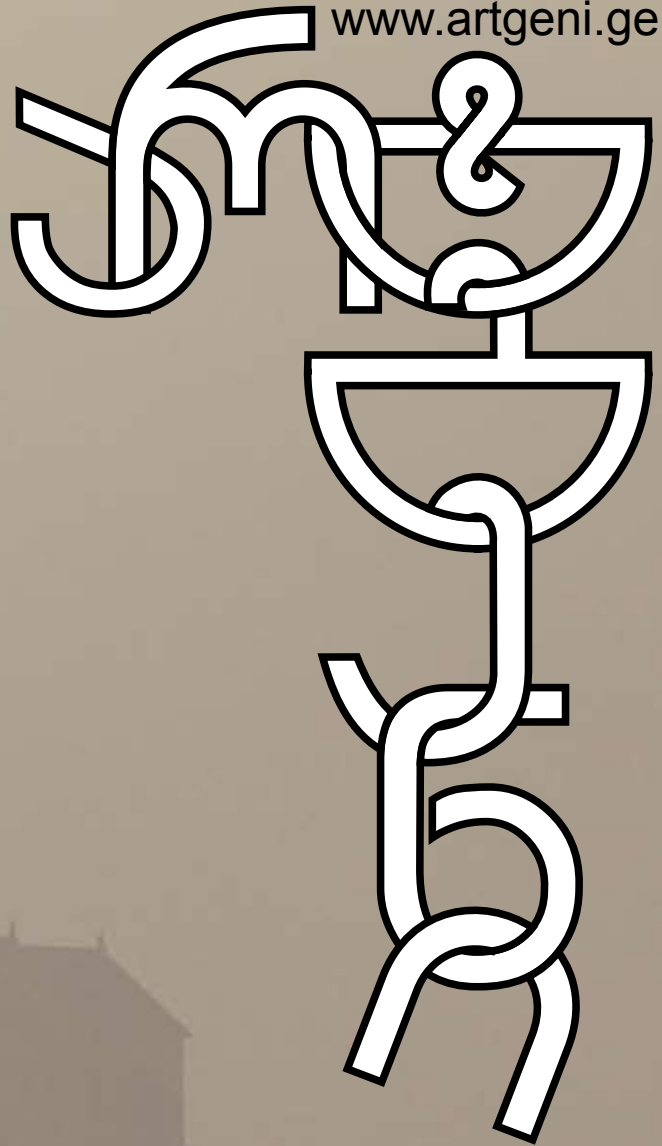


[www.artgeni.ge](http://www.artgeni.ge)



**ARTGENE**

ზამთარი / WINTER 2011 №3



redaqtori:  
Tamar mel iqiSvili

Jurnal isti:  
nuca erisTavi

di zaineri:  
nia mSvidobaZe

foto:  
giorgi baramiZe  
maria I anevski  
sofi siTveli

Targmani:  
marina qoreli

Editor:  
Tamar Melikishvili

Journalist:  
Nutsa Eristavi

Designer:  
Nia Mshvidobadze

Photo:  
Giorgi Baramidze  
Maria Lanevski  
Sophie Sitwell

Translation:  
Marina Koreli

saavtoro ufl ebebi dacul ia. Jurnal Si  
gamoqveynebul i masal ebis gamoyeneba  
redaqciis nebarTvis gareSe akrZal ul ia.  
kvartal uri Jurnal i art-geni.

tel: +995 32 91 70 78, tamro@artgeni.ge,  
artgene@artgeni.ge, www.artgeni.ge







4-5

რედაქტორის წერილი  
FROM THE EDITOR

8-23

არტ-გენი რეგიონებში  
ART-GENE IN REGIONS

24-37

არტ-გენი თბილისში  
ART-GENE IN TBILISI

34-35

ნიაზ დიასამიძე - გრაფიტი  
NIAZ DIASAMIDZE - GRAFITI

38-41

ქართული ხელნაწერები  
GEORGIAN MANUSCRIPTS









ჩვენი მოგზაურობის განმავლობაში გვქონდა ბედნიერება, პირადად გავცნობოდით იმ ადამიანებს, რომელთა ოჯახებშიც ასე უარგად იგრძნობა ნამდვილი მთის თაფლის გემო, ხის სუნი და გავარვარებული ფოლადის სიმტკიცე.

ყველა ამ ადამიანის ქერა ცალ-ცალკე და ერთად საქართველოა, რომლის შეგრძნებაც ქალაქში ასე რთულია.

ამ ნომერში წარმოდგენილი პორტრეტები მცდელობაა ყველა მოქალაქეში გავადვიძოთ სურვილი არა მხოლოდ გაცნობისა, არამედ პირადად სტუმრობისა, ადგილზე მათ სოფელში, მათ სამყაროში.

თამარ მელიქიშვილი

During our journey we were lucky enough to meet the kind of people who made their family homes our home, where one can experience the taste of real mountain honey, the smell of wood and the incredible tranquility.

Each one of these people's hearths unites Georgia, something that is so difficult to have a real sense and understanding of in a city.

The portraits presented in this edition are an attempt to arouse your interest, not only to get acquainted with them through the texts and photographs, but also to visit these people at home in their villages and enter into their world.

Tamar Melikishvili



ააჩი ლაშქარაშვილი  
ქართული ხალხური  
სარავეზის ოსტატი.  
დაბ. 1938 ქ. თბილისში.



ბეზე მუშაობის ნიჭი წინაპრებისგან გადმოემცა, ჩემი პაპა, რომელიც 1916 წელს დაღუპულა, თურმე ხის სახლებს აწყობდა ავლაბარში, სომხური დრამის თეატრის წინ რომ სახლია მისი ბრიგადის მიერ ყოფილა აგებული. იმ დროს თბილისში ორი ვასო ყოფილა ცნობილი, თეთრი ვასო, რომელიც ჩხეიძე იყო გვარად და მეორე წითელი ვასო, რომელიც პაპაჩემი იყო. მათ თავთავიანთი ბრიგადები ჰყოლიათ და ერთმანეთს ლამაზი სახლების შენებაში ეჯიბრებოდნენ. რაც შეეხება მუსიკალურ საყრავებს, არსებობდა მხატვრული ნაწარმისა და სუვინირების ფაბრიკა, რომელიც დაიხურა 1968 წელს, აი იქ ვიმუშავე 1962 წლიდან დახურვამდე, მას მერედღემდე დამოუკიდებლად ვმუშაობ. ისე ბავშვობიდან ფანდურს ვუყრავ. დედა ხევსური ქალი მყავდა, იმათთვის პიანინოც ფანდურია და ყველაფერი. ხალხური საყრავები ერის სულიერი სახეა, ამ მხრივ ბევრ დიდ ერებზე მდიდარი ვართ. ჩვენ 13 სახის ინსტრუმენტი გავაჩნია, ერთმანეთზე უნიკალური და თვითმყოფადი, რაც გადაშენებულია იმათზე რომ არაფერი ვთქვა ის კიდევ სხვაა. დღესდღეობით ვამზადებ ყველანაირ ქართულ საყრავს: ფანდურს, ჩონგურს, სალამურს, დუდუკს, სტვირს, გუდასტვირს. ახლა ვაპირებ ფშავური სტვირის დამზადებას, სვანურ ჩანგსტენის, რაჭულ ხემიან საყრავს ჭიანურს, რომელიც სამწუხაროდ აღარ მოიხმარება. ამ ყველაფერს ერთ პატარა სარდაფში ვამზადებ, სადაც დავიხრჩე რა. სამწუხაროდ მოსწავლეები არა მყავს – ისე, ერთი 3-4 ბავშვს ავიყვანდი, ახალგაზრდები ყველაფერს ადვილად სწავლობენ, მაგრამ რა ვქნა, ძალიან პატარაა ჩემი სარდაფი, მარტო სამუშაოდ ერთი 150 კვ.მ. ჰყვრივით მჭირდება. ჩემს შვილებს მუსიკალური განათლება აქვთ მიღებული, მაგრამ არც ერთი არ მისდევს ჩემს საქმიანობას, თუ მოვესწარი იქნებ იმათ შვილებს მაინც ვასწავლო.

**AKAKI LASHKARASHVILI**  
Master of Georgian musical instruments  
Born 1938 in Tbilisi.

**M**y great grandfather, who died in 1916, was a famous carpenter and the house in front of the Armenian theater in Avlabari was built by him. They say in those days there were two Vasos in Tbilisi. White Vaso, who last name was Chkheidze and Red Vaso, who was my great grand father. They both had their own team of carpenters and had a sort of competition going on. As for me, I ended up making traditional musical instruments. There was a factory producing artistic souvenirs, which shut down in 1968 where I worked for 10 years. Since then I'm self-employed. I played the panduri from an early age. My mum was Hevsuretian and for them even a piano was a panduri. Traditional musical instruments show the spiritual face of the nation and in that sense we are far richer than many bigger countries. We have thirteen remaining varieties of musical instrument in Georgia and each one is unique within its own right. Unfortunately there were more, which no longer exist. I make almost everyone of these instruments: panduri, chonguri, salamuri, duduki, stviri, gudastviri, pshavian stviri, Svanetian changi, chuniri, Rachvelian chianuri, (which sadly is not used anymore). I create all of these in my little cellar where I can hardly breathe. Unfortunately I have no students but could have managed 3-4 youngsters. As I said, my cellar is tiny and I'm in desperate need of space. My children all have a musical education but none of them have taken up my craft, so my only hope is that my future grandchildren will.



თემურ არძნაძე - მუჭიანჭო

ცხოვრობს სოფელ დანდალოში. (ქედის რაიონი).

TEMUR ARDZNADZE

Chiponi player and craftsman, Village of Dandalo, Keda region





მე-4 კლასში ვიყავი, პირველად ვინმე მაბან ბერიძის ჭიპონის ხმა რომ გავიგონე, ისე მომხიბლა ამ უძველესმა ინსტრუმენტმა, რომ მისი გაჟეთების სურვილი აღარ მასვენებდა. ჯერ სალამური გავაჟეთე, შემდეგ გუდის უქნლობის გამო სათამაშო ბუბტზე დავაბი სალამური, რომ გამებერა და დამეყრა. ასე დაიწყო ყველაფერი, მოსმენით და დაჯივრებით...

მადლიერებით მინდა გავიხსენო ვასო ირემაძე, ძველი მეჭიპონე, რომელსაც მთელ

I was in the fourth grade at school the first time I heard the magical sound of the chiponi and was so enchanted, that I became determined to make one for myself. First I made a salamuri (a Georgian wind pipe) and as I didn't have a sheep skin bag, I was mounting it on to children's balloons and imitating how to play it. So that's how it all started.....

Here I'd like to pay my respects by remembering Vaso Iremadze, an old chiponi player, who was the best in Adjara and who taught me a lot.



აჭარაში ბადალი არა ჰყოლია, მისგანაც ბევრი რამ ვისწავლე...

თემურ არძნაძე დღემდე მუშაობს ჭიპონის დამზადების დახვეწაზე, უკრავს არაჩვეულებრივად, ჰყავს გუნდი და ოცნებობს რაც შეიძლება ხშირად მიიღოს მონაწილეობა ჯონცერტებსა და ფესტივალებში, არ დაავიწყოს ქართველებს ჭიპონის ლამაზი ხმოვანება.

Temur Ardznadze is still trying to perfect his craft of making chiponis, is a keen performer, has his own group and never misses any opportunity to participate in all kinds of traditional festivals and concerts in Adjara, so that Adjarians will never forget the magical sound of the chiponi.





ჭიჭიკო ლობჯანიძე - მჭედელი

დაბ. 1921 წელს. ცხოვრობს რაჭაში, სოფელ ღებში.

CHICHIKO LOBJANIDZE - BLACKSMITH

Born in 1921 Ghebi village Racha.



ოჯახში სამი და-ძმა ვიყავით, მერე გავმრავლდით, სამი შვილი მყავს და ექვსი შვილიშვილი, მჭედლობა მამაჩემისგან ისმაილისგან ვისწავლე. ჩემი ბიჭებიც დაინტერესებულები იყვნენ, მეხმარებოდნენ, მაგრამ დამეფანტნენ, ეხლა ერთი მყავს სოფელში, მანქანაც ჰყავს და ხელობაც ჯარგად იცის. აქ უნდა იყოს, ცოლიც აქ უნდა მოუყვანო. სოფელში სამჭედლო ყოველთვის საჭიროა, ცხოველი ჩვენი მარჩენალია, ცხენსაც და ხარსაც ნალი სჭირდება, ხელის იარაღებზე, რომ არაფერი ვთქვა ცულს, ნაჯახს, თოხს ახლაც ვაყეთებ; ადრე ფეჩსაც ვაყეთებდი უბრალოდ ფიზიკურად აღარ შემიძლია. აი ეს საბერველიც ჩემი გაკეთებულია ოღონდ ჩვენთან ქვანახშირი არ არის და ხის ნახშირს ვიყენებ. საქმე სამჭედლოში ყოველთვის არის. რაც შეეხება შემოსავალს აბა რა გითხრათ, ვშრომობთ, მაგრამ ფული აქ ყველას უჭირს, ხალხს არაფერი აქვს და მე რა უნდა მომცენ.

დაგვცალა სოფელი. მე აქ დაბადებული, გაზრდილი და დაბერებული ჯაცი ვარ, მტკივა გული დაცარიებულ სოფელს რომ ვხედავ. ეს ერთი ბიჭი, რომელიც აქა მყავს გაქცევაზე იყო და ჩემი გულისთვის დარჩა. ერთს ვისურვებდი: ნეტა ხალხის უკან დაბრუნებას მომასწრო და მერე თუ გინდა, მომეტლა.

There were three brothers and three sisters in our family, now I've got three children of my own and 6 grandchildren. My father Ismael taught me how to be a "smithy" and then my boys became interested, until two of them left the village and now only one remains with me and he is the master of the craft. He has to be here and he promised to get married here. A blacksmith is always needed in the village, as we have horses and bulls, which need shoes, not to mention all the other work tools like axes, shovels and hoes. I even made steel ovens, but now I'm running out of steam— getting too old —but I still managed to make this bellow. As we don't have coal here, we use charcoal. There is always something to do in a forge, but as for my income, there is not much you can earn here. People around here are desperate themselves for money, so what can I ask for? Our village emptied out. I was born here, grew up and grew old here. I feel so much pain in my heart when I see our empty village. Even my son, who was desperate to leave, stayed just for my sake. I have one dream, to live just long enough to see people return and then I can die in peace.





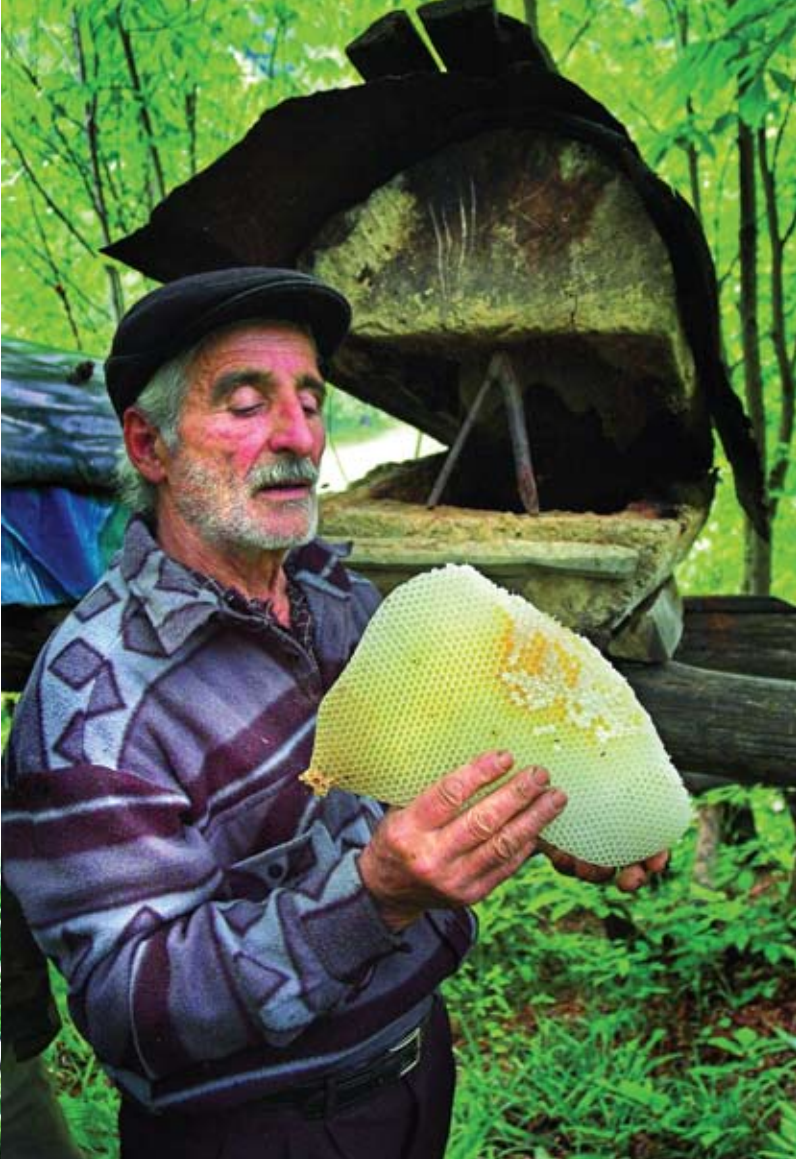
ხალგაზრდობაში 40 წელი მანქანაზე ვმუშაობდი. რაც პენსიაზე გავედი ვიყიდე რამდენიმე ოჯახი ფუტყრი და მას მერე ვაშენებ. მიყვარს მეფუტყრობა. მაქვს თაფლი, ზოგს ვჩექნი, ზოგს ვყიდი. ჯარგ თაფლის არაყს ვამზადებ. ჩვენ ვართ ქედის რაიონის სოფელ ნამონასტრევიდან, იმაზე მალთა მამალი აღარ ყივის, მაგრამ ფუტყრის მოსაშენებლად ძალიან ჯარგი პირობებია. ჩვენთან ცაცხვი და წაბლი ხარობს, ბალახებია - მათი ყვავილისგან გაკეთებული თაფლი ძალზე სასარგებლოა ჯანმრთელობისათვის და სამკურნალოდ გამოიყენება. ბევრი აყავია მოვაშენე და ჯიდეჲ მინდა მოვაშენო. მეფუტყრობის ტრადიცია მამაჩემისგან გადმომეცა და მას ჯი უფრო ძველებისგან, გამიგონია „უფროსი მოკვდა და სკებიც გაყვაო - ასე იტყვიან ხოლმე მეფუტყრეზე, რომელსაც თავისი საქმის გამგრძელებელი აღარ რჩება.

მყავს ოჯახი და ყველაზე მეტად ის მახარებს, რომ ჩემს შვილიშვილებს აინტერესებთ და მოსწონთ ჩემი საქმიანობა, მეხმარებიან და სწავლობენ. წყნარად ვარ, ისინი უკვე მეფუტყრეები არიან.



გურამ თურმანიძე  
მეფუტყრე. ცხოვრობს ქედის რაიონში.





## GURAM TURMANIDZE

Bee keeper

Namonastrevi village, Keda region.



**A**s a young man I worked as a driver but when I retired, I bought a couple of bee families and since then I have farmed them. I love bee keeping, as I always have honey to give as gifts or sell and I make excellent honey vodka too. We are from the village of Namonastrevi and it is said that our village is so high up that even the cock does not crow here but as for the bees they are in an excellent habitat. We have lots of chestnuts, lime trees and wild flowers. Honey made from these flowers carry high medicinal properties, which I also grow for this purpose. I inherited the ways of bee keeping from my father and he did from the other elders. We have a saying 'the old one died and took his bee hives with him'- we say this about the man who hasn't got anybody to inherit his job. I have a large family and my grandchildren take great interest in what I do. I can be peaceful because they are the bee keepers now.











გავშვობიდან ვეწევი მეფუტყრობას, მეტად მნიშვნელოვან და ღვთიურ დარგს. მთელმა ოჯახმა ვიცით ფუტყარი და ერთად ვმუშაობთ ფუტყართან. ჩვენ გვყავს გრძელხორთუმის ჩართული ფუტყარი, რომელიც განთქმულია მთელ მსოფლიოში.

ძირითადად საფუტყრეები გვყავს ონში, აქ ვაზამთრებთ, მერე მიგვყავს გლოლაში, მერე მამისონის უღელტეხილზე ადგილ ოქოყანაში. ჩემი თაფლი არის უნიკალური, ნებისმიერი თაფლი შეიძლება იყოს ნატურალური, ერთ ადგილზე მოპოვებული, მაგრამ ხარისხით ათჯერ უფრო ნატურალურია თაფლი, როცა ეწევი მომთაბარეობას, მიგვყავს სხვადასხვა ადგილზე და ასჯერ მეტი მცენარიდან იღებს თაფლს. რაც ონში, გლოლაში, უწერაში, უღელტეხილზე მცენარეა, ყველა ჩემ თაფლშია, სწორედ ამიტომ არის ის უნიკალური. მყავს ოჯახი: ერთი გოგო და ტყუპი ბიჭი. ჩვენი საქმე ძალიან პრომატევალია და მთელი ოჯახი ერთად ვართ ჩართული..

ალიმანტი მელიტონის ძე ბიწიშვილი - მეფუტყარი.  
დაბ. 1937 წელს. სოფელ გლოლაში. ამჟამად ცხოვრობს ონში.





I've been a beekeeper since I can remember and I'm still continuing this work which is blessed by god. All my family knows about bees and helps me out. We cultivate Georgian long proboscis bees, which are world famous.

The Majority of our beehives are kept in Oni, where bees stay over winter. Then we take them to Gnola and afterwards over the Mamisoni Ridge to Okrokhana. The honey we produce is unique, as most of the honey on the market, even though it's natural, is gathered from one location but honey produced by nomadic bees is ten times more superior and has extra medicinal qualities, as it contains nectar from a massive variety of plants. All the plants that are in Oni, Gnola, Utsera and Mamisoni Ridge are present in my honey and that's what makes it so exceptional. My twin boys and daughter are a great help in this intensive work. Our production is increasing every year and today we are in a situation to export our honey abroad.

## KLIMENTI BITSISHVILI - BEEKEEPER

Born in 1937, Gnola village, Oni region







## მზის მარგალიტები



## THE PEARLS OF THE SUN

თბილისის ერთ-ერთი ძველი უბნის, ახლანდელი ჟიკა აბაშიძის სახელობის ქუჩის ძველ სახლთან შევჩერდი, იმ სახლთან, სადაც ცხოვრობდნენ და თავიანთი ცხოვრებით ისტორიას ქმნიდნენ: მარიამ ჯამბაკურ-ორბელიანი, ქართველი საზოგადო მოღვაწე და ქველმოქმედი, თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის დამფუძნებელი, დიდი ქართველი ისტორიკოსი ივანე ჯავახიშვილი, ქართველი ლიტერატურათმცოდნე, კრიტიკოსი, პუბლიცისტი და საზოგადო და პოლიტიკური მოღვაწე ჟიკა აბაშიძე და მწერალი გურამ რჩეულიშვილი. ძნელად თუ მოინახება ნამდვილი ქართველი, რომელმაც არ იცის ამ ღვაწლმოსილი ადამიანების განვლილი გზისა და მათი დამსახურებების შესახებ ქართველი ერის წინაშე, თუმცა ცოტამ თუ იცის მათი შთამომავლების მიერ ჩვენამდე მოღწეული იმ ტრადიციების შესახებ, რომელიც ამ ბუმბერაზი ადამიანების დანატოვარის მოვლა-პატრონობით იწყება და ოჯახური საიდუმლოების შენახვით მთავრდება...

ასეთი გახლავთ ქეთევან აბაშიძე, ვინც ოჯახური ტრადიციები და წინაპრების მიერ

stopped near an old building on Kita Abashidze Street in one of the old districts in Tbilisi, near the house where Mariam Jambakur-Orbeliani and others lived and created history with their lives. The Georgian public figure and benefactor, Ivane Javakhishvili, the great Georgian historian and founder of Tbilisi State University, Kita Abashidze, Georgian literary scholar and political figure and Guram Rcheulishvili, the writer. It is hard to find a true Georgian, who does not know about these admirable people's lives and merits which were dedicated to the Georgian nation, however very few know about the traditions kept by their descendants, which imply they safeguarded the heritage of these great people and protected their family secrets. Such people are Ketevan Abashidze, who passed down to us the family traditions and secrets discovered by her ancestors. Therefore I hoped that Ketevan Abashidze (the great granddaughter of Kita Abashidze), would share the sweet secret with me of the Orbeliani royal candy - "The Pearls of the Sun", and so I decided to visit her.

As soon as I stepped inside the house, I was greeted by inanimate objects - God knows what they have experienced: The wooden chest which belonged to the King Erekle, the table made of mother of pearl (which won a prize in Venice for its outstanding



განდობილი საიდუმლო დღემდე მოიტანა, მეც იმის იმედით, რომ ქეთევან აბაშიძე, ჯიჯა აბაშიძის შვილთაშვილი, ტბილი საიდუმლოს ( ორბელიანების სამეფო ჯანფეტის – „მზის მარგალიტების“) მცირე ნაწილს მაინც გამანდობდა, პირდაპირ მას ვესტუმრე.

სახლში შესვლისთანავე ჩემი რესპოდენტები წუთით უსულო საგნები გახდნენ, ღმერთმა იცის, რისი მომსწრენი არიან...: ერეკლე მეფის ხის სკივრი, სადაფის მაგიდა, რომელმაც ვენეციაში სილამაზის ჯონჯორზე გაიმარჯვა, ძველი ჯარაღები, უძველესი გვირგვინის ფორმის ჭადი და წარწერებით აჭრელებული ისტორიული კედელი. ღირსეული წინაპრების მეფე ერეკლეს, თუკლე ბატონიშვილის და ვახტანგ ორბელიანის პორტრეტებიც, ამ სახლის განუყოფელი ნაწილია. ოთახების მალაღმა ჭერმა კი ღამის თავბრუ დამახვია, ქეთევანის თქმით ამ სიმაღლე ჭერი თავის დროზე იმისათვის გაუკეთებიათ, სახლში ცხენებით, რომ ყოფილიყო შემოსვლა შესაძლებელი, აი ამ ფრაზის შემდეგ ჯარაღი შევიგრძენი დიადი ეპოქის სიძვირფასე და ცოტა ხნით ჩემი თავი ამ სახლში სიკვდილის წინ, რამდენიმე დღით ადრე სტუმრად მოსულ ილია ჭავჭავაძესთან ერთად დიდ მაგიდასთან წარმოვიდგინე.

ახალ წლამდე ცოტა დრო რჩებოდა და ქეთოც საახალწლო განწყობის შესაქმნელად „მზის მარგალიტებზე“ მიყვებოდა...

მასხენდება საახალწლო სამზადისი, როცა ბებიარჩემი, ცომის პატარა ბურთულებზე, (მაშინდელი ჩემი წარმოსახვით) აქეთ-იქით ნიგვზის ლებნებს აწეებდა და გრილ ადგილას ინახავდა. შემდეგ ინყებოდა მამალოს

beauty), old cupboards, an antique chandelier in the shape of a crown and the historical wall covered with scriptures. The portraits of our revered ancestors – King Erekle, Tekle Batonishvili and Vakhtang Orbeliani are all an inseparable part of this house. The rooms high ceilings almost made me dizzy. Ketevan told me they had made such high ceilings to make it possible to ride into the house on horse. This is when I truly felt the grandness of that era and for a short time I imagined myself at a large table together with Ilia Chavchavadze who had visited this house shortly before his death.

There was little time left before New Year and Keto, in order to create the New Year's spirit, told me about the "Pearls of the Sun"...

I remember the New Year's preparation, when my grandmother was putting the walnut pieces on the small balls of dough (according to my perception at that time) on each side and then stored them in a cool area. Then the long process of preparation, of the melted sugar would start. At this time I knew that there should be silence and that I should be nowhere near the kerosene stove where this amber colored sugar was cooking on a low heat.

The authors of the secret recipe were the daughter of the poet Vakhtang Orbeliani, Mariam Jambakur-Orbeliani and her cook Pelagia. Peliagia was sent to Paris previously for culinary classes by the Orbelianis and after this they started creating the "Pearls of the Sun" with the famous Grenoble wall-nuts.

Each piece of a wall-nut needed to be cleaned with a special brush- continued her story Ketevan, so that the nuts are dust free, then the ground nuts are rolled up into small balls and after dipping them with the special fork into the melted sugar, they are placed on a marble tray covered lightly with oil.

Now when Ketino makes the candies herself,





მომზადების ხანგრძლივი პროცესი, ამ დროს ვიცოდი, რომ უნდა ყოფილიყო სიჩუმე და იმ ადგილს, სადაც ნავთის ქურაზე, დაბალ ცეცხლზე ეს ქარვისფერი მამალო იხარშებოდა, არავითარ შემთხვევაში არ უნდა მივჯარებოდით.

საიდუმლო რეცეპტის ავტორი, პოეტ ვახტანგ ორბელიანის ქალიშვილი მარიამ ჯამბაყური-ორბელიანი და მისი მზარეული პელაგიაა, რომელსაც ორბელიანმა პარიზის კულინარიული კურსები დაამთავრებინდა და სწორედ ამის შემდეგ დაიწყო მათ გრენობლის ცნობილი ნიგვზით, „მზის მარგალიტების“ დამზადება.

თითო ლებანს ისინი ფუნჯით წმენდნენ, - განაგრძო თხრობა ქეთევანმა, რათა ნიგვზისათვის, მტკერი და უღელი მოეშორებინათ, შემდეგ გატარებული ნიგვზის ფარშს სათუთად ამრგვალებდნენ ნიგვზის ბურთულად და მამალოში ამოვლებულს ზეთნასმულ მარმარილოს ფილაზე აწყობდნენ.

ახლა როცა ქეთინო თავად ამზადებს ჯანფეტებს, ხვდება თუ რატომ უნდა ყოფილიყო ფრთხილად ამ ქარვისფერი მამალოს მომზადების დროს... - როცა შაქარი ჯარამელად იქცევა და მისი ბუშტებიც შეანელებენ სირბილს, იწყება დუდილი და მილიონობით ბუშტის რიცხვი ნელ-ნელა მცირდება 18ამდე, სწორედ მაშინ უნდა ამოვკლოს სპეციალურ ჩანგალზე დამაგრებული ნიგვზის ბურთულა. ლავასავით სკდება ცხელი მამალოს ბუშტები, ამ დროს აუცილებელია სიფრთხილე რათა დამწვრობა არ მიიღოს ადამიანმა. - ერთხელ, თავადაც განმიცდია დამწვრობის სიმწარე, რის გამოც კონსტანტინოპოლის პატრიარქთან ვერ შევძელი შეხვედრა, მას ძალიან მოსწონდა „მზის მარგალიტები“ და ამბობდა, - ნიგოზი არის ხილი, რომელსაც მხოლოდ წმინდა ადამიანი ეხებაო. ჩემს დამწვრობას თურმანიდის მალამომ უშველა რის გამოც მადლობას ვუხდი ამ ჯადოსნური მალამოს შემქმნელებსა და მათ შთამომავლებს.

ალბათ სწორედ დამზადების ეს საიდუმლო რეცეპტი სძენს მიმზიდველობასა და დიდებას ორბელიანების სამეფო ჯანფეტებს „მზის მარგალიტებს“ რომელსაც ქეთევანი უკვე ორბელიანების გერბით ამზადებს „ლიტერატურული“ ჯაფებისათვის ხოლო განსაკუთრებული დღეებისათვის საყვარელი წინაპრების მოსაგონებლად.

მე კი ქეთევანის „მზის მარგალიტებივით“ გემრიელი მონათხობის შემდეგ არ შემიძლია აბაშიდის ქუჩაზე „ლიტერატურულ“ ჯაფს გულგრილად ჩავუარო.

ნუცა ერისთავი

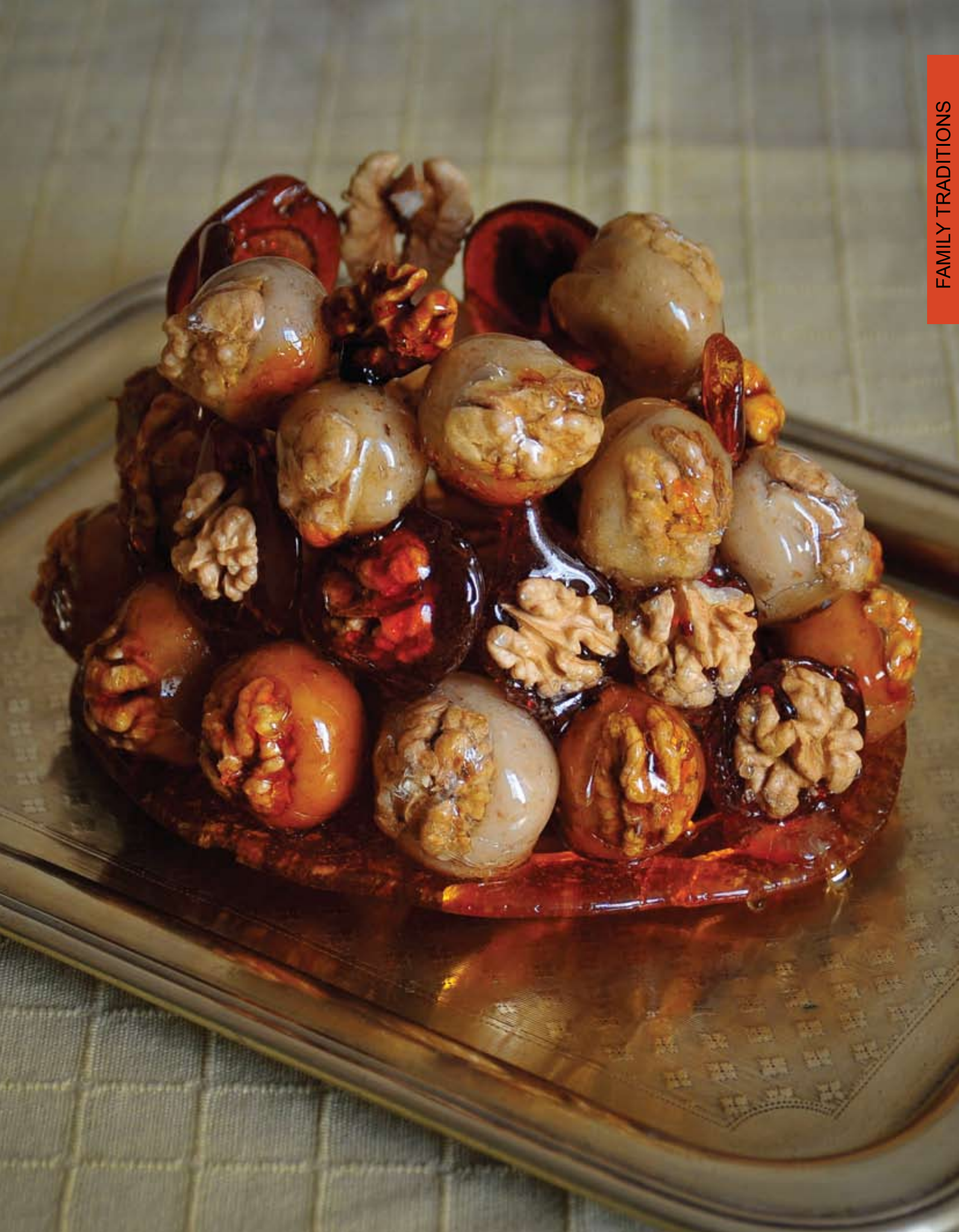
she knows why she had to be so careful while preparing the amber colored melted sugar... when the sugar turns into the caramel and the bubbles slow down, the boiling will start and the number of millions of bubbles will gradually be reduced to 18, this is exactly when the nut ball needs to be dipped into the sugar. The bubbles of sugar explode like a lava, one needs to take care here, to avoid dangerous burns. Once I experienced a painful burn, which meant I could not meet with the Patriarch of Constantinople. He loved the “Pearls of the Sun” and used to say- the walnuts is a fruit, which is touched by a sacred man only. My burns were treated with the Turmanidze balm and I am so grateful to the creators of this magic balm and their ancestors.

This secret recipe makes the royal candy of the Orbelianis, the “Pearls of the Sun” so attractive and splendid. Nowadays Ketevan makes them with the royal coat of arms on it for the Literature Cafes and on special occasions for the members of her household in the memory of their ancestors.

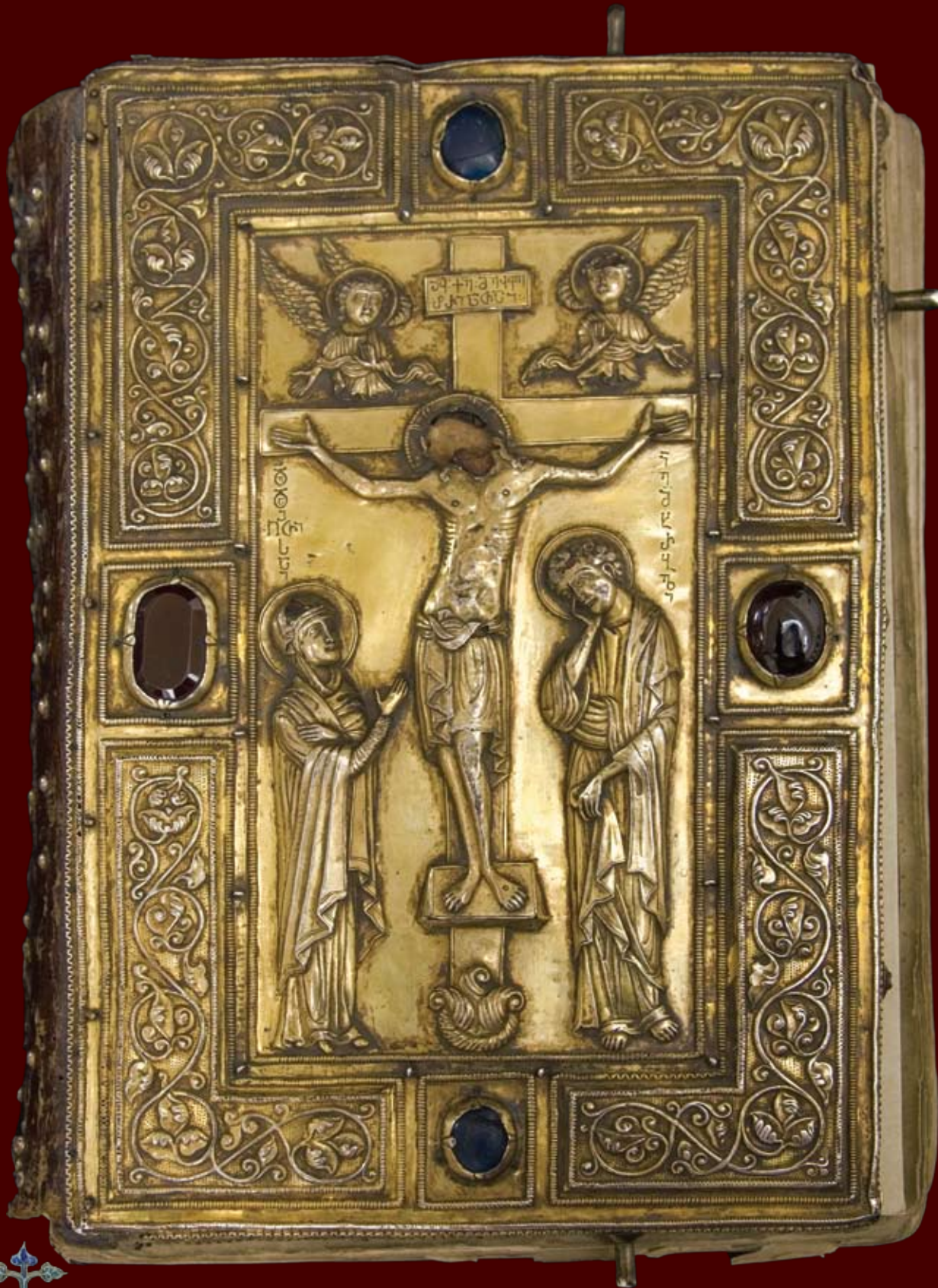
I must admit that after the delicious story told by Ketevan I cannot pass by the Literature Café on the Abashidze street without dropping in.

