

დალი ცატავა

საქართველოს გასტრონომიის ასოციაციის პრეზიდენტი, თბილისი

dali.tsatava@gmail.com

საკვანძო სიტყვები: ჰამო, მეგრული გუდა, ქაცლაშქიფური, მარწვენი, წაქა-გირი, ხეჭეთი, კაზლა, სელეგენი, ბუჯგაყვალი, ქაცლაშყვალი, ცქეზოზ;

გასტრონომიული ტერმინოლოგია მეგრული ჰამოს მაგალითზე

გასტრონომია ყოველთვის ასახავს ერის ტრადიციებს, მის კულტურას, ხასიათს, რეგიონალურ თავისებურებებს. იგი რიტუალების უმთავრესი კომპონენტია.

გლობალიზაციის პროცესმა შეცვალა სამყარო, ამ სფეროშიც ბევრი რამ იცვლება და გაქრობის საშიშროების წინაშე დგას, იცვლება კვების კულტურა და მასთან დამოკიდებულება, რაც ერის იდენტობის ერთ-ერთი მახასიათებელია. კაცობრიობის დიდი ნაწილი გამუდმებით ებღაუჭება ამ კაუჭს. ამას შეიძლება მივაწეროთ ბოლოდროინდელი „გასტრონომიული ბუმი“.

საქართველოს გასტრონომიული კულტურა უძველესია და საინტერესო, რადგან ასეთ პატარა გეოგრაფიულ არეალში ყველა რეგიონს აქვს განსაკუთრებულად გამორჩეული ადგილწარმოშობის პროდუქტი, კერძი თუ სასმელი.

ქართული გასტრონომიული კულტურის კვების ტრადიციები და გამოცდილება მრავალ ისტორიულ წყაროში მოიხსენიება, მათ შორის, ანტიკური ხანის ისტორიკოსებსა და მოგზაურებთან. ეს სიძველე, რასაკვირველია, საკუთარი ტერმინოლოგიის არსებობასაც გვაპარაუდებინებს. ეს გამოცდილება და ისტორია აღდგენას და გაცოცხლებას საჭიროებს. ამიტომაც დადგა გასტრონომიული ტერმინების ლექსიკონის შექმნის აუცილებლობა, რაც საშური და აუცილებელი საქმეა.

ჩვენს კვლევაში გასტრონომიასთან დაკავშირებული ზოგიერთი ტერმინის განმარტების ცდაა მოცემული, კერძოდ, განვიხილავთ სამეგრელოს რეგიონის რძის პროდუქტებს, რადგან სამეგრელოს გასტრონომიული კულტურა გამორჩეულია ქართულ გასტრონომიაში და იმერულთან ერთად აღინიშნება, როგორც დამოუკიდებელი სრული სამზარეულო, სადაც მოიპოვება როგორც ცივი, ცხელი, წვნიანი,

კერძები, ასევე ფაფეული, მისადევნებლები, ჩაროზები და ნუგბარი, ღვინო, სპირტიანი სასმელები და ნაყენები. თუმცა განსაკუთრებული აქცენტი ყოველთვის კეთდებოდა და კეთდება რძის პროდუქტების გამოყენებაზე კერძებში თუ ცალკე, რომლებიც ერთიანდება საერთო სახელწოდების ქვეშ *ჰამო*.

ასეთი ლექსიკის დარგობრივი კვლევა არ არის მარტივი, ის აუცილებელია ეფუძნებოდეს ცოცხალ ურთიერთობას, ზეპირ ისტორიებს, ჩანიშვნებს, ასევე, ეთნოგრაფიულ ჩანაწერებსა და ზეპირ-გადმოცემებს.

ჩვენი მიზანია, არ დაირღვეს თარგმანის დროს ქართული ენის ნორმები და შენარჩუნდეს მეგრული ტერმინოლოგია, რადგან ის ბევრ ინფორმაციას ინახავს როგორც გასტრონომიული ტექნოლოგიის, ასევე ისტორიისა და ეთნოგრაფიის თვალსაზრისით. ზუსტი თარგმანი ხელს შეუწყობს არა მარტო ენობრივ დარღვევების აღმოფხვრას, არამედ ტექნოლოგიური პროცესის სწორად აღქმასაც.

