

ნანული აზიკური

ყველის წარმოება როგორც კულტურული მემკვიდრეობა (ცხვრის გუდის ყველი)

ნოციური და ნაყოფიერი ალპიური და სუბალპიური მდელოები, ზომიერი კლიმატის საზამთრო საძოვრები ქმნიდა კარგ ნიადაგს საქართველოში მეცხოველეობის განვითარებისათვის. და, მართლაც, მსხვილფეხა და წვრილფეხა მესაქონლეობა მემინდვრეობასა და მევენახეობასთან სიმბიოზში წარმოადგენდა საქართველოს ეკონომიკის უმნიშვნელოვანეს სფეროს. ამითაა შეპირობებული ის, რომ საუკუნეთა სიღრმეებიდან მომდინარე ეს დარგი (მეცხოველეობა) დღემდე თითქმის უცვლელად ინახავს ძველთაძველ ტრადიციას.

მეცხოველეობის პროდუქტებიდან წამყვანი ადგილი მერძევეობას უჭირავს. რძის პროდუქტებიდან უმნიშვნელოვანესი კი ყველია. საქართველოში ყველი მზადდებოდა და მზადდება ძროხის, კამეჩის, თხის და ცხვრის რძისგან. ამათგან სასაქონლო მნიშვნელობა ტრადიციულ მეურნეობაში ძროხის და ცხვრის ყველს ჰქონდა მოპოვებული. ცხვრის ყველი მთელს აღმოსავლეთ საქართველოში მზადდებოდა და ცნობილი იყო „თუშური გუდის ყველის“ სახელწოდებით. სპეციალისტების მტკიცებით, მას როგორც საკვებ პროდუქტს, კავკასიაში წარმოებულ ყველებს შორის ერთ-ერთი წამყვანი ადგილი უჭირავს.

საქართველოს ყველა კუთხის ყველის ტექნოლოგია თავისებურად გამორჩეულია. საგანგებო აღნიშვნის ღირსია თუშური ცხვრის გუდის ყველი, კახური, ფშავ-ხევსურული და თუშური ძროხის გუდის ყველი, სამცხე-ჯავახური ჩეჩილი, ტენილი..., აჭარული ყველის სახეობები, იმერული, აჭარული და მეგრული სულგუნი, ანუ გადახარშულ-გადახელილი ყველი, რომელიც მზადდება ძროხის და კამეჩის რძისაგან, ყველა ეს სახეობა ძველი ქარ-

თული კვებითი კულტურის მონაპოვარია (თოფჩიშვილი 2012: 26-44).

ძველთაგან კავკასიაში ცხერის რძისაგან მზადდებოდა ნაირ-ნაირი სახის ყველი. ეს სახეობები ადგილისა და დამზადების წესის მიხედვით შემდეგნაირად იწოდებოდა: თუშური, შიხილინური, ოსური, ბაქოური, კიურინული, ლეზგიური, ყარაბაღული, დრალაგეზური, ვოლოკანური და სხვა. ამათგან, ცხერის რძისგან დამზადებულ ყველებს შორის უპირატესობა ეძლეოდა თუშურსა და ოსურს (Шадинов 1896). ადრე თუშურ გუდის ყველს დიდი რაოდენობით ამზადებდნენ აღმოსავლეთ საქართველოს მეცხვარეები (Цискаров 1843; Динник 1893; აზიკური 1989). მისი წარმოება მეურნეს დიდ შემოსავალს აძლევდა („დროება" 1875). თუშურმა ყველმა XIX ს-ის II ნახევრიდან სასაქონლო ღირებულება შეიძინა და მაღალი ცხიმინობით, თხელი ქერქითა და არომატიტ გამორჩეულ ამ ყველზე ადგილობრივ ბაზარზე დიდი მოთხოვნა იყო მაშინაც კი, როცა მის გვერდით იყიდებოდა ევროპული წესით დამზადებული ყველები (Калантар 1901), ყველი გაყიდვისა და საჭირო პროდუქტებზე გაცვლის კარგი საშუალება იყო. თუშები ყველს ჰყიდიდნენ ალავერდის დღესასწაულზე (განდევილი 1895; „ივერია" 1900), გურჯაანის, ველისციხის, ბოდბისხევის, თელავისა და თბილისის (ანნ, თავი I, 1892); აგრეთვე რუსეთის დიდი ქალაქების (Сапаров 1893, პეტრიაშვილი 1898; მელიქიშვილი 1922-23; თოფურია 1964; თოფურია 1972; თოფურია 1975; ცაგარეიშვილი 1978) ბაზრებში. მოგვიანებით ყველი და ცხერის სხვა პროდუქტები გადამყიდველი ვაჭრების ხელში ჩაგარდა (Скотоводство 1893). თუმცა განჩნდა ტენდენცია, რომ ეს საქმე თვითონვე ითავონ (გელოვანი 1913).

XIX საუკუნის ბოლოს ხალხური წესით დამზადებული გუდის ყველის ტექნოლოგია სპეციალისტთა შესწავლის ობიექტი გახდა (Пятая 1896).

საქართველოში რძის პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია საკმაოდ კარგადაა შესწავლილი (Сапаров 1893; პეტრიაშვილი 1898; მელიქიშვილი 1922-23; თოფურია 1964;

თოფურია 1972; თოფურია 1975; ცაგარეიშვილი 1978). მათ შორის გუდის ყველის ტექნოლოგიაც არ დარჩენილა მოგზაურთა და მკვლევართა ყურადღების გარეშე. მის შესახებ ფრაგმენტული ცნობები გაბნეულია ქართულ (ბუქურაული 1897; მურთაზაშვილი 1916) და რუსულ (Цискаров 1849; Пятая 1896; Весь Кавказ 1903) პერიოდულ გამოცემებში. ამ სახის ყველის ტექნოლოგიაზე საინტერესო წერილები, ჩანაწერები და ნაშრომები აქვთ ა. საფაროვს (Сапаров 1893); გ. ბოჭორიძეს (ბოჭორიძე 1993); ს. მაკალათიას (მაკალათია 1933), მ. გიგოიძეს (გიგოიძე 1955), ნ. ჯიქიას (ჯიქია 1967) და ნ. თოფურიას (თოფურია 1972), რომელიც გავითვალისწინეთ საკითხზე მუშაობის დროს. ასევე გამოვიყენეთ ჩვენს მიერ ველზე, მეცხვარეებთან ჩაწერილი და უშუალო დაკვირვების გზით მიღებული ცოდნა და მასალები, რაც ძირითად საფუძველად დაედო ნაშრომს.

