

კონსენსუსი და დაპირისპირება თანამედროვე ქართულ სამზარეულოში:
სემიოტიკური ანალიზი

ნინო რჩელიშვილი

*სადისერტაციო ნაშრომი წარდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის
მეცნიერებათა და ხელოვნების ფაკულტეტზე სოციოლოგიის დოქტორის აკადემიური
ხარისხის მინიჭების მოთხოვნების შესაბამისად*

სოციალური და ჰუმანიტარული მეცნიერებების ინტერდისციპლინური
სადოქტორო პროგრამა

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: პროფესორი ქეთევან გურჩიანი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2019

განაცხადი

როგორც წარდგენილი სადისერტაციო ნაშრომის ავტორი, ვაცხადებ, რომ ნაშრომი წარმოადგენს ჩემს ორიგინალურ ნამუშევარს და არ შეიცავს სხვა ავტორების მიერ აქამდე გამოქვეყნებულ, გამოსაქვეყნებლად მიღებულ ან დასაცავად წარდგენილ მასალებს, რომლებიც ნაშრომში არ არის მოხსენიებული ან ციტირებული სათანადო წესების შესაბამისად.

ნინო რჩელიშვილი

22.02.2019

აბსტრაქტი

მოცემული სადისერტაციო ნაშრომი ეხება ქართულ კულინარულ სივრცეში მიმდინარე სემიოტიკურ ცვლილებებს. კერძოდ, ნაშრომში განხილულია ამ სივრცეში სიახლის შემოტანის ორი მცდელობა. ამ მცდელობებიდან ერთ-ერთია ე.წ. “ახალი ქართული სამზარეულოს” მოძრაობა. მეორე შემთხვევის სახით, ნაშრომში განხილულია მასმედიაში მიმდინარე დისკუსია ვეგეტარიანელობის, როგორც კვებითი და ეთიკური პრაქტიკის, შესახებ.

ორივე შემთხვევა დისკურსულ სივრცეში მიმდინარე ჰეგემონიური ბრძოლების ფონზე არის გაანალიზებული. კვლევის კონცეპტუალურ-ნორმატიულ ჩარჩოს წარმოადგენს კულტურული ჰეგემონიის თეორია, რომლის თანახმადაც, საზოგადოებრივ და პოლიტიკურ ცხოვრებაზე განსაზღვრული ხედვის უკან სხვადასხვა სოციალური ჯგუფის მიერ საზოგადოებრივ ცხოვრებაზე კონტროლის დამყარების სურვილი იმალება (Laclau and Mouffe 1985). ასეთი ბრძოლები ხშირად ყოველდღიურობის ისეთ სფეროებშიც აღწევს, როგორცაა, მაგალითად, კვება.

ჰეგემონურ ბრძოლებში ჩართული მხარეებიდან, თეორიის თანახმად, მინიმუმ ერთ-ერთი, თავს „პროგრესულ“ ძალად წარმოაჩენს. მოცემულ ნაშრომში სწორედ ასეთი, პროგრესული, მოძრაობის მაგალითად არის განხილული “ახალი ქართული სამზარეულო”, რომლის წინაშეც სიახლისა და საზოგადოებაში გაბატონებული კულტურული ღირებულებების კომბინირების რთული ამოცანა დგას. რაც შეეხება ვეგეტარიანელობას, ამ შემთხვევაში თავად ცნების განსაზღვრების გარშემო მიმდინარე დისკურსული ბრძოლა მაინტერესებს. ორივე შემთხვევაში, ვიკვლევ სტრატეგიებს, რომლებიც გამოიყენება ძველისა და ახლის (ან “უცხოსა” და “ადგილობრივის”, ვეგეტარიანულისა და სამარხვოს) კომბინირების პროცესში. ამასთან ერთად, ნაშრომში ვცდილობ გავშალო მსჯელობა იმის შესახებ, თუ რა უშლის ხელს სოციალურ ჯგუფებს, განხილული ჰეგემონური ბრძოლების კონტექსტში, საკუთარი ინტერესები გამოხატონ და სხვა ჯგუფებთან კონფრონტაციაში შევიდნენ. კვლევა ყველაზე “ხილვადი” - მასობრივ

მედიაში გამოქვეყნებული - ტექსტების ანალიზს ეფუძნება, იმ დაშვებით, რომ ასეთ მასალებს მაყურებლებისა თუ მკითხველების ფართო ჯგუფი ჰყავს.

კვლევის ერთ-ერთი მიგნების თანახმად, “ახალი ქართული სამზარეულოს” ნარატივებში ძველისა და ახლის მორიგება ისტორიული მითის მეშვეობით ხდება. ამ მითის მიხედვით, ქართულ კულტურას ყოველთვის ახასიათებდა ინოვაციურობა და გახსნილობა უცხო კულტურების მიმართ. ამასთანავე, “ძველის” და “ახლის” მორიგებას შესაძლებელს ხდის ნაცნობი ეთნოკულტურული სიმბოლოების გამოყენება. ისტორიული მითის და ეთნოკულტურული სიმბოლოების მეშვეობით, შესაძლებელი ხდება ამ მოძრაობის ქართული ტრადიციების ჭეშმარიტ გამგრძელებლად პოზიციონირება, და ამასთანავე, მისი ოპონენტების, როგორც ეროვნულ ინტერესებთან დაპირისპირებულების, წარმოდგენა.

ვეგეტარიანელობის, როგორც მრავალმნიშვნელობიანი ცნების, ანალიზისას გამოვლინდა, რომ ადგილობრივ საეკლესიო და სამედიცინო დისკურსებში მას ნეგატიური კონოტაციები აქვს. ის წარმოდგენილია როგორც პრობლემური ფენომენი, ეთიკური ან/და დიეტოლოგიური თვალსაზრისით. ამის საპირისპიროდ, „ვეგეტარიანულს“ პოზიტიური კონოტაცია აქვს სამომხმარებლო დისკურსის ფარგლებში. თუმცა, ამ ცნების “რეაბილიტაცია” ვეგეტარიანული საკვების სამომხმარებლო ღირებულების აქცენტირების და ეთიკური მნიშვნელობის მიჩქმალვის ხარჯზე ხდება.

კვლევის კიდევ ერთი მიგნების თანახმად, ქართული კულინარიული ლანდშაფტის ცვლილების მომხრეთა ტექსტები ხასიათდება პოლისემიურობით, კერძოდ, ამ ტექსტებში გამოყენებული საკვანძო სიმბოლოები მრავალმნიშვნელოვანია და სხვადასხვაგვარი ინტერპრეტაციის შესაძლებლობას ქმნის. სწორედ პოლისემიურობა ქმნის „ძველი“ და „ახალი“ მნიშვნელობების შეთავსების შესაძლებლობას. სადოქტორო ნაშრომში წარმოვადგენ რეფლექსიას ამგვარი შეთავსების პოლიტიკური შედეგების შესახებ და გამოვხატავ კრიტიკულ პოზიციას განხილული კონსენსუსის მიმართ, მისი ჰეგემონიური ხასიათის გამო, მივიჩნევ რა, რომ ეს კონსენსუსი განსხვავებული ჯგუფების ღია

დაპირისპირების შედეგად არ დამდგარა, და გარკვეული აზრით, რეალობის მოწოდებულ ვერსიაზე მდუმარე თანხმობის შედეგია.

ძირითადი საძიებო სიტყვები: ჰეგემონია, რადიკალური დემოკრატია, კვების მოძრაობები, ახალი ქართული სამზარეულო, ინოვაცია, ტრადიცია, პოლისემია.

Abstract

This dissertation concerns with semiotic changes in the culinary field in Georgia. Two cases are scrutinized. One of these cases is reformist food movement, "New Georgian cuisine". The second case revolves around discussions of phenomena of vegetarianism in Georgian media.

Both cases are analyzed as instances of the hegemonic struggles taking place in the culinary field. The conceptual and normative framework of the study is the theory of cultural hegemony. This theory emphasizes the phenomena of struggles between various visions of social life. Each of these visions reflects the interests of a particular social group and coalition, assembled around this group. Hegemonic struggles can be pervasive to every field of everyday life, including the area of eating.

At least one of the parties involved in the hegemonic struggles represents itself as a progressive force. The "New Georgian Cuisine", discussed in this work, is an example of such "progressive" movement. Similar to other "progressive" movements, this movement faces a challenging task of combining popular cultural values with support for cultural innovations. As for vegetarianism, I am interested in the discursive struggles around the definition of this concept going on in media. In both cases, I am interested in strategies for combining old and new cultural values. At the same time, I explore the factors that prevent certain groups from expressing their interests and from entering a productive confrontation with other groups.

In "New Georgian cuisine" narratives, "old" and "new" cultural values are reconciled through popular historical myth. According to this myth, Georgian culture has always been characterized by innovation and openness towards foreign influences. In these narratives, familiar ethnocultural symbols are used for the sake of combining "old" and "new" values. The use of historical myth and ethnocultural symbols facilitates the positioning of the movement as

the true heir of Georgian traditions and helps to represent opponents of movement as rivals of national interests.

In media discussions, ethical and dietary values related to vegetarianism are questioned. Negative framing of this phenomenon is related to ecclesiastical and medical discourses. Vegetarianism has a more positive connotation within the consumer discourse, the dominant discourse in the discussion of this issue. However, "rehabilitation" of vegetarianism is achieved at the expense of stripping it off its ethical meaning.

In semiotic terms, the texts generated by the supporters of changes are characterized by polysemy, that means the interpretation of the symbols in these texts is possible in many ways. This polysemy is facilitating the possibility of finding consensus between "old" and "new" values. However, I argue that we should be critical of such a consensus as it has been reached not as a result of the open confrontation between different groups; rather, it could be seen as a silent consent on the version of reality imposed from above.

Keywords: hegemony, radical democracy, food movement, New Georgian Cuisine, innovation, tradition, polysemy.

მადლობა

მადლობას ვუხდით ყველა ადამიანს, ვინც თანადგომა გამიწია სადოქტორო ნაშრომზე მუშაობის პერიოდში. განსაკუთრებულ მადლობას ვუხდით ჩემი კვლევის ხელმძღვანელს, ქეთევან გურჩიანს, აკადემიური მხარდაჭერისთვის, რჩევებისთვის, მოთმინებისთვის და გამამხნეველი სიტყვებისთვის, რომ დისერტაცია მხოლოდ პირველი და არა უკანასკნელი ნაბიჯია ჩემს აკადემიურ ცხოვრებაში. მადლობას ვუხდით შოთა რუსთაველის ეროვნულ სამეცნიერო ფონდს, რომელთან თანამშრომლობის საშუალებაც მომეცა, ქეთევან გურჩიანის კვლევით პროექტში მონაწილეობის გზით (FR/344/2-152/14). ფონდის მხარდაჭერით დაიწერა ჩემი ნაშრომის მნიშვნელოვანი ნაწილი, ისევე როგორც სამეცნიერო სტატია, რომელიც 2019 წელს გამოიცემა ჟურნალში Identity Studies.

დიდ მადლობას ვუხდით ჩემს გულშემატკივრებს - მეგობრებს, კოლეგებს, ოჯახის წევრებს. განსაკუთრებული მადლობა ეკუთვნის ჩემს მეუღლეს და კოლეგას, გია გოთუას, რომელიც გვერდში მედგა აკადემიური და პიროვნული კრიზისის დროს.

და ბოლოს, მინდა გამოვხატო ჩემი მადლიერება ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის ყველა ლექტორის მიმართ, რომლებმაც ჩემი, როგორც მკვლევარის, ჩამოყალიბებაში შეიტანეს წვლილი.

სარჩევი

თვალსაჩინოებების ჩამონათვალი:	9
შესავალი	11
თავი 1: ძირითადი ცნებებისა და სამეცნიერო ლიტერატურის მიმოხილვა	13
კვების პედაგოგიკა და ჰეგემონია.....	13
Food Movement როგორც სოციალური მოძრაობა.....	17
მრავალმნიშვნელობიანი კვების მოძრაობები: ვეგეტარიანელობის მაგალითი.....	18
ცვლილებები კულინარიულ ველში	21
კულინარიული წარსულის და ეროვნული სამზარეულოს აღმოჩენა პოსტსაბჭოთა სივრცეში	26
კვლევები ქართული კულინარიული პრაქტიკების შესახებ	28
თავი 2. კვლევის თეორიულ-მეთოდოლოგიური ჩარჩო.....	31
თავი 3. ქართული სამზარეულო როგორც მითი	36
ახალი ქართული სამზარეულო და კულინარიული აკადემია	36
“ახალი ქართული სამზარეულო” როგორც კვების მოძრაობა (food movement)	40
კულტურული მემკვიდრეობის შენარჩუნება და კულტურის პოპულარიზაცია	41
ტრადიციული და ახალი ქართული სამზარეულო უცხოელთა თვალით	44
“ტრადიციული” სამზარეულოს კრიტიკა.....	46
კონსერვირებული ტრადიცია ანუ საბჭოთა კავშირის გავლენა ქართულ სამზარეულოზე.....	51
„პოვარი“ vs. მზარეული	53
ღოლოს შეჭამანდი და ქართული კულტურის თავიდან აღმოჩენა.....	56
ახალი ქართული კულინარიის სიმბოლოები და კულტურული რესურსები	60
“ახალი ქართული სამზარეულო” : მიგნებების განხილვა.....	91
თავი 4. ვეგეტარიანელობა თუ მარხვა? ჰეგემონიური დისკურსების მორიგება თანამედროვე ქართულ სამზარეულოში.....	100
კონტექსტის მიმოხილვა : რელიგიურობა და მარხვა საქართველოში	103
სამომხმარებლო (კონსუმერისტული) დისკურსი	109
დიეტოლოგიური დისკურსი	119
საეკლესიო დისკურსი	122
კონსუმერიზმი როგორც ახალი ჰეგემონიური დისკურსი ?	124
თავი 5. ნაშრომის შეჯამება და დისკუსია.....	127
გამოყენებული ლიტერატურა.....	132

თვალსაჩინოებების ჩამონათვალი:

ილუსტრაცია 1. რესტორანი „ბარბარესთან“ (გარე ხედი; ფოტო რესტორან „ბარბარე“-ს ფეისბუქ გვერდიდან)

ილუსტრაცია 2: რესტორანი „ბარბარესთან“ (შიდა ხედი; ფოტო რესტორან „ბარბარე“-ს ფეისბუქ გვერდიდან)

ილუსტრაცია 3: „დღის არაჟანი“ და საინფორმაციო კამპანია ბარბარე ჯორჯაძის შესახებ

ილუსტრაცია 4: ჩაქაფულის ვარიაციები: ბატკნის მწვანე ჩაქაფული „შავი ლომისგან“, მიდიების ჩაქაფული თეკუნასგან და ვარიაცია ტარხუნის არაჟნით ვახოსგან (ფოტოები: რესტორანი „შავი ლომი, კაფე „ლიტერა“, გადაცემა „გურმანია“)

ილუსტრაცია 5: ტრადიციული ელარჯი VS. ელარჯის ბურთულები (ფოტოები: რესტორანი „დადიანი“)

ილუსტრაცია 6: პოლისემიური „ჩურჩხელა“ - ტრადიციული, ომეგა 3-ის შემცველი, არაგენმოდიფიცირებული, სამარხვო, ვეგეტარიანული, ჰალალი.

ილუსტრაცია 7: პროდუქტისთვის მნიშვნელობების მიზმა, ჰაშთაგების მეშვეობით

ილუსტრაცია 8: ბედნიერი ქათმის კვერცხი (სარეკლამო მასალა)

ილუსტრაცია 9: კულტურული პრაქტიკის, როგორც „ქართულის“, სახელდების პრობლემატიზაცია (ფეისბუქის მომხმარებლის კომენტარი)

ილუსტრაცია 10: ნამცხვრების ასორტიმენტი ერთ-ერთ კაფეში შობის მარხვის პერიოდში

ილუსტრაცია 11: სამარხვო კერძების კონკურსი

შესავალი

2010 წელს ალექსანდრე ჭავჭავაძის სახლმუზეუმში გაიმართა ქართული კულტურის ტრადიციული და თანამედროვე ნიმუშების გამოფენა-ფესტივალი, სახელწოდებით “იქ სადაც ტრადიცია ხვდება ინოვაციას”. ღონისძიების ლაიტმოტივი ქართულ კულტურაში “ტრადიციებისა და ინოვაციის ჰარმონიული თანაარსებობის” შესაძლებლობა იყო ¹. როგორც მკვლევარები აღნიშნავენ, იმ პერიოდის ხელისუფლების ერთ-ერთ მთავარ გამოწვევას ქვეყნის მოდერნიზაცია წარმოადგენდა (Jones 2012). კულტურული მოდერნიზაციის საქმეში სწორედ მსგავს ღონისძიებებს უნდა შეეტანა წვლილი - ტრადიციულობასა და ინოვაციურობას შორის დისკურსული დაძაბულობის მოხსნის, კულტურის სხვადასხვა სფეროს “ძველი” და “ახალი” მიღწევების ერთ სივრცეში მოქცევის გზით. მუსიკალურ და ფერწერულ ნაშრომებთან ერთად, ზემოხსენებულ ღონისძიებაზე ქართული კულინარიული ნაწარმიც იყო წარმოდგენილი, მათ შორის, “ინოვაციური ქართული სამზარეულოს” ნიმუშები. ამ მოვლენას სატელევიზიო გადაცემაც მიეძღვნა და შეიძლება ითქვას, რომ ეს იყო პირველი შემთხვევა (ან ერთ-ერთი პირველთაგანი), როდესაც ფართო საზოგადოებამ გაიცნო „ელარჯის ბურთულები“ (კროკეტები) - ფორმით ევროპული, შინაარსით ქართული კერძი. ეს კერძი წარმოადგენს ერთგვარ ემბლემატურ სიმბოლოს ადგილობრივისა და უცხო მორიგებისა, ქართულ კულინარიულ ლანდშაფტში.

მოცემული სადოქტორო ნაშრომის მიზანია იმის გააზრება, თუ როგორ ხდება სიძველისა და სიახლის, ეკვივალენტურობისა და განსხვავებულობის მოხელთება თანამედროვე ქართულ კულინარიულ ველში. ბოლო წლებში, ქართული კულინარიული ლანდშაფტი სწრაფ ცვლილებებს განიცდის. ერთის მხრივ, ქვეყნის შიგნით სულ უფრო ხილვადი ხდება “უცხო”, მანამდე ნაკლებად ცნობილი პრაქტიკები - ვეგეტარიანელობა, ნელი კვება (slow food), ლოკავორიზმი. ამავდროულად, “დასავლეთში” შეინიშნება ქართული

¹ <http://news.gtu.ge/index.php?newsid=702>

სამზარეულოს პოპულარობის სწრაფი ზრდა². პოპულარობის ზრდასთან ერთად, ისმება კითხვა იმის შესახებ, თუ როგორ უნდა მოერგოს ქართული სამზარეულო “საერთაშორისო” მოთხოვნებს (გაჩეჩილაძე 2016).

კულტურული ღირებულებების შემსწავლელ ნაშრომებში გარკვეული კონსესუსი არსებობს იმის შესახებ, რომ ამა თუ იმ საზოგადოებაში “გარედან” შემოსული კულტურის ელემენტების მიღება თითქმის ყოველთვის ადგილობრივი კულტურის ელემენტებთან შერწყმის გზით ხდება³. ასევე, გავრცელებული შეხედულების თანახმად, ლოკალური კულტურის პოპულარიზაციის პროცესში, მისი ელემენტების სახეცვლილება და “გლობალურ” მოთხოვნებთან მორგება ხდება (Agarwall and Dahm 2015). შესაბამისად, კულინარულ ველში მიმდინარე კულტურული ცვლილების ყოველი მაგალითი შესაძლებელია წარმოვიდგინოთ როგორც ადგილობრივი და გლობალური კულტურის ელემენტების უნიკალური კომბინაცია.

კულინარულ ველში ადგილობრივის და უცხო, ძველის და ახლის შერწყმის პროცესი შეგვიძლია ჰეგემონიური ბრძოლების გაგრძელებადაც განვიხილოთ. ამგვარი კონცეპტუალიზაციის შემთხვევაში, კულინარულ ველში მოქმედი აქტორები წარმოგვიდგებიან როგორც ჯგუფები, რომლებიც მათთვის ხელსაყრელი რეალობის ვერსიის დასამკვიდრებლად იბრძვიან (Laclau and Mouffe 1985). ზოგიერთი ჯგუფი პოზიციონირებს როგორც „პროგრესული“ დღის წესრიგის, კერძოდ, ცვლილებების, მხარდაჭერი, თუმცა, ამასთანავე ცალსახად არ ემიჯნება საზოგადოებაში დამკვიდრებულ ღირებულებებს, და თავს საზოგადოების ორგანულ ნაწილად, მისი ინტერესების საუკეთესო გამომხატველად წარმოაჩენს. შესაბამისად, ამგვარი

² მაგალითის სახით, იხილეთ “ვაშინგტონ პოსტისა” და “ნიუ იორკ ითერის” სტატიები ქართული სამზარეულოს კერძების, მათ შორის, ხაჭაპურის პოპულარულობის შესახებ. ბმულები: https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/is-georgian-cuisine-the-next-big-thing-these-enthusiasts-hope-so/2015/03/03/d5060ece-bdfd-11e4-8668-4e7ba8439ca6_story.html?noredirect=on&utm_term=.7834830f8b14 ; <https://ny.eater.com/2018/4/20/17120966/khachapuri-georgian-cuisine-nyc>

³ ერთ-ერთი ცნობილი მაგალითის სახით, იხ. Homi K. Bhabha, *The location of culture*, (2002).

“პროგრესული” ჯგუფების რიტორიკაში ურთიერთშეთავსებულია სიახლის და საზოგადოებაში დამკვიდრებული კულტურული ღირებულებების მხარდაჭერა.

წინამდებარე ნაშრომში განხილულია კულინარულ ველში მიმდინარე ცვლილებების ორი ასპექტი. პირველი მათგანი ტრადიციულობისა და ინოვაციურობის დისკურსული მორიგების სტრატეგიაა. კვლევის მეორე ინტერესს წარმოადგენს ის, თუ რამდენად ახერხებენ, მიმდინარე ჰეგემონური ბრძოლების კონტექსტში, სხვადასხვა ჯგუფები ერთმანეთთან დაპირისპირებას და ამ დაპირისპირების შედეგად, კომპრომისების მიღწევას.

ნაშრომი შედგება ხუთი ნაწილისგან. პირველი და მეორე თავები ლიტერატურის მიმოხილვას და მკითხველისთვის კვლევის მეთოდოლოგიურ-თეორიული ჩარჩოს წარდგენას ემსახურება. შემდგომი ორი თავი ძირითადი მიგნებების განხილვას ეთმობა. მიგნებების პირველი თავი ე.წ. “ახალი ქართული სამზარეულოს” ფენომენს ეხება. ამ თავში განხილულია ისტორიული მითი, რომლის მეშვეობითაც მოძრაობის წარმომადგენლები ცდილობენ კულტურული ავთენტურობის და ინოვაციურობის მოთხოვნებს შორის საშუალო გზის პოვნას. მიგნებების მეორე თავში საუბარია იმაზე, თუ როგორ ხდება, საბაზრო დისკურსის მეშვეობით, ვეგეტარიანელობის ისეთი მნიშვნელობის ფორმირება, რომელიც საზოგადოებისთვის დიდწილად მისაღებია და ნაჩვენებია, რომ მშვიდობიანი ინკორპორაციის საფასურს ვეგეტარიანელობის ეთიკური ასპექტების მიჩქმალვა წარმოადგენს. ნაშრომის მეხუთე, დასკვნით ნაწილში, სადოქტორო კვლევის შედეგების შეჯამება ხდება.

თავი 1: ძირითადი ცნებებისა და სამეცნიერო ლიტერატურის მიმოხილვა კვების პედაგოგიკა და ჰეგემონია

ბოლო წლებში, კრიტიკული მკვლევარები ყურადღებას უთმობენ *კვების მეშვეობით სწავლის* თემას, რომლის თანახმადაც, კვებაზე „სწორად“ ფიქრის ჩანერგვა სუბიექტების აღზრდის შემადგენელი ნაწილია (Flowers and Swan 2016, 3;). *კვების პედაგოგიკის*

მეშვეობით, შესაძლებელია ცალკეული ადამიანის თუ საზოგადოების შეცვლა, უკეთესობისკენ ან უარესობისკენ. ამ თვალსაზრისით, ჩემთვის საინტერესოა, რა ტიპისაა ის პედაგოგიკა, რომელსაც ეწევიან თანამედროვე კულინარები, შეფშარეულები, რესტორატორები თუ ბლოგერები, როდესაც ახალი ქართული გასტრონომიის კონცეფციას გვთავაზობენ. აქვე აღვნიშნავ, რომ ჩემი მიზანი არ არის იმის კვლევა, თუ როგორ ესმოდათ და ესმით „სწორი კვება“ ან „ქართული კულინარია“ სხვა კულინარებს თუ რესტორატორებს. მოცემულ ნაშრომში, ქართული სამზარეულოს „ძველებური“ გაგების რეკონსტრუქციას ახალი ქართული კულინარიის ნარატივების მიხედვით ვახდენ, ვინაიდან ჩემთვის მნიშვნელოვანია, თუ როგორ არის მოხელთებული ახალი ქართული სამზარეულოს ნარატივებში ოპოზიცია ძველსა და ახალს შორის.

ნებისმიერ პედაგოგიკას აქვს პოტენციალი, გახდეს ჰეგემონიური - ყველაზე გავლენიანი და დამაჯერებელი, თუკი ის მოახერხებს მიიღოს საყოველთაო აზრის (common sense) სტატუსი. ჰეგემონიის ცნება შემოთავაზებული იყო იტალიელი მარქსისტი თეორეტიკოსის, ანტონიო გრამშის მიერ. მისი ხედვით, დასავლურ ქვეყნებში კაპიტალისტური კლასის გაბატონებული ფრთა საზოგადოებას მართავს არა ძალის, არამედ *დარწმუნების* მეშვეობით (Gramsci 2000). დარწმუნების პროცესში ცენტრალურ როლს თამაშობს სამოქალაქო საზოგადოება. მისი ინსტიტუტების (განათლება, ეკლესია და ა.შ.) მეშვეობით, ადამიანებში ადრეული ასაკიდანვე ხდება მმართველი კლასის ინტერესებზე მორგებული სამყაროს ხედვის ჩანერგვა. გრამში არ იზიარებს გაბატონებულ წარმოდგენას, რომლის თანახმადაც, სამოქალაქო საზოგადოება კერძო ინტერესების გამოხატვის ასპარეზს წარმოადგენს, სახელმწიფო კი ამ დაპირისპირებაში არბიტრის როლს ასრულებს, რაც მას, როგორც “საერთო ინტერესებზე” მზრუნველ ინსტიტუტს, მეტ ლეგიტიმურობას სძენს მოქალაქეთა თვალში. გრამში ამ წარმოდგენის მიღმა ხედავს ბრძოლას ძალაუფლებისთვის, სხვადასხვა “ისტორიულ ბლოკებს” შორის. ასეთ ბლოკებში, როგორც წესი, წამყვან როლს ერთ-ერთი სოციალური ძალა თამაშობს, თუმცა, ძალაუფლების მოსაპოვებლად თუ ბატონობის შესანარჩუნებლად, ის ქმნის კოალიციას საზოგადოების სხვა ჯგუფებთან და საკუთარი ინტერესების დაცვასთან ერთად, ცდილობს, გარკვეულწილად, ამ ჯგუფების ინტერესებიც წარმოადგინოს და

დაიცვას. საბოლოო ჯამში, ძალაუფლებისთვის გამართულ ბრძოლებში მნიშვნელოვან როლს ასრულებს ჯგუფების უნარი, იდეები ყველასთვის მისაღები ფორმით გადმოსცეს, ანუ, სხვანაირად რომ ვთქვათ, “საღ აზრად” წარმოადგინოს.

ჰეგემონიის ცნების პოსტ სტრუქტურალისტურ გაგებას გვთავაზობენ მკვლევარები ლაკლაუ და მუფი. გრამში ჰეგემონიას მოიაზრებდა როგორც ე.წ. “ზედნაშენის” ნაწილს, ლაკლაუ და მუფი კი ემიჯნებიან სამყაროს გაყოფას ბაზისად და ზედნაშენად და გვთავაზობენ მოდელს, სადაც იდეები/ენა ახდენს სამყაროს *კონსტრუირებას* (Laclau and Mouffe 1985). ასევე, ჰეგემონიასთან მიმართებაში, მნიშვნელოვანი აღინიშნოს ლაკლაუ და მუფის ხედვა “რადიკალური დემოკრატიის”, როგორც სასურველი ჩარჩოს, შესახებ. ერთი მხრივ, რადიკალური დემოკრატიის პირობებში, ყველა ჯგუფს უჩნდება ძალაუფლების მოპოვების რეალური შესაძლებლობა, გარკვეული ჰეგემონური პროექტის შიგნით გაერთიანების შემთხვევაში; რადიკალური დემოკრატიის პრინციპის მეორე „დადებით“ მხარედ კი უნდა განვიხილოთ ის, რომ რადიკალური დემოკრატიის ლოგიკა არ გულისხმობს მოწინააღმდეგე ჯგუფის განადგურებას, ძალაუფლებისთვის ბრძოლის პროცესში.

როდესაც კვების პედაგოგიკის ჰეგემონიზაციაზე ვსაუბრობთ, უნდა აღინიშნოს, რომ აქ ერთ-ერთ მნიშვნელოვან რესურსს წარმოადგენს მასმედია. წარმოდგენები სწორი კვების შესახებ გაფანტულია სხვადასხვა გადაცემებში, რომლებიც კულინარიას, ჯანმრთელობას თუ სილამაზეს ეხება, თუმცა, ყველაზე კონცენტრირებული სახით კულინარიული შოუებში გვხვდება. მაგალითად, კულინარიული შოუს “Celebrity Chef” საჯარო პედაგოგიკის კვლევის მაგალითზე, მკვლევარები რაითი და სანდლინი (Wright & Sandlin, 2009) ასკვნიან, რომ მსგავსი პოპულარული შოუები ხელს უწყობს კონსუმერისტული (მომხმარებლური) ცხოვრების წესის გავრცელებას. ამგვარი გადაცემის საპირწონედ არსებობს ერთგვარი ალტერნატიული შოუებიც, რომლებსაც ავტორები წარმოადგენენ როგორც ადგილებს, სადაც პოპულარული შოუების მიერ წარმოებული ჰეგემონიური პედაგოგიკისთვის წინააღმდეგობის გაწევა ხდება.

საინტერესოა მკვლევარების მოსაზრება იმის შესახებ, თუ როგორ “მუშაობს” კულინარიული შოუები, როგორ მოიპოვებს გავლენას მაყურებელზე. მკვლევარი შერი

კეჩუმი ერთ-ერთ სტატიაში (Ketchum 2005) ყურადღებას ამახვილებს შოუების ჟანრზე. მიუხედავად იმისა, რომ კატეგორიზაციის თვალსაზრისით, კულინარიული შოუები ე.წ. „რეალითი“ ჟანრის გადაცემებად ითვლება, ისინი მხატვრული ჟანრის ეფექტს ახდენს - სამომხმარებლო ფანტაზიებს ეთამაშება, იწვევს და რეალობაზე საუბრის ნაცვლად, გამოგონილ, მხატვრულ იმიჯებს აჩვენებს მაყურებელს. ამგვარად, ეს გადაცემები მაყურებელზე ძალაუფლების მოპოვებას სურვილებით მანიპულირების გზით ახერხებს. მთლიანობაში, ამგვარი შოუები შესაძლებელია განვიხილოთ როგორც ნაწილი უფრო ფართო პროცესის - ახალი სუბიექტურობის ჩამოყალიბების, რომელსაც ზოგიერთი მკვლევარი „მომხმარებელ მოქალაქედ“ მოიხსენებს. მომხმარებელი მოქალაქე - ეს არის მოქალაქე, რომელიც მოხმარებას როგორც თვითგამოხატვის, ისე პოლიტიკური აქტივობის ინსტრუმენტად განიხილავს (Johnston 2008; Johnston and Szabo 2011). ლიზაბეტ კოენი ამ ცნებას იყენებს იმის აღსანიშნად, რომ მოქალაქეები აქტიურად (თანა)მონაწილეობენ სახელმწიფოს მშენებლობაში სამომხმარებლო პრაქტიკების მეშვეობით (Cohen 2003, ციტირებულია Bulakh 2018, 90). მომხმარებელი მოქალაქე, ასე ვთქვათ, ორი სამყაროს შვილია: სამომხმარებლო სამყაროს და სამოქალაქო სამყაროს. მისი იდენტობა კომპლექსურია, და ამავდროულად, ფრაგმენტირებული, იმდენად რამდენადაც სამომხმარებლო და სამოქალაქო სამყაროები სხვადასხვა, სპეციფიკურ ღირებულებას ეყრდნობა. აღსანიშნავია, რომ სამომხმარებლო ქცევის შემსწავლელი მკვლევარები ამ ცნებას შებრუნებულად იყენებენ, „მაღალი ცნობიერების მომხმარებლის“ (citizen consumer) აღსანიშნავად. მოქალაქე მომხმარებელი არის ე.წ. „მეოთხე დონის მომხმარებელი“, რომელიც პასუხისმგებლობას გრძნობს მისი უშუალო საცხოვრებელი გარემოს (თემის) ან უფრო ფართოდ, საზოგადოების, წინაშე.

ჩემი კვლევის ფარგლებში, ვეყრდნობი დაშვებას, რომ ამ ორი სამყაროს მიკუთვნებულობის შედეგად, მომხმარებელი მოქალაქის იდენტობა ერთგვარი ბრიკოლაჟის შედეგია. პიერ ბურდიეს ცნება „ჰაბიტუსს“ თუ გამოვიყენებთ, შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ეს არის ერთგვარი ჰაბიტუსი, რომელიც აქტიურ მოხმარებას და სამოქალაქო პოზიციონირებას აერთიანებს. რამდენადაც ამგვარი სუბიექტი, მოხმარების მეშვეობით, გარკვეულ (სამოქალაქო) პოლიტიკას აწარმოებს, მასზე შეიძლება ვისაუბროთ, როგორც

ერთდროულად მომხმარებელზე და მწარმოებელზე. სწორედ ამიტომ, მის აღსაწერად, შესაძლებელია რელევანტური იყოს კიდევ ერთი ცნების - პროსუმერის - გამოყენება (ცნება „პროსუმერის“ მიმართების შესახებ „მომხმარებელთან“ და „მწარმოებელთან“ იხ. Ritzer and Jurgenson 2010). და შესაბამისად, სამოქალაქო პროსუმერიზმზე საუბარი (Kuehn 2011).

ავტორები წერენ, რომ ეს სინთეზური ცნებები (მომხმარებელი მოქალაქე, პროსუმერი მოქალაქე) კარგია იმდენად, რამდენადაც მომხმარებლის და მოქალაქის ანტინომიის გადალახვის შესაძლებლობას ქმნის. თუკი რადიკალური მემარცხენე ავტორები აკრიტიკებენ სუბიექტის როგორც მომხმარებლის განსაზღვრის ტენდენციას, უფრო ზომიერი, შუალედური პოზიციის მქონე მკვლევარებისთვის, ამ ცნების გამოყენებას პრაგმატული საფუძვლები აქვს. მისი მეშვეობით შესაძლებელი ხდება ისეთი რეალური ფენომენის აღწერა, როგორც უანგარო, „საზოგადოებრივ საწყისებზე“ დამყარებული მოხმარება ან/და წარმოება. სამოქალაქო მომხმარებლების აქტივობა და მათ მიერ „შექმნილი“ პროდუქტები ყველაზე კარგად ჩანს ინტერნეტში - მაგალითად, ბლოგები, შექმნილი პროდუქტის მიმოხილვა, სხვა მომხმარებლების დახმარების მიზნით (ე.წ. „რივიუ“) და სხვ. თუმცა, ჩემი კვლევის შემთხვევაში, მინდა შევუერთდე იმ ავტორებს, რომლებიც მოგვიწოდებენ, გადაჭარბებული იმედები არ დავამყაროთ ამგვარ პრაქტიკაზე, დემოკრატიული საზოგადოების მშენებლობის საქმეში.

Food Movement როგორც სოციალური მოძრაობა

კვებასთან დაკავშირებული მოძრაობები შესაძლებელია გავიაზროთ როგორც ე.წ. „ახალი სოციალური მოძრაობები“ (მაგალითისთვის იხ. Melucci 1980, 1989). სოციალური მოძრაობა, კლასიკური გაგებით, ქვედა ფენების უფლებების დაცვასთან და მათ მობილიზაციასთან ასოცირდება. რაც შეეხება ახალ სოციალურ მოძრაობებს, ისინი ინდივიდების სხვადასხვა ჯგუფების (ეთნიკური, სექსუალური, გარემოს დამცველი და სხვ.) თვითგამოხატვის პროექტს უკავშირდება. შესაბამისად, ახალი სოციალური

მოდრაობები შესაძლებელია გავიაზროთ, როგორც ერთგვარი „იდენტობის მოძრაობები“, რომლებსაც ისევე შეუძლია სოციალური ცვლილებების ინიცირება ან/და ხელშეწყობა, როგორც კლასიკურ სოციალურ მოძრაობებს (სოციალური მოძრაობების ტიპოლოგიისთვის იხ. Buechler 2011).

ამ მოსაზრების კარგ მაგალითს წარმოადგენს ამორი სტარის სტატია, რომელიც გვთავაზობს საკვებთან დაკავშირებული მოძრაობების „სოციალურ მოძრაობად“ გააზრებას (Starr 2010). ეს სტატია „ადგილობრივი პროდუქტების“ (local food) მხარდამჭერ მოძრაობას ეხება, თუმცა, ქმნის კარგ პრეცედენტს იმისთვის, რომ კვებასთან დაკავშირებული აქტივიზმი საზოგადოებრივი ცვლილებების პოტენციურ აგენტად განვიხილოთ. ის შეიძლება ჩავთვალოთ „ახალი ტიპის“ სოციალურ მოძრაობად, რომელიც კვების იდენტობის (Food identity) ცვლილებაზეა მიმართული და საზრისების (meaning) განსაზღვრის ძალაუფლების მოპოვებისთვის იბრძვის. ზოგიერთი ავტორი იმაზეც მიუთითებს, რომ ექსკლუზიურობაზე პრეტენზიის შემთხვევაში, კვებასთან დაკავშირებული მოძრაობა შესაძლებელია ჰეგემონიური პროექტის ნაწილადაც იქცეს. მაგალითად, სოციალური მოძრაობებისა და ორგანიზაციული ქცევის მკვლევარები, კოენ ვან ბომელის და ანდრე სპაისერიერთობლივ სტატიაში „ნელი კვების“ (Slow Food) მოძრაობის შესახებ სწორედ ამ მოძრაობის ჰეგემონიურ ხასიათზე აკეთებენ აქცენტს (Bommel and Spicer 2011). ავტორების მტკიცებით, ამ მოძრაობის წარმატებულობა განსაზღვრა სხვადასხვა ჯგუფებთან, ორგანიზაციულ აქტორებთან სტრატეგიული კავშირების დამყარებამ. მხატვრული ენით რომ ვთქვათ, მოძრაობის წარმომადგენლებმა მოახერხეს ხელის გამოკვრა გარკვეულ „სიმებზე“, რისი მეშვეობითაც შესაძლებელი გახდა მედიის, ბიზნესის, სამოქალაქო საზოგადოების დაინტერესება ამ მოძრაობასთან თანამშრომლობით.

მრავალმნიშვნელობიანი კვების მოძრაობები: ვეგეტარიანელობის მაგალითი

ამ ქვეთავში ვისაუბრებ ვეგეტარიანელობის ცნების მნიშვნელობების სიმრავლეზე, ვეგეტარიანული კვების წესის, ან ვეგეტარიანული მოძრაობის, განსხვავებულ რეპრეზენტაციაზე ამა თუ იმ დისკურსის ფარგლებში. ვინაიდან საქართველოში დღემდე

არ მომხდარა ვეგეტარიანელობის აკადემიური თემატიზაცია, ამ თავში ვისაუბრებ ვეგეტარიანელობის რეპრეზენტაციაზე დასავლურ ლიტერატურაში.

დასავლური სამეცნიერო საზოგადოება, მეოცე საუკუნის 70-იანი წლებიდან დღემდე, აქტიურად მუშაობს ვეგეტარიანელობის თეორეტიზაციაზე, ვეგეტარიანელი ადამიანების კატეგორიზაციაზე და მათი ღირებულებების შესწავლაზე (Twigg 1979; Amato and Partridge, 1989; Rozin et al. 1997; Beardsworth and Keil 1992; ასევე, ვეგეტარიანელობის შესახებ სამეცნიერო ლიტერატურის მიმოხილვისთვის იხილეთ Ruby 2012).

განმარტებების უმრავლესობა ვეგეტარიანელობას *კვების წესად* წარმოადგენს. მაგალითად, ერთ-ერთი კლასიკური განმარტება გვთავაზობს, ვეგეტარიანელობა წარმოვიდგინოთ როგორც „ცხოველური პროდუქტების გამოყენების სპექტრი, სადაც გვაქვს ვარიაციები, ყველაზე ნაკლებად შემზღუდველ ფორმას - გარკვეული სახით, ხორცის მოხმარებას რომ უშვებს - და ყველაზე მეტად შემზღუდველ (restrictive) ფორმას შორის, რომელიც მხოლოდ მცენარეული წარმოშობის პროდუქტების მოხმარებას უშვებს, ანუ ვეგანიზმი“ (Morris and Kirwan 2006, ციტირებული აქვთ Cole 2008, 706). ამ განსაზღვრების მიხედვით, ვეგეტარიანელობა არ არის ერთი, არამედ მრავალი. მაგალითად, ბირდსვორთი და კილი, კვების წესის მიხედვით, ვეგეტარიანელობის ექვს ტიპს განასხვავებენ (Beardsworth and Keil 1992).

ვეგეტარიანული კვების წესი მარგინალურია მსოფლიოს ყველა ქვეყანაში. ევროპასა და ამერიკაში ვეგეტარიანელების რაოდენობა, 2014 წლის მონაცემებით, მოსახლეობის 2-10 პროცენტს შეადგენს. ყველაზე მეტი ვეგეტარიანელი მოსახლეობა (თითქმის ერთი მესამედი) ინდოეთს ჰყავს ⁴. თუმცა, მკვლევარები აღნიშნავენ, რომ ინდოეთის შემთხვევა თვისებრივად სხვაა. იქ ვეგეტარიანელობა რელიგიურობის ნაწილია, მაშინ, როცა დასავლეთში გავრცელებული, „ახალი ყაიდის“, ვეგეტარიანელობა სეკულარულ ღირებულებებს უკავშირდება (Amato and Partridge, 1989; Maurer 2002 ; Mika 2006).

⁴ https://www.boell.de/sites/default/files/meat_atlas2014_kommentierbar.pdf

ამასთანავე, ვეგეტარიანელობა არ განისაზღვრება მხოლოდ სპეციფიკური კვების წესით. მაგალითად, არიან ადამიანები, ვინც გამორიცხავს რაციონიდან ხორცს, მაგრამ საკუთარ თავს ვეგეტარიანელს არ უწოდებს (Beardsworth and Keil 1991; Povey, Wellens and Conner 2001; Lindeman and Sirelius 2001). ვეგეტარიანელად სახელდებული ადამიანებისთვის, ხშირ შემთხვევაში, კვებაზე არანაკლებ მნიშვნელოვანი თემაა ეთიკა. აღსანიშნავია, რომ კვების წესისა არ იყოს, ერთიანობა არც ვეგეტარიანულ ეთიკასთან დაკავშირებით არსებობს - კვლევების მიხედვით, ზოგ შემთხვევაში, ცხოველურ პროდუქტებზე უარის თქმა სხეულზე ზრუნვის ღირებულებით არის ნაკარნახევი, ვიდაცისთვის - ცხოველებზე ზრუნვით, ზოგისთვის კი - გარემოს დაცვის სურვილით (Jabs, Devine and Sobal 1998; Lindeman and Sirelius 2001; Fox and Ward 2008). ამასთან ერთად, „ვეგეტარიანელობების“ ერთმანეთისგან გამოყოფა, მოტივების მიხედვით, მარტივი ამოცანა არ არის, ვინაიდან ადამიანები, დროთა განმავლობაში, განსხვავებულად იაზრებენ საკუთარ ვეგეტარიანელობას, და ცხოველურ პროდუქტებზე უარის თქმის საფუძვლებს (Beardsworth and Keil 1992 ; Fox and Ward 2008).

როგორც ვხედავთ, ვეგეტარიანელობასთან მიმართებაში, კვებისა და ეთიკის თემა ერთმანეთთან გადაჯაჭვულია, და ძნელი სათქმელია, რა არის პირველადი და რა - მეორადი. ზოგი ავტორის ხედვით, ეთიკური ღირებულებები განსაზღვრავს ვეგეტარიანული კვების წესის არჩევას (Singer 1976; Adams 1990; Maurer 2010), ზოგი კი „მორალიზაციას“ კვების წესის ცვლილების თანმდევ პროცესად განიხილავს (Rozin et al. 1997). ასეა თუ ისე, ავტორების უმრავლესობა თანხმდება, რომ ვეგეტარიანელობას, რიგ შემთხვევაში, ძალიან მკაფიო ეთიკური პროგრამა აქვს, იმდენად, რომ მისი კვაზირელიგიად განხილვაზეც კი შეიძლება იყოს საუბარი (Hamilton 2000).

მთლიანობაში, სამეცნიერო ლიტერატურა ვეგეტარიანელობის სხვადასხვა ტიპოლოგიას გვთავაზობს: „ტრადიციული საზოგადოებებისთვის“ დამახასიათებელი, რელიგიური ვეგეტარიანელობა, და სეკულარული ხასიათის, „ახალი“, ვეგეტარიანელობა (Amato and Partridge, 1989; Maurer 2010; Mika 2006); ჯანმრთელობაზე, ცხოველების თანაგრძნობაზე ან/და ეკოლოგიაზე ორიენტირებული ვეგეტარიანელობა (Rozin et al. 1997; Fox and Ward

2008; Beardsworth and Keil 1992). ვეგეტარიანელობის ეს „მრავალგვარობა“, ჩემი ხედვით, აჩენს სივრცეს კამათის, ეჭვისა თუ დაძაბულობისთვის. ამის თქმის საფუძველს ისევ და ისევ არსებული კვლევები მამლევს. კამათი შეიძლება ეხებოდეს, ზოგადად, ვეგეტარიანული ცხოვრების წესის გამართლებულობას, ან იმას, თუ რა არის ვეგეტარიანელობის უფრო სწორი/ნამდვილი ფორმა. უარყოფითი ან შერეული დამოკიდებულება შესაძლებელია არსებობდეს როგორც განსხვავებული კვების წესის მქონე ჯგუფებს (მაგალითად, ვეგეტარიანელებსა და ომნივორებს) შორის, ისე მსგავსი დიეტის, მაგრამ განსხვავებული ეთიკის მიმდევარ ვეგეტარიანელებს შორის (Povey, Wellens and Conner 2001). ომნივორები, რომლებიც ყველა ქვეყანაში უმრავლესობას წარმოადგენენ, ყველაზე კრიტიკულად რადიკალური ვეგეტარიანელების - ვეგანების - მიმართ არიან განწყობილი, და მათ ასკეტურებად, უცნაურებად, მოდას აყოლილებად, ფაშისტებადაც კი წარმოადგენს (Cole 2008; Cole and Morgan 2011). რაც შეეხება დაძაბულობას თავად „ვეგეტარიანელობებს“ შორის, ეთიკური ვეგეტარიანელები და ვეგანები, რიგ შემთხვევაში, აკრიტიკებენ მათ, ვინც ვეგეტარიანელობას, უპირატესად, ჯანმრთელობის მოსაზრების გამო მისდევს, და ეგოიზმში ან/და არასაკმარის რადიკალიზმში ადანაშაულებენ (Fox and Ward 2008).

ჩემი ხედვით, ამგვარი კამათი თუ დაძაბულობა, მოწყვლადს ხდის ვეგეტარიანელობის ცნებას. შესაძლებელი ხდება მისით მანიპულაცია თუ მისი აპროპრიაცია, მეინსტრიმული, ომნივორული კულტურისთვის უფრო მისაღები პრაქტიკების მხრიდან, იქნება ეს ხორცის შეზღუდვა, ყოველგვარი ეთიკური მოსაზრებების გარეშე, თუ ალტერნატიული ეთიკური პრაქტიკები, როგორცაა მარხვა.

ცვლილებები კულინარიულ ველში

ჩემი კვლევითი ინტერესების გამოკვეთისათვის პროდუქტიული აღმოჩნდა იმ ავტორების ნაშრომებთან გაცნობა, რომლებიც განიხილავენ, თუ როგორ საუბრობენ ადამიანები კულინარიული ცვლილებების შესახებ, სხვადასხვა სოციალურ თუ ისტორიულ კონტექსტში. როგორც ეს ნაშრომები აჩვენებს, კვების შესახებ სხვადასხვა პერიოდში სხვადასხვა დისკურსი დომინირებს. ზოგიერთი ავტორი განსაკუთრებულ

ყურადღებას უთმობს ენის მნიშვნელობას კულინარიური იდენტობის, კულინარიური პრაქტიკების ჩამოყალიბების პროცესში (Dietler 2007). ლიტერატურაში ასევე ხაზგასმულია, რომ თანამედროვე მომხმარებელი აქტიურად არის ჩართული ამ დისკურსების წარმოებაში. მეტიც, თანამედროვე სამყაროში სწორედ მომხმარებელი, და არა მწარმოებელი, ხდება ინოვაციის ცენტრალური სუბიექტი (Bauman 2000, Bianchi 2006, Ferguson 2014).

სოციალური ცვლილებებისა და კულინარიული დისკურსების გადაჯაჭვულობა ასევე თემატიზებულია კოლუმბიის უნივერსიტეტის პროფესორის, პრისცილა ფერგიუსონის ნაშრომებში, „კულინარიული კულტურის გენეალოგიის“ შესახებ (Ferguson 1998, 2014). ავტორი კვების სფეროში ახალი იდეების, პარადიგმების წარმოშობას, უფრო ფართო სოციალურ ცვლილებებთან აკავშირებს. საკვებზე საუბარი (food talk), ამა თუ იმ ისტორიულ პერიოდში, სოციალური სამყაროს შესახებ წარმოდგენებს, მათ შორის, კონფლიქტურ წარმოდგენებსაც ასახავს. შესაბამისად, კულინარიული დისკურსების და მათი ცვლილებების ანალიზი, ავტორის ხედვით, ფრანგული იდენტობის განვითარების ისტორიის გაგებისთვის ახალ და პროდუქტიულ პერსპექტივას ქმნის. მაგალითად, ავტორი აღნიშნავს, რომ უახლეს ეპოქას ახასიათებს „კულინარიული ინდივიდუალიზმი“, ხისტი ზღვრის არარსებობა „სწორსა“ და „არასწორს“ შორის. „სწორ“ ღირებულებებად მიიჩნევა ინოვაცია და ინდივიდუალური მიდგომა, როგორც შეფ მზარეულების, ისე მომხმარებლების შემთხვევაში (Ferguson 2014, 151). ასევე, გადააზრებულია დისტანცია საჭმლის მომზადებასა და მოხმარებას შორის, ეს ორი რამ შესაძლებელია პარალელურად მიმდინარეობდეს, ერთსა და იმავე ფიზიკურ და დისკურსულ სივრცეში.

ავტორების ჯგუფი საკვებთან დაკავშირებული სხვადასხვა სახის აქტივიზმის განსახილველად ინსტიტუციური და სოციალური ცვლილებების ჩარჩოს გვთავაზობს. ამ თვალსაზრისით საინტერესოა სტენფორდის უნივერსიტეტის სოციოლოგიის პროფესორის, ჰაიაგრევი რაოს და მისი კოლეგების ნაშრომები (Rao et al. 2003, 2005; Rao and Giorgi 2006), სადაც ავტორები ცდილობენ, კონკრეტულ სოციალურ ორგანიზაციებში

განხორციელებული ინოვაციები როგორც „შიდა“ ინსტიტუციონალურ ლოგიკასთან, ისე უფრო ფართო, „გარე“ კონტექსტთან - სოციალურ თუ პოლიტიკურ მოძრაობებთან - დააკავშირონ. ნაშრომები კონკრეტული შემთხვევების შესწავლას ეყრდნობა, და უპირატესად კულინარიულ ინოვაციებზეა ფოკუსირებული, კერძოდ, კულინარიაში ახალი ტალღის, ე.წ. „ახალი სამზარეულოს“ (nouvelle cuisine) გავრცელებას ეხება. ავტორები აღწერენ ძველი და ახალი სამზარეულოს კოდებს, და მკითხველს აძლევენ საშუალებას, კულინარიული ცვლილებები ამ კოდების ცვლილებებთან მიმართებაში გაიაზრონ. ავტორები შეისწავლიან იმ შეფ მზარეულების მოტივებს, რომლებმაც კლასიკური ფრანგული სამზარეულოს წესები დაარღვიეს და „ახალი სამზარეულოს“ მოძრაობას შეუერთდნენ. ავტორების თქმით, ეს ტრანზიცია საფრანგეთში 1970-1997 წლებში განხორციელდა, რის შემდეგაც ახალი სამზარეულოს კოდები თანდათან დომინანტური გახდა კულინარიული ველისთვის, კლასიკურმა, უფრო ხისტმა სამზარეულომ კი მარგინალური პოზიცია დაიკავა. ავტორები ახალი სამზარეულოს „გამარჯვების“ მნიშვნელოვან ფაქტორად ასახელებენ ინოვაციის აგენტების - შეფმზარეულების - მაღალ სტატუსს გასტრონომიულ ველში. ისინი უკვე ფლობდნენ დიდ სოციალურ კაპიტალს, მათი რესტორნები პოპულარობით სარგებლობდა, რამაც, ავტორების ინტერპრეტაციით, შეამსუბუქა კრიტიკა, სხვა მზარეულებისა თუ მომხმარებლების მხრიდან, და ინოვაციის განხორციელების პირობები შექმნა.

მთლიანობაში, რაოს და კოლეგების ნაშრომები, ემპირიული შემთხვევების ანალიზთან ერთად, ინსტიტუციურ ველში მიმდინარე ცვლილებების თეორეტიზაციისთვისაც ქმნის საფუძველს. მაგალითად, რაო და ჯიორჯი ერთობლივ ნაშრომში (Rao and Giorgio 2006) აჩვენებენ, თუ როგორ იყენებენ ინსტიტუციური აგენტები (გასტრონომიული სფეროს შემთხვევაში - მზარეულები, რესტორატორები) უკვე არსებულ „კულტურულ ლოგიკას“ ინოვაციური პროექტების განხორციელებისას. ავტორები განიხილავენ ახალი კოდების წარმატებული თუ წარუმატებელი დამკვიდრების შემთხვევებს (ქეისებს) სხვადასხვა სფეროდან, მათ შორის, ფრანგული სამზარეულოს უახლესი ისტორიიდან, და გვთავაზობენ ტიპოლოგიას, რომელიც ოთხი შესაძლო „სცენარისგან“ შედგება. ესენია

სუბვერსია ⁵, აპროპრიაცია, ინტეგრაცია, ამბოხი. ერთი მხრივ, თითოეული პროექტის წარმატება დამოკიდებულია მის პოზიციონირებაზე - როგორ „შეიფუთება“ ესა თუ ის ცვლილება, რამდენად მოსაწონი, დამაჯერებელი იქნება. მეორე მხრივ, წარმატება დამოკიდებულია გარე, პოლიტიკურ კონტექსტზე; იმაზე, თუ რამდენად ხელსაყრელი გარემოა ცვლილებების დასაწერად; რამდენად არიან დაინტერესებული ეკონომიკური ან/და პოლიტიკური ძალები ამა თუ იმ ორგანიზაციულ ველში (ჩვენს შემთხვევაში - გასტრონომიულში ⁶) ცვლილებების განხორციელებაში. მაგალითად, სუბვერსია ხორციელდება კულინარიული ველის „ინსაიდერის“ მიერ და გულისხმობს ახალი კოდის შემოტანას, იმ პირობებში, როდესაც არსებული, დომინანტური სამზარეულო საკმაოდ არაერთგვაროვანია; შეგვიძლია ასეც ვთქვათ, რომ მისივე წესები იძლევა ორაზროვნების, ინტერპრეტაციის საშუალებას. აპროპრიაციას აქვს ადგილი, იმ შემთხვევაში, თუ კულინარიულ ველში გარე აქტორი იჭრება და იკავებს მაღალ, მმართველ პოზიციას და რადიკალური ინოვაციური ცვლილებები შეაქვს არსებულ სისტემაში.

აღსანიშნავია, რომ სუბვერსია და აპროპრიაცია არსებული, დომინანტური კულტურული ლოგიკის ფარგლებში ოპერირებს, არ გულისხმობს დაპირისპირებას ზოგად სტრუქტურულ ჩარჩოსთან. რაც შეეხება ინტეგრაციას და ამბოხს, ეს ორი, ნაწილობრივ ან კარდინალურად, ცვლის გაბატონებულ, დომინანტურ კოდს. ინტეგრაციის მოდელში, ცვლილებების აგენტებად გვევლინებიან „ინსაიდერები“. მათ შემოაქვთ ახალი სტრუქტურული ლოგიკა და ახდენენ მის შერწყმას ძველ, არსებულ ლოგიკასთან. ამბოხის შემთხვევაში ხდება ძველი ლოგიკის სრულიად განსხვავებული, ახალი ლოგიკით ჩანაცვლება, და, როგორც წესი, ეს პროცესი სფეროსთან მიმართებაში „აუტსაიდერი“ აქტორების მიერ ხორციელდება.

ხსენებული ნაშრომები ჩემთვის ბევრი ასპექტით არის საინტერესოა. ერთ-ერთი მათგანია ფრანგულ გასტრონომიაში კლასიკური და ახალი ფრანგული სამზარეულოს კოდების შეპირისპირება. თუ ამ თვალთ შევხედავთ ქართულ გასტრონომიას, კლასიკური კოდის

⁵ დღესდღეობით, ქართულ აკადემიურ სივრცეში, ეს სიტყვა თარგმანის გარეშე გამოიყენება, შესაბამისად, გადავწყვიტე, ქართული სინონიმით არ ჩამენაცვლებინა.

⁶ ხშირ შემთხვევაში, ავტორები სინონიმებად იყენებენ ცნებებს „კულინარიული“ და „გასტრონომიული“.

ანალოგიად შეიძლება განვიხილოთ ფხალის მომზადების ტრადიციული მეთოდი, რაც ისპანახის ხანგრძლივ ხარშვას გულისხმობს, რის შედეგადაც მცენარის სტრუქტურა სრულიად გარდაიქმნება. კვების ისტორიკოსის, კლოდ ფიშლერის თქმით, “კლასიკური” მზარეულის ხელოვნება სწორედ ნედლი მასალების ტრანსფორმაცია, ბუნების კულტურად ქცევა წარმოადგენს (Fischler 1993, 238, ციტირებულია ნაშრომში Rao et al. 2003). რაც შეეხება ახალ სამზარეულოს, ის პროდუქტის ნამდვილი (ბუნებრივი) სახის შენარჩუნებას გულისხმობს (ibid).

განსხვავებით რაოსა და კოლეგებისგან, რომლებიც ახალ და ძველ კოდებს რეალისტურ პარადიგმაში განიხილავენ, ჩემი კვლევის კონტექსტში, კოდებს განვიხილავ როგორც დისკურსულ კონსტრუქციებს და არა “რეალისტურ” კატეგორიებს. ჩემი კვლევის ინტერესს წარმოადგენს ის, თუ როგორ საუბრობენ ძველი კოდების შესახებ, რას წარმოადგენენ როგორც ახალ კოდებს და როგორ ამყარებენ მიმართებას ძველთან - მსგავსების თუ განსხვავების მიმართულებით? მხოლოდ ნაშრომის დასკვნით ნაწილში შემოვიტან პერსპექტივას იმ რეალობის შესახებ, სადაც მიმდინარეობს დისკუსია ძველისა და ახალის შესახებ და ვისაუბრებ, თუ როგორ შეიძლება მოქმედებდეს დისკურსი გარკვეული პრაქტიკების შეცვლაზე ან შენარჩუნებაზე (მაგალითად, გარკვეული კერძების მომზადების გახშირება ან პირიქით - მენიუდან ამოღება).

ავტორები აღნიშნავენ, რომ ახალი წესების შესაქმნელად, იქნება ეს ძველებისთვის ახალის დამატება, თუ ძველების სრული ჩანაცვლება, მზაობა უნდა არსებობდეს. ჩემი მიზანიც სწორედ ისაა, რომ კულინარიის მოდერნიზაციის “საჭიროების” დისკურსის აღწერასთან ერთად, გავაანალიზო მისი წარმოქმნის დისკურსული შესაძლებლობები. ასეთ შესაძლებლობებში ვგულისხმობ, ერთი მხრივ, ცვლილებისთვის მზაობას (სიახლის მიღება გარკვეულ რისკს უკავშირდება, რომლის გაწევის მზაობა უნდა არსებობდეს) და ახალი პროექტის “რეზონანსულობას”. რაც შეეხება რეზონანსულობას, აქ მხედველობაში მაქვს რამდენად ნაცნობი, გასაგები და “სანდო” იქნება პროექტი. რაოს და კოლეგების ნაშრომი ჩემთვის საინტერესოა სწორედ იმ თვალსაზრისით, რომ მომცა ინსპირაცია, ყურადღება მიმექცია ორივე მხარისთვის - როგორია ინოვაციის ფრეიმინგი, რა რესურსებია გამოყენებული, რაც მომხმარებლებში პროექტისადმი ნდობას/მხარდაჭერას

აღძრავს, ერთი მხრივ, და რა დისკურსული მხარდაჭერა არსებობს ავტორიტეტების მხრიდან, მეორე მხრივ.

კულინარიული წარსულის და ეროვნული სამზარეულოს აღმოჩენა პოსტსაბჭოთა სივრცეში

მომხმარებელი მოქალაქის ფენომენი ძირითადად დასავლეთის, უფრო მეტად, ევროპის, კონტექსტშია თემატიზებული. რაც შეეხება პოსტსოციალისტურ სივრცეს, ის გვხვდება რამდენიმე ნაშრომში, რომლებიც სხვადასხვა პოსტსაბჭოთა ქვეყანაში სამოქალაქო და საბაზრო სივრცეების გადაკვეთას ეხება. ამისი კარგი მაგალითია ანთროპოლოგიური სტატიების კრებული “Markets and Moralities” (Mandel and Humphrey 2002) იმის შესახებ, თუ როგორ „ეწერება“ თავისუფალი ბაზრის ლოგიკა ძველ სოციალურ პრაქტიკებში და როგორ მონაწილეობს ახალი პრაქტიკების შექმნაში, ამა თუ იმ პოსტსოციალისტური ქვეყანაში. კიდევ ერთ მნიშვნელოვან, და ამასთანავე, უახლეს, კომპილაციურ კრებულს წარმოადგენს ახელ პოლეზესა და კოლეგების რედაქტორობით გამოცემული „Identity and Nation Building in Everyday Post-socialist Life“ (Polese et al. 2018). კრებულში გაერთიანებული სტატიები ფოკუსირებულია ნაციონალიზმის (რე)კონსტრუირებაზე ყოველდღიურობაში, სხვადასხვა პოსტსოციალისტური ქვეყნის შემთხვევაში. ავტორები ნაციონალიზმს განიხილავენ არა როგორც აბსტრაქტულ, არამედ როგორც ადგილობრივ პრაქტიკებთან შერწყმულ, ფენომენს, რომელიც კულტურის სხვადასხვა სფეროს მოხმარებაში ვლინდება (მუზეუმიდან დაწყებული, კულინარიით დამთავრებული). ამ კრებულიდან, ჩემთვის განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია სტატიები უკრაინისა და ესტონეთის შესახებ (Seliverstova 2018; Bulakh 2018), სადაც ავტორები ახდენენ „სამომხმარებლო მოქალაქეობის“ ფენომენის თემატიზაციას, პოსტსაბჭოთა პერიოდის სამომხმარებლო პრაქტიკების განხილვისას. ავტორები დიდ მნიშვნელობას ანიჭებენ *სამომხმარებლო არჩევანის ცნებას*, როდესაც მომხმარებლები შეგნებულად მოიხმარენ ან პირიქით, არ მოიხმარენ გარკვეულ პროდუქციას თუ სერვისებს, იმ მოსაზრებით, რომ ამას საკუთარ სამოქალაქო ვალად მიიჩნევენ.

ტატიანა ბულახის სტატია ფოკუსირებული „ევრომაიდანის“ მოვლენების შემდეგ რუსეთის, „აგრესორი ქვეყნის“, მიერ წარმოებული (ან მასთან ირიბად ასოცირებული) პროდუქციის ბოიკოტირების ფენომენზე და ამავე პერიოდში, ადგილობრივი პროდუქციის მიმართ ინტერესის გაზრდაზე. ამ უკანასკნელ მოვლენას ავტორი უკრაინის „ხელახალ აღმოჩენად“ მოიხსენიებს (Bulakh 2018, 85). ხსენებულ სამომხმარებლო მოძრაობებს (რუსული პროდუქციის ბოიკოტირება და უკრაინულის პოპულარობის ზრდა) ავტორი სამოქალაქო აქტივიზმის, სამოქალაქო პატრიოტიზმის გამოხატულებად განიხილავს.

ესტონეთის შემთხვევაში, ოლექსანდრა სელივერსტოვა (2018) ასევე *სამომხმარებლო მოქალაქეობის* გამოვლინებად განიხილავს ადგილობრივი (ესტონური) პროდუქტების მოხმარებას, ესტონელი და რუსი მოსახლეობის მიერ. მკვლევარი აღნიშნავს, რომ საერთო, გაზიარებული სამომხმარებლო პრაქტიკები პოზიტიურ როლს ასრულებს რუსული წარმოშობის მოქალაქეებში ესტონური (ეროვნული) იდენტობის ჩამოყალიბების საქმეში, მათ სრულყოფილ „მოქალაქეებად“ გადაქცევაში.

აღსანიშნავია, რომ სელივერსტოვა სხვა სტატიაშიც ახდენს სამომხმარებლო მოქალაქეობის ფენომენის თემატიზაციას, ამ შემთხვევაში, უკრაინის კონტექსტში (Seliverstova 2017). ის განიხილავს სამომხმარებლო პრაქტიკების ნაციონალიზაციას, გარკვეული ნივთებისთვის (ტანსაცმელი, საკვები) „ეროვნულის“ საზრისის მინიჭებას. ავტორი აქცენტს აკეთებს ორმხრივ მოძრაობაზე - ერთი მხრივ, ყოველდღიური, ე.წ. „ბანალური“ ნაციონალიზმი (Billig 1995) პოლიტიკური ელიტების მიერ არის წარმოებული - მაგალითად, ელიტა განსაზღვრავს ეროვნულობის მარკერებს, მათ შორის, მატერიალურ ნივთებს, როგორცაა ეროვნული ტანსაცმელი, კერძები და ა.შ. თუმცა, ავტორის მტკიცებით, ყველაფერს ელიტა არ წყვეტს, რიგითი მოქალაქეებიც აქტიურად არიან ჩართული ნაციონალიზმის წარმოებაში; სტატიაში ნაჩვენებია, როგორ აკავშირებენ მოქალაქეები პატრიოტულ სენტიმენტებს ისეთ საგნებთან, რომლებიც მანამდე არ იყო აღქმული, როგორც სპეციფიკურად „ეროვნული“, და ამგვარად, ახალ ნაციონალურ სიმბოლოებს ქმნიან.

„მომხმარებელი მოქალაქის“ ცნების გამოყენება, სხვა პოსტსაბჭოთა ქვეყნებთან მიმართებაში, საინტერესოს ხდის მსგავს ფენომენზე დაკვირვებას, საქართველოს კონტექსტშიც.

კვლევები ქართული კულინარიული პრაქტიკების შესახებ

ქართულ კულინარიას და გასტრონომიულ კულტურას ბევრი საინტერესო აკადემიური ნაშრომი ეძღვნება. ეს ნაშრომები დიდწილად სადღესასწაულო სუფრაზე და მასთან დაკავშირებულ ტრადიციებზეა ფოკუსირებული. აღსანიშნავია, რომ სუფრა სრულიად განსხვავებული პერსპექტივებიდან არის შესწავლილი. ნაშრომების გარკვეულ ნაწილს შეადგენს ეთნოგრაფიული და ისტორიული კვლევები (Muehlfried 2005; Chatwin 2001; Tuite 2005; Scott 2012). ეს ნაშრომები ეხება, ერთი მხრივ, სუფრის კოდებს - ტრადიციულ კერძებს, სადღეგრძელოებს, თამაძობას, და ამასთანავე გვთავაზობს განაზრებებს კვების პრაქტიკებისა და ეროვნული იდენტობის მიმართების შესახებ. მკვლევარები, რიგ შემთხვევაში, საზეიმო სუფრისა და სტუმარმასპინძლობის პრაქტიკებს იყენებენ როგორც სარკმელს იმ სოციალურ-პოლიტიკური ცვლილებების დასანახად, რაც საქართველომ საბჭოთა რეჟიმის დასრულების შემდეგ გაიარა (Chatwin 1997; Manning 2003; Curro 2017). ემპირიული ტიპის ნაშრომებთან ერთად, მრავლად მოიპოვება სუფრის თეორიული გააზრების ნიმუშებიც. ამგვარი სტატიები თავმოყრილია ჟურნალ Ab Imperio-ს ერთ-ერთ ნომერში (Nodia 2014; Ram 2014; Manning 2014; Muehlfried 2014). ასევე, საინტერესო კრებულს წარმოადგენს კავკასიური ინსტიტუტის მიერ გამოცემული „ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება“ (სარამე, 2004), სადაც ავტორები ქართული სუფრის პროდემოკრატიულ თუ ანტიდემოკრატიულ ხასიათზე ბჭობენ.

ქართული სამზარეულოს საბჭოთა წარსულის კვლევის მხრივ, განსაკუთრებით საინტერესოა ისტორიკოს ერიკ სკოტის ნაშრომები. როგორც სტატიაში, ისე მოგვიანებით დაწერილ მონოგრაფიაში საქართველოს შესახებ (Scott 2012, 2017), ავტორი გვთავაზობს, საბჭოთა კავშირი გავიაზროთ როგორც იმპერია, რომელიც მრავალი ეთნიკური კულტურით იყო განსაზღვრული, და არ იყო აგებული უპირატესად რუსულ კულტურაზე, გავრცელებული წარმოდგენის საპირისპიროდ. საქართველოს შემთხვევა,

ავტორის მტკიცებით, ნათელი მაგალითია იმისა, რომ საბჭოთა კავშირში შემავალი ეთნიკური დიასპორები საბჭოთა კულტურის აქტიური თანაშემოქმედები იყვნენ.

განსაკუთრებით საინტერესოა ერიკ სკოტის სტატია (Scott 2012), რომელიც საბჭოთა კვების პრაქტიკებში ქართული სამზარეულოს ადგილზეა ფოკუსირებული. სკოტის მიხედვით, სახელმწიფო აპარატი ბევრს მუშაობდა საბჭოთა რესპუბლიკებში ეროვნული ტრადიციების გამოცოცხლებასა და გაძლიერებაზე. საქართველოს შემთხვევაში, სახელმწიფო ხელს უწყობდა, აფინანსებდა ეროვნული ინგრედიენტებისა და რეცეპტების (აღწარმოებას). კვება წარმოადგენდა ერთ-ერთ გზას მოქალაქეების ყოველდღიურობაში შეჭრისა და შეცვლისათვის (Scott 2012: 833). სკოტის მიხედვით, საბჭოთა მენიუმში ქართული სამზარეულოდან ძალიან ბევრი კერძი იყო წარმოდგენილი, სხვა საბჭოთა ქვეყნებისგან განსხვავებით. ავტორის ვარაუდით, ქართული სუფრის ტრადიციისთვის დამახასიათებელი სიუხვე კარგად შეესაბამებოდა საბჭოთა პროექტს, რამდენადაც განამტკიცებდა რწმენას „კარგი ცხოვრების“ შესახებ საბჭოთა კავშირში.

სკოტის კვლევის მიხედვით, საბჭოთა კავშირმა მისცა ქართველ მზარეულებს კარიერული წინსვლის შესაძლებლობა. ისინი ჩამოდიოდნენ და მუშაობდნენ მოსკოვში, სადაც, ერთი მხრივ, ქართულ კულინარიულ პრაქტიკებს „ცენტრის“ გემოვნებას უხამებდნენ (მაგალითად, კერძების ნაკლებად ცხარე ვერსიებს ქმნიდნენ), მეორე მხრივ კი, ამ პრაქტიკების პოპულარიზაციას უწყობდნენ ხელს. მოსკოვში, ქართული რესტორანი „არაგვის“ გარდა, იყო სომხური, აზერბაიჯანული, უზბეკური რესტორნებიც, სადაც ასევე გამოყენებული იყო ეროვნული მოტივები, გამოხატული კერძებში, დეკორაციაში, მიმტანების ჩაცმულობასა თუ მუსიკალურ თანხლებაში. თუმცა, ქართულ რესტორანს მაინც გამორჩეული ადგილი ეკავა. სკოტი აცხადებს ჟურნალში „ტაიმსი“ 1950 წელს დაბეჭდილ სტატიას, რომელიც ეროვნული კონცეფციის მქონე სხვა რესტორნებს „არაგვის“ იმიტაციად განიხილავდა. ეს რესტორანი 60-იან წლებში კულტურული ელიტის თავშეყრის ადგილს წარმოადგენდა. „არაგვმა“ პოპულარობა შეინარჩუნა პოსტსტალინურ ეპოქაშიც, მიუხედავად იმისა, რომ სახელმწიფოს მხრიდან მფარველობა მოაკლდა. სკოტი ამ უწყვეტობას, ერთი მხრივ, ქართველი მზარეულების გავლენიანობას

უკავშირებს, მეორე მხრივ კი, საბჭოთა ელიტის თვითგამორჩევის საჭიროებას. სხვადასხვა გარემოების წყალობით, რესტორანი „არაგვი“ მაღალი კულინარიის (fine dining) სიმბოლოდ, საბჭოთა ელიტის საჩვენებელი მოხმარების ადგილად იქცა.

სკოტი ასევე აღნიშნავს, რომ ქართული სამზარეულო ლიდერობდა როგორც სარესტორნო, ელიტური ხასიათის კვებაში, ისე უბრალო ხალხისთვის განკუთვნილ კვების ობიექტებშიც, ე.წ. ობშეპიტებში. სკოტის მიხედვით, ქართული სამზარეულოს როგორც უცხო, ეგზოტურის რეპრეზენტაცია, ამ უკანასკნელს სასურველს ხდიდა როგორც ელიტისთვის, ისე მუშა კლასისთვის. ქართული კერძების საერთო საბჭოთა მენიუმში, ე.წ. „ობშეპიტში“ ჩანერგვის შედეგად, ქართული სამზარეულო ნაწილობრივ ხელმისაწვდომი გახდა რიგითი მოქალაქეებისთვის. ამასთანავე, რეცეპტების წიგნების გამოცემის წყალობით, შესაძლებელი გახდა ამ კერძების სახლში მომზადებაც.

მთლიანობაში, სკოტი ქართული კერძების პოპულარობის მიზეზებად მათ მრავალფეროვნებას, ეგზოტიკურობას (სპეციფიკური სუნელების გამოყენებას), და მაღალ კულინარიულ სტანდარტებს ასახელებს. ქართული კულინარიული ტრადიციები საბჭოთა სამზარეულოს მშენებლობის მნიშვნელოვან რესურსად იქცა. სკოტის თქმით, ამ ორის ურთიერთქმედება კომპლექსურად უნდა გავიაზროთ. ერთი მხრივ, საბჭოთა კავშირმა შეუწყო ხელი მოკავშირე რესპუბლიკებში ადგილობრივი „მაღალი კულტურის“ შექმნას; მეორე მხრივ, შეიძლება ისიც ითქვას, რომ ქართულმა კულინარიულმა პრაქტიკებმა შექმნა საბჭოთა მოხმარების კულტურა, რამდენადაც ქართული კულინარიული ტრადიციები უკვე არსებობდა იმ მომენტისთვის, როდესაც საბჭოთა კავშირი შეიქმნა. ავტორი ცდილობს გვაჩვენოს მედალის ორი მხარე: ერთი მხრივ, როგორ იყენებდა საბჭოთა მთავრობა ქართულ კულინარიულ კულტურას *იდეოლოგიური მიზნებისთვის*, ხოლო, მეორე მხრივ, როგორ იყენებდნენ ამ სიტუაციას *კერძო ინტერესებისთვის* საბჭოთა კავშირის მოქალაქეები - ქართული რესტორნის მომხმარებლები, მზარეულები, რიგითი მოქალაქეები.

კვების პრაქტიკები თანამედროვე საქართველოში ნაკლებადაა შესწავლილი, და ამ მცირე რაოდენობის ნაშრომებში ძირითადად სუფრის პრაქტიკაზე კეთდება აქცენტი

(მაგალითისთვის იხ. სარაძე 2004). ამ თვალსაზრისით, გამონაკლისია კოსტანცა კუროს ერთ-ერთი ნაშრომი, რომელიც ყოველდღიური კვების პრაქტიკებს ეხება (Curro 2014). კურო ამ პრაქტიკების სიმბოლურ მნიშვნელობას შეისწავლის, კერძოდ, იკვლევს, თუ როგორ არის კონსტრუირებული “გემრიელი” და “ჯანმრთელი” საკვები, ქართველი მომხმარებლების ნარატივებში. ჩემი კვლევითი ინტერესიც სწორედ საკვების სიმბოლურ მხარეს უკავშირდება, იმ განსხვავებით, რომ მეტ ყურადღებას ვუთმობ ინოვაციური კვების პრაქტიკების რეპრეზენტაციას საჯარო სივრცეში. ჩემი შესწავლის ობიექტი დეცენტრალიზებულია, რამდენადაც ვიკვლევ გარკვეულ მოძრაობას, გასტრონომიულ პროექტს, რომლის წარმოებაშიც მონაწილეობს მრავალი აქტორი და ასევე ჩართულია სხვადასხვა დისკურსი, განსჯა კვების ამა თუ იმ პრაქტიკის (როგორც სადღესასწაულო, ისე ყოველდღიური) ავკარგიანობის შესახებ.

თავი 2. კვლევის თეორიულ-მეთოდოლოგიური ჩარჩო

მოცემული ნაშრომის ფარგლებში, ჩემი ერთ-ერთი ამოცანაა ქართული სამზარეულოს შესახებ ახალი ტექსტების ანალიზი, მათი სულისკვეთების, გამოყენებული სიმბოლოების გამოვლენა. ფართო აზრით, ჩემი ინტერესის საგანია დისკურსი, ენაში აღბეჭდილი სამყაროს ხედვა, რომელიც დაკავშირებულია გარკვეულ სოციალურ ინსტიტუტთან ან/და სოციალურ ჯგუფთან. ანალიზისას ფოკუსირებას ვახდენ კონკრეტულ გამონათქვამებზე, დისკურსულ არტიკულაციებზე. ცნებებს არტიკულაცია და დისკურსი ვიყენებ ლაკლაუსა და მუფის დისკურსის თეორიის მიხედვით (Laclau and Mouffe 1985). მათი განმარტებით, არტიკულაცია არის ნებისმიერი პრაქტიკა, რომელიც ამყარებს ელემენტებს შორის გარკვეულ მიმართებას, რის შედეგადაც მათი (ელემენტების) იდენტობის მოდიფიკაცია ხდება. ამ არტიკულაციური პრაქტიკების ერთობლიობა, თავის მხრივ, ქმნის დისკურსს (Laclau and Mouffe 1985, 105).

მასალების ანალიზისას, ლაკლაუსა და მუფის მიდგომიდან ვიყენებ კიდევ რამდენიმე ტერმინს: ცარიელი აღმნიშვნელები, საკვანძო წერტილები, და მითი.

საკვანძო წერტილები (nodal points) წარმოადგენენ ერთგვარ “პრივილეგირებულ ნიშნებს”, რომელთა გარშემოც ორგანიზებულია დისკურსი (Jorgensen and Phillips 2002, 26). ისინი შეიძლება მოვიაზროთ როგორც ცარიელი აღმნიშვნელები, ან როგორც “მოტივტივე” აღმნიშვნელები (floating signifiers), რომლებიც კონკრეტულ არტიკულაციამდე ან არაფერს აღნიშნავენ, ან პირიქით, ძალიან ბევრი მნიშვნელობა აქვთ; გარკვეული დისკურსის ფარგლებში მოხვედრასთან ერთად, ისინი უკვე ფიქსირებულ მნიშვნელობას იძენენ - იმას აღნიშნავენ, რასაც ეს დისკურსი „ამბობს“. ამავე დროს, მეტაფორულად რომ ვთქვათ, დისკურსიც დამოკიდებული ხდება ამ ნიშნებზე, აქცევს რა მათ საკვანძო წერტილებად. ჩემი კვლევის შემთხვევაში, ასეთ მოტივტივე ნიშნად განვიხილავ, მაგალითად, ბარბარე ჯორჯაძეს, რომელიც სხვადასხვა დისკურსული არტიკულაციის კონტექსტში, სხვადასხვა მნიშვნელობით შეიძლება იყოს წარმოდგენილი - როგორც მწერალი, როგორც ფემინისტი, როგორც მაღალი ქართული კულინარიის ფუძემდებელი.

რაც შეეხება მითს, ზოგადი აზრით, ის რეალობის ამხსნელი ამბავია, ან სხვანაირად - ამა თუ იმ სიტუაციის წაკითხვის წესი (Laclau and Mouffe 1985, 105). ლაკლაუსა და მუფის მიხედვით, მითი „ტოტალური“ აღმნიშვნელია, ისეთი, როგორცაა, მაგალითად, „საზოგადოება“, „დასავლეთი“, „ცივილიზაცია“ და სხვ. მითი ქმნის განსაზღვრულ, სპეციფიკურ წარმოდგენას, რომელსაც საყოველთაობაზე აქვს პრეტენზია. ჩემი კვლევის კონტექსტში, ასეთი ტოტალური ფიგურაა „ქართული სამზარეულო“, რომელიც საქართველოს, როგორც ერთიანობის, და მისი ისტორიის, კულტურის ერთიანობის რეპროდუცირებას ახდენს. ავტორების თქმით, ერთი მხრივ, ამგვარი ტოტალური ნიშნების გარეშე, პოლიტიკური ცხოვრება, და ზოგადად, საზოგადოებრივი ცხოვრება, წარმოუდგენელია; თუმცა, ამასთანავე, მიიჩნევენ, რომ “საზოგადოება შეუძლებელია”, იმდენად, რამდენადაც ვერ იარსებებს მისი ისეთი განმარტება, ისეთი იდეალური მითი, რომელიც არ მოახდენს სოციალური მრავალფეროვნების რედუქციას და ასევე ზოგიერთი სოციალური ჯგუფების ინტერესების მიჩქმალვას (Laclau and Mouffe 1985).

ლაკლაუსა და მუფის მიერ შემოთავაზებულ ცნებებს რამდენიმე მიზეზის გამო ვიყენებ. ჩემი კვლევითი ინტერესი უშუალოდ ენისა და ნიშნების/სიმბოლოების

დეკონსტრუქციაზეა მიმართული. ის, თუ რა მოტივები აქვთ კონკრეტულ ინდივიდებს, რომლებიც ამ ნიშნებს იყენებენ, ჩემთვის მეორადი მნიშვნელობისაა, ვიღებ რა დაშვებად, რომ “ენა ლაპარაკობს, და არა ავტორი” (Barthes 1977, 143). ვინაიდან ვფიქრობ, რომ ლაკლაუს და მუფის აქცენტი სტრუქტურების ანალიზზე უფრო შეესაბამება ჩემს საკვლევ პროგრამას, ვიდრე სხვა დისკურს ანალიტიკური სკოლების (მაგალითად, დისკურსული ფსიქოლოგიის) ინტერესი, ანალიზის პროცესშიც სწორედ მათი აპარატიდან “ვისესხებ” რამდენიმე ცნებას. ამასთანავე, ეს მიდგომა დიდ თავისუფლებას მძლევს, კონკრეტული ნიუანსების ანალიზისას. ასევე, ვიზიარებ ლაკლაუსა და მუფის დისკურსის თეორიას იმ მხრივ, რომ ისინი არ განასხვავებენ ლინგვისტურ და არალინგვისტურ, დისკურსულ და არადისკურსულ პრაქტიკებს. დისკურსის არსის უკეთ ასახსნელად, ავტორები ვიტენშაინის “ენობრივი თამაშის” ანალოგიას მიმართავენ: როდესაც მშენებლები ერთმანეთს სამშენებლო ბლოკების მოწოდებას სთხოვენ, ამ აქტში ერთმანეთში გადაწულია ლინგვისტური და არალინგვისტური ქმედებები, სიმბოლური და მატერიალური ელემენტები (Laclau and Mouffe 1985, 108). ამავე აზრით იყენებენ ლაკლაუ და მუფი დისკურსის ცნებას - ეს უკანაკსნელი მოიცავს არა მარტო ენას, არამედ სხვა სოციალურ პრაქტიკებსაც. ჩემი კვლევის შემთხვევაში, ამ ხედვას ვიზიარებ - ხაჭაპური რომ არ არსებობდეს, არც მისი კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლად გამოცხადების შესაძლებლობა იქნებოდა, და არც ამ ფაქტის დისკურსული არტიკულაცია მოხდებოდა.

წყაროების სახით, ვიყენებ ვიდეო, აუდიო და ტექსტუალურ მასალებს, ძირითადად, მასმედიის მიერ წარმოებულ ტექსტებს. ამ უკანაკსნელზე არჩევანი შევაჩერე ფართო ხელმისაწვდომობის გამო. როგორც ტეუნ ვან დაიკი აღნიშნავს, „ყოველდღიური საუბრის გარდა, ალბათ არ არსებობს ისეთი დისკურსული პრაქტიკა, რომელშიც ასე ბევრი ადამიანი, ასეთი დიდი სიხშირით არის ჩართული, როგორც სიახლეები პრესასა და ტელევიზიაში“ (Van Dijk 1991, 110).

წყაროების დიდ ნაწილს შეადგენს სატელევიზიო გადაცემები, რომლებიც პირდაპირ ან ირიბად არის დაკავშირებული კულინარიასთან. ესენია:

- საავტორო გადაცემა „თეკუნას კულინარიუმი“ (ტელეკომპანია „მაესტრო“ 2014-2015; „რუსთავი 2“ – 2016-2017)
- საავტორო გადაცემა „ქეთის სამზარეულო თავგადასავალი“ („რუსთავი 2“ 2016-2017)
- რეალითი შოუ „რესტორანი“ („ტაბულა“ 2014)
- რეალითი შოუ „ჩემი სამზარეულოს წესები“ („რუსთავი 2“ 2017)
- გადაცემა „გურმანია“ („საზოგადოებრივი მაუწყებელი“ 2016-2017)
- ე.წ. დღის შოუების კულინარიული რუბრიკები („იმედი“, „რუსთავი 2“, GDS)
- სატელევიზიო გადაცემები ან ცალკეული რუბრიკები, რომლებიც ეხება ჯანსაღ კვებას, ვეგეტარიანელობას და მარხვას (რუსთავი-2, იმედი, საპატრიარქოს ტელევიზია „ერთსულოვნება“).

წყაროების მეორე ჯგუფს წარმოადგენს ინტერნეტში განთავსებული შემეცნებითი, პოპულარული ხასიათის სტატიები და ბლოგები ქართული კულინარიის, კულინარიული ტურიზმის, საერთაშორისო გასტრონომიული სტანდარტების და ჯანსაღი კვების შესახებ. ამასთან ერთად, გავანალიზებ ინდივიდუალური მომხმარებლების მიერ სოციალურ მედიაში გამოქვეყნებული პოსტები, კვებითი დაწესებულებების პროფილები და რესტორნების მიმოხილვები მომხმარებლების მიერ. და ბოლოს, ნაშრომში ვაანალიზებ საქართველოში წარმოებული სხვადასხვა საკვები პროდუქტის სარეკლამო მასალებს (წერილობით ტექსტებს, ფოტოებს, ვიდეოკლიპებს).

ინფორმაციის შეგროვებისა და ანალიზისას ვცდილობდი გამომეყენებინა კრეატიული და პრაგმატული მიდგომა როგორც სავლესე სამუშაოების, ისე მასალების ანალიზის მიმართ. ინფორმაციის შეგროვებისა და ანალიზის მეთოდების შერეული გამოყენება შესაძლებლობას გვაძლევს, არ შევიზღუდოთ თვისებრივი კვლევის რომელიმე ტრადიციით (იქნება ეს შემთხვევის შესწავლა, ეთნოგრაფია თუ ნარატიული კვლევა). ამგვარი მიდგომა შეიძლება დახასიათდეს როგორც „ბრიკოლაჟური“, რამდენადაც ის უშვებს როგორც მეთოდოლოგიური, ისე თეორიული მიდგომების შერევას, რაც მკვლევარს ეხმარება, უკეთ მოახდინოს კვლევითი აქტის კონცეპტუალიზაცია, მოიხელთოს მასალის კომპლექსურობა (Kincheloe 2001, 679).

კონკრეტული ტექსტების ანალიზისას, როგორც წესი, ვიყენებ ე.წ. ტექსტუალური ანალიზის მეთოდს (McKee 2001, 2003). ტექსტუალური ანალიზი, პოსტ სტრუქტურალისტურ ტრადიციაში, არ არის ორიენტირებული ტექსტის „ერთადერთი“ ან „ყველაზე ჭეშმარიტი“ ინტერპრეტაციის შემოთავაზებაზე, ვინაიდან ერთი ჭეშმარიტი წაკითხვა, პოსტ სტრუქტურალისტური გადასახედიდან, უბრალოდ არ არსებობს. ნაცვლად ამისა, ტექსტუალურ ანალიზს მივყავართ ერთ-ერთ შესაძლებელ წაკითხვამდე, რომელიც გამყარებულია სხვა ტექსტებით ან/და კულტურული ცოდნით სოციალური კონტექსტის შესახებ. კულტურის კვლევების კონტექსტში, მსგავსი მიდგომა შესაძლებელია აგრეთვე მოხსენიებული იყოს როგორც კრიტიკული ტექსტუალური ანალიზი (მაგალითის სახით იხ. Wright and Sandlin 2009) ან ტექსტუალური ანალიზის პოსტმოდერნული ფორმა, რომელიც ინტერესდება არა მარტო ტექსტით, არამედ მისი სოციალური კონტექსტით და კავშირით ძალაუფლებრივ ინტერესებთან (Saukko 2003). ამ ტრადიციაში, ტექსტები განიხილება როგორც ბრძოლის არენა, რომელზეც სხვადასხვა საზრისები ერთმანეთს შეეჭიდებიან, სადაც სხვადასხვა ჯგუფები ცდილობენ მკითხველს თავს მოახვიონ საკუთარი წარმოდგენა არა მხოლოდ კონკრეტულ საკითხებზე, არამედ უფრო ფართოდ, სამყაროს მოწყობაზეც (Saukko 2003, 100).

ნაშრომში, გარკვეულ ეტაპზე, ვიყენებ დისკურს ანალიზის მეთოდს, როზალინდ ჯილის რეკომენდაციებზე დაყრდნობით (Gill 2010). დისკურს ანალიზის განხორციელებისთვის სხვადასხვა ავტორი განსხვავებულ გზებს გვთავაზობს. ჯილის მიხედვით, დისკურს ანალიზის 57 სახეობის ჩამოთვლაა შესაძლებელი, თუმცა, ამ ავტორის მიერ შემოთავაზებული ვერსია ჩემთვის ყველაზე მისაღები აღმოჩნდა, მისი მოქნილობისა და პროცედურების სიმარტივის გამო. ეს მიდგომა მკვლევარისგან, უპირველეს ყოვლისა, მასალებში „ჩაძირვას“ მოითხოვს, რისი მიღწევაც ტექსტის სკეპტიკური კითხვით, კითხვების დასმით, ანალიტიკური ჩანიშვნების და ტექსტების კოდირების მეშვეობით არის შესაძლებელი. ეს არის ერთგვარი მოსამზადებელი ეტაპი, რომელიც ტექსტებში სხვადასხვა დისკურსების ფრაგმენტების მიკვლევას და შემდგომ, სხვა ტექსტების მოშველიებით, ამ დისკურსების რეკონსტრუქციას ემსახურება. დისკურსების რეკონსტრუქციის შემდეგ უკვე შესაძლებელი ხდება ფიქრი იმის შესახებ, რა პროექტის

ნაწილია ესა თუ ის დისკურსი; ვის „სიმართლეს“ აყენებს წინა პლანზე; და ბოლოს, როგორ იკვეთება ერთმანეთთან სხვადასხვა დისკურსები და რა ხდება მათი შეხვედრის „ადგილას“ (ტექსტში)? სხვადასხვა ჭეშმარიტებები უკოპრომისოდ ეჯახება ერთმანეთს თუ გარკვეულ მორიგებას აქვს ადგილი?

თავი 3. ქართული სამზარეულო როგორც მითი

ახალი ქართული სამზარეულო და კულინარიული აკადემია

„კულინარიულმა აკადემიამ შეცვალა მზარეულობა – კულინარობით, მზარეულის ხელოსნობა – კულინარის ხელოვნებით“
(ვახო ბაბუნაშვილის საჯარო ლექციიდან, 2016)

ამ ქვეთავს დავიწყებ იმის აღნიშვნით, რომ ახალი ქართული სამზარეულოს, როგორც კულინარიული მოძრაობის, ხედვა ექსკლუზიურად მე არ მეკუთვნის. მსგავსი აზრი თავად თანამედროვე სამზარეულოს წარმომადგელების ნარატივში იკითხება. ამ მოძრაობის აღწერილობა, ფორმალური სახით, არ არსებობს, შესაბამისად, ჩემი კვლევის ერთ-ერთი მიზანი მისი რეკონსტრუქციაა, სხვადასხვა წყაროზე დაყრდნობით. ადამიანები, რომლებიც მიიჩნევენ, რომ მონაწილეობენ პროექტში, რომლის პირობითი სახელწოდება „ახალი ქართული სამზარეულოს შექმნა“, ყველაზე მჭიდროდ საქართველოს კულინარიულ აკადემიასთან არიან დაკავშირებული - აკადემიის დამფუძნებლები, ლექტორები, კურსდამთავრებულები არიან. შესაბამისად, განხილვასაც ამ ადამიანებიდან დავიწყებ.

კულინარიის აკადემია 2012 წლის 6 ნოემბერს, აგრარული უნივერსიტეტის ბაზაზე გაიხსნა⁷. უშუალოდ სასწავლო პროცესი მოგვიანებით, 2013 წლის მაისში დაიწყო. ამ სასწავლებლის გახსნის იდეა, ისევე როგორც მისი კონცეფცია, კახა ბენდუქიძესთან არის ასოცირებული. კახა ბენდუქიძე ერთ-ერთი საკვანძო ფიგურაა ახალი ქართული

⁷ სატელევიზიო სიუჟეტი გახსნის შესახებ : <https://www.youtube.com/watch?v=ewC7VIZjN-w&feature=youtu.be>

სამზარეულოს ნარატივისთვის. მის ტექსტებში ვპოულობთ ყველა იმ სიმბოლოს, რომელიც ზემოხსენებულ ნარატივის „მშენებლობაში“ გამოიყენება. ამასთანავე, ის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ავტორია, რომელიც ხელს უწყობს ქართული კულინარიის გააზრებას უფრო ფართო - ნაციონალიზმის - კონტექსტში. რაც შეეხება ძველი კულინარიული ტრადიციების კრიტიკას, ამ საკითხზე ტექსტები უშუალოდ კახა ბენდუქიძის ავტორობით ნაკლებად მოიპოვება, თუმცა, მისი თანამოაზრეები ქართული კრიტიკული აზროვნების დასაწყისს და ტრადიციული სამზარეულოს რეფორმაციის იდეას კვლავაც მას უკავშირებენ (მაგალითისთვის იხ. ბაბუნაშვილი 2016a, 2016b). ეს აზრი, ყველაზე ლაკონური სახით, თამარ ჩერგოლეიშვილის სიტყვებშია გამოთქმული, სადაც ის კახა ბენდუქიძეს ქართულ საჯარო დისკურსში „განმანათლებლებად“ წოდებულ პიროვნებებთან - ილია ჭავჭავაძესთან და ბარბარე ჯორჯაძესთან - აკავშირებს.

„კახას, გარდაცვალების შემდეგ, ადარებდნენ ‘ზურთივით მრგვალ ლიბერალს’, ილია ჭავჭავაძეს; მაგრამ მე ვფიქრობ, რომ იმ ნაწილში, რაც კულინარიას ეხება, ის არამარტო თანამედროვე ილია ჭავჭავაძე, არამედ თანამედროვე ბარბარე ჯორჯაძეც იყო“ (ჩერგოლეიშვილი 2015).

ბევრ ტექსტში კულინარია ქართული ერი-სახელმწიფოს განვითარების ისტორიის კონტექსტში განიხილება. ამის თვალსაჩინო მაგალითია ვახო ბაბუნაშვილის ბლოგი „იხვის ტოლმა და ბუს კვერცხები“ (ბაბუნაშვილი 2016a) და ამავე სახელწოდების საჯარო ლექცია. ეს უკანასკნელი შედგა 2016 წლის აპრილში, კახა ბენდუქიძის ხსოვნისადმი მიძღვნილი კვირეულის ფარგლებში (ბაბუნაშვილი 2016b). ეს ლექცია წარმოადგენს განაზრებებს ქართული კულინარიული ტრადიციების და იმ წვლილის შესახებ, რომელიც ამ ტრადიციის გაცოცხლებაში, განახლებაში შეიტანა კულინარიის აკადემიამ, კახა ბენდუქიძის თაოსნობით.

ხალხურ ზეპირსიტყვიერებაში, იხვის ტოლმა, ისევე, როგორც ბუს კვერცხები, გვხვდება გამოთქმებში, რომლებიც რაღაცის მიღების განსაკუთრებულ სირთულეზე ან შეუძლებლობაზე მიუთითებს. ის, თუ რატომ არის იხვის ტოლმა და ბუს კვერცხები ასე ძნელად საშოვარი, რომ შეუძლებლის სინონიმებად იქცნენ, ამაზე ხალხურ

გამონათქვამებში აქცენტი არ კეთდება. ვახო ბაბუნაშვილი ორივე მეტაფორას იყენებს იმის დემონსტირებისთვის, თუ როგორ რთულ საქმეს შეეჭიდა კახა ბენდუქიძე, კულინარიის აკადემიის დაარსების სახით, და როგორ შეასრულა ამ საქმის ნაწილი - ასწავლა სხვებს იხვის ტოლმის რეცეპტი, დანარჩენი კი - ბუს კვერცხების მოპოვება და მომზადება - მისი წამოწყების გამგრძელებლებს, ახალგაზრდა კულინარებს, დაუტოვა.

აღსანიშნავია, რომ კულინარიის აკადემიის ლექტორების დიდი ნაწილი პირველადი განათლებით და პროფესიით მზარეულები არ არიან. ესენი არიან უმაღლესი განათლების მქონე ადამიანები - ფსიქოლოგი, მუსიკოსი, ეკონომისტი, რომლებმაც განათლება 90-იან წლებში მიიღეს, შემდეგ კი პროფესიით მუშაობდნენ, ან სწავლას აგრძელებდნენ, სამეცნიერო ხარისხის მიღების მიზნით. ამ მზარეულების ტექსტებში პროფესიის კარდინალური ცვლილების რამდენიმე ისტორია გვხვდება. რიგ შემთხვევაში, სამზარეულო ხელოვნების დაუფლების სურვილი წარმოდგენილია როგორც 90-იანების გამოცდილებით განსაზღვრული. ამგვარი ნარატივის ნიმუშია შეფ მზარეული მერიკო გუბელადის ისტორია.

„მერიკო:... მოხდა ძალიან შემთხვევით. სულ სხვა პროფესია შევისწავლე. 90-იანების თინეიჯერი ვარ, და გაყინული ვიჯექით უნივერსიტეტში და ვსწავლობდით ინგლისურ ენას და ლიტერატურას.

ჟურნალისტი: მშვენიერი პროფესიაა.

მერიკო: მმმ, ჰო, მართლაც მშვენიერია, უბრალოდ მე აქ ვერ ვნახავდი ჩემს თავს, ასე რომ, კარგად მოხდა ის, როგორც მოხდა. ამერიკაში წავედი ერთი წელი სასწავლებლად, მერე ძალიან მომეწონა ამერიკა და არ მინდოდა 90-იანების საქართველოში დაბრუნება და დავრჩი. 10 წელი დავრჩი.“⁸

სხვა შემთხვევებში, პროფესიის შეცვლის გადაწყვეტილება წარმოდგენილია როგორც ხანგრძლივი ძიების პროცესის ბედნიერი ფინალი. მზარეულის თქმით, ის ვეღარ ახერხებდა თვითრეალიზაციას ძველ პროფესიაში, არასაკმარისი გატაცების/ვნების გამო,

⁸ „ქალების ნარატივი - მერიკო გუბელაძე“. 26.09.2017. <https://www.youtube.com/watch?v=7hI6c3n6VIQ>

კულინარია კი ამ გატაცების ახალი ობიექტი აღმოჩნდა. „პროფესიით იურისტი ვარ. კულინარია ბავშვობიდან ძალიან მიზიდავდა, თუმცა, უფრო მეტად გასტრონომია, მაინტერესებდა ღვინის წარმოების ტექნოლოგიები. 26 წლამდე სხვადასხვა პროფესიით ვმუშაობდი, მაგრამ ვხვდებოდი, რომ რაღაც სხვა მინდოდა.“⁹

აღსანიშნავია, რომ უკლებლივ ყველა შეფ მზარეულის ისტორიას, მიუხედავად ინდივიდუალური სიუჟეტისა - ბავშვობიდან ოცნებებობდა მზარეულობაზე თუ ზრდასრულ ასაკში გაიტაცა ამ საქმიანობამ - აერთიანებს ლაიტმოტივი ¹⁰ პროფესიის, როგორც მოწოდების, შესახებ. ვფიქრობ, თანამედროვე მზარეულების ნარატივი პროფესიის რაობის შესახებ ზუსტად შეესატყვისება ცნება Beruf-ის მნიშვნელობას, ვებერიანული გაგებით - ის არის გარკვეული საქმიანობა, ხელობა და ამავე დროს, მოწოდებაც. თითოეულ ისტორიაში გახმოვანებულია ნორმატული წარმოდგენა იმის შესახებ, რომ მზარეული თავის პროფესიაზე შეყვარებული უნდა იყოს - მისდევდეს მთელი გატაცებით და ამყობდეს თავისი არჩევანით. „შენთან ახლოს უნდა იყოს ეს სფერო. ფრანგებს აქვთ ასეთი ნათქვამი: სოუსის კეთებას ვერ ისწავლიო. ანუ უნდა დაიბადო ისეთი, რომ სოუსების შექმნა შეგეძლოს. ალბათ, ნებისმიერ სფეროში ასეა, – ნიჭი უნდა გქონდეს, შემდეგ ამას გამოცდილებაც დაემატება. თუმცა მთავარი მაინც სიყვარულია ამ პროფესიის მიმართ“ ¹¹.

⁹ „თვის შეფი: გიორგი იოსავა“. <http://culinartmagazine.com/2016/03/25/2886/>

¹⁰ ნარატიულ კვლევაში, ლაიტმოტივი წარმოადგენს მთავარ "საზრისის ფიგურას" (Sinnfigur), რომელიც ტექსტში მუდმივად მეორდება და მონათხრობის ღერძს ქმნის. ბიოგრაფიული ნარატივის შემთხვევაში, ლაიტმოტივი მთხრობელის იდენტობის ერთგვარ "გასაღებად" შეიძლება იქნას განხილული.

¹¹ მაკა ცხვედიანი, "ლევან კობიაშვილის მოდერნისტული რეტრო", გამოქვეყნებულია 2017 წლის 24 აგვისტოს. ჟურნალი კულინ-ART. იხ. ბმული:

<http://culinartmagazine.com/2017/08/24/%E1%83%9A%E1%83%94%E1%83%95%E1%83%90%E1%83%9C-%E1%83%99%E1%83%9D%E1%83%91%E1%83%98%E1%83%90%E1%83%A8%E1%83%95%E1%83%98%E1%83%9A%E1%83%98%E1%83%A1-%E1%83%9B%E1%83%9D%E1%83%93%E1%83%94%E1%83%A0%E1%83%9C/>

“ახალი ქართული სამზარეულო” როგორც კვების მოძრაობა (food movement)

Food movement ძალიან ახალგაზრდა ცნებაა. მისი შექმნის საფუძველი გაჩნდა 1980-იანი წლებიდან, როდესაც მკვლევარებმა დაიწყეს სოციალური მოძრაობის ცნების გაფართოება - დაშვება იმისა, რომ ინდივიდების ცხოვრების წესი (life style) შესაძლებელია განვიხილოთ როგორც სოციალური და პოლიტიკური ცვლილებების პოტენციური წყარო. ამგვარი გააზრების შედეგად, შეიქმნა ე.წ. „ახალი სოციალური მოძრაობების“ კონცეფცია (Melucci 1980, 1989; Cohen 1985; Offe 1985). თუკი სოციალური მოძრაობა, კლასიკური გაგებით, ქვედა ფენების უფლებების დაცვასთან და მათ მობილიზაციასთან ასოცირდება, ახალი სოციალური მოძრაობები ინდივიდების სხვადასხვა ჯგუფების (ეთნიკური, სექსუალური, გარემოს დამცველი და სხვ.) თვითგამოხატვის პროექტს უკავშირდება. შესაბამისად, ახალი სოციალური მოძრაობები, ერთგვარად, „იდენტობის მოძრაობები“.

ვფიქრობ, ახალი ქართული სამზარეულო შესაძლებელია სწორედ ერთ-ერთ „ახალ“ სოციალურ მოძრაობად განვიხილოთ. ასეთი მიდგომა რელევანტურად მესახება რამდენიმე მიზეზის გამო. ერთი მხრივ, ის ქმნის შესაძლებლობას, შევხედოთ ამა თუ იმ კულინარიულ ინოვაციას როგორც გარკვეულ პროექტს - თავისი მიზნებით, ამოცანებით, და შემსრულებლებით. მეორე მხრივ, ახალი სოციალური მოძრაობის ჩარჩო მეხმარება, გავიაზრო ეს პროექტი, როგორც დეცენტრალიზებული და არაერთგვაროვანი; დავუშვა, რომ მისი მონაწილეები არიან გარკვეული პირობით, დროებითად გაერთიანებული აქტორები, რომელთა ერთობა პრაგმატული ხასიათისაა და საერთო იდეოლოგიური საფუძველის ქონა აუცილებლობას არ წარმოადგენს. ასევე, ახალ სოციალურ მოძრაობებს, ხშირ შემთხვევაში, არ აქვს გამოკვეთილი სტრუქტურა - რთულია, ერთი გამოკვეთილი ლიდერის დასახელება ან მოძრაობის წევრების/მხარდამჭერების სრულად აღნუსხვა (შდრ. Melucci 1996). და ბოლოს, სოციალური მოძრაობის ჩარჩო საშუალებას მამლევს, დავსვა კითხვა ახალი ქართული კულინარიული მოძრაობის პოლიტიკურ შედეგებზე -

რა სოციალურ ცვლილებებს უწყობს ხელს (ნებით თუ უნებლიედ) ეს მოძრაობა? ვის საკეთილდღეოდ თუ საზიანოდ მოქმედებს?

კულტურული მემკვიდრეობის შენარჩუნება და კულტურის პოპულარიზაცია

„როგორ წარვუდგენთ თავს უცხო ტომის ადამიანს? შოთა რუსთველზე ვუყვებით? არა, სუფრაზე ვეპატიჟებით, ქართული კერძების გასინჯვას ვთავაზობთ (ბაბუნაშვილი 2016b)“. ქართული სამზარეულო, ქართულ ტრადიციულ ცეკვასა და სიმღერასთან ერთად, საქართველოს „ბრენდმარკია“, საბჭოთა პერიოდიდან დღემდე (საბჭოთა კავშირში ქართული სამზარეულოს პოპულარობასთან დაკავშირებით იხ. Scott 2012).

კულტურის „პოპულარიზაცია“, „გარეთ გატანა“ ძალიან მნიშვნელოვან როლს თამაშობს კულინარიულ ნარატივში, და არა მხოლოდ. „რითი ვიწონებთ თავს ქართველები? – ქართული სიმღერით, ცეკვით, ხალხური პოეზიით... ჰო, მართლა, ქართული სუფრითაც. ქართულ სიმღერა-ცეკვაში და ლექსში ყველაზე უკეთ ჩანს ქართული ხასიათი, - სილაღე, ღირსება, სინაზე და ა.შ. ქართული კულტურის პოპულარიზაციაში სუბიშვილების ანსამბლის როლი განსაკუთრებულია“¹². ეს ამონარიდი ერთ-ერთი საგაზეთო სტატიიდანაა, და წარმოაჩენს ავთენტური ქართული კულტურის ძირითად სიმბოლოებს - სიმღერა, ცეკვა, ფოლკლორი, სუფრა. საგულისხმოა სტატიის პირველივე წინადადებაში „ქართული სუფრის“ ხსენება, იმ გარემოების გათვალისწინებით, რომ სტატიის თემას ეროვნული ბალეტი, კერძოდ კი, სუბიშვილების გასტროლები წარმოადგენს.

კულტურის პოპულარიზაცია მჭიდროდ უკავშირდება ტურიზმის თემას, რაც იმას ნიშნავს, რომ კულტურული და ეკონომიკური ინტერესები ერთმანეთშია გადაწნული. საკუთარი თავის „სხვებისთვის“ ჩვენება/წარმოჩენა, ერთი მხრივ, შესაძლებელია გავიაზროთ როგორც „კულტურული მემკვიდრეობის“ დისკურსის ნაწილი. ამ უკანასკნელის მიხედვით, თითოეულ ქვეყანას შეაქვს წვლილი კაცობრიობის კულტურული მემკვიდრეობის გამდიდრებაში. საქართველოს შემთხვევაში, ეს წვლილი

¹² თამარ სუბიშვილი, „ეს ბიჭი კარგად თამაშობს, ფეხის წვერებზე დგებაო - სუბიშვილების ანსამბლის კონცერტები თბილისში“, 24 საათი, გამოქვეყნებულია 2002 წლის 13 ივნისს, იხ. ბმული: <http://www.opentext.org/ge/index.php?m=21&y=2002&art=14257>

სამი ერთეულით გამოიხატება (ქართული სიმღერა, ღვინის დაყენების ტრადიცია და ანბანი) ¹³. ერთ-ერთ პოტენციურ კანდიდატად შესაძლებელია „ქართული ტრადიციული სუფრის კულტურაც“ განვიხილოთ, რომელსაც 2017 წლის მარტში მიენიჭა არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის სტატუსი, ჯერჯერობით, ეროვნულ დონეზე. თუმცა, სუფრის წყალობით, საქართველოს მოპოვებული აქვს აღიარება საერთაშორისო ასპარეზზე, ტურისტული თვალსაზრისით. 2015 წელს, საქართველოს ევროპის ქვეყნებს შორის მეოთხე ადგილი მიაკუთვნეს, ადგილობრივი სამზარეულოს ორიგინალურობისა და მრავალფეროვნების მიხედვით. ¹⁴

ქართველი რესტორატორები და შეფ მზარეულები ბევრს საუბრობენ ჩვენი კულტურის „კარგად“, „სწორად“ წარმოჩენის საჭიროებაზე. მათი თქმით, მას უნდა ჰქონდეს ძველი შინაარსი და ახალი ფორმა, რაც მის მოხმარებას წახალისებს. ამ თვალსაზრისით, კულტურის პოპულარიზაცია გაგებულია როგორც ძველის ახალ ფორმაში შეფუთვა. მართებული არ იქნებოდა იმის მტკიცება, თითქოს თანამედროვე ქართული სამზარეულოს ნარატივი ქართულ კულინარიას როგორც მხოლოდ ტურისტულ ან საექსპორტო „პროდუქტს“ წარმოადგენს. შედარებით ძველ ტექსტებში, შეფ-მზარეულები ხშირად გამოთქვამენ წუხილს იმის თაობაზე, რომ მათი კულინარიის დამფასებლები უფრო მეტად უცხოელები არიან. 2016 წლიდან მოყოლებული უკვე გვხვდება ოპტიმისტური ნარატივი იმის შესახებ, რომ ქართველებმაც დაიწყეს ახალი ქართული სამზარეულოს მოხმარება და „მიიღეს“ მისი ინოვაციური კონცეფცია.

კულტურის პოპულარიზაციასთან ერთად, ქართული სამზარეულოს შესახებ ტექსტებში დომინირებს კულტურული მემკვიდრეობის დისკურსიც. ეს დისკურსი რამდენიმე დაშვებას, მითს ეფუძნება. პირველი დაშვებაა, რომ არსებობს გარკვეული მატერიალური თუ არამატერიალური საგნები, რესურსები, რომლებიც ჩვენმა წინაპრებმა შექმნეს, მოიპოვეს, და ის ჩვენ გვეკუთვნის, როგორც მათ მემკვიდრეებს. კიდევ ერთი საბაზისო დაშვების მიხედვით, მემკვიდრეობა უნდა შენარჩუნდეს და გადაეცეს მომავალ თაობას.

¹³<https://ich.unesco.org/en/lists?text=&inscription=0&country=00080&type=0&domain=0&multinational=3&display=1=inscriptionID#tabs>

¹⁴ <https://www.thrillist.com/eat/nation/the-best-places-to-eat-and-drink-in-europe>

ამისთვის ის დაცული უნდა იყოს დაზიანებისგან და დავიწყებისგან, ვინაიდან ორივე შემთხვევაში ის არსებობას წყვეტს, მატერიალურად თუ მენტალურად. კულტურული მემკვიდრეობის დაცვა და მისი პოპულარიზაცია, ხშირ შემთხვევაში, ურთიერთდაკავშირებულ მოვლენებადაა წარმოდგენილი. იმისთვის, რომ „ჩვენი კულტურა“ შენარჩუნდეს, მის შესახებ რაც შეიძლება მეტმა ადამიანმა უნდა გაიგოს. ეს სულისკვეთება კულტურული ექსპანსიის იდეას ჩამოჰგავს, თუმცა, უფრო დემოკრატიულია - კულტურის პოპულარიზაცია არ გულისხმობს სხვა კულტურების ჩანაცვლებას, არამედ მათ გვერდით ადგილის დაკავებას.

ვიდრე უშუალოდ საქართველოს კულინარიულ/გასტრონომიულ მემკვიდრეობაზე გადავიდოდე, მინდა შევეხო კულტურული მემკვიდრეობის დისკურსში ნაციონალისტური და კოსმოპოლიტური მოტივების შერწყმის საკითხს. ვინაიდან თანამედროვე ქართული კულინარიის შესახებ ნარატივებში ამ თემას მივაკვლიე, საჭიროდ ჩავთვალე, შესაბამისი ლიტერატურა მომეხმო.

სტიუარტ ჰოლს თუ დავეყრდნობით, კულტურული მემკვიდრეობის თემატიზაცია წარმოადგენს დისკურსულ პრაქტიკას, რომლის მეშვეობითაც ერისადმი მიკუთვნებულობის განცდის წარმოება ხდება. „მემკვიდრეობა უნდა მოვიაზროთ როგორც დისკურსული პრაქტიკა. ეს არის ერთ-ერთი გზა, რომლის მეშვეობითაც ერი თანდათან იშენებს ერთგვარ კოლექტიურ, სოციალურ მეხსიერებას“. (Hall 1999:221, ციტირებულია Harrison 2013) ამასთანავე, ეს პროცესი სელექციურია - შეუძლებელია, ყველაფრის დამახსოვრება, ყველაფრისთვის კულტურული მემკვიდრეობის ნიმუშის დარქმევა. ამიტომაც გადაწყვეტილება იმის შესახებ, თუ რა უნდა ჩაითვალოს კულტურულ მემკვიდრეობად, უკიდურესად პოლიტიზებულია და ძალაუფლებრივ ინტერესებს უკავშირდება.

როდნი ჰარისონის, მემკვიდრეობის კვლევების (Heritage Studies) სფეროს მნიშვნელოვანი წარმომადგენელის ნაშრომი გვთავაზობს კულტურული მემკვიდრეობის კონცეფციის ევოლუციის ისტორიას. სხვადასხვა წყაროებზე დაყრდნობით, მკვლევარი გვაჩვენებს, თუ როგორ იცვლებოდა მემკვიდრეობის პოლიტიკა, ეროვნულ თუ გლობალურ დონეებზე,

როგორია ძეგლის სტატუსის მინიჭების პროცესი და ვინ სარგებლობს ამით - ბიზნესმენები, ტურისტები, სახელმწიფო. მაგალითად, მისი მტკიცებით, მეოცე საუკუნის მეორე ნახევარში ე.წ. „იუნესკოს სიის“ შექმნა, რომელიც მსოფლიოს ქვეყნების მემკვიდრეობას ასახავს და თავს მოუყრის, მსოფლიოში მშვიდობის შენარჩუნების პროექტის ნაწილია. ამ უახლესი კონცეფციის მიხედვით, თითოეულ ქვეყანას შეაქვს წვლილი კაცობრიობის კულტურული მემკვიდრეობის გამდიდრებაში.

ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ცნება, მემკვიდრეობასთან მიმართებაში, არის heritagization. ქართული შესატყვისი ჯერ დამკვიდრებული არ არის, ამიტომ, პირობითად, სიტყვა „გაძეგლებას“ გამოვიყენებ. ამ ცნებას ჰარისონამდე სხვა ავტორებიც იყენებენ (Wright 1985, Hewison 1987) იმ პროცესის აღსანიშნავად, როდესაც ქვეყანაში გამუდმებით იზრდება ძეგლის სტატუსის მქონე ობიექტების რაოდენობა. ჩნდებიან ჯერ ძეგლობის კანდიდატები, შემდეგ კანდიდატები იღებენ ძეგლის სტატუსს, ეროვნული მასშტაბით, რის შემდეგაც მსოფლიო მემკვიდრეობის სიაში შეტანის კანდიდატები ხდებიან. ავტორი მიიჩნევს, რომ 21-ე საუკუნის დასაწყისისთვის, აწმყო უკვე გადავსებულია არტეფაქტებით წარსულიდან, და ამ ფენომენს „აკუმულაციის კრიზისად“ მოიხსენიებს (Harrison 2013: 166-167).

ტრადიციული და ახალი ქართული სამზარეულო უცხოელთა თვალით

აღსანიშნავია, რომ ქართული სამზარეულოს შესახებ ნარატივებში ჩართულია უცხოელი მომხმარებლებისა თუ შემფასებლების „ხმები“. ამ თავში ფოკუსირებას მოვახდენ უცხოელების კრიტიკულ გამოხმაურებებზე და ვისაუბრებ იმის შესახებ, თუ რა ეფექტს ქმნის ეს კრიტიკა და ვის სასარგებლოდ მუშაობს. უფრო რომ დავაზუსტოთ, უცხოელები აკრიტიკებენ არა ზოგადად ქართულ ტრადიციულ კულინარიას, არამედ დღევანდელი საქართველოს „გასტროსკეიპს“ (არჯუნ აპადურაის „სკეიპების“ კონცეპტს რომ დავესესხოთ). რიგ შემთხვევაში, კრიტიკა წარმოდგენილია კომენტარების, შეფასებების სახით, რომლებსაც უცხოელი მომხმარებლები სხვადასხვა კვების ობიექტის ვებგვერდზე

განათავსებენ. კომენტარების მეორე ჯგუფად შესაძლებელია განვიხილოთ გამოხმაურებები და სტატიები ადგილობრივ თუ საერთაშორისო კულინარიულ ჟურნალებში, ან საქართველოსთვის მიძღვნილ რუბრიკებში. ამ უკანასკნელ შემთხვევაში, კრიტიკოსები წარმოადგენენ იდენტიფიცირებად პიროვნებებს, როგორც წესი, კულინარიის ჟურნალისტებს¹⁵ ან ისტორიკოსებს, რომელთა ხმა უფრო წონადია, ვიდრე რიგითი მომხმარებლების.¹⁶

უცხოელების სტატიებს ქართული სამზარეულოს შესახებ აცტირებენ გასტრონომიული ბიზნესის წარმომადგენლები, რომლებსაც ეს სტატია პირდაპირ ან ირიბად ეხებათ, თარგმნიან და ავრცელებენ ქართული გაზეთები. კრიტიკა ყოველთვის არ არის ამა თუ იმ სტატიის ექსკლუზიური მიზანი, არამედ, რიგ შემთხვევაში, ქართული გასტრონომიული არჩევანის, კაფე-ბარების მიმოხილვას ისახავს მიზნად. რაც შეეხება კრიტიკას, ის შესაძლებელია „წერტილოვანი“ იყოს - კონკრეტულ კერძებს ან/და კვების ობიექტებს ეხებოდეს, ან გამჭოლი ხასიათის - აკრიტიკებდეს გარკვეულ ტენდენციას, რომელიც თითქოსდა მთელ ქართულ სამზარეულოს ახასიათებს (ტრადიციულს ან თანამედროვეს)¹⁷.

როგორც წესი, ქართველი მკითხველები მწვავედ რეაგირებენ უცხოელების მიერ როგორც ქართული ტრადიციების, ისე დღევანდელი მდგომარეობის კრიტიკაზე. ამის ნიმუშად შესაძლებელია დასახელდეს ბრიტანელი ჟურნალისტის, უილიამ დანზარის სტატია "რატომ აღარ შეეჭამ ხინკალს აღარასოდეს: ქართული კერძების სავალალო მდგომარეობა", რომელიც ჟურნალში „ფორბს ჯორჯია“ გამოქვეყნდა. ავტორი აკრიტიკებს სარესტორნო კერძებისა და მომსახურების დაბალ ხარისხს, იდენტურ მენიუებს და ადგილობრივი სამზარეულოს „კომპლიმენტებით განებივრებული“ ქართველების მოდუნებულობას. მისი თქმით, ამ ყველაფერმა შესაძლებელია უარყოფითად იმოქმედოს

¹⁵ მხედველობაში მაქვს „culinary journalist“. ქართულ ენაზე შესატყვისი ჯერ არ არის დამკვიდრებული.

¹⁶ სადმე უნდა განვაგრძო ირიბი და პირდაპირი კრიტიკის თემა, ასევე ის შემთხვევები, როდესაც ირიბი რეფერენსი კეთდება „უკმაყოფილო“, კრიტიკულ უცხოელებზე. ასეთი მომხმარებლები წარმოდგენილი არიან როგორც გარკვეული ანონიმური კოლექტივი, რომელთა ვინაობაც არ სახელდება, თუმცა, ტექსტების კითხვისას, ეს მკითხველს ხელს არ უშლის, რომ მათი კრიტიკა მნიშვნელოვნად აღიქვას.

¹⁷ აქ საჭიროა რეფერენსი, ან პირდაპირ მაგალითები.

ქართული სამზარეულოს იმიჯზე. „თქვენ ვერასოდეს მიიღებთ ისეთ საკვებს, როგორსაც იმსახურებთ (თუმცა ქართულ სამზარეულოს ამის დიდი პოტენციალი აქვს) თუ მუდმივად კმაყოფილი იქნებით იმით, რომ ყოველდღე მიირთვით კიტრისა და პომიდვრის სალათი, თუნდაც ზედ ნიგოზმოყრილი. ქართულმა რესტორნებმაც უნდა შეცვალონ მუშაობის პრინციპები და შეეშვან ერთმანეთისგან გავრცელებული კერძების უაზროდ გადაღებას, თუ არა და, ხალხს მობეზრდება მსგავსი ტიპის კვება და გადავლენ Wendy -ში.“¹⁸

სტატიამ დიდი რეზონანსი გამოიწვია, ის მალევე ითარგმნა და გამოქვეყნდა არაერთ ქართულ გამოცემაში, ასევე, გაზიარდა სოციალურ ქსელებშიც. ქართველმა ბლოგერმა, გურამ შეროზიამ, საპასუხო წერილიც კი გამოაქვეყნა, რომელიც, სტატიის მსგავსად, ბევრმა ინტერნეტ გამოცემამ გააზიარა საკუთარ ვებგვერდზე. „საჯაროდ ვეპატიუები ბრიტანელ სტუმარს ლანჩზე რომელიმე ქართულ რესტორანში, ხოლო ამის შემდეგ, დიდი სიამოვნებით მივიღებდი საჯარო ბოდიშს, ქართული სამზარეულოს წინაშე!“¹⁹

“ტრადიციული” სამზარეულოს კრიტიკა

ახალი ქართული სამზარეულოს პროექტის ფარგლებში, ერთ-ერთ მნიშვნელოვან თემას „ტრადიციული“ სამზარეულოს კრიტიკა წარმოადგენს. ეს უკანასკნელი, პირველის „შებრუნებულ“ ვერსიად არის წარმოდგენილი და ტექსტების უმრავლესობაში, „ახლის“ რეპრეზენტაცია „ძველის“ ანტიპოდის სახით ხდება. ამ თავში მინდა ყურადღება გავამახვილო იმ მომენტზე, თუ როგორ ხდება განსხვავების ენობრივი კონსტრუირება, რა სიტყვები, მეტაფორები თუ სიმბოლოები გამოიყენება ძველისა და ახლის გასამიჯნად. თუმცა, თავიდანვე უნდა აღვნიშნო, რომ ახალი ქართული სამზარეულოს ნარატივში

¹⁸ უილიამ დანბარი. “რატომ აღარ შევქამ ხინკალს აღარასოდეს: ქართული კერძების სავალალო მდგომარეობა”. Forbes Georgia. იხ. ბმული: <http://forbes.ge/news/207/ratom-aRar-SevWam-xinkals-aRarasodes%3A--qarTuli-kerZebis-savalalo-mdgomareoba->

¹⁹ გურამ შეროზია. 2015. „რამდენად საშინელია ქართული სამზარეულო – პასუხი კრიტიკოს ბრიტანელს!“ გურამ შეროზიას ბლოგი. გამოქვეყნებულია 2015 წლის 11 სექტემბერს. იხ. ბმული: <https://guramsherozia.wordpress.com/2015/09/11/%E1%83%A0%E1%83%90%E1%83%9B%E1%83%93%E1%83%94%E1%83%9C%E1%83%90%E1%83%93-%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%A8%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%98%E1%83%90-%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%A3/>

პრაქტიკულად არ გვხვდება ისეთი სიტყვა, როგორცაა „ძველი სამზარეულო“. „ძველის“ ნაცვლად, გამოიყენება ისეთი პრედიკატები, როგორცაა „ტრადიციული“ ან საბჭოთა.

ეროვნული სამზარეულო ნაციონალიზმის ერთ-ერთ ქვაკუთხედად განიხილება, როგორც აკადემიურ, ისე პოპულარულ დისკურსებში. ამ მხრივ, გამონაკლისი არც ქართული სამზარეულოა. ქართული კერძები ჩვენი კულტურის უნიკალურობის სიმბოლოა, სამხმიანი სიმღერის, ღვინისა და ანბანის მსგავსად ²⁰. „ვინც სულგუნს და საცივს ამზადებდა, ისევე ინახავდა საქართველოს, როგორც დიდგორს გამარჯვებული მხედრები” (ბაქრაძე [1976]. 2005, გვ. 270). აკაკი ბაქრაძის მიერ გახმოვანებული ეს აზრი დღეს ნაციონალური კულინარიის კრედიტად შეიძლება განვიხილოთ (ბაბუნაშვილი 2016b; ბერძენიშვილი [2003]; ბენდუქიძე 2012).

ახალი ქართული სამზარეულოს კონცეფცია, რომლის შესწავლასაც ჩემი ნაშრომი ეთმობა, კითხვის ნიშნის ქვეშ არ აყენებს ნაციონალური სამზარეულოს უნიკალურობას და მის მნიშვნელობას „ქართული სულის“ თუ ქართული სახელმწიფოებრიობის შენარჩუნების საქმეში. კრიტიკის ობიექტს წარმოადგენს ტრადიციული სამზარეულოს ინტერპრეტაცია როგორც უცვლელი, სტანდარტიზებული შინაარსისა და ფორმის მქონე პრაქტიკებისა და კერძებისა ერთობლიობის. ამავე ნარატივის მიხედვით, ახალი ქართული სამზარეულოს მისიას წარმოადგენს ამ დომინანტური რეპრეზენტაციის დესტაბილიზაცია და მისი ჩანაცვლება ქართული სამზარეულოს „სწორი“ გაგებით. ამ თავში ყურადღებას გავამახვილებ კრიტიკულ ნარატივზე ტრადიციული ქართული სამზარეულოს შესახებ, ხოლო მის სანაცვლოდ შემოთავაზებულ ალტერნატივას, ქართული სამზარეულოს ახალ კონცეფციას, უფრო დეტალურად შემდეგ თავში შევხები.

ტრადიციული სამზარეულოს კრიტიკა რამდენიმე მიმართულებით ხდება. ქვემოთ წარმოვადგენ კრიტიკული დისკურსის ტიპიურ ნიმუშებს:

²⁰ აღიარებულია მსოფლიო კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლებად და შედის იუნესკოს სიაში. იხ. <https://ich.unesco.org/en/lists?text=&inscription=0&country=00080&type=0&domain=0&multinational=3&display1=inscriptionID#tabs>

- ტრადიციული კერძები და ზოგადად, კვების წესი, აცდენილია თანამედროვე ცხოვრების წესს. ჩვენ ვცხოვრობთ გლობალიზაციის, სწრაფი ცვლილებების, ეკოლოგიური პრობლემების ეპოქაში, ტრადიციული ქართული სამზარეულო კი ჩვენი წინაპრების ცხოვრების წესზე იყო გათვლილი.
- ტრადიციულ სამზარეულოს თან ახლავს არაჯანსაღი კვების რისკი. მისი შემადგენელი ბევრი კერძი ორგანიზმისთვის მძიმე ასათვისებელია (საკმაზებისა და სანელებლების სიჭარბის გამო). ასევე, გამორჩეულად არაჯანსაღია კვების წესი სადღესასწაულო სუფრაზე.
- წლების განმავლობაში, ტრადიციულმა ქართულმა სამზარეულო დოგმატური ხასიათი მიიღო და ტაბუირებული გახდა. ჩამოყალიბდა სტანდარტული, შეზღუდული კულინარიული რეპერტუარი, რომლის შეცვლის მცდელობაზე საზოგადოება ძალიან უარყოფითად რეაგირებს, ეროვნული გრძნობების შეურაცხყოფად განიხილავს.
- ქართული სამზარეულო განვითარების გარკვეულ საფეხურზე “გაიყინა”, აღარ ვითარდება; ხოლო ყველაფერი, რაც არ იცვლება, თანდათან კარგავს აქტუალობას და კვდება.
- ქართული სამზარეულო, იმ სახით, როგორც მას დღეს ქართული საზოგადოება იცნობს, საბჭოთა პერიოდში შეიქმნა, და საბჭოთა იდეოლოგიის მიზნებს ემსახურებოდა.
- ქართული ტრადიციულ სამზარეულოს სტანდარტული რეპერტუარი არ ასახავს ქართული კულინარიულ მემკვიდრეობას, მთელი მისი სისრულით; დაკარგული, დავიწყებულია ძალიან ბევრი ელემენტი - კერძები, ინგრედიენტები, მომზადების წესები.
- ტრადიციული სამზარეულოს შემადგენელი ბევრი კერძი ორგანიზმისთვის მძიმე მოსახმარებელია. საჭიროა ამ კერძების "მსუბუქი", ჯანმრთელობისთვის სასარგებლო ვერსიების შექმნა და შეთავაზება მომხმარებლებისთვის.
- ტრადიციული სამზარეულოს ბევრ კერძში "შელახულია" პროდუქტების გემოვნური თვისებები (გემოები არ არის გამოკვეთილი, ერთმანეთში „აზელილია“; სუნელების გემო

ახშობს პროდუქტის გემოს; პროდუქტებს დაკარგული აქვთ პირვანდელი გემო, ხანგრძლივი მომზადების გამო);

- ტრადიციულ სამზარეულოში უგულვებელყოფილია “სწორი პრეზენტაციის” მნიშვნელობა. ერთი მხრივ, ყურადღება არ ექცევა კერძების ესთეტიკურ მხარეს - თევზის გაფორმებიდან დაწყებული, სუფრაზე მიწოდების ფორმის ჩათვლით.

ზემოთ ჩამოთვლილი პუნქტები ყოველთვის არ გვხვდება ერთად, ყველა კრიტიკულ ნარატივში. ამასთანავე, რთულია იმის განსაზღვრა, კრიტიკის რომელი ხაზია "ძირითადი" და რომელი - მეორადი მნიშვნელობის. თუმცა, ყველაზე ტიპიურ ლაიტმოტივად მაინც „განვითარების შეფერხება“ შეიძლება მივიჩნიოთ. ამბობენ, რომ ქართულ კულინარიაში სტაგნაციაა - ახალი არაფერი იქმნება, ყველა კერძი, მენიუ ერთმანეთს ჰგავს. ეს მოტივი შემხვდა ჩემს მიერ მოძიებულ ყველა ტექსტში, რომელიც პირდაპირ ან ირიბად აკრიტიკებს ქართულ სამზარეულოს და პრაქტიკულად იდენტური ფორმულირებით არის წარმოდგენილი („ქართული კულინარია ფესვებიდან თანამედროვეობამდე“ 2010; გიორგაძე 2015; ბაბუნაშვილი 2016b და სხვ.). საკითხავია, თუ როდის მოხდა „განვითარების შეწყვეტა“? ამ კითხვაზე ერთი, ცალსახა პასუხი ტექსტებში არ გვხვდება, თუმცა, ექსპლიციტურად ან ირიბად ხდება მინიშნება საბჭოთა კავშირზე. მაგალითის სახით, ქვემოთ მომყავს ამონარიდი ერთ-ერთი კულინარიული გადაცემის ტრანსკრიპტიდან. „რუსთავი-2“-ის ჟურნალისტები და ორი შეფ-მზარეული საუბრობენ ქართული გასტრონომიის სავალალო მდგომარეობის და მისი მიზეზების შესახებ მსჯელობენ.

თეკუნა: სამწუხაროდ, მეცხრამეტე საუკუნის სამზარეულო ბევრად უფრო მრავალფეროვანი იყო, ვიდრე დღეს არის. და აი ამ 70 წელმა ხომ საერთოდ ბორშისა და კატლეტის კულტურაზე გადაგვიყვანა...

მერიკო: და ეხლა უკვე მაიონეზის.

თეკუნა: და ეხლა უკვე მაიონეზის! და ცეზარ სალათის! ყველაზე დიდი მიღწევა გახდა ამ ბოლო 15 წლის განმავლობაში ის, რომ ქართველებმა ყველაზე კარგად მიიღეს ერთ-ერთი

ყველაზე ცუდი კერძი, რომელიც არსებობს მსოფლიო კულინარიაში - ეს არის ცეზარ-სალათი.

გადაცემის წამყვანი #2: აუუუ რატოა ცუდი, ბარემ მითხარი, იმიტომ, რომ მე მიყვარს.

თეკუნა: მმმ, უკვე კარგია, რომ გაიხსენი და რაღაც ახალი მიიღე (იცინის). ოლივიეს მერე ცეზარ სალათი შეიძლება უკვე მიღწევას (ირონიულად). მაგრამ არსებობს უამრავი კარგი კერძები, მაგრამ ჩვენ, ჩვენი საზოგადოება ძალიან ჩაკეტილია სიახლის მიმართ, ინოვაციის მიმართ.

გადაცემის წამყვანი #2: მაგრამ თუ ცეზარ სალათი შემოვიდა, მივიღეთ, ასე ვთქვათ, რატომ ვერ მივიღეთ სხვა?

თეკუნა: იმიტომ, რომ როგორ შემოვიდა თავიდან ცეზარ სალათი? მწვანე ფოთლებზე მოსხმული მაიონეზით და გახეხილი იმერული ყველით. და ეს იყო ყველა ის ინგრედიენტი, რაც ქართველისთვის ნაცნობია, მისაღებია. და მე მახსოვს, სადღაც 90-იან წლებში, „ტუკანში“ იყო ეს ცეზარი, ერთ-ერთი პირველი შემოვიდა მანდ, იმერული გახეხილი ყველით, და ბოლოს მოიფიქრეს (ირონიულად), რომ შემწვარი ქათმის ის დაედოთ. და მთელი ქართველები, თბილისელები დადიოდნენ იქ, რომ ცეზარი ეჭამათ. კი, იმ დროისთვის ეგ კარგი იყო, მაგრამ დღეს რომ მიდიხარ რესტორანში, 20 წლის მერე, და ისევ იმერული ყველი აქვს მოხეხილი და ისევ მაიონეზი...

გადაცემის წამყვანი #2: (ამთავრებს ფრაზას) ცოტა უხერხულია.

თეკუნა: (თავს უქნევს) უკვე უხერხულია²¹.

მოცემულ ფრაგმენტში კრიტიკის რამდენიმე ხაზი ჩანს, რომლებიც, ერთობლიობაში, დღევანდელი ქართული სამზარეულოს როგორც „არასამზარეულოს“ ხატს ქმნის. ის დახასიათებულია, როგორც კვების პრაქტიკების ერთობლიობა, რომლებიც განმსჭვალულია დეფიციტის გამოცდილებით, რომლის სიმბოლოსაც, მოცემულ ტექსტში, საბჭოთა სალათი „ოლივიე“ წარმოადგენს. თანამედროვე ქართული

²¹ „სხვა შუადღე - სპაგეტი კრბონარა“. 25.10. 2013. <https://www.youtube.com/watch?v=9ALQLFkWtts>

გასტრონომია აცდენილია დროს (წარსულშია „ჩარჩენილი“), არ აქვს გამოკვეთილი კონცეფცია, ახასიათებს დაბალი სამომხმარებლო სტანდარტები. ამასთანავე, ის ქაოტურია, აერთიანებს რა საკუთარ თავში რუსულ/საბჭოთა ელემენტებს (ბორში, კატლეტი, „სოუზი“, ოლივიე) და 90-იანებისა თუ ადრეული 2000-იანებისთვის დამახასიათებელ საკვებს - ერთი მხრივ, არაჯანსაღ, დანაყრებაზე ორიენტირებულ პროდუქტებს (ცხიმის, მაიონეზის მაღალი შემცველობით), მეორე მხრივ კი, კვაზი-ევროპულ კერძებს (სოკოს სუპს, „ცეზარ სალათს“).

კონსერვირებული ტრადიცია ანუ საბჭოთა კავშირის გავლენა ქართულ სამზარეულოზე

ძველი სამზარეულოს კრიტიკაში გამორჩეული ადგილი უკავია „სწორი წარსულის“ გახსენებას. აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ეს „სწორი წარსული“ მიემართება არა მხოლოდ ქართული კულინარიის ისტორიას, არამედ მთლიანად, საქართველოს ისტორიასაც. სხვა სიტყვებით რომ ვთქვათ, ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობის კოტექსტუალიზაცია უფრო ფართო - ქართული ერი-სახელმწიფოს მშენებლობის - პროექტის შიგნით ხდება.

თანამედროვე კულინარიული ნარატივის მიხედვით, დღევანდელი ქართული კულინარია არის ფორმალურად ქართული და შინაარსით საბჭოთა ²². სოციალისტური მმართველობა, 70 წლის განმავლობაში, საკავშირო ქვეყნებში მენიუების სტანდარტიზაციაზე გულმოდგინედ მუშაობდა (ამ ნარატივის მაგალითისთვის იხ. ადვიშვილი 2011). ერთიანი მენიუს შესაქმნელად ხდებოდა სხვადასხვა რესპუბლიკის ეთნიკური სამზარეულოების ელემენტების კომბინირება, და შემდგომ, ამ ინტერნაციონალური მენიუს დამკვიდრება ყველა ქვეყანაში. „70-წლიანი კომუნისტური ექსპერიმენტი მიზნად ისახავდა, გამოეძერწა *ჰომო-სოვიეტის* — ახალი ადამიანი, რომელიც არა მხოლოდ იფიქრებდა და მოიქცეოდა საზოგადოების სასარგებლოდ,

²² შდრ. ცნობილი ფრაზა „ფორმით ნაციონალური, შინაარსით სოციალისტური“

არამედ ასევე შეჭამდა საგანგებოდ განსაზღვრულ საკვებს და იცხოვრებდა კომუნალურ სივრცეებში (სუხაშვილი 2017)“.

ქართული კულინარიის და მისი თანამოაზრეების ნარატივის მიხედვით, საბჭოთა კავშირის მიერ დანერგილი, „სტანდარტიზებული“ მიდგომა კულინარიის მიმართ, ნეგატიურად აისახა ტრადიციულ ქართულ კულინარიაზე. ერთი მხრივ, ტრადიციული კერძები შენარჩუნდა, მაგრამ დაიკარგა მათი „პირვანდელი“, ქართული სული. ამ უკანასკნელის მახასიათებლები იყო ღიაობა სიახლეების მიმართ. ახალი ქართული სამზარეულოს მხარდამჭერების მტკიცებით, საბჭოთა კავშირმა დაგვაფიქცა, რომ ქართული სამზარეულო, ტრადიციულად, ინოვაციური იყო (შდრ. გაჩეჩილაძე 2016). აქვე მინდა აღვნიშნო, რომ „ქართული სულის“, როგორც სიახლეებისადმი კეთილგანწყობილის, გაგება რეზონანსშია კულინარიის მიღმა არსებულ ნარატივებთანაც. მაგალითად, ქართული ნაციონალური ბალეტიც ნოვაციურ პროექტად მოიხსენიება, სუხიშვილების დღევანდელი თაობა კი - ამ ინოვაციური ტრადიციის გამგრძელებლად ²³ ²⁴. „როცა მე და ილიკო რაიმე სიახლეს ვქმნით, უპირველესად ვფიქრობთ, როგორ მიიღებდნენ ამას ნინო, ილიკო, თენგიზი, და ზუსტად ვიცი - მათ ეს პროექტები ძალიან მოეწონებოდათ. თვითონაც ნოვაციორები იყვნენ“ .²⁵

ქართული კულინარიის სულისკვეთებაზე საბჭოთა კავშირის გავლენის დემონსტრირება კონკრეტულ საკვებზე აპელირებით ხდება. მაგალითად, ხშირად აღინიშნება, რომ ერთ-ერთ მავნე კულინარიულ ტრადიციას მაიონეზის მოხმარება წარმოადგენს. მას უხვად იყენებენ ცივ და ცხელ კერძებში, სალათებში, ხორციან კერძებში, ასევე, იმ კერძებში, რომელთა კლასიკურ რეცეპტში მაიონეზი არ ფიგურირებს - მაგალითად, პიცა. მაიონეზი საბჭოთა კავშირის დანატოვარად და ერთგვარ „მტრის ხატად“ არის წარმოდგენილი, რომელსაც ქართული სამზარეულოს განვითარების მომხრეები ომს უცხადებენ. თუმცა,

²³ თამარ სუხიშვილი, „ეს ბიჭი კარგად თამაშობს, ფეხის წვერებზე დგებაო - სუხიშვილების ანსამბლის კონცერტები თბილისში“, 24 საათი, გამოქვეყნებულია 2002 წლის 13 ივნისს, იხ. ბმული: <http://www.opentext.org.ge/index.php?m=21&y=2002&art=14257>

²⁴ ჟურნალი OK, "ნინო სუხიშვილი წინაპრებზე, მემკვიდრეობასა და პირადზე", გამოქვეყნებულია 2017 წლის 9 აგვისტოს, იხ. ბმული: www.okmagazine.ge/index.php/akhali-ambebi/8973-nino-sukhishvili-tsinaprebze-memkvidreobasa-da-piradze

²⁵ იქვე.

ამასთანავე, მისი დამარცხება, კერძებიდან ამოღება დიდ სირთულედ არის წარმოდგენილი, რამდენადაც მომხმარებლები მას წლების განმავლობაში მოიხმარდნენ და მის გემოს ძალიან შეეჩვიენ. ტექსტების უმრავლესობაში, მაიონეზის პოპულარობა საბჭოთა კავშირს ბრალდება. მაგალითის სახით მოვიყვან ეპიზოდს რადიო გადაცემიდან „ნიკოს პოდკასტი“, სადაც სტუმრის ამპლუაში პოპულარული კულინარიული ბლოგის, „რატატუი“, დამფუძნებელი გვევლინება.

ეკა ონიანი: მაიონეზი არის კიდევ ჩვენი ტკივილი... მე აი ამას ვაბრალებ საბჭოთა კავშირის პერიოდში და მის გავლენას, იმიტომ, რომ საერთოდ ყველანაირი კრეატივი მოკვდა ამ პერიოდში.

ნიკო: მე მაიონეზი მიყვარს. თუ არის სალათი ქლაქური, თუ რა ქვია... სტოლიჩნაია, იქ უნდა იყოს. მაგრამ არა ყველგან.

ეკა ონიანი: გასაგებია, რომ [მაიონეზი] მარტივი გამოსავალია, იაფია, აგემრიელებს ნამდვილად მაიონეზი. მაგრამ ჩვენ არ გვაქვს მგონი იმაზე ფიქრის კულტურა, თუ რამდენად არის სასარგებლო და მავნებელი.²⁶

„პოვარი“ vs. მზარეული

ახალი ქართული სამზარეულოს ნარატივის კიდევ ერთ-ერთი წამყვანი ლაიტმოტივის გადმოსაცემად მინდა მოვიხმო ახალი აღთქმის იგავი ტალანტების შესახებ (მათე 25, 14-30). იგავის თანახმად, ბატონმა მონებმა დაუტოვა სხვადასხვა რაოდენობის ტალანტი ²⁷ და დიდი ხნით გაემგზავრა, ისე, რომ არაფერი დაუბარებია. როდესაც დაბრუნდა, მოიკითხა ტალანტების ამბავი და შერისხა ის მონა, რომელმაც არჩია, დანატოვარი მიწაში ჩაეფლო, ნაცვლად იმისა, რომ სხვათა მსგავსად, ევაჭრა და ტალანტები გაემრავლებინა. ბატონმა სხვები დააჯილდოვა, ხოლო „უხმარი ეგე მონაი“ ქვესკნელში ჩააგდო, სადაც არს „ტირილი და ღრქენაი კბილთაი“. ვფიქრობ, თანამედროვე მზარეულების პათოსს,

²⁶ <https://www.radiotavisupleba.ge/a/27362990.html>

²⁷ ფულის ერთეული

როდესაც ისინი წინა თაობის მზარეულებზე საუბრობენ, ახასიათებს მსგავსი „წმინდა რისხვა“, ბოძებული სიკეთის ხელუხლებლად შენარჩუნების გამო.

ძველი ყაიდის მზარეული კრიტიკის მორიგ ობიექტს წარმოადგენს. გავრცელებული ენობრივი პორტრეტის მიხედვით, ეს არის შუახნის ან მეტად ასაკოვანი ადამიანი, ქალი ან მამაკაცი, რომელსაც შეზღუდული ფანტაზია და გემოვნება აქვს. ის კონსერვატულია, მხოლოდ სტანდარტულ რეპერტუარს ცნობს, და ცვლილებების ემინია. ის აქტიურად ეწინააღმდეგება ცვლილებებს არა მარტო საკუთარ სამზარეულოში, არამედ ძრახავს სხვების ნოვატორულ მცდელობებს და ქართული სამზარეულოს ტრადიციის შებღალვაში ადანაშაულებს.

როგორც ძველი, ისე ახალი ყაიდის მზარეულის იმიჯების რეკონსტრუირებისთვის რამდენიმე ტექსტს ვეყრდნობი. ყველაზე მნიშვნელოვან წყაროდ განვიხილავ ახალი ქართველი შეფ მზარეულის, თეკუნა გაჩეჩილაძის მიერ მოყოლილი რამდენიმე ისტორია იმ *სირთულების* შესახებ, რომელსაც, მუშაობის პროცესში, შრომით ბაზარზე მოქმედი ძველი ყაიდის მზარეულები უქმნიან.

„პირველად რომ გავხსენი რესტორანი, ენთუზიაზმით სავსე ახალგაზრდა ბიჭებს ველოდებოდი, მოვიდნენ გემოში შეზღუდული, საშუალო ასაკის ქალები, ან კაცები. მივხვდი, რომ ამათგან აღარაფერი გამოვიდოდა.“²⁸

თანამედროვე კულინარიული ნარატივის მიხედვით, ახალგაზრდები მზარეულები ხდებიან *არჩევანის*, და არა იძულების საფუძველზე. სწორედ ეს განასხვავებს მათ ძველი ყაიდის მზარეულებისგან, რომლებიც ამ საქმიანობას სხვა პერსპექტივების არქონის მიზეზით მისდევენ. ზემოთ ხსენებული ქართული სამზარეულოს უსიცოცხლო მდგომარეობა, სტაგნაცია, ნაწილობრივ სწორედ ამ მზარეულებს უკავშირდება - ადამიანებს, ვინც მზარეულები არა მოწოდებით, არამედ იძულების საფუძველზე გახდნენ. მათ არც მოტივაცია აქვთ, არც განათლება, არც ხედვის ფართო ჰორიზონტი, რის გარეშეც პროფესიონალიზმი, თანამედროვე გაგებით, შეუძლებელია. ამიტომაც არიან

²⁸ მძიმე კაცთან. ინტერვიუ თეკუნა გაჩეჩილაძესთან. 18.03.2016.

ისინი „მეხინკლები“ და „პოვარები“, სხვანაირად რომ ვთქვათ, ხელოსნები, სამუშაოს შემსრულებლები, რომლებსაც არ ამოდრავებთ სწორი მოტივი (პროფესიას ეუფლებიან ხელმისაწვდომობის, და არა ინტერესის გამო) და რომელთა საქმიანობის შედეგი საზიანობა საზოგადოებისთვის - ასეთი ადამიანები ხელს უშლიან სფეროს პროგრესს და არც სხვას აცლიან.

თანამედროვე ქართული სამზარეულოს ნარატივი ამ უკანასკნელის საპირისპირო იმიჯსაც ქმნის. ეს არის ადამიანი, რომლის მისიაა დაამსხვრიოს სტერეოტიპი, რომ მზარეული აუცილებლად უნდა იყოს მოხუცი „პოვარი“, და მიაღწიოს იმას, რომ მზარეულობა „ადარ ტეხავდეს“²⁹. ეს შეიძლება იყოს ახალგაზრდა, მოტივირებული გოგონა ან ბიჭი, რომელსაც მიღებული აქვს უმაღლესი განათლება. ის ამბიციურია, არ უშინდება სიძნელებს, პირიქით, ეძებს კიდევ მათ, რათა საკუთარი შესაძლებლობები გამოსცადოს. მზარეულის პროფესია მისთვის თვითშემეცნებისა და თვითრეალიზაციის საშუალებაა. მას აქვს განათლება სხვა სფეროში, შესაძლოა, უმუშავია კიდევ თავისი პირველადი პროფესიით, მაგრამ მიმხვდარა, რომ მეტი შეუძლია ან მეტი სურს, და ახალ გამოცდილებას ეძებს. ამ ძიების პროცესში აღმოაჩენს საკუთარ თავში კულინარიულ მოწოდებას. „იმიტომ კი არა, რომ ვიღაცა აკეთებს და სხვა არაფრის გაკეთება არ უნდა და არ იცის, [არამედ] გამიზნულად მიდის და უნდა, რომ მზარეული გამოვიდეს“³⁰. ასეთი მზარეულის მიზანი არ არის მხოლოდ ინდივიდუალური თვითგამოხატვა. ის აცნობიერებს თავისი საქმიანობის შედეგებს და სამოქალაქო პასუხისმგებლობას. ამიტომ ამიტომ ცდილობს, იყოს ისეთი მზარეული, როგორც საზოგადოებას სჭირდება, დღევანდელ საზოგადოებას კი სასიკეთო ცვლილებები სჭირდება³¹.

კითხვა იმის შესახებ, თუ რა ელის ძველ მზარეულებს, რომლებიც არ აუბამენ ფეხს ცვლილებებს, სიახლეებს, ტექსტებში არ ისმევა. თუმცა, გვაქვს ისტორიები, რომლებიც გვაჩვენებს, რით შეიძლება დასრულდეს ძველების წინააღმდეგობა. ისინი შეიძლება არ დაასაქმონ ან დათხოვნით დაემუქრონ, თუკი ძველ ჰაბიტუსს არ შეიცვლიან. მსგავსი

²⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=z50WDwQQw1o>

³⁰ მძიმე კაცთან. ინტერვიუ თეკუნა გაჩეილაძესთან. 18.03.2016

³¹ იქვე.

ისტორიის მოსმენა შესაძლებელია შეფ მზარეული თეკუნა გაჩეჩილადის საჯარო მოხსენებაში, რომელიც 2016 წელს Ted Talk Tbilisi ფარგლებში გააკეთა ³². თეკუნა მაყურებელს უამბობს შვიდი წლის წინანდელ უსიამოვნო შემთხვევაზე, როდესაც ანაკლიაში ერთ-ერთი სასტუმროს საზეიმო გახსნისათვის მზადებისას, მის დაქვემდებარებაში მყოფმა მზარეულებმა დავალებული კერძის ბოიკოტირება მოახდინეს. დავალება მდგომარეობდა ელარჯის კროკეტების (ბურთულების) და ნუშის ბაჟეს მომზადებაში. ორივე შემთხვევაში, შეფ მზარეულის ჩანაფიქრს წარმოადგენდა ტრადიციულ ქართულ კერძში გარკვეული ინოვაციის შეტანა - ელარჯის *არატრადიციული ფორმით* მიწოდება და ბაჟეს *არატრადიციული ინგრედიენტით* (ნიგვზის ნაცვლად ნუშით) მომზადება. მზარეულებმა ეს ინოვაცია ტრადიციების უპატივცემულობად შერაცხეს. გადაცემის წამყვანის კითხვაზე, რა გამოსავალი მოიძებნა ამ სიტუაციიდან, შეფ მზარეულმა უპასუხა, რომ დახმარებისთვის ქალაქის გამგებელს მიმართა, რომელმაც რესტორანის დახურვის მუქარით, აიძულა მზარეულები, დავალებული კერძები მოემზადებინათ.

ღოლოს შეჭამანდი და ქართული კულტურის თავიდან აღმოჩენა

ტრადიციული სამზარეულოს თავიდან აღმოჩენა (rediscovering) ერთ-ერთი ცენტრალური თემაა ახალი ქართული სამზარეულოს ნარატივებში. საუბარია უცნობი ქართული კერძების, ნაცნობი კერძების უცნობი რეცეპტების, მომზადების ტრადიციული ტექნოლოგიების და კვებასთან დაკავშირებული ტრადიციების აქტუალიზაციაზე. აღსანიშნავია, რომ ნარატივებში საუბარია „აღმოჩენასა“ და „გახსენებაზე“, და ამ სიტყვების ერთობლივად გამოყენებას თავისებური ეფექტი აქვს. აღმოჩენა გულისხმობს ახალთან, უცნობთან შეხვედრას, ხოლო გახსენება - გაუცხოებულ ნაცნობთან დაბრუნებას. ტრადიციული კულინარიასთან მიმართებაში, „გახსენება“ გულისხმობს აღმოჩენას, მაგრამ არა ახლის, არამედ ძველის. შესაბამისად, ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობა დაკარგული მეხსიერების დაბრუნების პროექტს უკავშირდება,

³² Supra Nova: Innovating Georgian Cuisine | Tekuna Gachechiladze | TEDxTbilisi. 01.06.2016.
<https://www.youtube.com/watch?v=ShZbmpQCStQ>

რაც, თავისი მხრივ, უფრო ფართო ნაციონალური პროექტის - საბჭოთამდელი წარსულის, კულტურის გახსენების ნაწილია.

ზოგადად, კოლექტიური გახსენების თემას ბევრი მნიშვნელოვანი ნაშრომი ეძღვნება. ბარბარა მისტალი თავის მონოგრაფიაში „სოციალური გახსენების თეორიები“ (Misztal 2003) თავს უყრის და განიხილავს რამდენიმე მიდგომას კოლექტიური მეხსიერებისა და ისტორიის მიმართ. ზოგიერთი ავტორი მეხსიერების/გახსენების ბედს საზოგადოებაში მისი მხარდაჭერის ხარისხს უკავშირებს. მაგალითად, მორის ჰალბვაქსი მიიჩნევს, რომ კოლექტიური „მეხსიერებები“ შეიძლება ბევრი იყოს, და ამა თუ იმ მეხსიერებას შესაძლოა სხვადასხვა მხარდამჭერი ჯგუფი ჰყავდეს. რაღაცის ხსნოვნა ვიღაცას ხელს აძლევს, ვიღაცას კი - პირიქით, უშლის. ავტორების მეორე ჯგუფს შემოაქვს ისეთი გაგება, როგორცაა „გამოგონილი ტრადიციები“ (გელნერი, ანდერსონი, ჰობსბაუმი). განსხვავებით გელნერისგან, ანდერსონი არ განსხვავებს ნამდვილ და გამოგონილ ტრადიციებს. მისთვის ყველა ტრადიცია გამოგონილია (Misztal 2003, 60). თუმცა, ანდერსონის კრიტიკოსები, თავის მხრივ, აღნიშნავენ, რომ წარსული აწმყოშია მატერიალიზებული, ამიტომ მისი შეცვლა, გადაკეთება ადვილი არ არის. და რაც მთავარია, წარსული შესაძლოა ყოველწუთიერად არ იყოს განსჯის ობიექტი. მესამე მიდგომა, მისტალის მიხედვით, ცენტრალურ მნიშვნელობას „მეხსიერების დინამიკას“ ანიჭებს. ერთ-ერთი წამყვანი ავტორი, ამ თვალსაზრისით, მაიკ შადსონია (Schudson 1997). შადსონი ყურადღებას ამახვილებს იმ გარემოებაზე, რომ წარსულის „გადაწერა“ ნებისმიერი სახით შეუძლებელია. შესაბამისად, ისტორიის, ტრადიციების გამოგონების პროექტიც შეზღუდულია. აწმყოსა და წარსულს შორის დიალექტიკური მიმართებაა. ერთი მხრივ, დღევანდელი პოლიტიკური თუ კულტურული მდგომარეობა გავლენას ახდენს იმაზე, თუ რას ვიხსენებთ, როგორც წარსულს; მეორე მხრივ, ჩვენი დღევანდელი ნარატივები განმსჭვალულია წარსულის ნარატივებით, მაშინაც კი, როცა ცნობიერად არ ვცდილობთ წარსულის მოხმობას. ვფიქრობ, ამ აზრის უკეთ გასაგებად სასარგებლოა პარალელის გავლება ენის გამოყენების ფენომენთან. ენას ვიყენებთ კრეატიულად, გამომდინარე იქიდან, თუ როგორია ჩვენი მიზანი (სათქმელი), მაგრამ ამასთანავე, ენა ყოველთვის განსაზღვრავს ჩვენს სათქმელს, გვინდა ეს თუ არა.

კულინარიის სფეროში „გახსენების“ პროექტს რომ დავუბრუნდეთ, წარსულთან დაკავშირების, მისი გახსენების კარგ ილუსტრაციას ღოლოს შეჭამანდის გარშემო არსებული დისკურსი წარმოადგენს. ეს კერძი, როგორც ნოსტალგიის ნაწილი, ბოლო სამი წლის განმავლობაში კულინარიული თემატიკისადმი მიძღვნილ რამდენიმე ტექსტში გვხვდება. ერთ-ერთი მაგალითია დიანა ანფიმიადის ბლოგი „შეჭამანდის“ შესახებ. ავტორი მოგვითხრობს ბავშვობის მოგონებებზე, რომლებიც სხვადასხვა შეჭამანდს³³ უკავშირდება³⁴.

მხატვრული ჟანრის კულინარიული ლიტერატურის გარდა, ღოლოს შეჭამანდი კომერციულ დისკურსშიც გვხვდება. ამ შემთხვევაში, საქმე გვაქვს კერძის „ხელახალი აღმოჩენის“ ხელშეწყობასთან, მოხმარების წახალისების მიზნით. ღოლოს მოხმარების მიმართ ღიაობის გასაზრდელად, ხდება მისი „მიბმა“ რაღაც ნაცნობზე. მაგალითად, რესტორანი „ბარბარესთან“, სარეკლამო მასალაში, ღოლოს შესახებ ანდაზას იყენებს: „ვერიდებოდი ღოლოსა, დამხვდა სოფლისა ბოლოსა“. ანდაზა მიეკუთვნება ისეთ კულტურულ რესურსებს, რომლებზე წვდომაც მარტივია და სპეციფიკურ განათლებას არ საჭიროებს. ერთი მხრივ, ანდაზები ზეპირსიტყვიერების ნაწილია და ყოველდღიურ ენაში გამოიყენება. მეორე მხრივ, ქართულ სკოლებში დაწყებითი განათლება იაკობ გოგებაშვილის დედაენას ეფუძნება, ეს უკანასკნელი კი დიდი რაოდენობის იგავ-არაკებსა და ანდაზებს მოიცავს. შესაბამისად, ანდაზების ცოდნა შეიძლება განვიხილოთ როგორც ერთგვარი „დემოკრატიული“, და არა ელიტარული კულტურული კაპიტალი. ფეისბუქ გვერდზე განთავსებული რეკლამის კონტექსტში, ანდაზა, როგორც ნაცნობი ტექსტი, ასრულებს ხიდის როლს, მომხმარებელსა და უცნობ (არა გასინჯულ) კერძს შორის, და ამ უკანასკნელს, როგორც ნაცნობს, წარმოადგენს.

³³ შეჭამანდი (იგივე „შეჭამადი“) აღნიშნავს თხელი კონსისტენციის წვნიანს, რომელიც, როგორც წესი, დამზადებულია მცენარეულ საფუძველზე და ფქვილის მეშვეობითაა შესქელებული. შეჭამანდად მოიხსენიებენ მაწვნის სუპსაც.

³⁴ კულინART. "დიანა ანფიმიადის ბლოგი - შეჭამანდი". 25.03.2016. culinartmagazine.com/2016/03/25/დიანა-ანფიმიადის-ბლოგი-3/

*„თუ გასინჯავთ მიხედვებით, რომ „ლოლო“ მოსარიდებელი კი არა, დიდად პატივსაცემი მცენარეა, რომელსაც ძველი ქართველები აქტიურად მიირთმევდნენ“.*³⁵

ამ პოსტს ცალსახად დადებითი გამოხმაურება მოჰყვა ფეისბუქ მომხმარებლების მხრიდან - აქტიურად დაიწყეს წერა ბებიების მომზადებულ ლოლოს შეჭამანდზე და ლოლოს მომზადების სხვადასხვა რეცეპტებზე. ბევრი წერდა, რომ ბავშვობის გემო გაახსენდათ.

ამ გახსენების პროექტს ნაცნობი კულტურული სკრიპტი აქვს. შესაძლებელია პარალელი გავავლოთ სცენასთან იაკობ გოგებაშვილის ცნობილი მოთხრობიდან „იავნანამ რა ჰქმნა“, სადაც მთავარი პერსონაჟი თავისი *დავიწყებული* ვინაობის გახსენებას ახერხებს, როდესაც დედა ნაცნობ იავნანას უმღერის.

„აღმოჩნდა, რომ პირველის წლების ჩაბეჭდილებანი და ჩასახულებანი კი არ გამქრალიყვნენ და არ წაშლილიყვნენ ქეთოს გონებაში, თურმე ღრმად ეძინათ, დამარხულნი იყვნენ მისი სახსოვრის სიღრმეში, ძირში, როგორც მცენარის თესლია დამარხული მიწაში, და ზევიდან მათ ეფარებათ მთელი ათის წლის ნანახი და ნაცადი დალესტანშიყოფნის დროსა. ამ ჩასახულებათა დაძვრა და გამოღვიძება შეეძლო მხოლოდ რომელსამე ძლიერსა და ღრმა ჩაბეჭდილებას, სწორედ ისე, როგორც მცენარის თესლს ზევით ამოიყვანს ხოლმე გამაცოცხლებელი მზის სითბო – სინათლე. ამისთანა მზეებრივი ჩაბეჭდილების მოხდენა ქეთოს გონებაში შესძლო მხოლოდ სამშობლო ხმამ, საბავშვო სიმღერამ „იავნანამ“, რომელიც ყველაზე უფრო ღრმად ჰქონდა ქეთოს ძვალსა და რბილში გამჯდარი.“³⁶

³⁵ რესტორანი „ბარბარესთან“. პოსტი და ფოტო გამოქვეყნდა 22.02.2017. <https://www.facebook.com/barbarestan/photos/a.1823024817729032.1073741851.1055351581163030/1845258222172358/?type=3&theater>

³⁶ <https://burusi.wordpress.com/2009/09/16/iakob-gogebashvili-3/>

ჩემი კვლევის შემთხვევაში, წარსულის გახსენებას, ძველი (კულინარიული) ტრადიციების აღორძინებას, განვიხილავ როგორც გარკვეული პროექტის ნაწილს, და გამოვთქვამ ვარაუდს, რომ ის დიდწილად ცნობიერად ხორციელდება. ამ მოსაზრებას მხარს უჭერს ახალი ქართული სამზარეულოს ხაზგასმული პოლიტიკური სულისკვეთება. ქართული კულინარიის „ახალი“ ისტორიის შექმნა, ჩემი ხედვით, უფრო ფართო, რევიზიონისტული მოძრაობის კონტექსტში ხორციელდება. მაგალითად, სარესტორნო ბიზნესის სააგენტო „გასტრონავტის“ ერთ-ერთმა ხელმძღვანელმა, ინტერნეტ-ენციკლოპედიაში „ვიკიპედია“ თავის სამოქალაქო მოვალეობად მიიჩნია ქართული სამზარეულოს შესახებ ვებგვერდის რედაქტირება და ტექსტიდან იმ ნაწილის ამოშლა, რომელიც ქართულ სამზარეულოს საბჭოთა პერიოდთან და სტალინთან აკავშირებდა. რედაქტირება შეიძლება განვიხილოთ როგორც პროცესი, როგორც ნაწილობრივ ან მთლიანად არაზუსტი ინფორმაციის სრულყოფის აქტი. თუმცა, ამ მოქმედების ინტერპრეტირება შეიძლება მოხდეს როგორც არა უზუსტობის, არამედ სამარცხვინო ისტორიის წაშლის აქტის. როგორც ზემოთ ვახსენე, კვლევების და ასევე, პოპულარული ისტორიული მეხსიერების თანახმად, ქართული სამზარეულოს ცნობადობის ზრდა საერთაშორისო ასპარეზზე სწორედ საბჭოთა პერიოდში დაიწყო (Scott 2012). ვიკიპედიის სტატიის რედაქტირების აქტი, ქეთრინ ვერდერის სიტყვებით რომ ვთქვათ, „ისტორიული რევიზიონიზმის ორგის“, ქვეყნის ისტორიიდან საბჭოთა პერიოდის ამოშლის, ნაწილად შეიძლება წარმოვიდგინოთ (ციტირებულია Pelkmans 2006, 95).

ახალი ქართული კულინარიის სიმბოლოები და კულტურული რესურსები

ამ და შემდგომ თავებში ვისაუბრებ იმ სიმბოლოებზე, მეტაფორებზე, ასოციაციებზე, არგუმენტებზე, რომლებიც ახალი ქართული სამზარეულოს შესახებ ნარატივის კორპუსს შეადგენს. ამ კორპუსს განვიხილავ როგორც ჰეტეროგენული მასალების ერთობლიობას, რომლებიც სხვადასხვა, უკვე არსებული წყაროებიდანაა აღებული, და არ არის უნიკალური, მხოლოდ ამ პროექტისთვის შექმნილი. ის, რასაც ახალ ქართულ სამზარეულოსთან დაკავშირებული ადამიანები აკეთებენ, ლევი-სტროსის მიერ

„ბრიკოლერის“ სამუშაო სტილის აღწერას მოგვაგონებს. ბრიკოლერი მიზნიდან გამომდინარე კი არ სახავს პროექტის განხორციელებისთვის საჭირო რესურსებს, არამედ მის ხელთ არსებული, მისაწვდომი მასალებიდან, სხვა პროექტების ნანგრევებიდან იღებს გარკვეულ მასალებს და მათგან ქმნის რაღაც ახალს. მუშაობისას, გზადაგზა, მიიხედ-მოიხედავს ხოლმე, და თუ რაიმე შეამჩნია, რასაც თავისი პრობლემის გადაჭრისთვის გამოსადეგად ჩათვლის, სიტუაციურად იმასაც გამოიყენებს. ამიტომაცაა, რომ მისი საშენი მასალები, ხელსაწყოები, ჰეტეროგენულია, რაიმე სისტემური პრინციპის მიხედვით არ არის დაკომპლექტებული (Levi-Strauss 1966, 17-18). ამასთანავე, ფილოსოფიური თვალსაზრისით, უფრო მეტად ჟაკ დერიდას ხედვას ვიზიარებ, რომელიც ნებისმიერ დისკურსს ბრიკოლაჟად განიხილავს და ლევი სტროსისგან განსხვავებით, წმინდა კრეატიული აზროვნების შესაძლებლობას არ ეთანხმება. „თუკი ბრიკოლაჟს ვუწოდებთ საჭიროებას, ისესხო კონცეპტები ტექსტიდან, რომლის სამკვიდრო/ტრადიცია მეტ-ნაკლებად კოჰერენტული ან ნანგრევების სახითაა შემორჩენილი, მაშინ ისიც უნდა ითქვას, რომ ნებისმიერი დისკურსი „ბრიკოლერია“³⁷ (Derrida 1978, 360).

სიმბოლოები, რომლებსაც ახალი ქართული კულინარიის მოძრაობა იყენებს, მისი წარმომადგენლებისათვის ხელმისაწვდომ რესურსებს ასახავს. ნარატივის შექმნის პროცესში, ისინი მიმართავენ კულტურის „ხელსაწყოების ყუთს“ (შდრ. Swidler 1986) - ნაცნობ ტექსტებს, ინტერტექსტებს, და ცდილობენ ეს მასალები თავის ამოცანებს მიუსადაგონ. ერთი მხრივ, გამოყენებული მასალები მრავალფეროვნებით ხასიათდება, იმდენად, რამდენადაც ზემოხსნებული მოძრაობის წინაშე კომპლექსური ამოცანა დგას (ახლის შემოტანა და ძველის შენარჩუნება). მეორე საგულისხმო მახასიათებელს წარმოადგენს ის, რომ ახალი ქართული სამზარეულოს შესახებ ტექსტებში გამოყენებული სიმბოლოები, ასევე რიტორიკა „ტრადიციების აღორძინების“ შესახებ, ძალზე ნაცნობია, და ასე ვთქვათ, „ძველია“, თუმცა, ამასთანავე, ამა თუ იმ სიმბოლოს შინაარსი გარკვეულწილად კორექტირებულია, გასტრონომიის თანამედროვე სტანდარტებთან

³⁷ If one calls *bricolage* the necessity of borrowing one's concepts from the text of a heritage which is more or less coherent or ruined, it must be said that every discourse is *bricoleur* – *Writing and Difference*, 1978.

მიმართებით. მომდევნო ქვეთავში ერთ ასეთ ცენტრალურ სიმბოლოს განვიხილავ. ეს არის ბარბარე ჯორჯაძე, რომლის ფიგურა ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობის მხარდამჭერებს წარსულისა და აწმყოს დაკავშირებაში ეხმარება, და მათი პროექტის ლეგიტიმურობას ადასტურებს.

ბარბარე ჯორჯაძე როგორც საკვანძო წერტილი და არგუმენტი

“მე ვაკეთებ იმას, რასაც ბარბარე ჯორჯაძე აკეთებდა”

(შეფ-მზარეული თეკუნა გაჩეჩილაძე)

რამდენიმე წელიწადია, რაც ბარბარე ჯორჯაძის წიგნი „სრული სამზარეულო“ ქართული „ფიუჟენის“ (სხვადასხვა ეთნიკური სამზარეულოს ელემენტების შერევის) სათავედ გამოცხადდა. ეს წიგნი უხვად გვთავაზობს ევროპული და ქართული კულინარიული კულტურის შერწყმის ნიმუშებს, და განიხილება, როგორც ნივთმტკიცება იმისა, რომ ქართველებს ჯერ კიდევ XIX საუკუნეში ჰქონდათ “მაღალი სამზარეულო” (haute cuisine)³⁸. ბარბარე ჯორჯაძის სახელი სულ უფრო ხშირად გვესმის, და მასთან ერთად, იმ ქართველი შეფმზარეულებისა და რესტორატორების, ვინც მის მემკვიდრედ, მისი ხაზის გამგრძელებლად რაცხენ თავს. თეკუნა გაჩეჩილაძე, რომელსაც დასავლური სტატიები ქართული ფიუჟენის დედოფლად მოიხსენიებენ, „ბარბარეს ხაზზე“ საუბრობს და მას მუდმივ განახლებასა და ინოვაციაში ხედავს. თავის მხრივ, ბარბარეს ხაზი წარმოდგენილია როგორც კიდევ უფრო გრძელი, უწყვეტი ტენდენციის ნაწილი, რომელიც შორეულ წარსულში, პროგრესზე ორიენტირებული მეფეების ხანაში იღებს სათავეს.

„მე ვაკეთებ იმას, რასაც ბარბარე ჯორჯაძე აკეთებდა და მანამდე კიდევ ბევრი სხვა... რასაც მეფეები აკეთებდნენ, რასაც გიორგი II აკეთებდა. არსებულ კერძებს ახალშემოსულ ინგრედიენტს უმატებდნენ და გამოსდიოდათ რაღაც ისეთი, რაც მერე „ჩვენი“ ხდებოდა... ზუსტად ეს არის ფიუჟენი, უბრალოდ ეს სიტყვა დღეს გაცვეთილია“ (მაყაშვილი 2013).

³⁸ <http://www.marketer.ge/restorani-barbarestan-me19-saukunis-receptebit/>

ამ თავში მინდა ვისაუბრო ბარბარე ჯორჯაძის როგორც ახალი ქართული სამზარეულოს ნარატივების საკვანძო სიმბოლოს შესახებ. მინდა აღვნიშნო, რომ როდესაც ვსაუბრობ ბარბარე ჯორჯაძეს შესახებ, მხედველობაში მაქვს არა რეალურად არსებული ადამიანი და მისი ბიოგრაფია, არამედ ნარატიული ფიგურა, რომელიც გვხვდება სხვადასხვა თანამედროვე ტექსტში, იქნება კონკრეტულად ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობასთან დაკავშირებული ნარატივები თუ უფრო ფართოდ, საჯარო სივრცეში ცირკულირებული სხვა ტექსტები.

თუკი 2011-2013 წლებში ბარბარეს ხსენება ცალკეული მზარეულის ან/და კულინარიის მკვლევარის ბლოგში შეიძლებოდა შეგვხვედროდა (იხ. ადეიშვილი 2011³⁹), 2014 წლიდან ბარბარეს ხილვადობა გაიზარდა; მეტიც, ხატოვნად რომ ვთქვათ, მისი ფიგურის მატერიალიზება დაიწყო, როდესაც რესტორანი „ბარბარესთან“ გაიხსნა. ცალკეული კერძების მომზადება ბარბარე ჯორჯაძის კრებულიდან „სრული სამზარეულო“ მანამდეც ხდებოდა. ამის მაგალითია კულინარიული ბლოგის „რატატუს“ ფეისბუქ გვერდზე 2012 წლის ივნისში მოწყობილი აქცია, რომელიც ბარბარე ჯორჯაძის წიგნიდან თითო დღეს თითო კერძის მომზადებას ისახავდა მიზნად⁴⁰. რაც შეეხება რესტორანს „ბარბარესთან“, აქ ბარბარეს ფიგურა სულ სხვა მასშტაბებს იღებს. რესტორნის კონცეფცია მისი და მისი ეპოქის გარშემოა აწყობილი, რეცეპტებით დაწყებული და ინტერიერით დამთავრებული (იხ. ილუსტრაცია 1 და 2). დაწესებულების კონცეფცია სპეციალური სააგენტოს, „გასტრონავტის“, დახმარებით არის შემუშავებული. „მე-19 საუკუნის გარემო შევქმენით. ინტერიერის ნებისმიერი დეტალი გულდასმით შევარჩიეთ და მოვიძიეთ. რესტორანში მოსული სტუმარი თავს სახლში გრძნობს. კონცეფციით, ეს არის თავადის სახლი, სადაც მრავალშვილიანი ოჯახი ცხოვრობს. მართლაც, რესტორნის მფლობელი ათი შვილის მამაა და მთელი ოჯახია ჩართული რესტორნის მართვაში⁴¹“

³⁹ <http://vinoge.com/samzareulo/barbare-jorjaZe-qarTuli-kulinariuli-literaturis-flagmani>

⁴⁰ Ratatui Foodport • დღეს რა ვჭამოთ? 2012. 18 ივნისის პოსტი. <https://goo.gl/L2txjx>

⁴¹ „მარკეტერი“. ინტერვიუ ლევან ქოქიაშვილთან. 14 დეკემბერი 2015. <https://www.marketer.ge/restorani-barbarestan-me19-saukunis-receptebit/>

ილუსტრაცია 1. რესტორანი „ბარბარესთან“ (გარე ხედი; ფოტო რესტორან „ბარბარე“-ს ფეისბუქ გვერდიდან)



ილუსტრაცია 2: რესტორანი „ბარბარესთან“ (შიდა ხედი; ფოტო რესტორან „ბარბარე“-ს ფეისბუქ გვერდიდან)



რესტორნის დამფუძნებლები/მფლობელები ამ პროექტს "ტრადიციაზე დაფუძნებულ გასტრონომიულ ინოვაციად" მოიხსენიებენ (ქურასბედიანი 2018 ⁴²). ბარბარე წარმოდგენილია როგორც ევროპული და ქართული სამზარეულოს ტრადიციების შერწყმის მაგალითი. ის ინოვაციის სიმბოლოა - ადამიანი, რომელიც არ შეუშინდა სიახლეების შემოტანას საკუთარ სამზარეულოში, მოგვიანებით კი, წიგნის სახით, ეს სიახლეები ქართველ მკითხველებსაც შესთავაზა ⁴³.

ვინ არის ბარბარე ჯორჯაძე ? ჯერ კიდევ საბჭოთა პერიოდში დაწერილ ტექსტებში საუბარია იმაზე, რომ ბარბარეს მოღვაწეობის სფერო „მეტად ფართო“ იყო. „სრული

⁴² ქურასბედიანი, ანდრიას კომენტარი ამოღებულია სტატიიდან “ახალი თაობის მენეჯერები სარესტორნო სფეროდან და ქართული გემოს საუკუნოვანი ისტორია “ბარბარესთან”. *OK! საქართველო*. დეკემბერი 2017. ნომერი 41)

⁴³ მისი პერიოდისთვის, ამგვარი ლიტერატურის მკითხველთა წრეს ექსკლუზიურად ქალები, დიასახლისები წარმოადგენდნენ.

სამზარეულოს“ საბჭოთა გამოცემის წინასიტყვაობის ავტორი, მედეა მაღალაშვილი, ბარბარეს მოიხსენიებს როგორც „ქართულ ლიტერატურაში რომანტიკული სკოლის მეტად კოლორიტულ წარმომადგენელს, ცნობილ პოეტს, პროზაიკოსს, პუბლიცისტსა და დრამატურგს“ (ჯორჯაძე 1988, 4). ამავე წიგნის 1914 წლის გამოცემაში, ბარბარეს შვილი, მანანა ჯორჯაძე, დედაზე საუბრობს როგორც თავადის ქალსა და ამავე დროს, დიასახლისზე, „რომელიც ოჯახში შინაურ საქმის გაკეთებას და ოჯახის მოვლა-პატრონობას არ თაკილობდა“ (ჯორჯაძე 1914, 6). ბარბარე წარმოდგენილია, როგორც პატრიოტი ქალი, რომელიც აცნობიერებდა ერის ძლიერებასა და ჯანმრთელ კვებას შორის კავშირს, და რეცეპტების წიგნის მეშვეობით, თანამემამულეთა შორის ჯანმრთელი კვების პოპულარიზაციას ესწრაფვოდა (იქვე).

რაც შეეხება ბარბარეს რეპრეზენტაციას თანამედროვე საჯარო დისკურსში, ტექსტების გარკვეული ჯგუფი ბარბარეს წარმოადგენს როგორც ქალს, რომელმაც მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანა ქართული კულტურის შექმნაში. ასეთ ტექსტებში ბარბარე სახელდებულია როგორც მწერალი, პოეტი, განმანათლებელი და პირველი პოლემისტი ქალი (მეფარიშვილი 2017). დოკუმენტურ ფილმში “უთქმელი ისტორიები”, რომელიც მე-19 საუკუნის მოღვაწე სამი ფემინისტი ქალის ცხოვრებას ეძღვნება, ბარბარე ჯორჯაძე ფიგურირებს როგორც ქალი, რომლის ერთ-ერთი ნაშრომი “ქართული ფემინიზმის მანიფესტად” ჩათვლის ღირსია ⁴⁴. ეს ფრაზა უცვლელი სახით გვხვდება ფემინისტი აქტივისტების, გენდერის მკვლევარების ტექსტებში ^{45 46}, და ასევე მასმედიაშიც ⁴⁷.

მთლიანობაში, ბარბარე ჯორჯაძე ორ პროექტთან არის დაკავშირებული. ერთია „ქართული ტრადიციული რეცეპტების ერთ წიგნად შეკვრა“, ხოლო მეორე - ფემინიზმის

⁴⁴ ბაია პატარაია, ფემინისტური დღიურები. საფარი. გამოქვეყნებულია 2017 წლის 5 დეკემბერს, იხ. ბმული: <https://sapari.ge/archives/4506>

⁴⁵ ნათია გვიანიშვილი, "ქართველი ქალი მწერლების სრული სამზარეულო", პოკასტი ლიტერატურაზე, გამოქვეყნებულია 2017 წლის 20 ივნისს, იხ. ბმული: <https://soundcloud.com/hbf-south-caucasus/feminstream-10> ;

⁴⁶ ლელა გაფრინდაშვილი, "ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძე", გამოქვეყნებულია 2014 წლის 13 ივნისს, იხ. ბმული: <http://feminism-boell.org/ka/2014/06/13/barbare-eristavi-jorjaze/>

⁴⁷ "კულინარიული წიგნი ქართული ფემინიზმის მანიფესტის ავტორისგან - ბარბარე ჯორჯაძის რეცეპტების კრებული", ვიკა ბუკიას სიუჟეტი საზოგადოებრივ მაუწყებელზე, გამოქვეყნებულია 2016 წლის 6 მარტს, იხ. ბმული: <https://www.youtube.com/watch?v=wIPwV1wODsI>

მანიფესტის შექმნა. კიდევ ერთი თემაა ქვედა ფენების დაახლოება „მაღალ კულტურასთან“ - მაღალი წრის ქალებისთვის ხელმისაწვდომი კულტური კაპიტალის გაზიარება საზოგადოების შედარებით დაბალი, თუმცა, წერა-კითხვის მცოდნე ფენისთვის. გამოცემულ წიგნში, ერთი მხრივ, გაერთიანებულია ფრაგმენტულად არსებული, ვიწრო წრეებში ცირკულირებული რეცეპტები, მეორე მხრივ, კი ეს რეცეპტები გადმოცემულია ძალზე დეტალურად, გასაგები ენით. მოცემული წიგნი შესაძლებელია განვიხილოთ, როგორც საზოგადოების ფენებს შორის დისტანციის შემცირების ინსტრუმენტი, და ამ თვალსაზრისით, ბარბარე ჯორჯაძე ცოდნის დემოკრატიზაციის პროექტთანაც შეიძლება დავაკავშიროთ. თუმცა, დღესდღეობით, ეს უკანასკნელი თემა იშვიათად თუ შეგვხვდება, და ბარბარეს „მთავარ“ პროექტად თუ დამსახურებად არ ითვლება, იშვიათი გამონაკლისების გარდა, რომლებიც აღნიშვნის ღირსია. „მანც რა არის ბარბარე ჯორჯაძის განსაკუთრებული დამსახურება? – უპირველესად ის, რომ კულინარიის საშუალებით ქალბატონმა ბარბარემ ერთის მხრივ მაღალი საზოგადოების ქალბატონებს კულინარიის ხელოვნება სხვა ასპექტით დაანახა და მეორეს მხრივ კი დაბალი ფენებისთვის მაღალი წრის სამზარეულო და ზოგადად ევროპული კერძები გახადა ხელმისაწვდომი“ (ადეიშვილი 2011).

ბარბარე და უცხოელი კულინარები

ბარბარე ჯორჯაძის ნარატიული ფიგურის განხილვისას, აღსანიშნავია დასავლელ კულინარებთან მისი „დანათესავეების“ მცდელობა. მხედველობაში მაქვს ამერიკელი და ბრიტანელი ქალები, რომლებიც კულინარიის განვითარებაში შეტანილი წვლილით არიან ცნობილი. როგორ წესი, ტექსტები არ ეფუძნება ბარბარე ჯორჯაძისა, და მაგალითად, ჯულია ჩაილდის, მოღვაწეობის სისტემატურ ანალიზს, და გავლებული პარალელები უპირატესად პოეტური, ასოციაციური ხასიათისაა. თითოეულ შემთხვევაში, საქმე გვაქვს პუბლიცისტური ჟანრის ტესტებთან, და არა კულინარიის ისტორიულ-შედარებით კვლევასთან.

ყურადღებას იმსახურებს ასოციაციის საფუძვლებიც. რითი გვანან ერთმანეთს ბარბარე ჯორჯაძე და სხვა, „უცხოელი“ ქალები? ზოგიერთ ტექსტში მსგავსებად სახელდება

„პიონერობა“ კულინარიული მწერლობის ჟანრში. ამის მაგალითია დიანა ანფიმადის კულინარიული ბლოგი, სადაც ავტორი პარალელს ავლებს იზაბელა ბიტონსა და ბარბარე ჯორჯამეს, როგორც ორ ქალს, შორის, რომლებიც თავიანთი ქვეყნის ისტორიაში პირველი კულინარის მწერლები იყვნენ. „წიგნი... მასალების დახარისხების, სისტემატიზირების და სრული, ერთგვარად, ენციკლოპედიური ნაშრომის შექმნის მაგალითს წარმოადგენს, რომელიც ისევე კარგად ინახავს ბრიტანულ კულტურას, როგორც ბარბარე ჯორჯამის „სრული სამზარეულო“ – ქართულს“ (ანფიმადი 2016). ამგვარი ტექსტები აქცენტს აკეთებს გენდერულ ასპექტზე - კონკრეტულად ქალების წვლილზე კულტურის განვითარებაში. ქალების ისტორიების წარმოჩენა, ფართო საზოგადოებისთვის გაცნობა, ასეთ შემთხვევებში, საქართველოში ქალების გაძლიერებაზე მიმართულ მოძრაობას შეიძლება დავუკავშიროთ ⁴⁸.

ასევე საინტერესოა პარალელი ბარბარესა და ამერიკელ ჯულია ჩაილდს შორის, რომელმაც ამერიკელი მკითხველებისთვის ფრანგული სამზარეულოს პირველი რეცეპტების კრებული შექმნა. მათი მიმსგავსება გვხვდება როგორც ბლოგებში, ისე მასობრივი წარმოების პროდუქტების სარეკლამო მასალებში. ჯულია ჩაილდი ქართველ მომხმარებლებს შორის ჰოლივუდური მხატვრული ფილმის „ჯულია და ჯულია“ წყალობით არის ცნობილი. 2012 წელს ერთ-ერთი კულინარიული ბლოგის ავტორმა, შთაგონებულმა ჯულია ჩაილდის შესახებ ფილმის სიუჟეტით, ფილმის პერსონაჟის მსგავსად, თითოეულ დღეს ერთი კონკრეტული კერძის მომზადება დაისახა მიზნად, ოღონდ, ამ შემთხვევაში, „ქართველი ჯულია ჩაილდის“ რეცეპტების გამოყენებით. ეს ერთ-ერთი ადრეული შემთხვევათაგანია, როდესაც მკითხველს ბარბარე ჯორჯამე ჯულია ჩაილდთან მიმსგავსების გზით წარუდგენენ. „ალბათ ბევრ თქვენგანს უნახავს შესანიშნავი ფილმი ”ჯულია და ჯულია“. ფილმი მოგვითხრობს გოგონაზე, რომელიც ცდილობს მოამზადოს კერძები ჯულია ჩაილდის წიგნის ” დავეუფლოთ ფრანგული

⁴⁸ მაგალითის სახით, იხ. დიანა ანფიმადის კულინარიული ბლოგი „ქალთა სახეები მსოფლიო კულინარიაში ანუ იზაბელა ბიტონის ვიქტორიანული ხანა“.

<http://culinartmagazine.com/2016/05/03/%E1%83%93%E1%83%98%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%90-%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%A4%E1%83%98%E1%83%9B%E1%83%98%E1%83%90%E1%83%93%E1%83%98%E1%83%A1-%E1%83%91%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%92%E1%83%98-9/>

სამზარეულოს ხელოვნებას” მიხედვით. თავის წარმატებებისა და მარცხის შესახებ კი ბლოგზე წერს. ქართველებს, საბედნიეროდ გვყავს ჩვენი ჯულია ჩაილდი, არანაკლებად საინტერესო და გამოსადეგი წიგნის ავტორი ბარბარე ჯორჯაძე, რომელმაც იმდროინდელ საზოგადოებას უამრავი ევროპული რეცეპტი გააცნო, საკუთარ წიგნში თავი მოუყარა ბევრ სასარგებლო რჩევას, პრაქტიკულ ცოდნას, ინფორმაციას პროდუქტების სწორად შერჩევაზე, საოჯახო და წვეულების სუფრების ორგანიზებაზე“⁴⁹.

ამის შემდეგ რამდენიმე წელმა განვლო, ბარბარეს რეცეპტები სატელევიზიო კულინარიულ შოუებში გამოჩნდა, გაიხსნა რესტორანი „ბარბარესთან“. ბარბარეს ცნობადობა გაიზარდა, თუმცა, მისი სიმბოლოს/სახელის გამოყენებისას, შენარჩუნებულია პარალელი ჯულია ჩაილდთან. ნიკორამ შვილობილი კომპანიის, „ჩვენი ფერმერის“ დაბალი პოპულარობის საპასუხოდ, რებრენდინგი განახორციელა და შექმნა „დღის პროდუქტი“, იმ გათვლით, რომ ახალი შეფუთვა მეტ მომხმარებელს მოიზიდავდა. არაჟნის ორ სახეობას ყუთზე დატანებული აქვს ბარბარე ჯორჯაძის ფოტო. მსხვილი შრიფტით გამოსახული ტექსტი გვაუწყებს, რომ „სანამ ამერიკას ჯულია ჩაილდი ეყოლებოდა, ბარბარე ჯორჯაძე ევროპული კერძების პოპულარიზაციას საქართველოში საუკუნით ადრე ეწეოდა“ (იხ. ილუსტრაცია 3). ამ ფრაზას, მოსდევს, უკვე წვრილი შრიფტით, დამატებითი ინფორმაცია ბარბარე ჯორჯაძის შესახებ.

ილუსტრაცია 3: „დღის არაჟანი“ და საინფორმაციო კამპანია ბარბარე ჯორჯაძის შესახებ

⁴⁹ Rataui Foodport • დღეს რა ვჭამოთ? 2012. 18 ივნისის პოსტი. <https://goo.gl/L2txjx>



„დღის პროდუქტის“ მწარმოებლები ამგვარ შეფუთვას მაყურებლის მოსაზიდ ორიგინალურ საშუალებად განიხილავენ. „ჩვენი გუნდი შეეცადა, მოეფიქრებინა ისეთი საინტერესო ისტორიები, რომელიც კავშირში იქნებოდა შესაბამის პროდუქტთან და ამავედროულად, გამოვიდოდა სახალისო ფანტაზიებისა და ფაქტების ნაზავი“⁵⁰.

სარეკლამო ტექსტში ჩანს დაშვება, რომ მომხმარებელი/მკითხველი იცნობს ჯულია ჩაილდს, და ახლა დროა, გაიგოს „ქართველი ჯულია ჩაილდის“ არსებობის შესახებაც. თუმცა, ისმის კითხვა, ტელევიზიასა და სოციალურ ქსელებში ბარბარეს ხილვადობის გაზრდის გათვალისწინებით, სჭირდება კი მას წარდგენა, კვლავაც ჯულია ჩაილდთან მიმსგავსების გზით? ჩემი ინტერპრეტაციით, ეს მიმსგავსება მოწოდებული ინფორმაციის, მწარმოებლების სიტყვებით რომ ვთქვათ, „სახალისო ფანტაზიებისა და ფაქტების ნაზავის“ მოცულობის გაზრდის მცდელობაა, და უფრო მოხმარების სტიმულირებაზეა მიმართული, ვიდრე მომხმარებლის განათლებაზე.

ზოგადად, ცალკე ყურადღებას იმსახურებს ცნობილი კულინარი ქალების ხსენების ფორმა ინტერნეტ გამოცემებსა და სოციალურ ქსელებში. მაგალითად, ჯულია ჩაილდი, რიგ შემთხვევაში ფამილარულად არის მოხსენიებული, როგორც „ამერიკული კულინარიის ბებია“, ბარბარეს სახელი კი უფრო ამაღლებულ კონტექსტში გვხვდება.

⁵⁰ <https://www.marketer.ge/dgis-brandingi-windfors/>

მაგალითად, მოიხსენება როგორც „ქართული სამზარეულოს ლეგენდა“⁵¹, „ქართული კულინარიული ლიტერატურის ფლაგმანი“ (ადეიშვილი 2011⁵²), „ქართველი ჯულია ჩაილდი“. ვნახავთ ისეთ ტექსტებსაც, სადაც უცხოელი კულინარიის მწერლები ბარბარეს მეშვეობით არიან წარდგენილი - როგორც ბარბარესებრნი, მაგალითად, „ინგლისელი ბარბარე“. ამგვარი ხსენება მნიშვნელოვან დაშვებაზე მიუთითებს: ნაგულისხმევია, რომ მკითხველი უკვე იცნობს ბარბარეს, მისი ფიგურა ავტორიტეტულია, და მასთან მიმსგავსება მკითხველისთვის სხვა ფიგურების, კულინარიული ნარატივის სხვა პერსონაჟების გაცნობის ხერხს წარმოადგენს. თუკი სარეკლამო ტექსტის შემთხვევაში, ჩანს მოლოდინი, რომ ბარბარეს მნიშვნელოვანება, ამერიკელ, საერთაშორისო აღიარებისა და ცნობადის ფიგურასთან დაკავშირების გზით, უნდა გაიზარდოს, მეორე შემთხვევაში უკვე უცხოელი კულინარები იძენენ აქტუალურობას, ბარბარესთან მიმსგავსების გზით.

შეჯამების სახით ვიტყვი, რომ ბარბარე წარმოადგენს “საოცრად მოქნილ ფორმას კოლექტიური რეპრეზენტაციისა”. ასეთ განმარტებას ანთროპოლოგი არჯუნ აპადურაი საკვებს აძლევს (Appadurai 1981, 494), თუმცა, ვფიქრობ, ამავე სიტყვების გამოყენება თამამად შეიძლება ბარბარესთან მიმართებაშიც. ბარბარე, როგორც სიმბოლო, ძველიც არის და ახალიც. ამასთანავე, აღსანიშნავია, რომ ამ სიმბოლოს შინაარსი გზადაგზა იქმნება, დამატებით მნიშვნელობებს იძენს, და ამასთან ერთად, მისი აპროპრიაცია ხდება სხვადასხვა ჯგუფების მიერ - იქნებიან ეს ფემინისტი აქტივისტები, ლიტერატურის მკვლევარები თუ რესტორატორები. ბარბარეს ფიგურა აღსანიშნავია იმით, რომ ის ყველაფერს იტევს. ის პუბლიცისტია, მწერალი, ფემინისტი, თავადის ქალი, მეოჯახე ქალი, კულინარი. ეს ფიგურა უადრესად მოქნილია, და სრულიად სხვადასხვანაირი განვითარების შესაძლებლობა ახლავს თან. კონსერვატორებს შეუძლიათ ის თავადაზნაურების რომანტიზებისთვის გამოიყენონ; ფემინისტი მკვლევარები და აქტივისტები მას ფემინიზმის პირველი მანიფესტის ავტორად რაცხენ, მწარმოებლები მისი ფოტოებით რთავენ არაჟნის ყუთებს, რესტორნები ბარბარეზე ბიზნეს კონცეფციას აგებენ. ბარბარე

⁵¹ იხ. ჩანაწერი მზია გურემიძის პოპულარული კულინარიული ბლოგიდან: <https://mzias-supra.com/barbare-jorjadze-qartuli-samzareulos-legenda/>

⁵² <http://vinoge.com/samzareulo/barbare-jorjadze-qartuli-kulinariuli-literaturis-flagmani>

თანდათან იქმნება, იზრდება, თუმცა, რომელ სფეროში დაიდებს ძირითად ბინას, ჯერ არ ვიცით. ფემინისტები ცდილობენ გადაფარონ „ბაზრის“ ხმა - სხვადასხვა ტექსტში, ინტერვიუში, გამუდმებით აღნიშნავენ, რომ ბარბარე არ იყო „მხოლოდ მზარეული“. თუმცა, ამასთან ერთად, გენდერის მკვლევარები საჯარო სივრცეში არ უპირისპირდებიან ბარბარეს, როგორც ინოვაციური მზარეულის, რეპრეზენტაციას, და იმის აღნიშვნით შემოიფარგლებიან, რომ მის უპირველეს წვლილად ჩვენს კულტურაში ფემინისტური მესიჯების შემოტანა უნდა განვიხილოთ, და არა პიონერობა ქართული სამზარეულოს ევროპეიზაციის საქმეში. ისტორიის მოცემულ ეტაპზე, ბარბარეს პოპულარობა ყველას ხელს აძლევს, და მისი ფიგურის გარშემო სერიოზული კამათი არ მიმდინარეობს.

ბასკური სამზარეულო და განვითარების მითი

ეს თავი მინდა დავიწყო ამონარიდით კახა ბენდუქიძის ერთ-ერთ ინტერვიუზე დაფუძნებული სტატიიდან. *„ქართული კერძების შენარჩუნება და განვითარება, რომელიც მას ახალ დონეზე გადაიყვანს, ძალიან მნიშვნელოვანია; ასევე, მნიშვნელოვანია მათი ახლებური დანახვაც. შესანიშნავი მაგალითია ბასკური სამზარეულო, რომელიც 40 წლის წინ ისეთ დონეზე იყო, როგორზეცაა დღეს ქართული სამზარეულო. იქ არსებობდა ტრადიციულად გემრიელი, ნოყიერი და მძიმე საჭმელები, კარგი გაგებით ეგრეთ წოდებული გლეხური საჭმელები, მაგრამ, გამოჩნდა ახალგაზრდა ხალხი, რომელმაც დაიწყო ამ საჭმელების განვითარება და ახლებურად დანახვა და დღეს ბასკური სამზარეულო ერთ-ერთი უმაღლესია“⁵³.*

ახალი ქართული კულინარიის ასოცირება თანამედროვე ბასკურ სამზარეულოსთან ხშირია კულინარიული აკადემიის ლექტორები, კურსდამთავრებულების ტექსტებში, რაც საფუძველს მაძლევს, ყურადღება დავუთმო ამ პარალელს და მის კულტურულ საფუძველს. ამ თავში ვისაუბრებ იმის შესახებ, თუ როგორ არის რეპრეზენტირებული

⁵³ იხ. თამუნა სამადაშვილის ინტერვიუ კახა-ბენდუქიძესთან, ჟურნალისთვის „თბილისელები“. 10.09.2012. <http://tbiliselebi.ge/index.php?newsid=268435663>

ახალი ქართული კულინარიის შესახებ ტექსტებში ბასკური სამზარეულო. ასევე, გავავლებ პარალელებს ბასკების, და ზოგადად, ბასკეთის შესახებ სხვა ტექსტებთან, სადაც, ექსპლიციტურად ან იმპლიციტურად, არის თემატიზებული ქართული და ბასკური კულტურების ნათესაობის საკითხი. ჩემი ხედვით, ეს „ნათესაობა“ ერთგვარი კულტურული ლაიტმოტივია, რომელიც, თავისი გავრცელებულობის, სხვადასხვა დისკურსში „ჩაშენებულობის“ წყალობით, ხელს უწყობს მომხმარებლებში ახალი ქართული კულინარიის მიმდებლობის გაზრდას.

მეოცე საუკუნის 30-იანი წლებიდან საბჭოთა ენათმეცნიერებაში ჩამოყალიბდა იბერიულ-კავკასიური ენათმეცნიერული სკოლა. მის საფუძველს წარმოადგენს ეგრეთ წოდებული „იბერიულ-კავკასიური ჰიპოთეზა“. რომლის მიხედვითაც, ქართველური (ქართული, სვანური და მეგრული) და ჩრდილო კავკასიური ენები ერთ ოჯახს ქმნის (იბერიულ-კავკასიური ჰიპოთეზის და მისი სახესხვაობების შესახებ იხ. Tuite 2008). ამ ხედვას დღემდე ეყრდნობა არნოლდ ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტი⁵⁴. ამ ჰიპოთეზის ერთგვარ განვრცობილ ვერსიას წარმოადგენს ბასკურ-კავკასიური ჰიპოთეზა, რომელიც ბასკურ ენასაც იბერიულ-კავკასიურ ოჯახს მიაკუთვნებს (მაგალითის სახით, იხ. მიძიგური 1982). გარკვეული ხნის მანძილზე, ბასკური და კავკასიური ენების ნათესაობის თეორიას უცხოელი ავტორებიც იზიარებდნენ, მეტიც - ჰიპოთეზის ავტორები არა ქართველი, არამედ ევროპელი ენათმეცნიერები იყვნენ (ტუიტი ასახელებს ჰუგო შუხარდტს, ჟორჟ დუმეზილს, რენე ლაფონს). თუმცა, დროთა განმავლობაში, ეს ხედვა მრავალმხრივ კრიტიკას დაექვემდებარა და მარგინალური გახდა. მიუხედავად ამისა, ქართულ აკადემიაში ბასკური და ქართველური ენების ნათესაობის საკითხმა მაინც შეინარჩუნა მხარდამჭერები, რის დასტურადაც შეიძლება ჩავთვალოთ 2000-იან წლებში ამ საკითხისადმი მიძღვნილი სამეცნიერო მონოგრაფიები თუ დისერტაციები (მაგალითის სახით იხ. ქურდიანი 2007; მახარობლიძე 2007). აღსანიშნავია, რომ ქართველი მკვლევარები ლინგვისტური მსგავსების გარდა, ბასკური და ქართული კულტურის

⁵⁴ იხ. ენათმეცნიერების ინსტიტუტის ოფიციალური ვებგვერდი: <http://www.ice.ge/new/?p=history>

ელემენტების მსგავსებაზეც საუბრობენ - იქნება ეს დღესასწაულები, სიმღერები თუ სხვა ადათ-წესები (ჩანტლაძე-ბაქრაძე 1998, 2002).

როდესაც ახალი ქართული კულინარიის შესახებ ნარატივში ბასკურ სამზარეულოსთან პარალელს წავაწყდით, სწორედ ეს ენობრივი ნათესაობის თეორია გამახსენდა. რა კავშირშია ქართულ-ბასკური ლინგვისტური ნათესაობა ახალ ქართულ კულინარიულ მოძრაობასთან? ან რატომ ხდება პარალელის გავლება მაინცდამაინც ბასკურ სამზარეულოსთან? ვფიქრობ, ქართული და ბასკური სამზარეულოს მსგავსებების თემატიკების ერთ-ერთ კონტექსტად შეგვიძლია განვიხილოთ სულ უფრო მეტად გავრცელებადი ნარატივი იმის შესახებ, რომ ადგილობრივი სამზარეულო კულტურის განვითარებულობის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი მაჩვენებელია. ამასთანავე, შესაძლებელია ვივარაუდოთ, რომ ბასკებთან მიმსგავსება კულტურულად უფრო მისაღებია ქართული საზოგადოებისთვის, და შესაბამისად, ბასკური სამზარეულოს წარმატებული მოდერნიზაციის მაგალითი შესაძლოა უფრო დადებითად განაწყობდეს მსმენელს ქართული სამზარეულოს ტრანსფორმაციისადმი, ვიდრე პარალელები საფრანგეთთან ან გერმანიასთან.

კევინ ტუიტი თავის ერთ-ერთ ნაშრომში მიუთითებს იმაზე, რომ იბერიულ-კავკასიურ ჰიპოთეზას ზურგს უმაგრებდა განსაზღვრული ინსტიტუციური ინტერესები, როგორც საბჭოთა პერიოდში, ისე თანამედროვე ქართულ სახელმწიფოში (Tuite 2008). გარკვეული თვალსაზრისით, მინდა გავაფართოვო ეს მოსაზრება და გადმოვიტანო კულინარიის სფეროზეც. ვფიქრობ, რომ ქართულ-ბასკური ჰიპოთეზის ხანგრძლივი არსებობის შედეგად, ბასკებთან ნათესაობა ნაცნობ და მისაღებ მოტივად იქცა, რაც მას მოსახერხებელ „საშენებელ მასალად“ აქცევს, სხვადასხვა კულტურული პროექტისათვის. მოვიყვან ნაწყვეტს ერთ-ერთი ქართული ვებგამოცემის ბლოგიდან სახელწოდებით „რატომ აღიარა ევროპამ ქართული სამზარეულო“:

„ნელ-ნელა, მაგრამ ფაქტია, რომ ქართული კვების კულტურა ევროპულ ოჯახში ივანებს. ქართული ღვინო სტაბილურად მიჰყვება ფრანგულ-იტალიურ-ესპანურ ღვინოებს, ისევე, როგორც ქართული მინერალური წყლები. მათ არც ჩვენებური სულგუნი ჩამორჩება და,

სულ ბოლო ინფორმაციით, ქართული სამზარეულოც საპატიო მეოთხე ადგილასაა. შესაძლოა, ზემოჩამოთვლილი ქართული ნაწარმი თუ კერძები მათ, ვისაც მოსდევს ჩამონათვალში, სჯობდეს კიდევ, თუმცა, რაკი ვიცით, რომ ევროპულ ოჯახში თავის დამკვიდრება არც თუ იოლია, მეოთხე ადგილიც აღიარებაა. ამჯერად ჩვენ ქართული კვების კულტურაზე ვისაუბრებთ, რაც ამა თუ იმ ერის, უდავოდ, ნიშანდობლივი მახასიათებელია და თვით სამზარეულოს მაღალი დონეც მიუთითებს ამა თუ იმ ხალხის განვითარებულობის ხარისხს“⁵⁵.

რა „იდეოლოგია“ შეიძლება ამოვიკითხოთ ამ ტექსტში? პირველივე შეხედვით, შესაძლებელია გამოკვეთილად ნაციონალისტური, მეტიც - ეთნოცენტრისტული სულისკვეთების შემჩნევა, როდესაც ავტორი გამოთქვამს მოსაზრებას, რომ საქართველო კულინარიული კულტურით გამორჩეულ ქვეყანათა რეიტინგში არა მეოთხე, არამედ პირველ ადგილს იმსახურებს. მეორე მხრივ, ტექსტში გამოთქმულია მტკიცება, რომ კულინარიის განვითარების დონე ერის (კულტურის) განვითარებულობაზე მეტყველებს. ეს მეორე მოსაზრება უკვე აღარ არის სპეციფიკური. მსგავსი აზრი, კვლევის პროცესში, მხვდებოდა ყველგან - ნეოლიბერალების, მემარცხენე ლიბერალების, პროსაბჭოთა თუ ანტისაბჭოთა განწყობის აქტორების მიერ წარმოებულ ტექსტებში. ეს ერთგვარი საერთო დაშვებაა, გამოკვეთილი განსხვავების ფონზე.

ევროპასთან ბიოლოგიური თუ სულიერი ნათესაობა შეიძლება განვიხილოთ როგორც ერთგვარი მითი, რომელიც თანამედროვე ქართულ ტექსტებში ხშირად გვხვდება. ამ მითთან მიმართებაში ყველაზე პერიფერიული, მიჯნაზე მყოფი ნარატივი ილია ჭავჭავაძის, როგორც ევროპული ღირებულებების ეროვნული ინტერესებისთვის „გამომყენებლის“, შესახებ. ევროპის, ან უფრო ფართოდ, „დასავლეთის“

⁵⁵ ნინო ხაჩიძის ბლოგი. “რატომ აღიარა ევროპამ ქართული სამზარეულო”. გამოქვეყნებულია 2016 წლის 29 თებერვალს. იხ. ბმული: <http://fact2.ge/%E1%83%A0%E1%83%90%E1%83%A2%E1%83%9D%E1%83%9B-%E1%83%90%E1%83%A6%E1%83%98%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%90-%E1%83%94%E1%83%95%E1%83%A0%E1%83%9D%E1%83%9E%E1%83%90%E1%83%9B-%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0/>

ინსტრუმენტალიზაციის ილუსტრაციის სახით მოვიყვან ამონარიდს პაატა კოლუაშვილის საჯარო გამოსვლიდან ილია ჭავჭავაძის შესახებ ⁵⁶:

„ჩვენ უნდა აღვადგინოთ ის ჩვენი ტრადიციები, ის აქსეოლოგიური შკალა, ის ფილოსოფია, ის ხედვები, რაც გვქონდა, და იმით უნდა განვვითარდეთ, ოღონდ ეს ყველაფერი ჰარმონიაში უნდა მოვიყვანოთ თანამედროვე ტექნოლოგიებთან, თანამედროვე განათლებასთან და ასე შემდეგ და ასე შემდეგ. ეს გადაგვარჩენს... ნომერ პირველმა ლიბერალმა, კაცმა, რომელმაც შექმნა ეს ყველაფერი ამ ქვეყანაში, ეს დიდებული სიტყვა [ლიბერალური] ორ დიდ სიტყვას შორის მოაქცია - „ეროვნული ლიბერალური დემოკრატია“. აი ეს არის ილია (მსმენელთა აპლოდისმენტები)“ ⁵⁷

ამ აზრებში წარმოდგენილია ქვეყნის განვითარების ხედვა, რომელიც, ავტორის პოზიციონირებიდან და მთელი მოხსენების სულისკვეთებიდან გამომდინარე, სავარაუდოდ, ნეოკონსერვატულს უნდა მივაკუთვნოთ. ამგვარი წაკითხვისთვის კონტექსტს ამავე ავტორის სხვა ტექსტები ქმნის ⁵⁸. გლობალურ ტენდენციებთან ჰარმონიზაცია აქ ქართული კულტურის გადარჩენის საშუალებად, და არა თვითმიზნად, არის წარმოდგენილი. საინტერესოა, რომ ამ ტექსტს პრაქტიკულად ერთი ნაბიჯი აშორებს ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობის დიდი გულშემატკივარის, ნიკა გვარამიას ტექსტისგან, სადაც ის ქართული სამზარეულოს რეფორმაზე საუბრობს: „ქართული სამზარეულო არის იდეალური ბაზა, არაჩვეულებრივია, მაგრამ მას განვითარება სჭირდება და შეფუთვა თანამედროვედ, ისე, როგორც 21-ე საუკუნეს შეესაბამება. ამის შემდეგ ის შეიძლება ნამდვილად საუკეთესო იყოს მსოფლიოში“. ვფიქრობ, ამ ტექსტებს შორის მსგავსება-განსხვავების საკითხი ღიად უნდა დავტოვოთ - ჯერ კიდევ არ არის

⁵⁶ პაატა კოლუაშვილი პირველი მოწვევის პარლამენტის დეპუტატი და მეცნიერებათა აკადემიის წევრია. სხვადასხვა საჯარო გამოსვლაში, ის პოზიციონირებს როგორც ტრადიციონალისტი - მაგალითად, აქტიურად აპროტესტებს ქართული მიწების "გასხვისებას", და კახა ბენდუქიძის მსგავსი ნეოლიბერტარიანელების მოწინააღმდეგეა. მისი პოლიტიკური შეხედულებების სანახავად იხ. გამოსვლები „მედია-კავშირ ობიექტივზე“, „ქართულ არხზე“ <http://www.myvideo.ge/v/2282174>; ასევე პალიტრა TV-ს გადაცემა "პროვოკატორი". იხ. ბმული https://www.youtube.com/watch?v=IwBsD9_zMhA

⁵⁷ პაატა კოლუაშვილის მოხსენება ილიას შესახებ. ვიდეოჩანაწერი აიტვირთა 2017 წლის 4 მაისს. იხ. ბმული: https://www.youtube.com/watch?v=Ny_J5P2fokA.

⁵⁸ იხ. წინა შენიშვნა

ცნობილი, ამ ორიდან რომელი დისკურსი მოახდენს მეორეს შთანთქმას, და დომინანტური გახდება საჯარო სივრცეში.

ავთენტური კერძების გადააზრება - ფხალი, ჩაქაფული, ელარჯი

კერძების, და ზოგადად ტრადიციების ავთენტურობის მნიშვნელოვანების ხაზგასმა ისევე ახასიათებს ახალქართულ სამზარეულოს, როგორც ტრადიციულ ქართულ კულინარიას. ახალი ქართული სამზარეულოს წარმომადგენლები აქტიურად მონაწილეობენ დისკუსიაში „ნამდვილი ქართული“ კერძების შესახებ. მაგალითად, ახალი ქართული სამზარეულოს წარმომადგენლები ხშირად აღნიშნავენ, რომ ხინკალი მონღოლური კერძი, რომელიც ქართველებმა *თავისებურად* მოირგეს, ფორმა შეუცვალეს და გააქართულეს (მაყაშვილი 2013). თუმცა, ამასთანავე, ახალ დისკურსში ავთენტურობის დამატებითი მსაზღვრელები გვხვდება, რომლებიც, თავის მხრივ, შეფასების ახალი კრიტერიუმების წარმოებას და დანერგვას მოითხოვს.

ავთენტურობის ახალი კრიტერიუმები: ფხალის მაგალითი

კულინარიული შოუს „თეკუნას კულინარიუმის“ რამდენიმე ეპიზოდი ისპანახის მომზადების სხვადასხვა რეცეპტს ეძღვნება. ერთ-ერთ ეპიზოდში, თეკუნა მოსამზადებელ კერძს „კლასიკურ ფხალად“ წარადგენს და მას „მართლაც ნამდვილ ქართულ კერძს“ უწოდებს⁵⁹. ეს ეპიზოდი კარგი ილუსტრაციაა იმისა, თუ როგორ არის შესაძლებელი ეკვივალენციის დამყარება კერძის „სწორად მომზადებასა“ და მისი ავთენტურობის (აღ)წარმოებას შორის. გადაცემაში გადმოცემულია „სწორი“ ფხალის მომზადების რამდენიმე პრინციპი. ერთ-ერთის თანახმად, მთავარი ინგრედიენტი - ისპანახი - “ძალიან მწვანე და ძალიან ცოცხალი” უნდა იყოს, მეორეს თანახმად კი, ფხალში გამოკვეთილი უნდა იყოს მთავარი ინგრედიენტის გემო. ორივე პრინციპი კარდინალურად განსხვავდება ფხალის მომზადების გავრცელებული წესისაგან. თავად მზარეულიც აღნიშნავს, რომ ქართული ოჯახებისა და რესტორნების უმრავლესობაში,

⁵⁹ თეკუნას კულინარიუმი, “ფხალის განსხვავებული რეცეპტი”. გამოქვეყნებულია 2016 წლის 29 მარტს. იხ. ბმული: <https://www.youtube.com/watch?v=PrQ4aNa67lg>

ფხალის მთავარ ინგრედიენტებს (ისპანახს, ბადრიჯანს) ზედმეტად დიდხანს ხარშავენ და ამასთანავე, ჭარბი რაოდენობის სუნელებით აზავებენ. ტრადიციული მეთოდი და მისი შედეგი დახასიათებულია ექსკლუზიურად ნეგატიური პრედიკატებით, როგორცაა „ზედმეტი“, „ჭარბი“, „ჭაობისფერი“, „გადახარშული“. ეს უკანასკნელი ყველაზე ხშირად გამოიყენება (“ჩვენ გვინდა, რომ ფხალი იყოს ცოცხალი და სავსე ვიტამინებით და არა გადახარშული”⁶⁰). პრედიკატები ექსპლიციტურად მიანიშნებს იმაზე, რომ კერძი „არასწორია“. ერთი მხრივ, ის არასწორია საერთაშორისო კულინარიულ სტანდარტებთან მიმართებაში; მეორე მხრივ კი - ფხალის ჭეშმარიტ, ავთენტურ ბუნებასთან მიმართებაში.

ზოგადად, ახალი ქართული სამზარეულო ექვის ქვეშ აყენებს ბევრი კერძის სტატუსს, რომლებიც „ფართო საზოგადოების მიერ“, ბოლო დრომდე, “ტრადიციული ქართული სამზარეულოს” ნაწილად განიხილებოდა. თუმცა, ეს ექვი კიდევ უფრო ზრდის კერძების ავთენტურობის ფასს და ამ ავთენტურობის დაცვის მნიშვნელოვანებას. ამასთანავე, ჩნდება ავთენტურობის სულ ახალი კრიტერიუმი: ქართველი პროფესიონალი შეგ მზარეული. თუ გამოცდილი, ბევრი ქვეყნის სამზარეულოს მხილველი მზარეული ამბობს, რომ ფხალი “მართლაც” ქართული კერძია, მას ისიც ეცოდინება, როგორ უნდა დავიცვათ ეს ავთენტურობა - ასეთ განწყობას ქმნის მზარეულის კატეგორიულობა, ფხალთან მიმართებაში.

მიდიების ჩაქაფული

ჩაქაფული, ახალი ნარატივის მიხედვით, კიდევ ერთი „ნამდვილად ქართული“ კერძია. ტიპური რეცეპტი ბატკნის ხორცსა და დიდი რაოდენობის მწვანის მოიცავს. ჩაქაფული განიხილება როგორც სეზონური კერძი, ვინაიდან ტარხუნა - კერძის შემადგენელი, წამყვანი მწვანილი - საქართველოში მხოლოდ გაზაფხულზე მოდის. ამასთანავე, აღსანიშნავია, რომ გაზაფხულზეც კი ჩაქაფულს იშვიათად მიირთმევენ. ის არ მოიაზრება ყოველდღიური მენიუს ნაწილად, უფრო მეტად, სუფრის პრაქტიკასთან ასოცირდება, და სტუმრების საპატივცემულოდ ამზადებენ. სწორედ ამ „ხალხურ“ ცოდნასა თუ

⁶⁰ თეკუნას კულინარიუმი, “ფხალის განსხვავებული რეცეპტი”.

განწყობაზე ახდენს აპელირებას კულინარიული ბლოგი „ოქსიმორონი - ჩაქაფული შესვენებაზე“. ბლოგში აღწერილია „ქართული კულინარიის შაბლონებისგან თავმოებურებული გურმანის“ გაოცება, როდესაც ერთ-ერთ ღვინის ბარ-რესტორანში ლანჩზე მოდერნიზებულ ჩაქაფულს სთავაზობენ. „ტრადიციული რეცეპტიდან ყველაფერი აქვს, მაგრამ გაცილებით უფრო საინტერესო წყვილს ქმნის კარტოფილის პიურეს თანხლებით, ნაკლები წვენი და რბილი ხორცი... სწორედ ამ თანამედროვე ჩაქაფულმა და ყაბაყი-გოგრის ფხლებმა მაფიქრებინა, რომ ქართველ გურმანებსაც გაუჩნდათ შანსი, ქართული კერძები არა მხოლოდ ნამთვრალეებზე, სადღეღამისო სახინკლეში ან ქალაქგარეთ მიირთვან, არამედ ყოველდღიურად, თუნდაც სამსახურიდან შუადღის ლანჩზე გასვლისას, საქმიანი შეხვედრების დროს, ანდა წვეულებების გასამართად ⁶¹“.

კერძის ავთენტურობის - მისი ლოკალური, ქართული წარმოშობის გამო - ჩაქაფულის შენარჩუნებას და პოპულარიზაციას ახალი თაობის კულინარები მნიშვნელოვან ამოცანად რაცხენ. ეს მისია ყველაზე ექსპლიციტურად ისევ „თეკუნას კულინარიუმში“ არის ფორმულირებული, რომელიც სხვადასხვა წელს, რამდენიმეჯერ სთავაზობს მაყურებელს ჩაქაფულის ვარიაციებს - “თითქმის ტრადიციულიდან”, ⁶² არსებითად ინოვაციურამდე ⁶³.

ილუსტრაცია 4: *ჩაქაფულის ვარიაციები*: ბატკნის მწვანე ჩაქაფული „შავი ლომისგან“, მიდიების ჩაქაფული თეკუნასგან და ვარიაცია ტარხუნის არაქნით ვახოსგან (*ფოტოები: რესტორანი „შავი ლომი, კაფე „ლიტერა“, გადაცემა „გურმანია“*)

⁶¹ ოლივია ჯაში, "ოქსიმორონი: ჩაქაფული შესვენებაზე", გამოქვეყნებულია 2015 წლის 8 ოქტომბერს. იხ. ბმული: <http://indigo.com.ge/en/node/105>

⁶² "თეკუნას კულინარიუმში" მაესტროზე, გამოქვეყნებულია 2014 წლის 25 მაისს. იხ. ბმული: <https://www.youtube.com/watch?v=gWL2NBP0rbk&t=493s>; ასევე "01.05.2016. თეკუნას კულინარიუმში - გამომცხვარი ბატკნის ბარკალი და ბატკნის ჩაქაფული". გამოქვეყნებულია 2016 წლის 1 მაისს. იხ. ბმული: <https://www.youtube.com/watch?v=7q4FObDg668>

⁶³ "30.04.16 თეკუნას კულინარიუმში - მიდიების ჩაქაფული". გამოქვეყნებულია 2016 წლის 3 მაისს. იხ. ბმული: <https://www.youtube.com/watch?v=gngkB2yWaGQ>



ახალი ნარატივის მიხედვით, ჩაქაფულისთვის გამოყენებული მიდიები საქართველოში, შავ ზღვაში მოიპოვება⁶⁴. ეს არტიკულაცია მიდიების ჩაქაფულის მნიშვნელოვანებას ზრდის, ერთ-ერთ ტიპიურ არგუმენტზე აპელირებით: უნდა მოვიხმართ, ვინაიდან ქართულია. ეს არგუმენტი, ღიად ან ირიბად, არაერთ ტექსტში გვხვდება, ამ კონკრეტულ შემთხვევაში კი ძალზე ექსპლიციტურად არის წარმოდგენილი - ადგილობრივი პროდუქტების პოპულარიზაცია გადაცემის ერთ-ერთ მიზნადაა დასახელებული.

⁶⁴ "თეკუნას კულინარიუმი - მიდიების ჩაქაფული", 2016.

„შეიძლება ძალიან კარგი კომბინაცია გამოვიდეს და შეიძლება რამდენიმე წელიწადში მიდიების ჩაქაფული ასევე ძალიან პოპულარულია იყოს, და ასევე იმ ხალხისთვის, ვინც ხორცს საერთოდ არ ჭამს ან არ ცნობს, რატომ არ უნდა გაიგოს ამ შესანიშნავი კერძის ანუ ჩაქაფულის გემო? ამიტომ გადავწყვიტე რომ მიდიები ძალიან კარგი იდეა იქნებოდა. თან თბილისშიც შეგვიძლია უკვე დიდ სუპერმარკეტებში შევიძინოთ შავ ზღვაში მოპოვებული ზღვის პროდუქტები, თევზი იქნება თუ მიდიები. ამიტომ ასეთი იყო იდეა, მიზეზი, რომ გამეკეთებინა დღეს მიდიების ჩაქაფული“⁶⁵.

ელარჯის ბურთულები

როგორც ნაშრომის დასაწყისში აღვნიშნე, ახალი ქართული სამზარეულოს ერთ-ერთ ემბლემატურ კერძს წარმოადგენს ელარჯის ბურთულები ნუშის ბაჟეთი. დღესდღეობით, ელარჯის ბურთულები ათეულობით რესტორანის მენიუმშია შეტანილი⁶⁶. ამ რესტორნებს შორის არიან ისეთებიც, რომლებიც ტრადიციული ქართული სამზარეულოს მომწოდებლებად პოზიციონირებენ (მაგალითად, რესტორანი “დადიანი”). ეს კერძი ასევე ფიგურირებს უცხოეთში არსებული ქართული რესტორნების მენიუმებშიც (ვაშინგტონი, ლონდონი). უცხოელი ბლოგერები, ჟურნალისტები, ტურისტები რეკომენდაციას უწევენ ელარჯის ბურთულებს, როგორც სახასიათო ქართულ კერძს⁶⁷. მენიუმში ის სხვადასხვა სახელწოდებით შეიძლება შეგვხვდეს (Polenta and cheese balls, Cornmeal and cheese croquettes)⁶⁸, თუმცა, ფოტოებიდან ნათლად ჩანს, რომ ერთსა და იმავე კერძზეა საუბარი.

⁶⁵ თეკუნას კულინარიუმი - მიდიების ჩაქაფული", 2016.

⁶⁶ სოციალურ ქსელებში შესაძლებელია იმ რესტორნების ნახვა, რომლებიც მომხმარებელს ამ კერძს სთავაზობს. იხ. ბმული:

<https://www.facebook.com/search/str/%E1%83%94%E1%83%9A%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%AF%E1%83%98%E1%83%A1+%E1%83%91%E1%83%A3%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%A3%E1%83%9A%E1%83%94%E1%83%91%E1%83%98/photos-keyword>

⁶⁷ ნიშუმის სახით იხ. <https://www.afar.com/magazine/is-georgia-the-worlds-most-welcoming-country> ; ასევე https://www.facebook.com/169604186785936/photos/basw.AbqNBhoeurp77Du-ajpf_m-4LBH0L2K--FSvGx9JX32oMz5Kg-1IrbSsPQPFCHs3nhy0xXAvJgAtIY9d6oKE-iskRHUkYo2WMO-3wYP-vEMkY ln-Mj3MZEcte89oezJ0d5F64wIaMwtap4kHbwLdI.1666359166786209.559270257521400.407965502661975.407965522661973.401881169937075.365493077197045.401881096603749.10202670064613511.401881136603745/365493077197045/?type=1&theater

⁶⁸ რესტორანი „სუფრა“ ვაშინგტონში, რესტორნის მენიუ იხ. ბმულზე: <https://www.supradc.com/#menu-1-section>;

უცხოელი მომხმარებლებისთვის სახელწოდება „ელარჯის ბურთულები“ არაფრისმთქმელია, განსხვავებული სახელწოდებების წარმოშობაც სწორედ ამ გარემობას შეიძლება დავუკავშიროთ.

ელარჯის ბურთულების იდეის ავტორი ქართველი შეფ-მზარეული თეკუნა გაჩეჩილაძეა. აღსანიშნავია, რომ საავტორო კერძები ახალი ქართული სამზარეულოს და ზოგადად, „ახალი სამზარეულოს“ კონცეფციის მახასიათებელია, კლასიკური სამზარეულოს ანონიმური, „ხალხური“ ხასიათისგან განსხვავებით. ხსენებული კერძი ავტორმა 2000-იანების დასაწყისში შექმნა, და თავდაპირველად, უარყოფითი შეფასება მიიღო ძველი ყაიდის ქართველი მზარეულებისგან (იხ. ქვეთავი მზარეულისა და „პოვარის“ შესახებ). „ყველა მზარეულმა გამიპროტესტა. და ერთმა ქალმა თქვა, მე ამას არ გავაკეთებო, იმიტომ, რომ დედაჩემიც ასე აკეთებდაო, ბებიაჩემიც ასე აკეთებდაო, და საერთოდ ვის გაუგია ბაჟეში ნუშიო! ვის გაუგიაო!“⁶⁹ როგორც ციტატიდან ჩანს, მზარეულების აღშფოთება გამოიწვია ტრადიციულ ქართულ კერძში ცვლილებების შეტანის მცდელობამ. თავად ავტორი არ მიიჩნევს, რომ კერძის მისეული მოდიფიკაცია კარდინალურად განსხვავდება კლასიკურისგან. კერძს შეცვლილი აქვს ფორმა, რისი მეშვეობითაც ის უკეთ ეწერება თანამედროვე გლობალურ კულინარიულ ტენდენციებში. ელარჯის კლასიკური ულუფა ძალიან დიდი იყო, და ამასთანავე - უფორმო (ფაფისებრი კონსისტენციის, იკავებდა მთელ თეფშს), ბურთულების სახით კი ის უფრო მცირეა, მეტად ესთეტიური და „დასავლელი“ მომხმარებლებისთვის ნაცნობი ფორმის (ე.წ. კროკეტების ფორმის). ერთი ფრაზით რომ შევაჯამოთ, ელარჯის ბურთულები ფორმით ევროპულია და შინაარსით - ქართული. ბაჟეს შემთხვევაშიც, ნიგვზის ჩანაცვლება ნუშით, სადაც მეორე, პირველისგან განსხვავებით, არაალერგიული და უფრო იოლად მოსანელებელია, სიმსუბუქის და სიჯანსაღის გლობალურ სტანდარტებთან ადაპტაციად უნდა განვიხილოთ (რასაც მზარეულის სხვადასხვა ტექსტიც ადასტურებს).

რესტორანი „მარანი“ ლონდონში, მენიუ იხ. ბმულზე:

<https://www.facebook.com/MaraniLondon/photos/a.513717855409974.1073741828.494647543983672/559270257521400/?type=3&theater>

⁶⁹ რუსთავი 2. „სხვა შუადღე“. 25.10.2013. ვიდეოჩანაწერი იხ. ბმულზე:

<https://www.youtube.com/watch?v=9ALQLFkWtts>

ილუსტრაცია 5: ტრადიციული ელარჯი VS. ელარჯის ბურთულები (ფოტოები: რესტორანი “დადიანი”)



ელარჯის ბურთულები, დროთა განმავლობაში, ხილვადი გახდა არა მარტო რესტორნების მენიუებში, არამედ სატელევიზიო სივრცეშიც. 2014-2017 წლებში, ჯერ ტელეკომპანია “მაესტროს”, შემდეგ კი “რუსთავი 2”-ის ეთერში თეკუნამ რამდენჯერმე მოამზადა ზემოხსენებული კერძი. „დღეს გვაქვს ახალქართული სამზარეულოს დღე და ვაკეთებთ ყველასათვის საყვარელ და ცნობილ კერძს -ელარჯს. მაგრამ ცოტა განსხვავებული ფორმით. ანუ ელარჯის ბურთულები ნუშის ბაჟეთი. ეს ცოტა ისეთი განაცხადია, რომ შეცვალო ელარჯის ფორმა, შეცვალო ჩვენთვის საყვარელი ბაჟეს ფორმა, მაგრამ მე მაინც ვცადე და ვფიქრობ, რომ ძალიან კარგი გამომივიდა და ჩემთვის ყველაზე დიდი კომპლიმენტი ის, რომ სხვადასხვა რესტორნებში რომ მივდივარ, ეს კერძი უკვე დანერგილია და ჩემს სტუმრებს და არა მარტო ჩემს სტუმრებს, ზოგადად, მოსახლეობას ძალიან მოსწონს“ (კულინარიუმი მაესტროზე, 22.06.2014).

ზემოთ მოცემულ ამონარიდში, შეფ მზარეული მაყურებელს წარუდგენს ორ ობიექტს: ახალ ქართულ სამზარეულოს, როგორც გარკვეულ კულინარიულ კონცეფციას და კერძს, რომელიც ამ კონცეფციასთან მიმართებაში უნდა იქნას მოაზრებული. ავტორი მხოლოდ დასაწყისში ახსენებს ახალქართულ სამზარეულოს, და გადაცემის მიმდინარეობისას მთლიანად ელარჯის ბურთულებისა და ნუშის ბაჟეს მომზადებაზეა ფოკუსირებული. თუმცა, ვინაიდან კერძი წარმოდგენილია როგორც ახალი კულინარიული კონცეფციის სავიზიტო ბარათი, სიმბოლო, ამ უკანასკნელის მიმართ დამოკიდებულების შემუშავება მაყურებელს უშუალოდ კერძისგან მიღებული შთაბეჭდილების მეშვეობით უწევს.

შესაბამისად, იქმნება დისკურსული შესაძლებლობა, რომ კერძის მიმართ გამოყენებული მსაზღვრელები - ხრამუნა, გემრიელი, მსუბუქი, რესტორნებში დანერგილი, მოსახლეობის მიერ მოწონებული - ზოგადად ახალ ქართულ სამზარეულოზე გავრცელდეს.

ლოკალური და გლობალური დისკურსების მორიგება: ვეგანური ჩურჩხელა და ბედნიერი ქათმის კვერცხი

*“ზოგს ჰგონია, რომ ნამდვილი პატრიოტიზმი ეწინააღმდეგება კოსმოპოლიტიზმს,
მაგრამ ეს შეცდომაა”*

ვაჟა-ფშაველა

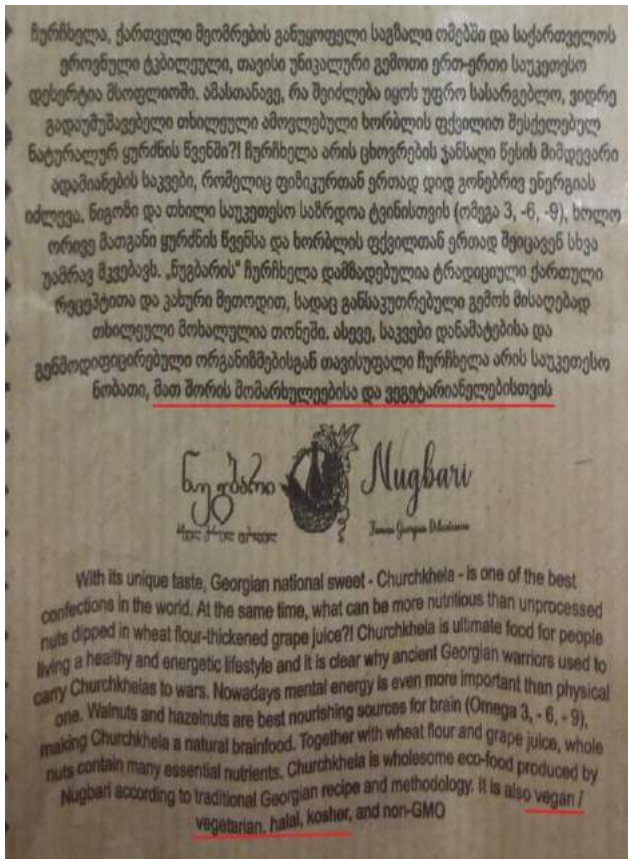
კამათი ნაციონალიზმის ცნების, მისი შინაარსის გარშემო მე-19 საუკუნიდან დღემდე მიმდინარეობს. კამათი ეხება არა მარტო ნაციონალიზმის განმარტებას, არამედ მის გამიჯვნას მსგავსი ფენომენებისგან - მაგალითად, შოვინიზმისგან. ასევე, განხილვის საგანია მიმართება ნაციონალიზმსა და ინტერნაციონალიზმს, პატრიოტიზმსა და კოსმოპოლიტიზმს შორის (წერეთელი 2015; ვაჟა-ფშაველა 1905). ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობის ტექსტები კარგ მაგალითს წარმოადგენს იმისა, თუ როგორ აისახება ეს დავა კულინარიულ ველში.

ქართულ კულინარიულ ნარატივში ცნებას “ნაციონალური” (ეროვნული) მოეპოვება მონათესავე ცნებები - ლოკალური (ადგილობრივი), ავთენტური და სხვ. ეს ცნებები, ერთი მხრივ, აფართოებს ნაციონალიზმის სივრცეს და ამავე დროს, ადგილს ტოვებს მოქნილობისთვის. ეს ცნებები ასოცირებულია ნაციონალიზმთან, თუმცა, მეორე მხრივ, შესაძლებელია მათი ცალკე გამოყენებაც. მაგალითად, რაიმე პროდუქტის სამომხმარებლო ღირებულების დემონსტრირებისთვის, გამოიყენება პრედიკატები „ადგილობრივი“, „ბიო/ორგანული“. სიტყვები შესაძლებელია მონაცვლეობდნენ სარეკლამო ტექსტის ადრესატების, პოტენციური მომხმარებლების მიხედვით. განვიხილავ კომპანია “ნუგზარის” ჩურჩხელის მაგალითს. ქალაქის პარკზე, რომელშიც

ყიდვისას ჩურჩხელას აწყობენ, დატანილია ინფორმაცია პროდუქციის შესახებ. ქართულენოვანი აღწერილობა შეიცავს შემდეგ წინადადებას:

“წუგბარის” ჩურჩხელა დამზადებულია ტრადიციული ქართული რეცეპტით და კახური მეთოდით, სადაც განსაკუთრებული გემოს მისაღებად თხილეული მოხალულია თონეში”.

ილუსტრაცია 6: პოლისემიური „ჩურჩხელა“ - ტრადიციული, ომეგა 3-ის შემცველი, არაგენმოდიფიცირებული, სამარხვო, ვეგეტარიანული, ჰალალი.



ამ წინადადებაში ხაზგასმულია, რომ კომპანია ჩურჩხელას ქართული ტრადიციების მიხედვით აწარმოებს. ამასთანავე, დაკონკრეტებული, საქართველოს რომელი კუთხის ტრადიციასთან გვაქვს საქმე. სარეკლამო მასალაში გამოყენებულია “განვრცობილი

აღწერის”⁷⁰ სტილი - ტექსტი დატვირთულია ინფორმაციით და დეტალებით. ყურადღებას შევაჩერებ რამდენიმე მათგანზე.

რას ნიშნავს „კახური“? ერთი მხრივ, ეს არის მითითება რეგიონზე, რომლის ტრადიციების მიხედვითაც არის ნაწარმოები კომპანიის პროდუქცია. ამასთანავე, „კახურს“ აქვს დამატებითი კონოტაციაც. რიგითი ქართველი მომხმარებლისთვის, „კახური“ ჩურჩხელა გემრიელთან და ნამდვილთან ასოცირდება. ნამდვილი - იგივე „ავთენტური“ - ჩურჩხელასთან მიმართებაში ნიშნავს არაფალსიფიცირებულს, ნამდვილად ყურძნის ბადაგისა და ხორბლის ფქვილისგან დამზადებულს, და არა სხვა პროდუქტებისგან, რომლებსაც ჩურჩხელის ინგრედიენტების გემოს სიმულირება შეუძლია. ერთი მხრივ, ფალსიფიცირებული ჩურჩხელის გაყიდვის რეალური პრაქტიკა, მეორე მხრივ კი, ნამდვილობის დამადასტურებელი კრიტერიუმების არარსებობა, ქმნის კონტექსტს მუდმივი ეჭვისთვის ჩურჩხელის გარშემო. საცალო ვაჭრობის შემთხვევაში, ნდობის წარმოება ინდივიდუალურ დონეზე, კონკრეტულ გამყიდველსა და მყიდველს შორის ხდება. როგორც წესი, მყიდველი თავიდანვე უნდობლობის განწყობით იწყებს ინტერაქციას მყიდველთან, და კომუნიკაციას აწარმოებს იმისთვის, რომ განსაზღვროს, სანდოა თუ არა ეს ადამიანი. ჩურჩხელის ნამდვილობის დამადასტურებელი რაიმე საბუთი, გამყიდველის სიტყვიერი გარანტიის გარდა, არ არსებობს, ამიტომ გამყიდველის სანდო ადამიანიად ჩათვლა ჩურჩხელას სანდოობის კრიტერიუმად იქცევა. რაც შეეხება მასობრივ წარმოებას, ქართულ საზოგადოებაში, საბჭოთა პერიოდიდან მოყოლებული, მის მიმართ კიდევ უფრო დიდი უნდობლობა არსებობს. არსებობს ასეთი შეხედულება, რომ მასობრივი წარმოების პროდუქციის ხარისხი ყოველთვის უფრო დაბალი იქნება, ვიდრე საცალო ნაწარმის. კონკრეტულად საკვების შემთხვევაში, ეს შეხედულება, უპირატესად, გამოიხატება განწყობაში, რომ მასობრივი წარმოების პროდუქტი, „ხელით დამზადებულთან“ შედარებით, ნაკლებად გემრიელია.

⁷⁰ შესაბამისი ინგლისურენოვანი ტერმინია „descriptive“, თუმცა, შინაარსიდან გამომდინარე, ვთარგმნე როგორც „განვრცობილი აღწერა“.

ჩემი ინტერპრეტაციით, ეს გარემოებები „ნუგზარის“ სარეკლამო ტექსტის წარმოშობისა და გაგების თავისებურ კონტექსტს ქმნის. დეტალური ნარატივი ჩურჩხელის წარმოების ტექნოლოგიის შესახებ შესაძლებელია განვიხილოთ, როგორც წინასწარი მოლოდინების, ეჭვების გაქარწყლების მცდელობა. ტექსტი გვარწმუნებს, რომ ჩურჩხელა ნამდვილია, რამდენადაც ის კახურია, რამდენადაც ლოკალური (კუთხური) ტრადიციის მიხედვით არის დამზადებული.

ავთენტურობის კიდევ ერთ სიმბოლოს ამ ტექსტში წარმოადგენს “თონე”. ტექსტში აღნიშნულია, რომ ჩურჩხელის შემადგენელი ერთ-ერთ ინგრედიენტი (თხილეული) დამუშავებულია თონეში. ყოველდღიურ გასტრონომიულ დისკურსში, პრედიკატი „თონის“ ასოცირდება სოფლურ, “პირველად” გემოსთან, ხელნაკეთ პროდუქციასთან (შდრ. “თონის პური”, “თონეში გამომცხვარი ლობიანი”, “თონეში შემწვარი გოჭი”). საქართველოში თონეში წარმოებული პროდუქცია ყოველდღიურად არ მოიხმარება; „თონის“ პროდუქცია უჩვეულოა, არღვევს ყოველდღიურობას და საზეიმო განწყობასთან ასოცირდება. აღსანიშნავია, რომ ინგლისურენოვან აღწერილობაში ამგვარი დეტალიზაცია არ კეთდება. შესაძლებელია ორგვარი ინტერპრეტაცია: იგულისხმება, რომ ინგლისურენოვანი მომხმარებლისთვის ეს ინფორმაცია არაფრის მთქმელია, შესაბამისად, ის მომხმარებელზე ეფექტს ვერ მოახდენს, ჩურჩხელის მოხმარებას ვერ წაახალისებს. მეორე მხრივ, ინგლისურენოვანი მომხმარებლისთვის სხვა დეტალები შეიძლება იყოს რელევანტური. მართლაც, თუკი ქართულენოვან წარწერაში მითითებულია, რომ ჩურჩხელა არის “საუკეთესო ნობათი მათ შორის მომარხულებებისა და ვეგეტარიანელებისთვის”, ინგლისურენოვან ტექსტში ვკითხულობთ, რომ ჩურჩხელა არის ვეგანური/ვეგეტარიანული, ჰალალი, კომერული. როგორც ვხედავთ, ინგლისურენოვანი მომხმარებლისთვის არარელევანტურ ინფორმაციად არის მიჩნეული ჩურჩხელის როგორც „სამარხვო“ პროდუქტის რეპრეზენტაცია, შესაბამისად, ინგლისურ ტექსტში ეს ინფორმაცია არ ფიგურირებს, მის ნაცვლად კი დამატებულია “სასარგებლო” ინფორმაცია სხვადასხვა ტიპის კვებითი შეზღუდვებისა თუ პრეფერენციების მქონე ჯგუფებისათვის. მთლიანობაში, ჩურჩხელა პოლისემიურ ნიშანს წარმოადგენს, და მისი

ყველა შესაძლო მნიშვნელობის ექსპლიკაცია ხდება, მისი მოხმარების წახალისების მიზნით.

აღსანიშნავია, რომ ონლაინ მედია ძალზე ხელსაყრელი პლატფორმაა პოლისემიის წარმოებისთვის. ქაღალდის პაკეტისგან განსხვავებით, „ციფრული შეფუთვა“ პროდუქტისთვის გაცილებით მეტი მნიშვნელობის მინიჭების შესაძლებლობას იძლევა. ელექტრონული ლინკების, ჰაშთაგების გამოყენებით ობიექტს სხვადასხვა იარლიყი ებმევა. ფიზიკური მატარებლისა და მასზე დატანილი ტექსტისგან განსხვავებით, აქ არც ტექსტის „დატევის“ პრობლემაა, და არც ინფორმაციის ერთეულებს შორის კოჰერენტული კავშირის დემონსტრირების საჭიროება დგას.

ილუსტრაცია 7: პროდუქტისთვის მნიშვნელობების მიბმა, ჰაშთაგების მეშვეობით



ლოკალური და გლობალური კვების დისკურსების „შეხვედრის“ კიდევ ერთი საინტერესო შემთხვევაა ადგილობრივი წარმოების ქათმის კვერცხის სარეკლამო ტექსტი. ჩემი ხედვით, ეს არის ილუსტრაციას იმისა, თუ როგორ ერწყმის ერთმანეთს განსხვავებული დისკურსები, იმის ხარჯზე, რომ ერთი ჰეგემონიური პროექტის შიგნით ერთიანდება. სხვაგვარ, „ამბივალენტურ შეხვედრას“ განვიხილავ მომდევნო თავში, ვეგეტარიანელობისა და მარხვის შესახებ, სადაც ვაჩვენებ, რომ განსხვავებულთა ჰარმონიული „მორიგება“ მხოლოდ ჰეგემონიური, სამომხმარებლო დისკურსის, მაგრამ არა სხვა დისკურსების შიგნით ხდება.

სტატისტიკური მონაცემების მიხედვით, ქათმის ხორცისა და კვერცხის მოხმარება საქართველოში ყოველწლიურად იზრდება ⁷¹, მსხვილფეხა საქონლის ხორცის მოხმარება კი, პარალელურად, იკლებს ⁷². ხორცის ბაზარზე ქათმის წილის გაზრდას ექსპერტები მის საგრძნობლად დაბალ ფასს უკავშირებენ ⁷³. ამასთანავე, აღსანიშნავია, რომ თუკი მესაქონლეობის შემთხვევაში, ძირითად კონკურენტებად ადგილობრივი მწარმოებლები და იმპორტიორები მოიაზრებენ, ფრინველის ხორცისა და კვერცხის შემთხვევაში, ეკონომისტები მიუთითებენ, რომ კონკურენცია ადგილობრივ მწარმოებლებს შორისაც საკმაოდ მძაფრია.

ინტერნეტ ქსელში, სოფლის პროდუქციის მომწოდებელი ერთ-ერთი კომპანიის ვებგვერდზე, განთავსებულია სარეკლამო ტექსტი „ბედნიერი ქათმის კვერცხის“ შესახებ. “Free range - თავისუფლად მოსეირნე სოფლის ქათმის კვერცხია. ქათმებს მუდმივად აქვთ სუფთა წყალი და ჯანსაღი საკვები. იზრდებიან ბუნებრივ გარემოში, დაცულ და შემოფარგლულ ტერიტორიაზე, სადაც ფრინველი დაცულია საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან შეხებისგან და შესაბამისად ინფექციებისგან“.

⁷¹ 2006-დან 2014 წლამდე მოხმარების მაჩვენებელი გაორმაგდა, იხ. ბმული: http://enpard.ge/en/wp-content/uploads/2015/05/Market_Assessment_Poultry_AYEG_ENG.pdf

⁷² ინფორმაცია მსხვილფეხა საქონლის მოხმარების კლების ტენდენციის შესახებ, იხ. ბმული: http://enpard.ge/ge/wp-content/uploads/2015/05/Market-Assessment_Beef_AYEG_GEO.pdf

⁷³ ფრინველის ხორცის ფასი 40%-ით ნაკლებია მსხვილფეხა საქონლის ხორცზე. იხ. ბმული: http://enpard.ge/en/wp-content/uploads/2015/05/Market_Assessment_Poultry_AYEG_ENG.pdf

ეს ტექსტი ატარებს ძველი და ახალი დისკურსების კვალს. მათ შორის ერთ-ერთია „იმპორტირებული“, ახალი დისკურსი, რომელიც მოიცავს მტკიცებას იმის შესახებ, რომ ბუნებრივ გარემოში მცხოვრები ცხოველებისგან თუ ფრინველებისგან მიღებული პროდუქტები (ხორცი, რძის ნაწარმი) უფრო გემრიელია, ვიდრე ფერმის ბინადრების, ვინაიდან პირველებს უფრო თავისუფალი, ლაღი ცხოვრება აქვთ. წარმოდგენა იმის შესახებ, რომ ინდივიდუალურად მოყვანილი ბოსტნეული თუ ხორცეული უფრო გემრიელია, ვიდრე მასობრივი წარმოების წესით მიღებული, საქართველოსთვის ახალი არ არის. ყოველთვის, როდესაც გამყიდველი გვეუბნება „ეს სოფლის ქათამია“ ან „სოფლის მაწონია“, იგულისხმება, რომ პროდუქტი გემრიელი და სანდოა. მკვლევარი კოსტანცა კურო თავის ერთ-ერთ ნაშრომში სწორედ იმის შესახებ საუბრობს, რომ ყველაზე „გემრიელად“ და „ჯანმრთელად“ ადგილობრივი (ქართული) და ამასთანავე, ინდივიდუალური წარმოების პროდუქტები აღიქმება (Curro 2014). კუროს ამგვარი ინტერპრეტაცია ეყრდნობა რიგით მომხმარებლებთან ჩატარებულ ინტერვიუებს იმის შესახებ, თუ რა პროდუქტებს მოიხმარენ, სად ყიდულობენ და რატომ. მისი მიგნება ეხმიანება ჩემი კვლევის შედეგებს - ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობის მომხრეებიც აჟღერებენ იმ აზრს, რომ ადგილობრივი პროდუქცია „ქართულია და კარგია“. საინტერესოა, რომ კუროს მტკიცებით, გემრიელისა და ჯანმრთელის ⁷⁴ დაკავშირება „ქართულთან“ არ უნდა აიხსნას მხოლოდ ნაციონალისტური სენტიმენტებით, არამედ მეტი ნდობით არაფორმალური კავშირებისა და კონკრეტული მომწოდებლების მიმართ, „უსახო“, ანონიმური სუპერმარკეტის პროდუქციასთან შედარებით.

თუმცა, განხილული სარეკლამო ტექსტის შემთხვევაში, არატიპიური და ახალია სახელწოდება „free range“ ქათამი. ის არ არის უბრალოდ სოფლის ქათამი, არამედ „საყოფაცხოვრებო ნარჩენებისგან დაცულ ტერიტორიაზე“ მოსეირნე ქათამი. მისი კვერცხი 10 თეთრით უფრო ძვირია, „ჩვეულებრივი“ სოფლის ქათამის კვერცხთან შედარებით ⁷⁵. ამასთანავე, სარეკლამო ტექსტში ამოიკითხება მტკიცება, რომ ორივე ტიპის

⁷⁴ ავტორი აღნიშნავს, რომ ქართველები, სიტყვა „ჯანმრთელის“ სინონიმად ასევე იყენებენ სიტყვას „სასარგებლო“.

⁷⁵

კვერცხი ავთენტური და გემრიელია. ამავე ვებგვერდზე ჩვეულებრივი სოფლის კვერცხიც იყიდება, შესაბამისად, მისი რეკლამირებაც ხდება. მართალია, არც ერთ ტექსტში არ არის ნახსენები, რომ არავთენტური და ნაკლებად გემრიელი კვერცხიც არსებობს, თუმცა, ცხადია, რომ რეკლამის საჭიროება უკვე გულისხმობს კონკურენციის არსებობას. შეგვიძლია ვივარაუდოთ, რომ ამ კონკურენტს წარმოადგენს ფერმის ქათმის კვერცხი, ან არაქართული წარმოების კვერცხი, და სწორედ ამ ნიშნებთან მიმართება, მათთან წინააღმდეგობა ხდის შესაძლებელს „ბედნიერი ქათმის“ და „სოფლის ქათმის“ მორიგებას, ჰიბრიდიზაციას, ერთ დისკურსში.

ილუსტრაცია 8: ბედნიერი ქათმის კვერცხი (სარეკლამო მასალა)



ბედნიერი ქათმის კვერცხი 10 ც.

★★★★★ 2 review პროდუქტის შეფასება

Free range - თავისუფლად მოსივრნე სოფლის ქათმის კვერცხია. ქათმებს მუდმივად აქვთ სუფთა წყალი და კანსალი საკვები. იზრდებიან ბუნებრივ გარემოში, დაცულ და შემოფარგულ ტერიტორიაზე, სადაც ფრინველი დაცულია საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან შეხებისგან და შესაბამისად ინფექციებისგან.

6.95 GEL

სტატუსი: **მაღე დაემატება**

“ახალი ქართული სამზარეულო” : მიგნებების განხილვა

გლობალური ცვლილებების ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ნაწილს კვების სფეროში მიმდინარე ცვლილებები შეადგენს. ამ ცვლილებების ერთ-ერთ ასპექტს "ახალი სამზარეულობის", ე.წ. nouvelle cuisine-ის ფენომენის წარმოშობა წარმოადგენს. საუბარია ადგილობრივ სამზარეულოების რეფორმირების შედეგად, უფრო თანამედროვე,

=Y&q=%E1%83%99%E1%83%95%E1%83%94%E1%83%A0%E1%83%AA%E1%83%AE%E1%83%98&dispatch=p
roducts.search

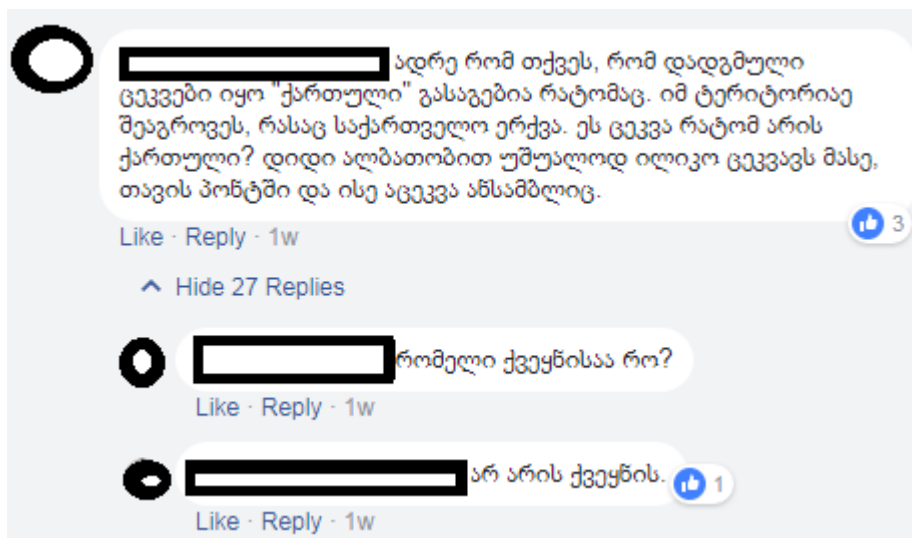
გლობალურ მოთხოვნებზე მორგებულ და კრეატიულ მიდგომაზე დამყარებული სამზარეულოს ფორმირებაზე. ამ მოვლენის აღწერის გარდა, მკვლევარები პროცესის სიმბოლურ მხარესაც განიხილავენ. მათ აინტერესებთ, თუ რას განასახიერებს "ახალი სამზარეულოს" ცალკეული ელემენტები და ამ ელემენტების კომბინაცია. მკვლევარები ასევე ინტერესდებიან კავშირით სიმბოლურ განზომილებაში მიმდინარე ცვლილებებსა და ეკონომიკაში მიმდინარე პროცესებს შორის. თუმცა, საკმარისი ყურადღება არ ეთმობა ისტორიული პროცესის რეპრეზენტაციას კულინარიული სიმბოლოების მეშვეობით. კონკრეტულად, მეტ კვლევას საჭიროებს ის, თუ რა მიმართება მყარდება წარსულსა, აწმყოს და მომავალს შორის, ძველი კერძების ახლებურად გააზრების, ახლებურად გამოყენების შედეგად.

სწორი, ინოვაციური და ქართული ერთგვარად დაკავშირებულია ახალ ქართულ კულინარიულ ნარატივში. ეს სამი კონცეპტი ერთგვარ „ეკვივალენციის ჯაჭვშია“ (Laclau and Mouffe 1985, 127) ჩაბმული. ამ კავშირის წევრები ერთმანეთს განმარტავენ და აძლიერებენ. „ქართული“ განხილულია როგორც არსებითად ინოვაციური; ანუ ნამდვილი, ავთენტური ქართული ბუნება მუდმივ განახლებაში მდგომარეობს. ვინაიდან ინოვაცია სწორია/კარგია, შესაბამისად, ქართული ბუნებაც სწორი/კარგი გამოდის, და პირიქით. ამასთანავე, ნაგულისხმევია, რომ ზოგადად ინოვაციური მიდგომა (ნებისმიერ საქმეში) არსებითად სწორია. შესაბამისად, ქართულისა და ინოვაციურობის კავშირი წარმოდგენილია როგორც „სწორი“ კავშირი. ეს ჯაჭვი, თავის მხრივ, ახალი ქართული სამზარეულოს ლეგიტიმურობას აძლიერებს, სხვა კულინარიულ ინტერპრეტაციების მეტოქეობაში. ახალი ქართული კულინარიის წარმომადგენლები აღნიშნავენ, რომ წლების განმავლობაში არ ხდებოდა გადასინჯვა იმისა, თუ რა არის ნამდვილი ქართული ტრადიციები, ნამდვილი ქართული სული. გაბატონებული იყო განსაზღვრული სტერეოტიპული წარმოდგენა, რომელიც უნდა შეიცვალოს. აღსანიშნავია, რომ არც ერთ ტექსტში არ არის სრულად აღწერილი ამ გაბატონებული წარმოდგენის შინაარსი. ის ერთგვარი „ცარიელი აღსანიშნია“, რომელსაც სხვადასხვა ტექსტში სხვადასხვა მნიშვნელობა ენიჭება - ერთი და იგივე მენიუ, სუნელების ჭარბი გამოყენება, კერძების უცვლელი სახით მომზადების ტრადიცია. ტექსტებს აერთიანებს ზოგადი

სულისკვეთება, რომ კულტურაში სიახლის შემოტანა არსებულის ჩანაცვლების გზით უნდა მოხდეს. ქართული კულტურის კონსერვატული და ინოვაციური ხედვების თანაარსებობა არ არის განხილული, როგორც შესაძლო ვარიანტი. ძველი უნდა წავიდეს, და ახალი ქართული კულინარია მოვიდეს, ვინაიდან, ერთი მხრივ, ის უფროა „ნამდვილი ქართული“; მეორე მხრივ, ის უკეთესია პრაგმატული, ინსტრუმენტული თვალსაზრისითაც - უკეთესია მომხმარებლებისთვის, ვინაიდან მათზეა მორგებული; უკეთესია ქვეყნისთვის, რამდენადაც ტურიზმს ავითარებს.

ძველი კონცეფცია არ განასხვავებდა სუბიექტს კოლექტივისგან - კონკრეტულ ქართველ ადამიანს უნდა ყვარებოდა ის საჭმელი, რაც “ზოგადად ქართველს” უნდა უყვარდეს; აკეთებდეს იმას, რასაც ზოგადად ქართველი აკეთებს/ უნდა აკეთებდეს. ახალი კულინარიის იდეოლოგიის მიხედვით, სუბიექტს შეუძლია გარკვეული ცვლილებების შეტანა კოლექტიური კვების წესში, მისი მორგება საკუთარ თავზე, და ინდივიდუალურ მენიუმში იმ ღირებულებების ასახვაც, რომლებიც მის ეთნიკურ კოლექტივს არ ახასიათებს. მაგალითად, „ზოგადად ქართველი“ ვეგეტარიანელი არ არის, თუმცა, კონკრეტულ ქართველ მომხმარებელს თავისუფლად შეუძლია ვეგეტარიანელი იყოს; თუკი ზოგადად ქართველი მართმადიდებელია, კონკრეტული ქართველი შეიძლება მუსლიმი იყოს და თავისი რელიგიური შეხედულებების მიხედვით, ჰალალ საკვებს მოიხმარდეს. ამ თვალსაზრისით, ახალი ქართული კულინარიული ნარატივი ხაზგასმით ლიბერალურია, და კოსმოპოლიტური. თუმცა, ამ განწყობის მორიგება ნაციონალისტურ ხედვასთან გარკვეულ ძალისხმევას მოითხოვს. თუკი თითოეულ ქართველს ნებას ვრთავთ, ინდივიდუალური მენიუ ჰქონდეს, რა რჩება მათ კვების წესში ზოგადად ქართული, ქართული კოლექტივისთვის, ეთნოსისთვის დამახასიათებელი? ქართული ტრადიციების განახლებასთან ერთად, მსგავსი კითხვები ისმევა კულტურის სხვა სფეროებთან მიმართებითაც, მაგალითად, ქართული ნაციონალური ბალეტის ინოვაციასთან დაკავშირებით (იხ. ილუსტრაცია 8).

ილუსტრაცია 9: კულტურული პრაქტიკის, როგორც „ქართულის“, სახელდების პრობლემატიზაცია (ფეისბუქის მომხმარებლის კომენტარი)



ნაშრომის ერთ-ერთი მთავარი მიგნება ე.წ. "ახალ ქართულ სამზარეულოსთან" მიმართებაში არის ის, რომ რეფორმირების საჭიროების ხაზგასმასთან ერთად, ამ მოძრაობის მომხრეები ახდენენ ისტორიული უწყვეტობის იდეის რეპროდუცირებას. ეს იდეა ნაციონალისტური იდეოლოგიის ერთ-ერთ ძირითად ქვაკუთხედს წარმოადგენს, თუმცა, განსხვავებული მოძრაობები ამ იდეის განსხვავებულ ვერსიას გვთავაზობენ. კონკრეტულად ახალქართული სამზარეულოს შემთხვევაში, შეგვიძლია ვისაუბროთ ერთგვარად პარადოქსულ მოდელზე - განგრძობადობის წარმოჩენაზე, ისტორიული წყვეტის დემონსტრირების გზით. თანამედროვე სამზარეულო წარმოჩენილია როგორც წარსულის საუკეთესო ტრადიციების გამგრძელებელი. ისტორიულ ტრადიციას ამ ხედვაში უპირისპირდება ერთგვარი წყვეტა, ტრადიციის განვითარებისთვის ხელისშემშლელი, საბჭოთა, პერიოდი. ამ ნარატივის მიხედვით, საბჭოთა პერიოდის დროს, ტრადიციული სამზარეულოს მრავალი ელემენტის მიღების და განვითარების მიუხედავად, უგულვებელყოფილ იქნა ამ ტრადიციის ერთ-ერთი ყველაზე მნიშვნელოვანი, საკვანძო ელემენტი - მისი ღიაობა, ორიენტაცია კრეატიულობაზე და ინოვაციების მიღებაზე. ქართული სამზარეულო, ამ გაგებით, ყოველთვის იყო ინოვაციური და მხოლოდ საბჭოთა პერიოდში მოხდა მისი "გაყინვა", სტანდარტიზება.

აშკარაა, რომ აღწერილი ნარატივი ძალიან ჰგავს თანამედროვე საქართველოში ისტორიული წარსულის შესახებ ერთ-ერთ ნარატივს, რომელსაც, პირობითად, ანტი-საბჭოთა შეგვიძლია ვუწოდოთ. ამ ნარატივის თანახმად, საბჭოთა კავშირის გამო ვერ მოხდა ისტორიის "ორგანული" გზით განვითარება, რაშიც, პირველ რიგში, იგულისხმება საქართველოს დაახლოება ევროპულ კულტურასთან და ევროპულ ნაციად ჩამოყალიბება. აღნიშნულ ნარატივთან წინააღმდეგობაში მოდის ნარატივი, რომლის ფარგლებში არ გვხდება მკვეთრი ზღვრების გავლება სხვადასხვა ისტორიულ პერიოდებს შორის და აღნიშნულია ყველა პერიოდის კონტრიბუცია დღევანდელი ქართული ერის და კულტურის ჩამოყალიბების პროცესში.

"ახალ ქართულ სამზარეულოსთან" დაკავშირებულ ტექსტებში, აწმყოს დასაკავშირებლად საბჭოთამდელ წარსულთან, გამოიყენება რამდენიმე სიმბოლო. ამ სიმბოლოების აღწერა (იქნება ეს ბარბარე ჯორჯაძე, ბასკები, თუ ღოლოს შეჭამანდი) ხდება ისე, რომ შესაძლებელი გახდეს დღევანდელი ინოვაციური სამზარეულოს წარსულთან უწყვეტი კავშირის დამყარება. წარსულიდან "ნასესხებ" ადამიანებს თუ კერძებს მიეწერებათ სწორედ ის თვისებები, რომელთა პოპულარიზაციას ცდილობს ახალი ქართული სამზარეულო.

ამასთან ერთად, წარსულთან დაკავშირებული სიმბოლოების გამოყენება, თავისთავად, გარკვეულ გავლენას ახდენს იმაზე, თუ როგორ ხდება "ახალი ქართული სამზარეულოს" კონსტრუირება. მიუხედავად აშკარა ინოვაციურობისა, რომელსაც ამ მოძრაობის წარმომადგენლები ავლენენ, მათ განკარგულებაში არსებული კულტურული რესურსები შეზღუდულია, ხოლო ის სიმბოლოები, რომლებსაც ისინი იყენებენ საკუთარი მიზნებისთვის, გარკვეული მნიშვნელობებით არის დატვირთული. მაგალითად, "ახალი ქართული სამზარეულოს" მოძრაობაში იშვიათად გვხდება საუბარი საქართველოში მცხოვრები ეთნიკური უმცირესობების კერძებზე. მეორე მხრივ, სპეციფიკური "კუთხური" კერძების რეპრეზენტაციისას, მუდმივად ხდება მათი მიწერა ქართული სამზარეულოსთვის. ასეთი მიდგომა "ახალ ქართულ სამზარეულოს" უფრო მეტად უახლოებს ერის პრიმორდიალისტურ ხედვას, რომლის თანახმადაც საქართველოში

არსებული სუბეთნიკური ჯგუფების წარმომადგენლები ყოველთვის შეადგენდნენ ერთიან ქართველ ერს. შესაბამისად, მათი კულტურა და მათ შორის, სამზარეულოც, ყოველთვის წარმოადგენდა ერთიანი ქართული ერის კუთვნილებას. შედეგად ვიღებთ გარკვეულ კონტრასტს სამოქალაქო ნაციონალიზმის სულისკვეთებასთან, რომელიც თან ახლავს "ახალი ქართული სამზარეულოს" მოძრაობას და რომელიც, გაცხადებულად, ერის შენების კონსტრუქტივისტულ პარადიგმასთან არის დაკავშირებული.

ამბივალენტურობა წარსულის მიმართ ახალქართული სამზარეულოს არსებითი მახასიათებელია. ერთი მხრივ, სხვა ქვეყნების მსგავსად, აქცენტი ინოვაციურობაზე და გლობალური ტენდენციებისთვის ფეხის აბმის საჭიროებაზე კეთდება. ამავდროულად, საერთაშორისო სტანდარტების აყოლა ხშირად არა თავისთავად ღირებულ მიზნად, არამედ ქართული სამზარეულოს გადარჩენის ერთადერთ საშუალებად არის წარმოჩენილი. თავად „ინოვაციურობის“ იდეის გამოცხადება ქართული კულტურის და სამზარეულოს საბაზისო ელემენტად კარგად წარმოაჩენს ქართული კულტურის იმ ამბივალენტურ ხედვას, რომელიც შეინიშნება ადგილობრივ სამზარეულოში ნებისმიერი ინოვაციის შემოტანის მცდელობის დროს.

ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობა წარმოადგენს ტრანსფორმაციულ პროექტს, რომელიც ექსპლიციტურად ცვლის წარსულის გააზრებას, ხელახლა აყალიბებს ისტორიას. ახალი ქართული სამზარეულო შეიძლება გავიაზროთ როგორც ფანტაზია იმის შესახებ, თუ როგორი უნდა იყოს ქართული სამზარეულოს აწმყო ან/და მომავალი, და ამასთანავე, როგორი უნდა იყვნენ ამ საქართველოს მოქალაქეები. შესაბამისად, ჩემი კვლევისთვის მნიშვნელოვანი იყო იმის გააზრება, თუ როგორია "სწორი ქართველი სუბიექტი" და რა დისკურსებით არის ის განსაზღვრული.

საბჭოთა კავშირის მემკვიდრეობად შეიძლება ჩაითვალოს ის განწყობა, რომ "სწორი" დაუკავშირდა "კაპიტალისტურს". ნამდვილი ქართული გაგებულია როგორც ანტისაბჭოთა - არა კოლექტივისტური, არა სტანდარტიზებული, არამედ ინდივიდუალისტური და კრეატიული. ჩემი ხედვით, საბჭოთა გამოცდილებამ გადამწყვეტი როლი ითამაშა პოსტსაბჭოთა სივრცეში ბაზრის მიმართ

დამოკიდებულების განსაზღვრაში. ერთი მხრივ, კაპიტალიზმი პოსტსაბჭოთა ქვეყნების მოქალაქეებს მოეწონათ როგორც ხსნა დეფიციტისგან, მიუწვდომელი პროდუქტებისგან. ამ დეფიციტის განცდა განსაკუთრებით მძაფრი იყო საშუალო კლასისთვის, რომელსაც ჰქონდა მატერიალური საშუალება, მოეხმარა გარკვეული პროდუქცია, მაგრამ არ ჰქონდა მისი მოხმარების შესაძლებლობა, დეფიციტის ან, რიგ შემთხვევაში, პოლიტიკური ხასიათის შეზღუდვების გამო. თავის მხრივ, ახალმა დეფიციტმა, უკვე 90-იან წლებში, გაამძაფრა კარგი ცხოვრების, მრავალფეროვნების მოხმარების წყურვილი. თანდათანობით, მიუწვდომელი მატერიალური სიკეთეების პრინციპულად მისაწვდომად გადაქცევამ ერთგვარი ოცნებების ასრულების სახე მიიღო, და 2000-იანი წლები სწორედ ამ ოცნების ასრულების პერიოდად იქცა.

ჩემი კრიტიკული პოზიცია მდგომარეობს იმაში, რომ საშუალო კლასის წყურვილი სამომხმარებლო ოცნებების დაკმაყოფილებასთან დაკავშირებით, სახიფათოა, რამდენადაც შეიცავს დაბალი კლასების საჭიროებების მიჩუმათების ალბათობას. თუმცა, მარტივი სათქმელი არ არის, რამ შეიძლება შეამციროს ეს საფრთხე. მაგალითად, ძნელი წარმოსადგენია, რომ შეფ-მზარეული, ყოველ ჯერზე, როდესაც მაყურებელს მაღალი ღირებულების კერძის რეცეპტს აცნობს, იბოდიშებდეს იმ მაყურებლების წინაშე, რომელსაც ამ კერძისთვის საჭირო ინგრედიენტების შეძენა არ შეუძლიათ. ასევე წარმოუდგენელია, გადაცემას თან ახლავდეს იარლიყი, გაფრთხილება, რომელიც გვაუწყებს, რომ გადაცემა განკუთვნილია ფინანსურად უზრუნველყოფილი მოქალაქეებისთვის, ან, სხვანაირად რომ ვთქვათ - მომხმარებლური შესაძლებლობების მქონე მოქალაქეებისთვის. ჩემი ხედვით, მოქალაქის და მომხმარებლის იდენტობების ერთმანეთთან გადაჯაჭვა ახდენს იმ ადამიანების დისკრიმინაციას, მარგინალიზაციას, ვისაც არ შეუძლია სრულყოფილად ჩაერთოს მოხმარების მხიარულ ფერხულში. ეს უკანასკნელები წარმოგვიდგებიან როგორც უინტერესო სუბიექტები შეფ-მზარეულებისთვის, რესტორატორებისთვის, კულინარიული შოუების პროდიუსერებისთვის. ზიგმუნდ ბაუმანის ტერმინი რომ გამოვიყენოთ, ისინი “ნაკლოვანი მომხმარებლები” არიან, შეზღუდული შესაძლებლობების, შეზღუდული გაქანებისა და ფანტაზიის მქონე სუბიექტები. ამ კატეგორიაში ექცევიან როგორც ძველი

კულინარიული ტრადიციის, ერთფეროვანი კვების მიმდევრები, ისე ადამიანები, რომლებსაც არ აქვთ მატერიალური შესაძლებლობა, რომ ინოვაციური ქართული კერძები მოიხმარონ. ჩემი ხედვით, ისეთი კულინარიული რუბრიკები, როგორცაა “როგორ მოვამზადოთ სადილი ათ ლარად”, არ წარმოადგენს გამოსავალს. ასეთი გადაცემების ეფექტი უფრო “ადგილის მიჩენაა” შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე სუბიექტებისთვის და მათი დამოძღვრა იმის შესახებ, თუ რა არის მათთვის მისაწვდომი მოხმარების პატერნი.

შეზღუდული შესაძლებლობების მქონე მომხმარებელი, ამავე დროს, ნაკლოვან მოქალაქედაც შეიძლება იყოს გაგებული. მაგალითად, ქართული პროდუქციის ნაცვლად თურქულის, ან რუსულის - ოკუპანტის მიერ წარმოებული - პროდუქციის მოხმარება, სიაფის ან „ხარისხიანობის“ არგუმენტით, ინდივიდებს არასათანადო მოქალაქეების ელფერს აძლევს. მთლიანობაში, ინოვაციები, ახალი ღირებულებები კულინარიულ სფეროში, ნებით თუ უნებლიედ, ბევრ მოთხოვნას უყენებს სუბიექტს. სუბიექტს მოეთხოვება, რომ მისი მოხმარება იყოს კრეატიული, არაშაბლონური, მაქსიმალურად ეროვნული/ადგილობრივი, და ამასთანავე, თანამედროვე გლობალური ტენდენციების შესაბამისი. სხვა შემთხვევაში, სუბიექტი არ იქნება სწორი მომხმარებელი, ხოლო ზოგიერთი პრინციპის დარღვევის შემთხვევაში - არც სწორი მოქალაქე.

ამასთანავე, ნათელი არ არის, ახალი სამზარეულოს მიერ სუბიექტისთვის წაყენებული მოთხოვნებიდან რომელია მეტად მნიშვნელოვანი და რომელი - ნაკლებად. რა არის უფრო მნიშვნელოვანი - ლიბერალური რეპერტუარი? ნაციონალისტური რეპერტუარი? თუ კონსუმერისტული რეპერტუარი? მაგალითად, როგორ მოხდება ქართული პროდუქციის გულშემატკივარი, და ამავე დროს, ქსენოფობიური განწყობის მქონე სუბიექტების პოზიციონირება, ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობის ფარგლებში? ჩემი ერთ-ერთი ინფორმანტი მიაშობდა, როგორ ცდილობს, საკვებიც, ტანსაცმელიც, ქართული წარმოების იყიდოს, და თავისი მოქალაქეობრივი ვალი შეასრულოს; როგორ ცდილობს, ბაზარზე შემოსულ ინოვაციური პროდუქტებს გაეცნოს, „ევროპიდან“ შემოსულ სიახლეებს აუბას მხარი. ამასთანავე, ის ამბობს, რომ ჩინურ და ინდურ

მაღაზიებს არ ეკარება, რადგან „ალერგია ემართება“, როცა მათ უყურებს (ინტერვიუ ხატიასთან, 30 წლის). შეგვიძლია ასეთი სუბიექტი წარმოვიდგინოთ, როგორც „სწორი“, რამდენადაც ის არის ინოვაციურობაზე და ეროვნულობაზე ორიენტირებული მომხმარებელი? ასევე, ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობა არ გვამღევეს მკაფიო ორიენტირს იმის შესახებ, თუ რა არის უფრო პრიორიტეტული - ჯანსაღი კვება თუ ავთენტური კვება? ვინ არის სწორი კამათში, რომლის დროსაც მომხმარებელი აკრიტიკებს ბარბარე ჯორჯაძის რეცეპტით მომზადებულ კალმახს, როგორც არაჯანსაღს (ძალიან ცხიმოვანს), ხოლო რესტორნის ადმინისტრაცია ამ კრიტიკას ავთენტურობის არგუმენტს უპირისპირებს?

ჩემი ხედვით, ახალი ქართული სამზარეულოს წარმომადგენლებისა და მხარდამჭერების მიერ წარმოებული პედაგოგიკა ძალზე ჰეტეროგენულია, და რიგ შემთხვევაში, წინააღმდეგობრივიც. ერთმანეთთან იკვეთება ნაციონალისტური, სამოქალაქო და საბაზრო/კონსუმერული დისკურსები, რომლებიც სხვადასხვა რამეს „ასწავლის“ მომხმარებელს. უნდა გავხედოთ უფრო თანამედროვე, კრეატიული, გემოვნებიანი და ინფორმირებული მომხმარებელი; უნდა შევინარჩუნოთ ჩვენი, ქართული „სული“, კულტურული მემკვიდრეობა და ტრადიციები, რათა გლობალიზაციამ კოლექტიური თვითობა არ დაგვაკარგვინოს; უნდა დავამკვიდროთ ახალი ტრადიციები, მოვარგოთ გლობალურ მოთხოვნებს, მეტად სასურველი და „გაყიდვადი“ გავხადოთ ტურისტებისთვის. ეს მოთხოვნები, გარკვეულ შემთხვევებში, წინააღმდეგობაში მოდის ერთმანეთთან. მაგალითისთვის, ავიღოთ ეთნოკულტურული ნაციონალისტური დისკურსის ნიმუში: მტკიცება, რომ არსებობს „ერის კულინარიული აკვიატებები“⁷⁶ (მაგალითად, ნიგვზის დიდი რაოდენობით მოხმარება) და ის ქართული „ბუნების“ შემადგენლად ან/და მნიშვნელოვან კულტურულ მემკვიდრეობად უნდა განვიხილოთ. როგორ არის შესაძლებელი ამ დებულების მორიგება სხვა მტკიცებასთან, რომელიც გვასწავლის, რომ უნდა შევამციროთ ნიგვზის მოხმარება, ან/და ჩავანაცვლოთ ნუშით, ვინაიდან ნიგვზის ჭარბი მოხმარება ჯანმრთელობაზე უარყოფითად მოქმედებს,

⁷⁶ ეს ცნება მოვისმინე კულინარიის მკვლევარი დალილა ცატავასგან, რესტორანში „ბარბარესთან“ ჩატარებულ საჯარო ლექციაზე.

რამდენადაც ის პოტენციური ალერგენია (სამომხმარებლო დისკურსი) ? ან მტკიცებასთან იმის შესახებ, რომ ჭარბი ნიგვზით შენელებული საკვები უარყოფითად აისახება ტურისტების გამოცდილებაზე საქართველოში (საბაზრო დისკურსი) ? როგორ შეიძლება მომხმარებელმა მოიხელთოს ეს წინააღმდეგობრიობა? ან ხედავენ თუ არა ამ პროექტის მესიჯებს შორის წინააღმდეგობრიობას თავად მისი განმარტაციელებლები? რატომ ზრუნავენ იმ ტრადიციების მოძიებაზე, და აღდგენის მცდელობაზე, უცხოების წინაშე მათი „ქართულობის“ სტატუსის დაცვაზე, თუკი ეს ტრადიციები, რიგ შემთხვევაში, მანკიერია ? ეს არის კითხვები, რომლებიც კვლევის შედეგების ინტერპრეტაციისას გამიჩნდა, და ვფიქრობ, სამომავლო კვლევის წარმართვა სწორედ ამ მიმართულებით შეიძლება. ჩემი წარმოდგენით, ამ მიმართულებით კვლევას შეუძლია წვლილი შეიტანოს ტაბუირებული საკითხების რეფლექტირებაში - რატომ უნდა შევინარჩუნოთ ტრადიცია და რა სარგებლობა/ზიანი შეიძლება მოუტანოს ტრადიციების ეგზოტიზაციამ საქართველოს მოქალაქეებს, განსაკუთრებით კი, იმ ჯგუფებს, ვისაც ეთნიკური თუ რელიგიური წარმომავლობის გამო, ამ ტრადიციებთან საკუთარი თავის იდენტიფიკაცია არ შეუძლიათ. ჩემი წარმოდგენით, ასეთ რეფლექტურ მიდგომას შეუძლია მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანოს სამოქალაქო დისკურსის გაძლიერებაში, რაც, ერთი მხრივ, პრიმორდიალური ნაციონალისტური დისკურსის, მეორე მხრივ კი - კონსუმერისტული, საბაზრო დისკურსის დაბალანსების საშუალებად მესახება.

თავი 4. ვეგეტარიანელობა თუ მარხვა? ჰეგემონიური დისკურსების მორიგება თანამედროვე ქართულ სამზარეულოში

მოცემული თავი ეთმობა რამდენიმე დისკურსის განხილვას ვეგეტარიანელობის და მარხვის შესახებ ქართულ საჯარო სივრცეში. შევეცდები მოვახდინო ილუსტრაცია იმისა, თუ როგორ ხვდება ერთმანეთს კვებისა და ეთიკის სხვადასხვა გაგება და ვიმსჯელო იმის შესახებ, თუ რა შეიძლება მოხდეს განსხვავებული რეპრეზენტაციების ურთიერთგადაკვეთისას.

ზოგადად, ჩემი სადოქტორო ნაშრომის ინსპირაციის წყაროს კულინარიული შოუები წარმოადგენდა. თითოეული გადაცემა ბადებდა გარკვეულ კითხვებს, და პრაქტიკულად ამ კითხვების გარშემო, თანდათან, აეწყო ჩემი ნაშრომიც. ერთ-ერთი ასეთი კითხვა დამებადა კულინარიული ეპიზოდის წყალობით „როგორ მოვამზადოთ ვეგეტარიანული კერძი“.

„მოგეხსენებათ, დაიწყო მარხვის პერიოდი, და ძალიან ბევრი ადამიანი ფიქრობს, როგორ გაიმრავალფეროვნოს ამ პერიოდში თავისი მენიუ“ - ამ სიტყვებით დაიწყო კერძის წარდგენა ჟურნალისტმა. მზარეულს თვალები გაუფართოვდა, მოუსვენრად აწრიალდა და ხმადაბლა წასჩურჩულა: „ვეგეტარიანული“, და ჟურნალისტმაც განაგრძო: „გარდა ამისა, ძალიან ბევრი ადამიანი უკვე ვეგეტარიანელია“⁷⁷ და ეს ძალიან მოდური ტენდენცია გახლავთ“⁷⁸.

ამ ინციდენტმა უხერხულობის განცდა დამიტოვა. ერთგვარი პოსტკოლონიური სირცხვილი იყო, თანამემამულის „არაკომპეტენტურობით“ გამოწვეული - ეტყობა, არ იცის, რა არის ვეგეტარიანელობა და რაც იცოდა, იმას მიახლოებდა; მთელმა მსოფლიომ იცის, რა არის ვეგეტარიანელობა, და ჩვენ რით ვეღარ გვეშველა-თქო. გადაცემის ყურება განვაგრძე, და შევამჩნიე, რომ „სამარხვოსა“ და „ვეგეტარიანულის“ შესახებ კამათი მთელ გადაცემას გასდევდა ფონად. ჟურნალისტი ცდილობდა, დაეთანხმებინა მზარეული, რომ „ეს მშვენიერი ვეგეტარიანული კერძი“ არსებითად იგივეა, რაც ჩვენებური სამარხვო საჭმელი, მზარეული კი მომღიმარი სახით ეწინააღმდეგებოდა ამ განსაზღვრებას. ამ იმპლიციტურმა კამათმა გამიჩინა კითხვა - რა აზრი აქვს მარხვისა და ვეგეტარიანელობის მსგავსებისა თუ განსხვავებულობის მტკიცებას? ვის რაში სჭირდება, რაში რგებს ამაზე საუბარი ?

⁷⁷ ციტატებში ხაზგასმულ შრიფტს ვიყენებ იმის აღსანიშნავად, რომ მოსაუბრე სიტყვას განსაკუთრებული, ძლიერი ინტონაციით წარმოთქვამს, ხოლო მსხვილი შრიფტით გამოვყოფ სიტყვებს, რომლებიც, ჩემი ხედვით, საკვანძო მნიშვნელობისაა მოცემულ ამონარიდში.

⁷⁸ ტელეკომპანია იბერია. 2016. „როგორ მოვამზადოთ ვეგეტარიანული კერძი“.

<https://www.youtube.com/watch?v=8d7apxeBrII>

ვეგეტარიანელობაც და მარხვაც ცხოველური პროდუქტების მოხმარებისგან თავშეკავებას გულისხმობს. ვეგეტარიანელობა, ერთ-ერთი განმარტებით, წარმოადგენს „გარკვეული წარმოდგენების, დამოკიდებულებების და კვებითი პრაქტიკების ურთიერთგადაჯაჭვულ კომპლექსს“ (Beardsworth and Keil 1992, 253). აზიურ ქვეყნებში, განსაკუთრებით, ინდოეთში, ვეგეტარიანელობა დომინანტური კვების წესია, და ტრადიციული რელიგიური წარმოდგენებითაა გამყარებული. ევროპის ქვეყნებისა და ჩრდილოეთ ამერიკის შემთხვევაში, ვეგეტარიანელთა რიცხვი შედარებით მცირეა⁷⁹ და ამასთანავე, სრულიად სხვა ეთიკური „სარჩული“ აქვს. დასავლური ტიპის ვეგეტარიანელობას მკვლევარები „ახალ ვეგეტარიანელობადაც“ მოიხსენიებენ, რამდენადაც ის სეკულარულ ღირებულებებს - ლიბერალიზმს, ინდივიდუალიზმს, თვითგამოხატვას - ეყრდნობა (Amato and Partridge 1989; Maurer 2010).

მართლმადიდებლური მარხვა ყველაზე ცნობადი და განხილვადი რელიგიური პრაქტიკაა საქართველოში. მართლმადიდებელი ეკლესიის წევრები მას ეკლესიის მიერ დაწესებულ პერიოდებში მისდევენ, და მისი ჯამური ხანგრძლივობა ნახევარ წელზე მეტს შეადგენს. საეკლესიო დისკურსის მიხედვით, მარხვა სულიერი და ხორციელი პრაქტიკების ნაკრებს წარმოადგენს - ითვალისწინებს რა გაძლიერებულ ლოცვას, სინანულს და ამქვეყნიური სიამოვნებებისგან თავშეკავებას⁸⁰. თუმცა, ყოველდღიურ, საერო დისკურსში, მარხვა, ძირითადად, ასოცირდება ცხოველური პროდუქტების მოხმარებისგან თავშეკავებასთან, წლის გარკვეულ პერიოდებში.

ჟურნალისტის სიტყვებს თუ დავუბრუნდებით, შეიძლება დავეთანხმოთ, რომ ვეგეტარიანული და სამარხვო კერძები, შემადგენლობის თვალსაზრისით, მართლაც, იდენტურია. თუმცა, შეიძლება ითქვას, რომ ჟურნალისტი ფაქტის მშრალ კონსტატაციას ახდენს? ჩემი ხედვით, მსგავსების მტკიცებისას, ის გარკვეული ჭეშმარიტების კონსტრუირებას ახდენს. ამავე აზრით, ალტერნატიული ჭეშმარიტების კონსტრუირებას

⁷⁹ 2014 წლის მონაცემებით, ევროპასა და ამერიკაში ვეგეტარიანელების წილი მოსახლეობაში 2-დან 10 პროცენტამდე მერყეობს.

⁸⁰ ამ დისკურსის ნიმუშებისათვის იხ. თემატური განყოფილებები საქართველოს მართლმადიდებელი ეკლესიის საპატრიარქოს საიტზე: <http://patriarchate.ge/geo/didi-marxvis-shesaxe/>
<http://www.orthodoxy.ge/tserilebi/shmemani/didmarkhva6.htm>

ახდენენ ვეგეტარიანელები, როდესაც ამტკიცებენ, რომ „ვეგეტარიანული“ და სამარხვო ერთი და იგივე არ არის და ვეგეტარიანული კერძების „სამარხვოდ“ სახელდება ვეგეტარიანელობის შეურაცხყოფა (ამის მაგალითს ტექსტში მოგვიანებით განვიხილავ).

ჩემი ხედვით, სიტყვების „ვეგეტარიანული“ და „სამარხვო“ გამოყენების თანმდევი დამაბულობა მიუთითებს დისკურსულ ბრძოლაზე ჭეშმარიტების დადგენისთვის. ამ ნაშრომში აღვწერ სამ ჰეგემონიურ დისკურსს, რომლებიც განსხვავებულად განსაზღვრავს ვეგეტარიანელობას და მარხვას. ცნებას „ჰეგემონიური“ ვიყენებ იმის აღსანიშნავად, რომ ამ ნაშრომში განხილული ვეგეტარიანელობის ესა თუ ის რეპრეზენტაცია საზოგადოებაში აღიარებულია, როგორც კულტურულად მისაღები, უეჭველი, და ამასთანავე, ის გარკვეული ჯგუფების (ექიმები, მღვდლები, კვების ინდუსტრიაში წარმოდგენილი აქტორები) ძალაუფლებრივი პოზიციების შენარჩუნებას ემსახურება. შესაბამისად, ჰეგემონიურ დისკურსებს აქვს საკმარისი „ძალა“ იმისათვის, რომ ხელი შეუშალოს, ან პირიქით, ხელი შეუწყოს, ვეგეტარიანელობის აღიარებას *ავტონომიურ*, მარხვისგან განსხვავებული ეთიკური პროგრამის მქონე პრაქტიკად. ამ ნაშრომში განხილული დისკურსები ვეგეტარიანელობას განსაზღვრავს როგორც „ეგზოტიკურს“, როგორც „საეჭვოს“ ან როგორც „სახიფათოს“. ასეთი განსაზღვრებები ვეგეტარიანელობის რედუცირებას ახდენს და მისი ოპოზიციური ეთიკური პოტენციალის დასუსტებას უწყობს ხელს.

კონტექსტის მიმოხილვა : რელიგიურობა და მარხვა საქართველოში

„ არაა საჭირო ყველას ერთ ქვაბში მოხარშვა, რადგან მჯერა, გაცილებით მეტია ისეთი მორწმუნე, რომლისთვისაც მარხვა გაცილებით მეტია, ვიდრე უბრალოდ კვების განსაზღვრული რაციონი და მექანიკური პირჯვრისწერა ⁸¹...“
(*მომხმარებლის კომენტარი, პასუხად მარხვის კრიტიკაზე*)

ამ ქვეთავში მინდა ვისაუბრო მართლმადიდებლური მარხვის ორ მნიშვნელობაზე ქართულ საზოგადოებაში: ერთის მხრივ, მარხვა განიხილება როგორც სულიერების

⁸¹ <http://doin.ge/?p=2953>

გაძლიერებაზე, სულის განწმენდაზე მიმართული სხვადასხვა სახის პრაქტიკების ერთობლიობა; მარხვის მეორე რეპრეზენტაცია კი რედუქციონისტულია - ის გაგებულია როგორც სპეციფიკური კვების პრაქტიკა.

საქართველო არის ქვეყანა, სადაც მოსახლეობის უმრავლესობა თავს მართლმადიდებელ ქრისტიანად მოიაზრებს. ამ ტენდენციამ უკვე წლებს გაუძლო, და ბოლო ათწლეულის მანძილზე, „კავკასიის ბარომეტრის“⁸² მონაცემებით, 81-დან 85 პროცენტამდე მერყეობს (CRRC, 2015⁸³). ასევე, აღნიშვნის ღირსია ხალხის დამოკიდებულება რელიგიური ინსტიტუტების მიმართ - საქართველოს მართლმადიდებელ ეკლესიას მოწინავე ადგილი უკავია ყველაზე სანდო სოციალურ ინსტიტუტებს შორის.

ეს რიცხვები განხილვისა და შფოთვის საგანს წარმოადგენს ადგილობრივი მკვლევარებისა და სამოქალაქო საზოგადოების წარმომადგენელთათვის, ვინაიდან საქართველოს მართლმადიდებელი ეკლესია საზოგადოებაში კონსერვატული, ქსენოფობიური დამოკიდებულებების მხარდაჭერასთან არის ასოცირებული. „კავკასიის ბარომეტრის“ შედეგების ინტერპრეტაციისას, სოციალური მეცნიერების წარმომადგენლები გამოთქვამენ ვარაუდს, რომ დეკლარირებული რელიგიურობის ფონზე, ადამიანების ყოველდღიურ ცხოვრებაში რელიგია ნაკლებად მნიშვნელობს⁸⁴. მკვლევარები იმოწმებენ მონაცემებს ამავე გამოკითხვიდან, რომელთა მიხედვითაც, თვითაღიარებული მართლმადიდებლების რაოდენობასთან შედარებით, ბევრად მცირეა იმ ადამიანების რაოდენობა, რომლებიც ყოველდღიურ ცხოვრებაში თანმიმდევრულად მისდევენ რელიგიურ პრაქტიკებს - მარხვას, ლოცვას, ეკლესიაში სიარულს. მაგალითად, რეგულარულად მარხულობს იმ ადამიანების მეთათედი, ვინც თავს მართლმადიდებლად მიიჩნევს. 2016 წელს ჩატარებული „ახალგაზრდობის კვლევის“ მიხედვით, რეგულარულად მომარხულეთა მაჩვენებელი ოდნავ უფრო მაღალიც კია (18 პროცენტი) მორწმუნე ახალგაზრდებში (FES 2017)⁸⁵. შესაძლოა, ეს რიცხვი ვინმეს მცირედაც ეჩვენება,

⁸² „კავკასიის ბარომეტრი“ წარმოადგენს შინამეურნეობების ყოველწლიურ კვლევას, სამხრეთ კავკასიის ქვეყნებში.

⁸³ <http://caucasusbarometer.org/en/cb-ge/RELGION/>

⁸⁴ <http://blog.crrc.ge/2015/05/3.html>

⁸⁵ http://www.fes-caucasus.org/fileadmin/Publications/2016/Geo_YouthStudy_Georgia_Web.pdf

თუმცა, თუკი ვეგეტარიანელობასთან მიმართებაზე ვიფიქრებთ, მომარბულეთა რაოდენობა საქართველოში უფრო მეტია, ვიდრე ვეგეტარიანელების რაოდენობა, ნებისმიერ ქვეყანაში ⁸⁶.

მარხვა კომპლექსური, ხანგრძლივი, ყველაზე ხილვადი და განხილვადი რელიგიური პრაქტიკაა მართლმადიდებლურ ეკლესიაში. მარხვა წარმოადგენს გარკვეული სულიერი და ხორციელი პრაქტიკების ნაკრებს, რომლებიც ხორციელდება წლის განმავლობაში, ეკლესიის მიერ დაწესებულ პერიოდებში. მარხვის პერიოდები დაკავშირებულია ქრისტიანული რწმენისთვის მნიშვნელოვან მოვლენებთან (მაგალითად, ქრისტეს შობა და აღდგომა), და განსხვავდება ხანგრძლივობისა და სიმძიმის მიხედვით. მთლიანობაში, მარხვის დღეები წელიწადში 180-დან 200 დღემდე გრძელდება (Sarri et al. 2004).

მარხვის პრაქტიკების გამაერთიანებელ პრინციპად შეიძლება მივიჩნიოთ ასკეტიზმი, უარის თქმა ამქვეყნიურ სიამოვნებებზე. ერთი მხრივ, მარხვა გულისხმობს ისეთი მოქმედებების შეზღუდვას, რომლებიც პირდაპირ ან ირიბად უკავშირდება რომელიმე ცოდვას. მაგალითად, ამ პერიოდში ადამიანს მოეთხოვება თავშეკავება აგრესიისგან, ბევრი უსაგნო საუბრისგან, სექსისგან, ნაყროვანებისგან. ერთ-ერთ პრაქტიკას წარმოადგენს რაციონიდან ცხოველური პროდუქტების გამორიცხვა, ვინაიდან წმინდა მამების სწავლების მიხედვით, ასეთი საკვები „აღაგზნებს სისხლს და ამძიმებს ხორცს“ ⁸⁷. მეორე მხრივ, მარხვის პერიოდში რეკომენდებულია სასულიერო მოღვაწეობის/აქტივობის გაძლიერება - მეტი ლოცვა, სინანული, ხშირი აღსარება და ზიარება. მარხვის პერიოდში, მორწმუნეებს ეძლევათ მითითება, მოერიდონ გასართობ ღონისძიებებში, საერო დღესაწაულებში მონაწილეობას. შეჯამების სახით შეგვიძლია ვთქვათ, რომ მარხვის პრაქტიკები ადამიანის ხორციელი მხარის დათრგუნვასა და სულის

⁸⁶ ერთადერთი გამონაკლისია ინდოეთი.

⁸⁷ ეს სიტყვები წმინდან ეგნატე ბრიანჩანინოვს ეკუთვნის. მას აცტირებენ სოციალურ ქსელებში, საქართველოს მართლმადიდებელ ეკლესიასთან ასოცირებულ ტექსტებში, ასევე ქადაგებებში. მაგალითების სახით იხ. <http://www.orthodoxy.ge/tserilebi/brianchaninovi/markhva.htm>; https://www.youtube.com/watch?v=rqa9ruKSY_o

ამაღლებათეა მიმართული (ინგლისურ ენაზე მართლმადიდებლური მარხვის შესახებ იხილეთ Ware 1993).

როგორც ვხედავთ, მარხვა საკმაოდ კომპლექსური პრაქტიკაა. თუმცა, ყოველდღიურ, [საერო] დისკურსში ის უპირატესად გაგებულია როგორც ცხოველური პროდუქტების მოხმარების შეზღუდვა. აქ მარხვაზე ყოფნა ინტერპრეტირებულია, როგორც დეპრივაცია - ადამიანი ვერ ჭამს იმას, რაც სურს. მაშინ, როცა საეკლესიო დისკურსის მიხედვით, სურვილებზე უარის თქმა და ასკეტიზმი, სასურველი მოვლენაა (და მარხვის მიზანია), საერო დისკურსებში (სამედიცინოში, სამომხმარებლოში) ეს თავშეკავება პოტენციურად პრობლემურ პრაქტიკად არის წარმოდგენილი. პრობლემატიზაციის ილუსტრაციისთვის მოვიყვან ნაწყვეტს ერთ-ერთი სატელევიზიო გადაცემიდან, სადაც გადაცემის თემის წარდგენა ხდება:

„რა პროცესი იწყება ორგანიზმში, როცა ზღუდავ ცხოველური ცხიმებისა და ცილების ძირითად წყაროს და მთლიანად მცენარეებითა და ხილით იკვებები? არის თუ არა ეს მხოლოდ ფსიქოლოგიური წნეხი, რომელსაც რელიგიური მოტივი უდევს საფუძვლად, თუ რეალურად ვაცლით ორგანიზმს ვიტამინებით მდიდარ საკვებს? მარხვა, კულინარია და გურმანები - როგორ შევინარჩუნოთ მრავალფეროვნება შეზღუდულ პირობებში“ (GDS 2016) ⁸⁸.

ეს ტექსტი ახდენს, ერთი მხრივ, პრობლემის (შეზღუდულ პირობებში ყოფნა) კონსტრუირებას, ხოლო მეორე მხრივ, გვარწმუნებს ამ პრობლემის მოგვარების საჭიროებაში. ამ თვალსაზრისით, ის ძალიან ტიპური ტექსტია. მისი გაგრძელებიდან, ასევე სხვა ტექსტებიდან ჩანს, რომ მომარხულეთა პრობლემის მოგვარება *კულინარებს, ექიმებს, და მწარმოებლებს ძალუძთ. მართლაც, საქართველოში სამარხვო კვების მთელი ინდუსტრიაა ჩამოყალიბებული. იყიდება მზა სამარხვო კერძები, რესტორნები სპეციალიზებულ სამარხვო მენიუებს გვთავაზობენ.*

⁸⁸ ტელეკომპანია GDS, გადაცემა „გვიანი შუადღე“. გამოქვეყნებულია 2016 წლის 30 მარტს, იხ. ინტერნეტბმული: <https://www.youtube.com/watch?v=VL-5Iea5TLU>

ილუსტრაცია 10: ნამცხვრების ასორტიმენტი ერთ-ერთ კაფეში შობის მარხვის პერიოდში (მენიუს მიხედვით, მწვანე ფერი აღნიშნავს სამარხვოს და ვეგეტარიანულს, თუმცა, წარწერაზე მითითებულია მხოლოდ “სამარხვო”)



სამარხვო საკვების ხილვადობა განსაკუთრებით მატულობს მარხვის გრძელი პერიოდების დროს. სარეკლამო ბანერებზე, ტელევიზიაში, სოციალურ მედიაში ჩნდება სამარხვო ბურგერებისა და სენდვიჩების რეკლამა. მარხვის თემატიკა კონკრეტული ბრენდების რეკლამირებისთვისაც არის გამოყენებული - მაგალითად 2016 წლის ზამთარში მოეწყო კონკურსი საუკეთესო სამარხვო კერძის ფოტოზე, სადაც, კერძთან ერთად, სპონსორი კომპანიის მიერ წარმოებული სამარხვო მაიონეზის პაკეტიც უნდა გამოჩენილიყო.

ილუსტრაცია 11: სამარხვო კერძების კონკურსი



სლობოდა
 მაიონეზი "სლობოდა" • "Sloboda"
 Mayonnaise
 Like This Page · November 26, 2016 · Edited · ©

კონკურსი - სამარხვო კერძები
 მოიგეთ მულტი ფუნქციური ქვაბი-ლუმელი (ეს და სხვა საინტერესო პროდუქცია იხილეთ საიტზე www.wishlist.ge)

კონკურსში მონაწილეობისთვის მოამზადეთ სამარხვო კერძი და გადაუღეთ ფოტო სამარხვო სლობოდას შეფუთვასთან ერთად (ისე როგორც ფოტოზეა ნაჩვენები)
 გამოგვიგზავნეთ ფოტო პირადი შეტყობინების სახით
 საკონკურსო ფოტოების გამოგზავნა შეგიძლიათ 26 ნოემბრიდან - 15 დეკემბრის ჩათვლით;
 16 დეკემბერს კონკურსის გამარჯვებულს, I ადგილის მფლობელს გამოავლენს ჟიური.
 შეფასების კრიტერიუმია:
 კრეატიულობა და ორიგინალურობა;

II ადგილის მფლობელს, რომელსაც საჩუქრად გადაეცემა სლობოდას პროდუქციის კალათა, გამოავლენს ხალხი;

ეს იდეა, მოგვიანებით, სხვა კომპანიებმაც აიტაცეს. ყველა ამ შემთხვევას აერთიანებს ის, რომ კონკურსი კონკრეტული კომპანიის პროდუქციის მოხმარების წახალისებას ემსახურება, იქნება ეს მაიონეზის რაიმე სახეობა თუ მაღაზიათა ქსელი ⁸⁹.

ამგვარად, საერო დისკურსები მარხვას უპირატესად „კვების პრაქტიკად“ განსაზღვრავს. ეს რედუქციონისტული ინტერპრეტაცია გაკრიტიკებულია საეკლესიო დისკურსის შიგნით ⁹⁰, და წარმოდგენილია როგორც ეკლესიის დისკრედიტაციის მცდელობა. „ურწმუნო ადამიანები და ეკლესიის მტრები ამბობენ, თითქოს ეკლესია მხოლოდ ხორციელ მარხვას ითხოვს ადამიანებისგან და ამაში ხედავენ მარხვის აზრს“ ⁹¹. შემდეგ თავებში წარმოვადგენ ორ დისკურსს - სამომხმარებლოს და დიეტოლოგიურს, და ვისაუბრებ ვეგეტარიანელობისა და მარხვის რეპრეზენტაციაზე, ამ დისკურსებში. განსაკუთრებულ ყურადღებას დავუთმობ პირველს, როგორც უფრო გავრცელებულს, და

⁸⁹ ამ უკანასკნელის მაგალითია „ორი ნაბიჯის“ მიერ მოწყობილი სამარხვო კერძების კონკურსი, სადაც ჯილდოს წარმოადგენდა 300 ლარიანი ვაუჩერი, რომლის გამოყენებაც მხოლოდ ამავე ქსელშია შესაძლებელი.
<https://www.facebook.com/2nabijiofficial/photos/a.253903321636841.1073741826.253508805009626/401036446923527/?type=3&theater>

⁹⁰ თეოდორე გიგნაძე. 2016. „როგორ უნდა ვიმარხულოთ, რომ მარხვა დიეტაში არ გადაიზარდოს?“
<https://www.youtube.com/watch?v=Q-j5cECYRxU>

⁹¹ მამა კონსტანტინე ჯინჭარაძე, მარხვა და ვეგეტარიანელობა, 2014. იხ. ინტერნეტბმული:
https://www.youtube.com/watch?v=rqa9ruKSY_o

ხილვადს, სოციალურ მედიაში - ბლოგების თუ მრავალი სახის სარეკლამო მასალების (ფოტოები, ბანერები, ვიდეოკლიპები) სახით.

სამომხმარებლო (კონსუმერისტული) დისკურსი

კონსუმერიზმს, სოციალური და კულტურული თეორიის კონტექსტში, განსაზღვრავენ როგორც იდეოლოგიას, რომლის მეშვეობით ხდება მოხმარების წახალისება. ცენტრალური როლი ამ იდეოლოგიაში ენიჭება "თავისუფალი არჩევანის" კონცეფციას. მოხმარება გაგებულია როგორც გარე ზეგავლენისგან თავისუფალი, თვითგამოხატვასა და თვითრეალიზაციაზე მიმართული ქცევა/მოქმედება. კონსუმერისტულ დისკურსს განვიხილავ როგორც ომნივორულ (ყველაფრის მომხმარებელ) დისკურსს, იმდენად, რამდენადაც ის ხელს უწყობს მოხმარების დივერსიფიკაციას და შემწყნარებელია ყველა ტიპის მოხმარების მიმართ. ეს დისკურსი კვების ყველა პრაქტიკის მოცვას ახერხებს, იქნება ეს ცხოველური პროდუქტების მოხმარება, მათი დროებითი შეზღუდვა თუ რადიკალური გამორიცხვა. ვეგეტარიანელობა, კონსუმერისტული დისკურსის შიგნით, განსაზღვრულია როგორც მრავალიდან ერთ-ერთი, "ეგზოტური" და "საინტერესო" სამომხმარებლო ალტერნატივა.

სისტემატური რაოდენობრივი ანალიზი არ არის აუცილებელი იმის დასადასტურებლად, რომ ვეგეტარიანელობის შესახებ დისკურსებიდან, ქართულ მასმედიაში, სწორედ კონსუმერისტულია ყველაზე გავრცელებული. ეს დისკურსი ვეგეტარიანელობის რედუქციონისტულ განსაზღვრებას გვთავაზობს, იმდენად, რამდენადაც, მთავარი ობიექტის სახით, ვეგეტარიანული კერძის კონსტრუირებას ახდენს.

ჩემი ხედვით, ეს დისკურსი აკეთებს იმას, რასაც ბირდსვორთი და კილი ვეგეტარიანელობის ინკორპორაციას უწოდებენ, დიდი ბრიტანეთის შემთხვევის განხილვისას (Beardsworth and Keil 1993). ავტორების მიხედვით, კაპიტალისტური ლოგიკა საფუძველს უყრის „მენიუს პლურალიზმს“, საზოგადოებაში კვების წესის დეცენტრალიზაციას. ეს იმას ნიშნავს, რომ როგორც კვების ტრადიციული, დომინანტური წესის შიგნით, ისე მის პარალელურად, ჩნდება ახალი მენიუები, და ამ ახალი მენიუების

მოხმარება საზოგადოების წევრების მხრიდან განსაკუთრებულ გაკიცხვას არ იმსახურებს. ეს „ტოლერანტული“ ლოგიკა ორპირიანი ხმალივით მუშაობს: ერთი მხრივ, ის ქმნის შესაძლებლობას, რომ მენიუებთან ერთად, მათთან დაკავშირებული ახალი, მარგინალური იდეოლოგიებიც გავრცელდეს; თუმცა, მეორე მხრივ, ის მოითხოვს ინკორპორაციის „ფასის“ გადახდას ამ იდეოლოგიის მიმდევრებისგან, და ეს ფასი კონტრკულტურული მესიჯების შემცირებაა.

სამომხმარებლო დისკურსის განხილვისას, ფოკუსირება მინდა მოვახდინო კულინარულ“ გადაცემებზე. ქართულ ტელევიზორებში, კულინარიული გადაცემების “მისია” შესაძლებელია წარმოვიდგინოთ როგორც მომხმარებლის განათლება და გართობა. კონკრეტული გადაცემის მიზანი, შესაძლებელია ფორმულირებული იყოს როგორც მაყურებლისთვის “ახალი კერძების სწავლება”, “თვალსაწიერის გაფართოება”, “სხვა კულტურების სამხარეულოებთან ზიარება” ან “ქართული კერძების [თანამედროვე] ინტერპრეტაცია”. მხარეულები/ჟურნალისტები აკეთებენ მოკლე ექსკურსს, რომელიც ტიპიურად მოიცავს კერძების „სამშობლოს“, კერძების ვარიაციას და შემადგენელი პროდუქტების შეფასებას, ჯანმრთელობისთვის სარგებლობის კუთხით. ამავე პატერნის მიხედვით ხდება ვეგეტარიანული კერძების წარდგენაც, ანუ ვეგეტარიანული კერძის მომზადება (და მოხმარება) უბრალოდ ერთ-ერთ „კულინარიულ გამოცდილებად“ არის წარმოდგენილი.

სამომხმარებლო დისკურსი, თავის ფარგლებში ვეგეტარიანელობის მოსაქცევად, ორ სტრატეგიას იყენებს. ამ სტრატეგიებს პირობითად „ეგზოტიზაციას“ და "მითვისებას" (აპროპრიაციას) დავარქმევ. ეგზოტიზაციის მეშვეობით, ვეგეტარიანული კერძი უცხო და ამავე დროს, სასურველ ობიექტად არის წარმოდგენილი. მას ხოტბას ასხამენ, აღტაცებას და გაცეხას გამოთქვამენ; მასზე პოეტური ენით საუბრობენ. ვეგეტარიანული კერძი აღწერილია როგორც „საინტერესო“, „მშვენიერი“, „საუცხოო“, „ეგზოტიკური“. ეგზოტიზაცია ასევე გულისხმობს კულტურული ნარატივების მოხმობას - ისტორიებისა კერძის ეგზოტიკური, აზიური ინგრედიენტების შესახებ ან/და ნახევრად ლეგენდარული ამბებისა ვეგეტარიანელობის წარმოშობის შესახებ.

აქვე მინდა აღვნიშნო, რომ ვეგეტარიანულის, როგორც კულტურული უცხო სტრუქტურა, კიდევ ერთ დისკურსში - რელიგიურში - გვხვდება. თუმცა, სამომხმარებლო დისკურსი პრინციპულად განსხვავდება იმით, რომ აქ ვეგეტარიანული არა სახიფათო უცხოა, არამედ მიმზიდველი, საინტერესო, რომელიც მოსინჯვის სურვილს აღძრავს, რომელსაც თან ახლავს დაპირება, რომ შენს ცხოვრებას გაამრავალფეროვნებს.



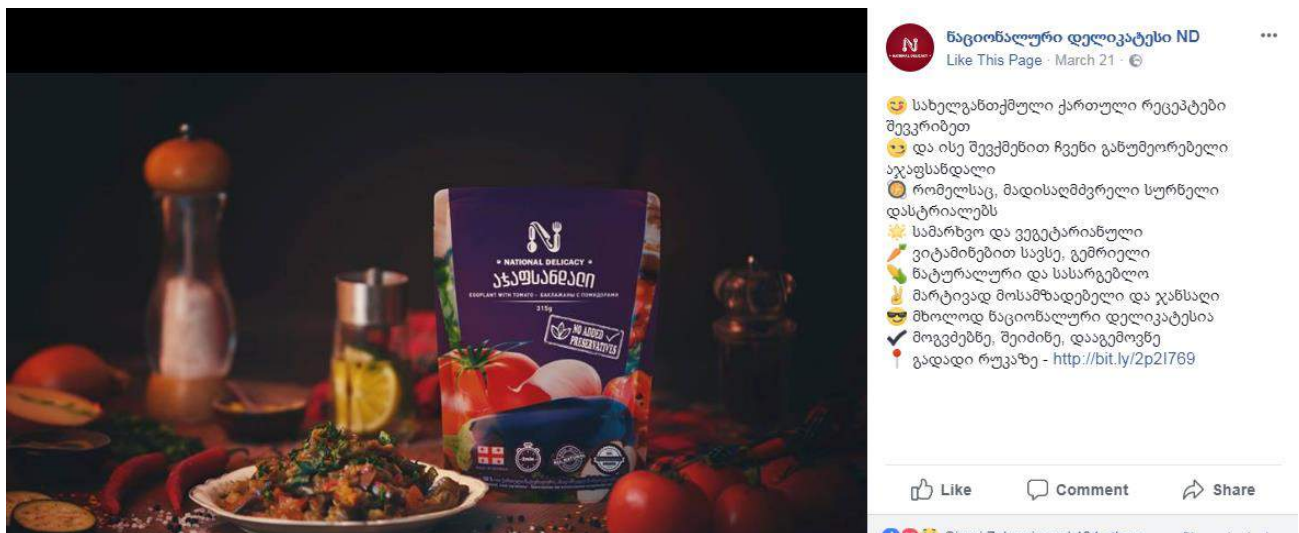
სამომხმარებლო დისკურსის ფარგლებში გამოყენებული კიდევ ერთი სტრატეგია არის ვეგეტარიანული კერძების "მითვისება". ეს სტრატეგია მომხმარებლისთვის კერძის განსაზღვრის, სახელდების მინიჭების უფლების გადაცემას გულისხმობს. კერძოდ, მომხმარებელს შეუძლია თავად განსაზღვროს, ესა თუ ის კერძი სამარხვოა თუ ვეგეტარიანული, და თავად გადაწყვიტოს, ღირს თუ არა ამ კერძის მომზადება თუ მოხმარება.

ხანგრძლივი მარხვების პერიოდში საგრძნობლად მატულობს როგორც სამარხვო, ისე ვეგეტარიანული კერძების ხილვადობა. კულინარიულ გადაცემებსა თუ კომერციულ სარეკლამო მასალებში უფრო ხშირად გვხვდება თვალში კერძები, რომლებიც ცხოველურ პროდუქტებს არ შეიცავს. რაც შეეხება კერძების სახელდებას, მათ ხან „სამარხვოდ“, ხან „ვეგეტარიანულად“ მოიხსენიებენ. გადაცემის წამყვანებისგან შეიძლება მოვისმინოთ

ფრაზები, სადაც ისინი ამ ორს ერთ წინადადებაში, სინომიმების სახით იყენებენ („ეს მშვენიერი ვეგეტარიანული, პრაქტიკულად სამარხვო კერძი“). ცნებების ამ უკიდურესმა დაახლოებამ, თითქმის აღრევამ, მომხმარებელს არჩევანის გაკეთება უნდა გაუადვილოს. ვეგეტარიანულისა და სამარხვოს მიმსგავსების მცდელობები კიდევ უფრო მეტად არის ვიზუალიზებული წერილობით ტექსტებში, ძირითადად, სარეკლამო ტიპის მასალებში.

კონკრეტული კერძის ან მენიუს ერთდროულად ვეგეტარიანულად და სამარხვოდ წარმოდგენის ერთი, დამკვიდრებული სტილი არ არსებობს. ამ ორ სიტყვას შორის მიმართების დადგენა მრავალფეროვანი გრაფიკული ტაქტიკების გამოყენება ხდება. მაგალითად, ტოფუს (სოიოს პროდუქტის) რეკლამირება ხდება როგორც „სამარხვო და ვეგეტარიანული პროდუქტის“. არის შემთხვევები, როდესაც „სამარხვო“ და „ვეგეტარიანული“ მძიმით ან დახრილი ხაზით არის გამიჯნული ერთმანეთისგან; ხანდახან ერთ-ერთი გამოტანილია როგორც ძირითადი, მეორე კი ფრჩხილებშია მოქცეული.

„სამარხვოს“ და „ვეგეტარიანულის“ ერთდროული გამოყენება სარეკლამო ტექსტში



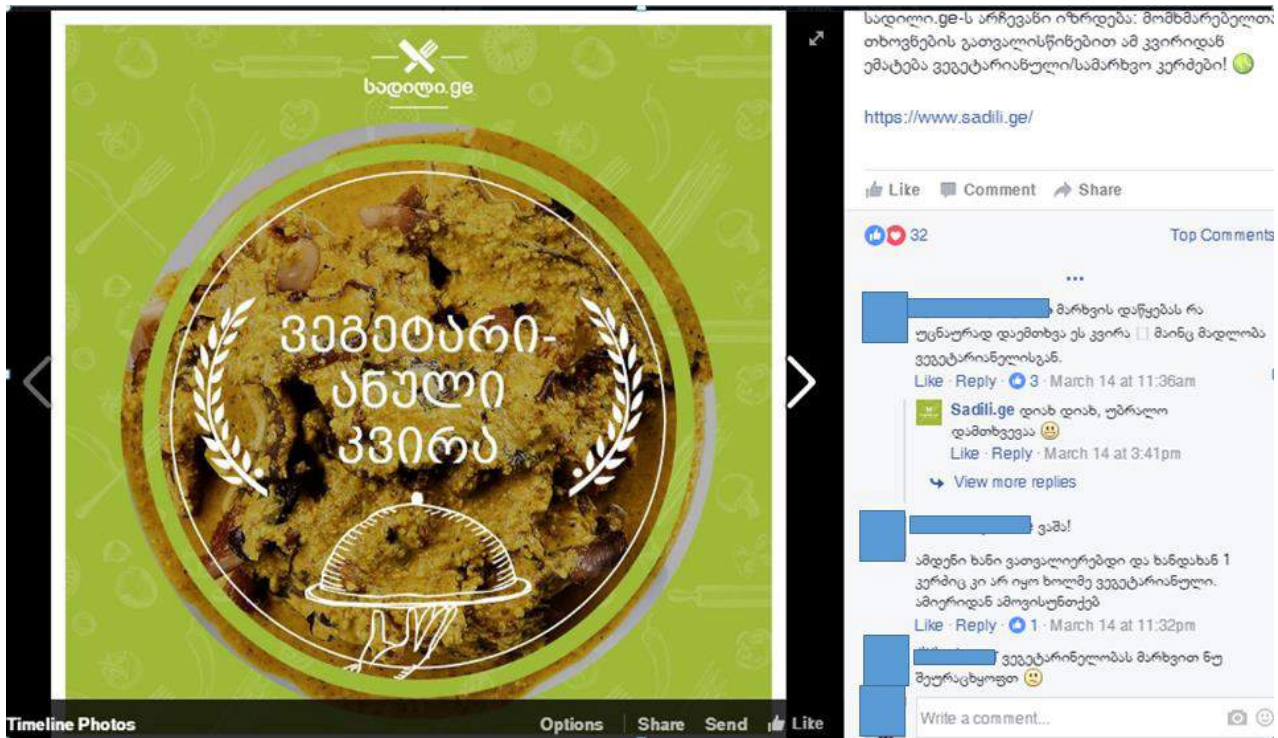
კიდევ ერთ სტრატეგიას ალტერაცია (მონაცვლეობა) წარმოადგენს, რომელიც როგორც საუბრისას, ისე წერისას არის გამოყენებული: ერთ წინადადებაში საკვები მოიხსენიება,

როგორც ვეგეტარიანული, მეორეში კი - როგორც „სამარხვო“, „მომარხულე ადამიანებისთვის საინტერესო“. ასევე, კომპანიების მიერ წარმოებული ზოგიერთი მცენარეული პროდუქცია შესაძლებელია რეკლამირებული იყოს როგორც „სამარხვო“, სხვა, ასევე მცენარეული პროდუქცია კი “ვეგეტარიანულთან” იყოს ასოცირებული.



აღსანიშნავია, რომ ვეგეტარიანული და ვეგანი ადამიანები ამგვარი მორიგების წინააღმდეგი არიან. მითვისების სტრატეგია, ეგზოტიზაციისგან განსხვავებით, პრობლემატიზებულია ვეგეტარიანული ადამიანების მიერ. სოციალურ ქსელებში ქსელებში გვხვდება კონტრდისკურსი, რომელიც სამარხვოსა და ვეგეტარიანულის სინონიმიზაციას არაღივიტიმურად, შეურაცხმყოფელად წარმოადგენს. ამ კონტრდისკურსის ფარგლებში, ვეგეტარიანულის სამარხვოდ თარგმნა ვეგეტარიანელობის ფენომენის რედუქციად და მის კულტურულ ასიმილაციად არის გაგებული. ამ ორი დისკურსის დაპირისპირება უპირატესად სოციალურ მედიაში გვხვდება. მაგალითად, 2016 წლის გაზაფხულზე, აღდგომასთან დაკავშირებული მარხვის პერიოდში, კერძების ადგილზე მიტანის სერვისის მომწოდებელმა ერთ-ერთმა კომპანიამ

დაანონსა „ვეგეტარიანული კვირეული“, რომლის ფარგლებშიც „მომხმარებელთა თხოვნის გათვალისწინებით“, მენიუს დაემატებოდა სამარხვო/ვეგეტარიანული კერძები. ვეგეტარიანელმა მომხმარებლებებმა ეს მოვლენა წარმოადგინეს, როგორც მარხვისა და ვეგეტარიანელობის აღრევა და უარყოფითად გამოეპასუხნენ ვეგეტარიანელობის ამგვარ რეპრეზენტაციას.



საინტერესოა, რომ სატელევიზიო სივრცეში სამომხმარებლო დისკურსის კრიტიკა პრაქტიკულად გამოტოვებულია, ან ძალიან სუსტი სახითაა წარმოდგენილი. ამ უკანასკნელის მაგალითს ქვემოთ განვიხილავ. ვფიქრობ, ეს მაგალითი აჩვენებს დისკურსულ ბრძოლას ვეგეტარიანელობის განსაზღვრისთვის, და ამ შემთხვევაში, ვეგეტარიანელობის რედუქციონისტული განსაზღვრებით სრულდება.

ვეგეტარიანელობის და მარხვის ცნებების მორიგების პრობლემა, ერთი სატელევიზიო გადაცემის მაგალითზე

ერთადერთი სატელევიზიო გადაცემა, სადაც იგრძნობოდა დისკურსული დაძაბულობა მარხვასა და ვეგეტარიანელობას შორის, სწორედ ის გადაცემაა, რომლის განხილვითაც ეს

ნაშრომი დაიწყო. ამიტომ მიიღია მის განხილვას მეტი ყურადღება დავუთმო და ვაჩვენო, როგორ ხდება ამ გადაცემის ფარგლებში ვეგეტარიანელობის სწორი (proper) განსაზღვრების კონსტრუირება და რა დამოკიდებულებას წარმოშობს ეს გადაცემა არა მხოლოდ ვეგეტარიანულ საკვებთან, არამედ მთლიანად ვეგეტარიანელობასთან მიმართებაში.

ეს არის კულინარიულ რუბრიკა, ერთ-ერთი შემეცნებით-გასართობი ხასიათის სატელევიზიო გადაცემიდან ⁹². სტრუქტურული თვალსაზრისით, სიუჟეტი ვითარდება კულინარიული შოუს ერთ-ერთი შაბლონის მიხედვით: ჟურნალისტი ეწვევა რომელიმე რესტორანს და ასისტირებას უწევს შეფ-მზარეულს გარკვეული კერძის მომზადებისას. გადაცემის მიმდინარეობისას განხილულია კერძების შემადგენლობა, მომზადების პროცესი და „კერძების შესაბამისი“ თემები, რომლებიც ჟურნალისტს წინასწარ აქვს შერჩეული. ფუნქციონალური თვალსაზრისით, გადაცემის ძირითად ფუნქციებად შეგვიძლია მივიჩნიოთ ერთი მხრივ, მაყურებლის ინფორმირება,გართობა მეორე მხრივ კი - სპონსორებისა და მასპინძელი რესტორნის რეკლამირება.

ჩვენთვის საინტერესო გამოშვების (გადაცემის) შემთხვევაში, ორი ვეგეტარიანული კერძის მომზადება ხდება. „კერძების შესაბამის“ თემებს ვეგეტარიანელობის წარმოშობის ისტორია, ვეგეტარიანელობის სახეობები და მათი მიმდევარი ადამიანების მოტივები წარმოადგენს. შეფმზარეული პოზიციონირებს როგორც კულინარიული ექსპერტი, რომელიც, ამავე დროს ფლობს ცოდნას ვეგეტარიანელობის შესახებ. ჟურნალისტს კი შედარებით მცირე ინფორმაცია აქვს და მოსაუბრესთან ამ ინფორმაციის გადამოწმება/შეცვლას ახდენს. ამასთან ერთად, საუბრის მიმდინარეობას მთლიანად ჟურნალისტი აკონტროლებს და იყენებს თავის [ძალა]უფლებას, გახსნას და შეაჯამოს გარკვეული სასაუბრო თემები.

ეს გადაცემა საინტერესოა იმიტომ, რომ ერთი შეხედვით, ტიპიური სტრუქტურის ფონზე, მიმდინარეობს გარკვეული ჭიდილი მზარეულსა და ჟურნალისტს შორის. ეს ჭიდილი

⁹² „როგორ მოვამზადოთ ვეგეტარიანული კერძი“, ტელეკომპანია იბერია. გამოქვეყნებულია 2016 წლის 28 მარტს, იხ. ინტერნეტბმულზე: <https://www.youtube.com/watch?v=8d7apxeBr1I>

ვეგეტარიანული და სამარხვო კერძების მსგავსება-განსხვავებას ეხება. მოსაუბრეები პერიოდულადაწყვეტინებენ ერთმანეთს, ცოტას კამათობენ, თუმცა, დაძაბულობა არ გადადის ღია კონფრონტაციაში: ორივე მხარე ახდენს თანამშრომლობის მზაობის დემონსტრირებას, დისკუსიის წარმოშობის შემთხვევაში კი რომელიმე უკან იხევს, ძირითადად - მზარეული.

დაძაბულობა იქმნება პირველივე წუთებიდან, როდესაც ჟურნალისტი ვეგეტარიანული კერძის მომზადების მოტივაციას მიმდინარე მარხვის პერიოდთან აკავშირებს.

ჟურნალისტი: მოგეხსენებათ, დაიწყო მარხვის პერიოდი, და ძალიან ბევრი ადამიანი ფიქრობს, როგორ გაიმრავალფეროვნოს ამ პერიოდში...

მზარეული: (სიტყვა „მარხვის“ გაგონებისას, უფართოვდება თვალები, ხელით ეხება ჟურნალისტს, რომ თავისკენ მოახედოს, და ჩურჩულით მიმართავს) ვეგეტარიანული...

ჟურნალისტი: (ამთავრებს წინადადებას) თავისი მენიუ. გარდა ამისა, ძალიან ბევრი ადამიანი უკვე ვეგეტარიანულია და ეს ძალიან მოდური ტენდენცია გახლავთ. მოკლედ, დღეს ჩვენ შევეცდებით, რომ ვეგეტარიანელებისთვის საინტერესო კერძები შემოგთავაზოთ.

ამ პასაჟში ჩანს, რომ ჟურნალისტი ერთმანეთისგან, არსებითად, არ განასხვავებს ვეგეტარიანულ და სამარხვო კერძებს, გადაცემის განმავლობაში კი ეს „განურჩევლობა“ საერთოდაც იდენტურობის მტკიცების სახეს იღებს. რაც შეეხება მზარეულს, ის მუდმივად ცდილობს განსხვავების კონსტრუირებას, ვეგეტარიანული და სამარხვო მენიუების მსგავსებიდან, ღირებულებების განსხვავებულობაზე აქცენტის გადატანის მეშვეობით. ის აღნიშნავს, რომ ვეგეტარიანელობა ეთიკური არჩევანია. თავის მხრივ, ჟურნალისტი არ/ვერ იზიარებს ვეგეტარიანელობის როგორც გააზრებული, მისაღები არჩევანის განსაზღვრებას.

ჟურნალისტი, რომელსაც გადაცემისთვის მოძიებული აქვს გარკვეული ინფორმაცია ვეგეტარიანელობის შესახებ, მაყურებელს უამბობს ვეგეტარიანელობის სხვადასხვა „სახეობის“ შესახებ. თხრობის სტილი და ცალკეული სიტყვები ხელს უწყობს

ვეგეტარიანელობის, როგორც უცნაური კვებითი აკვიატების, წარმოდგენას. მსმენელს შესაძლებელია შეექმნას შთაბეჭდილება, რომ ვეგეტარიანელობა მეტად ან ნაკლებად პათოლოგიური კვებითი პრაქტიკების კონტინუუმია.

ჟურნალისტი: არიან, მაგალითად, ადამიანები, რომლებიც არ ჭამენ მხოლოდ ხორცს და მხოლოდ... (შეხედავს მზარეულს, თითქოს მისგან დასტურს ელის)

მზარეული: და თევზეულს, ცოცხალ არსებებს.

ჟურნალისტი: ცოცხალ არსებებს (ჩაფიქრდება).

მზარეული: ცხოველურ პროდუქტებსაც არ მირთმევს ზოგი.

ჟურნალისტი: არც რძეს, არც კვერცხს და ასე შემდეგ.

მზარეული: კი.

ჟურნალისტი: თუმცა, არის კიდევ ერთი საინტერესო ჯგუფი (ღიმილი დასთამაშებს სახეზე), ესენი არიან ფრუქტიანელები (ნელა, მძიმედ წარმოთქვამს, როგორც უცხო სიტყვას)...რომლებიც მხოლოდ ხილს ჭამენ, ოღონდ მიწაზე ჩამოვარდნილს.

მზარეული: (ეთანხმება) ოღონდ უკვე მოწყვეტილს. ანუ სიცოცხლეს არ ართმევენ ამ ხილს.

ჟურნალისტი: კი ბატონო (ამჯერად სერიოზული/წარბშეკრული სახით). არა, არიან კიდევ უფრო პათოლოგიური, ასე ვთქვათ, ვეგეტარიანელები, რომლებიც მხოლოდ ფოთლებს ჭამენ, მაგრამ ამაზე ჩვენ, რა თქმა უნდა... (ფრაზას არ ასრულებს).

ამ ამონარიდით თუ ვიმსჯელებთ, ჟურნალისტს უჭირს ამ უცხო, უცნაური კვების პრაქტიკების ჯგუფის გამართლება, მათი მიკუთვნება აზრიანი მოქმედების სფეროსთვის. ამას ცხადყოფს საუბრის მომდევნო ეტაპებიც, სადაც შემოთავაზებულია კიდევ ერთი რეპრეზენტაცია - ვეგეტარიანელობა, როგორც *იძულებითი არჩევანი*. ცხოველურ პროდუქტებზე უარის თქმას, მატერიალური შეზღუდვების გამო, ჟურნალისტი წარმოადგენს როგორც მისაღებ და გასაგებ მოქმედებას, და ცდილობს საქართველოში ვეგეტარიანელობის გავრცელება ხელმოკლეობით ახსნას. მზარეული, თავის მხრივ, ეწინააღმდეგება ამ ინტერპრეტაციას, და კვლავ ვეგეტარიანელობის ეთიკურ საფუძვლებზე მიუთითებს.

ჟურნალისტი: ვეგეტარიანელობა ზოგადად ადამიანებმა ტყულად არ მოიგონეს, ეს ძალიან ხშირად დაკავშირებული იყო ხოლმე მათი ცხოვრების პირობებთანაც. ეკონომიკურ პირობებთან... ზოგი დღესაც თვლის, რომ რადგან ხორცის საკვები არის საკმაოდ ძვირადღირებული სიამოვნება, ურჩევნია, რომ მხოლოდ ბოსტნეულით იკვებოს...

მზარეული: ააამ, შეიძლება ზოგისთვის...

ჟურნალისტი: ასე თუ ისე, საქართველოში...

მზარეული: შეიძლება ფინანსური მხარეცაა, მაგრამ მთლად ვერ დაგეთანხმებით, რადგან ხილ-ბოსტნეულიც არცთუ ისე იაფი ღირს ჩვენთან.

ჟურნალისტი: ჰო, ბოლო დროს ეს ასეა, მაგრამ ზოგადად...

მზარეული: მაგრამ მაინც, მგონი, ეს უფრო მათი ეთიკური ხედვა არის... სიცოცხლესთან დაკავშირებით (ღიმილით შეხედავს ჟურნალისტს).

ჟურნალისტი: შეიძლება.

აღსანიშნავია, რომ მზარეული თავიდანვე პოზიციონირებს როგორც ვეგეტარიანელობის დამცველი, ჟურნალისტი კი თანდათანობით დგება ანტაგონისტის პოზიციაში, და მათი საუბარი ჭეშმარიტი ინტერპრეტაციის გარშემო ბრძოლის სახეს იღებს. საბოლოო ჯამში, ჟურნალისტი იყენებს გადაცემის შეჯამების ძალაუფლებას და მისი მეშვეობით, განამტკიცებს თავის განაცხადს: „არც მინახავს არასდროს ასეთი მშვენიერი ვეგეტარიანული, პრაქტიკულად, სამარხვო კერძი“. ეს არის ბოლო, შემაჯამებელი სიტყვები, გადაცემის მესიჯი.

რა ეფექტი აქვს ამ გადაცემას მაყურებელზე? რას აფიქრებინებს ვეგეტარიანელობის შესახებ? ვეგეტარიანელობა კონსტრუირებულია, როგორც ბუნდოვანი ფენომენი, ფრაგმენტირებული პრაქტიკების და შეხედულებების აღმნიშვნელი სიტყვა. მის ყველაზე „გასაგებ“, ნათელ მხარეს წარმოადგენს ვეგეტარიანული კერძი, რომელიც მომხმარებლების, უპირატესად კი - მომარბულე მომხმარებლების - ცხოვრების გამრავალფეროვნებისთვის შეიძლება იქნას გამოყენებული. ამგვარად, ეს გადაცემა ვეგეტარიანელობის რედუქციას და ინსტრუმენტალიზაციას უწყობს ხელს.

ასეთი რეპრეზენტაცია, „ვეგეტარიანულის“ ეთიკური ღირებულების ნიველირებას ახდენს და ჩაანაცვლებს მას ახალი ღირებულებით. ეს ახლებურად ფორმულირებული ღირებულება არის *სამომხმარებლო ღირებულება* - კერძის მოხმარების მეშვეობით, მომხმარებლის ცხოვრების გამრავალფეროვნება, გახალისება. საბოლოო ჯამში, არ აქვს მნიშვნელობა, „ვეგეტარიანული კერძი“ „ნაცნობად“, მარხვისებრად მოეჩვენება ის მაყურებელს თუ „უცხოდა“. სამომხმარებლო დისკურსი მომხმარებელს ინტერპრეტაციისა და არჩევანის თავისუფლებას აძლევს.

საკითხავია, რატომ დომინირებს ვეგეტარიანულის, როგორც სამარხვოს გაგება კულინარიულ გადაცემებში? რატომ წყალობს მასმედია ყველაზე მეტად ვეგეტარიანელობის სწორედ ამ რეპრეზენტაციას? ვფიქრობ, ვეგეტარიანულის როგორც „უბრალოდ საჭმელის“ წარმოდგენა კულტურულად „უსაფრთხოა“ - ის ღირებულებითი პოზიციონირების ვალდებულებისგან თავისუფლებს, როგორც ჟურნალისტს, ისე მაყურებელს. სამომხმარებლო დისკურსი შესაძლებელს ხდის, მოიხმარო ვეგეტარიანული კერძი, ისე, რომ არ უღალატო შენს ომნივორულ კვების წესს, არ უღალატო შენს ისტორიას თუ რელიგიას.

დღეტილოგიური დისკურსი

ვეგეტარიანელობის კიდევ ერთ რეპრეზენტაციას ვხვდებით წყაროებში, რომლებიც ჯანმრთელობას, ან უფრო კონკრეტულად, ჯანმრთელ კვებას ეძღვნება. ასეთი წყაროების რიცხვში შედის შემეცნებით-გასართობი დღის შოუები, საავტორო სამედიცინო გადაცემები და ინტერნეტბლოგები, თუმცა, ამ ნაშრომში, ყურადღებას პირველი ტიპის გადაცემებზე გავამახვილებ. შემეცნებით-გასართობი შოუები მრავალფეროვანი რუბრიკებისგან შედგება, რომელთა შორისაა კულინარიული რუბრიკაც, რომელზეც ზემოთ უკვე ვისაუბრე. როდესაც შოუს წამყვანების ფოკუსში უკვე ჯანმრთელობა, კვების წესი ან სილამაზე ექცევა, ვეგეტარიანელობის ახალი რეპრეზენტაცია შემოდის. ორიოდ სიტყვით მინდა აღვწერო ის სკრიპტი, რომლის მიხედვითაც გადაცემა/საუბარი მიმდინარეობს. როგორც წესი, საუბრობენ ჟურნალისტები და მოწვეული „ექსპერტი“ -

დიეტოლოგი ან ენდოკრინოლოგი. საუბარი მოიცავს კვების რაიმე პატერნის (დიეტა, მარხვა, ვეგეტარიანელობა) ან ორგანიზმის გარკვეული მდგომარეობის (მაგალითად, ორსულობა) აღწერას, მისი (შესაძლო) დადებითი მხარეების განხილვას, მასთან დაკავშირებული საფრთხის/საფრთხეების განხილვას, საფრთხის მასშტაბურობის შეფასებას და „ექსპერტის“ მხრიდან, გამოსავალის შეთავაზებას. ექსპერტული/ობიექტური შეფასება აქ გაგებულია, როგორც დადებითი, ისე უარყოფითი მხარეების ჩვენება, საბოლოო ვერდიქტის გამოტანამდე.

ვეგეტარიანელობა, ასეთი განხილვებისას, წარმოდგენილია როგორც საექვო სტატუსის მქონე კვების წესი, რომელიც „ობიექტურ/ექსპერტულ შეფასებას“ საჭიროებს - მეტი მავნებლობა მოაქვს თუ მეტი სარგებელი? ⁹³ საკითხის ასე დაყენება ვეგეტარიანელობას „გამოცდის“ სიტუაციაში აყენებს. მართალია, შეფასების აქტს, კულინარიულ გადაცემებშიც ვხედავთ - ვეგეტარიანული კერძები ესთეტურ-გემოვნური მახასიათებლების მიხედვით ფასდება - თუმცა, ეს შეფასება შედარების გზით არ ხდება - სამომხმარებლო დისკურსის შიგნით, ყველა კერძი „ღირებულია“. დიეტოლოგიური დისკურსის ფარგლებში კი შედარება ვეგეტარიანული კვების პატერნსა და ე.წ. „ბალანსირებული კვების“ პატერნს შორის ხორციელდება.

აღსანიშნავია, რომ ასეთ გადაცემებში ყოველთვის არ არიან წარმოდგენილი თავად ვეგეტარიანელი/ვეგანი ადამიანები. იმ შემთხვევებშიც, როდესაც ვეგეტარიანელები მოწვეული არიან, გადაცემა კვლავაც ფორმატში „პრო და კონტრა“ მიმდინარეობს. ამ შემთხვევაში, ექიმი და ვეგეტარიანელი მხარეებად არიან წარმოდგენილი. ვეგეტარიანელები მხოლოდ დადებით მომენტებზე საუბრობენ - ამტკიცებენ, რომ მათი კვების წესს უარყოფითი მხარეები არ აქვს; ექიმები კვლავაც „ობიექტური“, ორმხრივი შეფასების პატერნს მიჰყვებიან, ჟურნალისტი კი მედიატორის როლს ასრულებს - აკონტროლებს, რომ ორივე მხარეს მიეცეს გამოხატვის შესაძლებლობა, და შემაჯამებელ სიტყვასაც თავად წარმოთქვამს, სადაც ორივე მხარის „მორიგებას“ ცდილობს.

⁹³ ინტერნეტში მრავლად მოიპოვება სტატიები, ბლოგები მსგავსი სათაურით. მაგალითისთვის იხილეთ „ვეგეტარიანელობა - საშიში თუ სასარგებლო?“ - ინტერვიუ სამედიცინო უნივერსიტეტის პროფესორთან. <http://www.kvirispalitra.ge/medicina/22133-vegetarianeloba-sashishi-thu-sasargeblo.html>

აღსანიშნავია, რომ ჩემს მიერ მოძიებულ არცერთ გადაცემაში არ ფიგურირებენ ვეგეტარიანელი ან ვეგანი ექიმები.

უნდა აღინიშნოს, რომ ვეგეტარიანული კვების წესის განხილვა/შეფასებაში, ექსპლიციტურად თუ იმპლიციტურად, მარხვის პრაქტიკაც მონაწილეობს. ექიმმა შეიძლება წარმოადგინოს მარხვა, როგორც *დროებითი ვეგეტარიანელობა / ვეგანობა*. დიეტოლოგიური დისკურსი მარხვას და ვეგეტარიანელობას ერთ ბანაკში აქცევს, როგორც ერთი და იმავე საფრთხის - „არაბალანსირებული კვებისგან“ გამოწვეული ე.წ. ნუტრიციული გამოფიტვის - შემცველებს. თუმცა, საფრთხის მასშტაბურობის მხრივ, მარხვას უკეთესი მდგომარეობა უკავია, ვეგეტარიანელობასთან, განსაკუთრებით კი - ვეგანიზმთან შედარებით. არგუმენტაცია მიმდინარებს ორი ძირითადი ხაზით: ა) ორგანიზმია „ჭკვიანია“, მას ყოველთვის აქვს საჭირო ელემენტების გარკვეული მარაგი, ამიტომ მარხვის, როგორც დროებითი მოვლენისას, ორგანიზმი გამოფიტვას ვერ ასწრებს; ბ) ვინაიდან მარხვა დროებითია, ის შეიძლება განხილული იყოს როგორც თავისებური „განტვირთვის“ პრაქტიკა. „სწორად ჩატარების“ შემთხვევაში, ის შეიძლება იქცეს „საკურნებელად სულისა და ხორცისა“ (ეს ფრაზა წარმოითქმება ზიარების საიდუმლოს მიღებისას). აღსანიშნავია, რომ „სწორად ჩატარება“ ექიმთან კონსულტაციას და მენიუს მასთან შეთანხმებას ნიშნავს.

რაც შეეხება ვეგეტარიანული, მითუმეტეს კი - ვეგანური - კვების წესს, ექიმები სკეპტიკურ დამოკიდებულებას ავლენენ, და მისი „ობიექტური“ სიკეთეების აღნიშვნის ფონზე, მაყურებელს მოუწოდებენ, *კარგად დაფიქრდნენ, სანამ კვების ამ წესს აირჩევენ*. ამგვარად, ვეგეტარიანელობა წარმოდგენილია როგორც საფრთხის შემცველი კვების წესი, და ამ საფრთხესთან გამკლავების პასუხისმგებლობა მთლიანად ვეგეტარიანელ სუბიექტზეა დაკისრებული, განსხვავებით მომარხულე სუბიექტისგან, რომელსაც ექიმი თანამშრომლობას სთავაზობს.

გადაცემებზე დაყრდნობით შეიძლება ითქვას, რომ დიეტოლოგიური დისკურსი მეტად წყალობს მარხვას, ვიდრე ვეგეტარიანელობას. და აქვე მინდა აღვნიშნო ისიც, თუ როგორ ახდენს ის მარხვის ინკორპორირებას, თავის საზღვრებში. ქრისტიანული დისკურსი,

ზოგადად, ფართოდ იყენებს „მკურნალის“ მეტაფორას, რელიგიური პრაქტიკების *სულიერი* ღირებულების კონსტრუირებისას (მაგალითისთვის იხილეთ Harley 1993), ჩემს მიერ განხილულ შემთხვევაში კი, სამედიცინო დისკურსი თითქოს „უკან“ სესხულობს ამ მეტაფორას, და უკვე რელიგიური მოტივით გამლიერებულს, ორმაგად დამაჯერებელს იყენებს, მარხვის *დიეტოლოგიური* ღირებულების კონსტრუირებისთვის.

საეკლესიო დისკურსი

ზემოთ განხილული ორი დისკურსიდან, ერთ-ერთი ვეგეტარიანელობის მიღებას და ინკორპორაციას ახდენს, მეორე კი მას საექვო ფენომენად განსაზღვრავს. ბოლო დისკურსი, რომლის განხილვასაც მოცემულ ტექსტში ვაპირებ, ვეგეტარიანელობას ნეგატიურ ფენომენად განსაზღვრავს. ეს დისკურსი ვეგეტარიანელობას *ცრუსწავლებად*, *ერესად* წარმოადგენს, ამიტომაც მას „საეკლესიო დისკურსს“ ვუწოდებ. ვეგეტარიანელობის, როგორც ცრუსწავლების, რეპრეზენტაციას ვპოულობთ მართლმადიდებლური ეკლესიის და მასთან ასოცირებული პირების მიერ წარმოებულ დოკუმენტებსა და ინტერნეტში განთავსებულ ვიდეოებში. ტელევიზიაში ის პრაქტიკულად არ არის წარმოდგენილი, თუმცა, მისი ფრაგმენტების ამოცნობა შესაძლებელია მართლმადიდებლური ეკლესიის საპატრიარქოს ტელევიზიის გადაცემებში. ეს დისკურსი ექსპლიციტურად აკრიტიკებს ვეგეტარიანელობას და მისი, როგორც ცოდვის კონსტრუირებას ახდენს. ასეთ დისკურსს შეგვიძლია ვუწოდოთ „გამკიცხველი დისკურსი“ (derogatory discourse). ამ ცნებას იყენებენ ქოული და მორგანი 2011 წელს გამოცემულ სტატიაში, ბრიტანეთის პრესაში ვეგანიზმის შესახებ ნეგატიური დისკურსების აღსანიშნავად (Cole and Morgan 2011).

აღსანიშნავია, რომ ამ დისკურსის იდენტიფიცირება ძალიან მარტივია ექსპლიციტური, სტანდარტიზებული ხასიათის გამო. ამ დისკურსის აღსაწერად გამოვიყენებ ქვეთავს მართლმადიდებლურ ეკლესიასთან ასოცირებულ ერთ-ერთ ვებგვერდზე განთავსებული სახელმძღვანელოდან „ეკლესიური ცხოვრებისა და საეკლესიო წესებისათვის“, რომელიც მარხვისა და ვეგეტარიანელობის შედარებას ეთმობა. ტექსტში ვეგეტარიანელობა

წარმოდგენილია როგორც ქრისტიანული მარხვის მსგავსი პრაქტიკა, განსხვავებული „არსით“ (იდეოლოგიური სარჩულით). ტექსტის მთავარ ამოცანას მარხვისა და ვეგეტარიანელობის აღრევის პრევენცია წარმოადგენს.

ქრისტიანული მარხვის ძირითადი მიზანი ეკლესიის მორჩილება და სულიერი განწმენდაა, ხოლო ვეგეტარიანელები, როგორც წესი, ხორცეულს და თევზეულს იმის გამო არ მიირთმევენ, რომ ეს მიუღებლად მიაჩნიათ რელიგიური ან ზნეობრივი პრინციპიდან გამომდინარე [...]

თუ ადამიანი მხოლოდ ჯანმრთელობის გაუმჯობესების თვალსაზრისით იკავებს თავს ხორცეულისგან ან სხვა საკვებისგან, ეს არის დიეტა და არა ვეგეტარიანელობა. ვეგეტარიანელობის იდეა მოდის ინდივიდიდან და ბუდიზმიდან და დაკავშირებულია ამ რელიგიების ცრუსწავლებებთან, ამიტომ თავისი არსით ქრისტიანული მარხვისგან განსხვავებულია. ქრისტიანებს ცოდვად ეთვლებათ, თუკი ხორცისაგან და ღვინისგან თავს იკავებენ არა მოღვაწეობის ან ჯანმრთელობის გამო, არამედ მიუღებლობის გამო, ანუ თუ თვლიან, რომ ამგვარი საკვების მიღება დაუშვებელია რაიმე მცდარი მიზეზით, როგორც მაგ. ძველი გნოსტიკოსები თვლიდნენ. (იხ. მოციქ. კან. 51, 53)⁹⁴.

მოცემულ ამონარიდში კონსტრუირებულია სამი პრაქტიკა: ვეგეტარიანელობა, მარხვა და დიეტა. ტექსტი იწყება ე.წ. „ექსპოზიტორული“ სტილით - ავტორი მშრალი, მიუკერძოებელი ენით განსაზღვრავს, თუ რა არის მარხვა და რა - ვეგეტარიანელობა. ამასთან ერთად, ხდება „დიეტის“ როგორც არავეგეტარიანელობის კონსტრუირება. აღსანიშნავია, რომ დიეტა წარმოდგენილია, როგორც აუცილებლობა, გამოწვეულია ჯანმრთელობის მდგომარეობით. ჩემი ინტერპრეტაციით, ის „რუხი ზონის“ როლს ასრულებს, რომელიც არც კარგია და არც ცუდი. მისი ფიგურა ვეგეტარიანელობისა და მარხვის ერთმანეთისგან დაშორებაშია ჩართული. ის წარმოდგენილია, როგორც „სხვა“, მაგრამ არა მეტოქე პრაქტიკა. ამგვარი რეპრეზენტაცია ეყრდნობა პოსტულატს, რომ დიეტა ეთიკურ განზომილებას მოკლებული პრაქტიკაა. ის ინსტრუმენტული ხასიათისაა

⁹⁴ ვლადიმერ (ლადო) წამალაშვილი, “რა განსხვავებაა ქრისტიანულ მარხვასა და ვეგეტარიანელობას შორის?” ეკლესიური ცხოვრებისა და საეკლესიო წესებისათვის, იხ. ბმული:

<http://martlmadidebloba.ge/eklesiuri-cxovreba6-10.html>. სახელმძღვანელოს შედგენის თარიღი ცნობილი არ არის.

- “*მხოლოდ ჯანმრთელობის გაუმჯობესების*” მიზნით ხორციელდება. ამიტომ ისმარხვის ეთიკურ კონკურენტად არ არის მოაზრებული

საბოლოო ჯამში, ტექსტი ახდენს სამი განსხვავებული ობიექტის კონსტრუირებას, მსგავსი კვების წესით. ამასთანავე, მათ შორის დამყარებულია გარკვეული იერიარქია: მარხვა სიქველეა, ვეგეტარიანელობა - ცოდვა; რაც შეეხება დიეტას, სივრცულ მეტაფორას თუ მივმართავთ, ის შუალედურ სივრცეშია მოქცეული, მარხვასა და ვეგეტარიანელობას შორის. ის არც მოწონებულია და არც დაძრახული, მისი [მორალური] შეფასება უბრალოდ არ ხდება.

რა ეფექტი აქვს კვების წესით მსგავსი და იდეოლოგიურად განსხვავებული ტრიადის კონსტრუირებას? რა აზრს გამოიტანს ამ ჩახლართული სურათიდან მკითხველი ? ვფიქრობ იმას, რომ დიეტით დაკავება *დაშვებულია*, ცოდვა არ არის. მარხვა ეთიკურად სწორია, ვეგეტარიანელობა - მცდარი, დიეტა - ნეიტრალური. შედეგად, საეკლესიო დისკურსი ისე ახერხებს ვეგეტარიანელობის გაკიცხვას, რომ არ დაუპირისპირდეს სამედიცინო/დიეტოლოგიურ დისკურსს. ტექსტი “გვეუბნება”, რომ ეკლესია არ კრძალავს დიეტას, ჯანმრთელობაზე ზრუნვას; ის *არასწორი ეთიკური* მოტივებისგან თავის არიდებისკენ მოგვიწოდებს.

კონსუმერიზმი როგორც ახალი ჰეგემონიური დისკურსი ?

ამ თავში ვცადე მეჩვენებინა, როგორ ხდება ვეგეტარიანელობის კონსტრუირება სხვადასხვა დისკურსების მიერ. განხილულ სამ დისკურსს აერთიანებს ის, რომ სამივე ომნივორულია - მრავალფეროვანი საკვების მოხმარების, როგორც *ნორმის*, გაგებას ემყარება. სამომხმარებლო დისკურსის ფარგლებში, ნორმალურია ყველანაირი მოხმარების წესი, იქნება ეს შერეული კვება, თუ ექსკლუზიურად მცენარეული საკვების მოხმარება. დიეტოლოგიური დისკურსი ნორმად მრავალფეროვან, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტებით დაბალანსებულ კვებას ადგენს. რაც შეეხება საეკლესიო დისკურსს, ხორცის ჭამა აქაც ლეგიტიმურ პრაქტიკად არის წარმოდგენილი, და კანონიკურ ტექსტებზე აპელირებითაა განმტკიცებული.

სამივე დისკურსის მიხედვით, ვეგეტარიანელობა არის უცხო, „სხვა“. დიეტოლოგიური და საეკლესიო დისკურსები ვეგეტარიანელობას „საეჭვო“ ან „სახიფათო“ სხვად წარმოადგენს. თითოეული თავისებურად ცდილობს მის ნორმალიზაციას, კონტროლის ქვეშ მოქცევას, თუმცა, მათ აერთიანებთ ის, რომ არ აღიარებენ ვეგეტარიანელობას როგორც სათანადო, სწორ პრაქტიკას. საეკლესიო დისკურსი ვეგეტარიანელობას წარმოადგენს როგორც ცრუსწავლებას, და ღიად ახდენს მის გაკიცხვას, მარგინალიზაციას. ვეგეტარიანელობა სხვა კულტურული გარემოდან მოსული მორალური სისტემაა. ეკლესიის წარმოდგენაში, ის ბუდიზმის პირმშოა, „მეტოქე“ ეთიკური სისტემის, რომელიც ექვქვეშ აყენებს მართლმადიდებლურ წარმოდგენას ადამიანების უპირატესობაზე, ცხოველებთან მიმართებაში. თუმცა, ამ სხვაობის მიუხედავად, ვეგეტარიანელობა ნაცნობად გამოიყურება, რადგან ძალიან ჰგავს ცხოველური პროდუქტებისგან თავშეკავების ადგილობრივ რელიგიურ პრაქტიკას - მარხვას. ამ „მსგავსი სხვის“ მოხელთება საეკლესიო დისკურსისთვის პრობლემური ამოცანაა - მისი განხილვისა და შეფასებისას ნიუანსური და დელიკატური მიდგომაა საჭირო, რათა მისი დაძრახვით მარხვის დაძრახვაც არ მოხდეს. ჩემი ინტერპრეტაციით, ეს შეიძლება წარმოადგენს ერთ-ერთ მიზეზს იმისა, რომ ვეგეტარიანელობის როგორც ცრუსწავლების რეპრეზენტაცია საჯარო სივრცეში იშვიათია.

რაც შეეხება დიეტოლოგიურ დისკურსს, ის ვეგეტარიანელობას განსაზღვრავს საეჭვო, სადაო კვების წესად. ცალკეული დიეტოლოგებისა თუ ექიმების ნარატივებში ჩანს ვეგეტარიანელობის ინკორპორირების მცდელობები, თუმცა, დომინანტური სამედიცინო დისკურსი ვეგეტარიანელობას მაინც ზღვრულ მდგომარეობას მიუჩენს, ნორმალურობის კონტინუუმში, უპირატესობას ანიჭებს რა მის მონათესავე, უფრო „ზომიერ“ პრაქტიკას - მარხვას.

სრულიად განსხვავებული სურათი გვაქვს სამომხმარებლო დისკურსის შემთხვევაში, რომლისთვისაც ვეგეტარიანელობა სასურველი, მიმზიდველი, ინტერესის აღმძვრელი „პროდუქტია“. განსხვავებით საეკლესიო ან დიეტოლოგიური დისკურსებისგან, სამომხმარებლო დისკურსი არ ახდენს ვეგეტარიანელობის როგორც „აკრძალულის“,

„ცოდვილის“, ან „სახიფათოს“ კონსტრუირებას. აქ ვეგეტარიანელობა უცხოა, მაგრამ კარგი გაგებით - ის ეგზოტიკური, „უცხო ხილია“. ვეგეტარიანული კერძი შეგვიძლია ჩვენს ჭკუაზე მოვიხმაროთ, რამდენჯერაც გვინდა და როგორც გვინდა, ნებისმიერი იდეოლოგიური გარნირით - როგორც მომარხულე მართლმადიდებლებმა, ისე გურმანებმა, ჯანმრთელობაზე მზრუნველმა ადამიანებმა, ან ცხოველებსა და პლანეტაზე მზრუნველმა აქტივისტებმა. საეკლესიო დისკურსი არ არის ამის წინააღმდეგი - არსად არ არის საუბარი იმის შესახებ, რომ ვეგეტარიანული კერძების მომზადება, გაყიდვა ან მოხმარება ცოდვია. ვეგეტარიანული არ არის საშიში, თუ ის მხოლოდ კერძია. ხატოვნად რომ ვთქვათ, ბაზრის ლოგიკაში გადატანა ვეგეტარიანელობას ხელმეორედ ბადებს და „ათავისუფლებს“ მისი პირველყოფილი ცოდვისგან. მაგრამ რა ფასი აქვს ამ გათავისუფლებას და ვის მოუწევს ამ ფასის გადახდა? მომარხულებს? ვეგეტარიანელებს?

ხარკი, რომლის გადახდაც ვეგეტარიანელებს უწევთ, სამომხმარებლო დისკურსში ინკორპორირების სანაცვლოდ, „ორთოდოქსული კვების წესთან“ თუ ღირებულებებთან მორიგება და კონტრკულტურული მესიჯების შემცირებაა. ეს არ ეხება მხოლოდ საქართველოს, მსგავსი შემფოთების ამოკითხვა შესაძლებელია დასავლელ ავტორებთან, რომლებიც ვეგეტარიანელობის ადვოკატირებას ახდენენ (Freeman 2008, Doyle 2016). ერთი მხრივ, დისკურსს ვეგეტარიანელობის როგორც „კულტურული/სახიფათო/საექვო სხვის“ შესახებ დასავლეთში აღარ აქვს დომინანტური სტატუსი (Beardsworth and Keil 1993; Belasco 2006), სულ უფრო მეტ ადამიანს ხიბლავს ვეგეტარიანული კერძები, ვეგეტარიანული ცხოვრების წესი. თუმცა, ვეგეტარიანელობის ცხოვრების სტილად, მოხმარების ობიექტად ქცევა, მისი ეთიკური ასპექტის მიჩქმალვასახდენს (ვეგეტარიანელობის Lifestylization-თან დაკავშირებით იხილეთ Tester 1999).

ჩემი შეხედულებით, ღირებულებების გამოცლა ან მათ არსებობაზე თვალის დახუჭვა არა ემანსიპაციად ან გათავისუფლებად, არამედ „ადიაფორიზაციად“ უნდა განვიხილოთ. ამ სიტყვით ზიგმუნტ ბაუმანი (Bauman 2013) აღნიშნავს მომხმარებლური საზოგადოების ერთ-ერთი ტენდენციას, არ დაუქვემდებაროს ცხოვრების გარკვეული სფეროები

მორალური კატეგორიებით შეფასებას, და მოხმარება სწორედ ერთ-ერთ ასეთ სფეროს წარმოადგენს.

სატელევიზიო სივრცეში, რომელიც ყველაზე მეტი ადამიანისთვისაა მისაწვდომი, მიჩუმათებულია კონფლიქტი მარხვასა და ვეგეტარიანელობას შორის, მომარხულებსა და ვეგეტარიანელებს შორის. დომინანტური პოზიცია სამომხმარებლო დისკურსს უკავია, რომელიც კონფლიქტის ნეიტრალიზაციას ახდენს, მარხვისა და ვეგეტარიანელობის *სამომხმარებლო პროდუქტებად* გადაქცევის ხარჯზე - მათ განსხვავებულობას საბაზრო მრავალფეროვნებად გარდაქმნის. ამგვარად, ამ ორს შორის არჩევანის გაკეთება უპრობლემო ხდება, არა იდეოლოგიურ, არამედ სამომხმარებლო არჩევანად გარდაიქმნება.

ცნობილი ამერიკელი ფემინისტისა და კულტურის კრიტიკოსის, ბელ ჰუკსის, სიტყვებს თუ მოვიშველიებთ, “განსხვავების კომოდიფიკაცია გზას უხსნის მოხმარების პარადიგმებს, რომელთა შიგნით, კონსუმერული კანიზალიზმი, [ეკონომიკური] გაცვლის მეშვეობით, ანადგურებს ყველა განსხვავებას, რომელსაც სხვა ფლობს” (hooks 1992, 31). ბელ ჰუკსი თეთრკანიანთა მიერ აფროამერიკული კულტურის მითვისებას აკრიტიკებდა, ჩემი სათქმელი კი ისაა, რომ განსხვავებების წაშლა ორივე მხარეს აზიანებს. ვისურვებდი, რომ ვეგეტარიანელობის ასიმილაციისა თუ მარგინალიზაციის ნაცვლად, ხორცისმჭამელებმა, მომარხულებმა, ვაღიაროთ ის, როგორც სრულფასოვანი, „არარედუცირებადი სხვა“.

თავი 5. ნაშრომის შეჯამება და დისკუსია

სადისერტაციო ნაშრომში განხილულ იქნა ქართულ გასტრონომიულ ველში წარმოშობილი ორი ინოვაციის სემიოტიკური ასპექტები. პირველ შემთხვევაში თემატიზებულია ახალი ქართული სამზარეულოს მოძრაობასთან დაკავშირებული ნარატივები და სიმბოლოები, რომლებსაც ამ მოძრაობის მომხრეები იყენებენ. კვლევის ერთ-ერთი მიზნების თანახმად, მათ ტექსტებში მუდმივად ხდება მიმდინარე

ცვლილებების გააზრება ქართველი ერის ისტორიასთან მიმართებაში. “ახალი ქართული სამზარეულო” წარმოდგენილია როგორც ქართული სამზარეულოს სამართალმემკვიდრე, რომელიც ამჟამინდელ გასტრონომიულ ველში არსებულ მანკიერ ტენდენციებს უპირისპირდება და ქართულ სამზარეულოს განვითარების აცდენილ ხაზთან აბრუნებს. მთლიანობაში, მოძრაობის მომხრეთა წარმოდგენები ხელს უწყობს ნაციონალისტური მითის კვლავწარმოებას, რომლის მიხედვითაც “ქართული კულტურა” ოდითგანვე არსებობდა მრავალფეროვანი, მაგრამ ამასთანავე, ტოტალური ერთობის, სახით; ერთობის, რომელიც რეგიონალური კულტურებისგან (ქართლური, კახური, იმერული...) შედგება, მაგრამ მაინც ერთიანია. ამ ერთიანობის კონსტრუირება ხდება ნაცნობი ნარატივების და ეთნოკულტურული სიმბოლოების (“საკვანძო ნიშნების”) მეშვეობით, რომელთაგან ცენტრალური ბარბარე ჯორჯაძეა.

ნაშრომში განხილულ მეორე შემთხვევას წარმოადგენს ვეგეტარიანელობის, როგორც ინოვაციური კვების წესის, რეპრეზენტაცია ქართულ მასმედიაში. კონკრეტულად, განხილულია ის ურთიერთმიმართებები, რომლებიც, სხვადასხვა კომენტარების ავტორების თანახმად, არსებობს კვების სფეროში დამკვიდრებულ პრაქტიკებსა და ვეგეტარიანელობას შორის. საეკლესიო დისკურსის ფარგლებში, ვეგეტარიანული კვების წესი წარმოდგენილია როგორც ერესი, ხოლო დიეტოლოგიური დისკურსში ის მარგინალურ, ჯანმრთელობისთვის საეჭვო პრაქტიკად არის მიჩნეული. სამომხმარებლო დისკურსში, რომელიც დომინირებს მედიაში, ვეგეტარიანული პრაქტიკის “რეაბილიტაცია” ხდება მისი ეთიკური ასპექტების მიჩუმათების გზით. ვეგეტარიანელობა განხილულია როგორც ერთ-ერთი, რიგითი სამომხმარებლო პრაქტიკა. ვეგეტარიანული კვების წესის ამგვარი პოზიციონირება ამ პრაქტიკის დეპოლიტიზაციას და კვების სფეროში სხვადასხვა ეთიკური დისკურსების ანტაგონიზმის აცილებას ახდენს.

ნაშრომში განხილულ ორივე შემთხვევაში შეინიშნება სწრაფვა კონსენსუსისკენ, გარკვეული წონასწორობის მდგომარეობის დამყარებისკენ. “ახალი ქართული სამზარეულოს” შემთხვევაში, კონსენსუსი მყარდება “ტრადიციულ” კულტურ

ღირებულებებსა და ინოვაციურობას შორის. ჩემი დაკვირვებით, ბოლო წლებში ამ კონსენსუსს ქართულ სამზარეულოსთან მიმართებაში ეჭვქვეშ თითქმის არავინ აყენებს. ვეგეტარიანელობის რეპრეზენტაციის შემთხვევაში, მხარეები თანხმდებიან, რომ ვეგეტარიანელობა, როგორც სამომხმარებლო პრაქტიკა, ეთიკური პრაქტიკისგან განსხვავებით, საშიშად ან საჭევოდ შეიძლება არც ჩაითვალოს. მთლიანობაში, შეიძლება ითქვას, რომ სწრაფვა კონსენსუსისკენ ქართული კულინარული ველის ერთ-ერთ წამყვან ტენდენციას წარმოადგენს.

სხვადასხვა ღირებულებებს შორის კონსენსუსის დამყარებას შესაძლებელს ხდის თანამედროვე ქართული სამზარეულოს, როგორც სემიოტიკური სისტემის და მისი ცალკეული სიმბოლოების ისეთი მახასიათებელი, როგორცაა პოლისემიურობა. თანამედროვე ქართული სამზარეულოს ცნებამ, ისევე როგორც მისმა ცალკეულმა სიმბოლოებმა, კონტექსტიდან გამომდინარე, მრავალი მნიშვნელობა შეიძლება იტვირთოს. დღევანდელი ქართული სამზარეულო, შესაძლებელია წარმოვიდგინოთ როგორც ერთგვარი “ღია პლატფორმა”, რომლის კოდირება მრავალგვარად არის შესაძლებელი. აქ მრავლად გვხვდება მინიშნებები პატრიოტიზმსა ან ნაციონალიზმზე, მსოფლიო კულტურული მემკვიდრეობის მნიშვნელობაზე თუ სამომხმარებლო დისკურსებზე. სამზარეულოს კონკრეტული ელემენტები ხშირად ერთდროულად რამდენიმე მნიშვნელობის მატარებელი, მრავალიარლიყიანი პროდუქტების სახით არის წარმოდგენილი. პოლისემიური ნიშანია ჩურჩხელა, რომელიც ახალ, სამომხმარებლო დისკურსში, ტრადიციულ კონოტაციებთან ერთად (სოფლის, ჯანსაღი), ინოვაციურ კონოტაციებსაც იძენს (ეკოლოგიურად სუფთა, არტისანული). მას ეთიკური კონოტაციებიც ემატება - ერთდროულად ვეგეტარიანულიცაა, სამარხვოც და ჰალალიც. პოლისემიური ობიექტია მიდიების ჩაქაფულიც. ის ინოვაციურია, რამდენადაც მიდიების, როგორც ინგრედიენტის, გამოყენება სიახლეს წარმოადგენს ქართული სამზარეულოსთვის; ლოკალურია, რამდენადაც ადგილობრივი ინგრედიენტებისგან მზადდება; და ტრადიციულია, რამდენადაც ჩაქაფულის სახელით მოიხსენება.

დისკურსი ქართული სამზარეულოს შესახებ იმდენად ინკლუზიურია, მისი საკვანძო ნიშნები იმდენად პოლისემიურია, რომ თითქოს, ერთი შეხედვით, აღარც კი არსებობს წერტილი, პერსპექტივა, საიდანაც მისი გაკრიტიკება ან მისი შეწინააღმდეგება შეიძლება. ლეგიტიმურია დაისვას კითხვა: საერთოდ, რატომ უნდა ვიფიქროთ ასეთი ინკლუზიური დისკურსის კრიტიკაზე, თუკი მას ყველა ეთანხმება და ის ყველას ხელს აძლევს?

ლაკლაუს და მუფის მიხედვით, საყოველთაო თანხმობა პრინციპულად შეუძლებელია, და თუ რაიმე ამგვარად გამოიყურება, ფაქტობრივად ჰეგემონიასთან გვაქვს საქმე. შევეცდები რადიკალური დემოკრატიის თეორეტიკოსების ხედვა განსახილველ სიტუაციას მივუყენო. ამ პერსპექტივიდან, ქართულ კულინარიულ ველში მიმდინარე პროცესები შეგვიძლია დავინახოთ როგორც გარკვეული სოციალური-პოლიტიკური ბლოკის მიერ საზოგადოების შიგნით ჰეგემონიის დამყარების მცდელობა. მკვლევარ მიშელ ბარეტის ცნობილი განსაზღვრება რომ მოვიხმოთ, ჰეგემონია, არსებითად, “თანხმობის ორგანიზებაა” (Barrett 1994, 238), არაძალადობრივი დაქვემდებარება, სადაც დაქვემდებარებული მხარე გარკვეული მოვლენების ინტერპრეტაციას როგორც “რეალობას”, ბუნებრივ მოცემულობას იღებს და ეთანხმება მას. მოცემული ნაშრომის ჩარჩოებს გარეთ რჩება ის საკითხი, თუ რა სოციალური ჯგუფები არიან ჩართული ჰეგემონიის დამყარების აქ განხილულ მცდელობებში. თუმცა, თამამად შეიძლება ითქვას, რომ საქმე გვაქვს კოალიციასთან, რომლის მონაწილეებს ქართული სამზარეულოსთვის მსოფლიო კულინარიული ველის შიგნით მაღალი პოზიციის დამკვიდრების სურვილი აერთიანებს.

პრობლემა, რომელსაც ამ ნაშრომში განვიხილავ, არის თავად ამ თანხმობის ბუნება. ჩემი აზრით, თანამედროვე ქართულ კულინარიულ ველში საქმე გვაქვს კონსესუსთან, რომელიც მიიღწევა არა განსხვავებული ხედვებს და ჯგუფებს შორის შეჯახების, არამედ ელიტური ჯგუფების ხედვების სხვა ჯგუფებისთვის თავზე მოხვევის გზით. ამ კონსესუსიდან აპრიორულად არის გამორიცხული ზოგიერთი ჯგუფის, მათ შორის, ტრადიციონალისტების და ეთიკური ვეგანების ხმა.

თანხმობის მისაღწევად სხვადასხვა ხერხი გამოიყენება. “ახალი ქართული სამზარეულოს შემთხვევაში”, ერთ-ერთი ასეთი ხერხი კულინარული ინოვაციების და ეროვნული ინტერესების გაიგივებაა. ინოვაციებისკენ სწრაფვა ქართული კულტურის მთავარ მახასიათებლად არის წარმოდგენილი. მონაყოლში ქართული სამზარეულოს ინოვაციურობის შესახებ ადვილად იკითხება ნაცნობი ნარატივი ქართული კულტურის ევროპული “ხასიათის” და ამ ევროპულობის წინააღმდეგ მიმართული რუსული/საბჭოთა ბატონობის შესახებ. ამავე დროს, ინოვაციურობა ქართული კულტურის გადარჩენის და სხვა კულტურებთან თანასწორ დიალოგში შესვლის აუცილებელ წინაპირობად არის წარმოდგენილი. ქართული კულტურის გადარჩენის და პოპულარიზაციის არგუმენტი ადვილად ერწყმის ქართული ეკონომიკის, კონკრეტულად კი, ტურიზმის და საექსპორტო დარგების განვითარების საჭიროების არგუმენტს. აქვე გვხვდება ძველი ან ახალი მნიშვნელობებით დატვირთული ნაცნობი ფიგურები, ისეთები, როგორც ილია ჭავჭავაძე ან ბარბარე ჯორჯაძეა. გავრცელებული წარმოდგენების თანახმად, ამ ორი მოღვაწის საქმიანობა ეროვნულ ინტერესებთან არის დაკავშირებული და კლასობრივი შინაარსისგან დაცლილი. შესაბამისად, ილიას და ბარბარე ჯორჯაძის ფიგურების გამოყენება ახალ ქართულ სამზარეულოს კონკრეტული სოციალური ჯგუფების ინტერესებზე მაღლა მდგარი, “ეროვნული” პროექტის სახით წარმოჩენაში უწყობს ხელს. ვეგეტარიანელობის შემთხვევაში, მისი, როგორც სამომხმარებლო პრაქტიკის მიღება, შესაძლებელი ხდება ეთიკური ასპექტების მიჩქმალვის შედეგად. ამ სახით წარმოჩენილი ვეგეტარიანელობა აღარ უპირისპირდება გაბატონებულ ნორმატულ პრაქტიკებს და გადადის ინდივიდუალური სამომხმარებლო არჩევანის სფეროში.

კონსენსუსის საწინააღმდეგოდ, აგონიზმის თეორეტიკოსები გვთავაზობენ დაპირისპირების და კომპრომისის ცნებებს. ამ ნორმატული მოდელის მიღების შემთხვევაში, თანამედროვე ქართული სამზარეულოს ველი უნდა წარმოვიდგინოთ როგორც სხვადასხვა დაპირისპირებული ჯგუფებისგან შემდგარი, რომელთაგან არცერთი არ აძლევს სხვას ამ ველის მითვისების, „მთელის“ სახელით ლაპარაკის საშუალებას. აქ ძნელი ან შეუძლებელია ლაპარაკი ნამდვილ ქართულ სამზარეულოზე და ვერ იარსებებს ერთი ჯგუფი, რომელსაც ექნება მონოპოლია მის რეპრეზენტაციაზე.

“ტრადიციონალისტები” და “ინოვატორები” თანაბარი უფლებით შეძლებენ საკუთარი თავის ქართული კულტურის ნაწილად წარმოჩენას, ხოლო ვეგეტარიანელები შეძლებენ ღიად იბრძოლონ ცხოველების მოხმარების წინააღმდეგ. ღია ანტაგონიზმი ხანგრძლივი თუ მოკლევადიანი კომპრომისების საწინდარია, ეს უკანასკნელი კი იმით განსხვავდებიან ტოტალური კონსენსუსისგან, რომ მათი გადასინჯვა, შეცვლა უფრო მეტადაა შესაძლებელი. კომპრომისის ცნება გულისხმობს, რომ დაპირისპირებული მხარეებიდან არც ერთი არაა ბოლომდე კმაყოფილი შედეგით, და სწორედ ეს მდგომარეობა იცავს საზოგადოებას „საყოველთაო ინტერესების“ მითის გაბატონებისგან.

გამოყენებული ლიტერატურა

1. Adams, C. J. 1990. *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*. Cambridge: Polity Press.
2. Agarwal, Rupali, and Molly J. Dahm. 2015. "Success Factors in Independent Ethnic Restaurants." *Journal of Foodservice Business Research* 18, no. 1: 20-33
3. Akers, Keith. 2016. "Vegetarianism and Christianity - are they compatible?" *The Ark* 234, Autumn/Winter: 17-21.
4. Amato, Paul R., and Sonia A. Partridge. 1989. *The New Vegetarians: Promoting Health and protecting life*. New York: Plenum Press.
5. Appadurai, Arjun. 1981. "gastro-politics in Hindu South Asia." *American ethnologist* 8, no. 3 : 494-511.
6. Arkhimandrit Tikhon (Bellavin). [1895] 1995. *Vegetarianstvo i ego otlichie ot khristianskogo posta*. Volume 1. Moscow: Novaya Kniga. <http://www.wco.ru/biblio/books/veget1/Main.htm/>
7. Barthes, Roland, and Stephen Heath. 1977. *Image, music, text*. New York: Hill and Wang.
8. Bauman, Zygmunt and Leonidas Donskis. 2013. *Moral blindness: The loss of sensitivity in liquid modernity*. Cambridge: Polity Press.

9. Bauman, Zygmunt. 2000. *Liquid modernity*. Cambridge, UK : Polity Press ; Malden, MA : Blackwell.
10. Beardsworth, Alan and Teresa Keil. 1991. "Vegetarianism, veganism, and meat avoidance: recent trends and findings." *British Food Journal* 93, no. 4: 19-24.
11. Beardsworth, Alan and Teresa Keil. 1992. "The vegetarian option: varieties, conversions, motives and careers." *The Sociological Review* 40, no. 2: 253-293.
12. Beardsworth, Alan and Teresa Keil. 1993. 'Contemporary vegetarianism in the UK: challenge and incorporation.' *Appetite*, 20, 229-34.
13. Belasco, Warren. 2006. *J. Appetite for change: How the counterculture took on the food industry*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
14. Bhabha, Homi K. *The Location of Culture*. Routledge, 2012.
15. Bianchi, Marina, ed. 1998. *The active consumer: Novelty and surprise in consumer choice*. London; New York: Routledge.
16. Billig, Michael. 1995. *Banal nationalism*. London; Thousand Oaks, Calif.: Sage.
17. Boyle, Joseph E. 2011. "Becoming vegetarian: The eating patterns and accounts of newly practicing vegetarians." *Food and Foodways* 19.4: 314-333.
18. Buechler, Steven M. 2011. *Understanding social movements: Theories from the Classical Era to the present*. Boulder, CO : Paradigm Publishers.
19. Bulakh, Tetiana. 2018. "Made in Ukraine: consumer citizenship during EuroMaidan transformations." In *Identity and Nation Building in Everyday Post-Socialist Life*, pp. 83-100. London ; New York, NY: Routledge.
20. Chandler, Daniel. 2017. *Semiotics: The Basics*. London: Routledge.
21. Chatwin, Mary Ellen. 2001. "Tamadoba: Drinking Social Cohesion at the Georgian Table." *Drinking: Anthropological Approaches*: 181-90.
22. Chatwin, Mary Ellen. 1997. *Socio-cultural Transformation and Foodways in the Republic of Georgia*. Commack, NY: Nova Science Publishers.
23. Cohen, Jean L. 1985. "Strategy or identity: New theoretical paradigms and contemporary social movements." *Social research* 52, no. 4 : 663.

24. Cole, Matthew, and Karen Morgan. 2011. "Vegaphobia: derogatory discourses of veganism and the reproduction of speciesism in UK national newspapers." *The British Journal of Sociology* 62, no. 1: 134-153.
25. Curro, Costanza. 2014. 'Tasty' and 'Healthy': Food Patterns in Tbilisi after the Rose Revolution. Unpublished paper presented at the workshop "Consumption and Economic Crises: Post-Socialist Experiences", National Research University, Higher School of Economics, Moscow, 9-10 October 2014. Available on academia.edu.
26. Curro, Costanza. 2017. "From Goods to Emotions: the Transformation of Informal Practices in the Republic of Georgia ". *The Informal Economy: Exploring Drivers and Practices*.
27. Derrida, Jacques. 1978. "Structure, Sign and Play in the Discourse of the Human Sciences." In *Writing and Difference*: 278-293. Chicago: University of Chicago Press.
28. Dietler, Michael. 2014. "11. Culinary Encounters: Food, Identity, and Colonialism." *The archaeology of food and identity* 34 (2007): 1218.
29. Doyle, Julie. 2016. "Celebrity vegans and the lifestyling of ethical consumption." *Environmental Communication* 10, no. 6: 777-790.
30. Ferguson, P. 1998. "A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th -Century France". *American Journal of Sociology*, 104, 3, 597-641.
31. Ferguson, Priscilla Parkhurst. 2014. *Word of mouth: What we talk about when we talk about food*. Berkeley: University of California Press.
32. Flowers, Rick, and Elaine Swan, eds. 2016. *Food pedagogies*. New York: Routledge.
33. Fox, Nick, and Katie Ward. 2008. "Health, ethics and environment: a qualitative study of vegetarian motivations." *Appetite* 50, no. 2: 422-429.
34. Freeman, Carrie Packwood. 2008. *"Struggling for ideological integrity in the social movement framing process: How US animal rights organizations frame values and ethical ideology in food advocacy communication."* PhD dissertation. University of Oregon.
35. Gill, Rosalind. 2000. "Discourse analysis." In *Qualitative researching with text, image and sound, edited by Martin W. Bauer and George Gaskell*, 172-190. London: Sage Publications.

36. Gramsci, Antonio. 2000. *The Gramsci reader: selected writings, 1916-1935*. New York: New York University Press.
37. Harley, David N. 1993. "Medical metaphors in English moral theology, 1560–1660." *Journal of the history of medicine and allied sciences* 48, no. 4: 396-435.
38. Heldke, Lisa. 2001. "'Let's Eat Chinese!' Reflections on Cultural Food Colonialism." *Gastronomica: The Journal of Food and Culture* 1, no. 2 : 76–79.
39. hooks, bell. 1992. *Black Looks: Race and Representation*. Boston: South End Press.
40. Ilyin, Vladimir. 2007. "Consumption as Discourse". *Journal of Sociology and Social Anthropology* 10, no. 1: 3 - 26
41. Jabs, Jennifer, Carol M. Devine, and Jeffery Sobal. 1998. "Model of the process of adopting vegetarian diets: Health vegetarians and ethical vegetarians." *Journal of Nutrition Education* 30, no. 4: 196-202.
42. Johansen, Anna Sophie. 2018. *The Search for Something 'Authentic': Exploring Social Constructions to the Discourse of Authentic Food*. MA diss., Aalborg
43. Johnston, Josée, and Michelle Szabo. 2011. "Reflexivity and the Whole Foods Market consumer: the lived experience of shopping for change." *Agriculture and Human Values* 28, no. 3: 303-319.
44. Johnston, Josée. 2008. "The citizen-consumer hybrid: ideological tensions and the case of Whole Foods Market." *Theory and Society* 37, no. 3: 229-270.
45. Jorgensen, Marianne, and Louise Phillips. 2002. *Discourse analysis as theory and method*. London: Sage Publications.
46. Ketchum, Cheri. 2005. "The essence of cooking shows: How the food network constructs consumer fantasies." *Journal of Communication Inquiry* 29, no. 3: 217-234.
47. Kuehn, Kathleen M. 2011. "Prosumer-citizenship and the Local: A Critical Case Study of Consumer Reviewing on Yelp. Com." PhD diss., The Pennsylvania State University.
48. Laclau, Ernesto and Chantal Mouffe. 1985. *Hegemony and social strategy. Towards a Radical Democratic Politics, London, New York*.

49. Lessa, Iara. 2006. "Discursive struggles within social welfare: Restaging teen motherhood." *British Journal of Social Work* 36, no. 2: 283-298.
50. Levi-Strauss, Claude. 1966. *The savage mind*. Chicago:University of Chicago Press.
51. Lindeman, Marjaana, and Minna Sirelius. 2001. "Food choice ideologies: the modern manifestations of normative and humanist views of the world." *Appetite* 37, no. 3: 175-184.
52. Mandel, Ruth, and Caroline Humphrey. 2002. *Markets and moralities: ethnographies of postsocialism*. Berg.
53. Manning, Paul. 2003. "Socialist supras and drinking democratically: changing images of the Georgian feast and Georgian society from Socialism to Post-socialism." Unpublished Manuscript, Department of Anthropology, Trent University. Available as electronic document,
<https://www.webdepot.umontreal.ca/Usagers/tuitekj/MonDepotPublic/cours/3876-PDF/Manning-Supra.pdf>
54. Manning, Paul. 2014. "Domestication of the Wild Supra." *Ab Imperio*, no. 4 : 53-62.
55. Maurer, Donna. 2010. *Vegetarianism: Movement or moment: Promoting a lifestyle for cult change*. Philadelphia, PA: Temple University Press.
56. McKee, Alan. 2001. A beginner's guide to textual analysis. *Metro Magazine* 127: 138-149.
57. McKee, Alan. 2003. *Textual analysis: A beginner's guide*. London; Thousand Oaks, California: Sage Publications.
58. Melucci, Alberto. 1980. "The new social movements: A theoretical approach." *Information (International Social Science Council)* 19, no. 2 (1980): 199-226.
59. Melucci, Alberto. 1996. *Challenging codes: Collective action in the information age*. Cambridge [England]; New York : Cambridge University Press
60. Melucci, Alberto. 1989. *Nomads of the present: Social movements and individual needs in contemporary society*. Philadelphia: Temple University Press.
61. Mika, Marie. 2006. "Framing the issue: Religion, secular ethics and the case of animal rights mobilization." *Social Forces* 85, no. 2: 915-941.
62. Misztal, Barbara. 2003. *Theories of social remembering*. London: McGraw-Hill Education.

63. Muehlfried, Florian. 2005. "Banquets, Grant-Eaters and the Red Intelligentsia in Post-Soviet Georgia." *Central Eurasian Studies Review* 4.1: 16-19.
64. Muehlfried, Florian. 2007. "Sharing the same blood – culture and cuisine in the Republic of Georgia." *Anthropology of food* [online] S3. <http://aof.revues.org/2342>
65. Mühlfried, Florian. 2014. "A taste of mistrust." *Ab Imperio* 2014, no. 4 : 63-68.
66. Nodia, Ghia. 2014. "The Values of the Georgian Supra: Nationalist or Nativist?." *Ab Imperio* 2014, no. 4 : 69-74.
67. Offe, Claus. 1985. "New social movements: challenging the boundaries of institutional politics." *Social research* 52, no. 4: 817
68. Pelkmans, Mathijs. 2006. *Defending the Border: Identity, Religion, and Modernity in the Republic of Georgia*. Ithaca, London: Cornell University Press.
69. Polese, Abel, Jeremy Morris, and Oleksandra Seliverstova, eds. 2018. *Identity and Nation Building in Everyday Post-socialist Life*. London ; New York, NY: Routledge.
70. Povey, Rachel, Benjamin Wellens, and Mark Conner. 2001. "Attitudes towards following meat, vegetarian and vegan diets: an examination of the role of ambivalence." *Appetite* 37, no. 1: 15-26.
71. Ram, Harsha. 2014. "The Literary Origins of the Georgian Feast: The Cosmopolitan Poetics of a National Ritual." *Ab Imperio*, no. 4 : 19-52.
72. Rao, Hayagreeva, and Simona Giorgi. "Code breaking: How entrepreneurs exploit cultural logics to generate institutional change." *Research in organizational behavior* 27 (2006): 269-304.
73. Rao, Hayagreeva, Philippe Monin and Rodolphe Durand. 2005. *Border Crossing: Bricolage and the Erosion of Categorical Boundaries in French Gastronomy*.
74. Rao, Hayagreeva, Philippe Monin, and Rodolphe Durand. "Institutional change in Toque Ville: Nouvelle cuisine as an identity movement in French gastronomy." *American journal of sociology* 108, no. 4 (2003): 795-843.

75. Ritzer, George, and Nathan Jurgenson. 2010. "Production, consumption, prosumption: The nature of capitalism in the age of the digital 'prosumer'." *Journal of consumer culture* 10, no. 1 : 13-36.
76. Rosenfeld, Daniel L., and Anthony L. Burrow. 2017. "The unified model of vegetarian identity: A conceptual framework for understanding plant-based food choices." *Appetite* 112: 78-95.
77. Rozin, Paul, Claude Fischler, Sumio Imada, Allison Sarubin, and Amy Wrzesniewski. 1999. "Attitudes to food and the role of food in life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France: Possible implications for the diet–health debate." *Appetite* 33, no. 2: 163-180.
78. Rozin, Paul, Claude Fischler, Sumio Imada, Allison Sarubin, and Amy Wrzesniewski. 1999. "Attitudes to food and the role of food in life in the USA, Japan, Flemish Belgium and France: Possible implications for the diet–health debate." *Appetite* 33, no. 2: 163-180.
79. Rozin, Paul, Maureen Markwith, and Caryn Stoess. 1997. "Moralization and becoming a vegetarian: The transformation of preferences into values and the recruitment of disgust." *Psychological Science* 8, no. 2: 67-73
80. Saukko, Paula. 2003. *Doing research in cultural studies: An introduction to classical and new methodological approaches*. Vol. 137. London; Thousand Oaks, California: Sage.
81. Schudson, Michael. 1997. "Lives, laws, and language: Commemorative versus non-commemorative forms of effective public memory." *Communication Review* (The) 2, no. 1: 3-17.
82. Scott, Erik R. 2012. "Edible Ethnicity How Georgian Cuisine Conquered the Soviet Table." *Kritika: Explorations in Russian and Eurasian History* 13.4: 831-858.
83. Seliverstova, Oleksandra. "Consumer citizenship and reproduction of Estonianness." In *Identity and Nation Building in Everyday Post-Socialist Life*, pp. 119-138. London ; New York, NY: Routledge, 2017.
84. Seliverstova, Oleksandra. 2017. "'Consuming' national identity in Western Ukraine." *Nationalities Papers* 45, no. 1: 61-79.
85. Singer, Peter. 1976. *Animal Liberation*. London: Jonathan Cape.

86. Starr, Amory. 2010. "Local food: a social movement?" *Cultural Studies - Critical Methodologies* 10, no. 6: 479-490.
87. Swidler, Ann. 1986. "Culture in action: Symbols and strategies." *American sociological review*: 273-286.
88. Tuite, Kevin. 2005. "The Autocrat of the Banquet Table: the political and social significance of the Georgian supra." *Language, History and Cultural Identities in the Caucasus*: 9-35.
89. Twigg, Julia. 1979. "Food for thought: purity and vegetarianism." *Religion* 9, no. 1 (1979): 13-35.
90. Van Bommel, Koen, and André Spicer. 2011. "Hail the snail: Hegemonic struggles in the Slow Food movement." *Organization studies* 32, no. 12: 1717-1744.
91. Ware, Timothy. 1993. *The Orthodox Church: New edition*. London: Penguin Books.
92. Wright, Robin Redmon, and Jennifer A. Sandlin. 2009. "You are what you eat!?: Television cooking shows, consumption, and lifestyle practices as adult learning." Paper presented at *Adult Education Research Conference*. <http://newprairiepress.org/aerc/2009/papers/70>
93. ადეიშვილი, ქეთი. 2011. „საბჭოთა კავშირის მიერ მოტანილი კულინარიული ღირებულებები“. 24 საათი. 5 ივნისი. <http://24hour.itdc.ge/news/story/83045-sabchota-kavshiris-mier-motanili-kulinariuli-ghirebulebebi>
94. ანფიშიაძე, დიანა. "ქალთა სახეები მსოფლიო კულინარიაში ანუ იზაბელა ბიტონის ვიქტორიანული ხანა". კულინArt, 3 მაისი 2016. <http://culinartmagazine.com/2016/05/03/%E1%83%93%E1%83%98%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%90-%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%A4%E1%83%98%E1%83%9B%E1%83%98%E1%83%90%E1%83%93%E1%83%98%E1%83%A1-%E1%83%91%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%92%E1%83%98-9/>. (06.06.2018).
95. ბაბუნაშვილი, ვახო. 2016a. "ვახო ბაბუნაშვილის ბლოგი. იხვის ტოლმა და ბუს კვერცხები". კულინART. 31 მარტი. <https://goo.gl/LdwcG4>
96. ბაბუნაშვილი, ვახო. 2016b. "იხვის ტოლმა და ბუს კვერცხები". [საჯარო ლექცია]. <https://www.youtube.com/watch?v=iu4L885rdKI>

97. ბაქრაძე, აკაკი. (1976). 2005. "კრიტიკა. თეატრი". *თხზულებანი. ტომი 5*. [თბილისი : მერანი : ლომისი]. ელექტრონული ვერსია.
98. ბერძენიშვილი, ლევან. 2003. პატრიოტიზმი, ნაციონალიზმი და იდენტობის სხვადასხვა დონე. [მოხსენება, წაკითხული „კავკასიურ სახლში“ 2003 წლის 14 იანვარს]. <http://bit.ly/2AH800H>
99. გაჩეილაძე, თეკუნა. 2016. Supra Nova: Innovating Georgian Cuisine. TEDxTbilisi. <https://www.youtube.com/watch?v=ShZbmpQCStQ>
100. ვაჟა-ფშაველა. (1905) 1986. „კოსმოპოლიტიზმი და პატრიოტიზმი“. *თხზულებანი*, 679-683. თბილისი: საბჭოთა საქართველო.
101. მაყაშვილი, ანა. 2016. თეკუნა გაჩეილაძე - გასტრონომიული ტრანსი. Forbes Georgia 16 დეკემბერი. <http://forbes.ge/news/203/Tekuna-gaCeCilaZe---gastronomiuli-transi>
102. მახარობლიძე, თამარი. 2007. *ბასკური და ქართველური დესტინაციური სისტემების ტიპოლოგია*. თბილისი: არნოლდ ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტი.
103. მეფარიძე, არჩილ. 2018. "ფემინისტური კაბინეტი – ახალი ღია სივრცე გენდერის სპეციალისტებისთვის." ნეტგაზეთი.3 მარტი. <http://netgazeti.ge/life/178679/> (05.08.2018).
104. სანაია, ნინი. 2016. „კულინარიული კრახი: გიორგი პოპიაშვილი“. *კულინ ART*. 16 სექტემბერი.
105. სარაძე, ზეინაზ (რედ.). 2004. *ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება*. თბილისი: მშვიდობის, დემოკრატიის და განვითარების კავკასიური ინსტიტუტი.
106. სუხაშვილი, თომა. 2017. „საბჭოთა კერძების კავშირი“. ჩაიხანა. 20 თებერვალი. <https://goo.gl/q66gg5>
107. ქართული კულინარია ფესვებიდან თანამედროვეობამდე [2010]. გაზეთ "ახალი 7 დღის" ჟურნალისტი ნატო ნიკოლეიშვილი ესაუბრება "ღვინის კლუბის" პრეზიდენტს, მალხაზ ხარბედიას. <http://vinoge.com/samzareulo/qarTuli-kulinaria-fesvebidan-Tanamedroveobamde>

108. ქურდიანი, მიხეილ. 2007. *იბერიულ-კავკასიური ენათმეცნიერების საფუძვლები*.
თბილისი : თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
109. ჩანტლაძე-ბაქრაძე, გრეტა. 1998. "ზოგიერთი საწესჩვეულებო რიტუალის ანალიზი
ბასკურ-ქართველური სავარაუდო ნათესაობის ჰიპოთეზების ფონზე". *ქართველური
მემკვიდრეობა 2*: 287-293
110. ჩანტლაძე-ბაქრაძე, გრეტა. 2002. "აკვანი და მასთან დაკავშირებული ატრიბუტიკა
ქართველურსა და ბასკურ ეთნო-ლინგვისტურ სივრცეში". *ქართველური
მემკვიდრეობა 6*: 227-232
111. ჩერგოლეიშვილი, თამარ. 2015. კულინარიული რეალითი შოუ რესტორანი. [თამარ
ჩერგოლეიშვილის ვიდეოკომენტარი]. 21 თებერვალი.
https://www.youtube.com/watch?v=MT2aSw-id_U
112. ძიძიგური, შოთა. 1982. *ბასკები და ქართველები*. თბილისი : საბჭოთა საქართველო.
113. წერეთელი, მიხაკო. 2015. „ოთხი ცნება“. თბილისი
114. ჯორჯაძე, ბარბარე. 1914. *სრული სამზარეულო*. თბილისი: სორაპანის გამოცემა.
115. ჯორჯაძე, ბარბარე. 1988. *სრული სამზარეულო*. თბილისი: საბჭოთა საქართველო.