

DOI: 10.61491/yk.17.2025.12194

ართვინის პროვინციის კულინარიული კულტურის
ზოგიერთი თავისებურება

Some Characteristics
of Artvin Province Culinary Culture

მეჰმედ ალი ქესკინი

ართვინის უნივერსიტეტი
თურქეთი, ართვინი

Mehmet Ali Keskin

Artvin University
Turkey, Artvin

აბსტრაქტი

ართვინის პროვინცია ჭოროხის აუზში, თურქეთის რესპუბლიკის შავი ზღვის რეგიონის უკიდურეს აღმოსავლეთ ნაწილში, მდებარეობს. სამხრეთით იგი ესაზღვრება ერზურუმის პროვინციას, დასავლეთით და აღმოსავლეთით – რიზეს და არდაჰანის პროვინციებს; ჩრდილოეთით – საქართველოს რესპუბლიკას.

რეგიონის რთული ისტორია განაპირობებდა კულტურათა დიალოგის მრავალფეროვნებას საუკუნეთა განმავლობაში. გარდა ამისა, ერთი მხრივ, უნიკალური ბუნებრივი სიმდიდრე, მეორე მხრივ, რთული რელიეფი და სასოფლო-სამეურნეო დანიშნულების მიწების დეფიციტი მნიშვნელოვან ზეგავლენას ახდენდა ადგილობრივი მოსახლეობის ყოფაზე და, შესაბამისად, კულინარიულ კულტურაზე. შეიძლება ითქვას, რომ ართვინელთა მრავალფეროვან სამზარეულოში მნიშვნელოვანი ადგილი უჭირავს სწრაფად და მარტივად მოსამზადებელ მაღალკალორიულ კერძებს. ამასთან, ბევრი მათგანი უძველეს დროშია შექმნილი და დღევანდელ დღემდე თითქმის უცვლელი სახით არის მოდწეული. რასაკვირველია, განუწყვეტელი ომიანობისა და გეოპოლიტიკური ცვლილებების შედეგები, ასე თუ ისე, ადგილობრივ სამზარეულოზეც აისახა და თვალსაჩინოა ადაპტირებისა თუ განვითარების პროცესიც.

წარმოდგენილ ნაშრომში ფართოდაა განხილული ართვინის პროვინციის კულინარიული კულტურის თავისებურებანი, ისტორიული და გეოგრაფიული პირობების, ყოველდღიური ყოფისა და სხვა ფაქტორების როლი ართვინული სამზარეულოს ფორმირების პროცესში.

საკვანძო სიტყვები: ართვინის პროვინცია, კულინარია, კვების კულტურა.

ABSTRACT

The province of Artvin is located in the Çoruh basin, in the extreme eastern part of the Black Sea region of the Republic of Turkey. To the south it borders the province of Erzurum; to the west and east, the provinces of Rize and Ardahan; and to the north, the Republic of Georgia.

The region's complex history has, over the course of centuries, given rise to a diversity of cultural dialogue. Beyond this, on the one hand, the region's unique natural wealth and, on the other, its difficult terrain and the scarcity of land suited to agriculture exerted a significant influence on the way of life of the local population and, accordingly, on its culinary culture. It may be said that, within the diverse cuisine of the people of Artvin, an important place belongs to high-calorie dishes that can be prepared quickly and simply. Moreover, many of these dishes were created in ancient times and have come down to the present day in almost unchanged form. Naturally, the effects of continuous warfare and geopolitical change were, to one degree or another, reflected in local cuisine as well, and the process of its adaptation and development is clearly evident.

The present paper offers an extensive examination of the distinctive features of the culinary culture of Artvin province, and of the role played by historical and geographical conditions, everyday life, and other factors in the process by which Artvin's cuisine took shape.

Keywords: Artvin province, culinary art, food culture.

