

## ქართული პურის ისტორია

### მალხაზ დოლიძე

საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის აგროინჟინერიის დეპარტამენტი, თბილისი,  
საქართველო.

E-mail: malxazdolidze@gmail.com

საქართველო ხორბლის კულტურის მოშენებისა და პურის ცხობის ერთ-ერთი უძველესი კერაა. შეიძლება ითქვას, რომ ჩვენთან, როგორც არსად, პური უმთავრეს საკვებ პროდუქტს წარმოადგენს. მან საუკუნეთა განმავლობაში საკულტო დატვირთვაც კი მიიღო. ქრისტიანული ტრადიციით პური და ღვინო ზიარებისას სიმბოლურად მაცხოვრის სისხლსა და ხორცს განასახიერებს. ამიტომაც, როგორც ქართული ქვეყნის ღვინოს აქვს მიკუთვნებული კულტურული მემკვიდრეობის სტატუსი, მიმჩნია, რომ ასეთივე უნდა მიეკუთვნოს ქართულ პურს.

მემატიანე აღწერს საქართველოში პურისა და ბურღულეულის პროდუქტებისაგან სხვადასხვა ფაფისა და გამომცხვარი პურის ნაირსახეობის წარმოებას. ქართველი კაცი ჯერ კიდევ მაშინ ფართოდ მოიხმარდა და დღემდე ტრადიციულ ისეთი სახის გამომცხვარ პურს, როგორცაა: ლავაში, შოთი მესხური, კოლხური, ლაზური, “დედას პური”, კვერი და სხვა. მსოფიოში ძალიან ცოტაა ისეთი ქვეყანა, სადაც ტრადიციულობა და კუთხურობა გამოხატულია კვების პროდუქტების წარმოებაში. ქრისტიანულ სამყაროში ისეთი სახელწოდება როგორც „ბეთლემია“, პურის სახლს ნიშნავს.

საინტერესო

პარალელურია

საქართველოშიც, სადაც პური ოდითგანვე მოჰყავდათ. ცნობილია ქართული ენდემური ხორბლის ჯიშები, რომელთა სამშობლოც საქართველოა. მადლიანი მიწა, რაზედაც მეცნიერული კვლევები და არქეოლოგიური ფაქტები მეტყველებენ. იგი კულტურული მეცნიერების ბიბლიოთეკად ითვლება, რომელიც საუკუნეების განმავლობაში, ქართველი კაცის შრომით შეიქმნა. ხორბლის ჯიშში „დიკა“ იზრდებოდა და მოჰყავდათ როგორც მთაში, სვანეთში, ასევე ბარში, კახეთში. ასევე ენდემურია ცნობილი „შავფხა“, „დოლი“, „ზანდური“, „წითელი დოლი“, „ასლი“, „თავთუხი“, „ქონდარა ხორბალი“, „მანობელა“ და ფეტენაირი კულტურები: ღომი, ღომის ღომი, სელი, ფეტვი. ქართულ ტოპონიმიკაში გვხვდება (თრიალეთში) „თორნის წყალი“. ეს ხომ სიწმინდის ნიშანია, რომელიც სოფელ ჯიაგარაშენში ჩამოედინება. ცნობილია ქართული გამოთქმაც „ქრისტეს პური“, „ქრისტეს წყალი“, „საწესო პური“, რომ აღარაფერი ვთქვათ ისეთ გვარებზე, რომელიც დაკავშირებულია პურის მოყვანასა და წარმოებასთან - ხორბალაძე, ცომაია, ხაბაზაშვილი, დოლაბერიძე, დოლიძე, ხაბაზი და სხვა. ქართველი ადამიანი პურს ოჯახისა და ქვეყნის ძლიერების სიმბოლოდ თვლიდა და უძღვნიდა ღოცვას, მას მიიჩნევდა სიცოცხლის სიმბოლოდ. ქართულ „მრავალჟამიერში“ სწორედ პურის მადლს უძღვნის ქართველი კაცი, ხოლო ყვარლელი პოეტი ნინია დურუჯელი შესანიშნავად ეფერება პურს:

*პურია ჩვენი დედა და მამა,*

*პურის გარეშე ნეტავ რა თქმულა,*

*დედა ლხინის და დედა ტირილის,*

*პურ-ღვინო არის სიტყვა ქართულად.*

დრომ შემოგვიანახა და დღესაც შემორჩა შესანიშნავი წესები და ტრადიციები ხნულიდან დაწყებული პურის მოყვანა – გადამუშავებასა და პურის ცხობამდე. ამ წერილში სწორედ ეს საინტერესო საკითხები გვინდა წარმოგიდგინოთ. მიწის გუთნით დამუშავება – მოხვნა ხარებით, კამეჩით, ვირით, ცხენებით ხორციელდებოდა. პირველი ხნულის გავლენას სოფლის უხუცესს ანდობდნენ, რომელიც ხარებს სანთელს (სამ სანთელს) გაუკეთებდა რქებზე, მოილოცებოდა და ხარს, სანამ ხვნას შეუდგებოდა, შუბლზე კვერცხს მიახლიდა (კვერცხი ხომ სიცოცხლის სიმბოლოდ მოიაზრებოდა),

გაიყვანდა პირველ ხნულს და ამით იწყებოდა ხენა-თესვის სამუშაოები. საქართველოს ისტორიულად თავისი სამყოფი ხორბალი მოჰყავდა. მოყვანილ ხორბალს „კალოზე“ კევრით ლეწავდნენ. ხორბალი იფქებოდა წყლის წისქვილზე. ქვას, რომელსაც საფთქავად იყენებდნენ, „დოლაბს“ ეძახდნენ, დროთა გამნავლობაში ამ ქვას წმინდად რომ დაეფქვა, მოკოდვას უკეთებდნენ, ანუ ხორბლისთვის პირი რომ კარგად მოეკიდა. ასეთი სახის დაფქვილი ფქვილი ნატურალურია და შესანიშნავი სურნელი და გემო აქვს. ტყუილად კი არ უთქვამს ქართველ კაცს:

***პური ქართლისა, ღვინო კახისა, ყველი თუშისა, ერბო ფშავისა.***

დღეს საქართველოს სოფლებში წყლის წისქვილები შემორჩენილია, სადაც უმეტესად სიმინდი იფქვევა, როგორც დასავლეთ, ასევე აღმოსავლეთ საქართველოში, იქ სადაც მდინარეები მოედინება, წყლის არხებსა და საგუბარებს აწყობდნენ და ასევე აშენებდნენ წყლის წისქვილებს. საინტერესოა ცნობილი ქართული პოეტი და მოაზროვნე დავით გურამიშვილის 1734 წელს მიწერილი წერილი ვახტანგისადმი, სადაც საინტერესო წყლის წისქვილის მთელ პროექტს სთავაზობს განსახორციელებლად; იგი წერს:

***“ეს წყლის ამამაღლებელი და წისქვილი თუმცა მოვიგონე და დაეხაზე. ჯერ არსად არის გამოცხადებული ჩემი უძღურებით და ხელმოკლეობით. და ჩემს ნათქვამს ლექსის წიგნში ჩამიტანებია. და ეს წიგნი ქართლ-კახეთის მეპატრონის მეფის ირაკლის ძის მირიანისათვის მიმირთმევია და იმას შევხვეწნივარ, რომ საცა ალაგი იყოს, იმან გამოაცხადოს.***

***ენიაზ დავით გურამოვი, ხელს ვაწერ”.***

წერილს ახლავს ლექსიც:

***“ღმერთო მაჩვენე ყანები,  
ამ სარწყავთ მონაყვანები;  
ღმერთო დამასწარ ზაფხულსა,  
ფქვილს ამ წისქვილზე დაფქულსა.”***

ხოლო ილია ჭავჭავაძე ამის გამო აღტაცებით მიმართავს დავითს:

***„შენ ჩემო წინამორბედო უძვირფასესო პაპავ,  
შენის ცრემლებით მოვხარშე  
ჩემი გრძნობების ფაფაო “***

ქართული პურის ცომს გამოცხობის წინა დღეს ზელავდნენ. ფქვილში წყალსა და მარილს, ასევე საფუვრად დამუშავებულ ცომს ანდა სვიის ნაყენს ან მაწონს და მაწვნის დოს ან ქართული ფლორის (სხვადასხვა კუთხეში) დამამუშავებლებს ურევდნენ. ცომის გასაფუებლად მოხელილ ცომს დოლბანდს გადააფარებდნენ სითბოსთვის, რათა გამოსაცხობად მომწიფებულყო. მეორე დღით თონეს შეშით გაახურებდნენ. ნაცრის მიღების შემდგომ მარილიან ნაჭერს ან მარილით გაჟღენთილ ფუნჯს გახურებულ თონეს, აგურებზე ან კერამიკაზე წაუსვავდნენ, იმდენს, რამდენსაც შეიწოვდა, ამის შემდგომ დანაწილებულ ცომს ულუფებად სასურველ ფორმას აძლევდნენ, შოთი და ლავაში ნებისმიერი ფორმით, პური კი ვერტიკალურ მდგომარეობაში ცხვებოდა.

ქართული თონე წარმოადგენდა ბრტყელ აგურით ნაშენებ ან კერამიკულ გადაჭრილი ქვევრის ფორმის ზედაპირს, რომელიც მიწაზე შენდებოდა ან იდებოდა, იზლაციისთვის, სითბო რომ შეენახა, წნელითა და თიხით ათბუნებდნენ. ენერჯის წყაროდ ძირითადად შეშას იყენებდნენ. შემდეგ დანაწევრებულ ცომს სასურველ ფორმას მისცემდნენ, ქორწილისა და მგზავრობისას შოთს აცხობდნენ (ე.წ. დედას პურს), ჭირის სუფრაზე თხელ მრგვალ ლავაშს, მეომრებს პატარა შოთებს უმზადებდნენ ხურჯინში ჩასადებად, საერთოდ პურს აცხობდნენ კვირაში ერთხელ და ეს პური ინარჩუნებდა სირბილეს და გემოს. გამომცხვარ პურს ბელელში და სკივრში, ან ხონჩაზე ინახავდნენ.

საინტერესოა ქართული პურისა და ქართული ცხობის ისტორია. აუცილებლად მინდა გავისხენო ის ფაქტი, რომ 1865 წლიდან თბილისში არსებობდა თბილისელ მეპურეთა გაერთიანება, რომლის თავკაცი გახლდათ რაჭველი კაცი, რაჭის მაღალმთიან სოფლიდან (მუხლი) სოფრომ ვარაზი (ვარაზიშვილი) (სურ. 1). თბილისელ მეპურეთა უსტაბაში შესანიშნავი ვაჟკაცი და მაღალი ზნეობის პიროვნება, ცნობილი

მეცნიერის (შემდგომში) ვასილ ვარაზის მამა, რომელიც 30 – იან წლებში თავისი ნაშრომით “ტროპიკული დაავადებების მეურნალი” წარდგენილი იყო ნობელის პრემიაზე. ასევე საზოგადოებისთვის ცნობილია მისი შვილი ავთო ვარაზი. მემატთანემ შემოგვინახა 1865 წელს გადაღებული ფოტო (სურ. 2.), სადაც თბილისელი მეპურეები თავისი დროშით ერთად არიან გადაღებული, სოფრომ ვარაზი ამ ფოტოში ცენტრშია.

საქართველოს კუთხეების მიხედვით, განსაკუთრებით ეს ისტორია, წესჩვეულებები საშობაო რიტუალებიდანაა ცნობილი, გურიაში შობას (კალანდობას) მრავალწლოვან უძახიან, სამეგრელოში ქრისტეს საღამოს, კახეთში ცხრაწვენას, რაჭა-ლეჩხუმში და სვანეთში ჭანტილობას. ეს დღეები უქმედ ითვლებოდა, განსაკუთრებით ქალებისთვის არ შეიძლებოდა კერვა, ქსოვა და სხვა ხელსაქმე.



სურ. 1. თბილისელ მეპურეთა უსტაბაში (ხელმძღვანელი) სოფრომ ვარაზი (ვარაზიშვილი), 1865 წელი.



სურ. 2. თბილისელ მეპურეთა გაერთიანების წევრები, მეორე რიგში მარცხნიდან მეხუთე - თბილისელ მეპურეთა უსტაბაში (ხელმძღვანელი) სოფრომ ვარაზი (ვარაზიშვილი), 1865 წელი.

კახეთში, როგორც ისტორიული წყაროები იუწყებოდა და საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში (განსაკუთრებით შობის სუფრაზე) საუკეთესო ხორბლის ფქვილიდან ცხვებოდა ქაღები, საშობაო სუფრაზე აუცილებლად უნდა ყოფილიყო პური და ღვინო, ქათამი, ინდაური, საკლავი ხორცი, თხილ-კაკალი.

ოდითგანვე ქართველები პურს არ აძველებდნენ და მისგან პურის გემრიელ ხარხოს ამზადებდნენ (ხმელი პური, ხახვი, წყალი, კვერცხი, ქონი ან ერბო, მარილი). მადის მოსამატებლად ყუათიანობისა და გემური თვისებების გასაუმჯობესებლად წყურვილის მოსაკლავად ოდითგანვე მიირთმევდნენ ღვინოში ამოვლებულ პურს „ბოლღინოს“. ქართულ პურზე დანის მიკარება ითვლებოდა ცოდვად, მას ხელით ტეხავდნენ.

ლენხუმში აცხობდნენ სამ პატარა ჯვარდასმულ კვერს. ოჯახის უფროსი ქალი დალოცავდა ოჯახს და პირუტყვს, ჯანმრთელობას უსურვებდა ოჯახის ყველა წევრს. გურიაში აცხობდნენ ღვეზელებს, რომელსაც საწესო პურს უწოდებდნენ. იგი ნახევარმთვარის ფორმის იყო, ცხვებოდა ხორბლის ფქვილისგან, შიგნით ურთავდნენ ყველსა და გამომშრალ კვერცხებს, რომელიც მთელი ან შუაზე გაჭრილი იდებოდა, ღვეზელი იმდენი ცხვებოდა, რამდენი წვერიც იყო ჯამში.

იმერეთში, გურიასა და სამეგრელოში პურთან ერთად ჭადს, ელარჯს, ღომს მიირთმევდნენ. მესხეთში პირველი პური იყო თუთის ბაქმაზითა და დათლილი ნიგვზით.

საქართველოს მთიანეთში საშობაოდ სუფრისათვის აცხობდნენ ქაღებს, მოხევეები ქადისთვის ზელდნენ საფურნიან ტკბილ ცომს, რომელსაც კვერცხსა და ერბოს უმატებდნენ, ცომის ზელვა მთელი რიტუალი იყო – ქადის გული მზადდებოდა ერბოში მოხარშული ფქვილისგან – სამცხე-ჯავახეთში აცხობდნენ ქაღებს, ცომს კარაქს უსმევდნენ და რამდენჯერმე კეცავდნენ და აბრტყელებდნენ. ფშავსა და ხევსურეთში ღვინო არ არსებობდა ხინკლის გარაშე, იხარშებოდა ლუდი, იხდებოდა არაყი, ცხვებოდა კვერები (საკუთარი მოწეული ხორბლის ფქვილით), სვანეთში საშობაო სუფრაზე აუცილებლად უნდა ყოფილიყო კუბდარი, ფეტვრა, რომელსაც ყველთან ერთად ურევდნენ დაფქვილ კანაფს, ამზადებდნენ ჭვიშტარს. ტრადიციულად, სუფრაზე უნდა ყოფილიყო ხბოს და დეკეულის ბეჭი, ღორისგან კი კუპატი და ზისხორა.

აჭარაში საშობაო სუფრაზე აუცილებლად უნდა ყოფილიყო ფახლავა და აჩმა, ოთახის ოთხივე კუთხეში ბარაქისათვის მარცვალს ყრიდნენ და თან ილოცებოდნენ. სუფრაზე კი ხორბლით სავსე ჯამი იდგა.

ქართული პურის დამზადების თავისებურებაში ვლინდება კულტურული მემკვიდრეობის ღირებულება. პურის წარმოების ეროვნულ გამოცდილებაში წარმოდგენილია ეკოლოგიური სამკურნალო მხარეები, რელიგიურ-სოციალური ასპექტები. სწორედ ამით არის საინტერესო სვანური, კახური, კოლხური, ლაზური პურის დამზადების ტრადიციები, რომელიც მიივივით მოჰყვება ქართული პურის წარმოების მრავალფეროვნებას და რეცეპტებს. აღმოსავლეთ საქართველოს ბარის მოსახლეობაში დომინირებდა ხორბლის პურის მოხმარება, დასავლეთ საქართველოში ღომის და მჭადის, აღმოსავლეთის მთაში ქერისა და ჭვავის ნაზავი. მაგალითად, ხორბლისა და ფეტვის ნაზავ პურს “მჭადპურას”, ხოლო ქერისა და ხორბლის ნაზავ პურს – “ქერჭრელას” ეძახდნენ, ქერის და ჭვავის ნარევეს – “ქერსვილას”, ქერისა და ხორბალ დიკის ნარევეს – “ქერდიკას”. ხორბალში იხმარებოდა სოლონჯი, რაც სურნელებას აძლევდა, ასევე მახობელას, რომელიც არაჩვეულებრივ გემოს და ლურჯ ფერს აძლევდა პურს და გემრიელს ხდიდა პურს იმის გამო, რომ მახობელა შეიცავდა ცხიმს, რომელიც ამ მცენარეშია.

საინტერესოდ აღწერს ქართულ სუფრას ფრანგი მოგზაური ჟან შარდენი ქართლის მეფე ვახტან V- სთან XV საუკუნეში, სადაც პურის შესახებ ასე წერს: “პური მოიტანეს სამნაირი – ერთი იყო თხელი, როგორც ქაღალდი (ანუ სომხურ ლავაშს რომ ეძახიან დღეს, ეს თურმე ქართული ყოფილა და აი, დასტური), მეორე – თითის სიმსხო და პატარ – პატარა აგრეთვე დაშაქარებული პურები, ანუ ალბათ ნაზუქი. შეგახსენებთ თბილისში პურის მოედანი არსებობდა, ანუ ადგილი, სადაც თავმოყრილი იყო საცხობები, რომლებიც თბილისს აპურებდნენ (როგორც მემატთანე აღწერს მოედანზე თავმოყრილი იყო რამდენიმე საცხობი).

მე - 19 საუკუნიდან დამკვიდრდა სიახლე - ეროზული ნამცხვარი კექსი, ქიშიშით.

გერმანელმა კოლონისტებმა რომლებიც მე-19 საუკუნიდან გამოჩნდნენ თბილისში, შემოიტანეს ნიგოზიანი რულეტი, დარიჩინიანი თაფლა კეკრები, ქართული ხილით დამზადებული ლიქიორები და ნაყენები.



სურ. 3. რაულენ გამსახურდია (1911-1970), ინჟინერ კონსტრუქტორი, საქართველოს პურპროდუქტების საინჟინრო სკოლის დამაარსებელი.

დედაქალაქის გაზრდასთან ერთად ქართული პურის თონეები თბილისის თითქმის ყველა უბანში აშენდა, სადაც ძირითადად რაჭველი მცხოვრებლები მუშაობდნენ. 1960 წლიდან დაიწყო ამ კუსტარული თონეების დახურვა, ამავე დროს ქართველმა ინჟინერმა და კონსტრუქტორმა, გამომგონებელმა რაულენ გამსახურდიამ (სურ. 3) შექმნა ქართული პურის კონვეიერული ღუმელი, რომელიც აღჭურვილი იყო აგურის აკვნებით და ვერტიკალურად მოძრაობდა ამძრავით, რომელზეც ეკრობოდა ლავაშის ტიპის პური. ნებისმიერი ფორმის ღუმელები მუშაობდნენ როგორც ბუნებრივი აირის სანათურებით, ასევე ელექტროენერგიით, თუმცა საკმაოდ ენერგოტეკვადი გახლდათ და სწორედ ამიტომ დღეს მათი მუშაობა არარენტაბელურად ითვლება. მე-20 საუკუნის 20-იან წლებიდან საქართველოში უდავოდ ბევრი სიკეთე შეიქმნა. ასეთ ღუმელებს ამზადებდა თბილისის სარემონტო მექანიკური კომბინატი. ეს ღუმელები ნაციონალური ლავაშებისათვის გაიყიდა პაკისტანში, შუა აზიის ქვეყნებში, ბულგარეთში, აზერბაიჯანში, სომხეთში, საქართველოში წარმატებით მუშაობდა თბილისში, ბათუმში, რუსთავში, ჭიათურაში. კონსტრუქტორმა და ინჟინერმა რაულენ გამსახურდიამ სათავე დაუდო პურპროდუქტების ნაციონალური საინჟინრო სკოლის შექმნას. დღეს, როდესაც მთელ მსოფლიოში ენერგომატარებლებზე ფასების ზრდა აღინიშნება, პრიორიტეტი კუსტარული ტიპის ღუმელებს მიეცა, თბილისის №4 პურის ქარხნის სპეციალისტებმა - ინჟინერმა თამაზ ნავროზაშვილმა, მალხას დოლიძემ და მექანიკოსმა გიორგი რამაზაშვილმა კერამიკული სანთურა შექმნეს. ასეთი სანთურები ეკონომიკურია და მომსახურებაში მარტივი. დღეს ასეთი სანთურებით აღჭურვილ თონეებს საქართველოს მრავალ კუთხეში იხილავთ.

ერთი საინტერესო და მეტად საყურადღებო ფაქტი: პურის ცხობის საკითხებით დაინტერესდა მისი უწმინდესობა - საქართველოს პატრიარქი ილია II. სტატიის ავტორი სრულიად გაოცებული დარჩა, იმით, რომ პატრიარქი შესანიშნავად ერკვევა პურის ცხობის ნიუანსებში. როდესაც მას კითხეს, საიდან ერკვეოდა ტექნოლოგიურ ნიუანსებს, უპასუხა - *“ჩემს მშობლებს ვლადიკავკაზში ორი საცხობი ჰქონდათ და იქ ჯერ ხაშებს გამზადებდი (ცომის მოხელვის წინა სტადია), შემდგომ ცომს და ვაცხობდით. ამ სპეციალობაზე დიდი მადლი არ არსებობს, როდესაც შენს ნახელავს*

*ხალხს უბოძებ, ამიტომ ყველა მცხოვრებს მოვეუწოდებ, გაუფრთხილდნენ ხაბაზის პრესტიჟსო”.*

**ლიტერატურა.**

1. ივანე ჯავახიშვილი. საქართველოს ეკონომიკის ისტორია. 1930;
2. ვ. ვალეიკო, დ. ციციშვილი. საქართველოს პურის მრეწველობა. 1972;
3. ლ. ზვერვეი. პურის მრეწველობის ტექნოლოგია. 1970;
4. შ. ვასაკიძე. ილია ჭავჭავაძის ეკონომიკური კვლევის მეთოდოლოგია. 1999;
5. დავით გურამიშვილი. დავითიანი. 1955.
6. ჩვენი ღირსებანი. გამომცემლობა წიგნიერი. 2016;
7. ლეკიაშვილი. შენ ხარ ვენახი. 1972.

**HISTORY OF GEORGIAN BREAD**

**Malkhaz Dolidze**

Department of Agrengineering of Georgian Technical University, Tbilisi, Georgia.

E-mail: [malxazdolidze@gmail.com](mailto:malxazdolidze@gmail.com)

**Summary**

There are not many countries in the world that have endemic and aboriginal varieties of wheat and at the same time have an interesting national (tradition) history of baking, as evidenced by numerous archaeological and toponymic materials.

This article presents some interesting materials and fragments of this development. We will get acquainted with the rich traditions created according the Georgian regions related to the production of Georgian bread products.

We will get to know famous people and their views on the history of Georgian bread products, which has always been a symbol of the power of the country and its families as it is the primary foodstuff in our country to this day.