

ածուխ, սխտորի արմաւ, միասեղ շորի մէջ հանգուստում ու անասունի վրա կապում էին նույն նպատակով: Սպիտակ կովերի ճակատին մօտ էին բսում: Որպէսզի «աչք չառնի», վարադի պույգ ժանիքները լուսնածէ նախշված Բաֆֆի (դատւան) մէջ կարում էին ու կախում կովի ճակատին: Կամ որպէսզի խոշոր եղջերավոր անասունները «աչք չառնեն», եղջուրը ծակելով, ճակատի լեզին ամրոգեցնում էին մեջքի կիսի կապածում էին, որ մեկի աչքը «շար է» (սաչք կտաս), ետեւից 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 մէջ ու յսթ անգամ կրկնում կասկածելի մարդու անունը: Եթէ լսածուր իջնել ջրի հաւաակը, ուրեմն նա էր «աչք ավաղը», իսկ եթէ ջրի երեսին մնար, ուրեմն նա չէր: Նույնը կրկնում էին՝ կտակածել սյլ անձանց անունները աւաղով: 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 հետո 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 մէջ և ապա լցնում ուրիշ ամանի մէջ ու նորից լցնում վաքի մէջ: Այսպէս կրկնում էին երեք անգամ, ամեն անգամ լցնելիս կրկնում՝ «կովիս կաթը սելի (հեղեղ) պէս բոլ (առաւ) էլ-լի»: Եթէ մոտակայքում վաք չէր լինում, կաթը թափում էին հոսող առվակի ջրի մէջ, կրկնելով նույն խոսքերը: Իսկ կովերի առաջին կիթը թափում էին մսուրքի մէջ: Առաջին անգամ ծնած կովի հարթը՝ էրինջ կամ աշառ պահելը լավ չէր համարվում, պէտք էր ուրիշին աւալ կամ կաւել (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 մեղվարութիւն: Համշէնի մեղրն իր քաղցրութեամբ ու բուսական հատկութիւններով հայանի էր ոչ միայն սնտակա քաղաքներում (Ռիդե, Տրապիզոն), այլև նրա սահմաններից դուրս: Այս անսակեանց առանձնուպէս հայանի էր Տրապիզոնի նահանգը: Մ. Բժշկյանը հաւատարմ է, որ թուրք դահալիաների համար մեղրումը 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 անառնների հշտընկալ ծոցում, տնձրից ու ցրաից սյաշապանելու համար իր իղճով հշտընկը շինելով կամ քարանձաւներում ապաստանելով, համշէնցի դեղջուկը լսմիսներ շարունակ իր պայտիքները պահպանել է շրջապատի հարուստ բնութեան ճոխ բարիքներով՝ սրտաբանութեամբ, վայրի պատշենով, 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 սնտակների սննդա ոչնչացման հետևանքով մեղվարութիւնը սեղի է տալիս դաշտամշակութեանը, սնտակապահութեանն 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 ընամանիքներ, որոնք բոլորովին շունչին: Տրապիզոնում հոշակված էր Սերա գետի հովտի՝ Մուլա, Մալախոր, Լաղանա գյուղերի մեղրը, որը հայանի էր Մալայի մեղր անունով:

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

Համշէնցիները մեղրի փեթակը (վուրիֆ, աղ.

XII, նկ. 2) պատրաստում էին 40—80 սմ տրամագիծ ունեցող ծառաբնից կտրած կոճղից: Ընարում էին այնպիսի ծառեր, որոնց ներսը բոլորովին պարապ կամ փտած էր լինում: Կափարիչներից մեկի մեջտեղում՝ ճակատի կողմից, մեղունների ելումուտի համար շաղափով 5—6 անցք էին բացում: Փորիքի կենտրոնում մի պառից մյուսը հորիզոնական ամրացնում էին 8—10 մմ հաստությամբ փայտե ձողիկ. ձողիկի վրա երկու ծայրերից 4-ական սմ հեռու, ճկուն ճիպտաից մի կամար-կամուրջ էին կապում, որի դազաթը փորիքի առաստաղից քիչ ցածր էին թողնում: Կամուրջի փոխարեն հորիզոնական ձողիկի մեջտեղից դեպի հաակը ամրացնում էին նաև նույն հաստությամբ 1—2 ձողիկ. այսպիսով փորիքը բաժանվում էր երկու մասի: Այս սարքը անհրաժեշտ էր, որպեսզի փեթակը կթելիս մեկ անգամ կամուրջի մի կողմի բջիջները հանեն, երկրորդ անգամ՝ անացյալ մասը: Կային դյուղեր, որ փեթակի ներսի կամուրջ-սահմանը կառուցում էին այլ կերպ: Փեթակի վերին եզրից, ցանկացած հեռավորության վրա, անցք բանալով դադաթնահայաց մի ձողիկ էին իջեցնում մինչև հաակը, ապա մուտքի կափարիչի կենտրոնից նույնպիսի անցք բանալով հորիզոնական մի ձողիկ ամրացնում էին ուղղահայաց ձողիկի վրա: Մեղվի ընտանիքին որոշ վայրերում (Սյուրմենե, Յոմուրա) կոճակ էին անվանում:

Բացի փորիքներից, որպես փեթակ օգտագործում էին նաև դալար ճիպտաներից (ջիճի) հյուսված շուրջ 50—60 սմ արամագծով և 70—80 սմ բարձրությամբ, դանաձև կողովներ (աղ. XII, նկ. 2ա): Երկու հատակների՝ ևսնամասի և մուտքի համար պատրաստում էին բոլորշի կափարիչներ, ինչպես փորիք շինելիս: Կովի կուղիից (դոմաղրից) ու մածուցիկ կավահողից հավասար քանակությամբ վերցնելով, լավ շաղախում էին և ձեռքով կողովի ներսից ու դրսից լվալով (սվաղում), հարդարում: Կային մեղվապահներ, որոնք լոկելու համար օգտագործում էին միայն պարար (յուղալի) կավահող: Ներսից լոկում էին բարակ շերտով, իսկ մակերեսը՝ 6—8 մմ հաստությամբ և ծածուկի (ծածկի) կամ ծառերի տակ (այնպես որ արեի ճառագայթներից պաշտպանված լինի) շորացնում: Այսպիսի փեթակներին անվանում էին շինե փորիք: 1900-ական թվականներից ջինե փորիքները համարյա վերացել են: Այդպիսիք սակավաթիվ մնացել են Բերմեի դավառակի Գարամոն և այլ դյուղերում: XIX դ. վերջերից արդեն կոճղից թե ջինեներից շինած փորիքները՝ ակեսցին փոխարինել տախաակից պատրաստած խորանարդ արկղներով՝ ներսից

նույնպիսի կամրջակով: Այդպիսի փեթակները շինում էին դանաղան մեծությամբ՝ շուրջ 70—100 սմ երկայնքով, 30—40 սմ բարձրությամբ, 40—50 սմ լայնքով:

Փեթակները դարձում էին դետնից 20—70 սմ բարձր պառվանդան-դաղճահների վրա: Հողի մեջ ամրացնում էին երկշարք, իրարից 60—70 սմ հեռավորության վրա դուղահեռ սյուներ, իսկ շարքում սյուների հեռավորությունը միմյուցից 1,5—2 մետր: Դաղճահի երկարությունը ըստ փեթակների քանակի ու տեղի հարմարության էին անում: Սյուների վրա ամրացնում էին 10—12 սմ հաստությամբ դերաններ կամ հաստ ախաակներ, որոնց վրա իրարից 20—30 սմ կամ ավելի հեռավորությամբ դարձում էին փորիքները՝ ճակատով դեպի արևելք: Մեղվանոցը ծածկի տակ էր լինում, որի լայնքը փեթակների երկայնքից 15—20 սմ ավելի էին անում ու թեքված դեպի փեթակի մուտքի կողմը, որպեսզի անձրևաջուրը մեղուններին չխանգարի: Տանիքը ծածկում էին մանր տախաակով (փեծ), մաշմուրքի (շագանակ ծառի) կեղևներով և այլն: Ումանք յուրաքանչյուր փեթակը ծածկում էին սոսանձին, որի համար հիմնականում օգտագործում էին շագանակի կոճղից ամրողջությամբ հանած կեղևները: Ծածկելիս կեղևները շուտ էին տալիս: Կեղևների վրա դնում էին ծանր քարեր, սրպեսզի քամին չառնել: Մաշմուրքի կեղևը լավապույն ծածկոցներից էր, այն դիմանում է 10—15 տարի: Որպեսզի մեղվանոցները պաշտպանեն արջերի անսկսկալ հարձակումներից, շատ մեղվապահներ, մասնավորապես անասունների մոռակա վայրերում, կառուցում էին 3—4 մետր բարձրությամբ ծածկեր (չաղալս)՝ ըստ հնարավորության, սյուների փոխարեն օգտագործելով իրար մոտ աճած ծառաբները: Անհրաժեշտ բարձրության վրա խաչաձև մեխում էին շորս պառվանդան-դերաններ, որոնց ծայրերը ամեն կողմից սյուն-ծառերի բնիքից 100—120 սմ դեպի դուրս էին թողնում ու հենց այդ «ափելորդ» մասերի վրա հասա տախաակներից տախաակամած կամ շարդախ պատրաստում: Չարդախի վրա