ქართული ტრადიციული წესით დამზადებული იმ მრავალფეროვანი და მრავალრიცხოვანი ყველებიდან ამჟამად ჩვენ შევჩერდებით ერთ-ერთ გამორჩეულსა და საინტერესო სახეობაზე – ცხვრის რძისგან დამზადებული გუდის ყველის – „თუშური ყველის“ ტექნოლოგიაზე, რომელიც ქართველი მეცხვარეების ერთ-ერთ უდიდეს მონაპოვრად ითვლება. ცხვრის წველის რეჟიმი და ძოვების პროცესი ისე პრაქტიკულადაა გადანაწილებული და იმდენად სრულყოფილია, რომ ყველის წარმოების უძველეს წესრიგს დღესაც უცვლელად იყენებენ თუშები, რომლებიც „მთელს საქართველოში საუკეთესო მეცხვარეებად ითვლებიან" და „მთელს საქართველოში განთქმულ „თუშურ ყველს" ამზადებენ" (ჩიტაია 2001 IV, 243).

ისევე როგორც ევროპაში (Vakarelski 1969), საქართველოშიც ცხვრის ყველი მზადდება ღალამოუხდელი რძისაგან. მას ამზადებდნენ თუში, ფშაველი, მოხვეე და ქიზიყელი მეცხვარეები. აქედან დიდი ნაწილი თუშებზე მოდიოდა. თუშეთსა და ფშავეში ცხვარს სწველიან და ყველს ამზადებენ მხოლოდ მამაკაცები. ხევში ცხვარს ქალები ქალის მოვალეობას შეადგენდა რძის დამუშავე-

ბა სლოვაკიაშიც (Podolak 1979)] სწველიან და შეძლებული მეცხვარეები ამისათვის ქალებს საგანგებოდ ქირაობდნენ (მაკალათია 1934: 8,11,70). განსხვავებით საქართველოს სხვა რეგიონებისაგან, მოხევე მწვემსები ყველს დაღამოხდილი რძისგან ამზადებდნენ. მოხდილი დაღისგან კი ერბოს აკეთებდნენ (მაკალათია 1934: 70, 71).

ამჟამად გუდის ყველს ცხვრის რძისგან ძირითადად ისევ თუშები, ნაწილობრივ კახელი მწვემსებიც ამზადებენ. თუშეთის რეგიონს სათანადო პარალელური სამეურნეო ბაზები – საზამთრო და საზაფხულო საძოვრები – ოდითგანვე საქართველოს ტერიტორიაზე ჰქონდა. თუშების ნაწილს და სხვა რეგიონებს ცხვარი საზამთროდ გაჰყავდათ საქართველოს საზღვრებს გარეთ – შირვანსა და ყიზლარში. დღეს მათ ამის შესაძლებლობა არა აქვთ და შესაბამისად ცხვრის რაოდენობაც საგრძნობლად შემცირდა, მცირე ნოტობადაა (ფარის მცირე ნაწილი) ინახავენ საოჯახო საჭიროებისათვის და შესაბამისად ვედარც ყველს აწარმოებენ. ამ ბოლო დროს ქვემო ქართლში დაიწვეს სვანეთიდან ჩამოსახლებულმა ეკომიგრანტებმა ცხვრის მასშტაბების გაზრდა, რამდენსაც ქვემო ქართლის საზამთრო და თრიალეთის საზაფხულო საძოვრები აიტანს. მათ გვერდით არიან საქართველოს მოქალაქე აზერბაიჯანელებიც, მაგრამ ისინი მხოლოდ სამატყლე და სახორცე დანიშნულებით ამრავლებენ საქონელს. ძველად, XIX ს-ის შუა წლებიდან, როცა თუშებმა ცხვრის მასშტაბები გაზარდეს, მათ თავისი საძოვრები არა ჰყოფნიდათ და გადიოდნენ საზამთროდ თავისი შირაქის გარდა, ყიზლარის (რუსეთი) და შირვანის (აზერბაიჯანი) საზამთრო საძოვრებზე; ზაფხულობით კი – თრიალეთსა და ართვინ-არდაგანის მთებში, ფოცხოვსა და ყარსის ოლქში (Садовский 1886; ესაძე 1913). თუში მწვემსები თურქეთის საზაფხულო საძოვრებზე დადიოდნენ 1930-იან წლებამდე (1921 წელს დადებული ყარსის ხელშეკრულების (მუხლი 7 და 8) თანახმად (ენციკლოპედია 10, 1986) მწვემსებს საზღვრებზე გზა ხსნილი ჰქონდათ. საკმარისი იყო მწვემსის პირადობის დამადასტურებელი

მცირე ზომის ქაღალდი ეხვეწებიან. რესპუბლიკებისა და სახელმწიფოთა ურთიერთშეთანხმებით ეს საქმე მარტივად იყო მოგვარებული. 1930-იან წლების შემდეგ კი მხოლოდ ყიზლარსა და შირვანში მიდიოდნენ საზამთროდ, XX ს-ის ბოლოს ეს გზაც მოჭრილი აღმოჩნდა და საყოველთაო არეულობის გამო ცხვარიც უკვე შემცირდა. ამჟამად თუში მწვემსების მოძრაობის ამპლიტუდა საქართველოს საზღვრებში მყოფი საზამთრო (შირაქი) და საზაფხულო (თუშეთის მთები) საძოვრებით განისაზღვრება. ამიტომ ცხვრის სულადობა მკვეთრადაა შემცირებული. ცხვრის მოვლა-მოშენებისა და პროდუქტის წარმოების ტრადიცია კი მტკიცედ ურყევი და „მამა-პაპურია“.

დიდი ოდენობით, როგორც ძველად ვერა, მაგრამ თუშები ყველს ისევ ამზადებენ თუშეთის ღალიან, საზაფხულო საძოვრებზე.

ცხვარს სწველიან 2,5 თვეს – იენისში, ივლისში და აგვისტოს პირველ ნახევარში. ამ ხნის განმავლობაში თითო ცხვირიდან იღებენ საშუალოდ 4-5 კგ ყველს. ცხვრის რძე ღალიანია და 4 კგ რძისგან 1 კგ ყველი ამოდის, მაშინ, როცა 1 კგ ძროხის ყველის მისაღებად 9 კგ რძეა საჭირო.

ყველს აკეთებს საგანგებოდ შერჩეული, დიდი ხალხური ცოდნისა და გამოცდილების მქონე „კოდის დედა“-//„ყველის დედა“, იგივე „სარქალი“, იგივე „მეყველე“. სარქალმა ყველის ამოყვანის ყველა ნიუანსი კარგად იცის და თავის სამუშაო დროსაც ისე ანაწილებს, რომ არაფერი გამორჩეს. რძის ტემპერატურისა და დვრიტის რაოდენობის საზომ-საწონი საშუალებები მას არა აქვს. მხოლოდ საკუთარ ალღოსა და გამოცდილებას, პირად შეგრძნებებს ენდობა და ისე მოქმედებს. ეს საქმე დიდ ოსტატობას მოითხოვს და კარგი ყველის მკეთებელს დიდი სახელი აქვს, იგი მწვემსებს შორის გამორჩეულია და დაფასებული. მას სხვა მწვემსებთან შედარებით გასამრჯელოც მეტი ეძლევა, რადგან მის „კარგ ხელზეა“ მთელი ზაფხულის შემოსავალი დამოკიდებული.

სარქლის მოვალეობაა საყველუ ჭურჭლის მომზადება, გუდის დამუშავება, კოდის დადგმა, ღვრიტის მომზადება, ყველის ამოყვანა, მისი მოვლა და რძე-წველასთან დაკავშირებული ყველა საქმიანობა. სანამ საწველი ფარა საწველი ბაკის კარზე მოდგება, სარქალი რძის შესადეღებელ კოდს დგამს, გულებს ამზადებს, წინა დღეებში ამოყვანილ ყველიან გულებს უვლის.

გუდად რომ გამოდგეს, ცხვარს უკანა ფეხების ჩაჭრით, მუცელზე აუჭრელად და მთლიანად, ანუ „გულურად ატყავებენ“. ახალ გატყავებულ ტყავს გუდად არ იყენებენ, ის გამშრალი უნდა იყოს. ახალ ტყავს ჯერ „სართხამზე“- ორტოტა ხეზე გადაჭიმვით გააშრობენ, „გამოიყვანენ“. გამოიყვანების დროს კი სარქალი მას წინა დღესვე ჩააღბობს წყალში ან შრატში. შემდეგ გაკრეჭავს ისე, რომ ბეწვი ტყავზე ერთ სმ-მდე სიმაღლის დარჩეს. კისრის ადგილს კანაფით მაგრად შეუკრავს. მუცელზე – ჭიპლარის ადგილს „ხარატულს“ – არყის ხისგან გამოთლილ კოჭაკს, იგივე „პოლორჭიკს“, – გამოაკრავს, ტყავს გამოაბრუნებს ისე, რომ ბეწვიანი პირი შიგნით მოექცეს. გაბერავს და თუ სადმე გახერეტილია და ჰაერი გადის, იქაც ხარატულს გამოაკრავს. ამის შემდეგ გუდა უკვე მზადაა ყველის თაყების ჩასაღაგებლად.

კარგი ყველის მისაღებად ერთ-ერთი აუცილებელი პირობაა რძეს შეუნარჩუნონ გამოწველისას გამოყოფილი ტემპერატურა. ბუნებრივი ტემპერატურის შენარჩუნება აისახება ყველის ხარისხზე. უკვე გაცივებულ ან შეცივებულ რძეში ჩაშვებული კვეთი რძეს კი აღედებს, მაგრამ ამოდების შემდეგ ყველი კარგად ვერ გაფუვდება, თვალს ვერ გაიკეთებს. ასეთ ყველს „დელამაში გაცივებულს“ ეძახიან, მას მყიდველი ერიდება, გემოც არა აქვს სათანადო. ხარისხიანი ყველი კარგად გაფუვებული და თვლიანი უნდა იყოს, თვლებიდან ცხიმი უნდა გამოსჭვიოდეს. თვლები არც ისე დიდი უნდა იყოს, როგორც ძროხის ყველს აქვს. საწველად იყენებენ ხის პატარა კასრებს, რაც ასევე სითბოს დამჭერია. ამასთან მოსაწველად არჩევენ შუადღეს, როცა ცხელა, რაც ასევე ხელშემწყობი პი-

რობაა რძის ტემპერატურის შესანარჩუნებლად. ცხვარი დიდიდანვე საძოვარზეა გაშვებული. შუადღეს კი სიცხისგან ვეღარა სძოვს. დამცხარი ეყრება კლდეებისა და ხეების ჩრდილებში. მოსაწველად მწყემსები სწორედ ამ დროს იყენებენ. წველის დროს დღე ისე არის განაწილებული, რომ ცხვარმა ჭამა ორჯერ მოასწროს და მაძღარმა მშვიდად და კარგად დაისვენოს ღამის სადგომზე. ე.ი. შუადღეს წველა იძლევა იმის შესაძლებლობას, რომ რძემ სითბო არ დაკარგოს. შუადღეს ცხვარს საწველ ბაკთან მიაყენებენ და ერთი საათი გააჩერებენ. ამ ხნის განმავლობაში ცხვარი ისვენებს და რძეს იყენებს. ამასობაში მწყემსები საჭმელს მიირთმევენ. შემდეგ შერეავენ საწველ ბაკში, სადაც ცხვარი მჭიდროდ დგას და მოსაწველად მისი დაჭერა ადვილია. დაიწყებენ წველას და წველიან სამი საათის განმავლობაში. რძეს წველიან ხის, 4-5 ლიტრიან, კასრებში და ისე სწრაფად, რომ ნაკადებად კასრში ჩაჩხრიალებული რძე ქაფდება. ქაფის ეს ფენაც თავისებურად სითბოდამჭერია. სწრაფად მოწველილ რძეს ასევე სწრაფად ასხამენ იქვე, საწველი ბაკის პირში მდგარ კოდში. ცხვარს წველიან უკანა ფეხებთან შეჯდომით და ორივე ხელის ცურზე ღონიერი მოჭერით [ძველ თუშურ ფოტოებზე მინახავს – სრულიად ახალგაზრდა მამაკაცებს ჯაფისაგან დაბერებული, ასაკოვანი კაცის, უზარმაზარი, კვერებივით ხელები (მუშტები) ულაგიათ მუხლებზე. ასეთი ხელები ცხოვრებაშიც მინახავს მწყემსებთან მუშაობისას. ეს მათი დიდი ჯაფის, ძირითადად კი ცხვრის წველის შედეგია. უფრო მეტად გაუოცებივარ ასეთ ხელებს, მათთვის შეუსაბამო დაუჯერებელი სინაზის ღრმა ხვეულებიანი პანგები რომ გამოჰყავთ ფანდურის წვრილ სიმებზე].

ამისათვის მკლავმაგარი მწყემსებია საჭირო, რადგან ცხვრის ცური საკმაოდ მაგარია და მისგან რძის გამოწველა დიდ ძალას ითხოვს. დასაწყისში თითო მწველაევი კასრს 4-5 წუთში ავსებს და სწრაფადვე ასხამს კოდში. 600-700 სულ საწველს წველის 7-8 მწველაევი. საათნახევრიანი წველის შემდეგ სარქალი რძიან კოდს მიხედავს, მწველაევი კი „ჩხენტზე გადადიან“, ანუ კიდევ ერთხელ

იჭერენ სათითაო ცხვარს, ცალი ხელით ჯიქანს იკავენბენ, მეორეთი კი სათითაო ძუძუს ჩამოჩხენტავენ – ბოლომდე გამოწველიან შიგ დარჩენილ რძეს. ბოლოს ცხვარს “ბერაში გაატარებენ” – მწყემსები ბაკის ბოლოში ერთიმეორის გვერდით გამწკრივდებიან და ყველა ცხვარს კიდევ ერთხელ „ხელზე გაატარებენ“, რათა ბოლომდის გამოუწველავი არ დარჩეს რომელიმე. ერთი-ორი შემთხვევა და გამოუჩხენტავი ცხვარი გაშრება. ამ დროს ჩამოწველილი ისედაც ცოტა რძე კასრშივე ცივდება და მას კოდში აღარ ასხამენ, საბინაო საჭიროებისათვის იყენებენ – ადულებენ და მაწონს – „წველას“ ამზადებენ. ეს მათთვის ყოველდღიური კვების პროდუქტია.

საწველი ბაკიდან გამოშვებული, წველისგან დაღლილი და დამშეული ცხვრის ფარა ძალუმი ძონით მიუყვება გზას ღამის საბინაოსკენ და იქ მისვლამდე გვარიანად „აიღებს ვახშამს“. ისე, რომ შუადღისას მოწველილი ცხვარი დღეში ორჯერ – დილას და საღამოს ასწრებს გაძღომას და წველა იმდენად ვერ ტეხავს. თუ დილით მოწველიან ცხვარს, მწყემსებისათვის კი სიგრილეში შრომა შეღავათი იქნება ასეთი მძიმე სამუშაოს შესასრულებლად, მაგრამ საქმისათვის, ყველის ხარისხისათვის არ ვარგა. რაც არ უნდა ადრიან დაიწიონ წველა, ცხვარი სამი საათი მაინც უნდა იდგეს საწველ ბაკში, ის დილის „სადილს ვერ იღებს“. ამ დროს გასვლის შემდეგ უკვე ცხება, ცხვარი ვერ ძოვს საღამომდე, აგრილებამდე მშიერი რჩება და მალე შრება. დილით მოწველისას საჭირო რაოდენობის რძესაც ვერ გამოიღებს. ისე, რომ შუადღეს მოწველა თუში მეცხვარეების ხანგრძლივი გამოცდილების და დაკვირვების შედეგია. ისინი საწველად იყენებენ დღის იმ მონაკვეთს, როდესაც სიცხისგან გათანგული ცხვარი ისედაც ჩრდილებს ეძებს და უმოქმედოა.

საწველი ბაკის პირში (ახლოს) დგას წინასწარ კარგად მოთბუნებული საყველე კოდი. იგი უზარმაზარი ხის მთლიანი ტანისგან გაკეთებული 300 ლიტრამდე ტევადობის დიდი კასრია. კოდის დასადგმელ ადგილას მიწა ცოტაზე ამოთხილია, ძირში დაგებულია არყის ხის წვრილი

ფინხები, იმის ზემოდან გამხმარი ბალახის ფენაა და ზედ კი ორ-სამკეცად დაკეცილი ნაბადია დაგებული. ამ ნაბაღ-ზეა დადგმული კოდი და კოდზეც ნაბდებია შემოკრული. კარგად არის დათბუნებული ისე, რომ შიგ ჩასხმულმა რძემ მაქსიმალურად შეინარჩუნოს ის ტემპერატურა, რაც გამოწველისას ჰქონდა. კოდის პირზე მოწყობილია რძის „საწურავი“ – კოდს გადაკრული აქვს მტკიცე ტილოს ნაჭერი, ზემოდან დადგმულია „საწურავის კათხა“ – ცაცხვის ხის კანისგან შეკრული მაღალი რკალი შიგ ჯვარედინად გაყრილი ჯოხებით. კათხაში სქლად ჩაფენილია „საწურავის ბალახი“ – ჯინჭრის დედა, ჭინჭარი ან მაღალი ქუჩი, ე.წ. „წურულა ბალახი“. როცა მწველაი რძეს ჩაასხამს კათხაში, საწურავის ბალახი მსხვილ ნაგავს და ცხვრის ბეწვებს აკაეებს, შემდეგ კი ტილოს ფენაზე ისე კარგად იწურება რძე, რომ შიგ ბეწვის ან ნაგვის ნატამალიც არ ჩაჰყვება.

600-700 სულიან ფარაში 300 ლიტრამდე რძე გროვდება. სარქალი, საწურ მოწყობილობას მოხსნის კოდს, საწვენებელი ან ნეკა თითით რძეს ტემპერატურას გაუსინჯავს და კვეთს (დვრიტას) ჩაუშვებს რძეში. სადედი, ანუ კვეთი მეძუძური ხბოს ან ბატკნის (ჯობია) კვამლზე გამოყვანილი დვრიტაა, რომელიც წყალშია გახსნილი. სადედს მეყველე ყოველ დღე ახალ-ახალს ამზადებს [ეს თუში მწყემსების სხვა კუთხის მწყემსი-მეყველეებისაგან განსხვავებული წესია. ისინი დვრიტას ერთხელ რომ გახსნიან, მერე მთელი ზაფხულის განმავლობაში ყოველდღიურად ამატებენ და ამატებენ შრატსაც და სადედსაც. თანაც ისინი დვრიტის გასახსნელად შრატს იყენებენ და დვრიტაში სხვადასხვა კვეთებსაც ურევენ. მაშინ როცა თუში მწყემსები მხოლოდ ბატკნის დვრიტას იყენებენ (ზოგჯერ ხბოსაც) და მას სუფთა წყალში ხსნიან].

კვეთს რძეში ჩასაშვებ დოზას საკუთარი გამოცდილებითა და აღდგომით საზღვრავს, რაიმე ზომა-წონას არ იყენებს. რძეში სადედის ჩაშვების შემდეგ კარგად აურევს არყის ხის სამტოტა, ქერქგაცლილი ჯოხით – სარეველათი, თან მაგიურ სიტყვებს ამბობს – „ისრემც მოგეკიდება,

როგორც თხას მარგი, ძაღლს ცუცხა [მარგი და ცუცხა თხის და ძაღლის დაავადებაა], გერგოს, გერგოს, გერგოს" (ცოცხანიძე 2016: 150). შემდეგ კოდს სუფთა ტილოს გადააფარებს, ზემოდანაც ნაბლით დაათბუნებს და დატოვებს. 30-45 წუთის შემდეგ რძე შესქელებულ მასად – „დელამად“ გადაიქცევა. მეყველე ზედ თითს გაუსვამს, თუ გაისერება – კვალს დატოვებს, იმავე სარეველათი ამ მასას კარგად აურ-დაურევს და ისევ თბილად დააფარებს. დელამას დარევას დიდი ყურადღება სჭირდება. კარგად აურეველი დელამადან მიღებული ყველი ადვილად სკდება და უხარისხო გამოდის. ისე, რომ დელამას ხორბლის მარცვლის ოდენობაზე დაანამცვეცებენ. ნახევარი საათი ისევ გააჩერებენ. ამ დროში დელამა ყველად გადაიქცევა, შრატს მოიგდებს თავზე, მასა ძირისკენ წავა. მეყველე შრატს ჯამით მოხდის და საკედეში (სპილენძის დიდი ქვაბი) დააგროვებს. ყველის საკმაოდ მკვრივ მასას კი ხის ხმალიკათი დაჭრის. ნაჭერ-ნაჭერ ამოიღებს ტილოს პარკში, მიაქცევს პარკის ერთ კუთხეში, პირს მოუგრებს და ბარცაკალზე – ყველის დასაჯურ ფიცარზე, ხელში ტრიალით და ზეწოლით შრატს გამოწურავს, სანამ შრატი მოთეთრო ფერს მიიღებს, შემდეგ წურვას შეწვიტავს, თან ჩურჩულებს: „ჩვენი ყველი ტალივითა, მონამგლეთა (მეზობლად მყოფი სხვა ბინის მწვემსები) წყალივითა, ტალი, ტალი, ტალი“. ტილოს პარკებში სარქალი საყველე მასას ისე დაანაწილებს თვალზომით, რომ თითო „კვერი“ ანუ თავი საშუალოდ 8-9 კგ გამოვიდეს. სათითაოდ ასე ამოჯურულ ყველიან პარკებს ხის მოგრძო ფიცარზე ჩამოარიგებენ და ზემოდან ტილოს, შემდეგ კი ნაბადს გადააფარებენ, რომ ყველი არ გაცივდეს და კარგად აფუძდეს. ასე ტოვებენ მას 1,5 – 2 საათით. ამ ხნის განმავლობაში, ისევ იწურება შრატი. არც ისე გაწურავენ, რომ შრატი სულ არ შეყვეს და ყველმა „ფუილი“- დუდილი არ შეაჩეროს. ორი საათის შემდეგ სარქალი ყველს გუდებში ალაგებს. გუდის ძირში ჯერ ჩაყრის ერთ მუჭა მარილს და ჩადებს ყველს, ზემოდან კიდევ დააყრის ამდენივეს და ჩადებს სხვა ყველს და ა.შ. ბოლოს ზემოდანაც

კიდევ დააყრის მარილს და გუდას პირს მაგრად მოაკრავს. მაშინვე წინა ფეხის ტყავზე დამაგრებული მასრიდან გუდას გაბერავს და მოაკრავს მასაც კანაფს, რომ ჰაერი არ გამოვიდეს. თავისთვის საკმარის წათხს მარილის დაყრის შემდეგ ყველი თვითონვე უშვებს. გულებს ალაგებენ საყველე თაროზე ან ტახტზე, რომელზეც დალაგებულია არყის ხის წვრილი ტოტები და ზედ გაფენილია ქუჩი, რომ გუდა თბილად და რბილად იყოს. ერთი დღე-ღამე გუდას თბილად ინახავენ. დიდი მნიშვნელობა აქვს სარქლის მიერ გუდის მომზადებისას დატოვებულ 1 სმ სიმაღლის მატყლს და ამ ფენის გუდის შიგნით მოქცევას. იგი ყველს ტემპერატურას უნარჩუნებს, თანაც ბეწვებში გამჯდარი მარილწყალი სინესტესა და მარილს ინახავს და ამით ყველს იცავს. გუდას პირველ ხანებში დღეში ორჯერ აბრუნებენ, რომ ყველმა ფორმა (სიმრგვალე) შეინარჩუნოს, არ დაბრტყელდეს, თანაც წათხში მარილი თანაბრად გავიდეს და ყველმა იგი თანაბრად შეიწოვოს. გუდაში წათხი ნახევრამდეა, გუდის ბრუნების დროს ყველს წათხი ყველა მხრიდან ევლება და გაუჯდება მარილი. ყველს აუცილებლად მსხვილად დაფქულ „ქვა-მარილს“ აყრიან. მარილი ნელ-ნელა დნება და თანდათანობით უჯდება მას [ერიდებიან ზღვის მარილს – ყველს ამწარებსო (თოფურია 1972) 360]. ერთბაშად დამდნარი და ყველის მასაში გამჯდარი მარილი დუღილს ხელს უშლის, აყოვნებს და ყველი სქელქერქიანი გამოდის, მარილი შუაგულამდე ვეღარ აღწევს და ყველის გული მძაღდება. ორი კვირის შემდეგ გუდას კვირაში ერთხელ აბრუნებენ. ორ კვირაში დუღილი დამთავრებულია და „თვალი აღებუღია“. საბოლოო დამწიფებისთვის ყველს 42 დღე სჭირდება, ე.ი. 6 კვირა. ყველი მთიდან ცოტა გვიან ჩამოაქვთ, როცა ბარში უკვე აგრილდება. ტრანსპორტირების წინ გუდაში არსებულ შრატს დადვრიან, რომ მისი გადატანა გაიოლდეს. გუდას ტომრებში დებენ, ჩათოებით (ტყავის ზონრები) კრავენ ორგან და ცხენს იმავე ჩათოების მარყუეებით უნაგირის ტახტაზე ჩამოაცმევენ. თითო ცხენი 80-100 კგ-ს და ზოგჯერ მეტსაც იკიდებს. ბარში ჩამოტანის შემდეგ გულებს, ახლა

უკვე გადადუღებული, ცივი, მარილიანი წყლით ისევ გადააქსებენ და სიგრილეში (სარდაფში, სახლის პირველ სართულზე) ტახტზე ან ცოტა ხნით პირდაპირ ფიცრის იატაკებზე დააღაგებენ. დიდი ხნით შესანახი კი ტახტებზე უღაგიათ.

ჩვეულებრივ ბარში ჩამოტანისთანავე, ხდება ყველის გადანაწილება. გასაყიდს მალევე გაჰყიდიან, შესანახს დაიტოვებენ. ყველს ძირითადად გადამყიდველები ყიდულობენ და ესეც გარკვეულწილად ამცირებს მწვემსების შემოსავალს და შრომის ხალისს.

ამრიგად, მაღალი ხარისხის ყველის მიღების მთავარი პირობაა რძის სათანადო ტემპერატურა (რძეს უნდა მაქსიმალურად შეუნარჩუნონ წველისას გამოყოფილი სითბო), კვეთის ხარისხი და რაოდენობა, ყველის დამზადების თანმიმდევრობის ზუსტი დაცვა, მარილის ხარისხი და რაოდენობა და საძოვრის ხარისხი. საძოვარი უნდა იყოს მზიანი, პირმზე ალაგი, ქოსა (დაბალი, ნოყიერი) ბალახიანი ველებით. ცნობილია სახარისა და ალაზნისთავის ყველის ხარისხი.

იმისათვის, რომ ყველმა არ დაკარგოს თავისი თვისება და მალე არ გაფუჭდეს, აუცილებელია მისი მოვლა: გუდას არ უნდა გასდიოდეს, წათხი გუდაში მუდმივად უნდა იყოს და უნდა ინახებოდეს მშრალ და გრილ ადგილას. კარგი მოვლის პირობებში ყველი ახალ მოსავლამდე გემოუცვლელად ინახება.

აგვისტოს პირველ ნახევარში, როცა იწყება ბატკნის პარსვა, ცხვარს უკვე დილით სწველიან – „გაადილაგებენ – დილით ადრე წველიან. ამ დროს ისეთ პროდუქტს ამზადებენ, რომ ტემპერატურის შენარჩუნებას არსებითი მნიშვნელობა არა აქვს. ამ დროს ცხვარს რძე ნაკლები აქვს, მაგრამ დალიანობა, ცხიმიანობა, იმატებს. თუ კარგი წველისას დღეში 5-6 თავი ყველი ამოდის, გადილაგების შემდეგ, ერთ ან ორ კვერს ამოიღებს სარქალი. ამას „საჩობნოდ“, სამწვემსოდ წველას ეძახიან და ამ ყველის თავებისგან ამზადებენ „ნოგს“. ჩვეულებრივი წესით დამზადებულ ყველს საღამომდე გააჩერებენ პარკში ფიცარ-

ზე დადებულს, რომ კარგად დაიწუროს. საჩოგე თავებს თბილად, მზეზე დადგმულ კოდში ინახავენ, რომ კარგად ჩახურდეს. ორ კვირას ნაგროვებ თავებს მარილში კარგად გაზელენ და გუდაში მჭიდროდ ჩაძეკილს ინახავენ. ეს სამწყემსო სატანია. მას არომატი და გემო სასიამოვნო, ცხიმიანობა კი მაღალი აქვს. ამავე წესით ამზადებენ "საჯღურსაც", ოღონდ სასაჯღურე მასას პარკში ინახავენ მეორე დღემდე, რომ შრავი უფრო კარგად დაიწრიტოს. მასაც კოდებში თბილად ინახავენ. ორი კვირის შემდეგ მარილით გაზელენ და გუდაში მაგრად ჩატენიან. „ჩოგზე“ მაღალი ცხიმიანობა აქვს „საჯღურს“. ყველის ამ სამივე სახეობას განსაზღვრავს კვერში დატოვებული შრავის ოდენობა, ანუ დაჯურვის ხარისხი. ყველად შესანახს, რომელსაც თვალის უნდა ჰქონდეს, მეტ შრავს უტოვებენ, რომ დუდილი გამოიწვიოს. ჩოგისა და საჯღურისათვის იყენებენ ხბოს ან ვერძის ტყავისგან დამზადებულ გუდას.

შეიძლება ითქვას, რომ ცხვრის რძისგან მზადდება სამი სახის ძირითადი პროდუქტი – ყველი, ჩოგი და საჯღური. ამათგან პირველს საბაზრე და გაცვლითი ღირებულება აქვს, ორი დანარჩენი კი საშინაო და საველე (სამწყემსო) საჭიროებისათვის გამოიყენება.

ცხვრის რძისგან ამზადებენ მეორად, არაძირითად პროდუქტს – კალტს, იგი ყველის ნარჩენი შრავის ადუღებით მიღებული ხაჭოა. მასაც მაგრად გაწურულს და მარილში გაზელილს გუდაში ჩაძეკილს ინახავენ.

სამწუხაროდ, ამ ბოლო წლებში, დაირღვა ის საუკუნეებგამოვლილი ტრადიცია ცხვრის ყველის გუდაში შენახვისა. შრომის გაიოლების [ცელოფანის პარკს გუდასავით დიდი მოფრთხილება არ სჭირდება, ადვილად არ იხევა და არც იგლიჯება] და უფრო მეტად კი დაუდევრობის თუ სიზარმაცის გამო, ყველს ცელოფანის პარკებში დებენ და მასში მიდის მწიფობის პროცესი, რაც სრულად ცვლის ყველის საგემოვნო თვისებებს. ყველის ცხვრის ტყავში გამოყვანა აუცილებელია მწიფობის დამთავრების დრომდე მაინც, რადგან ცელოფანის გერმეტულად დახშუ-

ლი სიერცე მას თვისებებს უკარგავს. გუდაში კი გარემო ფაქტორებთან (ჰაერი, სინესტე...) მაინც კავშირია, ბუნებრივი ვენტილაცია ხდება მცირე, მაგრამ აუცილებელი.

ყველს, გარდა იმისა, რომ ყველანაირი სუფრის აუცილებელი პროდუქტია, ადრე დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა რიტუალურ სუფრაზეც. შობასა და ახალ წელს ოჯახის დიასახლისი უბრად წავიდოდა წყალზე, პურს, ყველს და მატყლს წაიღებდა. ყველსა და პურს წყალში ჩაყრიდა და სამჯერ იტყოდა: „ყველი, პური მოგიტანე, წყალო, ბედი გამაყოლო“. ყველს დებენ სადღესასწაულო, სარიტუალურ სუფრებზე. ხატში მისატან სანთელ-ზედაშესა და ქადას აუცილებლად ახლავს „სითეთრე“ – ყველი; იგი ყოველდღიური ტრაპეზის შემადგენელი ნაწილიცაა.

ყველთან დაკავშირებულია სხვადასხვა ხალხური აკრძალვები: ყველში ჩასობილი დანის შიგ ჩატოვება არ შეიძლება, ცოდვად ითვლება. ყველის ნამცეცებს უფროთხილდებიან, დაბლა არ დაყრიან – უბარაქობა იცისო. ყველთანაა დაკავშირებული მაგიური ქმედება – ცხვრის ყველს არ შეწვავენ, ხალხის რწმენით, ცხვარს ცური ასტკივდებაო.

მე-20 საუკუნის შუა წლებიდან თუშეთში დაიწყეს გუდის ყველის დამზადება ძროხის რძისგანაც, რადგან ამით მეტ შემოსავალს იღებდნენ – ყველი ბაზარზე კარგად იყიდება. ამან ჩაანაცვლა მხოლოდ შიდა მოხმარების, ბაზრისთვის უცნობი, ძვირფასი პროდუქტი – ჰმელი კალტი (ხაჭო), რაც დასანანიცა, რადგან ხმელ კალტს არანაკლები კვებითი ღირებულება აქვს და კარგადაც ინახება. ამასთან საუკუნოვანი ტრადიციის მქონე კიდევ ერთი ძაფი გაწყდა. უგემრიელესი ხმელი კალტი რძის შედღვეებისა და კარაქის ამოყვანის შემდეგ დარჩენილი სითხისგან – დოსგან მზადდება; იგი ორნაირი მზადდებოდა – ჩვეულებრივ გამხმარი და შებოლილი. ამჟამად თითო-ოროდლა მოყვარული საოჯახო მოხმარებისათვის ისევ აკეთებს. გაჩნდა ტენდენცია მისი კვლავ აღორძინებისა და თუ ფართო საზოგადოება მის საგემოვნო თვისებებსა და კვ-

ბით ღირებულებებს გაიცნობს და მასზე მოთხოვნა განდება, იმედია მისი ტექნო-ლოგია არ დაიკარგება.

იქ სადაც ცხვართან ერთად ძროხის ფერმაც აქვთ, გუდის ყველს ძროხისა და ცხვრის შერეული რძისგანაც ამზადებენ.

უნდა აღინიშნოს, რომ ცხვრის რძის ხალხურ ტექნო-ლოგიაში ლექსიკა მთლიანად ქართულია. XIX-XX სს. მიჯნაზე ქართული ტერმინების – კოდის დედა//ყველის დედა//მეყველე – გვერდით გაჩნდა იგივე დანიშნულების სიტყვა „სარქალი“. ეს სიტყვა სპარსული წარმომავლობისაა და გვიანდელ ფეოდალურ საქართველოში მისი ერთ-ერთი მნიშვნელობა იყო უფროსი, ზედამხედველი, მუშათუხუცესი, სამეურნეო დარგის მოხელე (ენციკლოპედია 9, 1985). ამ სიტყვას საქართველოს თურქულენოვანი მოსახლეობაც იყენებს; იგი ხალხების მეზობლობისა და ურთიერთგავლენის შედეგად უნივერსალურ ტერმინადაა ქცეული.

შეიძლება ითქვას, რომ ქართული გუდის ყველის წარმოება ემყარება ძველსა და მდიდარ ტრადიციას, რომელიც ითვალისწინებს საძოვრების სწორ შერჩევას, ცხვრის ძოვების რეჟიმს, წველისას და ყველის დამზადებისას დროის აზრიან განაწილებას, სარძევე და ყველის შესანახი ჭურჭლის სისუფთავესა და ხარისხს, დერიტას; მის მოვლასა და შენახვას... მისი დამზადების მეტად ფაქიზი და დახვეწილი ცოდნა ემპირიული გზითაა მიღებული და დიდი გამოცდილების შედეგია. წერილობითი წყაროებისა და ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით ყველის დამზადების ტექნოლოგია ოდითგანვეა ცნობილი ქართველი ხალხისათვის, ამას მხარს უჭერს რძის პროდუქტების აღმნიშვნელი მდიდარი ლექსიკა (ორბელიანი 1966; აბულაძე 1973), ყველის წარმოების პროცესთან დაკავშირებული მაგიური ქმედებანი. გუდის ყველის დამზადების ხალხური წესი იმდენად სრულყოფილია, რომ დრომ და მეცნიერების აგრერეზად განვითარებამ მასში კორექტივი ვერ შეიტანა. თუშურ გუდის ყველს დღესაც „მამა-პაპური“ წესით ამზადებენ. შეიძლება ითქვას, რომ

ტრადიციული გუდის ყველის წარმოება საქართველოში მისი კულტურული მემკვიდრეობის ერთ-ერთი ძლიერი გამოხატულებაა.

დამოწმებული ლიტერატურა

აბულაძე 1973 – აბულაძე ილ., ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.

ბოჭორიძე 1993 – ბოჭორიძე გ., თუშეთი, თბ., 1993.

ბუქურაული 1893 – ბუქურაული ივ., ტბათანიდან წოვა-თამდინ – „მოამბე“, 1897, IX.

განდგილი, ალავერდობა – „ცნობის ფურცელი“, 1895, 921.

გელოვანი 1913 – გელოვანი გ., თუშები და მათი ზნე-ჩვეულებანი – „სახალხო გაზეთი“, 1913, 916.

დროება 1875 – „დროების“ კორესპონდენცია, ალვანიდგან – „დროება“, 1875, 35.

ენციკლოპედია 1985 – ქართული საბჭოთა ენციკლოპედია, ტ. 9, თბ., 1985.

ენციკლოპედია 1986 – ქართული საბჭოთა ენციკლოპედია, ტ. 10, თბ., 1986

ესაძე 1913 – ესაძე ბ., მეცხვარეობა თუშეთში – „სახალხო გაზეთი“, 1913, 1007.

თოფურია 1964 – თოფურია ნ., რძის დამუშავების ხალხური წესები სამეგრელოში (ყველი) – „ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა, თბ., 1964, გვ. 40-60.

თოფურია 1972 – თოფურია ნ., თუშური ყველი – მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, ტ. XVI-XVII, თბ., 1972.

თოფურია 1975 – თოფურია ნ., ყველის დამზადების ხალხური ტექნოლოგიიდან (სადედი) – მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, ტ. XVIII, თბ., 1975.

თოფურია 1978 – თოფურია ნ., იმერული ყველის დამზადების ხალხური ტექნოლოგია – მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, ტ. XIX, თბ., 1978.

თოფნიშვილი 2014 – თოფნიშვილი რ., ქართველთა კეებითი კულტურის ისტორიიდან: სულგუნი, თბ., 2014.

ივერია 1900 – „ივერია“, 1900, 203.

მაკალათია 1933 – მაკალათია ს., თუშეთი, თბ., 1933.

მაკალათია 1934 – მაკალათია ს., ხევი, თბ., 1934.

მელიქიშვილი 1922 – მელიქიშვილი პ., ჩვენებური ყველი – „ტფილისის უნივერსიტეტის მოამბე“, II, 1922-23 წწ.

მურთაზაშვილი 1916 – მურთაზაშვილი რ., თუშების ცხოვრება – გაზეთი „საქართველო“, 1916.

პეტრიაშვილი 1898 – პეტრიაშვილი ვ., რძე და მისი სხვადასხვაგვარად გამოყენება, ტფ., 1898.

ორბელიანი 1966 – სულხან-საბა ორბელიანი, თხზულებანი, ტ. IV-2, 1966.

ჩიტაია 1997 – ჩიტაია გ., შრომები, ტ. I, თბ., 1997.

ცაგარეიშვილი 1978 – ცაგარეიშვილი თ., რძის მეურნეობა ქვემო ქართლში – მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XIX, თბ., 1978.

ცოცანიძე 2016 – ცოცანიძე გ., წელიწადი მეცხვარეებთან, 2016.

ჯიქია 1967 – ჯიქია ნ., თუშური საჭმელები – თუშეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის, თბ., 1967.

Весь Кавказ 1903 – «Весь Кавказ», Этнографический отдел (тушины), 1903, № 1.

Динник 1893 – Динник И.Я. Путешествие по Пшавии и Тушетии – »Записки Кавказского отдела Императорского Русского Географического Общества», 1893, XV, № 126, გვ. 91-147.

Джанашвили 1896 – Джанашвили М.Г., Историческая справка о молочном хозяйстве в древней Грузии – »Кавказское сельское хозяйство, 1896, № 142.

Калантар 1901 – Калантар А., Новые условия для скотоводства – «Кавказское сельское хозяйство», 1901, № 364.

Пятая 1896 – Пятая беседа по молочному хозяйству (10-20 октября, 1896 г.) – «Кавказское сельское хозяйство», 1896, № 148.

Садовский 1886 – Садовский К. Посховский участок Ардаганского округа Кавказской области – СМОМП, вып. V, Тб., 1886.

Сапаров 1893 – Сапаров А., О тушинском уезде – «Кавказский календарь», 1893.

Шадинов 1896 – Шадинов Г.Г., Молочное производство в Закавказье – «Кавказское сельское хозяйство», 1896, № 145.

Цискаров 1849 – Цискаров И., Записки о Тушетии – «Кавказ», 1849, № 12.

Vakarelski 1969 – Vakarelski Von Cristo, Milchverarbeitung und milchprodukte bei den Bulgaren, budapeSti, 1969.

Podolak 1979 – Podolak Ian, Ovciarstvo v lazovey oblactu krupinckey {laniny, Kabinet etnologie FFUK, Bratislava Slavensky Barapopis, 3, 1979.

Hann 1882 – Hann Karel, Aus dem Kaukasen, Leipzig, 1882, თავი I, ვისარგებლე ეთნოლოგ ზ. ჯინჯისაშვილის თარგმანით.

ხელნაწერები:

აზიკური 1989 – აზიკური ნ., მეცხვარეობა აღმოსვლეთ საქართველოს მთიანეთში (ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით), თბ., 1989.

აზიკური 1980-2000 – აზიკური ნ., 1980-2000 წლებში ჩაწერილი ეთნოგრაფიული მასალები.

გიგოიძე 1955 – გიგოიძე მ., მეცხვარეობა თუშეთში, 1955 წ. ხელნაწერი ინახება ივ. ჯავახიშვილის ისტორიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტის არქივში.

Nanuli Azikuri

Cheese production as cultural heritage sheep milk cheese "guda"

The work has studied old Georgian technology of sheep cheese (aka guda cheese), according to which the cheese is being produced till this day and is known as "Tushetian cheese". The work has also shown all mandatory preconditions for producing a good quality cheese. Also the characteristics are shown which make this cheese special in its kind.