքսեյ Միխայլովիչին հեաաքրքրում էր, թե արգյոք տեղի ընակիչները խաղողից գինի կամ օղի չե՞ն պատրաստում: Ըստ տեղեկության հայտնի է գտնում, որ Թերեքի մերձակա անտառներում կա վայրի խաղող², և շրջանի կաղակները ղրաղվում են գինեգործությամբ, պատրաստում ոգելից խմիչքներ: Փորձի համար մի քանի կաղակների պատվիրում են թերեքյան խաղողից գինի պատրաստել և ուղարկել Աստրախան:

Երբ 1735 թ. Ղղլար ավանը գարձավ բերգաքաղաք, շաա հայ գաղթականներ այսանդ գալով տնտան խաղողի այգիներ և գինեգործությունը ծանոթ բնակիչների շտյերն է՛լ ավելի ընգտրձակեցին այգեգործությունն ու գինեգործությունը, մանավանդ 1798—99 թթ., երբ հայ գաղթականների թիվը շատ մեծացավ:

Հայերի գաղթից հետո Ղղլարում խաղողի և պտղատու այգիների վերածվեցին նաև մինչ այդ բոլորովին ոչ պիտանի հողերը: Նոր այգիների տարածքը ուներ 20 կմ երկայնություն, 10 կմ լայնություն: Ծանապարհորգ Բիրբըշաեյի վկայությամբ Ղղլարի այգիների աարածքը XVIII դ. վերջում հասնում էր երկու հաղար դեսյատինի, իսկ գինու տարեկան արտագրությունը՝ 700 հաղար գուլլի: 1804 թ. այգիների տարածությունը արգեն 7.800 գեսյաաին էր: 1815 թ. գինու արտագրությունը մոտ 1 միլ. 600 հաղար գուլլի էր հանում, սպիրտինը՝ 160 հաղար գուլլի: Պաշտոնական տեղեկությունների համաձայն՝ 1829 թ. Ղղլարում և շրջանում գործել են 75 օղու գործարան, որոնց արաագրությունը հավասար է եղել 202,564 գուլլի:

Տեղական սպիրտի ձեռնարկություններից այգ ժամանակ հայտնի էր Իլմիրյան եղրայրների ֆիրման, որը գործում էր 1792 թվականից: Հայտնի էին նտե Մամաջանյանների, Քալանթարյանների, Սրեշյանի, Գալստյանի և Բերոյանի ֆիրմաները:

Այգիների աարածմանը ղգալիորեն նսպաս-

² Վայրի խաղող ներկայումս պատահում է Փարփուլ գյուղի անտառներում: Այն աճում է հաստարուն կաղնիներին փաթավելով և հասնում մինչև դրանց գագաթը:

անցին ջրանցքները, որոնցից մեկը այսօր էլ անցնում է քաղաքի միջով և կոչվում է քաղաքային ոռոգիչ ջրանցք (թաթաուլ)։ Նրա երկարությունը հասնում է մոտ 5—6 կմ-ի։ Ամենամեծ ջրանցքը՝ Ինալը, ունի 18—20 կմ երկարություն և դառնում է քաղաքից գուրս։ Մեծ ջրանցքների թվին են պատկանում նաև Ալվալըղը, Ղարասունը, Այս խոշոր ջրանցքները և նրանցից ճյուղավորված հարյուրավոր մանրերը գործում են մինչև օրս։ Խոշոր ջրանցքները ջրի հետ միասին Թերեքից այգիներն են բերում նաև մեծ քանակությամբ աղի։ Այդ սթանչիկի պարարտանյութը հարստացնում է հողի որսկը և ավելացնում խաղողի բերքը։

Քաղաքում եղել է մշտական գործող հատուկ ջրային կոմիտե, որը հսկել է լեռնական համարվող գլխավոր ջրանցքները։ Կոմիտեի պարտականությունն էր ջրի կանոնավոր մատակարարումը։ Մանր թաթաուլները համարվում էին մասնավոր սեփականություն և պահվում էին այգիատերերի հաշվին։ Ամառվա ընթացքում այգիները ջրվում էին հինգ-վեց անգամ, սակայն չորսից ոչ պակաս (նույնն է և տոժ)։ Թաթաուլների ջրից օգտվելու համար սահմանված էր հերթականություն, որ ոչ ոք իրավունք չուներ խախտելու։

Այգիները մշակելու համար պահանջվում էին բանվորական ձեռքեր (մշակներ), որոնց քանակը մեկ սեզոնի ընթացքում, ըստ տարեկան աշխատանքի ծավալի, տատանվում էր երեք հազարից մինչև 15 հազարի միջև։ Բանվորական կազմը բաղադրվում էր՝ նոգայների, լեզգիների, թավուների, կուրդիների, կազակների, հիմնականում գյուղացիներ և սահմանափակ թվով՝ տեղացի հայեր։ Բանվորները վարձվում էին մեկ շաբաթով կամ ամբողջ սեզոնով։ Նրանց վարձաարությունը 80 կոպեկից մինչև 3 ռ. 50 կոպեկ էր՝ նայած աշխատանքի տեսակին, ուտելիքը՝ այգետիրոջ հաշվին։

Մեծ և միջին կարողության տնտեսություններում կար մշտական կամ ժամանակավոր կառավարիչ, որ կոչվում էր «թամադա»։ Վերջինիս պարտականությունների մեջ էին մտնում բանվոր վարձելը, աշխատավարձ վճարելը և բանվորների աշխատանքին հսկելը։ Թամադան սաանում էր տարեկան 80 ռուբլուց մինչև 350 ռուբլի աշխատավարձ, որը նույնպես կախված էր աշխատանքի ծավալից։ Խոշոր այգիները ունենում էին մշտական պահակներ, որոնք զրո տարին տյգում էին գտնվում։

Ղզլարի բանվորությունը ուներ իր ավան-

գույթները, որոնք անցնում էին սերնդից սերունդ։ Օրինակ՝ անգրագետ բանվորները, հիմնականում նոգայները, աշխօրի հաշիվը պահելու համար ունեին փայան տախտակ-ձողիկներ, որոնց վրա աշխատած օրերի համար դանակով նշան էին անում։ Շարաթվա վերջում այդ ձողիկները հանձնվում էին թամադային (կառավարիչին), որին համապատասխան յուրաքանչյուր բանվոր ստանում էր հատանելիք շաբաթական աշխատավարձը։



3. Հաշվեճող։ Ձողի վրա նշանակված է չորս շաբաթվա աշխատանքը։ Առաջին երեք շաբաթում բանվորը աշխատել է 6-ական օր, իսկ վերջին շաբաթում՝ միայն 5 օր։ Բանվորը մեկ օր չի աշխատել հիվանդության կամ այլ պատճառով։ Նշանները մի կողմում լրանալուց հետո գրվում էին ձողի մյուս երեք կողմերում։

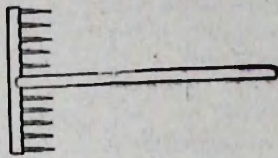
Հաշվարկը կատարվում էր կամ ջարաթվա վերջին, կամ սեզոնը մեկ անգամ։ Բանվորների մեծ մասը աշխատում էր միևնույն այգետիրոջ մոտ մի քանի տարի՝ վաղ գարնանից մինչև ուշ աշուն, խոշոր այգիներում՝ ամբողջ տարին։

Խաղողի այգիների խնամքն ու մշակումը կատարվում էր հեակյալ կերպ։ Նոյեմբերի սկզբին խաղողի էտած ողթերը ձմռան ցրտից պաշտպանելու համար ծածկում էին հողով։ Մաքուր ամսին, երբ եղանակները սկսում էին տաքանալ, վաղեմը հանում էին հողի տակից, ամրացնում աղաղուղները (նեցուկներ)։ Վաղեմը մի քանի տեղից կապում էին նեցուկներին (գետնից 1/2 կտմ 2/3 մ բարձրությամբ) և, մինչև բողբոջների բացվելը, ավարտում այդ աշխատանքը։ Սրան հաջորդում էր առաջին «ալաղը» (մուխտտերի հեռացումը)։ Երկրորդ և երրորդ ալաղը արվում էր որոշ ընդմիջումներով։

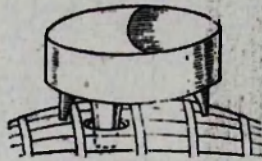
Այգիներում հոսող թաթաուլները նաև սահման էին երկու-երեք հարևան այգիների միջև։ Թաթաուլների երկու կողմից ջարքով տնկում էին մոշի թփեր կամ ուտենու ու թթի ծառեր՝ որոնցից աշնանը պատրաստում էին նեցուկներ։ Այդու մեջտեղից անցնում էր լայն ճանապարհ, որ կոչվում էր «խեյվան»։ Սա այգին բաժանում էր երկու

մասի: հոշոր այգիները ունենում էին 4—5 խեյ-վան, որոնց երկարությունը հասնում էր 1—1½ կմ-ի: Վազերը կանգնած էին կանոնավոր շարքերով (շախմատային կարգով) իրարից 1/2 մ հեռավորության վրա: Այգին ռաժանվում էր «թախաաների» (րաժնեհարածքների), որոնք առանձնանում էին մանր առուններով:

Այգեկույթը Ղզլարում սկսվում էր սեպտեմբերի կեսին: «Մշակները» (րանվորները) դասավորվում էին ըստ պահանջվող աշխատանքի: Երկու կամ մի քանի ասանյակ րանվորներ քաղում էին խաղողը, անդամորում փայայա կամ երկաթյա գուլլերի ու կողովների մեջ, իսկ մյուսները քա-



4. Չանը խաղողի հատիկներից ռաժանելու փայլ:



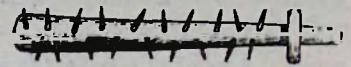
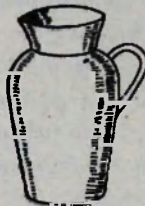
5. Զարի (մետաղ)՝ դինին տակառի մեջ լցնելու ձաղար:

ղած խաղողը մեծ փայտյա ամաններով, «արաբայով» (ընոնասայակ) ասնում էին այգու ռակը: Բակում՝ ծածկի աակ գանվում էր «ղայրղը» (մեծ տաշոր), որի մեջ էին պարպում ըերած խաղողը: Երկու-երեք քանվոր փոցներով խաղողի հատիկները անջատում էին շանչերից, հատիկները լցնում հատուկ աուպրակների մեջ, ըերանները պինդ կապում ու փոխանցում էին մյուս րանվորներին: Սրանք աշխատում էին առաջինին զուգահեռ գործված երկրորդ տաշաի մեջ: Մինչև ծունկները մերկ ոտներով նրանք անընդհատ տրորում էին աուպրակների խաղողը, միաժամանակ քթի տակ որևէ երգ երգելով:

Արնագույն հյութը աաշաի միջով հոսում էր մեծ շանի մեջ, որը դրված էր տաշաի աակ արված փոսի մեջ: Մյուս րանվորները գուլլերով շիրան վերցնում էին շանից և լցնում իրար կողքի շարված, մաքուր լվացված մեծ աակաոների մեջ: Տակաոը լցնելուց հետո (3—4 գուլլ պակաս) նրա ըերանը թեթե փակում էին, որ մեջը միջաաներ չմանեն: Եաղողից մնացած «ճաճան» դեն չէին գցում, այլ օգտագործում որպես մակարդիչ նյութ գինի պատրասակիս:

Մաքուր շիրա սաանալու համար կաարում էին հեանյալ աշխատանքները. պղտոր շիրան

լցնում էին 50 կամ 60 գուլլ աարողությամր տակառի մեջ (3—4 գուլլ պակաս) և երր հեղուկը պաղարում էր եոսլ, որի սեողությունը կախված էր եզանակի ջերմությունից (մոաավորապես 15 օր) ու պարզվում էր, շիրան լցնում էին մաքուր աակառի մեջ: Նոր տակառի մեջ շիրան սկսում էր շատ թույլ նորից եոալ: Երր եոը ըոլորովին գաղարում էր, նշանակում էր գինին պաարասա է, աակառի ըերանը պեաք էր փակել: Նայած խաղողի աեսակից՝ գինին սաացվում էր վարգագույն, կարմիր: Եթե ուզում էին սաանալ քաղցր գինի, շիրան լցնում էին ծծմրով ծխված տակառի մեջ և ըերանը փակում: Մուգ գույնի գինին սաանում էին ճաճայի օգնությամր: Գինին եոալուց և փայտե խաոնիչով հեղուկը հաճախակի խաոնելուց հետո, 11—13 օր անց ճաճան վեր էր ըարծրանում: Ներքեի ծորակից պարզ կարմիր գինին դաարկում էին ուրիշ մաքուր տակառի մեջ: Ծաճան գցում էին մամիչի (մանգանայի) աակ և նրանից հանված վերջին հյութերը լցնում աակառի մեջ: Այս եզանակով սաացված գինին լինում էր մուգ գույնի և աաիպ:



7. Փայտե խաոնիչ: Երկար փայտե ծ. կտե (մետաղ)՝ ձողն ունի մանր փշեր, որոնք արագացգինի լցնելու աման, նում են ճաճայի անջատումը հեղուկից:

Նախքան աակաոները գործադրելը, դրանք լվանում էին եոացրած ջրով և սողայով: Սողայաջրով լիքը աակառի ըերանը ամուր փակում էին ու գլորում, որ ըոլոր պատերը սողայաջրով լավ լվացվեն: Մաքրում էին նաե ռքուքուրթ խիելով, այսինքն՝ ծծմրով ծխելով:

Տարրեր խաղողներից և դրանց մնացորդներից անայնագործական եզանակով թորել են նաե մեծ քանակությամր օզի, որի սարքավորումը շատ պարզ կաոուցվածք է ունեցել: Այսպես՝ օջախի կրակի վրա գրվում էր կաթսա, որի մեջ լցվում էր ճաճան: Կաթսայի կաիարիչը վերեում ուներ մի անցք, որի մեջ մացվում էր Ո տաոյաձեի երկծնկանի լայն խողովակ: Եիվող ճաճայի գոլորշիները ըարծրանալով սաոը ջրի միջից անցնող սյգ խողովակով, սաոչում, վերածվում էին օղու կա-

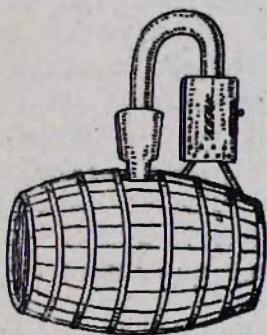
թիւներէ ե կաթիլ-կաթիլ ծորում խողովակի տակ
դրված որեէ սմտնի մեջ: Ամրողը սարքավորումը
պղնձից էր:

Ռուսաստանի տնտեսութեան համար կարեոր

նշտնակութիւն ունեցող այս գինեգործական շըր-
շտնը դուրս չէր մնացել ցարական կառավարու-
թեան ուղադրութիւնից, և դեռեա 1806 թ. Ալեք-
սանդր կայսեր հրամանով, Ղզլարի մոտ հիմնա-



8. Մամլիչ մեքենա (սմանգանա): Այս մեքենան ունի երեք ճմլիչ: Վերինը պտտվելով
խաղողի հատիկները անջատում է շանչերից, իսկ ներքեի երկու ճմլիչները, իրար հա-
կադիր պտտվելով, քարղում են հատիկները, շհաղցնելով դրանք տրորվելու առթիճանի:
Ջարգված խաղողը լցնում էին մաքուր տակառի մեջ և նրանից ստանում գինի:



9. Տակառը ծծմբով ձխելու դո-
ծիք: Տակառի վրա անգավորված
է երկաթե վառարան (նկարում աշ-
կողմից), որի մեջ կախում էին
ծծմբի ձող: Զոռո վառվելով
ծուխ է արձակում և խողովակի
միջով անցնելով տակառի մեջ՝
մաքրում նրա պատերը, ամրաց-
նում:



10. Լիվեր (մե-
տաղ)՝ տակառից
գինի հանելու գոր-
ծիք:

զըվում է գինեգործական ուսումնարան՝ իր փորձ-
նական այգով: Գերմանիայից հրավիրվում են
մասնագետ գինեգործներ, որոնք իրենց հետ րե-
րեցին և անդում անարածեցին խաղողի լավ ան-
սակներ (րիսլինգ, մալվադեր, կիպրոսի, սիլվա-
ներ, դանտի, հունգարական մուսկատ, պեդրո,
տոկայ, օպորտո, պինո սպիտակ, մեռլո, մա-
դերա, ալեատիկո, մուսկատ: լյունել, ոռլենգեր):
Սրանք տեղում լավ աճեցին:

Մասնագետները աչքաթող չարին նաե ան-
գական անասնները՝ ալ ու սև թավի խաղողները,
քիշմիշն ու սպիտակը սեզանի տեսակները՝ կար-
միր և սպիտակ, ռայծի պտուկները, կակալի և
շտհտեն, թիթի, գավագոզ, գուլտրի, գլանջի կար-
միրը և այլն:

Շնորհիվ այս նախաձեռնութեան, փորձնական

այգու գինիները խոշոր քաղաքների շուկաներում մեծ համրավ ձեռք բերին: Գինիները արաահանվում էին Մոսկվա, Նիժնի-Նովգորոդ, Խարկով, Սոմարոպոլ և այլուր, ուր վաճառվում էին երեք անգամ ավելի թանկ, քան անդալանները: Փորձնական տյգին տարեցտարի ընդարձակվելով, հասավ մինչև 40—50 գեսյատինի: Սակայն հետագայում թե՛ դպրոցը, թե՛ այգին անուշադրության մատնվեցին: Ուսումնարանի և այգու ղեկավարությունը անցավ շահամուլ շինովնիկների ձեռք, ի վերջո, 1866 թ. այգին վաճառվեց 20 հազարով: Դպրոցի գոյությունը տևեց 60 ամիս:

Ղզլարի տեղական խաղողներից ամենատարածված անասկներն են՝ սև, ալ և թավի խաղողները:

1. Սև խաղողի թուփը ուժեղ է, ոստերը՝ կրկար ու հասա, տերևները խոշոր, հինգ անկյունա՝ մուգ կանաչ, ողկույզները՝ խոշոր, կոգբի ճյուղավորումներով, պտուղները գնդաձև են, միջին մեծության, սև գույնի, մսոա, հյութը կարմիր: Այս տեսակը ծաղկում է մայիսի վերջում, պաուղը հասունանում սեպտեմբերի կեսին, շաքարի պարունակությունը՝ 21 %, թթվությունը՝ 12—18 %:

2. Թավի կամ «գիմրի» խաղողի թուփը միջակ է, ոստերը՝ երկար ու բարակ, տերևները՝ միջին մեծության, սուր ծայրերով: Ողկույզը՝ միջին մեծության, կոնաձև ու սեղմված: պաուղները կլոր են, շատ սև (կապույտ փառով) և հյութալի: Հյութը վարգագույն է: Սյս խաղողի գինին աաիպ է և ավելի կոշտ, քան սևինը: Մտղկում է սևի հետ միաժամանակ, բայց հասնում է քիչ ավելի շուտ: Շաքարի պարունակությունը 20 % է, թթվությունը՝ 11 %: Այս խաղողը մուտք է գործել Դադրստանից:

3. Ալ խաղողի թուփը ուժեղ է, ոստերը բարակ, միջին երկարության, տերևը՝ մուգ կանաչ: Ողկույզը խոշոր է ու չուված, պտուղները՝ կարմիր ու երկարավուն, ծածկված կապտագույն փառով, հյութալի է, հյութը սպիտակ: Սա բերքաաու տեսակն է, կլիմայական խիստ պայմաններին դիմացկուն: Մտղկում է սևի հետ միաժամանակ, սակայն պտղաբերում է քիչ ուշ: Շաքարը՝ 18 տոկոս, թթվությունը՝ 15—20 տոկոս:

Խաղողի անասկներից ներկայումս ամենատարածվածն են ալը և ոկացիթկին, որոնց զարգացմանը հաաուկ ուշադրություն է դարձվում Ղզլարի կոլտնտեսություններում և սովխոզներում: Սրանք կոնյակի սպիրտի լավագույն խաղողա-

տեսակներն են: Բացի այդ, տլ, ոկացիթեի և պինուրի (տոկտյ) խաղողներից ստացվում են անուշի ընտիր գինիներ: Մշակվում են նաև սուպերավի, շինգիլի դաոա, զուլարի, կակալի (ընկույլի խոշորություն), տղադտյի, քիշմիշի, կարերնե, լիսլինգ, մուսկատ հունգարական, մուսկատ տլեքսանդրիական, Ղզլարի սև, թավի և այլ խաղողատեսակներ, որոնցից ստացվում են միութենական և համաշխարհային ճտնաշում ունեցող գինիների տեսակներ:

Ղզլարը հայանի է նաև կոնյակի արտադրության: Տեղում կոնյակի տրտադրության հիմնադիրն է եղել վաճառական Սաբաշև: Մինչ այդ, Ղզլարի գինին տարածված էր ամրողջ Ռուսաստանում: Ղզլարի խոշոր այգետերերը մեծ քանակությամբ գինի և օղի էին արտահանում ուրիշ քաղաքներ, մանավանդ Նիժնի-Նովգորոդ, որն այն ժամանակ հայտնի էր իր տոնավաճառներով: Ղզլարի մի քանի հայ վաճառական գինեգործներ հիմնել էին օղու գործարաններ, որոնք անալնագործական ընույթի էին: Սյս եղանակով խաղողից սաացված օղին կարճ ժամանակում տարածվեց ամրողշ երկրում և ստացավ «Կիզլարկա» անունը: Բայց շուտով հրապարակ կվավ դրա նրցակիցը՝ հացի օղին, որը դգալի հարված հասցրեց օղեգործներին: Կաղնու տտկաոներում մնալուց դեղնած սպիրտը, օղին սկսեցին կոնյակին նմանեցնել: Սակայն 1880 թ. գինու և օղու մաքսի բարձրացումը վերջնական հարված հասցրեց մանր գործարանատերերին: 40 գործարանից միտյն 10-ը մնացին, որոնց թվում նաև Ստրաշևի ֆրանսիական կատարելագործված շոգեշարժ մեքենաներով գործարանը: Ստրաշևին հայանի էր կոնյակ ստանալու տեխնոլոգիան, և առիթից օգտվելով, նա մանր այգետերներից սկսեց շիրա գտնել ու իր սպիրտի գործարանում կոնյակ ստանալ: Սյսպես, 1889 թ. Ղզլարում ստեղծվեց կոնյակի արաադրություն: Սկզբում Սարաշևը իր հումքը Ղզլարից ուղարկում էր Թիֆլիս, հիմնական բազան, ուր և տեղի էր ունենում կոնյակի լրիվ հասունացումը:

1904—1905 թթ. Սարաշևը Ղզլարում կառուցում է նախ երկու և ապա չորս 65-դեկալիարանոց հրային «շարանակյ» տիպի գործարաններ: Դրանք աշխատում էին 9 ամիս և ստանում 50—55 ասաիճանի սպիրտ: Սյսանդ արտադրվում էր մեկ տարեկան կոնյակ: 1913 թ. Սարաշևի գործարանը Ղզլարում արաադրեց 6.500 դեկալիտր

55—58-ի կոնյակի սպիրտու Առաջին համաշխարհային պատերազմի ժամանակ կոնյակի սպիրտի արտադրությունն արգելվեց։ Այն վերսկսվեց միայն 1924 թ. սովետական կառավարության որոշմամբ։

Ակաած այդ թվականից տարեցտարի կատարելադործվեց և հղորացավ Ղլլարի կոնյակի դործարանը, որի թողարկած արտադրանքները արժանացել են միջազգային բարձր պարգևների և մրցանակների։

Ներկայումս դործարանը արտադրում է ութ տեսակի կոնյակ, որոնցից նշանավորներն են՝ «Դադստան», «Կիլլար», «Հորեյլանական», «Դադրստանյան» և «Լեզգինկա» մականիշները։

Անասնապահություն, կաթնատնտեսություն։ Անասնապահությունը Ղլլարում առավելապես զարգացած էր։ Տարածված էին մանր ու խոշոր եղջերավոր անասունների տեղական ցեղերը։ Բանող անասուններն էին՝ ձին, եղջր, արու դոմեշը և ուղտը։ Կով և կթու դոմեշ Ղլլարի հայերից շատերն ունեին։ Պահում էին նաև մի քանի ոչխար, այծ, խոզ։ Կովը, այծը և դոմեշը պահում էին որպես կաթնաառու անասուններ, իսկ ոչխարը և ուղտը՝ նաև մսի և բրդի համար։ Խոզը՝ միայն մսի ու ճարպի համար։ Ձին ու եղջր օգտագործվում էին նաև որպես զրաստ՝ այգուց տուն և այլուր փոխադրումների համար։

Բուրդ անասունները դարձան քշվում էին նախիր, որն ամեն տոմարում հավաքվում էր Թերեքի ափին։ Տավարը բերում, հանձնում էին նախըրշիններին։ Նրանք նախիրը կտմրշի վրայով տան էին կացնում Թերեքի մյուս ափը, ուր կտյին հարուստ տրոտավայրեր։ Ամբողջ օրն այնտեղ արածացնելուց հետո, երեկոյան դեմ, նախըրշիները քշում էին քաղաք՝ տերերին հանձնելու։ Նախըրշիները բոլորն էլ վարձվում էին, որոնք, բացի վարձից, ստանում էին նաև չարուղներ (տրեխներ), համապատասխան ղզեստ և յափնջի։ 16—17-ից ցածր տարիք ունեցողներին նախիր չէին վստահում, նրանք պետք է լինեին աարեց և փորձված մարդիկ։ Ցեղական ցուլերին նախրում պահում էին հասարակության հաշվին։

Կթվող անասուններն ապահովվում էին կերի խան վարձատրությամբ։ Կահ էին տրվում ծանոթ լեռնականներին, որոնք դրանց պահում էին իրենց առկներում։ Մնելուց հետո այդ անասունները ետ էին վերադարձվում տերերին։

Կթվող անասունները ապահովվում էին կերի

ձմեռվա պաշարով՝ խոտ, թեփ, գարի և մանրած եգիպտացորեն։ Տավարն ամբողջ կարճատե ձմեռը, որը Ղլլարում ցրտաշունչ չի լինում, անց էր կացնում մաքուր և տաք դոմերում։ Տաքությունն անհրաժեշտ էր մանավանդ նորածին անասունների համար։

Կովն ու դոմեշը խնամում էին աղամարդիկ։ Նրանք էին անասունին կերակրում, շուր տալիս, գոմի աղբը մաքրում, աակը փոխում։ Իսկ կանայք կթում էին։ Այս պարտականությունը կատարում էին տատը կամ տան ավագ հարսը։ Գարտաճանաչություն։ Կաթը կթում էին դուլի կամ հատուկ ամանի մեջ, որ կոչվում էր կովկիթ։ Կթելուց հետո կաթը քամում էին, նրանից պարաստում սեր, շոռ, մածուն, պանիր, կարագ։ Կաթի ղղալի մասը օգտագործվում էր աան կարիքների համար, իսկ ավելացածը վաճառվում հարեաններին կամ հանվում շուկա։

Ըստ տեղեկությունների, ղղլարցիք պահել են ուղտեր։ Կաթողիկոսական արխիվից տեղեկանում ենք, որ 1813 թ. Ղլլարի հայ հասարակությունը էշմիածնի մայր Աթոռին է նվիրել 36 ուղտ (կաթ. դիվան, փաստ. 24, վ. № 80, 1813 թ., 28 սեպտեմբերի, Մատենադարան)։ Իրեն դրաստ օգտագործվելուց բացի, ինչպես նշվել է, ուղտերը տալիս էին նաև բուրդ։ Ոչխարներին և ուղտերին տարին երկու անգամ հաաուկ մկրատներով խուսկում էին։ Ատացված բուրդը մանում, թել անում և նրանից գործում էին շոր, շավար, շալ, դուպլաներ, իսկ մաղից՝ ձուկ որսալու թոռ, փալաս և պարան։

Այգին և առհասարակ ողջ ունեցվածքը ապահով պահելու համար այգու բակերում միշտ պահվել են մեծ դամփո շներ։ Անասուններին չար աչքից դեբծ պահելու համար, կովի, դոմեշի վզից թալիսման էին կախում։ Գոյություն ունեին դանաղտն նախապաշարումներ, օրինակ՝ եթե կովը կթելիս օտար մարդ ներս մտներ և դրա հաեանքով կովը քիչ կթվեր, այդ մարդը կդիտվեր որպես «ծանդր ոտ» ունեցող, պետք է խույս տալին նրանից հատկապես կովը կթելիս։ Որպեսզի անասունը չկորչեր և հեշա ճանաչվեր, նրա աղդրին «գամղա» (ավանդակտն նշան) էին խփում։ Կռվարար կովի կամ դոմեշի եղջյուրների մեշաեղում աաշտակ էին կապում, որ նա դադարի իր սուր եղջյուրները նախրում ուրիշ անասունների դեմ բանեցնելուց։

Կուլանտեությունների ատեղծումից հետո,

երր գաշա մուռք գործեցին արակտորը, կոմ-
բայնը և տյլ մեքենաներ, հետզհետե ձիու և եզի
գործածութիւնը նվազեց: Ուզտը, որ մինչ երկա-
թուղին Ղզլարի և Գրոզնիի միջև շաա կարեոր ու
տնփոխտրինելի գրաստ էր Ղզլար—Աստրախան
առեսրական երկար ճանապարհին, նույնպես
օգտագործումից դուրս եկավ:

Ղզլարի տեղական ցեղի կովերը խոջոր չէին,
սակայն կաթը յուղալի էր: Ղզլարցի սիրում էր
գոմեշի կաթն ու նրանից ստացած սպիտակ, սնու-
շահում սերը: Մտածմբ գրանով պետք է բացատրու-
անասուն գնելիս՝ ընտրութեան ժամանակ, գոմե-
շին գերագասութիւն տալը:

Ղզլարում տարածված էր նաե գմակտվոր ոչ-
խարը, որը սքանչելի բուրդ էր աալիս: Այժմ
գրանց սե և մոխրագույն տեսակներն են բաղ-
մացում Ղզլարի անտեսութիւններում:

Հայկական ալլ գավառների նման, Ղզլա-
րում էլ հնուց ընդունված սովորույթ էր անասուն-
ները աղամարդու ձեռքով մորթելը: Նույնիսկ
հավ մորթելը հայ կնոջ համար անվայել է հա-
մարվել:

Թուլնարածութիւն: Ղզլարի հայերը պահում
էին ղանաղան ընտանի թռչուններ:

Թռչուններին նայելու, կերակրելու և ձվերը
հավաքելու գործը պատկանում է տանտիկնոջը:
Հավերին և մյուս թռչուններին կերակրում էին
գլխավորապես կորեկով, մանրած եղիպտացորե-
նով, հացի փշրանքով և կանաչով: Ձվի կեղեի ամ-
բութեան համար հավին տալիս էին ձվի կճեպ և
ավտղ: Հտվի և մյուս թռչունների ձու ածելու տե-
ղում տանտիկինը միշտ թողնում էր թրնակալ, որ-
պեսզի թռչունը ձու ածելու տեղը չփոխեր: Թուխս
նստելու ժամանակ տանտիկինը ղննում է յուրա-
քանչյուր ձուն, որ պիտի գրվեր թուխսի աակ:
Արեի շողքի տակ նա նայում էր՝ եթե ձվի փոսիկը
գաղաթի կողմն էր, ուրեմն ապաղա ճուտը աքա-
ղաղ կլինի, իսկ եթե փոսիկը կողքին՝ վառեկ:
Թուխս հտվի տակ փռվում էր գարման, վրան
շարվում քստն հատ սաուղված ձու (մեծ մասամբ
վառեկների ձու): Երեք շարաթ հետո ձագերը
պետք է դուրս գտին ձվերից: Ծուտերին կերակ-
րում էին պինդ եփած ձվի փշրանքով:

Թառեղու տեղը՝ «հավաթաղ» գանվում էր
«սարայի» (ցախատան) տակ, ուր դետնից երկու
մետր բարձրութամբ մի քանի հորիզոնական
փայտե ձողեր էին հարմարեցնում, որոնց վրա և
թառում էին հավերն ու հնդկահավերը:

Ղզլարում ընդունված և գերադասելի էր սպի-
տակ հավը, որը ածող ցեղ էր համարվում: Ղզլա-
րի հայ կանայք թռչուններին երբեմն տալիս էին
տնուններ, հտտկապես ածան, գեղեցիկ, շարաճճի
թռչուններին:

Բացի հավերից, Ղզլարում պահում էին նաե
բագեր, սագեր, ցիցտրներ, հնդկահավեր և ուրշ
թռչուններ: Զուր սիրող բաղի համար բակում
ջրափոս էին փորում կամ ջրով լի մեծ աաշտ
գնում:

Ընաանի թռչունների շարքում առանձնակի
տեղ էր գրավում «կուրկուր» (հնդկահավը), որը
հայտնի էր իր համեղ մսով: Չկար մի բակ, որ
կուրկուր չունենար: Հարուստները գրանցից
տասնյակներով էին պահում թե՛ քաղաքում և թե՛
այգում: Կուրկուրների ամենասիրած կերը եղիպ-
տացորենն էր և ճաճան: Այս կերից գրանք լավ
գիրտնում են (7—8 կգ): Սովորաբար գրանց մորթը
կատարվում էր շրօրհնքի տոնին: Այդ օրը ղզլար-
ցու տոնակտն սեղանը լիտկատտոր չէր համալ-
վի, եթե սեղանին չլիներ մեծ սինիով աապակված
հնդկահավ, կողքին յուղալի փլավն ու Ղզլարի
կարմիր գինին:

Վայրի թռչուններից գզլարցու սիրելին էին
գարնան ավետտեր սարյակն ու ծիծեռնակը: Սը-
բանց համար շինում էին փայտե բներ ու ամրաց-
նում բարձր ծառերի գագաթին:

Ատելի էր բազեն («ուրուր», «շալաղան»)՝
ընտանի թռչունների ահն ու սարսափը:

Վատ նշան էր, երբ հավն աքլորի պես կան-
չում էր: Այդ հավին տեղն ու աեղը մորթում էին:

Շեքամապաճութիւն: Պետրոս I-ը, Ռուսաս-
տանի շահերից ելնելով, ձգտում էր ընդլայնել
երկրում մեաաքսի արտադրութիւնը: Այդ նպա-
տակի համար շատ հարմար էր Թերեքի շրջանը,
ուր կլիմայական նպաստավոր պայմանները թույլ
էին տալիս շերամի թթենիներ աճեցնել: Զանա-
ղան միջոցառումների թվում նա Ռուսաստան
հրավիրեց նաե ղարաբաղցի վաճառական Սաֆար
Վասիլեին (ուրիշ աղբյուրներում Բարսեղյան) և,
մեծ արտոնութիւններ աալով նրան, պաալիրեց
Թերեքի ափին, կաղակների դյուղերին մոտ, կա-
ռուցել մետաքսի գործարան, հարմար հողերում
աճեցնել «շալթուկ» (բրինձ) և բամբակ:

Սաֆարը Ղզլար ավանի մոա ընարեց մի
վայր, ուր դեռ շաա վաղուց հայ վաճառական-
ները գալիս էին աեղական բնակչութեան՝ շեռնա-
կտնների և նողայների հետ ապրանքներ փոխա-

նակելու նո 1718 թ. Ղզլարի մոտ կառուցում է առաջին մետաքսագործարանը, ուր պատրաստում էին գործվածքներ, «իարչա» (թավիչ) և այլն: Սյսպիսով, փաստորեն Սաֆարին է վերագրվում Ռուսաստանի հտրավում շերամի արտադրության կաղմակերպման գործը:

Տարեցատարի շերամագործությունն այնտեղ պարզացավ և դեպի իրեն ձգեց Պարսկաստանի հիմնականում հայ ռաղմաթիվ ընկերները: Մի րանի տարի անց Սաֆարը շերամի գործարան է հիմնում Աստրախանի մոտ: Մեծ արտոնություններ ստացան նաև Պարսկաստանի և աեդի ոռւս ու հայ առևտրականները, որոնց միջոցով պարսկական մետաքսը կարելի էր ջրային ճանապարհով փոխադրել մինչև Պետերբուրգ:

Շերամապահությունը դարձավ գրեթե ամբողջ բնակչության զբաղմունքը: Այս գործը, կարծես, ուի տեսակ հաճելի ժամանակ էր զգլարցու համար, և նա ամենայն սիրով նվիրվում էր շերամի որդի աճեցմանը, մանավանդ, որ օգուտն էլ վատ չէր: Շերամի համար հատկացվում էր մի առանձնատնակ, ուր չկար կողմնակի անց ու դարձ, րացի հոգ տանողից:

Մի ամիս էր աևում շերամի որդի կյանքը, որից հետո նա րարձրանում էր դեպի առաստաղը և ավելի հաաուկ պատրաստված ոստերի վրա սկսում հլուսել ըոժոժը: Հետո ըոժոժները հավաքում, դնում էին սինինների վրա ու հանդցրած, բայց դեռ տաք վառարանի մեջ սլահում այնքան, որ ըոժոժի միջի հարսնյակը սատկի, եթե ոչ, ըոժոժի հարսնյակը, վերածվելով թիթևոի, կծակեր ու կփչացներ ըոժոժի մետաքսաթևը:

Շերամի որդերը կերակրվում էին թթենու տերևներով: Շերամապահի ղլիավոր պարտականությունն էր ժամանակին հասցնել թթենու տերևները, որպեսզի որդերը սովածությունից չհիվանդանային ու չսաակեին: Պեաք էր շուտ-շուտ փոխել դարակները՝ աղրը մաքրելու համար: Առողջ որդերը դարակի անցքերով վերև էին րարձրանում, իսկ թույլ և հիվանդ որդերը չէին կարողանում վեր ելնել, և որպեսզի չվարակեն մյուսներին, աղբի հետ դեն էին նետվում, ոչնչացվում: Ստացված հումքը հանձնվում էր տեղական գործարաններին:

1810 թ. մետաքսի բերքը Ղզլարում 250 փթի է հասել (ճանապարհորդ Ստեփանի տվյալներով):

Ներկայումս Ղզլարում մասնակի շերամա-

պահություններ զբաղվողներ շատ քիչ կան (հիմնականում թոշակառուները): Սակայն Ղզլարի կուտնտեսություններում ու սովխողներում շերամապահությունը եկամտարևր է համարվում, ստացվում է բավականին զգալի բերք, որը հանձնվում է պետական մետաքսագործարանին մշակելու համար:

Սեղլարուծություն: Մեղուն իր հիմնական նշանակությունից րացի, նպաստում է նաև իաղողի մի քանի տեսակների բերքատվությանը, ժողովուրդն ասում է՝ «Սոանց մեղվանոցի այդի չկա, առանց մեղվի պտուղ չկա»: Մեղրը կարևոր է նաև ժողովրդական բժշկության մեջ: Մեղվի թույնը բուժիչ նշանակություն ունի և գործ է ածվում մի շարք հիվանդությունների դեմ: Բարերար աղղեցություն ունի, այսպես կոչված, «մեղվականթո», որի պատրաստուկով շտտ և շատ հիվանդներ են բուժվել: Դա չափազանց օգտակար է մանավանդ անսնունդ մնացած երեխաների համար: Բնական կաթի պակասության և բացակայության դեպքում երեխային տալիս են մեղվակաթի պարաստուկ: Օգտակար է նաև մեղրամոմը: Հնուց հայտնի է, որ մեղրամոմից պատրաստված րազմաթիվ սպեղանիներով ու քսուքներով բուժում են մաշկի դանաղան հիվանդություններ և այլն:

Ղզլարցի Մարիամ Թումանյանը (մեղվապահ) հստատաում է, որ ինքը, իր տարեց ամուսինը առողջ և առույգ են մեղվանոցում աշխատելու շնորհիվ: Նրանց հավաստմամբ, մեղվի իայթոցները մարդու մեջ առաջացնում են իմունիտետ հիվանդությունների դեմ: Ասում են, որ եթե մեղուն իայթի հղի կնոջը, նրա ապագա երեխան կարմրուկով չի հիվանդանա: Իր երկարամյա փորձից ելնելով Մ. Թումանյանը կարծում է, որ մեղվարուծները, որպես կանոն, քաղցկեղով չեն հիվանդանում:

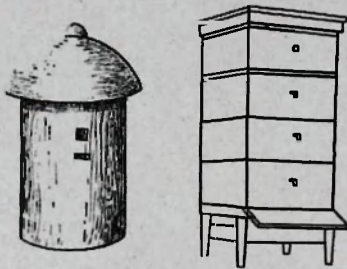
Մեղվարուծությունը նույնպես հիմնականում կենտրոնացված էր Ղզլարի այգիներում, ուր դրանց խնամքի համար կային տվելիլավ պայմաններ, քան քաղաքում: Այգիներում աճող դանաղան ծառերը և դաշտային ծաղիկները հարուստ էին նեկտարով: Մինչև հեղափոխությունը ղզլարցի շատ հայեր իրենց այգիներում պահում էին մեղու ներկայումս մեղվարուծությունը տեղի կուտնտեսությունների և սովխողների կարևոր ճյուղերից է: Կան և մասնավոր մեղվատերեր:

Ղզլարի մեղրը նշանավոր է իր բուժիչ հատկություններով: Սկսած ասամների հիդիննայից

(մեղրամուտի ծամոնով), ներառյալ բաղամթիվ հիվանդություններ տեղի ընկերները երկար ժամանակ փորձել են և հաջողությամբ բուժել մեղրով:

Մեղրով են բուժել ունեցող հիվանդությունները, հիպերտոնիան, մաշկի, աչքի մի քանի հիվանդություններ, գանգղան վերքեր, վերին շնչառական ուղիների հիվանդությունները, թոքերի, սրտի, աղեստամոքսային, լյարդի, երիկամների, նյարդային հիվանդությունները: Դրանով են զրգոել ախորժակը, ուժեղացրել հիշողությունը, բուժել վերքերը, վարդապտույթը ուտամոքսը, թեթեւացրել հազը և այլն:

Ատորե սալիս ենք փեթակների տեսակների նկարները:



11. Նոճի փեթակ, շոքս
ճարակի փեթակ: Փեթակը
շինում են սոճու, եղենու,
լորենու և լինարի փայտից:

Որսորդություն և ձկնորսություն: Հարուստ է Ղզլարի շրջանի կենդանական աշխարհը: Ռուս մեծ դրող Լե Նիկոլաեիչ Տոլստոյի ավագ եղբայր՝ Նիկոլայ Նիկոլաեիչը, 1850—54 թվականներին ծառայել է Թերեքի ուսանական բանակում և գրել «Որսորդությունը կովկասում» դիրքը, որի գլուխներից մեկը կոչվում է «Ղզլարի այգիները»: Հեղինակը հիացմունքով է խոսում այդ տեղի մարդկանց և շրջանի մասին:

Նկարագրելով այգիների դեղեցկությունը, աշխատանքային առօրյան և շքեղ հյուրասիրությունը հայի ընտանիքում, հեղինակը անդրադառնում է նաև որսի առարաններին և կենդանական հարուստ շրջապատին: Նա գրում է. «Այս տեղ շատ փասիաներ կան, որոնք պահվում են թիների մեջ: Առավոտյան դեմ նրանք դուրս են գալիս եղեղնուտից և ցրվում բացառում: Իրենց քաղցը նրանք հագեցնում են պտղահատիկներով և սերմերով: Կեսօրվա շոգին նրանք նորից թաքնվում են եղեղնուտի մեջ»:

Մեկ այլ տեղում նա նկարագրում է անսպառ որսի ասպարեղը, որ բացվում է իր առջի: Մի տեղ հանդիստ լողում են վայրի թռչուններ, կանաչի վրա անշարժ նստած են սև թռչունները: Ջրի եղրին քայլում են արագիլներն ու նրանց կողքին վազվղում են գեր կաքավներն ու վախկոտ ընկասները: Այնուհետև կտրապներ, փասիաներ, սագեղ և այլն:

Աշնանը կենդանական աշխարհը փոխվում է: Աղուաններում հանդիպում են նապաստակներ, գայլեր, շախկալներ, աղվեսներ, եղջերուներ, վարդեր:

Ղզլարցի Համարածում Թաթոսյանը, որը փորձառու որսորդ է, վկայում է, որ Ղզլարի որսի համարվել շատ հեռուներն էր տարածված: Որսի են եկել այստեղ շատ վայրերից: Անտառում, գաշտերում և եղեղնուտներում կարելի էր որսալ եղջերու, վարաղ, նապաստակ, վայրի այծ, աղվես, գայլ, աքիս, փորսուղ և այլն: Վայրի թռչուններից՝ փասիան, սպիտակ կարտպ, արագիլ, վայրի սագ և թագ, կաքավ, արոս: Դաշտերում ապրում են «սայդակներ» (այծեղջերու), որոնց որսը արգելված է: Ղզլարի սովորով պահում են սայդակների մի ամբողջ նախիր:

Որսի ամենալավ ժամանակը համարվել է աշունը և ձմեռը: Գարունը, կենդանիների բազմացման շրջանում, որսն արգելված էր:

Որս են արել միայնակ, խմբով, հրացանով, թակարդներով և այլն: Խմբով որս անում էին, երբ որսը մի որե՛ղջան էր՝ դալ, վարաղ, աղվես: Խմբում մասնակցում են 20-ից մինչև 100 մարդ: Որսադաշտը բաժանում էին ըստ մարդկանց քանակի, և նրանցից յուրաքանչյուրը դրավում էր իր տեղը: Որսի նպատակն էր շուրջկալ անել և մի որե՛ղջ րացատում ոչնչացնել դաղանին կամ դաղանների: Շուրջկալ անողները դանդաղ միջոցներով աղմուկ էին բարձրացնում՝ ոմանք կրակում էին, ոմանք սուլում, մետաղյա իրերը և դանդակները իրար դարկում, շփոթ առաջացնում գազանների մեջ: Ի վերջո նրանց սպասում էր որսորդի դնդակը:

Որսորդությունն ուներ իր կանոններն ու օրենքները: Որպիսիք խախտողներին պատժում էին:

Ղզլարի ճահճներում, եղեղների մեջ, ինչպես ասվեց, ապրում են սպիտակ կարապներ, որոնց փետուրը թանկ է դնահատվում: Կարապը որսում են միայն փետուրի համար: Դաշապին

թռչուններից հարգի է «դուագադր» (արոսը): Սա խոշոր թռչուն է, բաշը մինչև 16—20 կգ, կարելի է որսալ միայն ձմռանը: Երբ ճահիճը կամ լիճը սառցապատված են, դուագադրը իր մարմնի ծանրության պատճառով չի կարողանում միանգամից պոկվել սառցի վրայից, սայթաքում է ու դառնում հեշտ խոցելի:

Գայլերի որս թույլատրվում է ամրողջ տարվա ընթացքում: Ղզլարի որսորդները որսի գնալիս վերցնում են վարժված շներ՝ սետտեր և պոյնտեր ցեղերից, որոնք շատ արագավազ են:

Մուսուլման որսորդների մեջ այն ավանգուլյունը կա, որ եթե հրացանով օձ ես սպանել, ապա այդ հրացանով ուրիշ կենդանի անհնարին է սպանել, մի կարծիք, որ չէին ռաժանում հայ որսորդները և միենույն հրացանով խփում էին թև՝ մեկին, թե՛ մյուսին:

Դատում են, որ հնում Թերեք գետն այնքան հարուստ է եղել ձկներով, որ եկած հայերը ձեռքով են ընկել ձուկը: Տարածված է եղել ձուկ որսալու ուղկանը, կտրթը, շարմաղը, թինը, Թե՛ Թերեքի և թե՛ նրա վտակների մեջ ձկները շատ են՝ սկսած ամենաընտիր լուսգիից (օրագուլ), վերջացրած բորլիով (տարեխի մի տեսակ): Ղզլարում ամենահարգին կարմիր լուսգին է, որի խորովածը փլավի հետ ճրագալուցի գիջերը սեղանի ղարգն է: Ապխտած ձկներից ամենալավը ջամալին է: Այս ձուկը արտահանվում է նաև արտասահման:

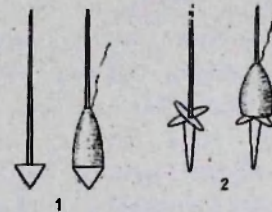
Ղզլարի ձկնարգյունաբերությունը սկիզբ է առել 1860-ական թվականներից: «Терские ведомости» թերթի 1865 թ. տվյալների համաձայն Ղզլարի շրջանում բռնվել է 780.660 կարմիր և մեկ միլիոն 394 հազար սպիտակ ձուկ:

Կապից ծովի ձկնարգյունաբերական խոշոր գործարանները պատկանում էին ղզլարցի հայերին (Մելքումյան, Արեշյան): Այդ գործարաններում մշակվում էին ղանաղան տեսակի ձկներ, որոնց արտագրանքը հանվում էր շուկա (ներքին և արտաքին): Զկնեղենի արտագրության մեջ եկամտաբեր էր և այժմ էլ է կարմիր ձկան ձկնկիթը, որը արտահանվում է նաև արտասահման: Զկնարգյունաբերական գործարաններում, որոնք գտնվում են Ղզլարից ոչ հեռու հասպից ծովի վրա, պատրաստում են կարմիր ձկան ապուխտներ, որի պահանջը շուկաներում նույնպես շատ մեծ է:

Տեսլագագածուքյուն և աբեհսաներ: Ղզլարում տարածված էին ղանաղան արհեստներ՝ բրգի

վերամշակում, ջուհակություն, կաշեգործություն, հյուսնություն, տակառագործություն, դարբնություն, ոսկերչություն, գերծակություն, սափրչություն, կոշկակարություն և այլն: Իրենց քանակով և աշխատանքի որակով արհեստավորները միանգամայն ռավարարում էին տեղի պահանջները:

Բուրգը վերամշակում էին հետևյալ կերպ. նախ լվանում էին, մաքրում, ապա փոում շորանալու, որից հետո սանգերքով գդում էին: Մանումը կատարում էին իլիկով կամ ճախարակով: Իլիկը փայտե կլոր ձող է 20—25 սմ երկարությամբ, որի ծայրին ամրացվում է հուլի պես կլոր փայտ: Մանող կինը, գորգի վրա նստած, իլիկի պոչից ընկած, մատներով պտտեցնում էր այն: Վարպեա մանողի մասների օգնությամբ բուրգը վերածվում է ասրբեր հասառության ոլորուն թևի: Կար և ձողերով իլիկ, որի նկարը աալիս են ստորի:



12. Հասարակ իլիկ. ձողերով իլիկ: Նկարված երկու ձողիկները ունեն անցքեր, որոնց մեջ մտցվում է երկար ձողը: Երբ թելը որոշ չափով հավաքվում, կծիկ է դառնում, երկու ձողիկները կծիկի հետ միասին հանում են, իսկ հետո ձողիկներն են հանում կծիկի միջից: Իլիկը շինում են տանձենու կամ հոնի փայտից:

Թելը մանում էին ոչխարի և ուղաի բրգից: Ոչխարներին, այծերին և ուղտերին խուղում էին տարին երկու անգամ՝ գարնանը և աշնանը: Խուղելու համար օգտագործվում էր հատուկ մկրաու: Բրգի և ռամրակի թելերը, նախքան ղործի գցելը, ներկում էին ցանկացած գույնով: Ներկերը նախկինում պատրաստում էին անղական բույսերի կեղեից կամ արմատից: Հայտնի է, օրինակ, որ առողնի արմատից ստացվում է մուգ կարմիր գույնի ներկ:

Թաղիքագործություն Ղզլարում չկար: Թաղիք պատրաստողները լեռնականներն էին, որոնք

վաճառքի էին հանում այդ ապրանքը Ղզլարի շուկաներում:

Հնում փայտը շատ թանկ էր և սակավ էր ճարվում: Տներին հատակները մեծ մասամբ հողից էին: Նստելու համար հատակին փռում էին թաղիք կամ փալաս:

Ղզլարում տարածված էր նաև ջուլհակությունը: Դրանով զբաղվում էին կանաչք: Զուլհակները բրդի թիլից գործում էին շալի տեսակներ շախալի, արիալուղի, շալվարի և այլնի համար: Ղզլարի հայ կանաչք ստան կարիքները իրենք էին հոգում և ձմեռվա համար գործում էին բրդի գուլպա, շալ և այլ տաք շորեր: Գոյություն ունեին հատուկ գտագահներ: Հաղվադեպ պատրաստում էին նաև կավե ամաններ՝ կժեր, փարչեր, քիչաներ և այլ մանր իրեր: Պակասը լրացվում էր դրսից բերվող ամանեղենով: Հատկապես փայտե ամաններ, թի ու թիակներ վաճառքի էին հանում Թեբեի կապակները:

Ղզլարում միշտ էլ եղել են հայ դարբիններ: Նրանք երկաթից շինում էին երկրագործական իրեր՝ բահ, քլունգ, փոցիս, մանդաղ, գերանգի, նաև կացին, մուրճ, ունելիք, կեռ, գանակներ (խաղողը կտրելու համար) և այլն: Պակասը լրացնում էին լեռնակտանները: Մինչև այժմ էլ պահպանվել են մի քանի դարբինների անուններ, որոնք տնցյալում հայտնի են եղել Ղզլարում ավելի իրենց ֆիզիկական ուժով, քաջագործություններով: Դրանցից են Փաստա Աերգեյը, դարբին Աթլ-Կոկորը:

«Զարգայրություն» (ոսկերչություն) ու արծաթագործությունը Ղզլարում պառավաժոր տրհեստ էր համարվում: Այս արհեստը վարպետից զեղալվեսական մեծ ճաշակ է պահանջում: Անցյալ դարի վերջին Ղզլարում հայտնի էին երկու եղբայր ոսկերիչ վարպետներ: Նրանք ունեին իրենց սեփական արհեստանոցը, որ դիտեր ամեն մի ղզլարցի: Անցյալ դարում կանացի դարդարանքները՝ ոսկի, ադամանդ և այլն, շատ էին ընդունված: Կանաչք և օրիորդները դարդարվելու մեջ աշխատում էին մեկը մյուսից ետ շմուլ, հալիկյանների արհեստանոցը միշտ լեփլեցուն էր կտանացով, որոնք պատվիրում էին մատանինեղ, ասլարանջաններ, օղբեր, վղի խաչեր, դոսիներ և այլն: Լավ էին սպառվում նաև Ռուսաստանի մեծ քաղաքներից բերված ոսկյա և արծաթյա իրերը:

Ղզլարում կային նաև կոշիկի և հագուստի վարպետներ: Քանի դեռ դուրս չէր եկել կարի մե-

քենտն, ամեն աստիկին իր ընտանիքի դերձակն էր: Նա ձեռքով կարում ու կարկատում էր ամեն ինչ: Կային և տղամարդ վարպետներ, որոնք իրենց արհեստանոցներում ընդունում էին շորի, վերսրկուի, գլխարկի և այլ հագուստների պատվերներ: Մեր գարի առաջին սարիներին երևան եկավ «Զինգեր» կարի մեքենան, որից ձեռք բերելիս դրեթե բոլոր քաղաքացիները:

Կոշկակարության մասնավոր տրհեստանոցները շատ չէին: Այնտեղ կարում էին պատվերով կամ վերտնորդում էին: Մոդայական կոշկակարներ միայն մի քանիսն էին, որոնց մոտ լի ու լի էին մանավանդ կանացի կոշիկների պառավերներ:

Շատ գործ կար հյուսների, մանավանդ առկառագործների համար: Հյուսնությունը և առկառագործությունը զբաղվում էին ոչ միայն հայերը, այլև ուսներն ու կումիկները: Այս արհեստը լավ էր վարձատրվում:

Ղզլարցի տղամարդիկ երբեմն սափրվում էին սափրիչի մոտ, որն ածիլում էր իր սրությամբ պողպատյա ածիլուն շիշոդ դանակով: Ավելի ուշ, քաղաքում բացվեցին վաճառվիրանոցներ:

Թե՛ անցյալում և թե՛ մեր դարում Ղզլարում եղել են ձեռագործի հմուտ վարպետներ: Այգալիսիներից էին Աննա Գևորգյանը, Նղիսարեթ Մուկրաույանը, Մարգո Մուղդուսյանը, որոնք իրենց սիրած արվեստը սովորել են մեծ քաղաքներում: Հիշյալ անձանց ջանքերով Ղզլարի հայկական կար ու ձեռքագործից կից բացվել էր ձեռագործի բաժին: Դպրոցը պարբերաբար կադմակերպում էր արտագործ զեղեցիկ նմուշների ցուցահանդեսներ: Ցուցադրված իրերի մեջ կային մեծ ճաշակով կատարված ասեղնագործ շորեր, սփռոցներ, սրբիչներ, բարձի երեսներ և այլն: Բաղմաղան և գույնղույն նախշերը պատկերում էին ծաղիկներ, տերևներ և ճուղների հյուսվածքներ, թռչուններ, կենդանիներ և բոլորն իրենց բնական պունսվորությամբ:

Նրանց ձեռագործները մինչև այժմ էլ պահվում են ղզլարցիներից շատերի աներում, և նրանց տերերը մի առանձին հաճույքով կպատմեն ձեռք հայտնի վարպետների մասին:

Ղզլարում եղել է նաև կանացի գլխարկների արհեստանոց, որի վարպետուհին օրիորդ Շուշանիկ Դարիրյանն էր: Նա ստեղծել է գլխարկների նոր ձևեր, որոնք մեծ պահանջարկ են ունեցել:

Դիտարկների լավ վարպետ է եղել նաև օրիորդ Սուլթանյանը:

Այսպիսով՝ «Կավկազսկի կալենդարի» տեղեկության համաձայն, 1853 թ. Ղզլարում եղել են հետևյալ աբհասներն ու արհեստավորների թիվը տվյալ արհեստում (հիմնականում ղզլարցիներ).

ոսկերիչներ	10
մետաքսադործներ	7
ժամագործներ	2
հյուսն և ատաղձագործ	80
վառարանագործներ	20
փականագործներ	6
գարրիներ	8
դերձակներ	16
կոշկակարներ	20
աակառագործներ	30

Կար ու ձևի դպրոցը: Ղզլարի կյանքում մեծ նշանակություն է ունեցել կար ու ձևի դպրոցը, որը հիմնվել էր բարեգործական նպատակով:

Ղզլարի հայ կանանց թվում կային կրթված ու եռանդուն կանայք, որոնք իրենց անձնվեր հասարակական գործունեությամբ օգնում էին հայոց լեզվի և ազգային լավագույն սովորությունների պահպանմանը: Նրանք օգնության ձեռք են մեկնել հայ չքավոր մի շարք ընտանիքների՝ ազգատու-թյունից ու վարակիչ հիվանդություններից փրկելու համար, և իրենց վերաբերմունքով բարի անուն վասակել ու համարվել Ղզլարի հայ դպրոցի լուսավորիչներ:

Այդպիսի կանանցից էր Մարիամ Թաթոսյանը, որը ծնվել է 1879 թվականին Ալեքսանդրապոլում (այժմ՝ Լենինական) և միջնակարգ կրթություն է ստացել Քիշինեի իդական դիմնա-դիայում: Ամուսնանալով Քիշինեի պեռական այգեգինեգործական ուսումնարանի սան ղզլարցի Գեորգ Թաթոսյանի հետ, երիտասարդ ամուսինները հասաավում են Ղզլարում և, մոտիկից ծանոթանալով տեղական հայկական կենցաղին, ձեռնամուխ լինում աղքատության ու անդրադիտության դեմ պայքարին: Այդ նպատակով նա իր շուրջն է հավաքում մի քանի անձնվեր կանանց ու, գործակիցների օգնությամբ, կազմակերպում կար ու ձևի օրիորդաց դպրոց, որանդ ընդունվում էին միայն հայ աղքատ ընտանիքների աղջիկներ ու ջահել կանայք:

Կար ու ձևի դպրոցի բացումը մեծ նվաճում էր Ղզլարի հայ հասարակական կյանքում: Դրպ-

րոցը շորս տարով էր: Այդ տարիների ընթացքում սանուհիները ստանում էին ձրի սնունդ, հագուստ, անհրաժեշտ պիտույքներ և, որ ամենազիջավորն էր, կարելու և ձևելու վարպետություն: Մինչև հիմա էլ նախկին սանուհիներից շատերը, որոնք դեռ ողջ են, շարունակում են իրենց աղհեստը:



13. Մարիամ Արտեմի Թաթոսյան, կար ու ձևի դպրոցի հիմնադիրներից:

Կար ու ձևի դպրոցը պահվում էր հայ կանանց աղքատախնամ ընկերության հաշվին, որի նախագահն էր ինքը՝ Մարիամ Թաթոսյանը: Հայ կանանց ընկերության եկամտի ազդյուններն էին կոմիսիոն խանութը, որտեղ վաճառվում էին զանազան գործածված ապրանքներ, և սրճարանը («Чашка чая»), ուր կարելի էր սառնալ թեյ, սուրճ, կակաո, անային թխվածքներ, աեսակ-աեսակ անուշեղեններ, հայկական թխվածքներ՝ նազուկ, փախլավա, հալվա, նուշով հաց, կարկանդակներ և այլն, որ իրենց աներում պատրաստում էին կանանց ընկերության անդամները՝ անվճար: Կոմիսիոն խանութից և սրճարանից սաացված եկամուտները մտնում էին կանանց աղքատախնամ ընկերության գանձարկղը: Սրճարանին իր նվազախմբով անվճար աջակցել է նաև կոմպոզիտոր Նիկիտ Մկրտչյանը: Դրամական կամ բժշկական օգնություն էր ցույց տրվում դպրույցի սանուհիներին, նաև չքավոր ընտանիքների անդամներին:

Դպրոցի առաջին վարժուհին՝ օրիորդ Լուսիկ Զեբեքյանը, հրավիրվեց Նոր Նախիջևանից: Նրա հմուտ, զեկավարության շնորհիվ դպրոցը մեկ տարվա ընթացքում աչքի ընկավ բարձրորակ ար-

տողբանքով ե, հսկայական պապներն սա-
ցալ, Շուտով ձեռք բերվեցին կարի նոր «Ջին-
զեր» մեքենաներ ե կադմակերպվեց նոր աշակեր-
տուհիներ ընդունելություն:

Հիշյալ դպրոցը հիմնված էր ցածր խավի հայ
աղջիկների համար ե լուրջ ուշագրություն էր
դարձվում սաների լեզվի մաքրության, նրանց
ազդային ավանդություններով դաստիարակելու գոր-
ծին: Այգ բանում լավագույն օրինակ էր հենց
Թաթոսյանների ընտանիքի հայկական կիրթ կեն-
ցադավաբությունը, մաքուր գրական հայերենով
խոսակցությունը միմյանց հետ ե այլն: Օրինակելի
վարքագծի ե հմտության դաստիարակման գոր-
ծում՝ իրենց անձնական օրինակով ե աշխատան-
քով պակաս ներգրում չեն կատարել նաե Ղլարի
հայ կանանց ընկերության մյուս անդամներ Մուղ-
ղուսյան Աուանը, Ղարիբյան Մարիամը, Ղարիբ-
յան Շուշանիկը, Թոնդյան Եղիսաբեթը, Մհերաբ-
յան Եղիսաբեթը, Բալասանյան Մագգաղինեն ե
ուրիշներ:

Հաղորդակցությամբ: Հաղորդակցությունը
Ղլարում այնքան էլ միտքարական չէր մինչե
1915 թ., երր Գրողների երկաթուղագծի անցկաց-
վեց: Առաջին համաշխարհային պատերազմի ժա-
մանակ, անշուշտ, այգ գիծը ունեցել է սարաան-
գիական կարեոր նշանակություն:

1918 թ. վերջում Ղլարը նոր երկաթուղագծով
պեաք է միացվեր Կասպից ծովի նավահանգիստ-
ներից մեկի հետ, որի համար որոշ գումար էր
հաակացված, սակայն անշահավետության պաա-
ճառով այգ երկաթուղին չկառուցվեց:

1942 թ., սովետական կառավարության ո-
րոշմամբ, Ղլարը միացվեց Ասարախանի հետ
նոր երկաթուղագծով, որը 360 կմ երկարություն
ունի: Այս գծով Գրողների ե Բաքվի նավթը ցամա-
քային կարճ ճանապարհ սաացավ գեպի մեր երկ-
րի միջին շրջաններ: Սովետական իշխանության
օրոք ստեղծվեցին բազմաթիվ ասֆալտապաա,
մայրուղիներ, որոնք Ղլարը կապեցին մոաակա
ե հեռավոր քաղաքների ու գյուղերի հետ:

Հնում հայտնի էր քարավանային մի երկար
ճանապարհ, որը ձգվում էր Կասպիականի ափով,
ե Ղլարը միացնում Աստրախանի հետ: XVIII գ.
ե XIX գ. առաջին կեսին այգ ճանապարհով էր
կատարվում առետուրը Արեելյան Կովկասի, Աստ-
րախանի ե Վոլգայի մյուս քաղաքների միջև:

XVIII գ. վերջում անցկացվեց կարծրահող
խճուղային ճանապարհ՝ Ղլարի ե Մոզդուկի միջև,

որ ընկած էր Թերեքի ձախ ափին: Այգ խճուղին,
որպես փոստային ե ոազմական ուղի, իր ժամա-
նակին մեծ նշանակություն ուներ: Դրա միջոցով
կապ էր պահպանվում երկու բերքերի (Ղլար—
Մոզդուկ), Ռուսասանի ներքին նահանգների ու
կովկասյան ոազմագծի ձախ թեի միջև:

Թերեքի հաճախակի վարարումների ե շրհե-
ղեղների հետանքով ճանապարհները անանցա-
նելի էին գառնում:

Կանոնավոր չէին նաե քաղաքի կենտրոնա-
կան փողոցները: Քաղաքային վարչությունը այգ
հարցում մատը մաաին չէր խփում: Մինչե սովե-
տական կարգերը, Ղլարի մոա՝ Թերեքի վրա,
շաա քիչ կամուրջներ կային, ներկայումս գրանք
րազմաթիվ են:

Թերեքի տփերը տմբացնելու համար Ղլա-
րում գոյություն ուներ քաղաքային կոմիտե, որի
արամագրության աակ պետական բանկից րաց էր
թողնված 50 հաղար ոուրի: Թերեքի վրա աար-
վող աշխատանքներին պարտավոր էին մասնակ-
ցել քաղաքի րոլոր շաիահաս աղամարգիկ:

Ճանապարհորդ Անգրեյ Պավլովի 1824 թ.
նկարագրությունից երեում է, որ Ղլարում այգ
ժամանակ հյուրանոց չի եղել: Ղլար եկողը մնում
էր իր րարեկամի ստնը, իսկ եթե ոչ՝ մասնավոր
իջեանաաանը (սքարվանսարա): Այստեղ գիշե-
րելու համար էլ հարկավոր էր ծանոթություն կամ
բերգի պարեաի երաշխավորություն:

Ղլարի իջեանաաունը գանվում էր խանութ-
ների շարքերի եանում: Դա ընդարձակ րակ էր իր
ախոռներով, պահեսաներով: Բակի ճակաաի մա-
սում գտնվում էր այսպես կոչված հյուրանոցի
շենքը: Այստեղ էին գալիս երկար ճանապարհ
կարած ճանապարհորդներ՝ իրենց ուղտերով ու
ձիերով: Դալիս էին ուղտերին բարձած աեսակ-տե-
սակ տպրանքներով, որոնք լցված էին մեծ պարկե-
րի ու առկղների մեջ: Լինում էին նաե ճանապար-
հորդներ:

Իջեանաաերը, լսելով ուղանրի վզերից կախ-
ված դանգակների ձայնը, վազելով գուրս էր գա-
լիս գարպաաի գոները բացելու ե հյուրերին ընգու-
նելու: Հյուրերը այստեղ մնում էին մի քանի օր
կամ շարաթ՝ իրենց առետրական գործերով: Արանք
մեծ մասամբ հարուաա վաճառականներ էին, որոնք
գալիս էին հեռավոր արսկասաանից, Ղարարա-

³ А. М. Павлов, Об азиатских народах, обитающих
в южной России (Путешествие с 1824 по 1835 гг.),
СПб, 1841.

գից, Հնգկաստանից և այլ վայրերից: Բերում էին հաճախ թանկարժեք ապրանքներ՝ պարսկական զորդեր, մետաքսյա և ըրդե գործվածքներ, ամանեղեն, կանացի գարդարանքներ և այլն: Իսկույն հայտնվում էին հայազգի առևտրական միջնորդներ, որոնք ևկած հյուրերին իրենց ծառայությունն էին առաջարկում:

Իջեանը հյուրերին ապահովում էր հանգրսայան սենյակով, ուտելիքով, խմիչքով, իսկ ձիերին և ուղտերին՝ կերով, խոտով, շրով: Իրենց գործերը կարգավորելուց և նոր ապրանքներ ձեռք բերելուց հետո, հյուրերը նորից ճանապարհ էին քննում հեռավոր երկրներ ու քաղաքներ: Իսկական հյուրանոց Ղզլարում բացվում է միայն դարիս սկզբին:

Որպես դրասա Ղզլարում օգտագործում էին, ինչպես նշվել է, եզր, ձին, դոմեշը (արու), էշը և ուզուր: Երկար և դժվարին ճանապարհների համար վերցնում էին դիմացկուն ուղտեր: Ղզլարի հայերը գործագրում էին «արարա» և «եռանդակ»: Արարան երկու մեծ ճազանիվալոր սայլակ էր՝ անիվների հետ պատվող սոնիով, որին լծում են մեկ ձի:

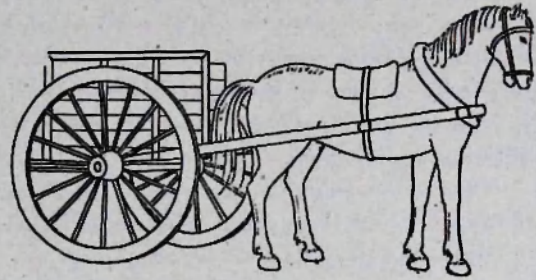
Սրարայի թափը տախտակներից կամ ճիւղտների հյուսվածքից է, որի աակի մասում փափկության համար փոխում են թաղիք կամ խալի: Արարայի մեշ կարող էին անդավորվել 5—6 մարդ: Արևոս եզանակին արարան ծածկում էին կամարած ճյուղերով, որոնց վրա դրում էին բաց գույնի խիա գործած շոր՝ նստողներին արևից պաշտպանելու համար:

Շոանդակը արարայից ավելի հարմար է: Այն ունի չորս անիվ՝ առջևի տնիվները ետևիներից համեմատաբար փոքր: Առնիները երկաթից են և անշարժ, պտտվում են անիվները: Լծում են ձի: Շոանդակում կարող են անդավորվել չորս մեծ և երկու երեխա: Նսատեղը շինված է երկու կողքերից, հետևապես նստողները մեջքերով են իրար նկատմամբ: Ուղեների համար երկու կողքերից հարմարեցված են ոտնաակներ: Արա րնթացքը արագ է:

Նողայները և լեռնականները օգտագործում էին սայլի միայն մի տեսակը՝ արարան, իսկ ոռանները և կազակները իրենց քառանիվ ըրդկան, որին լծում են մի զույգ կզներ: Ղզլարի ոռանները պահում էին լավադույն ցեղի մի քանի ձի: Արարայից ու եռանդակից բացի, հարուստներն ունեին «շարարան» կոչված կառքը, որը

օգտագործվում էր որպես մեկ կամ երկու հողուլոսակառք: Ամենահարմարավետ կառքը «ֆատոնն» էր: Սահնակի գործածումը Ղզլարում շատ հազվագեպ էր՝ տեղում սակավ ձյան պատճառով: Տեղական սահնակը ոռոսական էր:

Սովեական իշխանության օրոք Ղզլարը հարստացավ մի քանի նոր ամոռճանապարհներով, որոնք բոլորն էլ ասֆալտապատված են: Դրանք են՝ Ղզլար—Մախաչկալա, Ղզլար—Գրոզնի, Ղզլար—Օրշոնիկիձե, Ղզլար—Կրայնովկա (դեպի Կասպից ծով):



14. Արարա (սայլակ):

Փոխանակություն և առևտուր: Ղզլարը հնուց առևտրական կենտրոն էր: Այն առևտրական կապեր ուներ Կովկասի ժողովուրդների, Պարսկաստանի, Հնդկաստանի, Խիվայի, Բուխարայի և այլ երկրների հետ: Ղզլարը առևտուր էր անում Ռուսաստանի մի շարք նահանգների՝ Ասարախանի, Նիժնի-Նովգորոդի, Նկատերինսկովի, Խարկովի, Կուրսկի, Մոսկվայի և Պեմերբուրգի հետ:

Ղզլար էին բերվում զանազան ապրանքներ՝ ըրդյա, մեաքսյա, բամբակյա գործվածքներ, մեաքսյա իրեր, ապակի, հայելի, հախճապակյա, ճենապակյա ամանեղեն, շաքար, թեյ, սուրճ, ծխախոտ, հաց: Հիշյալ ապրանքները դալիս էին Մոսկվայից, Նիժնիից, Վարշավայից, Արձից և ուրիշ քաղաքներից թե՛ ցամաքային և թե՛ ծովային ճանապարհներով՝ Ասարախանով: Առևտուրը կովկասյան ժողովուրդների հետ կատարվում էր րնամթերքով և փողով: Փոխանակության առարկա էին անասունը (ոչխար, կով) կամ այլ ապրանքներ:

Ղզլարում և շրջանում առևտրով զբաղվում էին դրեթե բոլոր ազգերը: Ցուրաքանչյուրը վաճառում էր իր աշխատանքի կամ արհեստի արդյունքը: Գինու, սպիրտի, խաղողի, մրդեղենի և արդյունաբերական ապրանքների հիմնական առև-

սրբականները հայերն էին: Հայ կանայք սոստորին չէին մասնակցում:

Ղլլարի մանր այդետեբերը միշտ կախում ունեին հարուստներից: Վերջիններս էին գինու առժեքը որոշողները, մուրհակով փող ավողը, քանի չկար վարկային ընկերություն: 1880-ական թվականները Ղլլարի համար ողորդական էին: Մի կողմից անրարենպաստ ամառը, որի պաաճառով իսողողը կարգին չհասավ, մյուս կողմից հիվանդությունները այգիներում: Այս բոլորի հետեանքով գինու արժեքը շուկայում չափազանց ընկավ: Հատկապես ծանր վիճակ ստեղծվեց մանր այգետերի համար: Նրանք հնարավորություն չունեին ինքնուրույն իրենց ապրանքը ուրիշ շուկաներ հանելու, սայլով թանկ արժեքող փոխադրություններ կատարելու: Այդպիսի վիճակ էր գրեթե մինչև երկաթուղու կառուցումը, որի անցկացումը Ղլլարի ունեոր գասակարգի համար սկզբնապես այնքան էլ ձեռնտու չէր, որովհետեւ մանր այգետերն ինքնուրույն գործելու հնարավորություն չուսացան: Մինչ այդ, նեղն ընկած մանր այգետերը ստիպված էր կսպալով տալ կամ շնչին գնով ծախել այգին:

Այգիները հետզհետե կենտրոնանում էին կալվածատերերի ձեռքը: Մնացած փոքր այգետերի գինու արժեքը, փաստորեն, մինչև խաղողի հասնելը որոշում էին սրանք և շնչին գներով գնում այն չքավորներից, որոնց, մինչև գինին կամ ըստ փրտ պատրաստելը, գրտմ էր հարկավոր: Առաջացավ վաշխառուների գասը, որոնց ձեռքին էո, փաստորեն, քաղաքային գործերը, տեղական կյանքի ամրողը ընթացքը:

Ղլլարն ուներ երկու շուկա՝ հայկական մեծ շուկան և փոքրը՝ թաթարականը: Կիրակի օրերը շուկան բաղմամարդ էր լինում: Տարին երկու անգամ կաղմակերպվում էին մեծ տոնավաճառներ, որոնցից յուրաքանչյուրը աեում էր ամրողը մեկ շաբաթ, մեկը՝ մայիսի 1-ից, մյուսը՝ հոկտեմբերի:

1836 թ. ճանապարհորդ Պ. Զարուցկին՝ այսպես է նկարագրում Ղլլարի հայկական մեծ շուկան: «Այստեղ միշտ մեծ եո ու ղեո է: Լեղունների բաղմաղանությունը հիշեցնում է բարելոնյան աշտորակաշինությունը: Ամեն ոք աշխատում է իր ապրանքը ղովել բարձր ձայնով և իր լեզվով:

⁴ П. Заблоцкий, Путевые записки из Астрахани через Кизляр в 1835—56 годах, (Журн. МВД, ч. 9, 138, № 7).

