

նովորոսիյսկ) կլիման ու հողի մակերեսը շատ չնչին տարրերով լինում են հայրենի երկրի նույն պայմաններին: Այսպես, հիմա անտառները նույնպես հարուստ են վերահիշյալ վաղի պտուղներով ու հատուկ արոգիքով: Հարկ է մատնանշել, որ այդ վայրերը նախկինում եղել են անհրաժեշտ բնակիչների՝ շերտերի, աբխազների բնակավայրեր, որոնց թուրքերը նահանջելիս բռնությամբ տալիս էին հեռանալը: Նրանց սշակած ալիքներն ու ուտեցանքը ծառերը մնացել էին անխնամ: Մինչև հիմա էլ անտառներում համարյա չեն մշակվում խնձորի, սալորի ծառեր ու խաղողի որթեր: Կովկասյան ռուսական հողամասերում ապրող համաշխարհային անտառային օգտակար ու այժմ էլ օգտակար են այդ բարեխաղողները:

Ալլելևսկ (մեդալիտ): Ինչպես մշակվում է, այնպես էլ անտառային պտուղներ հավաքելու համար զործածված զործիքներն ու անոթները ամբողջությամբ շունչով իրարից: Բարձր ծառերից պտուղ հավաքելու համար անհրաժեշտ էր ունենալ փոքր քոչ կամ դեմոնի, մեծ կողով (կալաբ), կոռ, առնի (բոլ), կոկա, թոկ և այլն: Դերենդելը կոնաձև փոքր քոչ է, բարձրությունը 50—60 սմ, վերնամասի (րեմենի) տրամագիծը 30—35 սմ, հիմքին ամրացրած է քովով (փայտե դունդ), այնպես որ ցած դնելիս կողքի տեղից է պտուղները կամ կախելու թունակը՝ կանթի ճկումն է զիջում: Դիմացվում 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 առնի հարմար տեղից ու սկսում պտղաբերել:

Առնի (բոլ) 2—3 մետր երկարությամբ, ծայրը երկնափայլ (մառ) պինդ ձող է: Մատենի երկարությունը, ըստ ալեկապանի ցանկության՝

25—40 սմ: Մատենի ծայրերը կապում են իրար: ապա շուրջ բոլորը դիմացվում կարող են տարակաճեցնել կարող են առնի շուրջ պատրաստ է: Սոնիշով պտուղը քաղում, պարպում են դերենդելի մեջ: Եթե դերենդելը թոկից կախ տալով իջեցնում են պեղի: Քաղողի օգնականը զործությամբ պտուղը պարպում է կալաթի կամ այլ ամանի մեջ, թոկը օդակում, անցկացնում դնիկի վրա, բաց թողնում վերև:

Երկրորդ տեսակի առնի շուրջ 20—25 սմ երկարությամբ, 15—20 սմ լայնությամբ հավաքած տախալ է, որի երկրորդ շուրջանակի ամրացնում են 10—12 սմ երկարությամբ երկար փայլա-ցցեր: Ցցերի հեռավորությունն իրարից 15—20 սմ է: Առնի շուրջ մատներով բռնում են պտուղը, ոլորելով կամ հուլ տալով այն պոկում ծառից: Այս վերջինը մեծաքանակ պտղահավաքի համար ձեռնառն է:

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 համաշխարհային իրավունք է շնորհիվ խորհրդային իշխանության հաղթանակի: Կարճ ժամանակաշրջանում նախկինում ընչադուրյալ համաշխարհային դարձան սեփական պտղատու ծառերի ու խաղողի այգիների անր: Մոշի շրջանում լայն տարածում ստացավ հողաշահավոր ֆրանսիական սե սալորը: Աբխազիայում բազմաթիվ համաշխարհային հիմք դրին նա-րինջի, կիարոնի, մանդարինի այգիների: Ամրող ծովափում (Արիսպի, Կրասնոդարի մարզ) ընդարձակ առաժույթություններ ծածկվեցին խնձորի, տանձի, դեղձի, կեռասի և այլ պտուղների այգի-ներով:

3. ԱՆԱՍՆԱՊԱՀՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ԿԱԹՆԱԲՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Անասնապահությունը: Հայրենի երկրում անասնապահությունը համաշխարհային դրույթների հիմնական զորավորներից մեկն էր: Թեև կոչ աղքատ ու սակավահող, այնուամենայնիվ, յուրաքանչյուր բնակիչը մեկ կամ երկու կթան կով ունենում էր: Հասցամթերքների հավասար՝ կաթ-նեղենը համաշխարհային դրույթով ամենօրյա ու ամենաէական սննդի աղբյուրներից մեկն էր: Հսկայական առաժույթություններով անմարդաբնակ լեռնային դանդաղներն ու արոտավայրերը նպաստում էին անասնապահության զարգացմանը:

Լեռնային դրույթներում, որտեղ կլիմայական պայմանները հնարավորություն չէին առնի գրավելու և դարձան բերրի երկրադրությունը, անասնապահությունն ու մասամբ մեղվաբուծությունն էին գեղջուկի եկամտի գլխավոր աղբյուրները: Նրանք կաթնեղեն և մեղր էին շուկա հանում: Ալպսյան 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-

րելի է դասակարգել երեք տիպի. առաջին կարգի արոտավայրերը բնակավայրի մոտակա հողամասերում գտնվող կաղնուտներն էին՝ կաղնու (խողկաղնու) անտառներն ու ձորերը, ծովափնյա ճահճային անմշակելի վայրերը Սյուրմենեի ու Յոմուրայի դավառակներում և այլուր, որանդ հատկապես կաղնուտները գրավել էին լայն առածություններ և հիմնական արոտավայրերն էին: Թերմեի և Ջարշամպայի շրջաններում որպես արոտավայրեր էին ծառայում մոտակա խոպան հողամասերն ու ծովափնյա ճահճուտները:

Արոտավայրերի երկրորդ տիպի մեջ կարելի է դասել մեզիցներ: Լեռնային միջին և բարձր գոտիներում ապրողների մի մասը համեմատաբար մեծաքանակ եղջերավոր անասուններ էին պահում ու հնարավորութուն ունեին ապրիլ—մայիս ամիսներին դրանք փոխադրել գյուղերից 3—4 ժամվա հեռավորության վրա դանվող խոհաֆերները, այսպես կոչված մեղրենները: Կային դյուղեր, որոնք այդ արոտավայրերի խոտը ձմեռվա համար հնձելու կարիք չէին գդում. փոխանակ հեռավոր սարերը դնալու, մինչև ուշ աշուն՝ հոկտեմբեր—նոյեմբեր ամիսներին անասունները պահում էին այդ արոտավայրերում (Ջիդակսա, Նոխածանա, Վերանա, Մալա և այլ դյուղեր):

Մեղրեններում յուրաքանչյուր ընտանիք կամ 2—3-ը միացած կառուցում էին հասարակ խրո-ճիթ-կաթնատուն:

Երրորդ տիպի արոտավայրերը յայլաներն էին: Սմառվա շոգ ամիսներին անասնապահները նախիրները քշում էին բարձր լեռների լանջերն ու դադաթները, լեռնային ամառանոց-արոտավայրերը (յայլաներ): Պոնաական լեռնաշղթայի հարավային լանջերի վրա առաժված էին անծայրածիր սարալանջեր ու հարթավայրեր, որոնք ծածկված էին բուրբուխավեա ու փարթամ արոտավայրերով և հարուստ էին սառնորակ, դուլալ ջրերով ու լեռնային կենսաառու օդով: Լավագույն արոտավայրերով ու առողջարար կլիմայով յայլաները գտնվում էին գյուղերից 10—20 ժամ հեռավորության վրա: Սյա արոտավայրերի ղալի մասը պեռական սեփականություն էր, մի մասը՝ բեկերի ու աղաների կալվածներ էին: Կային նաև առանձին համայնքների կամ դյուղերի պաակա-նող յայլաներ:

Տրապիզոնի գավառում պեռական սեփականություն էին կաղմում Սրդանլի, Երլիջե, Կովլակոզ, Սիլան-յուրդի, Սարի-աաշ, Դիվան-յայլասի, Խոց, Կարապալա և այլ ամառանոցներ: Խոշ-դադ, Կալիան, Կրոմ, Չորախ, Ցովալի, Ցափադ, Պանաուրլուխ, Թանաուրլուզ, Վեսերի և այլ ամառանոցներ մոտակա համանուն դյուղերի հույն ու

թուրք համայնքներին էին պատկանում: Այրան-լին՝ Շեքեթ բեկի, Իսկ Մուկին՝ Իսմայիլ բեկի կալվածներն էին: Սյուրմենցիների, յոմուրացիների ամենահեռավոր ամառային արոտավայրերը՝ Թանթուրլուզի յայլաները, սահմանակից էին Բա-րերդի դավառին:

Անասնապահության ճյուղերը: Խոշոր եղջերավոր անասնապահության մեջ հիմնական տեղը գրավում էր կովարութությունը. դոմեշ հիմնականում բաղմացնում էին Սամսունի դավառի, Օրդու դավառակի ջրաշառ ու ճահճային հարթավայրերում: Արդյունագործական խաշնարութություն (ոչխար, այծ՝ 300—1000 և ավելի ղլխաքանակով) իրենց ձեռքում էին պահում տեղի տեր ու աիրականները՝ կալվածատեր բեկերն ու աշաները: Համայնքի շինականների մեծամասնությունը իր սեփական կարիքների համար պահում էր 3—10 ոչխար կամ այծ. 50—200 ղլուխ ոչխար, այծ սակավաթիվ ընտանիքներ ունեին: Հաղվադես բեռույթ էր 500—1000 և ավելի ոչխարի հոտ ունեցող հայ ընտանիքը:

Այսպես, Յոմուրայում հայտնի կալվածատեր խաշնարած բեկեր, աղաներ էին՝ Ուլ դյուղում՝ Ալի Սուլեյմանը, Սիֆթերում՝ Օսման բեկը, Խոշարակում՝ Ալի Օսման աղան, Շանայում՝ Շեքեթ բեկը, Իսմայիլ բեկը, Կալաֆկայում՝ Օսման աղան, Միսոխորում՝ Թերեղի-օզլին²¹, Աղա Մուսաաֆան, Խոմայում՝ Կոռան-օզլի Ահմեդ աղան, Քյանում՝ Կյումրուքլի-օզլին, Ճոշարայում՝ Սեյիթ աղա Պայրաքտար օզլին, Հեմիթ աղան և այլն: Սրանցից յուրաքանչյուրի հոտը հաշվվում էր 500—1000—2000 ոչխար: Նույն գյուղախմբում սակավաթիվ հայ խաշնարածներից յուրաքանչյուրն ուներ 50—300 ղլուխ ոչխար, այծ:

Հայ խաշնարածների 10 ընտանիքի պաականող ընդհանուր ոչխարների թիվը ավելի քիչ էր, քան միջին հարստության տեր մի բեկի, աղայի հոտը:

Թեև համայնքները վայրի խոզի միսը որպես ուտելիք օգտագործում էին, սակայն մահմեդական օրենքով այն պիղծ կենդանի էր համարվում և ոչ մի քրիստոնյա, հայ կամ հույն չէր հանգանի խոզ պահել: Ընտանի խոզի մասին բնակչությունը գաղափար ուներ միայն գրքերից կամ Ռուսաստանից հայրենիք վերադարձողներից:

Ձիերով համեմատաբար ավելի հարուստ էին նահանգի արեմայան դավառներում՝ Թերոնի, Ջարշամպայի, Ունիտյի, Սամսունի գյուղերում ապրող համայնքի: Հիշված վայրերում կային թուրք կալվածատերեր, որոնք ունեին ձիու ռազ-

²¹ Սրանք բոնի մահմեդականություն ընդունած հայեր էին:

մաթիվ երամականներ, Համշենցիները, որոնք ապրում էին բարբարոս ու խիստ դառիթափ վայրերում, որոյնս զրաւս օգտագործում էին էլ ու ջորի:

Ոչխարաբուծութիւն: Հայրենի երկրում զբաղւածութեամբ արածված էր զմեկաւոր ոչխարը, որն օգտագործում էին որպէս մսացու, ճարպ և բուրդ ստիպանաւ: Իրականում էին նաեւ անղմակ, երկար սլոշով 2—3 դառնուկ ծնող ոչխարներ, որոնց դառնուկների մորթին օգտագործում էին որպէս կարակույ (զոլարկների և մորթի օձիքների համար): Խաշնարածները ասորվա 5—6 ամիսը (մայիս—սեպտեմբեր) անց էին կացնում հեռավոր արտաւայրերում, հոկտեմբեր ամսին՝ դուրդերի մոտակա խոտհարքներում (մեղրե), ձմեռվա ամիսներին՝ դուրդերում:

Ոչխարի խուղը կաւարում էին հիմնականում ասորի մեկ անգամ՝ հունիսին (յաւլաներում): Բայց կային դուրդեր, ուր խուղը կաւարում էին երկու անգամ՝ դարեանը և աշնանը:

Ոչխարների ծինը սկսվում էր մարա ամսին, նորածին դառնուկներին 15—20 օր պահում էին ասանձին փարախներում: Երեկոյան ոչխարը արտաքին վերադառնալիս դառնուկներին թողնում էին մայրերի մոտ, հաջորդ օրը նորից սննդատու: Արդեն 15—20 օրական դառնուկը խառնում էին ոչխարներին ու միասեղ թղում արոտավայր: Մինչև հեռավոր արոտավայրը բերելը, ոչխարի հոտը՝ փոքր թե մեծ, էք թե որձ՝ խառն էին պահում: Այդ երկու ամսով բնականաբար ոչխարին չէին կրթում, թողնում էին, որ դառնուկը լավ սնվեն: Յայտնելու հասնելիս, դառնուկներին անջատում էին ու ասանձին արածացնում: «Ճաշին» հոտը բերելով թղուց հետո դառնուկներին թողնում էին մայրերի հետ՝ միասեղ կաթով սնվելու համար: Ճաշից հետո արածելու բերելիս, դառնուկներին նորից ասանձացնում էին հոտից:

Խոյները ոչխարների հետ խառն արածացնում էին մինչև հուլիսի վերջը: Օգոստոս-սեպտեմբեր ամիսներին խոյերին ասանձացնում էին, որպէսզի անժամանակ բեղմնավորում տեղի չունենար: Հոկտեմբեր ամսին, ժամանակահատված, որին տեղացիները խոյի ամիս (պոչ ալիս) էին անվանում, խոյերին խառնում էին ոչխարի հոտին՝ բեղմնավորման համար: Ոչխարների հոտի հանդուրժողութեամբ կոչվում էր յաթաղ, ոչխարների բաց փարախ, մեկաւորաբար Հովիվներն իրենց վրանները ջինում էին մեկաւորաբար եղբայրներ: Ոչխարին կթելու վայրը կոչվում էր բեր: Բերի զոան մոտից երկու կողմից ուղղանկյուն եռանկյան նման քաշում էին շուրջ 1 մետր բարձրությամբ քարե կամ փայտյա զոնակավոր ցանկապատ, որպէսզի ոչխարներն ու այծերը չջրվեն:

Հովիվը բերի միջոց ոչխարներին հերթով բշտում էր ելքի մոտ նստած կթվորների մոտ: Կթվորների քանակը կախված էր ոչխարների քանակից՝ կթվորին 80—100 ոչխարի հաշվով:

Ոչխարի խուղը կաւարում էին սայրերը 30—35 ամ երկարութեամբ, խուղելու հատուկ մկրատով (մագաս): Խուղողը ոչխարի ոտքից բռնելով՝ պահեցնում էր, ոչխարի գլուխը բռնում ոտքերով և ոչխարի մի կողմի երկու ոտքերը բարձրացնելով, կրծքից սկսած խուղում էր մի կողքի բուրդը մինչև ողնաշարը, հետո ոչխարը շուտ տալով խուղում էր մյուս կողքը: Խուղած բուրդը ծալում էր իրար վրա, իր բրդով կապոց անում:

Գառնուկներին սկսում էին խուղել 6—7 ամսական հասակից՝ օգոստոս-սեպտեմբեր ամիսներին: Ամենանուրը բուրդը պահուկի բուրդն է, որից պատրաստում էին թանկարժեք հագուստներ: Ոչխարները կթում էին երեք ամիս՝ մայիս, հունիս, հուլիս: Կիթը զաղարեցնելուց հետո դառնուկներին հովում էին ոչխարների հետ միասին: Երկու ասանձին դառնուկներին անվանում էին բոխլի կամ շիշաղ:

Հայրենի երկրի բոլոր խաշնարածների հոտերում անպայման պետք է լինէր մի քանի այծ, որոնցից որպէս հոտի առաջնորդ լինում էր արու տարեբաւոր այծը՝ քեֆեն (նոխաղը): Ոչխարները բնազդաբար դնում են «առաջնորդի» ետեից, եթե առաջնորդ-նոխաղը թուշը տնդունդը, ամբողջ հոտը կուրորեն կհետեւնէր նրան:

Անասուններին դաշնը (խարան, տամղա). ամեն մի ոչխարատեր կամ այծատեր ունէր մըշաական յուրահատուկ ու տվյալ բնակավայրին հայանի նշանը՝ իր անասունները մյուսներից դանաղանելու համար: Նշանը՝ կտրվածքը, կրակով խտրանելը, ներկելը անում էին անասունների սկանչներին, դնին, մեջքին, դմակին են:

Խոշոր եղջերավոր անասուններ: Պահում էին լեռնային պայմաններին հարմար, միջակ մեծութեան կովեր: Միջին կաթնատուութիւնը, կերի բավարար պայմաններում, օրական հասնում էր 8-ից մինչև 16 լիտրի: Տեղական անասունների ցեղի բարելավման համար ուրիշ տեղերից ցուլ կամ կով բերելու սովորութիւն չկար: Եթե ցանկանում էին բարձրացնել կովի կաթնատուութիւնը, ուշադրութիւնը կենտրոնացնում էին կերի և խնամքի վրա, կամ տեղում եղած ցեղի ասանձին անասուններից ջոկում էին ամենակաթնատու կովի հորթը, որին փոքր հասակից լավ խնամում էին: «Հասարակական» ցուլ չկար, ամեն նախարատեր աշխատում էր ունենալ իր սեփական ցուլը, իսկ շունեցողներն իրենց կովերը բշտում էին ցուլաւորոջ նախիրը:

Ձսեոր եզջերավոր անասուններին կերակրում էին երանք անգամ, առավոտյան, ճաշին և երեկոյան: Լորպես շոր կեր օգտագործում էին շոր խոտ, լազոտի ծեղ: Բացի շոր կերից, կթան ու հղի կովերին օրական 2—3 անգամ տալիս էին նաև ջրալի ուտելիք՝ օղվոնք: Ձմեռվա համար կուտակված շոր տերեւները, լազոտի շաշը, լորու շոր ծուլուֆ-նեքը, թարմ վիճակում արաբերից հավաքած սեբանջարը, ծառերի վրա բուսած շեխումը (սպիտակ ճազոմ) մեծ կաթնինեքում իրար խառնելով՝ եփում էին օղվոնք կոշված ջրալի կերու: Համեղ լինելու համար դրան ավելացնում էին նաև աղ, ալյուր, ալյուրի թեփ, դդում և ուրիշ բույսեր:

Կովերին ձմռանը գոմերում պահում, կերակրում էին մոտավորապես 4—5 տմիս՝ նոյեմբեր-դեկտեմբերից մինչև մարտ-տպրիլ ամիսները: Գարնանը ձյան հալվելուց հետո տավարը բշում էին արածացնելու: Ձմեռվա պայծառ, լավ օրերին, անասուններին ջրելու աանելուց առաջ, ձյան վրա կեր էին տալիս և մինչև նրանք իրենց կերն ուտեին, իսկ 1—2 տարեկան աչառ սև երինջ «կովին», տրտինգ տալին, դոմը լավ մաքրում, մաուրենքը կերով լցնում ու տպտ անասուններին բշում էին դոմ, ամեն մեկին կապում իրեն հատկացված անդում: Զրում էին օրական երկու անգամ, առավոտյան ու երեկոյան՝ անասուններին բշելով մոտակա աղբյուրի կամ գետի մոտ, որտեղ շինում էին շորջ 10—15 դույլ ջրաարողությամբ ավաղան (կամ գուրնի): Ավգոնը (ջրավաղանը) 4—5 մետրտնոց ծառարուն էր, որի մեջը կացինով կամ ուրագով տաշտած փորում էին, որտեղ և լցնում էին ջուրը կամ այնպես հարմարեցնում ավղոնը, որ ջուրը ինքնահոս լցվում էր մեջը և ավելին մյուս կողմից դուրս հոսում: Առանձին տեղերում փայտյա ավղոնի փոխարեն շինում էին միաձույլ քարից փորած ղուրնիներ, 10—20 դույլ ջրատարողությամբ:

Զրից վերադառնալիս անասուններին կեր էին տալիս: Հեշաը (հարդը), ծեղը և անտառից բերած շոր տերեւները կակղեցնելու, դուրամարս դարձնելու համար տաք ջրով սրսկում, թացացնում և վրան էլ տղ էին ցանում:

Անասունների հանգիստն ապահովելու և առատ գոմաղը ստանալու համար տմեն երեկո կովերի տակը փոում էին շաշ (շոր տերեւներ). այն գլուղներում, ուր ցորենի ցտնքս շատ կար, ցորենի հարդ էլ էին փոում կովերի տակ: Օրական երկու տնգամ դոմի աղբը մաքրում էին, իսկ անասունների մեղը հոսում էր սնգղայի միջով: Ձրմռանը շարաթը 2—3 տնգամ կովերի և հորթերի կողերին ու տղերերին կպտծ աղբը մաքրում էին փայտից կամ թիթեղից շինած սանրով:

Երկարատե ձմռան օրերին երեմն առաջանում ու բազմանում էին կովի ոջիլներ. որոնք աղդում էին ինչպես անասունների քաշի. այնպես էլ կաթնատվության վրա: Ոջիլները մաքրում, ոշնացնում էին փայտից շինած սանրերով, իսկ մնացած անիծները՝ ավելի խիտ ատամնավոր սանրերով (սնձեք): Մակարութների դեմ գործածում էին նաև սնդիկից պատրաստած հատուկ դեղ: Վերցնում էին այծի ճարպ կամ կարագ, երկու սիսեռաչափ սնդիկը դնում ճարպի կամ կարագի մեջ և երկար հտրում, մինչև սնդիկը մանրանա ու կարագին կամ ճարպին խառնվի. այդ գեղը քսում էին անասունների մաշկի ոջլոտ մասերին, ոջիլները ոշնանում, անհետանում էին: Ոջիլների դեմ պտքարելու միջոցներից մեկն էլ մոխրաջուրն էր: Տոպրակը լցնում էին մոխիրով և դնում ջրով լի կաթսայի մեջ ու եռացնում և ապա մոխրաջուրով ու օճառով լվանում էին անասուններին: Մոխրաջուրով լվանալուց հետո կամ առանց մոխրաջուր օգտագործելու, անասունին ցայում էին ցոմախ՝ կոշվոդ բույսի արմատից կամ ոջլի խոտից²³ պատրաստած լուծույթով: Դրա համար առանձին կամ միտտեղ եփում էին ցոմախի արմատը և ոջլի խոտը: Ոջլի դեմ դործածում էին նաև խոզի բոնջաբը²⁴, որի արմատները լտվ ծեծում, ջրով եփում ու շորսվ քսում էին անասունների մաշկին: Ոջիլների ոշնացման համար օգտագործում էին նաև մկնղեղը: 25 գրամ մկնղեղ շորի մեջ կապում, 5 լիտր ջրի մեջ եռացնում, և այդ ջրում թաթախելով լաթի կտորը, քրսում էին անասունի մաշկին: Խոշոր եզջերավոր անասունների (կով, հորթ) խնամքն ու կաթնամթերքների պատրաստումը հիմնականում կատարում էին կանայք և աղջիկները, մասամբ նաև տղամարդիկ:

* *

500—1000 գլուխ ոչխարի հոտը գայլերից պաշտպանելու համար հովիվները պահում էին 4—6 գամփո. դամփոի վզին ամրացնում էին երկաթյա ցցավոր վղկապ: Հոտը դաղաններից ու գողերից պաշտպանելու համար շները անփոխարինելի են: Հոտի պաշտպանության համար շներին գիշերն արձակելով, հովիվներն իրենց վրան-

²² Ցոմախը ծխախոտի նման բույս է, տերեւները հաստ, խաղողի տերեւի մեծությամբ, արմատը ճակնեղի նման:

²³ Ոջլի խոտը սամիթի նման բույս է 30—40 սմ բարձրությամբ: Այս երկու բույսերն էլ աճում են հեռավոր յայտաներում ու բարձր ձորերում:

²⁴ Խոզի բանջարը եզան լեզվի նման բույս է, արմատի վրա կաղիների չափ երկարած արմատապատուղ ունի:

ների առջև վառած խարույկների մոտ հանգիստ
ընում էին: Երեքի հաշտից հովիվներն իմանում
էին՝ հոտին մոտակայքը դալ է, թե մարդ: Յերեկը
հոտի հետ արոտավարը դնում էր շների մի մասը:
Ամենաուժեղ կատաղի դամփոները մնում էին
վրանների մոտ կապված, իսկ դիշերը բաց էին
թողնում հոտը պաշտպանելու: Երեքին փոքրուց
վարժեցնում էին հոտի հետ դնալ, սովորեցնում
էին կովտարարության, իրար հետ զգվեցնելով:
Ուսուցիչ մարդկանց վրա հարձակվին, կացնի վրա:
մարդու արյուն էին կաթեցնում ու լիզել ապիս
15—20 օրական լակոտներին: Ումանք շան լսո-
ղութայինը սուր լինելու համար կտրում էին լա-
կոտի ականջները, դնում խարույկի մեջ, խորո-
վում ու տալիս նրանց ուտելու: Եթե ոչխարը կամ
այծոր, խճուղիով մացառուտների մեջ, արածող
հոտից հա էր մնում, հավատարիմ շունը մնալով
նրա մոտ, հաշիտով, կաղկանձներով իմաց էր տա-
լիս հովիվներին: Եթե հոտից ոչխարների մի մա-
սը անցնում, հեռանում էր մի կողմ, հավա-
տարիմ շունը թշում էր նրանց հոտի մոտ:

Լավ դամփոները հովիվի պարծանքն էին:
Ամեն մի բեկ կամ հովիվ պարծենում էր իր դամ-
փոներին ուժով ու ճարպկությամբ: Ամեն աարի
հարեան հովիվներն իրենց լավագույն դամփոնե-
րին մենամարտի էին հանում: Մրցակից շներին
րերելով պայմանավորված վայրը, հանելով նրանց
ցցապատ մղկապները, դուլդ-դուլդ բաց էին թող-
նում իրար դեմ ուժերը փորձելու, զգվելու:
Պարավաժ դամփոնի անըր զոռում էր իրեն նվա-
տացած, տմթո՞վ: Ում շունը հաղթող էր դուրս
դալիս, բիշ հանգստից հետո, նրա դեմ բաց էին
թողնում երկրորդին, երրորդին: Վերջում, ում շունը
որ հաղթող դուրս գար, նա էր ստանում որոշված
պարգևը: Ե դառնում էր այդ տարվա ճհերոսը:
Պահապան շները հովիվներից միշտ ստանում
էին իրենց լավագույն բաժինը:

Մսուրային կերի ամիսներին դիշերները ա-
նասունները զոգերից պաշտպանելու համար, ա-
խտի գոնելը ներսից սողնակով փակում էին,
իսկ իրենք րարձրանում էին կափաճից: Պահում
էին հովվական ու այլ պահապան շներ:

* * *

Ոչխարների, այծերի, մասամբ կովերի, մա-
նավանդ ռոտուզների (ըմբոսանների ու շարա-
ճըճիների) վղերին կապում էին փոքր ու մեծ
դանդակներ, գառների, ուլիկների վղերին՝ բոժո-
ժիկներ: Հատկապես խաշնարածները, դարնանը
դեպի հեռավոր արոտավայրեր մեկնելիս, պեր-
ճանքի, փառավորության համար, բաղմաթիվ

դանդակներ ու բոժոժիկներ էին կապում ոչխար-
ների վղերի: Հոտը դնալիս կամ արածելիս, շատ
հեշտից լավում էր դանդակների ու բոժոժիկների
զմայլեցուցիչ հնչյունն ու զրնգոցը: Շատ անգամ
դանդակների ձայնից հասկանում էին հոտի ում
պատկանելը: Նախապահները առանձնապես
դանդակ կախ էին տալիս «գող» կովերի վղերից,
որոնք «լավ դիտելին իրենց բերանի համը», դաղ-
տագողի դնում մտնում էին տիրոջ կամ օտարնե-
րի ցանքսերը, մեծ վնաս հասցնում:

Իացի սովորական փոքր ու միջակ դանդակ-
ներից, հոտի առաջնորդ այծի (նոխաղ) վղին կա-
պում էին ավելի մեծ ու հնչեղ դանդակ, որով
զեկավարում էր ամբողջ հոտը, իսկ հովիվները
տեղյակ էին լինում հոտի առաջամասի մասին:
Չանդակները միայն հոտին առանձին փայլ ու
շքեղություն տալու միջոց չէր. նրանց ձայնից
հովիվները հեռվից իմանում էին մոլորված, հո-
տից հեռացած ոչխարների, կովերի մասին, և հա-
վաքում մի տեղ: Զանգակ ու բոժոժ ավելի շատ
գործածում էին ամառանոցներում, թիտոտներով
հարուստ արոտավայրերում:

* * *

Որպես շքեղություն և մի հոտը մյուսից դա-
նադանելու միջոց, արոտավայր թշելուց առաջ,
սպիտակ մորթի ունեցող ոչխարների բուրդը
շերտ-շերտ կարմիր գույնով ներկում էին՝ ամեն
մի հոտատեր հատուկ ձևով: Օգտագործում էին
բնական կարմիր ներկ, որը դտնվում էր շրջանի
զանազան վայրերում, առանձնապես Կյուշանա
գյուղում:

Ամառանոցներում, յալաներում, արոտա-
վայրերը ընդհանուր լինելով, հոտերը կամ նա-
խիրներն արածացնում էին խմրովի, ումանք վար-
ձում էին հովիվներ կամ նախապահներ, որոնք
նախիրը կամ հոտը առավոտ կանուխ թշում էին
արոտավայրերը, ճաշին վերադարձնում կթելու:
Ցերեկվա շոգին 2—3 ժամ հանգստանալուց հե-
տո, նորից կովերին թշում էին արոտավայրեր և
երեկոյան ուշ վերադառնում: Անասնատերը նախ-
րապահին որպես աշխատավարձ ամեն մի խո-
շոր եղջերավոր անասունի համար ամսական
վճարում էր 20—25 փարա (4—5 կոպեկ): Բացի
դրամական վարձատրությունից, ընդունված սո-
վորություն էր, հոտը կամ նախիրը ցերեկը կթի
վերադարձնելիս հովիվներին կամ նախապահնե-
րին հերթով ամեն ընտանիք ճաշ էր տալիս:
Ճաշին պատրաստում էին անպայման սերով խա-
վիժ, մածուն, շատ անգամ էլ պանիրով խառն
խավիժ՝ գազի կալուսուրով: Առավոտները անաս-

նապահներին հերթով նախաճաշի համար տալիս էին պաշար. յուղ, քամած մածուն, պանիր և այլն: Խոշոր նախիրների կամ հոտերի տերերը վարձված անասնապահներին վճարում էին տարեկան 3—4 թուրքական ոսկի: Բացի փողից, անասնապահներին կերակրելը նրանց պարտքն էր. նույնպես տալիս էին ոտնաման-շտրոխ (տրեխ) և անձրեանոց (կեփենեղ, թաղիքե թիկնոց):

Նախրատերերը վերադաս մարմիններին հաղվադեպ էին հայտնում իրենց նախիրների ճիշտ քանակը, աշխատելով հնտրավորին շտի պակասեցնել անասունների համար վճարվելիք կտտավարական տուրքը:

Առաջավայրի աուրքը: Ամառային արոտավայրերի (յայլա) համար պետությունը դանձում էր ամեն մի գլուխ խոշոր եղջերավոր անասունից 3 դուրուշ (24 կոպ.), ձիուց՝ 5 դուրուշ (40 կոպ.), ոչխարից, այծից՝ 40 փարա (8 կոպեկ): Այդ տուրքը կոչվում էր խաթի վուդ. կամ կաթիլի փուդ, քանի որ հեռավոր արոտավայրերի համատարած խաթի տեսակը այդ ասեղնաձև խառարույսն էր (կաթիլը):

Կյանքը յայլաներում: Կյուլանայից ու հարեան գյուղերից (Կալաֆկա, Աֆյանձ, Մինկիլա, Ճոշարա և այլն) բաղմաթիվ ընտանիքներ, ամառվա շոգերին, անասուններով (գլխավորապես կովերով) գնում էին Կազուբլի սարահարթի տրեմրտյան փեշերին գտնվող Կովլակոգի ամառանոցը (յայլան): Ամառանոցային ընակաանդին (յաւդը) գտնվում էր քամիներից պաշտպանված լեռնահովտում՝ Կալիան դեպի մի ճյուղի՝ Կովլակով գետի աջ ափին: Հունիսի սկզբներին տղամարդիկ նախօրոք գնում էին վերականգնում քարից շինած բալաղաները (հյուղակ), որոնց շարժական ծածուկը (տանիքը) ձմեռը պահ էր տրված լինում մոտակա հունական Ասնդա դյուղում: Հունիսին 5—10 սարվորներ խումբ-խումբ, իրենց կովերով ու հորթերով հասնում էին ամառանոց: Ընտանիքի մշտական էլլեխին (յայլա գնացողը) ասան տարեց մամիկն էր: Սար մեկնելու նախօրեին 3—4 գորա ողջ-ողջ գցում էին բոցավառվող կրակի մեջ, վառում, ապա փոշիացնում ու խնամքով ամփոփում կաորի մեջ. բացի այդ, վերցնում էին նաև պղնձարչասպ ու պաղլեղ (շիր), որոնք անհրաժեշտ ժողովրդական միջոցներ էին կովերի զարազ հիվանդությունը բուժելու համար: Չէին մոռանում նաև իրենց հեա վերցնել մի-մի շիշ կարիճի խայթոցը բուժելու դեղը՝ մեշը կտրիճ լուծած ձիթապաղի յուղը:

Ցայլա մեկնելու օրը, լուսարացին մոտ, ճամփա էին դուրս գալիս յուրաքանչյուր կովի կապր եղջյուրները վրա ամրացրած: Մթերք ու ամանեղեն

բարձած ջորեպանները մեկնում էին ամենից առաջ և այնտեղ դիմավորում մոտեցող նախիրն ու սարվորներին: Նույն երեկոյան սարվորները հասնում էին ամառոտյին ընակավայրերը՝ Կովլակոգ:

Սարվորներին ուղեկցող տնեցիները, ըստ հնարավորին, մի քանի օր մնում էին, օգնում 3—4 ժամվա ճանապարհ հեռու գտնվող Կալիանի անտառից փայտ բերելուն, մի քիչ հանգստանում, կաղդուրվում ու վերադառնում գյուղ: Տատիկի մոտ մնում էին հովիվն ու փոքր երեխաները: Տատիկն էր կովկիթը, կաթնեղեն (պանիր, մսածու) պատրաստողը, կերակուր եփողը: Նրան օգնում էին միայն յուղ պատրաստելիս:

Փոքրերի պարտականությունն էր, նախ տան քարե պատերի ճեղքերը գոմաղրով ծեփել, ապա՝ ամեն օր թարմ կալլին (դոմաղը) փոքր մատնաքաշի ձև տալով խփել ապարակ քարերի վրա, շորացնել, աքաւ (թեզելս) պատրաստել: Ցայլալում հիմնական վառելանյութը աթարն էր:

Ամեն տարի Կովլակոգի ծխերի թիվը հասնում էր 150—200 բալաղանի: Բացի 10—15 տուն հույներից ու թուրքերից, բոլորը հայեր էին:

Մեր յուրդից մինչև «Մեյրեմանա» հնամենի ու հույկավոր վանքը. ընդամենը 4—5 ժամվա ճանապարհ էր:

Արոտավայրը գտնվում էր մեր յուրդից՝ Կովլակոգից ընդամենը 1—2 կմ հեռավորության վրա: Սարի թեք լանջով մոտ 20—30 բույս գնալով կովերին թողնում էինք աղատ, որոնք արածելով շարժվում էին դեպի սարի բարձունքները, որտեղ լավ արոտ ու խմելու ջուր կար՝ Գարասու կոչվող լեռնային սառնորտի սղրյուրը: Կես ժամ հեռավորության վրա սղրեյն Կաղուկի կոչվող սարահարթն էր, որը ծածկված էր կոթիլ կոչվող հյութալի, ասեղնաձև խոտով:

Օգոստոսի վերջերին, սեպտեմբերի սկզբներին սարերում սկսում էր ձյունախառն անձրեքալ: Պառահում էր նաև, որ անակնկալ, այնպիսի փոթորկալից ձյուն էր անդում, որ յուրդից հեռանալու հնարավորություն չէր լինում: Ատիպված էինք լինում հունական գյուղերից խոտ ճտրել, շալաեով բերել՝ անասուններին փրկելու համար: Ովքեր հնարավորություն ունեին, յայլաներից անասուններով իջնում էին մեղրենները, իսկ մեծ մասը վերադառնում էին ուղղակի իրենց տնաբնությունները:

Անասունների ճիլանցություններ և լմշկություն միջոցներ: Հայրենի երկրում անասունների մեջ տարածված հիվանդությունները գլխավորապես հետեյալներն էին.

Նուժա: *Խոշոր եղջերավոր անասունը դառնում է դառնադաշարժ, միշտ ուղում է պառկել, չի ուտում, չի որոնում, բերանից անընդհատ լորձոնք է հոսում, ծանր անքում է: Նաև ժանտախտ կոչվող այս հիվանդության ղեմ պայքարի միակ միջոցը առողջ անասուններին անսխալապես հեռացնելն էր ուրիշ վայր, որանդ հիվանդ անասունը ման չի եկել, չի արածել: Հիվանդությունն անբուժելի էր: Սաակած անասունին անհապաղ թաղում էին: Եթե մնացածների մեջ նկատվեր նույն հիվանդության նշանները, կրկին առողջներին փոխադրում էին ուրիշ վայր: Հիվանդ անասունների արածած վայրը որպես ախտավայր հայտարարվում էր արգելված արոտավայր, որանդ թույլատրվում էր անասուններ արածեցնել միայն 6 ամսից հետո: Հաղվադեպ էր պառհում, որ այդ հիվանդությամբ վարակված անասունն տողջանար: Խոշոր եղջերավոր անասունների կորստի մեծ մասը այդ համաճարակի հետևանքն էր: Դեպքեր են եղել, որ այդ համաճարակից առանձին անտեսություններում անասունների դրեթե կեսը սաակել է:*

Յանի կարա (Յառ): Այս հիվանդությամբ հիվանդանում են մինչև 3—4 տարեկան խոշոր եղջերավոր անասունները (երիշ, ալաո). աարիբավորները չեն հիվանդանում: Հիվանդ անասունի ետեի ոտներից մեկը, մի քիչ ուռելուց հետո, խիստ սև դույն է ստանում, որը հասնում է մինչև լողորը: Անասունը հիվանդ ուռ չի կարողանում շարժել, պառկած տեղից վեր կենալ չի կարողանում: «Փրկելու» միակ միջոցը մորթելն էր: հիվանդ ուռը կտրում թաղում էին, իսկ մնացած միսը օդադործում:

Դաբաղ: Այս հիվանդությամբ վարակվում են խոշոր ու մանր կճղակավոր անասունները: Հիվանդ կենդանու կճղակների արանքում վերքեր են բացվում ու փսում: Շատ անգամ կճղակները վնասում-րկնում են, բերանի խոռոչում, լեղվի տակ վերքեր են դոյանում, բերանից հորդ լորձոնք է հոսում: Անասունը ման դալ, կոշտ կեր ուան չի կարողանում, նիհարում, թուլանում է և եթե կտրուկ միջոցների չդիմեն՝ սաակում է: Հիվանդությունը տևում է 1,5—2 ամիս:

Բուժելու ժողովրդական միջոցն այն էր, որ հիվանդ անասունի ոտները մաքուր լվանալուց հետո ծխնելուղի մուր ու աղ էին իրար խառնում, կամ պղնձարջասպը փոշիացնելով լցնում վերքերի վրա ու շորով կապում: Նույնը կրկնում էին 2—3 օրը մեկ անգամ: Վերքը լավանալ սկսելուն ոյես պալլելը (շիր) այրում, փոշիացնում ու ցանում էին գրա վրա:

Բուժում էին նաև այրած ու փոշիացրած դոր-

աի մոխիրը դաբաղից գոյացած վերքերի վրա ցանելով: Այդ գործողությունը օրական 2—3 անգամ կրկնում էին, հիվանդության ընթացքում անասուններին կերակրելով ջրալի ուտելիքներով (ալյուր, դդումի մալեղ, նուրբ խոտից օղվոնք):

Աշիշ: Այս հիվանդությունը հատուկ է խոշոր եղջերավոր անասուններին և ձիերին: Հիվանդ անասունի ջերմաստիճանը խիստ բարձրանում է, ուտում է ընդհատումներով, որոճը մնում է բնական, ականջներն ու դուխր կախ է պահում, բալլում է օրորվելով, դանդաղ: Բարձր ջերմաստիճանի ժամանակ մեղը կարմիր գույն է ստանում: Բուժման միջոցների չդիմելիս անասունը սատկում է²⁵: Հիվանդացած կովի կաթը խիստ պակասում է, հասնում ընդամենը 2—3 լիտրի: Բնորոշ ախտանշաններից մեկը՝ երկու աչքերի ներքեի կոպի ներսի կողմից կտմ ականջներում կոճակի չափ կոճիկային նյութի գոյացումն է: Բուժելու նպատակով հիվանդ անասունի աչքերի կոպերի վրայից ածելով կոճիկները հանելով, վերքի վրա մանր աղ էին ցանում: Նույնն անում էին նաև ականջները բուժելու համար: Ածելով ողնաշարի երկու կողմից, կշտերին, պոչի ծայրին, առջևի ոտների վրա խղելով արյուն էին սրաց թողնում: և վերքերի վրա մանր աղ ցանում: Անասունները մեծ մասամբ փրկվում էին:

Վյոթեն (ուռուց): Ձիերի հիվանդություն է: Ձիու մարմնի դանաղան մասերի՝ կողերի, կրծքի, ոտների վրա ուռուցք է առաջ գալիս: Բուժելու նպատակով ջրկացած երկաթով ուռուցքի վրայից մի քանի տեղ և վտրակված մասի շուրս ընդորը դաղում էին: Հիվանդությունը մահացու չէ, բուժումը տևում է 8—10 օր:

Փոբի վալգում: Երբ եղջերավոր անասունները դալար ցողով առվույտը (յոնջա) չափից ավելի են ուտում, նրանց փորը փքվում է և, եթե անհապաղ միջոցների չդիմեն, անասունը սատկում է: Որպես բուժման առաջին միջոց փքված անասունին ջրով խառն ավշակ (амняк) էին առլիս՝ 30—40 գրամ եղանր, կովին, իսկ ոչխարին ու ածին՝ 4—8 գրամ: Այս գործողությունը կրկնում էին կես ժամը մեկ տնդամ: Ոմանք ավշակի փոխարեն մեկ լիար ջրին մեկ բուռ աղ էին խառնում և առլիս հիվանդ կովին մինչև փքվածությունը անցնի: Անասունին պեաք էր ման ածել և վրան սառը ջուր լցնել: Եթե այդ միջոցներով փքվածությունը չէր անցնում՝ բղով ծակում էին անասունի փորը, միաժամանակ այնտեղ մտցնելով մի բարակ խողովակ: Խողովակը թողնում էին փորի մեջ խրված, իսկ հերյունը դուրս հա-

²⁵ Ըստ երևույթին սա ազատենդ կամ ջիսի կոչվող հիվանդությունն է:

նում: Խողովակի միջով գազերը դուրս էին դա-
լիս և անասունը փրկվում էր: Հիվանդ անասու-
նին թողնում էին հանգիստ և տալիս ավշակ կամ
աղ: Եթե որոշ ժամանակ անց անասունն սկսում
էր որոճալ, նշանակում էր՝ վաճանգն անցել է խո-
ղովակը փորից հանում էին և վերքը հալած մո-
մով կամ սև ձյութով փակում:

* * *

Համշենցիները պայտում (նալում) էին ձիե-
րին, ջորիներին, էշերին. և մասամբ էլ եզներին
ու դոմեշներին: Մեծ մասամբ ձիապանը ինքն էր
պայտում իր ձին. որոշ գյուղերում կային նաև
վարպետ պայտարներ (մեծ մասամբ դարբիննե-
րը), որոնց դյուղացիները դիմում էին անհրա-
ժեշտության դեպքում: Քարքալոտ ու խորդուրոզ
վայրերում ապրող բնակիչները պայտում էին
նաև իրենց եղներն ու դոմեշները:

Հայրենի գյուղերի տնտեսություններում խո-
շոր անասուններին (կով, ձի, եզ, գոմեշ) կոչում
էին զանազան անուններով: Եզների տարածված
անուններն էին՝ Զեյթին, Սուլթան, Բեկ, Ասրի-
րեկ, Նշան, Կարմիր և այլն: Կովերի տարածված
անուններն էին՝ Միրան, Մադիկ, Նարինջ, Փոր-
թակալ, Ապրիլ, Մայիս, Ասրյակ, Գնալի, Անթա-
ռամ, Գեղեցիկ, Լուսնյակ, Խոտուտիկ, Հեղնաբ,
Ասրի-կըզ, Դեղձանիկ և այլն:

Կաթնամշակութուն: Կովը ծնելուց հետո
կուրծը (ստինքները) դուր ջրով լավ լվանալ-շո-
րացնելուց հետո, մոմի բոցով ստինքների վրայի
մազերը խանձում կամ մկրատով խոզում էին:
Կրակի վրա խունկ էին վառում դնում կովի առ-
ջե, մսուրքի մեջ: 3—4 օր կովին ջրալի մալեզ
(եգիպտացորենի ալյուրից) էին ուտեցնում: Ցուրտ
եղանակին կովի մեջքին տաք փալաս էին կա-
պում, որպեսզի չմրսի, չհիվանդանա:

Կովերին, առհասարակ, կթում էին օրական
երեք անգամ՝ քանի կովը նոր ծին էր, իսկ երբ
անցնում էր 5—6 ամիս և կաթը քանում էր՝ կը-
թում էին 2 անգամ: Եթե արածելու արդյունք հա-
րուստ էր լինում, կթում էին առանց լրացուցիչ
կերի: Ձմռանն ու դարնանը կթան կովերին օղ-
վոնք էին տալիս և հենց ուտելու ժամանակ կը-
թում: Կթելիս կովերին երբեմն օտնառում էին
(ևսկի 2 ոտքը կապում), իսկ ամռանը՝ ճանճի,
մոծակի ժամանակ՝ առավել ևս: Ֆուֆիծա (ան-
հանգիստ) կովերին առանց ոտնառելու չէին
կթում:

Տրապիդոնի շրջանի համշենահայերի մեջ
տարածված էր կովերին կթել նաև առանց հորթի,
որի համար հատուկ վարժեցնում էին կովին:

Մայր կովը հորթին լիզելուց սնմիջապես հետո
վերջինիս հետացնում էին և տանը «ձեռքից»՝ ար-
հեստականորեն կերակրում: Կովին փաղաքելով,
կեր տալով, 2—3 օրում նրան ևս վարժեցնում ու
կթում էին առանց հորթի:

Նախքան կթելը, կթվորուհին կովի կուրծը
դուր ջրով լվանալուց և սրբելով լավ ցամաքեցնե-
լուց հետո ներքևից վերև ստինքները տրորելով
լավ մածոն էր (շփում), ինչպես հորթը ծծելիս՝
հրում-հրմշտում էր պտուկները, փաղաքում և
ապա՝ կթում: Աշխատում էին կթել մինչև վեր-
ջին կաթիլը:

Ճանիկցիների և օրդուցիների մեջ ընդունված
էր կովը կթել հորթերի ներկայությամբ: Կթելիս
հորթը բերում էին կովի մոտ, թողնում, որ ծծի
մոր կուրծը, որից հետո հորթը կապում մոր ա-
ռաջ ու լիովին կթում էին կովի երեք պտուկը,
շորորդը թողնելով, որ հորթը ծծի: Ծծում էր նաև
մայր կովի մյուս երեք պտուկները և լավ ցամա-
քացնում: Կային կովեր, որ լավ էին ճանաչում
իրենց կթվորուհուն, և եթե ուրիշը դար կթելու,
կովը մոտ չէր թողնում: Եթե կովը համառությամբ
չէր թողնում կթելու (և եթե հիվանդ չէր կուրծը),
նրա մեջքին սառը ջրով թրջած մեծ լաթ էին փր-
սում կամ նախօրոք, կթելուց առաջ, լույսի մեջ-
անդից և վերևից հնարավորին չափ պինդ կապում
էին և կթելուց առաջ քանդում: Կով կթելու այս
եղանակները մնացել են նաև մինչև այսօր, Ռու-
սաստան փոխադրված համշենահայերի մեջ:

Աներ չգտված կաթը կուլում էր գլխուկաթ,
իսկ ղտվածը՝ կրյառուկաթ: Կթելուց անմիջապես
հետո քամիչով կաթը քամում էին և, եթե գլխու-
կաթն էին ցտնկանում պատրաստել, շոտած
կաթը եռացնում ու լցնում էին կճուճների մեջ,
թողնելով, որ տաքությունն իջնի մինչև 30—40
աստիճանի («ջերմաչափը» տանտիկնոջ մատ-
ներն էին): Ապա ամեն մի կճուճի մեջ մի-մի
գդուլ մեքան մածուն լցնելուց և կաթը լավ խո-
նելուց հետո, շորով փաթաթում ու գնում էին
սառելու: 3—6 ժամից հետո մածունը պատրաստ
էր լինում: Նույն կերպ վարվում են նաև այժմ:

Սերզատ մեքենա այն ժամանակ չկար, սերը
կաթից ղատում էին ազանդական եղանակներով:
Նոր կթված կաթը եռացնելով կամ առանց եռաց-
նելու լցնում էին կաթնաշառի (մեծ և լայն
ամաններ, աղ. XII, նկ. 1) մեջ, որոնք դրված էին
լինում 1—1,2 մետր բարձրությամբ, մի քանի
տաջաի համար պատրաստված պատվանդանի կամ
առաստաղից կախված հարթակի վրա: Մեկ, մե-
կուկ և օրից հետո, երբ սերը հավաքվում էր կա-
թի երեսին, տաշտի ներքնակողի անցքը խցա-
նած փայտե պալիծը մի քիչ թուլացնելով՝ կաթը

Հոսեցնում էին տաշտի տակ դրած սմանի մեջ
և, երբ կաթիլ պարպկուց հետո մնում էր սերբ,
անցյր պուպիծով նորից փակում և տաշտի տակ
դնում էին սերբի համար պատրաստած ամանը,
Այս անգամ պուպիծը հանելով հոսեցնում էին
սերբը Սիայն ուսելու համար պատրաստելիք կա-
թի սերբը շատերը հոսեցնում էին, բանդի ալգպի-
սին շատ ավելի հասով ու պինդ էր լինում:

Հայրենի երկրում սերգատ մեքենաներ հա-
սուկենա սկսեցին երեալ 1911—12 թթ. Այսպես,
Երինակ, Կյուշանա դուրում 1911 թ. կար երկու
սերգատ մեքենա, որոնք նվեր էին ստացել Տրա-
պիդոնի կաթնատնանաթխան դպրոցի սաները:

Պանրի մակարոյ (մեյգուն) պատրաստում
էին հետեյալ կերպ. միայն մայր կովի կաթով
անված 10—20 օրական հորթը մորթելով, վերց-
նում էին խախալ (ստամոքս), շուտ տալիս և
մաքուր լվանալուց հետո սղ անում: Այդ դու-
թյան մեջ մի օր պահելուց հետո նորից էին շուտ
տալիս իր բնական դրությամբ, խախալի մեջ
իբր լցնում կովի թորմ կաթով և մի ապուրի դը-
պու տղով նախօրոք պատրաստած մածուկը: Խա-
խալի սնցքը ուժեղ կապում ու կախում էին
տուք տեղ: Առսովել հարմար էր համարվում աշու-
սի խախալից: Երբ կաթը դուրդիանալով դրեթե
սղտովում էր, խախալից մեջ նորից էին կաթ
լցնում: Այս ձևով պատրաստած մակարոյ մոտ
2 տարի իր որակը չի կորցնում: Պատրաստ մա-
կարոյից 1—2 թեյի դղալ թարմ կամ ավելի ան-
լի շուտի (սիճուկի) մեջ լավ հարելուց հետո,
լցնում էին մի շիշ շոտաի մեջ: Այդ հեղուկից մեկ
կերակրի դղալը հերթ էր 10 լիտր կաթից պա-
նիր պատրաստելու համար:

Պանիրը պատրաստում էին թե՛ դլիսուկաթից
և թե՛ կրյուտ: Կաթը լցնում էին մեծ ճուկերի,
կաթնիների մեջ և կրակի վրա մի քիչ տաքաց-
նելուց հետո ավելացնում պանրի մակարոյը
(մեյգուն), կուտալով լավ խառնում, որ մակարոյը
խալառ լուծվի: Մակարոյը խառնելով՝ պանիրը
դանգվածներով միացնում էր իրար: Պանիրը
պատրաստում էին նաև կաթը մի քիչ տաքացնե-
լուց հետո դաղը մակարոյը խառնելով ու կրակից
ալն հեռացնելով: Կաթսան կափարիչով փակում
էին, վրայից էլ թեթև ասք շորով ծածկում: Տան
չերմաստիճանին համապատասխան՝ 30—60 րո-
պից պանիրը պատրաստ էր լինում: Այնուհետև,
կափարիչը բանալով, ստացված մածուկը կուտա-
լով խառնում էին. պանրացու դանգվածն ասաի-
ճանաբար իջնում էր հեղուկի տակ:

Պանիր պատրաստելուց հետո մնացած թարմ
շոտալը եռացնում էին, վրան աստիճանաբար
ավելացնելով թթված շոտա կամ թթու մածուն

(մի դույլ շոտին մի լիար) և ստացվում էր
քաւնում (թանի քամոն կամ ժածիկ), որը հեղու-
կից դատելու համար լցնում էին քաթանից կա-
րած տոպրակի մեջ ու կախում քամվելու:

Կայնորեն արածված էր նաև ոգնատ (մին-
ծի) պանրի հատուկ տեսակը: Պանրի մակարոյով
հաղեցված կաթը լավ տաքացնելիս պանիրը վե-
րածվում էր ձգվող դանդաժի, որի մի ծայրից
բաշկով երկարացնում, պարանի պես կախում
էին սառելու, որից հետո քրքրում էին թել-թել և
թանքում խառնելով աղու ու լցնում տակառների
կամ կճուճների մեջ: Լավ մամլում էին, որպեսզի
կճուճում պարապ աեղ լմնար. որից հետո մամլե-
ված ողնատը, առանց որակը կորցնելու, կարելի
էր պահել ամիսներ շարունակ: Ոմանք ողնաաի
վրա 2—3 մատ հասառթյամբ յուղ էին լցնում,
որպեսզի օդ չանցնի:

Նոր ծնած կովի կույթը 2—3 օր դեղնավուն
դույն է ունենում, որն անվանում էին տալնկաթ:
Տալ պատրաստելու համար տալնկաթով ամանը
տեղավորում էին ջրով լցված ավելի մեծ ամանի
մեջ և դնում կրակին, լավ աաքացնում, ապա տաք
կաթը մասրենու ճիպոտով խառնելուց հետո, մեծ
մասամբ ճիպոտը թողնում էին կաթի մեջ, ամանը
կրակի վրայից վերցնում, շորով փաթաթում էին
ու դնում դանդաղ սառելու: մինչև կաթի սառելը
տալն արդեն հասնում էր մածունի պնդության:

Չորթան (չեփելեկ) ստանալու համար թթու
մածունը, կարապից մնացած թանը լցնում էին
կաթսայի մեջ աաքացնում ու մի քիչ ստոեկուց
հետո ալդ խառնուրդը լցնում քաթանի տոպրակի
մեջ և կախում քամվելու, որից հետո տոպրակից
դաարկում էին ափսեի մեջ, աղում և մոտավո-
րապես հավկիթի մեծության կոլոլակներ պատ-
րաստելով՝ ջարում մաքուր սախաակի վրա՝ ա-
րեի տակ լավ շորանալու: Եթե մածուկը շաղվում
էր ու լավ չէր կոլոլվում, մի քիչ քամած մածուն
էին խառնում ու նոր կոլոլում:

Թոն (թան) կոչվում էր կարագ սառնալուց
հետո մնացած թանձր հեղուկը, որը պարունա-
կում էր կաթի մեջ եղած դրեթե բոլոր սննդա-
նյութերը, բացի ճարպալիներից: Թոն էր կոչվում
նաև խիսա ջրիկ մածունը: Թոնը բնական
վիճակում, որպես ղոլացուցիչ ըմպելիք օգտա-
ղործելը տարածված էր հաակապես օրդուցի և
ճանիկցի (Սամսոն) համայնահայերի մեջ: Շա-
տերը թոնը լցնում էին մեծ աակառների մեջ ու
աստիճանաբար, ջրի փոխարեն օգտաղործում:
Որոշ շրջաններում, առանձնապես ալն դուղե-
րում, որտեղ կարաղն ստանում էին մածուցի,
թոնը կրակի վրա եփում էին մինչև թանձր դանդ-
ված դառնալն ու լցնելով ամանների մեջ, օդ-

տագործում էին որպես յուրատեսակ մածուն կամ շորթան էին պատրաստում:

Խնձոցիձեռ: Համշենահայերի մեջ, որպես կարագ ստանալու հարմարանք, տարածված էր հատկապես երկար, տակառանման ձվաձև խնձոցին, երկու ծայրերը մի քիչ նեղ, մեջտեղը փքված: Փքված մասի կենտրոնում քառակուսի կամ կլոր անցք կար՝ իր փայլալի խցանով (աղ. XI): Սերը կամ մածունը լցնում էին խնոցու մեջ, անցքը խցանով փակում, և առասաղից կամ ծառի ճյուղից կախված խնոցին երկու կամ մեկ հոգով հարում ու կարագ սաանում: Մալայում և շրջակա գյուղերում օգտագործում էին նաև կոնաձև խնոցի, որի հատակի տրամագիծը 50—60 սմ, վերնամասինը՝ 35—40 սմ, իսկ բարձրությունը՝ 100—120 սմ. կողքից՝ կենտրոնում ունեն խցանտկիր անցք՝ 15—20 սմ տրամագծով: Սա նույնպես կախովի խնոցի էր, որը հարում էին երկու կամ մեկ հոգով: Քիչ մածուն կամ կաթնասեր ունեցողները խնոցու փոխարեն օգտագործում էին սովորական կճուձ կամ խորը աման:

Սառ սերը ավելի շուտ է հարվում: Ամառվտ շոգին սերը երկար ժամանակ հարելիս, եթե կարող էր սաացվում, խնոցու մեջ լցնում էին մի քանի րոժակ սառը ջուր և նոր հարում: Կարագը սերից պատրաստելը Տրապիզոնի շրջանի գյուղերի բնակչության սովորությունն էր, իսկ Ճանիկի և Օրգուի գյուղացիների բնակիչները կարագն ստանում էին մածնից:

Ռուսաստան գաղթած համշենահայերը, ինչպես հայրենի երկրում, նույնպես և իրենց նոր պաղթավայրերում, հիմնականում օգտագործել ու մինչև այժմ օգտագործում են սովորական (ձվաձև) խնոցիներ: Մալայի շրջանից գաղթողները որոշ ժամանակ գործածել են իրենց ևրկրի կոնաձև խնոցիները, որոնք այժմ բոլորովին գուրս են մղվել գործածությունից: Հիմնականում թիք՝ ուղղահայաց թակիչով (ոչ կախովի) խնոցիներ գործածում են Սոչիի շրջակայքի ավանների և Լոռիի շրջանի համշենահայերը: Հայրենի երկրում Թիֆլիսից օգտագործել են Պլաանայի և Սաթուրիայի պուղախմբերում, որանդից գագթողները իրենց հետ բերել են նաև այդ սովորությունը: Թիք խնոցու առավելությունը կայանում է նրանում, որ տյն կախ աալու կարիք չկա, գրվում է գետնին և կարագ հարելու համար սահրածեղա է միայն մի աշխատավոր ձեռք:

Կաթից սեր դատելու (դտելու) համար ամենաարագված հարմարանքը խորը և աստիճանարար գեպի հատակը նեղացող ափսեաձև անոթներն էին (կաթնտաշտ): Օգտագործում էին նաև քառանկյուն կաթնտաշտեր (Մալայի կաթնտաշտ):

Սովորական կաթնտաշտը 1—2 դույլ տարողությամբ միսձույլ փայտից զբաղած՝ խոր կայուն էր, հատակի կենտրոնում 2—3 սմ տրամագիծ ունեցող անցքով, որը փակվում էր փայտյա երկարավուն խցանով (պոպիծ) և որի զագալը կաթի մակերևույթից 10—15 սմ բարձր էր մնում, իսկ ծայրը՝ տաշտի հատակից 5—6 սմ գուրս:

Ռուսաստան տեղափոխված համշենահայերը հիմնականում օգտագործում էին դանգվածեղ, միակողմ փայտից պատրաստած տիսեաձև կաթնտաշտեր: Այժմ կաթնտաշտերը փոխարինվել են սերդատ մեքենաներով և հաղվագեպ կարելի է հանգիպել հին կաթնտաշտերի, իսկ կաթից մածուն, պանիր, յուղ պատրաստելու հմտություններն ու եղանակները փոփոխության չեն ենթարկվել:

Սնտախապաշտություն: Որպեսզի սարերում գայլերը կովերին չվնասեն, յայլա մեկնելու օրը, նախիրը գոմից չհանած, վերցնում էին մասուրի մատի (ճյուղի) հաստության 20—25 սմ երկարությամբ ճիպոտի կտորը, ճեգքում երկու մասի, մի մասը գցում գոան աջ կողմը, մյուսը՝ ձախ, տպա գուրը րոց անելով, նախիրը գոմից հանում: Մնասունները գոմից գուրս գալուց հետո, վերցնում էին փայտի կտորները միացնում, թոկով պինգ կապում ու գոմում պահում մինչև նախիրի յայլայից տուն գալը: Թոկով փայտի կտորներ կապելը համարվում էր գայլի ճերբանք կապելը (գելկապ): Որպեսզի կուրած անասունը փորձանքի չպատահեր, գաղանները նրան չհոշոանին, վերցնում էին մանգաղը, կամ մի ուրիշ երկաթե իր, գնում օջախի կրակի մեջ ու թողնում մինչև կորածի գտնվելը:

Կամ երեկոյան արոտաանդից կովը (հորթը) եթե աուն չգար և որպեսզի դադանները նրան չհոշոանին, վերցնում էին կացինը և սուր կողմով ուժեղ խփում փոյտակոճղին ու այգպես խրված թողնում, մինչև կորած անասունի գտնվելը:

Անասունները կորչելիս գիմում էին գրբացին (ֆալչի), իմսնալու համար՝ կորածը մա՞րգն է տարել, թե գաղանն է հոշոտել և կամ ուրիշ փորձանք է պատահել: Անասունները (ձի, կով, ոչխար և այլն) չլար աչքից՝ փրկելու հույսով գիմում էին նաև հեաեյալ միջոցներին. վհուկներին, գրբացներին ճախալ (հմայիլ) էին դրել տալիս ու կապում տնասունի վղին, պոլին կամ եղջյուրներին: Սխտորը, ճալից հուլունքները²⁰, վայրի խնձորի շյուղը նույնպես «ծառայում էին» այդ նպատակին. սրանցից մեկն ու մեկը կապում էին կովի վրա: Մասուրի (ճաավի) փուշ, մի կտոր

²⁰ Աչից հուլունքները լինում էին կապույտ կամ սև գույնի, սպիտակ աչքերով:

ածուխ, սխտորի արմաւ, միասեղ շորի մեջ հանգուստում ու անասունի վրա կապում էին նույն նպատակով: Սպիտակ կովերի ճակատին մուր էին բռնում: Որպեսզի «աչք չառնին», վարադի պույգ ժանիքները լուսնածե նախշված Բաֆֆի (դատուան) մեջ կարում էին ու կախում կովի ճակատին: Կամ որպէսզի խոշոր եղջերավոր անասունները «աչք չառնեն», եղջուրը ծակելով, ճակատի լեզին ամրոգեցնում: Պէտքէն էին մեջը: Եթէ կասկածում էին, որ մեկի աչքը «շար է» (սաշք կուտա), եակից աննկատելի դնալով, կոխած տեղերից փուշի կամ հող վերցնելով բերում էին առն, երբ առավոտ թիթեղի վրա բովելուց հետո խոր թաղում: Եթէ կասկածում էին, որ մեկի «շար աչքից» կովի կաթը պակասեց կամ արւունախառն կթվեց, վերցնում էին հավասար մեծությամբ 3—4 թիւ վառվող ածուխ, ձգում ջրով լեցած սոճանի մեջ ու յսթ անգամ կրկնում կասկածելի մարդու անունը: Եթէ լսածուր իջնել ջրի հաւասար, ուրեմն նա էր «աչք ավաղը», իսկ եթէ ջրի երեսին մնար, ուրեմն նա չէր: Նույնը կրկնում էին՝ կտակածել սյլ անձանց անունները աւալով: Չար աչքի մասին պատմում են այսպիսի

«Խրոդութիւն»: Մի օր մեր համագյուղացիներէից մեկը գնում է հարեանի տունը ու աննկելով նրա փառահեղ աքլորը, ասում է. «մաշալլա», էս ինչ լավ աքլոր ու հավեր ունես»: Նրա գնալուց շատ շանցած, աքլորը օլորվում է գետին ու թափւտելով սասկում:

Կովերը հեռու արոտավայր սանելու համար ուրբաթ օրը համարվում էր անհաջող: Մնացյալ օրերից առաջնութիւն տալիս էին հինգշաբթի ու շաբաթ օրերին: Առաջին անգամ ծնած երեխի առաջին կիթը (կաթը) թափում էին աղբյուրի վաքի սեջ և ապա լցնում ուրիշ ամանի մեջ ու նորից լցնում վաքի մեջ. այսպէս կրկնում էին երեք անգամ, ամեն անգամ լցնելիս կրկնում՝ «կովիս կաթը սելի (հեղեղ) պես բոլ (առատ) էլի»: Եթէ մոտակայքում վաք չէր լինում, կաթը թափում էին հոսող առվակի ջրի մեջ, կրկնելով նույն խոսքերը: Իսկ կովերի առաջին կիթը թափում էին մսուրքի մեջ: Առաջին անգամ ծնած կովի հարթը՝ էրինջ կամ աշառ պահելը լավ չէր համարվում, պետք էր ուրիշին աւալ կամ կախել (մորթել):

4. Մ Ե Ղ Վ Ա Ր Ո Ւ Ծ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն

Ինչպէս հայրենի երկրում, այնպէս էլ բնակչութիւնը հաստատած իրենց նոր երկրամասերում համշէնցիներին զրադվել են նաեւ մեղվարութեամբ: Համշէնի մեղրն իր քաղցրութեամբ ու բուսական հատկութիւններով հայանի էր ոչ միայն սնտակա քաղաքներում (Ռիզ, Տրապիզոն), այլև նրա սահմաններից դուրս: Այս անսակեանց առանձնուպէս հայանի էր Տրապիզոնի նահանգը: Մ. Բժշկյանը հաւատարմ է, որ թուրք դահալիաների համար մեղրամբ հայթայթել են համշէնցի վաճառականները:

Սկզբնական շրջանում ժողովուրդն օգտվել է ծառերի փշակներում ու ժայռերի ծերայերում եղած վայրի մեղրից ու մոմից: Թափառական համշէնցու համար մեղրը սնդի գլխավոր աղբյուրներից մեկն էր: Դարավոր անառոնների հշտընկալ ծոցում, տնձրից ու ցրաից սյաշապանելու համար իր իղճով հշտեղակը շինելով կամ քարանձաւներում ապաստանելով, համշէնցի զեղջուկը լսմիսներ շարունակ իր պայտիքները պահպանել է շրջապատի հարուստ բնութեան ճոխ բարիքներով՝ սրտապայտմբ, վայրի պտուղներով, արմաթենքով. մեղրով: Մասնակցով վաղվա օրվա մասին, նա բարբարոսաբար չի ոչնչացրել մեղուների ընտանիքները. բավարարվելով եղած բարիքը միանգամից ունելով, նա մեղուների ամբողջ ըն-

տանիքներ բերել է իր խրճիթի մոտ, նրանց համար «բնակարաններ»՝ փեթակներ կառուցել ու զբաղվել մեղվարութեամբ:

Տարիների ընթացքում, լեռնային ու նախալեռնային գոտիներում և ծովափնյա վայրերում սնտառների սնխնա ոչնչացման հետեւանքով մեղվարութեամբ սեղի է տալիս դաշտամշակութեանը, սնտառապահութեանն ու աղբերութեանը: Գրեթէ ամեն տնտեսութիւն պահում էր 2—10 փեթակ՝ հիմնականում սեփական կարիքների բավարարելու նպատակով: Հազվադեպ էին 20—30 կամ ավելի փեթակ ունեցողները: Կային նաեւ ընտանիքներ, որոնք բոլորովին շտնին: Տրապիզոնում հոշակված էր Սերա գետի հովտի՝ Մուլա, Մալախոր, Լաղանա գյուղերի մեղրը, որը հայանի էր Մալայի մեղր անունով:

Որակյալ մեղրով հայանի էին նաեւ Չարշամ-պալի, Թերմէի, Օրդուի, Ունիէի լեռնային բնակավայրերը՝ Բաշ-Շարտաղ, Չամաշ (Օրդուի շրջան), Բաղլուղ, Քյոքլուղ, Թեք-քիթի (Ունիէի շրջան), Սուլիջա, էլում-Տաղի, Գարա-Գալա (Թերմէի շրջան), Սեֆերցոց-դեղ, Օրթա-օլմաթ, էրինջուղ, Քեսթան-քիթի, Բոյա-բել (Չարշամպալի շրջան), Մահմաա (Նիկասարի շրջան) և այլ գյուղեր:

Համշէնցիները մեղրի փեթակը (վուրիֆ, աղ.