

თინა იველაშვილი

ხელხური სამზარეულო
სამხრეთ საქართველოში

ფირმა „ნაღარა“

1991

წინასიტყვაობა

სადღეისოდ მატერიალური და ყოფითი კულტურის სხვა სფეროსთან შედარებით ხალხურ სამზარეულოში ეთნოგრაფიული სპეციფიკა უფრო მეტადაა შემონახული, ამიტომ მათი აღწერა-გამომზიურება ამა თუ იმ ხალხის (რომელთა სამზარეულოს შესწავლაც ხდება) ეთნიკური ისტორიის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან წყაროს წარმოადგენს.

ტრადიციული ხალხური სამზარეულოს შესწავლა იმ სახით, რა სახითაც არსებობს ამა თუ იმ ეთნოსში, საშუალებას იძლევა განვსაზღვროთ თუ რა სახით არსებობს სხვადასხვა გეოგრაფიული კლიმატის მქონე რეგიონებში მცხოვრები ერთი ეთნოსის შიგნით, რა არის ამ ეთნოსისათვის ზოგადად დამახასიათებელი და რა სპეციფიკურობით გამოირჩევა ცალკეულ გეოგრაფიულ რეგიონში.

ცალკეული ხალხის ხალხური სამზარეულო, პროდუქტები და მათი დამუშავების ტექნოლოგია, კერძების ტიპი და მისი დამზადების რეცეპტები, პურობა და პურობის თანმხლები, ეთიკურ-ესთეტიკური ნორმები მატერიალური და სულიერი კულტურის სხვადასხვა ასპექტთან ერთად თვალნათლივ ასახავს თითოეული ხალხის ხანგრძლივ კულტურულ და ეთნიკურ ისტორიას.

მოცემული წიგნი ეძღვნება სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ხალხურ სამზარეულოს, რომელსაც დღესაც მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია განსაკუთრებით სოფლის მოსახლეობის ყოფით კულტურაში. აღნიშნული რეგიონის მოსახლეობის მაგალითზე ნაჩვენებია საკვებთა სახეობის ტიპოლოგია დამზადების ტექნოლოგიით, პურობა და მასთან დაკავშირებული ქცევის კულტურის ასპექტები.

მარცვლელი და უისი პროდუქტები (ნახევარფაბრიკატები)

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობას მიწათმოქმედების, კერძოდ, მემინდვრობის დიდი კულტურული ტრადიციები გააჩნია. ამ რეგიონის მეურნეობაში ძველთაგანვე წამყვანი იყო მარცვლელი კულტურები. აქ თავმოყრილია ხორბლელის მრავალი სახეობა და ვარიაცია. ადგილობრივ კლიმატურ პირობებს განსაკუთრებით კარგადაა შეგუებული დოლის პური, დიკა, შავფხა, ასლი, ჭვავი, ქერი, სელი და რიგი სხვა მარცვლელისა, როგორც სამემოდგომო ისე საგანჯანსაღო ციკლით. ყოველგვან ამის საფუძველზე აღნიშნული კუთხის ძირძველი ქართველი მოსახლეობა დღეისათვის ქართველი ხალხის მიწათმოქმედების უძველესი კულტურული ტრადიციების მატარებლად შეიძლება ჩაითვალოს.

მემინდვრობის განვითარების მაღალმა დონემ განაპირობა კიდევ მარცვლელი კულტურების მრავალფეროვან ნახევარფაბრიკატებად გადასწავება, შემდეგ კი მათი გამოყენება სხვადასხვა საკვებად მომზადებაში.

ხორბლელის ნახევარფაბრიკატებიდან პირველ რიგში დავასახელოთ ფქვილი და კორკოტი, რისგანაც მზადდებოდა და დღესაც მზადდება სხვადასხვა სახის მშრალი თუ წვნიანი კერძა.

ფქვილისათვის განკუთვნილ მარცვლელს (ხორბალი, დიკა, ჭვავი, ქერი) წინდაწინ „დაკმახვენ“, „გაცხრილავენ“ (გაარჩევენ მინარეგებისაგან), შემდეგ წყალზე გარეცხავენ და მზეზე გაფენენ „გასახმობად“ ანუ გასაშრობად. გამხმარ მარცვლელს წისქვილში ფქვავენ. ფქვილისაგან აცხობენ პურს და აკეთებენ მრავალი სახის კერძს (მის შესახებ დაწვრილებით იხილეთ ქვემოთ). ყოველივე ამისათვის, ძირითადად, გამოყენებულია ხორბლელის ფქვილი.

ასევე გულდასმით ირჩევა საკორკოტე მასალა დიკისა თუ დოლის მარცვლისაგან. ჭერ გარეცხავენ, მზეზე გააშრობენ, შემდეგ გამხმარ მარცვალს დაასველებენ — „შენაწივენ“ და ქვის როდინში იქამდის ნაყავენ, ვიდრე არ „დაიფერფლება“ — გარეკანი არ გასძვრება. დაფერფლილ მარცვალს მზეზე გაფენენ გასახმობად. გახმობის შემდეგ „დაანიავებენ“ ქარზე, რომ ფერფლი მოშორდეს. სუფთა მარცვალს უმეტესად წისქვილში ფქვავენ საკორკოტედ. მცირეო-

დენი რაოდენობით ხელსაფქვავებზეც ფქვავენ, რომელიც ყველა ოჯახს საკუთრივ აქვს სახლში. ამგვარად მომზადებული საკორკოტე ნახევარფაბრიკატებისაგან მზადდება ნაირ-ნაირი კერძები (იხ. ქვემოთ — „კერძები“).

მოგვიანებით, როდესაც სიმინდის კულტურა შემოვიდა, სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში არა ნაკლები გავრცელება პპოვა სიმინდის ნახევარფაბრიკატებისაგან (ფქვილი, დაღერლილი სიმინდი) მომზადებულმა კერძებმა. დაცეხილ სიმინდს გაანიავენ — ფერფლს გააციან, კარგად გამოახმობენ მზეზე და წისქვილში ფქვავენ. რაც შეეხება ღერლილს, მას ხელსაფქვავებზე ფქვავენ დღესაც. ფქვილისაგან აცხობენ მკაღს, ამზადებენ „ფაფეულს“, ხოლო ღერლილისაგან კი წვნიან კერძს (დაწვრილებით იხ. ქვემოთ).

გამომცხვარი პურის სახეები ლავეში

აცხობენ ფურნეში სადღესასწაულო დღეებში. ცხება ხორბლის ან დიკის გამტკიცული ფქვილის „გაღვივებული“ (გაფუებული) ცომისაგან. ლავეში ფორმით თხელი და გრძელი პურია. სიგრძით დაახლოებით 40—50 სმ-ია, ხოლო სიგანით — 15—20 სმ. გაჭურვულ-გამოსუფთავებულ ფურნეში პირველად ლავეს „შეყრიან“ გამოსაცხობად. ჭერ „ლავესს გამოატარებენ“ და შემდეგ კი სხვა სახეობის პურს.

შოთი

ცხება ფურნეში არა მარტო სადღესასწაულოდ, არამედ ყოველდღიურ საქმელადაც. შოთი მრგვალი 400—500 გრამიანი პურია, შუაში გახვრეტილი. ფურნეში შეყრამდე ცომს ამოაგუნდავენ, გუნდას ზემოდან წყალს ან კვერცხნარეც წყალს წაუსვამენ „ფერის მისაცემად“, შემდეგ ორ ხელში აიღებენ გუნდას, თითებით შუაში გახვრეტენ, დადებენ ნიჩაბზე და სუფთა ფურნეში შეაწყობენ გამოსაცხობად. ლავეშის გამოტარების შემდეგ შოთი უნდა შეყარონ ფურნეში. ლავესს თუ არ გამოატარებენ, მაშინ პირველად შოთი უნდა გამოცხვეს და შემდეგ სხვა პური.

არის მრგვალი 500—600 გრამიანი პური, რომელიც უმეტესად ცხვება „კარგ“ დღეებში (ახალი წელი, აღდგომა, კვირაცხოვლობა, გიორგობა და ა. შ.) ფურნეში შეყრამდე ზემოდან კვერცხს წაუსვამენ, რომ კარგად დაიბრაწოს.

ლავაშის, შოთის და კაკალის ცომი ერთნაირად იზილება ერთი სახის ფქვილისაგან, ამიტომ მათთვის განკუთვნილ ცომს ერთ გობში ზეღენ.

ჩაწეკილი პური

ცხვება ფურნეში გაფუებული ცომისაგან. მისთვის ცომი, შოთის ცომისაგან განსხვავებით, ცოტა მაგარი (სქელი) იზილება. ჩაწეკილი პური მრგვალი და ოდნავ გათხლებულია (500—800 გრ.). ფურნეში პურის შეყრისას აქა-იქ ასანთის ღერით ჩაჩხვლეტენ. აქედან მოდის მისი სახელიც — „ჩაწეკილი პური“. პურის ამ სახეობას შოთის გაპოცხობის შემდეგ „შეყრიან“ ფურნეში. ოჯახი რომ ფურნეს აანთებს, ორ-სამ პირ პურს (შოთი, ჩაწეკილი პური, სომინი) ცხრა-ათი დღის სამყოფს მაინც გამოაცხობს. ამის მიხედვით გამოცხვარი პურის გახარჯვა შესაბამისი თანმიმდევრობით იყო. პირველ რიგში უნდა გამოეყენებინათ შოთი პური (რადგან მალე შრებოდა), შემდეგ ჩაწეკილი პური (შედარებით გვიან შრებოდა) და ბოლოს სომინი (უფრო ხანგრძლივად ინახებოდა).

სომინი

ორი-ორნახევარი კილოგრამიანი მრგვალი პურია. ცხვება ფურნეში. დოლის ან „ჭერჭერელის“ (ვისაც დოლი ნაკლებად ჰქონდა, ჭერსა და დოლს შეუტრედა — ჭერჭერელით აცხობდა პურს) ფქვილისაგან. სომინს ბოლო პირად შეყრიან, რადგან ფურნე უფრო დამცხვარი — „დამჭდარია“ და პური კარგად დაიშუშება. სომინის გაპოცხობას ფურნეში საათნახევარი—ორი საათი სჭირდება. მას აცხობენ ყოველდღიურ საკმელად. ერთი პირი (ფურნე) გამოცხვარი სომინი ჩუთ-ექვს სულიან ოჯახს ერთ კვირას ყოფნის. ოჯახი კი მარტო სომინისათვის ფურნეს არ გაახურებს, მას ერთ-ორ პირ შოთსაც „გამოუტარებს“, რომელიც სამ-ოთხ დღეს ყოფნის. ვინაიდან

ახალი გამოცხვარი შოთი სასიამოვნო საჭმელია. ამავე დროს იგი სომინთან შედარებით მალე „ხმება“ — შრება, ამიტომ ჯერ შოთს ჭამენ.

ფურნეში სომინის შეყრის შემდეგ თუ ცომი მორჩება, იმისაგან პატარა მოგრძო მრგვალ გუნდას (300—400 გრ.) სომინსა და ფურნის გვერდით კედელს შორის ცარიელ ადგილას ჩასვამენ, ასეთ პატარა პურებს „კ უ ქ უ ტ ა ნ ა ს“ ეძახიან.

ბაზლამა

ცხვება საჯზე დოლის, ქერდიკის გაჭირვებისას ქერის ფქვილისაგან. როდესაც ცომი გალვიედება (გაფუვდება), საჯს „დაქულავენ“ (ცეცხლისკენ მიქეულ პირს ნაცრის ტალახით ნახევარი-ერთი სმ-ის სისქეზე გალესავენ, რომ საჯი ძალიან არ „გახურდეს“ და პური არ დაიწვას) და ცეცხლზე შედგამენ. საჯი წარმოადგენს 80-100 სმ-ის დიამეტრის მქონე სოკოს გაშლილი ქუდის ფორმის რკინის ან თუჯის სქელ (3—5 მმ) მრგვალ ნაჭერს.

საჯი როცა გახურდება (რომ გაიგონ, მასზე ცოტა ფქვილს მოაყრიან და ფქვილი რომ შეწითლდება, უკვე გახურებულია), ცომს პატარა გუნდებად ამოაგუნდავენ, თითებით გაათხელებენ და ფქვილმოყრილ საჯზე დააკრავენ. საჯზე ერთ ჯერზე ცხრა-ათი ბაზლამა ეტევა. ბაზლამას როცა ერთი გვერდი შეუცხვება, მეორე პირზე გადმოაბრუნებენ, როცა მეორე პირიც შეუცხვება გადმოიღებენ და სხვას დააკრავენ. შეიძლება ორი-სამი დღის სამყოფი პური გამოაცხონ ბაზლამის სახით.

იციან ცხელ-ცხელი ბაზლამის დაერბოიანება (ორივე მხრიდან ერბოს წაუსვამენ — ერბოთი გაყდინთავენ) და თბილ-თბილს ჭამენ ყველთან თუ მწნილთან ერთად. ბაზლამას იმდენს „დააერბოიანებენ“, რამდენსაც ერთჯერად შეჭამენ ცხობის პროცესში ოჯახში მყოფი წევრები.

უხა

ცხვება საჯზე ხორბლის ან დიკის ფქვილისაგან მოზელილი, გაუფუებელი (უღვივარი) ცომისაგან. ცომი საკმაოდ მაგარი უნდა იყოს, რომ უხად გაიშალოს. უხას შლიან უხლავით (უხლავი ერთი მეტრის სიგრძის მრგვლად გათლილი, წვრილი, თავებში ერთი სმ, ხო-

ლო შეაწი ერთნახევარ-ორი. სანტიმეტრის დიამეტრის მქონე (ჯო-
ხია), ქალღმერთით ძალიან თხელ, გაშლილ უხას გახურებულ საჯ-
ზე გადააფარებენ უხლავის დახმარებით. ერთი პირი რომ შეცხვება.
(ამას კი ჭირდება ერთი-ორი წუთი), მეორე მხარეს გადმოაბრუნე-
ბენ, მალევე გადმოიღებენ, რომ არ გახმეს და თხლად გაკეცილს ტი-
ლოსქვეშ ამოღებენ (რათა სირბილე შეინარჩუნოს). უხა სახელდა-
ხელო გამოსაცხოვრება და ერთი დღის სამყოფს თუ გამოაცხოვრებენ.
ეს არის ჩვეულებრივი პური გაუფუფეხელი, გაუღვივებელი ცომი-
საგან.

იცინ ცხელ-ცხელი უხის დაერბოიანება ბაზლამის მსგავსად და
ჭამენ აბილ-თბილს ყველთან ან სხვა მისატანებელთან ერთად.

როდესაც ფურნის გახურების საშუალება არაა, ოჯახში ყოველ-
დღიურად საჭმელ პურს ბაზლამა თუ უხა წარმოადგენს.

ფატირი

ცხვება სახელდახელოდ ტაფაზე გაუღვივებელი (გაუფუფეხელი)
დოლის ან ქერის (რომელიც გააჩნია იმ მომენტში ოჯახს) ფქვილით
მოზელილი ცომისაგან. ცხვება ისევე, როგორც ბაზლამა. ფატირს
საერთოდ ღარიბი ოჯახი აცხობს.

ხმიალი

ცომი რომ მოიზილება, ბუხრის ძირ ქვას გაწმენდენ ნაცრისაგან,
ცომს ააგუნდავებენ და გახურებულ ქვაზე დადებენ ოდნავ გაბრტ-
ყელებულს. შემოდან დააფარებენ ქალაღმერთს, მერე ტაფას ან თუნუ-
ქის ნაჭერს, შემდეგ ნაკვერჩხალს დააყრიან და ცეცხლს გააჩაღე-
ბენ. ხმიალი ორივე მხრიდან (ძირიც და პირიც) ერთდროულად ცხვე-
ბა. იღროვებენ, რომ გამოცხვება და ამოიღებენ. ხმიადს აცხობენ
როგორც გავლივებულო, ისე გაუღვივებელი ცომისაგან. უკეთესია
დოლის ან ქერჭრელის ფქვილით გამოცხვებარი ხმიალი, მაგრამ რო-
ცა ოჯახში დოლის ნაკლებობაა ქერის ფქვილით გამოცხვებარ ხმიად-
საც არ იწუნებენ. ხმიადიც სახელდახელოდ გამოსაცხოვრები პური.

ქადა

აცხობდნენ და დღესაც აცხობენ „კარგ დღეებში“ (რელიგიური
დღესასწაულები, ნიშან-ქორწილი და ა. შ.) ქადა ცხვება დოლის

ან დიკის სუფთად გამტკიცული ფქვილისაგან. იზილება მაგარი ცომი საფუარის გარეშე. ნახევარკილოიან გუნდას უხლავით გაშლიან ძალიან თხელ, დაახლოებით ერთი მეტრი დიამეტრის მქონე უხად. გაშლილ უხაზე მოასხამენ გამდნარ ერბოს ისე, რომ ერთ მხარეს უხად ერბო აქვს წასმული. შემდეგ ამ უხადს ერთი მხრიდან მოხვეტავენ სიგრძივ და ხელზე დაახვევენ. დახვევის შემდეგ ერთ თავს შეუკრავენ (დაუხურავენ) და ვიწრო ჯამივით გააკეთებენ. ამ ჯამს შიგნით ჩაუდებენ გულს (ერბოში მოშუშული ფქვილი და მარილი) და მეორე თავსაც შეუკრავენ. შემდეგ თითებით გაათხელებენ ორისამი სანტიმეტრის სისქეზე, ზემოდან კვერცხს წაუსვამენ და ფურნეში შეყრიან გამოსაცხობად. ფურნიდან გამოღების შემდეგ ქადას გაწმენდენ ცომის პატარა ნაჭრით (ამ ცომს ქადის ძირზე აგორავენ და თუ რამ ნაცარი აქვს აღებული ფურნიდან, იგი იკრავს). ქადა სამცხე-ჯავახეთში მარილიანი გულით ცხვება. აქ ტკბილგულიანი ქადა არ იციან. იგი აუცილებლად ამშვენებდა და ღღესაც ამშვენებს ნიშან-ქორწილის, საახალწლო, სააღდგომო, კვირაცხოველობის, გიორგობის, ამაღლებისა თუ მარიამობის სუფრას. გლოვის სუფრისათვის ქადის გამოცხობა წესად არ არის.

ხაჭაპური

იციან ფენიანი და უფენო. ფენიანი ხაჭაპურისათვის ცომი ისევე მზადდება, იშლება და ერბოთი იპოხება, როგორც ქადისათვის. ერბოწასმულ უხადს ოთხად მოკეცავენ კონვერტის მსგავსად, ზემოდან კიდევ წაუსვამენ ერბოს და ისევ კონვერტივით მოკეცავენ. „გულს“ (მარილით, კვერცხით და ნაღებით ან ერბოთი შეზავებული ყველით) ჩაუდებენ, კვლავ გადააკეცავენ და ნაწიბურებს (ყუთხეების პირებს) შეუკრავენ, რომ გარეთ არ გამოვიდეს, თითებით გაათხელებენ, კვერცხს წაუსვამენ და ფურნეში შედებენ გამოსაცხობად. უფენო ხაჭაპურისათვის ცომი პურისცომით — პურისდელით (საფუარით) იზილება. გაფუებულ ცომს პატარა ზომის გუნდებად ამოაგუნდავენ, თითებით გაათხელებენ (ერთი სმ სისქით), გულს ჩაუდებენ და პირს შეუკრავენ — ხინკალივით მოახვევენ, შემდეგ კი ზომაზე გაათხელებენ თითებით. კვერცხწასმულ ხაჭაპურს ფურნეში ნიჩბით შესვამენ გამოსაცხობად.

გარდა ყველისგულიანი ხაჭაპურისა, იციან ხორცისგულიანი და კარტოფილისგულიანი ხაჭაპურიც. ხორცისგულიანი ხაჭაპური უფენოა. უფლო ხორცს დაეებავენ ან დანით დაჭრიან წვრილად, შეაზავებენ მარილით, წიწაკით და ისე ჩადებენ ცომში. აცხობენ როგორც ფურნეში, ისე საჯზე თუ ტაფაში.

სუფთად გარეცხილ კანიან კარტოფილს მთელ-მთელს მოხარშავენ, შემდეგ გაფქვენ (კანს გააქციან), დაფშენიან და ერბოში შემწვარ ხახვში ჩაყრიან „მოსაშუშად“. თავდახურული ქურჭლით ცოტა ხანს ადუღებენ (ხანდახან შეურევენ რომ ქურჭელმა ძირზე არ მიიწვას), გადმოიღებენ, შეაზავებენ მარილით, წიწაკით და ხაჭაპურის გულად იყენებენ.

ხაჭაპურს უფრო მეტად აცხობენ კარგ დღეებში და საზეიმო სუფრას ყოველთვის ამშვენებს. გლოვის სუფრისათვის მისი გაკეთება მიუღებელია. ხაჭაპური დიდი მოწონებით სარგებლობს სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში.

ბ ი შ ი

აცხობენ ხორბლის გამტკიცული ფქვილის გაღვივებული ცომისაგან. ცომი როცა გაფუძდება, ამოაგუნდავენ პატარა გუნდებად, თითებით გაათხელებენ (ქვაბისა თუ ტაფის ზომაზე, რომელშიც ცხიმი დულს) და ადუღებულ ცხიმში ჩადებენ (ბიში ცხიმში ტივტივებს). ერთი გვერდი რომ შეცხვება, მეორე მხარეს გადმოაბრუნებენ. გამომცხვარ ბიშს ამოიღებენ და მეორეს ჩაადებენ. ამრიგად გამოაცხობენ მთელ ცომს. ბიშისათვის გამოყენებულია ზეთი ან გადამდნარი ღორის ქონი.

ბიშს ჭამენ მისატანებლებთან (ყველი, მწნილი, მწვანილი) და საქმელთან ერთადაც.

ფატირბიში

გაუფუძელებელი ცომისაგან გაშლიან უხას, დაჭრიან ოთხკუთხედებად (10—10 სმ ზომით) და ჩაყრიან ადუღებულ ცხიმსა თუ ზეთში. გამომცხვარ ნაჭრებს ჩანგლით ამოიღებენ და ნელთბილს ჭამენ მისატანებლებთან ერთად. სახელდახელოდ გასაკეთებელია მაგრამ ყოველდღიურად არ აცხობენ. წარსულში აცხობდნენ მაშინ, როცა პური „სამსეთ“ ჰქონდათ (არ ჰქონდათ) და საქმის გამო არ ეცალათ მის გამოსაცხობად.

გულამა

ორი-სამი დღის მოგებული ძროხის რძე ჯერ კიდევ არ არის დასუფთავებულ-დაწმენდილი. მისგან ყველისა და მაწვნის გაკეთება არ შეიძლება იმის გამო, რომ არ დედდება. ამ რძეს შეაგროვებენ (ორი-სამი ჯერის ნაწველს), მასში ფქვილს ამოუყიდებენ, საფუარს გაურევენ და ცოტას შეასქელებენ (მიიღებენ თხელ ფაფას). როდესაც ეს მასა გაღვივდება, მას კოვზით თხლად დაასხამენ ერბოწას-მულ ტაფაზე და გამოაცხობენ. გულამა ახალ-ახალი (თბილ-თბილი) სასიამოვნო საჭმელია. ჰამენ ცარიელს ან მისატანებელთან (ყველი, მწნილი) ერთად.

ფასალი

სახელდახლოდ გამოსაცხობია. მოზელავენ მაგარ ცომს საფუარის გარეშე, ამოაგუნდავებენ პატარა გუნდებად და უხლავით გაშლიან თხელ უხად. მასზე მოასხამენ დამდნარ ერბოს და ოთხი მხრივ გადაკეცავენ კონვერტივით, შემდეგ კიდევ მოასხამენ ერბოს და კვლავ ოთხად მოკეცავენ. გამზადებულ ფასალს ტაფაზე დადებენ გამოსაცხობად, როცა ერთი მხარე გამოცხვება, გადმოაბრუნებენ. მეორე პირის გამოცხობის შემდეგ საჭმელად მზად არის. ჰამენ თბილ-თბილს (უკიდურეს შემთხვევაში გაცივებულის ჰამაც შეიძლება) ყველთან ან სხვა რაიმე მისატანებელთან (მწნილი, მწვანილი) ერთად.

ჰათმარი

ცხვება ისე, როგორც ფასალი. მათ შორის განსხვავება მხოლოდ ფენებშია. ჰათმარი უფრო მრავალფენიანია (შვიდფენიანი სულ ცოტა). ცხვება როგორც ტაფაზე, ისე საჯზე თუ ფურნეში.

ჭირიხტა (ლუხუში)

პურისცომით, მარილით შეზავებულ წყალში მოზელენ თხელ ცომს, გააღვივებენ, კოვზისპირით ამოიღებენ ნახევარი კვერცხის-ოდენა ცომს მრგვლად და სათითაოდ ჩაყრიან მღულარე ზეთში ან

გრბოში. როცა შეწითლდება, ამოიღებენ და შემდეგ სხვას ჩაყრი-
ან. ლუხუმს ჭამენ მისატანებლითა და მის გარეშეც. მისატანებლად
ხმარობენ მწნილს, ყველს, მაწონს. ლუხუმის ცომი შეიძლება მოი-
ზილოს არა მარტო წყლით, არამედ რძითაც და წყალში გახსნილი
მაწვნითაც. ლუხუმი წარსულში ყოველდღიური საჭმელი არ იყო.
მას აცხოვდნენ უფრო ხშირად კარგ დღეებსა და სტუმრიანობის
დროს.

• • •

გამოცხოვების საშუალება ბევრად არის დამოკიდებული თუ რო-
გორი ცომისაგანაა გაღვივებული (გაფუებული, პურისდელამიცემუ-
ლი), თუ გაუღვივებელი ცომისაგან მზადდება ის.

გაუფუებული ცომისაგან ცხეება უხა, ხშიადი, ფათირი, ფათირ-
ბიში, ფასალი, ქადა, მზადდება ხინკალი, თათარბერაკი, თუთმაჯი,
წეროხინკალი, დაჭრილი ხინკალი, ხოლო გაღვივებული ცომისაგან
ცხეება პური თავისი ნაირსახეობით.

პურის ცომი

ვინაიდან პურის დედას საკმაოდ დიდი ადგილი უკავია ხალხურ
სამზარეულოში, ამიტომ მიზანშეწონილად ვთვლით გაკვირით შევე-
ხოთ პურისდედის (პურისცომის) მომზადებას. პურისდედა ესაა
დამჟავებული ცომი, რომელიც ყველა ოჯახს აქვს შენახული საგან-
გებოდ მისთვის გამოყოფილ პატარა თიხის ქილაში (კოჭობში). პუ-
რის გამოცხოვებისას ამ ცომს გახსნიან წყალში და ცოტაოდენი ფქვი-
ლით ცომს მოზელენ — „პურისცომს წაადღებენ“. მას ოცდაოთხ
საათს გააჩერებენ, რომ კარგად დამჟავდეს. შემდეგ პურისცომს ჩა-
დებენ პურის გამოსაცხოვად გამზადებულ ფქვილში, დაასხამენ
თბილ წყალს მარილით შეზავებულს ზომავზე, კარგად დაზელენ და
პურის გამოსაცხოვ ცომს მოამზადებენ. ცხობის დროს პატარა გუნ-
და ცომს ჩადებენ კოჭობში და კვლავ პურისდედად შეინახავენ.
ასე „ახლდება“ პურისდედა ყოველი პურისცხობის დროს. პურის-
დედას არა მხოლოდ ცომის გასაფუებლად — „გასაღვივებლად“,
არამედ ერთ-ერთი კერძის — მახოხის გასაკეთებლადაც იყენებდნენ
წარსულში.

რძის პროდუქტები

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ყოველდღიურ, სადღესასწაულო თუ სამგლოვიარო კვების რაციონში აუცილებლადაა რძის პროდუქტები ამა თუ იმ სახით.

ყველი

ყველი მზადდება ძროხისა და თხა-ცხვრის რძისაგან. ძროხის რძის ყველს „ჩეჩილი“ ეწოდება, ხოლო ცხვრის რძისაგან დამზადებულს — „ცხვრის ყველი“. გარდა ამისა არის ასევე „გუდის ყველი“, „ჩოქალუქი“, „ტენილი ყველი“ და ა. შ.

ჩეჩილი ყველი

მზადდება შემდეგნაირად: ახლად მოწველილ რძეს დაწურავენ და საფილავ გობებში ჩაასხამენ — „დაფილავენ“. ერთ ღლეში ის ნალებს მოიდებს. მეორე ღლეს ამ ნალებს მოხდიან, რძეს ქვაბში ჩაასხამენ და ცეცხლზე შემოდგამენ შესათბობად. ოდნავ რომ შეთბება, შეურევენ ყველის დედას* და ხის ციცხვით დაუწყებენ ნელ-ნელა მორევას. რძე თანდათან „მოყველდება“ და ციცხვზე დაიწყებს „დახვევას“. შრატი კი ცალკე გამოეყოფა. ამგვარად „მოჰყავთ თანდათანობით ყველი“. შრატი ძალიან რომ გაცხელდება, ნაწილს ამოიღებენ და დარჩენილში ყველის დაზელას დაიწყებენ ციცხვით. ყველი კარგად რომ გახასდება, ქვაბს ცეცხლიდან გადმოიღებენ და ახლა ხელით დაუწყებენ დაზელვას. ცხელი შრატი ყველის მკეთებელს ხელს სწევას, ამიტომ იგი დროდადრო წინდაწინ ამოღებულ ნელ-ნელა შრატში გადააქვთ და იქ განაგრძობენ დაზელვას. ყველი ისე იწელება, როგორც რეზინი (თავებშეკრული), ამიტომ შეაორკეცებენ და კვლავ ზელვას განაგრძობენ. როცა კარგად დაზელენ, კვლავ შეაორკეცებენ, დაგრეხენ (ერთი შეხედვით თმასავითაა დაწნული) — „დასწნავენ“ და ცოტა ხნით უხლავეზე გადაჰკიდებენ შრატისაგან „დასაწურად“. დაწურვის შემდეგ მარილს შეაყრიან და გობში ჩა-

* ყველის დედა — პატარა (2-3 ლიტრიანი) ქოთანში ჩაასხამენ შრატს, ჩაღებენ მარილიან გამხმარ ვერცხას, დაამატებენ ერთ მუჰა მკვანე ტყემალს ან პერამს და ყველისათვის შესაღებელი დედა ერთი კვირის შემდეგ მზადაა.

დებენ მეორე დღემდე. მეორე დღეს ამოიღებენ და ამ მარილიან ყველს ქოთანში ჩადებენ. როცა ქოთანი გაივსება (ქოთანი კი როგორი დიდიც არ უნდა იყოს, ზაფხულში ერთ კვირაში მაინც ივსება), გააკეთებენ მარილწყალს და დაასხამენ პირამდე (მანამდის ყველი თავისსავე მიერ გამოყოფილ მარილიან შრატშია) ისე, რომ ყველი სულ უნდა დაიფაროს. ყველი მშრალზე რომ არ ამოტივტივდეს, ზემოდან გარეცხილ სიპ ქვას დაადებენ. ქოთანს პირზე კი ფიცრის ნაჭერს დაახურავენ (მარილწყლის ზედაპირზე პაერმა უნდა იმობრაოს, ამიტომ გერმეტულად არ ახურებენ). ყველის ქოთანი საციო სახლში გრილ ადგილზე დგას. იმ შემთხვევაში, როცა შესაბამისი ქოთანი არ აქვთ, ყველს ხის დიდ კასრში ინახავენ. მაგრამ ვინაიდან ხე თავისებურ გემოს აძლევს, ამიტომ ყველა ცდილობს იგი ქოთანში შეინახოს.

ცხვრის ყველი

ახლად მოწველილ ცხვრის რძეს დაწურავენ და თბილ „დედას“ მისცემენ (ერთ ვედრა რძეზე ერთ ჩაის ჭიქას), კარგად მოურევენ და ზემოდან პირზე თბილად დაახურავენ. ერთ საათში რძე „შეყველდება“ — შედედდება, როგორც მაწონი. ერთი საათის შემდეგ მოშრატვას დაიწყებს და მას რამდენიმედ გაჭრიან, რომ მალე „მოშრატოს“. დატოვებენ ასე ცოტა ხანს კიდევ, შემდეგ კარგად მოურევენ და „ყველის პარკში“ — „ყველის თორბაში“* ჩაასხამენ, კარგად „მოპარკავენ“, პირს გადაუგრეხენ და ამ გადაგრეხილი პირით საჯაჩავეზე** დააწხოვენ პირქვე ისე, რომ თორბის ამოკერილი წვერი მალაა. ცოტა ხნის შემდეგ თორბას ამოატრიალებენ, პირს მოუხსნიან, ყველს „შემოთორბავენ“ (ყველს ჩაბერტყავენ, რომ კიდევებზე მორჩენილი ნაწილებიც შიგ ჩაეარდეს), თავს კვლავ მოუგრეხავენ და ისევ პირვანდელი ფორმით დადებენ საჯაჩავეზე, შრატის უკეთესად გამოასწურად ზემოდან კი უკვე ქვას დაადებენ. როცა

* ყველის თორბა — ყველისათვის სპეციალურად სამწვერად გამოკერილი და შეკერილი, „ამერიკის“ (ხამის) ნაჭრისაგან, რომელსაც ორი მხრივ მხოლოდ ერთი წვერი აქვს ამოკერილი. ამ თორბას ხმარობენ მარტო ყველის გასაწურად.

** საჯაჩავე — ოთხკუთხედის (50×80 სმ) ფორმის შუაში ოთხი თითის ამოღებაზე ამოთლილი, ერთ მხარეს დატანებული გასასვლელი ღარი, მთლიანი მასაურა ხის ან ქვისაგან გათლილი ტაბაყის მსგავსი ჭურჭელი.

იდროვებენ; რომ ყველი საკმაოდ გაიწურება, ამოიღებენ პარკიდან, ოთხად ან ორად გაჭრიან (ამოღებული თავის სიდიდეს გააჩნია), მარილს შეაყრიან და ერთი დღით გობში ჩადებენ, შემდეგ კი ყველის ქოთანში გადაიტანენ. ასე აწყობენ ქოთნის გავსებამდე, მერე კი მარილწყალს დაასხამენ და ისე ინახავენ, როგორც ჩეჩილ ყველს. ცხვრის ყველი ჩეჩილთან შედარებით უფრო რბილი, ცხიმიანი და მაწიერია (კეთდება ნალებმოუხდელი რძისაგან).

ტენილი ყველი

ახალ-ახალ ჩეჩილ ყველს გრძლად ძაფივით დაჩლეჩენ, შეაყრიან ზომაზე მარილს, მოასხამენ ნალებს და კარგად აურევენ. გააჩერებენ რამდენიმე ხანს. მარილი და ნაღები კარგად რომ გაუჯდეს, შემდეგ მას მკიდროდ ჩატენიან მომცრო ქოთანში. როცა ქოთანი გაივსება, ზემოდან კვლავ მარილს მოაყრიან, რამდენიმე ფენა სუფთა ნაჭრით პირს მოუკრავენ მკიდროდ და საციო სახლის ერთ კუთხეში ნაცარზე დაამხოვენ პირით ნაცრისკენ. რძე როცა შეცოტავდება, ტენილ ყველს მაშინ აკეთებენ. ამ დროს უკვე საკმაო სიგრილეა და ნალების ამწარების — „ამწკლატების“ საშიშროება აღარაა. წარსულში თითქმის ყოველი ოჯახი აკეთებდა საზამთროდ ორ-სამ ვედრო ტენილ ყველს. მას ძალიან სასიამოვნო არომატი და გემო აქვს, ამიტომ ტენილი ყველი სუფრაზე უფრო მეტად სტუმრიანობის დროს გამოჰქონდათ.

გუდის ყველი

ახლად ამოყვანილ ცხვრის ყველს წვრილად დაფშენიან, მარილით შეაზავებენ და ახლად დაკლული ცხვრის სპეციალურად გამოღებულ გუდაში ჩატენიან ისე მაგრად, რომ ჰაერი არ შეყვეს, პირს მოუკრავენ და გრილ ადგილას დაყრილ სუფთა ნაცარზე დადებენ. ტენილ ყველსაც შემოდგომით აკეთებენ, ცხვარი წველას რომ შეაცოტავენ და რომ აგრილდება. მშრალ ნაცარს გუდიდან სისველე გამოაქვს, ნაცარი როცა დასველდება, გამოუცვლიან ადგილსაც და ნაცარსაც. ყველი სპეციფიკურ გემოს იძენს გუდაში. წარსულში ზოგი ოჯახი ამგვარად რამდენიმე გუდა ყველს აკეთებდა.

ყველის დამზადებისას (ძროხის თუ ცხერისა) მორჩენილ შრატს ორი-სამი დღე გარკვეული რაოდენობით მოაგროვებენ, მერე კი ცეცხლზე შემოდგამენ ქვაბით და აღუღებენ იქამდე, ვიდრე ეს შრატი არ „აიჭრება“ (შრატში პატარა თეთრი ნაწილაკები დაიწყებენ დაღეჭვას). აჭრილ შრატს ცეცხლიდან გადმოდგამენ და ერთ ხანს გააჩერებენ, რომ ეს თეთრი მასა ძირზე დაილექოს — „დაილეკოს“. ზემოდან სუფთა შრატს მოწურავენ, ნალექიანს კი დიდ სუფთა ტილოს თორბაში ჩაასხამენ გასაწურად. კარგად რომ დაიწურება (ხაჭოსავით რომ გასქელდება) ეს უკვე „ანძლათია“. თორბიდან ამოიღებენ, ჭურჭელში ჩადებენ და მარილს შეაყრიან ზომაზე. თუ ანძლათი ერთი ქოთნის სამყოფია, მეორე დღესვე ჩატენიან ქოთანში, თუ არა და მარილშეყრილს შეინახავენ და ორი-სამი დღის შემდეგ კიდევ მოადუღებენ შრატს ანძლათისათვის. ამრიგად შეაგროვებენ მას ქოთნის ასაკებამდე. მარილშეყრილ ანძლატს ქოთანში მჭიდროდ ჩატენიან, რომ ჰაერი არ დარჩეს, პირზე ორ-სამ ფენად გაკეცილ სუფთა ნაჭერს მოაკრავენ და „საციო“* სახლის კუთხეში დაყრილ ნაცარზე პირქვე დაამხოვენ. ნაჭრის მეშვეობით ნაცარი იწოვს შეყოლილ სისხლს და ქოთანში ჩადებულ მასა თანდათანობით შრება. ზომაზე გამომშრალი და „გვერდებგამწვანებული“ (ანძლათი რომ შრება მომწვანო ფერს იღებს, გვერდებზე უფრო ძლიერ, შუაში მკრთალად), სპეციფიკურად სასიამოვნო სუნისა და გემოსია. ამას ჩოქალუქს ეძახიან.

აქვე უნდა აღინიშნოს ისიც, რომ ტეხილი ყველის, გუდის ყველისა თუ ჩოქალუქის ქოთანი რომ აიხსნება, მისი ნახევრად დატოვება ან შენახვა აღარ შეიძლება, რადგან ჰაერის მოხვედრისას და დიდხანს გაჩერებით გემოს იცვლის. ამიტომ როცა ქოთანს თუ გუდას „აშლიან“ — ახსნიან, ყოველდღიურად ჭამენ.

ნაღები

ძროხის მოწველილ რძეს პირგანიერ ჭურჭელში „დაფილავენ“ — ჩაასხამენ და ერთი დღეღამე დატოვებენ. რძე ნაღებს თავზე მოიდგდებს. მას მოხდიან და ცალკე ჭურჭელში ჩაასხამენ. დარჩენილი

* ს ა ც ი ო ს ა ხ ლ ი — პროდუქტების შესანახად სპეციალური გრილი სახლი.

რძისაგან კი ჩეჩილ ყველს აკეთებენ. ნაღებს უმთავრესად კარაქისათვის აგროვებენ და ჩვეულებრივადაც ჭამენ პურთან ერთად. მას უფრო მეტად ბავშვების საკვებად იყენებენ.

პარაპი

ორ-სამ ვედრო, ზოგჯერ უფრო მეტსაც (ნაწველს გააჩნია) ნაღებს რომ შეაგროვებენ, მას ხის ოთხკუთხედ ვარიაში ჩაასხამენ, ვარიას ჭერში ჩამოკიდებული თოკებით პორიზონტალურად ჩამოკიდებენ და შესაღლებად რიტმულად აქანავენ. ნაღები თუ ძალიან სქელია, ცოტა ცხელ წყალს დაასხამენ, რომ ადვილად შეიღვებოს. კარაქი „რომ მოვა“ — ცხიმი გაირჩევა დოსაგან, შეგროვილ კარაქს ხელით ამოიღებენ ვარიიდან, ჩაღებენ რაიმე ჭურჭელში და ცივ წყალს დაასხამენ გასარეცხად, გასამაგრებლად, დოს კიდევ ცალკე ჭურჭელში გადმოიღებენ. კარაქი თუ კიდევ დარჩება, მას დოსთან ერთად გადმოიღებენ. ჭურჭელში თუ დო თავზე მოიგდებს, იმასაც ამოწურავენ. მიღებულ კარაქს ორ-სამჯერ გარეცხავენ ცივ წყალში, რომ დო თუ კიდევ აქვს შერჩენილი, მთლიანად მოშორდეს. გარეცხილი კარაქი უმთავრესად ერბოსათვისაა განკუთვნილი. იყენებენ საკვებადაც, უმეტესად ბაქმანთან ან თაფლთან ერთად. ამ ნარევის შეფარდება ერთი ერთზეა, კარგად აურევენ და პურთან ერთად ჭამენ.

დო

ვარიიდან დოს რომ გადმოიღებენ, საცერში დაწურავენ და ტილოს დიდ პარკში (თორბაში) ჩაასხამენ, მოუკრავენ პირს და საქაჩავზე დადებენ გასაწურად. სამ-ოთხ დღეში დო ისე კარგად გაიწურება, რომ ცომივით გახდება. გაწურულ დოს ნაწილს მარილშეყრილს, საჭმლის გასაკეთებლად ინახავენ, ნაწილისაგან კი ყურეთს აკეთებენ. დოსაგან აკეთებენ თუთმაჯს, დოსაჭმელს და ქალადოშს. ახლად შედღებულ დოს ისედაც სვამენ პურის მიტანებით თუ პურის გარეშე.

ყურეთი

გაწურულ დოს პატარა კვერებად აგუნდავენ, სუფთა ფიცარზე დააწყობენ და მზეზე გადგამენ გასაშრობად, ზემოდან თხელ ნაჭერს

(მარლას) გადააფარებენ, რომ ბუზი არ დააჭდეს. რამდენიმე დღე-ში ყურეთი კარგად გამოშრება — გახმება. მას სუფთა ტილოს პარკ-ში ჩაყრიან, პირს მოუკრავენ და დერეფანში ჩამოკიდებენ. ყურეთს ზამთარში ისედაც ჭამენ (უმთავრესად ბავშვები) და საჭმელსაც აკეთებენ (იხ. „ყურეთის შეჭამანდი“).

მაწონი

რძეს აადულებენ და ჩაასხამენ პატარა ქოთანსა თუ ქილაში, როცა შენელებს (ხელს რომ აღარ წევს), ერთ კოვზისპირ „მაწვნის-დედას“ (მაწონს) შეურევენ, კარგად მოურევენ და თავს დაახურავენ, შემდეგ კი ზემოდან თბილი ნაჭრით დაათბილებენ. შემდგარი (შედელებული) მაწონი სანამ კარგად არ გაცივდება, არ „შეხსნიან“ (დათბუნული აქვთ), რადგან თბილ-თბილი რომ შეხსნან, მაწონი „აშრატდება“ (შრატს თავზე მოიგდებს). კარგად „შეყენებულმა“ მაწონმა თავზე შრატი არ უნდა მოიგდოს. მაწონს ჭამენ ახალ-ახალ პურთან, თათლთან ან ბაჭმაზთან ერთად შერეულს, თათარ-ბერაკთან, წეროხინკალთან, დაჭრილ ხინკალთან, ხინკალთან (ამჟამად მაკარონთან და ვერმიშელთან) ერთად. მისგან აკეთებენ მაწვნის შეჭამანსაც.

გაწურული მაწონი

შემოდგომის პირს მაწონს შეადელებენ, სუფთა თორბაში ჩაასხამენ და გაწურავენ. გაწურულ მაწონს ქილაში ჩატენიან, ზემოდან მარილს მოაყრიან და საზამთროდ ინახავენ. გაწურულ მაწონს ისევე იყენებენ, როგორც გაწურულ დოს.

რძე

გარდა სხვადასხვა პროდუქტების დამზადებისა, აადულებენ და სვამენ პურთან ერთად თუ პურის გარეშე. შეიძლება ითქვას ადულებული რძე (როცა ძროხა ეწველებს ოჯახს) ბავშვთა ყოველდღიურ რაციონში შედის. გარდა ამისა, ადულებული რძით ჭამენ ფაფას. რძეს იყენებენ რძიანი კორკოტის, რძიანი ბრინჯის რძიანი კვახის და ა. შ. შეჭამანდის გასაკეთებლად.

ხორცი და მისგან დამზადებული კერძები თითქმის ყოველდღიურ საკვებს შეადგენს, განსაკუთრებით ზამთარსა და გაზაფხულზე (მარხვების გარდა). ხორცი სხვადასხვანაირად გადამუშავებული გამოიყენება საკვებად.

საზამთროდ ყოველი ოჯახი იმარაგებს ხორცს. სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობა საგანგებოდ ზრდის ღორს ზამთარში დასაკლავად. იმ შემთხვევაში, თუ ოჯახს ღორი არ ჰყავს, კლავს ცხვარს, თხას თუ მოზვერს, ბერწ ძროხასაც კი. ასევე კლავენ ბატებსა თუ იხვებს (რომელიც ჰყავთ). რაც შეეხება ქათამს, მას უმთავრესად სტუმრიანობის დროს კლავენ.

ღორის ხორცი

საზამთროდ ნასუქ ღორს კლავენ. ღორი თუ ერთ წელზე მეტი ხნისაა, მას ატყავებენ, ხოლო ერთ წელზე ნაკლებს მღულარე წყლით გაფუფქავენ. დაკლულ ღორს ჯერ გაატყავებენ ან გაფუფქავენ და თავს მოაპირიან, რომ სისხლისაგან დაიცალოს, შემდეგ კი გამოშიგნავენ. შიგნეულიდან გულს, ღვიძლს, ჯიგარს (ფილტვებს), თირკმელებს ცალკე გადააწყობენ საკუპატედ; მუცლის ქონს ცალკე გადაადნობენ; ხოლო ნაწლავებს და ფაშვს — ცალკე.

გამოშიგნულ ღორს აქნიან, დაჭრიან დიდ ნაჭრებად; ბარკლებს, მხრებს, ნეკნებს, კუეუხოსა და კისერს ყველაფერს ცალ-ცალკე, სულ რვა-ათ ნაჭრად. ამ ნაჭრებს მარილს შეაყრიან და სამი-ოთხი დღე გობში ჩააწყობენ, მარილი რომ კარგად აიღოს. მარილგამჭდარ ხორცს ამოიღებენ, ერთ კუთხეში დანით პატარაზე ჩაჭრიან, თოკს გაუყრიან და გარეთ „ჭერიკაზე“* მალლიდან გაჰკიდებენ, რომ გაშრეს, ხორცი ამგვარად რამდენიმე დღე არის გაფენილი მზეზე გასაშრობად. შემდეგ გამშრალ ხორცის ნაჭრებს სახლში შეიტანენ და დერეფანში ან საციო სახლში ძელზე მიჭედებულ ლურსმნებზე ჩამოჰკიდებენ. აპოხტად გამოყვანა თუ უნდათ, მაშინ საცხოვრებელ სახლში ბუხრის ან ღუმელის მალლიდან ჩამოჰკიდებენ, რათა ბოლში გამოშრეს. ასევე გამოჰყავთ ზამთრისთვის შესანახი საქონლის ხორციც.

* ჭერიკა — ორ ბოძზე მალლიდან გადებული გრძელი ხე.

ამ ხორცისაგან აკეთებენ საქმელს (წვნიანს კარტოფილთან ერთად, ხინკალს, მწვანილს) და უმადაც ჭამენ პურთან ერთად.

შიძლება ითქვას, რომ ღორისაგან ყველაფერს იყენებენ, ღორის თავ-ფეხი ყოველთვის საახალწლო სუფრის აუცილებელი შემადგენელი ნაწილია. ელენთისაგან, გულ-ღვიძლისაგან, ფილტვებისაგან, გაწმენდილი ნაწლავებისაგან საზამთროდ აკეთებენ კუპატებს (რა თქმა უნდა დაკვლისთანავე თუ არ გააკეთებენ მისგან საქმელს). ფაშეს გაწმენდენ შიგთავსისაგან და საღვრიტედ შეინახავენ (მარილს შეაყრიან და გასაშრობად გაჟვენენ. ღვრიტას იყენებენ ყველისათვის დედის დასაყენებლად).

ქონის გადაღნობის დროს მორჩენილ ნახიქოს (ქონის ნაჭრები, რომლისგანაც შიძლებისდაგვარად ცხიმი გამოცილილია) ისედაც ჭამენ პურთან ერთად, საქმლის გასაკეთებლად იყენებენ. კერძოდ, მას ხმარობენ კარტოფილის წვნიანის დასამზადებლად, ხორციანი ხაჭაპურის, მჭადის გამოცხობისას და ა. შ.

კუპატი

ღორის შიგნეულს (გულ-ღვიძლი, ჭიგარი, ელენთა, თირკმელეები, გარეცხილ-გასუფთავებული უკანა ნაწლავი), ასევე ფერდების ხორცის ნაწილს — „ლეშქს“ წვრილად დაჭრიან — დაკეპავენ, მასში მარილს, წვრილად დაფშენილ წიწაკას, კოწახურს ზომავს შეურევენ და ამ ნაკაზმს მჭიდროდ ჩატენიან, გასუფთავებულ-გარეცხილ და გამომშრალ ნაწლავებში (გარეცხილ-გასუფთავებულ ნაწლავს გაბერავენ, თავებს მოუკრავენ და ერთი დღე ასე დატოვებენ გასაშრობად). გატენილ ნაწლავს დაახლოებით ყოველ 30-40 სანტიმეტრის სიგრძეზე გადაჭრიან და თავებს მოუკრავენ მჭიდროდ. ამ შეკრულ თავებს ერთმანეთთან მიიტანენ და გადააბამენ (კუპატი რგოლის ფორმისა ხდება). ამ რგოლებს ჯოხზე წამოაცვამენ და საცხოვრებელ სახლში ჭერზე ჩამოკიდებენ გასაშრობად. რამდენიმე დღის შემდეგ კუპატებს ჩამოიღებენ, ბლავი საგნით ოდნავ დაბეგვავენ — გააბრტყელებენ (შიგთავსი კარგად რომ დაიტკეპნოს და ჰაერი არ ჩაჰყვას) და კვლავ ჩამოკიდებენ „გამოსაყვანად“. სახლის სითბოსა და ბუხრის კვამლის მეშვეობით კუპატი შრება და სპეციფიკურ-შებოლილ სუნს იძენს. უკვე გამოყვანილ კუპატს შემდეგ საციო სახლში ინახავენ.

ამგვარად გამოყვანილ კუპატს ჰამენ შემწვარსაც და შემწვარ-მოხარშვის გარეშეც. როდესაც მისი შეწვა უნდათ, ტაფაზე დადებენ ცხიმს, შემოდგამენ ცეცხლზე, ზედ დაჭრილ კუპატს დააწყობენ და თავს დაახურებენ. როცა ერთი გვერდი შეუწითლდება ნაჭერს, მეორე მხარეს გადმოაბრუნებენ და ამგვარად შეწვავენ. შემწვარი კუპატი უფრო სტუმრიანობის დროს იციან.

ლორისაგან და საქონლისაგან მიღებულ ქონს ადნობენ და საკვებად იყენებენ (დაწვრილებით იხ. „საკვები ცხიმები“).

უაშრმა

გარდა ლორისა და საქონლისა, საზამთროდ კლავენ ცხვარსაც (ჭედილა თუ ბერწი ცხვარი) და ზოგჯერ თხასაც. მათ ხორცს ყაურმის სახით ინახავენ. მთელ ცხვარს თუ ცხვრებს პატარ-პატარა ნაჭრებად დაჭრიან ქონთან ერთად, შეურევენ ზომაზე მარილს, დიდ ქვაბში ჩაყრიან და ცეცხლზე შემოდგამენ. გარკვეული ხნის დუღილის შემდეგ ხორცს გასინჯავენ. ხორცი თუ თავის ქონშივე შემწვარ-ჩაშუშულია, გადმოიღებენ და მთლიანად დიდ ქოთანში ჩაასხამენ (კარგია თუ თავისივე ქონი ხორცს თავზე შემოადგება) და გრილ ადგილზე დადგამენ საციო სახლში. პურისჰამის დროს „მოთხრიან“ ყაურმას და ჯამით დადგამენ სუფრაზე. ყაურმას ცივად ჰამენ, ზოგს თუ უნდა ჰამის წინ გააცხელებს და ისე მიიტანს სუფრაზე. ყაურმით წვნიან კერძსაც აკეთებენ.

თხის ხორცის ჩაყაურმება არ იციან. მას ახალს იყენებენ საქმლის მოსამზადებლად (ერთი თხა ბევრი-ბევრი ოჯახს ერთ კვირას ეყოს).

ცხვრისა და თხის თავ-ფეხსაც იყენებენ. მას გაასუფთავენ, გარეცხავენ და ცივად მოხარშავენ, ხოლო გულ-ღვიძლს კი ახალ-ახალს მაშინვე (დაკვლისთანავე) ჩახრაკავენ და მიირთმევენ (ცხვრისა თუ თხის ქონის შესახებ იხ. „საკვები ცხიმები“).

ბატის ხორცი

წარსულში და ახლაც თითქმის ყველა ოჯახს ყავს გარკვეული რაოდენობის ბატი (ბატს უფრო მეტად ინახავენ ბუმბულისათვის. მისი ბუმბულისაგან ამზადებენ ბალიშებსა და ლეიბებს). შემოდ-

კარძის მიწურულს ყველა ბატს (გარდა სანაშენო დედალ-მამალი ბატისა) ერთდროულად დაკლავენ, ბუმბულისაგან გაწმენდენ, გამოშვიგნავენ (ამოაცლიან გულ-ღვიძლს, კუჭს, ქონს, ნაწლავებს) და ამგვარად გარეცხილ-გასუფთავებულს მარილს შეაყრიან. მარილშეყრილ ბატებს ერთი-ორი დღით გობში გააჩერებენ, რათა მარილი კარგად გაუჯდეს. შემდეგ ამოიღებენ სათითაოდ, „გაჩაჩხავენ“ (ბატის მკერდზე თავიდან ბოლომდე ჩაჭრილია) — გაშლიან, პატარა ჯოხებს გაუყეთებენ, რომ ასე გაშლილი დარჩეს, ფეხებზე თოკს შეაბამენ და გასაშრობად გარეთ მზეზე ჩამოკიდებენ. კარგად რომ გაშრება, სახლში შეიტანენ და ისევე ინახავენ, როგორც ღორის ხორცს.

ამგვარად გამოყვანილ ბატის ხორცს იყენებენ სახინკლედ, ფლავისათვის, მას უნადაც ჭამენ პურთან ერთად. ჭამენ ცივად მოხარშულს — ბატის თავ-ფეხს, ფრთებს, ხოლო გულ-ღვიძლს, კუჭს შემწვარს. თავ-ფეხი და შიგნეული ზოგჯერ მთელი კვირისა და უფრო მეტი ხნის სამყოფიც არის, რადგან ცხრა-ათ ბატზე ნაკლებს არავინ კლავს. რაც შეეხება ბატის ქონს, მას ცალკე გადაადნობენ (იხ. „საკვებები ცხიმები“).

ქათამსა და იხვს ოჯახი თითო-თითოდ კლავს და მას მაშინვე იყენებენ კერძისათვის: იციან ცივად — მშრალად მოხარშვა და წვნიანი კერძის (კარტოფილით, ხახვით, მწვანილით, კვერცხით) გაყეთებაც. სტუმრიანობის დროს განსაკუთრებით კლავენ ქათამს, და კარგ დღეებში (ნიშან-ქორწილი, ახალი წელი, აღდგომა, კვირაცხოვლობა, გიორგობა, ამაღლება, მარიამობა, ნინობა და ა. შ.). სტუმრისათვის ქათმის დაკვლა დიდ პატივისცემად ითვლება. ამის ნათელი მაგალითია ჩვენს მიერ ველზე დაფიქსირებული გადმოცემა: „ახალგაზრდა ვაჟი სტუმრად იყო მოყვრებში. სახლში რომ დაბრუნდა მამას სიამაყით უთხრა, რომ მოყვრებმა მას ძროხა დაუკლეს. მამამ უპასუხა — „შვილო შენთვის ქათამი რომ დაეკლათ ეს იქნებოდა შენი პატივისცემა, ძროხა შენთვის კი არა თავიანთთვის დაკლეს“-ო.

გარდა შინაური ცხოველებისა და ფრინველებისა, ასევე იციან საკვებად ნანადირევი ხორცის გამოყენებაც, მაგრამ მათი მონადირება შემთხვევითი ხასიათისაა.

გარეული ცხოველებიდან საკვებად იყენებენ ირმის, გარეული ღორის, კურდღლისა და მაჩვის ხორცს. საშუალება თუ არის დათვის მონადირებისა, მის ხორცსაც ჭამენ. ნანადირევის ხორცს უმ-

თავრესად მწვადად წვავენ და ამგვარად მიირთმევენ. მისგან სხვა სახის წვნიანი კერძების მომზადება ან საზამთრო მარაგად შენახვა არ იციან. ნანადირევის ხორცი თუ ბევრია, ნათესავ-მეზობლებს დაურიგებენ.

გარეული ფრინველებიდან ნადირობენ იხვზე, მტრედზე, კაკაბზე, მწყერზე, შაშვზე, გარეულ ქათამზე, რომელთა ხორცს საკვებად იყენებენ. ნანადირევი ფრინველისაგან ამზადებენ უფრო მშრალ კერძებს, მშრალად შეწვავენ ცხიმში (თუ მსუქანია წამოაცვავენ შამფურზე და ცეცხლზე შეწვავენ); აკეთებენ ასევე ჩახოხბილს, ჩიხირთმას და ა. შ. ნანადირევი ფრინველის ახალ-ახალ ხორციდან აკეთებენ საკმელს.

ბოსტნეული მწვანილი ბალჩეული

სამხრეთ საქართველოს ხალხურ სამზარეულოში განსაკუთრებით ფართოდაა წარმოდგენილი ბოსტნეული და მწვანილი, რომლებიც გამოიყენება როგორც პირდაპირ საკმელად ახალ-ახალი, უმად, ისე სხვადასხვა კერძების საკმაზად და შესაზავებლად.

ხახვი

ხახვი როგორც მწვანე (ახალი ლორთქო ღერო და ფოთლები), ისე ბოლქვის სახით აუცილებელი თანმზღებია სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ხალხური სამზარეულოსათვის, რადგან არც ერთი კერძი, რა სახისაც არ უნდა იყოს, ხახვის გარეშე არ მზადდება. გარდა კერძებში გამოყენებისა, ხახვს უმადაც ჰქავენ პურთან ერთად. ხახვის ასეთი ფართო გამოყენებითაა გამოწვეული მისი დათესვა ყველა ოჯახის მიერ და საზამთრო მარაგის მომზადებაც.

ნიორი

ხახვთან ერთად ფართო გამოყენება აქვს ნიორსაც. ცომეული თუ ხორციული კერძებისათვის აუცილებელია ნიორი. ნიორს უმადაც ჰქავენ პურთან ერთად. მას იყენებენ ასევე მწნილებში (კიტრისა თუ პამიდვრის საკმაზად).

გარდა კერძებში გამოყენებისა, ხახვსა და ნიორს სამკურნალო-

დაც იყენებენ. ვინმეს თუ ჭია ყუას კუქ-ნაწლავში, მას უზმოდ ხახვის ბოლქვისა და ნიორს უმად აკმევენ. გარდა ამისა გამოიყენება ღრძილების დაავადებისა და კბილისტკივილ ის დროს. ნივრის კბილს და ხახვის ბოლქვის ნაჭერს ხანგრძლივად ნელ-ნელა ღეჭავენ, რათა რაც შეიძლება მეტ ხანს გააჩერონ პირის ღრუში.

ჭარხალი

ჭარხალს უმეტესად იყენებენ ჩასახრავად (მწვანე ფოთლები თავის ღეროიანად), ხოლო ბოლქვებს კი კომბოსტოს მწნილს უმატებენ გემოსა და ფერის შესაცვლელად.

ბოლოკი

ორნაირია — „თვისა“ და საგვიანო (საზამთრო). ბოლოკს ჭამენ ახალ-ახალს უმად მარილისა და პურის მიტანებით. მას მიწაში ინახავენ საზამთროდ და დროდადრო ცოტა-ცოტას იღებენ საკმელად.

თალგამი

საგვიანო ბოლქვიანი მცენარეა. თესავენ გვიან, ზაფხულის ბოლოს. მისგან, ძირითადად, ამზადებენ მწნილს. გასუფთავებულ-გათლილ ბოლქვებს უმადაც ჭამენ მარილთან და პურთან ერთად.

პიტრი

ახალი თუ დამწნილებული კიტრი სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის თითქმის ყოველდღიურ სუფრას ამშვენებს. ზაფხულის პერიოდში მიირთმევენ ახალს, ხოლო შემოდგომა-ზამთარ-გაზაფხულისათვის ყველა ოჯახი დიდი რაოდენობით ამწნილებს 150-200 კილოიან ხის კასრებსა თუ ქვევრებში.

პამიდორი

მართალია, პამიდორი გვიან შესული კულტურაა აღნიშნულ რეგიონში, მაგრამ შესვლისთანავე ფართო გავრცელება ჰპოვა. დამწიფებულ პამიდორს იყენებენ კერძების (განსაკუთრებით, ხორცი-

ნი კერძების) დასამზადებლად და ისეც მიერთმევენ უმად მარილი-სა და პურის მიტანებით. განსაკუთრებით მიღებულია პამიდვრის მკავე. ყოველი ოჯახი დამწიფებულ თუ მწვანე პამიდვრს ცალ-ცალკე დიდი რაოდენობით (ხის დიდ კასრებში) ამწნილებს, რომელიც ხშირად გვიან გაზაფხულამდე გაჰყვებათ.

კომბოსტო

(„ლახანა“). ერთ-ერთი ფართოდ გავრცელებული კულტურაა სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში. კომბოსტოს იყენებენ სამწნილად, სხვადასხვა კერძების დასამზადებლად და უმადაც ჰამენ (განსაკუთრებით გათლილ-გასუფთავებულ გულს — „ღვიტს“). კომბოსტოსაგან ამზადებენ ტოლმას, ჩაშუშავენ ცხიმსა და ხახვში მწვანელით პამიდვრთან ერთად. ამგვარად ჩაშუშულ კომბოსტოს ჰამენ კიდევ და მხალიანის გულსართავადაც იყენებენ. დიდი რაოდენობით ამზადებენ კომბოსტოს მწნილს, რადგან ის დიდხანს (ზაფხულამდე) ძლებს.

კარტოფილი

სამხრეთ საქართველოს რეგიონებში კარტოფილი შეტანილია საკმაოდ გვიან, მაგრამ მან კომბოსტოსა და პამიდვრთან ერთად მკვიდრად დაიდო ადგილი ხალხურ სამზარეულოში. კარტოფილისაგან ამზადებენ სხვადასხვა კერძებს (ხორცთან ერთად, ცხიმში შემწვარი, მოხარშული და შემდეგ ცხიმში შემწვარი), ასევე ჰამენ მას მოხარშულსა და ცეცხლში შემწვარს მარილისა თუ ყველის მიტანებით.

სტაფილო

ძველთაგანვე საკმაოდ გავრცელებული კულტურაა (საკვლევ რეგიონში არსებობს მისი ველური ჯიშებიც). სტაფილოს ბოლქვებს (ძირებს, თავებს) იყენებენ ახალ-ახალს უმად საჭმელად. ზამთრისათვის მიწაში ინახავენ რომ არ გამოშრეს (არ დაჰყენეს). კერძებში მისი გამოყენება დიდი ხანი არ არის, რაც დაიწყეს (იყენებენ უმთავრესად ბორშის დამზადებისას).

წიგნაკი

გამოიყენება ახალ-ახალი ლორთქო ფოთლები და ღერო. ჭამენ შარილისა და პურის მიტანებით. გარდა კულტურული სახეობისა, არსებობს მისი ველური სახეობაც.

ქინძი, კამა

მათ იყენებენ არა მარტო ახალ-ახალს საკმელად, არამედ სხვადასხვა კერძისთვისაც. თითქმის ხორცეულის ყველა კერძის თანმხლებია მწვანილის ეს ორი სახეობა. გარდა ამისა, კამა წიწაკასა და ნიორთან ერთად აუცილებელია საკმაზია კომბოსტოსა და კიტრის მწნილებისათვის.

წიწაკა

წიწაკა ორი სახეობისაა: ერთი წითელი წიწაკის მთლიანი ნაყოფი (მწვანეც და დამწიფებული წითელიც), მეორე კი „ბიბარის“ სახელწოდებით, რომლისაც მხოლოდ მარცვლები გამოიყენება. წითელ წიწაკას უმთავრესად ხორცეული კერძებისა და კიტრის, პამიდვრისა თუ კომბოსტოს მწნილებში ხმარობენ საკმაზად, ბიბარს კი (დაფქვილ მარცვლებს ან დაუფქვავს) ძირითადად ხორცეულ კერძებში.

ქინძის, კამისა და წიწაკის საზამთრო მარაგსაც ამზადებენ. წიწაკის ნაყოფს მზეზე ანმობენ, ხოლო ქინძი და კამა, როცა ღეროს გაიკეთებს და დათესლდება, დაამტვრევენ, კონებად შეკრავენ და ისე ანმობენ.

ბალჩეული (ნესვი, საზამთრო, კვანძი და ა. შ.)

ოდითგანვე გავრცელებული კულტურაა და ფართოდ გამოიყენება საკვებად. აღნიშნული ბალჩეულისათვის სამხრეთ საქართველოში ყველგან არაა ხელსაყრელი კლიმატური პირობები. ისინი მოჰყავთ, ძირითადად, მდინარეთა ხეობაში.

