

Գ Լ Ո Ւ Ն Զ Ո Ր Ր Ո Ր Դ

ԳԱՄԻՐՔԻ ՀԱՅԵՐԻ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՄՇԱԿՈՒՅԹԸ

Ա. ԲՆԱԿԵԼԻ ՏՈՒՆԸ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՕԺԱՆԴԱԿ ԲԱԺԻՆՆԵՐՈՎ

Գամիրքում հայերի բնակելի տները, ըստ գյուղի և քաղաքի հասարակական-տնտեսական և կուլտուր-կենցաղային պայմանների, թեև իրարից որոշ տարբերությամբ ունեն, բայց մինչև 20-րդ դ. սկզբները պահպանում էին հին հայկական տների ընդհանուր կառուցվածքի, արտաքին ու ներքին դասավորման և կահավորման որոշ ընդհանրությունները։ Սակայն սերտորեն կապված լինելով տվյալ շրջանի բնակչության զբաղմունքի, կենցաղի և բնակլիմայական պայմանների հետ, ունեին նաև տեղական առանձնահատկություններ։ Հետեվաբար, բնական է, որ Գամիրքի տարբեր շրջանների գյուղական և քաղաքային բնակարանները միմյանցից պետք է տարբերվեին ոչ միայն իրենց ընդհանուր կառուցվածքի, այլ նաև օգտագործված նյութերի տեսակետից։ Մյուս կողմից էլ, եթե բնակարանների կառուցվածքում օգտագործված շինանյութերի տեսակը կախված էր տվյալ շրջանի նյութական բազայի հնարավորություններից, ապա բնակարանի բարձրորակությունը գլխավորապես կախում ուներ յուրաքանչյուր տնտեսության նյութական պայմաններից, ինչպես նաև այդ շրջանի տեխնիկական հնարավորություններից։ Այդ հանգամանքը ցցուն կերպով իր արտահայտությունն է գտել Գամիրքի տարբեր շրջանների բնակարաններում։

Հալիս գետի վերին հովտի շրջանում գտնվում էր Չամլը-բելը, իսկ ներքին հովտի շրջանում՝ Ագ-դաղը (Սպիտակ սար),

ինչպես նաև Գամիրքի կենտրոնական մասում խնձրի լեռները, որոնք հարուստ են շինարարության համար պիտանի սոճու, նոճու, գիհի (արտուշ), կաղնու, հաճարի ծառերով։ Հետևաբար այդ շրջանների բնակարանների կառուցվածքում լայնորեն օգտագործվում էր փայտային շինանյութը, մինչդեռ հարավ-արևելյան մասում (Կեսա-րիայի շրջանից մինչև Սարոսի հովիտը, որը հարուստ է սև գորշավուն սալաքարերով), լայնորեն օգտագործվում էին սալաքարեր՝ տների պատերի շինության, հատակի սալահատակման, նույնիսկ ծածկի համար, որպես դարձել։ Արաբկիրի շրջանը, որը հայտնի է իր կապուտ հող կամ կալրեն կոչված ոչ ջրաթափանց կավահողերով, վերջիններս օգտագործվում էին տանիքները ծածկելու համար։ Այդ կավահողերով ծածկված տները պաշտպանվում էին կաթիլքից, թեև համեմատաբար բարակ շերտ ունեին։ Այդ պատճառով էլ Արաբկիրի տների ծածկի համար օգտագործում էին ոչ հաստ գերաններ՝ միլեր։

Այնտեղ, ուր գոյություն չունեն այդ կավահողը, հատկապես Հալիս գետի վերին հովտի գյուղերում, երկու տարին մեկ անգամ կտուրներին մոտ 2—3 սմ. ծեփքի նոր շերտ էին ավելացնում։ Մինչդեռ Կամարակից դեպի Կեսարիա ընկած հայ գյուղերում, ծեփի փոխարեն, չորախը (աղի հող) տանիքների վրա տարածելով, լող քարով ամրացնում էին։

¹ Տե՛ս «Ոսկեգետակ», տարեգիր, Բեյրութ, 1946, 2-րդ տարի, էջ 200։

Գամիրքի համարյա բոլոր շրջաններում կա նաև շերտաձև կամ շերտաձև կոշիկաձև տեսակ կավահող և կրաքար, որոնցից առաջինը օգտագործվում էր ընդհանրապես գյուղական բնակարանների պատերի սպիտակացման համար, երկրորդը՝ մարեղաց հետո, օգտագործվում էր հատկապես քաղաքային բնակարաններում պատերի ծեփի համար:

Գամիրքում, ըստ տեղագրական և կոլտուր-կենցաղային պայմանների, կառուցվելիք տների տեղը նախագծվելուց հետո բերվում էր շինանյութը, ապա սկսվում կառուցման աշխատանքը: Հիմքը փորելու ժամանակ, ըստ սովորության, կատարվում էր զոնաբեռնություն, մեծ մասամբ մորթում էին մի աքաղաղ, իսկ որոշ վայրերում հիմքի մեջ ձգում էին դրամ: Հիմքային մասի համար Գամիրքի բոլոր շրջաններում օգտագործվում էր երեքից-չորս շարք լեռքար կամ տեղական բարբառով՝ շիբար, իսկ պատերի համար Սեբաստիայում, Տիվրիկում, Կյուրինում, Կամարակում՝ հարդախառն հողե աղյուս (քերփիլ), Կեսարիայում, Արաբկիրում, Ակնում՝ քար: Որոշ վայրեր, ինչպես Կյուրինը, քարային շինանյութերով հարուստ լինելով հանդերձ, հարմար ճանապարհներ չլինելու և փոխադրության դժվարության պատճառով, տների շինության մեջ օգտագործվում էր հասարակ հողե աղյուս²: Այդ աղյուսի շարվածքը ուներ իր կիրառման յուրահատուկ ձևը: Աղյուսի մի շարքը շարվում էր ըստ լայնության, իսկ նրա վրայի շարքը՝ ըստ երկարության և այսպես հերթականությամբ, մինչև պատի լրիվ ավարտելը: Աղյուսի այդպիսի շարվածքը հետևանք էր այն բանի, որ Կյուրինի աղյուսը իր ձևով և ծավալով տարբերվում էր մյուս շրջանների աղյուսից: Կյուրինում պատրաստվում էր երկու տեսակ աղյուս: Մեծ չափսի աղյուսը կոչվում էր ալնա (մայր), իսկ փոքրը՝ դուղու (ձագ): Փոխանակ աղյուսի սովորական շարվածքի՝ աղյուսի մի շարքը լայնության և մյուսը երկարության շարելու պատի շարվածքում

ալնա-ի և դուղու-ի տեղերը հերթականությամբ փոխվում էին: Աղյուսի շարվածքում որպես շաղախ օգտագործվում էր հարդախառն ցեխ, խճաքար, իսկ հիմքի քարային շարվածքում՝ ընդհանրապես կիրավաղ, որը տեղական բարբառով կոչվում էր խոբա-սան:

Գամիրքում «մայր որմերի» կառուցման մեջ ընդհանրացած էր հակաերկրաշարժային գոտու կիրառումը, օրինակ, պատի շարվածքի յուրաքանչյուր 70—100 սմ բարձրության վրա, ներսի և դրսի կողմից, դրվում էին առնվազն 5—7 սմ հաստության մեծ գերաններ, որոնք Արաբկիրում կոչվում էին աբաղա, Հալիսի ներքին հովտում՝ քափալ, Կյուրինում՝ մաբաղալ, իսկ դրանց կապերը, որոնք լինում էին ընդհանրապես կաղնու կամ թթի փայտից՝ ֆենեկ:

Միջնորմի կառուցման համար ընդհանրապես օգտագործվում էր փայտակամախք (կարկաս), իսկ լիցքի համար՝ չթծած աղյուս: Միջնորմի երկարության վրա, իրարից 110—120 սմ հեռավորությամբ որպես սյուն կանգնեցվում էին ուղղանկյուն տաշված գերաններ, իսկ դրանց միջև՝ հորիզոնական վերկենեհ. անկյունում՝ հենակներ, որոնք արհեստավորական շրջանում կոչվում էին այլ բանաղը (արջի ծունկ) կամ էլի բելինդե (ձեռքը մեջքին դրված):

Պատերի ներսի և դրսի ծեփի համար գյուղական վայրերում ընդհանրապես օգտագործվում էր ցեխը, Սեբաստիայում և Կեսարիայում՝ կիրը, Արաբկիրում տների ներսի պատերի համար՝ ճեմալ ճողը, իսկ հատակը ծեփվում էր ճեմալ և սև ճողից պատրաստված խառն ցեխով³: Գյուղական վայրերում ամեն տարի աշնանը, ըստ սովորության, բնակելի տան ներսի կողմը սպիտակեցվում էր շաբաթ կոչված կավային հողի սպիտակավոճն լուծույթով, իսկ քաղաքային բնակարանները՝ կրաշրով:

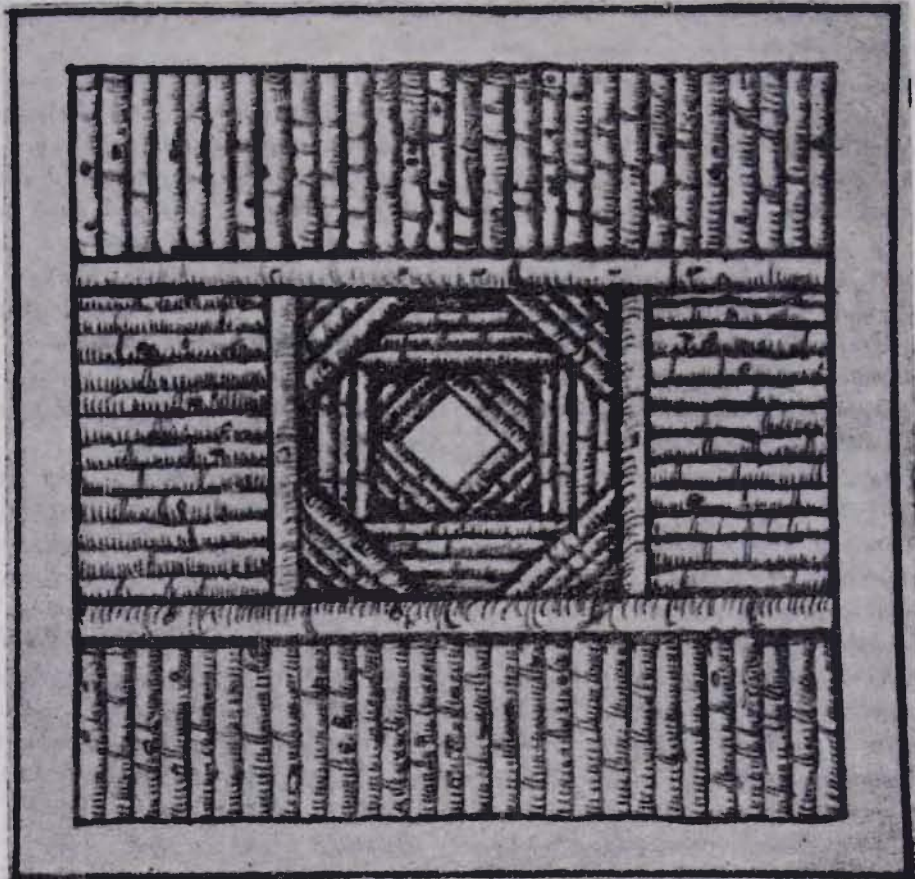
Գամիրքում, բացի Սեբաստիա քաղաքի տներից, որոնք մեծ մասամբ կղմինդրածածկ էին, մյուս շրջանների և հատկապես գյուղական բնակելի տների տանիքը տա-

² «Ալնա» (մայր) աղյուսը ուներ 34 սմ. լայնություն, 50 սմ երկարություն և 25 սմ բարձրություն, «դուղուն» (ձագը) ուներ 16 սմ լայնություն, իսկ նրա երկարությունը և բարձրությունը «ալնա»-ին հավասար էր:

³ Գամիրքի Ուղուն-յայա կոչված սարահարթում, որտեղ Կովկասից գաղթած չեքոսլովակացիներ են ապրում, տների հատակը ծեփելիս ցեխի մեջ խառնում էին տավարի աղը, որպեսզի չճաքեր:

փարակ էր, բացառությամբ դրանց կենտրոնական մասից, որտեղ երկու գերանների վրա բարձրանում էր փայտաշեն մի գմբեթ, քառանկյուն երդիկով: Այնուամենայնիվ,

նաշարի, իսկ գմբեթը՝ չորս սյուների վրա: Մինչդեռ Հալիսի ներքին հովտի հայկական գյուղերում՝ Կեմեքեկից դեպի Կեսարիա, ծածկի կենտրոնական մասում ընդհանրա-



Նկ. 14. Գամիրքի գյուղերում ընդհանրացած թոնրատան ծածկի ձևը:

քաղաքային բնակարանների երդիկը դեռևս 19-րդ դարի վերջերից սկսած, գործածությունից դուրս գալով, տեղի էր տվել դեպի բակը բացվող պատուհանների: Անշուշտ, դա կապված էր կուլտուր-կենցաղային պայմանների զարգացման հետ: Սակայն բակի վրա բացվելու պատճառը ոչ թե լուսավորության ու օդափոխության համար էր արվում, այլ տան ներսը օտարի աչքից հեռու պահելու համար:

Տան ծածկի ծանրությունը պահելու համար, եթե Հալիսի ներքին հովտի գյուղական տների պատերի վրա, որպես գոտի գերաններ էին ձգում, ապա Հալիսի վերին հովտում, դրան հակառակ, «նստեցվում» էին պատերի երկարությամբ ձգված սյու-

լպես օգտագործվում էր միայն մեկ սյուն՝ կամ առանց սյունի, ինչպես Կեմեքեկի շրջանի Տենդիլ գյուղում, որտեղ թոնրատան ամբողջ ծածկը՝ ինքնին մի գմբեթ էր ներկայացնում, երբեմն նաև զույգ գմբեթներ:

Ծածկը բաժանվում էր մաղների և շրջամաղների: Պատերի երկարությանը զուգահեռ տարածությունը կոչվում էր մաղ, իսկ զբմբեթի կամ ինչպես կոչվում էր Սերաստիա-

⁴ Ինչպես հայկական բոլոր գավառներում, այնպես և Գամիրքում, գլխատան մեծ սյունը փոխարենական իմաստով մարմնավորել է տան տիրոջը երպես այդպիսին խորհրդավոր ակնածանքի արժանացել: Որպես բարեմաղթանք ընդունված էր ասել՝ «տանդ սյունը հաստատ մնա», իսկ մի մեծ դժբախտություն պատահելու դեպքում ասում էին՝ «խորտակվեց տան սյունը»:

յում՝ երդիպնակի ուղղահայաց մասը՝ շրջամաղ (տես գծագիր № 14): Զուգահեռ գերանների, այսինքն՝ մաղերի տարածությունը ծածկելու համար, ըստ տվյալ շրջանի շինանյութային բազայի, օգտագործվում էր փայտ կամ նույնիսկ սալաքար: Օրինակ, Հալիսի ամբողջ հովտում ընդհանրապես օգտագործվում էր 90—120 սմ, երկարությամբ գիհի (աբտուճ), ճեղքված կամ կլոր դարձնել (դարսեկ), ծիլեր կամ, ինչպես ասում են Գամիրքի որոշ շրջաններում, մարդակներ: Կեսարիայի շրջանի գյուղերում, հատկապես Թաշխանում կիրառվում էին սալաքարեր: Փայտե գարձեկների վրա նախքան հողային շերտը քաշելը, ըստ տեղական հնարավորությունների, ընդհանրապես փռում էին զանազան տեսակի ցախեր, գազի փշոտ թփեր, հացարույսի չոր ծղոտ, ինչպես նաև գիհի բարակ ձողեր, որ Հալիսի վերին հովտի բարբառով կոչվում է «փերտու»: Իսկ Արգեսոսի շրջանի որոշ գյուղերում ցախի փոխարեն, դնում էին 5—6 սմ հաստությամբ սալաքարեր: Տանիքի հողային շերտի հաստությունը, ըստ հողի առավել կամ նվազ ջրաթափանցկության, հասնում էր 20—70 սմ-ի:

Պատերը հատկապես անձրևի ջրերից պահպանելու համար գյուղական տների տանիքների եզրերը ցեխից հավասար թրմբաշերտ էին քաշում, իսկ Տիվրիկի և Արաբկիրի արհեստավորական ավաններում ցեխի փոխարեն տաշված քարեր էին օգտագործում, որոնք Տիվրիկի տեղական բարբառով կոչվում էին ռառնի, իսկ Արաբկիրում՝ ցվիբաբա: Մինչդեռ Կեսարիայում տների տանիքի եզրերին 80—100 սմ բարձրությամբ պատեր էին կառուցվում որպես պարապետ:

Գամիրքի յուրաքանչյուր շրջանում գյուղական և քաղաքային բնակելի տները տարբերվում էին նաև իրենց օժանդակ բաժինների կոմպլեքսով և դրանց գրաված տարածություններով: Այդպիսի հանգամանքը առաջին հերթին կապված էր տարբեր շրջանների բնակիչների զբաղմունքի, ապրելակերպի, կենցաղի և կոպտուրայի, ինչպես նաև տեղի և կլիմայական պայմանների հետ: «Հայաստանի գյուղական բնակավայրերի ճարտարապետությունը» իր աշխատության մեջ, Ս. Խ. Մնացականյանը

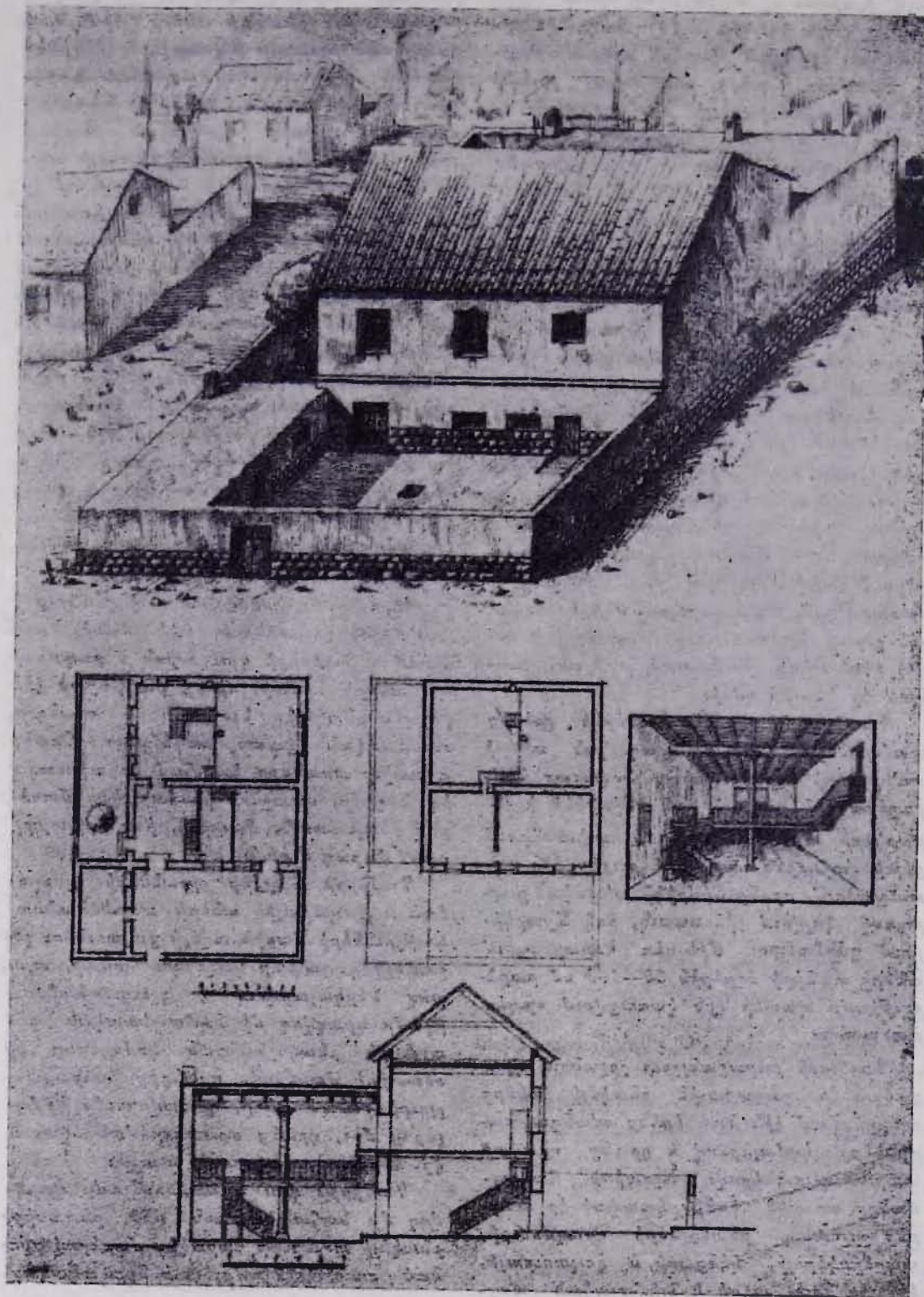
իրավացի կերպով գրում է. «անցյալում ժողովրդական բնակելի տների հիմնական ձևերը մեծ մասամբ թելադրվում էին բնակարանի այն կիսաարտադրական ֆունկցիայով, որը այնքան բնորոշ էր նախասովետական շրջանի գյուղական բնակելի տան համար: Այդ շրջանում բնակելի տները ընդհանուր առմամբ հանդիսանում էր ոչ միայն բնակարան այդ հասկացողության եեղ առումով, այլև իր մեջ պարունակում էր այն բոլոր օժանդակ կառուցվածքները, որոնք անհրաժեշտ էին գյուղացու ապրուստի միջոցների պահպանման և մշակման համար: Եվ այդ է պատճառը, որ ամբողջ բնակարանում, բնակելի մասի հետ միասին, նրա կողքին, ոչ պակաս նշանակություն էր ստանում բնակարանի այն մասը, որտեղ պահվում էին կենդանիները, մթերքները, այգիներից ստացած բերքը և որտեղ վերամշակվում ու օգտագործման էին նախապատրաստվում գյուղատնտեսական արտադրության տված բարիքները»:

Վերոհիշյալ հանգամանքը ընդհանուր է հայկական գավառների մեծ մասի, այդ թվում և Գամիրքի գյուղական և քաղաքային տների համար, որոնք բաղկացած էին ինչպես բնակելի, նույնպես և օժանդակ տնտեսական կառուցվածքներից: Դրանց գլխավոր առանցքը կազմում էր գլխատուներ և գոմը, առաջինը իր հարակից մասերով (նախատուն, մառան), իսկ երկրորդը՝ օդա, մարագ և բակ:

Գամիրքի տարբեր շրջանների գյուղական և քաղաքային տների առանձնահատկությունների մասին ավելի ցայտուն ու շոշափելի գաղափար կազմելու համար, այստեղ ներկայացվում է գյուղատնտեսության մեջ զբաղվող մի նահապետական ընտանիքի բնակելի տան կոմպլեքսը իր օժանդակ մասերով, դրանցից յուրաքանչյուրի բռնած տեղը, դասավորումը կոմպլեքսի մեջ, դրանց օգտագործման եղանակը, ներքին կահավորումը և այլն:

Գամիրքի գյուղատնտեսության մեջ զբաղվող մի նահապետական մեծ ընտանիքի բնակելի տունը իր հարակից մասերով բռնած տարածությամբ, ըստ նրա տնտեսա-

5 Ս. Խ. Մնացականյան, Հայաստանի գյուղական բնակավայրերի ճարտարապետությունը, Երևան, 1956, էջ 87:



Նկ. 15. Կեմերեկի երկրագործ դյուղացու բնակելի տան ընդհանուր տեսքը, վերի և վարի հարկերի հատակադիժը, հյուրասենյակի (օդա) և տան կտրվածքը:

կան կարողութեան, գրավում էր 200-ից մինչև 500 քառակուսի մետր: Այդ տարածութեան վրա կենտրոնական տեղը անպայման գրավում էր գլխատունը կամ, ինչպես Գամիրքում կոչվում էր՝ թոնրատունը (թընիրի տուն) իր հարակից բաժիններով՝ նախատուն (որթմե), մառան (քիւար): Թոնրատունը ոչ միայն սննդամթերքների վերամշակման, հացի և կերակուրների պատրաստման վայր էր հանդիսանում, այլև ցերեկը, հատկապես կանանց համար ծառայում էր որպես օդա, իսկ գիշերը ամբողջ ընտանիքի անդամների համար՝ ննջարան: Այդտեղ էլ լողանում էին, որովհետև առանձին կամ համայնքի համար բազմիքատուն չկար:

Գլխատունն ընդհանրապես ներկայացնում էր մի մեծ ուղղանկյուն սրահ, որի տարածությունը հաճախ հասնում էր 50-ից մինչև 100 քառակուսի մետրի, իսկ բարձրությունը՝ 4—5 մ: Ինչ վերաբերում է գլխատան ներքին դասավորմանը և կահավորմանը, ապա յուրաքանչյուր շրջան թեկուզ փոքր չափով, ուներ իր առանձնահատկությունները: Օրինակ, Հալիսի ներքին հովտում՝ Կեմերեկում, թոնրի թումբը (սաքու) հաճախ գրավում էր գլխատան տարածութեան երկու երրորդը, գետնից 40—50 սմ. բարձրությամբ: Թոնրաթումբը ոչ միայն ծառայում էր հացը թխելու, սնունդը պատրաստելու, այլև ցերեկը նստելու և գիշերը ննջելու վայր: Մինչդեռ Հալիսի վերին հովտում՝ Սեբաստիա քաղաքի շրջակա հայկական գյուղերում, ինչպես և Արաբկիրում թոնրաթումբը, ինչպես ասվում է՝ անթը, գրավում էր ոչ ավելի, քան 3—4 քառակուսի մետր մի տարածություն և դա օգտագործվում էր հացը թխելու և փռելու համար միայն: Հետաքրքրական է այն, որ «սեթը» (փոքր թոնրաթումբ), որն ուներ գետնից հազիվ 30—40 սմ. բարձրություն, կառուցված էր գլխատան մուտքի դիմացի պատին կից, իսկ թոնրի ծխի համար ուներ առանձին բռնարիկ և ծխամփոփ (գավուլբաղ): Թոնրի տեղադրման այդպիսի ձևը հնարավորություն էր ընձեռում թոնիրը ոչ միայն ստորին հարկերում զետեղելու, այլև նույնիսկ երկրորդ հարկերում՝ կախովի վիճակում. այդ պարագայում թոնրի բերանը բացվում էր այդ հարկում, իսկ տակի հար-

կում պատրաստվում էր թոնրի հատակի համար մի պատվանդան: Մինչդեռ Կեմերեկի շրջանում թոնիրը թաղված էր ընդհանրապես թոնրաթմբում (իսկ որոշ գյուղերում, օրինակ՝ Տենդիլում, գետնին հավասար) պատերից հեռու, համեմատաբար տան մեջտեղում և այդպիսով բարձրացող ծուխը դուրս ելնելու ուրիշ ելք չունեի, եթե ոչ երդիկը:

Գլխատան մեջ տեղադրված էր նաև ծալքատեղը: Սակայն այն տարբերությամբ, որ եթե Հալիսի ներքին հովտի գյուղերում պատի մեջ մի խորշ էր ներկայացնում այն, ապա Սեբաստիայի շրջակա գյուղերում կառուցված էր առանձին՝ պատին կից: Ինչ վերաբերում էր ամանեղենի դարակներին, դրանք ըստ տեղական ճաշակի և հնարավորության, պատրաստված էին լինում փայտից և կոթնեցված թոնրաթմբի վարի մասի դիմացի պատին կամ գլխատան շորս պատերի վրա մեկ շարքով, մարդու հասակի չափով բարձր, կամ պահարանի ձևով կառուցված պատից դուրս և երբեմն էլ պատի մեջ: Սննդամթերքների պահեստը՝ մառանը, կամ ինչպես Տենդիլում կոչում էին նեֆի տուն, ընդհանրապես, կառուցված էր լինում թոնրատան հյուսիսային պատին կից, համեմատաբար հով կողմը, առանձին մի բաժնում: Սակայն Գամիրքի գյուղական որոշ վայրերում, ըստ տեղական սովորության, ալյուրի և ընդեղենի ամբարները կամ մազե պարկերը՝ (տեթմե, խարար, սեթլեմ) տեղադրվում էին թոնրատան մեջ:

Գլխատան թոնրաթմբից ցած, հատակի մեջտեղում թողնվում էր նաև քարաշեն ուղղանկյուն մի անցք՝ մի գետնուղի (տեղական բարբառով չաղլաղ կամ չաղ) լողանքի և լվացքի կեղտոտ շրերի համար:

Գյուղատնտեսական վայրերում տան բնակելի բաժնի հետ ոչ պակաս նշանակություն ուներ նաև բնակարանի այն օժանդակ մասը, որ պահվում էին կենդանիները, այսինքն՝ գոմը, որ տեղական բարբառով կոչվում էր ախոու: Գոմը կառուցվում էր գլխատան կից, բայց անասունների համար ուներ բակից առանձին մուտք: Իսկ

⁶ Գամիրքի ոչ բոլոր շրջաններում է, որ օգտագործում էին մազե պարկեր, օրինակ, Հալիսի ներքին հովտում դեպի Կեսարիա օգտագործում էին նաև կավե փեթակներ, իսկ Արզեսի շրջանի անտառային մասում՝ փայտե ամբարներ:

գլխատան ներսից, մարդկանց համար բացված էր դեպի գոմի սաքուն կամ օդան տանող մի փոքրիկ դուռ:

Գոմի կառուցվածքային ձևը հիմնականում լինում էր երկարավուն, ուղղանկյուն հատակագծով, որը ներսից երկու շարք սյուների դասավորությամբ բաժանվում էր երեք թևերի, որն այդ իսկ պատճառով կոչվում էր եռաթև: Լինում էր նաև միաթև գոմ: Սակայն այդպիսի կառուցվածքային երկու ձևերի՝ եռաթևի և միաթևի դեպքում էլ գոմը լուսավորվում էր երդիկից, որը ի տարբերություն գլխատան կենտրոնի գմբեթաձև երդիկի, բացված էր լինում հարթ տարածության վրա: Անասունները կապվում էին պատի երկայնքին զետեղված մսուրների առաջ, իսկ մեշտեղի մասը, ընդհանրապես, օգտագործվում էր որպես միջանցք և գոմաղբը ժամանակավորապես հավաքելու տեղ (թրիք-փոս):

Գոմի հարակից մասերն էին կազմում ախոռի սաքուն կամ օդան և մարագը: Օդան ընդհանրապես կառուցված էր լինում գոմի միևնույն ծածկի տակ, իսկ մարագը գոմից մի միջնորմով բաժանված էր և դրա հետ հաղորդակցվում էր ներքին դռնով: Այսպես, ուրեմն, գլխատունը և գոմը իրենց հարակից մասերով հանդիսանում էին գյուղատնտեսությանը զբաղվող նահապետական տան երկու գլխավոր մասերը:

Գամիրքի որոշ շրջաններում, ինչպես գյուղական, նոսյնպես և քաղաքային վայրերում, ոչ պակաս նշանակություն ունեւ նաև տան առաջ կառուցված բացօթյա բակը: Բակը հատկապես Արևմտյան Հայաստանի գավառներում, այդ թվում և Գամիրքում, երկրագործությամբ և նրա օժանդակ անասնապահությամբ զբաղվող տնտեսությունների համար մի անհրաժեշտություն էր ներկայացնում: Այդ իսկ պատճառով բակին հատկացվում էր բնակելի տան կոմպլեքսի մոտ քառորդ կամ երեքմեկն տարածությունը, որը ամառվա շոգերին գյուղում մնացած բանող կենդանիների համար ծառայում էր որպես բացօթյա գոմ՝ մակաղատեղ: Բակը ցանկապատված էր լինում և ըստ տեղական հնարավորությունների՝ հաճախ քարաշեն և բարձր պատերով շրջապատված: Այն անպայման ունենում էր երկփեղկանի մի մեծ դուռ (ղանաղու), որ-

պեսզի երկրագործի համար հնարավոր լինեւ բեռնավորված սայլերը, անասունները հեշտությամբ ներս առնել և պատսպարել: Մինչդեռ բակը, որ քաղաքային արհեստավորական բնակարաններում զբաղեցնում էր համեմատաբար ավելի փոքր տարածություն, հանդիսանում էր ժամանցի, լվացքի շորացման, որոշ սննդամթերքներ՝ ձավար, կորկոտ, փոխինդ և ձմեռվա մսեղեն (հատկապես կեսարիայում), ապուխտ պատրաստելու համար ամենապիտանի վայրը:

Գամիրքի հայերի բնակարանի կոմպլեքսային հին ձևը, եթե գյուղական վայրերում մինչև համաշխարհային առաջին պատերազմը, շատ շնչին փոփոխությամբ, պահպանվել էր, ապա քաղաքներում (նույնիսկ մեծ ավաններում), բնակելի տան և նրա օժանդակ մասերի տեղական տերմինոլոգիան և կահավորման ձևը պահպանվելով հանդերձ, 19-րդ դարի 90-ական թվականներից սկսած, գոմի և օդայի հարակցությունը և դասավորումը որոշ փոփոխության էր ենթարկվել: Նկատելի է այն, որ քաղաքային բնակչության տնտեսության մեջ, քանի որ կթան անասունները այն նշանակությունը չունեին, ինչ որ գյուղատնտեսության պայմաններում լծկանը, օդան այլևս գոմի մաս չէր կազմում, այլ առանձնացվել էր: Այդ բանը պարզ է, քանի որ քաղաքային բնակիչը, եթե մի կողմից օգտվում էր շեռուցման արհեստական միջոցներից, ապա մյուս կողմից անասունները իր տնտեսության եկամտի գլխավոր աղբյուրը չհամարելով, դրանց վրա այլևս այնքան էլ մեծ ուշադրություն չէր դարձնում, ինչպես երկրագործությանը զբաղվողը: Հետևաբար, գոմի օդան կամ ինչպես կոչվում է Գամիրքում՝ ախոռի սեֆու, քաղաքային առևտրաարհեստավորական խավի տնտեսության և կուլտուր-կենցաղային նոր պայմաններին չէր համապատասխանում:

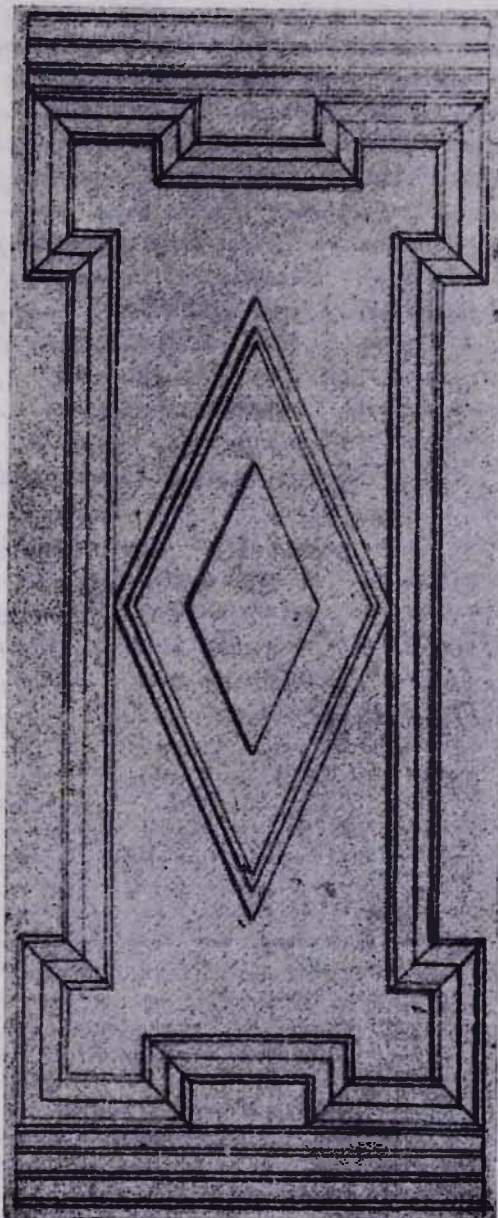
Այսպես, ուրեմն, քաղաքային վայրերում օդան գոմից անջատվելով, թեև բնակելի տան կոմպլեքսում ստացել էր հյուրանոցի բնույթ, այնուամենայնիվ, բացի որոշ զարդանկարային նորամուծությունից, իր ընդհանուր կառուցվածքով, ներքին դասավորումով ու կահավորումով և օգտագործման եղանակով մնում էր նույնը: Գամիրքի օդայի հետ իր նմանության տեսա-

կետից հետաքրքրական է Շապին—Գարահիսարի հյուրանոց-օդայի նկարագրությունը: Այս սրահը, ինչպես գրում է ճարտարապետ Թ. Թորամանյանը, իր հատկանիշներով տարբերվում էր տան մյուս մեծ ու փոքր սենյակներից, և առհասարակ քառանկյուն էր լինում: Դուռը բացվում էր մեշտեղից: Դռնից անմիջապես ներս, որոշ լայնությամբ և սրահի երկայնությամբ հավասար նախադավթի նման մի տեղ էր թողնվում: Այս նախադավթին անմիջապես հաջորդում էր բուն հանդիսասրահը՝ մի փոքր բարձր հատակով: Սրահը և նախասրահը բաժանված էին աղեղնակապ երկուս կամ ավելի համաչափորեն զետեղված սյուներով: Նախասրահը, որտեղ նստելու աթոռ կամ բազմոց չէր դրվում և որտեղ, աչ ու ձախ կողմերում, հատակից մոտավորապես մեկ մետր բարձրությամբ, առանձին բազմոցներ էին շինված, որոնց ցածր մասում եղած պահարաններում պահվում էին սրահի հատուկ սպասները, իսկ վրան նստում էին նվազածոների և երգիչների խմբերը: Բուն հանդիսասրահը դռան հետ դեմ առ դեմ ուներ ձմեռային մի վառարան, իսկ գյուղական վայրերում վառարանի փոխարեն գտնվում էր տան ավանդական օջախը: Վառարանի կամ օջախի երկու կողմից շինված փայտաշեն բազմոցները (սեւիթ) ունեին 30—50 սանտիմետր բարձրություն: Այդպես էր կահավորվում Կեսարիայի սուֆան, Արաբկիրի կենտրոնը, Կյուրիկի ճեշտունը: Բազմոցի ամբողջ երկարությամբ փռվում էին խոտով կամ բրդով լցված ներքնակներ, որոնց մախաթ անունն էին տալիս: Ըստ ունեցվածքի, ներքնակների վրա փռվում էին թանկագին գորգեր, կամ պարզ կարպետներ, գործված բազմոցների լայնության ու երկայնության չափով, բայց այն հաշվով, որ հորիզոնական լայնությամբ ծածկելուց հետո մի մասն էլ պետք է կախվեր մինչև սրահի տախտակամածը, բազմոցի տախտակի ճակատը ծածկելու համար:

Գորգերը փռելուց հետո, պատերին հենված ուղղահայաց ձևով շուրջանակի շարվում էին մետաքսե, կերպասե կամ հատուկ գործված գորգե երեսներ ունեցող խո-

տով կամ բրդով պինդ լցված բարձր: Այնուամենայնիվ, Արաբկիրի կենտրոնը իր պատերի սիւնալուղով (զինանոց), Կեսարիայի սուֆան իր զառեւոյվ և որմնադարձաքանդակներով տարբերվում էին Գամիթի մյուս շրջանի օդաներից, իսկ փայտաշեն բազմոցների (սեւիթ), ծածկոցների, բարձրի տեղադրման ձևով, համարյա մի ընդհանրություն էին ներկայացնում:

Այսպես, գլխատունը կամ մեծ տունը



Նկ. 16. Կեսարիայի բնակելի տան, ճաշասրահի պատերի տախտակամածի՝ զարդա զարդանկարումը:

⁷ Փոքոս Փոքոսյան, Նյութեր հայկական ճարտարապետության, Երևան, 1942, էջ 343—344:

(թոնրատուն), պահպանելով հանդերձ իր տեղական այս կամ այն անունը և կահավորման որոշ առանձնահատկությունները, արդեն կորցրել էր նախկին բազմազան ֆունկցիոնալ բնույթը: Օրինակ, մինչև 19-րդ դարի 90-ական թվականները Սերաստիալում, եթե տաճենքսը (թոնրատուն) կատարում էր և՛ հացատան և՛ խոհանոցի և՛ ննջարանի դեր, ապա 20-րդ դարի սկզբներին կրում է մի շարք փոփոխություններ: Սերաստիայի տան կոմպլեքսում առաջացել էր առանձին փռնատուն, ուր կերակուրները եփելու համար կար նաև օջախ: Հետևաբար, տաճենքսը հիմնականում ծառայում էր միայն որպես ննջասրահ և ընդհանրապես ապրելու բնակարան: Կյուրինում նշտունից (ներստուն) բաժանվել էր քոյնուկը (թոնիրը), Տիվրիկում՝ քավխանից՝ օջախը (խռնաճեղքը), Բինկյանում՝ դազանլըխը և մաթվախը³, Արարկիրում՝ կենալաճից՝ թոնրատունը: Մինչդեռ գլխատան հարակից մասը կազմող պահեստատուն-մառանը տան կոմպլեքսում պահպանում էր իր տեղը, և, ըստ շրջանի, իր յուրահատուկ դասավորում: Օրինակ, Արարկիրի, Կեսարիայի բնակարանները ընդհանրապես կառուցված էին գետնահարկով (յեղեմ), որը նախատեսված էր սննդամթերքների, վառելանյութի պահպանության և վերամշակության համար: Մինչդեռ բնակելի տան մյուս մասերը կառուցված էին հատակից 3—4 աստիճան բարձրության, առաջին հարկում: Այստեղ տեղին է նշել մի հանգամանք, որ Կեսա-

րիայի շրջանի որոշ գյուղերում և ավաններում տները կառուցված էին քարայրների վրա կամ դրա առջևի մասում, ուստի և այդ քարայրները օգտագործվում էին երբեմն որպես գոմ, մառան: Օրինակ, Թալաս ավանում այդպիսի քարայրները օգտագործվում էին որպես մառան (շիրեխանե), այն էլ բավականին խորովթյամբ: Սելյանների քարայր-մառանը իջնում էր մինչև հարյուր ոտք գետնի խորքը: Իսկ Հալիսի վերին և ստորին հովտի գյուղերում ընդհանրապես, լինում էր թոնրատանը կից կամ նույնիսկ թոնրատան մեջ, իսկ դրա ներքին դասավորումը յուրաքանչյուր շրջանում ուներ իր յուրահատուկ ձևը: Այսպես, Կեմերեկի և Կյուրինի շրջանում գետնահարկ մառանի փոխարեն կառուցում էին տախտակյա մի վերնահարկ՝ հատակից մոտ երկու մետր բարձրությամբ, որը տեղական բարբառով միսենդերե կամ մալաճալա էր կոչվում: Այստեղ օրինակ, փռում էին գլուխ սոխը, իսկ սեխը, ձմերուկը շարում էին նախօրոք փռած դարմանի վրա: Ներքևի մասում, սովորաբար, պահում էին թթուների, պանրի և գինու կարասները: Արարկիրի մառանը (մեհսեն) ճիսենդերեի փոխարեն ուներ շորս պատերի երկայնքով, հատակից մոտ մեկ մետր բարձրությամբ և առնվազն մեկ մետր լայնությամբ փայտե դարակներ, որոնք տեղական բարբառով կոչվում էին «փեքեներ»:

Կեսարիայում հին ժամանակներից ըսկրսած բազմահարկ տներ կառուցելու սովորություն չի եղել, հավանաբար, երկրաշարժից ապահով լինելու համար: Մյուս կողմից կեսարահայերը այդ շրջանի սաստիկ ցրտերից ու միշտ անպակաս ելուզակների ահաբեկումներից պաշտպանվելու համար նախընտրել են կառուցել ընդհանրապես գետնափոր տներ և կամ օգտագործել նույնիսկ մեծ մասամբ բնականորեն գոյացած բազմաթիվ քարայրները: Այդ իսկ պատճառով, այդպիսի տները անցյալում թանկ էին գնահատում, ուստի և ժողովրդի մեջ ստեղծվել էր այսպիսի ասացվածք. «Նս ֆեզ տուն չեմ ծախում, այլ հոռ»⁴:

Որոշ շրջաններում, այդ թվում և Կեսարիայում, ինչպես ցույց է տալիս ուսում-

³ Թինգյանը, Ակնը Կ. Պոլսի հետ ունեցած իրենց առևտրական կապերի շնորհիվ բնակարանային համեմատաբար ավելի կուլտուրական հարթարություններ էին ստեղծել: Օրինակ, խոհանոցը ոչ միայն անշատվել էր գլխատնից, այլև իր հերթին բաժանվել էր երկու մասի՝ բուն խոհանոցը (մութվախը), ուր միայն ճաշ էին եփում, և դազանլըխը՝ (խանգիրնոց), ուր թխում էին հացը, տաքացնում լվացքի շուրջ, պատրաստում դավուրման և այլն: Ինչպես խոհանոցի, նույնպես և խանգիրնոցի համար հատկացված էին առանձին բաժիններ: Խոհանոցին հատկացված բաժինը հյուսիսային պատի երկարությամբ, գետնից 80 սմ. բարձրությամբ ճեղքիկ (թաբիկ) վրա շարքով շինված էր ըստ կաթսաների մեծության, տարբեր ծավալի 4—5 օջախ, իսկ դրանց վերևը ծխամփոփը՝ (տավուլբազը): Ղազանլըխում նույնպես կառուցված էր շարքով, բայց հասակի վրա, պատի երկարությամբ 4—5 օջախ և մեջտեղում թաղված էր լինում թափրը:

⁴ Ա. Աղաբաճյան, Կեսարահայ պատմություն, Գահիրե, 1951, Բ հատոր, էջ 1672:

նասիրութիւնը, բնակելի տների բակերը սալահատակված են: Բակից երեք-չորս աստիճանով բարձրանում, մտնում են նախատունը, որին տեղացիները կոչում են օրթմե, շաղախ կամ էյաշկ: Սա ծածկ ունեցող մի սրահ է՝ պատշգամբ, որի վրա բացվում են հյուրասենյակի (մուսավիր օդասիի) և սուֆայի դռները: Իսկ թավխանեն (տակտունը) համապատասխանում է մյուս շրջանների թոնրատանը, որի երկու դռները բացվում են դեպի բակը և սոսֆան: Թավխանեն ծառայում է որպես ձմեռային, իսկ սոսֆան որպես ամառային ննջասենյակ: Այդ պատճառով էլ Կեսարիայի շրջանում թավխանեն կոչվում է գըշ-էվի¹⁰ (ձմեռային տուն): Կեսարահայերի տների տանիքը տարբերվում է չորս կողմից շրջափակված, 80—100 սմ. բարձրությամբ ունեցող: պարապետով, որը կարծես թե վերնահարկային յուրահատուկ մի բացօթյա բակ էր, որ ծառայում էր հատկապես ապուխտացու մսերի, ձավարի և լվացքի շորացման, ինչպես նաև ամառային շոգերին գիշերը քնելու համար: Տան առջևի բակում, դարպասի մոտ, կառուցված էր զուգարանը՝ նեմշեմենե, իսկ դրա դիմացը՝ աթլըխը (ձիանոցը):

Սեբաստիա քաղաքի տները, ի տարբերություն Գամիթի մյուս քաղաքների, թեև մեծ մասամբ կղմինդրածածկ էին, սակայն քաղաքի ծայրամասերում կային նաև հողածածկ, տափակ կտուրներով, հին տներ: Նոր տները, եթե իրենց կառուցվածքային ձևով տարբերվում էին հենրից, այնուամենայնիվ, պահպանել էին հարակից մասերի ներքին կահավորման որոշ ձևեր և հին անունները: Այսպես, Սեբաստիայի հայկական հին և նոր տները ունեին իրենց բաց բակը, որի մի անկյունում կառուցված էր վոնտունը: Բնակելի տան միջանցքը (տեղական բարբառով՝ ալլախ-ը), հանդիսանում էր մի տեսակ նախատուն, որի վրա բացվում էին տան գլխավոր մասերի՝ պզտի տան, տանեքեսի և պարտեզի դռները: Տանեքեսը, որ հանդիսանում էր բնակելի տան գլխավոր մասը, ընդհանրապես ներկայացնում է ուղղանկյուն մի մեծ սրահ՝ 40, մինչև 100 քառակուսի մետր տարածու-

թյամբ և 4-ից 5 մետր բարձրությամբ: Նրա կեսից ավելին հատկացված էր լինում թոնրաթմբի՝ քախտըպենտի համար: Գամիթի համարյա բոլոր շրջաններում այդ թումբը հողակերտ էր լինում, մինչդեռ քախտըպենտը հատակից մոտ երկու մետր բարձրությամբ մի տախտակամած, որի ներքևի մասը եթե օգտագործվում էր որպես մանու (Սեբաստիայում կոչվում էր մեսսեն), ապա տախտակամածը, տան անդամների ննջարանն էր: Տաններեսի մնացած մասի մի անկյունը հատկացված էր թոնրի եռանկյունաձև թմբին, իսկ դրանից մի քիչ հեռու՝ բուխարով օջախին: Ըստ ավանդական սովորության, տաններեսում թոնրի և օջախի միջև ընկած պատի մեջ, ավանդական սովորությամբ, փորված էր պատհան (սեղան-պահարան), որտեղ, աստվածածնի նկարի առաջ, ամեն շաբաթ, կիրակնամսին, իրենց ննջեցյալների հիշատակի համար մոմ էին վառում, մի սովորույթ, որ եղել է միջնադարյան Հայաստանի շատ վայրերում:

Ինչ վերաբերում է օդա-հյուրասենյակին, ապա այդ վաղուց դադարել էր գոմի մի մասը կազմելուց, քանի որ Սեբաստիա քաղաքի հայերը ընդհանրապես երկրագործությամբ չէին զբաղվում, ուստի և բանող անասունները իրենց տնտեսության գլխավոր եկամտի աղբյուրը չէին հանդիսանում: Այնուամենայնիվ, որպես կթան, ունեին միայն խոշոր և մանր եղջերավոր անասուններ, ինչպես նաև գրաստներ, որոնց համար բնակելի տան հարակից մասերից մեկը օգտագործվում էր որպես գոմ:

Օդան գոմից անջատվելով, որպես վերնահարկ, կառուցվում էր գոմի վրա կամ բնակարանի մեջ մի առանձին բաժին հատկացվում էր օդա-հյուրանոցի համար:

Արաբկիրի տները, Կեսարիայի, Ակնի բնակարանների նման, կառուցված էին ընդհանրապես գետնահարկի կամ նկուղահարկի վրա: Գետնահարկը օգտագործվում էր որպես պահեստ՝ սննդամթերքների և վառելիքի համար: Առաջին հարկը, որ բաղկացած էր լինում չորս բաժնից, օգտագործվում էր միայն բնակության համար: Միջանցքը, իր շարունակությամբ կազմող պատշգամբի հետ, կոչվում էր դիվան-խանե, իսկ մնացած երեք բաժինները հան-

¹⁰ Կ. Գալֆայան, Գիրք ելից Հայոց. Բեյրութ, 1955, էջ 24—25:

դիսանում էին կենալտուներ, ննջարանը՝ (յաթաղաղասը), խոհանոցը (աշխանե), իսկ տան լուսավոր մի մասում տեղավորված էր լինում շուհակի տորբը:

Արարկիրը, լինելով նաև այգեգործության հայտնի կենտրոններից մեկը, Կյուրիկի տների նման ուներ իր վերնահարկը՝ էյվանը, որը մրգերի շորացման, քաղցրեղենների պատրաստման համար մի անհրաժեշտություն էր ներկայացնում:

Արարկիրը, ի տարբերություն Սեբաստիայի, Կեսարիայի և քաղաքատիպ մեծ ավանների, իր տների կառուցվածքային ձևով, բնակելի տան հարամասերով և տեղի խնայողության համար մանր հարմարանքների ստեղծման տեսակետից, ուրույն մի երևույթ էր ներկայացնում: Տները առջև, ընդհանրապես, բակ չէր լինում, ուստի բնակելի տների մոտքերը բացվում էին ուղղակի փողոցի վրա: Զուգարանը, ինչպես մյուս շրջաններում, բակի կամ պարտեզի մի անկյունում չէր շինված, այլ ավելի կոպտորական ձևով, բնակարանի բաժիններից հատկապես խոհանոցին կից: Արարկիրի բնակարանում հետաքրքիր էր լուսավորության համար ստեղծված հարմարանքը: Միջանցքի վրա բացվող դռների կողքից, կամ վերևում, փոքր պատուհանի առջև ամրացված, կամ շինված ճրագկալի (չիչեկլիկի) վրա դրված լապտերը միաժամանակ լուսավորում էր և տվյալ բաժինն ու միջանցքը: Արարկիրի տներին յուրահատուկ էին նաև կատվի համար դրսի պատերի մեջ բացված անցքերը:

Ակն ավանի տները, Արարկիրի բնակարանների կառուցվածքային ձևն ունենալով հանդերձ, այգիներում, հատկապես ճեման տներում ունեին իրենց որոշ առանձնահատկությունները: Այգիներում կառուցված այդ ամառային բնակարաններին ակնեցիները ճեման հատկանշական անունն էին տալիս, որոնք կորցնելով իրենց նախկին բնույթը, արդեն բնակարանի էին վերածված, ուր փոխադրվում էին ապրիլի վերջերից մինչև այգեկութի վերջը՝ 5—6 ամիս:

Ճեման կոչված տները ընդհանրապես ունեին գետնահարկ, առաջին հարկ, երբեմն նաև՝ երկրորդ հարկ: Առանց բացառության, քարաշեն պատերի շերտերում (ինչպես Արարկիրում) հորիզոնական ձևով դրվում

էին փայտե մաքալկներ (ամեն մի մետր բարձրության վրա), պատը ավելի դիմացկուն դարձնելու համար: Անասուններին հատկացված մասը գրեթե միշտ առանձին էր լինում: Յուրաքանչյուր բնակարան-հընձանի, որ 2—4 և երբեմն էլ 5 մասերից էր բաղկացած լինում, մուտքը բացվում էր դեպի հարավ, որտեղից մի քանի աստիճաններով մտնում էին նախ՝ միջանցք, ապա կենալտուն, և մառան, իսկ գետնահարկը ծառայում էր որպես պահեստ: Արեւելյան կողմից, տան ամբողջ երկարությունը, կառուցված էր օրթմեն, որտեղ լինում էր օջախը և թոնիրը: Տան առջևը, առանց բացառության, լինում էր ջրի ավազանը, վերեից, որպես հովանի, կախված որթատունկի թառաման: Ավազանը ծառայում էր որպես ջրամբար, զառիթափի վրա գտնվող պողատու, հատկապես «անկուտ թթի» ծառերը ջրելու համար¹¹:

Տիվրիկի տները շունեին Կեսարիայի բնակարանների նման գետնահարկ և Արարկիրի ու Կյուրիկի նման վերնահարկ, այլ լինում էին մեկ հարկանի, ինչպես Կեմերեկի տները, դրանց նման հաստ հեծաններով (գերան) և հողե ծածկով: Այնուամենայնիվ, Տիվրիկի տները Գամիրքի քաղաքային բնակարանների նման թեև ունեին սննդի վերամշակման, պահեստի, քնելու և հյուրերը ընդունելու համար առանձին բաժիններ, սակայն դրանցից յուրաքանչյուրը կոչվում էր տարբեր կերպ:

Այստեղ ևս բնակարանն ուներ իր բակը ճավլուն, իսկ նախագավիթի (օրթմեն) առաջ՝ հովանոցը, որը կոչվում էր ալազ: Այստեղ, ամառվա շոգ օրերին, իրենց երեկոն էին անցկացնում ընտանիքի անդամները: Դեպի նախագավիթ, որ հատակից մեկ-երկու աստիճան բարձր էր կառուցված, բացվում էր բնակարանի դուռը, որտեղից մտնում էին ուղղակի միջանցք, որին տիվրիկցիները կոչում էին առալըխ (արանք): Սրա վրա բացվում էին բնակելի տան համարյա բոլոր դռները: Դեմ առ դեմ բացվող երկու դռներից մեկը տանում էր խոհանոց և հարակից մառանը, մյուսը՝

¹¹ Հմմտ. Ա. Քեյլան, Ակն և Ակնցիք, Փարիզ, 1953, էջ 59.

ամառային սենյակը (մեծ օդան), իսկ միջանցքի խորքի դուռը տանում էր գլխատունը՝ թավխանեն: Ինչպես քաղաքատիպ ավաններում, նույնպես և Տիվրիկի հայերի տները ունեին կթանների համար բնակարանին կից փոքր գոմ և հարդանոց՝ սամալըխ:

Կյուրիների տները, իրենց կառուցվածքային որոշ առանձնահատկություններով, եթե նմանվում էին Արաբկիրի տներին, ապա իրենց տնամերձ այգիներով ամբողջ Գամիրքում մի եզակի պատկեր ունեին: Որոշ թաղերում տները իրարից այնքան հեռու էին կառուցված, որ այդ այգավանի երկարությունը մեկ ծայրից մյուսը հասնում էր մինչև 12 կիլոմետրի:

Կյուրիների բնակելի տան գլխավոր մասերն էին կազմում՝ ճեշտունը (ներստուն), թոյնուկը (թոնրատուն) և դուշտունը (դուրստուն), այսինքն՝ մառանը, իսկ բակի մի անկյունում կթանի և գրաստի համար. գոմը՝ ախոռ և մարագը՝ էրթնոց, վերջապես, Կեսարիայի տների նման, սալահատակված, բացօթյա բակը: Կյուրիներ, որպես հայտնի այգեգործական շրջան, ուներ երկհարկանի տներ, չարդախով: Վերնահարկային մասը կոչվում էր սրֆա: Եթե սրֆան անհրաժեշտ էր հատկապես մրգերի չորացման համար, ապա չարդախը ծառայում էր որպես ամառային սենյակ՝ յազլըխ: Նույն Կյուրիներում, որը Արաբկիրի նման միաժամանակ ջուլհակության գլխավոր կենտրոններից մեկն էր, բնակարանի առանձին մի բաժինը կամ ճեշտան մի մասը հատկացվում էր ճակառին (ժակվարին), այսինքն՝ գործող մեքենային:

Վերնահարկ ունեցող տները լայն տարածում էին գտել. հատկապես Կյուրիներից մինչև Արաբկիր, հենց այն վայրերում, ուր զարգացած էր պտղաբուծությունը: Ի դեպ, Կյուրիներում սրֆան և Արաբկիրում էյվանը ծառայում էին ոչ միայն մրգերի չորացման համար, այլև՝ որպես մեղվանոց: Գամիրքի այգեգործական այն շրջաններում (ինչպես Ակնը), ուր հնձան-տները վերնահարկ չունեին, մրգերը, աղունը, ձավարը, կորկոտը (խաշած հատիկ)՝ չորացնելու համար տանիքի մի մասում տապան էին ձգում, այսինքն՝ հատուկ ծեփում էին, որպես տեղընդ այդ նպատակի համար:

Այսպես, Գամիրքի տարրեր շրջաններում՝ տեղագրական, բնակլիմայական, ապրելակերպի, տնտեսական այս կամ այն գերակշռող ճյուղի տեսնելիական հնարավորությունների առանձին պայմաններում ստեղծվել էին հայ ժողովրդական բնակելի տան զանազան կոմպլեքսներ, որոնց միայն հակիրճ նկարագրությունն ու պատկերը կարողացանք շարադրել:

Գամիրքահայերի բնակելի տների՝ այլ հարմարությունների կամ տան առանձին մասերի այս կամ այն երկրորդական դերի մասին ևս պետք է մի քանի խոսք ասել, որովհետև այս բնագավառում ևս կան տեղական որոշ առանձնահատկություններ: Օրինակ՝ և գյուղական, և քաղաքային բնակարաններում, հանգստի և ժամանցի համար ևս ստեղծված էին որոշ հարմարություններ: Գյուղական վայրերում, ձմռանը, ախոռի սաֆուն կամ օդան, եթե ծառայում էր տղամարդկանց համար որպես ժամանցի և հանգստի վայր, ապա գլխատան թոնրաթումբը (սաքուն) այդ նպատակով ծառայում էր կանանց ու երեխաների համար: Ամառվա շոգ երեկոներին, եթե տան նախասրահը (որթմեն) ծառայում էր որպես հանգստի վայր, ապա տանիքները՝ գիշերները օգտագործվում էին որպես քնելու տեղ:

Մինչդեռ քաղաքներում, որտեղ մարդիկ զբաղվում էին արհեստներով ու առևտրով, հայկական կենցաղային հին սովորությունները հիմնականում պահպանվելով հանդերձ, առաջ էին եկել նաև նոր պայմաններ, որոնց համապատասխան և բնակելի տան ներքին դասավորման և կահավորման մեջ՝ նոր ձևեր: Փաղաքային վայրերում օդան գոմից անջատվելով, բնակելի տան կոմպլեքսում գրավում էր իր ուրույն տեղը և ձմռան երեկոները տղամարդկանց համար ծառայում էր որպես ժամանցի վայր, ինչպես նաև հյուրասենյակ: Իսկ գլխատունը, որից առանձնացվել էր թոնիրը, հիմնականում օգտագործվում էր որպես հանգստանալու և գիշերելու վայր: Այս վերջինի մեջ ստեղծված էին ինչպես քնելու, նույնպես և նստելու-հանգստանալու համար որոշ հարմարություններ: Օրինակ, Կեսարիայում թափխանի սալահատակված մասը, եթե օգտագործվում էր նստել-հանգստանալու

Համար, ապա տախտակամածը (թախտա-
լը) օգտագործվում էր քնելու համար: Հա-
մանման ներքին դասավորում և կահավո-
րում¹² ուներ նաև Սերաստիայի «տաններե-
սը» և Տիվրիկի թավխանեն: Եթե առաջի-
նում քնելու համար փայտից կառուցված
էր թախտը պեղած և նստելու համար կա-
յին սեղիքներ, ապա վերջինը քնելու համար
ունենր բարձրադիր հողաթումբ—սափու:
Կյուրիին ճշգրտվեց (ներս տունը) և Արաբ-
կիրի կենտրոնը թեև ներքուստ տարբեր-
վում էին առաջիններից, բայց նույնպես
ծառայում էին հանգստանալու և քնելու
համար:

Քաղաքային բնակիչները աշխատանքից
հետո ամառային երեկոները հանգստանա-
լու, հովանալու համար, իրենց բնակելի
տան կից պարտեզում կամ բակի մի ան-
կյունում նույնպես ստեղծել էին որոշ հար-
մարություններ: Օրինակ, Կեսարիայում ա-
մառային երեկոյան ժամանցի վայրը շրջա-
պատված էր լինում ծաղկի թաղարներով՝
ընդհանրապես չորհորի մոտ մի հով տեղ,
որը կոչվում էր շիշեկլիֆ (ծաղկանոց): Կյու-
րիին տան բակում, ցանկապատի մոտ, կա-
ռուցում էին երկու մետր երկարությամբ,
հատակից մոտ 40 սմ, բարձրությամբ և
մոտ 30—40 սմ, լայնությամբ քարաշեն մի
արկղ, որի մեջ ունեին էին ցանում, ուստի
և կոչվում էր ռաֆանի սափու, իսկ Տիվրի-
կում յուրաքանչյուր տնտեսության տան
նախասրահի՝ օրթմեի առջև, կար ճովանոց
(այազ)¹³:

Խմելու ջրի համար Գամիրբի թե դյուլե-
րում և թե քաղաքներում բացի այն, որ կա-
յին ընդհանուր աղբյուրներ, չորհորներ,
բայց և այնպես, հատկապես քաղաքային
բնակարաններում, մեծ մասամբ ստեղծված

էին խմելու ջրի նաև այլ հարմարություն-
ներ, որոնց մասին կխոսվի իր տեղում: Սե-
բաստիայից բացի, Գամիրբի մյուս քա-
ղաքների բնակարաններում աղբյուր գոյու-
թյուն չունենր: Կային շրջաններ, որտեղ
նույնիսկ հասարակաց աղբյուր չկար, օրի-
նակ՝ Տիվրիկում և Կեսարիայի շրջանի որոշ
հայ գյուղերում և ավաններում օգտագոր-
ծում էին առուների կամ ձնհալի ջրերը:

Գամիրբում, բացի քաղաքներից, հա-
սարակական բաղնիք գոյություն չունենր:
Յուրաքանչյուր տնտեսություն թեև շատ
նախնական, բայց լոգանքի համար իր
բնակարանում ստեղծել էր որոշ հարմա-
րություն, օրինակ, գյուղերում լողանում
էին ընդհանրապես գոմի իրիֆ փոսի մոտ,
փայտե մի տաշտի մեջ, իսկ քաղաքատիպ
մեծ ավաններում, օրինակ, Կյուրիում,
թոյնուկի մի անկյունում: Լոգանքի հա-
մար պատրաստված էր մի ավազան՝ սու-
լուխ, որը կիսալուսնի ձև ուներ, կառուց-
ված գետնից 15—20 սմ բարձր և սպիտակ
սալաքարերով եզրված: Ամեն շաբաթ տան
անդամները հերթով լոգանք էին առնում:

Բնակարանի տաքացման սխեման բո-
լոր վայրերում համանման չէր: Գյուղերում,
եթե թոնրատունը (գլխատուն) ծառայում էր
բրպես ննջարան և միաժամանակ խոհա-
նոց, ապա քաղաքատիպ մեծ ավաններում
և քաղաքներում՝ Տիվրիկում, Ակնում, Կյու-
րիում, Կեսարիայում գլխատնից թոնիրը
տեղափոխվելով բնակելի տան մի առան-
ձին սենյակ, որը թոնրի առկայությամբ այ-
լևս խոհանոց չէր, այլ գիշերը ծառայում էր
որպես ննջարան, ցերեկը՝ հատկապես կա-
նանց համար ժամանցի վայր: Ուստի և
գլխատնում ջերմություն պահպանելու որ-
պես միջոց, օգտագործվում էր ֆուսսի¹⁴,

¹² Կեսարիայի և Տիվրիկի թավխանեի քնելու
տեղը, ի տարբերություն Սերաստիայի տաներեսի
թախտը պեղանոցից, շատ ցածր էր: Կեսարիայի գլխա-
տան (թավխանե) քնելու տեղը, եթե շինված էր
փայտով, և գետնից բարձր էր 40—50 սմ, Տիվրի-
կի սաքուն, նույն բարձրությամբ, բայց պատրաստ-
ված էր հողով, իսկ Սերաստիայի թախտը պեղանոց
ունենր հատակից մոտ երկու մետր բարձրություն և
որպես նկուղ հանդիսանում էր պահեստ:

¹³ Այազը քառակյուն մի վայր էր, շրջապատ-
ված հատուկ քարաշեն ծաղկամաններով, խսիր,
կապերտ փած, հենվելու համար բարձր դրած, որ
բուրժ խմելով զրուցում էին, հանգստանում:

¹⁴ Փուսսի՝ արաբ. նշանակում է աթոռ, ամ-
բիոն, սեղան: Մոտ 40 սմ. բարձրությամբ մեկ
մետր և ավելի քառակուսի տարածությամբ կարճ
ոտքերով մի սեղան էր, որը հայկական զավառների,
նախ Գամիրբի հատկապես գյուղերում լայն տա-
րածում ուներ: Գյուղերում, եթե այն դրվում էր բոցը
անցած թոնրի վրա, ապա քաղաքներում՝ մանղալի
կամ հողե մի թաղարի վրա, որի համար քուրսու
կամ իսկեմու հատակում շինված էր հատուկ տեղ:
Փուսսու վրա փռվում էր քառակուսի մի վերմակ և
այժի մազից գործված օվալաձև կոշիկ՝ կապերտու-
նման ծածկոց, որոնք պատրաստված էին այն հաշ-
վով, որ քուրսու վրա փռվելուց հետո, չորս ծայ-
րերը հասնեն մինչև հատակը և մասամբ էլ ավելա-

կամ ինչպես Կեսարիայում կոչվում էր իսկամի-ն, որը դրված էր արդեն ոչ թե թոնրի, այլ անշարժ կամ շարժական մի կրակարանի-մանդալի վրա:

Քուրսին, որպես տաքացնելու, ջերմություն ամփոփելու, պահպանելու միջոց, անցյալում, հավանաբար, գործ է ածվել նաև Արաբկիրում և Սեբաստիայում, սակայն, գործածությունից դուրս գալով, 19-րդ դարի վերջերին, տեղի էր տվել ընդհանրապես թիթեղյա վառարանին և մանդալին, իսկ բուխարիկավոր հին օջախը, հատկապես գլուղական օդաներում, դեռևս պահպանվում էր: Համենայն դեպս, քուրսի միջոցով ջերմություն պահպանելն ուներ նաև իր յուրահատուկ կողմերը: Օրինակ, Կյուրինում քուրսին դրվում էր դեռևս թոնրի վրա, բայց այն հացի թոնրից շատ փոքր էր և ուներ թաղարի ձև, ուստի և կոչվում էր ֆաւսի բոնի: Այս վերջինի մեջ ուղղակի կրակ չէր վառվում, այլ հացի թոնրում և կամ օջախում վառված կաղնու ածուխի կրակը փոխադրվում էր դրա մեջ: Իսկ Կեսարիայի և Տիվրիկի գլխատներում (թավխանեում), քուրսի համար պատրաստված էր հատուկ տեղ: Եթե առաջինում քուրսին դրվում էր ընդհանրապես քախաղըից ցած, սալահատակված մասում, ապա վերջինում՝ թրմբի—սաքուփի վրա: Սակայն, այս վերջինում փոխանակ թաղարի, օգտագործվում էր երկաթից կամ թիթեղից մի կրակարան՝ մանդալ, որը Տիվրիկի բարձրում, առաջին տառի հնչյունափոխությամբ, դարձել էր քանդալ: Կրակարանի մեջ լցվում էր կաղնի փայտի կրակը և դրվում քուրսու տակ: Բնակարանի տաքացնելու այսպիսի սխեմանը հիմնականում կապված էր վառելիքի խնայողության հետ, քանի որ: Գամիրքի գլխատների մեծ ծավալը տաքացնելու համար հարկավոր էր մեծ քանակությամբ վառելիք: Մինչդեռ փայտե վառելիքի սակավության պատճառով, բացի անտառային շրջաններից, դաշտային վայրերում տարթ—աթար էին վառում և քիչ քանակությամբ ձեռք բերված փայտը օգտագործվում էր քուրսու միջոցով տան մի փոքր

նան, որպեսզի նստողները հնարավորություն ունենան այդ ծայրերը ծնկների վրա քաշել: Անշուշտ, հատակում քուրսու շրս բոլորը փակված էր լինում խսիր, կապերտ, բազմոցներ և թիկնելու համար նաև բարձր:

տարածության վրա կենտրոնացած ջերմությունը պահպանելու համար:

Լուսավորման ձևերն ու միջոցները: Գյուղական վայրերում բնակելի տների մեծագույն մասը ցերեկը լուսավորվում էր երգիկով, քաղաքային վայրերում՝ սովորաբար բակի վրա նայող լուսամուտներով, իսկ ավաններում՝ փողոցի վրա, բարձրից բացված պատուհաններով: Մինչև համաշխարհային առաջին պատերազմը, գիշերը դեռևս օգտագործվում էր կավե ձեթի ճրագը, նավթի իդարեն, որոշ անտառամերձ գյուղերում նաև մարխի՝ մաշխալը, իսկ քաղաքներում նավթի լամբարը: Այնուամենայնիվ, դրանցից յուրաքանչյուրի օգտագործման ձևը, ըստ տվյալ շրջանի տեխնիկական հնարավորությունների և կուլտուր-կենցաղային պայմանների, իրարից տարբերվում էր: Օրինակ, Կեսարիայում նավթի լամբարը կախվում էր սենյակի ձեղունի կենտրոնից, իսկ Արաբկիրում ճրագակալի (շիշաֆլիֆի) տեղը այնպես էր դասավորված, որ մեկ լամպով միաժամանակ կարելի էր լուսավորել թե սենյակը և թե միջանցքը: Գյուղական վայրերում ձեթի ճրագը, որոշ խորհրդավորությամբ, տեղադրված էր լինում թոնրատան (գլխատան) մեջտեղի սյունից կախված ճրագակալի վրա, օդաներում՝ անպայման օջախի վերև՝ բուխարիկի վրա, մինչդեռ խեժալի փայտի մարխը վառվում էր ճրագակալ կոչված փայտե եռոտանու գազաթին դրված տափակ քարի (լեփիկի) վրա:

Հայկական գավառներում, դրանց թվում և Գամիրքում, չկար կոյուղի: Գյուղական շատ վայրերում թեև անտեսված չէր պետքառնը, սակայն բակի կամ պարտեզի մի անկյունում այն շինվում էր նախնական ձևով՝ ծառի ճյուղերով, կամ իլըր վրա դրված անշաղախ քարերով: Մինչդեռ քաղաքային վայրերում բակի մի անկյունում, սովորաբար պարսպին կից, կառուցվում էր քարաշեն պետքառնը, երկու-երեք տարին մեկ անգամ մաքրվում որպես պարարտանյութ՝ բանջարանոցների տերերի կողմից, իսկ գյուղական վայրերում՝ սեփական արտերի պարարտացման համար:

Այդ բոլորը խոսում են այն մասին, որ հայերը Գամիրքում իրենց տների ներքին կահավորման, դասավորման մեջ և ընդհանրապես պոռնիկ կյանքում, թեև պահ-

պանում էին հիմնականում հին, նահապետական կենցաղը, այնուամենայնիվ, յուրաքանչյուր շրջանում: ստեղծվել էին կենցաղային որոշ յուրահատկություններ:

Բ. ՍՆՆԳԵՂՆԵՐ ԵՎ ՆՐԱ ՆՅՈՒԹԱԿԱՆ ՀԻՄՆԵՐ

Գամիրքը մթերքների արտադրության, վերամշակման, պահպանման, ինչպես նաև սննդի պատրաստման բնագավառում, հայկական մյուս գավառների հետ որոշակի ընդհանրություն ունենալով հանդերձ, ուներ նաև իր տեղական առանձնահատկությունները: Այս կամ այն շրջանը արտադրում էր նաև այնպիսի գյուղատնտեսական մթերքներ, որոնք մյուս շրջանների արտադրության մեջ նվազ կարևոր դեր ունեին: Օրինակ՝ Հալիս գետի վերին և ստորին հովտի հայկական գյուղերում, որտեղ գլխավորապես զբաղվում էին երկրագործությամբ և օժանդակ անասնապահությամբ, օգտագործվող սննդամթերքների մեջ գերակշռում էին ընդեղենը, բանջարեղենը, կաթնեղենը, մասամբ նաև մսեղենը, իսկ Կյուրինից Արարկի, որտեղ գերազանցապես զբաղվում էին արհեստներով և այգեգործությամբ, սննդի մեջ կարևոր մաս էին կազմում մրգեղենը, մրգերից պատրաստված զանազան տեսակի քաղցրավենիքները, ըմպելիքները և այլն: Մինչդեռ քաղաքները՝ Սեբաստիան, Կեսարիան, որտեղ առևտրական հարաբերությունները համեմատաբար ավելի էին զարգացած, նրանք ոչ միայն իրենց շրջակայքի գյուղերից էին ստանում իրենց սննդամթերքները, այլև հեռավոր ներքին շրջաններից, նույնիսկ ավելի հեռու ընկած գավառներից:

Հայտնի է, որ բնատնտեսության պայմաններում գյուղական գերդաստանները, իրենց կարիքների համար արտադրում էին անհրաժեշտը և դրանցից պատրաստում սննդի պարագաները: Մինչդեռ քաղաքներում, սննդամթերքները ձեռք էին բերվում գնումներով, իսկ մշակում, պատրաստում իրենց ձեռքով. կամ երբեմն ուրիշների ձեռքով, նույնպես վճարելով:

Գամիրքում, ինչպես հայտնի է, ձմեռը երկար և խիստ լինելու հետևանքով, որոշ

վայրերում հունձքից անմիջապես հետո, օգոստոսի վերջերից, սկսվում էր ձմեռվա պաշարի պատրաստումը: Բոլոր շրջանների համար, եթե ձմեռվա պաշարի մեջ ընդհանրություն էին կազմում ալյուրը, ձավարը, կորկոտը, փոխինդը, թթուները, ապա որոշ շրջաններում, համաձայն տեղական պայմանների, հատկապես պատրաստում էին նաև զանազան կաթնամթերքներ. կամ մըրգերից քաղցրավենիքներ, ինչպես նաև մսի պահածոներ (ղավուրմա, ապուխտ, սոճոփա և այլն):

Հիմնական սննդամթերքը՝ ալյուրն էր, ըստ տեղական սովորության, հացի տարեկան պաշարը պատրաստվում էր հետևյալ ձևով. ալրացու ցորենը, տնտեսության չափահաս անդամների թվի համեմատ՝ յուրաքանչյուրին շուրջ 250 կգ, աղբյուրի գուռում կամ ձորի առվում նախապես լվացվում, մաքրվում էր քարից, պաճից, որոմից, չորացվում և որից հետո աղունը լայն ու երկար խարարները, պարկերը լցրած սալերով փոխադրվում էր գյուղի ջրաղացը:

Հալիսի վերին հովտի ջրաղացներում, շնորհիվ դավրացի վարպետների¹, ցորենից ստացվում էր նաև շատ նուրբ ալյուր, որը պահվում էր նույնությամբ, ի տարբերություն Գամիրքի մյուս շրջանների, որտեղ ամբողջ ձմեռվա ճացը պատրաստվում էր նախօրոք: Եվ որպեսզի ալյուրը չորորոսնի և չհնանա, ալրատերը, դեռ ջրաղացի ամբարի առջև, բոկոտն կանգնած ալրապարկի մեջ, ձեռքին կարճ և հաստլիկ փայտե մի տափանով պնդացնում էր ալյուրը, ամուր կապում և փոխադրում գյուղ: Ըստ գյուղական սովորության, դրացիները այս դեպքում ևս օգնում էին պարկերը ալրատուն տեղափոխելուն և տնային տնտեսության հյուրասիրում էր նրանց էզմեռով², թանով և մեկական բաղարը հացով³:

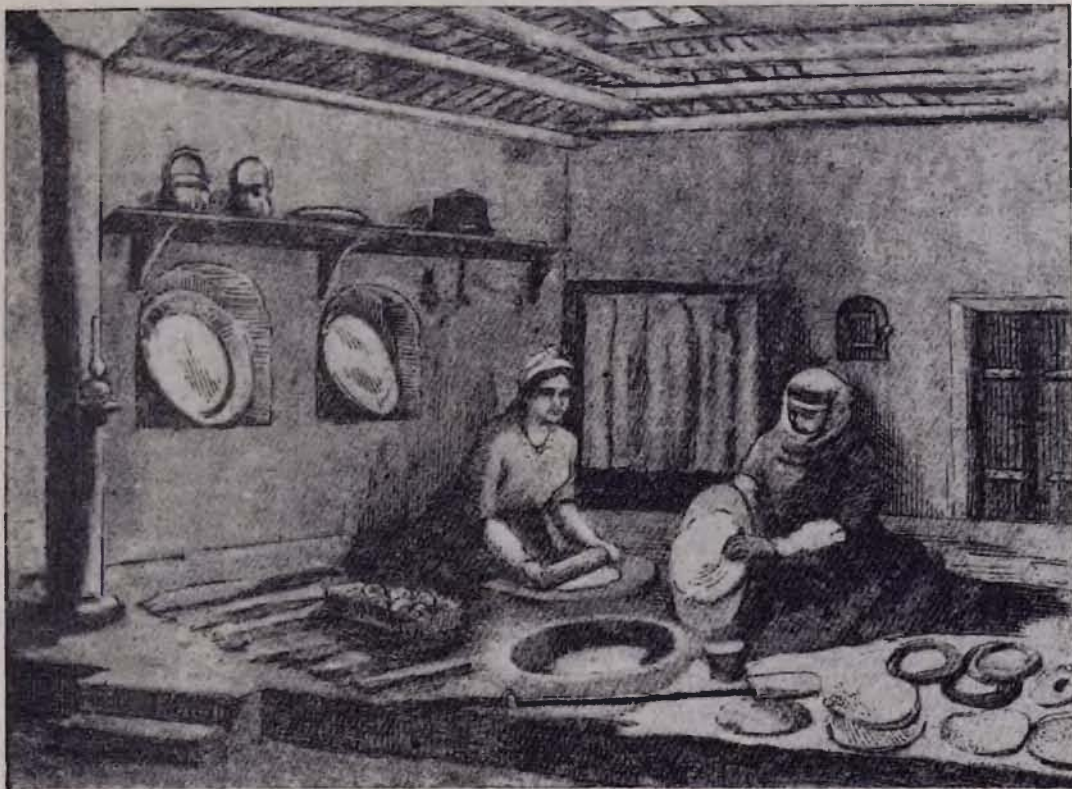
¹ Դավրաճի Հալիսի վերին հովտում մի հայ գյուղ էր, որի բոլոր տղամարդիկ զբաղվում էին ջրաղաց-պանությամբ: Նրանք Սվաղի վիլայեթում մեծ համբավ էին վայելում, այդ իսկ պատճառով, առաջին համաշխարհային պատերազմին, հայերի ընդհանուր տարադրության ժամանակ, նրանց կյանքը խնայվում է թուրք շարդարարների կողմից:

² Հոնից ստացված հեզուկով պատրաստվում էր մի օշարակ, որը էզմե էր կոչվում (թուրք.):

³ Գամիրքի յուրաքանչյուր շրջան բաղարը հացի իր պատրաստման ձևն ուներ, սակայն Սեբաստիայի յուղալի բեռնե բաղարը, իր բաղամթիվ խմորաթերթիկներով, անվանի էր:

Գամիրքի գյուղերում հացը թխում էին ամեն օր. կամ երկու-երեք օրը մեկ անգամ, իսկ Տիվրիկում, Բինկյանում, Արաբկիրում, Դարենտեում, ինչպես նաև Արգեոսի շրջա-

ավաններում՝ Արաբկիրում, Կյուրինում, Տիվրիկում, Տարանգայում, ինչպես նաև Հալիսի վերին հովտի հայկական որոշ գյուղերում, թեև մուտք էր գործել փուռը, սա-



Նկ. 17. Հաց թխելը Գամիրքի գյուղական ընտանիքում:

նի հայկական որոշ ավաններում՝ տարեկան երկուաից երեք անգամ՝ նոյեմբերից ապրիլ, մայիսից հուլիս, օգոստոսից հոկտեմբեր: Սեբաստիա քաղաքում հաց էին թխում 7-ից 15 օրը մեկ անգամ, իսկ Կյուրինում, Կեսարիայում, Թալասում՝ շաբաթը մեկ անգամ: Այսպես, յուրաքանչյուր շրջան, իր կուլտուր-կենցաղային պայմաններից ելնելով, մշակել էր հաց թխելու կայուն եղանակ, որը արմատացած սովորույթ էր դարձել:

Համարյա բոլոր շրջաններում հացը թխում էին թոնրում: Չկար տուն, հատկապես գյուղական վայրերում, որ իր մեծ ու փոքր թոնիրը չունենար: Թոնիրը ծառայում էր ոչ միայն հաց թխելու, այլև ցերեկվա և երեկոյան ճաշերի պատրաստման, ջուր տաքացնելու, իսկ ձմռանը՝ բնակարանի տաքացման համար: Քաղաքատիպ մեծ

կայն թոնիրը մնում էր ինչպես որոշ ձևի հացի, նույնպես և սննդեղենի պատրաստման գլխավոր միջոց: Բացառությամբ այն վայրերի, ուր վեց ամսվա հացը միանգամից էր թխվում, իսկ ամենօրյա ճաշերի պատրաստման համար օգտագործվում էր օջախը: Այդ տեսակետից ուշադրության արժանի է Բինդյան գյուղի բնակարանների խոհանոցը իր յուրահատուկ դասավորությամբ, որը ուներ մեծ ու փոքր՝ շորս-հինգ օջախներ, ըստ կաթսաների չափսի մեծությամբ:

Գամիրքի երկու գլխավոր քաղաքներում՝ Սեբաստիայում, Կեսարիայում և այս վերջինի շրջակա մեծ ավաններում՝ Թալաս—էվերեկ—Ֆենեսե, թոնիրը արդեն փոխարինվել էր հասարակական փոքրով, որտեղ հաճախորդի խմորով հաց էր թխվում: Այնուամենայնիվ այդ քաղաքների և նրանց

շրջակա մեծ ավանների որոշ թաղերում տակավին պահպանվում էին թոնիրն ու օջախը, հատկապես թոնրի հացի և որոշ ճաշերի պատրաստման համար:

Կենցաղային այս տարբերությունները սերտորեն կապված էին ինչպես բնատնտեսության, նույնպես և նյութական մշակույթի դարավոր տրագիցիաների հետ: Հացի և այլ սննդեղենների պատրաստման համար օգտագործված իրերը, առարկաները իրենց ձևերով ոչ միայն հարմարեցված էին այդ ժամանակվա Գամիրքի հայ բնակչության տեխնիկական հնարավորություններին, բնակչության պայմաններին, այլ նաև տեղական հացահատիկային հումքի տեսակին:

Գամիրքի այն շրջաններում, ուր ըստ սովորության հացի վեց ամսվա պաշարը միանգամից էր պատրաստվում, կատարվում էր ինչպես մեջիի, այսինքն՝ փոխօգնության, նույնպես և մասնագիտացված հաց թխողների միջոցով: Այսպես, օրինակ, Արաբկիրում հաց թխելու համար, եթե կանչում էին ազգական և հարևան կանանց փոխօգնության կարգով, ապա դիմում էին նաև վճարովի խմոր շաղախող և հացթուխ տղամարդկանց: Խմոր հունցողները և հացթուխները, ընդհանրապես տղամարդիկ էին, որոնք որպես աշխատավարձ ստանում էին մեկական ղրուշ, յուրաքանչյուր թիվաղովի, այսինքն՝ 16 հոխա կամ 21 կգ ալյուր շաղախելու և թխելու համար: Իսկ գունդ անողները, գունդ բաց անողները (6—8 հոգի, սովորաբար կանայք), ըստ սովորության, նախաճաշելուց և ճաշելուց հետո ստանում էին մեկական քոյնի (կլուր հաց) և մեկական պնիկ հաց: Իսկ այն դեպքում, երբ հաճախորդը հայթայթում էր միայն ալյուրը, հաց եփողը թիվաղովի համար ստանում էր 5 ղրուշ:

Քաղաքների և մեծ ավանների յուրաքանչյուր թաղում կային փուռ կամ թոնիր ունեցող մասնագետ հացթուխներ, որոնք հաճախորդի ալյուրով կամ նրա պատրաստի խմորով թխում էին հացը, ըստ տեղական ճաշակի: Ցուրաքանչյուր շրջան պատրաստում էր զանազան ձևի հացեր: Այսպես, Հալիսի վերին հովտի գյուղերում թրխում էին հոդլ կամ հոդլա (մեջտեղը ծակ, միակտոր հաց՝ հալիսա), բուլիշա՝ բաղար-

շաձև հաց, որը կոչվում էր նաև գոտբուլ, Կյուրինում՝ տաշկեբ հաց, Կեմերեկում և Թումարզայի շրջանում՝ բոբոշ, Արաբկիրում՝ պնիկ: Հավաքը Խորսանայում կոչվում էր բացուն հաց կամ դյուսամանի, Կեմերեկում՝ տափակ հաց, Կյուրինում՝ ծակ բացուն հաց, Տիվրիկում՝ քանիթի հաց, Արաբկիրում՝ քոյնի հաց³, Թումարզայի հայ գյուղերում՝ օրով հաց, իսկ փոփ հացերից Սեբաստիայում հայտնի էին բիդե հացը, մոտ մեկ մետր երկարությամբ, 20 սմ լայնությամբ, դռնպիկը՝ տեղական բոգոնից մի քիչ փոքր, ինչպես նաև կլիկը, իսկ Կեսարիայում՝ սոմունը և ֆրանչելան:

Կեսարիայում և Սեբաստիայում բացի հացթուխ բանվորներից, կային հացագործ առևտրականներ, որոնք զննելով ալյուրը, հաց էին թխում և որպես ապրանք շուկայում վաճառում: Սակայն հացի վաճառքը Գամիրքում դեռևս մեծ տարածում չունի, քանի որ գյուղերում և մեծ ավաններում յուրաքանչյուր տնտեսություն ինքն էր թրխում իր հացը, իսկ քաղաքներում, ինչպես ասվեց, մեծ մասամբ հայթայթելով ալյուրը կամ պատրաստի խմորը՝ թխել էր տալիս և կամ Սեբաստիա քաղաքի թաղային որոշ փոքրում իրենք էին թխում:

Ինչպես հայտնի է, տնային աշխատանքը ընդհանրապես, սննդի պատրաստումը մասնավորապես, ըստ դարավոր սովորության, կատարվում էր կանանց ձեռքով: Սակայն, Գամիրքի քաղաքներում և քաղաքատիպ մեծ ավաններում առևտրական հարաբերությունների զարգացման հետևանքով աշխատանքի բաժանման ձևերի մեջ որոշ փոփոխություններ էին առաջացել: Այսպես, սննդի պատրաստման մի շարք պրոցեսները կատարվում էին տղամարդկանց կողմից, իսկ գյուղում, բնատնտեսության պայմաններում, հաց թխելու բոլոր աշխատատար պրոցեսները՝ խմորի շաղախումը, գրնդելը, գունդ բացելը, հաց թխելը հատկա-

³ Քոյնի հացը ուներ կլուր ձև և կես սանտիմետր հաստություն, որը նախքան հացի ամբարում դարսելը, փողոցների վրա շորացնում էին, իսկ օգտագործելու ժամանակ թեթև թրջում և ծղոտից հյուսված սալայի կամ փայտե տեփուրի մեջ թողնում էին, որ կակդի, իսկ Բինկյան գյուղում վեց ամսվա հացի պաշարը փոխանակ հացի ամբարում դարսելու, հացատան մեջ կոտակ-կոտակից (եւկաթե շիշ) էին կախում:

պես նահապետական ընտանիքներում, կատարում էին կանայք, փոքր ընտանիքներում այդ բոլորը տան միակ տնտեսուհու վրա էր ծանրացած:

Գյուղական մեծ ընտանիքներում, ըստ գոյություն ունեցող սովորության, հարսներից մեկը կես գիշերին ելնում էր հացի խմորը պատրաստելու: Կաթսայով (խալկին) օջախի վրա ջուր տաքացնելուց հետո, նա թթխմորը և աղը բաց էր անում տաշտում, ուր ալյուրը, դեռ երեկոյան, մաղված, շարմաղված, պատրաստ էր արդեն և թևերը սոթտած շաղախում էր խմորը տաշտի երկայնքով մեկ, ապա հունցում, որից հետո մատով խաշանշում խմորի վրա և տաշտը սպիտակ փռոցով (սուրֆա) ծածկելիս, օրհներգում էր, որպեսզի խմորը թթվի:

Հաց իս,
Արդար իս,
Արդար եղա վաստակ իս,
Ես քեզ շատ շարլըկեցի,
Մեղա քեզ,
Ժամ կերթամ կա, թեզ եկո:

Տան մեծ հարսը առավոտյան կանոխ վառում էր թոնիրը: Մինչ հարսներից մեկը խմորը գունդ էր անում, շարում առանձին գնդի փոքր տաշտի մեջ. կամ հատուկ տախտակի վրա, մեկ ուրիշը. գրտնակով (կամ օխլավով) գունդը բաց էր անում, իսկ հացթուփը՝ տան տնտեսուհին, կամ մեծ հարսը, փարատիչով (փարտիչ) թոնիրը սրբելուց հետո, լավաշի (բացուն հաց) խմորաթերթը «նափթայի» կամ «ռաֆաթայի» վրա տարածած, ձեռքի մի շարժումով կըպցընում էր թոնրի պատին, ուր 3—5 րոպեում եփում-թխվում էր հացը:

Գամիրքի համարյա բոլոր շրջաններում: սովորաբար: Թխելն սկսվում էր թոնրի բոցը հանգելուց (նստելուց) հետո, մինչդեռ Տիվրիկում հացը թխում էին դեռևս թոնրի բոցավառ ժամանակ: Այդ իսկ պատճառով, Տիվրիկում հացթուփը, ամբողջ երեսը փաթաթում էր շորով, բաց թողնելով միայն աչքերի մասը: Գամիրքի տարբեր շրջաններում հացթխման բոլոր գործողությունները կատարվում էին թոնրի շուրջ նստած վիճակում, բացառյալ Կյուրինում, որտեղ այդ գործողությունը կատարվում էր կանգնած

վիճակում: Հացթխման այս վերջին եղանակը թոնրի տեղադրման ձևի հետևանք էր: Կյուրինում թոնիրը, թոնրատան (թոյնուկ) մի առանձին ակյունում, գետնից բարձր, փոքր թմբի մեջ թաղված էր լինում, որի առաջ հացթուփը շատ հեշտությամբ կարողանում էր ոտի վրա հաց թխել: Մինչդեռ այն վայրերում, ուր թոնիրը մեծ թոնրաթմբում՝ սաքումում էր թաղված, շուրթը հատակին հավասար, միայն նստած վիճակում այդ հնարավոր էր:

Ինչ վերաբերում է երեքից վեց ամսվա հացի պաշարը միանգամից նախապատրաստելու սովորությանը, ապա, եթե մեկ կողմից դա կապված էր տեղի բնակչության կյանքի պայմանների հետ, մյուս կողմից, և ոչ նվազ չափով, ավանդական սովորության հետևանք էր:

Արարելիքում հացի նախապես մեծաքանակ թխման հետևանքով փոփոխվել էին ոչ միայն աշխատանքի բաժանման ձևերը, այլև հացթուփի օգտագործած առարկաները: Այսպես, այն վայրերում, ուր գյուղական տնտեսությունները ամեն օր կամ օրընդմեջ հաց էին թխում, աշխատանքին մասնակցում էր 2—3 մարդ: Մինչդեռ Արարելիքում, ուր ամբողջ վեց ամսվա հացը մեկ անգամից էր պատրաստվում, մասնակցում էր 5—6 մարդ, մեկը՝ խմոր շաղախող, մեկը՝ գնդող, 2—3 հոգի պատրաստի գնդերը բաց անող և, վերջապես, մեկ հաց թխող: Փոփոխվել էր նաև հացթուփի ծանոթ ռափաթան, փոխարինվելով անալի մի ձեռնապանով՝ քեզնիչով, որը կոշված էր ձեռքի երեսը կրակից պաշտպանելու համար: Թեզնիկի օղակներից հացթուփը անց էր կացնում իր աջ ձեռքի մատները, իսկ դրա երկար պոչը փաթաթում էր իր բազուկին և ամեն անգամ, որ թոնրի կողերին նոր հաց էր կպցնում, ձեռքը թափախում էր մոտը դրված ջրով լիքը ամանի մեջ:

Ալյուրից հետո շատ կարևոր սննդամթերք էր հանդիսանում ձավարը (բուլղուր): Յուրաքանչյուր գյուղական տնտեսություն աշնանը պատրաստում էր ձմեռվա ձավարի պաշարը. խաշում էին ցորենը, չորացնելուց հետո թեփահանելու համար ծեծում էին սանդի մեջ, վերստին չորացնում և քամուն տալով, թեփը հեռացնում, հետո

աղում երկանքով: Այդ աշխատանքը թեև հնից ի վեր կանանց զբաղմունք էր համարվել, սակայն 19-րդ դարի վերջերից սկսած Գամիրքի արհեստավորական որոշ վայրերում՝ Արարկիրում, Կյուրինում մասնակցում էին նաև տղամարդիք:

Գամիրքի քաղաքատիպ մեծ ավաններում ու քաղաքներում կային ձավարաղաց մեքենաներ, որոնք շարժման մեջ էին դրվում մարդկային և կենդանական ուժով, իսկ գյուղական վայրերում շարունակում էին ձավարը աղալ երկանքով: Ձավարի աղումը ընդհանրապես կատարվում էր հավաքական ուժով: Երկանքն աշխատեցնելու համար անհրաժեշտ է առնվազն երկու մարդ: Ձավարը տարվա բոլոր եղանակներին, հացից հետո գլուղացու ամենաշատ գործածելի սննդամթերքներից մեկն էր, յուրաքանչյուր տնտեսություն, ընտանիքի անգամների թվին համապատասխան, որպես տարեկան պաշար պատրաստում էր մինչև 30 կոտ: Այդ իսկ պատճառով օգնական ձեռքերի կարիք էր զգացվում: Մեջի էին հրավիրում հատկապես նշանված հարսնացու աղջիկներին: Յուրաքանչյուր երկանքի շուրջը, ըստ դրա մեծության, նստում էին երկուսից-երեք հոգի: Նրանցից մեկը երկանքը պտտելու հետ միաժամանակ հատիկները լցնում էր նրա ձագարի մեջ, իսկ մյուսները միայն դարձնում էին երկանքը: Երկանք աղալը բնատնտեսության շրջանում կատարում էին կանայք: Անցյալում այդպես է եղել հայկական բոլոր գավառներում, այդ թվում և Գամիրքում: Դա իր արտահայտությունն է գտել նաև մեր էպոսում. «Քառսուն կալստ կնիկ բերեմ երկանք աղան»:

Սննդամթերքների բնագավառում ինչպես Հալիսի ստորոտին, նույնպես և վերին հովտում, ձավարից հետո մեծ նշանակություն ունեին կորկառը⁴ և փոխինդը: Կորկառի համար ընդհանրապես գործ էր ածվում սպիտակ ցորենը, որը պատրաստվում էր նույն ձավարի ձևով, առանց խաշելու, հում վիճակում: Կորկառը գործ էր ածվում հարի-

սայի, քեշկեկի և սպասի բնույթի կերակուրներ եփելու համար:

Ձմեռվա պաշարի համար պատրաստված սննդամթերքների մեջ, ձավարից և կորկառից հետո Գամիրքում լայն տարածում ունեն և էրիշտան կամ էրվշտան, այլ խոսքով՝ տեղական մակարոնը, որի համար ցորենի ալյուրից պատրաստում էին այինդ խմոր, այն բաց աճում բարակ լավաշի նման, երիզաձև կտրատում, չորացնում և ապա սաջի վրա կամ փռի մեջ⁵ բովում: Կամ, ինչպես Գամիրքում ասվում էր՝ աղընցում: Դա կոչվում էր խաղաղ էրիշտա, որը գործ էր ածվում հատկապես էրիշտա-փլավի և էրիշտա-ապուրի համար:

Գամիրքահայերը ևս ծանոթ էին ոչ միայն ցորենի պարզ վերամշակույթից ստացված սննդամթերքներին, այլ նաև ցորենից ստացվող նշային ածիկալյուրին: Նշա կամ ճիշեսաճ ստանալու համար, հատկապես սպիտակ ցորենը լցնում էին տակառի կամ պղնձե մի մեծ կաթսայի մեջ և վրան ավելացնելով անհրաժեշտ քանակի ջուր, ամանը 10—15 օր դրվում էր արևի դիմաց, ցորենը թթվեցնելու համար: Ապա ցորենի թթված հատիկները ձեռքով կամ ոտքով ճմլում էին, կեղևը հանում, մնացած հյութը պարզաջրելուց հետո. թողնվում էր որ մզվի, և մնացած սպիտակ խոսքը սավանի վրա չորացնելով ստացվում էր յուրատեսակ օսլա՝ բարակ ճիշա: Նիշան Գամիրքում բավականին հարգի էր: Այն օգտագործվում էր հատկապես քաղցրեղեն ճաշեր և այլ համանդամներ պատրաստելու համար: Գամիրքում նիշայով պատրաստված քաղցրեղեններ պատրաստելու թեև միօրինակ ձև գոյություն ուներ, բայց յուրաքանչյուր շրջան տարբեր անուններ էր տալիս: Օրինակ, շաքարի օշարակով եփված նիշալյուրը Կեմերեկում կոչվում էր ճշատա, Արարկիրում՝ բայուզա, Կյուրինում՝ հաբուս, իսկ նշալյուրը յուղով բովելուց հետո, շաքարի թանձր օշարակով կամ ռուպով (դոշապ) և կամ մեղրով եփածը Կեմերեկում կոչվում էր ճանաճ, Արարկիրում՝ հասիբաճ, Կյուրինում՝ հաթիգե: Այն շրջանները, որոնք

⁴ Կորկառը Կեմերեկում կոչվում էր աղաւցու, Տիվրիկում, Թումարզայի շրջակա գյուղերում՝ կորկառ, Արարկիրում, Էվերեկում՝ կաճղամ (քրդերեն բառ է, որ նշանակում է ցորեն), Կյուրինում՝ ծեծած ցաբեն, Կեսաբիայում՝ յաբամ (թուրքերեն բառ է, որ նշանակում է երկուսի բաժանված):

⁵ Տիվրիկում էրիշտան բովելու համար թոնրի հատակը 10—15 սմ. բարձրությամբ մի նեղ որմով երկուսի բաժանում և էրիշտան լցնելիք բաժնի հասակը ծեփում էին, իսկ առջևի մասում կեղևը հանված կաղնու փայտ վառելով, բովում աստիճանաբար:

Հարուստ էին պտուղով, օրինակ՝ Կյուրինից-Արարկիր, նիշայի հետ օգտագործվում էր թուփի հյութը, իսկ Կեսարիայի շրջանի արեգունի Մունճասունում նիշան խաղողի հյութի հետ, պաստեղի, ռոճիկի (շարոց քյումմե) պատրաստման համար:

Ցորենից, ինչպես ասվեց, ստացվում էր նաև ածիկայուր կամ էծիկայուր, որը հայտնի էր ինչպես հայկական բոլոր գավառներում, այդ թվում և Գամիրքում: Սակայն դա պատրաստվում էր հատկապես այն վայրերում, որտեղ մրգի, անուշեղենի պակասը զգալի էր: Օրինակ, Հալիսի վերին և ստորին հովտում, հատկապես մեծ պահքի օրերին ածիկ կամ էծիկ էին եփում, որը յուրաքանչյուր շրջանում ուներ իր պատրաստման յուրահատուկ ձևը: Հալիսի ստորին հովտում ածիկ ստանալու համար ցորենը նախօրոք ծլեցնում էին, ապա չորացնելով ալյուրի նման աղում, որից ստացված քաղցր ալյուրը եփում էին թոնրում՝ բերանը ծեփված պուտուկի մեջ: Հալիսի վերին հովտի գյուղերում ծլած ցորենը փոխանակ չորացնելու, ուղղակի ծեծում էին սանդի մեջ կամ հարում շոքաճնարի մեջ և ստացված հյութը նույնպես եփում, ածիկ պահում:

Քաղցրեղեն պատրաստելու համար Գամիրքի բոլոր շրջաններում հավասարապես օգտագործվում էր նաև փոխինդը. ցորենը բուլեղաց հետո. ստացված աղանձը չորաղացում աղալով, պահվում էր որպես ալյուր՝ մեղրով կամ դոշաբով ճաշվա պատրաստելու համար: Մինչդեռ Արաբկիրում, փոխինդի համար, բուլված ցորենի փոխարեն օգտագործվում էր չոր թուփը: Հալիսի վերին և ստորին հովտի գյուղերում՝ Զարայից մինչև Կամարակ, որտեղ այգեգործությունը այնքան չէր զարգացած, որքան Կյուրինից Աբաբկիր, սակայն մեղվաբուծությունը լայն տարածում էր գտել, ուստի և թուփից ու խաղողից ստացված դոշաբի պակասը լրացվում էր մեղրով:

Ձմեռվա սննդամթերքների մեջ կարևոր տեղ էին գրավում նաև կաթնամթերքները:

Գամիրքի բոլոր մասերում լայն տարածում ուներ բղավի պանիրը, աղջուր կամ սալամուր պանիրը, տկի պանիրը, շոֆեյեկը (լոռ, շոռ), իսկ Հալիսի վերին հովտում՝ նաև պաստաճը: Հալիսի ստորին հովտի ո-

րոշ գյուղերում ավելի տարածված էր քաւ-խանան (հնացած մածուն), որը տեղական բարբառով կոչվում էր ղոնա մածուն կամ բոնած մածուն:

Բղավի պանիրը պատրաստում էին այսպես. թարմ պանիրը մանրացնում, աղում և շոքեֆաթով համեմում էին ու մաս-մաս լցնելով բզուկի մեջ, բռնցքով ամուր ճնշում: Լիքը ամանի բերանը սերեկելուց հետո, մառանում հատուկ փորված խրամում յուրաքանչյուր բզուկ բերանքսիվայր մինչև կեսը թաղում էին, որպեսզի ջուրը քամվելով հանդերձ, օդ չթափանցի:

Կեսարիայի շրջանի հայկական գյուղերից Թաշխան գյուղը ուներ պանիրը քարայրներում պահելու յուրահատուկ ձև, որտեղ այն բորբոսնելով, ռաֆիդի համ էր ստանում: Գյուղում կային մի քանի քարայրներ, որոնք բաժանված էին թաղերի միջև: Գյուղացիները այդ քարայրներում տեղավորում էին պանրի տկերը, իսկ քարայրի բերանը իր հատուկ քարով փակում և ծեփում: Վարձված պահակի հսկողության տակ տկերը մնում էին քարայրում և հարկ եղած դեպքում նա բաց էր անում քարայրի բերանը, տերերը վերցնում էին մեկական տիկ և վերստին փակում:

Աղջուր կամ սալամուր պանրի պատրաստման համար թարմ (անալի) պանիրը մոտ երկու մատ հաստությամբ և չորս մատ լայնությամբ կտրտում էին և աղի մեջ թաթախելով դարսում ճյուղերից պատրաստված սալեի վրա, որպեսզի ջուրը քամվի: Այդ ձևով քամած պանիրը հետո շարում էին մի փոքր կարասի մեջ, վրան եռացրած, բայց արդեն սառած աղջուր լցնում, մինչև որ պանիրը ծածկվում էր: Այդպիսով, պանիրը ամրանում և դիմանում էր երկար ժամանակ, իսկ աղջրի հագեցվածությունը որոշվում էր սովորական ձևով՝ հում ձուն, պետք է շուգվեր, այլ կիսով մնար աղջրի երեսին:

Չոֆեյեկը, այլ անվամբ քաւախը (շոռը) պատրաստվում էր թանից: Վերջինս եռացվում և ապա լցվում էր կտավե տոպրակի մեջ, որպեսզի շիճուկը քամվի: Տոպրակի պարունակությունը պարպելով տաշտի մեջ, վրան աղ էին ցանում, ամուր սղմելով, հատկապես ուլի տկի մեջ պահում էին ձմռան օգտագործելու:

կաթնամթերքների մեջ որոշ տեղ ունեն
նաև դոնամածուներ. կամ ինչպես ասում էին
Հալիսի վերին հովտում՝ բռնած մածուներ:
Կեմերեկում կաթը մերվում էր լայն, խոշոր
մի ղողկի մեջ: Մածնաշուրը ցամաքեցնելու
համար, երկրորդ օրից սկսած մածունի ե-
րեսին փռում էին երկուս, երեք շերտ բարակ,
սպիտակ կտավ, որի վրա լցնում էին ալ-
յուրի կամ ձավարի թեփ, երբեմն նույնիսկ՝
ածուխի փոշի ջուրը ծծելու համար: Այդ
գործողությունը մի քանի անգամ կրկնվում
էր, մինչև որ մածունը հիմնովին քամվեր:
Դրանից հետո, ձմեռը պահելու համար,
վրան հալած ճրագու էին լցնում, որպեսզի
օդ չանցնի մեջը և չբորբոսնի: Սեբաստիա-
յի շրջակա հայկական գյուղերում բռնած-
մածունը պատրաստելու համար կար այլ ե-
ղանակ. կաթը մերելու երկրորդ օրը, մա-
ծունը կտավե տոպրակի մեջ քամելով, լրց-
վում էր բզուկը. մեջը գնելով վարունգի ձև
արված կարագի մի քանի գնդիկներ, բզուկի
բերանը սերեկով կապելով, բերանքսիվայր
հորվում էր հողի կամ հաճախ թոնրի մոխ-
րի մեջ և այդպես պահվում, ձմեռը օգտա-
գործելու համար:

Դամիրքում կաթնեղենի մեջ լայն տա-
րածում ունեն նաև քաղցածան, որը պատ-
րաստվում էր քամված թանից: Թանքամը
թկի մածունի թանի քամվածքն է: Դամիր-
քի գյուղական վայրերում, ինչպես նաև քա-
ղաքատիպ մեծ ավաններում, ըստ ավան-
դական սովորության, յուրաքանչյուր տըն-
տեսություն հունիս ամսից սկսած մածունը
հավաքում էր տկի մեջ: Կեսարիայի արեգու-
նի Մունճուռունում (կամ Բենտոսա) և նրա
մոտակա գյուղերում տկի փոխարեն մածու-
նը լցնում էին քաղս⁶, իսկ Թաշխանում՝
լլոնկուր կոչված տուֆ քարից պատրաստ-
ված ամանը, որը սովորաբար ունենում էր
մոտ 120 սմ բարձրություն, մեկ մետր լայ-
նություն և երկարություն, առնվազն 80 սմ
խորություն: Քամված մածունը հարելուց
հետո, թանը քամվում էր կտավե տոպրակ-
ների մեջ թանքամ ստանալու համար, որից
պատրաստում էին թարխանան: Հալիսի ըս-
տորին հովտում՝ Կեմերեկից դեպի Կեսա-
րիա, քամված քանի մեջ խառնում էին խա-

շած կորկոտ, սիսեռ, լորի և անհրաժեշտ
չափով աղ անելուց հետո, լցնում կարասը:
Մինչդեռ Սեբաստիայից Արարկիր և Արգեո-
սի շրջանի որոշ հայ գյուղերում քաղսա-
նան կարասի մեջ չէին լցնում, այլ բոունց-
քի մեծությամբ շորթան էին պատրաստում:
Այդ իսկ պատճառով որոշ գյուղերում քաղ-
սանան կոչվում էր շորթան:

Սեբաստիայի շրջակա հայ գյուղերում
ձմեռվա կաթնամթերքների մեջ լայն տա-
րածում ունեն նաև պաստանը: Այն պատ-
րաստվում էր հիմնականում թանի շոռից և
կաթից: Թանը նախ եփում, մակարդում էին,
ապա կտավե տոպրակի մեջ քամելով, ըս-
տացած շոռը կաթի հետ խառնելով, փայ-
ռե թիակով այնքան էին հարում, որ շոռը
և կաթը միաձուլվ մի խյուս էր դառնում:
Այդ խյուսը, աղ անելուց հետո, լցնում էին
կարասի մեջ և որպեսզի օդ չթափանցի, ե-
րեսին լցնում էին հալած ճրագու, բերանը
սերեկով էին և կարասը մինչև վիզը թա-
ղում, այդ նպատակով պատրաստված փո-
սում: Ձմեռը ինչպես թարխանայից, նույն-
պես և պաստանից կորկոտով պատրաստում
էին սպասի նման թթվաշ ճաշեր: Այս վեր-
ջինից պատրաստված կերակուրը կոչվում
էր պաստան-ապուր:

Դամիրքում, հատկապես գյուղական
գյուղերում, ձմեռվա սննդամթերքների մեջ
կարևոր տեղ էին գրավում նաև բաճարե-
ղենը: Դրանց մի մասը բնական վի-
ճակում օգտագործելու համար պահվում էր
գետնափոր հորերում⁷ և մարագներում, մի
մասն էլ՝ չորացված վիճակում: Օրինակ՝
բոզկը, շոզգամը (շալգամ կամ շաղլամ),
կարտոֆիլը (բաթաթես), ճակնդեղը (տակ),
ստեպղինը (գազար), որին Կեմերեկում
թուրքերեն բառով փյուրշուֆլու էին ասում,
Արարկիրում՝ ստալքիճ, նույնպես պահվում
էին հորերում: Սոխի, սխտորի հյուսկենները
(յուսկուլե) կախովի էին: Պտուղ-բանջարե-
ղենից՝ սեխը, ձմերուկը և դդումը պա-
հում էին շոր հարդի վրա՝ շարած վիճակում:
Բանջարեղենից սմբուկը (բադրջան),

⁶ Թորախը քաղսկ ամանի աղավաղված ձևն է,
որի մեջ մածունը քամվում է:

⁷ Հացահատիկի հորը հնից ի վեր լայն տարա-
ծում ունեն հայկական գյուղերում: Հատկապես Ար-
գեսի բնակիչները տան բակերում կամ գյուղից
դուրս, կալերում: փորում էին հորեր, որոնց հատա-
կը և կողերը 10 սմ հաստությամբ շերտ հարդով մե-
կուսացնելով, լցնում էին ցորենը:

չուիկը (պամիդոր), դդումը, լոբին շերտ-
շերտ մանրելով շորացնում էին, իսկ դաշ-
տային բանջարաբույսերից՝ բաճարը, ավ-
լուկը (ավելուկ), նվիճը, փրփրումը, բոջա-

այն բոլոր բանջարեղենները, որոնք հնա-
րավոր չէր հում ուտել), ապա աղելուց հե-
տո, առանձին-առանձին և կամ բոլորը մի-
ասին լցվում էր կարասի մեջ, իսկ որպես



Նկ. 18. Խնոցի հարելու ձևերը Գամիրքում:

խը, քուլմատը, ծակմատուկը (մատըմախը,
մատուտանի), թրթնջուկը (դուղու-դուլախ),
որ աղջիկները, կանայք հավաքում էին ձը-
մեռվա համար, մեծ մասամբ հյուսվում-
գալ էին արվում և շորացվում:

Ձմեռվա պաշարների համար բանջարե-
ղեններից պատրաստում էին զանազան թը-
թուններ. կամ, ինչպես ասում են Հալիսի
հովտի գյուղերում՝ քուրջիներ, որոնց հա-
մար օգտագործում էին հատկապես բազուկ
(ճակնդեղ, տակ), կաղամբ (լահանա), վա-
րունգ (խյար), տաքդեղ (պիպեր), ինչ-
պես նաև սմբուկ, լուլիկ, նուլնիսկ դդում,
ձմերուկ և սեխ: Թթուների համար դրանք
թեթև խաշում (ընդհանրապես խաշում էին

հեղուկ օգտագործվում էր գուլ ջուր, երկու
անգամ ավելի շատ, քան բանջարեղենը:
Թթվումն արագացնելու համար գործ էր
ածվում մի քիչ թթխմոր կամ խաղողի մըր-
մըրուկ, իսկ թթուն համեմելու համար դրը-
վում էր նաև սխտոր: Բանջարեղենից բացի,
այգեգործական շրջաններում թթվի համար
օգտագործվում էր նաև տանձ, խնձոր, խա-
ղող և կլապուլոն⁵:

Այսպես, յուրաքանչյուր շրջան, ըստ իր
բնակլիմայական պայմանների և կենցաղա-
յին սովորությունների, պատրաստում էր իր
ձմեռային պաշարը: Օրինակ, Հալիսի հով-

⁵ Կլապուլուի կարասի մեջ խմորումը արագաց-
նելու համար դրվում էր նաև գարի:

տում ձմեռային սննդամթերքների մեջ եթե կարևոր տեղ էին գրավում կաթնամթերքներն ու բանջարեղենի թթուները, ապա Սարգսի հովտում, հատկապես Կյուրիկից Գարեհետ, մինչև Ակն, Արաբկիր վերոհիշյալ սննդամթերքներին ծանոթ լինելով հանդերձ, ձմեռվա սննդամթերքների մեջ գլխավոր տեղը հատկացվում էր մրգեղեններին: Արաբկիրում մեծ տեղ էր գրավում թուֆը, որից պատրաստում էին պաստեղ, ուլալ, ուշալ, փոխինդ⁹, չոր թուֆ (հատկապես Ակնի անկողնի թուֆը), ինչպես նաև օղու զանազան տեսակներ՝ յամպաբիա, մաստիկա, սպիտակ, կարմիր, կանաչ, վարդի և այլ գույներով, իսկ սալորից՝ սալվառչուր (չոր սալորի), ռեշալ, բթուալ, քացախ, բթու-թուրշի և այլն: Կյուրիկում թթից պատրաստում էին կյունքալը (աբեի մեղր), չալմա-բեմազ, պաստեղ, պաստեղի մաղա, ֆեսմե, խրծ-մեմեմեա, սուլուխ (ուռուճիկ) և չոր թուֆ, խնձորից, տանձից՝ զախեռ, սալորից, ծիրանից՝ չրեր, կեռասից մի քանի տեսակ ռաչալեռ և փեռվեռդեմեռ, բալից՝ մի տեսակ օշարակ (շուրուպ), որը շատ հարգի էր:

Պաստեղը, ինչպես ասվեց, պատրաստվում էր թթից, նաև ծիրանից (միշմիշ): Թթի հրորոգ անգամ թափ տվածը ճմլում էին, շարմաղով անց կացնում և այդ թանձր հեղուկը նիշալով եփում, ապա կես սանտիմետր հաստությամբ սպիտակ սավանի վրա հավասար չափով տարածում, արևի տակ չորացնելով ստացվում էր պաստեղ: Արաբկիրում այդ նույն խյուսը (մալեզ) մինչև չորացնելը, նաև նշաղարդում էին, իսկ Կյուրիկում, նշենի չլինելու պատճառով, նշի փոխարեն պաստեղի մեջ գնում էին ծիրանի մաքրած քաղցր կորիզը, թեև պետք է ասել, որ Արևմտյան Հայաստանում քաղցրակորիզ ծիրանին ընդհանրապես լայն տարածում չէր գտել: Թթից պատրաստվում էր նաև չալմա-բաֆմազ, որը Կյուրիկում կոչվում էր հաբված-բաֆմազ:

Թթի դոշաբի պատրաստման համար օգտագործվում էր Գամիրքի բնակարանների սպիտակեցման համար գործածվող չրփու

կոչված կավահողի շուրը, որը խառնում էին մեղրի հետ, ապա լցնելով բաքմաղի մեջ, փայտե խառնիչով այնքան էին հարում, որ դեղնավուն գույն էր ստանում: Սառնուց և նստվածք տալուց հետո, պատրաստ էր չալմա-բաֆմազը:

Կեսարիայից դեպի հյուսիս, Հալիս գետի մոտակա գյուղերից Արեգունիում դոշաբ պատրաստելու համար թթի փոխարեն օգտագործում էին խաղողը և կոչվում էր անուլ-բեմեզ, չալմա-բաֆմազ, ինչպես նաև՝ շիրե-թաբխանան, չաբափ-ֆյոֆթաբ, խակ ծիրանից՝ բասախ, սուլուխ¹⁰ և այլն:

¹⁰ Վերոհիշյալ սննդամթերքների անունների զգալի մասը հայերեն է, իսկ դրանց տերմինների այլազանությունը արդյունք է ոչ միայն սննդամթերքների պատրաստման ձևերի, այլև տեղի օտար բարբառների ազդեցության կամ կուլտուրական փոխառության: Օրինակ, պաստեղի մաղա անվանումը առաջացել է պաստեղը մաղաի նման եռանկյունաձև ծալելու հանգամանքից, որի մեջ դնում էին ընկույզի միջուկ, նուշ, երբեմն՝ քաղցրացրած ծիրանի կորիզ: Կյուրիկում նշալով թանձր եփված ուլալը (դոշաբ), չորացված և քառակուսի կամ եռանկյունաձև կտրված, կոչվում էր ֆեսմե, իսկ Արաբկիրի հայ գյուղերում՝ զոնի: Կյուրիկի հայերին դեռ շատ հնից ծանոթ է եղել բարակ նշապաստեղը, իսկ ֆեսմե-ն հավանաբար թուրքերենից փոխառություն է, ուստի և այդ տերմինը նույնությամբ պահպանվել է Կյուրիկի բարբառում: Սուլուխ թուրքերեն բառացի նշանակում է՝ մեղր լեցուն, այսինքն՝ երշիկ, բայց այստեղ այն տարբերությամբ, որ եթե սուլուխ տերմինով ընդհանրապես հասկացվում է մեղր մսով լեցուն, ապա այս դեպքում մսի փոխարեն ընկույզի, նշի միջուկ կամ ծիրանի անուշ կուտ է շարված, իսկ երեսը թթի, խաղողի քաղցր հյութ է քաշած և չորացված: Արաբկիրցիները նույն անուշեղենը ըռոնիկ են անվանում, իսկ Կյուրիկում՝ ռուռնիկ, որը հետագայում մոռացվելով, հատկապես Կեսարիայի շրջանում գործ էին ածում թուրքերեն սուլուխ տերմինը:

Գամիրքի յուրաքանչյուր շրջան չորացրած պետուղի լրերի համար նաև ունեն առանձին անուն՝ Արաբկիրում կոչվում էր՝ չոր, այլ շրջաններում՝ լիր: Տանձի չոր, խնձորի, սալորի չոր:

Մինչդեռ Հալիսի վերին և ստորին հովտում, ինչպես նաև Կյուրիկում, հատկապես տանձի, խնձորի չիրը կոչվում էր «զախ»: Այս անունը գուցե այդ լրի պատրաստման ձևի տարբերության հետևանք է, քանի որ խնձորի, տանձի զախը նախքան չորացնելը թեթև խաշում էին, ուստի և այդ բառը արաբերեն լեզվից են առել, որովհետև զախ արաբերեն նշանակում է չորացած պտուղ, ինչպես Գամիրքի որոշ վայրերի հայերից բացի, քրդերը ևս մրգի չորի համար գործ են ածում զախ բառը: Գամիրքի բարբառում ծիրանի, սալորի մարմեղադի համար գործ էր անվանում ըռոնիկ (ռեշիկ) տերմինը, իսկ խրծ-մեմեմեա յուրահատուկ էր Կյուրիկի տեղական բարբառին: Դա

⁹ Չոր թթից պատրաստված ալյուրը Արաբկիրում կոչվում էր փոխինդ, Տե՛ս Մելիք Ա. Դավթբեկ, Արաբկիրի գավառաբարբառը, «Հանդես ամսօրեայ», Վիեննա, 1900, էջ 248—249:

Շիրե-թարխանաճ պատրաստվում էր խաղողի հյութով և կորկոտով: դրանք իրար խառնելով լավ եփում էին, մինչև որ կորկոտը պայթի, ապա ստացված խյուսը պղնձե կլայեկված ամանների մեջ սառեցնում, քառակուսի կամ եռանկյուն մսխայի ձևով կտրելով, չորացնում և կարասների մեջ պահում: Չարշափ-ֆյոֆթարը պատրաստվում էր խաղողի հյութով և ալյուրով, որից ստացված խյուսը եռացնելուց հետո, կտավի վրա հավասար չափով տարածելով, չորացնում էին, ապա պաստեղի նման ծալում և պահում կողովների մեջ: Հալիսի ըստորին հովտում, մասնավորապես Կեմերեկից դեպի Կեսարիա, լայն տարածում ունենալով կլայեկով կոշված պտուղը, որը շատ նմանվում է երկար կոթով և մանր հատիկներով վայրի բալին, որը հասունացած վիճակում նույնիսկ դառն է: Օգտագործվում է ջրով և շատ քիչ գարիով, ձմեռը սալամուր դրված վիճակում:

Ձմեռվա պաշարի մեջ որոշ տեղ էր գրավում նաև մսեղենը, գյուղական վայրերում, ըստ սովորության, մսացուի համար, դեռ աշնան սկզբից պարարտացնելով մի ղան (դախ, ծեր), եղ կամ ստերջ կով դեկտեմբերի կեսերին մորթում, միսը դավում և էին անում: Քաղաքատիպ մեծ ավաններում և քաղաքներում արհեստա-առևտրական շրջանում դավումայի համար սովորաբար հարգի էր ոչխարի միսը: Այդ տեսակետից հատկանշական է, որ Արարկի-րում տավարի, խոզի միս չէին օգտագործում և օգտագործողներին էլ խորթ աչքով էին նայում¹¹: Ղավումայի համար ոչխարի միսը մանրում, աղեղուց հետո իր յուղով եփում, լցնում էին բզուկների կամ թե հատուկ լայն և որոշ խորությամբ պղնձե կլայեկված ամանների մեջ, թողնվում էր, որ սառչի, և ապա այդ «կաղապարից» հանելով, որպես հնից եկող սովորություն, մեջտեղից մի թուկ անցկացրած կախում էին

պատահական չէ, քանի որ նրա պատրաստումը ծիրանի անուշ կորիզով, ընկույզի ծեծած միջուկը թթի առաջի մեջ եփելը և գնդակի ձևով չորացնելը հատուկ էր ընդհանրապես Սարոսի հովտում և ի մասնավոր՝ Կյուրինում, որը մրգերի առատ երկիր էր դեռ վաղ անցյալում:

¹¹ Մելիք Ս. Դավիթ-Քեկ, Արարկիի գավառաբարբառը, «Հանդէս Ամսօրեայ», Վիեննա, 1900, էջ 249:

մառանի առաստաղից: Քաղաքներում պահվում էր միմիայն բզուկների մեջ, ձմեռը մաս առ մաս օգտագործելու համար: Մսացուի ոսկորը աղցան էր դրվում, իսկ ոտները և գլուխը մաքրելուց հետո չորացնում ու պահում էին խաշի (փաշա) համար:

Գամիրքում Կեսարիա քաղաքը բացառությամբ էր կազմում, որտեղ ղավումայի փոխարեն յուրաքանչյուր տնտեսություն առավել կամ նվազ չափով տավարի մսից ապովատ (բաստրմա) էր պատրաստում, որը Կեսարահայերի սեղանի զարդն էր, հատկապես երեկոյան ընթրիքից հետո և ուրախությունների ժամանակ օդու հետ որպես աղընդեր (մեղե):

Ապուխտի պատրաստումը վերագրվում է պարսկահայերի՝ Խոյից, Սալմաստից, Կարսի նահանգից 16-րդ դարի սկզբներին Կեսարիայի մոտակա Թալաս և Կերմիր ավաններում հաստատված հայերին: Նրանք, ըստ ավանդության, իբր ձմռան այդ պահածոն՝ աղցան չոր միսը պատրաստելով համոզվում են, որ նոր բնակավայրում այն ավելի ախորժահամ է ստացվում: Գտնում են, որ տեղի օդը, ջուրը շատ նպաստավոր է համեմատ աղցան պատրաստելու համար, որին տալիս են պալատում¹² անունը: Սակայն պետք չէ մոռանալ, որ դեռևս 4-րդ դարում, Բարսեղ Կեսարացու ժամանակ, նույն Կեսարիայում հայտնի էր Արջաուի միսած միսը¹³:

Կեսարիայում ապուխտի պատրաստման համար, ինչպես ասվեց, օգտագործվում էր մասնավորապես տավարի միսը: Ինչպես հայտնի է, տավարի մարմնի չորս գլխավոր մասերից՝ առջևի սրունքներից, կրծքից, իրանից, գլխից ստացվում էին առանձին անուններ կրող տարբեր որակի կտորներ: Մեկ տավարից ընդամենը 28—32 զույգ ապուխտ:

Թեև ապուխտը նույն ձևով այժմ էլ պատրաստվում է Հայաստանում, բայց ավելորդ չենք տեսնում նկարագրել Գամիրքում ընդունված ձևը:

Ապուխտի պատրաստման համար անասունը մորթվում էր ուշ աշնանը: Նրանից ստացված 8—10 սմ լայնությամբ և մինչև

¹² Տե՛ս Սիմեոն Գաբամեճյան, Գրպանի տարեցույց, 1937, Կոլումբ (Սեն), էջ 115—116:

¹³ «Հանդէս ամսօրեայ», Վիեննա, 1900, էջ 227:

մեկ մետր երկարությամբ մսի շերտերը զույգ-զույգ թելով, վերի մասից միացված իրար, երեք օր դրվում էր աղի մեջ, որից հետո երեք անգամ սառը ջրի մեջ քաշում, այսինքն՝ լվանում էին: Մսի շերտերը ցերեկը կախում էին արևին, իսկ երեկոյից մինչև առավոտ դրվում էր մամուլի տակ: Այսպես, երեք օր՝ ցերեկ և գիշեր անընդհատ շարունակելուց հետո, մամլած և չորացած մսի շերտերը մխրճում էին չամանի՝ խյուսի մեջ¹⁴, որտեղ շերտերը 10—15 օր մնալուց հետո, հանում և երեսը խյուսից մաքրելով, նորից չորացնում էին արևի տակ 3-ից 5 օր և ապուխտը պատրաստ էր:

Չմոռանանք, որ մսեղենը, եթե գյուղական վայրերում մյուս սննդամթերքներից համեմատաբար նվազ էր օգտագործվում, ապա գյուղափառաբնակների և փաղափային բնակչության կենսամթերքների մեջ զգալի տեղ էր գրավում ոչ միայն ձմռան, այլև տարվա մյուս եղանակներին: Սերաստիայում, Կեսարիայում, Կյուրինում, Կեմերեկում և քաղաքատիպ մեծ ավաններում, լյուքսֆեբարից, շաֆարի խոցովածից բացի լայն տարածում ունեին փոխ կամ թոնրի մեջ, ուլի, գառան, ոչխարի ամբողջական խորովածները. ապա՝ չորանցյալաբլի¹⁵ և այլն:

Քաղաքային վայրերում զանազան սերնդնադամթերքների, այդ թվում և մսի համար ստեղծված էր սպառման լայն շուկա: Իսկ փողի մշտական կարիք ունեցող գյուղացու համար նախընտրելի էր իր ստերը. կամ ծեր անասունը վաճառել, իսկ իր տանը մսի փոխարեն օգտագործել բուսեղեն և կաթնեղեն սննդամթերքներ: Այնուամենայնիվ, որոշ տոնական օրերին, օրինակ, վարդավառի տոնին, հատկապես Գամիրքի գյուղական վայրերում յուրաքանչյուր տնտեսու-

թյուն մորթում էր մի ուլ¹⁶, իսկ ձմեռվա համար, ինչպես ասվեց, մի դահ (դախ), եզ կամ ստերը մի կով և կամ խոյ, ոչխար՝ զավուրմայի համար:

Գամիրքի յուրաքանչյուր շրջան, ըստ իր նյութա-կուլտուրական պայմանների և տարվա եղանակի, պատրաստում էր ավելի քան երեք տասնյակ ընդհանուր ճաշեր, որոնք ծանոթ են հայկական մյուս գավառներում: Օրինակ՝ բուլդուր-փլավ, էրշտա-փլավ, բլրբնձա-փլավ, թանապուր, թաղխանա, թալեսպաս, կաթնապուր, ոսպապուր, խավիճ, բալլաջուր, բանջարապուր, շիբապուր, ճըլպիր կամ ճըլպուր, յանճի, խաշ (փաշա), մունպար, ֆալանձ, ֆոբմազ (կոլեմաստ), մախոխ, դալլե, բուրանի, տակապուր, ֆեշկեկ, սաբմա, առվա, հացապուր, խոջապ, որոնք եթե պատրաստվում էին հասարակ օրերում, ապա մանթը, դափամա, ֆովթա, մեշով-ֆովթա, չիֆ-ֆովթա, հեռիսա, բրնձով կաթնապուր, հավկիթով էրիշտա-փլավ, մխլամա. կամ մխլու, բիշի, ինչպես նաև փախլավա, սառբուրմա, թելդադեֆի և այլն, հատուկ էին տոնական օրերի համար:

Այստեղ պետք է նշել այն հանգամանքը, որ այդ ճաշերը Գամիրքի բոլոր շրջաններում մի ընդհանրություն կազմելով հանդերձ, յուրաքանչյուր շրջան կամ ավելին՝ յուրաքանչյուր վայր ուներ այդ ճաշերի ինչպես պատրաստման ձևը, նույնպես և յուրահատուկ անունը¹⁷: Արաբկիրի, Կյուրինի շրջաններում ապուր տերմինով վերջացած բառը՝ բլդուր-ապուր, բրինձ-ապուր, նշանակում էր բրնձե, բլդուրե փլավ, մինչդեռ Հալիս գետի հովտում ապուր նշանակում էր շրալի շորվա, օրինակ՝ թանապուր, ոսպապուր:

Բլդուր-փլավի համար կամ ինչպես Կյուրինում ասում էին. բլդուր-ապուրի համար նախ ձավարը յուղով մի քիչ բովում,

¹⁴ Չամանի խյուսը պատրաստվում է հետևյալ ձևով. մեկ կովի մսի համար պահանջվում է մեկ ու կես կիլոգրամ շամանի բարակ ալյուր, երեք կիլոգրամ կարմիր տաքդեղ, 6—7 կիլոգրամ մաքրված սխտոր, Սխտորը լավ աղալուց հետո խառնում են տաքդեղի, ապա՝ շամանի ալյուրի հետ և ստացվում է խյուս, որը կոչվում է նույնպես «չաման»:

¹⁵ Չորանցյալաբլի (հովվի խորոված) մինչ այժմ պահպանել է իր պատրաստման հնադարյան ձևը. վեց ամսական գառը կամ ուլը մորթում, միսը իրեն մորթու մեջ լցնելով թաղում են փոսի մեջ, ավազով ծածկում և վրան խարույկ վառելով խորովում:

¹⁶ Վարդավառին ուլ մորթելու պատճառով՝ այդ օրը ռզլազ դրան (Վ. Ք.—ուլի կտորած) էին կոչում:

¹⁷ Օրինակ՝ Կեմերեկում ծիրանով, սալորով պատրաստված չիրապուրը. կոչվում էր չիրլի, որը առնամանկյան օրերի հիման վրա դարձել էր չիրլի: Արաբկիրում թթու շլորով պատրաստված չիրապուրը թթվության պատճառով կոչվում էր թթու շլորա: Կյուրինում ընդհանրապես ծիրան օգտագործելու համար՝ զեբեռլի ապուր, իսկ հայկական որոշ դավադներում՝ դալսապուր:

ապա համապատասխան քանակությամբ ջրով հոսացնում, բոված ձավարը լցնում էին այդ հոսացած ջրի մեջ և եփում. մինչև ջուրը քաշվելը, որից հետո կաթսան վերցնում էին կրակից, թողնում, որ մի քիչ հաճախ: Այս ձևով պատրաստված բլղուր-փլավը կոչվում էր չորանփլավ: Բլղուր-փլավի պատրաստման համար կա նաև մի ուրիշ հասարակ ձև՝ ջուրը նախ եռացնում, աղը գցում, ապա ձավարը լցնում և եփելուց հետո կրակից վերցնելով, վրան սոխառած էին անում: Նույն ձևով պատրաստվում էին նաև բրնձի և էրիշտա փլավները, որոնք Կյուրիկում կոչվում էին բրինձապուր, էրիշտապուր: Հալիսի ստորին հովտում, Կեմերեկից դեպի Կեսարիա՝ շախըր կամ շիլա փլավ, իսկ Ակ-նից Արաբկիր՝ սփրաուկ էր կոչվում այն ճաշը, երբ բլղուր և բրինձ փլավի մեջ էրիշտա էին խառնում:

Թանապուր, քառխանան և քանեսպասը հատկապես գամիրքահայ գյուղացիների սովորական ճաշերն էին հանդիսանում: Թանապուրը, եթե համեմատաբար շոգ եղանակների կերակուր էր, ապա Թարխանան և քանեսպասը՝ ձմռան: Թանապուրը Թարխանայից և քանեսպասից տարբերվում է նրանով, որ վերջին երկու կերակուրները ունենալով հանդերձ Թանապուրի բովանդակությամբ, պատրաստման ձևով տարբերվում են: Գամիրքում յուրաքանչյուր գյուղացու ընտանիքում, ապրիլից մինչև հոկտեմբերի վերջերը ամեն օր. կամ երկու-երեք օրը մեկ անգամ խնոցիով մածուն էր հարվում: Թանը օգտագործվում էր Թանապուրի, իսկ Կյուրիկում, ինչպես ասվում էր, ծեծած ցորենով շորվայի համար: Թանապուրի համար նախապես եփում էին կորկոտը, իսկ երբ ուզում էին նաև ոսպ խառնել, այս վերջինը ևս առանձին եփելուց հետո, թողնում էին, որ քիչ հաճախ և աղ ցանելուց հետո լցնում էին եռացող թանի մեջ և ուտում գոլ վիճակում:

Թանապուր. չթթված մածունի թանով է պատրաստվում, իսկ քանեսպասը՝ թթու թանով, ուստի այս վերջինը մի քիչ թթվաշ է լինում:

Թառխանան պատրաստվում է տկի մածնի թանի քամվածքից: Գամիրքի գյուղական վայրերում յուրաքանչյուր տնտեսություն, հունիս ամսից սկսած մածունի տիկ էր բռնում, որը, սովորաբար, հարվում

էր հոկտեմբերի վերջերին: Դրա թանը ըսպիտակ կտավե տոպրակների մեջ քամելուց հետո, օգտագործվում էր ձմեռվա թարխանայի համար: Թարխանայի պատրաստման համար կորկոտը, սիսեռը և լոբին քիչ խաշելուց հետո սառցնում էին, ապա անհրաժեշտ քանակով աղ ցանելով, խառնում թանքամին և լցնում կարասը՝ ձմռանը օգտագործելու համար:

Թարխանա ճաշ եփելու համար կարասից շերեփով հանում էին անհրաժեշտ չափով մածը, ջրի մեջ բաց անում կամ չորթանի նախապես թրջված գնդիկները չորթանահարի մեջ գոլ ջրով բաց անելուց հետո. լցնում կաթսան և կրակի վրա գդալով անընդհատ խառնում՝ մինչև եռ գալը, որպեսզի չկտրվի: Սոխառածով և անանուխով համեմելուց հետո Թարխանան տաք վիճակում ուտում էին: Թարխանան Կյուրիկում պատրաստվում էր միայն չորթանով (որովհետև թանքամ բռնելու սովորությունը չունեին), մեջը դավուրմա ավելացնում, որը տեղական բարբառով կոչվում էր փեսդիկ-նեռով շորվա:

Կաթնապուր եփելու համար կաթը նախ շաքարով քաղցրացնում են և համապատասխան չափի բրինձ գցում մեջը, եփում այնքան ժամանակ, որ բրնձի հատիկները պայթեն և կաթը սկսի թանձրանալ, որից հետո կրակի վրայից վերցնում են և ափսեները լցնելով թողնում, որ սառչի: Ուտում էին սառը կամ գոլ վիճակում: Գամիրքի այգեգործական շրջանները, որոնք դոշաբ ունեին, փոխանակ կաթը նախօրոք շաքարով քաղցրացնելու, կաթնապուրը եփելուց հետո վրան դոշաբ էին լցնում:

Խավիթ եփելու համար յուղով բովված ցորենի ալյուրը կամ բովված ցորենի փոխինդալյուրը ջրով բաց անելուց հետո, կրակի վրա եռացվում էր. մինչև թանձրանալը, ափսեների մեջ բաժանելուց հետո վրան դրվում էր եռացած յուղով դոշաբ կամ մեղր. կամ շաքարի դոշաբ (թանձր շերեփ), որը ֆախըպեյիճի էր կոչվում: Վերջինս եռացած վիճակում լցնելով խավիթի վրա, ուտում են տաք, ինչպես նաև՝ գոլ վիճակում: Խավիթը¹⁸, թեև լայն տարածում

¹⁸ Խավիթը Արաբկիրի շրջանի գյուղերում կոչվում էր զավառ, որը գործ էր անում հատկապես փետրվար ամսին՝ սուրբ Սարգսի տոնի առթիվ:

ուներ Գամիրքում, սակայն պատրաստվում էր (ինչպես ամենուրեք Հայաստանում), հատկապես ծննդկանների համար:

Մալեգապուրը և բայլաջուրը (բակլաջուր) թեև տարբեր բովանդակություն ունեն, բայց պատրաստման ձևով նման են: Ինչպես մալեգապուրի, նույնպես և բայլաջրի հիմնական բաղադրիչը բովված ալյուրով պատրաստված խորիսխն է, այն տարբերությամբ միայն, որ մալեգապուրի համար, եթե գործ էր ածվում ձավար, ապա բայլաջրի համար՝ լոբի: Մալեգապուրի համար սառը ջրի մեջ գցում էին քիչ քանակությամբ ձավար, երբ սկսում էր եռալ, վրան բովված ալյուրի խորիսխ էին ավելացնում, խառնելով, որպեսզի լրիվ լուծվի, իսկ պատրաստ լինելը որոշվում էր ձավարի լավ եփելով:

Ոսպապուրի կամ ինչպես Կյուրինում ասում էին՝ ոսպով շոքվայի կամ Արաբկիրում՝ ոսպօք շոքվայի պատրաստման համար անհրաժեշտ քանակությամբ ոսպը լցնում էին սառը ջրի մեջ, աղը գցում, իսկ եռ գալու ժամանակ ավելացնում նաև մի քիչ խաբխախ մալեգ: Եփը գալուց հետո, կրակի վրայից վերցնելով սոխառածով համեմում և տաք վիճակում ուտում են:

Բանջարապուրի համար ընդհանրապես օգտագործվում էր բանջարաբույսը (ճընճըղկան պաշար), երբեմն նաև զանազան տեսակի կանաչեղեն՝ թրթնշուկ, սպանախ և այլն: Բանջարապուրի համար սառը ջրի մեջ լցնում էին անհրաժեշտ քանակով ձավար և մաքուր լվացված, մանրած կանաչեղենը ավելացնում վրան, իսկ եփը գալուց հետո համեմում սոխառածով:

Ձիռապուրի համար օգտագործում էին ծիրանի կամ սալորի չիրը, կորկոտի կամ սիսեռի հետ: Այդ բոլորը միասին բավականաչափ ջրով եփելուց հետո՝ շատ քիչ աղ գցում և գոլ վիճակում ուտում: Գամիրքում, հատկապես Հալիսի վերին հովտի հայ գյուղերում, լայն տարածում ունեն նաև զոդալապուրը¹⁹, որը պատրաստում էին չիրապուրի նման:

Ճլպիրը կամ ճլպուրը թեև Գամիրքի բո-

լոր շրջաններում համանման անունն է կրում, բայց ունի եփելու տարբեր ձևեր: Օրինակ, Կամարակից դեպի Կեսարիա մանրված գլուխ սոխը և մանր կտրտած ոչխարի միսը: յուղի մեջ քիչ մեղմեցնելուց հետո լցնում էին ջրի մեջ, իսկ եփը գալու ժամանակ ավելացնում նաև մեկ կամ երկու ձու, աղ գցում, և ճաշը պատրաստ էր: Իսկ Ակնի շրջանում ճլպուրը եփում էին ձկով, լոլիկով (պամիդոր) և պանրով²⁰: Առանց ձվի պատրաստվածը Գամիրքի ստորին հովտում կոչվում էր յաճնի, որը հարսանիքի ամենահարգի ճաշերից մեկն էր համարվում:

Խաշի կամ փաշայի, կամ ինչպես Ակնում կոչում էին՝ շլիկաճ-ի կամ շլիկաճ-ի²¹ պատրաստման համար ընդհանրապես օգտագործում էին մանր և խոշոր եղջերավոր անասունների գլուխն ու ոտները: Համատարած սովորությամբ, գլուխն ու ոտները մաքրելու համար նախ մազերը կրակի վրա խանձում էին, սառը ջրով մի քանի անգամ լվանալուց հետո: Կտրտում, աղ ցանում վրան և լցնում բզուկի մեջ, մեջընդմեջ դնելով սխտորի մի քանի մաքրված պճեղներ: Խաշը, որ ընդհանրապես առավոտյան ճաշ է, պտուկի բերանի խուփը խմորով ամրացնելուց հետո, երկույան իջեցնում էին թոնիրը, ուր մինչև առավոտ եփում, համարյա հալչում էր:

Խաշը անասնապահությամբ հարուստ Գամիրքում լայն տարածում ունեցող ճաշերից մեկն էր, հատկապես զատկի կիրակի առավոտ խաշ էին ուտում, ինչպես նաև հարսանիքի ավարտման առաջին առավոտը: Ակնում, Արաբկիրում, ըստ սովորության, խաշի կերուխում էր կազմակերպվում, ուտի այդ օրը նույնիսկ «փաշայի առավոտ» կամ «փաշայի օր» էր կոչվում: Մուկապուրի կամ Արաբկիրի բարբառով՝ պուկապուրի պատրաստելու համար օգտագործում էին ոչխարի ճալալ աղիքը և համեմված ձավարի միջուկը: Հալալ աղիքը դրսից և ներսից մի քանի անգամ սառը ջրով լվանում, աղով շփում և կրկին լվանում էին, որպեսզի փորոտիքի հոտը անցնի, որից հետո սոխով, պղպեղով և աղով

¹⁹ Ձողալապուր կամ հոնապուր պատրաստելու համար շորթանհարիով շոր հոնի մսային մասը կորիզից անջատելուց հետո ջրի մեջ թրջում էին մինչև կակղելը, ապա քամում և կորկոտով եփում:

²⁰ Ա. Քեչաճ, Ակն ու ակեցիք, Փարիզ, 1952, էջ 388:

²¹ Նույն տեղում:

համեմատած ձավարի միջուկը ձագարի օգնությամբ լցնում էին 15-ից 20 սմ. երկարությամբ կտրած աղիքի մեջ, ծայրերը դերձանով կապում, ապա դնում պոկուկի կամ կաթսայի մեջ եփ հաճելու համար: Եփվելուց հետո, առանց որևէ համեմունքի ավելացման, ուտում էին տաք վիճակում:

Քալաճաշի կամ զալաճաշի պատրաստման համար գլխավորապես օգտագործվում էր սոխ և թանքամի: Գլուխ սոխը մանրելով, յուղի մեջ թեթև մեղմեցնելուց հետո. խառնում էին ընկույզի միջուկին և լցնում ջրով բաց արած թանքամի մեջ, ապա դնում կրակի վրա մինչև եփ զալը: Եփելու ժամանակ երբեմն գդալով խառնում էին, որպեսզի չկտրվի: Սոխառածով համեմելուց հետո մեջը լավաշ բրդելով, ուտում էին:

Մախխապաուրի մածը պատրաստվում էր կորկոտով և թթխմորով: Կորկոտը լավ եռացնելուց հետո սառեցնում էին, ապա թթխմորով շաղախելով, լցնում կարասը և կամ այդ մածից գունդեր էին շինում, շորացնում պահքի օրերին ճաշ պատրաստելու համար:

Մախոխը թարխանայի նման թթվաշ էր լինում և պատրաստվում էր նույն ձևով, բայց այն տարբերությամբ միայն, որ եթե թարխանայի մեջ կորկոտը թանքամի հետ էին խառնում, ապա մախոխի համար խաշած կորկոտին թթխմոր և ցորենի ալյուրով պատրաստված խյուս էին խառնում:

Ղալլեն և բառանին նույնպես պաս օրվա ճաշեր էին, որոնք ունեին պատրաստման համանման ձև, բայց բովանդակությամբ տարբեր էին: Ղալլեի համար օգտագործում էին մանրված բոդկ և կորկոտ, իսկ բորանու համար՝ դդում կամ մանրված ճակնդեղ՝ կորկոտի հետ: Ակնա շրջանում բորանու համար օգտագործում էին հատկապես խաշած դդում և մաքած մածուն:

Քաշկեկի և հերիսայի (հարիսայի) պատրաստման համար օգտագործում էին կորկոտ և միս: Սակայն, դրանց պատրաստման ձևերը Գամիրքի բոլոր շրջաններում համանման չէին: Կեսարիայի շրջանում²² հերի-

սան եփում էին կորկոտով, հավի կամ աղավնու մսով: Թոնրում բզուկի մեջ, եփելու հետ միաժամանակ փայտե տոփանով լավ հարում էին, մինչև որ միսը կորկոտի հետ խառնվելով մածուն դառնար, ապա, պնակների մեջ բաժանելով, վրան հալած յուղ էին լցնում և ուտում: Քեշկեկի համար կորկոտի հետ ընդհանրապես գործ էին ածում ոչխարի կամ տավարի միս, սակայն սովորությամբ չկար քեշկեկը հարիսայի նման հարելու, այլ պարզապես յուղ էին լցնում վրան և ուտում:

Սարմա-ն և դալմա-ն թեև տարբեր բովանդակությամբ ունեն, սակայն ունեին պատրաստման համանման ձև: Այսպես, օրինակ, սարմա էր կոչվում այն լցունը, որը որթատունկի կամ կաղամբի տերևով էր փաթաթվում (ծեծած միսը շաղախված, քիչ բրինձ կամ ձավար ավելացրած, աղ ու պղպեղով համեմված): Դոլմայի համար որպես պատյան օգտագործում էին մեջը փորված դդում, պղպեղ, պոմիդոր (լոլիկ), սմբուկ (բադրիջան) և վարունգ, իսկ լցունը նույնն էր: Սարմայի և դոլմայի փաթեթները բզուկի կամ կաթսայի մեջ շարելուց հետո, վրան այնքան ջուր էին լցնում, որ դրանք ծածկվեն, իսկ եփելուց հետո թողնում էին «հանդարտի» և վրան սխտորով մածուն դնելով ուտում: Պասուց սարմայի և դոլմայի միջուկը լինում էր զանազան հունդերից ձեթով համեմած, սովորաբար ուտում էին սառը վիճակում:

Խաշաֆը²³ (կոմպոտ) ընդհանրապես պատրաստում էին չոր մրգերով՝ ծիրանի, սալորի, չրի, խնձորի, տանձի, ղախ-ից և չամիչից, հետը քիչ շաքար խառնած: Խաշաֆը որպես ճաշ առանձին չէր օգտագործվում, այլ փլավի հետ գործ էր ածվում որպես աղընդեր:

Նդըուր (հացապուր) և ջրի վրան հասարակ օրերի այն ճաշերն էին, որ հատկապես միջակ և չքավոր տնտեսություններում լայն տարածում ունեին: Այդ երկու ճաշերը պարզ էին իրենց պատրաստման ձևով ու բովանդակությամբ: Օրինակ, Կյուրիկի եղջուրը պատրաստելու համար եթե օգտագործվում էր չոր հացի ավելորդ կտորները, ապա ջուրի վրայի՝ Արաբկիրի բարբառով

²² Կեսարիայի շրջակա հայ գյուղերում հարիսան և քեշկեկը համանիշ բառեր էին, էվքերի կորկոտով և աղավնու մսով հարիսայի նման պատրաստված ճաշը քեշկեկ էր կոչվում և մեծ հռչակ էր վայելում:

²³ Խաշ քրդերեն նշանակում է անուշ, աֆ՝ (ար) շուր, որով Խաշաֆ նշանակում է՝ անուշ շուր:

ճավկիթքու-ի պատրաստման համար ջուրը եռացնում, մեջը սպանախ էին մանրում և վրան մեկ-երկու ձու կոտրում:

Գամիրքում տոնական օրերի գլխավոր ճաշերից էր մանթը-ն, հավանաբար միջին-ասիական ժողովուրդների մանթավ-ը և թուրքական մանթը, որ շատ հարգի էր Կե-մերեկից Կեսարիա ընկած շրջաններում²⁴, Մանթըն Կեմերեկում պատրաստվում էր երկու ձևով, մեկը մսային միջուկով, մյուսը՝ առանց միջուկի: Առաջին ձևի մանթըն Կյուրինում կոչվում էր լիֆ-մանթը, որի համար ցորենի ալյուրից պատրաստում էին պինդ խմոր և լավաշի նման բարակ րաց անելուց հետո, կտրում, մոտ երկու սան-տիմետր տարածություն ունեցող քառակուսիների ձևով: Այդ քառակուսի խմորների վրա զետեղում էին կանխապես պատրաս-տած ծեծած մսե (սոխ, երբեմն էլ խաշած կարտոֆիլ խառնած) փոքրիկ գնդեր, ապա եռանկյունաձև ծալելով, երկու ծայրերը ի-րար սեղմում: Որպեսզի խմորը ամրանա մի առ ժամանակ փռում էին, ապա եռաց-րած ջրի մեջ եփում: Զուրը քամելուց հետո գնդիկները թողնում էին, որ քիչ սառչի, ապա սխտորով մածոն խառնում սոխառած ա-վելացնում և ուտում: Իսկ առանց միջուկի մանթըն (բոշ-մանթը). մասնավորապես Կեմերեկում էր տարածված, որով հյուրասի-րում էին անասունների մսուրային շրջանում հավաքված գոմաղբը մեճի-ով կուլելու (ա-թար) շինելու համար փոխօգնության եկած հարս-աղջիկներին: Այս սովորությունը Հալի-սի ստորին հովտում և հատկապես Կեմերե-կում այնքան էր տարածված, որ քրիֆ ճանե-լու առիթով եփված մանթըն ստացել էր քրի-ֆի մանթը անունը: Մինչդեռ Սեբաստիա քա-ղաքում առանց մսային միջուկի մանթըն կոչվում էր սու-պուրեկի, այսինքն՝ ջրի բո-րեկ և դա նրա համար, որ մանթըն խմորը եփվում էր եռացրած ջրի մեջ:

Սու-պուրեկին սեբաստահայերի մեջ այն-քան էր տարածված, որ իր արտահայտու-թյունն էր գտել նաև տեղի ժողովրդական բանահյուսության մեջ:

²⁴ Կեմերեկից դեպի Կեսարիա ընկած վայրերը մաս էին կազմում թուրքմենների պետության, որոնք հաստատվել էին Փոքր Ասիայում, 12-15-րդ դա-րերում:

Ստորև բերվում է Սու-Պուրեկի²⁵ վերա-հորինած մի բանաստեղծություն, որը ըս-տեղծվել է հայրենի երկրից հեռու, ԱՄՆ-ում, պանդխտության մեջ հայրենի ճաշերի կա-րոտը քաշող սեբաստահայերի կողմից:

Գարուն, ամառ, աշուն, ձմեռ,
Լուր օր ըլլա թե կիրակի,
Առողջ ըլլամ կամ կիսամեռ,
Կուզեմ ուտել սու-պուրեկի:
Սեբաստիո սու-պուրեկի
Կուզեմ օրը երեք անգամ
Երբ զայն տեսնեմ, ոչ չորեկի,
Ոչ կեվրեկի կուտամ ականջ:
Ղըյմե, սխտոր, մածոն ու եզ՝
Լըման կուզեմ խմոր ընտիր,
Սու-պուրեկի կուզեմ համեղ,
Խաբեղուղ չեմ ընդունիր:

• • • • •

Գամիրքում հայտնի էր նաև պուլղուրից և ծեծած մսից պատրաստված քովթեն, որը յուրաքանչյուր շրջանում իր պատրաստման ձևերից և ծավալից ելնելով, կոչվում էր տարբեր անուններով: Օրինակ, Արևելյան Հայաստանի մի շարք գավառներում հայտ-նի կլորիկ-ը (կլորակ) Սեբաստիայում կոչ-վում էր մրբիկ ֆովթե, որը հավանաբար առաջացել է մանրիկ, մերիկ, մրբիկ բառե-րի տարնմանությունից: Իսկ Կյուրինում նույնը անվանվում էր աճեմ-ֆովթե (կամ վիսիկ ֆովթե), որը հավանաբար կապվում էր կյուրինցիների մի մասի Պարսկաստանի հայկական գավառներից գաղթելու հանգա-մանքի հետ: Կար նաև քուֆթայի մի տրիշ տեսակը, որը փոխանակ ձավարը ծեծած մսի հետ շաղախելու, ձավարը շաղախում էին առանձին, իսկ ծեծած, համեմված մի-սը ձավարի մածուկից շինված գնդերի մեջ լցնելով, եփում մսի ջրով: Այդ պատճառով էլ կոչվում էր մեջով ֆյոֆթա: Պահքի օրե-րին առանց մսի և կենդանական յուղի, բուսական յուղով պատրաստված մեջով ֆյոֆթան Արաբկիրում կոչվում էր պանուց ֆյոֆթա: Կյուրինում պատրաստում էին նաև մի տեսակ քյոֆթա, առանց մսի և առանց եփահանելու, որը այդ իսկ պատճառով կոչ-վում էր չիֆ-ֆյոֆթա, որի համար ընդհան-

²⁵ Տե՛ս Շնոր Սեբաստիա, օրդան Սեբաստիո վերադիաց միություն, Նյու-Յորք, 1854, № 2, էջ 12:

րապես օգտագործվում էր խաշած լոբի, սի-
սեռ, ոսպ և տաք ջրի մեջ թրջված ձավար,
ինչպես նաև՝ համեմունք:

Ինչպես հայտնի է, քրիստոնեական եկե-
ղեցին պասի օրերին արգելում էր մսի,
էարպի, կարագի օգտագործումը: Ուստի
բնակչությունը զանազան ճաշերի, այգ թր-
վում և քուֆթայի, տոլմայի համար մսային
միջուկի փոխարեն գործ էր ածում ծեծած
սիսեռով, ընկույզի միջուկով, թեթև խաշ-
ված սոխով և կանճռան (հասպիր) կոշված
յուղատու բուսի հյութով և կամ մի այլ
բուսական յուղով պատրաստված միջուկ:

Գամիրքում մխլամայի կամ մխլուի
պատրաստման ձևը թեև համանման էր,
բայց դրանց բովանդակությունը, ըստ շր-
ջանների, տարբերվում էր: Օրինակ, Կեսա-
րիայի շրջանում մանր կտրված ապուխտը
քիչ յուղով մեղցնելուց հետո, վրան կոտ-
րում էին մի քանի ձու, այնպես որ ձվի
դեղնուցը չցրվեր, ապա մի քանի բոպե ե-
ռացնելուց հետո տաք վիճակում ուտում,
իսկ մյուս շրջաններում մխլամայի համար
ձուն կոտրում էին յուղով բովված կանաչ
լոբու, սպանախի և կամ լուիկի (պոմիդո-
րի) վրա:

Քիշի էին կոշվում յուղի մեջ եփված բո-
լոր տեսակի խմորեղենները, որոնք ճա-
շակվում էին մեղրի, դոշաբի կամ շաքարի
թանձր օշարակ ավելացնելով: Տոնական
օրերին ընդունված հրուշակեղեններից լայն
տարածում ունեին փակլավան, սառը բուր-
ման և թել դադեֆի, որոնց պատրաստման
համար օգտագործում էին թեև համանման
մթերքներ, բայց պատրաստման ձևով իրա-
րից տարբերվում էին: Փախլավայի համար
առանց թթխմորի ցորենի ալյուրից պատ-
րաստված ոչ շատ պինդ խմորից յուխայի
նման բարակ խմորաթերթեր բաց անելով,
փռոցների վրա մի քիչ շորացնելուց հետո,
իրար վրա շերտ-շերտ դարսում և մեջ-ընդ-
մեջ ընկույզի, նուշի ծեծած միջուկ ղնելով,
ըստ ճաշակի եռանկյունաձև կամ քառա-
կուսի կտրում, ապա վրան հալած յուղ լըց-
նելով, փռի մեջ կամ թոնրի վրա եփելուց
հետո թեթև սառցնում էին, ապա շաքարի
կամ մեղրի թանձր օշարակ ավելացնելով,
ուտում: Սառը բուրմայի համար օգտագոր-
ծում էին նույն խմորաթերթիկները, սակայն
լայն տարբերությամբ, որ փոխանակ թեր-

թերը շերտ-շերտ իրար վրա ղնելու, յուրա-
քանչյուր խմորաթերթի վրա վերահիշյալ մի-
ջուկից մի քիչ տարածելով, սպիրալաձև
հավաքում էին և թեթև ուտում, ապա շր-
ջանաձև զետեղում խորունկ տապակի մեջ
և վրան հալած յուղ լցնելով, եփվելուց հե-
տո փռում ու մեղրի կամ շաքարի օշարա-
կով ուտում: Թեյ դադեֆի համար Գամիր-
քի գյուղերում խմորաթերթիկները խառնա-
ռով կամ հավաքում²⁶ շատ բարակ թերթի
էին վերածում, իսկ Կեսարիայում, Սեբաս-
տիայում խմորաթերթիկները թելի նման
բարակ կտրելու փոխարեն, հատուկ հար-
մարանքով ցորենի ալյուրի մալեղից տա-
քացած սաշի վրա թել էին քաշում: Այդ
խմորաթերթից պատրաստում էին թեթև-
կծիկներ և կամ ուղղակի խմորաթերթից մի
քանի շերտ տապակի մեջ հարդարելով,
դրանց խավերի միջև ղնում ծեծած ընկույզ
կամ նուշ, ապա հալած յուղ ավելացնելով,
վերը նշված ձևով եփում, քառակուսի կամ
եռանկյունաձև կտրում և քաղցրացնելով
ուտում:

Գամիրքում կիրակի կամ տոնական օրե-
րին պատրաստում էին նաև տեղական յու-
րահատուկ կարկանդակներ (գաթա): Սե-
բաստիա քաղաքում գաթայի (որ կոշվում
էր (թերուն բաղարջ) թերթերի մեջ դրվում
էր ընկույզի կամ նուշի ծեծած միջուկով
խորիսխը, Արաբկիրի գաթայի՝ սոխում
հաց-ի մեջ ղնում էին սոխի, պանրի հա-
մեմված միջուկ, իսկ Կեսարիայում և նրա
շրջակա գյուղերում՝ յուղով բովված ալյուր՝
խորիս. այդ գաթան կոշվում էր մեջքի կու-
կով:

Ինչպես տեսանք, գամիրքահայերի ճա-
շերի մեջ օգտագործված սննդամթերքները
ինչպես ամենուրեք, սերտ աղերս ունեին
այդ գավառի նյութական բաղադրի հետ և
յուրաքանչյուր շրջանում պատրաստվում,
մշակվում էին իրենց կենցաղային սովոր-
ութայիններին և կուլտուրական աստիճանին
համապատասխան:

Գամիրք գավառը, որպես մի ուրույն
ազգագրական շրջան, կրելով հանդերձ մյուս
գավառներին հատուկ ընդհանուր գծեր,
ունեի նաև սննդեղենի և սննդի պատրաստ-

²⁶ Հավանք մի գործիք-հարմարանք է, որով
ընդհանրապես ծխախոտ են մանրում:

ման իր ձևերը և յուրահատուկ տերմինոլոգիան: Այնուամենայնիվ, գամիրքահայերի կենցաղում, եթե մինչև համաշխարհային պատերազմը պահպանվել էին իրենց նախկին բնակավայրերի՝ Վասպուրականի, Վանանդի և Շիրակի ժողովրդական որոշ ճաշերի բարբառային տերմինները, որոնք սակայն միջին հայերենի գործիական հոլովի «ում», «ում», և «օֆ» վերջավորություններով նոր երանգ էին ստացել, ապա տեղական նյութա-կուլտուրական պայմաններից ելնելով, հարստացրել էին նաև հայ ժողովրդական ճաշացուցակը, հատկապես քաղցրավենիքների և մսեղեն սննդամթերքների նոր տեսակներով, կրելով, անշուշտ, նաև հարևան ժողովուրդների խոհարարական կուլտուրայի ազդեցությունները, մեծապես ազդելով իրենց հերթին նրանց վրա նաև այդ բնագավառում: Ավելին, հաճախ իրենց ավանդական ճաշերի և սննդամթերքների հին հայկական անունները թարգմանել են կամ փոխարինել դարեր իշխող թուրքերեն լեզվով, նույնիսկ այդ լեզվով նաև նոր խորտիկների անուններ հորինել:

Գ. ՏԱՐԱԶԸ

Գամիրքահայերի տարազի քննությունը ցույց է տալիս, որ նրա ձևը տվյալ ժամանակաշրջանում Արևմտյան Հայաստանի մյուս գավառների տարազի հետ որոշակի ընդհանրություններ ունենալով հանդերձ, ըստ տվյալ շրջանի զբաղմունքի տեսակի, բնակլիմայական և կուլտուր-կենցաղային պայմանների, ներկայացնում էր նաև տեղական որոշ առանձնահատկություններ:

Գյուղատնտեսական այն շրջաններում, որտեղ տիրում էր ընդհանրապես բնատուր-տնտեսությունը, տարազի նյութը գլխավորապես կախում ուներ տվյալ շրջանների տեղական հումքային բազայից, իսկ դրա որակը՝ նույն շրջանի տեխնիկական հնարավորություններից: Ինչ վերաբերում է տարազի ձևին, դա առաջին հերթին կապված էր սեռի, հասակի, զբաղմունքի և բնակլիմայական պայմանների, ինչպես նաև՝ տվյալ շրջանի բնակչության ավանդական սովորությունների, մեկ խոսքով՝ կուլտուր-կենցաղային և սոցիալ-տնտեսական մի ամ-

բողջ կոմպլեքսի հետ: Օրինակ, գյուղը և քաղաքը գտնվելով սոցիալ-տնտեսական տարբեր պայմաններում, բնական է, որ գյուղի և քաղաքի բնակիչների տարազը իրարից պետք է տարբերվեր, սակայն, տարազի ձևի մեջ հիմնական տարբերությունը կայանում էր կանանց և տղամարդկանց, երիտասարդների և հասակավորների հագուստի մեջ: Ուստի, առաջին հերթին կնշվեն Գամիրքի յուրաքանչյուր շրջանի երկու սեռերի հագուստների տարբերությունը, ինչպես նաև՝ տարազի բնագավառում առանձին շրջանների առանձնահատկությունները:

Հալիսի վերին հովտի, հատկապես Սեբաստիա քաղաքի շրջակայքի համարյա բոլոր հայ գյուղացիները շատ չնչին տարբերությամբ, միատեսակ էին հագնվում: Օրինակ, այդ շրջանի գյուղացի տարեց կանայք հագնվում էին ամբողջ հասակով մեկ շրջազգեստ, գլխին՝ տափակ գդակի վրայից կապում էին մուգ գույնի, ոչ նաշխազարդ, մի հասարակ ափուխ (յազմա), տոբերին՝ տրեխի նման սև կաշվե մեք: Նրիտասարդ հարսներն ու աղջիկները հագնվում էին պնդեմունք, այսինքն՝ փեշավոր էմբալի, որի ետևի փեշը տարածվում էր մեջքից մինչև սրունքները, առջևի երկու փեշերը, միանալով որովայնի վրա, ծածկվում էին գոգնոցով: Էնթարիի տակից, մինչև ծնկները, հագնում էին հաստ կտավե գունավոր շապիկ և կրծքին մի կշռվ «յուլյուկ» (կրծկալ), որը իշիկի (բաճկոնակի) եզրերին միացած հասնում էր մինչև մեջքը: Գլխին կապում էին դեղին մի փլազարդ ափուխ (յազմա), որը ճակատի կողմից միանում էր գլխանոցի պոպոզին, ծայրերը, պաշլը-ի երկու թևերի նման, դեպի ետ նետվում: Ծամերի հյուսկենները խսիք շինած, թելերով խնամքով բաժանված, տարածվում էին ուսերի վրա, իսկ ծամերի խսիքի երկու կողերից, մեկական ուլունքազարդ շաքաղ-դիճեհի¹ փնջերը ծեծեքումով հասնում էին մինչև մեջքը: Հարսները և աղջիկները, որ-

¹ Վ. Համբարձումյան, Գյուղաշխարհ, Փարիզ, 1927, էջ 164:

² Շահապողիները գունավոր թելերից հյուսված արհեստական ծամեր էին, որոնք գործ էին ածվում համարյա Հալիսի ամբողջ հովտի հայ գյուղերում, ուստի միայն Կովտոն գյուղին հատուկ չէին, ինչպես ենթադրում է Վ. Համբարձումյանը «Գյուղաշխարհ» մեջ:

պէս զարդարանք, պարանոցից կախում էին ուլունքով ու թուրքական արծաթ շեյրեկներով՝ մի շեւառե, ականջներին՝ օղեր, մատերից որևէ մեկի կամ մի քանիսին՝ կարմիր կամ կապույտ քարե ակով մատանի էին դնում, մեջքերին կապում ուլունքազարդ մի բարակ գոտի, իսկ բազուկը զարդարում ապակե կամ արծաթե ապարանջանով— թենոցներով³։ Հալիսի ստորին հովտում՝ Կեմերեկում և նրա շրջակա գյուղերում հարսները և չափահաս աղջիկները ոտքերին սրունքից ցած կրում էին նաև բրոնզից մեքիլներ։

Դաշտային աշխատանքից դուրս, կանանց առտնին սովորական ոտնամանը հանդիսանում էր փապուճը (բաբուջ), որի ներքևի մասը փայտ, իսկ երեսի՝ մատների մասն էլ մի փոքր կաշիով ծածկված էր լինում։ Կանայք տղամարդկանց նման հագնելով էին կարճ ու թանձր բրդե գուլպաներ։ Որոշ տարբերութուն կար հարսների և չափահաս աղջիկների գլխի հարդարանքի մեջ։ Հարսները, եթե գլխին կրում էին գագաթկալ (թեթեխթ), այսինքն՝ պոպոզ և վրայից կապում ափուխը, ապա չափահաս աղջիկները կրում էին կարմիր կամ կապույտ գույնի հաստ կերպասից պատրաստված, ասեղնագործած, գագաթկալը, որը կոչվում էր աբախլի և չէր ծածկվում ափուխով։

Այդ շրջանի տարեց կանայք շրջագգեստի վրայից հագնում էին վերնագգեստ, տեղական բարբառով՝ յուսալլաւ, իսկ Արգեստի շրջանում՝ վրեվեճ կոչված պարեգոտը, որը հասնում էր մինչև ոտքի հոդը։ Առջևից սովորաբար կապում էին սև կամ կապույտ գույնի կտորից գոգնոց։ Պարեգոտն ու գոգնոցը ծածկում էին լայն վարդիկը։ Տան մեջ, բայց ոտնաման, կրում էին փայտե նալիւք, իսկ դուրսը՝ տեղական ղուլդուրա (կիսակոշիկ)։ Մինչև 19-րդ դարի վերջերը կանայք, որպես գլխի հարդարանք դեռևս օգտագործում էին տախտակից պատրաստված, կլոր շրջանակի ձևով թեփիլիֆ (գագաթկալ) և վրան կապում լաչակ, ինչպես

նաև կզակից մինչև քիթը կապում մի բարակ ափուխ (արեւելահայերի քթկալը), որին ասում էին յաշմաղ կամ յամշաղ (թուրք. ծածկոց, քող)։



Նկ. 19. Չափահաս աղջկա տարազը Հալիս դեռի վերին հովտի գյուղերում։

Գամիրքում հայ աղջիկները քանի դեռ ամուսնացած չէին, որպես ամուրիուհիան նշան, ընդհանրապես լինում էին բաց գուլիսով։ Հալիսի ստորին հովտի գյուղական վայրերում չափահաս աղջիկների մազերը սանրված, քթին ուղղահայաց, մինչև գլխի գագաթը. մի ակոսով երկու մասի բաժանած էին լինում, իսկ ծամերը, մոտ երկու տասնյակ հյուսքերով խսիւր շինած, տարածվում էին ուսերից վար։ Խսիւրի ամբողջ լայնությամբ ամրացված էր լինում շարոցի ժապավենը⁵։ Սեբաստիայի շրջակա գյուղե-

³ Չեյրեկը քրդական չարեկ բառի աղավաղված ձևն է, որը հավասար է քրդական մեշիդիի քառորդին, այսինքն՝ 5 դուրուշի։

⁴ Հմմտ. Վ. Համբարձումյան, Գյուղաշխարհ, էջ 164։

⁵ Շարոցի ժապավենը ընդհանրապես լինում էր կարմիր կերպասից, երեք մատ լայնությամբ մի կտոր, վրան զարդուկներ. կամ արծաթե դրամներ շարված։ Շարոցը, եթե հարսների ճակատին էր դրվում, ապա աղջիկների ծամերի խսիւրի վրա էր կարված լինում։

րի աղջիկները երկու մեծ հյուսքեր էին ունենում, որոնք կախվում էին ուսերից մինչև մեջքը, իսկ գլխին դնում էին արախշին: Մինչդեռ հարսները գլուխ էին կապում: Գլուխ կապելու ձևը, հայկական գավառների հետ իր ընդհանրություններն ունենալով հանդերձ, ուներ նաև իր տեղական առանձնահատկությունը: Մինչև համաշխարհային առաջին պատերազմը (1914 թ.), հատկապես գյուղական վայրերում, հարսի գլուխը կապում էին առագաստի հաջորդ օրը, իսկ քաղաքային վայրերում, թեև վերացել էր այդ, սակայն հին սովորությունը արտահայտվում էր մի նոր ձևով: Նորահարսի գլուխ կապելը Գամիրքի բոլոր շրջաններում միանման չէր, Կեմերեկում նորահարսի գլուխին դրվում էր մի գդակ (թելիք) կամ մի տափակ ֆես, իսկ ճակատի վերի մասին՝ կարմիր մահուդից կամ կերպասից երեք մատ լայնությամբ մի ժապավեն կապում, որը ըստ տվյալ տնտեսության նյութական կարողության, զարդարված էր լինում զարդոսկիներով՝ դրսևանդը և կամ երկու դուրունոց արծաթ դրամներով: Շարոցի մի քիչ վերևից կապվում էր երկու մատի լայնությամբ մի ասեղնագործ ռյա, որը Կեմերեկի բարբառով կոչվում էր չըթղը: Սա կիսով փակում էր ճակատի շարոցը: Որպես շոտսկանության նշան, հարսի կզակի տակից մինչև բերանը կապվում էր մի ափուխ (յազմա): Այդ բոլորի վրայից, ի տարբերություն տարեց կանանց գլխահարգարանին, փոխանակ սև լաշակի, կապվում էր մանիշակագույն, ծաղկավոր մի լաշակ: Արաբկիրի շրջանում ամուսնությունից դեռևս երեք ամիս հետո հարսը ձեռքին կրում էր մետաքսե բերան-բռնոցը, որը օգտագործում էր հատկապես հյուրերին բարեկուր և ճաշի ժամանակ:

Հին ժամանակներում գլխի հարգարանքի մեջ, որպես գազաթկալ, փայտե մի կլոր շրջանակ (ղասնաղ) էր օգտագործվում, որը Հալխի ստորին հովտի հայկական գյուղերում (Կեմերեկից—Կեսարիա), իր բարձրության պատճառով, կոչվում էր հոթուզլու, այսինքն՝ բարձրադիր: Հետագայում, երբ Ղասնալը վերանում է, այդ նույն հարգարանքը իր հարթության պատճառով կոչվում է օվալը, այսինքն՝ դաշտային:

Գամիրքի կենտրոնական գավառներից

Թոնուզ գավառակի հատկապես հայկական Ղազմաղարա գյուղում և վերին Եփրատի շրջանի հայկական որոշ գյուղերում, մինչև համաշխարհային առաջին պատերազմը,



Նկ. 20. Կեմերեկի հայ կնոջ տարազը:

հարսները դեռևս գործ էին ածում արծաթե թասակ (թեփեղիք): Սրա երկու կողերին, դեպի այտերն էին իջնում երկու մատ լայնությամբ, մեկ մատ երկարությամբ արծաթե կախիկ շղթաներ, կամ ուլունքաշար, կարմիր կերպասի ժապավեններ զարդարված զարդոսկիներով, որոնք կոչվում էին շվիկ, օղչկուլ, թոփուկ: Քաղաքատիպ մեծ ավաններում, որոշ չափով նաև քաղաքներում, մինչև 19-րդ դարի 90-ական թվականները, դեռևս պահպանվում էր նորահարսների գլուխ կապելը, սակայն ավելի ճոխ և կուլտուրական տեսքով, քան գյուղի հարսներինը: Օրինակ, Արաբկիրում հարսները կրում էին ռսկե գլխաքի, եզրերին շուրջանակի կարված զարդոսկիներ, կողերը՝ զարգարուն շվիկներով, իսկ վրայից՝ մի ափուխ կամ մերսերիզված ցանցառ մի հյուսվածք, որը տեղական բարբառով ֆիլը էր կոչվում: Մյուս քաղաքներում, հատկապես Սեբաստիայում, հարսների գլուխ

կապելու համանման ձևը դեռ գոյություն ուներ, իսկ 19-րդ դարի վերջերից մինչև 1908 թ., Թուրքիայի սահմանադրությունը, եղել է մի միջանկյալ շրջան, երբ ոսկե

ասվեց, շատ շնչին տարբերությամբ, համանման էր: Որպես վերնազգեստ հազնում էին էնթարի կամ զպուն՝ երեք փեշավոր, թևերը երկար թեզանկներով: Զպունի վրայից



Նկ. 21. Փամիրքահայ կանանց գլխի հարդարանքի աստիճանական բարեփոխումը

գլխարկը-ը թեև վերացել էր, սակայն ճակատի ոսկի շարոցը՝ շարունակում էր պահպանվել, վերջինս ամրացվում էր եռանկյունաձև ծալված ափուխով և ճակատից վեր յուրատեսակ մի հրապույր էր ստեղծում (տես վերից երրորդ նկարը): Իսկ սահմանադրությունից հետո. քաղաքներում ճակատի ոսկի-ն ևս գործածությունից դուրս էր եկել, սակայն գլխին, ըստ տարիքի, տեղական ճաշակի և տարվա եղանակի՝ դեռևս կրում էին սպիտակ կամ գունավոր (սև, մանիշակագույն, դեղնավուն) մի ափուխ, որը կոչվում էր յազմա կամ ճիճդի: Մինչդեռ վզնոցի տեղ ծառայող ճաշի ոսկին սովորական էր դարձել որպես նորաձևություն:

Փամիրքի համարյա բոլոր շրջանների գյուղերում հարսների և ընդհանրապես երիտասարդ կանանց հագուստը, ինչպես

կրում էին կարմիր կամ կապույտ կերպասից ասեղնագործված մի սալթա, որի առջևի երկու եզրերին, ըստ տեղական ճաշակի, կոճակներ էին շարվում, մեջքին կապած էին կյուրիների բրդե շալ, իսկ սրա վրայից արծաթ գոտի: Վերջինիս տակից կապում էին աշխազարդ ալ-կարմիր գոգնոցը, հագնում զունդուրա (կիսակոշիկ):

Այդ տեսակետից հետաքրքիր են այն տեղեկությունները, որ թողել է Փարեգին Սրվանձտյանցը. 19-րդ դարի 70-ական թվականներին. Արաբկիր կատարած այցելության առթիվ: Տեղացիների հագուստի մասին նա գրում է. «Բնակիչները ընդհանրապես պճղնավոր հագուստ (զպուն) կհագնեն, նորազգեստ քիչ կա, և կանայք սավանով կծածկվեն, բայց իրենց ներքին պերճանքն, զարդն և ոսկին ավելի ճոխ է՝ Ուստի և պճղնավոր զպունը, այսինքն՝ էն-

⁶ Ճակատի ոսկու շարոցի համար օգտագործում էին ռասստիզ, ռորոն, ռոսսոնոց, Վերամիցա, ռմահունիս կոչված զարդուկներ:

⁷ Փ. Սրվանձտյանց, Թորոս աղբար, մասն 1, Կ. Պոլիս, 1879, էջ 277:

թարին հնից ի վեր լայն գործածության մեջ էր ինչպես Արաբկիրում, նույնպես և Տիվրիկում, Ակնում, Կյուրինում, Կեմերեկում, Կեսարիայի շրջանի հայկական գյուղերում, Կանանց և թե տղամարդկանց կողմից: Այս ամենը հաստատում է, որ փեշավոր էնթարին (զպունը), այլ խոսքով՝ պեղնավոր պարեզովը հայերի տարազի հիմնական մասերից մեկն է հանդիսացել դեռևս շատ հին ժամանակներից սկսած:

2. Ղ. Ինճիճյանը այդ մասին գրում է. «Իսկ յանուանէ հիշատակեալ վասն հայկական ղգեստոց գտանեմք այս առ Ստրաբոնի (Ժա 530), բայց, ըստ նախնի առասպելաբանութեան Յունաց, ուր գրէ, ասեն և վասն հայկական ղգեստոց լինել թեսաղեանս, ունել պարեզօտս արձակս պճղնաւորս, զորս ետողեանս անուանեն ի թատրոնս, գօտեվորէալ զկրծքովք, զորոյ և ղնմանութեան ի թեսաղեաց առեալ էին թատրոնականք»:

Այնուամենայնիվ, պետք է նշել, որ կանանց հագուստի մեջ 1908 թվի սահմանադրությունից հետո հատկապես քաղաքային վայրերում՝ Արաբկիրում, Կյուրինում, իսկ ավելի վաղ Սերաստիայում, Կեսարիայում էնթարին սկսել էր տեղի տալ ֆռափոտավոր մի շրջագգեստի, որը տեղական բարբառով ընդհանուր առմամբ կոչվում էր ֆիստան: Դա մարմինը ամբողջ հասակով ծածկում էր մինչև ոտքերի կոճը: Քանի դեռ էնթարին լայն գործածության մեջ էր, կանանց տարազի կոմպլեկտի անբաժան մասն էին կազմում գոգնոցը, մեջքի շալը, արծաթե գոտին և սալթան: Իսկ էնթարու փոխարեն, հատկապես քաղաքային վայրերում, երբ ֆիստան էր գործածվում, տարազի վերոհիշյալ մասերը կանանց հագուստի կոմպլեքտից աստիճանաբար վերանում են: Քաղաքային վայրերում ֆիստանի մուտք գործելը, եթե մեկ կողմից կապված էր կուլտուրայի ու կենցաղի զարգացման հետ, ապա մյուս կողմից՝ նաև սոցիալ-տնտեսական պայմանների հետ, քանի որ ֆիստանը ավելի պարզ է և ավելի կուլտուրական, ինչպես նաև նվազ ծախս պահանջող, քան ասենք, էնթարին իր կոմպլեքտով:

⁸ 2. Ղ. Ինճիճյան, Հնախոսութիւն աշխարհագրական Հայաստանեաց աշխարհի, Վենետիկ, 1935 Վ. 2, էջ 288:

Տղամարդկանց տարազը.—Տղամարդկանց հագուստը ավելի պարզ էր: Այնուամենայնիվ, ինչպես Գամիրթի քաղաքի և գյուղի կանանց, նույնպես և տղամարդկանց տարազը, ըստ կուլտուր-կենցաղային պայմանների և տարվա եղանակի, իրարից տարբերվում էր: Օրինակ, գյուղացու ոտնամանը: տարվա բոլոր եղանակներին ընդհանրապես հանդիսանում էր տրեխը, սակայն Հալիսի վերին հովտում միջակ գյուղացին, ձմեռը, ցեխից և ձյունից պաշտպանվելու համար հագնում էր ռուսական բոտիների նման կաշվե ցեխարգելներ (չամբրլըխ): Ամռանը, առանց շալվարի, հագնում էր սպիտակ հաստ կտավից մինչև ոտքի հողը իջնող անդրավարտիկ (դիզլիկ), իսկ ձմեռը՝ դրա վրայից նաև շալվար և սրունքների փաթաթում փնջազարդ դալխենք:

Հալիսի վերին հովտի չափահաս տղամարդիկ, ի տարբերություն Հալիսի ստորին հովտի բնակիչների, հատկապես մեծ ավաններում և Սերաստիա քաղաքում շալվարի փոխարեն հագնում էին շպղա կամ ինչպես իրենք էին կոչում՝ լազի գվղա, որի սրունքները շատ նեղ էին լինում և ետևի մասը՝ շատ լայն: Ջվղայի ետևի մասը հավաքվելով կազմում էր դմակ: Իսկ մեջքին փաթաթում էին 3—4 մետր երկարությամբ մի բրդե գոտի և վրան էլ կապում մի սերաթլիկ⁹: Շապկների վրայից հագնում էին երփներանգ մի դրսաշապիկ (երբեմն չթե), իսկ որպես վերնազգեստ՝ ասեղնաբանված ռստոդի բաճկոնակ (ավջի-յեյեկ): Որպես գլխարկ, հատկապես մինչև 1908 թ. սահմանադրությունը կրում էին կամ ոչ շատ բարձր թաղիքե կոնաձև քոլոզ, որի շուրջը տարեցները փաթաթում էին մի ոլորուն ապարոշ (չալմա), իսկ ավելի երիտասարդները՝ մետաքսե սև ծոպավոր փուշի, ծայրը թողնելով որպես մի պոչ: Սա հնից մնացած մի վերապրուկ էր, որը մնացել էր մինչև 19-րդ դարի 90-ական թվականները: Թոնուզ գավառակի հայկական որոշ գյու-

⁹ Այդ լայնության համար անհրաժեշտ էր լինում 2—3 մետր մի խոնջան:

¹⁰ Սերաթլիկը կաշվե բազմաթիվ մի պանակ է, որի ծալքերի մեջ դրվում էր կայծքար, կայծհան և արեթ (ղավ), իսկ մագործները դրա ծալքերի մեջ մխրճում էին իրենց դանակը և հասանքաբլ:

ղերում, հատկապես պսակադրության օրը տղամարդիկ նաև ականջներին կրում էին ռդեր¹¹։ Այստեղ իսկ պետք է հիշել, որ Գամիրքի կենտրոնական մասում, Մանճըլըխ, Ուլաշ և Բոնուղ գավառակի որոշ հայկական գյուղերում, տղամարդիկ նույնպես դնում էին արախշին, որը իր ձևով տարբերվում էր «ղջիկների կրած արախշիներից։ Սա գունավոր թելերով հյուսված, ուլունքազարդ կոնաձև (քոլոդանման) մի գլխարկ էր, որը կենտրոնում կոշվում էր թելիներով։ Այնուամենայնիվ, Սերաստիայի որոշ գյուղերում, եթե չափահաս տղամարդիկ օգտագործում էին արախշին, ապա Հալիսի ստորին հովտի մեծ ավաններում, կենտրոնում թելիներով արախշները պատրաստվում էր միայն երեխաների համար։

Արդենուի (Էրճիաս) շրջանի հայ գյուղացի տղամարդու ամառային հագուստը հանդիսանում էր գլուխը, կամ երեք փեշավոր էնթարին, իսկ ձմեռը, որպես վերնազգեստ, հագնում էին լիբեդե կամ լիբեդա¹² կոշված ոչ նաշխաղարդ մի բաճկոնակ և ըստ եղանակի՝ բեդեմաբա։ Որպես սպիտակեղեն հագնում էին կտավից շապիկ և տիգլիկ (փոխան), ձմեռը՝ շալվարով, ոտքին սուր ծայրով մի յեմեմի, որը կարծես ընդօրինակված լիներ Բողազ-Քյոյի, Յազըլը գայայի խեթական քանդակների սրածայր ոտնամաններից։ Սրունքներին կրում էին դալախ, գլխին՝ ֆես և դրա շուրջը՝ ոլորված մի ափուխ։ Մինչդեռ գյուղական վերնախավը՝ տարեց ալրմարդիկ, հատկապես կալվածատեր աղաները մինչև 19-րդ դարի 90-ական թվականները, թաղիքե շատ կարծր կլոր՝ ձմերուկաձև մի գլխարկ-քոլոդ էին դնում, շուրջը շալմա փաթաթված։ Դա ամենայն հավանականությամբ Բաղրատունիների շրջանից մնացած մի վերապրուկ էր։

Քաղաքային բնակչության առևտրական և մտավորական խավերը կրում էին ծոպով կամ առանց ծոպի կաղապարված կարմիր ֆես։ Հագնում էին բաճկոն, բաճկոնակ, տաբատ, վերարկու և ղոնտուրա (կիսակո-

շիկ)։ Արհեստավորները՝ երկաթագործ, տաղձագործ, պղնձագործ, համետագործ և այլք կարմիր ֆեսի փոխարեն կրում էին նաև թաղիքե կոնաձև ոչ շատ բարձր քոլոդ կամ գունավոր դերձանից հյուսված քոլոզանման արախշին՝ շուրջը փաթաթած «շալմա»։ Ավելի երիտասարդները շալմայի (ապարոշ) փոխարեն՝ մետաքսե ծոպավոր սև փուշի։ Մինչդեռ կառապանները, ջորեպանները կապում էին բաշլըխ¹³ և կամ դնում արախշին փաթթոցով, շալվարի փոխարեն՝ զվիա, որսորդական բաճկոնակ (ավճի-ելեկի), որպես ոտնաման կիսամուկ կամ յեմեմի։

Պարզ է, Գամիրքի տղամարդկանց տարազի ալլազանության հիմքում ևս ընկած է տարբեր դասերի ու խավերի տարբեր հասարակական-տնտեսական դրությունը, ինչպես նաև կուլտուր-կենցաղային տարբերությունը։ Տարազի հարցը քննարկելիս, առանց զանց առնելու զանազան զբաղմունքներից բխող առանձնահատուկ պահանջները, ինչպես նաև բնակլիմայական պայմաններին, տարվա եղանակին հարմարվելու հանգամանքները, չպետք է մոռանալ նաև տրադիցիաների և փոխազդեցությունների փաստերը։ Այսպես, օրինակ, Անդրկովկասից մինչև Փոքր Ասիա հայդուկները ունեին հագնելու իրենց յուրահատուկ ձևը, գլխին կրում էին բաշլըխ կամ փափախ, հագնում լազական յուրահատուկ ձևի նեղ զվիա, իշլիկ՝ որսորդական բաճկոն, ոտքին կիսամուկ մոտավորապես նույն ձևի, որպիսին հագնում էին նաև կառապաններն ու ջորեպանները։ Տրապիզոնի վիլայեթի մահմեդականացած վրացական՝ լազ ցեղին նմանվելու դրդապատճառը, ենթադրում ենք, զբլխավորապես իրենց արտաքինով պատկառանք ազդելու հանգամանքն է եղել, որը միաժամանակ հարմարվել է և տեղական պայմանների պահանջներին։ Հատկանշական է նաև այն, որ ընդհանրապես հայ գյուղական վերնախավը իր տարազով ձգտել է նմանվել հատկապես իր գլխի հարդարանքով՝ շալմայով, ֆեռալակա շրջանի իշլիկ դասին, որը մինչև 19-րդ դարի վերջերը՝ կապիտալիստական հարաբերություններ-

¹¹ Ենոր Սերաստիա, տեղեկատու պաշտոնաթերթ, համասերաստահայ վերաշինաց միություն, Նյու-Յորք (ԱՄՆ), 1958, մայիս, № 38, էջ 10։

¹² Կեսարիայի շրջանի հայ գյուղերից Քաշխա-նում բաճկոնակը կոշվում էր «լիբեդե», իսկ էվերեկում՝ «լիբեդա»։

¹³ «Բաշլըխ» նշանակում է գլխանոց, որը հին ունկավոր գլխարկի զարգացած ձևն է։

րի հանդես գալը, դեռևս պահպանվում էր, կրելով որոշ փոփոխություն:

Մոռանալու չէ նաև, որ տարազը ոչ միանգամից, աստիճանաբար փոփոխության

զվղա կամ ինչպես Սերաստիայի շրջանում կոչվում էր՝ լազի զվղա, իսկ անցյալում, բնատնտեսության շրջանում, Կեսարիայից Կյուրին ընկած համեմատաբար տաք վայ-



Նկ. 22. Կյուրիցի արհեստավոր-առևտրական վարպետի (աղա) տարազը (19-րդ դարի 50-ական թվականներ), նկարում՝ Մահտեսի Ավետիք աղա Մինասյանը:



Նկ. 23. Կյուրիցի շալագործ արհեստավորի տարազը (19-րդ դարի 90-ական թվականներ), նկարում՝ հայտնի շալագործ Կարապետ Մինասյանը (Խելոթ էմին):

էր ենթարկվում: Օրինակ, էնթարիի փեշերը հետզհետե կրճատվելով, ստացել էր վերնաշապկի ձև, և որպես այդպիսին, տղամարդկանց հագուստի մեջ հիմնական տեղը գրավելու Սակայն դրան նպաստում էր նաև տարվա շորս եղանակներին շալվարի գործածումը, որ մինչ այդ սեզոնային բնույթ էր կրում (միայն ձմեռը): Այնուամենայնիվ, Գամիրքի բոլոր շրջաններում, բնակչության բոլոր խավերի մեջ, միևնույն ձևի շալվար չէր գործածվում: Օրինակ, Սերաստիայում, Կյուրինում, Արաբկիրում, հատկապես մսագործները և կառապանները, ինչպես ասվեց, հագնում էին շուխայի կտորից նեղ շալվար՝

լերում: Հատկապես արհեստավորները հագնում էին լայն աղխով (ձագ) կիլիկյան շալվար, որը հետագայում արհեստների և առևտրի զարգացման հետ տեղի էր տվել բուրմազայական շալվարին: Այս վերջինը կիլիկիանի նման ոչ այնքան լայն, որ աղխը (ձագ) մինչև գետին քսվեր և ոչ էլ զբվղայի նման նեղ, որ սրունքներին կպչեր: Գամիրքում օգտագործված շալվարը եվրոպական տաբատից մի քիչ ավելի լայն էր, գոտկատեղում ամրացված խոնջանով:

Գամիրքում, հին ժամանակներում, ինչպես տեսանք, կանայք և տղամարդիկ էնթարիի վրայից հագնում էին կարմիր. կամ

կապույտ կերպասից (չուխա) բաճկոնակի նման կարճ մի հագուստ, որը Գամիրքի համարյա բոլոր շրջաններում հիմնականում համանման լինելով, կոչվում էր տարբեր ձևով: Օրինակ, Կյուրինում կոչվում էր կեյմէ, Տիվրիկում, Կեմերեկում և Կեսարիայում՝ սալթա, Ակնում՝ հեւմանե: Միայն տղամարդկանց և կանանց սալթաները, թեև կարվում էին կարմիր կամ կապույտ կերպասից և նույն ձևով ասեղնագործվում, բայց ի տարբերություն կանանց սալթայից, տղամարդկանցին թեև, ուսերից սկսած, թեղանիկների նման աղատ կախվում էին, կոչվելով շեֆմեն:

Գամիրքի հայերի, հատկապես տղամարդկանց գլխի հարդարանքն ուներ մի ընդհանրություն: Ամուսնացած տղամարդիկ, սովորաբար, գործ էին ածում գլխի փաթթոց, որը հին ժամանակներում կոչվել է փակեղ, իսկ փաթթոցը ոչ այլ ինչ է, եթե ոչ փոքրացած չալման, որը հավանաբար, մուտք է գործել դեռևս արաբական տիրապետությանից հետո: Լայն տարածում է գտել հատկապես Գամիրքում, ավելի շատ թերևս այն պատճառով, որ Գամիրքի հայ բնակչության հիմնական մասը կազմվել էր վասպուրականի, Անիի և Վանանդի գաղթականներից, որոնց վերնախավը՝ Արծրունի, Բագրատունի ֆեոդալները, անշուշտ, արաբների ազդեցությամբ դեռևս 10—11-րդ դարերից կրում էին չալմա: Ուստի սոսկ ժամանակի թուրքական ազդեցությամբ չէր, որ Գամիրքի ունեոր խավերը—աղաները, այնքան ակնածանքով էին կրում չալման: Այդ փաթթոցը մինչև առաջին համաշխարհային պատերազմը, հատկապես գյուղական վայրերի տարեց բնակչության մեջ ուներ լայն գործածություն, սակայն իր հին ձևը անփոփոխ պահպանել էր մինչև 19-րդ դարի վերջը: Առևտրական հարաբերությունների զարգացմանը զուգընթաց, հին տնայնագործական թաղիքի քոլոզը և արախի՛նը տեղի էին տվել ֆաբրիկային կարմիր ֆեսին, որի շուրջը ևս, ըստ հին սովորության, դեռ փաթաթում էին ապարոշը: Կապիտալիզմի աստիճանական ներթափանցման հետ քաղաքային բնակիչների կենցաղն ավելի արագ էր հեղաշրջվում, քան գյուղականը, բայց այդ նույն ազդեցությամբ, գյուղերից քաղաքները գործ փնտրելու կամ առևտրա-

կան գործերով զնացող տղամարդկանց տարազը ևս ենթարկվում էր փոփոխության, հատկապես և առաջին հերթին հագուստի արտաքին մասում, գլխարկի հետ, օրինակ,



Նկ. 24. Սերաստիա քաղաքի մսագործի հագուստի ձևը (19-րդ դարի վերջեր):

Կեսարիայում, Սերաստիայում, ինչպես և քաղաքատիպ մեծ ավաններում 20-րդ դարի սկզբներին արդեն փաթթոցավոր գլխանոցը համարյա փոխարինվել էր կաղապարված ծոպավոր ֆեսով: Վաղեմի արան տեղի էր տվել բաճկոնին, մաշլախը՝ կերպաս (մահուդե) վերարկուին՝ սեկյոյին, շալվարը՝ տաբատին, որին տրվել էր սետե փանթալոն անունը:

Ինչ վերաբերում է քաղաքաբնակ հայ կանանց տարազին, ապա այն համեմատաբար քիչ էր ենթարկվել փոփոխության: Օրինակ, դեռևս մինչև մեր օրերը հարուստ

կանայք շրջագգեստի (ֆերեճե) վրայից հազնում էին լայն ու երկար թևերով կապա՝ մուշտակ, սակայն, գլխի հարդարման ավանդական ձևը որոշ քաղաքներում հիմնականում փոփոխվել էր:

Հացունին հայկական տարազի կրած փոփոխությունների մասին խոսելով իր «Պատմություն հին հայ տարազին» աշխատության առաջարանում, գրում է. «Զգեստին հեղափոխություն արտաքին ազդեցություններից էին, որոնց ամենեն ավելի պիտի ենթարկվեր հայ ազնվական դասը՝ որ քաղաքականորեն սերտագին հարաբերության մեջ կգտնվեր օտարաց հետ: Համեմատաբար նվազ պիտի փոփոխեր յուր ձևը հայ ռամիկը»¹⁴: Չմերժելով արտաքին ազդեցությունների դերը, հատկապես իշխող դասի տարազի վրա, ինչպես ճիշտ նկատել է Հացունին, բայց հակամետ ենք շեշտը դնելու տարազի փոփոխության սոցիալ-տնտեսական ազդակների, կուլտուր-կենցաղային պայմանների փոփոխության վրա: Օրինակ, շնայած հռոմեական, պարսկական, բյուզանդական, արաբական և վերջապես թուրքական դարավոր տիրապետություններին, հենց մեզ զբաղեցնող Գամիրքի գյուղերում, բնատնտեսության պայմաններում, մինչև 19-րդ դարի վերջերը տարազի հին ձևը, իր հիմնական գծերով, մնում էր գրեթե անփոփոխ: Մյուս կողմից թուրքիայում իշխանության գլուխ կանգնած հողատեր-կալվածատերերի շահերին դեռևս ուղղակի չէին հակասում ոչ նյութական կուլտուրայի հին ձևերը և ոչ էլ նրա ըստ գավառների մասնատվածությունը: Տեղական «մանուֆակտուրան» էլ իր միջոցներով հազիվ էր կարողանում սպասարկել ներքին շուկայի պահանջներին: Մինչդեռ 20-րդ դարի սկզբում Թուրքիայում, երբ առևտրական բուրժուազիան տնտեսական և հասարակական-քաղաքական կյանքում ցույց էր տալիս իր ուժն ու ազդեցությունը, կապիտալիստական արտադրանքը իր ոլորտի մեջ էր առնում նաև գյուղական շուկան, մասամբ փոխվում էր և գյուղական բնակչության, առաջին հերթին, տղամարդկանց տարազը: Թուրքիայի բուրժուազիան, որպես եվրոպական արտադրու-

թյան առևտրական միջնորդ, իր սպառման շուկան լայնացնելու համար նորամուծությունների էր հետևում, ձգտում նաև տարազի եվրոպականացման: Սակայն սովթանական Թուրքիայի հոռի պայմաններում այդ արագ գլուխ գալու գործ չէր: Նույնիսկ հայ բնակչությունը, որ անհամեմատ ազատ էր կրոնական ավանդական խիստ կապանքներից, քան թուրք և քուրդ բնակիչը, դժվար էր զիջում իր հին պապենականը, իր ազգայինը: Մինչև համաշխարհային առաջին պատերազմը, Գամիրքի հայ կանանց տարազի ավանդական ձևը ավելի էր պահպանված, քան տղամարդկանցը: Դա հետևանք էր առաջին հերթին, կանանց իրավազուրկ վիճակի, հասարակական կյանքին նվազ մասնակցության: Դրացի մահմեդական միջավայրի ազդեցությամբ Գամիրքի հայ կանանց տարազի մեջ, հատկապես տնից դուրս գալիս, թափանցել էր արևելքում իշխող սովորությունը՝ նրանք ևս իրենց մարմինը ծածկում էին չարսավով՝ սավանով: Այդ ծածկոցը կեմերեկից կեսարիա կոչվում էր շար¹⁵, Արաբկիրում՝ մարմըղա¹⁶ կամ իզար, իսկ Տիվրիկում՝ հաչախ:

Այսպիսով, տարազի զանազան մասերի փոփոխությունը, եթե ընդհանրապես արդյունք էր առևտրական հարաբերությունների զարգացման հետևանքով կուլտուր-կենցաղային պայմանների փոփոխության, ապա հատկապես Արևմտյան Հայաստանի գավառներում, ինչպես և Գամիրքում, հայկական տարազի ազգային որոշ հատկանիշների կորուստը հետևանք էր նաև թուրքական բնապետության ազգային քաղաքականության: Օսմանյան տերության հպատակ ոչ մահմեդական ժողովուրդներին՝ հրեաներին, նաև հայերին ճնշելու, ստորացնելու, մահմեդականից տարբերելու համար արգելում էին փակեղը և բաց գույնի հագուստ հագնելը¹⁷: Մինչև 20-րդ դարի

¹⁴ Վ. Հացունի, Վ. Վառդան, Պատմություն հին հայ տարազին, Վենետիկ, 1924, էջ ԺԾ:

¹⁵ Չար-ը՝ չարշաֆի կրճատված ձևն է, պարսկերեն նշանակում է շորս կողմից ծածկել, մթնացնել:

¹⁶ Մարմըղան արաբերեն մահրամ-մաքրամա բառի ազավաղված ձևն է, որ նշանակում է թաշկինակ:

¹⁷ Պատմություն Առաքել վարդապետ Դավրիժեցու, Վաղարշապատ, 1896, զլ. ԾԱ, էջ 568:

սկզբները, ընդհանրապես թուրքերը կրում էին սպիտակ և ավելի թավ փաթթոց, իսկ հայերը՝ գունավոր և չափավոր, առհասարակ այդ փաթթոցով էր, որ զանազանվում էին հայն ու թուրքը: Մինչդեռ 1908 թվին Օսմանյան սահմանադրության, այսպես ասած, «ժողովուրդների հավասարության»

ժամանակ, քաղաքական նպատակներով, թուրքական տիրապետության տակ գտնվող բոլոր ժողովուրդներին, նրանց թվում և հայ տղամարդկանց պարտադրվում էր ազգային տարազի թեկուզ տեղական առանձնահատկությունների հիմնական վերացումը: