

# ბაგრატ ბატონიშვილის სამზარეულოს წიგნი ლინგვოკულტუროლოგიური ასპექტით

ომიაძე სალომე

ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, თბილისი

DOI: <https://doi.org/10.52340/idw.2023.38>

**აბსტრაქტი.** ნებისმიერ კულინარიულ წიგნს, როგორც კულტურის კვებითი კოდის დისკურსულ რეპრეზენტაციას, კულტუროლოგიური ინტერესი ახლავს. ჩვენ მიერ საანალიზოდ შერჩეული წიგნისადმი ამგვარ ინტერესს კიდევ უფრო ზრდის რამდენიმე ფაქტორი – იგი პირველი ქართულენოვანი კულინარიული წიგნია; 1818 წელს პეტერბურგში გამოცემული; ქართლ-კახეთის უკანასკნელი მეფის ძეს ეკუთვნის; მასში რუსულის გზით შემოტანილი, ქართულს მორგებული, ევროპული სამზარეულოა წარმოდგენილი. აღნიშნული, თავის მხრივ, ლინგვისტურ ინტერესსაც ბადებს ტექსტისადმი, რომლის ყველაზე თვალსაჩინო თავისებურება ორი ენის – დედნისეული ფრანგულისა და გამაშუალელებელი რუსულის – გავლენებია ლექსიკურსა და ფონეტიკურ დონეებზე.

ნაშრომში განხილულია გასტრონომია ლექსიკურ-სემანტიკური ჯგუფები, სხვადასხვა სახის ბარბარიზმები, მათი აგებულება (უცხო ფუძე + ქართული აფიქსი, უცხო ფუძე + უცხო აფიქსი + ქართული აფიქსი), ორთოგრაფია (სტაბილური და ლაბილური ფონემატური სტრუქტურები) და ფუნქციონირება მთელი ტექსტის ფარგლებში (ქართულ შესატყვისებთან მიმართება და დისტრიბუცია, საკუთარი აღსანიშნისათვის ერთადერთ აღმნიშვნელად გამოყენება).

მიუხედავად იმისა, რომ უცხო ენათა გავლენები აშკარაა, ბაგრატ ბატონიშვილს უცხოური საინსტრუქციო ტექსტები ზედმიწევნით არ გადმოუტანია. მან ისინი ქართულ სინამდვილეს მიუსადაგა, რასაც მის მიერ არაერთი უეკვივალენტო ლექსემის ხმარება მოწმობს.

ბატონიშვილის კულინარიული დისკურსის სრულმა აღწერამ მდიდარი და მნიშვნელოვანი მასალა მოგვცა როგორც მომავალი კვლევებისათვის, ასევე გასტროკულტურის ლექსიკონის შესადგენად.

**საკვანძო სიტყვები:** კულინარიული დისკურსი; გასტრონომები; ბარბარიზმები; გასტროკულტურის ლექსიკონი.

ნებისმიერ კულინარიულ წიგნს, როგორც კულტურის კვებითი კოდის დისკურსულ რეპრეზენტაციას, კულტუროლოგიური ინტერესი ახლავს. ჩვენ მიერ საანალიზოდ შერჩეული წიგნისადმი ამგვარ ინტერესს კიდევ უფრო ზრდის რამდენიმე ფაქტორი – იგი პირველი ქართულენოვანი კულინარიული წიგნია; 1818 წელს პეტერბურგში გამოცემული; ქართლ-კახეთის უკანასკნელი მეფის ძეს ეკუთვნის; მასში რუსულის გზით შემოტანილი, ქართულს მორგებული, ევროპული სამზარეულოა წარმოდგენილი: „წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა, შაქარლამათა, და სასმელთა შესამზადებელი გამოვჰკრიბე და ვთარგმნე რუსულისა ენისაგან, ძეთა თჳს მამულისა ჩემისათა ქართველთა, ვინადგან არა იყო ქართულსა

ენასაზედა აქამდე. მე საქართველოს მეფის გიორგის ძემან, და მისის იმპერატორების დიდებულების სასახლის კამარდერმან, და ორდენტა წმიდის ანნას პირველის ხარისხისა, წმიდისა იოანე იერუსალიმელისა მეორისა ხარისხისა კავალერმან ბაგრატ. წელსა 1818 სანკტ პეტერბურღს“ (ბაგრატ ბატონიშვილი, 1818: თავფურცელი)<sup>1</sup>.

სამშობლოსაგან მოშორებული ბაგრატ ბატონიშვილი ქართველთათვის ევროპული კულტურის გაცნობასა და მათი თვალსაწიერის გაფართოებას სხვა წიგნებითაც ცდილობდა. მისი ეკონომიკური და ვეტერინარიული ხასიათის შრომებიდან გამორჩეულია „სამკურნალო ცხენთა და სხვათა პირუტყვთა“, რომელიც ასევე 1818 წელს გამოიცა პეტერბურგში და ასევე პირველი ქართული ბეჭდური წიგნია ვეტერინარიაში.

ზემოთ ჩამოთვლილი ფაქტორები, თავის მხრივ, ლინგვისტურ ინტერესსაც ბადებს ტექსტისადმი, რომლის ყველაზე თვალსაჩინო თავისებურება ორი ენის – დედნისეული ფრანგულისა და გამაშუალელებელი რუსულის – გავლენებია ლექსიკურსა და ფონეტიკურ დონეებზე. ბატონიშვილი საკუთარ წიგნში რამდენიმეგან რეცეპტების წყაროდ „პოვორ კოროლევისკის“ / „პოვორ კოროლევის“ ასახელებს, ამ კონტექსტებში იგი მკითხველს ურჩევს კონკრეტული კერძის, სასმლისა თუ ტკბილეულის მოსამზადებელი საინსტრუქციო ტექსტი უფრო ვრცლად „რუსთა სამზუარეულოთა წიგნთა შინა“ იხილოს: „ამ შაქრების გარდახალისება მრავალ გუარად იხილე უვრცელესად, სამზუარეულოსა წიგნსა შინა, რომელიცა დაბეჭდილ არს წელსა, ჩვივ. რომელსა ჰქვიან პოვორ კოროლევისკი ტომსა, გ. და დ. შინა:“ (გვ. 59); „ამ შაქარლამათა გაკეთება უვრცელესად იხილე რუსთა სამზუარეულოთა წიგნთა შინა, რომელსა ჰქვიან პოვორ კოროლევისკი, რომელიცა დაბეჭდილ არს ს. პეტერბურხს, წელსა ჩვივ. წიგნი ესე არს, დ. ტომი“ (გვ. 79).

„პოვორ კოროლევისკი“ / „პოვორ კოროლევის“ გახლავთ რუსეთში კულინარიული ლიტერატურის ერთ-ერთი ფუძემდებლის, ვ. ლიოვშინის მიერ ფრანგულიდან რუსულად თარგმნილი და 1816 წელს გამოცემული ვრცელსათაურიანი სამტომეული «Поварь королевский или Новая поварня, приспѣшная и кандитерская для всѣхъ состояній, съ показаніемъ сервированія стола отъ 20 до 60<sup>™</sup> и больше блюдъ и наставленіемъ для приуготовленія разныхъ снѣдей», რომელსაც მეოთხე დამატებით ტომად ერთვის მთარგმნელის მიერ შედგენილი «Руская поварня, или Наставленіе о приуготовленіи всякаго рода настоящихъ русскихъ кушаньевъ и о прокъ разныхъ припасовъ». არაერთი რეცეპტის ტექსტთა შედარება გვარწმუნებს, რომ ბაგრატ ბატონიშვილს სწორედ ამ წიგნით უნდა ეხელმძღვანელა. აქვე ვიტყვით იმას, რომ ჩვენ მიერ მოძიებული აღნიშნული ოთხტომეული (3 + 1) მოსკოვში, ს. სელივანოვის ტიპოგრაფიაში დასტამბული და არა „ს. პეტერბურხს“, პეტერბურგში გამოცემულ წიგნს ჩვენ ვერ მივაკვლიეთ, თუმცა დაბეჭდვით იმის თქმა, რომ ამგვარი გამოცემა არ არსებობს და ბატონიშვილმა წიგნის გამოცემის ადგილი შეცდომით დაიმოწმა, არ შეგვიძლია. დასახელებული წიგნი ერთადერთი წყარო რომ არ ყოფილა ბაგრატ ბატონიშვილისათვის, ეს მისსავე სხვა შენიშვნებში ჩანს: „(\*) უვრცელესი მძებვების გაკეთება იხილე, რუსთა სამზუარეულოთა წერილთაშინა, რომელიცა დაბეჭდილ არს წიგნი ესე, წელსა ჩვივ. ს. პეტერბურხსა ერთი ტომია დიდი“ (გვ. 150).

უცხოურ წყაროებზე დაყრდნობით შექმნილ კულინარიულ წიგნში ყველაზე დიდ ყურადღებას, ბუნებრივია, გასტრონომები და მათი ქართულად გადმოცემა იქცევს როგორც კულტუროლოგიური, ასევე ლინგვისტური თვალსაზრისით. აღსანიშნავია, რომ ბატონიშვილს უცხო სიტყვათა ხსენებისასა უმეტეს შემთხვევაში ქართული შესატყვისებიც<sup>2</sup>

<sup>1</sup> მომდევნო დამოწმებებში მხოლოდ გვერდებს მივუთითებთ საანალიზო წიგნისას.

<sup>2</sup> „ქართულ შესატყვისებში“ იმ ოდინდელ ნასესხობებსაც ვგულისხმობთ, რომელთა

იქვე მოჰყავს ან უცნობი გასტრონომებით აღნიშნულ ცნებათა აღწერას რეცეპტების სათაურებშივე ცდილობს: „სუპი ანუ წვნიანი, სხვადასხვაანი“ (გვ. 1), „სოუსები ანუ ჩიხირთმანი სხვა და სხვა გვარნი:“ (გვ. 30); „პივისა, ანუ ლუდის გაკეთებისათვის“ (გვ. 132); „(კრემსი) ესე იგი რძე, ანუ სქელი ნაღბის რძე აქაფებული მრავალ გუარათ საუკეთესო“ (გვ. 83); „ბოლიმანჟი, ესე იგი რძე მოხარშული მრავალ რიგად და შეყენებული ცივათა საუცხოვო“ (გვ. 90); „წვნით თევზისა მოხარშა, რომელსა ჰქვიან (უხა)“ (გვ. 98); „და გაკეთებაცა რატაფიათა (ესე იგი) ხილთა წვენთა და არაყთაგან ერთათ შემდგართა“ (გვ. 117); „(მარმელადი) ესე იგი დღლლუდ მოხარშული ხილი“ (გვ. 77) და მისთ. უკანასკნელ მაგალითში დადასტურებული „დღლლუდ“ (იმავე რეცეპტში მარმელადის ნაცვლად ასევე ნახმარია „გადღლლუებული ხილი“) ბატონიშვილის აღმოსავლურ დიალექტურ კუთვნილებას ცხადყოფს. „დღლლუდი“ კახურ დიალექტში თხელი ტალახის, გაჩვილებული ლაფის ან ჩვილი ცომის აღმნიშვნელია. ქართლ-კახური დიალექტისათვის დამახასიათებელი სხვა სიტყვაფორმების დასახელებაც შეიძლება, ესენია: **ინთილა** (კუჭის აშლა, მუცლის ტკივილი); **ბაყილო** (ნორჩი ხე, უმეტესად კაკლისა); **დანარჩომი** (დანარჩენი); **ამთენი** (ამდენი), **წყნარა** (წყნარად), **კარგა** (კარგად) და მისთ.

უცხო ენათაგან მომდინარე გასტრონომების ქართულ დაწერილობას რაც შეეხება, აღნიშნულ ერთეულებს ნორმატიულობის თვალსაზრისით ვერ შევაფასებთ თუნდაც იმიტომ, რომ ტრანსლიტერაციის გამოყენების პირველი შემთხვევა, რომელიც საბიბლიოთეკო საჭიროებამ წარმოშვა, XIX საუკუნის დამლევს უკავშირდება. ამდენად, ჩვენ მხოლოდ ის შეგვიძლია, რომ თითოეული მათგანი რუსულ წყაროში დადასტურებულ ფორმას შევადაროთ. უცხოურ გასტრონომთა უმრავლესობა მთელ ტექსტში ფონეტიკურ სტაბილურობას გვიჩვენებს, ზოგი კი ნაირგვარი დაწერილობით გვხვდება: **სუპი** (< супь), **ბორჰსჩი** (< борщ), **ლაპშა** (< лапша), **ფიროგი** (< пирогъ), **სტუდინი** (< студень), **ბაფლი** (< вафли; ყველა რუსულ რეცეპტში მხოლოდ მრავლობითის ფორმით გვხვდება), **კრემსი** (< кремь, „კრემის“ ს თანხმოდანი შეიძლება გაჩენილი იყოს კრემის რეცეპტთა სათაურებში დადასტურებული с (съ) წინდებულის გავლენით: «кремь съ малиною», «кремь съ миндалемъ», «кремь съ фисташками» და მისთ.); **ჰსჩი / სჩი** (< щи), **ბისკვითი / ბისკვიტი** (< бисквиты; რუსულ წყაროში ყველგან მრავლობითის ფორმით დასტურდება, ქართულში უპირატესია ფონეტიკური ვარიანტი „ბისკვითი“), **რატაფია / რათაფია** (< ратафия, ამ შემთხვევაში უპირატესი „რატაფიაა“), **ბოლიმანჟი / ბოლი-მანჟი / ბელი-მანჯნი / ბელიმანჯები** (< блинманже) და სხვ. იმ დროისათვის ტრანსლიტერაციასთან დაკავშირებული რეკომენდაციების არარსებობას ჩვენს საანალიზო ტექსტში გეოგრაფიული სახელი „სანკტ-პეტერბურგი“ მოწმობს, რომელიც რამდენჯერმე გვხვდება სამი სხვადასხვა დაწერილობით: „სანკტ პეტერბურღს“ (თავფურც.), „ს. პ. ბურღს“ (მომდ. გვ.), „ს. პეტერბურღს“ (გვ. 79, 92, 98, 150).

