

գուման անգամ: Եւ եթէ այդ ծագումը այն-
չափ թանկագին չեղաւ յետոյ իրենց, ի՞նչ-
պէս կրնար արհամարհուիլ նախապէս:

Նոյն պապը վը կոչուի խորհրդէն «Նար
Պէյ Լուսինեան»: Հարցնենք նախ. Լու-
սինեան մը ի՞նչպէս առած էր «Նար Պէյ»
թրքատիպ անունը: Եւ երկրորդ. Գէոր-
գին որդիները «Գալֆայեան» կոչուած ի
պատանեկութենէ, յետոյ փոխեցին դայն
եւ ըրին «Նար Պէյ», եւ շատ կանուխ քան
իրենց «մեծ հօրեղբոր» յայտնուիլը: Կա-
րելի չէ՝ եւ ոչ ըսել՝ թէ իրենց դեռ ան-
ծանօթ ազգականէն ուսան. ապա թէ ոչ՝
ատոր հետ միասին պիտի առնէին մեծա-
գոյն նախանձախնդրութեամբ «Լուսին-
եան» ալ, այսինքն՝ ամբողջ մականունը,
ոչ թէ կէսը միայն:

Ի՞նչ եզրակացութիւն կարելի է հանել
այս ամէնէն: Ահաւասիկ: «Ամօրի-Յով-
սէփ Նար Պէյ իշխան Լուսինեան» անդոյ
եւ նորաստեղծ անձ մըն էր: Քրիստոսոս-
լոսի կտակը, հաւանօրէն նաեւ կտակա-
րարը՝ կեղծիք մը: Անոր որդին Լուի՝
բախտախնդիր մըն էր, որուն հետ միա-
բանեցան խորհրդի եղբայրները, որ միասին
իրենց վրայ զգեցան՝ մէկը իր կեղծ հօր,
միւսները իրենց կեղծ պապուն «Լուսին-
եան» անդոյ մականունը, փոխարէն տա-
լով պապուն՝ իրենց «Նար Պէյ»ը, որպէս-
զի կապը աւելի զօրացնեն:

Այս է տրամաբանական միակ մեկնու-
թիւնը այս խնդրին մէջ:

Արդէն Գալֆայեան եղբայրներու ամ-
բողջ կեանքը կատակերգութիւն մը եղաւ
բազմաբար. աշխարհէն վանք, քահանա-
յական աստիճան, վանքէն աշխարհ,
կարգընկեցութիւն, ամուսնութիւն, արք-
եպիսկոպոսութիւն, Քանթարօղլու, Գալ-
ֆայեան, Նար Պէյ, Լուսինեան:

Գեանառիւծն անգամ ասոնց ըով պար-
տութիւն պիտի խոստովանէր:

6. — «Աթամպուլ» 1881ի Մարտ 28-ին,
կ'իմացնէր՝ թէ Չմիւսնիոյ Լուսինեաննե-
րու մրցակիցը՝ Անտոն Ռու, զոր տեսանք

վերեւ, լսելով որ Պոլսոյ Հայոց Պատրի-
արքարանը որոշեր է միջնորդել Գալֆա-
յեաններու խնդրին լուծման, եւ խորհելով
որ կրնայ ի նպաստ անոնց վերջանալ, կը
կանխէ բողոքել նոյն լրագրին մէջ, դրե-
լով այսպէս. «Յեցած վաւերական ու դա-
րաւոր պաշտօնադիրներու վրայ՝ զոր ու-
նիմ ձեռքիս մէջ, յայտնապէս կը բողոքեմ
ոեւէ անձի դէմ՝ որ ուղէ կրել անուն ու
տիրոջ մը, որ կը պատկանի միայն ինձի,
որ օրինաւոր ժառանգն եմ մահէն վերջ իմ
հանդուցեալ հօր՝ Կարոլոս Սիմոն Կղեմէս
Ռու Լուսինեան իշխանի»:

Տարապալմա՛ն երկիւղ. բայց բախտա-
խնդիրներու սովորական իրերամարտ
պայքարն էր՝ զոր կը մղէր այդ Ռուն:

Այսպէս Լուսինեան ազգանունին ճշգ-
րումը՝ այդ շրջանին դարձած էր համա-
ճարակ հիւանդութիւն մը, որով վարակ-
ուած էին եւ իրարու հետ կը մրցէին հայեր
եւ օտարներ:

Նախ, եւ ի վաղուց, Լուի ընտանիքը
Իտալիոյ մէջ. ապա Լեռն խորասանեցի՝
Ռուսիոյ մէջ. ապա Չմիւսնիոյ տունը.
անոր հակառակորդը՝ Անտոն Ռու. Քրիս-
տոսոսլոսի որդին՝ Լուի՝ Պետրպուրկի
մէջ. Գալֆայեանները՝ Փարիզ ու Պոլիս.
ասոնք ինձի ծանօթները:

Ամէնքն ալ կը բողոքէին իրարու դէմ,
իրարմէ կը յափշտակէին Լուսինեան տիրո-
ղոսը, կամ իրարու կը շնորհէին դայն դիւ-
րագին:

Այդ բոլոր ինքնակոչները մեկնեցան աշ-
խարհէս. եւ մնաց Լուի ընտանիքը միայն,
որոնց մտքէն ալ յաջողեցայ հանել Լու-
սինեան ծագումի երազանքը:

Այսուհետեւ կրնան հանգիստ ննջել Կի-
լիկիոյ եւ Կիպրոսի գաղղիազարմ դահա-
վալներու աճիւնները՝ իրենց անկապտելի
իրաւունքներուն մէջ, յուսալով որ նոր
թեկնածուներ չըրուանին ու չկանգնին իրենց
դէմ:

Հ. ՎԱՐԴԱՆ Վ. ՀԱՅՈՒՆԻ

Վերջ

ՀԱՄԱՌՕՏ

ՏԵՂԱԳՐՈՒԹԻՒՆ ԱՐԱԲԿԵՐԻ ԵՒ ՏԵՍՈՒԹԻՒՆ ԱՆՈՐ ԲԱՐՔԵՐՈՒՆ, ԲԱՐՔԱՌԻՆ ՈՒ ԱՌԱԾՆԵՐՈՒՆ

(Շար. տես՝ Բազմ. 1953, Թ. 8-10, էջ 182)

ԳԼՈՒԽ Բ.

ԱՐԱԲԿԵՐՅԻՒՆ ՃԱՐՏԱՐԱՐՈՒԵՍԸ

ՈՍՏԱՅՆԱՆԿՈՒԹԻՒՆ

Արաբկիրցիին զիսաւոր ճարտարա-
ուեստն է 75% ոստայնանկութիւն կամ
մանուսագործութիւն՝ միջին եւ աղքատ
ընտանիքներու համար, որոնք հարուստ
ոստայնանկներու հաշուին կը գործեն որոշ
վճարումի մը փոխարէն եւ իրենց համեստ
ապրուստը կը ճարեն: Հոր կը գործեն,
ազր կը հիւսեն եւ կ'ազրեն, առէ կը փաթ-
թեն ընկոյգէ մեծ դէրտէկներու (դատարկ
եղէզ) վրայ, մասուրա կը լեցնեն ընկու-
ղենի բարակ խողովակաձեւ ճիւղերու
վրայ, երկուքն ալ ջէիէր կոչուած փաթ-
թող գործիքով. մեծը՝ հէմք հիմելու, իսկ
մանրնէրով մաքուրով մանուսագործելու
համար: Մանուսան երկայն, քառակուսի
զիծերով եւ գոյնզգոյն կ'ըլլայ, ըստ ճա-
ղակի եւ սովորութեան. հետզհետէ ծաղ-
կեայ մանուսայի հորքեր ալ հնարեցին, նը-
մանութեամբ եւրոպականին: Հաստա-
տուն, բամպակէ լաթեղէն մէջ որ կը գոր-
ծածուի այր մարդոց եւ տղոց էմքարի շի-
ւորուն երկայն ֆիստանի համար, զոր եր-
կար ժամանակ կը հազուին, մինչեւ որ
հինայ եւ նորը շինեն: Մանուսայի վա-
ւոր մեծ քաղաքներու եւ գիւղերու մէջ:
Հորի մանրամասն գործիքները կաղ-
յատուկ անուններն ունին. ամբողջ կաղ-
մածը կը կոչուի հոր, իսկ մասերը՝ տու-

փա, որ մանուսային դարձելով գործուած
թելերը կ'ամրացնէ, կը խտացնէ՝ ըստ
ծանրութեան եւ տեսակին. ստոր, որուն
վրայ կը փաթթուի մանուսան, գալստիմ
լուած՝ զօրաւոր դաւազանի մը օգնու-
թեամբ. մանուսան միաշափ լայն եւ ու-
ղիղ պահելու համար կը գործածուի դիրք
լուած երկու մասէ, ծայրերն ասեղով
զինուած գործին. հէմքին թելերը երկու
երկայն ճախարակներու վրայէն անցնելով
կը հասնի մինչեւ մեծ ստորին վրայ, ուր
մագուղով հիւսուելով կը փաթթուի մեծ
ստորին վրայ: Հէմքին թելերը կ'ամրաց-
ուին, կը զօրացուին մոմապատ կոչուած
մեղրամոմապատ տախտակով մը, որպէս-
զի չկոտրին աշխատութեան ժամանակ.
տուֆային վրայ աղուցուած է մեծ սանր
մը՝ եղէզի կարծր եւ փայլուն կեղեւներով
զինուած եւ թելերը մէջէն կ'անցնին. ասոր
կը կանխէ ազրը որ թելերը ուղիղ կը պա-
հէ մինչեւ սանրին բերանը. ազրը՝ կախ-
ուած է երկու վերին եւ ստորին փախիկ-
ներու վրայ. վերինը՝ ուժով մարքակի մը
վրայ հաստատուած, իսկ վարի մասը հա-
ղորդուած՝ երկու շարժիչ ոտքերուն հետ,
որոնք աջ եւ ձախ ոտքի ճնշմամբ տուֆա-
յին առջեւի հէմքի թելերը երկու մասի
բաժնելով մագուղի անցը կը բանայ, եւ
մագուղը երբեմն ձեռքով, երբեմն քաշող
գործիքով մը այդ անցքէն կը մտնէ, կ'ել-
լէ: Մագուղը երկայն, երկու ծայրերը
սուր, մէջտեղը լայն բացուածք մ'ունի,

յողնատանջ մարմիններն հանդիմանելու համար: —

Չմոռնամ ըսելու, որ, ըստ բարի սովորութեան, առաջին հացերէն մէկ մէկ հատ դուռ դրացիներու կը բաշխեն, փոխադարձաբար, որպէսզի եթէ հիւանդ կայ կամ տղոցկան հարսեր, հացի անոյշ հոտէն եւ համէն զրկուելով չմնասուին: —

Յաջորդ օրը, կիրակի ըլլալով, ամէնքը եկեղեցի կ'երթան. ճիշտ կէսօրին դառնալով թոնրատունը, ուժեղ այրեր թոնիրը ծածկող մեծ եւ ջրալից կաթսան մէկդի կը քաշեն եւ մէջը եղած պտուկները կը հանեն, որը յաջող, որը բերնէն դուրս յորդած, բայց լաւ եփած, կը յանձնեն տէրերուն, որոնք տուն տանելով ուղղակի, պատրաստուած սեղանին վրայ համով հոտով կը ճաշակեն՝ փառք տալով Աստուծոյ: —

Կաթսային տաք ջուրով կը լուացուին տնեցիները, կամ լուացք կ'ընեն երկուշաբթի առաոտ. յետոյ թոնիրը կը մաքրեն ու կը փակեն: Հացին քանակութեան եւ ընտանիքի թիւին համաձայն, քանի մը ամիս հանդիստ կը վայելեն անոյշ ու ընտիր հացը, որուն մինչեւ վերջին փշուրը չոր, համով հոտով կը մնայ:

Թոնիրին կազմը եւ պատրաստութիւնը

Արաբկիր իր մօտակայ լեռներուն մէջ ունի մութ կապտագոյն հող մը. առատ անձրեւները կը մաշեցնեն դայն եւ ցետի պէս կը կուտակուի ստորոտը: Թուրք ջուրեպաններ եւ իշապաններ տոպրակներով կը բերեն ուղողներուն: Քրիստոնեաները կը գնեն դայն, կը գտեն քարերէն եւ կրկին չաղուելով կը թողուն ժամանակ մը որ լաւ խմորի եւ քիչ մը ցամքելով պնդանայ: Յետոյ ճարտար արուեստաւոր մը կը սկսի գործել, բրուտի արուեստին նման, սակայն միայն ձեռքով եւ փայտէ մուրճով մը կ'աշխատի:

Յեխը երբորդ անգամ չաղուելով՝ կը պատրաստէ հաստ ու երկայն գլաններ:

Նախ յատակը կը կազմէ տասը հարիւրորդ հաստութեամբ. յետոյ ցետի գլանները շուրջը կը փաթթէ մի առ մի, առաջին կարգը ամուր կը միացնէ յատակին հետ, յետոյ վրան կը դնէ երկրորդ կարգ մը եւ նախորդին հետ կը միացնէ ամրապինդ, այսպէս երրորդ, չորրորդ՝ այնպէս որ մէկ կապը միւսէն հեռի կը մնայ որ ձեղքելու վտանգ չըլլայ. եւ կը շարունակէ հիւսուածքը մինչեւ որ վերջանայ: Բերան, կող եւ յատակ հաւասար հաստութեամբ: Յատակին տրամագիծը մէկ ու կէս մեդր լայն, մէջքի գոգաձեւը 1,20 տրամագիծով, հետզհետէ վը նեղցնէ եւ բերանը կը շինէ 0,50 տրամագիծով՝ վերին երեսը հարթ եւ շրթունք հաւասար՝ ներքին կողմին, որպէսզի չփչրի ու ձեռք չվերաւորէ: Արուեստաւորը, արտաքին կողմը քիչ մը կոշտ կը թողու, սակայն ներքինը կը յղկէ բոլորակ, գոգաւոր, փայլուն երկաթով մը: Մինչեւ որ լաւ պնդանայ եւ խոնաւութիւնը սպառի, այս յղկուածի գործողութիւնը աւարտի եւ ասպակիի պէս փայլի: Այս գործողութիւնը կը տեւէ շուրջ ամիս մը, ամրան եղանակին մէջ:

Երբ այլեւս բոլորովին կը չորնայ առանց ձեղքուելու, չորհիւ ամէնօրեայ յղկումին, չորս կողմը պատուած կը շինուի մինչեւ բերանին բարձրութեամբ եւ մէջը կը լեցնեն աւազ՝ խոն շիշերու եւ ասպակիներու կտորներով, դայլախաղով, որ միշտ տաք մնայ թոնիրը: Յետոյ կը սկսին մէջը անոյշ փայտով թեթեւ կրակ վառել որ կամաց կամաց տաքնան կողերը, յաջորդաբար կանոնաւոր կերպով կը սաստկացնեն կրակը, մինչեւ որ կողերը երկաթի պէս կարմրին ամէն կողմ հաւասար չափով. ապա քանի մը օր կը թողուն որ բոլորովին պաղի: Թոնրապորձը կու գայ, երկաթէ մուրճով մը կը զարնէ կողին ամէն կողմերը. եթէ հնչուն ձայն հանէ՝ կը նշանակէ թէ յաջողած է. այն ատեն է որ տանտէրը իր օրավարձերը կը վճարէ

եւ կ'արձակէ ղինք: — Ասկից վերջ թոնիրը պատրաստ է մեծաքանակ հաց եփելու: — Տոկուն եւ եփուն ըլլալով, կարելի է 20 — 30 եւ աւելի տարիներ դորձածել: Դուռ դրացիները եւս կրնան մէջը հաց եփել տանտիրոջ հրամանով, առանց որոշ վարձք մը վճարելու, միայն եփել տըւողը, աղնուութեամբ քանի մը թարմ հաց եւ պճիկ կը նուիրէ, չնորհակալ ըլլալով:

Շուկայի կամ փուռի հաց

Շուկայի կամ փուռի հաց կը կոչուի շուկայի փուռերուն մէջ եփուելուն համար: Ընտանիքներու մէջ քիչ կը դորձածմար: Հատ ընտիր, համեղ հաց մըն է, կաւի. կոշտ եւ երկայն՝ 30—40 հրգմ.: Օրը երկու անգամ կ'եփեն, առաոտ կանուխ եւ կէսօրէ վերջ, որպէսզի միշտ թարմ ըլլայ, եւ հաստ լաթով կը ծածկեն փուռէն դուրս հանելէ վերջ: Օրուան մէջ կը սպառի՝ խանութպաններէն եւ գիւղացիներէն, որոնք հետեւ կէսօրուան ճաշերին այդ հացով կ'ուտեն: Փափաքողը վրան մէկ երկու հաւկիթ կոտրել կու տայ որ միասին եփի, եւ կամ աղի կարագ կը քսէ, կամ թարմ սպիտակ պանիրի շերտերով կը ծածկէ եւ փուռը դնել կու տայ որ միասին հալելով եփի. շատ համեղաճաշակ կ'ըլլայ:

Ամառը, ալիւրը թթիւորով եւ պաղ ջուրով քիչ մը նոսր խմոր մը կը շաղուեն, յետոյ ալիւրապատ երկայն տախտակի վրայ ձեռքով կը տարածեն իր մասնաւոր ձեւով եւ հացեփեցը երկու ձեռքով կը վերցնէ ու քաշելով կ'երկնցնէ եւ փայտէ թիւն վրայ դնելով փուռին մէջ կը շարէ, փուռին բերանը կափարիչով կը գոցէ, եփելէ վերջ դուրս կը հանէ. անոյշ հոտը խոկոյն ամէն կողմ կը տարածուի, ախորժակ կը գրգռէ:

Սանի հաց

Ալիւրը խառնել թթիւորի հետ եւ թոնիրի հացի պէս խմորել: Յետոյ հաւասարաչափ մասերու վերածել, մանուկ ընել եւ հաստ գլանիկով թոնիրի հացի պէս եւ անոր չափ նուրբ նուրբ տարածել բոլորակ, սեղանի մը վրայ դիզել: Երբ այս գործողութիւնը աւարտի, տարածուն, բարկ կրակ մը պատրաստել եւ երեք քարերու վրայ դետեղելով վրոր գոգաւոր սաճը ու մի առ մի տաքցած սաճին վրայ փուռելով եփել՝ ստէպ շարժելով որ չայրի. երբ մէկ երեսը եփած է, դարձնել միւս կողմը, յետոյ երկու ձեռքով կամ ունեւրով մը վար առնել ու դիզել սեղանին վրայ:

Այս գործողութիւնը աւարտելէ վերջ լաթով մը ծածկել որ կակուղ մնայ եւ կամաց կամաց պաղի: Շատ համով եւ ախորժակի է:

Միեւնոյն խմորէն կարելի է, աւելի նուրբ բանալով, նախապէս պատրաստուած՝ նուրբ ջարդուած առատ սոխին հետ ձեռնած ընկոյզ խառնելով եւ լաւ ճմուռով տարածել երկշերտ խմորին մէջ, եփելու քարերը ամրացնել որպէսզի դուրս չթափի, եփել սաճին վրայ. յետոյ տաք տաք փաթեթելով գլանիկ ձեւացնել, սուր դառնալով մը թիղաչափ կտրատել եւ երկու մասներով ուտել. շատ ախորժաւամ կ'ըլլայ: Այս հացը կը կոչուի՝ Սոխում հաց:

Բարահաց

Ալիւրը առանց աղի եւ թթիւորի՝ նոր չաղուել եւ դգալով մը սաճին վրայ ձուածեւ լեցնել, 8—10 տեղ եփել երկու երեսները՝ առամիակը կտրով կամ պատառաքաղով մը ծակծկելով: Յետոյ տաք կամ պաղ, կակուղ վիճակի մէջ քաղցրեղէնի կամ համեմի մը մէջ... թաթեթելով ուտել: Բաւական ախորժաւամ կ'ըլլայ:

Հ. ԱԼԵԿՍԻՍ ՅՈՎՍԵՓԵԱՆ
(Շարունակելի)