

ესმა კუნჭულია

ევროპული რეცეპტები, როგორც ევროპული არჩევანის მინიშნება

XIX საუკუნის საქართველოში

შესავალი

ევროპული სამზარეულოს რეცეპტების ქართულ ენაზე გამოქვეყნებას 200 წლის ისტორია აქვს. საქართველოს უკანასკნელი მეფის ვაჟს, პეტერბურგში იძულებით ემიგრირებულ ბაგრატ ბატონიშვილს, უცხოური რეცეპტების პირველი ქართულენოვანი კრებული 1818 წელს პეტერბურგში გამოუცია.¹ პირველი ქართული ლიტერატურული ჟურნალ „ცისკრის“ რედაქტორს, გიორგი ერისთავს კი ევროპული სამეურნეო რჩევებისა და რეცეპტების ბეჭდვა პირველივე ნომრიდან – 1852 წლიდან დაუწყია. ევროპული გამოცდილებისა და რჩევების გავრცელებას ემსახურებოდა „ცისკრის“ დამატებაც, პირველი ქართული სამეურნეო ჟურნალი „გუთნის დედა“.² 1860-იანი წლების ბოლოდან კი „სასოფლო გაზეთის“ რედაქტორს, თერგდალეულ გიორგი წერეთელს უცხოური რეცეპტების შესანიშნავი კოლექცია შეუქმნია. ქართული კერძების გვერდით, ევროპული რეცეპტები შეუტანია 1874 წელს გამოქვეყნებულ პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნში („ქართული სამზარეულო“) ბარბარე ერისთავ-ჯორჯაძეს. ევროპული რეცეპტებით დახუნძლულია ჯორჯაძის წიგნის შემდგომ (XIX საუკუნეშივე) გამოცემული სამზარეულო წიგნებიც. მაგალითად, 1891 წელს, თბილისში, გრიგოლ ჩარკვიანის ტიპოგრაფიაში გამოცემულ წიგნს პირდაპირ ჰქვია: „სრული სამზარეულო – ქართული და ევროპული საჭმელები“.

ჩვენი ყურადღება მიიქცია იმ ფაქტმა, რომ, პირველი ქართული სამზარეულო წიგნის გამოცემამდე, 1874 წლამდე, ქართულ ჟურნალ-გაზეთებში ძირითადად ევროპული (უცხოური) რეცეპტები იბეჭდებოდა, რაც 1874 წლის შემდეგაც გაგრძელდებოდა.³ თუმცა, ქართული თუ უცხო-

¹ ბაგრატის წიგნის სრული სათაურია: „წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა, შაქარლამათა, და სასმელთა შესამზადებელი“. შესავალ წერილში ბატონიშვილი წერს, რომ მან წიგნი რუსული ენიდან თარგმნა და გამოსცა „ძეთა თვის მამულისა ჩემისათა“, რადგან მსგავსი წიგნი იმ დრომდე არ არსებულა. საქართველოს მეფის, გიორგი XII-ის ძე წიგნის გამოცემის დროს უკვე ყოფილა იმპერატორის სასახლის კამარლერმანი, წმინდა ანას ორდენის პირველი ხარისხისა და იოანე იერუსალიმელის ორდენის მეორე ხარისხის კავალერი. გამოცემამდე ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნი განუხილავს სახელმწიფო კოლეგიას, „უცხო მხრისათა მსახურებლისა ნადვორნის სოვეტნიკისა და კავალერისა გოდერძი ფირალოვის მიერ“. წიგნი დაბეჭდილა ქართველი აზნაურის, გიორგი ელიოზოვის ზედამხედველობით, იოსებ იოანესოვის სტამბაში, 1818 წლის 12 აპრილს.

² „გუთნის დედა“ იყო პირველი ქართული აგრონომიული ჟურნალი, რომელიც ორ კვირაში ერთხელ გამოდიოდა თბილისში, 1861 წლიდან 1876 წლამდე. სხვადასხვა წელს მას რედაქტორობდნენ: ი. კერესელიძე, ა. ვარტანოვი, ა. ფურცელაძე.

³ პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი 1874 წელს თბილისში, ექვთიმე ხელაძის სტამბაში გამოიცა. წიგნის სრული სათაურია „ქართული სამზარეულო და საოჯახო სამეურნეო ნაცადნი ცნობანი (დამატებით ზოგიერთთა რუსულთა საჭმელთა)“, ხოლო მისი ავტორი იმ დროს ცნობილი პოეტი და პოლემისტი ქალი, ბარბარე ერისთავი-ჯორჯაძე იყო. ჩვენი კვლევის მიხედვით, პირველად სწორედ ბარბარე ჯორჯაძემ შეადგინა საქართველოში გავრცელებულ საჭმელთა სია და ამ წიგნის შემდეგ არაერთი წიგნი გამოიცა მისი წიგნის სარჩევის მიხედვით. იხ.: კუნჭულია, ე., „ქართული სამზარეულო როგორც გამოგონილი ტრადიცია“, ჟურნალი „სპეკალი“, თსუ, <https://www.spekali.tsu.ge/index.php/ge/article/viewArticle/16/290>, ნანახია: 21.11.2023.

ური წყაროების მიხედვით, XIX საუკუნის ქართველების ყოველდღიურ მენიუში რთული უცხოური რეცეპტები არ შედიოდა.¹ მიუხედავად ამისა, ჟურნალ-გაზეთების გამომცემლები მაინც მონდომებით ცდილობდნენ, მკითხველისთვის მიეწოდებინათ „ფრანკფურტის გარჩიცის“, „კრემ ბრიულეს“, „პორტუგალიური ლიმონადის“, „ანგლიური ჯინისა“ თუ „დოპელ-კუმელის“² რეცეპტები.

თანამედროვე ქართველისთვის ძნელად წარმოსადგენია, მაგრამ ფაქტია, რომ XIX საუკუნის საქართველოში, ჩიხორთმასა თუ ბოზბაშთან ერთად, სცოდნიათ როგორ მზადდებოდა: შვეიცარიული ყველი, ინგლისური ყველი ჩესტერი, ინგლისური ყველი სტილტონი, პოლკეზე, ვესტფალიური ლორები, ფრანგულად და ამერიკულად დამარილებული ლორი, გერმანული და ბოლონიური ძეხვები, ფრანკფურტული მდოგვი, პორტუგალიური ლიმონათი, იტალიური ვაფლი და შოკოლადები, უნგრული ღვინო, ფრანგული შამპანური და სხვა უცხოური კერძები და სასმელები. ამ არაქართული რეცეპტების მოსამზადებლად კი, 170 წლის წინანდელ საქართველოში, იშვიათი ინგრედიენტების ყიდვაც შეეძლოთ, მაგალითად, იამაიკური რომის – ინგლისური ყველი სტილტონისთვის.

ისტორიული კონტექსტის გათვალისწინებით, გაგვიჩნდა კითხვა: რაზე მიგვანიშნებდა XIX საუკუნეში ევროპული რეცეპტებისადმი ქართველ გამომცემელთა ასეთი ინტერესი? რა იყო ეს – დროის მოტანილი მოდა თუ რაღაც სხვა შეტყობინება?

უცხოენოვანი წყაროებიდან ჩანს, რომ იმავე პერიოდში მთელ მსოფლიოში ძლიერ პოპულარული გამხდარა ევროპული (განსაკუთრებით ფრანგული) რეცეპტების სხვადასხვა ენაზე თარგმნა. მაგალითად, XIX საუკუნეში რუსეთის იმპერიაში იბეჭდებოდა უამრავი სამზარეულო წიგნი, სადაც არა მხოლოდ რუსული, არამედ სხვა ქვეყნების რეცეპტებიც შეჰქონდათ. მიუხედავად ამისა, ჩვენ ვფიქრობთ, რომ XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან ქართულ პრესაში გამოქვეყნებულ ევროპულ რეცეპტებს განსხვავებული დატვირთვა უნდა ჰქონოდა, რასაც იმავე პერიოდის სხვა პროდასავლური ტექსტებიც გვიდასტურებს.

ქართული ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე შექმნილი იდენტობის ნარატივებიდან და პროდასავლური ტექსტებიდან მკაფიოდ ჩანს, რომ ქართულ კულტურულ ელიტას გეზი აღებული ჰქონდა არა ერთმორწმუნე რუსეთისკენ, არამედ პროგრესისა და განათლების კერისკენ – ევროპისკენ. რუსეთის იმპერიის გუბერნიად ქცეული საქართველოს ევროპის წიაღში დასაბრუნებლად კი საჭირო გამხდარა ერის წევრთა ცნობიერების გაღვიძება და ევროპული წარსულისა და მომავლის გახსენება. ჩვენი შესწავლილი ტექსტებიდან ვლინდება, რომ ეროვნულ პროექტში ჩართული აქტორები იშველიებდნენ დასავლეთის არა მხოლოდ პოლიტიკური და სამეურნეო წარმატებების მაგალითებს, არამედ სხვა მრავალფეროვან ტექსტებსა თუ სიმბოლოებს. ჩვენი აზრით, სწორედ ამ ერთგვარ „დამხმარე საშუალებათა“ რიგებში უნდა მდგარიყო ქართულ ენაზე ნათარგმნი ევროპული რეცეპტებიც, როგორც მინიშნება და მხარდაჭერა ევროპული არჩევანისა.

მნიშვნელოვანი ფაქტია, რომ მსოფლიოს სხვადასხვა წერტილში და, მათ შორის, საქართველოშიც სწორედ ნაციონალიზმის ეპოქაში დაწყებული ეროვნული სამზარეულოს პირველი წიგნების შექმნა და გამოცემა. ერის სახელით დაბრენდილი სამზარეულო წიგნების განხილვა კი სცდება მხოლოდ სამზარეულოს რადიუსს და ეროვნული იდენტობის კვლევების ველში ინაცვლებს.

¹ შესწავლილი წყაროების მიხედვით, XIX საუკუნის ბოლომდე საქართველოს სხვადასხვა მხარეში ტრადიციულ სუფრებზე ტრადიციული კერძები ჩანს და უცხოური რეცეპტები იშვიათად გვხვდება. მაგალითად, 1894 წლის ჟურნალ „მოამბეში“ დაბეჭდილი, ფრანგი მოგზაურ ემილ ლევიეს მოგონებებიდან ვიგებთ, რომ სოფელ ბეჩოში (სვანეთში) მას ექიმ სეგალთან და მის მეუღლესთან, ქალბატონ ტრუველერესთან სტუმრობისას სუფრაზე უნახავს ჩაი, ხმელი ხილი, მურაბები და ათასი სხვა რამ, ხოლო ბოქაულთან გამართულ ვახშამზე კი სტუმრად მისული ლევიესთვის ჩიხორთმა, ცხვრის ხორცი, შემწვარი ქათმები, ტკბილეული და თავზესასხმელად ბევრი იმერული ღვინო დაუხვდებოდათ. იხ.: „მოამბე“, 1894, N12.

² დოპელ-კუმელი – გერმ. Kümmel, არის კვლიავისა და ცერეცოს თესლისგან დამზადებული ალკოჰოლური სასმელი, ლიქიორი. ამ სასმელის პოპულარობა გაიზარდა XIX საუკუნეში და კონკურენციას უწევდა ჯინს.

ჩვენ დავამუშავეთ 1874 წელს გამოცემული პირველი ქართული სამზარეულო წიგნი, რომელსაც არა მხოლოდ კულინარიული სახელმძღვანელოს დანიშნულება, არამედ ეროვნული იდენტობის გამამყარებელი ტექსტის ფუნქციაც ჰქონია მინიჭებული (კუნჭულია 2021: 21).

თუმცა საქართველოში პირველი ეროვნული სამზარეულო წიგნის გამოცემას (1874) მთელი 25 წლით ასწრებს ევროპული რეცეპტების ჟურნალ-გაზეთებში გამოჩენა. ქართული სალიტერატურო ჟურნალ „ცისკრის“ ფურცლებზე გიორგი ერისთავის ევროპული რჩევებისა და რეცეპტების ბეჭდვა იმ დროს ემთხვევა, როცა თბილისში ევროპული სასტუმროების, საკონდიტროების, რესტორნებისა და დიზაინერების რიცხვი იზრდება. შესწავლილი წყაროებიდან ჩანს, რომ იმ დროს თბილისში რესტორნები და საკონდიტროები უცხოელებს გაუხსნიათ (მაგალითად: გილიეს, რენიეს, კელბერის საკონდიტროები, გიუტხის, ფინკეს, ჟან-პოლის ქვრივის, ლიუმეს რესტორნები და სხვ.). იმ დროის გერმანელები ყოფილან მეძებვეებიც, მესაათებიცა და მეეტლეებიც.

ევროპა ქართველთა სამოსშიც ინტენსიურად 1850-იანი წლებიდან შეჭრილა. პარიზსა და თბილისს შორის მანძილი 4360 კილომეტრია, მაგრამ 1860-იან წლებში, პარიზული მოდის მიზიდვით, თბილისელი და ქუთაისელი ქალებისთვის ვაჭრებს ხაზარდა კაბებისთვის მასალები ევროპიდან (ბავარიის ბაზრობებიდან) ჩამოჰქონდათ.¹ უნგრელი თავადის, ჟან-შარლ ბესის თვალს მდიდარი ქართველი ქალბატონების ფუფუნებისადმი ლტოლვა არ გამოჰპარვია, რომლებიც, მისი თქმით, თავს ფრანგული და გერმანული მოდური აქსესუარებითა და ტუალეტებით ირთავდნენ (ნაჭყებია 2018: 202).²

ევროპული ნაწარმისა და სტილის პოპულარობის ფონზე, ჩვენ შეგვეძლო ქართულ ენაზე თარგმნილი უცხოური რეცეპტები მხოლოდ დროის მოტანილი მოდის კარნახად განგვეხილა, რომ არა რამდენიმე გარემოება:

1. ქართულ ენაზე ევროპული რეცეპტების ბეჭდვა დროში ემთხვევა ქართული ნაციონალიზმის გარიჟრაჟსა და თვითიდენტიფიკაციის პროცესს, როდესაც, ეროვნული იდენტობის ნარატივებთან ერთად, გაძლიერდა პროდასავლური დისკურსი. კითხვაზე – საიდან მოვდივართ და საით მივდივართ – პასუხად მკაფიოდ გამოიკვეთა კულტურული და პოლიტიკური მისამართი – ევროპა;
2. პირველი უცხოური რეცეპტების ქართულ ენაზე მთარგმნელები და გამავრცელებელნი არა სამზარეულო სფეროს წარმომადგენლები ანდა გურმანები (მაგალითად, როგორც საფრანგეთში), არამედ ეროვნულ მოძრაობაში ჩაბმული ჰუმანიტარი ინტელექტუალები იყვნენ, რომელთაც საკუთარ თავზე ჰქონდათ აღებული ერის წევრთა ცნობიერების გაღვიძება და ქვეყნის ევროპული მომავალი;
3. ქართულ ენაზე პირველი ევროპული რეცეპტების ბეჭდვა ლიტერატურულ და საზოგადოებრივ გაზეთებში დაუწყიათ და არა კულინარიულ წიგნებში. ეს ფაქტი კი მიგვითითებს იმაზე, რომ ევროპის პოლიტიკური, ლიტერატურული და ეკონომიკური სიახლეების გვერდით ევროპული რეცეპტების განთავსებას ბევრად მეტი დატვირთვა უნდა ჰქონოდა;
4. წერილობითი წყაროებით დგინდება, რომ იმ პერიოდში ქართველთა ყოველდღიურ მენიუმში ჯერ კიდევ არ იყო შეტანილი რთული უცხოური კერძები, თუმცა ჟურნალ-გაზეთების რედაქტორები მაინც გულმოდგინედ ცდილობდნენ მათ თარგმნასა და პოპულარიზაციას.

¹ 1860-იან წლებში პარიზული მოდა თამამშევის ქარვასლიდან ვრცელდებოდა, რისთვისაც „ცისკრის“ რედაქტორ ივანე კერესელიძეს „თბილისური პალეროიალი“ უწოდებია. სიტყვა „ხაზარდა“ ახსნილი აქვთ „ქალაქურ ლექსიკონში“. იხ.: <http://www.nplg.gov.ge/gwdict/index.php?a=term&d=30&t=11765>, ნანახია: 21.11.2021.

² ირინა ნაჭყებიას დამოწმებული აქვს ჟან-შარლ ბესის წიგნი – Besse, Voyage en Crimée au Caucase, გვ. 351-352, 393.

ამ და სხვა მიზეზების გამო, XIX საუკუნის საქართველოში ევროპული რეცეპტები განვიხილეთ არა როგორც მხოლოდ სამზარეულოს კუთვნილება, არამედ როგორც პროდასავლური განწყობების მინიშნება.

კვლევის მიზანი. ჩვენი მიზანი იყო XIX საუკუნის ისტორიულ და ლიტერატურულ მასალებში იმ ტექსტთა დაძებნა და შესწავლა, სადაც მკაფიოდ ჩანდა ევროპული არჩევანი, როგორც ქართველთა კულტურული მეხსიერების შემადგენელი ნაწილი. ამ ტექსტთა სივრცეში კი ევროპული რეცეპტები გავიაზრეთ არა როგორც კულინარიის კუთვნილება, არამედ როგორც პროდასავლური დისკურსის ნაწილი და კულტურული ელიტის მიზანმიმართული მესიჯი, რომელსაც ჰქონდა გარკვეული მისია – ევროპული გზის მხარდაჭერა.

თეორიული ჩარჩო. ჩვენი კვლევა წარმოადგენს ინტერდისციპლინურ ნაშრომს, სადაც გამოვიყენეთ ნაციონალიზმის, მეხსიერებისა და კულტურის კვლევების თეორიები, რომელთა მიხედვითაც კულტურული ელიტის პროდასავლური ნარატივები და სხვა ქმედებები (მათ შორის, ევროპული სამეურნეო რჩევები და რეცეპტებიც) განვიხილეთ, როგორც ეროვნული პროექტისთვის საჭირო აქტები.

კვლევაში მოვიშველიეთ გერმანელ კულტუროლოგ ალეიდა ასმანის თეორია მეხსიერების ფორმების შესახებ, რომელიც მეხსიერებას აქტიურ და პასიურ ფაზებად ყოფს და აწმყოსთან მიმართებაში განიხილავს.¹ ასმანის მიხედვით, აქტიურ/ფუნქციურ მეხსიერებაში (*Funktionsgedächtnis*) სიცოცხლისუნარიანია მხოლოდ ის ნარატივები, სიმბოლოები და მოვლენები, რომელიც კონკრეტული ეპოქის აწმყოსთვის არის მნიშვნელოვანი, ხოლო ის მოვლენები, რომლებიც აწმყოს არ (ან აღარ) აინტერესებს, პასიურ მეხსიერებაში ინაცვლებს და დავიწყებას ეძლევა.²

ამ თეორიის ფარგლებში, XIX საუკუნეში ქართულ ენაზე ევროპული რეცეპტების ინტენსიური ბეჭდვა იმ დროის აწმყოს დაკვეთაზე მიუთითებს და მათ ფუნქციურ/აქტიური მეხსიერების ფაზაში ათავსებს.³

რა იყო XIX საუკუნის ქართველისთვის ევროპა?

ქართული ნაციონალიზმის საწყის ეტაპზე შექმნილი ეროვნული იდენტობის მშენებელი ტექსტების შესწავლისას დავრწმუნდით, რომ ქართველ ჰუმანიტარ ინტელექტუალებს რუსული კოლონიზაციის არცერთ ეტაპზე არ დავიწყებიათ ევროპის (გა)ხსენება. ევროპის (გა)ხსენება კი იმ კულტურულ ტრადიციებში დაბრუნებას გულისხმობდა, რომლისგანაც საქართველო რამდენიმე საუკუნის განმავლობაში იყო მოწყვეტილი. ამ განწყობებით XIX საუკუნის ქართველი ძალიან

¹ ალეიდა ასმანის წერილი „მეხსიერების ფორმები“. იხ.: <https://www.bpb.de/themen/erinnerung/geschichte-und-erinnerung/39802/kollektives-gedaechtnis/> ნანახია: 04.05.2022.

² მეხსიერებათა ამ ორი ფაზის ურთიერთქმედება კარგად ჩანს ქართული ღვინისა და სამზარეულოს მაგალითზე. XXI საუკუნის დასაწყისიდან მსოფლიოში ეროვნული სასმელ-საჭმლის მიმართ ინტერესის ბუმმა, რომელშიც საქართველოც აქტიურად ჩაება, შენახული მეხსიერებიდან ფუნქციურ მეხსიერებაში ბევრი მივიწყებული კერძი და სასმელი, წესი და ადათი გადმოანაცვლა. აწმყოს დაკვეთით შესაძლებელი გახდა მივიწყებული რეცეპტების მოძიება-აღდგენა და ქართული ეროვნული სამზარეულოს მარაგში მათი შეტანა. აწმყოს დაკვეთითვე აღადგინეს საბჭოთა დროს გამქრალი ვაზის ჯიშები და დაიწყო მივიწყებული ღვინოების წარმოება.

³ ალეიდა ასმანი ტრილოგიაში – „ისტორიის დავიწყება – ისტორიით შეპყრობა“ წერს, რომ დავიწყებული ამბების, ნივთების, დოკუმენტების, წიგნების თავიდან აღმოჩენა სწორედ აწმყოს მოთხოვნით ხდება, ხოლო ის, რაც აწმყოს არ აინტერესებს, შენახულ მეხსიერებაში (*Speichergedächtnis*) გადადის და არქივებში, ბიბლიოთეკებში, წყაროებში იქამდე ინახება, ვიდრე მას აწმყოს აქტუალობა არ გააცოცხლებს (A. Accman 2019: 17).

ჰგავდა XXI საუკუნის ქართველს, რაც საქართველოს ევროპული არჩევანის უწყვეტობაზე მიგვაჩვენებს.¹

ქართველთა პროდასავლურობის უწყვეტობის შესახებ პუბლიცისტი გერონტი ქიქოძე წერდა, რომ, ქრისტიანობის შემოსვლის შემდეგ, ქართველ მეფეებს ის პოლიტიკა აურჩევიათ, რომელიც რომისა და ბიზანტიის იმპერიის მეზობელ და მეგობარ იბერიელებსა და კოლხებს ჰქონიათ. XI-XII საუკუნეებში კი ქართველების ერთიანი ფეოდალური სახელმწიფოს შექმნის მიზეზი არა მხოლოდ ეთნიკური სისხლის ნათესაობა და სწორი პოლიტიკა ყოფილა, არამედ კოლხეთსა და იბერიაში ფესვგადგმული ხმელთაშუა ზღვის აუზიდან მომდინარე კულტურული ტრადიციები (ქიქოძე 1942: VI).

ევროპაზე ერთ-ერთი ყველაზე შთამბეჭდავი ფრაზა, რომელიც XIX საუკუნის სიღრმიდან გაისმის, ასე ჟღერს: *„ევროპა არის ლამპარი მთელი ქვეყნისა, განმანათლებელი კაცის გონებისა, მეცნიერება მოსწავლეთა, სიბრძნე გამგეთა, და სიკეთილე კაცობრიობისა“*. ეს ფრაზა ჟურნალ „ცისკარში“ ერეკლე მეორის შვილიშვილს, მწერალ ალექსანდრე ჯამბაკურ-ორბელიანს დაუწერია, რომელსაც რუსეთის წინააღმდეგ 1832 წლის აჯანყებაშიც მიუღია მონაწილეობა და სამუშაო კაბინეტის კედელზე სიცოცხლის ბოლომდე ნაპოლეონ ბონაპარტისა და ჯუზეპე გარიბალდის პორტრეტები ჰკიდებია.

XIX საუკუნის კულტურული ელიტის ერთ-ერთი მთავარი მესიჯი ევროპული ნორმატივის მაგალითებით ქართველთა შეგუიანება ყოფილა, რასაც მაღალი სტანდარტების მეურნეობების გაშენება მოჰყოლია.² ერთ-ერთი პირველი ევროპულად მოწყობილი მეურნეობა XIX საუკუნის გამორჩეულ პერსონაჟს, რუსეთის არმიის გენერალ-ლეიტენანტ ივანე კონსტანტინეს ძე მუხრანბატონს ჰქონია. 1862 წელს ჟურნალი „გუთნის დედა“ წერდა, რომ იმ დროს უკვე „ძველებრივ მამულის კეთების დაწყობილებას“ აღარ ჰქონია ჯეროვანი შედეგები და ვერც ის სარგებლობა მოჰქონდა, რაც ევროპაში („გუთნის დედა“, 1862, N 1). გაზეთის ამ ნომერში ივანე მუხრანბატონს ამერიკული ტექნიკის – შუმანის გუთნის გამოყენების საკუთარი გამოცდილება აღუწერია: *„დღედად ვმეცადინებდი სოფლისა მუშაობისა საქმე როგორმე მიმეყუანა იმა წესს ზედ, როგორიცა მიღებულია ევროპაში“* (იქვე).

ევროპულ ნორმატივებზე წერილები უწერია ეთნოლოგსა და ისტორიკოსს, მღვდელ დიმიტრი ჯანაშვილს ჟურნალ „მნათობში“. ჯანაშვილს განათლებულ ქართველთათვის უთხოვია, აღუწერათ – *„...რა სახსრებს ხმარობენ ხალხები ევროპაში თავიანთ ცხოვრების გასათამამებლად“*, რადგან ჩვენს ხალხს ცოდნა აკლდა და „იმეების“ ასრულება არ შეეძლო, რასაც იქ – ევროპაში ასრულებდნენ („მნათობი“, 1869, N3, N4).

1872 წელს, პირველი ქართული ევროპული სტილის ყოველდღიური გაზეთ „დროების“ რედაქტორს, პეტერბურგის უნივერსიტეტში ნასწავლ სერგეი მესხს კეთილდღეობის მოპოვების ერთადერთ საშუალებად არა რუსული, არამედ დასავლეთევროპული განათლება უღიარებია. 150 წლის წინათ მესხი წერდა, რომ დასავლეთ ევროპაში გაზრდილი ერთი ქართველი, თავისი სწავლითა და სამაგალითო ცხოვრებით, უფრო მომეტებულ სარგებლობას შესძენდა საქართველოს, ვიდრე ხუთი და ათი სხვა ქვეყანაში გამოზრდილი („დროება“, 1872, N41).

1872 წელს თერგდალეული გიორგი წერეთელი ჟურნალ „კრებულში“ ირწმუნებოდა, რომ დასავლეთ ევროპა იყო ნამდვილი წყარო კაცობრიობის განათლებისა და, მაშასადამე, ადრე თუ გვიან, ჩვენი ახალმოზარდი თაობა დასავლეთისკენ უნდა წასულიყო სასწავლებლად. წერეთელს

¹ ამ თემაზე მსჯელობენ მკვლევრები გიორგი საბანაძე და ემზარ ჯგერენია 2017 წელს გამოცემული წიგნის – *„ევროპა, როგორც მასწავლებელი“* – შესავალში, რომელიც XIX საუკუნის ჟურნალ-გაზეთებიდან ამონარიდი მასალების კრებულს წარმოადგენს.

² ამ თემაზე საინტერესო მასალებს შეიცავს ნათელა ნაცვლიშვილის წიგნი *„მემამულური მეურნეობის კაპიტალისტური ევოლუცია აღმოსავლეთ საქართველოში“*, *„მეცნიერება“*, თბილისი, 1971.

წერილში ისიც მიუთითებია, რომ რუსეთის მკაცრ ჰავაში ქართველი სტუდენტები ხშირად ავად-
დებოდნენ, ხოლო დასავლეთ და სამხრეთ ევროპის ქვეყნების (შვეიცარიის, საფრანგეთის, იტა-
ლიის) ჰავა საქართველოსას ჰგავდა და ქართველი სტუდენტები ევროპაში ამიტომაც უნდა გაეგ-
ზავნათ („კრებული“, 1872, N 10-11-12).

XIX საუკუნის პროდასავლურ დისკურსში აქტუალური იყო ქალთა უფლებებზე მსჯელობაც. სიტყვა „ემანსიპაცია“ პირველად სწორედ გიორგი წერეთელს აუხსნია: „დედაკაცის ემანსიპაცია (თავისუფლებას) ამასწინათ სხვა აზრი ჰქონდა, ახლა სხვა აზრი აქვს. უწინ ამ სიტყვას საძრახ მნიშვნელობას აძლევდნენ. ახლა ემანსიპაცია ისე ესმით, რომ დედაკაცს უნდა ღონისძიება მიე-
ცეს, რომ თავისის შრომით დააწყოს საკუთარი ცხოვრება, და გონების გახსნით ზნეობითი დამო-
უკიდებლობა მოიპოვოს, ასე რომ ამ გვარათ კეთილ-მოქმედი გავლენა იქონიოს საზოგადოება-
ზე... რას ვხედავთ ამ დროს ევროპაში? ვხედავთ, რომ ყოველს ევროპიულს სატახტო ქალაქებში
წესდება დედაკაცის შრომის საზოგადოებები, რომელთაც საგნად აქვთ რომ იმათ გზა გაეხსნას
აქამომდე იმათთვის დახშულის მოქმედებისთვის“ („დროება“, 1867, N19).

1860-იანი წლების ბოლოს „დროების“ მკითხველს სცოდნია, რომ ემანსიპაციაში ევროპის-
თვის მაგალითი ამერიკასა და ინგლისს უჩვენებია, რადგან ყველაზე ადრე სწორედ ამ ქვეყნებში
დაწყებულია მოთხოვნა ქალთა საპოლიტიკო უფლებებისა. იმ დროს კანზასის შტატში ქალებს უკ-
ვე ჰქონიათ მინიჭებული არჩევნებში ხმის უფლება, პენსილვანიის სენატორ კოუენს კი ვაშინ-
გტონის კონგრესში წინადადება შეუტანია, რომ ქალებისთვის ხმის უფლება სხვა შტატებსაც მიე-
ნიჭებინათ.¹ 1871 წლის „მნათობში“ ეკატერინე ღვინიაშვილს გერმანელი ფემინისტი ქალის, ფანი
ლევალდის წერილის ციკლი უთარგმნია – „ქალების წინააღმდეგ და სასარგებლოდ“ („მნათობი“,
1871, N6, N7, N8).

XIX საუკუნის ქართული პრესა წერდა ევროპელ და ამერიკელ სასახელო ადამიანებზე, რო-
მელთა საქმენიც სამაგალითო უნდა გამხდარიყო ქართველთათვის. მაგალითად, ალექსანდრე
ჯამბაკურ-ორბელიანს „ისპანიის“ საზოგადოებისგან ამოჩემებული ქრისტიანულ კოლუმბის აღ-
მოჩენილი ამერიკა ასე აღუწერია: „ამერიკა იყო მაშინ (კოლუმბის დროს – ე.კ.) ველურთ ხალხით
სავსე, ეხლა არის საკვირველი ამერიკა! სადაც ღრმა მეცნიერება სუფევს და უპირველესი განათ-
ლება... ეხლახანს ამ ამერიკის ქვეყნიდან გამოვიდნენ კაცნი გონიერნი, მეცნიერებით სრულნი,
რომელთაც როგორც ვთქვი, ატლანტიის უკიანეთში გაატარეს ტელეგრაფის მართული და მთელს
ქვეყანას შესძინეს დიდი სარგებლობა!...“ („ცისკარი“, 1858, N12).

1875 წლის „დროებას“ ვრცელი წერილი მიუძღვნია ამერიკის პრეზიდენტ ჯორჯ ვაშინგტო-
ნისთვის, სადაც ვკითხულობთ: „კაცობრიობის წარსული ცხოვრება ძნელად წარმოგვიდგენს მეო-
რე ისეთს მაგალითს, რომ კაცს უაშინგტონისოდენა ეშრომოს თავის სამშობლო ქვეყნისათვის,
იმდენი თავგანწირულება, მხნეობა გამოეჩინოს, და თან იმასავით დაევიწყოს თავისი კერძო პი-
როვნების სარგებლობა“. ამ ამონარიდიდან ჩანს, რომ ქართველთათვის სამაგალითო უნდა გამ-
ხდარიყო იმ კაცის შრომა და სამშობლოსთვის თავდადება, ვისაც ისეთი ძლიერი შეერთებული
შტატების რესპუბლიკა დაუფუძნებია, რომელსაც „...ეხლა ზოგიერთი ევროპიის ხალხები შეჰ-
ნატრიან და ჰბაძავენ“ („დროება“, 1875, N31).

¹ საინტერესოა ის ფაქტიც, რომ „დროებაში“ წერილის ავტორი ამგვარ ინფორმაციებს ცნობილი გაზეთე-
ბიდან იღებდა: *Saturday Review*, *Spectator*, *Liverpool Mercury* და სხვა. ემანსიპაციაზე წერეთლის წერი-
ლებს კი მრავალი საინტერესო წერილი მოჰყოლია, მაგალითად, 1870 წელს „დროებაშივე“ დაბეჭდილი
ეკატერინე თარხან-მოურავის (შემდგომ გაბაშვილის) და დარია მამაციშვილის წერილები, საიდანაც
გაისმოდა ქართველ ქალთა ხმა: დედანო და დანო! დროა გავიღვიძოთ, ჩვენზეა დამოკიდებული ჩვენი
ქვეყნის წარმატებაო. 1871 წელს კი სერგეი მესხს ჟურნალ „კრებულში“ დაუბეჭდავს წერილი „რა დაუკა-
რგავთ ქალებს“. იხ.: „კრებული“, 1871, N3.

1879 წელს თერგდალეულთა ხუთეულის წევრს, ნიკო ნიკოლაძეს, ევროპაზე მსჯელობისას, მაგალითად ლუი ბლანისა და ლეონ გამბეტას პოლიტიკური დებატები მოუყვანია და ამით აუხსნია, თუ რატომ უნდა ევლო საქართველოს დასავლეთისკენ და არა პოლიტიკურად გაყინული აღმოსავლეთისკენ: „ხან ერთ მათგანს (გამბეტას – ე.კ.) გაუმარჯვია, ხან მეორეს (ბლანს – ე.კ.), მაგრამ ყოველთვის კი მათი ბრძოლით ხალხს უსარგებლებია, იმიტომ რომ ბრძოლის შემდეგ მისთვის უფრო ნათლად გამოსახულა საქმის მდგომარეობა; უფრო ნათლად გამოჩენილა ის გზა, რომელსაც ხალხი უნდა დასდგომოდა... ოსმალეთში კი, ან სპარსეთში მსგავსი ბრძოლის ხსენებაც კი არ არის. იქ რასაც ერთი ბრძანებს, ან ერთი წამოროტავს, ყველა ისე იქცევა. მიბრძანეთ, ახლა, რომლის ჩვეულების შემოღებას უნდა ვცდილობდეთ, ჩვენის მამულის სიკეთე თუ გვაქვს მხედველობაში?“ (ნიკოლაძე 2014: 120).

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან ქართული პრესა ეხებოდა ყველაფერს, რაც კი დასავლეთში მნიშვნელოვანი ხდებოდა. მაგალითად, 1869 წლის „სასოფლო გაზეთის“ მკითხველს უკვე სცოდნია, რომ საფრანგეთში შეშის ნაცვლად მზის სითბოს იყენებდნენ და, როცა ქვის ნახშირი დაილეოდა, სამომავლოდ „ბუნების ეს მუქი ღონე“ უნდა გამოეყენებინათ. მზის სიცხარის გამოყენება კი ფრანგ გამომგონებელ ოგიუსტ მუშოს დაუწყია, ვისაც იმ დროს მზის სხივებით წყალიც აუდუღებია, სპირტიც გამოუხდია, ხორცი მოუხარშავს და პურიც გამოუცხვია („სასოფლო გაზეთი“, 1869, N6).

იმ დროის ქართველ მკითხველს ისიც სცოდნია, რომ საფრანგეთის მეფის, ნაპოლეონ III-ის ცოლის – ეუჟენიას გვირგვინში ელექტრონული სინათლე გაუტარებიათ და აღმასები, ლალები და სხვა პატიოსანი ქვები მზის სხივებით აუციმციმებიათ. ხოლო მას შემდეგ, რაც დედოფალ ეუჟენიას მოდაში შინიონები შემოუღია, საფრანგეთში ქალის თმა ერთბაშად გაძვირებულია და 1 მანეთიდან 15-16 მანეთამდე აწეულა („დროება“, 1875, N28). ავსტრიის დედოფალს კი ძალზე ჰყვარებია ხალხური საჭმელები და ერთ დღესაც, როცა გლეხურად შემწვარი გოჭი მოსდომებია, მხლებელ ქალთან ერთად მიუნხენში გაპარულა და გოჭის შეწვით განთქმულ დუქანში უსადილია („ცნობის ფურცელი“, 1896, N51).

ევროპა ჩართული ყოფილა ქართულ ხალხურ ცნობილ ლექსში „თხამ ვენახი შეჭამა“, რომელიც 1888 წლის „ივერიაში“ გამოქვეყნებულ ფელეტონში ახლებურად აუხსნია ისტორიკოს მოსე ჯანაშვილს. ფელეტონში „ძველი ზნე-ჩვეულებანი“ ჯანაშვილი წერდა: „... ეს ლექსი, როგორც დაგვარწმუნა პატ. იაკობ გოგებაშვილმა, ლექსის ჩამწერმა, დედანში არ არის დასრულებული, მას აკლია კიდევ დათვი და ფრანგი. ამ სახით გამოდის, რომ ფრანგი სჭამს დათვს, დათვი კატას, კატა თაგვს, ეს მიწას, მიწა ჟანგს, ეს თოფს, თოფი მგელს, მგელი თხას და თხა კი ვენახს (საქართველოს). მაშასადამე, საქართველოს ხსნას ქართველნი... მოელოდნენ ფრანგისაგან (ევროპელთაგან)“ („ივერია“, 1889, N51).

პროდასავლური ტექსტები მკაფიოდ ისმოდა ბოლშევიკების შემოსვლამდე, XX საუკუნის დასაწყისში. 1918 წელს, თბილისის უნივერსიტეტის გახსნის დღეს, უცხო ენების ლექტორად მიწვეულ ელისაბედ ორბელიანისას უთქვამს: „ევროპა გვიცნობდა და ჩვენ მას ვუყვარდით. ჯერ კიდევ მე-13-ე საუკუნეში რომი გვიგზავნიდა მისსიონერებს. მე-15-ე საუკუნეში ჩვენ უახლოვდებით საფრანგეთს – საბა სულხან ორბელიანი ელჩად მიდის ლიუდოვიკო მე-14-ესთან და თავის იგავ-არაკებში თითქოს ლაფონტენის გავლენითაც გაიმსჭვალა... უკანასკნელმა ასმა წელმა ძალაუნებურად დაგვაშორა საფრანგეთის აზროვნების თავისუფალ აღორძინებას. ეხლა საჭიროა დაკარგული დროის მოგება... ნუ დაგავიწყდება, რომ საფრანგეთის 1789 წლის წყალობითაა, რომ 1918 წელს გვაქვს თავისუფალი ქართული უნივერსიტეტი“ (ე. ორბელიანი 1818: 4).¹

¹ ციტირებულია ჟურნალიდან „თეატრი და ცხოვრება“ (N6), რომელიც 1918 წელს გამოიცა.

ევროპული ცვლილებები XIX საუკუნეში

საკვლევ კითხვაზე პასუხის გასაცემად კიდევ ერთხელ გავიაზრეთ საქართველოს ისტორიის ის მონაკვეთი, როცა საქართველოში ევროპული რეცეპტების ბეჭდვა გამხდარა აქტუალური.

ვახტანგ ბერიძე წერდა, რომ საუკუნეთა მანძილზე საქართველოს ბუნებრივი კულტურული ორიენტაცია ევროპული იყო, აღმოსავლეთი და აღმოსავლური წესები კი ქართული სამეფოებისთვის არსებობის ბოლო საუკუნეებში თავს ძალით მოუხვევიათ (ბერიძე 1960: 17). ევროპული ჩვევების თავიდან მიღება საქართველოში XIX საუკუნიდან დაწყებულია.

1872 წელს, ჟურნალ „კრებულში“ რაფიელ ერისთავის ფელეტონიდან ვიგებთ, რომ სწორედ იმ დროს, პირველად საქართველოში, შემოსულა სიტყვები: ფორტეპიანო, კომუნა, ოფიციალური, ფოტოგრაფია, ცივილიზაცია, პროკლამაცია, ირიგაცია, ნაციონალური და სხვა.

1894 წელს ჟურნალ „მოამბეში“ ნოე ჟორდანიას წერდა, რომ ფეოდალური წყობილებისგან დაქუცმაცებული ქართველობა იმ დროის სიახლეს – საპოლიტიკო ძალას (ნაციონალიზმს) გამოუღვიძებია, რომელიც XIX საუკუნის საქართველოში მძლავრად შემოვარდნილა და ერისთვის ძველი პოლიტიკური ქერქი სამარისებური სიჩუმით გაუძვრია („მოამბე“, 1894, N5). ქართველ ერს კი ისტორიული ნახტომი იმ დროს გაუკეთებია, როცა ბატონყმობა გადავარდნილა, ფოსტა-ტელეგრაფი და რკინიგზა ამუშავებულია, როცა ქართველ ვაჭრებს ევროპელი ვაჭრებისთვის თვალყურის დევნება და ევროპული გამოცდილების გაზიარება დაუწყიათ („მოამბე“, 1894, N5).

XIX საუკუნის 30-იანი წლებიდან თბილისის იერსახეც თვალში საცემად შეცვლილა, რაც ევროპული სტილის მშენებლობებს გამოუწვევია. ახლებური თბილისის შექმნაში მონაწილეობა კი არაერთ უცხოელ არქიტექტორს მიუღია. შვეიცარიელი (ლუგანოელი) ჯუზეპე ბერნადინი ყოფილა შაქრის მეწარმისა და მეცენატის, იაკობ ზუბალაშვილის სახლის არქიტექტორი.¹ გერმანელი იაკობ სიმონსონი ყოფილა მეფისნაცვლის სასახლის არქიტექტორი.² თბილისის ოპერის შენობის გეგმაც გერმანელ ვიქტორ შრეტერს შეუქმნია და შენობის პროტოტიპად ვაგნერისეული ბაიროითის თეატრი აუღია. თბილისში პირველი ულამაზესი თეატრის შენობის აგება კი იტალიელ ჯოვანი სკუდიერის უკავშირდება.³ თუმცა თბილისის ევროპულ ყაიდაზე გადაწყობა ერთ დღეში არ მომხდარა, რაც არაერთი უცხოელი მოგზაურის დღიურებშიც არის არეკლილი.

ინგლისელი მოგზაური რიჩარდ უილბრაჰამი თბილისში 1837 წლის 1 სექტემბერს ჩამოსულა, ზუსტად მაშინ, როცა კავკასიის მთავარმართებელი ბარონი როზენი რუსეთის იმპერატორის, ნიკოლოზ I-ის ვიზიტისთვის ემზადებოდა. ინგლისელ სამხედროს დღიურებში ის სიჭრელე აღუწერია, რომელიც 1830-იანი წლების ბოლოს თბილისში დახვედრია (უილბრაჰამი, 1990: 17). უილბრაჰამის აღწერილ „რუსულ უბანში“ კლერკებს ნიკაპამდე აქაჩული უნიფორმები სცმიათ, რაც შესაშური როდი ყოფილა ქალაქის ცხელ ჰავაში. ოფიცრების გულზე დაკიდებული ურიცხვი ჯვარ-მედლები კი იმაზე მიუთითებდა, რომ რუსეთის სამსახურში ჯილდოებს ხელგამლილად არიგებდნენ (უილბრაჰამი, 1991: 27).

1840-იანი წლების ბოლოდან თბილისის ფორტუნისა და ფულის მაძიებელი უცხოელი ვაჭრები და ხელოსნები მოსწყდომიან, რასაც ქალაქში ახალ-ახალი მაღაზიების გახსნა და სხვადასხვა ენაზე აბრების გამოჩენა მოჰყოლია („Кавказ“, 1846, N16; И. Евлахов, „Заметки о Тбилиси“, „Кавказ“, 1846, N47). 1870-იან წლებში თბილისში ჩამოსულ ინგლისელ ისტორიკოს ჯეიმს ბრეისს

¹ ამ უნიკალურ შენობაში 1952 წლიდან განთავსებულია საქართველოს ხელოვნების მუზეუმი.

² დრეზდენის სინაგოგის მცველის ვაჟი, პროფესიით არქიტექტორი სიმონსონი თბილისში 1858 წელს ჩამოსულა. მეფისნაცვლის სასახლის გავერობელების გეგმა კი მას 1868 წელს შეუდგენია. ამ ინფორმაციას მაია მანია იმონშებს წიგნიდან: Skizzen, Architektonischen Entwürfe, Akademiker Otto Simonson, Tiflis.

³ სწორედ თეატრის ამ შენობაში, რომელიც დღეს აღარ არსებობს, 1858 წელს სპექტაკლს დასწრებია ფრანგი მწერალი ალექსანდრე დიუმა. მიხეილ ვორონცოვის ინიციატივით სკუდიერმა შექმნა მიხეილის დიდი და მცირე ხიდების პროექტებიც. მცირე ხიდს, ამოშრობის შემდეგ, მშრალი ხიდი დაერქვა.

უნახავს თბილისურ მალაზიებზე რუსული, გერმანული, ფრანგული, სომხური, სპარსული, ებრაული და ქართული აბრები (გელაშვილი 2017: 420).

XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან სასახლის ქუჩაზე „ვენგრიულ მალაზიაში“ თბილისელებს შეეძლოთ შეეძინათ ჰოლანდიური, ბელგიური, საქსონიური, ბოჰემიური წარმოების ტილოები, ყოველგვარი საცვალი ქალისა და მამაკაცისა, ბატისტის ცხვირსახოცები, ქვედაბოლოები, პენუარები, ხელსახოცები და მაგიდის აქსესუარები თორმეტ-, თვრამეტ- და ოცდაოთხკაციანი სუფრებისთვის („დროება“, 1875, N31). არწრუნის ქარვასლაში მდებარე ინგლისურ მალაზიაში კი საუკეთესო ხარისხის ჩაი პირდაპირ პლანტატორებისგან ჩამოჰქონდათ, რომელიც, შეფუთვის გარეშე, გირვანქა 2 მანეთი ღირებულა. ინგლისურ მალაზიაში ასევე იყიდებოდა: მურაბები, კანფეტები, უცხოური ყველი, შერბეთები, ჭურჭლეული, ჩაიდნები, გრაფინები და სპეციალური საპონი გადამდები ავადმყოფობების წინააღმდეგ. ლონდონის მალაზიაში იყიდებოდა: მზის საათები, ქალის წინდები, ცხვირსახოცები, სუნამოები, თოფები, რევოლვერები, ჩანგლები, დანები, კოვზები და სხვა ათასნაირი უცხოური ნივთები.

რკინიგზის გაყვანის შემდეგ, უცხოურ სიახლეებს კარი ფართოდ გახსნიათ და ქართველებს „ევროპულ გემოზედ ცხოვრება“ დაუნყიათ, რაზეც „მნათობში“ პუბლიცისტსა და ადვოკატ მოსე ქიქოძეს ვრცლად უმსჯელია. თანდათან ძველებური ტახტები კაკლის ხის ევროპულ დივნებს ჩაუნაცვლებია და ტახტზე ფეხმორთხმით ჯდომაც მოდიდან გადასულა: „...ეხლა აქვთ სავარძლები (კრესლოები), სკამები. სადილის და ვახშმის ჭამას მამა-პაპურად ველარ 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“ („მნათობი“, 1870, N3). ცვლილებები დასტუობია სამოსსაც: „უნინ უმაღლესის ხარისხის ქალები ქოშებით დადიოდნენ, ეხლა ლაქით გაპრიალებულ პოლსაპოშკებს ეტანებთან. დაბალი ხალხი ფეხ-ტიტველი დადიოდა, ახლა ფეხ-საცმელი შემოიღეს“.¹

ჩვენ შევეცადეთ, აღგვედგინა იმ დროის თბილისში ევროპელთა საქმიანობისა და ევროპული სტილის დამკვიდრების ისტორია, რომლისთვისაც XIX საუკუნის ცნობილი გამოცემა „კავკასიკი კალენდარი“ გამოვიყენეთ. საინტერესო ფაქტია, რომ თვით ამ რუსულენოვან გამოცემას საქართველოს დედაქალაქის კლიმატი ევროპული ქალაქების კლიმატისთვის შეუდარებია, მაგალითად, კარლსრუესთვის, ტურიინისთვის, მილანისთვის, პადუასთვის, მარსელისთვის, მანჩესტერისა და სხვა ქალაქებისთვის.

1850 წლის „კავკასიკი კალენდარში“ შეტანილი ცნობილი სასტუმროების სახელებიც ევროპულია: „ვარშავული“ და „მორიჯის სასტუმრო“ გოლოვინის პროსპექტზე, „დიუბეკის სასტუმრო“ ატამანის ქუჩაზე, „ზალცმანის სასტუმრო“ კი რიყეზე (ზალცმანისვე საკუთარ სახლში). მალევე თბილისის სასტუმროები „დრეზდენი“, „იტალია“ და სხვები შემატებია. 1894 წლისთვის თბილისში 100-მდე სასტუმრო ყოფილა, მათ შორის საუკეთესო „ლონდონი“, სადაც დიდ სასადილო დარბაზში პიანინო და სხვა ლამაზი ავეჯი მდგარა. ჟურნალის მაგიდებზე დაწყობილი ჰქონიათ უცხოური ჟურნალ-გაზეთები, ხოლო სასტუმროს დირექტორი და მომსახურეთა უმრავლესობა ევროპელები ყოფილან, რომლებიც სამ-ოთხ ენაზე საუბრობდნენ. „ლონდონის“ პირისპირ მდგარა ულამაზესი „გრანდ ოტელი“ და მირზა-რეზე-ხანის აგებული ირანის საკონსულო. სასტუმრო „ვერსალი“ მოჯთაჰედის ქუჩის დასაწყისში მდებარეობდა, რომლის მფლობელიც ირანული წარმოშობის სომეხი – მონირიანი ყოფილა.

¹ თუმცაო, წერდა 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 შევადართო იმათ ორის საუკუნის წინა ცხოვრებას, გავოცდებით“. ეს ფრაზა ადასტურებს იმ მოვლენებს, რაც XIX საუკუნის მსოფლიოში თანადროულად მიმდინარეობდა. იხ.: „მნათობი“, 1870, N3.

„კავკასკი კალენდარ“-ის მიხედვით, 1850-იან წლებში თბილისში ყოფილა: 8 ქარავან-სარაი, 12 ტავერნა, 400-ზე მეტი დუქანი და სასამეღების სახლი, 18 საკონდიტრო მაღაზია და 30 ყავის სახლი. კონდიტერ ბრადენშტაინის საკონდიტრო მაღაზია ერევნის მოედანზე (კეტხუდოვის სახლებში) ჰქონია გახსნილი. ერევნის მოედანზევე (ხაზაროვის სახლებში) ყოფილა განთავსებული პელარიუსისა და ტოლეს საკონდიტროები. კომენდანტის ქუჩაზე საფუნთუშეები ჰქონიათ იოჰან პანსა (ჩაცკოვის სახლში) და ვასილი რემის (ტერ-გრიჭუროვის სახლში). 1851 წლის „კალენდარის“ მიხედვით, თბილისში მეფუნთუშეთა რიგებს ადამ პაპე და იოჰან პაპე შემატებია.

1850-იან წლებში თბილისში ცნობილი მეძებე ბატისტ ფერარი ყოფილა, ვისაც მაღაზია ერევნის მოედანზე (ერივანცოვის სახლში) ჰქონია, ხოლო ფერარის შემდეგ ძეხვეულის ახალი მაღაზია ლიუდვიგ შერონს გაუხსნია. იმ დროს თბილისში სახელგანთქმული რესტორნები ჰქონიათ გიუტისს, რომელიც ნიკოლოზის მოედანზე (ზალცმანის სახლში) მდებარეობდა და ფინკეს (ატამანის ქუჩაზე, მესხიევის სახლში). ჟან-პოლის ქვრივს კი რესტორანი გერმანელთა კოლონიაში ჰქონია გახსნილი. 1851 წელს რესტორნების სიას ლიუშეს რესტორანი შემატებია.

1860-იან წლებში თბილისელები ტკბილეულს გოლოვინის პროსპექტზე სამ ცნობილ საკონდიტროში ყიდულობდნენ: გილიეს საკონდიტროში (ციციანოვის სახლში), რენიეს საკონდიტროში (არწრუნის სახლში) და კელბერთან (ზუბალაშვილების სახლებში).

ქალაქის თავს, დიმიტრი ყიფიანს „მემუარებში“ ჩაუწერია, რომ 1820-იან წლებამდე თბილისში არავითარი საზოგადოებრივი გასართობი არ ჰქონიათ, სადაც მოხეტიალე ჟონგლიორები ანდა ჯამბაზები გაართობდნენ პუბლიკას (ყიფიანი 1930: 4). იმ დროს იშვიათად თუ გაიმართებოდა შინაური წარმოდგენები, სადაც ქალების როლსაც მამაკაცები ასრულებდნენ. იმ დროის ქალთა გასართობი, ძირითადად, წვეულებებზე გამართული ცეკვები ყოფილა, სადაც მუდამ აკლდათ ფრაკოსანი მოცეკვავე კავალრები, რადგან ახალგაზრდა ოფიცრები მუდამ ომში ყოფილან განვეულნი (ყიფიანი 1930: 5).

მოგვიანებით კი თბილისში გასართობები მომრავლებულა: ოპერა, თეატრი, ცირკი, ლიტერატურული საღამოები, საღამოობით ბალები და ცეკვები, აზარტული თამაშები – პრეფერანსი, ლოტო, ყავახანები. ამასობაში თბილისი და თბილისელები ისე შეცვლილან, რომ ახლებურ ტანსაცმელსა და „ვარშავულ ტანცაობაში“ გართული საზოგადოება კომედიებში გემრიელი ხუმრობით წარმოუდგენია დრამატურგ გიორგი ერისთავს.

XIX საუკუნის ბოლოს სპარს სამხედროს, ყაჯართა დინასტიის უკანასკნელ წარმომადგენელს, მაჯდ-ოს-სალტანეს ორი კლუბი დაუსახელებია, სადაც ერთში მხოლოდ რუს ოფიცრებსა და ქართველებს უვლიათ, მეორეში კი სომეხ ვაჭრებს. იმ დროის კლუბებში ნილბიან ბალ-მასკარადებს ქალებიც ხშირად სტუმრობდნენ. თბილისურ კლუბებს ჰქონიათ სავახშმო და საცეკვაო დარბაზები, სადაც გამოფენილი ყოფილა ძველი და ახალი მხატვრების ნამუშევრები, ნიგნები და სხვადასხვა ფაბრიკა-ქარხნის ნაწარმი. კლუბებშივე იყიდებოდა ლატარიის ბილეთები (მაჯდ-ოს-სალტანე 1971: 32).

განსაკუთრებული ევროპული განწყობები მოუტანია იტალიურ ოპერას. „ცისკარი“ წერდა, რომ ირგვლივ ყველანი გაიძახოდნენ სახელებს – როსინისა, ბელინისა, ვერდისა, დონიცეტისა, ვაგნერისა და კაცს ეგონებოდა, ვახტანგ გორგასლის ქალაქში კი არა, ევროპაში ვარო. ეს კი, მიუხედავად იმისა, რომ ბევრნი იმ დროს ლავრენტი არდაზიანის ნაწარმოების გმირის – თამარ სოლომონის ასული მეჯღანუაშვილის მსგავსად, ოპერაში მხოლოდ ძვირფასი სამოსისა და ოქროულობის გამოსამზებურებად დადიოდნენ („ცისკარი“, 1861, N1, N2).

1858 წელს თბილისის თეატრის „მომაჯადოებელი“ ფარდა დიდ ფრანგ მწერალს, ალექსანდრე დიუმას დაწვრილებით აღუწერია, რომლის ტექსტშიც მნიშვნელოვანი პოლიტიკური მესიჯები იკითხება. გაგარინის მოხატული ფარდის მარცხენა მხარეს გამოსახული ყოფილა რუსეთი,

მარჯვენა მხარეს კი საქართველო. რუსეთის მხარეს ჩანდა სანქტ-პეტერბურგი და მდინარე ნევა, მოსკოვი და კრემლი, ხიდები, რკინიგზა, ორთქლის გემები, ანუ ცივილიზაცია. საქართველოს მხარეს იყო თბილისი თავისი ნანგრევებითა და ციხესიმაგრეებით, ბაზრებით, კლდინი ფერდობებით, დაუმორჩილებელი მტკვრითა და მოწმენდილი ცით – პოეზია. ფარდის შუაში გამოხატული იყო კვარცხლბეკი, რომლიდანაც რუსეთის მხარეს იყო კონსტანტინეს ჯვარი, წმ. ვლადიმირის სანაწილე, ციმბირული ბენჯი, ვოლგის თევზი, უკრაინის ხორბალი, ყირიმის ხილი – ანუ რელიგია, სოფლის მეურნეობა, ვაჭრობა, სიუხვე. საქართველოს მხარეს ჩანდა საუცხოო ქსოვილები, შესანიშნავი იარაღი, თოფები ვერცხლის სამაგრებით, ოქროთი და სპილოს ძვლით მორთული ხანჯლები, მოოქროვილი ვერცხლის კულები, სადაფით მორთული მანდოლინები, სპილენძის ზანზალაკებიანი დოლები, ზურნები, ანუ მორთულობა, ომი, ცეკვა, მუსიკა. დიუმას კომენტარი თბილისის თეატრის ფარდაზე კი ასე ჟღერს: რუსეთი – პირქუში მბრძანებელი, რომელსაც თავისი სიდიადე ვერ ახალისებს, საქართველო – ბედნიერი მონა, რომელსაც თავისი მორჩილება ვერ დააღონებს (ნაჭყებია, სანიკიძე 2018).

სწორედ დიუმას აღწერილ ფარდაზე გამოსახულ ვითარებაში იბადებოდა და ძლიერდებოდა ევროპული დისკურსი. ქართველი ჰუმანიტარი ინტელექტუალები პრესის დახმარებით ერის წევრებს შეახსენებდნენ, რომ მათი წარსული და მომავალი იყო ევროპა, მაგრამ ეს ხდებოდა სიფრთხილით, ქართული იდენტობის დაცვითა და შენახვით.

იმ პერიოდის წყაროებში ასევე ვხვდებით ევროპული სიახლეების გაზიარების გადაჭარბებულ მაგალითებსაც, რასაც ხშირად კრიტიკული წერილებიც მოსდევდა. 1873 წელს „გუთნის დედა“ წერდა, რომ ევროპიდან შემოსული სიკეთეები ჩვენში ბევრს ბრმად აუთვისებია, რასაც მათთვის ზიანი მოუტანია. მაგალითად, ზოგიერთი მეტიჩარა ქართველი ევროპის ნაბადვით ეტლებით სიარულს, ჩაისა და ყავის სმას, ხავერდისა და ფარჩის სამოსს, კაკლის ავეჯით გაწყობილ მრავალთაბიან სახლებს დასჩვევია, სადაც ხშირად, თურმე, ფრანგ მზარეულებს ქირაობდნენ და ფრანგულ საჭმელს მიირთმევდნენ. ამ ხარჯიანი ცხოვრების გამო კი მიმბაძველებს ფული მალე გამოლევიათ და გაკოტრებულან. წერილის ავტორს მოდას აყოლილი ქართველებისთვის ევროპული მაგალითები მოუყვანია, რომ, ქართველებისგან განსხვავებით, ევროპაში მსგავსი ლამაზი ცხოვრებისთვის ბევრს შრომობდნენ. მაგალითად, ბერნის ახლოს, ერთ სოფელში გამართული ჰქონიათ დუქანი, სადაც მოსახლეობა ყოველ საღამოს რძისა და ნაღების სასმელად დადიოდა და თან შრატსაც იმ დუქანში ყიდულობდნენ. დუქნის მეპატრონეს სულ 5 სული ფური ჰყოლია, მაგრამ უამრავი შემოსავალი ჰქონია. ეს კი იმიტომ, რომ „ევროპელებმა კარგად იციან ძროხის ბუნება და ბუნების შესაფერად უვლიან საქონელს“ („გუთნი დედა“, 1865, N5).

პირველი ევროპული რეცეპტები XIX საუკუნეში

საქართველოს პარლამენტის ეროვნულ ბიბლიოთეკასა და ლიტერატურის მუზეუმში ინახება რეცეპტების წიგნი – „წიგნი ესე საუკეთესოთა სანოვაგეთა შაქარლამათა და სასმელთა შესამზადებელი“, რომელიც 1818 წელს სანქტ-პეტერბურგშია დაბეჭდილი. საქართველოს უკანასკნელი მეფის ვაჟმა, ბაგრატ ბატონიშვილმა ნათარგმნი რეცეპტების წიგნი პირველად რუსეთის იმპერიაში, იძულებით ემიგრაციაში გამოსცა.¹ ბატონიშვილი შესავალშივე წერს, რომ რეცეპტები მას რუსული ენიდან უთარგმნია, რაც ნიშნავს, რომ მასში ქართული რეცეპტები არ შეუტანია (ბატო-

¹ ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის ადაპტირებული ვერსია 2017 წელს გამოცემული აქვს „ქარჩხაძის გამომცემლობას“. 1818 წლის გამოცემის წიგნის ელექტრო ვერსია განთავსებულია ქარჩხაძის გამომცემლობის ოფიციალურ გვერდზე. იხ.: <https://karchkhadze.ge/>, ნანახია: 21.02.2022.

ნიშვილი 1818: 2).¹ ეს პირველი წიგნია, რომლითაც საქართველოში სლავური და ევროპული კერძები ბეჭდური სახით შემოვიდა.² წიგნში მოცემული რეცეპტების სია ჩვენ ასე დავაჯგუფეთ:

სლავური კერძები: სჩი საზოგადო, ბორჰსჩი, მოხარშვა ქათმისა (ლაპშა ჰქვია), ჰსჩი მჟაუნის ბალახითა, ფიროგი თევზისა სამარხვო – ქულა-ბეკა, ფიროგი კოლცი ანუ დახვეული, ღორის ხორცი ბუჭინინად, ცივების მოხარშვა, რომელსაც სტუდინს უხმობენ და სხვა.

ევროპული კერძები: ჰსჩი ჟრანციცული, ვენეგრადი, კოდლეტი, სუკების შენვა (რომელსაც ბივსტევესი ჰქვია), ნარინჯის (პომერანცის) შაქრით მოხარშვა, ქლიავის ან დამასხის მოხარშვა კოროლი კლავდის შემოღებული;

სოუსები ანუ ჩიხირთმანი:³ სოუსი ანგლიური, ჩოქოლათო შაქრით მოხარშული, ფუსტულის მოხარშვა შაქარში, ნუშის შაქარალამა, ნუშის ბისკვითი, ტყის თხილი ან წიფლის ბისკვითი, ბისკვითი ფუსტულისა, ბისკვითი ჩოქოლათოსი, ბისკვითი ნაბლისა 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, ნაბლის, წიფლის, ვარდის ფურცლის, ღვინო ნარინჯის ქერქისა, ოტკა დარიჩინის, ლიმონის, კომშის, მიხაკის, ჯავზის, ატმის კურკის, ჭერმის კურკის, თხილის ნაბლის, წიფლის, ბადიანის ოტკა, კრემსი ანუ ნაღები აქაფებული, აქაფებული რძე მაყვლით, სოუსი იტალიისა, სოუსი იტალიური ნითელი და სხვა.

ტკბილეული: ბაგრატ ბატონიშვილს ქართულ ენაზე პირველად დაუბეჭდავს დღეს ასე ცნობილი ევროპული ტკბილეულის – ნაყინისა და ყელეების რეცეპტები: *მოროჟინას რძითა, ყელეის გაკეთებას ახალისა ნარინჯითა, მალავის ან მადერის ტკბილი ღვინის ყელე, ბუდინი⁴ ავსტრიისა, ბუდინი საქსონიისა, მინდალნი რძე აქაფებული ჩოქოლათით, ბოლიმანჟი და სხვა.*

მურაბები: 1818 წლის წიგნში პირველად ჩნდება მურაბების ბეჭდური რეცეპტები და მის მოსამზადებლად „შაქრის გარდახალისების“ აუცილებელი წესებიც. XIX საუკუნის დასაწყისში სწორედ ამგვარი ტექნოლოგიით ხარშავდნენ: ჭერმის, ყაისის, ქლიავის, დამასხის, ლიმონის, კომშის, ბლის, მოცხარის, კონახურის, მაყვლისა და მარწყვის მურაბებს.

ჩვენი ყურადღება მიიპყრო ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნში, სქოლიოებში მითითებულმა წყარომ, საიდანაც მას ქართულად გადმოუთარგმნია რეცეპტები: „ამ შაქრების გარდახალისება მრავალ გეგარად იხილე უვრცელესად, სამზარეულოსა წიგნსა შინა, რომელიცა დაბეჭდილ არს წელსა, ჩ ყ უ ვ. რომელსა ჰქვია პოვორ კოროლევის ტომსა გ. და დ. შინ“ (ბატონიშვილი 1818: 59).⁵

ჩვენ მოვიძიეთ ბაგრატ ბატონიშვილის მიერ წიგნის სქოლიოში წყაროდ დასახელებული წიგნი „პოვარ კოროლევისკი“ („Поваръ Королевскій или Новая Поварня, приспешная и кондитерская для всехъ состояній; съ показаніемъ сервированія стола отъ 20 до 60 и больше блюдъ и наств-

¹ წიგნის შესავლიდან ვიგებთ, რომ ცენზურა ტექსტს რუსეთის იმპერიის სახელმწიფო კოლეგიაში გაუვლია, „ნადვორნი სოვეტნიკის“ – გოდერძი ფირალოვის მონაწილეობით, ხოლო ბეჭდვის ზედამხედველობა კი ქართველი აზნაურის, გიორგი ელიოზოვის მიერ განხორციელებულა. წიგნს ყდაზე აწერია ფასი: ერთი რუბლი თეთრი ფულით.

² მიუხედავად იმისა, რომ ჩვენ წინაშეა ქართულ ენაზე გამოცემული პირველი სამზარეულო წიგნი, რომელიც „არა იყო ქართულსა ენასზედა აქამდე“ – ე.ი. 1818 წლამდე, მას პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნად ვერ ჩავთვლით, რადგანაც მასში ქართული კერძები არ შედის.

³ ბაგრატ ბატონიშვილის ეს განმარტება მიუთითებს, რომ ჩიხირთმა ყოფილა სოუსის/წვნიანის ერთ-ერთი განმარტება.

⁴ იგულისხმება პუდინგი.

⁵ 79-ე გვერდზე უწერია: „იხილე რუსთა სამზარეულოთა წიგნთა შინა, რომელსა ჰქვია პოვორ კოროლევა“ (ბაგრატიონი 1818: 79).

леніємъ для приуготовленія разныхъ стедей; Сочиненная на французскомъ языке и переведенная съ послѣдняго изданія. Москва, Въ Типографіи Селивановскаго, 1816“).¹ 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, რომელიც ყოფილა ტულის მიწის მესაკუთრე, სახელმწიფო მრჩეველი, ბელვესკის მხარის მოსამართლე, პეტერბურგის თავისუფალი ეკონომიკური, ფილანტროპთა და ლიტერატურის მოყვარულთა საზოგადოებების წევრი, ასევე საქსონური ეკონომიკური საზოგადოებისა და ნეაპოლის მეცნიერებათა აკადემიის წევრი.²

ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის მნიშვნელობის ხაზგასასმელად, საკმარისია გავიხსენოთ იმ პერიოდის – 1810-იანი წლების ვითარება საქართველოში, რომელიც თბილისში ჩამოსულ რუსეთის დიპლომატიური აგენტის ცოლს, ფრედერიკა ფონ ფრეიგანგს აღუწერია: „ტფილისი წარმოადგენს ნანგრევებს, სადაც შიშველი კედლებია გამოშვერილი, ეს არის ალა მაჰმად ხანისა და მისი ჯარის უკანასკნელი დარბევის სამუშაო დეგლი. ქალაქი გარშემორტყმულია ციხის გალავნით, გამონაკლისს წარმოადგენს მხოლოდ მდინარის ნაპირი...“ („ლიტერატურული საქართველო“, 1938, N9).

მიუხედავად ამისა, XIX საუკუნის ათიან წლებში თბილისის ბაზარში იშოვებოდა ყოველგვარი სურსათ-სანოვარე 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 ფრანგი მოგზაური პეისონელიც წერდა, რომ თბილისის ბაზარზე ირანული ყველანაირი საქონლის ყიდვა იყო შესაძლებელი, რომელიც შემახიდან, განჯიდან, თავრიზიდან, ერევნიდან, არზრუმიდან ჩამოჰქონდათ (ნაჭყებია, სანიკიძე 2018: 314).

ბაგრატ ბატონიშვილის ნათარგმნი წითელი იტალიური სოუსის, ფრანციცული წვნიანის, ნაბლის ბისკვიტისა და ლიმონის რატაფიის რეცეპტები აზიური ყაიდით დალდასმულ თბილისში ნამდვილად წარმოადგენდა ევროპასთან მაკავშირებელ ძაფს.

ევროპული რეცეპტები XIX საუკუნის ქართულ პრესაში

ბაგრატ ბატონიშვილის წიგნის გამოცემიდან 34 წლის შემდეგ, 1852 წელს, ევროპული სამეურნეო რჩევებისა და რეცეპტების ბეჭდვა პირველ ქართულ ლიტერატურულ ჟურნალ „ცისკარს“ განუახლებია. ჟურნალის პირველივე ნომერში, პოეზიის („ლექსთ თხზულება“) და პროზის შემდეგ, რუბრიკაში – „სწავლა და ხელოვნება“, მთავარ რედაქტორ გიორგი ერისთავს ახალი რუბრი-

¹ ლიოვშინს ასევე გამოუცია კულინარიული ლექსიკონი, სადაც ნათლად ჩანს, რა მნიშვნელობას ანიჭებდნენ იმ პერიოდის რუსეთის იმპერიაში სხვადასხვა ევროპული რეცეპტის თარგმნას, იხ.: Лёвшин В.А. „Словарь Поваренный, Приспешничий, Кандиторский и Дистилляторский, Содержащий по Алфавитному Порядку Подробное и Верное Наставление к Приготовлению Всякаго Рода Кушанья из Французской, Немецкой, Голландской, Испанской и Англинской Поварни; Пирожного, 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 Русской“, том. 2, Москва, Въ Университетской Типографіи, у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия 1795-1797 Г.

² 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. 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.

კა – „სოფლიური სახლის პატრონობა“ დაუმკვიდრებია, სადაც სხვადასხვა ენიდან ნათარგმნი რჩევებისა და რეცეპტების ბეჭდვა გადაუწყვეტია.¹

თვალში საცემია გიორგი ერისთავის ღვაწლი საქართველოში ევროპული კულტურის პოპულარიზაციაში. პირველად სწორედ მას უთარგმნია *პეტრარკას, ბერანჟეს, შილერისა და ჰიუგოს* შემოქმედება. ისტორიკოსი ილია ფერაძე 1919 წელს გიორგი ერისთავზე გამოცემულ წიგნში წერდა: „*გორონცოვის დროზე ადრე ქართველ მოწინავე გვამებმა შეიგნეს, რომ ქართველ ხალხს იხსნის დაღუპვისაგან ევროპის კულტურის მიღება და შეთვისება, გაეგროპიელება, ისე კი რომ ყოველივე ეს მოხდეს ევროპის ნააზრევის ქართულ ნიადაგზე გადმონერგვით...*“ (ფერაძე 1919: 11). გიორგი ერისთავმა ჩვენს ცხოვრებაში შემოიტანა ახალი იდეები, ახალი ჟანრი და ახალი პერსპექტივა, რადგან 1832 წლის შეთქმულების შემდეგ პოლონეთში გადასახლებამ ერისთავის მსოფლმხედველობა შორს გასწია, წერდა ვახტანგ კოტეტიშვილი (კოტეტიშვილი 1965: 185).

საინტერესოა, რომ 1832 წლის შეთქმულებაში მხილებული გიორგი ერისთავის ვილნოში გადასახლების წლებს ემთხვევა პოლონეთში სამზარეულო და სამეურნეო თემების მიმართ გაზრდილი ინტერესი და პირველი სამზარეულო წიგნების გამოცემა.² შესაბამისად, ლიტერატურულ ჟურნალში გაჩენილი რუბრიკა – „სოფლიური სახლის პატრონობა“ ევროპული გავლენით შექმნილი რუბრიკა უნდა ყოფილიყო და არა შემთხვევითობა. შემთხვევითი არც ის უნდა ყოფილიყო, რომ სულხან-საბა ორბელიანის ევროპაში მოგზაურობის დღიურების ბეჭდვა ერისთავის „ცისკარში“ დაუწყიათ, რაც რუსეთის გუბერნიად ქცეული სამშობლოსთვის ევროპასთან ისტორიული კავშირების შეხსენებად უნდა ვაღიაროთ.

„ცისკრის“ პირველივე ნომერში დაუბეჭდავთ წერილი „გაკეთება ღვინისა ევროპულ გვარად“, სადაც ქართველი მეღვინეებისთვის, „უფალი ხერპენის“ რჩევების მიხედვით, ღვინის ევროპული წესით დაყენება შეუთავაზებიათ.³ ღვინის თემები რედაქტორს „ცისკრის“ მეორე ნომერშიც გაუგრძელებია და ამჯერად მკითხველისთვის „უფალი ებერსტაუდის მეთოდით ქართული თეთრის ღვინისგან „ვენგერულის მგზავსი“ ღვინის დაყენების წესები მიუწოდებია. ამავე ნომერში შეუტანიათ კონარის ღვინისა და შამპანურის გაკეთების რეცეპტებიც.

1852 წლის „ცისკრის“ მესამე ნომერი თავად რედაქტორის „პოლშური“ ლექსების ციკლით დაწყებულია: „ბაღჩი-სარაია“, „პატოცკას საფლავი“, „გარემსა საფლავნი“, „სიმღერა მაზურკის ხმა“. ამავე ნომერში გამოუქვეყნებიათ მეფე ვახტანგის, თეიმურაზ პირველისა და სულხან-საბა ორბელიანის ნაწარმოებებიც, მათ გვერდით კი თავად გიორგი ერისთავის სახელითაა დაბეჭდილი მურაბების რეცეპტები: მურაბებისთვის წინასწარ სიროფის მოდულების წესები, ჟოლოს, ალუბლის, ვარდის, კონახურის, ვაშლის, მსხლისა და ყურძნის მურაბების მომზადების წესები, ასევე მურაბა უწყლოდ (მშრალი) და კომშის ჟელეს რეცეპტები. მომდევნო ნომერში გამოქვეყნებულია კასრში ხორცის დამარილების რჩევები დაფნის ფოთლით, ღვითა და გვარჯილით; იქვეა მიხაკითა და „ანგლიური პილპილით“ ბატის ძმარში მომზადების რეცეპტიც („ცისკარი“, 1852, N4).

¹ არჩილ ჯორჯაძე წერდა, რომ საზოგადოებრივ ჟურნალში ამგვარი რჩევა-დარიგებები პუბლიცისტური წერილების მაგივრობას გვინევს, რადგან შეუდარებელი სიზუსტით ახასიათებს იმდროინდელ საზოგადოებრივ ვითარებას (ა. ჯორჯაძე 1914: 11).

² იხ.: 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>, ნანახია: 21.10.2022; 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>, ნანახია: 02.02.2023.

³ ამავე წერილში მწერალ ერისთავს მკითხველისთვის ღვინის დანმენდის საკუთარი გამოცდილებაც გაუზიარებია, რაც მიგვანიშნებს იმაზე, რომ იმ დროს მწერალიცა და მეურნეც, ყველანი მისდევდნენ შინაური ღვინის დაყენებას („ცისკარი“, 1852, N1).

1861 წლის 15 დეკემბერს „ცისკრის“ ბაზაზე პირველი ორკვირეული აგრონომიული გაზეთი „გუთნის დედა“ გამოუციათ, რომლის მიზანიც საქართველოს მეურნეობაში მეცნიერული ცოდნის დანერგვა და ევროპეიზაცია ყოფილა (ჯოლოგუა 2013: 111). „გუთნის დედის“ პირველივე ნომერში სარედაქციო წერილი დასავლეთევროპული გამოცდილებისთვის მიუძღვნიათ, რაც სამაგალითო უნდა გამხდარიყო ქართველთათვის: „ორმოცდა ათი წელიწადია მას აქეთ, როდესაც დასავლეთის ევროპაში მიხვდნენ, რომ მიწის შემუშავების წარმატებისათვის საჭიროა ჰსწავლის საგნები და მრთელი ხალხი ამის მიხედვით უყურებდნენ საქმეს და გამობატულეებას, ანუ როგორც ახლა ანბობენ, გამოცდილებას და ჰსწავლას: ამ სახით მტკიცედ და სიჩქარით მომდინარეობდნენ წარმატების გზაზედ“ („გუთნის დედა“, 1861, N1).

„გუთნის დედა“ წერდა ყველაფერზე, რაც კი რამ იმ დროს საინტერესო უნდა ყოფილიყო სამეურნეო საქმეში ჩაბმული მკითხველისთვის. გაზეთში დაბეჭდილი ტექსტების შესწავლისას მკაფიოდ გამოჩნდა, რომ ყოველ ნომერში საგანგებოდ მოჰყავდათ ევროპული მაგალითები. მაგალითად, გაზეთი მკითხველს მოუწოდებდა, რომ, შორ გზებზე ქართული ღვინის უვნებლად გასაგზავნად, ფრანგებისგან ესწავლათ, უვნებლად როგორ ჩამოჰქონდათ საქართველომდე ბორდოსა თუ ბურგუნდიის ღვინოები: „სხვა ქვეყნების ღვინოც ნახდებოდა უეჭველად, თუ იმასაც იმგვარად ამგზავრებდნენ, როგორც აქაურ ღვინოებსა... ბურგონის და ბორდოს ღვინოს აქ ვხედავთ დაწმენდილსა და დაანკარებულსა... დიდი საქმე არ არის ღვინის დაწმენდა, მაგრამ მაინც ნახვა და სწავლა უნდა“ („გუთნის დედა“, 1863, N1).

1863 წელს „გუთნის დედის“ ერთ-ერთი ნომერი მთლიანად დაუთმიათ წერილისთვის „შვეიცარიის ყველის გაკეთება“, სადაც, ყველის რეცეპტის გარდა, დაწვრილებით აღწერილია შვეიცარიის სამეურნეო წარმატებებიც: „რაც ევროპაში ქვეყნებია, არც ერთი ისე არა ჰგავს ჩვენს მხარესა, როგორც შვეიცარია; ... ბუნება თითქო ერთია აქაცა და იქაცა, მაგრამ ხალხის მოქმედებასა, ხელოვნობასა, სარჩოსა არა აქვსთ არაფერი მსგავსება. კლდე კარიანობამ ვერ დაუშალა შვეიცარიას შემოტანა და მიღება ვერცა ერთის განათლების იმ ნაყოფებისა, რომელნიცა აქვსთ სასიქადულოდ ევროპეელებსა“ („გუთნის დედა“, 1863, N12). იმ პერიოდში საქართველოში პრუსიის ქვეშევრდომს, ბარონ ალექსანდერ ფონ კუჩენბახს, სკოლის მეგობრის – ვერნერ სიმენსის რჩევით, შვეიცარიიდან საქართველოში ერთი ოჯახი მოუწვევია, ვისაც თან შვეიცარიულ ყაიდაზე ყველის გასაკეთებლად ყველა საჭირო იარაღი ჩამოუტანია და ყველისა და ერბოს მზადება დაუწყია („გუთნის დედა“, 1863, N6). გაზეთი წერდა: „ამ სასიამოვნო ანბავს ვაცნობებთ ყოველს მამულის მომვლელს, იმ იმედით, რომ მიაქცევენ ყურადღებას ამ ახალს შემოღებას და თვითონაც იმის მიხედვით შეუდგნენ შვეიცარიის ყველის გაკეთებას“.1 ბარონ კუჩენბახს ყველის ქარხანა ჯერ თბილისთან ახლოს, შემდეგ კი დმანისთან ახლოს, სოფელ მამუთლოში გაუხსნია.2

შეგვიძლია დარწმუნებით ვთქვათ, რომ შვეიცარიული ყველისთვის ერთი მთლიანი გაზეთის დათმობა შემთხვევითობა არ ყოფილა. ამ ფაქტის უკან მყარად იდგა ქართველთა ფავორიტი ევროპული ქვეყნის – შვეიცარიის მიმართ სიმპათია. მოგვიანებით, „ივერიის“ თანამშრომელი, პუბლიცისტი იაკობ მანსვეტაშვილი თავის წიგნში წერს, რომ იმ დროის ახალგაზრდებს შვეიცარია „ალექმის ქვეყნად“ ეხატებოდათ და ჟენევის ნახვასა და იქ ცხოვრებას ისე ნატრობდნენ, „როგორც მართლმორწმუნე მაჰმადიანი მექაში წასვლას“ (მანსვეტაშვილი 1936: 10).

¹ ეთნოგრაფ თამილა ცაგარეიშვილის თქმით, ეს ფაქტი წარმოადგენდა თრიალეთის სუბალპურ ნოყიერ საძოვრებზე კავკასიის მასშტაბით რძის მრეწველობის ახალი დარგის, შვეიცარიული ყველის წარმოების ჩამოყალიბებას. იხ.: ცაგარეიშვილი, თ., „რძის მეურნეობა ქვემო ქართლში“, ჟურნალი „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისთვის“, 1978, ნაკვეთი XIX, გვ. 59.

² მამუთლო 1949 წლამდე ერქვა სოფელ მთისძირს ქვემო ქართლის მხარის, დმანისის მუნიციპალიტეტში. სოფელი მდებარეობს ზღვის დონიდან 1350 მეტრზე, დმანისიდან კი დაშორებულია 5 კილომეტრით.

ამის კარგი მაგალითია, ჟენევაში გაზეთ „დროების“ სპეციალური კორესპონდენტის 1871 წელს გამოქვეყნებული რეპორტაჟები, სადაც მას შვეიცარიელების დამატებითი განათლების შესახებ უმსჯელია. გაზეთი წერდა, რომ შვეიცარიის მმართველობა სხვადასხვა კანტონიდან პროფესორებს ეპატიჟებოდა და ყოველწლიურად უფასო ლექციებს ატარებინებდა. მოწვეული პროფესორები სამეცნიერო საგნებს „მდაბიურად“ – ყველასათვის გასაგებ ენაზე კითხულობდნენ. ქართველი კორესპონდენტი ჟენევაში თავად დასწრებია ლექციების ციკლს, რომელიც ოთხი განსხვავებული საგნის – ფიზიკის, ასტრონომიის, ესთეტიკისა და თაღმუდის საკითხებს შეიცავდა. საინტერესოა კი ის ყოფილა, რომ ლექცია ლექციისთვის კი არ ჩატარებულა, არამედ მსმენელთათვის პრაქტიკაში გამოსადეგი დასკვნები მიუციათ. მაგალითად, ესთეტიკის შესახებ ლექციაზე პროფესორ რეიმონდს არა მხოლოდ ისტორიაზე, არამედ, ძველი ბერძნებიდან მოყოლებული, თანამედროვეობამდე, არქიტექტურის, ქანდაკებისა და მხატვრობის სტილის გაუმჯობესების გზებზე უსაუბრია. პოლიტიკური და სამოქალაქო კანონების შესახებ ლექციები იმ დროს სახელმწიფო მრჩეველს, ფაზის ჩაუტარებია. მას ჯერ შვეიცარიის რესპუბლიკის ისტორიაზე უსაუბრია, შემდეგ კი მაგალითები მოუყვანია წინაპართა შრომასა და დაღვრილ სისხლზე, რითაც შვეიცარიელებს იმჟამინდელი წყობილებისთვის მიუღწევიათ. ქალთა უფლებებზე ლექცია გარიბალდის თანაშემწე ქალს ჩაუტარებია, რომელსაც პრუსიისა და საფრანგეთის ომის დროს კოგენის არმიაში შტაბის უფროსად უმუშავია. „დროების“ ქართველი კორესპონდენტი წერდა, რომ შვეიცარიაში თავისუფალ ლექციებს ზღვა მსმენელი ჰყავდა, რაც მეტყველებდა იმაზე, თუ „...რამდენად ჩანერგილი არის ჟენეველების გულში თავის მამულის სიყვარული და რამდენად აფასებენ და პატივსა სცემენ ისინი თავის მამა-პაპას, რომელთა სისხლი ასე ხშირად იღვრებოდა ამათი სამშობლოს თავისუფლებისათვის“.¹ იქაურ უფასო ლექციებს არა მხოლოდ ბეჯითი სტუდენტები, არამედ კირით დასვრილი კალატოზები და საღებავით დათხვრილი მღებავებიც ესწრებოდნენ, რომლებიც ყურადღებით ისმენდნენ ლექციებს კოპერნიკის სისტემებსა და ესთეტიკის კანონებზე. „დროების“ კორესპონდენტი წუხდა, რომ მაშინ ჩვენში მღებავებსა და მუშებს კი არა, თავადიშვილებსაც არ სცოდნიათ არამც თუ კოპერნიკის სისტემები, ტერმინები „ეკლიპტიკა“ ან „ეკვატორი“ პირველ თავ საჭმელად მიაჩნიათ („დროება“, 1872, N7).² ამ მაგალითიდან კარგად ჩანს, რომ განათლების შვეიცარიული მოდელი მისაბადი უნდა გამხდარიყო ქართველთათვის, ისევე, როგორც სამშობლოს თავისუფლებისთვის ბრძოლა.

ევროპაზე, ევროპულ გამოცდილებაზე ბევრს წერდა „სასოფლო გაზეთიც“, სადაც მის მთავარ რედაქტორს, გიორგი წერეთელს სპეციალური რუბრიკა „საოჯახო ცნობები“ მოუფიქრებია და უცხოური რეცეპტების შესანიშნავი კოლექციაც შეუქმნია.

მაგალითად, 1868 წლის „სასოფლო გაზეთის“ ერთ ნომერში ერთად გამოუქვეყნებიათ შემდეგი რეცეპტები: *ნემეცური მძეხვი კნაკურსტ, ბოლონიის მძეხვები, ლაკოტლინი ანუ ნაღები პარაშოკად გაკეთება, მომზადება შვიცარიის ყველისა, ყველი ჩესტერისა (ანგლიური), ყველი ანგლიურის სტილტონის გემოსი, პოლკეზე, კარტოფილის ყველი, მოხარშული ყველი მანვნისგან და სხვა* („სასოფლო გაზეთი“, 1868, N28).

ჩვენ ასევე დავამუშავეთ რეცეპტების ტექსტები და ის უცხოური ინგრედიენტები, რის შოვნაც შესაძლებელი ყოფილა XIX საუკუნის საქართველოში. მაგალითად მოვიყვანთ შემდეგ რეცეპტს:

¹ იხ.: „დროება“, 1872, N7.

² „დროების“ სხვა ნომრებიდან ჩანს, რომ 1870-იან წლებში საჯარო ლექციებს ნელ-ნელა ფეხი თბილისშიც აუდგამს. მაგალითად, თბილისის „კრუჟოკის“ დარბაზში ახალგაზრდა მეცნიერს, მედიცინის დოქტორ ივანე თარხნიშვილს საჯარო ლექცია ცხოველთა ქცევებში ნერვების მნიშვნელობის შესახებ წაუკითხავს. ლექციას ოთხასამდე მსმენელი დასწრებია და ყველა კმაყოფილი დარჩენილა, თუმცა თარხნიშვილის ლექცია ფასიანი ყოფილა და ოთხ ლექციაზე დასწრება 1 მანეთი ღირებულა („დროება“, 1871, N42).

ყველი ანგლიურის სტილტონის გემოსი

შვეიცარიის ძველი, გამხმარი ყველი, მაგრამ წამხდარი არ იყოს, ხრენის საფხეკზედ დაფხიკეთ, გარე კანიცა. დაასხი ზედ კარგი იამაიკის რომი, და პროვანსკის ზეთი იმდენი, რომ ქაშასავით გამოვიდეს ბანკაში, ბანკაში ჩადევით და პირი მაგრა მოჰკარით; ჩვენი ყველიც შეიძლება, მეცადე. რეცეპტში ჩანს, რომ ინგლისური ყველის, „სტილტონის“ მოსამზადებლად საჭირო ყოფილა იამაიკური რომი და პროვანსული ზეთი.

1871 წელს „სასოფლო გაზეთს“ საინტერესო წერილი დაუბეჭდავს – „ევროპის ოჯახობის სურათი“, სადაც ავტორს მკითხველისთვის დამაჯერებლად აუხსნია გერმანიის მეურნეობაში მიღწეული წარმატებების მიზეზები. გაზეთი წერდა, რომ იმ დროს გერმანიაში, საქართველოსთან შედარებით, ძალზედ დანიშნულებული ყოფილა: მინის ხელობა, კანონები, გზები, სახლები, ბაღები და ა. შ. გაზეთს დაუსვამს კითხვა: „რათი მიეცა ამისთანა წარმატებას გერმანიის მეურნეობა?“. წერილის ავტორს თავადვე გაუცია პასუხი: ამის მიზეზი თვითონ მინის მუშაკების ხასიათი ყოფილა, იმათი გულმოდგინეობა და მოთმინება, მეორე კი მინის ხელობის კარგი ცოდნა და კარგი სამეურნეო იარაღები. წარმატების მესამე მიზეზი კი იქაური საზოგადოების გაერთიანებული შრომა ყოფილა: „იმათ იციან ამხანაგობით საქმის დაწყება და ეს ძალიან ხელს უწყობს ყოველ საქმეს“ („სასოფლო გაზეთი“, 1871, N6).

ამ ქვეთავის დასკვნა ასე შეიძლება ჩამოვყალიბოთ: XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან ქართულ პრესაში ევროპული გამოცდილებისა და რეცეპტების მიმართ ინტერესი აწმყო დროის ნაკარნახევი თემატიკაა. ეს საკითხები ფეხდაფეხ მისდევს პროევროპულ სხვა ნარატივებს, რომელიც აშკარად გამოხატავს კულტურული ელიტის დასავლურ არჩევანს. რაც მთავარია, სხვადასხვა თემაზე შექმნილი პროდასავლური ტექსტების გვერდით დგას ქართულ ენაზე ნათარგმნი ევროპული რეცეპტებიც.

ბარბარე ჯორჯადის ევროპული რეცეპტები

1874 წელს გამოცემულ პირველ ქართულ სამზარეულო წიგნს სათაურად „ქართული სამზარეულო“ ჰქვია, რომელსაც ყდაზევე აქვს ქვესათაური: „დამატებით ზოგიერთთა რუსულთა საჭმელთა“. წიგნის სარჩევი ორად არის გაყოფილი: ქართულ და რუსულ საჭმელებად, თუმცა წიგნის ნაწილების ეს დასათაურება ავტორის სურვილით არ უნდა მომხდარიყო. თავად ავტორს წიგნის შესავალში დაუწერია, რომ, საქართველოში გავრცელებულ საჭმელთა გარდა, კრებულში რამდენიმე სახელდახელო ევროპული საჭმელიც შეუტანია: „...აქვე დავსძინე რაოდენიმე ევროპიული სახელ-და-ხელო საჭმელებიც“ (ჯორჯაძე 1874: 2). მიუხედავად ამისა, წიგნის ყდაზე მითითებულია: „დამატებით ზოგიერთთა რუსულთა საჭმელთა“. როგორც ჩანს, ჯორჯადის შესავალ წერილში ნახსენები სიტყვა „ევროპიული“ ცენზორს ყდაზე „რუსულად“ გადაუკეთებია.

ჯორჯაძეს წიგნში „ევროპიული“ კერძების ნაწილში შეუტანია 11 წვნიანის რეცეპტი: წითელი ბულიონი, წმინდა ბულიონი, სუპი ხბოსი, გოჭის სუპი, ბორშჩი, მჭაუნის შჩი, ბორშჩი, ბორშჩი (მეორენაირი), შჩი, სუპი პომპადურით, ხორცის აკროშკა; ასევე 4 სოუსის რეცეპტი: თეთრი სოუსი, თეთრი სოუსი კატლეთისათვის, წითელი სოუსი და ხრენის სოუსი. ცალკეა მოცემული ქვესათაური – „შემწვრები“, სადაც დაბეჭდილია 5 რეცეპტი: როზბიჭი, ბივშტექსი, ჟარკოი, ცხვრის ბადე ანუ ჭაჭა გატენილი, ინდოური შემწვარი გინა ქათამი.

ჯორჯაძეს ცალკე შეუქმნია ქვეთავი „ტკბილეულობა“ და შეუტანია 8 რეცეპტი: სირნიკი, პუდინდი, ტორტი ნუშისა, ტორტი ნაღებისა, ტორტი, ვაფლი, ტრუბუჭკა, ბისკვითი. ხოლო განყოფილებაში, სახელად „ვაშლისა და რძისა“, ჩაუსვამს 9 რეცეპტი: ვაშლის კომპოტი, ვაშლის კრემი, კრემი უმი ნაღბისა, კრემი ყავისა, კრემი ყავისა ორთქლით, ლიმონის ჟილეი, ნესვის ჟილეი, მაროჟინა ნაღბისა, მაროჟინა ნაღბისა და ყავისა.

რეცეპტების ტექსტების შესწავლისას ჩვენი მიზანი იყო უცხოური ინგრედიენტების ამოკრება, რომელიც 1874 წლის სამზარეულო წიგნის მკითხველისთვის უნდა ყოფილიყო ხელმისაწვდომი. მაგალითად, ჯორჯადის წიგნში ერთ-ერთი პუდინგის რეცეპტის ინგრედიენტად საჭირო ყოფილა პორტუგალიური ღვინო მადეირა. „ვაშლის კომპოტის“ რეცეპტში კი ემატებოდა დარიჩინის ჯოხი, ვანილის ჩხირი, მიხაკი და უცხოეთიდან შემოტანილი სხვა ინგრედიენტები.

1891 წელს კი თბილისში, ჩარკვიანის სტამბაში გამოუციათ რეცეპტების წიგნი: „სრული სამზარეულო ქართული და ევროპული საჭმელები“ (ქართველთა ამხანაგობის გამოცემა N 7). 500-გვერდიანი წიგნი, რომელშიც 871 რეცეპტია შეტანილი, რამდენიმე თავისგან შედგება, რომლებიც ასევე ქვეთავებად – ევროპულ და ქართულ ნაწილებად არის დაყოფილი.

სარჩევის შინაარსის ამგვარად დაყოფა და კერძების მხოლოდ „ევროპულად“ დასათაურება გამომცემელთა აშკარა მიზანმიმართულ ნაბიჯს ჰგავს, რადგან მასში, ქართულისა და ევროპულის გარდა, მოცემულია რუსული და სხვა ქვეყნების რეცეპტებიც. მიუხედავად ამისა, წიგნის ყდასა და სარჩევში მითითებულია მხოლოდ „ქართული“ და „ევროპული“. თავად რეცეპტების სათაურებში კი მოცემულია რეცეპტის წარმოშობის ქვეყნის სახელიც, მაგალითად, წიგნის პირველ განყოფილებაში, რომელიც 1-54 გვერდებს მოიცავს, შეტანილია ქართული წვნიანების 20 რეცეპტი, ხოლო ევროპული წვნიანების ნაწილში 40 რეცეპტი: იტალიური სუფი მაკარონით, ფრანგული სუფი მწვანე ხაჭაპურისა, ნაღების საცივი ვანილით, პოლშური შჩი, ბოტვინია, მწვანე შჩი ჭინჭრისა, მჟაუნის შჩი, მჟავე კომპოტოს შჩი, მალაქოვსკი ბორშჩი, სუფი პიურე ისპანახისა და მჟაუნისა, სუფი პიურე კურდღლისა ან გარეული ფრინველისა, სუფი პიურე მწვანე ლობიოსი, სუფი პიურე პომიდორისა, სუფი პიურე კარტოფილისა, სამარხვო აკროშკა, ხორცის აკროშკა და სხვა. ჩამოთვლილ სიაში ჩანს, რომ მსაზღვრელი „ევროპული“ მორგებული აქვს მალაქოვსკი ბორშჩსა და რუსული სამზარეულოს კერძ „ბოტვინიასაც“.¹

წიგნის II განყოფილებაში (გვ. 54-65) მოუთავსებიათ სხვადასხვანაირი საწებლის რეცეპტები: ერბოსი და ფქვილის მომზადება თეთრი საწებლისათვის, დამწვარი შაქარი მუქი საწებლისათვის, ფქვილის მომუშვა საწებლისათვის, მარახოში (მომჟავო) საწებელა ქიშმიშით ენისთვის, თართისვის, ხბოს ფეხებისთვის, მარახოში საწებელა ხახვისა, წითელი ღვინის საწებელა პუდინგებზე დასასხმელად, ალუბლის და ქლიავის საწებლები პუდინგზე მოსასხმელად, შოკოლადის, რძის, ვანილის საწებლები პუდინგისთვის, ბრინჯის რძე მახახისთვის და პუდინგისთვის, ვაშლის საწებელა და სხვა.

III განყოფილება (გვ. 63-83) ეთმობა „წვანეულობას“; ეს განყოფილებაც დაყოფილია ორ ნაწილად: ქართულად და ევროპულად. ქართულში მოცემულია 7 რეცეპტი, ხოლო ევროპულ ნაწილში კი 13 რეცეპტი: მასედუანი მწვანე ხაჭაპურისა, ჟორჟინიორი, ნორჩი კარტოფილი, კარტოფილი რძის საწებელათი, შემწვარი გოგრა, მომუშული ვაშლი შემწვრისთვის და სხვა.

წიგნის შინაარსის მიხედვით, დიდი ინტერესი ჩანს პუდინგებისა და დესერტების მიმართ. მაგალითად, VI განყოფილებაში მოცემულია 25 პუდინგის რეცეპტი: პუდინგი ბისკვიტის მაგვარი, ტკბილი პუდინგი მურაბით, ბისკვიტის პუდინგი ლიმონით ან ფორთოხლით, პლუმ-პუდინგი, ინგლისური პუდინგი ძვლების ტვინით, ლაიბლის, ქლიავის, ვაშლის, შოკოლადის, ღვინის, მაკარონისა და სხვა პუდინგები. აქვეა შეტანილი მთელ-მთელი ვაშლის ღვეზელი მერინგითა (ბეზე) ან ბისკვიტის ცომით, ვაშლის ღვეზელი a la reine, სუფლე ვანილით, ლიმონის სუფლე და სხვა.

¹ რუსული სამზარეულოს მკვლევრები წერენ, რომ რუსეთის იმპერიაში ბოტვინიას პოპულარობის პიკმა XIX საუკუნეში მიაღწია და მას „წვნიანების დედოფალს“ უწოდებდნენ. ბოტვინია ცივი წვნიანია, რომელსაც პურის კვასისგან ამზადებენ. მისი მთავარი ინგრედიენტია ჭარხლის ფოთლები (Ботва) და ბალის ახალი მწვანე ხაჭაპურა. მას მიირთმევენ შებოლილ თევზთან ან კიბორჩხალებთან ერთად. ძველად სუფრაზე ბოტვინიას გამოჩენა მიუთითებდა, რომ სუხიანი ზამთარი დასრულდა და დაიწყო თბილი და მცენარეებით სავსე გაზაფხული.

VIII განყოფილების 30 გვერდი ეძღვნება: ნაყინების, კრემების, ზეფირების, რძის კრემების, ბლომანჟეების და მჟავე ფაფების (ფრჩხილებში – კისელი) რეცეპტებს. მაგალითად, წიგნში შეტანილია: *მოროჟენი ნაღებისა, ნაღების მოროჟენი ყავიანი, ნაღების მოროჟენი შოკოლადნი, ნაღების მოროჟენი (ფრჩხილებში – crême brulee), მაროჟენი ნესვის, კონახურის, ლიმონის, ფორთოხლის და სხვა*. აქვე მოცემულია პუნში გლასეს (ფრჩხილებში – *Glace*). კრემების განყოფილებაში სხვადასხვანაირ კრემს შორის მოცემულია კრემი ბრულეს რეცეპტი.

1891 წელს გამოცემული სამზარეულო წიგნიდან ჩანს, რომ XIX საუკუნის ბოლოს ევროპული სამზარეულოს მიმართ ინტერესი კიდევ უფრო გაზრდილა და, წინა წიგნებისგან განსხვავებით, სარჩევში ახალი უცხოური რეცეპტებიც დაუმატებიათ.