²⁷ Սև ծովի արևելյան ափերին, հաակապես Անտալյայի շրջան դաղթած որսը համընթացյալ մեղունները դետն ստանում էին ջինեհյուս և ախաակե քառանկյուն փեթակների մեջ, միայն այն տարբերությամբ, որ փեթակները զրկում էին ոչ թե հորիզոնական, այլ ուղղահայաց դիրքով, և աղխաավոր մեղունների ելումուտի անցքն այնպես էր սարքած, որ ուրիշ վնասատու կենդանի ու միջատ մտնել չէր կարող:

Բրայեսզի մեղվալավաշենի ամուսնավ շուրջի շուրջիկի ու շենկների, փեթակի շորս կողմից շաղախով երկու-երկու անգոր էին անում և անցքերի մեջ խաչաձև ձողեր մտցնում՝ մի գույքը փեթակի հատակից երկու թիվ բարձրությամբ, իսկ մյուսը՝ նրանից մի թիվ բարձր:

դարսում էին փեթակները, ինչպես մեղվաբույսի
դադկա՝ պատվանդանների վրա: Կային այնպի-
սի շարքախ-մեղվաբույսներ, որտեղ տեղավորվում
էր շարք 50—80 փեթակ: Պատվանդանների վրա
բարձրանում էին շարժական աստիճաններով:
Մեղվաբույսների մաս գիշերները կապում էին
դամփաներ, իսկ փեթակի անցքերի մոտ թակարդ-
ներ շարում:

Մեծտրանտկ փեթակ պահողները շատ տն-
դում ստիպված էին լինում մեղվաբույսները երկ-
հարկոնի սարքել: Պրա համար առաջին շարքի
պատվանդանի վրա՝ դեմ-դիմաց, կանգնեցնում
էին զույգ զերտներ, տախտակամածում երկրորդ
հարկը:

Ամառվա ընթացքում փեթակների տեղափո-
խությունը հասկանալի էր: Առանձին ան-
հատներ սուր ամիսներին ծովափնյա վայրերից
փեթակները տանում էին լեռնային դժուրներում
սպորտը իրենց բարեկամների, ծառայողների մոտ:

Բարեխառն, մեղմ կլիմայական պայման-
ների շնորհիվ, ձմեռվա ամիսներին ևս, փեթակ-
ները պատասխանում չեն բնական տեղի փոխադրելու
կարիք չէր լինում: Մեղվաբույսի ձմեռային միակ
խնամքը կայանում էր նրանում, որ ուշադիր զնն-
ներով բոլոր փեթակները, նկատած փոքր ու մեծ
անցքերը, կախարչների եղբայրը կտվի կուղիով
լավ ծակում, լուրում էր, միայն ճակատի (մուտ-
քի) կախարչի վրա թողնելով 1—2 նեղ անցք,
այդպիսով մեղուններին ապահովում ցրտից: Անցք
թողնելը անհրաժեշտ էր օդափոխության համար:

Մեղունների կլիմայից հայտնի էր մի-
այն կյուլի (գեղ կամ շաղափուկ) կոչվածը: Ցեցը
փշտցնում էր մեղունների բջիջները, շաղափում
փեթակների շրջանակները, ոչնչացնում մեղվի
ձվերը, պատճառելով մեծամեծ վնասներ՝ շաա
անդամ մեղվի բուրձնաթիվ ընտանիքների մահա-
ցույթյան պատճառ դառնալով: Այդ հիվանդու-
թյան դեմ ոչ մի դործնական միջոցառում հայտնի
չէր: Ուրպես նախադրուշակուն միջոց, փեթակնե-
րից մեղքը բջիջներով միասին վերցնում էին հա-
ջորդարար՝ մի անգամ մեկ կեսը, երկրորդ ան-
գամ՝ մնացյալը, որպեսզի հնացած բջիջները
չմնան: Հիվանդությունը վարակված մեղունների
փեթակները հեռացնում էին մեղվաբույսից: Ողջ
մնացած մեղուններին փոխադրում էին նոր փե-
թակների մեջ, լրիվ վարակված փեթակները բռն-
ում լոցավազակով կրակի վրա ու երկար ժամա-
նակ այն չէին օգտագործում, մինչև համոզվեն,
սր ցեցի հետքն իսպառ անցել է:

Բացի կյուլից, մեղունները դոհ էին դառ-
նում նաև ուրիշ անհայտ, վարակիչ հիվանդու-
թյունների, սակայն նրանց վտրակիչների ու բուժ-

ման մասին ոչինչ հայտնի չէր: Տարածված էր
նաև այսպես կոչված մեղվի մահազ վարակիչ հի-
վանդությունը, որը հավանաբար այժմ հայտնի
մեղունների թրթուրների վարակիչ՝ փտալստ (ГНН-
лест) կոչվող հիվանդությունն էր: Երբեմն այդ
անհայտ հիվանդությունից՝ մարադից ոչնչանում
էին մեղունների տասնյակ ընտանիքներ: Վարակ-
ված փեթակները առանձնացնում ու ոչնչացնում
էին: Պետությունը մեղվաբույսական ոչ մի օգնու-
թյուն ցույց չէր տալիս, չկային մեղվաբույսներ,
որոնց կարելի լիներ դիմել:

Մեղվի ընտանիքների բազմացումը հիմնա-
կանում կատարվում էր բնական աճի միջոցով,
դուրահեռարար օղտվում էին նաև վայրի մեղվի
նոր ընտանիքներ որսալով: Այդիլ—հուլիս ամիս-
ներին, երբ փեթակում հասունանում է սեղանե-
րի նոր սերունդը, այսինքն, երբ մեղուն ձագ է
ուսլիս, որի մեջ առանձին խնամքով սնված նոր
քաղցունին՝ նոր մայր մեղուն է, նախկին մայր մե-
ղուն նոր սերունդին է թողնում փեթակը և ինքն իր
ընտանիքի բյուրավոր անդամներով չվում՝ որո-
նում նոր օբյեկտներ: Փեթակից դուրս եկած
մեղուններ, եթե մոտակայքում հարմար տեղ են
գտնում (ծառերի զսլար ակրեններով ճյուղեր,
թփեր) ու թաղուհուն «դուր» է դալիս, թառում է,
նստում այդ ճյուղերի վրա, մնացած մեղունները
հավաքվում են նրա շուրջը, նստում իրար վրա՝
կաղմելով կենդանի մեղվակույա, մի փոքր մասը
չորս կողմը բղավելով թռչում է օդի մեջ: Մեղ-
վապահը նկատելով մեղունների մեծ մասի կու-
տակվելը մի տեղում, միայնակ կամ օգնականի
հետ միասին վերցնում էր մի բաժակ մեղրա-
հյութ կամ շաքարաջուր, իսկ շատ անգամ էլ՝ սո-
վորական աղբյուրի ջուր, մի մեծ ղղալ, դուլլ,
սղոց, ուր դանակ՝ զգուշությամբ բարձրանում էր
ձագի (մեղվաբնասանիքի) մոտ: Հեղուկից բերանն
առնելով սրկում էր մեղունների վրա: Մեղունները
ճաշակելով քաղցրահամ հյութը, այլևս չեն չվում,
չեն հեռանում: Մեղվապահը դուլլի մեջ էլ սրբս-
կելով քաղցրահամ հյութից, բռնում էր ձագի
ատկն ու գդալով մեղունները թափում դուլլի մեջ:
Նա տշխառում էր որքան կարելի է շուտ դառնել
թաղուհի մեղվին ու փոխադրել դուլլի մեջ: Մե-
ղունները շատ են սիրում ուհանի հոտը, դուր հա-
մար էլ նոր պատասխանած փեթակին ուհանի
ակրեններ էին քսում ու տեղադրում թռչող ձագի
մոտ: Մեղունները գնում էին ուհանի հոտին ու
նստում փեթակի մեջ: Հաճախ, որպեսզի հան-
կուրծ մայր մեղուն չհեռանար ու մեղունները նրան
չհետևեին, նրան ուրիշ մի քանի մեղունների հետ
փակում էին ծակատկեն հարմարանքով (կալում)
ու այնպես դնում դուլլի մեջ՝ կանխելով ձագի

