კულინარიული მოგზაურობა ქალ მეწარმეებთან

კულინარიული მოგზაურობა ქალ მეწარმეებთან

წინამდებარე პუბლიკაციის შინაარსი და მასში გამოთქმული მოსაზრებები შესაძლოა, არ გამოხატავდეს გაეროს ქალთა ორგანიზაციის, გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის, მისი რომელიმე წევრი ორგანიზაციის, ნორვეგიის საგარეო საქმეთა სამინისტროსა და ტერაბანკის ოფიციალურ პოზიციას.

პუბლიკაცია მომზადდა გაეროს ქალთა ორგანიზაციის პროექტის „კარგი მმართველობა გენდერული თანასწორობისთვის საქართველოში“ ფარგლებში ნორვეგიის საგარეო საქმეთა სამინისტროს და ტერაბანკის ფინანსური მხარდაჭერით.

Norwegian Ministry of Foreign Affairs

პუბლიკაციის მომზადებაზე მუშაობდნენ:
პუბლიკაციის ხელმძღვანელი: გვანცა ასათიანი
ტექსტების ავტორი, მწერალი: ეკატერინე ტოგონიძე
შეფ-მზარეული: მერიკო გუბელაძე
ფოტოგრაფი: ლელი ბლაგონრავოვა
რედაქტორი: რიტა ბაინდურაშვილი
რედაქტორი: ედუარდ ჰარგრივსი
თარჯიმანი: ლელა დუმბაძე
დიზაინერი: თორნიკე ლორთქიფანიძე

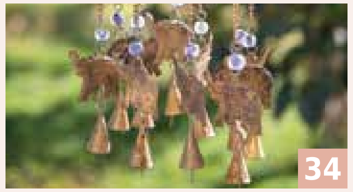
©გაეროს ქალთა ორგანიზაცია, 2022 წელი
ISBN: 978-9941-8-5015-8
ყველა უფლება დაცულია.

სარჩევი

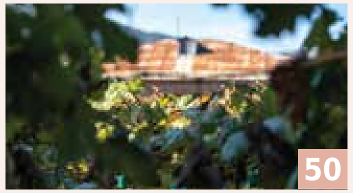
10
კახეთი, რუისპირი
საუკეთესო შეცდომა

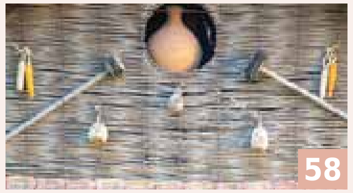
18
კახეთი, ზინობიანი
ორი ტოტი და ხუთი შეგრძნება

26
კახეთი, მელაანი
ჩაის ჭიქაში გაცოცხლებული წარსული


34
მცხეთა-მთიანეთი, არაგვისპირი
ღვინო, გასტრონომია, სიმშვიდე და თანასწორობა

42
შიდა ქართლი, ატენი
დაბრუნება


50
რაჭა, ბოსტანა
მე აქ უნდა ვიყო


58
სამეგრელო, ნაჯახეო
როცა გიყვარს, ყოველდღე აღმოაჩენ ახალს

66
იმერეთი, წყალტუბო
აღმოსავლეთი დასავლეთში

74
გურია, ლიხაური
მეწისქვილე გოგო და წისქვილის ქვა „დოლაბი“

82
გურია, აცანა
აკეთიდან ვარ – ჩემს სულშიც აკეთეა – უნდა ვაკეთო!

ძვირფასო მკითხველო,

ეს წიგნი უპირველესად იმ ადამიანებისთვისაა, რომლებიც სულ ძიებაში არიან და ცხოვრება საინტერესო მოგზაურობების გარეშე ვერ წარმოუდგენიათ. მოგზაურობების, რომლებიც აღმოჩენებსა და საინტერესო ადამიანებთან გვახვედრებს, აღგვაფრთოვანებს და უკეთესობისკენ გვცვლის.

ამ წიგნით გავაერთიანეთ იმ სოფლად მცხოვრები ქალების ამბები,რომელთა მშრომელი ხელებით, ბავშვური ენთუზიაზმითა და დიდი სიყვარულით შექმნილი ადგილები და საკვები წარუშლელ შთაბეჭდილებას გაჩუქებთ და მოგანდომებთ, თავადაც ამ ყველაფრის ნაწილად იქცეთ: დაგეგმოთ ახალი სამოგზაურო მარშრუტები, მოინახულოთ ქალების მიერ შექმნილი სასტუმროები თუ სხვა ტიპის სივრცეები, გაიცნოთ ისინი, გასინჯოთ საუცხოო ღვინოები და კერძები და ხელი შეუწყოთ მათ გაძლიერებას.

გაეროს ქალთა ორგანიზაცია, ნორვეგიის მთავრობის დახმარებით, ათ წელზე მეტია სოფლად მცხოვრები ქალების ეკონომიკური გაძლიერებისთვის მუშაობს. ეს ქალები ქვეყნის ეკონომიკის განვითარებაში უდიდეს როლს ასრულებენ, ამიტომ მათ განსაკუთრებული ყურადღება და ხელშეწყობა სჭირდებათ. ჩვენთვის სასიხარულო და დასაფასებელია, რომ ამ მიმართულებით ჩვენს ძალისხმევას ტერაბანკიც შემოუერთდა და პუბლიკაციის მომზადებაში მხარი დაგვიჭირა. გვჯერა, რომ ქალთა გაძლიერებაში, მათ თანასწორობასა და თანამედროვე, თანასწორი საზოგადოების ფორმირებაში ყველას, მათ შორის კერძო სექტორის წარმომადგენლების როლი უმნიშვნელოვანესია.

საინტერესო მოგზაურობას გისურვებთ!

გაეროს ქალთა ორგანიზაცია

კულინარიული ტური, რომელსაც ამ კრებულით გიზიარებთ, ისტორიაში მოგზაურობას ჰგავს. ეს არის წარსულსა და მომავალს შორის გადებული საიმედო ხიდი და მას ქალები აშენებენ. საშენ მასალად იყენებენ ყველაზე ძვირფასს: ქართულ ტრადიციებს, წინაპრების გამოცდილებას, ავთენტურ კულტურას, სამშობლოს სიყვარულს, საკუთარ შემართებას და მუხლჩაუხრელ შრომას; იყენებენ ფქვილსა და ღვინოს... ამ ქალების საქმიანობა ბევრად სცდება გასტრონომიას, თუმცა სტუმარ-მასპინძლობის ათ საოცარ ნიმუშს სწორედ ადგილობრივი კულინარიის განსაკუთრებული გემო აერთიანებს. ამიტომ ჩვენი მთავარი გმირების ამბებს მათივე უგემრიელესი ულუფებით მოგაწვდით. ამ რეცეპტების შთაგონებით კი შეფ-მზარეული მერიკო გუბელაძე კერძების ალტერნატიულ ვერსიებს შემოგთავაზებთ.

კულინარიულმა ტურმა, რომელიც გაეროს ქალთა ორგანიზაციამ დაგეგმა, ათი ერთმანეთზე უფრო ლამაზი ადგილი მოიცვა: სოფელი ბოსტანა რაჭაში; რუისპირი, მელაანი და ზინობიანი კახეთში; აცანა და ლიხაური გურიაში; არაგვისპირი მცხეთა-მთიანეთში; ატენი ქართლში; მარტვილი სამეგრელოში და წყალტუბო. მასპინძელ ქალებს ოთხი სხვადასხვა პროფესიის ქალი ესტუმრა და თითოეულ მათგანთან დასამახსოვრებელი დღე გაატარა. მასპინძლების საქმიანობას გაეროს ქალთა ორგანიზაციის წარმომადგენელი გვანცა ასათიანი, მწერალი ეკატერინე ტოგონიძე, შეფ-მზარეული მერიკო გუბელაძე და ფოტოგრაფი ლელი ბლაგონრაროვა გაეცნენ. ქალების პორტრეტებს სწორედ შემოქმედებითი ჯგუფის შთაბეჭდილებებით, ეკატერინე ტოგონიძის ჩანაწერებითა და ლელი ბლაგონრაროვას ფოტოებით გიამბობთ.

ეკა სალუქვაძე, ანა პაჭიკაშვილი, თაკო ჟურული, თეონა თაბორიძე, ეკა ჩიკვაიძე, თეკლა ჯანელიძე, ნინო ლოთიშვილი, ანი წიქარიშვილი, ნუცა ცისკარიშვილი და კესო მახარაძე იმ ას ქალს შორის არიან, რომლებიც გაეროს ქალთა ორგანიზაციისა და საქართველოს ფერმერთა ასოციაციის პროგრამისთვის მთელი საქართველოდან შეირჩნენ. ქალ მეწარმეთა მხარდამჭერი პროფესიული ტრენინგების შემდეგ კი მათ საგრანტო კონკურსში მონაწილეობის საშუალებაც მიეცათ.

„გრანტის მოგებამ გონება გამიხსნა, მივხვდი, კიდევ რა მჭირდება, რა არის გასაკეთებელი... ათასი ახალი იდეა მომივიდა“, – ამბობს ეკა სალუქვაძე, მეწისქვილე გოგო, რომელმაც ლიხაურში წისქვილის აღდგენით მთელი სოფლის მოსახლეობას მოჰგვარა შვება. „გრანტზე არანაკლებ მნიშვნელოვანია, თუ როგორ გვიდგანან ისინი მხარში. როცა საქმეს იწყებ და ადამიანების იმედი გაქვს, ეს დიდი ნუგეშია“, – აღნიშნავს ნუცა ცისკარიშვილი, რომელიც თბილისიდან წყალტუბოში გადავიდა და ოტია იოსელიანის საოჯახო მეურნეობას, სახლ-მუზეუმის მართვას შეუერთდა. „საგრანტო კონკურსის ბოლო ეტაპზე ჟიურის წევრებმა ერთადერთი კითხვა დამისვეს: ასე ძალიან რატომ გიყვარს მარტვილი?“ – სიცილით იხსენებს წარმოშობით იმერელი ანი წიქარიშვილი და ამ სიყვარულზე საუბრით არასდროს იღლება. „სახლიდან ცხვირი არ გამიყვია, ისე მოვიარე მსოფლიო“, – „ლაშას ეთნოსახლის“ დიასახლისი, ლია, იმ ტურისტებს გულისხმობს, რომლებიც სხვადასხვა ქვეყნიდან ჩადიან მასთან.

ესტუმრეთ ქალებს, მოუსმინეთ მათ, გასინჯეთ მათი მომზადებული კერძები, მათი დაწურული ღვინო და მიხვდებით, რომ ეს ადამიანები აჩერებენ მაღალმთიანი სტატუსის მქონე სოფლის დეპოპულაციას, ამცირებენ საქართველოდან მიგრაციას, ასაქმებენ მეზობლებს და აძლიერებენ ერთმანეთს; ღირსეულად აცნობენ ჩვენს კულტურას მსოფლიოს და ავითარებენ აგროტურიზმს; გვაახლოებენ ბუნებასთან, გვაძლევენ მაგალითს და გვავსებენ იმედით: ხიდი, რომელსაც წარსულიდან მომავლისკენ აშენებენ, მათი სიყვარულით მყარია.

საუკეთესო შეცდომა

პირველი, რაც „ჟუკა-სანოს მარანში“ შემოგვხვდა, იყო „შეცდომა“... გაშლილი ეზო, სახლზე გადმოფენილი უკრაინის დროშა, ხელგაშლილი მასპინძელი და შემდეგ ეს წარწერა... „Mistake” – სწორედ ასე ერქვა მარნის თაროზე შემოდგმულ ღვინოს – ფერადი და მხიარული ეტიკეტით.

ეს სიტყვა ნატურალისტი მეღვინის, თაკო ჟურულის ისტორიას იღბლიან რეფრენად გასდევს. მოულოდნელი სახელწოდება მოვლენათა მთელ ჯაჭვს აერთიანებს, აღიარებითი ჩვენება შემთხვევითობებზე აგებულ ამბავს გვიყვება და გვახსენებს, რომ ზოგჯერ აღმოჩენამდე სწორედ შეცდომას მივყავართ; კარგად გვაცნობს ქალს, რომელსაც არ ეშინია სიახლეებისა და ექსპერიმენტების. თაკო ჟურულმა იცის, რომ ვენახი ცოცხალი ორგანიზმია, სამი ელემენტის გადაკვეთის ადგილი: აქ ერთმანეთს მზე, მიწა და კლიმატი ხვდება. ის კი ამ შეხვედრის შემსწრე და მემატიანეა. სწორედ აქ, მის თვალწინ წყდება ღვინის ბედი, ტერუარი განაპირობებს ღვინის ხასიათს, ფერს, არომატულ სპექტრს, თუმცა დიდია ადამიანის ფაქტორი – ადამიანის, როგორც ბუნების ნამდვილი მსახურის. და თაკოც ჰარმონიულად მიჰყვება ოთხივე სეზონის ციკლს. მისთვის ღვინო საქმეზე მეტია, მეღვინეობას ბიზნესად ვერასდროს აღიქვამს და ვერც ვერავის ურჩევს.

„როგორ უნდა ვურჩიო ადამიანს მეღვინეობა? ეს შეიძლება, მხოლოდ ვუსურვო!.. და, რა თქმა უნდა, ყველას ვუსურვებ ასეთ ბედნიერ ცხოვრებას! მეღვინეობა აზროვნების წესია, ნირია, მთელი შენი ყოფაა, ეს ხარ შენ!“

თაკო ჟურული რვა წლის განმავლობაში ერთ-ერთ გამომცემლობაში რედაქტორად მუშაობდა, მხატვრულ

ადგილი:
„ჟუკა-სანოს მარანი“
კახეთი, სოფელი რუისპირი

მასპინძელი:
თაკო ჟურული

ტელეფონი:
+995 558 910368

ტექსტებს ენობრივად და სტილისტურად ასწორებდა, წიგნებს დასაბეჭდად ამზადებდა. მეღვინეობა მისთვის რაღაცით ძველ საქმიანობას წააგავს – ავტორი აქაც სხვაა, შემოქმედი ბუნებაა, რომელსაც თაკო უსმენს, უგებს, მიჰყვება და ამუშავებს, აძლევს საბოლოო სახეს; სხვებისთვის ამზადებს, რომ უკვე ბოთლში ჩამოსხმული და დაბეჭდილი ღვინო დაბეჭდილი წიგნივით გაუშვას და გააზიაროს.

„იცით, ყველაფერს თავისი დრო აქვს. ადრე, საერთოდ, არ მიზიდავდა ბუნება... როცა სკოლაში ვსწავლობდი, ექსკურსიებზე სიარულიც კი მეზარებოდა. მიწასთან

სიახლოვე ასაკმა მოიტანა და ასე დაიწყო ჩემი ტკბილი ცხოვრება“.

რამდენიმე წლის წინათ ქალაქის ხმაურისა და რიტმისგან გადაღლილი თაკო მეუღლესთან ერთად თბილისთან ახლოს საგარაკე ადგილის ძებნას შეუდგა. ბოლოს თელავის სოფელ რუისპირში მიაგნო ეზოიან სახლს ვენახით.

„ჩვენ ვენახი არ გვინდოდა, ღვინოზე არც გვიფიქრია. მაშინ კახეთი არ იყო კონცეფცია“, – ღიმილით იხსენებს თაკო წარუმატებელ მოლაპარაკებას სახლის მფლობელთან, რომელიც ვერაფრით დაითანხმეს, რომ მიწა ვენახის გარეშე გაეყიდა. ასე დაიწყო ყველაფერი... მიწას მოჰყვა ვენახი, სახლს კი – სარდაფში დაფლული რამდენიმე უძველესი დამღიანი ქვევრი. ერთ-ერთზე დამზადების წელიცაა მითითებული: 1907. ამ შემთხვევითობამ მთლიანად შეცვალა წყვილის ცხოვრება. ვაზს მოვლა სჭირდებოდა, გასხვლა, გაფურჩქვნა, შეყელვა თუ ცის გახსნა... პირველ რიგში კი ამ ყველაფრის სწავლა. სამსახურის შემდეგ თაკოს სოფლისკენ მოუწევდა გული, ვენახთან შეხვედრა ეჩქარებოდა. უქმეებს კახეთში ატარებდა, თუმცა ეს საკმარისი არ იყო – ვაზი სრულ ერთგულებას მოითხოვდა! ბოლოს, თაკო სამსახურიდან წამოვიდა, თბილისს მოწყდა და მთლიანად ვენახს დაეთმო.

„ღვინო ჩემთვის პოეზიაა... ოღონდ იმ შემთხვევაში, თუ მის უკან პატიოსანი მეღვინე დგას, იდეის ერთგული, პოეტი მეღვინე.

პოეზიაში მხოლოდ ლექსს არ ვგულისხმობ, ბევრ რამეს ვაერთიანებ: იდეალიზმს, სისუფთავეს, სიმსუბუქეს..“ – გატაცებით ჰყვება თაკო და თან ღვინოსთან მისაყოლებლად ბადრიჯნის პამიდვრიან გადასასმელს ამზადებს. პურსაც თავად აცხობს.

„ჟუკა-სანოს მარანს“, უმეტესად, უცხოელი ტურისტები სტუმრობენ, სადილად რჩებიან და მასპინძლის მიერ მომზადებული კერძების თანხლებით ღვინის დაწურვის დეტალებს ისმენენ. ეზოში ფანჩატური შენდება, ეწყობა ღია სამზარეულოც, სადაც თაკო უფრო მეტი ვიზიტორის მიღებას შეძლებს. როცა მასთან სტუმარი მიდის, პირველ რიგში, ღვინოს აგებებს და ეკითხება: „ხომ მოგწონს?“ ბევრი კარგი შეფასება მიუღია, ერთ-ერთი კი ღვინის მცოდნემ ასე ჩამოაყალიბა: „შეგრძნებების მღვიმე“.

თავად თაკოც შეგრძნებების ადამიანია და გულს მიჰყვება. სჯერა, რომ ამ საქმეში მთავარი თავისუფლებაა. თავისუფლება დაკვეთისგან, მომხმარებლური დამოკიდებულებისგან, თავისუფლება სახელმწიფოსგანაც. ამიტომ თავიდანვე დამოუკიდებლად გადაწყვიტა ღვინის გაყიდვა.

„არ მეგულება ნატურალისტი მეღვინე, რომელიც ღვინოს ბაზარზე გათვლის; იტყვის,

რომ, მოდი, ევროპისთვის არ დავავარგებ ჭაჭაზე, მსუბუქს დავაყენებ. ასე არ ხდება. ყველა ისე აკეთებს, როგორც თვითონ მოსწონს, დამოუკიდებელია გადაწყვეტილებაში. ენთუზიასტია. მერე ბაზარი თვითონ მოდის, აუცილებლად მოდის. თუ ღვინო კარგია, ყველა შემთხვევაში გამოჩნდება ხალხი, რომელიც სწორედ ასეთ ღვინოს აირჩევს, ამას დალევს".

„ჟუკა-სანოს მარნის" ათასამდე ბოთლი არასდროს დარჩენილა აუთვისებელი, პირიქით, ზოგჯერ მარაგი მოულოდნელად სწრაფად თავდება. თაკო განსაკუთრებულად ემზადება ხოლმე ნატურალისტების ფესტივალისთვის, რომელიც დეკემბერში ტარდება. უდიდესი ნაწილი ექსპორტიორებს მიაქვთ, წარმატებით ყიდიან ევროპასა და შეერთებულ შტატებში. თაკო ღელავს, სულ ამოწმებს, როგორ მგზავრობს ღვინო, ხომ დაცულია ტრანსპორტირების პირობები. თავად ღვინო თუ იქცევა კარგად, ხომ არ არცხვენს... ამაო ხომ არ იყო მთელი წლის შრომა?... მისი და ღვინის ამბავი სიყვარულის ისტორიას ჰგავს. ვენახთან ურთიერთობის ყოველი დღე უზარმაზარ დღიურშია აღრიცხული. ეს წიგნი ცალკე სანახაობაა. დიდი ფორმატის სქელ ყდაში მოქცეული თეთრი ფურცლები თაკომ გამომცემლობიდან გამოიყოლა.

„ეს არის მაკეტი. წიგნის დაბეჭდვამდე სტამბა გვიგზავნიდა ხოლმე ასეთ ნიმუშს, რომ პარამეტრები დაგვედასტურებინა", – გვეუბნება თაკო და სათუთად ფურცლავს დღიურს, რომელიც სავსეა ხუთი წლის ამბებით, აღწერილია ყოველი დღე და საქმიანობა. ზოგან გამხმარი ყვავილი დევს, ზოგან მოყოლილია, როგორ ჩავარდა მზე მარცვალში და გამჭვირვალობა შესძინა ყურძენს, ან როგორ იმატებს ვაზში შეწოვის დაძაბულობა, როცა ნიადაგში წყლის რაოდენობა იკლებს. გაწერილია გეგმები, რომ ხვალ დააკავებს ასმეტრიან რიგებს, ზეგ ხელის ტრაქტორს იყიდის... ეს წიგნი რომანივითაა, ვაზივით ჰყვება მთელი წლის ამინდს, ოთხივე სეზონის დეტალურ ამბებს, თაკოს მთელ ცხოვრებას 2017 წლიდან დღემდე.

„რომ იცოდეთ, როგორ ველაპარაკები და ვეფერები ჩემს ვენახს... გოგონებს ვეძახი, ბალერინებივით არიან ჩემი ვაზის ძირები. დგანან და მელოდებიან, თუ ერთი კვირა ვერ მოვიცალე და ვერ ვნახე, მეჩვენება, რომ ცუდ ხასიათზე მხვდებიან".

ასეთი შეყვარებული, წრფელი მეღვინისგან შეცდომაც საპატიოა – სწორედ პროპორციადარღვეულმა, არასწორად გაზავებულმა იყალთოს წითელმა და რქაწითელმა შექმნა დაუგეგმავი გემო – ასე დაიბადა „მისთეიქი", რომელიც „ჟუკა-სანოს მარნის" ერთ-ერთ სავიზიტო ღვინოდ იქცა და ნატურალისტური ღვინის ისტორიაშიც სამუდამოდ ჩაიწერა.

გასინჯეთ შემთხვევით შექმნილი ღვინო. იქნებ, მართლა მოგაგონოთ პოეზია; იქნებ, ოთარ ჭილაძის სიტყვებიც გაგახსენოთ: „ამქვეყნად რაც კი ხდება შემთხვევით, მარადიული ის არის მხოლოდ..."

ბადრიჯნის წასასმელი

გამოყენებული პროდუქტი:
3 ც ბადრიჯანი
2ც ბულგარული წიწაკა
1ც პამიდორი
1 ჩ.კ ტომატ პასტა
2ც ხახვი
30 გრ რეჰანი
30 გრ ქინძი
დაღერღილი წიწაკა, დაღერღილი ხმელი ქინძი, ძმარი და მარილი – გემოვნებით

მომზადების წესი:
მოვხარშოთ ბადრიჯანი, გავწუროთ, დავჭრათ ან ხელით დავძენძოთ და წვრილად დაჭრილ პამიდორთან ერთად მოვშუშოთ. ცალკე მოვშუშოთ კუბებად დაჭრილი ხახვი და ბულგარული, მოვასხათ ძმარი და შევურიოთ ბადრიჯნის მასა, დავუმატოთ ტომატ პასტა და გავაგრძელოთ შუშვა. შევაზავოთ მწვანილით, სუნელით, მარილით, წიწაკით. ინგრედიენტები კარგად რომ შეერევა ერთმანეთს და მოიშუშება, გადმოვდგათ და წავუსვათ ახლადგახუხული პურის ნაჭრებს, რომელიც სასურველია, გარედან ხრაშუნა და შიგნით რბილი იყოს.

გამომცხვარი ბადრიჯანი გაწურული მაწვნითა და ქუნჯუტის ზეთით

გამოყენებული პროდუქტი:
3 ც ბადრიჯანი
200 გრ გაწურული მაწონი
1 კბ ნიორი
10 გრ მშრალი აჯიკა
20 მლ ლიმონის წვენი
50 მლ ქუნჯუტის ზეთი
5 გრ ქუნჯუტის მარცვალი
1 ც მწვანე წიწაკა
20 გრ ოხრახუში
20 გრ მწვანე ხახვი
მარილი, პილპილი – გემოვნებით

მომზადების წესი:
საშუალო ზომის ბადრიჯანი ალაგ-ალაგ ჩანგლით დავჩხვლიტოთ და თავისივე ყუნწით, კანგაუცლელად შევდგათ ღუმელში. ვაცხოთ 200 გრადუსზე 30-35 წუთით – სანამ კარგად დარბილდება და მოიბრაწება. შემდეგ გამოვიღოთ და რომ შეგრილდება, კანი გავაცალოთ და საწურზე დავდოთ. ამის პარალელურად, გაწურული მაწონი შევაზავოთ დაჭყლეტილი ნივრით, აჯიკით, ლიმონის წვენით, 30 მლ ქუნჯუტის ზეთით, მარილითა და პილპილით. მიღებული მასა გავშალოთ თეფშზე და ზემოდან მოვათავსოთ გამომცხვარი ბადრიჯანი, მოვასხათ დარჩენილი ზეთი, მოვაყაროთ ქუნჯუტის მარცვლები, ოხრახუშის ფოთლები, დაჭრილი ხახვი და მწვანე წიწაკა.

ორი ტოტი და ხუთი შეგრძნება

„თქვენ ხართ სოფელ ზინობიანში, ეს სოფელი დასახლებულია ეთნიკური უდიებით. მეც მამით უდია ვარ“, – ასე გაგვეცნო ყვარლის რაიონში მცხოვრები ანა პაჭიკაშვილი, რომლისთვისაც მასპინძლობის ერთ-ერთი მთავარი ხიბლი სწორედ ისტორიის გაზიარებაა. მისი საოჯახო სასტუმროს „ტერასა ზინობიანის“ სტუმრებიც ყოველთვის ინტერესდებიან საქართველოში მცხოვრები კავკასიელი ალბანელების შთამომავლებით. ანას გამოცდილებით, ადგილობრივ თუ უცხოელ ტურისტებს, მის მიერ შეთავაზებულ მრავალფეროვან სერვისთან ერთად, მასპინძელთან ურთიერთობისა და დეტალების შეტყობის სურვილიც უჩნდებათ.

„ყოფილა, რომ გამიწყვია სუფრა და გავსულვარ, მაგრამ მეძახიან, საუბარი უნდათ, მეტის გაგება. მეც ვუყვები... სახელი ზინობიანი ზინობ სილიკაშვილისგან მოდის. 1920-იან წლებში სწორედ მისი ხელმძღვანელობით გადმოსახლდნენ აქ უდიები. საზოგადო მოღვაწე 37 წლის რეპრესიებს შეეწირა – დაასმინეს, „ტროიკამ“ გაასამართლა და დახვრიტეს. კომუნისტებმა სოფელს „ოქტომბერი“ გადაარქვეს. ზინობიანს თავისი სახელი რამდენიმე წლის წინათ, ადგილობრივების მოთხოვნით, დაუბრუნდა“.

ადრე უდიები საკუთარ წარმომავლობაზე ლაპარაკს ერიდებოდნენ. ანასაც მოჰყვება ბავშვობის ტრავმული გამოცდილება, როცა თანატოლებმა ეთნიკური განსხვავებულობის გამო დასცინეს. სტიგმისგან გასათავისუფლებლად დრო დასჭირდა. დღეს უკვე სიამოვნებით აზიარებს საკუთარ კულტურას, იკვლევს ისტორიას და „ტერასა ზინობიანის“ სტუმრებს უდიურ სამზარეულოს სთავაზობს.

ადგილი:
„ტერასა ზინობიანი“
კახეთი, სოფელი ზინობიანი

მასპინძელი:
ანა პაჭიკაშვილი

ტელეფონი:
+995 599 110710

„ზინობიანის სკოლაში დღესაც ასწავლიან უდიურს, მაგრამ ქართული ანბანით. დამწერლობა დიდი ხნის გამქრალია, ჩვენ თვითონაც გაქრობის პირას ვართ. აქ ქორწინების პრობლემა არასდროს ყოფილა, რადგან რელიგია საერთოა. ბევრი შერეული ოჯახია, როგორც ჩემი – დედა ქართველია, მამა – უდია. ასეთ ოჯახებში დიდად არ ცდილობდნენ იდენტობის შენარჩუნებას. ჩემს გვარს „შვილი“ მაშინ დაემატა, როცა საქართველოში გადმოვსახლდით. მანამდე იყო „პაჭკი“, რაც ორ ტოტს ნიშნავს: „პაჭ“ არის ტოტი, „კი“ – ორი. უმეტესობას ასე აქვს „შვილი“ დამატებული, მაგალითად, აივაზაშვილს, დალაქიშვილს... უდიური კერძები დღეს „ტერასა ზინობიანის“ განუყოფელი ნაწილია. სტუმრებს ძალიან მოსწონთ ჩვენი ტრადიციული ჭაინჰუფი. „ჰუფი“ ფლავს ნიშნავს, „ჭაინ“ – ერბოს“.

წაბლის, ქიშმიშის, ქათმის ხორცისა და ბრინჯის ნაზავი მართლაც საოცარ კომბინაციას ქმნის. კერძის გასინჯვის შემდეგ ყველას გვიჩნდება დამატების სურვილი.

ანას საოჯახო სასტუმროში შენობის ძველი ელემენტებია შენარჩუნებული და თანამედროვე სტილთან ჰარმონიულად შეხამებული. ეზოში ღია სამზარეულო შენდება, უკან ვენახია, წინ კი ფუტკრის სკებზე აგებული ხის კოტეჯი. აქ დასვენება ადამიანის ხუთივე შეგრძნებას საინტერესოდ პასუხობს და შთაბეჭდილებას ყველა აღქმით აერთიანებს: მხედველობის, გემოს, სმენის, შეხებისა და ყნოსვის.

გემო:

„უდიურ სამზარეულოს მუსლიმური კულტურის გავლენა აქვს. დომინირებს ბრინჯი. მაგალითად, ფახლინჰუფი ლობიოსა და ბრინჯისგან მზადდება, სანელებლად რეჰანს ვიყენებთ, კერძი მაწონთან ერთად იჭმება. ძალიან გემრიელი დასალევია ყორეხე. ცოცხალი, სეზონური მჟავე ხილისგან ვაკეთებ. ყველაზე მეტად ალუბლის მომწონს, ალუბალს გავხეხავ, წვენი გამომყავს, შიგნით ჩავჭყლეტ ნიორს, კაკაოს, ქინძის ყვავილს, ცოტა მარილს და კიტრს. სიცხეში ძალიან კარგი დასალევია“.

სოფელი ზინობიანი ქინძმარაულის ზონას ეკუთვნის. ოჯახი სტუმარს თავის დაწურულ ღვინოს ახვედრებს.

„უდიები ქართველებივით ვაყენებდით ღვინოს. ძველ ფოტოებზე ჩანს ქვევრები. აქაც პაპაჩემმა ჯერ მარანი ააშენა, ქვევრები ჩაყარა და მერე ააგო სახლი“.

მხედველობა:

სასტუმროს ტერასიდან დამატყვევებელი ხედი იშლება. საოცარი სანახავია ალაზნის ველი და კავკასიონი.

სმენა:

აქ გატარებულ დღეს ფუტკრების ბზუილი და ჩიტების ჭიკჭიკი გასდევს... ფრინველები ეზოში დიდ კაკლის ხეზე იყრიან თავს და დილიდან გალობენ. ამ ფონზე კიდევ უფრო სასიამოვნოდ ისმინება ზინობიანის ისტორია.

შეხება:

სტუმარს შეუძლია, სურვილისამებრ, ვენახში ყურძენი მოკრიფოს. ღია სამზარეულოში კი უდიური და ადგილობრივი კერძების მასტერკლასში მიიღოს მონაწილეობა. საკუთარი ხელით შეეხოს ნატურალურ და ადგილობრივ პროდუქტს. ოჯახში ღვინის გარდა, თაფლი და ხორცი აქვთ, დანარჩენს კი მეზობლებისგან ყიდულობენ. ჭაინჰუფის მნიშვნელოვან ინგრედიენტს – წაბლს – ანა ტყეში აგროვებს. სამზარეულოს აღჭურვა მან მოგებული გრანტით შეძლო. ზამთრისთვის ამ სივრცის შემინვას გეგმავს, რომ ნებისმიერ სეზონზე მიიღოს სტუმრები. რეცეპტებს ხანდაზმული დიასახლისებისგან აგროვებს, რომ ძველი, ავთენტური კერძები აღადგინოს და შეინარჩუნოს.

ყნოსვა:

სუნთქვა აქ განსაკუთრებული მნიშვნელობის თემაა. „ზინობიანის ტერასა“, მასპინძლის განმარტებით, ერთადერთი ადგილია საქართველოში, სადაც მსურველებს აპითერაპიის სრულყოფილ კონცეფციას სთავაზობენ. ამ გამაჯანსაღებელ მეთოდს ანიმ, მეუღლესთან ერთად, კოვიდის დროს მიაგნო.

„პანდემიისას ჩაკეტილები აქ ფუტკარს ვუვლიდით და თაფლს ვიღებდით. მაშინ

გამიჩნდა აზრი, რომ ფუტკრებს რაღაც სხვაც შეუძლიათ. ინტერნეტში მოვიძიეთ და აპი კულტურას მივაგენით – ესაა ფუტკრების ჰაერით სუნთქვის სისტემა. აპი თერაპიისთვის სპეციალური კოტეჯი გავაკეთეთ. სკაზე დამონტაჟებულია ელექტროინჰალატორი, რომელსაც სკიდან ყველაზე სტერილური ჰაერი ამოაქვს. ძალიან სასიამოვნო პროცედურაა, სასარგებლო და სამკურნალო. დამატებით გვაქვს ორი ოთახი, სადაც ამ ჰაერზე დაძინებაც შეიძლება. ზაფხულში აპი თერაპიისთვის დაღესტნიდანაც გვეწვივნენ".

ანა კახეთში თბილისიდან დაბრუნდა. ახლა საერთაშორისო ორგანიზაციაში მუშაობს, მეუღლესთან ერთად ზრდის შვილებს და „ზინობიანის ტერასას" უძღვება.

„კახეთში მინდა ცხოვრება... საინტერესო ცხოვრება მინდა, მქონდეს. საინტერესო ცხოვრება კი, მგონია, რომ ბევრი ახალი ადამიანის გაცნობას მოაქვს. უკვე არაერთი ქვეყნიდან მეწვივნენ, რამდენი რამ გავუზიარეთ ერთმანეთს... კახეთი ქეიფთან ასოცირდება და არ მინდა, აქ მხოლოდ დასათრობად ჩამოდიოდეს ხალხი. ჩემი საბოლოო მიზანი კულტურული სივრცის შექმნაა".

საკუთარი გვარის ეტიმოლოგიაზე ანამ ზუსტ ინფორმაციას ჯერ ვერ მიაკვლია, თუმცა, „პაჭ კი" ანუ ორი ტოტის ცნება სიმბოლურად გასდევს მის ცხოვრებას.

„მამიდაჩემი უდიური ენის მკვლევარი იყო და ამაზე ბევრი ჰქონდა დაწერილი. ჩემს დაბადებამდე გარდაიცვალა. ეს ნაშრომები მისი თანამშრომლისთვის გაუტანებიათ გამოსაცემად, მაგრამ თბილისში ომის დროს ყველაფერი დაიწვა.

ზოგჯერ ვგრძნობ, რომ გაორებული ვარ – ერთი ტოტი აქ არის, მეორე – სხვაგან. ახლა აზერბაიჯანის ორ სოფელში ცხოვრობენ უდიები, ნიჯში და ოღუზში. ლაგოდეხიდან გადახვალ, არ არის შორს. იქნებ, ნათესავებიც მყავს ან წინაპრების ნასახლარს მივაგნო. სულ მაქვს შეგრძნება, რომ ჩემი იდენტობის ერთი ნაწილი სხვაგანაა მოსაძებნი. აუცილებლად წავალ ამ გაზაფხულზე"...

ტურისტულ საქმიანობასთან ერთად ანას თვითგამორკვევის პროცესიც გაუიოლდა. მისთვის სასიხარულოა, რომ ახალგაზრდებს აღარ ეთაკილებათ უდიური წარმომავლობა.

„ადრე ზინობიანში „დაჩექინებაც" კი რცხვენოდათ და ყვარელში „ჩექინდებოდნენ"... რაც ეს საქმე წამოვიწყე და ჩემი წარსულის შესახებ ბევრს ვუამბე, მეტის გაკეთების სურვილი გამიჩნდა. რამდენიმე ადამიანთან ერთად ორგანიზაციაც დავაარსეთ – „საქართველოს უდიები". ერთ-ერთი ჩვენგანი, სანდრო ქავთარაძე, ზინობ სილიკაშვილის შთამომავალია.

დღეს ის ფაქტი, რომ ჩემი იდენტობა რამდენიმე კულტურისგან შედგება, თავდაჯერებულობას მმატებს და უფრო მაძლიერებს".

ქაინახუპი (უდიური ერბოს ფლავი)

გამოყენებული პროდუქტი:

1 კგ ბრინჯი
150 გრ ერბო
500 გრ წაბლი
1 ქილა მაწონი
2 ც კვერცხი
200 გრ ერბო
500 გრ ქიშმიში
1 ც ვარია

მომზადების წესი:

პირველ რიგში, მოვხარშოთ ბრინჯი, ოღონდ ნახევრად. შემდეგ ერთმანეთში ავურიოთ1 ქილა მაწონი და 3 კვერცხი, შევაზილოთ ბრინჯს და გავაკეთოთ კერძის ძირი (ეს დაბრაწული ძირი ყველაზე გემრიელია იდეაში). ეს ძირი დაახლოებით 3-5 სანტიმეტრამდე უნდა ეფინებოდეს. შემდეგ კი ფენა-ფენა დავდოთ: ბრინჯი, ნახევრად მოხარშული წაბლი (შემდგომ რბილდება წაბლი) და ქიშმიში – სულ 2-3 ფენას ვაკეთებთ. ვდგამთ ძალიან დაბალ ცეცხლზე (სასურველია, ეს იყოს გარე ცეცხლი), ძირში ვუდებთ გამანაწილებელს, რომ ტემპერატურა თანაბრად განაწილდეს და ძირიც ერთნაირად ,,დაიბრაწოს". ბოლოს, ზემოდან ვადებთ მოხარშულ ქათამს (სასურველია სოფლის ვარია) და სუფრაზე მიგვაქვს გამდნარ ერბოსთან ერთად.

ქათმის ფლავი შაფრანითა და ალუბლის ჩირით

გამოყენებული პროდუქტი:

1 ც წიწილი
500 გრ ბრინჯი
200 გრ ალუბლის ჩირი
2 ც ხახვი
200 გრ ფსტა
10 გრ სუმახი
2 გრ შაფრანი
150 გრ კარაქი
100 გრ ზეითუნის ზეთი

მომზადების წესი:

წიწილს მარილი წავუსვათ ყველა მხრიდან და შევწვათ ტაფაზე. შევაგრილოთ და ხორცი მოვაცილოთ ძვალს. ბრინჯი კარგად გავრეცხოთ და დავადგათ მოსახარშად. ცოტა რომ დააკლდება მოხარშვას, ცეცხლიდან გადმოვდგათ. გავახუროთ ტაფა, დავასხათ ზეთი, კარაქი და მოვშუშოთ ალყად დაჭრილი ხახვი, დავუმატოთ ალუბლის ჩირი, ფსტა. 5 წუთში ტაფა გადმოვდგათ ცეცხლიდან და მასა შევაგრილოთ. ცალკე ტაფაზე 2 წუთით მოვხალოთ შაფრანი და შემდეგ კოვზით გავხსნათ 50 მლ წყალში. ერთად ავურიოთ: ბრინჯი, შემწვარი წიწილი, მოშუშული ხახვის, ალუბლისა და ფსტის მასა, დავუმატოთ სუმახი, მარილი, პილპილი, შაფრანი და ვშუშოთ დაბალ ცეცხლზე, სანამ ბრინჯი მოიხარშება.

ჩაის ჭიქაში გაცოცხლებული წარსული

ჯერ იყო ჩაი. ველური, ბალახოვანი, საკუთარი ხელით მოკრეფილი, მზის ამოსვლამდე შეგროვებული ცვარშეუმშრალი კოკრები, სასარგებლო მცენარეები. თეონა თაბორიძის საქმიანობა, საოჯახო სასტუმროდ ჩამოყალიბებამდე, სწორედ ჩაით დაიწყო. თუმცა, ამ არომატულ სასმელს წინ თეონას ოცნება უძღოდა.

„მელაანური ვინთიჯი“ სოფელ მელაანის სულ ზედა სახლია. ეს ადგილი თეონას ბავშვობაშიც ბოლო მოსახლეს ეკუთვნოდა. შაბათ-კვირას ეკლესიისკენ მიმავალი დიდ, ველურ ეზოს ჩაუვლიდა ხოლმე და შესასვენებლად იქვე ჩერდებოდა. გაჰყურებდა ულამაზეს ხედს, მყუდროს და მაგიურს, და მიწის ეს პატარა ნაწილი მის ცნობიერებაში ოცნების ადგილად ილექებოდა. შემდეგ გზას განაგრძობდა, სასიამოვნო ფიქრებით მოცული ბოლო აღმართსაც მსუბუქად აუყვებოდა და მგალობელთა გუნდს უერთდებოდა სამებაში. ბავშვობაში თვითონაც გალობდა.

„ეს ადგილი სულ მეძახდა“, – ამ სიტყვებით იწყებს თეონა ახდენილი ოცნების ამბავს, რომელიც თანდათან ეკოტურისტულ კომპლექსად ჩამოყალიბდა. შეძენილი სახლი ჯერ ოჯახის თავშეყრის ადგილად მოიაზრებოდა. თეონა სოციალურ ქსელში ჩაის თემით გამოჩნდა და აუდიტორიას ისე გააცნო თავი, რომ „მელაანური ვინთიჯი“ ჯერ მხოლოდ მის წარმოსახვაში არსებობდა. დიდი შრომითა და ოჯახის დახმარებით ნელ-ნელა მიუახლოვდა კიდეც გონებაში დახატულ სურათს და პირველი სტუმარიც მიიღო.

„ნულოვანი ინვესტიციით დავიწყეთ, ენთუზიაზმით. ყინვაშიც აქ ვიყავით, ვშრომობდით. გვინდოდა, პატა-

ადგილი:
„მელაანური ვინთიჯი“
კახეთი, სოფელი მელაანი

მასპინძელი:
თეონა თაბორიძე

ტელეფონი:
+995 593 780073

რა ფერადი სამოთხე შეგვექმნა. ყველა რესურსი რომ ამოვწურეთ, მერე მცირე გრანტიც მოვიგე, კარგ დროს შემომეშველა. აქაურობა აღვჭურვეთ და ინვენტარის შემოტანისთანავე გავხსენით“.

თეონამ „მელაანური ვინთიჯის“ სლოგანი სასიამოვნო დაპირებად ჩამოაყალიბა და მასში აქაურობის ყველა სიკეთე გააერთიანა: „ჩემთან თუ მოხვალ, აღმოაჩენ სრულიად უცხო კახეთს: უცნობი კულტურით, უცნობი გასტრონომიით, უცნობი ბუნებით“.

მივყვეთ თანმიმდევრობით: მელაანი მართლაც უძველესი კულტურის კერაა, სოფელი ღვინის ტრადიციის ერთ-ერთ სავანედ განიხილება. არქეოლოგიური გათხრების შედეგად აქ აღმოჩენილი ანთროპომორფული ბრინჯაოს ყანწიანი ფიგურები ძვ.წ. VIII-VII საუკუნეებით თარიღდება და ეროვნულ მუზეუმშია დაცული. მათ მელაანურ ღვთაებებს ეძახიან. თეონა ისტორიის კვლევისას 1909 წლის „ივერიის“ ფურცლებზე მელაანურ ბრენდირებულ ღვინოსაც წააწყდა.

„აქ დაახლოებით 24 ეკლესია-მონასტერია აღმოჩენილი, რამდენიმე დღემდე ფუნქციურია. მელაანში ცხოვრობდნენ თავადი ანდრონიკაშვილები, რომლებმაც დააარსეს პირველი სკოლა. აქვე, ზემოთ იყო მათი სასახლე. არსებობს ლეგენდა, რომ ანდრონიკაშვილები ზაქარია ფალიაშვილთან მეგობრობდნენ და კომპოზიტორმა „დაისი“ სწორედ მათთან სტუმრობისას შექმნა მელაანური დაისის შთაგონებით“.

უცნობ გასტრონომიას რაც შეეხება, თეონა აქაც მუდმივ ძიებაშია და ადამიანებისგან მიღებულ ცოდნას სამეცნიერო ლიტერატურით იმდიდრებს. ტრადიციულ კერძს, რომლის გასინჯვაც სტუმრებს მხოლოდ თეონასთან შეუძლიათ, ძველ წყაროებში მიაგნო.

„ცხრაწვენა რიტუალური კერძია. ლობიოს იმ რვა სახეობისგან მზადდება, რომელიც აქ მოიპოვება და ყვითელი სიმინდი ემატება“, – გვიყვება თეონა და თან ჩვენ თვალწინ კმაზავს კერძს ქინძით, ხახვით, ქონდრითა და კახური ზეთით – მარტივად, როგორც კახურ სამზარეულოს სჩვევია.

„ჩვენი წინაპრები ცხრაწვენას შობისთვის ამზადებდნენ. სუფრაზე ოჯახის წამყვან ფიგურას მთავარ კერძად შემოჰქონდა, ყველას უნდა გაესინჯა, ერთი კოვზი მაინც, რომ ის წელი ხვავიანი და ბარაქიანი ყოფილიყო“.

სტუმრებს თეონა ჭინჭრის ხინკალს, თონის მჭადებსა და ხაჭაპურებსაც ახვედრებს. ტურისტები მათ მომზადებაშიც სიამოვნებით ერთვებიან.

„მასტერკლასებზე სტუმარს ხშირად მარტო ხინკალს ახვევინებენ ხოლმე, მაგრამ ჩვენთან მთელ პროცესს გადიან – ფქვილს ცრიან, ცომს ზელენ. საოცარი ის არის, რომ ადამიანები, რომლებსაც პირველად აქვთ ცომთან შეხება, ისეთი

მონდომებით აკეთებენ ამას, შეიძლება, ჩვენც გვაჯობონ. მთელ გულს ატანენ და საუკეთესოდ გამოსდით“.

პროდუქტი მთლიანად ოჯახის წარმოებულია, ფერმიდან – მაგიდასთან პრინციპით: ხორბალი ყანიდან, პური თეონას დედის თონიდან, ზეთი მათივე მზესუმზირისგან, ღვინო ვენახებიდან: მწვანე, რქაწითელი და საფერავი. ჩაი ამ ყველაფრის საწყისად და წამყვან ხაზად რჩება. ბარამბოს, თავშავას, გვირილის თუ პიტნის პარალელურად აქ ველური ვარდის კოკრების არომატსაც ეზიარებით, რომელიც მელაანური ჩაის საფირმო ნიშნად იქცა.

„ასკილის ჩაი ჩვენთან არა ნაყოფის, არამედ კოკრების სახითაა წარმოდგენილი. ამ პროდუქტს კორონას შვილს ვეძახი. პანდემიის პერიოდში სულ აქ ვიყავი, მთელ დღეს ვშრომობდი, ვსწავლობდი, ვიკვლევდი. ერთი მუჭა ველური ვარდი ყვავილობამდე შემთხვევით გავაშრე, ვნახოთ, რა გამოვა-მეთქი, და ძალიან საინტერესო გემო მივიღე“.

თეონას სლოგანის მესამე დაპირება – უცნობი ბუნება – საფეხმავლო, სათავგადასავლო ტურს მოიცავს. სანახავი მართლაც ბევრია. მასპინძლის მიერ შემუშავებული მარშრუტით სტუმარი ჯერ გურაზას ქვასთან

მიდის. ეს ძალიან შთამბეჭდავი ბუნების ძეგლია. ხავსით შემოსილი, სახლისოდენა ლოდის ცენტრში ხეა ამოსული და ნაკადული გამოდის. შემდეგ ვულკანურ ტალახებს მოინახულებენ და ბოლოს ლაკბის ხეობას ათვალიერებენ, სადაც ორი ულამაზესი ტბაა.

თეონას სახლში დღე ყოველთვის ჩაით იწყებოდა და ჩაით მთავრდებოდა. მისი ახდენილი ოცნების ძრავასაც დღემდე ჩაი ატრიალებს.

„ემოციურად ჩაის მივყვები... ეს ჩემი დიდი ბებიის ზეპირსიტყვიერი დანატოვარია. მთელი ზაფხულის განმავლობაში აგროვებდა მცენარეებს, რომლებსაც ზამთარში გვიზოგავდა. მახსოვს, კალთააკეცილი დადიოდა, ჩვენ პატარები ვიყავით და დავყვებოდით. გვიყვებოდა ამბებს. ძალიან რთულ დროში მოუწია ცხოვრება. მეორე მსოფლიო ომი ჰქონდა გამოვლილი, როგორც მთელ მის თაობას. ეს მცენარეები, გამხმარი ჭინჭარი და სხვა, ზამთარში ზოგჯერ თავის გატანის საშუალებაც იყო. შენ რომ ამას აგრძელებ და მის ნაბიჯებს მიჰყვები, ისიც სულ იქნება. ბარამბოს ჭიქა ჩაიში ჩემთვის დიდი ბებია ცოცხლდება“.

თეონა ტურიზმის სპეციალისტია. მიიჩნევს, რომ ამ სფეროში, უმთავრესად, ჩვენი წინაპრების დანატოვარს ვყიდით გამოცდილების სახით. ტურიზმმა მართლაც მისცა ბიძგი ტრადიციების უკეთ კვლევას და წინ წამოწევას. თეონა ერთ-ერთ კონფერენციაზე მოსმენილ ფრაზას იხსენებს: „საქართველოსთვის ტურიზმი არის ნავთობი“, – და სრულად ეთანხმება ამ სიტყვებს.

„მჯერა, რომ ასეა. მთავარია, სწორად განვავითაროთ. ეს ყველაფერი ადამიანებზე გადის და დიდი ძალისხმევა სჭირდება. ადგილობრივი საზოგადოების დარწმუნება, რომ, მაგალითად, ეს მაგიდა არ უნდა გადააგდო, ეს შენი წარსულია – შეინახე, მოაწესრიგე და ვიღაცა დაგიფასებს. ჩემთვის ტურიზმმა ბევრი კარი გახსნა. მანდეს სათემო პროექტებიც, რაც მარტივი არაა. დიდი ენერგიაა საჭირო, რომ სოფლად სახლში გამოკეტილი ქალები აამოძრაო, ჩართო. როცა ხედავ, რომ მოგყვებიან, შენც დიდი ძალა გეძლევა“.

მელაანს რამდენიმე წელია, მთის სოფლის სტატუსი მიენიჭა. ზამთარი აქ მკაცრია, თოვლიანი.

„დეპოპულაცია დიდი პრობლემაა, ხალხი მიდის აქედან, იცლება აქაურობა... დაბრუნდი! აქ შეიძლება, აკეთო შენი საყვარელი საქმე ისე, რომ შენც კარგად იყო და მოსახლეობაც შენარჩუნდეს, არ გაქრეს სოფელი!“

ცხრაწვენა

გამოყენებული პროდუქტი:
1 კგ 8 სხვადასხვა სახეობის ლობიო
500 გრ ყვითელი სიმინდის მარცვლები
4 კბ ნიორი
100 გრ ნედლი ქინძი
2 ც ხახვი
200 მლ მზესუმზირის ზეთი
10 გრ ხმელი ქონდარი
მარილი, პილპილი – გემოვნებით

მომზადების წესი:
ლობიო და სიმინდის მარცვლები ერთ ქვაბში მოვხარშოთ. რომ მოიხარშება, შევკმაზოთ დაჭრილი ხახვით, ქინძით, დაჭყლეტილი ნივრითა და ქონდრით, მოვასხათ მზესუმზირის ზეთი. მარილი და პილპილი დავამატოთ გემოვნებით.

ლობიოს და პამიდვრის სალათი

გამოყენებული პროდუქტი:
200 გრ ლობიოს მარცვლები (ბათუმელა)
3 ც ვარდისფერი პამიდორი
200 გრ ჯონჯოლი
1ც წითელი ხახვი
30 გრ ნედლი ქინძი
30 გრ ნედლი რეჰანი
100 მლ კახური ზეთი
50 მლ ღვინის ძმარი
მარილი, პილპილი – გემოვნებით

მომზადების წესი:
მოვხარშოთ ლობიო და გადავწუროთ. პარალელურად მრგვალ, თხელ ფორმებად დავჭრათ პამიდორი და თეფშზე გავშალოთ. შევაზავოთ მარილით, მოვასხათ ცოტა ზეთი, ძმარი და მოვაყაროთ მოხარშული ლობიოს მარცვლები. ალყად დავჭრათ ხახვი და დავაწყოთ სალათზე, დავუმატოთ ჯონჯოლი, ქინძისა და რეჰანის ფოთლები და მოვასხათ დარჩენილი ზეთი და ძმარი.

ღვინო, გასტრონომია, სიმშვიდე და თანასწორობა

„არაგვისპირის მარანს“ თუ ეწვევით, იოლად გაუგებთ ყველა სტუმარს, ვინც იქ სადილად ჩავიდა და უკან წამოსვლა აღარ მოუნდა. ხე-ხილით სავსე მზიან ეზოში მყუდრო ვერანდიანი სახლი დგას. მარცხნივ მასპინძლების საცხოვრებელია, იმის იქით ვენახი. ფონად არაგვის ხმა ისმის და სამზარეულოდან მადისაღმძვრელი სურნელი იფრქვევა. ამ სახლის დიასახლისი, ეკა ჩიკვაიძე, სწორედ სტუმრების სურვილს დაჰყვა, როცა ღვინისა და გასტრონომიის სივრცესთან ერთად საოჯახო სასტუმროს მოწყობა გადაწყვიტა.

„რომ ჩამოდიან და მიირთმევენ, კარგ განწყობაზე დგებიან... მერე საღამოს ნიავი დაუბერავს და დარჩენის სურვილიც ბუნებრივად ჩნდება. აქ დაძინებაც სასიამოვნოა და გაღვიძებაც. ასე გაჩნდა საოჯახო სასტუმროს გაკეთების იდეაც – რათა სიამოვნება გაგრძელდეს, არ დამთავრდეს იმ საღამოს და მეორე დღეში გადაიზარდოს..“

„არაგვისპირის მარნის“ ისტორია ღვინის დაწურვით დაიწყო 2010 წელს. ეკას მეუღლე უკვე 12 წელია მეღვინეობას ეწევა და აქაური კერძებიც მისი ჩინებულის, სოფიას (მერლიო-სირას), რქაწითელის, ხიხვისა და როზეს შეხამებითაა შექმნილი. პროდუქტი ადგილობრივი და სეზონურია და ოჯახი სტუმრებს საკვებისა და სასმელის იდეალურ კომბინაციას ახვედრებს.

„ხილი და მწვანილი ჩემი ბაღიდანაა, დანარჩენს ადგილობრივი ფერმერებისგან ვყიდულობთ: მთის ხაჭოს გრემისხევიდან, დამბალხაჭოს ფშავიდან, ჩადუნას ბარისახოდან, პამიდორს არაგვისპირიდან, გარეულ პიტნასა და ყვავილებს მდინარესთან ვაგროვებთ და

ადგილი:
„არაგვისპირის მარანი“
მცხეთა-მთიანეთი,
სოფელი არაგვისპირი

მასპინძელი:
ეკა ჩიკვაიძე

ტელეფონი:
+995 577 222730

სუნელებისთვის ვაშრობთ. ძმარს თვითონ ვაკეთებ, ფერმენტირებულ სოუსებსაც, ტყემალს, გამომშრალ პამიდორსა თუ მურაბებს... ეს ყველაფერი უფრო გვაახლოვებს ჩვენს ფესვებთან, ტრადიციებთან და ბუნებასთან. ძალიან დიდ შთაგონებას ვიღებ კვირაობით ბაზარში. ნაირ-ნაირი პროდუქტი საშუალებას მაძლევს, ვიფიქრო და შევქმნა ახალი. სეზონი მკარნახობს, როდის რა მოვამზადო. სხვადასხვა დროს მოსულ სტუმარს სხვადასხვა კერძი დახვდება, რადგან ჩემთვის მნიშვნელოვანია ბუნების ციკლთან თანხვედრა“.

ეკა წარმოშობით რაჭველია. ძველი ტრადიციული გემოების შევსებას თანამედროვე ელემენტებით ახერხებს. ფიქრობს, რომ რაც ზედმეტია, ხალხი იმას თვითონვე იშორებს, თაობები ივიწყებს. კარგის შენარჩუნება კი მისი ვალიცაა. ამჯერად, მენიუში რაჭული ტრადიციის შემოტანაზე მუშაობს.

„როგორც ლობიო არსებობს ლორით, ასევე, ვაპირებ ღორის ხორცისთვის გარნირად ლობიოს მომზადებას. ტრადიცია ძალიან მნიშვნელოვანია, თუ ეს ძაფი გაწყდა, იდენტობის ნაწილიც იკარგება“.

ეკა გურმანების ოჯახიდანაა, მუდმივ სტუმრიანობაში გაზრდილი. ბავშვობიდან მოჰყვება სუფრის სიყვარული და მის ესთეტიკურ მხარეზე ზრუნვა.

„ბაბუა წარმატებული იურისტი იყო, დიდი სამეგობრო ჰყავდა, სულ ჩვენთან იყრიდნენ თავს. ჯანაშიას 11-ში ვცხოვრობდით, ვარდების დიდი ბაღი გვქონდა და ჩვენი ეზო ხშირად იბეჭდებოდა ძველ გაზეთებში. ბაბუამ იქვე სკამიც გააკეთა, რომ ჯანაშიას აღმართზე ამომავალ ადამიანს ჩამოჯდომა და დასვენება შეძლებოდა. ჩვენთან სულ სუფრა იყო გაშლილი. დედაჩემის და მამაჩემის ქორწილისთვის ბაბუამ დიდ ოთახში სიმები გაჭიმა, სუროები გადააბა და ყურძნები დაკიდა. ვაზის იმიტაცია მოაწყო, ხალხი თითქოს ვენახში იჯდა. დიდ ხანს ყვებოდნენ ამ ქორწილის შესახებ. ეტყობა, ჩემზეც გადმოვიდა ეს ყველაფერი, ჩემშიც გაჩნდა შექმნის სურვილი..“

ეკა კინომცოდნეა. ერთი შეხედვით, კულინარიას მის პირველად პროფესიასთან საერთო არაფერი აქვს, თუმცა სახლის დიზაინით, ეზოს მოწყობითა თუ კერძების გაფორმებით იგრძნობა, რომ მათი შემქმნელი განსხვავებული ხედვით, ესთეტიკით გამოირჩევა. ეკას საყვარელი ფერი მწვანეა. მწვანეა სახლის წამყვანი კედელი, მწვანედაა მორთული ფოთლებითა და სანელებლებით გამდიდრებული კერძებიც.

„მწვანილი ძალიან მიყვარს, გარდა იმისა, რომ სასარგებლოა, სიცოცხლე შემოაქვს. არ მომწონს მძიმე საკვები. მინდა, ადამიანი მსუბუქად გრძნობდეს თავს.

მწვანე ფერი სიმშვიდეს უკავშირდება ჩემთვის. ადრე ითხოვდნენ სტრესულ გარემოში მუშაობის უნარს. რატომ? სწორედ სიმშვიდე იძლევა მეტის შექმნის საშუალებას. შექმნას კი ფიქრი სჭირდება: ძილის წინ, ტრანსპორტში, გზაში, ყველგან. როცა მშვიდად ხარ, თავისუფალი ხარ, გახსნილი... არ შფოთავ, არ ფორიაქობ და ნათელი ეფინება ბევრ რამეს“.

ეკას სახლშიც განსაკუთრებული სიმშვიდეა. მეორე სართულზე სტუმრებისთვის ოთხი ნომერია მოწყობილი, საიდანაც ხედი მთისა და მდინარის ხეობისკენ იშლება.

„აქ კარგად უნდა იყო. მინდა, განვაახლო ქართული კულინარიის აღქმა. მინდა, ჩემმა კერძებმა ახალ დიალექტზე ისაუბრონ“.

2022 წელს ეკა იმ ას ქალს შორის აღმოჩნდა, რომლებიც გაეროს ქალთა ორგანიზაციამ და ფერმერთა ასოციაციამ ქალი მეწარმეების მხარდამჭერი პროექტისთვის შეარჩიეს. ტრენინგების გავლის შედეგად, მან საგრანტო კონკურსზე თონის, ფურნისა და გრილის განვითარების ბიზნესგეგმა წარადგინა. გაიმარჯვა კიდეც და ამ სივრცეს ახლა მასტერკლასებისთვის ამზადებს.

„იმ ადგილას, სადაც კერძს აკეთებ, ბევრი რამე შეგიძლია, გაუზიარო ადამიანს

ისტორიის, ფოლკლორის, ტრადიციის შესახებ“, – ამბობს ეკა, რომელიც ჩვენთან საუბრის პარალელურად კერძს ამზადებს. ინგრედიენტებად ნადუღს, ჭარხალს და თხილეულს იყენებს. სტარტერი მართლაც მიმზიდველად გამოიყურება. ეკა თხრობას განაგრძობს და გვიამბობს, როგორ ჩაა-ბარა, მეგობრის რჩევით, გასტრონომიულ სასწავლებელში, როგორ ჩაუდგა სათავეში ერთ-ერთი ბანკის კაფეტერიას და შემდეგ გაცილებით დიდი ობიექტიც ჩაიბარა. წლე-ბის გამოცდილებით, ბევრ სხვა რამესთან ერთად, ადამიანების ემოციების ამოცნო-ბაც ისწავლა.

„წარმოიდგინეთ, ყოველდღე ამდენი ხალხი მოდის შენთან... ისინი მთელ დღეს ოფისში ატარებენ, დაკეტილ სივრცეში, სამუშაოში ჩაფლულები... სადილისას დასვენებაც უნდა შეძლონ და განმუხტვაც. ზოგი ნაჩხუბარია უფროსთან, ზოგიც ცუდ ხასიათზეა, შენ მათ ნეგატიური ემოციები უნდა გაუქარწყლო, მოაშორო და დაუტო-ვო კმაყოფილება. ეს ყველაფერი კი შესაძ-ლებელია კარგი საკვებით, კერძის ლამაზი ვიზუალით, სასიამოვნო ურთიერთობით... მე სულ ვუსმენ ადამიანს. ყველას მოსა-წონს ვერასდროს შექმნი, მაგრამ რჩევები მნიშვნელოვანია“.

ეკა მუდამ ახლის ძიებაშია. სამსახურს მა-შინ ტოვებს, როცა გრძნობს, რომ საქმე ბო-ლომდე ამოწურა.

„მივხვდი, რომ ჩავიკეტე. იქაურობა ახ-ლის შეტანის საშუალებას აღარ იძლეოდა. ცხოვრება სულ გაძლევს შანსს, მოცემულო-ბებს, მთავარია, ხელიდან არ გაუშვა, არ დაგეზაროს, დაიჭირო და განავითარო“.

ახალი შანსი საკუთარი საქმე აღმოჩნდა. მეუღლესთან ერთად შექმნილი გასტრონო-მიული სივრცე, საოჯახო სასტუმრო და მა-რანი. ეკას მთავარი პრინციპი ურთიერთო-ბაში, მუშაობასა თუ, ზოგადად, ცხოვრებაში თანასწორობაა. „არაგვისპირის მარნის“ ღვინის ეტიკეტები, რომლებიც ქართველი მხატვრის, ქეთი დავლიანიძის ნამუშევრე-ბითაა გაფორმებული, სწორედ ქალისა და მამაკაცის ერთობით დაგამახსოვრდებათ.

„მე მარტო არ ვარ. ჩემს ხედვას ყოველ-თვის ვაზიარებ. მთავარი გამზიარებელი ჩემი მეუღლეა. ჩვენ ვაკავშირებთ ღვინოს და სამზარეულოს – ამ ტანდემით ვხვდე-ბით სტუმრებს. ყველაფერი უფრო იოლია, როცა გვერდით ადამიანი გიდგას და სრულად ინაწილებს პასუხისმგებლობას, შენგან მუხტს იღებს, თავის თავში გამო-ატარებს და უფრო ძლიერს გიბრუნებს. მუდმივი გაცვლა მიმდინარეობს. ოჯახში, როცა საქმეც საერთოა, კიდევ უფრო მე-ტად ვსწავლობთ ერთმანეთის მოსმენას. თანასწორობა გადამწყვეტია. ყველაფერი ერთობით შენდება!“

ჭარხლის სალათი ნადუღით

გამოყენებული პროდუქტი:
2ც საშუალო ზომის ჭარხალი
300 გრ ნადუღი
100 გრ არაჟანი
100 გრ გოგრის გული, მზესუმზირა
1 ც ხახვი
500 მლ წითელი ღვინო
100 გრ მოცხარი
30 მლ მცენარეული ზეთი
20 გრ ქინძი
20 გრ პიტნა
30 გრ თაფლი
10 გრ შაქარი
მარილი გემოვნებით

მომზადების წესი:
ჭარხალი მოვხარშოთ წითელ ღვინოში, მოცხართან ერთად. წვრილად დავჭრათ ხახვი და მოვშუშოთ ზეთში, სანამ კარამელივით არ გახდება. ცალკე მოვხალოთ თხილეული, დავუმატოთ თაფლი და შაქარი, ბოლოს მწიკვი მარილი. ნადუღი შევაზავოთ დაჭყლეტილი ნივრით, პიტნით, ქინძითა და მარილით.

ავაწყოთ სალათი: თეფშზე დავდოთ შეზავებული ნადუღი, ზემოდან დავადოთ დაჭრილი ჭარხალი, შემდეგ კარამელიზირებული ხახვი, არაჟანი და ბოლოს თხილეული მოვაყაროთ.

გამომცხვარი ჭარხალი ღოღნაშოში

გამოყენებული პროდუქტი:
3 ც ჭარხალი
200 მლ ღოღნაშოს წვენი
1 კბ ნიორი
200 გრ გაწურული მაწონი
100 გრ ჭარხლის მურაბა
100 გრ ნიგვზის ლებნები
20 გრ თაფლი
10 გრ შაქარი
მარილი გემოვნებით

მომზადების წესი:
ჭარხალი გავასუფთავოთ, გავახვიოთ ფოლგაში და ღუმელში შევწვათ. გამოვიღოთ, გავაგრილოთ, გავფცქვნათ და დავჭრათ ძალიან თხელ ნაჭრებად.

ღოღნაშოს წვენი შევაზავოთ დაჭყლეტილი ნივრითა და მარილით. ტაფაზე მოვხალოთ ნიგვზის ლებნები, დავუმატოთ თაფლი, შაქარი, მწიკვი მარილი და ერთად მოვხალოთ. გადმოვიღოთ და შევაგრილოთ. მაწონი შევაზავოთ ცოტა მარილით.

ავაწყოთ სალათი: თეფშზე გავშალოთ ღოღნაშოს წვენი, დავაწყოთ ჭარხლის ნაჭრები, დავადოთ გაწურული მაწონი, მოვასხათ ჭარხლის მურაბა და მოვაყაროთ კარამელიზირებული ნიგოზი.

დაბრუნება

„ათენა ვაინერას“ დამფუძნებელი, ნინო ლოთიშვილი, ატენში ოცი წლის შემდეგ დაბრუნდა. ბავშვობის სახლი მისთვის სევდასთან ასოცირდებოდა, თუმცა დრომ ბევრი რამ გადააფასებინა და სხვა თვალით დაანახა.

ნინო იტალიური ენისა და კულტურის სპეციალსტია, მეორე პროფესიად კი მშვიდობის მკვლევარობა აირჩია და მაგისტრატურა შვეიცარიაში, ლუგარის უნივერსიტეტში დაამთავრა. ატენში ღვინოს აყენებს და სახლის მეორე სართულზე ტურისტებისთვის საოჯახო სასტუმროს ამზადებს. მშვიდობა და სიმშვიდე მისი ცხოვრებისა და საქმიანობის წამყვანი თემაა.

„აქ იქნება ფიზიკურ-ფსიქოლიგიური გამაჯანსაღებელი ლოკაცია. ადამიანებს შეეძლებათ, დარჩნენ, ჩაერთონ ფერმერობაში, მაგალითად, მედიტაციურად გასხლან ვაზი... მინდა, რომ ყველამ, ვინც ჩემთან მოვა, გაიყოლოს სიმშვიდის მარცვალი, რომელსაც იქ დათესავს, სადაც წავა“.

მშვიდობის მკვლევრობიდან შინაგან სიმშვიდემდე ნინომ დიდი ტრანსფორმაცია გაიარა.

„ცხინვალის რეგიონში ომი რომ დაიწყო, 7-8 წლის ვიყავი. დეიდაშვილებთან ერთად ვთამაშობდი ეზოში, მერე ქუჩაში გავიქეცი და მანქანა დამეჯახა. წამიყვანეს საავადმყოფოში, სადაც ზუსტად ამ დროს დაიწყეს დაჭრილების მოყვანა – ჯარისკაცებისა და მშვიდობიანი მოქალაქეების. ტრავმული იყო საავადმყოფოში გატარებული დღეები... ომის შემდეგ მშობლები უმუშევრები დარჩნენ. ოჯახში სამი შვილი ვიყავით და დედას მოუწია სადავეების ხელში აღება. კერვა დაიწყო, პროდუქტის ყიდვა-გაყიდვა, რას აღარ ცდილობდა... რამდენჯერმე ცხინვალშიც ჩავიდა. ერთხელ დააკავეს კიდეც უკანონო გადაკვეთისთვის“.

ადგილი:
მარანი „ათენა ვაინერა“
შიდა ქართლი, ატენი

მასპინძელი:
ნინო ლოთიშვილი

ტელეფონი:
+995 555 310729

ბავშვობის მძიმე წლები მოგვიანებით ნინოს სამეცნიერო კვლევის ნიადაგად იქცა. თემად შერეული ოჯახები აირჩია და იმის მოკვლევა გადაწყვიტა, თუ როგორ ახერხებენ ოსები და ქართველები შეიარაღებული კონფლიქტების ფონზე ერთად დარჩენას, ოჯახის შენარჩუნებას. უნივერსიტეტში დიდი წინააღმდეგობა შეხვდა, შვეიცარიელი პროფესორი თეზისის შეცვლას სთხოვდა, რადგან თითქმის წარმოუდგენელია, მკვლევარი გაემიჯნოს საკუთარ კონტექსტს და ობიექტურობის შენარუნება შეძლოს. ნინომ თემა არ შეცვალა, არ დათმო. იდეას ბოლომდე უერთგულა და წარმატებული ნაშრომის პარალელურად ძველი ტრავმებიც მოიშუშა.

„სამაგისტრო თემაზე მუშაობით ჩემი შინაგანი ტრანსფორმაცია დაიწყო – კარადაში უსწორმასწოროდ მიყრილი მოგონებების გადმოლაგება, გასუფთავება და ადგილის მიჩენა. სკოლა გორში დავამთავრე, მერე თბილისში წავედი. ამ სახლისკენ გამოხედვაც არ მინდოდა..“.

ატენს გეოგრაფიულად სულ უფრო დაშორებული ნინო სინამდვილეში მეტად და მეტად უახლოვდებოდა ადგილს, სადაც დაიბადა და გაიზარდა, ნელ-ნელა აღადგენდა კავშირს საკუთარ წარსულსა და ფესვებთან.

„დროსთან ერთად გავაცნობიერე, რომ ამ კარ-მიდამოს მხოლოდ პაპაჩემს მიაწერდნენ, არადა, ეს სახლი პაპას და ბებიის თანაცხოვრებაშია აშენებული. ქალს, რომელმაც ძალიან ბევრი იშრომა და ბევრი გაიღო, არავინ ახსენებდა. მარანსაც და სახლსაც მხოლოდ პაპის სახელი დაერქვა“.

ნინოს სამართლიანობის აღდგენისა და ქალის უჩინარი შრომის დაფასების სურვილი ამოძრავებდა. ღვინით ჯერ კიდევ იმ დროიდან დაინტერესდა, როცა ტურიზმის სფეროში მუშაობდა და ქართულ მეღვინეობას აცნობდა უცხოელებს.

„ღვინის დაწურვა 2019 წელს გადავწყვიტე. ჩემი საყვარელი საფერავით მინდოდა დამეწყო, მაგრამ ერთ მშვენიერ დღეს მამამ დამირეკა და მკითხა, რთველზე თუ ვაპირებდი ჩამოსვლას. მაშინ ვიფიქრე, როდემდე უნდა ველოდო საფერავის ვაზის ჩაყრას და მერე მოსავლის მიღებას... მოდი, დავიწყებ იმით, რაც მაქვს. გააკეთე ის, რაც გაქვს, იქ – სადაც გაქვს. გადადგი პირველი ნაბიჯი..“.

ეს პრინციპი მუდამ ამართლებს ნინოს ცხოვრებაში. ვენახში მცირე რაოდენობის წითელი ყურძენი ჰქონდათ: ცოტა თავკვერი და კიდევ უფრო ცოტა ბუდეშური. ნინოს მამა და ძმა ამ ორ ჯიშთან ერთად გურულსა და ჩინურსაც წურავდნენ. ოთხი სახეობის ნარევი გამოდიოდა.

„მამაჩემს და ჩემს ძმას ვუთხარი, წელს წითელ ღვინოზე მე ვიქნები-მეთქი პასუხისმგებელი. რადგან ცოტა იყო, დამთანხმდნენ. 2018 წელს არც ქვევრები გვქონდა გაწმენდილი, არც ცისტერნები შეძენილი...

მაინც ვცადე პლასტმასის ჭურჭელში ჭაჭაზე დაყენება. შედეგმა გაგვაოცა. როცა პროფესიონალმა მეღვინემ ჩემი ექსპერიმენტი გასინჯა, ძალიან მოეწონა და თქვა, რომ პრაქტიკულად მზად იყო საექსპორტოდ“.

ამ საქმის გაგრძელების ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ბიძგი ნინოსთვის ის გრანტი აღმოჩნდა, რომელიც გაეროს ქალთა ორგანიზაციისა და ფერმერთა ასოციაციის პროექტის ფარგლებში ქალ მეწარმეთა ეკონომიკური გაძლიერებისთვის გაიცემოდა. ნინო ღვინის სადეგუსტაციო და კულინარიული მასტერკლასების სივრცის მოსაწყობად სამზარეულოს ინვენტარს ითხოვდა. კლერტგამცლელი ბიუჯეტში პრაქტიკულად შემთხვევით შეიტანა.

„პროექტი რომ დავწერე, ბოლოს დავფიქრდი, რითი შემევსო თანხა და ასე დავამატე მარნისთვის კლერტგამცლელი. აბა,

გამოიცანით რა დამიფინანსდა?!... მხოლოდ ეს – კლერტგამცლელი“.

ნინო სიცილით იხსენებს ახლა ამ ამბავს, რომელიც მისთვის მნიშვნელოვან სიმბოლოდ და ცხოვრებისეულ მესიჯად იქცა.

„ეს ნამდვილად არ იყო ჩემი პრიორიტეტი... მაგრამ შემდეგ დავფიქრდი: კლერტგამცლელი ხომ მარნის ინვენტარია. ესე იგი, უნდა გასცდე სამზარეულოს და ღვინით თქვა შენი სათქმელი! ეს ნიშნად მივიღე და დანადგარს ჩემი ბებიების სახელი დავარქვი: დუსა და ნინა“.

თავის საქმიანობას ნინო იმ ქალების ხსოვნას უძღვნის, რომლებსაც საკმარისად არ უსმენდნენ, სათანადოდ ვერ აფასებდნენ და ადგილს მხოლოდ სამზარეულოში უჩენდნენ. სინამდვილეში, მათი შრომა ბევრად აღემატებოდა დიასახლისობას, მათი პოტენციალი ბევრად მეტი იყო, ვიდრე ამის გამოვლენის საშუალება მიეცათ. ნინოს რწმენით, ის, თუ როგორი საზოგადოება გვეყოლება, დიდად არის დამოკიდებული, რამდენად მოუსმენენ ქალებს. მან მარნის სახელწოდებაც „ათენა ვაინერა“ ქალღმერთის სახელს დაუკავშირა. ერთ-ერთი ვერსიით, თავად სოფელი ატენას სახელიც ათენადან მომდინარეობს. ნინო მთვარის კალენდარს მიჰყვება. მარნის ლოგოტიპიც ბერძნულ მითოლოგიასა და მთვარის ფაზებზე აქვს აგებული და ღვინოს მუსიკის ფონზე აყენებს.

„მუსიკას რომ ვუსმენ, ვგრძნობ, როგორ ეხება ჩემში ძალიან ღრმა შრეებს. ვიფიქრე, ჩემზე თუ ასე მოქმედებს, ნეტა, ღვინოზე როგორი ეფექტი ექნება-მეთქი. დავურეკე მამაჩემს და ვთხოვე, მარანში ტანგო ჩაერთო. თქვენ წარმოიდგინეთ, დავიყოლიე“.

ასე რომ, „ათენა ვაინერაში“ პიაცოლას კომპოზიციის ჰანგებზე დავარგებული ღვინო დაგხვდებათ. მასპინძელი მას ჰარმონიულად უხამებს დანდურის ბრუსკეტას; ასევე, გვთავაზობს შინდის შეჭამანდს – ქართლში განსაკუთრებით პოპულარულ სეზონურ კერძს, რომელიც ძალიან უხდება შემოდგომის სუსხიან ამინდს.

„ატენურს სევდისა და სიხარულის გემო აქვს“, – ასე დაახასიათა ნინოს ღვინო ერთ-ერთმა შემფასებელმა. სევდისა და სიხარულის მონაცვლეობა მის განვლილ გზასაც აღწერს – გზას, რომელმაც ატენის მიტოვებულ სახლში დააბრუნა და სევდა სიხარულით ჩაუნაცვლა.

„ამ დაბრუნებას ვადარებ ხეს. ხე ფესვების გარეშე ვერ გაიხარებს. ერთ-ერთი ფილოსოფოსის სიტყვებით, სევდა ფესვებია, რომლებიც დედამიწისკენ მიემართება, სიღრმეში. სიხარული კი ტოტებია, რომლებიც ზეცისკენაა აღმართული. რაც უფრო ღრმადაა ფესვები გადგმული, ანუ, რაც უფრო მეტად ვიღებთ ჩვენს სევდას, მით უფრო მაღლა და მჭექარედ შეუძლია ხეს ატყორცნოს სიხარულის ტოტები“.

დაბრუნება

შინდის შეჭამანდი

გამოყენებული პროდუქტი:
500 გრ ცოცხალი შინდი
100 გრ ნიგოზი
1 კბ ნიორი
მარილი, მშრალი აჯიკა – გემოვნებით

მომზადების წესი:
შინდი გავრეცხოთ, დავფაროთ წყლით და მოვხარშოთ. როცა მოიხარშება, საცერზე გავატაროთ. უნდა მივიღოთ კრემ სუპის სისქის წვენი. დავუმატოთ დაჭყლეტილი ნიორი, მშრალი აჯიკა და ნიგოზი.

საქონლის ბულიონი ტყემლით

გამოყენებული პროდუქტი:
1 კგ საქონლის ძვლიანი ხორცი
300 გრ ტყემლის პიურე
2 ც ხახვი
დაფნის ფოთოლი
3-4 კბ ნიორი
100 გრ ნიახური
100 გრ ქინძი
50 გრ კამა
2 ც მწვანე წიწაკა
მარილი, პილპილი – გემოვნებით

მომზადების წესი:
ხორცს წყალი დავასხათ და მოვხარშოთ. შევახარშოთ ხახვი, 2 კბილი ნიორი, დაფნის ფოთოლი, 50 გრ ნიახური, 50 გრ კამა. როცა ხორცი მოიხარშება, ამოვიღოთ, მოვაცილოთ ძვალს და დავჭრათ პატარა კუბებად, ბულიონი გადავწუროთ და წმინდა ბულიონი ჩავაბრუნოთ ქვაბში. დავუმატოთ ტყემლის პიურე, დაჭყლეტილი ნიორი, მარილი და წამოვადუღოთ. 5 წუთით ვადუღოთ და ჩავაბრუნოთ დაჭრილი ხორცი, დავამატოთ წვრილად დაჭრილი ქინძი, ნიახური და მწვანე წიწაკა.

მე აქ უნდა ვიყო

ამბროლაურში ბევრი ისეთი საცხობი შეგხვდებათ, რომელსაც აწერია: რაჭული ლობიანი. თუმცა ამ საქმეში გარკვეული ადამიანები ნამდვილი ლობიანისთვის თეკლა ჯანელიძის სახლს მიგასწავლიან სოფელ ბოსტანაში.

თეკლას ეზოში მაგიდა ვაზის ტალავერის ქვეშაა გაშლილი. სუფრაზე დაშაქრული შემოდგომის მზის ჩრდილი მაქმანებად გაუმოსახავს ფოთლებს. თონიდან მადისაღმძვრელი სურნელი ამოდის და თეკლა, პირველ რიგში, სწორედ იქ მოფუსფუსე დედას, რაჭული ლობიანის შემოქმედს გვაცნობს. 57 წლის ხათუნა ოშხერელი მისი ასაკის ქალებიდან ერთადერთია, რომელიც ამ კერძს ძველი წესის სრული დაცვით ამზადებს. თეკლა კი ახალბედა მეწარმეა, თავს უყრის ოჯახის საქმიანობასა და ყველა იმ სიკეთეს, რომელსაც რაჭის ულამაზეს სოფელში შეიძლება, ეზიაროს ადამიანი.

„ძალიან დიდი განსხვავებაა თონეში გამოაცხობ ლობიანს, თუ გაზის ღუმელში, ღორის ქონზე მოამზადებ, თუ ზეთზე. ლობიოში მუცლის ქონი უნდა ჩაიტუკოს. მოტუკულ ლობიოს ვეძახით რაჭულად. როცა გაცივდება, არ უნდა იფხვნებოდეს“, – გვიხსნის თეკლა, – „ჩვენი გემო სტუმრებს ბავშვობას, ბებიის სითბოს აგონებს. ზოგჯერ იმხელა ემოციას იწვევს, ცრემლებამდეც მიდიან. დედაჩემისთვის ამაზე დიდი სიხარული არაფერია. უცხოელ სტუმრებსაც ძალიან მოსწონთ რაჭული კერძები. განსაკუთრებით ეხალისებათ თონის მასტერკლასი და თონეულის საკუთარი ხელით ჩაცხობა.

რაჭა ძალიან მიყვარს და მინდა, ჩემი კუთხე კიდევ უფრო პოპულარული გავხადო, კიდევ უფრო მიმზიდველი და გემრიელი. რასაც ჩვენი წინაპრები გულით და სულით აკეთებდნენ, იმას უნდა მოვუფრთხილდეთ და შევინარჩუნოთ“.

ადგილი:
„თონე იანო“
რაჭა, ბოსტანა

მასპინძელი:
თეკლა ჯანელიძე

ტელეფონი:
+995 599 903818

უკვე სამი წელია, რაც თეკლამ მის ოჯახში მომზადებული სადილი სტუმრებისთვისაც მისაწვდომი გახადა და ქიშკარი ადგილობრივი თუ უცხოელი ტურისტებისთვისაც გახსნა. ერთ მშვენიერ დღეს მიხვდა, რამდენი რამ იყო მის სახლში ისეთი, რაც შიდა მოხმარებას უნდა გასცდენოდა და მეტი ადამიანის მასპინძლობაზე ეზრუნა: საუკუნოვანი ვენახი, მამის მიერ დაწურული რაჭული ღვინო, ადგილობრივი ნატურალური პროდუქტი და დედის მიერ მომზადებული ტრადიციული კერძები; ასევე, ქართული ფოლკლორი: მამა გიტარაზე უკრავს, დედა ამბროლაურის ქალთა ანსამბლის წევრია, თეკლაც ბავშვობიდან მღერის. სამ ხმაში ასრულებენ ძველ და თანამედროვე რაჭულ სიმღერებს. ყველა ეს კომპონენტი საუკეთესო სამასპინძლო სივრცის საშუალებას იძლეოდა. წამყვან ხაზად თეკლამ თონე აირჩია და სახელიც რაჭული სტილით შეურჩია: „თონე იანო“.

„ამ ყველაფრის შენარჩუნებით, პირველ რიგში, არ დავკარგავთ საკუთარ თავს. ტრადიციის მნიშვნელობა წლებთან ერთად გავაცნობიერე. რაც უფრო ვიზრდებით, კიდევ უფრო ვაფასებთ მშობელს, გვერდზე მდგომ ადამიანებს, ადგილს, სადაც დავიბადეთ და გავიზარდეთ“.

ბოსტანა მაღალმთიანი სტატუსის მქონე სოფელია. მოსახლეობა ისედაც ცოტაა და ზამთარში კიდევ უფრო ცარიელდება იქაურობა. თეკლას ოჯახი არასდროს ტოვებს სახლს.

„ჩვენ სულ აქ ვართ, ბელურებივით, პატრიოტები..“ – იღიმება ხათუნა. თონიდან ახალგამომცხვარი ლობიანი, პური და მჭად-პურა ამოაქვს. სამზარეულოში გვეპატიჟება და ჩვენ თვალწინ ამზადებს ფხალპარკას. ჯამიდან მწვანილის არომატი იფრქვევა. ხათუნა გვიყვება, რომ მისთვის ყველა სეზონს თავისი ხიბლი აქვს და კერძების მრავალფეროვნებაც წელიწადის სხვადასხვა დროითაა შთაგონებული. მერე სიმღერას იწყებს: „ჯერ შემოდგომას მოსვლა აცალე, რაც სათქმელი აქვს, ის ხომ არ უთქვამს“ და ღიღინ-ღიღინით ავსებს სუფრას რაჭული კერძებით.

„სათქმელის მეტი რა აქვს შემოდგომას. ულამაზესია, მდიდარია და ყოველთვის ამბობს თავის სიტყვას. ამდენს რომ შრომობ, მერე ხალისით ელოდები, რაც ჩადე, როგორ დაგიბრუნდება. კარგი მოსავალი ნიშნავს, რომ ზამთარსაც კარგად გადავაგორებთ. თან შემოსავლისთვის ჩააბარებ, შვილს გაახარებ, ოჯახს რაღაცას შემატებ... ზამთარს უხდება თოვლი, მწვადიობია, ლორი... ქალებს ცოტა რომ გვცალია, ზეთიფაფობას ვაკეთებთ. კაკალს გამოვხდით, ზეთს გამოვიყვანთ. პურის ფქვილს ღომივით მოვაშუშებთ და კაკლის ზეთს გულში ჩავასხამთ. კაი რამეა. მწნილი უხდება და ღვინო“.

მეღვინეობა თეკლას მამას აბარია, მოჰყავს ხვანჭკარა, ალექსანდროული, რაჭული თეთრა, ციცქა, ცოლიკაური, რაჭული მწვანე და სხვა ჯიშები. სტუმრები არაერთხელ გაუკვირვებია მათი ღვინის განსხვავებულ ნოტებს. მასპინძლის განმარტებით, განსაკუთრებულ არომატს ვაზი იმ ყვავილებისგან იკრებს,

რომლებიც იქვე, ვენახშია დარგული. ადრე თურმე საგანგებოდ აშენებდნენ ატამს ვაზის ძირებთან – სწორედ ღვინის გემოს გასამდიდრებლად. მას ვენახის ატამს ეძახიან.

ამ ოჯახში ფიქრობენ, რომ ტრადიციული კერძები ძველი ფორმით უნდა შენარჩუნდეს და გადაეცეს თაობებს. მხოლოდ გამონაკლის შემთხვევებში შეიძლება გადახალისება და განახლება. სულ ახლის შექმნასაც არაფერი უდგას წინ. ეს მხარე მდიდარია ფხლის ნაირსახეობით, მათ შორისაა ჭინჭარი, ქათანაცარა, ქალაკოდა. ხათუნას ისევ სიმღერა ახსენდება: „ტყეში ქალები წასულან ქალაკოდაზეო, ქალაქალაკოდა ქალს მოჰქონდა..“. საუბარში მამაც ერთვება, ამ სიმღერის ისტორიას გვიყვებიან. ტექსტი თურმე შეცვლილია. ორიგინალში სიტყვა „ქალაკოდას“ ნაცვლად „ქრისტე აღსდგა“ იყო და შემდეგ კომუნისტებმა გადააკეთეს. დღე ამბების მოსმენასა და ერთმანეთზე უფრო გემრიელი კერძების დაგემოვნებაში ილევა.

„აქ რომ რაღაც კეთდება, სოფელში რომ გავიხედავ და იქ შუქია, იქაც შუქია, იქაც! – ამაზე დიდი ბედნიერება არაფერია!“ – სევდანარევი ღიმილით დასძენს თეკლას დედა.

ბოსტანა თითქმის დაცლილია ახალგაზრდებისგან. თეკლა ის გამონაკლისია, რომელიც საკუთარი კუთხის სიყვარულმა დააბრუნა სოფელში, ოჯახის რესურსი სხვა თვალით დაინახა და შეეცადა, მშობლიურ მხარეში ცხოვრება შემოსავლის წყაროსთან დაეკავშირებინა. ზაფხულში გაეროს ქალთა ორგანიზაციისა და ფერმერთა ასოციაციის მხარდაჭერით გრანტიც მიიღო და მასპინძლობისთვის საჭირო ინვენტარი შეიძინა. მისი პროექტი რაჭულ გასტრო-კულინარიას ეხებოდა და თონის მასტერკლასებსაც მოიცავდა. თეკლა ბევრს მუშაობს, სწავლობს და კარგ მაგალითს აძლევს სხვასაც.

„უბანში ძალიან ბევრნი ვიყავით, ერთად გაზრდილები. ახლა სულ დავიკარგეთ, დავიქსაქსეთ. ზოგი თბილისშია, ზოგი ამერიკაში... თუკი ვინმეს ვერ გაუგია, სად წავიდეს, თავისი საქმე არ წამოუწყია, არ იცის, რა გააკეთოს და ამ დროს სოფელში სახლი აქვს, აუცილებლად უნდა ჩამოვიდეს, პირველ რიგში, ცეცხლი დაანთოს, გაათბოს იქაურობა და დაიწყოს ფიქრი. აქ ძალიან ბევრი რამის გაკეთება შეიძლება. იმუშავე მიწაზე, იყოლიე ცხენი და სტუმარი გაასეირნე... ზაფხულობით სავსეა აქაურობა. მდინარე რიცეულასთან უამრავი ხალხი იყრის თავს. ბუნგალო, კოქტეილები, შეზლონგები, ქოლგები – ხუმრობით იბიცას ვეძახით. აქედან რომ მიდიან, უნდა ნახოთ, რაები იწერება სოციალურ ქსელში რაჭის ჯგუფში. დღეებს ითვლიან შემდეგ ზაფხულამდე..“

თეკლას სჯერა, რომ თუ ადამიანი ერთხელ მაინც ჩავიდა რაჭაში, აუცილებლად მოუნდება იქ დაბრუნება.

„ჩემი სიბერე ბოსტანაში წარმომიდგენია. ძალიან გამიჭირდება რაჭის გარეშე. ამ სახლს ვერ დავტოვებ, უნდა მივხედო ჩემს ვენახს, ჩემს კუთხეს. მე აქ უნდა ვიყო!“

თონის ლობიანი

გამოყენებული პროდუქტი:
პურის ცომი
1 კგ ლობიო
500 გრ რაჭული ლორი
100 გრ ღორის მუცლის ქონი

მომზადების წესი:
ლობიო მოვხარშოთ ლორთან ერთად, გადავწუროთ, შევაზილოთ მუცლის ქონი, ჩავდოთ პურის ცომში და თონეში ჩავაკრათ.

ლობიო მექსიკურად

გამოყენებული პროდუქტი:
500 გრ ლობიო
500 გრ გატარებული საქონლის ხორცი
1 ც ხახვი
1 ც წითელი ბულგარული
3-4 ც ბოლოკი
1 ც მწვანე წიწაკა
2 კბ ნიორი
400 გრ პამიდვრის პიურე
20 გრ ტომატ პასტა
5 გრ კუმინი
5 შებოლილი პაპრიკა
50 გრ არაჟანი
50 გრ სულგუნი
50 გრ ქინძი
100 გრ მცენარეული ზეთი

მომზადების წესი:
მოვხაშოთ ლობიო. პარალელურად ტაფაზე მოვშუშოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი, ნიორი, ბულგარული წიწაკა, დავუმატოთ საქონლის ფარში, ტომატ პასტა, პაპრიკა, კუმინი და ერთად მოვბრაწოთ მაღალ ცეცხლზე 7-10 წუთი. დავუმატოთ პამიდვრის პიურე და ყველაფერი ერთად მოვშუშოთ. თუ მასა გაგვისქელდება, შეგვიძლია, წყლით გავათხელოთ. შემდეგ დავამატოთ მოხარშული ლობიო და დაბალ ცეცხლზე ვშუშოთ 20 წუთი. ბოლოს მარილითა და პილპილით შევაზავოთ. გადმოვიღოთ თეფშზე, დავუმატოთ დაჭრილი ბოლოკი, ქინძის ფოთლები, არაჟანი და გახეხილი სულგუნი.

როცა გიყვარს, ყოველდღე აღმოაჩენ ახალს

სამეგრელოს ერთ-ერთ ულამაზეს ეთნოგრაფიულ კუთხეში, „ლაშას ეთნოსახლში“ ანი წიქარიშვილი შეგვიძღვა. ეზოში რომ შევედით, იქაურობით ისე აღფრთოვანდა, თითქოს ჩვენსავით პირველად ხედავდა ამ ძირძველ კარ-მიდამოს და ჩვენთან ერთად უნდა აღმოეჩინა თითოეული დეტალი, უთვალავი ეთნონივთი და ნაკეთობა. თითქოს ისიც პირველად ათვალიერებდა ტრადიციულ მეგრულ სახლს, რომლის არქიტექტურული სტილი სრულადაა დაცული, და ფოტოებს უღებდა ხეხილით სავსე ზღაპრულ ეზოს.

სინამდვილეში ანი წლებია ამ სახლში მოდის და ტურისტთა ჯგუფები მოჰყავს. ის აქ სტუმარზე მეტად მასპინძელია და ოჯახის წევრივით უყვართ. ზეპირად იცის ყველა კუთხე-კუნჭული, მაგრამ ყოველ ჯერზე გულწრფელი აღტაცებით შეჰყურებს ამ შთამბეჭდავ გარემოს და ვერასდროს ცხრება, ემოცია არასდროს უცვდება.

„ამ სახურავს ახლა კიდევ სხვა თვალით ვხედავ. სადმე გინახავთ ასეთი სახურავი?“ – ანი თიხის დოქებით, კვახითა და სიმინდებით გაფორმებულ სხვენზე მიგვითითებს.

„აქ რომ მოხვალთ, გაიგებთ, როგორ სახლში ცხოვრობდა მეგრელი“, – გვიყვება შთაგონებული და ფაცხისკენ მივყავართ.

„შემოსევების დროს ოჯახები სახლს ხომ ვერ მოიკიდებდნენ?! აი, ამ ფაცხას კი იოლად შლიდნენ და ურმით მიჰქონდათ თან“.

ფანჩატური მისი საყვარელი ადგილია.

ადგილი:
„ლაშას ეთნოსახლი“
სამეგრელო, ნაჯახეო

მასპინძელი:
ანი წიქარიშვილი

ტელეფონი:
+995 579 802842

„მიყვარს აქ დაჯდომა, მაგიდა, სკამები... იქ ბუხარი ინთება, საჭმელი მზადდება, მეგრული კერძების მასტერკლასებსაც აკეთებენ. ხანდახან, უბრალოდ, ჩაის ვსვამთ და ვსაუბრობთ. რაღაცნაირი შეკრულია აქაურობა... თუმცა, მე ყველა ადგილი მიყვარს“.

გზას განვაგრძობთ, ანი შუაცეცხლსა და ბაღჩას გვაჩვენებს.

„ბაღჩის უკან ძროხა და ცხვარი ჰყავდათ. სოფელში ქურდობა იყო და ოჯახსაც იქ ეძინა, რომ საქონელი არ დაკარგულიყო“.

ვათვალიერებთ მარანს, ასწლოვან საწნახელსა და ქვევრებს. ისეთ ქვევრებსაც ვნახულობთ, მაცივრის მაგივრობას რომ სწევდა და რძის ნაწარმის, მალფუჭებადი პროდუქტის შესანახად გამოიყენებოდა. ანი სახლის წინ დეკორატიულ მინიატურულ ოდას გვაჩვენებს და თან გვიხსნის.

„აქ ყველაფერი ლაშას და მისი მამის, სოსო ბიძიას შექმნილია. ორივენი ხელოსნები იყვნენ და თავიანთი ხელით აკეთებდნენ ამ საოცრებებს. ლაშა რომ გარდაიცვალა, ყველაფერი შეჩერდა, მაგრამ ამ დიდი ტრაგედიის შემდეგ ოჯახს ფეხზე წამოდგომაში მისივე სურვილი დაეხმარა. ლაშას უნდოდა, რომ ეს სილამაზე ბევრს ენახა, სტუმრები მიეღო, ტურისტებისთვის ემასპინძლა და ბევრი ზიარებოდა ამ უძველეს ისტორიას, საამაყო კულტურას“.

ანი იხსენებს, პირველად როგორ მოხვდა ამ სახლში.

„მთელი ცხოვრება სახელმწიფო სტრუქტურებში ვმუშაობდი, ხან პარლამენტში, ხან გენერალურ პროკურატურაში, საბაჟოზე, თუმცა ბოლომდე ვერსად ვიპოვე ჩემი თავი... შუაგულ სოლოლაკში კი ვცხოვრობდი, დიდ, მწვანე, იტალიურ ეზოში, მაგრამ ბუნებასთან მეტი სიახლოვე მინდოდა... ჩემი მეუღლე მარტვილელია. ზაფხულის გატარება ერთხელ აქ გადავწყვიტე და ვიფიქრე, თან რაღაცას შევქმნიდი“.

ანი შექმნის, სწავლის, ახლის აღმოჩენის სურვილით მოცული ადამიანია. სამშობლოზე თავდავიწყებით შეყვარებული ამ ემოციას ყველაფერში ამჟღავნებს. სწორედ „რაღაცის შექმნის“ სურვილმა არ დააყენა იმ ზაფხულს ერთ ადგილზე და მარტვილის სამოცივე სოფელი მოატარა. ტურიზმით დაინტერესებულს უნდოდა ისეთი მასპინძლები ეპოვა, რომლებიც ტურისტების მიღებას შეძლებდნენ.

„მივადგებოდი ოჯახებს, დავათვალიერებდი კარ-მიდამოს. მაშინ გაკვირვებულები მიყურებდნენ, რა ტურისტი, რის ტურისტიო... ახლა ძალიან კარგი საოჯახო სასტუმროები აქვთ და ათი მათგანი მაინც შეიქმნა ჩემი ბიძგით. ეს ჩემთვის უდიდესი სიხარულია“.

ბოლოს ანი „ლაშას ეთნოსახლში“ მოხვდა და ერთბაშად მოინუსხა.

„იმ წუთიდან დავიწყე ბრძოლა, რომ აქ ტურისტები შემომეყვანა. ეს ადგილი ყველამ უნდა ნახოს“.

ადვილი არ იყო წლობით მგლოვიარე მასპინძლის დათანხმება, მაგრამ ნელ-ნელა გაიხსნა ამ სახლის კარი და სიხარულიც დაბრუნდა.

„შინიდან ცხვირი არ გამიყვია, ისე მოვიარე მთელი ევროპა“, – ღიმილით გვეუბნება ლაშას დედა, ლია, და იმ ადამიანებთან ურთიერთობას გულისხმობს, რომლებიც, წლებია, სხვადასხვა ქვეყნიდან სტუმრობენ. ტურისტები აქ დაუვიწყარ დღეს ატარებენ, უგემრიელეს მეგრულ კერძებს მიირთმევენ და მარტვილში ჩამოსვლას სხვებსაც ურჩევენ.

ლაშას დედა ღია სამზარეულოში ტრიალებს და დამხმარეებთან ერთად სუფრის მთავარ კერძს, ელარჯს ამზადებს. დიასახლისებს ხშირად აქ მიმდებარე სოფლებიდანაც ასაქმებენ. არაერთი ადამიანისთვისაა ეს სახლი შემოსავლის წყარო. პროდუქტსაც მეზობლებისგან ყიდულობენ, როცა თავიანთი აღარ ჰყოფნით და ეს ძალიან ხშირად ხდება.

„სტუმრებს სიურპრიზად სადილის შემდეგ ცეკვას და სიმღერას ვთავაზობთ. საოცარი ახალგაზრდები გვყავს! ცეკვას დაიწყებენ, ცეცხლს ანთებენ“, – გვიყვება ანი და

მობილურში ვიდეოს გვაჩვენებს. მისთვის განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია, რომ მეგრულ სამზარეულოსთან ერთად სტუმარი ქართულ ფოლკლორსაც ეზიაროს.

„ლაშას ეთნოსახლის“ ეზო მართლაც განსხვავებულია, სხვანაირად ფერადი, მრავალხმიანი, ცოცხალი. ხეზე საქანელა ჰკიდია, ხელნაკეთი მაგიდები და სკამები ისეა გაშლილი, სტუმრების რამდენიმე ჯგუფს იტევს. ყველას ერთად შეუძლია დატკბეს ბუნების, ადამიანებისა და ცხოველების ჰარმონიით. ჩიტების ჭიკჭიკთან და მასპინძლების მხიარულ გადაძახილთან ერთად მამლის ყივილი, ხბოს ბღავილი ისმის. იქვე ბეკეკა დარბის, ყველას ჰყოფნის ადგილი – ბაჭიებს, ძაღლებს, ქათმებს, ბატებს, ფისოებს. ერთმანეთს არავინ ემტერება. აქ მოხვედრილ ბავშვებს უკან წასვლა აღარ უნდათ. ვერც უფროსები ელევიან იოლად „ლაშას ეთნოსახლს“. მასპინძლებისა და ანის მთავარი ჯილდოც ხომ სტუმრების გაბედნიერებაა.

„მაგიდების დამატებამდე ტურისტულ სააგენტოებს ვაფრთხილებდი, რომ დიდი ჯგუფის მიღება არ შეგვეძლო“, – ანი იმ დროს იხსენებს, სანამ ქალ მეწარმეთა კონკურსში გაიმარჯვებდა და ინვენტარის საყიდლად თუ სველი წერტილების მოსაწესრიგებლად გრანტს მოიპოვებდა, – „აქ არ იცით, რა ხდებოდა: ერთ მეზობელს მაგიდა მოჰქონდა, მეორეს – სკამები, იქიდან ჭიქებს მოარბენინებდნენ, აქედან თეფშებს... მაინც ვატევდით, მაინც „გაგიჟებულებს“ ვუშვებდით..“.

ანი საქართველოს მასშტაბით იმ ას ქალს შორის მოხვდა, რომლებიც გაეროს ქალთა ორგანიზაციამ და ფერმერთა ასოციაციამ პირველ ეტაპზე შეარჩიეს ტრენინგებისთვის; პროექტების წერა ისწავლეს და საგრანტო კონკურსში მონაწილეობის შესაძლებლობაც მიეცათ. ანი სიცილით იხსენებს, როგორ სულმოუთქმელად ილაპარაკა გასაუბრებაზე „ლაშას ეთნოსახლის“ პროექტის შესახებ.

„ბოლოს ერთადერთი კითხვა დამისვეს, გვითხარი, ასე ძალიან რატომ გიყვარსო“.

ამ კითხვაზე ანის პასუხი თავად უნდა მოისმინოთ. მარტივლზე ისე მოგიყვებათ, როგორც ნამდვილ სამოთხეზე.

და მართლაც, საქართველოს ბუნების 41 ძეგლიდან 13 სწორედ მარტვილში მდებარეობს. ცნობილ კანიონთან ერთად, ჩვენი ქვეყნის უმაღლესი, 234 მერტიანი, სამკასკადიანი ტობის ჩანჩქერიც აქ არის.

„ეს ყოფილა მთელი ჩემი ცხოვრება, რომ ადამიანებს ჩემი სამშობლო გავაცნო. ჩემი საუკეთესო, საამაყო კულტურა, საოცარი, მდიდარი, ამოუწურავი! – ვაჩვენო და შევაყვარო. როცა გიყვარს, ყოველდღე აღმოაჩენ ახალს!“

სამეგრელო, ნაჯახეო

ელარჯი

გამოყენებული პროდუქტი:
300 გრ სულგუნი
100 გრ ღერღილი
მჭადის ფქვილი
წყალი
მარილი

მომზადების წესი:
კარგად გავრეცხოთ ღერღილი. დავასხათ იმ რაოდენობის წყალი, რომ მასა დაიფაროს. შემოვდგათ საშუალო ცეცხლზე და დავაფაროთ თავსახური. თუ ხარშვისას წყალი ჩაშრება, შეგვიძლია, ცივი წყალი დავამატოთ. როგორც კი წყალი ჩაშრობას დაიწყებს, ცეცხლს დავუწიოთ და ნელ ცეცხლზე გავაგრძელოთ ღომის მომზადება. ხშირად შევამოწმოთ და ჩოგნით ვურიოთ, რომ ძირი არ მიიწვას. როცა ღერღილი მოიხარშება, თვალის ზომით ჩავყაროთ მჭადის ფქვილი ისე, რომ საშუალო სისქის მასა მივიღოთ, ავზილოთ ჩოგნით და დაახლოებით 10 წუთის შემდეგ დავამატოთ გრძლად და თხლად დაჭრილი სულგუნი. სასურველია, სულგუნი ერთი დღის ამოყვანილი იყოს, კარგად რომ გაიწელოს. თუ სულგუნი უმარილოა, დავუმატოთ მარილი. პერიოდულად ჩავზილოთ და ვეცადოთ, ყველი გაუხსნელი არ დაგვრჩეს. თუკი ჩოგნით ამოწეული მასა წელვადია და არ წყდება, ელარჯი მზადაა.

გებჟალია მწვანე ღომით

გამოყენებული პროდუქტი:
900 გრ იმერული ყველი
200 გრ გაწურული მაწონი
2 კბ ნიორი
100 გრ პიტნა
100 გრ ქინძი
1 ც მწვანე წიწაკა
მარილი
100 გრ ისპანახი
300 გრ ღერღილი

მომზადების წესი:
ყველი დავჭრათ 150 გრამიან ექვს ნაჭრად და დავასხათ ადუღებული წყალი. პარალელურად გავაკეთოთ აჯიკა. ერთად დავაბლენდეროთ პიტნა, ქინძი, ნიორი, წიწაკა, მარილი. პიტნის და ქინძის რამდენიმე ფოთოლი კერძის გასაფორმებლად შემოვინახოთ. ყველის ნაჭრები ამოვიღოთ მდუღარე წყლიდან, სათითაოდ გავშალოთ ხელის გულზე, გადავუსვათ პიტნის აჯიკა და ხელშივე მოვაბურთაოთ. ასე გავიმეოროთ ექვსივე ნაჭერზე. დარჩენილი პიტნის აჯიკა გაწურულ მაწონში გავაზავოთ. ტრადიციული მეთოდით მოვამზადოთ ღომი.პარალელურად, 10 წამით მოვწალოთ და დავაბლენდეროთ ისპანახი. როცა ღომი მზად იქნება, ერთმანეთს შევურიოთ და სურვილისამებრ დავამატოთ მარილი. კერძის მაგიდაზე მისატანად თეფშის ერთ მხარეს გავშალოთ მაწვნის სოუსი, ჩავაწყოთ მასში გებჟალიის ბურთულები და მოვაყაროთ პიტნისა და ქინძის ფოთლები, მეორე მხარეს კი ღომი მივუდოთ.

აღმოსავლეთი დასავლეთში

კულინარიული ტურის შემდეგი გაჩერება „ოტიას ეზოა“. წყალტუბოში, ოტია იოსელიანის სახლ-მუზეუმში მწერლის შთამომავლებთან ერთად, მათი რძალი, ნუცა ცისკარიშვილი გვხვდება. ჩვენი მთავარი მასპინძელი სწორედ ის არის. სადილზე იმერეთის ამ ულამაზეს მხარეში ყველაზე ნაკლებად ხინკალს ველოდით, თუმცა წარმოშობით თუში ნუცას არჩევანი დასავლეთ საქართველოში აღმოსავლეთის კერძით გამასპინძლება აღმოჩნდა. ეს სინთეზი მისთვის მხოლოდ კულინარიული კუთხით როდია მნიშვნელოვანი. ნუცა თავის სიტყვას ყველა მიმართულებით ამბობს და ოტიას სახლ-მუზეუმს, რომელიც სოფლის მეურნეობის ოჯახური კერა, კულტურული ცენტრი და ტურისტების მისაღები სივრცეა, საკუთარი გამოცდილებითაც ამდიდრებს – შეაქვს თუშური, კახური წეს-ჩვეულება, ტრადიცია, ცოდნა და კიდევ უფრო მრავალფეროვანს ხდის აქაურობას.

„მე თუში ვარ. ჩემთვის ძალიან რთული იყო იმერეთში გადმოსვლა. ვერასდროს წარმოვიდგენდი, რომ ლიხს აქეთ ვიცხოვრებდი. თბილისში დავიბადე და გავიზარდე. ბავშვობას კახეთში ვატარებდი. თუშეთში პირველად სტუდენტობისას ჩავედი. იქ მივხვდი, რომ მართლა არსებობს სისხლის ყივილი – ეს მოგონილი სიტყვები არ არის... თვალები რომ გავახილე, სხვანაირი ფერით დაიწყო დღე, სხვანაირი გულის ძგერით, სხვანაირი ენერგიით... საერთოდ არ ვიღლები მთაში“.

დაუღალავი შრომა ნუცას ერთ-ერთი მთავარი მახასიათებელია. პროფესიით ისტორიკოსი მუზეუმის გიდობას, საკვირაო სკოლის მასწავლებლობას, მარანსა და ლუდსახარშში მეუღლის დახმარებას, სასტუმროს მოწყობა-გამართვას ერთდროულად ითავსებს.

„ტურიზმის სფეროში სწორი მიმართულება უნდა იქონიოს ჩვენმა ქვეყანამ, სწორი ნიშა. ბუნება არ კმარა, თუ იქ შენი

ადგილი:
ოტიას ეზო
იმერეთი, წყალტუბო

მასპინძელი:
ნუცა ცისკარიშვილი

ტელეფონი:
+995 558 002858

კულტურა სინთეზურად არ არის შენარჩუნებული. ტურიზმის იდეალური ბერკეტი, პირველ რიგში, ჩვენი სტუმარ-მასპინძლობაა. უმთავრესი კი ისაა, რომ უწყვეტი ხაზით მოვედით აქამდე. ძალიან იშვიათია კულტურის აღმოცენება და იქვე ყოფნა, იქვე გაჩერება, მაგალითად, ეგვიპტელი ის ეგვიპტელი აღარაა, ვინც ადრე იყო. შეიძლება, არც ჩვენ ვართ ზუსტად ის ქართველები, მაგრამ მაინც იმ ენაზე ვლაპარაკობთ, იმ დამწერლობით ვწერთ, ისევე ვმღერით და ვცეკვავთ, იმავე საჭმელს ვჭამთ... მე ისევ იქ ვარ, არსად არ წავსულვარ, არავის დავსხმივარ თავს, არავინ დამიჩაგრავს. უნდა მიხედო და შეინარჩუნო ის, რაც გასაზრდოებს და შენს კულტურულ იდენტობას განსაზღვრავს“.

ნუცასთვის განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია ქართული ხასიათის ავთენტურობის შენარჩუნება და ეროვნული თვითშეგნების თავსმოხვეული გავლენისგან გათავისუფლება.

„ჩვენს ტრადიციას ძალიან ღრმა ფესვები აქვს. უბრალოდ, სამასწლიანი რუსული ჩექმა იმდენად ძლიერად ტკეპნიდა ამ ყველაფერს, რომ ბევრი რამ ჩაიმალა, გადასხვაფერდა, დამახინჯდა. კარგადაა გასააზრებელი, რა არის მავნე ჩვევა და რა – ტრადიცია. მაგალითად, ღრეობა შეუფერებელი, არაქართული საქციელია. ქართველი კაცი სუფრიდან რომ ადგებოდა, ფეხი არ უნდა არეოდა. დიდი სირცხვილი იყო სიმთვრალე. რელიგიასთან ძლიერი კავშირი აქვს ქართული ხასიათის ჩამოყალიბებას, ჩემთვის ეს ქრისტიანულ ხედვასთან ასოცირდება. სტუმარ-მასპინძლობასთან და ხელოვნებასთან ერთად, ძალიან მნიშვნელოვანია ადამიანური ურთიერთობები, ის სითბო, მხარდაჭერა და ერთობა, რაც ქართველებს გვახასიათებს“.

ოტიას სახლ-მუზეუმში დიდი არჩევანი აქვს სტუმარს. ექსკურსიაზე მოსული ადამიანი მწერლის მიერ დაპროექტებულ და მისივე აშენებულ სახლში აღმოჩნდება. ეზოში შესვლისას ჯიხვის ფიგურებით მოპირკეთებულ ჭიშკარს შეაღებს და ნახავს საფლავს, რომელიც უმცროსი შვილის, დაჩის, ხელითაა შექმნილი. ქვაზე ციტატა წერია: „ადამიანისგან რაც რჩება, მისი სიცოცხლეც ისაა“. მწერლისგან დარჩენილი ეს კარ-მიდამოც ოტიას სიცოცხლის გაგრძელება და ერთ-ერთი ხელშესახები ნაწილია. აქ დაგხვდებათ მისი პირადი ნივთები, მუნდშტუკები, სვანური ქუდი, ჩოხა, მრავალ ენაზე თარგმნილი წიგნები, მისი ნაკეთობები, დიდი ბუხარი, ბზის ფესვის ჭაღი, წისქვილი. მის მიერ დახატულ ჯიხვსაც იხილავთ, რომელიც ოტიას თავისუფალი, მოუდრეკელი ხასიათის სიმბოლოდ განიხილება. კედლებზე იმ სპექტაკლების აფიშებია, რეჟისორებმა სხვადასხვა დროს მწერლის პიესების მიხედვით რომ დადგეს. ამ სივრცეში ბავშვებიც ასრულებენ წარმოდგენებს. ისინი ახლომდებარე სოფლებიდან დადიან საკვირაო სკოლაში, რომელიც დაჩიმ, 2015 წელს ოტია იოსელიანის საზოგადოების თაოსნობით, დააარსა. მოზარდები უფასოდ ეუფლებიან მხატვრულ კითხვას, არქეოლოგიას, ფოტოგრაფიას, მხარეთმცოდნეობას და სხვა საგნებს. ნუცა ხელსაქმეს, ქარგვას, ქსოვას, თექაზე მუშაობას ასწავლის. პირველ სართულზე თქვენს

ყურადღებას ბუხრის თავზე ჩამოკიდებული ჯაჭვის პერანგი მიიპყრობს. ისიც ნუცას მოქსოვილია და დასავლეთში აღმოსავლეთის ელემენტების შემოტანის მორიგი მშვენიერი მაგალითი – ხევსურული ტრადიცია იმერულ კონტექსტში.

„ხელსაქმე ჩვენთან ყოველთვის მნიშვნელოვან ადგილს იკავებდა. საქართველოში ასე თუ ისე გვქონდა მრავალმხრივი გამოცდილება. მაგალითად, არიან ერები, რომლებსაც მარტო შუშა, ან თიხა, ან თუნდაც ფაიფური აქვთ განვითარებული. ჩვენ ქვევრიც გვქონდა, აბრეშუმიც, თანაც ძალიან ხარისხიანი, იმიტომ, რომ განსხვავებული ხე გვაქვს, განსაკუთრებული თუთა მოდის ამ მიწაზე, ფოთლებიდან რძე გადმოსდის. ამითაა ნაკვები აბრეშუმის ჭია და ეს მკვეთრად აისახება ძაფზეც. ქართული ხელსაქმისა და ტრადიცული რეწვის გაცოცხლება ჩემი დიდი გატაცება და ცხოვრების ერთ-ერთი ძირითადი მიმართულებაა“.

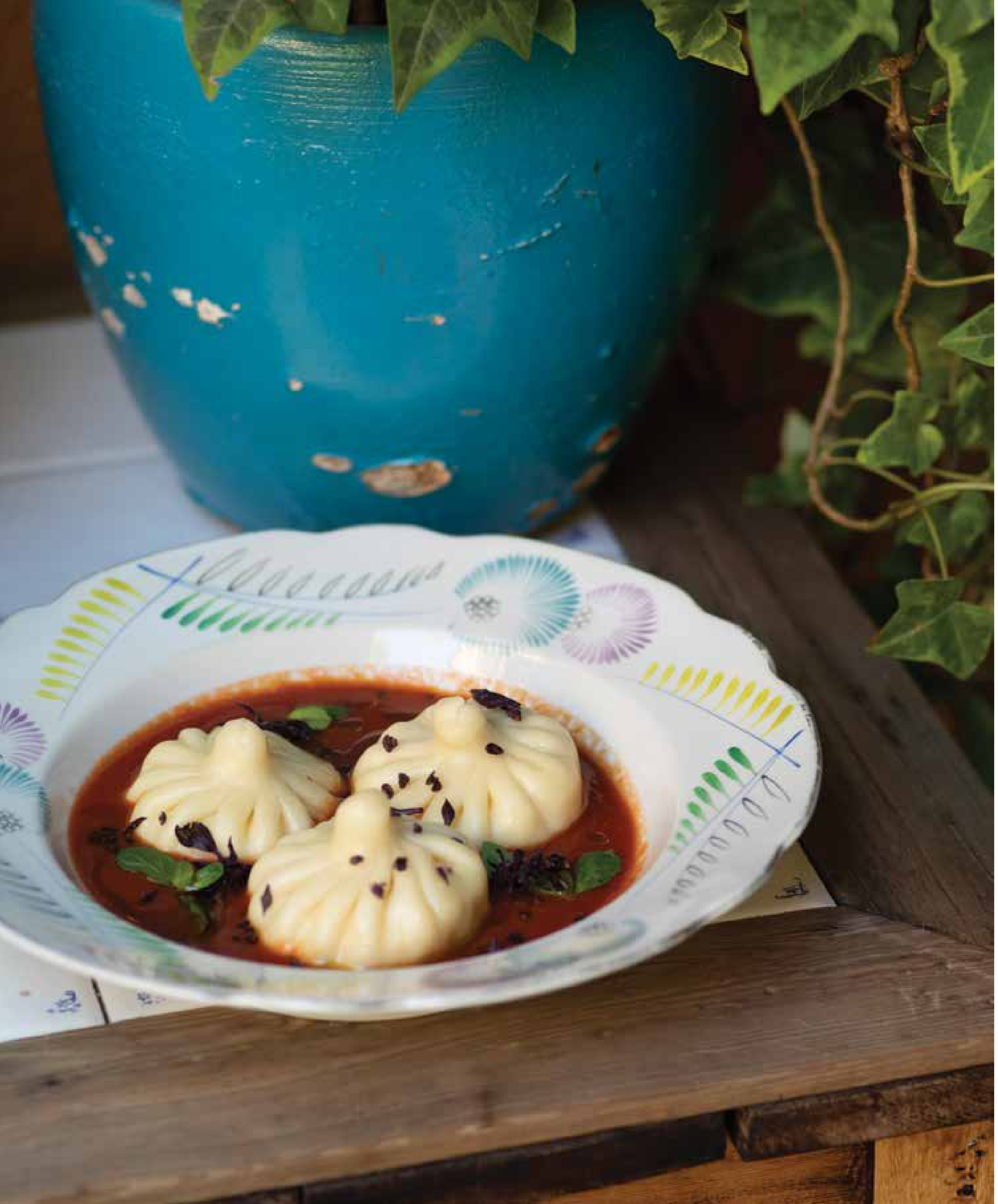
ამ ისტორიისა და კულტურის კერას სადილისთვისაც შეგიძლიათ, ესტუმროთ და საოჯახო მეურნეობის პროდუქტებით ეზიაროთ უგემრიელეს ქართულ ნადიმს, აქაურ ღვინოს, ლუდსა თუ სპირტიან სასმელს. სულ მალე მზად იქნება ტურისტების დასარჩენი სივრცეც.

„ღამის გასათევზე დიდი მოთხოვნა იყო და ამან განაპირობა სასტუმროს მიმართულებაც. ორი ოდა სახლი გვაქვს, სულ ოთხი ადამიანისთვის. მალე კიდევ ორ კოტეჯს დავამატებთ და სტუმრების მიღებას შევძლებთ წელს. ტექნიკა და ავეჯი გაეროს ქალთა ორგანიზაციისა და ფერმერთა ასოციაციის გრანტით შევიძინე. ქალთა გაძლიერების პროგრამაში მოხვედრამ, პირველ რიგში, ცოდნა გამიღრმავა და მეგობრებიც შემმატა. თუ რაიმე დაგვჭირდება, ყოველთვის გვერდში გვიდგანან. ეს კი ძალიან დიდი ნუგეშია, როცა ადამიანს რაღაცის წამოწყება გინდა“.

ამ სახლს უამრავი მნახველის აღფრთოვანება ახსოვს. მისი კარი დაჩიმ 2011 წელს, ოტია იოსელიანის გარდაცვალების შემდეგ, გახსნა. მოხიბლულ ტურისტებს მასპინძლები საქართველოს ელჩებადაც მოუხსენიებიათ.

„ერთხელ ერთმა უცხოელმა სტუმარმა ასეთი რამე თქვა: „ჩემთვის საქართველო აქ იწყება და აქ მთავრდებაო“. ბევრგან არ იყო ნამყოფი. ჩვენთან მოვიდა და ერთბაშად ნახა ბევრი რამ. მე მთიდან ვარ, აღმოსავლეთიდან, ჩემი მეუღლე, ოტია, – დასავლეთიდან – იმერელია. მთელ ქვეყანას ვაერთიანებთ... მარტო რომ ვრჩები, მაინც ბოდიშს ვუხდი აღმოსავლეთს და თუშეთს იმის გამო, რომ „ვუღალატე“. თუმცა ჩემს სათქმელს აქაც ვამბობ: ფანდურით, სიმღერით, ჯაჭვის პერანგის ქსოვით... სტუმრები რომ მოდიან, თუ დრო მაქვს, ვმღერი. ქართული სუფრის აღსაქმელად კერძებთან ერთად ლექსის, სიმღერის, ცეკვის, კულტურის შემოტანაა საჭირო.

ვფიქრობ, იმისთვის დავიბადე, რომ ქართული ტრადიცია შევინახო – ხელსაქმით, წეს-ჩვეულებებით, სტუმარ-მასპინძლობით, იმ ურთიერთობებით, რაც მასწავლეს და რასაც მეც გადავცემ სხვას“.



იმერეთი, წყალტუბო

ხინკალი

გამოყენებული პროდუქტი:
ცომი:
1 კგ უმაღლესი ხარისხის ფქვილი
460 მლ წყალი
20 გრ მარილი

გულსართი:
ფარში 1 კგ (700 გრ საქონლის ხორცი, 300 გრ ღორის ხორცი)
2 ც საშუალო ზომის ხახვი
1 ჩ.კ დაღერღილი წიწაკა
1 ჩ.კ ძირა
2 ჩ.კ მარილი
400 მლ წყალი

მომზადების წესი:
მოვათავსოთ ფქვილი და მარილი საშუალო ზომის ჯამში. მოვზილოთ ცომი რომ ელასტიური გახდეს. ცომი ზეთწასმულ თავდახურულ ჯამში შევინახოთ.

ცომის დაყოვნების პერიოდში მოვამზადოთ ხინკლის შიგთავსი. გავამზადოთ პატარა ცომის გუნდები, გამოვჭრათ ცომი ჭიქის დახმარებით და გავაბრტყელოთ 15-18 სმ დიამეტრის ფირფიტებად. ჩავურთოთ 1 სუფრის კოვზის ოდენობის შიგთავსი. ცერა და საჩვენებელი თითების საშუალებით თავი მოვუკრათ ცომს.

გამოდის 40ც საშუალო ხინკალი.

ნადუღის ხინკალი პამიდვრის სოუსში

გამოყენებული პროდუქტი:
სოუსი:
1000 მლ პამიდვრის პიურე
2 ც საშუალო ზომის ხახვი
4 კბ ნიორი
15 გრ ხმელი რეჰანი
150 მლ ზეითუნის ზეთი
50 გრ ნედლი რეჰანი
20 გრ ნედლი პიტნა
მარილი, წითელი წიწაკა, შავი პილპილი – გემოვნებით

ხინკლის შიგთავსი:
800 გრ ნადუღი
600 გრ გახეხილი სულგუნი
600 გრ იმერული ყველი
მარილი გემოვნებით

სოუსის მომზადების წესი:
ტაფაზე მოვასხათ 100 მლ ზეითუნის ზეთი, გავახუროთ ტაფა, დავუმატოთ წვრილად დაჭრილი ხახვი და მოვშუშოთ, სანამ გაოქროსფერდება. დავუმატოთ დაჭყლეტილი ნიორი, ხმელი რეჰანი და გავაგრძელოთ შუშვა. ვშუშოთ დაბალ ცეცხლზე 15-20 წუთი, შევაზავოთ მარილით, წიწაკითა და შავი პილპილით.

ხინკლის შიგთავსის მომზადების წესი:
ერთმანეთში შევურიოთ ნადუღი, გახეხილი სულგუნი და გახეხილი იმერული ყველი. 50 გრ შიგთავსი მოვათავსოთ ცომში და მოვახვიოთ ტრადიციული წესით, ისე როგორც ნუცას მიერ არის შემოთავაზებული.

მეწისქვილე გოგო და წისქვილის ქვა „დოლაბი“

ლიხაურის მონახულებისას გურული ფაცხიდან ეკა სალუქვაძეზე ფიქრი გამოგყვებათ. გაგიკვირდებათ, დაჯერება გაგიჭირდებათ, დაბრუნებაც მოგინდებათ... რა შეიძლება აკავშირებდეს მეწისქვილეობას, მართვის მოწმობის თეორიის სწავლებას, მუნიციპალიტეტის შენობის დალაგებას, მეფუტკრეობას, სამი შვილის აღზრდას, ბარვას, თოხნას, ლიხაურში სტუმრების მისაღები უნიკალური სივრცის „დოლაბის“ შექმნას?!.. ეს ლიხაურელი ეკაა, 31 წლის, რომელიც ყველა საქმეს ისე ითავსებს, თითქოს მისი დღე-ღამე ბევრად აღემატებოდეს 24 საათს.

„ვინ გეხმარება?“ – ეს კითხვა ბუნებრივად ჩნდება.

„ჩემი თავი, ჩემი ხელები“, – გვიღიმის ეკა, შემდეგ დედაზე და დებზე გვიყვება, რომლებიც მისმა შემართებამ კიდევ უფრო გააერთიანა და გააძლიერა. ამ სახლში მხოლოდ ქალები არიან, ქალები და ბავშვები.

„დილაობით, ღმერთს სულ იმას ვთხოვ, ეს ძალა და ენერგია არ ჩამიქროს“.

აუარებელი შრომისა და ენერგიის წყარო ეკასთვის მისი ოჯახი და წინაპრებია: მამა-პაპის დანატოვრის გაფრთხილება საკუთარ მოვალეობად მიაჩნია; გრძნობს, რომ სწორ გზაზეა და ტრადიცია უნდა გაგრძელდეს.

„საუკუნეზე მეტისაა ეს წისქვილი. ჩემი დიდი ბაბუის, პლატონ სალუქვაძის აშენებულია, კომუნისტების დროს ჩამოგვართვეს. მის დასაბრუნებლად მამაჩემი სულ იბრძოდა და ბოლოს, როგორც იქნა, გამოვისყიდეთ – შეძენა მოგვიწვია“.

ადგილი:
გურული ფაცხა „დოლაბი“
გურია, სოფელი ლიხაური

მასპინძელი:
ეკა სალუქვაძე

ტელეფონი:
+995 511 184591

ეკამ სამასპინძლო სივრცეს, სადაც სტუმრებს კოხტად მოწყობილ ეზოში უგემრიელეს გურულ კერძებს ახვედრებს, „დოლაბი“ დაარქვა. დოლაბი წისქვილის ქვაა. ეკას წისქვილი ორდოლაბიანია.

„ხალხი კილომეტრებს გადიოდა, რომ წისქვილამდე მიეღწია. ეს იყო მთელი სოფლის პრობლემა. მჭადი გურიაში პირველია. აქ ყველა ოჯახი ყანას თესავს, ყველას სჭირდებოდა დაფქვა“.

წისქვილი ეკამ აღადგინა. ის ბუნებრივ რესურსზე მუშაობს, ელექტროენერგია არ სჭირდება.

„ჩვენი წისქვილი ცენტრალურ აჭისწყალზე დგას. მდინარე ატრიალებს. ოზურგეთისა და სხვა წისქვილები დენზეა. დენის წისქვილზე დაფქვილი სიმინდი სულ სხვანაირია, უფრო ხოროში, მსხვილი. ჩემთან ძალიან წმინდად იფქვება, პიპკად – ასე ვიტყვით ხოლმე გურულები, და ამ მჭადსაც სულ სხვა გემო აქვს“.

თუმცა, ეკას წისქვილი მხოლოდ ამით არ გამოირჩევა – იქ მიმსვლელს ბიბლიოთეკა დახვდება.

„მოვა ადამიანი და სანამ სიმინდი იფქვება, კითხვაში გაიყვანს დროს. ბევრმა შემომწირა წიგნი, ვაწერ ხოლმე: ამა და ამ ადამიანისგან წისქვილის ბიბლიოთეკას. კედელზე ოტია იოსელიანის სიტყვები მინდა, გამოვაკრა: „თოხი და ბარი, წიგნი და ჯვარი“ – მართლა ცხოვრების ფრაზაა. თუ იმ ჯვარს ატარებ, რომელიც ღმერთმა გარგუნა, თან მიწასთან გაქვს კავშირი და წიგნიც შენთანაა – გადარჩენილი ხარ!“

აქ ყველაფერს ეტყობა ქალი მეწისქვილის ხელი – ბიბლიოთეკას, მარცვლეულის დასატოვებლად მოწყობილ ადგილს, გამზადებული ფქვილის ლამაზად შეფუთვას. გურული ფაცხის ადგილობრივ თუ უცხოელ სტუმრებს, პირველ რიგში, სწორედ წისქვილის დათვალიერება შეუძლიათ. სურვილისამებრ, იქვე მოინახულებენ ექვთიმე თაყაიშვილის მუზეუმსაც. ეკას სახლში კი დაუვიწყარი გურული სუფრა დახვდებათ.

„ეს არ არის რესტორანი და არც არასდროს იქნება... როგორც არ უნდა გავფართოვდე, აქ მაინც შევინარჩუნებ ოჯახურ გარემოს. სტუმარს ისე უნდა ვაგრძნობინოთ თავი, როგორც სახლში, საკუთარ ბებია-ბაბუებთან სოფელში... ინვენტარი გრანტით შევიძინე და ეზო მოვაწყვე, აქ ჰამაკები მქონდა, მაგიდები... სტუმარს გურულ ფაცხაშიც ვსვამდი. მოდიოდნენ ოჯახებით, ბავშვებით, პატარები ეზოში დარბოდნენ, ერთობოდნენ... ყველანი კმაყოფილები რჩებოდნენ“.

ეკას ოჯახში ბავშვობიდან არ ჩაუვლია დღეს სტუმრის გარეშე. ჭიშკრიდან ვინმე რომ დაიძახებდა, ქალები უკვე სუფრას შლიდნენ.

„მამაჩემი პურ-მარილიანი კაცი იყო, დღეში ხუთჯერაც აგვიწყვია და დაგვიწყვია მაგიდა“.

პროფესიით მძღოლი ლონდერ სალუქვაძე ტრაილერს მართავდა, ხშირად შორ რეისებში უწევდა სიარული და თან დაატარებდა ეკასაც, რომელმაც სწორედ მამისგან ისწავლა მანქანის მართვაც და შეკეთებაც.

„ვისაც მანქანა გაუფუჭდებოდა, ყველა ჩვენთან მოდიოდა. მე, დედაჩემი და ჩემი დები მაშინვე დავტრიალდებოდით, მჭადებს ჩავაკრავდით... მამა თანხას არასდროს იღებდა, მომსვლელს კარგად აქეიფებდა, დაათრობდა და სახლშიც მიჰყავდა ღამე“.

მამის მხარდაჭერას მუდამ გრძნობს ეკა. როგორც კი გაიგებენ, რომ ლონდერის ქალიშვილია, ყველაფერში ეხმარებიან, ყველაფერში უმართავენ ხელს.

„მართალი გითხრათ, ცოტა მერიდებოდა, რომ ხალხისთვის სადილში ფული გამომერთმია. ვფიქრობდი, ნეტა, მამას თუ მოეწონებოდა ასეთი რამე ჩვენს ოჯახში... მერე დედამ თქვა, მე გეტყვი კაი ამბავსო: ვინც მოვა, ჩვენი ოჯახის სახელით რაიმე კერძი, სალათი იქნება ეს, ხაჭაპური თუ მჭადი, საჩუქრად მივართვათო“.

მას მერე ეს წესი „დოლაბის“ ტრადიციად იქცა.

ეკა ღიმილით იგონებს გურული ფაცხის პირველ სტუმრებს:

„გავხსენი „დოლაბი“, მეორე დღეა და არავინ მოდის. ვინ იცის ახლა, აი, ჩე-

მი დოლაბის შესახებ... აბრაც გავაკეთე, გავანათე ყველაფერი, მუსიკა ჩავრთე. ამ დროს მამიდაჩემია ჩემთან ჩამოსული თბილისიდან. ვუთხარი, სტუმარი მაინც არ ჩანს და ჩვენთვის გამოვაცხობ-მეთქი კეცის ხაჭაპურს. სალუქვაძეებს კაი უბედური ენა აქვთ და მიპასუხა, მაი ხაჭაპური დღეს არ მომიწევს მეო. ნახე, აქანე ვიღაც თუ არ მოვიდესო. ათი წუთიც არ გასულა და მოაყენეს მანქანა. გადმოვიდა სამი სტუმარი, დოლაბი თუ მუშაობსო. მობრძანდით, მე ვუთხარი, როგორ არ მუშაობს?!“

ის პირველი სტუმრები შემდეგ კიდევ ოთხჯერ დაბრუნდნენ ეკასთან. ბებია-ბაბუებიც მიიყვანეს მისი კერძების გასასინჯად.

ეკას ლეგენდარული მჭადის გამოცხობას როგორც რიტუალს, ისე დავესწარით. ლამაზი სანახაობა იყო, ხელოვნების ნიმუშივით. ასეთი გემოს მჭადი, ალბათ, მხოლოდ ლიხაურში გამოდის ეკას სიმინდით, ეკას წისქვილში დაფქვილი ფქვილით, აქის ტყიდან ჩამოტანილი შქერის ფოთლების არომატით, გურული კეცის სიმხურვალით და აუცილებლად ეკას ხელით. ყველაფერს უხდება, ოჯახის ყველთან ერთად იმ სალათასაც, რომელსაც მამა-პაპურს ეძახიან:

„დანაყილი თხილი, ნიორი, ქინძი, ზაფრანი, შაშტრამი, რეჰანი, ყველაფერი ჩანაყილი ძმართან ერთად, კიტრთან და პამიდორთან. ძალიან მოსწონთ სტუმრებს... ასევე, ხშირად ითხოვენ გურულ ღვეზელს, მწვანე ლობიოს ნიგვზით, სახლის წიწილს..“

ეკა გაეროს ქალთა ორგანიზაციისა და ფერმერთა ასოციაციის საგრანტო კონკურსში გამარჯვებით სიხარულთან ერთად, ახალი იდეებითაც აივსო. ახლა მამის აშენებულ ფარეხში ზამთრის სივრცის მოწყობას გეგმავს.

„ისე უყვარდა სტუმარ-მასპინძლობა, ვიცი, არ ეწყინება, თუ გადავაკეთებ. აქ ბუხარი იქნება, ქვემოთ მანქანის დასაყენებელ ბოქსს ღვინის ჩასალაგებლად გამოვიყენებ. ზემოდან როიალს ჩამოვიტან. დედაჩემი მუსიკის მასწავლებელია. მე ჩონგურზე ვუკრავდი და ვმღეროდი ლიხაურის ფოლკლორულ ანსამბლში“.

ლხინი ამ სახლში ხშირად სიმღერით გრძელდება.

ეკას ენერგია მდინარეს ჰგავს, უწყვეტად მოედინება. დედას ასაკს და წნევას ავიწყებს, დებსა და თანასოფლელებს მაგალითს აძლევს, შვილებს კალაპოტს უკვალავს, აჭისწყალივით ატრიალებს წისქვილსაც და გურულ ფაცხა „დოლაბსაც“.

კეცის მჭადი

გამოყენებული პროდუქტი:
½ კგ სიმინდის ფქვილი
მწიკვი მარილი
თბილი წყალი

მომზადების წესი:
ცომი მოვზილოთ თბილი წყლით, დაახლოებით 10-15 წუთი. შემდეგ, კარგად გახურებულ ქვის კეცზე დავალაგოთ შქერის ფოთლები და მოგუნდავებული ცომი ზედ გავაბრტყელოთ, თავზე გავუკეთოთ ჯვრის ფორმა. ზემოდანაც დავალაგოთ შქერის ფოთლები, დავახუროთ თავზე, დავაყაროთ ნაკვერჩხალი და გამოვაცხოთ 30-40 წუთი.

მჭადი სიმინდის მარცვლებით

გამოყენებული პროდუქტი:
½ კგ ყვითელი სიმინდის ფქვილი
200 გრ სიმინდის მარცვლები ქილაში
300 გრ იმერული ყველი
200 გრ არაჟანი
30 გრ მშრალი აჯიკა
2 ც მწვანე წიწაკა

მომზადების წესი:
სიმინდის ფქვილს ნელნელა შევურიოთ ზემოთ ჩამოთვლილი ყველა პროდუქტი და მოვზილოთ ცომი. გავახუროთ ღუმელი 180 გრადუსზე, მოვათავსოთ ცომი ჩვენთვის სასურველ ფორმაში და გამოვაცხოთ 40 წუთი.

აკეთიდან ვარ – ჩემს სულშიც აკეთეა – უნდა ვაკეთო!

სოფელ აცანაში გამორჩეული მასპინძელი, კესო მახარაძე გელოდებათ. ის გურულ ბრინჯულას გაგასინჯებთ, რომელსაც თქვენ თვალწინ, სურვილის შემთხვევაში კი თქვენი მონაწილეობით, მოამზადებს. თან ისეთ ამბებს მოგიყვებათ, კერძსაც სხვა გემოს ჩაატანთ და გურიასაც ახლიდან, ახლებურად შეიყვარებთ.

კესო ბრინჯულას გურული სამზარეულოს მარგალიტს ეძახის. ხუმრობით ხაჭაპურისა და პიცის უფროს ძმად მოიხსენიებს, რომელმაც ასპარეზი უმცროსებს დაუთმო. თუმცა, დადგა დრო, აღვადგინოთ ეს უძველესი ტრადიცია და საოცარი გურული გემო.

„ბრინჯულა კარგადაა დავიწყებული, მიწადაყრილი..“ – ამბობს კესო და გახურებულ ქვის კეცს სახურავზე ნაკვერჩხალს აყრის. ნელ-ნელა ფარავს მუგუზლით, რომ ნადუღი, ჭყინტი ყველი და კვერცხი ბოლომდე ჩადნეს ბრინჯის ცომში და ერთ მასად იქცეს. უწინ, თურმე, გურულები, ხორბლის ნაცვლად, სწორედ ბრინჯის ფქვილს მოიხმარდნენ. ეს კერძიც იმ დროიდან მოდის. ბრინჯულა კესოს მთავარი შთაგონება და ბიძგი აღმოჩნდა. სტუმარ-მასპინძლობის საქმე რომ წამოიწყო, დაფიქრდა, რა აკლდა გურული ჩაით, ღვინითა თუ ჩირით გაჯერებულ ბაზარს:

„ვფიქრობდი, სად მიდიხარ, რით მიდიხარ? ვის უნდა გაუწიო კონკურენცია? რა ვქნა, რა ვქნა და... არავის ჰქონდა ბრინჯულა!“

ადგილი:
„ტაბერნე გურიაში“
გურია, სოფელი აცანა

მასპინძელი:
კესო მახარაძე

ტელეფონი:
+995 599 923028

ამ იდეით შთაგონებულმა გადმოიღო მამისგან დანატოვარი, 20 წლის ხელუხლებელი ქვის კეცი და საქმეს შეუდგა. თუმცა, უსაქმოდ არც არასდროს ყოფილა. კესო წარმოშობით აკეთიდანაა, ამბობს, რომ სოფლის სახელწოდება კეთებას უკავშირდება. იქ საუკუნეების განმავლობაში მოიპოვებოდა ბენტონიტური თიხა, რომელიც ოქროს ნაწილაკებს შეიცავს და მისგან დამზადებული ნივთები განსაკუთრებული თვისებებით გამოირჩევა. იმასაც ამბობენ, რომ აკეთში გამავალ სუფსას ამ მიწის ელემენტები შავ ზღვაში ჩააქვს. ამიტომაც ახასიათებს მაგნეტიტის ქვიშას სამკურნალო თვისებები.

„კეცი აკეთის თიხისგან არ ვარგა, მალე სკდება და ტყდება. სამაგიეროდ, შეუცვლელია ქვევრი, თუნგები, დოქები, ჭის გვირაბები, კრამიტი“, – გვიყვება კესო და გვაჩვენებს კრამიტს, რომელიც სახლის მეორე რეაბილიტაციისას ამ წარწერით აღმოაჩინა:

„ეს კრამიტი მოჭრილია გრიშა სამსონიას მიერ 1961 წელს სოფელ აკეთში“.

„გურიაში აკეთის კრამიტით იხურებოდა სახლები. ბენტონიტურ თიხაზე იყო მიბმული ოჯახების შემოსავალი. აქ რასაც ხედავთ, ყველა თიხის ნივთი აკეთისაა“.

ადგილი, სადაც კერია ანთია და გურულები ქუხნას ეძახიან, მართლაც სავსეა უძველესი ეთნონივთებით. აქ ნახავთ ბურღულეულის შესანახ თიხის საქფილას, თუნგებს, ყველისა და რძის პროდუქტის სათავსო დერგს, ჭურებს. კესო საგულდაგულოდ უვლის თითოეულ ნაკეთობას და თანამედროვე ცხოვრებაში აბრუნებს.

„ძალიან მინდა, აღვადგინო ჩემი ოჯახის ტრადიცია და პატარა გამოსაწვავი ქურა შევიძინო“, – გატაცებით გვიზიარებს გეგმებს და კითხვაზე, თიხაზე მუშაობა თუ იცის, დაუფიქრებლად გვპასუხობს: „ვისწავლი!“ ალბათ, სწორედ ეს მზაობა და სილაღეა ჩვენი დაუდეგარი მასპინძლის მთავარი თვისება. ამ შემართებამ და შრომამ გადააქცევინა კესოს ორასწლოვანი კარ-მიდამო სტუმარ-მასპინძლობის გამორჩეულ ადგილად.

კერიაში ყველა საგანს თავისი ისტორია აქვს. კედელზე ჩამოკიდებული უზარმაზარი ხერხი კესოს მეუღლის დიდმა ბაბუამ, ბესარიონ ჩხაიძემ, გადასახლებიდან ჩამოიტანა. გაკულაკებული და 16 წლით სამშობლოდან განდევნილი მენშევიკი შინ სწორედ ამ იარაღით დაბრუნდა: თუ ოჯახი დამხვდება, სახლი უნდა ავაშენოო... რუსულ სისხლიან რეჟიმს გაჭირვებით გადარჩენოდა მისი ცოლ-შვილი. ბესარიონმა მართლაც ამ ხერხით მოჭრა წაბლი და სახლი მორებით ააგო. ამ სახლში დღეს კესო მახარაძე ცხოვრობს და მისი კარი უკვე ღიაა ყველა სტუმრისთვის.

„სტუმარს, პირველ რიგში, გურულ ემოციას ვთავაზობ. ეს ისეთივე ბუნებრივი და გულწრფელია, როგორც გურული სამზარეულო, ყოველგვარი დანამატების გარეშე,

სასარგებლო სულისთვის და სხეულისთვის“.

მუშაობა კესოს არც პანდემიის დროს შეუწყვეტია. ერთ-ერთი გრანტის მხარდაჭერით საცხოვრებლის რეაბილიტაცია დაასრულა და 50 კვ. მეტრის სადეგუსტაციო სივრცის მშენებლობას შეუდგა. ჭიშკრიდანვე შენიშნავთ ნაგებობის ლამაზ კედლებს. კესომ საკუთარი ხელით ამოკრიფა 1926 წელს აცანაში აშენებული ჩაის ფაბრიკის ნანგრევებიდან წითელი აგურები, რომლებსაც დრო და ყინვა ვერაფერს აკლებს. სათითაოდ შეაგროვა რიყის, ტუფის ქვები. მშენებლებმა უთხრეს, ტრადიციის მიხედვით, საძირკველში წვრილი ფული უნდა ჩაყაროო. კესომ ეს არ იმყოფინა და წერილიც დაურთო ფულს:

„დავწერე, რომ მსოფლიოში მძვინვარებს პანდემია – მართლა არ ვიცოდით, გადავრჩებოდით თუ არა, საშინელება იყო... ორი შვილი მყავს, მათ გამო წამოვიწყე ეს ყველაფერი... ტურიზმის განვითარება კი არა, გადარჩენაზე იყო ლაპარაკი. ჰოდა, ამ პანდემიის პირობებში ახლა რომ ქალი მშენებლობას იწყებს, ის ან გურული უნდა იყოს ან აბდალი! ან ორივე ერთად-მეთქი. ეს წერილი ჩავდე კაფსულაში და ჩაბეტონებულია აგერ იქ“.

ასე ჩააყოლა კესომ გურული იუმორი საძირკველს და ჩვეული ოპტიმიზმით განაგრძო გაფართოებაზე ზრუნვა. ზამთრამდე გადახურვაც უნდა მოასწროს და ახალი სივრცე შესთავაზოს სტუმრებს. ვიზიტორებს აქ ღვინო და ყველი დახვდებათ. ბოსტანში საკუთარი ხელით შეძლებენ კიტრის, პამიდვრის, ლობიოს დაკრეფას, თავის გემოზე მომზადებას სამზარეულოში. თუ მოისურვებენ, მასპინძელთან ერთად შეაგროვებენ ტყეში სეზონურ ხილს, თხილს, წაბლს. გურული სუნელისა თუ ნებისმიერი გურული კერძის მასტერკლასს გაივლიან და, რაღა თქმა უნდა, ბრინჯულას ეზიარებიან.

საუბარში გართულებს კერიაში გვაბრუნებს კესო, კეცს თავს ხდის და იქიდან მობრაწული გურული ხაჭაპური ანათებს. თავბრუდამხვევი არომატით იჟღინთება ქუხნა.

„მინდა, რომ აქ იყოს ადგილი, სადაც ადამიანები მარტო ბრინჯულასა და გურულ გემოებს კი არა, სულიერ სიმშვიდეს, სითბოსა და სიყვარულს იგრძნობენ.

გურული ხასიათი ემოციებითაა სავსე, ახლავს სიფიცხე, აუცილებლად ახლავს სწრაფვა ამაღლებისკენ, მხოლოდ მიწიერს ვერ გუობს, ცოტა ცისკენაც უნდა იყოს, როგორც გურული ბუნება... მრავალფეროვანი გეოგრაფია, რომელიც ცასთანაც ახლოსაა და ზღვასთანაც, რომანტიკულია, პირდაპირი და გულწრფელი, სხარტი იუმორით – საიდან სად – ცას და მიწას აკავშირებს“.

აცანას საინტერესო ადგილმდებარეობა აქვს. რამდენიმე კილომეტრში საქუხიას კანიონი და საუკუნოვანი ტაძრებია. იქვეა ელინაბადოს ულამაზესი ჩანჩქერი. ახლოსაა ურეკი, მაგნეტიტი, კოლხეთის ეროვნული პარკი. სოფელი გომის მთისა და ბახმაროს დამაკავშირებელ გზასაყარზეა.

კესოს „ტაბერნე გურიაში“ წელს ტურისტულმა კომპანიებმა გურიის ტურისტული მარშრუტის ერთ-ერთ პუნქტად აირჩიეს და 12 ლოკაციას შორის სტუმრებს სწორედ „გურული ემოციის“ სახლს სთავაზობენ. ეს კესოსთვის კიდევ ერთი სტიმულია, რომ არ გაჩერდეს.

„ტყუილად არ ვარ აკეთედან... ჩემს სულშიც ეს აკეთაა, ვერ მოვისვენებ, უნდა ვაკეთო!“ – ამბობს ხალისიანად და ბრინჯულას ცხელ, მსუყე ნაჭერს გვაწვდის...

ბრინჯულა

გამოყენებული პროდუქტი:
ცომი:
400 გრ უმაღლესი ხარისხის ფქვილი
200 გრ მაწონი, სოდით
მწიკვი მარილი
წყალი იმდენი, რამდენსაც ფქვილი შეიზელს, არაჟნის სისქის ცომი რომ მივიღოთ.

შიგთავსი:
1 კგ უმარილო ყველი
6 ცალი კვერცხი

მომზადების წესი:
საშუალო ზომის კეცი კარგად გავახუროთ და დავასხათ ცომის მასა, ზემოდან მოვაყაროთ ყველისა და კვერცხის ნაზავი და გამოვაცხოთ ცეცხლზე.

მასპინძლის კომენტარი: ბრინჯულა არის ქართული ხაჭაპურისა და იტალიური პიცის უფროსი და ყველაზე გემრიელი ძმა.

5 წუთიანი ფხლოვანი

გამოყენებული პროდუქტი:
300 გრ ფქვილი
100 გრ მაწონი ცოტა სოდითა და ძმრით
200 მლ წყალი
3 ც კვერცხი
50 გრ კარაქი
200 გრ იმერული ყველი
200 გრ ედამერი
200 გრ ნადუღი
100 გრ ისპანახი
50 გრ ტარხუნა

მომზადების წესი:
ერთმანეთს შევურიოთ ფქვილი და მაწონი სოდით, დავუმატოთ ათქვეფილი კვერცხი, წყალი, ყველის ნაზავი, დაჭრილი ისპანახი და ტარხუნა.

გავახუროთ ტაფა, დავდოთ კარაქი და კარგად რომ გაცხელდება, დავასხათ მომზადებული ცომი; გამოვაცხოთ დაბალ ცეცხლზე, 10-12 წუთი.