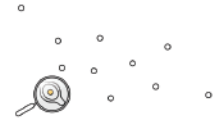


# საფაპურის ტრადიცია საქართველოში





კონფერენციის თარიღი - 27 თებერვალი  
ხანგრძლივობა- 18.00 -დან 21.00 -მდე  
ადგილი - საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკა



საქართველოს  
გასტრონომიის  
ასოციაცია

## “ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში”

საქართველოს გასტრონომიის ასოციაცია წარმოგიდგენთ სამეცნიერო-საგანმანათლებლო კონფერენციას “ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში”

2020 წლის 27 თებერვალს საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკის საგამოფენო დარბაზში ასოციაციის წევრები საქართველოში ხაჭაპურის ტრადიციასთან დაკავშირებული სამეცნიერო კვლევის პირველად შედეგებს წარადგენენ. ასოციაციის წევრები იმსჯელებენ ხაჭაპურის ტრადიციაზე, როგორც ქართული იდენტობის, გასტრონომიის მრავალსაუკუნოვან მონაპოვარსა და მის უწყვეტ ევოლუციურ პროცესზე.

ხაჭაპურის ტრადიციის სხვადასხვა მიმართულებით შესრულებული პირველადი კვლევის შედეგად დადასტურდა, რომ საქართველოში ხაჭაპურის 50-ზე მეტი სახეობა არსებობს, თუმცა, ეს ფართო საზოგადოებისთვის ცნობილი არ არის. ამ არამატერიალური ფასეულობის შენარჩუნება ქვეყნის თითოეული მოქალაქის მოვალეობაა, სფეროს განვითარებასა და პოპულარიზაციაში თავისი განსაკუთრებული წვლილი უნდა შეიტანოს მეცნიერებამ, ბიზნესმა და სახელწიფომ. სწორედ ასეთ „ეროვნულ პროდუქტად“ განვიხილავთ “ხაჭაპურის ტრადიციას საქართველოში”.

მნიშვნელოვანია ხაჭაპურის პოპულარიზაცია, რათა გაიზარდოს მისი, როგორც ქართული პროდუქტის ცნობადობა საერთაშორისო სივრცეში. ხაჭაპური ქართული სამზარეულოს ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი კომპონენტია. ის ქართული გასტრონომიული კულტურის სავიზიტო ბარათია. აღნიშნული ელემენტისთვის არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსის მინიჭება მისი დაცვის მექანიზმად შეიძლება მოვიაზროთ.

შპს. “გუნდას” ინიციატივით, არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ელემენტს „ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში“ 2019 წლის 22 იანვარს, საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის ეროვნული სააგენტოს მიერ, გენერალური ბრძანებით (02/3, 22.01.2019) მიენიჭა არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი, სწორედ აქედან გამომდინარე გვინდა დავაანონსოთ ჩვენი ინიციატივა 27 თებერვალი საქართველოში გამოცხადდეს ხაჭაპურის დღედ, რაც სამომავლოდ ხელს შეუწყობს მის საერთაშორისოდ აღიარებას.

საქართველოს გასტრონომიის ასოციაციის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი მისიაა გასტრონომიული კულტურის სფეროში აკადემიური კვლევების განხორციელება და მათი სათანადოდ წარდგენა. ამ მისიის განხორციელებაში მას მხარს აქტიურად უჭერს USAID - ZRDA Activity in Georgia და სხვადასხვა სამეცნიერო ინსტიტუციები. რასაც მოწმობს ხაჭაპურის ფესტივალის დამკვიდრება საოკუპაციო/ადმინისტრაციული საზღვრის პირას, ზუგდიდის მუნიციპალიტეტის სოფელ რუხში. ქართული გასტრონომიის საფუძვლიანი, მასშტაბური კვლევა, პოპულარიზაცია, შენარჩუნება ეროვნული მნიშვნელობის საქმეა, „ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში“ გასტრონომიული კულტურის კოპლექსური კვლევის საუკეთესო მაგალითია.

საქართველოს გასტრონომიის ასოციაცია



# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

ის, რაც უსახელოა[ემპირიულია]  
ის უფრო უანგაროა და უფრო  
ახლოა ხალხთან'  
ლევან გოთუა

ქართული კულინარული ხელოვნება ათასწლეულების მანძილზე ყალიბდებოდა, თაობების ერთობლივი შრომით, საარსებო გარემოს მოპოვებისა და მასთან შეპირობებული კვებითი სისტემის შესაქმნელად. ის, რაც ვერ შემოგვინახა წერილობითმა ძეგლებმა, თვით ხალხმა გაითავისა, თაობიდან თაობას გადაულოცა თავისი მონაპოვარი და დღემდე მოიტანა ემპირიულად, საოჯახო რელიქვიად, ღვთაებისათვის სამადლობელად, უსახელოდ, მაგრამ თავისი წინაპრებისადმი სიყვარულით.

საქართველოში, კვებითი სისტემის სპეციფიკა, ინდივიდუალურობა და მრავალსახეობა, უპირველესად, ქვეყნის გეოგრაფიული მდებარეობით, ვერტიკალური ზონალობითაა განპირობებული, რამაც ხელი შეუწყო ცალკეულ კუთხეებში ზონალურ-ეთნიკური ტრადიციების ჩამოყალიბებას. ეს შეეხო მთელ მატერიალურ კულტურას და, მათ შორის, კვებით სისტემასაც, რომლის მოდელი გააზრებულია ჰორიზანტალურ (დასავლურ-ქართული, აღმოსავლეთ ქართული) და ვერტიკალურ (მთის, მთისწინა, ბარის) ტრილში. შესაბამისად, ბუნებრივი და სამეურნეო მონაცემების საფუძველზე, ცალკეულს შეესაბამება ადგილობრივ ნედლეულზე შექმნილი კერძების მრავალსახეობა. მათში, როგორც ეროვნულ ფენომენში, კოდირებულია არამარტო ეთნოსის სიცოცხლის უზრუნველყოფის სისტემა, არამედ ნაციონალურ-კულტურული ხასიათის თავისებურებები და კულინარული ხელოვნების თვითმყოფადობა, რაც განასხვავებს მას სხვა ერებისაგან. კვების ხალხური ტრადიციები ნათელყოფს საკვების ათვისება-მომხარების ხალხურ მექანიზმს, მისი განვითარების ხასიათს, საკვების დამუშავების ხალხურ ტექნოლოგიას და ეროვნულ ხასიათს.



სამზადი „ამაცურტა“. (აფხაზეთი) XIX ს. 80-იანი წლები. „მსოფლიოს ხალხები“



ქვის კეცი

## ხაჭაპური

ყველისგულიანი პური ქართული ტრადიციული სამზარეულოს მონაპოვარია, რომლითაც ოდითგან იწონებდა თავს ქართველი ხალხი. იგი მზადდებოდა საპატიოდ, სასტუმროდ, საძღვნედ, სადღესასწაულოდ, სარიტუალოდ, როგორც საკულტო საკვები-საღვთო მონაწილეობდა დღესასწაულებშიც. ხაჭაპური მიეკუთვნება დასავლეთ საქართველოს კვებითი სისტემის მონაპოვარს, ხოლო, როგორც რჩეული საკვები, კვებითი კლასიფიკაციის სისტემაში შედის „სპეციფიკური საჭმელის“ ნუსხაში და ითვლება ეთნოსის ეროვნულ ნიმუშად (არუთინოვის.ა.).

ხაჭაპურმა, როგორც ნაციონალურ საკვებმა, ოდითგან დაიმკვიდრა ადგილი და იმდენად ღრმადაა გამჯდარი ქართულ გენში, რომ სამყაროს ყველა კუთხეში გაბნეულ ქართველებში ეთნიკურობის მახასიათებლად გვევლინება. საქართველოში ხაჭაპურის მრავალსახეობა არსებობს. მას ამზადებენ საქართველოს ყველა კუთხეში. ცნობილია იმერული, მეგრული, აჭარული, სვანური, რაჭული, ოსური, გურული ხაჭაპურის სახეობები, რომლებიც განსხვავდება ერთმანეთისაგან ფორმით და შიგთავსითაც. ხაჭაპურის ყველა ეს სახეობა საუკეთესოდ ითვლება და საპატიოდ, მაგრამ სრულად ვერ შეესიტყვება ნამდვილ ტრადიციულ ხაჭაპურს, რომელიც ძალიან სადად და ნატიფადაა შეზავებული.

