

გასტრონომიული ლექსიკა
ზემოიმერულში
GASTRONOMIC VOCABULARY
IN UPPER IMERETIAN SUB-DIALECT

მარინა მჭყერაშვილი

სოხუმის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
თბილისი, საქართველო

Marina Mtskerashvili

Sokhumi State University
Tbilisi, Georgia

ABSTRACT

It is widely recognized that the foundation of every language lies in its grammatical structure and lexis, with gastronomic vocabulary serving as an integral and significant component. Such vocabulary tangibly reflects the specific characteristics of life, history, and culture of various ethnic groups.

The semantic and functional features of food-related vocabulary used by different peoples serve as expressions of both linguistic-cultural similarities and differences. These features characterize certain typological groups or genetic units of languages, which are influenced by factors such as geographical location, climatic conditions, religious customs, and other factors.

The interaction of culture and language is clearly and prominently evident in gastronomic vocabulary, making it particularly interesting for linguocultural studies. In this regard, Georgian cuisine is undoubtedly fascinating, as it boasts a rich and diverse array of traditional dishes characteristic of various regions of Georgia.

It should also be noted that the Georgian gastronomic vocabulary has not been thoroughly studied yet. Therefore, research in this direction is necessary, especially given the rapid pace of scientific and technical progress and the resulting changes in and improvements of the conditions of human life, work, and existence. These changes are also reflected in gastronomic vocabulary.

Currently, our focus is on the existing gastronomic vocabulary, thematic groups within the food-related vocabulary, and lexical-semantic aspects in the Upper Imeretian sub-dialect.

Food-related vocabulary is also interesting in terms of how it is expressed in conversational speech through separate expressions, phrases, or phraseologisms, which relate to the lexical-semantic aspect.

საკვანძო სიტყვები: ქართული დიალექტური ლექსიკა, ქართული კულინარიული ტრადიციები, გასტრონომიული ლექსიკა ზემოიმერულში.

Keywords: Georgian dialect vocabulary, Georgian culinary traditions, gastronomic vocabulary in Upper Imeretian.

შესავალი

გასტრონომიული ლექსიკა თანამედროვე ლინგვისტიკის ერთ-ერთი აქტუალური თემათაგანია, რადგან კვების სფერო ეროვნული კულტურული თვითმყოფადობის გამოვლინებაა, რომელშიც უძველესი კულტურული კოდი – გასტრონომიული (კულინარიული//გლუტონიური) კოდი რეალიზდება და გულისხმობს ისეთი ცნებების განხილვა-გაანალიზებას, როგორიცაა: გლუტონია და გლუტონიმი, ალიმენტური კოდი, გასტრონომიული დისკურსი, კულინარიის ლინგვოკულტუროლოგიური თავისებურებანი.

ცნობილია, რომ ყოველი ენის საფუძველს შეადგენს გრამატიკული წყობა და ლექსიკური ფონდი, რომლის განუყოფელი, უმნიშვნელოვანესი ნაწილიცაა გასტრონომიული ან გლუტონიური ლექსიკა, რომელშიც ხელშესახებადაა წარმოდგენილი ამა თუ იმ ეთნოსის ყოფა-ცხოვრების, ისტორიისა და კულტურის სპეციფიკური ნიშნები.

სხვადასხვა ხალხის მიერ გამოყენებულ გასტრონომიზმთა სემანტიკური და ფუნქციური მახასიათებლები ენობრივ-კულტურული მსგავსება-განსხვავებების (იზომორფიზმისა და ალომორფიზმის) გამოხატულებაა, რომელიც ენათა გარკვეულ ტიპოლოგიურ ჯგუფებსა თუ გენეტიკურ ერთობებს ახასიათებს, რაც განპირობებულია გეოგრაფიული ადგილმდებარეობით, კლიმატური პირობებით, რელიგიური წეს-ჩვეულებებითა და სხვა ფაქტორებით. ისინი ენაში აისახება და გარკვეულ წარმოდგენას გვიქმნის მოცემული ენობრივი ერთობის წარმომადგენელთა კულტურულ-მენტალურ თავისებურებებზე, საუკუნეების მანძილზე ჩამოყალიბებულ გასტრონომიულ ტრადიციებზე.

გასტრონომიულ ლექსიკაში ინტენსიურად და თვალსაჩინოდ ვლინდება კულტურისა და ენის ურთიერთქმედება, რაც განსაკუთრებულ ინტერესს იწვევს ლინგვოკულტუროლოგიის თვალსაზრისით. ამ მხრივ უდავოდ საინტერესოა ქართული სამზარეულო, რომელიც მეტად მდიდარი და მრავალფეროვანია საქართველოს სხვადასხვა კუთხისათვის ნიშანდობლივი ტრადიციული კერძებით და, შესაბამისად, გასტრონომიული ლექსიკით.

მიუხედავად ქართული კულინარიის შესახებ უმნიშვნელოვანესი შრომების არსებობისა, ქართული გასტრონომიული ლექსიკა ჯერჯერობით სათანადოდ, ჯეროვნად არ არის შესწავლილი. ამიტომაც ამ მიმართულებით კვლევების წარმოება აუცილებელია; მით უმეტეს იმ ფონზე, როცა სამეცნიერო-ტექნიკური პროგრესი სწრაფი ტემპით ვითარდება და ამის კვალობაზე იცვლება, უმჯობესდება ადამიანის ცხოვრების, შრომისა და ყოფის პირობები, რაც საგრძნობლად ზრდის ადამიანის კვების ორგანიზაციის მნიშვნელობას და მასთან დაკავშირებული ლექსიკის აქტუალობას. ამჟამად ჩვენი დაკვირვების ობიექტია ზემოთქმულში გამოყენებული გასტრონომიული ლექსიკა. დღეისათვის ზემო იმერეთი, რომელიც მოიცავს ზესტაფონის, საჩხერის, ხარაგაულის, ტყიბულისა და ჭიათურის მუნიციპალიტეტებს, საქართველოს ერთ-ერთ ეკონომიკურ რეგიონადაა მიჩნეული.

მეთოდოლოგია

წარმოდგენილ სტატიაში განხილულია ზემოიმერული მეტყველებისთვის დამახასიათებელი გასტრონომიული ლექსიკა; შესაბამისი ლექსიკური ერთეულები დაჯგუფებულია თემატურად და გაანალიზებულია ლექსიკურ-სემანტიკური და პრაგმატული ასპექტების თვალსაზრისით. კვლევა ფოკუსირებულია რეგიონის უნიკალური გასტრონომიული მემკვიდრეობის, იმერულ კერძთა ინგრედიენტებისა და სამზარეულოს სხვადასხვა ტექნიკის შესწავლაზე; ასევე, ზემოიმერულში გამოყენებული სპეციფიკური გასტრონომიული ტერმინოლოგიისა და გასტრონომიზმების შემცველი გამონათქვამების ანალიზზე.

მსჯელობა

გასტრონომიულ ლექსემათა სემანტიკური ველი მეტად ფართო და მრავალფეროვანია, გასტრონომიზმთა თემატურ კლასიფიკაციას წარმოვადგენთ კვების სემანტიკურ ველში შემავალ ლექსემათა ლექსიკურ-სემანტიკური ჯგუფების მიხედვით, რომლებშიც ზოგადად გაერთიანებულია:

- კვების პროდუქტების სახელწოდებები (კვერცხი, ფქვილი, შაქარი...);
- კერძების სახელები (ხინკალი, საცივი, ჩაქაფული...);
- ჭურჭლის სახეობათა აღმნიშვნელი სახელური ლექსემები (ქვაბი, ტაფა, თეფში...);
- კულინარიული ქმედებების მონაწილეთა სახელები (მზარეული, ყასაბი, მერიქიფე...);
- საკვებისა და სასმელების მიღებასთან დაკავშირებული ქრონოტოპიული სახელები (საუზმე, სადილი, ვახშამი...);
- საკვების მიღების ობიექტები (სახინკლე, სამწვადე, სალობიე...);
- ტრაპეზის მიზნობრიობით აღბეჭდილი სახელები (ნათლობა, ქორწილი, ქელები/აღაპი...);
- კულინარიული რეცეპტების ტექსტები... (ომიაძე 2018: 84-85);
- კერძის მომზადებასთან დაკავშირებული ზმნური და სახელზმნური ლექსემები (ვწვავ – შეწვა, ვთუშავ – მოთუშვა, ვხრაკავ – მოხრაკვა...).

როგორც კლასიფიკაციიდან ჩანს, კულინარიული ლექსიკის დიდი ნაწილი საკუთრივ ქართულია, ნაწილი კი უცხო ენებიდანაა შემოსული. ამიტომაც საჭიროა კულინარიასთან დაკავშირებული სიტყვების ავთენტურობისა და წარმოშობის ისტორიის განხილვა, რაც გვიჩვენებს იმ კულტურულ კავშირებსა და გავლენას, რომელსაც საუკუნეების განმავლობაში განიცდიდა ქართული სამზარეულო. ქართულში შესამჩნევია არაბულის, სპარსულის, თურქულის, სომხურისა და სხვა ენათა კვალი გასტრონომიული ლექსიკის თვალსაზრისით. ამ მხრივ განსაკუთრებით აღსანიშნავია არაბულის გავლენა ქართულ კულინარიაზე, სადაც სუფრა და ნადიმი გასტრონომიული გამოცდილების უმნიშვნელოვანესი კომპონენტებია.

გარდა ამისა, სიტყვა ქურა მეტად მნიშვნელოვანია კერძის მომზადებისათვის, ხოლო არაბული სახელებლები, მაგალითად, მუსკატის კაკალი და ზაფრანა ქართულ სამზარეულოს უნიკალურ და გემრიელ გემოს მატებს. ეს დაკვირვებები მალევე აქტუალურია დღევანდელ

გლობალიზებულ სამყაროში ქართულ ენასა და კულტურაზე მომავალში ზემოქმედების თვალსაზრისით. ამიტომაც სანამ კონკრეტულ კერძებს ჩავუღრმავდებით, სუფრის გაშლა და თითოეული გასტრონომიული ასპექტის მიღმა კულტურული მნიშვნელობის გათვალისწინება მნიშვნელოვანია ქვეყანაში არსებული საზოგადოებრივ-კულტურული ვითარების გასათვალისწინებლად. ამრიგად, ქართული გასტრონომიული ლექსიკით მარტივადაა შესაძლებელი იმის დადგენა, თუ რა დროს რა მდგომარეობაში იყო ქვეყანა (ანფიმიადი 2020).

გასტრონომიზმები საინტერესოა იმ მხრივაც, თუ როგორ რეალიზდებიან ისინი ყოფით-სასაუბრო მეტყველებაში ცალკეული გამონათქვამების, ფრაზებისა თუ ფრაზეოლოგიზმების სახით, ე.ი. ლექსიკურ-სემანტიკური და პრაგმატული ასპექტით. იგულისხმება ისეთი გამონათქვამები, რომლებიც გასტრონომიულ ასოციაციებს იწვევს, მაგალითად: **გაწიწმატდა, აპილბილდა, ეპიტანავება...** ზემოიშვრულში დასტურდება ასეთი ფრაზეოლოგიური გამონათქვამები: **კუპატივით არი** (იტყვიან კარგად ჩასუქებულ დაბალი ტანის ადამიანზე), **რა ლოლო ხარ** (ლოლოს ეძახიან ცხელი მჭადისა და ჭყინტი ყველის შერევით გაკეთებულ მოგრძო გუნდას), **ნუ იმძარები გლახათ** და ა.შ.

გასტრონომიზმების ლექსიკურ-სემანტიკური და ფუნქციური მახასიათებლების გამოსავლენად აუცილებელია რეგიონის კულტურულ-ისტორიული ფონის წარმოჩენა, რათა რამდენადმე სრულყოფილად წარმოჩნდეს გასტრონომიული ლექსიკის სემანტიკურ-კულტურული და პრაგმატული ასპექტები.

ნებისმიერი ქვეყნის სამზარეულო ასახავს თავის კულინარიულ ტრადიციებს, კვების კულტურას, რეგიონულ მახასიათებლებს და მისი წეს-ჩვეულებების განუყოფელი ნაწილია. თუმცა, გლობალიზაციასთან ერთად, ამ სფეროს ბევრი ასპექტი იცვლება და ამიტომაც საჭიროა ზრუნვა ერის იდენტობის განმტკიცება-გამლიერებისათვის, რაშიც, სხვა მნიშვნელოვან ფაქტორებთან ერთად, თავისი დიდი წვლილი შეაქვს ნაციონალურ გასტრონომიულ (კულინარიულ) ლექსიკას.

გასათვალისწინებელია ის გარემოება, რომ, მიუხედავად მდიდარი გასტრონომიული ტრადიციებისა, ისტორიისა, ბევრი გასტრონომიული ლექსემა დროთა განმავლობაში იკარგება, რაც დღის წესრიგში მათი „გაცოცხლების“ საჭიროებასაყენებს. აქედან გამომდინარე, გასტრონომიული ტერმინების ლექსიკონის შექმნა დიდი გამოწვევაა, მაგრამ აუცილებელი რამ არის გასტრონომიული ტექნიკის, ისტორიისა და ეთნოგრაფიის საიდუმლოების შენარჩუნებისთვის (ცატავა 2022: 65).

ზემო იშვრეთი მდიდარია კულტურული მემკვიდრეობითა და გამოირჩევა სამზარეულოთი. ზემო იშვრეთის მოსახლეობას აქვს თავისი თვითმყოფადი ლექსიკა საკვების, ინგრედიენტებისა და კერძების მომზადების ტექნიკის აღსაწერად.

ზემოიშვრულის გასტრონომიული ლექსიკა არ შემოიფარგლება მხოლოდ ზოგადქართული (ზოგადქართველური) სიტყვებით, არამედ გააჩნია მისთვის დამახასიათებელი კულინარიული ტერმინოლოგია. აღსანიშნავია, რომ რეგიონის გასტრონომიული ლექსიკა გარკვეულწილად

ნაზავია ადგილობრივი კულინარიული ტრადიციებისა და მეზობელ თემთა გასტრონომიული კულტურისა.

იმერული გასტრონომიის ძირითადი კომპონენტი, რაც მას უნიკალობას ანიჭებს, არის ის პროდუქტები, რომელსაც იმერლები იყენებენ ყოველდღიურად კერძების მოსამზადებლად. ძირითადად აქვთ ძალიან მარტივი, გემრიელი, საუცხოო კერძები, მეტი სუნელებითა და ბალახეულობით, ვიდრე ხორცისაგან დამზადებული კერძები.

იმერეთი ასევე გამოირჩევა ყველის კულტურით. ზოგადად საქართველო ყველის სამშობლოდ არის აღიარებული, რასაც მოწმობს არქეოლოგიური აღმოჩენები და დოკუმენტირებული ისტორია. მაგალითად, საქართველოს ეროვნულ მუზეუმში ინახება 8000 წლის წინანდელი ყველის ჭურჭელი. გარდა ამისა, ქართულ ენას აქვს რძის პროდუქტების აღმნიშვნელი დახვეწილი ლექსიკა, მათ შორის სხვადასხვა სახის ყველის სპეციფიკური სახელები. ეს კარგად ჩანს მაყვალა გალდავადის ნაშრომში „რძე და რძის შესადეებელი მასალების ტერმინები ქართულში“ (გალდავაძე 2000).

რძისა და მასთან დაკავშირებულ მდიდარ ტერმინოლოგიაში განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი რძის შედედების აღმნიშვნელი ტერმინებია, რომლებიც ტექნოლოგიურად ერთსა და იმავე პროცესს აღნიშნავს, თუმცა საერთოქართველურ ენობრივ სივრცეში განსხვავებულად იწოდება. მაგალითად, რძის შესადეებელს ხევესურეთსა და ფშავეში ყველის სადვრიტას ან წამალაიას უწოდებენ, ქართლში ის ყველის დედად არის წოდებული, თუშურში შაბოშის სახელით არის ცნობილი, შიდა კახურში – შილდანს, მთიულურში – წამალას, რაჭა-ლეჩხუმში – საკიდელს ან ხაშს, იმერულში, გურულსა და მეგრულში – კეთს, ხოლო ზემო იმერეთში საბნიერს უწოდებენ (მიქაძე-ჩიკვაძე 2022: 42-43). საველე კვლევის დროს აღმოჩნდა, რომ საჩხერესა და ჭიათურაში უფრო მეტად **საკიდელს** ხმარობენ. იშვიათად იყენებენ **საბნიერს/საბნიელს** და **კეთს**.

ბუნებრივია, რომ ზემოიმერულისთვის ნიშანდობლივი გასტრონომიული ლექსიკა მწერლობაშიც საკმაოდ მრავლად გვხვდება. დიდი ქართველი მწერალი აკაკი წერეთელი ზემო იმერეთში, კერძოდ, სხვიტორში დაიბადა. შესაბამისად, მის პროზასა თუ პოეზიაში შესამჩნევია ამ რეგიონისთვის დამახასიათებელი ლექსიკა. ნიმუშად შეიძლება მოვიყვანოთ ნაწყვეტი „ბაში-აჩუკიდან“: „შუაგულ ტყეში, ერთ თითქმის მიუვალ ნაპრალში, გამოქვაბულში, ისხდენ ახალგაზრდა ბიჭები ცეცხლის წინ და მწვადებს აშიშხინებდენ! იქვე გრძელი სუფრა ედგათ, მაგრამ ცალიერი, ზედ არც პურები ეწყო, არც ღვინო და არც შეჭამადი“ (წერეთელი 2017: 358). ამ შემთხვევაში მწერალს სიტყვა „საჭამელის“ მაგივრად ზემოიმერულში გავრცელებული ლექსემა „**შეჭამადი**“ აქვს გამოყენებული. აქვე ვკითხულობთ: „... ცივად მოხარშული დამზადებული დედალი, ყველი, მრგვლად მოხარშული კვერცხები, ხელადით ღვინო, გააწყო სუფრა და ხელ-პირი დაიბანა...“ (იქვე: 324). „მოხარშული დამზადებული დედალი“, „მრგვლად მოხარშული კვერცხები“ ასევე ზემოიმერული მეტყველებისთვის არის დამახასიათებელი,

კერძების გარდა, ზემოიქმნულში გვაქვს კერძის მომზადების პროცესთან დაკავშირებული შესაბამისი ზმნური/სახელზმნური ლექსე-მები: **შეწვა, მოწვა, მოხარშვა, მოთუთქვა, მოწალვა, ალყა-ალყა დაჭრა** (ხახვის), **გაწურვა** და სხვა. გამოიყენება ჭურჭლის სახეობათა სახელები, მაგალითად: ხელგობი – „მაგრამ მაინც მამაჩემს მოართვეს ხელგობით და დაუდგეს წინ ასო-ასოდ აქნილი რაჭული ხბო“ (იქვე: 38); დოქი – „ხელად გაშალა სუფრა, გვერდში ამოუდგა ერთი დოქი კახური“ (იქვე: 322); **როდინი, კოკა, საინი, საწური, თასი, ჩაფი, თუჯია** და სხვა.

დასკვნა

იმერული გასტრონომიული ლექსიკა ქართული მრავალფეროვანი გასტრონომიული ლექსიკის შემადგენელი ნაწილია, რომელიც ნათლად ასახავს ეროვნულ კულინარიულ ტრადიციებს. ზემოიქმნული გასტრონომიული ლექსიკა მნიშვნელოვანია სხვადასხვა ფაქტორის გამო; პირველ რიგში, ეს აძლიერებს ადგილობრივთა კულტურულ იდენტობას საკვებისადამისთანდაკავშირებული ლექსიკის თვალსაზრისით. ეროვნული გასტრონომიული ლექსიკის შენარჩუნებითა და პოპულარიზაციის გზით ადგილობრივ მოსახლეობას შეუძლია გადასცეს კულინარიული წეს-ჩვეულებები მომავალ თაობას. მეორეც, ზემოიქმნული გასტრონომიული ლექსიკა ხელს უწყობს რეგიონში ეკოტურიზმის პოპულარიზაციას. ამ თვალსაზრისით ზემო იმერეთი გამოირჩევა უნიკალური და იშვიათი ინგრედიენტებით, რაც მუდმივად იზიდავს იმ ტურისტებს, რომლებიც დაინტერესებულნი არიან ქართული ნაციონალური კერძებითა და სამზარეულოთი.

გამოყენებული ლიტერატურა

ანფიმიადი 2020: ანფიმიადი დ., კერძი – ენა, ისტორია, სიტყვა, გაკვეთილი. ინტერნეტგაზეთი: მასწავლებელი, 2020, <http://mastsavlebeli.ge/?p=27860> დამოწმება: 19.05.2023.

გალდავაძე 2000: გალდავაძე მ., რძე და რძის შესადგენელი მასალების ტერმინები ქართული. ჟურნალი ქართველური მემკვიდრეობა, IV, ქუთაისი, 2000.

მიქაძე-ჩიკვაძე 2022: მიქაძე-ჩიკვაძე ა., სიტყვა კვებში შენახული ყველის ისტორია. თსუ არნოლდ ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტი, ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, III საერთაშორისო კონფერენცია, თბილისი, 2022, გვ. 42-43, <https://ice.ge/of/wp-content/uploads/2022/10/%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%A3%E1%83%9A%E1%83%98-%E1%83%9B%E1%83%90%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%9A%E1%83%94%E1%83%91%E1%83%98-%E1%83%A2%E1%83%94%E1%83%A0%E1%83%9B%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%9D%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%92%E1%83%98%E1%83%90-2022.pdf> დამოწმება: 19.05.2023.

ომიაძე 2018: ომიაძე ს., გლუტონიმთა კონოტაციური ასპექტისათვის ქართულ კულტუროლოგიაში. ქართული სიტყვის კულტურის საკითხები, წიგნი მეთვრამეტე. თბილისი, 2018.

ცატავა 2022: ცატავა დ., გასტრონომია და გასტრონომიული ტერმინოლოგია, მეგრული ჰამოს მაგალითზე. თსუ არნოლდ ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტი, ივანე ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, III საერთაშორისო კონფერენცია, თბილისი, 2022, გვ. 65, <https://ice.ge/of/wp-content/uploads/2022/10/%E1%83%A5%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%97%E1%83%A3%E1%83%9A%E1%83%98-%E1%83%9B%E1%83%90%E1%83%A1%E1%83%90%E1%83%9A%E1%83%94%E1%83%91%E1%83%98-%E1%83%A2%E1%83%94%E1%83%A0%E1%83%9B%E1%83%98%E1%83%9C%E1%83%9D%E1%83%9A%E1%83%9D%E1%83%92%E1%83%98%E1%83%90-2022.pdf> დამოწმება: 19.05.2023.

წერეთელი 2017: წერეთელი ა., კრებული (პროზა). ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი, საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა, თბილისი, 2017, <https://library.iliauni.edu.ge/wp-content/uploads/2017/04/65-akaki-tseretheli-krebuli-proza.pdf> დამოწმება: 19.05.2023.