Nutsa Eristavi









# ქართული ხელნაწერები Georgian Manuscripts





0193 თბილისი, მ. ალექსიძის 1/3. ტელ: 36 41 85

[www.manuscript.ge](http://www.manuscript.ge)  
[pr@manuscript.ac.ge](mailto:pr@manuscript.ac.ge)

1/3 M. Aleksidze st., Tbilisi 0193. Tel: 36 41 85



წყაროსთავის ოთხთავი თამარის მეფობის დროს, 1195 წელსაა გადამწერილი და შემკული; ხელნაწერი მღვდელთმთავარ იოანე საფარელ-მტბევარის დაკვეთით წყაროსთავის მონასტრისათვის გადაიწერა და შეიმკო: “სახელითა ღმრთისაჲთა ..... მე, არა ღირსი და საწყალობელი იოვანე საფარელ-მტბევარი და წმიდაჲ ესე ოთხთავი და ვაწერიე და მოვაჭედიე ყოვლად, სრულებით ..... სადიდებლად და საღოცველად ღვთი ვგვრგვონსანთა მეფჳთა ჩუენთა – თამარის და დავითსოჲს”.

სახარება გადაიწერა მწერალთა იოვანე ფუკარელის ძის, მნათისა და გიორგი სეთაძისძის ხელით: “დაიწერა და გასრულდა ჰელთა ორთა მწერალთაჲთა იოვანესე ფუკარელის ძისა, მნათისაჲთა და გიორგი სეთაძისძისაჲთა”. ხელნაწერს ახლავს გადაწერის და შეკაზმვის ზუსტი თარიღიც 1195 წელი.

ხელნაწერი გადაწერილია კარგად გამოყვანილ ეტრატზე, კლასიკური ნუსხურით. თითოეული თავის დასაწყისში მახარებლების სურათებია ჩართული. ხელნაწერს კამარები და სხვა დეკორატიული სამკაული არ ახლავს.

წმინდა მახარებლები კამარის თაღოვან მოხარჩოებაში ოქროს ფონზე, სახარების წერის დროს არიან გამოსახულნი. იქმნება სერიოზული შთაბეჭდილება, თუნდაც მონასტრის კელიას მიმსგავსებული გარემო, საწერი მაგიდითა და მასზე აღმართული პიუპიტრით; მაგიდა და მახარებლის სავარძელი თითქოს გაჭედებულია ამ არქიტექტურულ კონსტრუქციაში. მახარებელთა სახელის მიმანიშნებელი ასომთავრული წარწერები ოქროს ფონზე სინგურით იწერება. გამონაკლისს მხოლოდ წმ.იოანე მახარებელი წარმოადგენს; იგი თავის მოწაფე პროხოროს ღვთაებრივი შთაგონებით გადმოსულ სიტყვას კარნახობს. პროხოროს უწევს ერული ახალგაზრდაა, ბორცვზე ზის და მუხლებზე გაშლილ წიგნში წერს. საწერი მოწყობილობები პირდაპირ მიწაზეა გაშლილი. ღურჯი მიწის ზოლი მთავარიანი პეიზაჟის ასოციაციას იწვევს.

წყაროსთავის ოთხთავი XII საუკუნის მნიშვნელოვანი ძეგლია, რომელშიც სრულფასოვნად გამოჩნდა სტილის განვითარების ხაზი; ფორმათა სირბილე, სახეთა წერის მანერა (ოქროზე ამოწერილი მომწვანო და წითელი მონასმები), საერთო ფერადოვანი გამა – ცისფერის, იისფერისა და შაბიამნისფერის თეთრას მსუბუქი მონასმებით დამუშავება, მოცულობიანი ფორმების შექმნის მცდელობა – ახალი მხატვრული ტენდენციების მიმანიშნებელია.

ხელნაწერის მთავარ ღირსებად ბეჭა



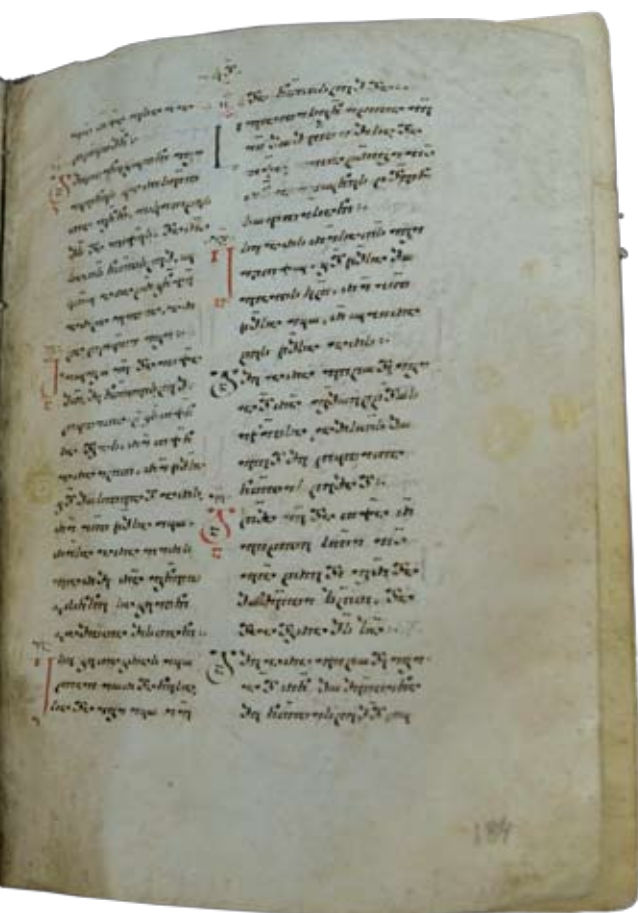
ოპიზარის შესრულებული, მოოქროვილი ვერცხლის მოჭედილი ყდა ითვლება.

ყდის წინა მხარეს “ჯვარცმის” (ცენტრში ჯვარცმული მაცხოვარი, მის ორივე მხარეს ღმრთისმშობელი და იოანე მოციქული; ჯვრის მკლავების თავზე კი ორი ანგელოზია გამოსახული), ხოლო უკანა მხარეს კი ტრადიციული “ვედრების” (საყდარზე მჯდომი ქრისტე, აქეთ-იქით კი ღმრთისმშობელი და წმ.იოანე ნათლისმცემელი) სცენებია წარმოდგენილი. თანდართულ წარწერაში ვკითხულობთ: “ოქრომჭედელი ბექაჲ ოპიზარი.” სკულპტურული ფიგურები, ორნამენტული მოტივების დახვეწილობა და შესრულების საერთო ხასიათი ჭედურობის დეკორაციულ-ორნამენტულ მხარეს უსვამს ხაზს.

ნინო ქავთარია

ხელნაწერთა ეროვნული ცენტრი





The manuscript is rewritten on a well processed parchment in classical Nuskhuri, old Georgian alphabet. The pictures of Evangelists start each chapter. Firmaments and other decorative ornaments are not in place.

The sacred evangelists are depicted, while writing the Gospel, in firmament dome shaped frame on the golden background. The reader gets the feeling reflecting the scriptorium or even the monastery cell feeling, with writing desk and the mounted pupitre; the desk and the armchair of the evangelist look like they are minted in this architectural construction. The scripts indicated the names of the Evangelists are written in cinnabar on the golden background.

St. Ioane evangelist is the only exception; he dictates the heavenly inspired words to his pupil Prokhore. Prokhore is a beardless young man, he sits on a hill and writes into the book spread open on his knees. The writing tools are right on the ground. The blue stipe of land resembles the mountaneous landstill.

The Four Gospels is the most important masterpiece of XII century, which fully revealed the development line of the style; the softness of the forms, the manner of painting of faces (greenish and redish strockes on the golden background), diverse colour palette – skyblue, purple and torquise light strockes, attempt to ceate the voluminous shapes – these are the signs of new artistic tendencies.

The gold plated silver cover, performed by Beka Opizario is considered as the most important virtue of the Book.

The scenes of crucifixion on the front cover (in the center crucified Jesus, on both of his sides Mother Mary and Jonas the Apostle; two angels are depicted above the crucifix), and of traditional “obsecration” on the back cover (sitting Jesus, and Johnas and Mother Mary on his sides) are presented. In the accompanying inscription we can read: “The Goldsmith Beka’ Opizari”. Sculptural figures, the sophistication of ornaments and the general character of performance emphasizes the decorative –ornamental side of embossing.

Nino Kavtaria  
National Center of Manuscripts

## TSKAROSTAVI GOSPEL

**T**skarostavi Four Gospels were written during the reign of King Tamar, in 1195; The manuscript was created for Tskarostavi Monastery with the orders of the church spiritual leader Ionaе Safarel-Mtbevari: In the name of God ... I, unworthy and wretched, Iovane Safareli-Mtbevari, have written this sacred Four Gospels and had it embossed, to glorify godsent kings of ours – Tamar and David”.

The Gospel was written in the name of writers Ioane son of Pukareli and Giorgi Setadze: “was written and completed by the hand of two writers Ioane son of Pukareli and Giorgi Setadze”. The manuscript is accompanied by the exact date of rewriting and decorating – 1195.



# საქართველო ნაწილი ჩემი გულისა



ქალბატონი სვეტლანა საბუცკაია-ბუაჩიძე  
Mrs. Svetlana Sabutskaia-Buachidze

სვეტლანა-საბუცკაია-ბუაჩიძე დაიბადა უკრაინაში ქ. კიევთან ახლოს (ქალაქ ბელაია ცერკოვში), უკრაინულ-პოლონურ მრავალშვილიან ოჯახში (ხუთი დანი იყვნენ). შემდეგ მშობლები დასავლეთ უკრაინაში გადასახლდნენ, სადაც დაამთავრა საშუალო სკოლა, ჩაირიცხა ლვოვის უნივერსიტეტში და დაამთავრა ფილოლოგიის ფაკულტეტი. ოცი წლის ასაკიდან მისი ცხოვრება მჭიდროდ დაუკავშირდა საქართველოს. უნივერსიტეტში სწავლის დროს გაიცნო ამავე უნივერსიტეტის სტუდენტი გასტონ ბუაჩიძე და მასთან ერთად შექმნა სტუმართმოყვარეობით განთქმული ოჯახი. მომავალში გასტონ ბუაჩიძე გახდა ფრანგული ლიტერატურის სპეციალისტი, მთარგმნელი და მწერალი.

სვეტლანა ბუაჩიძე წლების განმავლობაში მუშაობდა თბილისის ქორეოგრაფიულ სასწავლებელში, რუსული ენისა და ლიტერატურის მასწავლებლად. მრავალმხრივი ნიჭისა და ფართო ერუდიციის პიროვნება, შესანიშნავი ლირიკული ლექსებისა და ფერწერული ტილოების ავტორი, იგი, ამავე დროს, სანიმუშოდ მზრუნველი, თავდადებული მეუღლე, დედა და ბებიაა, შესანიშნავი ქალ-ვაჟის - ანეტას და ანდრეს და ორი შვილიშვილის, საბასა და ლუკას, აღმზრდელი.

1991 წელს, ისინი გადასახლდნენ გასტონ ბუაჩიძის დედუღეთში, საფრანგეთში, სადაც ნანტის უნივერსიტეტში პროფესორად მიიწვიეს და დღემდე მოღვაწეობს ბ-ნი გასტონი. მაგრამ საქმიანობით, ფიქრით თუ გრძნობით მათ არასოდეს დაუტოვებიათ თავანთი მამულები - თბილისი, რომელიც ნანტის მეგობარი ქალაქია. პერიოდულად ჩამოდიან ლექციების, კონფერენციების თუ სხვა კულტურულ-საქმიანი შეხვედრებისათვის ან ისეც, მონატრებით.

30 წლის განმავლობაში (1960-1990წწ) საქართველოში ცხოვრების დროს უკრაინულ-პოლონური წარმოშობის ამ შესანიშნავმა ქალბატონმა გულით შეიყვარა და გაითავისა ქართული კულტურა და ყოფა, შეითვისა ქართული სუფრის თავისებურებანი და ყოველივე ეს, ხანგრძლივი განშორების შემდეგ საქართველოსთან (სადაც, მან, როგორც თვითონ ამბობს, გაატარა მთელი შეგნებული ცხოვრება და, სადაც დატოვა ნაწილი თავისი გულისა), გულსა და გონებაში დაგროვილი და გადახარშული, დიდი მხატვრული ოსტატობითა და გულწრფელი სიყვარულით გადმოღვარა თავის ამ სრულიად უცნაური და ორიგინალური ჟანრის ნაწარმოებში, რომელსაც „სუფრა“ ჰქვია და რომლის ნაწყვეტსაც ქვემოთ გთავაზობთ.



# GEORGIA - PIECE OF MY HEART



Mrs. Svetlana Sabutskaja-Buachidze and Gaston Buachidze with family in Nantes

ქალბატონი სვეტლანა საბუცკაია-ბუაჩიძე და  
გასტონ ბუაჩიძე ოჯახთან ერთად ნანტში

**S**vetlana Sabutskaja-Buachidze was born in the Ukraine near Kiev (the town of Belaia Tserkov) in a large Polish-Ukrainian family (five sisters). Later her parents moved to the western part of the Ukraine, there she graduated from secondary school and was admitted to the Lvov University, where she graduated with a degree in philology. At the age of 20 her life became connected with Georgia. While studying at University she met a student Gaston Buachidze, who she started a family with in Georgia, so famous for its hospitality. Later Gaston Buachidze became a prominent specialist in French literature as a translator and writer.

