

მანანა ერქომაიშვილი

ოსკო არნოლდ ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტი,
თბილისი

erkomamano@yahoo.com

საკვანძო სიტყვები: რძე, საკვები, პროდუქტები, რეგულაციები,
სახელდება

რძის პროდუქტების სახელდებისათვის

პროდუქტების, განსაკუთრებით მსუბუქი მრეწველობის – საკვები პროდუქტების, სახელდებას დიდი მნიშვნელობა აქვს. ამ სახის ნაწარმს ყველა ყიდულობს. შესაბამისად, მათი სახელწოდების დაზუსტება მნიშვნელოვანია. განვიხილოთ რძის პროდუქციასთან დაკავშირებული რამდენიმე ტერმინი.

ა) გამომცხვარი რძე

რძის პროდუქტების მწარმოებელი არაერთი კომპანია ამ ბოლო ხანებში აწარმოებს ე.წ. „გამომცხვარ რძეს“. მაგ., კომპანია „სოფლის ნობათი“ გვთავაზობს გამომცხვარ რძეს, მაწონს, არაჟანს. ამჯერად ყურადღებას შევაჩერებთ გამომცხვარ რძეზე. ჯერ გავიგოთ, რა პროდუქტია ეს „გამომცხვარი რძე“ და შევეცადოთ, გავარკვიოთ, საიდან მოვიდა ასეთი უცნაური განმსაზღვრელი რძისათვის. ცხადია, „გამომცხვარ“ არ უკავშირდება თხევად პროდუქტებს, მით უმეტეს, რძეს.

რძისა და რძის პროდუქტების წარმოებას ქვეყანაში არეგულირებს შესაბამისი საკანონმდებლო ბაზა: საქართველოს მთავრობის დადგენილება N 152, 2015 წ. 3 აპრილი, თბილისი: „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ (საკანონმდებლო მაცნე, დოკ. #152) მითითებული დოკუმენტის შესაბამის მუხლებში განმარტებულია როგორც ტექნოლოგია, ასევე ტერმინოლოგია. აღნიშნულ დოკუმენტში არსად არ გვხვდება „გამომცხვარი რძე“.

კომპანია „სოფლის ნობათი“ გვაცნობს თავის ტექნოლოგიას და წერს: რძის გამომცხვარი პროდუქტების მომზადების პროცესი ერთი დიდი ცერემონიაა. მისი ცხოვა ღუმელში მთელი 6-8 საათი მიმდინარეობს, შემდეგ კი მთელი ღამის განმავლობაში აჩერებენ სპეციალურ ჭურჭელში.

გამოდის, რომ „გამომცხვარი რძე“ არის პროდუქტი, რომელიც რძის თერმული დამუშავებით, კონკრეტულად კი ღუმელში მასზე ზემოქმედებით მიიღება. რძის უბრალოდ თერმული დამუშავება თავისთავად არაფერს არ გვაძლევს. მაგ., პასტერიზება ან ადუღება რძის თერმული დამუშავებაა. მაგრამ არც პასტერიზებითა და არც ადუღებით განსხვავებული პროდუქტი არ მიიღება. რძე ისევ რძედ რჩება.

„გამომცხვარი რძე“ არის ინგლისური დასახელების „baked milk“-ის პირდაპირი თარგმანი. ეს არის რძის ნაწარმი, რომელიც გავრცელებული იყო და იწარმოებოდა (შესაბამისად, ახლაც იწარმოება და გავრცელებულია) რუსეთში, უკრაინასა და ბელორუსიაში. კერძოდ, რუსული: *топлёное молоко*, უკრაინული: *п्राжєне молоко*, ბელორუსული: *адтоплєнає малако*. ინგლისელები განმარტავენ ასევე, რომ ეს პროდუქტი მიიღება *simmering*-ის გზით და არა *baking*-ით. *Simmer* – ნელ ცეცხლზე დუღილი, ხარშვა. *Bake* – გამომცხობა. *Simmer* არის იგივე პროცესი, რაც რუსული *топление* (რაც, თავის მხრივ, *томление* – დან მოდის, ანუ ნიშნავს დიდხანს დაყოვნებას, ხანგრძლივ პროცესს).

რუსულ-ქართული ლექსიკონი (ლექსიკონი 1983) გვაძლევს შემდეგ განმარტებას:

2. топить,
- топлю,
- топит

უსრ.

