

հետո կապած խոշոր խութերին (3—4 ճկունը)՝ կապում:

Ջրափոսներից (գլխերից) կանեփի կապոցները հանելով, կանգնեցնում էին հենարանների մոտ, լավ շորացնում ու փոխադրում շենքերի մեջ կամ գիշում ու վրան պտեր քաշում՝ անձրևից պատապարում:

Կանեփի սերմի կալսելը: Արտում թողած սերմացուն՝ էգ ցողունները լավ հասունանալուց հետո քաղում, փոքր կապույններ էին կապում ու կանգնեցնում հենարանների մոտ կամ խուլակներ կապում ու թողնում մինչև լավ շորանան, ապա ղգոշուկյամբ հավաքում էին կալի մոտ:

2. ԱՅԳԵԳՈՐԾՈՒԹՅՈՒՆ

Ինչպես Տրապիզոնի նահանգի ամբողջ ընակշտփյան, այնպես էլ համշենահայերի տնտեսության մեջ մեծ տեղ էին գրավում այգեգործությունն ու պտղատուփությունը: Առանձնապես եկամտարեք ճյուղ էր կաղնու մշակությունը, որի պահանջը մեծ էր, իսկ գրադմունքը՝ շահութարեք: Այն շրջաններում, որտեղ կաղինը առատ բերք էր տալիս, համշենահայերի գլխավոր ղգրադմունքը կաղնու այգիների մշակությունն էր: Ամեն մի տնտեսություն նվազագույն հողամաս էր հատկացնում հոցահատիկների ու այլ մշակությունների համար, մնացյալը հատկացվում էր կաղնու այգիներին:

Նահանգում կալինով հարուստ էին հատկապես Յոմուրայի և Սյուրմենի վիճակները, Կիրասոն, Տրապիզոն, Թրիպոլի, էլևի, մասամբ էլ Օրգուի շրջանները: 1908 թ. կաղինի մշակումն սկսում էր տարածվել նաև Սամսոնի գավառում:

Պողատու այլ ծառերի համար առանձին հողամասեր չէին հատկացնում: Խնձորենի, տանձենի, սալորենի և այլ պողատու ծառեր մեջ ընդ մեջ անկում էին կաղնու այգիներում, արտերի եզրերին կամ տան շրջակայքում: Այդ պաղարեր տեսակներից, նույնպես, ստանում էին գլխի քանակությամբ բերք: Տարածված պտուղներ էին ծվաղը, բալը, թուղը, թութը, սերկերիլը, ընկուզը և այլն:

Բացի մշակովի պտուղներից, համշենահայերն, ինչպես նաև տեղացի այլ աղբեր, լայնորեն օգտագործում էին նաև անտառային վայրի պտուղներ ու հտտապտուղներ, որոնցով հարուստ էին մերձծովյա անտառները:

Հայրենի երկրում. պողատու ծառերը, խաղողը էտելու սովորություն չկար: Ծառը, խաղողի վաղը մեծանում էր տոնաց ճյուղահատակու, իր ընական աճով: Մարգիկ խնամում էին միայն

Գետինն փոռում էին լայն ջուլեր (սփռոցներ), ապա վերցնում էին մի-մի կապուն. բռնում ջուլերի վրա ու թեթև հարվածներով սերմը թափում ջուլի վրա, որից հետո այն մաքրում էին կալմաղեբով ու էյնում՝ քամուն տալիս: Քամուն տալու համար կանգնում էին բարձր պատվանդանի վրա ու ամանից սերմացուն քիչ-քիչ թափում:

Սերմացուի համար թողած ցողունները՝ խորշին, վերը նկարագրված եղանակով գնափում, թրջում ու վերցնում էին, որով և ավարտվում էր կանեփի նախնական մշակումն ու սկսվում էր վերամշակումը:

ԵՎ ՊՏՂԱՐՈՒԾՈՒԹՅՈՒՆ

արմատը՝ ժամանակին հողը փխրեցնում, բուկլից անում, կտրված ճյուղերը արմատից կտրում, հեռացնում էին:

Կաղին: Կաղնին բուլֆեբով՝ թփերով աճող բույս է: Ժյուլերի հաստությունը (տրամագիծը) հասնում է 6—10 սմ, երկարությունը՝ 3—5 մ: Փայտանյութը ձկուն ու թեթև լինելու շնորհիվ ընդմիջում գործածությունն ենցող շինանյութ է: Կաղնի գալար ճյուղերից հյուսում ու շինում էին ղանաղան ձևի ու մեծության կողովներ (ծածկ), ցանկապատ, իսկ հնացած փայտանյութից՝ տարեր գործիքների կոթեր և այլն:

Կան ընդամենակ մշակովի, ինչպես նաև անտառային (վեբի՝ վայրի) կաղնիներ: Հայրենի երկրում մշակովի (ընտանի) կաղնիների ամենատարածված ու թանկարժեք տեսակներն էին.

Կիրասոնը՝ միջակ մեծության կաղին է, ծայրը սեպածև, յուղալիությունը 60—70%, կեղևը թալլ ու բարակ: Կաղնու այգ տեսակը ամենից շատ տարածված էր Կիրասոն գավառում, որտեղից էլ ստացել էր իր անունը: Միջուկն ու կամ առաջիկան՝ միջին մեծության, յուղալիությամբ քիչ ղիշում է կիրասոն տեսակին. շատ տարածված էր Տրապիզոնի մոտակա շրջաններում (Սյուրմեն, Յոմուրա, Պլատանո): Ֆուաֆուաը ամենախոշոր տեսակի կաղինն է, 2—3 անգամ մեծ կիրասոն տեսակից, սակայն միջուկը փոքր է: Զեր հնահատվում որպես արդյունաբեր տեսակ: Աճեցնում էին հաճույքի համար և որպես երևիտյական խաղաղիք: Նրա միջից թել անցկացնելով, երկու ձեռքով գարձնում ու ձիգ էին տալիս, որի հետևանքով ստացվում էր «ֆրո-ֆրո» հնչյուններ, այստեղից էլ անունը՝ ֆրո-ֆրո. կամ ֆրո-ֆրո կաղին: Աճա-ֆուաֆուա կամ մայր կաղին՝ մեծությունով երկրորդ տեղն է գրավում, կանձին (միջուկ) լեցուն, քաղցրահամ: Բոյնանը՝ միջանակից

խոշոր, կեղծի համեմատությամբ կանծինը փոքր վաճառելու համար աննպաստ Տարածված էր նաև սիվերի (սրածալ) կամ խաճումի եղունգ կոչված կաղինը: Խոշա-կաղինը անունն ստացել է Սյուրմենեի գտնադրված նույնանուն դյուղից տարածվելու պատճառով: Միջակ մեծությամբ և շուկայում լավ դնող հատվող տեսակ էր: Մանկունը սիջին մեծությամբ, լեցուն պապուկով (կանծի) կաղին է. որը դասվում էր լավագույն կաղինների շարքին: Հղայտի անսակը թեև մշակովի չէր, սակայն խիստ բարակ կեղև ուներ, մասներով թեթև սեղմելիս կակուր կոտրվում էր: Կաշաղսկները շատ են սիրում այդ կաղինը, դրա համար էլ կոչվում էր ճղայտի (կաշաղակ) կաղին: Խաթունի մաս կոչվածը նույն ու երկար կաղնատեսակ էր: Կաղինը թեև հնարավոր է բազմացնել հատիկները ցանկով, սակայն այդ եղանակը չէին կիրառում, հումորելով ոչ ոք չէին փորձում կաղնաբուծելու վկայում են, թե հատիկներով աճեցրած կաղինի անկին որակյալ բերք չի առ: Կաղնեթուփը բազմացնում էին ինքնաբոլորող տնկիներով (նույնն է նաև ներկայումս), որոնցից 4—5 հաար անկում էին մեկ բնի՝ օջախի մեջ: Տնկիները բերք ունեւում են տալ երրորդ տարին, հինգերորդ-վեցերորդ տարուց սկսվում է լիառա բերքատուլության շրջանը: Կաղնու թփերին համընկնողները բույլ են տնվում: Բույլի խնամքը կատարվում էր սվկայով բուսած տունկերը հեռացնելով ու քաղհանելով, թփի շրա բոլորը փոխելով: Հնացած ճյուղերը առանձնաբար կտրատում, հեռացնում էին, թողնելով զալար ճյուղերը: Այսպիսով, բույլը միանգամից ամբողջովին նորոգվելու կարիք չի զգում: Կաղնու այգիներում թփերի հեռավորությունը իրարից 3—4 մետր է, այնպես որ բերքը քաղելիս ճյուղերն իրար չեն խանգարում: Կաղինի այգուն կաղնուս են ասում:

Կաղնի բերքահավաքը: Կաղնու ծաղկեպտուղը ամփոփվում է արտաքին պայայանի մեջ, որը կաշվում է ծաղկով: Մուլուֆը ունենում է 1—8 բաժակ, յուրաքանչյուր բաժակում մի կաղին: Կաղինը հասունանալիս կարմրում է ու հեշտությամբ անջատվում ծուլուֆից: Այդ շրջանում սկսում են բերքահավաքը. ուղացնելու պարագայում հատիկները ծուլուֆից անջատվում կամ ծուլուֆի հետ միասին թափվում են դետին, որով թե՛ դժվարանում է աշխատանքը և թե՛ մեծ կորուստ է լինում:

Յուրաքանչյուր կաղին քաղող պեաք է ունենար փոքրիկ կողով, որին բոց կամ մառնոց էին ասում ու 1,5—2 մետր երկարությամբ կեռիկավոր փայտածող՝ կողջ (աղ. X), թթոցը ուսաթոկով կախ էին աալիս ուսից, կողջով ճյուղերը

քաշում ներքե ու, հյուղի արմատի կողմից սկսելով, ծուլուֆները քաղում, լցնում բթոցի կամ մառնոցի մեջ և ապա դրանց պարունակությունը պարզում կալաթների (մեծ բթոցի) մեջ:

Նախքան քաղել սկսելը կաղնուտները մաքրում էին մուխոտներից ու փշերից, որպեսզի զեաին թափած հատիկները՝ ծուլուֆները չկորչեն:

Կաղնու կալաթները կալ էին տանում մեծ մասամբ երիտասարդները: Ամենածանր աշխատանքը բերքի կալ փոխադրելն էր: Երբեմն կաղնուտները զտնվում էին տնից 4—5 կմ հեռավորության վրա, դասիվեր վալրերում: Բերքատերը 60—80 օխանոց մեկական կալաթ շալակած, ճակատից քրտինքը ծորալով, ստիպված էր իր ընտանիքի բարիքը հասցնել տուն:

Կաղնի բերքահավաքը առանց փոխօգնության ու շտա անդամ էլ առանց վարձու ուժի հնարավոր չէր լինում ժամանակին կատարել: Կաղին քաղելու աշխատանքին մասնակցում էին ընտանիքի աշխատունակ բոլոր անդամները, ուկըսած 7—8 տարեկանից մինչև ալեոր ծերունիներ: Կանայք, անշափահասներն ու ծերունիները կաղին էին հավաքում, իսկ ուժեղ տղամարդիկ այն փոխադրում էին կալը: Այն րնտանիքներում, որոնց տղամարդիկ պանդխտության մեջ էին, տան ամբողջ հողսը րնկնում էր կանանց, պատանիների ու ծերունիների վրա: Երեկոյան կաղնաքաղից վերադառնալիս, յուրաքանչյուր աշխատավոր իր բթոցը կալ էր բերում կաղինով լցված:

Որքան էլ ուշադրությամբ ու մանրակրկիտ աշխատանք կաղին քաղողները, տերեւների մեջ աննկատ մնում էին կաղինով լեցուն ծուլուֆներ: Այդ հատուկենա մնացած բերքը կոչվում էր կւնծեկոյս կամ ծալեփս: Այդ արդեն երիտասարդների դործն էր: Կաղնի հիմնական բերքը հավաքելուց հետո, ամեն մեկը իր համար հավաքում էր որքան կարող էր, դա հավաքողի անձնական եկամուտն էր: Դրանով տան մեծը շահագրդդում էր յուրաքանչյուրին իր մասնակցությունը բերել բերքահավաքին, որպեսզի ոչինչ չկորսվի: Կանծեկոյսի փողով դպրոցական պիտույքներ, խաղալիքներ էին բերել տալիս, երբեմն էլ իրավունք էին աալիս զնալ քաղաք և այդ խնայողությամբ դնել ինչ որ կցանկանային:

Վայրի կամ վերի աւետառուլին կաղնու թփերը ու միջը արտաքինից ոչնչով չեն աարբերվում մշակովի կաղնից: Երբեմն հանդիպում էին վայրի կաղնու շյուղեր, որոնք արմաաախիլ չէին անում, այլ խնամում էին մշակովի կաղնուտներին հավասար ու բերքը հավաքում: Վայրի կաղինը նույնպես դանազան տեսակի է լինում: Մեծ

մասամբ կեղեր խիստ կարծր է և առանց մուրճի կոտորելն անհնար, որի պատճառով էլ մշակովի կաղնուն չէին խառնում: Այնուամենայնիվ, պատահում էին բարակ կեղև ունեցող տեսակներ, որոնց կեղերն մատների ճնշումով կարելի էր կոտորել: Բացի այդ, վայրի կաղինը մշակովի կաղինից 20—30 օր ուշ էր հասունանում¹⁴:

Կաղինը կալսելու վայրը՝ հալո նպատակահարմար է, որ քիչ պառակ՝ թեք լինի, որպեսզի տեղումների ժամանակ շուր չկուտակվի: Կաղնուտից բերած կաղինը կալի մեջ 4—5 տեղ լցնում էին իրար վրա, կումբովներ (կույտ) կաղմում: Հավաքում էին այնքան, որ ըստ անելիս միանգամից կալի մակերեսը հավասար ծածկվի ու միօրինակ շորանա: Կաղինի ծուլուֆները փրուում, տարածում էին 8—10 սմ հաստությամբ՝ կալի ամրողչ մակերեսով: Ամառվա արեի կիզիչ ճառագայթների տակ 4—5 օրվա ընթացքում մի կողմը լավ շորանում, ծուլուֆները մասամբ ճաքճքվում-կոտրատվում էին, հատիկները թափվում: Կալվորները կաղինի թիերով կալի եղերքից սկսելով, շարք-շարք ծուլուֆները շուր էին սալիս ու թողնում մինչև լավ շորանալը: Այա Խամալաներով (փոցի) շարք-շարք ծուլուֆներին հարվածելով, հավաքում էին մի տեղ: Այդ դորժողությամբ, որքան հնարավոր էր, կաղինի հատիկները անշատում էին ծուլուֆից: Այնուամենայնիվ, որոշ քանակությամբ մնում էր ծուլուֆի մեջ: Այդ էլ ստիպում էր ծուլուֆի փոխադրել ծածկի տակ, որպեսզի դաշտային աշխատանքից աղատ ժամանակ (շատ անգամ ձմեռվա ամիսներին) հատիկները մանրակրկիտ ջոկեն: Ծածկի ընթացակալության դեպքում ծուլուֆը հավաքում էին կալի մի անկյունը, պինդ կոխկոտում, դոփում, կամարած կոմբուլում ու իմփոով կամ ծեղով ծածկում:

Ծուլուֆից անշատված, կալի մակերեսին փռված հատիկները ցախավելներով մաս-մաս հավաքում ու քթոցներով փոխադրում էին մի հարմար տեղ ու կուտակում: Նպատակահարմար էր, որպեսզի կաղինի շեղը (կումբուլը) ըլրակի վրա լինեն, իսկ շուրջը (մի կողմից) ցած, քանզի քամուն տալը հեշտ էր լինում:

Կաղինը ծուլուֆից, տերեից ու այլ խցից

¹⁴ Ոմանք վայրի կաղին կամ կաղնի ասում են խոզկաղնուն, շփոթելով այդ երկու տեսակների: Խոզկաղնին համարվում է անտառների թաղավոր, հասա ընով, երբեմն 20—30 մետր բարձրությամբ, փայտանյութը բավականին դեղնակույն, կահույքի ու շինարարության համար պիտանի: Մինչդեռ, ինչպես մշակովի, նույնպես և վայրի կաղինը, աճում են թփերով, էյուղերի հաստությունը հազվադեպ է պատահում, որ 10—15 սմ լինի, իսկ երկարությունը 4—5 մետրից ու ավելի:

մաքրում էին էլնելով (քամուն տալով): Էյնելը կատարում էին քամու ժամանակ: Կաղինը թիով վերցնելով, երկու ձեռքի ուժեղ շարժումով շարժում էին քամու դեմ, ծուլուֆն ու այլ թեթեմանրուքը (խիզ) անջատվում էր, իսկ կաղինը առանձին կուտակվում: Մաքրված կաղինը աս-սիճանարար փոխադրում էին կոբալ (ամբարը): Որպեսզի հավաքած բերքի մոտավոր քանակը հայտնի լինեն, պատասխանատու մեկը կաղինը կոբալ չափելով լցնում էր կողմների մեջ: Որպեսզի շփոթվեն, տասը կոտ լցնելիս մի կաղին առանձնացնում էր: Այդպիսով տան մեծը բերքը ամբարելիս (կորոպ լցնելիս) արդեն գիտեր, թե որքան եկամուտ կարող է ստանալ ե ըստ այնմ կարգավորում էր տնտեսությունը:

Կաղին էյնելը տղամարդկանց դործն էր: Երկու-երեք հոգով, փոխնիփոխ կատարում էին այդ աշխատանքը: Կաղինը կալից կորոպ փոխադրելուն մասնակցում էին ընտանիքի բոլոր աշխատունակ անդամները: Այդ աշխատանքին շատ անգամ օգնության էին գալիս հարեանները, հարազատները, մաքրված, էյնված կաղինը անսայ-ման նսւյն օրը պետք էր ամբարել: Եթե կաղինի վրա ցող նստի կամ թթվի, փայլուն գույնը կըկորցնի, հեշտությամբ կփչանա: Կաղինի բերքից ու կորոպի մեծությունից էր կախված կաղինի շեղի հաստությունը: Որքան հաստ շերտով կուտակվեր կաղինը, այնքան հաճախ էր անհրաժեշտ խառնել, որպեսզի հավասար շորանա, տաքանալով չփչանա:

Եթե մինչև լաղուտի բերքահավաքը կողինը իրացված-ծախված չէր, անհրաժեշտ էր լինում լցնել հատուկ շինված սարքիներով (ամբար) մեջ: Ամբարը շինված էր լինում կորոպի շենքում, տան սաֆսյում (պատշգամբ) կամ առանձին: Ամբար էին լցնում լավ շորացած կաղինը, որին այլևս որակը կորցնելու վտանգ չէր սպառնում: Այնուամենայնիվ, ուշ-ուշ, պարբերաբար խառնում էին, որպեսզի ներքին շերտը հովանա:

Տրապիզոնի մոտակա շրջաններում (Յոմուրա, Սյուրմենե) համշենահայերի հիմնական եկամտարեւր մշակույթը կաղինն էր:

1900-ական թվականներին մեկ օխա կաղինը արժեք 3—4 դուրուշ (20—25 կոպեկ՝ մեկ կիլոգրամը):

Ան ծովի կովկասյան ափերում տարածված առապիզոն և կիւասոն տեսակի կաղինների Ռուսաստան ներմուծողները եղել են XIX դ. երկրորդ կեսին հայերնի երկրից դաղթած համշենահայերն ու հույները:

Ընկույզի (բնկուզ) ծառերով հարուստ էին ինչպես անտառները, այնպես էլ տնտեսներ՝ հո-

դամասերը: Ընկուղենիներ հատուկենտ տնկում
լին արտերի, կազնուաների եղերին, առանձին
հագումտուել չլին հատկացնում: Այնուամենայ-
նիվ, կային բավականին տնտեսություններ, ո-
րոնք իրենց տնտեսները հողերը կամ առանձին հո-
յամասեր հատկացնում էին ընկուղի մշակմանը,
որի հետևանքով այդ վայրերը կամ թաղերը կոչ-
վում էին ընկուղու կամ ընկուղնոց:

Ընկուղենին բարձրանում է շուրջ 15—20 մե-
տր, տերևները հոտավետ են, որը թարմ վիճա-
կում հավարում և օգտագործում էին ժողովրդա-
կան բժշկության մեջ: Ընկուղենու փայլալ չափա-
յունը թանկ էր դնահատվում, նրանից պատրաս-
տած կահայրը և այլ իրեր իրենց ընկան փայ-
լով ու գիմացկունությամբ լավաղույնների շարքն
են դասվում:

Ընկուղի ծառի կեղեից ու տերևներից, ինչ-
պես նաև պտուղի արատքին՝ փափուկ աղալա-
նից՝ յվսլսլսլից (չուխ) պատրաստում էին որակ-
յալ սև ներկ: Ընկուղի լավագույն տեսակը նուրբ
կճկավալսն է, որը կտրելիս միջի կանձին (պըտ-
զոմիսը) ամրողջությամբ տնջաավում է: Կճե-
լից գժվարությամբ լաժանվող ընկուղը կրկիտ
էր կոչվում: Ընկուղը հիմնականում գործածում
էին սեփական կարիքների համար: Որոշ անաե-
սություններ այն վաճառքի էին հանում:

Մաշմուրեք (շազանակ) համարվում է ան-
տառալի՝ վայրի ծառ ու շատերը համոզված են,
որ նրա մշակովի տեսակը չկա, չի պապաստ-
վում: Դա փաստորեն չի համապատասխանում
իրականությանը: Մեր հարևան Շանա գյուղում
Հովսեփյանների ընտանիքը աաըինների ընթաց-
քում կարողացել էր շազանակի մշակովի այնպի-
սի բարելավված տեսակ (տոնու¹⁵ մաշմուրեք) ըս-
տանալ, որը սովորականից 3—4 անգամ մեծ
պտուղ էր տալիս: Նրանք առանձին հողամաս էին
հատկացրել մաշմուրքի ծառասանին (մաշ-
մուրեք), որից սաանում էին առատ բերք ու
վաճառում կրկնակի թանկ գնով, քան անտառա-
յին մաշմուրքը: Որքան հետրավոր եղավ պար-
զել, կովկասյան ափերը զաղթող համշենհայե-
րը մշակովի շազանակ ոչ մի տեղ չեն մշակել:
Սեփական հող ունեցող համշենցիներ իր հողամա-
սում անսլայման մաշմուրքի մի քանի ծառ ունե-
նում էր:

Շազանակն սկսում է ծաղկել մայիս-հունի-
սին, իսկ պտուղը հասունանում է հոկտեմբեր-
նոյեմբեր ամիսներին:

Պաուղը ուտում, տերևները չորացնում ու
հաց թխելիս օգտագործում էին, փոում փուլը
տարած խմորի տակ, իսկ ծառը ծառայում էր որ-

պես հաստատուն հենակ՝ խաղողի որթերի հա-
սար: Ինչպես ընկուղի, այնպես էլ մաշմուրքի
փայտանյութը չի որգոտում (ներա մեջ շաղա-
փուկներ չեն գոյանում), այդ պատճառով անգնա-
հասուի շինանյութ է հատկապես կահույք պատ-
րաստելու համար:

Շազանակի պտուղը, բացի կարծր մաշկից,
ունի արտաքին փշածածկ պապան, որին քոլ են
ասում: Յուրաքանչյուր թուի մեջ 2—3 հատիկ
պտուղ է դեռեղված լինում: Շազանակի թուր
խնձորի սեծությամբ է, կուչ եկած ողնու նման:
Բերքը հասունանալիս թուր անգրվում և հատիկ-
ները թափվում են ներքև: Ուժեղ քամիների ժա-
մանակ հասած շազանակները կարկուտի պես
թափվում են:

Ինչպես հայրենի երկրում, այնպես էլ համ-
շենցիների կովկասյան գաղթավայրերում (Սոչի,
Տուապս, Մայկոպ) լայնատարած հաղամասեր
ծածկվել են մաշմուրքի ծառերով, որոնք մեծ
մասամբ գտնվում են ընկավայրերից 10—15 կմ
և ավելի հեռավորության վրա: Մաշմուրքի բեր-
քահավաքին մասնակցում էին խմբերով՝ կանայք,
աղամարդիկ, պատանիներ: Հաճախ օրերով գի-
շերում էին ծառասանների ժամանակավոր հյու-
ղակներում:

Եթե ծառերից թափվածը բավարար չէին
համարում, ճարպիկ պատանիներն ու երիտա-
սարգները սկյուտի նման մազլցում էին ծառերի
բարձունքը, ձեռքի ու ոտքի ցնցումներով շար-
ժում ճյուղերը, անջաաված հափկները թափում
գետին: Կասարյալ չհասունացած թուրերը ցած
էին գցում երկար, 3—4 մետրանոց փայտածո-
ղերով (չիբուխներ) հարվածելով: Այդպիսիք ա-
ռանձին հավաքում ու քարի կամ փայտի հարված-
ներով բաց էին անում և հատիկները հանում:

Մաշմուրք հավաքողները՝ մեծ մասամբ կա-
նայք ու երեխաները, որը գոգնոցը վեր քաշած,
որը քթոցը ձեռքին, շարք-շարք ընթանում էին
մաշմուրքի ծառերի տակով, թափած տերևները
ձեռքի փայտով շրջում, մաշմուրքի հատիկները
հավաքում: Կցված քթոցները կամ գոգնոցներում
հավաքածը դատարկում էին ջվալների ու պար-
կերի մեջ: Բարեբախտություն էր, եթե մոտակա
վայրում ընկելներ լինեին: Ամրակազմ երիտա-
սարդները հավաքածը տանում էին ծանոթների
մոտ թողնում, իսկ հեռագայում՝ աղատ ծամա-
նակ այն փոխադրում գյուղ:

Շազանակ հավաքողների համար մեծ բավա-
կանություն էր հենց անղում՝ անտառում բռնիած
(բոված) մաշմուրք ուտելը: Հանգստի ժամին մե-
կը նստում էր խարույկի մոտ, մաշմուրքները
սուր ղանակով մեկիկ-մեկիկ խզում (կեղևը բա-

¹⁵ Տոնու—տնային, ընտանի, մշակովի:

ցում) և, օջախի մեջտեղը բաց անելով, գրանք լցնում էր այնտեղ, տաք մոխիրով ու թեփ կրակով ծածկում և թողնում մինչև լավ բոֆոնելը: Այնուհետև, ըզված շագանակները կրակից հանում, քիչ սառեցնում ու, բոլորվելով խարույկի շուրջը, անուշ էին անում: Երբեմն էլ, զվարճության համար, աննկատելի, մի քանի շագանակ առանց խզելու, անթեղում էին կրակի մեջ: Շագանակի կեղեր տաքությունից ուժանակի նման ճաթճաթելով կրակ ու մոխիր էր սփռում շորս կողմը, նստողներին ստիպում վեր ցատկել իրենց տեղերից:

Շագանակը պահեստավորելու եղանակները: ա. Թարմ վիճակում շագանակը երկտր (4—5 ամիս) պահելու համար թաղում էին չոր հողում: Շուրջ 70—80 սմ խորությամբ փոսեր փորելով, շագանակը անդամորոտ էին փոսի մեջ ու վրայից 15—20 սմ հաստությամբ հողաշերտ լցնելով, այն լավ դոփում—պնդացնում էին, որպեսզի օդ կամ ջուր չթափանցի: Ցանկացած ժամանակ, հողը բացելով, ըստ պահանջի վերցնում ու մնացածը նորից հողաշերտով լավ ծածկում էին:

բ. Զորացած շագանակը պահպանելու համար տյն կիսախաշ անելով շտրում էին թելերին, չունթալ—չունթալ (շտրտն—շտրան) կապում, արեի աակ չորացնում և կախում ծածկ ունեցող դով տեղ՝ կորոպում, նուֆայում:

գ. Բոֆոտած վիճակում պահեստավորելու համար. թարմ շագանակի կեղեր թեթև խզելով, փոխ մեջ չորացնում ու պահում էին չոր տեղում: Բոֆոտած մաշմուրգը օգտագործում էին նաև հացի հետ խառնելու համար. շագանակը կեղերից մաքրելով, ջրաղացում աղում, հաց թխելիս խառնում էին ալյուրին:

Մվաղ: Տարածված մրգերից էր (թուրքերեն՝ դաբանիլ՝ «սե պտուղ»): Հայրենի երկրում վայրի ծվաղի ծառեր մեծ դոնգվածներով հանդիպում էին անտառներում: Բաղմազան էին նաև ծվաղի մշակովի՝ բնաանի տեսակները: Մվաղենին մրշտադալար, 4—5 մետր և ավելի բորձրությամբ, շայնանիստ, ճկուն. ճյուղերով, մեծ ու զանգվածեղ տերեւներով, բարեխառ ծառ է: Շնորհիվ ճկուն ճյուղերի ու փարթամ տերեւների, ծվաղենին տնփոխարինելի բնական կանաչապատեն է բնակավայրերը բուք ու բորտներից, հողմերից պաշտպանելու համար: Դժվար թե գտնվեր համշնատհայ մի տնտեսություն, որի տնամերձի կամ շենքերի շորս բոլորը ծվաղի ծառեր չլինեին: Այնուամենայնիվ, համշնատհայերը ծվաղը մշակում էին առաջին հերթին նրա դուրախի ու բուժական հատկություններով օժտված պտղի համար: Մվաղի ողկույղը (նաթը) շատ նման է սե ու խիտ

հատիկներով խաղողի ողկույղին, սակայն ծվաղի մսապտուղը պինդ է ու փոխադրման համար ավելի հարմար: Քաղցրաբույր հոտ ունի ծվաղի սպիտակավուն ծաղիկը:

Հայրենիքում ծվաղի ամենատարածված տեսակներն էին վավուր, որը վաղահաս էր. մրգահատիկների մեծությունը միջակ կաղիին չափ. կլոր, մսալի ու համով: Հասունանում է հուլիս—օգոստոս ամիսներին: Աշնոն (աշնան) ծվաղի կամ սաավրիդի հատիկները վավուլից փոքր ու քաղցրահամ էին: Այս տեսակից ստացվում է ծվաղի ամենաորակյալ չիրը: Հասունանում է սեպտեմբեր ամսին: Աշնոն ծվաղի ճուրի հատիկները շաա ավելի խիտ և դիմացկուն են, որի շնորհիվ թարմ վիճակում այն կարելի է 20—25 օր պահել: Մվաղի էծպտուկ տեսակը իր անվանն արժանացել է հատիկների՝ այծի պտուկներին նման լինելու պատճառով: Հատիկի մեծությունը վավուլի հատիկի շտի է: Պտղի անախորժ լինելու պատճառով չափազանց քիչ էր տարածված: Հասունանում է օգոստոսին: Ջրեկկեճլ հյութալի տեսակ է, միջին մեծությամբ ու քաղցրությամբ, որը հասունանում է սեպտեմբերին: Մվաղի փետկեճ (փայտկեն) տեսակը տհաճ համ ունի, ուտելիս լեղուն կոտվում՝ կոպտանում է: Հասունանում է օգոստոսին:

Անտառային՝ վայրի ծվաղը խիստ դառն է լինում, ուտել որպես սնունդ շատ քիչ էին օգտագործում: Վայրի ծվաղի պտուղը, ինչպես նաև տերեւները (վերջիններս հատկապես ձմռանը) օգտագործում էին որպես անասնակեր:

Համշենահայերն իրենց հետ բերելով ծվաղի տնկիները¹⁰ (շյուղեր), Սե ծովի կովկասյան ափերում սկիզբ էին դրել այդ պտղի տարածմանը: Սովսումի շրջանի համշենահայերի շատ պյուղերում կարելի է հանդիպել ծվաղի ծառի մի քանի տեսակ. շատ սակավ դրանցից կարելի է հանդիպել նաև Սոչիի շրջակա գյուղերում (օրինակ՝ Վերին Լոռյում, Կտովտովկայում, Սորոկեկայում և այլուր):

Մվաղի կտնաչ տերեւները համշենահայերը

¹⁰ Որպես տնկի ծառայում է ծվաղի դալար ճյուղը: Հաջող ու առատ արմատներով ծվաղի տնկի ստանալու համար ծառի՝ գետնին մոտ ճյուղը պատկեցնում են հողի մեջ փորած փոսում ու վրայից հողը լավ առօրոպում են: Երկու քիչ չիվեր են դուրս պալիս, որոնք և օգտագործում են որպես տնկի: Սերմից աճեցրած տնկին հաջող չի լինում և օգտակար պտուղ չի տալիս: Որպես տնկի կարելի է օգտագործել նաև կարված դալար ճյուղը: Կովկասում, մանավանդ ծվաղի վայրերում, տարածվել է վայրի ծվաղին շատ նման մշադալար բույս (ռուսերեն՝ боярышник)՝ բուրբուխիկ, որին հայերը ծվաղ են անվանում. սակայն այդ տնկիի պտուղների համային հատկությունները հիմնովին տարբերվում են ծվաղի մրգերից, նույնիսկ անտառային՝ վայրի ծվաղից:

լայնորեն օգտագործում էին նաև ժողովրդական բժշկության մեջ:

Տանձ: Հայրենի երկրում խիսա ասարածված էին ասնձի (տոնձ) հետևյալ տեսակները. հունի-սի տանձ (ֆիբելգ-աբմուտի)—միջակ մեծության, անուշահամ պղպամսով: Բերքատվաքը կատարվում է հունիս ամսին: Ձաղագլխն (աեղեքմեն-աբմուտի) ակսակը անունն ստացել է ջրաղացի բարի նման կլոր ձև ունենալու պատճառով. բեր-քատվաքը կատարվում է հուլիս-օգոստոս ամիս-ներին. հասունանալիս հյութալի ու քաղցր պտղո-միսը մուգ շագանակագույն է դառնում: Երկար պահելու համար բաղում են կիսահաս վիճակում (հունտոբեր սեանալուց հետո): Կալիֆուրի տոնձը (ձմեռնուկա տանձ) հասունանալիս հիշեցնում է հաճելի համ ունեցող ձմերուկի մսեղիքը, որաե-ղից էլ ստացել է իր անունը: Հասունանում է սեպ-տեմբեր-հոկտեմբեր ամիսներին: Ջրեկկեն (ֆյուփ-ուբմուտի) սեասկի պաուղները խոշոր են (2—3 հասար 1 կգ), երբեմն մի հատը 700—800 զր: Թարմ վիճակում տխրոթելի չէ: Մեծ մասամբ օգ-տագործում են թթու դրած (ջուրն պրած), որի շնորհիվ էլ ստացել է ջրեկկեն անունը: Հասու-նում է նոյեմբեր-դեկտեմբեր ամիսներին: Հա-տիկկենը հասունանում է ուշ աշնանը, պսուղը հալկիթի մեծության է: Զով տեղում կտրելի է պահել մինչև ապրիլ-մայիս ամիսները: Սա էլ ջրեկկենի նման թթու դնելու լավագույն աեսակ-ներից է: Մեյրիկկեն (մեյրատանձ) տեսակը լի-նում է պանապան մեծության, բավականին քաղցր, մեղրահամ պտղամիս ունենալու հետեանքով է ստացել տյոլ անունը: Հյուսթ մեղրի նման մածու-ցիկ է, հասունանում է հուլիս ամսին: Մտշկը պեղնավուն է, պտղոմիսն սպիտակ. դասվում է լավագույն ասնձատեսակների շարքում, սակայն դիմացկուն չլինելու պատճառով երկար պահել հնարավոր չէ: Այս տեսակից ախորժալի պահա-ծո կամ շիր էին պատրաստում: Հոմշենի տոնձը միջին մեծությու-ն ու քաղցրություն ունի: Թե-նալը միջին մեծության, կիսաքաղցր տանձ է: Սա նույնպես թթու դնելու լավագույն տեսակնե-րից է: Կոնեփկենը միջին մեծությու-ն ու քաղցրու-թյուն ունի: Հասունանում է կոնեփի հետ միա-ժամանակ, որաեղից ե ստացել է իր անունը: Եր-կար պահելու համար պիտանի չէ: Սուկուրապ կոշվաղ տանձատեսակը տարածվել է համանուն՝ Սուկուրի գյուղից: Հասունանում է հոկտեմբեր ամսին, պտղամիսը մուգ գույնի է: Սա հարդի էր նրանով, որ կարելի է երկար պահել՝ մինչև փե-աըվար-մարա ամիսները: Գրչալը մանր, համեղ տանձ է, հասունանալիս դեղնավուն գույն է ստա-նում, բերքահավաքը օգոստոս ամսին: Ճյուլ

կոաբոլ տանձը (ալ-կրակ) խոշոր պտուղներով (հատը 700—1000 դրամ) անհամ տանձ է: Հա-սունանում է օգոստոսի վերջերին: Պահվում է ամիսներով: Դեղկենու պաուղը հավկիթից խոշոր է, պտղամիսը հյութալի, քաղցր, կեղեր դեղին, որի պատճառով էլ ստացել է այդ անունը: Հա-սունանում է օգոստոսին: Խոշորֆկենը (կապաֆ-աբմուտի) հասունանում է հուլիսի վերջերին, պտղամիսը սպիտակ. երկար պահելու համար պիտանի չէ: Կյումալխանի տանձը միջին մեծու-թյան, քաղցրահամ տանձ է, տարածվել է Կյու-մալխանի գավառից: Երկար պահելու համար պիտանի չէ: Բեղկենը միջակ մեծության է. հասու-նանալիս մաշկը մեղու է կանաչ գույնի, պտղա-միսը սպիտակ գույն ունի: Օրաղկեն տեսակը կո-շումն ստացել է հուլիս (թրք.՝ օրաղ—մանգաղ) ամսին հասունանալու հետեանքով¹⁷: Սեկենը ա-նունն ստացել է հասուն վիճակում պտղամսի մուգ գույն սաանալու պատճառով: Պտուղը հյու-թալի ե քաղցր է լինում ու երկարակյաց է: Լիսեռ-կենը ուշ հասունացող, միջակ մեծության, լիսե-ռաձև, հյութալի տանձ է:

Կային նաև թթվաշկեն, կեռալոշ, փայլկեն, բալկեն ե այլ տանձատեսակներ:

Հայրենի երկրի անտառները հարուստ են նաև վայրի տանձենու բաղմաղան տեսակներով, որոնք խիսա տարբերվում են ինչպես հասունու-թյան ժամկետներով, այնպես էլ համով:

Սե ծովի կովկասյան ափերը գաղթած համ-շենահայերը իրենց հետ բերելով տանձենիների շատ անպամ մինչև նոր բերքը պահվում է: Մտոր բարձրանում է ուղղահայաց ճյուղերով, շուրջ 7—10 մետր բարձրությամբ: Տարի ընդ մեջ չափազանց առատ բերք է տալիս, որի հետեանքով անհրա-ժեշտ էլ լինում ճյուղերի տակ հենակներ դնել: Կախիլ-սիճալը համով ու արտաքին տեսքով շատ քիչ է տարբերվում սինոպից ե հոտավետ է: Կանախի մի կողմը խիստ կարմրավուն է լինում: Յոմուրայի խնձորը կոշումն ստացել է համա-նուն տեղանվան (գյուղախմրի, վիճակի) անու-նից: Մտոր սինոպի նման չի բարձրանում, ճյու-