რასაკვირველია, ეს ენათმეცნიერების სპეციალისტებთან ერთად უნდა მოხდეს, რადგან არ არის მარტივი ლექსიკის ამომწურავი დაკონკრეტება, დაფიქსირება, დადგენა, თუნდაც ისეთი კონკრეტული მიმართულებით, როგორიც არის რძის ნაწარმი მეგრულ ენაში.

ამის მაგალითად მიიღოთ მოვიყვანო მეგრული ცნება *ჰამო*, რომელიც საამურს, გემრიელსა და შვების მომტანს აღნიშნავს.

ჰამოს მეგრული მთელ რძის ნაწარმს ეძახის, *რძე, ყველი, ხაჭო, ნადული, ერბო, მეგრული გუდა, ქაცლაშქიფური, მარწვენი, წაქა-გირი, ხეჭეთი, კაზლა, სელეგენი, ბუჯგაყვალი, ქაცლაშყვალი*, ეს ყველაფერი მეგრული რძის ნაწარმი, ანუ *ჰამოა*. მეგრელისთვის ჰამო საგანძურია, ყველაზე მდიდარი ის ადამიანი იყო, რომელსაც ბევრი ეწ. ჰამო ჰქონდა. ის იდიომურ გამოთქმებშიც იხმარება კარგი ქალის შესამკობად „ჰამო ოსური“, სიმდიდრის სინონიმად „ჰამომ ეფშა ხორუა რე“ – სიმდიდრით სავსე ოჯახია, „გიჰამუ ღორონთქ“ – ღმერთმა შეგარგოს და ა.შ.

სამეგრელოში ყველანაირი „ჟინიმ ოხვამერში“ (ზენას სალოცავი) უმთავრესი ნაწილი „ჰამო იყო“ – მაგალითად, „*ხოზო კვარები*“-რიტუალური, რძეში მოხარშული ყველიანი კვერი ხორბლის ფქვილისგან, განკუთვნილი ღოცვის დღისათვის, საღვთო ტაბლისათვის;

ძროხის პირველი ნაწველიდან ყველს გააკეთებდნენ, ღმერთს საქონლისა და ადამიანის კარგად ყოფნას შესთხოვდნენ, დაილოცებოდნენ, შეჭამდნენ. ამის შემდეგ შეიძლებოდა ოჯახში ამ ძროხის რძის გამოყენება. ეს ტრადიცია დღესაც არის სამეგრელოს ზოგიერთ სოფელში შემორჩენილი.

აფხაზეთისა და სამურზაყანოს ტერიტორიაზე მზესა და რძეს ერთნაირ თაყვანს სცემდნენ, ყველაზე საპატიო სტუმარს საკვებს რძეში უხარშავდნენ, სარიტუალო პურებსა და შესაწირავსაც რძეში ხარშავდნენ, მარილიან რძეში ხარშავდნენ ჩახალულ კვერცხს და სამკურნალო „ფითეს“ (ფაფა), სუფრიდან ადგომაც რძის ნაწარმის დაყოლების გარეშე „გაშინერს“, ანუ ტაბუირებული იყო. „ხორცის შემდეგ სუფრის ბოლოს ახლადამოღებული ყველი მოგვითანეს. ზოგი ისე ვჭამეთ, ზოგიც შეგვიწვეს – გემო გამოეცვლებო, ყველს მაწონი მოჰყვა, ჩაყვებში ჩასხმული“ (სახოკია 1985: 359)

სამეგრელოში რძეს ხის ჭურჭელში *ნგაში* ჩაწველიდნენ, ხოლო მოწველის შემდეგ ხის ჭურჭელში *ბუყუნში* იწურებოდა, საწურავად იყენებდნენ გვიმრას, წერაქვას, წოწორს, ლაჯიჯს. მოწველილ რძეს გაცივებამდე კვეთის საშუალებით შეადეებდნენ, შედედებულ რძეს აჭრიდნენ, ხელით ამოიღებდნენ და საწურავად ჩადებდნენ. ყველის საწურავად სპეციალური კალათა იყო განკუთვნილი.

მეგრულად წველას *კვალუა* ეწოდება, *კვალა* კი რძისგან ერთი მოწველით მიღებული ყველს ჰქვია.

