

Խ9-11

Տ. ԳԱՐԵ 3ԵՎ Զ. ԶԱՐՈՒՆԱՅՈՎԱՅ

4a

ՄԻ ԽՈՐԱՐ-ԱՄԲՈԼ ՔԱՂՋԻՆ



891. 710
9 - 13

30 MAY 2011



4813

Հայոց
Հ 3-1591a

891.715
9-13.

Տ. ԳԱՐԵ ՅԵԼ Զ. ԶԱԴՈՒՆԱՅՍԿԱՅԱ

ՄԻ ԽՈՀԱՐԱՐ-ԱՄԲՈՂջ ՔԱՂԱՔԻՆ

ՆԱՎՐԵՐԸ ՅԵԼ ՇԱՄԻԿԸ
ՅԵ ՍՍՖՈՆՈՎԱՅԻ

ՊԵՂԱՅԻ-ԾԻց ՔԱՐԳՄԱԾԻց
Յ Ա. Կ Ա. Ա Ճ Յ Ա. Ն



4813

ՊԵՏԱԿԱՆ ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ
ՅԵՐԵՎԱՆ

1936

СОВЕТСКАЯ АРМЕИСКО-АДМИНИСТРАЦИЯ

Պատ. Խմբ. Ա. Հոյերսին
Տեխ. Խմբ. Տ. Խաչվանցիան
Լեզվ. Խմբ. Արե. Առաւամյան
Մթքագիր՝ Հ. Մանուկյան

■
Գետհրատի տպարան
Դրավութիւն լիտոգր 282, պատկեր 139
Հրատ. 3181, տիրաք 5000

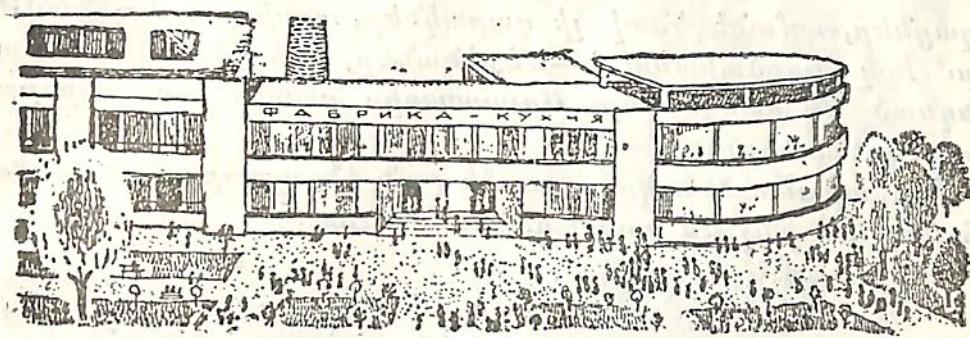
▼

818A

Հողմանված և պատրունակ հունվարի 1936 թ.
Մտքագրված և պատրունակ մարտի 1936 թ.



4875-87



1

Կարլ Մարքսի փողոցի վրա կառուցել են մի նոր տուն։ Ոյտ տան պատուհաններն այնքան շատ են, վար թվում ե, թե բոլորին պատեր չկան։ Տունը բարձր ե, չորս հարկից ավելի բարձր, բայց յերկինարկանի յե։

Տունը մյուսներից բոլորովին առանձնացած ե. յետել կամեծ պարտեզ։ Ծառուղիները ծածկված են ավազով, խոտը հավասար խուզված ե, իսկ ծառերը դեռ այնքան փոքր են, վոր իրենք-իրենց կանգնել չեն կարող նրանք հենված են փայտերին։

Տան դռները լայն են, ինչպես թատրոնում, իսկ տան մոտ ցցված ե մի բարձր աղյուսաշեն ծխնելույզ, ինչպես գործարանում ե լինում։

Այս ինչ ե. թե գործարան ե — գործարան չե, թե թատրոն ե — թատրոն ել չե։

Մուտքի դռան ճակատին գրված ե.

ԳՈՐԾԱՐԱՆ-ԽՈՆԱՆՈՑ

Ինչպես թե — և գործարան, և խոհանոց։
Խոհանոցը գործարանի նման չե։

Խոհանոցում կան — պլիտա, պրիմուսներ, թեյնիկներ, մը-

սաղացներ, ամանեղենով լի դարակներ, աղբի գույլեր, նավթի շներ: Իսկ գործարանում — մեքենաներ, մեքենաների առաջ կանգնած են բանվորներ: Առաստաղից սողում են բարձրացնող մեքենաները:

Գործարանում հազար ու մի բան են պատրաստում: Իսկ խոհանոցում ինչ են պատրաստում: — Ճաշ:

II

Տունն ունի յերկու մեծ դահլիճ: Մեկն առաջին հարկում, մյուսը — յերկրորդ: Դահլիճներում դրված են փոքրիկ սեղաններ: Սեղանները շագանակագույն են և ծածկված են վնչ թե սփոռցով, այլ յերկնագույն ապակիներով:

Յուրաքանչյուր դահլիճ վերջանում է կիսաշրջանով: Կիսաշրջանում նույնպես սեղաններ են դրված, բայց վոչ թե շագանակագույն և ապակով ծածկված, այլ բոլորովին սպիտակ և առանց ապակու:

Սպիտակ փոքրիկ սեղանները շատ ցածր են: Այստեղ աթոռակիներն ել շատ ցածր են: Միայն պատոհանների գոգերը բարձր են: Ամբողջ դահլիճնում կարող են տեղավորվել վեց հարյուր մարդ, իսկ փոքրիկ սեղանների շուրջը՝ հարյուր յերեխա:

Պատուհանները հենց նրա համար են բարձր շինված, փոքր յերեխանները ճաշի ժամանակ այնտեղ շբարձրանան:

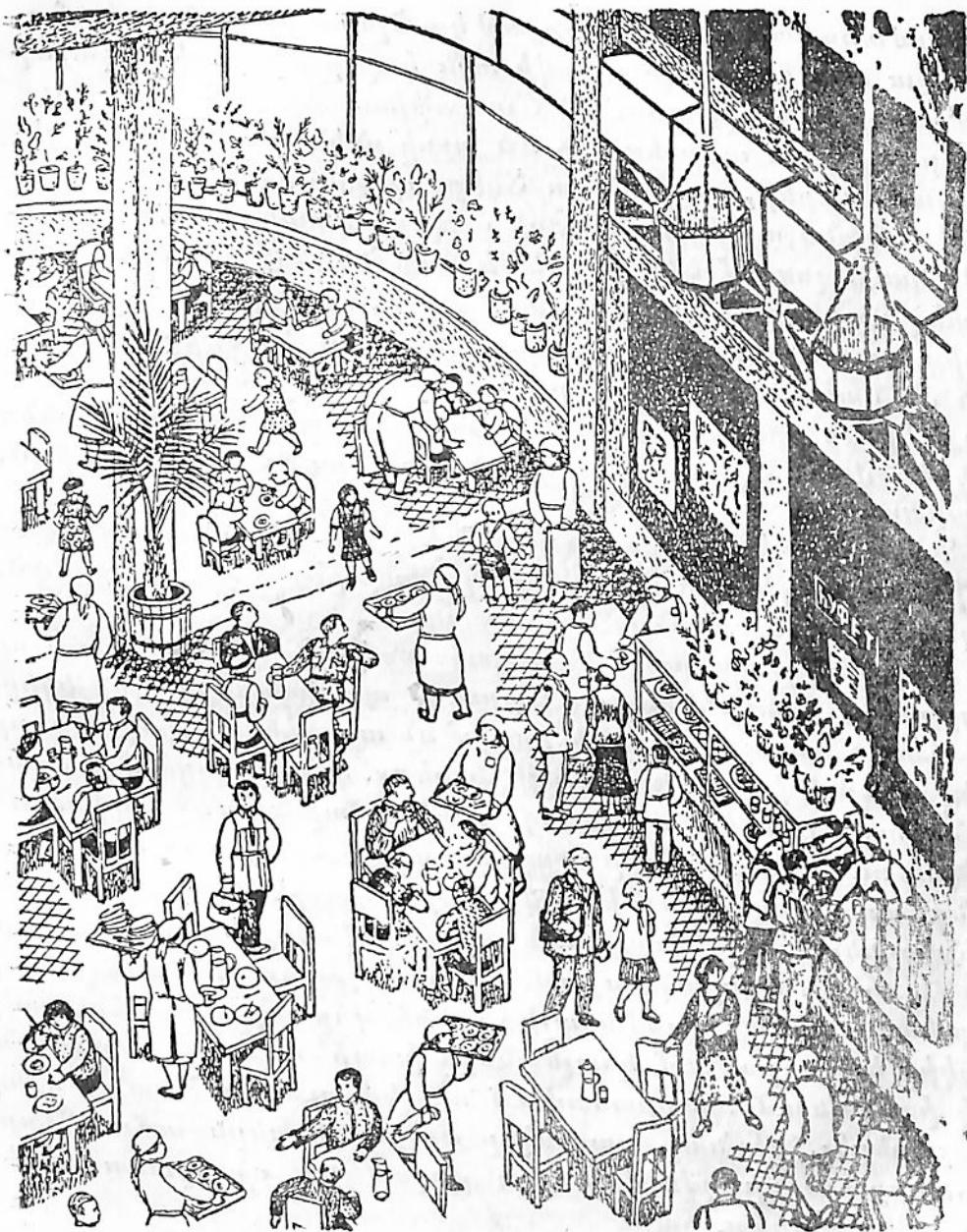
Դահլիճները, բայց են ամբողջ որբ: Մարդիկ դալիս են ճաշում ու գնում: գալիս, ճաշում ու գնում:

Իսկ այդքան մարդկանց ինչպես կերակրել:

III

Գործարան-խոհանոցում ամեն հերթի պատրաստում են տասներկու հազար ճաշ, իսկ աշխատում են յերկու հերթի:

Ուրեմն, մեկ որում՝ քսան չորս հազար ճաշ: Յեթե յերկրորդը կոտլետ լինի, ուրեմն կանի քառասուն ութ հազար հատ կոտլետ: Այդքան կոտլետով մի ամբողջ հրապարակ կարելի յե ծածկել:



Գերմանական մի հին հեքյաթ կա Շլարաֆիա յերկրի մատին. Ահա այդ հեքյաթը՝ Ծովի այն կողմը մի յերկիր կա, մէջ զարմանալի յերկիր, անունը՝ Շլարաֆիա:

Արտաքուստ այնտեղ վոչ մի աչքի ընկնող բան չկա. — զետեր կան, սարեր, քաղաքներ: Ծները պատուհաններով, կտուրներով և ծխնելու յգներով: Խոզի ձագերը վազվում են, բագերը ջրերում լողում են: Իսկ յեթե լավ նայես, կտեսնես, վորայնտեղ սարերը հողից չեն, քարից չեն, այլ բրնձից ու կրուպայից. այն ել յեփած, պատրաստի շիլա: Փետերն ու լճերը լիքին են կաթով, իսկ հորերը — գարեջրով: Ծառերի վրա թըխվածքներ են բուսած: Բանջարանոցում վարունգներն իրենց թիերի վրա արգեն աղ դրած են, կաղամբն ել յեփած, պատրաստ:

Գաղարն այնպես չի բուսնում, ինչպես մեզ մոտ, այլ բոլորին թարս. թփերը գետնի տակ, իսկ ինքը գուրս ցցված, արդեն մաքրած, ուտելու պատրաստ:

Փողոցները պանրով են սալահատակած: Ծների պատերը հացից են, կտուրները՝ սուխարուց, պարիսապները՝ յերշիկից:

Բաղերն այդ յերկրում լողում են տապակված, իսկ ձկները յեփված կամ խորովված: Խոզի ձագերը, վոր վազվում են փողքներում, լցրած են շիլայով: Նրանց մարմնի մեջ խրված են գանակ ու պատառաքաղ: Բավական ե սուլես, բաց անես բերանդ, տապակած թռչնիկը կթռչի, ուղղակի բերանդ կմտնի: Ծվծվացնես թե չե՝ խոզի ձագը մոտղ կվազի — կտրիլ ու կեր:

Այ, յեթե Շլարաֆիայում տեսնենք քառասուն ութ հազար կոտյետ, իսկի յել զարմանալի չի լինի, վորովհետեւ զա հնարսովի կոտյետ, իսկի յել զարմանալի չի լինի, վորովհետեւ զա հնարսովի կոտյետնելը խոտի պես բուսնում են, յերկիր ե: Հեքյաթում կոտյետնելը խոտի պես բուսնում են, իսկ իրականում պատրաստվում ու յեփվում են: Պետք ե միսը գնել, բերել, լվանալ, տապակել. Տանտիկիններն ամբողջ որը խռանոցում զբաղվում են, և ընդամենը պատրաստում են հինգ-վեց մարդու ճաշ:

Իսկ ինչքան պետք ե քարշ, զալ քսան չորս հազար ճաշ պատրաստելու համար:





IV

Գործարան-խոհանոցում բուն խոհանոցն այնքան մեծ եր գոր այնտեղ հինգ քնակարան կտեղավորվի: Պատերը սպիտակ են, փայլուն, իսկ հատակը պատրաստված ե մոխրագույն հարթ քառակուսիներից: Պլիտաներն ընդամենը յերկու հատ են, բայց ինչպիսի պլիտաները Ամեն մեկի վրա կտեղավորվի մեր բայց ինչպիսի պլիտաների վրա կտեղավորվի մեր կաթսաներից հարյուր հատ: Պլիտաների վրա դրված են մեծ պղինձներ և թափաներ, պղինձները տակտոի չափեն, իսկ թափաները – լվացվելու կոնքից ել մեծ:

Իւկ ով ե այդտեղ յեփում ու տապակում:

Պլիտաների մոտ անց ու դարձ են անում խոհարանները սպիտակ խալաթ հագած ու սպիտակ թասակները զլվներին: Այնտեղ նայում են, այտեղ խառնում: Սակայն վոշ մի բանի համը չեն փորձում:

Տանտիկինների մոտ այդպես չի: Ճաշ յեփող կինը միշտ գդալով համը տեսնում ե ու բերանն ել չփշփացնում: Յեթե աղը պակաս ե, ելի և զցում: Քացախն եքից, – բացախն ել լցնում: Բոլորն աչքի չափով ու համը տեսնելով ե խմանում:

Իսկ խոհարանները կարիք չունեն ճաշի համը փորձելու, և ինչպես կարող են նրանք այդքան շատ կաթսաների ճաշի համը տեսնել: Նրանց մոտ ամեն ինչ կշռված ե, չափված ու համը գված, ինչպես գեղատաները Նրանք առանց համը փորձելու ստուգված, ինչպես զեղատաները Նրանք առանց համը փորձելու զիտեն, թե վոր բանից ինչքան ե հարկավոր մի կաթսան զիտեն, ինչպիսի համը մի խոշոր կաթսան սոսուսի համար:

Տանտիկինը ճաշի մեջ զցում ե մի պտղունց աղ, մի գդալ քացախն Յեկ մեծ բան չե, յեթե մի քիչ աղի կամ թթու լինի:

Իսկ խոհարարը մեծ պղնձի մեջ մի անգամից զցում ե հինգ կիլո աղ, քացախն ել լցնում ե լիտրով: Ի՞նչ կստացվի, յեթե նա հանկարծ մի կիլո ավելի աղ զցի: Մի անգամից հագար բաժին ճաշ կանգետքանա:

Գործարան-խոհանոցում պլիտաները գտնվում են աջ կողմում, իսկ ձախ կողմում դրված են մեծ կաթսաները: Կաթսաներն այնպես չեն, ինչպես մեզ մոտ – տանը՝ սև ու մրոտ, այլ սպիտակ, հարթ ու փայլուն են: Կաթսաները քսան յերկու հատ են, և նրանք այնքան մեծ են, ինչպես փողոցներում ամառն ասֆալտ յեփելու համար դրված կաթսաները: Յեկ կաթսաներոր վոչ թե վառարանի վրա յեն դրված, այլ ուղղակի հատակին:

Իսկ ինչու յե սուպն այդպես քլթքլթում: Այդ ինչպիսի կաթսաներ են: Ինչպես ե ճաշը դրանց մեջ յեռում, առանց կրակի: Շլարափիա յերկի՞ն ե սա, ինչ ե:

Վոչ, վոչ թե Շլարափիան ե, այլ զործարան-խոհանոցը գետնի տակ մի կաթսայից գեպի մյուսը շոգեխողովակներ են անցկացված: Այդ խողովակները հավասար ջերմությամբ տաքացնում են կաթսաները, և ճաշն այդպես ավելի լավ ե յեռում, քան թե պլիտայի վրա: Կաթսայում միանգամից յեփում ե չորս հազար հինգ հարյուր ափուե սուպ:

Մի կաթսայում կարտոֆիլն ահա յեփելու և Մոտեցավ սպիտակ խալաթով բանվորը, բարձրացավ աթոսի վրա ու սկսեց կարտոֆիլը հանել: Հասկանալի յե, վոր զգալով չի լինի, զղալով հազիկ հազ յերեք հատ կարտոֆիլ կվերցնես: Բանվորը կաթսայից կարտոֆիլը հանում ե մեծ շերեփով: Շերեփը մի զույլի չափ ե բանի նման փայտե կոթ ունի: Բանվորն այնպես ե գատարկում կաթսան, կարծես թե զետինն ե փորում: Աւղղակի Շլարափիա յերկի՞ն ե:

Պատերի տակ զրված են մեծ պահարաններ – մետաղաշեն



ու փայլուն, ինչպես բժշկի առանձնասենյակում։ Պահարանների դարակներում զանազան բանջարեղեն և դրված։ Կանցնիկես ժամ և բոլորը կեփիի։ Վորովհետև դրանք շոգեպահարաններ են։ Պահարանի վրա ջերմաշափ և շինված, փորպեսի կարողանան իմանալ, թե վորքան գոլորշի ախտի ներս թողնելու աշխատանք նման կլոր ե։ Այդ ջերմաշափի ժամացույցի նման կլոր ե։ Ալաքը ցույց է տալիս աստիճանը։

Պլիտայի վրա ճաշերը տապակվում են ու յեռում, իսկ ուրեն սեղանները, փորոնց վրա պատրաստվում ե այդ բոլոր վորտեղ են կճպում կարտոֆիլը, փորտեղ են լվանում ձուկը։ Վորտեղ են պատրաստում կոտլետները։

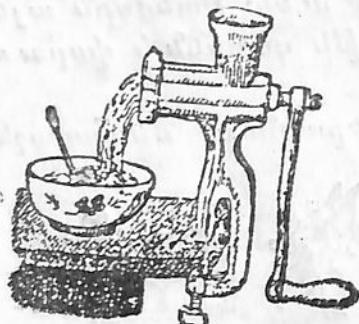
Պլիտաների և կաթսաների արանքներով անց ու դարձ են անում սայլակները, ինչպես կայարանում ե լինում։ Մաքրած կարտոֆիլը բերում են, կորտած միսը հրում, իսկ յեփածն ու տապակածը — դուրս տանում։

V

Պուտիլովի գործարանում կան զանազան ցեխեր, որինակ չուգունածուլուր, պողպատածուլուր, մետաղներ կոելու և մեխանիկական ցեխերը։ Յուրաքանչյուրն իր աշխատանքն է կատարում։

Գործարան-խոհանոցում նույնպես տարբեր ցեխեր կան։ Նրանք կոչվում են՝ ձկնեղենի ցեխ, մսի ցեխ, բանջարեղենի ցեխ և հրուշակի ցեխ։

Մսի ցեխում կա յերեք արհեստանոց։ Առաջին բաժնում միսը լվանում են, յերկորդում — աղում, իսկ յերրորդում — աղացած միսը կոտլետների յեն բաժանում։



Միսը լվանում են ապակեփայլ աղուսից շինած վաննաներում, փորոնք կպած են պատերին, իսկ նրանց վերեր ջրի ծորակներն են։ Վաննաների մեջ դարսում են մսի մանր, կարմիր

կտորները։ Առատ ջուր են բաց թողնում և խառնելով մսի կտորները, մաքուր լվանում են։

Հարեան սենյակում առաստաղից կախված են յայն փոկեր, փորոնք պատեցնում են անիվսերը։ Մեքենան դրժում ե։

Այդ բնչ մեքենա յե։ Դա մսաղացն ե։

Ճանը մսաղացն ամրացնում են սեղանին և ձեռքով պատեցնում։ Յուրաքանչյուր հինգ րոպեն մի անգամ մսաղացի ծակոտիները բռնվում են։ Պետք ե քանդել ամբողջ մեքենան և ծակոտիները լուց կով մաքրել։ Ճիլերը փաթաթվում են պտուտակին, մնում մսաղացի մեջ և չեն թողնում, փոք նա պտավի։

Յեթե բարկանաս և ուժով պատեցնես — մսաղացը կշրիկա, կպոկի տեղից ու գետին կընկնի։

Փործարան-խոհանոցում մսաղացը վայր չի ընկնի։ Տեղ ել չկա ընկնելու, փորովհետև ամրացված ե հատակին։ Մեր տնային մսաղացն այնքան ե նման այդ մսաղացին, փորքան մանկական հեծանիվը նման ե իսկականին։

Այդ մեծ մսաղացը բռնակ չունի, այլ դրա փոխարեն մի անիվ ունի։ Փոկերն անիվն են պատեցնում, իսկ անիվը պտուտակն ե պատեցնում։ Յեփ այնպես ուժեղ ե պատեցնում, փոք մի ճիլ չի դիմանում։



Մսաղացի կողքին թխթխկում ե մի ուրիշ մերենա. դա
մսահունցն ե:

Մեր խոհանոցներում դա չկա: Այդ մեքենայի մեջ դարսում
են կարմիր փափուկ մսի կտորները և հացի փափուկ մասր՝
թրջված: Թիխթխկում ե մսահունց մեքենան, պտտվում ու դռւս
ե գալիս փարզագույն խառնուրդը – չես կարող ջոկել, վորակող
ե միսը, վորտեղ – հացը:

Մսի ցեխում կա յերկու մսահունց ու յերեք մսաղաց մե-
քենա:

Յերրորդ սենյակն ավելի փոքր ե, քան առաջին յերկուսը
և այնտեղ ամենուրեք դարակներ են: Աւղակի ինչպես գրա-
դարանում: Միայն թե գրքերի փոխարեն այնտեղ դարսված
են պատրաստած, ծեծած սուխարու մեջ թաթախված կոտետ-
ները, բիտկիներն ու հավասար կորտված մսի շերտերը:

Այս սենյակն են գալիս սայյակները և այստեղից են խո-
հանոց տանում պատրաստի կոտետները:

Ահա թե ինչպես են միանգամից քառասուն ութ հազար
հատ կոտետ պատրաստում:

VI

Կարտոֆիլը կարելի յե լվանալ առանց ձեռքերի և կճպել
առանց դանակի:

Պտտվում ե մի յերկար, մետաղե տակառ, վորի ներսում
ձախից – աջ և աջից – ձախ ցայտում են ջրի փոքրիկ շատրր-
վաններ: Կարտոֆիլը ջրի մեջ պարելով այնքան ե մաքրվում,
վոր կարծես թե ամեն մի հատն առանձին են ձեռքով մաքրել:

Այդ բոլորը պարզ յերեւում ե, վորովհետև տակառը մաղի
պես ծակոտիներ ունի: Կարտոֆիլը լվացող մեքենայից ուղղակի
գլորվում ե կճպող մեքենայի մեջ: Այդուղ պարելու հնար չկա:
Այնպէս նեղվածք ե, վոր կարտոֆիլների արանքում, նույնիսկ
ասեղ չի տեղափորվի: Քսվում են կարտոֆիլներն իրար, քսվում
են այնպես, վոր նույնիսկ ճոճուում են, և մեկը մյուսի կճե-
պը վրայից քերում, մաքրում ե:

Մեքենայի մեջ մտնում են գունավոր, իսկ դուրս են գա-
լիս այնտեղից ձվի պես սպիտակ, մաքուր:

Բանվորուհիների գործն այն ե, վոր մի կողմից կարտոֆի-
լը լցնեն տակառի մեջ, իսկ մյուս կողմից դուրս հանեն:

Բանջարեղենի ցեխում բանվորուհիները մաքուր, սպիտակ
խալաթներ են հագած, ուղղակի վոչ վոք չի հավասար, թե այդ-
տեղ կարտոֆիլ են մաքրում կամ պտուղների հյութ քամում
կիսելի հա:

Ինչպես կարելի յե պտուղներից հյութ քամել և խալաթը
չկեղատուել:

Այս այնպես, ինչպես կարտոֆիլն են մաքրում – մեքենայով:

Արագ ե աշխատում պտուղներ ճզմող մեքենան: Մի մեծ
պղինձ կիսելի հյութը նա ընդամենը տաս ըոպեյում ե քա-
մում:

VII

Ամառը փողոցներում կանգնած են անիվավոր, յերկնա-
գույն ու կանաչ սնդուկներ:

Սնդուկի մոտ կանգնած ե մի մարդ կտավե գոզնոցով ու
թևնոցներով: Դա պաղպաղակ վաճառողն ե:

Սնդուկին մի տախտակ ե վակցըած, վորի վրա զրված ե.

Մ. ՊԵՏՐՈՎ

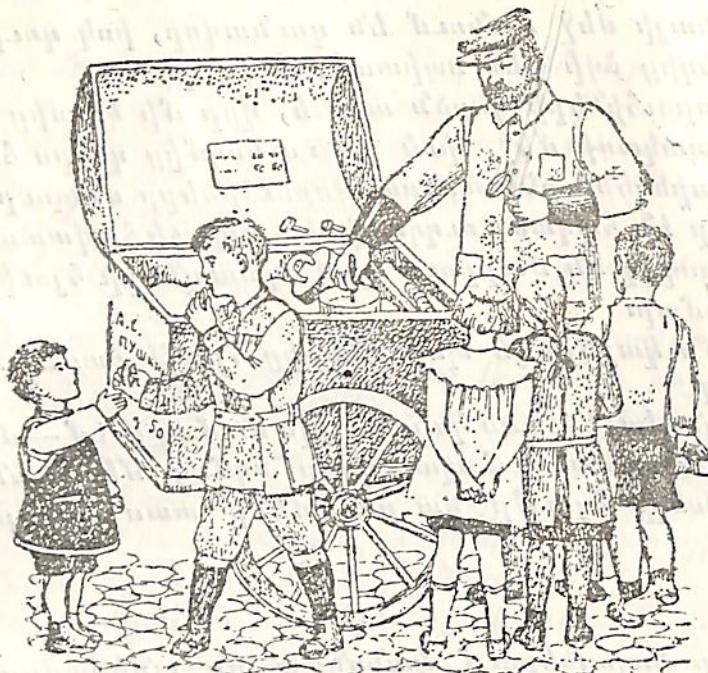
Ն. ԲՈԲՐՈՎ

Իսկ մի սնդուկի վրա յել գրված ե.

Ա. Ա. ՊՈՒՇԿԻՆ

Բայց նա ի պատիվ մեծ բանաստեղծի չի գրել, այլ հենց
իր ազգանունն ե այդպես:

Պուշկինից շատ են պաղպաղակ գնում, շատ ավելի, քան
ուրիշներից:



Մի բաժին գնում են, ուտում ու հետո պարծենում, թե այսոր ինքը՝ Ալեքսանդր Սերգեյիվիչ Պուշկինն ինձ հյուրասիրեց պաղպաղակով:

Ենք չես ստում, և ծիծաղելի յե:

Այդ Պուշկինն ամենակին չի սիրում մի տեղ կանգնել, — մի տասը բաժին վաճառում ե թե չե, տեղափոխվում ե մի ուրիշ անկյուն: Դու մինչև վերցնում ես տասը կոպեկանոցներդ ու գալիս, կանաչ սնդուկն արդեն ել չկա:

Դեռ լավ ե, վոր մյուս փողոցում պաղպաղակ վաճառող կա, վորն ամբողջ որը կանգնում ե մինույն տեղում:

Սրա մոտ վոչ թե անիվավոր սնդուկ ե; այլ մի ամբողջ տնակ: Նույնիսկ պատուհանը ծածկված ե սպիտակ վարագույրով: Տնակը ներկված ե կապույտ գույնով, իսկ տախտակի փոխարեն՝ ամբողջ պատի վրա դեղին տառերնի գրված ե՝

ԼԵՆՍՊԱՌԿՈՒԹ

Այդպիսի մի տնակ ել կա մյուս փողոցում: Այգում նույնական է ամենալավագույն պատճենը:

Բոբրովի իր սնդուկի համար ինքն ե պաղպաղակ պատճենում: Պուշկինը՝ նույնպես: Իրենք կաթը գնում են, իրենք ել ջուր են խառնում, վոր եժան լինի. Սախարինը շաքարից եժան ե, իսկ ամեն մի վաճառած բաժնից պետք ե վորքան կարելի յե շատ ողուտ ստանաբ: Հեզ դրա համար ել պաղպաղակ: Վաճառողները շառարի փոխարեն սախարին են գցում պաղպաղակի մեջ: Թե՛ քաղցր ե լինում, թե՛ եժան:

Պաղպաղակ վաճառողները մի ու րիշ ծախս ել ունեն, — պղնձե ամանեղենը կլայիկելու ծախսը՝ նրանք չեն սիրում անտեղի փող ծախսել և պատճենատում են չկլայիկած ամաններում:

Գալիս ե գնորդը, մի բաժին պաղպաղակ ուտում, վճարում քսան կոպեկ ու գնում: Բայց յերկու ժամից հետո սկսում ե սրտի խառնոց զգալ ու կծկվել: Խեղճը թունավորվել ե պղնձի արջապով:

Իսկ պաղպաղակ վաճառողն արդեն չկա՝ նրա սնդուկն անիվավոր ե, չէ:

Իսկ վորտեղից ե պաղպաղակ վերցնում Լենսպառկոպի պաղպաղակ վաճառողը: Գործարան-խոհանոցի հրուշակի ցեխում կա մի սենյակ, վորի մի պատն ամբողջ զբաղեցրել ե ցինկե պահարանը, իսկ մյուս պատի տակ դրված ե պաղպաղակ պատճենող հինգ գործիք:

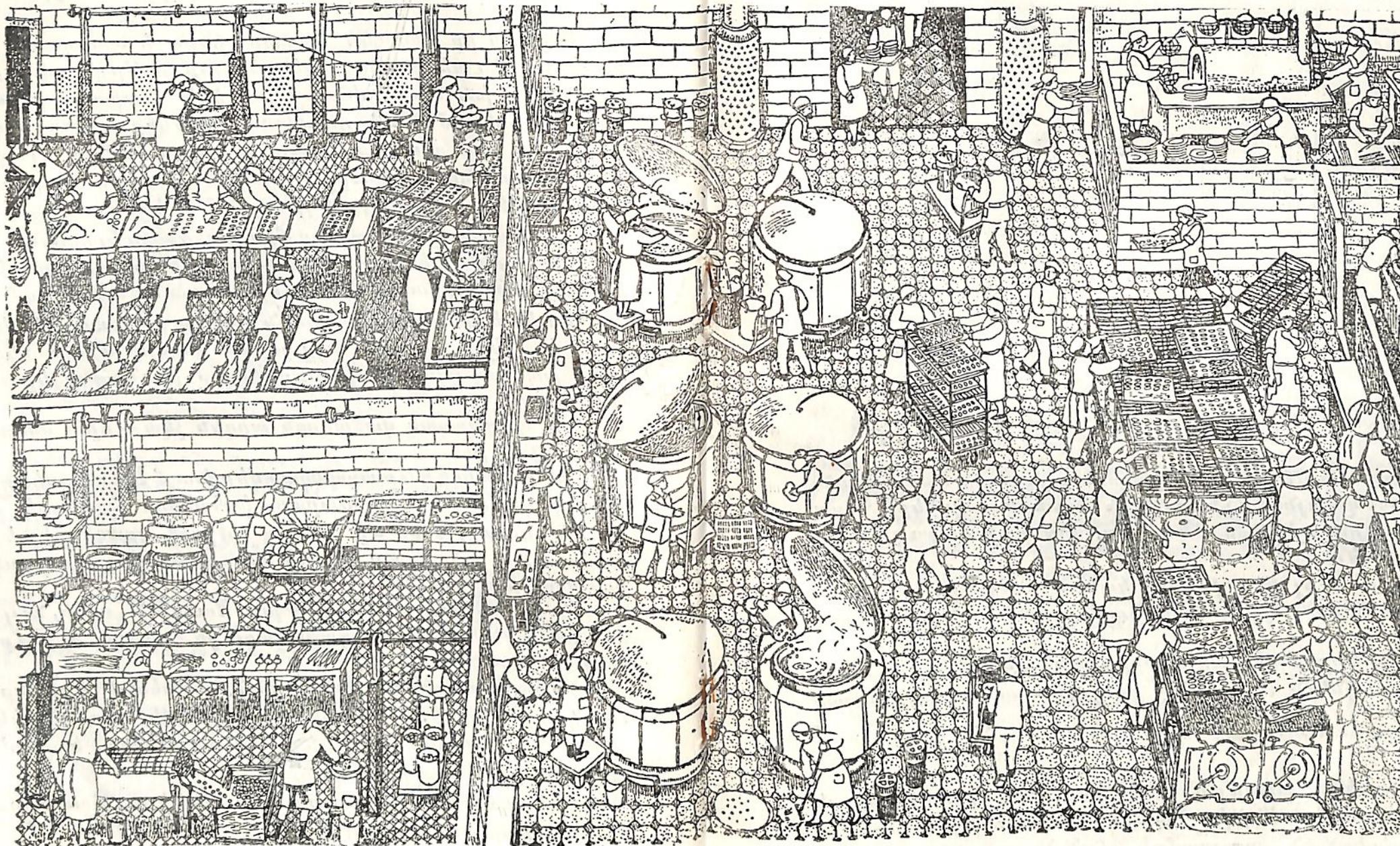
Բայց վոչ այնպիսին, ինչպես Պուշկինն ունի, այլ տասն անգամ ավելի մեծ շագանակագույն, լաքած և ամրացված փայլուն ողակներով:

Հատուկ բժիշկներ կան, վորոնք հետեւում են, վոր ամեն ինչ կարգին լինի, ժամանակին կլայիկվի, ժամանակին մաքրըվի: Պաղպաղակը վոչ թե ինքը Լենսպառկոպն ե պտտեցնում, այլ ելեկտրականությունը:

Մեկ ժամում յուրաքանչյուր գործիքը պատճենատում ե հիսուն լիտր պաղպաղակ:

Բանվորուհին դուրս ե բաշում լիքը կաղապարը և գնում

2 Մի խոհարար ամբողջ քաղաքին





ցինկե պահարանի մեջ։ Այդ պահարանն այնպիս է կառուցված, վոր պաղպաղակն այնտեղ չի հալչում։ Պատերն ու դռները հաստ են և շինված են այնպիսի մետաղից, վոր տաքությունը ներս չի թափանցում։

Իսկ ներսում ել խողովակներ կան, վարոնց միջոցով սառն ողն ե ներս գալիս։ Այդ պահարանում ջուրտ ե, ինչպես սառնարանում։

Ամեն որ Գործարան-խոհանոցի բակն են հավաքվում անիվալոր տնակներն ու ամբողջ քաղաքի համար պաղպաղակ տանում։

VIII

Ժողովրդական տանը մի անիվ կա. վորի վրա կարելի յե նստել ու պտտվել։ Անիվը հսկայական մեծություն ունի և նրան ամրացված են պատշտամբի նման նստարաններ։

Հասարակությունը նստում ե այդ անիվի վրա ու հայդեր թոշում ե նստարանը վեր, իջնում ե ցած։ Վերևում կտուրներն են յերկում, ցածում փոշին ե քուլա-քուլա բարձրանում։

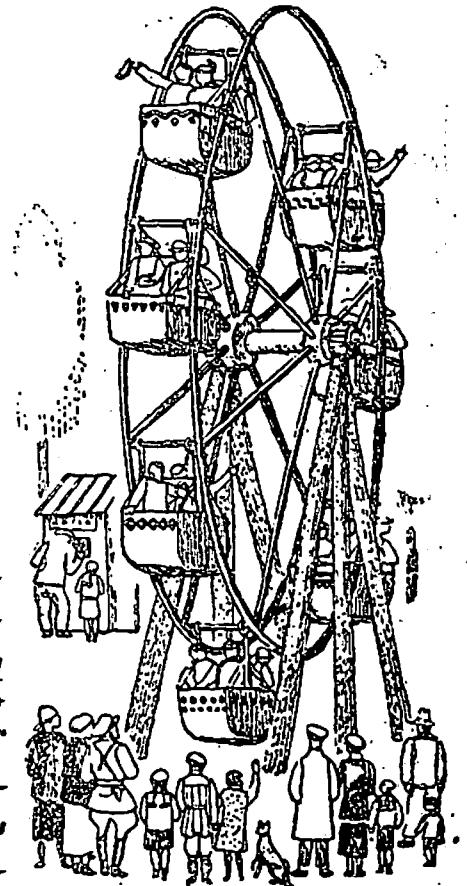
Ժողոտանը՝ այդ անիվի շուրջը միշտ ահազին հասարակություն ե հավաքվում։

Գործարան-խոհանոցումն ել կա այդպիսի մի անիվ, բայց ավելի փոքր ե և վրան վահանակ մարդիկ, այլ ափսեներն են պտտվում։ Նրստարանների փոխարեն – մետաղեցանցեր են։ Յուրաքանչյուր ցանցում կողքի վրա դրվում ե մի ափսե, անիվը պտտվում ե։ Անիվի տակ շինված ե մի մեծ բակ, յեռացրած ջրով լիքը։ Յածում ափսեն անցնում ե յեռացրած ջրի միջով, իսկ վերեվում ամեն կողմից վողողում են շատրվանները։ Այդպես յերեք անգամ պտտվելուց հետո ափսեն դուրս ե գալիս այնքան մաքուր, վոր կարծես թե խոզանակով սրբած լինի։ Այ թե ինչպիսի մեքենա յե։

Անիվի մոտ կանգնած ե մի բանվորուհի, վոր ձեռքերին ուստինե ձեռնոցներ ե քաշել՝ մինչև արմունկները։

Նա հերթով հանում ե թաց ափսեներն ու դարսում ցանցանման դարակներում՝ չորանալու։ Մի ըոպեյում արդեն պատրաստ ե մի դյուժին ափսե։

Տանը կնոջ համար ամենաձանձրալի գործն ամանեղեն լվանալն ե։ Յերլ ճաշ ես պատրաստում, դեռ ելի վոշինչ, գիտես ինչի համար ես աշխատում – ճաշ կունենա։ Բայց ահա





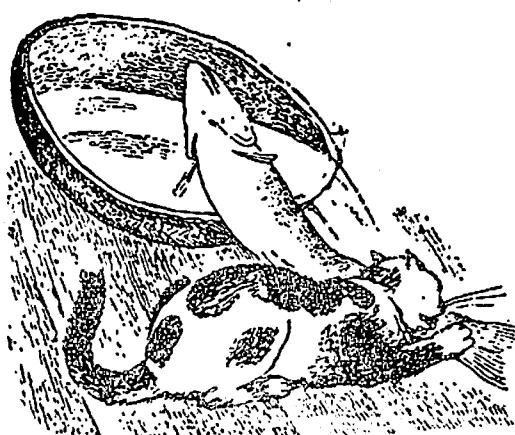
ճաշեցինք: Ամեն ինչ կերանք, վերջացրինք: Պետք եւ արդեն հանգստանալ, բայց դու նորից խոհանոց ես գնում, վառում ես պրիմուսն ու նորից ջուր տաքաղնում: Ափսեները կեղտոտ են, ճարպոտ, կաթսաները մը ըստված: Ամանեղենը կմաքրես, սակայն ինքդ կկեղտոտավես:

Գործարան-խոհանոցում քանի-քանի մարդիկ են ճաշում, քանի-քանի ափսեներ են կեղտոտվում: Մատուցարաններով լվացման սենյակ են քարշ տալիս ահագին թվով կեղտոտ ափսեներ, իսկ մյուս դռնով դուրս են բերում մաքուր ափսեներով լիբը մատուցարանները:

Շատ արագ եւ պտտվում անիվը:

IX

Կոռպերատիվում դարսված եյին զանազան ձկներ, բրամձուկ, պերկես, ծովածածան, քարթակ և յերկու հատ շիղաձուկ: Եիղաձկները բոլորովին նման եյին իրար և յուրաքանչյուրը նրանցից կշռում եր մեկ կիլո յերեք հարյուր գրամ: Միայն թե նրանցից մեկի գույնը կապույտին եր տալիս, իսկ մյուսինը՝ կանաչին: Կապտավուն ձուկը գնեց մի տնտեսուհի: Նա բաց



արեց ձկան աչքը և նայեց՝ մաքուր ե, թե վհչ. շուռ տվեց խրոխկները, նայեց՝ կարմիր են: Ապա դրեց զամրյուղի մեջ: Խեղճ ձկան պոչին կարտոֆիլը լցրին, իսկ գլխին սեղմեցին նավթով լիքը մի շիշ:

Ծնտեսուհին հենց փորտուն յեկավ, դուրս քաշեց ձուկը նավթի ու կարտոֆիլի տա-

կից: Ապա մի ամանի մեջ ջուր լցրեց, դրեց վետին ու ձուկը գցեց մեջ:

Գետնին նստած եր կատուն: Նա նայեց ձկանը, նայեց ու հանկարծ ճանկեց:

— Փիշո, փիշո, — ճշաց կինը, բայց կատուն ձկան պոչի կեսը կրծել եր արդեն:

Անպոչ կապույտ ձուկը հանեցին ջրից, մի բութ դանակով քերեցին, փորը մաքրեցին ու գցեցին կաթսայի մեջ:

Փամը յերեքի մոտ ձուկը յեփվեց: Իհարկե հարկավոր եր, փոր ժամը հինգին մոտ յեփվեր, բայց շտապեցին, փորովհետեւ դրանից հետո պրիմուսի վրա դեռ պիտի սուալ յեփվեր, ապա կարտոֆիլը յեփվեր ու հետո կիսելը: Յեփված ձուկը հենց կաթսայով վերցրին, փաթաթեցին մի մեծ փալասով ու վրան ել մի բարձ դրին, փոր չսառի:

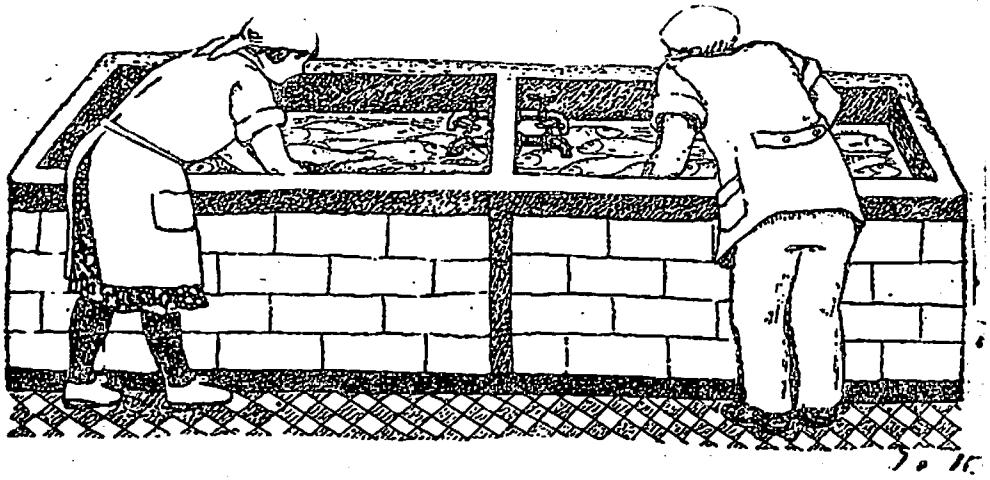
Յերբ ճաշի ժամանակ կաթսան բաց արին. ձուկն այլնս չկար:

Զկան փոխարեն ինչ-վոր սպիտակ շիլա յեր. Զրի մեջ յերկար մնալուց՝ ձուկը բոլորովին քրքրվել եր. Դեռ դրան ել ավելացրեք այն, փոր բոլորովին սառն եր արդեն:

Մյուս շիղաձուկը — կանաչագույնն ավուի շուտ կերան, քան կապույտը, — վոչ թե ժամը հինգին, այլ տասներկուսին, բայց նա ավելի շատ արկածներ ունեցավ, քան մյուսը:

Սկզբում նրան ել մյուս ձկների հետ արկղի մեջ գցեցին: Արկղը դրին բեռնատար ավտոյի մեջ, փոր դղրդալով անցավ փողոցներով: Մի փողոցում նա մտավ մի բակ ու կանգնեց: Արկղը գլորվեց ավտոյից ու փայտե թեք ճանապարհով սողաց դեպի ցած: Ապա թոշնոտաց կշեռքի վրա ու շարունակեց իր ճանապարհը սայլակով: Սայլակը մտցրին մի ինչ-վոր սենյակ ու բոլոր ձկները դուրս թափեցին արկղից:

Այդ սենյակում մութն եր ու շատ ցուրտ: Պատերի ու առաստաղի վրայով ցանցածն անցնում եյին հաստ ու բարակ խողովակներ: Դրանցից եր ցուրտ փշում: Նույնիսկ խողովակները պատած եյին յեղյամով:



Զկները դարսեցին դարակներում, իսկ ամենախոշորը կախեցին կեռերից:

Կանաչ շիղաձուկն ևս տեղափորվեց դարակում:

Բայց նա յերկար չհանգստացավ: Մի ժամից հետո նրան ուղարկեցին ավելի հեռու — լիֆտով բարձրացրին վերին հարկը ու գցեցին ջրով լիքը մի բակի մեջ: Այնքան շատ եր ջուրը, վոր քիչ մնաց - ձուկը կենդանանար: Մեծ սեղանի վրա ձուկը մաքրեցին ու նորից տարան: Բերեցին խոհանոց ու լավ տապակեցին: Խոհանոցից ուղարկեցին բուֆետ: Այստեղ վրան կանաչի կտրտեցին ու սոուս լցրին:

Ժամը տասնմեկին ձուկը բոլորովին պատրաստ եր: Դուք կարծում եք, թե հենց այստեղ ել կերան: Վհչ, դրեցին մի հատուկ ամանի մեջ, վոր կլոր եր, բարձր ու նեղ, լիֆտով իջեցրին ու նորից բեռնատար ավտոյի վրա բարձրացրին:

Ձուկը ճանապարհվեց գեպի գործարան: Յերբ շշակը գործարանում ճաշի դադարը հաղորդեց, ձուկը հանեցին փակ ամանի միջից ու դրեցին սկուտեղի մեջ:

Ձուկը դեռ բոլորովին տաք եր:

X

Իսկ վորտեղ յեփիվեց կանաչ ձուկը: — Գործարան-խոհանոցում: Գործարան-խոհանոցում այսպիսի կարգ կա: առավոտյան բակն են մտնում բեռնատար ավտոները, — մեկի վրա միս, մյուսի վրա՝ ձկնեղեն, յերբողի վրա՝ բանջարեղեն և չորրորդի վրա, վոր փակ ե, հաց են բերում կենսապառկոռապի գործարանից:

Ավտոմոբիլները հերթով կանգ են առնում բետոնե փոքրիկ հրապարակի առաջ: Բեռը վհչ թե բարձրացնում են, այլ ուղղակի հրում են, վորովիետե հրապարակը նույն բարձրությունն ունի, ինչ վոր ավտոն: Հրապարակից արկղները, տակառներն ու պարկերը հարթ ճանապարհով զլորվում են ուղղակի նկուղը:

Ծներում սովորաբար նկաղները խոնավ են լինում, մութ ու կեղտոտ: այնտեղ միայն վասելափայտ ու ածուխ են պահում: Իսկ այստեղ նկուղը մաքուր ե, չոր և միջանցքներն առատորեն լուսավորված են ելեկտրական լույսով:

Յուրաքանչյուր հինգ-վեց քայլի վրա դուռ կա, դռները տանում են դեպի մառան: Մի մառանում կեռերից կախված ե միսը, մյուսում տեղափորված ե ձկնեղենը, յերրորդում պարկերով շաքարը, կրուպան ու ալյուրը: Մի սենյակում ել դրված են որվա հացն ու հաց կտրող մեքենան:

Հենց ալդպես ել կոչվում ե — հաց կտրող:

Հացը դնում են մի յերկար արկղի մեջ: Բանեցնում են մեքենան, հացը դանդս դրեն առաջ ե սողում: Իսկ վերևից իջնում ե մի լայնաթերան, սուր դանակ: Մի կտրոր կտրում ե ու բարձրանում, կտրում ու բարձրանում:

Կտորները դուրս են գալիս բոլորվին իրար նման ու մի չափսի:

XI

Գործարան-խոհանոցում յերեք դուռ կա, վորոնց վրա՝ գրված ե:

ՄՈՒՏՔՆ ԱՐԳԵԼՎՈՒՄ Ե

Դոները ծանր են, դոների վերել ապակե փոքրիկ պատուհաններ կան: Պատուհաններից յերևում են միայն մարմարետատիակները՝ սև շտեպսելներով ու թվատախտակներով: Ել ուրիշ փոչինչ չի յերևում:

Այսուղ ելեկտրական յենթակայանն ե:

Մսաղացները միս են աղում, մսահունցները — խառնում են, հունցում, կարտոֆիլը կճպվում ե, անիվը պտտեցնում ու լվանում ե ափսեները, — այս բոլորը կատարվում ե, վորովհետեւ նկուղում աշխատում ե ելեկտրայենթակայանը:

Տներում ամբողջ աշխատնքը կատարվում է կրակով ու ձեռքերով: Իսկ այսաեղ կրակի փոխարեն շողի յե, ձեռքերին ել ոգնում են ելեկտրական մեքենաները:

Նկուղում՝ միջանցքի յերկու ծայրին կա մի-մի դոնակ՝ ելեկտրական զանգի կոճակով ու այսպիսի մակագրությամբ: — «Սեկ», «Յերկու», «Կանգնիր»:

Դրանք վեր հանող մեքենաներն են — լիֆտերը:

Բայց դրանցով մարդիկ չեն բարձրանում: Դրանցով բարձրանում են կրուպան, միսը, բանջարեղենն ու ձկնեղենը: Մթերքի հետ վոշ մի մարդ չի բարձրանում: Յերբ սեղմես «Մեկ»-կոճակը՝ բարձրացնող մեքենան ինքը կանգ կառնի առաջին հարկում, և դեռ ինքն ել զանգ կտա:

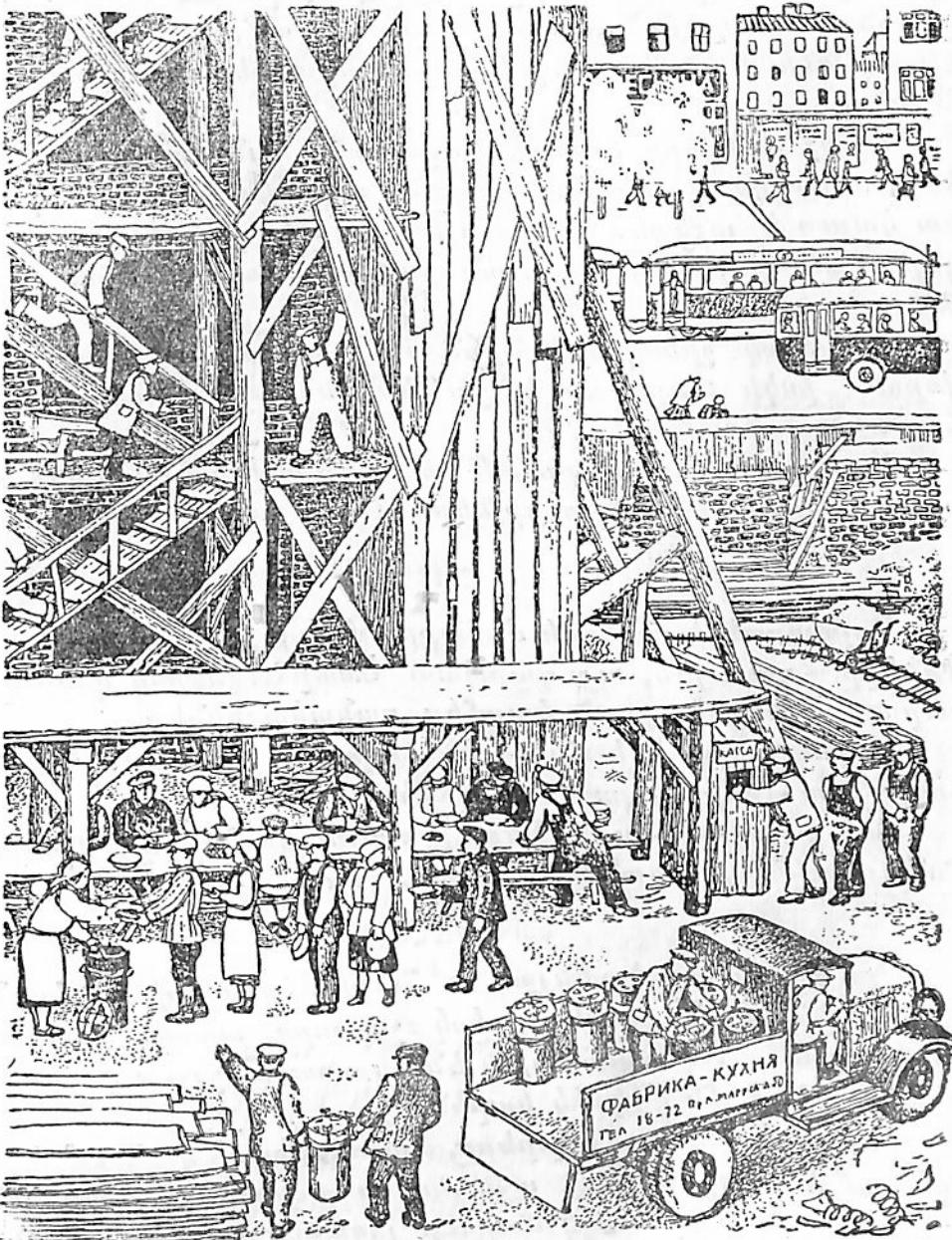
— Յեկանք, ընդունեցեք: —

Վազվում ե մթերքը բոլոր ցեխերում, մի քիչ ել մնում ե խոհանոցում ու յերրորդ լիֆտով իջնում ցած: Բայց դա արդեն ել մթերք չի, այլ պատրաստի ճաշ:

Ճաշերը դրված են տերմոսների մեջ: Տերմոսը թնդանոթի արկղի նման ե և այնպես կիպ ե փակվում, վոր ներսը ամենեվին ող չի անցնում:

Տերմոսի մեջ լցրած տաք սուրճը Մոսկվայից կարելի յետանել մինչև Լենինգրադ: Լենինգրադում վոր բացիս — գուրշի կբարձրանա:

Յերրորդ լիֆտն իջնում ե ուղղակի յելքի դռան մոտ:



Այդտեղ նույնպես փոքրիկ հրապարակ կա ու ավտոներ են կանգնած: Սակայն սրանք վոչ թե բերում, այլ տանում են: Նրանք գնում են ֆաբրիկները գործարաններն ու շինարարությունը:

Առաջ բանվորը կեսորին գրպանից հանում եր մի կտոր հաց, սելյողկա կամ թթու վարունգ ու նախաճաշում, իսկ հիմա նա կարող ե այնպես լավ ճաշել, կարծես թե ինքն ե յեկել գործարան-խոհանոց: Տերմոսներով նա ստանում ե նույն տաք ճաշը:

Նույնիսկ շինարարության մեջ աշխատող բանվորները, վորոնք իսկի ճաշարան ել չունեն, նույնպես տերմոսներով ճաշ են ստանում:

Գործարան-խոհանոցը թե իր հաղարավոր հյուրերին ե կերակրում, թե ինքն ել ուրիշների մոտ հյուր ե գնում:

XII

Գործարան-խոհանոցի մուտքը նման ե թառլոնի մուտքին: Դոները — դուռ չեն, այլ դարպաս: Աստիճաններով կողք-կողքի կարող են անցնել քսան կարմիր բանակայիններ:

Ամառը պարտեղի միջով են ճաշարան մտնում: Կան նաև կողքի մուտքեր, — պահեստի դոներ:

Իսկ խոհանոցն ու ցեխերը մտնելու համար կա միայն մի մուտք, այն ել առանձնահատուկ, վոր կոչվում ե:

ՆԵՐՍ ԹՈՂՆՈՂ

Դա մի դատարկ սենյակ ե: Յերեք պատերի յերկայնքով պահարաններ են շարված, իսկ չորրորդ պատը բազմաթիվ դռներ ունի: Դոները նեղլիի են, յուրաքանչյուր դուռը տանում ե դեպի մի փոքրիկ կաբին:

Բանվորը հանում ե շորերը, պահարանում կախում և մերկ մտնում ե կաբինը: Իսկ այնտեղ առաստաղից առատ անձրե թափում: Դու շի տակ մաշուր լողանալուց հետո բանվորը մյուս դռնով դուրս ե գալիք:

Այնտեղ նրա համար պատրաստ դրված ե արտհագուստը: Նա հագնվում ե ու անցնում աշխատանքի:

Այդ «Ներս թողնող»-ի պատճառով մի խոհարար քիչ մնաց վոր աշխատանքից փախչելու:

Իսկ նա լավ խոհարար ե, առաջ մեծ ճաշարաններում ե աշխատել: Վործարան-խոհանոցում նրան զլխավոր խոհարար նշանակեցին:

Առաջին անգամ նա յեկավ աշխատանքի, հանեց վերարկուն, կախեց պահարանում ու դարձավ դեպի դուռը: Աւզում եր ուղիղ գնալ խոհանոց: Հենց վոր դուռը քաշեց, մի այնպիսի առատ անձրե թափից զլխին, վոր խեղճը յետ փախավ:

Նա արագ փակեց դուռն ու սկըսեց բղավել:

— Վարիչ, ընկեր վարիչ, այս տեղ կտուրը կաթում ե:

Վազեց վարիչը:

— Վարտեղ ե կաթում:

Նայեց ու ասում ե:

— Այդպես ել հարկավոր ե: Զուրը տաք ե, հանգիստ լողացեք ու անցեք:

— Ինչու պիտի յես ձեզ մոտ լոգանամ: Յես վոչ թե բաղնիք եմ յեկել, այլ խոհանոց: Աշխատանքի յեմ յեկել, կաշխատեմ, — ասում ե խոհարարը:

— Մեզ մոտ սանիտարական պայմաններն ամենագլխավոր տեղն են բռնում, — ասում ե վարիչը:

— Իսկ յես վարակիչ եմ, ինչ ե:

Բարկացավ խոհարարը. Խլեց վերարկուն ու մի թեր նոր եր հազել հանկարծ միջանցքից բղավեցին.



— Ընկեր վարիչ, ընկեր վարիչ, աջ կողմի խորովարան
(духовка) չի աշխատում:

— Ինչու չի աշխատում, — գոռում ե վարիչը:

— Զենք իմանում: Մի կողմից այրվում ե, մյուս կողմից
չի յեփում:

— Պետք ե աշխատի, — ասում ե խոհարարը: — Կնշանակի
գոնակն ամուր չեք վակել, թափան ճիշտ չեք դրել, դրա հա-
մար ել չի լինում:

Իսկ ինքը շտապ վերարկուն ե հագնում:

— Վհչ մի կերպ չե լինում, — բղավում են նորից: — Փչա-
ցել ե:

— Հետը վարվել չեք իմանում, իհարկե կփչանա: Ոյ, յե-
կեք յես ձեզ ցույց տամ:

Բարկացավ խոհարարը, հանեց շորերն ու մերկ կանգնեց
ջրի տակ:

Իսկ հիմա այդ նույն խոհարարն ամենից ավելի յերկար
ե կանգնում ջրի տակ, — թե տշխատանքից առաջ, թե աշխա-
տանքից հետո:

Բոլորը գուրս են գալիս, իսկ նա դեռ փնչացնում ե, հեռում
ու լողանում:

— Լավ կարգ ե, — ասում ե նա:

XIII

Պուտիլովի գործարանում տրակտորներ են շինում: «Կար-
միր յեռանկյուն» գործարանում — կրկնակոշիկներ են պատ-
րաստում: Տեքստիլ գործարանում — կտորեղեն:

Իսկ գործարան-խոհանոցներ ինչ են պատրաստում. —

Ճաշ:

Տանը՝ տրակտոր չես կարող շինել, կրկնակոշիկ նույնպես
չես կարող: Գյուղերում տեղ-տեղ կտոր են գործում տանը,
բայց բոլորովին այնպես չի լինում, ինչպես գործարանում
գործված կտորը: Իսկ սուպ ու կոտիետ ամօն մի կին իր տա-
նը պատրաստում եւ:



Իսկ ինչի՞ համար են կառուցել գործարան-խոհանոցը։
Ենինզրադի մեծ տներում լինում ե մօտ հարյուրական
բնակարան։ Ամեն մի բնակարանում – մեկ խոհանոց։ Յուրա-
քանչյիւր խոհանոցում – պլիտա, սեղան, պրիմուս, մրոտված
կաթսաներ, ամանեղեն, մի դույլ՝ ածուխի համար, մի դույլ՝
աղբի համար։

Բնակարանում նեղվածք ե, իսկ խոհանոցում ապրել չի կա-
րելի։ Ուրեմն մի ամբողջ սենյակ անպետքանում ե պլիտայի
ու պրիմուսի պատճառով։

Առավոտյան բանվորները գնում են գործարան, ծառայող-
ները – ծառայության, իսկ տնտեսուհիները գնում են շուկա։

Նրանք յերկու ժամ վաղվզում են շուկայում, յերեք ժամ
ճաշ են պատրաստում։ Ընտանիքին կերակրում են թե չե, նո-
րից խոհանոց են վազում ամանեղենը լիանալու։ Ամբողջ որը
զբաղվում են դրանով։

Գործարան-խոհանոցում պատրաստում են որական քսան
չորս հազար բաժին ճաշ։

Քանի՞ տնտեսուհի յե հարկավոր, վորպեսդի տանը քսան
չորս հազար բաժին ճաշ պատրաստվի։

Ասենք թե յուրաքանչյուր տնտեսուհին հինգ մարդ ե կե-
րակրելու։

Քանի՞ տնտեսուհի հարկավոր կլինի։ – Չորս հազար ութ
հարյուր։

Համարյա թե հինգ հազար տնտեսուհի։ Իսկ գործարան-խո-
հանոցում աշխատում են ընդամենը չորս հարյուր բանվոր։

Այ թե խոհանոցի հոգսից քանի մարդ կարող ե ազատել մի
գործարան-խոհանոցը –

չորս հազար չորս հարյուր։

Իսկ չորս հազար չորս հարյուր մարդն ինչ չի կարող ա-
նել, – ինչքան կտոր կգործի, քանի զգեստ կկարի, քանի կոշիկ
կկարի։

Ուրեմն վոչ թե միայն բնակարանում մի սենյակ ե ան-

պետքանում ճաշ յեփելու պատ-
ճառով, այլ և մարդիկ են իղուր
տեղն աշխատում։

Յեր շենքում ապրում ե մի պա-
ռավ կին։ Նա յոթանասուն հինգ
տարեկան ե։ Ամեն առավոտ նա
ցած ե իջնում հինգերորդ հար-
կից – մի ձեռքով հենված ձեռնա-
փայտին, իսկ մյուսով բռնում ե
ճաղերից։ Թեկից կախված ե զամ-
բուղով։ Նա գնում ե շուկա – մը-
թերք գնելու։

Առաջ այդ պառավ կինն առանց
ձեռնափայտի յեր ման գալիս, և
այդքան կուզիկ չեր։

Իսկ սրանից շատ առաջ նա ջա-
հել եր և աստիճաններով ցած իջ-
նելիս՝ մի ջնջով վազում եր, զամ-
բուղով ընդհանրելով։

Յերը նա տասն և հինգ տարեկան
եր – իր հոր ու յեղբայրների հա-
մար եր ճաշ յեփում։ Յերը յերե-
սուն տարեկան եր – յեփում եր
ամուսնու և յերեխաների համար։
Իսկ հիմա նա պատրաստում ե
թոռների համար։ Կարդալ-գրել
նա չի սովորել, – ժամանակ չի
ունեցել։ Վատ ե կարում – ժամա-
նակ չունի։

Դե, դրա փոխարեն, ուրեմն այդ
կինը շատ լավ ճաշ ե յեփում։ – Զե
գոր իր ամբողջ կյանքում նա մի-
այն ճաշ ե յեփեր։



Բայց վհչ, նա միայն գիտի շի ու բոլցը յեփել, կոտետ
ու շիլա պատրաստել:

— Մեծ վարպետության չես հասնի, — ասում ենա. — յերբ
ամեն բան մենակ ես հասցնում թե գնելը, թե լվանալը թե
յեփելը:

Այդ պառավը յեղել ե զանազան քաղաքներում:

— Դե, տատիկ, պատմիր, ինչպես են ապրում Կոնոտոպ քա-
ղաքում:

— Վոչինչ, լավ են ապրում: Նրանց մոտ բոլոր վառարան-
ները ոռւսական ձեմի յեն, իսկ դուխովկա չունեն:

— Տատիկ, Արխանգելսկում շատ ցուրտ ե լինում:

— Ցուրտ ե: Չուկը կուզես ամբողջ ձմեռը պահիր, չի փշա-
նա:

Իսկ հեղափոխության մասին նա այսպես ե պատմում.

— Միայն Վոբլա ձուկ ու ցուրտ տարած կարտոֆիլ եյին
տալիս: Իսկ դրանից ինչ կպատրաստվի:

Զարմանում ե այդ պառավը, յերբ կանայք աշխատանքի
յեն գնում կամ գրքեր են կարդում:

— Իսկ դրանց ճաշն ով ե յեփում, — ասում ե նա:

Բայց գիտեք, թե ինչքան յերկար ժամանակ ե, վոր այդ
կինը չարչարվում ե խոհանոցում: Սկսել ե նա տասն և հինգ
տարեկան հասակից, իսկ հիմա արդեն յոթանասուն հինգ տա-
րեկան ե: Ուրեմն ամբողջ վաթսուն տարի յե, ինչ նա տան
տնտեսությամբ ե զբաղվում: Տարին բաղկացած ե յերեք հար-
յուր վաթսուն հինգ որից, իսկ որական նա տասը ժամ ե աշ-
խատում: Ուրեմն, դուրս ե գալիս, վոր այդ պառավը պլիտայի
առաջ աշխատել ե յերկու հարյուր տասնեիննը հազար ժամ:

Յեկ այդքան ժամանակվա ընթացքում նա վոչինչ չի սո-
վորել, վոչինչ չի տեսել, բացի իր պլիտայից:

Քսան չորս հազար մարդ կերակրելու համար հինգ հազար
տնտեսուհի յե հարկավոր: Իսկ գործարան-խոհանոցում քսան-
չորս հազար բաժին ճաշը չորս հարյուր բանվորն ե պատրաս-
տում:

Բայց ինչպես են նրանք հասցնում:

Նրանք հասցնում են, վորովետև սա վհչ թե խոհանոց ե,
այլ գրոծարան: Գործարանում ամեն վոք գիտի իր գործը:

Այստեղ ամեն մի աշխատանքի համար հատուկ տեղ կա:
Իսկ ինչու չի կարելի այդպես լավ սարքել նաև տան խո-
հանոցը:

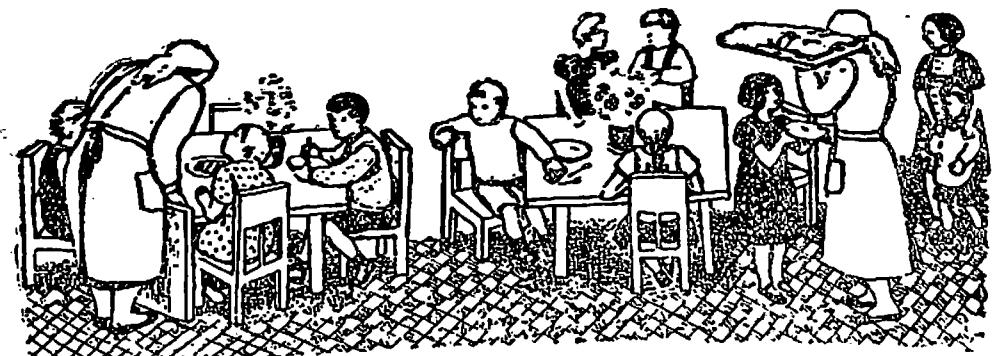
Տանը մի կին ե աշխատում և ստիպված ե ամեն ինչ ին-
քըն անել. իսկ գործարան-խոհանոցում բանվորները շատ են,
ու կուրելի յե աշխատանքի բաժանում կատարել, ինչպես
հարկն ե:

Տան խոհանոցը փոքր ե, նեղլիկ, իսկ գործարան-խոհանո-
ցը զբաղեցնում ե յերեք հարկ:

Տանն ինչ մեքենաներ կան վոր: Միայն մսաղացն ե, այն
ել վհչ բոլոր տներում: Իսկ գործարան-խոհանոցն իր ելեկ-
տրական յենթակայանն ունի և տասնյակ մեքենաներ:

Տնտեսուհիները կարող են թունել իրենց խոհանոցները,
պրիմուսներն ու կաթսաները: Նրանք կարող են աշխատել գոր-
ծարանում, ուսում առնել ու սովորեցնել յերեխաներին: Կա-
րող են ամուսինների ու յեղբայրների հետ միասին սոցիալիս-
տական պետություն կառուցել և կառավարել այդ պետու-
թյունը: Գործարան-խոհանոցը կազատի նրանց ճանձրալի ու
հոգսերով լի խոհանոցային աշխատանքից: Գործարան-խոհա-
նոցը կապատրաստի նրանց ճաշը ու նրանց փոխարեն կլվանա
ամանեղենը:

Ահա թե ինչու յենք գործարան-խոհանոց կառուցում:



249

41114 404.

15-1591а

Т. ГАББЕИ З. ЗАДУНАЙСКАЯ
ПОВАР НА ВЕСЬ ГОРОД
ГИЗ ССРА 1936 ОРИВАНЬ