შესავალი

საკვები კულტურული ელემენტია ინდივიდუალური და სოციალური ასპექტებით. გეოგრაფიულმა მდებარეობა, რომელშიც ადამიანები ცხოვრობენ, გავლენას ახდენს კულინარიულ კულტურაზე. საკვები კულტურული ღირებულებების სისტემა, რომელიც პირდაპირ კავშირშია საზოგადოების სოციალურ, კულტურულ, რელიგიურ, ეკონომიკურ, გეოგრაფიულ და ტექნოლოგიურ მახასიათებლებთან (Göde 2024: 16). აღმოსავლეთ შავი ზღვის რეგიონში მდებარე ჭოროხის აუზი ჩრდილოეთით შავ ზღვასა და სამხრეთით აღმოსავლეთ ანატოლიის რეგიონს შორის მდებარეობს. ართვინის პროვინციის დიდი ნაწილი ჭოროხის აუზშია მოქცეული და საქართველოს ესაზღვრება. მდებარეობის გამო, ჭოროხის აუზმა მრავალი ისტორიული და კულტურული ცვლილება განიცადა (Keskin 2020: 299). ართვინი არა მხოლოდ კულტურული მოზაიკაა, არამედ გამოირჩევა თავისი ბუნებრივი სილამაზით. ართვინის პროვინციაზე საუბრისას გვახსენდება მისი კლიმატი, ენდემურ მცენარეთა სახეობები, ტყეები, სოფლები, პლატოები და ადგილობრივი არომატები (Keskin 2022: 35). ეს ყველაფერი გავლენას ახდენდა ართვინის კულინარიული კულტურის ჩამოყალიბებაზე.

კვლევის მეთოდები

ნაშრომში გაანალიზებულია ართვინის კულინარიული კულტურის საკითხები. მათი შესწავლა-გააზრებისას ვისარგებლეთ აღწერითი, ისტორიულ-შედარებითი და კრიტიკული ანალიზის მეთოდებით. კვლევისას სათანადო წყაროებსა და სამეცნიერო ლიტერატურასთან ერთად გამოყენებულია პროვინციაში სამეცნიერო ექსპედიციებში მოპოვებული სავსე მასალები.

მსჯელობა

ართვინის პროვინციის ისტორიული თავისებურებები და კულინარიული კულტურა. ხალხური სამზარეულო კულტურათა დიალოგის თავისებურებებზეც მიაწვდის ხელს. რეგიონის მდებარეობა, ისტორიული წარსული, მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა კულინარიული კულტურის ჩამოყალიბებასა და განვითარებაში. ფაქტია, რომ ომებმა და მიგრაციებმა მნიშვნელოვანი როლი ითამაშა. შეიძლება ითქვას, რომ ართვინის პროვინციაში პოპულარული მრავალი კერძი ასახავს ამ ისტორიულ ეპოქათა არაერთ ასპექტს.

ართვინის პროვინციის ფიზიკურ-გეოგრაფიული მახასიათებლები და კულინარიული კულტურა. ართვინის პროვინცია მდებარეობს თურქეთის აღმოსავლეთ შავი ზღვის რეგიონში, ჭოროხის აუზში. ის საქართველოს ესაზღვრება. მოსახლეობის მნიშვნელოვანი ნაწილი ქართველებია. ართვინი აღმოსავლეთ შავი ზღვის მთიან სარტყელში მდებარეობს, სადაც სანაპირო და შიდა მთის ქედები ერთმანეთს ერწყმის და კვეთს (Doğanay 2014: 8). არჰავის, ხოფისა და ქემალფაშას რაიონები შავი ზღვის სანაპიროს გასწვრივ მდებარეობს. შიდა ზოლში გადაადგილებისას ბორჩხის, მურღულის, ცენტრალური რაიონის, არტანუჯის, იუსუფელისა და შავშეთის რაიონები სიმაღლეში მნიშვნელოვნად იმატებს. მთიანეთი მოიცავს პროვინციის დიდ ტერიტორიას, შესაბამისად, სანაპიროსა და შიდა რაიონებში კლიმატი, მცენარეულობა, ლანდშაფტი და ნიადაგის სტრუქტურა ერთმანეთისგან განსხვავებულია. სასოფლო-სამეურნეო მიწების არასაკმარისი რაოდენობა და ამ რთულ გეოგრაფიულ გარემოში ატმოსფერული ნალექების რეჟიმი ასევე მოქმედებს მოსავლიანობაზე. განვითარებულია მეცხოველეობა, მეტადრე მაღალმთიან სოფლებში.

კლიმატური მახასიათებლების თვალსაზრისით, გეოგრაფიული თავისებურებებისა და სიმაღლის სხვაობის გამო, ართვინის სანაპირო და შიდა რაიონები ერთმანეთისგან განსხვავდება. ართვინში კლიმატი რეგიონების მიხედვით, რელიეფის ფორმების გამოც არის განსხვავებული. სანაპირო რაიონებში ჭარბობს თბილი და წვიმიანი ამინდები. პროვინციის შიდა ნაწილში კი, პირიქით, ზამთარი ყოველთვის თოვლიანია, ხოლო ზაფხული გრილი (TR-55831.. 2025:). მიუხედავად იმისა, რომ ართვინი შავი ზღვის კლიმატურ ზონაში მდებარეობს, კონტინენტური კლიმატის მახასიათებლები უფრო გამოხატულია მთიანეთში, პროვინციის შიდა ნაწილებში (artvin... 2025).

ართვინის პროვინცია მცენარეულობის მრავალფეროვნებით გამოირჩევა. მისი ტერიტორიის დიდი ნაწილი ტყეებით არის დაფარული.

რეგიონი განთქმულია ენდემურ მცენარეთა სახეობებითა და გარეულ ცხოველთა სიმრავლითაც.

აღნიშნული რეალობა, რეგიონის ისტორია თუ ბუნებრივი პირობები, გავლენას ახდენდა კერძების მომზადების მეთოდზე, დროსა და კალორიულობაზე. ზაფხული ხანმოკლეა, ზამთარი კი – მკაცრი და ხანგრძლივი. განსაკუთრებით, მაღალმთიან სოფლებში მცხოვრები ადამიანები ცდილობენ, მაქსიმალურად გამოიყენონ დრო სწრაფი, პრაქტიკული, მაღალკალორიული, ნოყიერი კერძების მოსამზადებლად. დრო ძვირფასია ადგილობრივი მოსახლეობისთვის, ამიტომ, კერძების მომზადებისა და ჭამისთვის გამოყოფილი დრო შედარებით მცირეა.

პოპულარული კერძები ართვინიდან. ართვინელთა სამზარეულოში მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია როგორც ცხოველურ, ასევე მცენარეულ კერძებს. აქ რძისგან ამზადებენ, მაგალითად, კარაქს (აქაურ ქართველთა მეტყველებაშიც დამკვიდრებულია სიტყვა „იალი“), მაწონს, გაწურულ მაწონს (დონთბარი), ყველს (სოფლებში ჯერ კიდევ ამზადებენ ყველის მრავალ სახეობას), აირანს, კაიმაღს (ე.წ. სოფლის არაჟანს).

რძის პროდუქტებიდან არაერთი კერძი მზადდება. დავასახელებთ მხოლოდ შავშეთში დაფიქსირებულ რამდენიმე კერძს: ქალაჯო, დოშორვა, თხელი დოშორვა, ხავიწი, სუთლი და ა.შ.

ართვინი ტრადიციული მეცხოველეობის რეგიონია და ამიტომ, ბუნებრივია, სუფრაზე ხშირადაა შემწვარი ან მოხარშული ხორცი (მსხვილფეხა რქოსანი საქონლის, ცხვრის, თხის, ასევე ფრინველის და სხვა). მზადდება ყაურმა, ძვლის ან ხორცის წვნიანები და ა.შ. დღემდე ამზადებენ კერძებს ნანადირევი ცხოველებისა და ფრინველებისგან.

მრავალფეროვანია ზოსტნეულის კერძები, განსაკუთრებით ლობიო და ფხალი. მათგან დამზადებული კერძები ხშირად გამოიყენება საკვებად. ბორჩხის, მურღულის, შავშეთის, ართვინის ილჩეებში პოპულარულია ორივე ზოსტნეულის შერევით შექმნილი კერძი, რომელსაც ქართველები ფხალ-ლობიას ან ლობია-ფხალას უწოდებენ (თურქულად – „ფასულიელი ყარა ლაჰანა იემელი“). აკეთებენ ჭინჭრის ან სხვა ბალახოვანი მცენარების შეჭამანდსაც. ოჯახებში დღემდე ამზადებენ ფხლის მწნილს. ცხადია, აკეთებენ კარტოფილის კერძებს, ზოსტნეულის სხვადასხვა სახის წვნიანებს (ჩორბებს) და ა.შ.

ხილისგან აკეთებენ მურაბას, ბეჭმეზს (თუთისგან, ყურძნისგან, მსხლისგან, ვაშლისგან, მოცვისგან...), ფურუნჯს (შემწვარი მსხალი ან ვაშლი)...

ქვემოთ წარმოვადგენთ რამდენიმე კერძის დამზადების ხალხურ რეცეპტებს:

მინიმალური ინგრედიენტებით სწრაფად და სახელდახელოდ დამზადებული შესანიშნავი და მაღალკალორიული, დღემდე პოპულარული კერძია კუიმაკი – ასე უწოდებენ მას ართვინში. ამავე კერძს რიზესა და ტრაპზონში მუხლამა ჰქვია. ორი ადამიანისთვის მის დასამზადებლად საჭიროა ორიდან ოთხ (კარაქთან სუბიექტური დამოკიდებულების

შესაბამისად) სუფრის კოვზამდე კარაქი, ნახევარი ჩაის ჭიქა სიმინდის ფქვილი, წვრილად დაჭრილი ჩლეჩილი ყველი (დაახლოებით 300-400 გრამი), ერთი ჭიქა წყალი.

კერძის მომზადებისთვის ტაფაზე გაადნობენ კარაქს, შემდეგ დაუმატებენ წინასწარ მოხალულ სიმინდის ფქვილს და ცოტა ხნის შემდეგ წყალს. როცა ეს მასა წამოდუღდება, ჩაყრიან ყველს და ურევენ მის გადნობამდე. მომზადებას დაახლოებით რვა-ათი წუთი სჭირდება. მიირთმევენ აუცილებლად ცხელს.

კუიმაკის ვარიანტია კერძი, რომელსაც შავშეთში მოხრაკულს უწოდებენ. ზუსტად ისევე მზადდება, ოღონდ არ გამოიყენებენ ხოლმე სიმინდის ფქვილს.

როგორც წესი, კუიმაკს მჭადთან ერთად მიირთმევენ. მჭადს ართვინის პროვინციაში არ აცხობენ პატარა კვერებად. წყალში (ზოგჯერ მაწონშიც) მოხელილ სიმინდის ფქვილს დიდ ტაფაში გამოაცხობენ ხოლმე – ღუმელში ან ღია ცეცხლზე. ამ უკანასკნელ შემთხვევაში ზოგჯერ დააფარებენ შქერის ფოთლებს.

ჭიმური ცხელი მჭადისგან კეთდება. მჭადს დიდი რაოდენობის დამწვარ კარაქში (იაღში) ჩაფშვნიან, მერე ხელახლა მოხელენ და ჭიმურიც მზადაა.

სინზე გამომცხვარი კარტოფილის მოსამზადებლად იყენებენ კარტოფილს, ბლომად კარაქს და ჩლეჩილ ყველს. გაფცქვილ და სქლად დაჭრილ კარტოფილს აწყობენ სინზე (წინათ იყენებდნენ სპილენძის სინს) ან დიდ ტაფაზე, დაასხამენ ცოტა წყალს, მოაყრიან ბლომად ყველს და კუბიკებად დაჭრილ კარაქს, კარგად აურევენ და ღუმელში გამოაცხობენ. აცხობენ ნელ ცეცხლზე და დიდხანს, სანამ კარტოფილი კარგად არ დაიბრაწება.

მაწვნის წვნიანი: მაწონში შეურევენ მცირედ მჭადის ფქვილს და დაასხამენ წყალს (წყალი მაწვნის რაოდენობასთან შედარებით სამჯერ მეტი უნდა იყოს), კარგად ათქვეფენ, დადგამენ ცეცხლზე და ადუღებენ, თან მუდმივად ურევენ. ადუღებისთანავე დაასხამენ ტაფაზე დამწვარ კარაქს, შეურევენ ბლომად ქონდარს და დააყრიან მარილს. შეიძლება მიირთვან როგორც ცხელი, ასევე ცივი ულუფა.

დასკვნა

ართვინის პროვინციის ხალხური სამზარეულო ჩამოყალიბდა რეგიონის ბუნებრივი გარმოს, საოჯახო მეურნეობის ხასიათისა და ისტორიის თავისებურებათა შესაბამისად. აღნიშნული თავისებურებანი ნათლად იკვეთება კერძების სახელწოდებებსა და ინგრედიენტებში, მომზადების წესში და ა.შ. უპირატესობა ენიჭებოდა მარტივ, ნოყიერ და სწრაფად მოსამზადებელ კერძებს, რომლებიც მცირე ინგრედიენტებს შეიცავდა და მომზადებას მცირე დრო სჭირდებოდა. ძველებური კერძები დღესაც პოპულარულია როგორც სოფლებში, ასევე ქალაქებში.

გამოყენებული ლიტერატურა და წყაროები

- შავშეთი 2011 – შავშეთი (მონოგრაფია). ავტორები: მ. ფაღავა, თ. შიოშვილი, შ. მამულაძე, მ. ცინცაძე, მ. ჩოხარაძე, ზ. შაშიკაძე, ნ. ტეტხლაძე, თ. ფუტყარაძე, მ. ბარამიძე, ჯ. კარალიძე, ვ. ჩოხარაძე. თბილისი, 2011.
- artvin... 2025 – artvin-halk-kulturu <https://karadeniz.gov.tr>. adresinden alındı
დამოწმება: 17.10.2025.
- Doğanay 2014 – H. Doğanay, Artvin ilinde Nüfusun başlıca özellikleri, Doğu Coğrafya Dergisi, 19, Erzurum, 2014.
- Göde 2024 – H.A. Göde, Geleneksel Artvin yemeklerinin işlevsel kuram kapsamında incelenmesi, Halk gastronomisi, Çanakkale, 2024.
- Keskin, 2020 – M. A. Keskin, Çoruh Havzası'ndaki Anonim Halk Şiir-Şarkılarının Gürcü-Türk Kültür Etkileşimleri Yönünden Karşılaştırılması. Journal of Turkish Research Institute, Erzurum, 2020.
- Keskin, 2022 – M. A. Keskin, Gelenekten geleceğe Artvin kültür turizminde İbrikli. Folklor Akademi Dergisi, Kocaeli, 2022.
- TR-55831... 2025 – TR-55831t(Topografya.html), <https://artvin.ktb.gov.tr>. adresinden alındı
დამოწმება: 17.10.2025.

References and Sources

- artvin... 2025 – Artvin Folk Culture, <https://karadeniz.gov.tr>. adresinden alındı
Retrieved: 17.10.2025.
- Doganay 2014 – H. Doganay, Main Characteristics of the Population in Artvin Province, Eastern Geography Journal, 19, Erzurum, 2014.
- Gode 2024 – H.A. Gode, Examination of Traditional Artvin Dishes within the Framework of Functional Theory, Folk Gastronomy, Chanakkale, 2024.
- Keskin 2020 – M. A. Keskin, Comparison of Anonymous Folk Poems and Songs in the Çoruh Basin from the Perspective of Georgian-Turkish Cultural Interactions. Journal of Turkish Research Institute, Erzurum, 2020.
- Keskin 2022 – M. A. Keskin, İbrikli in Artvin Cultural Tourism from Tradition to the Future. Folklore Academy Journal, Kocaeli, 2022.
- Shavsheti 2011 – monograph „Shavsheti“. authors: M. Paghava, T. Shioshvili, Sh. Mamuladze, M. Tsintsadze, M. Chokharadze, Z. Shashikadze, N. Tsetskhladze, T. Putkaradze, M. Baramidze, J. Karalidze, V. Chokharadze. Tbilisi, 2011.
- TR-55831... 2025 – TR-55831t (Topography.html) <https://artvin.ktb.gov.tr>. adresinden alındı
Retrieved: 17.10.2025.