

«ԹՈ՛Ղ ԽՈՐԱՆՈՑԸ, ՅԻՆ ՏԱՇՏԱԿԸ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏՎԻՐ ԴԵՊՈՒ ԴԱՉԳԱՅ». ԽՈՐԱՆՈՑԻ ՓՈՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ ՈՐՊԵՍ ԿԱՆԱՆՑ ԱՉԱՏԱԳՐՄԱՆ ՄԻՋՈՑ ԽՈՐՀՐԴԱՅԻՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

ՌՈՒԶԱՆՆԱ ԾԱՏՈՒՐՅԱՆ

Փառվորդական սննդի կազմակերպման հարցը բանգեղջրած իննների ուշադրութեանը չպիտի վերաբերվի, վորովհետև սննդի գործը լավ կազմակերպելով՝ մենք նույնպես ողնած կլինենք բանվորուհիների կենցաղային պայմանների լավացմանը: Պետք է ողնել և աջակցել կոոպերացիային թեկուզ հենց հացի կամ այլ մթերքների բաշխման ու հերթերի վերացման գործում. այդ մասին կենտրոնը հատուկ վերջում ունի:

Մենք զեռ չունենք բավարար թվով մանկապարտեզներ, մսուրներ և աշխատավորուհու կենցաղն ու կյանքը բարելավող այլ հիմնարկներ: Սակայն այստեղ չպիտի է մեր հույսերը ամբողջովին պետական միջոցների վրա դնենք, այլ պիտի է աշխատենք ոգտագործել հասարակական լայն միջոցները, ինչպես մենք այդ արեցինք անցյալ տարի՝ անգրագիտության վերացման փրոնտում:



1923 թ. մարտի 8-ի տոնակատարությունը Հայաստանում կրում էր համարանվորական և կուսակցական տոնի բնույթ. բոլոր զավառներում հրավիրվում են կանաց լայն կոնֆերանսներ: Յերեվանում և Երևանում կազմակերպված ցույցերին մասնակցում են աշխատավորության հոծ մասսաներ, վորոնց թվում բավական թվով նայել թեքուհիների՝ բաց լինելով, գրոշակի վրա ունենալով հետևյալ լողունը՝ «Մանապարհ ազատագրված արեվիկյան կոնջը, կորչի ապիտուկությունն ու խավարը»:

Այս հոդվածը գրվել է Հայնրիխ Բյոլ հիմնադրամի երևանյան գրասենյակի
Feminist web and events ծրագրի շրջանակներում:

«ԹՈ՛Ղ ԽՈՐԱՆՈՑԸ, ՀԻՆ ՏԱՇՏԱԿԸ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏՎԻՐ ԴԵՊԻ ԴԱՉԳԱՅ». ԽՈՐԱՆՈՑԻ ՓՈՓՈԽՈՒԹՅՈՒՆԸ՝ ՈՐՊԵՍ ԿԱՆԱՆՑ ԱՉԱՏԱԳՐՄԱՆ ՄԻՋՈՑ ԽՈՐՀՐԴԱՅԻՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ

ՌՈՒԶԱՆԱ ԾԱՏՈՒՐՅԱՆ

Այս հոդվածում արտահայտված մտքերը հեղինակինն են և չեն
արտահայտում Հայնրիխ Բյոլ հիմնադրամի տեսակետը:

 HEINRICH BÖLL STIFTUNG
ԵՐԵՎԱՆ
Հարավային Կովկասի տարածաշրջան

Երևան 2020

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Խոհանոցը՝ որպես տարածք	7
Խոհանոցը՝ որպես բովանդակություն	8
Աշխատավորուհին, կոոպերացիան և ուտելիքը	9
Աշխատավորուհին և հանրային սնունդը	10
Խոհարարական գրքեր տնային տնտեսուհիների համար	13

Երբևէ մտածե՞լ եք, որ ուտեստը գործիք է կանանց «ազատագրման» հարցում: Խորհրդային պետությունում, որտեղ քաղաքականացված էին կյանքի անխտիր բոլոր ոլորտները, գաղափարական կաղապարները տարածվում էին անգամ այնպիսի թվացյալ անմեղ կատեգորիաների վրա, ինչպիսիք են ուտելիքն ու խոհանոցն ավելի լայն առումով: Խորհրդային պետությունը կանանց «ազատագրելու» և տղամարդկանց հավասար արտադրական և տնտեսական գործունեության մեջ ներգրավելու խնդիր էր դրել, որին հասնելու համար պետականորեն մշակվում էին բազմաչափ գործիքներ և գործողություններ:

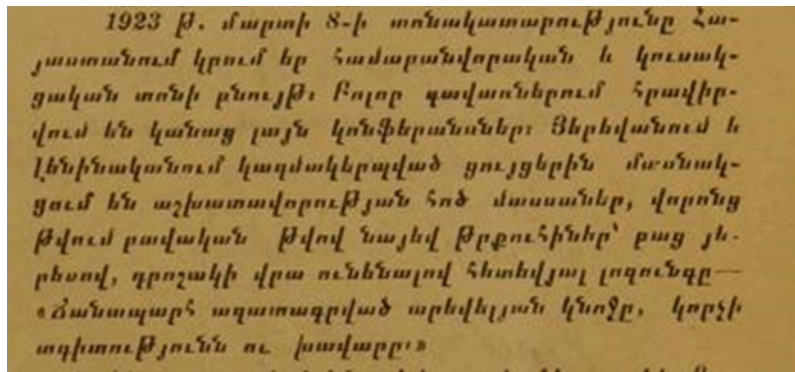
Կանանց ազատագրումը խորհրդային քաղաքականության մեջ դիտարկվում էր բացառապես կին-աշխատավորուհիների տեսանկյունից, այն է՝ ստեղծել պայմաններ և մեխանիզմներ կանանց հին կենցաղից ազատելու, նոր պրակտիկաների և ինստիտուտների ընձեռած հնարավորությունների շնորհիվ սոցիալիզմի կառուցմանը ծառայելու և տնտեսական շինարարությանը մասնակցելու համար: **Կենցաղ** բառը, որը ներառում էր մարդու կյանքը, սովորույթները, հագուստը, սնունդը, առօրեական պրակտիկաները, հատուկ կարևորություն էր ստանում նոր սովետական, «կուլտուրական» մարդուն կերտելու ճանապարհին: Հին կենցաղի դեմ պայքարը և նորի հաստատումը պետք է ցույց տային նոր հասարակարգի ու պետության բերած համակարգային մեզածրագրի փոփոխությունները: Ուտեստը, խոհանոցը՝ որպես կենցաղի տեսանելի ու կարևոր մաս, բնականաբար պետք է հայտնվեին քաղաքականության պլանավորումների ծիրում:

Ի՞նչ ուտել, ինչպե՞ս, ե՞րբ, որտե՞ղ, ինչքա՞ն, ինչու՞, ու՞մ հետ հարցերը ստանում էին պետական քաղաքականության դրսևորումներ՝ բխեցվելով բոլշևիկյան/սոցիալիստական գաղափարաբանության սկզբունքներից և նպատակ ունենալով նպաստելու այս գաղափարների տարածմանը խոհանոցային պրակտիկաների միջոցով:

Կանանց ազատագրումը հին կենցաղից և նոր կենցաղի հաստատումը ենթադրում էր քարոզչական ու տեղեկատվական գործիքների ստեղծում և կիրառում: 1924 թ.-ի՝ ծխացող գործարանների ֆոնին տրեխներով դրոշը ծածանող և բոլոր երկրների պրոլետարիատներին միավորվելու կոչ անող կնոջ պատկերով շապիկին լույս է տեսնում Հայաստանի կոմունիստական կուսակցության կենտրոնական կոմիտեի *կին* բաժնի¹ օրգան պարբերականը² «Հայաստանի աշխատավորուհի»-ն, որի նպատակը սովետական պետության կին աշխատավորների քաղաքականության հարցերի քննարկումն ու ներկայացումն էր:

1 Կին բաժնիների կամ աշխատավորուհիների ու գեղջկուհիների բաժնիների խնդիրն էր «կանանց դաստիարակությունը սոցիալիզմի ոգով և նրանց ներգրավումը տնտեսական շինարարությանը և պետական կառավարմանը, ամուսնության և մայրության ինստիտուտի փոփոխությունների գործընթացի համակարգումը և կենցաղային պայմանների փոփոխությունը»:

2 1934 թ.-ին կուսակցության 17-րդ համագումարում որոշվեց վերացնել *կին* բաժնիները՝ հիմնավորելով թե «ներկայումս կինն արդեն այնքան է աճել, որ անհարմար է լինում խոսել կանանց մեջ կատարվելիք յուրահատուկ աշխատանքի մասին» (Կազանովիչ) (մեջբերումը՝ Մարտի 8-ը աշխատավոր կանանց պայքարի ու հաղթանակի տոնն է, Ստալին, Հայաստանի աշխատավորուհի, 1934 թ., N 3(54)):



Հին կենցաղի փոփոխության պետական քաղաքականության գործողությունները, անելիքները, թերացումներն ու ակնկալիքները քննարկվում են պարբերականի էջերում՝ հնարավորություն տալով տեսելու կին աշխատավորների կերտման բազմաչափ քաղաքականության առանձին դրվագները՝ անգրագիտության վերացում, ամուսնության և մայրության ինստիտուտների վերափոխում, մասնագիտական կողմնորոշում, իրավունքների մասին իրազեկում, ավանդույթների ու կրոնական պրակտիկաների քննարկում, կոմունիստական գաղափարախոսության ներկայացում, քաղաքական և գաղափարախոսական խնդիրների «թարգմանություն» կանանց խնդիրների ոլորտում և այլն:

Խոհանոցը, մշտապես համարվելով անմիջականորեն կանացի տարածք, բնականաբար պետք է քննարկվեր քաղաքականության և աշխատավոր կնոջ ազատագրման համատեքստում: Ինչու՞ և ինչպե՞ս...

Ինչպես նշում էր Վ. Լենինը, «Կինը շարունակում է մնալ տնային ստրուկ՝ չնայած բոլոր ազատագրող օրենքներին, քանզի նրան ճնշում, բթացնում, նվաստացնում է մանր տնային տնտեսությունը՝ կախվածության մեջ դնելով խոհանոցից, երեխաների խնամքից... Կանանց իրական ազատագրումը, իրական կոմունիզմը սկսվում է զանգվածային պայքարով այդ մանր տնային տնտեսության դեմ, ավելի ճիշտ այն խոշոր սոցիալիստական տնտեսության վերափոխելով»³:

ԽՍՀՄ մոդեռնիզացիայի այս քաղաքականությունը բնականաբար պետք է ազդեր սննդի քաղաքականության և մարդկանց սննդային վարքագծի վրա:

Երեխաների խնամքից կնոջը ազատագրող հնարավորություն էր դիտվում մսուրների և մանկական հրապարակների, հետագայում մանկապարտեզների ստեղծումը, որոնց մասին քարոզչությամբ հեղեղված են «Հայաստանի աշխատավորուհի» ամսագրի համարները:

Երեխայի խնամքի հոգսից ազատվելուց հետո կնոջը սոցիալիզմի կառուցման պատասխանատու գործին մասնակցելուց շեղող մյուս կարևոր սահմանափակումը կերակուր պատրաստողի դերն էր, որին լուծում պետք է տրվեր հանրային սննդի գաղափարների գործարկմամբ:

3 Լենին Վ., К международному дню работниц / В. Ленин // Сочинения. – 4-е изд. – М., Государственное издательство политической литературы, 1950, Т. 30.

Ժողովրդական սննդի կազմակերպման հարցը բանդեղջբաժինների ու շաղթությունից չպիտի վրիպել, վորովհետև անդի գործը լավ կազմակերպելով՝ մենք նույնպես ողնած կլինենք բանվորուհիներին կենցաղային պայմանների լավացմանը: Պետք է ողնել և աջակցել կոոպերացիային թեկուզ հենց հացի կամ այլ մթերքների բաշխման ու հերթերի վերացման գործում. այդ մասին կենտկոմը հասուկ վորոշում ունի:

Մենք գեռ շունենք բավարար թվով մանկապարտեզներ, մսուրներ և աշխատավորուհու կենցաղն ու կյանքը բարելավող այլ հիմնարկներ: Միակայն այստեղ չպետք է մեր հույսերն ամբողջովին պետական միջոցների վրա դնենք, այլ պետք է աշխատենք ռզտագործել հասարակական լայն միջոցները, ինչպես մենք այդ արեցինք անցյալ տարի՝ անգրագիտության վերացման փրոնտում:

Հայաստանի աշխատավորուհի, 1929 թ. 10(57)

«Էլ ինչ անեմ կետուրը, տղաս կտամ մսուրը...»⁴ ֆոլկլորիկ ձևակերպումներից մինչև գրական-գեղարվեստական տեքստեր խրախուսում էին պետական քաղաքականությունը և հանրային մասնակցությունը գործարաններին, կոլխոզներին կից մանկամսուրների ստեղծման և դրանցում հանրային, հատկապես կանանց ներգրավվածության ուղղությամբ:

IV

Ե՛հ, այս ինչ կլանք է
գեղջկուհու համար.
կենցաղը պիտի
փոխվի անպատճառ:
Գե՛հ դու՛ք հավաքվե՛ք,
մայրե՛ք՝ հարս, կեսուր,
բացե՛ք գլուղերում
մսուր, լայն մսուր:

Այդ մսուրները
գլուղին գանձ են, գանձ.
առաջ գնացե՛ք
նրանց գրկաբաց:

Մսրում կան վարիչ,
բուլբուր, ծծմալներ,
խնամք ու սնունդ,
բժիշկ ու դեղեր:
Այնտեղ մանուկը՝

«Թող խոհանոցը, թոնիրը/պրիմուսը, հին տաշտակը և պատրաստվոր դիմել դեպի դազգյահ» կոչերը, որոնք պրոպագանդվում էին բոլոր հևարավոր տեղերում և ձևերով, բնականաբար պետք է առաջարկելին նաև մեխանիզմներ, թե ինչպես դա անել:

Խորհրդային պետության խոհարարական քաղաքականության հիմնական նպատակներն էին խոհանոցի միասնականացումը (ուևիֆիկացիան), սևնդամթերքի, մթերքի «ապագայնացումը, հանրային սևնդի համակարգի հաստատումը և տարածումը, սևման «սովետականացումը», որոնք ի վերջո նպաստելու էին սովետական մարդու ստեղծմանը:

4 Դ. Վարդուևյան, Լոռեցիների Նոր կենցաղը, ԳԱԱ, Երևան, 1956 թ., էջ 91:

ԽՈՅՎՆՈՑԸ՝ ՈՐՊԵՍ ՏԱՐԱԾՔ

«Կորչի խոհանոցային ստրկությունը, դեպի նոր կենցաղ» կոչերը բնականաբար առաջին հերթին պետք է անդրադառնային խոհանոցի՝ որպես ֆիզիկական տարածքի վերաիմաստավորմանը:

1920-ական թթ.-ի խորհրդային ճարտարապետության մեջ սկսվում է մշակվել սովետական ավանգարդի գաղափարներով ոգեշնչված սոցալաթևների կոմունա-տների գաղափարը⁵ «որպես կենցաղի հասարակայնացման (обобществление), նոր կենցաղի կազմակերպման գործոններից մեկը»⁶: Այս տները, կառուցվելով հիմնականում գործարաններում աշխատող բանվորների համար, պետք է գերծ լինեին կենցաղով զբաղվելու հնարավորություններից. մարդիկ պետք է սնվեին ֆաբրիկա-խոհանոցներում կամ ճաշարաններում, լվացքն արվեր լվացքատանը, լողանային հանրային բաղնիքներում, տան մաքրումը պետք է իրականացվեր հատուկ աշխատակիցների կողմից, իսկ տներում չէր նախատեսվում խոհանոց: Ենթադրվում էր, որ կենցաղային հոգսերից ազատումը նպաստելու էր «կնոջ իրական ազատագրմանը և տղամարդուն հավասար աշխատուժ դառնալուն»⁷:

Երևանում ճարտարապետներ Կ.Յալաբյանի և Մազմանյանի կողմից նախագծվեցին այսպիսի շենքեր՝ մեկը՝ Պարոնյան փողոցում, մյուսն էլ Մեխանիկական գործարանի բանվորների համար, սակայն դրանք այդպես էլ չկառուցվեցին, քանի որ կոմունա-տների գաղափարը քննադատվեց ՍՄԿԿ Կենտկոմի 1930 թ.-ի մայիսի 16-ի կարգադրությամբ, ըստ որի՝ դրանք համարվեցին ձախ անջատողական՝ «առանձին ընկերների չհիմնավորված, կիսաֆանտաստիկ և հետևաբար վտանգավոր նախաձեռնություն, որի իրականացումը կնպաստեր ռեսուրսների փոշիացմանը և կենցաղի սոցիալիստական վերափոխման գաղափարի աղճատմանը», և այլևս դուրս եկան կիրառությունից⁸:

Միաժամանակ երկրի ինդուստրիալիզացիայի և ակտիվ ուրբանիզացիայի տեմպին համահունչ աշխատավոր զանգվածներին անհրաժեշտ բնակարանային ֆոնդով ապահովելու համար կառուցվում էին նոր տիպի նախագծերով բնակարաններ, որտեղ խոհանոցը դարձյալ նախագծվում էր կա՛մ ընդհանուր օգտագործման համար (հանրակացարաններում), կա՛մ շատ փոքր չափերի, ինչը նպատակաուղղված էր պետության ամենատեսաչքից դուրս մնացած այս անձնական տարածքները հնարավորինս անհարմար դարձնելուն, հետևաբար նաև այդտեղ երկար ժամանակ անցկացնելու հնարավորությունների սահմանափակմանը (անշուշտ, փոքր խոհանոցները համադրվում էին նաև առհասարակ փոքր մակերեսով բնակարանների հետ, որը ևս խորհրդային

5 Կոմունա-տների և կենցաղի հասարակայնացման, անհատակ տարածքների հնարավորինս նվազեցման սոցուտոպիայի հիմնական մշակողն էր Լ. Սաբսովիչը, որը «ՍՍՀՄ-ն 15 տարի հետո. ՍՍՀՄ-ում սոցիալիզմի կառուցման հիպոթեզ»-ի (1929 թ. Մոսկվա) հեղինակն է և սոցիալիստական բաղաթի հայեցակարգի հիմնական հեղինակը՝ հիմնված Ստալինի՝ ինդուստրիալիզացիայի տեմպերի արագացման ուղերձների վրա:

6 Լ. Ս. Չորյան, (1975) *Բնակելի տների ճարտարապետությունը Սովետական Չայաստանում 1920-1930-ական թվականներին*, Լրաբեր Չասարակական Գիտությունների, № 6, pp. 17-26, էջ 23:

7 Դ.Տ. Хмельницкий, Леонид Сабсович или кто придумал обобществление быта?, https://archi.ru/lib/e_publication_for_print.html?id=1850569891.

8 Խորհրդային Միության տարբեր բաղաթևներում կառուցված կոմունա-շենքերը հետագայում պահանջեցին մեծ միջոցներ ու ջանքեր՝ վերափոխվելու և որպես բնակելի տարածքներ ծառայելու համար:

քաղաքաշինական մոտեցում էր՝ քիչ տարածքում հնարավորինս շատ մարդկանց, աշխատավորների տեղաբաշխելու համար):

ԱՄՆԱՍԱՎՈՐՈՒՅԻՆ ԿԵՆՏՐՈՆԻ ԵՎ ԵՆԿՆԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆԻ ԿՆՆՆԱԿԱՆ ԿԵՆՏՐՈՆԻ

Ի տարբերություն քաղաքային բնակավայրերի, որտեղ խոհանոցն այն տարածքն էր, որից կանանց պետք էր դուրս հանել, գյուղական վայրերում այն ստեղծվում էր որպես առանձին տարածք՝ ի նշան նոր կենցաղի բարելավման: Ի տարբերություն ավանդական ժողովրդական տների, որոնք չունեին հատուկ խոհանոցային մաս, իսկ ավանդական թոնիր-վառարանը տունը տաքացնելու և միաժամանակ կերակուր պատրաստելու միջոց էր, խորհրդային կենցաղի մոդեռնիզացիայի արդյունքում աստիճանաբար վերանում են գլխատները, հին տները, կամ մշակվում են գյուղական տների տիպային հատակագծեր⁹, որտեղ արդեն նախատեսվում է խոհանոցային մասը: Այս ամենը կապվում էր նաև էլեկտրիֆիկացիայի հետ, երբ անգամ քաղաքականության մակարդակով կոչ է արվում «թողնել թոնիր, ծուխը, մուրը, էլեկտրիֆիկացնել կենցաղը և մոտենալ դագայահին» (արտադրական հաստոցին):

Տարբեր հրապարակումներով հաշվարկներ էին տարվում և հիմնավորվում թոնրում հաց թխելու աննպատակահարմարությունը թե՛ ժամանակատարության և թե՛ ծախսատարության առումներով: Փոխարենը մինչև 1930-ականները պրոպագանդվող կոոպերացիայի գաղափարներն առաջարկում էին ստեղծել կոոպերատիվ փոռեր և ազատվել անհատական տնտեսության համար մանր տնտեսական ու կեղեքիչ հոգսերից:

Խորհրդային Միության սննդի արդյունաբերության աննախադեպ զարգացումը, որը կապվում է ժողովրդիսար Անաստաս Միկոյանի գործունեության հետ, նպատակ ուներ նաև կնոջը ազատագրելու խոհանոցային հոգսերից և օգտագործելու որպես աշխատուժ:

ԽՈՅԱԿՆՈՑԸ՝ ՈՐՊԵՍ ԲՈՎԱԼԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Խորհրդային պետության խոհարարական քաղաքականության հիմնական նպատակը աշխատավորին կերակրելն էր և հագեցնելը: Խորհրդային պետության ձեռքբերումներն էլ դիտարկվում էին կապիտալիստական և ցարական շրջանի բարբերի հետ համեմատությամբ, երբ չբավորություն էր, հարստահարում և թերսնում: Խորհրդային պետության ձեռքբերում էր համարվում այն, որ «ազատել էր մեր ժողովրդին գայլային օրենքներից, չբավորությունից, քրոնիկական թերսնումից և պահանջմունքները և համերը մթերքի ամենապարզունակ տեսականուն հարմարեցնելու անհրաժեշտությունից»¹⁰:

Վաղ խորհրդային խոհանոցը առաջ բերեց ռացիոնալ սննդի գաղափարը՝ դիտելով ուտելիքը ոչ այնքան համի, հաճույքի ու էսթետիկայի, որքան միլիոնավոր բանվորներին կշտացնելու սկզբունքների հիման վրա մշակված առաջարկները: Սնունդը դիտվում էր որպես վառելիք. «Սնունդը մեր օրգանիզմի համար ունի նույն

9 Ա. Մազականյան, Հայաստանի գյուղական բնակավայրերի ճարտարապետությունը, Երևան, 1956:

10 Книга о вкусной и здоровой пище, М., 1953.

Նշանակությունը, ինչ-որ վառելիքը մեքենայի համար: ...Շատ աշխատող մարդը ավելի կարիք ունի սննդի, քան չաշխատողը: Լավ սննդառության համար կարևոր նշանակություն ունի կերակուրի հատկությունը: Կերակուրի հատկության մեջ կարևոր նշանակություն ունեն այն նյութերը, որոնք գիտության մեջ վիտամին անունն ունեն («Հայաստանի աշխատավորուհի», 1932 թ., 8, Մենդառության մասին):

Հետևաբար մշակվում էր խորհրդային աշխատավոր մարդու ճաշացանկ՝ որպես բժշկականին մոտ բաղադրատոմս՝ հաշվարկված կալորիաներով, էներգետիկ արժեքով և պատրաստման ժամանակով, օրվա ռեժիմով. «Դարբիններին, պատշարներին, հյուսներին անհրաժեշտ է 3800-4000 կալորիա, հող փորողներին, փայտահատներին և բեռնակիրներին՝ 4500-5000»¹¹: Ընդ որում, խորհրդային ճաշացանկի ձևավորմանը մասնակցում էին ինժեներներ, սննդի տեխնոլոգներ, բժիշկներ՝ հիմնավորելով սննդի ռացիոնալության և առողջարարության մասին լոգոնգները: 1930-ականներին հանրային ճաշարանները պահպանում և շարունակում էին սնվելու «բժշկականացման» միտումները անգամ ճաշարանի միջավայրի դետալներում՝ մատուցողներ սպիտակ խալաթներով, ճաշարանի՝ հիվանդանոցային ոճով ներքին հարդարում ևն:

ԱՇԽԱՏԱՎՈՐՈՒՅԻՆ, ԿՈՌՊԵՐԱՑԻԱԸ ԵՎ ՈՒՏԵԼԻՔԸ

1920-ականներից լայնորեն քարոզվող կոոպերացիաների մեջ միավորվելու շարժումն ու լոգոնգները չշրջանցեցին Նաև սնունդը:

«Յուրաքանչյուր նոր ճաշարան մի ամուր հարված է անհատական տնտեսությանը, ավերելով ընտանիքի տնտեսական եյուրությունը: Այս պատճառով հասարակական սնունդը կնոջն ամենից մոտ աշխատանքի ճյուղն է: Բավական է թեկուզ այն, թե տնային տնտեսության մեջ ժամանակի ինչպիսի հսկայական տնտեսում է տալիս հասարակական սնունդը...Լենինն ասել է, վոր առանց կնոջ մասնակցության մենք սոցիալիզմ չենք կարող կառուցել, այդ դեպքում հասարակական սնունդը, վորը կնոջն ազատում է տնային ծանր աշխատանքից, հանդիսանում է մեր ամբողջ կյանքը վերակառուցելու համար իբրև մի հզոր գործոն»¹²:

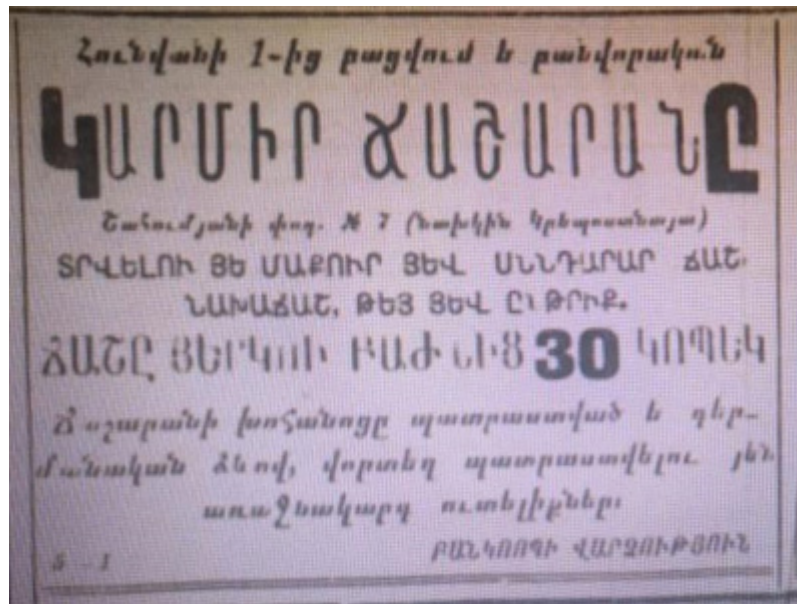
Բանվորներին ու գյուղացիներին աշխատանքից հնարավորինս քիչ շեղելու նպատակով մշակված հանրային սննդի գաղափարների հիմքում սկզբնական շրջանում կարևորվում էր կոոպերացիայի գաղափարը, որը պետք է նպաստեր Նաև կնոջ ազատագրմանը: «Հայաստանի աշխատավորուհի» ամսագրի 1924 թ.-ի 2-րդ համարում Աբեյանը լվացք անելու, ջուր կրելու, հաց թխելու պրակտիկաների արդիականացման շուրջ խորհուրդների շարքում անդրադառնում է Նաև կերակուր պատրաստելու արդիականացմանը՝ կոոպերացիաներ ստեղծելու ճանապարհով:

11 Книга о вкусной и здоровой пище, Значение рационального питания для человека, Москва, 1939, с. 12.

12 Ն. Ալեքսեյեվա, Ինչպես կազմակերպել հասարակայնությունը խոհանոց-գործարանների և ճաշարանների շուրջը, ՀԱՅԿՈՊ, Երևան, 1930 թ., էջ 33 (մեջբերումներն արվել են ըստ բնօրինակի ուղղագրության):

«Ձեզանից ամեն օր կերակուր եփելը նույնպես շատ ժամանակ, աշխատանք և վառելիք է պահանջում: Այս տանջանքից էլ ձեզ փրկողը պետք է լինի կոոպերացիան: Գյուղերում պետք է բաց անել ընդհանուր, կոոպերատիվ ճաշարաններ: Կերակուր պատրաստելը ձեզանից պահանջում է 3-4 ժամից ավելի ժամանակ: Եթե գյուղում լինեն կոոպերատիվ սեղանատներ, դուք մի կես ժամում, շատ-շատ մի ժամում կվերջացնեք ճաշի հարցը: Դուք մի հարց կարող եք տալ «Ինչպե՞ս անել դաշտային աշխատանքների ժամանակ: Գյուղացիք չեն կարող գործը թողնել և գյուղ գալ ճաշարանում ճաշելու:» Կոոպերատիվը զինվորական խոհանոցի նման խոհանոց կունենա, որ ման կածե դաշտում և կերակուրը կբաժանե աշխատող գյուղացիներին, իսկ գյուղում մնացողները կարող են ճաշել ճաշարանում կամ ճաշարանից ճաշը տուն տանել»¹³: Տարիներ անց խոհանոցից կանանց ազատագրման մտքերը ամբողջացվեցին նաև Ստալինի ելույթում. «Ապագա գյուղատնտեսական կոմունան առաջանում է այն ժամանակ, երբ դաշտերում և ֆերմաներում ցորենի, անասունների, թռչունների, բանջարեղենի և այլ մթերքների առատություն է, երբ արտելներին կից գործարկվում են մեխանիզացված լվացքատներ, ժամանակակից խոհանոցներ, ճաշարաններ, հացի գործարաններ, երբ կոլխոզնիկը կտեսնի, որ իրենց ավելի օգտակար է միս և կաթ ստանալ ֆերմայից, քան ունենալ սեփական անասուններ, իսկ կոլտնտեսուհին կտեսնի, որ իրեն ավելի շահավետ է ճաշել ճաշարանում, հաց գնել գործարանից և ստանալ լվացված լվացքը հանրային լվացքատնից, քան անձամբ զբաղվել այդ գործով»¹⁴:

ԱՇԽԱՏԱՎՈՐՈՒՅԻՆ ԵՎ ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՈՒՆԴ

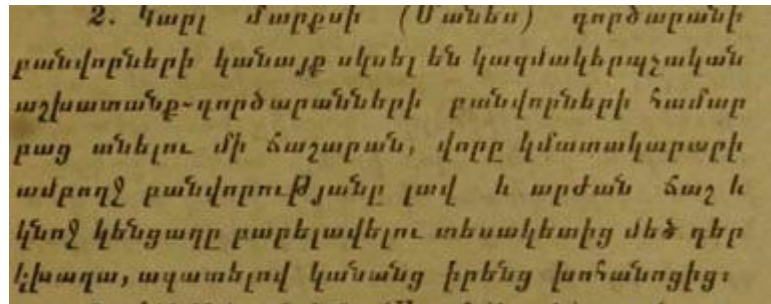


Իհարկե, հանրային սննդի գաղափարները խորհրդային Միությունում, հատկապես Հայաստանում հաջողություն չունեցան, քանի որ մարդիկ

13 Աբեյյան Պ., Հայաստանի աշխատավորուհի, 1924 թ., N 3, սեպտեմբեր, Երևան, էջ 22-23, <http://tert.nla.am/archive/NLA%20AMSAGIR/Hayastaniashxatavoruhi/1924/3.pdf>:

14 Ստալինի ամփոփիչ հաշվետվությունը Կոմունիստական կուսակցության XVII համագումարում, 1934 թ.:

շարունակաբար նախապատվությունը տալիս էին տանը պատրաստված ուտելիքին: Հանրային ճաշարանները, որոնք մտածվել էին որպես «կուլտուրական հեղափոխության» տարածքներ, որոնց նպատակն էր քաղաքակրթել սովետական մարդուն, ծանոթացնել հիգիենայի պահանջներին, նպաստել հանրային առողջապահության պրակտիկաների բարելավմանը, հանրային վարքի կանոններին, նոր համերին, չէին կայանում մթերքի վատ մատակարարման, որակի, մաքրության, մատչելիության և այլ պատճառներով:



Հանրային սննդի և կնոջ ազատագրման փոխադարձ կապերում քննարկվում էին նաև սննդային վարքագծի փոփոխությունների արդյունքում ազատ ժամանակ ունենալու, ժամանակը ինայելու և այն աշխատանքին կամ ինքնազարգացմանը նվիրելու հարցերը: Այստեղ կարևորվում են կիսաֆաբրիկատները (որպես բառ պահպանվել է հետխորհրդային Հայաստանի բիզնես բառապաշարում) և պահածոները:

Պահածոները խորհրդային Միության տնտեսության մեջ ունեին առանձնահատուկ կարևորություն հատկապես ժողկոմիսար Անաստաս Միկոյանի ջանքերի ու մշակած քաղաքականության շնորհիվ: Միկոյանը՝ որպես սննդի արդյունաբերության ժողկոմիսար, իրավացիորեն համարվում է խորհրդային խոհանոցի և սնվելու մշակույթի ինժեները, որը կարողացավ ներմուծել և արմատավորել սննդի արդյունաբերության կարևոր սկզբունքներ, նոր մթերքներ և համեր (պաղպաղակ, տոմատի հյութ, մսի կիսաֆաբրիկատներ՝ կոտլետներ, երշիկեղեն, ձկնամթերքի արտադրություն, պահածոների արտադրության ընդլայնում ևն): Նա նշել է. «Պատրաստի և կիսապատրաստի մսային և ձկնեղեն ուտեստները, նաև մաքրած, թեթևակի պահածոները, շոգեհարած և ապա սառեցրած բանջարեղեն-սպանախը, կանաչ լոբին, կաթնային եգիպտացորենը, տոմատի հյութը և մրգա-բանջարեղենային այլ պահածոներ, հացահատիկային պատրաստի չոր նախաճաշեր, ահա այս բոլորը նվազագույնի են հասցնում տնային տնտեսուհիների հոգսերը՝ ազատելով նրանց ծանր խոհանոցային աշխատանքներից, յուրաքանչյուր աշխատավորի համար մատչելի է դարձնում սնունդի պատրաստումը՝ առանց առանձնահատուկ խոհարարական պատրաստվածության և ժամանակի ու աշխատանքի նվազագույն ծախսով»¹⁵:

15 Книга о вкусной и здоровой пище, М, 1959.

«... Некоторые могут подумать, что товарищ Сталин, загруженный большими вопросами международной и внутренней политики, не в состоянии уделять внимания таким делам, как производство сосисок. Это не верно. Совсем не так обстоит дело. Случается, что нарком пищевой промышленности кое о чем забывает, а товарищ Сталин ему напоминает. Я как-то сказал товарищу Сталину, что хочу раздуть производство сосисок; товарищ Сталин одобрил это решение, заметив при этом, что в **Америке** фабриканты сосисок разбогатели от этого дела, в частности, от продажи горячих сосисок на стадионах и в других местах скопления публики. Миллионерами, «сосисочными королями» стали. Конечно, товарищи, нам королей не надо, но сосиски делать надо во-всю».

А. Микоян

*Из доклада на Второй сессии ЦИК Союза ССР
VII созыва 16 января 1936 г.*

Միկոյանը՝ որպես խորհրդային սննդի արդյունաբերության առանցքային գործիչ, նկարագրում էր հանրային սննդի կազմակերպման նոր սկզբունքները՝ «ամեն ինչ պետք է լինի գերմանական ճշգրտությամբ և բոլշևիկյան հաստատակամությամբ»:

Պահածոները կանանց ազատագրման միջոց էին, բացի այդ, պլանային տնտեսության համակարգում արդյունավետ էին համարվում երկար պահպանման, բաշխման ճկուն հնարավորությունների, տնտեսության տարբեր ճյուղերը փոխկապակցելու հատկության շնորհիվ: Պահածոները խորհրդային դեֆիցիտի պայմաններում նաև բազմազանության ու առատության պատրանք ստեղծելու դեր էին կատարում տնային և հանրային ճաշացանկերը բազմազանեցնելով տարբեր կոմպոտներով, ջեմերով, խավիարներով, թթուներով և այլն: Պահածոները հիմնովին մտնում են խորհրդային ճաշացանկ «պաշտոնական» բաղադրատոմսերի, մենյուների տեսքով, ապա և կայուն վերարտադրվում ժամանակակից հայաստանյան հանրային սննդի և մարդկանց խոհանոցային պրակտիկաներում, ինչպես, օրինակ, կանաչ ոլոռով ձվածեղը, պահածոյացված շոգեխաշած միսը (тушонка) և այլ կերակրատեսակներ: Պահածոները նաև խորհրդային գյուղատնտեսական քաղաքականության արդյունքների շտեմարանավորման հետևանք էին: Սա սերտորեն կապված էր կանանց՝ հին կենցաղից ազատվելու, կոլտնտեսություններին, արդյունաբերական աշխատանքներին ներգրավվելու ցուցանիշների հետ: Հայաստանի բնակչությունը 20-րդ դարի սկզբին սննդի մեջ քիչ էր օգտագործում թարմ բանջարեղեն և միրգ: Խորհրդային պլանային տնտեսության պայմաններում, պտղաբանջարաբուծության քաղաքականության արդյունքում սկսվեցին նոր մշակաբույսերի ներդրման և մշակման աշխատանքները: Գյուղատնտեսական քաղաքականությունը, անմիջականորեն կապվելով երկրի տնտեսական՝

արդյունաբերական և առևտրային քաղաքականության հետ, բնականաբար պետք է ձգտեր նորամուծություններ մտցնելու մարդկանց կյանք՝ ինչպես ներդնելով նոր մշակաբույսերի մշակման գիտելիք և տեխնիկա, այնպես էլ սննդի մեջ դրանց գործածության առաջարկներ: Այսպես, անգամ «Հայաստանի աշխատավորուհի» ամսագրի էջերում հայտնվում են կոչեր՝ ուղղված գեղջկուհիներին՝ մշակելու, օրինակ, պոմիդոր, բանջարեղեն, այնուհետև բաղադրատոմսեր, թե ինչ և ինչպես կարելի է պատրաստել այդ բանջարեղենից: Խորհրդային գյուղատնտեսական քաղաքականության մեջ պոմիդորի մշակության ընդլայնման և արտադրական մշակման պլանները բերում են նրան, որ գյուղացիներին խորհուրդ է տրվում «իրենց օգուտի համար պոմիդոր մշակել», քանի որ Երևանի կոնսերվի գործարանը «շատ մեծ է լինելու, այն «որ յեթե միայն տոմաթ այուրե պատրաստելու լինի, տարեկան կարող ե մոտ 80 մլն տուփ տոմաթ այուրե պատրաստել»: Ուստի, հումքի մատակարարման խնդիրները հաշվի առնելով, խորհուրդ է տրվում, որ «ամեն մի գեղջկուհի պտի աշխատի պամիդոր շատ ցանել»: («Հայաստանի աշխատավորուհի», 1928 թ., N 5): Ամսագրի մյուս համարներում էլ ներկայացվում են լուրջի այուրե, չիր սարքելու եղանակները, որոնք այսօր արդեն մեզ թվում են հայաստանցիների խոհանոցի անբաժան ու ճանաչելի մաս, սակայն ստացվում է, որ ներդրվել են խորհրդային պլանային տնտեսության պրոպագանդայի արդյունքում:

ԽՈՐՀՐԴԱՅԻՆ ԳՐՔԵՐ ՏՆԱՅԻՆ ՏՆՏԵՍՈՒՅԻՆԵՐԻ ՀԱՄԱՐ

Խորհրդային նոր մենյուն և առաջարկվող սննդային վարքագիծը, բացի կուսակցական որոշումներից, պաշտոնական ելույթներից ու հրահանգներից, արտացոլվում և լեգիտիմացվում էին պաշտոնական խոհարարական գրքերի միջոցով:

Խորհրդային խոհանոցի «Ավետարանը», որն արտահայտում էր տնտեսության, գյուղատնտեսության, հանրային սննդի, քաղաքականության, միջպետական հարաբերությունների, ազգային հարցերի հանդեպ պաշտոնական վերաբերմունքը և տարեցտարի արձագանքում դրան, դարձավ «Գիրք համեղ և առողջարար սնունդի մասին» աշխատանքը: Այն լույս տեսավ 1939 թ.-ին Անաստաս Միկոյանի նախաձեռնությամբ. «Սննդի ժողկոմիսարիատից՝ տնային տնտեսուհիներին», հաստատված է ՍՍՀՄ առողջապահության ժողկոմիսարիատի սննդի գիտահետազոտական ինստիտուտի կողմից: Հեղինակների շարքում կային թե՛ գիտությունների դոկտորներ՝ կենսաբաններ, բուժական սննդի և մանկական սննդի մասնագետներ, թե՛ վաստակավոր գործիչներ: Այս գիրքը, ըստ էության, սահմանում էր խորհրդային սննդակարգը և սնվելու էթիկան. «Սոցիալիստական առատություն», «Ինչպես մենյու կազմել», «Ինչպես սեղանը սպասաբարդել» և հարյուրավոր բաղադրատոմսեր, որոնց բաղադրիչները սովետական տնտեսության մեջ արտադրվող հումք և ապրանքներ էին: Այն ձոն էր խորհրդային սննդի արդյունաբերությանը՝ ներկայացնելով ձեռքբերումները և զարգացման ուղղությունները:

Նպատակ ունենալով օգնելու տնային տնտեսուհիներին՝ այն նաև հանրային սննդի շտեմարան էր՝ բանվորներին և աշխատավորական զանգվածներին կերակրելու համար:

Անաստաս Միկոյանի նախաձեռնությամբ՝ խորհրդային միասնականացման քաղաքականության շրջանակներում 1960 թ.-ին հրատարակվում է խորհրդային Հայաստանի «պաշտոնական» խոհարարական գիրքը՝ «Հայկական խոհանոցը», որն ունեցել է 4 հրատարակություն, ընդհանուր տպաքանակը՝ 305,000, որից ընդամենը 60,000-ը՝ հայերեն, մնացածը՝ ռուսերեն: Այս, ինչպես նաև զուգահեռ խորհրդային մյուս հանրապետությունների ազգային խոհանոցներին նվիրված հրատարակություններում համընդհանուր սովետական խոհարարական տեքստը կարծես «թարգմանվում» և տեղայնացվում էր՝ մի կողմից դառնալով գործիք տեղերում կենտրոնական քաղաքականության հաստատման համար, մյուս կողմից՝ հարստացնելով համասովետական սննդակարգը և նպաստելով մշակույթների դիֆուզիային: Այս «ազգային» խոհարարական ձեռնարկներում ներկայացվում էին սովետական գյուղատնտեսական և սննդի արդյունաբերության ձեռքբերումները և առաջարկվում քաղաքատնային դրանց կիրառման համար, ինչպես նաև տեղական մթերքի հիման վրա ստեղծվում էին սովետական ոգով ուտեստներ՝ հնարավորինս մոտեցնելով հանրային սնունդը տեղական քիմիային. «Հինավուրց դարավոր փորձին ավելանալու են նոր պահանջումներ, որոնք «բնակչության մեջ կարթնացնեն նոր ճաշակ, կստեղծեն նոր պահանջներ, կդաստիարակեն նոր ցանկություններ, նոր մթերքների, նոր ասորտիմենտի ձգտում» (Ա. Ի. Միկոյան)¹⁶:

Այս գիրքը, ևս նախատեսված լինելով տնային տնտեսուհիների, հանրային սննդի ցանցի խոհարարների համար, միտված էր օգնելու սննդարարության համի ու առողջապահության տեսակետից լիարժեք կերակրատեսակների պատրաստման գործում: Ռացիոնալ սննդի, բուժական սննդի բաժինները այս դեպքում համալրվում են բուժական սննդի մեջ ազգային կերակրատեսակների ներառման առաջարկներով, որոնք, ըստ էության, նպատակ ունեին բարելավելու հանրային առողջապահությունը տեղական բուժական սննդի՝ մարդկանց ծանոթ առաջարկով:

Այս շրջանի խոհարարական գրքերում, ելույթներում ու հրապարակումներում ավելի հստակ ու համարձակ էին ընդգծվում կնոջ դերը և պարտականությունները խոհանոցում. անգամ գրքերի բառամթերքը բացառապես թիրախավորում է կանանց՝ որպես տանը ուտելիք պատրաստողների, ինչը մի կողմից վկայում է խոհանոցից կնոջ ազատագրման քաղաքականության տապալման, մյուս կողմից՝ կնոջ երկակի շահագործման կայունացած ավանդույթի մասին:

Կնոջը խոհանոցային ստրկությունից ազատելու ձախողված ջանքերը փոխարինվեցին հնարամիտ, ստեղծարար, ճաշակով, գրագետ, գիտակից կնոջը հանրային փառաբանող պատումներով և սովետական ապրանքային դեֆիցիտը կոծկող, առատության ու լիարժեքության պատրանք առաջացնելուն ուղղված խոհարարական գլոբալ գործոցներ «մոգոնելու» շնորհով օժտված կանանց կերպարների հանրայնացմամբ...

Վաղ խորհրդային շրջանում հսկայական ջանքեր ներդնելով և քարոզամեթոդի գործադրմամբ կանանց հանրային աշխատանքի, արտադրության ու գյուղատնտեսության ոլորտներում լայնորեն ներգրավելով՝ խորհրդային պետության գենդերային քաղաքականությունը ստեղծեց աշխատավոր կնոջ կերպար, որի համար աստիճանաբար նորից ամրագրվեց

16 Հայկական խոհանոց, խմբ.՝ Ա. Փիրուզյանի, Հայպետհրատ, Երևան, 1963 թ., էջ 11:

նաև տնային տնտեսուհու, կերակուրները պատրաստողի դերը՝ կնոջ կրկնակի շահագործման խորհրդային մոդելի մասին քննարկումների հիմք դառնալով:

1920-ականներին ծրագրելով անգամ առանց խոհանոցային տարածքների բնակարանաշինական պլաններ՝ հետպատերազմյան շրջանում արդեն խոհանոցը նորից պաշտոնապես դարձավ կանացի տարածք՝ քաղաքականության տարբեր միջոցներով կոծկելով և կեղծելով խորհրդային սննդի արդյունաբերության թերություններն ու դեֆիցիտը և փոխարենը ներկայացնելով առատության ու բարեկեցության պատրանքները: Արդյունքում ուտելիքը խորհրդային հասարակությունում դարձավ հանրային դիրքի, հիերարխիաների ու սոցիալական կարգի կառուցման ու հարաբերությունների միջոց՝ խորացնելով քաղաքականության ու իրականության միջև աստիճանաբար մեծացող տարածություններն ու տարբերությունները...

