

რამაზ ხაჭაპურიძე

ქართული და ებრაული ნაწიონალური სამზარეულო

(აწეს სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის ქართველური
დიალექტოლოგიის მიმართულების ეთნოლოგიური მასალების
მიხედვით; შეპირისპირებითი ანალიზი)

კულტურის ისტორიის საკითხების კვლევისას გარკვეული მნიშვნელობა ენიჭება უძველესი რწმენა-წარმოდგენების შესწავლას. ამგვარ საკითხთა რიგს განეკუთვნება ხალხური აგრარული კალენდრის დღეობა-დღესასწაულები, ქართული ნაციონალური კერძები, თავისი სამეურნეო შელოცვებით, რომელთა თავდაპირველი არსისა და მნიშვნელობის გამოვლენას შეუძლია სიცხადის შეტანა მათ თანდათანობით ტრანსფორმაციასა თუ რელიგიური აზროვნების საფეხურების დადგენაში.

ქართული სამზარეულო, კულინარიის სტილი ქვეყანაში საუკუნეების განმავლობაში ჩამოყალიბდა. საგრძნობი განსხვავებაა ქვეყნის რეგიონულ სამზარეულოებს შორის. აღმოსავლეთ საქართველოში ხორცის, ღვინის, პურეულისა და ცხოველური ცხიმების სიჭარბე შეინიშნება, დასავლეთ საქართველოს სამზარეულო კი ნიგვზითა და წიწაკით შეზავებული საწებლების, მხალეულის და რძის პროდუქტების კერძებით გამოირჩევა. საქართველო ღვინის სამშობლოა, აქ ვაზი თითქმის ყველგან ხარობს, ქართულ ღვინოს ქვევრში აყენებენ. განვიხილოთ საქართველოს კუთხეები, თავისი ტრადიციული კერძებითა და სამზარეულოთი და ჩვენი მოძმე ხალხის – ებრაელთა სამზარეულო.

კახეთი

კახეთი განთქმულია ვენახებითა და შესანიშნავი ღვინით, კახური სამზარეულოს ტრადიციული კერძებია: მწვადი, ხაშლამა, ჩაქაფული, ჩიხირთმა და სხვ. კახური მწვადი ვაზის ლერწმე იწვება, რაც მწვადს განუმეორებელ გემოს ანიჭებს. ყურძნის წვენის ბადაგისაგან ამზადებენ ტრადიციულ ტკბილეულს: ჩურჩხელასა და თათარას (ფელამუში). კახეთში ცხვება მოგრძო ფორმის შოთის პური.

სამცხე-ჯავახეთი

სამცხე-ჯავახურ დელიკატესად ითვლება აპონტი - დამარილებული და გამომშრალი ხორცი. ტრადიციული კერძია თათარბერაკი - წვრილად დაჭრილი ცომის მოხარშული ნაჭრები, რომელსაც ერბოში მოშუშულ ხახვთან ერთად მიირთმევენ. თუთის ნაყოფისგან ამზადებენ თაფლს სახელად - ბაქმაზი. მესხური სამზარეულოს სიამაყეა ტენილი ყველი. განვითარებულია, აგრეთვე, მეფუტკრეობა.

აქ არის ხორბლის დიდი ასორტიმენტი და მრავალფეროვანი ცომეული საკვები: კაკალა, სომინი, ჩაწეკილი პური, ბაზლაგა ხშიადი და სხვა.

სამცხე-ჯავახეთის რამდენიმე სოფელში ცხოვრობენ წარმოშობით ფრანგი კათოლიკეები. ისინი მიირთმევენ ლოკოკინებსაც, რომელსაც დეკემბრის თვიდან აგროვებენ. აქვე ამზადებენ გოზინაყს და, თაფლის ნაცვლად, მასში თუთის თაფლს - ბაქმაზს იყენებენ.

ქართლი

ქართლში, განვითარებულია მეხილეობა, დიდი წილი მოდის ვაშლსა და ატამზე. განვითარებულია მიწისხეობა. თუმცა ქართლის სამზარეულო მანც განთქმულია წვნიანებით. აქაურ ტრადიციულ შეჭამადებს მიეკუთვნება შინდის, დოსადღოლოს შეჭამანდი, პურის ხარჩო. აქ, ისევე როგორც კახეთში, გამოიყენება ნაირგვარი მწვანილი და ბოსტნეული. განსაკუთრებით პოპულარულია: ლობიო, კარტოფილი, ხახვი, კომბოსტო, კიტრი, პომიდორი, ბოლოკი, ნიორი, წიწმატი, ქინძი, ოხრახუში და ნიახური. ქართლი განთქმულია, აგრეთვე, შესანიშნავი მწნილეულობით, განსაკუთრებული აღნიშვნის ღირსია ჯონჯოლის მწნილი.

