

ԱՐԴԻՒՆԱՅԱՆԴԻՍՒՑ

ՀՄՍՅԵԱԿ ՍՈՂՈՄՈՆԵԱՆՑԻ

ԶՈՐ ՄՐԳԵՐ

Կովկասեան ներկայ Արդիւնահանդիսի հետաքրքրական բաժիններից մինն էր՝ «մրգեր և բանջարներ չորացնելու» բաժինը, որը հաստատւած էր արքունի կալւածների մինիստրութեան ձեռնարկութիւնով և նպատակ ունէր ցոյց տալու և քարոզելու կովկասցիներէս նորագոյն եղանակով մրգեր և բանջարներ չորացնելու առաւելութիւնը մեր մինչև հիմա գործածած նահապետական ձևերի առաջ:

Սոյն յօդւածի նպատակն է՝ արծարծել մեր տպաւորութիւնը և առհասարակ մի գաղափար տալ հեռաւոր տնտեսներին ցիշեալ արհեստի կարևորութեան վերաբերութեամբ:

Մրգեր կամ բանջարներ չորացնել՝ նշանակում է պարտէզների և բանջարանոցների հում բերքերից գոլորշիացնել ջուրը, որը, մնալով նրանց մէջ, օգնում է պտղի ֆերմենտացիային (եռալուն) և շուտով փչանալուն: Միրգը ազատւելով ջրից՝ կորցնում է իւր քաշի 90 տոկոսը, այսինքն՝ հարիւր փութ հում մրգից մնում է միայն 10 փութ չոր միրգ, ուստի՝ հեռու հրապարակ ուղարկելու համար՝ արդիւնաբերողը կը վճարէ ճանապարհավարձ միայն 10 փութի համար փոխանակ հարիւր փութի վճարելու: Հում միրգը շուտով փչանում է, իսկ չոր միրգը կարող է երկար մնալ առանց ֆիւսիւլաւ չորացրած միրգը պահում է մինչև վերջը հում մրգի գոյնը, հոտը և համրբաւական է նորան թրջել հասարակ ջրի մէջ և նա կը դառնայ իբրև թարմ միրգ, այն զանազանութիւնով, որ աւելի քաղցր կը լինի,

որովհետև չորանալու միջոցին շաքարի մասը աւելանում է տաքութիւնից:

Ձոր մրգերի այս առաւելութիւնները իրաւունք են տւել մանաւանդ հրապարակներից հեռու գտնւող տնտեսներին՝ արտադրել չոր մրգեր ու բանջարներ ոչ միայն իրանց սեպհական գործածութեան համար իբրև ձմեռան պաշար, այլ և մեծ քանակութիւնով վաճառահանելու նրանց՝ իբրև շահաւէտ ապրանք:

Ամերիկացի և եւրոպացի տնտեսները չոր մրգերի արտադրութիւնից ստանում են արդիւնք հարիւրաւոր միլլիօններով: Նորա առևտուրը այդ ազգերի մէջ կազմում է ժողովրդի տնտեսական ապահովութեան աղբիւրներից մինը:

Անդրկովկասը ևս, օժտւած լինելով մրգեր արդիւնաբերելու յաջող հանգամանքներով, կարող էր մեծ դեր խաղալ չոր մրգերի առևտրի մէջ. նա կարող էր ոչ միայն բաւականութիւն տալ իւր ներքին գործածութեանը, այլ և արտահանել դէպի Ռուսիա և այլ տեղեր նշաւաւոր քանակութիւն չոր մրգեղէնների: Կովկասի վերայով դէպի Ռուսիա գնացած չոր մրգերն, մեծ մասամբ, գալիս են Պարսկաստանից. նոյն Պարսկաստանը լցնում է և Կովկասի հրապարակները իւր մրգերով և նրանցից պատրաստւած կոնսերւներով: Ֆրանսիան ունի իւր բաժինը այդ ապրանքի ներմուծութեան մէջ Կովկասի հրապարակում: Պարսկաստանի մրգերն մեր մէջ մուտք են գործում իրանց էթանութեան պատճառով, բայց նոքա իրանց ազնւութեան և մաքրութեան կողմից շատ ստոր են. մինչդեռ ֆրանսիական կոնսերւներն և մրգերն գործածւում են ունեւոր դասակարգից իրանց ազնւութեան համար, թէև նրանց զինք անհամեմատ բարձր է: Կովկասը երբ կ'արտադրէ էթան և ազնիւ միրգ, այն ժամանակ միայն կարող կը լինի դիմադրել Պարսկաստանի և Ֆրանսիայի մրգեղէնների հոսանքին:

Բայց առ այժմ մեզանում մրգեր չորացնելու գործը կատարւում է նահապետական ձևերով, և բացի մի քանի բացառիկ տեղերից՝ պարտէզները իրանց փոքր տարածութիւնով և կազմութիւնով ծառայում են աւելի հում մրգեր վաճառահանելու մօտիկ հրապարակներում և չորացնելու նրանց միայն տնտեսի ներքին գործածութեան համար, քան թէ արդիւնագործելու նրանցից վաճառահանութեան որ և է ապրանք: Պարզենք ասածներս:

Մեզանում մրգեր չորացնելու համար առհասարակ ոչինչ նախապատրաստութիւններ չեն տեսնում թարմ մրգերը մաքրելու կեղտից կամ ֆնասւած մասերից, հապա անխտիր չորացնում են միասին թէ առողջները և թէ որդնոտները կամ ֆնասւածները, թէ հասածները և թէ տհասները, թէ խոշորը և թէ մանրը, թէ այս տեսակը և թէ այն տեսակը. և այդ բոլորը միասին կամ ամբողջ կամ ջարդւած փռում են արևի տակ՝ փալանների և այլ գործւածքների վերայ, իսկ երբեմն ծառից վաչր ընկած միրգը մնում է ծառի տակ և չորանում ամենաանխնամ կերպով. մի քանի մրգեր ևս շարում են թելերի վերայ և կախ տալիս արևի տակ: Այդպիսի հանգամանքում մրգերն չորանում են բաւական երկար ժամանակ. օդի խոնաւութիւնից մրգերի մէջ գոյանում է միտեսակ ֆերմենտացիա, որը նրանց թթու համ է տալիս, նրանք փոխում են իրանց բնական գոյնը. թռչուններն և ճանճերը բազմութիւնով հաւաքւում են մրգեղէնների վերայ և բացի ուտելուց, մանաւանդ միջատները, կեղտոտում են բերքը իրանց արտաթորութիւններով, և ձւեր ածում. աւելացրէ՛ք դորա վերայ և այն փոշին, որ նստում է մեծ քանակութիւնով պտուղների վերայ: Այդ տեսակ պատրաստւած չոր մրգերն կորցնում են իրանց համը, հոտը և գոյնը, նրանց անկարելի է ուղղակի գործածելը, հապա պէտք է նախապէս ջրով լւանալ, որի ժամանակ ևս կորչում է պտղի քաղցրութեան մի մասը. նրանց երկար պահել առանց խնամքի՝ գրեթէ անկարելի է, որովհետև նրանց մէջ գոյանում են որդեր, որոնք իսպառ փչացնում են ապրանքը: Այս կերպ նահապետական ձևով պատրաստւած ապրանքը հաւանական է, որ մեծ հրապարակ չի կարող ունենալ:

Մենք մատնացոյց արինք նոյնպէս և պարտէզների աննպաստ կազմութեան վերայ. և իրաւ, մեզանում պարտէզները չեն համապատասխանում որ և է տեխնիքական արդիւնաբերութեան. բացառութիւն մասամբ կազմում են խաղողի այգիները, որոնք նշանակած են գինեղինութեան համար. փնացածները, չը նայած իրանց փոքր տարածութեանը, լիքն են մրգերի անհամար տեսակներով: Օրինակ՝ մի պարտէզ մի դեսեատին մեծութիւնով պարուհաւում է իւր մէջ և տանձենի, և խնձորենի, և սալորենի, և ծիրանի, և դեղձենի, և վազներ, և օերկելիլ, և կեռասենի, և թթենի