ევროპული რეცეპტების გარდა, XIX საუკუნის ბოლოს საქართველოში მკვიდრდებოდა ევროპული სერვისებიც. მაგალითად, 1890 წელს გაზეთ „ივერიაში“ დაბეჭდილი რეკლამა იუწყებოდა, რომ ქალაქის ცენტრში, გოლოვინის პროსპექტზე, სასტუმრო „დანიაში“, სადაც ოთახის ფასი 60 კაპიკი ყოფილა, მსურველთათვის ჰქონიათ „საბანებელი ვანაც“ ცივი და თბილი წყლისა („ივერია“, 1890, N43). რეკლამაში შეუტანიათ მაღალი ხარისხის სერვისის სხვა დეტალებიც: „კანტორა თავმდებია, რომ მოსამსახურე ქალნი და კაცნი თავაზითა და პატივისცემით მოექცევიან მდგმურთ. სასმელ-საჭმელი გემრიელია, შინაური, სუფთად გაკეთებული“. სასტუმროს მფლობელი, ვინმე პეტრე საყვარელიძე წერდა, რომ სასტუმროს საკუთარი მოსარეცხე და იფრინდაც ჰყოლია, აქეთ-იქით გასაგზავნად; სადილი კი ორნაირი: ქართული და ევროპული, რომლის ორი თავიც 55 კაპიკი ღირებულა, სამი თავი კი 75 კაპიკი. მსურველთათვის სასტუმროს რესტორანში ჰქონიათ ყავაც.

გოლოვინის პროსპექტზე, მუხრან-ბატონის სახლებში მდებარე სასტუმრო „პურ-ღვინოს“ რეკლამაში მეპატრონენი (მამინაიშვილი და თოიძე) იუწყებოდნენ, რომ მათთან ყოველდღე მზადდებოდა ადგილობრივი და ევროპული საჭმელები; იმერულ და გურულ საჭმელებს კი სპეციალურად გურიიდან მოწვეული მზარეული ამზადებდა. აქ ჰქონიათ სხვადასხვა ღვინო, მუხრან-ბატონის მარნის შამპანური, ლუდი ადგილობრივი ქარხნებისა, ასევე ოდესიდან და ჟიგულევსკიდან ჩამოტანილი. სასმელების მენიუში ასევე ჰქონიათ ლიქიორები და საზღვარგარეთული ღვინოები. დარბაზში მდგარა ფრანგული და რუსული ბილიარდები.

დასკვნა

შესწავლილი ტექსტების მიხედვით, ქართული ნაციონალიზმის გარიჟრაჟზე, ეროვნული თვითიდენტიფიკაციის პროცესში, ქართველთა ფუნქციურ/აქტიურ მეხსიერებაში დიდი როლი სჭერიდა ევროპის თემას. ეს კი ნიშნავს, რომ ევროპული საკითხი იმ დროის ანმყოს „დაკვეთა“ ყოფილა.

პროდასავლური განწყობებით, 200 წლის წინათ მცხოვრები მოაზროვნე ქართველი ძალიან ჰგავდა XXI საუკუნის ქართველს, რადგან ისიც მკაფიოდ პროდასავლური იყო. ევროპა მისთვის იყო კერა პროგრესისა, განათლებისა, წარმატებისა, ადამიანთა უფლებების დაცვისა, სამეურნეო და ეკონომიკური მიღწევებისა, რომელშიც უნდა დაბრუნებულიყო საქართველო.

კვლევამ დაგვარწმუნა, რომ XIX საუკუნის საქართველოში ევროპული რეცეპტების მიმართ ინტერესი არ წარმოადგენდა მხოლოდ ევროპიდან მონაბერი მოდურობის, კულინარიისა თუ გურმანობის ფაქტს. ეს იყო ეროვნულ მოძრაობაში ჩართულ გამომცემელთა და პუბლიცისტთა მიზანმიმართული ქმედება, რადგან ჰუმანიტარი ინტელექტუალები (და არა მზარეულები) ევროპულ რეცეპტებს ევროპულ გზაზე სვლის შესახსენებლად იყენებდნენ. შესაბამისად, შვეიცარიული ყველისა და ფრანგული შამპანურის, ავსტრიული და საქსონიური პუდინგების, ხილის რატაფიებისა და ბადიანის არყის რეცეპტების უკან მყარად იდგა ქართველთა დიდი ხნის არჩევანი – დასავლურ სამყაროსთან თანაცხოვრების სურვილი.

ბიბლიოგრაფია:

- ბენდიანიშვილი, ა. (1999). საქართველოს ისტორია 1901-1921. გამომცემლობა „განათლება“, თბილისი.
- ბერიძე, ვ. (1960). თბილისის ხუროთმოძღვრება, 1891-1917. გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი.
- ბერძენიშვილი, ნ. (1964). საქართველოს ისტორიის საკითხები, წიგნი I. საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა, თბილისი.
- ბერძენიშვილი, ნ. (1971). საქართველოს ისტორიის საკითხები, ტომი 5. თბილისი: მეცნიერება.
- ბოროზდინი, კ. (1934). სამეგრელო და სვანეთი, 1854-1861. სახელმწიფო გამომცემლობა, თბილისი.
- გელაშვილი, გ. (2017). ინგლისელი მოგზაური ჯეიმს ბრეისი თბილისის შესახებ (1876). ახალი და უახლესი ისტორიის საკითხები, N 1 (20), 410-430.
- გელნერი, ე. (2003). ერები და ნაციონალიზმი. გამომცემლობა „ნეკერი“, თბილისი.
- კუნჭულია, ე. (2021). როდის და როგორ იქცა ეროვნული სამზარეულო იდენტობის მშენებელ ტექსტად, სამეცნიერო საერთაშორისო ჟურნალი „ცივილიზაციური ძიებანი“, თბილისის უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი, №19, 2021, გვ. 21-30.
- ნაჭყეაბია, ი., სანიკიძე, გ. (2018). საქართველოს ადგილი XIX საუკუნის ევროპა-ირანის ეკონომიკურ ურთიერთობებში: დაუსრულებელი და განუხორციელებელი პროექტები. აღმოსავლეთსა და დასავლეთს შორის, ირანელი და ფრანგი ავტორები მე-19 საუკუნის საქართველოს შესახებ, 314-336. ილიას სახელობის უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
- ნიკოლაძე, ნ. მამულის სიყვარული და მსახურება. ქუთაისი. 1914.
- სმიტი, ე. (2008). ნაციონალური იდენტობა. გამომცემლობა „ლოგოს პრესი“, თბილისი.
- სმიტი, ე. (2004). ნაციონალიზმი, თეორია, იდეოლოგია, ისტორია. თბილისი.
- სუნი, რ. გ. (2022). ქართველი ერის ჩამოყალიბება. გამომცემლობა „საარი“, თბილისი.
- კოტეტიშვილი, ვ. (1965). ქართული ლიტერატურის ისტორია (XIX საუკუნე). გამომცემლობა „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი.
- მანია, მ. (2006). „ევროპელი არქიტექტორები თბილისში“. თბილისი.
- მაჯდოს-სალტანე. (1971). ქალაქ თბილისის აღწერა. გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბილისი
- ქართული წიგნი, ბიბლიოგრაფია, ტომი პირველი, 1629-1920. (1941). წიგნის პალატის გამომცემლობა, თბილისი.
- ქიქოძე, გ. (1942). ერეკლე მეორე. გამომცემლობა „სახელგამი“, თბილისი.
- ჩიქოვანი ნ., ჩხაიძე ი. და სხვ. (2014). იდენტობის ნარატივები საქართველოში: მრავალეთნიკური ქართველი ერის სათავეებთან (1860-1918). თბილისი.
- ჩხარტიშვილი, მ. (2009). ქართული ეთნიკ რელიგიური მოქცევის ეპოქაში. გამომცემლობა „უნივერსალი“, თბილისი.
- ჩხარტიშვილი, მ. (2011). ქართული იდენტობის საკრალური ასპექტი. კრებულში: თსუ-ს საქართველოს ისტორიის ინსტიტუტის შრომები, 71-91. თბილისი.
- ჩხარტიშვილი, მ. (2014). ქართველი ერის იდეა ნაციის ფენომენის შესახებ ევროპული დისკურსის ფონზე. საერთაშორისო ინტერდისციპლინური კონფერენციის კრებული. 59-66. თსუ გამომცემლობა, თბილისი.
- ჩხარტიშვილი, მ., მანია, ქ. (2011/2012). ქართველი ერის კონცეპტუალიზაცია და ე.რენანის „რა არის ერი?“, ქართული წყაროთმცოდნეობა, ტ. 13-14, 72-89.
- ცაგარეიშვილი, თ. (1978) „რძის მეურნეობა ქვემო ქართლში“, ჟურნალი „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისთვის“, ნაკვეთი XIX, გვ. 59.
- ჯოლოგუა, თ. (2013). ქართული ჟურნალისტიკის ისტორია (XIX საუკუნე). თბილისი.
- ჯონსი, ს. (2013). საქართველო: პოლიტიკური ისტორია დამოუკიდებლობის შემდეგ. სოციალურ მეცნიერებათა ცენტრი, თბილისი.

- ჯონსი, ს., თორიე, მ. (2022). მეხსიერების ადგილები და ქართული ნაციონალური იდენტობის სიმბოლური გარემო (კრებული). ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
- ჰობსბეუმი, ე. (2012). ერები და ნაციონალიზმი 1780 წლიდან. პროგრემა, მითი, რეელობა. ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი.
- Anderson, B. (1991). *Imagined Communities: Reflections on the Origin and Spread of Nationalism*. London.
- Armstrong, J., A. *Nationalism before Nationalism*. Armstrong, John, *Nations before Nationalism*. Chapel Hill, University of North Carolina Press. 1982.
- Assman, J. (2001). *Cultural Memory and Early Civilizations*. Cambridge University Press.
- Billin, M. (n.d.). *Banal Naionalism*. London: SAGE.
- Bryce, J. (1876). *Transcaucasia and Ararat: Notes of a Vacation Tour in the Autumn of 1876*. London: Kindle Edition.
- Gellner, E. (1983). *Nations and Nationalism*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Hobsbawm, E., Raner, T. (1983). *The Invention of Tradition*. Cambridge University Press.
- Smith, A. D. (1998). *Nationalism And Modernism, A Critical Survey of Recent Theories of Nations and Nationalism*. London And New-York.
- Ассман, А. (2016). *Новое недовольство мемориальной культурой*. Москва: Новое литературное обозрение.
- Ассман, А. (2019). *Забвение истории – одержимость историей*. Москва: Новое литературное обозрение.
- Ассман, Я. (2004). *Культурная Память*. Москва: Языки Славянской Культуры.
- Левшин, А. (1795). „Словарь поваренный, приспешничий, кандиторский и дистиллаторский, содержащий по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушанья из французской, немецкой, голландской, испанской и аглинской поварни. Москва: Въ Унивкрситетской Типографі, у Хр. Ридигера и Хр. Клаудия.
- Смитт, Э. (2004). *Национализм и модернизм. Критический обзор современных теорий наций и национализма*. Праксис.

ელექტრონული რესურსები:

- Assman, A. *Kollektives Gedächtnis*, (20,02,2008), <https://www.bpb.de/themen/erinnerung/geschichte-und-erinnerung/39802/kollektives-gedaechtnis>, /ნანახია 02.06.2021;
- Congdon, V, Spalvena, A., Zagrodzka, D.: *Cookbooks, Nationalism and Gastronationalism*, (November, 16, 2017), <https://recipes.hypotheses.org/10110>, ნანახია: 23.02.2023;
- 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>, ნანახია: 21.10.2022;
- 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>, ნანახია: 02.02.2023;

პერიოდიკა (წლების მიხედვით):

- „კავკეზი“, 1847, N6 (რუსულ ენაზე); 1847, N 10; 1847, N14; 1847, N16; 1847, N20; 1847, N43-47; 1857, N77;
- „ცისკარი“ 1852, N1, N2, N3, N4; 1859, N 7; 1870, N1; 1974, N11; „ცისკარი“, 1858, N2;
- „გუთნის დედა“, 1863, N1, N6, N12;
- „სასოფლო გაზეთი“, 1868, N 28, 33, 34, 36, 38, 39;
- „მნათობი“, 1869, N3;

„დროება“, 1866, N1; 1866, N21; 1870, N20; 1871, N7, N42; 1873, N 27; 1875, N 31, N81;
 „კრებული“, 1871, N4; 1872, N7; 1873, N1;
 „ივერია“, 1877, N1; 1882, N3; 1888: N 203; 1888, N211, N217; 1892, N3;
 „კვალი“, 1893, N16; 1896, N9;
 „მომბე“, 1894, N12;
 „მომბე“, 1895, N10;
 „სასოფლო გაზეთი“, 1868, N28; 31, N33, N38

ESMA KUNCHULIA

EUROPEAN RECIPES AS AN INDICATOR OF EUROPEAN CHOICES IN 19TH CENTURY GEORGIA

Summary

The publication of European cuisine recipes in Georgian has a 200-year history. The first European recipes in Georgian were published in 1818 in St. Petersburg by Bagrat Batonishvili, the son of the last king of Georgia, Giorgi XII.

Since 1852, the first Georgian literary magazine “Tsiskari” started publishing successful foreign agricultural and economic examples and recipes. The first Georgian agricultural magazine “Gutnis Deda” also published many articles about the European successful experience.

From the end of the 1860s, the writer Giorgi Tsereteli, the editor of the “Sasoplo Gazeti,” created an excellent collection of foreign recipes. In the first Georgian cookbook published in 1874, along with Georgian dishes, Barbare Eristavi-Jorjadze added European recipes. They were also printed in the cookbooks published after Jorjadze’s book (at the end of the 19th century). For example, in 1891, Grigol Charkviani’s printing house in Tbilisi published a book with the title: “Georgian and European Cuisine”.

In the 19th century, along with old Georgian dishes, many foreign recipes were known in Georgia. We collected and studied the following recipes translated into Georgian in the 19th century: Swiss cheese, English Chester cheese, English Stilton cheese, Westphalian ham, French and American salted ham, German and Bologna sausages, Frankfurt mustard, Portuguese lemonade, Italian waffles, chocolate candies, Hungarian wine, French champagne and other foreign foods and drinks. It is also interesting that 170 years ago in Georgia it was possible to buy foreign ingredients for the preparation of these non-Georgian recipes, for example, Jamaican rum is mentioned in the recipe for the English Stilton cheese.

Taking into account the historical context, the research question sounds as follows: What did the interest of Georgian publishers in European recipes in the 19th century point to? Was it the news brought by the time or some other message? Our research aims to study historical and literary texts of the 19th century, where the European choice of Georgians is clearly perceived as part of their cultural memory.

The study is based on the three different scientific paradigms which help to analyze the European recipes published in the Georgian language in the 19th century not as culinary or gourmet, but as part of the Georgians’ Pro-European discourse. The research made it possible to decipher the interest in foreign recipes as deliberate messages of the cultural elite of that time, who had a specific mission – to awaken Georgians’ consciousness and support the European choice.

Research has shown that a Georgian living 200 years ago was similar to a Georgian of the 21st century in terms of the clear European choice. For him, Europe was the center of progress, education, success, human rights and economic achievements, where Georgia wanted to return.