փախչելը: Եթե ձագը նստած էր լինում մի հարմար ճյուղի վրա, մեղրահայտը սրսկելով, ղողաշուքյամբ ճյուղը կտրում, տեղավորում էին դուլլի մեջ: Մեղվով լեցուն դուլլը տանում էին նոր «րնակարանի»՝ փորիքի մոտ: Փեթակը լալ մաքրել, սրբելուց հետո փոքր ցախավելով կամ այլ իրով պատերը թրջում էին մեղունների սիրած հյութով: Բահուհուն վանդակ-կալումի միջից րաց էին թողնում փեթակի մեջ: Համշենցիները դալում կամ կալում ասում են հաստ եղեգից կտրված փոքր՝ 20—25 սմ երկարությամբ խողովակներին: Մեղունների թաղուհուն վանդակելու համար պատրաստած դալումի վրա անցքեր էին րաց անում, որպեսզի մեղունների համար թաղուհին տեսանելի լիներ, և օդ ու լույս թափանցեր: Երբեմն էլ ըզգուշության համար մի քանի օր պահում էին դալումում: Փեթակի դռան առջև փոռում էին սփռոց, դուլլի միջից ճյուղերով կամ առանց ճյուղի մեղուններին թափում սփռոցի վրա: Մեղունները տեսնելով իրենց նոր բնակարանը, թռչում էին մեջը: Թեհանի հոռը դրավում էր նաև մայր մեղվին և մեղունները շրջապատում էին նրան ու մնում փեթակում: Մեղվապահը կափարիչը ամրացնում էր տեղը՝ իր մեղվանոցում ավելացնելով մի նոր ընտանիք: Մեղվանոցի մոտ ծառերի պակասության պարագայում, ղիտենալով ձաղի մոտ լինելը, մեղվապահը ցցերի վրա կախում էր ճյուղերի կապոցներ, ծաղիկների երկար փնջեր, մեղրի օշարակով օծում, մեղվանոցի շուրջ կողմը ամրացնում: Փորձառու մեղվապահներին քաջ հայտնի լինելով, որ մեղունները խուսափում են կեղտից, փռուց ու ավաղից, մանրացրած հող էին սփռում նրանց սուրացած ճամփին, որ վերադառնան: Թիթեղները իրար խփելով կամ այլ իրերով աղմուկ էին րարձարացնում, երբեմն նույնիսկ հրացանով երակում. նրբազգաց մեղունները սարսափից տեղ էին փնտրում ապաստանելու և թառում էին մոռակա ծառերի կամ արհեստական ցցերի վրա: Մեղունները աղմուկը համարելով մոսալուտ փոթորիկի նշան, հավաքվում էին իրար մոտ և կծիկ կաղմում:

Ասկայն, չնայած ձեռք առած բոլոր հնարավոր միջոցներին, պատահում էր նաև, որ քմահաճ մայր «թաղուհին» մեղվանոցի մոտ իրեն հանդերձան չէր ընտրում և սլանում էր անորոշ ուղղությամբ, իսկ նրա ետևից էլ՝ ամբողջ սերունդը: Այդպիսի դեպքերում երիտասարդները հաճախ շապում էին մոտակա անտառներն ու ապաստանները և երբեմն հաջողվում էր «փախստականներին» վերադարձնել մեղվանոց:

Վայրի մեղուններ ուսալլ հասուն փորձառություն ու հմտություն էր պահանջում: Որոշող-

ները տեղյակ լինելով, որ մեղունները նեկտարից ծանրաբեռնվել-հագնալով ուղղվում են դեպի իրենց բույնը, հեռանում էին նրանց ընթացքին, անառի բացատներում, ծառերի տերեւների վրա և կամ այլ անոթների մեջ մեղր, շաքար էին ռայում ու իրենք թաքնվում: Մեղունները ճաշակելով քաղցր հյութը, թռչում էին ուղիղ դեպի իրենց բնիկը: Նրանց հետեւելով, շառերին հաջողվում էր գտնել մեղունների «բնակավայրը»: Եթե մեղվի բույնը դանդում էր հաստաբուն ծառերի բարձր փշակներում, մարդիկ սափալած էին լինում ծառը ապալել, կտրալու, մեղրն ու մոմը հատուկ ամանների մեջ լցնել, իսկ մեղուններին դուլլերի կամ խիտ հյութաված կողովների մեջ հավաքել և տանել տուն: Երբեք բարիք միանգամից՝ մեղր, մոմ ու սլաքաքստի մեղվի ընտանիք: Մերունիները պատմում էին, որ նրանց հաջողվել է մի փշակից 2—3 փթից ավելի մեղր հայթայթել: Վայրի մեղունների ընտանիքը փեթակում տեղադրելիս, մայր մեղվին (թաղուհուն) մի քանի ուրիշ մեղունների հետ 15—20 օր անույալման պահում էին դալումի մեջ, մինչև ընտելանա, որովհետև փորձով դիտեին, որ աղատ կյանքի վարժված մեղունները շաա անգամ փեթակից փախչում-դնում են ընտելան դիրկը:

Վայրի մեղունների ընտանիքներ ձեռք բերելու ամենակապարձադրված ու հեշտ միջոցը Լալլենլն էր: Փորձառու, հնարագետ մեղվապահները պատրաստում էին փորիքներ, տանում անառները կամ ժայռոտ վայրեր, որտեղ վիստում էին վայրի մեղունները, փեթակների մի ճակատը բաց, տեղավորում էին երկնաքեր ծառերի բարձր ճյուղերի վրա, կամ ժայռերի հարմարավետ վայրերում: Մեղուններին դրավելու համար փեթակների մեջ ափսոսանքով մեղր, շաքար էին թողնում: Աշխատավոր մեղունները նեկտար հավաքելիս, դանդում պատրաստի համեմ, վարժվում էին այդ հյութընկալ վայրին: Երբ դուլլա էր ընտանիքի բաժանման ժամանակը, պարսին՝ փշակներից, ժայռերի փոթորներից հեռացող ձաղին րանվոր մեղուններն առաջնորդում էին այդ պատրաստի «բնակարանը»: Որսորդ մեղվապահները դալով փսրիքի մոտ, կափարիչը ամրացնում էին, թռկով զգուշությամբ իջնցնում ցած ու շալակած ստանում մեղվանոց:

Համշենցիները փեթակից մեղր առնելու ասում էին նաև մեղու կթել: Մեղվի ընտանիքը կթելու համար անհրաժեշտ էր ունենալ՝ կթիչ, կրուկուրան, աթար (կովի չոր կուլի), դուլլ կամ ուրիշ աման-պղնձեղեն, մեծ լաշակ կամ այլ զլիտշոր:

Փեթակի մոտ դնալիս, որ ճակատից որ մեղր պետք է առնեին, կափարիչը դեռևս չրացած՝ կրու-

կարունի (թիթեղե կամ կավե ափս)՝ վրա կողին վառում էին (սրբ շափաղանց շատ ծուխ է տալիս), լուցի տշերից շալով փաթաթում էին ողջ դեմքը, վիզը, հետո բաց էին անում կափարիչն ու ծուխը մղում փեթակի մեջ։ Մեղուններ ծխից փախչում էին փեթակի մյուս կողմը։ Մեղվապահը երկաթյա կթիչով մառ-մաս կտրատում էր խորիսներն ու դարսում դուլի մեջ։ Որոշված սահմանին (կամուրջին) հասնելով՝ դադարեցնում էր կթելը, մնացածը թողնում սրայես մեղունների պաշտոն ու կափարիչը փակում։ Այսպես հաջորդաբար կթում էին բոլոր կոճակները։ Բնդհանրապես, փեթակներից մեկը կթում էին տարին սեկ անդամ, օդոստոս ամսին, սակայն մեղրաբեր տարիներին, երբ դարունը վաղ էր սկսվում և բնությունը հարուստ էր ծաղիկներով, կոճակները կթում էին երկու անգամ՝ հունիսի սկզբներին, որին ասում էին մալխի մեղր, և՛ օգոստոսին։ Նրկորող կիթը չէին ուշացնում, որպեսզի մեղուններ կարողանան ձմեռվա պաշար պատրաստել։ Հաճախակի անձրևների, սառնամանիկի և այլնի պատճառով, լինում էին նաև անհաջող տարիներ, երբ աշխատավարձ մեղունները չէին կտրողանում ապահովել նույնիսկ իրենց ընտանիքի ձմեռվա պաշարը։ Այդ դեպքում մեղվապահը ժամանակ առ ժամանակ լրացուցիչ կեր էր տալիս։ Մեղունների հիմնական ուտելիքը մեղրն է, դրա սղություն կամ բացակայության ժամանակ՝ շաքարը։

Փեթակից քաշած մեկը խորիսներով միասին առնելով, լցնում էին մեծ կամ փոքր կարճիկներ (ջուկեքի) մեջ, յուրաքանչյուր 20—25 կգ-ին ավելացնում մեկ լիտր ջուր ու եփում։ Ջուր էին ավելացնում, որպեսզի մոմը չխառնվի (տաքությունից մոմը հեշտությունը հալվում, բարձրանում է մեղրի երեսը)։ Մոմի հալելը տարադրեցնում էին փայտե կուտալով այն հաճախակի խառնելով, Հալելուց հետո կաթսան կրակից ցած էին առնում ու թողնում մինչև սառչելը։ Մոմը լավ սառել-պնդանալուց հետո, մոմաշերտի հանդիպակաց կողմերում 3—4 սմ արամադծով տնցքեր էին բացում՝ մեկը մեկը ծորացնելու, մյուսը՝ օդի ճնշումը ապահովելու համար։ Կաթնին թեքելով մեղրը լցնում էին ամանների մեջ։ Մեղր պահելու լավագույն ամաններ էին համարվում լորենու փայտից պատրաստված տակաոսներն ու ջնարակած կավե կճուճները։ Այն կճուճները, որոնց մեջ լցնում էին մեղրը, կոչում էին մեկրոմն (մեղրի աման)։ Երկրորդ տարին պահած մեղրը պնդանում, դուր-դուր է դառնում։ սրան համընթացները ասում են բուսած մեղր ու պնդում են, թե ավելի առողջարար է, քան նոր մեղրը։

Մոմի սալումը։ Մեղրի երեսին ամրացած մոմը կտրատում, մեկին երկու-երեք ջուր էին ալելացնում և եռացնում մինչև մոմի լավ հալվելը։ Տաք-սաք մոմախառն հեղուկը լցնում էին կանեփից գործած մաքուր սոպրակների մեջ ու մի հարսար անդ կախում, որ քամվի։ Քասելը արագացնում էին իրար կապած երկու փայտե ձողիկների երկու ծայրերից բռնած՝ լիքը տաքրակը սեղմելով և աստիճանաբար դեպի ցած իջեցնելով։ Այլ կերպ մոմը կարող է սառչել ու կարիք կլինի նորից տաքացնելու։ Այս գործողությունը մաքուր մոմը ջրի հետ խառը մզվում-թափվում էր ամանի մեջ, իսկ աղսը մնում պարկի մեջ, սրը անսևություն մեջ չէր օդազործվում։ Սակայն այդ մնացուկը պատահական անդ թափելը մեղք համարելով, լցնում էին կրակի վրա ու վառում։

Սաացված մոմը կառնների վերածելով, առատ ջրի մեջ եփում, հալեցնում ու աաք ջրով խառը լցնում էին ժկաղապարների» մեջ։ Որպես կաղապար օգտագործում էին լայն բերանով ոլըղրնձյա ու խեցեղեն ափսներ, տաղակներ ու զանազան այլ ամաններ՝ ինչ ձև ու մեծություն որ ուղում էին աալ հալված մոմին։ Մոմը ջրի երեսը բարձրանալիս, մի եղրին պցում էին օղակ դարձրած պինդ ու հաստ թելը։ Մոմը վերջնական սառնելուց հետո, դանակով եղրերից թուլացնելով, թելի օղակով վերցնում ու կախում էին։ Մոմի տակը կպած աղսը դանակով մաքրում էին, որով և մոմի մշակումը ավարտվում էր։ Երրորդ անգամ մոմը հալելու համար օգտագործված ջուրը թափում էին։ Մեծաքանակ մեղրամոմ ունեցողներն իրենց անտեսության մեջ անհրաժեշտ քանակը պահում, մնացածը վաճառում էին։

Առաջին անգամ եփելիս, երբ մզված հեղուկը սառնեցնելով՝ վրան բարձրացած մոմը առնում էին, հեղուկի մեջ խառը մնում էր մոմի ու տակիչի հետ եղած մեղրը և սառցվում էր մեղրի օշորակ՝ մուգն։ Համընթացները մուցոնը գործածում էին թե՛ որպես պղնձացուցիչ բմղելիք և թե՛ որպես ուտելիք՝ մանավանդ պահք օրերին։ Մուցոնը ուտում էին մեղր հաղ փշրելով։ պահք օրերին լանթակի կամ փոխինդի հետ այն փոխաբխում էր մածունին ու կաթին։ Ավելացնում էին ապուրների կամ լորու վրա, որոնց աալիս էր թթվաղ, դուրեկան համ։ Ասկայն ամենահարդին մուցոնի բացախն էր համարվում։ Մուցոնը քացախ դարձնում էին տաք սեղում պահելով։ Այն մի շաքք հիվանդություններ բուժելու ժողովրդական տալածված միջոց էր։ գլուխ ցավելիս նրանով թրջոց էին դնում, դուրը լվանում, մալմնի ջերմությունը իջեցնում էին մուցոնի մեջ թրջած սավան-

ների մեջ փաթաթելով: Ուտելու մոտոցնը պահում էին նույնպիսի ամաններում, ինչ մեղրը, միայն սառը տեղում, այլ կերպ հեշտությամբ բացախ կգտնար:

Մեղրամոմից պատրաստում էին նաև մոմեր: Բամբակի թելից պարաստում էին ցանկացած երկարության ու հաստության պարուլգներ, մոմը կտրաւում ու գցում երկար ու նեղ վղով, աք ջրով լեցուն կճուճների մեջ: Մոմը հալչելիս, թելի մի ծայրից բռնելով սուղում էին մոմի մեջ ու հանում. պարուլգի վրա հավասար շերտով հավաքված մոմը սառչելուց հետո այն նորից էին սուղում հալած մոմի մեջ ու հանում. ամեն անգամ մի շերտ ավելացնելով, այգ գործողութիւնը շարունակում էին մինչև ուղած հաստության մոմ սաւանալը: Այս մոմն օգագործում էին բնակարանների ու գոմերի լուսավորման, կկեղեցիներում, գերեզմանոցներում վառելու, գիշերները ճամփորգելիս լապանքի մեջ գնելու համար:

Մուշամպա կամ մոմակալած կաավ էին պարաստում կաավը հալած մոմի մեջ սուղելով: Մուշամպայի կտորները դնում էին բաց վերքերի վրա, նրանից զրբի կողեր էին շինում, կարևոր փասաթղթեր փաթտում:

Ակըմումը կամ ակնաւումը մուգ շագանակագույն մածուցիկ նյութ է, որը մեղունները հավաքում են ծառերի խեժից: Աշխատավոր մեղունները ակըմումով են ծեփում, լոկում փեթակի ներսի պատների ճեղքերը: Ձմեռը մոռանալիս ակըմումով են ծեփում փեթակի գրսի արանքները, փեթակի ճակատի երթեկության անցքերը՝ թողնելով միայն գլխավոր՝ մեռու ծակը: Ահա այսպեղ է օգնության հասնում մեղվապահը՝ կուգիով լոկելով նկատելի ճեղքերն ու անցքերը: Մեղվապահը ակըմումը փեթակի գրսից առնում (հավաքում) էր գարնան սկզբին, իսկ ներսից՝ կոնակները կթելիս:

Ավանգական սնահավառությամբ, համընցիները ակըմումը համարում էին լավագույն միջոց՝ շառ աչից ու այլ ցավերից խուսափելու համար: Որպեսզի երեխան աչք չառնի, մի փոքր գնդիկ փակցնում էին մագերի մեջ կամ շորի մեջ հանդուստելով՝ կապում մարմնի շորերին: Եթե մեկը վախեցած էր լինում, ակըմումից փոքր խաչ էին կախում նրա վզից: Որպեսզի ջահել աղջիկներն ու գեռաւի հաբանները աչք չառնեն, ակըմում էին գնում իրենց գոգնոցների ծուփերի, փխթելուների մեջ, լաշակների եղրերին: Հորթերին կամ կո-

վերին շար աչից պաշտպանելու նպատակով կոտոշների աբմատին կամ պոշի մագերի մեջ ակըմում էին փակցնում: Նույն նպատակով մի տարեկան երեխայի կտրած մագերին ակըմում էին բսում ու փակցնում աւան խաչակին (գլխավոր գերանին՝ տեքեմաին-տեքեմա, ուզվեա):

Մեղվապաւնութիւնը ուսուսկան գաղթաւայրերում: Սև ծովի ոռոսական ափերը գաղթած համընցիների մոռ մեղվապահութիւնը լայն տարածում չի սաացել. գա հիմնականում պետք է վերագրել այն հանգամանքին, որ համընցիների կաաարյալ մեծամասնութիւնը, մինչև խորհրդային կարգերի հիմնվելը, սեփական տնտեսութիւն չունեի. նրանք ապրում ու մշակում էին կալվածաաերերից ժամանակավորապես վարձով վերցրած հողամասերը: Բացի այգ, նրանց գլխավոր զբաղմունքը եղել է ծխախոաագործութիւնը: Այս սուամենայնիւ, փոքրաթիւ սեփականատեր ու վարձակալ զյուղացիներ, մանավանդ լեռնային վայրերում, զբաղում էին նաև մեղվաբուծությամբ, թեև մեծամասնության համար մինչև այսօր էլ գա մնացել է որպես երկրորդական, օժանգակ զբաղմունք: Եթեար աարիներ փեթակների կառուցվածքը, մեղունների խնամքը, մեղրի ու մոմի մշակումը ջաըունակել են նույն եղանակով ու պարագաներով, ինչ որ հայրենի երկրում: Այս վայրերում գրեթե բոլորովին մոռացվել է ջինեկողովներից փեթակ սարելը: Փորիքներն էլ մեծ մասամբ փոխարինվել են տախտակից ջինված (թեև հին ձևի) փեթակներով: 1920-ական թվականներից սկսած, երբ իրավադուրկ համընցիները գարձան խորհրդային երկրի աղատ քաղաքացիներ, ինչպես մյուս ասպարեղներում, այնպես էլ մեղվաբուծության մեջ արապ տեմպերով մուտք գործեց կաաարելագործված աեխնիկան: Հին փեթակների փոխարինել են կաաարելագործված, նորագույն ձևի փեթակները՝ արհեսաական շրջանակներով ու մոմաթերթիկներով:

Ինչպես կոլտնտեսութիւններում ու սովետական տնտեսութիւններում, այնպես էլ անհատ տնտեսութիւններում ներկայումս մեղվապահութիւնը գրված է պիական րարձր հիմքերի վրա: Անհաա տնտեսութիւններում մեղվապահների մեծ մասը անձամբ ծանոթ է մեղվապահության ու մեղվաբուծման նոր եղանակներին ու միջոցներին, իսկ անհրաժեշտության պարապալում գիմում է մասնաղեանների օգնությանը: