

Մմիթսոնյան փառատոն. տնականի կարոտը

Հարցազրույց Մմիթսոնյան փառատոնի համադրողներ Լևոն Աբրահամյանի, Ռուզաննա Ծատուրյանի և Սաթենիկ Մկրտչյանի հետ /ՀՀ Գիտության ազգային ակադեմիա, Հնագիտության և ազգագրության ինստիտուտի գիտաշխատողներ/.

Վաշինգտոնի Մմիթսոնյան հաստատության կողմից կազմակերպված 52-րդ Մշակութային փառատոնին (Folklife Festival) մասնակցեց նաև Հայաստանը: 1967 թվականից սկսած՝ ամեն տարի՝ հուլիսի 14-ին՝ ԱՄՆ անկախության օրը, կազմակերպվում է երկու շաբաթ տևողությամբ ժողովրդական կյանքի, կենցաղի, սովորությունների բացօթյա ցուցադրություն, որի շրջանակներում մինչ օրս ներկայացվել են ավելի քան 100 ազգերի, տարածաշրջանների և կենցաղների ներկայացուցիչներ: Այս տարի փառատոնի շրջանակներում ներկայացվեցին Կատալոնիան և Հայաստանը /«Հայաստան. տուն արարելը»/: Մմիթսոնյան հաստատության կողմից որոշվել էր Հայաստանը ներկայացնել երկու ուղղությամբ՝ արհեստներ և խնջույք:

- Հայաստանի՞ կողմից է ներկայացվել մասնակցության հայտը, թե՞ ընտրությունը եղել է Մմիթսոնյան հաստատության կողմից:

Սաթենիկ Մկրտչյան. - 2018-ին Հայաստանը փառատոնի շրջանակներում ներկայացնելու որոշումը կայացվել է Մմիթսոնյան հաստատության /Center for Folklife and cultural/ կողմից: Նաև՝ 4-5 տարի առաջ Մմիթսոնյան ինստիտուտը USAID-ի ֆինանսավորմամբ որոշել էր Հայաստանում իրականացնել Մշակութային ժառանգության վրա հիմնված տուրիստական միջավայրի զարգացման ծրագիր: Այսպիսով փորձ էր արվում զարգացնել ոչ նյութական ժառանգության՝ սովորույթների, կենցաղի առանձնահատկությունների, ավանդույթների վրա հիմնված տուրիզմը: Ահա այս «My Armenian» ծրագրի շրջանակներում էլ կայացավ Մմիթսոնյան հաստատության և Հնագիտության ու ազգագրության ինստիտուտի համագործակցությունը: Կազմվել էր հետազոտողների խումբ, և մենք 3 տարի շարունակ Հայաստանի տարբեր շրջաններում ուսումնասիրել ենք հայկական կենդանի մշակույթը՝ ժողովրդական մշակույթը, կենցաղը, առօրյան:

Հետազոտական փուլին հաջորդել է փառատոնի նախապատրաստական փուլը, որի մասնակիցներն ընտրվել են հետազոտողների խմբից՝ Լևոն Աբրահամյանը, Ռուզան Ծատուրյանը, Էս և Սմիթսոնյան հաստատության ամերիկյան կողմի համադրող Հալե Բաթվինը: Այս չորսս կազմեցինք համադրողների թիմը: Ուղիղ մեկ տարի տևել է նախապատրաստական աշխատանքը՝ կոնցեպցիայի որոշումը, օրակարգի վերնագրերն ու ներկայացման յուրաքանչյուր էլեմենտը, մասնակիցների ընտրությունը, մասնակիցների հետ նախապատրաստական աշխատանքները, ցուցադրության համար անհրաժեշտ նյութերի տեղափոխումն ԱՄՆ և այլն: Արդեն բուն փառատոնի ընթացքին Հայաստանից 90 հոգի տեղափոխվել ենք Վաշինգտոն և մասնակցել փառատոնին: Հայաստանում համագործակցել ենք Տուրիզմի կոմիտեի և Մշակույթի նախարարության հետ:

Պարբերաբար քննարկումներ ենք ունեցել նախարարության կողմից ձևավորված կոմիտեի հետ: Ի դեպ, փառատոնին պետք է ներկայացնեինք խաչքարի արվեստը, որի ժամանակ ցուցադրվեց նաև նախարարության նվիրած Ջուդայի խաչքարի պատճենը: Փառատոնի 1. 200. 000 բյուջեի 100 հազար դոլարը տրամադրվել է ՀՀ կառավարության կողմից. մնացած գումարը հավաքվել է տարբեր՝ հիմնականում հայկական ծագումով կազմակերպություններից, հաստատություններից ու անհատներից:

- Փաստորեն, հայկական ժողովրդական մշակույթը փառատոնին ներկայացվել է բավական լայն ճակատով: Ինչպե՞ս, ի՞նչ հայեցակարգով կատարեցիք ժողովրդական արվեստների ու արհեստների ներկայացուցչության առաջնահերթություններն ու ձևերը:

Լևոն Աբրահամյան. - Մեր՝ համադրողներիս քննարկումներն ավելի շատ նման էին ուղեղային գրոհի: Սովորաբար փառատոնի կազմակերպիչներն ունենում են հեռահար համադրող ԱՄՆ-ից և երկիր ներկայացնող աշխատակազմ: Հատկանշանական է, որ Սմիթսոնյան ինստիտուտն առաջին անգամ որոշեց աշխատել հենց մասնագետների հետ: Այս հանգամանքով պայմանավորված՝ և՛ փառատոնը, և՛ մեր ցուցադրությունը միմիայն շահեց:

Սաթենիկ Մկրտչյան. - Անգամ շեշտեցին, որ այս աշխատանքային մոդելը նրանք պատրաստվում են ներդնել փառատոնի կազմակերպման

գործընթացում: Համարվում է, որ 38 տարվա մեջ այս ծրագիրն ամենահաջողվածներից էր: Այցելուների թիվը սովորաբար լինում է 500 հազարից մինչև 1 միլիոն: 10 օրվա ընթացքում մեր տաղավարներ այցելել են 738 հազար այցելու. սա անհավանական թիվ է:

- Ինչո՞վ էր պայմանավորված Սմիթսոնյան հաստատության հետաքրքրվածությունը Հայաստանի, նրա էթնիկ մշակույթի հանդեպ:

Լևոն Աբրահամյան. - Հարցն այն է, որ Կովկասյան և Սևծովյան ռեգիոնը երբեք ներկայացված չի եղել այդ փառատոնում: Կազմակերպչական աշխատանքների ավարտին փառատոնի տնօրենը՝ Սաբրինա Մոդլին, որ աֆրոամերիկուհի է և ազգագրետ, ասաց, որ Թուրքիան դիմել է փառատոնին մասնակցելու համար և հայտնել իր պատրաստակամությունը դրամական մեծ միջոցներ ներդնելու՝ առաջ քաշելով մեկ պայման՝ Հայաստանը չպիտի մասնակցի այս փառատոնին: Սակայն Ս. Մոդլին մերժել էր Թուրքիայի առաջարկը: Այս փառատոնի շրջանակներում, առհասարակ, խոշոր ներդրումներով ծրագրեր են իրականացվել: Կատալոնացիները միայն իրենց «Մարդկային աշտարակը» /մարդիկ, բարձրանալով իրար ուսերի, 7 հարկանի կենդանի աշտարակ են կազմում/ կազմակերպելու համար 700 մասնակից էին բերել: Մենք ընդամենը 90 մասնակից էինք տարել մեզ հետ: Բայց դրանից մեր նախատեսած ծրագիրը, այնուամենայնիվ, չկրճատվեց:

- Ի վերջո, ինչպե՞ս կարողացաք ժողովրդական մշակույթի տարրերը, ասենք՝ թոնիրը, տանել հասցնել ԱՄՆ:

Լևոն Աբրահամյան. - Մեր քննարկումների արդյունքում որոշեցինք, որ ժողովրդական մշակույթի լավագույն ներկայացումը կլինեք հազարաշենը: Բայց հազարաշենի հմայքն ու հետաքրքրությունն էլ ներսից է երևում, որովհետև այն դրսից հողով պատած է և չի երևում: Մենք որոշեցինք ցույց տալ հազարաշենի հղացքը /կոնցեպտ/ ապակառուցման /դեկոնստրուկցիայի/ եղանակով: Այս փառատոնի առանձնահատկություններից մեկն այն է, որ այստեղ թվային տեքնոլոգիաներ և էկրաններ չեն կիրառվում. ցուցադրվում է միմիայն ձեռքի աշխատանքը: Բայց մեր պարագայում առաջին անգամ բացառություն արվեց. դրվեց հազարաշենի հիմքը, իսկ ներսում եղածը

տեսանելի էր հայկական ընկերության կողմից ստեղծված մի ծրագրի միջոցով, որն անվճար ներբեռնում էս հեռախոսի մեջ, պահում հետաքրքրության օբյեկտի՝ տվյալ դեպքում հազարաշենի վրա, և այն սկսում է շարժվել՝ ցուցադրելով կառույցի ներսը, այնուհետև երկինքն է երևում, որտեղից լսվում էր մեր թարգմանչուհու ձայնը՝ «Հազար մանր կտոր ստեղծում են մի վիթխարի բան»: Հազարաշենի տակ սովորաբար թոնիր է լինում: Իսկ այնտեղ արգելվում էր կանաչ տարածությունը գորգերով ծածկել, ուր մնաց՝ փորել: Այդ պատճառով մենք հազարաշենի կմախքը տեղադրեցինք բեմի վրա, և թոնիրը եղավ ոչ թե գետնափոր, այլ՝ բեմափոր: Այսինքն՝ փորեցինք բեմը, և մեր թոնրագործն այնտեղ տեղում պատրաստեց թոնիրը, վառվեց կրակը, հացթուխները հաց թխեցին: Հայելիներով տեսանելի էր, թե ինչ է կատարվում թոնրի ներսում: Դեկորատու կցիայի միջոցով մենք ցույց տվեցինք տան ներսը՝ այնպես, ինչպես կա: Խանութներում և ռեստորաններում հիմնականում ցուցադրվում է ազգագրական տարրերի կետչերը՝ կեղծ ազգագրական շորերով պարուհիներ, կեղծ ազգագրական կտորներով ծածկոցներ, խնոցի և այլն: Սրանք գաղութատիրական, օրիենտալիստական մտածողության հետևանք են: Մենք հրաժարվեցինք դրանից: Օրինակ, տան այունը ցույց էր տալիս փայտագործ վարպետը. երկու շաբաթ շարունակ նա այցելուների աչքի առաջ խոյակն էր պատրաստում: «Հայաստան. տուն արարելը» հղացքը ներկայացվեց բնությունից դեպի մշակույթ սկզբունքով: Դրա համար տաղավարներն այնպես դասավորեցինք, որ բնությունից դեպի մշակույթ անցումն աչքի չէր զարնում, բայց հղացքի ներքին տրամաբանությունն աշխատում էր: Ասենք, կրակի տաղավարում դարբիններն այցելուների աչքի առաջ կռում ու կոփում էին: Քարի տաղավարում պատրաստվում էր խաչքարերը: Վանաձորից փայլուն խաչքարագործ Բոգդան Հովհաննիսյանը կիսավարտ խաչքարն ավարտեց 10 օրում: Մարդիկ մոտենում էին, ծանոթանում էին այդ արվեստին, հարցեր էին տալիս, անգամ փորձում էին օգնել խաչքարագործին: Այս ամբողջ տեսարանը շատ հետաքրքրական էր, որովհետև Բոգդան Հովհաննիսյանը նաև երգում էր, և ողջ աշխատանքն ուղեկցվում էր նրա ժողովրդական երգերի հրաշալի կատարմամբ: Ի դեպ, մեր քննարկումների ընթացքում որոշվեց ընտրել այնպիսի վարպետների, որոնք միայն իրենց գործի վարպետը չեն,

այլն գուգահեռաբար կարող են երգել, պարել, ուտեստներ պատրաստել և այլն: Սովորաբար, այս փառատոնի մասնակից երկրներն իրենց հետ անպայման տանում են պրոֆեսիոնալ խոհարարի: Քանի որ մենք այդքան գումար չունեինք, մեզ հետ խոհարարներ չտարանք, որովհետև մեր մյուս վարպետները ոչ պակաս պրոֆեսիոնալ կերպով կարողանում էին նաև պատրաստել: Կավագործին Միսիանից էինք ընտրել. այս տաղավարում այնքան մարդ էր հավաքվում, որ վարպետն անգամ չէր հասցնում ճաշել: Գորգերի տաղավարում աշխատում էին Գորիսից ընտրած կանայք և «Թուֆենկյան» հիմնադրամի երկվորյակ քույրերը, որոնք այցելուների աչքի առաջ բրդից թել էին մանում և գորգ գործում: Իսկ «Մետաքսի ճանապարհ» հիմնադրամի վարպետը մետաքսից էր գորգ գործում: Ժանյակագործների, հեյլունագործների և ասեղնագործների տաղավարն էլ լեփ-լեցուն էր լինում: Վարպետների ընտրությունը շատ մեծ էր, շատերը նեղացան, թե ինչու իրենց չընտրեցինք: Բայց մենք ընտրեցինք սիրահայ ասեղնագործ-վարպետների, որովհետև բացի այն, որ սիրահայերը փայլուն վարպետներ են, այլև նրանց գործի պատմությունն է հետաքրքիր: Այս մարդիկ կրում են, ասենք, Մարաշի ասեղնագործության ավանդույթները և Հալեպում հայտնվել են ցեղասպանության պատճառով, հիմա էլ տեղափոխվել են Հայաստան Սիրիայի պատերազմի պատճառով: Գյումրեցի դարբինների պապերը նույնպես այս արհեստի կրողներն էին, և մենք ցույց էինք տալիս Ալեքսանդրապոլի համքարության լուսանկարները: Ամեն վարպետի աշխատանքի ետևում մարդկային պատմություն էր, և դա հնարավորություն էր տալիս պատմելու այն, ինչը ցուցադրելու իրավունքը չունես, որովհետև Սմիթսոնյան հաստատության փառատոնն ունի սկզբունք՝ դա մշակութային և ոչ քաղաքական միջոցառում է, նույնիսկ իրավունք չկա ցուցադրելու պետական դրոշի գույները:

Ռուզաննա Ծատուրյան. - Փառատոնի սկզբունքն էր հենց այդպիսին՝ ցույց տալ էթնիկ արվեստը մարդկային պատմությունների միջոցով: Մենք մարդկային պատմություններով ոչ միայն արվեստն ու արհեստը ցույց տվեցինք, այլև մեր պատմությունն ու մեր ինքնությունը:

Լևոն Աբրահամյան. - Ցուցադրվեց նաև հայկական գիրը: Գեղագիր /կալիգրաֆ/ Ռուբեն Մալայանն ուզում է վերականգնել գեղագրությունը, որովհետև այսօր կան դպրոցներ, որտեղ այլևս չեն գրում, առաջին դասարանցիները միանգամից աշխատում են համակարգչով: Այնտեղ Ռուբեն Մալայանը արվեստի գործեր էր անում և այցելուներին հայկական գիր էր սովորեցնում: Հայկական գինիների ցուցադրության տաղավարում երեխաների համար կազմակերպել էինք պեղումներ: Թվային տեքնոլոգիաների՝ 3D էֆեկտով Արենու քարանձավն էինք ցուցադրում, որտեղ կինետիկ ավազ էինք լցրել, տարբեր բեկորներ, խեցեղեն էինք դրել, նաև՝ հայտնի առաջին կոշիկի 10 կրկնօրինակներից էինք պատվիրել ու բերել: Երեխաները մտնում էին, ինտերակտիվ պեղումներ անում և գտնում այդ կոշիկները:

Ռուզաննա Ծատուրյան. - Տեսնել էր պետք այդ տեսարանը: Քանի որ ամառային արձակուրդներ էին, այցելուների մեջ շատ էին դպրոցականները, որ գալիս էին դասարաններով: Կային նաև սոցիալական խոցելի ճամբարից երեխաներ: Շատ հետաքրքիր էր տեսնել, թե ինչպես են, ասենք, աֆրոամերիկացի երեխաները Արենու քարանձավում մեր հնագետ ներկայացուցչի հետ ինտերակտիվ պեղումներ անում: Հնագետը նրանց բացատրում ու պատմում էր Արենու քարանձավի, կոշիկի մասին: Իհարկե, երեխաների ահռելի հոսքը մարտահրավեր էր մեր բոլոր վարպետների համար: Եվ համոզված եմ, որ մեր վարպետները նաև նոր փորձառություն ձեռք բերեցին: Պատկերացրեք, գալիս է 30 հոգանոց դասարան, որտեղ բոլոր երեխաներն ուզում են ձեռք տալ, աշխատել կավի հետ: Եվ վարպետները պետք է բոլորի հետ երկխոսության մեջ մտնեն, բոլորին հնարավորություն տան ծանոթանալու կավագործությանը: Եվ հնարավոր չէր ամեն երեխայի հետ շփվել թարգմանչի օգնությամբ: Շփվում էին ձեռքերի, ժեստերի, էմոցիաների, այլ հնարքների միջոցով: Սա կոմունիկացիոն հմտությունների ձեռքբերմանն հրաշալի փորձ էր:

Լևոն Աբրահամյան. - Ես ուզում էի լուսանկարել այդ երեխաներին մեր վարպետների հետ շփվելու ժամանակ, բայց փառատոնի կազմակերպիչները թույլ չտվեցին, որովհետև պարզվեց, որ ԱՄՆ-ում

արգելված է երեխաներին լուսանկարել առանց խնամակալների համաձայնության:

Մաթենիկ Մկրտչյան. - Ասեղնագործության տաղավարում երեխաների հայտնվելն իսկական փորձություն էր, որովհետև նրանք ուզում են շոշափել, ձեռք տալ ամեն ինչին: Իսկ այնտեղ ցուցադրվում էին շատ նուրբ ժանյակներ: Շատ մեծ բարեկրթություն և զգուշություն պահանջվեց, որպեսզի չխլես այդ ժանյակները երեխաների ձեռքից, մյուս կողմից՝ այդ ժանյակները մնան անվնաս:

- **Ինձ խոհանոցն է հետաքրքիր:** Ի վերջո, ինչպե՞ս ներկայացվեց խոհանոցը փառատոնում, երբ ընտրյալ մասնագիտական խմբերի մեջ չկային խոհարարներ: Համտեսեցի՞ն մեր համեղ ուտեստները, ի՞նչ էին ասում:

- Ամենացավալի հարցից սկսեցիք: Մեր խոհանոցի հերոսների համար ամենածանր փորձությունն այն էր, որ իրենք պատրաստում էին, բայց իրավունք չունեին հյուրասիրել: Ցուցադրական խոհանոցում օրվա ընթացքում միջինը 5 ընթացաշար /սեսիա/ էր լինում: Այցելուները շնչում էին հոտերը, տեսնում էին ախորժելի տեսարաններ, ընթացքում տալիս էինք կիսապատրաստ խմորը շոշափել, հոտ քաշել, բայց համտեսել արգելվում էր, որովհետև ըստ ամերիկյան ֆեդերալ կանոնների՝ հանրային վայրում սնունդ առաջարկելու համար պետք է համապատասխան լիցենզիա ունենալ: Միայն մեկ բացառություն էին արել, որ զարմացրել էր անգամ փառատոնի երկարամյա այցելուներին՝ թույլ էին տվել այցելուներին թարմ թխված լավաշ հյուրասիրել: Օրվա մեջ երկու անգամ լավաշ էին թխում, բույրը տարածվում էր Վաշինգտոնում: Փառատոնը, ինչպես ասացինք, ԱՄՆ անկախության օրն է անցկացվում՝ հուլիսի 4-ին: Սա նաև տուրիստական ամենաթեժ շրջանն է: Այդ օրերին մեր թոնրի շուրջ հավաքվել էր համայն մարդկության ներկայակեր՝ տարբեր ռասաներին, սոցիալական-հասարակական տարբեր պատկանելության մարդիկ: Հսկայական հերթ էին առաջացել, որ ամենքին մի կտոր լավաշ հասներ: Եվ լավաշի հանրահռչակման համար ավելի մեծ հնարավորություն, որ այս փառատոնն ընձեռեց, ես չեմ պատկերացնում: Այդ մարդիկ, կանգնելով թոնրի կողքին, տեսնելով լավաշի պատրաստման ողջ ընթացքը, հաճախ այնպիսի հարցեր էին տալիս, որ մենք՝ այդ մշակույթի կրողներս, երբեք

չենք ունենում, որովհետև այդ բոլորը մեզ համար խիստ բնական ու առօրյական է:

- Ի՞նչ հարցեր էին տալիս:

- Օրինակ, ասում էին՝ ի՞նչ ջերմություն ունի թոնիրը, քանի՞ աստիճանում է թխվում լավաշը, որքա՞ն ժամանակ է պետք մեկ լավաշ թխելու համար, որքա՞ն փայտ է պետք 100 լավաշ թխելու համար, որքա՞ն այլուր է պետք մեկ գաթա թխելու համար, ի՞նչ ջուր է պետք խմորի համար, ի՞նչ խմորիչ, ի՞նչ այլուր: Այլուրի պատմությունն ամենահետաքրքիրն էր: Մենք նախապես պետք է փառատոնի կազմակերպիչներին ներկայացնեինք, թե ինչ մթերքներ, պարագաներ ու բաղադրիչներ են պետք խոհանոցը ցուցադրելու համար: Երբ հարցնում էինք մեր հացթուխներին ու մասնագետներին, թե ինչ այլուր է պետք լավաշ թխելու համար, դրա տեխնիկական նկարագիրը, ազգային ստանդարտ, նորմատիվը՝ որպես այդպիսին, չկար: Մարդիկ իրենց փորձառությամբ ասում էին՝ «Վիշի տեսակի այլուր»: Ես մեծ հետաքննություն եմ արել, որպեսզի «Վիշի սորտ» ասվածը հանգեցնեմ ISO ստանդարտներին համապատասխան գոնե միջանկյալ վիճակի: Փառատոնի ուտեստի կոորդինատորն ինձ ուղարկել էր ISO ստանդարտներով հաստատված 5 տեսակի այլուր, որպեսզի այդտեղից ընտրեմ այն տեսակը, որը հարմար է մեր լավաշի պատրաստման համար: Ես չգիտեմ, թե որն է այն այլուրը, որը հարմար է մեր լավաշի համար: Մեր հացթուխներն էլ չգիտեն: Այլուրի գործարանի տնօրենին եմ զանգել, որ օգնի ինձ ներկայացված ցուցակում գտնելու մեր «մեր վիշին»: Գործարանի տնօրենն էլ չգիտեր և հուսալքությունից առաջարկեց այլուր ուղարկել ԱՄՆ: Ի վերջո, ես ընտրեցի այլուրի այն տեսակը, որը թեփ ուներ և հարմար էր բոլոր տեսակի խմորների համար: Գնացինք ԱՄՆ, փառատոնի առաջին օրը հացթուխները խուճապի մեջ ցույց են տալիս բերված այլուրը՝ «Տեսեք ինչ այլուր են բերել, թեփով սև այլուր են բերել, սրանով լավաշ հնարավոր չէ թխել, խմորը չի ձգվի»: Փառատոնի կազմակերպիչներն էլ ասում են, որ դա իրենց երկրի լավագույն այլուրն է՝ օրգանիկ, բարձր որակի, առողջարար և ամենաթանկը: Երբ փորձում ես թարգմանել քո մշակութային ժառանգությունն ուրիշ տեղանքի համար, պարզ է, որ նույնը չի ստացվում:

- Ի վերջո, ի՞նչ արեցին մեր հացթուխները:

- Ինչպես իրենք են պատկերավոր ասում՝ «Մն այլուրով սպիտակ երես եղան»: Իրենք էլ յուրացրին անձանոթ այլուրից լեզու գտնելու փորձառությունը՝ խմորը հունցեցին թեփով այլուրով, խմորը ձգվում էր, լավաշն էլ շատ համեղ էր: Մյուս հետաքրքիր պատմությունը պանրի հետ էր կապված: Քանի որ Հայաստանը հարուստ է պանրի տեսակներով, խոհանոցի հղացքներից մեկը կոչել էինք՝ «Հաց ու պանիր, կեր ու բանիր»: Հացը ներկայացրել էինք, ուզում էինք նաև պանիրը ներկայացնել, հատկապես՝ թել-պանիր պատրաստման եղանակը, թե ինչպես են կաթնային խառնուրդը ձեռքերով պտտեցնելով՝ ստանում հյուսած պանիրներ: Մա, իրոք, կախարդանքի է նման: Նախապես հետազոտություն էինք արել և պարզել, թե Շիրակի մարզի որ գյուղում են ամենահայտնի թել-պանիր պատրաստողները: Գնացինք այդ հեռավոր գյուղը, գտանք մի կնոջ, որ նաև լավ հացթուխ էր: Այդ կնոջ միակ մտահոգությունն այն էր, որ ԱՄՆ-ում «նորմալ կաթ լինի»: Եվ իրոք, «նորմալ կաթ» գտնելը դարձավ իսկական մարտահրավեր, որովհետև պարզվեց, որ թել-պանիրն ստացվում է հում կաթից: Իսկ ամերիկյան ֆեդերալ ստանդարտներով կարող էս հում կաթն օգտագործել, բայց չես կարող այն տեղափոխել, որովհետև դա սանիտարահիգիենիկ ռիսկ ունի: Այսինքն, հում կաթ ունենալու համար այնտեղ առնվազն կով պետք է ունենայինք, որպեսզի տեղում կթեինք և կաթից թել-պանիր ստանայինք: Տարբեր մասնագետների զանգեցինք, որպեսզի իմանանք՝ հնարավո՞ր է արդյոք պաստերիզացված կաթով թել-պանիր ստանալ: Ցավոք, պարզվեց, որ դա չլինող բան է: Իրավիճակը փրկեց պանրագործ կինը: Ինչպես ասում են՝ «Հայի թաղարուքն իր հետ է»՝ միշտ պաշարած մի հմտություն, մի հնար գտնում է: Պարզվեց, որ այս կինը, ներքուստ չվստահելով ամերիկյան կաթի հնարավորություններին, իր հետ այդ պանիրներից 2 մեծ հյուս տարել էր Վաշինգտո: Եվ դա փրկեց բոլորիս, որովհետև ամեն օր ունեինք պանրի պատրաստման այդ սեսիան: Այդ կինը պատմում ու ցույց էր տալիս թել-պանիր ստանալու պատմությունը, որ այցելուներին շատ հետաքրքիր էր, վերջում հանում իր հետ բերած պատրաստի պանիրը: Քանի որ մեր վարպետները հմուտ են ու փորձառու և Հայաստանում ապրել են ճգնաժամային պայմաններում, ցանկացած իրավիճակում կարողանում են արագ կողմնորոշվել: Թել-

պանիր չէր ստացվում՝ կաթից մածուն, պանիր, կաթնաշոռ, գլուխ պանիր էր պատրաստում՝ բաներ, որ այցելուներին դարձյալ շատ հետաքրքիր էին: Խոհանոցը ներկայացվեց բազմաշերտ, որպեսզի երևա հայաստանյան խոհանոցի ռեզիոնալ բազմազանությունը, և դա մեզ հաջողվեց մեր ընտրած վարպետների շնորհիվ, որովհետև եթե մասնակիցները զուտ խոհարարներ լինեին, ապա ուտեստները խոհարարական բաղադրատոմսերով կպատրաստվեին, այլ ոչ ժողովրդական: Եվ այդպես՝ ստացվեց շատ հարուստ ծրագիր՝ ժողովրդական ուտեստները ռեզիոնալ, հայկականության բազմաշերտությամբ, նաև՝ ընտանեկան պատմություններով: Օրինակ, սիրիահայ ասեղնագործողները սիրիահայ խոհանոցի ուտեստներ էին պատրաստում: Մեր ծրագրի կոորդինատորը, որ Փարիզից էր, արմատներով՝ պարսկահայ, պատրաստեց իր տատիկի տոլման՝ պատմելով իր իրանահայ արմատների մասին: Ամերիկահայ շեֆ-խոհարարը պատրաստում էր ու պատմում իր տատիկի խոհանոցային գաղտնիքների ու գաղթի պատմությունը: Այսինքն՝ հայկական խոհանոցի ներկայացումը միայն ուտեստների մասին չէր, այլ հայ ժողովրդի պատմությունը՝ իր տեղաշարժերով, գաղթով, կանանց ու տղամարդկանց խնդիրներով: Խոհանոցի մեկ ընթացակարգը նվիրված էր հայկական ձվածեղներին, որ պատրաստում էին բացառապես տղամարդիկ: Ուղերձն այն էր, որ Հայաստանում տղամարդիկ հիմնականում չեն պատրաստում, բայց կան ուտեստներ, որ լավ է ստացվում նրանց մոտ: Ձվածեղ պատրաստողներից մեկը պարողներից էր, մյուսը՝ ազգագրագետ, երրորդը՝ սիրիահայ: Նրանք պատրաստում էին և պատմում հայկական խոհանոցի գենդերային տարբերակումները: Փառատոնի վերջին օրը՝ հուլիսի 8-ին, Վարդավառն էր: Այնտեղ տարածք առանձնացրինք, ջրով լի շշեր պատրաստեցինք, խոհանոցային մենյուն հարմարեցինք ավանդական տոնին ու նշեցինք հայկական Վարդավառը: Խոհանոցի մյուս պլատֆորմի համար, որ կոչվում էր «Ուտեստ և հիշողություն», Սմիթսոնյան հաստատության /Center for Folklife and cultural hertage/ առաջարկով առանձնացվել էր մեկ տաղավար, որտեղ փառատոնի բոլոր այցելուները կարող էին գալ և պատմել ուտեստների հետ կապված իրենց հիշողությունները, որոնք ձայնագրվում էին ու պահվում Սմիթսոնյան թանգարանային ցանցի /Ralph Rinzler/ արխիվում:

Մեծ թվով ամերիկահայեր եկան ու պատմեցին իրենց մանկության և ցեղասպանությունից փրկված իրենց տատերի ու պապերի ուտեստային հիշողությունները: Փաստորեն, Սմիթսոնյան թանգարանի արխիվում գոյացավ փաստագրված հսկայական նյութ, որը հետագայում հետազոտողների համար կդառնա հարուստ բազա:

- **Իհարկե, հրաշալի է, որ Հայաստանը ընտրվել է Սմիթսոնյան ինստիտուտի կողմից իբրև հետաքրքրական մշակույթ, ուրույն և լուրջ քաղաքակրթություն, մարդկային ու պատմական դրամատիկ պատմություններ ունեցող երկիր:** Մյուս կողմից, կա՞ ինչի՞ր այն մասով, որ Հայաստանը կարող է ընկալվել իբրև գուտ էկզոտիկ մի պատմական տարածք, բայց ոչ գործող էթնիկ միավոր՝ կարևոր աշխարհաքաղաքական կյանքում, որ կարող է հարաբերություններ հաստատել ու կարգավորել:

Մաթենիկ Մկրտչյան. - Դա ֆոլկ փառատոն էր, այդ պատճառով էլ ոչ միայն Հայաստանի, այլև Կատալոնիայի մշակույթը ներկայացված էր ժողովրդական կենցաղով: Եվ մարդիկ գալիս են այդ փառատոնին հենց ներկայացված երկրների էթնիկ մշակույթին ծանոթանալու:

- **Հետաքրքիր է, որ գլոբալացման համաշխարհային գործընթացներում ԱՄՆ-ն այդպիսի մասշտաբային փառատոն է կազմակերպում արդեն 52 տարի՝ կարևորելով էթնիկ մշակույթը:**

Լևոն Աբրահամյան. - Որքան մեծանում է գլոբալացման գործընթացը, նույնքան մեծանում է նաև հետաքրքրությունը դեպի էթնիկ տարբերությունները և ձեռքի աշխատանքը: Այդ առումով այն ինտերակտիվ դաշտը, որ ստեղծել էինք փառատոնի ժամանակ, կարծես համահունչ լիներ այն ժամանակակից, ապրող վիճակին, որ կա Հայաստանում:

Մաթենիկ Մկրտչյան. - Փառատոնի կառուցվածքում կային տաղավարներ, որտեղ ոչ միայն վարպետները ցուցադրում էին իրենց արհեստները հենց գործնականում, այլև կար բանավոր պատմությունների քննարկման հարթակ, որտեղ այցելուները գիտնականների, մասնագետների, երկրի ներկայացուցիչների միջոցով ծանոթանում էին նաև արդի Հայաստանին, արհեստների ժառանգման ու փոխանցման պատմությանը, հայաստանյան տարբեր խնդիրներին,

անգամ՝ հայաստանյան վերջին հեղափոխությանը՝ իբրև ապրող, շնչող, գործող, մարտահրավերներով, խնդիրներ ունեցող, բայց այդ խնդիրներին լուծումներ առաջադրող, պարտություններով ու հաղթանակներով մի երկիր: Եվ սա հենց բխում էր փառատոնի կառուցվածքից, ինչը մենք դարձրել էինք նաև բովանդակություն: Կար նաև «Արհեստանոց» /Work Shop/ հարթակը, որտեղ մարդիկ փորձում էին կիրառել այն, ինչ տեսել էին ցուցադրող տաղավարներում՝ կավագործություն, հելունագործություն և ասեղնագործություն, գեղագրություն և քանդակագործություն: Եվ այդ կրթական բաղադրիչը փառատոնի գլխավոր ասպեկտներից է՝ ծանոթանալ և փորձել տիրապետել աշխարհի տարբեր ազգերի արհեստներին, ճանաչողությունը լինի էկզոտիկացումից անդին՝ դրանով իսկ դառնալով ավելի բաց աշխարհի առաջ: Այս ամբողջի մեջ ամենաշատն ինձ դուր է գալիս այն, որ ինքս ճանաչեցի մեր մշակույթի համամարդկային բնույթը: Մենք սովոր ենք մեր ներսում շեշտել մեր յուրահատկության մասին: Իհարկե, յուրահատուկ ենք: Բայց մեր մշակույթը նաև համամարդկային է. ի վերջո, ջերմությունը, աշխատանքը, ազնվությունը, համարձակությունը՝ այս բոլոր համամարդկային արժեքները կան մեր մշակույթի մեջ:

- Այսինքն՝ մեր ուրույնությունը դուրս չէ ժամանակակից աշխարհակարգի սրամաքանությունից:

Մաթենիկ Մկրտչյան. - Այո: Եվ ամեն բան այնքան սահուն էր, որ այդպիսի հարց նույնիսկ չէր առաջանում, որովհետև դու տեսնում ես համամարդկային մշակութային հարստություն:

- Իսկ հայկական խնջույքը՝ որպես մշակութային հարստություն, ինչպե՞ս ցուցադրվեց:

Ռուզան Ծատուրյան. - Խնջույքի շուրջ մենք փորձել էինք ցույց տալ ժողովրդական երգարվեստն ու պարարվեստը: Հարուստ երաժշտական ծրագիր էինք ներկայացրել: Ունեինք նաև հայկական պարարվեստի դասընթացներ: Կենացների սեսիա ունեինք: Կենացի մշակույթը փորձեցինք ցույց տալ նաև հազարամյա գինեգործության մշակույթը ցուցադրելիս: «Հայկական խնջույք» տեղեկատվական պաստառի վրա խնջույքի ճոխ սեղանի նկար կար և նկարագրված էր, թե ինչ է հայկական

խնջույքը: Իսկ վիրտուալ իրականության հավելվածի միջոցով պատկերվում էր, թե ինչպես է դրվում այդ ճոխ սեղանը՝ լցվելով հայկական ուտեստներով և հետո ինչպես են այդ ուտելիքներն անհետանում: Բոլոր արվեստի ու արհեստի ճյուղերն ունեին իրենց տեղեկատվական պաստառ-ցուցանակները: Թվում է՝ դրանք ընդամենը տեղեկատվություն պարունակող վահանակներ էին, բայց այնքան հագեցած ու գեղեցիկ էին արված, որ դրանք, կարծես, արվեստի գործ լինեին: Հարսանեկան պարերի քննարկման ծրագիր ունեինք: Այնտեղ հանպատրաստից որոշեցինք բեմադրել ավանդական հարսանիքի դրվագներ, որպեսզի հարսանեկան պարը երևա ծեսի տրամաբանության մեջ: Տեսնել էր պետք, թե ինչպես ողջ փառատոնային թիմը՝ կարծես մի մեծ գերդաստան դարձած, մասնակցում մեր հարսանիքին: Կային հարս ու փեսա՝ մեր պարողներից, որ մի քանի ամիս առաջ էին ամուսնացել: Հացթուխն ասաց, որ ինքը կարող է սկեսուրի դերը ստանձնել, մեկը թամադայի դերը վերցրեց, մյուսը՝ քավորի: Մեկ էլ տեսնենք խորովածներ են պարացնում: Պարզվեց՝ խոհանոցի ընթացաշարից մնացած խորովածի շշերն են, որ ցուցադրաբար շարել էին, բայց չէին խորովել: Մեր տղաները գնացել, բուֆետի աշխատողի հետ պայմանավորվել էին ու այնտեղ խորովել մսի շամփուրները: Մեր մասնակիցներն իրենց հնարամտությամբ ու սրտացավությամբ հարսանեկան պարի քննարկումը վերածեցին իսկական հարսանիքի՝ միավորելով փառատոնի մասնակիցներին, ընդհուպ՝ կատալոնացիներին: Այդ օրերին Վաշինգտոնում մերոնք, իրոք, տուն էին արարել և ընտանիք ստեղծել:

Սաթենիկ Մկրտչյան. - Փառատոնի կազմակերպիչների կողմից կան ընդունված նորմեր, ըստ որի՝ եթե փառատոնն ունենում է ապրված ու կայացած տոնախմբային ինքնեկություն, ապա փառատոնը համարվում է կայացած: Մեր հարսանեկան ծեսն այդ հաջողության գրավականն էր: Մարդիկ անսպասելի հիշում էին հարսանեկան մոռացված ավանդույթներ՝ մեկը հարսի գրկում տղա երեխա դրեց, քավորի գոտու հետ կապված ծես հիշեցին, օժիտ հավաքեցին ու ցուցադրեցին: Ի դեպ, ֆեմինիստական խմբերը բողոքեցին, թե ինչու ենք տղա երեխա դնում հարսի գրկում և որ դա գենդերային անհավասարություն է: Բայց ամբողջ

հարցն այն է, որ հարսանիքը ջնջեց ռացիոնալ սահմանները և վերածվեց կառնավալային իրականության:

Լևոն Աբրահամյան. - Մենք այնպես էինք կազմակերպել, որ փառատոնն ավարտվի հարսանիքով: Կատալոնացիներն էլ այդ օրը կազմեցին իրենց ամենաբարձր աշտարակը: Քանի որ ես մեկնաբանողներից էի, բեմից տեսնում էի, թե ինչպես են կատալոնացիների տաղավարների այցելուները գալիս հայկական տաղավար՝ տեսնելու և մասնակցելու մեր հարսանիքին: Վերջում մեր վարպետները հարս ու փեսային նվիրեցին իրենց աշխատանքները: Մետաքսի գորգը, կարպետները, կավե ու ասեղնագործ աշխատանքներն ընծայվեցին նորապսակներին:

- Արդյո՞ք շատ մեծ ծախսեր են պահանջվում նմանատիպ միջոցառումներ նաև մեզ մոտ՝ Երևանում, ՀՀ մարզերում կազմակերպելու համար, էթնիկ մշակույթը թեկուզ մաս առ մաս ներկայացնելու համար: Եթե վաշինգտոնյան այդ ցուցադրումից Հայաստանից անտեղյակ մարդիկ բացահայտեցին նոր երկիր՝ հետաքրքիր մշակույթով և ուրույն քաղաքակրթությամբ, ապա համոզված եմ՝ այստեղ կազմակերպելու դեպքում էլ ցուցադրվածը ոչ պակաս բացահայտում կլինի նաև տեղացիների համար: Ցավոք, մենք մեր արվեստից, էթնիկ մշակույթից առանձնապես տեղյակ չենք: Մենք հիացմունքով խոսում ենք, որ, ասենք, Իտալիայում գինեգործությունը ժառանգաբար փոխանցվող դպրոց է: Մինչդեռ մեզանում էլ՝ դարբնագործությունը, փայտագործությունը, կավագործությունը, ասեղնագործությունը ժառանգաբար փոխանցվող արհեստներ են: Տարիներ առաջ Բյուրականում հանդիպել էի մի պապիկի, որ ծիրանի փայտից փողային գործիքներ էր պատրաստում: Պարզվեց, որ Կոմիտասը հիմնականում այս մարդու պապուն է պատվիրել իր համար դուդուկ ու շվի պատրաստել: Հիմա էլ նրա որդին է հորից սովորում փայտագործության արհեստը: Այսինքն, կան այսպիսի ընտանեկան՝ պապուց որդի փոխանցվող արհեստագործության պատմություններ, պարզապես մենք տեղյակ չենք:

Ռուզան Ծատուրյան. - Շուրջ 20 տարվա ազգագրական հետազոտության փորձառություն ունեմ, բայց առաջին անգամ Սմիթսոնյան փառատոնում տեսա, թե ինչպես են թոնիր պատրաստում, որովհետև թոնիր պատրաստելը չի համարվել արվեստի գործ:

Մաթենիկ Մկրտչյան. - Կենդանի մշակույթը՝ ժողովրդական արժեքը, չի արժևորվում, համարվում է շատ սովորական մի բան և չի հանրահառչակվում իբրև մշակույթ: Համատարած թվայնացման ժամանակներում ժողովրդական մշակույթն ավելի պիտի արժևորվի՝ որպես մարդկային աշխատանքի, բնական նյութերի հետ շփման, ձեռքի աշխատանքի անգին նմուշ: Ժողովրդական մշակույթի ժառանգված հմտությունների պահպանումն ու փոխանցումը պետք է լինի պետական՝ մշակութային ու կրթական քաղաքականության հարցերից մեկը:

Ռուզաննա Ծատուրյան. - Փառատոնի մասնակիցները Վաշինգտոնում, իրոք, տուն ստեղծեցին: Շատ կարևոր է, որպեսզի ստեղծված տունը տեղափոխվի նաև Հայաստան: Այս տեսակի փառատոներն անհրաժեշտություն են առաջացնում դեմքով շրջվելու դեպի ինքդ քեզ: Մենք, անհրաժեշտությունից դրդված, շրջվեցինք ինքներս մեզ, և շատ ափսոս կլինի, եթե փոշիանա ինքնաճանաչողության այդ մոդելը, չունենա շարունակականություն: Վաշինգտոնում կայացավ և ավարտվեց մշակութային երկխոսությունը: Բայց մշակույթի ու քաղաքակրթության մասին մեր գրույցը պիտի շարունակվի:

Հարցազրույցը՝ Մարինա Բաղդազյուլյանի