ყველაზე ნაირგვარად – დაწერილობის ოთხი ვარიანტით – დადასტურდა ბარბარიზმი „ბუტილკა“: 1. „დაასხი ერთი ბუტილკა თეთრი ღვინო“ (გვ. 19); 2. „მოიღე და აადულე ერთი ბუტილიკა წყალი“; 3. „თითო ბუტილიკას ზედ დაასხი თითო რუნკა მაგარი ოტკა“; 4. „და მერე ჩაასხი ბოჩონკაში, ანუ პუტილიკებში“ (გვ. 133). ბატონიშვილის წიგნში ბარბარიზმები იშვიათი რომ არ არის, მოყვანილი წინადადებებიდანაც ჩანს: „ბუტილკა“, „რუნკა“, „ოტკა“, „ბოჩონკა“. მათი გამოყენების შემთხვევები სამ ჯგუფად შეიძლება დავყოთ: 1. მთელ ტექსტში ბარბარიზმი ერთადერთი აღმნიშვნელია თავისი აღსანიშნისა; 2. მიკროკონტექსტში ბარბარიზმი ქართული შესატყვისის გვერდით არის წარმოდგენილი; 3. ბარბარიზმის ქართული შესატყვისი მასთან ახლოს არა, მაგრამ წიგნის რომელიმე მონაკვეთში იძებნება. პირველი ჯგუფის მაგალითებია:

არაქართულობას ვერავინ ვეღარ შეიგრძნობს, გარდა მეცნიერ-ეტიმოლოგებისა.

„ხრენი“ (< хрѣнь), „სტუდინი“ (< студень), „ტეტერი“ (< тетеревь), „კვასი“ (< квась) და სხვ., რომელთა ქართული შესატყვისები – პირშუმხა, ლაბა, როჭო, ბურახი – წიგნში ნახსენები არ არის. მეორე ჯგუფის მაგალითებია: ა) უშუალო მეზობლობაში – „დადევ ბლუდზედა, ანუ სინზედა“ (გვ. 88), „მიგ აურივე ორი სტოლის კოვზი გორჩიცა (ესე იგი მდოგვი)“ (გვ. 52), „ბისკვითი ფისტაშკისა, ანუ ფუსტულისა“ (გვ. 74); ბ) დისტანციურ მეზობლობაში ანუ ერთი რეცეპტის ფარგლებში – „შეწვი ინდოური ქათამი ... ჩაყარე ამაში ის ზემო ხსენებული ინდიეკა შემწუარი“ (გვ. 49-50); „ანისულის ოტკა ასე გამოიხდება ... ესე იქმნება საუკეთესო არაყი“ (გვ. 131). მესამე ჯგუფის მაგალითია კერძის მნიშვნელობით „ბლუდისა“ და „საჭმლის“ გამოყენება 88-ე და 115-ე გვერდებზე: „ესე იქმნება საუკეთესო ბლუდი“ – „ესე იქმნება საუკეთესო საჭმელი“. თუ ბარბარიზმების ხმარების აქამდე განხილული შემთხვევები უმთავრესად რუსული ტექსტის ზედმიწევნით გადმოტანას უკავშირდებოდა, იმავე მიზეზით ვერ აიხსნება უკანასკნელ მაგალითში კერძის მნიშვნელობით „ბლუდის“ გამოყენება იმიტომ, რომ თითოეული რეცეპტის ფინალური ფორმულა – ესე იქმნება საუკეთესო არაყი / საჭმელი / სოუსი / ფიროგი თუ სხვ. – შესაბამისი რეცეპტების რუსულ წყაროებში არ დასტურდება.

ბაგრატ ბატონიშვილი იმგვარ ბარბარიზმებსაც მიმართავს, რომლებსაც არა მარტო ფუძე აქვთ უცხო სიტყვისა, არამედ უცხო აფიქსებიც შენარჩუნებული აქვთ: „ზირიშკი“, „შამპანსკი / შამპანსკი / შამპანსკის-ღვინო“, „ვითარცა უწყიან ფრანცუცთა“, „სოუსი რომელსა ჰქვიან, ბახიჩესკი“, აქაფებული-რძე ნუშითა რომელსა ჰქვიან (კრემს) მინდალნი“, „მძებვების გაკეთება, ბოდემკური“ და სხვ.

რუსიზმების გვერდით, ბუნებრივია, დასტურდება ფრანგული პირველწყაროდან მომდინარე გალიზმებიც, ერთ-ერთი მათგანია „დრაღანტი“, რომელიც შემასქელებელ ინგრედიენტად გვევლინება ისეთი ცივი დესერტებისა, როგორცაა ჟელე, კრემის ზოგი სახეობა, ბლანმანჟე (ეს სამივე გასტრონომიც, თავის მხრივ, გალიზმია) და მისთ. კულინარიული თვალსაზრისით მნიშვნელოვან ცნობებს შეიცავს, სწორედ ის რეცეპტები, რომლებშიც, ჟელატინის ფუნქციით წებოს მსგავსი ცხოველური და მცენარეული წარმოშობის სხვადასხვა საშუალებაა გამოყენებული. რუსული წყაროსაგან განსხვავებით, რომელშიც დრაღანტი (< драгантъ) განმარტების გარეშეა მოცემული, ბაგრატ ბატონიშვილი ამგვარ დაზუსტებას გვთავაზობს: „... აურივე დანაყილი შაქარი ცოტაოდენი (და წებო დრაღანტი) ე. ი. წმინდა ბალის წებო დანაყილი ცოტა“. (გვ. 85). სხვა მცენარეულ საშუალებათაგან რეცეპტებში გვხვდება როგორც „სახამბელი“, ასევე „ბრინჯი დანაყილი წმინდათ“, ცხოველური წარმოშობის ბუნებრივ შემასქელებელთაგან კი დასტურდება: „თევზის წებო“, „ხბოს ფეხები“, „ირმის რქა დაფხეკილი“.

კერძის ნაირსახეობებთან ერთად, საინტერესოა ის მასალა, რომლითაც სხვადასხვა საჭმელ-სასმელი მზადდებოდა ორასზე მეტი წლის წინ. ბატონიშვილს საკუთარ წიგნში ფრანგულ-რუსული კერძები განურჩევლად არ გადმოუღია დედნებიდან. მისი რეცეპტები, გარდა იმისა, რომ მარტივია, ისეთ პროდუქტებს ეფუძნება, რომლებიც ქართველთათვისაც ნაცნობი და ხელმისაწვდომი იყო. აღნიშნულ გასტრონომიულ ერთეულებსა და მათი მონაწილეობით შექმნილ კონტექსტებს იმგვარად დავიმოწმებთ, რომ უფრო ნათელი წარმოდგენა შეიქმნას ავტორ-შემდგენლის კულინარიული დისკურსის ენობრივსა და იმდროინდელ გასტროკულტურულ თავისებურებებზე.

ხორცეულის მოსამზადებლად („საჭმლის შესამზადებლად“) გამოყენებულია ძროხის, ხბოს, ღორის, გოჭის, ცხორის, შიშავის ცხვრის, ბატკნის, თხის, ირმის, მშვლის, ჯერნის (ქართლ-კახურში მშველი და ჯერანი (= ჯეირანი) გავრცელებული ფორმებია), კურდღლის ჯორცი / ხორცი; მფრინველთაგან / მფრინველთაგან: ქათამი, ყვერული, ვარია, ინდოური

ქათამი / ინდოური / ინდეიკა (ყურადღებას იპყრობს რეცეპტის სათაური „**ინდოურის** ქათმისა და **საზოგადო** ქათმისა გაკეთება სხვა და სხვა გ<sup>□</sup>არად“, რომელიც იმ ვითარებას მოწმობს, როდესაც მოზრდილი ფრინველი ქათმისებრთა ოჯახისა სახელდებული იყო შესიტყვებით „ინდოური ქათამი“ და მსაზღვრელი სახელი „ინდოური“ (> ინდაური) გასუბსტანტივებას იწყებდა. ამ ფრინველის საქართველოში გავრცელების ამბავი ბაგრატ ბატონიშვილის მამის სახელს უკავშირდება, რასაც ი. გოგებაშვილი გადმოგვცემს მოზრდილთათვის განკუთვნილ შემეცნებით ტექსტში „ინდაური“)<sup>3</sup>, იხვი, ბატი, ტეტერი (<тетеревъ, როჭო), ხოხობი, კაკაბი, მწყერი, ღაღლა.

მიუხედავად იმისა, რომ ბაგრატ ბატონიშვილი **თევზის მომზადების** არაერთ რეცეპტს გვთავაზობს და მის წიგნში ცალკე თავიც კი გვხვდება სათაურით „თევზების შემზადება მრავალ-რიგად სამარხოდ“ (გვ. 98), თევზის სახეობათაგან მხოლოდ ზუთხსა და ორაგულს ასახელებს, სხვა შემთხვევებში არჩევანი თავისუფალია: „მოიღე თევზი ორაგული, ანუ ზუთხი, ანუ სხვა ახალი თევზი“ / „მოიღე თევზი რომელიც გენებოს ახალი“. ასევეა **სოკოს** რეცეპტებშიც – სოკოს სახეობებთან დაკავშირებით არაფერია ნათქვამი. მითითებები შემდეგით შემოიფარგლება: „მოიღე ახალი სოკო“, „მოიღე გამხმარი სოკო“, გარკვეული მინიშნების შემცველად უნდა მივიჩნიოთ ერთადერთი რეცეპტის სათაური: „**სოკო თეთრი** შემზადებული კიტრითა“ (გვ. 106).

ინგრედიენტებად გამოყენებული **მცენარეული საკვები პროდუქტების** ჩამოთვლას **ბოსტნეულით** დავიწყებთ: სტაფილო, კომბოსტო, ჭარხალი, თალგამი, მიწის ვაშლა (/ მიწივაშლა), ხახვი (პირველივე გვერდის სქოლიოში ვკითხულობთ: „ციბული პატარა ხახვის მქსგავსი არის, ამას ჰქვან იმერულათ ჭლაკვი:“), ნიორი, სალათა. არაერთი კერძის რეცეპტში წამყვანია **პარკოსანი კულტურები და მხალეული**, სახელდობრ: ლობიო (/ მწვანე ლობიო), ბარდა, ოსპი, მუხუდო, ცერცვი, არჯაკელი, ისპანახი, სატაცური, დანდური, მჟაუნა, თითმავალა (იგივე ჯიჯლაყა) და სხვ.

მართალია, ბატონიშვილი ხშირად არ აკონკრეტებს, თუ რომელი **მწვანელით** (**მწ<sup>□</sup>ანელით** / **მწუანელით**) უნდა შეზავდეს ესა თუ ის კერძი, მაგრამ ზოგჯერ კონკრეტულ მითითებებსაც იძლევა, რომლებშიც დასახელებულია: ქინძი, ოხრახუში, ნიახური, ქონდარი, კამა, პიტნა. რაც შეეხება სხვა სახელებლებს, რომლებსაც ბატონიშვილი „**სანელს**“ („**სუნელს**“) უწოდებს, ისინი დიდი მრავალფეროვნებით ხასიათდება და ფართოდ არის წარმოდგენილი: პილპილი, ჯავზი, ზირა, ილი, კოჭა, მიხაკი, დარიჩინი. კერძებისა თუ სასმელების რეცეპტებში ასევე მონაწილეობს: მდოგვი, კოწახური, დაფნის ფოთოლი, ზეთის ხილი, კაპარი, შინდის ჩურჩა, ვარდის ფურცელი, იის ყვავილის ძირი, ვაზის რქა, ვაზის ფოთოლი. აზზინდა ბალახი, ანისული და ბადიანი გამოყენებულია „პივისა, ანუ ლუდისა გასაკეთებლად“ და „საუკეთესო ოტკათა გამოსახდელად“.

**ნაჭუჭიანებიდან** რეცეპტებში ფიგურირებს ნიგოზი, ნუში, ტყის თხილი, „ფისტამკა“ / ფისტა / ფუსტული, წიფლისებრთა ბუდიანი ნაყოფი წაბლი. ორ რეცეპტში ბატონიშვილი, დედნისაგან განსხვავებით, წაბლისა და ტყის თხილის ალტერნატიად წიფლის ნაყოფს გვთავაზობს. იგი არ ახსენებს „წიწიბოს“, წიფლის ნაყოფს წიფელს უწოდებს: „ბისკვიტი ტყის-

---

<sup>3</sup> „მეთვრამეტე საუკუნის დამლევს საქართველოს უკანასკნელს მეფეს გიორგი მეცამეტეს მიართვა ორი წყვილი დედალ-მამალი ინდაური ერთმა რუსის სალდათმა, რომელიც რუსეთიდან მოსულს ჯარში ერია. რუსის ჯარისკაცებმა ძლიერ უქეს მეფეს ინდაურის ხორცი; მაგრამ მან არ ინება ინდაურების დაკვლა და უკანვე დაუბრუნა. ეს ორი წყვილი ინდაური მაინც ქართველებმა ჩაიგდეს ხელში: არ დაკლეს და კვერცხები დაადებინეს, ამრავლეს ინდაურის ჯიში და გაავრცელეს მთელს საქართველოში“ (გოგებაშვილი, 1982: 63).

თხილისა, ანუ წიფლისა“ (გვ. 72). მოყვანილ სათაურში, კრებულის მთელ ტექსტსა და საზოგადოდ XIX საუკუნის ქართულში კავშირი „ანუ“, მაიგივებელთან ერთად, მაცალკევებელ ფუნქციასაც ითავსებს. ხშირად კონტექსტის გავრცობაა საჭირო „ანუს“ მნიშვნელობის დასადგენად. დამოწმებულ სათაურში ტყის თხილი და წიფელი რომ მართლაც ალტერნანტებია, ამას რეცეპტის პირველივე წინადადება ცხადყოფს: „მოიღე ამათი რომელიც გენებოს, **იდ.** მისხალი“. აქვე ვიტყვი, რომ ორთოგრაფიულ რეფორმამდე დაწერილ ჩვენს საანალიზო წიგნში ინგრედიენტთა წონა თუ რაოდენობა უპირატესად ასოებით არის გამოსახული, თუმცა რიცხვითი მნიშვნელობების ციფრებით აღნიშვნის შემთხვევებიც გვხვდება და სიტყვიერი დაწერილობისაც: „ჩაყარე ამაში სტაფილო **რვა** დაჭრილი, **ათი** ხახვი, **სამი** კბილი მიხაკი“. მაგალითად, წიგნის თავების რიგითობის აღსანიშნავად ორი ტიპის ჩანაწერი გვერდიგვერდ არის წარმოდგენილი: „თავი **9.** თ“, „თავი **14** იდ“, „თავი **18** იწ“ და მისთ. თარიღის ორგვარი დაწერილობა პარალელურად დასტურდება წიგნის გამოცემასთან დაკავშირებულ ცნობაშიც, რომელსაც, კულტურული ღირებულების გამო, სრულად დავიმოწმებთ: „ხოლო წიგნი ესე იქმნა განხილულ საჯელმწიფოსა კოლეგიასა შინა უცხოს მხრისათა მმსახურებელისა ნადვორნის სოვეტიკისა და კავალერისასა გოდერძი ფირალოვის მიერ და დაიბეჭდა ზედა მხედველობითა, საქართველოს აზნაურის გიორგის ელიოხოვისათა ს. პ. ბურღს სტანბასა შინა იოსებ იოანესოვისასა წელსა **1818** თვესა აპრილსა **12** იბ:“.

მიუხედავად იმისა, რომ უცხო ენათა გავლენები აშკარაა, ისიც უნდა ითქვას, რომ ბაგრატ ბატონიშვილს უცხოური საინსტრუქციო ტექსტები ზედმიწევნით არ გადმოუტანია და ისინი ქართულ სინამდვილეს მიუსადაგა: „დასდევ კეცზედა და ჩადგი **თონეში** როდესაც პური ცხვება“ (გვ. 14); „გადმოღების დროს აურივე ცოტა მჟავე ნაღები, ანუ **დომხალი**, ესე იქმნება საუკეთესო ჰსჩი“ (გვ. 9); „მწილი ასე შეინახება, კარგს გარეცხილს კასრში, ანუ **ქვევრში** უნდა ჩააწყო მწიანე კიტრი“ (გვ. 151) და მისთ. ტექსტის გადმოქართულების მაგალითად გამოდგება -ვით თანდებულისანი მსგავსებითი შედარებები, რომლებშიც გასტრონიმები ეტალონური მნიშვნელობით მონაწილეობს: „შაქარი ანუ თაფლი აადულე რომ **ალვახაზსავით** შეიქნას“, „მოიღე თეთრი ფქვილი, მოზილე ყვითლის კვერცხის გულში, და გაათხელე **ლავაშსავით** თხლათ“, „ჩააწყე იმ ცომში და გააკეთე **კუპატივითა**“ და სხვ. (ომიამე, 2023: 30-31).

კლასიფიცირებული ლექსიკური მასალის სრულად წარმოდგენა, ცხადია, რეგლამენტირებული ფორმატის ფარგლებში ვერ ხერხდება. საკვების იმ ჯგუფებთან ერთად, რომლებიც ამჟერად ვერ განვიხილეთ (მაგალითად, მარცვლეული, რძის ნაწარმი, ცხიმი, ხილი და სხვ.), კულტუროლოგიური თვალსაზრისით ასევე დიდ ინტერესს იწვევს საწყაო და კერძის მომზადების პროცესში გამოყენებული სხვა ჭურჭელი. ბატონიშვილის კულინარიული დისკურსის სრულმა აღწერამ არაერთი თემა თუ კერძო საკითხი გამოკვეთა მომავალი კვლევებისათვის. გაანალიზებული მონაცემები, თავის მხრივ, სათანადო მასალად გვესახება როგორც გასტროკულტურის, ასევე თარგმნითი დარგობრივი ლექსიკონებისათვის.

1818 წელს გამოცემული ამგვარი ქართულენოვანი კულინარიული წიგნის მნიშვნელობა ვიწროდარგობრივ ჩარჩოებს დიდად სცილდება და ზოგადკულტურულ ღირებულებას იძენს. აღნიშნულის დასტურია რამდენიმე წლის წინ განხორციელებული პროექტი, რომლის ფარგლებშიც 80-ზე მეტმა კერძმა ამ წიგნიდან თანამედროვე ხასიათი შეიძინა და ბაგრატ ბატონიშვილისადმი მიძღვნილ ახალ სამზარეულოს წიგნში გადაინაცვლა. მაღალ პროფესიონალიზმთან ერთად, არცერთ მკითხველს შეუმჩნეველი არ დარჩება ის დიდი სიყვარული, რომლითაც პროექტის თითოეულ მონაწილეს უმუშავია. კულინარიული ნაწარმის ისე მართლად წარმოდგენა ფოტოზე, რომ კერძის ტემპერატურაც იგრძნო, მწვანლის სურნელიც და მის დასაგემოვნებლად კოვზისაკენ გაგექცეს ხელი, საუკეთესო

შედეგზე მეტია. მით უფრო, რომ ძველებური ვერცხლის კოვზი და ჩიტებიანი ლურჯი სუფრაც, რომელზედაც ეს კოვზი დევს, ასევე ფოტოგრაფიულია. ამგვარი მუშაობისათვის წიგნის შესავალში მისივე ავტორი ვ. ბაბუნაშვილი მრავალრიცხოვანი ჯგუფის წევრებს სახელდებათ, ცალ-ცალკე უხდის მადლობას. განსაკუთრებულია ბატონიშვილისადმი გამოთქმული მადლიერება: „მადლობა ბაგრატ ბატონიშვილს, რომ მისთვის უმძიმეს დროს ბოლომდე არ გაითქვიფა უცხო გარემოში და შეინარჩუნა სამშობლოს მიმართ ნამდვილი გრძობა“ (ბაბუნაშვილი, 2017: 13). ეს ექსპრესიული შეფასება სავსებით ესადაგება ზემოთ წარმოდგენილ სამეცნიერო დასკვნებს, რომლებიც ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის ლინგვოკულტუროლოგიური კვლევის შედეგად მივიღეთ.

#### **ლიტერატურა:**

1. ბაბუნაშვილი, ვ. (2017). ბაგრატ ბატონიშვილის სამზარეულოს წიგნი 1818 (წიგნი ეძღვნება ბაგრატ ბატონიშვილს). თბილისი: ქარჩხაძის გამომცემლობა.
2. ბაგრატ ბატონიშვილი (1818). წიგნი შესამზადებელი სანოვაგეთა მზარეულთაგან. სანკტ პეტერბურდი: იოსებ იოანესოვის სტამბა.
3. გოგებაშვილი, ი. (1982). საგანძური. წიგნი I: 62-63, თბილისი: განათლება.
4. ომიადე, ს. (2023). შედარების კოგნიტიური მექანიზმი და ენობრივი საშუალებები ბაგრატ ბატონიშვილის კულინარიულ დისკურსში. თსუ ჰუმანიტარულ მეცნიერებათა ფაკულტეტის თეორიული და გამოყენებითი ენათმეცნიერების სასწავლო-სამეცნიერო ინსტიტუტის სამეცნიერო კონფერენციის (კონფერენცია მიეძღვნა პროფ. ი. მელიქიშვილის დაბადების მე-80 წლისთავს) თეზისები, 29-33, თბილისი: უნივერსიტეტის გამომცემლობა.

## **Prince Bagrat's Cookery Book from the Linguoculturological Perspective**

**Omiadze Salome**

Ivane Javakhishvili Tbilisi State University, Tbilisi

### **Abstract**

Any culinary book, as a discourse representation of the food-related code of culture, contains significant culturological information. The interest to the book under analysis is enhanced due to several factors – this is the first Georgian culinary book, published in St. Petersburg in 1818. The book is written by the son of the last King of Kartli and Kakheti. The book describes European dishes introduced in Georgia via Russia and adjusted to the Georgian reality. In its turn, the above-mentioned arouses a linguistic interest with regard to the text, the most striking peculiarities of which are the influences of two languages – the original French and the intermediary Russian. These influences are present on the lexical and phonetical levels.

The paper analyzes the lexical-semantic groups of gastronyms, various barbarisms, their structure (foreign root + Georgian affix, foreign root + foreign affix + Georgian affix), orthography (stable and unstable phonemic structures) and functioning throughout the entire text (relation with the Georgian correlates, distribution and usage as a sole signifier for the proper signified).

Despite the obvious foreign influence, we can argue that Prince Bagrat did not make a literal translation of the foreign instructive texts. He adjusted them to Georgian reality. This can be proved by the usage of numerous lexemes which have no foreign equivalents.

Analysis of Prince Bagrat's culinary discourse has yielded ample and diverse material for further research as well as for the compilation of the Dictionary of Gastronomic Culture.

***Key words:*** *Culinary discourse; Gastronyms; Barbarisms; Dictionary of Gastronomic Culture*