

ՍՈՒՐՃԸ ԵՎ ՍՐՃԱՐԱՆԱՅԻՆ ՄՇԱԿՈՅԹԸ ՀԱՅԵՐԻ ՄԷՋ (Պատմաքաճախրական ակնարկ)

Արծուի Բախչինեան

Ես լիովին համոզուած եմ, որ հայերի համար սուրճը մեր նախնիների աստուածների նուէրն է, որպէսզի օգնեն մեզ՝ դիմանալու մեր դարաւոր հալածանքների տառապանքներին, ինչպէս նաեւ նշելու մեր ամէն մի եւ բոլոր լաւ ժամանակները: Յանկացած առիթով այցելի՛ր ուղածդ հայկական տուն՝ լինի յուղարկաւորութիւն կամ հարսանիք, կամ աննկատ նե՛րս մտիւր, եւ առաջին ու վերջին բանը, որը ձեզ կ'առաջարկեն՝ մի բաժակ թունդ հայկական սուրճն է:

Վահագ Դ. Սարգիս, «Մի հայ յեղափոխական գոյգի ոգիսականը»¹:

Յեղասպանութեան պահանջը հայկական գոյութեան բոլոր եղանակները վերացնելն է: Հետեւաբար, մի բաժակ հայկական սուրճը մի յարձակում է ցեղասպանութեան դադափառախօսութեան դէմ: Բաժակը գոյութիւն ունի: Այն մատուցող հայկական ձեռքերը գոյութիւն ունեն: Այդ ամենը հրաշալի է: Եթէ ուղում էք մարտահրաւեր նետել ցեղասպանութեան հզօրութեանը, մի բաժակ հայկական սուրճ խնդրէք: Թող այն գոյութիւն ունենայ:

Սերաֆիմ Սեպպալա, «Հայաստանում լինելու փիլիսոփայութիւնը»²:

Առհասարակ, սուրճի պաշտամունքը երկար պատմութիւն ունի: Կարելի է նոյնիսկ ասել, որ սուրճը եւ ծխախոտը հան-

դիսանում են հայի կերպարի անբաժանելի գծերը. դա ասես լինի նրա ժեստը, ոճը, բաւականութեան եւ նեւրոզի ձեւը միաժամանակ: Սուրճը եւ ծխախոտը կազմում են հայկական առօրեայ ծիսակարգը եւ մտասուզման անփոխարինելի էանիշը: Իսկ հայերը սիրո՛ւմ են մտածել:

Արսէն Մելիքեան, «Երեւան»³:

Հայերիս համար, Հայաստանում թէ Սփիւռքում, շատ ուրիշ ժողովուրդների պէս, սուրճը դադարել է լինել սոսկ ըմպելիք, իսկ սրճարանը՝ այդ ըմպելիքը խմելու վայր: Դրանք մեզ համար վաղուց ի վեր դարձել են ապրելակերպ, կենսաձեւ, կեանքի մի իւրայատուկ ոճ՝ իր կանոններով եւ հոգեբանութեամբ: Հայերս այն ժողովուրդներից ենք, որոնց մէջ մինչ օրս կենցաղավարում է սրճահամայութիւնը: Հայերիս մէջ առկա է Գահվեհեան (Գայֆեհեան) ազգանունը՝ թուրքերեն զահվեջի՝ սրճագործ բառից, որ որոշ ընտանիքներ թարգմանաբար դարձրել են Սրճարարեան...

1 Vahak D. Sarkis, The Odyssey of an Armenian Revolutionary Couple: How They Survived the First Genocide of the 20th Century [Bloomington, In], 2010, p. 34.

2 Svante Lundgren & Serafim Seppälä, (Eds.) Armenia, mon amour. Ten Europeans Speak. Nineveh Press, 2021, p.158.

3 Арсен Меликян, Ереван. «Анив», но 1 (1) 2005, стр. 83.

Ստուգաբանական

Սուրճ բառն առաջին անգամ տպագիր հանդիպում ենք 1769-ին՝ Մխիթար Սեբաստացու «Բառգիրք հայկազնան լեզուին» բառարանում՝ «խահվէ. գահվէ. սուրճ»⁴:

Հրաչեայ Աճառեանի «Հայերէն արմատական բառարանում» «ՍՈՒՐՃ» բառաչօղումը կարգում ենք. «խահուէ, կոֆէ»: Նոր ժամանակի բառ, որից սրճարան, սրճագործ, սրճեփ, սրճարանապետ, սրճաման, սրճաղաց, սրճամոլ⁵ եւն: Սուրճը Ժե. Գարում Եթովպիայից սկսեց տարածուել ամբողջ Արեւելքում, որից անցաւ Եւրոպա: Բառիս հնագոյն գործածութիւնը 1787 թուից ունի Զուգ. 203՝ երկու անգամ. «Տան նմա սուրճ, այսինքն զահֆա առ ի ըմպել. եւ երբ աւարտեաց զարբումն սրճոյն. այսինքն, զահֆային...» եւ 1788 թուից (Կ. Սարաֆեան. Բանալի գիտութ. 110.): Ոմանք համարում են բնաձայն. ուրիշներ սարքուած սէ ջուր բառից եւ յատկապէս Վենետիկ միաբաններից մէկի ձեռքով: (Պլ. Ժաճկալեզուով սէ ջուր նշանակում է սուրճ)»⁶:

Փաստօրէն, «Բառգրքից» յետոյ սուրճ բառը տպագիր խօսքում առաջինը կիրառել են 18-րդ դարի հնդկական ինքնատուր Զուգայեցին («Պատմութիւն Պարսից» գրքում, գրուած 1787-ին ու հրատարակուած 1905-ին) եւ բառարանագիր Կլէոպատրա Սարաֆեանը («Բանալի գիտութեան», Սանկտ-Պետերբուրգ): Բառը չունի գրութեան այլ

ձեւեր. միայն մեկ անգամ հնդկահայ մամուլում մեզ հանդիպած «սուրճը»⁷ որոշ բարբառներին բնորոշ խուլ հնչիւնի ձայնեղացման արդիւնք է:

Հայոց լեզուի բառարմատների մէջ «սուրճն» այն միակ բացառութիւնն է, որը ստեղծուել է նոր ժամանակներում: Յայտնի է, որ մեր ժողովուրդը միակն է աշխարհում, որն այդ երեւոյթի համար ստեղծել է առանձին բառ, այլ ոչ փոխառել սուրճի հայրենիքի՝ Եթովպիայի Կահֆա նահանգի առանձին որեւիցէ տարբերակը: Աճառեանի վկայած Վենետիկի Մխիթարեանների կողմից «սեւ ջուրի» վերափոխումը «սուրճի» ամենայն հաւանականութեամբ ժողովրդական ստուգաբանութիւն է: Աւելի ընդունելի է բնաձայնական ստուգաբանութիւնը, ըստ որի այդ բառը միաւորում է սուրճն ըմպելու պահին լսելի «ս» հնչմամբ սվկոյը ու դրան յաջորդող «ճ» հնչող ճպպոյը⁸:

Այնուամենայնիւ, մինչ օրս խօսակցական հայերէնում «սուրճ» բառի հետ միաժամանակ գործածուած է «կոֆէ» բառը, իսկ անցնալով գործածուել են այդ բառի արեւելեան լեզուներից փոխառուած տարբերակները՝ զահֆա (զափա), զահվէ (խահվէ), զայֆէ (խայֆէ), քահֆէ⁹ եւ այլն: Ղայֆա, սակայն, կոչուել է նաեւ սուրճի փոխարինիչը՝ բոված եւ աղացած գարուց պատրաստուած ըմպելիքը:

4 Բառգիրք հայկազնան լեզուի, Վեներտիկ, 1769, էջ 238:

5 Մեր կողմից անլացնենք՝ սրճագոյն (շագակաճագոյնի արեւմտահայերէն տարբերակը), սրճատուն, սրճահմայութիւն, սրճեմի եւ սրճել, որը թէեւ արհեստական է, սակայն տարածում է գտել որոշակի խավերում:

Այստեղ նշենք, որ 5-րդ դ. մատենագիր, բանաստեղծ, ասորական եկեղեցու հայրերից Յակոբ Սարուգեցին հայ մատենագրութեան մէջ յայտնի է նաեւ Յակոբ Սրճեցի անուամբ, որի արմատը, սակայն, կապ չունի սուրճ բառի հետ:

6 Հրաչեայ Աճառեան, Հայերէն արմատական բառարան, Երեւան, 1926, էջ 257:

7 «Չայ եւ սուրճ (sic) հարստաց են ըմպելիք» («Ազգասէր», Կալկաթա, 15.05.1847, էջ 158):

8 «Կոֆէի հայերէնը սուրճն է, սուրճը կլանելու ձայնը նմանակող բնաձայնական բառ: Ասում են, որ հայ տղամարդկանց համար իրենց սէ ըմպելիքը բարձրաձայն կլանելը տղամարդկութեան նշան էր» (Irina Petrosian, David Underwood, Armenian Food: Fact, Fiction & Folklore, 2006, p. 162):

9 Տե՛ս Հ. Յակովբոս վ. Իսապետեանց, Ուղեւորութիւն ի Պոմպէյ Հնդկաց. «Բազմավէպ», հատոր ԽԴ, 1886, յուլիս-աւգոստ.-սեպտ., էջ 257:

1609 թվականին Կ.Պոլիս, ապա Դամասկոս այցելած Սիմէոն Լեհացին (1584–1639), ի թիւս այլ հաստատութիւններ, յիշել է նաեւ այդ քաղաքների սրճարանները՝ քաջվէխանա ձեւով¹⁰։ Սա սրճարանի առաջին յիշատակութիւնն է հայ մատենագրութեան մէջ։ Բառի մեկ այլ յիշատակութիւնը գտնուում ենք Սայաթ-Նովայի «Քամանչա» խաղում՝

Ածողիդ Լրկու կու շինիս, առաջ չայի, դափա
գ' ուղիս¹¹....

Այս եւ յաջորդ տողից պարզւում է, որ հին Թիֆլիսում խնջոյքների (մէշլիս) ժամանակ հիւրին նախ պատուում էին՝ նախասրահում հրամցնելով թէյ (չայի) եւ սուրճ (դափա), այդ ժամանակ դեռեւս հազուադէպ եւ շատ յարգի ըմպելիքներ։ Արդէն 17-րդ դարի վերջին թէյը բաւական տարածուած է եղել Ռուսաստանում եւ 18-րդ դարում թափանցել է նաեւ Անդրկովկաս, որտեղ սկզբնական շրջանում սուրճի նման բաւական յարգի է եղել¹²։

Վենետիկի Միթիթարեան միաբանութեան անդամ Միքայէլ Չամչեանը 1777-ին գրած մի նամակում խօսել է սուրճի մասին որպէս դեղի. «Յաւ գլխոյ երբեմն անդէ գիս, որպէս եւ լայսմ եւ սակայն զարմանալիս իմն դեղ գտի, զոր ոչ կամէի ի կիր առնուլ, այսինքն ի խափւէն, զի ընդ ըմպելս իմ ցաւն դադարի»¹³։

Բառը մուտք է գործել նաեւ անգիր բանաստեղծութիւն. օրինակ, «Հայրոն հայրանըմ» կատակերգում ասուած է՝

Հայրոն նստեր է վր թոնրա շրթան,
Խմեր է խայֆեն, դեր է վր ծնկան։

Սուրճը «դայֆէ», իսկ սրճագործը՝ «դայֆաշի» ձեւերով յիշուում է ուշ շրջանում ստեղծուած հայկական ժողովրդական հեքիաթներում¹⁴, իսկ «խաֆէ» ձեւով՝ նոր-նախիջեւանեան «Միամիդ կողացին» գրոյցում. «Մեզ կեղացի գեշթա քաղաք, իրեն պարեգամին դունը։ Քաղաքացին անրա խաֆէյով զը յարգէ։ Կեղացին, որ խաֆէ ու չայ յիշումս չէր ու ճեմը լաճիւն անունը լրսիք է, խաֆէ խըմելէն եղբը գասէ. Պարեգամ էջ կեղացի է, շի դէ չասիք չայերուդ դակը առած էր (էրված էր)»¹⁵։ Քանի որ Նոր Նախիջեւանը հիմնուել է 18-րդ դարում, ուստի եւ այս գրոյցն էլ պիտի որ լինի 18–19-րդ դարերից։

Մեր օրերում էլ հայաստանեան իրականութեան մէջ խօսակցական լեզւում հաւասարապէս գործածելի են սուրճ¹⁶ եւ կոֆէ բառերը։ Անգամ գրական լեզւում եղել է երկու բառերի կրկնակ գործածութիւն. Վահան Թոթովենցն իր «Ամերիկա» պատմուածաշարում (Երեւան, 1929) գործածել է թէ՛ կոֆէ, թէ՛ սուրճ ձեւը՝ առանց իմաստային տարբերակման։

Պատմական

Բուն հայաշխարհ եւ հարեւան երկրներ

17-րդ դարում սուրճն աստիճանաբար սկսել է տարածուել Օսմանեան կայսրու-

10 Տե՛ս Հ. Ներսէս Վ. Ակինեան, Սիմէոն դարի Լեհացոյ ուղեգրութիւն, տարեգրութիւն եւ յիշատակարանք, Վիեննա, 1936, էջ 27, 179։

11 Հենրիկ Բախչիեան, Սայաթ-Նովայի բանաստեղծական ժառանգութիւնը, Երեւան, 2016, էջ 154։

12 Նույն տեղում, էջ 158։

13 Անդրանիկ Տազեւեան, Յորմոճեան եղբայրներ եւ սրճադասներու ճարտարարուեստը Լիբանանի մէջ (1940ականներ). - «Հայկազեան հայագիտական հանդէս», հոտ. 41, 2021, էջ 538։

14 Տե՛ս Հայ ժողովրդական հեքիաթներ, հոտ. 2, Երեւան, 1959, էջ 641։

15 Տե՛ս Խաչատուր Ա. Փորթշեւեան, Նոր Նախիջեւանի հայ ժողովրդական բանահիւսութիւնը, Երեւան, 1971, էջ 86։

16 Յաճախ լսելի է նաեւ «սուրճ-մուրճ» կատակային ձեւը («Հրաժեշտի առաւօտն է. «Սուրճ-մուրճ խմե՛՞նք»։ Վարդան Մարտիրոսեան, Անվերջ վերադարձ, Երեւան, 2005, էջ 83)։

թեան եւ Պարսկաստանի մաս կազմող Արեւմտեան եւ Արեւելեան Հայաստանում եւ այդ երկրների հայաշատ բնակավայրերում:

1935-ին Սալոնիկի «Վոյոնտէ» յունարէն թերթը վկայել է, որ Մերձաւոր Արեւելքում սուրճի առաջին հայրենիքը Քեմախ (պատմական Անի-Կամախ) քաղաքն էր Մեծ Հայքի Բարձր Հայք նահանգի Դարանաղի գաւառում, այժմեան Թուրքիայի էրզրոնի (Երզնկայի) վիլայեթում: Ըստ նոյն աղբիւրի՝ 1646-ին Կամախի շրջանում եւ Երզնկայում կատարուել են սուրճ աղալու նախնական փորձեր, որոնք տուել են յաջող արդիւնք, եւ շրջանի բնակիչները սկսել են մրցակցել իրար հետ¹⁷:

Նոյն ժամանակաշրջանին է վերաբերում առաջին սրճարանների հիմնադրումը Հայկական հողում: Հայաստան այցելած Փրանսիացի ճանապարհորդ Ժան Շարդէնը, 1673 թուականի մարտի 6-ին Հիւրընկալուել է Բջնիի վանքում եւ լինելով հիւանդ՝ խնամուել է վանականների կողմից: «Խմելով չորս բաժակ տաք սուրճ, լավ ծածկուելով՝ եւ խոր քուն մտալ վառարանի մօտ... յաջորդ առաւօտ զգացի, որ հիւանդութիւնս անցել է»¹⁸: Նոյն Շարդէնը, լինելով Երեւանում, յիշել է այնտեղ երկու սրճարան¹⁹: Երկու վիլայեթներն էլ չափազանց ուշագրաւ են. մի կողմից՝ դեռեւս լայն տարածում չգտած ու հարուստների ըմպելիք համարուող սուրճի գործածումը վանականների կողմից, միւս կողմից՝ Երեւանում սրճարանային մշակոյթի ավելի քան 300-ամեայ առկայութիւնը:

1664-ին Հայաբնակ Նոր Զուղա այցելած Փրանսիացի ճանապարհորդ Անդրէ

Դուլիէ Դեղանդը վկայել է տեղացիների սուրճ խմելու սովորութիւնը. «Սա մի ըմպելիք է, որն այժմ բաւականին յայտնի է: Այն Արաքիայից են բերում, եւ ջրով եռացնում են: Բոլոր արեւելցիները օգտագործում են սա եւ շատ տաք են խմում»²⁰:

Ի դէպ, Կամախի հայերը սրճագործութեամբ զբաղուել են ընդհուպ մինչեւ 1915-ի տեղահանութիւնն ու ցեղասպանութիւնը, իսկ փրկուածներն ապաստանելով այլեւայլ երկրներում, մասնաւորապէս Բալկաններում, դարձել են յաջողակ սրճագործներ: Այսպէս, Թէոդիկը 1915-ի աքսորի իր բախտակիցների մէջ յիշել է նաեւ քեմախցի սրճագործ Կիրակոս Անխորեանին²¹: Տոհմիկ սրճագործութեամբ է զբաղուել նաեւ ազգային վրիժառու Սողոմոն Թեֆլիթեանի գերդաստանը: Սուրճի բիզնեսը հիմնադրել է նախապապ Թեհլիրը, որն ընտանիքի անդամների հետ վեճից յետոյ մեկնել էր Կոնիա՝ սկիզբ դնելով ընտանեկան գործին: Հետագայում այն շարունակել են նրա զաւակները, սերնդէ սերունդ փոխանցել Սողոմոն Թեհլիրեանի հօրն ու նրա եղբայրներին, որոնք սուրճի խանութ են ունեցել Սերբիայում: Հիմնականում Սերբիա արտագաղթած քեմախցի հայերը զբաղուել են առեւտրական այլեւայլ գործերով, սակայն նրանց հիմնական գործը եղել է սիսեռախառն սուրճի մշակումն ու վաճառքը: «Այստեղ երբ ասում են հայ, պատկերացնում են Բելգրադի կենտրոնական պողոտայի վրայ հայկական սուրճի խանութը: Երկրորդ համաշխարհային պատերազմից առաջ սերբերը գա-

17 Տե՛ս Սուրճը եւ քեմախցիները, - «Արագ», Պոլսքէշ, 3.10.1935:

18 *Voyages du chevalier Chardin en Perse...*, t. II, p. 159-160, տե՛ս Գօր Կարաբէշյան, *Армянский мир в «Путешествии в Левант» Турнефора*, Ереван, 2017, էջ 88:

19 *Voyages du chevalier Chardin en en Perse...*, t. II, p. 161-164, տե՛ս Գօր Կարաբէշյան, *Армянский мир в «Путешествии в Левант» Турнефора*, էջ 105:

20 Էլիզաբեթ Թաշիրեան, *Նոր Զուղան երոպական աղբիւրներում 17-18 դարերում*, մաս II, Երեւան, 2017, էջ 99:

21 Թէոդիկ, *Բանտի եւ արտոյի տարիներ*, - «Ամենուն տարեցոյցը», 1916-1920, Կ. Պոլիս, էջ 232:

լիս էին այնտեղ, որ սուրճ գնեն: Ամբողջ փողոցով սուրճի հոտը տարածում էր: Ի դեպ, սուրճը բերել են Բելառուսից...»²²:

Հայաշխարհում սուրճն առավելապես հասու է եղել քաղաքաբնակներին եւ ունեւորներին, ուստի եւ այն սովորական է դարձել նախ եւ առաջ օսմանեան մայրաքաղաքի հայերի համար: Իտալացի գրող Էդմոնդո դե Ամիչիսը Կ.Պոլսում հանդիպել եւ յիշատակել է «շունակամ եւ հայկական սրճարանները»²³: Նա սուրճը համարել է սիրուց եւ ծխախոտից յետոյ ամենախելոգ օսմանցիկ ամենաքաղցր սիրտիւնը²⁴: 18-րդ դարի վերջից հեղեան ծովի առափնյա Քրքրքաղաչ բնակավայրում հաստատուած երեւանցի վաճառականները մօտակայ քաղաքներ (Զմիւռնիա, Բերգամա, Գնըք) եւ փոքրասիական քաղաքներ, ի թիւս այլ ապրանքների, արտահանել են նաեւ սուրճ²⁵: Գնըքի հայերը նոյնպէս սուրճ են արտահանել Զմիւռնիայի եւ Բալքեաների շուկաներ²⁶:

Արդէն 19-րդ դարի վերջին, 20-րդ դարի սկզբին Արեւմտեան եւ Արեւելեան Հայաստանում նոյնպէս քաղաքային բնակչութեան կենցաղ է մուտք գործել սուրճի (պակաս չափով՝ կակաոյի) օգտագործումը²⁷: Հայ արհեստավորները Երեւանում, Գիւմրիում եւ այլուր պատրաստել են սրճեփնիկներ,

սրճաղացներ, սուրճ բովելու սարքեր, սրճամաններ, սուրճի սպասքեր... Աւելին, Ղարաքիլիսեում (այժմ՝ Վանաձոր) եղել է սուրճի գործարան, որ փակուել է 1923-ին²⁸:

Եղիշե Չարենցն իր «Երկիր Նաիրի» վէպում բազմիցս յիշում է Տելեֆոն Սեթոյի սրճարան-ճաշարանը Կարսում, «որ ունի հայերէն գրուած այսպիսի ցուցանակ. «Ղահվէ, Չայ, Շաշարան, Սեթրակ Ֆալիան»²⁹: Ինչպէս վկայել է «Կարս» ռուսալեզու թերթը 1912-ի թիւ 51-ում հրատարակուած «Մեր սրճարանները» յօդուածում. «Վաղուց ի վեր մեր անձայրածիր Ռուսաստանում ամենուրեք կան սիրուած անկիւններ, որտեղ կատարում են «ամեն» տեսակի գործեր:.... Այդպիսի վայրեր կան մաւ մեզ մօտ Կարսում եւ կրում են դրանք սրճարաններ համեստ անուր»³⁰: Անշուշտ, սրճարանային մշակոյթն առաւել կամ պակաս չափով նոյնն է եղել ամենուր, տուեալ դէպքում մեզ հետաքրքրողը բուն ըմպելիքն է, որը նոյն յօդուածում բնութագրուած է որպէս «կասկածելի» յատկութիւն ունեցող տաճկական սուրճ»³¹:

Ալեքսանդրապոլ-Գիւմրիի ամենայայտնի սրճարաններից էր «Տալոյենց դայֆէն»՝ Տալեանների սրճարանը, որն աշուղների հաւաքատեղին էր, իսկ Երեւանում 1915-ին հայ կամաւորներին օգնող Երեւանի

22 Յակոբ Ասատրեան. *Սերբիայի հայերը. Պատմութիւն, ներկան եւ ապագան*, «Օրեր», Պրահա, 2019, թ. 5-8, էջ 18:

23 Edmondo De Amicis. *Costantinopoli*, Treves, 1888, p. 70.

24 Նոյն տեղում, էջ 87:

25 Ալբերտ Խառատեան, *Զմիւռնիայի եւ Լճեանի առափնեակի հայկական այլ գաղթօջախները (XVI-XIX դ. I կես)*, Երեւան, 2022, էջ 232:

26 Անդ, էջ 234:

27. «Առանց մելանի գուցէ կարենամ գրել – մատիտը ողջ ըլլայ, – բայց առանց սուրճի գրիչս ձեռք չեմ առնէր:.... Առանց սուրճի եւ ծխախոտի չափսի կրնայի ըլլալ այն քիչը՝ որ եմ:Առանց սուրճի կեանքը առանց բոյրի վարդի կը մմանի, գոնէ ինձի համար, ինձի որ կեանքս համակ inveteré սրճամոլ մը եղած եմ. փոխանակ գինեմոլ մը

ըլլալու: (Յարութիւն Ալփիար, *Բնաջի ծաղիկներ*, Կ.Պոլիս, 1917, էջ 6):

28 Տե՛ս Օճատի, *սուրճի եւ ծխախոտի արդիւնաբերութիւնը*, «Ասպարէզ», Ֆրեզնո, 26.10.1923:

29 Եղիշե Չարենց, *Երկրի ժողովածու*, հտ. 5, Երեւան, 1966, էջ 54: «Հարեւան խանութը – մեզ արդէն բաւականին ծանոթ Ղահվէնի Սեթոյի խանութն է, որ մա չոր սուրճ է ծախում: Ինչպէս այս խանութը, այնպէս էլ իրեն՝ Ղահվէնի Սեթոյին չպետք է շփոթել Տելեֆոն Սեթոյի եւ մրա այն յայտնի սրճարանի հետ, որը գտնուում է մի քանի խանութ այն կողմը.... Չնայած որ երկուսի էլ անունը Սեթոն է եւ երկուսն էլ գործ ունեն սուրճի հետ, սակայն մէկը չորս սուրճ ծախող է, իսկ միւրը – սրճարանատէր» (անդ, էջ 57):

30 Անդ, էջ 546:

31 Անդ, էջ 547:

Հայ կանանց յանձնախմբի բացած «Մի բաժակ թեյ» թէյյարանում մատուցուել է նաեւ սուրճ³²: «Ո՞ր էր այդ Մի Բաժակ Թեյը՝ որտեղ պիտի հանդիպէր ծանօթներին: ...Գեղեցիկ եւ մաքուր մի սրճարան:.... Աւելի ընդունելութեան սպոնճի էր նմանում քան սրճարանի»³³:

Յատկապէս քաղքենի խաւի համար սուրճի պատրաստութիւնը դարձել է յատուկ արտոնեալութեան ցուցիչ: Այսպէս, Ակսել Բակուցի «Կեորես» վիպակում կարդում ենք. «Խոհանոցում Ներսէս բէլի կինը ձեռքի աղացով սուրճ է մանրում եւ գանգատում է, որ ֆրանսիական ապրանքների մագազինից այլեւս հարկաւոր չէ սուրճ առնել, այլ հարկաւոր է առնել Եփրատ Երեմից, որի սուրճը Լիւմսիլա Լվովման շատ է հաւանել: ...Բայց այդպէս էր բախտը Գորիսի շատ առաքինի եւ ամուսնի տիկիների, նրանց այդ էր վիճակուած՝ բմբուլի բարձերը փքուած պահել, անկողինը փափուկ, ճաշն անթերի եւ առատ, տունը հարուստ,- իմանալ սուրճ եփել եւ հիւրերին զբաղեցնել մինչեւ սուրճը եւ ապա լոտո կամ թուրթ խաղալ»³⁴:

Այնուամենայնիւ, Արեւելեան Հայաստանում, որի մի մասը 1922-ին ընդգրկուեց Խորհրդային Միութեան կազմում, սուրճի գործածութիւնը սահմանափակ էր մինչեւ 20-րդ դարի երկրորդ կէսը, երբ սրճագործութեան դարաւոր ավանդույթներ ունեցող բազմաթիւ արեւմտահայերի հայրենադարձութիւնից յետոյ սուրճի գործա-

ծութիւնն աստիճանաբար տարածուեց Հայաստանով մեկ՝ դառնալով առօրէական բոլոր իսաւերի համար...

Եւրոպայի առաջին սրճարանատէրերը

Վաղուց ի վեր հաստատուած եւ հանրահռչակուած փաստ է, որ Եւրոպայում սուրճի պատրաստման եւ վաճառքի ռազմավորանքը եղել են հայերը³⁵:

Պարսիկ ժամանակակից գրող Շահրամ Խոսրաւին իր «Թունդ սուրճ» ակնարկում գրել է. «Ջարմանալի չէ, որ սրճարանները սովորաբար բացուած են հասարակութեան մարդինալ զանգուածի՝ ներդաղթածների կամ փոքրամասնութիւնների կողմից: Փարիզում առաջին սրճարանը բացուել է հայի կողմից 1671թ.: Մեկ այլ հայ բացել է առաջին սրճարանը Վիեննայում՝ 1685-ին: Իմ հայրենի քաղաքի՝ Իսֆահանի եւ Թեհրանի առաջին եւ լաւագոյն սրճարանները գտնուում են Ջուլֆայում՝ հայկական թաղամասում»³⁶:

Եւրոպայում առաջինը սուրճ խմել են վենետիկցիները, որոնք այն համարել են արաբական ըմպելիք: 1615-ին իտալացի ճանապարհորդ Պիետրո դելլա Վալլէն Կ.Պոլսից Վենետիկ գրած մի նամակում նշել է, որ իր հետ բերելու է Եւրոպային բոլորովին անծանօթ մի բան՝ սուրճ³⁷: Առաջին սրճարանը նոյնպէս բացուել է Վենետիկում, 1645 թուականին³⁸:

1652 թուականին Լոնդոնի Քորնհիլ փողոցի Սենթ Մայքլ ճեմուղում բացուել է

32 Տե՛ս սրճարանի ծանուցումը՝ «Эриванские объявления», Ереван, 4.02.1915:

33 Կոստան Ջաբեան, Նաը լեռան վրայ, Պոսթըն, 1943, էջ 144-145:

34 Ակսել Բակուց, Երկեր չորս հատորով, հտ. 3, Երեւան, 1982, էջ 452:

35 Այս թեմայով բազմաթիւ յօդուածներից տե՛ս Maxime Yevadian, *Café, Chrétiens d'Orient, mon amour*. Sous la direction de Marie Thibaut de Maisières Simon Najm, 2018, էջ 48-49 եւ *Des serviteurs fidèles. Les enfants de l'Arménie au service de l'Etat turc*, Lyon, 2010, էջ 89-95:

36 Շահրամ Խոսրաւի, Թունդ սուրճ, թարգմանութիւնը՝ Լիլիթ Յակոբեանի, «Ինքնագիր», Երեւան, թ. 9, 2018, էջ 177:

37 Տե՛ս John Ellis, *An Historical Account of Coffee: With an Engraving, and Botanical Description of the Tree. To which are Added Sundry Papers Relative to its Culture and Use, as an Article of Diet and of Commerce*, E. and C. Dilly, 1774, էջ 11:

38 Տե՛ս James Van Horn Melton, T. C. W. Blanning, *The Rise of the Public in Enlightenment Europe*, 2001, էջ 240:

Անգլիայի առաջին սրճարանը: Հիմնադիրը Պասկալ (Պասկուա) Ռոզէն էր, որի անունը թարգմանվում է Յարուսթին Վարդեան: Այս անձնաւորութեան մասին շատ քիչ է յայտնի, ու թէեւ նրա անունն ու գործը յիշատակւում են բազմաթիւ եւ բազմալեզու աղբիւրներում³⁹, սակայն եղած տեղեկութիւնները յաճախ հակասական են: Նա համարւում է ծնուած Ռաբուլայի ծովային հանրապետութիւնում, սակայն եւրոպական աղբիւրներում յիշուած է որպէս թուրք, այսինքն՝ օսմանահպատակ, ուստի եւ ենթադրուել է նրա հայկական եւ յունական ծագումը: Ըստ վերոյիշեալ «Վոլոնտէ» յունարէն թերթի վկայութեան՝ Պասկալը եղել է քեմալցի եւ իր ազգականների հետ միասին իր ծննդավայրում պատրաստել է սուրճի ըմպելիքը շատ նախնական ձեւով⁴⁰: Մեկ այլ աղբիւր նրան համարել է օսմանահպատակ հալեպահայ, որը սրճարանը բացել է նորջուղայցի վաճառական Պողոս դը Սերքիսի (Սարգիս) հետ միասին⁴¹: Փարիզում Պասկալի բացած սրճարանը նման էր Կոստանդնուպոլսում եղածներին: Տարաշխարհիկ «արաբական» ըմպելիքը Լոնդոնում արագ ժողովրդականութիւն է վայելել, Պասկալն օրական վաճառել է 600 բաժակ սուրճ: Լոնդոնի «Դէյլի մէյլ» պարբերականը նշել է, որ Պասկալ Ռոզէի բիզնեսն արագ յաջողութեան է հասել նաեւ այն պատճառով, որ սրճարանը գտնուել է քաղաքի առեւտրային եւ ֆինանսական կենտրոնում: Հարեւան պանդոկապանները պնդել են, որ Ռոզէն խանդավորում էր իրենց գործին, քանի որ վաճառականները գնում էին թարմացնող ըմպելիքը

խմելու նրա կրպակի հովանի տակ, այնուհետեւ՝ նրա փայտածածկով խանութի ներսում: Ի դէպ, այսօր Պասկալի սրճարանի գովազդային վաճառակը պահւում է Բրիտանական թանգարանում:

Շուտով Լոնդոնի սուրճ խմելու մշակոյթը տարածուել է, 1663-ին, Պասկուալ Ռոզէի առաջին կրպակի բացումից մեկ տասնամեակ չանցած, Լոնդոնում արդէն գործել է 83 սրճարան:

Պասկալ-Յարուսթինը հետագայում իր գործը Լոնդոնից տեղափոխել է Ֆրանսիա՝ 1672 թուականին բացելով Փարիզի առաջին սրճարանը Սեն ժերմեն թաղամասի տօնավաճառում, Պոն-Նեոֆ կամրջի մօտ: Պասկալը, քաջալերուելով ձեռք բերած յաջողութիւնից՝ իր փոքրիկ հաստատութիւնը տեղափոխել է Դպրոցի (այժմ՝ Լուվրի) առափնեակ, մի բաժակ սուրճը վաճառելով երկուսից վեց դինարով, որը մատչելի է եղել:

Ի դէպ, ռուս գրող Նիկոլայ Կարամզինը (1766–1926) 1789–1790 թթ. Եւրոպա կատարած իր ուղեւորութիւնից յետոյ 1791-ին հրատարակել է «Ռուս ճանապարհորդի նամակները», որտեղ մասնաւորապէս նշել է. «Սոլիման աղան⁴², Լիդովիկոս 14-րդի արքունիքի թուրքական պատուիրակը, առաջինն է ներմուծել սուրճի գործածութիւնը: Ոմն Պասկալ, հայ, մտայղացել է սրճատուն բացել. նորութիւնը սիրեցին, եւ Պասկալը բաւականաչափ փող հաւաքեց: Նա մահացաւ, եւ սուրճի նորաձեւութիւնն անցաւ, այնպէս որ նրա ժառանգներին արդէն ոչ ոք հիւր չէր գալիս»⁴³:

39 Տե՛ս John Ellis, *An Historical Account of Coffee*, էջ 13, *The Percy Anecdotes: Conviviality* Reuben Percy, Sholto Percy T. Boys, 1823, p. 27, «Le Siècle», 10.02.1855, Օ. Թիլլիսիւեան. *Խառնվելիս սովորութիւնը Գաղղիա իսկապէս մտնող հայուն պատմութիւնը*, «Արեւելք», Փարիզ, 15.01.1856, էջ 424-426, F. Macler, *La France et l'Arménie a travers l'histoire*, Paris, 1917, էջ 18-19, Jean Leclant, *Le café et les cafés a Paris (1644-1693)*, «Annales Année», 1951, no 6-1 էջ 5 եւ այլն:

40 Տե՛ս Սուրճը եւ քեմալցիները, նոյն տեղում:

41 Տե՛ս Էլիզաբեթ Թաքիթեան, *Նոր Ջողան եւրոպական աղբիւրներում*, էջ 226:

42 Սոլիման Մոթա Ֆերալկա, Ֆրանսիայում օսմանեան դեսպան:

43 Н. М. Карамзин, *Избранные сочинения в двух томах*. Москва-Ленинград, 1964, Т. 1, стр. 436-437.

Իսկ առհասարակ Ֆրանսիայում առաջին սրճարանը («maison de café») բացվել էր դեռ 1654-ին, Մարսելում, այն վերագրվել է հայ սրճագործ բանուոր զմիւռնացի Սերովքեիին, որը բացօթեայ սրճարան ստեղծելու իր առաջարկը նախ ներկայացրել է իր վարպետին, ապա տարիներ անց, 1684-ին այդ գաղափարն իրականացրել է նաեւ Փարիզում:

1680-ին, Փարիզի Բիւզի փողոցում Մահիպան (Մահիպան, Մալխան, Մահլպան, Մահլպան) անունով մէկ այլ հայ բացել է երկրորդ սրճարանը (վաճառելով նաեւ ծխախոտ եւ ծխամորճ), կէս բաժակը՝ չորս սու արժեքով: Նա հետագայում սրճարանը վաճառել է իր աշակերտ նորջուղայեցի Գրիգորին, որն էլ իր հերթին վաճառել է Մակարա (Մակար) անունով մի հայրենակցի եւ սեփական սրճարանն է բացել Մազարին փողոցում, «Կոմեդի Ֆրանսէզ» թատրոնի մօտ: Մի փոքր աւելի ուշ Ստեփան անունով մի հայ նոյնպէս բացել է սեփական սրճարան: Շուտով, 1720-ին Փարիզում արդէն դործել է 380 սրճարան⁴⁴: Կայ վկայութիւն, որ փարիզաբնակ հայերը (ամենայն հաւանականութեամբ՝ այս նոյն Յարութիւն-Պասկալը) սուրճ են տրամադրել Արեւելքում ճամփորդած Ժան դը Տեւենոյին (1633–1667), որը 1657-ին վերադարձել է Ֆրանսիա եւ շարունակել է սուրճ խմելու սովորութիւնը⁴⁵:

Յայտնի է, որ Յովհաննէս անունով մի հայ է հիմնել նաեւ Մարսելի առաջին սրճարանը՝ 1712 թուականին⁴⁶:

Նշենք նաեւ, որ այսօր Յունաստանի Հայդարլիոն քաղաքում գտնուող մի սրճարան կրում է «Պասկալ Ռոզէ» անունը:

Այսօր «սուրճի մայրաքաղաք» անվանուող Վիեննայի առաջին սրճարանը հիմնել է պոլսահայ Յովհաննէս Աստուածատուրը (Johannes Theodat կամ Diodato, 1640, Կ.Պոլիս – 1725, Վիեննա), որը զբաղուել է գորգերի, համեմունքների, կաշուի առևտրով: Սակայն նա սոսկ վաճառական չէր, այլեւ թարգմանիչ ու հետախոյզ: Երբ 1683 թուականին Վիեննան բոլոր կողմերից պաշարել է օսմանեան բանակը, Յովհաննէս Աստուածատուրի հետախուզական գործունէութեան շնորհիւ դաշնակիցները հասել են Վիեննա եւ սեպտեմբերի 12-ին համաքրիստոնէական միացեալ ուժերով հակառակորդ կատարելով թուրքերի դէմ ջախջախիչ պարտութեան են մատնել նրանց: Ի նշան երախտագիտութեան՝ 1685-ին կայսր Լէոպոլդ Ա. Հաբսբուրգը Յովհաննէս Աստուածատուրին է շնորհել սուրճի վաճառման մենաշնորհը 20 տարով: Վերջինս նոյն թուականի յունուարի 17-ին իր տանը (այժմ՝ Ռոթենթուրմշթրասէ 14 հասցէում) բացել է Վիեննայի առաջին սրճարանը, որտեղ եւ սկսել են մատուցել ապագայում հռչակուած վիեննական սուրճը: Վիեննացիները սկզբնապէս սուրճը համարել են «սատանայական ըմպելիք». յայտնի է, որ երբ ինկվիզիցիան այն հրամցրել է Հռոմի պապ Կղեմէս Ը-ին՝ վերջնական վճիռ արձակելու, վերջինս համոտեսելով՝ ոչ թէ արգելել, այլ օրհնել է նորադիւտ ըմպելիքը: 2004 թուականին Վիեննայի Վիդեն շրջանի այգիներից մեկն Աստուածատուրի պատուին անուանակոչուել է Johannes Diodato Park⁴⁷:

Մեր օրերում Եւրոպայի առաջին հայ սրճարանատէրերի յիշողութիւնը վառ է

44 Տե՛ս Des serviteurs fidèles, էջ 91-92:

45 Տե՛ս John Ellis, *An Historical Account of Coffee*, էջ 12:

46 Տե՛ս Յովհաննէս Վարժապետեան, *Ողեցոյց Մարսելի պատկերագրող եւ քարտիսատր. Բ. Տպագրութիւն, 1930, Մարսել, էջ 30:*

47 Դիտողատոյի մասին տե՛ս Սեպուհ Դաիթ Աւագնեան, *Վաճառական, լրտես, եւ առաջին սրճարանատէր Վիեննայի մէջ. Նշմարներ Աւստրիոյ Ազգային գրադարանը պահող հայկական գծագրութիւններու տետրի մը եւ ժամանակագրութեան մը մասին*, «Հանդէս ամսօրեայ», Վիեննա, 2023, թ. 1-12, էջ 327-334:

նրանց հայրենակիցների մէջ: Երեւանում եւ Աշտարակում գործում են «Պասկալ եւ Դիոգատո» սրճարանները՝ անուանակոչուած ի պատիւ Փարիզում եւ Վիեննայում առաջին սրճարանները բացած հայորդիների:

Պրահայում եւս առաջին սրճարանատէրը հայորդի էր՝ դամասկոսցի Գեորգ Աստուածատրեանը (1668–1730), յայտնի նաեւ Իրփի Դէոգատ, Զորջո Հատալահ իւ Դամաշկի եւ Գէորգիուս Դամասկենուս անուններով: Նա այդ սրճարանը բացել է 1707 (այլ տուեալով՝ 1714) թուականին: Հաւանական է, որ առաջինը եղել է բացթեայ սրճարան, իսկ երկրորդը՝ արդէն փակ սրճատուն: Գեորգը հօր գործերի բերումով մանկութեան եւ պատանեկութեան տարիներն անցկացրել է Կահիրէում եւ Տրիպոլիսում, 1699-ին մեկնել է Հռոմ՝ ուսանելու: Ծամփորդելով Եւրոպայում՝ 1704 թուականին նա Վիեննայում հանդիպել է բախտակից մի հայի, որի հետ առեւտրական շատ համարձակ գործ է ձեռնարկել, սակայն խաբուելով ընկերոջից՝ կարողութիւնը կորցրել է: Վիեննայի այդ հայ ծանօթը կարող էր լինել վերոյիշեալ Յովհաննես Դէոգատը կամ Իսահակ դէ Լուկա (Սահակ Լուկաշ, Ղուկաս) անունով մի երեւանցի, որը զբաղուել է սուրճի, թէյի եւ ուտեստեղէնի վաճառքով: Մինչեւ Գեորգ Աստուածատուրեանի Պրահա գալը, սուրճն այնտեղ վաճառուել է ղեղատներում: Գալով Պրահա՝ Դէոգատն արարական հանդերձանքով շրջել է ու սուրճ վաճառել քաղաքի կենտրոնական փողոցներում՝ ձախ ձեռքին բռնած սուրճը տաքացնելու կրակարանը, աջ ձեռքին՝ բաժակներով ու շաքարով տուփ, իսկ գլխին կապած չալմայի վրայ սկուտեղ է պահել: Ստանալով թոյլտուութիւն՝ 1708 թուականին «Ոսկէ օձի մօտ» շէնքին կից բացել է իր փոքրիկ վաճառատեղին, որը հետագայում ընդլայնել է: Նա

գնել է Պրահայի կենտրոնում Շուշանների ու Զիզկիտական (այժմ՝ Կառլովա) փողոցների անկիւնի շէնքի գետնաշարկը եւ բացել քաղաքի առաջին՝ «Ոսկէ օձի մօտ» սրճարանը, որը ժամանակին դարձել է Պրահայի ամենանշանաւոր հաւաքատեղին:

Այնուհետեւ Դէոգատն աւելի է ընդլայնել իր գործունէութիւնը եւ նոյն 1714 թուականին Պրահայի Հին Քաղաքում՝ Ստարոմեստսկայում բացել է նոր սրճարան, դարձեալ «Ոսկէ օձի մօտ» անուամբ: Այն հետաքրքիր կահաւորում է ունեցել, սեղաններին դրուած են եղել շախմատի խաղատախտակներ, իսկ սրճարանի երեք պատուհանները զարդարուած են եղել արաբերէն աստուածաշնչեան գրութիւններով: Այստեղ սուրճի հետ մատուցուել է նաեւ կարմիր գինի:

Այդ տարիներին Դէոգատը լրիւ ներգրաւուել էր Պրահայի հասարակական կեանքում: 1716-ին իր սրճարանում նա նշել է Կառլ Զ. կայսեր որդու՝ արքայազն Լէոպոլդի ծննդեան տարեդարձը՝ արժանին մատուցելով իրեն հիւրընկալած երկրին:

Սակայն Իրփի Դէոգատը սոսկ սրճագործ չէր. այդ գործով զբաղուում էր ապրուստ հայթայթելու համար: Նա աստուածաբան էր ու բարոյագէտ, հեղինակ լատիներէն, գերմաներէն եւ արաբերէն աշխատութիւնների: 1734-ին ընդգէմ Չեխիայի հրեաների հրատարակած իր գերմաներէն աշխատութեան պատճառով Գէորգը վաստակել է Պրահայի հրեաների թշնամանքը, որոնք Չեխիայի տնտեսութեան մէջ իրենց ունեցած դիրքի շնորհիւ կարողացել են նրան հասցնել լիակատար սնանկացման: Երբեմնի յաջող գործարար Գէորգ Աստուածատրեանը մահացել է կատարեալ աղքատութեան մէջ⁴⁸:

48 Իրփի Դէոգատի վերաբերեալ տեղեկութիւնները վերցուած են հետեւեալ աղբիւրներից՝ Յովիկ

Յարութիւնեան. *Պրահայի առաջին սրճարանատէրը*, - «Սովետական Հայաստան», Երեւան, 1983, թ. 3, էջ 36, Max Boudakian, *Deodatus from*

Սոյն ենթագլուխը եզրափակենք միջ-նադարեան եւրոպայում հայերի եւ սուրճի հետ կապուած եւս ուշագրաւ փաստով: Հայ ազատագրական շարժման գործիչ Իսրայէլ Օրին (1659–1711) 1683-ին գալով Ֆրանսիա՝ զբաղուել է ֆրանսիական բանակին պարեն, այդ թւում՝ սուրճ մատակարարելով⁴⁹:

Հայը՝ սուրճի առաքեալ աշխարհում

Ուշագրաւ է, որ հայերը սուրճի առեւտրով ու տարածմամբ զբաղուել են ոչ միայն եւրոպայում, այլեւ Ասիայի, Աֆրիկէի, Հիւսիսային եւ Հարաւային⁵⁰ եւրոպայի երկրներում: Այսպէս, ֆրանսիացի ճանապարհորդ կրօնաւոր Ժան-Բատիստ դիւ Հալգի վկայութեամբ, 1735 թ. հայ առեւտրականներն իրենց գործունէութիւնը ծաւալել են Ջինաստանի Սինին նահանգում՝ զբաղուելով սուրճի վաճառքով, որ հաւանաբար բերել են Հնդկաստանից՝ Տիբեթի ճանապարհով: Սուրճը բոլորովին նոր մշակոյթ է եղել Ջինաստանի՝ թէյի հայրենիքի համար, որտեղ թէյի պատենշը անխորտակելի եղաւ մինչեւ 20-րդ դարը⁵¹:

1669 թուականին Բելգրադ այցելած անգլիացի բժիշկ եւ ճանապարհորդ Էդուարդ Բրաունը հիւրընկալուել է տեղի

հայերի տներում, որտեղ նրան, ի թիւս այլ ըմպելիքների, առատօրէն հիւրասիրել են նաեւ սուրճով⁵²:

18-րդ դարի վերջին քեմախցի Մորճիկեան գերգաստանի անդամներից մեկն առաջինն է սուրճը ներմուծել Յունաստան: Սալոնիկի «Հ. Մորճիկեան» հաստատութեան տէրն այդ անձի շառաւիղն էր, որը 1881-ին հիմնել է վաճառատուն Սալոնիկում: Նա է առաջինը կիրառել սուրճը մեքենայով բովելու եւ աղալու եղանակը եւ վաճառել թիթեղեայ տուփերով⁵³: 1933-ին սփւռեքահայ մամուլը գրել է, որ Սալոնիկի միջազգային ցուցահանդէսի քննիչ յանձնաժողովը տեղի առեւտրականներից պ. Հ. Մորճիկեանի սուրճի պատրաստութեան եղանակը գնահատելով՝ նրան շնորհել է առաջին կարգի ոսկէ պատուանշան եւ վկայական:

Սուրճի առեւտուրն ու սրճագործութիւնը միշտ ձեռնտու զբաղմունք են եղել, ուստի եւ առեւտրական ջիդ ունեցող հայերը, հաստատուելով օտար ափերում, ձեռք են զարկել այդ գործին: Այսպէս, ԱՄՆ-ում հաստատուած առաջին հայերից Խաչատուր (Քրիստոֆեր) Ոսկանեանը, 1855-ին հիմնել է սրճատուն Բրոդվեյում⁵⁴: Գործարարներ Արշակ եւ Միհրան Կարազօգեանները 19-րդ

Damascus, - "Ararat Quarterly," New York, 2000, Autumn, էջ 22-25, Յակոբ Ասատրեան, Գէորգ Դեոդատը (Աստուածատրեանը)՝ Պրահայի առաջին սրճարանատէր, - «Օրեր», Պրահա, 2009, թ. 5, էջ 27-30:

49 St'us Tadeusz Jan Krusiński, *The Chronicles of a Traveler or A History of the Afghan Wars with Persia, in the Beginning of the Last Century, From Their Commencement to the Accession of Sultan Ashraf*, J. Ridgway, 1840, էջ 40:

50 Երբեմն գրում է, որ սուրճի աճեցման եւ արտադրութեան ամենամեծ կենտրոններից մէկը՝ Կոլումբիայի Արմենիա քաղաքն այդպէս է անուանուել ի պատիւ այնտեղ հաստատուած սրճագործ հայերի (տե՛ս *O moli, kak armenian chexov kofe nulye nacyuz*, «Новое время», Ереван, 27.07.2013): Իրականում Արմենիա անուանումը Կոլումբիայում եւ առհասարակ Լատինական

Ամերիկայում կապում է Աստուածաշնչի հետ (այս մասին մանրամասն տե՛ս Վարդան Մատթէոսեան, *Հարաւային կողմն աշխարհի. հայերը Լատին Ամերիկայի մէջ սկիզբէն մինչեւ 1950*, Անթիլիաս, 2005, էջ 301-310):

51 St'us Samuel Adrian M. Adshead, *Material Culture in Europe and China, 1400-1800*, London, 1997, էջ 64:

52 Տե՛ս Աշոտ Յովակիմեան, *Սերքիա, Խորվաթիա*, - «Հայ գաղթաշխարհի պատմութիւն (միջ-նադարից մինչեւ 1920 թ.)», Եր., 2003, հ. 1, էջ 135:

53 Տե՛ս Սուրճը եւ քեմախցիները, - «Արագ», Պոքրէշ, 3.10.1935:

54 Տե՛ս Harry Kezelian, *Lessersohn Gives Context to the Complex Life of the Pioneer of Armenian-American Immigration, Christopher Oscanyan*, - "The Armenian Mirror-Spectator," Boston, 9.03.2023:

դարի վերջին Կ.Պոլսից գաղթել են ԱՄՆ, որտեղ զբաղվել են սուրճի եւ քնջութի սերմի ներմուծմամբ: Մեկ այլ պոլսահայ՝ Միհրան Լաթիֆը (1865–1929), 1878-ին հաստատվելով Բրազիլիայում՝ 1890-ականներին Սան Պաուլոյում դարձել է սուրճի մշակման ձեռնարկատէր: Յունական Կորֆու կղզու Կերկիրա քաղաքում էլ 1908-ին հաստատված հայերը կազմակերպել են սուրճի ձեռնարկներ⁵⁵: Անգամ սուրճի հայրենիք Եթովպիայում հաստատված հայերը 19-րդ դարի վերջին, 20-րդ դարի սկզբին զբաղվել են սուրճի արտահանմամբ⁵⁶: Նոյնպէս 20-րդ դարում Գուրգէն Գործունեանը դարձել է սուրճի առաջին ներածողը ամերիկեան Կամերուն պետութիւնում⁵⁷: Սուրճի վաճառքով զբաղվել են նաեւ Ալժիրում, Մարոկկոյում, Քենիայում հաստատված հայերը, իսկ Կոնգոյում բնակված Մկրտիչ Մարկոսեանին պատկանել են սուրճի տնկարկներ:

Երբ 1917 թ. ռուսական յեղաշրջումից յետոյ Չինաստանի Հիւսիսում հաստատվել են հայ գաղթականներ, նրանք, ի թիւս այլ գործերի, զբաղվել են նաեւ սուրճի ներմուծմամբ եւ սրճարաններ բացելով: 1930-ականներին Բրազիլիայից Չինաստան սուրճի ամենամեծ ներմուծողը եղել է Կարապետ Յովհաննիսեանը: Նրան է պատկանել «Մոկկա» սուրճի ընկերութիւնը Հարբինում, բրազիլական սուրճի մի խանութ Հարբին քաղաքի կենտրոնում, որը մասնաճիւղ է ունեցել

Շանհայում, «Սանտոս» խանութ-սրճարանը, որտեղ վաճառվել է բրազիլական սուրճ եւ չվէյցարական չոկոլադե⁵⁸: Ճանճուն քաղաքում մի սրճարան-հրուշակարան պատկանել է երեք հայերի՝ Իվան Աւետիսեանին, Ա. Եսայեանին եւ Ս. Տարասովին⁵⁹: Դայրեն քաղաքում սրճարանատէր է եղել կարնեցի Ալեքսան Թարութիւնեանը: Չինահայերը՝ որպէս հրուշակագործներ եւ սրճարանատէրեր, յիշատակված են ժամանակի աղբիւրներում⁶⁰:

Սերբ Զորան Ստոկիչն իր Ֆէյսբուքեան էջում 2018-ի դեկտեմբերի 11-ի զրառմամբ պատմել է սերբաբնակ Եգնիկ Ա. Մովսէսեանի կեանքի ողբաականը⁶¹: Վերջինս Ա. աշխարհամարտի տարիներին, օսմանեան բանակից խուսափելով՝ փախել է Յունաստան, որտեղ սովորել է սրճագործութիւն: 1924 թ. եկել է Պոժարեւաց (Սերբիա) եւ աշխատանքի անցել սուրճի խանութում: 1929-ին Բելգրադի Արհեստների պալատից թոյլտուութիւն է ստացել Պոժարեւացի դատարանում գրանցելու սուրճ, շաքար եւ համեմունքներ աղալու խանութ, որը սկսել է գործել նոյն թուականի յուլիսի 2-ից: Իր դիրքն ամրապնդելու համար նա բաժնետէր է դարձել մեկ այլ հայի՝ Կիրակոս Կարապետեանի հետ: 1930 թ. մայիսի 16-ին խանութի պատին փակցուել է նոր անուանում՝ «Մովսեսեան եւ Կարապետեան», լրացուցիչ գրութեամբ՝ «Խմել՝ք միայն «Արարատ» թուրքական սուրճ, քանզի ամենալաւն է երկու հայի մօտ»: Յատկանշական է, որ

55 Քերքիրայի հայ համայնքը, «Ազատ օր», Աթէնք, 22.02.1958:

56 Տե՛ս Ռ. Աթրահամեան, *Եթովպիա*, - Հայ գաղթաշխարհի պատմութիւն (միջնադարից մինչեւ 1920 թ.), հտ. 2. Ասիայի եւ Աֆրիկայի հայկական գաղութները, Երեւան, 2003, էջ 355:

57 Գործունեան ընտանիքից գործարար Վալերի-Աշխէն Գործունեանը երեւանում բացելով «Փարիզեան սուրճ» սրճարանը՝ հրամցել է Կամերունի սուրճ:

58 Տե՛ս E. G. Sergoyan, *The Gathering Place, Seattle: Coffeetown Press*, 2012, էջ 58, 64:

59 Տե՛ս А. А. Хисамутдинов, *Следующая остановка – Китай: из истории русской эмиграции*, Владивосток, 2003, էջ 22:

60 «Բաղդրեղէն գնելու նպատակով մենք գնացինք մի հայի պատկանող հաստատութիւնը՝ հրուշակարան եւ սրճարան» (*Manchuria: A Semi-monthly Publication of the Manchuria Daily News*, vol. 4, Issues 1-20, 1939, p. 897):

61 <https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1938887442891300&set=a.109370179176378&type=3&theater> (այցելութիւնը՝ 21.01.2020):

մրցակցութիւնից եւ նրա անախորժ հետեւանքներից խուսափելու համար նոր գործ սկսող սերբաբնակ հայերն ընտրել են այնպիսի քաղաքներ, որտեղ չլինեն սուրճի գործով զբաղուող հայեր:

Ռուսիացի գրող Գէորգէ Ֆլորեսկուն (ծն. 1944) «Մի սրճագործի խոստովանութիւնը» գրքում պատմում է ռուսինաբնակ մի հայ սրճագործի մասին⁶²: Նա նշել է, որ սուրճ պատրաստելու արհեստը սովորել է Աւետիս Կարաբէլաեանից նրա հայկական յայտնի սրճարանում, որը Բուխարեստում տակաւին գործել է 1960-ականների վերջին: Ֆլորեսկուն դարձել է սրճագործ եւ ղեկավարել սուրճի մի խանութ, որտեղ մատուցած սուրճն անուանել է իր վարպետի անունով «Աւետիս սուրճ»:

Եղել են նաեւ հայերի կատարած սրճագործական գիւտեր: 1932-ին Փարիզում բանուոր Սահակ Յովհաննիսեանը հնարել է սուրճ աղալու մեքենայ բոլորովին նոր սկզբունքով եւ ստացել է այն կիրառելու արտոնութիւն⁶³: Բէյրութում գործած Ֆրունճեան եղբայրներն ունեցել են սրճադացների պատրաստման սեփական յատուկ տեխնոլոգիա⁶⁴: 20-րդ դ. վերջին կանադաբնակ ճարտարագէտ Անա-հիտ Քէօսէեանը զբաղուել է սուրճի մշակութեան նոր տեխնոլոգիայով: ԱՄՆ-ի Ռաթգերի համալսարանի բժշկական դպրոցի տնօրէն, նեարդաբան Մարալ Մուրադեանի գլխավորութեամբ հետազոտողները պարզել են, որ սուրճը կարող է պայքարել Փարքինսոնի հիւանդութեան եւ ծերունական թուլամտութեան դէմ:

Սուրճի պատմութեան մէջ 20-րդ դարում իր հետքն է թողել հայ-գերմանական ծագումով գործարար Կառլ Չիլիմգիրեանը

(1910–1987), որը 1949 թ. Համբուրգում իր գործընկեր Մարկ Հերցլի հետ միասին հիմնել է «Չիբո» («Tchibo»)՝ հետագայում աշխարհահռչակ լուծուող սուրճ արտադրող ընկերութիւնը: «Չիբոն» կազմուած է հայ գործարարի ազգանունն եւ գերմաներեն «Bohnen» (հատիկներ) բառի առաջին վանկերից: Ընկերութիւնը վեց տարուայ ընթացքում բացել է աւելի քան հազար ռեստորան եւ շուրջօրեայ աշխատող սուրճի խանութների ցանց: Հետագայում ընկերութիւնն ընդարձակել է խանութների ցանցը եւրոպական երկրներում եւ ԱՄՆ-ում: Այսօր, սակայն, «Չիբո» ընկերութիւնը հանդիսանում է Հերց ընտանիքի սեփականութիւնը:

Խոհանոցագիտական

–Ի՞նչ համ ունի լաւ սուրճը:

–Սուրճի համ:

–Իսկ ի՞նչ համ ունի ամենալաւ սուրճը:

–Լաւ սուրճի համ:

–Լաւ սուրճը ինչո՞վ է տարբերուում ամենալաւից:

–Գովազդով:

Վիլեամ Սարոյեան, «Թրէյսիի վագրը»⁶⁵

Աշխարհի տարբեր մշակոյթներում ընդունուած են սուրճի տարբեր տեսակներ, որոնց մէջ նաեւ՝ հայկականը: Դրանք միմեկանցից տարբերուում են պատրաստման եղանակի ոչ այնքան էական տարբերութիւններով, ուստի եւ ընդհանուր անունով այն յայտնի է որպէս «արեւելեան սուրճ»: Այն յունական է՝ յոյների եւ կիպրացիների, բոսնիական՝

62 Gheorghe Florescu, *Confesii mele din cafegiu*, Bucharesti, Humanitas, 2020.

63 Հայ արհեստաւորի սը գիտը, «Արեւ», Գաֆիրէ, 29.06.1932:

64 Տե՛ս Անդրանիկ Տազէսեան, *Ֆրունճեան եղբայրներ եւ սրճադացներու ճարտարարուեստը Լիբանանի մէջ (1940ականներ)*, էջ 537-550:

65 Վիլեամ Սարոյեան, *Ընտիր երկեր չորս հատորով*, հտ. 2, Երեւան, 1987, էջ 345 (թարգմ.՝ Խաչիկ Հրաչեան, Լիլիթ Բոյամեան):

ըռսնիացիների, Հայկական՝ Հայերի⁶⁶, արաբական՝ արաբների եւ թուրքական՝ թուրքների, սերբերի, խորվաթների, ալբանացիների ու եւրոպական ժողովուրդների համար:

Սակայն Հայերը տարբերակել են Հայկական թուրքականից եւ այն էլ ոչ միայն ըմպելիքը, այլեւ հումքը: Այսպէս, ամերիկահայ մամուլում սուրճը դովազդելիս նշուել է մի դէպքում նրա տաճկական⁶⁷, մեկ այլ դէպքում՝ Հայկական լինելը՝

«Բիրամիտ սուրճ ընկ. Զուտ եւ խնամքով պատրաստուած Հայկական եւ ամերիկեան սուրճ, նոյնպէս խորովուած հատիկներ...»⁶⁸:

Հայկական սուրճը դանադանուծ է նախ բովելու յատուկ եղանակով (աւելացուծ է ալ եւ մի փոքր կարագ, իսկ բովուած վիճակում ծածկուծ է, որպէսզի բոլոր պահպանուի), հատիկներն աղում են մինչեւ փոշի վիճակի հասցնելը եւ ապա եռացնում են եռակի: Պարտադիր է նաեւ ըմպելիքի վրայի փրփուրի (սերի) առկայութիւնը (օրինակ, արաբականը պատրաստուծ է առանց փրփուրի):

Ռուսինահայ գրող Վարուժան Ոսկանեանն իր «Շշուկների մատենը» գրքում մանրամասն ներկայացրել է մեծ հօր՝ սուրճ պատրաստելու եւ վայելելու սովորութիւնը: «...միւս հոտը, որ մանկութիւնս տանում էր հեռու՝ Արեւելքի համեմունքների մէջ՝ սուրճի բուրմունքը: Այս արհեստը պապերս բերել էին հայրենի Անատոլիայից: Սուրճը պատրաստում էին բնական ձեով, այնպէս, ինչպէս բրուտը ձեւ տալուց առաջ, համտեսելով է իմա-

նում՝ կար լաւ է, թէ ոչ: Արժանապատիւ կեցուածքով էին սարքում, արհամարհանքով մրանց հանդէպ, ովքեր սուրճը խմում էին՝ առանց դրա խորհուրդներն իմանալու:

Նախ եւ առաջ, պապերս բոված կամ, Աստուած հեռու պահի, աղացած սուրճ չէին գնում: Պղնձէ մի աման ունէինք, որ բազմիցս սուրճ բովելուց սեւացել էր: Կափարիչը յատուկ սարք ունէր, որ պտտում էին շուտովիկով, ինչը թոյլ էր տալիս, որ հատիկները հաւասար բովուէին: Թոյլ կրակի վրայ կատարուած այս գործողութիւնը գրեթէ մի ժամ էր տեւում: Մենք՝ երեխաներս, միայն բոված հատիկներ էինք ստանում: Ծծում էինք կոնֆետի մամ, եւ երբ համը կորչում էր, աստամներով փշրում էինք ու ծամում:

Յաջորդում էր աղալը:Աղում էին հերթով՝ մտքում համբելով մինչեւ հարիւրը: Աղացողը խօսքի մէջ չէր խառնում, որպէսզի հաշիւը չկորցնի.....

Աղալն աւարտում էր մօտաւորապէս հազար հինգ հարիւր պտոյտից յետոյ: Սրճաղացը տաքանում էր: Այնքան, որ այլեւ ձեռքդ բռնել չես կարող, ասում էր մեծ հայրս: Մինչեւ որ սուրճն աւազի մամն դառնայ,– աւելացնում էր....

Երբեմն եւ էլ էի ստանում սրճաղացը, որպէսզի շուտովիկը պտտեցնեմ: Արոյրը տաքանում էր, ու սուրճի բոյրը դուրս էր գալիս կցուածքի արանքներից: Ժամանակ առ ժամանակ մեծ հայրս մի քիչ սուրճ էր վերցնում ափի մէջ՝ առգրաւած մարկոտիկը գնահատող խուզարկով պէս հոտոտելով: Յաճախ մեծ հայրս հրամայում էր մեկ անգամ էլ պտտել, իսկ ծերերը հնազանդում էին, որպէսզի հոտաւետ բուրմունքով փոշին որքան կարելի է նուրբ լինէր:

Դրան հետեւում էր սուրճ եփելը: Սրճեփը հատած կոնի ձեւ ունեցող մեղ բերանով աման

66 «...հայերը չգիտեն, թէ ինչ է 'հայկական սուրճը', հողանդացիները միջին հաշուով չգիտեն, թէ ինչ է 'հողանդական հակիթը'» (Михаил Генделев, Виктор Пеленягэ, Книга о вкусной и пездоровой пище, или еда русских в Израеле, 2006, стр. 356): Իսկապէս, հայերս մեծ մասամբ չգիտենք հայկական սուրճի տարբերութիւններն արեւելեան միւս սուրճերից, սակայն իմացողները

տարբերակում են այն: 1996–1997 թթ. ապրելով Ռուսալայում (Օվեդիա), տեղի «Այդին» արեւելեան մայրեղէնի խանութում մեզ անակնկալի բերեց հայատառ «հայկական կոֆէ» ձեռագիր մակագրութիւնը:

67 «Հայրենիք», 27.07.1901:

68 «Հայրենիք», 15.01.1920:

էր: «Որպէսզի շոգիները հաւաքուին եւ սուլեն,—
ասում էր մեծ հայրս:— Որչափ աւելի շատ հաւա-
քուին շոգիները, այնչափ եւիածը աւելի համով կ-
'ըլլայ»: Մերթ-մերթ պարունակութիւնը
խառնում էին: Այս գործողութիւնը եւս իր
կանոնն ունէր. սրճեփը կրակի վրայ մնում
էր այնքան, մինչեւ հեղուկն սպառնում էր
եռալ: Այդ պահին սերը փոքր գդալով քա-
շում-լցնում էին առանձին գդալի մէջ: Յե-
տոյ սրճեփը վերադառնում էր բոցի վրայ
եռալով՝ այնքան անգամ, որքան գաւաթ-
ներ էին դրուած: Սիրում էի մեծ հօրս մօտ
կանգնել, երբ սուրճ էր եփում: Հմուտ
ձեռքեր ունէր եւ իմաստուն էր: Այդ ժա-
մանակ ինձ ասում էր ամենատարօրինակ
բաները: «Երբ սուրճ կ'եփես,— ասում էր,— կր-
ցաս միտքէդ անցածը ըսել: Ամեն բան ներելի է:
Ով որ կհաւաքուի սուրճին շուրջը, իրաւունք չու-
նի կոտիլ: Վերջը, իր գործն է»....

Այժմ գաւաթների մասին: Ինչպէս մո-
ռացուած շատ այլ սովորութիւններ, սուրճ
խմելու այս սովորոյթն էլ վերացաւ: Այսօր
ամէն տեսակի գաւաթներով, յաճախ նոյ-
նիսկ ջրի մեծ բաժակներով են խմում:
Խմում են նեակաֆէ, որը մրուր չի թող-
նում, ուր մնաց սեր ունենայ: «Սերը,— բա-
ցատրում էր մեծ հայրս փոքր գդալով
խառնելիս,— սուրճին զինանշանն է»....

Սուրճի գաւաթները փոքր էին, գու-
նագեղ ու պնակներին յարմար: Սրճեփին
թուրքերէն ասում էին ջեզվէ, իսկ գաւա-
թին՝ ֆինջան⁶⁹: Ամբողջ սպասքը թուրքա-
կան անուններ էր կրում եւ նոյնիսկ սուր-
ճը երբեմն թուրքերէն՝ դայֆէ էին անուա-
նում: Երեւում է, որ պապերս ժամանակին
նոյն բաները տեսնելով իրենց պապերի
մօտ՝ Բոսֆորի կամ Եփրատի ափերին,
խառնել էին յուշերն ու բառերը:

Մանկութեանս օրերին ծերունիները
սուրճը խմում էին երեկոյան վեցին:
Պատրաստութեան ծէսն արդէն իսկ մղում
էր հանգարտ գրոյցի: Մի կերպ տեղաւոր-
ւում էին բարձրի արանքներում: Սուրճը
խմում էին առանց շտապելու, աղմկալի
ներս քաշելով ու բաւականութիւնից
չպապցնելով: Ի հեճուկա պանդխտու-
թեան, արիւնքոտ յուշերի ու անցնող ժա-
մանակի՝ այդ պահին աշխարհը կարծես
անփոփոխ ու հանգիստ լինէր, իսկ հոգի-
ները՝ հաշտուած⁷⁰:

Հայ սրճագործները երբեմն փորձել
են ստանալ սուրճի նոր տեսակներ: Ինչ-
պէս տեսանք, վերոնշեալ սերբարնակ հա-
յերն իրենց սուրճն անուանել են «Արա-
րատ», իսկ 1925 թուականի ամերիկահայ
մամուլը գովազդել է «Տիրզրան թաղա-
ւոր» հայկական անարատ սուրճը: 1950-
ականներին Փարիզի «Մասիս» նպարավա-
ճառանոցում վաճառուել է հայկական ար-
տագրութեան «Ապահուին» սուրճ, որի չա-
փածոյ գովազդը տեղ է գտել «Յառաջ» օ-
րաթերթի էջերում⁷¹: Առհասարակ, սփռու-
քահայ մամուլում յաճախ են գովազդել
սուրճը: Ներկայացնենք Ֆրանսիայի Ռո-
ման քաղաքի Պոյաճեանին պատկանող
«Արթուր» սրճարանի համանուն սուրճի
չափածոյ գովազդը, հրատարակուած դար-
ձեալ «Յառաջ» թերթում.

ՔԱՖԷ ԱՐԹՒՐ

Քաշուած, բարակ ու մաքուր
Ընախ՝, համո՛վ... անուն տո՛ւր,
Առանց վախի ա՛ռ, կոյ տուր,
Վաճառանիշը մե՛ր՝ ԱՐԹՒՐ:
Ո՛վ հաստատո՛ւ խառնուրդ կայ,
Յիտն հազար նուէ՛ր կայ,
Հախար պարսպ տոպրակին
Շիշ մը օղի նուէ՛ր կայ:

69 Հետաքրքրական է, որ Զատալքում տարածում
գտած Կարմոյ պարատեսակներից մէկը կոչւում
է «ֆինջան»:

70 Վարուժան Ոսկանեան. *Ծշուկների մատեանը*,
թարգմանիչ՝ Սարգիս Սելեան, Երեւան, 2014, էջ
13-16:

71 Տեւ, օրինակ, «Յառաջ», 20.03.1951:

Հասցէն անա՛, առ պահէ
Շուտով գրէ՛, թող դրկէ,
ԱՐԹԻԻՐԸ սուրճին մարմն է,
Սուրճն ալ ԱՐԹԻՐԻՆ փառմն է⁷²:

Խորհրդային տարածքում արեւելեան սուրճն առաւելապէս յայտնի էր որպէս հայկական: Հստ ոռւս արձակագիր Ելենա Կապլինսկայայի՝ «Կրթաթոշակ ստանալու օրերին մենք խմում էինք «Արարատ» սրճարանում... Օհ, անմոռանալի չախոխքիլի, չերուրեկի եւ հայկական սուրճ, որոնք 2-3 երեկոյի ընթացքում դատարկում էին ուսանողական գրպանները»⁷³: Հատկիացի գրող Մայրա Ասարեն «Սուրճ» պատմութեամբ յիշում է, որ եղել է խորհրդային «խոպանում»՝ Ղազախստանի հիւսիսում գտնուող Ձերժալինսկ քաղաքում, նշում է, որ խանութից գնել են մեծ քանակութեամբ սուրճ, քանի որ այդ «կորած-մոլորած անկիւնում» «մարդիկ անգամ սուրճի մասին չգիտեին»: Սակայն առաջացել է սուրճն աղալու հարցը, եւ պարզուել է, «որ այս քաղաքում, այնուամենայնիւ, մի սրճաղաց կայ, եւ իրենք այն գտել են. սրճաղացը պատկանում է մի տարօրինակ հայի, որը հիմա, բարեբախտաբար, եկել է քննութիւններ յանձնելու այստեղի գիւղատնտեսական սովխոզ-տեխնիկումում, բայց ահագին պէտք է գնալ, քանի որ տեխնիկումի հանրակացարանը գտնուում է քաղաքի միւս ծայրին»: Հատվոհհիներին ի վերջոյ յաջողում է գտնել այդ հային, որը «սպասում էր հիւրերին իր սենեակում: Հանրակացարանի երկար միջանցքում անսպասելիօրէն շատ տղաներ էին հաւաքուել: Մենք միամտօրէն ենթադրեցինք՝ երեւի կինոն վերջացել է, եւ «համեցէք» արտայայտութեան ներքոյ ներկայացանք անսպասելի յարգարժան արտաքինով տղամարդուն՝ ալեհեր քունքերով եւ

այնպիսի արժանապատուութեամբ, որը մինչեւ առաստաղը լցնում էր հանրակացարանի խղճուկ սենեակը:

—Դուք իմ հիւրերն եք: Նախ ես կը հիւրասիրեմ ձեզ ԻՄ սուրճը այնպէս, ինչպէս ԵՍ եմ այն պատրաստում: Մինչ դուք դանդաղ կ'ըմպէք, ես կ'աղամ ձերը, — բացատրեց տանտէրը:

Նրա ձեռքին սրճաղաց կար, որը յիշեցնում էր մօտաւորապէս 30 սանտիմետր երկարութեամբ փայլուն դլանակ մի ծայրին բռնիչ: Որքան էլ որ արագ պտտուէր բռնիչը, այս մեխանիզմը աշխատում էր դանդաղ ու հիմնաւոր, եւ պարզ էր, որ ծիսակատարութիւնը արագ չի ընթանայ: Սենեակի եւ սրճաղացի տէրը քայլում էր յետ ու առաջ՝ առանց բռնիչ պտտելն ընդհատելու եւ խօսում էր՝ երբեմն-երբեմն յարգալից ինտոնացիան փոխելով կատաղի մռնչիւնի, որն հասցէագրուած էր հերթական հետաքրքրասէրի, ով ամաչելով բացում էր դուռն ու փորձում գտնէ գլուխը սենեակ մտցնել:

—Անգամ եթէ ձեր աստուածը փորձի ներս գալ, դա նրան կը յաջողուի, եթէ ԵՍ նրան հրաւիրեմ: Բայց ես, տեսէք, այս երեկոյ հիւրեր ունեմ եւ ԵՍ նրանց սուրճ եմ հիւրասիրում, եւ ուրիշ ոչ մեկը ներս գալ չի կարող, եւ պէտք է թիթ խոթել այստեղ, — արդէն որերորդ անգամ խստօրէն կրկնում էին հիւրընկալութեան անժխտելի կանոնները:

Հանգարտ նստել, աչք չէինք կտրում արծաթադոյն սրճաղացից: Աղացած սուրճի ծանօթ բոյրը բթացնում էր միւս զգայարանները»:

Այնուհետեւ հայը խնդրում է ռիգայի հիւրերին հեռանալ՝ խոստանալով իրենց բաժին սուրճը յաջորդ օրը բերել հիւրանոց: Սակայն դա տեղի չի ունե-

72 «Յառաջ», 7.02.1951:

73 Елена Каплинская, Московский иллюзион, Москва, 1991, стр. 71.

նում, «քանի որ երեկ տեխնիկումի տղաները նրա հետ հաշիկները մաքրել են. նա ով է, որ թոյլ չտայ միւսներին Ռիգայից եկած աղջիկներին տեսնել, եւ համաձայն իրենց կոչեկտիվ արդարութեան դադարներին՝ մեզ ընդունած տանտիրոջ քիթմոռութը մի լաւ ջարդել են, ու մեզքի լրիւ քաւութեան համար նա ստիպուած է լուալ հանրակացարանի ԲՈԼՈՐ աստիճանահարթակները:

....Մեզ մնում էր միայն սրբիչն ու սուրճը: Այն ինչ եփեցինք, իհարկէ, սուրճի խղճուկ նմանակն էր: Սուրճի մնացած հատիկները մեզ հետ Ռիգա բերեցինք»:⁷⁴

Երբեմն «Հայկական սուրճի» բաղադրատոմս կարելի է գտնել աշխարհի ժողովուրդների խոհարարական դրքերում, որոնցում այն զուգորդւում է հայկական կոնեակի հետ՝ խառնուած կամ առանձին մատուցուած Հայաստանի եւ Արցախի մասին վերջին ուղեցոյցներից մեկի անգլիացի հեղինակները նշել են. «Հայկական սուրճը (կոչւում է նաեւ սեւ սուրճ կամ արեւելեան սուրճ) ճաշի գերադանց եւ կատարեալ աւարտ է՝ լաւագոյնս մի բաժակ կոնեակի հետ միասին»⁷⁵:

Սա նոր աւանդոյթ է, ինչպէս նաեւ նոր հեղինակային բաղադրատոմս է հայկական մի խոհանոցագրքում հանդիպող սուրճով հայկական թխուածքը⁷⁶:

Յիշենք նաեւ, որ խորհրդային տարիներին Հայաստանն արտադրել է սուրճի ծամոն, իսկ մեր օրերում ծամանակ առ ծամանակ երեւում են սուրճի տեղական արտադրատեսակներ, օրինակ, «Ռոյալ Արմենիան», «Բուրմուռք», «Կոֆէ-ինը», իսկ Երեւանի «Ջազվէ» սրճարանային ցանցն

առաջարկում է «Անուշ», «Գոհար», «Թամար» անուններով «Հայկական սուրճ»:
Մեր օրերում ԱՄՆ-ում եւս հայերն արտադրել են «Գաւաթ» հայկական բնական սուրճը, որի արտադրողներից է հռչակաւոր երգիչ Սերժ Թանկեանը:

Հայկական սրճարանները

Յեղատապանութեան հետեւանքով աշխարհով մեկ ցրուելուց առաջ շատ հայեր, հաստատուելով որեւէ երկրում, ձեռնամուխ են եղել նաեւ սրճարան բացելու՝ դարձնելով այն մի տեսակ համայնքային կառոյց, հայրենակիցների հաւաքավայր՝ նարգի խաղալու, շփուելու, տեղեկատուութիւն փոխանակելու, հանգստանալու եւ զուարճանալու: Սրճարանը որպէս ազգային ենթակառոյց գոյատեւել է միայն դադութահայութեան առաջին սերնդի մէջ, մասնաւորապէս ԱՄՆ-ում. օտարութեան մէջ ծնուած սերունդներն այլեւս ազգային հաւաքավայրի կարիք չեն ունեցել:

Արդէն 1901-ին Նիւ Յորքում բացուել է հայկական ճաշարան-սրճարան: «Ճաշարանի վերի յարկն է ՍԲԱՐԱՆԸ, ուր կը գտնուի ընտիր հայկական սուրճ, թէյ, չոքլաթ, նարկիլէ, սիկառ եւ սիկուէթ»⁷⁷: Ուշագրտով է, որ հայերի բացած սրճարանները յաճախ կրել են հայկական անուանումներ: Այսպէս, 1920-ականներին Սալոնիկում գործել է «Երեւան» սրճարանը⁷⁸, 1930-ականներին Ճանհունում (Չինաստան)՝ «Արմենիա» սրճարանը⁷⁹ եւ այլն:

Հայկական սրճարանները եւ սրճարանութեան մշակոյթը բազմիցս յիշուած են սփիւռքահայ հեղինակների գործերում՝

74 Լատվիայի ժամանակակից արձակ. թարգմ.՝ Նաիրա Խաչատրեան, Երեւան, 2013, էջ 19-21:

75 Deirdre Holding, Tom Allen, *Armenia: With Nagorno Karabagh (Bradt Travel Guide)*, 2018, p. 104.

76 Տե՛ս *Treasured Armenian Recipes*, Armenian General Benevolent Union, 1949, էջ 84:

77 Հայկական նոր ճաշարան եւ սրճարան. «Հայրենիք», Պոսթըն, 16.03.1901:

78 «Ալիք», Սեւանիկ, 22.05.1923:

79 Տե՛ս Русские в Кутае. Под общ. ред. и предисл. А. А. Хисамутдинов, Шанхай, 2010, էջ 402:

որպէս աւագ սերնդի կարօտախտի արտայայտման եւ մանկութեան յուշերի իւրօրինակ վայրեր:

Հայազգի բուլղար դրող Սեւդա Սեւանը «Յուշ» բանաստեղծութեան մէջ գրել է՝

Ի՞նչ կար հայկական այդ սրճարանում.–

Սուրճի ուժեղ բոյր.

Մի քանի սեղան.

Մի երկու նարդի,

Եւ՝ ձեռունիներ.

Ու թագրէ՛ն էին փաշտում ծուլօրէն

Ու համբերատա՛ր:

Ես վազո՛ւմ էի այնտեղ, որ պապիս

Ինձ հետ տո՛ւմ բերեմ.

Նստում ծնկներին ուրի՛շ պապերի,

Նրանց թագրէնի թելերից փաշտում,

Եւ վախով... մի քիչ,

Մի կում սո՛ւրճ խմում.

Պապիկս ասում էր.–

«Եթէ սո՛ւրճ խմես՝ տղա՛յ կդառնաս...»:

Հիմա սրճարանն այդ վաղո՛ւց չկայ,

Ձկան եւ ձերե՛րն՝ այնտեղ սուրճ խմող,

Եւ չկայ նաեւ աղջի՛կն այն

փոքրիկ.–

Քանզի հայոց հիմ սրճարաններում

Հայ կանայք երբեք... սուրճ չէին խմում⁸⁰...

Հայկական սրճարաններին բանաստեղծութիւններ է նուիրել անգլիագիր ամերիկահայ բանաստեղծ Դէյվիդ Խերդեանն իր «Ի յարգանս Ադանայի» ժողովածուում (David Kherdian, *Homage to Adana*, 1971): Ներկայացնենք զրանցից «Ամերիկայի Հայկական սրճատները» մեր թարգմանութեամբ.

Ամերիկայի հայկական սրճատները
առանց դժուարութեան յիշեցնում են
հիմ երկրում եղածները:

Բնակիչները մոյնն են,

ցանկանում են թուրական սուրճ.

խաղաղքեր կամ նարդի: Բայց

Ամերիկայում նրանք նաեւ

Հայաստանի հանդէպ միայնութիւնն են կիսում

եւ հիմ երկրի ասանդոյթների կարիքը:

Բայց մեկ առ մեկ այդ սրճատները փակում են.

իհարկէ, ո՞վ կարող է մեղադրել տերերին,

ծերերը հեռանում են. իսկ նրանց զաւակները

փիշ են հետաքրքրուած

հայկական կենսակերպով:

կամ երբ Ձեզվէներն ու փոքր բաժակները պանտում են

նկուղում: Հագուսդիկ պատուաւոր հիւրին

մատուցում են աւանդական ձեւով,

հետաքրքրաւոր բարեկամը

հետաքրքրում է արեւելեան սովորոյթներով:

Հայկական սրճարանների Հանդէպ, սակայն, եղել է նաեւ որոշակի բացասական վերաբերմունք, քանի որ դրանք յատկապէս բացասաբար են ազդել երիտասարդութեան վրայ՝ մղելով նրանց ծխելու, դատարկապորտ կենսակերպի եւ մոլախաղերի: Այսպէս, 1918-ին ընթերցող Ա. Կարապետեանն Իսթ Փրովիդենսից նամակ է յղել Բոսթոնի «Հայրենիք» օրաթերթին՝ նշելով, որ այդ թերթում հաճոյքով կարդացել է սրճարանների չարիքները մատնանշող եւ հակամիջոցներ թելադրող յօդուածներ եւ կոչ է արել պայքարել սրճարանների դէմ⁸¹:

Առանձին հետազօտութեան նիւթ է սրճարանային մշակոյթը Խորհրդային եւ

80 Գևորգ Էմին, *Գիրք թարգմանութեանց*, Երեւան, 1984, էջ 518:

81 Ըստ նրա, «Սրճարանը, մեր ազգային կեանքին մէջ, չարիք մըն է՝ որուն դէմ պարտիք կոտիլ ազգովին, թէ՛ անհատաբար եւ թէ՛ կազմակերպելալ

ջանքերով: Սրճարանը կը մեղցնէ մեր երիտասարդները ֆիզիքապէս, դրամապէս եւ բարոյապէս: Անկա արատ մըն է նաեւ մեր ազգային պատուոյն: Ահա թէ ինչպէս: Հոն հայ երիտասարդը կը շնչէ ապականեալ օդը. կը թունաւորէ իր արիւնը եւ անխուսափելիօրէն կ'ըլլայ զոհը թո-

ներկայ Հայաստանում. դա առաւելապէս մարդաբանական եւ մշակութաբանական թեմա է⁸²: Հայերը խորհրդային Միութեան միակ ազգն էին, որոնք առաջինն ընդունեցին սուրճ խմելու մշակոյթը՝ 1947–1949 թթ. Մեծ Հայրենազարծութեան պատճառով, երբ տարբեր երկրներից հազարաւոր հայեր մշտական բնակութեան եկան խորհրդային Հայաստան՝ իրենց հետ բերելով սուրճի մշակոյթը:

Այս առիթով մէջբերենք հատուածներ մի հայրենազարճի յուշերից, որը պարզ ներկայացնում է 1940–1950-ական թթ. Հայաստանում սուրճի մշակոյթի դրուածքը:

«Նոր Տարուայ մօտալուտ գալուստով մտահոգուած՝ մի օր շուկայում հարցրեցի մի ծանօթ կնոջ.

