

ՔԵՍԱՊԻ

ՈՒՏԵԼԻ ՀԱՏԱՊՏՂԱՅԻՆ ՎԱՅՐԻ ԲՈՅՍԵՐԸ¹

ՅԱԿՈԲ ԶՈԼԱՔԵԱՆ
hagopcholakian@hotmail.com

ՄՈՒՏՔ

Քեսապի շրջանի ուտելի հատապտղային վայրի բոյսերը երկու խումբի կարելի է բաժնել.-

ա.- Անտառային վայրի բուսականություն: Շրջանը ունի ծովամերձ տարածություններ, տեղ մը չոր ու արեւոյժ, ուրիշ տեղ՝ խոնաւ լեռնագօտիներ, ձորեր ու սարատափեր եւ անոնց բնորոշ բուսական ծածկոյթ: Կարգ մը բոյսեր կ'աճին մեծ խտութեամբ ու մեծ անտառներ կը կազմեն, ոմանք ցանցառ են ու կը հանդիպին հոս ու հոն:

բ.- Պարարտ հողերու եւ ցանքատարածքներու մէջ յայտնուած տարատեսակ բոյսեր, որոնց գիւղացին կու տայ թրքերէն «Պոքտան պիթմա» անունը, այսինքն՝ գետին ինկած կորիզներէն, թափառող կենդանիներու կղանքէն ու գաղթող թռչուններու ծիրտէն բուսած բոյսեր:

Գիւղացին թէ՛ անտառային եւ թէ՛ պարտէզին մէջ յայտնուած այս բոյսերը կը ճանչնայ *պըրրի* (վայրի) մակդիրով: Երբ տակաւին երկրին մէջ չկային արդի մասնագիտացուած սածիլանոցները՝ գիւղացին այս վայրի կամ ինքնաբոյս բազմամեայ բոյսերը կ'օգտագործէր իբրեւ սածիլ, կը տնկէր իր պարտէզին մէջ յարմար տեղ մը՝ երկրորդ տարին ընտիր պտղատեսակով մը պատուաստելու համար:

1950ականներէն սկսեալ շրջանի բնակչութիւնը կամաց-կամաց ցանքի եւ արտի մշակութենէն անցաւ պարտիզամշակութեան: Լեռնային վայրի հատապտուղները գրեթէ մոռցուեցան, բայց քանի մը տեսակը միջեւ օրս կը պահեն իրենց կարեւորութիւնը, կը հաւաքուին, կ'արդիւնահանուին եւ կոկիկ եկամուտ մը կ'ապահովեն գիւղացիին:

1.- ԱՂՋԻՐԻՆԱ.- Հայերէն՝ եղջերենի, պտուղը՝ *աղէր*, հայերէնը՝ եղջիւր: Fabaceae/հաճարազգիներու ընտանիքէն *Ceratonia siliqua*, անգլ.՝ carob tree, արաբ.՝ *խառնուպ*: Ըստ Մալխասեանցի՝ եղջերենին «*Թիթեռնածաղիկներու կարգին պարկանող ծառ է՝ մշտականաչ կաշեկերպ փետրաւոր տերեւ-*

¹ Ուսումնասիրութեան համար օգտագործած ենք նաեւ՝ Յակոբ Զոլաքեանի, Քեսապի բարբառը (Երեւան, 2009), Նորայր Ն. Բիւզանդացիի, *Հայ պարտէզ* (Ժնեւ, 2001), Նոյնի՝ *Քննադատութիւն Հայրուսակի* (Վիեննա, Մխիթարեան տպ., 1925), Ռուբէն Ս. Ղազարեանի *Բուսանունների հայերէն-լատիներէն-ռուսերէն-անգլերէն-ֆրանսերէն-գերմաներէն բառարան* (Երեւան, ԵՊՀ հրատ., 1981), Armenag K. Bedevianի, *Illustrated Polyglottic Dictionary of Plant Names, Latin, Arabic, Armenian, English, French, German, Italian and Turkish Languages* (Գահիրէ, 1994) գիրքերը:

ներով, ծիրանագոյն կարմիր ծաղիկներով, որ բերում է եղջիր կոչուած պտուղը. *Caratonia siliqua*»²:

Եղջիր>աղջեր բառը բազմանիշ է. կը նշանակէ նաեւ կոտոշ, որ յատուկ է որոճացող կենդանիներուն: Պտղաքարերն ու շթաքարերն ալ *աղջեր* կը կոչուին Քեսապի բարբառին մէջ. ծովադէմին կը գտնուի *Աղջըրնուր մա-ղարան*³ Եղջիրոտ քարայրը:

Եղջերենին Քեսապի շրջանին մէջ բաւական խտութեամբ կը հանդիպի ծովամերձ վայրերու մէջ. խնամուածը կրնայ հսկայ ծառի տեսք ունենալ: Ամենամեծ եղջերենին - աւելի մեծ է քան հսկայ ընկուզենի մը - կը գտնուի Գարատուրանի Մանճիկեան թաղին մէջ: Երկարակեաց ծառ է, կ'ապրի աւելի քան հարիւր տարի, կը չորնայ, բայց կոճղէն նոր ծիւր կ'արձակէ: Տնկովի տեսակին չեմ հանդիպած: Ունի որձ ու մատակ տեսակը. որձը կը պատուաստուի ու կը դառնայ պտղատու:

Պտուղը՝ եղջիրը, կ'ըլլայ մինչեւ 20 սմ. երկարութեամբ, 3 սմ. լայնքով, երբեմն՝ փնջածեւ, մէկ կողունի վրայ մինչեւ հինգ-վեց հատ: Կարծր պտուղ է, ելունդաւոր երիզը հիւթեղ բաժինն է, քաղցր, կեղորոնը՝ հունտոտ: Նախ կանաչ է, հասունը՝ շագանակագոյն: Բերքը երկար ատեն կը դիմանայ, չի փճանար:

Բերքը կը հաւաքուի Սեպտեմբերի վերջաւորութեան: Նիհարկեկները կը յատկացնեն կովերուն: Հաստերը կը ճգնուին պաթոսին մէջ կամ լողի տակ, երբեմն սանդի մէջ կը ծեծուին թակով, խիւսը կը դրուի ջուրի մէջ: Յետոյ խիւսը կը քամուի, ու ջուրը երկարօրէն կ'եռայ մեծ լաղի մէջ, խաղողի հնձանի կրակին վրայ, որմէ կը պատրաստուի *աղջըրը ըռոսպ*⁴ եղջիրի ռուպ՝ տոշաբ, որ հոտաւետ ու ընտիր քաղցրաւենիք է, սնունդի հիմնական տեսակ:

Եղջիրի ռուպը շատ աւելի թանկ կ'արժէ, քան խաղողինը: Կը վաճառուի Քեսապի շուկային մէջ: Ռուպի արդիւնաբերութիւնը տակաւին եկամտաբեր է:

Տիաս եղջիրը կը խաշեն իբրեւ թէյ, ու շաքարախտաւոր հիւանդներուն կը խմցնեն: Ռուպը դեղ է հագի դէմ, նաեւ դեղնախտով վարակուած փոքրիկներուն համար: Ան փորը կը կակուղցնէ, կուրծքին եւ թոքերուն հանգստութիւն կը պարգեւէ, երբ *գազմիկ* կոչուած բոյսին թէյին խառնելով կը խմուի: Թէյը կը խաշուի քիչ մըն ալ անխոն դնելով:

Կը յիշուի խաղիկներուն մէջ.

