

სამზარეულო, როგორც ეთნომენტალური მარკერი თურქეთის ქართველთა ყოფაში (ეთნოლინგვისტური ანალიზი)

თამილა ლომთათიძე

ისტორიის დოქტორი, ბათუმის შოთა რუსთაველის
სახელმწიფო უნივერსიტეტის ნიკო ბერძენიშვილის
ინსტიტუტის მთავარი მეცნიერი თანამშრომელი
ელ-ფოსტა: Tamila.lomtadze@bsu.edu.ge
ORCID: 0000-0001-6163-5876

ნანული ნოღაიდელი

ფილოლოგიის მაგისტრი, ბათუმის შოთა რუსთაველის
სახელმწიფო უნივერსიტეტის ნიკო ბერძენიშვილის
ინსტიტუტის ფოლკლორის, დიალექტოლოგიისა და ემიგრანტული
ლიტერატურის კვლევის განყოფილების მეცნიერი თანამშრომელი
ელ-ფოსტა: Nanuli.noghaideli@bsu.edu.ge
ORCID: 0009-0006-7688-4844

აბსტრაქტი: ტრადიციული სამზარეულო, რომელიც თავის თავში მრავალ შრეს აერთიანებს, ერთნაირად ინვესტს ანთროპოლოგიის, ფსიქოლოგიის, სოციოლოგიის, მედიკოსების ინტერესს და არაერთი ნაშრომიცაა შექმნილი მასზე. წარმოდგენილი ნაშრომი თურქეთში მცხოვრებ ეთნიკურ ქართველებთან მრავალწლიანი სავსე მუშაობის შედეგის ანალიზის ცდაა და ეფუძნება რესპონდენტების მიერ მოწოდებულ მნიშვნელობებსა და მათ მიერ წარმოდგენილ კონტექსტს. სტატიაში სწორედ მათზე დაყრდნობითაა განალიზებული სამზარეულოსთან დაკავშირებული დისკურსები და გამოვლენილია მისი, როგორც ეთნომარკერის როლი ქართული იდენტობის შენარჩუნებაში.

საკვანძო სიტყვები: კულინარია, ტრადიცია, იდენტობა, მარკერი

* * *

შესავალი. სამზარეულო, რომელიც თავისთავში აერთიანებს გარკვეულ პროდუქტებს, მათი დამუშავების ტექნოლოგიას, კერძებს, ტრაპეზის ორგანიზების წესებს და კვების ეტიკეტის ნორმებს, სამზარეულოსთან დაკავშირებულ ტრადიციებსა და აკრძალვებს, ერთდროულად წარმოადგენს ერის მატერიალური კულტურის ელემენტსაც და მისი კულტურული იდენტობის ერთ-ერთ მარკერსაც, რომელიც ინახავს გარკვეულ მაიდენტიფიცირებელ კოდს, რადგან ეროვნული კერძები ბადებს განსაკუთრებულ დროსა და სივრცეს, რომელშიც ამ ერის წარმომადგენლები ცხოვრობენ. სამზარეულო მათთვის იქცევა ნაციონალური მითოლოგიის ნაწილად, ეროვნული საკვები კი „გემოდ“, რომელიც ერის წიაღში გაბრუნებს (ბარტი, 2015). ამიტომაც სამზარეულო, როგორც მეხსიერების მატარებელი სიმბოლო, მნიშვნელოვან როლს თამაშობს იდენტობის შენარჩუნებაში, განსაკუთრებით სახელმწიფოს ფარგლებს გარეთ მცხოვრებ ეთნოსის ნაწილში, რომლისთვისაც სამზარეულო ეროვნულ ფესვებთან უწყვეტი კავშირის ერთგვარი სიმბოლო და საშუალებაა. ამიტომაც დღეს სამზარეულოს სულ უფრო და უფრო მეტ კვლევაში აკავშირებენ მეხსიერების საკითხებთან, განიხილავენ, როგორც მეხსიერების ერთგვარ საცავს, საკვებზე ორიენტირებულ მეხსიერებას (Holtzman, 2006, pp. 361-578). ამ კვლევის მიზანია წარმოვაჩინოთ ეროვნული სამზარეულო, როგორც მეხსიერების მატარებელი სიმბოლო.

მეთოდები. კვლევისას გამოყენებული იქნა მრავალგვარი მეთოდი და თეორიული მიდგომა. მონაცემთა მოკვლევისათვის გამოყენებული იქნა პრობლემაზე ორიენტირებული ინტერვიუს მეთოდი. ბიოგრაფიულ-ნარატიული ინტერვიუები ჩაინერა როგორც წინასწარ შედგენილი, ასევე,

ველზე მუშაობის პროცესში წამოჭრილი კითხვარების საფუძველზე. ინტერვიუები განხორციელდა როგორც ჯგუფურად, ასევე ინდივიდუალურად. სიტუაციის შესაბამისად, გამოვიყენეთ თავისუფალი საუბრის მეთოდიც. ემპირიული კვლევითი მონაცემები შეჯერდა თეორიულ სამეცნიერო პოზიციებთან და სხვადასხვაგვარი მეთოდოლოგიების კომბინაციით მივიღეთ კვლევის საბოლოო შედეგები.

მსჯელობა. ტრანსნაციონალური მიგრაციების პირობებში, კულტურული მეხსიერების ფორმირებასა და იდენტობის შენარჩუნებაში სამზარეულოს განსაკუთრებულ როლს არაერთი მეცნიერი უსვამს ხაზს. კვლევები ადასტურებს, რომ საკვების მეშვეობით მიგრირებულები ინარჩუნებენ კავშირს წარსულთან და ხაზს უსვამენ საკუთარ იდენტობას (Sutton, 2001).

სამზარეულო გვევლინება ერთგვარ მარკერად, რომელიც ერთი მხრივ, გამოკვეთს საზღვარს „ჩვენსა“ და „სხვას“ შორის და, მეორე მხრივ, ყველაზე მეტად განიცდის გავლენებს უცხო გარემოში. მიუხედავად ამისა, მასში მაინც ყველაზე ფართოდაა შენახული ეროვნული, ტრადიციული შტრიხები, „ხაზები“ ხასიათები, ნიუანსები, მასთან ხალხი ყველაზე მეტად აიგივებს თავის ეროვნულ თავისებურებებს.

ტრადიციული სამზარეულოები საუკუნეების განმავლობაში ყალიბდებოდა. ნაციონალურ სამზარეულომდე არსებობდა საკვების ასეთი დიქტომია: საკრალური და პროფანული, მდიდართა და ღარიბთა, მაგრამ არა – ნაციონალური, ნაციის კუთვნილება. ნაციონალური სამზარეულოს შეთხვევაში კი საკვები ასე იყოფა: ჩვენი და სხვისი, მშობლიური და უცხო. სწორედ ამიტომ, „ნაციონალური სამზარეულო“ არტეფაქტია, ის ნაციონალიზმის ეპოქაში სპეციალურად შექმნილი კრებულია, ერისთვის მშობლიურ კერძთა ის სიაა, რომელიც ერს ერობისთვის სჭირდება (კუნჭულია, 2022).

სამზარეულოს ასეთი აღქმა განსაკუთრებით აქტუალურია თურქეთში მცხოვრები ეთნიკური ქართველებისთვის. ტრადიციული სამზარეულოს, როგორც ქართული კულტურის მნიშვნელოვანი კომპონენტის ერთგულება თითქოს ქმნის თავისებურ კულტურულ საზღვარს ეთნიკურად ქართველებსა და მათ თურქ მეზობლებს შორის. სამზარეულოში, ფართო გაგებით, ყველაზე უკეთ იჩენს თავს ის მიჯაჭვულობა, რაც ახასიათებთ თურქეთის ქართველებს ყველაფერი ქართულის მიმართ. ესაა არა მხოლოდ ქართული კულინარიისათვის დამახასიათებელი მრავალფეროვანი კერძების შემონახულობა, არამედ სუფრის ეტიკეტი და ტრაპეზის კულტურაც, რომლებსაც ისევე უფრთხილდებიან, როგორც ეროვნულობის განმსაზღვრელ სხვა სიმბოლიკებს. ამ მიჯაჭვულობის გამოვლინება ხდება სხვადასხვა ფორმით: ამაყოფენ რომ შეინახეს სამშობლოდან ჩამოყოლილი ბევრი კერძი („მეც ფხალი ჭიჭვი მიყვარს, იქიდან მოტანილია, მემღელქეთურია“); ამზადებენ ისეთ კერძებსაც, რომლის მომზადების ტრადიცია აჭარაში მოშლილია, მაგალითად, მოხრაკული, ზიფია... მეტიც, ძალზე უკვირთ, რომ ეს მამაპაპური კერძები აღარ მზადდება აჭარაში. თურქეთის ქართველების ყოფაში ბევრ ასეთ კერძს საკვებადაც ფართოდ იყენებენ და ხაზგასმული ერთობით და ზეიმურობით ამზადებენ. მაგალითად, ბექმეზი, რომელიც აჭარის კულინარიაში ძალზე ფართოდ გავრცელებული ტკბილეული იყო, დღეს ძალზე იშვიათად მზადდება, ისიც ერთეულ ოჯახებში, მაშინ, როცა ბექმეზი თურქეთის ჩვენებურებისთვის საუზმის აუცილებელი შემადგენელია შავშეთ-იმერხევის სოფლებში, განსაკუთრებით მთაზე საზაფხულო საძოვრებზე ყოფნის პერიოდში და მისი კოლექტიურად მომზადების წესიც შემონახულია. ისტორიული ტაო-კლარჯეთის სოფლებში ექსპედიციისას არაერთხელ გვინახავს თუთების ჩრდილში შეკრებილი ქალები როგორ ამზადებდნენ ერთად ცეცხლზე შემოდგმულ ვეება ქვაბებში ბექმეზს.

თურქეთელმა ქართველებმა არა მხოლოდ შეინარჩუნეს ტრადიციული სამზარეულოსთვის დამახასიათებელი კერძების მრავალფეროვნება, არამედ თურქულ სამზარეულოშიც შეიტანეს ქართული ელემენტები, რითაც ძალიან ამაყოფენ. მაგალითად, ჩამოთვლიან საჭმელებს, რომელსაც ამზადებენ და დასძენენ: „ჩვენ გურჯებშია თამამ ასე, თურქებმა არ იციან ესენი“; „გურჯებმა ვიცით. თურქებმა გურჯებიდან დეისნავლეს“ ან „ახალწელზე ხაპ მოვხარშავთ, სიმინდ მოვხარშავთ, მაღლიაო, იტყვიან. ეს ადეთი გურჯულია, თურქებმა მემრე დეისნავლეს“ (შ. ფუტკარაძე, ჩვენებურების ქართული, I)

ბუნებრივია, ხანგრძლივი თანაცხოვრების პირობებში, ჩვენებურების სამზარეულომ შეითვისა თურქული კერძები, თუმცა მათაც ქართული გემოები მისცეს და ქართული ყოფისთვის უცხო დღესასწაულებსაც კი ქართული სუფრის ჩართვით ქართული ელფერი შესძინეს. ასეთი კერძებით მდიდარ სუფრებს ამზადებდნენ და საერთო ტრაპეზს მართავდნენ მუსლიმური დღესასწაულის ხიდირელეზის დროსაც: „ხიდირელეზზე ყუელამფერი ვიცით. ფილავებს გავაკეთებთ... ფილავებ მოკრეფენ, ერთად ჭამენ, ჯუმბუშობენ (მხიარულობენ)“ ან „ამ დღეს დედაბრები იტყვიან „ჭამონა კაიები, იარონა, იქეიფონა, რომ ასე დაგებდოსო“. თურქეთში მცხოვრები ჩვენებურები ამ დღეს ოცდაათამდე დასახელების კერძს ამზადებენ და თურქ მეზობლებს ეპატიჟებიან, რადგან თავად თურქების ეთნოგრაფიული ყოფისათვის დამახასიათებელი ხიდირელეზის დღესასწაული მხოლოდ ერთ-ერთი „ნაკრძალი დღეა“, როცა უქმობენ და სამინათმოქმედო და სხვა სახის სამეურნეო სამუშაოებია აკრძალული და მისთვის არაა ნიშანდობლივი რიტუალური პურობა (ლომთათიძე, 2010).

თურქეთელმა ქართველებმა არა მარტო კერძები და გემოები შეინარჩუნეს, არამედ სამზარეულოსთან დაკავშირებული ტრადიციებიც. დევსქელის ხეობის არაერთ სოფელში დავაფიქსირეთ შესანახი პროდუქტების დამზადებისათვის ქალების ნადის მონვევის ჩვეულება. განსაკუთრებით იაილებიდან წამოსვლის წინ. ქალები იკრიბებიან და მორიგეობით ყველა ოჯახში ამზადებენ ბარში წასაღებ რძის პროდუქტებს, ხმადს და სინორის ფიდებს (ფენებს): „ნადობაა, ნადი მაქვან. შოთ ვათხელებთ, სინორი ნა მოვჭრათ“. ასევე, შენარჩუნებული აქვთ საერთო სამეზობლო ტრაპეზების გამართვის ტრადიცია სხვადასხვა დღესასწაულებზე, განსაკუთრებით, ქორნილის დროს. მართალია, დღეს ახალგაზრდები ქორნილებს სპეციალურ დარბაზებში, ე.წ. სალონებში იხდიან, მაგრამ შემდეგ, განსაკუთრებით სოფლად, პურობას მამაპაპისეულ ოჯახებში აგრძელებენ, რადგან „ჩვენებური დუგუნის (ქორნილის)“ გადახდა ტრადიციადაა შემორჩენილი: „ქორნილ რომ ვიქეთ, სულ გურჯულია, ქართულა არი ყველაფერი – სიმღერა, ლაპარაკი, ადეთი, ორ დღეს წინ-წინ დევიწყებით მზადებას ფაცია (პატარძლის) მოყვანამდე. ყუელამფერ საჭმელს ვაკეთებთ.“

ზოგადად, სუფრას განსაკუთრებული როლი ენიჭება ეთნიკური იდენტიფიკაციისათვის, მითუმეტეს იმათთვის, ვინც არაქართულ რეალობაში ცხოვრობს. სუფრაზე ყველაზე უკეთ ავლენენ საკუთარ „ქართულ“ თვისებებს თურქეთის ჩვენებურებიც. მიუხედავად რელიგიური აკრძალვისა, აქ დასტურდება ღვინის სმისა და სადღეგრძელოს ტრადიციის არსებობა: „დუგუნში დალევდნენ რახს, ბირას და შარაფს“; „ბრინჯისაგან ვაკეთებდით რახს, ყარფუზიდან, ყურძნიდან. ყურძნიდან შარაფს ვაკეთებდით. ბირას ქერისაგან ვაკეთებდით“; „დუგუნში ზოგი სვამდა შარაფს. ახლაც სმენ, ტყუილს ვერ ვიტყვი, მოლას დუგუნში არ მოუშვებდით“; „ჩემი დედე ყურძნიდან რახს აკეთებდა“. ამ აკრძალვის დარღვევისთვის თავსაც იმართლებენ: „ლამაზი წვენია, გემრიელია, ვსვი და დევით-ვერიო“. მეტიც, დიდი რაოდენობით ღვინის სმა თავმონონების საფუძვლადაც კია ქცეული: „სამი წლის წინ სინოპის სოფელში ჩემმა ნათესავებმა ორი მინიბუსი ღვინო გაათავეს“.

აქაური ქართველები სუფრებს მართავენ საერთო, კოლექტიური დღესასწაულების მიღმაც, ჩვეულებრივ დღეებში. ის გართობისა და კომუნიკაციის ერთ-ერთ უმთავრეს საშუალებას წარმოადგენს და შედარებით მცირე მასშტაბებით რეგულარულად ხორციელდება. სუფრა ეთნიკურ ქართველთა ყოველდღიურობის განუყოფელი ნაწილია, ურთიერთობის, კომუნიკაციის საშუალებაა. სტუმარი თუ მოვიდა, ეძახიან სხვა ქართველ მეზობლებს. ქართველ სტუმარს განსაკუთრებული სიამოვნებით უმასპინძლებიან და ცდილობენ მხოლოდ ქართული, ტრადიციული საჭმელები მოუმზადონ. სუფრაზე ჩანს მათი კავშირი ქართულ სამყაროსთან. განსაკუთრებით გახსნილი არიან ქართველების სტუმრობისას. ცდილობენ სრულიად ქართული წესით წარმართონ სუფრა: ირჩევენ თამადას, მღერიან, ჰყვებიან წინაპრების სახელოვან საქმეებზე, განსაკუთრებით, გამორჩეულ ადამიანებზე, თავს იწონებენ ქართველთა ხელგაშლილობით და დასცინიან თურქი მეზობლების ხელმომჭირნეობას. ანუ ფაქტიურად, სუფრაზე ხდება ქართული იდენტობის წარმოჩენა და ხაზგასმა.

ქართული სამზარეულოს მიმართ თურქეთის ქართველების დამოკიდებულება ნათლად ჩანს სტამბულში „ქართული კაფე“-ს დამფუძნებლის ეთნიკურად ქართველი ულურ ზუბოლლუს (ზუმბაძე) ისტორიაში. რადგან სოფლიდან სტამბულში ჩამოსულმა ქართული კერძები ვერსად ნახა, ულურმა გადანყვიტა, თავად გაეხსნა კაფე, სადაც საკვების გარდა ქართველებს შეეძლებოდათ

ერთმანეთთან შეხვედრა. „ქართული კაფე“ ულურისთვის მხოლოდ ბიზნესი არ არის. ეს მისთვის ქართულ კულტურასთან, წარსულთან, ბავშვობასთან კავშირია: „ქართული სამზარეულო ჩვენი ცხოვრებაა. ენა, მუსიკა, კულტურაც შეიძლება დაიკარგოს, მაგრამ ყველაზე ძნელი დასაკარგი არის სამზარეულო.... სამზარეულოს დაკარგვა წარმომავლობის დაკარგვას ნიშნავს“ – აღნიშნავს ზუბოლლუ თავის ინტერვიუში და წუხს, რომ ქართველები, განსაკუთრებით ახალგაზრდები, ხშირად არ არიან მისი კაფეს სტუმრები (ნადირაშვილი, 2022). ზოგადად, ახალ თაობაში ქართული ეთნიკური იდენტობის მნიშვნელობა საგრძნობლად შემცირებულია. მაგრამ ისინი ზოგადი კუთვნილების განცდას ქართულ ეთნოსთან სწორედ სამზარეულოს მეშვეობით ინარჩუნებენ და, ამავე დროს, თავის ოჯახებთანაც კომუნიკაციას სწორედ სუფრით ამყარებენ. ხშირად ენა არ იცინა, მაგრამ კერძები იცინა და უყვართ. იქაც კი, სადაც დღეს ქართული არ ისმის, „ადამიანმა ლობიო იცის, მჭადი იცის“ – აღნიშნავს ზუბოლლუ. ამიტომაც აღმოჩნდა სამზარეულო საკუთარი ეროვნული იდენტობის დაცვის საშუალება, ის ერთ-ერთი მთავარი ღირებულება, რომლის გარშემოც და რომლის მეშვეობითაც არიან გაერთიანებული თურქეთელი ქართველები, რითაც ინარჩუნებენ მშობლიურ ეთნოსთან როგორც კულტურულ-ისტორიულ, ასევე, ემოციურ კავშირს.

სამზარეულოსადმი, როგორც ეთნიკური კუთვნილების განმსაზღვრელი ერთ-ერთი ეთნომარკერისადმი დამოკიდებულება თავს იჩენს ლექსიკაშიც, რომელიც ინახავს ტერმინოლოგიაში ასახულ გასტრონომიულ ისტორიას:

- იგრძნობა ძველქართული ტერმინების სიჭარბე, ასევე, საქართველოს სამხრული დიალექტებისთვის დამახასიათებელი ლექსიკური მასალები.
- შენახულია ბევრი ისეთი ტერმინი, მათ შორის ქართული სახელწოდება – მაგალითად, ფაფონი, რაც საქართველოში არაა შემონახული. ეს გარკვეული არქაულობის აღდგენის საშუალებას იძლევა.
- ძველქართულიდან შენახულია საკვების დღიურად განაწილების სახელები (ხევსი, ზარმელი...), ჭურჭლის სახელები (ბადია, კოკა, კოპე, ქოცი...), საკვების დამუშავება-დამზადების ტერმინები და კერძების სახელები.
- ჩანს უძველესი რწმენის გადმონაშთი. მაგალითად, ღომის ამოსაღებად ლაფერას – ხის ბრტყელპირიან კოვზს ჯერ წყალში ამოავლებენ და ამ პროცესს ამონათვლას ეძახიან (შდრ. წყალში ნათლობა).
- თურქეთის ქართველებში შენახული ენობრივი მასალა ზოგჯერ საქართველოში არსებული ზოგიერთი ტერმინის ახსნის საშუალებას იძლევა. მაგალითად, ტერმინი „სერისკუდი“, რაც ვახშმის შემდეგ საკვების მიღებას ნიშნავს, ინახავს ვახშმის ძველქართულ სახელწოდებას სერი//სერობა – ვახშმობა. თურქეთის ქართველების ლექსიკამ საკვების მიღების ამ ჯერის სახელი შემოინახა როგორც ვახშმის კუდი//ვახშმის კურნი//ვახშმის ყურნი (ყუნნი) (ნ. ნოლაიძელი).
- საკვებისადმი ჩვენებურების საკრალური დამოკიდებულება ჩანს დაფიცების ფორმულებში: „ჭადის მადლმა“, „პურის მადლმა“...
- თურქეთში მცხოვრები ძირძველი ქართველები ძალიან წუხან, რომ ნელ-ნელა იკარგება ქართული ტერმინები: „ანაი იტყვის „ბოსტნეფსა“, მე ვიტყვი „სებზესა“. ანაი იტყვის „ბოსტანში ჩაი“, მე ვიტყვი „არსაში ჩაი“. გურჯი ენა მირჩენია ყველასა, ჰამან, ნიეთი ისე მაქ, რა ვქნა“.

დასკვნა: ამგვარად თურქეთის ქართველების მიჯაჭვულობა ქართულ სამზარეულოზე, მათი დამოკიდებულება ქართული კერძების მიმართ, მათ მიერ ქართული კერძების ხაზგასმული დაჟინებით დამზადება არაქართულ დღესასწაულებზეც კი არის სწორედ „ერის წიაღში დაბრუნების“ ერთგვარი ნებაყოფლობითი აქტი (ბარტი), რომლითაც თურქეთის ქართველები თითქოს ერის კოლექტიურ იდენტობას უერთდებიან, რადგან ერის წიაღში ყველაზე ხშირად ეროვნული სასმელ-საჭმელი „გვაბრუნებს“. ერის „კოდი“, ეროვნული იდენტობის მარკერი განსაკუთრებული ემოციით ინახება სასმელ-საჭმელში, ამიტომაც მათ ისე ინახავენ და უფრთხილდებიან, როგორც სხვა ნაციონალურ სიმბოლიკას. ინტერკულტურული გავლენების მიუხედავად, ისინი ინარჩუნებენ ქართული ტრადიციული კულინარიის ისტორიულ საფუძვლებს, რითაც თითქოს გარკვეულ ემო-

ციურ კავშირს ამყარებენ წინაპართა ფესვებთან. ჩვენს გამოკითხვაში მონაწილე რესპონდენტთა პასუხების მიხედვით ნოსტალგიის მთავარი ობიექტი ქართული სამზარეულო, მისი გემო და არომატია. ამიტომაც სამზარეულო, როგორც ეთნიკურობის შემადგენელი ერთ-ერთი ელემენტი, დიდ ადგილს იკავებს სამშობლოს ფარგლებს გარეთ მცხოვრებ ქართველთა კოლექტიურ მეხსიერებაში და უმნიშვნელოვანესი ეთნომენტალური მარკერია მათი ეთნიკური იდენტიფიკაციისათვის. როგორც არაერთი კვლევა ადასტურებს, ეთნოსთან კავშირის განწყვეტის მხოლოდ ბოლოსწინა საფეხური არის სრული ინდიფერენტულობა ეთნიკური წარმომავლობისადმი, ხოლო სულ ბოლოს კვების პროდუქტებისადმი ერთგულება კვდება (ბერძენიშვილი 64). ქართველებს მოჭარბებულად აქვთ ეს ერთგულება და იცავენ და უფრთხილდებიან ქართულ კულინარიულ ტრადიციებს.

მძიმე საკვების მიღების შემდეგ ჩვენებურები მანონს, ხილს ან სხვა მსუბუქ ტკბილეულს დააყოლებენ და „გული გადამკაფა“ – გამინათა, შემიმსუბუქაო, იტყვიან. მათი ერთგულება და სათუთი დამოკიდებულება საკუთარი მამულის წარსულთან, ენასთან, კვების კულტურასთან, ყველაფერ ქართულთან ნამდვილად გულს „გადაგკაფავთ“ და დაგარწმუნებთ, რომ სანამ ასე ინახავენ და იცავენ ეთნომენტალურ მარკერებს, თურქეთის ქართველებში „გურჯიჯა არ დეიკარგვის“.

References

- D.Holtzman, J. (Volume 35,2006). Food and Memory. *ANNUAL REVIEW OF ANTHROPOLOGY* , 361-378.
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review of Antropology*, 361-378.
- Sutton, D. E. (2001). *Remembrance of Repasts: An Anthropology of Food and Memory (Materializing Culture)*. New York: Berg Publishing.
- ბარტი, რ. (2015). *მითოლოგიები*. თბილისი: აგორა.
- ბერძენიშვილი, ლ. (2005). პატრიოტიზმი, ნაციონალიზმი და იდენტობის სხვადასხვა დონე. *საქართველო ათასწლეულთა გასაყარზე*, 64.
- კუნჭულია, ე. (2022). Retrieved from <https://www.spekali.tsu.ge/index.php/ge/article/viewArticle/16/290/>
- ლომთათიძე, თ. (2010). თურქეთის ქართველებში შემონახული ერთი ქართული ტრადიციის შესახებ. *ტაო-კლარჯეთი, I*.
- ნადირაშვილი, ე. (2022, ნოემბერი 14). <http://www.gurcuhaber.com/2022/11/14/eka-nadirashvili>. Retrieved from <http://www.gurcuhaber.com/2022/11/14/eka-nadirashvili>.
- ნოლაიდელი, ნ. (2013). *ლექსიკური ძიებანი*. ბათუმი: შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი.
- ფუტყარაძე, შ. (1993). *ჩვენებურების ქართული, I*. ბათუმი: აჭარის ჟურნალ-გაზეთების გამომცემლობა.