

მაჯუნი – იშვიათი კულინარიული კერძი ქობულეთიდან (ისტორიულ-ეთნოლოგიური ასპექტები)

თამარ ტუნაძე

ისტორიის დოქტორი, აჭარის კულტურული
მემკვიდრეობის დაცვის სააგენტოს მეცნიერი თანამშრომელი
ელ-ფოსტა: tunadze@gmail.com
ORCID: 0009-0008-1502-7042

აბსტრაქტი: მაჯუნი ერთდროულად ტკბილი და მწარე გემოების მქონე, სადღესასწაულო დესერტია, რომელიც მხოლოდ ქობულეთის მოსახლეობამ შემოინახა. ტრადიციულად იგი საქორწინო სუფრის შემადგენელი აუცილებელი ელემენტი იყო. ქორწინებას თავდაპირველად მას მეფე-პატარძალს მიართმევდნენ, ხოლო შემდეგ მექორწინეებს ჩამოურიგებდნენ. ზოგიერთი ინფორმაციით მაჯუნს მიცვალებულის დაკრძალვის შემდგომ გარდაცვლილის სულის მოსახსენიებელ დღეებშიც ამზადებდნენ.

სიტყვა „მაჯუნი“ არაბული წარმოშობისაა და გავრცელებულია სპარსულში – ძალ-ღონისა და აღგზნების მომცემ სამკურნალო ნაერთის მნიშვნელობით; თურქულში – საცხის, ყველა სახის კანფეტის მნიშვნელობით. ეს სიტყვა ოსმალურ წყაროებშიც დასტურდება, სადაც არაბულიდანაა შესული. აჭარულ დიალექტში მაჯუნი თავლიანი ან შაქრიანი ბრინჯია. ამ სამედიცინო ტერმინის ქართულში დამკვიდრებას დაახლოებით X-XI საუკუნეებიდან ვარაუდობენ.

ქართული წერილობითი ძეგლებიდან სიტყვა „მაჯუნი“ ძირითადად სამკურნალო ხასიათის წიგნებში ფიქსირდება. მათში ტერმინი „მაჯუნი“ სამკურნალო საშუალებაა და რთული სახის ნაერთს აღნიშნავს. „მაჯუნი“ ღონის მომცემი და აღმგზნები ნაყენის დანიშნულებითაც გამოიყენებოდა.

თანამედროვეობაში ქობულეთის მოსახლეობაში მაჯუნის სხვადასხვა რეცეპტი დასტურდება. უხუცესთა მეხსიერებაში დაცული ინფორმაციით მაჯუნი აუცილებლად მრგვალკაკალა ბრინჯით მზადდება, შაქრიანი სიროფის გამოყენებით, თუმცა გვაქვს ისეთი ვარიანტები, სადაც მაჯუნის დატკბობას არა შაქრიანი სიროფით, არამედ თავლით ახდენენ.

მაჯუნის სამზარეულო ხელოვნების ძირითად საიდუმლოებას მისი გემოვნება შეადგენს, კერძოდ სიტკბოსა და სიმწარით თანაბარი გემოვნებითი შეგრძნება. თანამედროვეობაშიც ყველა დიასახლისი ცდილობს აღნიშნული პრინციპი დაიცვას.

საკვანძო სიტყვები: ქართული კულინარია, ტრადიცია, რიტუალი.

* * *

სტატიის შესავალი. ქართულ ისტორიოგრაფიაში ხალხური კულინარიის კვლევას დიდი ხნის ისტორია აქვს. თუმცა მაჯუნი, როგორც ტრადიციული კერძი, ამ სტატიით სამეცნიერო ინტერესის ობიექტი პირველად ხდება. ამის მიზეზი შესაძლოა ისიც იყოს, რომ აღნიშნული კერძი, მხოლოდ ქობულეთის მოსახლეობის ტრადიციულმა ყოფამ შემოინახა და იგი სხვა ქართულ ეთნიკურ ჯგუფებში არ გვხვდება. საკუთრივ ლექსიკური ერთეულის – მაჯუნის შესახებ ძველ წერილობით წყაროებში, სამკურნალო კარაბადინებში, სხვადასხვა სალექსიკონო გამოცემაში მნიშვნელოვანი მასალები შემოინახა, რომლებიც ტერმინის არსის, ეტიმოლოგიისა და წარმომავლობის შესახებ საინტერესო მასალებს შეიცავს. აღსანიშნავია, რომ სულხან-საბა ორბელიანი თავის ლექსიკონში სიტყვა მაჯუნის ქართულ შესატყვისსაც გვანჯდის, რაც მიუთითებს, რომ მაჯუნით აღნიშნული სამკურნალო რეცეპტი უძველესი დროიდან იყო ქართველი ხალხისათვის ცნობილი.

საკვლევი საკითხის კვლევა სიახლეა, რაც მნიშვნელოვნად ზრდის მის აქტუალობას. აღნიშნული იმითაცაა განპირობებული, რომ აჭარის კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის სააგენტოს ინიციატივით, არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსის მინიჭების მიზ-

ნით, მაჯუნთან დაკავშირებით მომზადდა შესაბამისი დოკუმენტაცია და წარედგინა კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის ეროვნულ სააგენტოს.

კვლევის მიზანია მაჯუნთან დაკავშირებული სხვადასხვა სახის მასალების თავმოყრა და ერთობლიობაში გააზრება. წერილობით ძეგლებში დაცული ინფორმაციის საველე-ეთნოგრაფიულ მასალებთან შედარება-შეპირისპირება. აღნიშნული სტატია საკითხის კვლევის ერთგვარი დასაწყისია, სამეცნიერო მიმოქცევაში მისი ჩართვით მოსალოდნელია დაინტერესებულ პირთა გამოხმაურება, რაც საკითხის უფრო ფართო სპექტრით შესწავლის შესაძლებლობას მოგვცემს.

მეთოდები. სტატიაში შედარებით-ისტორიული მეთოდის გამოყენებით გაანალიზებულია მაჯუნის ისტორიული და თანამედროვე ფუნქციური ასპექტები. საკითხის დამუშავებისას გამოყენებულია პრობლემისადმი ინტერდისციპლინური მიდგომა. შესაბამისი მასალები ამოკრეფილია სამედიცინო, ლექსიკოლოგიური, ლიტერატურული და ისტორიულ-ეთნოლოგიური ხასიათის შრომებიდან. ნაშრომი დაფუძნებულია საკითხის ირგვლივ არსებულ სამეცნიერო ლიტერატურასა და საველე-ეთნოგრაფიულ მასალებზე.

მსჯელობა. ქართულ ხალხურ კულინარიაში მაჯუნი სპეციფიკურად გამორჩეული სადესერტო კერძია, რომელიც ცოცხალი სახით ბოლო დრომდე მხოლოდ ქობულეთის მოსახლეობაში შემონახა. საველე-ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ტრადიციულად იგი საქორწინო სუფრის შემადგენელი აუცილებელი ელემენტი იყო. ქორწინებაში თავდაპირველად მას მეფე-პატარძალს მიაერთმევდნენ, ხოლო შემდეგ მექორწინეებს ჩამოურიგებდნენ. ზოგიერთი ინფორმაციით მაჯუნს მიცვალებულის დაკრძალვის შემდგომ გარდაცვლილის სულის მოსახსენიებელ დღეებშიც ამზადებდნენ.

მაჯუნის სხვადასხვა რეცეპტია ცნობილი, თუმცა ყველა შემთხვევაში მაჯუნი ტკბილი და მწარე გემოების მქონე ინგრედიენტების შეზავებაა. მაჯუნი ცივი სახით მიიღება. თანამედროვეობაში სამისოდ, გარდა თეფშისა, სპეციალურ, ჭიქისებურ ფორმებსაც იყენებენ.

ქართულ ლექსიკოლოგიურ გამოცემებში, ასევე ქართულ ხალხურ კარაბადინებში სიტყვა „მაჯუნის“ და მისი სხვა შესატყვისების შესახებ საინტერესო ინფორმაციაა დაცული.

სულხან-საბა ორბელიანთან „მაჯუნი – სხვათა ენაა, ქართულად დუბედი ჰქვია“, ხოლო საკუთრივ სიტყვა „დუბედი“ განმარტებულია, როგორც „მაჯუნი“ (ს.-ს. ორბელიანი 435). ამდენად სულხან-საბა ორბელიანის მიხედვით მაჯუნი და დუბედი ერთი და იგივეა. ვეფხისტყაოსნის 1841 წლის გამოცემას, რომელიც სანკტ-პეტერბურგში ზაქარია ფალავანდიშვილისა და დავით ჩუბინაშვილის მიერ დაიბეჭდა, თან ერთვის მცირე ლექსიკონი. აქ სიტყვები: „მაჯუნი“ და „დუბედი“ არ ჩანს, თუმცა აღნიშნულ ლექსიკონში საკვლევი საკითხის კონტექსტში გვხვდება ახალი სიტყვა „მუფარახი“. იგი განმარტებულია შემდეგნაირად „იაგუნდის მაჯუნი, დუბედი“ (რუსთაველი, 1841, გვ. 232). ცოტა მოგვიანებით, კერძოდ 1846 წელს, ისევ სანკტ-პეტერბურგში დაიბეჭდა დავით ჩუბინაშვილის მიერ შედგენილი რუსულ-ქართულ ლექსიკონი. აქ სიტყვები „მაჯუნი“ და „დუბედი“ მოხსენიებულია რუსულ სიტყვა «Кашка»-სთან, სადაც «Кашка лекарственная» შემდეგნაირადაა განმარტებული: „მაჯუნი, დუბედი, მუფარახი“ (ჩუბინაშვილი, 1846: 397).

ქართული წერილობითი ძეგლებიდან სიტყვა „მაჯუნი“ ძირითადად სამკურნალო ტიპის წიგნებში, კარაბადინებში ფიქსირდება. მაგალითად ესენია: XI საუკუნის ქანანელის „უსწორო კარაბადინი“ (უსწორო კარაბადინი 1940:501); XIII საუკუნის „წიგნი სააქიმო“ (წიგნი სააქიმო 1936:316); XVI საუკუნის „იადიგარ-დაუდი“ (იადიგარ-დაუდი 1938:713); XVI – XVII სს. „კარაბადინი კარგი და მარგებელი“ (ხელაია, 2009: 23,309-310); ამ ხელნაწერებში ტერმინი „მაჯუნი“ ფარმაცოლოგიურ საშუალებათა ერთ-ერთ ძირითად ფორმად წარმოდგენილი და რთული სახის ნაერთს აღნიშნავს. თითქმის ყველა მაჯუნში მედიკამენტები თავლშია შეზეულილი, სავარაუდოდ თხელი „ფაფის“ სახით, რათა მისი შესმა, დალევა იყოს შესაძლებელი (ხელაია, 2009: 23).

„კარაბადინი კარგი და მარგებელი“ (XVI-XVII სს.) მიხედვით „მაჯუნი“ ფარმაცოლოგიურ საშუალებათა ერთ-ერთ ძირითად ფორმად წარმოდგენილი და რთული სახის ნაერთს აღნიშნავს.

კარაბადინში არაერთი მაჯუნია მოცემული და თითქმის ყველა მთვანში მედიკამენტები, სავარაუდოდ თხელი ფაფის სახით, თაფლშია შეზედილი (ხელაია, 2009: 23). ზოგიერთი მაჯუნი პილპილსაც შეიცავს, ხოლო თაფლი, როგორც აუცილებელი კომპონენტი, თითქმის ყველა მაჯუნის შემთხვევაშია დასახელებული, რომლის მეშვეობითაც სხვადასხვა წამლები თაფლის მეშვეობით შეიზილება და ხდება ერთი ნაერთი – მაჯუნად შექმნილი წამალი. გვაქვს მაჯუნის აღწერა, რომლის მოსამზადებლად სხვადასხვა დასახელების ელემენტი – წამალი ადულებულ თაფლში უნდა ჩაიყაროს და შეიქმნება მაჯუნი (ხელაია, 2009: 87-89).

მაჯუნთან დაკავშირებით ანალოგიური ინფორმაციაა მოცემული „აბრამ მწერლის კარაბადინში“. აქაც მაჯუნი ნარევს გულისხმობს, რომელიც ზოგ შემთხვევაში ადულებით ზადდება, ანუ მაჯუნად შექმნა დუდილის მეშვეობით. „აბრამ მწერლის კარაბადინში“ მაჯუნების სპეციალური კარია. მასში მაჯუნების ზოგადი ხასიათიცაა აღწერილი და ასევე, კონკრეტული მაჯუნებიცაა აღწერილი. აქაც თაფლი ყველგანაა დასახელებული, ხოლო ზოგ შემთხვევაში გვხვდება პილპილი. აღნიშნულ კარაბადინში შემდეგი სახელწოდების მაჯუნები გვხვდება: სტაფილოს მაჯუნი, მაჯუნი ქამუნია, მაჯუნი სვინტრისა მაჯუნი კამისა, მაჯუნი სიქანგუბინისა, მაჯუნი თვალმარგალიტისა, მაჯუნი ნარინჯისა, მაჯუნი აფილონისა, მაჯუნი გასახსნელი, ბიის მაჯუნი და ა.შ. (ხელაია, 2009: 112-174).

ერთი შეხედვით ჩანს, რომ მაჯუნი შედგენილი სახის ფაფისებური (?) ნარევია. აქ საინტერესო იქნება მოვიშველიოთ დავით ჩუბინაშვილისეული განმარტება სიტყვისა «Кашка лекарственная», რომელიც, როგორც ზემოთაც აღინიშნა, შემდეგნაირადაა ახსნილი: „მაჯუნი, დუბედი, მუფარახი“ (ჩუბინაშვილი, 1846: 397). მოცემულ შემთხვევაში „მაჯუნი“ სიტყვის მნიშვნელობისა და რაობის დასაზუსტებლად სიტყვა „ფაფა“ მაინც საეჭვოდ ჩანს. ჩვენი აზრით, მაჯუნად შექმნა არ უნდა ნიშნავდეს „ფაფად“ შექმნას, რადგან ზემოთ აღნიშნულ ოთხ კარაბადინში სხვადასხვა ინგრედიენტის ნაერთის აღსანიშნავად სიტყვათა წყობა „ფაფად შექმნა“ სხვა შემთხვევაშიცაა ნახსენები (ხელაია, 2009: 185). ანუ ერთი და იგივე კარაბადინი ცალკ-ცალკე ასახელებს პროცესებს: „მაჯუნად შექმნა“ და „ფაფად შექმნა“ ეს კი მიუთითებს, რომ შესაძლოა ისინი სხვადასხვა მნიშვნელობით გამოიყენებოდა და სხვადასხვა პროცესს ნიშნავდა.

ამდენად, ქართული კარაბადინების მიხედვით „მაჯუნად შექმნის“ პროცესში საგულისხმოა თაფლის მონაწილეობა. თაფლი იმდენად თვალშისაცემია, რომ შეიძლება დავუშვათ – მაჯუნი მხოლოდ თაფლით იქმნებოდა (?), თუმცა არის რამდენიმე გამონაკლისი, როცა მაჯუნად შექმნაში თაფლი არ მონაწილეობს. შედარებით მცირე შემთხვევაა, როცა მაჯუნად შექმნაში პილპილიცაა მოხსენიებული.

მაჯუნთან დაკავშირებით გარდა ზემოთ აღნიშნული ლექსიკოლოგიური და ხალხური სამკურნალო ხასიათის მასალებისა საყურადღებოა მისი ეტიმოლოგია.

ეტიმოლოგიური თვალსაზრისით, სპეციალური სამეცნიერო ლიტერატურის მიხედვით სიტყვა „მაჯუნი“ არაბული წარმომავლობისაა. ქართული მაჯუნის ამოსავალია არაბული სიტყვა (عجوة /
aḡḡana), რომელიც შემდეგი მნიშვნელობისაა: 1. მალამო, საცხი; 2. სამკურნალო ნაერთი, ნარკოტიკის შემცველი სამკურნალო ბალახების ნარევი. სიტყვა „მაჯუნი“ ფიქსირდება არაერთ ძველქართულ – ორიგინალურ თუ ნათარგმნ ლიტერატურულ ძეგლში. მაგალითად, „ქილილა და დამანაში“ იგი ღონის მომცემი და აღმგზნები ნაყენია. თანამედროვე მაჯუნთან მიმართებაში საინტერესოა „რუსუდანიანში“ დაცული მასალები. სადაც მაჯუნის ზემოთ აღნიშნულ მნიშვნელობებს ტკბილეული ემატება. დუბედი, მურაბასავით გაკეთებული ღონის მომცემი წამალია დ. ჩუბინაშვილისა და ი. გრიშაშვილის ლექსიკონშიც (ქალაქური ლექსიკონი, 1997: 151). სიტყვა მაჯუნი არაბული წარმოშობისაა სპარსულ და თურქულ ლექსიკონებში. სპარსულში ძირითადად აქცენტი კეთდება ძალ-ღონისა და აღგზნების მომცემ სამკურნალო ნაერთზე, ელექსირზე, ხოლო თურქული macun – საცხის, ყველა სახის კანფეტის აღმნიშვნელია. ეს სიტყვა ოსმალურ წყაროებშიც დასტურდება, სადაც არაბულიდანაა შესული. აჭარულ დიალექტში მაჯუნი თაფლიანი ან შაქრიანი ბრინჯია (ღლონტი, 1984: 354). მკვლევარ სოფიო იმედაძის მიხედვით, სავარაუდოდ, ამ სამედიცინო ტერმინის დამკვიდრება ქართულში დაახლოებით X-XI საუკუნეებიდან უნდა მომხდარიყო (იმედაძე, 2014: 89-90)

ამდენად, ძველი ქართული სამკურნალო კარაბადინების მიხედვით მაჯუნი შედგენილი სახის წამალია, სხვადასხვა ინგრედიენტების ნაერთია, სადაც სიტკბო ან სიმწარე მისი უპირობო განმსაზღვრელი არაა, თუმცა იმავე კარაბადინებში მოცემულ მაჯუნებში თავლით დატკობა, თავლით მაჯუნად შექმნა უფრო ჭარბობს.

ქობულეთის ძირძველი მოსახლეობის ტრადიციულ კულინარიაში მაჯუნი სადღესასწაულო კერძია. ერთგვარი დესერტია, რომლისთვის დამახასიათებელი ძირითადი სპეციფიკა ერთდროულად ტკბილ-მწარე გემოში გამოიხატება. ტრადიციულად იგი საქორწილო სუფრის შემადგენელი ნაწილი იყო, თუმცა საველე-ეთნოგრაფიული მასალებით, მცირე შემთხვევების სახით გვხვდება მაჯუნის განსხვავებული დანიშნულებაც. კერძოდ, მას მიცვალებულის დაკრძალვის შემდგომ, გარდაცვლილის სულის მოსახსენიებელ დღეებშიც ამზადებდნენ. ეს დღეებია: გარდაცვალებიდან მეორმოცე დღე, ანუ „ორმოცი“, „წლისთავი“ და გარდაცვლილის დაბადების დღე (ტუნაძე, 2024: 15).

საველე-ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით ქობულეთის მოსახლეობაში მაჯუნის სხვადასხვა რეცეპტი დასტურდება. უხუცესთა მეხსიერებაში დაცული ინფორმაციით მაჯუნი აუცილებლად მრგვალკაკლა ბრინჯით მზადდება, შაქრიანი სიროფის გამოყენებით, თუმცა გვაქვს ისეთი ვარიანტები, სადაც მაჯუნის დატკობას არა შაქრიანი სიროფით, არამედ თავლით ახდენდნენ.

წიგნში „კულინარიული მოგზაურობა აჭარაში“ (ნოლაიდელი, 2024: 48-49), რომელიც აჭარის ტურიზმის დეპარტამენტის ტურისტული პროდუქტების განვითარების სააგენტომ მოამზადა, მაჯუნის შემდეგი რეცეპტია მოცემული:

მაჯუნის მოსამზადებლად შემდეგი ინგრედიენტები იყო საჭირო: ბრინჯი 1 კგ. ან თეთრი ბოლოკი 150 გ; შაქარი 1 კგ; თავლი 3 ს/ფ. კოვზი და წინაკა 3 ჩ/კოვზი. მაჯუნის მოსამზადებლად მდულარე წყალში ჩაყრილ ბრინჯს ფაფისებური მასის მიღებამდე ხარშავდნენ. შემდეგ უმატებდნენ შაქარს, თავლს, შავ წინაკას და 10 წუთით ნელ ცეცხლზე შემოდგამდნენ. შემდგომ აჩერებდნენ თავდახურულ ჭურჭელში და ჩოგნით ჩაზელდნენ. ბრინჯის ნაცვლად შეიძლებოდა თეთრი ბოლოკის გამოყენება. ასეთ შემთხვევაში თეთრ ბოლოკს გახეხავდნენ და თავისივე წვენში დაბალ ცეცხლზე ხარშავდნენ მანამ, სანამ არ ჩაიშლებოდა და ფაფისებულ მასად არ გადაიქცეოდა. შემდგომ უმატებდნენ შაქარს, თავლს და შავ წინაკას. ფერის მისაცემად უმატებდნენ დამწვარ შაქარს.

მაჯუნის სამზარეულო ხელოვნების ძირითად საიდუმლოებას მისი გემოვნება შეადგენს, კერძოდ სიტკბოსა და სიმწარის თანაბარი გემოვნებითი შეგრძნება. თანამედროვეობაშიც ყველა დიასახლისი ცდილობს აღნიშნული პრინციპი დაიცვას, თუმცა გვხვდება ისეთი შემთხვევები, როცა მაჯუნში მცირედ სიტკბო ან სიმწარე სჯობნის, რაც ინდივიდუალური კულინარიული მიდგომის შედეგია. ეთნოგრაფიულ ყოფაში ზოგიერთი უფრო ტკბილი გემოს მქონე მაჯუნს ამზადებს, ზოგს კი პირიქით, შეიძლება უფრო მომწარო გემოს მქონე მაჯუნი მოსწონდეს. ტრადიციულად კი, როგორც აღინიშნა, მაჯუნში სიტკბო და სიმწარე თანაბრად უნდა იგრძნობოდეს. ამ მიდგომას ქობულეთის მოსახლეობის უმრავლესობა ეთანხმება და იცავს.

წარსულში მაჯუნს ქორწილის წინა ღამეს – „წვეულ ღამეს“ აუცილებლად ამზადებდნენ. ქორწილის დღეს მას ჯერ მეფე-პატარძალს მიართმევდნენ, ხოლო შემდეგ ქორწილის წევრებს ჩამოურიგებდნენ. გადმოცემით ხელის გულში ჩაუდებდნენ კოვზით. ზოგიერთი ქალბატონი, თუ იგი ორსულად იყო იხუმრებდა კიდეც: „მე ორი ხისა მერგებაო“, ანუ მე ორი წილი მეკუთვნისო. თანამედროვეობაში მაჯუნთან დაკავშირებული აღნიშნული ტრადიცია მივიწყებულია.

მაჯუნს ახალი სიცოცხლე და პოპულარიზაცია შესძინა ქობულეთის ისტორიულ-ეთნოგრაფიულმა მუზეუმმა, სადაც სხვადასხვა ღონისძიებებზე სტუმრებს პატარა ჭიქებით მაჯუნს სთავაზობენ, თან ამ კერძის ისტორიას და მასთან დაკავშირებულ ტრადიციებს უყვებიან.

დასკვნები. ამდენად, მაჯუნი, ქართულად დუბეიდი, ისტორიულად სამკურნალო ხასიათის წამალს წარმოადგენდა და ძველქართულ სამკურნალო ხელნაწერებში მისი მრავალი ვერსიაა შემონახული. შემდგომში მან დანიშნულება იცვალა და ჩვენს დრომდე მოაღწია, როგორც რიტუალურმა კერძმა და სადღესასწაულო სუფრის შემადგენელმა ნაწილმა. ზოგ შემთხვევაში იგი გააზრებულია, როგორც ენერგეტიკული საკვები. თანამედროვეობაში მაჯუნთან დაკავშირებული ტრადიციული კულტურა მივიწყებას ეძლევა და იგი მხოლოდ სადესერტო კერძის მნიშვნელობას ინარჩუნებს.

გამოყენებული წყაროები და ლიტერატურა:

1. გრიშაშვილი, ი. (1997). *ქალაქური ლექსიკონი*. თბილისი: სამშობლო.
2. იმედაძე, ს. (2014). *არაბული წარმოშობის ლექსიკა სულხან-საბა ორბელიანის „ლექსიკონი ქართულში“*. დისერტაცია ფილოლოგიის დოქტორის აკადემიური ხარისხის მოსაპოვებლად. ქუთაისი: აკაკი წერეთლის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი.
3. ნოლაიდელი, ნ. ლომთათიძე, თ. ლორია, მ. ბაუჭაძე, ზ. გოგუაძე, ლ. (2024). *კულინარიული მოგზაურობა აჭარაში*. ბათუმი: ააიპ ტურისტული პროდუქტების განვითარების სააგენტო.
4. ორბელიანი, ს.-ს. (1966). *ლექსიკონი ქართული* (ტომი I). თბილისი. მეცნიერება.
5. რუსთაველი, შ. (1841). *ვეფხისტყაოსანი*. სანკტ-პეტერბურგი: გამოიცა ზაქარია ფალავანდიშვილისა და დავით ჩუბინაშვილის მიერ.
6. ტუნაძე, თ. (2023). *საველე-ეთნოგრაფიული დღიურები, ქობულეთი 2022-2023 წლები*. ხელნაწერი, ინახება ავტორთან.
7. ლლონტი, ა. (1974). *ქართულ კილო-თქმათა სიტყვის კონა, შემდგენელი ალ. ლლონტი, I*. თბილისი: განათლება.
8. ხელაია, ნ. (2009). *ოთხი ქართული სამედიცინო ხელნაწერი, XVI-XVIII სს. ტექსტი გამოსაცემად მოამზადა, კომენტარები, ლექსიკონი და საძიებელი დაურთო ნანი ხელაიამ*. თბილისი.
9. Чубинашвили, Д. (1846). *Русско-Грузинский словарь составленный Давидом Чубиновым, I*. С-Пб.