¹⁷ Համշենահայ գյուղացիները Թուրքիայից փոխառումով, հուլիս ամսին օրաղ կամ օրաղ էին ասում, որը բառացի թարգմանությամբ մանգաղ է նշանակում:

ղերը տարածվում են լայնակի: Բերքահավաքը կատարվում է սեպտեմբեր-հոկտեմբեր ամիսներին: Հասունացած մրգի կեղևը մնում է կանաչավուն, պտղամիսը դուրակի է ու թթվաշ համով: Յոմուրա խնձորը սինոպից էլ ավելի երկար կարելի է պահել: Սառը խիստ արգասաբեր է: Արտաքին տեսքով ու համով հիշեցնում է Սոչիի շրջանում առարածված սխիթեմեֆա խնձորին: Գավուների խնձորը կամ սեխախնձորը միջին մեծության, բաց գեղնավուն գույնի է, պաղամիսը սեխի համ ունի, որի հետևանքով էլ ստացել է այդ անունը: Երկար պահելու համար պիտանի չէ: Լուսթսենուրը (սյուր-էլմասի) միջին մեծության, առատահյութ, կեզը սպիտակավուն միրգ է:

Սալուր (տոսուռ): Տարածված էին սալորի հետևյալ տեսակները. պոլիսի տոմուռ (ստամբուլ-երուղի)՝ հավկիթաձև, հասունացած կեղևը բաց գեղնակարմրավուն, քաղցրահամ միրգ է: Բերքահավաքը կատարվում էր օգոստոս-սեպտեմբեր ամիսներին: Օնտոֆիլը մանրահատիկ սալոր է, որի կեղևը հասունանալիս քիչ գեղնավուն է գտնում: Միջին քաղցրության միրգ է: Հասունանում է սեպտեմբեր ամսին: Հացկեղևը պոլսի տոմուռից քիչ մեծ, հավկիթաձև, կեղևն ու պտղամիսը գեղնավուն, սակավահյութ սալոր է, որի պատճառով էլ ստացել է իր կոչումը: Քիրեդկեներ¹⁸ (նուեիսի սալուր) վայրի սալորի մեծության ու ձևի, համը թթվաշ պտուղ է. բերքահավաքը կատարում էին հունիս ամսին:

Թուզ: Տրապիզոնի գավառում ղժվար թե հանդիպեր սեփական տնտեսություն ունեցող մի հայրնտանիք, որ թղենի չունենար: Թղի լավագույն տեսակներն էին. սոլսի թուզը (սոդան-իեջիրի), որն այդ անունն ստացել է իր սոխանման ձևի պատճառով: Պտուղը հյութալի և խոտրժելի է: Հասունացած միրգը սկսում է ճաքճքել: Բերքահավաքը կատարում էին հուլիս-օգոստոս-սեպտեմբեր ամիսներին: Սմբուկի թուզը (քաղբլջանի թուզ) անունն ստացել է իր երկարավուն ձևի, մասամբ էլ՝ կեղևի գույնի պատճառով: Քաղցրությանը չի պիտու սոխի թզին, իսկ անուշ (մուրաբա) եփելու համար գերադասվում է թզի բոլոր աեսակներին:

Խաղաղ: Համշենահայ գյուղերում ամենատարածվածը սեխաղողաանասակներն էին: Մասամբ մշակում էին նաև մաղալեզ, շավուշ, շառնյու և այլ անվանումներ ունեցող խաղողաանասակներ: Հայրենի երկրում մշակած սեխաղողը համշենահայերը իրենց հեռու ընկած տարածքներ են նաև

Սև ծովի կովկասյան ափերում: Այս տեսակի առավելությունը կայանում է նրանում, որ հիվանդության չի ենթարկվում: Նախ խնամքը կայանում է միայն հարմարավետ հողում մուտեբո (շուղերը) տնկելու և հենակի վրա հարմարացնելու մեջ, որից հետո պարբերաբար արմատի շոքս բոլորի հոգը փխրեցնում ու մոխրոտերից աղատում են: Երբ շուղերը աճելով ու ծառի վրա փաթավելով բարձրանում են, այլևս սպասում են մինչև բերք տալը: Այգեկուսն սկսվում է հուլիս ամսին:

Համշենցիները խաղողի վազը չէին էտում, այլ աղատ թողնում էին ծառերի վրա փաթափվելու: Լավագույն ծառ-հենակը համարվում էր ճրկուն թթենին, սակայն ամենագործնականն ու տարածվածը լուստեմին էր, որն արագ է աճում-բարձրանում: Շատ անգամ, խաղողագործը միաժամանակ անկում էր խաղողի վազն ու նրա մոտ լաստենու տնկին: Մինչև վաղի ընթացքը, լաստենին այնքան է մեծանում, որ մարզն սուսաբարձրանում էր նրա վրա ու հավաքում խուլղի բերքը: Խաղող ատալիս էին՝ (փաթափում էին) նաև աանձի, խնձորի, բալի, ինչպես նաև խողկաղնու, եղևնու, մաշմուրքի ու այլ ծառերի վրա:

Անտառային (վայրի) պտուղներ: Անտառամերձ վայրերում ապրող համշենահայերի համար շոշափելի տնտեսական աջակցություն էր անասանային պտուղների, հատապտուղների հավաքելը: Դա խիստ կարևոր հանգամանք էր, հաակապես մարարանների համար, որոնք վարձակալած հողերի վրա իրավունք չունեին պաղատու ծառեր աճեցնել: Հայրենի երկրի անտառները հարուստ էին մաշմուրքով, ընկույղով, վերի (վայրի) կաղինով, տանձով, տոմունով, խնձորով և այլն: Հատապտուղներից առաա էին սառուռնի (սառանայի) նավաղը (հոն, գրգրջուղ), ջատվի լիլիկը (մասուր), ծովափնյա քարքարոտ լանջերում՝ անտառային: Թիտուններում առատ տոնում էին սեռ ու կարմիր մեքենավողը (նաղաբլ), ժողը¹⁹ (մոշ), վերի մուրան (վայրի ելակ), մուռն լիլիկը (ալոն)²⁰:

Անտառախանայի պտուղը հիշեցնում է միջին մեծության գնդաձև ընաանի ելակին: Աճում է նույնանուն թփի վրա: Սնարախանայի թփերով հարուստ էին Տրապիզոնից արևելք գտնվող Գովաթա կոչված վայրի քարքարոտ լեռնալանջերը:

Կովկասի ծովափնյա վայրերի (Սուխումից

¹⁸ Ժողն աճում է մաղալի փուլ գույնով սոբ փշերով գալորով փշավազի վրա:

²⁰ Ալոններն 5—7 մետր բարձրության ծառ է, ժանյակաձև տերևներով, սև ու կարմիր փնջաձև հատապտուղներով: Սպիտակ ծաղիկները հաճելի բուրմունք ունեն ու մեղրառատ են: Ալոններն մեղրը օժտված է բուժական հատկություններով:

¹⁹ Համշենահայ գյուղացիները Թուրքիի օրինակով հունիս ամսին նաև քիրեզ էին ասում, որը բառացի կեռաս է նշանակում:

նովորոսիսկ) կլիման ու հողի մակերեսը շատ չնչին տարրերով լինում են հայրենի երկրի նույն պայմաններին: Այսպես, անտառները նույնպես հարուստ են վերահիշյալ վաղի պտուղներով ու հատուկ արտադրանքներով: Հարկ է մատնանշել, որ այդ վայրերը նախկինում եղել են անհրաժեշտ բնակիչների՝ շերտերի, աբխազների բնակավայրեր, որոնց թուրքերը նահանջելիս բռնությամբ տալիս էին հեռանալը: Նրանց սշակած ալդիններն ու ուտկառու ծառերը մնացել էին անխնամ: Մինչև հիմա էլ անտառներում հանդիպում են մշակովի խնձորի, սալորի ծառեր ու խաղողի որթեր, կովկասյան ռոտափնյա հողամասերում ապրող համաշխարհային առատության օգտակար ու ալմա էլ օլոմում են այդ բարեբաններից:

Ալլելկուր (մրգահավաք): Ինչպես մշակովի, այնպես էլ անտառային պտուղներ հավաքելու համար զործածված զործիքներն ու անոթները ամբողջությամբ շունչով իրարից: Բարձր ծառերից պտուղ հավաքելու համար անհրաժեշտ էր ունենալ փոքր քոչ կամ դեմեդեյ, մեծ կողով (կալաթ), կոռ, առնիշ (բոշ), կոկառ, թոկ և այլն: Դերենդելը կոնաձև փոքր քոչ է, բարձրությունը 50—60 սմ, վերնամասի (րեբանի) տրամագիծը 30—35 սմ, հիմքին ամրացրած է քովով (փայտե դունդ), այնպես որ ցած դնելիս կողքի տեղք է պատկերվում կամ կախելու թունակը՝ կանթի ճկուն և զիմացկուն ճիւղերից է: Ծառից պտուղ հավաքելու համար, թոկի մի ծայրը կապում են դերենդելի կանթին, մյուսը հետը վերցնելով բարձրանում ծառի վրա: Ներքեում մնացողը թոկը օդակում, անց է կացնում թոփուղի վրին, որպեսզի վեր քոչելիս թոկը ծառի ճյուղերին չիճոգվի, այս կոկառով կախ ալիս հարմար տեղից ու սկսում պտղաբերել:

Առնիշ (բոշ) 2—3 մետր երկարությամբ, ծայրը երկճյուղանի (մառ) պինդ ձող է: Մատենի երկարությունը, ըստ ալդեպանի ցանկության՝

25—40 սմ: Մատենի ծայրերը կապում են իրար: ապա շուր քոչը դեմացկուն կտորից տոպրակած կարում և առնիշը պատրաստ է: Սոնիշով պտուղը քաղում, պարպում են դերենդելի մեջ: Եթե դերենդելը թոկից կախ տալով իջեցնում են պեհին: Քաղողի օգնականը զգուշությամբ պտուղը պարպում է կալաթի կամ այլ ամանի մեջ, թոկը օդակում, անցկացնում դնդիկի վրա, բաց թողնում վերև:

Երկրորդ տեսակի առնիշը 20—25 սմ երկարությամբ, 15—20 սմ լայնությամբ հավիթաձև տափաակ է, որի եզրերին շուրջանակի ամրացնում են 10—12 սմ երկարության երկշարք փայլա-ցցեր: Ցցերի հեռավորությունն իրարից 15—20 սմ է: Առնիշի մատներով բռնում են պտուղը, ոլորելով կամ հուպ տալով այն պոկում ծառից: Այս վերջինը մեծաքանակ պտղահավաքի համար ձեռնառու չէ:

Համաշխարհային մարարան Թուրքիայում ու համաշխարհային վարձակալը ցարական Ռուսաստանում: Հողի օգտագործման հարցում հավասար պայմանների մեջ էին գտնվում: Առաջինը Թուրքիայում, երկրորդը Ռուսաստանում իրավունք չունեին սեփական պտղատու ծառ տնկելու կամ քարաշեն տուն կառուցելու: Տնտեսական այդ ծանր դրությունից համաշխարհայինը փրկվում է շնորհիվ խորհրդային իշխանության հաղթանակի: Կարճ ժամանակաշրջանում նախկինում ընչադուրյալ համաշխարհային դարձան սեփական պտղատու ծառերի ու խաղողի այգիների անր: Սոչիի շրջանում լայն տարածում ստացավ հողա-չակավոր ֆրանսիական սե սալորը: Աբխազիայում բազմաթիվ համաշխարհային հիմք դրին նա-րինջի, կիարոնի, մանդարինի այգիների: Ամրոշ ծովափում (Արիսպիա, Կրասնոդարի մարզ) ընդարձակ առաժույթություններ ծածկվեցին խնձորի, տանձի, դեղձի, կեռասի և այլ պտուղների այգի-ներով:

3. ԱՆԱՍՆԱՊԱՀՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԽՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Անասնապահությունը: Հայրենի երկրում անասնապահությունը համաշխարհային դրույթների հիմնական զորավորներից մեկն էր: Թեկուղ աղքատ ու սակավահող, այնուամենայնիվ, յուրաքանչյուր բնականորեն մեկ կամ երկու կթան կով ունենում էր: Հասցամթերքների հավասար՝ կաթ-նեղենը համաշխարհային դրույթն ու ամենօրյա ու ամենաէական սննդի աղբյուրներից մեկն էր: Հսկա-չական առաժույթություններով անմարդաբնակ լեռ-նային դանդաղներն ու արոտավայրերը նպաստում էին անասնապահության զարգացմանը:

Լեռնային դրույթներում, որտեղ կլիմայական պայմանները հնարավորություն չէին ապահովելու և դարձապես երկրագործությունը, անաս-նապահությունն ու մասամբ մեղվաբուծությունն էին գեղջուկի եկամտի գլխավոր աղբյուրները: Նրանք կաթնեղեն և մեղր էին շուկա հանում: Ալդեպան էր դրույթները մինչև մեծ եղեռնը՝ Սյուր-մենի, Յոմուրայի, Օրդուի, Սամսոնի և հեռավոր լեռնային այլ շրջանների հայաբնակ դրույթներում: Արոտավայրերն ըստ իրենց հեռավորության, բնական դիրքի ու կլիմայական պայմանների կա-