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

ისტორიული, არქეოლოგიური, ეთნოგრაფიული და აგრობოტანიკური მასალების შეკვრება შესაძლებლობას იძლევა წარმოვაჩინოთ ხატაპურის თავდაპირველი სახის თვისობრივი ელემენტები, რითაც ის განსხვავდება თანამედროვე ანალოგიური საკვები პროდუქტისაგან, დავადგინოთ მისი უძველესი ფენები და განვითარების ისტორიული სურათი. ხატაპურის, როგორც ეროვნული ფენომენის აბორიგენულობას ადასტურებს შემდეგი ფაქტორები:

1. საქართველოში განსაკუთრებული პოპულარობით სარგებლობს იმერული „კეცის ხატაპური“ და მისი მომზადების ტექნოლოგია, რომელიც ტრადიციული ნიშნებით ხასიათდება. იმერეთი საქართველოს ერთ-ერთი ძირძველი ისტორიულ-ეთნოგრაფიული კუთხეა, რომლის წარსულს ძველი კოლხეთის წიაღში ეყრება საფუძველი. ძველი კოლხეთის არქეოლოგიურ მასალებში აღმოჩენილი ნაშთების მიხედვით ირკვევა, რომ პრეისტორიულ პერიოდში დასავლეთ საქართველოში ითესებოდა ფეტვნიანი პურეული (ფეტვი-ანიცუმ მილიაცეუმ; ლომი-შეტარია იტალიცა). ფეტვისა და ლომის დასავლურქართული ჯიშები მისადაგებული იყო ადგილობრივ ბუნებრივ პირობებსა და ნესტიან ჰავას.

პალეობოტანიკური მონაცემებით ფეტვი ძვ.წ. II ათასწლეულიდან უკვე ჩანს საქართველოს ტერიტორიაზე. მოხსენებულია დაბადების ქართულ თარგმანში, ათონის მონასტრის (XI ს.) და ნიკორწმინდის (XII ს.) ხელნაწერებში. ძვ.წ. I ს. ისტორიკოსის სტრაბონის ჩანაწერებში, XVII-XIX სს., ევროპელ მოგზაურთა ნაშრომებში. დადასტურებულია არუხლოს (ძვ.წ. VI-IV), დიხა-გუძუბას (ძვ.წ. VIII-VI) და სხვა არქეოლოგიურ მასალებში, ასევე ვანის განათხარში, სადაც ფეტვი თიხის ჭურჭლითაა შეწირული, როგორც საკულტო მაცვლეული. ფეტვი რომ საკულტო მარცვალი იყო, დასტურდება სვანეთის ეთნოგრაფიული მასალითაც [ვ. ბარდაველიძე], სადაც მესაქონლეობა განვითარებული იყო მხოლოდ წველადი ფორმით, ხოლო ძირითადი



საჯალაბო სახლი. სოფ. ცხამი (იმერეთი) XIX ს. I ნახევარი. გ. ჩიტაიას სახელობის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.

ჩანაცვლების პროცესში ტრანსფორმაცია განიცადა ხორბლეულის სახეობამ, მაგრამ საუკუნეების მანძილზე ექსპერიმენტით გამართლებული საკვებწარმოება, მასთან დაკავშირებული უნარ-ჩვევებითა და ემპირიულად მიღებული საცხობი საშუალებებით უცვლელი რჩება.



სამზადი. სოფ. კალვათა (იმერეთი) XIX ს. 60-იანი წლები. გ. ჩიტაიას სახელობის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.

საკვებს ილომი და მჭადი (ფეტვი) წარმოადგენდა.

მჭადი ეწოდებოდა ფეტვსაც და მისგან გამომცხვარ პურსაც. ივ. ჯავახიშვილის მიხედვით, ფეტვის კულტურა ქართველი ტომების უძველესი მონაპოვარია. დასავლეთ საქართველოს მთავარი საკვები ხორბლეულის ნაცვლად ფეტვნიანი მცენარეები იყო. ფეტვის პროდუქტები ძველად უხვად გამოიყენებოდა. მისგან აცხობდნენ მჭადს, გულსართიანებს (იმერეთში) („ფეტვისგულიანები“), „ყველფეტვიანს“ (სვანეთში). ფეტვი იხმარებოდა რიტუალური პურების გამოსაცხობად.

„ფეტვისგულიანები“ იყო თხელი, ცხვებოდა ქვის ან თიხის კეცებზე, იზილებოდა უსაფუვროდ ცივ წყალში. გადმოცემით, ძალიან გემრიელი და მარგებელი იყო, მძიმე სამუშაოზე ტყემი და მინდორში საკვებად მიჰქონდათ [ვ. ჯალაბაძე].

2. ფეტვის საკვებად გამოყენების გამოცდილება შემდგომ განვითარებას ჰპოვებს ხორბლის კულტურაში. კულტურათა

# ხატავურის ტრადიცია საქართველოში



**ფეტვისა და ღომის საცხეველი იარაღი ჩამური. ჯ. რუხაძის მიხედვით. მხ. 8. ფორჩხიძე**

ძელური სახლის შუა ცეცხლის, კერიის და ნაკვერჩხალ-ნაღვერდალის პირმშოა, შქერისა და კაკლის ფოთლებში გახვეული და შებრაწული.

იმერეთში „კეცის ხატავურის“ ცხობის პროცესი რამდენიმე ეტაპს მოიცავს: შუა ცეცხლი, კეცის გამზადება, ცივ წყალში მოზედილი უხაშო, მაგარი კონსისტენციის ცომი, სახატავურე, ნაკლებმარილიანი „ყველი-ჭყინტი“, წრიულად თავისმოხვევის წესი, შქერის ან კაკლის ფოთლები. იმერული ხატავური თხელი და სავსე ყველის გულსართიანი ღვებელია. მისი განუმეორებელი გემო და ხიბლი იმერული, ახალამოღებული მოუხდენელი ყველია, რომელიც თავისი ცხიმით ცომში იხარშება და სულგუნით წელვადი გამოდის. თუ სასულგუნედ ახალი ყველი ცხელ წყალში იხარშება, ხატავურში ეს პროცესი ცომშივე მიმდინარეობს, რაც მეტ კალორიულობას ანიჭებს მას. ხატავური სიმხნევისა და ენერჯის წყაროა.

6. რაც შეეხება ხატავურის ტექნოლოგიურ მახასიათებლებს, ის მთლიანად აკმაყოფილებს საკვების წარმოშობის ცენტრის მოთხოვნებს. სახატავურე ცომი იზილება ყველაზე არქაული წესით: უფუარი ცომისაგან ცივ წყალზე, უკავშირდება ცეცხლისა და კერიის კულტს და შემგროვებლური მეურნეობის პირველყოფილ მარტივ ჩვევებს: „საკვების მცენარეულში გახვევის“, (გამოცხობისას კაკლის ფოთლებში გახვევა) „ნაცარში შეწვის“, რომელიც პარალელს მთელ საქართველოში პოულობს და დღემდე რიტუალური დანიშნულებისად ითვლება. იმავე როლს თამაშობს საკვების მიღების ფორმა- ხელით და ცხლად მიღება. მოსახლეობის დაკვირვებით, ფეტვის მარცვლის სტრუქტურიდან გამომდინარე, „ფეტვის ხატავური ცხლად თუ არ ჭამე, გახმება მალე“ [ჯ. რუხაძე, იმერეთი, საველე დღიური, რგ. 2] ან „ფეტვის ხატავური ნოყიერი იყო ყველთან ერთად, ცხლად, თვარა ისე, სილა რო გეტამა ისე იყო [ჯ. რუხაძე, საველე დღიური, ზემო სვანეთი, რგ. 4).

დასავლეთ საქართველოში ფეტვის, ხორბლეულის კულტურასთან დაკავშირებული სპეციალური ტურტლის სახეობები ადასტურებს მის სიძველეს და ყოფაში დაწინაურებას. მჭადისა და ხატავურისთვის იხმარებოდა ქვისა და თიხის კეცები, რომელიც საქართველოს ტერიტორიაზე დადასტურებულია ადრებრინჯაოს ხანიდან, ტრადიციულად, იგი კერის მუდმივი ელემენტია [მ. ხაზარაძე, 1988; მ. ზანდუკელი].

7. იმერული კეცის ხატავური წარმოაჩენს კულტურულ-სამეურნეო ტიპის მიხედვით და ქვეყნის კულტურულ-ისტორიული თავისებურებების გავლენით შემუშავებულ ეთნიკურ სპეციფიკას, მეორე მხრივ, მკვეთრად გამოხატულია არქაული ნიშნებით.

3. ეთნოგრაფიული კვლევით, თუ დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ, ისტორიულ კოლხეთში საკვების უძველეს სახეობად ითვლებოდა ფეტვის პური, ჭვავის პური, ქერის პური, წაბლის პური (ქსენოფონტეს ცნობით), თესავდნენ ღუმეს (ღომი), ჭკიდს (ფეტვი), ჭვეს (ჭვავი), მოგვიანებით, მათ ემატება ასლი, მახა, ზანდური, რომლისგანაც, როგორც მოხრობელები მიუთითებენ, „საუკეთესო ფქვილი დგებოდა სახატავურედ. უფრო ნოყიერი, სურნელოვანი და გემრიელი“, რასაც კარგად მოერგო „ფეტვის ხატავურის“ ძველი ტრადიცია.

მისი კვალი დღემდე ჩანს სვანეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაში, სადაც არსებობს პურეულის სახეობა, რომელსაც „ფეტვრაალი“ - ფეტვიანი ხატავური ეწოდება.

4. ძველი კოლხეთის ტერიტორიაზე ხორბლეულზე ადრე ფეტვის კულტურის არსებობა და ფეტვის მჭადის, სართვიანების, საცხობის ქვის კეცის დადასტურება გვაძლევს საშუალებას, რომ ხატავური ფეტვისგან შემზადებული ხატავურის მემკვიდრედ ვაღიაროთ, რადგან ფქვილის და მოზეღვის ტექნოლოგია და გამოცხობის კულტურა იდენტურია, ხოლო ფეტვის ფქვილი შეცვლილია ხორბლის ფქვილით. რაც შეეხება რძის მეურნეობის კულტურას, უნდა აღინიშნოს, რომ ძველ ბერძნებმა მსოფლიო საოცრებად აღიარეს „კოლხური ძროხა“, რძის მაღალი ცხიმინობის გამო და „იმერული ცხვარი“, რომელიც ოქროს ვერძის წინაპრად მიიჩნეის.

5. წარმოდგენილი მასალა გვაგარაუდებინებს, რომ იმერული ხატავურის შემზადების წესს მთლიანად არქაული ელფერი დაკრავს. იგი მამაპაპური,

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

საქართველოში გავრცელებულია წრიული ფორმის ხაჭაპური, რაც მეტყველებს ასტრალურ რწმენა-წარმოდგენასთან მის კავშირზე. წრიული ფორმა მზის სიმბოლურ დატვირთვას ატარებს. სპეციალური კვლევით დადასტურებულია, რომ ქართველებში ასტრალური სიმბოლიკა ძველი დროიდან მომდინარეა, რომელზეც აგებულია ძველი ქართველი ტომების იდეოლოგია. რიტუალური კვერები, სართვიანები განსაკუთრებული სახეობაა, რომელიც გამოიყენება მხოლოდ რიტუალურ დღეებში და დასტურდება მთელ საქართველოში. ხაჭაპურის გარეგანი იერ-სახე, თავის მოხვევის წესით აშკარად მზის სიმრგვალებს უკავშირდება, იგი რიტუალი დანიშნულების საკვებია, გათვალისწინებული სადღესასწაულო დღეებისათვის. საკვების საკრალიზაცია მისი აბორიგენობაზე მიმანიშნებელია.

მეთნოგრაფიული კვლევით, თუ დასავლეთ საქართველოში, კერძოდ, ისტორიულ კოლხეთში საკვების უძველეს სახეობად ითვლებოდა ფეტვის პური, ჭვავის პური, ქერის პური, წაბლის პური (ქსენოფონტეს ცნობით), თესავდნენ ღუმუს (ლომი), ჭკიდს (ფეტვი), ჭვეს (ჭვავი), მოგვიანებით, მათ



ახალი ხიბულა (სამეგრელო). XIX ს. 80-იანი წლები. გ. ჩიტაიას სახელობის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.



სამზადი. სოფ. ნიგვზიანი (გურია) XIX ს. 50-იანი წლები. გ. ჩიტაიას სახელობის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.

ემატება პურეული ასლი, მახა, ზანდური, რომლისგანაც, როგორც მთხრობლები მიუთითებენ, „საუკეთესო ფეტვილი დგებოდა სახაჭაპურედ. უფრო ნოყიერი,

სურნელოვანი და გემრიელი“, რასაც კარგად მოერგო „ფეტვის ხაჭაპურის“ უძველესი ტრადიცია. მისი კვალი დღემდე ჩანს სვანეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაში, სადაც გვაქვს ცომეული, რომელსაც „ფეტვრაალი“ - ფეტვიანი ხაჭაპური ეწოდება.

მ. ხაჭაპური ძველ მიწათმოქმედ ტომთა მონაპოვარია, რომლის ფესვები ლეგენდარული კოლხეთის წიაღში იძებნება. უნიკალური, სრულფასოვანი საკვები უძველესი პლასტებითაა შემადგენელი: მიწის ნაყოფიერების, ადამიანთა გამრავლების, სიცოცხლის უზრუნველყოფის, თავისი ბუნებითა და შემადგენელი ელემენტების ხასიათით კი ეროვნული ტრადიციული სამზარეულოს ერთ-ერთი ყველაზე მეტად გავრცელებული და თვალსაჩინო ფენომენია.

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

აფხაზეთი					
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველა	ფეილი	საფუარი	საცხობი
აჩაშ აფხაზური ხაჭაპური	საფურციანი, კარაქსა და კვერცხზე მოზეკილი, უფრო სადღესასწაულო, ვიდრე სხვა დანიშნულების, თუმცა გვხვდება ქელებშიც.	ადილეური	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი რძე წყალი	ანგურა ლუმელი
აჩმა	ცომის მოხარშული ფენებისგან მომზადებული ხაჭაპური, მხოლოდ სადღესასწაულო;	ჭყინტი, ახლადამოყვანალი	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი რძე წყალი	ლუმელი
აჭარა					
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველა	ფეილი	საფუარი	საცხობი
აჭარული ხაჭაპური „ნავი“	ნავის ფორმის ხაჭაპური, შუაში ჩვილი, ახლადამოყვანილი ყველით, კარაქითა და კვერცხის გულით. *ქმინაწერენ ლაზებს, რომლებიც კარგი ნაოსნები იყვნენ და ყოველდღიური საქმიანობა კვების კულტურაშიც გადაიტანეს. *შ)ლუგენდის თანახმად, დედას პატარა ქალაქის ნავით მოთამაშე შვილი ზღვამ მოსტავა და დაახრჩო, დედა ყოველდღე მიდიოდა ზღვასთან და მიჰქონდა ნავის ფორმის ხაჭაპური თავის ოქროსთმიან ბიჭთან, კვერცხის გული ამას გამოხატავს (ლუგენდა ჩაწერილია ბათუმში. 2012 წ. ლიკა წულაია) გაჭარული ხაჭაპურის წარმოშობის ისტორია ასეთია: ძველად ლაზები ძირითადად მეფეზუგობდნენ,	ჭყინტი, ახლადამოყვანილი იმერული)	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	ფურნე ლუმელი



# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

აჩმა	<p>სწორედაც რომ პირველად აქარული ხაჭაპური მათ გამოაცხვეს და ნავის ფორმის მიცემა ხაჭაპურისთვის მათ საქმიანობას დაუკავშირეს. ასევე, მეორე კერსიაც არსებობს, მოგვსენებათ აქარულ ხაჭაპურში ათავსებენ, კვერცხს და ის შეადარეს: ნავში ჩამწვდიულ მზეს.</p> <p>*ზეგრამ, საჭიროა ერთი ვერსიის გათვალისწინებაც შენიშვნის სახით, მე-19 საუკუნეში <b>Peinirli</b> (ბერძნ. Πεινιρλι) საბერძნეთში გამოაცხვეს. შემდეგ Peinirli თურქებმაც გადაიღეს და დაარქვეს Pide. ამის შემდეგ, თურქეთიდან გავრცელდა საქართველოში, კერძოდ კი, აქარაში და აქარლებმა მას <b>აქარული ხაჭაპური</b> უწოდეს. ბერძნები ამ უგემრიელეს საქმელს აკეთებენ სხვადასხვანაირად. ხან ყველით და კვერცხით, ხან ყველით, კვერცხით და ლორით.</p>	ჰყინტი	ხორბლის	<p>ხაში საფუარი შრატი რძე წყალი</p>	ლუმელი
<b>სამეგრელო</b>					
<p><b>სახელი</b></p> <p><b>მეგრული</b> I-თხელი</p>	<p><b>მოკლე აღწერა</b></p> <p>შოგნიდან ჰყინტი ყველი, ზემოდან გახეხილი, კვერცხისგულიანი სულგუნი, არის სადღესასწაული კერძი. სამეგრელოში 20 საუკუნის შუამდე ხაჭაპურის გამოჩენა გლოვის სუფრაზე მიცვალებულის</p>	ყველი	ფეცილი	<p><b>საფუარი</b></p> <p>ხაში საფუარი რძე შრატი</p>	<p><b>საცხობი</b></p> <p>ანგურა ლუმელი კეცი</p>

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<p><b>მერული</b> II- სქელი „ღანდამი“</p>	<p>შეურაცყოფას ნიშნავდა, მაგრამ ახლა ხშირად გვხვებით ქელეხებშიც.</p>	<p>ჭყინტი სულგუნი იმერული</p>	<p>ხორბლის</p>	<p>ხაში საფუარი რძე შრატი</p>	<p>ანგურა ლუმელი ბანარიას ფოთოლი</p>
<p><b>ხატაპური</b> „ბჟა“</p>	<p>ცომს აბრტყელებენ ანგურაზე, ყველის დაყრის შემდეგ გადააფარებენ მეორე ფენა ცომს, ჩაჭრიან ირგვლივ, რომ მზის სხივები გამოსახონ. „ბჟას“ და მზეს მეგრელი ერთსა და იმავე სახელს ეძახის (სულის საცხინებელი, საკურთხის ხატაპურია)</p>	<p>ჭყინტი</p>	<p>ხორბლის გამტკიცუ ლი ფქვილი</p>	<p>ხაში საფუარი რძე</p>	<p>ანგურა ლუმელი ბანარიას/მუშმალა ს ფოთოლი</p>
<p><b>ლომუმ ხატაპური</b></p>	<p>ცივი ღომის ფენებისგან გაკეთებული. სახელდახელო, მზადდება ღომის ნარჩენებისგან, ემატება კვერცი.</p>	<p>შუაში სულგუნი, ჭყინტი კაზლა, იმერული</p>	<p>მზა ღომის ფენები</p>		<p>ანგურა ლუმელი კაცი</p>
<p><b>ჭკვდიშ</b> მერულად ფიტვი</p>	<p>ყველიანი ფიტვის ხატაპური, რომელიც იზილება, რძეში, შრატში, ან მაწონში. უხუცესთა გადმოცემით, „...სამეგრელოში ძველად ფეტვის (ჭკიდი) დაფუკვდნენ ხელის წიხვილიში (მეგრულად „სეჩიბუ“); წმინდად დაფუკვილს, მოზელავდნენ რძეში და გამოაცხობდნენ ქვის კიეებში. კიეს გაახურებდნენ, ქვეშ ჩაუფენდნენ კაკლის ან ბანარიას (მუშმალას) ფოთლებს, ზედ გაამრტყელებდნენ</p>	<p>ჭყინტი, სულგუნი. *აცხობდნენ ყველის გარემოც</p>	<p>ფიტვი</p>	<p>უსაფუვრო</p>	<p>ანგურა ლუმელი კაცი ბანარიას მუშმალას ფოთოლი</p>

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<p><b>„ცნარამ“ ჰვიშტარი სიმინდის ფეკილის ხაჭაპური</b></p>	<p>მოზეილი ცომს; ზემოდან დააფარებდნენ თუნუქს (მეგრულად „თანაქს“), რომელზედაც უყარა ნაკვეთხალი. იდნავ როცა შემრებოდა ცომის ზედაპირი, დააფენდნენ კაკლის ფოთლებს, მანამდე, სანამ არ შეიბრაწებოდა“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ლევახანე, მიხრ. ნ. სიგუა, 1996).</p>	<p>„მწიფე ყველი“, ღორის ცხიმი</p>	<p>ჰყინტი მუცლის</p>	<p>სიმინდის ფეკილი მანანის ბურღული მუხუდოს ფეკილი</p>	<p>ხაში საფუარი სოდა</p>	<p>ანგურა - ბანარიას/ მუშმალას ფოთოლი ლუმელი კეცი</p>
<p><b>ჰყინტი ჰვიშტარი</b></p>	<p>რიტულური საშობაო ხაჭაპური, რიტულური დანიშნულების, მაწვითი ან შრატით მოზეილი, ემატება კვერცხი, კარაქი, სოდა. ცხვებოდა საშობაოდ, ხშირად საკურთხის დროს, მიცვალებულის სახელებზე, ზემოდან უკეთდებოდა ჯვარი. *ჰვიშტარი ცნობილი იყო როგორც დესერტი, სადილის ბოლოს თუ ელარჯი არა, ჰვიშტარი გამოჰქონდათ კამეჩის თაფლიან მაწონთან ერთად.</p>	<p>„მწიფე ყველი“ ჰყინტი, რძიანი სიმინდის მარცვლები,</p>	<p>მჭადის ფეკილი</p>	<p>ხაში საფუარი სოდა</p>	<p>ანგურა - ბანარიას /მუშმალას ფოთოლი ლუმელი კეცი</p>	
<p><b>სახელი</b></p>	<p><b>მოკლე აღწერა</b> თვალისებური საკრალური დანიშნულების ხაჭაპური. ყველიერის ბოლო დღეს იხარშებოდა კვერცხები, გაფეკნილი კვერცხს წაუსვამდნენ მარილს, ჩადებდნენ კალათაში და ბუხრის თავზე იბოლებოდა. სულ უფრო და უფრო პატრავდებოდა და კაკლისხელა ხდებოდა.</p>	<p><b>გურა</b> <b>ყველი</b> იმერული მოხარშული შებოლილი კვერცხი</p>	<p><b>ფეკილი</b> ხორბლის</p>	<p><b>საფუარი</b> ხაში საფუარი წაქი ნაბეღლავი</p>	<p><b>საცხობი</b> კეცი ლუმელი</p>	

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<p><b>ბრინჯული ხაჭაპური</b></p>	<p>დღეზელი ოჯახის ყველა წევრის სახელზე ცხვებოდა და შიგნით იდებოდა ეს შეზოლილი კვერცხები. *ცხვებოდა ასევე ერთი დიდი ღვეზელი, რომელიც იდო სუფრის შუა გულში. „ხაჭაპურის, ღვეზლის და სხვადასხვა კვერცხისათვის წინადადებით მოზელენ პურის ქვიდის გობზე საფუარით, დილით, მეორე დღეს, პურის ცომი რომ ალუვდება, დასჭრიან და ცომის ნაჭრებს დააგუნდავენ, მერმე გაუწევენ და შიგ გულში ჩაურთავენ მარილნაკლებ ჩვილს ყველს დაფშნილს, თავს შეუკრავენ ისევ ცომით და დააკრავენ გახურებულ ქვის კეცზე. ზედ დაუფენენ შვერის ან სხვა ფურცელს, ანდა თუნუქის ნაჭრებს [ჟესტ], დააყრიან ცხელ ლადარს, ნაკვერჩხლებს და ერთ საათში გამოცხვება. ღვეზელიც ამ წესით იზილება და იგუნდავება, მაგრამ ფორმა ხაჭაპურის მრგვალია. ღვიძელს აძლევენ ნახევარ მთვარის ფორმას. შიგ ურთავენ დაფშნილ ყველს და მოხარშულ გარჩეულ კვერცხებს, რომელსაც წინ-წინ ამოზენსხვენზე. ზოგჯერ შუაზე სჭრიან კვერცხებს და ისე აწყობენ შიგ. ხაჭაპურს [აცხობენ სტუმრობის დროს, როცა ოჯახს ესტუმრება ვინმე მოსარიდებელი პირი, ანდა სხვა დღესასწაულებზე, აღდგომას, შობას, კალანდას და სხვა. ღვეძელი კი წელიწადში ერთხელ ცხვება სამობაოდ. ეს ჩვეულება ჩვენში ძველთაგან მოდის.“ (ჯავახიშვილი, შინამრეწველობის მასალები)</p>	<p>იმერული ყველი კვერცხით. ჭყინტი ყველი,</p>	<p>ხორბლის</p>	<p>უსაფუერო წყალში ან რძეში</p>	<p>კეცი ღუმელი ტაფა</p>
---------------------------------	---	--	----------------	---------------------------------	-------------------------

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

	<p>ზემოდან ეყრება კვერცხიანი ყველი და ისე ცხვება, ზემოდან რომ მოიბრაწება, ბრინჯის მოგაგონებს. /ზრინჯულა. [თხლად მოზელოდ პურის ქვევოს ან ღომის გულს დაასხამენ გახურებულს კეცზე და ზედ მოაყრიან დაფშვნილ ყველს და გამოაცხობენ/</p> <p><b>შინამრეწველობის მასალები (პირველ-ასლები) (შეკრებილი ივანე ჯავახიშვილის ხელმძღვანელობით)</b></p> <p>„ღომის გული (მცენარე) უნდა მოიზილოს ძალიან ცხელს წყალში, უნდა აურიონ ლაფერათი(ჩოგანი) და დაისხას გახურებულ კეცზე ნახევრამდის, ზედ მოაყაროთ დაფშვნილი ჩვილი ყველი და ნადუღარა და ამაზე დაასხამდენ მეორე ნახევარს თხლად მოზელოდ ცომს ტაბლას ყველი ორ სამ ფენად აქვს - და გამოცხვებოდა ტაბლა.“</p> <p>ტაბლას აცხობდნენ მხოლოდ საადდგომოდ.</p> <p>„ღომით კეთდებოდა ტაბლა ადდგომას“ ( გრიგოლ იმნაიშვილი, „გურული დიალექტი“)</p>	<p>იმერული</p>	<p>ღომის ღომი ხორბლის</p>	<p>გახსნილი თხელი ცომი *მაწონში და სოდაში გახსნილი ფქვილის თხელი ცომი</p>	
<p><b>აგუნას ხატაპური</b></p>	<p>ნაყოფიერების ღვინის და სიოხვის ღმერთი იყო აგუნა, საახალწლოდ ცხვებოდა მრგვალი სახის, ყველიანი კვერები და შეჭკონდათ მარანში.</p> <p>„აგუნას ხატაპური განსაკუთრებულია. გვევიდოდი საწნახელზე, ქვონდა ერთი ურო და რამოდენიმე კაცებს ეჭირა ხელში. ახლა დევინახებდით - აგუნა, აგუნა, ჩამეიარეო!“</p> <p>( ქართული დიალექტური კორპუსი, გურული დიალექტი)</p>	<p>იმერული ჭყინტი</p>	<p>ხორბლის</p>	<p>ხაში საფუარი წაქი ნაბელავი</p>	<p>კეცი ქვის დიდი კეცი ლუმელი</p>

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

იმერეთი					
სახელი	მოკლე აღწერა	ფეხი	ფეხილი	საფუარი	საცხობი
იმერული დედა ხაჭაპური	თხელი ხაჭაპური იმერული ყველის გულსართით. სადღესასწაულო კერძი, რბილი თხელი ცომითა და კრაჭუნა ყველით.	იმერული ახლადამოყვანილი	ხორბლის	ხაში საფუარი წყლი შრატი	კეცი ნემო, შქერი ლუმელი
საჩხერული ტაბლა	ცხვება სადღგომოდ.	იმერული ყველი	ლომი, სიმინდის ფქვილი ღორის ქონი	ხაში საფუარი წყლი	კეცი
ყურებიანი	ყველი, ერბო ( ფორმის მიხედვით ჰქვია სახელი), ყურები აქვს.	ჰყინტი, ცხიმიანი ყველი, ერბო	ხორბლის	ხაში საფუარი წყლი შრატი	ქვის კეცი იმერული კეცი ლუმელი
პირღია	ყველი ერბო ( გული ღია რჩება გამოცხობისას).	ყველი ერბო	ხორბლის	ხაში საფუარი წყლი შრატი	ქვის კეცი იმერული კეცი
იმერული ნიგვზით	რიტულური ხაჭაპური, მთლიანი მოხალული ნიგვზის ლებნები აქვს ყველთან ერთად.	ყველი, ერბო, ნიგვზის მთლიანი ლებნები	ხორბლის	ხაში საფუარი წყლი შრატი	ქვის კეცი იმერული კეცი
იმერული, სამყურიანი ღვეზელი	ღვეზელი: გაფუნებულ ან გოფუნებულ ცომს გავბრტყელებ ძალიან, ჩავდებ შიგ შუაგაჭრილ მოხარშულ ყველს; ცარიელი სადაც დარჩება, ამოვასვებ დაფშვნილი ყველით, მერე გადმოვკეცავ, გამოდის ირიბი, სამყურიანი;	ყველი ერბო	ხორბლის	ხაში საფუარი წყლი შრატი	ქვის კეცი იმერული კეცი



# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

	<p>"ჯუარ" ფუსნაბუასდისთვის განკუთვნილი კვერი (ფუსდ/ფუსტ- უფალი. ბუსდ - ქვეყანა).</p> <p>"ფუსნა მუქედვ" - უფლისათვის განკუთვნილი კვერი ( ფუსნ- უფალი. მქედვ- წინამძღვარი)</p> <p>"ფუსნა ლემზირ" - უფლის კვერი.</p> <p>"სეფსკუერ"</p> <p>"ლემზირ".</p> <p>"ლამარიამ ლემზირ" - ღვთისმშობლისადმი განკუთვნილი კვერი</p> <p>"კირკაადუ" - ბარაქისთვის განკუთვნილი კვერი, აცხობდნენ ქალები ახალ წელს წმინდა მარიამის (ლამარია) სახელზე. მამაკაცებისა და გარეშე პირთათვის აკრძალული იყო არამარტო მისი ჭამა, არამედ დანახვაც კი. ცხვებოდა მარილიანი და ნივთიანი კვერები, ე.წ. „ზენახ ლემზირებიც“.</p> <p>(<i>სვანეთი, უსპუდიციის მასალები</i>)</p>	<p>ჰყინტი ყველი</p>	<p>ფეტი ხორბალი</p>	<p>*უსაფუერო ფეტვიანი *საფუერიანი ხორბლიანი ცომი ხაში საფუარი თბილი წყალი შრატი</p>	<p>სვანური ლუმელი</p>
<p><b>ფეტვის ჰიმღვარი</b></p>	<p>*ზემო სვანეთში ფეტვის ფეცილისაგან ამზადებდნენ „ფეტვრა ჰიმღვარს“, „ფეტვრა ლუკვენს“, „ფეტვრა ხეფარს“. „... ფეტვის მარცვალს ვფეავთ ჩვეულბრივ ხელის წისქვილში და გავვერთ. ამის შემდეგ ფეტვის ფეცილს ავურევთ ყველში, დაემატება ცოტა უცხო სუნელი, მომზადებულ გულს ჩავდებთ პურის ფეცილის ცომში და გამოვაცხობთ „ფეტვრავს“. ზოგჯერ ყველში არეული ფეტვის ფეცილი პატარა გუნდებდა გაკეთდება და შეიძლება უმაღ ვჭამოთ. ვაკეთებთ „<b>ჰიმღვარს</b>“, ფეტვის ფეცილში ავურევთ ჰყლინტ ყველს, მოვზილავთ ცივ წყალში, მასა სქელი უნდა იყოს და გამოვაცხობთ.</p>	<p>ჰყინტი ყველი</p>	<p>ფეტვი ხორბალი</p>	<p>*უსაფუერო ფეტვიანი *საფუერიანი ხორბლიანი ცომი ხაში საფუარი თბილი წყალი შრატი</p>	<p>სვანური ლუმელი</p>



# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<p><b>„ჭიშდერობი“</b></p>	<p>ზეთიან ტაფაზე (მესტიის რ-ნი, სოფ. ბეჩო, მთხრ. ფ. კვიციანი, 2013 წ.)</p> <p>ყველში გადაზელილი ფეტვის ტაბლა. ცხელ კეზე ან ღუმელის ზედაპირზე გაშლილი ყველიანი ცომი, მზადდება საეკლესიო სახალხო რიტუალისთვის ფეტვის ახალი მოსავლის აღების წინ, სიუხვის და ბარაქის შესაწირავი, „ლიხევირი“ ან „გენშიერი“ ამ დღეებში ქალები უქმობდნენ და დროს ატარებდნენ ეკლესიაში. (ექსპედიციის მასალები)</p>	<p>ჰყინტი ყველი</p>	<p>ფეტვი</p>	<p>უსაფუვრო შრატი</p>	<p>კეცი სვანური ღუმელი</p>
<p><b>„ფეტვი შდა“</b></p>	<p>დღეობის დროს, მაგალითად, როგორც იყო „ლილაშუნე“ ან „გენშიერი“ ფეტვის თავთავების გამოშბატველ რიტუალურ კვერებს – „ფეტვი შდას“ აცხობდნენ (ზარდაველიძე, 1951; აბაკელია, ალავერდაშვილი, დამბაშიძე, 1).</p> <p><b>ლილაშუნე</b> დიდმარხვის მეორე ხუთშაბათს იყო, ამ დღეს სვანები სახნავ-სათეს მოწყობილობებს ასუფთავებენ და წესრიგში მოჰყავთ ყველაფერი. (თუშეთში ამ დღეს <b>ერუმსალეთობა</b> ქვია) (ნინო დამბაშიძე ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიისა და ეთნოლოგიის ინსტიტუტი)</p>	<p>ჰყინტი ყველი სუნელები კანაფის თესლი</p>	<p>ფეტვი</p>	<p>უსაფუვრო შრატი თბილი წყალი</p>	<p>შუა ცეცხლში ჩადებული გახურებული ქვა. სვანური ღუმელი</p>
<p><b>კუანჭილი</b> რიტუალური საშობაო ყველიანი პატარა კვერი ზემო სვანეთი</p>	<p><b>ქრისდეშს</b>, ანუ შობას დიასახლისი ლამარია-ტაბლამოსაგან ანუ ღვთისმშობლისთვის განკუთვნილი წმინდა ფქვილისაგან ოჯახის ყველა წევრის სახელზე თითო ყველიან კვერს - <b>კუანჭილს</b> აცხობდა. კუანჭილები უწონაში იყო, ანუ უცხოს არა უნდა ეჭამა. ქორამახვში (ოჯახის უფროსი) დაიჭირდა ხელში <b>კუანჭილს</b></p>	<p>ჰყინტი ყველი</p>	<p>ხორბალი</p>	<p>ხაში საფუარი შრატი თბილი წყალი</p>	<p>სვანური ღუმელი</p>

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

	და ქრისტეს ევედრებოდა: <i>“დიდება მოგვლოდეს ქრისტე შობისას! ქრისტე შობისას! შენი ლოცვა-დიდება დაჯვარული. გვიქენ, მადლიანო, მრავალი ქრისტეში, კარგ გულზე მოგვასწარი, მუდამ მშვიდობით გვამყოფე ჩვენ და ჩვენი ნათესავი, ოთხფეხი გაგვიმრავლე, გენუკვით, მადლიანო ქრისტე”</i> . ლოცვის დამთავრებისთანავე კუანჭილებს ოჯახის წევრებს ჩამოურიგებდნენ და მაშინვე შეაჭმევდნენ.	ჰყინტი ყველი	ხორბლის	ხაში საფუარი თბილი წყალი	გახურებული ფიქალის ქვა ქვის დიდი კეცი სვანური ლუმელი
<b>ქლაფიანი ხაჭაპური</b>	სჭირდება ხის ყუთში დავარებული ყველი ნარჩვი, რომელსაც ემატება ზამთარში თოვლიქვეშ მოქცეული ქლაკვი - გარეული ხახვი. ( ექსპედიციის მასალები)	ყველი ნარჩვი გარეული ხახვი	ხორბლის	ხაში საფუარი თბილი წყალი	სვანური ლუმელი ქვის კეცი
<b>რაჭა</b>					
<b>სახელი</b>	<b>მოკლე აღწერა</b>	<b>ყველი</b>	<b>ფეხი</b>	<b>საფუარი</b>	<b>საცხობი</b>
<b>შეკვცილი</b>	რიტუალური ოთხკუთხედი ხაჭაპური, ცხვება შობაზე, დღესასწაულებზე, შეკვცილის ოთხივე მხარეს ხშირად იდება ნიგვზის მობალული დიდი ლეზნები და ცომს ოთხივე მხარეს უკეთდება გადაგრებილი კაუჭი. ( ზოგ ვერსიაში არის ხაჭოს და ქონის გულსართით)	ჰყინტი ყველი	ხორბლის	ხაში, საფუარი თბილი წყალი	თონე კეცი ლუმელი

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

ქონუანი	(დიალექტური ტექსტები)	ქყინტი ყველი ღორის გამდნარი ქონი	ხორბ ლის	ხაში საფუარი წყალი	თონე კეცი ღუმელი
ქონუანი	ღორის გამდნარი ქონი და ქყინტი ყველი, ხშირად ემატება რაჭული ღორის ქონი. ცხვებოდა შობაზე და საახალწლოდ.	ქყინტი ყველი	ხორბ ლის	ხაში საფუარი წყალი	თონე კეცი ღუმელი
ბაჭული	კონვერტივით ოთხკუთხედი ხატაპური, რიტუალური გულსართიანი, ქყინტი ყველით. *ყველიერის წინა შაბათს მთის რაჭაში „ბოსლოვას“ მართავდნენ. ეს დღესასწაული პირუტყვის მოსამრავლებლად და მათი ფათერაკებისაგან დასაცავად იმართებოდა. აცხობდნენ <b>კაცის სულზე ბაჭულებს</b> . *როცა ხატაპურს უკვე გაამზადებდნენ ხოწით „მოაჭიკჭიკებდნენ“ ზემოდან, ისე, რომ შხის სხივების გამოსახულება გამოსულიყო, მერე აცხობდნენ. . ბაჭულს რომ ვაცხობთ, რაუნაც უნდა იყოს, ჯერ ცომს მოვიქნით, მივაყვავებთ, მივთბუნავთ და ყვავდება ცომი. მერე გავაკეთებთ სართვი გულს, ჩასართავს, რასაც ურთამთ ბაჭულში, მერე ამოვიგუნდავებთ ცომს, გავათხლებთ ლაოშვით, რაც თხელი კანი იქნება, ისა ჯობია, მერე შემოვიკვავთ პური კანს გურგვლი, მოუნაოჭებთ, მერე ისევე გავათხლებთ ბაჭულს, მოაჭრელებთ დანით, მერე ბუნწუნწიას გაუკეთებთ გურგვლი, ნაპირებზე ცერითა და სალოკი თითით. გული უნდა უჩავდეს ბაჭულს, რაც ურთია, უნდა ჩავდეს. მერე ჩავცვამთ სკვრადამი და შევსვამთ დუხოვნკაში გამოსაცხობათ. უმაღ თიხი კეცები ვიცოდით, ბაჭულითვინ უფრო დიდი, და კეცებში ვაცხობდით. ბაჭული რომ გამოცხვება, ამოვიყვანთ, მოვცხვებთ პირს	ქყინტი ყველი	ხორბ ლის	ხაში საფუარი წყალი	თონე კეცი ღუმელი

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანგიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

	<p>ერმოს ნაფტკენით, ქათმის მთლოს ან ფრთის ბუმბული. საბაჭულო ფქვილს ვმტკიცავთ სამტკიცში. თუ კარგი კანი არ ექნა ბაჭულს, არ ვარგია.</p> <p>(არნ. ჩიქობავას სახელობის ენათმეცნიერების ინსტიტუტის არქივი (1949-1988) ჩაწერის წელი: 1959) <i>corpora.co</i>)</p>				
<p><b>კაკლუანი</b></p>	<p>*ასე ეძახიან დაჭრელებულ, ნიგზიან ხაჭაპურს.</p> <p>*ცხვება ასევე მარიამობას, როგორც შესაწირავი და მოსაკითხი.</p> <p>*ხოწით მოაჭიკჭიკებდნენ (პურის ცომის მოსაჭრელი თენგი-ფოლადისპირიანი საკვეთი იარაღი. საქართველოს ეთნოგრაფიული ლექსიკონი)</p>	<p>ჩველი ყველი ერბო *მოხალული გატარებული ნიგოზი, მარილით ან შაქრით</p>	<p>ხორბლის</p>	<p>ხაში საფუარი წყალი</p>	<p>თონე ლუმელი კეცი</p>
<p><b>ერბოჩართული</b></p>	<p>ჭყინტ ყველს ემატება ხაჭო ან ნადული, საზეიმო რიტუალის ხაჭაპური</p>	<p>ჭყინტი ყველი ნადული ხაჭო</p>	<p>ხორბლის</p>	<p>ხაში საფუარი წყალი</p>	<p>თონე ლუმელი კეცი</p>
<p><b>ხაჭუანი</b></p>	<p>სახაჭაპურე ცომში იღება ხაჭო, რომელსაც ემატება კვერცხი. ხშირად აკეთებდნენ როგორც შესაწირავს ან დანაპირებს.</p> <p>ხაჭაპური. მომდგარ რძეს [მოხდილ რძეს] შემოვადგამ ჩონით ცეცხლზე, მოიხაჭვის. იმ ხაჭვას ამოვიღებ თეფშზე და დაიწურება წყლიდან. ისევე უნდა დავასხათ რძის თავი [არაფანი] ხაჭვას, მერე ხაჭვას, ჭადის ფქვილს, მარილსა და კვერცხს აურემ ერთმანეთში და შეურთამ პურში. გამოვაცხომ ფურნეში. ხაჭაპურს პირზე უნდა მოვცხო ერბო.</p> <p>(ქართული დიალექტოლოგია ჩაწერის წელი: 1958)</p>	<p>ხაჭო კვერცხი</p>	<p>ხორბლის</p>	<p>ხაში საფუარი წყალი</p>	<p>თონე ლუმელი კეცი</p>

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანგიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<p><b>ღების ხატაპური</b> ოთხი სახის ყველით ქვა ყველი, ჭკინტი, ხაჭო, ნადული</p>	<p>ღებში აქვთ ქვაყველი, ხელურ ყველს (ხელისგულში რომ ეტევა, იმისთანას ეძახიან) ბურთივით დაამრგვალებენ და ჩელტზე უემოდებენ ან ჩამოკიდებენ გასახმობად აივანზე.. ქვაყდება ეს ყველი და საუცხოოა ფაფებში..იყენებენ ხატაპურში: „ჭკინტ ყველს, ნადულს და ხაჭოს ჩაახვევენ ხატაპურში გულსართად და ამ ქვა ყველის ნამტკერებზეც ჩაყოლებენ შით..“ ასე ცხვება-ცომი, ზომაზე მეტად სქელია, მაგრამ შრატით მოზედილი და ფაფუკი..</p>	<p>ჩვილი ყველი ნადული ხაჭო ღების ქვაყველი</p>	<p>ხორბ ლის</p>	<p>ხაში საფუარი შრავი წყალი</p>	<p>თონე ღუმელი კეცი</p>
<p><b>ბოხჩუანი</b> რაჭული ოთხკუთხა ხატაპური</p>	<p>*რიტუალური, მხოლოდ ოჯახის უმცროსი წევრებისთვის. „მელაკურკულაობის“ დღეზე ყველიერის კვირას. „საბავშვო კუნკულა“ს აცხოზდენ, ყველიანი ბურთები. *წინა ღამით ცხვებოდა იმდენი ბოხჩუანი, რამდენი ბავშვიც იყო ოჯახში. დაღამებისას ბავშვებს ბოხჩუანები სოფლის გარეთ მიჰქონდათ, მოატყებდნენ ოთხივე კუთხეს, აისროდნენ მაღლა და იტყოდნენ: <i>“მელა, მელა კურკულა, თხის სურა და სამოსელა, ჩვენს ქათმებს ნურას ერჩი, სხვისი ქათმები წაიღე”</i>. *კახეთში ამ რიტუალს ქვია “თაგო თაგო”</p>	<p>იმერული ყველი</p>	<p>ხორბ ლის</p>	<p>ხაში საფუარი შრავი წყალი</p>	<p>თონე ღუმელი კეცი</p>
<p><b>„სიმინდიანი“</b> თეთრ ქონიანები“ რაჭა ლეჩხუმში გავრცელებული გულსართიანი</p>	<p>*სიმინდიანებს პურისა და ჭადის ფჭვილისგან ამზადებენ. მოზედილდნენ საფუარით პურის ფჭვილს, ჭრიდნენ გუნდებად ამოსულ ცომს და გაბარტყელებდნენ. გაბარტყელებული პურის ცომს გულად ჩაუდებდნენ ქონში მოზედილ სიმინდის ფჭვილს და ისე გამოაცხოზდნენ. დაახლოებით ისე, როგორც ხატაპურში ყველი. ლეჩხუმურ</p>	<p>ჭკინტი ყველი ღორის ქონი,</p>	<p>სიმინ დის ფჭვილი, ხორბ ლის</p>	<p>ხაში საფუარი შრავი წყალი</p>	<p>თონე ღუმელი კეცი ფურნე</p>

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანგიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

	<p>ზეპირსიტყვიერებაში სიმინდიან პურს ასე მოიხსენიებს <i>მაღავეძე</i> „ყოველდღიურად უფრო ხშირად მჭადს ან სიმინდიან პურს აცხობენ.“ <i>სიმინდიანებს ლეჩხუმში თეთრ ქონიანებსაც უწოდებენ.</i> *ზევრგან ამას ყველაფერს ჭყინტი ყველი ემატება.</p>	ყველი	ხორბლის	უსაფუვრო ხმიადი	თონე ღუმელი კეცი
<p><b>ტაბლა</b></p>	<p>ყველიანი საკრალური უსაფუვრო ხატაპური. ხშირად ოჯახის ბეჭდით შუაგულში. მზეს წირავდნენ ქალები რიტუალის დროს, მიჰქონდათ ყანაში, ორივე ხელის გულზე იდებდნენ და აფიცებდნენ მზეს, თან თხოვდნენ კარგ და ბარაქიან მოსავალს, ასე შემოუვლიდნენ ყანას და მხოლოდ ამის შემდეგ მიირთმევდნენ მხოლოდ ისინი, ვინც ამ რიტუალში მონაწილეობდა.</p>	ჭყინტი ღორის ფხალეული, ნიგოზი. *გემოვნებაზეა ნიგოზის შენელება, მარლს და სუნელებს უკეთებს, თუ შაქარს ან თაფლიან ნიგოზს.	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	თონე ღუმელი კეცი
<p><b>დახვეულები</b></p>	<p>გაბრტყელებულ ცომს გულსართს უკეთებენ და ახვევენ, მერე ისევ აბრტყელებენ, ასე მქორდება რამდენჯერმე და მხოლოდ ამის მერე ცხვება</p>				
<p><b>ბუბუბიანი</b> ძროხის სალოცავი</p>	<p>მზადდებოდა ძროხის ცურის ფორმის ხატაპური, ნაყოფიერების სიმბოლო</p>	ჭყინტი ყველი, ერბო	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი	ქვის კეცი, თონე