что 1.[და]დნობა (ადნობს), გადადნობა, გამოდნობა:

- 2.რძის ჟრობა:

ასევე, იმავე ლექსიკონში გაქვს (ლექსიკონი 1983):

- топленный
топлённая,
топлённое

დამდნარი, გამდნარი, გადამდნარი, გამოდნობილი, გალხობილი; ნაჟრობი, მჟრალი:

- т. воск გამდნარი ცვილი;
т-ое молоко ნაჟრობი, მჟრალი რძე.
т-ое масло ერბო

ჟრობა – გვხვდება ქართულ კილოებში, მაგ., გურულში და ნიშნავს „ნელ ხარშვას“ (შარაშიძე 2014).

როგორც ვხედავთ, ქართულში გვაქვს შესაბამისი შესატყვისი – *მჟრალი რძე* ან *ნაჟრობი რძე*.

ზემოთ მითითებულ მთავრობის დადგენილებაში გვაქვს ტერმინი – *რძემჟრალი*. ეს ტერმინი გამოიყენება რძის პროდუქტის, კერძოდ, *ვარენეცის* განმარტებისას. *ვარენეცი* მჟრალი რძისგან მიღებული პროდუქტია.

ასევე: „გადადნობა, ჟრობა – დაყოვნება მაღალ ტემპერატურაზე დამახასიათებელი სპეციფიკური ორგანოლეპტიკური თვისებების – ფერის, სუნის, გემოს და სტრუქტურის (ტექსტურა) მიღწევამდე (საკანონმდებლო მაცნე - დოკ. #152).“

რატომ გამოიყენეს ინგლისელებმა „ცხოზა“, ეს ჩვენი განხილვის საგანს არ წარმოადგენს. ქართულში კი გვაქვს ზუსტი შესატყვისი და სასურველი იქნებოდა, შესაბამისად გამოეყენებინათ და არ მიგვეღო გაუგებარი *გამომცხვარი რძე*.

ბ) *სალი რძე*

რძისა და რძის ნაწარმის ტექნიკურ რეგლამენტში (საკანონმდებლო მაცნე, იქვე) არსად არ გვხვდება ასეთი სიტყვათშეთანხმება – *სალი რძე*. რძის პროდუქტებზე გვხვდება წარწერები, რომლებიც გვამცნობენ, რომ პროდუქტი დამზადებულია სალი რძისაგან. რას უნდა ნიშნავდეს ან რას გულისხმობს ეს ტერმინი.

ისევე, როგორც *გამომცხვარი რძე*, ეს სიტყვათშეთანხმება ინგლისურის არაკვალიფიციური თარგმანის შედეგია. ინგლისელებს აქვთ *whole milk*, რასაც შეესაბამება რუსული *цельное молоко*. ეს არის რძე, რომელიც არანაირად არ მუშავდება, ანუ მოწველის შემდეგ მისი ქიმიური შედგენილობა არ იცვლება. მასობრივი წარმოების შემთხვევაში იგი მხოლოდ უმნიშვნელოდ მუშავდება თერმულად. *whole milk*-ის გარდა, ასევე იხმარება ინგლისურში *full-cream milk* და *not skimmed/unskimmed milk*. ეს უკანასკნელი სიტყვასიტყვით *მოუხდელს* ნიშნავს.

რუსულ-ქართული ლექსიკონის მიხედვით:

Цельный, цельная, цельное 1. მთლიანი, ერთიანი: 2. შუმი; მოუხდელი: *ц-ое вино* შუმი, თავანკარა ღვინო; *ц-ое молоко* მოუხდელი რძე.

რეგლამენტში არის ეს ტერმინი შესაბამისი განმარტებებით, გვხვდება რამდენჯერმე (მომყავს მხოლოდ ერთი მაგალითი):

„რძე მოუხდელი სასმელი – თერმულად (თბურად) დამუშავებული რძე, რომელიც შეიძლება იყოს სტანდარტული და არასტანდარტული“.

სალი სულ სხვა მნიშვნელობების მქონე განსაზღვრებაა (ჯანმრთელი, დაუავადებელი, უზადო, ჯანსაღი, სწორი, მართებული, გონივრული (ქეგლი) და სხვ.), რომელიც რძესთან ნაკლებად გამოგვადგება, მით უმეტეს, როცა არსებობს ზუსტი შესატყვისი.

დასკვნა: *სალი რძის* მაგივრად უნდა გამოვიყენოთ *მოუხდელი რძე*, რაც მართებულია როგორც ენობრივად, ასევე ტექნოლოგიურად. გარდა ამისა, გასაგებია ყველასათვის, ვისაც ერთხელ მაინც ჰქონია ურთიერთობა სოფელთან.

