

8267

8268

8269

8270

8271

8272

634.8

P-68

2011

Geographisches

Str. Alfred W. Schmidt
Str. Ludwig W. Schmidt

J. M. Schmidt

1880

1880

635.21

Ա. Զ. Դ.

Հայաստանի սովետացի խնամատար կեդրոնական ջանձնա-
 ժողովը զթշուառ սովատանջները մէկ կողմէ ըստ կարելւոյն
 խնամելու աշխատած ատեն, բաղձալով միւս կողմանէ նոցա
 ապագային համար ևս հարկ եղած միջոցները ձեռք առնուլ,
 արժան և անհրաժեշտ դատեց գետնախնձորի (հախախէս) մշա-
 կութեան վրայ՝ երկրագործութեան արուեստի մասնադէտ
 Մեծ. Գէորգ ԷՓ. Սթիմարաճեանի ամենապարզ ոճով գրած
 սոյն անտրը տպագրել տալ, և ձրիսպէս ցրուել Հայաստանի
 մէջ, որպէս զի հոն ևս անմիջապէս մշակուի սոյն օգտակար
 բոյսը, որոյ վրայ գովեստներ խօսելաւելորդ է, զի արդէն ամ-
 բողջ Եւրոպայ ու Ամերիկայ փորձերով հաստատած է սորա
 պէտքն ու օգտակարութիւնը :

ԳՐԱՅԻՆՆԵՐ

Ի ՎԵՐԱՅ ՄՇԱԿՈՒԹԵԱՆ ԵՒ ԳՈՐԾԱՅՈՒԹԵԱՆ
 Գ. ԵՏՆԱԽՆՁՈՐԻ

Եւրոպացիք Ամերիկան գտած ժամանակնին հոն
 տեղ բնածին բոյս մի ալ տեսան, որոյ արմատները խել
 մը ալիւրակից, ճաշակելի և խնձորանման մարմիններէ
 բաղկանալով, զայն Գետնախնձոր անուանեցին, իսկ
 բուսաբանական լատին բառով Սելանոս Բոդիբոլոս կոչե-
 ցին. յետոյ այս գետնախնձորներէն յեւրոպա իրենց
 նախնի հայրենիքն ալ բերին անկեցին, և փորձով տե-
 սան որ ոչ միայն նոր ապրուստ մի է այն, այլ և սովի

2655-57

դէմն առնելու ալ զօրաւոր միջոց մը . վասն զի թէ և երեք քաչ գետնախնձորը մէկ քաչ ցորենի չափ սնունդ հազիւ կրնայ տալ , բայց մի և նոյն տարածութեամբ գետնի մը վրայ ցորենին տասնապատիկը յառաջ կու գայ անկէ , ուստի նորա մշակութեամբ մի և նոյն հողը մէկի տեղ երեք մարդ կրնայ կերակրել . մանաւանդ այս արմատները գետնին մէջ պահպանուած ըլլալուն՝ կարկուտէ , մարախէ և անջրգութենէ չեն վնասուիր ուրիշ արմտեաց չափ . և Աստուած մի՛ արասցէ , երբ յիշեալ պատուհաները՝ միւս բերքերը փճացնեն , գետնախնձորը կրնայ ապահով կերպիւ ձեռք բերուիլ : Այս օգտակարութեանց համար Եւրոպացիք սկսան անոր մշակութիւնը ամենայն ջանքով տարածել , և ժողովուրդը վարժեցընել զայն գործածելու . այնպէս որ այսօր Եւրոպայի ամեն կողմը չի կայ երկրագործ մը կամ պարտիզպան մը որ զայն քիչ կամ շատ չի մշակէ , և ոչ ալ թագաւորաց պալատէն սկսելով մինչև յետին ազգատին խրճիթին մէջ սեղան մը կրնայ տեսնուիլ որոյ վրայ գետնախնձորը պակաս ըլլայ :

Հիմա Տաճկաստանի մէջ ալ թէ՛ ՚ի Պօլիս և թէ՛ ուրիշ քաղաքներ՝ գետնախնձոր (փաթաթէս) ուտելու սովորութիւնը սկսած է մեծաւ մասամբ Եւրոպայէն բերուելով , բայց աւելի օգտակար և փափաքելի է որ մեր գիւղացիք զայն մշակելու հետեւին , որով իրենց համար առատ և սննդարար ուտելիք մը ունենալէ զատ , կրնան ծախել կամ գո՞նէ աւելորդը կենդանեաց կերցընել , ինչպէս որ հիմա պիտի բացատրենք :

Անցեալ տարուան չորութեան և ձմեռուան սաստկութեան պատճառաւ այժմ մանաւանդ Հայաստանի մէջ հարկւրաւոր գեղեր և քաղաքներ սովի ձեռքէն կը չարչարուին . Աստուած մէկ մ՛ալ չի ցուցընէ , բայց քանի որ խոհական մարդ ենք , մեզի ալ պարտք է ջանալ և աշխատիլ չարեաց առաջքն առնելու : Ահա , երկրագործ եղբա՛րք , գետնախնձորի մշակութիւնը ձեզի սովի ժամանակ զօրաւոր օգնական մի է . ձեր սովորական վարուցանի հետ ամենքդ ալ հոգ տարէք մէյմէկ քիչ այս բոյսն ալ հասցընել . դիւրին է անոր մշակութիւնը , մի միայն քիչ մը աշխատութիւն կ'ուզէ , որուն կանայք և տղայք ալ կրնան օգնել . մի՛ խնայէք այս աշխատութիւնը , որ արմտեաց մշակական գործողութեանց առեւին չի հանդիպելով՝ արկական գործողութեանց ատենին չի հանդիպելով՝ արգելք չըլլար անոնց , և ապահով եղիք որ եթէ կլիմանիդ ամառուան մէջ խիստ չոր չէ և հողերնուդ բնութիւնը յարմարի , ձեր քիչ մը աշխատութեան վարձքն առատօրէն կ'առնուք , և ձեր ամբարներուն մէջ ալ սովի ժամանակ ուտելիք մը աւելի կ'ունենաք :

Ահա՛ ասոր մշակելուն կերպը :

Նախ ընտրելու է պարարտ , խորունկ և թեթեւ հող մը , որ շատ աեղ ձորերն ու դաշտերը կը գտնուին , և ՚ի հարկին աղբարկելով բորելու է զայն՝ երկու թիղի չափ խորունկութեամբ , կամ գօթանով և կամ երկժանի բահով ու բրիչով . այսպէս պատրաստուած հողը որքան փխրուն և կակուղ փիճակի մը հասած ըլլայ , այնքան դիւրաւ կը ճիւղաւորին ու կը շատնան

արմատները նորա մէջ . բայց ընդհակառակն կարծր
 ու չոր հողի մէջ հարկաւ չեն կրնար դիւրաւ ծլիլ ու
 աճիլ : Արդ՝ գետնախնձորը հողին ներքեւ աճող և
 շատցող բերք մը ըլլալով՝ յաջողութեան գլխաւոր
 պէտք եղածը ահա այս հողին առաջին պատրաստու-
 թիւնն է , որ եթէ կարելի է՝ պէտք է ձմեռուընէ ա-
 ռաջ ընել : Երկրորդ գործողութիւնն է գետնախն-
 ձորը անկելու կերպը , որ կը կատարուի Մարտ և Ապրիլ
 ամսոց մէջ՝ տեղւոյն օդին համեմատ , երբ որ ա՛լ
 գարնան պաղերուն վախն անցած է : Ամեն մէկ գետ-
 նախնձորի տերեւները կանգունի մը չափ տարածուե-
 լուն համար՝ պէտք է որ տունկերը ամեն կողմէն մէյ-
 մէկ կանգուն հեռու գտնուին . ուստի մեծ արտերու
 մէջ արօր կը գործածուի , և մարդ մը կողովի մէջ գետ-
 նախնձորներ տանելով՝ բացուած ախօսին մէջ իրարմէ
 մէյմէկ քայլ հեռու հատ հատ տեղաւորէ , և արօրին
 երկրորդ անգամ անցնելու ատեն՝ գետնախնձորները
 անոր դարձուցած հողին ներքեւ ծածկուին : Իսկ փոքր
 արտերու կամ պարտէզներու մէջ՝ որ վերը ըսածնուս
 նման առաջուց լաւ մը բորուած ու պատրաստուած
 ըլլալու են , մարդ մը բահով հինգ վեց մատ խորու-
 թեամբ և միշտ իրարմէ կանգուն մը հեռու հողը վեր-
 ցընելու է , և ուրիշ մէկն ալ բացուած ծակին մէջ հատ մը
 գետնախնձոր ձգելու է , և յետոյ հողը վրան նետուե-
 լու և բահին կանակովը տափանուելով ծածկուելու է :

Գետնախնձորին բոյսը ամեն տեղ հունտ չի հաս-
 ցըներ . թէ որ հասցընէ՝ զայն ցանելով՝ նախ փոքրիկ