მთიულეთი, თუშეთი, ფშავი, ხევსურეთი

საქართველოს აღმოსავლეთ მთიანეთში, კერძოდ თუშეთში, პოპულარული და ტრადიციული კერძებია: ხინკალი, გორდილა (წყალში მოხარშული ცომი), ყალი (გამოყვანილი ხორცი), ყაურმა, კონტორი (ხაჭოს გულსართიანი ხაჭაპური). თუშური სამზარეულოს სიამაყეა გულისყველი. ფშავ-ხევსურეთში ხინკალი თუმცა შეიძლება დამზადდეს როგორც ხორციით, აგრეთვე ხაჭოთი და კარტოფილითაც. მთიანეთის კიდევ ერთი ტრადიციული კერძია ხაჭოერბო, რომელსაც ძოგანში გამომშრალი, დავარგებული ხაჭოს გუნდებისგან აკეთებენ. კიდევ ერთი კერძი - ხავიწი მზადდება ერბოს, ფქვილისა და შაქრისგან, იგი ტკბილი ქადის გულსართადაც გამოიყენება. განთქმულია აქაური ლუდი და არაყი - ყიპიტაური.

იმერეთი

იმერული სამზარეულოს მშვენებაა ჭყინტი ყველი და ხაჭაპური. მჭადს და ხაჭაპურს აქ, როგორც წესი, კეცზე აცხობენ. იკვებებიან მხალეულითა და ფრინველის ხორციით. მხალეულს იმერეთში ნიგვზითა და ძმრით კმაზავენ, შემწვარ ხორციულს კი ნიორწყალში ან საწებელში აწყობენ. აქაურების სიამაყეა ცხოველების შიგნეულობისაგან დამზადებული კერძი - კუჭმაჭი. იმერეთში ტრადიციულად ამზადებენ სოკოს კერძებს; გამორჩეულია ქამა და ნიყვის სოკოსაგან დამზადებული საკვები და მანჭკვალას კონსერვი, რომელიც დამარილებული ინახება რამდენიმე ზამთარს. აქაურების უსაყვარლესი საჭმელია მოზელილი ლობიო, რომელსაც ხშირად ნიგვზით ან კვაწარახით ამზადებენ.

სვანეთი

სვანურ სამზარეულოში, მეგრულის მსგავსად, ტრადიციულია სულგუნი. ტრადიციულია, აგრეთვე, ჭვიშტარი, რომელიც სიმინდის ფქვილისა და სულგუნის ნაზავისაგან მომზადებული კვერია და კუბდარი - პურის ცომში ჩაშუშული, წვრილად დაკებილი ხორცი. აქ მზადდება თაშმიჯაბი, რომელიც ყველით გადაზეული კარტოფილის პიურეა. ცალკე აღნიშვნის ღირსია სვანეთის სიამაყე — სვანური მარილი — სუფრის მარილით, წიწაკითა და სხვადასხვა სურნელოვანი მცენარით შეზავებული სანელებელი, რომელიც კერძებს განუმეორებელ გემოს მატებს.

რაჭა, ლეჩხუმი

რაჭული სამზარეულოს ცნობილი კერძებია - შქმერული, ლობიოს შეჭამანდი და ლობიანი, რომელიც ლორით შეზავებული ლობიოს გულსართით მზადდება. რაჭველები ლობიანებს პურის მსგავსად თონეში აცხობენ. რაჭველები

განსაკუთრებულად ამზადებენ ღორის ღორს, რომლის მომზადებასაც კვირები სჭირდება.

