

**ყველის წარმოება და რეალიზაცია სამეგრელოს ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით**

**აბსტრაქტი:** სტატიაში განხილულია სამეგრელოს სინამდვილეში მესაქონლური მეურნეობის, კერძოდ, ყველის დამზადების ტრადიციული ტექნოლოგიური მეთოდები და ამ პროცესების თავისებურებები; ჩამოთვლილია მეურნის მდიდარი ფანტაზიით შექმნილი (მათ შორის სარიტუალო და ესთეტიკური დანიშნულების მქონე) პროდუქციის მრავალფეროვანი ასორტიმენტი. სტატია ასევე განიხილავს ამ პროცესთან დაკავშირებულ მდიდარ დარგობრივ ტერმინოლოგიას. კვლევა ძირითადად წარმართულია სამეგრელოს რეგიონში რესპოდენტთა გამოკითხვისა და დარგობრივი ლიტერატურის შეჯერების მეთოდით. სტატია აჩვენებს, რომ რეგიონში არსებობს უდიდესი ემპირიული სამეურნეო გამოცდილება, რომელიც განაპირობებდა ეკოლოგიურად მაღალხარისხოვანი პროდუქციის წარმოებას; სტატიაში თავმოყრილი მასალა ცხადყოფს, რომ სამეგრელოს რეგიონში მესაქონლური მეურნეობის ტრადიციები მდიდარი და მრავალფეროვანია; კვლევის აქტუალობა და პრაქტიკული დანიშნულება მდგომარეობს თანამედროვე მეწარმეთა მიერ ამ ტრადიციებისა და გამოცდილების რეალურად გათვალისწინება-გაზიარების შესაძლებლობაში - სამომავლოდ მისი გაგრძელება-განვითარების მიზნით.

**საკვანძო სიტყვები:** კაზილა // კაზლა, კვეკვერე, ჭვეჭვერე, ბუყუნი, დერგი, დორა, კუპრი, ქაცლა, ჭიღრა.

*Nestan Kvaratskhelia*

### **Production and Realization of Cheese According to the Ethnographic Materials of Samegrelo**

**Abstract:** The article discusses traditional methods of cattle farming in Samegrelo, in particular, the production of cheese, and the peculiarities of these processes. A diverse range of products (including those for ritual and aesthetic purposes) created by farmer's rich imagination is presented. The article also discusses the rich terminology associated with these processes. Research was mainly conducted in the Samegrelo region by the method of surveying respondents and comparing relevant literature. The article concludes that there is great empirical, economic experience in the region, which has led to the

*production of ecological, high-quality products. The evidence presented in the article reveals that the traditions of livestock farming in Samegrelo are rich and diverse. The relevance and practical purpose of the research lies in the ability of modern entrepreneurs to consider and share these traditions and experiences for the purpose of its continuation and development in the future.*

**Keywords:** *Kazila // Kazla, Kvekvete, Chvechvere, Bukuni, Dergi, Dora, Kupri, Katsla, Chighra.*

**რძე.** სამეგრელოში კვების უმთავრესი პროდუქტი რძე იყო. იგი შეიცავს ორგანიზმისათვის სასიცოცხლო ნივთიერებებს ცილებს, ცხიმებს, შაქარს, მინერალურ მარილებს (კირი, გოგირდი, ფოსფორი, კალცი), წარმოადგენს საუკეთესო საკვებს ახალგაზრდა მზარდი ორგანიზმისათვის.

რძის თვისობრიობა, რაოდენობა, შემადგენლობა დიდად იყო დამოკიდებული ძროხის ჯიშსა (Калантаров 1991: 80) და საკვების საძოვრის ხარისხზე (Накашидзе 1896: 250). რძისა და მისი ნაწარმის ხარისხს განაპირობებდა აგრეთვე ნაწველისა და მისი წარმოების, გადამუშავების სისუფთავე.

აღნიშნავს რძის გადამუშავების შინამრეწველური ტექნიკის არქაულობას, ანდრონიკაშვილი წერს, რომ „აბორიგენები (ე. ი. ქართველები) რძის მეურნეობას ეწევიან უხსოვარი დროიდან ერთხელ და სამუდამოდ დადგენილი პრიმიტიული მეთოდებით. რძის მრავალგვარ პროდუქტს, რომელთაც ადგილობრივი მკვიდრნი იალაღებზე ყოველგვარ შესაბამის განწყობილებათა გარეშე და ფრიად უსუფთაოდ აწარმოებენ, მაინც აქვს დიდი გასაღება, ხოლო ზოგიერთმა ყველმა უკვე მოასწრო მოეპოვებინა ერთგვარი სახელი“ (Андроников 1888: 268).

თუ გავითვალისწინებთ სამეგრელოს მესაქონლურ მეურნეობაში ალპურ საძოვრებზე **მეხელის** ინსტიტუტის არსებობას, მეხელის ჩაცმულობასა და მის დამოკიდებულებას რძის მეურნეობის წარმოებისადმი, დავასკვნით, რომ ყოვლად შეუსაბამოა ავტორის მიერ მოწოდებული მასალა არსებულ რეალობასთან.

ქართულ რძეს მეგრული **ბჟა**, ჭანური **მჯა-ბჟა-ბჯა** შეესატყვისება. ინგილოურში **ზეი** იხმარება, ხევსურულში კი ზისცვარი. მ-ს ადგილს მეგრულში, ჭანურშიც იჭერს **ბ**. ჯ ჭანურში მიღებულია **ჟ**-სგან. ჭანურისა და მეგრულის ჩვენებათა თანახმად, ქართულში უნდა გვქონოდა

ზენ. ეს ზე უნდა იყოს შემონახული ხევისურულ ზისცვარში, რაც რძეს ნიშნავს (ჩიქობავა 1942; 163).

რძის პროდუქტის ზოგადი სახელი კი **ჰამოა** (ქართ. ამო – საამო, სასიამოვნო, ტკბილი), რომელიც გადმოცემულია აგრეთვე მართულმსაზღვრელიანი სინტაგმით – **ბჟაში ნაწარმი** (რძის ნაწარმი).

**ყველი.** სამეგრელოში რძის ნაწარმის უმნიშვნელოვანესი პროდუქტი ყველი იყო (თოფურია 1979: 115). მის ტრადიციულობას და საყოველთაოდ წარმოებაზე მეტყველებს აქ გავრცელებულ სახეობათა მრავალფეროვნება. სამეგრელოში ყველის რბილი <sup>1</sup>( Желтова 1848: 205) სახეობებიდან ცნობილია **ჰყინტი** ყველი თავისი ქვესახეებითა თუ სინონიმური შესატყვისებით: **კაზილა // კაზლა ყვალი, კიბე ყვალი // კდა ყვალი, კვიკვირე // ჰვიჰვირე, დერგიში კაზლა ყვალი, გუდაში ყვალი, დორაში, კოტოში ყვალი, ხუმლა // შებოლილი კაზლა ყვალი.** ყველის მაგარი გადაზელილი სახეობიდან კი ცნობილია **სულგუნი // სელეგინი // სილოგინი // ნაგვალი ყვალი, გებჟალია ყვალი.**

ყველის ხარისხი დამოკიდებული იყო როგორც სამოვრის ხარისხსა და ნაწველის სისუფთავეზე, ასევე შესადედებელი ფერმენტის კვეთის ხარისხსა (კვარაცხელია 2001: 175) და დამუშავების ტექნოლოგიაზე. სწორედ დამუშავების ტექნოლოგიურ მრავალგვარობაში პოულობდა გამოხატულებას მის სახეობათა მრავალფეროვნება.

ყველის დამზადება დიდ სამეურნეო გამოცდილებას მოითხოვდა და, ამავე დროს, დიდ სირთულესთან იყო დაკავშირებული. აღნიშნული გარემოებით იყო განპირობებული სამეგრელოში, მესაქონლეობის ამ უძველეს კუთხეში, ალპური მეურნეობის პირობებში მეხელის ინსტიტუტის შექმნაც.

რაკი შედეგებისას რძის ნორმალურ ტემპერატურას ყველის ხარისხზე ჰქონდა დიდი მნიშვნელობა (მოწველილი რძის ტემპერატურას უნდა უახლოვდებოდეს), მეხელე რძეს მოწველისთანავე კვეთავდა. მთხრობელთა მოწმობით, ცივად შეკვეთილი (ის გათბობასა და

---

<sup>1</sup> კალანტარისგან (Калантар А, დასახ. ნაშრომი, გვ. 92) განსხვავებით, რომელთა კლასიფიკაციის საფუძველი რძის შედეგებისა და ყველში წყლის კონცენტრაციის პრინციპია, ჩვენ ყველის დაყოფის საფუძვლად მისი ტექნოლოგია მივიჩნიეთ და ამდენად პირველადი დამუშავების რბილი // ჰყინტი ყველის კლასიფიკაციაში მოექცა მისი როგორც რბილი, ასევე მშრალი და შებოლილი სახეობები, ხოლო მეორადი დამუშავების გადაზელილ ყველში კი სულგუნი და გებჟალია ყველი.

კვეთის შეცივებას მოითხოვდა) და ასევე ზომაზე მეტად თბილი რძისგან (ცივი რძე კი ადვილად იწვებოდა კვეთით) ცუდი ხარისხის ყველი გამოდიოდა. მეხელის ეს სამეურნეო გამოცდილება სპეციალურ ლიტერატურაშიც დასტურდება. თუ რძე შეკვეთილია მაღალ ტემპერატურაზე ბევრი დერიტის მიცემით, რძე მალე დედდება ყველიც ძნელად შრება, მაგრამ მისი დამწიფება გაძნელებულია. თუ რძე დაკვეთილია დაბალ ტემპერატურაზე, ყველი ძნელად შრება, რბილია და მიდრეკილია ლპობისკენ.

რძის შედედების ნორმალური მსვლელობის ერთ-ერთ აუცილებელ პირობად ქელტოვა რძის ნორმალური ტემპერატურის შენარჩუნებას ითხოვდა. ტემპერატურის განსაზღვრულ დონემდე (20<sup>0</sup>-40<sup>0</sup>) აწევით ფერმენტის აქტიურობაც იზრდებოდა (6, 206).

რძის შედედების გასაგებად რამდენიმე ხერხს მიმართავდნენ: I. თუ კალეში ჩაყოფისას თითს ან კოვზს თუ მასა არ ამოჰყვებოდა, დელამო მზად იყო დასამუშავებლად. II. რძე შედედებული იყო, თუ ჭურჭლის გვერდზე გადაწვევისას კალე კედელს არ მიეკვრებოდა. III. მეხელე კალეში საჩვენებელ თითს მსუბუქად მოხრიდა, ამოიღებდა კალეს თითით, თუ შედედებული მასა იშლებოდა, გამოიყოფოდა გამჭირვალე შრატი და თითი სუფთა რჩებოდა, კალეც მზად იყო.

განსაკუთრებული ყურადღება შედედებული მასის დროულ დამუშავებასაც ექცეოდა, ვინაიდან, მთხრობელთა მოწმობით, მისი დაყოვნებული დამუშავებით ყველის მასა კლებულობდა. („ნაწი ქინაჰკომანსია“ – კვეთი შეჭამს ყველსო.) მაღალხარისხოვანი ყველის მისაღებად მეგრელი მეხელე კალეს დამუშავებას დიდ მნიშვნელობას ანიჭებდა. კარგად დაქუცმაცებულ // **ქარქილ** კალეს კვლავ აცხელებდნენ, რაც ხელს უწყობდა

ყველის მასის გამკვრივებას. მეხელე დამუშავებულ ყველის მარცვლებს დალექვას აცლიდა („ყველი თვითონ დაჯდებაო“), რის შემდეგაც მასას ძირს სწევდა // **ქდაწარწანდ**, ჩაყვათი წაქას გადმოსახამდა და ყველს იქვე სტოვებდა დასამწიფებლად, წაქის გადმოსაწურად ბუყუნს გვერდზე გადასწევდა, რადგან, მათივე მოწმობით, ზედმეტი სითხე ყველის დამწიფებას აფერხებდა, ბლანტს ხდიდა // **ოყიყინუანსია**.

ბარად კი ყველის მარცვლებს ხელით ერთ მხარეს მოაქუჩებდნენ, ერთ კუთხეში მოიმწყვდევდნენ, ზომიერად გაწურავდნენ და ლამაზ კვერეულებს ამოიყვანდნენ. სცოდნიათ აგრეთვე ახლადამოღებული ყველის კვლავ ცხელ წყალში ამოვლება. რაც, მთხრობელთა მოწმობით, ყველს სიმკვრივისა და გემოს მატებდა. ახლადამოღებული ყველის ხელმეორედ შრატში ამოვლება სცოდნიათ იმერეთსა და გურიაშიც. „ახალ ყველს ცხელ წყალში

ამოვავლებთ, კარგი პირი რომ დეეძინოს, ყველი არ გადაიშლება, არ დატყდება, მოხარშულმა ყველმა კარგი გემო იცის, ზედმეტ მარილს არ მიიკარებს“ (მაკალათია 1941: 192).

ბარად ახლამოდებულ ყველს ათავსებდნენ სპეციალურად დასამწიფებლად, ასაფუებლად დამზადებულ **ოჩვერვეში**, რომლის სახელწოდებაც აფუება-დამწიფების მეგრული შესატყვისი **ჩვიჩვინაფა**დან მომდინარეობს. (**ჩვიჩვინაფა** – **ოჩვერვე**.) ოჩვერვედან, რომელიც მშრალსა და თბილ ადგილას იყო მოთავსებული. მარილმოყრილი დამწიფებული ყველი გადაჰქონდათ წათხისთვის განკუთვნილ **საწყითორ ბუყუნში**. **წათხი // წყითის** სიძლიერეს, სადაც ყველი კარგად და დიდხანს ინახებოდა, სინჯავდნენ კვერცხისა და ყველის ამოტივტივებით.

ხალხური დაკვირვებით, ახლამოდებულ ყველზე მარილის მოყრა დამწიფებას აფერხებდა. მარილი ყველიდან სინოტივეს იზიდავდა და ყველს დაუმწიფებლად აშრობდა. დამწიფებული ყველის დამარილების დროს კენჭ მარილს ანიჭებდნენ უპირატესობას. კენჭი მარილი ყველის სინოტივეს ნელა იწოვდა, თანდათან გაღვივებულ ყველსაც თვლებიც ზომიერად უვითარდებოდა // **იჭილორუდუ**.

დამწიფების შემდეგაც ყველის ხარისხზე დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა შესანახ ადგილსა და მის ტემპერატურას. შესანახად განკუთვნილ ყველს, ვინაიდან ის ცივსა და ნოტიო ადგილს საჭიროებდა, თიხის ჭურჭლებით მიწაში ინახავდნენ. ასეთ ყველს სახელებიც ჭურჭლის შესატყვისი ჰქონდა: **დერგში სვალი, დორაში სვალი**.

ქუთაისის გუბერნიაში ნაკაშიძეც ადასტურებს ყველიანი დერგის მიწაში დაფვლის ფაქტებს (Накашидзе 1896: 249). გურიაში დერგში შაბსა და ნიორს ყრიდნენ, მთიულეთში ქვევრებში მოთავსებულ ყველს მმარსაც უსხამდნენ (შინამრეწველობის მასალები, №7: 101).

სამეგრელოში შესანახ ყველს ახმობდნენ ან კვამლში გამოჰყავდათ. გასახმობად მხოლოდ შემოდგომის ყველს არჩევდნენ, უფრო ადრინდელს, მთხრობელთა მოწმობით, მატლი უჩნდებოდა. იმერეთში ყველის გრილოში გახმობა სცოდნიათ, მზეზე უცხად ხმება, სკდება და სუნი ეძლევაო (თოფურია 1964: 72). გურიაში კი ყველს გასახმობად ჩეჩოზე დებდნენ (შინამრეწველობის მასალები, №7: 80).

სამეგრელოში ყველის შესაბოლად არჩევდნენ არყის, აკაციის, რცხილის და წიფლის ხის ქერქს. ტუნგო ყველს მწარე გემოს აძლევს, ფიჩხი კი აშავებსო. ნორმალურად შებოლილი ყველი მოწითალო უნდა ყოფილიყო. ჭყინტი ყველის შებოლვა აფხაზეთშიც დასტურდება (Бжания 1984 : 93).

ქართულ ყველს მეგრული **ცვალი** // **ცვაი** შეესატყვისება. ლაზურად **ყვალ** // **კვალ** // **ვალ**. **ყვ** კომპლექსი ხან კვ-ს გვაძლევს, ხან ვ-და რჩება. დეტერმინანტ სუფიქსად ქართულში ელ, ჭანურსა და მეგრულში ალ-ია. ქართული ყ გვაძლევს მეგრულ ცვ-ს, ყველი – ცვალი, ყანა – ცვანა (აბულაძე 1938: 35).

ყველი ყაბარდოულად **ყოია**, ჩერქეზულად კი **სუაი**. სვანურში წარმოდგენილი ზმნა **ლი-ყ-ელ-უ** // **ლი-ყ-ელ-ე** // **ლი-ყვ-ელ-ე** ამოყვანაა. **ყვ** ძირთან **ყველ** ფუძის კავშირს მოწმობს ლაზური **მეყვაფერი** – მაწონი, რომელიც იმავე ძირიდან არის ნაწარმოები (ფ. ჰენრიხი, ზ. სარჯველაძე 1990: 360). სამეგრელოში ახალამოდებულ უმარლო ჭყინტ (ქორფა) თოთო ყველს **კვიკვერე** და **ჭვიჭვირე** (სს ორბელიანი 1993: 68) ჰქვია. ეს უკანასკნელი, რომელსაც მოკვერებასთან აკავშირებენ (თოფურია 1964: 45), რედუპლიცირებული ფუძიდან ნაწარმოები ნანათესაობითარი ფორმითაა გადმოცემული (ბუკია 2000:21). გადაუხარშავ, დამარილებულ ყველს კი **კიბ ცვალს** // **კიფე ცვალს** // **კდა ცვალს** და კაზლა ცვალს ეძახიან. სვანეთშიც ხალამში შენახულ დამარილებულ ჭყინტ ყველს **კაზალის** ეძახიან. პირველადი ყველი აფხაზეთში ატაზილა-ს სახელითაა ცნობილი (შინამრეწველობის მასალები, 128). საბა კაზილას ნაჭერ ყველს ეძახის (სს ორბელიანი 1964: 346). ივ. ჯავახიშვილი თვლის, რომ კაზილა კაზუა (შემზადება, მომზადება) ზმნისგან ნაწარმოები ვნებითი მიმღეობა კაზილი უნდა იყოს და ერთ კვერეულად შემზადებულ ყველს უნდა ნიშნავდეს (ჯავახიშვილი 1986: 243). ნ. თოფურია კი კაზილას ყველის ფორმასთან აკავშირებს (თოფურია 1964: 48).

ვფიქრობთ, რომ კაზილა არც კაზმვასთან და არც ჭურჭელთან არ უნდა იყოს დაკავშირებული. პრობლემა შეიძლება უფრო მარტივად გადაწყდეს, თუ სიტყვა **კაზილას** თურქულ სიტყვა კაზართან (ყველის ერთ-ერთ სახეობა) დავაკავშირებთ. სიტყვებში **კაზარ** (თურქ.), **კაზალ** (სვან.), **კაზილ** (მეგრ.) როგორც ერთი შეხედვითაც ჩანს, სერიოზულ ფონეტიკურ ცელილებებთან არ უნდა გვექონდეს საქმე.

**გუდის ყველი.** სამეგრელოში ყველის ასორტიმენტთა შორის განსაკუთრებული ადგილი გუდის ყველს // **გუდაში ცვალს** უჭირავს, რაზედაც მისი ტექნოლოგიური და ტერმინოლოგიური მრავალფეროვნება მეტყველებს.

გუდა საბასთან „ტყავისგან შთასადებელია (სს ორბელიანი 1964: 174). სამეგრელოში მას **კუპრს** და **ქაცლასს**, გუდის ყველს კი **ჭიხრა**<sup>2</sup> // **ჭილრას**<sup>31</sup> და **ძირძს** ეძახიან. აფხაზეთში გუდის ყველი ачавюр-ის სახელითაა ცნობილი (Бжания 1981 : 103).

დიდი სამეურნეო ემპირიული გამოცდილება კარნახობდა მეგრულ მეურნეს ყველის ამ სახეობის დასამზადებლად სეზონისა და ნედლეულის (რძის პროდუქტთაგან: რძე, მაწონი, ყველი. შესანახ საშუალებათაგან: ტყავი, გუდა, თიხა) შერჩევას. გუდას ყველისთვის იყენებდნენ ცხიმიანობით გამორჩეულ შემოდგომის // **ნამოზუში** რძეს.

გუდაში პირველად ჩასხმულ რძეს წიწაკიანი მარილით შეზავებულ ახალ-ახალ რძეს ამატებდნენ. ზოგჯერ კი პირველად დაფშვნილ ჭყინტ ყველს ყრიდნენ, შემდეგ კი მაწონს ამატებდნენ. ამ ტიპის ყველს სახელიც შესაბამისი – **ცვალი ფუჩხოლირიში** გუდაში ცვალი დაფშვნილი ყველის გუდის ყველი) – ერქვა. გამოყენებული იყო მეთოდი, რომლის დროსაც პირველად ჩასხმულ შეზავებულ მაწონს რძეს ამატებდნენ.

სამეგრელოს ბარში აღნიშნული ტექნოლოგიით ყველს **გუდის** ერქვა. ხის – **დერგი**, **აბშირყა** – ან თიხის – **დორა**, **ყუჯელი**, **კოტო** და სხვა ჭურჭლებში აკეთებდნენ. გასაშრობად კერიის ზემოთ **ოპაზე** (დედაბოძზე დადებული ფიცარია) დებდნენ ან კერიასთან დგამდნენ.

დამზადებულ ყველსაც ორმაგი სახელით მოიხსენიებდნენ: **დერგიში**, **კოტოში**, **გუდაში ცვალი**.

დასავლეთ საქართველოსგან განსხვავებით, სადაც **გუდა** ამ სახეობის ყველის დამზადების აუცილებელი პირობა და ტექნოლოგიური პროცესის გამომხატველია, აღმოსავლეთ საქართველოში მას ყველის შესანახად გამოყენებულ საშუალებად ვხვდებით (Мачабели 1987: 411).

**სულუგუნი**. სამეგრელოში რძის პროდუქტთა შორის ყველაზე პოპულარული სულუგუნი იყო, რომელიც აქედან მთელ საქართველოში გავრცელდა და პოპულარობა უცხოეთშიც მოუპოვებია.

კალანტარი ამიერკავკასიაში, აბორიგენტთა შორის გავრცელებულ ადგილობრივი ყველის სახეობებში, ჩამოთვლის განსაკუთრებით პოპულარულ თუშურ, ოსურ, იმერულ

---

<sup>2</sup> ივ. ჯავახიშვილი ჭილრას ცხვრის რძისგან გაკეთებულ გუდის ყველს ეძახის. დღეს ჭიხრას და ძირძს შეზავებულ მაწონსაც ეძახიან.

ყველს და მეგრულ სულუგუნს, რომლებიც რკინიგზის გაყვანის დროიდან ამიერკავკასიის თითქმის ყველა მნიშვნელოვან ქალაქში იყიდებოდა და ფოთის ნავსადგურიდან უცხოეთშიც გაუტანიათ (Калантаров 1991: 78).

სამეგრელოში სულუგუნს ყველის სხვა სახეობათაგან განსხვავებული ტექნოლოგიით ამზადებდნენ, რაც ამიერკავკასიის მეცხოველეობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის სპეციალური კვლევის საგანი გახდა (ფირალიშვილი 1951).

მაღალხარისხოვანი ყველის მისაღებად გადამწვეტი მნიშვნელობა ჰქონდა სასულუგუნე ყველის დამწიფებას, რის დასადგენადაც რამდენიმე წესი არსებობდა. I. ყველის სიმწიფეს უპირველესად ყველის გაფუებით იგებდნენ. მწიფე ყველი **ცუხოლირი // ხუცოლირი // ჭილორილი //** თვლებიანი იყო. ზედმეტად თვლებიანი გადამწიფებული, ნაკლებად თვლიანი ან უთვლო კი დაუმწიფარი იყო, II. ყველის სიმწიფის დასადგენად ყველის შუაგულიდან ამოჭრილ თხელ ფენას ცხელ წყალში ჩადებდნენ ან დანის წვერით ცეცხლთან ათბობდნენ, შემდეგ კი ხელით ზელდნენ და წელავდნენ. კარგი წელადობა დამწიფების ნიშანი იყო, უმწიფარი არც იზილებოდა და არც იწელებოდა, გადამწიფებული კი წელვისას წყდებოდა. III. ყველის დამწიფების გასაგებად თბილ შრატსაც იყენებდნენ. მწიფე ყველი შრატში არ იძირებოდა.

სასულუგუნე მწიფე ყველს თხელ ფენებად ჭრიდნენ (სქლად დაჭრილში წყალი ძნელად შედისო) და ადუღებამდე მისულ წყალში ან შრატში ყრიდნენ. ლ. ფირალიშვილი ყველის გადასაზელად შრატის გამოყენებას არჩევს. მთხრობელები კი უპირატესობას წყლით გადაზელილ სულუგუნს ანიჭებენ. ყველის შენახვის პრაქტიკამ მეგრულ მეურნეს დაანახა წყლით გადაზელილი სულუგუნის უპირატესობა. მათივე მოწმობით, შრატისგან გაკეთებული ყველი დროთა განმავლობაში შრატის გემოსაც გაგრძნობინებს და მჟავდება. გადასაზელი ყველი სითხეში ჩამჯდარი უნდა ყოფილიყო (30 ლიტრი რძიდან ამოსულ ყველს 10 ლიტრი წყალი სჭირდებოდა). ზედმეტი წყალი ზელვას აძნელებდა, ნაკლებ წყალში კი ყველი კარგად არ მოიხარშებოდა. ყველს ერთგვაროვანი წელვადი მასის მიღებამდე ხის კოვზით (ლითონის კოვზი ყველს მიიწებავსო) ზელავდნენ. რადგან დაზელვის პროცესზე იყო დამოკიდებული სულუგუნის ფენოვანება, ელასტიკურობა და სიმკვრივე, ზელვას ხელითაც აგრძელებდნენ. ზელვის გასაიოლებლად ყველს რამდენჯერმე ცხელ წყალში აბრუნებდნენ. დაზელილი მასიდან იმ ზომის ნაჭრებს მოსწვეტდნენ, რა ზომის სულუგუნის გაკეთებაც სურდათ. ცალკეული გუნდების ზელვას ხელშიც აგრძელებდნენ. შემდეგ კი დაიწყებდნენ კვერეულის

გამოყვანას, რისთვისაც ყველის მასას ორივე ხელით გადაქნიდნენ, შეგრეხილ ნაპირებს მარცხენა ხელში იკრებდნენ, ზედაპირს ამრგვალელებდნენ და ჭიპს მოსწყვეტდნენ, ახალ კვერეულს ცივ წყალს გადაავლებდნენ (ცივი წყალი ზედმეტ მარილს არ შეაწოვებინებსო) და კენჭი მარილით ამარილებდნენ (წვრილი მარილი რბილად ტოვებსო). გამაგრებულ და გაციებულ (თბილ სულუგუნს სითბო გაუჯდება და გაიბერება-აიწვევო) სულუგუნს სპეციალურ ყალიბში // კალაპოტში ათავსებდნენ, 24-საათის შემდეგ კი გადაჰქონდათ **საწყითორ ბუყუნში**, სადაც ყველი მოხმარებამდე ინახებოდა. ალპურ სამოვრებზე დამზადებული ყველი **ნაგვალი** // **ნამთევის** სახელითაა ცნობილი.

როგორც აღვნიშნეთ, ყველის ხარისხი დიდად იყო დამოკიდებული სასულუგუნე ყველის ზომიერად დამწიფებაზე. უმწიფარი და გადამწიფებული ყველისგან ცუდი ხარისხის **ბუჯგა** // **ფხვიერი** // **ფაშარი** სულუგუნი გამოდიოდა. მეგრელი მეურნე არა მხოლოდ კარგად ერკვეოდა აღნიშნულ პროცესებში, არამედ გართულებულ მდგომარეობასაც კარგად ართმევდა თავს. მთხრობელთა მოწმობით, თუ გადამწიფებულ ყველს ცხელ წყალს დაასხამ, ყველი ჩაიშლება, რძესავით იქცევა // **აკოწენს**, პატარ-პატარა ყველის ბურთულები ფსკერზე ილექება და ნაკლები რაოდენობის **პუჭკოლია** // **ბუჯგოლია** ყველი გამოვა. დანაკარგის თავიდან ასაცილებლად თხლად დაჭრილ გადამწიფებულ ყველს ცივ წყალში ყრიდნენ, ნელ ცეცხლზე შედგამდნენ და ერთგვაროვანი წელვადი მასის წარმოქმნამდე კოვზით ურევდნენ. ყველის მასა ელარჯივით დაიწყებდა წელვას // **წვიწავას** და სულუგუნის ჩვეულებრივი კვერეულები ამოჰყავდათ.

მეგრელი მეჯოგეები მდიდარი სამეურნეო გამოცდილების წყალობით ჩინებულად ერკვეოდნენ სხვადასხვა საქონლის რძის თვისებებში, იცოდნენ რომელ რძეს შედედების, დამწიფების რა თვისება ჰქონდა და თავიანთ საქმიანობასაც შესაბამისად სასურველი მიმართულებით წარმართავდნენ. თხის რძის თვისებიდან (სწრაფი შედედების უნარი) გამომდინარე, მთაში მისი რძისგან ცალკე ყველს არ აკეთებდნენ. იტყოდნენ როგორც თხაა ჩქარი, მისი რძეც ჩქარა დედდებაო. მთაში, სადაც თხის რძე ბლომად გროვდებოდა, მისი შედედებული მასის დროულ დამუშავებას (ნახევარი საათის დაგვიანებაც კი აფუჭებდა ყველს) 5-6 კაცი სჭირდებოდა. არადა რძის მეურნეობის წარმოება მხოლოდ **მეხელისა** და **ნაცვლის** ინსტიტუტს ითვალისწინებდა. გამოცდილი მეურნის ალლომ და გონიერებამ გამოსავლის ძიებაში ახალი მეთოდი შეიმუშავა თხის რძის გაკეთილშობილებისა. შედედების პროცესის შესანელებლად თხის რძეს (100 ლ) ძროხისას (20 ლ) გაურევდნენ. ნარევი,

აღნიშნული პროცესის დარეგულირების გარდა, სხვა მხრივაც კეთილისმყოფელ გავლენას ახდენდა ყველზე. ამ ტიპის ყველს შესანიშნავი გემო და სასიამოვნო ფერი ჰქონდა. ბარად, სადაც ცალკე თხის რძისგან სულუგუნსაც აკეთებდნენ, მაგრად გაწურულ ყველს დასამწიფებლად მშრალად ტოვებდნენ. ძროხის ყველისგან განსხვავებით, თხის ყველზე დიდი ხნის ზელვა უარყოფითად მოქმედებდა, რის გამოც თხის კვერეულებს მალე კრავდნენ. თხის სულუგუნი ვერც მარილწყალს ჰგუობდა (ბევრ მარილს იწოვსო). დამწიფების ხანგრძლივი პერიოდი ახასიათებდა კამეჩის ყველს. დილით ამოღებულ ყველს მხოლოდ საღამოსთვის გადაზელდნენ.

ცხვრის სულუგუნი, რომელსაც სუნითა და გემოთი ფურის სულუგუნს ამსგავსებდნენ, პირველი ორი კვირის განმავლობაში სიახლეს ინარჩუნებდა, შემდეგ კი მაგრდებოდა და მშუმხავ გემოს იღებდა (ფირალიშვილი 1951: 145).

სულუგუნის დამზადების ქარხნული წესი ძირითადად ემთხვევა მეგრელი მეურნის მიერ შემუშავებულ ტექნოლოგიურ წესებს, განსხვავება მხოლოდ დამარილების პროცესში მდგომარეობდა. ქარხნულად დამზადებულ დიდი ზომის კვერეულებში, სულუგუნის ფენოვანი კონსისტენციის გამო, ძნელდებოდა მარილის თანაბრად განაწილება, რის გამოც საჭირო რაოდენობის დაფქვილ მარილს ცომშივე ჩაზელდნენ (ფირალიშვილი 1951: 147).

სამეგრელოში დიდი ხნით შესანახ სულუგუნს, ჭყინტი ყველის მსგავსად, მიწაში ჩაფლულ დერგში ან დორაში ინახავდნენ. სულუგუნის მარილწყალში შენახვას, მზეზე

გამომშობას და კვამლში გამოყვანას ე. ნაკაშიძეც ადასტურებს (Калантаров 1991: 250). სარიტუალო დანიშნულების დიდი ზომის კვერეულებს გადახარშვისას თაფლსაც უმატებდნენ.

მეგრელი მეურნის მდიდარ ფანტაზიას უნდა მიეწეროს ყველის განსაკუთრებული სახეობის **ბეჭილია ცვალის** // დაბწნილი ყველის კეთება. ყველს არა თუ სხვადასხვა ფორმით წნავდნენ, არამედ მისგან ნებისმიერი ფიგურის გაკეთებას ახერხებდნენ. უკეთებიათ ჭადი, კალათა, მხედარი, ადამიანის თუ ცხოველის ფიგურები. ცხოველთა გამოსახულების სულუგუნს სვანეთშიც მიცვალებულთა სახელზე აკეთებდნენ (ბარდაველიძე 1953: 71). კაჩიო კავალოს სხვადასხვა ფორმით არსებობაზე კალუმელას ცნობებს ფლეიშმანთანაც ვხედებით (Флеишман 1927: 359).

აღმოსავლეთ ევროპისგან (უნგრეთი) განსხვავებით, სადაც სხვადასხვა სახის ფორმის ფიგურებს, მათ შორის ე.წ. „თოჯინა ყველს“ სპეციალური ამოტვიფრული ფორმებით

ამზადებდნენ (Kovagi 1969: 682). სამეგრელოში ყველის აღნიშნულ სახეობა ხელით კეთდებოდა. ყველის მასა ფიგურების გასაკეთებლად მოქნილი და დამყოლი რომ ყოფილიყო, ცხელი წყლიდან ამოღებულ სასურველი ზომის ნაჭრებს მარილწყალში ამოავლებდნენ. ამ ტიპის ყველს ესთეტიკური დანიშნულების გარდა, საჩუქრად და საკურთხად – მიცვალებულის სულისთვის ამზადებდნენ.

ამიერკავკასიაში მესაქონლეობის პრობლემების კვლევით დაინტერესებულ მკვლევართა ცნობით, რომლებიც სულუგუნის დამზადების საკმაოდ ზუსტ აღწერილობებს იძლევიან, სულუგუნი მზადდებოდა არა მხოლოდ სამეგრელოში, არამედ მთელ დასავლეთ საქართველოში, სადაც მეგრელებს საქონელი დაჰყავდათ (Калантаров 1991: 66; Накашидзе 1896: 511)). დამზადების ტექნოლოგიის იდენტურობის მიუხედავად, სულუგუნს სხვადასხვა სახელით იხსენიებდნენ. იმერეთში, ლეჩხუმსა და რაჭაში მას **გვაჯილას** სახელით იცნობდნენ (შინამრეწველობის მასალები: 125), აფხაზეთში კი სულუგუნს **აშვჩაპან**-ს აშვჩაპან ეძახდნენ. წ. ბჟანია ამ ტიპის ყველს აფხაზურ ყველს ეძახის, მხოლოდ ტერმინ **აშვჩაპან** აშვჩაპან მეგრული სულუგუნიდან მომდინარედ მიიჩნევს. **აშვ** ყველია, **ჩაპან** -ი ალბათ, შესანახი ადგილიაო, – დასძენს იგი (Бжания 1981:106).

მხოლოდ ანდრონიკოვთან ნახსენებ სულუგუნს არაფერი აქვს **კაჩიო** ყველის ამ სახეობასთან, აქ საუბარია ცხვრის ჭყინტ ყველზე (Андроников 1888:54).

ლ. ფირალიშვილი საქართველოში გავრცელებულ სულუგუნს თავისი ტექნოლოგიური პროცესებით იტალიურ ყველს **კაშკავალს** ამსგავსებს (ფირალიშვილი 1951: 144). იძლევა კაჩიო კავალოს (კაჩი კავალოს) დამზადების საკმაოდ ვრცელ აღწერილობას. ეყრდნობა სხვა ავტორთა – ს. პარაშუკის, ა. კოროლევის, სალტკოვის, აგრეთვე ფლეიშმანის – მონაცემებს. ნ. თოფურია პეტრიაშვილის კაჩკავალას დამზადების ვრცელ აღწერილობას ქართული მასალის ზეგავლენით ხსნის (თოფურია 1964: 56).

ჩვენს ხელთ არსებულ ლიტერატურაშიც საკმაოდ მსგავს ტექნოლოგიურ პროცესებთან გვაქვს საქმე. ბულგარეთში კაშკავალას დამზადება იწყება შედედებული მასის დამუშავებით და დაწურვით, რასაც მოსდევს ყველის მასის დამწიფება. დამწიფებულ, წვრილად დაჭრილ ყველს ცხელ წყალში (60-65<sup>0</sup>) ათავსებენ და ზეღენ. ზეღვა წყლიდან ამოღების მერე გობშიც გრძელდება. მიღებული ყველის მასას ფორმაში ათავსებენ, ამარილებენ და აშრობენ (Vakasarelski 1969: 564).

რუმინელი ავტორის, ნ. დუნარეს ცნობით, რუმინეთში რძის პროდუქტთა საუკეთესო სახეობა კასკავალია. ახალ ყველს 24 სთ. ტოვებენ დასამწიფებლად. დამწიფებულ წვრილად დაფშენილ ყველს კი მდულარე წყალში ყრიან, მიღებულ ერთგვაროვან მასას ყველის გობში ხილავენ და ლითონის მრგვალ ფორმაში დებენ. ამგვარადვე ამზადებენ ცნობილ კაშკავალს. დობრუჯაში, ტრანსილვანიის ალპებსა და კარპატების მიმდებარე მხარეებში (Nikolau Dynare 1969: 622).

როგორც ვნახეთ, **კაშკავალი // კასკავალი** (თურქ.), კაჩიო კავალო (იტალ.) და მეგრული **სულუგუნი** მსგავსი ტექნოლოგიით მზადდება და მიეკუთვნება ჩედარიზებული // დამწიფებული ყველის სახეობას.

ჩედარიზებული ყველის სახეობას მიეკუთვნება და ტექნოლოგიურად სულუგუნთან ახლოს დგას სამცხე-ჯავახეთში გავრცელებული რელიგიური თუ სხვა დღვსასწაულებისთვის განკუთვნილი ტენილი ყველი (ცაგარეიშვილი 1987: 153).

გ. ჩიტაია კაციო კავალოს და მეგრული სულუგუნის ტექნოლოგიურ შევსებას, სავარაუდოდ, სხვა ეთნოგრაფიულ მოვლენათა მსგავსად შორეულ ანალოგიათა ორბიტაში მოქცევით ხსნის (Читаия 1949: 95).

ლ. ფირალიშვილის მოსაზრებას, ევროპისგან განსხვავებით, საქართველოში სულუგუნის დამზადების არქაულობაზე ამაგრებს ბულგარელი ავტორი ხრისტო ვაკასარელსკიც. ავტორი ყველის ამ სახეობის მსგავსებას იმ გარემოებით ხსნის, რომ ცხვრის კულტურის მხარეში, ცენტრალურ ჰოდოპში კაშკავალის ყველი თითქმის ცნობილი არაა. ის საუბრობს ბულგარული რძის პროდუქტების დამუშავების ლექსიკაზე, რომლის უმრავლესობას (60 %) თურქულ, ნაწილს კი ბერძნულ და იტალიურ წარმოშობისად მიიჩნევს, რასაც ბულგარული და თურქი ხალხის ხუთსაუკუნოვანი თანაცხოვრებით ხსნის, რითაც ჩვენ შეიძლება სესხებადობის მიახლოებით მარშრუტზეც გვექონდეს მინიშნება (ფირალიშვილი 1951: 141).

საბას მიხედვით, სულუგუნი გადაზელილი ბრტყელი ყველია (სს ორბელიანი 1991: 116). ნ. თოფურია მის ეტიმოლოგიას, სავარაუდოდ, ქართულ „სველ“ და მეგრულ „გირ-ს“ უკავშირებს (თოფურია 1964: 58).

სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოთქმულია მოსაზრება, რომ ეს ფორმა ქართველურ ენებში შემოსულია ოსური ენიდან. აბაევის მიხედვით, ქართული (დასავლური თქმა)

სულუგუნი // სულგუნი ყველის სახეობაა და მას ოსური (დიგორული ფორმა) sulugun (cixt) ყველით ხსნის. sulu + ფორმანტი gun (Абаев 1956: 430).

მეგრულში სულუგუნის სინონიმთა სიმრავლე და აგრეთვე ის გარემოება, რომ ყველის ეს სახეობა, გადაზელილი ყველი ოსეთში არ მზადდება, თითქოს, ერთი შხედვით, საექვოს ხდის ტერმინის სესხებადობას, მაგრამ თუ გავითვალისწინებთ იმ ფაქტს, რომ ყველა ქვეყანაში ყველის ასორტიმენტი შედგება როგორც ორიგინალური ასევე ნასესხები სახეობებისაგან და ზოგან ტექნოლოგიის, ზოგან კი ტერმინოლოგიის სესხება ხდება,

აღბათ, გვერდს ვერ ავუვლით, გავრცელებულ თვალსაზრისს მის ოსურ წარმომავლობაზე. ხოლო, რაც შეეხება, სულუგუნის სინონიმებს – **სელეგინი // სილოგინი // სიდეგინი** – მათ მეგრულ-ქანურ კილოკავებს შორის ხმოვანმონაცვლეობით ხსნიან (ქლენტი 1953: 45).

**გებჯალია ცვალი.** სამეგრელოში ცნობილია გადაზელილი ყველის საკმაზიანი სახეობა პიტნით გადაზელილი ყველი – **გებჯალაფირი ცვალი**, რომლის ტექნოლოგიაც სულუგუნის დამზადების იდენტურია.

ცხელი წყლადან ამოღებულ კარგად დაზელილ და გაბრტყელებულ მასას ადებენ სატენს – დანაყილ ნიორს, მარილსა და პიტნას. სასურველ ფორმებად დახვეულ კვერეულს სატენს გარეთაც წაუსვამენ და რძეს ან მაწონს უსხამენ.

ყველის ამ სახეობის აღმნიშვნელ ფორმაში საზღვრულად ყველის შესატყვისი მეგრული ცვალია გამოყენებული, მსაზღვრელად კი რძის აღმნიშვნელი **ბჟა**დან ნაწარმოები ნამყო დროის მიმღეობა **გებჯალაფირი**. ზოგან საზღვრული ჩავარდნილია და გვხვდება მხოლოდ **გებჯალია**.

პიტნით გადაზელილი ყველი აფხაზეთში ашвчәпан ашвчәшв-ითა და, აგრეთვე, ქართულიდან ნასესხები აგაბჯალას სახელითაა ცნობილი (Накашидзе 1896: 59).

სამეგრელოში გვხვდება პიტნის საკმაზიანი დაფშვნილი ახალი ყველი **ფუჩხოლია // ჩინჩოლია ცვალი**. ია დერივატით გაფორმებული მსაზღვრელები **ფუჩხოლ-უა, ჩინჩოლ-უა** ქართულად „დაფშვნას“ ნიშნავს (ლომთათიძე 1999: 25).

ამრიგად, დიდია რძის პროდუქტების ხვედრითი წილი სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში და, შესაბამისად, მდიდარია სამეურნეო ემპირიული გამოცდილებაც, რომელიც ედო საფუძლად მაღალხარისხოვანი ყველის დამზადების ტექნოლოგიურ მრავალფეროვნებას და ყველის ასორტიმენტის მრავალგვარობას. მიუხედავად თანამედროვე ტექნოლოგიური

მიღწევებისა კვების მრეწველობის დარგში, აქტუალობას არ კარგავს მესაქონლური მეურნეობის ეკოპროდუქტები და მეურნეთა გამოცდილების გაზიარება.

### ლიტერატურა:

- Абаев В, Осетинский язык и фольклор М.Л, 1949,
- Абаев В, О некоторых осетинских элементах в грузинском языке. Труды института языкознания, АН СССР, Т. V, М., 1956.
- Абаев В, Историко-этимологический словарь осетинского языка, Т. III.
- ი. აბულაძე, ჭანურ-მეგრულ-ქართული ლექსიკონი, თბ., 1938.Калантаров А. Молочное хозяйство, молоко и молочные продукты, М., 1991
- Андроников И, Молочное хозяйство. СМИБГКЗК, Т, V, Тифлис, 1888.
- ვ. ბარდაველიძე, ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953.მ. ბუკია, მეგრულის დარგობრივი ლექსიკიდან. ივ. ჯავახიშვილის სახ. სახელმწიფო უნივერსიტეტისა და თსუ ფილიალების ფილოლოგიის ფაკულტეტთა სესიის მუშაობის გეგმა და მასალები, თბილისი-ახალციხე, 2000.
- Бжания Ц., Из истории хозяйства и культуры Абхазов, Сухуми, 1981.
- Dynare D, Milchprodukte bei der Ruminien – Uiezzucht und Hiertenleben in Osterreich. Budapest, 1969.
- Christo Vakasarelski. Milchverarbeitung und milchprodukte bei der Bulgarien. Uiezzucht und hiertenleben in Osterreich, Budapest, 1969.
- ბ. თოფურია, რძის პროდუქტები საქართველოში. რძის დამზადების ხალხური წესები სამეგრელოში. ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფა და მატერიალური კულტურა. თბ., 1964.
- ბ. თოფურია, იმერული ყველის დამზადების ხალხური ტექნოლოგია, მსე, XIX, თბ, 1979;Накашидзе Е. О состоянии молочного хозяйства в Кутаисской губернии, КСХ, 145, 1896.
- ბ. კვარაცხელია, ყველის დამზადების ტექნოლოგიიდან დასავლეთ საქართველოში, კვეთი // ნაწი. გორის სახელმწიფო უნივერსიტეტის შრომათა კრებული, I. ისტორიის სერია. 2001.
- Lasco Reszo Kovagi, Tradizionale wirtschafi in Hungarn. Viezzucht und hiertenleben in Osterreich, Budapest, 1969.ს. მაკალათია, სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, 1941

ქ. ლომთათიძე, აფხაზურსა და ქართველურ ენებში არსებული ზოგი საერთო ფუძის ნასესხებობის მიმართებისათვის. ჩიქობავას საკითხავები, X, თბ., 1999. Мачабели В, скотоводство. МИЭБГКЗК, Т. V, Тифлис, 1887ს. ს. ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, ტ. I. თბ., 1991., ტ. II, 1993.

Желтова А., Технология молока и молочных продуктов. М., 1848.

ს. ჟღენტი ჭანურ-მეგრულის გრამატიკა, თბ., 1953. ლ. ფირალიშვილი, სულუგუნის კეთება ცხვრის რძიდან. საქართველოს ზოოვეტერინალური ინსტიტუტის შრომათა კრებული, ტ. VII, თბ., 1951.

შინამრეწველობის მასალები, Флеищман Молоко и молочное дело, Вологда-Москва, 1927.

არნ. ჩიქობავა, სახელის ფუძის უძველესი აგებულება ქართველურ ენებში, თბ., 1942.

თ. ცაგარეიშვილი, მესაქონლეობის ისტორიისათვის საქართველოში. ქვემო ქართლის მონაცემების მიხედვით, თბ., 1987.

Читаия Г. К вопросу о происхождении Абхазских паходных орудии. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე, ტ. II, #3, თბ., 1949.

ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. IV, ნაწ. I, თბ. 1986.

ფ. ჰენრიხი, ზ. სარჯველაძე, ქართველურ ენათა ეტიმოლოგიური ლექსიკონი, თბ., 1990.