խնձորներ կը բուսնին , և հետեւեալ տարին ասոնք
 անկուելով՝ հետզհետէ կատարեալ գետնախնձորներ
 յառաջ կու գան . բայց աւելի դիւրին և գործնական
 կերպն է բուն իսկ գետնախնձորը անկել , որոյ վրայ
 աչկունք կամ պտկունք գտնուելով , ասոնցմէ կը ծլն
 նոր արմատներ ու ծիղնր , և անկուած խնձորը որ նո-
 ցա սնունդ կը լինի , կը փճանայ ու կը փտտի . այնպէս
 որ եթէ գետնախնձոր մը այնքան կտորի բաժնես՝ որ-
 քան որ աչք ունի , և զատ զատ անկես , և կամ սովի
 ժամանակ միջուկը ուտելու գործածելով՝ երեսին կե-
 ղեւը մաշկը միայն դանակով հանես ամբողջ աչքերովը
 միատեղ և զայն անկես , դարձեալ կը ծլնն ու բերք
 կու տան . միայն թէ աւելի ազահով ըլլալու համար՝
 թէ որ գետնախնձորները փոքրիկ են՝ ամբողջ անկե-
 լու , և խոշորները կիսած անկելու է որ ամեն մէկուն
 վրայ մի քանի աչքեր գտնուին , այն ատեն բերքն ալ
 աւելի առատ կըլլայ :

Գետնախնձորը ծըլէն և ծիղերը հինգ վեց մատ
 բարձրանալէն յետոյ , հողին երեսը աքցանով (քէլքէ-
 թին) կամ կաստով բորելու և կակղցընելու է . և անկէ
 տամուհինգ կամ քսան օր ալ վերջը ծաղիկները բա-
 յուելու սկսած ատեն դարձեալ նոյն գործողութիւնը
 ընելով՝ հողը դէպ ՚ի արմատներուն վրայ քաշելու դի-
 ղելու է , որպէս զի աւելի աճին և բազմանան վերջապէս
 գետնախնձորի մշակութեան նպատակը ոչ թէ հունտ
 հասցընել , այլ շատ արմատներ յառաջ բերել ըլլալով ,
 երբ բոյսերը իրենց կատարեալ հասակին հասած՝ սկսին

Ճայրերէն ընդ հանրապէս ծաղկիլ, զանոնք ըզունքով
 քշտելու թափելու է, որպէս զի տերեւներուն պատ-
 րաստած հոյը ծաղկըններուն երթալով պարապ կորու-
 ւելու տեղ, երթան արմատներու մեծնալուն օգնեն

Ալ այնուհետեւ ուրիշ գործողութիւն չի մնար,
 հաջա սպասելու է որ տերեւները ինքնին թառամին
 և չորնան, որ նշան է թէ արմատները հասած են, և
 ժամանակ է զանոնք քաղելու: Այս գործողութիւնք
 կատարելու համար օգը բաց օր մը ընտրելով՝ երկճղի
 բահով կամ բրիչով ամեն մէկ արմատ տակն ու վրայ
 ընելու է, բայց գործիքը բաւական հեռուէն պէտք
 է հողը մխել, որպէս զի խնձորները ճեղքուելով չըլլայ
 որ վտտին. մէկ կողմէն ալ այս խնձորները որ փունջ
 կազմած են, անոնց վրայ գտնուած հողը թօթուելու
 և գետնին երեսը փռելու է, և ՚ի հարկին մէկ երկու
 օր այնպէս փռած թողելու է՝ որպէս զի երեսնուն խո-
 նաւութիւնը հովէն ու արեւէն լաւ մը չորնայ, որ յե-
 տոյ պահուած տեղերնին չի փտտին: Եթէ այսպէս
 ցամքեցուցած գետնախնձորը գետնափոր մառանի կամ
 շտեմարանի մէջ մէկ երկու կանգուն բարձրութեամբ
 դիրուած, կամ լաւ ևս՝ կողմներու մէջ պահուի,
 մինչև հետեւեալ տարին անփնաս կրնայ մնալ. իսկ եթէ
 դիպուածով տաքութիւն և փտութիւն պատահի անոնց
 մէջ, անմիջապէս գէղը ցրուելու, տարածելու է, և
 մինչև գործածութեան ժամանակը զգուշութեամբ
 պահելու է զանոնք:

Այս մշակական համառօտ հրահանգը լրացնելու

համար պարտիմք հիմա յիշեալ բոյսին գործածութեան
 կերպերը յայտնել որով ամեն ոք կարենայ անկէ օգուտ
 քաղել: Իբր մարդոց կերակուր՝ զայն գործածելու ա-
 մենէն պարզ եղանակը ջրի մէջ խաշել կամ մսխորոյ
 տակ և կամ փռան մէջ եփել, և երեսի մաշկը հանելով
 միջուկը քիչ մը աղով և կամ աղցանի պէս զանազան
 համեմներով ուտելն է: Դարձեալ ստրկուած գետնա-
 խնձորը կտրագի մէջ կրնայ տապկուիլ և կամ խորով-
 ուած մօի հետ խորովուիլ: Նորա խաշուած և ճզմուածը
 երեք քաշ ալիւրի հետ մէկ քաշ խառնուելով, պատ-
 ուական հաց ալ կը շինուի, և զանազան ուրիշ կարկան-
 գակներ, խմորեղէններ և այլն:

Կենդանեաց սնունդին համար նախ պէտք է գիտ-
 նալ թէ մէկ քաշ գետնախնձորը երկու քաշ չոր խտտի
 չափ սննդարար է, և ամեն տեսակ կենդանի կը վար-
 ժուի զայն ախորժանօք ուտելու, եթէ յարմար չափով
 ու կերպով տրուի անոնց: Օրինակի համար հում գետ-
 նախնձորը աւելի կաթ և ոյժ տալու կը ծառայէ, և
 եփածը դիրցընելու համար. ուտի եզանց, կաթնտու
 կովուց և ոչխարաց զանիկայ ջարգելով և վրան քիչ մը
 աղ ցանելով հում տալ պէտք է. իսկ դիրցընելու և
 մորթելու յատկացեալ կենդանեաց նաև հաւուց ընդ-
 հանրապէս եփած և թակով մը ճզմուածը տալ պէտք
 է: Չին նաև կը սիրէ գետնախնձորը, բայց հումը
 չուտեր, ուտի եփած և ճզմած կը տրուի: Այսպէս
 կենդանեաց տրուելու գետնախնձորը եփելու ամենէն
 դիւրին կերպը այս է. փռան մէջէն հացերը հանելէն

յետոյ գեանախնձորը լեցընելու է և փուռք փակուած
ու ձեփուած մէկ երկու ժամ պէտք է թողուլ, որ
փուան տաքութիւնովը բուն խկ գետնախնձորներէն
եւամ շոգին դիրենք խաշէ: Նաև ջրով լեցուն կաթ-
սոյի, խաղկինի մը վրայ՝ տակի ճակատը ծակծրկած
տախառ (Փըլի) մը կանգնեցընելու և ստոր մէջ գետ-
նախնձորները լեցընելէ ետքը՝ վրայի ճակատը լաւ մը
գոցելու և ներքեւը կրակ վառելով ջուրը եռա-
ցընելու է, անկէ եւամ գորրչիքովը կրնան խաշիլ.
Բայց ինչ կերպով որ ըլլայ, եփած գետնախնձորը
միշտ ճզմելէն և պաղեցընելէն յետոյ տալու է կենդա-
նեաց, ինչու որ տաքը կրնայ փնաս տալ անոնց ստա-
մոքսին, և չի ճզմուած տրուին նէ՝ արտորանօք ուտե-
լով կրնայ ըլլալ որ ամբողջ գետնախնձոր մը կլլեն և
կոկորդնին մնայ ու խեղդէ զիրենք: Վերջապէս գետ-
նախնձորն առատօրէն մշակուած երկիրներու մէջ յա-
տուկ գործարաններ հաստատուելով՝ անկէ օսլայ ևս
կը հանեն, որ ֆօլա անուամբ կը ծախուի և կտաւեղի-
նայ գործարաններու մէջ խիստ շատ կը գործածուի:
Օսլայի գործարանաց մէջ օսլան հանելէն յետոյ՝ մնա-
ցած մրուրն (թօրթու) ալ կենդանեաց կը կերցընեն:

Ահա այսպէս գետնախնձորին ամեն կերպով օգ-
տակար բոյս մը ըլլալն յայտնի եղաւ. ա՛լ մեր երկրա-
գործաց ու մշակաց կը մնայ պէտք եղած աշխատու-
թիւնն ընել, և հոգ տանիլ որ հասցընեն զանիկայ,
ուրկէ իրենց համար մեծ օգուտ յառաջ պիտի գայ:

«Ազգային գրադարան»



NL0081577

«Ազգային գրադարան»



NL0081576

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0835130

ՀՀ 4

«Ազգային գրադարան»



NL0081575

«Ազգային գրադարան»



NL0081579

«Ազգային գրադարան»



NL0081574

«Ազգային գրադարան»



NL0081578

«Ազգային գրադարան»



NL0081573