მეგრულად ყველს *კვალი* ჰქვია, ჭანურად – *ყუვალი*, ყაბარდოულად – *ყოი*, ჩერქეზულად – *ყუაი*, აფხაზურად კი – *აშ*. ყველს უმეტესწილად მიწაში ჩადგმულ *დერგში* ინახავდნენ, ცნობილი იყო:

კვეკვერე-კვეკვერიში – ახლადამოღებული უმარილო ყველი, ლამაზად მომრგვალებული (იგივეა, რაც *კვეკვერეში* (თოფურია 1964:45), სულხან-საბა ყველ *კვეკვერიშს* ასე განმარტებს – უმარილო ხმელი ყველი (ლექსიკონი 1928:168).

ნანთხორა „ნანთხორა კაზლა კვალი“ „ლაგვანიშ კვალ“ - ლავანში შენახული ყველი.

კაზლა სამეგრელოში ძალიან პოპულარული და, როგორც მეგრელები იტყვიან, „მარგე“ ყველია. ის გადაუზელებელი, მოუხარშავად დამარილებული ყველია, გაწურულ და დამწიფებულ ყველს ხის ბუყუნში ან თიხის დერგში ჩადებდნენ და დერგში ინახავდნენ, ხშირად მას „დერგში კვალსაც“ ეძახდნენ.

სულხან-საბას ცნობით, *კაზლა* ნაჭერი ყველია. საინტერესოა, რას გულისხმობდა იგი ნაჭრად. ყველის კვერს თუ მის ნაჭერს. ჯავახიშვილის სიტყვებით: „საფიქრებელია, რომ *კაზლა* სიტყვა „კაზუა-დან“ შეიძლება მოდიოდეს, რაც მომზადებას ნიშნავს (ჯავახიშვილი 1953:232-236)

ძველ სამეგრელოში უმნიშვნელოვანესი იყო *ცქებზ* – რიტუალური უზენაესისადმი შესაწირავი ყველი მას *დიდ გვალსაც* (დიდი ყველი) *ქვერსემ გვალი* – ვეება, გოლიათი, ძალიან დიდს – უწოდებდნენ (ყიფშიძე 1914). ჭყიშები (მწყემსები) გაზაფხულზე, მთის ღვთაების დღესასწაულზე მთელი ჯოგის ჩამონაწველი რძისგან *დიდ გვალ ცქებზ-ს* აკეთებდნენ და სწირავდნენ მთის ღმერთს, რომ საქონელი მშვიდობით ეტარებინა საზაფხულო სამოვრებზე (ქობალია 2010). ეს ყველი ისეთი დიდი გამოდიოდა, რომ შემდეგ ნაჯახით ჭრიდნენ.

განსაკუთრებით ფასობდა მეგრული *სელეგენი*, რომელიც უკვე 1890 წლიდან ფოთის ნავსადგურიდან უცხოეთშიც გაჰქონდათ (გუგუშვილი 1950:94).

სელეგენი ყველაზე პატივდებული და მნიშვნელოვანი ყველია სამეგრელოში, ლამაზ თეთრ, ყირმიზ ქალს *სელეგენჯგურა ოსურის* ეტყოდნენ.

ძროხის რძეს მოწველისთანავე კვეთავდნენ, კვეთის ჩასხმისას ლედვის ჯოხით ურევდნენ, ჭურჭელს თბილად ან ცეცხლის ახლოს ათავსებდნენ, თუ რამდენიმე ხანში აიკვეთებოდა, ჭურჭელს გადასწევდნენ, თუ მასა კედელს არ ეკვროდა, იმის ნიშანი იყო, რომ დელამო მზადაა, ოდნავ შეათბობდნენ დაანაწევრებდნენ მარცვლებად და მერე აგროვებდნენ ერთ ადგილას, ასე ამოჰყავდათ ახალი ჭყინტი, რომელსაც ინახავდნენ თბილად, რომ დამწიფებულიყო. თუ თანაბრად ექნებოდა თვალები, იმას ნიშნავდა რომ ყველი დამწიფდა, ზედმეტად თვალიანი გადამწიფებას ნიშნავდა, ამის შემდეგ გადაიზილებოდა *გვაბლაში* – ეს არის ხის გობი, რომელზეც სულუგუნს ზედდნენ, გადახელის წინ ყველის ნაჭერს ცხელ წყალში ჩადებდნენ, შემდეგ ხელით დახელდნენ და წელავდნენ, თუ გაიწელებოდა და დაგვებოდა, ე.ი. მზად იყო სასულუგუნედ.

მოსახარში სასულუგუნე მწიფე ჭყინტი ყველი თხლად ფურცლებად იჭრებოდა და ცხელ წყალში იწყობოდა, ლაგდებოდა, წყლის რაოდენობა ზომიერი უნდა ყოფილიყო. ძველად ნამდვილი მეგრული *სელეგენი* რძეში ან შრატში იზილებოდა ხის სარსას მეშვეობით, მაგრად დახელის შემდეგ კი ხელზე დაიხვევდნენ, ისევ ზელდნენ, გააბრტყელებდნენ, ისევ რძეში ჩადებდნენ და ისევ დაიწყებდნენ დაგრეხას, როგორც სამეგრელოში იტყოდნენ „სიოგუას“, შემდეგ კი – გუნდად შეკვრას. სულგუნის პირი ზევით უნდა ყოფილიყო, რომელსაც ხელით მოასიოგებდნენ, ანუ მოაპრიალებდნენ, ყველი ფენოვანი გამოდიოდა და მისი ხარისხიც ამით ფასდებოდა. კარგად ამოავლებ-

დნენ ყინულოვით ცივ მარილწყალში, მოაყრიდნენ მარილს და დადებდნენ *ხის აფშარაში*¹, ორი სამი დღის შემდეგ კი ჩადებდნენ ხის ბუყუნში ან *ნგაში*. თუ დიდხანს შესანახად უნდოდათ, აუცილებლად გახვრეტდნენ ერთ ადგილას, რომ ბაწარზე აესხათ.

სელეგენის მეგრულად შებოლვა ცალკე ტექნოლოგიაა, იგი მაღლა დირეზე კიდია და „ფურკი“-კვამლიც შორიდან უვლის, შეშა აუცილებლად კეთილი, ანუ, როგორც იტყოდნენ სამეგრელოში, „ჯამანგარი“ ან „თხუმუ“-თხმელა უნდა ყოფილიყო. იბოლებოდა მინიმუმ ორი თვე, სწორედ ასეთი ყველი ინახებოდა დიდხანს და ღომში ჩადებისას ირგვლივ ცხიმის რგოლს იკეთებდა.

ცნობილი იყო ასევე *სელეგენისგან* დამზადებული საკრალური ფიგურები, რომლებსაც წირავდნენ ეკლესიას ან დღესასწაულებისათვის მზადდებოდა.

ეთნოგრაფიული მონაცემებით, სულგუნს დასავლეთ საქართველოს მხარეებში (სამეგრელო, სვანეთი, იმერეთი, ლეჩხუმი, რაჭა) ამზადებდნენ. სამეგრელოში *სელეგენი* – სელეგუნი-სიოგინი ერქვა, ზემო იმერეთში, რაჭასა და ლეჩხუმში – *გვაჯილა/გვაჯილი*. საქართველოში სულგუნს ამზადებდნენ აფხაზებიც, მათ სახელწოდება *აშელა-გუან* მეგრელთა მეტყველებიდან ჰქონდათ ნასესხები. სულხან-საბა ორბელიანის განმარტებით, "სულგუნი არის გარდაზელილი ბრტყელი ყველი". გადაზელილს უწოდებდნენ სულგუნს გურიაშიც (თოფჩიშვილი 2014), თუმცა მეგრული *სელეგენი* განსხვავდება იმით, რომ ფურცლოვანია და ამით იზომება სწორედ მისი ხარისხი.

ყველის შესანახად ყველა ოჯახი, რომლებსაც „ჭვალა“ ჰქონდათ, აკეთებდნენ წათხს, სადაც *სელეგენი* ინახებოდა, თუმცა მას მეტწილად შებოლილი სახით ამზადებდნენ. „წათხი“ – მარილწყალი ბევრნაირად მზადდებოდა, მაგრამ განსაკუთრებულად კარგი იყო მაწონგარეული მარილწყალი, რომელიც ყველს საუკეთესოდ ინახავდა.

სამეგრელოში გადამწიფების გამო ცუდად გადაზელილ, გლუვი სულგუნისაგან განსხვავებით, ნაწიბურებიან ყველს, რომელიც იფშვნება და შინაურობაში ჰამენ ხოლმე, *ბუჯგაყვალის* ეტყოდნენ და არასდროს გამოუტანდნენ სტუმარს.

მარწვენი – მაწონი თეთრი შეფერილობის, თანაბრად მკვრივი კონსისტენციის ნაღეღია (დასაშვებია მცირე რაოდენობით შრატის

¹ ხის ჭურჭელია ერთგვარი, ხმარობენ ყველის ჩასაწყობად; მწყემსები აფშარაში აყენებენ მაწონსაც.

გამონაყოფი). იგი ხასიათდება სპეციფიკური, სასიამოვნო რძემჟავა გემოთი და სურნელით. მაწონი ქართული ტრადიციული რძემჟავა პროდუქტია, რომელიც ძროხის, კამეჩის, თხისა და, იშვიათად, ცხვრის რძისაგან ან მათი ნარევისაგან მიიღება. ის ქართველი ხალხის ეროვნული პროდუქტია, რომელიც საოჯახო პირობებში უხსოვარი დროიდან მზადდება¹

მაწონი მთელ საქართველოშია გავრცელებული, უფრო სწორად მთელ კავკასიაში, ამიტომაც არის, რომ ჩვენი მეზობელი ქვეყნები მისი წარმომავლობის მისაკუთრებას ცდილობენ. სომხურად „მაწუნი“ ჰქვია, თუმცა საქართველომ 2012 წლის იანვრის ბოლოს დაარეგისტრირა გეოგრაფიულ აღნიშვნად. ამ სადავო სიტყვის წარმომავლობას სიღრმისეული კვლევა სჭირდება.

საქართველოს კუთხეებში მაწონი სხვადასხვა სახელწოდებით მოიხსენიება: ქიზიყში მაწონს *წველას* ეძახიან, სვანეთში – *მარწვენს*, საინგილოში – *წოლას* და ამზადებდნენ ცხვრის მაწვნისგან გაწურულ მაწონს, რომელსაც ცხვრის გუდაში ალაგებდნენ².

მაწონი, რომელსაც მეგრელი *მარწვენს* ეძახის, ერთ ერთი მნიშვნელოვანი ჰამოა, არ არსებობდა მეგრული ოჯახი, სადაც მარწვენი არ მზადდებოდა, მარწვენისგან კეთდებოდა ქაცლაშში ანუ თხის გუდაში *ქიფური* და ასევე *მეგრული გუდა ყველი*, სანამ ნაღების ჩასხმას დაიწყებდნენ, მანამდე მაწონს ასხამდნენ ქაცლაშში, რომ მეგრული გუდა მიეღოთ.

მარწვენი სპეციალურ ხის ან თიხის ჭურჭელში *ონჩახულში* დედებოდა და შემდეგ აუცილებლად გრილ ადგილას ინახებოდა (მარი 1910: 209). მარწვენს ბევრ კერძში ხმარობდნენ ჩვენი წინაპრები – გებჟალია, ძრძ, მარწვენიშ საწბელი. მარწვენს იყენებდნენ მეგრელები სხვადასხვა ფხალეულის შესანელებლადაც. ასევე მარწვენი იყო სადილის შემდეგ დასაყოლებელი ჩაროზი. ყველა ოჯახს ჰქონდა *ჩაყვა*, ე.წ. მაწვნის ჯამი, სანამ სადილის ტრაპეზი დაიწყებოდა, განსაკუთრებით ბავშვებისთვის, ცხელ ღომს მაწონში აურევდნენ, „*სარსილმარწვენი*“ რომ ჰამო დაეყოლებინათ სადილისთვის.

¹ მაწონი:

http://old.sakpatenti.org.ge/print.php?sec_id=325&lang_id=GEO&info_id=664#4

² საქპატენტის მიერ რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნები, http://old.sakpatenti.org.ge/print.php?sec_id=325&lang_id=GEO&info_id=664#4

სამეგრელოში „მაცირიებს“ – წამოჩიტულ გოგონებს, პირს მაწვნით ან შრატით აბანინებდნენ და სიცხიან ავადმყოფებსაც ხშირ ხშირად აჰმევდნენ გრილ მაწონს ან მაწონში ამოვლებულ პერანგს აცმევდნენ.

საინტერესო *ჰამო* იყო სამეგრელოში *ქიფური*, რომელსაც *ქაცლაშში* ამზადებდნენ, ქაცლაში ქაცარის ანუ ციკანის გუდაა, ასეთ გუდას მეგრელები არა მარტო მეგრული გუდის ყველისა და ქიფურისათვის იყენებენ, არამედ მეგრული არყის *დრფას* ჩასასხმელადაც.

ქიფურს ძველ სამეგრელოში წყლის მაგივრადაც ხმარობდნენ, რომელიც მაწვნის ქაცლაშში ადღვების შედეგად მზადდება – ქიფურისთვის ქაცლაშში ბლომად მაწონს ასხამენ, შემდეგ კარგა ხანს ორი ადამიანი აქეთ-იქეთ არწევს და დღვობავს მაწონს, ბოლოს მას მზეზე კიდებენ, სადაც ფერმენტაციას გადის და რამდენიმე საათში მზადაა, დაახლოებით ისეთი გემო აქვს, როგორიც ალბათ კეფირის, ხაჭოს და არაჟნის ნაზავს (სახოკია 1985: 359).

ცალკე თემაა *ხეჭეთი* – ეს არის წაქის ნადული¹, რომელსაც ასევე, როგორც ჩაროზს, ისე მიირთმევდნენ სადილის ბოლოს, თუმცა აჯიკით კი იყო შეზავებული, ხშირად ეს პიტნიანი აჯიკა იყო, ასეთი ნადული უფრო გაფიცხინებულ ღომს უხდება.

საუზმეზე მეგრელები ასეთ *ხეჭეთს* – ნადულს თაფლში ან ისევ რძეში გაზავებულს მიირთმევდნენ. ნადულისგან დარჩენილ შრატს საქონელს ასმევდნენ, ხშირად კი წამალივით იხმარებოდა ყაბზობის, გამონაყარის, სახსრების ანთებისა და პოდაგრის სამკურნალოდ.

თუ ნადული არ იყო, მეგრულ ღმთთან ერთად აუცილებლად იქნებოდა *კვალფუჩხოლია*, რომელსაც სამეგრელოს ზოგიერთ რეგიონში *ჩინჩოლიას* ეძახიან. ეს არის სპეციალური მარილით ან აჯიკით შეწელებული ახალამოყვანილი *თოთო კვალი* – ჭყინტი უმარილო დაფშვნილი ყველი. თუ ღომის შუაში არ იდება *კვალფუჩხოლია*, შეიძლება ღომს შეურიონ და დაამრგვალონ ბურთივით – *ელაგვაგვა*, რომ განსაკუთრებით ბავშვები ჰამოს დაყოლების გარეშე არ ადგნენ სუფრიდან.

ჰამოს შორის გამორჩეული *ელარჯია*, რომელიც შეიძლება მეგრული სამზარეულოს სავიზიტო ბარათად ჩაითვალოს, ეს არის „ფქვილით და სულგუნით მოხარშული ღომი“ (მაკალათია 1941:207),

¹ „რამდენიმე ურთიერთნასესხობისთვის მეგრულსა და აფხაზურში“ (სამეცნიერო მონოგრაფია); მანანა ბუკია იბერიულ კავკასიურ ენათა გენეტიკის, ეთნოლინგვისტიკის მკვლევარი.

თუმცა სამურზაყანო-აფხაზეთის ტერიტორიაზე ხშირად ნახავდით აფხაზურ ელარჯს, *ჩემქვას*. *ჩემქვა* მნიშვნელოვანია ქათქათა იყოს, ეს არის მისი მთავარი მახასიათებელი, ის, მეგრული ელარჯისგან განსხვავებით, მხოლოდ მჭადის ფქვილით კეთდება, რომელიც რძეში იხარშება და მოხარშვის მერე ემატება თხლად ფენა ფენად დაჭრილი მწიფე ჭყინტი ყველი, კარგად ჩაშუშვის შემდგომ კი თეფშზე გადმოდის, სველი ხელით, ხშირად როგორც ღვეზელს, ისე ახვევენ. მიირთმევენ ასევე თაფლიან მაწონთან ან ცალკე.

ჰამოს მიეკუთვნება კერძი *გებჟალია*, რომლის სახელწოდებაც *ბჟა* – რძეს უკავშირდება, რადგან მწიფე ჭყინტი ყველის გადაზელა და პიტნიანი აჯიკით შემკობა სწორედ რძეში გადახარშვის შემდგომ ხდება. ყველს ცომივით აბრტყელებენ, წაუსვამენ გებჟალიას სუნელს, რომელიც მხოლოდ პიტნის, ნივრის, ცოტაოდენი ნედლი ქინძისა და მარილისგან არის გაკეთებული, ამ ნაზავს წაუსვამენ გაბრტყელებულ ყველს და დაახვევენ, შემდეგ კი დაჭრიან და დებენ რძისა და მაწვნის პიტნიან საწებელში.

როგორც ზემოთ აღვნიშნე, ყველა საკრალურ კერძს სამეგრელოში რძეში ხარშავდნენ, აქედან გამომდინარე, სულ სხვა დატვირთვა აქვს *ხოზო კვარებს*, რომელსაც ზოგიერთ რეგიონში *ხოზოლია კვარსაც* უწოდებენ. ეს არის პურის ფქვილისა და სიმინდის ფქვილისგან გაკეთებული ყველიანი თვალის ფორმის კვერები, რომელიც იხარშება რძეში. ლამაზთვალეა ქალს ხშირად ეტყოდნენ „*ხოზოკვარჯგურა თოლამ ცირა*“, პატარა კვარაბიები კი, რომლებიც წრიული ფორმისაა, მარილწყალში იხარშებოდა და ხშირად მეგრული ჩაროზის როლს ასრულებდა თაფლიან მაწონთან ერთად.

ჰამო საკრალურ პროდუქტს, სიცოცხლეს აღნიშნავს მეგრელის ცნობიერებაში, სიუხვის, ბარაქისა და ამავე დროს სიწმინდის, სიქათქათის სიმბოლოა, ის თითქმის ყველა მეგრულ ლოცვაში ფიგურირებს – „*ჰამოთ დოირინდას*“, „*ჰამოს უძინუდას თქვან ფანიას*“

რძესა და მზეს მეგრელი „*ბჟას*“ ეძახის, ალბათ ორივე მისთვის სიცოცხლის საწყისია და იმიტომ რძის მოწველა, ყველის ამოყვანა თუ ყველანაირი პროცესი, რომლებიც რძეს უკავშირდება, არ ემსახურებოდა შიმშილის დაკმაყოფილებას, არამედ ეს იყო თითქოსდა საკრალური აქტი, კულტურული ფენომენი, რძე, როგორც ყველა არსების პირველპროდუქტი და სპეტაკი, – ასეც ეძახდნენ საქართველოში „სპეტაკი“.

ჩვენ მოკლედ მიმოვიხილეთ მეგრულ ლექსიკაში „ჰამოს“ ქვეშ გაერთიანებული რძის ნაწარმი, კარგად შეიძლება ასევე შედგეს *ჰამოს* ტერმინთა ანბანური ჩამონათვალიც.

გასტრონომიული მიმართულებით ტერმინთბანკის შექმნა თანამედროვე სამეცნიერო საზოგადოების გარკვეული ვალდებულება და მოვალეობაა. ამ ვალდებულების აღსრულებას კი, ჩვენი აზრით, მხოლოდ ერთობლივი მუშაობით შევძლებთ. გასათვალისწინებელია, რომ თითოეული ასეთი ტერმინის უკან ისტორია დგას, რომელსაც არსებითი მნიშვნელობა აქვს საერთაშორისო ტერმინოლოგიურ ბაზებში ქართული გასტრონომიული ტერმინების სწორი შესატყვისების გადასატანად, რაც მნიშვნელოვანია მსოფლიოსთვის, ქართულ გასტრონომიასთან ერთად, ჩვენი ქვეყნის რეგიონალური კულტურის ისტორიის გასაცნობად.

ლიტერატურა

ბუკია 2006 – მ. ბუკია, რამდენიმე ურთიერთნასესხობისთვის მეგრულსა და აფხაზურში“ (სამეცნიერო მონოგრაფია).

გუგუშვილი 1950 – პ. გუგუშვილი, შინამრეწველობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში, 1801-1820 წ. ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები.

თოფურია 1964 – ნ.თოფურია, რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში, „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი.

თოფჩიშვილი 2014 – სულგუნის ომი: ოსები და აფხაზები სულგუნის შექმნას ითვისებენ, ხოლო სომხები დავობენ, რომ ეს ყველი მხოლოდ ქართველებს აღარ ეკუთვნით, ისტორიულ-შემეცნებითი ჟურნალი „ისტორიანი“, #7 (43), თბილისი: გვ. 58-65.

ლექსიკონი 1928 – სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, ტფილისი.

მაკალათია 1941 – სერგი მაკალათია, სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, თბილისი.

მარი 1910 – Н. Я. Марр. Грамматика чанского (лазского) языка с хрестоматией и словарем. С.-Пб.

სახოკია 1985 – თ. სახოკია „მოგზაურობანი“ „საბჭოთა აჭარა“.

ქობალია 2010 – ა. ქობალია, მეგრული ლექსიკონი, თბილისი.

ყიფშიძე 1914 – И. А. Кипшидзе, Грамматика мингрельского (иверского) языка с хрестоматией и словарем. С.-Пб.

ჭითანავა.... 2021 – დ.ჭითანავა, ბ. ხორავა, ქ.ციმინტია, ი. შენგელია, სამეგრელოს სოფელი ძველად და ახლა – ისტორიულ-ეთნოგრაფიული კვლევა, უნივერსალი, თბილისი.

ჯავახიშვილი 1953 – ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს ეკონომიკური ისტორიისათვის, წიგნი IV.

ჯიქია 2001 – ო.ჯიქია, მეგრულ-ქართული ლექსიკონი, ნეკერი, თბილისი.

წყაროები:

მაწონი:

http://old.sakpatenti.org.ge/print.php?sec_id=325&lang_id=GEO&info_id=664#4

საეპატენტის მიერ რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნები: http://old.sakpatenti.org.ge/print.php?sec_id=325&lang_id=GEO&info_id=664#4

Dali Tsatava

The President of the Gastronomic Association of Georgia, Tbilisi

dali.tsatava@gmail.com

Keywords: Megrelian *Hamos*, Megrelian *Guda*, *Katslashkipuri*, *Martsveni*, *Tsaka-giri*, *Kjetcheti*, *Kazla*.

Gastronomy and Gastronomic Terminology on the Example of Megrelian *Hamos*

Summary

Gastronomy portrays a nation's traditions, culture, character, and regional peculiarities and is the key component of the rituals.

The process of globalization has changed the world and along with it, many things alter in this field too and face the danger of vanishing. The eating culture and the attitude towards it, which is one of the characteristics of the nation's self-identity is changing. The

majority of mankind constantly clings to this hook. We can attribute the recent “Gastronomic Boom” happening in the world to this issue.

Georgian gastronomic culture is ancient and interesting as in such a small geographic area, every region possesses a product, dishes or drinks unique to the area.

Eating traditions and experiences of the Georgian gastronomic culture are mentioned in many historical sources, including ancient era historians and travellers. This antiquity, certainly, makes us assume the existence of our own terminology. However, many things got lost along with food and drinks. This experience and history need to be revived. Thus, the need of creating a dictionary of gastronomic terminology has become clear, which faces a number of challenges.

Our paper attempts to explain some of the terms related to gastronomy, which will be discussed in relation to dairy products of the Samegrelo region.

Megrelian gastronomic culture is explicitly distinguished in Georgian gastronomy and, together with Imeretian, is considered to be an independent cuisine where you can find aperitives, hot, and cold dishes, soups, porridges, sweets, wine, alcoholic drinks, and tinctures. However, emphasis has always been made on the use of dairy products in the dishes or standalone. All this is united under one term Hamo.

The sectoral research of this vocabulary is not easy and it is necessary to be based on the live relationships written and collected when travelling around the region. Ethnographic scripts and a word of mouth are also employed as the basis.

In this paper, the emphasis will be put on fundamental terms such as gastronomy, gastronomic culture, and culinary.

Our goal is not to lose the norms of the Georgian language in translation and keep Megrelian terminology as it preserves many secrets from the point of view of gastronomic technology as well as history and ethnography. This hampers not only language loss but also encourages correct understanding of the technological process as the Megrelian words are often words rich in content.

The sectoral research of this vocabulary is not easy and it is necessary it to be based on the live relationships which are written

when traveling around the region and collecting it. Ethnographic scripts and a word of mouth are also the basis.

In the paper, the emphasis will be put on fundamental terms such as gastronomy, gastronomic culture, and culinary.

Our goal is not to lose the norms of the Georgian language in translation and keep Megrelian terminology as it preserves many secrets from a gastronomic technology standpoint as well as a historic and ethnographic one. This supports not only getting rid of language loss but also correctly understanding the technological process as the Megrelian words are often words rich in content.