

დღეს, გლობალიზაციის ეპოქაში აუცილებელია საუკუნოვანი ტრადიციების, წესების შენარჩუნება და დაცვა. განსაკუთრებით ისეთი პატარა ერებისთვის, როგორც ქართველი ხალხია. საქართველოს ერთ-ერთი კუთხის - თუშეთის თვითმყოფადობა და ადგილობრივი ტრადიციები სერიოზული საფრთხის წინაშე დგას. მათი დაკარგვა შეეხება თითოეულ ჩვენთაგანს და მომავალ თაობებსაც.

თუშეთი საქართველოს ერთ-ერთი მაღალმთიანი რეგიონია. იგი მოქცეულია კავკასიონის წყალგამყოფ ქედებს შორის, რომელიც გამოირჩევა ჰაერის ზომიერი სინოტივით, მზის ნათების დიდი ხანგრძლივობით, სუსტი ქარებით, ზომიერი ტემპერატურით, ულტრაიისფერი სხივების სიმდიდრით, ფიჭვის ტყის დიდი მასივებით.



თუშეთი გამორჩეულია თავისი ხელუხლებელი ბუნებით, მთის ფერდობებზე გაშენებული ულამაზესი სოფლებით, რომლებიც ტრადიციული კოშკებითა და ხის აივნებითაა შემკული. თუშეთი რთულად მისასვლელი რეგიონია, მისკენ მიმავალი საავტომობილო გზა ხშირად მხოლოდ ორი თვის მანძილზეა ღია.

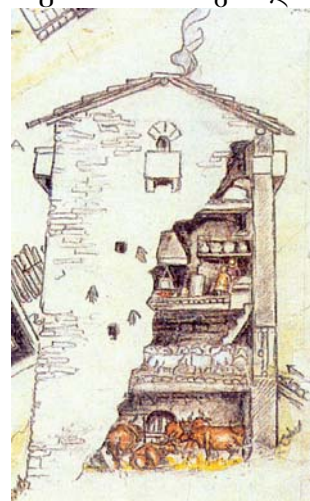
თუშები პირველად იხსენებიან II საუკუნეში (ბერძენი გეოგრაფი კლავდიუს პტოლემე) „ტუსკების“ სახელწოდებით. აღსანიშნავია, რომ ამ რეგიონში გვაროვნული წყობილების ფორმის ნაშთები დღემდეა შემორჩენილი.

თემური წყობილების დროს ციხე იყო ადამიანის საიმედო თავშესაფარი, სადაც მტრის შემოსევისას თუში თავისი საქონელ-დოვლათითურთ იხიზნებოდა. ნაგებობის კონსტრუქციაზე და არქიტექტურულ ფორმაზე იგრძნობა, რომ ამ მხარეში წამყვანი ადგილი ეკავა მესაქონლეობას.

აღპური იალაღებით მდიდარი თუშეთი მეცხვარეობის მთავარ ბაზას წარმოადგენს. ერთ-ერთი მთავარი პირობა მესაქონლეობის შენარჩუნებისა არის ის, რომ ამ რეგიონს აქვს როგორც ზამთრის, ისე ზაფხულის საძოვრები. თუშების მომთაბარეობაც მეცხვარეობასთან არის დაკავშირებული.



მეცხვარეობა თუშეთში უხსოვარი დროიდან ყალიბდებოდა და ქმნიდა საკუთარ დამახასიათებელ ნიშნებს: ხანგრძლივი გადარჩევა-შერჩევის შედეგად მიიღეს ადგილობრივი ჯიში-



„თუშური ცხვარი“.

„თუშური ცხვარი“ –ეს არის ძველკოლხური ნაზმატყელიანი ცხვარი, მისი არსებობის ფაქტს ადასტურებს ქართული საეკლესიო კომპლექსების (რუის-ურბნისი, ნეკრესი, სამება, ოთხთვალდი, ველისციხე, ხირსი, წმინდა გიორგი და სხვა) ფრესკებზე გამოსახული თუშური ცხვარი - ვერძები. დღეობებზე შესაწირავი მსხვერპლი ცხვარი იყო. ეს ტრადიცია დღემდე შემორჩენილია ხალხში.



„თუშური“ ცხვარი ვიზუალურად ძალიან მიმზიდველია: აქვს განიერი მკერდი, წელის არეში ძალიან ცხიმია, უკანა ნაწილს ცხიმკუდა ამშვენებს, მოძრაობაში, გადარეკვაში მეტად მკვირცხელი და ფხიზელია, სწრაფად რეაგირებს სტიქიურ მოვლენებზე, მოკლე დროში კმაყოფილდება ბალახის ძოვით და იცოხნის სწრაფად. ის ყველაზე გამძლე ჯიშია და ადვილად იტანს შორს მგზავრობას, უძლებს აგრეთვე შიმშილს და წყურვილს. ცხვრის ნაჭარბი ცხიმი მიდის ღუმაში და ამიტომ მისი ხორცი ზომიერად ცხიმია. მისი მატყლი გრეხვის და გაჭიმვის გამძლეობით გამოირჩევა. შეღებვის და ბზინვარების თვალსაზრისით ბადალი არ ჰყავს. ამ მატყლის თავისებურებაა, რომ მის გრძელ ბოჭკოში არის ღრუ, რომელიც თერმორეგულატორია. ხელით დამუშავებისას ბოჭკოს მთლიანობა შენარჩუნებულია, ნესტი გროვდება ამ ღრუში, ამიტომაც მისგან დამზადებულ ტანსაცმელს აქვს განსაკუთრებული თვისებები (სიცხე, სიცივე, სინესტისგან დაცვა), რის გარეშეც წარმოუდგენელია მეცხვარის გარემოსთან შეგუება.

იმისათვის რომ ცხვარმა განსაკუთრებული ხარისხის პროდუქცია მოგვცეს, საჭიროა მისი განსაკუთრებული ბალახით („ფაფანაგა“) კვება, რომელიც მხოლოდ თუშეთის ზოგიერთ ხევში ხარობს. ამ ბალახის გავრცელება ვერ შეძლეს ახლომდებარე რაიონებშიც კი. ამ ნამიკრეფია ბალახის ფოთლები ისეა მიწყობილი, რომ ღამით დაგროვილ ნამს ინარჩუნებს და დაბლა არ მიედინება, გარემოში ნარჩუნდება ნესტი და ნიადაგიც არ ივსება.

ბალახი „ფაფანაგა“- გადაშენების წინაშეა, ამის მიზეზია სარეველა ნარის გავრცელება, ამ სარეველას ეტანება მხოლოდ თუშური ცხენი, რომელიც ასევე გადაშენების გზაზეა.

საუკუნეების განმავლობაში მიღებული გამოცდილების შედეგად თუშებმა



შეიმუშავეს და დანერგეს ცხვრის მეურნეობაში „თუშური ყველის“ საუკეთესო ხალხური ტექნოლოგია. მსგავსი ხარისხის ყველის წარმოება ვერსად ვერ მოხერხდა, ამის მთავარი მიზეზია თუშეთის მიკროკლიმატი. მისი ცხიმოვანება შვეიცარულზე მაღლა დგას, ცხიმი 35.88%-ს შეადგენს. თუში ყველის დასამზადებლად საჭიროებდა გარკვეულ საგნებსა და ნივთებს: თხის ძაფით ამოკერილი ტილოს ტომარა, წნელისაგან მოწნილი გოდორი,

ერთი კოდი, ცხვრის საწველად რამდენიმე კასრი და დამუშავებული ცხვრის გუდა (ცხვრის გაკრეჭილი დამუშავებული ტყავია, რომელსაც კისრის წინა ერთი ფეხის მხარეს მაგრად კრავენ, შემდეგ ამოაბრუნებენ და ტყავის ერთ ფეხს გარეთ გამოიტანენ, რათა ყველის ჩაღების და პირის მოკერის შემდეგ გუდა გაიბეროს). სანამ წველა დაიწყებოდა, თუში კოდზე დადგამდა გოდორს, მასში ჩაღებდა „ჭინჭარს“, მის ზემოდან „ჭინჭრის დედას“, შემდეგ გამხმარ ბალახს, მასზე დადებდნენ ტილოს ტომარას, რომელშიც გასაწურად ისხმებოდა კასრებში მოწველილი რძე. ის იფილტრებოდა და ჩადიოდა კოდში. ცხვარი სწრაფად უნდა მოწველილიყო, (რძის ტემპერატურა უნდა იყოს შენარჩუნებული იმ ტემპერატურაზე რაც ჯიქანშია) რომ რძეს თავისი სითბო შეენარჩუნებინა. წველა რომ დამთავრდებოდა, კოდში ჩაწურულ რძეში ჩაასხამდნენ წყალში გახსნილ ნელ-თბილ დვრიტას (ბალახუჭმელი ბატკნის კუჭი), მოურევდნენ და რძე რომ არ გაციებულიყო, დააფარებდნენ ნაბდებს. ნახევარი საათის შემდეგ აიჭრებოდა, დაილექებოდა და წარმოიქმნებოდა „დელამო“ (აჭრილი მასა). მას დაჭრიდნენ, ჩაღებდნენ ზემოთ აღნიშნულ ტილოებში, შემდეგ ფიცარზე გაწურავდნენ, მისცემდნენ ყველის ფორმას და დააღაგებდნენ სიპ ქვაზე, რომ სითხე

ჩამოწურულიყო. შემდეგ ამ ყველს ცხვრის გუდაში ჩადებდნენ, მარილს ჩაყრიდნენ და ერთი მეორეზე ჩააწყობდნენ. გუდას გაბერავდნენ და ზედ ნაბადს დააფარებდნენ, ყოველ საათში ყველს გვერდს უცვლიდნენ. გუდის საშუალებით ყველს უნარჩუნდება სისველე, ტემპერატურა. გუდის დამსახურებაა ისიც, რომ სინათლე ვერ აღწევს მასში და ადვილად და სწრაფად მრავლდება ყველის დამწიფებისთვის აუცილებელი სოკოები. ჰოლანდიელებისგან განსხვავებით „დელამოს“ არ ადუღებენ, რაც იწვევს შრატის ბოლომდე განდევნას. თემეთში კი სიმუავე ყველს უნდა შერჩეს გარკვეული დოზით. ეს პროცესი კი აქ ხდება ნელ-ნელა, ბუნებრივად გუდის და მარილის დახმარებით.

საუკუნების განმავლობაში თუშმა შექლო ისეთი მარილის მოყრის ტექნოლოგიის შემუშავება, რომლის დროსაც ხდება დუღილის პროცესის განელება და მიიღება თვლიანი და თხელკანიანი ყველი. საყურადღებოა, რომ ყველის დამწიფების საუკეთესო პირობებია თუშეთში, რათა დაცული იქნას მისი დამახასიათებელი თავისებურებანი. თუშური ყველის კეთების პროცესი მეტად შრომატევადია. თუში ცხვრის წველის დაწყობიდან ყველის გუდაში ჩადებამდე შეუნელებლად შრომობს.



გუდის ცხვრის ყველი დიდი პოპულარობით სარგებლობს საქართველოში და. როგორც უკვე ზემოთ აღვნიშნეთ, ამ ყველის გამოყვანა საკმაოდ შრომატევადია და დიდ ძალისხმევას მოითხოვს. ბოლო პერიოდში გუდის ყველის გამოყვანის ტექნოლოგიის გამარტივების მიზნით ყველს ცხვრის ტყავის ნაცვლად პოლიეთილენში ამზადებდნენ. ეს კი დაუშვებელია, გამოიწვევს ყველის გემური თვისებების დაკარგვას. ეს ყველი იმიტომ არის განსაკუთრებული, რომ მხოლოდ

თუშური ცხვრის გუდის ტყავში მზადდება, რაც გამაორჩევს მას სხვა ქვეყნებში დამზადებული ყველისაგან. ამ ტექნოლოგიის მდგრადობის შენარჩუნების მიზნით ქვემო ალვანში ჩამოყალიბდა ასოციაცია “თუშური ტრადიციების მდგრადი განვითარება”, რომლის ეგიდითაც გაიხსნა ყველის დამფასოვებელი მინი საწარმო, სადაც ფასოვდება მხოლოდ ტრადიციული წესით დამზადებული თუშური გუდის ყველი. ამ საწარმოს მეშვეობით თუშური გუდის ყველი პირველად მოხდა სუპერმარკეტების ქსელში და უფრო ხელმისაწვდომი გახდა მომხმარებლისათვის.

საწარმოს მიზანი არ არის მხოლოდ თუშური ყველის დაფასოვება, რეალიზაცია და ქვემო ალვანის მეცხვარეების ეკონომიკური დონის გაუმჯობესება. მისი მიზანია აგრეთვე საუკუნეებით გამოიმუშავებული და გადარჩენილი თუშური ადათ – წესების და ტრადიციების დაცვა და შენარჩუნება, რომლებიც მჭიდროთაა დაკავშირებული გუდის ყველის წარმოებასთან და მეცხვარეობასთან.