և այլն և այլն. բացի դորանից տանձենիները այնտեղ ջուկ ջուկ տեսակներ են ներկայացնում, խնձորենիները նոյնպէս. մինչև անգամ միևնոյն ծառի վերայ դուք կը նկատէք երբեմն երկու կամ մի քանի տեսակ պտուղներ: Այդ բոլոր տեսակ մրգերն, առանձին առանձին վեր առած, կազմում են աննշան քանակութիւն կանոնաւոր արդիւնադործութեան նիւթ լինելու. այլ և նրանք հասնում են տարւայ զանազան ամիսներում, նրանցից մի քանի տեսակներ յարմար են, իսկ միւսները՝ անյարմար արդիւնադործելու: Ամեն տեսակ մրգաբեր ծառ իւր առանձնական խնամքն ունի, հետեւաբար՝ բազմատեսակ ծառեր ունեցող պարտէզը դժւար է կանոնաւոր մշակելը, և նորան խնամելը մեծ ծախքեր է պահանջում: Այս կերպ կազմութիւն ունեցող պարտէզը, հաւանական է, որ չի կարող ծառայել չոր մրգերի արդիւնադործութեան համար:

Ուրեմն, որպէս զի չոր մրգերը մեզանում ունենան արտահանութիւն և հետզհետէ հրապարակ վաստակեն և հալածեն օտարամուտներին, հարկաւոր է, որ մենք նախ՝ կատարելագործենք մրգեր չորացնելու եղանակը, և երկրորդ՝ յարմարեցնենք այդ արդիւնադործութեանը պարտէզների ներկայ կազմութիւնը:

Մրգեր և բանջարներ չորացնելու արւեստը աւելի կատարելագործւած է ամերիկացոց մէջ, որոնցից մենք պէտք է օրինակ առնենք: Ամերիկացիք պարապում են նորանով ընդարձակ դիրքով, և արտադրում են հարիւրաւոր միլիոնների ապրանք: Նրանք մրգերը և բանջարները չորացնում են կրակի զօրութիւնով. դորա համար հնարած են զանազան տեսակ հնոցներ: Հնոցը կազմւած է երկու մասից՝ վառարանից և չորանոցից: Չորանոցը մի պահարան է կամ արկղ, որը հաստատւած է վառարանի վերայ ուղղահայեաց կերպով, կամ նորա հետ կազմում է ուղիղ կամ բութ անկիւններ: Չորանոցում դարսում են մրգերն շրջանակներով, որոնք հիււսած են լինում երկաթի թելերից: Դրսի օդը մտնելով վառարանի պատերի մէջ՝ տաքանում է և բարձրանում դէպի չորանոցը. այնտեղ անցնելով շրջանակների միջով՝ տաքացնում է պտուղները, և նրանց գոլորշիները ծծելով դուրս դալիս չորանոցից: Այսպէս տաքացած օդը շարունակաբար շրջում է և չորացնում պտուղները: Չորանոցը ունի երկու դուռ, մինը՝ որտեղից դարսում են շրջանակները նոր մրգեղէն-

ներով, և միւսը՝ որտեղից դուրս են բերում արդէն չորացածները: Վառարանը վառում են փայտով, քարածուխով կամ այլ նիւթերով: Նա պէտք է յարմար լինի կանոնաւորելու ջերմութեան աստիճանը, որովհետեւ ամեն տեսակ միրգ չորանում է որոշ աստիճան տաքութեան մէջ, որի շատութիւնը կամ քշութիւնը կարող է ազդել պտուղների յատկութեան վերայ: Առհասարակ պահանջւում է խիստ հսկողութիւն որոշելու մրգերի չորանալու աստիճանը. չափազանց կամ թերի չորացած մրգերն միակերպ ընդունակ են փչանալու: Մրգերը, նախ քան հնոցը մտնելը, լւացւում են սառը ջրում, մաքրուում քոսերից և ֆնասւած մասերից, կծպւում և զատւում միջուկից. մի քանի մրգեր կտրատւում են որոշ ձևերով, ուրիշները ամբողջ դործածւում: Այս նախապատրաստութիւնները կատարւում են մեծ մասամբ մի շարք մեքենաների միջոցով, որը բաւական հեշտացնում է ձեռքի աշխատանքը: Այն մրգերը, որոնք օդի ազդեցութեան տակ փոխւում են իրանց գոյնը՝ մասնաւոր խաշւում են եռ եկած ջրում, կամ նորա գոլորշիների մէջ, կամ ծխւում են ծծմբով: Այդ եղանակով նրանք ստանում են իրանց բնական գոյնը, որից յետոյ դարսւում են շրջանակների վերայ և դրւում չորանոցի մէջ: Մրգերը չորանում են, ոմանք շուտ և ոմանք աւելի ուշ, այդ պատճառով կարեւոր է միաժամանակ չորացնել միայն մի տեսակ միրգ, իսկ զանազան տեսակները դժւարացնում են գործը: Մրգերը, չորանալուց յետոյ, դարսւում են արկղների մէջ և ճնշւում մեքենայով: Այդ դրութիւնով նրանք ուղարկւում են հրապարակ: Այս եղանակ չորացնելիս պահանջւում է՝ 1) սաստիկ մաքրասիրութիւն, որի համար այն սենեակը, որտեղ չորացնում են մրգերը, պէտք է լաւ օդափոխութիւն ունենայ, մեքենաները և ուրիշ գործիքները միշտ պէտք է մաքրուին, բանւորների ձեռքերը և հանդերձները միշտ մաքուր պէտք է լինին. ճանճերից ազատւելու համար՝ սենեակի պատահանները պէտք է վանդակապատ լինին կամ ցանցառ կտաւով ծածկւած. 2) պտուղների թարմութիւն. նրանք պէտք է չափաւոր հասած լինին, պէտք է նրանց տեսակները ջոկել և երբէք չը խառնել միմեանց հետ: Ամէնախիստ հսկողութիւնով կարելի է չորացնել շատ ազնիւ մրգեր, որոնք պահէին իրանց բնական գոյնը, համը և հոտը, և այդ յատկութիւններով մի տեսակը զանազանէր միւսից: Այս կերպ պատ-

րաստուած մրգեղէնները կարող են աւելի երկար պահել առանց փշանալու, իսկ գործածութեան ժամանակ, երբ հարկաւոր է նրանցից որ և է կերակուր պատրաստել, բաւական է մի քանի ժամ թրջել նրանց սառը ջրում, և նրանք կը ստանան իրանց բնական կազմութիւնը. միայն կերակրի մէջ պէտք է ածել և այն ջուրը, որի մէջ նրանք թրջուած են, որովհետեւ միրգը թրջելիս ջրին տալիս է մասամբ իւր հոտը (ароматъ): Որ և է դէպքում կարիք չը կայ լաւալ չոր միրգը, ինչպէս այդ անհրաժեշտ է արևի տակ չորացածների համար: Այս կերպ չորացած ապրանքը թէև աւելի ծախքեր ունի, բայց այդ ծախքերն աւելորդով կը վարձատրւեն հրապարակում նոցա արժէքի առաւելութիւնով:

Փալով այժմ պարտէզների կազմութեանը, պէտք է ցանկանալ, որ մեր պարտէզներն խճողւած չը լինէին բազմատեսակ պիտանի և անպէտք մրգեղէններով, հապա նոցա մէջ մշակէին աւելի քիչ տեսակ մրգեր, և այն՝ այն տեսակներից, որոնք աւելի պիտանի են որոշ արդիւնագործութեան համար ազնիւ նիւթ տալու: Պէտք է ցանկանալ, որ նրանք դուրս դալին իրանց նեղ սահմանից, այսինքն սեղանի համար թարմ միրգ միայն մատակարարելու շրջանից, և ընդարձակելով՝ կազմէին ամբողջ պլանտացիաներ ու դաշտային մշակութեան ձև ընդունէին, և երբ միայն նրանք կարող կը լինին բաւարարութիւն տալ որ և է արդիւնագործութեան, իսկ ներկայ դէպքում՝ մրգեր չորացնելու զարգացմանը, Յայտնի է՝ որ պարտէզը որոշեալ տարածութեան վերայ կրկնակի արդիւնք է տալիս հացաբոյսերի համեմատութիւնով, ուստի որտեղ հնարաւոր է այդ, պարտէզները կարող են փոխարինել հացաբոյսերի՝ կրկնապատկելով դաշտերի արդիւնաբերութիւնը: Ամերիկայում պարտէզները կազմում են ահագին պլանտացիաներ. հարիւրաւոր դեսեստին հողեր տընկւած են լինում մի կամ մի քանի տեսակ մրգատու ծառերով, և այդ հանգամանքը ամերիկացոց իրաւունք է տալիս բերքերի լայն արդիւնագործութիւնով զբաղելու: Ֆրանսիայում՝ բացի «verger» կոչւած անտառատեսակ պարտէզներից՝ շատ տեղերում մրգաբեր ծառերն շրջապատում են ընդաբոյսերի արտերը և արտադրում ահագին քանակութիւն էփանմրգերի: Այնտեղ առհասարակ խիստ զարգացած է չոր մրգերի և կոնսերւանների առևտուրը: Հաշւած է, որ

Միայն «Lot-et-Garonne» նահանգը տարեկան արտադրում է սալոր (pruneau) աւելի քան 50 միլիոն ֆրանկի։ Իսկ ամբողջ Ֆրանսիայի արտադրութիւնը հասնում է ահագին զուամարների։ Հարաւային Ռուսիայում ևս, ինչպէս Բեսարաբիայում և Խրիմում, վերջին ժամանակներս սկսել են կազմել ընդարձակ պարտէզներ մինչև 30 դեսետտին տարածութիւնով, որոնք իրանց տէրերին տալիս են տասնեակ հազարներով արդիւնք։ Կովկասը, հետևելով նրանց օրինակին, ունի յարմարութիւն ընդարձակելու իւր պարտէզները և լայնացնելու վերջիններիս արդիւնքների առևտուրը։ Մրգերի չորացնելու կանոնաւոր եղանակը զարգանալով մեր երկրում ի թիւս միւս արդիւնագործութիւնների՝ կարող է պահանջ յարուցանել պարտէզների ընդարձակ մշակութեան։ Կովկասի այն զաւառները, որոնք չ'ունին յարմար ճանապարհներ հաղորդակցելու մեծ հրապարակների հետ, և որոնք, տեղափոխւելու միջոցների վատութեան պատճառով, անկարող են օգտուել թարմ մրգերի արտահանութիւնից, նրանք չորացնելով իրանց մրգերը, դիւրաւ կարող կը լինին արդիւնաբերել իրանց պարտէզները։ Վերջապէս լաւ պատրաստած չոր մրգերն արժանապէս վարձատրելով արդիւնաբերողների աշխատանքը, կը կազմեն մեր ժողովրդի տնտեսական ապահովութեան աղբիւրներից մինը։ Ուստի, Կովկասեան ներկայ Արդիւնահանդիսում մրգեր չորացնելու ձեռնարկութիւնը՝ արքունի կալաճների մինիստրութեան ձեռնբեցութիւնով և այդ բաժնի կառավարիչ պ. Վ. Վ. Չերնեայեվի աշխատութիւնը արժանի են կովկասցիներիս ջերմ շնորհակալութեանը։