Աղջերը թարթէք թարթէք,

Ե՛՛օ մընէցէք Ծուլը թաղէք:

- Եղջիրը ծուռտիկ-մուռտիկ,

Ո՞ր մնացիք Ծուլու թաղիք:

Անցեալին եղջերենի ծառը հոր կողմէ կրնար իբրեւ օժիտ պարգեւուիլ հարսնացող աղջկան: Մինչեւ հիմա ալ շրջանին մէջ կան այդպիսի ծառեր,

² Ստ. Մալխասեանց, *Հայերէն բացաւորական բառարան*, Ա. հոր., եղջերենի, ք. տիպ, տպ. Սեւան, Պէյրութ, 1955, էջ 561:

որոնք սերունդէ սերունդ կ'անցնին կնոջ ժառանգներուն, մինչ կալուածը ուրիշի սեփականութիւն է:

2.- ԱՂՏԸՐԻՆԱ.- Հայերէն՝ աղտորենի, պտուղը՝ *աղտոր*, հայերէնը՝ աղտոր: Anacardiaceae/աղտորազգիներու ընտանիքին պատկանող Sumac՝ սումախ: Ըստ Մալխասեանցի՝ «*Բոյս, որի չորացրած փոշին ցանում են ծուածեղի, ձկան եւ լուլաքաբարի վրայ. կոծոխուր, սմաղ, սօմաք (Rhus coriaria)*»³: Ըստ Աճառեանի՝ «*մի տեսակ թթու բոյս, որի փոշին Կովկասում եւ Պարսկաստանում ծուածեղի, ձկան եւ լուլա քեբարի վրայ են ցանում: Օդար լեզուով՝ սումախ, որ կու գայ ասորերէն՝ սումազա բառէն, որ սկզբնապէս կը նշանակէ կարմիր*»⁴:

Աղտորենին մեծ խտութեամբ կ'աճի գլխաւորաբար գետնասահքի ենթարկուած «խաղցած» գետիններու մէջ, որ մշակելի չեն: Այդպիսի տարածութիւններ շատ կան Գարատուրան գիւղի կեդրոնական շրջաններուն մէջ: Մէկ տարեկանը ունի ուղղաձիգ ցօղուն, որ յետագային կը ճիւղաւորուի ու 2-2,5 մետր հասակով թուփի կը վերածուի: Խնամուածը ծառի տեսք ալ կրնայ ունենալ: Մշակուած արտերուն մէջ եւս արագ կը տարածուի, բայց թաց եղանակին հեշտութեամբ արմատախիլ կ'ըլլայ: Կոթունին վրայ ունի զուգադիր հինգ զոյգ տերեւ եւ հատ մըն ալ ծայրը: Տերեւթափի կ'ենթարկուի: Կայ երկու տեսակ՝ պտղատուն եւ անպտուղը: Պտուղը ողկուզած է: Օգոստոսի երկրորդ կիսուն կը կարմրի: Չափազանց թթու պտուղ է, խէժոտ: Կը քաղեն, կը չորցնեն, սանդի մէջ կը ծեծեն, մաղէ կ'անցընեն, հունտը կը թափեն ու փոշին, իբրեւ ընտիր համեմունք, լայնօրէն կը գործածեն ճաշատեսակներու եւ աղցաններու մէջ: Հունտը ոսպէն քիչիկ մանր է, սակայն շատ կարծր:

Ոմանք աղտորէն թթու մածուկ եւս կը պատրաստեն: Ողկոյզները կը դնեն ջուրի մէջ, ապա ջուրը երկարօրէն եռացնելով կ'ունենան թթու թանձր հեղուկը, որ լայնօրէն կը գործածուի կարգ մը ճաշերու պատրաստութեան մէջ:

Աղտորենին երկարակեաց ծառ չէ, խնամուածը կ'ապրի շուրջ տասը տարի, կը չորնայ, բայց տարածքին մէջ աւելի մեծ խտութեամբ կը տարածուի:

Քեսապի անտառային տնտեսութեան մէջ շատերու բաւարար եկամուտ կ'ապահովեն աղտորի փոշին ու մածուկը: Անպտուղ տեսակը կը պատուաստեն: Պատուաստուած ծառը աւելի մեծ պտուղ կ'ունենայ:

Գարնան հօտաղ տղաք աղտորենիէն թզաչափ ոստ մը կտրելով սուլիչ կը պատրաստէին:

³ Ստ. Մալխասեանց, *Հայերէն բացատրական բառարան*, Ա. հրք., Աղտոր, էջ 50:

⁴ Հր. Աճառեան, *Հայերէնի արմատական բառարան*, Ա. հրք., Աղտոր, Երեւանի համալսարանի հրատ., Երեւան, 1971:

Որոճացող կենդանիները ցորեն, արմտիք եւ հացեղէն շատ ուտելու պարագային անմարսողութիւն (*համըր*) երբ ունենան՝ աղտորի թթու ջուր կը խմցնեն:

Լուծի դէմ պայքարելու համար աղտորի փոշին առատօրէն կ'ուտեն՝ գլխաւորաբար խաշած հաւկիթին ու գետնախնձորին հետ: Մեղրով խառնուած աղտորի փոշին թութքէն վարակուածները կ'ուտեն, կը բուժէ:

3.- ԲՈՒՎԿԻՆԱ.- Հին հայերէն՝ բեւեկնի, պտուղը՝ *բուվիկ*, հայերէնը՝ բեւեկ, արբ.՝ *պըղըն*: Anacardiaceae/աղտորազգիներու ընտանիքին պատկանող Pistacia terebinthus: Ըստ Աճառեանի՝ «*մի տեսակ սեւ ու փոքրիկ պտուղ, որից պատրաստուած են բեւեկնի իւղը, լր. Pistacia terebinthus*»⁵:

Բեւեկնին վայրի թուփ է, խնամուածը՝ կրնայ ծառի տեսք ունենալ: Կայ երկու տեսակ՝ որձն ու մատակը, պտղատուն եւ ոչ: Բեւեկնին կ'աճի բարեխառն միջավայրի մէջ: Տերեաթափի կ'ենթարկուի: Գարնան կը ծլի. կոթունին հակադիր կողմերուն վրայ կ'ունենայ մինչեւ չորս զոյգ հաւկթածեւ տերեւ: Թարմ մորջը՝ *մուրջէկ*, փնջածեւ է, կարմիր կոթունով: Երկարակեաց ծառատեսակ է:

Պտուղը ողկուզածեւ է, հատիկները մանր. նախ ճերմակ է, ապա կը կարմրի եւ Օգոստոսի կիսուն կը կապուտնայ (*կը լըրջանու*), եթէ եղանակը խոնաւ ըլլայ: Հայերէն արմատական բառարանի յիշած սեւ տեսակը անծանօթ է մեր միջավայրին: Քաղը կը կատարուի երկու ասի մէջ ողկոյզը տրորելով՝ *ճրկելով*: Իւէժոտ պտուղ է, քաղի ատեն ձեռքերն ու գլուխը կը ծածկեն, որ խէժ չփակի ու չչորնայ: Մաքրելը դժուար կ'ըլլայ: Նորաքաղ պտուղը կը դնեն ջուրի մէջ, կապոյտը կը նստի յատակին, իսկ կարմիր հատիկները եւ խեշերանքները կ'ելլեն ջուրի մակերեսին: Կապոյտը աղով կը խառնեն ու կը փոռն չորցնելու: Տոպրակով կ'ամբարեն: Պէտք եղած ատեն հիւրերու ներկայութեան իսկ կը խարկէին՝ տապակին մէջ կաթիլ մը ձէթ դնելով: Անուշ կը բուրէ: Բոված բեւեկը կը խառնեն բոված ցորենին, սիսեռին եւ դդումի կուտին եւ այդպէս կը հրամցնեն: Այս աղանձին *գավորմու* կ'ըսեն: Ձմռան երեկոյթներուն գաւաթ մը գինիի հետ փնտռուած աղանդեր էր: Բովածը կը ծեծեն ու կը գործածեն կարգ մը ճաշատեսակներու մէջ:

Բեւեկի մթերքը կը վաճառուի Քեսապի շուկային մէջ:

Ամէն տուն պարտէզին մէկ անկիւնը անպայման բեւեկնի մը կը խնամէր: Հսկայ ծառ կ'ըլլայ: Պտուղը կը քաղէին կամ ծառը որսատել կ'ընէին: Օգոստոսի երկրորդ կիսուն, երբ հատիկները կապուտնան, իոն թռչունները կերի կ'իջնեն: Թռչնորսի համար ծառին վրայ տեղքի ուտեր կը փոռն: Տեղքը որսորդական կաշուն մածուկ է: Կայ թռչնատեսակ մը, որ *բըվկա* կը կոչուի: Կայ նաեւ ուտելի խոտ մը *բուվկէօկ* անունով:

Բեւեկնին կարելի է պատուաստել Հալէպի պիստակ: Առաջին փորձը կատարած է Քեսապի Աւետարանական եկեղեցւոյ հովիւ վերապատուելի

⁵ Աճառեան, Հայերէն արմատական բառարան, Ա. հրր., Բեւեկն:

Տիգրան Գունտաքճեան, 1908ին: Պատուաստը յաջողած է, բայց պիստակի կորիզը չէ ճեղքուած՝ Քեսապի խոնաւ եղանակին պատճառով: Այդ ծառերէն մէկ-երկու հատին տակաւին կարելի է հանդիպիլ շրջանին մէջ⁶:

Պտուղի ողկոյզին կից կ'աճի եղջիւրի նմանող խէժոտ պարապ պարկուն մը, որուն վրայ սոսինձի պէս հաւաքուած կ'ըլլայ խէժը: Խէժը կը քաղեն, կը չորցնեն, փոշին մեղրով կը կերցնեն թոքախտէ տառապողներուն: Խէժը կը կոչուի *բըվկը ծուօյթ*: Բեւեկնի ձէթի արդիւնաբերութիւն Քեսապի մէջ ծաւալած չէ ինձի:

Բեւեկէն բացի՝ ուտելի է նաեւ բեւեկնի թարմ մորջը՝ *մուրջէկ*: Այդպէս կ'ուտեն, նաեւ ընտիր աղցան կը պատրաստեն. կը բրդեն, կանաչ կամ չոր սոխ մըն ալ կ'աւելցնեն, կը խառնեն դգալ մը լոլիկի ջուրին, երկու կաթ նոան թթուին եւ ձէթին հետ՝ պտղունց մը աղով:

Բեւեկնի տերեւը ջուրին մէջ տրորելու պարագային՝ կը փրփրի օճառի պէս եւ ունի մաքրելու յատկանիշ: Ծխախոտի տերեւները քաղելու ատեն մարդու մատները եւ ափերը կը ծածկուէին ծխախոտի կաշուն խէժով: Ափով կը սկրթէին բեւեկնիի ոստի մը տերեւները ու ջուրին մէջ տրորելով կը մաքրէին իրենց ձեռքերը:

4.- ԳԱՍԼԱՊԱ.- *Ericaceae*/հաւամրգագգիներու ընտանիքին պատկանող *arbutus xalapensis*: Հայերէնը պիտի հնչուէր գասլապի. արբ.՝ *գասլապ*: Գասլապին Քեսապի շրջանին մէջ կը հանդիպի գրեթէ ամէն տեղ, մասնատրաբար ծովափնեայ տարածքներուն մէջ: Թուփ է, տեղ-տեղ բարձր ու բազմաոստ ծառ, հեռուներէն անտառին մէջ ճանաչելի կ'ըլլայ ոչ միայն իր փարթամ կանաչով, այլեւ ցօղունին եւ ճիւղերուն կարմիր ու ողորկ կեղեւով: Ունի մշտադալար հաւկթաձե պիրկ ու փայլուն տերեւ: Ճերմակ ծաղկեհոյլերը կու տան փնջաձե պտուղ մը, կլոր հատիկներով ու երկար կոթունով: Պտուղը նախ կը կարմրի, ապա հասունը կը դառնայ գինեգոյն: Համեղ, քաղցր պտուղ է: Անտառներէն անցող որսորդներն ու հօտաղները կ'ուտեն, գրպան մըն ալ տուն կը բերեն:

Փայտը դեղին է, լայնօրէն գործածուած է դգալ, շերեփի ու սանր շինելու համար: Ամենէն ընտիր փայտերէն մէկը կը նկատուի:

Գասլապիի պտուղը բարբառով կը կոչուի *գասլապը մէթօզ*: *Մաթօզ* կը կոչուի նաեւ այլ պտուղ մը, հայերէն՝ ադամաթուզը, նաեւ կ'ըսեն *մոզիկ թուզ*, օտար բառով՝ *քարալիոք*: Կը կարծենք *մաթուզ* բառը ամփոփուած է *ադամաթուզ* բառէն:

Ինձի ծանօթ չէ, թէ այս վայրի ծառը պատուաստ կ'ընդունի, թէ ոչ: Ներկայիս՝ գասլապին բակերուն մէջ ալ կ'երեւի՝ իբրեւ զարդածառ:

⁶ Վեր. Կ. Ս. Թիքեան, *Իննսունհինգամեակ Քեսապի Հայ Աւետարանական եկեղեցւոյ, 1853-1948*, Շնորհոքեան տպարան, Պէյրութ, էջ 70:

5.- ԼԸՓԹԸՐԸՆՃԻՔ.- անուան ստուգաբանությունը Asparagaceae/ծնեբեկներու ընտանիքին պատկանող *ruscus aculeatus*: Տարօրինակ անունով այս փոքրիկ, հազիւ 30 սմ. բարձրությամբ թուփը կ'աճի անտառին մէջ, միւս ծառերու ստուերին: Մշտադալար է: Մուգ կանաչ, կոշտ ու փշոտ ծայր ունեցող տերեւներ ունի, մայրիի ծառի նման ձեւաւոր տեսք ունի: Երբեմն կը հանդիպի թփուտի տեսքով: Ունի կլոր փոքրիկ պտուղ ու Հոկտեմբեր-Նոյեմբերին հասուննալով կը սեւնայ: Քաղցրահամ է: Հօտաղներ կը հաւաքեն ու կ'ուտեն:

6.- ԿԱՂՆԱ.- Հայերէն՝ կաղնի: Fagaceae/հաճարագգիներու ընտանիքին պատկանող *Quercus faginea*: Անտառային վայրի ծառ է, երբեմն՝ թուփ: Պտուղը կը կոչուի *կաղնի*՝ կաղին: Ծառը կրնայ շատ մեծնալ եւ ունենալ հաստաբետտ ցողուն: Կաղնիի անտառները կը կոչուին *կաղնէօյ*՝ կաղնուտ: Կայ յատուկ տեղանուն ալ՝ *Կաղնէօյ*, Տունակ լեռան հարաւային ծովադէմ շրջանը: Կայ նաեւ թրքերէնը՝ *մազը*, կայ տեղանուն՝ *Մազըլըք*: Թրքերէնով կայ նաեւ *սարը մազը*. ըստ ընտանեկան գրոյցներու՝ Վերի Պաղճաղագի բնակիչներէն մէկը կը յաջողի տապալել հսկայ կաղնի մը. թուրքերը կ'ըսեն «*Փանո սարը մազըը երքիրը*» (Փանոն կաղնին տապալեց): Անոր սերունդները կը կրեն Սարամագեան/Սարըմագի մականունը⁷:

Կաղնիին տերեւը բլթակաւոր է. տերեւաթափի կ'ենթարկուի: Կաղնիի ծառեր նաեւ կը խնամուին պարտէզներու սահմանագծին վրայ, որպէսզի որթատունկը մագլցի վրան: Մեծ կաղնիներէն սղոցապանները կը պատրաստէին տանիքի գերանները, տախտակամածի տախտակ: Խիստ դիմացկուն է: Կաղնիի թարմ ուտերը գարնան կը յօտեն տունը կապած անասունները՝ այծ, կով, կերակրելու համար: Յախը կը դիզէին ցախանոցը, ընտիր վառելանիւթ է:

Կաղինը ուտելի չէ: Խոզերն ու կենդանիները կ'արածին: Ոմանք քաղցր կաղին կը ճարէին անտառէն, կը ճանչնային ծառը, որ սովորական կաղնիէն հնարաւոր չէր զանազանել: Անոր պտուղը քաղցր կ'ըլլայ: Կը խորովէին տաք մոխիրին մէջ թաղելով ու կ'ուտէին:

7.- ՀՈՒՐԿՈՒՄԻԼԻՆԱ.- Հայերէնը պիտի հնչէր՝ հուրկումելնի: Վայրի թուփ կամ խոշոր ծառ: Պտուղը *հուրկումէլ*, վայրի սալոր է, կլոր, դեղին, թթու, դիւրեկան համով: Կորիզը թափելէ ետք կ'աղային, կ'եռացնէին ու մածուկը կը փռէին լաթի վրայ: Այս պաստեղը *չարփանա* կը կոչուէր: Այս պաստեղով կը խաշէին լուիկ կոչուող վայրի խոտը, որպէսզի թոյնը մեռնի: Անկէ լուիկապուր կը պատրաստէին:

⁷ Մարիամ Սարամագեան-Չիրիքեան, «Ինքնակենսագրութիւն», Յակոբ Չոլաքեան, Քեսապ, Գ. հատոր, տպ. Արեւելք, Հալէպ, 2004, էջ 189:

Կան հուրկումելի կարմրաուն ու սեւ տեսակներն ալ: Բոլորն ալ վայրի: Տեղոյն վրայ կամ տեղափոխելով կը պատուաստուին դամոնի՝ սալորի ընտիր տեսակներով:

8.- ՊԸՐՐԸ ՁԻԹԻՆԱ.- Վայրի ծիթենի: Oleaceae/ծիթենազգիներու ընտանիքին պատկանող Olea europaea, անգլ.՝ olive tree:

Վայրի ծիթենին թուփի կամ ծառի կերպարանքով կը հանդիպի Քեսապի վայրի բնութեան մէջ, յատկապէս Կինիկ լեռան վրայ, ծովահայեաց լանջերուն, տեղ-տեղ պուրակներ կը կազմէ: Կ'աճի ժայռերու ծերպերուն, քարափներու պռունկին: Մշտադալար է: Այս վայրի տեսակին պտուղը սրածայր է, շատ հասունը կը սեւնայ: Քիչ ծիւթոտ է: Կրնայ եւ դառն ըլլալ: Կիրի ջուրին մէջ դառնութիւնը կը կորսնցնէ ու կը մթերուի:

Երբ տակաւին սածիլանոցներ չկային՝ մարդիկ հեռու գիւղերէ ու շրջաններէ կու գային ու վայրի ծիթենիի ոստերը կտրելէ ետք կոճղերը կը հանէին ու կը տնկէին իրենց արտերուն մէջ: Զիթեստանները *ծիթինկէօր*⁸ ծիթենկուտ կը կոչեն: Զիթենին կրնար պատուաստուիլ ընտիր տեսակներով: Պատուաստի գլխաւոր եղանակը շին էր: Կը սղոցէին ու կը ճեղքէին ճիւղը, ճեղքին մէջ կ'իջեցնէին պատուաստի շիւղ, կճեպը կճեպին բերելով, ամբողջ կը կապէին, ապա լաւ մը կը ծածկէին ճերմակ հողի ցեխով կամ կովու թարմ թրիքով: Յետոյ տարածուեցան պատուաստի աւելի արդիական միջոցներ եւ կերպեր:

Կոճղը նաեւ կտրելով կրնային քանի մը տունկի վերածել: Կրնային յօտել ծառը ու կոճղը իր ցօղունով տեղափոխել արտ: Զիթենին այն հազուագիւտ ծառերէն է, որ կոճղը տեղահան ընելով ուրիշ տեղ տնկելով կ'աճի: 1947ին, հայրենադարձ ընտանիքներէն ոմանք իրենց ծառերը վաճառեցին հարաւի դրացիներուն, որոնք ուղտերով ծիթենիի կոճղերը տարին: Հիմա Լաթաքիոյ ճամփուն վրայ Պլլուրանի հովիտին մէջ երեւոյց հին ծիթեստանները այդ օրերուն տնկուած են: Երկարակեաց ծառ է: Մինչեւ 300 տարեկան ծիթենիի մասին զրոյցներ կան շրջանին մէջ:

9.- ՄԱԽԷՕԻՆ.- Բառացի մախուխ, հայերէնը՝ մամուխ: Վայրի սալոր է, հաւկթաճեւ ու կարմիր: Ունի թթու, դիւրեկան համ: Զաղջենի սալորին մանր տեսակը: Բոյսը թուփ է, երբեմն միջակ ծառ: Կը հանդիպի ցածրադիր վայրերու մէջ: Արմատախիւ ընելով կը տնկէին պարտէզին մէջ՝ երկրորդ տարին ընտիր սալորի տեսակ մը պատուաստելու համար: Ըստ Մալխասեանի՝ մամուխը «*Մամխի թփի պտուղը, կարմիր ու թթու, որից քաղցրաւենիք են շինում եւ որի հիւթով ներկում են գինին*»⁸:

Կայ նաեւ *խօխ* բառը՝ արաբերէն:

10.- ԶԱԽԶԻՆԱ.- Զաղացքենի. ջաղջենի: Վայրի դամոնի՝ սալորի տեսակ, միջակ մեծութեամբ ծառ, որ կը հանդիպէր ու թփուտներու կը վերածուէր

⁸ Ստ. Մալխասեան, *Հայերէն բացարական բառարան*, Գ. հրր., էջ 246:

առուններու եզրին եւ ջրաղացներու մօտիկ: Ատկէ *ջախջինա՝* ջաղաց(ք)ենի անունը: Հաւթաձեւ, կարմիր, համեղ սալոր է, աւելի մեծ քան մամուխը: Թփուտներէն հանելով գիւղացին իր պարտէզին մէջ կը տնկէ՝ երկրորդ տարին դամոնի ընտիր տեսակով մը պատուաստելով: Ոմանք կը սիրեն ջաղջենի մը պահել պարտէզին մէջ:

11.- ՄԸՐՄԸՆԱ.- Մորմենի. Rosaceae/վարդագգիներու ընտանիքի Rosoideae ենթաընտանիքին պատկանող Rubus: Ամէն տեղ աճող պատատուկ բոյս է, մանր ու կեռ փուշով ու զիկզակ տերեւով: Երկար ոստերը, 2,5-3 մեթր, հողին դաչելով արմատ կը նետեն, ու կամաց-կամաց տարածքը *մըրմինօպ՝* մրտինուտ կը դառնայ: Գիւղացին ամէն տարի քանի մը անգամ անոր տարածման դէմ կը պայքարի: Անխնամ պարտէզի մը ակնարկելով գիւղացին կ'ըսէ *«Մըրմինօպ մը ըղուօծ ի»* (Մրմինուտ մը եղած է): Խիտ թփուտներու տեսք կ'ունենայ ճամբաներուն եւ արտերուն եզերքը: Կը սիրէ մաքուր հողը: Ունի փնջաձեւ մանր ճերմակ ծաղիկ, պտուղը ողկուզաձեւ է, հասուննալով կը սեւնայ. քաղցր, համեղ պտուղ է, կարմրածը թթու կը մնայ. կը կոչուի *մըրմընթօթ* (մորմենիի թութ, մոշ): Պտուղին հասուննալը՝ սեւնալը, եղանակային պայմաններու հետ կապ ունի, խոնաւ եղանակը նպաստաւոր է:

Մորմենիի ընտիր մէկ տեսակը այժմ կը մշակուի ծաղկանոցներու մէջ: Պտուղը աւելի խոշոր է, բոլորն ալ հասուննալով կը սեւնան: Առատ ըլլալու պարագային անուշ եւ օշարակ կը պատրաստեն:

12.- ՄԸՐՏԻՆԱ.- Մրտենի, մրտի կամ մուրտ, պահլաւերէն murt, յունարէն՝ myrtos: Myrtaceae/մրտագգիներու ընտանիքէն Myrtles communis (common myrtle): Ըստ Մալխասեանի՝ *«մշտադալար թութի, որ ունի 200 տեսակ: Հասարակ մրտենին (myrtos communis) կոթաւոր ճերմակ ծաղիկներ ունի, տանձաձեւ փոքր կապուկագոյն սեւ պտղով, որի վերի ծայրը պապած է բաժակով. բոլոր մասերը համեմաւոր հոյս եւ համ ունեն: Տերեւներից եւ ճիւղերից պսակներ էին հիւսում»*⁹: Ըստ Աճառեանի՝ մուրտը *«մի տեսակ բոյս է եւ նրա պտուղը»*¹⁰:

Քեսապի շրջանին մէջ յատկապէս միջին բարձրութիւններու վրայ մեծ խտութեամբ կը հանդիպինք մրտենիի թփուտներու, որ *մըրտինօպ՝* մրտենուտ կը կոչուին: Բազմամեայ բոյս է: Թուփը խնամուելու պարագային առանձին ծառի տեսք կրնայ ստանալ:

Տերեւն ու ծաղիկը շատ հոտաւէտ են: Խիտ ու մանր տերեւներ ունի, տեւաթափի չ'ենթարկուիր, ծաղկեցողը՝ ճերմակ: Ծաղիկին վրայ մեղու կը նստի: Մեր միջնադարու *հայրեններէն* մէկուն մէջ հայրը պանդխտութեան

⁹ Ստ. Մալխասեանց, *Հայերէն բացադրական բառարան*, Ա. հրք., էջ 377:

¹⁰ Հր. Աճառեան, *Հայերէնի արմատական բառարան*, Գ. հրք., Մուրտ, Երեւանի համալսարանի հրատ., Երեւան, 1977:

մեկնող տղուն կը մաղթէ. «Այն ճամփովն, որ դու երթաս, վարդ ու մուրփա առջեւդ բուսնի»¹¹:

Քեսապի մօտիկ ալաուիները մրտենին կը կոչեն *ռիհան*, այսինքն՝ հոտաւետ, եւ անոր մշտականաչ ոստերով կը ծածկեն իրենց հարազատներուն գերեզմանները: Անոնք նորածին մանչ զաւակին մարմինը կ'օծեն մուրտի տերեւներէ պատրաստուած օծանելիքով, որպէսզի մշտապէս անուշ բուրէ:

Քեսապի մէջ պտուղին երկու տեսակը կայ՝ ճերմակը եւ սեւը, երբեմն՝ կարմրաունը: Ասոնք ալ իրենց կարգին քանի մը տեսակ ունին: Իրարմէ կը տարբերին իրենց քաղցրութեամբ եւ չափով: Քաղցր ու հունտոտ պտուղ է: Բոլորն ալ ուտելի են: Դպրոցական փոքրիկներուն համար մրտինուտ մը մտնելը ու անոր թաւշեայ ոստերուն վրայ օրօրուիլն ու կուշտ պտուղ մը ուտելը մեծ հաճոյք էր: Պտուղը կը հասուննայ Հոկտեմբերի աւարտին ու ծառերուն վրայ կը մնայ մինչեւ Նոր տարի:

Մրտենին պտուղը կը կոչեն *հընպէլուօս*, արաբերէն է՝ հապ ալաս: Մուրտ պտղանունը մոռցուած է:

Մուրտէն օղի քաշողներ եղած են:

Վայրի մրտենին կարելի է պատուաստել ճերմակ ընտիր տեսակով: Ասիկա յաջողած է Ծովու թաղին մէջ: Պատուաստի պտուղը ունի կրկնակի կամ եռակի մեծութիւն, մսոտ է եւ աւելի քաղցրահամ: Հեռու տեղերէն մուրտ ուտելու երթալը ուխտագնացութեան պէս բան մըն է: Հիւրերը մուրտով կը հիւրասիրուին: Պանդուխտները կարօտով կը յիշեն մրտենին ու մուրտը:

Մուրտը չափազանց հոունտոտ ըլլալուն՝ շատ ուտողին պնդութիւն կը պատճառէ: Լոյծէ տառապողներուն կը թելադրեն հնպալաս ուտել:

Մրտենին կ'օգտագործուի նաեւ տարբեր նպատակներով: Անոր ուղիղ ոստերով կը հիւսեն կողով, զամբիւղ, դգալաման, կապարճ. անոնցմով կը պատրաստեն որսորդական տեղքի ուռերը, որոնց վրայ կը դրուի կաշուն մածուկը: Ուշ աշնան այս թփուտներուն մէջ կերի կ'իջնեն գաղթող թռչունները: Թուփերուն մէջ բացուած դարակներուն մէջ կը տեղադրեն որսորդական տեղքը ու ողջ-ողջ կը բռնեն միջակ ու փոքր թռչունները: Որսը կը խորովեն դափնի ծառի թարմ ոստերէն շինուած շամփուրի վրայ:

Ուշ աշնան ամբողջ գիւղը կը բուրէ դափնի, մրտենի եւ խորոված թռչուն:

13.- ՍԸՆԾԻՆԱ.- Սնճենի, պտուղը կը կոչուի *սէնճ*՝ սինճ: *Rosaceae*/ վարդագգիներու ընտանիքին պատկանող *Crataegus azarolus*: Ըստ Աճառեանի՝ կը բացատրուի տարբեր իմաստներով. ա. «Մի տեսակ խիժաբեր ծառ», բ. «Սին, փշատ, ալոճ», գ. «Անուշ խնձոր», դ. «Ուտելի մի տեսակ խոտաբոյս»¹²: Քեսապի սնճենիին եւ սինճին հայերէն *ալոճենի* եւ *ալոճ* հոմանիշ կու գան: Արաբերէն կը կոչուի *զադրուր*:

¹¹ Նահապետ Քուչակ, Գընա՛մ ու գընա՛մ՝ կասէր իմ մանչուկն, ես աստալու չի.

¹² Հր. Աճառեան, *Հայերէնի արմատական բառարան*, Դ. հոր., Սընճինա, Երեւանի համալսարանի հրատ., Երեւան, 1979:

Քեսապի մէջ սնծենին թուփի կամ ծառի կերպարանքով ամէն տեղ կ'ըլլայ: Մեծ խտութեամբ կ'երեւի Կիւնիկ լեռան եւ Քեսապի վրայ՝ Խարմանճոյի ժայռոտ բլուրներուն վրայ: Փշոտ ծառ է, ունի մուգ դեղնաւուն մանր տերեւներ: Տերեաթափի կ'ենթարկուի: Ունի մանր սպիտակ ծաղիկ, պտուղը՝ դեղին, կլոր, ծայրը՝ բաժակաձեւ ելունով, թթուաշ է որոշ քաղցրութեամբ: Աշնան կը հասուննայ: Հօտաղները իրիկուան գրպան մը սինձ կը բերէին տնեցիներուն: Ունի տոկուն փայտ: Սնծենիէն պատրաստուած ձեռնափայտը ընտիր է:

Վայրի սնծենին տեղոյն վրայ կամ սեփական արտ տեղափոխելով կարելի է պատուաստել ընտիր տեսակով: Պտուղը նոյն ձեւը ունի, սակայն աւելի խոշոր է, ոստերը՝ առանց փուշի: Բերքը հիմա բաւական բարձր գինեքով շուկայ կ'իջնէ:

Շաքարախտէ վարակուածները կը խմեն սինձի տերեւով ու ծաղիկով եռացուած թէյ: Գարնան՝ տերեւն ու ծաղիկը կը հաւաքեն ու կը չորցնեն՝ շաքարախտաւորներու համար: Ծառին կեղեւը կրակի վրայ կը բռնեն, կը ծեծեն ու փոշին այրուցքի վրայ կը դնեն:

14.- ՎԱՐԴԱՊԻՏԻ ՍԸՆԾԷԿ.- Վարդապետի սինձիկ, Rosaceae/ վարդագգիններու ընտանիքին պատկանող Crataegus ovalis: Ալոճի ընտանիքին պատկանող փշոտ թուփ է, խնամուելու պարագային կրնայ ծառի տեսք ունենալ: Կ'ունենայ փնջաձեւ ճերմակ ծաղիկ: Պտուղը դարձեալ փնջաձեւ է, մանր, երկարաւուն, քիչ մսոտ, ունի կորիզ: Հասունցածը կը կարմրի Հոկտեմբերին ու կը մնայ մինչեւ ուշ ձմեռ: Փոքրիկները կը սիրեն ճամփու եզրին կարմրող սնձիկ հաւաքել եւ ուտել. քաղցրաւուն է:

Պարտէզի եզրին երեւոյց թուփը կը պատուաստեն ընտիր սինձ:

Քաղաքներու եւ հանրային պարտէզներու մէջ զարդաբոյս է:

15.- ՊԸՐՐԸ ԴԱՄՄԷՆ.- վայրի դամոն՝ սալոր: Վայրի սալորենիները, առանձին կամ ամբողջ թփոտներ, կ'աճին ամէն տեղ, ինքնաբոյս են, խնամուելու պարագային ծառ կը դառնան: Տերեաթափի կ'ենթարկուի: Կան շարք մը տեսակներ: Պտուղէն եւ անունէն կը զանազանուին՝ *ջաղջինա*, *մէմէօխ*, *հուրկումէլ* եւ այլն:

16.- ՊԸՐՐԸ ՏԷՆԾԻՆԱ.- Վայրի տանձենի. Rosaceae/վարդագգիններու ընտանիքին պատկանող Pyrus nivalis: Վայրի տանձենին թուփ է, երբեմն միջակ ծառ: Կը հանդիպի բարձր լեռնալանջերուն, Ուշնոգի եւ Խարմանճոյի սարահարթերուն վրայ: Տերեաթափի կ'ենթարկուի: Ծաղիկը ճերմակ բոյլ է, պտուղը՝ *պըրրը փունձ*՝ վայրի տանձ, ունի երկար կոթուն, յաճախ պտղաւորելով կ'երեւի, մանր ու կլոր է: Կը հասուննայ Հոկտեմբերէն վերջ: Հիւները կը մթերէին յարդանոցին մէջ, ուր մինչեւ Նոր տարի կը դեղներ, կը հասուննար. ուտելու ատեն քիչ մը բերանը կ'աւրէ:

Կայ նաեւ *մաղվըկ տունծը*՝ մեղուատանծը, որ նոյնպէս ունի երկար կոթուն ու կլոր պտուղ՝ միջակ սալորի չափով: Իւրայատուկ համով ու հոտով պտուղ է: Ամբողջ շրջանին մէջ հանդիպած եմ քանի մը ծառի, հսկայ ծառեր են: Կոճղէն նկատելի է, որ ասոնք պատուաստ են, տանձի ընտիր տեսակներու ընդհանրանալէն առաջ վայրի տանձենիները մեղուատանծ կը պատուաստէին:

Վայրի տանձենին արմատախիլ ընելով կը տնկէին պարտէզին մէջ՝ յաջորդ տարին ընտիր տեսակով մը պատուաստելու համար: Կ'ըսեն տանձենին չի մեռնիր, արմատէն նոր ծիլ կու տայ:

17.- ՓԱՐՓՕՐ.- *Vitaceae*/խաղողագիներու ընտանիքին պատկանող *Vitis*: Որթատունկը բարբառով կը կոչուի *տուլլա*, հին հայերէնը՝ *տոյի*: Շրջանին մէջ կայ ինքնաբոյս տեսակը, վայրի բոյս է: Ամէն տեղ կ'երեւի՝ մշակուած թէ անմշակ գետիններու մէջ: Պատատուկ է, կը մագլցի ժայռերուն ու պատահած ծառին, թուփին ու պատին վրայ, ոստը հողին դպած տեղը արմատ կը նետէ:

Բոլոր ինքնաբոյս որթատունկները պտղատու են: Ունին ողկուզածեւ պտուղ՝ *կուօյզ*-ողկոյզ: Կուզկապը կը կոչուի *կըզպէթ*, իսկ իւրաքանչիւր ճիւղը՝ *ճըռմէթ*-ճոմոյթ: *Փարփօր* կոչուող խաղողի տեսակները կը զանազանուին սեղանի ընտիր խաղողներէն (*խաղուղ*) իրենց ողկոյզի եւ հատիկի չափով: Ողկոյզները կ'ըլլան ավազափէ քիչ անց անց կամ պակաս, հատիկները փոքր, կլոր կամ սրածայր, իրարմէ կը տարբերին նաեւ հատիկներու խտութեամբ, կարծրութեամբ, գոյնով ու քաղցրութեամբ: Ոմանք շատ հիւթալի են, ոմանք նուազ: Կան դեղնաւուն, մեղրագոյն, վարդագոյն ու սեւ խաղողներ: Ժողովուրդը ասոնց կու տայ *սպիտուկ փարփօր*, *սիւվ փարփօր*, *խարտէշ փարփօր* (կարմրաւուն) ընդհանուր անունները:

Փարփօր կոչուող այս խաղողները ունին նաեւ առանձին անուններ, որոնք եկած են մականուններէն եւ մարդոց անուններէն: Տեսակը կը յայտնուի այսինչին պարտէզին մէջ, կը հաւնուի, անկէ ջով մը հանելով կը տնկեն իրենց հողին մէջ՝ տեսակն ալ կոչելով այն մարդուն անունը սեռական ձեւով գործածելով ինչպէս՝ *լընդա* (Լընդեան), *գալամպարա* (Գալէմտէրեան), *լըրջը փըղա* (Լուրջի տղայ, Լուրջեան – Լրջիկեան մականունէն), *կէրպիկա* (Կարապետ անունէն), *գուրպիկա* (Գուրտիկ՝ Գուրտէր կոչուած մարդու անունով), *աղճըկա*, որովհետեւ որթի այդ տեսակը յայտնուած է այդ մարդու հողին մէջ:

Նոր արտ բացող գիւղացին որթատունկի ոստերէն մէկը «կը թաղէր» իր ուզած ուղղութեամբ, որպէսզի նոր արմատ նետելով ծայրէն անցի զօրաւոր ոստեր արձակէ կամ կը տարածէր մօտիկ ծառի մը վրան՝ կաղնի, դափնի, բելեկնի, թթենի եւն. կամ մարդակներով յատուկ սարփինայ (շուք>շէթ) կը պատրաստէր ու անոր վրայ կը փռէր ոստերը: Ան ամէն Յունուար-Փետրուարին կը յօտէր որթը: Ոստը կրնայ տարեկան չորս մեթր քշել: Մանուկ-

ները այդ ուստերով «պարան ցատկել» կը խաղային: Յօտաճ որթատունկը «կու լայ», գարնանամուտին ջուր կը թափէ: Իբրեւ թէ քոյրերը կու լան, որ վերջին քոյրը պտկի ու առատ բերք տայ:

Փարփօր կոչուող խաղողները երկու նպատակի կը ծառայեն. սեւ խաղողը գինիի համար կը պահեն՝ *գինը խաղող*, իսկ միւսերը կը կոչեն *մասարը խաղող*, այսինքն հնձանի խաղող: Մասարան այն տեղն է, ուր կը հաւաքուի բերքը, աւազանին մէջ կը կոխկռտուի, կը քամուի, հիւթը կը զտուի ու կ'եփի՝ ռուպ (բարբառով՝ *ըռոսպ*, թրք.՝ *պաքմագ*, արաբ.՝ *տըպըս*, այլ տեղ՝ *տոշապ*) պատրաստելու համար: Մասարան՝ հնձանը, առհասարակ թաղային սեփականութիւն կ'ըլլար եւ կը պահանջէր հաւաքական աշխատանք՝ այգեկութիւն, վառելափայտի պատրաստութիւն, ճմլում, հիւթի զտում եւ եփ: Խաղողի հիւթը զտելու համար՝ ճմլարանին մէջ խաղողին վրայ, երկու ափ *հավուրա* կը թափէին: Հավուրան փշրուած կրատեսակ է, որմէ քանի մը հանք կայ շրջանին մէջ: Մէկը կը հսկէր զտող պղինձին: Լաղին գլուխը կեցող մարդը գոնեպով եւ ծակոտկէն շերտփով յաճախ «կը պաղեցնէ» լաղը, որպէսզի եռացող հիւթը դուրս չորդի բորբ կրակին պատճառով: Այսպիսի պարագաներուն մարդիկ կը կանչէին «*Հասէ, Լընդէ*», իբրեւ թէ ամուսինը կինը օգնութեան կը կանչէ: Իրաքանչիւր լաղի եփը կը տեւէր շուրջ երեք ժամ: Լաղ մը հիւթէն կ'ելլէ մօտաւորապէս 7-10 լիթր ռուպ: Նորեփ ռուպը կը փրփրեցնեն ու «*Փըրփէօր, փըրփէօր*» (փրփուր) կը կանչեն փրփուր ուտելու հրաւիրելով կամ կ'ըսեն.

Փըրփօր ուրուօղ,
Ըռպուօն դէքուօղ:

Փրփուր ուտող,
Ռուպով դատող:

Կը գտնուէին ընտանիքի տէրեր, որոնց աշխատանքը ռուպով կը վարձատրուէր:

Հիւրեր, կիներ, աղջիկներ ու մանաւանդ փոքրիկները կը բոլորուէին ռուպի լաղնիկին շուրջ ու դափնի ծառի տերեւով փրփուր կ'ուտէին: Ոմանք տերեւը ճիւղի մը ծայրի ճեղքին անցընելով դգալ շինած կ'ըլլային: Անպայման պնակ մըն ալ փրփուր կը քաղէին այսինչ կամ այնինչ տունը դրկելու համար՝ ծերերուն, հիւանդներուն¹³:

Մասարան մանաւանդ գիշերները բազմամարդ կ'ըլլար: Կրակին դիմաց սեղան կը բացուէր հիւրերուն համար: Երիտասարդներ գիշերային որսի գացած կ'ըլլային՝ *ասսիլը*, ու ձեռք բերուած որսը հոն կը խորովէին: Կ'ըլլային խաղեր, կերուխում: Մինչեւ լոյս մասարայի աշխատողները առանձին չէին ձգեր:

Մասարան քեսապցիներու համար, աշխարհով մէկ, հաւաքական աշխատանքի իրայատուկ մշակոյթի վերածուած է, «Տոհմիկ օր»ուայ: Աւատրալիա, Քանադա, ԱՄՆ, Հայաստան քեսապցիները տարին մէջ մը կը հա-

¹³ Մասարայի մասին տե՛ս՝ Յակոբ Չոլաքեան, *Քեսապ, հյրք. Ա.*, Հալէպ, տպ. ԱՐԵԼԵՔ, 1995, էջ 183-86:

ւաքուին մասարայի շուրջ՝ իրենց տոհմիկ խաղերով, երգերով, պարով ու բոկեղով:

Խաղողի ռուպը ընտանիքին համար հիմնական ուտեստ էր եւ եկամուտի աղբիւր: Խաղողի հիւթէն կը պատրաստէին նաեւ պաստեղ, ընկոյզի շարոց, կորկոտով եփած *քասմա*: Ցանկալի ուտեստ էր *գարսանպած* ըստաւածը, որ կը պատրաստուէր ձիւնը ռուպով շաղելով: Ռուպով կը պատրաստէին նաեւ *ըռպուօն գարպա*: Օղիի պատրաստութիւնը մոնոփոլ էր, բայց ոմանք գաղտնօրէն օղի կը թորէին: Օղի կը պատրաստէին նաեւ չոր թուզէն, ճերմակ թութէն ու մուրտէն:

Քեսապցին ռուպ պատրաստած է նաեւ եղջիւրէն ու ճերմակ թութէն:

Խաղողի ընտիր տեսակները՝ սեղանի խաղողները, բաւական շատ են: Գիւղացին որթատունկը կը պատուաստէ իր ուզած տեսակով, իր ուզած տեղը: Խաղողի ընտիր տեսակներն ալ կրնան ճոմոյթով արմատ նետել: Բոլորն ալ պատատուկ են: Թուփ որթատունկ չկայ շրջանին մէջ. չէ յաջողած: Ասոնք ընդհանրապէս կ'ըլլային բակին մէջ, բակի թթենիին վրայ փաթթուած: Կային շարք մը տեսակներ. *ուզումլուք*՝ կարմիր, *պապըր համամ*՝ կլոր դեղին, *ձիւ պըրէօնք*՝ երկար դեղին, *սալթը*՝ դեղին, հաւթածեւ, *հալուանի*՝ կարմիր, կլոր: Սեղանի խաղողի ընտիր տեսակները կը պատուաստեն ինքնաբոյս որթատունկերու վրայ: Ամենէն ընտիր ու հիւթեղ տեսակը սալթին է, որ կարելի է խառնել նաեւ մասարայի խաղողին եւ ռուպ պատրաստել: Ան նաեւ կ'օգտագործուի չամիչի համար: Ան իր անունը կ'անէ Յորդանանի Սալթ քաղաքէն, ուր 1915-18 տարագրութեան քեսապցիներէն շատեր հասած էին ու անկէ բերած այդ խաղողի տեսակը:

18.- ԻՆՔՆԱԲՈՅՍ ՊՏՂԱԾԱՌԵՐ.- Տեսանք արդէն, թէ որոնք եւ ինչպէս կրնան նկատուիլ ինքնաբոյս պտղածառեր, անոնք բոլորն ալ կը ճանչցուին *պըրրա*՝ վայրի մակդիրով, անոնց պտուղը շատ մանր է, ուտելի: Ընտիր տեսակ ունենալու համար կը պատուաստուին, ինչպէս վայրի դեղձը, վայրի կամ թթու խնձորիկը, վայրի սալորները, վայրի ծիրանը, վայրի նշենին, վայրի թթենին, վայրի թզենին:

ԵԶՐԱԿԱՅՈՒԹԻՒՆ

Քեսապի ուտելի հատապտղային վայրի ծառերն ու պտուղները կը կոչուին բարբառային անուններով: Վայրի եւ ոչ վայրի ծառերը կը զատորոշեն *պըրրի* (արաբերէն՝ վայրի) եւ *տանա* (ընտանի՝ տունի) բառերով, իսկ նոյն ծառատեսակի պտղատուն ու ոչ պտղատուն՝ *մէփուօկ* (մատակ) եւ *վըրձ* (որձ) բառերով: Շատերը կը կոչուին հինհայերէնեան բառերու բարբառային տարբերակներով: Քեսապի շրջանի հատապտղային բոյսերէն ոմանք կը գործածուին իբրեւ սածիլ ու կը պատուաստուին ընտիր տեսակի պտուղներ ձեռք բերելու համար, ինչպէս սնձենին, վարդապետի սնձիկը, բեւեկնին, ձիթենին, ինչպէս նաեւ վայրի թթենին, թզենին, որթատունկը, թթու

խնձորիկը, վայրի դեղձն ու ծիրանին են.: Վայրի հատապտուղներէն կ'արդինահանեն ռուպ, օղի ու գինի, նաեւ քացախ ու թթու, ձէթ: Աղտորէն կը պատրաստուի թթու մածուկ եւ փոշի՝ իբրեւ համեմունք, կամ կը գործածեն իբրեւ աղանձ, ինչպէս բեւեկը:

Այսօր, պարտիզամշակութեան արդի պայմաններուն մէջ աղտորը, եղջիւրը, բեւեկը եւ *փարփօր* խաղողները տակաւին լայն գործածութիւն եւ ներդրում ունին տնտեսութեան մէջ:

THE WILD FRUIT TREES OF KESAB (SUMMARY)

HAGOP CHOLAKIAN
hagopcholakian@hotmail.com

The paper focuses on the wild naturally growing edible plants of Kesab and divides them into two categories: a) forest-growing wild plants, b) those grown on cultivated lands and in gardens. Both are considered *berra*, a term in Kesab dialect that means wild.

The author describes the features of each plant, its impact on health, its usage, and whether it can be inoculated and pruned after replanting. The author highlights the perceptions of the peasant regarding these plants and trees, as well as folk traditions related to some of these wild trees.

The wild plants/trees the author discusses in this paper are: the fabaceae, anacardiaceae, anacardiaceae, ericaceae, *asparagaceae*, *fagaceae*, oleaceae, rosaceae, myrtaceae, *crataegus azarolus*, *crataegus ovalis*, wild prune, wild pears (like *makheokh*, *hourgoumilina*), and vitis.

The author notes that some of these plants have totally local names, like the *chakhchina*, as it grew close to waters and next to mills (*chakhch* being the corrupted version of *chaghatsk*, mill).