Over the years Svetlana Buachidze taught Russian language and literature in Tbilisi choreographic school. She is a multi talented and widely educated person, the author of beautiful lyrical poems and paintings, at the same time was an exceptionally caring, dedicated wife, mother and grandmother to her daughter and son- Anetta and Andre and two grandchildren, Saba and Luka.

In 1991, like many other Georgians the Buachidze family was also forced to leave the country. They moved to France the motherland of Gaston Buachidze's mother, where he was invited to Nantes University as a professor, and where he is still academically occupied. But with his work and in his thoughts he has never left his home city of Tbilisi, which is the twined city to Nantes. They come back periodically for conferences or other cultural events or meetings, and also for no good reason, just because they miss it here.

Over the 30 years (1960-1990) of her life in Georgia, this amazing woman of Ukrainian-Polish descent, lovingly took Georgian culture and its way of life close to her heart, accepted the peculiarities of the Georgian feasts and after a separation with Georgia (where as she says she spent all her conscious life and where she left piece of her heart) described all that accumulated in her heart and mind with great mastery and sincere love in this absolutely distinguished and original piece entitled "Supra", an extract of which you can enjoy below.





# СУПРА

или

Скатерть-повелительница



**В** начале была пища, затем она стала едой, позже появился стол, и только потом уже – скатерть, на которую ставили еду как угощение.

У каждой страны – своя еда, свое вкусовое разнообразие, свой ритуал гостеприимства.

\* \* \*

На протяжении столетий в Грузии создавался ритуал угощения не только дошедший до нашего времени, но и сохранивший языческую свежесть предков с их закодированной мудростью бытия.

Любопытно, кто и как повседневно управлял этим ритуалом? Люди или предметы ими созданные?

Вопрос вполне закономерный, потому что с незапамятных времен (никто не скажет точно, когда это случилось) стало очевидным, что предметы, созданные людьми, особенно ритуальные, скажем, обыкновенная скатерть, начинают жить самостоятельной жизнью. Они становятся взыскательными, требовательными, властными, у них появляются почти тиранические повадки. Они диктуют, что и как следует делать. Так надо! Вот так! По-другому нельзя...

И люди, как ни странно, не спорят с ними, начиная священнодействие – убранство стола, не сопротивляются им, а весело и беззаботно, или озабоченно, в зависимости от ситуации, повинуются, не беспокоясь об успехе, зная заранее, что СКАТЕРТЬ себя в обиду не даст. Речь ведь пойдет о ней, о скатерти, самом прозаичном, на наш взгляд, предмете.

Если вы так думаете о грузинской скатерти, то глубоко ошибаетесь. Чтобы в этом убедиться, вам рекомендуется перевести слово СКАТЕРТЬ на грузинский язык и увидеть, как оно у вас на глазах тут же преобразуется, приобретая совершенно новое качество, присущее сказочной скатерти-самобранке, то есть, слово становится обладателем сверхъестественных свойств.

## SUPRA Table Cloth –The Lady

**F**irst it was just food, then it became a meal, later there was a table and a table cloth on which the food was offered as a treat.

Every country has its own food, its variety of flavours, and its traditions of hospitality.

\* \* \*

The ritual of treating the guest was developing over several centuries in Georgia. It did not only reach us these days, but also provided a novel spectacle for our ancestors, with their coded wisdom of living.

Interesting, but who and how was this ritual managed? Was it the people or the things made by them?

This is a very relevant question, because from ancient times (no one can tell when it happened exactly) it became obvious that things created by people, especially ritual items, such as the ordinary tablecloth, start to have a life of their own. They become demanding, arrogant, they develop nearly despotic habits. They dictate what and how things need to be done. This is how it should be! And not in any other way....

And strangely enough, people do not argue with them when they start the ritual –when setting the table, they do not argue, but instead joyfully or sometimes anxiously, depending on the situation, obey, without be-





Скатерть по-грузински – СУПРА, и звучит это короткое слово, как заклина-ние и повеление, торжественно и даже грозно; с ним не шутят – ему повинуются. В Грузии это известно всем, ибо давным-давно слово стало загадочным, даже волшебным, преображенным изнутри, наполненным тайных смыслов – отсюда известное гостеприимство.

В отличие от скатерти-самобранки, которая появляется вдруг сама по себе как заветная мечта путника поесть и попить, Супра– сотворение чуда – созда-ется организовано и осмысленно на глазах пораженного и очарованного пут-ника, ибо она – дело рук человеческих и его доброй воли. По-грузински Супра – обыкновенная скатерть, а в более широком смысле – это застолье, т.е. сиде-ние за столом, покрытом скатертью и уставленном всевозможными яствами. А яств на скатерти должно быть видимо-невидимо, чтобы глаза разбегались и не знали, с чего начинать, чтобы и скатерть не была видна, ведь она – не винов-ница







ing worried about the success, knowing in advance that the tablecloth will be able to defend her-self. And this is what we are going to talk about- the tablecloth, a very prosaic thing in our opinion.

If this is what you think about the Georgian tablecloth, you are very wrong. To prove this it is recommended that you translate this word into Georgian and you will see that it changes its meaning right in front of you, attaining a completely new quality, typical to the “magic tablecloth” from the fairy tale. This word obtains supernatural features.

The tablecloth in Georgian is – SUPRA and this short word sounds like an invocation and command, solemn and even ferocious; you don’t joke with it – you obey to it. Everybody knows this in Georgia, because the word has long become enigmatic, even magical, transformed from the inside, full of mysterious meanings - hence the well-known hospitality. Unlike the magic tablecloth, which appears by itself in the dream of a hungry and thirsty traveler, Supra – magic in making- is created in an organized manner and is thoroughly



торжества, а всего лишь – повелительница, можно и не высовываться.

Безмолвие и скромность скатерти говорят сами за себя, ее достоинства непререкаемы.

Как и все столы мира, грузинский стол рассчитан на хороший аппетит? Не только... Станный вопрос для Супры...

Еда на столе – это изобилие и щедрость в их первозданном виде, а сидение за столом – ритуал многовековой культуры.

Избирается тамада – полновластный хозяин застолья, его организатор, ведущий, управляющий, назовите его как хотите, от этого суть дела не меняется, одним словом, – режиссер театрализованной постановки под будничным для живущих названием – «Дело житейское». Тамада – назначенный или избранный хозяин застолья – серьезно и с большой ответственностью отнесется к своим обязанностям (иногда тамадой может быть и хозяин дома, совмещающий таким образом два статуса).

\* \* \*

Как уже сказано, не грех и повторить, что еда на столе – это спектакль изобилия и щедрости, полноты бытия. На столе должно быть ВСЁ.



Непонятно? Абсолютно всё, что может себе позволить кошелек и предложить сезон: овощи, мясо, рыба, фрукты, сладости, разумеется, не всё сразу, а постепенно, по восходящей. За столом не торопятся

thought through right in front of an astonished and charmed traveler, because Supra is made by man, by the will of man. In Georgian Supra means a regular table cloth, and in a wider sense of the word – this is a feast, meaning sitting at the table covered with the table cloth and full of different vitals. And the food should be so plentiful that one's eyes should not know where to start. One should not be able to see the tablecloth itself, because it is not the center of the festivity, only its master, in such a position one might afford to remain invisible. The silence and modesty of the tablecloth speak for itself, its virtues are undisputed.

As all tables of the world, is the Georgian table meant only for a good appetite? Not only for this... a strange question for a Supra. Food on the table – it is abundance and generosity in its primordial state, and sitting at the table – ritual of the multi-century culture.

The Tamada is being elected- the sovereign master of the table, its organizer, its leader, name him whatever you can, this would not change the gist of the theme, in short – the director of the dramatic performance under the ordinary title – “everyday matters”. The Tamada- appointed or elected master of the table- takes his duties very seriously and with great responsibility (sometimes Tamada is also the host of the home, thus combining two different positions).

\* \* \*

As it was mentioned before, and I will repeat it again that the food on the table- it is the display of abundance and generosity, the fullness of life. EVERYTHING should be on the table.

Not quite clear? Absolutely everything, whatever the wallet and season of year will allow you to afford: vegetables, meat, fish, fruits, sweets and of course not everything at the same time, but gradually and increasingly. There is no rush at the table- everything has its right time. The table covered with the tablecloth is being filled with exquisite food, decorated with greens and the seeds of a pomegranate and gradually turns into the Supra.

And the ritual service begins! The curtain rises and in front of the astonished traveler (and in some ways we are all travelers)



– всему свое время. Стол, покрытый скатертью, заполняется изысканной, украшенной зеленью и зернами граната едой и превращается в Супру.

Священнодействие начинается! Занавес поднимается, и перед изумленным взглядом путешественника (а так как все мы-путешественники в каком-то смысле) предстает накрытый до приема гостей и для их приема стол.

Салаты из нарезанных овощей, приправленные пряной зеленью, которая произрастает в Грузии круглый год, – бессменное блюдо на столе, объединяющее все сезоны. Помимо этого стол украшается целыми овощами: огурцами, помидорами, редиской, сверкающими свежестью и красками, пучками съедобных, целебных и благоухающих «трав» – тархуна, цицматы, петрушки.

Нетронутые овощи – натюрморт и одновременно своеобразный запас – на всякий случай. Хотите есть, хотите любуйтесь! Всегда находятся любители и того и другого.

Маленьких тарелок на столе, как звезд на небе, а в них – чего только нет! В первую очередь, – разнообразие пхали из жареных и вареных овощей: баклажана, шпината, зеленой фасоли, свеклы, капусты, моркови, словом – всех овощей. Породнившись с орехами, то есть, соединившись с неповторимым ореховым соусом, (молотые орехи, заправленные соответствующими пряностями и зеленью) овощи преобразуются и превращаются в кулинарные деликатесы с неповторимым вкусом. Сколько бы вы ни пробовали, их вкус не повторяется. (Ну, примерно, то же самое, как нельзя дважды ступить в одну и ту же воду). Пхали – это импровизации, вариации на одну и ту же тему, маленькие шедевры грузинской кухни, покоряющие всех, кто их пробует. Их едят с лепешками из кукурузной муки – мчады. Сочетание бесподобное!

Рядом с пхали – сыры: сулгуни, имеритинский, гуда, нарезанные красивыми ломтиками, разложенные на тарелке так, чтобы каждый без труда мог выбрать по собственному вкусу.

А кто в Грузии не любит сыр, если он



the table set for the guests appears.

The salads from cut vegetables, seasoned with spicy greens, which grow in Georgia all year around- limitless quantities of food, uniting all seasons of the year. Apart from this the table is decorated with whole vegetables: cucumbers, tomatoes, radishes, all sparkling with freshness and colour, with bundles of edible, wholesome and fragrant “herbs”- tarragon, celery, parsley.

Untouched vegetables are like a still life and at the same time a sort of reserve- just in case. Whatever you decide, you could eat them or enjoy looking at them! There are always the lovers of one or the other.

Small plates on the table are countless like the stars in the sky, and on them – anything you wish! In the first place- the variety of Pkhali made of fried and boiled vegetables: eggplants, spinach, green beans, beetroot, cabbages, carrots, in short – all sorts of vegetables. Merging with the walnuts, that is with the walnut sauce, (grounded nuts, mixed with spices and greens) the vegetables transform into a culinary delicacy with unique flavor. Each time you try them the flavor is still unique. (Well, it is something like “you cannot



тоже неповторимый? Кто откажется от него? (Если не есть, то хотя бы попробовать).

Затем на столе обязательно должна быть рыба – цоцхали, грузинский деликатес, или форель – жареная или вареная – или какая-нибудь другая рыба, например, сом, залитый соусом киндзмари. Холодные мясные блюда представлены кучмачи, измельченной печенью с соответствующими ей приправами, отварной курицей под ореховым соусом – бажи или сациви, знаменитым грузинским поросенком со СЛИЕОВЫМ соусом -ткемали, тоже неповторимым (сколько хозяек – столько же и вкусового разнообразия).

Всё это ужена столе ждет застигнутого врасплох гостя. Стол до его прихода был заполнен невидимыми кудесниками по распоряжению Супры – требовательной хозяйки и распорядительницы, скрытой от глаз несметным количеством тарелок и потому невидимой неискушенному взгляду. На этом внешнее сходство со скатертью-самобранкой кончается.

Где хозяин – тамада, там хозяйка – Супра. У Супры нет и не может быть соперниц, поэтому хозяйка дома за столом не сидит, она только изредка появляется, и тут же исчезает, чтобы беспрекословно выполнять повеление всезнающей Супры. Стол начинает работать. Приносят горячие хачапури, лепешки с сыром. Они покоряют всех, кто их пробует, на всю жизнь (по собственному опыту знаю). Можно сказать, что с их появлением начинается магия грузинского стола, проявление его могущества и слабости (в смысле – трудно устоять). Одним словом, Супра начинается!

Приносятся разнообразные яства, уносятся только пустые тарелки, и опять несут и несут.

И так становится интересно, что могут возникнуть незатейливые, праздные, и, возможно, даже неуместные вопросы. А чего же на столе нет? Неужели всё?!

Что же еще можно принести, ничего не убирая со стола? Неужели это всего лишь ловкость рук накрывающих стол кудесников и одновременно телохранителей Супры?

Почему же на столе не должно

step in the same water twice”). Pkhali means improvising, variations on the theme, little masterpieces of Georgian cuisine, conquering everyone who ever gets to try them. You eat them with cornbread- Mchadi. The combination is unbelievable.

Next to the Pkhali there are cheeses: Sulguni, Imeretian, Guda, cut into pretty little pieces, placed on a plate in such way that anyone can pick the piece they prefer.

Who in Georgia does not like cheese? Who will say no to it? (If not eat it, at least try it).

Then there should be fish on the table: Tsotskhali, Georgian delicacy, or trout, grilled or boiled-or any other fish, for example catfish, in Kindzmari sauce. Cold meat dishes are represented by Kuchmachi, minced liver with specific spices, boiled chicken with the walnut sauce- Baji or Satsivi, famous Georgian piglet with the plum sauce -Tkemali, also unique in its own way (different flavor with each housewife).

All this is expecting the perplexed guest. The table was filled by invisible magicians according to the orders of Supra – demanding hostess, hidden from the eyes by uncountable number of plates and thus invisible to the inexperienced eye.

Here ends the resemblance with the magic tablecloth.

If the host is Tamada - the hostess is the Supra. Supra does not have and cannot have any competition, this is why the hostess of the home does not sit at the table, she appears only rarely and immediately disappears in order to fulfill the command of the omniscient Supra.

The table starts to work. The hot Khachapuri is brought in, cheese baked in the dough. It conquers anyone who tries it, for the rest of their life (I know it from personal experience). You could say that by their appearance the magic of the Georgian table begins, its strengths and weaknesses are revealed (meaning – hard to resist). In short the Supra begins!

The different dishes are brought in, only empty plates are taken away, they keep bringing more and more.

And it gets so interesting that sometimes innocent, idle and maybe inappropriate









быть просветов? Неужели чтобы скрыть с глаз скатерть-повелительницу, сделать ее невидимой и неуязвимой?

Или просто, по-житейски, не уносят, чтобы никто не пожалел, что не успел чего-нибудь попробовать, распробовать из того, что стоит на столе? Пустые тарелки тут же снова наполняются, чтобы изобилие было явным и очевидным? Чтобы всё оставалось нетронутым для прихода новых гостей, потому что нужно создать полную иллюзию, что именно их и ждали? Ведь каждый гость – это продолжение праздника, его непрерывность.

А, может быть, стол заполнили, чтобы остановить время, чтобы никто никуда не вздумал торопиться и попытался прожить отпущенное ему за столом время в другом измерении?

Много вопросов может возникнуть у гостя издалека, а тем временем кудесники начинают приносить «горячее»: мясные соусы, зажареную в духовке индюшку с

questions arise. What is missing from the table? Is that all ?!

What else can be brought in without taking anything out? Is it just a trick of the magicians hand setting up the Supra, who are her guardians?

Why shouldn't there be clear spaces? Is it to conceal the tablecloth-the master, make it invisible and invincible?

Or is it because they simply don't want anybody to regret that they did not have time to try something else that was on the table? Empty plates are filled immediately, is it because the abundance should be clear and obvious? To leave them untouched for the guests to create the illusion that these guests were the ones who we expected? Every new guest is a continuation of the festivity.

But maybe they filled the table in order to stop time, so that no one would hurry, and everyone would have an opportunity to live the time at the table in a different dimension? Lots of questions could come to the far away guest's mind, while the magicians start bringing the "hot" dishes: meat sauce, turkey grilled







айвой, затем отварную говядину, хашламу, посыпанную зеленью петрушки, или отваренную целиком лопатку – бечи, потом шашлык, хинкали, затем фрукты, сладости. Уф!

Сколько можно съесть? Можно ли всё съесть? Нужно ли всё съесть?

Это вопросы рациональные. Грузинский стол – грузинская Супра -такими вопросами не задается. У нее свои законы, правила игры, и свои интересы.

in the oven with quince, then boiled beef, Khashlama, with greens sprinkled on the top, or the whole boiled shoulder peace- Bechi, than grilled meat-Shashlik, Khinkali, then fruits, sweets... Gosh!

How much can one eat? Is one allowed to eat all? Is it a must to eat it all?

These are rational questions. Georgian table-Georgian Supra- does not ask such questions. She has her own laws, rules of the game and her own interest.





Праздник — это святое! Еда и питье — неотъемлемые составляющие праздника, поэтому и еды, и питья должно быть много, чтобы хватило на всех и всем.

Что значит на всех? Сколько их? Могут быть сотни приглашенных, если это свадьба, или поминки. Но кто считает? Вам никто не скажет точно сколько! Это не принято, и бесполезно спрашивать, всех не сосчитаешь!

На праздник приглашены ВСЕ.

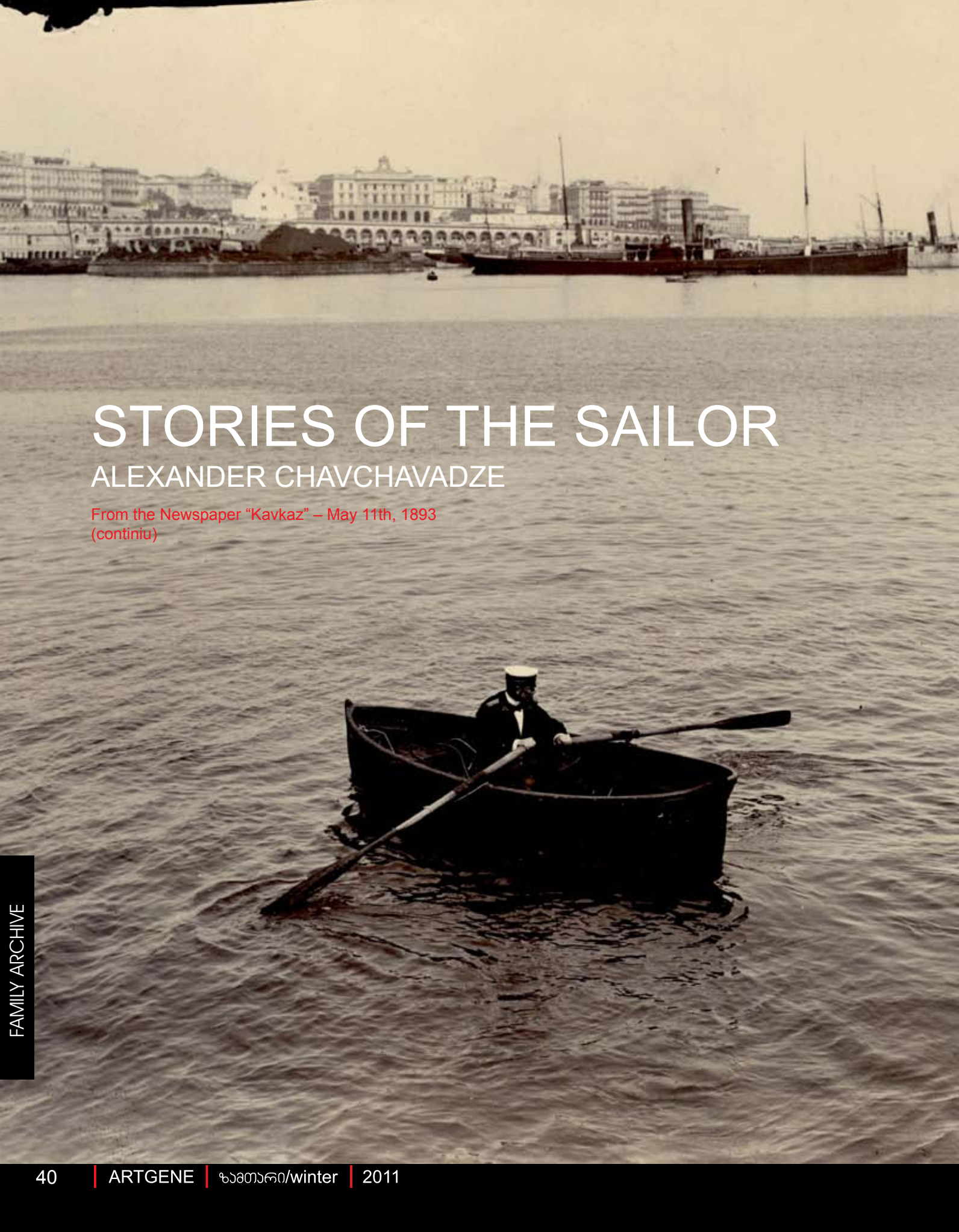
Festivity- it's sacred! Food and drink- inseparable parts of the festivity, this is why there should be plenty of food and drink, so that everyone can enjoy them.

What does "everyone" mean? How many of them are they? There can be hundreds of invitees, if it is a wedding or a funeral. But who counts? No one can tell you how many exactly! This is not appropriate, there is no point asking, who can count them all!

Everyone is invited to the festivity.







# STORIES OF THE SAILOR

ALEXANDER CHAVCHAVADZE

From the Newspaper "Kavkaz" – May 11th, 1893  
(continiu)





# მეზღვაურის მონათხრობი ალექსანდრე ჭავჭავაძე

გაზეთი „ჯავახი“ - 1893 წლის 11 მაისი  
(გაგრძელება)

ნარმოიდგინეთ ჩვენი აღტაცება, როდესაც მეხუთე დღეს, გამოთენილსა და ვინახ-ეთ უცნობი ნაპირი. საბედნიეროდ ტელვამ გაგვტყორცნა ხმელეთზე. დიდხანს ვეყარეთ ქანცგამოცლილები, ადგომაც ჯი არ შეგვეძლო. მთელი სხეული დაბეჭილი გვქონდა, მარილიანი წყლისგან იარები გაგვიჩნდა. დაგვისივდა ფეხები. ხოხვით მოვიძიეთ საჭმელი, □ ვჭამდით ჯიბორჩხალებს, ზღვის ბალახს, რათა რაღაცით მაინც ამოგვევსო ცარიელი ჟუჭი. ჩვენგან ორ ნაბიჯზე იწყებოდა ხშირი ტროპიკული ტყე, გადახლართული ეკალ-ბარდებითა და ლიანებით. ტყიდან რაღაც ხმები ისმოდა, ხეებზე მაიმუნები დახტოდნენ. □ მეზიზღებოდა მაიმუნების ცინიკური მოძრაობა და მიხვრამოხვრა, მაგრამ ახლა ისინი შემეყვარდა. ეს პირველი ცოცხალი არსებები იყვნენ, რომლებიც შეგვხვდნენ და ესალმებოდნენ ჩვენს გათავისუფლებას ტალღებისგან და მობრუნებას სიცოცხლისაკენ. ჩვენ ფხიზლად ვადევნებდით თვალს □ ხომ არაფერს ჭამდნენ, ან ხომ არ ჩა-მოაგდებდნენ რომელიმე ნაყოფს,

I magine our excitement, when on the fifth day at dawn we saw an unknown coast. Luckily the waves drew us towards the shore. We lay there for a long time, exhausted; we could not even stand on our feet. Our bodies were bruised and covered in sores from the salty water. Our feet were swollen. We had to crawl to find some food for ourselves; we ate crabs and sea grass to somehow fill our stomachs. A couple of steps away from us we saw a thick tropical forest, which was full of thorny bushes and lianas. Strange noises were coming from the forest and the monkeys were jumping up and down on the trees. I usually despised the mocking gestures and movements of the monkeys, but now I was happy to see them. These were the first living creatures that we had seen in a very long time and they were a welcome escape from the waves. We watched them carefully to see what they ate, or if they would drop any fruits, which were plentyfull in the palm trees above us. The coconut palms seemed within our reach and their dark green nuts looked so appetising, but none of us had the strength to climb the tall, smooth trunk of these trees and collect the nuts.





რომელიც მრავლად ესხა პალმებს. ქოქოსის პალმები ისე ახლოს იყო, მუქი მწვანე ჯაჭვები ისე მადის აღმძვრელად გვიმზერდნენ, მაგრამ რომელ ჩვენგანს შესწევდა ქოქოსის პალმის გლუვ და მალალ ტანზე აცოცების და ნაყოფის ჩამოგდების ძალა.

□უცხად აღამიანების ხმა შემოგვესმა, წამოვხტით და რას ვხედავთ, შავ, გრძელ ნავში მჯდომ სამ მუქ ყავისფერ, შიშველ აღამიანს. ეს მალაელები იყვნენ. მათ შორიდან მოჰყრეს თვალი ჩვენს თეთრ ჯანჯოს და შეშფოთდნენ. ეგონათ, რომ ეს სულთანის ნავი იყო, რადგან მათთან თეთრი ნავით მხოლოდ სულთანი მგზავრობდა. (ეს ყოველივე მოგვიანებით გავიგეთ). დაგვინახეს თუ არა, გაგვეცალგნენ, თუმცა ჟესტიკულაციით ვევედრობოდი ჩვენთან მოსვლას. როდესაც დარწმუნდნენ, რომ ჩვენ უსუსური და სნეულნი ვიყავით და ვერაფერს დავუშავებდით, მოგვიახლოვდნენ, ჩაგვსვეს თავიანთ ნავებში და წაგვიყვანეს. როცა ჟენტულს მივუახლოვდით მშვენიერი სანახაობა გადაგვეშალა: პატარ-პატარა ჟენტულები

Out of the blue we heard human voices. We jumped to our feet, turned around and saw three dark brown naked men in a long black boat approaching us. They spotted our white canoe from a distance and appeared to be quite frightened. They thought it must be a Sultan's boat, because only a Sultan travelled in a white boat (we later learned about this). As soon as they saw us they retreated, even though we were desperately gesturing to them to come over to us. When they eventually realised that we were just helpless, unwell people, who could not harm them, they approached, allowed us to board their boat and took us with them. As we sailed closer to their island we beheld a beautiful view. In front of us were small islands covered with coconut trees and among them one could see light coloured, almost white, Malayan huts on tall stilts –this was their village.

