

ՉԵԽԱԲՆԱԿ ՀԱՅԵՐ. ՀԻՆ ՈՒ ՆՈՐ ԽՈՐՀՐԴԱՆԻՇՆԵՐ

Խաչատուր Դադայան

Հինը

Պրահայում «պաշտոնապես» փաստագրված առաջին հայը եղել է *Ասովա-
ճատուրի որդի Գևորգ Դամասկոսցին (Jiri Deodat, Georgius Deodatus Damas-
cenus, Gorgos Hatalah il Damski)*: Նա ծնվել է Դամասկոսում, ունևոր վաճա-
ռականի ընտանիքում: 1690թ. հայրը նրան առևտրական գործերով ուղար-
կում է Կահիրե ու Տրիպոլի (Թարաբլուս), ինչը ժամանակի համար սովոր-
ական երևույթ էր. հայ վաճառականները, որպես կանոն, 18-ամյակը լրա-
նալուն պես իրենց որդիներին այլ երկրներ էին ուղարկում (այս իրողու-
թյունը վկայող բազմաթիվ փաստեր կան): 1690-1692թթ. Գևորգը Տրիպո-
լիում ծանոթանում և սերտ շփումներ է հաստատում Անտիոքի պատրիարք
Իզնասիուս Պետրուսի հետ, ինչն էլ բախտորոշ նշանակություն է ունենում.
նա համակվում է կաթոլիկությամբ և կտրվում լուսավորչական դավանան-
քից, ընտանիքից, արմատներից: 1698թ. Գևորգը Դամասկոսից ճանապարհ-
վում է Հռոմ, ընդունում կաթոլիկություն, ապա 5 տարի ստանում բարձրա-
կարգ կրթություն՝ յուրացնելով լատիներեն ու գերմաներեն:

Բնականաբար, հաց վաստակելու խնդիր է ծագում, և 1704թ. նա ժա-
մանում է Վիեննա ու մի ազգակցի հետ փորձում սրճավաճառությամբ
զբաղվել: Այդ քայլն ամենևին պատահական չէր:

Սուրճ գործածելու սովորությունը Ադենից անցել է Մեքքա, 1500թ.՝
Մեդինա, արաբական այլ քաղաքներ ու Կահիրե, իսկ 1554թ.՝ Կ.Պոլսում
բացվեցին սրճարաններ՝ դայֆախանաներ: Եգիպտոսից ու Թուրքիայից
սուրճը մուտք գործեց Եվրոպա. XVIIդ. այն հայտնվեց Վենետիկում, 1633-
ին՝ Ամստերդամում ու Լոնդոնում, իսկ 1644թ. մարսելցի ճանապարհորդի
որդի լյա Ռոկը սեփական գործածման համար սուրճ բերեց Փարիզ:

Սակայն սուրճը, այդուհանդերձ, Եվրոպա թափանցեց հիմնականում
հայերի շնորհիվ: Այսպես, 1672թ. Ֆրանսիայի մայրաքաղաք եկավ հայ վա-

ճառական *Հարությունը* (Պասկալ), որը նախ սուրճի վաճառակետ բացեց Մեն-Փերմեն տոնավաճառի մոտ, ապա սրճարան հիմնեց Էքոլ առափնյակում՝ դե լա Մոնե փողոցի անկյունում. դա *Փարիզի առաջին սրճարանն* էր:

1675-ից սկսած՝ Հարությունին հետևեցին նաև այլ հայ վաճառականներ (Մալիբան, Գրիգոր, Մակար, Հովսեփ, Ստեփան), որոնք Փարիզում արմատավորեցին սրճարանային մշակույթը: Իսկ 1712թ. Վարդանի որդի Հովհաննեսը սրճարան հիմնեց Մարսելում:

Եվրոպայում ստեղծվեց բիզնեսի մի նոր տարատեսակ, որին, անկասկած, ծանոթ էր նաև դեռևս Կահիրեում սրճարանների հետ շփված Գևորգ Դամասկոսցին: Ահա թե ինչու նա Վիեննայում ձեռնամուխ եղավ սրճավաճառության: Բայց գործընկերոջ անագնվության պատճառով բիզնեսն անհաջողության մատնվեց, և Գևորգը կարճ ժամանակում կորցրեց գրեթե ողջ ունեցվածքը: Հենց այդ ժամանակ մի հույն քահանա նրան խորհուրդ տվեց մեկնել Պրահա և այնտեղ սրճավաճառությամբ զբաղվել:

Հարկ է նշել, որ այդ ժամանակ Պրահայում արդեն սկսել էին սուրճ օգտագործել, բայց սրճարաններ չկային, իսկ սուրճը վաճառվում էր միայն դեղատներում՝ որպես առույգացնող միջոց: Գևորգի համար կար լուրջ դժվարություն. նա քաղաքի բնակիչներին պիտի սովորեցներ սուրճ խմել, պետք է ընտելացներ այդ ըմպելիքին, այսինքն՝ պահանջարկ առաջացներ իր ապրանքի հանդեպ: Այդ էր պատճառը, որ նա օտարների կողմից հայկական համարվող արևելյան «աշխարհաշրջիկ վաճառականի համազգեստով» սկսեց շրջիկ առևտրով զբաղվել: Դա զարմանալի տեսարան էր. գլխին դրել էր փայտե սկուտեղ՝ տաք սուրճի բաժակով, աջ ձեռքով տանում էր վառվող փայտածխով աման, իսկ ձախով՝ ըմպանակներով ու մանր շաքարակտորներով տուփ:

Գևորգն, ի վերջո, հասավ նպատակին՝ Պրահայի բնակիչներին ընտելացրեց սուրճին, բայց դա տևեց շուրջ 10 տարի: 1714թ. նա Լիլիովա և Յեզուիտսկա (Ճիզվիտական, այժմ՝ Կարլով) փողոցների անկյունում վարձեց մի խանութ և հիմնեց քաղաքի *առաջին կանոնավոր գործող սրճարանը*:

Սակայն ի տարբերություն այլ հայ սրճավաճառների, Գևորգ Դամասկոսցին ուներ ակնհայտ առավելություն. նա բարեկիրթ մարդ էր, ինչն էլ, ի վերջո, նրա դժբախտության պատճառ դարձավ: Նրա սրճարանից մի քանի տասնյակ մետր հեռավորության վրա գտնվում էր Ճիզվիտական միաբանությունը (ներկայիս Չեխիայի Հանրապետության Կլեմենտինում ազգային գրադարանի շենքը), և ճիզվիտները հաճույքով այցելում էին Գևորգին՝ հավատակից մի արևելցու, որը մտապաշարով չէր զիջում իրենց: Այդ շփում-

ների արդյունքը եղավ այն, որ Գևորգ Դամասկոսցին 1712-1719թթ. գրեց ու հրատարակեց կրոնաբարոյական 5 լատիներեն և 2 գերմաներեն աշխատություն՝ *Proverbium Arabicum: Men amanak la tachunoh Vamen chanok la tamenoh; id est: Qui fidei tuae se committit, fidem serva, et qui fidem frangit, cave ne fidas: Sapiens Magnati Consilium, ut ideneum filio provideat fidutque praefectum, in quodem facto animadversum, quod Tripoli etc. contigit et antea fuit Arabico descriptum idiomate. Der wahre Weegweiser ist die Forcht Gottes etc. Pure Wahrheit, das ist, Erklarung des Kupferstichs, welher sich in diesem Buchlein befindet, zu Storkung der Einfaltigen Christen in dem wahren christlichen Glauben, absonderlich der neugetauffen etc. etc. damit sie leicht capiren, dass die Romisch-Catolische Christen nicht Figuren und Bilder etc. etc. sondern den wahren, machtigen und barmherzigen Gott Adoncy etc. etc. allein loben preysen und anbethen. Speculum veritatis, sive colloquium inter Hebraum et Georgium Deodatum Damascenum, nunc civem Pragensem.*

Նույն ճիզվիտների հրահրմամբ 1734թ. նա հրատարակեց *Kurtze Vorstellung und Erklarung derer drei vornehmsten in der ganzen Welt befindlichen Glauben. Nemlich des Christlichen, Judischen und Mohametanischen*¹ գերմաներեն աշխատությունը, ինչը ճակատագրական նշանակություն ունեցավ, քանզի ուղղված էր Պրահայի հրեական համայնքի դեմ:

Հրեաները ներկայիս Չեխիայում հաստատվել են հնուց ի վեր: Կա ենթադրություն, համաձայն որի՝ XIդ. ապագա Պրահայի տեղում եղել են երկու ոչ մեծ հրեական բնակավայրեր, իսկ XIIIդ. փաստագրվել է Բրնոյի հրեական համայնքը: 1726թ. Կարլ VI թագավորի հրամանագրով տեղի ունեցավ հրեա բնակչության հիմնավոր առանձնացումը գետտոներում: Պրահայի հրեական գետտոն Յոզեֆովն էր, որն ուներ սեփական ներկայացուցչությունը, դատական համակարգը և ինքնակառավարումը, իսկ քաղաքի քրիստոնեական մասից բաժանված էր պատով: Գևորգ Դամասկոսցու ժամանակակիցն էր նաև նշանավոր ռաբբի Իեզեկիել Լանդաուն՝ «Խա-նոդա բե-Եհուդա» աշխատության հեղինակը: Եվ ահա առևտրատնտեսական գործունեությամբ հաց վաստակող հայր իր գրքով ստանձնում էր կրոնական հակառակորդի առաջամարտիկի դեր: Ավելորդ չէ նշել, որ տնտեսական բոլոր լծակները գտնվում էին հրեաների ձեռքում, որոնք էլ հենց գործի դրվեցին. հրեաները ձեռք բերեցին Գևորգի պարտամուրհակները, սնանկացրեցին, և նա մոտավորապես 1740թ. մահացավ լիակատար աղքատության մեջ:

¹ Վերոնշյալ բոլոր գրքերի պատճենները, շնորհիվ Պրահայում լույս տեսնող հայկական «Օրեր» ամսագրի հրատարակիչ և գլխավոր խմբագիր Հակոբ Ասատրյանի ջանքերի, շուտով կտրամադրվեն Հայաստանի Ազգային գրադարանին:

Աստվածատուրի որդի Գևորգ Դամասկոսցուց մնաց 8 գիրք, 3 գերմաներեն ու մեկ արաբերեն անտիպ ձեռագիր (դրանք պահպանվում են Չեխիայի Ազգային արխիվում), ինչպես նաև... սրճարանը: Չեխերը, ի պատիվ իրենց, կարողանում են պահպանել պատմամշակութային արժեքները, իմա՝ ինքնությունը, և այժմ Պրահայի կենտրոնում շարունակում է գործել տարօրինակ հայ մարդու «*U Zlateho Hada*»՝ «Ոսկե օձի մոտ» սրճարանը:

Նորը

Հայոց բազմադարյա բիզնեսի պատմության համատեքստում մեր ժամանակակից Գևորգ Նշանի Ավետիսյանի օրինակը թե՛ տիպական է, թե՛ արտառոց: Տիպական է արտագաղթով, օտար հողում ոչնչից գործ սկսելով, անասելի աշխատասիրությամբ դժվարությունները հաղթահարելու ունակությամբ, ձեռներեցությամբ, ճշգրտորեն ստույգ հաշվարկներ կատարելու հատկությամբ, հայրենիքի հանդեպ կարոտաբաղձությամբ, իսկ արտառոց՝ կարճ ժամանակում գլխապտույտ հաջողությունների հասնելով:

Նա ծնվել է 1959-ին, Երևանում, ուսուցչի ընտանիքում, իսկ նախնիները փրկվել են ցեղասպանությունից և գաղթել Վանից: Դպրոցից հետո 1983-ին ավարտել է Երևանի գեղարվեստաթատերական ինստիտուտի դիզայնի բաժինը, ապա խորհրդային բանակում ծառայելուց հետո՝ վերադարձել ու զբաղվել ինտերյերների ձևավորմամբ: Գործերը հաջող ընթացան, հետաքրքիր աշխատանքներ կատարեց և որոշակի ճանաչում ձեռք բերեց: Սակայն Հայաստանի անկախացման գործընթացը, շրջափակումը, Ղարաբաղյան պատերազմը, տնտեսական անկումը չըջանցեցին նաև Գ.Ավետիսյանին. եթե շինարարություն չկար՝ չէր կարող մասնագիտությամբ աշխատել: Անելանելի սոցիալական վիճակն ստիպեց, որ նա բազմանդամ ընտանիքի հետ 1995թ. արտագաղթի Չեխիա և բնակություն հաստատի Օստրավա բնակլիմայական չքնաղ երկրամասի Ֆրիդեկ-Միստեկ մարզի համանուն վարչական կենտրոնում: Անձանոթ միջավայր, սովորույթներ ու բարքեր, չեխերեն չգիտեր ու դրամագլուխ չուներ. վերջին չեխական կրոններով մի բար վարձակալեց ու սկսեց աշխատել: Դանդաղորեն, մեծ դժվարությամբ նյութական վիճակը բարելավվեց:

Ամեն ինչ փոխվեց հիմնովին, շատ բանով պատահականորեն, երբ 2002-ին Երևանից իր մոտ մշտական բնակության հրավիրեց քրոջը՝ Հասմիկին: Մի օր նրան խնդրեց պատրաստել իրենց տատի մեղրատորթից... Գ.Ավետիսյանի՝ մայրական պապի հայր Խաչիկը Վանից մեկնել էր Կոստանդնուպոլիս, հիմնել հրուշակեղենի արտադրություն ու սեփական խա-

նութ: 1915թ. ցեղասպանության ժամանակ թուրքերը նրան կախաղան բարձրացրեցին հենց խանութի մուտքին, իսկ ունեցվածքը բռնագրավեցին: Սակայն քաղցրավենիքի ինչ-ինչ գաղտնիքներ նա փոխանցել էր զավակներին:

Թիվածքը մեծ ստացվեց, և հաջորդ օրը Գևորգը մնացած մասը տարավ բար: Այնքան համեղ էր, որ հաճախորդները նորից պահանջեցին: Սկսեցին տնային պայմաններում՝ քրոջ խոհանոցում, թխել: Օրեցօր պահանջարկը գերազանցեց առաջարկը: Գ.Ավետիսյանը 3 ամիս անց տարածք վարձակալեց, 2 աշխատող վարձեց, 6 ամիս անց՝ ևս 10 հոգի, կես տարի անց արդեն 30 հոգի էին: Ռեստորանային բիզնեսից հրաժարվեց, վարձակալեց արտադրատարածք, հիմնեց «ՄԻԿՕ Ինթերնեշնլ» ֆիրման և աշխատանքային բորսայից վերցրեց 100 գործազուրկի, ինչի համար չեխական կառավարությունից խրախուսվեց 2,3 մլն կրոն (€82.150) գումարով:

Երեքուկես տարում «Մարլենկա» մեղրատորթը (այդպես է կոչվում ի պատիվ Գ.Ավետիսյանի մոր ու դստեր) դարձավ ոչ միայն Չեխիայի, այլև Եվրոպայի ամենահայտնի ապրանքատեսակներից մեկը: Սկսելով օրական 10 տորթից՝ ֆաբրիկան այժմ թողարկում է 2000 հատ և արտահանում Հունգարիա, Գերմանիա, Սլովակիա, Լեհաստան, Ավստրիա, Նիդերլանդներ, Անգլիա, Իռլանդիա, Ֆրանսիա, Շվեյցարիա, Դուբայ, բայց միևնույն է՝ պահանջարկը բավարարել հնարավոր չէ:

Ո՞րն է «Մարլենկայի» հաջողության գաղտնիքը. առաջին հերթին, այն էկոլոգիապես բացարձակ մաքուր է, զերծ որևէ արհեստական ավելցուկից և լիովին համապատասխանում է Եվրամիության երկրների՝ սննդամթերքի որակին ներկայացվող խստագույն պահանջներին (բազմամսյա ստուգումներից հետո ապրանքատեսակն ստացել է *ISO* Միջազգային սերտիֆիկատային կազմակերպության արտոնագիր): Պատահական չէ, որ 2006թ. Եվրամիության համապատասխան մարմինն անհատույց կերպով €1 մլն է հատկացրել Գ.Ավետիսյանին՝ պայմանով, որ 2007-ին կառուցի նոր գործարան: Դրա շինարարության և տեխնիկական հագեցման համար անհրաժեշտ է €10 մլն, և չեխական բանկերն իրենք են ձգտում վարկեր տրամադրել:

«ՄԻԿՕ Ինթերնեշնլի» գործունեությունն, անշուշտ, էապես նպաստում է Չեխիայի տնտեսության զարգացմանը: Այսպես, երկրում արտադրվում է մեկ տասնյակից ավելի մեղրատեսակ, և առկա է այդ սննդամթերքի իրացման լուրջ խնդիր: Գ.Ավետիսյանի ձեռնարկությունն ամսական օգտագործում է 5 տոննա ծաղկամեղր, իսկ նոր գործարանի շահագործումից հետո այդ քանակը կհնգապատկվի: Նույնպիսի աճ կապահովվի այլուրի իրացման համար:

Գ.Ավետիսյանն այսօր համարվում է Չեխիայի ամենահայտնի ձեռ-

նարկատերերից մեկը, իսկ նրա ֆիրման՝ տնտեսապես ամենադինամիկ զարգացողը: Նրա անունը չեխական զանգվածային լրատվամիջոցների ուշադրության կենտրոնում է, օրական ստացվում են հարյուրավոր հիացական նամակներ, իսկ Չեխիայի սպառողների միությունն իր բարձր պարզվին է արժանացրել ձեռնարկատիրոջը:

Յուրաքանչյուր երկիր ունի իր հայտանիշերը (*brand*), որոնք այդ երկրի անքննելի, կասկածից վեր բնութագրիչներն են: Չեխիայի համար այդպիսիք են, անշուշտ, Շվեյկը, գարեջուրը, հոկեյը: Բայց անկասկած է նաև, որ շատ շուտով այդ ցանկը կհամալրի «Մարլենկա» տորթը:

Գևորգ Ավետիսյանի թխվածքի բաղադրատոմսը գաղտնի չէ, այն շարադրված է կայքէջում: Սակայն, այդուհանդերձ, կա մի մեծ գաղտնիք, որն անհնար է բացահայտել. դա նրա վանեցի նախնիների հոգին ու շունչն է, որ փոխանցվել է ժառանգներին:

4.9. Գևորգ Ավետիսյանն իրեն համարում է Գևորգ Դամասկոսցու գործի «ժառանգորդը»: Նրա աշխատասենյակի պատին փակցված է «ավագ» Գևորգի մեծադիր պատկերը: Մոտ ժամանակներս Գ.Ավետիսյանի ջանքերով Մատենադարանին կհանձնվի Գևորգ Դամասկոսցու չորս անտիպ ձեռագրերի թվայնացված տարբերակը: