

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი  
კულტურის კვლევათა ინსტიტუტი



„ქართული სამზარეულო“, როგორც ეროვნული იდენტობის  
ნარატივი

ესმა კუნჭულია

კულტურის კვლევათა დოქტორის (PhD) აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად  
წარმოდგენილი

სამეცნიერო ხელმძღვანელი:  
ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი,  
პროფესორი ნინო ჩიქოვანი

თბილისი

2023

## აბსტრაქტი

ჩვენი ნაშრომი პირველი ინტერდისცილინური აკადემიური კვლევაა, სადაც პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნს ნაციონალიზმის, კულტურისა და მეხსიერების კვლევების თეორიებით შევისწავლით. ამ თეორიებით საკითხის შესწავლიდან კარგად გამოჩნდა, რომ წიგნი „ქართული სამზარეულო“ ნაციონალიზმის ეპოქის არტეფაქტია და ეროვნული იდენტობის შენებაში იღებდა მონაწილეობას.

ეროვნულ სამზარეულოთა შექმნის სქემა კი ასე გამოიყურება: სამშობლოს ტერიტორიაზე არსებული რეგიონული კერძები, რომელნიც ეთნიკების წიაღში წარმოიშვა, ნაციონალიზმის მოთხოვნით ეროვნულ სამზარეულო კრებულებში გაერთიანდა. კრებულში მოექცა სხვადასხვა კუთხის (მდიდართა და ღარიბთა, სამარხვო და ხსნილი) კერძები და ყოველი ერისწევრის საკუთრებად დამკვიდრდა. ერად გაერთიანების პროცესში ეთნიკების მრავალფეროვანი, ზეპირი, მაგრამ დაქსაქსული ტრადიციები მოდიფიცირებული, სტანდარტიზებული ნაციონალური ისტორიით ჩანაცვლდა (სმითი, 2014: 37).

ჩვენი კვლევა ადასტურებს, რომ „ქართული სამზარეულო“ ბევრად მეტია, ვიდრე სამზარეულო რეცეპტების კრებული და XIX საუკუნის დიასახლისთა მხარდაჭერა. სიტყვა-კოდი „ქართული“ და წიგნის ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე დაბადება უტყუარი ნიშნებია მისი ეროვნულ პროექტში ჩართულობისა.

ჩვენი ნაშრომის სიახლეს წარმოადგენს ეროვნული იდენტობის ნარატივთა ფონდში იდენტობის ახალი ტექსტის - *„ქართული სამზარეულოს“* განთავსება. მისმა, როგორც კულტურის ტექსტის კვლევამ, საშუალება მოგვცა გაგვეაზრებინა რა როლი აქვს დღეს ეროვნულ სამზარეულოს ერის წევრთათვის.

ჩვენი ნაშრომი გააფაროვებს წარმოდგენას არა მხოლოდ ქართული ეროვნული სამზარეულოს შესახებ, არამედ გაამდიდრებს ცოდნებს ქართულ ნაციონალიზმსა და კულტურულ იდენტობაზე.

## Abstract

Our work is the first interdisciplinary academic research, where we study "*Georgian cuisine*" within the theories of nationalism, culture and memory studies. Through the study of the issue using 3 theories, it became evident that the book "Georgian Cuisine" serves as an artifact from the era of nationalism and played a role in shaping Georgian national identity.

The scheme of creation of national cuisines unfolds as follows: the regional dishes on the territory of the homeland, which originated in the bosom of ethnic groups, were united in national cuisine collections at the request of nationalism. The collection united dishes of the rich and poor, fasting and non-fasting dishes and thus became the possession of every member of the nation. During the process of consolidating into a nation, the diverse, oral, yet scattered traditions of ethnic groups were substituted with a modified and standardized national history (Smith, 2014: 37).

Our research proves that "Georgian cuisine" extends beyond a mere compilation of cooking recipes and assistance for 19th-century housewives. The coded term "Georgian" and the book's emergence during the early stages of nationalism undeniably indicate its participation in the national project.

The novelty of our work lies in introducing a new identity narrative – "*Georgian Cuisine*" – into the fund of national identity narratives. The exploration of this cultural text has enabled us to comprehend the significance of national cuisine for the nation's members.

Our research will not only expand the understanding of Georgian national cuisine but also enrich insights into Georgian nationalism and cultural identity.

*აბსტრაქტი*..... *i*

**Abstract** ..... *ii*

*შესავალი*..... **1**

    კვლევის მეთოდები..... 7

    სამუშაო ცნებებისა და ტერმინების განმარტება..... 8

        ნაციონალიზმი..... 8

        ეროვნული იდენტობა..... 11

        ეროვნული იდენტობის ნარატივი/იდენტობის მშენებელი ტექსტი..... 12

        კულტურული მეხსიერება..... 13

        გამოგონილი ტრადიცია..... 14

        გასტრონაციონალიზმი..... 15

        წყაროები და საკითხის შესწავლის მდგომარეობა..... 24

**თავი 1**..... **30**

*„ქართული სამზარეულოს“ გამოქვეყნების ეპოქა და ქართული ნაციონალიზმი*..... **30**

    1.1. საქართველო XIX საუკუნის მეორე ნახევარში..... 30

    1.2. რაფიელ ერისთავის ეროვნული იდენტობის ნარატივი ..... 42

**თავი 2** ..... **60**

*სამზარეულო წიგნები ნაციონალიზმის ეპოქამდე და შემდგომ*..... **60**

    2.1. წიგნები ეროვნულ სამზარეულოებამდე მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში..... 60

    2.2. XIX საუკუნის სამზარეულო წიგნები ..... 68

    2.3. გიორგი XII-ის სამეფო სუფრა, იოანე ბატონიშვილის „კალმასობა“ და ბაგრატ ბატონიშვილის „წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა, შაქარლამათა, და სასმელთა შესამზადებელი“ ..... 79

    2.4. 1874 წლამდე გამოქვეყნებული რეცეპტები..... 90

    2.5. ქართული სამზარეულო 1874 წლის შემდეგ..... 100

**თავი 3**..... **108**

*ქართული სამზარეულოს დაბადება*..... **108**

    3.1. ქართული სამზარეულო - „ქართულ სამზარეულომდე“ ..... 108

3.2. ბარბარე ჯორჯაძის წიგნი, როგორც ეროვნული იდენტობის ნარატივი .....	115
3.3. „ქართული სამზარეულოს“ შემდგომ გამოცემული წიგნები .....	140
(1874 წლიდან 2000 წლამდე) .....	140
3.4. საბჭოთა კულინარიული წიგნები და ქართული სამზარეულო საბჭოთა კავშირში ....	151
<i>თავი 4.....</i>	<i>163</i>
<i>გასტრონაციონალიზმის მაგალითები.....</i>	<i>163</i>
<i>დასკვნა.....</i>	<i>174</i>

## შესავალი

უცნაურია, მაგრამ ფაქტია, რომ ისეთ პურად და სტუმართმოყვარე ერს, როგორც საქართველოა, XIX საუკუნის მეორე ნახევარამდე სამხარეულო წიგნი არ გაგვაჩნდა. სიტყვა „ქართულით“ მარკირებული რეცეპტების პირველი კრებული მხოლოდ 1874 წელს გამოიცა და იგი პოლემისტმა, ფემინისტმა და პოეტმა ქალმა - ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძემ შეადგინა. წიგნმა - *„ქართული სამხარეულო და საოჯახო სამეურნეო ნაცადნი ცნობანი, დამატებით ზოგიერთთა რუსულთა საჭმელთა“* სავალდებულო ცენზურა 1874 წლის 10 თებერვალს გაიარა და თბილისში ექვთიმე ხელაძის სტამბაში დაიბეჭდა.<sup>1</sup>

წიგნის გამოცემის თარიღმა ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე მიგვითითა, ხოლო სათაურში გამოყენებულმა სიტყვა-კოდმა - „ქართულმა“ მის ეროვნულ პროექტში ჩართულობაზე დაგვაფიქრა. რა კავშირშია პირველი ქართული სამხარეულო წიგნი ქართულ ნაციონალიზმთან და რა წვლილი აქვს მას შეტანილი ეროვნული იდენტობის შენებაში? ეს არის კითხვები, რომლებზე პასუხებსაც კულტურის, მეხსიერებისა და ნაციონალიზმის კვლევების პარადიგმებით შევეცდებით.

ქართული სამხარეულოს შესწავლისას ჩვენ დავამუშავეთ სხვადასხვა ქვეყნის სამხარეულოთა ისტორიები და აღმოჩნდა, რომ მრავალი იგივეობა თვალშიმსაცემად თავს იყრიდა მაინცდამაინც ისტორიის ახალ დროში - ნაციონალიზმის ეპოქაში. ჩვენი ყურადღება მიიპყრო იმ ფაქტმა, რომ ერის სახელთან დაკავშირებული სამხარეულო წიგნების გამოცემა მსოფლიოში, თითქმის ყველგან, XIX საუკუნეში დაიწყო და მათი გამომცემლები ეროვნულ მოძრაობებში ჩაბმული საზოგადო მოღვაწეები იყვნენ. ამ ტემპორალურმა დამთხვევამ საშუალება მოგვცა ნაციონალიზმი გაგვეაზრებინა, როგორც ინტერნაციონალური მოვლენა, რომელიც მიუხედავად სხვადასხვა ვითარებებისა, ყველა ქვეყანაში, მსგავსი წესებით მოქმედებდა. ნაციონალიზმის ისტორია ადასტურებს, რომ საქართველოში, ისევე როგორც ყველგან, ეროვნული მოძრაობის სათავეებთან

---

1 წიგნის ვრცელი სათაურის - „ქართული სამხარეულო და საოჯახო სამეურნეო ნაცადნი ცნობანი, დამატებით ზოგიერთთა რუსულთა საჭმელთა“ ნაცვლად, ნაშრმში გამოვიყენებთ მის შემოკლებულ ვარიანტს - „ქართული სამხარეულო“. წიგნის შიდა ფურცელზე რუსულ ენაზე აწერია, რომ მას ცენზურა 1874 წლის 10 თებერვალს გაუვლია: „Дозволено цензурою, Тифлисъ, 10 Февраля года“;

პოლიტიკოსებამდე ის ჰუმანიტარი ინტელექტუალები იდგნენ, ვისი კვლევის საგანიც ერის ფესვების ძიება იყო.<sup>2</sup> ნაციონალიზმის პირველ ფაზაში სწორედ ისტორიკოსებმა, ლინგვისტებმა, ეთნოგრაფებმა, პუბლიცისტებმა, მწერლებმა ითავეს ეროვნული „მე“-ს რეფლექსია, იდენტობის მშენებელი მრავალფეროვანი ტექსტების შექმნა და ხალხში ფართოდ გავრცელება.<sup>3</sup> ეროვნული იდეოლოგიის ჩამოყალიბება და მისით ქართული ერთობის გამსჭვალვის პროცესი ქართული კულტურის რენესანსის პროცესი იყო და მასში მონაწილეობას იღებდა მთელი ქართველი ინტელიგენცია (ჩხარტიშვილი, მ., მანია, ქ., 2011: 101).

„ქართული სამზარეულოს“ გამოცემის თარიღმა და შინაარსმა დაგვანახა, რომ საქმე გვქონდა არა მარტივ რეცეპტების კრებულთან, არამედ მეტად ფასეულ დოკუმენტთან, რომელიც ჩართული იყო ეროვნულ პროექტში. ასე აღმოვჩნდით ნაციონალიზმის ისტორიის ერთ-ერთ ყველაზე საინტერესო ეტაპზე - მის სათავეებთან. შესაბამისად, საჭირო გახდა კიდევ უფრო ღრმად ჩავწვდომოდით ეროვნული იდენტობის რაობას და გამოგვეკვეთა ეროვნული მობილიზაციის შემოქმედენი, ის ადამიანები, ვინც ერის წევრთა კონსოლიდაციაში იღებდნენ მონაწილეობას.

ქართული ნაციონალიზმის სათავეებთან იდგნენ პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის ავტორი ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძე და მისი ძმა, ცნობილი ქართველი პოეტი რაფიელ ერისთავი, რომლის ლექსიც „სამშობლო ხევსურისა“ დღემდე უდიდეს ემოციურ გავლენას ახდენს ქართველთა ცნობიერებაზე. ჩვენ საჭიროდ ჩავთვალეთ და-ძმა ერისთავების ცხოვრებისა და შემოქმედების შესწავლა, რამაც საშუალება მოგვცა იმ ეპოქის სიღრმეებში ჩავგვხედა, სადაც, ეროვნული იდენტობის სხვა ნარატივებთან ერთად, იდენტობის კიდევ ერთი ტექსტი - წიგნი „ქართული

---

2 ნაციონალიზმის მკვლევართა მიხედვით, თითქმის ყველაგან ნაციონალური მოძრაობები იწყებოდა არა საპროტესტო აქციებით, დეკლარაციებითა და შეიარაღებული გამოსვლებით, არამედ ლიტერატურული საზოგადოების შექმნით, ჟურნალების გამოცემითა და სხვა ჰუმანიტარული ქმედებებით (სმითი, 2004: 28). ნაციონალიზმის მეორე ფაზაში კი ემოციით გაჟღერებული იდენტობის ნარატივებს პოლიტიკური პროგრამები და პროფესიული საისტორიო ლიტერატურა დაემატა, რამაც მასტერ ნარატივის სახე მიიღო (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვ., 2014: 10);

3 ტერმინს - „იდენტობის მშენებელი ტექსტი“ ვიყენებთ წიგნიდან „იდენტობის ნარატივები საქართველოში: მრავალეთნიკური ქართველი ერის სათავეებთან (1860-1918)“ (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვ., 2014), სადაც ავტორები წერენ, რომ თავად ეს ტერმინი ნასესხები აქვთ მრავალტომეულიდან „Discourses Of Collective Identity In Central And Southeast Europe (1770-1945)“ (Berger, 2009: 33-34);

სამზარეულო“ დაიბადა. თუმცა ჩვენს კვლევაში რაფიელ ერისთავის ჩართვას სხვა მიზეზიც აქვს, მისი ეთნოგრაფიული ნარკვევები ქართულ და რუსულ ენებზე 1845 წლიდან იბეჭდებოდა. ხალხურ რეცეპტთა შეკრება კი ეთნოგრაფიულ სამუშაოს წარმოადგენს, ისევე როგორც ხალხურ ანდაზათა, ზღაპართა, სიმღერათა და სხვა ფოლკლორულ მასალათა შეგროვება. ჩვენ დავამუშავეთ რაფიელ ერისთავის ეთნოგრაფიული შრომები, სადაც უხვად შეგვხვდა ქართულ კერძთა და კვების წესების აღწერებიც. შესაბამისად, გაგვიჩნდა ეჭვი: დასთან ერთად მასაც ხომ არ მიუღია მონაწილეობა პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის შექმნაში?

**ჩვენი კვლევა ეძღვნება ჰიპოთეზის დამტკიცებას:** 1874 წელს გამოცემული ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნი მხოლოდ ძველებური რეცეპტების კრებული არ არის, რადაც მას დღემდე მიიჩნევენ. წიგნი „ქართული სამზარეულო“ ეროვნული იდენტობის ნარატივია, რომელსაც ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე მიზნად ჰქონდა ქართველთა ეროვნული ცნობიერების გაღვივება.

გარდა ამისა, წიგნი „ქართული სამზარეულო“ წარმოადგენს ერთგვარ დოკუმენტს, რომლის მიხედვითაც ქართულ კერძთა სია პირველად განისაზღვრა და დაკანონდა. იგი უნდა მივიჩნიოთ თავფურცელად, საიდანაც აითვლება ერთიანი ქართული სამზარეულოს დაბადება. შესაბამისად, ეროვნული სამზარეულო არა ოდითგანვე არსებული, არამედ მოგვიანებით გაჩენილი დამოუკიდებელი სისტემაა. როგორც სისტემა კი იგი არა ბუნებრივი მოვლენა, არამედ კულტურული სემანტიკის მომცველი არტეფაქტი - იდენტობის მშენებელი ტექსტია, რომელიც ეროვნული პროექტისთვის საგანგებოდ შეიქმნა და თანდათან ქართველთა საზიარო კულტურად იქცა.

ჩვენს ჰიპოთეზას ამყარებს ის ფაქტიც, რომ პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის გამოცემამდე მასალებში სიტყვათწყობა - **ქართული სამზარეულო** - არ შეგვხვებდრია. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ნაციონალიზმის ეპოქამდე, ქართველთა სამზარეულოს (ერთიანი) ეროვნულობის პრეტენზია არ ჰქონია.

თუმცა 1874 წლამდე ქართული სამზარეულო წიგნის არარსებობა სულაც არ ნიშნავს, რომ ჩვენს ქვეყნას XIX საუკუნემდე კვების კულტურა არ გააჩნდა.<sup>4</sup>

---

4 კერძთა რეცეპტებს შეიცავს პირველი ქართული სამედიცინო ხელნაწერებიც (კარაბადინები), სადაც საკვების სამედიცინო დანიშნულებაზეა საუბარი და არა ეროვნულ სამზარეულოზე;



ქართველებიც, სხვა ხალხებივით, საუკუნეთა განმავლობაში ქმნიდნენ სასმელ-საჭმლის შემზადების მრავალნაირ წესსა და პრაქტიკას. თუმცა, ნაციონალიზმის პარადიგმით, მოდერნიზამდელ კვების კულტურას ეროვნულ სამზარეულოდ ვერ ვაღიარებთ და არც ეთნოგრაფიულ მასალებში აღწერილი ცალკეული კერძი წარმოადგენს აპრიორი ეროვნული სამზარეულოს ნიმუშს. ეროვნული სამზარეულო სხვადასხვა კუთხის კერძთა გაერთიანებით შექმნილი ეროვნული ფენომენია, რომელშიც ქვეყნის ყოველი კუთხე თანაბარი უფლებებით მონაწილეობს და ერის ყოველი წევრი აღიარებს. ეროვნული სამზარეულო კულტურის მატარებლები მხოლოდ ახალი დროის ადამიანები არიან, რომლებიც სრულიად განსხვავდებიან ძველთაგან.

აქ კი გაჩნდა ორ განსხვავებულ - ნაციონალიზმამდელ და ნაციონალიზმის ეპოქებში მცხოვრებ ადამიანთა ცნობიერების შედარების აუცილებლობა. ჩვენი მიზანი იყო სამზარეულოს ჩართულობით გაგვეაზრებინა ის მენტალური ცვლილებები, რაც ახასიათებდა ამ ორ მსოფლმხედველობას. ისტორიის ახალი დროის ადამიანი, ნაცვლად დინასტიური და რელიგიური იდენტობებისა, ეროვნულ იდენტობას აღიარებს, რომელიც წინარე იდენტობათაგან განსხვავებით, ეროვნულ სიმბოლიკასა და ეროვნულ ნარატივებზე დგას. საინტერესოა, რომ ეროვნული სამზარეულოს გათვალისწინებით ამ იდენტობათა სხვაობები კიდევ უფრო მკაფიოდ გამოჩნდა, რაც ნაციონალიზმის ისტორიის შესწავლაში ძალზედ დაგვეხმარა.

სამზარეულოს ერთან გადაჯაჭვა მისი სახელიდან იწყება: „ქართული სამზარეულო“, „უკრაინული სამზარეულო“, „გერმანული სამზარეულო“, „ფრანგული სამზარეულო“ და ა.შ. ერის სახელი კი, დროშის ფერებისა და ჰიმნის მსგავსად, ერის უნიკალურობისა და ჰეროიზმის განცდებს აღვივებს (სმითი, 2004: 29). ბრიტანელი ისტორიკოსი ენთონი დ. სმითი შენიშნავს, რომ, თითქოს, არავინ აქცევს ყურადღებას იმ ფაქტს, რომ სხვადასხვა ერის დროშები ერთმანეთს ჰგავს, ჰიმნის ტექსტები კი თემატიკის ვიწრო დიაპაზონით ხასიათდება. სამაგიეროდ უდიდესი მნიშვნელობა ეძლევა იმ შინაარსს, რასაც ეროვნული სიმბოლოები ატარებენ. მსგავსებები შეინიშნება სხვადასხვა ხალხთა სამზარეულოებშიც, თუმცა ეს ხელს არ უშლის, ზოგჯერ თითქმის იდენტური კერძები სხვადასხვა ქვეყნის ეროვნულ საგანძურად აღიარონ.

ეროვნულ სამხარეულოში, როგორც ყოველივე ეროვნულში, მძლავრი ემოციური მუხტი დევს, რომელსაც დედამიწის ყველა წერტილში ჩვენ-იდენტობის გამოსახატად, ზოგჯერ კი სხვათა-იდენტობაზე უპირატესობის დასამტკიცებლად იყენებენ. ხშირია შემთხვევები, როცა ერთი შეხედვით მარტივი სამხარეულო თემები დიდ პოლიტიკაში იჭრება და საერთაშორისო დაპირისპირების მიზეზი ხდება. ამ მოვლენის აღსაწერად თანამედროვე კვლევებში გამოიყენება ტერმინები - „გასტრონაციონალიზი“ და „გასტრონატივიზმი“ (იხ. ქვეთავი „გასტრონაციონალიზმის მაგალითები“). ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნი გასტრონაციონალიზმის ნაწილია, განზრახ შექმნილი იდეაციური ობიექტი, რომელიც ქართული ნაციონალიზმის სათავეებთან ქართველთა თვითიდენტიფიკაციის პროცესში იღებდა მონაწილეობას.

ეროვნული სამხარეულო წიგნები რეცეპტების მარტივი კრებულები არ არის. ყოველ კონკრეტულ კერძსა თუ ინგრედიენტს საკუთარი პოლიტიკური და ეკონომიკური ბიოგრაფია აქვს, სადაც შესაძლოა, კერძის შექმნისა და დამკვიდრების, მტერთა და მოყვარეთა ნაკვალევს ამოკითხვა. თუმცა ჩვენი კვლევის მიზანი ამა თუ იმ კერძისა და ინგრედიენტის წარმოშობის შესწავლა არ ყოფილა. ჩვენ გვაინტერესებდა კერძთა/სამხარეულოთა ეროვნულ სიმბოლოდ ქცევის პროცესი და მათი მონაწილეობა ერის წევრთა კონსოლიდაციაში. ჩვენი მთავარი ამოცანა იყო იმ პოლიტიკური ვითარებებისა და იდეოლოგიის დადგენა, რამაც ბიძგი მისცა ეროვნული სამხარეულო ჩამოყალიბებას. მაგალითად, აფრიკული სამხარეულოს შექმნაში გადამწყვეტი წვლილი შეიტანა იმპერიალიზმმა და კოლონიალიზმმა (Cusack, 2004: 134). ფრანგული, იტალიური და ქართული სამხარეულოები კი ეროვნული მოძრაობის მუხტმა გააჩინა. პირველი ქართული სამხარეულო წიგნი ზუსტად იმ დროს გამოიცა, როცა „ახალი ეროვნებრივი მოძრაობა“ - „მთელს ევროპას მოედო“ („ივერია“, 1882, N3).<sup>5</sup> ამიტომაც ჩვენი კვლევა გამუდმებით ეძებდა იმ მთავარ მიზანს, რაც პირველი ქართული სამხარეულო წიგნის ავტორს წიგნის გამოცემის პროცესში უნდა ჰქონოდა: იყო თუ არა სამხარეულო წიგნში

---

5 1882 წლის N3 „ივერიაში“ ცნობილი ფრანგი მოაზროვნის ერნესტ რენანის წერილია გამოქვეყნებული - „რა არის ერი?“, რომლის სკოლიოშიც ვკითხულობთ: „ეს შესანიშნავი სიტყვა საფრანგეთის გამოჩენილმა სწავლულმა ერნესტ რენანმა წარმოსთქვა წრეულს (1882 წელს - ე.კ.) 27 თებერვალს პარიჟის უნივერსიტეტში, და რამდენიმე ფრანგულს ჟურნალში დაიბეჭდა, იმ ეროვნებრივის მოძრაობის გამო, რომელიც მთელს ევროპას მოედო ამ უკანასკნელს ხანს“;

საქართველოს კუთხეთა რეცეპტების გაერთიანება ქვეყნის პოლიტიკური გაერთიანების წინასწარი წარმოსახვა?

ეროვნული სამზარეულოს შესწავლა იმ საზღვრის დადგენას გულისხმობს, რომელიც ნაციონალიზმამდელ და ნაციონალიზმის შემდგომ კვების კულტურებს შორის არის გავლებული. ამ სადემარკაციო ხაზამდე სამზარეულოები არა ეროვნულ, არამედ მდიდრული და ღარიბული, საკრალური და პროფანული ნიშნით დასაზღვრულ, დიქტომიურ სტრუქტურებს წარმოადგენდა, რაც მათ საყოველთაოობასა და ეროვნულობას გამორიცხავდა. მაგალითად, საფრანგეთის მონარქების სუფრებზე ოქროს ფხვნილით დაფერილ შემწვარ ხორცს, საკვებისგან აგებულ მონუმენტურ ქანდაკებებსა და ტოროლების ელიტარულ პაშტეტს ფრანგულ ეროვნულ სამზარეულოდ ვერ განვიხილავთ, რადგან კერძები, რომლებიც ლუდოვიკოთა ნადიმებს ამშვენებდა, მონარქიული ფუფუნების ნაწილი იყო და არა ეროვნული იდენტობის მარკერი. იოანე ბატონიშვილი „კალმასობაშიც“ სწორედ ამ დიქტომიურ ვითარებას აღწერს, როცა საგლეხო საკვებსა და მდიდართა საკვებს ერთმანეთსგან მიჯნავს.

ნაციონალიზმმა კი, როგორც დემოკრატიულმა და სეკულარულმა იდეოლოგიამ, უთანასწორობა ერის კვების კულტურაშიც წაშალა და დემოკრატია შემოიტანა. თანამედროვე მოფლიოში ეროვნული სამზარეულოები ერის წევრთა კუთვნილებათა, განურჩევლად სქესისა, სოციალური სტატუსისა, ეკონომიკური მდგომარეობისა და რელიგიური იდენტობისა. ამიტომ ეროვნული ნიშნით დაბრენდილი სამზარეულო მხოლოდ „სამზარეულო“ აღარ არის, მისი შინაარსი სამზარეულოს საზღვრებს სცდება და ეროვნული იდენტობის ერთ-ერთ მარკერად გვევლინება.

**ნაშრომის მეცნიერული სიახლე.** ჩვენი ნაშრომი პირველი ინტერდისციპლინური აკადემიური კვლევაა, სადაც წიგნს „ქართულ სამზარეულოს“ ერთდროულად სამი პარადიგმით - ნაციონალიზმის, კულტურისა და მეხსიერების კვლევებით შევისწავლით, რაც, ამავე დროს, ქართული ნაციონალიზმისა და იდენტობის კვლევასაც წარმოადგენს. თანამედროვე უცხოურ კვლევებში ეროვნული სამზარეულოს შესწავლა სწორედ იდენტობისა და ნაციონალიზმის კვლევების გათვალისწინებით მიმდინარეობს და შესაბამისად, ჩვენი ნაშრომი სამომავლოდ დაეხმარება ქართველ მკვლევრებსა და დაინტერესებულ პირებს, სხვა რაკურსით შეხედონ სამზარეულო საკითხს.

ქართველი მეცნიერები აქტიურად იკვლევენ იდენტობის ნარატივებს პოლიტიკურ, რელიგიურ და კულტურულ იდენტობათა ჭრილში,<sup>6</sup> თუმცა მკვლევართა მიერ გადამუშავებულ მრავალფეროვან ტექსტებს შორის არ ფიგურირებს 1874 წელს გამოცემული წიგნი „ქართული სამზარეულო“. ჩვენი ნაშრომის სიახლეს წარმოადგენს ეროვნული იდენტობის ნარატივთა ფონდში იდენტობის კიდევ ერთი ტექსტის - „ქართული სამზარეულოს“ განთავსება, რაც საშუალებას მოგვცემს, ეროვნული სამზარეულოს ჩართულობით, კიდევ ერთხელ გავიზაროთ ეროვნული იდენტობის ფორმირების პროცესი და ქართული ნაციონალიზმის ისტორია.

**კვლევის მეთოდები.** ნაშრომში გამოყენებული გვაქვს კვლევის სხვადასხვა მეთოდი. ამომწურავი ინფორმაციის მისაღებად, გამოვიყენეთ თვისებრივი მეთოდების თითქმის ყველა ტექტიკა, რომელიც ეყრდნობა ჯონ კრესველის (John W. Creswell) კლასიფიკაციას. არსებული მასალების გადამუშავებისას, ძირითად მეთოდს წარმოადგენდა ე.წ. Case-study - კონკრეტული მოვლენის დაწვრილებითი შესწავლა, მასში მონაწილე აქტორების ეპოქისა და ცხოვრების ისტორიის ანალიზი.

რადგანაც ჩვენი კვლევის ერთ-ერთი მთავარი ობიექტი წიგნია, გამოვიყენეთ დისკურსის ანალიზის მეთოდი, რაც რელევანტური სოციალური კონტექსტის გათვალისწინებით, კონკრეტული ეპოქის ადამიანთა ქცევისა და აზროვნების შესწავლის საშუალებას გვაძლევს (ომიაძე, 2006: 7). მისი დახმარებით შევისწავლეთ დისკურსის წარმოქმნის საკვანძო მოვლენები, მისი მატარებელი სოციალური აქტორების ბიოგრაფიები, კომუნიკაციები და სხვა დეტალები.

საარქივო მასალების, ინტერვიუების, ოფიციალური და პირადი დოკუმენტების შესწავლის პროცესში, გამოვიყენეთ შინაარსობრივი ანალიზის (Content analysis) მეთოდი.<sup>7</sup> ჩვენი მიზანი იყო საკვლევ საინფორმაციო მასივში ე.წ. „საზრისისეული ერთეულების“ (კატეგორიების) არსებობა-არარსებობის დადგენა. მაგალითად, კვლევის ფარგლებში, ჩვენთვის მთავარ საზრისისეულ კატეგორიას წარმოადგენდა XIX საუკუნის

6 იხ.: პატარიძე, 2005, 2006, ჩიქოვანი, 2007, თევზაძე, 2009, რატიანი, 2009, ჩხარტიშვილი, მანია და სხვ. 2009, ბოლქვაძე, 2010 და სხვ.;

7 იხ.: „ლექსიკონი-ცნობარი სოციალურ მეცნიერებებში“, <http://dictionary.css.ge/content/content-analysis>, ნანახია: 21.10.2022;

მეორე ნახევრის აქტორთა დამოკიდებულება ქართული ნაციონალიზმისა და სამზარეულოს მიმართ.

სამუშო ცნებებისა და ტერმინების განმარტება. იმისათვის, რომ კვლევის საგანი - წიგნი „ქართული სამზარეულო“ - ნაციონალიზმისა და იდენტობის კვლევების სივრცეში მოვათავსოთ, აუცილებლად მიგვაჩნია განვმარტოთ ის მთავარი ტერმინები, რომელთაც ნაშრომში ვიყენებთ: „ნაციონალიზმი“, „ეროვნული იდენტობა“, „იდენტობის მშენებელი ტექსტი“, „იდენტობის ნარატივი“, „კულტურული მეხსიერება“, „გამოგონილი ტრადიცია“ და „გასტრონაციონალიზმი“.

ამავე ქვეთავში ერთმანეთისგან გავმიჯნავთ ლინგვისტურ ერთეულებს: „საკვები“, „სამზარეულო“, „გასტრონომია“, „კულინარია“, რომელთა აღრევისა და არასწორად გამოყენების ფაქტები ხშირად გვხვდება თანამედროვე ქართულ სამზარეულო დისკურსშიც.

ნაციონალიზმი. ტერმინი ნაციონალიზმის უადრესი გამოყენება XVIII საუკუნეში ფრანგ და გერმანელ მოაზროვნეებს ეკუთვნის.<sup>8</sup> ინგლისურ ენაში იგი პირველად 1836 წელს თეოლოგიური დატვირთვით გამოჩნდა, როგორც „ერის ღვთიით რჩეულობის“ აღმნიშვნელი ტერმინი. ის მნიშვნელობები კი, რასთანაც დღეს მას ვაკავშირებთ, მხოლოდ XIX საუკუნის ბოლოს შეიძინა (სმითი, 2004: 26).

მიუხედავად იმისა, რომ ნაციონალიზმის კვლევებს თითქმის ორსაუკუნოვანი ისტორია აქვს, ამ თემაზე დისკუსიები დღემდე არ წყდება. მის განმარტებას მრავალი ლექსიკონი მრავალ ენაზე ცდილობს, სადაც იგი ზოგჯერ ეროვნულ მოძრაობას აღნიშნავს, ზოგჯერ ეროვნული ემოციების ანდა იდეოლოგიის მნიშვნელობით გამოიყენება (დავითაშვილი, 2003: 45).<sup>9</sup> განმარტებათა სიჭრელეა ქართულენოვან

---

8 ეთონი დ. სმითი აკონკრეტებს, რომ ტერმინი „ნაციონალიზმის“ გამოყენება დაფიქსირებულია XVII საუკუნის მიწურულს, გერმანელი ფილოსოფოსის იოჰან გოტფრიდ ჰერდერისა და ფრანგი კონტრევილუციონერი კლერიკალის აბატ ავუსტინ დე ბარუელის შრომებში (სმითი, 2004: 26);

9 მაგალითად, ვებსტერის ახალ საერთაშორისო ლექსიკონში (Webster's New International Dictionary, 1996) გამოყოფილია ნაციონალიზმის 6 დეფინიცია, რომელთაგან ყველაზე ხშირად მესამე განმარტება გამოიყენება, რომლის მიხედვითაც, ნაციონალიზმი არის „ეროვნული ინტერესებისადმი, ეროვნული ერთობისა და ეროვნული დამოკიდებულებებისადმი ერთგულება და მისი დაცვა“ (დავითაშვილი, 2003: 46). „დიდი საბჭოთა ენციკლოპედიის“ მიხედვით კი ნაციონალიზმი „ბურჟუაზიული და წვრილბურჟუაზიული იდეოლოგია და პოლიტიკაა“, ხოლო ბურჟუაზიული იდეოლოგიისთვის „ეროვნულ ინტერესებად“ კონკრეტულ ისტორიულ პირობებში მოქმედ კლასთა და სოციალურ

ლექსიკონებშიც.<sup>10</sup> ჩვენი ნაშრომის მთავარ საყრდენს ნაციონალიზმის ერთ-ერთი პარადიგმა - ეთნოსიმბოლისტური ხედვა წარმოადგენს, რაშიც მისი სამი წარმომადგენლის ჯონ ა. არმსტრონგის, ენთონი დ. სმითისა და ჯონ ჰათჩინსონის დამკვიდრებულ დეფინიციებსა და მსჯელობებს ვიყენებთ. ნაშრომში ასევე ვიყენებთ ნაციონალიზმის მოდერნისტულ პარადიგმას, რომლის მიმდევრებიც ბენედიქტ ანდერსონი და ერიკ ჰობსბაუმი არიან.

თანამედროვე ნაციათა მსოფლიოში ნაციონალიზმის მთავარი მიზანი ერის კეთილდღეობდა და ეროვნული იდენტობის შენარჩუნებაა (Smith, 1999: 103). მისი ინტერესების ცენტრში ერის ავტონომიურობა და ერთიანობა დგას (სმითი, 2004: 31). ნაციონალიზმი სეკულარული იდეოლოგიაა, თუმცა სეკულარულ სამყაროში მხოლოდ მას აქვს უნარი ხალხი ისე აღანთოს, როგორც ეს ადრე რელიგიას შეეძლო (სმითი, 2004: 23). იგი გამუდმებით ესწრაფვის ერის სულიერ გამოღვიძლებას, რაშიც დიდ როლს თამაშობს ლიტერატურა, პოეზია, ხელოვნება, რაც სხვადასხვა ეფექტებით ეთნიკური კავშირების გაცხოველებასა და პათოსს ბადებს (სმითი, 2008: 205). ნაციონალიზმის კვლევისას თანმდევია კითხვები: რატომ ახდენს ეროვნული მეხსიერება ერზე ჰიპნოზურ გავლენას (A. Ассман, 2014: 18)? რატომ იწვევს ნაციონალიზმი ასეთ მგზნებარე ემოციებსა და ხშირად ეროვნული იდეებისთვის თავგანწირვას (Smith, 1999: 3)? როგორ ახერხებს ერი, როგორც წარმოსახული ჰორიზონტალური ძმობა, მილიონობით ერთმანეთისთვის უცნობი ადამიანი საერთო წარმოსახული იდეალების დასაცავად დარაჯმოს (ანდერსონი,

---

ჯგუფთა ინტერესები და მისწრაფებები მოიაზრება, იხ.: <https://slovar.cc/enc/bse/2021643.html>, ნანახია: 21.10.2022;

10 მაგალითად, ა) ნაციონალიზმი არის ერთი ერის მეორეზე უპირატესობის მტკიცებაზე დამყარებული ერთაშორისი შუღლის გაღვივებისკენ მიმართული იდეოლოგია და პოლიტიკა, - წერია 2004 წელს გამოცემულ „მოხელის სამაგიდო ლექსიკონში“ (შემდგ. სამსონ ურიდია და სხვ., რედ. ვაჟა გურგენიძე, თბილისი, 2004); ბ) ნაციონალიზმი პოლიტიკური პრინციპია, რომელიც პოლიტიკურისა და ნაციონალურის ერთ მთლიანობას ამტკიცებს, რის მიხედვითაც ყოველი ერის ოპტიმალური ფორმა მისი სახელმწიფოებრიობაა (ადამიანის უფლებათა ლექსიკონი, შემდგ.: ფრიდონ საყვარელიძე, რედ. ანა ჭაბაშვილი, თბილისი, 1999); გ) „სოციალურ და პოლიტიკურ ტერმინთა ლექსიკონში“ წერია, რომ ნაციონალიზმი ორი ძირითადი მნიშვნელობით გამოიყენება: როგორც „იდეოლოგია“ და როგორც „გრძნობა“. როგორც იდეოლოგია, იგი ნაციის/ერის ცნებასა და ეროვნული თვითგამორკვევის იდეას ემყარება, ხოლო, როგორც გრძნობა - ნაციონალიზმი აღიარებს, რომ პირად, ნათესაურ, ტომობრივ, კლასობრივ რელიგიურ თუ ზოგადსაკაცობრიო ინტერესებზე მაღლა ეროვნული ინტერესები უნდა იდგეს, რადგანაც „ერი“ და „ერი-სახელმწიფო“ უმაღლესი ღირებულებაა („სოციალურ და პოლიტიკურ ტერმინთა ლექსიკონი-ცნობარი“, სარედაქციო ჯგუფი: ედუარდ კოდუა და სხვ., გამომცემელი ლაშა ბერაია, „ლოგოს პრესი“, თბილისი, 2004), იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&D=6&T=5432>, ნანახია: 21.10.2021;

2003: 22)? რატომ და როგორ შეძლო ეროვნული პატრიოტიზმის კონცეფციამ საკმაოდ მოკლე დროში ემოციური ვაკუუმის შევსება და დიდი პოლიტიკური ძალის შექმნა (ჰობსბაუმი, 2016: 63)?

ეთნოსიმბოლისტთა აზრით, ნაციონალიზმი, პოლიტიკურ იდეოლოგიაზე მეტად, პოლიტიკური რელიგიაა, თანამედროვე ერთა რჩეულობა კი სეკულარული ეკვივალენტია ეთნიკური რჩეულობის საკრალური მითისა (სმითი, 2008: 104). წარსულისა და წინაპართა განსაკუთრებული პატივისცემის გამო, ენთონი დ. სმითი ნაციონალიზმს რელიგიურ შინტოიზმს ადარებს.<sup>11</sup> შინტოისტ მორწმუნეთა მსგავსად, ერის წევრებს წინაპრებთან უწყვეტი კავშირები ასაზრდოვებთ, რასაც ეროვნულ დღესასწაულებსა და რიტუალებში მონაწილეობით ეზიარებიან (სმითი, 2004: 206).<sup>12</sup>

ნაციონალიზმის სხვა მახასიათებელთა შორის, მისი რელიგიური იმპულსები განსაკუთრებით იმიტომ გამოვყავით, რომ ეროვნულ სამზარეულოთა კვლევისას მისი ათინათი მუდამ თან გვდევდა. სეკულარული საუკუნის სეკულარულ საკვებს, თითქოს, კავშირიც აღარ უნდა ჰქონოდა რიტუალურ საკრალურ საკვებთან, მაგრამ სამშობლოს სახელთან დაკავშირებულ კერძებს სიწმინდის სხივი თანამედროვე ერებშიც მოსავს, რადგან მასაც „პოლიტიკური რელიგია“ - ნაციონალიზმი ასაზრდოვებს. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ეროვნული სამზარეულო სეკულარული ეკვივალენტია რჩეული ერის რჩეული საკვებისა.

სწორედ ნაციონალიზმის რელიგიურობის გათვალისწინებით შეგვიძლია მარტივად ავხსნათ ქართული სუფრის განუყრელი ნაწილი - წინაპართა გრძელი სადღეგრძელოები. წინაპართა სახელებისა და ღვაწლის აღწერა, მათთან უწყვეტი კომუნიკაცია ეროვნული იდენტობის საზრდოა. სწორედ წარსულის, აწმყოსა და მომავლის უწყვეტობა ბადებს ერის მარადიულობის შეგრძნებას. ეთნოსიმბოლისტურ

---

11 დღეს შინტოიზმს „იაპონური ცხოვრების წესად“ ახასიათებენ, სადაც უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭება წინაპართა კულტსა და მათთან ერთობის განცდას;

12 რელიგიისა და ნაციონალიზმის კავშირზე საუბრობენ ნაციონალიზმის მოდერნისტული პარადიგმის მომხრეებიც და ნაციონალიზმის წარმოშობის მიზეზად რელიგიის ეროზიას ასახელებენ. მათი აზრით, ერის წარმოსახვის საჭიროება სწორედ მაშინ გაჩნდა, როცა დრომოჭმულმა კულტურულმა სისტემებმა - რელიგიურმა ერთობებმა და დინასტიურმა საგვარეულოებმა - დეგრადაცია განიცადეს. ამიტომ მოდერნისტი ბენედიქტ ანდერსონიც ნაციონალიზმს არა პოლიტიკურ იდეოლოგიად, არამედ წინა კულტურულ სისტემათა მემკვიდრე კულტურულ სისტემად აღიარებს (ანდერსონი, 2003: 29);

პარადიგმაში თავსდება ქართული სუფრის სხვა სავალდებულო სადღეგრძელოებიც: სამშობლოს, მომავლის, მშვიდობის, წმინდანებისა და ა.შ. ქართული სუფრის ეს ტრადიცია, რომელიც დღეს ხშირად ირონიულ განწყობას იწვევს, ადასტურებს, რომ ნაციონალიზმი დღემდე აქტუალური კულტურული სისტემაა, რომელიც ჯერ კიდევ მედგრად უძალიანდება გლობალიზაციას. გლობალიზაციას არ ნებდება ეროვნული სამხარეულოც, რადგან თანამედროვე ნაციათა მსოფლიოში ეროვნული კერძები ერის უნიკალურობისა და ექსკლუზიურობის გამოხატვის ერთ-ერთ საშუალებას წარმოადგენს.

ეროვნული იდენტობა. ამ ცნების აღწერა სხვადასხვაგვარად არის შესაძლებელი, თუმცა ჩვენ მის ორ თვისებას მივაქცევთ ყურადღებას: ეროვნული იდენტობის ერის მარადიულობასთან კავშირსა და „ჩვენთა“ და „სხვათა“ შორის აშენებულ საზღვარს.

ეთნოსიმბოლისტთა მიხედვით, ეროვნული იდენტობა უკვდავების მოპოვების ყველაზე საიმედო გზაა, რადგან სეკულარულ საუკუნეში დავიწყებისთვის განწირული ადამიანი მარადიულ ერთან შერწყმით, თავადაც „მარადიული“ ხდება (სმითი, 2008: 203).<sup>13</sup> ჩვენი ერთან გაიგივება კი ეროვნული მეხსიერების, სიმბოლოების, ღირებულებების, მითებისა და ტრადიციების მუდმივი კვლავწარმოებითა და რეინტერპრეტაციით ხდება (სმითი, 2004: 42). ამიტომ, ერების მარადიულობა კულტურულ-სიმბოლურია და არა დემოგრაფიული (Smith 1999: 13). მუდმივად განმეორებადი ეროვნული ელემენტები კი ყველაფერში ჩანს: წინაპართა კოლექტიურ ხსოვნაში, საკრალურ სიმბოლოებში, ეროვნულ ემბლემებში, ეროვნულ სამოსში, საჭმელ-სასმელში და სხვა (სმითი, 2004: 43). სწორედ ეს ღირებულებები არ გვავიწყებს - ვინ ვართ ჩვენ, ვისი შთამომავლები და რა კულტურის მფლობელები. მეხსიერების ადგილები წარსულთან უწყვეტობის ილუზიას ასაზრდოვებს (Hopa, 1999: 22). ამიტომაც ნაციონალისტები გამუდმებით ცდილობენ წინაპართა კულტურული რეპერტუარის მოძიებას, გაცოცხლებასა და ამით ერის უკვდავების დამტკიცებას.

ეროვნული იდენტობა „ჩვენიანებსა“ და „სხვებს“ შორის საზღვრის გავლებაა, რაც ზოგ შემთხვევაში „მეგობრებსა“ და „მტრებს“ შორის განასხვავებად იქცევა (ჩიქოვანი,

---

13 სიკვიდილისგან დახსნის სხვადასხვა საშუალებების ძებნა კი ადამიანებმა რელიგიური ერთობებისა და დინასტიური მონარქიების გაქრობის შემდეგ დაიწყეს (ანდერსონი, 2003: 62);



ჩხაიძე და სხვ., 2004: 14). ერებს კი სჩევიათ, თავი განსაზღვრონ არა საკუთარი მახასიათებლების, არამედ „ჩვენ-იდენტობის“ სხვებთან შედარებით (Armsitron, 1982: 5). ამიტომაც ეთოსიმბოლისტებს განსაკუთრებით აინტერესებთ საზღვრები, რადგან სწორედ საზღვრების დარღვევას შეუძლია, ნაციონალიზმის კეთილშობილ იდეოლოგიაში მთვლემარე ანომალიები გააღვიძოს.

„ჩვენი“ და „სხვისი“ მთავარი თემაა გასტრონაციონალიზმშიც. ქართულ და სხვათა სამზარეულოებს შორის პირველი სადემარკაციო ხაზი ბარბარე ჯორჯამემ წიგნის სარჩევშივე გაავლო. „ქართული სამზარეულოს“ შინაარსი ორად არის დაყოფილი: ქართული საჭმელების სიას რუსული და ევროპული საჭმელები მოსდევს. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ქართული სამზარეულოს სივრცე იქ მთავრდება, სადაც სხვისი იწყება. გასტრონაციონალიზმი სწორედ ამ საზღვრების დაცვაა, რომლის დარღვევასაც ხშირად „სამზარეულო ომები“ მოსდევს.

ეროვნული იდენტობის ნარატივი/იდენტობის მშენებელი ტექსტი. ნაციონალიზმის მოდერნისტული პარადიგმის მომხრე ბენედიქტ ანდერსონისთვის ნაციონალიზმი დისკურსის ფორმა, ნარატივია, რომელიც პოლიტიკურ ერთობას წარმოსახავს (ანდერსონი, 2003: 29). იდენტობის ნარატივები ერთა საკუთარ თავზე წარმოდგენებს აღწერენ და მუდამ კონკრეტული ეპოქის იდეოლოგიურ ტენდენციებთან არიან დაკავშირებულნი (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვ., 2014: 15).

ეროვნული იდენტობის მშენებელ ტექსტებში იგულისხმება ნებისმიერი სახის საჯარო ან არასაჯარო ტექსტი, რომელიც ამბავს ჰყვება ერზე. იდენტობის ტექსტებია: სამშობლოზე ლექსები, რევოლუციური სიმღერები, ისტორიული ნარკვევები, პოლიტიკური ან კულტურული მანიფესტები, კონსტიტუციები, ავტობიოგრაფიული ჩანაწერები და სხვა. იდენტობის ნარატივთა მნიშვნელობა იმდენად დიდია, რომ ხშირად ისინი პოლიტიკური ელიტის დაკვეთითაც იქმნებოდა (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვ., 2014: 12).

„ქართული სამზარეულოს“, როგორც იდენტობის ნარატივის შესწავლისას, ჩვენ ვცდილობდით წიგნის ტექსტში ამოგვეკითხა ის გზავნილები, რომლითაც მისი ავტორი ზემოქმედებას ახდენდა თავისივე ეპოქის მკითხველზე. ასეთი გზავნილები წიგნის

ტექსტში არაერთია, იდენტობის მთავარი მესიჯი კი ყდაზევეა მოცემული - კოდური სიტყვა „ქართული“.

კულტურული მეხსიერება. კოგნიტური ფსიქოლოგის ელისაბედ ლოფტუსის მიხედვით, ბევრ ადამიანს ჰგონია, რომ მეხსიერება დიქტოფონივით მუშაობს, შენ იწერ ინფორმაციას და როცა დაგჭირდება - ჩართავ და გამოიყენებ, მაგრამ ეს ასე არ არის.<sup>14</sup> ლოფტუსი წერს, რომ მეხსიერება მუშაობს Wikipedia-სავით: შენ შეგიძლია შეხვიდე მასში და ინფორმაცია შეცვალო ან წაშალო. ამიტომაც ინდივიდუალური მეხსიერება სანდო არ არის, იგი ცვლილებებს ექვემდებარება და მანიპულირებადია. კაცობრიობა მხოლოდ ცვალებადი და წარმავალი მეხსიერების იმედად რომ ყოფილიყო, მაშინ ერთობებს/ერებს ყოველ 100 წელში, კომუნიკაციური მეხსიერების ამოწურვის შემდეგ, წარსული და იდენტობა დაავიწყდებოდათ.

ერს, როგორც ინსტიტუტს, ბუნებრივი მეხსიერება არ გააჩნია, მაგრამ ერს, როგორც მნემონიკურ საზოგადოებას, აქვს კულტურული მეხსიერება.<sup>15</sup> კულტურული მეხსიერება სიმბოლოებსა და ნარატივებში ინახება, ხოლო მისი გათავისება დღესასწაულებში, იუბილეებში, რიტუალებსა და სხვა მემორიალულ კულტურულ ქმედებებში მონაწილეობით ხდება. სწორედ ამ დროს, სიმბოლური მედიატორების დახარებით მომავალი თაობები პირადი გამოცდილების გარეშე უერთდებიან წინაპართა გამოცდილებას (A. Ассман, 2014: 32).<sup>16</sup> სემიოლოგ იურგენ ტრაბანტის სიტყვით, ნიშნებისა და სიმბოლოების დახმარებით ჩვენ იმაზე მეტ ცოდნას ვიძენთ, ვიდრე პირადი გამოცდილებით (A. Ассман, 2014: 226).<sup>17</sup>

იან ასმანი კულტურულ მეხსიერებაზე საუბრისას „შემაერთებელ სტრუქტურას“ (Connective Structure) ახსენებს, რომელიც თავისი შემაკავშირებელი ეფექტით (Binding Effect) კოლექტივის წევრებს ერთმანეთთან, ხოლო წარსულს აწმყოსთან და მომავალთან

---

14 ინტერვიუ ელისაბედ ლოფტუსთან - Speaking Of Psychology: How Memory Can Be Manipulated, (October, 2019), იხ.: <https://www.apa.org/news/podcasts/speaking-of-psychology/memory-manipulated> ნანახია 02.06.2022;

15 საერთო მოგონებების მატარებელი ნებისმიერი ჯგუფი მნემონიკური საზოგადოებაა (Bellah Et Al. 1985: 155);

16 მაგალითად, როდესაც ებრაელი სკოლის მოსწავლეები აუშვიცსა და სხვა „სიკვდლის ბანაკებში“ ექსკურსიებს აწყოფენ, ამ ჟესტით ერის კოლექტურ ტრავმაში მონაწილეობენ და ეროვნულ მეხსიერებას „ფიზიკურად“ ითვისებენ (A. Ассман, 2014: 225);

17 ალეიდა ასმანს მითითებული აქვს იურგენ ტრაბანტის წიგნი: Trabant, Wissen Als Handeln, გვ: 265;

აკავშირებს. შემაერთებელი სტრუქტურის მთავარი თვისებაა მუდმივი განმეორებადობა, ციკლორობა (Я. Ассман, 2004: 15). იგი კოლექტივის/ერის წევრებს გარანტიას აძლევს, რომ მრავალჯერ განმეორებადი რიტუალური კოჰერენტულობით ისინი არ დაიკარგებიან წარმავლობის ქაოსში და საზიარო კუტურის სიმბოლოებით, მათ შორის საზიარო სამზარეულოთი, ამოიცნობენ ერთმანეთს. კოლექტიური/კულტურული მეხსიერების დაწესებული ჩარჩოებით საშუალება გვეძლევა, პირადი მეხსიერება ეროვნულ მეხსიერებას სწორედ შემაერთებელი სტრუქტურით დავუკავშიროთ და ამ გზით ერთან ჩვენი იდენტიფიცირება მოვახდინოთ.

ერის კოლექტიური მეხსიერება ეროვნული ისტორიის აფექტური გააზრებაა, რადგან ეროვნული სიმბოლოები და ზეიმები ერზე ემოციურ ზემოქმედებას ახდენს (А. Ассман, 2014: 39). ამიტომ მასში ყველაფერი „არაჩვეულებრივი“, რადგან ჩვეულებრივი გამოსახულებები „ხატებად“, ხოლო ინდივიდუალური ნარატივები „მითებად“ აღიქმება. ძლიერი სულიერი ემოციები ფიქსირდება ეროვნულ სამზარეულოსთან მიმართებაშიც, ამიტომ ჩვენი კვლევის საგანი სამზარეულოს რადიუსს სცდება და ნაციონალიზმის ველში იჭრება. კულტურის, მეხსიერებისა და ნაციონალიზმის პარადოგმების გათვალისწინებით, ეროვნული კერძები არა „ჩვეულებრივი“ კერძები, არამედ ეროვნული სიმბოლოებია და როგორც ყოველივე ეროვნულის, მისი ხელყოფაც „ცოდვად“ მიიჩნევა.

გამოგონილი ტრადიცია. ტერმინში „გამოგონილი ტრადიცია“, რომელიც ნაციონალიზმის მკვლევარმა ერიკ ჰობსბაუმმა 1983 წლიდან დაამკვიდრა, ის კულტურული პრაქტიკები იგულისხმება, რომლებიც, ერთი შეხედვით, ძირძველ ტრადიციებად გვეჩვენება, მაგრამ ხშირად ინტელექტუალი ელიტის მიერ შეგნებულად არის „გამოგონილი“. ტრადიციათა გამოგონების მაგალითები ხშირად გვხვდება ნაციათა შენების მოდერნისტულ ეპოქაში და ყოველი მათგანი ეროვნული იდენტობის გამყარებას ემსახურება.

ეროვნული სამზარეულო წიგნების ნაციონალიზმის ეპოქაში გამოჩენა მათი გამოგონილ ტრადიციად აღიარების უფლებას გვაძლევს, რომლის „გამომგონებლებიც“ ამ წიგნების ავტორები იყვნენ და მათი მიზანიც, როგორც სხვა გამოგონილი ტრადიციების შემთხვევაში, ეროვნული იდენტობის გაძლიერება იყო.

გასტრონაციონალიზმი. გასტრონაციონალიზმზე საუბარი იქ იწყება, სადაც საკვებს ეროვნული იდენტობის გამოსახატად იყენებენ.<sup>18</sup> 1980-იან წლებში საკვები და სასმელი კულტურისა და მეხსიერების კვლევების ფარგლებში პირველად ფრანგმა ისტორიკოსმა პიერ ნორამ ახსენა. ნორას რედაქციით გამოცემულ ეპოქალურ ნაშრომში *„მეხსიერების ადგილები“* (Lieux de memoire) მთელი თავი ეძღვნება ფრანგულ გასტრონომიასა და ღვინოს.<sup>19</sup>

საკვებზე, როგორც კულტურული მეხსიერების მატარებელ სიმბოლოზე, ყურადღება გამახვილებული აქვს იან ასმანსაც წიგნში *„კულტურული მეხსიერება“*. იგი წერს, რომ კოლექტიური იდენტობის გამოხატვა, ენობრივი კოდების გარდა, სხვა მრავალი კულტურული ფორმითაა შესაძლებელი: *ცეკვებით, რიტუალებით, ორნამენტებით, კოსტიუმებით, ტატუირებით, სასმელითა და საჭმელით, ლანდშაფტით, ძეგლებითა და სხვა*. სწორედ მათი დახმარებით იქმნება და ინახება თაობათა ცვლაში კულტურული იდენტობა (Я. Асман, 2004: 150). იან ასმანი საუბრობს საკვების კანონიზაციაზე და ბიბლიაში აღწერილი მაგალითები მოჰყავს (იხ.: გასტრონაციონალიზმის მაგალითები).

უცხოურ კვლევებში ტერმინი „გასტრონაციონალიზმი“ 2000-იანი წლებიდან ჩნდება. ამ საკითხზე ყველაზე ციტირებადი ავტორი სოციოლოგი მიქაელა დესოუსი ნაშრომში *„გასტრონაციონალიზმი: კვების ტრადიციები და ავთენტურობის პოლიტიკა ევროკავშირში“* ამტკიცებს, რომ გასტრონაციონალიზმი ექვექვემ აყენებს გლობალიზმის ჰომოგენიზებული ძალების კონცეფციებს, რადგან ეროვნული სურსათის წარმოებასა და მოხმარებას დღემდე ეროვნული მიჯაჭვულობის განცდა მართავს. ეს კი იმიტომ, რომ

---

18 ეროვნული საკვებისა და ნაციონალიზმის ერთობლივი კვლევები 1970-იანი წლებიდან დაიწყო. ფრანგი კულტუროლოგი პასკალ ორი (Pascal Ory) ნაშრომში „ფრანგული გასტრონომიული დისკურსი - დაბადებიდან დღემდე“ (1998) წერს, რომ 1968 წელს გამოცემულ კლოდ ლევი-სტროსის წიგნს „მითოლოგიკებს“ ფრანგი ინტელექტუალების მხრიდან ფრანგული სამზარეულოს რეაბილიტაციისა და აღზევების პროცესი მოჰყვა (Ory, 1992: 823-53);

19 1989 წელს საფრანგეთის კულტურის სამინისტრომ ფრანგული სამზარეულოს პოპულარიზაციისთვის „კულინარიული ხელოვნების ეროვნული საბჭო“ (Conseil National des Arts Culinaires) შექმნა, რომლის საქმიანობაც მოიცავდა მთელი საფრანგეთის მასშტაბით საგანმანათლებლო პროგრამებს, გასტრონომიულ გამოფენებს, ფესტივალებსა და სხვადასხვა ღონისძიებებს, რათა საფრანგეთის ყოველ მოქალაქეს ზედმიწევნით გაეცნო და დაესწავლა ფრანგული სამზარეულო (DeSoucey, 2010: 448).

თანამედროვე პოლიტიკა ეროვნულ საკვებს კულტურულ მემკვიდრეობად აღიარებს (DeSoucey, 2010: 432).

ნიუ-იორკის უნივერსიტეტის პროფესორი ფაბიო პარასეკოლე გასტრონაციონალიზმს ახალი ტერმინით - **გასტრონატივიზმით** (Gastronativism) ანაცვლებს და ეროვნულ საკვებს ნაციონალიზმის იდეოლოგიურ ინსტრუმენტად განიხილავს.<sup>20</sup>

ასევე საჭიროდ ვთვლით ავხსნათ ერთმანეთთან მჭიდროდ დაკავშირებული ლინგვისტური ერთეულები: „საჭმელი“, „სამზარეულო“, „გასტრონომია“, „კულინარია“, რომელთა ზუსტი დეფინიციაც საქართველოში დღემდე არ არსებობს. კვლევაში ვეყრდნობი სოციოლოგ პრისცილა პარკურსტ ფერგიუსონის განმარტებებს წიგნიდან **„გემოვნების აღრიცხვა, ფრანული სამზარეულოს ტრიუმფი“**.<sup>21</sup> ფერგიუსონი წერს, რომ ტერმინი „საჭმელი“ გამოხატავს მხოლოდ იმ მატერიალურ ნივთიერებებს, რასაც ადამიანები ფიზიოლოგიური მოთხოვნილების დასაკმაყოფილებლად ვიყენებთ. ხოლო როცა კერძსა და მისი მირთმევის წესებს ავტორი ჰყავს, საუბარი „გასტრონომიაზე“ გადადის (ტერმინი „გასტრონომია“ XIX საუკუნიდან დამკვიდრდა). სიტყვა „სამზარეულო“ კი სპონტანურ კულინარიულ ჟესტს სტაბილურ კულტურულ კოდში გარდაქმნის და ამიტომ ფერგიუსონი მას „პრივილეგირებულ აგენტს“ უწოდებს, რომელიც კოლექტიური იდენტობის შენებაში იღებს მონაწილეობას.

გასტრონაციონალიზმის კვლევებში მნიშვნელოვანია ზუსტად შერჩეული ტერმინები, რათა ქართველ მკვლევართა სამომავლო ნაშრომები თანხვედრაში მოვიდნენ უცხოურ ტერმინოლოგიასთან. მიუხედავად იმისა, რომ ტერმინები: საკვები, სამზარეულო, კულინარია, გასტრონომია ერთმანეთის მონათესავეა, მათ შორის არსებობს მნიშვნელოვანი განსხვავებები. სიტყვა „გასტრონომიას“ ჩვენ განვიხილავთ, როგორც შემოქმედებასა და კულტურის ნაწილს, რომელსაც ჰყავს ავტორი ინდივიდი ან კოლექტივი/ერი. გასტრონომიაში ასევე იგულისხმება გემოვნებიანი მომხმარებელი და

---

20 Parasecoli, F., *Gastronativism: Food as an Ideological Tool in a Globalized World*, (2022), *ob.*: <https://fabioparasecoli.com/gastronativism-food-as-an-ideological-tool-in-a-globalized-world>, ნანახია: 22.12.2022;

21 პრისცილა პარკურსტ ფერგიუსონის წიგნის ინტერნეტ-რესურსი იხილეთ: <https://tracesdefrance.fr/2019/08/31/accounting-for-taste-the-triumph-of-french-cuisine/>, ნანახია: 21.11.2022;

მირთმევის დახვეწილი წესები. ამიტომ მკვლევრები გასტრონომიას აკუთვნებენ ხელოვნებისა და სოციალური მეცნიერებების სფეროს. მაგალითად, გაერთიანებული ერების მსოფლიო ტურიზმის ორგანიზაციის (UNWTO) ოფიციალურ გვერდზე ტერმინი - „გასტრონომია“ ახსნილია შემდეგნაირად: გასტრონომია ბევრად მეტია, ვიდრე საკვები, რადგან იგი ასახავს სხვადასხვა ხალხის კულტურას, მემკვიდრეობასა და ტრადიციებს. გასტრონომია ხელს უწყობს განსხვავებული კულტურებისა და ტრადიციების გაცნობასა და ერთმანეთთან დაახლოებას. UNWTO-სათვის, როგორც ტურიზმის საერთაშორისო ორგანიზაციისათვის, მნიშველოვანია გასტრონომიის მონაწილეობა ტურიზმში, რადგან დღეს სწორედ გასტრონომიულ ტურიზს აქვს შესაძლებლობა დაიცვას და შეინახოს ერთა არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობა - ეროვნული სამზარეულოები.<sup>22</sup>

ტერმინი „კულინარია“ კი გამოხატავს ტექნიკებსა და სამზარეულო წესებს, რომელიც ეროვნულსა თუ საავტორო სამზარეულოს თანაბრად სჭირდება. რაც შეეხება ჩვენი კვლევის მთავარ ტერმინს - „ეროვნულ სამზარეულოს“, ჩვენ მას ვიყენებთ ნაცვლად „ეროვნული საკვებისა“.

მოცემულ ტერმინთა განსხვავებებს ჩვენ შეგვიძლია ამერიკელი ანთროპოლოგის სიდნი მინცისა და სხვა ავტორთა მოსაზრებების შედარებით ჩავუღრმავდეთ. მინცი წერს, რომ ტერმინი „ეროვნული სამზარეულო“ ყველაზე ხშირად გაგებულია, როგორც ერთგვარი ხელოვნური კონცეფცია, რომელიც ერთ პოლიტიკურ სისტემაში მცხოვრები ხალხის საკვებს აღნიშნავს (Minz, 1996: 104). უფრო კონკრეტულად კი, რადგან ეროვნული სამზარეულო გეოგრაფიული პრინციპით კლასიფიცირდება, იგი ავტომატურად იქცევა ეროვნულის ნაწილად.<sup>23</sup> ანთოლოგიის *„ეროვნული საკვების წარმოშობა, საკვებისა და ნაციონალიზმის დინამიკა“* ავტორები ირჩევენ ტერმინს „ეროვნული საკვები“ (National Food), ნაცვლად „ეროვნული სამზარეულოსი“, „საკვების გზებისა“ და „კვების კულტურისა“ (National Cuisine, Foodways, Food Culture). მათი აზრით, მიუხედავად იმისა, რომ ტერმინი „ეროვნული სამზარეულო“ ნაციონალიზმის ჩარჩოებში ჯდება და ქვეყნის

---

22 გაერთიანებული ერების მსოფლიო ტურიზმის ორგანიზაციის (UNWTO) დაფუძნდა 1974 წელს მადრდში და კონცენტრირებულია საერთაშორისო ტურიზმის ხელშეწყობაზე, სტატისტიკური მონაცემების ანაღაზსა და სხვა საქმინობებზე. ოფიციალური გვერდი იხ.: <https://www.unwto.org/> ნანახია: 13.09.2022;

23 განმარტება „ეროვნული სამზარეულო“ ენციკლოპედიის გვერდიდან, იხ.: <https://www.encyclopedia.com/Food/Encyclopedias-Almanacs-Transcripts-And-Maps/National-Cuisines-Idea>, ნანახია: 22.02.2022;

სახელზე მიუთითებს, ტერმინი „ეროვნული საკვები“ მათთვის მეტად ნეიტრალური და მოქნილი სახელია (Ichijo, Johannes and et. 2018: 2).

**კვლევის თეორიული საფუძველი.** წიგნის „ქართული სამზარეულო,“ როგორც ეროვნული იდენტობის ნარატივის კვლევის თეორიულ ჩარჩოს შეადგენს ის ნაშრომები, რომელთა პრიორიტეტიც ეროვნული იდენტობისთვის სასიცოცხლოდ მნიშვნელოვანი კოდებისა და ტექსტების შესწავლაა. ამან საშუალება მოგვცა წიგნის ტექსტი წაგვეკითხა, როგორც კოდი-გზავნილი ეროვნული ცნობიერების გასაღვიძებლად.

გერმანელი კულტუროლოგების იან და ალეიდა ასმანების თეორიების გამოყენებით, ქართული სამზარეულო გავიაზრეთ, როგორც შემაერთებელი სტრუქტურა, რაც სიმბოლური ენის გამოყენებით, ერის წევრებს ერთმანეთთან, წარსულს კი აწმყოსთან აკავშირებს. 150 წლის წინათ გამოცემულმა ჯორჯადის წიგნმა კომუნიკაციური მეხსიერებისთვის დასაზღვრული 100 წლოვანი პერიოდი გადალახა და ქართველთა კულტურული მეხსიერების ნაწილად დამკვიდრდა. დღეს იგი ეროვნული მეხსიერების ადგილია, რომელიც ქართველობის არდავიწყებას ემსახურება.

„ქართული სამზარეულოს“ ნაციონალიზმის პროექტში ჩართულობის დასამტკიცებლად ნაშრომში, ნაციონალიზმის ოთხი თეორიიდან გამოვიყენეთ ორი - ეთნოსიმბოლისტური და მოდერნისტული პარადიგმები. მათი დახმარებით შევეცადეთ წიგნი გაგვეაზრებინა, როგორც იდენტობის ნარატივი, წარმოსახვითი საზოგადოებისთვის მიზანმიმართულად გამოგონილი ტრადიცია.<sup>24</sup> კვლევაში გვერდი ავუარეთ პერენიალისტებისა და პრიმორდიალისტების მოსაზრებებს, რომელთა მიხედვეითაც ერი ბუნებრივი მოვლენაა და ოდითგანვე არსებობდა, რამაც დაგვაძლევინა დღეს გავრცეებული მითი - რომ ეროვნული სამზარეულო „ოდითგანვე“ არსებული მოვლენაა.<sup>25</sup>

ნაციონალიზმამდელი და ნაციონალიზმის ეპოქის ადამიანთა ცნობიერებაში ჩასაწვდომად ჩვენ ვიყენებთ ამერიკელი ისტორიკოსის ჰანს კონის მსჯელობას, სადაც

---

24 ტერმინი „წარმოსახვითი საზოგადოება“ გამოყენებული გვაქვს ბენედიქტ ანდერსონის წიგნიდან, სადაც იგი ამ სახელით ერს იხსენიებს. ერი ანდერსონთან არის პოლიტიკური წარმოსახვის შედეგი (Anderson, 1991);

25 ზურაბ კვიციანი წერს, რომ „ყველა ცივილიზაციას თავისი ნაციონალიზმი აქვს და თითოეული მათგანი თვითკმარია“ (კვიციანი, 2010: 301);

მკაფიოდ არის ახსნილი ამ ცნობიერებათა სხვაობა. კონი წერს, რომ ისტორიის ახალ დრომდე ხალხი პირად ცხოვრებას საერთო კულტურულ, პოლიტიკურ და ეკონომიკურ კონტექსტში ვერ აღიქვამდა და, შესაბამისად, ეროვნული სხეულის მთლიანობის გააზრება არ შეეძლო (Kohn, 1965: 10). ნაციონალიზმამდელი კულტურული და სულიერი ცხოვრების საერთო სათავედ რელიგიური იდენტობა განიხილებოდა და ადამიანი ერთგულებას გამოხატავდა არა ეროვნული სახელმწიფოს, არამედ ტომის, კლანის, ფეოდალთა, სამეფო დინასტიების, ეკლესიისა და რელიგიური ჯგუფების მიმართ.

ნაციონალიზმის ეპოქამდელი ცნობიერება კარგად ჩანს ძმათამკვლელი ომების მაგალითზე. საფრანგეთის რევოლუციამდელი ომები ღრმა ეროვნულ ემოციებს ვერ აღვიძებდა (Kohn, 1965: 9). პელოპონესის ომებში, როცა ბერძნები ბერძნებს, რელიგიურ და დინასტიურ ომებში გერმანელები გერმანელებს, იტალიელები იტალიელებს, ქართველები ქართველებს და ა.შ. ებრძოდნენ, ომთა ძმათამკვლელი შინაარსი გაუცნობიერებელი იყო (Kohn, 1965: 10).

ქართველთა ნაციონალიზმის ეპოქამდელ ცნობიერებას აღწერს დავით კარიჭაშვილი წიგნში *„როსტომ მეფე“*: XV საუკუნის მეორე ნახევარში, როცა საქართველო სამ სამეფოდ და ხუთ სამთავროდ განაწილდა, ეს მოვლენა „...ისე საუბედურო არ იქნებოდა, ქართველს მეფეებსა და მთავრებს რომ შეეგნოთ ქართველის ეროვნების ინტერესი. თანხმობით ეცხოვრათ ერთმანეთში და შეერთებულიყვნენ ფედერატიკულის კავშირით, საერთო გარეშე მტრების მოსაგერიებლად“ (კარიჭაშვილი, 1894: 3).<sup>26</sup> კულტუროლოგი ირაკლი ჩხაიძე ქართული ნაციონალიზმის დასაბამად 1860-იანი წლებს მიიჩნევს (ჩხაიძე, 2009: 49).<sup>27</sup> მას მაგალითად მოჰყავს ისტორიკოს ნიკო ბერძენიშვილის

---

26 როგორც დანარჩენ მსოფლიოში, საქართველოშიც, ძმათამკვლელ ომთა გადააზრება XVIII საუკუნის ბოლოდან იწყება. საქართველოს ისტორიაში არსებობს ისტორიული დოკუმენტი, რომლის თარიღიც საფრანგეთის რევოლუციის თარიღს ემთხვევა. 1790 წელს საქართველოს სამეფო-სამთავროებს შორის დაიდო ხელშეკრულება - „ტრახტატი ივერიელთა მეფეთა“, რომლის მიხედვითაც, ივერიის მეფეებსა და მთავრებს საერთო მტრის წინააღმდეგ სოლიდარობა უნდა გამოეჩინათ და ურთიერთთავდასხმები აეკრძალათ. ტრაქტატის შესახებ ეთნოსიმბოლისტური პარადიგმის მიხედვით საინტერესო კვლევა იხ.: ჩხარტიშვილი მ., „ქართული ეთნიკ რელიგიური მოქცევის ეპოქაში“, 2009;

27 1877-1878 წლებში რუსეთ-ოსმალეთის ომს აჭარის საქართველოს ფარგლებში დაბრუნება მოჰყვა, რასაც უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა საქართველოს ისტორიისთვის. ქვეყნის ტერიტორიული მთლიანობის აღდგენის იმედით, საქართველოს მოსახლეობა ძალდაუტანებლად მონაწილეობდა ამ ომში. თერგდალეულები ხალხს პრესის ფურცლებიდან მოუწოდებდნენ ამ ომის მნიშვნელობაზე. ირაკლი ჩხაიძეს მოჰყავს შემდეგი მაგალითი: ქუთაისის გუბერნიაში გასაწვევ ჯარისკაცთა რაოდენობას ორჯერ აღემატებოდა მოხალისეთა რაოდენობა (ი. ჩხაიძე, 2009: 47);



ნარკვევში მოცემული ცნობები ომში დაღუპულ ქართულ მეომართა ეპიტაფიებისა, სადაც კარგად ჩანს ნაციონალიზმამდელი და ნაციონალიზმის შემდგომი ორი განსხვავებული ცნობიერება. 1853 წელს თურქეთთან ომში დაღუპული მეომრის, ვინმე ჭავჭავაძის საფლავის ქვაზე, გლოვა გამოხატულია ჯარისკაცის უცხოეთში დაღუპვაზე, მაშინ, როცა იმავე ფრონტზე 1877 წელს დაღუპული ვინმე საგინაშვილის ეპიტაფიაში წერია, რომ მეომარი სამშობლოს გაერთიანებისთვის დაიღუპა. ეპიტაფიათა შინაარსის ეს სხვაობა ნიშანდობლივ ეხმიანება იმ ტეხილს, ქართველი საზოგადოების თვითშეგნებაში რომ ხდებოდა XIX საუკუნის ამ მონაკვეთში (ბერძენიშვილი, 1964: 360).

ეროვნული ცნობიერების ნაწილის - ეროვნული სამზარეულოს შესახებ ჰანს კონისა და დავით კარიჭაშვილის მსჯელობების გათვალისწინებით, ასეთ დასკვნას ვიღებთ: თუ ნაციონალიზმის ეპოქამდელ საზოგადოებებს ერთიანი ეროვნული ცნობიერება არ ჰქონდათ და სამშობლოს ერთიანი სხეულის გააზრება არ შეეძლოთ, მაშინ ისინი ვერც ერთიან ეროვნულ სამზარეულოს გააზრებდნენ. ერთიანი ქართული სამზარეულო ვერ იარსებებდა იმ დროს, როცა საქართველო არ არსებობდა, ანდა ნაწილებად იყო დაყოფილი. აქ კვლავ დავიმოწმებთ ნიკო ბერძენიშვილს: „*იყო დრო, როცა საქართველო არ არსებობდა ისევე, როგორც არ არსებობდა, ვთქვათ, თურქეთი, სპარსეთი, რუსეთი, ინგლისი, გერმანია და სხვა ძველი თუ ახალი ერები...*“; საქართველო გარკვეულ დროში საერთო წარმომავლობის, ენის, ისტორიისა და ეთნიკური ფესვების საფუძველზე წარმოქმნილი საზოგადოებრივი ორგანიზაციაა, მაგრამ იყო დრო, როცა ეკონომიკურ-პოლიტიკურ-კულტურული მთლიანობა - საქართველო არ არსებობდა და ერთეულები, რომელთაგანაც იგი შეიქმნა, ერთმანეთისგან დამოუკიდებელ საზოგადოებრივ ორგანიზაციებად ცხოვრობდნენ (ბერძენიშვილი, 1971: 59).<sup>28</sup> შესაბამისად, იმ დროს, როცა საქართველო არ არსებობდა, ისევე, როგორც სხვა ეროვნული სახელმწიფოები, ვერც მათი ეროვნული სამზარეულოები იარსებებდა.

შუა საუკუნეების ნაციონალიზმზე საუბარი აბსურდულად მიაჩნიათ მოდერნისტებს (ანდერსონი, 2003: 3). მათთვის ნაციონალიზმის ისტორია იწყება

---

28 ბერძენიშვილი ჩამოთვლის იმ ერთეულებს, რომელთაგანაც ფეოდალური საქართველო შედგა: ჭანეთი, სანიგეთი, ტაო, კლარჯეთი, შავშეთი, მესხეთი, ჯავახეთი, თრიალეთი, გუჯარეთი, ალგეთი, სომხეთი, გურია, ეგრისი, არგვეთი, აფშილეთი, ჩაჩი, აფხაზი, თაკვერი, სვანეთი, ქართი, კახი, ფხოვი, წანარი, თუში, ჰერი, სოჭი და სხვა (ბერძენიშვილი, 1971: 61);

ეროვნულ სახელმწიფოთა ჩამოყალიბებით, ენის რეფორმით, განათლების სისტემების შექმნით, ბეჭდური კაპიტალიზმით, რაშიც დიდ როლს თამაშობდა კულტურული ელიტა. მოდერნისტების აზრით, სწორედ ჰუმანიტარ ინტელექტუალთა ნააზრევის ფართოდ გავრცელებამ გახადა შესაძლებელი საზიარო კულტურისა და საერთო ბედისწერის წარმოსახვა და მისი დაჯერება. ქვეყნის სახელით გამოცემული სამზარეულო წიგნები ნაბეჭდი პროდუქციაა და არა მანუსკრიპტები, რაც მათ განათლების ტირაჟირების პროცესში რთავს და ერნესტ გელნერის ნაციონალიზმის მოდერნისტულ პარადიგმაში ათავსებს. სწორედ ამიტომ, იდენტობის კვლევებში დიდი ყურადღება ეთმობა ეროვნული სამზარეულო წიგნებს, რომლებიც მნიშვნელოვან როლს ასრულებდნენ ერის კონტურის ჩამოყალიბებაში (Ichijo, Johannes and et. 2018: 5).

მოდერნისტულ პარადიგმაში ჩვენი საკვლევე საგნის განთავსებით, შემდეგი აზრი იკვეთება: ერთიანი ეროვნული სამზარეულოს არსებობა გამოირიცხება სამთავრო-სამეფოებად დაქუცმაცებულ ფეოდალურ სამყაროში. სამზარეულო საჯარო კულტურად ჰუმანიტარმა ინტელექტუალებმა ნაციონალიზმის ეპოქაში გარდაქმნეს. სხვადასხვა კუთხის რეცეპტების ერთ წიგნში გაერთიანებამ, მათი ბეჭდური ვერსიების ფართო მასებში გავრცელებამ შეუწყო ხელი ეროვნული ცნობიერების გაძლიერებასა და ერის კონსოლიდაციის პროცესს.

ენტონი დ. სმითი სწორედ ამ მოვლენაზე წერს, რომ ეროვნულობა მეტად გასაგები ახალ დროში გახდა (Smyth, 1998: 11). იონა მეუნარგიაც საქართველოში ახალი ცხოვრების დაწყებას იმ დროს უკავშირებს, როცა ევროპაში სამოქალაქო ცხოვრებამ აიდგა ფეხი და ერის განათლება და მწერლობა სასულიერო უწყების ხელიდან სამოქალაქო უწყების ხელში გადავიდა (მეუნარგია, 1954: 242). საქართველოში ევროპული სტილის სამოქალაქო ცხოვრება ეტაპობრივად ვრცელდებოდა. უცხოეთიდან გაზიარებული განათლების გავლენა თავიდან მხოლოდ ქალაქებს დასტყობიათ, სოფლებში კი კვლავ „ქომები და ლეჩაქები მეფობდნენ“ (მეუნარგია, 1954: 244). ერის წევრთა გაცნობიერებული კონსოლიდაცია კი მას შემდეგ მოხდა, რაც განათლებული „ქალაქელებისა“ და „ლეჩაქიან-ქომებიანი“ სოფლელების აზროვნებაში საზიარო კულტურული კუთვნილებები დამკვიდრდა. სწორედ ამ საჯარო კულტურის

შექმნაში იხარჯებოდა XIX საუკუნის ჰუმანიტარი ელიტა და იდენტობის ნარატივების გავრცელებით ცდილობდა ერის სულიერ გამოღვიძლებას.

ჩვენი ნაშრომის თეორიული ნაწილისთვის უმნიშვნელოვანესი იყო ეროვნული სიმბოლოებისა და მეხსიერების კვლევები, სადაც გამოვიყენეთ ალეიდა ასმანის თეორია მეხსიერების ფორმების შესახებ.<sup>29</sup> კულტურულ მეხსიერებას ალეიდა ასმანი ორად ჰყოფს: პასიურ/შენახულ და აქტიურ/ფუნქციურ მეხსიერებად. შენახული მეხსიერება (Speichergedächtnis) კოლექტიური მახსოვრობების მივიწყებული მარაგია და იგი არქივებში, ბიბლიოთეკებში, წყაროებში, ჯერ არ აღმოჩენილ მიწისქვეშა არქეოლოგიაში იქამდეა შენახული, ვიდრე მათი გაცოცხლება აწმყოს არ დასჭირდება. ფუნქციური მეხსიერება (Funktionsgedächtnis) კი ის მეხსიერებაა, რომელიც აქ და ამჟამად არის აქტუალური.<sup>30</sup> მიუხედავად განსხვავებისა, მეხსიერების ამ ორ ფორმას საზიარო - აწმყო დრო აქვს. ორივე მეხსიერების შემთხვევაში დავიწყებისა თუ გახსენების დამკვეთს აწმყო წარმოადგენს. სწორედ აწმყოს „ბრძანებით“ აქტიურ მეხსიერებაში პასიურიდან ის ფაქტები და მოვლენები ცოცხლდება, რაც კონკრეტულ დროშია მნიშვნელოვანი, ანდა იმის დავიწყება ხდება, რამაც აქტუალობა დაკარგა.<sup>31</sup>

მეხსიერებათა ამ ორი ფაზის ურთიერთქმედება კარგად ჩანს ქართული ღვინისა და სამზარეულოს მაგალითზე. XXI საუკუნის დასაწყისიდან მსოფლიოში ეროვნული სასმელ-საჭმლის მიმართ დაწყებულმა ბუმმა, რომელშიც საქართველო აქტიურად ჩაება, შენახული მეხსიერებიდან ფუნქციურ მეხსიერებაში ბევრი მივიწყებული კერძი და სასმელი, წესი და ადათი გადმოანაცვლა. აწმყოს დაკვეთით შესაძლებელი გახდა მივიწყებული რეცეპტების მოძიება-აღდგენა და მათი ქართული ეროვნული

---

29 პოლიტიკური განათლების ფედერაციული სააგენტოს (Bundeszentrale Für Politische Bildung) ოფიციალურ გვერდზე გამოქვეყნებულია ალეიდა ასმანის წერილი „მეხსიერების ფორმები“, იხ.: <https://www.bpb.de/themen/erinnerung/geschichte-und-erinnerung/39802/kollektives-gedaechtnis/> ნანახია: 04.05.2022;

30 კოლექტიურ მეხსიერებას, როგორც „კომუნიკაციურ მეხსიერებას“ და „კულტურულ მეხსიერებას“ ანაწევრებენ გერმანული სკოლის წარმომადგენლები - იან და ალეიდა ასმანები, ჰერალდ ველცერი და სხვები. ხოლო მას „სოციალურ“ და „კოლექტიურ“ მეხსიერებას უწოდებენ ფრანგი მკვლევრები - ემილ დიურკჰაიმი, ანრი ბერგსონი, მორის ჰალბვაქსი, პოლ რიკერი, როჟე ბასტიდი, რენე ჟირარი, პიერ ნორა და სხვები;

31 ალეიდა ასმანი ტრილოგიაში - „ისტორიის დავიწყება - ისტორიით შეპყრობა“ წერს, რომ აწმყოს მოთხოვნის შემთხვევაში დავიწყებული ამბების, ნივთების, დოკუმენტების, წიგნების თავიდან აღმოჩენა ხდება (A. Ассман, 2019: 17);

სამზარეულოს მარაგში შეტანა. აწმყოს დაკვეთითვე აღადგინეს საბჭოთა დროს გამქრალი ვაზის ჯიშები და დაიწყეს მივიწყებული ღვინოების წარმოება.

XIX საუკუნის მეორე ნახევარშიც სწორედ აწმყოს დაკვეთით შეიქმნა პირველი ქართული სამზარეულო კრებული, რასაც მისი გამოცემის თარიღი და შინაარსი აშხელს. რუსული იმპერიის ზრახვებში სულშეხუთული საქართველოს აწმყო ჰუმანიტარ ინტელექტუალებს ეროვნული იდენტობის გადარჩენისკენ უბიძგებდა. იმდროინდელი აწმყოს დაკვეთაში და ფუნქციური მეხსიერების შენებაში აქტიურად იყვნენ ჩაბმულნი და-ძმა ერისთავებიც. ისინი იცავდნენ ქართულ ენას, სწავლობდნენ ქართულ მწერლობას, ზეპირსიტყვიერებასა და ისტორიას, წერდნენ და აქვეყნებდნენ ქართულ ჟურნალ-გაზეთებში. ეს იყო მათი გააზრებული ცხოვრების წესი, რომელიც გულისხმობდა იმ სამშობლოსათვის მსახურებას, რომელიც უკვდავების ხეზე და სხვა ქვეყნის სამოთხეზე არ იცვლებოდა. და-ძმა ერისთავები და მათი დროის სხვა ჰუმანიტარი ინტელექტუალების ეთნოგრაფიული მუშაობა ვერნაკულური, კუთხური კულტურის საერთო სახალხო ეროვნულ კულტურად გადაქცევას ემსახურებოდა, რაც ნაციონალიზმის მთავარი მახასიათებელია (სმითი, 2004: 197). XIX საუკუნის ქართველი კულტურული ელიტის აზროვნება და მოქმედება სრულად ასახავდა ეთნოსიმბოლიზმის მთავარ შინაარსს: ეს იყო გააზრებული თვითგამორკვევის პროცესი, რომელიც ემყარებოდა საზიარო წარსულის აღმოჩენას, მის რეინტერპრეტაციასა და საერთო მომავალის დაგეგმვას. ისინი ცდილობდნენ შეექმნათ ჰომოგენური კულტურა, რომელიც, ხელმისაწვდომი გახდებოდა არა მხოლოდ ელიტისთვის, არამედ ქართველი ერის ყოველი წევრისთვის, რაც ასევე ნაციონალიზმის მთავარ მახასიათებელს წარმოადგენს (გელნერი, 2003: 119).

და-ძმა ერისთავების თაობის ჰუმანიტარ ინტელექტუალებს კარგად ესმოდათ, რომ ერისწევრთა საზიარო კულტურა შიდა სეპარაციას დაამარცხებდა და ეროვნულ ცნობიერებას გაამთლიანებდა. სწორედ ამიტომ, წარმოუდგენლად დიდია XIX საუკუნის ეროვნულ მოძრაობაში ჩართული კულტურული ელიტის როლი ქართველი ერის წინაშე, მათ შეძლეს იდენტობის მშენებელი ტექსტების შექმნა, მათი გავრცელება, ეროვნული ცნობიერების გამყარება და ერის კონსოლიდაცია.

მოდერნიზმისგან განსხვავებით, ეთნოსიმბოლიზმი თავს არიდებს მხოლოდ ელიტაზე საუბარს და საკვლევ ობიექტად უბრალო ხალხიც შემოჰყავს, ვინც კულტურული და პოლიტიკური მასალებით, აქტუალური მოტივებითა და საჭირო პერსონალით მუდამ ამარაგებდნენ ინტელიგენციასა და პოლიტიკურ ლიდერებს (სმითი, 2004: 92).<sup>32</sup> ხალხის ცხოვრების აღწერის მნიშვნელობაზე 1873 წელს რუსეთის სამეცნიერო აკადემიისთვის გაგზავნილ მოხსენებაში დიმიტრი ბაქრაძე წერდა: „ამჟამად, როგორც ცნობილია, ხალხის ისტორიად, ამ სიტყვის ნამდვილი მნიშვნელობით, მიჩნეულ უნდა იქნას არა აღწერა გარეგან მოვლენათა, არამედ ნამდვილი და საფუძვლიანი დასურათება ხალხის შინაგანი ცხოვრებისა, მისი ეკონომიური და სოციალური ყოფისა“ (კიკვიძე, 1951: 4).

წყაროები და საკითხის შესწავლის მდგომარეობა. ჩვენი კვლევის უმთავრეს წყაროს წარმოადგენს 1874 წელს გამოცემული წიგნი „ქართული სამზარეულო“, თუმცა წიგნისა და მისი ავტორის ეროვნული განზრახვების შესასწავლად, უხვად გამოვიყენეთ სხვა წყაროებიც: ისტორიული ნარკვევები, ლიტერატურული ნაწარმოებები, XIX საუკუნის პრესა და საარქივო მასალები, რომელთა დახმარებითაც შევძელით წიგნის გამოცემის ეპოქის რეკონსტრუქცია.

ჩვენ დავამუშავეთ 1874 წლიდან 2000 წლამდე ქართულ და რუსულ ენებზე გამოცემული, აქამდე ფართო საზოგადოებისთვის უცნობი სამზარეულო წიგნები. ჩვენს მიერ შეკრებილი და შესწავლილი სამზარეულო წიგნების სია შევადგინეთ 1941 წელს წიგნის პალატის მიერ გამოცემული ბიბლიოგრაფიული წყაროს - „**ქართული წიგნის**“ მიხედვით (ქართული წიგნი, ბიბლიოგრაფია, ტომი პირველი, 1629-1920, 1941).

ჩვენ მოვიძიეთ და პირველი „ქართულ სამზარეულოს“ ტექსტს შევადარეთ 1874 წლის შემდგომ ბარბარე ჯორჯაძის წიგნის მიხედვით შექმნილი წიგნები: „**სრული სამზარეულო, ქართული და ევროპიული საჭმელები**“ (1891), „**სამაგალითო სამზარეულო**“ (1915) და სხვა.

---

32 ენთონი დ. სმითს მაგალითად მოჰყავს გელური აღორძინების ინტელექტუალური და სახალხო მოძრაობა გვიანი XIX საუკუნის ირლანდიაში, როდესაც გლეხობისა და დაბალი ფენის კათოლიკურმა ტრადიციებმა ირნალიდიელი ინტელექტუალები კულტურული მასალით უზრუნველყო. ეს პროცესი მდიდარი დოკუმენტური მასალის მოხმობით დეტალურად აქვს აღწერილი ჯონ ჰათჩინსონს (სმითი, 2004: 92);

ჩვენი ნაშრომისთვის მნიშვნელოვანი ინფორმაციები მოვიპოვეთ 1874 წლის შემდეგ ქართული სამზარეულოს შესახებ რუსულ ენაზე გამოცემულ წიგნებში: *„Грузинскія кушанья, варенья и разныя приготовленія“*, Н. М. Н., Типография Е. И. Хеладзе, Тифлис (2-е издание), 1898,<sup>33</sup> *„Грузинская Кухня“*, Состовитель – Ю. О-ли, Типография Н. А. Эриванцова, Баку (1901)<sup>34</sup> და სხვა.

საბჭოთა კავშირის პერიოდის ქართული სამზარეულოს კვლევისას გამოვიყენეთ წიგნები: *„100 блюд грузинской кухни“* (1940), *„Кухня для хозяек“* (1949), *„Блюда грузинской и восточной кухни“* (1957), *„Грузинские блюда“* (1959) და სხვა (იხ. ქვეთავი „ქართული სამზარეულო საბჭოთა კავშირში“). ჩვენ ასევე დავამუშავეთ სხვადასხვა ქვეყნის სამზარეულო წიგნები, რომელიც მიეკუთვნება ნაციონალიზმამდელ და ნაციონალიზმის ეპოქებს.

გარდა წიგნებისა, კვლევაში საინფორმაციო მასალად ჩავრთეთ XIX საუკუნის ჟურნალ-გაზეთები: „ცისკარი“, „სასოფლო გაზეთი“, „დროება“, „კრებული“, „მნათობი“, „ივერია“ და სხვა.

ჩვენი ნაშრომი ნაციონალიზმის თეორიებს ეყრდნობა, თუმცა, როგორც ჩანს, ნაციონალიზმის კლასიკოსმა მკვლევრებმა ეროვნულ სამზარეულოთა კვლევას გვერდი აუარეს. ერიკ ჰობსმაუმს გამოგონილ ტრადიციათა შორის ეროვნული სამზარეულო არ უხსენებია. ეროვნულ სიმბოლოთა შორის სამზარეულოს არ მოიხსენიებენ ერნესტ გელნერი და ბენედიქტ ანდერსონი. მიშელ ბილინგის წიგნში *„ბანალური ნაციონალიზმი“* საკვები რამდენჯერმეა მითითებული, მაგრამ არა გასტრონაციონალიზმის კონტექსტში.<sup>35</sup> ენთონი დ. სმითს კი ეროვნულ სიმბოლოთა შორის ნახსენები აქვს სასმელი და საჭმელი, თუმცა თემის გავრცობა არ უცდია.

უცხოურ ნაშრომებში ეროვნულ სამზარეულოთა კვლევები ძირითადად სოციალურ მეცნიერებებში გვხვდება და მათი რაოდენობა უხვადაა. ჩვენ გამოვიყენეთ არჯუნ აპადურაის, სიდნი მინცის, მიქაელა დესოუსის, პრისცილა ფერგიუსონის, ფაბიო

---

33 ეს არის ერთ-ერთი ყველაზე ძველი წიგნი ქართული სამზარეულოსი რუსულ ენაზე, თუმცა მოძიებული ვარიანტი მეორე გამოცემა და მისი პირველი გამოცემის თარიღი და ეგზემპლარი ვერ მოვიძიეთ;

34 ეს არის პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი, დაბეჭდილი ბაქოში;

35 იხ, Billig, M. Banal Nationalism, London: Sage, 1995;

პარასეკოლის და სხვათა ნაშრომები. შევავროვეთ და ქართულ ენაზე გადმოვიტანეთ დღეს უცხოურ კვლევებში პოპულარული ტერმინოლოგია, რომლის გათვალისწინებაც აუცილებლად მიგვაჩნია თანამედროვე ქართულ სამზარეულო დისკურსში.

მიუხედავად დღემდე საქართველოში არსებული „გასტრონომიული ბუმისა“, ქართული სამზარეულოს შესახებ ქართველ და უცხოელ ავტორთა კვლევები მცირეა. ჩვენ ვერ მოვიძიეთ სადოქტორო ნაშრომი, რომელიც ქართულ სამზარეულოს კულტურის, მებსიერებისა და ნაციონალიზმის პარადიგმებით შეისწავლის, თუმცა მოძიებული მასალებიდან ყურადღება მივაქციეთ რამდენიმეს:

1) ფლორიან მიულფრიდის ნაშრომი - *„Sharing the same blood – culture and cuisine in the Republic of Georgia“* 2007 წელს არის გამოქვეყნებული, სადაც ავტორი ქართულ კულტურასა და სუფრის წესებს იკვლევს. (Muehlfried, 2007).<sup>36</sup> მიულფრიდი წერს, რომ ჭამა-სმა, როგორც ეროვნების შენარჩუნების საშუალება, ხანგრძლივი და ძლიერი ტრადიციასა საქართველოში. ქვეყნის სამზარეულომ, რომლის ისტორიაც სავსეა დაპყრობითი ომებით (არაბები, მონღოლები, ოსმალები, სპარსელები, რუსები), დროთა განმავლობაში მმართველი კულტურების ელემენტები საკუთარ სამზარეულოში ჩართო. მიულფრიდს დაწვრილებით აქვს შესწავლილი ქართული სუფრის წესები და სადღეგრძელოები (Chatwin, 1997), სადაც გამოყოფს იმ სადღეგრძელოებს, რომლებიც ეროვნულ ღირებულებებს აძლიერებს (სამშობლოს, ქართული კულტურის, სიმღერისა და ისტორიის სადღეგრძელოები).

2) საინტერესოა ჰარმა რამის ნაშრომი - *„The Literary Origins of the Georgian Feast: The Cosmopolitan Poetics of a National Ritual“* (Ram, 2014). რამის კვლევა ქართული სუფრის ფესვებს ეხება და მას გვიან იმპერიულ დისკურსებში ეძებს. მკვლევრის აზრით, ქართული სუფრის თანამედროვე ფორმა თბილისის ეთნიკური ნაზავის შედეგია, რომელიც ქართველმა მოდერნისტმა პოეტებმა განავითარეს, როგორც ქართული კულტურული იდენტობის ერთ-ერთ საყრდენი (Ram, 2014: 20).

3) რაისა ველის *„Coming Together over Table: The Role of Food in Georgian Conflict Resolution Practices“* 2021 წელს არის შექმნილი დენვერის უნივერსიტეტის

---

<sup>36</sup> ფლორიან მიულფრიდის ნაშრომი იხ.: <https://journals.openedition.org/aof/2342>, ნანახია: 21.11.2020;

კონფლიქტების მოგვარების ინსტიტუტში. ველსი ცდილობს მსოფლიო მაგალითებზე ქართულ კონფლიქტებში სუფრისა და სამზარეულოს როლი დაადგინოს.<sup>37</sup>

3) ჩვენს კვლევაში გამოყენებული გვაქვს კალიფორნიის უნივერსიტეტში ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორის ხარისხის მოსაპოვებლად ერიკ რატაცი სკორის მიერ შესრულებული სადოქტორო ნაშრომი: *„Familiar Strangers: The Georgian Diaspora in the Soviet Union“* (2011). სკოტი ამტკიცებს, რომ საბჭოთა კავშირში ქართველთა დიასპორას დომინანტი პოზიცია ეჭირა, რაც სტალინის ქართველობასთან და ქართული სუფრის დოვლათიანობასთან იყო დაკავშირებული (სკოტის მსჯელობები იხ. ქვეთავში - „ქართული სამზარეულო საბჭოთა კავშირში“).

ჩვენი კვლევისთვის საინტერესო მასალას წარმოადგენს „მშვიდობის, დემოკრატიის და განვითარების კავკასიური ინსტიტუტის“ მიერ 2004 წელს გამოცემული კრებული *„ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება“*, სადაც თავმოყრილია 13 ავტორის მსჯელობები ქართული სუფრის შესახებ.<sup>38</sup> მიუხედავად იმისა, რომ ყველა ავტორს გათვალისწინებული აქვს ეროვნული სუფრის ეროვნულ იდენტობასთან კავშირი, კრებული მაინც სადისკუსიო სახისაა და ავტორების მოსაზრებებს ერთგვარი კრიტიკისა თუ ცინიზმის ხაზი გასდევს. კრებულის დანართში განთავსებულია ქართული სუფრის ტრადიციების მკვლევრის, გერმანელი მეცნიერის ჰელგა ქოთჰოფის *„ქართული სადღევრძელო“*.

2007 წელს არის გამოცემული ეთნოლოგ გიორგი გოცირიძის წიგნი *„კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში“*; რომლის შესავალშიც გაკრიტიკებულია ზემოთ ნახსენებ კრებულში გამოქვეყნებული მოსაზრებები. გოცირიძის ნაშრომი კლასიკური ეთნოლოგიური კვლევაა, სადაც ავტორი ქართული ეთნოგრაფიული სკოლის მიერ შემუშავებულ კომპლექსურ-ინტენსიური კვლევის პრინციპებს ეყრდნობა (გოცირიძე, 2007: 6). ავტორი აღწერს საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში გავრცელებულ პროდუქტებს, მომზადების წესებს, მაგრამ იგი არ ეხება პირველ

---

37 რაისა ველსის ნაშრომი იხ.: <https://digitalcommons.du.edu/etd/2018>, ნანახია: 01.09.2022;

38 საინტერესოა, რომ ეს კრებულიც გამოცემულია 2004 წელს, როდესაც ქართულ ენაზე დაიბეჭდა ენთონი დ. სმიტის წიგნი „ნაციონალიზმი“. ეს თანადროულობა ხაზს უსვამს ნაციონალიზმის კვლევების მიმართ ამ პერიოდში გაძლიერებულ ინტერესს. სწორედ იმ დროიდან მიექცა ყურადღება ეროვნულ სიმბოლოებს: სუფრას, სასმელს და საჭმელს;



ქართულ სამზარეულო წიგნსა და „ქართულის“ სახელქვეშ გაერთიანებული ერთიანი ეროვნული სამზარეულოს შექმნის ისტორიას. 2023 წელს გამოიცა ისტორიკოს ჯაბა სამუშიას წიგნი *„ქართული გასტრონომიის ისტორია“*, რომელიც ვრცელ და საინტერესო ეთნოგრაფიულ, კულტურულ-ანთროპოლოგიურ ნაშრომს წარმოადგენს, სადაც უზვად არის მოცემული ისტორიული წყაროები. წიგნის შინაარსში მოცემულია კვების კულტურისა და ეტიკეტის ისტორია შუა საუკუნეების საქართველოში, ანუ დროის ის მონაკვეთი, ვიდრე გაჩნდებოდა სიტყვა „გასტრონომია“. წიგნის სათაურში სიტყვა „გასტრონომია“ ავტორს ახსნილი აქვს არა საავტორო სამზარეულოდ, არამედ, როგორც - „გასტროისტორია“, „კუჭის ისტორია“: *„დიახ, ჩვენ ვსწავლობთ კუჭის ისტორიას. ეს არ უნდა აღვიქვათ ხელოვნურ ტერმინად. გასტრონომიის ისტორია თუ სწავლობს კვების კულტურას, საკვების მომზადების წესებს და ამ თემასთან დაკავშირებულ მსგავს საკითხებს, გასტროისტორია მოწოდებულია, საზოგადოდ, კუჭთან დაკავშირებული პრობლემები შეისწავლოს“* (სამუშია, 2023: 14).

ახალ ქართულ სამზარეულოს, როგორც პოსტმოდერნულ ეპოქაში ალტერნატიულ მოძრაობას ეხებიან გიორგი გოთუა და ნინო რჩეულიშვილი ერთობლივ ნაშრომში *„ყველაფერი ახალი კარგად დავიწყებული ძველია: ტრადიციები და ინოვაციები ახალი ქართულ სამზარეულოს ნარატივებში“* ინგლისურ ენაზე. ჩვენი აზრით, ნაშრომში საინტერესო იქნება თანამედროვე ქართული სამზარეულოთი დაინტერესებული პირებისთვის. ჩვენ ასევე შეგვხვდა ანა მახარაძის 2022 წელს ინგლისურ ენაზე შესრულებული სამაგისტრო ნაშრომი სოციოლოგიაში *„Cooking up National Identity: Cookbooks and Social Transformation in Georgia“*, სადაც ჩვენთვის საინტერესო აღმოჩნდა ავტორის მიერ ბარბარე ჯორჯაძის წიგნის მნიშვნელობის აღწერა პოსტსოციალისტურ საქართველოში.<sup>39</sup> ქართულ და საბჭოთა კვების კულტურის თემებს ეხება რუსუდან გორგილაძე ორ წიგნში: *„კერძთაყვანისმცემლობა - კულინარიული მოგზაურობა დროსა და სივრცეში“* (თბილისი, 2013) და *„დიეტატურის გემო“* (თბილისი, 2022). ჩვენ ასევე შეგვხვდა სხვა საინტერესო წერილები და წიგნები, რომლებიც

---

39 ანა მახარაძის სამაგისტრო ნაშრომი იხ.: Makharadze, A., *Cooking Up National Identity: Cookbooks And Social Transformations In Georgia*, Supervisor: Professor Daniel Monterescu, Professor Alexandra Kowalski, Department Of Sociology Ma;

კონკრეტულ თემებს ეხება და არა ერთიანი ქართული სამზარეულოს შექმნის ისტორიას.<sup>40</sup>

ქართული სუფრისა და იდენტობის შესახებ მნიშვნელოვან პუბლიკაციებად მიგვაჩნია 2007 წელს ზურაბ კიკნაძისა და 2010 წელს ლევან ბერძენიშვილის ავტორობით „ღვინის კლუბის“ ინტერნეტ-გვერდზე გამოქვეყნებული მოსაზრებები. ზურაბ კიკნაძე წერილში *„ქართული სუფრა, ღვინის სმის წესი“*<sup>41</sup> და ლევან ბერძენიშვილის წერილში *„იდენტობის კულინარიული დონე“*<sup>42</sup> მსჯელობენ ქართულ სუფრასა და სამზარეულოზე, როგორც ეროვნულ საიდენტიფიკაციო ნიშნებზე. ამ მაღალი ხარისხის პუბლიკაციების გარდა, სოციალურ სივრცესა და ჟურნალ-გაზეთებში, გამოქვეყნებულია უხვი მასალა, რომელიც ქართულ სამზარეულოს, კერძებს, პროდუქტებსა და ღვინოს ეხება. თუმცა სტატიათა უმრავლესობა წარმოადგენს ზედაპირულ, წყაროებისა და ავტორთა მითითების გარეშე შექმნილ ტექსტებს, სადაც ხშირად რომელიმე კუთხის უპირატესობაც ჟღერს. ჩვენი აზრით, ასეთი ზედაპირული მოსაზრებები ხელს უშლის ერთიანი ეროვნული სამზარეულოს გააზრებასა და ხშირად საქართველოს კუთხეებს შორის კამათის საგანიც ხდება.

---

40 იხ: ომიძე, 2022, თოფჩიშვილი, 2014;

41 კიკნაძე, ზ., „ქართული სუფრა. ღვინის სმის წესი“, იხ.: <http://vinoge.com/istoria/qartuli-sufra-rvinissSmis-wesi>, ნანახია: 21.10.2022;

42 ბერძენიშვილი, ლ., „იდენტობის კულინარიული დონე“, იხ.: <http://winoge.com/samzareulo/levan-berzenisvili-identobis-kulinaruli-done>, ნანახია: 21.10.2021;

## თავი 1

### „ქართული სამზარეულოს“ გამოქვეყნების ეპოქა და ქართული ნაციონალიზმი

#### 1.1. საქართველო XIX საუკუნის მეორე ნახევარში

XIX საუკუნის მთავარი მოვლენების კვლევისას, მკაფიოდ გამოჩნდა ის იგივეობები, რაც თანადროულად მიმდინარეობდა მსოფლიოს სხვადასხვა წერტილში. მაგალითად, თითქმის, ყველგან თვითგამორკვევისა და ინდუსტრიალიზაციის პროცესებს ემთხვევა ეთნოლოგიურ ესეებში, ლიტერატურასა და პუბლიკაციებში ეროვნული სამზარეულო დისკურსის გამოჩენა (Ferguson, 1998: 597).

და-ძმა რაფიელ და ბარბარე ერისთავების ბიოგრაფიების გათვალისწინებით, ჩვენ შევეცადეთ ჩავწვდომოდით წიგნის გამოცემის დროის მაჯისცემას. რაფიელ ერისთავი 1824 წელს დაიბადა, ბარბარე ერისთავი კი 1833 წელს. და-ძმა ერისთავების ცხოვრება-შემოქმედება ემთხვევა ე.წ. რუსიანობის პერიოდს, როდესაც ქართველებს თავისუფლებაზე დიდი საგლოვისი შეექმნა - ეროვნული სახის დაკარგვის საშიშროება (ერისთავი, 1986: 6). მეფისა და სულიერი მწყემსის გარეშე დარჩენილ ქართველთა გადამრჩენლის ფუნქცია თავის თავზე აიღო ჯერ კიდევ ჩამოყალიბების პროცესში მყოფმა ქართველმა ინტელიგენციამ (კუპრაშვილი, 2011: 19).

XIX საუკუნე ქართველთა რუსული კოლონიზაციის წინააღმდეგ ბრძოლის საუკუნე იყო, რომელიც რამდენიმე ეტაპად მიმდინარეობდა (გურული, კუპატაძე, 2004: 2). საქართველოს კოლონიზაციის პირველი, ყველაზე ველური და სისხლიანი ეტაპის (1801-1830 წლები) შედეგები მწარე მემკვიდრეობად ერგო და-ძმა ერისთავების თაობას. მათი შემოქმედებითი ცხოვრება კი რუსული კოლონიზაციის მეორე ეტაპს (1840-1880) დაემთხვა, რომელსაც წინა ეტაპისგან განსხვავებით, ბევრად მიზანმიმართული ხასიათი ჰქონდა. კოლონიზაციის ამ ეტაპზე საქართველოს, რუსეთის მსგავსად, შიდა გუბერნიული სისტემით დაყოფას ეროვნული ცნობიერების დახლეჩვა უნდა გამოეწვია

(გურული, კუპატაძე, 2004: 4). და-ძმა ერისთავები მოესწრნენ კოლონიზაციის მესამე ეტაპსაც - მეფისნაცვლის ინსტიტუტის გაუქმებიდან (1882) XX საუკუნის დამდეგამდე, როდესაც ყოველივე ქართულის დევნამ არნახულ მასშტაბებს მიაღწია.<sup>43</sup>

იონა მეუნარგია წერდა, რომ საქართველოს უკანასკნელი მეფის გიორგი XII-ის სიკვდილით გათავდა წინა საუკუნე და მასთან ერთად „ჩვენი ისტორიის მეხუთე მოქმედებაც“ (მეუნარგია, 1954: 36). XIX საუკუნე გარდამტეხი იყო თბილისის ცხოვრებაში (ბერიძე, 1987: 34). ეს იყო დრო, როდესაც აგრესიული მაჰმადიანი მეზობლების აზიური გავლენებით დაღდასმულმა ფეოდალურმა დედაქალაქმა არსებობა დაასრულა და ევროპულ წიაღში დაიწყო დაბრუნება (ბერიძე, 1987: 34).

1850-60-იანი წლების მიჯნაზე შესამჩნევად გაძლიერდა ანტიბატონყმური განწყობები. 1857 წელს „ცისკარში“ გამოქვეყნებულ ლექსში „მთხოვნელი მსაჯულისადმი“ რაფიელ ერისთავი თამამად გმობდა არსებულ რეალობას, რაზეც ილია ჭავჭავაძე აღფრთოვანებული წერდა: ეს იყო პირველი ხმა ჩვენში უსამართლოდ დაჩაგრულთა დასაცავად (ბენდიანიშვილი, 1999: 71). ფეოდალურ-ბატონყმური სისტემის წინააღმდეგ დაიწერა დანიელ ჭონქაძის „სურამის ციხე“, ილია ჭავჭავაძის „კაკო ყაჩაღი“, კაცია-ადამიანი?!, „გლახის ნაამბობი“, ხოლო 1863 წელს „საქართველოს მოამბეში“ დაბეჭდილ წერილში დიმიტრი ყიფიანმა ბატონყმობა დრომოქმულ სისტემად გამოაცხადა. ცხრა წლის განმავლობაში, 1857 წლიდან 1866 წლამდე, ქართველ გლეხთა 11 აჯანყება მოხდა და მართალია, ყველა მარცხით დამთავრდა, მაგრამ გამათავისუფლებელმა მოძრაობამ ხელისუფლება აიძულა, რეფორმების გზას დასდგომოდა (ბენდიანიშვილი, 1999: 71).

ბატონყმობის გადავარდნას დიდი ვნებათაღევა მოჰყვა მთელს საქართველოში. სტალინის დედას ეკატერინე (კეკე) გელაძე-ჯუღაშვილს, რომელიც იმ დროს ცხრა წლის ყოფილა, დეტალურად დამახსოვრებია გორი, სადაც ბატონყმობის დასასრულს ზეიმობდნენ. იმ დღეს ქალაქი მოერთოთ და გაეკაშკაშებინათ, მაღალ ხმაზე გრიალებდა

---

43 XIX საუკუნის პირველ ნახევარში საქართველოში არსებულ დაწყებით სასწავლებლებში სწავლა რუსულ ენაზე მიმდინარეობდა, თუმცა ქართული ენისა და ზოგი საგნის ქართულ ენაზე სწავლება არ იკრძალებოდა (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვა, 2004: 32). 1876 წლის დებულებით, სკოლებში რუსული ენის სწავლება გაფართოვდა, ხოლო 1885 წელს შემოღებული კანონით სკოლებიდან ქართული ენა განიდევნა და დედაენის სწავლება საოჯახო საქმედ გამოცხადდა (კუპატაძე, გურული, 2014);

მუსიკა, ზურნა, საზანდარი, ტკბილი დუდუკი და თავისუფლების სიმღერები ერთმანეთს ცვლიდნენ. იმ დღეს გორში თან ჯარების ალლუმი მიმდინარეობდა, თანაც მღვდლები პარაკლისს იხდიდნენ: „სოფლებმა თავი წამოწიეს, მუხლიდან ქარი ამოუშვეს. რას არ იმედოვნებდნენ, რა სიმღერები არ გამოსთქვეს! ყველა სოფელს თავის მოშაირე გამოუჩნდა. ბატონებს სთათხავდნენ, სამარცხვინო ბოძზე აკრავდნენ“ (გელაძე-ჯულაშვილი, 2012: 48).<sup>44</sup>

სამშობლოს უკეთესი მომავალი კი ჯერ კიდევ შორს იყო, რასაც 1866 წლის „დროებაში“ გამოქვეყნებული ბ. პეტრიაშვილის წერილების ციკლი გვიდასტურებს.<sup>45</sup> პეტრიაშვილი ფელეტონში „ამ დროების ქართველები“ ცდილობდა ქართველთა ჩამორჩენილი მეურნეობა და აზროვნება წარმატებულ უცხოელთა მაგალითებით შეეგულიანებინა: „ჩვენ ქართველებს ცალ მხარეს ნემნცები უსახლიან, რომლებსაც სახლ-კარი, ბაღები და მინდვრები სავსე და აყვავებული აქვთ, რომლებიც ორი ცხენით და ან ორ უღელა ხარით მიწასა ხნავენ... რომლებიც ამ ოცი წლის წინათ ცარიელ-ტარიელნი გადმოსულან და ისე გამდიდრებულან, რომ სდულთ და გადმოსდით. მეორე მხრით უსახლიან მალაკნები და დუხობორები, რომლებიც კიდევ ისე გამდიდრებულები არიან“ („დროება“, 1866, N21).<sup>46</sup>

როგორც ჩანს, ძველი ყაიდის ქართველებს ეთაკილებოდათ სხვებზე დატოლება და მათი მაგალითების გათვალისწინება, ამიტომაც პეტრიაშვილი ტექსტში სარკაზმს ურევს: „...იმათი მიხედვა რა ჭკუა არის, ისინი სხვა ხალხნი არიან და ჩვენი ქართველები სხვანი! ისინი ზოგნი ლოტრანგები არიან, ზოგნი უმბრონცხებულნი, იმათი მიბაძვა ქართველებს რა ხეირს მისცემს!?!... შეხვალთ ქართველის ბაღში, რას ნახავთ? ვაზები დგანან რალაც უჯმაჯურად გარიგებულები, შიგ ხეხილებია არეული, რომლებიც სიცხის დროს ვაზებს უჩრდილებენ (ქართველ კაცს ჩრდილი ძალიან უყვარს!); ვაშლი სდგას, ტყის მაჟალოდგან ძლივს გამოირჩევა, მსხალი დგას - ტყის პანტიდგან და ყურძენი -

44 წიგნის „სტალინის დედის მოგონებები“ წინასიტყვაობა ეკუთვნის ნაციონალიზმის ამერიკელ მკვლევარს როლანდ გრიგორ სუნის;

45 ფელეტონი სათაურით - „ამ დროების ქართველები“, გაზეთის რამდენიმე ნომერში ქვეყნდებოდა და საინტერესო მასალას წარმოადგენს ქართული ნაციონალიზმის ისტორიის მკვლევართათვის;

46 ფელეტონის ავტორად გაზეთში მითითებულია ბ. პეტრიაშვილი, რომელიც ვასილ პეტრიაშვილი უნდა იყოს. იგივე მოსაზრებას გამოთქვამს აბულაძე, რ. ზოგი რამ „დროების“ ფელეტონზე, იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/caucasia/messenger/Geor/N14/SUMMARY/31.HTM>, ნანახია: 21.11.2021;

*ხევების კრიკინიდან. რა კარგია! ყველაფერი პირველი პატრიარხული დროების მდგომარეობაშია!*“

„ქართული სამზარეულოს“ გამოცემამდე ხუთი წლით ადრე მოსე ჯანაშვილი წერილების ციკლიდან, სათაურით - „კაცს განათლებამ უნდა მისცეს სახსარი ცხოვრების გაფაქიზიანებისა და სიმდიდრის მოპოვებისა“, განათლებულ ქართველებს მოუწოდებდა აღეწერათ, „...რა სახსრებს ხმარობენ ხალხები ევროპაში თავიანთ ცხოვრების გასათამამებლად, და - აგვიწეროს მათი ცხოვრება და სასოფლო მეურნეობის ცოდნა, ბუნებითი მეცნიერების წარმატება... რადგან ჩვენი ხალხი ჯერ კიდევ გაუნათლებელია და იმეების ასრულება არ შეუძლიან, რასაც იქ ასრულებენ“ („მნათობი“, 1869, N 3/N4).

იმავე პერიოდის ქართულ პრესაში არაერთი წერილი შეგვხვდა, სადაც ავტორები ქართველთა გამოფხიზლებას ევროპელთა წარმატებული მაგალითებით ცდილობდნენ. მკაცრი ცენზურის პირობებში, ილია ჭავჭავაძის „საქართველოს მოამბე“ შენიღბულად მოქმედებდა და ჟურნალის ფურცლებიდან სოლიდარობას უცხადებდა იტალიელების, პოლონელების, ირლანდიელებისა და სხვათა ეროვნულ-გამათავისუფლებელ მოძრაობებს. ევროპული მაგალითები ქართველ მკითხველს საკუთარ თავზე მიანიშნებდა და ეხმარებოდა სამშობლოს უკეთეს მომავალზე ეფიქრა (ბენდიანიშვილი, 1999: 72).

და-ძმა ერისთავების დროის საქართველო და თბილისი აინტერესებდათ და დაწვრილებით აღწერდნენ უცხოელი მოგზაურები. ეპოქის სრულყოფილად წარმოსადგენად, ჩვენ შევარჩიეთ ნაკლებად ცნობილი მონათხრობი, რომელიც ინგლისელ ისტორიკოსს ჯეიმს ბრეისს ეკუთვნის და რომელიც საქართველოს დედაქალაქში ზუსტად „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემის პერიოდში - XIX საუკუნის 70-იან წლებში ჩამოსულა. ბრეისი თბილისს „კონტრასტების ქალაქს“ უწოდებს, ნახევრად ევროპულსა და ნახევრად აზიურს: „...ტფილისში არის სამი გამოკვეთილი ქალაქი, აქ ცხოვრობს ექვსი გამოკვეთილი ეროვნება. გარდა რუსებისა და გერმანელებისა... ქართველები, სომხები, თათრები და სპარსელები წარმოადგენენ მოსახლეობის შესამჩნევ შემადგენელ დიდ ნაწილს“ (გელაშვილი, 2017: 410). იმდროინდელ თბილისში გრძელი, მუქი ყავისფერი მოსასხამით შემოსილი სპარსელები მისდევდნენ კალატოზობასა და ბაზრებში ხალიჩებით, აბრეშუმითა და ირანული სხვა საქონლით ვაჭრობდნენ.

თბილისში გადამზიდავებად და მეზანოვეებად კასპიისპირეთიდან ჩამოსულ თათრებს უმუშავიათ, ხოლო მდიდარ თბილისელებს ძიძებად, ძირითადად, ოსები და შინამოსამსახურეებად ქართველები ჰყოლიათ დასაქმებული. იმ პერიოდის ქალაქის ქუჩებში უვლიათ დაღესტნიდან ჩამოსულ შეიარაღებულ ლეკებს, უცხოვრიათ ინგლისელებს და იტალიელებს, ასევე პოლონელებსა და საკმაო რაოდენობით ფრანგებს, რომელთაც სასტუმროები, ტანსაცმლის საწმენდები, ავეჯის სახელოსნოები, საკონდიტროები და საპარიკმახეროები ჰქონიათ (გელაშვილი, 2017: 420). 1870-იან წლების ბოლოს თბილისურ მაღაზიებზე რუსულ, გერმანულ, ფრანგულ, სომხურ, სპარსულ, ებრაულ და ქართულ ენებზე ყოფილა აბრები გაკრული.

ბრეისი წერს, რომ იმ დროის თბილისში ძირითადად რუსულად საუბრობდნენ: *„რუსული ენა საერთოა, არა იმიტომ, რომ უმრავლესობას წარმოადგენს, არამედ ესაა ოფიციალური ენა, მეორე ენა, რომელსაც საკუთარი ენის დამატებით სწავლობენ ყველა ეროვნებები“* (გელაშვილი, 2017: 421). ბრეისს უცდია ქართველთა პოლიტიკური მდგომარეობა ახსნა და ასე უმსჯელია: *„ქართველები ხელში ჩაუვარდნენ რუსებს იმიტომ, რომ ვერ გაუმკლავდნენ სპარსეთის დასუსტებულ დესპოტიზმს. ამჟამად მათ ნამდვილად არ უყვართ (მოსწონთ) რუსები, მაგრამ ვერ დავუშვებ, რომ როდისმე ასწევენ თითოს მათ წინააღმდეგ. ალბათ, მათი სული გატყდა ხანგრძლივ და უთანასწორო ბრძოლაში, რომელსაც ეს პატარა ერი მუდამ აწარმოებდა ისეთი მრისხანე მტრების წინააღმდეგ, როგორებიცაა თურქები და სპარსელები“* (გელაშვილი, 2017: 418).

XIX საუკუნის მეორე ნახევარში საქართველოს მიმართ ინტერესი გაზრდილა ირანელთა მხრიდანაც. მათ მექაში სალოცავად საქართველოს გავლით უვლიათ, რადგანაც მექამდე მისასვლელი ერთ-ერთი გზა სწორედ ჩვენს ქვეყანაზე გადიოდა.<sup>47</sup> აღსტაფასა და წითელი ხიდის გავლით შემოსული პილიგრიმები ცოტა ხნით თბილისში რჩებოდნენ, შემდეგ ფოთში გადადიოდნენ და ფოთიდან პატარა გემებით ბათუმში, ხოლო ბათუმის სანაპიროდან სტამბოლისკენ მიმავალ დიდ ხომალდებზე სხდებოდნენ (ალექსიძე, 2018: 111). ირანელ მოგზაურთათვის თბილისი იყო „კავკასიის დედოფალი“,

---

47 ამ გზას ენზელი-სტამბოლის გზას უწოდებდნენ: ამ გზით ჩრდილოეთ ირანის მცხოვრებლები ენზელი, ბაქო, თბილისი, ფოთი, ბათუმი, სტამბოლი, ალექსანდრიისა და ეგვიპტის გავლით ჯიდაში ჩადიოდნენ (ალექსიძე, 2018: 111);

„ტბობის ქალაქი“, „სამოცდაათი ენის ქალაქი“, „კარი დასავლეთში“ და პირველი ევროპული ტიპის ქალაქი, რომელსაც ისინი მექაში ჩასვლამდე გზად ნახულობდნენ.<sup>48</sup> „ეს მხარე, ჭეშმარიტად, ამქვეყნიური სამოთხეა და ჭკუათმყოფელი კაცი თავისი ნებით ამ ქვეყნიდან არსად წავა“ - აღნიშნავდა სეიფ ად-დოულე. „კაცი სანამ საკუთარი თვალთ არ ნახავს კავკასიის დედაქალაქს, დანარჩენ დიდ ქალაქებს, სოფლებს, ნათესებს, მდინარეებსა და ამწვანებულ მინდვრებს, ვერ მიხვდება, ირანის სახელმწიფო მოღვაწეებისა და ხალხის სისულელისა და უვიცობის გამო, ჩვენი ძვირფასი სამშობლოს სხეულს რა მნიშვნელოვანი ნაწილი მოწყდა და კასპიის ზღვის გადაღმა რა მდიდარი ქვეყანა დავკარგეთ,“ – დანანებით წერდა იაჰია დოულათაბადი (ალექსიძე, 2018: 94).

სწორედ ასეთ თბილისში გამოიცა პირველი „ქართული სამზარეულო“, ეთნიკურ სიჭრელეში, აზიური და ევროპული გავლენების ქვეშ, ქართული ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე და, რაც ყველაზე საინტერესოა, „ქართული სამზარელოს“ გამოცემამ 3 წლით დაასწრო „ივერიის“ პირველ ნომერს, ხოლო 8 წლით - XIX საუკუნის ინტელექტუალთა ერთ-ერთ მთავარ ტექსტს - ერნესტ რენანის „რა არის ერი“.

ბიოგრაფიული ცნობებით ირკვევა, რომ და-ძმა ერისთავებს უმაღლესი განათლება არ მიუღიათ, მიუხედავად იმისა, რომ ცარიზმი „მზრუნველობას“ არ აკლებდა მათი თაობის კეთილშობილი წოდების ქართველებს და რუსეთის სამხედრო სასწავლებლებსა და უნივერსიტეტებში აგზავნიდა. მეფისნაცვალ მიხეილ ვორონცოვი ქართველ თავადაზნაურობას „განსაკუთრებით“ სწყალობდა და ქართველებიც სიამოვნებით იღებდნენ მის ფინანსურ მხარდაჭერას (კაკაბაძე, 1997: 125). სარგის კაკაბაძე წერს, რომ ცარიზმი ცდილობდა ქართველ თავადაზნაურობას ევროპული კულტურის გარეგნული მხარე შეეთვისებინა, მაგალითად, მოდური ტანსაცმელი, ბინის ევროპული მოწყობა და სხვა (კაკაბაძე, 1997: 126). ასეულობით ქართველი მეფის არმიის გენერალი და ოფიცერი გამხდარა და თავდადებულად უბრძოლიათ დამპყრობლის დროშის ქვეშ ცარიზმის ომებში (ჯანელიძე, 2005: 107). სტივენ ჯონსი წერს, რომ პრივილეგირებული

---

48 ირანისთვის რუსეთი წარმოადგენდა გეოგრაფიულად უახლოეს დასავლურ ქვეყანას, ხოლო საქართველო – რუსეთის იმპერიის უახლოეს რეგიონს, სადაც დასავლური ცივილიზაციის მიღწევების გაცნობა შეიძლებოდა;



არისტოკრატის ფენის იმპერიის სამსახურში ჩადგომამ ქართველებში საუკუნის დასაწყისში ჯერ კიდევ მოგიზგზე ეროვნული ვნებები ჩაახშო (ჯონსი, 2007: 36).

იმ დროის მოვლენებს სხვაგვარად აფასებს ამერიკაში მოღვაწე ისტორიკოსი რონალდ გრიგორ სუნი წიგნში *„ქართველი ერის ჩამოყალიბება“*. მისი აზრით, მიუხედავად იმისა, რომ ქართული ელიტის დიდი ნაწილი ცარიზმის ეროვნებადაკარგულ მსახურად იქცა, საქართველოში მაინც მუდამ ისმოდა დაუმორჩილებლობის ხმა (სუნი, 2022: 193). პირველ ას წელიწადში რუსეთის მმართველობის მცდელობებს - სამხრეთ კავკასიაში კულტურული და სოციალური თავისებურებები აღმოეფხვრათ, პარადოქსული შედეგები მოჰყვა: ადგილობრივთა ასიმილაციის ნაცლად, ერების ხელახლა დაბადება მოხდა (სუნი, 2022: 192). სუნი წერს, რომ ქართველთა ეთნიკურობის განცდა სხვა ერებთან კონტაქტებმა და მათთან პერიოდულმა დაპირისპირებამ გაამძაფრა. ეს კი შესამჩნევი მაშინ გახდა, როცა სოფლებიდან ქალაქში მიგრაციამ იმატა და პროვინციელი ქართველები ქალაქებში ფესვგადგმული სომხების წინაშე აღმოჩნდნენ. სუნის აზრით, ქართველთა თვითიდენტიფიკაციის პროცესს სომხებთან გახშირებული კონტაქტები აძლიერებდა, რომლებიც დიდი ხნის განმავლობაში მართავდნენ საქართველოს ქალაქების ყოფაცხოვრებას (სუნი, 2022: 193).

პროვინციებიდან ქალაქებში ჩასახლების პროცესს აღწერს 1869 წელს ჟურნალ „მნათობში“ (N 3) წყალტუბელის (ეგნატე იოსელიანის) გამოქვეყნებული წერილი: „იმერლები თფილისში“. თურმე, 1860-იან წლებში თბილისში უკვე აღარ არსებობდა ოჯახი, სადაც ერთი-ორ იმერელს არ ემსახურა, „...ხოლო იმგვარ სახლებში კი, როგორც სასტუმროები, ტრაქტირები და სხვა ამგვარები არიან, ათობითაც და ოცობითაც“ იპოვიდით („მნათობი“, 1869, N3). თავიდან ქალაქებისკენ მხოლოდ გლეხის შვილები ილტვოდნენ, თუმცა დროთა განმავლობაში მათ თავადაზნაურთა ოჯახებაც მოჰყოლიან. ქალაქებისკენ მასიური მიგრაციის მთავარი მიზეზი კი ის თავისუფლება ყოფილა, რომელიც სოციალურ რეფორმებს მოუტანია. გათავისუფლებული გლეხები ცდილობდნენ, მიწაზე მძიმე სამუშაოებისთვის თავი აერიდებინათ და ქალაქებში შედარებით მარტივი სამუშაო ეშოვნათ. გამოუცდელი პროვინციელი ბიჭები ქალაქებში მდიდარ სომხებს მოჯამაგირეებად უსასყიდლოდ უდგებოდნენ, სომეხი აღები კი

ტყუილად პირდებოდნენ, სამი წელი გასმევთ-გაჭმევთ და როცა გამოიწვრთნებით, ჯამაგირსაც მოგცემთო („მნათობი“, 1869, N3).<sup>49</sup>

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან სოფლებიდან ქალაქებში გადასახლებულ ქართველებს სულ უფრო მეტი განსხვავებული კულტურის ადამიანთან უხდებოდათ ურთიერთობა, რასაც მრავალეროვნულ კონტექსტში „ქართველობის“ მტკიცებისა და იდენტობის საზღვრების დადგენის აუცილებლობა მოჰყვა (სუნი, 2022: 193). ეროვნული იდენტობის მტკიცება კი, უპირველესად „ჩვენიალებისა“ და „სხვების“ მკაფიო დასაზღვრას გულისხმობს, რაც ზოგ შემთხვევაში „მეგობრებსა“ და „მტრებს“ შორის განასხვავებდაც იქცევა (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვ., 2004: 14). ჯონ ა. არმსტრონგი წერს, რომ ერთობები მიდრეკილნი არიან საკუთარი თავი განსაზღვრონ არა საკუთარი მახასიათებლების მიხედვით, არამედ „მე“-ს სხვებთან შედარებით (Armsitrong, 1982: 5). სხვათათვის თავის შედარება, ჩვენიალების დემარკაცია და მშობლიურის გააზრება, თანამდევნი პროცესი იყო XIX საუკუნისა.

რუსეთის იმპერატორ ალექსანდრე II-ის (1855-1881) რეფორმებმა დიდი კვალი დაამჩნია ნაციონალიზმის ეპოქის საქართველოს ეკონომიკურ ცხოვრებას. რუსეთს სურდა საქართველოში წარმოებული ნედლეულით საკუთარი ფაბრიკა-ქარხნები მოემარაგებინა. სწორედ ამ მიზეზით, XIX საუკუნის 60-იანი წლებიდან საქართველოში სხვადასხვა მიმართულების მსხვილი საწარმოები გაიხსნა და საგრძნობლად გააქტიურდა საშუალო და წვრილი ბიზნესი: ღვინის წარმოების ამხანაგობები, ტყავის გადამამუშავებელი ქარხნები, მეაბრეშუმეობის, მებამბეობის, მეთამბაქეობის სფეროები და სხვა (ავდალიანი, 2018: 17).

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან თბილისი ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი სატრანზიტო ქალაქი გახდა და მას ეს ფუნქცია მთელი სამოცი წლის განმავლობაში არ დაუკარავს.<sup>50</sup> ცნობილი გერმანული ფირმის „სიმენსის“ უშუალო მოქმედებით, 1860 წელს

---

49 ქალაქების რიცხვის ზრდის სტატისტიკა კარგად ასახავს ქალაქური ცხოვრებისკენ სწრაფვას. მაგალითად, 1825 წლის მონაცემებით, საქართველოში მხოლოდ 6 ქალაქი მოითვლებოდა: თბილისი, გორი, ქუთაისი, თელავი, სიღნაღი და ყულევი, ქალაქელთა რიცხვი კი 53 ათასს მცირედ აღემატებოდა. 1850-იანი წლებიდან საქართველოში ქალაქთა რიცხვმა 12-ს და ქალაქელთა რიცხვმა 75 ათასს მიაღწია (ხაჭაპურიძე, 1940: 420);

50 იხ: ნ. ლებანიძის ინტერვიუ ანდრე კარბელშვილთან, <http://old.tbilisebi.ge/index.php?newsid=5681> ნანახია, 02.10.2022;

პირველი დეპეშები გაიცვალა თბილისს, ბორჯომსა და გორს შორის, მოგვიანებით თბილისი-ფოთის სატელეგრაფო ხაზიც ამუშავდა. 1870 წელს კი ძმები სიმენსების უმნიშვნელოვანესი პროექტი ე.წ. „ინდო-ევროპის ტელეგრაფი“, რომლის საშუალებითაც თბილისის გავლით ევროპისა და აზიის ქვეყნებში დეპეშები იგზავნებოდა. ტელეგრაფის მარშრუტმა თბილისი კავშირგაბმულობის ჯაჭვში ჩართო, რომელიც ასეთი შემადგენლობას მოიცავდა: ლონდონი-ბერლინი-ვარშავა-ოდესა-თბილისი-თეირანი-ბუშირი-ჯასკი-კარაჩი-კალკუტა. მოგვიანებით ეს ხაზი იაპონიისკენ, ავსტრალიისა და ახალი ზელანდიისკენ გაგრძელდა. ამავე პერიოდს ემთხვევა საქართველოს სამხედრო გზის რეკონსტრუქციაც და დილიჟანსებით რეგულარული მიმოსვლა თბილისს, როსტოვსა და ამიერკავკასიის მთავარ ქალაქებს შორის (ხაჭაპურიძე, 1940: 72). რკინიგზამ კი, რომელმაც შავი და კასპიის ზღვები შეაერთა, სამხრეთ კავკასია რუსეთთან დააკავშირა. მანამდე თბილისიდან მოსკოვამდე „პოვოზკით“ მგზავრობას 21 დღე სჭირდებოდა.

1873 წლის 24 აპრილს გრიგოლ ორბელიანი ბრძოლების მეგობარს ივანე სარინდოს პოლტავაში წერდა: *„შეგიძლია წარმოიდგინო რკინიგზა საქართველოში, ეს ხომ საოცრებაა! - ერთ დღეში ჩაჰყავხარ ფოთსა; ნავარაუდევია მისი გაყვანა თბილისიდან ბაქოსა და გულფში... აი, რას მოვესწარით, ომის ქუხილი კი სადღაა, სადღაა ის გამარჯვების ყივილი, მთელს კავკასიას რომ აზანზარებდა? ყოველივე დადუმდა, ყოველივე მორჯულდა. ვერც დაიჯერებ, რომ ჯერ კიდევ აგერ, ახლახანს იყო სულ სხვა რამ, დღევანდელს სულ რომ არა ჰგავს!... დიახ, კავკასიაში დაიწყო ახალი ერა, ახალი ცხოვრება, მისი ახალი ისტორია“* (ორბელიანი, 2019: 212). ამავე წერილში ორბელიანი აღწერს გაზაფხულს თბილისში, სადაც იმდროინდელი ცხოვრების ჩვენთვის საინტერესო დეტალები გვხვდება: *„აქ გაზაფხული დადგა; ბაღებში დაიწყო სადილეები, საღამოები, ზურნა, მუსიკა; კოლონიაში გაიხსნა: მუშთაიდი, სანსუსი, მონპლეზირი, ხალისიანი სეირნობა, ვერაზე კინ გრუსტი, პოხრონიკოლაევიჩი, და სხვა“*.

ტექნოლოგიურმა და ეკონომიკურმა პროგრესმა კი უცხოურ მოდასა და მანერებს გაუხსნა კარი, ქვეყანა ახალ დროებას აჰყვა. თანდათან მთელ საქართველოში გავრცელდა

მეჯლისების, მუსიკალური საღამოების, ლიტერატურული წრეებისა და სალონების სტილი (ბალახაშვილი, 1940: 8).<sup>51</sup>

თუმცა ეს პროცესი უცაბედი არ ყოფილა, ძველი და ახალი დრო დიდხანს ერკინებოდა ერთმანეთს. 1872 წლის 2 ოქტომბერს გრიგოლ ორელიანს ეკატერინე ჭავჭავაძე-დადიანისთვის წერილი მიუწერია, სადაც მცხეთობის დღესასწაულზე რკინიზით მგზავრობის ამბავი უამბნია: „დილის 6 საათიდან შუალამემდის მიდიოდნენ და მოდიოდნენ ვაგონები, სავსედ გატენილნი ხალხითა, ზურნით, ჭიანურებით, სიმღერით... ზურნის დაკვრას უშლიდნენ უცხოელები, დაბნეულები უყურებდნენ: „ეი ინგლის, სელოდნია მცხეთობა, პრაზნიკ, ზურნა ნადა!“ (ორბელიანი, 2019: 171). ზურნის ხმა XX საუკუნემდე არ შეწყვეტილა ძველი ყაიდის მიმდევრებისთვის, რომელნიც თავგამოდებით ცდილობდნენ შეენარჩუნებინათ ძველი ადათები და სამოსი.

ძველი და ახალი დროის შეჯახება ასახულია იმ დროის სასაუბრო ენაშიც. ამ პროცესს აღწერს 1872 წელს „კრებულში“ (N7) რაფიელ ერისთავის ფელეტონი - „სურათები ჩვენი ხალხის ცხოვრებიდან“, სადაც ქალაქელი სერგო მეხსიეროვისა და მისი სოფლელი ნათესავის - მზეჭაბუკ სირბილაძის კამათია აღწერილი. მზეჭაბუკი სერგოს თანამედროვე მწერლების ენაზე საყვედურობს, რომელიც გადავსებული ყოფილა უცხო სიტყვებით: „...თქვენი დაწერილი რომ წაიკითხოვს კაცმა, ვერც კი გაიგებს, რა გინდოდათ გეთქოთ... რა-ვიცი, მე თქვენს ნაწერში ქართულს ვერა ვხედავ-და!... ფორტებიო, კომუნაო, ოფიციალური, ნაციონალური, ინსურგენტები, ცივილიზაცია, პროკლამაცია, ირრიგაცია...“. სერგო მეხსიეროვი კი მზეჭაბუკს უმტკიცებს, რომ ქართულ ენას ეს ახალი უცხო სიტყვები ისევე სჭირდება, როგორც ჩვენს წინაპრებს დასჭირვებიათ არაბული, სპარსული და ბერძნული სიტყვები.

რაფიელ ერისთავის ფელეტონში კარგად ჩანს, რომ სიახლეების დამკვეთი მაშინაც აწმყო დრო ყოფილა, რომელსაც ახალი ტერმინებით გაუვსია სამეტყველო ენა და მოდაშიც ჩარეულა - წვეტიანი წაღები ფერჩატკებითა და პოლსაპომპებით ჩაუნაცვლებია

---

51 ევროპულ ხასიათს ატარებდა გურიის უკანასკნელი მთავრის მამია გურიელის სალონი ოზურგეთში, სადაც მას ევროპიდან მოწვეული ჰყავდა მუსიკის მასწავლებელი. გურიელმა ოზურგეთში დაასახლა გერმანელი მოხეტიალე აკრობატები. ცნობილი იყო გრიგოლ ორბელიანის, სოლომონ დოდაშვილის და სხვათა სალონებიც. რუსეთიდან დაბრუნებულმა დავით დადიანმა საკუთარ სასახლეში საფუძველი დაუდო ევროპულ სტილს (ბალახაშვილი, 1940: 216);

(„კრებული“, 1872, N7). სერგო მეხსიეროვი მზექაბუკ სირბილაძეს ფოტოგრაფიას უჩვენებს და უხსნის: „...ეს სახე არის გადაღებული ფოტოგრაფიით... მაგრამ თქვენ არ შეგიძლიანთ ან ერთი იმ წამლებთაგანის სახელი სთქვათ ქართულათ, რომელთა თვისებათა შემზადებითაც ეს სახე არის გადაღებული“ („კრებული“, 1872, N7). იმ დროს სიახლე ყოფილა სიტვა „თერმომეტრიც“, რომლის თარგმნაც ისეთივე შეუძლებელი იყო, როგორც ფოტოგრაფიისთვის საჭირო ქიმიური ნივთიერებების. ჩვენი კვლევისთვის განსაკუთრებით საინტერესო აღმოჩნდა ფელეტონის გმირის მზექაბუკის მიერ უცხო სიტყვათა შორის ნახსენები ტერმინი „ნაციონალური“. 1872 წელს ამ ტერმინის ხსენება საქართველოში ნაციონალიზმის გავრცელების დინამიკის დადგენაში გვეხმარება. ტექსტიდან ჩანს, რომ XIX საუკუნის მეორე ნახევრის საქართველოში ტერმინი - „ნაციონალური“ უკვე არსებულა, მაგრამ ჯერ ახალბედა სახელი ყოფილა, რომელსაც მხოლოდ პროგრესულები იყენებდნენ. ძველი ყაიდის ქართველთათვის კი ეს სახელი ჯერ კიდევ უცხო და მიუღებელი იყო.<sup>52</sup>

„ქართული სამზარეულოს“ გამოცემის ეპოქის მთავარი საყრდენი პრესა იყო, იმ დროის ჟურნალ-გაზეთები. მთელი XIX საუკუნის განმავლობაში რუსიფიკატორულ-ანტიქართული პოლიტიკის წინააღმდეგ ბრძოლაში დიდი როლი ითამაშა ქართულმა ჟურნალისტიკამ (ჯოლოგუა, 2013: 4). შეუძლებელია არ დავეთანხმოთ ბენედიქტ ანდერსონს, რომ სწორედ ბეჭდურმა საქმემ მოახერხა ეროვნული სახელმწიფოს იდეის ჯერ წარმოსახვა, შემდეგ კი მისი ფართო მასებში გავრცელება. თუ რა მნიშვნელობა ჰქონდა XIX საუკუნის ქართველთა ცხოვრებაში ბეჭდურ საქმეს, წიგნებსა და პრესას, 1866 წლის გაზეთ „დროების“ პირველივე ნომერში ვხვდებით:<sup>53</sup> „...გაზეთს ერთი იმისთანა

---

52 იმავე თემას ეხება 1870 წელს „დროებაში“ რაფიელ ერისთავის მიერ აღწერილი ამბავი, სადაც ევროპულად გამოწყობილი ორი ყმაწვილის დიალოგია აღწერილი. საუბრისას ყმაწვილები რუსულ და ფრანგულ ტერმინებს იყენებენ და თან ქართულ ენაში არსებულ პრობლემებზე ბჭობენ. მათგან ვიგებთ, რომ იმ დროს წერისთვის ყველას თავი გაუნებებია და ამიტომაც ქართული ენა ვეღარ განვითარებულა. ერთი ყმაწვილი ამბობს: „აკი სწერენ... ენა ძალიან შეამუშავა „დროებამ“... ოცი წილი მაინც ევროპიული სიტყვებია შემოტანილი, ასე რომ ამ ათს წელიწადში გაანახევრებს ქართულს“. რაფიელ ერისთავის ამ ნოველებიდან ვიგებთ, რომ ჟურნალ „ცისკარს“ იმ პერიოდში ხელმომწერები თითქმის აღარ ჰყოლია, ხოლო „დროებასა“ და „მნათობს“ ჰყოლია ძალიან ცოტა. ნოველის ბოლოს ევროპულად ჩაცმული ყმაწვილები დროის სატარებლად კლუბში მიდიან, სადაც ქაღალდის თამაში ყოფილა გაჩაღებული („დროება“, 1870, N20);

53 ევროპული სტილის პოლიტიკურ-სალიტერატურო გაზეთი „დროება“ 1866 წელს 4 მარტს გამოვიდა, რასაც წინ უსწრებდა 1860-იან წლებში თბლისში სტამბის - „მელიქიშვილისა და ამხანაგობის“ დაარსება.

მნიშვნელობაც აქვს, რომელიც არ უნდა დავივიწყოთ. გაზეთი აერთებს და აკავშირებს მთელს ხალხს. აი ამაზედ რას ამბობს უპირველესი მწერალი ევროპაში, ანგლიელი ჯონ სტიუარტ მილლი: ყოველს ღონისძიებაზედ შემძლე შეერთების საშუალობა, რომელიც მხოლოდ ამ ცოტახანს გახდა საზოგადო სამკვიდრებელათ, არის გაზეთი. გაზეთი მრავლის რიცხვის ხმებს გადასცემს თვითოეულს“ („დროება“, 1866, N1).

მიუხედავად ასეთი შეფასებისა, იმდროინდელი საგამომცემლო საქმე მაინც ძნელად მიიწევდა წინ, „ქართული წიგნები ბუზების საკითხავად იყო მიტოვებული“. „დროებამდე“ 14 წლით ადრე კი გიორგი ერისთავის „ცისკარს“ მთელი საქართველოს მასშტაბით მხოლოდ 119 ხელმომწერი ჰყავდა (გუგუშვილი, 1929: 115). „დროება“, რომელსაც მრავლის რიცხვის ხმები უნდა გადაეცა თითოეულისთვის, 1866 წელს მხოლოდ 400 ხელმომწერს ითვლიდა, რაც წლების განმავლობაში კიდევ უფრო მცირდებოდა - 1870 წლისთვის „დროების“ ხელმომწერთა რიცხვი 250-მდე დასულა (მეძველია, 1965: 160). გრიგოლ თარხან-მოურავის გამოანგარიშებით, აღმოსავლეთ საქართველოში 2269 ადამიანზე „დროების“ მხოლოდ ერთი ეგზემპლარი იყო გამოწერილი (მეძველია, 1965: 160).<sup>54</sup>

თუმცა ქართულმა სასტამბო საქმემ სიმძნელები დაძლია და შეძლო საქართველოს სხვადასხვა კუთხის ერთმანეთთან დაკავშირება. ეს მოვლენა ახსილი აქვს ილია ჭავჭავაძეს „გლახის ნაამბობში“: „წიგნი იმისთანა რამ არის, რომ თქვენ სოფლის ამბავს ქალაქში ჩამოიტანს, ქალაქისას - სოფელში წაიღებს; საიღამ სად კაცს კაცთან გაალაპარაკებს“ („კრებული“, 1873, N1). სწორედ სოფლიდან ქალაქში და ქალაქიდან სოფელში ხმის მიწვდენა და ქართველთა ერთმანეთში გადალაპარაკება მოახერხა ბარბარე ჯორჯაძის წიგნმა, რითაც ქართული სამზარეულოს საყოველთაობას დაუდო დასაბამი.

ამ ქვეთავის შეჯამება ასე შეიძლება: ნაციონალიზმის გადმოსახედიდან, იმპერიული პოლიტიკის ზოგიერთ ნაბიჯს, მაგალითად, ცენტრალიზებულ მმართველობას, სატრასპონტო საშუალებების შემოსვლასა და შიდა ვაჭრობა-

---

გამომცემელმა სტეფანე მელიქიშვილმა სტამბა 1864 წლის დამდეგს იყიდა, შემდეგ ქალაქ ვენაში ქართული შრიფტი ჩამოასხმევინა, რასაც შემდგომ „ვენური“ ეწოდა (ჯოლოგუა: 142);

54 მეძველიას მითითებული აქვს: გ. წერეთელი, ტომი 2, გვ: 411 და ს. ხუნდაძის შენიშვნები;

მრეწველობის განვითარებას, ქართველი ერისთვის სასიკეთო შედეგი მოჰყვა. შიდა მიგრაციებმა, კომერციულმა კონტაქტებმა და გახშირებულმა ურთიერთობებმა სხვადასხვა კუთხის შვილები ერთმანეთთან დაახლოვა, რამაც ხელი შეუწყო საქართველოს ხელახალ გაერთიანებას. პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი ძველი და ახალი დროის შეხლა-შემოხლის ორომტრიალში გამოიცა, რასაც თან ერთვოდა უცხოური მოდის მოტანილი სიახლეების მძლავრი ტალღა. სწორედ ამ ქაოსში, ევროპული და აზიური დინებების მორევში, რუსული პოლიტიკის ძალადობის ქვეშ, ბარბარე ჯორჯაძემ შექმნა მარადიული ღირებულების ტექსტი, რომელსაც დღემდე უდიდესი მნიშვნელობა აქვს ქართული იდენტობისთვის. წიგნმა, რომელსაც ყდაზე სამშობლოს სახელი ეწერა, საქართველოს ყოველ კუთხეში ჩაიტანა ქართველთა საზიარო სამზარეულოს ამბავი, რამაც სამშობლოს ჯერ კიდევ არ არსებული ერთიანი სხეულის წარმოსახვას შეუწყო ხელი.

## 1.2. რაფიელ ერისთავის ეროვნული იდენტობის ნარატივი

წინამდებარე ქვეთავში კარგად ჩანს, თუ როგორ ახდენდა კულტურული ელიტის წარმომადგენელი, პოეტი ქართველი ერის საზიარო ისტორიიდან ზუსტი, საჭირო ფაქტების სელექციასა და გავრცელებას. რაფიელ ერისთავის ბიოგრაფიის შესწავლითა და ანალიზით, ჩვენ შევძელით მის შემოქმედებაში ეროვნული იდენტობის ნარატივების გამოკვეთა.

რაფიელ ერისთავის ბიოგრაფიის შესწავლისას ჩვენზე განსაკუთრებული შთაბეჭდილება მოახდინა 1896 წლის გაზეთ „კვალში“ გამოქვეყნებულმა ნოე ჟორდანიას წერილების სერიამ, რომლის ბეჭდვა ჟორდანიას „კვალის“ მე-9 ნომრიდან დაუწყია - სათაურით „მესამოცე წლების მოღვაწენი და დღევანდელი ცხოვრება (თ.რ. ერისთავის იუბილეს გამო)“. ჟორდანიას წერილების ციკლის მიზეზი რაფიელ ერისთავის 1895 წელს ჩატარებული იუბილე გამხდარა, რასაც სხვა მრავალმა საზოგადო მოღვაწემაც მიუძღვნა პუბლიკაცია.

აუცილებლად ჩავთვალოთ ნოე ჟორდანიას ვრცელი ციტატის მოყვანა, სადაც იგი პოეტის იუბილეს აღწერს და სადაც კარგად ჩანს იმდროინდელი ეროვნული განწყობაც:

„ერი საუკუნეთა განმავლობაში დანაწილებულ-დაქსაქსული, ვიწრო ადგილობრივი ინტერესებით გარემოცულ-კარჩაკეტილი, დღეს საერთო აზრით და მისწრაფებით, საერთო ჭირით და ლხინით ასულდგმულელებულა, აღფრთოვანებულა! ერი, რომელიც ვერ გააერთა სახელგანთქმულმა მეფეებმა, ძლევა-მოსილმა მხედრებმა, დღეს ერთი საქმისათვის, ერთ ალაგას ხელი-ხელ გაყრილი გამოსულა! გურული და ხევსური, მეგრელი და თუში, ქართლელი და ქობულელი, იმერელი და კახელი ერთ ქალაქში ჩამოსულან, ერთ დარბაზში შეკრებილან, ერთი გრძნობით გამსჭვავლულან! და ისიც რატომ? 50 წლის იუბილე მიელოცა ერთი კაცისთვის და მერე რა კაცისთვის? მწერლსათვის! პოეტისათვის! წამოაყენეთ ირაკლი მეფე საფლავიდან და შეახედეთ, ის გამტერებული წამოიძახებს: გურული და მეგრელი მე ვერ ჩამოვიყვანე თბილისში, რომ კრწანისის ბრძოლაში დამხმარებოდა, დღეს კი ვიღაც პოეტისათვის თავის ნებით ჩამოსულან! ეს მე აღარ მესმის, აქ რაღაც ახალი ძალა ამუშავებულაო. დიახ, ახალი ძალა ამუშავდა და მას თანდათან ემორჩილება მთელი საქართველო. რა ძალაა ეს? რა ქვია მას? რას შეიცავს იგი? საიდიან მოდის, სად მიდის? ეს არის ასახსნელი და გასაგები“ („კვალი“, 1896, N9).

ჟორდანიას წერს, რომ რაფიელ ერისთავის სახელმა იუბილეზე გააერთიანა არა მხოლოდ საქართველოს სხვადასხვა ნაწილები, არამედ სხვადასხვა წრის, შეძლებისა და წოდების ხალხი: აზნაური, გლეხი, ვაჭარი, ხელოსანი, კაპიტალისტი და მუშა. თუმცა, მისივე აზრით, ამგვარი დღესასწაული დაიმსახურა არა მხოლოდ პირადად იუბილარმა პოეტმა, არამედ 1860-იანი წლების საზოგადო მოღვაწეთა მთელმა გუნდმა. ამიტომ, ერისთავის იუბილე, ამავე დროს, იყო იუბილე „ამ მიმართულების, ამ გუნდისა“ („კვალი“, 1896, N9). სწორედ 1860-იანი წლების კულტურული ელიტა აარსებდა სხვადასხვა საზოგადო დაწესებულებებს, წერდა სახელმძღვანელოებს და მათი დამსახურებით, როგორც ცხოვრებით, ისე გონებით, ხდებოდა „ევროპის ფერხულში ჩაბმა“ („კვალი“, 1896, N10).

რაფიელ ერისთავის ბიოგრაფიისა და შემოქმედების შესწავლისათვის ასევე საინტერესო წყაროა 1899 წელს თბილისში, ექვთიმე ხელაძის სტამბაში გამოცემული



კრებული, რომელიც 1895 წელს თბილისში გამართულ პოეტის იუბილეს ეძღვნება.<sup>55</sup> სწორედ ამ კრებულში წავაწყდით ერთ მნიშვნელოვან ფრაზას: „საერო თვითცნობიერებას“, რომლითაც კრებულის ავტორი რაფიელ ერისთავის იუბილეს ახასიათებს. კრებულის შესავალში ვკითხულობთ: „დღესასწაულს (რაფიელ ერისთავის იუბილეს - ე.კ.) მიეცა საერთო ხასიათი და ამიტომ ამ წლის ღვინობისთვის ოც-და-ორი სამუდამოთ წაუშლელი დარჩება ქართველის ხსოვნაში. ჩუმათ და წყნარათ მზადდებოდა, თურმე, ეს დიდებული საერო თვითცნობიერების წამი!..“ („საერო დღესასწაული“, 1899: 29).

პოეტის ამავე იუბილეს ეძღვნება 1895 წლის „მოამბის“ (N 10) გამოქვეყნებული გრიგოლ ყიფშიძის წერილი: „თ-დ რაფიელ ერისთავი და მისი სალიტერატურო მოღვაწეობა“ („მოამბე“, 1895, N10). ყიფშიძე წერს, რომ რაფიელ ერისთავის იუბილე მაგალითია იმისა, თუ როგორ გაიზარდა ქართველთა ცნობიერება და დააფასა მწერალი და მწერლობა: *„ჩვენმა მწერლობამა და ერმა იცნეს ერთმანეთი, მისნი უკეთესნი წარმომადგენელნი დღეის იქით დაძმობილდნენ“*.

1824 წლის 1 აპრილს სოფელ ქისტაურში დაბადებული რაფიელ ერისთავი ცნობილი და შეძლებული თავადიშვილის დავით ერისთავისა და ნინო ამილახვრის უფროსი ვაჟი გახლდათ. ეს იყო პურადობითა და სტუმარ-მასპინძლობით განთქმული „ნამდვილი ქართული ძველებური ოჯახი“, რომელიც უზრდიდა *„...დავრდომილ საქართველოს არა ომში გაწაფულ მხედარს, არა დახელოვნებულ სარდალს, არამედ კალმით შეიარაღებულ ჭეშმარიტების მქადაგებელს, გულით და სულით ნამდვილ ქართველს, ერთი სიტყვით იმას, ვინც შეუქმნა მოზარდ ქართველობას მეთერთმეტე დიდებული მცნება „სამშობლო ხევსურისა“* („საერო დღესასწაული“, 1899: 3).

დავით ერისთავსა და ნინო ამილახვარს 4 შვილი ჰყავდათ: რაფიელი, იოსები, ბარბარე (კნენა ჯორჯაძისა) და ანა (კნენა ჭავჭავაძისა). 7 წლის რაფიელს დედამ შეასწავლა ქართული წერა-კითხვა, დედა „ასმენდა ვეფხისტყაოსანს“, ქართლის ცხოვრებიდან - ქართველთ გმირობას, გადია უამბობდა ქართულ ზღაპრებს, ხოლო *„ხალხი კიდევ თავის დღეობებით, ანუ ხატობით, ტირილით და მხიარულებით*

---

55 როგორც ჩანს, საიუბილეო კრებული „საერო დღესასწაული - თ. რაფ. ერისთავის იუბილეს გამო“ იუბილის შემდეგ მომზადდა, მაგრამ მისი გამოცემა 1899 წლამდე ვერ მოხერხდა;

შეასწავლიდა პატარა პოეტს იმ ულეველ საუნჯეს, რომელსაც ჰქვია ერის ინდივიდუალური ცხოვრება, ეროვნული-ზნე ჩვეულებით, ავითა და კარგით გამტკიცებული“ („საერო დღესასწაული“, 1899: 3).

12 წლის ასაკში რაფიელი შუამთის მამათა მონასტერში, ბერი ფილადელოფოს კიკნაძის სასწავლებელში მიაბარეს. 1832 წლის ანტირუსული პოლიტიკის წინააღმდეგ შეთქმულების ერთ-ერთმა სულისჩამდგმელმა ბერმა ფილადელოფოსმა ყმაწვილ რაფიელს შეასწავლა მშობლიური ენის გრამატიკა, საღვთისმეტყველო საგნები, დიალექტიკა, რიტორიკა, საეკლესიო გალობანი და ლექსების წერა: ყოველ შაბათ-კვირას ბერ-მონაზონ კიკნაძეს მოწაფეები მინდორში გაჰყავდა და „ლექსების თხზვაში ავარჯიშებდა“ („საერო დღესასწაული“, 1899: 4).

რადგან იმ დროს „ყველგან რუსული ენის მცოდნეს აძლევდნენ უპირტესობას“, თავადი დავით ერისთავიც „...შეუდგა ყმაწვილის სახელმწიფო სასწავლებლისათვის საფუძვლიანათ მომზადებასაც“ („საერო დღესასწაული“, 1899: 5). ოჯახმა მას ათი წლის ასაკიდან დააწყებინა რუსული ენის შესწავლა ვინმე კრასნოსკულოვთან. რაფიელ ერისთავის რუსული ენის სწავლის ფაქტი ზედმიწევნით ასახავს XIX საუკუნის შუა წლების ქართულ ოჯახებში სწავლა-განათლების მიმართ დამოკიდებულებას: ერთის მხრივ, საქართველოს ისტორიის, ქრისტიანული წიგნების, წინაპართა გმირობების, „ვეფხისტყაოსნის“ და ქართული ზღაპრების გარემოცვა, და მეორე მხრივ - შვილების მომავალი კარიერისთვის იმპერიის ენის აუცილებელი სწავლა (თუმცა რაფიელის დამ ბარბარემ რუსული თითქმის არ იცოდა).

შუამთის მონასტრიდან დავით ერისთავმა ვაჟი გორში გააგზავნა და ხერსონის რაზმის ხაზინადარ კაჩერგინს მიაბრა: „ქ. გორში ყველგან მიღებული იყო ბ. კაჩერგინი და ხშირათ დაჰყავდა პატარა მოწაფე პოლკოვნიკ ბირილოვთან. აი, სწორეთ ამ დროს შეისწავლა კარგათ პოეტმა რუსული ენა“ („საერო დღესასწაული“, 1899: 6). კაჩერგინისგან ორი წლის შემდეგ, რაფიელ ერისთავი თბილისში ძმები არზანოვების პანსიონში გადავიდა, შემდეგ კი მასწავლებელ შიპულინს მიაბარეს, რომელმაც 14 წლის რაფიელი კარგი რუსულის გამო პირდაპირ მესამე კლასში დასვა. რაფიელ ერისთავი ბოლოს ვალტერის პანსიონში სწავლობდა, საიდანაც კეთილშობილთა სასწავლებელში დადიოდა. 15 წლის რაფიელი და მისი ძმა იოსები მამამ სოლოლაკში, ირიცპუხოვის

სასწავლებელში შეიყვანა, სადაც 1845 წელს ატესტატი მიიღო („საერო დღესასწაული“, 1899: 5).

რაფიელ ერისთავს დიდი სურვილი ჰქონია უმაღლესი განათლება მიეღო, მაგრამ გულისწადილს ვერ მიაღწია - „ავათმყოფობის გამო რუსეთს წასვლა ვერ შეძლო“ და ძალაუნებურად ჩაება ლუკმა-პურის ჭაპანწყვეტაში („საერო დღესასწაული“, 1899: 6). თუმცა ვერანაირმა ცხოვრების ქარიშხალმა ვერ ჩააქრო „ღვთივ ანთებული ლამპარი და... ვერ მოაშორა თავის სატრფიალო საგანს - სამშობლოს. იგი კანცელარისტობდა, როგორც ღარიბი კაცი, ცხოვრების სახსრისთვის მომუშავე, თითონ-კი მთელი თავისი არსებით, სულით და გულით შორს იყო ჰაერ-მოშხამულ კანცელარიაზე, სხვას ეკუთვნოდა, დასტრიალებდა, თავს ევლებოდა სამშობლოს ყოველ კუთხეს და ამ კუთხეების მცხოვრებთა დარდით - დარდობდა, ლხინით - ლხინობდა“ („საერო დღესასწაული“, 1899: 7).