Զերբեզը անտոռից բերած մեղրն է առաջարկում, օսը՝ իր պանիրն ու յափնչին, լեզգին՝ իր պղնձե տոմանները, շնչենը՝ իստնչալը, դանակներն ու հրուցանը, նողայր իր ձին, ոչխարն ու այծն է ղովում, կողակը՝ ձկները, խավիարն ու բալիկը, կումիկը վտճառում է արարա, թամր, փայտ, դաղուխ, հրեան սուաջտրկում է կաշի ու բուրգ, հայն ու վրացին՝ միրգ, բանջարեղեն, կապար, լավաշ, հաց և այլն: Իսկ կարմրաթուշ կողակները սայլի վրա կանգնած կանչում են՝ «...մոտեցեք, ձեռուկ, սեխ, կաղամր, վարունգ: Զինվորը վաճառում է սպանված փասիտն, բաղ, կաքավ... Ռուսաստանից եկած առետրականները վաճառքի են հանել մորթիներ, կաշիներ, փայտե և երկաթե ապրանքներ, փոկի ճարպ, ձկան սոսիս, կանացի թանկագին դարդարանքներ, գործվածքներ, Կարսկաստանից բերել են հրաշալի գորգեր, աթլաս, փարշա, սաֆյան և այլն:

Այս սաստիկ աղմուկի ու ժխորի մեջ մեկը իր էլն է առաջ քաշում, գոռալով՝ «ղաչ» կամ «թայ»: Շուկայի մի անկյունում բացօթյա մես են խորովում, որի ծուխն ու հոար բոնել է ամրոգը շուկան: Աի աեղ կոշիկ են կարկաաում, մի այլ աեղ մահմեդականի ղուխ սափում: Մի անկյունում գոտիներ ու թամբեր են պաարասաում, մյուսում՝ դարրինը մուրճի հարվածով Կայաեր է շինում: Մի կողմում տեղավորվել է քարվանսարան իր ճաշարանով ու խորակարանով: Ծամիի մեջաեղում կանգնած երկու գինեմուկներ իրար գինի են հրամցնում, մեկը խմում է շշի բերանից, մյուսը նրտ՝ հայհոլում է իր լեզվով: »:

Նախկին հայկական շուկան, որ հիմա գտնվում է Թերեքի ափին, այժմյան ընգհանուր շուկան է. հարուստ է մթերքներով ու բաղմաղան ապրանքներով: Շուկայում կան մսի, կաթի, մրգեգների փակ տաղավարներ, խանութներ և մի մեծ հանրախանութ: Շուկան գործում է ամեն օր, մեծ առետուր է լինում մանավանդ կիրակիներին: Փոքր շուկան (նախկին թաթարականը) գանվում է առաջվա տեղում, բաց է ամեն օր կեսօրից հետո:

Ինչպես նշել ենք, Ղլլարից երկու կիլոմետրի վրա գտնվում էր ս. Գեորգ ուխտատեղին, ուր եկեղեցական տոներին՝ Համարածմանը, Մարիամ Ասաուածածնի, ս. Գեորգի աոներին մեծ բաղմունություն էր հավաքվում: Եվ հենց այդ աոներին այստեղ շուկա էր կաղմակերպվում, վաճառում էին մատաղացու անասուններ և աքաղաղներ, մանր

ապրտնքներ, մասնավանգ կանանց համար՝ ժա-
պարտեմ, ժանյակ, սանր, օծանելիք, մատտնի, ա-
յարանջան և այլն: Հայտնվում էին նաև մաս-
գործներ՝ խոհարարներ, սպասավորներ, կեր-
թիշտներ, սազանգարներ, փահլաններ, մուրաց-
կաններ: Սրանք բոլորը գալիս էին մոտակա քա-
ղաքներից: Սկսվում էր իսկական տոնավաճառ իր
բողմազանությամբ, արեհիլյան նվազով, երգ ու
պարով:

Հաշիվ ու չափեր: Ղզլարցիները հաշվում են
այսպես՝ «մին», «էրկու», «իրեք», «չորս», «հինգ»,
«վեց», «օխտ», «ութը», «ինն», «տասը», «տաս-
ներմին», «տասներկու»... «քսան», «յոթասուն»,
«քստասուն», «հիցուն», «վացուն», «օխտանա-
սուն», «ութանասուն» կամ «սաքսան», «հինը-
սուն», «հարուր», «հազար»: Մերունիները հաշ-
վում էին տերոգորմիայի (թեղեհի) վրա և մաս-
ներով: Հաշվում էին մեկերով ու զուգերով
(զուգերով): Նայած առարկային, հաշվում էին
նաև աասնյակներով ու զուգերով (12 հա-
սով): Օրինակ՝ ձուռ, վարունգը, սեխը, ձմերուկը,
հաշվում էին տասնյակներով, իսկ գգալները, գա-
նակն ու պատառաքաղը, ափսեները, բաժակները
ընդունված էր հաշվել զուգերով: Հնում ապրան-
քի արժեքը որոշելու համար վերցնում էին սրեկ
միավոր, անասունը՝ կով, ոչխար կամ աղ: Ըսա
այդմ գնահատվում էին և մյուս բոլոր ծախու ապ-
րանքները: Իսկ երբ աաըածվեց փողը (ղըամը),
սկսեցին հաշվել կոպեկով և ուրբիով: Ընդուն-
ված էր արծաթ ուրբիին և պղնձե կոպեկը: Փողով
հաշվելիս ասում էին՝ «մի շալի» (հինգ կոպեկ),
երկու «շալի» (տասը կոպեկ), «մի արասի» (քսան
կոպեկ), «էրկու արասի» (40 կոպեկ), «չորս
արասի» («սաքսան» կոպեկ—80 կոպեկ), «մե
մանեթ»:

Ղզլարում գործածվող ծանրության չափերն
էին՝ «փութ», «գրվանքա», «մսխալ»: Փութը հա-
վասար է 16 կգ, ֆունաը կամ գրվանքան՝ 400
գրամի, մսխալը՝ մեկ գրամի:

Նրկարության չափերն էին՝ «մղոն», «վերստ»,
«սաժեն», «գագ» (արշին), «գուլա», «թիղ»: 1

մղոնը հավասար էր 7 կիլոմետրի, գագը կամ
արշինը՝ 71 սանտիմետրի, 1 սաժենը՝ 3 արշինի
կամ 213 սմ, մեկ գուլաը հավասար էր երկու
ձեռքերի ամենամեծ թացվածքին: Բութ մասի և
ճկուլթի ամենամեծ թացվածքը կոչվում էր թիզ:
Հեռավորությունը չափում էին մղոնով, վերսաղ
« սաժենով: Գործվածքը՝ գագով (արշին), իսկ
պարանը չափում էին գուլաղով: Տարածությունը
չափում էին և քալերով:

Հեղուկը չափելու համար գործ էին ածում
ոռակալան չափեր՝ «վեգրո», «չաթվար», «բութել»,
«ասմուշկա»: Գինին՝ վեգրոյով, չաթվարով: Հա-
ցահատիկները նմանապես չափվում էին ոռակա-
կան չափերով՝ մետաղյա «մեկկալով», «կեսմեկ-
կով», «չարեքմեկով»: Փայտն ուներ իր չափը,
եթե նա վառելու համար էր՝ շալակով կամ սալ-
ով, ջինարարության համար փայտը կշռվում էր
կշեռքով:

Հայերի մոտ մի քանի թվանշաններ երբեմն
սիմվոլիկ նշանակությամբ էին օգտագործվում:
Այդ թվերն են՝ 7, 10, 12, 40: Ասում են՝ «օխտը
կրլխանի գե», «օխտը պորտից...», «տասը չափի,
մեկ կտրի», «քառասուն օր, քառասուն գիշեր»:
Նրբ մեկի կինը շատ երեխա էր բերում, ասում
էին՝ «փլանի կնիկը մե գուժին երեխա ա պերե» և
այլն: Հանգուցյալի հիշատակին հոգհաց էին տա-
լիս մահվանից հաշված 7, 40 օրերին և մեկ տաղի
անց, որ ժողովուրդը կոչում էր՝ «օխտը», «քառա-
սունք», «տարի»: Ասում էին՝ «մե օրվա ճամփա»,
«մե գագ ձուռ» (ձուռն) էկավ և այլն: Հաշվելիս՝
13 թվանշանը համարում էին սատանի գուժին. և
գրա համար 13 թիվը չէին արտասանում:

Հայր իր ունեցածը՝ հավը, ձուռ, ոչխարը,
կովը և այլն, հաշվում էր մտքով, որ ուրիշները
չիմանան քանակը և աչքով չտան կամ չլար ոգի-
ները չսեն ու չվնասեն:

Անգրագետ նողայները և չեչենները այգինե-
րում աշխատելիս իրենց աշխօրերը նշանակում էին
արգեն նկարագրված փայտե ձողերի վրա: Դա
մեծ մասամբ մեկ ամսվա հաշվի համար էր:

ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹ

Բնակավայր: Ղզլար քաղաքը կառուցված է
պլանով: Նրա փողոցները իրար ղուգահեռ են և
ուղիղ: Քաղաքի միջով անցնող զլխավոր ջրանցքը
նույնպես ղուգահեռ է հարեան փողոցներին: Բո-

լոր փողոցները և նրանցքները, որոնք ուղղված
են գեպի արևելք, վերջանում են Թերեք գետի մոտ:
Փողոցները նեղ են, միայն զլխավոր փողոցն է
տարբերվում մյուսներից իր լայնությամբ: Նրբ-