—Սուրճի հարցը ո՞նց էք կարգադրում:

—Շատ պարզ, սիսեռ աշխարհն ենք բովում, որ սեւանում է, յիտոյ մեր բերած սրճաղացներով աղում ենք ու դարձնում սուրճ:

—Իսկ շաքարը:

—Սալիտակ ճակնդեղը խաշում ենք մինչեւ ջրի թանձրանալը: Այդ թանձր հեղուկը լցնում ենք շշի մէջ. սուրճ պատրաստելիս, օգտագործում ենք այդ շաքարաջուրն ու բոված սիսեռ:

Այս տեղեկութիւններից ես էլ օգտուելով՝ նոյնութեամբ հետեւեցի այս կնոջ ցուցմունքներին՝ ապահովելով հիւրի սուրճը:

Նոր տարուայ հետեւեալ օրը սովորական օր էր մեզ համար, սակայն նոյնը չէր տեղացի ժողովուրդի համար: Դռան առաջ

քախտի եւ կամ մի այլ հիւանդութեան: Սրճարանին մութ անկիւններում մէջ մահը դարանի մտած կ'սպասէ մեր երիտասարդներուն: Սրճարանին մէջ հայ երիտասարդը կը սորվի խմել, ծխել, կը սորվի բաղդախաղ եւ հայրենանք: Սրճարանը կը կործանէ հայ երիտասարդը տնտեսապէս, պարպելով անոր քսակը եւ քաջալերելով ծուլութիւնը: ...Սրճարանը արգելք կ'ըլլայ հայ երիտասարդին զարգացման, հայթհայթելով անոր մահացու զբոսանք եւ խլելով անոր պարապոյ ժամերը, որոնք կրնային եւ պէտք էին գործածուիլ ինքնազարգացման համար: Սրճարանը կ'արատաւորէ ազգին պատիւը իր շրջանակին մէջ: Այն տեղերը, ուր արեւելեան տեսակի անբարոյացուցիչ սրճարաններ հաստատուած են, հայուն պատիւը շատ ցածրած է. հոն հայերը կը կոչուին խոզեր եւ սրճարանն ալ խոզանոց: Անխիղճ անձնաւորներ են բոլոր սրճարանապետները՝ մեղցնելով մեր երիտասարդներուն մարմինը, քսակը, միտքը եւ բարոյականը: Ասոնք, յաճախորդ շահելու թաքուն նպատակաւ, ընդհանրապէս կը միանան քաղաքական կուսակցութեան մը, եւ իրենք զիրենք ցոյց կուտան իբր անձնուէր յեղափոխականներ: ...Արդ, ազգային աղէտ դարձած այս սրճարաններէն ազատուելու համար ի՞նչ միջոցներ գործածուելու են: Մենք տակաւին լուրջ ջանք մը չըրինք, ազգովին պայքար չը մղեցինք այս չարիքը դարմանելու համար: Ազգային կազմակերպութիւններ բնաւ կարեւորութիւն չընծայեցին եւ մամուլը խիստ քիչ անգամ զբաղեցաւ անով, ու այսօր, սրճարան-

ներում թիւը օրէ օր կ'աւելնայ, եւ չարիքը կը ծաւալի: Այսօր այս երկրին մէջ հայ գաղութներ կան, որոնք տասնեակներով սրճարաններ ունին, եւ որոնց մէջ մեր ազգին յոյսը եղող երիտասարդները կը փնտրեն: Հարկ է, որ հայ մամուլն ու հայ կազմակերպութիւնները շարժին եւ կորույթի ճիգով մը հանրային կարծիք մշակեն՝ այս սպանդանոցներուն դէմ:

Նախ թող հասկցնեն սրճարանապետին թէ՛ իր վարած գործը ազգավնաս եւ անպատիւ գործ մըն է, եւ խնդրեն ու ամչցնեն զայն, որ հրաժարի այդ գործէն, դո՛ւրս ձգեն զայն իրենց կազմակերպութեան: Հասկցուցէ՛ք նաեւ ժողովուրդին թէ՛ սրճարանը անբարոյացուցիչ վայր մըն է.... Այսօր սրճարանապետը չի գիտեր, թէ իր գործը ինչքան վնաս կը հասցնէ. ան զայն կը նկատէ իբրեւ պատուաւոր զբաղում մը, իսկ սրճարան յաճախողները անվայել բան մը չեն սեպեր իրենց հոն գտնուիլը: Սրճարանը պէտք մը չէ, այլ չարիք մըն է ամերիկահայ կեանքին մէջ ու պէտք է որ վերնայ: Ատիկա վերցնելը հայ կազմակերպութեանց եւ հայ մամուլին պարտքն է, եւ մենք զայն կը պահանջենք, իրաւամբ» (Ա. Կարապետեան, *Չարիքին դէմ*. «Հայրենիք», 7.03.1918):

- 82 Այս թեմային առանձին համար է նուիրել Երեւանի «Երեւան» ամսագիրը (2016, մարտ), որտեղ բազմաթիւ ուշագրաւ նիւթեր կան հայերի մէջ սուրճի գործածութեան, Երեւանի սրճարանների եւ այլ առնչակից նիւթերի մասին:

կանգնողը կարող էր տեսնել, թէ տղամարդիկ յաճախ իրենց կանանց ընկերակցութեամբ զոյգ-զոյգ կամ խմբերով այցելում էին իրենց ծանօթների տները, ուր անպայմանօրէն կար պատրաստ բաց սեղան, այլազան խմիչքներով, թխուածքներով, մանաւանդ աւանդական կաղամբի «տոլմա-յով», որ բերում էր սեղան նախուտեստներից յետոյ: Հիւրերը ընդունւում էին մեծ սիրով ու սկսում էր կենացների շարքը, յաճախ երգ ու պարով համեմուած:

Մենք, որպէս նոր եկած հայեր, չէինք սպասում ոչ ոքի: Սակայն մեր դուռն էլ բախեցին ու ներս մտան մի զոյգ, մարդ ու կին, որոնց ծանօթացել էինք մի ամիս առաջ:

....Սուրճը պատրաստելով, ավսէի վրայ շարեցի բաժակները ու մօտեցայ իրենց. երկուսն էլ մի քիչ զարմացած՝ ձեռք չտուին սուրճին: Կինը բաւականին անփափկանկատօրէն ասաց.

—Էս ի՞նչ ա:

—Սուրճ:

—Սուրճն ի՞նչ ա:

—Սուրճը, ոնց բացատրեմ որ ճիշտ լինի: Սուրճը շաքարով ու սուրճով պատրաստուած խմիչք է: Մեզ մօտ, հարուստ թէ աղքատ, երբ հիւր են ընդունում, եթէ հիւրասիրելիք ոչ մի բան էլ չունենան, սուրճը պարտադիր է:

—Էս մասնոցի չափ բաժակի սեւ ջուրը, տեղովը ոսկեջուր լինի, ի՞նչ արժէք ունի, որ հարուստներն անգամ դրանով հիւրասիրեն. ի զուր չէ, որ հարստա..., — սակայն ամուսնու սաստող հայեացքը կասեցրեց կնոջ թափը:

Ամուսինը վերցրեց սառած սուրճի բաժակը ու մի անգամից պարպեց պարունակութիւնը, այնպէս ինչպէս սովորութիւն է իրենց մօտ օդի խմելիս:

Կինը նայում էր բաժակին, առանց ձեռք տալու: Վերջապէս վեր կացան գնացին՝ այն համոզումով, որ այցելել էին մի շատ ժլատ ընտանիքի, որը Հայաստանում բամբասանքի իսկական նիւթ էր....:

Ափսո՛ս իմ նորահնար թանկագին սուրճիս, որ այսքան անփառունակ վախճան ունեցաւ...»⁸³:

Արեւելահայերի կողմից սուրճի գործածութիւնը չիմանալու մասին մի զուարճալի դիպում է յիշուած Նարինէ Արզարեանի «Սիմոն» վէպում: Հերոսուհիներից մեկը յիշում է, թէ ինչպէս 1940-ականներին ամուսնու հետ Բերդից մի քանի օրով եկել է Երեւան: «Տեղադրուեցինք, քաղաքում զբօսնելու դուրս եկանք, քաղցրաւենիքի վաճառասեղանի հանդիպեցինք: Փող շատ քիչ ունէինք, ամեն ինչ ահաւոր թանկ էր: Յուցափեղկում հալվաների եւ քաղցրեղէնի տարբեր տեսակների մէջ մեզ անծանօթ բաց կանաչ հատիկներով տուփ էր դրուած: Հարցրինք, թէ ինչ է, պատասխանեցին՝ սուրճ: Մենք էլ որոշեցինք մի քիչ առնել, քանի որ շատ էինք լսել, բայց երբեք չէինք փորձել: Մենք՝ արեւելահայերս, ի տարբերութիւն արեւմտահայերի, ռուսական աւանդոյթի համաձայն, թէյն ինքնաեռով էինք կփում, իսկ ստամբուլահայերը սուրճից լաւ էին հասկանում, մենք սուրճ տեսած էլ չկայինք: Հօրդ հետ ուղեցինք փորձել: Մենք այդ սուրճն առանք, ինչ վաճառողից հարցնել, թէ ոնց են պատրաստում՝ ամաչեցինք: Տանտիրուհուց՝ վանեցի ծեր կնոջից, նոյնպէս ամաչեցինք հարցնել: Որոշեցինք՝ ոնց կարող ենք, այդպէս էլ կը պատրաստենք: Հատիկները լուացինք, վրան սառը ջուր լցրինք ու եփուելու դրինք, միայն թէ իզուր նաւթ ծախսեցինք. եփուելուց հատիկները հեշ չփափկեցին: Փորձեցինք

83 Սայենի Պալեան, Յուշեր ստալինեան օրերից, Լոս Անճելոս, 1988, էջ 84-86:

ծամել ու տեղում էլ թքեցինք. անտանելի դառն էին: Ծախսուած փողն ափսոս էր, որոշեցինք գոնէ արգանակը խմել: Այդ ուրիշար արեցինք ու զզուանքը յաղթահարելով հացով կերանք:

Մայրը ձեռքերով ծածկել էր դեմքն ու քրքջում էր, իսկ էլիզան այդ ժամանակ, մեծ փորը բռնած ու դժգոհ տնքտնքալով, ծիծաղից արդէն կուչ էր եկել:

— Ե՞ւ,— մի կերպ շունչ քաշելով՝ հարցրեց մօրը:

— Եւ երեք գիշեր չքնեցինք:

— Փոխարէնը մի լաւ թաւալ եկաք, ծղրտաց էլիզան եւ խոխուացնելով թախտին ընկաւ»⁸⁴:

Սուրճ խմելը հայաստանեան հասարակութեան մէջ, նախքան դրա լայն տարածում գտնելը (ի դէպ, ինչպէս նախկինում Եւրոպայում, Հայաստանում եւս վաճառում էր դեղատներում, իսկ մինչեւ լայն տարածում ստանալը՝ միայն սփռուած տներում է մատուցուել⁸⁵), համարւում էր քաղաքային մշակոյթի⁸⁶, բարձրաշխարհիկութեան, որոշ ժամանակ ինչ-որ առումով նաեւ՝ ալլասերուածութեան նշան,

քանի որ խորհրդային փակ հասարակութեան մէջ այն յաճախ զուգորդւում էր ծխելու եւ ազատամտութեան հետ⁸⁷: «Արեւմտահայ» եւ «արեւելահայ» անտեղի հակադրութեան մէջ վերջին տեղը չէր գրաւում մի կողմի համար սուրճի, միւսի համար՝ թուացեալ պակաս յարգի թէյի գործածութիւնը:

Մեր օրերում հայերը մեծ մասամբ թէ՛ Հայաստանի Հանրապետութիւնում, թէ՛ ամբողջ աշխարհում սուրճը նախընտրում են թէյից, ինչը կարծես դարձել է հայկական ապրելակերպի անբաժան մասը: Սուրճի սեղանը, գաւաթով գուշակութիւն անելը, սրճարանը առկայ է հայաշխարհը ներկայացնող բոլոր ոլորտներում, ընդհուպ մինչեւ մուլտիպլիկացիոն կինոն...

Ի լրումն այս ամէնի՝ Հայաստանում տարածւում է տան պայմաններում սրճեների անցնելը⁸⁸, իսկ նորաստեղծ քաղաքային փառատոների շարքում Երեւանն արդէն ունի թէյի եւ սուրճի իր փառատունը, որը տեղի է ունենում հոկտեմբերին...

84 Նարինէ Աբգարեան, *Սիմոն Թարգմանիչ*՝ Նաիրա Խաչատրեան, Երեւան, 2021, էջ 155-157:

85 Տե՛ս Արաքս Մակարեան, *Մոխրացած յուշեր*, Բոստոն, 1998, էջ 57:

86 Այս առթիւ յիշենք Ռեալիտեալ անէկոտը: Գիւղացի մէկը գնում է քաղաք ու հիւրընկալում բարեկամի տանը: Առավոտեան տանտիրուհին ասում է. «Սուրճ եփե՞մ, խմենք»: «Եփե՛ք»,- ասում է գիւղացին: Կէսօրին տանտիրուհին նորից ասում է. «Սուրճ եփե՞մ, խմենք»: «Եփե՛ք»,- ասում է գիւղացին: Երբ երեկոյեան կինն ասում է. «Սուրճ եփե՞մ, խմենք»: Գիւղացին ասում է. «Ինչ ուզում էք՝ եփեք, համա մէջը մի երկու հատ էլ կարտոլ (կարտոֆիլ, գետնախնձոր) զցե՛ք»:

87 Յայտնի անէկոտ է. ամուսինը կնոջը բռնեցնում է ամուսնական անհաւատարմութեան մէջ եւ ասում է. «Էսպես որ գնայ՝ դու կսկսես կոֆէ էլ խմել»:

88 «Եօթերորդ հարկում յաջողութեամբ անցրեց սրճեմի, որի պտուղներից ստացուող մէկ գոյալ սուրճը միայն ինքն է խմում: ...Ծաբաթ առաւօտեան հանգի իր անցքած սուրճի պտուղներից ստացած աղումօքը, որ պահել էր յատուկ առիթի համար, իսկ այսօր աւելի քան յատուկ առիթ է...
....Վերջինս նստեց անհատ փաթեթաւոր սրճեմու տակ ու սկսեց հիացմունքով շուրջը նայել:
....Հնազը Վիստիկի առջեւ դրեց սուրճի բաժակը ու հանդիսաւոր յայտարարեց.

—Home-cultivated coffee! Այս սուրճը պատրաստել եմ ա՛յ տրամից...» (Արծուի, Հնազը Ծահնաւան ՔՏԱ-ից, Երեւան, 2019, էջ 129, 207-209):