გრიგოლ ყიფშიძე რაფიელ ერისთავის იუბილესთან დაკავშირებულ წერილში დაწვრილებით აღწერს იმ დროს, როდესაც პოეტი სამოქალაქო კარიერას იწყებდა. ეს იყო დრო „...განწირულობისა, სასოწარკვეთილებისა, უსაგნო ცხოვრებისა... ჩაგვრისა, იწროებისა“. ყიფშიძე წერს: იმისათვის, რომ „...ადამიანი სულ არ ჩაძირულიყო, გონებით ბრჯგუ და დრკუ არ დარჩენილიყო, ჭირვეულის პურადობა-მასპინძლობა, განუწყვეტელს ქეიფსა და ლხინს არ გადაჰყოლოდა სპარსულ წესზედ მომღერალ დასტებიტურთ, უდიერად არ ეჩაგრა სოფელი და გლეხ-კაცობა მწევარ-მეძებრებისა და მიმინოებისათვის, იყო სამსახური - სამოქალაქო და სამხედრო... თუმცა იქაც სულის შემხუთველი ჰაერი იდგა“ („მნათობი“, 1895, N10).

იმ სავალალო დროს ახალგაზრდობას ქვეყნის წინაშე მოვალეობები დაავიწყებიათ და სატრფიალოდ გაუხდიათ ჩინ-მედლები და სახელმწიფო „პენცია“ („მნათობი“, 1895, N10). განსხვავებული ყოფილა რაფიელ ერისთავი, რომელიც სამსახურის გამო საქართველოს ხან ერთს მაზრასა და თემში ცხოვრობდა, ხან მეორეში, ყველგან სწავლობდა მკვიდრთა ცხოვრებას, მათ ზნე-ხასიათს, ჩვეულებებსა და ამ დანაკვირვებით და ნახულ-განაგონით ამდიდრებდა და აფართოვებდა ცოდნის ჰორიზონტს“ („მნათობი“, 1895, N10). რაფიელ ერისთავს 1857 წლიდან 10 წელი ზუგდიდის მაზრის უფროსად უმუშავია და აქტიურად ჩართულა სამეგრელოს მმართველობისა და სამეურნეო

საქმეების მოწესრიგებაში. სწორედ მას გაუშენებია ზუგდიდიში ცნობილი ქადრების ხეივანი და წყარო, რომელსაც დღემდე მისი სახელი ჰქვია (ერისთავი, 1986: 15).<sup>56</sup>

რაფიელ ერისთავმა სახელმწიფო სამსახურს მთელი ნახევარი საუკუნე შესწირა და იმდენივე წელი ემსახურა ქართულ ეთნოგრაფიას. *„ქართული ფოლკლორის სათავეებთან დგას დიდი ქართველი პოეტი რაფიელ ერისთავი,“* - წერს თემურ ჯაგოდნიშვილი (ერისთავი, 1986: 5). ვალერიან ითონიშვილი კი წერს, რომ *„რ. ერისთავს საპატიო ადგილი უჭირავს XIX საუკუნის იმ მწერალთა და საზოგადო მოღვაწეთა შორის, რომლებიც დაუშრეტელი ენერგიით ემსახურებოდნენ ქართული ლიტერატურის, მეცნიერებისა და კულტურის განვითარებას, კრიტიკულად აფასებდნენ არსებულ ვითარებას და მთელ თავის მოღვაწეობას უკავშირებდნენ ქართველი ხალხის მომავალი კეთილდღეობისათვის ბრძოლის ამოცანებს“* (ითონიშვილი, 1989: 13).<sup>57</sup>

რ. ერისთავმა ეთნოგრაფიული კვლევები 22 წლის ასაკში დაიწყო. იმ დროს, როცა იმპერიული გეგმის მთავარ ნაწილს საქართველოს ისტორიული, ეკონომიკური, ეთნოგრაფიული და ფოლკლორული შესწავლა წარმოადგენდა. ამ მიზნით გაჩნდა საქართველოში რუსეთში არსებული სამეცნიერო საზოგადოებების ფილიალები, რომელთა კვლევებსაც რუსულ ენაზე ბეჭდავდნენ (ერისთავი, 1986: 7). კოლონიზაციის ვორონცოვის ეტაპზე ერთმანეთს მიჰყვა ქართული კულტურისთვის მნიშვნელოვანი მოვლენები: 1845 წელს თბილისში გაიხსნა რუსული თეატრი, 1846 წელს დაიწყო რუსულენოვანი ჟურნალების „კავკაზისა“ და „კავკაზსკი კალენდარის“ გამოცემა, დაარსდა საჯარო ბიბლიოთეკა, 1850 წელს შეიქმნა „რუსეთის გეოგრაფიული საზოგადოების კავკასიის განყოფილება“ და „კავკასიის სოფლის მეურნეობის საზოგადოება“, 1851 წელს თბილისში დაიდგა იტალიური ოპერა და სხვა (გ. ჩხაიძე, 2003: 6).

იმპერიას აინტერესებდა „ყველაფერი ქართული“, თუმცა ქართული კულტურის გაგება, მის სიღრმეებში წვდომა მხოლოდ ქართველს - ქართული ენის მცოდნეს შეეძლო, რომელიც გამართული რუსულით თარგმნიდა მასალებსა და დოკუმენტებს. ასეთი კი იმ

---

56 1872 წლის ჟურნალში „კავკაზსკაია სტარინა“ გამოქვეყნებულია რაფიელ ერისთავის „Путевые Записки По Мингрелии“, რომელიც 1867 წელს დაუწერია;

57 ვალერიან ითონიშვილი წიგნს „ქართული ეთნოგრაფიის ნარკვევები“ რაფიელ ერისთავის შემოქმედების განხილვით იწყებს, იხ: (ითონიშვილი, „ქართული ეთნოგრაფიის ნარკვევები“, 1989);

დროს რაფიელ ერისთავი იყო და მას ეძახდნენ ყველგან, სადაც საქართველოს ისტორიისა და რუსული ენის ცოდნა იყო საჭირო. 1845 წლიდან იწყება მისი სამსახურებრივი კარიერაც საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში (ხუნდაძე, 1918: 4). 1846 წლიდან, იგი თითქმის ორი წელი, თუშ-ფშავ-ხევსურეთის ოლქის სამმართველოში რუსული ენის თარჯიმნად მუშაობდა, თბილისში მუშაობდა მთავარმართებლის კანცელარიაში მოხელედ, შემდეგ ქუთაისის გუბერნატორთან საგანგებო მინდობილობათა უფროს მოხელედ, იყო ზუგდიდის მაზრის უფროსი, ოდიშის მმართველობის საბჭოს წევრი, ქუთაისის საგუბერნიო მმართველობის საბჭოს წევრი („საერო დღესასწაული“, 1899: 4; ხუნდაძე, 1918: 5). 1855 წელს იგი რუსეთის საიმპერატორო გეოგრაფიული საზოგადოების კავკასიის განყოფილების წევრად აირჩიეს, 1856 წელს კი კავკასიის სოფლის მეურნეობის საზოგადოების ნამდვილ წევრად. 1860-იან წლებში ახალი ცხოვრების სიოს მოჰყვა „ახალი სასამართლოების დაწესება“ და რაფიელ ერისთავი ქუთაისის მომრიგებელ-მოსამართლედ დაინიშნა (1870 წლამდე). 1863 წელს იგი სოფლის მეურნეობისა და მრეწველობის საზოგადოების წევრ-კორესპონდენტად, 1876 წელს კი სოფლის მეურნეობის მოსკოვის საზოგადოების მებარემუმეობის კომიტეტის წევრად აირჩიეს (ერისთავი, 1996: 10). 1870 წლიდან 1889 წლამდე პოეტი თბილისში ვეჭილობდა. 1889 წელს რაფიელ ერისთავი ქართულ გამოცემათა ცენზორი გახდა („საერო დღესასწაული“, 1899: 19). ბოლო წლები პოეტმა თელავში გაატარა.<sup>58</sup>

რაფიელ ერისთავის ბიოგრაფია კლასიკური მაგალითია ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე ეროვნულ მოძრაობაში ჩართული ჰუმანიტარი ინტელექტუალისა. მისი ყოველი ნაბიჯი გააზრებული ქმედებაა ეროვნული ცნობიერების გაღვიძებისთვის. „მეთერთმეტე ცნების“ ავტორი რაფიელ ერისთავი თერგდალეულებთან ერთად იბრძოდა ქართველი ერის შედუღაბებისათვის. 1879 წლიდან იგი ილია ჭავჭავაძესთან ერთად ხელმძღვანეობდა „ქართველთა შორის წერა-კითხვის გამავრცელებელ საზოგადოებას“, ამავე წლიდან იდგა ქართული თეატრის დამფუძნებელთა შორის და

---

58 რაფიელ ერისთავი მსახიობობდა და სუფლიორობდა, თავისივე სახლში ატარებდა ქუთაისელ მოყვარულ მსახიობთა რეპეტიციებს, 1867 წელს კი დის, ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის პიესაში „რას ვეძებდი და რა ვიპოვე“ სირაჯ ავეტიკის როლიც ითამაშა;

მონაწილეობდა „თეატრალური საზოგადოების“ წესდების შემუშავებაში, ხოლო მოგვიანებით კი ამ საზოგადოების თავმჯდომარეც გახდა.

რაფიელ ერისთავმა კარგად იცოდა საქართველოს ისტორია, მისი სიძველეები და ამიტომაც აქ ჩამოსული ევროპელი თუ რუსი მკვლევრებიც მასთან თანამშრომლობდნენ. 1847 წელს რაფიელი და მამამისი დავით ერისთავი სოფელ მატანში ფრანგ აკადემიკოსს - მარი ბროსეს დახვედრიან და ქისტაურში, საკუთარ მამულში მიუპატიჟებიათ. ბროსე ერისთავებთან ორი დღე დარჩენილა და ივრის ხეობასა და თიანეთში რაფიელთან ერთად უმოგზაურია. თანამშრომლობას ბროსე და ერისთავი დაუმეგობრებია, რაც შემდგომ მათ მიმოწერაშიც აისახა (ითონიშვილი, 1989: 40).

ერისთავის ბიოგრაფიიდან ნათლად ჩანს, რომ მან მთელი თავისი ცხოვრება საქართველოს ისტორიას, ეთნოგრაფიას, ზეპირსიეტყვიერების, ანდაზებისა და მესტვირული ლექსების შეგროვებას შეაღია, რასაც გამუდმებით აქვეყნებდა ქართულ და რუსულ ენებზე. მაგალითად, 1846 წელს გაზეთ „კავკაზში“ (N25/N26) გამოქვეყნებულა ერისთავის ვრცელი წერილი, სადაც იგი ალავერდობას აღწერდა. იგი საოცარი მთხრობელია, მისი ყოველი ტექსტი პატარა დოკუმენტურ ფილმს ჰგავს, სადაც ტექსტების საშუალებით ერთგვარ დოკუმენტურ ფილმს ვადევნებთ თვალს. ალავერდობის წერილში მას აღწერილი აქვს თელავში ყურძნის კრეფისა და წურვის რიტუალი, ასევე თელავური სიახლეები, ახლებური ყაიდის ჩინოვნიკები, რომლებიც აღარ ჰგავდნენ „გოგოლის პერსონაჟებს“. თელავის ოლქის ჩინოვნიკები თავისუფალ დროს წვეულებებს აწყობდნენ, სადაც სტუმრებს მოსაწვევებით პატიჟებდნენ. ასეთ საღამოებს ხსნიდა თბილისის პოლკის მიერ შესრულებული მუსიკა. ხანშიშესულები „ტვისტსა და პრეფერანსს“ თამაშობდნენ, ახალგაზრდები კი ცეკვით ირთობდნენ თავს, სადაც ვალსს კადრილი და მაზურკა მიჰყვებოდა. ამ წერილში რაფიელ ერისთავი წერს, რომ მოცეკვავე კახელ ქალზე ლამაზი შესახედი ქვეყნად არავინააო, რადგან მსგავს ლეკურს ქვეყნად ვერავინ ცეკვავსო, ხოლო კახური ღვინო ევროპულ ღვინოს ჯაბნისო.

რაფიელ ერისთავის ნაშრომებიდან საინტერესოა ის წერილები, რომელიც საქართველოს სოციალურ ისტორიასა და ისტორიული გეოგრაფიის საკითხებს შეეხება (ითონიშვილი, 1989: 15). იგი ქმნიდა ერთგვარ მარშრუტებს, სადაც დაწვრილებით აღწერდა სამოგზაურო მიმართულებებსა და მხარის გეოგრაფიულ მონაცემებს.

მაგალითად, მას აღწერილი აქვს გზები: ანაკლიიდან - ზუგდიდამდე, ზუგდიდიდან - ქვაშიხორამდე, ქვაშიხორიდან - მარტვილამდე, მარტვილიდან - ხონამდე და სხვა (ითონიშვილი, 1989: 14).

საქართველოში პირველი სამეცნიერო უჯრედი - საიმპერატორო რუსეთის გეოგრაფიული საზოგადოების კავკასიის განყოფილება 1851 წლის 10 მარტს მეფისნაცვალ ვორონცოვის სახლში გაიხსნა და მისი პირველი ხელმძღვანელიც თავად ვორონცოვი გახდა (გ. ჩხაიძე, 1989: 9). წესდების თანახმად, კავკასიის ფილიალს უნდა შეესწავლა ზღვა მასალა გეოგრაფიის, ეთნოგრაფიისა და სტატისტიკის მიმართულებით, მასვე უნდა დაეხმებინა კავკასიის რუკა, შეედგინა ლექსიკონი და სხვა.<sup>59</sup> კავკასიის განყოფილებასთან 30-მდე ქართველი მეცნიერი და საზოგადო მოღვაწე თანამშრომლობდა: პლატონ იოსელიანი, დიმიტრი ბაქრაძე, გიორგი ერისთავი, ლევან გურიელი, მელქისედეკ ლომიძე, მიხეილ თუმანიშვილი, ნიკო ბერძენიშვილი და სხვები. მათ შორის იყო კავკასიის განყოფილების წევრ-თანამშრომელი რაფიელ ერისთავი. მალევე დაიბეჭდა მისი ვრცელი ეთნოგრაფიული მასალა „თუშ-ფშავ-ხევსურეთის შესახებ“.<sup>60</sup> 1852 წელს 10 მაისს კი განყოფილების ფარგლებში მუზეუმი გაიხსნა (გ. ჩხაიძე, 1989: 16). გუსტავ რადე წერდა, რომ გახსნისთანავე მუზეუმის ეთნოგრაფიული განყოფილება ძვირფასი შემოწირულობითა და შენაძენით გამდიდრებულა, რომელთა შორისაც ყურადღებას იპყრობდა თავად რაფიელ ერისთავის, ტოკარევის, მაკინეცის, ბერჟეს, რომანოვის, ხარიტონოვისა და გრამდინის შემოწირულობები. გურამ ჩხაიძის აზრით, გუსტავ რადეს მხრიდან მხოლოდ რაფიელ ერისთავის მოხსენიება ტიტულითა და მთლიანი სახელ-გვარით მუზეუმის საქმიანობაში მის განსაკუთრებულ დამსახურებაზე მიუთითებდა (გ. ჩხაიძე, 1989: 20). მუზეუმის 1856 წელს შედგენილი

---

59 კავკასიის განყოფილებას ჰქონდა ბეჭდვითო ორგანო „ზაპისკი“ და „ოტჩოტი“, აქ დაიბეჭდა: ევლახოვის „თბილისის ქარვასლები“, დიუკრაუსის „ამიერკავკასიის სავაჭრო გზების აღწერა“, ბოროზდინის „ბატონყმობა საქართველოში“, პლატონ იოსელიანის „დუშეთის აღწერა“, დიმიტრი ბაქრაძის „სვანეთი“, გუსტავ რადეს „მოგზაურობა სამეგრელოს ალპებში“ და სხვა;

60 გურამ ჩხაიძე წერს, რომ ამავე წლებს ეკუთვნის საქართველოში პროფესიული სამუზეუმო საქმიანობის დაწყებაც - 1852 წელს დაარსდა „რუსეთის გეოგრაფიული საზოგადოების კავკასიის განყოფილების მუზეუმი“, რასაც 1855 წელს მოჰყვა „კავკასიის სოფლის მეურნეობის საზოგადოების მუზეუმი“ და 1856 წელს „ნატურალისტ ბაიერნის კაბინეტის“ დაარსება (გ. ჩხაიძე, 1989: 7). სწორედ ამ წვრილ მუზეუმთა შექმნას მოჰყვა 1865 წელს გუსტავ რადეს ხელმძღვანელობით „კავკასიის მუზეუმის“ დაარსება, რომელიც საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის წინამორბედად მოიაზრება (გ. ჩხაიძე, 1989: 7);

კატალოგიდან ირკვევა, რომ რაფიელ ერისთავს მუზეუმისთვის შეუწირავს სამეურნეო და საყოფაცხოვრებო ეთნოგრაფიული ექსპონატები, რომელთა რიცხვიც სულ 10 ნივთს შეადგენდა, თუმცა მისი ღვაწლი ბევრად მეტი იყო, ვიდრე შეწირული ექსპონატები. მისი ინიციატივით ჩატარებულა სამუზეუმო კოლექციების კატალოგიზაცია და სწორედ მას შეუმუშავებია მეთოდური ინსტრუქცია. მნიშვნელოვანია ის ფაქტი, რომ იგი ყოფილა ერთადერთი ქართველი, რომელსაც ეთნოგრაფიული ნივთების ტერმინოლოგიის დადგენა-თარგმანსა და კოლექციების სისტემატიზაციაში მიუღია მონაწილეობა (გ. ჩხაიძე, 1989: 21).

მწერალს სხვადასხვა კუთხეში ცხოვრებამ და მოგზაურობამ ღრმად შეასწავლა „ერის ინდივიდუალური ცხოვრება“ და ამიტომ მას ეროვნული ხალხური ტრადიციის აღწერაში, ქართველი ტომების ეთნოგრაფიულ დახასიათებასა და ზეპირსიტყვიერების ტექსტების შეკრებაში დიდი ღვაწლი აქვს, წერდა მიხეილ ჩიქოვანი (ჩიქოვანი, 1975: 257). იგი აღწერდა სხვადასხვა რეგიონების სოციალურ ვითარებებსა და სამეურნეო-ეკონომიკურ პირობებს (ითონიშვილი, 1989: 17). მაგალითად, სამეგრელოს ისტორიისა და ხალხური ტრადიციების შესწავლის საშუალება მას მიეცა 1857-67 წლებში, როდესაც იგი ზუგდიდის მაზრის უფოსისა და სამეგრელოს საეკლესიო მამულების მზრუნველის თანამდებობაზე იმყოფებოდა (ითონიშვილი, 1989: 18). თეიმურაზ ჯაგოდნიშვილის აზრით, რაფიელ ერისთავმა თავისი ეთნოგრაფიული წერილებით ნიადაგი შეამზადა ეროვნული თვითშეგნების გამოსაღვიძებლად და დაკარგული ეროვნული მეობის აღსადგენად (ერისთავი, 1986: 9).

ჩვენი კვლევისთვის ძალზე საინტერესო აღმოჩნდა რაფიელ ერისთავის ნარატივების განხილვა ნაციონალიზმის პარადიგმების ჩარჩოში, სადაც კარგად გამოჩნდა მისი მიზანმიმართული, ზუსტად გააზრებული ქმედებები. მაგალითად, 1873 წლის „კრებულში“ გამოქვეყნებული წერილიდან ვიგებთ, თუ რა მნიშვნელობას ანიჭებდა იგი „ესე გვართა“ მასალების შეგროვებას: *„ურიგო არ იქნება, რომ სიმღერების შემკრებელთ ითავონ შეგროვება: ზღაპრებისა, მესტირული ლექსებისა, ანდა ზეებისა, გამოცანებისა და სხვათა ამ გვართა, რადგან მათში ხშირად გამოსჭვირს ბევრი მოსწრებული სიტყვა და აზრი, კეთილშობილური გრძნობა და ჩვეულება ხალხისა; ისმის მათში ნამდვილი ქართული ენის ბრუნვა და მიმოხვრა და, დასასრულ, ზოგიერთი მათგანი*



დაგვემსახურებიან ისტორიულ მასალებათა...“ („კრებული“, 1873, N7). ამ ციტატაში ჩანს, რომ რაფიელ ერისთავს კარგად ჰქონია გააზრებული ხალხური მასალების შეგროვებისა და გავრცელების მნიშვნელობა. იგი წერდა: „...ყოველი მოყვარული მშობლის დედა-ენისა და ქართული ლიტერატურისა უნდა დაეჩქაროს და იმეცადინეოს შეკრებისათვის ესე გვართა, ვიდრე იგინი ჯერ კიდევ სრულებით არ დავიწყებია ხალხსა“ („კრებული“, 1873, N7). 1873 წელსვე დაბეჭდილა ერისთავის შეკრებილი „გლეხური სიმღერები, ძველიერები, ლექსები და ანდაზები შეკრებილი რაფ. ერისთავისგან და ილ. ჭავჭავაძისგან“, რომელშიც შესავალი წერილი რაფიელ ერისთავს ეკუთვნის.

1877 წლით თარიღდება რაფიელ ერისთავის მიერ შედგენილი კრებული, რომელიც შედგება იმერეთში, გურიაში, კახეთსა და ფშავში გაგონილი ტექსტებისგან, მაგალითად, იმერული თქმულება სოლომონ მეორეზე, გურული „მიწუხს გული სასიკვდილოთ“, კახური „იამა გმობა შობითა“, „იმერეთი დამივლია“, „ჭინჭარი ჭირის ჭირია“, „მე ვარ და ჩემი ნაზადი“, „წყალნი წავლენ და წამოლენ“ და სხვა. 1879 წელს კი დაიბეჭდა „ქართული გამოცანები, შეკრებილი რ. ერისთავის მიერ“ (ჩიქოვანი, 1975: 261).

რაფიელ ერისთავის ეთნოგრაფიული ნაშრომების ანალიზით დავრწმუნდით, რომ პოეტის შემოქმედება შეესაბამება ეთნოსიმბოლისტთა მოსაზრებას კულტურული ელიტის შესახებ. იგი გააზრებულად კრებდა ხალხში გაბნეულ მარგალიტებს და ცდილობდა გაეცნო ფართო საზოგადოებისთვის. კუთხური კულტურული საგანძურის ეროვნულ სიმდიდრეში გადატანა კი ნაციონალიზმის კლასიკური მაგალითია. ჟურნალ „ცისკრის“ 1974 წლის ნომერში (N 11) გამოქვეყნებული წერილში „რაფიელ ერისთავი, როგორც ეთნოგრაფი“ ვალერიან ითონიშვილი აღნიშნავდა, რომ მან ქართულ მწერლობასთან ერთად ქართული ეთნოგრაფია ეროვნული კულტურის გამომზეურებისა და შენარჩუნების ინტერესებს დაუქვემდებარა და ამიტომაც არის იგი ეროვნული ეთნოგრაფიის ერთ-ერთი უდიდესი წარმადგენელი.

რაფიელ ერისთავის ეთნოგრაფიული ნაშრომები იდეალური მასალაა ქართული ნაციონალიზმის ისტორიის შესასწავლად. ჩვენს წინაშეა ქართული იდენტობის მშენებელი მრავალფეროვანი ტექსტები, რომელსაც ყურადღება მიპყრობი აქვს ეთნიკური წარსულის მიმართ და ხალხური საუნჯის წიაღში მოპოვებული მასალის ერის

მასშტაბით ტირაჟირებას ახდენს. რაფიელ ერისთავის ეთნოგრაფიული ნაშრომების სია კი ასე გამოიყურება:

„წერილები კახეთიდან“, „კავკაზი“, 1846, N25, N26 (რუსულ ენაზე);

„წერილი მეგობარს“, „კავკაზი“, 1847, N6 (რუსულ ენაზე);

„ლაზარე“, „კავკაზი“, 1847, N10 (რუსულ ენაზე);

„ქართული ქორწილი“, „კავკაზი“, 1847, N14 (რუსულ ენაზე);

„ხობებზე ნადირობა კახეთში“, „კავკაზი“, 1847, N20;

„ქართული ხალხური მასკარადი“, „კავკაზი“, 1847, N16 (რუსულ ენაზე);

„ჩანაწერები თუმ-ფშავ-ხევსრეთის ოლქის შესახებ“, „კავკაზი“, 1847, N43-47 (რუსულ ენაზე);<sup>61</sup>

„წერილები იმერეთიდან“, „კავკაზი“, 1857, N 77, (რუსულ ენაზე);

„გლეხებზე სამეგრელოში“ და „თავადებზე სამეგრელოში“, ჟურნალი „კავკაზსკაია სტარინა“, 1873, N4-5, და 1873 N6, (რუსულ ენაზე);

„შენიშვნები სვანეთზე“, რუსეთის საიმპერატორო გეოგრაფიული საზოგადოების კავკასიური განყოფილების ჩანაწერები, წიგნი XIX, დამტება II, 1898 (რუსულ ენაზე).<sup>62</sup>

1878 წელს რაფიელ ერისთავმა კავკასიის სამეურნეო ჟურნალში დასტამბა „ღვინის მოყვანისა და გასაღების მდგომარეობა ჩვენში“. მასვე ეკუთვნის „შემოკლებული ლათინური, რუსული და ქართული ლექსიკონი შედგენილი თ. რ. დ. ერისთავისთაგან“, თბილისი, 1873.<sup>63</sup> ლექსიკონი განმარტავს მცენარეთა ქართულ დასახელებებსა და მათ თარგმანს ლათინურ და რუსულ ენებზე. ლექსიკონის შესავალ წერილში ჩვენ მოვიძიეთ ნაციონალიზმის კვლევებისთვის ერთი მნიშვნელოვანი ციტატა, სადაც კარგად ჩანს

---

61 მწერალი ჩანაწერებისთვის მასალებს ორი წლის განმავლობაში აგროვებდა და თანდართულ შენიშვნაში წერდა: „ცოდვა იქნებოდაო“ ამ მხარეში დიდი ხნის განმავლობაში ცხოვრების დროს არ შემესწავლა აქაური ადათები და წესები და ეს ყველაფერი არ გამეცნო სხვათათვისო (ერისთავი, 1986: 239);

62 სვანეთის შესახებ მასალებში რაფიელ ერისთავს ეხმარებოდა ცნობილი ეთნოგრაფი ბესარიონ ნიჟარაძე (1878-1919). მისი ფსევდონიმია „თავისუფალი სვანი“. ბესარიონ ნიჟარაძისა და რაფიელ ერისთავის ურთიერთობის ამსახველი მასალები ინახება კორნელი კეკელიძის სახელობის ხელნაწერთა ეროვნულ ცენტრში, რაფიელ ერისთავის ფონდში;

63 ლექსიკონის შესავალში რაფიელ ერისთავი მიუთითებს, რომ მსგავსი წიგნი აქამდე არ არსებულა. წიგნის შესავალში რაფიელ ერისთავი წერს: „დღევანდლამდის, მე არ უწყია, რომ ქართულს ენაზედაც ყოფილიყოს გამოცემული ამ გვარი ლექსიკონი... 1873 წელში თუმცა დავბეჭდე მოკლე მცენარეთა ლექსიკონი კავკასიის სამეურნეო საზოგადოების ლექსიკონში, მაგრამ აწინდელი გამოცემა შესწორებულია და ვრცელი უწინდელზე“ (ლექსიკონი, თბილისი: 1884);

როგორ ცდილობს რაფიელ ერისთავი საქართველოს ცალკეული კუთხეები სამშობლოს ერთიან სხეულად წარმოსახოს: „...საქართველო მდიდარია მცენარებითა, რომ სახელწოდება მათი მრავალ არს და უნდა იყოს ამ ქვეყნის სხვა და სხვა კუთხეებში: ქართლში, კახეთში, მთიულეთში, ფშავ-ხევსურეთში, ქიზიყში, თრიალეთზე, იმერეთში, რაჭში, ლეჩხუმში, სვანეთში, აფხაზეთში, ჯავახეთში, ოდიშში, გურიაში, ჩაქვში, ჭანეთში და ლივანაში, სადაც დღესაც ლაპარაკობენ ერთი და იგივე დედა-ენით: ქართულათ, თუმცა ზოგიერთ ამ ჩამოთვლილ ადგილებში შესუსტდა ეს ენა; ეჭვი არ არის რომ ამავე მხარეებში ერთი და იგივე მცენარე იწოდების სხვა და სხვა სახელით“ (ერისთავი, 1873: 3). ასევე რაფიელ ერისთავის არქივში დაცულია მრავალი ნარკვევი მევენახეობის, მეთამბაქოეობის, მეფუტკრეობის, მეაბრეშუმეობის შესახებ.

ჩვენი მიზანი იყო, რაფიელ ერისთავის ეთნოგრაფიული კვლევების ზღვა მასალაში გვეპოვნა ქართველთა კვების კულტურის აღწერილობები, რასაც სხვადასხვა ნარკვევში უხვად შევხვდით:

1. ნარკვევში „თუმ-ფშავ-ხევსურები“ მას აღწერილი აქვს იქაური საკვები: ხმიადი და სქელი ოვალური ფორმის ლავაშები, ხინკალი, რძე, ყველი, კარაქი, დღეობებზე გამომცხვარი ქაღები, გულში ღორის ქონითა და შებოლილი ხორცის ნაჭრებით (ერისთავი, 1986: 58);

2. სამეგრელოს ეთნოგრაფიული ნარკვევიდან, ჩვენთვის განსაკუთრებით საინტერესოა ის ნაწილი, სადაც ერისთავი მთავრის სუფრას აღწერს, რომელიც აშკარად ეხმიანება მისიონერი იტალიელის არქანჯელო ლამბერტის მეგრული სუფრების აღწერასა და ასევე XIV საუკუნის ძეგლს „ხელმწიფის კარის გარიგებას“.<sup>64</sup> რაფიელ ერისთავის მონათხრობიდან ჩანს, რომ სამეგრელოს მთავრებს სუფრის ერთგვარი პროტოკოლი ჰქონდათ, რომელსაც ისინი იცავდნენ. რიგითობა ყოფილა დაცული კერძების გამოტანისას, რასაც სპეციალური მიმართულების მსახურები ასრულებდნენ. ერისთავი ასახელებს მთავრის მოხელეს - მესტუმრეს, რომელსაც ტრაპეზის დასაწყისში

---

64 აქვე უნდა აღვნიშნოთ, რომ სამეგრელოს შესახებ ეთნოგრაფიული ნარკვევი რაფიელ ერისთავმა 1870-იან წლებში დაწერა, ხოლო „ხელმწიფის კარის გარიგების“ დაზიანებული ხელნაწერი ექვთიმე თაყაიშვილმა მოგვიანებით იპოვა, ამიტომ ჩვენთვის საინტერესოა, რომ არქანჯელო ლამბერტის მიერ XVII საუკუნეში აღწერილი სამეგრელოს თავადის სუფრა და XIV საუკუნის სამეფო კარის პროტოკოლში - „ხელმწიფის კარის გარიგებაში“ აღწერილი სამეფო სუფრის წესები მსგავსია;

მზარეულთან ერთად სამზარეულოდან გამოჰქონდა ხონჩა, რაზეც საჭმელები და სხვადასხვა ქოთნებით ეწყო სოუსები. მათ მოსდევდათ ქეშიკი ხელში ჩელტით, რომელზეც ხორცის დიდი ნაჭერი იდო.<sup>65</sup> ქეშიკს პურის დიდი კალათით ხაბაზი მოჰყვებოდა. სუფრაზე ღვინო თიხის დოქებით მეღვინეს გაჰქონდა, ღომის ქვაბი კი მეღომისრცხილეს (ერისთავი, 1986: 136).<sup>66</sup>

3. რაფიელ ერისთავი აღწერს სადილს ხონში, რომელსაც დასწრებია თავად ს.ც-სთან. პოეტი აქებს იმერულ სტუმართმოყვარეობას და წერს, რომ იმერეთში იციან კარგი გამასპინძლება, მთავარია აპეტიტი გქონდეთო (ერისთავი, 1986: 107). სწორედ ამ ნარკვევიდან ვიგებთ, რომ იმერეთში ჰყვარებიათ „უსასრულო სადილები“, მრავალფეროვანი კერძებით, რომელიც „საქმის კარგი ცოდნით“ ყოფილა მომზადებული. თუმცა რაფიელ ერისთავის აზრით, იქაურ კერძებს ერთი ნაკლიც ჰქონია - ზედმეტი ცხიმინობა, მაგრამ შესანიშნავი ყოფილა სხვა კერძები მყავე საწებლებით. ამ ნაშრომში რაფიელ ერისთავი აღწერს ბროწეულის წვენი საწებლებს. იგი წერს, რომ იმერული სადილები ჰომეროსის ნადიმებს ჰგავდა, თავისი შეხედულებითა და თეატრალიზებული ელემენტებით: სუფრაზე მორთმეული მთლიანი შემწვარი ხბოსა ან ძროხის დიდ ნაწილი, თავადების სმა და სულიერი შინაარსის სიმღერები, მხიარული მასპინძელი, რომელიც გამუდმებით ცდილობდა გულითადად ემასპინძლა (ერისთავი, 1986: 108).

ამ და სხვა მაგალითებიდან ჩანს, რომ რაფიელ ერისთავმა კარგად იცოდა საქართველოს სხვადასხვა კუთხის კვების კულტურა. შესაბამისად, შეიძლება დავუშვათ, რომ მისმა დამ ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძემ სწორედ მისი დახმარებით შეადგინა პირველი რეცეპტების წიგნი „ქართული სამზარეულო“. წიგნში საქართველოს მასშტაბით შეკრებილ კერძთა სია მიუთითებს იმაზე, რომ მის ავტორს ან თავად უნდა ემოგზაურა და შეეგროვებინა რეცეპტები, ან სხვა დახმარებოდა კრებულის სრულყოფაში. ჩვენი

---

65 ქეშიკი - ძველ ქართულად განმარტებულია, როგორც დარაჯი, ყარაული, იხ.:

<http://www.nplg.gov.ge/saskolo/index.php?a=term&d=44&t=14790>, 21.11.2022, ხოლო სიტყვა ჩელტი ახსნილია, როგორც დაწნული ლასტი, იგივე ტოპკირი, იხ.:

<http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=39&t=5434>, ნანახია: 21.11.2022;

66 მეღომისრცხილეს აგრეთვე ევალეზოდა მთავრის სადილისთვის გლეხებისგან აეკრიფა ლობიო, ქათმები, ნიგოზი, ხახვი და სხვა პროდუქტები. სიტყვა „მეღომისრცხილე“ ასევე გვხვდება თედო სახოკიას მიერ, 1927 წელს გამოცემულ „მასალებში“ (ბოროზდინი, კ. ერისთავი, რაფ., მურიე, ჟ., 1927) ასევე, იხ.: ბოროზდინი, კ. „სამეგრელო და სვანეთი, 1854-1861“, სახელმწიფო გამომცემლობა, 1934 (ბოროზდინი, 1934);

აზრით, პირველი ქართული სამხარეულო წიგნის შედგენაში, სხვადასხვა მხარის რეცეპტთა მოძიებასა და შეკრებაში, რაფიელ ერისთავი უთუოდ მიიღებდა მონაწილეობას. თუმცა ეს ფაქტი სრულიად არ აფერმკთალებს მისი დის ღვაწლს ქართული ეროვნული სამხარეულოს შენებაში. გარდა იმისა, რომ პირველი ქართული სამხარეულო წიგნის ავტორად ისტორიამ სწორედ ბარბარე ჯორჯაძე შემოინახა, იგი თავად ყოფილა შესანიშნავი მეოჯახე და მხარეული, რაზეც მისი ქალიშვილი მანანა ჯორჯაძე-გებტმანისა 1914 წელს გამოცემული წიგნის შესავალშიც წერს (იხ: თავი 1874 წლის შემდგომ გამოცემული წიგნები). ამ ფაქტს ადასტურებს რაფიელის მიერ ბარბარესთვის ზუგდიდიდან კახეთში 1860 წელს გაგზავნილი წერილიც, რომელიც ხელნაწერთა ეროვნულ ცენტრში მოვიძიეთ (წერილი N 363): „...*მამრები და მწნილები გააკეთა ზაქარიამ, მაგრამ წაგვიხდა, ვერ მოვიყვანეთ შენებურათ*“.<sup>67</sup>

ყურადღების ღირსია 1875 წლის N 80 და N 81 „დროებაში“ დასტამბული რაფიელ ერისთავის წერილი „ცნობანი ოსმალოს საქართველოზე“ და მისი ვრცელი ისტორიული ნარკვევი „ცნობანი შესახებ იმ საქართველოს ნაწილისა, რომელიც დღეს ოსმალოს უპყრია“ (ერისთავი, 1986: 11).<sup>68</sup> რუსეთ-თურქეთის ომის დროს კი მას შეუდგენია პრაქტიკული სახელმძღვანელო „პირველი უცილობელი შემწეობის მიცემისთვის ბრძოლის ველზე“.<sup>69</sup> როცა ზავმა საქართველოს მიწები დაუბრუნა, რაფიელ ერისთავი თბილისში ჩამოსული აჭარლების საზეიმო მიღებზე სიტყვით გამოსულა. თეიმურაზ ჯაგოდნიშვილი წერს, რომ პოეტი დიდი ინტერესით ეკიდებოდა აჭარის საკითხს, საჯარო ლექციებს ატარებდა და ამით ქართულ ეროვნულ აზრს ამწიფებდა ერთიანი საქართველოს განუყოფლობაზე (ერისთავი, 1886: 12).

უდიდესია რაფიელ ერისთავის წვლილი ქართული ბიბლიოთეკის დაარსების საქმეშიც. წერა-კითხვის გამავრცელებელი საზოგადოების წინაშე სწორედ მან აღძრა ქართველ წარჩინებულთა ოჯახებში შემორჩენილი ხელნერი წიგნების შეკრების საკითხი. მასვე გადაუცია ოცი ოჯახის სია, სადაც ძვირფასი ძველი წიგნები ეგულებოდა, საკუთარი

67 წერილში მოცემულ სახელში „ზაქარია“ იგულისხმება ბარბარეს ქმარი ზაქარია ჯორჯაძე, რომელიც ამ პერიოდში რაფიელ ერისთავთან ერთად ზუგდიდში მუშაობდა;

68 ამ ნაწარმოების შესახებ თეიმურაზ ჯაგოდნიშვილს მითითებული აქვს წყარო: კ. კვეციანის სახ. ხელნაწერთა ინსტიტუტი, რაფიელ ერისთავის ფონდი, N 137, რომელიც შემდგომ დასტამბა „დროებაში“, 1875, N80, N81;

69 იქვე;

ბიბლიოთეკა კი საზოგადოებას უსასყიდლოდ გადაულოცა. 1880-იან წლებში ილია ჭავჭავაძესთან, იაკობ გოგებაშვილთან, აკაკი წერეთელთან და სხვებთან ერთად ჩართული იყო ტერმინოლოგიურ მუშაობაში. სწორედ რაფიელ ერისთავმა დაამუშავა - არითმეტიკის, გეომეტრიის, ქიმიის, ფიზიკის, „სამუნეჯიბო ლეოღრაფიის“ (ასტრონომიის), საზომისა და საწყაოს, საზღვაო ტერმინოლოგიის ქართული ლექსიკონები. 1875 წელს სასოფლო-სამეურნეო საზოგადოების იუბილეზე წაიკითხა ლექცია საქართველოში ვაზის მოვლისა და ღვინის დაყენების შესახებ. 1887 წელს გეოგრაფიული საზოგადოების კრებაზე კი წაიკითხა ლექცია ხევსბერობასა და ხატობის ტრადიციებზე.

1884 წელს ბრიტანელი დიპლომატისა და მეცნიერის არტურ ლაისტის საპატივცემულოდ ილია ჭავჭავაძემ წვეულება გაუმართავს, რომელზეც თამადად რაფიელ ერისთავი აურჩევიათ (ვაშაყმაძე, 1942: 94). ჭავჭავაძემ ლაისტს თამადა გააცნო, როგორც ქართული პოეზიის უხუცესი, მამაპაპური სუფრის ტრადიციული თამადა, ზმებით მოლაპარაკე დარბაისელი ქართველი. არტურ ლაისტმა გერმანულ ენაზე თარგმნა რაფიელ ერისთავის ლექსები და გერმანულ პრესაში გამოაქვეყნა. ლაისტი რაფიელ ერისთავს ილია ჭავჭავაძის და აკაკი წერეთლის შემდეგ ასახელებდა. ილია ჭავჭავაძის „ოთარაანთ ქვრივის“ კითხვა-მოსმენის შემდეგ დავითა სარაჯიშვილთან გამართულ ვახშამზეც რაფიელ ერისთავი ყოფილა თამადა (მანსვეტაშვილი, 1936: 37).

ეპოქის სრული სურათის რეკონსტრუქციისთვის აუცილებლად მიგვაჩნია აღწეროთ ცხოვრების ის სტილი და ეკონომიკური მდომარეობა, რომელშიც XIX საუკუნის მეორე ნახევარში მწერლები ცხოვრობდნენ. თედო სახოკია წიგნში *„ჩემი საუკუნის ადამიანები“* წერს, რომ რაფიელ ერისთავმა მთელი ცხოვრება სახელმწიფო სამსახურს შეაღია და მხოლოდ 1880 წლიდან, როცა უსამსახუროდ დარჩა, აქტიურად დაიწყო ლიტერატურული საქმიანობა. იმ დროიდან ერისთავი ხშირად სტუმრობდა გრიგოლ ჩარკვიანის წიგნის მაღაზიას, რომელიც ერთგვარი კლუბი იყო მაშინდელი ქართველი ინტელიგენციისთვის (სახოკია, 1969: 17). იმავე პერიოდში გამოუცია რაფიელ ერისთავს კრილოვის გალექსილი იგავ-არაკები და სულხან-საბა ორბელიანის „სიბრძნე-სიცრუისა“, ასევე ორბელიანის „ქართული ლექსიკონი“ რაფიელ ერისთავის რედაქციით. სახოკია წერს, რომ ლიტერატურული მუშაობა მას მხოლოდ სულიერ სიამოვნებას აძლევდა, რადგანაც იმ დროს მწერლების საქმიანობის ანაზღაურებაზე საუბარი

ზედმეტი იყო. რაფიელ ერისთავს, სხვა მწერლების მსგავსად, „პური არსობისა მარად საძებარი ჰქონდა“ (სახოკია, 1969: 17). 1888 წელს პოეტს, მეგობარ სიკო გრძელიშვილთან ერთად, ღვინის ბიზნესი წამოუწყია. მათ განუზრახავთ, ქისტაურის მარნიდან ნატურალური ღვინო ჩამოეტანათ და შუამავალი სირაჯების გარეშე თბილისში გაეყიდათ. პუშკინის ქუჩაზე, ერისთავის ღვინის სარდაფზე რუსული წარწერა ყოფილა: „Склад натуральных кахетинских вин кахетинских помещиков. Распивочно и на вынос“, ხოლო თავად პოეტს მედუქნეობა ჰქონია შეთავსებული. მას ევალეობდა მუმტრის დახვედრა, სუფრის გაშლა, მწვადების შეწვა, სტუმრების შაირებით გართობა და სხვა (სახოკია, 1969: 19). ერისთავის დუქანს მალევე მოსწყდომია ხალხი, ნაწილს ცნობილი პოეტის ცოცხლად ნახვა აინტერესებდა, მისი ლექსებისა და შაირების მოსმენა, მეორე ნაწილს კი სარდაფში ნისიად გაცემული ღვინო და მწვადი იზიდავდა. ამ ვითარებაში ერისთავის ბიზნესი კრახით დასრულებულა, რასაც რაფიელ ერისთავის ფრაზა მოჰყვლია, რა გაეწყობა, ქართველი კაცისთვის ღმერთს ვაჭრობა არ დაუწესებიაო (სახოკია, 1969: 23).

ამის შემდეგ მხცოვანი პოეტი კვლავ სახელმწიფო სამსახურში დაბრუნებულა - საცენზურო კომიტეტში ქართული ენის ცენზორად. მაშინ ცენზორობას მეტად ცუდი სახელი ჰქონდა და ამ ხელობას ისე უყურებდნენ, როგორც „ადამიანის გონების ჯალათობას“, მაგრამ შიმშილთან პირისპირ მდგომ რაფიელ ერისთავს სხვა გზა არ ჰქონია (სახოკია, 1969: 23). თუმცა, ნებითა თუ უნებლიედ, ერისთავი ცენზორის მოვალეობას ხშირად ღალატობდა ხოლმე, რისთვისაც უფროსებისგან ბევრჯერ საყვედურიც მიუღია, მაგრამ ყველაფერს ითმენდა, რომ ქართველი მწიგნობრებისთვის ხელი არ შეეშლა. თედო სახოკია წერს: „*ორმოცდათი წელიწადი საყვარელი პოეტი ჩვენი დავრდომილი ერის გამოფხიზლებას, ფეხზე წამოყენებას ცდილობდა, ნახევარი საუკუნე იმის ცდაში გაატარა, რომ სიტყვით თუ საქმით ქართველებისთვის შეეგნებინებინა მისი როლი სხვა ერთა შორის, მისი დანიშნულება*“ (სახოკია, 1969: 24).

რაფიელ ერისთავის ეროვნული შემოქმედების მწვერვალს ლექსი „სამშობლო ხევსურისა“ წარმოადგენს: „არ გავცვლი სალსა კლდეებსა უკვდავებისა ხეზედა,/არ გავცვლი მე ჩემს სამშობლოს სხვა ქვეყნის სამოთხეზედა“, რომელიც 1881 წლის 10 მკათათვეს დაუწერია. ამ ლექსის გაჟღერება ქართველი ერის ყოველ წევრში ეროვნულ

პათოსს ბადებს, ხოლო მისი ავტორის მოღვაწეობის ისტორია, როგორც გრიგოლ ყიფშიძე აფასებს, *„ჩვენი ზრდისა და წარმატების ისტორიაა ამ მეცხრამეტე საუკუნეში“* („მნათობი“, 1895, N10). ეს არის ფრაზა, რომელიც ერთგვარად აჯამებს ჩვენი ნაშრომის ნაწილს რაფიელ ერისთავის შესახებ და ადასტურებს მის მონაწილეობას ქართველთა ნაციონალურ პროექტში.



## სამზარეულო წიგნები ნაციონალიზმის ეპოქამდე და შემდგომ

### 2.1. წიგნები ეროვნულ სამზარეულოებამდე მსოფლიოს სხვადასხვა ქვეყანაში

ჩვენ შევეცადეთ შეგვესწავლა სხვადასხვა ქვეყნის მაგალითები და პასუხი გვეპოვა კითხვაზე: რა განსხვავებაა ნაციონალიზმის ეპოქამდე და ნაციონალიზმის ეპოქის სამზარეულო წიგნებს შორის?

ლექსიკონში „ბრიტანიკა“ აღნიშნულია, რომ კულინარიული წიგნები ყველა ეპოქაში, ყოველ წიგნიერ საზოგადოებაში იწერებოდა.<sup>70</sup> ანა ევბანკისა და მირანდა ბრაუნის სტატიაში „ყველაზე ძველი რეცეპტების წიგნები მსოფლიო ბიბლიოთეკებში“ ვკითხულობთ, რომ ძველად სამზარეულოს წიგნები მხოლოდ მაღალი წრისთვის იყო განკუთვნილი.<sup>71</sup>

*„ერაყის სამზარეულოს დიდი ისტორია აქვს, ის დაახლოებით 10 000 წლის არის... მესოპოტამიაში - მრავალი კაშკაშა და დახვეწილი ცივილიზაციის სახლში, განვითარებული იყო ცოდნის სხვადასხვა სფერო და მათ შორის კულინარიული ხელოვნებაც“*, – წერს კანადელი ორიენტალისტი ჰაბიბ სალოუმი. მისი აზრით, დედამიწაზე უძველეს კულინარიულ რეცეპტებად უნდა ჩაითვალოს მესოპოტამიის ტერიტორიაზე აღმოჩენილი ფირფიტები, სადაც უძველესი რელიგიური დღესასწაულების რიტუალური კერძებია ამოტვიფრული.<sup>72</sup> სალოუმი ასევე აღიარებს, რომ ერაყული სამზარეულოს ახალი სიცოცხლე XX საუკუნიდან დაიწყო, როცა ქვეყანამ ხმელთაშუა ზღვის ქვეყნებთან და დანარჩენ მსოფლიოსთან მჭიდრო კომერციული და კულტურული ურთიერთობები გააბა.

70 „ბრიტანიკის“ ვებ-გვერდზე მიმოხილვა Cookbook, იხ.: <https://www.britannica.com/topic/cookbook>, ნანახია: 02.06.2022ж

71 Ewbank, A., Brown, M., The Oldest Cookbooks From Libraries Around The World, Atlas Obscura (June 8, 2022), იხ.: <https://www.atlasobscura.com/articles/oldest-cookbooks>, ნანახია: 21.10.2022;

72 Salloum, H., Foods Of Iraq: Enshrined With A Long History (April, 01, 2006), იხ.: <http://thingsasian.com/Story/Foods-Iraq-Enshrined-Long-History>, ნანახია: 21.10.2022;

უძველესი გასტრონომიული ცოდნაა ასახული ჩინურ ტრაქტატებშიც, რომლებიც ძვ.წ. III ათასწლეულით თარიღდება. წიგნი „*მნიშვნელოვანი ცოდნა ჭამისა და სმის შესახებ*“ საიმპერატორო კარის მთავარ შეფ-მზარეულს ჰუოუს (Huou) ეკუთვნის, სადაც რეცეპტების გარდა, საყოფაცხოვრებო რჩევებიცაა მოცემული.<sup>73</sup> წიგნები, რომლებიც ჩინეთში ძვ.წ. 1700 - ახ. წ. 1390 წლებშია დაწერილი, ძირითადად ეძღვნება სამეფო ოჯახის კვების კულტურას, ან ჯანმრთელობისთვის სასარგებლო საზრდოს და მათში ეროვნული სამზარეულო არ იგულისხმება.<sup>74</sup>

უძველეს წიგნთა რიგებს ეკუთვნის - „*სწავლულთა ნადიმი*“ (ბერძნული სახელი - Δειπνοσφοισται), რომლის ავტორიც ძვ. წ. II საუკუნის ცნობილი გურმანი და ფილოსოფოსი ბერძენი ათენეუსია. წიგნში აღწერილია სიმპოზიუმის მონაწილე ორი სოფისტის დიალოგი, სადაც ისინი ერთმანეთს კერძების რეცეპტებსაც უზიარებენ. „სწავლულთა ნადიმში“ ათენეუსი წინამორბედ ოცზე მეტ ავტორსა და წიგნს ასახელებს, რომელიც სამზარეულოს ეხება. მაგალითად, არქესტრატესა და მის ძვ.წ. 350 წელს შექმნილ წიგნს - „*ჰედიათეია*“ (Hedypatheia - ფუფუნებით ცხოვრება).

განვითარებული სამზარეულო ჰქონდა რომის იმპერიასაც. ტიბერიუსის ხანის (ახ.წ. 14-37 წლები) მდიდარ რომაელ ვაჭარს და ცნობილ გურმანს აპიკიუსს მიაკუთვნებენ - *Apician Corpus De Re Coquinaria* (აპიკიუსის კორპუსი კულინარიის შესახებ).<sup>75</sup> ამ წიგნშიც, როგორც სხვა ადრეული კულინარიულ წიგნებში, კერძების რეცეპტების გვერდით გვხვდება სამედიცინო რჩევებიც.<sup>76</sup> თანამედროვე მკვლევრები თვლიან, რომ სწორედ აპიკიუსის წიგნზე დგას თანამედროვე ევროპული ქვეყნების სამზარეულოები.<sup>77</sup>

„აპიკიუსის კორპუსის“ ხელნაწერი პირველად მისი შექმნიდან 15 საუკუნის შემდეგ - 1498 წელს დაიბეჭდა. წიგნის ევროპაში მასიური გავრცელების შემდეგ,

---

73 ინტერნეტ რესურსი, ენციკლოპედია „ბრიტანიკა“, <https://www.britannica.com/topic/cookbook#Ref26265>, ნანახია: 02.02.2022;

74 Morfin, M., The 10 Oldest Cookbooks In The World, (November 28, 2006), <https://theculturetrip.com/europe/articles/the-10-oldest-cookbooks-in-the-world>, ნანახია: 22.05.2022;

75 Explore the Roman Cookbook, De Re Coquinaria, the Oldest Known Cookbook in Existence (October 14, 2020), <https://www.openculture.com/2020/10/explore-the-roman-cookbook-de-re-coquinaria.html>, ნანახია: 22.12.2022;

76 Ewbank, A., Brown, M., The Oldest Cookbooks From Libraries Around The World, Atlas Obscura (June 8, 2022), <https://www.atlasobscura.com/Articles/Oldest-Cookbooks>, ნანახია: 21.10.2022;

77 Starr, F., Apicius, Cooking and Dining in Imperial Rome, Translator: Joseph Dommers Vehling, (August 19, 2009) <https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm>, ნანახია 21.09.2022;

კონტინენტის გასტრონომია ძველი რომის გემოვნების ქვეშ მოექცა.<sup>78</sup> პროფესორი ფრედერიკ სთარი წერს, რომ აპიკუსის 2000 წლის წინანდელი რეცეპტების პოვნა დღესაც შესაძლებელია დიდ ბრიტანეთში, სკანდინავიაში, ბალტიისპირეთსა და სხვა ქვეყნებში.<sup>79</sup> ამაში დარწმუნება ადვილია, როცა წიგნის სარჩევსა და შინაარსს თვალს გადავავლებთ. აპიკუსის შემდგომ გამოცემულ წიგნებში, თითქმის ყველგან, მისი სტრუქტურა მეორდება. სწორედ „აპიკუსის კორპუსში“ პირველად მოცემული სარჩევის პროდუქტების მიხედვით დაყოფა: *ხორცეული, პარკოსნები, ფრინველნი, ოთხფეხები, ზღვის პროდუქტები, თევზის სოუსები, ღვინო და სხვა*. წიგნის თანახმად, გამოცდილ მზარეულს უნდა სცოდნოდა: *მოგზაურთათვის სურნელოვანი თაფლიანი ღვინის მომზადება, რომაული ვერმუტის, ვარდის ღვინის, იის ღვინისა და ლიბურნიული ზეთის რეცეპტები,<sup>80</sup> მღვრიე ღვინის დაწმენდა, ბულიონისთვის ცუდი სუნის მოშორება, ხორცის მარილის გარეშე შენახვა, შემწვარი თევზის შენახვა, თაფლის სიკარგის დადგენა, თაფლის ნამცხვრის დამზადება, ყურძნის, ატმის, ბროჩეულის, ლეღვის, კომშის, მდოგვის ბალახის, ტრუფელის, მწვანე ზეთისხილისა და ღოღოს შენახვა, სურნელოვანი მარილების მომზადება სხვადასხვა დაავადებებისგან სამკურნალოდ, ღვინის სოუსის მომზადება ტრუფელებისთვის, ოქსიპორუმი, ჰიპოთრიმა (ჩაშუშული მარცვლეული), ოქსიგარუმი (თევზის სოუსი - გარუმი ძმრით), მორტარიები (საფქვავეები) და სხვა.<sup>81</sup> აპიკუსის სიიდან ჩანს, რომ თანამედროვე კულინარიულ ხელოვნებას მისგან ბევრი რამ აქვს ნასესხები.*

შუასაუკუნეების სამზარეულო წიგნებიც, აპიკუსის წიგნის მსგავსად, მხოლოდ მაღალი ფენის სამზარეულოს აღწერდა და მათ შინაარსში ეროვნულობა არ იგულისხმებოდა. მაგალითად, შუასაუკუნეების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი წიგნია -

78 თავად აპიკუსის სამზარეულო წიგნში ნათელად ჩანს, რომ იგი ბერძნული სამზარეულოს მემკვიდრეა. მაგალითად, თაფლის ნამცხვრის დასამზადებლად აპიკუსი ბერძენთა საფუარს ახსენებს (Apicius, 2009). იხ.: <https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm>, ნანახია 21.09.2022;

79 Starr, F., Apicius, Cooking and Dining in Imperial Rome, Translator: Joseph Dommers Vehling, (August 19, 2009) იხ.: <https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm>, ნანახია 21.09.2022;

80 ძვ. ბერძნულად - Λιβυρνία (ლიბურნია) უძველესი გეოგრაფიული მხარეა, ლიბურნიელთა მიწა, ადრიატიკის ზღვის ჩრდილო-აღმოსავლეთ სანაპიროზე, დღევანდელ ხორვატიაში;

81 მორტარიუმი - ძველი რომაული სამზარეულო ჭურჭლის ერთ-ერთი სახეობაა - ნახევარსფერული ან კონუსური თასები, ზედაპირზე ჩასმული უხეში ქვიშით ან ღორღით. გამოიყენებოდა საკვების დასაფქვავად ან ინგრედიენტთა შერევისათვის;

„*მომზადების ფორმა*“ (The Forme of Cury), რომელიც XIV საუკუნის ბოლო წლებში (1399 წლამდე) რიჩარდ II-ის ყოფილი კარის მზარეულებს შეუდგენიათ და 1420 წელს თავიდან გადაუწერიათ. წიგნის სარჩევი სამეფო წვეულებებისთვის განკუთვნილ დახვეწილ კერძთა სიას წარმოადგენს.<sup>82</sup> მასში მოცემულია - გემების, სასახლეების, ფილოსოფოსთა და პოლიტიკოსთა შაქრისგან, ჟელესა და ცვილისგან გამოძერწილი ქანდაკებების რეცეპტები, რაც რომაელ მდიდართა სუფრების განუყრელი დიზაინიც იყო.<sup>83</sup> წიგნის მდიდრული რეცეპტები მეტყველებს იმაზე, რომ იგი მაღალი კლასის სუფრებისთვის იყო განკუთვნილი და ღარიბთათვის ხელმიუწვდომელ სამზარეულოს წარმოადგენდა.<sup>84</sup>

შუა საუკუნეების ერთ-ერთი პოპულარული კულინარიული წიგნის - *Le Viandier* ავტორი ჩარლზ V-ის კარის მზარეული - გიომ ტირელია (იგივე ტაილევენი - Taillevent). ტაილევენის მიხედვით, მაღალ სამზარეულოს სამი მთავარი მახასიათებელი ჰქონდა: ძვირფასი სანელებლები, სოუსები და კერძების ლამაზი პრეზენტაცია, სადაც ხშირად იყენებდნენ საღებავებსაც, მაგალითად, შემწვარ ხორცს ოქროსფრად და ვერცხლისფრად ღებავდნენ (Trubek, 2000: 5).

ფრანგი ანონიმი ავტორის „*პარიზული საყოფაცხოვრებო წიგნი*“ (Le Ménagier de Paris, ინგლისურად - The Parisian Household Book) 1393 წლით თარიღდება და ახალგაზრდა ცოლის მიმართ მოხუცი ქმრის რჩევა-დარიგებებს შეიცავს. წიგნში ქმარი ცოლს მებაღეობის, ვაჭრობის, მსახურთა შერჩევის, ძაღლებისა და ცხენების მოვლის წესებს აცნობს. გარდა ამისა, წიგნში შეტანილია სადღესასწაულო სუფრებისთვის 380-ზე მეტი რეცეპტი. წიგნიდანაც ჩანს, რომ ეს დარიგებები და რეცეპტები ეკუთვნის მხოლოდ კონკრეტულ ქალს, მდიდარი ფრანგის ცოლს და არა სრულიად საფრანგეთს, ფრანგ ერს. შესაბამისად, არც „პარიზული საყოფაცხოვრებო წიგნი“ განეკუთვნება ეროვნულ სამზარეულო წიგნთა რიგს. თუმცა, ჩვენი კვლევისთვის საინტერესოა ის ფაქტი, რომ შუასაუკუნეების ხელნაწერი „პარიზული საყოფაცხოვრებო წიგნი“ პირველად ბარონ

82 The Forme of Cury - ითარგმნება, როგორც „მომზადების მეთოდი“. სიტყვა „Cury“ საშუალო ფრანგულში ნიშნავს „მომზადებას“, ინგლისურად - To Cook;

83 The Forme of Cury პირველი ინგლისური ტექსტია, სადაც მოხსენიებულია ზეთუნის ზეთი, მიხაკი, ყაყაჩოს თესლი, გოგრა, ასევე მაშინ ჯერ კიდევ იშვიათი და ძვირადღირებული სანელებლები: მუსკატის კაკალი, კოჭა, წიწაკა და სხვა;

84 წიგნი 1586 წელს ედვარდ სტაფორდმა გამოსცა და დედოფალს - ელისაბედ I უსახსოვრა. იხ.: <https://www.bl.uk/collection-items/a-Recipe-For-Pastry-Castles-From-The-Forme-Of-Cury>, ნანახია: 21.12.2022;

ჟერომ-ფრედერიკ პიშოს მიერ სწორედ ნაციონალიზმის ეპოქაში, 1848 წელს გამოიცა.<sup>85</sup> ეს კი ის დროა, როცა ნაციონალურმა ეპოქამ ყოველივე ძველისკენ ინტერესი გაამძაფრა და მრავალი მივიწყებული წიგნი კვლავ აქტუალური გახდა.

XV საუკუნის წიგნში *„კულინარიის ხელოვნება“* (Libro de Arte Coquinaria) კარდინალთა ცნობილ მზარეულს - კომოელ მაცეტრო მარტინოს (Maestro Martino of Como) ეკუთვნის და მასში უკვე ჩნდება თანამედროვე რეცეპტების მსგავსი აღწერილობები და კერძების მომზადებისთვის დრო. მაცეტრო ახალბედა მზარეულებს უხსნის, რომ კვერცხი იმდენი ხნის განმავლობაში უნდა მოეხარშათ, რა დროც მათ უფლის ლოცვის წასაკითხად დასჭირდებოდათ, ანუ 2 წუთის განმავლობაში.

პირველი კულინარიული დაბეჭდილი წიგნი კი, რომელიც 1475 წელს რომსა და ვენეციაში ერთდროულად დაიბეჭდა, მოხეტიალე ჰუმანისტს ბართოლომეო საკი-პლატინას ეკუთვნის - *„ნამდვილი სიამოვნებისა და ჯანმრთელობის შესახებ“* (De Honora Voluptate et Valetudine).<sup>86</sup> წიგნი ლათინურ ენაზეა შექმნილი და მაცეტრო მარტინოს რეცეპტების წიგნის შინაარსს ეყრდნობა, თუმცა დამატებით წამლების რეცეპტები, დიეტები და სხვა სამედიცინო რჩევებია შეტანილი, რომლებიც ავტორს კლასიკური საექიმო წიგნებიდან ამოუკრეფია (Willan, A., Cherniavsky, M., 2012).<sup>87</sup>

1555 წელს ლიონში გამოიცა ცნობილი ფრანგი წინაწარმეტყველის მიშელ დე ნოსტრადამუსის რეცეპტების წიგნი - *„ტრაქტატი კოსმეტიკისა და ჯემების შესახებ“* (Traité des Fardements et Confitures).<sup>88</sup> ნოსტრადამუსი პროფესიით ექიმი და ფარმაცევტი იყო, ამიტომ მის წიგნში უხვადაა სამედიცინო რჩევები: *შავი ჭირის სამკურნალო ვარდის აბები, კბილების მათეთრებელი და საძილე საშუალებები, სიყვარულის ელექსირები და სხვა.* ნოსტრადამუსის ჯემების რეცეპტებს კი ასეთი განმარტებები ახლავს: *„კომშის ჯემი - მეფეთათვის შესაფერისი“*, *„მსხლის ჯემი - უფლისწულთა საამებლად“* და სხვა.

85 იხ.: ბარონი პიშო (Baron Jérôme-Frédéric Pichon (1812 - 1896) იყო XIX საუკუნის ცნობილი ფრანგი ბიბლიოგრაფი, პუბლიცისტი და ხელოვნების კოლექციონერი;

86 პირველი ბეჭდური წიგნის შესახებ ენ ვილანი და მარკ ჩერნიავსკი საუბრობენ სამზარეულო წიგნების ბიბლიოთეკის N35 ტომში, Willan, A., Cherniavsky, M., The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook. University of California Press (April, 2012), იხ.: <https://www.ucpress.edu/book/9780520244009/the-cookbook-library>, ნანახია: 13.09.2023;

87 საკი-პლატინას წიგნის გამოცემიდან 23 წლის შემდეგ გამოიცა აპიკუსის კორპუსი (1498);

88 Foden, G., Nostradamus And His Pot of Jam, (April 01, 2022), იხ.: <https://www.theguardian.com/Books/2006/Apr/01/Featuresreviews.Guardianreview1/> ნანახია: 21.10.2022;

რეცეპტების სათაურებიდანვე კარგად ჩანს, რომ ნოსტრადამუსის წიგნიც ნაციონალიზმამდელ სამზარეულოთა და სამედიცინო წიგნთა ხაზს ატარებს და არ წარმოადგენს ეროვნული სამზარეულოს ნიმუშს.

პირველი ფრანგული სამზარეულო წიგნი, რომლის სახელშიც სიტყვა „ფრანგული“ გვხვდება, 1651 წელს დაიბეჭდა. *„ფრანგული სამზარეულოს“* (Le Cuisinier Francois).<sup>89</sup> მკვლევრები წერენ, რომ სწორედ ამ წიგნმა აქცია ფრანგული სამზარეულო დომინანტ სამზარეულოდ ევროპაში და კულინარიული ლექსიკაც მისგან დამკვიდრდა.<sup>90</sup> მიუხედავად სათაურში სიტყვა „ფრანგულისა“, უნდა აღვნიშნოთ, რომ წიგნის ავტორი ფრანსუა პიერ დე ლა ვარენი (François Pierre (de) La Varenne) მეფეთა მზარეული იყო და მისი წიგნი ელიტარული მზარეულების გაწვრთნისთვის დაიწერა.<sup>91</sup> ლა ვარენს ეკუთვნის 1653 წელს პირველი ცალკე გამოცემული საკონდიტრო წიგნი - *„ფრანგი კონდიტერი“* (Le Pâtissier François), რომელიც მალევე აიტაცა ევროპის ქვეყნებმა.<sup>92</sup>

საინტერესოა, რომ იმავე პერიოდში გაჩნდა ნიკოლა ბონეფონის წიგნი *„ფრანგი მებაღე“* (Le Jardinier François, 1651) და *„სოფლური სიამოვნებანი“* (Les Délices de la campagne, 1654), ასევე ფრანსუა მასიალოს წიგნი - *„მეფის მზარეული“* (Le Cuisinier royal et bourgeois, 1691). ჩვენ დავამუშავეთ ლა ვარენის ღირსეული მემკვიდრის მასიალოს 1691 წელს გამოცემული წიგნი, რომელიც ასევე აბსოლუტიზმის ეპოქის საფრანგეთის ფუფუნების ნაწილია და არისტოკრატის მრავალკერძიან ვახშამებს აღწერს.<sup>93</sup> აუცილებლად მიგვაჩნია, მასიალოს მაგალითზე ყურადღება გავამახვილოთ ერთ

---

89 ფრანსუა ლა ვარენზე ინფორმაციას ვეყრდნობით ოგუსტ ესკოფიერის კულინარიული ხელოვნების სკოლის გვერდზე გამოქვეყნებულ სტატიას (May 12, 2020), იხ.: <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/french-cooking-how-and-why-french-cuisine-came-to-rule-the-world/>, ნანახია: 02.05.2022;

90 „ფრანგ მზარეულში“ პირველად გამოჩნდა ის ინოვაციები, რომელიც ფრანგულ სამზარეულოში XVII საუკუნეში მკვიდრდებოდა. მაგალითად, ცნობილი ფრანგული სოუსი „ბეშამელი“. ასევე, ჩანაცვლდა პურის ნაფშხვენებით წვნიანების ჩასქელების წესი ახლებური რეცეპტით - ფქვილისა და კარაქის ნაზავით („რუ“). ლა ვარენის წიგნში პირველად გაჟღერდა ფრანგულის სამზარეულოს სურნელოვანი „გარნის თაიგული“, ასევე სოუსის დაშრობის ტექნოლოგია და სხვა;

91 თავად ლა ვარენი კულინარიულ ხელოვნებას მარია მედიჩის სამზარეულოში დაეუფლა, ხოლო ლუი XIV-ის დროიდან აგროვებდა ინფორმაციებსა და ნოვაციებს ფრანგული ელიტის სამზარეულოზე;

92 წიგნის პირატული გამოცემები იმავე წლებში დაიბეჭდა ამსტერდამსა და ჰააგაში. „ფრანგი მზარეული“ პირველი ფრანგული წიგნი იყო, რომელიც ინგლისურ ენაზე გამოიცა;

93 საინტერესოა, რომ მასიალოს წიგნში შედის რეცეპტი შოკოლადში ჩაშუშული იხვი (Macreuse en ragout au chocolat), რაც შესაძლოა, პირველ აცტეკურ რეცეპტს წარმოადგენდეს ევროპულ კულინარიულ წიგნში. იხ.: <https://www.baumanrarebooks.com/rare-books/massialot-francois/cuisinier-royal-et-bourgeois/103774.aspx>, ნანახია: 13.09.2023;

დეტალზე. ფრანგული სამზარეულო მოყვარულებმა კარგად იციან ფრანგული ბეზესა (Meringue) და დესერტი კრემ-ბრულეს (Crème Brûlée) შესახებ, რომლის რეცეპტებიც პირველად სწორედ ფრანსუა მასიალოს წიგნში „მეფის მზარეულში“ გამოქვეყნებულა.<sup>94</sup> ამიტომ რეცეპტების ავტორად სწორედ მას აღიარებენ. ჩვენთვის კი განსაკუთრებით საინტერესოა ის ფაქტი, რომ დღეს ასე პოპულარული ორივე დესერტი მივიწყებული ყოფილა 1980-იან წლებამდე, ანუ იმ დრომდე, როდესაც ფრანგმა ისტორიკოსებმა ანალების სკოლის წარმომადგენლის პიერ ნორას მეთაურობით თავიდან დაიწყეს ფრანგული ისტორიის გადააზრება. მასიალოს რეცეპტების ახლებური ვერსიებიც სწორედ 1980-იანი წლებიდან დამკვიდრებულა ფრანგულ რესტორნებში.<sup>95</sup>

ამერიკის კონტინენტზე პირველი კულინარიული წიგნი - „*ამერიკული სამზარეულო*“ (American Cookery) 1796 წელს დაიბეჭდა და მისი ავტორი ქალია - ამელია სიმონსი. ისტორიკოსთა აზრით, „ამერიკული სამზარეულო“ კოლონისტებს ამერიკული იდენტობის ჩამოყალიბებაში დაეხმარა.<sup>96</sup> სწორედ ამელია სიმონსს მიაკუთვნებენ „არჩევნების ნამცხვრის“ (Election Cake) რეცეპტს, რომელსაც მხოლოდ ნამცხვრის დანიშნულება არ ჰქონია. ისტორიკოსები წერენ, რომ „არჩევნების ნამცხვარი“ 1700-იან წლების ბოლოს ახალი ინგლისის რაიონში ამომრჩეველ მამაკაცთა აქტივობის წასახალისებლად შეიქმნა. იმ დროს ქალებს ხმის მიცემის უფლება არ ჰქონდათ და ნამცხვრის გამოცხობით მამაკაცების არჩევნებში მონაწილეობას უჭერდნენ მხარს.<sup>97</sup> ამერიკულ ნაციონალიზმში „არჩევნების ნამცხვარი“ ქალთა მხარდაჭერის სიმბოლოდ იქცა.<sup>98</sup> რთული რეცეპტის მქონე ნამცხვარი, რომელიც 12 ფუნტს იწონიდა, XIX საუკუნის დასაწყისშივე გავიდა მოდიდან, თუმცა აშშ-ში 2016 წლის არჩევნების დროს კონდიტერმა

---

94 კრემ-ბრულე ინგლისურ წიგნში ნათარგმნია, როგორც „დამწვარი კრემი“, რადგან მისი რეცეპტი შედგება ნაზი კრემისგან და თავზე გადაბრაწული ფენისგან;

95 სტატია: „ვინ იყო ფრანსუა მასიალო? (Who was François Massialot?),  
ob.: <https://goutaste.com/who-was-francois-massialot/>, ნანახია: 12.09.2023;

96 Mangan, G., Amelia Simmons Adds a uniquely American Flavor to Cooking, (November 26, 2020), ob.:  
<https://www.connecticuthistory.org/Amelia-Simmons-Adds-A-Uniquely-American-Flavor-To-Cooking>,  
ნანახია: 22.02.2023;

97 Peters, T., Election Cake, A Forgotten Recipe Is Trending Again, ob.: <https://www.today.com/food/what-election-cake-heres-history-forgotten-recipe-t197021> (November 03, 2020), ნანახია: 22.02.2023;

98 Mangan, G., Amelia Simmons Adds A Uniquely American Flavor to Cooking,  
<https://www.connecticuthistory.org/Amelia-Simmons-Adds-A-Uniquely-American-Flavor-To-Cooking/>ნანახია: 22.02.2023;

სიუზან გებჰარტმა ეს ტრადიცია კვლავ გააცოცხლა. მან სოციალურ ქსელში „საარჩევნო ნამცხვრის“ ფოტოები გამოაქვეყნა და სხვებსაც მოუწოდა გამოეცხოთ იგი: #გამოაცხვე ამერიკული ნამცხვარი (#MakeAmericaCakeAgain). გებჰარტის საარჩევნო ენთუზიაზმმა ბევრი აიყოლია და იმავე ჰემთეგით სოციალურ ქსელში ნამცხვრის ფოტოების გამოქვეყნება დაიწყო. ეს ფაქტი მიუთითებს იმაზე, რომ წარსულის შენახული მეხსიერებიდან ნებისმიერი სიმბოლოს, ამბის განახლება შეიძლება. კონკრეტულად კი წარსულის გაცოცხლება ხდება მაშინ, როცა იგი აწმყოს სჭირდება - აწმყოსთვის აქტუალური ხდება.

რუსეთში პირველი კულინარიული წიგნები XVIII საუკუნეში დაიბეჭდა. სერგეი დრუკოვცევის *„სამზარეულო ჩანაწერები“* (Друковцев С.В. Поваренные Записки. Печатаны в Типографіи Императорскаго Московскаго Университета 1779 года), რომლის მეორე გამოცემა 1783 წლით თარიღდება. დრუკოვცევი სამხედრო კარიერის შემდეგ პროკურორად მსახურობდა, 1772 წლიდან კი „თავისუფალი ეკონომიკური საზოგადოების“ წევრი გამხდარა და გაზეთში „მოსკოვსკიე ვედომოსტი“ მიწის საკუთრების შესახებ სტატიების გამოქვეყნება დაუწყია.<sup>99</sup> „სამზარეულო ჩანაწერების“ ტექსტიდან კარგად ჩანს, რომ იმ დროის უდიდეს პრობლემას ჰიგიენურ ნორმების დაცვა და რიგიანი მზარეულის შერჩევა ყოფილა. დრუკოვცევის აზრით, მზარეულებს წერაკითხვა უნდა სცოდნოდათ, რათა რეცეპტები წაეკითხათ და ცოდნა გაემდიდრებინათ. მათ თეთრი ქათქათა სამოსიც უნდა სცმოდათ და თავზე ჩაჩი ხურებოდათ, რათა საკვებში თმა არ ჩავარდნილიყო (Друковцев, 1779: 4).

ჩვენ შევისწავლეთ დრუკოვცევის წიგნის შინაარსი, სადაც კარგად ჩანს, რომ მას ევროპული სამზარეულო წიგნებით აქტიურად უსარგებლია. „სამზარეულოს ჩანაწერების“ სარჩევში ადგილობრივ კერძებთან ერთად, უცხოური რეცეპტებიც მრავლად გვხვდება. წიგნში შეტანილია წვნიანები უკრაინული ცხიმების გამოყენებით: *საქონლის ხორცის წვნიანი მჟავე კომბოსტოთი და უკრაინული ღორის ქონით, ცხვრის წვნიანი ფეტვის ფაფითა და დაქუცმაცებული უკრაინული ბეკონით და ოხრახუმით, მჟავე კომბოსტოს წვნიანი უკრაინული ქონითა და სხვა*. დრუკოვცევის წიგნის ბოლოს

---

99 Московскія Вѣдомости გამოდიოდა 1909 წლამდე, ლიოვშინის სტატიები იხ.: Московскія Вѣдомости 1773, N87, 94, 1775, N6; 1777, N 20, 1783, N 10;



დართული აქვს მოკლე კულინარიული ლექსიკონი, სადაც უცხოური სახელები განუმარტავს: „კატლეტი“, „რულეტი“, „ფრანგული ტკბილი ცომი“, „ფარში“, „ჟელე“, „ფილე“, „შამპინიონი“, „კლიარი“ და სხვა. ეს ფაქტი მიუთითებს იმაზე, რომ რუსულ სამზარეულო სივრცეში ჩამოთვლილი სახელები XVIII საუკუნის ბოლოდან შესულა, რადგან იმ დროს ჯერ კიდევ ლექსიკონში ასახსნელ სიტყვებს წარმოადგენდა. რუსული სამზარეულოს მკვლევრები წერენ, რომ XVIII საუკუნის სამზარეულო წიგნები ან მთლიანად ნათარგმნი რეცეპტებისგან შედგებოდა, ან შერეულ კრებულებს წარმოადგენდა, რაზეც დრუკოვცევი და სხვა ავტორები წიგნების შესავალ წერილებში თავად მიუთითებენ (Сюткина, Сюткин, 2016: 10).

1790 წელს გამოიცა პენსიაზე გასული ლეიტენანტის, მთარგმნელისა და პუბლიცისტის ნიკოლაი ოსიპოვის წიგნი - *„ძველი რუსი დიასახლისი, მეოჯახე და მზარეული; დეტალური ინსტრუქცია ძველებურ რუსულ საჭმელთა, კერძთა და სასმელთა მოსამზადებლად“* (Старинная Русская Хозяйка, Ключница и Стряпуха; или Подробное Наставление о Приготовлении Настоящих Старинных Российских Кушаньев, Заедок и Напитков). ანბანური წესით აწყობილი ოსიპოვის წიგნი შეიცავდა არა მხოლოდ რეცეპტებს, არამედ სხვადასხვა სასარგებლო რჩევებს: ალმასის ნივთების გაპრიალების, ჩრჩილისა და ობობის ქსელების მოსპობის, ძველი ბუმბულების განახლების, საპნის მოხარშვის წესებს და სხვა.

## 2.2. XIX საუკუნის სამზარეულო წიგნები

ნაციონალიზმის ეპოქამ, რომელშიც მკვლევრები საფრანგეთის რევოლუციის შემდგომ პერიოდს გულისხმობენ, რევოლუცია კვების კულტურაშიც მოახდინა. სწორედ ამ დროიდან იწყება ერის სახელით გამოცემული სამზარეულო წიგნების მასიური ბეჭდვა. ანთროპოლოგი არჯუნ აპადურაი წერს, რომ ინდოეთშიც კულინარიის ტექსტუალიზაცია ბეჭდვითი საქმის განვითარებას დაემთხვა და იქაც რეცეპტებისა და სამეურნეო რჩევების წიგნების გამოცემა XIX საუკუნიდან დაიწყო.<sup>100</sup> ოქსფორდის

---

100 აპადურაის ნაშრომზე დამატებითი ინფორმაცია იხ.: Appadurai, A., How To Make National Cuisine: Cookbooks In Contemporary India, <https://pages.ucsd.edu/~Jhaydu/Appadurai.pdf>, ნანახია: 21.11.2022;

უნვერსიტეტის სოციოლოგ ვენეცია კონგდონის აზრით, XIX საუკუნეში, კატალონიური ნაციონალიზმის საწყისი ეტაპიდანვე, დიდ როლს თამაშობდა კულინარიული წიგნები.<sup>101</sup> პირველი კატალონიური სამზარეულო წიგნი - „*La Cuynera Catalana*“ ანონიმი ავტორის მიერ 1833 წელს გამოიცა, 1907 წელს კი გამოვიდა ხოსე კონილ დე ბოხის - „*La Cuynera Catalana*“. ფერან აგულოს კიდევ უფრო აშკარა ნაციონალისტური განწყობის კულინარიული წიგნი - „*Llibre de Cuina Catalana*“ კი 1928 წელს ეკუთვნის. აგულო პოლიტიკოსი და ჟურნალისტი იყო და წიგნის შესავალშივე გააკეთა მთავარი განცხადება: „კატალონიას აქვს ენა, უფლებები, ადათ-წესები, საკუთარი ისტორია და პოლიტიკური იდეალი, ასევე აქვს სამზარეულო“. უკვე 1930-იანი წლებისთვის კატალონიური სამზარეულო კატალონიზმის აშკარა სტანდარტი იყო, წერს კონგდონი, რადგან სამოქალაქო ომმა და ფრანკოს ანტი-კატალონიურმა პოლიტიკამ, გავლენა სამზარეულოზეც მოახდინა. თანამედროვე კატალონიელებისთვის კულინარიული წიგნები კატალონიური კულტურის ნაწილია, მათი რიცხვი ბოლო რამდენიმე წლის განმავლობაში, დამოუკიდებლობის მომხრე მოძრაობის საპასუხოდ, კიდევ უფრო გაიზარდა.

ისტორიკოსი ასტრა სპალვენა წერს, რომ ლატვიური სამზარეულოს ჩამოყალიბებაში გადამწყვეტი იყო 1930-იანი წლები, როდესაც ქვეყნის ეროვნული იდენტობის განმტკიცებისთვის კულინარიული მემკვიდრეობაც გახდა საჭირო. სოციალურმა და ეკონომიკურმა წინსვლამ გამომცემლებს უბიძგა, ყურადღება გაემახვილებინათ არა მხოლოდ მოდერნიზმზე, არამედ ნაციონალიზმზეც. პრეზიდენტ კარლის ულმანისის ავტორიტარული რეჟიმის ნაციონალისტურმა პოლიტიკამ (1934-1940) კიდევ უფრო დიდი სტიმული მისცა ამ სფეროს. ეკონომიკურ ზრდასთან ერთად, საშუალო კლასი ცხოვრების ახალ სტანდარტებს ითხოვდა და ამ სიახლეების კერას ცნობილი „კაუცმინდეს ქალთა საშინაო ეკონომიკის სკოლა“ (Kaucmindes mājturības skola) წარმოადგენდა. სწორედ კაუცმინდეს სკოლაში მიმდინარეობდა ეროვნული კულინარიული ცოდნის სისტემატიზაცია, იწერებოდა კულინარიული წიგნები, იხვეწებოდა საყოფაცხოვრებო მენეჯმენტი და სხვა. ლატვიელთა კვების რაციონალური

---

101 Congdon, V., Spalvena, A., Zagrodzka, D.: Cookbooks, Nationalism and Gastronationalism, (November, 16, 2017), იხ.: <https://recipes.hypotheses.org/10110>, ნანახია: 23.02.2023;

მიდგომები კარგი საფუძველი აღმოჩნდა საბჭოთა იდეოლოგიებისთვის, რაც ქვეყნის ოკუპაციის შემდეგ საბჭოთა სამხარეულოში გამოიყენეს. ლატვიის ეროვნულმა სამხარეულომ თავისი მეორე სიცოცხლე კი 1990 წელს, დამოუკიდებლობის მოპოვების შემდეგ დაიბრუნა.<sup>102</sup> ნაციონალიზმის ისტორიის ეს ეტაპი საქართველოს ისტორიაშიც აისახა: 1988 და 1990 წლებში მიყოლებით გამოიცა ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნის ერთ-ერთი ვერსია - „სრული სამხარეულო“, სადაც წინასიტყვაობებში 1980-იანი წლების ეროვნული განწყობები იკითხება.<sup>103</sup>

სამხარეულოს ნაციონალიზაციაზე ვრცლად საუბრობს ფრანგი ფილოსოფოსი როლან ბარტი წიგნში „მითოლოგიები“. ბარტი წერს, რომ ღვინო და ეროვნული კერძები ბადებს დროს და სივრცეს, რაშიც ფრანგი ცხოვრობს (Bapt, 2008: 137).<sup>104</sup> ფრანგები კი ღვინოსა და 360 სახეობის ყველს ისე განიცდიან, როგორც ეროვნულ ღირებულებას. ღვინო მათთვის ტოტემი-სასმელია, როგორც ჰოლანდიაში - რძე და ინგლისის სამეფოში - ჩაი (Bapt, 2008: 137)<sup>105</sup>. რომანტიზმიდან მოყოლებული, ღვინის საყოველთაობა და დიდება მრავალჯერ მეორდება ფრანგულ ანდაზებში, ფოლკლორში, უბრალო ფრაზებსა და ლიტერატურაში, ამ ყველაფრის უკან კი, წერს ბარტი, კონფორმიზმის წილიც ნათლად მოჩანს, რადგანაც ეროვნული კოლექტივის წევრისთვის ღვინის დიადი მითის რწმენა „იძულებითია“. ღვინის მითიდან დისტანცირებულ ფრანგს სხვა ფრანგები გარიყავენ, რადგანაც უნივერსალობის პრინციპის თანახმად, ვისაც ღვინის არ სჯერა, საზოგადოება მას „ავადმყოფს“ დაარქმევს და გააძევებს. ამიტომაც სმის უნარი ფრანგებისთვის ეროვნულ თვისებად აღიქმება (Bapt, 2008: 141). ღვინოსთან ერთად, ეროვნული მითოლოგიის ნაწილებად ბარტი ბიფშტექსსა და კარტოფილს ასახელებს. მათზე ფრანგი

---

102 Congdon, V., Spalvena, A., Zagrodzka, D.: Cookbooks, Nationalism and Gastronationalism, (November, 16, 2017), იხ.: <https://recipes.hypotheses.org/10110>, ნანახია: 23.02.2023;

103 კონკრეტულად ეს იყო 1914 წელს სტამბა „სორაპანში“ გამოცემული „სრულის სამხარეულოს“ რეპტრინტი;

104 მაგალითად, საფრანგეთის პრეზიდენტის რენე კოტის სახლში, მაგიდასთან გადაღებულ ფოტოს მოჰყვა სკანდალი, რადგანაც ... მაგიდაზე წითელი ღვინის ნაცვლად შამპნაური იდო (Bapt, 2008: 140);

105 ბარტი წერს, რომ ღვინოც, როგორც ყოველი სხვა სიცოცხლისუნარიანი ტოტემი, თავის თავში ატარებს მრავალ მითსა და არც მათ ურთიერთსაწინააღმდეგო შინაარსს ერიდება. ერთის მხრივ, თუ ღვინო წყურვილის დასაოკებელ საშუალებად განიხილება, წითელი ღვინო უძველესი დროიდან წმინდა სისხლის იპოსტასად აღიქმებოდა. ბარტი წერს, რომ ღვინოს, თითქოს, „გენეტიკური კავშირი“ აქვს ალქიმიასთან და მასაც, როგორც ფილოსოფიურ ქვას, აქვს უნარი „არაფრიდან“ შექმნას „რადაც“ არაჩვეულებრივი. მაგალითად, ღვინო მუშას შრომას უმსუბუქებს, ხოლო ფრანგული სნობიზმი მოითხოვს, რომ კოქტილებების ნაცვლად ინტელექტუალმა ერთი ჭიქა ბოჟოლე შესვას (Bapt, 2008; 141).

ნებისმიერ დროს ოცნებობს და ამიტომ ყველგანაა, სადაც ფრანგია: იაფფასიან თუ ძვირიან რესტორნებში, ბურჟუაზიულ სადილებსა თუ ბოჰემურ ვახშამზე. ეს კი ნიშნავს, რომ ისინი მეტად ნაციონალიზებულია, ვიდრე სოციალიზებული. ბარტს მოჰყავს მაგალითი, როცა ინდოჩინეთის შერიგების აქტის შემდეგ, გენერალმა კრისტიან დე კასტრიმ ვახშმად შემწვარი კარტოფილი მოითხოვა, რასაც გარშემომყოფთა გაკვირვება მოჰყვა. ბარტის მსჯელობით, ეს იყო გენერლის მხრიდან ფრანგული სიმბოლიკის მხარდაჭერა. ამიტომ შემწვარი კარტოფილის სურვილი არა ვულგარულ-მატერიალისტური რეფლექსი, არამედ რიტუალური ქესტი იყო, რომლითაც კრისტიან დე კასტრიმ ფრანგი ხალხის წიაღში დაბრუნება აღნიშნა (Барт, 2008: 144).<sup>106</sup>

ერის წიაღში ყოფნა/დაბრუნება გაცნობიერებული მოქმედებაა, რომლითაც ეროვნულ მეხსიერებას ვაძლიერებთ. ეროვნული იდენტობა საერთო წინაპარი და საზიარო სიმბოლოებია, მათ შორის ღვინო და სამზარეულო. ღვინო და ეროვნული სამზარეულო საქართველოშიც, საფრანგეთივით, ნაციონალიზებულია, ვიდრე სოციალიზებული.

ჩვენი მიზანი იყო, ქართული და უცხოური მაგალითების გათვალისწინებით, სამზარეულოს ნაციონალიზაციის პროცესის სათავე დაგვეზუსტებინა, რამაც ისტორიის ახალ დროსთან, ნაციონალიზმთან მიგვიყვანა. როგორც უკვე აღვნიშნეთ, ეროვნული ნიშნით მარკირებული წიგნები XIX საუკუნეში ჩნდება, თუმცა იმ დროსაც ყოველი წიგნი ჯერ კიდევ არ წარმოადგენდა ეროვნული სამზარეულოს კლასიკურ ნიმუშს, მაგრამ ყოველი მათგანი შეიცავდა უცხოურ - „სხვათა“ რეცეპტებს, როგორც ეროვნული დემარკაციის პირველ ნიშნებს. მაგალითად მოვიყვანთ 1808 წელს სანკტ-პეტერბურგში, ივან გლაზუნოვის სტამბაში გამოცემულ წიგნს - *„სამზარეულო კალენდარი ანუ სამზარეულო ხელოვნების თვითმასწავლებელი“* (Поваренный Календарь или Самоучитель Повареннаго Искусства, содержащій наставленіе къ приготовленію снѣдей на каждый день въ году, для стола домашняго и гостинаго в Санктпетербургѣ, 1808), სადაც მრავლად გვხვდება უცხოური კერძებიც.<sup>107</sup> „სამზარეულო კალენდარში“ შეტანილია:

---

107 ჩვენი მოძიებული წიგნი, რომელიც 1808 წელს გამოიცა, უკვე მეორე გამოცემაა და სეზონურად გადანაწილებული სადილებისა და საზეიმო ვახშმების მენიუებისგან შედგება. წიგნის მეორე გვერდზე მითითებულია სწავლული მდივნის, იაკობ კაიდანოვის განმარტება, რომ სტამბიდან წიგნის ტირაჟის

ოლაპოტრიდას წვნიანი (ესპანური ხორცის წვნიანი - ე.კ.), იტალიური ლაფშა, ფრანგული წვნიანი, ნიურნბერგული თაფალკვერები, ვენური კიბორჩხალების შტრუდელი, თურქული პარკოსნები ლიონური სოუსით, ჰამბურული რძის ფაფა, ინგლისურად შემწვარი ხორცი და სხვა. რუსეთის იმპერიაში 1808 წელს გამოცემულ სამზარეულო კალენდარში უცხოური რეცეპტების წარმოშობის მიხედვით დასათაურება მიუთითებს იმაზე, რომ XIX საუკუნის დასაწყისში რეცეპტების სახელდება ეროვნულობის ნიშნის მიხედვით დაწყებულია, რამაც მოგვიანებით გასტრონაციონალიზმის სახე მიიღო.

ჩვენ მოვიხილოთ 1846 წელს გამოცემული რუსი ფოლკლორისტი ქალის ეკატერინა ავდეევას წიგნი *„რუსი გამოცდილი დიასახლისის ხელის წიგნი, შედგენილი ორმოცწლიანი გამოცდილებითა და დაკვირვებებით რუსი კეთილი დიასახლისის კ. ავდეევას მიერ“* (Ручная книга русской опытной хозяйки составленная из сорокалетних опытовъ и наблюдений доброй хозяйки русской К. Авдеевой), რომელიც ამკარად ნაციონალიზმის ეპოქის კარნახით არის შექმნილი.<sup>108</sup> წიგნის პირველივე თავი იწყება სათაურით: „საკუთრივ რუსული საჭმელები“ (Кушанья Собственно Русскія), სადაც შესულია შემდეგი რეცეპტები: *ზარმაცი შჩი, მწვანე შჩი, სოკოს წვნიანი, ლაფშა და სხვა.*<sup>109</sup> ავდეევას წიგნის სარჩევში გაზრდილია „საკუთრივ რუსული საჭმელების“ რიცხვი, რაც ნიშნავს, რომ XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან გააქტიურებულა ეროვნული კერძების მოძიება და სიის სრულყოფა. მიუხედავად რუსული სამზარეულო პრიორიტეტისა, ავდეევასთანაც ჩანს, რომ ამ პერიოდში ასევე გაზრდილა ევროპული სამზარეულოს მიმართ ინტერესიც. 1859 წელს მესამედ გამოიცა ეკატერინე ავდეევას კიდევ ერთი *„ჯიბის სამზარეულო წიგნი“* (Карманная поваренная книжка. Собрание новыхъ опытовъ и наблюдений въ домашнемъ хозяйстве), სადაც მას ახალი გამოცდილებები ჩაუმატებია. ამ გამოცემაში შესულია ახალი ევროპული რეცეპტები: *ბავარიული ლაფშა, ფრანგული წვნიანი, თურქული ფლავი, ნაღების ვაფლი, ბლამანჟე და სხვა.*

---

გამოტანამდე, 7 ეგზემპლარი 1805 წლის 4 აგვისტოს გადაუზღავნიათ საიმპერატორო სამედიცინო-ქირურგიული აკადემიის კონფერენციისთვის განსახილველად. ეს თარიღი მიგვითითებს, რომ წიგნი პირველად 1805 წელს გამოუციათ;

108 ავდეევას წიგნი იმდენად პოპულარული იყო, რომ 1877 წელს მისი მე-11 გამოცემა გამოქვეყნდა;

109 რატომღაც ავდეევას წიგნში რუსული კერძების ქვეთავში შედის „ჩინური პელმენების რეცეპტი“, რაც, თითქოს, იმაზე მიანიშნებს, რომ ამით ავტორი ეროვნული პელმენებისა და ჩინური პელმენების მსგავსებას აფიქსირებს;

ავდეევას მაგალითზე კარგად ჩანს, რომ იმ დროის მსოფლიოში ყველგან ეროვნული ცნობიერების გაღვივებას ჰუმანიტარი ინტელექტუალები ცდილობდნენ. სამხარეულო წიგნის გარდა, ავდეევა გამოსცემდა ისეთ წიგნებს, რომელსაც თვითიდენტიფიკაციის პროცესში სხვა ქვეყნებშიც ქმნიდნენ ფოლკლორისტები. მაგალითად, „მესაქონლეობის მიმოხილვა რუსეთის პროვინიებში“, „ძველი რუსული ტანსაცმელი, მასში ცვლილებები და ჩვენი დროის მოდა“, „რუსული ლეგენდები“ და სხვა.<sup>110</sup>

კვლევისას ჩვენი ყურადღება მიიქცია XIX საუკუნეში რუსეთის იმპერიაში ნათარგმნმა და გამოცემულმა ორმა წიგნმა: 1) ფრანგი გურმანის გრიმო დე ლა რეინიერის „გურმანთა აღმანახმა“ და 2) მარი ანტუან კარემის „ფრანგული სამხარეულოს ხელოვნება“.

გრიმოს „გურმანთა აღმანახი“ პარიზში 1803-1810 წლებში 8 წიგნად გამოიცა.<sup>111</sup> აღმანახის პირველი ნაწილი ფრანგულიდან რუსულ ენაზე მალევე უთარგმნიათ და 1809 წელს სანკტ-პეტერბურგში ივანე გლაზუნოვის სტამბას გამოუცია.<sup>112</sup> გრიმოს წიგნი ხილული მაგალითია ეროვნული იდენტობის შენებაში ეროვნული სამხარეულოს მონაწილეობისა, სადაც ასევე შესანიშნავად ჩანს ფრანგული რევოლუციის გავლენა ეროვნულ სამხარეულოზე. გრიმო წერს, რომ რევოლუციის შემდგომ მდიდართა მამულები სხვათა ხელში გადასულა და ერთ დღეში გამდიდრებული „ახალი ფრანგები“ ნაყროვანების ცოდვაში ჩაცვნილან (Рейньер, 1809: IX). სწორედ ამიტომ, მას რჩევა-დარიგებებით სავსე გზამკვლევის შექმნა გადაუწყვეტია, რომელიც შეძლებულესა და

---

110 ეკატერინე ავდეევას ბიოგრაფია იხ.: <https://biographiya.com/avdeeva-ekaterina-alekseevna/> ნანახია: 11.12.2022;

111 რუსულ ენაზე აღმანახის სათაურია: „Прихотник или Календарь объядения, указующий легчайшие способы иметь наилучший стол. С приложением сытнаго дорожника и с полным описанием лакомых блюд каждаго месяца, также всех животных, птиц, рыб и растений приготавливаемых в последнем вкусе“. ნაშრომში ჩვენ ვიყენებთ 2014 წელს რუსულ ენაზე გამოცემულ ვერსიასაც, იხ.: Гримо Де Ла Реньер, А., Алмаз Гурманов, Новое Литературное Обозрение, Москва, 2014;

112 ალექსანდრ ბალთაზარ ლორენ გრიმო და ლა რეინიერი (Alexandre Balthazar Laurent Grimod De La Reynière) დაიბადა 1758 წელს პარიზში, ის ინვალდი იყო და სიჭაბუკე მარტობაში, წიგნების კითხვაში გაატარა და თავისი დროის ერთ-ერთი ყველაზე განათლებული ადამიანი გახდა. 1777 წლიდან იგი პარიზულ ჟურნალებთან თანამშრომლობდა, საფრანგეთის რევოლუციის შემდეგ კი გრიმო დე ლა რეინიერმა თავი მთლიანად მიუძღვნა ფრანგული მაღალი სამხარეულოს კვლევას. 1803 წლიდან 1812 წლამდე ის ყოველწლიურად აქვეყნებდა პარიზში „გურმანთა აღმანახს“, რომელიც ეძღვნებოდა პარიზის რესტორნების მიმოხილვასა და წარმოადგენდა პირველ გასტრონომიულ გზამკვლევს;

ხელმოკლებს თანაბრად გამოადგებოდათ. ავტორის ამ განზრახვაში ჩვენთვის მნიშვნელოვანია არაელიტური ფენისკენ მიმართული ყურადღება, რაც ნაციონალიზმის უტყუარი ნიშანია.

გრიმოს წიგნიდან ვიგებთ, რომ საფრანგეთის რევოლუციის პერიოდში, პარიზელთა დღიური ულუფა ორ უნცია შავ პურს შეადგენდა, ხოლო სოფლებში დიდ ფულზეც კი შეუძლებელი იყო ერთი ტომარა ფქვილის ყიდვა (Рейнбер, 2014: 589). თუმცა დამშეულ დროს მალე ჩაუვლია, რადგან რევოლუციის შედეგად უმუშევრად დარჩენილ მდიდართა ყოფილ მზარეულებს საკუთარი რესტორნებისა და დუქნების გახსნა დაუწყიათ და ფართო მასების დამპყრებლებად ქცეულან. მაგალითად, თუ 1789 წლისთვის პარიზში სულ 100 რესტორანი არსებობდა, 30 წლის შემდეგ, მათი რიცხვი 600-ს გასცდენია.<sup>113</sup> აღმანახის მიხედვით, რევოლუციის პირველი მსხვერპლნი ხოხბები გამხდარან, 1789 წლიდან სახოხბეები გაჩანაგებულა და რევოლუციის შემდეგ ცოტა დარჩენილა ფრანგი, რომელიც ისეთ ფუფუნებაში ცხოვრობდა, რომ სუფრაზე ხოხბის მწვადი გაეტანა.<sup>114</sup> რევოლუციას სუფრიდან გაუქრია ტოროლების პაშტეტიც, რომელიც ლუი XV-ს დროიდან სამეფო მენიუს კერძს წარმოადგენდა და რევოლუციამდე ისეთი პოპულარული ყოფილა, რომ თვით ინდოეთშიც გაჰქოდათ გასაყიდად (Рейнбер, 1809: 57). რევოლუციამდე საფრანგეთში ნაყროვანებისადმი ლტოლვა, თურმე, განსაკუთრებით თებერვალში იზრდებოდა, რადგან სააღდგომო მარხვის დაწყებამდე ყველანი ხორცეულს ეტანებოდნენ. ეს ტრადიცია კი რევოლუციამდე ლმობიერ მღვდლებს დაუმკვიდრებიათ, თუმცა რევოლუციას სამღვდელოებაც „დიეტაზე“ დაუსვამს (Рейнбер, 1809: 72).

---

113 გრიმოს აზრით, რევოლუციის გარდა, რესტორნებისა და დუქნების მომრავლებას ფრანგების ინლისური წესისადმი ლტოლვაც განაპირობებდა - იმ დროის ინგლისელებს ტავერნებში სადილობა ჰყვარებიათ და ფრანგებიც მათ ბამავდნენ. გარდა ამისა, რესტორნული ბიზნესის წინსვლას ხელს უწყობდა ისიც, რომ რევოლუციის შემდეგ ახლად გამდიდრებულ ფენას სახლში სუფრების გაშლა ერიდებოდა და რესტორნებში დანაყრებას არჩევდნენ (Рейнбер, 2014: 590);

114 გრიმო აღწერს რევოლუციამდე გავრცელებულ ხოხბის მწვადის შეწვის რეცეპტს: მას შამფურზე ქაღალდში გახვეულს წვავენ, წვის პროცესში ბლომად კარაქს უმატებდნენ და ბოლოს ყურძნის წვენს ან წიწაკით შეზავებულ ფორთოხლის წვენს გადაავლებდნენ. ხოხბის მწვადი მხოლოდ მდიდართა სუფრის ნაწილი ყოფილა და სწორედ ამიტომ აუკრძალავს რევოლუციას. ხოხბის ხორცზე საუბრისას გრიმო წერს: „ვისაუბროთ ხოხობზე, ამ მართლაც სამეფო ფრინველზე, რომელიც კოლხეთიდანაა“ (Рейнбер, 1809: 52);

„გურმანთა აღმანახი“ საფრანგეთსა და ფრანგული სამზარეულოს ხოტბას წარმოადგენს. ტექსტში ბევრგან გვხვდება პატრიოტული ემოციები: „ბედნიერო პარიზელებო, იზეიმეთ! გემრიელობების კარგი მცოდნეების მონაცემებითა და უცხო მზარეებში მოგზაურთა ცნობებით, თქვენ სამყაროში საუკეთესო საქონლის ხორცს ჭამთ“.<sup>115</sup> გრიმო ამაყობს, რომ უცხოელებს პარიზი ევროპის დედაქალაქად უღიარებიათ, რადგან მის მშობლიურ ქალაქში ყველაზე უკეთ იცოდნენ ადამიანთა გემოვნების დაკმაყოფილება და არაფერს იშურებდნენ გემრიელი და ხელმისწავდომი სუფრებისთვის: „მთელს სამყაროში ვერ იპოვით მეორე ქალაქს, სადაც ამდენი დახლი იყოს, როგორც პარიზში. აქ წიგნის ერთ გამყიდველზე 100 მედუქნე მოდის, ხოლო ყოველ მათემატიკოსზე - 1000 მეფუნთუშე“ (Рейнбер, 1809: 233).<sup>116</sup> გრიმოს ეს ფრაზები ეროვნული ცნობიერების გამოღვიძების კლასიკური მაგალითია, რაც ფრანგებში ფრანგობის შეგრძნებას აძლიერებდა. ამიტომაც გრიმოს წიგნები ფრანგული/ეროვნული იდენტობის მშენებელი ტექსტებია.<sup>117</sup>

ანტუამ კარემის - „**ფრანგული სამზარეულოს ხელოვნება**“ (Искусство Французской Кухни XIX Столетия) საიმპერატორო კარის მეტრდოტელმა ტ.ტ. უჩიტელევმა ფრანგული ენიდან თარგმნა და სანკტ-პეტერბურში 1866 წელს გამოსცა.<sup>118</sup> კარემის წიგნში რეცეპტებს ისტორიული მიმოხილვაც ახლავს თან, მათ შორის ნაპოლეონის ცხოვრებისა და

---

115 წიგნში გრიმოს ამ ფრაზასთან რუსი მთარგმნელის მიერ ჩამოტანილია სქოლიო: „სამწუხაროა, რომ ფრანგებს ხორცის გემო პეტერბურგში არ გაუსინავთ“ (Рейнбер, 1809: 10). ეს წინადადება რუსი მთარგმნელისგან ნაციონალიზმის ეპოქისთვის დამახასიათებელ ჩვენ-იდენტობის გამიჯვნასა და აღიარებას ემსახურება;

116 ნაციონალიზმის კვლევის არეალში საინტერესოა გრიმოს „გურმანთა აღმანახში“ მოცემული ქვეთავი „სუფრულ სიმღერებზე“, სადაც იგი წერს, რომ სუფრაზე სიმღერების ტრადიცია ქვედა ფენების წარმომადგენლებს შეუნარჩუნებიათ, ზედა ფენებში კი მოდიდან გასულა (Рейнбер, 2014: 399). რევოლუციის დროს სატრფიალო და მახვილგონიერი ტექსტები პატრიოტულ სიმღერებს ჩაუნაცვლებია;

117 გრიმოს წიგნის რუსული გამოცემის ბოლო გვერდზე მთარგმნელი წერს, რომ მსგავსი კალენდარი-მეგზურის დაბეჭდვა პეტერბურგშიც სდომებიათ, თუმცა გემოვნებიანი მეგზური ვერ მოუძიებიათ. გარდა ამისა, იმ დროის პეტერბურგში ვაჭრობა კრიზისში ყოფილა და ვაჭრები ვადაგადაცილებულ, უხარისხო საქონელსაც ვერ ასაღებდნენ (Рейнбер, 1809: 227). რუსი მთარგმნელის სხვა კომენტარებში ასევე ჩანს, რომ ფრანგული სამზარეულო XIX საუკუნიდან რუსეთში მისაბამი ყოფილა და ცდილობდნენ ფრანგული წესები გადმოეღოთ;

118 მარი-ანტუან კარემს (Marie-Antoine Carême) „ფრანგული სამზარეულოს“ გამოცემა ხუთ ტომად ჰქონდა ჩაფიქრებული, მაგრამ მხოლოდ 3 ტომის გამოცემას მოესწრო. იგი 1833 წელს 46 წლის ასაკში გარდაიცვალა;



ტრაპეზებისა აღწერა წმინდა ელენეს კუნძულზე.<sup>119</sup> კარემის წიგნი ფრანგული იდენტობის ნარატივის კლასიკური მაგალითია, სადაც მრავლად ვხვდებით მშობლიური ქვეყნის ქებას: „საფრანგეთი სტუმარ-მასპინძლობის ნამდვილი სამშობლოა, საფრანგეთი ნამდვილი გასტრონომების ერთადერთი ქვეყანაა, ამაში ყველა ჩამოსული უცხოელი დარწმუნებულია“, „უკვე რამდენი საუკუნეა ფრანგული სამზარეულო მოგზაურობს მთელს მსოფლიოში“ და ა.შ. (Kapem, 1866: L).<sup>120</sup>

ფრანგულ სამზარეულო წიგნში თავად კარემსაც მრავლად შეუტანია უცხოური კერძები. წიგნის XIII თავიდან იგი ცალკე გამოყოფს ინგლისურ წვნიანებს: ბაჭის, კუს, ბატკნის წვნიანს ინგლისურად, ხორბლის წვნიანს ირლანდიურად, ხობბის წვნიანს ლონდონურად და სხვა (Kapem, 1868: 144). წიგნის XIV თავი კი ნეაპოლურ წვნიანებს ეძღვნება. ამ მაგალითებიდან კარგად ჩანს, რომ კარემის დროს კერძები უკვე გეოგრაფიული წარმოშობის მიხედვით არის დასათაურებული და ამით სხვა ქვეყნების „საავტორო უფლებები“ დაცულია. ეროვნული საზღვრების დაცვა კი ნაციონალური ეპოქის ხილული ნიშანია.

კარემი 1833 წელს გარდაიცვალა, მისი წიგნის რუსულ ენაზე გამოცემამდე 33 წლით ადრე. მეფის რუსეთში, ბატონყმობის გაუქმების შემდეგ, 1866 წელს ფრანგული სამზარეულოს მეტრის წიგნის გამოცემა აქტუალური ორი მიზეზით უნდა ყოფილიყო: 1) ფრანგული სრულყოფილი გემოვნებისკენ სწრაფვითა და 2) ახალბედა ნაციონალიზმის შთაგონებით, რაც ფრანგული ეროვნული სამზარეულოს „ბიბლიის“ რუსული სამზარეულოს ნიმუშად ქცევას გულისხმობდა. ამის შესახებ წიგნის შესავალში თავად გამომცემელი წერს, რომ მისი მიზანი სამშობლოსთვის სარგებლობის მოტანა და იმ

---

119 წიგნის IX გვერდზე მოთხრობილია ნაპოლეონის მზარეულებზე, ბატონ ლეპაჟზე, მეფუნთშე ლაფოსზე, ორ ჩინელზე, რომლებიც ლეპაჟს წმინდა ელენეს კუნძულზე დამხმარედ ჰყავდა ჩაყვანილი. კარემი ასევე ყვება, თუ როგორ მოუთხოვია ბონაპარტს ის წვნიანი, რომელსაც ჯარისკაცობის დროს ხშირად ჭამდა. წიგნის ავტორი ცდილობს ახსნას ნაპოლეონის ეს სურვილი და ასკვნის, რომ კუნძულზე განმარტოებული იმპერატორი თავის სამხედრო კარიერაზე დარდობდა (Kapem, 1868);

120 კარემი პირველი ავტორია, ვინც მზარეულის პროფესიას უწევს პოპულარიზაციას: „სამზარეულო ხელოვნება ევროპულ დიპლომატიას გამცილებელად ახლავს“, „გამოცდილ დიპლომატს თან კარგი მზარეული უნდა ახლდეს, რათა მისმა სახლმა სახელი გაითქვას“, „ელჩს, რომელსაც სურს გულითადად ემსახუროს თავის სამშობლოს, გვერდით საუკეთესო მზარეული უნდა ჰყავდეს და მუდამ გაშლილი ჰქონდეს უხვი, საუკეთესო სუფრა“ და ა.შ. (Kapem, 1866: L);

თანამოქალაქეების დახმარება ყოფილა, ვინც მშობლიური ენის გარდა სხვა ენებს ვერ ფლობდნენ და წიგნიც რუსულად მათთვის უთარგმნიათ (Карем, 1866: 6).<sup>121</sup>

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან, საგლეხო რეფორმის შემდგომი პერიოდიდან, რუსეთის იმპერიაში გამოცემულ წიგნებში უკვე მკაფიოდ ჩანს არაელიტური ფენის მიმართ ინტერესი. 1868 წელსაა გამოცემული წიგნი *„იფი რუსული სამზარეულო“* (Дешевый Русский Столь), რომელიც 685 რეცეპტს შეიცავს და მისი ავტორია პ. ანდრეევი. წინასიტყვაობაში ვკითხულობთ წიგნის გამოცემის მიზანს: „... დასახლისებს ვასწავლოთ მეურნეობის გაძლოლა, უფრო ზუსტად, მინიმალური დანახარჯით გამალონ გემრიელი და ჯანმრთელი სუფრა“ (Андреев, 1868: 1). „იფი რუსული სამზარეულოს“ სათაური ზუსტად შეესაბამება ეთნოსიმბოლიზმის მოსაზრებას, რომ ნაციონალიზმი თავს არიდებს მხოლოდ ელიტას და ინტერესის ობიექტად შემოჰყავს უბრალო ხალხი.

ნაციონალიზმის ეპოქის ერთ-ერთი მახასიათებელია ქალთა უფლებების დაცვა და მათი პოზიციების გამყარება. ამ საკითხთან მიმართებაში, ჩვენი ყურადღება მიიპყრო 1892 წელს რუსულ ენაზე გამოცემულმა წიგნმა *„ფრანგული საოჯახო სამზარეულო ანუ გემრიელად, ეკონომიურად და მრავალფეროვნად კვების ხელოვნება“* („Французский Домашний Столь или Искусство Есть Вкусно, Экономно и Разнообразно“).<sup>122</sup> სწორედ ამ

---

121 ფრანგული სამზარეულოს წინაშე თავისი ვალი მოიხადა დიდმა მწერალმა ალექსანდრე დიუმამამაც. მისი გარდაცვალების შემდეგ, 1873 წელს გამოიცა მისი წიგნი „დიდი კულინარიული ლექსიკონი“ (Dictionnaire De Cuisine), რომელის 1155 გვერდზე თავმოყრილია 800-ზე მეტი რეცეპტი, ისტორიები, ცნობილი ვახშმები, გურმანთა ლეგენდები, ანეკდოტები და სხვა საინტერესო ამბები. დიუმას წიგნი ფრანგული სამზარეულოს ძეგლია, რაც მასაც იდენტობის მშენებელ ტექტთა სიაში ათავსებს;

122 წიგნის სათაურის ქვეშ მითითებულია, რომ კრებული სხვადასხვა ფრანგული წიგნიდან არის ნათარგმნი, სულ გამოქვეყნებულია 1100 კერძი, 200 შედგენილი მენიუ და 150 ეროვნული კერძის რეცეპტი სხვადასხვა ევროპელი ხალხისა: იტალიელების, ესპანელების გერმანელებისა და თურქების. საინტერესო ფაქტია, რომ 1892 წელს გამოყენებულია ტერმინი „ეროვნული კერძი“ - национальное блюдо. წიგნის IV თავის სათაურია „უცხოური სამზარეულო“ და იწყება იტალიური სამზარეულოთი: კოტლეტები მილანურად, ნეაპოლური მაკარონი და სხვა. ესპანური სამზარეულოს ქვეთავში შედის: პუჩერო, გასპაჩო, პორტუგალიური წვნიანი, ჩორიზო, ანდალუსიური სალათი და სხვა. ინგლისური რეცეპტების განყოფილებაში შედის: კუს წვნიანი, ხარის კუდის წვნიანი, სენდვიჩი, საშობაო პაშტეტი, პუდინგები და სხვა. გერმანულ რეცეპტებში გვხვდება: ალუბლის წვნიანი, გარგრის წვნიანი, ლუდის წვნიანი, ბერლინური კლიოცკი, დრეზდენული კულიჩი, მსხალი გერმანულად და სხვა. ჩვენთვის განსაკუთრებით საინტერესო იყო ქვეთავი „თურქული სამზარეულო“, სადაც გამოქვეყნებულია მხოლოდ სამი რეცეპტი: ფლავი, დოლმა და ფარშირებული ბადრიჯანი. ჩვენი აზრით, ამ წიგნში, რომელსაც რუსი შემდგენელი ჰყავს, თურქული კერძების მოხვედრა მეტად პოლიტიკურ დატვირთვას ატარებს, ვიდრე ამ სამი რეცეპტის მნიშვნელობა. იხ.: „Французский Домашний Столь или Искусство есть Вкусно, Экономно и Разнообразно“, Типография М. Г. Волчаникова, Москва 1892;

კრებულიდან ვიგებთ, რომ XIX საუკუნის ბოლოს „თუ საბოლოოდ არ გაქრა, ყოველ შემთხვევაში, თანდათან გადის ის დრო, როცა დიასახლისობა დამამცირებლად ითვლებოდა მაღალი წრის განათლებული ქალებისათვის“. წიგნის გამოცემის დროს უკვე არსებული სამზარეულო კურსებიც, სადაც ქალებს საოჯახო საქმესა და მეურნეობას ასწავლდნენ.

რუსული სამზარეულოს მკვლევრის უილიამ პოხლიობკინის მიხედვით, მეფის რუსეთში ეროვნული სამზარეულოს განვითარებამ კულმინაციას XIX საუკუნის 70-80-იან წლებში მიაღწია, როგორც ევროპის სხვა ქვეყნებშიც (Похлёбкин, 2004: 4). XVII საუკუნის ბოლომდე კი რუსეთში კულინარია სოციალური კლასების გავლენის ქვეშ ვითარდებოდა და დამოკიდებული იყო მათ მიერ დანერგილ მოდასა და ზოგჯერ ტირანიაზეც კი (Похлёбкин, 2004: 4).

სხვადასხვა ქვეყნის ეროვნული სამზარეულო წიგნების შესწავლისა და მათი ნაციონალიზმამდელ წიგნებთან შედარების შემდეგ, რამდენიმე მნიშვნელოვანი დასკვნა გამოიკვეთა. უპირველესად, მკაფიოდ დაფიქსირდა საზღვარი - XIX საუკუნის დასაწყისი, რომლის მიდამოებშიც ძალა დაკარგა ძველმა, წინამოდერნულმა დიქოტომიურმა - მდიდართა და ღარიბთა კვების კულტურამ და ჩამოყალიბება დაიწყო არტეფაქტმა - ეროვნულმა სამზარეულომ. პარალელურად, კიდევ უფრო გაიზარდა ფრანგული სამზარეულოს გავლენები, რაც საფრანგეთის რევოლუციის გავლენით იყო გამოწვეული. ფრანგული სამზარეულოს დომინანცია იკითხება ევროპის თითქმის ყველა ქვეყანაში და რუსეთის იმპერიაშიც. XVIII-XIX საუკუნეებში ფრანგული კულინარიით თავბრუდახვეული ესპანელი მზარეულები ადგილობრივ ტრადიციულ კერძებს ფრანგული რეცეპტებით ანაცვლებდნენ (Lauden, 2004: 37).<sup>123</sup>

მასიურად კი ეროვნული სამზარეულოს ეროვნულ სიმბოლოდ აღიარება XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან იწყება, ზუსტად იმ დროს, როცა საბოლოოდ გაიწირა მონარქიული და რელიგიური იდენტობები და მსოფლიო ეროვნული თვითგამორკვევის პროცესში ჩაება. ერის თვითდასახელებით გამოცემულმა სამზარეულო წიგნებმა

---

123 Lauden, R., Mexican Kitchen's Islamic Connection, (May/June, 2004), იხ.: <https://archive.aramcoworld.com/issue/200403/the.mexican.kitchen.s.islamic.connection.htm>, ნანახია: 22.02.2022;

იდენტობის მშენებელი ნარატივის ფუნქცია იტვირთა. ეროვნული სამზარეულო წიგნები არ სცნობს კლასობრივ და სოციალურ დიქოტომიას და, როგორც ნაციონალიზმის ნაწილი, საყოველთაო და დემოკრატიულია. ეს კარგად ჩანს პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნშიც. ბარბარე ჯორჯაძე, თითქოს განგებ, ყურადღებას აღარ აქცევს ქვეყანაში არსებულ სოციალურ და ტერიტორიულ დახლეჩილობას და სამზარეულო წიგნს გამთლიანებულ საქართველოს უძღვნის, რამაც ერთიანი საქართველოს წარმოსახვა გახადა შესაძლებელი. ამის კარგი მაგალითია იტალიური სამზარეულოს ისტორიაც, რომლის გამომგონებლადაც პელეგრინო არტუზის ასახელებენ. მისი წიგნი *„მეცნიერება სამზარეულოში და კარგად ჭამის ხელოვნება“* (La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene) 1891 წელს გამოიცა.<sup>124</sup> არტუზის წიგნში იტალიური რეგიონული სამზარეულოების გაერთიანებას უდიდეს პოლიტიკურ მნიშვნელობას ანიჭებენ ისტორიკოსები. იტალია 1861 წელს გაერთიანდა და სწორედ იმ დროიდან გახდა საჭირო წიგნი, რომელიც იტალიურ სამზარეულოსაც გააერთიანებდა. არტუზის წიგნშიც გვხვდება რეცეპტების განმარტებები, რაც იტალიაში სხვადასხვა დიალექტზე მოლაპარაკე ხალხისთვის ლექსიკონის ფუნქციას ასრულებდა. არტუზისგან განსხვავებით, ბარბარე ჯორჯაძის წიგნი საქართველოს პოლიტიკურ გაერთიანებამდე გამოიცა, ცარიზმის სულისშემხუთველ გარემოში და, სხვადასხვა კუთხეების რეცეპტების ერთ კრებულში გაერთიანებით, მონაწილეობა მიიღო საქართველოს გაერთიანებაში.

2.3. გიორგი XII-ის სამეფო სუფრა, იოანე ბატონიშვილის „კალმასობა“ და ბაგრატ ბატონიშვილის „წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა, შაქარლამათა, და სასმელთა შესამზადებელი“

ჩვენი კვლევისთვის საინტერესოა ის ფაქტი, რომ საქართველოში სამზარეულოს მიმართ ინტერესი XIX საუკუნის დასაწყისიდანვე ჩნდება და მას საქართველოს

---

124 არტუზის წიგნს იტალიაში „კულინარიის სახარებას“ უწოდებენ, სტატია: „პელეგრინო არტუზი იტალიური სამზარეულოს გამომგონებელი“ – Pellegrino Artusi, The Inventor of Italian Cuisine (August 09, 2019), იხ.: [https://www.lacucinaitaliana.com/trends/restaurants-and-chefs/pellegrino-artusi-inventor-of-italian-cuisine?refresh\\_ce=](https://www.lacucinaitaliana.com/trends/restaurants-and-chefs/pellegrino-artusi-inventor-of-italian-cuisine?refresh_ce=), ნანახია: 21.11.2021;

უკანასკნელი მეფის გიორგი XII-ის ვაჟები ბაგრატ და იოანე ბატონიშვილები ამჟღავნებენ. პეტერბურგში იძულებით ემიგრირებულმა ბაგრატ ბატონიშვილმა *„წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა, შაქარლამათა, და სასმელთა შესამზადებელი“* 1818 წელს გამოსცა, მისმა ძმამ იოანემ კი *„კალმასობაში“* ვრცელი თავი უძღვნა ქართველთა კვების ტრადიციულ კულტურას.

ძმების წიგნები უცხოეთში დაიწერა, სადაც ისინი იმპერიის სამსახურში იდგნენ. ბრიტანელი ისტორიკოსი დონალდ რეიფილდი 2022 წელს გამოცემულ წიგნში *„საქართველო იმპერიათა გზაჯვარედინი - სამიათსწლოვანი ისტორია“* წერს: *„რუსეთში გადასახლებული ბაგრატიონების უმრავლესობა ახალ ცხოვრებას შეეგუა: ისინი სენატორები, ოფიცრები, მემამულეები, მეცნიერები გახდნენ“* (რეიფილდი, 2022: 378). მეფის მთავრობამ ბაგრატიონებს მაღალი პენსიები დაუნიშნა და თანხები გამოუყო მამულებისა და ყმათა შესაძენად, ზოგმა მათგანმა კი მაღალ თანამდებობებს მიაღწიეს, მაგალითად, დავით და ბაგრატ გიორგის ძეები სენატორები გახდნენ (ჯანელიძე, 2005: 19). როგორც ჩანს, ემიგრანტ ქართველ უფლისწულებს სწორედ განათლება და საიმპერატორო მაღალი ჯამაგირები უწყობდა ხელს - ეკვლიათ, ეწერათ, ეთარგმნათ და ქართველთათვის მრავალი სიახლე მოეწოდებინათ. ბაგრატისა და იოანეს უფროსი ძმა - დავითი *„ლექსიკონებს ადგენდა, ვოლტერს უღრმავდებოდა და წერდა მოსაწყენ ლექსებს“* (რეიფილდი, 2022: 378). *„ახალი ისტორია“* დავითმა 1814 წელს დაწერა, იმავე წელს ბაგრატმა - *„ახალი მოთხრობა“*: ძმების ეს ისტორიული წიგნები შუასაუკუნეების საქართველოს ისტორიის გააზრებაა, სადაც განსაკურებული მნიშვნელობა ენიჭება საქართველოში მეფობის ინსტიტუტის ძალადობრივ გაუქმებას.

ბაგრატ და იოანე ბატონიშვილთა შესახებ საუბრისას უნდა გავითვალისწინოთ, რომ მეფის ვაჟებს კარგად ეცოდინებოდათ მეფის სასახლის სამზარეულო, ხოლო ემიგრაციაში, საიმპერატორო კარზე სენატორი ბაგრატ ბატონიშვილი იქაურ ტრაპეზებს ქართულ სუფრებს შეადარებდა და სხვაობის გამო გადაწყვეტდა გამოეცა იმ რეცეპტთა წიგნი, რომელიც „არა იყო აქამომდე“ საქართველოში.

და თუ რა იყო „აქამომდე“ საქართველოში და რას მიირთმევდნენ საქართველოს უკანასკნელი მეფის სასახლეში, ჩვენთვის მნიშვნელოვან დეტალებს შეიცავს გიორგი XII-ის კარის მოძღვრის ეგნატე იოსელიანის ვაჟის, მთარგმნელისა და პუბლიცისტის პლატონ

იოსელიანის წიგნი - „ცხოვრება მეფე გიორგი მეცამეტისა და საქართველოს რუსეთთან შეერთება“. <sup>125</sup> პლატონ იოსელიანის მიერ ქართულ ენაზე დაწერილი ეს ერთადერთი წიგნი 1860-იან წლებში იწერებოდა, ანუ 10 წლით ადრე, ვიდრე ბარბარე ჯორჯაძის „ქართული სამზარეულო“ გამოიცემოდა. ეს დეტალი ყურადსაღებია იმიტომ, რომ იოსელიანის წიგნში პირველად არის მოხსენიებული ზოგიერთი რეცეპტი, რომელთაც შემდგომ ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნში ვხვდებით.

წიგნის წერის დროს პლატონ იოსელიანს მეფესთან დაახლოებულ პირთაგან წვრილად გამოუკითხავს ამბები სამეფო მეჯლისების შესახებ. მაგალითად, ოთარ ქობულოვის<sup>126</sup> ქვრივის ბარბარესა და ომან ხერხეულიძის ქალისგან წერილობით მიუღია მეფის ტრაპეზებისა და მენიუს აღწერა.<sup>127</sup> ქობულოვის ცოლისგან შეუტყვია, რომ თუმცა მეფე გიორგი მარხვას მუდმივად ინახავდა, მდიდრული და ხანგრძლივი სადილები ჰყვარებია და ამის გამო სძრახავდნენ, ბევრს საჭმელს მირთმევსო, მაგრამ „ჩემი ქმარი (ოთარ ქობულოვი - ე.კ.) ფიცით ამბობდა, რომელიც სადილად მეფის სახლში იმყოფებოდა, რომ ერთი კაცის სამყოფზე მეტს არ მიირთმევსო“. მეფე მართლმადიდებლურ წესებს იცავდა და ხორცს მხოლოდ ხსნილ დღეებში ჭამდა. ხსნილ დღეებში „იკვლოდა ძროხა“ და მეფეს სადილად ფლავი ქათმითა და ზირიშკითა, სხვადასხვა შემწვრები და აფხაზური მიერთმეოდა.<sup>128</sup> ღვინოს კი გიორგი XII, თურმე, ისეთს მიირთმევდა, როგორც წიგნის წერის დროს აღარ იშოვებოდა.<sup>129</sup> სამეფო სახლისთვის წითელ ღვინოს ხოდაშენში ცალკე, სპეციალურ სამეფო ქვევრებში ამზადებდნენ.<sup>130</sup> მეფისთვის ყოველდღე, თურმე, ხუთი სახის პურს აცხობდნენ: მურასას,

---

125 პლატონ იოსელიანის წიგნში საქართველოს უკანასკნელი მეფე გიორგი XII მოხსენიებულია, როგორც გიორგი „მეცამეტე“ (იოსელიანი, 1893);

126 ოთარ ქობულოვის ლექსები იბეჭდებოდა „ცისკარში“, იხ: „ცისკარი“, 1852, N 9;

127 ომან ხერხეულიძის ეკუთვნის ნაშრომი ერეკლე მეორის მეფობის შესახებ, იხ: ხერხეულიძე, ო., „მეფობა ირაკლი მეორისა“, საქართველოს ისტორიის წყაროები N 54, ქართული საისტორიო მწერლობის ძეგლები VII, „მეცნიერება“, თბილისი, 1989;

128 ამ ფლავისა და აფხაზურის რეცეპტები შეტანილია 1874 წელს გამოქვეყნებულ „ქართულ სამზარეულოში“;

129 ქობულოვის ქვრივი ყვება, რომ მეფის ვენახი ხოდაშენის ზვრებში „აბეჩხარი“ ყოფილა ე.ი. დაუბარავი და პატივ დაუყრელი, იმისთვის, რომ ძალიან ცოტა და ხარისხიანი მოსავალი ჰქონოდა;

130 იმ დროს დიდ ხმარებაში არ ყოფილა არაყი, მას მხოლოდ თაფლთან ან მურაბებთან ერთად მიირთმევდნენ;

საგარეჯოს, შოთს, პირ-გაჭრილას და კაკალა პურს,<sup>131</sup> რისთვისაც ბაიდრიდან საუკეთესო ხორბალი ჩამოჰქონდათ, რომელსაც სახაბაზო-ხაბაზებიანად მეფის მეგოდრე - აზნაური შაქარა შიშნიაშვილი განაგებდა (იოსელიანი, 1893: 77).<sup>132</sup> მეფის ტრაპეზს, როგორც წესი, 20-25 სტუმარი ესწრებოდა, მათ შორის მუდამ მიპატიჟებული ყოფილა მოძღვარი, რომელიც სუფრას აკურთებდა. მეფე გიორგის კი ცოტა ბერძნული ენა სცოდნია და „მამაო ჩვენოს“ ბერძნულად კითხულობდა. როცა მეფის სადილი ძალზე გრძელდებოდა, ხორცი რომ არ გაციებულიყო, ცხელ ხორცს ზედ ლავაშებს აფარებდნენ. მეფე ხორცის ნაჭრებს თავისი ხელით იმათ გადაუღებდა, ვისაც უფრო მეტად სწყალობდა (იოსელიანი, 1893: 77). ქობულოვის ქვრივის მონათხრობიდან ვიგებთ, რომ XIX საუკუნის დასაწყისამდე ჯერ კიდევ არ ყოფილა ევროპული რეცეპტები შემოსული: *„მართალია ბლამანყები არ იყო, მაგრამ ჩინებულათ მასალით და გემრიელათ გაკეთებულები იყო და არ შეიძლებოდა, იმათი სადილი რომ შემწვარი ხბო არ ყოფილიყო“*. თუმცა უკვე შემოსული და დამკვიდრებული ჩანს ჩაიცა და თურქული ყავაც. მეფე ზაფხულებს ლილოში ან ქვემო ავჭალაში ატარებდა, სადაც ყოველ დილით მიირთმევდა ჩინურ ჩაის, ილითა და დარიჩინით მოდუღებულს. მეფე იშვიათად სვამდა ყავას - „თურქთა წესითა“, თუმცა სტუმრებს მეფის კარზე მუდამ ყავით უმასპინძლდებოდნენ. იმ დროს ყანდის შაქარს იყენებდნენ, რომელსაც ვაჭრები სპარსეთიდან ეზიდებოდნენ, ევროპული შაქარი კი ახალციხიდან შემოჰქონდათ, როგორც ყავა, თამბაქო, ტყავები, მირანდულის ზეთის საპონი და სხვა ძვირიანი საქონელი.

პლატონ იოსელიანის წიგნიდან ჩვენთვის მნიშვნელოვანია ის ინფორმაცია, რაც ნაციონალიზმის ეპოქამდელი სამზარეულოსთვის არის დამახასიათებელი: სამეფო სადილი, რომელიც იოსელიანს აქვს აღწერილი, ნაციონალიზმის კვლევებით, არადემოკრატიულ, არასაყოველთაო წესებად უნდა ვაღიაროთ. მაგალითად, მეფე გიორგი XII-ის სახლში მიღებული ყოფილა „მდიდრად სადილის მზადება“ და „ხანგრძლივ მიერთმევა სადილისა მეჯლიშისა წესითა“, რაც წესად ვერ ექნებოდათ

---

131 ეს პურები ასევე მოხსენიებულია სულხან-საბა ორბელიანის „ლექსიკონში ქართული“, „კალმასობასა“ და „მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისთვის“ (ტომი III);

132 ბაიდარი - ისტორიული მხარეა ქვემო ქართლში, ასევე სოფელია მარნეულის მუნიციპალიტეტში;

მოსახლეობის ქვედა ფენებს (იოსელიანი, 1893: 30).<sup>133</sup> გიორგი XII-საც ჰქონია ჩვეულება, რაც პლატონ იოსელიანს სამეგრელოში დადიანის კარზეც უნახავს, ისიც ხორცის საუკეთესო ნაჭრებს თავისი ხელით საპატიო სტუმრებს უწილადებდა.<sup>134</sup> სამეფო და საგლეხო კერძთა არსებობა სოციალური საფეხურების განსხვავებულ სამზარეულოებზე მიუთითებს და არა ერთიან ქართულ სამზარეულოზე. XIX საუკუნის დამდეგამდე ჯერ კიდევ ნაადრევია საჯარო ეროვნულ სამზარეულოზე საუბარი.

ნაციონალიზმის ეპოქამდელი ვითარება ასევე კარგად ჩანს წიგნში აღწერილ ერთ ეპიზოდშიც, სადაც პლატონ იოსელიანი გიორგი მეფის ასულის ნინოს ქორწილზეც ჰყვება. ნინო 1790 წელს სამეგრელოს სამთავროს მემკვიდრე გრიგოლ დადიანისთვის მიუთხოვებიათ, ქორწილზე კი მეფის ასულის მაცრიონის ღვინის სმის წესებს დადიანები გაუკვირვებიათ. მეგრელები გაოგნებულნი შესცქეროდნენ მაცრიონს, რომლებიც ერთმანეთს სხვადასხვა სასმისს გადასცემდნენ და შესძახებდნენ „ალავერდი და იახშიოლ“: *„ნაცვლად ლექსთა ამათ ჭყონდიდელთა ანტონისა, კაცსა ცხოვრებითა მიაგებებდა ჭაბუა მდივან-ბეგი, კაცი მეცნიერი ჭურ-თასს სავსესა ღვინითა და ეტყოდა: შეუდგები, ქრისტესა? ესე სიტყვა და თქმა, ჯერეთ უცნობი იმერეთსა და მეგრელთა შორის, შემოიტანეს მეგრელიაში და ამ დროითგან ხმარობენ ლხინისა დროსა“*. ეს ფაქტი ნინო გიორგის ასულს თავად უამბუნია პლატონ იოსელიანისთვის (იოსელიანი, 1893: 35).<sup>135</sup> ამ ეპიზოდში კარგად ჩანს XIX საუკუნის დასაწყისამდელი სინამდვილე: კავშირგაბმულობისა და პრესის არარსებობის გამო, ქვეყნის სხვადასხვა მხარეში

---

133 სამეგრელოს მთავართან ხანგრძლივ ტრაპეზებზე საუბრობს არქანჯელო ლამბერტიც. იგი წერს, რომ იმდროინდელ სამეგრელოში განსაკუთრებული ყურადღება ენიჭებოდა სუფრის ხანრძლივობას. მეგრელები, როგორც კი პურის საჭმელად დასხდებოდნენ, მაშინვე ივიწყებდნენ ყოველგვარ უსიამოვნო ფიქრსა და ცდილობდნენ მხიარულად ეგრძნოთ თავი. ლამბერტის მიხედვით, მეგრულ სუფრაზე საჭმელების ნაკლებობას ღვინის სიუხვე და ლაპარაკის სიმრავლე ავსებდა და, რაც არ უნდა ცოტა საჭმელი ჰქონოდათ, მეგრელების სუფრა მაინც დიდხანს გრძელდებოდა (ლამბერტი, 1938: 43);

134 მეფეს განსაკუთრებით ჰყვარებია ზაქის ხორცი, რის გამოც მას „ზაქიჭამია“ უწოდეს, თუმცა მისი პოლიტიკის მომხრე პლატონ იოსელიანი ამ ფაქტის განეიტრალებას ცდილობს და ამ ზედმეტსახელს მეფის მტრებს აბრალებს: „უმეცარნი, მეშურნენი და მტერნი მისნი ჩუმნი, დაფარულნი ეცინებოდნენ მას ამისათვის და იტყოდნენ სიტყვიით: „მრთელსა ზაქსა ჰსჭამსო“ (იოსელიანი, 1893: 32);

135 შარდენიდან მოყოლებული, სხვა მოგზაურთა მონათხრობებში ჩანს, რომ ქართული ღვინის განსაკუთრებული პატივისცემა არსებულა. მაგალითად, მეფე გიორგის სახლობის მოძღვრის შვილს - მღვდელ ეფრემ ალექსიევს დაუწერია ლექსი „ჭურჭელთათვის ღვინისათვის სახმართა საქართველოსა“, რომელიც ქართულ სასმისთა ერთგვარი ხოტბაა. ლექსში ჩამოთვლილია შემდეგი ჭურჭელი: ქვევრი, რუმბი, კოკა, ჩაფი, დოქი, ხელადა, ჯიხვი, ჯამი, აზარფემა, თასი, ყანწი, ჭიქა, კულა, მათარა, კათხა (იოსელიანი, 1893: 36);



ერთმანეთის ამბები არ იცოდნენ, რაც იმას მიგვანიშნებს, რომ იმ დროს ერთიანი ქართული სამხარეულოს არსებობაც წარმოუდგენელი იქნებოდა.

1862 წელს ივანე კერესელიძის სტამბაში დაიბეჭდა წიგნი, რომელსაც 15 წლის განმავლობაში (1813-1828 წლებში) იძულებით ემიგრაციაში წერდა იოანე ბატონიშვილი. „კალმასობა“ უნიკალური წყაროა ნაციონალიზმის ეპოქამდელი ქართული კვების კულტურის გასაცნობად.<sup>136</sup> ბატონიშვილთან კარგად ჩანს დიქტომია: „საგლეხო ჭამადნი“ და „მდიდართა სხვადასხვა სასმელები და შარბათები“, რაც გვარწმუნებს, რომ იმ დროის სამხარეულო ერთიანი ეროვნული ცნობიერებისგან შორს იდგა. იოანე აღნიშნავს, რომ ღარიბები ტკბილეულობას არ ჭამენ და ამის გამო მეტად ჯანმრთელნიც არიანო: *„მოკლებულნი ტკბილთა საჭმელებთაგან მოკლებულცა არიან სნეულებათაგან. პური და სხუანი საგლეხო ჭამადნი უმეტეს საამოდ განაძღობს მათ და წყალი და ღვინო უფროს შერეგბისთ მათ, ვიდრელა მდიდრთა სხვადასხვა სასმელები და შარბათები“* („ხუმართსწავლა“, 1991: 494). მდიდრული და ღარიბული ყოფილა ძველად პურებიც: გლეხები პურს ხორბლისა და ქერის შერეული ფქვილით აცხობდნენ. მთის კაცნი კი აცხობდნენ ხმიადს ნაცარში, ხოლო თონეში ლავაშები ძირითადად თავადთა ოჯახებში ცხვებოდა.<sup>137</sup> ბატონიშვილს ფაფეულიც გლეხთა საკვებად აქვს ჩამოთვლილი, მაგალითად, კორკოტი, ქაში (წიგნში „ქაში“ უწერია - ე.კ.) - ფეტვისაგან და რძისაგან მოხარშული, ხალიფაფები და სხვა ფქვილისგან მოხარშული ფაფები გლეხების მენიუს ნაწილი ყოფილა.<sup>138</sup> საინტერესოა იოანე ბატონიშვილის ცნობები ხორციან კერძებზე: *„ხოლო ხორცსა საზოგადოდ ძველად მოხარშავდნენ ყალიათ, ესე იგი, შინდის ჩურჩითა,*

136 ჩვენს ნაშრომში ვიყენებთ იოანე ბატონიშვილის „კალმასობის“ ორ გამოცემას: 1) „კალმასობა“ კორნელი კეკელიძისა და ალექსანდრე ბარამიძის რედაქციით, ტომი II, 1948 წელი, სახელგამი, თბილისი; 2) „ხუმართსწავლა“, წიგნი II, 1991, მერანი, თბილისი;

137 პური ყოფილა სხვადასხვაგვარად გამომცხვარი: მრგვალი პური, შოთი, საგარეჯო, და კაკალა პური, ასევე ქადა, ნაზუქი და კუპატი, რომლებიც განმარტებული აქვს სულხან-საბა ორბელიანს „ლექსკონი ქართულიში“. პურის საცხობად საქართველოში ძველადვე თორნეები ჰქონიათ, ხოლო იოანეს დროს უკვე ქალაქებში ფურნეებიც შემოუღიათ, სადაც „ყიზილბაშის გვარზედ“ ლავაშს აცხობდნენ, ხოლო კეცებში გამომცხვარ პურს „ფუნთუ“-ს უწოდებდნენ („კალმასობა“, 1948: 225);

138 ღომითა და მჭადით კი იოანე აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს კვების კულტურებს განასხვავებს: ხალხნი - იმერ-ამერნი პურის ნაცვლად მჭადსა და ღომსა ჭამდნენო;

ანუ ტყემლითა“<sup>139</sup> იგი წერს, რომ ყალიად ძირითადად ცხვრის ხორცს ამზადებდნენ,<sup>140</sup> ხოლო ძროხის ხორცს ცივად ხარშავდნენ ან წვნიანად ოხრახუშითა და სხვა მწვანილებით. ნანადირევ ხორცს უფრო ღორის მოსამზადებლად ან სამწვადედ იყენებდნენ, ქათამს წვავდნენ ან ცივად ხარშავდნენ, ვარიებით კი ხარშოს ამზადებდნენ („კალმასობა“, 1948: 225). საგლეხო მენიუში ასევე შედიოდა ხორცის წვნიანი მწვანილითა და მწვადი - „რაიცა ხორცი შეხვდებოდათ“. მთის კაცნი უფრო ცივად მოხარშულ ნიორით შემგბარ ხორცს მიირთმევდნენ, ან მწვადად წვავდნენ, ხორცის წვნიანს კი ბოლოს დალევდნენ. ბატონიშვილის მიხედვით, ყალიაც გლეხების საჭმელი ყოფილა (ბატონიშვილი, 1948: 225). რძის პროდუქტებიდან ქართველები ძველადვე იყენებდნენ ყველს, ერბოს, ნაღებს, მაწონსა და დოს „საჭმელთა შინა“. ყველით აცხობდნენ ხაჭაპურებს, ხოლო ცომში გულად ჩადებული დაკეპილი ხორციით აცხობდნენ კუპატს.<sup>141</sup> იოანე ბატონიშვილს ასევე ჩამოთვლილი აქვს საქართველოში გავრცელებული სასმელები: ღვინო, ლუდი და არაყი. ძველი ქართველები სვამდნენ ლუდს ქერისა და სვიისგან მოდულელებულს, ასევე ქერის არაყსა და ღვინის მაგიერ ბურახს ქატოსაგან დაყენებულს<sup>142</sup>. იოანე ბატონიშვილი ახსენებს „პალბოხას“, რომელსაც თაფლუჭად განმარტავს (ბატონიშვილი, 1948: 226).<sup>143</sup>

---

139 სიტყვა „ყალია“ განმარტებულია აქვს სულხან-საბა ორბელიანს, როგორც „ბოლლამო“. „ბოლლამო“ კი თურქულიდან ასე აქვს გადმოტანილი: ხმელი თევზი მჟავით//ხმელი თევზის ყალია. იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=8&t=48891>, ნანახია: 02.02.2022;

140 იოანეს მიერ ყალიის აღწერა - ცხვრის ხორცი მჟავით, შინდით ან ტყემლით - ძალიან ჰყავს ჩაქაფულის რეცეპტს. კერძი სახელად ჩაქაფული მოხსენიებული არ არის არც ბარბარე ჯორჯაძის წიგნში და არც სხვა წიგნებში. სიტყვა ჩაქაფული პირველად შეგვხვდა 1935 წლის ექსპედიციის მასალების წიგნში: „მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისთვის“ (ტომი III, 1986 წელი), სადაც ის ხორცის ქაფმოუხდელ ხარშვის წესს გამოხატავს;

141 კუპატის რეცეპტი გვხვდება ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნშიც, ხოლო მისი ახსნა მოცემული აქვს სულხან-საბა ორბელიანს: კუპატი - გატენილი პური ზეთში მოხრაკული. როგორც ჩანს, კუპატი იყო თანამედროვე ხორციანი „ღვებელის“ წინაპარი, იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=8&t=21537>, ნანახია: 02.12.2022;

142 სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში „ბურახი“ განმარტებულია, როგორც ფეტვის ქერისა და სხვათა სასმელი. ლექსიკონში მისი სინონიმია „ბოზა“, რომელიც მხოლოდ ფეტვით მზადდებოდა. ორბელიანი წერს, რომ ბოზა ფეტვის ბერძნული ბურახიაო, იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=8&t=4079>, ნანახია: 20.02.2023;

143 „თაფლუჭი“ სულხან-საბა ორბელიანს ახსნილი აქვს შემდეგნაირად: „თაფლუჭი არს ყოველივე სამთვრალოდ: შემზადებული სასმელები“. მის სინონიმად უწერია „ლუდი“ და ახსნილი აქვს, როგორც „ქერის თაფლუჭი“, იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=8&t=22651>, ნანახია: 20.02.2023;

იოანე ბატონიშვილს ჩამოთვლილი აქვს ის კერძები, რომელიც საქართველოში ძველადვე არსებულა, „ვიდრე სპარსთაგან და ბერძენთაგან ისწავლიდენ სხვადასხვა საჭმელთა და შაქარლამათა“ (ბატონიშვილი, 1948: 225). ეს კი ნიშნავს, რომ მას შეუგროვებია საქართველოს ლანდშაფტზე გავრცელებული, ადგილობრივი საჭმელები, რომელიც მხოლოდ ადგილობრივებისთვის იყო დამახასიათებელი. ჩვენ შეგვეძლო „კალმასობის“ აღწერილობა ქართული ეროვნული სამზარეულოს პირველ ნიმუშადაც მიგვეჩნია, რომ არა მასში ასახული არადემოკრატიულობა და არასაკოველთაობა. კერძების „საგლეხოდ“ და „სამეფოდ“ დაყოფა ერთიანი ეროვნული სამზარეულოს არსებობას გამორიცხავს.

საქართველოს პარლამენტის ეროვნულ ბიბლიოთეკასა და ლიტერატურის მუზეუმში ინახება რეცეპტების წიგნი - *„წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა შაქარლამათა და სასმელთა შესამზადებელი“*, რომელიც 1818 წელს სანკტ-პეტერბურგშია დაბეჭდილი. საქართველოს უკანასკნელი მეფის ვაჟმა ბაგრატ ბატონიშვილმა ნათარგმნი რეცეპტების წიგნი პირველად რუსეთის იმპერიაში, იძულებით ემიგრაციაში გამოსცა. მიუხედავად იმისა, რომ ჩვენს წინაშეა ქართულ ენაზე გამოცემული პირველი სამზარეულო წიგნი, რომელიც „არა იყო ქართულსა ენასზედა აქამდე“ - ე.ი. 1818 წლამდე, მას პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნად ვერ გამოვაცხადებთ, რადგანაც მასში ქართული კერძები არ შედის.<sup>144</sup> ბატონიშვილი შესავალშივე წერს, რომ რეცეპტები მას რუსული ენიდან უთარგმნია, რაც ნიშნავს, რომ მასში ქართული რეცეპტები არ შეუტანია (ბატონიშვილი, 1818: 2).<sup>145</sup>

ბაგრატ ბატონიშვილის ნათარგმნი წიგნი პირველი წიგნია, რომლითაც საქართველოში სლავური და ევროპული კერძები ბეჭდური სახით შემოვიდა. წიგნში მოცემული რეცეპტების ჩვენ ასე დავაჯგუფეთ:

---

144 ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის ადაპტირებული ვერსია 2017 წელს გამოცემული აქვს „ქარჩხადის გამომცემლობას“, ISBN 978-9941-452-38-3. 1818 წლის გამოცემის წიგნის ელექტრო ვერსია განთავსებულია ქარჩხადის გამომცემლობის ოფიციალურ გვერდზე. იხ.: <https://karchkhadze.ge/>, ნანახია: 21.02.2022;

145 წიგნის შესავლიდან ვიგებთ, რომ ცენზურა ტექსტს რუსეთის იმპერიის სახელმწიფო კოლეგიაში გაუვლია, „ნადვორნი სოვეტნიკის“ - გოდემი ფირალოვის მონაწილეობით, ხოლო ბეჭდვის ზედამხედველობა კი ქართველი აზნაურის გიორგი ელიოზოვის მიერ განხორციელებულა. წიგნს ყდაზე აწერია ფასი: ერთი რუბლი თეთრი ფულით;

**სლავური კერძები:** სჩი საზოგადო, ბორჰსჩი, მოხარშვა ქათმისა (ლაჰშა ჰქვიან), ჰსჩი მჟაუნის ბალახითა, ფიროგი თევზისა სამარხვო - ქულა-ბეკა, ფიროგი ჭანჭურისა ან ქლიავისა, ფოროგი ძროხის ხორცის დაკეპილი, ფიროგი კოლცი ანუ დახვეული, ღორის ხორცი ბუჟინინად, ცივების მოხარშვა, რომელსაც სტუდინს უხმობენ, სოუსი ბახიჩესკი და სხვა.

**ევროპული კერძები:** ჰსჩი ღრანციცული, ვენეგრადი, კოდლეტი, სუკების შეწვა (რომელსაც ბივსტევესი ჰქვიან), ნარინჯის (პომერანცის) შაქრით მოხარშვა, ქლიავის ან დამასხის მოხარშვა კოროლი კლავდის შემოღებული, სოუსები ანუ ჩიხირთმანი<sup>146</sup>: სოუსი ანგლიური, ჩოქოლათო შაქრით მოხარშული, ფუსტულის მოხარშვა შაქარში, ნუშის შაქარალამა, ნუშის ბისკვითი, ტყის თხილი ან წიფლის ბისკვითი, ბისკვითი ფუსტულისა, ბისკვითი ჩოქოლათოსი, ბისკვითი წაბლისა შაქრით მოხარშული, ბისკვითი ბრინჯისა, ბისკვითი ლიმონისა და ნარინჯისა, ბისკვითი რძისა ანუ ნაღბისა, ბაფლის გამოხცობა, ბაფლი იტალიისა, ხილზე დასხმული ოტკები, ვითარცა იციან ფრანცუცთა, რატაფია ატმის, კომშის, ჭერმის კურკის ან ნუშისა, თხილის, წაბლის, წიფლის, ვარდის ფურცლის, ღვინო ნარინჯის ქერქისა, ოტკა დარიჩინის, ლიმონის, კომშის, მიხაკის, ჯავზის, ატმის კურკის, ჭერმის კურკის, თხილის წაბლის, წიფლის, ბადიანის ოტკა, კრემსი ანუ ნაღები აქაფებული, აქაფებული რძე მაყვლით, სოუსი იტალიისა, სოუსი იტალიური წითელი და სხვა.

ბაგრატ ბატონიშვილი პირველად ახსენებს დღეს ასე ცნობილ ევროპულ ტკბილეულს ნაყინსა და ჟელეებს: *მოროჟინას რძითა, ჟელეის გაკეთებას ახალისა ნარინჯითა, მალავის ან მადერის ტკბილი ღვინის ჟელეს, ბუდინს ავსტრიისას,<sup>147</sup> ბუდინს საქსონიისას, მინდალნი რძეს აქაფებულს ჩოქოლათითა, ბოლიმანჟის, რომელიც მზადდებოდა რძითა და თევზის წებოთი - ჟელატინით და სხვა.* 1818 წლის წიგნში პირველად ჩნდება მურაბების რეცეპტები, სადაც საჭირო ყოფილა „შაქრის გარდახალისება“. ასეთი ტექნოლოგიით ხარშავდნენ ჭერმის, ყაისის, ქლიავის, დამასხის, ლიმონის, კომშის, ბლის, მოცხარის, კოწახურის, მაყვლისა და მარწყვის მურაბებს.

146 სოუსები ანუ ჩიხირთმა - ბაგრატ ბატონიშვილის ეს განმარტება მიუთითებს, რომ ჩიხირთმა ყოფილა სოუსის/წვნიანის ერთ-ერთი განმარტება;

147 „ბუდინი“ - იგულისხმება - პუდინგი;

ჩვენი ყურადღება მიიპყრო ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნში სქოლიოებში მითითებულმა წყარომ, საიდანაც მას ქართულად გადმოუთარგმნია რეცეპტები: „ამ მკერების გარდახალისება მრავალ გვარად იხილე უვრცელესად, სამზარეულოსა წიგნსა შინა, რომელიცა დაბეჭდილ არს წელსა, ჩ ყ უ ვ. რომელსა ჰქვიან პოვორ კოროლევესკი ტომსა გ. და დ. შინ“ (ბატონიშვილი, 1818: 59).<sup>148</sup>

ჩვენ მოვიძიეთ ბაგრატ ბატონიშვილის მიერ წყაროდ დასახელებული წიგნი „*Поварь Королевский или Новая Поварня, приспешная и кондитерская для всех состояний; съ показаніемъ сервированія стола отъ 20 до 60 и больше блюдъ и наставленіемъ для приуготовленія разныхъ стедей; Сочиненная на французскомъ языке и переведенная съ послѣдняго изданія. Москва, Въ Типографіи С. Селивановскаго, 1816*“).

როგორც წიგნის ამ ვრცელი სათაურიდან ჩანს, ვასილ სელივანოვსკის სტამბაში გამოცემული წიგნის პირველწყარო ფრანგული წიგნი ყოფილა, რომელიც რუსულ ენაზე უთარგმნია თავისი დროის ცნობილ ერუდიტს ვასილი ლიოვშინს. ლიოვშინი ყოფილა ტულის მიწის მესაკუთრე, სახელმწიფო მრჩეველი, ბელევესკის მხარის მოსამართლე, პეტერბურგის თავისუფალი ეკონომიკური, ფილანტროპია და ლიტერატურის მოყვარულთა საზოგადოებების წევრი, ასევე საქსონური ეკონომიკური საზოგადოებისა და ნეაპოლის მეცნიერებათა აკადემიის წევრი. ბაგრატ ბატონიშვილის მსგავსად, ლიოვშინიც დაჯილდოებული ყოფილა ანას II ხარისხის ორდენით. მას ეკუთვნის 80-ზე მეტი წიგნი ეკონომიკურ თემებზე და თარგმანები ფრანგული, გერმანული და იტალიური ენებიდან. მას შეუდგენია სახლის აფთიაქი, შინაურ ცხოველთა მოვლის წესები, ნადირობისა და თევზაობის ხალხური მეთოდები და სხვა.<sup>149</sup> 1795-97 წლებში ვასილ ლიოვშინს სამტომეული - კულინარიული ლექსიკონი გამოუცია: „*Словарь*

---

148 79-ე გვერდზე უწერია: „იხილე რუსთა სამზარეულოთა წიგნთა შინა, რომელსა ჰქვიან პოვორ კოროლევა“ (ბაგრატიონი, 1818: 79);

149 საინტერესოა ის ფაქტი, რომ 1818 წელს ბაგრატ ბატონიშვილს არა მხოლოდ სამზარეულო წიგნი, არამედ რუსული ენიდან გადმოუღია და დაუბეჭდავს სხვა წიგნიც: „სამკურნალო ცხენთა“, სადაც შეუტანია ძროხის, ხარის, ღორის, თხის, ცხვრის და ფრინველთა წამლობაც. ამ წიგნის თარგმნისას, სავარაუდოდ, ბატონიშვილს ლიოვშინის წიგნებიდან უნდა ესარგებლა;

*поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский*“, რომელიც მოსკოვის უნივერსიტეტის სტამბაში დაბეჭდილა.<sup>150</sup>

ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის მნიშვნელობის ხაზგასასმელად, საკმარისია გავიხსენოთ იმ პერიოდის საქართველოს ვითარება, რომელსაც რუსეთის დიპლომატიური აგენტის ცოლი ფრედერიკა ფონ-ფრეიგანგი ასე აღწერს: „ტფილისი წარმოადგენს ნანგრევებს, სადაც შიშველი კედლებია გამოშვერილი, ეს არის ალა მაჰმად ხანისა და მისი ჯარის უკანასკნელი დარბევის სამწუხარო ძეგლი. ქალაქი გარშემორტყმულია ციხის გალავნით, გამონაკლისს წარმოადგენს მხოლოდ მდინარის ნაპირი...“ („ლიტერატურული საქართველო“, 1938, N 9).<sup>151</sup> მიუხედავად ამისა, XIX საუკუნის ათიან წლებში თბილისის ბაზარში იშოვებოდა ყოველგვარი სურსათ-სანოვაგე და სავაჭრო საქონელი: ძვირფასი ირანული ქსოვილები, ხალიჩები, შალეები, აბრეშუმი, ფირუზები და სხვა ძვირფასეულობა. დუქნების გასწვრივ აკიდობად ეკიდა ყურძენი, ბროწეული, კომში, სხვადასხვა ხილი და ბოსტნეული. ჯერ კიდევ XVIII საუკუნის 60-იან წლებში, თბილისის ბაზარზე ფრანგი მოგზაური პეისონელიც წერდა, რომ აქ ირანული ყველანაირი საქონლის ყიდვა იყო შესაძლებელი, რომელიც შემახიდან, განჯიდან, თავრიზიდან, ერევნიდან, არზრუმიდან ჩამოჰქონდათ (ნაჭყებია, სანიკიძე, 2018: 314).<sup>152</sup> მოგზაურებზე შთაბეჭდილებას ახდენდა მაღალი თალებითა და ვრცელი ეზოებით მოწყობილი ქარვასლები, ირანელ, თურქ და სომეხ სოვდაგართა საქონლის საწყობები, სეიდაბადის უბნის აბანოები და სხვა. 1817 წლამდე საქართველოდან მიმავალ სავაჭრო

---

150 წიგნის სრული სათაური: Лёвшин В.А. „Словарь Поваренный, Приспешничий, Кандиторский и Дистиллаторский, Содержащий по Азбучному Порядку Подробное и Верное Наставление к Приготовлению Всякаго Рода Кушанья из Французской, Немецкой, Голландской, Испанской и Англинской Поварни; Пирожнаго, Десертов, Варений, Салатов, Вод, Эссенций, Ратафий, Ликеров; Двоению Водок, И Пр.; Также к Учреждению Стола с Планами, Подача, Услуги и Проч. И с Присовокуплением в Особливых Параграфах Полной Мещанской Поварни и Новой; Равным Образом Поварен Австрийской, Берлинской, Богемской, Саксонской и Руской“, Том 2, Москва, Въ Университетской Типографі, у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия 1795-1797 Г“;

151 ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის გამოცემის ეპოქის წყაროდ გამოვიყენეთ 1817 წელს ჰამბურგში, „პერტეს და ბეზერის“ გამომცემლობის მიერ დასტამბული წიგნი, რომელიც რუსეთის დიპლომატიურ აგენტს ვილჰელმ ფონ-ფრეიგანგს ეკუთვნის. წიგნის პირველი ნაწილი, რომელიც 214 გვერდს მოიცავს, აგენტის მეუღლეს ფრედერიკა ფონ-ფრეიგანგს (დაბადების გვარი კუდრიავსკაია) დაუწერია, სადაც იგი მეგობრებისადმი მიწერილ წერილებში იმდროინდელ საქართველოს აღწერს. ფრეიგანგების ოჯახი ყაზბეგამდე 1811 წლის 8 ნოემბერს დამცავ რაზმს შემოუცილებია და 1812 წლის მაისამდე დარჩენილან საქართველოში („ლიტერატურული საქართველო“, 1938, N9);

152 ნაჭყებიასა და სანიკიძეს დამოწმებული აქვთ წიგნი: De Peyssonel, M., Essay Sur Les Troubles Actueles De Perse Et De Georgie, Paris, 1764, გვ: 153;

ქარავნებს შეიარაღებული ქართველი ჯარისკაცები - „ქარავანბაშები“ მიაცლებდნენ, რომლებიც შემდეგ რუსმა ჯარისკაცებმა ჩანაცვლეს (ნაჭყებია, სანიკიძე, 2018: 316).<sup>153</sup>

ბაგრატ ბატონიშვილის მოწოდებული წითელი იტალიური სოუსის, ფრანციცული წვნიანის, წაბლის ბისკვიტისა და ლიმონის რატაფიის რეცეპტები აზიური ყაიდით დალდასმულ თბილისში ნამდვილად წარმოადგენდა ევროპასთან მაკავშირებელ ძაფს. თუმცა ბატონიშვილის წიგნს, როგორც შესავალშივე ვთქვით, პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნს ვერ ვუწოდებთ, რადგან იგი ქართულ კერძებს არ შეიცავს.

#### 2.4. 1874 წლამდე გამოქვეყნებული რეცეპტები

ჩვენ გადავწყვიტეთ XIX საუკუნის ბეჭდურ მედიაში დაგვეძებნა რეცეპტები, რომელიც წინ უსწრებდა 1874 წელს გამოცემულ - „ქართულ სამზარეულოს“ და მათი კვალი გვეპოვნა ბარბარე ჯორჯადის წიგნში.

მნიშვნელოვანი ფაქტია, რომ სამეურნეო რჩევებისა და რეცეპტების ბეჭდვა პირველ ქართულ სალიტერატურო ჟურნალ „ცისკარს“ პირველივე ნომრიდან დაუწყია. წმინდა ნინოს სახელობის ქალთა სასაწავლებლის ბაზაზე გამოცემული „ცისკრის“ მთავარ რედაქტორს გიორგი ერისთავს დაუმკვიდრებია რუბრიკა - *სოფლიური სახლის პატრონობა*, სადაც სამეურნეო რჩევებთან ერთად საჭმლის რეცეპტებსაც აქვეყნებდა.<sup>154</sup> ჩვენთვის განსაკუთრებით საინტერესო იყო იმის დადგენა, თუ რატომ ჩართო გიორგი ერისთავმა ევროპული რეცეპტები პირველ ქართულ ლიტერატურულ ჟურნალში, სადაც „კატილორიებს, რიტორიკებს, მეტაფიზიკას, ლოლიკას გაჰქონდათ ერთი გამოუღვეველი

---

153 ავტორებს დამოწმებული აქვთ: Акты, Собранные Кавказской Археграфической Комиссией, Т. I-XII, Тифлис, 1866-1904, Т. V: 1, 8;

154 „ცისკრის“ დამფუძნებელი „კავკაზსა“ და „ზაკავკაზსკი ვესტნიკში“ 1851 წელს გამოქვეყნებულ განცხადებაში წერდა, რომ „წმ. ნინოს ზაუდენის“ სასარგებლოდ თვეში თითო წიგნად ქართულ ენაზე გამოსვლას პირველად დაიწყებდა სიტყვიერებითი ჟურნალი - „ცისკარი“ (ჯოლოგუა, 2013: 64). ჟურნალის რედაქცია სასწავლებლის შენობაში მდებარეობდა, მისი ფასი 5 მანეთი ყოფილა ადგილზე, გაგზავნით კი 6 მანეთი. „ცისკრის“ თავდაპირველი ტირაჟი 300-მდე მერყეობდა, აქედან 100 თავად ვორონცოვს ჰქონია გამოწერილი;

რახარუხი სიტყვებისა“, რომელსაც ქართველის ყური მოთმინებითა და მორჩილებით ისმენდა (მეუნარგია, 1954: 221)?<sup>155</sup>

გიორგი ერისთავმა ჩვენს ცხოვრებაში შემოიტანა ახალი იდეები, ახალი ჟანრი და ახალი პერსპექტივა, წერდა ვახტანგ კოტეტიშვილი, რადგან 1832 წლის შეთქმულების შემდეგ პოლონეთში გადასახლებამ შორს გასწია ერისთავის მსოფლმხედველობა (კოტეტიშვილი, 1965: 185). კოტეტიშვილის აზრით, რუბრიკა „სოფლიური სახლის პატრონობა“ ერისთავმა ჟურნალში იმის გამო ჩართო, რომ „სულიერ ინტერესს მოკლებული მკითხველი „...თანდათანობით ჩაეთრია თავის წრეში და პრესის მოთხოვნილება ჩაენერგა“ (კოტეტიშვილი, 1925: 174). კოტეტიშვილი კიდევ უფრო აკონკრეტებს რუბრიკის შესახებ მსჯელობას: „...რუბრიკას ხშირად ავსებდა „ხორცის დამარილების“, „ღორის გაკეთების“ და „ძმრით გაკეთებული ბატის“ რეცეპტები, მაგრამ ეს სრულიად ხელს არ უნდა გვიშლიდეს, რომ აზროვნება დავინახოთ იქ, სადაც ზოგნი მხოლოდ გასტრონომიას ხედავენ“ (კოტეტიშვილი 1965: 176).

ჩვენი აზრით კი „სოფლიური სახლის პატრონობა“ არა მხოლოდ „სულიერ ინტერესს მოკლებული“ მკითხველისთვის გაჩნდა, არამედ იმის გამოც, რომ „ცისკარი“ წმინდა ნინოს სახელობის ქალთა სასწავლებლის ბაზაზე იყო დაფუძნებული, სადაც კარგ მეოჯახე ცოლებს ზრდიდნენ და ეს რუბრიკა მათთვისაც იქნებოდა საინტერესო. ნებისმიერ შემთხვევაში, რუბრიკას ჰქონდა დიდი კულტურული მნიშვნელობა, რადგან სწორედ მისგან იწყება საქართველოში ევროპული სამზარეულოს პრესის საშუალებით გავრცელება.

ჩვენ შეგვიძლია თვალი გადავაავლოთ „ცისკრის“ რუბრიკას „სოფლიური სახლის პატრონობა“ და წარმოვიდგინოთ, რას სთავაზობდა ჟურნალი იმდროინდელ საზოგადოებას:

**„ცისკარი“ 1852, N 1:** „ცისკრის“ პირველივე ნომერში ვხვდებით წერილს - „გაკეთება ღვინისა ევროპიულ გვარად“: „[ღვინოს] უნდა ჰქონდეს სიმჟავის თვისებაცა, შემდგარი ღვინის მარილისა ანუ ქვისაგან, მაგრამ იმდენი არ უნდა ჰქონდეს როგორც შაქარი და

---

155 გიორგი ერისთავმა ჟურნალი 1854 წელს უსახსრობის გამო დახურა, მისი გამოცემა 1857 წლიდან განაახლა ივანე კერესელიძემ და ჟურნალს 1875 წლამდე გამოსცემდა (გუგუშვილი, 1919: 117);



სპირტი; ქართლული ღვინო ამისთვის არის მდაბალი რომ სიმყავე უმეტესი აქვს ვინემ ზემოხსენებული თვისებანი“ („ცისკარი“, 1852, N1).

ამავე ნომერში მოცემულია ღვინის დაწმენდის წესებიც, რომელიც ბლის წებოთი, ირმის რქითა და კვერცხის ცილით ყოფილა შესაძლებელი: „წითელი ღვინო დაიწმინდება კვერცხის ცილით ორ კოკა ღვინოს ეყოფა ოთხი კვერცხისა ან ექვსი კვერცხის ცილა ერთ ჩარეჯა ღვინოში ჩაასხაამ ცილას, აურევ და მერე ქვევრში ჩაასხამ სარცხლით და მოურევ. თოთხმეტ დღეზედ დაიწმინდება და მაშინვე თხლიდგან უნდა გადაიღო ის ღვინო. თეთრსაც დასწმენდს კვერცხის ცილა, რძითაც დაიწმინდება, ერთი ჩარეჯა რძე ხუთ კოკაში რომ ჩაასხა დასწმენდს“.

ერისთავი მკითხველს „ღვინის ქვის“ (ფრჩხილებში მითითებულ აქვს - Винный Камень) გამოყენებას სთავაზობს, რისთვისაც უსარგებლია უფალი ხერპენის რჩევებით: „უფალი ხერპენი სწერს ღვინის დაღობობის წამალს რვა გირვანჯა ღვინის ქვა (Винный Камень) ეგრეთვე ჩააგდო 24 ლოტი შაქარი, რო გადნეს დაასხი სამსა და ხუთს კოკასაც ეყოფა“ („ცისკარი“, 1852, N1). ამავე წერილში ავტორი მკითხველს საკუთარ გამოცდილებასაც უზიარებს, მაგალითად, ქვევრის ღვინის „ცუდი სუნის“ გასაქრობად ურჩევს თხილის ნახშირის გამოყენებას: „ღვინოს ქვევრში თურომ ცუდი სუნი მისცეს უკეთესი არა იქნება რა ნახშირისა... ეს თვითონ მე ვცადე არაყიან ტიკში ჩასხმული ღვინო ასე ნახშირისაგან გამოეცალა სუნი აგრეთვე დაობებულ ქვევრში ჩასხმულ ღვინოს რომელიც სრულებით არ დაილეოდა ნახშირით გამოუვიდა გემო, ეს თითონ მე ვცადე, თეთრ ღვინოს ეძლევა საუცხოვო ყვითელი და წმინდა ფერი ძალას კი ართმევს ცოტას“ („ცისკარი“.1852, N1).

წერილიდან ჩანს, რომ რუბრიკა „სოფლიური სახლის პატრონობა“ ნებისმიერი განათლებისა და ფენის მკითხველისთვის იყო განკუთვნილი, რადგანაც ქვევრის ღვინის სამშობლოში რჩევები ღვინოზე ბარათაშვილის ლირიკის მკითხველსაც ისევე დააინტერესებდა, როგორც „სულიერ ინტერესს მოწყვეტილს“. ამიტომ, ჩვენი აზრით, გიორგი ერისთავის „ცისკრის“ რუბრიკა, უპირველესად, იმპერიის ფარლებში ყოველგვარი „ჩვენებურის“ გადარჩენასა და ქართველთა სამეურნეო საქმის გაუმჯობესებას ემსახურებოდა. ერისთავის ევროპული განწყობები კი აშკარად დაკავშირებულია მის პოლონურ გამოცდილებასთან. 1832 წლის შეთქმულების

მონაწილის გადასახლება ემთხვევა პოლონეთში სამზარეულო და სამეურნეო თემების მიმართ ინტერესს. შესაბამისად, „სოფლიური სახლის პატრონობა“ იქაური, ევროპული გავლენებით შექმნილი მიზანმიმართული რუბრიკა უნდა იყოს. შემთხვევითი არც ის უნდა ყოფილიყო, რომ „ცისკრის“ პირველ ნომერში პირველად დაიბეჭდა „საბა ორბელიანის მოგზაურობა ევროპაში“, რაც იმჟამად რუსული „გუბერნიის“ - საქართველოს მოსახლეობისთვის ევროპული ორიენტაციის შეხსენებას წარმოადგენდა.<sup>156</sup> გარდა ამისა, „სოფლიური სახლის პატრონობა“ ერთ-ერთი ნაწილი იყო ჟურნალის ვრცელი რუბრიკისა - „სწავლა და ხელოვნება“, რაც კიდევ უფრო ააშკარავებს მის დანიშნულებას: 1850-იანი წლების ქართველობას ევროპულ მაგალითებზე უნდა ემეცადინა და დახელოვნებულიყო მეურნეობის საქმეში, რომელიც იმ დროს დიდად ჩამოუვარდებოდა დასავლეთის ქვეყნებს.

**1852 წლის „ცისკრის“ N 2:** ეს ნომერიც ღვინის თემებს აგრძელებს და ბეჭდავს ვრცელ წერილს ქართული თეთრის ღვინისგან „ვენგერულის მგზავსი“ ღვინის დაყენების შესახებ, უფალი ებერსტაუდის მეთოდით. იმავე ნომერში ვხვდებით კონარის ღვინისა და შამპანურის გაკეთების რეცეპტებსაც. დაწვრილებით აღწერილ ინსტრუქციებში კარგად ჩანს, რომ ევროპული ღვინისა და შამპანურის დამზადება საინტერესო უნდა ყოფილიყო იმ დროის ქართველი საზოგადოებისთვის. ეს არ იყო ცალკე განყენებული რეცეპტები, არამედ ქართულ ყურძენსა და ღვინოზე მორგებული საჭირო რჩევები. მაგალითად, უფალი ებერსტაუდის მეთოდით უნგრული ტიპის ღვინო ქართული თეთრი ღვინისგან შეეძლოთ მიეღოთ ამგვარად: *„სამოც ბუთილკიან ბოჩკისათვის უნდა მოაშხადო 30 ბუთილკა თეთრი ღვინო, 30 გირვანქა, მდაბალი შაქარი, ხუთი გირვანქა ქიშმიში, ყუნწებ გარჩეული და დაძენძილი, ესენი ერთათ უნდა ჩაასხა ბოჩკაში და გაამსო ღვინით დაუცო ბოჩკის პირი და ჟინჯილი მისცე, მოთხო ალაგას დადგა და როცა დუღილს მორჩება გადაიღოს, რვა ანუ ათ კვირას უკან, თხლიდგან ხნუა ბოჩკაში გადილოს და იმდენი დააცალო. რომ დაწვინდეს და მასუკან ბუთილკებში“* („ცისკარი“, 1852, N2). 1852 წელს ქართველებს იმავე ებერსტაუდის მეთოდით შამპანურის დაყენებაც შეეძლოთ: სამოც

---

156 სათაურის ქვეშ ჩამოტანილ სქოლიოში გიორგი ერისთავს ახსნილი აქვს შემდეგი: „დასაწყისი ამ მოგზაურობისა საწუხრად დაკარგული არის, და ჯენვეიდან დავიწყე დაბეჭდვა, ვიცით ჩვენ რომ არ შეიძლება არავის არა ჰქონდეს სრული მოგზაურობა და ვთხოვთ უმორჩილესად გამოუგზავნონ რედაქციას დასაბეჭდვლად“ („ცისკარი“, 1852, N1);

ბოთლიანი კასრისთვის დასჭირდებოდათ თექვსმეტი გირვანქა თეთრი მაღალი ხარისხის შაქარი, მრგვალად და თხლად დაჭრილი ოთხი ფორთხლი, უყუნწო ხელით დაძენძილი რვა გირვანქა ქიშმიში. ეს ყველაფერი კი, როგორც ვთქვით, პირველი ქართული ჟურნალის „ჰსწავლა და ხელოვნების“ რუბრიკაში იყო განთავსებული, სადაც „მოგზაურობა ევროპაში“ და ევროპული ღვინოების რეცეპტების ერთად განთავსება უბრალო დამთხვევა ვერ იქნებოდა.

**„ცისკარი“ 1852 N 3:** ჟურნალის ეს ნომერი თავად რედაქტორის „პოლშური“ (პოლონური) ლექსების ციკლით იწყება: „ბაღჩი-სარაია“, „პატოცკას საფლავი“, „გარემსა საფლავნი“, „სიმღერა მაზურკის ხმა“. ამავე ნომერში გამოქვეყნებულია მეფე ვახტანგის, თეიმურაზ პირველისა და სულხან-საბა ორბელიანის ნაწარმოებები. რუბრიკაში „სოფლიური სახლის პატრონობა“ კი თავად გიორგი ერისთავის სახელითაა დაბეჭდილი მურაბების რეცეპტები: მურაბებისთვის წინასწარ სიროპის მოდუღება, ჟოლოს, ალუბლის, ვარდის, კოწახურის, ვაშლის, მსხლისა და ყურძნის მურაბები, ასევე მურაბა უწყლოდ (შშრალი) და კომშის ჟელეს რეცეპტები.

თუ რა სახით ქვეყნდებოდა მურაბის რეცეპტები, მაგალითად ვაშლის მურაბის რეცეპტს მოვიყვანთ: *„მურაბისათვის ტკბილი ვაშლი უნდა ამოირჩიოს გაფცქვნათ, მიხაკები უნდა ჩაურჭვათ, მოამზადოთ სიროპი და ჩააწყოთ შიგ ვაშლები. შიგ რომ მოიხარშა ასე უნდა შეატყოთ რომ გახედოთ მინასავით ნათლად გამოჩნდება“.* მურაბების რეცეპტებს ვხვდებით ბარბარე ჯორჯაძესთანაც. „ქართულ სამზარეულოში“ მას ცალკე ქვეთავი ეძღვნება: „მურაბები სხვა და სხვა ნაირი“, სადაც თავმოყრილია მურაბის რვა რეცეპტი: ვარდის, ალუბლის, ხურტკმელის, წენგოს, საზამთროს ქერქის, ვაშლის, ქართული ბადრიჯნისა და ლიმონის.

ჩვენ სპეციალურად შევადარეთ გიორგი ერისთავისა და ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის რეცეპტების ტექსტები, აღმოჩნდა, რომ ტექნოლოგია მეორდება, მაგრამ ბარბარეს რეცეპტები მიზანმიმართულა არის შედგენილი ქართული სამზარეულოსთვის და ხაზგასმულია ქართული ინგრედიენტები. მაგალითად, ჯორჯაძე ვაშლის მურაბისთვის მკითხველს თურაშაულის ვაშლის გამოყენებას ურჩევს, ხოლო კომშის ჟელეს რეცეპტში სქოლიოში განმარტებული აქვს, რომ კომშს იმერეთში ბიას ეძახიან.

ჩვენ გვსურდა, ნაციონალიზმის პარადიგმების გათვალისწინებით, გაგვეანალიზებინა ის მსგავსებები და განსხვავებები, რაც „ცისკრის“ სამზარეულო-სამეურნეო რუბრიკასა და წიგნის „ქართულ სამზარეულოს“ შორის არსებობდა. უპირველესი განსხვავება იმაშია, რომ გიორგი ერისთავის რუბრიკის მიზანი ქართველებისთვის ევროპული მაგალითების/რეცეპტების გაცნობა ყოფილა, ბარბარე ჯორჯაძის მიზანი კი - პირველი ქართული სამზარეულო კრებულის შედგენა, რამაც წიგნი ნაციონალური პროექტის ნაწილად აქცია. უფრო რომ დავაკონკრეტოთ, ერისთავის რუბრიკა ევროპის მაგალითებით ცდილობდა ქართველთა გამოღვიძლებას, ჯორჯაძის წიგნი კი, რომელიც „ცისკრის“ პირველი ნომრიდან 22 წლის შემდეგ გამოიცა, ქართველებს ერთიანი სამზარეულოთი ერთიანობას ახსენებდა და მათ შედუღებებს ცდილობდა. ორივე შემთხვევაში საქმე გვაქვს ქართული ეროვნული მოძრაობის უწყვეტ პროცესთან, რომელიც მიუხედავად რუსული კოლონიალიზმისა, არცერთ ეტაპზე არ შეჩერებულა.

**1852 წლის „ცისკრის“ N 4-ში** გამოქვეყნებულია: ხორცის კასრში დამარილების რჩევები დაფნის ფოთლით და ღვით, გვარჯილით, იქვეა მიხაკითა და „ანგლიური პილპილით“ ბატის ძმარში მოხარშვის რეცეპტიც.

რეცეპტების შინაარსიდან და სათაურებიდან ჩანს, რომ ისინი წმინდა ქართული არ არის, ზოგი ნათარგმნია, ზოგიც გამომცემლის პირადი გამოცდილებიდანაა მოყვანილი, მაგრამ არსად არის ნახსენები სიტყვათწყობა - ქართული სამზარეულო. თუმცა „ცისკრის“ პირველივე ნომრიდან ხაზგასმულია „ქართულისა“ და „ევროპიული“ ღვინოთა განმასხვავებელი ნიშნები, რაც ღვინის ნაციონალიზაციის საწყის ეტაპად უნდა მივიჩნიოთ. ქართული ღვინის სხვათა ღვინისგან გამიჯვნა ეროვნული იდენტობის სადემარკაციო ნიშანია, რაც გვავარაუდებინებს, რომ ღვინის „ქართულობა“ სამზარეულოს „ქართულობას“ 22 წლით ასწრებს. სამზარეულოს ქართულობაზე აქცენტებს მოგვიანებით ვხვდებით, მაგალითად, იონა მეუნარგია წერს, რომ ილია ჭავჭავაძე იყო თავაზიანი კაცი, პურმარილიანი, მომლხენი. მას პირადად და მის სუფრას „ქართული კერძი თავის დღეში არ გაშორებია“, მას მუდამ ქართველი მოსამსახურენი მსახურობდნენ - საქართველოს საუკეთესო კაცსა და მამულის მოყვარეს მუდამ სწავლული და მამულის მოყვარე მოსამსახურე ებედებოდა (მეუნარგია, 1957).

1859 წლიდან, როცა „ცისკარს“ ივანე კერესელიძე რედაქტორობდა, ჟურნალის N 7-ში 234-ე გვერდზე ვხვდებით ალ. სავანელის წერილს „მკითხველისადმი“, რომელიც ახალი რუბრიკის შესახებ იუწყება. წერილის სქოლიოში ჩამოტანილია შემდეგი სიტყვები: *„რადგანც რედაქციის მეცადინეობა მდგომარეობს იმაში, რომ ყოველს წელს, სამშობლოს ენის ცისკარი მისცეს წარმატებისა, ამისთვის მოუმატეთ ჟურნალს ერთი ნაწილი, რომელსაც ვუწოდეთ „სოფლიური სახლოსნობა“.*

გიორგი ერისთავის დროინდელი „ცისკრის“ რუბრიკა „სოფლიური სახლის პატრონობა“ კერესელიძესთან ჩანაცვლებულია რუბრიკით - „სოფლიური სახლოსნობა“, თუმცა ორივეს მიზანი ერთი იყო. ორივე რუბრიკა ჩაფიქრებული იყო ქართველთათვის მამულის პატრონობის, მეურნეობის გაძლიერების შესასწავლად, რაც ევროპული მაგალითების გათვალისწინებით უნდა მომხდარიყო. კერესელიძის „ცისკარში“ ვკითხულობთ: *„უპირველესი წყარო ხალხის სიმდიდრისა არის მამულის პატრონობა ანუ სოფლის სახლოსნობა, და ამისთვის დიდი ყურადღება და მზრუნველობა აქვს ამ საგანს მთელ ევროპაში, უმეტესად გერმანიაში და ანგლიაში, საცა სოფლიური სახლოსნობა მიყვანილია თითქმის უკანსკნელს აღყვავებამდისინ... ბუნება საქართველოსა, გეოგრაფიულის მდებარეობისა გამო, მდიდარია ყოვლითა ნიჭითა, რომელნიც სანატრელნი არიან მრავალთა სხვათა სამეფოთა შინა... გაბედვით შეგვიძლიან ჩვენ ამპარტავნობა, მით რომ ჩვენ ვართ შვილნი ამ მამულისა“.* ამ წინადადების შინაარსში კარგად ჩანს, რომ 1850-იანი წლების დასასრულს ინტელექტუალური ელიტა ცდილობდა, საქართველოც დასწეოდა ევროპულ მიღწევებს.

„ცისკრის“ ამავე ნომერში გამოქვეყნებულია ევროპული ჟურნალებიდან გადმოღებული მასალა: *„ღონის-ძიება მისთვის, თუ ვითა დაიცვას ღვინო სიმჭავისაგან და ვითა შესაძლო არს დაწმენდა“*, რომელიც თ.დ. ხიმშიაშვილს მოუშადადებია („ცისკარი“, 1859, N7). წერილში ჩანს, რომ 1850-იან წლებში საქართველოში ძნელად იშოვებოდა კარგი ღვინო, *„...რომელსაცა არა ჰქონდეს ერთი რამ სიწუნის მიზეზი; ან არ იყოს მღვრივე, ან არ ჰქონდეს სიმყავე, ან სხვა რამ გემო, - რათ უნდა ჰქონდეს ესე გვარი ნაკლულეგანება მაშინ, როდესაც რომ ნაქებია საქართველო ღვინის მოსავალითა, უმეტესად ჩინებული მხარე - კახეთი“* („ცისკარი“, 1859, N7). სწორედ ამ წუნის გამოსწორებას ეძღვნება ხიმშიაშვილის ევროპული ჟურნალებიდან შედგენილი წერილი.

აქვე აუცილებელია აღვნიშნოთ ისიც, რომ დასავლური ხარისხის მიზანძვრა ქართულის გადაკეთებასა და დავიწყებას არ გულისხმობდა. ამ განწყობას ასახავს 1859 წლის N9 „ცისკარში“ ივანე კერესელიძის წერილი „ღვინის დაყენება საქართველოში“. „ცისკრის“ რედაქტორი წერს: *„კახური ღვინო ძველთაგანვე, არათუ მხოლოდ ნაქებია მრთელს საქართველოში, არამედ ევროპაშიაც შევიდა ქება და ბევრითა ჰსჯობს იმათს სასმელებს. არ დაუწყებთ განკიცხვას არცა ევროპიის გემოსა, არ შეიძლება არა ვსთქვათ, რომ დროება, საჭიროება და ხასიეთი ხშირათა ჰსცვლის გემოს. ამაში არ არის ეჭვი, რომ გამოჩენილი ქალერენსიის ქვეყნის ღვინო ისე არ მოგვცემს ჩვენ კმაყოფილებასა, როგორც ჩვენი კახური ბახუსი. ჩვეულება არის აგრეთვე გემო, ანუ უკეთ ვსთქვათ, გემო არის ზოგჯერ ჩვეულება, თუმცა ესე წარმოსდგება ადგილის მდებარეობითგან“* („ცისკარი“, 1859, N9). ამ წერილში კერესელიძე ამბობს იმასაც, რომ მართალია, ქართული ღვინის ხარისხის გამოსწორება აუცილებელია, მაგრამ *„...რომ დავიწყოთ დაყენება ჩვენის ღვინისა იმ წესით, რა წესითაც აყენებენ ევროპაში, ეს იმას ნიშნავს, ავიღოთ ღვინო და თავდაყირა დავაყენოთ“*. კერესელიძე იმასაც წერს, რომ ქართული ყურძნისგან - ხერესისა, მადერასი, სოტერნისა და ბურგონის დაყენებაც შეიძლებოდა, მაგრამ ქართული სახელების შენარჩუნებით: *„ჩვენ უნდა გვქონდეს, როგორც საკუთარს ხალხს საკუთარი ღვინო, საკუთრის გემოთი, საკუთარის სურნელებით, რომელსაცა შეგვიძლიან გაბედვით მივაკრათ დაბეჭდილი ქაღალდი და ვუწოდოთ ნაცვლად მადერა, ხერესი, სოტერნი, - კარდანახული, ყვარელისა, ბეჟანიანისა, ლალოდალისა და სხ.“* („ცისკარი“, 1859, N9).

კერესელიძის წერილი „ღვინის დაყენება საქართველოში“ ეროვნული იდენტობის ნარატივის კლასიკური მაგალითია, სადაც ავტორი ქართულ ღვინოს სხვათა ღვინისგან მიჯნავს და ცდილობს ქართველთა ჩვენ-იდენტობა გაამყაროს. გარდა ამისა, კერესელიძის წერილი, რომელიც ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე, პირველი ქართული სამხარეულოს დაბეჭდვამდე 15 წლით ადრე დაიწერა, გვაუწყებს იმას, რომ ქართველ ერს ქართული ღვინის ნაციონალიზაცია სამხარეულოს ნაციონალიზაციამდე დაუწყია.

1861 წლიდან „ცისკრის“ ბაზაზე პირველი ორკვირეული აგრონომიული გაზეთი „გუთნის დედა“ გამოიცა, რომელმაც ხელი შეუწყო XIX საუკუნის მეორე ნახევარში

საქართველოში სოფლის მეურნეობაში მეცნიერული ცოდნისა დანერგვასა და ევროპეიზაციას (ჯოლოგუა, 2013: 111).

რეცეპტებს ხშირად ბეჭდავდა „სასოფლო გაზეთი“, რისთვისაც სპეციალური რუბრიკა „საოჯახო ცნობები“ ჰქონიათ შემოღებული, სადაც ევროპული რეცეპტებისა და რჩევების სიმრავლე მიუთითებს იმ ფაქტზე, რომ XIX საუკუნის მეორე ნახევარში საქართველოში ყოველივე უცხოურზე მაღალი მოთხოვნა არსებობდა. მაგალითისთვის, საკმარისია „სასოფლო გაზეთში“ გამოქვეყნებულ უცხოურ რეცეპტებს გადავავლოთ თვალი:

**1868, „სასოფლო გაზეთი“, N 28:** *ნემეცური მძებვი კნაკურსტ, ბოლონიის მძებვები, ლაკოტლინი ანუ ნაღები პარაშოკად გაკეთება, მომზადება შვიცარიის ყველისა, ყველი ჩესტერისა (ანგლიური), ყველი ანგლიურის სტილტონის გემოსი, პოლკეზე, კარტოფილის ყველი, მოხარშული ყველი მაწვნისგან და სხვა;*

ჩვენ დავამუშავეთ რეცეპტების ტექსტები და შევკრიბეთ ის უცხოური ინგრედიენტები, რისი შოვნაც შესაძლებელი ყოფილა XIX საუკუნის საქართველოში. მაგალითად, ინგლისური ყველის სტილტონის მოსამზადებლად იმ დროის ქართველს შეეძლო გამოეყენებინა იამაკური რომი.

**1868, „სასოფლო გაზეთი“, N 33:** *მშრალი მურაბები, ვაშლის ჟელე, თაფლის ტელაპი, ვაშლის სუფრა, მარმელადი ვაშლისა, ჭერმისა, ალუბლისა, მსხლისა, კოწახურისა, ატმისა, ჟოლოსი, დამასხისა, ალუჩისა და ქლიავისა, აპელსინის კონსერვი, ალუბლის კონსერვი, დარიჩინის კონსერვი, ყავის კონსერვი, ბუსტულის კონსერვი, ჭერამი, ქლიავი, ატამი და მსხალი არაყში შენახული და სხვა;*

აქაც რეცეპტების ტექსტებში ჩანს, რომ მათ მოსამზადებლად საჭირო იყო არაქართული წარმოების პროდუქტები. მაგალითად, რეცეპტში „ხილი არაყში შენახული“ მითითებულია, რომ უნდა გამოეყენებინათ „არაყი ფრანცუზული ან კონიაკი“.

**1868, „სასოფლო გაზეთი“, N 34:** *კვასი წითელი, თეთრი კვასი, კონსტანტინოვის კისლიჰში, თაფლის სასმელი, ვარდის თაფლ წყალი მაგარი, ეგ-ნოვი (ცივი სასმელი), ფუნჯ-გლასე, შვრიის წყალი ავადმყოფებისთვის, ქერის წყალი ავადმყოფებისთვის, ტკბილი შრატი, მჟავე შრატი, საზამთროს გორსი, ლიმონის სიროპი, სიროპი ალუბლისა, მსხლის სიროპი, სიროპი დარიჩინისა, სიროფი ყავისა, გოგრის სიროპი და სხვა;*

საინტერესოა, რომ „სასოფლო გაზეთში“ გამაგრილებელი კოექტილის - „ეგ-ნოგის“ რეცეპტში რომის ნაცვლად ღვინის დამატება წერია. კლასიკური ეგ-ნოგი გოგლი-მოგლისა და ალკოჰოლის დამატებით მზადდება, რომელიც შუასაუკუნეებში ბრიტანელ ბერებს გამოუგონიათ მონასტრებში, ხოლო მისი პოპულარობა ამერიკელ კოლონისტებში ჯორჯ ვაშინგტონის პრეზიდენტობას ემთხვევა. ეს კი იმიტომ, რომ ვაშინგტონს თავად შეუქმნია ეგ-ნოგის რეცეპტი.<sup>157</sup> ამავე ნომერში წითელი და ყვითელი სამზამთროსგან მომზადებული სასმელისა და ყავის სიროპის რეცეპტის არსებობა მიუთითებს, რომ 1860-იან წლებში ეს ინგრედიენტები იყიდებოდა საქართველოში.

**1868, „სასოფლო გაზეთში“, N 36:** მოცემულია მურაბების მოხარშვის წესები. მაგალითად, მურაბა უნდა მოეხარშათ თითბრის ტაფაში, რადგან მოკალული ტაფები მურაბებს ფერს და გემოს უხდენდა. ხარშვისას მაყალში ნახშირი წინასწარ უნდა გაელვივებინათ, მურაბა მოუწყვეტლად ხის კოვზით უნდა მოერიათ, ვერცხლის ან სხვა კოვზი არ ივარგებდა და სხვა. ამავე ნომერში ვიგებთ, რომ ქილაში ჩასხმულ მურაბებს „ოდკაში“ ჩამბალი ორმაგი ქაღალდით ხუფავდნენ, შემდეგ კი ზონარს ახვევდნენ. მოსახუფად ასევე იყენებდნენ ხარისა და ძროხის ბუშტს. მურაბებს ინახავდნენ გრილ ადგილას, სადაც „თაგვების შიში არ იყო“, ხოლო თუ მურაბას ობი მოეკიდებოდა ორჯერ თავიდან უნდა წამოედუღებინათ;

**1868, „სასოფლო გაზეთი“, N 39:** გაზეთში აქვეყნებს ხორცეულის მომზადების, დამარილებისა და ბოლში გამოყვანის უცხოურ მეთოდებს: *ვესტფალური ლორები, ფრანციული დამარილება ლორისა, ხორცის სუხარი, ბატის ლორი, შემწვარი ბატი თავის ქონდასხმული, ხორცის ყველი, ლორის ქონი მალაოროსიულად დამარილებული, თევზის მარინადი და სხვა.*

იმ დროს „სასოფლო გაზეთის“ რედაქტორი გიორგი წერეთელი იყო, რომელიც საქართველოს ევროპასთან ურთიერთობის შესახებ წერილებს სხვადასხვა გაზეთსა და ჟურნალში აქვეყნებდა. მაგალითად, 1872 წლის „კრებულში“ (N 10-11-12) ვხვდებით წერეთლის წერილს, რომელიც ევროპის პროპაგანდას წარმოადგენს და სადაც ნათლად ჩანს, რა მნიშვნელობა ჰქონდა იმ პერიოდის კულტურული ელიტისთვის ევროპას,

---

<sup>157</sup> ეგნოგის ისტორიის შესახებ ვრცელი სტატია ჟურნალ „თაიმსში“: A Brief History of Eggnog, იხ.:<https://time.com/3957265/history-of-eggnog/>, ნანახია: 22.11.2022;



როგორც განათლების წყაროს. გიორგი წერეთელი წერს: „ისე თან და თან უფრო უახლოვდებით დასავლეთის ევროპას, რომელიც არის ნამდვილი წყარო კაცობრიობის განათლებისა... მაშასადამე ადრე თუ გვიან ჩვენი ახალმოზარდი თაობა დასავლეთისკენ უნდა მიიქცეს გასანათლებლათ. ამას მოითხოვს ბუნების წესი, ჰავა და ეკონომიური მდგომარეობა“. წერეთელი აკონკრეტებს, რომ დასავლეთ და სამხრეთ ევროპის ქვეყნების - შვეიცარიის, საფრანგეთის, იტალიის - ჰავა და კლიმატი საქართველოსას ჰგავს, განსხვავებით რუსული მკაცრი ბუნებისა, სადაც ქართველი სტუდენტები ხშირად ავადდებიან. ამას გარდა, იმდროინდელ ევროპაში მგზავრობა და ცხოვრება უფრო იაფი ჯდებადა, ვიდრე რუსეთში. მოცემულ წერილში გიორგი წერეთელის მოსაზრება და ევროპის ასეთი რეკლამირება „სასოფლო გაზეთში“ ევროპული რეცეპტების სიმრავლის ახსნაში გვეხმარება.

ამ ქვეთავის დასკვნა ასე შეიძლება ჩამოვყალიბოთ: ქართულ პრესაში რეცეპტებისა და რჩევების ბეჭდვა პირველი ქართული ჟურნალის პირველივე ნომრიდან, 1852 წლიდან დაწყებულია. როგორც გიორგი ერისთავის, ასევე ივანე კერესელიძის „ცისკარშიც“ სამეურნეო რუბრიკები განკუთვნილი იყო ყველანაირი გამოვნიებისა და განათლების ხალხისთვის. რაც მთავარია, ეს იყო ექო ევროპისა, საიდანაც ქართველებს თანამედროვე მიღწევები და საჭირო ცოდნები უნდა გაეზიარებინათ.

## 2.5. ქართული სამზარეულო 1874 წლის შემდეგ

ჩვენ გვინტერესებდა წიგნის გამოცემის შემდგომ პრესაში, პირად წერილებსა და ლიტერატურულ ნაწარმოებებში გვეპოვნა ტერმინი **ქართული სამზარეულო**, რათა მოგვეჩვენა მისი დამკვიდრების სავარაუდო დრო და გავრცელების დინამიკა. ამისათვის საგანგებოდ დავძებნეთ და დავამუშავეთ „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემის შემდგომი ის მასალები, რომელიც ქართულ სამზარეულოზე შეიცავდა ინფორმაციას. წყაროებში გამოჩნდა, რომ 1870-იანი წლებიდან საგრძნობლად გაძლიერდა ეროვნული ფესვების ძიების პროცესი, რაშიც ქართველი ჰუმანიტარები აქტიურად იყვნენ ჩაბმულნი. მაგალითად, პეტრე უმიკაშვილს ხალხური სიტყვიერების შეკრებაში ჩართული ჰყავდა გიმნაზისტები, რომლებიც საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შეგროვილ მასალებს

თბილისში აგზავნიდნენ.<sup>158</sup> 1882 წელს კი „წერა-კითხვის გამავრცელებელ საზოგადოებას“ სპეციალური პროგრამა შეუდგენია - „ხალხის სიტყვიერების ნაწარმოების შეკრებისათვის“, სადაც დეტალურად აუხსნიათ ხალხური შემოქმედების მნიშვნელობა ერისთვის, მწერლობისა და პედაგოგიისათვის: „*ყოველი განათლებული საზოგადოება ცდილობს შეკრიბოს ყოველგვარი სიტყვიერი ნაწარმოები ხალხისა და საყოველთაო კუთვნილებად აქციოს*“.<sup>159</sup> მოსე ჯანაშვილს ჩამოუთვლია, თუ რა იყო საჭირო საქართველოს ისტორიის სრულყოფილად შესასწავლად: *ქართლის ცხოვრება (სამხედრო ისტორია), სიგელ-გუჯრები, შინაური ცხოვრება, ძეგლები (ხუროთმოძღვრება, ქანდაკება, მხატვრობა), ფულები, მეფეთა სურათები, ჩაცმულობა, ხელნაწერი წიგნები, ზეპირსიტყვაობა (ლეგენდები, თქმულებები, შელოცვები, ზღაპრები, გამოცანანი), ქართულ ენაზე ძველი სიტყვები - თვეების, დღეების, სოფლების, ქვეყნების სახელები, უცხოელი მწერლებისა და მეზობელი ხალხების გადმოცემები და თქმულებები საქართველოზე* (ჯანაშვილი, 1896: 3).<sup>160</sup> მართალია, ჯანაშვილის ამ გრძელ სიაში ეროვნული სამზარეულო ცალკე არ გვხვდება და, სავარაუდოდ, იგი „შინაურ ცხოვრებაში“ მოიაზრება, მაგრამ ეს დეტალი არაფერს ცვლის. წიგნი „ქართული სამზარეულო“ მოსე ჯანაშვილის ამ ციტატამდე 22 წლით ადრე იყო დაბეჭდილი.

ჩვენ მიერ დამუშავებული მასალების მიხედვით, სამზარეულოს ერის სახელთან აქტიურად დაკავშირება „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემის შემდეგ იწყება. 1880-იანი წლებიდან კი სამზარეულოსთან/კერძებთან სიტყვა-კოდის „ქართულის“ გამოყენება

---

158 თვითმპყრობელობის პირობებში უმიკაშვილის მიერ შეგროვილი მასალების ვრცელი ანთოლოგიის გამოცემა ვერ მოხერდა, ამიტომ მან მცირე ზომის იაფფასიანი სახალხო წიგნაკების გამოცემას მიჰყო ხელი. 1904 წელს პეტრე უმიკაშვილის გარდაცვალების შემდეგ მისი შეგროვილი მასალების არქივი გადაეცა ფილიპე გოგიჩაიშვილს და მხოლოდ 1937 წელს გამოიცა პირველი ნაწილი, ხოლო სრულად გამოიცა 1964 წელს;

159 „პროგრამას ხალხის სიტყვიერების ნაწარმოების შეკრებისათვის“ შემუშავებული ჰქონდა წესები, თუ როგორ უნდა შეკრებილიყო მასალები: ტექსტების ჩაწერისას ჩამწერს თავის თავისთვის ნება არ უნდა მიეცა, მცირეოდენი ცვლილებები შეეტანა და ისე უნდა ჩაეწერა მთხრობელისგან, როგორც ეს ხალხში იყო გავრცელებული: „ადგილობრივი გამოთქმა, სიტყვები, სიტყვების დალაგება ფრაზებში, ფრაზების ერთმანეთთან დამოკიდებულება, - ყველაფერი სასტიკად უნდა დაიცვას დამწერმა. ის ადგილებიც კი არ უნდა შეიცვალოს, რომელიც უაზროდ ეჩვენება“ (უმიკაშვილი 1964: 9);

160 მოსე ჯანაშვილი 1896 წელს წერდა: „ჩვენდა სასიხარულოდ ძველს ქართველებს ჩვენთვის დაუტოვებიათ იმგვარი ფასდაუდებელი საუნჯე, რომლის მიხედვით ქართველ ტომ-მოდგმას ეკუთვნის საპატიო ადგილი იმ ერთა შორის, რომელნიც ითვლებიან შემქნელეზად ცივილიზაციისა. მხოლოდ, სამწუხაროდ ჩვენდა, სახელი ქართველებისა ციაგშია, დაჩრდილულია. და ამის მიზეზი ის არის, რომ ჩვენ ჩვენი „სამკვიდრო“ ჯერ არა გვაქვს რიგიანად შესწავლილი“ (ჯანაშვილი, 1896: 160);

კიდევ უფრო ხშირდება. ჩვენ საინტერესო ინფორმაცია მოვიპოვეთ 1888 წელს გაზეთ „ივერიის“ რეპორტაჟებში, სადაც საქართველოში რუსეთის იმპერატორის ალექსანდრე III ვიზიტია აღწერილი და გაზეთის რამდენიმე ნომერი დეტალურად ჰყვება იმპერატორის დახვედრისა და გამასპინძლების ამბებს, სადაც უკვე აქცენტრებულია სიტყვა „ქართული“ - სამზარეულოს, სუფრის, სიმღერის, ცეკვის, სამოსისა და სტუმრებისთვის მირთმეული საჩუქრების აღწერისას. 1888 წლის „ივერიის“ 203-ე ნომერი იუწყებოდა: *„დღეს ტფილისი ღირს იქმნება გაუმასპინძლდეს გვირგვინოსანს სტუმრებსა და გაუმასპინძლდება კიდევ სახელოვნად, იმიტომ-რომ ტფილისი გულია საქართველოსი და ქართველთა გული, ხომ „გულადი და პურადია“ („ივერია“, 1888: N 203).<sup>161</sup>* თბილისში ჩამოსვლის მეორე დღეს კი იმპერატორის საპატივცემულოდ, თბილისის თავადაზნაურობის სახელით, საბადურაში საუზმე გამართულა. საბადურას აღმართზე, საიდანაც ერწოს ხეობა იწყება, საგანგებოდ აშენებული პავილიონი ყვავილებით, დროშებითა და ვაზის ტოტებით მოურთავთ, რაც მას „ნამდვილ ქართულ ხასიათს აძლევდა“. მთავარი პავილიონის გარშემო კი „ქართული ფანჩატურები და მაგიდები სტოლები იყო გაშლილი“. „ივერიის“ ამავე ნომერში მოცემულია იმ სანოვაგეთა სია, რითიც ქართველები სტუმრებს გამასპინძლებიან:

ჩიხირთმა ქათმისა, წვენი კუპატებით;<sup>162</sup>

კალმახი, ზუთხი ქართულად;

ბეჭი ქართულად, საწებელი;

ფლავი ხოხბით, შვინდით;

თურაჯი, მწვადები, ქართული წნილები;

ლობიო ქართულად;

მასდეუანი საზამთროში; <sup>163</sup>

ხილეულობა, ჩაი, ყავა.

---

161 რუსეთის იმპერატორი საქართველოში 1888 წლის 24 სექტემბერს შავი ზღვით ახალ ათონში ხომალდით შემოსულა, 25 სექტემბერს კი ბათუმში ზარბაზნების გრიალით აღუნიშნავთ მისი სტუმრობა;

162 XIX საუკუნის ენაში სიტყვა „კუპატი“ წვეთთან მისადევნებელ ხორციან ღვეზელებს ნიშნავს და არა მეგრულ კუპატს;

163 იგულისხმება Macedoine – „მაკედონური“ - წვრილად დაჭრილი ხილისა და ბოსტნეულს სალათა, ან კომპოტი. ეს დესერტი XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან გავრცელდა რუსეთს იმპერიაში ფრანგული სამზარეულოდან;

საუზმის მენიუ დაბეჭდილი ყოფილა ორ ენაზე - ქართულად და რუსულად, ზედ კი რუმბები, საღვინეები და ქართული საკრავები ეხატა. იმპერატორის სამასპინძლო სუფრაზე თბილისის გუბერნიის მარშლის პირველ სადღეგრძელოს ჯერ ხმამაღალი „ურა!“ მოჰყოლია და შემდეგ ქართულ ენაზე შესრულებული ჰანგები - „ღმერთო, ჰვარვიდე მეფესა“. ნიკო გულბაათის ძე ჭავჭავაძეს კი „ჩვენებურადა, ძველებურადა“ დაუცლია ვეებერთელა ყანწით ღვინო („ივერია“, 1888, N211). თავად იმპერატორს შეუსვამს სადღეგრძელო „ქართველის ქველისა და მხნე თავადაზნაურობისა“. წვეულების დროს უკრავდა თერგის ყაზახის ჯარისა და კავკასიის მსროლელთა დრუჟინის მემუსიკეთა დასები და საზანდრები. სტუმართა ყურადღება მიუქცევია აღნიაშვილის გუნდის ჩინებულად მორთულ მაგალობლებს, რომლებსაც შეუსრულებიათ „მიყვარს ფაცხა მე გურული“, „თამარის დროშა გაშალეს“, „მაღლა ცაზე მშვიდ დარია“. ქართველ თავადაზნაურობას იმპერატორის დელეგაციისთვის ქართული სასმისები - ვერცხლის სურა, კულა და აზარფემები გადაუცია (ივერია, 1888, N211).

13 ოქტომბერს კი იმპერატორის ამაღლას ქუთაისში დახვედრიან, რასაც დაწვრილებით აღწერს 1888 წლის „ივერიის“ N 217.<sup>164</sup> გაზეთი წერს, რომ ქუთაისის პავილიონში თავადაზნაურობა სტუმრებს ჩაით გამასპინძლებიან, შემდეგ კი პურ-მარილი გაუშლიათ ქუთაისის გუბერნიის მარშლის, გუბერნიის მამასახლისის, ქუთაისის საზოგადოების, ქუთაისისა და ფოთის ქალაქის თავების სახელით. „ივერიის“ რედაქციას საჭიროდ ჩაუთვლია იმპერატორისთვის მირთმეული სასაჩუქრე ხონჩები დაწვრილებით აღწერა, რაც ჩვენი კვლევისთვისაც საინტერესო აღმოჩნდა. იმერელი თავადაზნაურობის ხონჩა ვერცხლისა ყოფილა - „ქართული ხონჩის მსგავსი“, რაზეც გამოსახული ყოფილა ქუთაისის გერბი - ოქროს ვერძი, გარშემო პლატინის ზოლით, რომელზეც სევადით ხელ-

---

164 გაზეთის ამ ნომერში ჩანს, თუ რას მოელოდნენ იმპერატორისგან ქართველები: „ვრცელდება ხმა, რომ უმაღლესი წინამძღოლი რუსეთისა აღვსილია ნდობით თვისთა კავკასიის ერთა გრძნობათა მიმართ. ყველგან ჰგრძნობენ, რომ მათ უდიდებულესობათა მობრძანება ღრმა კვალს აღბეჭდავს ჩვენს ცხოვრებაში და მშვიდობიანობასა და ნდობას ჩამოადებს სხვა-და-სხვა ერთა შორს“. ამავე წერილში ვკითხულობთ, რომ „ყველანი ჰგრძნობენ“, რომ შფოთს ბოლო მოედო, რადგან უმაღლესი ხელმწიფე არ თხოულობდა იმას, რომ ადგილობრივებმა ხელი აიღონ თავიანთ ენაზე, რწმენასა და წინაპართა ზნე-ჩვეულებაზე. ამავე წერილში აღნიშნულია, რომ ხელმწიფე დაინტერესებული ყოფილა კავკასიის ტექნოლოგიური ინსტიტუტის გახსნით, რომელშიც სააგრონომო ფაკულტეტიც იქნებოდა. ასევე უნდა განხილულიყო კავკასიაში სახელმწიფო-სათავადაზნაურო და საგლეხო ბანკების პროექტი („ივერია“, 1888, N 211);

ჩართული ხუცურით ეწერა: „მიიღე თვით-მპყრობელო რუსეთისაო და პირველო აზნაურო რუსეთისაო ესე მცირედი პურ-მარილი, მოძღვნილი თქვენდა, მოძღვნილი გულითა და სულით ქუთაისის თავად-აზნაურობისაგან, რომელიც ყოველ გვარის მსხვერპლისათვის მზად არის თქვენდა სადღეგრძელოდ“.<sup>165</sup> მიძღვნის ტექსტი ორ ენაზე ყოფილა შესრულებლი - ქართულად და რუსულად. ფოთის ხონჩაც ვერცხლის ყოფილა ახალციხური ნაკეთობით, მომინანქრებული ზედაპირით, ხელოსანთა საზოგადოებისგან მირთმეული ხონჩა კი კაკლის ხისგან ყოფილა გამოთლილი, ათასგვარი ჩუქურთმებით მორთული. თუმცა ხონჩისა და სამარილეების გარდა, ხელოსნებს იმპერატორისათვის ქართული ღვინის სასმისეებიც მიუღწევიათ: კათხა, კულა და სურა, რომელიც კაკლის ხის სასაჩუქრე ყუთში ყოფილა მოთავსებული. იმპერატორისთვის ხონჩა მიუღწევია სოფლის საზოგადოებასაც, რომელიც ყოფილა ოქრომჭედელ საზიკოვის ნაკეთები.<sup>166</sup> როგორც სასაჩუქრე ნაკრებების აღწერიდან ჩანს, XIX საუკუნის 80-იან წლებში, მიუხედავად კოლონიზაციის მესამე ეტაპის უხეში ანტიქართული პოლიტიკისა, ქართული ენის აკრძალვისა, ქართველები თამამად უსვამენ ხაზს ქართული კულტურის ელემენტებს, საჩუქრებზე წარწერებს ორ ენაზე აკეთებენ, რაც ამ დროისთვის ეროვნული მუხტის გაძლიერებაზე მიუთითებს.

1888 წლის N 217 „ივერია“ იუწყება, რომ იმპერატორის დელეგაცია ჯერ თელავში ჩასულა, შემდეგ წინანდალში, ხოლო 3 ოქტომბერს მუკუზანში საფოსტო სადგურზე იმპერატორს პურ-მარილითა და ხილით დახვედრიან. ველისციხეში კი სტუმრებისათვის ხონჩა მამასახლისს - ყალანთარაშვილს გადაუცია, რომელიც ქართულ ტანისამოსში ყოფილა გამოწყობილი: შავი მაუდის კაბით, ცისფერი ახალუხით, ალისფერი დომლულით, ქართული განიერი შარვალით, თეთრი ყარაბაღული წაღებითა და ოქროთი დაფერილი ქართული იარაღით. ველისციხელ შეგირდებს სტუმრებისთვის უმღერიათ - რუსული „ბოჟე, ცარია ხრანი“ და ქართული „მრავალჟამიერი“. ჩირაღდნებით განათებულ კარდენახში იმპერატორის ამალას გრაფი შერემეტევის სასახლეში უვახშმია, სადაც იმპერატორს ზურნა დაუკვრევინებია. 4 ოქტომბერს საიმპერატორო დელეგაცია წმინდა ნინოს საფლავის მოსანახულებლად წაუყვანიათ.

165 აქ „ქართული“ - ქართლურის სინონიმია;

166 ოქრომჭედელი საზიკოვის მოჭედილია ხახულის ხატიც;

ბოდბედან კი სიღნაღში წასულან, სადაც დიდი სუფრა და ხელში ჯიხვებით მესუფრენი დახვედრიან. უკანა გზაზე კვლავ კარდენახში, შერემეტევის სასახლეში უსაუზმიათ, სადაც იმპერატორს ლეკურის ნახვა მოსურვებია. გურჯაანში სტუმრებს ზურნა-დაირის მუსიკაზე ცეკვით შეგებებიან, ხოლო ლურჯად დაჩითული ქართული სუფრები აჭრელელებული ყოფილა მწვანილებით, ხილითა და თაიგულებით. მესუფრეებს ხელში სჭერიათ ღვინით სავსე ხელადები, ჯიხვები, ყანწები, თიხის ჯამები, აზარფემები, ქაშანურის ლამბაქები, ბალქაშები. სუფრის თამადას დავით-ჰაჯი მამუდისშვილს იმპერატორი დაულოცია, ხოლო სადღეგრძელოს „მრვალჟამიერი“ მოჰყოლია.

„ივერიის“ N 205 იუწყება, რომ 1888 წლის 29 სექტემბერს იმპერატორის ამაღლის საპატივცემულოდ თბილისის კლუბში მეჯლისი გამართულა. სტუმრების დახვედრის მომენტში ორგანიზატორს ქართულ სამოსში გამოწყობილი ქალები წინა ხაზზე გადმოუყენებია. მეჯლისი პოლონეზეს დაკვრით დაწყებულა, პირველი ცეკვა კი ლეკური ყოფილა, რომელიც ქართულად მშვენვირად მორთულ ახალგაზრდებს უცეკვიათ. კლუბის ოთახებში, ოთხ-ხუთ ალაგას, მდიდრული სუფრა ყოფილა გაშლილი - უხვად სასმელ-საჭმლით, ხილით, კანფეტებითა და შამპანურით. გაზეთი იუწყება, რომ სუფრაზე მოსამსახურეები სულ ქართულად ყოფილან ჩაცმულნი, ლაჟვარდისფერი მაუდის კაბებში, წითელი სარტყლითა და გულისპირით დამშვენებულნი („ივერია“, 1888, N205).

საქართველოში ალექსანდრე III-ის ვიზიტზე ჰყვება მოგვიანებით გამოცემული წიგნიც, რომელიც სომეხ მხატვარს კარაპეტ გრიგორიანცს ეკუთვნის. იგი აღწერს სუფრას, რომელიც ივანე მუხრანსკის თამადაობით იმპერატორისთვის გაუშლიათ. გრიგორიანცი წერს, რომ სუფრაზე საჭმელები ყველა „ქართული გემოვნებით“ შეურჩევიათ და ნადიმი ძველებურ სტილში დაუგეგმავთ: „... ყოველივე მოწყობილობა ისე ყოფილა, როგორ უწინ მეფეების ჟამათ ყოფილა საქართველოს ოჯახებში. მწვანე ველზე ყოფილა გაშლილი მწვანე სუფრები, თებშების ნაცვლათ ყოფილა ხის ხონჩები და თიხის ჯამები, საღვეტკების ნაცვლათ ყოფილა აბრეშუმის ბაღდადები, ჭიქების ნაცვლათ ყანწები და ჯამები“ (გრიგორიანცი, 2011: 94). იმ დღის სადილის მენიუს კი გრიგორიანცი ასე აღწერს: „ფლავი რამდენიმე ჯურათ, სოკო რამდენიმე ჯურათ ერბოკვერცხით, მხალი რამდენიმე ჯიშისა, ლობიო რამდენიმე ჯურათ და რამდენიმე ჯიშისა. ბადრიჯანი და პამიდორი

რამდენიმე ჯურად ერბოკვერცხით. სატაცური რამდენიმე ჯურაზე მოხრაკული, თევზეული რამდენიმე ჯიშისა და რამდენიმე ჯურაზე მომზადებული. შეჭამანდები მაწვნისა, დოსი და სხვა და სხვა“.

„ქართული საჭმელები“ ნახსენებია და კვირის დღეების მიხედვით ჩამოთვლილია 1888 წელს ვალერინ გუნიას მიერ გამოცემულ „საქართველოს კალენდარში“: „აქ ჩვენ მოვაქცევთ ზოგიერთი ქართული საჭმელების მომზადებას განაწილებულ საყოველღეო სადილად“ (საქართველოს კალენდარი, 1888: 162):

ორშაბათისათვის: 1) არტალა ძროხისა; 2) ჩახოხბილი მწვადი;

სამშაბათისათვის: 1) ბატკნის ჩიხითმა; 2) ვარიების ტაბაკა;

ოთხშაბათისათვის: 1) წვიანი ქათამი; 2) ცხვრის ტოლმა;

ხუთშაბათისათვის: 1) ცხვრის ხაში; 2) ძროხის ბეჭი;

პარასკევისათვის: 1) ბოზბაში; 2) ფლავი;

შაბათისათვის: 1) ორაგულის ჩახოხბილი; 2) ლობიოს ბარანი (უნდა ეწეროს ბორანო - ე.კ.);

კვირისათვის: 1) ხარშო; 2) მწვადები; 3) ტკბილი ტოლმა;

„ქართველური“, „ჩვენებური“, „ძველებური პურადობა“ გვხვდება იაკობ მანსვეტაშვილის წიგნში - „*მოგონებანი, ნახული და გაგონილი*“, რომელიც 1936 წელსაა გამოცემული. მანსვეტაშვილი წლების განმავლობაში „ივერიის“ თანამშრომელი იყო და ილია ჭავჭავაძეს პირადად იცნობდა. მისი აღწერით, „ილია ძლიერ ხელმოჭერილი“ ყოფილა, მაგრამ პურადობითა და მასპინძლობით არც ერთ ქართველს არ ჩამოუვარდებოდა: ილიას პურადობა და მასპინძლობა „ნამდვილი ქართველური“, „ჩვენებური ძველებური“ ყოფილა, მწერალს თავადაც „ფრიად მარგი“ ჭამა-სმა ჰყვარებია და სტუმრებსაც ხელგაშლილად დაუხვდებოდა ხოლმე (მანსვეტაშვილი, 1936: 103).

ჩვენს მიერ მოძიებულ და დამუშავებულ მასალებში კარგად ჩანს, რომ XIX საუკუნის 80-იანი წლებიდან, უფრო კონკრეტულად კი „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემიდან სულ რაღაც 8-10 წელიწადში, სუფრის, კერძების, დროსტარების ლექსიკონში გააქტიურებულია სიტყვა „ქართული“, რაც ძველი „ჩვენებურის“ ახლებურ სინონიმად გვევლინება. ჩვენი აზრით, ეს ცვლილება პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნს უკავშირდება, რომელმაც „თბილისური“ და „ჩვენებური“ მიზანმიმართულად

გადათარგმნა „ქართულად“, რითაც წიგნმა ეროვნული იდენტობის მშენებელი ტექსტის ფუნქცია იტვირთა.



### თავი 3

#### ქართული სამზარეულოს დაბადება

##### 3.1. ქართული სამზარეულო - „ქართულ სამზარეულომდე“

ჩვენი მთავარი მიზანი იყო გვეპოვნა და გავვემიჯნა ნაციონალიზმამდელი და ნაციონალიზმის შემდგომი კერძები და კვების წესები, ჩავღრმავებოდით „ქართულ სამზარეულომდე“ ქართველთა სამზარეულოში არსებულ დიქოტომიას, რათა ამ კონტრასტით კიდევ უფრო გამოგვეკვეთა პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის, როგორც ეროვნული იდენტობის ნარატივის მნიშვნელობა, მისი დემოკრატიულობა და საყოველთაოობა.

ფეოდალური კვების კულტურის შესახებ მნიშვნელოვან წერილობით წყაროს წარმოადგენს იტალიელი მისიონერის არქანჯელო ლამბერტის წიგნი - *„სამეგრელოს აღწერა“*. თეატინელთა ორდენის ბერი სამეგრელოში 18 წელი ცხოვრობდა და კარგად ჰქონდა შესწავლილი XVII საუკუნის სამეგრელოს ვითარება. ლამბერტის წიგნში ასახულია ფეოდალური სამეგრელოს სამზარეულო კულტურის არადემოკრატიულობა და არასაყოველთაოობა. მაგალითად, მეგრულ ნადიმებზე სუფრასთან შუაგულ ადგილას ის ჯდებოდა, ვისაც სტატუსით ეკუთვნოდა. ქალები ცალკე ჭამდნენ პურს, თუმცა დიდ დღესასწაულებზე ვაჟებთან ერთად სხდებოდნენ, მათ მოპირდაპირე მხარეს.<sup>167</sup> მეგრელებს სუფრაზე ღომი დიდი საერთო ქვებით გამოჰქონდათ, მაგრამ მთავრისა და მაღალი რანგის სტუმრებისთვის ცალკე პატარა ქვებით უკეთესი ხარისხის თეთრი ღომი იხარშებოდა (ლამბერტი, 1938: 44). ხაზაზები კი ტყავის ჩანთაში ჩალაგებულ პურებს მხოლოდ ბატონსა და საპატივცემულო სტუმრებს ურიგებდნენ (ლამბერტი, 1938: 44). არადემოკრატიული კანონებით მოქმედებდნენ მერიქიფეებიც: იმ დროს სუფრაზე

---

167 ლამბერტი წერს, რომ მაშინდელ სამეგრელოში სკამი რა იყო „სრულებითაც არ იცოდნენ“ და სადილობისას მიწაზე, ჭილოფზე, ან ხალიჩაზე სხდებოდნენ. მიწაზე მჯდომებს წინ უსუფრო მაგიდა ედგათ, რომელიც ხონჩის მაგივრობას ასრულებდა და ზედვე ალაგებდნენ ხორცსა და ღომს, ხოლო წვნიანი საჭმლის შემთხვევაში - ღომს ჩაადმავებდნენ და წვნიანს ამ ღრმულში ჩაასხამდნენ. უმეტესი ნაწილი ოდიშელებისა მაგიდის, სუფრის, ხელსახოცის, სკამის და სხვა სუფრის მოწყობილობების გამოყენებით თავს არ იწუხებდა (ლამბერტი, 1938: 42);

ღვინის დამატების უფლება მხოლოდ ბატონს ჰქონია: როცა იგი ხელეხსა და ტუჩებს მოიწმენდა, მერიქიფე ამ ჟესტით უნდა მიმხვდარიყო, რომ ბატონისთვის ღვინო დაემატებინა.

ლამბერტის მონათხრობით, XVII საუკუნის სამეგრელოში სუფრები ზედ მიწაზე იმლებოდა და სოციალური სხვაობები სწორედ სუფრების სხვაობებში ჩანდა. ბატონებისთვის ჭრელ თურქულ სუფრებს აფენდნენ, რაზეც დანასა და სასმელისთვის რამდენიმე ჯამს მხოლოდ ბატონისთვის დებდნენ. საპატიო სტუმრების წინ ტყავის გრძელ გადასაფარებლებს შლიდნენ, მდაბიო ხალხს სუფრებს საერთოდ არ უფენდნენ (ლამბერტი, 1938: 47). სტატუსური განსხვავებები აისახებოდა ხორცის განაწილების წესებში: მეჯინბეთუხუცესს ეკუთვნოდა საქონლის თავი, მზარეულს - თირკმელები, ცეცხლის ამნთებს - შიგნეული, დანარჩენ მოსამსახურეებს კი მკერდის ნაჭრები (ლამბერტი, 1938: 47).<sup>168</sup>

ლამბერტის „სამეგრელოს აღწერაში“ მკაფიოდ ჩანს, რომ „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემამდე 200 წლით ადრე არსებობდა არა ერთიანი ეროვნული სამზარეულო, არამედ „ორნაირი“ სამზარეულო, რომელიც საზოგადოების ორ: მაღალ და დაბალ ფენას ცალ-ცალკე ეკუთვნოდა და არ ატარებდა ერთიანი ეროვნული კულტურის ნიშნებს.

XVII საუკუნის ამბავს ჰყვება ფრანგი მოგზაური ჟან შარდენიც, რომელიც თბილისში მეფის სასახლეში ქორწილს დასწრებია. შარდენის მიერ აღწერილ კერძებს ხშირად იყენებენ ქართული სამზარეულოს ისტორიის აღწერისას, როგორც ეროვნული სამზარეულოს მაგალითს. ნაციონალიზმის პარადიგმებით კი ეს კერძები ერთიან ეროვნულ სამზარეულოს არ წარმოადგენს, უპირველესად იმიტომ, რომ აღწერის პერიოდში იგი ეკუთვნოდა დაშლილი საქართველოს ერთ-ერთ ნაწილს - ქართლის სამეფოს და არა ერთიან საქართველოს. ეროვნული სამზარეულო კი ქვეყნის ყოველი ნაწილის გაერთიანებით მიღებული სისტემაა, რომლის ათვისების წერტილადაც წიგნი

---

168 ლამბერტი ამგვარ ჩვეულებას უძველეს აღმოსავლურ ჩვეულებად თვლის, რადგან სტატუსის მიხედვით საკვების დარიგების წესები ჯერ კიდევ ბიბლიაშია მოცემული; მაგალითად, როცა სამუელმა საული მეფედ აკურთახა, მზარეულს უბრძანა, მისთვის ბეჭი მიერთმია (ლამბერტი, 1938: 47);

„ქართული სამზარეულო“ უნდა ვაღიაროთ, რადგან ამ წიგნამდე ერთიანი ეროვნული რეცეპტების კრებული არ არსებობდა.

ჩვენი კვლევისთვის შარდენის აღწერილი კერძები სხვა რაკურსითაც არის საინტერესო. მას სუფრაზე უნახავს: სხვადასხვა ფერისა და გემოვნების ფლავი, ბრინჯი ხორცთან ერთად მოხარშული, ყვითელი ფლავი შაქრით, დარიჩინით და ზაფრანით, წითელი ფლავი ბროწეულის წვენიტა და თეთრი ფლავი, რომელიც ფრანგს ყველაზე გემრიელად მოსჩვენებია (ბალახაშვილი, 1951: 213). სუფრაზე მეორე თავად კუპატები, ყაურმა, მომჟავოდ მოხრაკული ხორცი და სხვა ამგვარი საჭმელები შესულა.<sup>169</sup> მესამე თავი კერძი კი შემწვრები ყოფილა. შარდენის აღწერილი მენიუდან ჯორჯადის წიგნში თითქმის ყველა კერძია შესული. ეს კი ნიშნავს, რომ პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში შეტანის დროს ზოგიერთი კერძი 200-ზე მეტი წლის ყოფილა. მაგალითად, ფლავები, ყაურმა და კუპატები, რომელიც მაშინ, ჩვენთვის ცნობილი მეგრული კუპატისგან განსხვავებით, ხორცისგულიან, ზეთში შემწვარ პურებს წარმოადგენდა.<sup>170</sup> სწორედ „ქართულ სამზარეულოში“ შეტანის შემდეგ იქცა შარდენისეული ქართლური კერძები ზოგად ქართულ კერძებად. მეხსიერებისა და ნაციონალიზმის კვლევებისთვის საინტერესო სწორედ ეს გაერთიანებაა, რომელიც დაფანტული ნაწილების შეერთებით საყოველთაო, საჯარო კულტურას ქმნის და კულტურული მეხსიერების სიმბოლოდ აქცევს.

ნაციონალიზმამდელი არადემოკრატიულობა ყოველი ქვეყნის ისტორიაში ჩანს. ფერნან ბროდელის მიხედვით, დასავლეთ ევროპაში მდიდრული წვეულებები XV საუკუნემდე არ არსებობდა, თუმცა XV საუკუნის მეორე ნახევრიდან იტალიურ ქალაქებში ელიტარული ვახშმები იმდენად ძვირი ჯდებოდა, რომ 1460 წელს ვენეციის სენატს ბანკეტებზე თითო მონაწილის ხარჯისთვის ნახევარ დუკაზე მეტი საფასურის გადახდა აუკრძალავს (Бродель, 1986: 204). შუასაუკუნეების გლეხები საუკეთესო მოსავალს მთავრებს უგზავნიდნენ, ხოლო თავად ნარჩენებით საზრდოობდნენ.

---

169 მოხრაკული ან მოხარშული ხორცი მჟავითი „კალმასობაში“ ყალიად არის მოხსენიებული. იოანე ბატონიშვილი წერს, რომ იგი ღარიბთა საჭმელი იყო. „ლექსიკონი ქართულში“ ყალია ახსნილია, როგორც - ხმელი თევზი მჟავით, ხმელი თევზის ყალია, იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=8&t=48891>, ნანახია: 02.02.2023;

170 არ არის გამორიცხული, რომ ამ სახელს კავშირი ჰქონდეს სვანურ ხორციან პურთან - „კუბდართან“;

შესაბამისად, გლახთა კვებას, უფრო ზუსტად კი მოსახლეობის დიდი ნაწილის კვების რაციონს, საერთო არ ჰქონდა იმ კერძებთან, რასაც იმ პერიოდის სამზარეულო წიგნები აღწერდნენ (Бродель, 1986, 204).

XIX საუკუნის ქართული სუფრების შესწავლის წყაროდ გენერალი პოეტის გრიგოლ ორბელიანის წერილებიც გამოვიყენეთ, სადაც მრავალგან შეგვხვდა ეპოქალური სადილები ეპოქალური ადამიანების მონაწილეობით. მაღალი კლასის სუფრებში კი ის წვეულებები ვიგულისხმეთ, რასაც თავად ორბელიანი „დიდკაცურსა“ და „სარდალ-დარბაისლურს“ უწოდებდა. გრიგოლ ორბელიანი ცნობილ თამადას ყაფლან ორბელიანს წერილში სწერდა: *„სახლწლოდ მქონდა დიდი ბალი, ბალი ჩინებული, დიდკაცური, სარდალ-დარბაისლური, მხიარული და ლამაზებით სავსე. არ მყავდი მხოლოდ მენ, რომ კარტინა მეჯლისისა ყოფილიყო სრული“* (ბალახაშვილი, 1951: 217).<sup>171</sup>

მიუხედავად ორბელიანის წერილებში დარჩენილი მრავალი ლხინისა, მას სიტყვათწყობა „ქართულ სამზარეულო“ ნახსენები არ აქვს, თუმცა თავად ორბელიანმა დაამკვიდრა „პურადი ერის“ ცნობილი მეტაფორა, რომელიც პოემაში „სადღერძელო“ გააჟღერა და დღემდე ქართული იდენტობის ერთ-ერთი ნიშანს წარმოადგენს.<sup>172</sup> საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ პოემის წერა გრიგოლ ორბელიანმა 1927 წელს დაიწყო, ხოლო მისი საბოლოო ვარიანტი 1871 წელს გამოაქვეყნა (ორბელიანი, „სადღერძელო“, 1871). „სადღერძელოს“ გამოცემის თარიღიც კიდევ ერთხელ მიგვანიშნებს ქართული ნაციონალიზმის ისტორიის კალენდარზე, სადაც ეროვნული მუხტის აფეთქება სწორედ 1870-იანი წლებიდან იწყება და „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემაც ამ დროს ემთხვევა.

ორბელიანის წერილებში სუფრებთან და კერძებთან კავშირში მუდამ გვხვდება - „ჩვენებური“ და „თბილისური“ წესები, მაგრამ არა სიტყვათწყობა *ქართული სამზარეულო*. ორბელიანის წერილების მენიუც სწორედ ამ „ჩვენებურის“ და

---

171 XIX საუკუნის ქართულ სუფრებზე ცნობილი „პურადობის მძღოლი“ ყაფლან ორბელიანი ყოფილა, რომლის გარეშეც მეჯლისებს ფასი არ ჰქონია. გრიგოლ ორბელიანს მიაჩნდა, რომ სადაც ყაფლანი არ თამადაობა, იქ „კარტინა მეჯლისისა“ სრულყოფილი ვერ იქნებოდა. ყაფლანს თამადაობის თავისებური სტილიც ჰქონდა - სადღერძელოებს მელიოდური ღვინით აყოლებდა ალექსანდრე ჭავჭავაძის, გრიგოლ ორბელიანის, ნიკოლოზ ბარათაშვილისა და სხვათა ლექსებს. ბალახაშვილი იმოწმებს: აკადემიკოს სიმონ ჯანაშიას სახელობის საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ხელნაწერს N 2660;

172 ნაციონალიზმის პარადიგმით, ორბელიანის პოემა: „სადღერძელო ანუ ომის შემდომ ღამე ლხინი, ერევნის სიახლოვეს“ ეროვნული იდენტობის ნარატივის კლასიკური მაგალითია, ლექსში ნახსენები „პურადი ერი“ კი დღემდე წარმოადგენს ქართული იდენტობი ნიშანს;

„თბილისურის“ ხასიათს ატარებს და ეროვნულ სამზარეულოს არ გულისხმობს. 1858 წელს გრიგოლ ორბელიანი ბაბაღე ორბელიან-საგინაშვილს ტაბახმელიდან წერდა, რომ მას პეტრე-პავლობაზე დიდი მეჯლისი გადაუხდია. სუფრა ზედ მწვანე მინდორზე გაუშლიათ, სადაც სდებიან: სალათი, ყველი, არაყი, რასაც ზედ მოჰყოლია ხაშლამა, ფლავი და მწვადები და დიდრონი ჯამებით ღვინო. შექმნილა დიდი ლხინი, თავისი სიმღერებით, შემოძახილებით, ბოლოს კი ფალავნობით დაუსრულებიათ (ორბელიანი, 2019: 158).

1873 წლის 17 აპრილის წერილში ორბელიანი პეტერბურგში წასულ ბარბარე ბაგრატიონ-ორბელიანს უამბობს მასთან სახლში გამართული სადილის შესახებ, რომელსაც დასწრებიან მირსკების ოჯახი, კნენა ბარიატინსკისთან და ახალ პატარძალ ოლღა მირსკაიასთან ერთად. ამ დროს პოეტთან ზურნით ცნობილი ყარაჩოხელი, მეთევზე ლოპიანა შესულა და ნეფე-პატარძლისთვის კასრი მიურთმევია, ვეებერთელა ცოცხალი ჭანარით. ლოპიანას ერთი ბოთლი ღვინო ნეფის სადღეგრძელებლად მუსვამს, მეორე პატარძლის, ხოლო მესამეთი მთელი იქ მსხდომი საზოგადოების სადღეგრძელო უთქვამს. ბოლოს კი ყველას მოწიწებით დამშვიდობებია და წასულა თავისი მეზურნეებით: „[ეს იყო] ერთგვარი ეფექტი, მხოლოდ ჩვენთვის, ტფილისელთათვის რომ არის გასაგები,“ - განმარტავს გრიგოლ ორბელიანი (ორბელიანი, 2019: 206).

ჩვენთვის საინტერესო აღმოჩნდა პოეტის ორი ადრეული წერილი, რომელიც მას ძმისთვის, ილიკოსთვის ზაქათალიდან მიუწერია. 1853 წლის 13 აპრილის წერილში ორბელიანი ძმას უამბობს, როგორ „გასდიოდა ხვითქი ფაციფუცობით“ მიხეილ ვორონცოვისა და მისი მეუღლის ვიზიტის სამზადისში. პოეტი წერს: „რავჰქნა, მე მაგათი ჩვეულება და ჟინები არ ვიცი; შუშხუნების პლანებში ვიყავ, გამკეთებელი ვერსად ვერ ვიპოვე; ამ წყეულ ზაქათალაშიაც არა არისრა სრულებით იმისთანა ნუგზარი კნენის მისართმევად“ (ორბელიანი, 1937: 58). 1853 წლის 9 მაისის წერილიდან კი ვიგებთ, რომ ვორონცოვის მიღებას კარგად ჩაუვლია და მასპინძელი-პოეტიც ძლიერ კმაყოფილი დარჩენილა: „ჩემო ძმაო ილიკო! ღ-თის შეწევნითა, კარგად, ჩინებულად, დიდკაცურად დავატარე მთავარმართებელი კნენითურთ ელისუმდის და იქიდან მუღანლომდის. ყველგან დიდს მადლობას მიბრძანებდა და მართლად ყველა რიგზე იყო: ხალხი, ჯარი, სახლები მომართულ-მოკმაზულ-გაბრწყინებულნი, და ამასთან თავად

მთავარმართებელიცა იყო დიდად მხიარულად; წამალსაც აღარა ჰსვამდა, მადაც გაეხსნა და იყო მხიარულ გუნებაზედ; ზაკუსკები, სადილები ოჯახურად გაჭიმულები: ცივად მფრინველნი, კავკასიიდან ყინული, ტყიდამ ნადირნი, ზღვიდამ თევზნი, მიდიოდენ და მოდიოდენ; სუფი და სჩი ევროპისა, მწუადი ქართული, ფლავი ირანისა, ცივად ბატკანი ავარიისა, ნარინჯ ვათურინჯ და სხუანი და სხუანი“ (ორბელიანი, 1937: 61).

როგორც წერილიდან ჩანს, ვორონცოვის სამასპინძლო მენიუ ჭრელი და გრძელია, რომელშიც, ჩამოთვლილის გარდა, „სხუანი და სხუანი“ კერძებიც შედიოდა, რაც მთავარმართებლის მასპინძელს ძმისადმი წერილში აღარ დაუზუსტებია. თუმცა ის, რაც ჩამოთვალა, საკმარისია, რათა ვიფიქროთ, რომ ქართული სამზარეულოს ძირთადი სიის დაკანონებამდე ქართველთა სამასპინძლო მენიუს მხოლოდ „ქართულის“ პრეტენზია არ ჰქონია. ორბელიანის ლხინების მიზედვით, ქართველთა სუფრები აზიისა და ევროპის კულტურათა ნაზავს წარმოადგენდა, რომელთა გავლენებიც ასახულია ქართველი ერის ისტორიაშიც. გრიგოლ ორბელიანის აღწერილ მენიუმში ჩანს, რომ XIX საუკუნიდან ქართულ მწვადს, ირანულ ფლავსა და დაღესტნურ ბატკანს ევროპული სუფები და სჩი შემატებია.

დღეს ეროვნულ სამზარეულოზე მსჯელობისას ხშირად ჟღერს სიტყვები - ავთენტური და ენდემური, რაც შინაარსობრივად პირველწყაროდან აღმოცენებულს, ძალიან ჩვენსა და ადგილობრივს გამოხატავს. აქ შეგვიძლია დავსვათ კითხვა: არის კი ეროვნულ სამზარეულო წიგნში შესული ყოველი კერძი მხოლოდ ქართული, ავთენტური და ენდემური? გასტრონაციონალიზმის თვალთახედვით - დიახ, ეს ასეა, რადგან ერის სახელით დაბრენდილი სამზარეულო მხოლოდ ამ ერის ექსკლუზიურ კუთვნილებად მოიაზარება. ნაციონალიზმში ავთენტურობას ეჭვქვეშ არავინ აყენებს და, თითქოს, განგებ ხდება იმ ნაკვალევის უგულებელყოფა, რაც საუკუნეების განმავლობაში ამა თუ იმ ერს მტერ-მოყვარისგან განუცდია, მათ შორის ენდემურ სამზარეულოშიც. სინამდვილეში კი სხვათა გავლენების კვალი, როგორც ქვეყნის ისტორიაში, სამზარეულოშიც, უხვადაა. ამ ფაქტს ადასტურებს ისტორიკოს დავით სართანიას წიგნში - *„ივანე ჯავახიშვილი და ქართული ეტიკეტის ისტორიის საკითხები“* - მოცემული მსჯელობები. ივანე ჯავახიშვილის ხელნაწერების მიხედვით, ქართულ კულტურაზე წამლეკავი გავლენა თემურ ლენგის შემოსევამ მოახდინა, რასაც ასევე ძველი ავეჯის გაქრობა და ჭამის წესებში

ცვლილებები მოჰყვა. სწორედ ამ პერიოდიდან გავრცელებულა საქართველოში სკამის ნაცვლად ხალიჩებზე ფეხმორთხმით ჯდომის ტრადიცია და უკოვზოდ, ხელით ჭამის წესები. ივანე ჯავახიშვილი ქართველი ერის ისტორიაში კოვზის გამოყენებას ორ კულტურულ მიჯნად ყოფს და უცხოთა გავლენებს უკავშირებს ძველი ქართული ნაჭრის სუფრების ტყავისგან დამზადებული სუფრისმაგვარი აქსესუარებით ჩანაცვლებასაც (სართანია, 2002: 129).

ქართველთა სამზარეულოსა და ცხოვრების წესში უცხო გავლენების შეჭრაზე მსჯელობს 1870 წლის ჟურნალ „მნათობში“ (N3) მოსე ქიქოძე. წერილში „გზებისა და ბოგირების მნიშვნელობა“ ქიქოძე წერს, რომ საქართველოში რკინიგზის გაყვანას ახლებური ცხოვრება მოუტანია, რაც ქართველთა მენიუსა და ავეჯშიც ასახულა: *„ეხლა ბევრს ქართველს თვალი შეუჩვევია ევროპიის გემოზედ გამართულ სახლებისათვის. ეხლა სახლში ტახტის მაგივრად ბევრს ქართველს კაკლის მდივანი უდგას; ბევრნი ფეხმოკვეციტ აღარ სხდებიან ტახტზედ; ეხლა აქვთ სავარძლები (კრესლოები), სკამები. სადილის და ვახშმის ჭამას მამა-პაპურად ვეღარ ახერხებენ; თითებსაც აღარ ისვრიან საჭმელებით ძველებურად, ჩვენებურად. ეხლა აქვს ბევრს დანა, ჩანგალი და კოვზი. ერთი რიგი საჭმლის მაგიერ ბევრნი ექვს რიგს მიირთმევენ. ჩაის არ სვამდნენ, ღვინოს ეძალებოდნენ; ეხლა ღვინოში აღარ აძალებენ ერთმანეთს ისე რიგად, როგორც ძველად ყოფილა; უფრო ზომიერად ხმარობენ და ამის ნაცვლად ჩაის და ყავას შეეჩვივნენ და ან ეხლა ეჩვევიან. უწინ უმაღლესის ხარისხის ქალები ქოშებით დადიოდნენ, ეხლა ლაქით გაპრიალებულ პოლსაპოშკებს ეტანებიან. დაბალი ხალხი ფეხ-ტიტველი დადიოდა, ახლა ფეხ-საცმელი შემოიღეს... წინათ კლუბებისა და მასკარადების არა ვიცოდით რა; ეხლა კი თბილისის მცხოვრებნი ამასაც არ არიან მოკლებულნი“* („მნათობი“, 1870, N3).<sup>173</sup>

ამ ყოველივეს გათვალისწინებით, შეგვიძლიათ ვთქვათ, რომ ქართული სამზარეულოს დაკანონებამდე, ესე იგი წიგნის „ქართული სამზარეულო“ გამოცემამდე, ქართველთა სამზარეულოს კარი ღია იყო და მისი შევსება მტერთა თუ მოყვარეთაგან

---

173 თუმცაო, წერს მოსე ქიქოძე, „...ამგვარი ცხოვრების გადაკეთება მარტო ქართველი ხალხის ხვედრი არ არის. ეს გამოსცადა ყველა ევროპიის ხალხმა. ისინიც ერთ დროში „მცირესა ზედა კმაყოფილნი იყვნენ... ასე, რომ იმათი ეხლანდელი ცხოვრება, რომ შევადაროთ იმათ ორის საუკუნის წინა ცხოვრებას, გავოცდებით“ („მნათობი“, 1870, N3). ეს ფრაზა ადასტურებს იმ პარალელებს, რაც XIX საუკუნის მსოფლიოში თანადროულად მიმდინარეობდა;

შემოტანილი წესებით, ტრადიციებით, ინგრედიენტებითა და რეცეპტებით ხდებოდა. „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემამ საქართველოში გავრცელებულ კერძთა ერთობლიობა ეროვნული ნიშნით დაბრუნდა და მისი ცვლილება „აკრძალა“. შესაბამისად, ეროვნული სამზარეულო, როგორც ერთგვარი სამართლებრივი დოკუმენტი, დამოუკიდებელი სისტემაა, რომელიც ერის წევრებისგან ეროვნულ, ავთენტურ, ენდემურ, ექსკლურზიურ და ხელუხლებელ ფენომენად აღიქმება.

ამ ქვეთავის შეჯამება კი ასე შეგვიძლია: სიტყვათწყობა *ქართული სამზარეულოს* გამოყენება გახშირდა 1870-იანი წლების ბოლოდან, პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის გამოცემის შემდეგ. მიუხედავად იმისა, რომ მასში შესული ზოგიერთი კერძი წერილობით წყაროებში წიგნის გამოცემამდე რამდენიმე საუკუნით ადრეც იხსენიება, ქართველთა სამზარეულოს კი *ქართული სამზარეულო* მხოლოდ XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან ეწოდა. ბარბარე ჯორჯაძის წიგნი პირველი „დოკუმენტი“, რომელმაც ქართულ კერძთა სია დაფიქსირდა. მან წიგნის სათაურით ქართული სამზარეულოს სივრცე შემოსაზღვრა და სხვათა სამზარეულოსგან გამიჯნა. ამას მოჰყვა მეტაფორების „ჩვენებურისა“ და „ძველებურის“ ჩანაცვლება სიტყვათწყობით „ქართული სამზარეულო“. სათაურისა და წიგნის ტექსტში მოცემული განმარტებებს/სქოლიოების გამო, პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის ტექსტი იდენტობის მშენებელი ტექსტია.

### 3.2. ბარბარე ჯორჯაძის წიგნი, როგორც ეროვნული იდენტობის ნარატივი

სტამბა, სადაც პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი დაიბეჭდა, 1872 წლის 24 ივნისს გახსნილა „იარმუკაზედ, ერთ უბრალო ოთახში“ (ჭიჭინაძე, 1902: 8).<sup>174</sup> იგი ეკუთვნოდა ექვთიმე ხელაძეს, ვის შესახებაც პუბლიცისტ ზაქარია ჭიჭინაძეს ვრცელი მიმოხილვა აქვს გამოქვეყნებული.<sup>175</sup> ჭიჭინაძე წერს, რომ ხელაძეს სტამბა იმ დროს გაუხსნია, როცა „საქართველოში ქართველთ შორის წიგნის ბეჭდვა ჭაჭანებითაც არ იყო.

174 ზაქარია ჭიჭინაძე წერს, რომ ხელაძეს კერესელიძისგან ერთი ძველი დაზგა უყიდა და სტამბა ისე გაუწვია (ჭიჭინაძე, 1902: 8);

175 ზაქარია ჭიჭინაძეს გამოუცია ისტორიული მიმოხილვა: „ექვთიმე ივანეს ძის ხელაძის სტამბის 30 წლის არსებობის დღესასწაულის გამო“, რომელშიც საიუბილეო მილოცვები და წერილებია შეუტანი. ეს წიგნი თავად ხელაძის სტამბაში დაუბეჭდავთ: „სტამბა ე. ი. ხელაძისა, რუსის ბაზარი, საეკლესიო სახლი, 1902“;



მთელი წლები ისე გადიოდა, რომ ქართულს ენაზე სულ პატარა წიგნაკიც არ იბეჭდებოდა“. თუმცა ქართული სტამბის ისტორიიდან ცნობილია, რომ იმავე პერიოდში სხვა სტამბებიც არსებობდა.<sup>176</sup>

რატომ აირჩია ბარბარე ჯორჯაძემ მაინცდამაინც ექვთიმე ხელაძის სტამბა, როცა იმ დროს თბილისში სხვა სტამბებიც მუშაობდა? ამ კითხვაზე პასუხის ძიებას ჟურნალ „ცისკრამდე“ მივყავართ - ჟურნალამდე, რომელსაც ჯორჯაძისა და ხელაძის ბიოგრაფიებში უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა. ექვთიმე ხელაძე 1863 წლიდან ივანე კერესელიძის „ცისკრის“ რედაქციაში საუკეთესო ასოთამწყობად ითვლებოდა: *„ასეთის სიყოჩაღის და მუყაითობის გამო ექვთიმე ხელაძე ივანე კერესელიძეს დიდად შეუყვარდა, ექვთიმე სტამბაში მას ყველა საქმეს უკეთებდა, აწყობდა, ბეჭდავდა და „ცისკრის“ ხელისმომწერთაც ურიგებდა, რადგან ივ. კერესელიძეს ხშირად შეუძლებლობის გამო „ცისკრის“ დამტარებელიც არ ჰყავდა“* (ჭიჭინაძე, 1902: 6).<sup>177</sup> ბარბარე ჯორჯაძე კი სწორედ „ცისკრის“ ფურცლებზე იქცა პოეტად და პირველ პოლემისტ ქალად. ხელაძეცა და ჯორჯაძეც ცისკრელები იყვნენ და სავარაუდოდ, დიდი ხნის მეგობრობაც აკავშირებდათ, რაც იმას ნიშნავს, რომ სწორედ ამის გამო შეირჩა პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის დასაბეჭდად ექვთიმე ხელაძის სტამბა.

რა იქნებოდა ბარბარე ჯორჯაძის საზოგადოებრივი ცხოვრების მთავარი თარიღი, 1874 წელს „ქართული სამზარეულო“ რომ არ დაბეჭდილიყო? მაშინ მისი ბიოგრაფიის მთავარ მოვლენად 1861 წელს „ცისკრის“ ფურცლებზე მიმდინარე პოლემიკა დარჩებოდა, სადაც ტრადიციებზე შეყვარებული ქალი ახალი დროის წინააღმდეგ კალმით იბრძოდა. „ცისკრის“ ცნობილი დაპირისპირების დროს ბარბარე მხოლოდ 27 წლის იყო, ილია კი 23-ის. ორივე კახეთიდან იყვნენ, ერთი თაობის, ერთნაირი ტრადიციების მემკვიდრენი, თუმცა სრულიად განსხვავებული ბიოგრაფიების: 11 წლის ილია სასწავლებლად რაევსკის და ჰაკეს პანსიონში მიაბარეს, 12 წლის ბარბარე კი თავისზე ბევრად უფროს ზაქარია ჯორჯაძეზე გაათხოვეს.

---

176 ექვთიმე ხელაძე პირველი გამომცემელი იყო, ვინც საქართველოს სოფლებში წიგნების ტარება დაიწყო. მაგალითად, თბილისიდან გურიაში მას პირველად ჩაუტანია წიგნები გასაყიდად და უფასოდ გასავერცელებლად (ჭიჭინაძე, 1902);

177 ზაქარია ჭიჭინაძე წერს, რომ მთელს საქართველოში ექვთიმე ხელაძის სტამბაში ქართული წიგნები იმავე სიუხვით იბეჭდებოდა, როგორც ს. მელიქიშვილის სტამბაში (ჭიჭინაძე, 1902: 6);

ბარბარე ერისთავი 1833 წელს სოფელ ქისტაურში დაიბადა. წერა-კითხვა ოჯახში უსწავლია, უმაღლესი განათლება კი არ მიუღია. XIX საუკუნის ოჯახებში ქალთა და ვაჟთა აღზრდის წესები განსხვავებული ჰქონიათ, მეცხრამეტე საუკუნის დამდეგსა და უფრო ადრეც, წერა-კითხვის მცოდნენი მეტად ქალები ყოფილან (ბალახაშვილი, 1951: 81).<sup>178</sup> ანტონ კათალიკოსის „კატილორიებზე“ აღზრდილ ბარბარეს საღმრთო წერილი და „ვეფხისტყაოსანი“ ზეპირად სცოდნია, ახალ მწერლობას კი სრულიად ჩამორჩენილი ყოფილა (კოტეტიშვილი, 1925: 292). ვახტანგ კოტეტიშვილის აზრით, მას სწორედ ამ ძველმოდურმა აზროვნებამ გააღამქრებინა ილია ჭავჭავაძის წინააღმდეგ, რამაც დაამარცხა კიდეც. კოტეტიშვილი წერს: *„დღეს ბარბარე ჯორჯაძე, როგორც პოეტი, მკვდარია, მაგრამ ისტორიისთვის კი იგი ერთი პუნქტთაგანია, რომელსაც მკვლევარი გზას ვერ აუქცევს“* (კოტეტიშვილი, 1925: 297).

ჩვენ აქ არ გავავრცობთ „ცისკრის“ ფურცლებზე ილია ჭავჭავაძისა და ბარბარე ჯორჯაძის დაპირისპირების დეტალებს, თუმცა ვიტყვით, რომ ეს იყო ახალი და ძველი დროის გარდაუვალი შეჯახება. ვახტანგ კოტეტიშვილი წერს, რომ „მესამოცე წლებში ქართული აზროვნება წელში გაიმართა, და არაჩვეულებრივი გადანაფრენით წინ წასწია ჩვენი ცხოვრება... თითქოს ჰაერიც რაღაც მათრობელათი იყო გაჟღენთილი და „სისხლს უთამაშებდა“ ყველას“ (კოტეტიშვილი, 1925: 76). მართალია, ბარბარე ჯორჯაძის პორტრეტი „მეტად მკრთლად მოსჩანს მეცხრამეტე საუკუნის პოეტთა გალერეაში“, მაგრამ, ფაქტია, რომ ილია ჭავჭავაძეს ძველთაგან ყველაზე დიდი წინააღმდეგობა სწორედ მან გაუწია (კოტეტიშვილი, 1925: 67).<sup>179</sup> თუმცა, კოტეტიშვილისავე თქმით: *„... მისი დამსახურება მხოლოდ ეს ხომ არ არის. იგი თავის დროზე გავლენიანი პოეტი იყო. მის ყოველ სიტყვას საგანგებოდ ყურს უგდებდა ჩვენი ლიტერატურის მოყვარული საზოგადოება, და გვგონია, რომ მე-XIX ს. ბევრ პოეტს არ ჰხვედრია ისეთი თანაგრძნობით*

178 ვაჟების აღზრდაში უფრო მეტი მნიშვნელობა ენიჭებოდა „საქმეთა... სამარდისა და მხნეობისათა“, იხ.: საქართველოს პედ. ინსტიტუტის შრომები, 1947, ტომი 3, 474-475;

179 ბარბარე ჯორჯაძის საპასუხო წერილი ილია ჭავჭავაძის მიმართ 1861 წლის „ცისკარში“ (N 5) დაიბეჭდა. „ცისკრის“ ომში საინტერესოა ის დეტალი, სადაც ბარბარე ჯორჯაძე მიმართავს თავად რევაზ ერისთავს და სხვა მწერლებს, რათა ჭავჭავაძის შენიშვნებს ყურადღება არ მიაქციონ: „რადგან ვწერთ ჩვენ არა დიდებისათვის, რომ დიდება შევიძინოთ, არა თვითან იმ ილია ჭავჭავაძისათვის, რომ უთუოთ მოვაწონოთ ჩვენი ჩალის ოდენა შრომა, არამედ ცისკრისათვის, რომ ეგების როგორმე შევიმაროთ დედის ერთა ჟურნალი“ („ცისკარი“, 1881: N 5);

გამოხმაურება, როგორც ამ ჩვენს „ათვალისწინებულ“ მანდილოსან პოეტს“ (კოტეტიშვილი, 1925: 78).<sup>180</sup>

მიუხედავად იმისა, რომ ბარბარე ჯორჯაძე წარსულს ვერ ელეოდა, დღეს საქართველოს საჯარო ბიბლიოთეკის მეხუთე კორპუსში მისი სახელობის ფემინისტური სივრცეა გახსნილი. გენდერის მკვლევარები ამბობენ, რომ ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძე პირველი ქართველი ფემინისტი ქალი იყო და მისი ფემინისტური მანიფესტი დღემდე აქტუალურია. ქალთა დაცვის მანიფესტად კი მიჩნეულია ის წერილი, რომელიც მას 1891 წელს „კვალში“ გამოუქვეყნებია. ფემინისტური კაბინეტის ორგანიზატორთა აზრით, ამ წერილში პოეტმა ქალმა პირველად წამოჭრა საქართველოში ქალთა უფლებების საკითხი და აქტუალური დისკუსია დაიწყო.<sup>181</sup>

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან ქართულ ჟურნალ-გაზეთებში მრავლად გვხვდება ქალთა საკითხისადმი მიძღვნილი წერილები. განსაკუთრებული ყურადღების ღირსია, ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის მანიფესტამდე 22 წლით ადრე ჟურნალ „კრებულში“ გამოქვეყნებული სერგეი მესხის წერილი: „რა დაუკარგავთ ქალებს და რას დაეძებენ ისინი?“, რომელიც მას 1871 წელს გამოუქვეყნებია. 1870-იან წლებში საქართველოშიც აქტუალური გამხდარა ქალთა განათლების საკითხი, მაგრამ საბრალონი ისე ყოფილან შეჩვეულნი თავის ბედს, რომ ცვლილებები აღარ სდომებიათ. მესხი წერს, რომ იმ დროის ქალებს თავის სამოქმედო ასპარეზად მხოლოდ „სასტუმრო, საწოლი და სატანცაო ოთახები მიაჩნდათ“, ხოლო ქალის დანიშნულებად - კეკლუცობა და კაცებისა და თავის გრძნობის დაკმაყოფილება. დაბნეულ ქალს ვერ გაეგო, „რათ ამორებენ იმას თავის მთარშიყე კავალერს, თავის ტკბილის ხმების გამობმას ფორტეპიანოს და რათ აჩეჩებენ ხელში რაღაც „უფლებებს“; რომელიც არ იცის სად და როგორ მოიხმაროს“ („კრებული“, 1871, N4). სერგეი მესხი ქართველ ქალებს უხსნიდა, რომ უკვე ოცი-ოცდაათი წლით ადრე ქალთა მოძრაობები დაწყებულია ევროპასა და ამერიკაში: „ამერიკაში, ინგლისში, გერმანიაში და სხვაგან ათასობით იკრიბებიან მიტინგებზე

---

180 1861 წლის „ცისკრის“ N3 გამოქვეყნებულია გიორგი ანდრონიკოვის ლექსი, რომელიც ბარბარე ჯორჯაძისას ეძღვნება: „ივერიელ ქალთა შორის აღმოჩნდი მწერლად, რომლით ღირსი ხარ ტკბილსა სიმზეთ გვეყვანდეთ სამღერლად/ მაღლობას გძღვნიდეთ შრომისთვის, როგორც მეშრომეს, ქართველთ ენისთვის და ცისკრისა დამამშვენებელს“;

181 იხ.: „ფემინისტური კაბინეტი - ახალი ღია სივრცე გენდერის სპეციალისტებისთვის“, 2017, <https://netgazeti.ge/life/178679/> ნანახია: 23.08.2022;

ქალები, ლაპარაკობენ თავის მდგომარეობაზე, ეძიებენ თავის მონობის მოსასპობელ საშუალებებს, მმართველ ქალებისათვის სასწავლებლებს, ეხმარებიან ერთმანეთს ისეთი მუშაობის მოპოებაში, ქალს კაცისაგან დამოუკიდებელი ცხოვრება შეეძლოს“ („კრებული“, 1871, N4). „კრებულის“ მკითხველმა 1871 წელს უკვე იცოდა, რომ ამერიკაში ქალებს კაცებისთვის უფლებები ძალით წაურთმევიათ, იმ დროს ნიუ-იორკის სასოფლო სკოლებში სულ 26 ათასი მასწავლებელი ყოფილა და აქედან 21 ათასი - ქალი. ამერიკის ქალები იმ დროს უკვე ყოფილან მოსამართლეები, პროფესორები, ექიმები, უმსახურიათ ტელეგრაფსა და ფოსტაში. ნიუ-იორკსა და ვაშინგტონში უკვე არსებულა ქალების მუდმივი კონგრესი - „ქალების პარლამენტი“, რომლიდანაც დაჟინებით თხოულობდნენ დეპუტატად არჩევის უფლებებს. ინგლისში კი ქალთა უფლებებზე ყველაზე უფრო ძლიერი და შთამაგონებელი სიტყვა ჯონ სტიურტ მილსა და მის ცოლს უთქვამთ, რის შემდეგაც იქაც შეუქმნიათ ასოციაციები.<sup>182</sup> ინგლისელი ქალებს მთავრობაზე ზეწოლით მოუპოვებიათ უმაღლესი განათლების უფლება და „...დღეს ქალები ედინბურღის, კემბრიჯის და ოქსფორდის უნივერსიტეტებში დაიარებიან და ვაჟებთან ერთად სმენულობენ ლექციებსა“. იმ დროის პარიზში უკვე გამოდიოდა ორი საქალეო გაზეთი, რომლებიც ქალთა უფლებებისა და მათი შრომის ჯეროვნად დაფასების აზრებს ავრცელებდა. იმ დროის გერმანიაში ბევრი საქალეო სკოლა არსებულა, სადაც ხელსაქმესა და ხელოსნობას ასწავლიდნენ. ლაიფციგის ქალთა სკოლაში ისწავლებოდა ვაჭრობა, მეურნეობა და ოჯახობა.<sup>183</sup> ესპანეთში კი ქალებს იმ დროს მადრიდის უნივერსიტეტში უვლიათ. შვედეთსა და დანიაშიც ჰქონიათ ქალებს უფლება უნივერსიტეტში ლექციებს დასწრებოდნენ („კრებული“, 1871, N4).<sup>184</sup> 1872 წელს სერგეი

---

182 1869 წლამდე ინგლისელ ქალებს ქონებრივი უფლებები არ ჰქონიათ და ამის გამო 1870 წელს 42 954 ქალისგან ხელმოწერილი 171 პეტიცია შეუტანიათ პარლამენტში, 1871 წელს კი 200 პეტიცია დაუწერიათ არჩევნებში მონაწილეობის უფლების მოსაპოვებლად, რომელზეც 60 ათასზე მეტ ქალს მოუწერია ხელი („კრებული“, 1871, N4);

<sup>183</sup> მესხი ყვება ბერლინში გამართულ ქალთა კონგრესზე, რომელსაც მრავალი ქვეყნის წარმომადგენელი დასწრებია და პრეზიდენტად პროფესორი გოლცენდორფი აურჩევიათ, ხოლო მის მოადგილეებად სულ ქალები ყოფილან;

184 თავად სერგეი მესხის ცოლი - ეკატერინე (კეკე) მელიქიშვილი, ცნობილი საზოგადო მოღვაწე და ფემინისტი ქალი, 19 წლის ასაკში (1873 წელს) შვეიცარიაში ჯერ გიმნაზიაში წავიდა სასწავლებლად და შემდეგ მიიღო უმაღლესი სამედიცინო განათლება. იგი იყო შვეიცარიაში ქართველთა მიერ დაფუძნებული ორგანიზაცია „უღელის“ წევრი, სადაც მასთან ერთად სხვა ქართველი ქალებიც იყვნენ გაწევრიანებულნი: კატო და ოლიმპიადა ნიკოლაძეები, ნიკო ნიკოლაძის მეუღლე - ოლღა გურამიშვილი და სხვები. საქართველოში ეს ქალები აქტიურად მონაწილეობდნენ ფემინისტურ მოძრაობაში. კეკე

მესხის ეს წერილი და დროის ვითარებები, შესაძლოა, ერთ-ერთი იმპულსიც იყო 1874 წელს პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის გამოცემისა, რადგან სარჩევში კრებულის შემდგენელი წიგნის ქალებისთვის მიძღვნაზეც წერს.

„ქართული სამზარეულოს“ გამოცემიდან 19 წლის შემდეგაც კი - 1893 წლის 18 აპრილს, გაზეთი „კვალის“ N 16-ში ბარბარე ჯორჯაძემ დაბეჭდა წერილი, რომელსაც, როგორც უკვე ვთქვით, გენდერის მკვლევრები ფემინისტურ მანისფესტს უწოდებენ. ჩვენ შევეცადეთ ბარბარე ჯორჯაძის წერილი „ორიოდე სიტყვა ყმაწვილი კაცების საყურადღებოდ“ სერგეი მესხის 1871 წლის წერილისთვის შეგვედარებინა. შედეგად გამოჩნდა, რომ თუმცა ვითარება შეცვლილა, მაგრამ 1890-იან წლებშიც ქალთა ბედი კვლავ კაცთა ხელში დარჩენილა. ბარბარე ჯორჯაძე წერს, რომ საქართველოში ქალებს სიყრმიდანვე არწმუნებდნენ - *„შენ, რადგან შემოქმედს ქალად დაუბადებინარ, შენი წესი ეს უნდა იყოს: ხმა-გაკმენდილი ჩუმად იყო, არავის შეჰხედო, არსად წახვიდე, ყურები დაიხშე, თვალები დახუჭე და იჯექ, ბუზმა რომ თვალები ამოგჩიჩქნოს, ხელი არ გაანძრიო; სწავლა და სხვა ენებით განათლება რა შენი საქმეაო“* („კვალი“, 1893, N16). ქალის დაჩაგვრის წყალობით კაცს თავისუფლება და ქვეყნის მფლობელობა მოუპოვებია, თუმცა ამას საბრალო ქალების ნიჭი და გონება მაინც ვერ დაუთრგუნია. როცა კაცები მამულის დასაცავად თოფ-იარაღზე „იყვნენ დაყუდებულნი“, ქალები ყოფილან მწიგნობრობის პატრონნი და წერა-კითხვის გამავრცელებელნი: *„თუ აქამომდე მოაღწია მდიდარმა ქართულმა ენამ, ქალის მეოხებით მოაღწია, მაგრამ ნებროთის ციხის მზგავსად ენის არევა რომ მოხდა, ძველმა დედა-კაცებმა ვერ შეიშვნიეს და ახალ თაობასაც არად გამოადგათ; დაბრასტული და ჩაკონკილი, ნაკუწ-ნაკუწსავით ერთი სიტყვა ერთი ენიდან შესწავლილი და მეორე მესამე სხვიდან, აბა რა დიდს განათლებას და სიმდიდრეს შესძენდათ? ამ წეს-წყობილებიდან ამოვიდა: მოდა, თეატრი, ბალი, ვეჩერი და ბულვარზედ სეირნობა“* („კვალი“, 1893, N16).

ამ ფრაზაში კარგად ჩანს, რომ პოეტი, პირველი ფემინისტი, შესანიშნავი დიასახლისი ქალი, ვინც ისტორიამ ფოტოზე ჩიხტი-კოპით შემოგვინახა, სიცოცხლის

---

მელიქიშვილი იყო ინიციატორი ოდესის უნივერსიტეტში ქალთა უმაღლესი კურსების გახსნისა და გახსნის შემდეგ გახდა ამ კურსების პირველი დეკანიც. ეკატერინე მელიქიშვილი იყო „დროების“ გამომცემლის სტეფანე მელიქიშვილისა და უნივერსიტეტის პირველი რექტორის პეტრე მელიქიშვილის და;

ბოლომდე ვერ შეჰკუებია თანამედროვეობას, „მოდას, ვეჩერებსა და ბულვარზე სეირნობას“. არადა, იმ დროს ქალების უმრავლესობა ამ სტილით ცხოვრობდნენ, რასაც გაზეთ „ივერიაში“ დაბეჭდილი რეკლამებიც ცხადყოფს. 1892 წლის N3 „ივერიის“ პირველივე გვერდი იუწყება, რომ ორშაბათს, 1892 წლის 6 იანვარს, თბილისის „კრუჟოკის“ დარბაზში, გაიმართებოდა ბალი „ტფილისის სათავად-აზნაუროს სასარგებლოდ, დასაწყისი საღამოს 9 საათზე“. განცხადებაშივე მითითებული იყო, რომ ქალებს შეეძლოთ ბალს „გულ-ამოუჭრელის კაბებითაც“ დასწრებოდნენ. განცხადებაში კაბის დეკოლტეზე ხაზგასმა მიუთითებს, რომ კოსტიუმირებულ ბალზე, სადაც ქალები მოდური კაბებით იწონებდნენ თავს, იყვნენ ისეთნიც, ვინც დეკოლტეს გაურბოდა და კვლავ ძველებურ სამოსს არჩევდა.<sup>185</sup>

მიუხედავად ძველი და ახალი დროის, დეკოლტიანი და გულ-ამოუჭრელი კაბების ჭიდილისა, ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძისგან ვიგებთ, რომ 1890-იან წლებში სხვა ქვეყნებიდან უკვე შემოსული ყოფილა განათლების ტალღა და ფემინისტი ავტორი ქართველ კაცებს მიმართვდა, თავიანთი დებისთვის მიეცათ თანასწორი უფლება სწავლისა: *„ახლა მაინც ჩვენმა კაცებმა დაანებონ თავი ზვაობას და მეშურნეობას, მისცენ თავიანთ დებსაც თანასწორი სწავლა და მიმართულება, რომ შეეძლოთ კიდევ კვალში ჩადგომან და ანგარიშის მოთხოვნა თანამედროვე ქალებისა, თორემ ძველ დედა-კაცებს სამარის მეტი ვერა გაგვასწორებს რა“* („კვალი“, 1893, N16).<sup>186</sup> ამ წინადადების შინაარსში კარგად ჩანს, რომ ბარბარე ჯორჯაძე თავს „ძველ დედა-კაცთა“ შორის მიიჩნევს, რომელთაც მხოლოდ სამარე გაასწორებდა. წერილიდან 2 წლის შემდეგ - 1895 წელს, ბარბარე ჯორჯაძე გულის შეტევით მგზავრობისას, გომბორთან ახლოს გარდაიცვალა.<sup>187</sup>

---

185 ბალები იმართებოდა საქართველოს სხვა ქალაქებშიც, მაგალითად 1892 წლის N7 „ივერია“ იუწყებოდა ღონისძიებას ქუთაისში, ხოლო 1892 წლის იანვარშივე ბალი ჩატარებულა თელავში;

186 იმავე „კვალში“, 1893, N16, გამოქვეყნებულია ბარბარე ჯორჯაძის ლექსი „ლენქორანი“. აზერბაიჯანის ლენქორანში იგი ოჯახთან ერთად ცხოვრობდა. დარდიანი ლექსი იმ დროზე გოდებს, როცა იქ სპარსელებს გატაცებული ქართველები გადაჰყავდათ. ლექსის ბოლო სტრიქონი ასე მთავრდება: „შემთხვევით გადმოვიკარგე, მოვშორდი ტკბილსა სამშობლოს, და ვაჰ თუ შავი სამარე აქ გამითხარონ მეც ბოლოს“;

187 საინტერესო დეტალია, რომ „ცისკრის ომიდან“ (1861) 33 წლის შემდეგ ბარბარე ჯორჯაძემ კაცებს „სთხოვს“ არ დააბრკოლონ ქალების განათლება - გაუშვან სასწავლებლებში, თუნდაც საზღვარგარეთ. მაშინ, როცა 33 წლით ადრე სწორედ მისგან ვიგებთ: მერე რა, რომ „მაღალ სასწავლებლებში არა ვყოფილვართ“ და „არათუ მაღალ სასწავლებელში, შინიდანაც გარეთ არ გავსულვართ“, ამის გარეშეც შესაძლებელია მწერალმა იცოდეს „თეორეტიკა, ანუ სწავლა ხელოვნებითის სიტყვიერებისა“ („ცისკარი“, 1961, N 5);

ჩვენი კვლევისთვის განსაკუთრებით საინტერესო იყო გვეპოვა პასუხი კითხვაზე: კონკრეტულად რა მიზანი ამოძრავებდა „ქართული სამზარეულოს“ ავტორს გაგანია რუსიანობის ჟამს კუთხური რეცეპტების სიტყვა „ქართულის“ ქვეშ გაერთიანებისას? ამ კითხვაზე პასუხს თავად წიგნის ავტორიც სცემს: *„ამ დროის ცვლილებას, გლეხთა რეფორმას და დღევანდელს ჩვენს მდგომარეობას რომ უყურებ, საჭიროთა ვხედავდი სამზარეულოს წიგნის შედგენას, რადგან არ მეგულვება ქართულს ენაზე ამგვარი წიგნი“*. ციტატის მიხედვით, თავად ავტორს წიგნის შედგენის სამი მიზეზი ჰქონია: 1) საგლეხო რეფორმა; 2) დროის ცვლილება და 3) აწმყო დროის ვითარება. ჩვენ შევეცდებით მოკლე აღწერით გავაანალიზოთ სამივე მათგანი.

**საგლეხო რეფორმა.** საქართველოში საგლეხო რეფორმა 1864 წელს გატარდა, როცა 31 წლის ბარბარე უკვე საკმაოდ ცნობილი ქალი იყო. პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი კი რეფორმიდან 10 წლის შემდეგ გამოიცა. ბარბარე ჯორჯაძე ახსენებს საგლეხო რეფორმას და ამით იმ ცვლილებებისადმი მხარდაჭერას გამოხატავს, რაც ბატონყმობის გაუქმებას მოჰყვა. ბატონყმობის გაუქმებამდე, ცარიზმის კავკასიური პოლიტიკა, საგარეო უშიშროების სანაცვლოდ, ქვეყნის უსირცხვილო ყვლეფას მისდევდა (ხაჭაპურიძე, 1940: 419). სილატაკისთვის განწირულ გლეხებს სახაზინო, ნატურალური, საჭაპანე გადასახადები ეკისრებოდათ. დაბეგრული გლეხების შემოსავლებიდან გაჰყავდათ გზები და არჩენდნენ არმიებს. მარტო აღმოსავლეთ საქართველოში გლეხებს ყოველწლიურად გადასახადებში 112 000 ხარ-კამეჩი და 100 000-ზე მეტი საპალნე ცხენი უნდა ჩაებარებინათ (ხაჭაპურიძე, 1940: 420). მემამულეებს ბარდებოდათ გლეხთა მოწეული მოსავლიდან ღალა და კულუხი, მათვე ევალებოდათ მემამულეთა ვენახის, ყანის დამუშავება და მოსავლის აღება. გლეხები მთელი წლის განმავლობაში უგროვებდნენ ბატონებს კარაქს, ერბოს, თევზს, ხორცს, ყველსა და სხვა პროდუქტებს. მემამულეებს ყმა-გლეხები აჰყავდთ მზარეულებად, ლაქიებად, მეჯინიბეებად და სხვადასხვა სფეროს მოსამსახურებად. ფულის საჭიროების შემთხვევაში კი ბატონები კანონით აკრძალულ ქმედებებს სჩადიოდნენ - ყმებს თურქეთში ჰყიდდნენ (ხაჭაპურიძე, 1940: 420).

ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის მხრიდან გლეხთა რეფორმის მხარდაჭერა გასაკვირი არ არის, რადგანაც ილია ჭავჭავაძე სწორედ მის ძმას - რაფიელ ერისთავს აღიარებს პირველ ხმად უსამართლობის წინააღმდეგ. გლეხთა რეფორმის მომხრე ქალის

წიგნი ერის ყოველი წევრის - მდიდრისა თუ ღარიბის, ქალაქელისა თუ სოფელის, ქალისა თუ კაცის კუთვნილებაა, რითაც იგი ნაციონალიზმის პარადიგმებს აკმაყოფილებს. ელიტის გარდა, კვლევის ობიექტად უბრალო ხალხის შემოყვანა ეთნოსიმბოლისტური ხედვისთვის მნიშვნელოვანი ღირებულებაა, რადგან სწორედ არაელიტური ფენა ამარაგებდა აქტუალური მოტივებითა და ინფორმაციით ინტელიგენციასა და პოლიტიკურ ლიდერებს (სმითი, 2004: 92). ხალხის კონცეპტუალიზებაში ცვლილება ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი ინდიკატორია წინამოდერნულიდან მოდერნულ საზოგადოებაში გადასვლისა (ჩხარტიშვილი, 2020: 12). თუ ნაციონალიზმამდელი ეთნიკური ერთობებისთვის მთავარი ფიგურა მონარქის პიროვნება იყო, ახალი დროიდან სოციუმის ფასეულობათა შკალაზე უმაღლეს ნიშნულს ხალხის ფენომენმა მიაღწია (ჩხარტიშვილი, მანია, 2011: 29). ჰუმანიტარი ინტელექტუალები ეთნოსტორიის რეკონსტრუქციით ცდილობდნენ ხიდი გაედოთ საკუთარ თავსა და დანარჩენ თანამემამულეთა შორის (სმითი, 2004: 160). „ქართული სამზარეულოც“ ხიდი იყო - ავტორსა და დანარჩენ საქართველოს შორის.

ეროვნული სამზარეულოები რომ უპირველეს ყოვლისა ერისთვის, ერის წევრთათვისაა შექმნილი, კარგად ჩანს სოციოლოგ ულრიკა ზოდერლინდის სტატიაში „ქართული სამზარეულო რამდენიმე ნაციონალური და ინტერნაციონალური სამზარეულო წიგნის მიხედვით“.<sup>188</sup> ზოდერლინდი 17 ქართული სამზარეულო წიგნის შედარებას ახდენს და ასკვნის, რომ ქართულ ენაზე გამოცემული სამზარეულო წიგნები გვერდების რაოდენობით აღემატება და შეიცავს ბევრად მეტ რეცეპტს, ვიდრე უცხოურ ენაზე გამოცემული იმავე შინაარსის წიგნები. ეს კი იმიტომ, რომ ქართულ ენაზე გამოქვეყნებული წიგნები ქართველებისთვისაა დაწერილი და, შესაბამისად, საჭიროებს ბევრად მეტი რეცეპტის გაერთიანებას, ვიდრე უცხოელ მკითხველთათვის. მაგალითად, საკვები პროდუქტების კონსერვაცია საინტერესოა მხოლოდ ადგილობრივებისთვის და იგი არ არის მნიშვნელოვანი წიგნების სხვა კატეგორიაში. ავტორი წერს, რომ თუ ვინმე მხოლოდ უცხოელი საზოგადოებისათვის გამოცემულ წიგნებს გაეცნობა, ქართულ

---

188 Söderlind, U., The Georgian Cuisine According To Some National And International Cookbooks, (2014), იხ.: [https://www.academia.edu/66596481/The\\_Georgian\\_Cuisine\\_According\\_To\\_Some\\_National\\_And\\_International\\_Cookbooks](https://www.academia.edu/66596481/The_Georgian_Cuisine_According_To_Some_National_And_International_Cookbooks), ნანახია: 21.11.2022;ს ჰუმანიტარმა ინტელექტუალებმა.



სამზარეულოზე შეზღუდულ ცოდნას მიიღებს, რადგანაც მხოლოდ ტურისტებისთვის შექმნილი წიგნები არ მოიცავს ქვეყნის სამზარეულოს მთელი თავისი სიძველეებითა და სიახლეებით.

**დროის ცვლილება.** დროის ცვლილებებში კი ავტორი ბევრ მოვლენას უნდა გულისხმობდეს, მათ შორის, სოციალურსაც და გენდერულსაც. დროის ცვლილების ნაწილი იყო ქალთა უფლებების დაცვისათვის ხმის ამაღლებაცა და ტექნიკური პროგრესიც. მთავარი ცვლილება კი ფეოდალური კარჩაკეტილობის დასრულება და ქვეყნის ნაწილებს შორის გააქტიურებული მიმოსვლა უნდა ყოფილიყო. სწორედ ამ გააქტიურებულმა კონტაქტებმა შეუწყო ხელი საქართველოს კუთხეების ხელახალ გაერთიანებას, რაშიც დიდი წვლილი შეიტანეს XIX საუკუნეში ავტორის მიზანი იყო, ხმა მიეწვდინა ყველგან - ქალაქსა თუ სოფლად მცხოვრებთათვის. ეს კარგად ჩანს წიგნის შინაარსში, რადგან საოჯახო და სამეურნეო ნაცადი რჩევები სოფელში მცხოვრებ ადამიანებსაც გამოადგებოდათ და ქალაქელებსაც.

**აწმყო დროის ვითარება.** ამ შემთხვევაშიც ავტორს ბევრი რამ უნდა ეგულისხმა, იგი წერს, რომ იმ დროისთვის ქართულ ენაზე სამზარეულო წიგნი არ არსებობდა. თუმცა არსებობდა სამზარეულო წიგნები რუსულ ენაზე. ჯორჯაძის წიგნი კი განკუთვნილი იყო იმ ადამიანებისთვის, ვინც მზარეულს „ქირით ვერ დაიჭერდა“ და არც რუსული ენა იცოდა, რომ „იმ ენაზედ დაწერილის წიგნებიდან“ მოემზადებინა საჭმელები. გარდა ამისა, იმ დროს კარგი მზარეულის პოვნაც ძნელი ყოფილა: *„ხანდის-ხან ისე გაძნელდება ხოლმე ხეირიანი მზარეულის შოვნა, რომელიც, ან თქვენს გემოვნებაზედ ვერ გააკეთებს საჭმელს, და ან სრულებით წინააღმდეგ თქვენის სურვილისას“* (ბ. ერისთავი-ჯორჯაძე, 1874: 3).

იმ დროის აწმყო მთავარი დაკვეთა კი ყოველივე ეროვნულის გადარჩენა იყო. „ქართული სამზარეულოს“ ტექტის ნაციონალიზმის პარადიგმებში მოთავსებით აშკარა ხდება, რომ მას ნამდვილად ჰქონდა დაკისრებული იდენტობის ნარატივის ფუნქცია. რეცეპტების სქოლიოებში ჩამოტანილი განმარტებები ერთგვარი ნიშნულებია, სადაც ავტორის მთავარი მიზანი იკითხება. წიგნის სქოლიოები ერთგვარ ლექსიკონს წარმოადგენს, სადაც მოცემულია საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში გავრცელებული

ნედლეულის, ჭურჭლისა და მომზადების წესების კუთხურ დიალექტთა „თარგმანები“. მაგალითად,

1) დღეს თუ იმერელმა კარგად იცის, რას ნიშნავს კახეთში გავრცელებული „სადღვებელი“, 1874 წელს აუცილებელი ყოფილა მისი განმარტება;

2) „ქართული სამზარეულოს“ 77-ე გვერდზე აღწერილია თევზი ფარგას რეცეპტი, სადაც სქოლიოში ვკითხულობთ: „ეს თევზი საქართველოში არ იციან, იმერეთში არის“ (ჯორჯაძე, 1874: 77);<sup>189</sup>

3) 74-ე გვერდზე ზუთხის ზურგის მწვადის - ნაფიცხოურის რეცეპტის სქოლიოში განმარტებულია: „შემწვარსაც და მოხარშულსაც, ზუთხს საქართველოში სულ თართს ეძახიან, გურიასა და სამეგრელოში ნაფიცხოურს ეძახიან თართის ზურგს და იმერეთში ხერხემალს“ (ჯორჯაძე, 1874: 74);

4) 85-ე გვერდზე ისრიმის შეჭამანდის რეცეპტს ჯორჯაძე ასეთ განმარტებას აყოლებს: „ისრიმს იმერეთს კუხს უძახიან“;

5) მახოხის რეცეპტის სქოლიოში წერს: „ქილას მრგვალსა და მომცროს იმერეთში კოტოს ეძახიან“;

6) ხოლო ტყემლის რეცეპტში განმარტებული აქვს: „ხონს“ - „გობს“ ეძახიანო იმერეთში (ჯორჯაძე, 1874:87);

7) ავტორი ხშირად განმარტავს მწვანელთა სახელებსაც, მაგალითად, ბალბას იმერეთში მოლოქა ჰქვიაო, ხულზე კი წერს, რომ „ხული იციან იმერეთში და საქართველოში კი არაო“;<sup>190</sup>

8) ბარბარე ჯორჯაძე განმარტავს, რომ თათარას იმერეთში ფელამუმს ეძახიან (ჯორჯაძე, 1874: 116) და სხვა.

სქოლიოთა განმარტებებიდან ჩანს, რომ წიგნის მიზანი საქართველოს სხვადასხვა კუთხეების ერთმანეთთან გაცნობა-დაახლოებაც ყოფილა. კუთხური სახელების განმარტებებით, ავტორი მიზანმიმართულად ცდილობს მოარყიოს კუთხური განსხვავებები და ერთიანი ქართული სივრცე შექმნას. ერთიანი ქართული სივრცის

---

189 ფარგა თევზია, ლათინურად - *Lucioperca*, ქორჭილასებრთა ოჯახი;

190 აკაკი ბაქრაძე აღნიშნავს, რომ სიტყვა „იმერელი“ გულისხმობდა „დასავლელ ქართველს“: „მოგეხსენებათ, აღმოსავლეთ საქართველოში გლეხობა ყოველ ლიხთიმეერ ქართველს (სულერთია რომელი კუთხიდანაც არ უნდა იყოს იგი) იმერელს უწოდებენ“ (ბაქრაძე, 1984:157);

წარმოსახვის მცდელობასა და კუთხური სეპარაციის მორღვევას კიდევ უფრო დიდი მნიშვნელობა ეძლევა, თუ გავითვალისწინებთ იმ დროსა და ვითარებას, როცა ავტორი მოქმედებდა. ეს მიზანი ბარბარე ჯორჯაძეს მაშინ დაუსახავს, როცა საერთო იდენტობის ჩამოყალიბების გზაზე ქართველ ინტელექტუალებს კუთხური განსხვავებები სერიოზულ დაბრკოლებად მიაჩნდათ (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხვ., 2011: 22). ეს პროცესი კიდევ დიდხანს გაგრძელდებოდა, რასაც 1894 წელს, „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემიდან 20 წლის შემდეგ, ნოე ჟორდანიას ციტატა გვიდასტურებს: „*მხოლოდ ენა და გვარტომობა გვეუბნება, სუყველა ქართველები ხართო, მაგრამ ამ დასკვნამდინ ჩვენი ერი კერ არ მისულა. საქართველოს ნაწილები გრძნობენ უფრო განსხვავებას, ვიდრე ერთობას*“ (გაფრინდაშვილი, 1966: 158).

1870-იანი წლების პრესის ფურცლებზე მრავლად შეგვხვდა ერის ერთობისა და კუთხური დაპირისპირებების თემებზე სტატიები. მაგალითად, გაზეთ „დროებაში“ გამოქვეყნებული რაფიელ ერისთავის ფელეტონი - „რამდენიმე სურათი ჩვენის ხალხის ცხოვრებიდან“, სადაც მას ერთ-ერთ ეპიზოდში აღწერილი აქვს კახელისა და ქართლელის ერთმანეთის უპირატესობაში შეჯიბრი. კახელი კახური ღვინით ქართლელის დაჯახნას ცდილობს, ქართლელი კი ასევე ირონიულად პასუხობს: „დაიკარგე იქით!.. თქვენ სულ მშვირები იხოცებით-და!.. ჩვენ კი პურიც რომ გვაქვს და ღვინოც, იმას რაღა სჯობია?“. კახელი კი ქართლელის ღვინოს დასცინის: თქვენი ღვინო, რა ღვინოაო, კაჭკაჭს პირში რომ ჩაახსა, დაიჩხავლებსო. ქართლელი შეტევაზე გადადის: თქვენ, კახელები ბუნებით მიკიტნები ხართო, სულ ღორის ხორცსა და ყაღის სჭამთო. ერთმანეთის მიმართ მრავალი „ბრალდების“ წაყენების შემდეგ, დავის შემყურე იტყვის: „*ვაი, ჩვენი ბრალიცა!.. როდის და რა გვეშველება?!..*“ („დროება“, 1870, N 20).

„ქართული სამზარეულოს“ მნიშვნელობას ერის ერთიანობისათვის ამდაფრებს იმ დროის ვითარება, რის ამოკითხვაც 1870-იანი წლების პრესაშია შესაძლებელი. მაგალითად, 1875 წლის „დროებაში“ (N81) დაბეჭდილ სტატიაში „რუსთაველის ექვსასი წლის იუბილეს გამო“ ვკითხულობთ: „*სარწმუნოებით, ენით, დიალექტებით, პოლიტიკური მოწყობილობით დაყოფილს საზოგადოებას საჭიროა ისეთი რამ საგანი ამოვუჩინოთ, რის წინაშე არცერთი წევრი ამ საზოგადოებისა პირს არ მოიბრუნებდეს, მამასადამე საჭიროა ისეთი შემაერთებელი ძარღვი მონახო, რომელიც ყოველ კაცად-კაცს,*

ყოველ ნაწილს ერთის საზოგადოებისას, აგრძნობინებს, რომ იგი შეადგენს მხოლოდ ერთს ნაწილს დიდი ოჯახისას... ეს საგნები ყველასათვის ისეთი საინტერესო უნდა იყვნენ, მეგრელი და იმერელი, მაჰმადიანი და ქრისტიანი, ოღონდ კი ქართველი იყოს, თავისადა სთვლიდეს“ („დროება“, 1875, N81).

სწორედ ამ საერთო, საზიარო იდენტობის ნაწილს წარმოადგენდა წიგნი „ქართული სამზარეულო“, რომელიც დაყოფილ საზოგადოებას შეკრავდა და ერთი დიდი ოჯახის ნაწილად აგრძნობინებდა თავს ერის ყოველ წევრს - ქრისტიანსაც და მაჰმადიანსაც, იმერსაც და ამერსაც. ერის ერთიანობის საკითხთან მიმართებაში, ჩვენი აზრით, უდიდესი მნიშვნელობა აქვთ პირველ ქართულ სამზარეულო კრებულში შეტანილ რეცეპტებს: „აფხაზურსა“ და „ბორანის“, წიგნის გამოცემის ისტორიული კონტექსტის გათვალისწინებით, როცა აჭარა საქართველოს სხეულს მოწყვეტილი იყო. ეს პირდაპირ მიანიშნებს ავტორის მხრიდან ერის კონსოლიდაციის სურვილზე. ჩვენი მოსაზრების გასამყარებლად, აუცილებლად მიგვაჩნია კონკრეტულ რეცეპტთა მიმოხილვა ისტორიული ეპოქის გათვალისწინებით.

„ქართული სამზარეულოს“ 32-ე გვერდზე გამოქვეყნებულია რეცეპტი N48, სახელად „აფხაზური“, რომელიც, რეცეპტის თანახმად, ცხვრის/ბატკნის ხორცისგან მზადდებოდა. ჩალაღაჯი სიგრძეზე ისე უნდა დაჭრილიყო, რომ ძვალის შერჩენოდა. შემდეგ ხორცის ნაჭერის რბილობი უნდა დაეხევათ და გაებრტყელებინათ, ზედ კი წვრილად დაკეპილ ხორცის, ხახვის, მარილის, პილპილისა და ათქვეფილი კვერცხის ნაზავი უნდა მოეთავსებინათ. ბოლოს ზედ დაფშვნილი პური უნდა მოეყარათ და ერბოიან ტაფაში შეეწვათ. თანამედროვე ქართულ სამზარეულოში ეს რეცეპტი აღარ არსებობს, თუმცა „აფხაზურად“ ვიცნობთ რეცეპტს, რომლის მიხედვითაც, შეკმაზულ ფარშს ბადექონში ახვევენ და ტაფაზე ცხიმში წვავენ. ჩვენ მოვიძიეთ და დავამუშავეთ 1989 წელს გალინა კოპეშავიძე-ტარჯმან-იპას მიერ გამოცემული წიგნი **„აფხაზური სამზარეულო“**, სადაც ცხვრის ხორცის რამდენიმე კერძია გამოქვეყნებული, მაგრამ ბარბარე ჯორჯაძის კრებულში მოცემული „აფხაზურის“ რეცეპტი არც ამ წიგნში იძებნება.<sup>191</sup> 1989 წლის გამოცემაში შეტანილია ის რეცეპტი, რომელსაც დღეს

191 კოპეშავიძის წიგნში გამოქვეყნებულია ცხვრის/ბატკნის ხორცის 4 რეცეპტი: „აკურმა“, „აუასაჟიეცარში“, „ლობიო ხორცი“, „ცხვრის ხორცი აფხაზურად შემწვარი“ (სწორედ ეს არის

„აფხაზურად“ ვიცნობთ. ზუსტად იგივე რეცეპტი კერძისა, სახელად „აფხაზური“, შეტანილია საბჭოთა კავშირში გამოცემულ პირველ ქართულ კერძთა კრებულში „100 ქართული კერძი“ (წიგნის შესახებ იხ. ქვეთავი „ქართული სამზარეულო საბჭოთა კავშირში“). კერძი „აფხაზური“ პლატონ იოსელიანს ჩამოთვლილი აქვს მეფე გიორგი XII-ის მენიუში. მას ასევე ახსენებს იოანე ბატონიშვილიც. ეს ფაქტი ადასტურებს, რომ კერძს „აფხაზურს“ საკმაოდ ხანგრძლივი ისტორია აქვს.

აფხაზური კერძის პირველ „ქართულ სამზარეულოში“ შეტანის მნიშვნელობას ზრდის წიგნის გამოცემის დროის პოლიტიკური ვითარება. ბარბარე ჯორჯაძის წიგნს 10 წლით უსწრებს (1864) აფხაზეთის სამთავროს გაუქმება და 1866 წლის აჯანყების შემდგომი მუჰაჯირობის პროცესი. 1870-იანი წლებიდან რუსეთის სამეფო კარისა და კავკასიის ადმინისტრაციის მიზანმიმართულ გეგმებს, რომელიც ქართული აფხაზეთის გაქრობას ემუქრებოდა, წინ აღუდგნენ ქართველი ინტელექტუალები (გასვიანი, 2004: 65). საქართველოში არ დარჩენილა არცერთი გამოჩენილი მოღვაწე, ვინც ცენზურის მიუხედავად, მამხილებელი პუბლიკაცია არ მიუძღვნა აფხაზეთის წინააღმდეგ გაჩაღებულ იმპერიულ პოლიტიკას. გაზეთ „ივერიაში“ ცალკე რუბრიკებად იყო ჩართული - „აფხაზეთი“, „ქ. სოხუმი“, „დ. გუდაუთა“, „დ. ოჩამჩირე“, „სამურზაყანო“, „აბჟუა“. „აფხაზეთ-სამურზაყანო“, „დ. ოქუმი“ (ჭურღულია, 1974: 20). ილია ჭავჭავაძე „შინაურ მიმოხილვაში“ (1879) კავკასიელ ხალხთა ოსმალეთის იმპერიაში გადასახლების მიზეზებად, არა მხოლოდ სულთანის თურქეთს, არამედ მეფის რუსეთის მთავრობას ასახელებდა (ჭურღულია, 1974: 46).<sup>192</sup> შესაბამისად, „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემის პერიოდში, 1870-იან წლების ქართულ პრესაში დიდად აქტუალური იყო აფხაზეთის საკითხი. „აფხაზური“ რეცეპტის პირველ ქართულ ეროვნულ სამზარეულო

---

ბადექონში გახვეული ხორცის რეცეპტი, რასაც დღეს „აფხაზურას“ სახელით ვიცნობთ), „მსხვილ ნაჭრებად შემწვარი ხორცი“, იხ.: (Копешавилзе Г. Г, 1989);

192 1903 წლის „ივერიის“, N 118 წერილში - „ჩვენებური ამბები“, აღწერილია 1903 წლის 22 მაისს ილია ჭავჭავაძის მოგზაურობა სოხუმში. 1903 წლის 24 მაისს თავად შერვაშიძეთა ბაღში ამ დიდი მწერლის საპატივცემულოდ სადილი გაუმართავთ. ილია ეტლით 4 საათზე მიუბრძანებიათ და საგანგებოდ მოწვეული სამხედრო ორკესტრის მიერ შესრულებული ფრანგული მარშით შეგებებიან. საინტერესოა ილია ჭავჭავაძის მოკლე სიტყვა, რომელიც მას სადღეგრძელოდ წარმოუთქვამს: „...დღეს აქამომდე ამ მშვენიერს აფხაზ-ქართველთა მიწა-წყალს ხმლით ვინახავდით... დღეს ხმალი ქარქაშში ჩაეგო, დღეს სხვა მტერი მოდის“ („ივერია“, 1903, N118). ილია „ახალ მტერში“ გულისხმობდა - „ფულს“, რადგან იმ პერიოდში მასიურად მიმდინარეობდა აფხაზეთში მამულების გაყიდვა;

წიგნში შეტანა ავტორის მიზანმიმართული ნაბიჯია. ავტორი ამით არა მხოლოდ მეფე გიორგის დროინდელი ძველებური კერძის რეცეპტს აღადგენს, არამედ ერთიანი ეროვნული სამზარეულოს კრებულში შეაქვს რეცეპტი, რომელიც იმ პერიოდში სავალალო მდგომარეობაში მყოფი საქართველოს განუყრელი ტერიტორიის სახელს ატარებს. დღემდე ჩვენი ქვეყნის 20% ოკუპირებულია რუსეთის მიერ, რომელიც ქართული აფხაზეთის მიწასაც მოიცავს. შესაბამისად, დღესაც აქტუალური უნდა იყოს თანამედროვე სამზარეულო წიგნებში პირობითი საზღვრის იქით მოქცეული ტერიტორიების რეცეპტების შეტანა. ამიტომ ჩვენი რეკომენდაციაა, თანამედროვე ქართული სამზარეულო წიგნების გამომცემლებმა განსაკუთრებული ყურადღება მიაქციონ ამ საკითხს.

რაც შეეხება პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში „ბორანის“ რამდენიმე რეცეპტის მოთავსებას, მიუხედავად დღეს ცნობილი აჭარული „ბორანოსგან“ განსხვავებული რეცეპტისა, ჩვენ ამ სახელს მაინც აჭარას ვუკავშირებთ, რადგან ამ დასახელების კერძი აჭარაშია შემორჩენილი. ქართველი ეთნოლოგი თედო სახოკია მოგზაურობის წიგნში აღწერს სადილს აჭარაში, სადაც გლეხმა ხონჩით მიართვა ცხელი მჭადი, ხავიწი, ყაიმალი და ბორა - დაჭრილი ყველი მოხრაკული ტაფაზე (სახოკია, 1985: 147). ქართულ ლექსიკონებში სახელი „ბორანო“/„ბორანი“ აღწერილია, როგორც მაღალმთიან აჭარაში გავრცელებული კერძი, რომლის რამდენიმე რეცეპტი არსებობს და მათგან ყველაზე სწრაფი და მარტივი - ერბოში მოხრაკული ყველია. თუმცა ასევე არსებობს კვერცხიანი ბოსტნეულის ბორანოც და კერძის გამომცხვარი ვერსიაც. კერძი სახელად „ბორანი“ შეტანილია საბჭოთა კავშირის დროს გამოცემულ კრებულში „100 ქართულ კერძში“, სადაც სრულიად განსხვავებულ რეცეპტს ვხვდებით.<sup>193</sup> 2019 წელს საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის ეროვნულმა სააგენტომ აჭარული ბორანოს მომზადების ტრადიციას არამატერიალური კულტურული ძეგლის სტატუსი

---

193 „100 ქართულ კერძში“ რეცეპტი სახელად „ბორანი“ 58-ე გვერდზეა მოცემული და დამზადების წესი ასეა აღწერილი: ღრმა ტაფაში ათავსებენ ფენებად: კარტოფილს, ბადრიჯანს, ბულგარულ წიწაკას, ალყად დაჭრილ ხახვს და მარილს, ასხამენ ცოტა წყალს, თავზე ახურავენ და შუშავენ. მომზადებამდე 5 წუთით ადრე ამატებენ წვრილად დაჭრილ პომიდორს (

მიანიჭა.<sup>194</sup> კერძის სახელის ეტიმოლოგიას სპარსულ ენასთან მივყავართ და ირანელები თვლიან, რომ ბორანი/Borani მათი ტრადიციული კერძია. თუმცა ბორანი ასევე გვხვდება თურქეთში და ფართოდ არის გავრცელებული ებრაულ სამზარეულოშიც. აზიურ სამზარეულოში ბორანი სტარტერია და ძირითადად იოგურტის, ისპანახის, ნივრისა და ხახვის დამატებით მზადდება. იგი ამავე დროს გარნირია, რომელსაც შემწვარ ხორცითან ან ბოსტნეულთან მიირთმევენ. ბორანის/ბორანოს შესახებ ვრცელი განმარტება იმიტომ დაგვჭირდა, რომ 1874 წელს „ქართულ სამზარეულოში“ შეტანილი „ბორანის“ 3 რეცეპტი აქარულ სამზარეულოსთან დაგვეკავშირებინა: „ახალი ლობიოს ბორანი“, „ისპანახის ბორანი“, „ქართული ბადრიჯნის ბორანი“. აქარაში ამ უცხო ენიდან შემოსულ სიტყვას „მოხრაკულსაც“ ემახიან, რაც მისი ნამდვილი ქართული სახელი უნდა იყოს. სწორედ ბადრიჯნის ბორანის სამარხვო ვერსიის აღწერისას, ბარბარე ჯორჯაძემ „მოხრაკულ ბადრიჯანს“ ასახელებს, ხოლო მაწვნითა და კვერცხით შეზავებულ იგივე კერძს „ბორანის“ უწოდებს.<sup>195</sup> მიუხედავად განსხვავებული რეცეპტებისა, პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში შეტანილ „ბორანის“ რეცეპტს ჩვენ აქარულ კერძად ვაღიარებთ, რაც ავტორის დამოკიდებულებას ამჟღავნებს აქარის მიმართ. წიგნის გამოცემის დროს - 1874 წელს აქარა ჯერ კიდევ ოსმალთა იმპერიის ფარგლებში იყო, რასაც მტკიცებულად განიცდიდა იმ დროის კულტურული ელიტა. 1870-იან წლებში ინტელექტუალები ხშირად წერდნენ აქარის საკითხებზე, მაგრამ უბრალო ხალხში აქარა და აქარლები, მისი კულტურა და, მითუმეტეს, იქ გავრცელებული კერძები უცნობი იყო. ამას ადასტურებს 1873 წლის „დროების“ N 27-ში გამოქვეყნებული ინფორმაცია: *„ამ მოკლე ხანში უფ. დიმიტრი ბაქრაძე აქარაში იგზავნება იქაური ძველი ეკლესიების და საზოგადოთ იმ საგნების გასასინჯავათ, რომელნიც ძველი დროიდან იქ დარჩენილა. იმედი გვაქვს რომ ამ არქეოლოგიურ მოგზაურობას ცოტა ოდენი ცხოველი მნიშვნელობაც ექნება. აქარაში სცხოვრობს ქართველი ხალხი, ქართული ენით მოლაპარაკე, და ჩვენმა საზოგადოებამ გაგონითაც ძლივს იცის აქარა რაა და აქარლები ვინ არიან. მათი მდგომარეობის, აზრისა*

194 ვრცლად ინფორმაცია „ბორანოს მომზადების წესსა და ტრადიციას ძველის სტატუსი მიენიჭა“ (14 მარტი, 2019), იხ.: <https://mtisambebi.ge/news/culture/item/923-boranos-momzadebis-xessa-da-tradizias-weglis-statusi-mienicha>, ნანახია: 21.11.2021;

195 ინტერნეტის საძიებო სისტემებში რუსულ ენაზე ბორანი აქარულ კერძად სახელდება, თუმცა ასევე მრავლად შეგვხდა მასალები, სადაც ბორანი სომხურ კერძად არის წოდებული. ინგლისურ ენაზე ძიებისას კი ბორანი ირანული კერძის სახელია;

და ჩვეულებების გამოსახვა ჩვენი საზოგადოების გასაცნობლათ მეტიმეტად სასარგებლო და სასიამოვნო საქმე იქნება“ („დროება“, 1873, N 27).

აჭარის საკითხს სათუთად ეკიდებოდა რაფიელ ერისთავიც. იგი იკვლევდა საქართველოს ამ მხარეს, აჭარისა და აჭარლების შესახებ საჯარო ლექციებს ატარებდა და ქართულ ეროვნულ აზრს ამწიფებდა ერთიანი საქართველოს განუყოფლობაზე (ერისთავი, 1886: 12). სწორედ ამიტომ, ჩვენი აზრით, საქართველოს განუყოფლობას ემსახურება პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში აფხაზური და აჭარული რეცეპტების ჩართვაც. „ქართულ სამზარეულოში“ საქართველოს ამ ორი მხარის რეცეპტების შეტანით ბარბარე ჯორჯაძემ აფხაზეთი და აჭარა ერთიან ქართულ სივრცეში დააბრუნა და ერთიანი საქართველოს რუკა აღადგინა.

აქ საინტერესო იქნება პრისცილა ფერგიუსონის მოსაზრების მოყვანა, რომელიც წერს, რომ „ფრანგული სამზარეულოს“ წარმოშობას არ დაუჩრდილავს საფრანგეთის რეგიონული სამზარეულოები. პირიქით, XIX საუკუნის ბოლოსა და XX საუკუნის დასაწყისში ფრანგულ კულინარიულ ლანდშაფტზე მათმა ინტეგრირებამ ეროვნული სამზარეულოსთვის სასიცოცხლოდ მნიშვნელოვანი კულტურული კონსტრუქცია შექმნა - ერთ მთლიანობაში რეგიონების მონაწილეობამ ეროვნული მთლიანობა გაამყარა.<sup>196</sup> ამის მსგავსად, სხვადასხვა კუთხის წიაღში გაბნეულ რეცეპტთა ერთ წიგნში თავმოყრამ ერთიანი ქართული სამზარეულოს კულტურა დაამკვიდრა. „ქართულმა სამზარეულომ“, როგორც იდენტობის ნარატივმა, წინდაწინ შემოხაზა გაერთიანებული საქართველოს კონტურული რუკა და ახალი კულტურული კონსტრუქცია - ეროვნული სამზარეულო შექმნა. სამზარეულოში ქვეყნის ყოველი კუთხის გაერთიანებით, წიგნმა დაასწრო საქართველოს რეალურ გაერთიანებას.

ჩვენი კვლევისთვის უდიდესი მნიშვნელობა აქვს „ქართული სამზარეულოს“ 153-ე გვერდზე ცალკე გამოყოფილ დამატებას: „ზოგიერთი რუსული საჭმელების გაკეთება“. მართალია, წინასიტყვაობაში ბარბარე ჯორჯაძე წერს: „აქვე დავსძინე რაოდენიმე ევროპიული სახელ-და-ხელო საჭმელებიც“, მაგრამ უკვე წიგნში მოცემულ ქვეთავს

---

196 იქვე: II ქვეთავი: Ferguson, P., P., „Accounting For Taste - The Triumph Of French Cuisine“, University Of Chicago Press, 2004, ელ. ვერსია იხ.: <https://tracesdefrance.fr/2019/08/31/Accounting-For-Taste-The-Triumph-Of-French-Cuisine/>, ნანახია: 21.11.2022;



„რუსული საჭმელები“ ჰქვია. ჩვენი ვარაუდით, ავტორის მიერ ნახსენები „ევროპული საჭმელების“ წიგნის სათაურსა და სარჩევში - „რუსული საჭმელებად“ გადაკეთება ცენზორის ხელით უნდა მომხდარიყო, რაც ჩვენი აზრით, ბევრად მნიშვნელოვანი ფაქტია, ვიდრე მხოლოდ ერთი სიტყვის ჩანაცვლება. XIX საუკუნის საქართველოში ევროპული კულტურის ნაკვალევის წაშლას დღემდე ცდილობს კრემლის პოლიტიკა. ყოველივე ევროპულის მხოლოდ „რუსული გზით“ შემოსვლასა და საქართველოს წინაშე რუსეთის დამსახურებაზე საუბარი დღემდე აქტუალურია ოკუპანტი ქვეყნის წარმომადგენელთა ნარატივში. ამის გასაბათილებლად არსებობს უხვი ისტორიული მასალა, რომელიც XIX საუკუნის ქართველ მოღვაწეთა წერილებსა და ბიოგრაფიებშია აღწერილი. საუკუნეების განმავლობაში ქართველები ხშირად მოგზაურობდნენ, სწავლობდნენ და ცხოვრობდნენ ევროპის ქვეყნებში, საიდანაც პირდაპირი გზით ხდებოდა დასავლური კულტურისა და განათლების, ევროპული ნაწარმისა და ტექნოლოგიების საქართველოში შემოდინება. გარდა ამისა, უამრავი უცხოელი ცხოვრობდა და მოგზაურობდა საქართველოში, ხდებოდა ქართული კულტურის ექსპორტი დასავლეთში. ევროპულ-ქართული კულტურული ურთიერთობების ნაკვალევს კი ცარიზმის პოლიტიკა აყალბებდა და ანადგურებდა. ყველაფერი რომ რუსეთიდან არ მოდიოდა, ამის სულ მარტივ მაგალითს ჯორჯაძის წიგნში აღწერილი საფუარის რეცეპტებიც ამხელს. ქართული ცომეულის რეცეპტებში საფუარის გამოსახატავად ავტორი იყენებს სიტყვა - „ხაშ“, ხოლო „რუსული“ ცომეულის რეცეპტებში საფუარს უწოდებს „დროჟს“. ქართული ხაშისა და რუსული დროჟის რეცეპტების შედარებისას, სხვა მნიშვნელოვანმა დეტალმა იჩინა თავი. ქართული თონის პურის სამშობლოს, კახეთის მკვიდრმა ავტორმა კარგად იცოდა ქართული პურ-ცომეულისთვის საჭირო ხაშის რეცეპტი: „მარილ-წყალში გადახელილი ფქვილი“, „რომელიც ყოველთვის უნდა გქონდეთ ერთ მუშტზედ დიდი ცომის გუნდა ქილაში შენახული“ (ჯორჯაძე, 1874: 60). „ქართულ სამზარეულოში“ მოცემული რუსული დროჟის რეცეპტი კი, თურმე, მთლად რუსული არ ყოფილა, რადგან მისი მომზადებისას „ნემცის ფქვილი“ ყოფილა საჭირო: „სვიის ყვავილი დაარჩივით თესლები და ფოთლები არ შეჰყვეს, მერმე, ერთს გაკეთებაზედ, ერთი თუნგი წყალი აადუღეთ ქვაბით და შიგ ჩაყარეთ ორივეს ხელის მუჭით (ერთი მუჭა) ანუ ერთი ჯამი სვიის ყვავილი და ადუღეთ

ორი საათი სულ პირ დახურული, მერმე ერთი რუმკა სპირტი და ერთი სტაქანი თავლი ჩაასხით დულილშივე, შემდეგ გადმოდგით და გააგრძელეთ, წვენი გადმოწურეთ და გახსენით მათლაფაში, ნახევარი გირვანქა ნემეცის ფქვილი და შიგვე გახსენით, დადგით ცეცხლზე და თან ურიეთ და თან ადულეთ. არც ძალიან სქელი უნდა იყოს და არც თხელი, მახობის სისქე უნდა იყოს, შემდეგ რომ გაცივდეს და ნელ თბილს მიეცით ერთი სტაქანი დროჟი სადედათ, თუ დროჟი არ იყოს მაქალოს ტოლი ხაში გახსენით და ჩაუშვით, აურიეთ კარგად და ქილაში ჩაასხით პირს მოაკარით და თბილათ დადგით, მეორეს დღეს საღამოზე ნახეთ, თუ ასულა, მაშინ გაწურეთ საცერში და ჩაასხით ბოთლებში, დაუცეთ მაგრა პირს, რომ არ ამოძვრეს პრობკები და ისე შეინახეთ გრილს ალაგს. ეს ერთი გაკეთება ორი კვირა ივარგებს დროჟი, შემდეგ ხელ-ახალს გააკეთებთ“ (ჯორჯაძე, 1874: 178).

რეცეპტში „ნემეცის ფქვილის“ ხსენება იმ დროის საქართველოში გერმანელი კოლონისტების დასახლებებზე მიგვითითებს, საიდანაც უნდა წამოსულიყო კონკრეტული რეცეპტი. შესაბამისად, წიგნის წინასიტყვაობაში ნახსენები „ევროპიული სახელდახელო რეცეპტები“, იმას უნდა გულისხმობდნეს, რომ წიგნის ყდაზეც და თავად წიგნიც ავტორის ნახსენები სიტყვა „ევროპიული“, რომელშიც ევროპული რეცეპტები იგულისხმებოდა, ცენზორის ხელს „რუსულად“ გადაუკეთებია.

პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში უცხოური რეცეპტების შეტანაც დროის ნაკარნახევი ნაბიჯი იყო, რადგან იმ დროს ჩვენთან უკვე პოპულარული ყოფილა უცხოური პურის საცხობები, რისთვისაც თბილისში სპეციალურად ჩამოჰყავდათ ფრანგი მცხობელები, რომლებიც ვერ აუდიოდნენ „ფრანგული ბულკების“, „პიროჟკების“, „სტრასბურგის ღვეზელებისა“ და სხვა რუსული და ევროპული ნამცხვრების ცხობას (ბალახაშვილი, 1951: 84).<sup>197</sup>

და მაინც. რა აქცევს ამა თუ იმ კერძს „ფრანგულად“ ან „ქართულად“? რით განსხვავდება „ქართული“ ხორციანი კერძი, მაგალითად, ჩაქაფული ან ჩიხირთმა, „გერმანული“ ან „იტალიური“ ხორციანი კერძებისგან, როცა ხორცი მთელს მსოფლიოში ერთ-ერთი მთავარი ინგრედიენტია? ამ კითხვაზე მარტივი პასუხი ასეთია: განსხვავებას

---

197 იაკობ ბალახაშვილი წერს, რომ „ეროვნებათა შორის ერთ განმასხვავებელ ნიშნად უნდა ჩაითვალოს პურის განსაკუთრებული ფორმა და მისი გამოცხობის თავისებურება“ (ბალახაშვილი, 1951: 83);.

ქმნის კერძის რეცეპტი, ინგრედიენტები, სუნელები, მომზადების ტექნოლოგია და სხვა კონკრეტული მახასიათებლები. თუმცა ხშირად ერთი ქვეყნის რეცეპტი მეორე ქვეყნის რეცეპტის მსგავსი ან თითქმის იდენტურია, მაგრამ ეს მცირედი სხვაობა, უგულებელყოფილია, როცა ესა თუ ის კერძი, ეროვნული სიმბოლოა.

პრისცილა პარკურსტ ფერგიუსონის აზრით, სამზარეულოს „ფრანგულობის“ ახსნა ხდება არა კულინარიის ისტორიით, არამედ იმ იდეალების გაანალიზებით, რომელსაც ადგილი უჭირავს ფრანულ კულტურაში. მისი აზრით, სამზარეულო, როგორც ფრანგული ცივილიზაციის სიმბოლო, საპატიოდ ადგილს იჭერს ტაძრებისა და ციხე-სიმაგრეების გვერდით, რადგანაც სამზარეულოც „ჭეშმარიტად ფრანგულია“.<sup>198</sup> ჭეშმარიტად ფრანგული სამზარეულო კი ჩამოყალიბდა პოლიტიკური, სოციალური და კულტურული რევოლუციების მდელვარე საუკუნეში, რომელიც ფრანგებს მოუწოდებდა საკუთარი თავი დაენახათ იმ ლინზით, რომელიც მათ სხვებისგან განასხვავებდა.<sup>199</sup>

„ქართული სამზარეულოს“ დაბადებაც შემთხვევითობა არ ყოფილა. იგი ემთხვევა იმ ეტაპს, როცა რუსეთის იმპერია ქართული იდენტობის წაშლას ცდილობდა და ქართველებიც დიდი მონდომებით ცდილობდნენ ქართველობის გადარჩენას, რაც თვითიდენტიფიკაციის ფონზე მიმდინარეობდა. სწორედ ქართველთა ჩვენ-იდენტობის გაღვივებასა და შენახვას ემსახურებოდა ჯორჯაძის წიგნის სათაურში სიტყვა - „ქართული“, რომელიც საიდუმლო კოდივით გადაეცა ქართველი ერის ყოველ წევრს და ერთიანი სამშობლოს სხეულის შეგრძნება გაუმძაფრა. ეს კი მოხდა იმ დროს და იმ პირობებში, როცა ძლიერი კუთხური განსხვავებების შენარჩუნება-განმტკიცებას ხელს უწყობდა რუსული იმპერიული ხელისუფლება (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხ., 2014: 21).<sup>200</sup>

---

198 Ferguson, P., P., Accounting For Taste - The Triumph Of French Cuisine, University Of Chicago Press, 2004, იხ.: <https://tracesdefrance.fr/2019/08/31/accounting-for-taste-the-triumph-of-french-cuisine/> ნანახია: 21.11.2022;

199 იქვე: Ferguson, P., P., Accounting For Taste - The Triumph Of French Cuisine, University Of Chicago Press, 2004, იხ.: <https://tracesdefrance.fr/2019/08/31/accounting-for-taste-the-triumph-of-french-cuisine/> ნანახია: 21.11.2022;

200 იმპერიული გეგმა არ შეწყვეტილა არც „ქართული სამზარეულოს“ გამოცემიდან 23 წლის შემდეგ - 1897 წელს, როცა მოსახლეობის აღწერის დროს ქართველები დაყვეს ქართველებად, ინგილოებად, თუშებად, ხევსურებად, ფშაველებად, აჭარლებად, იმერლებად და გურულებად, ხოლო სვანები, მეგრელები და ლაზები ცალკე ქვეჯგუფად დააფიქსირეს (ჩიქოვანი, ჩხაიძე და სხ., 2014: 21);

სწორედ ამ მიზეზებით თავსდება „ქართული სამზარეულო“ ეროვნული რეფორმის ფარგლებში, რომელიც, ოლივერ რაისნერის აზრით, წარმოადგენდა პასუხს ეროვნული იდენტობის კონფლიქტებზე (რაისნერი, 2009: 62). წიგნი გამოიცა მაშინ, როცა მაშინდელი კულტურული ელიტის მიზანს ცალკეული ქართველის, როგორც დაგლეჯილი ჯაჭვის ნაწილების ერთგვაროვან, მონოლითურ ორგანიზმად გაერთიანება წარმოადგენდა (რაისნერი, 2009: 16). სხვადასხვა კუთხეების რეცეპტების ერთ წიგნში თავმოყრა და მისი ტირაჟირება კი პირდაპირ ეხმიანება ბენედიქტ ანდერსონისეულ მოსაზრებას, რომ ნაციონალიზმის გაძლიერება სწორედ იდენტობის ნარატივთა ხალხის ფართო მასებში გავრცელებას მოჰყვება. ნაბეჭდი წიგნების, ჟურნალებისა და გაზეთების გავრცელებამ ცოდნისა და ცნობიერების მასშტაბები გაზარდა. მაგალითად, მარკო პოლოს მოგზაურობების შესახებ არაფერი იცოდნენ 1659 წლამდე, ვიდრე მისი ჩანაწერები წიგნად არ გამოიცა.<sup>201</sup> ჩვენ შეგვიძლია წარმოვიდგინოთ, რომ არც ქართული სამზარეულოს შესახებ იცოდნენ იქამდე, ვიდრე წიგნი „ქართული სამზარეულო“ არ გამოიცა.

ქართველთა „გონებითი მოძრაობის“, იგივე „საზოგადო აზრის“ გააქტიურებას ბეჭდურ საქმეს უკავშირებდა იონა მეუნარგიაც, რომელიც მაშინ ჩამოყალიბდა, როცა გონების განვითარებას თავისუფალი გასაქანი მიეცა: *„ეს საზოგადო აზრი ის არის, რომ ჩვენი გონებითი განვითარება, მწერლობა ეკლესიის საფარვეშ იყო შეხიზნული საუკუნიდან საუკუნემდე... გონების განვითარება მხოლოდ ჩვენში არ იყო ეკლესიის ამგვარ მორჩილებაში. მთელს განათლებულ ევროპაშიც ასე იყო“* (მეუნარგია, 1954: 242).

წიგნისა და ცოდნის ტირაჟირების პროცესს უდიდეს მნიშვნელობას ანიჭებდა კულტურული ელიტა. 1872 წლის „დროებაში“ (N24) გვხვდება პეტრე უმიკაშვილის წერილი: „ხალხში როგორ უნდა მოვფინოთ ქართული წიგნები?“ წერილის ავტორი მოუწოდებდა გამომცემლებსა და წიგნის ქომაცებს, სოფლებში თავად ჩაეტანათ წიგნები და საახლობლოში პირადად გაეყიდათ, რაც მათ ფართოდ გავრცელებასა და პოპულარიზაციას შეუწყობდა ხელს. „ივერიის“ პირველი ნომრის მკითხველმა კი იცოდა, რომ „ჟურნალ-გაზეთობა“ ნაწილი იყო მწიგნობრობისა და, ამავე დროს სარკე

---

201 ანდერსონი მიუთითებს Polo Travels, XII;

საზოგადოების რთული ცხოვრებისა, მისი ზნეობრივი მოძრაობისა. „ივერია“ წერდა, რომ სწორედ ჟურნალ-გაზეთობას უნდა ეტვირთა „ერის სასწავლებლის“ ფუნქცია, რომლის მეოხებითაც უნდა აღზრილიყო, აღორძინებულიყო და გამშვენიერებულიყო საზოგადოების აზრი, რწმენა, გრძნობა და გემოვნება („ივერია“, 1877, N1).

ანდერსონი წერს, რომ სწორედ რომანის ჟანრისა და ბექდური მედიისთვის დამახასიათებელი ტექნიკური საშუალებების გამოყენებით შეიქმნა ერი, როგორც წარმოსახვითი საზოგადოების ნაირსახეობა (ანდერსონი, 2003: 46). მისი აზრით, სოციალური ორგანიზმი, რომელიც კალენდარულად ერთფეროვან და აზრისგან დაცლილ რომანულ დროში არსებობს, ერის იდეის ზუსტი ანალოგია. ანდერსონს მოჰყავს ფრანგული რევოლუციის ცნობილი მკვლევრის, ამერიკელი ისტორიკოსის ელისაბედ ლ. აიზენშტაინის მოსაზრება, რომ დაბეჭდილი მასალები ერთგვარი უსიტყვო კავშირის საშუალება იყო მათთვის, ვისაც არ შეეძლო რეალური მრევლი ჰყოლოდა, მაგრამ სურდა ხმა მიეწვდინა შორეული პუბლიკისათვის (ანდერსონი, 2003: 60).<sup>202</sup>

ანდერსონისეულ ნაციონალიზმის ჩარჩოებში ჩვენი კვლევის საგნის მოთავსებით, კიდევ უფრო მკაფიოდ იკვეთება წიგნის ავტორის მიზნები: ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძისთვის „ქართული სამზარეულო“ დისტანციური ქართველებისათვის ხმის მიწვდენის, მათთან კომუნიკაციის, ეროვნული გზავნილის გადაცემის საშუალება იყო. საქართველოს სხვადასხვა კუთხის კერძების ერთი სათაურის - „ქართული სამზარეულოს“ ქვეშ გაერთიანებამ ქართველთა ცნობიერებაში საქართველოც გააერთიანა. ეს იყო საქართველოს დაგლეჯილი ჯაჭვის ნაწილების ერთგვაროვან, მონოლითურ ორგანიზმად გაერთიანების მცდელობა.

უაღრესად საინტერესოა ის ფაქტი, რომ ნაციონალიზმის პირველ ფაზაში ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძე არ ყოფილა ერთადერთი ქალი, ვინც ეროვნული სამზარეულოს შექმნით ერის მშენებლობის პროცესში მიიღო მონაწილეობა. ჩეხეთში 1826 წელს გამოცემული რეცეპტების წიგნის ავტორიც ქალი იყო - მაგდალენა დობრომილა რეტიგოვა.<sup>203</sup> გერმანიაში კატარინა პრატომ წიგნი – *„სამხრეთ გერმანული სამზარეულო“*

---

202 ბენედიქტ ანდერსონს მითითებული აქვს: Elizabeth L. Eisenstein, „Some Conjectures About The Impact Of Printing Of On Western Society And Thought“, Journal Of Modern History, 40: I, 1968;

203 იხ. მაგდალენა დობრომილას ოფიციალური გვერდი: <https://www.magdalenadobromila.cz/> ნანახია: 20.10.2022;

(Die süddeutsche Küche) 1856 წელს გამოაქვეყნა, 1871 წელს კი ამ წიგნის სრული ვერსია დაიბეჭდა - *„საოჯახო სამეურნეო რჩევები ყოველი წოდების ქალებისა და გოგონებისთვის“*. ქალები არიან ლიტვური სამზარეულო წიგნების შემქმნელები: ვინსენტა ზავადსკამ 1843 წელს გამოსცა წიგნი *„ლიტველი მზარეული“* (Kucharka litewska), ხოლო ანა ციუნზევიცკამ 1848 წელს გამოსცა *„ლიტველი დიასახლისი“* (Gospodyni litewska). ისტორიკოსი მაგდალენა კასპრჟიკ-შევრიო წერს, რომ პოლონელი ქალები, რომლებმაც XIX საუკუნეში დაიწყეს კულინარიული წიგნების წერა, აღწერდნენ არა მხოლოდ ეროვნული და მოდური კერძების მომზადების ტექნიკას, არამედ პოპულარიზაციას უწევდნენ ქალის როლს პოლონურ საზოგადოებაში.<sup>204</sup> პოლონეთში კულინარიული წიგნების მოდა დასავლეთიდან შესულა. მაგალითად, ფრანგული ენიდან არის ნათარმნი წიგნი *„ახალი ვარშაველი სამზარეულო“* (Nowa Kuchnia Warszawska), რომელიც 1838 წელს გამოიცა. პოლონური სამზარეულო წიგნები რეცეპტების გავრცელების პარალელურად, ქალებს მოუწოდებდნენ დაუფლებოდნენ უცხო ენებს, ყოფილიყვნენ მეტად ამბიციური და მიეზიდათ იმ ქვეყნების მაგალითებისთვის, რომლებიც აყვავდნენ შრომისმოყვარე ქალების წყალობით. ბრონისლავა ლესნიევსკას ეკუთვნის 1856 წელს გამოცემული - *„პოლონელი მზარეული“* (Kucharz Polski). იგი ფიქრობდა, რომ ქალები იყვნენ მასაზრდოველები და ჰარმონიის მცველები თავიანთ კერებში კომფორტის მოსაწყობად. აქვე შეგვიძლია შედარება მოვახდინოთ პოლონურ ეროვნულ სამზარეულო წიგნსა და ნაციონალიზმამდელ წიგნს შორის, რომელიც XVII საუკუნის ბოლოს ეკუთვნის. წიგნი Compendium Ferculorum (1682) შეგ-მზარეულ სტანისლავ ჩერნიეცკის შეუდგენია, სადაც კარგად ჩანს ნაციონალიზმამდელი ტენდენციები. „კომპენდიუმი“ 333 რეცეპტისგან შედგება, სადაც ავტორს აღუწერია ბაროკოს ეპოქის გემოვნება და ესთეტიკა, რაც ჩერნიეცკის წიგნს ეროვნული სამზარეულო წიგნებისგან განასხვავებს. ავტორის შთაგონების წყარო ფრანგული სამზარეულო ყოფილა და არა ეროვნული მუხტი. თუმცა მისი წიგნი განსაკუთრებით პოპულარული XIX საუკუნეში გამხდარა, როცა წინაპართაან

---

204 Kasprzyk-Chevriaux, M., 19-th Century Polish Women's Cookbooks: The Hatching of a Social Monster, (November 23, 2018), ob.: <https://culture.pl/en/article/19th-century-polish-womens-cookbooks-the-hatching-of-a-social-monster>, ნანახია: 21.10.2022;

მემკვიდრეობით მიღებული „ყოველივე ძველის“ პოპულარიზაცია მიმდინარეობდა. ამბობენ, რომ ადამ მიცკევიჩი ჩერნიეცკის წიგნს მოგზაურობისას თან ატარებდა.<sup>205</sup>

1859 წლიდან, იტალიაში პირველი ისტორიული მასალების გამოქვეყნების დროს, ბეჭდავდნენ არა მხოლოდ ისტორიულ დოკუმენტებს, არამედ, ეთნოგრაფიულ მასალებს რეგიონული საკვებისა და სასმელის შესახებ.<sup>206</sup> 1870 წელს ესპანეთში ეროვნული არქეოლოგიური მუზეუმის დაფუძნების შემდეგ, არქეოლოგიური მასალების გამოქვეყნებას ეთნოგრაფიული მასალების ბეჭდვაც მოჰყვა, ხოლო გასტრონომიულ იდენტობაზე საუბარი ფოლკლორისტიკის მამამ ანტონიო მაჩადო ალვარესმა დაიწყო.

ეროვნულ სამზარეულოებს გაზიარებული აქვთ ნაციონალიზმისთვის დამახასიათებელი ყველა ნიშანი. ერთ-ერთი ასეთია ავთენტურობისთვის თავდადება, რომელიც მუდამ იჩენს თავს ეროვნულ კერძებზე მსჯელობისას. ნაციონალიზმში ავთენტურობა თავდაპირველობის, წინაპრებიდან ჩვენამდე უწყვეტობის დადასტურებას ცდილობს და ამიტომ, ამ სიტყვით ნაციონალისტები გამოხატავენ „ძალიან მშობლიურს“, „ძალიან ჩვენსას“ და „უნიკალურს“. ეს კი ჰგავს XIX საუკუნის გერმანალი ისტორიკოსის ლეოპოლდ ფონ რანკეს მისწრაფებას, რომელიც ცდილობდა ავთენტური წარსული წარმოედგინა ხელუხლებლად, ისე, როგორც ეს „სინამდვილეში“ იყო (Wie es eigentlich war) (სმითი, 2004: 56). სწორედ ნაციონალიზმის ეპოქიდან იწყება ამა თუ იმ კერძის ავთენტურობისა და უნიკალურობის „გამოგონება“, როგორც კონკრეტული ერისთვის უხსოვარი და ექსკლუზიური საგანძურისა.

ჩვენი მსჯელობის დასკვნისთვის, აუცილებელად მიგვჩნია კულტურის მკვლევრის იური ლოტმანის დამკვიდრებული ცნების - „კულტურის ტექსტი“ - მოშველიება. ლოტმანის მიხედვითაც, ნებისმიერი ამბის ტექსტად ქცევა „კულტურიზაციის“ მაგალითია, რის შემდეგაც ტექსტი მნემონიკური პროგრამის ფუქციების შესრულებას იწყებს და ერთიან ეროვნულ მეხსიერებაში იდებს ბინას (Лотман, 2002: 151). ლოტმანის მოსაზრების გათვალისწინებით, ქართული სამზარეულოს

---

205 Kasprzyk-Chevriaux, M., *Antique Cookbooks: The Meals of Poland's Past*, (November 05, 2019), *ob.*: <https://culture.pl/en/article/antique-cookbooks-the-meals-of-polands-past>, ნანახია: 02.02.2023;

206 Porciani, I., *Food Heritage and Nationalism in Europe* (Ed), *ob.*: [https://www.researchgate.net/publication/337122307\\_Food\\_heritage\\_and\\_nationalism\\_in\\_Europe](https://www.researchgate.net/publication/337122307_Food_heritage_and_nationalism_in_Europe), ნანახია: 21.11.2022;

დაბადების პროცესი ასე შეგვიძლია წარმოვიდგინოთ: საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში გავრცელებული მდიდართა და ღარიბთა, სამარხვო და ხსნილი ხალხური კერძების ზეპირი რეცეპტები ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძემ შეკრიბა, კულტურის ტექსტად აქცია და ეროვნული სამზარეულოს ერთგვარ დოკუმენტად ჩამოაყალიბა.

ჩვენი ჰიპოთეზის გამასამყარებლად, აქ შეგვიძლია მოვიშველიოთ იან ასმანის ტერმინიც - „კულტურული მნემოტექნიკა“. ასმანი ასაბუთებს, რომ თუკი კოლექტიურ მეხსიერებას გაუკვდავება უწერია, იგი კულტურულ/სიმბოლურ მეხსიერებად უნდა იქცეს, რაც მხოლოდ კოლექტიური მნემოტექნიკით მიიღწევა (Я. Ассман, 2004: 236).<sup>207</sup> კოლექტიური მნემოტექნიკის მთავარი მისია კი არდავიწყების უზრუნველყოფაა, საზიარო მეხსიერებისთვის მემკვიდრეობითობის მინიჭებაა, რაც კოლექტიურ იდენტობას თაობიდან თაობაში აცოცხლებს. ებრაელთა დღესასწაულების მაგალითზე, ასმანი კარგად ხსნის, რა მნიშვნელობა აქვს მეხსიერების შენახვაში რიტუალს. რიტუალები და ტექსტები, რომელიც მარადი განმეორებისთვის არის შექმნილი, ლეო ოპენჰაიმის გამოთქმით, „ტრადიციათა ნაკადს“ ქმნის (Я. Ассман, 2004: 98).

ასმანი, სმითისა და ოპენჰაიმის მოსაზრებებში ქართული სამზარეულოსა და სუფრის რიტუალების ჩასმით, ნათელ სურათს ვიღებთ: ეროვნული სამზარეულო ტრადიციათა ნაკადია, რომელიც წიგნით - „ქართული სამზარეულოთი“ დაიწყო და დღემდე კვებავს ქართველი ერის წევრთა იდენტობას. ქართულ კერძთა სიის დაკანონებით და შემდგომ მისი მრავალჯერ განმეორებით, ჩამოყალიბდა ტრადიციათა ნაკადი - ქართული სამზარეულოს მარადიულობის ილუზია. ჩვენი შესწავლილი მასალებიდან გამოჩნდა, რომ 1870-იანი წლებიდან ჯერ ნელა და შემდეგ უფრო

---

207 იან ასმანის მიხედვით, „ბიბლიის“ მეორე რჯულთა 8 სხვადასხვა სახის დამახსოვრების ტექნიკას შეიცავს, რომლითაც იქმნება კოლექტივის/ერის მეხსიერება. ასმანს ჩამოთვლილი აქვს ისინი: 1) გულში/გულის ფიცარზე „ჩაწერა“ და ამბის სამუდამოდ დამახსოვრება; 2) აღზრდა - მომავალი თაობებისთვის ამბების მოყოლა და მათი პროპაგანდა; 3) ხილული შეხსენება - ნიშანები/ნიშანი შუბლზე; 4) საზღვრის სიმბოლიკა - საკუთარის/ჩვენ-იდენტობის შემოსაზღვრა; 5) ამბის ტექსტად ქცევა - ძველად ქვებზე წარწერები, შემდეგ წიგნები; 6) კოლექტიური მეხსიერების დღესასწაულები - დიდი შეკრებები, იუბილეები, კოლექტიური ლოცვები; ამის მაგალითია „ფესახი“ - ებრაელი ხალხის კოლექტიური მოგონება ეგვიპტიდან გამოსვლისა და „შავუთი“ - საზიარო ხსოვნა ეგვიპტეში ყოფნისა; 7) ზეპირი გადმოცემები - ხალხური პოეზია, როგორც ისტორიული მოგონებების კოდიფიკაცია; 8) თორის ტექსტუალური კანონიზაცია, როგორც ზუსტი დამახსოვრების ტექნიკა; ასმანი ამბობს, რომ კოლექტიური მნემოტექნიკის ამ 8 ფორმათაგან განსაკუთრებით აუცილებელია მერვე. ის ახდენს ტრადიციაში ჩარევას, მკაცრ სელექციასა და შერჩეულის საკრალიზებას, რაც გულისხმობს მის ხელუხლებლობას, არაფრის ჩამატებასა და გამოკლებას (Я. Ассман, 2004: 240);



აჩქარებულად (1880-იანებიდან) მიმდინარეობდა კერძების, სასმელების, სხვა ეროვნული ატრიბუტების ეროვნული/ქართული ნიშნით მარკირება და იდენტობის სიმბოლოდ ქცევა. ეს პროცესი ამავედროულად ასახავს ქართული ნაციონალიზმის ისტორიის დინამიკას, მის ეტაპებსა და შედეგებს. ქართული სამზარეულოს მაგალითზე მკაფიოდ გამოჩნდა, რომ ჩვენ-იდენტობის შენების პროცესი, მიუხედავად მკაცრი ცენზურისა, ჰუმანიტარ ინტელექტუალთა მეთაურობით ფეხდაფეხ მისდევდა იმ დროის მსოფლიოში გავრცელებულ ახალი ეროვნებრივი მოძრაობის რიტმს.

### 3.3. „ქართული სამზარეულოს“ შემდგომ გამოცემული წიგნები (1874 წლიდან 2000 წლამდე)

ჩვენ შევეცადეთ მოგვეძიებინა 1874 წლის შემდეგ გამოცემული ქართული სამზარეულო წიგნები და ისინი ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის „ქართულ სამზარეულოსთან“ შეგვედარებინა. გამოცემათა სია საკმაოდ ვრცელია, თუმცა ჩვენი კვლევისთვის მოვახდინეთ 1874 წლის შემდგომ გამოცემულ წიგნთა გარკვეული სელექცია და გთავაზობთ მათ მოკლე დახასიათებას:

პირველი სამზარეულო წიგნი, რომელიც ჯორჯაძის „ქართული სამზარეულოდან“ 9 წლის შემდეგ - 1885 წელს გამოუციათ არის *„სრული სამზარეულო. დამატებული სახლთა საჭირო ხელობაები.“* ეს წიგნი იმ დროის აქტიურ მეწიგნეს მიხეილ ახპატელოვს შეუდგენია და თბილისში, მ. დ. როტინიანცის სტამბაში დაუბეჭდავს.<sup>208</sup> ახპატელოვის გვარს ახსენებს ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის ქალიშვილი მანანა ჯორჯაძე-გეხტმანისა. სტამბა „სორაპანის“ მიერ 1914 წელს დასტამბული წიგნის - „სრული სამზარეულოს“ შესავალ წერილში. იგი წერს, რომ დედამისის წიგნი მეორედ ახპატელოვს გამოუცია, რომელიც მალევე გაყიდულა. ამ ინფორმაციით ახპატელოვის წიგნი ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნი იყო, თუმცა წიგნში მისი გვარი მითითებული არ არის.

---

208 ახპატელოვის გამოცემის სათაურში სიტყვა „სამზარეულო“ კორექტურაა თუ ასეც მოხსენიებდნენ „სამზარეულოს“, ცალკე კვლევის საკითხია. 1941 წელს გამოცემულ „ქართული წიგნში“, რომელიც საქართველოში ნაბეჭდ წიგნთა კატალოგს წარმოადგენს, მრავალ ადგილას შეგვხვდა ახპატელოვის მიერ გამოცემული წიგნები. იგი ძირითადად ბეჭდავდა „ქართულ-რუსულ სასაუბროს“ და გასართობ წიგნებს;

ჩვენ დავამუშავეთ მიხეილ ახპატელოვის წიგნი და მისი შინაარსი ბარბარე ჯორჯაძის წიგნს შევადარეთ. ახპატელოვის გამოცემული წიგნი პირველი წიგნია, რომლის სათაურიდან ქრება სიტყვა - „ქართული“ და ჩნდება სიტყვა „სრული“, თუმცა *„სრული სამზვარეულოს“* პირველივე თავშივე მოცემული რუბრიკა - „საქართველოს სახსნილო წვნიანი საჭმელები“. ქართული სახსნილო საჭმელების თავი თითქმის უცვლელად იმეორებს 1874 წლის სამზარეულო წიგნის რეცეპტებს: *ჩიხითმა ბატკნისა, ჩიხითმა ბატისა, ინდოურისა და ანუ ქათმისა, ბოზბაში, ბოზბაში გუფთით და სხვა.*

ჩვენ შევეცადეთ დაგვეზუსტებინა, თუ რატომ არ ახსენა ახპატელოვმა ჯორჯაძის გვარი და რატომ ჩაანაცვლა სათაური „ქართული სამზარეულო“ – „სრული სამზვარეულოთი“. ჩვენი აზრით, ამ ცვლილებას რამდენიმე მიზეზი უნდა ჰქონოდა. ერთ-ერთი უნდა ყოფილიყო საავტორო უფლებების დარღვევა, რისი მაგალითებიც მრავლად გვხვდება XIX საუკუნეში. მაგალითად, ჟურნალ „ცისკარსა“ თუ სხვა პერიოდულ გამოცემებში, უცხოელი ავტორების თარგმანები ხშირად ავტორის სახელის გარეშეა დაბეჭდილი.

თუმცა მიხეილ ახპატელოვის გამოცემის სათაურში სიტყვა „სრულის“ გამოყენებას სხვა მიზეზებიც უნდა ჰქონოდა. მართალია იგი აშკარად იმეორებს ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნიდან რეცეპტებს, თუმცა „სრული სამზვარეულო“ ჯორჯაძის წიგნისგან ბევრი რამით განსხვავდება. მაგალითად, ავტორს საგრძნობლად შეუცვლია ჯორჯაძის წიგნიდან გამოყენებული რეცეპტების ტექსტები და წიგნის სტრუქტურა. გარდა ამისა, ახპატელოვის წიგნში დამატებულია ახალი რეცეპტებიც, რითაც წიგნი მეტად „სრული“ გაუხდია. ახალ გამოცემაში შეტანილია ახალი ევროპული რეცეპტები: *გოლანდიის ძეხვი ანუ კალბასი, ბოლონიის კალბასი ანუ ძეხვი, ბრინჯით შემზადებული ძეხვი ანუ კალბასი, ძეხვების ანუ კალბასების ბოლოება* (გულისხმობს შებოლვას - ე. კ.) და სხვა. ყველების განყოფილებაში დაუმატებია: *ვესტფალიის ყველი* და სხვა.

ჩვენი ვარაუდით, სიტყვა „ქართულის“ სიტყვა „სრულით“ ჩანაცვლებას კიდევ ერთი და ალბათ, მთავარი მიზეზიც უნდა ჰქონოდა. მიხეილ ახპატელოვი დაკავებული იყო იაფფასიანი წიგნების გამოცემით, მაგალითად სასიყვარულო ლექსების, სიზმრების ახსნისა და სხვა, რაც იმ დროს კლასიკოსთა წიგნებზე უკეთ იყიდებოდა. სიტყვა „ქართულის“ - სიტყვა „სრულით“ ჩანაცვლება, ვფიქრობთ, ახპატელოვის მარკეტინგული

ნაბიჯი უნდა ყოფილიყო. იმისათვის, რომ მისი „სამზვარეულო“ ბესტსელერი გამხდარიყო, მან სათაურში სიტყვა „სრული“ განზრახ გამოიყენა, რაც, მისი აზრით, წიგნს მეტ მიმზიდველობასა და სრულყოფილებას სძენდა. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძისგან განსხვავებით, „სრული სამზვარეულოს“ გამომცემლის მიზანს წიგნის ფართო მასებში სარფიანად გაყიდვა წარმოადგენდა და არა ქართველთა ეროვნული ცნობიერების გაღვიძება. ეს კარგად ჩანს ამ ორი წიგნის რეცეპტების შედარებისას. მაგალითად, ბარბარე ჯორჯაძის წიგნში მოცემულია რეცეპტი სათაურით: „კახურათ ღვინის დაყენება“, სადაც მას დეტალურად აქვს აღწერილი ქვევრში ღვინის დაყენების მეთოდი ქართული ყურძნის ჯიშებით - რქა წითელით, საფერავით, მწვანეთი, მცვივანათი (ჯორჯაძე, 1874: 128). მიხეილ ახპატელოვს კი წიგნში ცალკე, მეთერთმეტე თავად აქვს გამოყოფილი სასმელების მომზადება, რომელშიც ქვევრში ღვინის დაყენება დასათაურებული აქვს, არა როგორც „კახური ღვინო“, არამედ, როგორც „ყურძნის ღვინო“ (ახპატელოვი, 1885: 145). გარდა ყურძნის ღვინისა ახპატელოვს დამატებული აქვს: „შამპანიის ღვინო“, „ბალის ღვინო“, „მსხლის ღვინო“, „თუთის ღვინო“, „ჩამიჩის ღვინო“. „ვაშლის ღვინო“ და სხვა.

ახპატელოვის გამოცემაში ასევე დამატებულია რეკლამებიც, რაც მიუთითებს, რომ მის გამოცემას სხვა კომერციული ინტერესიც ჰქონია. მაგალითად, წიგნის 50-ე გვერდზე ვხვდებით „ფოჩტის წესდებას“ - ფოჩტის ერთგვარ სარეკლამო ფურცელს, სადაც ახსნილია წერილების გაგზავნის წესები და ფასები: *„დაბეჭდილი მოკითხვის წერილი ხუთ გირვანქაზედ მძიმე არ უნდა იყოს. საზოგადო წერილის რუსეთს სხვა ქალაქებში გასაგზავნ ფასს ფოჩტა იღებს ერთ ლოტზე (სამი მისხალი) 7 კაპეიკსა... ღია წერილი, ესე იგი დაუბეჭდავი, შეიძლება დაიწეროს კალმითაც და კარანდაშითაც, მხოლოდ ბლანკის ქაღალდზედ, რომელიც ისყიდება ფოჩტაშივე და ღირს სამი კაპეიკი“* („სრული სამზვარეულო“, 1885: 50).

1874 წლის „ქართული სამზარეულოსა“ და 1885 წელს გამოცემული „სრული სამზვარეულოს“ შედარებისას გამოვლინდა, რომ ახპატელოვის გამოცემა ბარბარე ჯორჯაძის წიგნის რეპტინტი არ არის. იგი წარმოადგენს დამოუკიდებელ გამოცემას, რომელშიც შეტანილია რეცეპტები „ქართული სამზარეულოდან“, მაგრამ წიგნს აქვს განსხვავებული სტრუქტურა და ასევე განსხვავებული მიზანი. „სრული სამზვარეულო“

გამოცემულია არა ქართული იდენტობის გასამყარებლად, არამედ კომერციული მიზნებისთვის.

გარდა ახპატელოვის წიგნისა, XIX საუკუნისა მიწურულსა და XX საუკუნის დასაწყისში შეგვხვდა სხვა წიგნებიც სათაურით - „სრული სამზარეულო“, სადაც გამომცემლები წერენ რომ მათი წიგნები წინა გამოცემებთან შედარებით სრულყოფილია. სწორედ ამიტომ ვვარაუდობთ, რომ „ბესტსელერების“ გამომცემლისგან დამკვიდრებული სიტყვა „სრული“ წარმატებული გაყიდვებისთვის გამოყენებული მარკეტინგული მეტაფორა უნდა ყოფილიყო, რაც სხვა გამომცემლებმაც აიტაცეს.

1891 წელსაა დაბეჭდილი - *„სრული სამზარეულო, ქართული და ევროპული საჭმელები“*; ქართველთა ამხანაგობის გამოცემა N 7, თბილისი. მართალია ამ გამოცემის სათაურშიც მეორდება სიტყვა „სრული“, მაგრამ წიგნს ყდაზევე აქვს განმარტება - „ქართული და ევროპული საჭმელები“. 1891 წელს პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის ავტორი ჯერ კიდევ ცოცხალი იყო, თუმცა მისი სახელი არც ამ გამოცემაში მოუხსენიებიათ. ეს კი მიუხედავად იმისა, რომ ამ გამოცემაშიც ქართული კერძების საბაზო სია ჯორჯაძის წიგნიდან არის გადმოტანილი.<sup>209</sup> ახპატელოვის გამოცემასთან შედარებით, 1891 წლის წიგნის სია ბევრად „გასრულებულია“. მაგალითად, დამატებულია: *პაშტეტი წიწილის ან ახალი ინდოურის მასალით, თათრული პაშტეტი ცხვრისა, ყვერულის ან გასუქებული ინდოურის პაშტეტი, შინაური იხვების პაშტეტი, ორაგულის პაშტეტი, ცივი პაშტეტი საგზაოდ, მოხარშული ხაჭაპურები, მოხრაკული და შაველიავას ხაჭაპურები, ლიმონის კარაქი ნაღბისა, შვეიცარიული ყველის მომზადების რეცეპტი* და სხვა.

1894 წელს დასტამბულა წიგნი - *„სამზარეულო ქართული და ევროპული საჭმელები“* - ახლად შევსებული და შესწორებული მეორე გამოცემა. ამ წიგნის გამომცემელია - „წიგნის გამომცემელ ქართველთა ამხანაგობის სტამბა“ თბილისში („ქართული წიგნი“, 1941: 204).

---

198 მანანა ჯორჯაძე-გებტმანისა წერს, რომ დედამისის წიგნი მეორედ ახპატელოვს დაუბეჭდავს, ხოლო მესამე გამოცემას დედა ვერ მოსწრებია. ამ ფრაზით ვხვდებით, რომ მანანა ჯორჯაძეს 1874 წლის შემდეგ გამოცემული სხვა წიგნების შესახებ ინფორმაცია არ აქვს;

1898 წლით თარიღდება რუსულ ენაზე გამოცემული – *„Грузинскія кушанья, варенья и разныя приготовленія, Н. М. Н., Типография Е. И. Хеладзе, Тифлис (2-е издание)“*. ეს არის ერთ-ერთი ყველაზე ძველი წიგნი რუსულ ენაზე, რომელიც ქართულ სამზარეულოს წარმოადგენს. ეს გამოცემაც მისდევს ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის კერძთა მთავარ სიას, თუმცა აქაც მისი ავტორობა არ ჩანს და ავტორად სწერია აბრევიატურა - Н.М.Н. წიგნი 1898 წელს რუსულ ენაზე მეორედ გამოუციათ, რაც ქართული სამზარეულოსადმი რუსულენოვანი მკითხველის მხრიდან დიდ ინტერესზე მიუთითებს. შესავლიდანვე ვიგებთ, რომ წიგნში, სხვა გამოცემებისგან განსხვავებით, ჩამატებულია ახალი რეცეპტები და ჩასწორებულია ძველი შეცდომები. საინტერესოა, რომ ეს წიგნიც, პირველი ქართული სამზარეულოს მსგავსად, ექვთიმე ხელაძის სტამბაშია დაბეჭდილი. რეცეპტთა სახელები მოცემულია ჯერ რუსულ ენაზე და შემდეგ ქართულად, მაგალითად: *Ватрушки – Хачапури, Выжатое Кислое Молоко – Гацурули Мацони, Сливки Нагеби Ариан – До, Солёный Сыр в Горшках – Кились Квели* და ა.შ. ამ წიგნში პირველად გვხვდება ხინკალი (Хинкали), რომელიც რუსულ ენაზე თარგმნილია, როგორც Галушки.<sup>210</sup>

1901 წელს ბაქოში გამოუციათ *„Грузинская Кухня“*, *Состовитель – Ю. О-ли, Типография Н. А. Эриванцова, Баку*. წიგნი დაბეჭდილია ბაქოში, თუმცა შიდა ყდაზე მითითებულია, რომ ტექსტს ცენზურა 1901 წელს თბილისში გაუვლია. ბაქოში ქართული სამზარეულოს გამოცემა მიუთითებს მის მიმართ დიდ ინტერესზე არაქართულენოვან მოსახლეობაში. გარდა ამისა, წიგნი საინტერესოა იმიტომაც, რომ იგი განკუთვნილია არა ქართველი მოსახლეობისთვის და ამიტომ მასში შეტანილია ქართული სამზარეულოს არა ყველა რეცეპტი, არამედ შედარებით მოკლე სია.

დღეს ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის სამზარეულო წიგნზე საუბრისას ძირითადად იყენებენ 1914 წელს გამომცემლობა „სორაპანის“ მიერ დასტამბულ წიგნს „სრულს სამზარეულოს“, რომლის რეპტინტიც დღემდე არაერთხელ განხორციელდა. თანამედროვე ქართველთათვის სწორედ ეს წიგნი აღიქმება პირველ ქართულ

---

210 როგორც ჩანს, ქართული სამზარეულოს მიმართ დღემდე არსებული უდიდესი ინტერესისა, ეს წიგნი 2016 წელსაც გამოუციათ სეკაჩევის გამომცემლობაში, იხ.: <https://www.labyrinth.ru/Books/572332>, ნანახია: 21.11.2020;

სამზარეულო წიგნად, რაც, როგორც უკვე აღვნიშნეთ, რეალურად ასე არ არის. 1914 წელს პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის ავტორი უკვე 19 წლის გარდაცვლი იყო, ხოლო 1874 წელს გამოცემული „ქართული სამზარეულოდან“ სრული 40 წელი იყო გასული. 1914 წლის გამოცემას - „სრულ სამზარეულოს“ ორი წინასიტყვაობა აქვს, რომელთაგან ერთ-ერთი ბარბარე ჯორჯაძის ქალიშვილს მანანა ჯორჯაძე-გებტმანისას ეკუთვნის. იგი წერს, რომ მოცემული გამოცემისთვის დედის წიგნიდან ბევრი რამ ამოუღია, რაც 1914 წლის გამოცემისთვის აღარ იყო აქტუალური. ასევე ჩაუმატებია ბევრი რამ ახალიც, რაც 1914 წლის მკითხველისთვის იქნებოდა საინტერესო. ერთი შეხედვით, „სორაპნის“ გამოცემა მწყობრად მისდევს პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნს, თუმცა მასშიც შეტანილია მრავალი სიახლე, რაც ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძისთვისაც უცნობი იქნებოდა.<sup>211</sup> შესაბამისად, 1914 წლის გამოცემაში ჩამატებული წესები და რეცეპტები მანანა ჯორჯაძე-გებტმანის ხელწერაა და არა ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძისა.<sup>212</sup>

ამიტომ, ჩვენი რეკომენდაციაა პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის კვლევისას ანდა მასზე საუბრისას, აუცილებლად დაფიქსირდეს ამ ორი გამოცემის სხვადასხვაობა, რათა არ მოხდეს ტემპორალური, ტერმინოლოგიური და სხვა სახის აღრევები.<sup>213</sup>

1915 წლით თარიღდება „სამაგალითო სამზარეულო“ შედგენილი მეოჯახე ქალთა ჯგუფის მიერ, რომელიც კ. ოცხელის წიგნის მაღაზიის ინიციატივით გამოცემულა ქუთაისში, ქარვასლის ქუჩა N17-ში მდებარე სტამბა „ძმობაში“. წიგნში შეუტანიათ 748 რეცეპტი, რომელიც იწყება ქვეთავით „ქართული წვნიანი საჭმელები“. ამ გამოცემაშიც სარჩევის ძირითადი ღერძი მისდევს ბარბარე ჯორჯაძის კრებულს, თუმცა წინა წიგნებისგან გასხვავებით, ვხვდებით უამრავ ახალ რეცეპტს, რომელიც XX საუკუნის

---

211 მაგალითად, 1874 წლის სამზარეულო წიგნში არ არსებობს 1914 წლის გამოცემაში შესული: სამზარეულოს მოწყობილობები, საზოგადო წესრიგი 6 კაცის სადილის მომზადების შესახებ, ხორცისა თუ სხვა პროდუქტების შერჩევის წესები, კვრცხის შენახვის წესები, მარილის საწყაო საჭმელებისთვის და სხვა (ჯორჯაძე, 1914);

212 თანამდეროვე ქართულ ჟურნალ-გაზეთებში მრავლად შეგვხვდა სტატიები, სადაც ბარბარე ჯორჯაძის სამზარეულოზე საუბრისას იყენებენ ციტატებსა და რეცეპტებს 1914 წლის „სრული სამზარეულოდან“, რაც ეპოქებისა და ტერმინების აღრევას იწვევს და სამომავლოდ ეს შეცდომა გამოსასწორებელია;

213 ასევე აუცილებლად მიგვაჩნია, გამოიცეს 1874 წლის პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი, რაც ქართული სამზარეულოს მკვლევრებს ამ ორ გამოცემას შორის სხვაობა-მსგავსებების ანალიზში დაეხმარება;

სიახლეებს ეხმიანება. ყურადღებას იქცევს „სამაგალითო სამზარეულოში“ პირველად შეტანილი რეცეპტები, რომელიც მარკირებულია მეტაფორა „იმერულით“: *იმერული ხარშო, სალათა იმერულად, მოხარშული ზუთხი იმერულად, ინდოურის ან დედლის გარო იმერულად და სხვა*. „იმერულით“ სახელდებული რეცეპტები ამ წიგნამდე განხილულ გამოცემებში არ შეგხვედრია, თუმცა პირველ „ქართულ სამზარეულოში“ რამდენიმე რეცეპტი წარმოდგენილია კუთხური ადგილ-წარმოშობის მიხედვით: ქათამი გურულათ, კახური ღვინო, აფხაზური და სხვა.

1915 წლის სამზარეულო წიგნში ქართულ წვნიანებს მოსდევს ქვეთავი „ევროპიული წვნიანი საჭმელები“, სადაც წინა წიგნებისგან განსხვავებით, კიდევ უფრო მეტ უცხოურ რეცეპტს ვხვდებით: *სუფი იტალიური მაკარონით, გერმანული სუფი ნაღებით, ხორცი ბეფსტროგანოვი, შნეკლოფსი, ჩიჩილები პოლონურად, ენა იტალიანურად, ვენეციური ზეხვები, ტაბაკა თევზი მოხარშული ბერძნულად, შჩუკა ქარიყლაპია პოლონურად, კიბო პოლონურად, მუსი ინგლისურად, იტალიური სუფი მაკარონით* და სხვა. ცალკე განყოფილებაშია მოქცეული: ტკბილი ღვეზილები, კუპატები, ხაჭაპურები და ქაღები, სადაც ქართულ და ევროპულ ცომეულთან ერთად ვხვდებით: *ხაჭაპური ვაშლებით, ხაჭაპური ტვაროგით, ბერძნული პეროჟნი, ხაჭაპური პიტნით, ხაჭაპური კეცში გამოცხვარი, ხაჭაპური ხვეული ცომის, ლუხმა, ბიში, ლალაკენტა* და სხვა. ამ წიგნში ცალკეა მოცემული „რუსული ხაჭაპურის“ რეცეპტი. მიუხედავად იმისა, რომ „სამაგალითო სამზარეულო“ ქართული სამზარეულოს უნიკალური ძეგლია, მისი გამოცემის მოტივი ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის მოტივისგან განსხვავდება. აქ აღარ არის მკაცრი ზღვარი ქართულსა და ევროპულ/რუსულ საჭმელებს შორის. ამ წიგნის მიზანია სამაგალითო სუფრისთვის შესაფერისი რეცეპტების გავრცელება და ამიტომ სარჩევში დაუნაწევრებლად არის მოცემული ქართული და სხვა ქვეყნების კერძები. „სამაგალითო სამზარეულოს“ მიზანი ბევრი ბევრი საუკეთესო რეცეპტის თავმოყრაა. მაგალითად, თუ ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის წიგნში მხოლოდ 7 სახის პასკის რეცეპტია, „სამაგალითო სამზარეულოში“ მათი რიცხვი ბევრად მეტია: *პასკა ანუ ბაბა კვერცხის გულით, პასკა ანუ ბაბა რომით, პასკა ანუ ბაბა პოლონურად სამშეოთხედ არშინიანი, პასკა ანუ ბაბა სახელდახელო ყავისთვის, პასკები ჩვენებური საუკეთესო, პასკა ანუ ბაბა მეორე ნაირად, კულიჩი, ტვაროგის რუსული პასკა, ტვაროგის რუსული*

პასკა გათქვეფილი ნაღებით, პასკა რუსული კარაქის, პასკა რუსული ჩვეულებრივი, პასკა რუსული სამეფო და სხვა.

1940 წელს შეუდგენიათ ქართული სამზარეულოს რუსულენოვანი წიგნი საბჭოთა კავშირში - *„100 блюд грузинской кухни“*, Сост. С. И. Месропян и В. И. Схиртладзе, М. Н.-и. ин-т торговли и обществ. питания НКГ СССР: Госторгиздат, თუმცა მანამდე - 1938 წელს ასევე დაუბეჭდავთ წიგნი პურ-ფუნთუშეულზე, რომელიც იმ პერიოდში საქართველოში ყოფილა გავრცელებული (იხ. ქვეთავში „ქართული სამზარეულო საბჭოთა კავშირში“).

1959 წლით თარიღდება საქართველოს სსრ ვაჭრობის სამინისტროს სტამბაში რუსულ ენაზე დაბეჭდილი წიგნი *„ქართული კერძები“* (Грузинские блюда - Сулаквелидзе, Т. П.). 1965 წელს კი გამოიცა ნინო ხოფერიას *„საოჯახო წიგნი“*, რომელიც დღემდე, თითქმის, ყველას ოჯახში ინახება. 1981 წელს დაიბეჭდა *„Грузинская кухня“* (Советская национальная и зарубежная кухня), Титюнник А. И., Новоженев Ю. М., „Высшая школа“. 1984 წელს გამოიცა ვილიამ პოხლიობკინის - *„Национальные кухни наших народов“*, Похлёбкин В. В., Лёгкая и пищевая промышленность, Москва, 1983, სადაც 15 რესპუბლიკათა შორის შესულია ქართული სამზარეული. პოხლიობკინის ეს წიგნი გვიანი საბჭოთა კავშირის გამოძახილია, რომელსაც, სავარაუდოდ, სურდა კიდევ ერთხელ გაეშალა საბჭოთა რესპუბლიკათა ერთიანი სუფრა, რომელიც უკვე აშლისკენ მიემართებოდა.

1986 წელს დაიბეჭდა *„მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისთვის“*, აკადემიკოს ივანე ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით, 5 ტომად. „მასალების“ მეორე ტომი წარმოადგენს საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში 1935 წელს ჩატარებულ ექსპედიციათა შედეგების კრებულს, სადაც აღწერილია საქართველოს სხვადასხვა მხარეში გავრცელებული სასმელ-საჭმლი.

1988 წელს 50 000 ტირაჟით დაიბეჭდა - *„სრული სამზარეულო, შედგენილი კნ. ბარბარე ჯორჯაძის მიერ“*, რომელიც წარმოადგენს 1914 წლის „სორაპანის“ მიერ გამოცემული წიგნის ახალ გამოცემას. წიგნი იწყება პუბლიცისტ მედეა მაღალაშვილის წინასიტყვაობით, სადაც ვკითხულობთ: „... პოეტი ქალი (ბარბარე ჯორჯაძე - ე.კ.) თავისი მრავალმხრივი შემოქმედებით თანამემამულეებს მოუწოდებდა ჩაგრული მოყვასის თანადგომის, სამშობლოსადმი ერთგულებისა და თავდადებისკენ“ („სრული



სამზარეულო“, 1988: 2).<sup>214</sup> მედეა მაღალაშვილის შესავალ წერილში ნახსენები ფრაზა - „სამშობლოს ერთულება და თავდადება“, რომლითაც იგი ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის შემოქმედებას ახასიათებს, საქართველოში 1980-იანი წლების ბოლოს არსებულ პატრიოტულ განწყობას ეხმიანება. იმ დროს საქართველო ჯერ კიდევ საბჭოთა სოციალისტური რესპუბლიკა იყო, თუმცა ქვეყანა ეროვნული მოძრაობის მძლავრი მუხტით ცხოვრობდა. შესავალში მედეა მაღალაშვილი ასევე წერს, რომ ბარბარე ჯორჯაძე „...კაემნიანი მოლოდინით უხმობდა „საქართველოს ბედის ვარსკვლავის შემობრუნებას“, გარდა ლექსებისა, მწერალ ქალს ეკუთვნის პოემა „შუა მთის მწირი“, სადაც გარეშე მომხდურთა წინააღმდეგ ბრძოლის ჰეროიკულ თემაშია გამხელილი იმედი ქართველი ხალხის უკეთესი მერმისისა“. ამ ფრაზებში ისე სჩანს, რომ 1988 წელს გამოცემული წიგნი ერთგვარად იმეორებს 1874 წელს გამოცემული წიგნის მიზნებს - ორივე დამოუკიდებლობა დაკარგულ საქართველოში გამოიკა და ორივე წიგნს ჰქონდა მსგავსი მიზანი - ქართული იდენტობის გამყარება და თავისუფლების მოპოვება.

1990 წელს გამოიკა „სამზარეულო ქართული და ევროპული საჭმელები“, რომელიც ასევე მიჰყვება გამომცემლობა „სორაპანის“ მიერ გამოცემულ ვერსიას, თუმცა მასში ტექსტების გარკვეული ნაწილი შეცვლილია, მაგალითად, ჩამატებულია ალუბლის ხაჭაპური, ქლიავის ხაჭაპური, შავქლიავის ხაჭაპური და სხვა.

როგორც აღვნიშნეთ, მოცემულ გამოცემათა ჩამონათვალი არასრულია, თუმცა ჩვენ ცალკეულად შევისწავლეთ და ერთმანეთს შევადარეთ მათი ტექსტები, რამაც შესაძლებლობა მოგვცა პირველი ქართული სამზარეულო წიგნიდან მოყოლებული რეცეპტების უცვლელი სია გამოგვეყო. სწორედ ყოველ მომავალ გამოცემაში განმეორებული კერძებით იქმნებოდა ერთგვარი უწყვეტი ჯაჭვი, რომელიც ამყარებდა ქართული ეროვნული სამზარეულოს „დოკუმენტს“. მაგალითად, საცივი, ხარშო, ხაჭაპური, მწვადი, ქაბაბი, ლობიო, ბადრიჯანი, ფხალი, ჩიხირთმა, ბორანი, ჩახობილი, აფხაზური და სხვა. კიდევ ერთხელ აღვნიშნავთ, რომ პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში დღევანდელი მთავის ცნობილი ფავორიტები - ხინკალი, ჩაქაფული, აჭარული

---

214 მაღალაშვილი, მ., „ბარბარე ჯორჯაძე“, „მნათობი“, 1982, N3, გვ.: 156-159;

ხაჭაპური, შქმერული და სხვა კერძები არ არის შეტანილი. ისინი მოგვიანებით გამოცემულ წიგნების სიას ემატება.

ბოლო 150 წლის მანძილზე გამოცემული ქართული სამზარეულო წიგნების ერთმანეთთან შედარებით, დადგინდა, რომ ენთონი დ. სმითისეული ეთნოსიმბოლისტური რეორგანიზაციის თეორია - რეალობაა. საკმარისია მაგალითად მოვიყვანოთ ორი გამოცემის - 1874 წლის „ქართული სამზარეულოს“ და 1914 წლის „სრულის სამზარეულოს“ სარჩევთა შედარება, სადაც მკაფიოდ დავინახავთ ეთნოსიმბოლისტური რეორგანიზაციის მაგალითს. როგორც უკვე აღვნიშნეთ, 1914 წელს გამომცემლობა „სორაპანის“ მიერ დასტამბულ წიგნს ორი შესავალი წერილი ახლავს - ერთი გამომცემლისგან, მეორე ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის ქალიშვილის მანანა ჯორჯაძე-გებტმანისაგან. გამომცემლობა იუწყება: *„კნ. ბარბარე ჯორჯაძის შედგენილი სამზარეულოს გამოცემა გადავწყვიტეთ იმ მოსაზრებით, რომ ქართველი დიასახლისებისათვის მოგვეწოდებინა ისეთი სრული ქართული და ევროპული საჭმელების სამზარეულო, რომელიც უნაკლულო იქნებოდა ყოველის მხრივ... თამამად შეგვიძლია ვთქვათ, რომ ეს პირველი სრული სამზარეულო გამოდის დაბეჭდილი ქართულ ენაზე“.*

1914 წლის გამოცემაში სარჩევის სელექცია ბარბარეს ქალიშვილს გაუკეთებია. იგი წერს: *„ამ მასალიდან ზოგი გამოვტოვე, რასაც დღევანდელ მომენტისთვის ცოტა მნიშვნელობა ჰქონდა, და ზოგი ევროპული და ქართული საჭმელებიც დაუმატე“* (ჯორჯაძე, 1914: 5). ამ ფრაზაში კარგად ჩანს კულტურისა და მეხსიერების კვლევების პარადიგმებისთვის დამახასიათებელი მნიშვნელოვანი თვისება: აწმყო დროის მონაწილეობა კომუნიკაციურ მეხსიერებაში და მისი გავლენების ასახვა კოლექტიურ მეხსიერებაზე. ალეიდა ასამანის მეხსიერების სქემაში 1914 წლის წიგნის მოთავსებით, ადვილდება აქტიურ და პასიურ მეხსიერებებზე დაკვირვება. აქტიური მეხსიერების ფაზაში ხდება აწმყოსთვის აქტუალური ინფორმაციის ჩატვირთვა, ძველის გახსენება და მოძიება, ზოგიერთი ინფორმაციის გაცოცხლება და ზოგიერთის დავიწყება. ორივე შემთხვევაში საქმე გვაქვს აწმყო დროის გავლენით პროცესებში ადამიანის გონების ჩარევასთან, რაც ნიშნავს, რომ კოლექტიური მეხსიერების სიმბოლოთა შექმნა/შენახვაც

ადამიანის ხელწერაა და არა ოდითგანვე თანდაყოლილი, თავისთავად არსებული მოვლენა.

ამის მაგალითია, 1914 წლის შემდეგ, უკვე საბჭოთა კავშირში, 1940 წელს რუსულ ენაზე გამოცემული *„ქართული სამზარეულოს 100 კერძი“*: წიგნი მცირეფორმატიანია და ბროშურას ჰგავს, რომლის შემდგენლებიც შესავალში წერენ, რომ ეს ყოფილა პირველი მცდელობა სრულად შეეკრიბათ ქართული კერძები. ეს გამოცემაც იმეორებს ძირითად რეცეპტებს ჯორჯადის „ქართული სამზარეულოდან“, თუმცა ასევე ჩამატებულია უცნობი კერძიც: *კოდორაკი, ზახანი, ჭამბორი, ფურნის თავი (ხორცი ბოსტნეულით)* და სხვა. „ქართულის სამზარეულოს 100 კერძში“ შეტანილია ხინკალი (ფრჩხლებში განმარტებით - Пельмени - ე.კ.). რატომღაც ქართულ კერძებს შორის ასევე მოხსენიებულია - ჩეთლიბიზი (ქათამი ჩერქეზულად). წიგნში სიახლეს წარმოადგენს ზოგიერთი კერძის ახლებურად სახელდება, მაგალითად: *აფხაზურად შემწვარი წიწილი, ქათამი მეგრულად, უწნო (ქათამი მეგრულად მეორე ვარიანტი), საცივი (ქათამი გურულად), აფხაზური, ქართულად შემწვარი ღვიძლი, ქართულად შემწვარი ბატკანი კვერცხით, ქართულად შემწვარი სუკი, ქართულად შემწვარი გოჭი* და სხვა.

ჩვენ ასევე დავამუშავეთ 1950 წელს რუსულ ენაზე გამოცემული - *„წიგნი ეროვნულ სომხურ საკვებზე დიასახლისებისთვის“* (Книга о Национальной Армянской пище домашней хозяйке, 1950). წიგნში ჩანს კავკასიურ კერძთა დასახელებებში ლინგვისტური პარალელიზმები. მაგალითად, სომხური კერძების სიაში შეტანილია: *Бозбаш Ереванский, Бозбаш летний Эчмиадзинский, Бозбаш Шушинский, Бозбаш обыкновенный, Кюфта-Бозбаш, Чхртма из кур, Чхртма из баранины, Хаш, Суп кизилловый, Бозатма, Бухлама, Масрамацун (ცივი წვნიანი ასკილით - ე.კ.), Татар-Бораки с мясом, Аджапсандаლ* და სხვა. ჩვენთვის ცნობილი სახელები მხოლოდ სომხურ სამზარეულოში არ შეგვხვედრია, მაგალითად, სიტყვა „ხინკალი“ სხვადასხვა კავკასიურ სამზარეულოშია დამკვიდრებული, თუმცა სულ სხვა რეცეპტურით. ეს კი ნიშნავს, რომ კავკასიის რეგიონში მცხოვრებ მეზობელ ხალხებსა და მულტიკულტურულ სივრცეებში მსგავსი დასახელებებისა და რეცეპტურის კერძები არსებობდა. ეროვნულ სიმბოლოებად კი ეს კერძები ეროვნულ სამზარეულოს კრებულებში „დაკანონების“ შემდეგ იქცა - XIX

საუკუნეში, რამაც კლასიკური ნაციონალიზმის გვერდით გასტრონაციონალიზმიც გააჩინა.

მოცემულ ქვეთავში ჩვენ სპეციალურად გავაზიარეთ აქამდე ყურადღების მიღმა დარჩენილი სამზარეულო წიგნების მიმოხილვა, რათა კიდევ უფრო მკაფიოდ გამოჩენილიყო აწმყო დროის კარნახით განხორციელებული ცვლილებები, გამოკლებები და ჩამატებები, რაც დროთა განმავლობაში ქართული სამზარეულოს კერძთა სიამ განიცადა. ამის გათვალისწინებით, შეგვიძლია ვივარაუდოთ, რომ ეროვნული სამზარეულოს სარჩევის კარი ღიაა და მასში ჩარევა დაშვებულია, თუმცა ეს კარი მაშინვე ირაზება, როცა ამა თუ იმ ეროვნულ კერძს საფრთხე უცხოთაგან ემუქრება. სწორედ ამ მოვლენას აღწერს გასტრონაციონალიზმი, რომელზეც ვრცლად ამავე სახელწოდების ქვეთავში ვისაუბრებთ.

#### 3.4. საბჭოთა კულინარიული წიგნები და ქართული სამზარეულო საბჭოთა კავშირში

საწყის ეტაპზე საბჭოთა იდეოლოგიამ იძულებით გასაბჭოებულ რესპუბლიკებში ეროვნულობის სხივი „გააღვივა“, რითიც მათი მიმხრობა ჰქონდა ჩაფიქრებული, თუმცა ამ ხელოვნურობას, როგორც რუსული კოლონილიზმის დროს, ერთგვარი სასიკეთო შედეგებიც მოჰყვა. ისტორიკოსი ვახტანგ ბერიძე წერს, რომ 1917 წლის რევოლუციამდე თბილისში ქართველ მოღვაწეთა ქუჩები არ არსებობდა, 1920-იანი წლებში კი ქუჩებისა და მოედნების ძველი სახელების შეცვლა დაიწყო. იმ დროის ქუჩებს რუსეთის საიმპერატორო საგვარეულოს წევრთა სავალდებულო სახელები ერქვა (ისევე როგორც იმპერიის სხვა ქალაქებშიც): *ნიკოლოზისა, ალექსანდრესი, მეფისნაცვალთა, გოლოვინის, ციციანოვის, გუდოვიჩის, ერმოლოვის, პასკევიჩის, ბარიატინსკის* და სხვა (ბერიძე, 1987: 33). XX საუკუნის ოციან წლებში კი ერთბაშად გაჩნდა ჩახრუხადის, ბესიკის, სულხან-საბას, წერეთლის, მაჩაბლის, ჭონქაძის, ნინოშვილის, ფურცელაძის, ბარნოვის (მისსავე სიცოცხლეში) ქუჩები. თუმცა იმავე დროს ერთ-ერთ მთავარ ქუჩას რევოლუციის

ბელადის ლენინის სახელიც ეწოდა, მეორეს - მარქსის. 1920-იან წლებში თბილისში ასევე გაჩნდა რუს, აზერბაიჯანელ და სომეხ რევოლუციონერთა ქუჩებიც.<sup>215</sup>

საბჭოთა კავშირმა ეროვნულობის ახალი იმპულსი ააფეთქა, რასაც საბჭოთა ერების ყურადღების ეთნიკურისკენ, ფოლკლორისკენ გადატანა მოჰყვა. ამ თემაზე ვრცლად მსჯელობს ფილოსოფოსი გიორგი მაისურაძე, „რადიო თავისუფლების“ გვერდზე გამოქვეყნებულ პუბლიკაციაში.<sup>216</sup> მისი აზრით, 1920-30-იან წლებში, ტოტალიტარული ქვეყნის იდეოლოგიის შესაბამისად, „კულტურული ნაციის“ ადგილი ეთნიკურობამ დაიკავა და ეროვნული თვითგამოხატვა ტრადიციული ყოფის ნიშნებით - ჩაცმულობით, ჭამა-სმის წეს-ჩვეულებებით, ხალხური მუსიკით, ცეკვითა და სხვა ეთნიკური მახასიათებლებით დაიწყო. სწორედ სტალინის დროიდან დამკვიდრდა „ჩოხოსანი“ და „მანდილოსანი“ ქართველების იმიჯი, რასაც „მზიური საქართველოს“ იარაღიყი მიეკერა. ამის გამო, წერს მაისურაძე, ეროვნული ეთნიკურთან გაიგივდა და ქართული კულტურის გაგება ეთნოგრაფიის საგნად გადაიქცა. მაისურაძის აზრით, სწორედ ამ ვითარებებმა აიძულა საქართველო დამოუკიდებელი Kulturation-ის რელსებიდან გადაეხვია და სულგუნის, ჩურჩხელების, მანდარინისა და შვიდსართულიანი სუფრების მასპინძელ ქვეყნად ქცეულიყო.<sup>217</sup>

ჩვენ რიგ მოსაზრებებში ვეთანხმებით გიორგი მაისურაძეს, თუმცა ფოლკლორსა და ძირძველ ფესვებზე ჩაბლაუჭება საბჭოთა ქვეყნის იდეოლოგიიდან არ დაწყებულა. XIX საუკუნის ახალმა იდეოლოგიამ - ნაციონალიზმმა ეთნოგრაფიული ძიებები მთელს მსოფლიოში გაააქტიურა, როგორც თვითიდენტფიკაციის ერთ-ერთი საშუალება. შესაბამისად, ძველი ყოფის დეტალებთან მიბრუნება საბჭოთა იდეოლოგიამდელი ნაციონალიზმის ნიშანიც იყო.

საბჭოთა კავშირმა საკუთარი - საბჭოთა ნაციონალიზმი შექმნა და საბჭოთა იდენტობა გამოიგონა. ინტერნაციონალურ კულტურათა შერწყმით ხელოვნური იდეური

---

215 ვერეს რაიონში საქართველოს სამხედრო გზასთან დაკავშირებული მთლიანი ანსამბლი იქმნებოდა არაგვის, კობის, ლარსის, მლეთის, ფასანაურის, ყაზბეგის, დუშეთის ქუჩების სახელებით. იხ.: (ბერიძე, 1987);

216 მაისურაძე, გ., „კულტურული ნაციიდან კულტურულ ნაციონალიზმამდე“, (იანვარი 28, 2014), იხ.: <https://www.radiotavisupleba.ge/a/blog-giorgi-maisuradze-cultural-nation/25245883.html>, ნანახია: 11.12. 2020;

217 მაისურაძე, გ., „კულტურული ნაციიდან კულტურულ ნაციონალიზმამდე“, (იანვარი 28, 2014), იხ.: <https://www.radiotavisupleba.ge/a/blog-giorgi-maisuradze-cultural-nation/25245883.html>, ნანახია: 11.12. 2020;

კონსტრუქცია - საბჭოთა კოლექტიური მეხსიერების შემაერთებელი სტრუქტურა შექმნა, რითაც საბჭოთა კოლექტიურ მეხსიერებას დაუდო დასაბამი. საბჭოთა კავშირს წარსული არ ჰქონია და ვერც „ეროვნული“ სიმბოლოები ექნებოდა. ამიტომაც, მთელი საბჭოთა ისტორია ერიკ ჰობსბაუმისეული გამოგონილ ტრადიციათა ნაკრებია.

საბჭოთა „ეროვნული“ იდენტობის შენებაში დიდი როლი ითამაშა სამხარეულომაც, რომელიც კავშირში შემაგალი რესპუბლიკების სამხარეულოთა მონაწილეობით შეიქმნა. ჩვენ მოვიძიეთ და შევისწავლეთ საბჭოთა კავშირში გამოცემული სამხარეულო წიგნები, სადაც კარგად ჩანს, თუ როგორი მნიშვნელოვანი იყო ყოველი რესპუბლიკის მონაწილეობა „ხალხთა მეგობრობის“ სუფრაზე, თუმცა, ამავე პარალელურად საბჭოთა სამხარეულო უცხოური გამოცდილების კოპირებით იქმნებოდა.

ბაქოს ყოფილი იატაკქვეშა რევოლუციონერი ანასტას მიქოიანი სსრკ კვების მრეწველობის სახალხო კომისრის თანამდებობაზე 1934 წელს დაინიშნა, საიდანაც დაიწყო საბჭოთა კვების კულტურის შენება. ისტორია ადასტურებს, რომ მიქოიანისა და სტალინის გეგმებზე იყო დამოკიდებული, თუ რა ედებოდა სუფრაზე საბჭოთა მოქალაქეს.<sup>218</sup> 1935 წლის 1 იანვარიდან ბარათების სისტემა გაუქმდა და მოქალაქეებს შესაძლებლობა მიეცათ თავისუფლად შეეძინათ საჭირო საქონელი.<sup>219</sup> მოთხოვნა გაჩნდა სხვადასხვა ასორტიმენტზე და ამავე დროიდან დაიწყო ძველი დროის სასურსათო მაღაზიების რეკონსტრუქცია, მათი არქიტექტურული დიზაინის გადაკეთება და სამაცივრო ამერიკული ტექნიკით აღჭურვა. 1936 წელს სტალინის დავალებით ანასტას მიქოიანი აშშ-ში გაემგზავრა - იქაური გამოცდილების გასაცნობად და გადმოსანერგად.

უცხოური ტექნოლოგიების გამოყენებით, საბჭოთა კვების კულტურამ საკუთარი სიმბოლოები შექმნა: *ნაყინი, შედედებული რძე, ძეხვეული, საუზმის მარცვლეული,*

---

218 მიქოიანის რეფორმის დაწყებიდან სულ რამდენიმე წელიწადში აშენდა 17 დიდი ხორცის ქარხანა, 41 საკონსერვო ქარხანა, 33 რძის ქარხანა, 178 თონე და მრავალი სხვა საწარმო, რომლებიც აწარმოებდნენ ბეკონს, მარგარინს, ტკბილეულს, ჩაის და სხვა პროდუქტებს, გაშვოვი, ი., „საბჭოთა სასადაილოს პაპა“, იხ.: <https://tass.ru/obschestvo/10087941>, ნანახია: 21.10.2022;

219 1935 წლამდელი საბჭოთა ეკონომიკური და სასურსათო დეფიციტის გამოძახილია მ. სივიცკაიას წიგნი სათაურით „კულინარიული კრებული, ყველაზე მარტივი, სწრაფი და იაფი კერძებისთვის“, ყდაზევე მითითებულია, რომ წიგნი გამოცემულია იმ მარტოხელა ადამიანებისთვის, რომელნიც სარგებლობენ ნავთისა და სპირტის ქურებით და რომელნიც აფასებენ დროსა და ყოველ კაპიკს. იხ.: Сивицкая, М., Кулинарный Сборникъ, Издание Т-Ва Агрономъ, Москва, 1917;

მოკოლადი, ორცხობილა, ტომატები, ლიმონათი, ხორცის, თევზისა და ბოსტნეულის კონსერვები და სხვა. პუბლიცისტ ალექსანდრე გენისის აზრით, საბჭოთა სამზარეულო ბუნდოვანი ფენომენია, რადგანაც მისი გამოგონებები ყალბი იყო.<sup>220</sup> მაგალითად, „ბოროდინოს პური“, რომელიც მიქოიანის ხელმძღვანელობით „გამოიგონეს“, ბალტიისპირეთში საბჭოთა კავშირამდეც ცხვებოდა და ა.შ.

საბჭოთა სამზარეულოს მკვლევრები აღნიშნავენ, რომ საბჭოთა ხალხს არ შეეძლო ეთქვა, რა მოსწონდათ და რა არა, რადგან ისინი ყოველთვის ჭამდნენ არა იმას, რაც სურდათ, არამედ იმას, რასაც დეფიციტური ეკონომიკა სთავაზობდა. ალექსანდრე გენისი წერს, რომ საბჭოთა კავშირში დეფიციტმა კულინარიულ ხელოვნებას აზრი დაუკარგა, რასაც მისი გამარტივება და გაყალბება მოჰყვა.<sup>221</sup> გეგმიური მიწოდება საბჭოთა ვახშამს ერთგვარ ლატარიად აქცევდა - კერძები მზადდებოდა იმ ინგრედიენტებით, რაც მოცემულ მომენტში დეფიციტში არ იყო. სწორედ ამიტომ, საბჭოთა კულინარიულ წიგნებში რეცეპტები გაცილებით მოკლეა, ვიდრე რევოლუციამდე წიგნებში, ხოლო გემოებისა და არომატების სპექტრი ყველაზე პრიმიტიულ კომბინაციებამდეა შემცირებული.<sup>222</sup>

გარდა ამისა, საბჭოთა კავშირის „კულინარიული რევოლუცია“ ეწინააღმდეგებოდა ბურჟუაზიულ რესტორნულ საკვებს. ამიტომაც საბჭოთა კვების სისტემის სტანდარტების ავტორმა, დიეტოლოგმა მანუელ პევზნერმა საბჭოთა მენიუ ქათმის ბულიონებით, რძის ფაფებით, კეფირითა და კისელით დატბორა. საბჭოთა კულინარიული რევოლუციის დროს გაძლიერდა საზოგადოებრივი კვების სისტემა - იხსნებოდა აურაცხელი რაოდენობის სასადილოები, სადაც მოყვარული მზარეულები საბჭოთა სისტემის საჯარო მოხელეები ხდებოდნენ.

საბჭოთა იდეოლოგია ყველაფერს აკეთებდა საბჭოთა კულტურის „შემაერთებელი სტრუქტურის“ შექმნისთვის, რომელიც უნდა ქვეულიყო 15 რესპუბლიკის საზიარო

---

220 გენისი, ა., „წითელი პური“, იხ.: <https://eda.ru/media/vsjudu-zhizn/evolyuciya-sovetskoy-kuhni>, ნანახია: 02.03.2023;

221 Генис, А., Эволюция советской кухни, <https://eda.ru/Media/Vsjudu-Zhizn/Evolyuciya-Sovetskoy-Kuhni>, ნანახია: 02.03.2023.

222 გენისი ფიქრობს, რომ სწორედ ეს განაპირობებს ძლიერი სანელებლის - მდოგვის უხეშ გამოყენებას, რომელიც მუდამ სუფრაზე იდო მარილთან და პილპილთან ერთად. ტრადიციულ კერძებში სულ უფრო მეტი ინგრედიენტი შეიცვალა სუროგატებით ან აღმოიფხვრა, იხ.: <https://eda.ru/Media/Vsjudu-Zhizn/Evolyuciya-Sovetskoy-Kuhni>, ნანახია: 02.03.2023;

იდენტობად.<sup>223</sup> ეს მაგალითი კარგად ასახავს ერნესტ გელნერის მოსაზრებას, რომ ნაციონალიზმი ქვეყნის ტერიტორიაზე დაქსაქსული კულტურის თავმოყრასა და ყველასათვის გაზიარებას ემსახურება (Gellner, 1983: 38). მიქოიანის კვების რეფორმა ცდილობდა სხვადასხვა რესპუბლიკური კულტურებით საბჭოთა ერის ერთიანი სხეულის შეექმნას, რაშიც ქართულ სამზარეულო 15 მოძმე ერის ერთ-ერთ კვების დიალექტად იქცა.<sup>224</sup>

სტატიაში „სსრკ-ს 7 გასტრონომიული ბრენდი“ ჩამოთვლია საბჭოთა კულინარიის ის 7 მთავარი სიმბოლო, რომელნიც მაღაზიების თაროებზე პირველად საბჭოთა პერიოდში გაჩნდა და დღემდე ნოსტალგიით იხსენებენ საბჭოთა დროის მომსწრე ადამიანები.<sup>225</sup> საბჭოთა ლეგენდად მიიჩნევა მოხარშული ძეხვი „საექიმო“, რომლის ტექნოლოგიაც 1936 წელს ხორცის მრეწველობის გაერთიანებული სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის თანამშრომლებმა შეიმუშავეს. პროდუქტი სამედიცინო დანიშნულებით შეიქმნა, როგორც დიეტური, ხოლო პირველი ძეხვი განკუთვნილი იყო - „სამოქალაქო ომისა და ცარისტული დესპოტიზმის შედეგად ცუდი ჯანმრთელობის მქონე ავადმყოფებისათვის“ და ამიტომაც ერქვა „საექიმო“.<sup>226</sup> ასეთივე ლეგენდაა ტკბილი შედედებული რძე, რომლის ლურჯ-თეთრ ეტიკეტთან თუნუქის ქილებში წარმოება 1930-

---

223 წიგნში - „ხემსებისა და კერძების დამატებითი ასორტიმენტი კომერციული საჩაიებისთვის“ (Дополнительный ассортимент закусок и блюд для коммерческих чайных, Москва, 1945) ვკითხულობთ, რომ საბჭოთა კავშირის ეროვნული სამზარეულოების სიასა და მომზადების წესებს რესპუბლიკის ვაჭრობის სამინისტროები ადგენდნენ, ხოლო სეზონური ფასები ისაზღვრებოდა ვაჭრობის სახალხო კომიტეტის („ნარკომტორგის“) მიერ 1945 წელს მიღებული N 60 ბრძანების მიხედვით;

224 მიქოიანის რეფორმას ემთხვევა 1933 წლით დათარღებული ლავრენტი ბერიას სიტყვას - „ტფილისი უნდა გადაიქცეს ამ.-კავ. სანიმუშო ქალაქად“, პარტგამომცემლობა, თბილისი, 1933. ეს სიტყვა ბერიამ საქართველოს კომუნისტური პარტიის თბილისის კომიტეტის და თბილისის საბჭოს გაერთიანებულ პლენუმზე 1933 წლის 22 სექტემბერს წარმოსთქვა, რომელიც ეხმიანებოდა 1931 წლის პლენუმის ხუთწლიან გეგმას, სადაც, სხვა გეგმებთან ერთად, საზოგადოებრივი კვების საკითხებიც იყო განხილული. ბერია ამ გამოსვლაში თბილისი ამიერკავკასიის სამი რესპუბლიკის დედაქალაქად დაასახელა (ბერია, 1933: 5);

225 7 Гастрономических Брендов СССР, об.:<https://www.culture.ru/materials/255147/7-gastronomicheskikh-brendov-sssr>, ნანახია: 22.01.2023;

226 ძეხვი „საექიმო“ 1970-იან წლებამდე იწარმოებოდა სახელმწიფო სტანდარტის - Gost 23670-ის მიხედვით, ხოლო 1970-იან წლებში ეს სტანდარტი დაირღვა, თუმცა რეცეპტის ცვლილებას მის პოპულარობაზე არ უმოქმედია. იგი დღემდე პოპულარულია საბჭოთა კავშირის მომსწრე თაობაში;



იანი წლებში ანასტას მიქოიანის ხელმძღვანელობით დაიწყო და რომელიც აუცილებელ ინგრედიენტს წარმოადგენდა საბჭოთა ნამცხვრების რეცეპტურაში.<sup>227</sup>

საბჭოთა კავშირი საკუთარი „საბჭოთა ეროვნული სამზარეულოს“ შესაქმნელად ორ წყაროს იყენებდა: საბჭოთა რესპუბლიკების რეპერტუარიდან შეკრებილ ტრადიციულ კერძებსა და მსოფლიო გამოცდილებას. უცხოური გავლენები კარგად ჩანს საბჭოთა ძეხვეულშიც. ჩვენ დავამუშავეთ 1935 წელს კიროვის სახელობის ხორცკომბინატის სახელით გამოცემული ილუსტრირებული და ინფორმაციით გაჯერებული ალბომი - *„ხორცის ინდუსტრიის გიგანტი“* (Гигант мясной индустрии), რომელიც ლენინისა და სტალინის პორტრეტებით იხსნება და ანასტას მიქოიანის პორტრეტი და ციტატები მოსდევს. ალბომის წინათქმაში მიქოიანი არ მალავს, რომ ძეხვეულის საბჭოთა ხაზი ამერიკულიდან არის გადმოდებული: *„ამერიკული ხორცეულის ტექნიკის საოცრებები ამიერიდან საბჭოთა ნიადაგზე დაინერგება“* (Гигант мясной индустрии, 1935: 5).

1938 წელს გამოიცა ცნობილი საბჭოთა კვების ტექნოლოგის აბრამ კონიკოვის მრავალგვერდიანი ალბომი - *„ძეხვები და შებოლილი ხორცეული“*.<sup>228</sup> 4 000-იანი ტირაჟით გამოცემული მრავალგვერდიანი, უხვად დასურათებული გამოცემა გათვლილი იყო საინჟინრო-ტექნიკური პერსონალისთვის, მაღაზიებისა და ძეხვეულით მოვაჭრეთათვის. ალბომში პროდუქტების დასახელება ორ ენაზეა მოცემული, რუსულად და ინგლისურად, მაგალითად: ძეხვი „ექსტრა“, რომელსაც გულში საქონლის ენა ჰქონდა ჩაყოლებული, ნათარმნია, როგორც - Extra Whole Tounge Sausage. კონკრეტული წყაროდან კარგად ჩანს, რომ საბჭოთა კავშირის ასორტიმენტი მსოფლიო ასორტიმენტის გავლენითა და ხშირად მისი კოპირებით არის შექმნილი. მაგალითად, მასში გვხვდება: ბოლონიური, პოლონური, ებრაული, ფრანგული, გერმანული, ამერიკული და სხვა ქვეყნების ძეხვეული. საბჭოთა ძეხვეულის რეპერტუარში გადმოდებულია უცხოური

---

227 რეალურად საბჭოთა სიმბოლო „შედეგებული რძე“ სულაც არ წარმოადგენს საბჭოთა გამოგონებას. ცნობილი საბჭოთა „სგუმონკის“ რეცეპტი XVIII საუკუნის ფრანგ კონდიტერს - ნიკოლას აპერტს ეკუთვნოდა, ხოლო მისი ტექნოლოგია 1856 წელს ამერიკელმა ბიზნესმენმა გეილ ბორდენმა დააპატენტა. მსოფლიოში პირველი შედეგებული რძის ქარხანა 1858 წელს ამერიკაში გაიხსნა, 1860-იან წლებში ეს პროდუქტი მეფის რუსეთში შვეიცარიიდან შეიტანეს. 7 Гастрономических Брендов СССР, <https://www.culture.ru/materials/255147/7-gastronomicheskikh-brendov-sssr>, ნანახია: 22.01.2023;

228 წიგნის რუსულენოვანი სრული სათაურია: Колбасы и мясокопченности, Пищепромиздат, Москва-Ленинград, 1938;

სახელები - „ფრანკფურტერი“, „სოსისი“, „სარდელი“ და მათი გავლენით გაჩენილა: პოლტავური, კიევური, მინსკური, ყირიმული, ლიტვური სარდელები და სხვა. ასევე ამ დროიდან დამკვიდრებულა სახელი „სალიამი“ და შექმნილა: „რუსული სალიამი“, „საბჭოთა სალიამი“ და სხვა.<sup>229</sup>

საინტერესო მასალს შეიცავს ცეკავშირის გამოცემა, რომელიც ქართულ-რუსულ ენებზე თბილისში 1938 წელსაა დაბეჭდილი: *„პურ-ბულკეული და საკონდიტრო ნაწარმის რეცეპტურათა კრებული“*. წიგნის წინასიტყვაობაში წერია, რომ 1938 წლამდე ქართულ ენაზე არ არსებობდა პურ-ფუნთუშეულის სტანდარტიზირებული რეცეპტები და ამ სფეროს რუსულ-ქართული ტერმინოლოგია.<sup>230</sup> წიგნის გამოცემის ერთ-ერთ მოტივად ქცეულა 1935 წელს სტალინის მოხსენება კომბაინერთა ყრილობაზე, სადაც მას უთქვამს, რომ 3-4 წელიწადში (ანუ წიგნის გამოცემის წლისთვის - ე.კ.) პურის მოსავალი 7-8 მილიონ ფუთამდე გაიზრდებოდა. წიგნიდან ირკვევა, რომ 1939 წელს თბილისში სხვადასხვა ხარისხის ფქვილისგან სხვადასხვა სახის ორცხობილა ცხვებოდა, მაგალითად: *ვენური ნუშის, ლობაშევის, ვანილიანი, სათავაზო (დელიკატური), ქლაქური, ყავის* და სხვა. წიგნში ცალკეა გამოყოფილი ვიბორგულ-ვენური ნაწარმის რეცეპტურა: *ვიბორგული ნაზუქი, ზაფრანიანი ბულკები, ხაშხაშიანი რულეტი, ბრიოში* და სხვა. ასევე ცხვებოდა: *კიევური ორცხობილა, ვიზამური თაფლაკვერი, რომიანი ბაბა, ქალბატონების ორცხობილა (Сухари Дамские), ვენეციური ნუშის ორცხობილა, სლავური და ყირიმული ორცხობილა, მადიანი ორცხობილა, შოთურა დე-რუა (Батоны Де-Руа), ნამცხვარი პეტი-ფური, ინგლისური კეესი, შემწვარი ბაჭული (Пирожки жареные), ფუნთუშა (Пончик), ბულკები ძეხვებისთვის, ბერლინური ფუნთუშები, ფრანგული ბულკები, ფქვილწაყრილი პოლონური შოთურა, სუფთა ნახში (Сушки), მოსკოვეური ოცხობილა, უკრაინული ბლითები, წნული ხალა, ნამცხვარი „ნანა“ ქალაქადში*

---

229 როგორც ალბომიდან შინაარსიდან იკვეთება, საბჭოთა კავშირში სიტყვა „ძეხვის“ აღმნიშვნელი იყო ინგლისური სიტყვა - Sausage, ხოლო „სოსისს“ თარგმნიდნენ, როგორც - Frankfurter. მაგალითად, საბჭოთა სოსისები უმაღლესი ხარისხის - Сосиски советские высшего сорта ნათაგმნია, როგორც - High-Grade Soviet Frankfurters, ხოლო რძიანი უმაღლესი ხარისხის სოსისები - High-Grade Milk Frankfurters, რუსული სოსისი პირველი ხარისხის - First Class Russian Frankfurter და სხვა;

230 წიგნი, ცეკავშირის დავალებით, გადამოწმებული ყოფილა მშვენიერადისა და გეგელიას მიერ. შესავალი წერილი კი ეკუთვნის გ. ხომტარიას, საქართველოს სახალხო ვაჭრობის პურ-ფურაჟეულის განყოფილების უფროსს.

გახვეული,<sup>231</sup> ბეზე-ნართი მილაკები (*Трубочки с начинкой беже*), შაქარლამა „ნაპოლეონი“, ქადა, ფახლავა, შრეულა (ფენოვანი) ღვეზელი ვაშლ-ნართი, კვერცხიანი, შაქრიანი, ხაშხაშიანი და ხილიანი ბლითუნები, კვლიავიანი და მარილიანი ნახში და სხვა. 1938 წელს პურეულიდან კი საქართველოში ცხვებოდა: *თორნის პური (Грузинский Хлеб)*, ლავაში, მარცვლეულის პური „გრეხემი“, ვიტებსკური პური, ბოროდინოს პური, ფინური პური ასაწონი, ტკბილ-მჟავე პური. ასევე ასორტიმეტში შედიოდა საბჭოთა იდეოლოგიური დასახელებების ორცხოზილები: პიონერული, სასპორტო, საკოლმეურნეო, სამოზაურო და სხვა.

1940 წელს სსრკ-ს ვაჭრობისა და საზოგადოების სამეცნიერო-კვლევითმა ინსტიტუტმა პირველად გამოსცა რუსულ ენაზე წიგნი - „ქართული სამზარეულოს 100 კერძი“ („100 блюд грузинской кухни“).<sup>232</sup> წიგნის შემდგენელები წინათქმაში იუწყებიან, რომ ქართული რეცეპტები შეკრიბეს ეთნოგრაფიული ჩანაწერებიდან და ქართველი ეროვნების მზარეულთა შორის (среди поваров-националов). ჩვენი ყურადღება მიიქცია ერთმა დეტალმა: კერძთა სათაურები გადმოცემულია რუსული ანბანით დაწერილი ქართული დასახელებებით: „Картулад шемцвари курдгели“, „Картулад шемцвари цицила“, „Плави погрит“ და ა.შ. გარდა ამისა, ქართულ 100 რეცეპტში შედის ისეთი კერძებიც, რომელიც თანამედროვე ქართველთათვის ან უცნობია, ან მივიწყებული: მაგალითად, „აბიდუნდული“, „კოდორაკი“, „უწნო“ და სხვა. იმავე პერიოდში გამოიცა სხვა ერების სამზარეულო წიგნებიც, რაც მიუთითებდა იმაზე, რომ ინტენსიურად მიმდინარეობდა კავშირში შემავალი ხალხების კვების კულტურის ურთიერთგაცნობა.

1958 წელს გამოიცა ლ. მასლოვის წიგნის მეოთხე გამოცემა - „კულინარია“, სადაც ახსნილია, რა არის კულინარია (Маслов, 1958: 5).<sup>233</sup> 500 000-იანი ტირაჟიანი გამოცემის მიზანი იყო სრულად მოეცვა საბჭოთა კავშირის ვრცელი ტერიტორია, რათა ყველგან ერთნაირი სტანდარტი დაემკვიდრებინა. მასლოვის წიგნში შეტანილია ქართული რეცეპტებიც, მაგალითად, სუფ-ხარშო. ამ მასშტაბისა და ტირაჟის წიგნში შეტანილი

231 სავარაუდოდ იგულისხმება ბუხარული ორცხოზილა ნან;

232 100 Блюд Грузинскрй Кухни, Составили: В. И. Схиртладзе и С. И. Меспорян, Гостиздат, Москва, 1940;

233 Маслов, Л. А., Кулинария, Государственное издательство торговой литературы, Москва, 1958;

ქართული ხარშოს რეცეპტი ერთგვარად ხსნის მის პოპულარობას დღემდე პოსტ-საბჭოთა სივრცეში.

ქართული კერძების რეცეპტები შეგვხვდა 1972 წელს გამოცემულ ლილია ლემკულის წიგნში *„სადღესასწაულო სუფრა“*, რომელიც 600 000-იანი ტირაჟით დაიბეჭდა.<sup>234</sup> წიგნი 1970 წლიდან საბჭოთა კავშირში 5 დღიან სამუშაო გრაფიკზე გადასვლას ეძღვნება და ოჯახური ვახშმების მიზანმიმართულ პროპაგანდას წარმოადენს. წიგნის შესავალი ცნობილ საბჭოთა დიეტოლოგს მაქს მარშაკს ეკუთვნის, სადაც იგი ვრცლად ხსნის, რა მნიშვნელობა აქვს სწორად შედგენილ მენიუს ადამიანის ჯანმრთელობისთვის. წიგნში მოცემულია 30 სხვადასხვა მენიუ, რომელიც სეზონების მიხედვითაა გადანაწილებული, ასევე გამოქვეყნებულია მარტივი რეცეპტები რუბრიკაში - „თუკი მოულოდნელი სტუმარი გეწვევით“ და წიგნის ბოლოს გამოქვეყნებულია „15 ვახშამი სადღესასწაულო სუფრისთვის“. ლემკულის წიგნიც ბევრია უცხოური რეცეპტები, მაგალითად: პომიდვრის სალათი ბერძნულად, კიბორჩხალის წვნიანი ბემამელის სიუსით, კონსომე პროფიტროლებით და სხვა. მასში გამოქვეყნებულია ქართული რეცეპტებიც, მაგალითად, „ბადრიჯანი ქართულად“, რაც ხსნის ქართული ნიგვზიანი ბადრიჯნის დღემდე პოპულარობას.

ამერიკელი ისტორიკოსის ერიკ რატაცი სკოტი, სადოქტორო ნაშრომში *„ცნობილი უცნობები: ქართული დიასპორა საბჭოთა კავშირში“* (Familiar Strangers: The Georgian Diaspora in the Soviet Union) იკვლევს ქართული დიასპორისა და ქართული სამზარეულოს პოპულარობის მიზეზებს საბჭოთა კავშირში.<sup>235</sup> სკოტი წერს, რომ 1921 წელს თბილისში წითელი არმიის შეჭრამ, ერთის მხრივ, დაასრულა საქართველოს დამოუკიდებლობის ხანმოკლე პერიოდი, მეორეს მხრივ კი ახლადშექმნილ საბჭოთა კავშირში გაწევრიანებამ ახალი შესაძლებლობები მისცა ქართველებსა და სხვა ეთნიკურ უმცირესობებს. მისი აზრით კი ეს შესაძლებლობები ყველაზე ეფექტურად ქართულმა დიასპორამ გამოიყენა (Scott, 2011: 59).

---

234 Лемкуль, Л., М., Праздничный Стол, Пищевая Промышленность, Москва, 1972;

235 Scott, E.R., Familiar Strangers: The Georgian Diaspora In The Soviet Union, University Of California, Berkley, 2011, სკოტის ნაშრომის ელექტრო ვერსია იხ.: [https://escholarship.org/content/qt9pd9r68h/qt9pd9r68h\\_nosplash\\_f0c1979d50766b5b0eefc0d462d0d8c8.Pdf](https://escholarship.org/content/qt9pd9r68h/qt9pd9r68h_nosplash_f0c1979d50766b5b0eefc0d462d0d8c8.Pdf), ნანახია: 11.12.2022;

სკოტი ცდილობს ახსნას, თუ როგორ დაიპყრო ქართულმა სამზარეულომ საბჭოთა სუფრები (Scott, 2011: 59). იგი ქმნის ტერმინს „საკვებად ვარგისი ეროვნება“ (edible ethnicity) და ამტკიცებს, რომ ქართული სასმელი, საჭმელი, მისი თანმხლები სტუმარ-მასპინძლობის რიტუალები საბჭოთა ხელისუფლებისა და საბჭოთა ცხოვრების ცენტრალურ ელემენტებად იქცნენ, რამაც მასპინძლის (საბჭოთა კავშირის) და სტუმრის (ქართველების) როლების გაცვლა გამოიწვია.<sup>236</sup> სკოტის აზრით, „ხალხთა მეგობრობის“ სუფრაზე ქართული სამზარეულოს უპირატესობა რამდენიმე მიზეზით იყო განპირობებული: ის იყო „ეგზოტიკური“, „მრავალფეროვანი“, „ღვინით სავსე ყანწებით“, რაც ზუსტად ასახავდა საბჭოთა კავშირის „დოვლათის“ მეტაფორას (Scott, 2011: 61). ქართული სამზარეულო მდიდრული და რიტუალიზებული იყო, ამიტომაც ყველა სადღესასწაულო სუფრას უხდებოდა (Scott, 2011: 63).

გარდა ამისა, ქართულ სუფრასა და ღვინოებს დამატებით ხიბლს სტალინის სახელიც მატებდა. ბელადის სამშობლოსთან დაკავშირებულ კერძებსა და ღვინოებს მეტი მაგნეტიზმი ახასიათებდა. სკოტი წერს, რომ სტალინმა საბჭოთა კავშირში მართვის „თამადური“ წესი შეიტანა, უფრო ზუსტად კი, თამადის ინსტიტუტი საბჭოთა მართვის ინსტიტუტად აქცია (Scott, 2011: 59).

რუსეთში ქართული სამზარეულოს პოპულარობა XIX საუკუნიდან იწყება, როცა მეფის რუსეთმა ქართული სამზარეულო რუს მოხელეთა და რუსული ჯარის კავკასიაში ფართო მიგრაციის დროს გაიცნო. სერგეი მიხაილოვი 2023 წელს გამოქვეყნებულ სტატიაში „როგორ ხდებოდა ქართული ღვინის პოპულარიზაცია რუსეთში“ წერს, რომ რუსეთში კავკასიური სამზარეულო პოპულარული მას შემდეგ გახდა, რაც მოსკოვში პირველი ტავერნა - „არსენტიჩი“ გაიხსნა და რომელიც 1880-1890-იან წლებში გიორგი

---

236 ამ თემაზე „ნიუ-იორკ თაიმსში“ 1973 წელს გამოქვეყნებული სტატია იხ.: <https://www.nytimes.com/1973/02/13/archives/soviet-businessman-is-iailed-in-georgian-republic-scandal.html>, ნანახია: 02.06.2022;

სულხანოვს ეკუთვნოდა.<sup>237</sup> მოსკოვში ძლიერ პოპულარული იყო ქართული ღვინოები, რასაც ხელს ხარისხი და ხელმისაწვდომი ფასი უწყობდა.<sup>238</sup>

საბჭოთა პერიოდში ქართული სამზარეულოს ბუმი კი ნამდვილად არის დაკავშირებული იოსებ სტალინისა და ლავრენტი ბერიას სახელებთან. 1920-იანი წლებში მაღალჩინოსანთა შეკრების ადგილად მოსკოვში, პუშჩინაის ქუჩაზე მდებარე ქართული სასადილო ყოფილა, სადაც ბერიას სასადილოს ქართველი მზარეულისთვის ლონგინოზ სტაჟადისთვის სსრკ დედაქალაქში პირველი ქართული რესტორნის გახსნა დაუვალებია.<sup>239</sup> მოსკოვში პირველი ქართული რესტორანი „არაგვი“ 1938 წელს, ტვერსკაიას მოედანზე, იმავე შენობაში გაიხსნა, სადაც ოდესღაც სასტუმრო „დრეზდენი“ და პრინც გოლიცინის ღვინის მარნები იყო განთავსებული. „არაგვის“ კედლები ირაკლი თოიძის ნახატებით იყო მოხატული და სიუჟეტები „ვეფხისტყაოსნიდან“ მას ნამდვილ ქართულ იერს სძენდა.<sup>240</sup> ლონგინოზ სტაჟადის ვაჟი ლევანი ინტერვიუში ყვება, რომ მამამისმა პირველმა შეიტანა საბჭოთა მენიუში ხაჭაპური, საცივი, კუპატი, სულგუნი და გუდის ყველი, ტყემალი და პომიდვრის საწებელი, ჯონჯოლი, ტყლაპი და სხვა ქართული კერძები. სტაჟადის დროინდელ „არაგვში“ გამორჩეული კერძი იყო „ქათამი ტაბაკა“, ნიგვზისა და ნივრის სოუსში, რომლისთვისაც სპეციალური ჯიშის (გრძელფეხება) ქათმებს მოსკოვში საქართველოდან აგზავნიდნენ.<sup>241</sup> იმ პერიოდში

---

237 ქართული ღვინოების პირველი მაღაზია ავთანდილოვმა მიახნიცკაიას ქუჩის N 13-ში, ჯერ კიდევ სულხანოვის ბიზნეს წამოწყებამდე გახსნა, იხ.: Михайлов, С., Как грузинское вино в России раскутили, (7 მარტი, 2023), <https://vestikavkaza.ru/articles/kak-gruzinskoe-vino-v-rossii-raskrutili.html>, ნანახია: 28.03.2023;

238 1876 წელს ფრანგმა შოტიემ ქუთაისში შამპანურის ჩამოსასხმელი მარანი ააგო. 1884 წელს იგი შეიძინა ოლდენბურგის პრინცმა, რომელმაც გააფართოვა შამპანურის წარმოება და მოიწვია საფრანგეთიდან მეღვინეები მის გასაუმჯობესებლად. თუმცა, მისმა კონკურენტებმა მიაღწიეს გარღვევას: ქართული შამპანურის ხარისხის საერთაშორისო აღიარება ვაზის კიდევ ერთმა მცოდნემ, უფლისწულმა ბაგრატიონ-მუხრანსკიმ შეძლო. იხ.: <https://vestikavkaza.ru/articles/kak-gruzinskoe-vino-v-rossii-raskrutili.html>, ნანახია: 28.03.2023;

239 ლონგინოზ სტაჟადის ვაჟი ინტერვიუში ყვება, რომ ქართველი შეფი ჩართული იყო 1943 წელს თეირანის კონფერენციის ბანკეტის მოსამზადებელ შტაბში, 1945 წელს მეორე მსოფლო ომში გამარჯვების ბანკეტსა და 1947 წელს ოქტომბრის რევოლუციის 30 წლისთავის აღნიშვნაში. დადიოდა რესტორნების გასახსნელად ბელორუსსა და ბალტიისპირეთის ქვეყნებში, კავკასიაში, იხ.: Бачманова, Ю., Легенды Арагвы (მაისი 12, 2016), იხ.: <https://zavtra.ru/blogs/legendyi-aragvi>, ნანახია: 22.11.2022;

240 ამბობენ, „არაგვში“ ბერიას აივანიანი პირადი ოთახიც ჰქონია, საიდანაც იგი სტუმრებს ზვერავედა, Курманаева, А., От Берии до Богомы: Прошлое и Настоящее Ресторана „Арагви“ (აპრილი 22, 2016), იხ.: <https://style.rbc.ru/impressions/571e46959a7947662325cc6c>, ნანახია: 22.11.2022;

241 ლონგინოზ სტაჟადემ რესტორნის ერთ-ერთ თანამშრომელს საყვედური გამოუცხადა, როცა მან „ხაჭაპურს“ „ხაჭოს ნამცხვარი“ – „Ватрушка“ უწოდა. შეფი ხინკალსაც განმარტებას აყოლებდა: „თუ ვინმე

მოსკოვი-თბილისის მატარებლის სპეციალური ვაგონით „არაგვი“ ასევე ჩაჰქონდათ რაჭული შებოლილი ლორი, მჭადის ფქვილი, ღერღილი, მწვანილი, ყველი, ღვინოები, კონიაკი, მინერალური წყლები და სხვა.<sup>242</sup>

საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ დღემდე, მიუხედავად პოლიტიკური დაძაბულობისა, რუსეთის ფედერაციაში კვლავ პოპულარულია ქართული სამზარეულო. 2019 წელს გამოქვეყნებულ სტატიაში „როცა რუსული სამზარეულო ქართული ხდება“ ვკითხულობთ, რომ სანკტ-პეტერბურგში, სადაც მრავლად არის ქართული რესტორნები, ადამიანს შესაძლოა მოეჩვენოს, რომ რუსების ეროვნული საჭმელი „სალათა ოლივიე“ და „სოკოს წვნიანი“ კი არ არის, არამედ ხაჭაპური და ხინკალი.<sup>243</sup> 2022 წლის დეკემბერში ქართული სამზარეულოს მიმართ გაუნელებელ ინტერესს მიემდგნა გადაცემა „Вкусно по ГОСТу“. გადაცემაში აღნიშნეს, რომ „საბჭოთა სამზარეულოში“, რომელიც მოძმე რესპუბლიკების ეროვნული სამზარეულოთა მიქსს წარმოადგენდა, ქართული კერძები განსაკუთრებული პოპულარობით გამოირჩეოდა და ეს დღემდე ასეა. რუსეთის ფედერაციაში დღესაც პოპულარულია ქართული ღვინო, რომელიც 2008 წლის ომის შემდგომ ემზარგოს ქვეშ იყო მოქცეული. „საერთაშორისო გამჭვირვალობა საქართველოს“ მიერ 2023 წელს გამოქვეყნებული ანგარიშიდან ჩანს, რომ 2022 წელს რუსეთში ქართული ღვინის ექსპორტი 23%-ით გაიზარდა, რაც სრული ექსპორტის წილის 64%-ს შეადგენს.<sup>244</sup>

---

ხინკალს დიდ პეღმენს უწოდებს, აუხსენით, რომ ხინკალს გულში თავისი წვენი აქვს, პეღმენი კი ბულიონით იჭმევა და ორივეს განსხვავებული გემო აქვთ“, ინტერვიუ ლონგინოზ სტაჟაძის ვაჟთან ლევან სტაჟაძესთან, Бачманова, Ю., „Легенды „Арагви“, о Знаменитом Ресторане и его Директоре“, (მაისი 16, 2016), იხ.: <https://zavtra.ru/blogs/legendyi-aragvi>, ნანახია: 21.11.2021;

242 სტაჟაძის ვაჟი იხსენებს კერძს, რომელიც ქართველმა შეფმა სტალინსა და მის რომელიღაც მნიშვნელოვან სტუმარს მოუმზადა: ქართული მწვანილებით (ტარხუნა, წიწმატი, ოხრახუში) დიდ ლანგარზე „ბალახი“ გაშალეს, რომელზეც მთლიანად შემწვარი ხბო, ხბოს უკან ხვანჭკარის ჩანჩქერი მოაწყვეს. სუფრა ვერცხლის ჭურჭლით იყო გაშლილი. სტალინი და სტუმარი გაოგნებულნი დარჩნენ თუმცა ორივეს სიცილი აუტყდათ. Бачманова, Ю., „Легенды „Арагви“, о Знаменитом Ресторане и его Директоре“, (მაისი 16, 2016), იხ.: <https://zavtra.ru/blogs/legendyi-aragvi>, ნანახია: 21.11.2021;

243 When Russian Cuisine Turns Georgian, <https://russianlife.com/the-russia-file/when-russian-cuisine-turns-georgian>, ნანახია: 02.02.2023;

244 ქართული ღვინის 64% რუსულ ბაზარზე გავიდა 2022 წელს, თებერვალი 22, 2023, იხ.: <https://www.radiotavisupleba.ge/A/32283129.Html>, ნანახია: 21.02.2023;

#### თავი 4.

### გასტრონაციონალიზმის მაგალითები

გასტრონაციონალიზმი ეროვნული იდენტობის სამზარეულოთი და ეროვნული პროდუქტებით გამოხატვას გულისხმობს. ეროვნული თვითგამოხატვა კი ერის ისტორიული განგრძობადობის, სამშობლო მიწასთან მიჯაჭვულობის, ავთენტურობისა და ღირსების შეგრძნებით ვლინდება. ეროვნულ სამზარეულოების მიმართ მგზნებარე ემოციებს სწორედ ქვეყნის სახელთან და მიწასთან მისი დაკავშირება იწვევს, რადგან სამშობლო მიწის ცნებას ისეთი ზემოქმედების უნარი აქვს, როგორც სამართლებრივ დოკუმენტს (სმითი, 2004: 60).

„სამართლებრივი დოკუმენტია“ ისრაელის ხალხისთვის ქოშრუტის კანონებიც, რომელიც თაობიდან თაობას ჯერ ზეპირად გადაეცემოდა, საბოლოოდ კი მიშნასა და თალმუდში ჩაიწერა.<sup>245</sup> ბიბლიაში ჩანს, რომ რჩეული საკვების კანონს კონკრეტული მისია აქვს - ებრაული იდენტობის შენახვა, ებრაელობის არდავიწყება. უფლის დავალებით მოსე აღთქმული მიწის საზღვართან ეგვიპტიდან გამოსულებს აფრთხილებს: *„როცა შეგიყვანს უფალი, შენი ღმერთი, იმ ქვეყანაში, რომლის გამო ეფიცებოდა აბრაამს, ისაკს და იაკობს, რომ შენ მოგცემდა დიდი და მშვენიერი ქალაქებითურთ, რომლებიც შენ არ აგიშენებია და ეს ქალაქი იქნებოდა ყოველნაირი დოვლათით ავსებული სახლებითურთ, რომელიც შენ არ აგვისია, ამოთხრილი ჭებითურთ, რომლებიც შენ არ ამოგითხრია, ვენახებით და ზეთისხილის ბაღებით, რომლებიც შენ არ გაგიშენებია, და შენ შეჭამ და გაძლები, ფრთხილად იყავი, რომ არ დაგავიწყდეს უფალი, რომელმაც გამოგიყვანა ეგვიპტიდან, მონობის სახლიდან“* (მეორე რჯულთა, თავი მეექვსე: 10-11-12).

---

245 ქოშრუტის კანონები უპირველესად იმ პროდუქტებს გულისხმობს, რომლებიც დაშვებულია ებრაელთა კვების კულტურაში. თუმცა დღეს სიტყვა „ქოშერი“ კიდევ უფრო ფართოდ გამოიყენება და ქოშერული ცხოვრების ყოველნაირ წესს გულისხმობს, მაგალითად „ქოშრულ სამოსს“ და სხვა. ვრცელი ინფორმაცია - „რა არის ქაშრუტი?“, იხ.: <https://imrey.org/%D0%Ba%D0%B0%D1%88%D1%80%D1%83%D1%82-%D0%B3%D0%B8%D0%B4-%D0%B4%D0%Bb%D1%8f-%D0%Bd%D0%Be%D0%B2%D0%B8%D1%87%D0%Ba%D0%Be%D0%B2/>, ნანახია: 21.11.2022;



ბიბლიურ ციტატაში ჩანს, რომ უცხო/სხვის სივრცეში შესვლას, საზღვრის გადაკვეთას, სხვისი საკვების დაგემოვნებას შეეძლო გამოეწვია დავიწყება, რადგან აწმყოსთან მაკავშირებელი ჩარჩოების მოშლა და გარე გავლენები შლის მეხსიერებას. ბიბლიის მეორე რჯულთას მე-14 თავში უფალმა დააკანონა, თუ რა ეჭმეოდა და რა არ ეჭმეოდა რჩეულ ერს, რათა უცხო საჭმელს რჩეული ერის მეხსიერება არ წაეშალა. იან ასმანი წერს, რომ ეს იყო პირველი უნიკალური ხელოვნურად შექმნილი კულტურული მეხსიერების მნემოტექნიკა (Я. Ассман, 2004: 92).

იელ რავივი წერილში „ეროვნული იდენტობა თეფშზე“ წერს, რომ მრავალი ეთნიკური ჯგუფისგან შემდგარი ისრაელისთვის, საერთო ეროვნული კულტურის შესაქმნელად, ებრაული საკვები ერთ-ერთი გამაერთიანებელი ინსტრუმენტი აღმოჩნდა.<sup>246</sup> სიონისტურმა მოძრაობამ სამზარეულო ებრაული იდენტობის გასამყარებლად გამოიყენა. სიონისტური ვაჭრობისა და მრეწველობის სამინისტრომ სააგიტაციო კამპანია - Tozeret Haaretz - ისრაელის სახელმწიფოს შექმნამდე დაახლოებით 25 წლით ადრე - 1920-იან წლებში დაიწყო. კამპანია ებრაელებს მხოლოდ ებრაული პროდუქციის შეძენისკენ მოუწოდებდა. 1936 წლის 1 იანვრიდან კი ებრაელთა რესტორნებსა და მაღაზიებში უცხოური რძის პროდუქტების გამოყენება აკრძალა. ნაციონალიზაცია მალევე შეეხო სხვა სურსათსაც და ებრაელების მიერ წარმოებულ პროდუქციაზე გაჩნდა შტამპები: „ებრაული რძე“, „ებრაული საზამთრო“, „ებრაული ბანანი“, „ებრაული კვერცი“ და სხვა. სახელმა „ებრაული“ საკვები ეროვნული იდენტობის მარკერად აქცია. სულამით შვარცი 1940 წელს, წერილში - „სიონიზმი სამზარეულოში“, წერდა, რომ მხოლოდ ებრაული პროდუქტების შეძენა შეგნებული პატრიოტული მოძრაობა იყო საერთო ეროვნული მომავლისთვის.

იან ასმანს კულტურულ მეხსიერებაზე მსჯელობისას პასეის ტრაპეზის განუყრელი ნაწილის - სედერის მაგალითი მოჰყავს. ებრაელთა ერთ-ერთი უდიდესი დღესასწაული ფესახი („პასქა“) თავისუფლების დღესასწაულია, რომელიც ეგვიპტის მონობიდან ებრაელთა დახსნას ეძღვნება.<sup>247</sup> სადამოს ლოცვის შემდეგ, ფესახის პირველ

---

246 Raviv, Y., National Identity on a Plate, (November 04, 2001) ob.:<https://pij.org/articles/805/national-identity-on-a-plate/>, ნანახია, 23.03.2023;

247 რეუვენ ენოხი წერს, რომ საუკუნეების განმავლობაში საქართველოში მოსახლე ებრაელებიც ზეიმობდნენ ფესახს და ლეილ სედერზე უფალს შესთხოვდნენ მრავალსაუკუნოვანი ოცნების

ღონისძიებაზე - „განრიგების ღამეს“ (ივრითზე - „ლეილ ჰასედერ“), ოჯახის წევრები გაშლილ სუფრასთან სხდებიან და ფესახის აგადის - „პასქის ლეგენდის“ კითხვას იწყებენ. ლეილ სედერზე კითხვის პროცესში მონაწილეობა ყველა ებრაელისთვის სავალდებულოდ ითვლება. სიტყვა „სედერი“ ებრაულად „წესრიგს“ ნიშნავს, საპასეჟო სუფრაზე დაწესებულ წესებისა და ვალდებულებების შესრულებას. წესრიგის სუფრაზე, სედერზე, მორწმუნეს ევალება დღესასწაულის მნიშვნელობას ჩაუღრმავდეს და თავი ისე იგრძნოს, თითქოს, ისიც მონაწილეა ეგვიპტიდან გამოსვლისა (გელაშვილი, 2014: 33).<sup>248</sup> სედერის მენიუმში ყოველი კერძი სიმბოლოა, კოდია, რომელიც ეგვიპტიდან გამოსვლის არდავიწყებას ემსახურება. სუფრაზე მარორი - მწარე ბალახი - ეგვიპტეში მონობის მწარე მოგონებების სიმბოლოა, ხაროსეთი - დანაყული ნიგვზის, ვაშლისა და ღვინის ნაზავი, მოგონებაა თიხაზე, რომლისგანაც ისრაელის მენი ეგვიპტური ქალაქების ასაშენებლად აგურებს ამზადებდნენ. სედერის სუფრაზე მარილწყალი მონობაში ებრაელთა დაღვრილი ცრემლების სიმბოლოა, კარპასი - ოხრახუმში კი იმ უსუპს გამოხატავს, რომლითაც სახლებს კრავის სისხლს სცხებდნენ და სხვა.

სედერის ტრაპეზის მონაწილენი მნიშვნელოვანი საზოგადოებაა, რომელიც ყოველ წელს პასეჟის დღესასწაულზე ციკლური განმეორებით კოლექტიური მეხსიერების გამყარებაში მონაწილეობს. წესრიგის სუფრის მნიშვნელოვანი მრავალგზის განმეორებით ქმნის ერის საზიარო გემოს მეხსიერებასაც, რომელიც ისრაელელებს არ ავიწყებს: საიდან მოდიან და საით მიდიან.

ბიბლიაში ჩანს, რომ საკვების მეხსიერება უძველესი და უმნიშვნელოვანესია კაცობრიობის ისტორიაში. ენის ამოდგამადე და დამწერლობამდე, სწორედ გემოსა და ყნოსვის დახმარებით არჩვენდნენ შინაურები შინაურებს, აგნებდნენ საცხოვრისს, სცნობდნენ შხამიან საკვებს, დისტანციაზე გრძნობდნენ მტრის მოახლოებას და ა.შ. გემო და ყნოსვა ადამიანის 5 გრძნობიდან ორი უმთავრესია, სწორედ გემოსა და ყნოსვის სასიცოცხლოდ მნიშვნელოვან, გამძლე, ურყევ მეხსიერებაში ჩადო ბიბლიამ იდენტობის შენარჩუნების დავალება. უფალი ერევა ადამიანის კვების კულტურაში არა მხოლოდ

---

ასრულებას: „ბეშანა აბა ბირუმალაიმ“ - მომავალ წელს იერუსალიმში. ფესახის შესახებ საინტერესო კვლევა ენობი, ე. „ფესახის აგადა („პასქის ლეგენდა“) და მისი მნიშვნელობა ქართველთათვის“, ჟურნალი ქართველოლოგი“, იხ.: <http://kartvelologi.tsu.ge/public/ge/archive/2/4>, ნანახია: 06.09.2023; 248 გელაშვილი, გ., პასეჟი ძველი აღთქმის ეკლესიაში, ალილო, თბილისი, 2014;

იმიტომ, რომ არაწმინდა საკვები სულს დააბინძურებს, არამედ იმიტომ, რომ სუნისა და გემოს დავიწყება თითქმის შეუძლებელია და იდენტობის არდავიწყებისთვის მათი გამოყენება აუცილებელია.

ბიბლიური მნემოტექნიკის ერთგვარი ეკვივალენტია გასტრონაციონალიზმი, რომელიც თანამედროვე ნაციათა მსოფლიოს ეროვნულ საკვებს უკანონებს და მის დაცვას ბიბლიური კანონით ითხოვს. გასტრონაციონალიზმის მაგალითებს ვაწყდებით ყველგან, დედამიწის ნებისმიერ წერტილში, რადგანაც ეროვნული პოლიტიკა ეროვნულ საკვებს კულტურულ ძეგლად განიხილავს, ხოლო მათ ხელყოფას ხშირად ერებს შორის დაპირისპირებები მოსდევს.

გასტრონაციონალიზმის ფარგლებში კულინარიულ ომებზე წერდა 2021 წლის 17 იანვარს BBC: „ბორში, ფახლავა და კიმჩი: როგორ აწარმოებენ ქვეყნები ნაციონალური სამზარეულოების „კულინარიულ ომებს“.<sup>249</sup> გასტრონაციონალიზმის მკაფიო მაგალითია შვედეთში: „ტოლმა“ თუ „დოლმა“? „ჰუმუსის ომის“ სახელითაა ცნობილი დაპირისპირება, რომელშიც მუხუდოსგან დამზადებული წასახემსებელი კერძის გარშემო ისრაელი და ლიბანი არიან ჩართული. მიუხედავად იმისა, რომ ისრაელელ ექსპერტებს ჰუმუსის მემკვიდრეობის გასამყარებლად 2000 წლის წინანდელი არგუმენტები მოჰყავდათ, 2008 წელს ლიბანელმა მწარმოებლებმა სამხრეთელი მეზობელი ლიბანური ეროვნული კერძის უკანონოდ მიითვისებაში დაადანაშაულეს. ოფიციალურმა ბეირუთმა ევროკავშირს პეტიცია გაუგზავნა, სადაც ითხოვდა კერძის ლიბანის კულტურულ მემკვიდრეობად აღიარებას.<sup>250</sup> საბოლოოდ ორივე ინიციატივა ჩაიშალა, რადგანაც ევროკავშირმა განაცხადა, რომ ჰუმუსი მთელი ახლო აღმოსავლეთის, მათ შორის ისრაელის საკუთრებაა.

ფაბიო პარასეკოლი გასტრონაციონალიზმს ტერმინით „გასტრონატივიზმი“ ანაცვლებს და ეროვნულ საკვებს განიხილავს, როგორც ნაციონალიზმისთვის საჭირო „იდეოლოგიურ ინსტრუმენტს“.<sup>251</sup> წერილში *„არაყი და პიროვი: გასტრონატივიზმი*

249 Борщ, пахлава и кимчи: как страны ведут "кулинарные бои" за национальные блюда, (იანვარი 17, 2021), იხ.: <https://www.bbc.com/russian/features-55639086>, ნანახია: 02.02.2022;

250 Lebanese Take aim, at Israel over Humus, (October 09, 2008), იხ.: <https://www.reuters.com/article/us-lebanon-israel-food-idustre4984e020081009>, ნანახია: 02.02.2022;

251 Parasecoli, F., Gastronativism: Food as an Ideological Tool in a Globalized World, (September 19, 2022), იხ.: <https://fabioparasecoli.com/gastronativism-food-as-an-ideological-tool-in-a-globalized-world/>

პუტინის ომის დროს“ პარასეკოლი საკვებს უკრაინისადმი სოლიდარობისა და ანტირუსული განწყობის გამოხატვის ერთ-ერთ საშუალებად ასახელებს.<sup>252</sup> უკრაინაზე რუსეთის თავდასხმიდან მალევე პელმენების სახეობას, რომელსაც პოლონეთში მუდამ „pierogi ruskie“ ერქვა, ეტიკეტზე სახელი შეუცვალეს - „ruskie“ - „ukraińskie“-თი ჩანაცვლეს. პოლონურმა მედიამ თემა განავრცო და „პიეროგი უკრაინსკიეს“ კულტურულ მნიშვნელობასა და ისტორიაზე დაიწყო საუბარი.<sup>253</sup> პუტინის ომის საწყის ეტაპზე მძლავრი პროტესტი შეეხო რუსულ სასმელებსაც - უკრაინის მხარდამჭერები რუსულ არაყს ქუჩებში დემონსტრაციულად ღვრიდნენ. მაღაზიის თაროებიდან გაქრა რუსული წარმოების ალკოჰოლი აშშ-ში, კანადაში, ავსტრალიაში, ესპანეთსა და სხვა ქვეყნებში. ბარმენებმა ცნობილ კოქტილს „Moscow Mule“-ს („მოსკოვის ჯორი“) - „კიევის ჯორი“ და „ზმეინის ჯორი“ უწოდეს, უკრაინელი ჯარისკაცების საპატივცემულოდ, რომლებიც კუნძულ ზმეინიზე რუსული სამხედრო ხომალდის ალყას შეეწინააღმდეგნენ.

რუსეთს, უკრაინასა და აღმოსავლეთ ევროპის ქვეყნებს შორის პოლიტიკური ბრძოლების „იარაღად“ საკვები 2022 წლამდეც გამოიყენებოდა. 2014 წელს, როდესაც პუტინმა ყირიმი დაიკავა, მაშინვე გამოჩნდა ლოზუნგები - „Не покупай російськє!“ (არ იყიდოთ რუსული პროდუქცია) და „Бойкотуй російськє!“ (ბოიკოტი რუსულს!). ევროკავშირმა რუსეთის ფედერაციას სანქციები საბანკო, ნავთობისა და თავდაცვის სექტორებს მაშინაც დაუწესა, რასაც რუსეთიდან საპასუხო აკრძალვები მოჰყვა - რუსეთმა პოლონეთიდან ხილისა და ბოსტნეულის უმსხვილესი იმპორტი შეაჩერა. დაზარალებული ფერმერების მხარდასაჭერად პოლონელებმა მასშტაბური აქცია წამოიწყეს, ლოზუნგით: Jedz Jablka na Złosc Putinowi – „ჭამე ვაშლი პუტინის ჯინაზე“. აქციამ ქვეყანაში ფართო მხარდაჭერა მოიპოვა - სოციალურ ქსელებში გაჩნდა უამრავი ფოტო წარწერით #jedzjablka (#ჭამევაშლი), რომლებზეც ადამიანები კრეფდნენ ან

---

252 Parasecoli, F., *Vodka And Pierogi – Gastronomism During Putin’s War*, (November 07, 2022), იხ.: <https://fabioparasecoli.com/vodka-and-pierogi-gastronomism-during-putins-war>, ნანახია: 21.12.2022;

253 სახელის ჩანაცვლება მოხდა მიუხედავად იმისა, რომ „Ruskie“ პოლონურად არ ნიშნავს „რუსულს“ („რუსული“ პოლონურ ენაზე არის „Rosyjskie“). ზედსართავი სახელი - „Ruskie“ უფრო მეტად ეხება რუთენიას, დღევანდელი უკრაინის ტერიტორიას, რომელიც წარსულში პოლონეთ-ლიტვის თანამეგობრობისა და ჰაბსბურგების იმპერიის ნაწილს ეკუთვნოდა, „რუსკიე“ ჩანაცვლეს ზოგადად ყველანაირ რუსულთან კავშირის გაწყვეტის დემონსტრირებისათვის, იხ.: <https://fabioparasecoli.com/vodka-and-pierogi-gastronomism-during-putins-war>, ნანახია: 21.12.2022;

კბეჩდნენ ვაშლებს. ფოტოებს აქვეყნებდა პოლიტიკური ელიტაც.<sup>254</sup> რუსეთთან „ეკონომიკური ომის“ წინააღმდეგ მიმართული ეს აქცია საერთაშორისო მედიაში პატრიოტიზმის გამოხატულებად შეფასდა.

სამზარეულოს ნაციონალიზმთან ბმა ყველანაირი პერფორმანსით არის შესაძლებელი. მაგალითად, 2018 წელს ავსტრალიაში ინდუს სტუდენტებზე გახშირებული თავდასხმების შემდეგ, მელბურნი ინდოეთში „რასისტულ“ ქალაქად გამოაცხადეს, რასაც მოჰყვა ერთგვარი „შერიგების“ აქცია: „ვინდალუ - ძალადობის წინააღმდეგ“, რომლის ორგანიზატორებიც ავსტრალიელებს სადილად იწვედნენ ინდურ რესტორნებში, რათა ამით ინდური კულტურის პოპულარიზაცია მოეხდნათ.<sup>255</sup>

გასტრონაციონალიზმი განსაკუთრებით სენსიტიურია საერთაშორისო დონეზე. მშვიდობის დარგში ნობელის პრემიის ლაურეატმა და აშშ-ს ყოფილმა პრეზიდენტმა ბარაკ ობამამ დესერტ „ფახლავის“ გამო თურქეთსა და საბერძნეთს შორის უნებლიე დაპირისპირება გამოიწვია. 2012 წელს თეთრ სახლში საბერძნეთის დამოუკიდებლობის დღისადმი მიძღვნილი ოფიციალური ვახშმის შემდე ბერძენმა შეფ-მზარეულმა მარია ლოიმ ინტერვიუში აღნიშნა, რომ აშშ-ს პრეზიდენტს განსაკუთრებით მოეწონა ფახლავა. ამ ფრაზამ თურქულ მედიაში დიდი აჟიოტაჟი გამოიწვია, რადგანაც იგი ფახლავის ბერძნული წარმოშობის მხარდამჭერად მიიჩნიეს.<sup>256</sup> ანკარა და ათენი, პოლიტიკური უთანხმოების პარალელურად, გარკვეული კერძების წარმოშობაზე დიდი ხანია კამათობენ. ერთ-ერთი საკამათო თემა სწორედ „ფახლავაა“, რომელსაც ორივე ქვეყანაში ამზადებენ, თუმცა ეს სახელი ბევრ სხვა ქვეყანაშიც არის ცნობილი.

მრავალი მაგალითიდან ჩანს, რომ სამზარეულო/საკვები ჩართულია ეროვნულ და საერთაშორისო პოლიტიკაში. მათი გამოყენებით ადამიანებს საშუალება აქვთ,

---

254 Szary, W., Poles Fight Russian Fruit Ban On Social Media, (August 06, 2014), იხ.: <https://www.reuters.com/article/ukraine-crisis-poland-apples-idin16n0q73li20140801>, ნანახია: 12.09.2022;

255 ვინდალუ ან ვინდალო ინდური სამზარეულოს კერძია, ცხარე, კარის სანელებლებით. კერძის ისტორია მოგვითხრობს, რომ მისი რეცეპტი დაფუძნებულია პორტუგალიურ კერძზე Carne De Vinha D'alhos - ხორცი ნივრის მარინაჟში. ინდოეთში ვინდალუ ტრადიციულად მზადდება ღორის ხორცისგან, ასევე ამზადებენ მის ალტერნატიულ ვერსიებს: ძროხის, ცხვრის, კრევეტების, ქათმის, ბოსტნეულის და სოიოს ყველის - „ტოფუსგან“;

256 რამდენიმე წლით ადრე თურქმა მწარმოებლებმა დაგმეს ევროკავშირის პლაკატები, რომლებიც ბაქლავას კვიპროსის ბერძნული ნაწილის ეროვნულ დესერტად ასახელებდნენ, Борщ, пахлава и кимчи, как страны ведут „кулинарные бой“ за национальные блюда, (17 იანვარი, 2021), იხ.: <https://www.bbc.com/russian/features-55639086>, ნანახია: 05.12.2022;

მხარდაჭერა ან ბოიკოტი გამოხატონ, რადგან ომები/დაპირისპირებები მიმდინარეობს არა მხოლოდ ტანკებითა და იარაღით, არამედ პროპაგანდითა და ნარატივებით.<sup>257</sup> კონფლიქტების დროს ეროვნული საკვები ემოციურ „იარაღად“ იქცევა და მნიშვნელოვან როლს ასრულებს საზოგადოებრივი აზრის ჩამოყალიბებაში.

ნაციათა თანამედროვე მსოფლიოში ბევრი სახელმწიფო ცდილობს გაარკვიოს და დააზუსტოს, რა არის მათი ეროვნული სამზარეულო, რაც ყოველთვის პრობლემურ საკითხს წარმოადგენს. მაგალითად, ნიგერიაში, სადაც ათობით სხვადასხვა ენა, ტრადიცია და რელიგიაა, ექსპერტებს უძნელდებათ ეროვნული სამზარეულოს განსაზღვრა.<sup>258</sup> საკუთარი სამზარეულოს, როგორც ავთენტურისა და ეგზოტიკურის, მიებაშია მრავალი ქვეყანა. ეს პროცესი კარგად აქვს აღწერილი ანთროპოლოგ ემა მაკდონელს, რომელიც წერს, რომ 1980-იან წლებამდე პერუში საპატიო სტუმრები მხოლოდ ევროპულ რესტორნებში დაჰყავდათ, 1980-იანი წლების ბოლოს კი, როცა ქვეყანაში პოლიტიკური სიტუაცია შეიცვალა, ჟურნალისტებისა და შეფების მცირე ჯგუფმა გაფეტიშებული ევროპული სამზარეულოს პერუს ეროვნული სამზარეულოთი ჩანაცვლება გადაწყვიტა. ასე შეიქმნა Novo Andino - ახალი ანდური სამზარეულო, სადაც მხოლოდ პერუული და ანდური ინგრედიენტები და რეცეპტები შედის. მაკდონელი Novo Andino-ს წმინდა ელიტურ პროექტს უწოდებს, რომელიც პერუელმა ცნობილმა შეფმა და ტელეწამყვანმა გასტონ აკურიომ განახორციელა.<sup>259</sup> მან გასტრონომიული პროექტი ეროვნული განვითარების პროგრამად აქცია, სადაც პერუს როგორც მულტიკულტურული ერის წარმოჩენას ცდილობდა.<sup>260</sup> აკურიოს სხვა შეფებიც აჰყვნენ და „დავიწყებული“ კერძების გაცოცხლება დაიწყეს. „აღმოჩენილი“ კერძების რეკლამირებით, როგორც საქართველოში, პერუშიც, ტურისტებისთვის იქმნება

257 Parasecoli, F., *Vodka And Pierogi – Gastronomism During Putin’s War*, (November 07, 2022), <https://fabioparasecoli.com/vodka-and-pierogi-gastronomism-during-putins-war>, ნანახია: 21.12.2022;

258 ჰაიდი გუდას ინტერვიუ პროფესორ ფაბიო პარასეკოლისთან, წიგნის ავტორთან: „Gastronomism: How The Politics Of Food Consumes Us“, (December 24, 2022), <https://www.bylinesupplement.com/p/gastronomism-how-the-politics-of>, ნანახია: 20.11.2022;

259 გასტონ აკურიო ცნობილი პერუელი პოლიტიკოსის ვაჟია, 1980-იან წლებში ევროპაში მიიღო განათლება, პარიზში ელიტარული გასტრონომიული სასწავლებელი Le Cordon Bleu დაამთავრა და პერუში დაბრუნებულმა ჯერ სწრაფი კვების ობექტი გახსნა, შემდეგ კი პერუული სამზარეულოს აღორძინებას შეუდგა;

260 McDonnell, E., *Creating the culinary frontier: A critical examination of Peruvian chefs narratives of lost /discovered food*, (2019), <https://journals.openedition.org/aof/10183>, ნანახია: 02.06.2022;.

პროდუქტები „უძველესი“, „ეგზოტიკური სამზარეულოს“ სახელით, რაც ხელს უწყობს ეროვნული სამზარეულოს კომერციალიზაციას.<sup>261</sup> მაკდონელის აზრით, განვითარებადი ქვეყნების გასტრონომიულ სფეროებს სხვა არჩევანი არ აქვთ, გარდა იმისა, რომ საკუთარი ქვეყნის სამზარეულოებზე საუბრისას ხაზი მის ეგზოტიკურობას გაუსვან.<sup>262</sup> სწორედ ამ ეგზოტიკურობით ცდილობენ ისინი დაეწიონ გასტრონომიულ დომინანტებად აღიარებულ ერებს.

მრავალი მაგალითიდან ჩანს, რომ თანამედროვე ეროვნული სახელმწიფოები თანხებს არ იშურებენ ეროვნული სამზარეულოს პოპულარიზაციისთვის. ჯეისონ ტომასი წერს, რომ სამხრეთ კალიფორნიის უნივერსიტეტის საჯარო დიპლომატიის ცენტრს 2009 წლიდან სამხრეთ კორეული სამზარეულოს პოპულარიზაციის კამპანია 77 მილიონი აშშ დოლარი დაუჯდა, რაც მიზნად ისახავდა 2017 წლისთვის კორეული სამზარეულოს „გლობალურ სამზარეულოდ“ ჩამოყალიბებას. ტაივანური კამპანია „დააგემოვნე ტაივანის არომატები“ 2010 წელს დაიწყო და 34,2 მილიონი აშშ დოლარით დაფინანსდა. იაპონიის მთვრობის 2017 წლის მონაცემებით კი საზღვარგარეთ იაპონური რესტორნების რაოდენობა წინა წლებთან შედარებით 5-ჯერ გაიზარდა და დღეს მათი რიცხვი 117 568 აღწევს.<sup>263</sup> 2008 წელს დაფუძნებულმა არაკომერციულმა ორგანიზაციამ „იაპონური რესტორნები საზღვრებს გარეთ“ იაპონური სამზარეულოს პოპულარიზაციისთვის ოფისები მსოფლოს სხვადასხვა ქალაქებში გახსნა: ბანგკოკში, შანხაიში, ამსტერდამში, ლონდონში, ლოს ანჯელესსა და პარიზში, რასაც ქვეყნიდან ინგრედიენტთა ექსპორტის მაღალი მაჩვენებელი მოჰყვა. იაპონიის მთავრობას მიზნად აქვს დასახული ეროვნული ექსპორტის ღირებულების გაზრდა 2 ტრილიონ იენამდე 2025 წლისთვის, ხოლო 5 ტრილიონ იენამდე 2030 წლისათვის. ეს კი ხუთჯერ მეტია 2019 წლის

---

261 ემა მაკდონელის მიხედვით, პერუელი შეფები, ქვეყნის პოპულარიზაციის მიზნით, ხშირად დადიან საზღვარგარეთ, როგორც გასტრონომიის ელჩები, პერუს საგარეო ვაჭრობის სამინისტროს პროგრამის ფარგლებში, რომელსაც პერუს პროდუქტების გლობალური პოპულარიზაცია და ერის გასტრონომიული მიმართულებით ბრენდინგი ევალება;

262 ემა მაკდონელის სტატია, იხ.: <https://journals.openedition.org/aof/10183> ნანახია: 02.06.2022.

263 Рост Популярности Японской Кухни за Рубежом, (მარტი 09, 2016), იხ.: <https://www.nippon.com/ru/features/h00128>, ნანახია: 02.02.2022;

მაჩვენებელზე, რომელიც 912.1 მილიარდ იენს შეადგენდა.<sup>264</sup> 1991 წლიდან 2021 წლამდე აშშ-ში ტაილანდური რესტორნების რიცხვი 500-დან 15 000-მდე გაიზარდა.

არიევ სუბჰანის სტატიიდან „არომატის შეჭრა სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიის ტურიზმის სექტორში“ ვიგებთ, რომ 2018 წელს სამხრეთ-აღმოსავლეთ აზიის ერების ასოციაციამ (ASEAN) საერთაშორისო ტურიზმის კონფერენციაზე მიიღო დეკლარაცია, რომლის მიხედვითაც, „კვების ტურიზმი“ ხელს უწყობს კონკრეტული ქვეყნის ტერიტორიის ძლიერი განცდის შექმნას, ადგილობრივი მემკვიდრეობისა და იდენტობის შენარჩუნებას.<sup>265</sup> ჯეისონ ტომასი სტატიაში „ASEAN-ის გემრიელი საკვები ოქროს საბადოა“<sup>266</sup> წერს, რომ თანამედროვე ერებში სულ უფრო პოპულარული ხდება ქვეყნის იდენტობის, მემკვიდრეობისა და მრავალფეროვნების საზღვარგარეთ პოპულარიზაცია.<sup>267</sup>

გასტრონაციონალიზმი კი, როგორც ნაციონალიზმის ნაწილი, ერისთვის, განსაზღვრულ სიკეთებთან ერთად, იმ ანომალიებსაც შეიცავს, რაც ზოგადად ახასიათებს ნაციონალიზმს. კვლევის პროცესში მრავლად შეგვხვდა ეროვნული სამხარეულოს მიზეზით დაპირისპირებების ქვეყნის შიდა სივრცეშიც. ხშირია ფაქტები, როცა საქართველოს სხვადასხვა კუთხის მკვიდრნი ცდილობენ მეორე კუთხის სამხარეულოზე უპირატესობა მოიპოვონ, ან საკამათო გახადონ ამა თუ იმ კერძის წარმომავლობა. მაგალითად, ერთ-ერთმა რესპონდენტმა სატელევიზიო ინტერვიუში თქვა, რომ დაე, სეპარატიზმში ჩაუთვალონ, მაგრამ მისი კუთხის სამხარეულო სხვათა სამხარეულოს აღემატება, რადგან იგი სხვა მხარეთა სამხარეულოებისგან განსხვავებით სრულყოფილია. ნაციონალიზმისა და მეხსიერების პარადიგმებით, მსგავსი შინაარსის ტექსტები ნაციონალიზმის თანმდევ მთვლემარე ანომალიებს აღვიძებს, რაც ზოგჯერ, მწვავე კუთხურ დაპირისპირებებში გადაიზრდება. თანამედროვე ნაციათა მსოფლიოში

---

264 Japanese Food continues to gain popularity, (March 04, 2022), <https://www.japantimes.co.jp/2022/03/04/special-supplements/japanese-food-continues-gain-popularity-overseas>, ნანახია: 02.02.2022;

265 Subhan, A., Injecting Flavour into Southeast Asia's Tourism Sector, (May 29, 2018), <https://theaseanpost.com/article/injecting-flavour-southeast-asias-tourism-sector>, ნანახია: 12.12.2022;

266 ASEAN - აბრევიატურა: „სამხრეთ-აღმოსავლეთ ნაციების ასოციაცია“ - Association Of Southeast Asian Nations; Asean;

267 Thomas, J., ASEAN's Delicious Food is a Goldmine, (March 09, 2019), <https://theaseanpost.com/article/aseans-delicious-food-goldmine>, ნანახია: 02.02.2022;



ჩვენ-იდენტობა ეროვნული კონსოლიდაციის საყრდენია, რომელშიც ერის ყოველი წევრი და კუთხე თანაბარი უფლებებით სარგებლობს. ეროვნული სამზარეულო ყოველი კუთხის მარგალიტებისგან აგებული კონსტრუქციაა. ამიტომ, ნაციონალიზმის პარადიგმების გათვალისწინებით, „კარგი“ და „ცუდი“, „სრული“ და „არასრული“ სამზარეულოები არ არსებობს. ეროვნულ სამზარეულოს ერისწევრთა საზიარო საგანძურად სწორედ სხვადასხვა კუთხის განსხვავებულობათა ერთ სივრცეში თავმოყრა აქცევს და არა მათი დათითოვება, რაც კარგად ჰქონდა გააზრებული პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის ავტორსაც.

ეროვნული სამზარეულო რომ ერის საზიარო საკუთრებაა, ხოლო მისი საზღვრებისა და წესების დარღვევა „დანაშაული“, კარგად გამოჩნდა იმ კრიტიკის ქარცეცხლში, რაც 2023 წლის 26 მაისს ევროპის ერთ-ერთ ქვეყანაში საქართველოს საელჩოს ინიციატივით გაშლილ „ქართულ ა ლა ფურშეტს“ მოჰყვა. საელჩოს ეგიდით უცხოელი სტუმრებისთვის მომზადებული ქართული კერძების ფოტოების გამოქვეყნების შემდეგ, სოციალურ ქსელში 1000-მდე კრიტიკული კომენტარი გაჩნდა, რომელშიც სხვადასხვა კუთხის წარმომადგენლები ჩაებნენ. კრიტიკული კომენტარები მიმართული იყო „არაქართული“ სერვირებისკენ და ქართული სტილის უგულვებელყოფისკენ, რაც კულტურული მეხსიერების აფექტური გააზრების ხილულ მაგალითს წარმოადგენდა.

მრავალი ქვეყნის მაგალითზე გამოჩნდა, რომ ეროვნული სამზარეულო აღიქმება „წმინდა“, „ხელუხლებელ“ მოცემულობად და მისი, როგორც ეროვნული სიმბოლოს ხელყოფა ნაციონალიზმის მთვლემარე ანომალიებს აღვიძებს. გამოჩნდა ისიც, რომ ძალიან ხშირად სამზარეულოსთან მიმართებაში არ ითვალისწინებენ „სეკულარული რელიგიის“ - ნაციონალიზმის მედლის მეორე მხარეს, რასაც, შესაძლოა, რთული დაპირისპირებები მოჰყვეს. ეს შეცდომები გამოწვეულია ეროვნული სამზარეულოს ფენომენის არასათანადოდ გააზრებით. ჩვენი რეკომენდაციაა ეროვნულ სამზარეულოსა და გასტროტურიზმის სექტორში მომუშავე სახელმწიფო მოხელეების, დიპლომატების, მედიის, მკვლევრების, ტურ-ოპერატორებისა და გიდების გადამზადება, რათა ისინი დაეუფლონ კულტურის, მეხსიერებისა და ნაციონალიზმის საბაზისო ცნებებსა და გაიაზრონ ეროვნული სამზარეულოსა და ეროვნული იდენტობის ფენომენი. ამ რეკომენდაციის გათვალისწინება აუცილებელია ეროვნული სამზარეულოსა თუ

გასტრონომიული ტურიზმის ფარგლებში დაგეგმილ სამთავრობო, შიდა და საერთაშორისო პროექტებში, რათა წინასწარვე გამოირიცხოს მოსალოდნელი პრობლემები.

როგორც გასტრონაციონალიზმის მაგალითებიდან გამოჩნდა, დღეს, როგორც არასდროს, ეროვნულ საკვებს უდიდესი ადგილი უჭირავს ჩვენს აზროვნებასა და წარმოსახვაში (Porciani, 2019: 4). ეროვნული სამზარეულოებისადმი დამოკიდებულება სცდება სასიცოცხლო მოთხოვნილების, გურმანობის, ჰედონიზმის, ნაყროვანების ცოდვის, გასტრონომიისა და კულინარიის რადიუსს. იგი არ შემოიფარგლება მხოლოდ ავტობიოგრაფიული მეხსიერებით - ე.წ. „პრუსტის ფენომენით“.<sup>268</sup> მას თანამედროვე ადამიანი სოციალური, კულტურული და სიმბოლური მნიშვნელობებით აღიქვამს (Bell&Valentine 1997: 3). ჩვენ ვცხოვრობთ დემარკაციის ეპოქაში, რომელიც სასურსათო პოლიტიკის სფეროშიც ვრცელდება (Lelieveldt, 2016).<sup>269</sup> ეროვნული სამზარეულო, როგორც დროშა და ჰიმნი, ეროვნული საზღვრების სიმბოლოა. ამიტომ დღეს ეროვნულ საკვებს იკვლევენ არა მხოლოდ როგორც სასიცოცხლოდ აუცილებელ პროდუქტს, არამედ, როგორც პოლიტიკის განუყრელ ნაწილს (Ichijo, Johannes, et al. 2018: 2).<sup>270</sup>

---

268 „პრუსტის ფენომენი“ გავრცელებული ტერმინია ფსიქოლოგიაში. მას ასევე უწოდებენ „ავტობიოგრაფიულ მეხსიერებას“. სახელი უკავშირდება ფრანგ მწერალ მარსელ პრუსტს (1871-1922) და მის ნაწარმოებს „დაკარგული დროის ძიება“(A La Recherche Du Temps Perdu). ნაწარმოებში პრუსტი აღწერს ეპიზოდს, როცა ფრანგული ორცხობილისა და ჩაის დაგემოვნებამ მას ბავშვობა დეტალურად გაახსენა, იხ.: <https://dictionary.apa.org/proust-phenomenon>, ნანახია: 21.11.2021;

269 ევროპული პოლიტიკის მკვლევარი ჰერმან ლელიველდტი წერს, რომ დემარკაციაზე ყურადღება ჰანსპეტერ კრიესისა და მისი თანამემამულე მკვლევრების ნამუშევრებს გავლენით გაამახვილა, იხ.: Lelieveldt, H., *Gastronationalism? How Europe's Food Production is becoming entangled in Nationalist Politics*, <https://blogs.lse.ac.uk/euoppblog/2016/10/18/gastronationalism-nationalist-politics>, ნანახია: 21.11.2022;

270 ეროვნულ საკვებსა და სამზარეულოებთან ემოციური დამოკიდებულება 2010 წლიდან გამძაფრდა, როცა იუნესკომ მსოფლიოს არამატერიალურ ძეგლთა ნუსხაში ფრანგული გასტრონომიული ტრაპეზის წესები და მასთან დაკავშირებული რიტუალები შეიტანა, *Gastronomic meal of French* (2010), იხ.: <https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437> ნანახია: 02.06.2022.

## დასკვნა

კვლევამ პასუხი გასცა კითხვას: რატომ არ ჰქონდა ისეთ პურად ერს, როგორც საქართველოა, 1874 წლამდე ეროვნული სამხარეულოს წიგნი? კულტურის, მეხსიერებისა და ნაციონალიზმის პარადიგმების ჩართულობით, ჩვენ მივადექით ისტორიულ რეალობას, რომელიც სხვა ქვეყნების მსგავსად, საქართველოშიც ისტორიის ახალ დროს უკავშირდება. ეროვნული სამხარეულოს ფენომენი ნაციონალიზმის ეპოქის არტეფაქტია, რომლის ერთ-ერთი მთავარი მიზანიც ეროვნული ცნობიერების გაღვივება იყო. შესაბამისად, 1874 წლამდე სამხარეულო წიგნის არარსებობა პოლიტიკური და საზოგადოებრივი პროცესების შედეგი იყო და არა ქართველთა „შეცდომა“.

ეროვნული სამხარეულო კი ასე დაიბადა: ნაციამდელი ეთნიკს განსახლების ლანდშაფტზე დაფანტული საკვები დიალექტების ერთ წიგნში გაერთიანებამ, მათმა ეროვნული ნიშნით მარკირებამ და ქვეყნის მასშტაბით გავრცელებამ ახალ საჯარო კულტურას - ეროვნულ სამხარეულოს დაუდო დასაბამი. XIX საუკუნეში, როგორც სხვა სფეროებში, სამხარეულოებშიც, ეთნიკების ზეპირმა, მრავალფეროვანმა, მაგრამ დაქსაქსულმა ტრადიციებმა, მოდიფიცირებული, სტანდარტიზებული ფორმა მიიღო (სმითი, 2014: 37).

ქართველი ერის ჩამოყალიბების პროცესში, რომელიც ინტელექტუალთა და პოლიტიკოსთა შემოქმედებითი მუშაობის შედეგი იყო, უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა მშობლიურ ენას, საერთო ისტორიასა და სხვა საზიარო სენტიმენტების მობილიზებას, რამაც შესაძლებელი გახადა ეროვნული ერთიანობის მიღწევა (Sunny, 1988: 122). რუსეთისა და ოსმალთა იმპერიების წნეხში მყოფ ქართველ ინტელიგენციაში სოლიდარობის გრძნობა განახლდა, რამაც ქართველთა შორის კიდევ უფრო გაამძაფრა სახელმწიფოებრიობის ევროპული იდეა. ეს კი მაშინ მოხდა, როცა რუსეთის იმპერიალისტურმა სტრატეგიებმა საქართველოში ურბანიზაცია დააჩქარა, კავშირგაბმულობა გააუმჯობესა და საერთო ბაზარი შექმნა (ჯონსი, 2007: 24). ნაციონალიზმის მუხტმა თან მოიტანა დემოკრატიზაცია. ეს მუხტი გაღვივდა კვების კულტურაშიც: თუ ანტიკური და ფეოდალური ეპოქების კვების კულტურები მკვეთრად დიქოტომიური იყო, ეროვნული სამხარეულო, სხვა ეროვნული სიმბოლოების მსგავსად

(დროშა, ჰიმნი და სხვა), ყველასი გახდა, ნებისმიერი სოციალური კლასისა და განათლების, ასაკისა და სქესისთვის საზიარო. ეროვნული სამზარეულო ქვეყნის რეგიონების ერთობლიობით აგებული კონსტრუქციაა, რაც ერის წევრებს სამშობლოს ერთიანი სხეულის გააზრებაში დღემდე ეხმარება.

ნაციონალიზმის „რელიგიურობის“ გათვალისწინებით, აშკარად გამოჩნდა, რომ თანამედროვე ერებისთვის ეროვნული სამზარეულო ბიბლიური წმინდა საკვებისა ექვივალენტია, რადგან თანამედროვე ნაციათა მსოფლიოში ეროვნული კერძები ერის უნიკალურობისა და ექსკლუზიურობის გამოხატვის მნიშვნელოვანი საშუალებაა. გასტრონაციონალიზმის მაგალითებით დასტურდება, რომ ნაციონალიზმი დღემდე აქტუალური კულტურული სისტემაა და მედგრად უძალიანდება გლობალიზაციას.

ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძის მიერ 1874 წელს საქართველოს კუთხეებში გავრცელებულ კერძთა ერთ კრებულში გაერთიანებამ დასაბამი დაუდო ერთგვარ სამართლებრივ დოკუმენტს, რომელმაც „დააკანონა“ ქართულ კერძთა სია.

და რაც ყველაზე მნიშვნელოვანია 1874 წელს გამოცემული წიგნის - „ქართული სამზარეულოს“ შინაარსში საქართველოს კუთხეების გაერთიანებამ, ქვეყნის პოლიტიკურ გაერთიანებას დაასწრო.

### გამოყენებული ლიტერატურა:

1. ალექსიძე, მ. (2018). საქართველო ყაჯართა პერიოდის ირანულ მოგზაურთა თვალით. აღმოსავლეთსა და დასავლეთს შორის, ირანელი და ფრანგი ავტორები მე-19 საუკუნის საქართველოს შესახებ, 99-105. ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი.
2. ანდერსონი, ბ. (2003). წარმოსახვითი საზოგადოებანი. გამომცემლობა „ენა და კულტურა“, თბილისი.
3. ბაგრატი ბატონიშვილი. (1818). სამკურნალო ცხენთა. სტამბა იოსებ იოანესოვისა, სანკტ-პეტერბურგი.
4. ბაგრატი ბატონიშვილი. (1818). წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა, შაქარლამათა, და სასმელთა შესამზადებელი. სანკტ-პეტერბურგი.
5. იოანე ბატონიშვილი. (1948). კალმასობა. სახელგამი, თბილისი.
6. ბაქრაძე, ა. (1984). ილია ჭავჭავაძე, წიწამური. გამომცემლობა „ნაკადული“, თბილისი.
7. ბალახაშვილი, ი. (1940). ლიტერატურული წრეები და სალონები. საბლიტგამი, თბილისი.
8. ბალახაშვილი, ი. (1951). ძველი თბილისი. სახელმწიფო გამომცემლობა, თბილისი.
9. ბენდიანიშვილი, ა. (1999). საქართველოს ისტორია 1901-1921. გამომცემლობა „განათლება“, თბილისი.
10. ბერიძე, ვ. (1987). მოგონებები. გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი.
11. ბერძენიშვილი, ნ. (1964). საქართველოს ისტორიის საკითხები, წიგნი I. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა, თბილისი.
12. ბერძენიშვილი, ნ. (1971). საქართველოს ისტორიის საკითხები, ტომი 5. თბილისი: მეცნიერება.
13. ბოროზდინი, კ. (1934). სამეგრელო და სვანეთი, 1854-1861. სახელმწიფო გამომცემლობა, თბილისი.
14. ბოროზდინი, კ. ერისთავი, რაფ., მურიე, ჟ. (1927). ბატონყმობა სამეგრელორელოში. გამომცემელი ერმოლაოზ წულაია, თბილისი.
15. გასვიანი, გ. აფხაზეთი - XIX ს. ბოლოსა და XX საუკუნეში. გამომცემლობა „მემატიანე“, 2004. თბილისი.

16. გაფრინდაშვილი, მ. (1966) ქართული განმანათლებლობა. თბილისი.
17. გელაშვილი, გ. (2017). ინგლისელი მოგზაური ჯეიმს ბრეისი თბილისის შესახებ (1876). ახალი და უახლესი ისტორიის საკითხები, N 1 (20), 410-430.
18. გელნერი, ე. (2003). ერები და ნაციონალიზმი. გამომცემლობა „ნეკერი“, თბილისი.
19. გოცირიძე, გ. (2007). კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში. ივ. ჯავახიშვილის ისტორიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტი.
20. გრიგორიანცი, კ. (2011). ძველი თბილისის იშვიათი ამბები. სტამბა „პეტიტი“, თბილისი.
21. გურული, ვ. კუპატაძე, ბ. (2014). საქართველოს ისტორია XIX საუკუნე. გამომცემლობა „არტანუჯი“, თბილისი.
22. ერისთავი, რ. (1873). შემოკლებული ლათინური, რუსული და ქართული ლექსიკონი. თბილისი.
23. თოფჩიშვილი, რ. (2014). ქართველთა კვების კულტურის ისტორიიდან - სულუგუნი. თბილისი: ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. თბილისი.
24. ითონიშვილი, ვ. ( 1989). „ქართული ეთნოგრაფიის ნარკვევები“. გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბილისი.
25. იოსელიანი, პ. (1893). ცხოვრება მეფე გიორგი მეცამეტისა და საქართველოს რუსეთთან შეერთება. ექვთიმე ხელაძის სტამბა, თბილისი.
26. კიკვიძე, ა. (1951). მე-19 საუკუნის ქართული ისტორიული აზროვნება. In მასალები საქართველოსა და კავკასიის ისტორიისათვის, ნაკვეთი 29. თბილისი.
27. კუპრაშვილი, ჰ. (2011). „რუსეთის კოლონიალური პოლიტიკა და ქართული საზოგადოებრივ-პოლიტიკური აზრი XIX საუკუნის პირველ ნახევარში. ტექნიკური უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
28. ლამბერტი, ა. (1936). სამეგრელოს აღწერა. ფედერაცია, თბილისი.
29. მანსვეტაშვილი, ი. (1936). მოგონებანი, ფედერაცია, თბილისი.
30. მემველია, კ. (1965). თერგდალეული კირილე ლორთქიფანიძე. გამომცემლობა „განათლება“, თბილისი.

31. ნაჭყებია, ი., სანიკიძე, გ. (2018). საქართველოს ადგილი XIX საუკუნის ევროპა-ირანის ეკონომიკურ ურთიერთობებში: დაუსრულებელი და განუხორციელებელი პროექტები. In აღმოსავლეთსა და დასავლეთს შორის, ირანელი და ფრანგი ავტორები მე-19 საუკუნის საქართველოს შესახებ, 314-336. ილიას სახელობის უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
32. ომიადე, ს. (2020). ლექსემა პურის სინტაგმატურ-დერივაციული ველი. ტერმინოლოგიის საკითხები, ტომი IV, 297-306.
33. ორბელიანი, გ. (2019). გრიგოლ ორბელიანის წერილები, ტომი IX. გამომცემლობა „უნივერსალი“, თბილისი.
34. ორბელინი, გ. (1871). სადღეგრძელო. ი. კერესელიძისაგან, მარტიროზიანის ტიპოგრაფია, თბილისი.
35. პატარიძე, ლ. (2005). ქართული იდენტობა. In საქართველო ათწლეულების გასაყარზე, 216-226. თბილისი.
36. სამუშია, ჯ. (2023). ქართული გასტრონომიის ისტორია. გამომცემლობა: პალიტრა L, თბილისი.
37. სართანია, დ. (2002). ივანე ჯავახიშვილი და ქართული ეტიკეტის ისტორიის საკითხები. გამომცემლობა „ენა და კულტურა“, თბილისი.
38. სახოკია, თ. (1969). ჩემი საუკუნის ადამიანები. გამომცემლობა „ნაკადული“, თბილისი.
39. სახოკია, თ. (1985). მოგზაურობანი - გურია, აჭარა, სამურზაყანო, აფხაზეთი. გამომცემლობა „საბჭოთა აჭარა“, ბათუმი.
40. სმითი, დ., ე. (2008). ნაციონალური იდენტობა. გამომცემლობა „ლოგოს პრესი“, თბილისი.
41. სმითი, დ., ე. (2004). ნაციონალიზმი, თეორია, იდეოლოგია, ისტორია. თბილისი.
42. სუნი, გ.რ. (2022). ქართველი ერის ჩამოყალიბება. გამომცემლობა „საარი“, თბილისი.
43. კოტეტიშვილი, ვ. (1965). ქართული ლიტერატურის ისტორია (XIX საუკუნე). გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი.
44. ქართული წიგნი, ბიბლიოგრაფია, ტომი პირველი, 1629-1920. (1941). წიგნის პალატის გამომცემლობა, თბილისი.

45. ქოთხოფი, ჰ. (2004). ქართული სუფრა. წიგნში: ქართული სუფრა და სამოქალაქო საზოგადოება, 61-78. CIPDD, თბილისი.
46. ჩიქოვანი ნ., ჩხაიძე ი. და სხვ. (2014). იდენტობის ნარატივები საქართველოში: მრავალეთნიკური ქართველი ერის სათავეებთან (1860-1918). თბილისი.
47. ჩიქოვანი, მ. (1975). ქართული ხალხური სიტყვიერების ისტორია, ტომი I. თბილისი.
48. ჩხაიძე, ი. (2009). ნაციონალიზმის მოდერნისტული თეორია და ქართული ნაციონალური პროექტი (თერგდალეულები). თბილისი.
49. ჩხარტიშვილი მ., გოგრიჭიანი, ნ. და სხვ. (2016). სახელმძღვანელოები ეროვნულ ისტორიაში, როგორც საისტორიო წყარო. თბილისი.
50. ჩხარტიშვილი, მ. (2009). ქართული ეთნიკ რელიგიური მოქცევის ეპოქაში. გამომცემლობა „უნივერსალი“, თბილისი.
51. ჩხარტიშვილი, მ. (2011). ქართული იდენტობის საკრალური ასპექტი. კრებულში: თსუ-ს საქართველოს ისტორიის ინსტიტუტის შრომები, 71-91. თბილისი.
52. ჩხარტიშვილი, მ. (2014). ქართველი ერის იდეა ნაციის ფენომენის შესახებ ევროპული დისკურსის ფონზე. საერთაშორისო ინტერდისციპლინური კონფერენციის კრებული. 59-66. თსუ გამომცემლობა, თბილისი.
53. ჩხარტიშვილი, მ., მანია, ქ. (2011/2012). ქართველი ერის კონცეპტუალიზაცია და ერენანის „რა არის ერი?. ქართული წყაროთმცოდნეობა, ტ. 13-14, 72-89.
54. ჩხარტიშვილი, მ., მანია, ქ. (2014). „ოსმალის საქართველო“ ივერიის რეპრეზენტაციით. In ქართული წყაროთმცოდნეობა N XV-XVI, 109-117. გამომცემლობა „უნივერსალი“, თბილისი.
55. ჩხარტიშვილი, მ., მანია, ქ. (2011). ქართველთა ნაციონალური კონსოლიდაციის პროცესის ასახვა ბეჭდურ მედიაში. „ივერია“ და მისი მკითხველი საქართველო. გამომცემლობა „უნივერსალი“, თბილისი.
56. ჭურღულია, ო. (1974). ქართულ-აფხაზური კულტურულ-ლიტერატურული ურთიერთობის ისტორიიდან. გამომცემლობა „ალაშარა“, სოხუმი.
57. ჯაფარიძე, ა. (2003). საქართველოს სამოციქულო ეკლესიის ისტორია, ტომო 4. გამომცემლობა „მერანი“, თბილისი.
58. ჯოლოგუა, თ. (2013). ქართული ჟურნალისტიკის ისტორია (XIX საუკუნე). თბილისი.



59. ჯონსი, ს. (2013). საქართველო: პოლიტიკური ისტორია და დამოუკიდებლობის შემდეგ. სოციალურ მეცნიერებათა ცენტრი, თბილისი.
60. ჯონსი, ს., თორია, მ. (2022). მეხსიერების ადგილები და ქართული ნაციონალური იდენტობის სიმბოლური გარემო (კრებული). ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
61. ჯულაშვილი, ე. (2012). სტალინის დედის მოგონებები. ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობა, თბილისი.
62. ხაჭაპურიძე, გ., „საქართველოს ისტორია, უძველესი ხანიდან ჩვენს დრომდე“, სახელმწიფო, გამომცემლობა სასწ.- პედაგოგიური სექტორი, თბილისი, 1940, გვ.: 415-489;
63. ხაჭაპურიძე, გ., საქართველოს XIX და XX საუკუნეთა ისტორია, სახელმწიფო გამომცემლობა, თბილისი.
64. ჰობსბაუმი, ე. (2012). ერები და ნაციონალიზმი 1780 წლიდან. პროგრამა, მითი რეალობა. ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
65. Anderson, B. (1991). „Imagined Communities: Reflections on The Origin and Spread of Nationalism. London.
66. Appadurai, A. (1988). How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India. Comparative Studies in Society and History, Vol. 30, No. 1 , pp. 3-24.
67. Armstrong, J., A. Nationalism before Nationalism. Armstrong, John, Nations Before Nationalism. Chapel Hill, University of North Carolina Press. 1982.
68. Assman, J. (2001). Cultural memory and early civilizations. Cambridge University Press.
69. Billiln, M. (n.d.). Banal Naionalism. London: SAGE.
70. Bryce, J. (1876). Transcaucasia and Ararat: Notes of a Vacation Tour in the Autumn of 1876. London: Kindle Edition.
71. chijo, A., Johannes, V., Ranta, R. (2019). The Emergence of National Food: The Dynamics of Food and Nationalism. Bloomsbury.
72. Creswel, J. W. (2009). Research Design, Qualitative, Quantitative and Mixed Methods Approaches. SAGE.
73. De Peyssonel, M. (1764). Essay Sur Les Troubles Actueles De Perse Et De Georgie. Paris.

74. Desoucey, M. (2010). Gastronationalism: food traditions and authenticity politics in the European Union., *American Sociological Review*, #75, pp. 432–455.
75. Ewbank, A. B. (2022), June 8). The Oldest Cookbooks From Libraries Around The World . *Atlas Obscura*.
76. Ferguson, P. P. (1998). A Cultural Field in the Making: Gastronomy in 19th-Century France, Volume 104, N 3. *American Journal of Sociology*, pp. 597-641.
77. Ferguson, P. P. (2004). *Accounting For Taste - The Triumph Of French Cuisine*. University of Chicago Press.
78. Gellner, E. (1983). *Nations and Nationalism*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
79. Hobsbawm, E., Raner, T. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
80. Keller, R. (2006). Analysing discourse: an approach from the sociology of knowledge. *Historical Social Research* N31(2), pp. 223-242.
81. Kohn, H. (1965). *Nationalism - Its meaning and History*., Malabar, Florida: Robert E. Krieger Publishing Company.
82. Mcdonell, E. C. (2019). Retrieved from <https://journals.openedition.org/aof/10183>,
83. Mintz, S. (1996). Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, power, and the past. *American Ethnologist*, Vol. 25, No. 1, pp. 27- 40.
84. Muehlfried, F. (2007). *Sharing The Same Blood – Culture And Cuisine In The Republic Of Georgia*.
85. Ory, P. (1992). La Gastronomie in P. Nora (ed.). In *Les Lieux De Mémoire*, vol. 3.2. Paris. pp. 823–853.
86. Pilcher, J. M. (1998). *Que Vivan Los Tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. UNM Press.
87. Porciani, I. (2019). *Food Heritage and Nationalism in Europe*. London and New York: Routledge.
88. Ram, H. (2014). The Literary Origins Of The Georgian Feast: The Cosmopolitan Poetics Of A National Ritual. *Ab Imperio* N4, pp. 19-52.
89. Smyth, A. D. (1998). *Nationalism And Modernism, A Critical Survey Of Recent Theories Of Nations And Nationalism*. London And New-York.

90. The Good Wife's Guide (Le Ménagier De Paris). (2009). Cornell University Press.
91. Trubek, A. B. (2000). Haute Cuisine: How The French Invented The Culinary Profession . University Of Pennsylvania Press.
92. Van Dyk, G. (2022). Commerce, Food, and Identity in Seventeenth-Century England and France Across the Channel. Amsterdam University Press.
93. Willan, A., Cherniavsky, M. (2012). The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook. University of California Press.
94. Ассман, А. (2016). Новое недовольство мемориальной культурой. Москва: Новое литературное обозрение.
95. Ассман, А. (2019). Забвение истории — одержимость историей. Москва: Новое литературное обозрение.
96. Ассман, Я. (2004). Культурная Память. Москва: Языки Славянской Культуры.
97. Бродель, Ф. (1986). Структуры Повседневности . Москва: Прогресс.
98. Глазунов, И. (1808). Поваренный календарь или самоучитель поваренного искусства. Санктпетербургъ.
99. Друковцев, С. (1773). Экономические наставления дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. москва.
100. Карем, М. А. (1860). Искусство французской кухни XIX столетия: Гастрономическое и практическое руководство / Пер. с фр. Т. Т. Учителева. Санктпетербургъ.
101. Книга о Национальной армянской пище домашней хозяйке. (1950). Ереван: Гостиздат.
102. Копешавилзе Г. Г. (1989). Абхазская кухня. Сухум: Алашара.
103. Левшин, А. (1795). „Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский, содержащий по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякаго рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и аглинской поварни. Москва: Въ Унивкрситетской Типографі, у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия.
104. Лемкуль, Л. М. (1972). Праздничный стол. Москва: Пищевая промышленность.
105. Лотман, Ю. (2002). Статьи о семиотике культуры и искусства. Санкт-Петербург. Академический Проект.

106. Маслов, Л. А. (1958). Кулинария. Москва: Государственное издательство торговой литературы.
107. Мясокопченности, К. (1938). Пищепромиздат. Москва-Ленинград.
108. Осипов, П. (1790). Старинная русская хозяйка, ключница и стряпуха. Санктпетербургъ: Печатана въ Императорской Типографіи.
109. Реньер, А. Г. (2014). „Алманах Гурманов“. Москва: Новое литературное обозрение.
110. С.В., Д. (1779). Поваренныя Записки. Москва: Печатаны вЪ Типографіи Императорскаго Московскаго Университета.
111. Смитт, Э. (2004). Национализм и модернизм. Критический обзор современных теорий наций и национализ. праксис.
112. Французский домашний столъ или искусство есть вкусно, Э. и. (1892). Москва: типография М. Г. Волчаникова.

#### ელექტრონული რესურსები:

113. ბერძენიშვილი, ლ., „იდენტობის კულინარიული დონე“, <http://winoge.com/samzareulo/levan-berzenisvili-identobis-kulinaruli-done>, ნანახია: 21.10.2021;
114. კვიციანი, ზ., „ქართული სუფრა. ღვინის სმის წესი“, <http://vinoge.com/istoria/qartuli-sufra-rvinissSmis-wesi>, ნანახია: 21.10.2022;
115. მაისურაძე, გ., „კულტურული ნაციიდან კულტურულ ნაციონალიზმამდე“, (იანვარი 28, 2014), იხ.: <https://www.radiotavisupleba.ge/a/blog-giorgi-maisuradze-cultural-nation/25245883.html>, ნანახია: 11.12. 2020;
116. Assman, A. Kollektives Gedächtnis, (20,02,2008), <https://www.bpb.de/themen/erinnerung/geschichte-und-erinnerung/39802/kollektives-gedaechtnis>/ნანახია 02.06.2021;
117. Congdon, V., Spalvena, A., Zagrodzka, D.: Cookbooks, Nationalism and Gastronationalism, (November, 16, 2017), <https://recipes.hypotheses.org/10110>, ნანახია: 23.02.2023;

118. Ewbank, A., Brown, M., The Oldest Cookbooks From Libraries Around The World, Atlas Obscura (June 8, 2022), ոճ.: <https://www.atlasobscura.com/articles/oldest-cookbooks>, Ծանօթոճ: 21.10.2022;
119. Explore the Roman Cookbook, De Re Coquinaria, the Oldest Known Cookbook in Existence (October 14, 2020), <https://www.openculture.com/2020/10/explore-the-roman-cookbook-de-re-coquinaria.html>, Ծանօթոճ: 22.12.2022;
120. Ferguson, P., P., Accounting For Taste - The Triumph Of French Cuisine, University Of Chicago Press, 2004, <https://tracesdefrance.fr/2019/08/31/accounting-for-taste-the-triumph-of-french-cuisine/> Ծանօթոճ: 21.11.2022;
121. Foden, G., Nostradamus And His Pot of Jam, (April 01, 2022), <https://www.theguardian.com/Books/2006/Apr/01/Featuresreviews.Guardianreview1/> Ծանօթոճ: 21.10.2022;
122. Interview with Elizabeth Loftus, Speaking Of Psychology: How Memory Can Be Manipulated, (October, 2019), ոճ.: <https://www.apa.org/news/podcasts/speaking-of-psychology/memory-manipulated> Ծանօթոճ 02.06.2022;
123. Kasprzyk-Chevriaux, M., 19-th Century Polish Women's Cookbooks: The Hatching of a Social Monster, (November 23, 2018), <https://culture.pl/en/article/19th-century-polish-womens-cookbooks-the-hatching-of-a-social-monster>, Ծանօթոճ: 21.10.2022;
124. Kasprzyk-Chevriaux, M., Antique Cookbooks: The Meals of Poland's Past, (November 05, 2019), <https://culture.pl/en/article/antique-cookbooks-the-meals-of-polands-past>, Ծանօթոճ: 02.02.2023;
125. Porciani, I., Food Heritage and Nationalism in Europe (Ed), [https://www.researchgate.net/publication/337122307\\_Food\\_heritage\\_and\\_nationalism\\_in\\_Europe](https://www.researchgate.net/publication/337122307_Food_heritage_and_nationalism_in_Europe), Ծանօթոճ: 21.11.2022;
126. Lauden, R., Mexican Kitchen's Islamic Connection, (May/June, 2004), <https://archive.aramcoworld.com/issue/200403/the.mexican.kitchen.s.islamic.connection.htm>, Ծանօթոճ: 22.02.2022;
127. Lelieveldt, H., Gastronationalism? How Europe's Food Production is becoming entangled in Nationalist Politics, <https://blogs.lse.ac.uk/europpblog/2016/10/18/gastronationalism-nationalist-politics>, Ծանօթոճ: 21.11.2022;

128. Makharadze, A., *Cooking Up National Identity: Cookbooks And Social Transformations In Georgia*, Supervisor: Professor Daniel Monterescu, Professor Alexandra Kowalski, Department Of Sociology Ma; <https://www.ceu.edu/> Ծճճճճ: 21.01.2023;
129. Mangan, G., *Amelia Simmons Adds a uniquely American Flavor to Cooking*, (November 26, 2020), <https://www.connecticuthistory.org/Amelia-Simmons-Adds-A-Uniquely-American-Flavor-To-Cooking>, Ծճճճճ: 22.02.2023;
130. Morfin, M., *The 10 Oldest Cookbooks In The World*, (November 28, 2006), <https://theculturetrip.com/europe/articles/the-10-oldest-cookbooks-in-the-world>, Ծճճճճ: 22.05.2022;
131. Muehlfried, F. *Sharing the same blood – culture and cuisine in the Republic of Georgia*, <https://journals.openedition.org/aof/2342>, Ծճճճճ: 21.11.2021;
132. Parasecoli, F., *Gastronativism: Food as an Ideological Tool in a Globalized World*, (2022), <https://fabioparasecoli.com/gastronativism-food-as-an-ideological-tool-in-a-globalized-world>, Ծճճճճ: 22.12.2022;
133. Parasecoli, F., *Vodka And Pierogi – Gastronativism During Putin’s War*, (November 07, 2022), <https://fabioparasecoli.com/vodka-and-pierogi-gastronativism-during-putins-war>, Ծճճճճ: 21.12.2022;
134. Peters, T., *Election Cake, A Forgotten Recipe Is Trending Again*, <https://www.today.com/food/what-election-cake-heres-history-forgotten-recipe-t197021> (November 03, 2020), Ծճճճճ: 22.02.2023;
135. Ram, H., *The Literary Origins of the Georgian Feast: The Cosmopolitan Poetics of a National Ritual*, (2014), *The Literary Origins of the Georgian Feast: The Cosmopolitan Poetics of a National Ritual*, Ծճճճճ: 21.09.2022;
136. Raviv, Y., *National Identity on a Plate*, (November 04, 2001), <https://pij.org/articles/805/national-identity-on-a-plate/>, Ծճճճճ, 23.03.2023;
137. Salloum, H., *Foods Of Iraq: Enshrined With A Long History* (April, 01, 2006), <http://thingsasian.com/Story/Foods-Iraq-Enshrined-Long-History>, Ծճճճճ: 21.10.2022;
138. Scott, E. R., *Familiar Strangers: The Georgian Diaspora In The Soviet Union*, 2011, [https://escholarship.org/content/qt9pd9r68h/qt9pd9r68h\\_nosplash\\_f0c1979d50766b5b0eefc0d462d0d8c8.Pdf](https://escholarship.org/content/qt9pd9r68h/qt9pd9r68h_nosplash_f0c1979d50766b5b0eefc0d462d0d8c8.Pdf), Ծճճճճ: 11.12.2022;

139. Subhan, A., Injecting Flavour into Southeast Asia's Tourism Sector, (May 29, 2018), <https://theaseanpost.com/article/injecting-flavour-southeast-asias-tourism-sector> , ნანახია: 12.12.2022;
140. Starr, F., Apicius, Cooking and Dining in Imperial Rome, Translator: Joseph Dommers Vehling, (August 19, 2009), <https://www.gutenberg.org/files/29728/29728-h/29728-h.htm>, ნანახია 21.09.2022;
141. Wells, R. Coming T Coming Together Ov ogether Over Table: The Role of F able: The Role of Food in Geor ood in Georgian Conflict Resolution Practices (2021), <https://digitalcommons.du.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=3006&context=etd>, ნანახია: 21.09.2021;
142. Thomas, J., ASEAN's Delicious Food is a Goldmine, (March 09, 2019), <https://theaseanpost.com/article/aseans-delicious-food-goldmine>, ნანახია: 02.02.2022;
143. Генис, А., Эволюция Советской Кухни, <https://eda.ru/Media/Vsjudu-Zhizn/Evolyuciya-Sovetskoy-Kuhni>, ნანახია: 02.03.2023;

**პერიოდიკა (წლების მიხედვით):**

144. „კავკაზი“, 1847, N 6 (რუსულ ენაზე); 1847, N 10; 1847, N14; 1847, N16; 1847, N 20; 1847, N 43-47; 1857, N 77;
145. „ცისკარი“ 1852, N 1, N2, N3, N4; 1859, N 7; 1870, N1; 1974, N11;
146. „სასოფლო გაზეთი“, 1868, N 28, 34, 38, 33; 36, 39;
147. „მნათობი“, 1869, N3;
148. „დროება“, 1866, N1; 1866, N21; 1870, N20; 1873, N 27; 1875, N81;
149. „მნათობი“, 1869, N3;
150. „კრებული“, 1871, N4; 1872, N7; 1873, N1;
151. „ივერია“, 1877, N1; 1882, N3; 1888: N 203; 1888, N211, N217; 1892, N3;
152. „კვალი“, 1893, N16; 1896, N9;
153. „მოამბე“, 1895, N10.