დაბოლოს, მთავრობის იმავე დადგენილებიდან მოვიყვანთ ამონარიდს: „ბაზარზე განთავსებული რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტმა, აღწერილობამ და წარდგენამ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი“.

ლიტერატურა

ლექსიკონი 1983 – რუსულ-ქართული ლექსიკონი, საბჭოთა საქართველო, თბილისი.

ქეგლი – ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი: <https://www.ice.ge/liv/liv/ganmartebiti.php>

შარაშიძე 2014 – გიორგი შარაშიძე, გურული ლექსიკონი, გურიის სიძველეთა კვლევის ცენტრი, თბილისი.

საკანონმდებლო მაცნე – საქართველოს საკანონმდებლო მაცნე; დოკუმენტი N 152:

<https://matsne.gov.ge/ka/document/view/2803085?publication=0>

Manana Erkomaishvili

TSU Arnold Chikobava Institute of Linguistics, Georgia

erkomaishvilimanana@gmail.com

Keywords: Milk, Food, Products, Regulations, Naming.

On Naming of Dairy Products

Summary

The naming of products, especially those of light industry – food products, is of great importance. Let's consider some terms related to milk and dairy products.

a) 'Baked' milk

More than one company producing dairy products has recently been producing so-called *Baked milk*. What kind of product is this *baked milk* (გამომცხვარი რძე)? You would agree that *baking* is not commonly related to processing liquid products, and milk in particular.

The production of milk and dairy products in the country is regulated by the relevant legal framework, namely the decree 'On the approval of the technical regulation on milk and dairy products'. *გამომცხვარი რძე* (literally *baked milk*) is nowhere to be found in this document.

The company *Sophlis Nobati* explains to us the technology: *baking* takes place in the oven for 6-8 hours, and then the produce is left overnight in a special vessel.

Thermal treatment of milk as such does not give us anything by itself. Milk is still milk.

გამომცხვარი რძე (*gamomtskhvari rdze*) is a literal translation of the English term 'baked milk'. This is a dairy product that was common and produced (and is still produced and common) in Russia, Ukraine and Belarus. The English speakers explain that this product is obtained by simmering, not baking. *Simmer* = *boiling* on slow fire, cooking. *Bake* = *cooking* by dry heat. Simmer is the same process as Russian топление (which in turn comes from томление, meaning long delay, long process).

The Russian-Georgian dictionary gives us the following definitions:

2. топить, топлю, топит უსრ. что 1.[და]დნობა (ადნობს), გადადნობა, გამოდნობა; 2.რძის ჟრობა:

In the same dictionary, we also find Топленный, топлённая, топлённое დამდნარი, გამდნარი, გადამდნარი, გამოდნობილი, გა-ლხობილი; ნაჟრობი, მჟრალი; т-ое молоко ნაჟრობი, მჟრალი რძე.

ჟრობა (*zhroba*) – is found in Georgian dialects, e.g. In Gurian, and means – slow cooking.

As we can see, in Georgian we do have a corresponding match – *simmered* (მჟრალი or ნაჟრობი) milk.

In the above-mentioned government decree, we have the term – *რძემჟრალი* (*rdzemzhrali* – simmered milk). This term is used to describe a milk product, namely ‘Varenets’. Varenets is a product obtained from simmered (baked) milk.

b) ‘Healthy’ milk

In the technical Regulation of milk and milk products, there is no such word complex – *healthy milk*.

Like *baked milk*, this word arrangement is the result of an unqualified English translation. In English, we have *whole milk*, which corresponds to the Russian *цельное молоко*. In addition to *whole milk*, *full-cream milk* and *not skimmed/unskimmed milk* are also used in English. The latter literally means that the milk has not been skimmed.

According to the Russian-Georgian dictionary:

Цельный, цельная, цельное 1. მთლიანი, ერთიანი; 2. შუმი; მოუხდელი; т-ое молоко მოუხდელი რძე.

In the Regulations, the respective term with appropriate definitions is found several times (I will present here just one example):

„unskimmed milk drink – thermally (heat) treated milk, which can be standard, or non-standard.“

Conclusion: instead of *საღი რძე* (*saghi rdze* – healthy milk) we should use *მოუხდელი რძე* (*moukhdeli rdze* – unskimmed milk), which is correct both linguistically and technologically.