ნესესა და საზამთროს ჭამენ ახალ-ახალ დამწიფებულს. საზამთროს ქერქის ქვეშ მოთავსებული თეთრი მასისაგან კი ამზადებენ მურაბას.

რაც შეეხება კვახს (გოგრას), შეიძლება ითქვას, რომ მისი საკმარისად უხვი მოსავალი მოჰყავთ. ნესვისა და საზამთროსაგან განსხვავებით, რომლებსთვისაც საგანგებოდ გამოყოფენ დასათეს ადგილს, კვახი ითესება თითქმის ყველგან (სიმინდის, კარტოფილის თუ ბოსტნეულის ღობის ნაპირებში, რათა სხვა ნათესები არ შეაწუხოს მისმა „თელანგებმა“*). მას ფართო გამოყენება აქვს ხალხურ სამზარეულოში. კვახს ჰამენ შემწვარს, მოხარშულს, მისგან აკეთებენ შეჭამანდს (იხ. „კვახის შეჭამანდი“). კვახის გულსაც (თესლსაც) საკვებად იყენებენ, მას მოხალაკენ მარილთან ერთად ცხელ ტაფაზე და ისე მიირთმევენ. კვახს ინახავენ ბუნებრივადაც საზამთროდ. სოფლის პირობებში იგი ინახება იანვარ-თებერვლამდე. შეიძლება უფრო გვიანობამდეც გაძლოს, მაგრამ ხალხის გადმოცემით — „კვახი იანვრის შემდეგ გემოს კარგავს, უგემური ხდება“.

* თ ე ლ ა ნ გ ი — კვახის, კიტრის, ნესვისა და საზამთროს გრძელი ღერობია ფოთლებიანად.

ხილი და მისი პროდუქტები

სამხრეთ საქართველოში (ბოგდანოვიკისა და ნაწილობრივ ახალქალაქის რაიონების გარდა) მეხილეობას უძველესი დროიდანვე მისდევენ. აქ გამოყვანილია კულტურული ხილის (თუთა, მსხალი, ვაშლი და ა. შ.) ისეთი ადგილობრივი ჯიშები, რომლებიც მხოლოდ და მხოლოდ ამ რეგიონისთვისაა დამახასიათებელი და არა მარტო საქართველოს, არამედ საერთოდ, წინააზიის სხვა რეგიონებშიც კი მათ ანალოგები არ ეძებნება. აქ არსებული კულტურული ხილი მეტად მრავალფეროვანია. ყინვაგამძლეობის შესაბამისად ხილის სახეობები ვერტიკალური ზონალობის მიხედვითაა განლაგებული. მტკვრის ხეობაში აწყურვიდან ზედავარძიამდე დამახასიათებელ ხილთან ერთად ხარობს ისეთი სახეობა, რომელიც სამხრეთ საქართველოს სხვა რეგიონებში სიცივეს ვერ უძლებს ან დამწიფებას ვერ ასწრებს (თუთა, ყურძენი, ქლიავი, მსხლისა და ვაშლის ძველი ადგილობრივი ჯიშები, შვინდი, ატამი და ა. შ.) მოსახლეობის ყოველდღიური კვების რაციონში ხილი (ბაღისა თუ გარეული — ტყის) ახალი — ნედლი ხილისა თუ გადამუშავებული სახით აუცილებლად შედის. ფართოდ გამოიყენება საკვებად თუთის, ჰანჭურის, ვაშლის, მსხლის,

ქლიავის, ბლის, ალუბლის, ჭერმის, შვინდის, კაკლის (ნიგეზის), ღონაშოს, თხილის, ტყემლისა და ა. შ. ახალი მწიფე ნაყოფი.

გარდა ახალი ხილისა ხალხურ სამზარეულოში დიდი ადგილი უკავია სხვადასხვა სახის ხილისაგან დამზადებულ ნაირგვარ პროდუქტებსა თუ მშრალ ხილს. შეიძლება ითქვას, ხილისაგან დამზადებული პროდუქტების უმრავლესობა მეტად ორიგინალურია და ანალოგები არ ეძებნება საქართველოს სხვა კუთხეებში, მიუხედავად იმისა, რომ იგივე სახის ხილი ამ რეგიონებშიც საკმარისადაა გავრცელებული. მოკლედ ხილისაგან დამზადებული პროდუქტების შესახებ:

ტყლაპი

ტყლაპს აკეთებენ სხვადასხვა ხილისაგან (თუთა, ჭანჭური, შვინდი, ვაშლი და ა. შ.).

ყველა სოფელში, სადაც ხილი ხარობს, ტყლაპის გაკეთების ტექნოლოგია მოსახლეობამ (ქალები) შესანიშნავად იცის და წარმატებითაც იყენებს.

თუთის ტყლაპი

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობდა და დღესაც სარგებლობს თუთის ტყლაპის გაკეთებას დაიწყებენ მაშინ, როცა იგი ძალიან გატკბილდება (ხუთი-ექვსჯერ დარხევის შემდეგ თუთა ისეთი ტკბილი ხდება, რომ მოკრფვისას გამონაჟონი წვენი თაფლივით ტკბილი და სქელია). დარხეულ, გასუფთავებულ თუთას ჩაყრიან დიდ საარაყე ქვაბში. სამ-ოთხ ვედრო თუთას ორ ვედრო წყალს დაასხამენ და ისე მოხარშავენ. მოხარშულ თუთას თბილ-თბილსვე ჩაასხამენ გასაწურ ტომარაში (ტომარა ან მატყლისა ან ტილოსი, რომელიც სპეციალურად აქვთ თუთის „გასაქაჩათ“) და დიდ გობში მოათავსებენ, რომ წვენი დაგროვდეს. გობიდან წვენს სხვა ჭურჭელში გადაიღებენ და დაწურავენ საცერში, რომ თუთის თესლი ან სხვა რაიმე ჭუჭყი არ შეჰყვეს მას. ამ ჭურჭელში წვენს გააჩერებენ ნახევარ საათს მაინც, რომ თუ რაიმე დაყვა ძირზე დაილექოს. თუთისაგან გაცილლ საარაყე ქვაბს გარეცხავენ და ისევე ცეცხლზე შემოდგამენ.

გაწერულ-„დამწყნარ“ წვენს მასში ნელ-ნელა გადაწურავენ, რომ
იირიდან ლექი არ გადაყვეს. სუფთა წვენს აადღულებენ ნახევარ-
ერთ საათს. თავზე მოგდებულ ქაფს მოაცილებენ — „მოხდიან“ პა-
ტარა ქაფქირით. მოდუღებულ წვენის ნაწილს ამოიღებენ (ასე ერთ
ვედროს მაინც) „გასანელებლად“ — შესაცივებლად, დანარჩენი კი
განაგრძობს დუღილს (წვენი რაც დიდხანს იდუღებს იმდენად სუფ-
თა-კრიალა და ლაპლაპა ტყლაპი გამოდის). ამოღებულ წვენში
ფქვილს ამოუკიდებენ (ხმარობენ დოლის ან დიკის გამტყიცულ
ფქვილს) და ძალიან თხელ ფაფას — ცომს გააკეთებენ რომ არ „და-
ბურკლდეს“ გაუხსნელი ფქვილის ნაწილი რომ არ დარჩეს და დიდ-
ხანს თქვეფენ ხელით. თუ მაინც დაიმურკლება, საცერში დაწურა-
ვენ. გამზადებულ ცომს ერთი ქალი შეუწყვეტლად ნელ-ნელა
წვრილ ნაკადად ასხამს მდულარე ქვაბში, მეორე კი დიდი ნიჩბით
ან ქათქირით ამ წვენს ურევს, რომ ცომი მდულარეში არ დაიმურკ-
ლოს. ცომის ჩასხმის შემდეგ წვენი კვლავ განაგრძობს დუღილს,
თან შეუწყვეტლივ ნელ-ნელა ურევენ, ქვაბმა რომ ძირზე არ მი-
იწვას. ოცი-ოცდაათი წუთის დუღილის შემდეგ ქვაბს ცეცხლს „გა-
მოუნელებენ“ (მხოლოდ ნღვერდალი დარჩება ქვაბის ქვეშ) და
ფაფა ნელა დუღს.

ტყლაპის გასაშლელად მოსწორებულ და გადაგვილ „მზიგულ“
ადგილას სუფთა ჭეჭიმებს გაშლიან ორ-სამ პირად, ამ ჭეჭიმებზე
კი — „სატყლაპე ამერიკას“ (ამერიკა ესაა მეტრო-მეტრონახევარი
სიგრძის და ერთი მეტრი სიგანის ე. წ. არდალის ნაჭერი, რომელიც
ყველა ოჯახს აქვს საგანგებოდ ტყლაპისათვის დაჭრილ-შეკერილი.
ამ ნაჭერს მხოლოდ ტყლაპის გასაკეთებლად იყენებენ). ქვაბიდან
ფაფას ამოიღებენ და „დასასხმელად“ წაიღებენ. ერთ „ამერიკაზე“
საშუალოდ ნახევარ ვედრომდე ფაფა ეტრევა. ფაფას ნაწილ-ნაწილ
ასხამენ ნაჭერზე და ერთი-ორი ქალი პატარა ქაფქირით (უკიდუ-
რეს შემთხვევაში სადილის კოვზით) თანაბრად და თხლად ასწო-
რებს ნაჭერზე. ვიდრე ცხელია ფაფა, უნდა გაასწორონ, თორემ
რომ შეცივდება უკვე, „ხორცდება“ და მისი გაშლა აღარ შეიძლება.
ასე გაშლიან მთელ ფაფას „ამერიკებზე“. ერთი საარაყე ქვაბი ფა-
ფიდან საშუალო სიდიდის თორმეტი-თხუთმეტი ტყლაპი კეთდება.
ტყლაპი რომ შეშრება, ადგილს უნაცვლებენ — ჭეჭიმებიდან გაშ-
ლილად (ისე რომ არსად „დაიკმუქნოს“) მწვანე და უფრო მზის-
გულ ადგილზე გადააცურებენ. რომ შეცხვება კარგად და უკვე მისი

გადაკიდება შეიძლება, ტყლაპს კედლისთავეებზე უფრო უკეთეს მზისგულზე, ან კეცებზე გადაკიდებენ. როცა კარგად გახმება — გაშრება (ტყლაპის ნაჭერს როცა ძირიც კარგად გაუშრება) ასაძრობად მზადაა.

მშრალ ტყლაპს ზედაპირზე გადაუსვამენ სველ ნაჭერს მტერის მოსაშორებლად შემდეგ გადმოაბრუნებენ და მაგიდაზე ისე გაშლიან, რომ ნაჭერი ზემოთ იყოს, ტყლაპი კი ქვემოთ. ამ ნაჭერს ჭერ სველი ნაჭრით „პირებს“ — გვერდებს კარგად დაუსველებენ, მერე კი სველი ტილოთი მთელ ნაჭერს წყლით გაუღენტავენ ისე, რომ მშრალი წერტილიც კი არ უნდა დარჩეს. გაწურული ტილოთი მოამშრალევენ (ზედმეტ წყალს მოაშორებენ) და დაიწყებენ აძრობას. ჭერ „გვერდებს შემოუვლიან“ (ცერა თითს შეუყრიან ნაჭერსა და ტყლაპს შუა და მთელ ნაპირებს ასე მოუტარებენ), შემდეგ კი ერთი გვერდიდან დაიწყებენ აძრობას. ერთი ხელით ამძვრალ ტყლაპს იჭერენ, მეორე ხელით კი ნაჭერს აწევენ, ნელ-ნელა აცილებენ ტყლაპს, ისე რომ ეს უკანასკნელი არ გაიხეს. ამგვარად მოაცილებენ ნაჭერს. მისი ფორმის ტყლაპი კი მაგიდაზე გაშლილი დარჩება. ამძვრალ ტყლაპს აიღებენ და გასაშრობად მალლიდან გაბმულ თოკზე ან გრძელ კეტზე ჩამოკიდებენ. კარგ მზეში ტყლაპი სამ-ოთხ საათში შეშრება და შესანახად მზადაა. გამშრალ ტყლაპს ისე კეცავენ, რომ არც გვერდები და არც ნაჭრის მხარე არ უნდა გამოუჩნდეს, თორემ გარკვეული ხნის შემდეგ „გაიფხიკება“ — გამოიფიტება, მტვრევადი გახდება. კარგად გაკეთებული ტყლაპი რბილი, ტკბილი, სპიამოვნო არომატის, ზედაპირით პრიალა, ნამწვისა და მურკლების გარეშე თანაბრად გასწორებული უნდა იყოს.

თუთის ტყლაპი ყოველთვის იყო და არის სტუმრიანობის, ნიშან-ქორწილისა და რელიგიური დღეობების სუფრაზე. განსაკუთრებით ნუგბარად ითვლება ჭავჭავთის მოსახლეობისათვის. თუთის ტყლაპს ჰამენ ჩვეულებრივ მისატანებლის გარეშე, ხანდახან კი კაკლის გასუფთავებულ გულთან ერთად.

საჩხრეთ საქართველოს ებრაელი მოსახლეობა თუთის ტყლაპისაგან სპეციალურ კერძსაც ამზადებს (სამწუხაროდ, მისი სახელი ვერ დავაფიქსირეთ). თუთის ტყლაპს პატარა კვადრატულ ნაჭრებად დაჭრიან, ამოავლებენ ათქვეფილ კვერცხში, დააწყობენ ზეთიან თუ ერბოიან ტაფაზე და შეწვავენ, როგორც „ყათმაყაიდანას“. ამგ-

ვარად შემწვარს დააწყობენ თეფშზე და თბილ-თბილი მიაქვთ სუფრაზე. აღნიშნულ კერძს განსაკუთრებით სტუმრის პატივსაცემად აკეთებენ.

ჭანჭურის ტყლაპი

ჯერზე სამ-ოთხ ვედრო ჭანჭურს გარეცხავენ და დიდ ქვაბში ჩაყრიან მოსახარშად, დაასხამენ ერთ ვედრო წყალს და ადუღებენ. ჭანჭური კარგად რომ მოიხარშება და შეცივდება (ოდნავ თბილი იქნება), მას ნაწილ-ნაწილ გასრისავენ სვიზაგში*. გასრესილს (კურკა და ჩენჩოგამოკლილი ჭანჭური) გარანდულ ფიცარზე გაშლიან — გაასწორებენ ხელით ერთი თითის სისქეზე და მზეზე დადებენ გასაშრობად (ჯერ ჰორიზონტალურად, ოდნავ რომ შეშრება ალმაცერად), ფიცარზე ჭანჭურის ტყლაპი ორ-სამ დღეში შეხმება და აძრობა შეიძლება. ტყლაპს დანით აძრობენ. დანისპირით ჯერ გვერდებზე — „ნაპირებზე“ შემოუვლიან (ტყლაპსა და ფიცარს შორის დანის პირს გაატარებენ), შემდეგ კი ერთი თავიდან მიჰყვებიან და მთელ ტყლაპს დანით ნელ-ნელა ააძრობენ. ამძვრალ ტყლაპს ისევ ფიცარზე გაასწორებენ, მხოლოდ შებრუნებით (ფიცრიდან ამძვრალი მხარე ზემოთ მოექცევა) და ამ პირზე „პირის გასასწორებლად“ — მოსალამაზებლად ახლად გახრესილ ჭანჭურს წაუსვამენ თხლად. ესეც რომ გახმება, ტყლაპს აიღებენ ფიცრიდან და თოკზე ან კეტზე გადაჰკიდებენ, ქარმა რომ „გაუაროს“ და ყველა მხრიდან გაშრეს. კარგად გამოშვრალ ტყლაპს „დაკეცავენ“ და შეინახავენ. ჭანჭურის ტყლაპს ჩვეულებრივად ყოველგვარი მისატანებლის გარეშე, ხილად ჭამენ. მისგან აკეთებენ ტყლაპის შეჭამანდს, რომელიც მოტკბო-მომყავოა, სასიამოვნო გემოსია (დაწვრილებით იხილეთ „ჭანჭურის ტყლაპის შეჭამანდი“).

შინდის ტყლაპი

გადამწიფებულ სუფთად გარჩეულ შინდს სვიზაგში გახრესავენ (კურკა და ჩენჩო მოსცილდება) და მიღებულ მასას გაასწორებენ გასუფთავებულ-გარანდულ ფიცარზე. შინდის ტყლაპის გახმობა,

* სვიზაგი — ძირდაცხრილული სპილენძის პატარა ტაშტი — დიდი ჯამი, რომელსაც საგანგებოდ საწურად იყენებენ.

აძრობა, გამოშრობა და შენახვა ისევე ხდება, როგორც ჭანჭურის ტყლაპისა. შინდის ტყლაპი ძალიან მკავეა. მას უფრო შექამანდის გასაკეთებლად (იხ. „შინდის ტყლაპის შექამანდი“) და წამლად ხმარობენ. შინდის ტყლაპს თავის ტკივილის დროს შუბლზე შემოადებენ ავადმყოფს და შეუხვევენ — „სიმკავე ტკივილსა და სიცხეს გამოკაფავსო“. ასევე იციან ამგვარი ავადმყოფისათვის. შინდის ტყლაპის (წყალში გახრესილი შინდის ტყლაპი) და შაქრის ნაყენის დალევინება (ეს ნარევი მომეაო-მოტეო სპეციფიკური და სასიამოვნო გემოსია).

ვაშლის ტყლაპი

გაჩირულ-გათლილ ვაშლს ჩაყრიან ქვაბში, დაასხამენ წყალს და მოხარშავენ. შემდეგ კი გახრესენ. მიღებული მასისაგან ტყლაპს აკეთებენ, ახმობენ, ინახავენ და იყენებენ, როგორც ჭანჭურის ტყლაპს.

ტყემლის ტყლაპი

კეთდება ისე, როგორც შინდის ტყლაპი. მისგან აკეთებენ შექამანდს ჭანჭურისა და შინდის ტყლაპის შექამანდის მსგავსად. გარდა ამისა, ტყემლის ტყლაპს წამლადაც იყენებენ თავის ტკივილისათუ „გულის სისუსტის დროს“.

ბაქმაზი

თუთას წყალთან იმავე შეფარდებით მოხარშავენ, როგორც ტყლაპისათვის. გაქაჩულ-დაწურულ წვეწვს ჩაასხამენ, ცეცხლზე შემოდგმული პირგანიერი სპილენძის სპეციალური ბაქმაზის ტაშტში (სამი-ოთხი ვედრო წვეწვი მაინც ჩადის) და აადულებენ. წვეწვი დუღილის დროს რომ დაიკლებს, მორჩენილსაც დაასხამენ და ამრიგად, მთელ წვეწვს „დაადულებენ“. დუღილის დროს თან უნდა მოქაფონ. წვეწვის ბაქმაზად მოდუღებას დიდი დრო (შეიდი-რვა საათი მაინც) სჭირდება. წვეწვი „ბაქმაზზე რომ დაბრუნდება“, ფერს იცვლის (მუქი ყავისფერი ხდება) და ყურადღების მიქცევა სჭირდება, რომ ტაშტიდან არ გადმოვიდეს. მორევის დროს ხანდახან აუქარევენ და „არაყივით ძაფს რომ აიბამს“ — „თხელი თაფლივით გაზ-

დება“ — ბაქმასი უკვე მოსულია და ტაშტს ცეცხლიდან გადმო-
დგამენ. ცხელ-ცხელ ბაქმასს ქოთანში ან ემალის ქურქელში ჩაას-
ხამენ. ერთ მოდულდებაზე სულ ცოტა ერთ ვედრო ბაქმასს მაინც ამ-
ზადებენ. წლის განმავლობაში ოჯახს ორი-სამი ვედრო მაინც სკირ-
დება.

ბაქმასი ხანგრძლივად (5-10 წელი) ინახება და თავის თვისებებს
არ კარგავს, მხოლოდ ფერს იცვლის ოდნავ (ღია ყავისფერი ხდება)
და წმინდა ერბოსავით „ჩაიმარცვლება“ — „ჩამძივდება“

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის კვების რაციონში ბაქმასს
და მისგან დამზადებულ საქმელებს საკმაოდ დიდი ადგილი უკავია.
ბაქმასს ჰამენ პურთან, კარაქთან, ერბოსთან, ფაფასთან, მაწონთან
ერთად (კარაქი და ბაქმასი, ერბო და ბაქმასი, მაწონი და ბაქმასი
შერეული). ახალ წელს, როგორც ოჯახის თითოეულ წევრს, ასე-
ვე პირუტყვს (ცხვარს, ძროხას, ხარს, ცხენს თუ სახედარს) ბაქმა-
სით ტყბილად „დააბერებენ“.

გარდა საკვებად გამოყენებისა, ბაქმასი წამლადაც ითვლება მთე-
ლი რიგი დაავადებებისათვის. ვისაც გული აწუხებს, მას წყალში
გახსნილ ბაქმასს ასმევენ. კუჭაშლილს (ვისაც ფაღარათი აქვს) ცა-
რიელ ბაქმასს აკმევენ, რომ კუჭში „შეიკრეს“. მას იყენებენ სა-
ახალწლოდ პალეის, გოზინაყის გასაკეთებლად. საახალწლო ტაბლა-
ზე აუცილებლად დგას ჯამით ბაქმასი. მისგან ამზადებენ კერძებს:
პასუთას, ზვილბიათს და ა. შ.

ლეჩერი

თითქმის ბაქმასის ნაირსახეობაა. ბაქმასი რომ მოდულდება —
„მოვა“ და გადმოსაღებად მზადაა, მასში ორ-სამ მუჭ გარჩეულ-გა-
სუფთაებულ კერძის (წირნის) კურკავაცილილ ხმელ ჩირს ჩაყრიან
და კიდევ ადუღებენ ათი-თხუთმეტი წუთი, შემდეგ კი გადმოიღე-
ბენ და ქოთანში ჩაასხამენ.

წირნის ხმელი ბაქმასს „წყვეტს“ — აღარ არის თაფლისმაგვარი
თა ოდნავ მომჟაო გემო აქვს. ლეჩერს ჰამენ პურთან ერთად. მას
სხვა დანიშნულებით არ იყენებენ. ვისაც თუთა აქვს, მას თითქმის
ყველა ოჯახი ამზადებს. სახლშიც იყენებენ საკვებად და მოსულ
სტუმარსაც გაატანენ.

ფელკერდა (ჯამი)

კეთდება ჰანჭურისაგან. მწიფე ჰანჭურს მოხარშავენ და გახრისავენ ისე როგორც ტყლაპისათვის. მიღებულ მასას ჩაასხამენ დიდ საარაყე ქვაბში და ადუღებენ. დუღილის დროს ხის სპეციალური ნიჩბით — „ლაფერათი“ ურევენ, რომ ქვაბმა ძირზე არ მიიწვას. როდესაც კარგად მოდუღდება (ფელკერდა შესქელდება და ფერსაც იცვლის, უფრო მუქ ფერს მიიღებს), გადმოიღებენ და ქოთანში ან ემალის ჰურქელში ჩაასხამენ, თავს დაახურავენ და საზამთროდ შეინახავენ. ცხრა-ათი ვედრო ჰანჭურიდან სამი-ოთხი ვედრო ფელკერდა დუღდება, რაც ოჯახისათვის მთელი წლის სამყოფია. ფელკერდას ყველა ოჯახი ადუღებს.

ფელკერდას დიდი გამოყენება აქვს კვებაში. მას ჰამენ პურთან ერთად, აკეთებენ საქმელს (იხ. „ფელკერდის შექამანდი“). წარსულში ფელკერდა ზამთარში სუფრაზე თითქმის ყოველდღე ჰქონდათ. ჯავახეთის მოსახლეობა (სადაც ჰანჭური არ ხარობს) დღესაც მტკვრის ხეობის სოფლებში ან ბაზარში მიდის საფელკერდე ჰანჭურის შესაძენად.

გარდა საკვებად გამოყენებისა ფელკერდას წამლადაც ხმარობენ.

ქომა (ჩურჩხელა)

შემოდგომით კაკლების დარხევის შემდეგ გამხმარ კაკალს გაარჩევენ (გატეხილს, ჰიანს, პატარებს) და დაამტვრევენ ქომებისათვის. იყენებენ ასევე თხილსაც და ყაისი ჰერმის (წირწის) კურკის გულსაც (ტკბილი გული აქვს). ზოგჯერ იმდენ კურკას მოაგროვებენ, რომ მხოლოდ მისი გულისაგან ასხამენ ოცდაათ-ორმოც წყვილ ქომას.

კაკლის, თხილისა თუ ჰერმის კურკის გულს ასხამენ ნახევარი მეტრის სიგრძის ძაფზე, შემდეგ ამ ასხმულს შუაზე გაყოფენ და ჯობზე გადაკიდებენ, ფაქტიურად ერთ ძაფზე ორი ქომაა ასხმული, ამიტომ ცალობით კი არა, ყოველთვის წყვილობით ითვლიან (ერთი წყვილი, ორი წყვილი და ა. შ.).

ქომებს თუთისაგან (ან თუთისხმელისაგან) გაკეთებულ ფაფაში ავლებენ. ფაფას ისე აკეთებენ, როგორც ტყლაპისათვის, მაგრამ უფრო ცოტას და უფრო სქელს. ქომებს ჯერ ერთხელ ამოავლებენ

3. თინა იველაშვილი

ცხელ ფაფაში, ოდნავ რომ შესრება, მეორედაც ამოავლებენ და მზეზე ჩამოკიდებენ გასახმობად.

გამხმარ-გამშრალ ქომებს ტილოში შეახვევენ და მშრალ ადგილას შეინახავენ. ქომა აუცილებლად ამშვენებს საახალწლო ტაბლასა და ნიშან-ქორწილის სუფრას. იგი სანუკვარი ხილია არა მარტო პატარებისათვის, არამედ დიდებისათვისაც. სტუმრებისათვის წასვლისას ქომების გატანება დიდ პატივისცემად ითვლება.

ქომებს ყველა ოჯახი აკეთებს ვისაც კაკალი და თუთა (მტკვრის ხეობაში გარკვეულ ზონამდე ხარობს თუთის ხე) აქვს.

გარდა თუთის წვენისაგან მომზადებული ფაფისა, ქომებს ავლებენ ქანჭურის წვენში გაკეთებულ ფაფაშიც. ქანჭურს კარგად გარეცხავენ, ჩაყრიან ქვაბში. დაასხამენ წყალს და ცეცხლზე შემოდგამენ მოსახარშად. მოხარშულ ქანჭურს დაწურავენ საცერში და ფაფას ისე ამზადებენ, როგორც თუთის წვენისაგან. ვინაიდან ქანჭური თუთასთან შედარებით მკავეა, ქომების სიტკბოსათვის მის წვენს შაქარსაც უმატებენ. ქანჭურის წვენში ამოვლებული ქომა გემოთი ოდნავ მომკაეოა, რაც თავისებურ არომატს აძლევს მას.

ხმელი ხილი

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობა თითქმის ყველა ხილს ახმობს (აშრობს) და საზამთროდ ინახავს.

თუთისხელი

დამწიფებული თუთა რომ ჩამოცვივა (დარხვევის გარეშე), მას აკრეფენ სუფთად, სალათებზე გაშლიან თხლად და მზისგულზე დადებენ გასახმობად. კარგ ამინდში თუთისხელი სამ-ოთხ დღეში ხმება. გამხმარს სუფთა ტომარაში ჩაყრიან და შეინახავენ. პირველი თუთისაგან გაკეთებულ თუთისხელს მუჭი ყავისფერი — ბაქმაზის ფერი აქვს.

განსაკუთრებით კარგი ხარისხისაა თუთისხელი მაშინ, როცა თუთა შეცოტავდება — „მოილევა“. ამ დროს გამხმარი თუთისხელი ღია ყავისფერი, ზოგჯერ თეთრში გარდამავალი ფერისაა (ქარვის ფერისაა) და უფრო ტკბილია. ასეთ თუთისხელს ცალკე ინახავენ საჭმელად.

წარსულში ზოგიერთი ოჯახი რამდენიმე ტომარა თუთიხმელს ახმობდა სეზონზე. გვიან შემოდგომით მისგან აკეთებენ ქომებს (ჩურჩხელებს), თუ ძალიან ბევრია, ხლიან არაყს, აკეთებენ ტყლაპს და ჭამენ ხილადაც. უშაქრობის დროს თუთიხმლით სვამდნენ ჩაის. სხვა ხილთან ერთად თუთიხმელი საახალწლო და ნიშან-ქორწილის სუფრაზე აუცილებლად დგას ჯამით.

თუთიხმელი საყვარელი ხილია ბავშვებისათვის. ამიტომ დიასახლისი ცდილობს, რაც შეიძლება კარგი თუთიხმელი გაახმოს, რომ ზამთარში ბავშვებს ხმელ ხილად არ მოაკლდეთ. თუთიხმელს წამლადაც იყენებენ.

ხაზული (ჭანჭურის ხმელი)

მწიფე ჭანჭურს დანით სიგრძეზე სამ-ოთხ ადგილას დასერავენ კურკამდე და სალათებზე, თივაზე ან გაფენილ ჭეჭიმზე დაყრიან გასახმობად. კარგ ამინდში ერთ კვირაში (ხუთ-ექვს დღეში) უკვე ასაკრეფია. გამხმარ ხაზულს აკრეფენ და ტომარაში ჩაყრიან. როცა ჭანჭურის მოსავალია, ხაზულს ყველა აკეთებს შეძლებისდაგვარად.

ხაზულს ჭამენ გამხმარ ხილად. წარსულში ის აუცილებლად იყო საახალწლო თუ ნიშან-ქორწილის სუფრაზე, როგორც ხილი. გარდა ამისა, ვაშლისა თუ მსხლის ჩირთან შერევიტ მისგან საჭმელსაც აკეთებენ (იხ. „ყაისადა“).

აჩმა

მწიფე ჭანჭურს ერთი მხრიდან ჩაჭრიან სიგრძეზე, კურკას ამოაცილიან და ასე გაშლილს კანიფ დაბლა დააწყობენ სალათზე თუ ჭეჭიმზე გასახმობად. სამ-ოთხ დღეში შეიძლება მისი აკრეფა. აკრეფილ ჩირს ძაფზე ასახმენ და ერთი-ორი დღე კიდევ გაჰკიდებენ ნზეზე გასახმობად. გამხმარ ჩირს ჩამოიღებენ, სუფთა ტილოს პარკში ჩააწყობენ და ისე შეინახავენ. აჩმას ჭამენ ხილად.

წირწის (ჭერმის) ხმელი

წირწის მწიფე ნაყოფს სუფთად მოკრეფენ და სალათზე ან თივაზე დაყრიან გასახმობად. გამხმარს ხმელ ხილად ინახავენ. შეიძლება კურკა გამოაცალონ (ეს მაშინ, როცა წირწის გული „ყაისია“—

ტკბილია) და ისე გაახმონ ჩირად. იგი მუყავეა და სიცხიანიისათვის სასიამოვნო საკმელია. ამბობენ, ეს „სიმუყავე ორგანიზმიდან სიცხეს გამოკაფავს“-ო, გარდა ამისა წირნისხმელი უებარი წამალია სიყვითლის (ბოტკინის) სამკურნალოდ.

ვაშლის და მსხლის ჩირი

ვისაც ვაშლი ან მსხალი აქვს, ძირნაყარს არ გააფუჭებს. ყოველდღე კრეფს და გასაშრობად ჩირავს (კანგაცლილს ან კანთან ერთად). ვაშლის და მსხლის ჩირს ზამთარში ხმელ ხილდაც ჭამენ და საკმელსაც აკეთებენ (იხ. „ყაისაფა“).

პანტის ხმელი

დამწიფებულ პანტას გახურებულ (პურგამოვლილ) ფურნეში შეყრიან და რამდენიც უნდათ, იმდენს ერთ ღამეში გაახმობენ. გამხმარ პანტისხმელს ტომარაში ჩაყრილს ინახავენ საზამთროდ. მას ჭამენ ხილად და სამკურნალოდაც იყენებენ. მისი ნახარშის წვენს ასმევენ კუჭაშლილს. გარდა ამისა, მწიფე პანტას მზეზეც აშრობენ სალათებზე დაყრილს თუ ძაფზე ასხმულს, მაგრამ ამგვარად გამოშრობას დიდი დრო უნდა (ერთი-ორი კვირა), ამიტომ ფურნეში გამოშრობას ამჯობინებენ.

შინდის კერპი

მწიფე შინდს სალათაზე გაშლიან და მზეზე გადგამენ გასახმობად. გამხმარ კერკს ზამთარში ჭამენ ხილად (უფრო მეტად ბავშვებს აქმევენ). შინდის კერკს ყველა არ ახმობს, რადგან ძალიან უბარაქოა. გარდა ამისა ყველას არ აქვს იმდენი შინდი, რომ მორჩეს და მისგან კერკიც გაახმოს.

ისე როგორც შინდის ტყლაპს, შინდის კერკსაც წამლად ხმარობენ, ამიტომ, ვინც მას ახმობს, უფრო მეტად წამლად ინახავს.