აჭარა

აჭარული სამზარეულო ყველაზე მრავალფეროვანია, იგი ფერთა მთელი პალიტრაა. აქ ერთმანეთშია შერწყმული მთის ხისტი და ზღვისპირეთის ნაზი არომატები. აჭარული სამზარეულო განიცდის კულინარიის კულტურულ ზეგავლენას. აჭარული ტკბილეულებია: ბაქლავა და შაქარლამა. მთიანი აჭარის სამზარეულოში რძის პროდუქტები სჭარბობს, იგი უფრო ცხიმოვანი და მძიმეა. ცნობილია აჭარული ზღვისპირეთის: უცხო სუნელი, ხმელი ქინძი და წიწკა. თუმცა ყველაზე პოპულარული აჭარული კერძებია: ბორანო (კარაქში ჩამდნარი ყველი), ჩირბული (კვერცხითა და ნიგვზით მომზადებული საუზმე) და სინორი (ნადუღითა და უფუარი ცომის ხმელი ფირფიტებით მომზადებული კერძი).

სამეგრელო

მეგრული სამზარეულოს მშვენიერებაა - სულგუნი, რომელიც სხვადასხვა კერძის მოსამზადებლად გამოიყენება. სამეგრელო გამორჩეულია ისეთი უმშვენიერესი კერძებით, როგორცაა: ღომი (სიმინდის ღერღილის სქელი ფაფა), ელარჯი (ღომში ჩაზელები სულგუნი), გებჯალია (პიტნით შეზავებული ყველის რულეტი), ჭურჯანი (შეზავებული შიგნული). მეგრელები ცნობილი არიან (დასავლეთი საქართველოს სხვა კუთხეების მსგავსად) ცხარე კერძების მომზადებით; გამორჩეულია მეგრული აჯიკა და საწებელი (ტყემალი). ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული ხაჭაპურის ტიპია, აჭარულ და იმერულ ხაჭაპურთან ერთად, მეგრულიც.

აფხაზეთი

მეგრულის მსგავსად, აფხაზური სამზარეულოც მდიდარია ნაირგვარი საწებლით, ნიგვზითა და წიწკით შეზავებული კერძებით. აფხაზეთში ყოველდღიური საჭმელია აბისტა - სიმინდის ფქვილის ფაფა, რომელსაც ლობიოსთან, ყველთან და ხორცთან ერთად მიირთმევენ. აფხაზური ტრადიციული კერძებია: აშგაფანი (გადაზელები ყველი), არიცმგალი (ნიგვზიანი მჭადი), აყურცა (ლობიოს შეჭამანდი) და სხვა.

გურია

გურულ სამზარეულოში, იმერულის მსგავსად, აქტუალურია ფრინველის ხორცის კერძები და სხვადასხვა მცენარეულობისაგან მომზადებული მხალეულობა. აგრეთვე, სიმინდის ფქვილი და ტრადიციული მჭადი. მჭადისა და თევზის შესაწავად გურულები კეცის ძირში ვაზის ან კაკლის ფოთლებს აფენენ, რაც კერძებს განსაკუთრებულ არომატს აძლევს. კერძების შესაზავებლად ფართოდ გამოიყენება ნიგოზი და მეტწილად თხილი. საყოველთაოდაა ცნობილი გურული ღვეზელი - ნახევარმთვარის ფორმის ხაჭაპური, რომელშიც წინასწარ მოხარშული და შუაზე გაჭრილი კვერცხი დევს. გურულები ამზადებენ, აგრეთვე, ჯანჯუნას - თხილის გულსართიან ჩურჩხელას.

“უნდა აღინიშნოს, რომ, ქართულის გარდა, მოგვიანო ხანის სხვა ორთოდოქსალურ ტრადიციებშიც (იგულისხმება სამხრეთ სლავური ორთოდოქსია: რუსული, სერბული, ბულგარული, აგრეთვე, სხვა ბალკანური

ტრადიციები) ილია წინასწარმეტყველი გამოდის, უპირველეს ყოვლისა, როგორც პერსონაჟი, რომელიც ჭექა-ქუხილთან, წვიმასთან და, აგრეთვე, ნაყოფიერებასთანაა დაკავშირებული (იხ. В.Топоров, В.В.Иванов; 1974). წმ. ილიას კავშირი სეტყვასა და წვიმასთან ძველი აღთქმის ტექსტებშიცაა მოცემული (III მეფეთა, 18, 43-46).

ებრაელები სემიტური მოდემის უძველესი ხალხის საერთო ეთნიკური სახელია. ამ ერის ფორმირებასა და ისტორიაში გადამწყვეტი როლი მონოთეისტურმა რელიგიამ — იუდაიზმმა შეასრულა. ებრაელები სახლობენ სხვადასხვა ქვეყანაში და ჩაბმულნი არიან მათი მოსახლეობის საერთო ეკონომიკურ, საზოგადოებრივ-პოლიტიკურ და კულტურულ ცხოვრებაში. 1948 წელს გაეროს გენერალური ასამბლეის გადაწყვეტილებით, შეიქმნა ებრაელთა სახელმწიფო ისრაელი, რომლის ოფიციალური ენაა ივრითი, რაც ებრაულ ენას ნიშნავს.

საქართველოს მოსახლეობის 2002 წლის აღწერის შედეგების მიხედვით, საქართველოში დაახლოებით 4 ათასი ებრაელი ცხოვრობს. მათი ძირითადი რაოდენობა წარმოდგენილია თბილისში, ქუთაისში, გორში, ბათუმში, რუსთავში, ახალციხეში. სოფლები კი ებრაელებისაგან თითქმის მთლიანად დაიცალა. სინაგოგები მოქმედებს თბილისში, ბათუმში, გორში, ქუთაისში, ონში, ახალციხესა და სურამში.

საქართველოში მცხოვრები ებრაელები ორ დიდ ჯგუფად იყოფიან: 1. ქართველი ებრაელები (სეფარადები, დაახლ. 80%) და 2. ევროპელი ებრაელები (აშკენაზები).

თავის მხრივ საინტერესოა, ოცდაექვსაუკუნოვანი ისტორიის “ეთნიკური მეზობლების“ - ებრაული ნაციონალური სამზარეულო, რომელიც უძველესია მსოფლიოში. მიუხედავად იმისა, რომ ებრაელები საუკუნეების განმავლობაში გაფანტულნი იყვნენ თითქმის მთელს დედამიწაზე, მათ მაინც შეინარჩუნეს თავიანთი ადათ-წესები, რაც თავისთავად სამზარეულოშიც აისახა.

ებრაული სამზარეულო

ებრაული სამზარეულო განსაზღვრავს ებრაელთა პურობის ხასიათს. მაგრამ როგორი შინაარსის ან სიდიდისაც არ უნდა იყოს ებრაელთა პურობა, მას ყოველთვის ახლავს სამი საკრალური ელემენტი: მარილი, პური, ღვინო. მარილზე დაწებული პურის ნატეხის (“ჰამოცის“ და “კლდუშის“) და ღვინის კურთხევის რიტუალებით პურობის დაწყების აუცილებლობა ეტიკეტის სავალდებულო წესია. ყოველი ეთნოსის სამზარეულოში დასტურდება კანონით განსაზღვრული დასაშვები და აკრძალული საკვების არსებობა. ქართველ ებრაელთა კვებაში არსებული აკრძალვები ზოგადებრაულია. მკვლევართა აზრით, სწორედ ამ აკრძალვების დაცვა გახდა ებრაელი ხალხის მორალური და ფიზიკური სიმტკიცის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორი.

პროდუქტები და კერძები, რომლებსაც ისინი მიირთმევენ, უნდა შეესაბამებოდეს “სიქაშრის“ (ვარგისიანობის) სპეციალურ კრიტერიუმებს. ასე, მაგალითად, ებრაელებისათვის ნებადართული დაკლული და არა მოკლული ხორცი (საქონლის, თხის, ხბოს, ირმის), ფრინველი (ქათამი, ბატი, იხვი, ინდაური) და ნანადირევი (მტრედი, ხოხობი) საჭმლის მოსამზადებლად მხოლოდ რიტუალური დამუშავების შემდეგ გამოიყენება (ებრაული კერძებიდან

გავრცელებული კერძებია: ქაშაყის ფორშმაკი, ფარშირებული თევზი, კარტოფილის ციმესი ზორცით, ხეზლი-ბატის ან ქათმის ყელი სატენით).

გვაქვს, აგრეთვე, ქართველ ებრაელთა კერძები, როგორებიცაა: ზბოს ფეხები ნიგვზიან ქინძმარში, ხენაგი, ყალია, ქიშმიშიანი, შავი ტორტი და ასე შემდეგ.

სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრესის სწრაფი ტემპით განვითარებამ, ადამიანის ცხოვრების პირობების გაუმჯობესებამ, შრომისა და ყოფის პირობების შეცვლამ, ქალის მონაწილეობის გაზრდამ საზოგადოებრივ და საწარმოო ცხოვრებაში კიდევ უფრო გაზარდა ადამიანის კვების ორგანიზაციის მნიშვნელობა.

ეროვნული სამზარეულო – ეროვნული კულტურის განუყოფელი ნაწილია.

ქართულმა სამზარეულომ, თავისი განსაკუთრებული თავისებურებებით, კარგა ხანია მოიპოვა დიდი პოპულარობა მსოფლიო სამზარეულოებს შორის და ბევრი ქართული კერძი ინტერნაციონალური გახდა.

მიუხედავად იმისა, რომ საქართველო პატარა ქვეყანაა, მრავალდარგოვანი სოფლის მეურნეობა თავის გავლენას ახდენს აღმოსავლეთი და დასავლეთი საქართველოს, ასევე სამხრეთის რაიონებისთვის დამახასიათებელ კერძებზე. მაგალითად, დასავლეთ საქართველოში ერთმანეთისაგან განსხვავებული სამზარეულო აქვთ იმერლებსა და მეგრელებს, რაჭველებსა და აფხაზებს. ასევე განსხვავებული კერძები აქვთ აღმოსავლეთისა და სამხრეთის სხვასხვა რეგიონში. მიუხედავად ამისა, ქართული სამზარეულო თავისი მრავალფეროვნებით წარმოადგენს ერთ მთლიან ეროვნულ სამზარეულოს.

დამოწმებული ლიტერატურა

ვ. ბარდაველიძე, 1957 - Бардавелидзе В.В., Древнейшие религиозные Веравания и графическое обрядовое искусство грузинских племен, Тб., 1972.

ო. გაგულაშვილი, 1986 - ი. გაგულაშვილი, ქართული მაგიური პოეზია, თბ., 1986.

დ. თავდიდიშვილი, 2002 - დ. თავდიდიშვილი, სტუმართმასპინძლობის ეტიკეტი, ქუთაისი., 2002.

მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის; თბ., 2001.

მ. ნადარაია, 1985 - მ. ნადარაია, თედორობა, კრებული “ლექსუმი“; თბ., 1985.

ჯ. რუხაძე, 1999 - ჯ. რუხაძე, ბუნების ძალთა აღორძინების ხალხური დღესასწაული საქართველოში; თბ., 1999.

ლ. ფრუიძე, 1981 - ლ. ფრუიძე, ყოფა და ცხოვრება; თბ., 1981.

დ. შავიანიძე, 2005 - დ. შავიანიძე, ოკრიბა; ქუთ., 2005.

ჯვარი ვაზისა, №4 თბ., 1992.

<http://www.dzglebi.ge/statiebi/istoria/ebraelebi.html>

RAMAZ KHACHAPURIDZE

GEORGIAN AND JEWISH NATIONAL CUISINE

(According to the ethnological materials of the branch of Georgian Dialectology of Scientific Research Center at Akaki Tsereteli State University. Contrastive analysis)

While researching historical issues of culture, the study of faith and views has a great importance. Such issues are: festivals of folk agricultural calendar and Georgian national dishes with their agricultural conjurations; detection of their first gist and importance can clarify the steps of their gradual transformation or religion thought.

Georgian cuisine and cookery style, which come from Georgia were formed in the country during centuries. Significant difference is between the country's regions' cuisine. In the eastern region of Georgia we can see the abundance of meat, wine, pastry and animal fats. As for western Georgian cuisine, it is distinguished with sauces mixed with walnut and paprika, dishes with chard and dairy products. Georgia is the country of wine, here vine is almost everywhere, Georgian wine is prepared in Kvevri (Pitcher).

On the other hand, Jewish National cuisine is very interesting which is ancient in the world and has the history of ethnic neighbouring for 26 centuries. However, Jewish people were scattered in the whole world during centuries, they managed to preserve their customs, which were reflected in the cuisine.

Products and dishes which are eaten by them should be relevant to special livable criteria (Sikashre). For instance, Jewish people are permitted to eat only butchered and not killed meat (beef, veal, mutton) or poultry (chicken, goose, duck, turkey) and hunted meat (pigeon, pheasant) after special ritual process. (From Jewish dishes fish pate, minced fish, meat with potatoes, stuffed goose or chicken's throat are very famous;)

We have also Georgian Jewish dishes such as: the hoofs of a calf in walnut and coriander sauce, Khenagi, Kalia, the black cake with raisins and etc.