

ՍՐՃԱՐԱՆԱՅԻՆ ՄԻՋԱՎԱՅՐԸ ԵՐԵՎԱՆՈՒՄ. ԱՐԵՎԵԼՅԱՆ ՏԱՐԱԾՔ՝ ԱՐԵՎՄՏՅԱՆ ՀԵՏԱԳԾՈՎ

Գոհար Ստեփանյան*

Մոդեռն քաղաքային մշակույթի ձևավորումը սերտորեն կապված է սրճարանային տարածքի զարգացման հետ: Երևանն այս առումով բացառություն չէ: Չհաշված առանձին սրճարանների/թեյարանների ի հայտ գալը 20-րդ դ. առաջին տասնամյակում՝ երևանյան քաղաքային առօրյայում սրճարանային մշակույթի ձևավորման մասին ավելի որոշակիորեն կարելի է խոսել 1920–30-ական թթ. սկսած: Դա զգալի չափով կապված է հայրենադարձության հետ: Հայրենադարձների, մասնավորապես, ֆրանսահայերի ձեռնարկումների արդյունքում երևանյան առօրյայի մեջ նկատելի տեղ գրավեց սրճախմությունն ու սրճարանային նոր մշակույթը՝ որպես եվրոպական առօրեականության տարր, որպես հանրային ազատ ու մատչելի շփման մի վայր: Սրճարանների այս դերի քննությունն է, որ հիմք է տվել Յուրգեն Հաբերմասի վերագրելու դրանց առանձնահատուկ տեղ 17–18-րդ դդ. Արևմտյան Եվրոպայում բուրժուական հանրային ոլորտի զարգացման մեջ. դրանք ներկայանում էին իբրև յուրօրինակ «հանրային տարածքներ»՝ բաց բոլորի համար, որոնցում ծավալվում էին ազատ հանրային քննարկումներն ու վիճաբանությունները: Երևանյան առաջին սրճարանագործներից ոմանք և մշտայցելուներից շատերը քաջ ծանոթ էին եվրոպական քաղաքային առօրյայի այս տարրին, ու նրանց հաջողվեց դրանց բնորոշ հանրային քննարկման համանման միջավայր ապահովել նաև Երևանում: Պետք է նշել, որ խորհրդային հետագա տարիներին երևանյան սրճարաններից որոշները շարունակեցին պահպանել իրենց այս դերը: Ուշագրավ է այն, որ հայերի անունը միաժամանակ սերտորեն միահյուսված է նույն եվրոպական սրճարանային պատմությանը: Կան վկայություններ, որոնք թույլ են տալիս տեսնել հայերի *սրճային հեյրագիծը* եվրոպական առօրյայի պատմության մեջ. տիպիկ արևելյան մշակույթի տարր սրճախմությունը Եվրոպա է «արտահանվում» հաճախ հայերի ձեռքով, եվրոպականացվում և ժամանակ անց, արդեն հայրենադարձ հայերի միջոցով «ներմուծվում» Հայաստան՝ որպես եվրոպական առօրյա մշակույթի նորաձև բաղադրիչ:

Բանալի բառեր. քաղաքային առօրեականություն, սրճարանային մշակույթ, հանրային ոլորտ, ազատ հանրային հաղորդակցություն:

* ՀՀ ԳԱԱ հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի արդիականության ազգաբանության բաժնի գիտաշխատող, պատմական գիտությունների թեկնածու:

Մոդեռն քաղաքային մշակույթի ձևավորումը սերտորեն կապված է սրճարանային տարածքի զարգացման հետ: Երևանն այս առումով բացառություն չէ: Չհաշված առանձին սրճարան/թեյարանների ի հայտ գալը 20-րդ դ. առաջին տասնամյակում՝ երևանյան քաղաքային առօրյայում սրճարանային մշակույթի ձևավորման մասին ավելի որոշակիորեն կարելի է խոսել 1920–30-ական թթ. հետ կապված: Պետք է նշել, որ խնդրի ուսումնասիրության համար աղբյուրները խիստ սուղ են: Կարևոր արժեք ունեն հուշագրությունները: Այսպես, երևանյան սրճարանների մասին անուղղակի տեղեկություններ կան Ռուբեն Զարյանի «Հուշապատումում», որտեղ հեղինակը իր հայտնի մտավորական հերոսների մասին խոսելիս, հիշատակում է սրճարանների մասին¹: Զարյանի հերոսներից շատերը այդ սրճարանների մշտայցելուներն էին, ինչն արդեն վկայում է այն մասին, որ ժամանակի մտավորականները սերտորեն կապված էին սրճարանային կյանքին: Վերջինիս ուսումնասիրության համար, թերևս, բացառիկ է 2000-ականների սկզբին «Եթեր» շաբաթաթերթում Ծովակ Համբարձումյանի վարած «Երևանյան էտյուդներ» շարքը, որում ականատեսի աչքով հեղինակը ներկայացնում է քաղաքն իր փողոցներով, հրապարակներով, ինչպես նաև սրճարաններով, դրանցում ծավալվող առօրյա կյանքի նկարագրությամբ: Ծ. Համբարձումյանի հուշերը վերաբերում են գերազանցապես 1930-ականներին, իսկ 1920-ական թթ. երևանյան առօրյայի, այդ թվում և սրճարանային առօրյայի պատկերը վերականգնելու գործում անգնահատելի է Կոստան Զարյանի «Անցորդը և իր ճամփան» գործը²: Կ. Զարյանը 1920-ականների սկզբի Երևանի հմայքի ու թշվառության անբաժան մասնիկ է ներկայացնում գորգերի սնանկացած վաճառական վանեցի Մարգար աղայի սրճարանը Աբովյան փողոցի մի անկյունում. «Ամէն երեկոյ, գրեթէ նոյն ժամին, օրւայ ծանր բեռը իրենց ծած ուսերի վրայ, վիրաւոր և մելամաղձուր մշակների պէս, ներս են մտնում Մարգար աղայի «Նայիրի» սրճարանը մի քանի մրաւորականներ: Խօսում են դէսից-դէնից...»³: 1920–30-ական թթ. սրճարաններն ու սրճարանային կյանքը զգալի չափով կրում են հայրենադարձության կնիքը: Ընդունված է սրճախմությունը համարել արևմտահայկական սովորույթ⁴: Չվիճարկելով այն հան-

1 Զարյան Ռ., Հուշապատում, գ. 1, Երևան, «Հայաստան», 1975, գ. 2, Երևան, «Սովետական գրող», 1977, գ. 3, Երևան, «Սովետական գրող», 1981:

2 Զարեան Կ., Անցորդը և իր ճամբան, Եր. Տեր-Խաչատրյանի աշխատասիրությամբ, Երևան, Սարգիս Խաչենց, Փրինթինֆո, 2010:

3 Զարեան Կ., նշվ. աշխ., էջ 178:

4 Սյունիսյան Ա., 20-րդ դարի հայրենադարձությունը հայ ինքնության համակարգում, Երևան, 2010, էջ 224–227:

գամանքը, որ սուրճն առավել լայն կիրառություն ուներ արևմտահայ հայրենադարձների միջավայրում, ի տարբերություն արևելահայ իրականության, ուր երբեմն առավել նախընտրելի էր թեյը, տեղին է նշել, որ վերջիններիս ծանոթ էր սրճախմությունը: Երևանյան թեյարաններում թեյի հետ միասին մատուցվում էր նաև սուրճ, և դրանք հաճախ կարող էին անվանվել նաև սրճարաններ: Այս առումով հիշատակելի է Երևանի Կապույտ մզկիթի թեյարանը, որը սկսեց գործել 1920-ականներից՝ պարսիկ Ալիի նախաձեռնությամբ, ուր մատուցվող սուրճը, ժամանակակիցների վկայությամբ, կարող էր մրցակցել քաղաքի հանրահայտ սրճարաններից մեկի սուրճի հետ⁵: Այսինքն, համանման հաստատությունների «թեյարան» կամ «սրճարան» անվանումները չէին ենթադրում դրանցում բացառապես թեյի կամ էլ սուրճի առկայության մասին: Ուրիշ բան, որ հայրենադարձների, մասնավորապես, ֆրանսահայերի, թերևս, բացառիկ դերը երևանյան առօրյայի մեջ սրճախմությունն ու սրճարանային նոր մշակույթը բերելն է՝ արդեն որպես եվրոպական մշակույթի նորաձև տարր⁶: Այս առումով հատկանշական է 1930-ականների երևանյան հռչակավոր «Կաֆե Տուրիստ» ֆրանսիական հնչողությամբ անունը ստացած սրճարանի բացումը ներկայիս Վարդանանց փողոցի շենքերից մեկի ներքնահարկում: Սրճարանատերը Երևան ներգաղթած ֆրանսահայ մտավորական Հակոբ Տարոնացին էր, ով դիմում է հանրապետության ղեկավար Ա. Խանջյանին «հայ մտավորականներուն համար Երևանին մեջ Փարիզի Մոնմարտրի սրճարաններուն նման սրճարան մը ստեղծելու առաջարկով»⁷: Տարոնացու մտադրությամբ այն պետք է լիներ հանրային շփման մի վայր, որտեղ առաջնային դերակատարում կունենային մտավորականները: Իրապես, բացվելուց անմիջապես հետո սրճարանի մշտայցելուները դարձան Եղիշե Չարենցը, Գուրգեն Մահարին, Վահրամ Թոթովենցը, Զապել Եսայանը, Հրաչյա Աճառյանը, Մանուկ Աբեղյանը, Հակոբ Մանանդյանը, Երվանդ Քոչարը, Արուս Ոսկանյանը, Հասմիկը, Սրբուհի Լիսիցյանը և այլ մեծեր: «Ում ասես, որ չէր կարելի տեսնել այստեղ՝ Շիրվանզադեի կողքին Մահա-

5 Համբարձումյան Ծ., Երևանյան էտյուդներ. արճարան «Տուրիստ»․ – «Եթեր», թիվ 51 (345), 25.12 – 31.12.2001: Ի դեպ, նույն այդ սրճարանի սուրճի արժանի մրցակիցն էր նաև թեյը:

6 Սուրճի ներմուծումը Արևմտյան Եվրոպա համարվում է եվրոպական մշակույթի վրա Օրիենտալիզմի ազդեցության առաջին օրինակը: Միաժամանակ քիչ հավանական է համարվում Օսմանյան կայսրության մեծ քաղաքներում գործող սրճարանների անմիջական ազդեցությունը 17-րդ դ. Արևմտյան Եվրոպայում սուրճի մատուցման առաջին կետերի վրա. *Graf Ch., The Architecture of Cafes, Coffee Houses and Public Bars.* – In: *Cafes and Bars: The Architecture of Public Display*, ed. by Graf Ch., Bollerey F., Routledge, 2007, p. 9:

7 Համբարձումյան Ծ., նշվ. աշխ.:

րի, Հրաչյա Ներսիսյան, Միքայել Մանվելյան, Թոթովենց, Արա Սարգսյան»։ — գրում է Ռ. Զարյանը⁸։ Ավելին, սրճարանում շուտով ձևավորվում է սրճարանային յուրահատուկ բաց համայնք՝ մշտայցելուներից կազմված իր անդամներով, նրանց «պատկանող» սեղաններով, որոնց շուրջ միշտ նստում էին նույն մարդիկ, այցելության որոշակի օրով, ժամով և տևողությամբ, ներքին փոխհարաբերությունների չգրված օրենքներով և այլն։ Ինչպես նշում են ականատեսները, հաճախ էր պատահում, որ «համայնականներից» որևէ մեկի բացակայության դեպքում համապատասխան աթոռները մինչև սրճարանի փակումն այդպես էլ ազատ էին թողնվում⁹։ Շուտով Կաֆե Տուրիստի այս համայնքում ձևավորվեցին նաև առանձին խմբեր, որոնք հավաքվում էին նույն սեղանի շուրջ։ Դրանք կազմավորվում էին տարբեր չափանիշներով. մի դեպքում առաջնային էր միևնույն դպրոցում ուսանած լինելու հանգամանքը, մեկ այլ դեպքում՝ սերումը նույն տարածքից, երրորդ դեպքում՝ մասնագիտական պատկանելությունը։ Այսպես, հայտնի էին ներսիսյանցիների (Թիֆլիսի Ներսիսյան դպրոցի սաների), վանեցիների և այլոց սեղանները։ Երբեմն հատուկ անուններ էին տրվում նաև սեղաններին, այսպես, վանեցիների սեղանը ստացել էր «Վասպուրական» անունը¹⁰։ Առհասարակ, ինչպես առանձին մշտայցելուներին, այնպես էլ նրանց խմբերին անուններ տալը՝ նոր անուններով «մկրտելը», սրճարանային կյանքի բնորոշիչներից մեկն է՝ այցելուների՝ համայնք ներկայացնելու խոստում վկայությունը¹¹։ Այդ անունների մեջ, անշուշտ, հիմնականում գերիշխում էին մականունները, լինում էին նաև ծաղրական բնորոշումներ, որոնք պատվով կրելը երբեմն դառնում էր սրճարանային համայնքի մասնիկը դառնալու յուրօրինակ *սվիրագործում*։ Լինում էին այնպիսիք, ովքեր չէին անցնում այդ փորձությունն ու իրենք

8 *Զարյան Ռ.*, Հուշապատում, գ. 2, էջ 8։

9 *Համբարձումյան Ծ.*, նշվ. աշխ.։

10 *Համբարձումյան Ծ.*, Սրճարան «Տուրիստ». – «Եթեր», Երևանյան էտյուդներ շաբթ, թիվ 14 (360), 09.04.–15.04.2001.

11 Ուշագրավ է, որ այս հանգամանքն արտացոլվում է նաև գեղարվեստական գրականության մեջ, մասնավորապես, հիշատակելի է Պատրիկ Մոդիանտի «Կորած երիտասարդության սրճարանում» գիրքը. գրքի գլխավոր հերոսուհին, սրճարանային համայնքի անդամ դառնալու համար, յուրօրինակ «մկրտություն» է անցնում՝ վաստակելով նոր անուն. «Այս գիշեր ես քեզ մկրտում եմ։ Այսուհետ քո անունը Լուկի է», ասում է հին մշտայցելուներից մեկը։ Մյուս այցելուների պարագայում էլ, թեև հատուկ չի խոսվում համանման «մկրտության» մասին, սակայն, դատելով նրանց անուններից (Տարզան, Զաքարիա, Ալի Շերիֆ և այլն), դժվար չէ հասկանալ, որ համանման մի «փորձություն» անցել էին և նրանք. *Մոդիանի Պ.*, Կորած երիտասարդության սրճարանում, թարգմ. *Գր. Զանիկյանի*, Երևան, «ՎՄՎ–Պրինտ», 2014։

իրենց դուրս էին թողնում մատչելիության սկզբունքով ձևավորված բաց սրճարանային համայնքից: Սրճարանային կատակախոսություններից դատելով՝ սրճարանի յուրաքանչյուր մշտայցելու՝ որպես «համայնական», պետք է արտահայտվեր, ցույց տար իր վերաբերմունքը, կարծիքը քննարկվող այս կամ այն հարցի շուրջ: Կարծիք չունենալը կամ խուսափելն այն բարձրաձայնելուց հաճախ դատապարտվում էր ծաղրի միջոցով: Տարոնացուն իրոք հաջողվեց 1930-ականների Երևանում հաստատել եվրոպական քաղաքային արդիական մշակույթի տարր սրճարանը՝ որպես հանրային ազատ ու մատչելի շփման մի վայր: Սրճարանների այս դերի քննությունն է, որ հիմք է տվել Յուրգեն Հաբերմասին վերագրել դրանց առանձնահատուկ տեղ 17–18-րդ դդ. Արևմտյան Եվրոպայում բուրժուական հանրային ոլորտի զարգացման մեջ: Դրանցում էր, որ ծնվում և զարգանում էր հանրային ոլորտի միսն ու արյունը կազմող ռացիոնալ բանավեճը մասնավոր անձանց միջև՝ անտեսելով նրանց կարգավիճակային տարբերությունները¹²: Նման ռացիոնալ բանավեճը հատուկ դարձավ և երևանյան Կաֆե Տուրիստին՝ մշտայցելուների իր բաց «համայնքով» և նրանում շրջանառվող որոշակի թեմաներով: Դատելով ականտեսների հուշերից թեմաներից հիմնականները մի քանիսն էին՝ հայերենի պահպանությունը՝ խոսակցականում ռուսերենի ակտիվ ներգրավման պայմաններում, հայրենադարձների ծանր հիշողությունները՝ ցեղասպանության և դեգերումի շուրջ, գաղափարախոսական վեճերը գրականության, արվեստի առանձին խնդիրների վերաբերյալ և այլն: Սրանց կողքին օդի մեջ մշտապես կախված էին նաև չբարձրաձայնված, փակ թեմաները, որոնք կապված էին 30-ականների սարսափի՝ ստալինյան բռնությունների հետ: Որպես նման ինքնատիպ տարածք՝ Կաֆե Տուրիստը, ինչպես և 1920-ականներին հանդես եկած Նաիրին, Ալիի թեյարանը կարևոր դեր ունեցան Երևանի քաղաքային մշակույթի զարգացման գործում: Եվ սրճարանագործներից ոմանք, և՛ մշտայցելուներից շատերը քաջ ծանոթ էին եվրոպական քաղաքային մոդեռնության տարր սրճարանային կյանքին, ու նրանց հաջողվեց այդ միջավայրը ստեղծել նաև Երևանում¹³:

12 *Habermas J.*, The Structural Transformation of the Public Sphere. An Inquiry into a Category of Bourgeois Society. Cambridge, Massachusetts: The MIT Press, 1991. 1962թ. այս գրքի առաջին գերմաներեն հրատարակությունից հետո խնդրին նվիրված գրեթե բոլոր հետազոտությունները հիմնվում են Հաբերմասի այս աշխատանքի վրա:

13 Կարծում ենք, որ հեղինակի աշխատանքն էապես կշահեր, եթե համեմատական նյութեր բերվեին արևմտահայկական և Օսմանյան կայսրության հայաբնակ մյուս վայրերում սրճարանային մշակույթի դրսևորումների մասին, ինչը կցուցեր երևանյան սրճարանային մշակույթում գաղթականության խողովակներով բերված «արևմտահայկական հետագիծը» (Ծանոթ. խմբ.):

Ուշագրավ է, որ հայերի անունը սերտորեն միահյուսված է նույն եվրոպական արճարանային պատմությանը: Հայ ձեռներեցների՝ եվրոպական արճարանային մշակույթի ձևավորման ակունքներում կանգած լինելու մասին բանավոր պատմությունները 2000-ականներից ի վեր սկսեցին լայնորեն շրջանառվել հայկական մեդիայում: Վերջինս, ըստ ամենայնի, պայմանավորված էր արճային և արճարանային գործի զարգացմամբ. հիշյալ պատմությունները մարկեթինգային լավ միջոցներ դարձան, մանավանդ որ հաստատվում են նաև կոնկրետ փաստերով և հետազոտություններով: Այսպես, Վիլիամ Յուկերսը, սուրճի մասին իր ծավալուն աշխատանքում ի մի բերելով ժամանակագիրների վկայություններն ու այլ աղբյուրներ, փաստում է, որ 1672թ. Պասկալ անունով մի հայ բացում է արճախմության իր կրպակը Սեն-ժերմենի տոնավաճառում, և հենց այս իրադարձությունն էլ համարվում է փարիզյան արճարանային կյանքի սկիզբը¹⁴: Կրպակից սուրճը մատուցում էին Պասկալի թուրք մատուցողները: Գարնան առաջին երկու ամիսներին միայն գործող տոնավաճառի փակումից հետո, Պասկալը սուրճի կրպակ է բացում Քե դը Լեքոլի վրա, Պոնտ Նոֆի մոտ, սակայն, ինչպես գրում է Յուկերսը, նրա հաճախորդներն ավելի շատ նախընտրում էին գարեջուրն ու գինին: Պասկալը չի ընկրկում և իր մատուցող երիտասարդներին պտտվել է տալիս քաղաքով՝ սուրճով լցված սափորներով, որոնք տաքացվում էին ջահերով՝ տարածելով թարմ սուրճի բույրը փարիզյան փողոցներում: Բայց շուտով փարիզցիները սկսում են կարոտել իրենց «փթի նուադին» («փոքրիկ սևին»)՝ ինչպես որ նրանք մինչ այսօր անվանում են սուրճը, երբ Պասկալն ի վերջո հանձնվում է և տեղափոխվում Լոնդոն, ուր արճախմությունն արդեն մեծ համակրանք էր վայելում¹⁵: Լոնդոնյան արճարանային կյանքի սկզբնավորման մեջ ևս նշմարվում է հայկական հետք: Ժամանակագիրների մի շարք վկայություններում խոսվում է ազգությամբ հայ կամ հույն Պասկա Ռոզեի մասին, որը առաջին հրապարակային սուրճ վաճառողն էր Լոնդո-

14 Մինչ Պասկալի՝ արճախմության կրպակի բացումը սուրճը արդեն «հայտնվել» էր Ֆրանսիայում՝ Մարսելում, Լիոնում և ապա Փարիզում հիմնականում Միջերկրական ծովի արևելյան շրջանի երկրների հետ կապված վաճառականների շտրեիվ: 1669թ. Փարիզ մեծ քանակությամբ սուրճ էր իր հետ բերել նաև Լյուդովիկոս XIV-ի արքունիքում Թուրքիայի դեսպան Սուլեյման աղան և ներկայացրել թուրքական ձևով պատրաստված սուրճը ֆրանսիացիներին: Տես. William H. Ukers, All About Coffee, <http://www.gutenberg.org/files/28500/28500-h/28500-h.htm>, էջ 32, 33, 91, 92:

15 Նշենք, որ Յուկերսը վկայում է նաև Մալիբան անունով մի ուրիշ հայի մասին, որ նույն 1672թ. արճարան է բացում Բյուսի փողոցում, «Մեց» թենիսի կորտի մոտ, Սեն-ժերմենի աբբայության հարևանությամբ, սակայն Պասկալին է վերագրվում փարիզյան արճարանային կյանքի հիմնադրի դերը: Ի դեպ, հայկական մեդիան ևս «լուռ» է Մալիբանի հարցում:

նում¹⁶։ Եվրոպական սրճարանային մշակույթի մեջ առանձնահատուկ տեղ ունեն իրենց տեսակով առանձնացող վիեննական սրճարանները, որոնց զարգացման հիմքում ևս ընդգծված ձևով է ներկայանում հայկական հետքը։ Սրճախմության սովորույթը վիեննացիներին հայտնի էր 1600-ականների կեսերից, սակայն առաջին իսկական սրճարանը (Kaffeehaus) բացվել է միայն 1685թ. Յոհաննես Դիոդատո անունով հայ վաճառականի կողմից¹⁷։ Յոհաննես Դիոդատոյի կամ, ինչպես հայկական մեդիայում է ներկայացվում երբեմն՝ Հովհաննես Աստվածատուրի անվան կողքին, վիեննական սրճարանային պատմության մեջ կենսունակ է նաև մի ավանդագրույց, որում բացակայում է հայկական հետքը։ Այսպես, Վ. Յուկերսը չի հիշատակում Դիոդատոյի անունը, և որպես վիեննական սրճարանային մշակույթի հիմնադիր ներկայացնում է ազգությամբ լեհ Ֆրանց Կուլչիցկուն, որը թարգմանիչ էր աշխատել թուրքական բանակում և մեծ դեր էր ունեցել թուրքերի կողմից 1683թ. երկրորդ անգամ պաշարված Վիեննան գրավումից փրկելու գործում։ Քաղաքը պաշարումից ազատագրելուց հետո, ըստ ավանդության, թուրքերը մեծ ավար են թողնում, այդ թվում և վիեննացիներին անհայտ, սակայն թուրքական սովորույթներին քաջատեղյակ Կուլչիցկուն լավ հայտնի հատիկներով լցված մեծաթիվ պարկեր, որին ոչ ոք մոտ չի գալիս, բացի Կուլչիցկուց։ Շուտով նա վիեննացիներին սովորեցնում է սուրճ պատրաստելու արվեստը, իսկ ավելի ուշ հիմնադրում առաջին հանրային կրպակը, որտեղ սուրճ էր վաճառվում։ Վ. Յուկերսի հատկանշական բնորոշմամբ այս «ռոմանտիկ պատմությունը» ավանդագրույց է Վիեննայում սուրճի հայտնվելու մասին¹⁸։ Պատմության՝ ավան-

16 Պասկա Ռոզեին Լոնդոն է բերում անգլիացի վաճառական ճանապարհորդներից մեկը՝ իր համար սուրճ պատրաստելու նպատակով, որն էլ, ամենայն հավանականությամբ 1652թ., բացում է առաջին սրճարանը Ս. Մայքլ եկեղեցու մոտ, Կորնհիլում. William H. Ukers, նշվ. աշխ., էջ 52:

17 Stu. *Kronld M.*, *Sweet Invention: a History of Dessert*. Chicago: Chicago Review Press, 2011, p. 274; Graf Ch., նշվ. աշխ., էջ 10:

18 Առհասարակ, սուրճի հայտնությունը՝ ինչպես տարբեր երկրներում դրա մուտքը, այնպես էլ նրա հայտնագործումը արաբական աշխարհում միահյուսված է մի շարք արևելյան ավանդությունների հետ, որոնցից, թերևս, ամենահայտնին արաբ հովվի մասին պատմությունն է, որ նկատելով իր այծերի անսովոր կայտառ վարքը, այն կապում է որոշակի թփերի հատիկներն ուտելու հետ։ Նա պատմում է այդ մասին հարևան մենաստանի արքահորը, որն էլ նախ անձամբ փորձելով և զգալով նույն արդյունքը, պատվիրում է եփել և խմել սուրճով ընպելիքը մյուս վանականներին։ Նորահայտ ընպելիքի շնորհիվ վանականներն այլևս որևէ դժվարություն չեն զգում գիշերային կրոնական ծառայությունների ժամանակ։ Այս և բազում այլ ավանդությունները մի կողմ թողնելով, նշենք, որ բավականաչափ փաստեր հիմք են տվել հետազոտողներին եզրակացնելու, որ սրճախմությունը հայտնի է եղել սուրճի բուն հայրենիքում՝ Եթովպիայում, «անհիշելի ժամանակներից»։ William H. Ukers, նշվ. աշխ., էջ 13–17:

դազրույց լինելու օգտին է վկայում նաև այն տեղեկությունը, ըստ որի Կուլ-չիցկուն Վիեննայում սկսեցին մեծարել որպես արճարանների հովանավոր սուրբ¹⁹: Ուշագրավ է, որ արդի հայկական մեդիան երբեմն միահյուսում է Կուլչիցկու մասին այս ավանդազրույցը Յոհաննես Դիոդատոյի հետ: Մինչդեռ հայերի արճային հետազոտող, ինչպես Վիեննայում, այնպես էլ այլուր Եվրոպայում, իրականում որքան էլ որ «լեզենդար» է եղել, նույնքան էլ զերծ է լեզենդային տարրերից և հիմնված է կոնկրետ փաստերի վրա²⁰: Այսպես, Մ. Կրոնդլի վկայությամբ, վիեննական առաջին արճարանի բացումից հետո Դիոդատոն ձեռք է բերում նաև «թուրքական ըմպելիքի» միակ վաճառողը լինելու թագավորական արտոնությունը, ընդ որում, նա իր արճարանում սուրճից բացի մատուցում էր նաև լիմոնադ և մեկ այլ թուրքական ըմպելիք՝ շերբեթ, ինչպես նաև թեյ և շոկոլադ²¹:

Պետք է նշել, որ ինչպես մեդիա հրապարակումներում, այնպես էլ հետազոտական գրականության մեջ երբեմն հատուկ չի շեշտվում եվրոպական արճարանային առաջամարտիկների հայկական ծագումը, իսկ երբեմն էլ նրանք ներկայացվում են որպես հույներ կամ թուրքեր: Սակայն զգալի թվով վկայություններ թույլ են տալիս տեսնել հայերի արճային հետազոտող եվրոպական առօրյայի պատմության մեջ. տիպիկ արևելյան մշակույթի տարր արճախմությունն այսպիսով Եվրոպա է «արտահանվում» հաճախ հայերի ձեռքով, եվրոպականացվում և ժամանակ անց, արդեն հայրենադարձ հայերի միջոցով «ներմուծվում» Հայաստան՝ որպես մոդեռն եվրոպական առօրյա մշակույթի բաղադրիչ: Համանման մի հետազոտ 1990-ականների վերջին ներկայանում է մի մասնավոր՝ ընտանեկան պատմության օրինակով. խոսքը 2000-ականների սկզբին երևանյան արճարանային կյանքում իր հաստատուն տեղը գրաված «Փարիզյան սուրճ» արճարանի մասին է: Հատկանշական է, որ արճարանի համացանցային կայքում դրա պատմությունը ներկայացվում է՝ սկսած 20-րդ դարասկզբից²²: Ցեղասպանության հետևանքով Վանից Արևելյան Հայաստան գաղթած Գուրգեն Գործունյանը, ժամանակ անց, տեղափոխվում է Ֆրան-

19 Նույն տեղում, էջ 50:

20 Կոնկրետ փաստերը վկայում են նաև Պրահայում առաջին արճարանի՝ ազգությամբ հայ, նույն Հովհաննես Աստվածատուրի որդի Գևորգ Դամասկոսցու (Jiri Deodat) կողմից հիմնադրված լինելու մասին: Տես. Արևելյան Եվրոպայի հայ համայնքների խնդիրները, Երևան, «Նորավանք» գիտակրթական հիմնադրամ, 2011, էջ 40, <http://www.mindiaspora.am/res/Hratarakumner/2011/Evropa.pdf>:

21 *Krondl M.*, նշվ. աշխ., էջ 247:

22 <http://www.lecafedeparis.am/>, 2012թ. արճարանը վերանվանվեց «Փոքր Փարիզ»՝ հիմնադիր արճարանատիրոջ կողմից այն վաճառելուց և Հայաստանից հեռանալուց հետո:

սիա, որտեղից էլ այնուհետ Կամերուն, ուր ներգրավվում է սուրճի գործի մեջ: Կարճ ժամանակ անց Գործունյան ընտանիքը դառնում է Կամերունից գլխավոր սուրճ արտահանողը: Տարիներ անց, Գ.Գործունյանի դուստրը՝ Վալերի-Աշխեն Գործունյանը, ինչպես ինքն է բնորոշում, «վերադարձնում է սուրճը» Հայաստան՝ հիմնադրելով «Փարիզյան սուրճ» ընկերությունը: Ուշագրավ է, որ նա իր կողմից ձեռնարկված սուրճի ներկրումն ու սրճարանային գործը համարում և ներկայացնում է իբրև իր հոր գործի շարունակությունը՝ սրա մեջ տեսնելով խորհրդանշական մի բան²³: 2000-ականների սկզբին «Փարիզյան սուրճը» դարձավ երևանյան հանրային տարածքներից թերևս ամենահայտնիներից մեկը, որտեղ հավաքվում էին ինչպես երևանցիները, այնպես էլ Երևան այցելած սփյուռքահայերը:

Այսպիսով, երևանյան առաջին սրճարանների օրինակը ցույց է տալիս, որ դրանք հիմնադրվում էին որպես հանրային հաղորդակցության և ժամանցի յուրօրինակ հաստատություններ. թերևս, պատահական չէ հիմնադիրների կողմից մտավորականությանը որպես հիմնական թիրախ ունենալու հանգամանքը²⁴: Հետագայում, հաղորդակցության դաշտ ապահովելու այս հանգամանքն, իհարկե, շարունակեց պահպանել իր կարևորությունն ու առաջնայնությունը: Սրա հատկանշական վկայություններից է, օրինակ, «Բերմուդյան եռանկյունի» բնորոշումը 1960-ական թթ. երևան եկած երեք հայտնի սրճարանների («Կոզիրյոկ», «Պոպլավոկ», «Սկվոգ-նյաչոկ») համար, որոնց ցանցն ընկնողն այլևս չէր կարողանում դուրս գալ այնտեղից՝ հայտնվելով նախևառաջ դրանցում ծավալվող աշխույժ և բուռն զրույցների ու քննարկումների մեջ:

Իբրև սրճարանային քաղաք՝ Երևանի զարգացման մեջ կարևոր դեր ունեցան հենց այս՝ 1960–70-ական թթ.: Այս ընթացքում է, որ ի հայտ եկան մի շարք նոր սրճարաններ՝ «Անահիտ», «Կոունկ», «Արաքս», «Փարվանա», «Ֆլորա», «Տալլին», «Արգիշտի», «Արարատ», «Տուրիստ»²⁵ և հա-

23 Ստեփանյան Գ., ԴԱՆ, Երևան, 21.08.2010:

24 Նշենք, որ Կոստանդնուպոլսի և արևելյան այլ քաղաքների առաջին սրճարանները հիմնվում էին սուրճի վաճառականների կողմից աշխույժ առևտրական շրջաններում՝ քաղաքային շուկաների տարածքներում՝ նպատակ ունենալով այդպիսով զարկ տալ սուրճի առևտրին ու մեծացնել դրանից ստացվող շահույթները: Միայն հետո դրանք վերածվեցին հասարակական շփման նոր ինստիտուտների՝ արդեն հայտնի բաղնիքների, պանդոկների հետ միասին իրենց ինքնատիպ տեղը զբաղեցնելով քաղաքային առօրյայում: Տե՛ս *Özkoçak Akyazici S., Coffeehouses: Rethinking the Public and Private in Early Modern Istanbul. – Journal of Urban History, 2007, p. 967.*

25 Երևանի տարեգրությունը, Երևան, Երևանի պատմության թանգարան, 2009, էջ 135, 140, 152, 153:

սարակական սննդի համարակալված կետեր: Ուշագրավ է, որ պաշտոնական անուն ունեցող վերոհիշյալ սրճարաններում գերազանցապես հաստատվեց և պաշտոնական մթնոլորտ՝ ի հակադրություն սկզբնապես անուն չունեցող հասարակական սննդի որոշ կետերի, որոնք վերածվեցին իրական «հանրային տարածքների»՝ հաբերմասյան բնորոշմամբ²⁶: Վերջիններս շատ շուտով ստացան իրենց անունները, որոնք ոչ թե պաշտոնական էին, այլ միանգամայն անպաշտոն՝ տրված դրանց մշտայցելուների կողմից: Այդ սրճարաններից հիշատակելի են քաղաքային առօրյայում իրենց առանձնահատուկ տեղը գրաված «Թեմուրնոցը», «Կոզիրյոկը», «Պոպլավոկը», «Պիտաչոկը», «Կոպեկանոցը», «Սկվոզնյաչոկը» և այլն: Ուշագրավ է, որ նույնիսկ այն դեպքում, երբ դրանցից օրինակ մեկին՝ «Կոզիրյոկին», փորձ արվեց տալ նոր՝ պաշտոնական անուն 90-ականներին («Հոփսիմե»՝ սրճարանի անփոփոխ տիրուհու անունով, որը հայտնվեց սրճարանի՝ հովարով գլխարկ (ռուս. козырек, որից էլ հաստատության ոչ պաշտոնական անունը) հիշեցնող վերնամասում), այն այդպես էլ չկարողացավ մրցակցել հին և անպաշտոն՝ «Կոզիրյոկ» անվան հետ: Սրճարանի տիրուհին ստիպված էր հաստատության արտաքին ձևավորման մեջ ավելացնել ոչ պաշտոնական, բայց ժողովրդականություն վայելող անունը: Այնպես ստացվեց, որ վերջինս տեղակայվեց «հովարով գլխարկի» վերևի հատվածում՝ հայտնվելով «Հոփսիմեից» ավելի բարձր դիրքում և մեկ անգամ ևս շեշտելով իր ու սրճարանի ոչ պաշտոնականության ու ժողովրդականության գերակայությունը: Մեկ ուրիշ դեպքում էլ, ինչպես եղավ հայտնի «Թեմուրնոցի» պարագայում, այն իր տիրոջ՝ Թեմուրի հետ միասին այնքան տիպական էին դարձել Երևանի այն հատվածի համար, որը համապատասխանում է ներկայիս Կասկադի պուրակին, որ երբ այստեղ տեղադրվեց Ալ.Թամանյանի արձանը, երևանցիների մեջ գտնվեցին այնպիսիք, որ այն համարեցին հանրահայտ Թեմուրի արձանը: Ժամանակակիցները նշում են, որ Ալ.Թամանյանը կանգնած է ճիշտ այն դիրքով, ինչպես միշտ կանգնում էր Թեմուրն իր սպասարկման սեղանի առջև ու ընդունում հաճախորդների պատվերները. «Թամանյան 4 համարում, Թեմուրնոցն էր, շատ նման ա Թեմուրը Թամանյանի արձանին՝ ձեռները սենց դնում էր էդ սեղանի վրա՝ սպասարկման: Ընդեղ տալիս էին էփած կարտոշկեն, վրեն մի հատ ձու էին կոտրում ու կարմիր բիբար, էդ էլ ասում էինք «գնանք Թեմուրնոց թավով կարտոշկա ուտենք»²⁷:

26 Habermas J., The Structural Transformation of the Public Sphere, <http://books.google.com>, [31.07.2011]:

27 Սյրեխանյան Գ., ԴԱՆ, Երևան, 2011:

Հանրային անվանադրությունը նույն կերպ հաղթող դուրս եկավ պաշտոնականի նկատմամբ հանրահայտ «Պոպլավոկի» պարագայում: Ճարտարապետ Ֆելիքս Հակոբյանը 1964թ. այն նախագծեց որպես «Առագաստ» սրճարան²⁸, սակայն հաճախորդները այն կնքեցին սեփական՝ «Ռասկլադուշկա» (թարգմ. ծալովի մահճակալ) կամ «Պոպլավոկ» (թարգմ. լողան, լողանի վրայի փոքրիկ ճաշարան) անուններով, որոնցից ավելի ուշ տիրապետող դարձավ «Պոպլավոկը»: Սրճարանի մշտայցելուներից Մարկ Գրիգորյանը հիշում է, որ երկհարկանի այս կառույցը, որ նավ է հիշեցնում, երկրորդ հարկի իր բետոնե կայմով, որին ամռանը գունաթափված բրեզենտից հսկայական պարուսինե ծածկ էին քաշում, հայտնի էր որպես «Կարմիր առագաստներ» (алые паруса), մինչդեռ իրենց՝ հաճախորդների համար նրա առաջին հարկը կոչվում էր «Տրյում», իսկ երկրորդ հարկը՝ «Պոպլավոկ» կամ «Ռասկլադուշկա» անուններով²⁹:

Բերված օրինակները ցույց են տալիս, որ պաշտոնականի կողքին ժողովրդական անվանակոչության առկայությունը սրճարանի՝ իբրև իրական հանրային տարածք ընկալվելու խոստովկայությունը կարող է լինել: Մեկ այլ դեպքում էլ, սրճարանի հաջողումն իբրև հանրային տարածք միանգամայն ընդունելի և «անփոխարինելի» է դարձնում նրա պաշտոնական անունը: Սրա լավ օրինակն է «Փարիզյան սուրճ» (ներկայիս «Փոքր Փարիզ») սրճարանը, որն իր նախկին անվան կիրառությունը պահպանում է անգամ պաշտոնական անվանափոխությունից հետո. ինչպես վկայում են սրճարանի աշխատակիցները, թեև արդեն մի քանի տարի է, ինչ սրճարանն անվանափոխվել է «Փոքր Փարիզի», այցելուների մեծամասնությունն այն շարունակում է կոչել նախկին՝ «Փարիզյան սուրճ» անունով, որ խոսակցականում հաճախ հնչում է ուղղակի որպես «Փարիզյան»:

Ամփոփելով նշենք, որ երևանյան սրճարանային միջավայրը ձևավորվեց ու զարգացավ իբրև եվրոպական քաղաքային մոդեռնության մաս: Սրա համար հիմք հանդիսացավ, թերևս, այն, որ ինչպես առաջին սրճանագործները, այնպես էլ մշտայցելուները քաջատեղյակ էին եվրոպական սրճարանային կյանքին: Ճակատագրի բերումով ապրած լինելով եվրոպական տարբեր քաղաքներում, նրանք սովոր էին քաղաքային շփման և ժամանցի այդ ինքնատիպ ձևին, և հայրենիք վերադառնալուց հետո համանման միջավայրի գոյությունը նրանց համար դարձավ իրական պա-

28 «Պոպլավոկ»՝ կենդանի պատմություն, <http://www.mediamax.am/am/news/yerevan-XX-century/7778>, (25.07.2013):

29 Григорян М., Моя версия: убийство в ереванском кафе «Поплавок», <http://markgrigorian.livejournal.com/758092.html>.

հանջմունք: Բացի այդ խորհրդային Արևելահայաստանում հայտնված արևմտահայերի համար սրճարանը հայրենի տան դեր էր կատարում, այն անհայրենիքների հայրենիքն էր, որում միմյանց հետ հանդիպում ու շփվում էին հայրենիքը կորցրածները:

РАЗВИТИЕ КУЛЬТУРЫ КАФЕ КАК ТЕРРИТОРИИ
«ЗАПАДНОГО МОДЕРНИЗМА» В ЕРЕВАНЕ
И АРМЯНСКИЙ КОФЕЙНЫЙ СЛЕД НА ЗАПАДЕ

Гоар Степанян

Резюме

Формирование современной городской культуры тесно связано с расширением территорий кафе. В этом смысле Ереван не стал исключением. Не считая появления отдельных кофейен-чайных в первое десятилетие 20-го века, о формировании культуры кафе в городском быту Еревана можно конкретнее говорить в связи с 1920–30-ми годами. Этот период весьма связан с репатриацией. Роль репатриантов, в частности армян из Франции, в развитии ереванской культуры кофейен состоит в том, что они привезли в Ереван кофепитие и новую культуру кофейен как элемент уже европейской культуры. В этой связи характерно открытие в 1930-х знаменитого ереванского кафе с французским названием «Кафе Турист». Владелец кафе был иммигрировавший из Франции армянский интеллигент Акоп Таронаци. Ему действительно удалось ввести в Ереване 1930-х годов элемент европейского городского быта – кафе как место свободного и доступного публичного общения. Исследование этой роли кафе дало основание Юргену Хабермасу отвести им особенное место в развитии буржуазной публичной среды Западной Европы 17–18 веков: это были открытые для всех своеобразные «массовые места», где разворачивались свободные массовые обсуждения и диспуты. Некоторые из первых владельцев ереванских кафе и многие постоянные посетители были хорошо знакомы с этим элементов европейского городского быта, и им удалось обеспечить характерную атмосферу публичных обсуждений и в Ереване. Нужно отметить, что в последующие советские годы некоторые ереванские кафе сохранили за собой эту роль. Примечательно и то, что армяне тесно связаны с историей европейских кафе. Есть свидетельства, которые позволяют увидеть армянский кофейный след в истории европейского быта: типичный элемент восточной культуры – кофепитие – часто вывозится в Европу армянами, европеизируется и спустя некоторое время ввозится в Армению армянами-репатриантами как модный компонент европейской культуры быта.

Ключевые слова: городская повседневность, культура кофейен, публичная сфера, свободная публичная коммуникация.

THE CAFÉ ENVIRONMENT IN YEREVAN: EASTERN SPACE WITH WESTERN TRAJECTORY

Gohar Stepanyan

Summary

The formation of modern city culture is closely related to the development of cafés. Yerevan in this sense is no exception. Except for several cafes/tea-houses established during the first decade of the 20th century, one can speak more precisely about the formation of café culture as part of the daily life of Yerevan starting from 1920–30s. This is particularly related to repatriation. The role of repatriates, particularly of French Armenians, is to bring the element of European daily life, i.e. coffee drinking and new culture of cafés, to the daily life of Yerevan. Taronatsi indeed succeeds in establishing the element of European everyday life in Yerevan in 1930s as an accessible public space for communication. Such an examination of the role of cafés was the basis for Jurgen Habermas in entitling cafés with the special role for the development of the bourgeois society in Western Europe in the 17th–18th centuries: cafés were original “public spaces” open to everyone, where public discussions and disputes would freely take place. Some of the first café owners in Yerevan and many of the customers were well aware of this element of European everyday life, thus they were successful in establishing a similar environment of public discussions in Yerevan.

Some of the cafés in Yerevan managed to retain this role in the following years under the Soviet rule. Remarkably, Armenians are closely connected with the history of the European café culture. There are evidences showing *coffee traces* of Armenians in the history of everyday life of Europeans: drinking coffee, which is a typical element of Eastern cultures, is often “imported” to Europe by Armenians, which later is Europeanized and a while later the Armenian repatriates «import» it to Armenia as a fashionable element of the daily life culture of Europe.

Keywords: urban everyday life, café culture, public sphere, free public communication.