Naked men and women greeted us, observing us with curiosity. They brought us to their homes, gave us water and some sort of mint extract. Then they gave us some raw rice and fat. Women helped us to cover our bodies with grease to treat our sores, which were then bandaged. They gave us food and drink, but not too much since it was dangerous on an empty stom-





მოფენილი იყო ურიცხვი ქოქოსის პალმებით და მათ შორის შვენიოდა მალალ ხიმიწებზე შემდგარი ნათელი, თითქმის თეთრი ქოხები მალაელებისა. ეს მათი სოფელი იყო და ჩვენ ერთ-ერთ ასეთ სოფელს მივადექით.

შემოგვყავნენ შიშველი მამაკაცები და ქალები. ცნობისმოყვარეობით გვათვათა-ლიერებნენ. მიგვიყვანეს სახლებთან, გამოიტანეს წყალი და პიტნის მსგავსი რაღაც ნაყენი. შემდეგ მოგვცეს ცოტაოდენი უმი ბრინჯი და ქონი. ქალებმა დაგვიზილეს ტანი ცხიმით, წყლულები მოგვიშუშეს, გვაცხეს მალამო და შევიხვიეს. გვასვეს, გვაჭამეს, თუმცა მშვიდ კუჭზე ბევრი საჭმელი მოგვარიდეს. მოგვცეს მოხარშული ბრინჯი, ჩვენებური ფლავის მსგავსი, მაგრამ შეუქმავი. გამთენიისას წავიყვანეს სხვა სოფელში და ასე გვატარეს დაახლოებით ათი დღე ნავებით ერთი ჟენტილიდან მეორეზე, ეძებდნენ ადამიანს, რომელიც დაგვულა-პარაქებოდა, რადგან ურთიერთობა მხოლოდ ქესტების ენით გვქონდა. ყველგან გვლბულობდნენ გულთბილად.

ach. They gave us plain boiled rice. On the next morning they took us to another village and over the next 10 days we visited one village after another. The villagers were looking for someone who might be able to talk to us in our own tongue as so far we had only managed to communicate through hand gestures. We were received very warmly everywhere we went.

Malayan villages are built in coconut tree forests. The huts are nicely woven from willows and are see-through like baskets, so the wind passes through the walls easily. The kitchenware is made out of coconut shells. They use very beautiful, mostly colourful rice mats as beds but sometimes they use woven plant mats.

The Malaysians are Muslim, but they are monogamists. They fish, grow rice and sugar cane and take care of Sago trees (the Sago tree looks very much like a coconut palm, but it does not produce any fruit). All of the inhabitants are naked; they only wear short skirts. It needs to be mentioned that all women, even the elderly ones are in good physical condition and it would be excellent if European women would care about the damage they inflict upon their own figures with corsets



მაღაულებს სოფელი ქოქოსის ტყეებშია გაშენებული, ქოხები ღამაზადაა დანული ლერწმისაგან, ჯალათივით გამჭვირვალა და ქარი თავისუფლად ქრის მათში. საოჯახო ჭურჭელი ქოქოსის ნაჭჭისგან არის დამზადებული, ლოგინად ძალიან ღამაზი, ხშირად მრავალფერი ბრინჯის ჩალის ჭილოფებია გამოყენებული, გვხვდება აგრეთვე ბოჭკოვანი მცენარეებისგან მოქსოვილი ფარდაები. მაღაულები მაჰმადიანები არიან, მაგრამ მრავალცოლიანობა არ არის მათში გავრცელებული. მისდევნ მეთევზეობას, ბრინჯის, შაქრის ლერწმის მოშენებას, გამოყავთ საგო. (საგოს პალმა უზარმაზარია და ძალიან ჰგავს ქოქოსის პალმას, თუმცა ნაყოფს არ ისხამს). ყველა მაცხოვრებელი შიშველია, აცვია მხოლოდ მოკლე ქვედაწელი. აღსანიშნავია, რომ ყველა ქალს, ხნიერსაც კი შენარჩუნებული აქვს სხეულის სწორი ფორმა, რაც ცუდი არ იქნება რომ გაითვალისწინონ ევროპელმა ქალებმაც, რომლებიც კორსეტებით და ვიწრო ტანსაცმლით იფუჭებენ ფორმებს. მაღაულებთან ყოფნის მეორე ჯვირის ბოლოს წავიყვანეს უნძულ ოლინგა- ზე ერთ

and narrow clothing.

After almost two weeks visiting the Malaysans, they brought us to the island of "Linga" to meet one British trader who had apparently lived here for a long time. He greeted us very warmly and gave us some clothes. He gave some underwear to one of us and some outerwear to another. We were of course very happy. We spoke to him and finally found out our own whereabouts. It gave us the hope that we would return home. This British gentleman was very happy with his life here. He had some plantations and was also a trader. He took us to a Malayan Sultan of Linga.

The Sultan welcomed us very warmly, treated us with cigars and excellent tea and invited us to his luxurious palace. Here one could find European lamps, sculptures, paintings, different Japanese items made of shells of various forms however it was all stacked in no particular order. The following day he took us on his sailing boat to another island "Rio" to visit his brother, also a Sultan. This sultan was dressed in the European manner. He also gave us an extremely friendly welcome. He presented us each with 10 Mexican dollars and sent us to the Dutch Viceroy of the Malayan islands. This was the first time that we had eaten baked bread. One had a sense of "civilization" about everything. Small ships were sailing to Singapore daily from here and we took one of them. All the time we had stayed with the Malaysans we had received nothing but warmth and politeness. It was very hard to part with this hospitable tribe.

With the money we had been given by the Sultan of the island of Rio, we bought clothes and some necessary effects in Singapore. Here we learned that our crew had not waited for us and after 8 days they had arrived safely to Singapore. Some of the crew had joined the ship while others simply wandered away. So by the time we arrived there, we could not find any of them.

I reported to the American and then Russian Consulates and expressed our wish to return home. Both Councils gave me a document proving that the ship, all my documents and belongings were lost. At that time the military ship "Dimitri Donskoi" was berthing there, getting ready for its trip to Algiers, so I arrived in Port-Side on it.

In Port-Side I visited the Russian Council of to verify the documents provided to me in Singapore. Then I joined the ship "Likhachev", which belonged to the Russian Society of Seafarers and Sea Traders, which was also heading to Odessa. This was the first Russian city after four years of wanderings abroad. Imagine my excitement when I saw a familiar land, after I nearly lost any hope of ever returning home. Then I am standing in a long line waiting impatiently to get off the ship. Suddenly a gendarme comes up to me and asks for my passport. I innocently reply that I don't have a passport, as the Captain has the certificate describing the shipwreck that I had to go through, which was issued in Singapore.

The gendarme sent me to the chief of the city, who was at the same time head of the sea rescue committee. I sat in a waiting room for five hours, without seeing anyone, until the gendarme came back with all my documents. He sent me to the chief of police under







ინგლისელ ვაჭართან, რომელიც თურმე დიდი ხანია აქ ცხოვრობს. მან ძალიან გულთბილად მიგვიღო, ჩავაცვა რაც ჰქონდა. ერთ ჩვენთაგანს მისცა თეთრეული, მეორეს ტანსაცმელი. რა თქმა უნდა გავიხარეთ. გავესაუბრეთ და ბოლოს და ბოლოს გავიგეთ, სად ვიყავით. სამშობლოში დაბრუნების იმედი ჩავვესახა. ეს ინგლისელი მშვენივრად იყო მოწყობილი. ჰქონდა პლანტაციები, ვაჭრობა. მან წაგვიყვანა ჟენძულ ლინგას მალაულ სულთანთან.

მან ალერსიანად მიგვიღო, სიგარებით გავვიმასპინძლდა, დაგვალევინა მშვენიერი ჩაი, შეგვიყვანა სასახლეში სადაც იგრძნობოდა ფუფუნებისკენ მიდრეკილება. აქ იყო ევროპული ლამპები, ქანდაკებები, სურათები, სხვადასხვანაირი ნიჭარებისგან დამზადებული იაპონური ნივთები, ოღონდ ყოველივე ეს უნესრიგოდ იყო დახვავებული. მეორე დღეს მან თავისი იალქნიანი ბარჯასით წაგვიყვანა ჟენძულ „რიო“-ზე თავის ძმასთან, აგრეთვე სულთანთან. ეს სულთანი ევროპულად იყო ჩაცმული. მანაც გულთბილად მიგვიღო. ყველას გვაჩუქა ათ-ათი მექსიკური დოლარი

the escort of a policeman presumably to be interrogated and then released, but I did not meet the chief of police either. They brought me to the chief of the “prisoners table”, who ironically offered me an “apartment” which I was taken to. I followed them eagerly because I could not imagine what kind of “apartment” they meant and had a dreadful surprise when I found myself in the police station locked up with six other homeless street beggars.

One can imagine how angry I was. I demanded to be interviewed, but instead I was made to wander the streets together with an escort from 8 am till 2 pm who yelled at me and did not even allow me to smoke. Nobody even asked me who I was and where I came from. When I demanded to be brought to the chief of police I was answered rudely: “We grew old without seeing the chief and now you want to meet him just like this?” In the evening they brought me to the head of the “prisoners’ table” in the Boulevard, who interrogated me in the presence of a district police supervisor. The supervisor asked me why my documents, which arrived in the afternoon, were not delivered to the chief of police. The head of “Table” could not reply. The next day they brought me to the head of “prisoners’ desk” asked me what I was planning to do. When I told him that I wanted to go back to my motherland, he asked me surprised: “Do you have money?” I answered: “Everybody knows that I have lost



და მალაულთა ჟენძულების ჰოლანდიელ გუბერნატორთან გაგვზავნა. აქ პირველად მივირთვით გამომცხვარი ჰური. ცივილიზაცია ყველაფერში იგრძნობოდა. აქედან ყოველ დღე პატარა გემები სინგაპურში გადიოდნენ, სადაც ჩვენც გაგვზავნეს. მალაულთა ჩვენი ყოფნისას ალერსისა და თავაზიანობის მეტი არაფერი გვიგრძნია. გვიჭირდა ჯიდეც ამ სტუმართმოყვარე ტომთან განშორება.

ჟენძულ რიოს სულთანის ნაჩუქარი ფულით სინგაპურში ვიყიდეთ ტანსაცმელი და აუცილებელი ნივთები. აქ გავიგეთ, რომ ჩვენი უკიპაყი არ დაგველოდა და 8 დღე-ღამის შემდეგ მზვიდობიანად ჩამოვიდა სინგაპურში. უკიპაყიდან ზოგი სხვა გემზე მოეწყო, დანარჩენები ნავიდ-ნამოვიდნენ. ასე რომ, იქ უკვე აღარავინ დაგვხვდა.

როდესაც გამოვცხადდით ამერიკის, შემდეგ ჯი რუსეთის ჯონსულთან, მე გა-მოვთქვი სურვილი სამშობლოში დაბრუნებისა. ორივე ჯონსულმა მომცა ჩემი პი-როვნების, ჩვენი ბედქრული გემის და ყველა დოკუმენტისა და ნივთის დაქარგვის დამადასტურებელი მოწმობა. იმ დროს იქ იყო სამხედრო ჯრესერი „დიმიტრი დანსკოი“ რომელიც ალყირში მიემგზავრებოდა. ამ ჯრესერით ჩავედი პორტ-

everything and I must count on the generosity of any captain who would take a sailor free of charge to Batumi port.”

The following day the head of the desk offered to go to town with me under escort, to look for a captain that I might know in person who might take me on his ship. He told me as if he was doing me a great favour! I did indeed find a ship that was sailing that same night and which would take me to Batumi. But then again the head of the desk demanded I waited for an hour and promised then he would let me go. After an hour he announced that the Chief of Police hadn't let me go and that he had decided to send me by “Etap”. When I asked what “Etap” meant, he cynically replied: “You will be sent to the village prisons where you'll spend two weeks or so, then you will be taken to another place for two or three weeks more and so on.” I was surprised as for such a long time they had misled me and now they had made such an awful decision. I asked them to send a telegram to my father, but the head of the desk refused. I asked again to let me go to Batumi, even with an escort, and that my father would cover all the expenses, but the answer was again no. They took me to the town prison as part of a convoy where I was supposed to wait for the prisoners from “Etap”. You can imagine what kind of a state I was in. I was like a caged animal, suffocated with anger, without even enough money to send a telegram home. I created a small riot to attract attention and quickly achieved my goal.





საიდში.

პორტ-საიდში მივედი რუსეთის კონსულ-თან სინგაპურში მოცემული ქაღალდების დასამოწმებლად. შემდეგ დაჯექი გემზე „ლიხაჩევი“, რომელიც რუსეთის ზღვაოს-ნობისა და ვაჭრობის საზოგადოებას ეუთ-ვნოდა და ოდესაში მიდიოდა. ეს პირველი რუსული ქალაქი იყო, რომელშიც მე საზ-ღვარ-გარეთ ოთხწლიანი ყოფნის შემდეგ მოვხვდი. წარმოიდგინეთ ჩემი აღტაცება მშობლიური მიწის დანახვისას, მე ხომ არ მქონდა სამშობლოში დაბრუნების იმედი. ვდგავარ რიგში და მოუთმენლად ველი გად-მოსვლას. უეცრად მოდის ჟანდარმი და მთხ-ოვს პასპორტს. გულუბრყვილოდ ვპასუხობ, რომ პასპორტი არ გამაჩნია, რომ ჯაბიგანს აქვს სინგაპურში კონსულის მიერ გაცემული ცნობა ჩემი კატასტროფაში მოხვედრის შეს-ახებ.

ჟანდარმმა გამგზავნა ქალაქის თავთან, რომელიც ამავე დროს წყლებზე ხსნის კომიტეტის თავმჯდომარეც იყო. მისაღებაში ხუთი საათი ვიჯექი, არავინ მინახავს, ვიდრე არ გამოვიდა ჟანდარმი, ხელში ჩემი საბუთე-ბით და პოლიციელის თან-ხლებით გამგზა-ვნა პოლიცემისტერთან, სადაც თითქოს უნდა დავეკითხე და გავეშვი, მაგრამ პოლიცემის-ტერი არ მინახავს, ჩამაბარეს პატიმართა მა-გიდის უფროსს, რომელმაც ირონიულად შე-მომთავაზა „ბინაში“ წასვლა, სადაც წამიყვანეს კიდევ. მე სიამოვნებით მივდიოდი, რადგან ვერც წარმოვიდგენდი, თუ როგორ ბინაში მივყავდი და საშინლად გავოცდი, როდესაც პოლიციის უბანში მიმიყვანეს და ექვს მანწან-წალასთან ერთად ჩამეკეტეს.

ადვილი წარმოსადგენია, თუ როგორ გავბრუნდი. ვითხოვდი დავეკითხე, რადგან დილის რვა საათიდან ორამდე დამატარებდ-ნენ ქუჩაში დაცვასთან ერთად, მიყვიროდნენ და მოწვევის ნებას არ მაძლევდნენ. არავინ მეკითხებოდა ვინ ვარ და საიდან მოვდივარ. ჩემს მოთხოვნაზე, მივეყვანე პოლიცემის-ტერთან, გუშავდა უხეშად მიპასუხა: „ჩვენ ისე დავბერდით, რომ პოლიცემისტერი არ გვი-ნახავს და შენ გინდა ნახო?“ საღამოს წამიყ-ვანეს ბულვარის უბნის პატიმართა მაგიდის უფროსთან, რომელმაც დამეკითხა ბოქა-ულისა და უბნის ზედამხედველის თანდასწრე-ბით. ბოქაულმა შენიშვნა მისცა მას, თუ უბანში, შუადღისას მოსული ჩემი საბუთები აქამდე, რატომ არ იყო გადაგზავნილი პოლიცემის-ტერთან. ამაზე მაგიდის უფროსმა კერაფერი უპასუხა. მეორე დღეს, დილით კვლავ მიმ-იყვანეს პატიმართა მაგიდის უფროსთან, რომელმაც მკითხა, თუ რას ვაპირებდი. როდესაც ვუთხარი, რომ ვაპირებ სამშობ-ლოში წასვლას, გაკვირვებულმა თქვა: „თქვენ გაქვთ ფული?“ მე ვუპასუხე: ცნობილია, რომ



The supervisor suggested that I should appeal to the head of the prison who was quite a kind man. I explained my predicament to him. He suggested that I wrote to the chief of the city, describe all my misfortunes to him and ask him not to send me by “Etap” which I duly did. The next day my old school friend appeared and bailed me out with the help of the head of the city. The ship, on which my friend worked as an assistant to the navigator, was leaving for Poti in two days. I had to spend two nights somewhere. My friend took it upon himself to help me find accommodation, but I had to present proof of residence. I had to return to the notorious Boulevard district, but this time the head of the desk told me that I did not need such a certificate, because the documents issued by the Council were enough. This time I laughed irritably: “If these documents were good enough before and according to them I could stay in Odessa, why did I have to go through this terrible ordeal and stay in prison for four days?” When I finally got out, following my friend's advice, I contacted a greatly respected old admiral G.Jhidkov. He received me, listened carefully, treated me kindly like a father would do and gave me a free ticket home. So my troubles were finally over.

I was longing to return to Georgia but instead I was treated brutally. The savage's treatment of me was far kinder, curing my sores and taking my personal sufferings to heart. However, as soon as I stepped on to my motherland I was confronted with rudeness instead of the kindness I had hoped for and felt I deserved.

Prince Alexander Chavchavadze





ჭავჭავაძეების სახლი კოჯორში  
The Chavchavadze family house in Kojori





მე ყველაფერი დაჰყარე, მაგრამ მაქვს დიდ-სულოვნების იმელი ნებისმიერი ჯაპიტისა, რომელიც უფასოდ ჩაიყვანს გასაჭირში მოხვედრილ მეზღვაურს ბათუმში.

მეორე დღეს მაგიდის უფროსმა შემომთავაზა, დაცვის თანხლებით გამეშლო ქალაქში, რათა მომეძებნა ნაცნობი ჯაპიტანი, რომელიც წამიყვანდა. ამას ამბობდა ისეთი ტონით, თითქოს დიდი პატივი დამდო და მავალდებულებდა მადლობა გადამეხადა. მე მართლაც მივაგენი გემს, რომელიც იმ საღამოს გადიოდა და წამიყვანდა ბათუმში. მაგრამ მაგიდის უფროსი ითხოვდა, რომ ერთი საათი მიმეცა და მე რე გამიშვებდა. ერთ საათში კი გამომიციხადა, რომ პოლიცემისკერი არ მიშვებს და გადაწყვეტილი აქვს ჩემი ეტაპით გაგზავნა. როდესაც ვიკითხე, რას ნიშნავს ეტაპი, მან დამცინავად მიპასუხა: „თქვენ გატარებენ ორი-სამი თვე, სადაც მიხვალთ იჯდებით ორი კვირა, სხვა ადგილას სამიოდე კვირა, სოფლის ციხეებში.“ (გამიკვირდა, ამდენ ხანს რატომ მახრეყვებდნენ დაპირებებით და ახლა ერთ საათში ასეთი გადაწყვეტილება რატომ მიიღეს. ვთხოვე გაეგზავნათ დეპუტა მამაჩემისთვის, მაგრამ უფულოდ მაგიდის უფროსი ამაზე არ თანხმდებოდა. ისევ ვთხოვე, გავეშვი, თუნდაც ათი გამცილებლით ბათუმში, დავპირდი რომ მამაჩემი ხარჯებს დაფარავდა, მაგრამ ამაზედაც უარი მითხრა. დაცვით წამიყვანეს ქალაქის საპატიმროში, სადაც უნდა დავლოდებოდი ოთხი დღის შემდეგ პატიმართა ეტაპის გასვლას. როგორი უნდა ყოფილიყო ჩემი იქ ყოფნა?! გალიაში გამომწყვდეულ ნადირს ვგავდი, ბრაზი მახრჩობდა, დეპუტის გასაგზავნი ფული არ მქონდა. შფოთი ავტეხე ყურადღების მისაქცევად და მალე საწადელს მივადნია.

ზედამხედველმა მიიჩია, მიმემართა ციხის უფროსისათვის, კეთილი და ჯარგი ჯაცისთვის. ციხის უფროსს მართლაც აუხსენი ჩემი გამოუვალი მდგომარეობა. □მან მითანაგრძნო და მიიჩია, მიმეწერა ქალაქის თავისთვის, მომეხსენებინა ყოველივე, რაც გადამხდა და მეთხოვა, არ გავეგზავნე ეტაპით. ეს შევასრულე. მეორე დღეს გამოჩნდა ერთი ჩემი ამხანაგი სასწავლებლიდან, დამიდგა თავდებად და ქალაქის თავის ბრძანებით გამომიშვეს ციხიდან. გემი, რომელზეც ეს ჩემი ამხანაგი შტურმანის თანაშემწედ მსახურობდა, ორ დღეში გადიოდა ფოთში. ორი ღამე სადღაც უნდა გამეთენებინა. ამხანაგმა თავს იდო ჩემი მოწყობა თავის ნაცნობთან, მაგრამ



მე უნდა წარმედგინა ბინადრობის მოწმობა. ისევ წავედი იმ ავადსახსენებელ ბულვარის უბანში, მაგრამ ამჯერად მაგიდის უფროსმა მითხრა, რომ ასეთი მოწმობა არ მჭირდება, რადგან საკმარისია კონსულის მიერ გაცემული პიროვნების დამადასტურებელი საბუთი. ახლა კი ბრაზმორეულმა გადავიხარხარე: „თუ ეს საბუთი ვარგოდა და მის საფუძველზე ოდესაში ცხოვრება შეიძლებოდა, რატომ მაწვალეთ და ოთხი დღე ციხეში მაყურყუტეთ?“ როდესაც გავთავისუფლდი, ჩემი ამხანაგის რჩევით, ვეახლე დიდად პატივცემულსა და ყველასგან დაფასებულ მხცოვან ადმირალს გ. ჟიდკოვს. მან მიმიღო, მომისმინა, მამა-შვილურად მომეფერა და მომცა უფასო მგზავრობის ბილეთი. ასე დამთავრდა ჩემი ტანჯვა-წამება.

მივიტოვდი, მივისწრაფოდი სამშობლოში და ასე შეუბრალებლად შემიპყრეს. მე მომიალერსეს, მიმეურნალეს ველურებმა, ყველგან თანაგრძნობით მეკიდებოდნენ და მეხმარებოდნენ და უცბად, მშობლიურ მიწაზე ფეხის დადგმისთანავე, გადავეყარე უხეშობას, ნაცვლად გულითადობისა, რომელსაც ვიმსახურებდი ამდენი გაჭირვების გადამტანი მეზღვაური.

პრინცი ალექსანდრე ჭავჭავაძეზე









ჯგუფი არტ-გენი  
ART-GENE GROUP









# ArtGene

## არტგენი



This project is funded by the European Union  
 პროექტი დაფინანსებულია ევროკავშირის მიერ

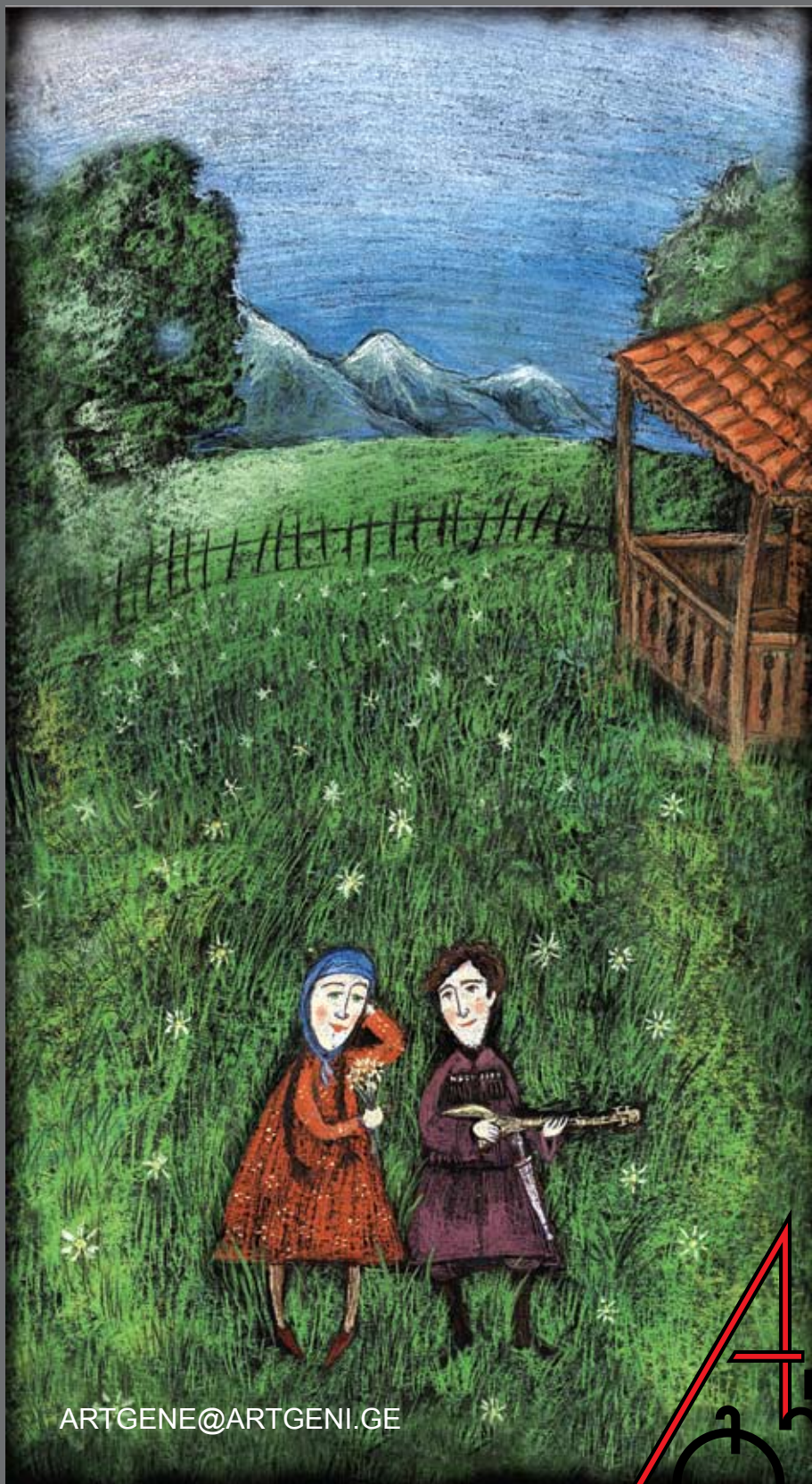


კავკასია  
 საქართველოს ბიზნეს განვითარების ცენტრი



ბანკი  
 კონსტანტა





ARTGENE@ARTGENI.GE



WWW.ARTGENI.GE