კაკალი (ნიგოზი)

შემოდგომით დამწიფებულ (წენგო პირს რომ დაადებს და გაწენგილი კაკალი დაიწყებს ძირს ჩამოცვენას) კაკალს დაარხევენ

(დაბერტყავენ ხალით — გრძელი, ოთხ-ხუთ მეტრიანი ჯოხი), აკრეფენ, გაწენგავენ (წენგოსაგან გამოათავისუფლებენ) და ორი-სამი დღე მზეზე გაშლიან გასახმობად. გამშრალ კაკალს აკრეფენ და ტომრებით ინახავენ საზამთროდ. კაკლის გულს იყენებენ ჩურჩხელები-სა თუ გოზინაყის გასაკეთებლად. ჭამენ ხილადაც. კაკალი აუცილებლად უნდა იყოს საახალწლო ტაბლაზე. მეკვლე ცხვარს რომ უფერხავს (უკვლევს), მუქით კაკალს აიღებს და საცხვარეში შეყრის, თან დასძენს: „ასე მრგვალი წელიწადი მოიარეთო“.

მურაბები

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის კვების რაციონში გარკვეული ადგილი უკავია სხვადასხვა ხილისაგან დამზადებულ მურაბებს. მურაბებს ამზადებენ შვინდისაგან, ჭანჭურისაგან, მინდვრის შარწყვისაგან, კაკლისაგან, საზამთროსაგან, ტყის ყოლოსა და მაცვლისაგან. მურაბების გამოყენება უმთავრესად სტუმრიანობისა და ჩაის სმის დროს იციან. ყოველი ოჯახი საშუალოდ თითოეული სახის სამურაბე ხილისაგან ათ-თხუთმეტ კილო მურაბას ამზადებს. ჯავახეთის მოსახლეობის ნაწილი, სადაც ზემოთჩამოთვლილი ხილი არ ხარობს ან დამწიფებას ვერ ასწრებს, სამურაბედ მას ყიდულობენ ძირითადად ქ. ახალქალაქის ბაზარში, რომელიც სეზონზე ყოველდღიურად უხვად მარაგდება სამცხის სოფლებიდან.

ძმარი

წარსულში ძმარი ძირითადად თუთის წვენისაგან მზადდებოდა. ტყლაპის გაკეთებისა თუ ბაქმანის მოდულების დროს სუფთა წვენს ჩაახამენ ბოთლებში, თავს მჭიდროდ დაახურებენ და მზის გულზე დადებენ. სიცხის შედეგად წვენი ჭურჭელში ადუღდება — დამაჭრდება და შემდეგ თანდათანობით ძმრად იქცევა. ძმარს იყენებენ სხვადასხვა კერძების დამზადების დროს და სამკურნალოდაც.

გახრესილი შინდი

კარგად დამწიფებულ შინდს გახრესენ სვიზაგში (კურკისაგან და კანისაგან გამოაცალკეებენ). გახრესილ მასაში ჩააყრიან შაქრის ფხვნილს, კარგად აურევენ და ერთი-ორი დღით ასე გააჩერებენ.

ჩაასხამენ ქილებში და გრილ ადგილას დააწყობენ მკიდროდ თავ-
დახურულს. ჰამენ პურთან ერთად. გახრესილი შინდი წამლადაც გა-
მოიყენება. თავის ტკივილისა თუ გულის შეღონების დროს ცივ
წყალში გახსნიან და ავადმყოფს ასმევენ.

გახრესილი წირანი (ჰერამი)

მწიფე გარეცხილ-გასუფთავებულ წირანს ისევე გახრესენ სვი-
ზაგში, შაქრით ისევე შეაზავებენ, როგორც გახრესილ შინდს. ჰამენ
პურის მიტანებით. გამოიყენება წამლადაც. გახრესილ წირანს ცივ
წყალში გახსნილს ასმევენ ბოტკინიან ავადმყოფს.

საკვები ველური ბალახები

წარსულში და დღესაც მრავალი სახის გარეული ბალახები გა-
მოიყენება საკვებად თუ დასამწნილებლად (ფამფარა, ტიტა, აჭრა-
უჭრა, დიყა, მქაუნა, გარეული ნიორი, ღიმი, კოფჩხილა, თელახარ-
ში და ა. შ.) მათგან ზოგს უმად ჰამენ. ზოგს აშწნილებენ, ზოგისგან
კი საკმელს ამზადებენ.

ფამფარა

ვიწრო, გრძელფოთლოვანი რძიანი ბალახია. იზრდება მინდორ-
ში, სათიბ ადგილებსა და ყანებში. იჭმევა ახალი, ლორთქო ფოთ-
ლებიანად. ჰამენ მარილთან ერთად. როდესაც „აიღერება“ (ღერო-
სა და საყვავილე თავს გაიკეთებს), უკვე დაბერებულია და საკმე-
ლად აღარ ვარგა.

ტიტა

ყვითელყვავილიანი ოვალური მოყვანილობის ფოთლებიანი მცე-
ნარეა. იჭმევა მისი კანგაცლილი ღერო, ვიდრე ახალია (ნედლია),
ტიტა ოდნავ მომწარო გემოსია. ჰამენ მარილის მიტანებით.

მეაუნა

იზრდება ხევებში, წყლისპირს — ნესტიან ადგილებში, ჰამენ მის ახალ ფოთლებსა და ღეროს თავებს. მოჰყო-მხე გემოსია.

აჭრაუჭრა

იზრდება პურისყანებში. წვრილფოთლებიანი, ბრტყელღეროიანი და წითელყვავილიანი მცენარეა. ჰამენ მის ახალ ღეროს თავის ფოთლებიანად და ზოგჯერ ყვავილსაც, მარილითა და მარილის გარეშე.

გარეული პრასი (ნიორი)

იზრდება მინდორში, სათიბ ადგილებში. ჰამენ ახალ ღეროს ფოთლებთან ერთად პურისა და მარილის მიტანებით. აქვს ნივრის გემო. გარეულ ნიორს მწნილადაც დებენ (იხ. „მწნილები“).

ღიყა

იზრდება ხევებში, წყლისპირს ნესტიან ადგილებში. ჰამენ მის ახალ კანგაცილ ღეროჲ მარილის გარეშე. აქვს მოტკბო, ოდნავ მომწკლათო გემო.

ღიმი

ჰამენ მის ახალ ღეროს, იზრდება როგორც ყანებში, ისე ბაღებში. ღიმს აქვს მოტკბო გემო. ჰამენ მარილის მიტანების გარეშე. განსაკუთრებით გავრცელებულია ღიმის მყავე.

ეგალი

იზრდება მინდორში. ჰამენ მის ახალ ნედლ, კანგაცილ ღეროს მარილის გარეშე, აქვს მოტკბო გემო.

კორკოტინა

მრგვალფოთლიანი ჭუჭა ბალახია, რომლის ახალ ნაყოფს — თესლს (პატარა მრგვალი ღილის ფორმისაა) უმად ჰამენ. მისი ახა-

ლი — ლორთქო ფოთლებისაგან კი შეკამანდსაც აკეთებენ იმგვარად, როგორც კინჭრისაგან.

კოწახური

დაბალტანიანი ბუჩქოვანი მცენარეა. ჰამენ მის ახალ — ლორთქო ფოთლებს, აქვს მომჟაო-სასიამოვნო გემო. კოწახურის მწიფე ნაყოფს კი იყენებენ კუპატების დამზადებისას და საერთოდ, ხორცისაგან ზოგიერთი კერძის მომზადების დროს.

კოშრჩხილა

იზრდება ყანისპირებში, ზღვრებსა (ყანასა და ყანას შორის მოუხნავად დარჩენილ დამრეცი ადგილი) და ნაწილობრივ ბაღებში. ჰამენ მის ახალ, კანგაცლილ ღეროს. აქვს ოდნავ მომწარო გემო, ფოთლებიანად კი ამწნილებენ.

საკვები ბარეული ძირხვენები ატოლა

სამხრეთ საქართველოს „მთიან ნაწილში“, განსაკუთრებით, ჯავახეთში მეტად გავრცელებული საკვები ძირხვენაა. ატოლა ორი ჯიშისაა — ღორის ატოლა და ადამიანის ატოლა.

ღორის ატოლა

არის მრგვალი, პატარა, მუქი იისფერი (მელნისფერი) კანით. ჰამენ გაფცქენილს, კანგაცილს, გული თეთრი ფერის, მოტკბო გემოს მასაა.

ადამიანის ატოლა

მრგვალი ყავისფერი კანითაა. ჰამენ კანგაცილს. თეთრი ფერის გული აქვს, მოტკბო-მომწარო გემოსია. ამ ატოლადან იზრდება შემდეგ ღიმი, რომელიც ფართოდ გამოიყენება როგორც საკმელად, ისე სამწნილედ.

ორივე სახის ატოლა პურის ყანებში იზრდება. მას წარსულში კრეფდნენ და ჰამდნენ გაზაფხულზე, ვიდრე გაღვივდებოდა. ატო-

ლადან სარეველა ბალახები იზრდება, რომელიც პურის ყანას ანაგვიანებს, ამიტომ გაზაფხულზე მოხენის შემდეგ მისგან საგანგებოდ მსუფთაებდნენ ყანებს (რა თქმა უნდა, კრეფდნენ იმ ნაწილს, რაც მოხენის დროს ზედაპირზე ამოვიდოდა). ატოლას უმთავრესად ბავშვები და ხანდახან ქალებიც კამდნენ, როგორც საგაზაფხულო ხილს.

მატიტალა

სტაფილოს მოყვანილობისაა, თეთრი ფერის, აქვს ტყბილი, ოდნავ მომწარო გემო. იზრდება მინდორში, მაგრამ არა ყველა ადგილას. ქამენ უმად, გარეცხილ-გათლილს.

მიწავაშლა

ნახევრად ველური მცენარეა. მრავლდება ბოლქვების გადარგვით. ბოლქვები კარტოფილის მოყვანილობისაა, ქამენ უმად გათლილ-გასუფთაებულს. აქვს მოტკბო გემო, ოდნავ გაჰკრავს სიმწარე.

საკვები ცხიმები

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში გამოყენებულია სხვადასხვა სახის ცხოველური და მცენარეული ცხიმები.

ერბო

ერბო მზადდება კარაქისაგან. კარაქს მარილს შეაყრიან, გააჩერებენ ერთ-ორ დღეს და მერე ცეცხლზე შემოდგამენ გადასადნობად. დამდნარ კარაქს ადუღებენ იმდენ ხანს, ვიდრე არ „დაწნდება“ (დურდო ფსკერისკენ დაილექება, ხოლო გამდნარი მასა გამკვირვალე ხდება). გადამდნარი კარაქი უკვე ერბოა, გადმოიღებენ ცეცხლიდან და ცოტა ხანს გააჩერებენ ასე (დურდო-ნალექი თუ კიდევ რაიმეა, ზემოთ ფსკერზე დაილექება ამ დროს), შემდეგ კი ნელ-ნელა (დურდო რომ არ აერიოს) ჩაასხამენ ერბოსათვის განკუთვნილ ქოთანში სეზონის განმავლობაში ოჯახი (თუნდაც ერთი ძროხა ყავდეს) წლის სამყოფ — ერთ-ორ ფუთ ერბოს აკეთებს.

მოსახლეობა ერბოში გამოყოფს მაისის ერბოს, რომელსაც

„წმინდა ერბოს“ უწოდებენ. წმინდა ერბოს ცალკე ინახავენ და მისგან აკეთებენ ყოველი რელიგიური დღეობისათვის ქადას და სახალწლოდ — ჰალვას. წმინდა ერბო განსხვავდება ჩვეულებრივისაგან ფერით (უფრო მოყვითალოა) და აგრეთვე იმით, რომ შემოდგომით „ჩაიმარცვლება“ — „ჩამჩივდება“, ჩვეულებრივი ერბო კი — არა. წმინდა ერბოს საკვებადაც იყენებენ (თუ ბლომად აქვთ) და სამკურნალოდაც. მისგან აკეთებენ სხვადასხვა სახის მალამოს.

საერთოდ, ერბოს დიდი გამოყენება აქვს კვების მენიუში. ერბოს ხმარობენ ყოველგვარი საქმლის გაკეთებისას, ჭამენ ასევე თაფლთან და ბაქმანთან შერეულს, პურთან ერთად. ოჯახი, რომელსაც ერბო არ ჰქონდა მომარაგებული, ის ყველაზე ღარიბ „ფუხარა“ ოჯახად ითვლებოდა.

ერბოსთან დაკავშირებით კიდევ ერთი საინტერესო მომენტი: როდესაც „ლაზარობაზე“^{*} ჩამოივლიდნენ, ოჯახიდან სხვა პროდუქტებთან ერთად (კვერცხი, ფქვილი, ქათამი, ყველი და ა. შ.) ჯამით ერბოსაც მისცემდნენ. სხვა სახის ცხიმის (ქონი, ზეთი) მიცემა წესად არ იყო. მხოლოდ ერბოთი უნდა დაესაჩუქრებინათ ლაზარობაზე ჩამომვლენი და ამ დროს შეგროვილი პროდუქტისაგან საქმელი მხოლოდ ერბოსაგან უნდა გაეკეთებინათ.

ცხვრის ერბო

წარსულში ძროხის არყოლის ან მისი ბერწობის შემთხვევაში, ოჯახს მეწველი ცხვარი თუ საკმაო რაოდენობით ყავდა, მაშინ ამ რძისაგან აკეთებდნენ ერბოს. მისი ტექნოლოგია ისეთივე იყო, როგორც ძროხის რძისაგან დამზადებულისა, მაგრამ მისგან განსხვავდებოდა ხარისხიანობითა და თვისებებით.

ამავე ტექნოლოგიით მზადდებოდა ერბო კამეჩის რძისაგან. ცხვრისა და კამეჩის რძისაგან დამზადებული ერბო როგორი საუკეთესო ხარისხისაც არ უნდა ყოფილიყო, თუნდაც მისში დამზადებული, მასზე მაინც არ იტყოდნენ „წმინდა ერბოს“. ის მხოლოდ

* ლაზარობა — გვალვისა თუ წვიმიანობის დროს ბავშვები (წარსულში ასაკიანებიც) შეიკრიბებიან და სოფელში „პატარძლითურთ“ კარდაკარ ჩამოვილიან შესაბამისი აჰანდის მოყვანის გალობით.

ერბო იყო. განსაზღვრება „წმინდა“ მხოლოდ ძროხის რძისაგან მაისში დამზადებულ ერბოს ერთვოდა.

ლორის ქონი (ერბო)

შეიძლება ითქვას ერბოს შემდეგ დიდი გამოყენება აქვს ლორის ქონს (ერბოს). ლორის ქონი ორნაირია: კანქვეშ მოთავსებული ქონი, რომელსაც ქონს ეძახიან და მუცლის ქონი. ეს ცხიმები ერთმანეთისაგან გარკვეული თვისებებით განსხვავდებიან.

ა) ქონი. ღორს რომ დაკლავენ და გაატყავებენ, მას ჯერ ქონს აათლიან მთელი სხეულიდან და შემდეგ გამოშიგნავენ (ან შეიძლება ჯერ გამოშიგნონ და მერე ხორცის აქნისას ქონიც გააცალკეონ ხორცისაგან). ქონს წერილ ნაჭრებად დაჭრიან და დიდი ქვებით ცეცხლზე შემოდგამენ გადასადნობად. როდესაც ერბო საკმაოდ გამოდნება და „დაწყება“, მას ამოწურავენ და ქოთანში ჩაასხამენ, დარჩენილს კი კვლავ გამოადნობენ. ამნაირად რამდენჯერმე ამოწურავენ გადამდნარ ქონს. გამოდნობას განაგრძობენ იქამდე, ვიდრე ქონის ნაჭრები არ გახმება (ნახიჭოდ არ იქცევა). ღორის გადამდნარ ქონს ქოთნებში ინახავენ. როგორც აღვნიშნეთ, წარსულში ყველა ოჯახი საგანგებოდ ასუქებდა ღორს, რომ ხორციან ერთად რაც შეიძლება მეტი ქონი მიეღოთ. ერთი საშუალო ზომის (80-100 კგ. წონის) ღორისგან ორი-სამი ვედრო ქონი დნება, რომელიც ერბოსთან შენაცვლებით ოჯახს მთელი წელიწადი ყოფნის.

მუცლის ქონი

ღორს მუცელში საკმაო ქონი აქვს, მუცლის ფარდასა და ნაწლავებს შორის. როცა ღორს გამოშიგნავენ, ამ ქონს ცალკე გადაღებენ და ცალკე გადაადნობენ, ხორცის ქონში არ შეუტრევენ. მუცლის ქონი მეტი სირბილითა და არომატულობით ხასიათდება. როდესაც წმინდა ერბო ან ერბო ცოტა აქვთ, ღორის გადამდნარი მუცლის ქონისაგან აცხობენ ხშირად ქაღასა თუ სხვა სახის ნამცხვარს. საერთოდ კი, ღორის დამდნარ ქონს თითქმის ყოველდღიურად იყენებენ ამა თუ იმ სახის კერძის მოსამზადებლად. როდესაც ოჯახს ერბო (კარაქის ერბო) საკმარისად და ზოგჯერ სამყოფზე მეტიც კი აქვს, მაშინ ღორის დაკვლისას, რაც არ უნდა ძალიან მსუქანი იყოს, ზორციდან ქონს არ ააჭრიან გადასადნობად. ამ ქონითვე დაამარი-

ლებენ დიდ ნაკრებად დაკრილ ხორცს და გამოიყვანენ აპოხტად. მხოლოდ მუცლის ქონს გადაადნობენ და მასაც ხანდახან თუ იყენებენ.

საქონლის ქონი

მსხვილფეხა საქონელს რომ დაკლავენ, მას ხერხემალში და მსხვილ ძვლებში აქვს ტვინი (ქონი — „ილიქიალი“), რომელსაც ამოიღებენ და გადაადნობენ. ხარისხით ეს ქონი ჯობია ღორის ქონს, მაგრამ იმდენი არაა, რომ ყოველდღიურად გამოიყენონ. ეს ქონი უფრო წამლების დასამზადებლად აქვთ შენახული. აღნიშნული ქონი განსაკუთრებით კარგია სხვადასხვა სახის მალამოს დასამზადებლად.

ბატის ქონი

ბატებს დაკვლის წინ ათი-თხუთმეტი დღე კარგად კვებავენ, რომ გასუქებული იყოს. მსუქანი ბატი მუცლის უკანა ნაწილში ფეხებს შუა ქონს იგროვებს და გარედანაც აშკარად ეტყობა (იტყვიან: „ბატმა ჩუმპო დაუშვაო“). როცა ბატებს დაკლავენ, მის ქონს ცალკე ამოიღებენ და გადაადნობენ. საშუალოდ მსუქან ბატს მუცელში სულ ცოტა ერთი კილო ქონი მაინც აქვს დაგროვილი. ათი-თხუთმეტი ბატისაგან ერთი ვედრო ქონი მაინც გადადნება. ბატის ქონს ისევე ადნობენ, როგორც ღორის ქონს. მას ისევე იყენებენ ყოველდღიურად კერძების მოსამზადებლად, როგორც ერბოსა და ღორის ქონს.

გარდა საკვებად გამოყენებისა, უმარტივად გადამდნარ ბატის ქონს წამლადაც იყენებენ. მისგან ამზადებენ მალამოებს, სუფთა ქონს კი სახის გასაწმენდად ხმარობენ.

თხის ქონი

როცა თხას დაკლავენ, თუ სადმე ქონი აქვს. ააჭრიან და უმარტივად გადაადნობენ. იციან მისი საჭმელში გამოყენება, მაგრამ, რადგან თხას ნაკლებად კლავენ და ქონიც ცოტა აქვს, მას უფრო წამლად ინახავენ. თხის ქონი უებარი წამალია გაცივებულისათვის. ნაჭერზე წასმულ თხის ქონს ავადმყოფს მკერდსა და ზურგზე და-

ატენენ. გარდა ამისა, აღულებულ რძეში ჩააგდებენ პატარა ნაჭერს და ცხელ-ცხელს ასმევენ, ვიდრე არ შორჩიბა. თითქმის ყველა ოჯახი წამლად ინახავს თხის ქონს. ავადმყოფის პატრონს თუ არა აქვს სახლში თხის ქონი, მას, როგორც წამალს, ნათესავ-მეზობლებში კოიკითხავს.

ცხვრის ღუმალ

ცხვარს რომ დაკლავენ, მის ღუმალს გადაადნობენ და ცალკე შეინახავენ. უკიდურეს შემთხვევაში (როცა ოჯახს არც ერთი სახის ცხიმი არ გააჩნია) შეიძლება ცხვრის ღუმალზეც მოამზადონ კერძი, სხვა შემთხვევაში კი მას უფრო საპოხად იყენებენ. იციან მისი წამლად გამოყენებაც.

ზეთი

წარსულში, სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში, ძირითადად, ორი სახის ზეთი (კაკლისა და სელის) გამოიყენებოდა საკვებად. სელი დიდ ფართობებზე ითესებოდა ე. წ. „ბრტყელი სელის“ სახელით. მომწიფებულ სელს მოთიბავდნენ, კალოზე გალენწავდნენ, გაანიავებდნენ, სუფთა მარცვალს ტომრებით ზეთსახდელში წაიღებდნენ გამოსახდელად. გამოხდილ ზეთს ქოთნებში ინახავდნენ. სხვა სახის ცხიმების გვერდით ზეთიც ყოველდღიური საკვები ცხიმი იყო. მასზე ამზადებდნენ სხვადასხვა კერძებს. მთხრობელთა მითითებით, სელის ზეთი ისეთი იყო, როგორც ერბო და ფართო გამოყენება ჰქონდა კულინარიაში. ყოველგვარ მარხვაში მხოლოდ ზეთზე მზადდებოდა ესა თუ ის კერძი.

კაკლის ზეთი

რომელ ოჯახსაც კაკლის ხეები ელგა (ასეთი ოჯახები ბევრი იყო), დარჩეულ კაკალს გაარჩევდა და მისგან ზეთსახდელში ზეთს გამოახდევინებდა. კაკლის ზეთი ერბოს შემდეგ საუკეთესო ხარისხის ცხიმად ითვლებოდა და დიდი მოწონებით სარგებლობდა მოსახლეობაში. გარდა საჭმელად გამოყენებისა, კაკლის ზეთს წამლადაც იმპროვირებდნენ დამწვრობის დროს.

მზესუმზირის ზეთი. მოგვიანებით, როდესაც მზესუმზირის კულტურამ ფართო გავრცელება ჰპოვა მემინდვრობაში, მისგან ზეთს ხდიდენ იმავე წესით, როგორც სელისაგან და საკვებად იყენებდნენ.

სადღეისოდ სამხრეთ საქართველოში არც ერთი მცენარეული ზეთის გამოხდა აღარ წარმოებს. მართალია, ზეთი დღესაც დიდი რაოდენობით გამოიყენება ხალხურ სამზარეულოში, მაგრამ მას უკვე ქარხნული წესით დამზადებულს სახელმწიფო მალაზიებში იძენენ.

თ ა ზ ლ ი

თაფლი საკმაოდ დიდი რაოდენობით არის სამხრეთ საქართველოში. ყოველ სოფელში თითქმის ყველა შეძლებულ ოჯახს ყავს სულ ცოტა სამი-ოთხი ძირი ფუტკარი — „ოჯახისათვის“. თაფლს დიდი გამოყენება აქვს კვებაში. მას ჰამენ პურთან ერთად, კარაქთან შერეულს, აკეთებენ კერძებს (პასუთას, ზვინბიათსა და სხვ.), თაფლით ჰამენ ფაფას და ა. შ. მას იყენებენ აგრეთვე საახალწლოდ გოზინაჟისა თუ ჰალვის დასამზადებლად ცალკე თუ ჰაქმანთან შერეულად.

„უცეცხლო თაფლი“ წამლად გამოიყენება, ამიტომ მას სხვა თაფლში — ცეცხლზე დამდნარში (ძველად უმთავრესად თაფლს ფიქისაგან ცეცხლზე მოთბობით არჩევდნენ) არ შეუტრევენ, ცალკე ინახავენ.

თაფლს იყენებენ რიგი დაავადების საწინააღმდეგოდ: გაცივებისას, ხველების დროს. ფილტვებით დაავადებულს თაფლს აჰმევენ კარაქთან ერთად. როგორც ჩანს, ხალხის შეხედულებით თაფლი ქინძთან ერთად ერთ-ერთი წამალი უნდა ყოფილიყო წითელი ქარის სამკურნალოდ. ამას გვაფიქრებინებს ჩვენს მიერ დაფიქსირებული მასალა და ჩაწერილი ლოცვა:

„წითელი გამოხვალ,
ვერცხლივით აყვავდები,
ცეცხლივით — რა არის იმის წამალი?
უცეცხლო თაფლი და ქინძი“.

ფართოდ იყენებდნენ გარეული ფუტკარის თაფლსაც. არის შემთხვევა რომ გაზაფხულით ფუტკარი როცა „ნაყარს აძლევს“ — ერთი ოჯახი ორ ოჯახად იყოფა (ოჯახი მრავლდება), სკიდან ერთი ოჯახი გამოდის და ტყესა თუ კლდეში მიდის — „ოჯახი გაიქცევა“. თუ პატრონმა ვერ იპოვნა და ეს გაქცეული ოჯახი მისთვის ხელსაყრელ პირობებში დაბინავდა, სწრაფად მრავლდება. ხალხს მონიშნული აქვს ეს ადგილები, აგროვებენ, როცა ფუტკარი თაფლს დააგროვებს რამდენიმე კაცი მიდის „საჩხრეკად“. ცეცხლის ბოლის მეშვეობით გამოდევნიან ფუტკარს ბუდიდან და ისე იღებენ თაფლს.

თ ე ვ ზ ი

სამხრეთ საქართველოს მდინარეები და ტბები მდიდარია სხვადასხვა ჯიშის თევზით: კალმახი, ციმორა, ლურჯა, ნაფოტა, კარჩხანა, ოჩხური, ღვანა, ლოქო და ა. შ. თევზის ყველა ამ სახეობას მოსახლეობა საკვებად იყენებს მოხარშულის, შემწვარი თუ მარილში გამოყვანილის სახით. თევზის ჭერა მკაცრად რეგლამენტირებულია. მთხრობელთა გადმოცემით, თევზის ჭამა არ შეიძლება ისეთ თევებში, რომელიც ასო „რ“ არ ურევია (ე. ი. მაისი, ივნისი, ივლისი, აგვისტო) და, როცა თევზს „მუნი“ აყრია (ჭვრითობის დროს თევზს ცხვირზე პატარა თეთრი ბუსუსები აქვს, ხალხი მას მუნს ეძახის), სხვა დროს კი შეიძლება.

თევზს იჭერენ ბადით (მოსასმელი და სასროლი ბადე), ანკესით, ხოლიხით, ფაცერითა და ოჩხით. ბადით, (ფაცერით, ანკესითა და ხოლიხით თევზისჭერა ხდება გაზაფხულიდან (როდესაც დათბება), გვიან შემოდგომამდე (როდესაც აცივდება და მეთევზეს უკვე წყალში შესვლა აღარ შეუძლია).

რაც შეეხება ოჩხეს, მისი საშუალებით თევზისჭერა მხოლოდ ზამთარში (როდესაც დიდ ყინვებს დაიჭერს), ხდება. ოჩხე წარმოადგენს ორმოს, რომელსაც წყლის პირზე დატოვებული აქვს „კარები“ თევზის შესასვლელად. როდესაც ყინვებს დაიჭერს, თევზი თბილად გილს ეძებს და ოჯახებში შედის. იქ ჭვის ძირებზე იბუღებს. ოჩხეში ძირითადად ერთი ზომის თევზი იბუღებს. მისი ჩხრეკა (ოჩხედან თევზის ამოღება) ხდება მაშინ, როცა მდინარის ნაპირებს ყი-

ნული მოეკიდება. ოჩხის ჩხრეკვა მეტად შრომატევადია, ამიტომ ბუთი-ეჭესი კაცი იღებს მონაწილეობას. ოჩხეში ხშირად დიდი რაოდენობით თევზი გროვდება (ოთხი-ხუთი ფუთი). იშვიათია შემთხვევა, რომ ოჩხის ჩხრეკვის დროს მასში თევზი არ აღმოჩნდეს.

მოხარშული თევზი

გამოშიგნულ-გასუფთავებულ და გარეცხილ თევზს ჩაყრიან მარილიან მდულარე წყალში (ქვამარილს იყენებენ ამ დროს). თევზი იქამდე იხარშება, ვიდრე ქვაბიდან ამოსული ორთქლი არ „გაცივდება“ — „გაგრილდება“ (მდულარე თავახდილ ქვაბზე ხელს მოატარებენ და როცა ორთქლის სიმბურვალეს ვერ იგრძნობენ, ორთქლი „გაცივებულია“). მოხარშულ თევზს გაშლილ ჭურჭელზე ამოწურავენ სათითაოდ და გააცივებენ. მას ჰამენ პურთან ერთად. თევზი ყოველი ოჯახის სუფრაზე ნუგბარ საქმელად ითვლება. განსაკუთრებული მოწონებით სარგებლობს მოხარშული თევზის თავი. პურისჰამას თუ სტუმარი ესწრება, მოხარშულ თავს ყოველთვის მას მიართმევენ.

შემწვარი თევზი

თევზს სწვავენ ცხიმშიც. გარეცხილ-გასუფთავებულ თევზს (უფრო მეტად კი კალმასს) ერთი ზომისას შეარჩევენ შესაწვავად. ცეცხლზე ღრმა ტაფით დადგამენ ცხიმს. ცხიმი დუღილს რომ დაიწყებს, თევზს ზომაზე მარილს შეაყრიან და სათითაოდ მდულარე ცხიმში ჩააწყობენ. ერთი მხარე შეუწითლდება, ამოაბრუნებენ, მეორე მხრიდანაც რომ „შეიწვეს“. შემწვარ თევზს ამოიღებენ ცხიმიდან და თეფშზე დააწყობენ შესაცივებლად. ჰამენ პურთან ერთად. ამგვარად შემწვარი თევზი შეიძლება ქინძით შეზავებულ ნიორწყალში ჩააწყონ და ისე მიიტანონ სუფრაზე.

თევზის შეწვა იციან ცეცხლზეც, მაგრამ ამას იშვიათად აკეთებენ. წვრილ-წვრილ თევზს მარილს შეაყრიან, შამფურზე წამოაგებენ და ნაკვერჩხალზე დადებენ შესაწვავად. ამგვარად თევზის შეწვა უფრო მეტად მდინარის პირზევე იციან, როცა მეთევზეები პურის საქმელად დასხდებიან.

გამოკვანილი თევზი

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობა იყენებს შემარილებულ და შიშვზე გამომშრალ თევზს. როცა თევზი ბლომად არის დაჭერილი, იმეთევზე მას ნაწილს (შედარებით დიდებსა და მსუქანს) შიგნეული-საგან გაწმენდს — გაასუფთავებს; მარილს შეაყრის ბლომად და ერთი დღე დიდ ჭამში ჩააწყობს. მეორე დღეს ამ თევზს სათითაოდ ამოიღებს, ლაყუჩებში თოკს გაუკეთებს და ხის ჯოხზე ჩამოკიდებს გასაშრობად — გასახმობად. გამომშრალ თევზს ინახავენ საზამთროდ. ამგვარად „შებოლილ“ თევზს კანს გააცლიან და ისე მიირთმევენ.

ახალი თევზი (ცივად მოხარშული) აუცილებლად უნდა იყოს ახალი წლისა, ხარებისა და მკედრის მოსაგონებლად გამართული ორმოცის სუფრაზე.

კერძები

ხორცისაგან მომზადებული კერძები მეტად მრავალფეროვანია (მშრალად მოხარშული ხორცი, მწვადი, აპოხტი, ჩახოხბილი, ხორცის წვნიანი კარტოფილით, ტოლმა, ქუფთა, ხინკალი ჩაშუშული ხორცი და ა. შ.).

მშრალად მოხარშული ხორცი

იციან უფრო მეტად ნიშან-ქორწილსა და დღეობებზე. საქონლის ხორცს დაჭრიან 150-200 გრამიან ნაჭრებად, ჩაყრიან წყალში, ზომავზე გაუკეთებენ მარილს, დაამატებენ დაფნას, წიწაკას და ისე მოხარშავენ. მოხარშულ ხორცს ამოიღებენ დიდ გაშლილ ჭამებზე და სუფრაზე აქა-იქ (ხუთ-ექვს კაცზე ერთ ჭამს) ჩადგამენ. ვისაც სურს გადაიღებს თავის თეფშზე და მიირთმევს.

ხორცის წვნიანი საჭმელი

ყოველდღიური სუფრისათვის არჩევენ ხორცისაგან გააკეთონ წვნიანი საჭმელი. ძვლიან ხორცს ჩამოაჭრიან ნაჭერს (150-200 გრ. წონისას), კარგად გარეცხავენ და ჩაყრიან ქვაბში, დაასხამენ ზომა-

ზე წყალს და ცეცხლზე შემოდგამენ მოსახარშად. ხორცი რომ მოიხარშება. ჩაყრიან დათლილ და წვრილად დაჭრილ კარტოფილს, შეანელებენ მარილით (თუ ხორცი მარილიანია და გამომშრალია, მარილი აღარ ჰქირდება), მწიფე პამიდვრით ან ტომატით, წიწაკით, მწვანილით და აღულებენ კარტოფილის მოხარშვამდე, კარტოფილთან ერთად წენიან საჭმელს ამზადებენ ღორის, საქონლის, თხის, ცხვრის, იშვიათად, ფრინველის ხორცისაგან.

მწვადი

კეთდება, ძირითადად, ღორის ან ცხვრის ახალი ხორცისაგან. იციან მწვადის შეწვა ნიშან-ქორწილში. რელიგიურ დღესასწაულებზე არ შეიძლება მწვადების შეწვა. ჩვეულებრივ ხორცის მარილშეყრილ პატარა ნაჭრებს წამოაგებენ ხის შამფურებზე და დამცხრალ ნაკვერჩხალზე შემოდებენ შესაწვავად. შამფურს ატრიალებენ, რომ ყველა ნაჭერი ყოველმხრივ თანაბრად შეიწვას, ცხელ-ცხელს ჭამენ პურთან ერთად. მწვადს წვავენ ტაფაზეც. ცეცხლზე შემოდგმულ ცხელ ტაფაზე დააწყობენ დაჭრილ-გარეცხილ და მარილით შეზავებულ ხორცის ნაჭრებს. მას ქონიან ნაჭრებსაც დაამატებენ, რომ მწვადი „მშრალად არ დაიწვას“ და თავზე დაახურებენ. როდესაც მწვადი შეიწვება, ცეცხლიდან გადმოიღებენ, ბრტყლად დაჭრილ ხახვს მოაყრიან ზემოდან და ისე გაიტანენ სუფრაზე.

აპოხტი

როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, აპოხტს აკეთებენ ღორის ან საქონლის ხორცისაგან. მართალია, ამგვარად ბატის ხორცსაც აშრობენ, მაგრამ მას აპოხტს არ ეძახიან. მასზე ამბობენ „გამხმარი ბატი“ — „ბატის ჩაჩხი“. ზოგჯერ გამხმარ ბატსა თუ აპოხტიდან უქონო ხორცს თხელ ნაჭრებად ჩამოთლიან, თეფშზე დააწყობენ და სუფრაზე დადგამენ. ვისაც სიამოვნებს ერთ-ორ ნაჭერს გადაიღებს და ამ მარილიან ხორცს პურთან ერთად ჭამს.

ჩახოხბილი

უფრო მეტად ფრინველის (ქათამი, იხვი, ბატი) ხორცისაგან აკეთებენ. ხახვს მოწვავენ ერბოში, დაასხამენ წყალს და წამოაღუღე-

ბენ. მასში ჩაყრიან დაჭრილ და გარეცხილ ხორცს (წყალი იმდენი უნდა იყოს, რომ ხორცი დაიფაროს) და ადუღებენ. ხორცი რომ მოიხარშება მწიფე პამიდვრით, წიწაკით, მწვანელითა და მარილით შეაზაფებენ გემოზე. შემდეგ დაასხამენ სამ-ოთხ ათქვეფილ კვერცხს და ცოტა ხანს კიდევ ადუღებენ. ჩახოხბილი ნახევრად წვნიანი საჭმელია. ჭამენ პურთან ერთად.

ჩაუზუშლი ხორცი

სტელიან ხორცს წვრილად დაჭრიან. გარეცხავენ, მარილით შეაზაფებენ და ტაფაში ან ქვაბში ჩაყრილს ცეცხლზე შემოდგამენ. ცოტაოდენ წყალსაც დაასხამენ და ჭურჭელს თავს დაახურავენ. წყალი რომ ადუღდება, მის ორთქლში ჩაიშუშება ხორცი. წყალი რომ შესრება, ხორცი ეკვე ჩაშუშულია, ჭამენ პურთან ერთად.

ტოლმა

სბილ ხორცს (უფრო მეტად ღორის ხორცს) დაკეპავენ წვრილად, შეაზაფებენ მარილით, წიწაკით, შეურევენ ცოტაოდენ ბრინჯს (წარსულში ბრინჯი ნაკლებად იყო და კორკოტს ურევდნენ), კარგად აურევენ, ოვალური ბურთულეების ფორმით შეაზაფებენ მღუღარე წყალში ამოვლებული — ამოთუთქული „ლახნის“ (კომბოსტოს) ფოთოლში და ჩააწყობენ ქვაბში. შეხვევას რომ მორჩებიან, ქვაბს დაასხამენ წყალს (იმ ზომაზე, რომ შიგ ჩაწყობილი „ტოლმა“ დაფაროს) და შემოდგამენ ცეცხლზე მოსახარშად. როცა ტოლმა მოიხარშება, ხახვს მოწვავენ ერბოში, მასშივე გახსნიან პამიდორს (ტომატს), წამოადუღებენ და ტოლმაზე დაასხამენ, დაუმატებენ სანელებლებს (დაფნის ფოთოლი, შავი წიწაკა — თესლი), წვენი ოღნავ შესქელების მიზნით ერთ კოვზისპირ ფქვილს ამოუკიდებენ, შეაზაფებენ მარილით, ცოტა ხანს კიდევ ადუღებენ და საჭმელი მზადაა. ტოლმას ჭამენ წვენთან ერთად, წვნიანი კერძია.

კუფთა

რბილ ხორცს დაკეპავენ წვრილად, დაუმატებენ მარილს, წიწაკას, ცოტაოდენ ბრინჯს (კორკოტს), ამოაგუნდავებენ პატარა

ბურთულებად და მდულარე წყალში ჩაყრიან მოსახარშად. მოხარშვის შემდეგ უმატებენ ერბოში მომწეარ (მოშუშულ) ხახვსა და პაიდიორს. წამოადულებენ, წვეს შეაზავებენ მარილით, დაფნით, შავი პილილით და ისე მიირთმევენ. ქუფთა წვნიანი კერძია, ჰამენ პურთან ერთად.

თათარბერაკი

ხორბლის ფქვილისაგან ზომაზე მარილით შეზავებულ ცივ წყალში მოხელენ მაგარ ცომს, გაშლიან თხელ უხად, დაჭრიან პატარა ოთხკუთხედ ნაკრებად (სიგრძე-სიგანე 3-4 სმ), ჩაყრიან მარილიან მდულარე წყალში და მოხარშავენ. მოხარშულ ცომს ამოწურავენ ჯამზე და თეფშებზე, მოასხამენ ერბოში მოშუშულ ხახვს, ნიორწყალს, მაწონს და საჭმელად მზადაა. თათარბერაკი ერთ-ერთი მიღებული კერძია სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობისათვის.

დაჭრილი ხინკალი

ცომი ისევე მზადდება და იშლება თხელ უხად, როგორც ხინკლისა თუ თათარბერაკისათვის. უხას დაჭრიან ვიწრო, 4-5 სმ-ის სიგანის ზოლებად. შემდეგ სამ-ოთხ ასეთ ზოლს ერთმანეთს დაადებენ და მას 4-5 მმ-ის სიგანეზე დაჭრიან. ამ დაჭრილს მოაყრიან ფქვილს და კარგად აურევენ, რომ ერთმანეთს არ მიეკრას, ჩაყრიან მარილით შეზავებულ მდულარე წყალში მოსახარშად. მოხარშვის შემდეგ მისი ამოწურვა და შეზავება ერბოში მოხრაკული ხახვით, მაწვნითა თუ ნიორწყალით ისევე ხდება როგორც თათარბერაკის დროს. ზოგჯერ, როდესაც მაწონი არ არის, წვრილად დაფშენილ ყველს მოაყრიან და ისე ჰამენ. დღეისათვის მას რატომღაც სახელი შეუცვალეს და „მაყარლამა ხინკალს“ უწოდებენ.

თუთმაჯი

როგორც დაჭრილი ხინკლისათვის, იმგვარად დაჭრილ ცომს მოსახარშად ჩაყრიან მარილით შეზავებულ მდულარე წყალში. დოს „გალესავენ“ — „გახსნიან“ წყალთან და ჩაასხამენ იმ ქვაბში, რომელშიც ცომი იხარშება (დოს ისეთი ზომით იღებენ, რომ საჭმელად

მომქავო გამოვიდეს). როდესაც ეს დაქრილი ცომი დომერეულ წყალში მოიხარშება, დაუმატებენ ერბოში მოხრავულ „კოქსა“ (კოქი ესაა ნეკის სიმსხო, ბალიშა კანფეტებივით დაქრილი ცომი) და ხახვს. კერძიც მზადაა. თუთმაჭი სასიამოვნო და მიღებული კერძია სამცხე-ჯავახეთის მოსახლეობის ნაწილში. იგი წენიანი კერძია, ჰემენ პურის მიტანების გარეშე. ზოგჯერ გაწურულ მაწონს კარგად გათქვეფავენ-გალესავენ წყალში და იმას იყენებენ დოს ნაცვლად (ეს მაშინ, როდესაც დო არა აქვთ).

წარმონიშნული

ხორბლის ფქვილის კარგად დაზეილ მგარ ცომს ნეკის სიმსხოდ დაავიწროებენ, დაქრიან ბალიშა კანფეტებივით და წყალში ჩაყრიან მოსახარშად. როცა მოხარშავენ, ამოწურავენ და ისევე შეაზავენ, როგორც თათარბერაკსა თუ დაქრილ ხინკალს.

ხინკალი

იციან როგორც ხორცის, ასევე ყველის. ზოგიერთ სოფელში მოსასლეობამ, გარდა ამისა, იცის ბატის ხორცის ჩაშუშული ხინკალიც.

ხორცის ხინკალი

ხორბლის ფქვილისაგან ცივი წყლით მოზელენ მგარ ცომს პურისცომის — პურისდედის (საფუარის) გარეშე. ცომს შესაბამისად მარილსაც უკეთებენ, შემდეგ ამოაგუნდავენ და უხლავით თხელ უხას გაშლიან. უხას ოთხკუთხედ (სიგრძე-სიგანე დაახ. 7-8 სმ-ია) პატარა ნაჭრებად დაქრიან, მასში ჩადებენ გამზადებულ ხორცს, მოახვევენ და მარილით შეზავენ ადუღებულ წყალში ჩაყრიან. როცა მდულარე ქებაში ორთქლი შეცივდება, ხინკალი მოხარშულია, მოწურავენ თეფშზე, ზედ მოასხამენ ერბოში მოხრავულ (შემწვარ) ხახვს, ნიორწყალს და საკმელად მზადაა. ზოგიერთი მოყვარული მაწენითაც მიირთმევს.

ხინკალში ჩასადებ ხორცს პატარა ნაჭრებად ქრიან და თითო-თითო ნაჭერს ჩადებენ ცხიმში მოსახვევად. ზოგჯერ იციან ასევე წვრილად დაქრილი ხორცის ჩახრავა-ჩაშუშვა და მერე მისი ჩადე-

ბა-ცომში გულად. ან კიდევ, ხორცის საფქვავ მანქანაში დაკეპავენ წინაქასთან და სხვადასხვა მწვანილთან ერთად და ისე იყენებენ „საგულედ“. ხორცის ხინკალს აკეთებენ არა მხოლოდ ჩვეულებრივ დღეს ოჯახში საჭმელად, არამედ სტუმრიანობის დროსაც და ქორწილშიც.

ყველის ხინკალი

უმარილო ოდნავ შემეავებულ ყველს დაფშენიან, შეურევენ კვერცხს, ერბოს (კარაქს), შეაზავებენ მარილით, გამზადებულ-დაჭრილ ცომს გულად ჩაუდებენ და მოხარშავენ. ისევე შეანელებენ ერბოში მოშუშულ ხახვით, ნიორწყლითა და მაწვნით, როგორც ხორცის ხინკალს. ყველის ხინკალს აკეთებენ ჩვეულებრივ დღეებში ოჯახში საჭმელად.

ბატის ხინკალი

ახლად დაკლულ ან მარილით შეზავებულ და გამომშრალ ბატის ხორცს ძვლიანად დაკეპავენ პატარ-პატარა ნაჭრებად. გამზადებულ ცომში ჩადებენ გულად და მოახვევენ. ხინკალს ფენებად ჩაალაგებენ ღრმა ტაფაში ან ქვაბში, წყალს ზომიან დაასხამენ (მოსახარშ ხინკალთან შედარებით ძალიან ცოტას) — „ოდნავ შეუყენებენ“, მკიდროდ დაახურავენ თავსახურს და ცეცხლზე შედგამენ მოსახარშად — „ჩასაშუშად“. როცა წყალს შეიშრობს, ხინკალი უკვე ჩაშუშულია და გაკერძავენ. ბატის ხინკალს აღარ ჭირდება ერბოში მოშუშული ხახვის მოსხმა. ვისაც სურს, ნიორწყალს თუ მაწონს მოასხამს და ისე მიირთმევენ.

კარტოფილის ხინკალი

მოხარშულ კარტოფილს „გაფუქენიან“ — კანს გააცლიან, ჩაფშენიან ერბოში მოშუშულ ხახვში და ცეცხლზე ემოდგამენ ტაფითა თუ ქვაბით „ჩასაშუშად“. კარტოფილს დროდადრო ურევენ რომ არ „მიიწვას“. როცა კარტოფილი „ჩაიშუშება“ ერბოთი გაიჟღინთება, ცეცხლიდან გადმოიღებენ, გამზადებულ უხის ნაჭრებში გულად ჩაუდებენ და ხინკალს მოახვევენ. მოხვეულ ხინკალს წყალში მოხარშავენ, ჭამენ ნიორწყალთან და მაწონთან ერთად.

ე რ ი შ ტ ა. აღრე საზამთრო-საგაზაფხულოდ აშზადებდნენ საკმაოდ დიდი რაოდენობით (ორი-სამი ფუთი მაინც). თითქმის ყველა ოჯახი ამზადებს. ერიშტის მომზადება საკმაოდ შრომატევადი საქმეა. ერთი-ორი ქალი ცომს მოზელავს ხორბლის ფქვილისაგან (ცომს ზელავენ მარილით შეზავებულ ცივ წყალში საკმაოდ მაგარს). დაზელავენ, უხა რომ კარგად გაშლილი იყოს. ამ მოზელილ ცომს პატარ-პატარა გუნდებად ამოაგუნდავენ, შემდეგ კი თხელ უხად შლიან. ერთი ან ორი ქალი ამ უხას აცხობს საჭეზე და ცხელ-ცხელს ერთმანეთზე ალაგებს ტილოს ქვეშ (ნელთბილად დიდხანს რომ შეინახოს და არ გახმეს). როცა უხა ოდნავ შეგრილდება, რამდენიმე ქალი ამ უხას წერილად (მილივით, ჯოხივით) დაახვევს და მას დანით ჭრის დაახლოებით ნახევარი სანტიმეტრის სისქის რგოლებად. ამავე დროს, პარალელურად, ახურებენ ფურნესაც. როცა მთელ ცომს გამოაცხობენ და უხასაც დაჭრიან, გამოგვიან-გამოასუფთავენ ფურნეს, დაჭრილ უხას შიგ შეყრიან გასახმობად (ფურნე ძალიან არ უნდა იყოს გახურებული) და კარებს მიაფარებენ. აღროვებენ და გასინჯავენ ხელით. ეს დაჭრილი რგოლები თუ მტვრევას დაიწყებს — იგი უკვე გამხმარია ზომიზე. გამოყრიან, როცა გამხმარი ერიშტა გაცივდება, ჩაყრიან გობში და სუფთა ადგილას დადებენ შესანახად.

კერძის მომზადება ასე ხდება: საწურში (სეიზაგში), ჩაყრიან გამხმარ ერიშტას, ზემოდან დაასხამენ მდულარე წყალს ისე, რომ ყველა ნატეხი დასველდეს. შემდეგ საწურიდან ერიშტას გადაიღებენ დიდ ჯამში, მოასხამენ წმინდა ერბოს, კარგად აურევენ, რომ ერიშტა კარგად ჩარბილდეს. ამგვარად, ჩათუთქული ერიშტა სამი-ოთხი წუთის შემდეგ საკმელად მზად არის. ჰამენ ხელით. ერიშტა სამცხე-ჯავახეთის მოსახლეობის არა მარტო ყოველწლიურ მენიუს, არამედ საქორწილო სუფრის აუცილებლად შემადგენელ კერძსაც წარმოადგენს.

ბადაჯელილი ყველი

ყველს, უფრო ხშირად კი „დაფუტურავებულს“ (დამჟავებულს) უმარილოდ დატოვებენ საკმლის გასაკეთებლად. გამდნარ-წამოდულეებულ ერბოში ჩაფშვნიან, შეაზავენ მარილით და ნელ ცეცხლზე ადუღებენ. დუღილის დროს თან კოვზით ურევენ, რომ ყველი

გახასდეს და მთლიანად გაითქვიფოს ერბოში. კარგად რომ გახას-
დება, ე. ი. საკმელად მზადაა, ჰამენ პურთან ერთად. ზოგჯერ იციან
მასში პიტნის ფოთლების შეერევაც. პიტნა სასიამოვნო გემოსა და
არომატს აძლევს საკმელს. გადაზეული ყველი სამცხე-ჯავახეთის
მოსახლეობაში სახელდახელოდ გასაკეთებელი და ძალიან მაწიერი
საკმელია.

ღოშეჭამანი

ხახვს მოხრაკავენ ერბოში, დაასხამენ წყალს და წამოადუღებენ.
დოს ცივ წყალში გახსნიან (გალესავენ) და ამ მდულარეში ჩაასხა-
მენ, მარილით შეაზავენ, ცოტა ხანს ადუღებენ და დოსაკმელიც
მზადაა. დოსაკმელი წვნიანია, ჰამენ პურთან ერთად. სადღესოდ
უფრო მოხუცები თუ აკეთებენ ამ შეჭამანდს.

ქალადოში

გაუწურავ დოს შეათბობენ. ჩაყრიან პურს და ისე ჰამენ. სასწრა-
ფოდ გასაკეთებელი საკმელია და მას მაშინ აკეთებენ, როცა სხვა
სახის საკმლის გასაკეთებლად დრო არა აქვთ. ქალადოში, როგორც
შეჭამანდის სახეობა, დღეისათვის თითქმის გამჭრალია სამხრეთ
საქართველოს მოსახლეობის ხალხური სამზადეულოდან.

მაწვნის შეჭამანი

ერბოში მოხრაკავენ ხახვს, დაასხამენ წყალს და წამოადუღე-
ბენ. მაწონს კარგად ათქვეფენ-გახსნიან და ჩაასხამენ მდულარეში.
მარილით შეაზავენ, ცოტა ხანს კიდევ ადუღებენ და შეჭამანი
მზადაა. მაწვნის შეჭამანი წვნიანი საკმელია, ჰამენ პურთან ერ-
თად.

ყურუთის შეჭამანი

მზადდება ისევე, როგორც ღოშეჭამანი, მხოლოდ დოს ნაცე-
ლად ამატებენ წყალში დამბალ და კარგად გახსნილ-გალესილ ყუ-
რუთს.

დოს შექმანდი, ყურღთის შექმანდი, მაწვნის შექმანდი და ქალადღოში მომუაო — მზე კერძებია, ამიტომ ხორციანი კერძების შემდეგ ხანდახან მისი ჩანაცვლება სასიამოვნო და ორგანიზმისათვის სასარგებლოცაა.

კორკოტი

საკორკოტე ხორბალს (ასლსა თუ დიკას) გაარჩევენ ხელით, გარეცხავენ წყალში და მზეზე გაფენენ გასაშრობად-გასახმობად. მარცვალი კარგად როცა გახმება, დაალობენ წყალში (წყალში იმდენ ხანს აჩერებენ, რომ ქერქი დაულებს), შემდეგ ჩაყრიან როდინში (კორკოტის დასანაყი ქვა) და ნაყავენ იქამდე, ვიდრე არ დაიფერღლება — ქერქი არ გაეცლება. დანაყილ კორკოტს კვლავ მზეზე დაფენენ გასაშრობად, რომ გაშრება გაანიავებენ — ფერფლისაგან გამოაცალკეებენ მარცვალს, ჩაყრიან ტომარაში და შეინახავენ. კორკოტს ამზადებენ ადრე შემოდგომაზე, ვიდრე მზეს მცხუნვარება აქვს. ყოველი ოჯახი იმდენ კორკოტს ამზადებს, რომ გვიან გაზაფხულამდე ჰყოფნის. ამგვარად გამზადებულ მასალას უფრო მეტად ჩადგმული კორკოტისათვის იყენებენ.

როდესაც საკორკოტე მასალა შემოვლევათ, იციან ასევე გასუფთავებული და გამხმარი ხორბლის დაფქვა ხელსაფქვავებზე. ამ დაფქულს შემდეგ გაცრიან, მსხვილი ნაწილი რაც საცერში დარჩება (დამტვრეული მარცვლები), იმას იყენებენ საჭმლის მოსამზადებლად. მას უფრო მეტად რძიანი კორკოტის გასაკეთებლად ხმარობენ. ხელსაფქვავეზე იმდენ ხორბალს დაფქვავენ, რომ ორ-სამჯერ გასაკეთებლად ეყოთ.

კორკოტის საჭმელი კეთდება სხვადასხვანაირი: ჩადგმული — სქელი კორკოტი, რძიანი, დოკორკოტი, აზბაზი კორკოტი, ფლავი და ა. შ.

ჩადგმული კორკოტი

კორკოტს ჩაყრიან მარილიან წყალში, ისე რომ წყალმა დაფაროს და ქვაბს თუ ქოთანს შემოდგამენ ცეცხლზე ან ჩადგამენ თონეში ნალევრდალზე. იხარშება ნელ ცეცხლზე და საკმაოდ დიდი დრო სჭირდება. ზოგჯერ ღამთ ჩადგამენ და დილისთვისაა მზად. კორკოტს ხარშვის პროცესში ცოტაოდენ ერბოსაც შეუტრევენ, რომ ერ-

ბოთი რბილად მოიხარშება და მარცვლი გადაიშლება. გამზადებულ კორკოტს გაკერძავენ ჯამში, შუაში ერბოს ჩაუდებენ და ისე ჭამენ.

რძიანი კორკოტი

წყალში მოხარშავენ კორკოტს, დაასხამენ რძეს (ერთ-ორ ლიტრას) და ადუღებენ. ათი-თხუთმეტი წუთის დუღილის შემდეგ საჭმელი მზადაა. შეაზავებენ მარილით და გაკერძავენ. რძიანი კორკოტი წვნიანი საჭმელია, ჭამენ პურთან ერთად.

დოკორკოტი

დოკორკოტს ისევე აკეთებენ, როგორც რძიან კორკოტს. განსხვავება ისაა, რომ რძის ნაცვლად წყალში გახსნილ დოს დაასხამენ. დოკორკოტი რძიანთან შედარებით ცოტა მომჯაო-მზე წვნიანი საჭმელია, მიირთმევენ პურის მიტანებით.

რძიანი ბრინჯი

აკეთებენ ისევე, როგორც რძიან კორკოტს, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ კორკოტის ნაცვლად ბრინჯს იყენებენ.

რძიანი ძაღვი

სიმინდს დაფქვევენ ხელსაფქვაზე, გაცრიან და ისევე აკეთებენ, როგორც რძიან კორკოტს.

რძიანი მაკარონი და რძიანი ვერმიშელი

როდესაც მაკარონი და ვერმიშელი შემოვიდა ხმარებაში, მისგან წვნიანი საჭმლის გაკეთებაც დაიწყო. რძიანი მაკარონი ისევე კეთდება, როგორც რძიანი კორკოტი. ხანდახან ამ კერძებისათვის რძის ნაცვლად წყალში გალესილ-გახსნილ დოსაც იყენებენ.

ამბაზი კორკოტი

სამარხვო საჭმელია. მარხვის დროს წყალში მოხარშავენ კორკოტს, ჩაასხამენ მასში ზეთში შემწვარ ხახვს და შეაზავებენ მარილით. წვნიანი შეჭამანდია, ჭამენ პურთან ერთად.

ფლავი

წარსულში, როდესაც ბრინჯი არ ჰქონდათ, ფლავს საკორკოტე მასალისაგან აკეთებდნენ. დღეისათვის ძირითადად ბრინჯისაგან კეთდება. ფლავი კეთდება ერბოთი (მარხვაში ზეთით) და ხორციით (განსაკუთრებით ბატის ხორციით). საკორკოტე მასალას ჩაყრიან წყალში და ხარშავენ. მოხარშვის დროს მარილით შეაზავენ. წყალს იმ ზომაზე აძლევენ, რომ მოხარშულ ფლავს უკვე შეშრობილი აქვს. შემდეგ ჩადებენ ერბოს და მოურევენ კარგად, რომ ცხიმი თანაბრად გაუჯდეს. ფლავს ჭამენ მისატანებლის გარეშე და მისატანებლითაც (თაფლი, ბაჭმანი, მურაბა, შაქარი, მაწონი).

ბატის ფლავი

გამხმარ ბატის ხორცს ნაჭრებად დაჭრიან, გარეცხავენ და მოსახარშად დადგამენ. ხორცი რომ მოიხარშება, ამოიღებენ და ნახარშ წვენში ჩაყრიან იმდენ საკორკოტე მასალას, რომ ხარშვის პროცესში ეს წვენი სულ შეიშროს (ვინაიდან ხორცი მარილიანია, კერძს ძარილს აღარ უმატებენ). გაკეთებული ფლავი სუფრაზე ცალკე ზიაქვთ და მოხარშული ხორცი კიდევ ცალკე შწრალად. სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში მეტად მიღებულია ბატის ფლავი, ამიტომ საპატრიო სტუმრიანობის დროს მას ხშირად აკეთებენ (რა თქმა უნდა, ოჯახს თუ აქვს ბატის ხორცი).

ხაშილი

კეთდება ხორბლისაგან. საკორკოტე მომზადებულ ხორბალს დაფქვავენ ხელსაფქვავზე. გამზადებულ ღერძილს ადუღებულ წყალში ჩაყრიან, შეაზავენ მარილით. ადუღებენ მოხარშვამდე, ამ პერიოდში ნახარში შესქელებდა. გადმოიღებენ ცეცხლიდან, გაანაწილებენ ჭამებში. ჭამში მოთავსებულ ხაშელს გაწევენ გვერდებზე კოვზით, ორმოსავით გააკეთებენ, შიგ ერბოს ჩაასხამენ და ისე ჭამენ.

ხავიჭი

კეთდება ხორბლის მოშუშული ფქვილისაგან ან სიმინდის ფქვილისაგან, მდულარე წყალში ჩაყრიან ზომაზე მარილს და აღნიშნულ ფქვილს ამოუკიდებენ ზომაზე ნელ-ნელა, ადუღებენ მოხარშვამდე.

საკმაოდ რომ შესქელებდა, ჯამებში გაანაწილებენ და კამენ ერ-
ბოსთან ან შერეულ ერბო-ბაქმაზთან ერთად.

ბურღული

გასუფთავებულ ხორბალს თუ დიკას მოხარშავენ წყალში, მერე
წყალს გადაუწურავენ და გაანაწილებენ. დააყრიან მარილს ან შა-
ქარს და ისე კამენ. ეს საჭმელი ჭავჭავთში მიცვალებულის (გლოვის)
სუფრაზე იციან.

ქუმელი

მოხალავენ სუფთად გარჩეულ და გარეცხილ ხორბალს, დაფქ-
ვავენ წისქვილზე, უკიდურეს შემთხვევაში ხელააფქვავეზე, შემდეგ
თაფლიანი თუ ბაქმაზიანი წყლით (ტკბილი წყლით) მოხელავენ
მაგარ ცომს, ამოაგუნდავენ და საჭმელად მზად არის. მოხალულ-
მოშუშული ფქვილისაგან ფაფასაც აკეთებენ (მარილით შეზავებულ
ადუღებულ წყალში ფქვილს ამოუკიდებენ შესქელებამდე), ცო-
ტახანს ადუღებენ — მოშუშავენ და საჭმელად მზად არის, რომელ-
საც ერბოთი, ბაქმაზით, რძით თუ თაფლით კამენ. ზოგიერთ შემთხ-
ვევაში (მგზავრობის დროს, როცა ქუმელისა თუ ფაფის გაკეთების
საშუალება არაა), მოხალული ფქვილითაც შეიძლება დანაყრება.

ხაურამლა

ხორბლის (უკიდურეს შემთხვევაში, ქერის) ფქვილს ერბოსთან
ერთად მოშუშავენ-მოხალავენ ტაფაზე თუ ქვაბში. შემდეგ მას ამო-
უკიდებენ მარილით შენელებულ მღუღარე წყალში ფაფის ან წვნი-
ანის (როგორც უნდათ, წვნიანს ფქვილი ნაკლები ჰქირდება) სახით
და კამენ.

სირონი

საჯზე გამომცხვარ უხას თასილ-ჩასილს დაახვევენ წვრილი მი-
ლივით. დაჭრიან მრგვლად 0,5 სმ სისქის ნაჭრებად. ამ მრგვალ ნაჭ-
რებს ბრტყლად დაწყობენ ერთობირად თეფშზე, ზემოდან მოასხა-

მენ მაწონს და გამდნარ ერბოს, კიდევ მოაწყობენ უხის დაქრილ ნაქრებს. ამრიგად, ცოტა ხანს გააჩერებენ თბილად და საკმელად მზად არის.

ფაფა

მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში ნელ-ნელა ამოუკიდებენ ფქვილს და თან ურევენ, რომ არ დაიმურკლოს. ცოტაზე რომ შესქელდება, ფქვილის ჩაყრას შეწყვეტენ და ფაფას ნელ ცეცხლზე მოადუღებენ. დროგამოშვებით მოურევენ, რომ ქვაბმა არ მიიწვას ძირზე. ათი-თხუთმეტი წუთის დუღილის შემდეგ ფაფა მოდუღებულია, გამზოილებენ ცეცხლიდან და გაკერძავენ. თეფშზე გაკერძილ ფაფას შუაში ერბოს (ზოგჯერ ერბოსა და ბაქმასხს ერთად შერეულს, ზოგჯერ რძეს) ჩადებენ. ერბო რომ გადნება, ფაფის პატარ-პატარა ნაჭერს აიღებენ გვერდებიდან, ჩააწყობენ ამ ერბოში და ისე ჭამენ. ფაფა სახელდახელოდ გასაკეთებელი კერძია.

ძიფუა

ქვაბში ჩაასხამენ ერთი-ერთზე რძეს და წყალს ერთმანეთში შერეულს და ცეცხლზე შემოდგამენ. როცა ადუღდება, მასში ნელ-ნელა ამოუკიდებენ ფქვილს, თან ურევენ. ოღნავ რომ „მოიწიეს“ (შესქელდება), ფქვილის ამოკიდებას შეწყვეტენ და ნარევის ცოტა ხანს ადუღებენ. შემდეგ კი გაკერძავენ, ძიფუა წვნიანი საკმელია, ჭამენ პურთან ერთად.

ფუშრუკი

მარილით შეზავებულ მდუღარე წყალში ამოუკიდებენ მოხალულ ფქვილს და ისე გააკეთებენ, როგორც ძიფუას. ფუშრუკი ღარიბული საკმელია. შეძლებული ოჯახი ამ საკმელს არ აკეთებს, არ არის მაწიერი.

ღარიბ ოჯახს როცა სხვა გასაკეთებელი არა აქვს, რა უნდა ჭნას, ფუშრუკს მაინც გააკეთებს და ამით გადაივლის სადილისა თუ ვახშმის დროს.

ჰასუთა

ერბოსა და ბაქმასხს შერეულს ტაფით წამოადუღებენ ცეცხლზე და ამ მდულარეწი ცოტაოდენ ფქვილს ნელ-ნელა ამოუკიდებენ, თან ურევენ მდულარე ერბოსა და ბაქმასხს, რომ არ დამურკლდეს. ცოტა რომ შესქელდება, ფქვილის ამოკიდებას შეწყვეტენ, ადუღებენ რამდენიმე წუთს და საქმელიც მზადაა. ჰასუთა სასწრაფოდ გასაკეთებელი და ძალიან მაწიერია, ჰამენ პურთან ერთად.

ჭიმური

გამდნარ ერბოში ჩაფშენიან (ძველი — 8-9 დღის გამომცხვარი) პურის გულს და ცეცხლზე მოშუშავენ. მოშუშვის დროს თან ურევენ, რომ ჩაფშენილ პურს ერბო თანაბრად გაუჯდეს (კარგად დაღბეს ერბოთი), შემდეგ ჩაასხამენ ერთ-ორ ათქვეფილ კვერცხს, მოურევენ და კვერცხი რომ შეიწვება, კერძი მზადაა. ჭიმურს ჰამენ ყოველგვარი მისატანებლის გარეშე. ჭიმური სახელდახელო გასაკეთებელი და ნოყიერია.

მრბოკმარცხი

გამდნარ-ადუღებულ ერბოში ჩაასხამენ მარილით შეზავებულ ათქვეფალ კვერცხს და შეწვავენ. ჰამენ პურთან ერთად. სახელდახელო საქმელია.

ჰალვა

საახალწლო ტაბლისა და სუფრის აუცილებელი შემადგენელი კომპონენტი. მას აკეთებენ შემდეგნაირად: წმინდა ერბოში (უკიდურეს შემთხვევაში, ერბოში) ცეცხლზე კარგად მოშუშავენ დიკის გამტკიცულ ფქვილს. შემდეგ ამ ფქვილში ჩადებენ კიდევ ერბოსა და ბაქმასხს ერთად და ხის კოვზით კარგად დაზეღენ. როდესაც ჰალვა კარგად დაიზილება ამოიღებენ ხელით თითო მუჭს, კარგად დაზეღენ და მას კვერცხის მოყვანილობას მისცემენ. ამგვარად „გადაზეღილს“ ერთი პირად ჩააწყობენ ჯამში. სუფრაზე დებენ დაუჭრელად იმდენ ცალს, რამდენი წევრიცაა ოჯახში. ჰალვას ჰამენ ყოველგვარი მისატანებლის გარეშე.

