

*როლანდ თოფჩიშვილი*

## **ქართველთა კვებითი კულტურის ისტორიიდან: სულგუნი**

საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ეთნიკური კულტურის სფეროში ყველაზე მრავალფეროვანი კვებითი კულტურაა. ეთნიკური მატერიალური კულტურის ბევრი მოვლენა ინდუსტრიალიზმისა და შემდეგ რთული სისტემების ეპოქაში, ფაქტობრივად, გაქრა. მაგალითად შეიძლება მოვიყვანოთ საცხოვრებელი და თავდაცვითი ნაგებობები, სამოსი. კაცობრიობის დიდი ნაწილი ეთნიკური კულტურის ამ ელემენტებს შეეღობა. XIX საუკუნეში თუ ადამიანების ეთნიკურობას ტანსაცმლით გამოიცნობდნენ, დღეს ეს უძეგლველად შემოხვევაში, შეუძლებელია. მიუხედავად იმისა, რომ მთელ მსოფლიოში ერთი ხალხიდან მეორე ხალხში ფართოდ გავრცელდა სხვათა სასმელები თუ საჭმელები და კულინარებმა საყოველთაოდ, მრავალთაოვის მისაღები სიცოცხლის უზრუნველყოფის საშუალებები შექმნეს, კვებითი კულტურა ყველა ხალხმა თითქმის უცვლელად შეინარჩუნა. ეს არცაა გასაკვირი, რადგან ადამიანის ორი ინსტინქტიდან ერთ-ერთი სწორად კვებაა.

ორიგინალური და მრავალფეროვანი იყო ქართველთა კვებითი კულტურა, რაც განპირობებული იყო საქართველოს ლანდშაფტით, ბუნებრივ-გეოგრაფიული და კლიმატური მრავალმხრივობით და, აქედან გამომდინარე, სამეურნეო ყოფის მრავალფეროვნებით. ასე რომ, ქართველი ხალხი ამ სფეროში საუკუნეების განმავლობაში ბუნებასთან სრულ ჰარმონიაში შემოქმედებითად ქმნიდა ეთნიკურ კულტურას.

ისევე როგორც კულტურის სხვა სფეროში, კვებითი კულტურის სფეროშიც ქართული ეთნიკური ერთობა თავის თავში ჩაკეტილი და იზოლირებული არ ყოფილა. ქართველები შემოქმედებითად იზიარებდნენ სხვათა კულტურულ მიღწევებს — ეს კი განაპირობებდა ქართული კულტურის პროგრესს. შორს რომ არ წავიდეთ, —მაზე დაბოლოებული კერძების სახელწოდებები პირდაპირ მიუთითებენ იმ გარემოებაზე, რომ ისინი, ისევე როგორც სხვა ჩვენს მეზობლებს, ძირითადად თურქთაგან გვაქვს შეთვისებული. შეიძ-

ლება დავასახელოთ: *ყაურმა, ჩიხირთმა, ტოლმა, ბასტურმა...*, მაგრამ კულტურის ამ სფეროში არის ისეთი მოვლენები და ელემენტები, რომლებიც მხოლოდ და მხოლოდ ქართველი ხალხის წიაღში არის წარმოქმნილი.

წინამდებარე სტატია ყველსა და მის ნაირსახეობას – **სულგუნს/სულგუნს** – შეეხება. არ დავიწყებთ იმის მტკიცებას, რომ ხორცისა და რძის პროდუქტების დიდი ნაწილი მომთაბარე, მეცხოველეობის მიმდევარი ხალხების შექმნილია, მაგრამ, ამ მხრივ, არც ბინადარნი და მიწათმოქმედნი იყვნენ გამონაკლისნი; ისინი ხომ შემოქმედებითად ამუშავებდნენ ნასესხებ კულტურულ ელემენტებს. საქართველოს ყველა ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეს ყველის კულტურის მისთვის დამახასიათებელი სახეობა ჰქონდა. მაღალი ხარისხისაა *თუშური გუდის ყველი, იმერული ყველი, სამცხური ყველი* და აქაურივე *ჩეჩილი* და *ტენილი* (ჩეჩილი ყველი ნალებთან ერთად თიხის ქოთნებში ჩადებული), *სულგუნი...* ამ მხრივ ორიგინალური იყო სამხრეთ-დასავლეთი საქართველო. მაგალითად, შავშეთ-იმერხევაში ძირითადად ორი სახეობის ყველს ამზადებდნენ, რომელთაგან ერთ-ერთს *ფშენილაი* ერქვა, რომელსაც ხის ვედროებში – „კროჭებში“ – ინახავდნენ და რომელიც ერთ წელიწადს ინახებოდა. აქვე გვინდა შევნიშნოთ, რომ ხანგრძლივად შესანახი ყველის დამზადება ბინადარი, მიწათმოქმედი ხალხების შემონაქმედი იყო. ყველის ხანგრძლივად შენახვის ტრადიცია საქართველოს თითქმის ყველა ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მხარისათვის იყო დამახასიათებელი. აჭარის შესახებ ვახუშტი ბაგრატიონი აღნიშნავდა: „აქ აკეთებენ ყუელს ... არაოდესვე წაჭდების, არცა დაობდების, რაჟამს გნებავს, შემგბარი კეთილ-სა მარ არს“.<sup>1</sup>

დავუბრუნდეთ ყველის ნაირსახეობას სულგუნს. სულგუნი მაღალი კვებითი ღირებულების გამო 1890-იანი წლებიდან ფოთის ნავსადგურიდან უცხოეთშიც გაჰქონდათ.<sup>2</sup> მას, ეთნოგრაფიული მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მხარეებში – სამეგრელოში, სვანეთში, იმერეთში, ლეჩხუმსა და რაჭაში – ამზადებდნენ, სამეგრელოში სულგუნს „სელეგინი“, „სელეგუნი“, „სიოგინი“ ერქვა, ხოლო ზემო იმერეთში, რაჭასა და ლეჩხუმში – „გვაჯილა“/„გვაჯილი“.<sup>3</sup> სულგუნი იცოდა *სულხან-საბა* ორ-

<sup>1</sup> ვახუშტი ბატონიშვილი. აღწერა სამეფოსა საქართველოსა. ტექსტი დადგენილი ყველა ძირითადი ხელნაწერის მიხედვით სიმონ ყაუხჩიშვილის მიერ. თბ. 1973, გვ. 677.

<sup>2</sup> პ. გუგუშვილი. შინამრეწველობა საქართველოსა და ამიერკავკასიაში 1801-1820 წლებში. ეკონომიკის ინსტიტუტის შრომები. 1950, გვ. 94.

<sup>3</sup> ნ. თოფურია. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყვე-

ბელიანძე. მისი განმარტებით „სულუგუნი გადაზელილი ბრტყელი ყველია“.<sup>4</sup> საყურადღებოა, რომ გურიაში სულუგუნს „გადაზელილს“ უწოდებდნენ.

*სულუგუნის/სელეგინის/სელეგუნის/სიოგინის, გვაჯილას* დამზადების ტექნოლოგიის შესახებ დაწვრილებით საუბარი ჩვენს მიზანს არ წარმოადგენს. მხოლოდ იმას აღვნიშნავთ, რომ სულუგუნი ეს არის ჩვეულებრივი „იმერული ყველი“ გადახარშულ-გადაზელილი. იცოდნენ მეორედ მოხარშვაც: „ხალხის გამოცდილებით, მეორედ მოხარშვა აუცილებელი იყო. თუ მეორედ არ მოიხარშებოდა, მაშინ სულუგუნს ერბო შერჩებოდა და მარილს ვერ მოიკიდებდა. ამოღების შემდეგ ლანგარზე – *ჩურუხზე* ზელდნენ ხელით, ორივე ხელით გადაქნავდნენ“.<sup>5</sup> „როდესაც სულუგუნის დიდხანს შენახვა უნდოდათ, მაშინ მას ერთ მხარეზე ხვრეტდნენ და ბაწარზე ასხამდნენ ისე, რომ ერთმანეთს არ შეხებოდნენ. ასხმულ კვერეულებს გასაშრობად ცეცხლთან ახლოს ჭერზე ან მზეზე ჩამოკიდებდნენ. შებოლილი და გამხმარი სულუგუნი დიდხანს ინახებოდა“.<sup>6</sup>

საქართველოში სულუგუნს აფხაზებიც ამზადებდნენ. კავკასიაში სხვა ხალხებისათვის ყველის აღნიშნული სახეობის დამზადება უცნობი იყო. აუცილებელია აღვნიშნოთ, რომ ყველის გადახარშვა იტალიაშიც სცოდნიათ – რომისა და ნეაპოლის მიდამოებში მოხარშულ ყველს „კაჩო კავლოს“ უწოდებდნენ. „კაჩო კავლო“ ბაზრებში ხილის, ცხოველებისა და ადამიანების ფორმით იყიდებოდა.<sup>7</sup> იტალიური ყველი ქართული სულუგუნისაგან დიდად განსხვავდებოდა: პირველს არ ზელდნენ. ქართული კი გადაზელვის შედეგად მიიღება, რაც განაპირობებდა მის ფენოვან-ფურცლოვანებას. „*ძელია იმისი თქმა, სულუგუნი ადგილობრივი წარმოშობისაა თუ სესხების გზით არის მიღებული, მაგრამ ერთი რამ ცხადია, რომ ლიტერატურული და ეთნოგრაფიული მასალებით, მეგრული სულუგუნი საუკეთესო და გაუმჯობესებული ხარისხის პროდუქტია ყველის იმ უამრავ ნაირსახეობას შორის, რომელიც ცნობილია ჩეღარიზებულ-დამწიფებული ყველის სახით (ასეთ ჯგუფს მიეკუთვნება იტა-*

ლი). ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა. თბ. 1964, გვ. 46, 51; ქართულ კილო-თქმათა სიტყვის კონა. I. შეადგინა ალ. ღლონტმა. თბ. 1974, გვ. 152.

<sup>4</sup> სულხან-საბა ორბელიანი. თხზულებანი. ტომი IV-2. თბ. 1966, გვ. 118.

<sup>5</sup> ნ. თოფური. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი), გვ. 49-50.

<sup>6</sup> ნ. თოფური. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი), გვ. 50.

<sup>7</sup> В. Флейшман. Молоко и молочное дело. Вологда-Москва. 1927, გვ. 359.

ლიური კარო კავლო). სულგუნის დამზადება მაღალი ტექნიკით ხასიათდება. მეგრული სულგუნის თვისებები – ელასტიურობა, ფენოვნება ქართველი მეურნის მიერ გამოიშვებულა ხანგრძლივი დაკვირვებისა და გამოცდილების გზით“.<sup>8</sup> მარტვილის რაიონში მოპოვებული ეთნოგრაფიული მასალებით, „მოხარშულ ყვავი/ყველს *სელეგინი/სიოგინი* ჰქვია, მოუხარშავს – კაზია. თხის რძის ყველი არ ინახება – მატლი გაუჩნდება. ძროხის რძის *სელეგინი* ბევრ ხანს ინახება. სელეგინს ხის ჭურჭელში – *ბუყუნში* ვინახავდით“.<sup>9</sup> მთიან სამეგრელოში სხვაგვარი ყველის დამზადებაც იცოდნენ. შეიძლება დავასახელოთ „გუდას ყველი“, რომელიც კვეთის გარეშე კეთდებოდა. აგვისტოს შემდეგ – შემოდგომაზე თხის ტყავში/გუდაში რძეს ჩაასხამდნენ, მარილსა და ბევრ პილპილს შეურევდნენ და შუა ცეცხლის თავზე დაკიდებდნენ. გუდაში მოთავსებული რძე თანდათან სქელდებოდა. ერთი თვის შემდეგ გუდაში მოთავსებულ შესქელებულ მასას შუა ცეცხლიდან ჩამოხსნიდნენ, შემდეგ გუდას ატრიალებდნენ, ზელდნენ. სცოდნიათ *დაპწნილი* ყველის დამზადებაც – „დაპწნიდნენ ქალის თმასავით, ან მათრახივით“.

ქართული ეთნიკური კულტურის ამ მიღწევას კარგა ხანია სხვები გვედავებიან. ოსი და აფხაზი ავტორები საქართველოს ისტორიას ქურდავენ და ახლა ჯერი ქართულ ეთნიკურ კულტურაზე მიდგა:

I. 1987 წელს ბათუმში ჩატარებულ ეთნოლოგთა რესპუბლიკურ კონფერენციაზე აფხაზმა მკვლევარმა *კოპეშვიძემ* (ახლა *თარჯიმან-ოღლი*) წაიკითხა მოხსენება, რომ სულგუნის კულტურა ესაა აფხაზთა შემონაქმელი და, დასავლეთ საქართველოს მოსახლეობამ – მეგრელებმა მისი დამზადება აფხაზთაგან შეითვისეს (რამდენადაც ჩვენთვის ცნობილია, დასახელებულ ავტორს მოხსენება არ დაუბეჭდავს. ეს საკითხი აღარც მის საკანდიდატო დისერტაციაში ასახულა);

II. ბოლო დროს ცნობილი გახდა, რომ თურქეთში სულგუნი იყიდება აფხაზური ყველის სახელწოდებით (პროფ. *აეთანდილ ნიკოლაიშვილის* ცნობა);

III. ოსი ავტორები (*ბ. კალოევი* და სხვები) წერენ, რომ სულგუნი ქართველებმა ოსთაგან შეითვისეს; საყოველთაოდ ცნობილია, რომ ოსებმა სულგუნის დამზადება საერთოდ არ იცოდნენ, მიუხედავად ამისა, ბ. კალოევი მკითხველს ატყუებს, რომ მას დასავლეთ ოსეთში (დიგორში) ამზადებდ-

<sup>8</sup> ნ. თოფურიძე. რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი), გვ. 59.

<sup>9</sup> მთხრობელი *ვარდენ (ხუტუ) ექვთიმეს ძე ნაჭყებია*, 88 წლის (2012 წელი, მარტვილის რაიონი, სოფელი ბახა).

ბენ: «Общеизвестна высокая культура приготовления на Кавказе таких сыров, как *осетинский, сулгуни и адыгейский*, обладающих высокими вкусовыми качествами. **Осетинский, или кобинский, сыр (от названия селения Коби<sup>10</sup> по Военно-Грузинской дороге) приготавливали исключительно из овечьего молока, а сулгуни \_ из коровьего, причем первый производили в основном в Восточной Осетии, второй \_ в Западной».**<sup>11</sup>

სხვა ნაშრომში ეს ავტორი გაუთვითცნობიერებელ მკითხველს ასევე აუწყებს, რომ დასავლეთ ოსებმა დაივიწყეს სულგუნის დამზადება მონღოლების შემოსევების დროს, როდესაც ალან-ოსების მეურნეობა დაკნინდა და თურმე მეგრელთა შორის სულგუნის კულტურა ძველმა ირანელებმა შემოიტანეს, რომლებიც კოლხეთში დასახლებულან და საბოლოოდ ქართველთა შემადგენლობაში შესულან: *«наряду с осетинским, или кобинским, сыром осетинам в старину был известен, по-видимому, не менее популярный сорт сыра – сулгун (дигор), приготавливавшийся особым способом из коровьего молока. Осетинами теперь он забыт, но широко бытует еще в Западной Грузии у мегрелов под таким же осетинским названием – сулгуни и считается у них «высшим сортом».* Он делается здесь также из коровьего молока. *Трудно определить время исчезновения этого сыра из быта осетин, но можно полагать, что это произошло в период после монгольского нашествия, характеризующийся, как известно, общим упадком хозяйства алан-осетин. Возможно, что и к мегрелам этот вид сыра был занесен древнеиранскими племенами, осевшими на их территории и вошедшими в состав этой части грузинского народа».*<sup>12</sup>

იმისათვის, რომ სასურველი რეალობად გაასაღოს, ციტატის ავტორი სიყალბეს სთავაზობს მკითხველს. კატეგორიულად უნდა ითქვას, რომ დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე ძველი ისტორიის ვერც ერთი სპეციალისტი ვერ დაასაბუთებს ირანელთა დასახლებასა და მათ ადგილობრივ ქართულ მოსახლეობაში შესვლას. მდიდარი ირანული კულტურისაგან ქართველი ხალხი დიდად დავალებულია – მათ ბევრი რამ ისწავლეს ცივილიზებული მეზობლებისაგან, მაგრამ სულგუნის დამზადება ნამდვილად ქართველებს არავისაგან არ უსწავლიათ. ირანელებსაც ალან-ოსებსავე დაავიწყდათ მისი

<sup>10</sup> საუბარია ხევის სოფელ კობზე, სადაც XIX საუკუნეში თრუსოდან გამოსახლებული ოსები მკვიდრობდნენ.

<sup>11</sup> Б. А. Калоев. Осетинские историко-этнографические этюды. М. 1999, გვ. 15.

<sup>12</sup> Б. А. Калоев. Осетины (Историко-этнографическое исследование). М. 1971, გვ. 101.

დამზადება? ალან-ოსთათვის ამის მიზეზი თუ მონღოლები გამხდარან, ირანელებისათვის სულუგუნის დამზადების ტექნოლოგიის დავიწყების მიზეზების ახსნა გამორჩენია. არ შეიძლება არ აღვნიშნოთ კიდევ ერთი რამ: მართალია, ოსური ენა და ფარსი ინდოევროპულ ენათა ოჯახის ირანულ ჯგუფში შედის, მაგრამ ამ ორ ეთნოსს განვითარების სულ სხვადასხვა გზა აქვს გავლილი და კულტურით ისინი განვითარების სხვადასხვა საფეხურზე იდგნენ. ალან-ოსები IV საუკუნის ბოლომდე მომთაბარე ცხოვრების მიმდევარნი იყვნენ, ირანელები კი იმ დროისათვის დიდი ხნის ბინადარნი და მაღალი კულტურისა და ცივილიზაციის შემქმნელნი იყვნენ, რომლებიც ბევრ მეზობელზე დიდ ზეგავლენას ახდენდნენ.

IV. ოსი ავტორები ციტირებენ თანამემამულის ვ. აბაევის ნაშრომს. თუმცა მას მსგავსი რამ არსად დაუწერია. ვ. აბაევს მხოლოდ სიტყვა „სულუგუნის“ ეტიმოლოგიის ცდა აქვს მოცემული. ოსი ავტორი ამ სიტყვას ოსური ენის დიგორული დიალექტს უკავშირებდა. მას მხოლოდ ის აქვს აღნიშნული, რომ ლექსიკური ერთეულის პირველი შემადგენელი სიტყვა „სულუ“ ოსური ენის დიგორულ დიალექტზე შრატია: «Sulu – свежая молочная сыворотка, остающаяся после створожением молока ... Несомненным заимствованием из дигорского *sulgun* является мегр., груз. *sulugunu*, *sulguni*». <sup>13</sup> «Груз. (западные говоры) *sulguni*, мегр. *sulguni* – «разновидность сыра» < ос. (дигорская форма) *sulugun* (*cixt*) – «(сыр) с сывороткой» или «из сыворотки» (*sulu* плюс формант *-gun*)». <sup>14</sup> ამ სიტყვების ავტორს ავიწყდება, რომ „სულუგუნი/სულუგუნი“ სალიტერატურო ქართული ენაზე გამოითქმის, ხოლო მეგრულ მეტყველებაში ის ჟღერს როგორც „სელეგინი/სელეგუნი/სიოგინი“. ასე რომ, თუ აღნიშნულ ლექსიკურ ერთეულში „გინი“ მეორე კომპონენტია, მაშინ პირველი კომპონენტია არა „სულუ“, არამედ „სიო“/„სილო“/„სელე“. რა აქვს ამ სიტყვას საერთო შრატის აღმნიშვნელ ოსური ენის დიგორული დიალექტის სიტყვასთან „სულუ“? – არაფერი. კიდევ ერთხელ ვიმეორებთ: „სულუგუნი“ ქართული ენის იმერული დიალექტის სიტყვაა: მეგრული „სიოგინი“/„სილოგინი“/„სელეგინი“ იმერულ დიალექტში და აქედან სალიტერატურო ქართულ ენაში შევიდა „სულუგუნის“ ფორმით. მეცნიერი კალდებული იყო დაედგინა, აღნიშნული სიტყვა ნამდვილად შეიცავს ფორ-

<sup>13</sup> В. И. Абаев. Историко-этимологический словарь осетинского языка. Т. III. М. 1979, გვ. 197.

<sup>14</sup> В. И. Абаев. О некоторых осетинских элементах в грузинском языке. Труды Института языкознания АН СССР. Т. 1956, გვ. 440.

მანტს -გუნ თუ არა. იქნებ ის ფუძისეულია და არა ფორმანტი? არც ისაა გათვალისწინებული, რომ *სულუგური* შრატისა და ამოღებული ყველი არაა – ის თერმულად დაბუშაბებული, გადახარშულ-გადაზელილი ყველია. სინამდვილეში „სიოგინი“/„სილოგინი“/„სელეგინი“ მეგრული მეტყველების წიაღშია წარმოქმნილი – „სირსოუა“ ნიშნავს ჭყლეტას, სრესას, ხოლო „გინი“/ „გინო“ – იქით-აქეთ, გაღმა-გამოდმას. „სირგა“/„სირგალი“ კი უშნოდ გრძელია. ამდენად, მეგრული კვების პროდუქტის აღმნიშვნელი სიტყვა „სიოგინი“/ „სილოგინი“/„სელეგინი“ პირდაპირ ნიშნავს უშნოდ გაგრძელებულ, დასრულებულ და იქით-აქეთ გადადებულ მსხვილ ჭყინტ მოხარშულ ყველს. ვ. აბაევს სხვა არაერთი გულუბრყვილო ეტიმოლოგიაც აქვს მოცემული.

მაგალითად, დვალეთის სოფლის „ტობორზას“ ეტიმოლოგია შეიძლება მოვიყვანოთ. თურმე ეს ლექსიკური ერთეული უნგრულად „ცეკვას“ ნიშნავს. გარდა ლინგვისტური ცოდნისა, ასეთ დროს მკვლევარს საისტორიო ცოდნაც უნდა ჰქონდეს – როდის ჰქონდათ შეხება უნგრელებსა და ოსებს ერთმანეთთან? ყოველ შემთხვევაში, ეს კავკასიის ტერიტორიაზე არ მომხდარა. ალან-ოსების ერთი ჯგუფი მონღოლთა შემოსევების დროს უნგრეთის ტერიტორიაზე დასახლდა და დროთა განმავლობაში ასიმილირდა. ეს იყო და ეს. ამავე დროს, დვალეთი გვიან შუა საუკუნეებამდე ეთნიკურად ქართული იყო. მეორე, ვ. აბაევისავე გამოკვლევებით, ოსურ ენაში ბევრი მეგრულიზმია,<sup>15</sup> მეგრულ მეტყველებაში კი ოსური ლექსიკა საერთოდ არ შეინიშნება. ასე რომ, თუ რაიმე კავშირი არსებობს სიტყვა „სულუგურის“ პირველ კომპონენტსა (სულ-) და ოსურ ენას შორის, პირიქით ხომ არ უნდა ყოფილიყო?

ვიმეორებთ, ვ. აბაევს არსად დაუწერია, რომ ქართველებმა სულუგურის გაკეთება ოსებისაგან ისწავლეს; ის მხოლოდ სიტყვის ეტიმოლოგიაზე საუბრობდა. ასეც რომ ყოფილიყო, ტერმინის გადასვლა ერთი ენიდან მეორეში სხვა გზითაც ხდებოდა. მაგალითად შეიძლება ქართული კერძის „ხინკლის“ სახელწოდება ავიღოთ. ხინკალი იმ სახით, რომლითაც ჩვენ მას ვცნობთ, ნამდვილად ქართული საჭმელია, ქართველი ადამიანის შემონაქმედი. ტერმინი კი ხუნძურია. ხუნძურად „ხინკალი“ ხორცებს ნიშნავს და ის სრულიადაც არაა ჩვენი ხინკლის მსგავსი. დაღესტნური ხინკალი ესაა მოხარშული ხორცი და გაბრტყელებული მოხარშული ცომის დიდი ნაჭრები, რომლებიც სუფრაზე ერთად მიაქვთ. „ხაშლამა“ თურქულიდან შემოსული ტერმინია, მაგრამ ამ ტერმინის ქართულ ენაში დამკვიდრებამდე ქართველებმა მოხარშული ხორ-

<sup>15</sup> В. И. Абаев. Осетинский язык и фольклор. I. М.-Л. 1949, გვ. 323-331.

ცის ჭამა არ იცოდნენ? ვიმეორებთ, ლექსიკური ერთეულის ერთი ენიდან მეორეში შესვლა კულტურის ელემენტის შეთვისების დამადასტურებელი არ შეიძლება იყოს.

ზემოთ აღვნიშნეთ, რომ დასავლეთ საქართველოს სხვა ეთნოგრაფიულ მხარეებში (რაჭა, ლეჩხუმი, ზემო იმერეთი) სულგუნი სხვა სახელწოდებით – „გვაჯილა“ – იყო ცნობილი. ეს სიტყვაც ოსთაგან ზომ არ ჰქონდათ ქართველებს შეთვისებული? „გვაჯილა“ წმინდად ქართული ლექსიკური ერთეულია.

რაც მთავარია, ოსებმა საერთოდ არ იცოდნენ ყველის ასეთი სახეობის, მოხარშული და გადაზეული ყველის დამზადება. მარტივი შეკითხვა ისმის: ქართველებმა მისი დამზადება ოსებისაგან ისწავლეს და ოსებმა ის დაკარგეს? როგორ მოხდა კულტურის ამ უმნიშვნელოვანესი ელემენტის დაკარგვა? კულტურის ისტორიაში ასეთი ფაქტები საერთოდ დადასტურებული არაა. ეთნიკური კულტურის დაკარგვა მხოლოდ ეთნოსის გაქრობის პარალელურად შეიძლება მოხდეს. ჩვეულებრივი ოსური ყველი კავკასიაში საყოველთაოდ ცნობილია და თუ შესათვისებელი იყო, ქართველებს მისი დამზადება უნდა ესწავლათ.

ოსი ავტორების მიერ მითოლოგიების შექმნასა და სხვათა კულტურის მითვისებას საზღვარი აღარა აქვს. ისინი ვერ შეთანხმებულან იმაზე, თუ როდის ისწავლეს ქართველებმა მათგან სულგუნის დამზადება. ახლახან მოსკოვში ნ. მიკლუხო-მაკლაის ეთნოლოგიისა და ანთროპოლოგიის ინსტიტუტის გრიფით გამოსულ სქელტანიან წიგნში ერთი ხალხიდან მეორე ხალხში კულტურის ელემენტის გადასვლის ახალი თარიღი შემოგვთავაზეს და ის XX საუკუნის დასაწყისით დაათარიღეს. ამავე დროს, ურცხვად „გვიმტკიცებენ“, რომ სულგუნს დამზადების კულტურა თურმე ოსებისათვის დამახასიათებელი იყო ბოლო დრომდე. დღემდე არც ერთ ეთნოლოგს მსგავსი რამ არასდროს დაუწერია (ზემოთ საუბარი იყო იმის შესახებ, რომ ოსებმა სულგუნის დამზადება მონღოლების შემოსევების დროს დაკარგეს. ამას ბ. კალოვეი დაჟღერებდა). უპრიანი იქნება აღნიშნული წიგნიდან ტექსტი სრულად მოვიყვანოთ: *«Одной из разновидностей сыров были так называемые тещие сыры – сылыкондыхт или сулгуни (в дигорском диалекте), сделанные из сыворотки сылы, оставшейся после приготовления, сыра. Для его производства используют сыворотку, собранную за несколько дней, которую уваривают на медленном огне. Всплывшую от сыворотки, солят. Этот способ приготовления сыра получил широкую известность под осетинским названием сулгуни, означающим в переводе с дигорского диалекта осетинского языка «сделанный из сыворотки»... Технология приготовления осетинского сыра су-*

*лугуни, приготовляемого только из цельного молока, как и его название, уже в начале XX в. была перенята грузинами и сыр широко вошёл в их рацион».*<sup>16</sup> ასეთი ნაბოღვარი კომენტარის ღირსიც კი არაა. ყველაფერს რომ თავი დავანებოთ, აღნიშული ციტატის ავტორს სულგუნის დამზადების ტექნოლოგიაზედაც კი არ აქვს წარმოდგენა. თურმე სულგუნი შრატისაგან მზადდება. მხოლოდ ზემონათქვამი უნდა გავიმეოროთ: ლექსიკური ერთეული „სულგუნი“ შეტანილი აქვს *სულხან-საბა ორბელიანს* თავის ლექსიკონში. ქართველი ლექსიკოგრაფი კი XX საუკუნეზე ძალიან ადრე მოღვაწეობდა – ის 1658 წელს დაიბადა და 1725 წელს გარდაიცვალა.

ახლა აფხაზების შესახებ. ბუნებრივია, აფხაზები, როგორც საქართველოს სახელმწიფოს მკვიდრნი, აქტიურად იყვნენ ჩართული საერთო ქართული კულტურის შექმნაში. გარკვეულია, რომ აფხაზებსა და მათ მეზობელ ქართველებს (მეგრელებსა და სვანებს) კულტურის ზოგიერთი ელემენტი საერთო ჰქონდათ. ამ გარემოებას კი არა მხოლოდ მეზობლობა, არამედ მოსახლეობის ურთიერთშედწევაც განაპირობებდა. თანამედროვე აფხაზები ჩრდილოეთ კავკასიელი ადიგელების ენობრივ-ეთნიკური მონათესავენი იყვნენ. სულგუნი ადიგური მოდგმის ეთნოსებს არ ჰქონდათ. მათ ეს არ სჭირდებოდათ. თუ რატომ, ამის შესახებ ქვემოთ ვიტყვით. აფხაზებთან ყველაზე ახლოს ენობრივი და ეთნიკური თვალსაზრისით აბაზები დგანან (თურქული სამყარო გვიან შუა საუკუნეებში, XIX საუკუნეში და დღესაც არ ასხვავებდა და არ ასხვავებს აფხაზებსა და აბაზებს ერთმანეთისაგან).

სამეცნიერო ლიტერატურაში ხაზგასმულია, რომ აბაზები ჩრდილოეთ კავკასიაში შავი ზღვის სანაპიროდან – თანამედროვე აფხაზეთის მოსაზღვრე ჩრდილო-დასავლეთი მონაკვეთიდან – არიან გადასახლებულნი. აბაზებს შორის ორ ეთნოგრაფიულ ჯგუფს/ტერიტორიულ ერთეულს გამოყოფენ. ესენი არიან *ტაპანტელები* და *აშხარელები/შკარაუა*. ტაპანტელები თანამედროვე აფხაზეთის მოსაზღვრე ჩრდილო-დასავლეთი ტერიტორიიდან (ბზიფისა და ტუაფსეს შორისი მონაკვეთიდან), შავი ზღვის სანაპიროდან ჩრდილოეთ კავკასიაში XIII-XIV საუკუნეებში არიან გადასახლებულნი, ხოლო აშხარელები – XVII საუკუნის შუა ხანებში.<sup>17</sup>

თუ სულგუნი აბაზურ-აფხაზური ენობრივ-ეთნიკური ერთობის შემოწამებელია, მაშინ ყველა ამ ჯგუფისათვის ის დამახასიათებელი უნდა იყოს.

<sup>16</sup> Осетины. Отв. ред.-ы: З. Б. Цаллагова, Л. А. Чибиров. М. 2012, გვ. 138, 140.

<sup>17</sup> Абазинь: историко-этнографический очерк. Черкесск. 1989, გვ. 15; რ. თოფჩიშვილი. კავკასიის ეთნოლოგია. თბ. 2012, გვ. 26.

წინასწარ ვიტყვით, რომ აბაზებიდან ტაპანტელებისათვის უცნობი იყო მოხარშულ-გადაზელილი ყველი, ხოლო აშხარელებისათვის ის აფხაზების საშუალებით ცნობილი იყო.<sup>18</sup> ამრიგად, სულგუნი აფხაზურ-აბაზური ეთნოსის წიაღში არ შექმნილა. აბაზების ყველაზე დიდი ჯგუფისათვის ის ცნობილი არ იყო. რაც შეეხება აშხარელებს, სამეცნიერო ლიტერატურაში აღნიშნულია, რომ აბაზი აშხარელები ორი ხარისხის ყველს ამზადებდნენ. სულგუნის ანალოგიურ პროდუქტს აშხარელები „აშვალაგვანს“ უწოდებენ. ეს სიტყვა კი მათ თანამედროვე აფხაზებისაგან აქვთ შეთვისებული (აფხაზ. „აშელაგუან“). აფხაზური „აშელაგუანი“ კი მეგრული მეტყველებიდანაა შესული: „სელეგინი, „სელეგუნი“ > „აშელაგუან“. სამეცნიერო ლიტერატურაში ხაზგასმულია, რომ აშხარელი აბაზები ორი ხარისხის ყველს იცნობდნენ, რომელთაგან ერთი აბაზური გახლდათ და მეორე – აფხაზური: *«Абазыны различали достоинства сыра собственного приготовления и сыра, изготовленного непосредственно в Абхазии. Они называют абхазский качественный сыр – ашэлагуан»*.<sup>19</sup>

ამრიგად, თავად აშხარელი აბაზები სულგუნის ტიპის ყველს საკუთრად არ მიიჩნევენ და მას აფხაზურს უწოდებენ. აფხაზურს უწოდებენ იმიტომ, რომ მისი დამზადება მათ უშუალოდ აფხაზთაგან შეითვისეს. დასკვნა ერთმნიშვნელოვანია: სულგუნი აფხაზურ-აბაზური ეთნიკური ერთობის წიაღში არ წარმოქმნილა. სულგუნი რომ აბაზურ-აფხაზური ეთნიკური ერთობის შექმნილი არ იყო, ამას ისიც ადასტურებს, რომ *ქაჩთა* ლოკალური ჯგუფი ტაპანტელ აბაზებშიც იყო და აფხაზებშიც. აფხაზელი *ქაჩებისაგან* განსხვავებით, ტაპანტელმა *ქაჩებმა* მისი დამზადება არ იცოდნენ. მათ ცალკეულ ჯგუფებში სულგუნი (თანამედროვე აფხაზები და აშხარელი აბაზები) ქართველთაგან გავრცელდა მეზობლური თანაცხოვრების შედეგად). აშხარელ აბაზებში სულგუნის დამზადების ცოდნა იმიტომაც არაა გასაკვირი, რომ მათ შორის გამოიყოფა ფსხუდან გადასახლებული მოსახლეობის ჯგუფი, რომელიც აქ საკმაოდ გვიან, რუსეთის იმპერიის შემოსვლის დროს აღმოჩნდა. ფსხუელი აფხაზების ერთი ჯგუფი, რომელიც ოსმალეთის იმპერიაში არ გადასახლდა, 1864 წელს ჩრდილოეთ კავკასიაში გადავიდა და *კუვიჩის* ხეობაში აშხარელ აბაზებს შეუერთდა (105 ოჯახი, 736 სული). მოგვიანებით ამ 736 სულს კიდევ 109 სული ფსხუელი აფხაზი შემატებია.<sup>20</sup> მიგრაციებს კი

<sup>18</sup> Абазыны: историко-этнографический очерк. Черкесск, гв. 117.

<sup>19</sup> Ц. Н. Бжания. Из истории хозяйства и культуры абхазов. Сухуми. 1973, гв. 102.

<sup>20</sup> Абазыны: историко-этнографический очерк. Черкесск, гв. 91.

შედეგად მოჰქონდა კულტურის მთელი რიგი ელემენტების ერთი ეთნოსიდან მეორე ეთნოსში გადატანა. სულუგუნის შემთხვევაში სწორად ასეთ მოვლენასთან გვაქვს საქმე.

ხარისხიანი სულუგუნი მხოლოდ ძროხისა და კამენის რძისაგან მზადდება. აფხაზებში კი მესაქონლეობა მეორეხარისხოვანი იყო. ისინი ძირითადად მეთხეობას მისდევდნენ და თივის დამზადების ტრადიციაც კი არ ჰქონდათ. როგორც ზემოთაც აღინიშნა, თხის რძის ყველი არ ინახება — მატლი უჩნდება. მთავარი კი ისაა, რომ **ადამიანებსა და ადამიანთა ჯგუფებს (ეთნოსებს) ბუნებრივ-გეოგრაფიული გარემო, კლიმატი კარნახობდა კულტურის ამა თუ იმ ფორმის შექმნას**. ეთნოსები ბუნებასთან ჰარმონიული ურთიერთობის გარეშე ვერც იცხოვრებდნენ. ამ მხრივ **სულუგუნი ანუ გადახარშულ-გადაზელილი ყველი მხოლოდ კოლხური კულტურაა**. კოლხეთში მთელი ისტორიის მანძილზე ტენიანობის სიჭარბე იყო. სულუგუნის დამზადების ტექნოლოგიამდე ადგილობრივი მკვიდრნი სწორად ტენის სიჭარბემ მიიყვანა. მეორედ გადახარშული და გადაზელილი ჩვეულებრივი ყველი, ან კარგა ხნის განმავლობაში გადაზელილი, აგრეთვე კვამლში, და მზეზე გამოყვანილი და გამომშრალი ღიდხანს, ჩვეულებრივ, ერთი წლის განმავლობაში ძლებდა და კვებით თვისებებს არ კარგავდა. რაც შეეხება ჩვეულებრივ ამოყვანილ იმერულ ყველს, რასაც სამეგრელოში „კაზიას“ უწოდებდნენ, ის ღიდხანს არ ინახებოდა. **განსაკუთრებით პრობლემატური იყო კოლხეთის დაბლობზე, ჭარბი ტენიანობის პირობებში ყველის შედარებით დიდი ხნის განმავლობაში შენახვა**. ამიტომაც იყო, რომ ბუნებასთან ჰარმონიაში მყოფმა ქართველმა მეურნემ მისი დამზადების განსაკუთრებულ ტექნოლოგიას მიაგნო. თუმცა ყველის გადახარშვის ტექნოლოგია იტალიისათვისაც არის ცნობილი (მაგრამ ისინი სულუგუნის მსგავს პროდუქტს არ იღებენ, რადგან იქ გადახარშვას გადაზელვის პროცესი არ ახლავს).

მეურნეობის რა ყაიდის მიმდევარ ხალხს უნდა შეექმნა სულუგუნის კულტურა? — რა თქმა უნდა, მიწათმოქმედ ხალხს და არა იმ ხალხს, რომლის საქმიანობის მთავარ სფეროს მეცხოველეობა შეადგენდა. ქართველები კი უძველესი მიწათმოქმედი ხალხია. საქართველოში მიწათმოქმედება და მესაქონლეობა სიმბიოზში იყო წარმოდგენილი. მაღალი ღონის მიწათმოქმედება კი მესაქონლეობის გარეშე არ ხდებოდა, რადგან გამოწვევი ძალის გარეშე მიწათმოქმედებას მხოლოდ პრიმიტიული ხასიათი ექნებოდა. ასე რომ, ქართველი ხალხის მეურნეობაში მესაქონლეობაც მიწათმოქმედების ინტერესებისადმი

იყო დაქვემდებარებული. უფრო რომ დავაზუსტოთ, მომთაბარე და ნახევრად-მომთაბარე ხალხებისაგან განსხვავებით, საქონელი ბარელ ქართველებს შეზღუდული რაოდენობით ჰყავდათ. მომთაბარე და ნახევრად მომთაბარე მესაქონლე ხალხებს არ სჭირდებოდათ მეცხოველეობის პროდუქტების დიდი რაოდენობით გაკეთება და ხანგრძლივად შენახვა. მიწათმოქმედ ხალხებში, რომლებსაც საქონელი შეზღუდული რაოდენობით ჰყავდათ, ასეთი პრობლემა იდგა, მითუმეტეს ისეთ ბუნებრივ-გეოგრაფიულ გარემოში, როგორიცაა კოლხეთის დაბლობი – სინესტე არ იძლეოდა მეცხოველეობის პროდუქტების ხანგრძლივად შენახვის საშუალებას. მესაქონლეობის შეზღუდულ პირობებში (რა თქმა უნდა, მომთაბარეებსა და ნახევრად მომთაბარეებთან შედარებით) კი ადამიანებს გვიან შემოდგომიდან ლაქტაციის შეწყვეტისა თუ შემცირების გამო, ადრე გაზაფხულამდე რძისა და რძის პროდუქტების დეფიციტიც ჰქონდათ. ამ დეფიციტის შევსების წყარო კი იყო რძის პროდუქტების, ამ შემთხვევაში ყველის, დამზადების ახალი ტექნოლოგიების ძებნა, რასაც ქართველმა მეურნემ ხანგრძლივი დაკვირვებისა და შემოქმედებითი ძიების პროცესში მიაგნო კიდევაც და შექმნა ყველის ისეთი ნაირსახეობა, როგორიცაა სულუგუნი.

ზემოთ აღინიშნა, რომ სამეგრელოში *სელეგინს/სიოგინს/სილოგინს* ხის ჭურჭელში – *ბუყუნში* ინახავდნენ. თუმცა სულუგუნის სპეციალური შესანახი ქოთანიც შექმნა კოლხეთის დაბლობში მცხოვრებმა ქართველმა მეურნემ. ესაა ე. წ. „სასულგუნე ქოთან“: „*იგი თავისი ფორმით ვიწრო ტანის, ოდნავ პირგაშლილი თონესა გავს*“<sup>21</sup> ის ყველა ქართული კერამიკული ჭურჭლისაგან განსხვავებულად გამოიყურებოდა და ორიგინალური იყო. ხის ჭურჭელს – *ბუყუნს* – უპირატესად მწყემსები, ხოლო კერამიკულ „სასულგუნე ქოთანს“ – ოჯახის პირობებში გამოიყენებდნენ.

ცხოვრების რა წესის და მეურნეობის რა ფორმების მიმდევარნი იყვნენ აფხაზურ-ადილეური მოდემის ხალხები და ოსები და მათი წინაპარი ალანები? აფხაზურ-ადილეური მოდემის ხალხები და ოსების წინაპარი ალანები ისტორიულად ხელშესახებ პერიოდში ბინადარი ცხოვრების და, ამასთან ერთად, მიწათმოქმედების მიმდევარნი არ იყვნენ. ჩრდილო-დასავლეთ კავკასიაში ადილეური ტომები ნახევრადმომთაბარე ცხოვრებას ეწეოდნენ. ეს კი იმას ნიშნავს, რომ მათ შორის პრიორიტეტული მეცხოველეობა იყო და არა მიწათმოქმედება. მიწის გამოფიტვის შემდეგ დასახლებული პუნქტი სხვაგან

<sup>21</sup> თ. ჩიქოვანი. ეთნოარქეოლოგიური ეტიუდები. თბ. 1989, გვ. 16.

გადაჰქონდათ. მეცხოველეობის პროდუქტები კი საკმარისი რაოდენობით ჰქონდათ და მათ წინაშე რძის პროდუქტის – ყველის ხანგრძლივად შენახვის პრობლემა არ იდგა. აბაზებისადმი მიძღვნილ ზემოთ დასახელებულ წიგნში პირდაპირ მითითებულია, რომ *«В силу ряда экономических и политических причин абазины часто меняли местоположение своих аулов, что не способствовало стабильности поселений»*.<sup>22</sup> რაც შეეხება ოსთა წინაპარ ალანებს, საყოველთაოდ ცნობილია, რომ IV საუკუნის სამოცდაათიან წლებამდე ისინი ტიპური ნომადები იყვნენ და მათ მთავარ სიმდიდრეს შეადგენდა ცხენი და ცხვარი (და არა საქონელი). ამრიგად, არც აფხაზებსა და არც ოსებს რძის პროდუქტების, მათ შორის ყველის, შენახვის პრობლემა არ ჰქონიათ და არც ისეთ ბუნებრივ-გეოგრაფიულ, კლიმატურ პირობებში ცხოვრობდნენ, მისი ხანგრძლივად შენახვის ტექნოლოგიის შემოღებაზე ეფიქრათ.

ასე რომ, სულგუნი მხოლოდ და მხოლოდ დასავლურქართული კულტურაა/პროდუქტია, კოლხეთის დაბლობში შექმნილი და არა აფხაზური და ოსური. სამწუხაროდ, როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ზემოთ დასახელებული ხალხების განათლებამიღებული ადამიანები არა მხოლოდ ქართველთა ისტორიის მითვისებას, არამედ ქართული კულტურული მიღწევების მისაკუთრებასაც ცდილობენ.

**P. S.** 2013 წლის ბოლოს ცნობილი გახდა, რომ სულგუნზე ოფიციალური პრეტენზია განაცხადეს სომხებმაც; ისინი ევროკავშირის შესაბამის სტრუქტურებში სულგუნის ქართული კულტურისადმი მიკუთვნებას ეჭვქვეშ აყენებენ და საჩივარში აღნიშნავენ, რომ „სულგუნი არ წარმოადგენს ქართული წარმოშობის ყველს, რადგან ის იწარმოებოდა მთელ საბჭოთა კავშირში“. სულგუნის მთელ საბჭოთა კავშირში წარმოების ფაქტის დადასტურების მიზნით ისინი მიუთითებენ, რომ „საბჭოთა კავშირის პერიოდში პროდუქციის საწარმოებლად გამოიყენებოდა სახელმწიფო სტანდარტები, ე. წ. „გოსტ“, რომელიც მთელი ქვეყნისათვის საერთო იყო. შესაბამისად, ვერ გახდება საქართველოსათვის დამატებითი არგუმენტაცია ქართული გეოგრაფიული აღნიშვნის წარმოშობის დასადასტურებლად“. ამდენად, იმის გამო, რომ საბჭოთა კავშირის დროს პროდუქციაზე საქართველოს ცალკე „გოსტი“ არ ჰქონია, „სულგუნი“ ქართული ეთნიკური კულტურის ნაწილად არ უნდა იქნეს მიჩნეული? მანამ ამ ნონსენსზე რაიმეს ვიტყვი, ისიც უნდა აღვნიშნოთ, რომ სულგუნის ანალოგიურად შესაბამისი ევროპული სტრუქტურები ასევე დამა-

<sup>22</sup> Абазины: историко-этнографический очерк. Черкесск, г. 90.

ტებით ისტორიულ-ეთნოლოგიურ არგუმენტაციას მოითხოვენ „აჭარული ჩეჩილის“, „მესხური ჩეჩილის“, „თუშური გუდის ყველის“ და „ჩურჩხელის“ შესახებაც?

რადგან წინამდებარე სტატია „სულუგუნს“ ეხება, ამიტომ ამჯერად მხოლოდ მასზე შევჩერდებით. ვინც კავკასიის ეთნოლოგია კარგად იცის, ყველა დაადასტურებს, რომ არც ანალოგიური სახელწოდებისა და არც ანალოგიური ტექნოლოგიით დამზადებული ყველი სომეხმა ხალხმა არ იცოდა და არ იცის. საბჭოთა კავშირის პერიოდში თუ ქართველი ხალხის დაუკითხავად სულუგუნს სოხეთისა და რუსეთის ყველის ქარხნები აწარმოებდნენ, ეს იმას ადასტურებს, რომ ის ქართული ეთნიკური კულტურის ელემენტს არ წარმოადგენდა? ქართველი ხალხისაგან ვინმემ ნება აიღო მის წარმოებაზე? – რა თქმა უნდა, არა. ახლა მივმართოთ შესაბამის სამეცნიერო ლიტერატურას: **I. Алла Тер-Саркисянц. История и культура армянского народа. С древнейших времен до начала XIX в. 2-е издания. М. 2008.** ავტორი საყოველთაოდ ცნობილი სომეხი ეთნოლოგია და მას ყველის მხოლოდ სამი სომხური სახეობა აქვს დადასტურებული და არც ერთი მათგანი არ არის ამ სახელწოდებით („სულუგუნი“) და ტექნოლოგიითაც ახლოსაც კი არაა მოხარშულგადაზედილ ყველთან, როგორსაც დასავლეთ საქართველოს გლეხობა საუკუნეების განმავლობაში აწარმოებდა. სომხებმა იცოდნენ: ა) „გლუხ პანირ“ ანუ „თავი ყველი“, ბ) „მოტალი“ ანუ ფხვიერი ყველი და გ) „თელ პანირ“/„ჩეჩილი“ ანუ ძაფისებრი ყველი. იცოდნენ აგრეთვე ყველში მწვანის, განსაკუთრებით ბეგქონდარას (ინგლისურად: Thyme) შერევა, რომელსაც ტიკებში ინახავდნენ. **II. Армяне. Отв. ред.-ы: Л. М. Варданян, Г. Г. Саркисян, А. Е. Тер-Саркисянц. М. 2012.** სომხებისა და სომხური კულტურის შესახებ ამ შემაჯამებელ სქელტანიან წიგნშიც სომხური ყველის სახეობებიდან იგივე სახეობებია დასახელებული (გვ. 239). დამატებულია კიდევ ერთი სახეობა „შორ“-ი, რომელსაც ყველსა და ხაჭოს შორის რაღაც შუალედური ადგილი ეკავა. ქართული ენის ნებისმიერი მცოდნის ყურადღებას მიიქცევს სომეხ ხალხში გავრცელებული ყველის ერთ-ერთი სახეობის „თელ პანირ“/„ჩეჩილი“ ანუ ძაფისებრი ყველის სახელი. ასეთსავე ყველს სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ისტორიულ-ეთნოგრაფიულ მხარეებშიც ამზადებენ და ზუსტად ასეთივე სახელწოდებით. „ჩეჩილი“ ყველი სომხებს ქართველთაგან რომ აქვთ შეთვისებული, ამას პირდაპირ მიუთითებს მისი სახელწოდება – „ჩეჩილი“, რაც ქართული სიტყვაა და სიტყვიდან „აჩეჩილი“, „გაჩეჩილი“ არის მიღებული.

**III. Народы Кавказа. Т. II. Под ред. Б. А. Гарданова, А. И. Гулиева, С. Т. Еремяна, Л. И. Лаврова, Г. А. Нерсесова, Г. С. Читая. М. 1962.**

სამხრეთ კავკასიის ხალხებისადმი მიძღვნილ ამ ტომის ექვსი რედაქტორიდან ორი ეთნიკური სომეხია. ამ ფაქტზე იმიტომაც ვამახვილებთ ყურადღებას, რომ ისინი საკმაოდ ცნობილი მეცნიერები იყვნენ და მათი უნდობლობა შეუძლებელია. სომხური ყველის სახეობებს შორის დასახელებულია: „გლუხ პანირ“, „თელ პანირ“ და „შორ“-ი (გვ. 470). ახლა ვნახოთ, რა წერია აღნიშნულ წიგნში ქართული ყველის სახეობების და, კერძოდ, „სულგუნის“ შესახებ: *«В Грузии известны различные сорта сыра: тушинский (овечий), имеретинский, сулгуни. Для приготовления сулгуни молодой пресный сыр из коровьего или буйволиного молока оставляют два-три дня для «дозревания». Затем сыр режут тонкими кусками и опускают их в кипящую воду. Размякшую массу месят, как хлебное тесто, и придают ей форму круглой лепешки. Приготовленный таким способом сулгуни едят или в свежем виде с соусом из молока с мятой и другими пряностями, или же жареным на вертеле, или в сушеном виде, причем его сушат либо на солнце, либо над очагом, и, наконец, из-под рассола. Сулгуни отличается острым кисло-молочным вкусом и ароматом. Центр приготовления сулгуни – Мегрелия (Западная Грузия), откуда (по данным Аристотеля) происходит известная древнему миру колхидская корова»* (გვ. 360) [ქართული თარგმანი: საქართველოში ცნობილია სხვადასხვა სახის ყველი: თუშური (ცხვრის), იმერული, *სულგუნი*. სულგუნის დასამზადებლად ძროხის ან კამეჩის რძის ახალ უმარილო ყველს ორ-სამ დღეს ინახავენ „დასამწიფებლად“. შემდეგ თხელ ნაჭრებად დაჭრილ ყველს მღუღარე წყალში (ან რძეში – რ.თ.) ჩაუშვებენ. დარბილებულ მასას, როგორც პურის ცომს, ზელენ და მას აძლევენ მრგვალ, კვერეულის ფორმას. ასეთი ხერხით დამზადებულ სულგუნს ჭამენ როგორც ახალს, რძის „სოუსთან“ პიტნითა და სხვა სანელებლებით, შამფურზე შემწვარს ან მზესა და კერაზე გამხმარს, ანდა წათხში ჩადებულს. სულგუნი გამოირჩევა მძაფრი რძისმჟავური გემოთი და არომატით. სულგუნის დამზადების ცენტრია სამეგრელო (დასავლეთი საქართველო), საიდანაც, არისტოტელეს ცნობით, წარმომავლობს ძველ სამყაროში ცნობილი კოლხური ძროხა“].

სამწუხაროა, მაგრამ ფაქტია, რომ საერთაშორისო ასპარეზზე თავის დაცვა გვიხდება. სამართლიან საერთაშორისო არბიტრაჟს უნდა ვურჩიოთ სულგუნის დამზადებას დასავლეთ საქართველოს სხვადასხვა ისტორიულ-ეთ-

ნოგრაფიულ მხარეში (სამეგრელო, სვანეთი, იმერეთი) ქართველ გლეხთა სახლებში დაესწროს. საამისოდ სომხეთის სოფლებიც მოიარონ. აგრეთვე მოინახულონ თბილისისა და ერევნის, ზუგდიდისა და *კიროვაკანის*, ქუთაისისა და *ლენინაკანის* ბაზრებიც, სადაც გლეხები, ბუნებრივია, სახლში დამზადებულ ყველს ყიდიან. ზემოთ აღვნიშნეთ, რომ ქართული ლექსიკური ერთეული „სულგუნი“ ქართველ მწერალსა და ლექსიკოგრაფს *სულხან-საბა ორბელიანს* (1658-1725) „ლექსიკონი ქართულში“ აქვს შეტანილი. საინტერესოა, ეს სიტყვა სომეხ ლექსიკოგრაფს *რაჩია აჭარიანს* თუ აქვს შეტანილი თავის ლექსიკონში? ზემოთ ისიც აღინიშნა, რომ 1890-იანი წლებიდან საქართველოს საპორტო ქალაქ ფოთიდან დასავლეთ საქართველოში დამზადებული მოხარშულ-გადაზე-ლილი ყველი – „სულუგუნი“ დასავლეთ ევროპაში დიდი რაოდენობით გადი-ოდა გასაყიდად. იქნებ სომეხმა მეცნიერებმა სომხეთიდან ექსპორტად გასული „სულგუნის“ დამადასტურებელი რაიმე საარქივო დოკუმენტიც გვიჩვენონ.

*Roland Topchishvili*

## **FROM THE DIET HISTORY OF THE GEORGIANS: SULUGUNI**

### **Summary**

The work deals with suluguni – a very special element of the Georgian diet. Suluguni is a specially cooked “Imeretian (West Georgian) cheese”. There are efforts made by Abkhaz and Ossetian authors to relate the provenance of suluguni to Abkhazian and Ossetian cultures. In the present work, however, it is proved that suluguni is entirely Colchian (i.e. West Georgian) product: preparing suluguni by kneading and boiling was due to excessive humidity (thereby suluguni could last for more than a year); the second reason for producing suluguni in the Colchian plain was a small number of cattle in the region with the deficit of cheese during the stoppage of lactation.

Recently the Armenians also expressed their claims for suluguni and started protesting against its registration in international organizations. Their claim is based upon a simplistic argument: in Soviet times suluguni was produced not only in Georgia, but also in every other Soviet republic. In reality, however, the reason for this was the Soviet Union’s and not Georgia’s “state standard” – GOST (Russian: *ГОСТ*).