გოზინაყი

ბაღეს შესვლამდე. გოზინაყი აუცილებლად უნდა იყოს საახალწლო სუფრაზე. გოზინაყს აკეთებენ კაკლის გულსა და ბაქმაზისაგან (იშვიათად თაფლისაგან). რამდენიმე კოვზ ბაქმაზს ააღულებენ ტაფაში და მასში ჩაყრიან წვრილად დათლილ კაკლის გულს. ააღულებენ და თან ურევინ. როცა შეატყობენ, ბაქმაზი შემაგრდა — შესქელდაო. გადმოიღებენ და ცხელ-ცხელ გოზინაყს ფიცარზე გაასწორებენ (თხლად დაასხავენ და კარგად დატყეპნიან). გაციებულს ფიცრიდან დანის დახმარებით ააძრობენ, დაჭრიან და ერთპირად თეთვშებ დააწყობენ. ამგვარად დაჭრილს თეთვშითვე დადგამენ სუფრაზე. გოზინაყის გაკეთება დიასახლისმა უნდა იცოდეს, თორემ არ „გააოუვა“. თუ ადრე გადმოიღებს ცეცხლიდან, ბაქმაზი არ „შეიკვრება“, არ გაიყინება და პირიქით, თუ გვიან, — ბაქმაზი „დაიწვეება“ კომფისივით მაგარი და მწარე გამოვა.

ქათმაყილა

აქვეფილ კვერცხში ამოვლებულ პურის ნაჭრებს შეწვავენ მდულარე ერბოში. ჭამენ ყუელის ან მწინლის მიტანებით. სახელდახელოდ გასაკეთებელი საქმელია. იციან მისი გაკეთება სტუმრიახობის დროსაც.

ხარშოს შეჭამანდი

ხახვს მოხრაკავენ ერბოში. დაასხავენ წყალს და წამოაღულებენ. მდულარეში ჩაყრიან ფაშარი პურის გამხმარ ნატეხებს. პურის ნატეხები კარგად რომ ჩაღებება რამდენიმე აქვეფილ კვერცხსაც ჩაასხამენ და მოურევინ. კვერცხი რომ მოიხარშება, საქმელი მზადაა, გაკერძავენ და ჭამენ მისატანებლის გარეშე.

ჯვილზიათი

ერბოსა და ბაქმაზს (თაფლს) ერთად შერეულს წამოაღულებენ ტაფაში და საქმელიც მზადაა. ჭამენ პურით (პურს ჩააწობენ და ისე მიირთმევენ). ეს საქმელი სახელდახელოდ გასაკეთებელია. მოსულ სტუმარს, რომელსაც წასვლა ეჩქარება („გამოვლ სტუმარს“)

იმ მომენტში, სხვა საკმლის უქონლობისას, ოჯახი ზვილბიათით უმასპინძლებდა, რადგან სირცხვილად ითვლება ოჯახიდან სტუმრის პურისუკმელად გაშვება.

მახონი

პურის ცომს — პურის დედას (საფუარს) დაამეყვებენ პურის-დედის ქილაში (სადედე ქილაში), ხახვს შეწვავენ ზეთით, დაასხამენ წყალს, წამოადულებენ. შემდეგ მასში გახსნიან რამდენიმე კოვზ დამეყვებულ პურისდედას, შეაზავებენ მარილით და საკმელი მზად არის. მახონი წვნიანი კერძია, რომელსაც პურთან მიტანებით ჭამენ.

ტყლაპის შეჭამანდი

ჭანჭურის (იშვიათად შინდის) ტყლაპს წყალში ჩაალბობენ. ცოტა ხნის შემდეგ გალესავენ — „წყალში გახსნიან“ და თხელი ცომივით მასას მიიღებენ. მასზე კიდევ დაასხამენ წყალს და უფრო გააზახელებენ. ხახვს მოწვავენ ერბოში (კარაქიდან გადამდნარი ერბო), შემდეგ წყალს დაასხამენ და წამოადულებენ. ადულებულ წყალში ჩაასხამენ გახსნილ-გალესილ ტყლაპს და ისევ აადულებენ. ცოტა ხნის დუღილის შემდეგ ტყლაპის შეჭამანდი მზადაა. წვნიანი საკმელია, ჭამენ პურთან ერთად. ტყლაპის შეჭამანდი მომეყო-მხეა და სასიამოვნო საკმელია. ხორციანი საკმელების შემდეგ ტყლაპის შეჭამანდი სასიამოვნოა თავისი გემოთი და თავისებურებითაც.

ამ საკმელს უფრო მეტად ზამთრის მიწურულსა და გაზაფხულზე აკეთებენ, კვირაში ერთხელ მაინც.

ფელვერდის შეჭამანდი

ისევე კეთდება, როგორც ტყლაპის შეჭამანდი, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ ტყლაპის ნაცვლად წყალში ფელვერდას გახსნიან. ეს შეჭამანდიც მომეყო-მხეა და უფრო მეტად ზამთარ-გაზაფხულის მენიუში შედის.

ჟანისაფა

ხელი ხილისაგან გაკეთებული წვნიანი შეჭამანდია. ერბოში სულ სტუმარს, რომელსაც წასვლა ეჩქარება („გამვლელ სტუმარს“)

გარეცხილ ხაზულას (კურკიანად გამხმარი ჭანჭური), ვაშლის ან მსხლის (რომელიც არის) ჩირს ერთმანეთში არეულს. მოიხარშება და შექამანდიც მზადაა. ყაისაფაც ზამთარ-გაზაფხულის მშვენიერი მზე-მომეაო და სასიამოვნო საჭმელია. მას აქეთებენ ქორწილშიც.

ჩაშუშული კარტოფილი

კარტოფილი ერთ-ერთ ძირითად საკვებ პროდუქტს შეადგენს. მისგან ამზადებენ სხვადასხვა სახის კერძებს. როგორც ზემოთ აღვნიშნეთ, ხორცის წვნიანი კერძი ყოველთვის კარტოფილის თანხლებით კეთდება. გარდა ამისა, იციან ერბოსა თუ ზეთში (მარხვის დროს) კარტოფილის ჩეშუშვა. კარტოფილს მოხარშავენ, კანისაგან გაასუფთაებენ — „გაფტქენიან“ და წვრილად დაჭრილს ჩაყრიან ადუღებულ ერბოსა თუ ზეთში, რომელშიც ხახვიცაა შემწვარი, შეაზავებენ მარილით, კარგად მოურევენ და თავდახურულს ცოტახანს კიდევ დატოვებენ ცეცხლზე მოსაშუშად. ჭამენ პურთან ერთად.

ყოველდღიურად თუ არა, ორ-სამ დღეში ერთხელ მაინც მოხარშული კარტოფილი ყოველთვისაა სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის მენიუში. კარტოფილს კანიანს მოხარშავენ, წყალს გადაუწურავენ და ამ სახით თბილ-თბილს მიიტანენ სუფრაზე. ვისაც უნდა გაფტქენის და ჭამს ყველთან თუ მარილთან ერთად.

არანაკლები მოწონებით სარგებლობს ცეცხლის ნაღვერდალში კანიანად შემწვარი კარტოფილი. ამგვარად შემწვარს გამოყრიან ცეცხლიდან, გაასუფთაებენ კანისაგან და ჭამენ ყველთან ან მარილთან ერთად.

რძიანი კარტოფილი

კარტოფილს დათლიან, გარეცხავენ, დაჭრიან დიდ ნაჭრებად და წყალში ჩაყრილს ცეცხლზე შემოდგამენ მოსახარშად. როდესაც მოიხარშება, დაასხამენ გარკვეული რაოდენობით რძეს (რძისა და წყლის შეფარდებაა 3/2) და კვლავ აადუღებენ. შეაზავებენ მარილით და ჭამენ პურთან ერთად. რძიანი კარტოფილი წვნიანი კერძია.

ჩაუუშული ლახანა

(კომბოსტო). ერბოში ან ზეთში (მარხვის დროს) მოშუშავენ — ჩახრაკავენ ხახვს. წვრილად დაქრილ და გარეცხილ კომბოსტოს ჩაყრიან მასში, ქვაბს თავს მჭიდროდ დაახურებენ და ადუღებენ. კომბოსტო თავისსავე ორთქლში ჩაიშუშება. დუღილის დროს რამდენჯერმე შეურევენ, ჩაჭრიან ნიორს, მწვანილს (ნედლს თუ ხმელს), წიწაკას, შეაზავებენ მარილით, პამიდვრით, ტომატით, ცოტა ხანს კიდევ ადუღებენ და კერძი საჭმელად მზადაა. ჭამენ პურთან ერთად. შეიძლება ითქვას, ჩაუშუშული კომბოსტო დიდი მოწონებით სარგებლობს მოსახლეობაში, რადგან ის მაწიერია და სახელდახელოდ ადვილი გასაყეთებელია.

ლობიო

ლობიოს საჭმელს აკეთებენ როგორც ახალი ლავაშისაგან, ისე მარცვლისაგან.

მოხრაკული ახალი ლობიო

მწვანე ლავაშს დაამტვრევენ, გარეცხავენ და წყალში ჩაყრიან მოსახარშად. მოხარშულს გადაწურავენ, მარილს დააყრიან ზომიერად და ჩაკეპავენ. ხახვს მოსწვავენ ერბოში და მასში ჩაყრიან ჩაკეპილ ლობიოს, შეაზავებენ მწვანილით, წიწაკით და ცოტახანს კიდევ ადუღებენ. შემდეგ დაასხამენ ათქვეფილ კვერცხს, კარგად მოურევენ და როცა კვერცხი შეიწეება, საჭმელი მზადაა. ჭამენ პურთან ერთად.

მარცვალ ლობიოს შეჭამანდი

მარცვალ ლობიოს გაარჩევენ, გარეცხავენ და მოხარშავენ. შემდეგ ხახვს მოხრაკავენ ერბოში (ან ზეთში მარხვების დროს), დაასხამენ მოხარშულ ლობიოს, შეაზავებენ მარილით, წიწაკით, მწვანილით. წვნიანი შეჭამანდია, ჭამენ პურთან ერთად.

წვნიანის გარდა იციან ასევე მარცვალ ლობიოს სქელი შეჭამანდიც. კეთდება ისევე, როგორც წვნიანი, მაგრამ წვენის გარეშე. ამგვარ შეჭამანდს ხანდახან კაკლის დანაყილ გულსაც უმატებენ, რომელიც სასიამოვნო გემოს აძლევს კერძს.

ჰარხლის კლავის შეჰამანლი

ჰარხლის ახალ ამოყრილ ფოთლებს ღეროებიანად გამოხშირ-
ვით მოკრეფდნენ, გარეცხავდნენ და ისევე აკეთებდნენ, როგორც
სვინტრს. (იხ. ქვემოთ) აღნიშნულ საჭმელს ძირითადად ზაფხულში
აკეთებენ.

კვახის შეჰამანლი

აკეთებენ გვიან შემოდგომითა და ზამთარში. კვახს გათლიან
(ქერქისაგან გაათავისუფლებენ), გაკრიან შუაზე, შიგნიდან ჩენჩოს
და გულს ამოფხეკენ, წვრილ ნაჭრებად დაკრიან და წყალში ჩაყ-
რილს ქებათ ცეცხლზე შემოდგამენ მოსახარშად. როცა კარგად
მოხარშება, რძეს დაასხამენ (წყალთან შეფარდებით დაახლოებით
3/2) და კვლავ ადულებენ. დოილის დროს მოხარშულ კვახს თან
ციცხვით დროგამოშვებით ამოაეღენ, რათა კვახის ნაჭრები გაითქ-
ვოდეს. კარგად მოხარშულსა და საკმაოდაც ამოწეილ კვახს მა-
რილით შეაზავებენ და შექამანდიც მზადაა. კვახის შექამანდი წვნი-
ანია, ჭამენ პურთან ერთად.

გარდა შექამანდისა, კვახს შემწვარსაც და მოხარშულსაც ჭამენ.
განსაკუთრებით სასიამოვნო და არომატულია ფურნეში შემწვარი
კვახი. როცა ოჯახი ფურნეს აანთებს, აუცილებლად შეწვავს ერთ-
ორ კვახს, თუ აქვს.

სვინტრის (სატაცურის) შეჰამანლი

სვინტრი ტყის (ბალის) მცენარეა. საჭმლისთვის ვარგისია მისი
ახალი — ლორთქო ღერო. მოკრეფილ სვინტრს დაამტვრევენ წვრი-
ლად, გარეცხავენ და ქვაბში ჩაყრიან მოსახარშად. მოხარშულს გა-
დაწურავენ სეიზაგში (საწურავში) და დაკეპავენ. ხახვს შეწვავენ
ერბოში და შემდეგ დაკეპილ სვინტრს ჩაყრიან. სვინტრი თავდახუ-
რულ ქვაბში ერბოში ჩაიშუშება. შემდეგ ზომავზე მარილს მოაყრი-
ან, ერთ-ორ ათქვეფილ კვერცხს მოასხამენ და კარგად მოურევენ.
ცოტა ხანს კიდევ გააჩერებენ ცეცხლზე და საჭმელი მზადაა. ჭამენ
პურთან ერთად. შეიძლება ითქვას, რომ სვინტრის საჭმელი გაზა-
ფხულზე თითქმის ყოველდღიურად ერთ-ერთი კერძია სამხრეთ სა-
ქართველოს მოსახლეობისათვის.

ჰინჯრის შეჯამანდი

გაზაფხულის საკმელია. ახლად ამოყრილ ჰინჯარს მოკრეფენ, გარეცხავენ და მოხარშავენ. ჰინჯრისაგან საკმელს ორნაირად აკეთებენ: წვნიანსა და ჩაშუშულს. ჩაშუშული ჰინჯარი ისევე კეთდება, როგორც სვინტრი. წვნიანი შექამანდის გაკეთებისას მოხარშულ ჰინჯარს თავის ნახარშ წვენში გააჩერებენ. ცალკე, ერბოში მოწვავენ ხახვს და ამ ნახარშზე დაასხამენ, შეაზავებენ მარილით, რამდენიმე ათქვეფილ კვერცხს დაახლიან, მოურევენ, ცოტა ხანს კიდევ ადუღებენ და შექამანდი მზადაა. გაზაფხულის მარხვის დროს სვინტრისა და ჰინჯრის შექამანდი ზეთზე კეთდება.

შხალეული. ნაცარქათამას შეჯამანდი

ნაცარქათამას ახალ ყლორტებს მოკრეფენ, გარეცხავენ და ქვაბში ჩაყრიან. წყალს დაასხამენ და მოხარშავენ. მოხარშულს გადაწურავენ, ჩაქვავენ ასტმით და ერბოში შემწვარ ხახვში ჩაყრიან, შეაზავებენ მარილით და ამგვარად ჩახრაკავენ-ჩაშუშავენ. ცოტა ხნის მერე დაასხამენ რამდენიმე ათქვეფილ კვერცხს. კარგად აურევენ და როცა კვერცხიცი შეიწვება, საკმელი მზადაა. აკეთებენ ნაცარქათამას წვნიანსაც. მოხარშავენ და შემდეგ წვენშივე ჩაასხამენ ერბოში მოხრაკულ ხახვს, ჩაახლიან რამდენიმე კვერცხს (გემოვნების სიხედვით), შეაზავებენ მარილით და ამგვარ წვნიანს მიირთმევენ პურთან ერთად.

ლოლოს შეჯამანდი

ლოლოს ახალ, მწვანე და ლორთქო ფოთლებს დაკრეფენ, თმა-სავით დაწინავენ და ჩრდილში დაკიდებენ გასახმობად. გამხმარ ლოლოს წნულს („გალას“) საზამთროდ ინახავენ და მისგან საკმელს უფრო ზამთარსა და გაზაფხულზე აკეთებენ. ლოლოს ფოთლებს მოხარშავენ, ერბოში (მარხვის დროს ზეთში) მოშუშავენ ხახვს და საკმელში ჩაასხამენ, შეაზავებენ მარილით და შექამანდიც მზადაა. ჭამენ პურთან ერთად.

სამხრეთ საქართველოს მთასა თუ ბარში მრავალი სახის სოკო იცის, მაგრამ, ძირითადად, ქაშა სოკოს იყენებენ საკვებად. ქაშა სოკო არის საქმელი და შხამიანიც, რომლის ქაშაც არ შეიძლება. ხალხის დაკვირვებით, შხამიან ქაშა სოკოს ზემოდან ქუდის ნაპირები ჩაყვირებული აქვს, ხოლო საქმელი სოკო კი ერთნაირი თეთრი ფერის ქუდითაა. სოკო რომ დათბება და წვიმები დაიწყება, მაშინ ამოიყრება საძოვრებსა და ყიშლებში. განსაკუთრებით ბევრია ცხვრის სადგომის ახლო-მახლო. სოკოს კრეფა მაისიდან იწყება და ივლისის ბოლომდე გრძელდება. მართალია, მერეც თბილა, მაგრამ ისე უხვად აღარაა და თუნდაც იყოს, ხალხი აღარ კრეფს.

სოკოსაგან, ძირითადად, ერთი სახის საქმელი კეთდება. მოკრეფილ სოკოს გაარჩევენ (ჭიანი არ შეყვეს), ქუდს სამ-ოთხ ნაწილად გატეხავენ და წყალში ჩაყრიან გასარეცხად. ერბოში ჩახრაკავენ ხახვს და მასში ჩაყრიან გარეცხილ სოკოს, მოაყრიან მარილს, დაახურავენ ქებას თუ ტაფას თავსახურს და ჩაშუშავენ „ჩახრაკავენ“.

სოკოს ჩახრაკვისას ჩაახლიან რამდენიმე კვერცხს და კარგად აურევენ. კვერცხი რომ შეიწვება, სოკოს საქმელი მზად არის. ქამენ პურთან ერთად. ამგვარად მომზადებული კერძი ძალიან არომატული და გემრიელია, ოღნავ გაკრავს შემწვარი ბატკნის ხორცის გემო.

სოკოს ყოველგვარი დამატების გარეშეც წვავენ ცეცხლზე. ქუდს ძირში მოატეხავენ ფეხს-ღეროს. მონატეხზე დაკვირვებით შეამოწმებენ, ჭია ხომ არ არის შესული. სუფთა სოკოს ქუდს გულში (ფირფიტების მხარეს) ჩაყრიან მარილს და ნაკვერჩხალზე დადებენ შესაწვავად. შეწვის დროს გულში წვენი ჩადგება, როცა შეიწვება გადმოიღებენ ცეცხლიდან, ჯერ წვენს დალევენ (რომელიც სხვათაშორის ძალიან არომატულია) და მერე შემწვარს შექამენ. ამგვარად შემწვარ სოკოს ყოველგვარი მისატანებლის გარეშე ქამენ.

სხვა სახის სოკოდან ხის სოკოს სამწნილედ იყენებენ ამ მხარეში, რუსეთიდან მოყვანილი რძლები, ხოლო ტყიან ადგილებში (განსაკუთრებით ადიგენისა და ბორჯომის რაიონებში) ხალხი სხვა სახის ტყის სოკოებსაც იყენებს საკვებად.

ლოკოკინა

არის ერთი სახეობის ლოკოკინა, რომელსაც სამხრეთ-საქართველოს ზოგიერთი სოფლის მოსახლეობა ძველი დროიდანვე საკვებად იყენებს. მოგვიანებით (XIX საუკუნის II ნახევრიდან) აქ ჩასახლებული ქართული თუ არაქართული მოსახლეობისათვის ლოკოკინა, როგორც საჭმელი, უცნობია.

აღნიშნული ლოკოკინას ჭამა ყოველთვის არ შეიძლება, ეს წელიწადის გარკვეულ დროში (დეკემბრის მეორე ნახევრიდან თებერვლის მქონე ნახევრამდე) ხდება. ვიდრე მიწაში არ ჩავა ლოკოკინა, თავის ნიჟარაში არ შეძკრება და შესასვლელზე თეთრ აპკს არ გადაიკრავს (ნიჟარაში ჩამძვრალი ლოკოკინა ლორწოიან სითხეს გამოყოფს, შესასვლელს გერმეტულად ხურავს), მისი ჭამა არ შეიძლება, შემოდგომის დასასრულს (ნოემბრის ბოლოს), ლოკოკინა შერჩეულ ადგილზე ფხვიერ მიწაში ჩადის გამოსაზამთრებლად (დასაძინებლად). როდესაც აცივდება (დეკემბრის მეორე ნახევრიდან) მხოლოდ მაშინ შეიძლება მისი მოთხრა და საჭმელად მომზადება. ლოკოკინას ადგილის გამოცვლა არ უყვარს, ამიტომ ხალხმა იცის მისი გამოსაზამთრებელი ადგილი და მიგნება არ უჭირს. ასე მაგალითად, „გლერძის“ (როდესაც ზამთარში ვინმეს საქონლის საკვები გამოეღეოდა და სოფელში ვერ იშოვნოდა, ამ გლერძს ფესვებიანად ცეცხლის ალზე „მოტუსავდა“, მოგლეჯდა, დანაყავდა ფესვებს და პირუტყვს აჭმევდა), „უზალიკის“ (ბალახია ერთგვარი), დიდი ლოდების ძირში იკალათებს ლოკოკინა გამოსაზამთრებლად. ამავე დროს არჩევს მზისგულს.

ლოკოკინა შემწვარიც იჭმევა და მოხარშულიც. მას ორნაირად წვავენ: ა) ლოკოკინიან ნიჭარას გახურებულ ღუმელზე ან ნადვერდალში ჩააწყობენ პირით მაღლა. ცოტა ხანში ნიჭარას პირიდან თეთრი აპკი მოეხსნება, რაც იმას ნიშნავს, რომ შიგ მყოფი ლოკოკინა საკმაოდ შემწვარია და ჭამა შეიძლება. ნიჭარიდან შემწვარ ლოკოკინას ათავისუფლებენ და ყოველივე მისატანების გარეშე უმარილოდ ჭამენ.

ბ) ლოკოკინას წყალში ჩაყრიან და ცეცხლზე შემოდგამენ ქვაბით მოსახარშად. 15-20 წუთის დუღილის შემდეგ ნიჟარას აპკი

მოცლებს პარიდან. ამის შემდეგ ლოკოკინას ცოტა ხანს კიდევ ადულებენ და ცეცხლიდან გადმოიღებენ. მას გაათავისუფლებენ ნიჟარიდან, მარილს მოაყრიან ზომაზე, მისცემენ ერბოს და შეწვავენ. ნახევრად რომ შეიწვება, ხახვს დააპკრიან და მასში ჩაშუშავენ. შემდეგ ერთ-ორ ათქვეფილ კვერცხს ჩაასხამენ და რომ შეიწვება, კერძიც მზად არის. სასიამოვნო საკმელია. კერძს შემწვარი ბატონის ზორცის გემო დაპკრავს. ჭამენ პურთან ერთად. როცა მოხარშულის ჭამა უნდაა, ადულებულ წყალში ჯერ მარილს ჩააყრიან ზომაზე, წამოდულებიდან 15-20 წუთის შემდეგ ლოკოკინა უკვე მოხარშულია, გადმოიღებენ, წყლიდან ამოწურავენ და ვისაც ჭამა უნდა, თვითონ ანთავისუფლებს ლოკოკინას ნიჟარისაგან და ჭამს.

უკანასკნელ ხანებში ხალხში გავრცელდა ხმა, რომ ლოკოკინას სამკურნალო თვისება გააჩნია, კერძოდ, შველის (კურნავს) გულის ზოგიერთ დაავადებას. ეს საიდან გავრცელდა ან რამდენად შეეფერება სინამდვილეს, სამწუხაროდ ჯერ-ჯერობით ვერ დავადგინეთ ხალხში. ამის გამო, მისი საკმელად გამოყენება ჩამოსახლებულმა მოსახლეობამაც დაიწყო.

მ წ ნ ი ლ ე ბ ი

ლიმის მჟავე (მწნილი)

ლიმი პურის ყანებში იზრდება. ძალიან კარგი სამწნილე ბალახია (მცენარეა). მისი მოკრეფა იწყება, როცა ნიადაგიდან ღერო თავს ამოყოფს და ერთ ციდაზე ან მტკაველაზე წამოიზრდება. ღიმს და მის მიწისქვეშ მყოფ ღეროსაც ფესვიანად იღებენ, როცა ახალია, ამჟავებენ. მოკრეფილ ღიმს ზედმეტ ფოთლებს გააცლიან, ბოლოს წააპკრიან, გარეცხავენ და მდულარეში ამოთუთქავენ (მდულარე წყალში ჩაყრიან), ხუთ წუთს გააჩერებენ და მერე ამოწურავენ. გათუთქულ ღიმს მარილს ზომაზე და აურევენ. ცოტა ხანს ასე მარილშეყრილს დატოვებენ. მერე ჩადებენ ქოთანსა თუ ემალის ვედროში და დაასხამენ ცივ წყალს (წყალმა ღიმი უნდა დაფაროს). დაახლოებით ცხრა-ათი დღის შემდეგ დამჟავებულია და მისი ჭამა შეიძლება. ღიმის მჟავე საზაფხულოა (ზამთრისათვის არ ინახება, დიდხანს ვერ ძლებს). შემოდგომამდე მას ყოველდღიურად ჭამენ, როგორც ყველს.

კოფრჩხილის მშავე

კოფრჩხილა ერთგვარი მცენარეა, რომელიც ყანის ზღვრებში იზრდება. ამჟავებენ მის ახალ-ნედლ ღეროს. დამჟავება ისევე ხდება, როგორც ღიმისა. წარსულში კოფრჩხილის მჟავე ღიმის მჟავეს ტოლს არ უდებდა. შემდეგ თანდათანობით პოზიცია დათმო და ახლა მას იშვიათად თუ ამჟავებს ვინმე.

თელახარვის მშავე

თელახარში დიყის მსგავსი მცენარეა. იზრდება ხეებში — ნაკადულის პირზე. თელახარში უმად არ იქმნევა, მხოლოდ სიმჟავისთვის გამოიყენება (თელახარში, უფრო სწორედ მისი ფოთლების ღეროები). დანით მოჭრიან ახალ-ახალს, წააცლიან ფოთლებს და ამ ღეროებს ამჟავებენ. მოჭრისას თელახარშის ღეროდან გამონადენი წვენი კანს წვავს და „აიბეპება“, როგორც მდღულარე წყლით დამწვარი, ამიტომ ხელშეხვეულნი ჭრიან. თელახარშის მოსატანად სპეციალურად მიდიან ვარძიისკენ (ყველგან არ არის). იქით არის ადგილები, სადაც თელახარში ბევრია. ერთ ჯერზე ერთი-ორი ტომარა მოაქვთ. თელახარშის ღეროებს ათი-თხუთმეტი სანტიმეტრის სიგრძეზე დაჭრიან, მდღულარე წყალში ჩაყრიან, სამ-ოთხ წუთს წამოფლღებენ და ამოწურავენ. დააყრიან მარილს გემოვნებით და ცოტა ხანს გააჩერებენ, რომ მარილი „აილოს“, შემდეგ ჩადებენ ქოთანსა თუ სის კასრში (გააჩნია რა ჩაოდენობითაა) და დაასხამენ ცივ წყალს. ოთხი-ხუთი დღის შემდეგ საკმელად მზად არის. თელახარშის მჟავეს ჰამენ პურთან ერთად და ცარიელსაც, როგორც ხილს. სახელდახელო (საგაზაფხულო) მჟავეა, საზამთროდ არ ინახება, ვერ ძლებს. თელახარშის მჟავე სასიამოვნო საკმელია და ხილივით იჭმება.

ლახნის მშავე

ლახნას (კომბოსტოს) გაასუფთაებენ, ოთხ ნაწილად ოდნავ გაჭრიან ძირის მხრიდან (ისე რომ ნაჭრები ერთმანეთს არ მოშორდეს, სდღულარე წყალში ამოთუთქავენ, ჩაყრიან გობში და მარილს დააყრიან. დატოვებენ ერთ ღამეს, რომ მარილი გაუჯდეს — აილოს,

მეოცე ჩადებენ ხის კასრში და ცივ წყალს დაასხამენ (ლახანა წყალ-
მა უნდა დაფაროს), ჩაატანენ კამის ხმელ ღეროებს, წიწაკას და გარ-
ჩეულ ნიორსაც. ლახნის მკვავეს შემოდგომით დებენ და გვიან გა-
ზაფხულამდე (ზოგჯერ ადრეულ გაზაფხულამდეც) ინახავენ. ლახ-
ნის მკვავე ზამთარ-გაზაფხულით ყოველდღიურად აქვთ სუფრაზე.

პამიდვრისა და კიტრის მკვავე

მართალია, პამიდორი და კიტრი საკმაოდ გვიან გავრცელდა სა-
მხრეთ საქართველოში, მაგრამ მათი გამოყენება სამწინილედ შემოს-
ვლისთანავე დაიწყო. დარეცხილ-გასუფთაებულ პამიდორსა და
კიტრს ერთად ან ცალ-ცალკე ჩააწყობენ ქოთანსა თუ ხის კასრში,
შეზავებულ მარილნარევ წყალს დაასხამენ და ჩაატანენ გამხმარ
კამას, ნიორს, წიწაკას, ნიახურს, ინახავენ საზამთროდ. გვიან გაზა-
ფხულზე მოხდიან თავს. ყველა ოჯახი აქვთ კიტრისა და პამი-
დვრის მკვავეს საზამთროდ.

თაღგამის (შალღამის) მკვავე

გვიან შემოდგომით შალღამს ამოყრიან მიწიდან, გარეცხავენ,
შემდეგ გათლიან წვრილად (ოთხკუთხედი ჩხირებივით) დაჭრიან,
დააყრიან მარილს ზომაზე და ჩადებენ ქოთანსა თუ კასრში, დაას-
ხამენ წყალს და დაახურავენ თავზე. გარკვეული ხნის შემდეგ ჭერ
„შემაჭრდება“, მერე კი დამკვავდება. ჭამენ პურთან და სხვა მსუყე
ცხიმთან კერძებთან ერთად.

ჭარხლის კლავის მკვავე

ჭარხლის ძირებს ზედმეტ ფოთოლს ღეროიანად შეაჭრიან. ამ
ღეროებს ფოთლებისაგან გაათავისუფლებენ, გარეცხავენ, მდულარე
წყალში ამოავლებენ, მარილით შეაზაფხებენ და ქოთანში თუ ქილაში
ჩადებენ. ქილას პირამდის წყლით გაავსებენ, ამგვარად ჩადებული
ჭარხლის კლავი მალე მკვავდება. ის სახელდახელოდ, გაზაფხული-
სათვის კეთდება და იჭმევა. საზამთროდ მას არ ინახავენ, რადგან
ვერ ძლებს, მალე „ლაყდება“.

პანტის მუშავი

ვასუფთავებულ-გარეცხილ მკვახე პანტას ჩააწყობენ ქოთანში, მარილიან წყალს დაასხამენ, თავს დაახურავენ და დადგამენ. მკვახე პანტა გვიან მჟავდება, ამიტომ მისგან შემოდგომით ჩადებული მჟავე გვიან გაზაფხულამდე გაჰყვება ოჯახს. წარსულში ყველა ოჯახი ეწიდებოდა ტყიდან პანტას ტომრებით და ბუნებრივია, ბევრი ოჯახი ამჟავებდა კიდეც. დღეისათვის პანტის მჟავე რამდენადმე იშვიათობას შეადგენს, რადგან მოსახლეობის მიერ ტყეში პანტის დარჩევა და კრეფა ისეთი ინტენსიურობით აღარ ხდება, როგორც ეს წარსულში იყო.

დანდურის მუშავი

დანდური წვრილფოთლება ბალახია, რომელიც მდინარის პირას რიყეზე იზრდება. კრეფენ მის ლორთქო ღეროებს ფოთლებიანად. კარგად გარეცხავენ, ამოთუთქავენ ცხელ წყალში, დააყრიან მარილს, ქილაში ჩადებენ და წყალს დაასხამენ, დანდური მალე მჟავდება. რამდენიმე დღის შემდეგ მჟავე მზადაა საჭმელად. იგი სახელდახელოდ მოსამზადებელია. ზამთრისათვის არ ინახავენ, რადგან ამგვარი ტექნოლოგიით დამზადებული დიდხანს ვერ ძლებს.

გარეული ნივრის (პრასის) მუშავი

გარეული ნივრის მწვანე ღეროებს მოკრეფენ ფოთლებიანად, გარეცხავენ — გაასუფთაებენ, ამოთუთქავენ მდულარე წყალში და მარილს დააყრიან. ცოტახანს დატოვებენ ასე, რომ მარილი „აიღოს“, შემდეგ კი ჩადებენ ჭურჭელში (ქილაში ან ემალის ქვაბში) და წყალს დაასხამენ, გარკვეული ხნის შემდეგ მწნილი მზადაა. გარეული ნივრის მწნილი საკმაოდ გამძლეა და საზამთროდ ინახავენ.

საწებელი

სამზრეთ საქართველოს მოსახლეობაში ძველთაგანვე დიდი მოთხოვნილება იყო სხვადასხვა სახის საწებელზე. საწებელს აკეთებენ როგორც ხილისაგან (ტყემალი, ლოდნოშო), ისე ბოსტნეულისაგან (პამიდორი).

ტყემლის საწებელი

ტყემლის უმწიფარ ნაყოფს გარეცხავენ-გაასუფთაებენ, ჩაყრიან ქვაბში, დაასხამენ ცოტაოდენ წყალს, რომ ქვაბმა არ მიიწვას და ცეცხლზე შემოდგამენ მოსახარშად. მოხარშულ ტყემალს თბილ-თბილს გახრესენ „სვიზაგში“ — საწურში (გააცლიან კანსა და კურკას). მიღებულ მასას ჩაასხამენ ქვაბში და კვლავ აადულებენ. დუღილის პროცესში უმატებენ მწვანეხილს (ქონდარი, ოშბალო, ნიორი, წიწკა), ზომავზე მარილს. ცოტა ხნის დუღილის შემდეგ მდუღარესვე ჩაასხამენ პირვიწრო შუშის ჭურჭელში და თავზე მჭიდროდ, პერმეტულად დაახურავენ. ამგვარად მოშადებულ საწებელს ინახავენ საზამთროდ. საწებელს დიდი რაოდენობით აკეთებენ. ყოველდღიური პურის ჭამის დროს სუფრაზე მუდამ არის ამა თუ იმ სახის საწებელი.

ლოღნოშოს საწებელი

გარეცხილ მწიფე ლღნოშოს ჩაყრიან ქვაბში, ცოტაოდენ წყალს დაასხამენ და მოხარშავენ. მოხარშული ლღნოშოსგან იმავე წესით აკეთებენ საწებელს და ისევე ინახავენ საზამთროდ, როგორც ტყემლისაგან.

პამიდვრის საწებელი

მწიფე პამიდორს ამოავლებენ ცხელ წყალში, კანს გააცლიან და სვიზაგში — საწურში ხელით გახრესენ. გახრესილ წვეწვს ჩაასხამენ ქვაბში და ადულებენ. დუღილის პროცესში ამატებენ ზომავზე მარილს, წიწკას, ქინძსა და კამას ღეროებიანად. როცა ეს მასა მოდულდება, ქილებსა თუ ბოთლებში ჩაასხამენ და თავზე მჭიდროდ დაახურავენ, რომ ჰაერმა არ იმოძრაოს.

ყოველი ოჯახი შეძლებისდაგვარად დიდი რაოდენობით ამზადებს სხვადასხვა სახის საწებელს, რადგან ის ყოველდღიური თუ საღმრთობო პურობის აუცილებელი თანმხლებია.

სასმელები

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ხალხური კვების რაციონში როგორც წარსულში, ისე დღეს წარმოუდგენელია გარკვეუ-

ლი სახის სასმელების გარეშე. აღნიშნულ რეგიონში ფართოდ გაძო-
იყენება როგორც ალკოპოლიანი, ისე უალკოპოლო სასმელების
მრავალფეროვანი ასორტიმენტი.

ალკოპოლიანი სასმელები ძირითადად ღვინო და არაყია (თავი-
სი ნრავალსახეობითა და დამზადების განსხვავებული ტექნოლო-
გიით), ხოლო უალკოპოლო სასმელებია სხვადასხვა მცენარეულო-
ბააა ო.უ ნახევარფაბრიკატებზე დაყენებული ჩაი.

ალკოპოლიანი სასმელები ღვინო

სამხრეთ საქართველოს რიგი რეგიონები, განსაკუთრებით კი
სამცხე, ყურძნის მრავალჯიშოანობით ხასიათდება. მიწათმოქმედე-
ბაში მევენახეობას მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა. ვენახს აშენებდ-
ნენ, ძირითადად, ღვინის მისაღებად (რა თქმა უნდა, საღვინე ჯი-
შების გვერდით იყო სუფრის ყურძენიც — ძირითადად თეთრი).
ღვინოს უმეტესად შავი ყურძნისაგან წურავდნენ. აღნიშნული ღვი-
ნო მეტად საუკეთესო თვისებებით ხასიათდებოდა და ადრევე იქცა
ვაჭრობის ობიექტად.

ღვინის დაყენება მისსავე ჰაჭაზე ხდება. დაღვინებულ წვეს
რამდენჯერმე გადაიღებენ ერთი ჭურიდან მეორეში დასაწმენდად
და ლექის მოსაცილებლად. დაწმენდილი ღვინო სავსე ჭურს თავს
დაახურავენ და მიწით მოულესავენ.

ღვინოს სვამენ არა მხოლოდ ნიშან-ქორწილის დროს და გლოვის
სუფრაზე, არამედ ყოველდღიური პურის ჭამის დროსაც პატარა
ზომის ჭიქით. ოჯახში, სრულსაკოვანი მამაკაცები და იშვიათად
ოჯახის უხუცესი დიასახლისი, ყოველ პურისჭამისას მცირე რაოდე-
ნობით ღვინოს მიიღებს. ღვინო ადამიანს მადას უუმჯობესებს,
ხელს უწყობს კუჭნაწლავის ნორმალურ მუშაობას, წარსულში ჭა-
მის წინ ღვინო ასმევდნენ მცირე რაოდენობით, როგორც წამალს
ისეთ ავადმყოფს, რომელსაც უმადობა ან კუჭ-ნაწლავის გაუვალო-
ბა და თავის ტკივილი აწუხებდა. „სუფთა“ ღვინო კარგად მოქმე-
დებს თავის ტკივილზე და ავადმყოფს შვებას გვრის.

წარსულში, სუფთა ღვინო ყველა ოჯახს ჰქონდა, ვისაც ბალები
გაჩნდა მტკვრის ხეობაში. ზოგი ოჯახი იმდენ ღვინოს აყენებდა,
რომ არა თუ ოჯახში ჰყოფნიდა მოსახმარად, არამედ მის დიდ ნა-

წილს ყიდდა კიდევ. აღნიშნულ რეგიონში მელენიუმის ფართოდ წარმოების უტყუარი ნიშანია აღმოჩენილი ვაზის ნარჩენები თუ შემორჩენილი უზარმაზარი ტევადობის (200-500 ლიტრი) ქვევრების სიუხვე.

არაჰი

გარდა ღვინისა, ფართო მოხმარება აქვს არაყს (მაგრამ არა ლოთობის მიზნით), რომელიც უმთავრესად ხილისაგან მზადდება. არაყიც იმავე დანიშნულებით გამოიყენება როგორც ღვინო.

განსაკუთრებით დიდი მოწონებით სარგებლობს თუთის არაყი. მზადდება შემდეგნაირად: შემოსულ-დამწიფებულ თუთას ყოველ მეხუთე-მეექვსე დღეს არხევენ. დარხეულ თუთას აკრეფენ და ხის დიდ კასრებში (100-200 კგ. ტევადობის) ჩაყრიან. ზემოდან პირზე კი ტილოს ჭეჯიბს გადააფარებენ. თუთა მეორე დღეს დუღილს დაიწყებს. დუღილის პროცესში კასრს ყოველდღე ხის ნიჩბით დაურევენ. მერვე-მეცხრე დღეს თუთა „დადგება“ და გამოსახდელად მზადაა. არაყს ხდიან სუფთა — წითელი სპილენძის ჭურჭლით (დიდი საარაყე ქვაბი, „ზარფოში“ და მილგაყრილი „გეჯა“ — ხის დიდი გობი), ცეცხლზე შემოდგამენ, ქვაბში ჩაასხამენ ოთხ-ხუთ ვედრო გამოსახდელ თუთას (ქვაბის ზომას გააჩნია), დაახურავენ ზარფოშს და ნაცრით „შემოლესავენ“ გერმეტულად, ზარფოშის ნილის თავი გაეყრება გეჯის მილში და „შეკრავენ“. გეჯა ქვაბთან შორიახლო დგას, გეჯაში კი წყალს ჩაასხამენ პირამდე. ქვაბი რომ აღუდღება, ორთქლი ზარფოშის მილის მეშვეობით გადადის გეჯის მილში, რომელიც წყალშია. წყლის მეშვეობით ორთქლი სითხედ იქცევა და წერილ ნაკადად გამოედინება გეჯის მილის მეორე მილიდან, აქ კი ჭურჭელი დგას, რომელშიაც გროვდება გამობდილი არაყი. ჭერ მაგარ არაყს (თავ არაყს), ვიდრე ჯაჭვი აქვს, აიღებენ, მერე კი „საიას“ ცალკე, მეორე „დასაბრუნებლად“ — გამოსახდელად დააგროვებენ.

თავ არაყს ტიკში ჩაასხამენ „დასასუფთავებლად“. ამრიგად გამოხდიან „ჩაყენებულ“-ჩაყრილ თუთას. გამოსახდელს ვადა არ უნდა გაუვიდეს, თორემ დამეყვდება და არაყს აღარ იღენს. ვიდრე თუთა არის ბლომად სეზონზე, ოთხჯერ-ხუთჯერ გამოხდიან არაყს. ერთ გამოხდაზე საშუალოდ ოცი-ოცდაათი ლიტრი არაყი გამოდის. არაყს ინახავენ კუპრამოსხმულ პატარა ჭურებში ან დიდ ქოთნებ-

ში, შუშის ბოცებში მჭიდროდ თავმოკრულს, რომ არ აორთქლდეს. ცხრა-ათი საშუალო სიდიდის თუთიდან სეზონზე ას ლიტრამდე არაყი იხდება. არის ოჯახები (ბევრი თუთის მქონენი), რომლებიც ოთხას-სუთას ლიტრა არაყს ხდიას:

გარდა სასმელად გამოყენებისა, თუთის არაყს წამლადაც ხმარობენ. თავის ტკივილის დროს, ავადმყოფს არაყში დასველებულ საფენებს შუბლზე ადებენ „სიცხეს გამოკაფავს“-ო. ყოველგვარ ქრილობას არყით მოწმენდენ-მობანენ, შემდეგ არაყში დასველებულ საფენს დაადებენ და ისე შეუხვევენ, რომ „ჰავა არ აიღოს“-ო (არ გაცივდეს). არაყს სვამენ მუცლის ტკივილის დროს დილით უზმონზე. არაყი, უფრო სწორად, რბილი არაყი (საია), არის კიის ერთ-ერთი საწინააღმდეგო უებარი წამალი. ვისაც ჰია ყავს მუცელში, იმას უზმონზე ყოველი დილით ცოტაოდენ არაყს ან ერთ ჰიქა საიას დაალევინებენ და პურს მოგვიანებით აკმევენ. ჰია იმავე დღეს თუ არა, მეორე დღიდან გამოსვლას იწყებს. ასე უმუდმებენ ავადმყოფს არყის მიღებას ყოველ დილით, ვიდრე ჰიას სულ არ მოეშორებს.

როდესაც ავადმყოფი გაცივებულია და დიდი სიცხეები აქვს, მას ძმარ-არყით კარგად დაზეღენ მთელ ტანზე, რომ ოფლი მოუვიდეს და ეს ოფლი კიდევ სიცხეს გამოკაფავს. არაყს ცხვირში ისრუტავენ სურდოს დროს, რომ გრიპად არ გადაექცეთ.

ხალხის გადმოცემით, თუთის არაყი უებარი წამალია მალალი წნევისათვის. ავადმყოფმა, დილით და საღამოს 30-50 გრამი არაყი (მხოლოდ თუთის, სხვა არაყი წნევაზე არ მოქმედებს) უნდა დალიოს, როგორც წნევის დასაწევი წამალი. თუთის არაყი სხვა დაავადებათა სამკურნალოდაც გამოიყენება.

თაფლის არაყი

როგორც ცნობილია, წარსულში ფიჭიდან თაფლის გამოწურვა ძირითადად მოთბობით ხდებოდა. ამის გამო თაფლისაგან გასუფთავებული ფიჭა გამოუსადეგარი ხდებოდა (სითბოს გამო დეფორმაციას იღებდა ან სრულიად კარგავდა ფიჭის ფორმას) და მას ხელახლა სკაში აღარ აბრუნებდნენ. ამგვარ სანთელს დააგროვებდნენ ხის დიდ კასრში, დაასხამდნენ წყალს, თავს მჭიდროდ (თბილად) დაახურავდნენ. რამდენიმე დღეში ეს ნაყენი დუღილს დაიწყებდა.

გარკვეული ხნის შემდეგ, როცა დუღილს შეწყვეტდა — „დაიდუღებდა“, უკვე გამოსახდელად მზად იყო. მისგან არაყს იგივე წესით და იმავე ჭურჭელში ხდიდნენ, როგორც სხვა სახის არაყს. სანთლის არაყი თავისი საუკეთესო თვისებებითა და გემოვნებით დანარჩენი სახის არაყებს შორის მეორე იყო (თუთის არაყის შემდეგ). თაფლის არაყს ესლაც ხდიან, მაგრამ არა ისე ინტენსიურობით, როგორც წარსულში.

ჭანჭურის არაყი

ჭანჭურსაც ისევე ჩაყრიან საარაყედ ხის დიდ კასრებში, როგორც თუთას (საერთოდ ბალის პატრონს ჭანჭურიც ბევრი აქვს და მაშინ გამოხდიან როცა მოიცილიან. უფრო მეტად გაზაფხულზე ხდიან, რადგან ვადის გასვლა არ იცის. რაც გვიან გამოხდიან, იმდენ მაგარ არაყს მიიღებენ. ჭანჭურის არაყს ისეთი დიდი გამოყენება არა აქვს, როგორც თუთის არაყს. იგი „გაჭირვებისაა“. როდესაც სხვა სახისა არ არის ოჯახში, მაშინ ჭანჭურისას იყენებენ. ის სუნი-თაც და გემოთიც განსხვავდება სხვა არაყისაგან. მას ერთგვარი კურკის გემო დაჰკრავს.

ლოღნოშოს არაყი

მწიფე ლოღნოშოს ჩაყრიან ხის დიდ კასრში და თავს დაახურებენ. რამდენიმე დღეში დუღილს დაიწყებს. დროდადრო ხის ნიჩბით ურევენ ცხრა-ათი დღის შემდეგ. შეიძლება მისი გამოხდა. ხდიან იმავე ჭურჭლით და იმავე წესით, როგორც სხვა სახის არაყს. აქვს ლოღნაშოს გემო, დაჰკრავს კურკის გემოც.

ვაშლის არაყი

მწიფე ძირნაყარ ვაშლს დაჩეჩქვავენ და ხის დიდ კასრებში ჩაყრიან ზომავზე დაასხამენ წყალს და თავს თბილად დაახურავენ. რამდენიმე დღეში ჩაყენებული მასა დუღილს დაიწყებს. გარკვეული ხნის შემდეგ დადუღდება — დუღილს შეწყვეტს. რამდენიმე დღეს კიდევ აცდიან და გამოხდიან იმავე წესით, როგორც სხვა სახის არაყს.

შინდის არაჰი

მწიფე შინდს ჩაყრიან კასრში, დაასხამენ წყალს, და თავს დაახუ-
რავენ როცა დაიდუღებს — დუღილს შეწყვეტს, უკვე შესადგჳ-
ლია, ხდიან ისე, როგორც ქანჭურისა და თუთის არაყს. გემოთიც
და სუნითაც განსხვავდება მათგან. ის სასიამოვნო არომატისა და
სუნის მქონეა და არა აქვს კურკის მომწარო გემო. შინდის არაყს
ჯერო მეტად წამლად ინახავენ.

წირნის (ჰირნის) არაჰი

მწიფე წირანს აარჩევენ და ხის დიდ კასრებში ჩაყრიან. ორსამ
დღეში ჩაყრილი წირანი დუღილს დაიწყებს. ზაფხულში, დიდი სი-
ცხეების დროს, შვიდი-რვა დღის შემდეგ დაიდუღებს და გამოსახ-
დელად მზადაა. ხდიან როგორც სხვა სახის არაყს. აქვს წირნის არო-
მატული გემო. ფერით მოყვითალოა.

ქერის არაჰი

ქერის ფქვილისაგან მოზელენ ცოშს საფუარით, დატოვებენ.
ოთხი-ხუთი დღე, კარგად რომ დამყავდეს, შემდეგ საჯზე ან ფურ-
ნეში გამოაცხობენ და თბილ-თბილს ჩაყრიან ხის დიდ კასრში ჩასხ-
მულ წყალში. პურის გამოცხობას რომ მორჩებიან, „დედას“ (კარ-
გად აჯეჯილებული დოლი) დანაყავენ და აშასაც კასრში ჩაყრიან
(200 ლიტრიან კასრს ნახევარი ვედრო დედა უნდა) და დაურევენ
ნიჩბით. თუ სქელია, კიდევ წყალს დაამატებენ ზომაზე, შემდეგ კი
კასრს პირზე დაახურავენ თბილად. ცხრა-ათი დღის შემდეგ გამო-
სახდელია. მისგან არაყს ისევე ხდიან, როგორც ხილისაგან.

ქერის არაყი თავისი თვისებებით ბევრად ჩამოუვარდება ხილის
არაყს და მას მაშინ ხდიან, როცა ხილის არაყი შემოელევათ. საერ-
თოდ, ადრე ქერის არაყს იშვიათად ხდიდნენ, რადგან ხილისა საქ-
მარისი ჰქონდათ.

ხორბლის არაჰი

ქერის არაყის გარდა ხდიან ხორბლის არაყსაც. მას ისევე ამზა-
დებენ, როგორც ქერისას. მაგრამ მისგან განსხვავებით, ხასიათდება
შედარებით მაღალი საგემოვნო თვისებებით.

ჩ ა ი

ყოველდღეურ სასმელად გავრცელებულია სხვადასხვა სახის მკურნარის (ბიის, კომპოს, პიტნის, მარმიჯის, ვარდის, ასკილის და ა. შ.) ჩაი.

ბიის ჩაი

ინმარებოდა წარსულში. ბიის ახალ — მწვანე ფოთოლს მოკრეფენ, ჩრდილში გააწრობენ და სახამთროდ ჩაისათვის შეინახავენ. როცა ჩაის დაყვება უნდათ, აღუღებულ წყალში რამდენიმე ფოთოლს ჩააგდებენ და 5-10 წუთს კიდევ აღუღებენ და სუაჟენ. ფოთლები თუ შემოვლევით. ბიის ხეს ქერქს ააძლიან და მას ჩაყრიან ჩაის ბიის სურნელეა აქვს.

პიტნის ჩაი

ახალ პიტნას ნელლად მოკრეფენ, კონებად შეკრავენ და ჩრდილში ჩამოჰკიდებენ გასახმობად. პიტნის ჩაის ისევე იყენებენ, როგორც ბიის ფოთლებისას, მაგრამ პიტნას შედარებით ნაკლებს ყრან, რადგან მწარეა. ამ ჩაის ორსამ დღეში ერთხელ სვამენ. მას აქვს პიტნის სუნი და არომატი. იგი განსაკუთრებით კარგია თავის ტკივილის „გასაყუჩებლად“. ასეთი ავადმყოფისათვის საკმაოდ მკურნალის აყენებენ და ასმევენ დღეში ორ-სამჯერ (თავის ტკივილის სუსტიერის და ხანგრძლივობის მიხედვით).

მარმიჯის ჩაი

მარმიჯი ერთგვარი სურნელოვანი ბალახია. რომელიც უფრო მეტად მთაში ხარობს. მას ყვავილობის დროს კრეფენ, კონებად კრავენ და ჩრდილში აშრობენ. მისგან ჩაის ისევე აყენებენ, როგორც კომპოს ფოთლებისგან. მარმიჯის ჩაი განსაკუთრებით სასარგებლო-მარგებელია კუჭის აშლილობის დროს. საკმაოდ მკურნალის დააყენებენ და ავადმყოფს ასმევენ. „კუჭის შეკვრისათვის“ საკმარისია. ავადმყოფმა ორ-სამჯერ დალიოს მარმიჯის ჩაი.

ბლის ფოთლის ჩაი

ბლის ფოთლებს ჩაისთვის ისევე ამზადებენ და ინახავენ, როგორც ზღის ფოთლებს, ამ ჩაის ნაყენსაც იმავე წესით ამზადებენ. იგი წარსულში გამოიყენებოდა, სადღეისოდ აღარაეინ ხმარობს.

ასპილის ჩაი

დამწიფებულ ასკილს მოკრეფენ, ჩრდილში გაახმობენ და ინახავენ. ჩაის ისევე აყენებენ მისგან, როგორც სხვა მცენარეებისგან. ასკილის ჩაის სამკურნალო თვისებებიც გააჩნია. იგი წმენდს და ხელს უწყობს კვჭ-ნაწლავის ნორმალურ მოქმედებას.

ვარდის ჩაი

გაყვავებულ ვარდს ყუნწიანად მოკრეფენ და ჩრდილში გაახმობენ. ჩაის დასაყენებლად ორ-სამ თავ ვარდს ჩაყრიან აღუღებულ წყალში და ცოტა ხანს კიდევ აღუღებენ. აქვს ვარდის სურნელება და არომატი. სეამენ იმგვარადვე, როგორც სხვა მცენარეებისაგან დაყენებულ ჩაის.

შაჰრის ჩაი

წარსულში, როდესაც ოჯახში ჩაის დასაყენებლად არ ჰქონდათ არავითარი მცენარე, მაშინ „შაჰრის ჩაის“ აყენებდნენ. ერთ კოვლისპირს შაჰარს ცეცხლზე მოაღნობენ და როცა უკვე დაწვას დაიწყებს, მას ჩაასხამენ ჩაის ასაღუღებელ წყალში, წამოაღუღებენ და ნაყენი მზად არის. დამწვეარი შაჰარი სპეციფიკურ სასიამოვნო სუნსა და არომატს აძლევს ნაყენს. შაჰრის ჩაის იმავე წესით სეამენ, როგორც სხვა სახის ჩაის.

ნაყენი

ნაყენს ამზადებენ სხვადასხვა სახის ხილისაგან და მცენარეებისაგან. ფართოდაა გავრცელებული და დიდი მოწონებით სარგებლობს ბლს, შვინდის, პიტნისა და ტარხუნის ნაყენი.

გარდაიხილ გასუფთავებულ მწიფე ბალს ჩაყრიან ორ-სამ ლიტრიან შლშის ჰურბელში. დააყრიან შაჰარს, პირს მკიდროდ ჰერმე-

ტელად დაახურავენ და მზისგულზე ჩამოკიდებენ. სითბოსა და სისველის შედეგად შაქარი თანდათანობით ღნება და მიიღება ტკბილი სასმელი ბლის არომატით. შეიძლება ითქვას, რომ ამგვარად მზადდება შვინდისა თუ სხვა ხილისა და მცენარეულის ნაყენიც.

სტუმრიანობის დროს, როდესაც ქალები დასხდებიან სუფრასთან, ხილისა თუ მცენარის ნაყენს ცოტაოდენი არყით და წყლით შეაზავებენ და ისე მიიტანენ სუფრაზე. ამგვარად „გაზავებულ“ ნაყენს მხოლოდ ქალები სვამენ.

პიტნისა და ტარხუნის ნაყენი სამკურნალოდაც გამოიყენება. თავის ტკივილისა თუ გულისწაყლის დროს წყალში გაზავებულ პიტნის ნაყენს ასმევენ ავადმყოფთ.

პურობა

რეალურ ცხოვრებაში ყოველგვარი საკვები თავისთავად კვების სისტემაში შედის. საერთოდ, პურობა, როგორც ყოფითი კულტურის ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილი, ცხოვრებისეული ურთიერთ-დაკავშირების სხვადასხვა ასპექტს შეიცავს და ცალკეული ხალხის ურთიერთობის, მისი საქციელის, დამახასიათებელი ქცევის ნორმებას ასახავს. ყოველი პურობა არა მარტო კოლექტივის ორგანიზებული ნაწილია, არამედ ამავე დროს იგი ამ კოლექტივის შიგნით მოქმედი ნორმების განმსაზღვრელი ერთობლიობაცაა. ეს ერთობლიობა კი, როგორც მინიმუმში, თავისთავში აერთიანებს იმ მუდმივობას, რომელშიც მოცემული ეთნოსისათვის მინიმალური ესთეტიკურ და ეთიკური ქცევის ნორმები გარკვეულად დადგენილი და განიჭნულია. აქედან გამომდინარე ყოველგვარ პურობას, როგორც გარკვეულ ქმედებას, მეტ-ნაკლებად ტრადიციული და შემეცნებითი სტენარი გააჩნია. ყოველივე ეს კი ეტიკეტის, ცერემონიის, ესთეტიკური ნორმატივებისა და ა. შ. ერთობლობას შეადგენს.

კოლექტივის ცხოვრება თავისთავად აერთიანებს ორ ნაწილს: ყოველდღიურსა და საზეიმო-რიტუალურს. ყოველდღიურ ცხოვრებას ახლავს ყოველდღიური პურობის ციკლი, ხოლო საზეიმო-რიტუალური პურობა: აქედან გამომდინარე, რიტუალური-საზეიმო პურობა ყოველდღიურისაგან მეტ-ნაკლებად განსხვავდება როგორც შაქმელ-სასმელის, ისე პურობის მსვლელობის ხასიათით.

ყოველდღიური პურობა

ყოველდღიური პურობა სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში ხამ ნაწილად იყოფა. ესაა დილით საუზმე, შუაღლით სადილ-სამხარი და საღამოთი — ვახშამი. დილის საუზმე ჩვეულებრივ მსუბუქი საქმელია (ჩაი, რძე, მაწონი. ზამთარში „დოშექამანდი“, პური, ყველი). სადილ-სამხარი უფრო მსუყეა (ხორციანი წვნიანი კერძი თუ ცომეული ან რძიანი კერძი, პური, ყველი. მკირეოღენი სპირტიანი სასმელი — მამაკაცებრათვის, ზაფხულში ნაღები და ა. შ.), რაც შეეხება ვახშამს, იგი მსუყე საქმელია და რამდენიმე სახის საკვებისაგან შედგება (წვნიანი ხორციული თუ რძიანი კერძი, ხილის პროდუქტების შექმანადი მკირეოღენი ალკოჰოლიანი თუ უალკოჰოლო სასმელები, ხილი და ა. შ.).

ყოველდღიურ პურობაში სეზონების და მიხედვით ზამთარ-გაზაფხულზე ჭარბობს ხორციანი და რძის პროდუქტები, ასევე მშრალი ხილის წვნიანი კერძები, ხოლო ზაფხულ-შემოდგომის დროს რძის, ცომეულისა და საკვები ბალახებისაგან მომზადებული კერძები. ბოსტნეული.

ყოველგვარი პურობის დროს (ყოველდღიური თუ საზეიმო) დაცული არის პურობის გარკვეული წესი. სუფრასთან ჩვეულებრივ ჯერ უფროსი მამაკაცები იკავებენ ადგილს, შემდეგ კი ქალები. წარსულში ბავშვებსა და ჭალებს ცალკე სუფრა ჰქონდათ. ისინი მამაკაცებში არ შეერეოდნენ. საღმრთოდ ბავშვებს წინდაწინ დაანაყრებენ და შემდეგ უფროსები დასხდებიან პურობაზე. იმავე წესით, როგორც წარსულში.

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ყოველდღიურ პურობაში აუცილებლად ერთ-ერთ კერძს შეადგენს რძისა და ცომეულის პროდუქტებისაგან მომზადებული წვნიანი თუ მშრალი კერძი, აღარაფერს ვაჩვენებთ პურზე, ყველზე, სხვა მშრალ მისატანებელსა თუ მწნილებზე.

სამარხვო საჭმელი

როგორც წესი, ყოველდღიური პურობის სამარხვო კერძები მხოლოდ მცენარეული ზეთებით მზადდებოდა, ცხოველური ცხიმები დაუშვებელი იყო. ზამთრისა და გაზაფხულის პირობებში სამარხვო კერძები, ძირითადად, იყო კორკოტის, ლობიოს, ლოლოსა და

ოსპის შექმანდი, ხოლო ზაფხულის პერიოდში კი საყვები ბალახეულის ღოღოს შექმანდი და მახობი. ცალკეულ შემთხვევაში გამოძრეცხული არ იყო სხვა კერძებიც, რომლებიც მხოლოდ და მხოლოდ ზეიმზე მზადდებოდა.

რიტუალური პურობა

რიტუალური პურობა ყოველდღიური პურობისაგან საკმაოდ განსხვავდება როგორც თავისი დანიშნულებით, ისე საყვებთა სახესხვაობით. რიტუალის დანიშნულებისა და მნიშვნელობის შესაბამისად მზადდება სპეციალური კერძები და ცხეება პური. რიტუალური პურობები თვისობრივად განსხვავდება ერთმანეთისაგან იმისდა მიხედვით, თუ რას ეძღვნება იგი. არის საზეიმო რიტუალური (ნიშან-ქორწილი და ა. შ.), რელიგიური თუ კალენდარული რიტუალური პურობები.

საზეიმო პურობა, ნიშან-ქორწილის სუფრა

თავის მხრივ იყოფა ორ ქვესაფეხურად — ნიშნობისა და ქორწილის სუფრად.

ნიშნობის სუფრა

ნიშნობა მოსახლეობაში გააზრებულია, როგორც ნახევარქორწილი, ამდენად მისი გადახდისათვის საგანგებოდ ემზადება ქალის მამის ოჯახი. წარსულში ნიშნობის სუფრა საკმაოდ ზომიერებით ხასიათდებოდა. პურის, ყველის, ქაღის, მწიღებისა და ღვინო-არაყის გარდა სუფრაზე შემდეგი იყო: ხორცის წვნიანი, ფლავი ან ერიშტა და ყაისაფა. მიუხედავად იმისა, რომ ნიშნობის პურობა საკმაოდ ხანგრძლივობით ხასიათდებოდა, სუფრაზე მხოლოდ ზემოდასახელებული კერძები მიჰქონდათ.

დღეისათვის სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში ნიშნობას იშვიათად იხდიან და რა თქმა უნდა, პურობაც აღარ არის. ყოველ შემთხვევაში თუ გადაიხადეს, სუფრის ტრადიციულ კერძებს უამრავი სხვა სახის საკმელ-სასმელი დაემატა, რაც წარსულში მიუღებელი იყო (მაგალითად ღორის ხორცის გამოყენება კერძების მოსამზადებლად და ა. შ.).

საქორწილო სუფრა

მართალია, ქორწილი ეს ზეიმი და დღეობაა არა მარტო ოჯახისათვის, არამედ მთელი სოფლისათვისაც, მაგრამ მისი თანმხლები რიტუალური სუფრა წარსულში პროდუქტების სიუხვით საკმაოდ ზომიერი იყო. საქორწილო სუფრისათვის მექორწილე ოჯახის მხრიდან აუცილებელი იყო პური, ყველი, მწნილი, ბიში, ღვინო და არაყო, კერძებიდან — ხორცის წვნიანი. ფლავი, ერიშტა, ყაისათა. ყოველივე ამას მერე ემატებოდა ქორწილში მიწვეული ხალხის მიერ „დაძახებული სუფრები“ — მოხარშული ქათმის, ქაღის, ბიშის, ხილის (ვაშლი, მსხალი, ტყლაპი, კაკალი და ა. შ.) და ნეფე-დედოფლისათვის მცირეოდენი საჩუქრის სახით. მიუხედავად იმისა, რომ ქორწილი ორი-სამი დღე გრძელდებოდა, მის სუფრაზე მშრალი საჭმელებისა (პური, ყველი, მწნილი) და სასმელების გარდა დღეში მხოლოდ ორი ან სამი ცხელი კერძი მოდიოდა. ასევე რეგლამენტირებული იყო რომელ დღეს რომელი კერძი უნდა მიეტანათ. ასე, მაგალითად: პირველ დღეს, ძირითადად, სუფრაზე გაჰქონდათ ხორცის წვნიანი და ფლავი. მეორე დღეს კვლავ ხორცის წვნიანი, ერიშტა ან ფლავი, ხოლო მესამე დღეს ამ კერძებს ემატებოდა ყაისათა და ბიში. როგორც ვხედავთ, მიუხედავად მეტად მდიდარი, მრავალფეროვანი და კულტურულად მაღალი დონის მქონე სამხარეულოსი, მოსახლეობას არ ავიწყდებოდა ხვალინდელი დღე და არსებული პროდუქტები საკმაოდ დიდი ზომიერებითა და რაციონალურად ჰქონდა გამოყენებულ-განაწილებული.

თუ შევადარებთ ძველსა და თანამედროვე საქორწილო სუფრას, გასაოცარი სხვაობა აღმოჩნდება.

სადღეობო სუფრა

სადღეობო სუფრა საკმაოდ ხშირად იშლება სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში და მეტ-ნაკლებად განსხვავდება როგორც ყოველდღიური სუფრისაგან, ისე ერთმანეთისაგან.

საახალწლო სუფრა

(1 იანვარი ძვ. სტ.) იშლება სახლში. ყველა ოჯახში საახალწლო სუფრაზე აუცილებლად უნდა იყოს: ღორის მოხარშული და დაუქრელი თავი, ცივად მოხარშული ხორცი, მშრალად მოხარშული ქა-

თამი, ლავაში, ქადა, შოთი, ჯამით ბაქმაზი (ვისაც თაფლი აქვს, მასაც დადგამს), ფელვერდა, თუთის ტყლაპი, თუთის ხმელი, ჩურჩხელა, კანჭურის ხმელი, ვაშლი, მსხალი, კაკალი, ბედის ქადა, ბაილა, ღვინო არაყი.

შობის სუფრა

(შობა ძვ. სტ. 25 დეკ. ახ. სტ. 7 იანვარი). ამ დღისათვის ოჯახი წინდაწინ ემზადება, აცხობს ქადა-პურებს, დაკლავს ღორს და ხორცის ნაწილს შობა დღეს მიხარშავს ან შეწვავს მწვადებს (წინა დღეს დაკლავენ, მაგრამ მისი ქამა არ შეიძლება, რადგან ისევე მარხვავა და შობა დღეს ხსნილდება). სუფრა ყოველ ოჯახში იშლება (ქადა-პურები, მოხარშული და შემწვარი ხორცი, ხორციანი წვნიანი საჭმელი, ხილი, არაყი, ღვინო) მეზობელ-განაყრები ერთმანეთს მიიწვევენ სუფრაზე და ქეიფობენ.

ხარების სუფრა

რელიგიური დღეობა „ხარება“ მარტში (ძვ. სტ. 25 მარტი) მოდის. ამ დღეს ოჯახში საგანგებოდ ემზადებიან. სხვადასხვა სახის ნუგბარ საჭმელთან ერთად აუცილებლად უნდა იყოს ახალი თევზი — მოხარშული. ყველა ოჯახი ცდილობს ამ დღისათვის მდინარეზე დაიჭროს რამდენიმე კილო თევზი. წარსულში, თუ ამინდი არახელსაყრელი იყო გზავრობისათვის და ახალი თევზის შოვნა შეუძლებელს წარმოადგენდა, ოჯახში ამ დღეს გამხმარ-გამომშრალ თევზს მაინც მოხარშავდნენ. ახალი თუ გამხმარი თევზის მქონე ოჯახები მას უწილადებდნენ მეზობლებს, ვისაც არ ჰქონდა, რადგან „ხარების სუფრაზე“ თევზი აუცილებლად უნდა ყოფილიყო.

ყველიერის სუფრა

წარსულში ყველიერი მთელ კვირას გრძელდებოდა. დღეობის სუფრაზე იყო ყველა სახის ხორცეულისა თუ რძის ნაწარმისაგან დამზადებული კერძები, უმთავრესად მშრალი სახით. ცალკეულ დღეებში ემატებოდა ცომეულისა და რძის პროდუქტებისაგან დამზადებული კერძებიც. სუფრა იშლებოდა ყველა ოჯახში. ამ დღეებში სტუმრიანობა ხშირი იყო, ამიტომ ყველა ცდილობდა რაც შეიძლება სუფრაზე საუკეთესო საჭმელ-სასმელი ჰქონოდა.

სააღდგომო სუფრა

იშლება სახლში (დღეობა მოძრავია). სუფრას ამშვენებს შემონახული მშრალად მოხარშული ღორის ბარკალი, წითელი კვერცხები, ქადა, შოთი, ხაქაპური, ყველი, მწნილები, ღვინო და არაყი, შემონახული ხილი (ძირითადად, ვაშლი), შეიძლება დიასახლისმა სხვა კერძიც მიამატოს, მაგრამ ჩამოთვლილი საკმელ-სასმელი აუცილებლად უნდა იყოს.

კვირაცხოვლობის სუფრა

კვირაცხოვლობა ყოველთვის აღდგომის სწორზეა. იშლება საერთო სასოფლო სუფრა შერჩეულ ადგილას. ყველა წამსვლელს ნიაქს გარკვეული რაოდენობის პურმარილი და სუფრასთან რომ დაჭდება, წინ დაიწყობს. სუფრაზეა წითელი კვერცხი, შოთი პური, ქადა, ყველი, მოხარშული ქათამი, ღორის მოხარშული ხორცი, მწნილი, ვაშლი, მწვანილი (ახალი მწვანე ხახვი) არაყი, ღვინო.

ბიორგობის სუფრა

უძრავია, ძვ. სტ. 23 მაისი. დღეობას იხდიან სოფ. ნიჟგორში (წმ. ეკლესიის ეზოში). დღეობაზე თავს იყრის არა მარტო სოფ. საროს, არამედ თითქმის მთელი რაიონის მოსახლეობა. დღეობის სუფრა საერთო იშლება, ისე როგორც კვირაცხოვლობისა. სუფრაზე აუცილებელია წითელი კვერცხი, ღორის მოხარშული ხორცი, მშრალად მოხარშული ქათამი, ქადა, შოთი, მწნილი, მწვანილი, ხახვი, ვაშლი, ვისაც „სამხთო“ ყავს დაყენებული და შეთქმული აქვს ან დღეობაზე დაკვლა, დაკლაფს, იქვე მოხარშავს და ხორცს სუფრაზე ჩამოარიგებს.

ამაღლეგის სუფრა

(დღეობა მოძრავია, მოდის ივნისში. ზეიმობენ ჭავჭავეთის ორ სოფელში — მურჯავახეთსა და საროში). იშლება საერთო სუფრა. გიორგობის სუფრისგან იმით განსხვავდება, რომ ამ დღეობაზე ღორის ხორცი არ ფიგურირებს, კლავენ სოფლის ხალხის მიერ ერთობ-

ლივად შეძენილ ხარსა თუ მოზვერს. ხორცი იქვე იხარშება და სუფრაზე ჩამორიგდება. ყველა დამსწრეს ამ საქონლის ერთი ნაქერი ხორცი მაინც უნდა შეხვდეს.

მარიამობის (ვარძიობის) სუზრა

(დღეობა 14 აგვისტოს ძვ. სტ.). იხდიან ვარძიაში, სადაც თავს იყრის თოთქმის მთელი სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობა. სუფრაზე აუცილებელია მოხარშული ქათამი. ქადა, შოთი, ყველი, ცხვრის ან საქონლის მშრალად მოხარშული ხორცი. სუფრა იშლება ახლობლების მიხედვით ცალ-ცალკე (სხვადასხვა სოფლის ნათესაობა ერთად იყრის თავს და ერთად შლიან სუფრას). იკვლება „საღვთო“ (ცხვარი) და მშრალად მოხარშული ცხელ-ცხელი მიაქვთ სუფრაზე.

საფარობის სუზრა

(დღეობა მოდის აგვისტოში). იხდიან საფარაში, თავს იყრის სამხრეთ საქართველოს მთელი მოსახლეობა). საფარობის სუფრა არაფრით არ განსხვავდება ვარძიობის სუფრისაგან, როგორც საქმელ-სასმელის, ისე ხალხის დასხდომის წესითაც.

ქელეხის სუზრა

მიცვალებულის დაკრძალვის დღეს ოჯახში იკვლება საქონელი (ძროხა თუ მოზვერი) და ცხვარი. სხვა სახის პირუტყვისა და ფრინველის დაკვლა ამ დროს მიუღებლად ითვლება. ქელეხის სუფრის საქმელია: პური — „მკედრის პური“ (რომელიც ცხვება მიცვალებულის სახლში მისი დასაფლავების დღეს), ყველი, მწნილები, წანდილი, მშრალად მოხარშული ხორცი, ლობიო (ზეთზე შეზავებული), სასმელად იყენებენ ღვინოსა და არაყს. მარხვების პერიოდში ხორცს ცვლის ცივად მოხარშული თევზი.

ორმოცისა და წლისთავის სუზრა

ორმოცისა და წლისთავის გადახდისას სუფრაზე იგივე კერძებია, რაც ქელეხის დროს, მხოლოდ უმატებენ თევზს. თევზი ორმოცის სუფრისათვის აუცილებელია. ოჯახს თუ თვითონ არ შეუძლია

დაჭერა, ყიდულობს. ორმოცი^ა და წლისთავის სუფრებზეც დაუშვებელია ფრინველისა და სხვა სახის საქონლის ხორცის გამოყენება კერძების მოსამზადებლად. ყველაფერი მხოლოდ და მხოლოდ ძროხისა და ცხვრის ხორციით კეთდება.

ორმოცი ან წლისთავი თუ მარხვებში მოდის, მაშინ მათ გადახდას ვადადებდნენ გამშსნილებამდე, რადგან ამ დროს ცხვარი აუცილებლად უნდა დაიკლას.

კ ე ვ ი

ერთი შეხედვით კევს თითქოს არავითარი კავშირი არ აქვს კვების ხასიათთან და მით უმეტეს ხალხურ სამზარეულოსთან, მაგრამ თუ ღრმად დავუკვირდებით მის გამოყენებას ადამიანის მიერ, აღმოჩნდება, რომ მისი მოხმარება მეტ-ნაკლებად მნიშვნელოვან როლს თამაშობს ადამიანის ცალკეული ორგანიზმის ნორმალურ ფუნქციონირებაში.

ხანგრძლივი დაკვირვებიდან ცნობილია, რომ კვეის ღეჭვა დროის გარკვეულ პერიოდშია მიღებული. მთხრობელთა მითითებით, კვეის ღეჭვა ყოველთვის არ არის სასარგებლო. მას ღეჭავენ საჭმლის მიღებამდე რამდენიმე ხნით ადრე და საჭმლის მიღების შემდეგ გარკვეული ხნიდან. ხალხის დაკვირვებით, გარკვეული დროით კვეის ღეჭვა ხელს უწყობს კუჭ-ნაწლავის ნორმალურ ფუნქციონირებას — მოქმედებას. ამავე დროს ასუფთავებს საჭმლის ნარჩენებისაგან კბილებს, წმენდს პირის ღრუსა და ღრძილებს, რაც თავითავად დადებითად მოქმედებს კბილების ჯანმრთელობასა და დიდხანს შენარჩუნებაზე.

ხალხური დაკვირვებითვე ხანგრძლივად (რამდენიმე საათი გადაბმული) კვეის ღეჭვა მავნებელია კუჭ-ნაწლავისათვის იმ მოტივით, რომ „საჭმელს მალე აშიებს“-ო. განსაკუთრებით, ერიდებიან კვეის ღეჭვას ღამით (მზის ჩასვლის შემდეგ). იქნება ამგვარი აკრძალვის განსამტკიცებლად იქნა ხალხში შემუშავებული ისეთი შეხედულება, რომლის მიხედვით „ღამით ვინც კევს ღეჭავს, ის თავისი ახლობელი მკვდრის ხორცს ღეჭავს“-ო.

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში კევს რომ ფართო გამოყენება ჰქონდა, ეს მისი მრავალსახეობიდანაც მეტყველებს. მას ამზადებდნენ და ნაწილობრივ ღღესაც ამზადებენ სხვადასხვა სახის

მცენარეებისაგან. მცენარეებისდა მიხედვით მათი დამზადების ტექნოლოგიაც განსხვავებულია. გარკვეული ნაწილი მცენარეებისაგან კევად იყენებენ მზა ნახევარფაბრიკატს, ნაწილი მცენარეებიდან კი თერმულად ამუშავებენ.

არყის კევი

არყის ხეს ქერქს შემოაცილიან, შემდეგ ამ ქერქს მოაცილებენ შიდა და გარე მხრიდან უხეშ ნაწილს, დარჩება მხოლოდ ქალაღლივით სხელი ხეა ნაწილი, რომელსაც ვიწროდ, ბურბუშელასავით დაჩლიჩავენ. როცა საკმაოდ დააგროვებენ, ერბოთი დაასველებენ (ერბო ზომზე უნდა იყოს. თუ ნაკლები იქნება, მაშინ კევი მაგარი გამოვა და საღებად არ ივარგებს: თუ ბევრი — რბილი გამოვა და ღებვის დროს კბილებზე ეკვრება) და (კეცხლზე შემოდგმულ გავარვარებულ ცარიელ თიხის ქოთანში ჩაყრიან. არყის ფურცელს ცეცხლი გაუჩნდება — „ცეცხლი ჩავარდება ქოთანში“, ქოთანს კი რკინის ჯოხით ურევენ. დროდადრო სინჯავენ. არყი სულ დაიწვა თუ არა. იდროვებენ რომ დაწვა საკმარისია და ქოთანს წყლით სავესე ჯამზე მოაპირქვევებენ და შავი მასა — კევი წყალში ჩავარდება. მას ხელით დაწევენ. თუ კარგია (დამწვარი არ არის ან გამოღმწვარია — ნადრევადაა გადმოღებულნი). მაშინ მისი დაღებვა უკვე შეიძლება, არყის კევი შავი ფერისაა — ყავისფერში გარდამავალია, სასიამოვნო არომატისაა. მისი „გამოხდა“ ყველას არ შეუძლია, „სელი უნდა იცოდეს“. სოფელში ყოველთვის მოიძებნება რამდენიმე ქალი. რომლებმაც იციან „კევის გამოხდა“. ვისაც არყის „ფურცელი“ აქვს შეგროვებული და გამოხდა არ იცის. ის ასეთ პიროვნებას „მიიწვევს“ კევის „გამოხასნდელად“ ან იქით მიუტანს ერბოს, არყის ფურცელს და თავისსავე სახლში „გამოხსნენებს“. არყის კევი ხმარების ხანგრძლივობით გამოირჩევა, შეიძლება „ერთი ღებვა“ (კევის რაოდენობა, ზომლის ადვილად დაღებვა შეიძლება) ერთ თვესაც კი გაჰყვეს ქალსა თუ ბავშვს.

ნაძვის კევი

ნაძვის ხის ფისი ასევე გამოიყენება კევად. არყის კევის თუ ქალები ხლიან, ნაძვის კევის უმეტესად კაცები აგროვებენ, როცა ტყეში

მიდიან შეშის ცოხატანად. ნაძვის კეცს სასიამოვნო, ოდნავ მომწარო ნაძვის სურნელა და ღეიო აქვს, იგი მალე „ფუტურღება“ (მწარღება და მაგრღება), ანუ კომამდენჯერმე საღებად თუ გამოღება.

ფამფრის კევი

ფამფარა ხმობას რომ დაიწყებს, ღეროდან „რძე“ გარეთ გამოდის და ზედ ახმება ყავისფრად. ამ ყავისფერ მასას შეაგროვებენ და დაღებენ. უმეტესად ბავშვები აგროვებენ და კევიდ ღებენ. ღებვის პროცესში ეს ყავისფერი მასა ფერს იცვლის — თეთრდება და თან ხასდება (იწელება). ფამფრის კევიც ხანმოკლე, ფაქტიურად ერთჯერადი ღებვისთვისაა განკუთვნილი და მეორედ დასაღებად აღარ ვარგა.

ფიჭვის კევი

ნაძვის ფისისაგან განსხვავებით, რომელსაც ყოველგვარი დამუშავების გარეშე იყენებენ კევიდ, ფიჭვის ფისს (რადგან ის წველარებით მწარეა) თერამულად ამუშავებენ. შეგროვებულ ფისს გარკვეულ ხანს (ხანევარი-ერთი საათი) რძეში ჩახარშავენ, შემდეგ გადაწურავენ და გამშრალ ფისს ღებენ. ფიჭვის ფისი რძეში ხარშვის დროს სიმწარეს კარგავს და სასიამოვნო გემო ეძლევა. ერთჯერადი საღებია.

კომფრისი

წარსულში სხვადასხვაგვარი კევის უქონლობის შემთხვევაში ხის (კერმის, ჭანჭურის, ქლიავის) ფისსაც, რომელიც ხის ტანზეა გამოსული, იყენებდნენ საღებად. აღნიშნული კევიც ერთჯერადი იყო.

დასკვნის მაგიერ

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში საკვები პროდუქციის კლასიფიკაცია სამეურნეო საქმიანობისა და ბუნებრივი რესურსების მიხედვით შეიძლება შემდეგი სახით დალაგდეს: 1) მარცვლეული და მისი პროდუქტები, 2) ხორცი და ხორცის პროდუქტები

3) რძე და რძის პროდუქტები; 4) მცენარეული პროდუქტები; 5) თაფლი და თაფლის პროდუქტები; 6) სოკო.

განხილული მასალა გვიჩვენებს, რომ სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ტრადიციული ხალხური სამზარეულო მრავალნაირი კერძების შედგენილობით მეტად მრავალფეროვანია, რომელიც გამოირჩევა დიდი კალორიულობითა და კარგი გემოვნებით. კერძთა შემადგენლობა იმდენად მდიდარია, რომ თუნდაც მხოლოდ მათ სახელწოდებათა ჩამოთვლა საკმაოდ დიდ სიას მოგვცემს, საიდანაც ნათლად ჩანს, რომ აღნიშნულ რეგიონში იმდენად მრავალფეროვანი, რთული და ერთმანეთში მჭიდროდ გადაჯაჭვულია მეურნეობის ორი ძირითადი დარგის — მესაქონლეობა-მიწათმოქმედების წარმოების შედეგად მიღებული კვების პროდუქტები, რომ ძნელია მათგან რომელიმეს მიეცეს უპირატესობა. მეურნეობის ამ ორი დარგიდან ერთ-ერთის დაქვეითება თავისთავად უარყოფით გავლენას ახდენს მეორე დარგზე. აქედან გამომდინარე, კვების პროდუქტებზე და, შესაბამისად, ხალხურ სამზარეულოს მრავალფეროვნებაზეც.

აღნიშნულის საილუსტრაციოდ საკმარისია აღინიშნოს, რომ მარცვლეულის პროდუქტები და მისგან კერძების დამზადება (მაგ. თათარბერაკი, თუთმაჯი და ა. შ.) წარმოდგენილია რძის პროდუქტების (რძის, დოს, მაწვნის, ერბოს და სხვა) გარეშე. ამ კერძების დამზადებისას თუ ერთ-ერთ შესაბამის კომპონენტს (მარცვლეულისა თუ რძის პროდუქტებიდან) გამოვრიცხავთ, შეუძლებელი გახდება მათი გაკეთება. მაინც და მაინც თუ გაკეთდება, მაშინ ის არ იქნება ის კერძი, რაც უნდა იყოს, რადგან იგი კარგავს იმ თვისებებს, რომელიც მხოლოდ და მხოლოდ ამ პროდუქტებისაგან მოცემული ტექნოლოგიით დამზადებისას აღნიშნულ კერძს ახასიათებს.

სხვა მაგალითად, შეიძლება დასახელებული იქნეს რძის პროდუქტებისაგან დამზადებული კერძები (დოშეკამანდი, ძიფუა, რძიანი კორკოტი და ა. შ.), რომელთა მომზადება გარკვეული მარცვლეული პროდუქტების (კორკოტი თუ ფქვილი) გარეშე არ ხდება.

რაც შეეხება მცენარეულ კერძებს, აქაც ისე მჭიდროდაა განაწესებული ცხოველური და მცენარეული პროდუქტები, რომ ყოველად შეუძლებელი ხდება ამ კერძების დასამზადებელი პროდუქტებიდან რომელიმე ჩაითვალოს პირველხარისხოვნად, ხოლო დანარჩენი მეორეხარისხოვნად.

ცალკეული კერძის აღწერისა და მათი დამზადების ტექნოლოგიის გადმოცემისას, ჩვენ შეგნებულად თავი ავარიდეთ მათი პარალელური მასალების ძიებას სხვა ხალხებში. ზოგიერთი შემოსული იყოს სხვა ხალხებიდან (რაზედაც ტერმინოლოგიაც მიგვანიშნებს), მაგრამ მან იმდენი ცვლილება განიცადა, იმდენად ორგანულად შეერწყა სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ხალხურ სამზარეულოს, რომ ძნელია დღეს მის შემოტანაზე, მის არაადგილობრივ წარმოშობაზე საუბარი. ამის თქმის უფლებას გვაძლევს ის ფაქტი, რომ იმ სახით, რა სახითაც ის შემოვიდა, აღნიშნულ რეგიონში არ მოქმედებს. ადგილობრივი კლიმატურ-გეოგრაფიული პირობებიდან და მოსახლეობის თავისებური კულტურულ-ეკონომიკური დონიდან გამომდინარე შეიცვალა მისგან კერძების დამზადების ტექნოლოგიაც.

ჩვენ ძირითადად და მთავარ მიზნად მიგვაჩნია სხვადასხვა ხალხში არა პარალელების ძიება (იგი თავისთავად იკვეთება საკითხის შესწავლისას და, საერთოდ, მისი მოძებნა ადვილია), არამედ ის განსხვავება, ის სპეციფიკა, ის თავისებურება, რაც აისახა თითოეულ ეთნოსში. საკითხის შესწავლისადმი ამგვარი მიდგომა ვფიქრობთ, გრავაკარად ხელს შეუწყობს ცალკეული ეთნოსის ისტორიის, მისი ეთნოგენეზისის უკეთ წარმოჩენას.

სასმელთან დაკავშირებით უნდა აღინიშნოს რომ საერთოდ კვების სპეციფიკას შეადგენს სხვადასხვა სახის უალკოჰოლო და ალკოჰოლიანი სასმელები. მათგან ზოგიერთ მათგანს აქვს სუფთა გენოვნებითი და გამაგრებელი ფუნქცია, ხოლო ნაწილი კი ალკოჰოლური თვისებების მატარებელია, რომელთა გარკვეული რაოდენობით მიღება ორგანიზმისათვის მატონიზირებელ-სტიმულიზირების მიმცემია. როგორც ზემოთ მოტანილმა მასალებმა გვიჩვენა, სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში უალკოჰოლო და ალკოჰოლიანი სასმელები მეტად მრავალგვარია და განისაზღვრება, ძირითადად, მათი დამზადებისათვის საჭირო ადგილობრივი სპეციფიკური რესურსებით. ალკოჰოლიან სასმელებში გამოიყოფა ორი სახე. პირველი მიიღება ნატურალური წვენის დადუღებით (მაგალითად ღვინო და სასმელი, რომელიც ნატურალური წვენის დადუღებით და შემდეგ სპეციალურ ჭურჭელში მისი გამოხდით მიიღება). სასმელის მეორე სახე დადუღებულ სპეცსაშუალებების გამოყენებითა და განოხდით მზადდება.

მართალია, სასმელები თითქოს არ შედის ხალხური სამზარეულოში შემადგენლობაში მაგრამ მისი გამოყენება-მოსმარება ყოველგვარ პურობაზე (ეს იქნება ყოველდღიური, საზეიმო თუ რელიგიური) გარკვეული ზომით იმდენად ფართოა და იმდენად მკიდროდაა დაკავშირებული კვებასთან, რომ აღნიშნული პრობლემის განხილვისას მას გვერდს ვერ აუვლით. ამიტომაც ჩვენ შევეცადეთ გვეჩვენებინა სასმელთა ის მრავალფეროვანი სახეები და მათი დამზადების ტექნოლოგია, რომელიც ფართოდ იყო და დღესაც არის გავრცელებული სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში.

აქვე გასათვალისწინებელია ის ფაქტიც, რომ სასმელთა (უალკოჰოლო თუ ალკოჰოლიანი) აღწერისას, მათი მომზადების საშუალებათა და გამოხდის ტექნოლოგიის დასაბუთებისას ჩვენს მიზანს შეადგენდა გვეჩვენებინა როგორც მატერიალური კულტურის ერთ-ერთი შემადგენელი ელემენტი, რომელიც დაფუძნებულია სოფლის მეურნეობის, კერძოდ, მიწათმოქმედების განვითარების მეტად რთულსა და მაღალ დონეზე.

საერთოდ, სასმელი (უალკოჰოლო თუ ალკოჰოლიანი) იმდენად ორგანულია სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ყველა სახის ტრადიციული პურობისათვის, რომ ყოველად შეუძლებელია ხალხური სამზარეულოს განხილვის დროს გვერდი აუუაროთ სასმელებს, მათი დამზადების ხალხურ წესებსა და პურობისას გამოყენების ტრადიციებს, ამიტომ შეძლებისდაგვარად შევეცადეთ მოგვეცა სასმელების, მათი დასამზადებელი პროდუქტების შესახებ და დამზადების ტექნოლოგიის ხალხში არსებული ტრადიციული ცოდნა.

ისტორიულ-ეთნოგრაფიული კვლევის თვალსაზრისით განსაკუთრებულ ინტერესს იწვევს ყველა ხალხში არსებული საკვები პროდუქტის სპეციფიკური მრავალფეროვნება და მათგან დამზადებული სპეციალური თუ ყოველდღიური კერძები, რომელთაც რიტუალური თუ საღვებობო დანიშნულება გააჩნიათ. მათი ერთი ნაწილი შეიძლება მომზადდეს ყოველდღიური პურობისათვის, მეორე ნაწილი ყოველ ზეიმისათვის, ხოლო მესამე კი განკუთვნილია კალენდარული თუ რელიგიური დღეობებისათვის. ასე, მაგალითად, ყოველდღიური კვების კერძების (ჩვეულებრივი კერძები), ნიშან-ჭორჭილისა ახალი წლისა, ყველიერისა თუ სხვა რელიგიური დღეობებისა, სამგლოვიარო სუფრის კერძების და ა. შ. წარმოჩენა საინტერესოა იმ მხრივაც, რომ ზოგჯერ მათში წარმოდგენილია საკვების

ეს არქაული სახეები, რომლებიც ყოველდღიური ცხოვრებიდან უკვე გაშქრალია. ხანდახან აღმოჩნდება, რომ კერძი, რომელსაც რიტუალური დანიშნულება გააჩნდა, დროთა განმავლობაში თანდათანობით კარგავს მას და ჭერ სახეიმო, ხოლო შემდეგ კი ყოველდღიურ უბრალო კერძად იქცევა.

ყოფითი კულტურის სხვა ელემენტების მსგავსად ისტორიულად საკვებიც იცვლება. მრავალი ტრადიციული კერძი სადღეისოდ იკარგება და თავს იჩენს ახალი. მაგრამ ეს ახალი მაინც მკირე ნაწილს შეადგენს ტრადიციულთან შედარებით. თუ გავითვალისწინებთ ზემოთ აღწერილ მასალას, შეიძლება თამამად ვთქვათ, რომ საკვები ტრადიციული მატერიალური და ყოფითი კულტურის მყარ სფეროს წარმოადგენს. სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის თანამედროვე კერძები მნიშვნელოვანი ადგილი ტრადიციულს უჭირავს და ძირითადად შემონახულია მათი მომზადების ტრადიციული ტექნოლოგიაც.

რეალურ ცხოვრებაში საკვები პროდუქტებისა და მათგან მომზადებული კერძების მოხმარება-გამოყენება თითქმის ყოველთვის ჩდება პურობის ფორმით. პურობა, მართალია, იშვიათად, მაგრამ ხანდახან მხოლოდ ერთი სახის კერძისა თუ საკვებისაგან შეიძლება შედგებოდეს. უმრავლეს შემთხვევაში კი იგი რამდენიმე სახის საკვებისაგან შედგება სასმელის (ალკოჰოლიანი თუ უალკოჰოლო) თანმხლებით. ყოველი ხალხის კვების სფეროში პურობა სხვადასხვანაირად მიმდინარეობს და რიგი თავისებურებებით ხასიათდება. მაგალითად, დღეში რამდენჯერ ითვლება პურობა ნორმად, როდის და დღის რომელ პერიოდში მიმდინარეობს, განსხვავდება თუ არა შედგენილობით — მოცულობით და თუ მიმდინარეობის ხანგრძლივიობით, პურობის მონაწილეთა რაოდენობით და ა. შ. ცალკე აღებულ ყოველ ხალხში პურობა და მისი თანამიმდევრობის რიგი, რომელშია ც ერთიმეორის მიყოლებით სხვადასხვა საკვები და კერძებია ჩართული, მეტად განსხვავებულია. ეს განსხვავება ნაწილობრივ შეპირობებულია კლიმატურ-გეოგრაფიული პირობებით, მნიშვნელოვანი ნაწილი კი თითოეული ეთნოსისათვის დამახასიათებელი ისტორიის სიღრმეში წარმოშობილი ხალხური ტრადიციებიდანაა ნომდინარე.

ყოველი ერთობლივი პურობა, თუნდაც ყოველდღიური საოჯახო სადილი, არაა მხოლოდ კოლექტივის წევრთა კავშირუროთიერ-

თობა. ეს ერთიანი პურობა კარგად წარმოაჩენს მოცემული ეთნოსის ტრადიციებს, ქცევის თუნდაც უმცირეს ეთიკურ და ესთეტიკურ ნორმებს. ყოველგვარ პურობას, როგორც განსაზღვრულ ქმედებას, აშკარად განაწილებული როლებით მეტ-ნაკლებად შემეცნებითი უნარი და ქცევის ნორმები გააჩნია. ყოველივე ეს ერთად აღებული ტრადიციული ხალხური ეტიკეტის, ეთიკური და ესთეტიკური ნორმატივების ერთ მთლიან ერთობლიობას წარმოადგენს.

წარმოდგენილი ნაშრომით მკითხველს საშუალება აქვს გაეცნოს სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ტრადიციულ საკვებ პროდუქტებს, კერძთა სახეობებს, სასმელს, და საერთოდ, ხალხურ სამზარეულოს. თუ ყურადღებას მივაქცევთ ამ სამზარეულოს, არ შეიძლება არ შევნიშნოთ ის, რომ პროდუქტთა და კერძთა ყველა ეს მრავალსახეობა გამომდინარეობს შედარებით ვიწრო მოდელებიდან. შეიძლება ითქვას ეს მოდელები სუფთა სახით ძალიან მცირე არეალს მოიცავს. ფართო არეალზე კი მოქმედებს მათი სახეშეცვლილი ვარიანტები, რომლებიც გამდიდრებულია სხვა მოდელების ნიშანთვისებებით. ქართული ხალხური სამზარეულოს ლოკალური მოდელები, რომელიც სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობაში დროთა განმავლობაში თანდათანობით ჩამოყალიბდა და დღესაც მოქმედებს, გამომდინარეობს რეგიონის კლიმატურ-გეოგრაფიული და სამკურნეო პირობებიდან.

განხილული ხალხური სამზარეულოს მაგალითზე აშკარად ჩანს, რომ ერთი მხრივ, საკვები პროდუქტებისა და კერძის დამზადების ტექნოლოგია მტკიცედ შემონახული თავისებურებებით თავისთავად ყოფითი კულტურის ერთ-ერთ მეტად კონსერვატორულ ელემენტს წარმოადგენს; ხოლო მეორე მხრით ადვილად ითვისებს ახალ პროდუქტებს, მაგრამ ყოფაში მიმდინარე ცვლილებების შესაბამისად მას გადახარშავს და ტრადიციული მოდელის ჩარჩოებში ათავსებს.

სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ხალხური სამზარეულოს აღწერისას გათვალისწინებული გვაქვს ის ფაქტიც, რომ შესაძლებელია მასში გამოეყოთ ეპოქალურ-ქრონოლოგიური პლასტები და სპეციფიკური ვარიანტები. ყოველივე ეს უფლებას გვაძლევს ვთქვათ, რომ ხალხური სამზარეულოს შესწავლა კონკრეტული ეთნოსის ეთნოგენეტიკური და კულტურულ-ისტორიული პროცესების რეკონსტრუქციისათვის მეტად მნიშვნელოვან მასალებს იძლევა.

ქართველი ხალხის (ჩვენს მაგალითზე სამხრეთ საქართველოს მო-

სახლეობის) ხალხური სამზარეულო მთლიანობაში შეესაბამება რეგიონის კულტურულ-ისტორიულ და სამეურნეო საქმიანობის განვითარების დონეს. მასში შემავალი ცალკეული ვარიანტები კი საშუალებას იძლევა შემოვფარგლოთ საერთოდ ქართული ეთნოსი და მასში შემავალი სუბეთნიკური ერთეულები. რასაკვირველია, ასეთი საზღვრები, როგორც კულტურის სხვა სფეროში, აქაც, ძირითადად, თეორიულია.

ჩვენ მხოლოდ სამხრეთ საქართველოს მოსახლეობის ხალხური სამზარეულო ალწერისა და ამ მოსახლეობის ეთნიკური, კულტურულ-ისტორიული და სამეურნეო ისტორიასთან მისი დაკავშირების მხოლოდ პირველი ცდა გვაქვს მოცემული. შეიძლება იმედი ვიქონიოთ, რომ არა მხოლოდ საჩხრეთ საქართველოს მოსახლეობის, არამედ, საერთო, ქართველი ხალხის ტრადიციული ხალხური სამზარეულოს მომავალში უფრო ვრცელი და დეტალური აღწერა-შესწავლა, რომელიც ბევრად სცილდება მატერიალური და ყოფითი კულტურის შემეცნების ჩარჩოებს, ამ პრობლემის უფრო ღრმად აღიქმის საშუალებას მოგვცემს.

ს ა რ ჩ ე ვ ი

წინასიტყვაობა	2
შარცველელი და მისი პროდუქტები (ნახევარფაბრიკატები)	3
რძის პროდუქტები	12
სორცი და მისი პროდუქტები	18
ბოსტნეული, მწვანელი, ბაღჩეული	22
სილი და მისი პროდუქტები	26
საკვები ველური ბალახები	33
საკვები ცხიმები	41
თაფლი	46
თევზი	47
კერძები	49
სოკო	59
ლოკოკინა	70
მწნილები	71
საწებელი	74
სასმელები	75
პურობა	83
კ ე ვ ი	90
დასკვნის მაგიერ	92

ТИНА ИВЕЛАШВИЛИ

НАРОДНАЯ КУХНЯ

(на грузинском языке)

Фирма «Садара», пл. Свободы, 4
Тбилиси, 1991

რედაქტორი თამარ დემეტრაშვილი

მხატვარი მანუკა შაქარაშვილი

ტექ. რედაქტორი ნოე შაქარაშვილი

გადაეცა წარმოებას 15.10.91 წ. ხელმოწერილია დასაბუქლად 3.12.91 წ.
ქალაქის ზომა 60×84¹/₁₆; ნაბეჭდი თაბახი 6.25; სააღრ.-საკამომცემლო თაბახი

ბირახში 10 000,

შპსი სახელწამყარულეგო

საწ. გაერთიანება „ე ტ რ ა ტ ი — 2“

თბილისი

1991