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანგიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

ცეიტებიანი, გულია ხატაპური	სადღესასწაულოდ მზადდებოდა (პირიანი)	ქინტი ერბო	ყველი, ყველი	ხორბ ლის	წყალი	ქვის კეცი, რაჭული თონე
სამყურა ღვეწელი	ღვეწელი: „გაფუნებულ ან გოფუნებულ ცომს გაგებრტყელებ ძალიან, ჩავდებ შიგ შუაგაჭრილ მოხარშულ კვერცხს; ცარიელი სადაც დარჩება, ამოვაცვებ დაფშენილი ყველით, მერე გადმოვკვეცავ, გამოდის ირიბი, სამყურიანი“	ყველი კვერცხი	ხორბ ლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	ქვის კეცი, რაჭული თონე	
კინეულა	პატარა ზომის ყველიანი ან ლობიანი ღვეწელი,	ჩვილი ყველი	ხორბ ლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	კეცი	
თონეულა	პატარა ზომის ყველიანი ან ლობიანი ღვეწელი;	ყველი, ერბო	ხორბ ლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	თონე	
ჭუჭლიებიანი	რაჭაში ბოსლოზას ცხევა, რიტულურია, გამოირჩევა სპეციფიკური, მოხატული ზედაპირით. „ძროხის სალოცავი გამოვაცხოვრებდი ყველიანს, ოთხ ძუძუს გოჭკეთებდი. ახლა ხარბისას, გოჭკეთებდი უღელს ხარებს, აქეთ-იქით ტაპიკებს, შვაზე ღვეწევი იყო. გამოვაცხოვრებდი და წვეილებდი ბოსელში. რამდონ საფუთარ შესობდენ ცომს, იმდენი ნაწილი გამოტყდებოდა, გამოიჩეკებოდა. აღდგომ გამოვაცხოვრებდი კაი-კაი ყველიანი პურებს, სართვიან პურებს.“	ყველი ერბო	ხორბ ლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	რაჭული თონე ფურნე კეცი	

# საჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

ლეჩხუმი					
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველი	ფეხი	საფუარი	საცხობი
ლეჩხუმური ღვეზილი (ხაჭაპური)	ღვეზილი. დიდი პური გამოცხობა ვიცოდით. ნახევარი ფუთი გამევიდოდა, სქელი იყო. შიგნი ჩართული ქონდა ყველი და თელ-თელი მოხარშული კვერცხი. გძელი იყო, გამოყვანილი. იცოდენ კაცის ძღვენათ ან ლხინში. ნეშოს ფოთლებ დაახურებდენ და ჩასვამდენ ყვერბში. იქ ვაცხობდით.“ (ქართული დაილექტური კორპუსი)	ყველი, კვერცხი, ერბო, ნეშოს ფოთლები	ხორბლის	ხაში საფუარი წყალი	ყვერბი. (ლეჩხ.) - ცეცხლის სანთები ადგილი ბუხარში, იგივე ტაფა. ქართული მატერიალური კულტურის ეთნოგრაფიული ლეჩხვიანი
სამარაზლო, საქართველოს ოსები					
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველი	ფეხი	საფუარი	საცხობი
„ხაბიჯ“ ხაბიჯინა	სადღესასწაულო ხაჭაპური კართოფლითა და ოსური ყველით. ყველაზე ცხიმოანი ხაჭაპური.	ოსური ყველი	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	ფურნე, კიცი, ლუმელი
„მგდ ხაბიჯ“ თაფლიანი ხაბიჯინა	ყველიანი ხაბიჯინა, გამოცხობის შემდეგ ესმება თაფლი	ოსური ყველი, თაფლი,	ხორბალი	ხაში საფუარი შრატი წყალი	ფურნე კიცი ლუმელი



# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

		ხევსურეთი				
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველი	ფეხი	საფუარი	საცხობი	
კვიციანი ერბოში მომწვარი ხაჭაპური	რიტუალური, შესაწირავი და საზეიმო, სჭირდება მთის ყველი, უმი კარტოფილი, ხორცი. მომზადებისას წარმოითქმება ლოცვა. "საჭვრეთათ აჭრელუბენ, ხოლო მის ნაპირებს ხელით მოჭრებენ. საჭვრეთა ხისაა, მასზე სხვადასხვა ნიშნებია ამოჭრილი და ყველა ოჯახს თავიანთი ნიშნაინი საჭვრეთა აქვს." (მაკალათია "ხევსურეთი")	ყველი ხაჭო ერბო ხორცი გახეხილი კარტოფილი	ხორბ ლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	პეცი ფურნე, ლუმელი, ფეჩი,	
ხაჭაპური ფშავ- ხევსურული	დავფშნათ ახალი ყველი, შვეაზილოთ კარაქი და ჩავყაროთ ქოთანში, რომელიც ცეცხლისპირას არის დადგმული. შიგვე ჩავყაროთ ფეხილი და ვზილოთ განუწყვეტლივ ხის კოვზით. დაახლოებით ერთი საათის დუღილის შემდეგ ამოვიღოთ ჯამბზე და ცხელ-ცხელი მივიტანოთ მაციდაზე. ცხელ ხაჭაპურთან შეიძლება მივიტანოთ ცივი რძე.	ჭყინტი ყველი, ერბო კარაქი,	ხორბ ლის	უსაფუკრო	ქოთან, ხის კოვზი, ცეცხლისპირი ან ქურა	
საუნო ქადა- საწესო ნამცხარი	ხევსურეთსა და მესხეთში საქორწილო ცერემონიალის შესრულების დროს საგანგებოდ გამომცხარი ყველიანი პური. მოსამზადებლად საჭირო იყო 8-9 კგ ფეხილი, 1 ლიტრა ერბო და 2-3კგ ყველი. მას იშვიათად სავარსებო ქადას (რადგან უბანი ერთ დროს ერთი გვარის მქონე ხალხის სამოსახლო იყო) და საწესო ნამცხვარსაც უწოდებდნენ.	ყველი ერბო	ხორბ ლის ქერის	ხაში საფუარი	ცეცხლისპირი, მესხური ფურნე	

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმადის მიერ 2018 წლის მარტი-მისი

ფშავი					
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველი	ფშავი	საფუარი	საცხობი
ზედისკვერი	ყველით ან სხვადასხვა გულსართით. მოიხსენიება მთის ფოლკლორსა და ვაჟა-ფშაველას ნაწარმოებებში. საახალწლო პურეული, არამხოლოდ ფშავში, თბილისურ კულინარიამშიც ახსენებს გიორგი შატბერაშვილი.	ერბო, ხაჭო, ჭყინტი ყველი	ხორბლის ქერის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	კვი ფურნე ღუმელი
ყველხაჭოიანი	ერთმანეთს ურევენ ფშაურ ყველსა და ხაჭოს	ფშაური მარილიანი დაძველებული ყველი, ხაჭო	ხორბლის ქერის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	ღუმელი კვი
მთიულეთი გუდამაყარი					
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველი	ფშავი	საფუარი	საცხობი
ხაგიწიანი	ხორბლის ან ქერნარევი ხორბლის ფქვილისგან მოზეილი ცომი, გულსართად ხაგიწი. "ხაგიწი დამზალი და გუდაში შენახული კარგად დაობებული ხაჭოსგან კეთდება. შეცხლებულ ტაფაზე ცოტა წყალი უნდა დაასხა, სულ ცოტა ფრჩხილის სისქეზე ათლილი ცხერის დუმა უნდა ჩათალო და წყალი ყვითელ რგოლებად მოიგდებს თუ არა ცხიმის წრეებს, ხაჭო უნდა ჩაყარო, მთელ ტაფაზე თანაბრად გაშალო, პიტნის გამზარი, დაფშენილი ფოთლები მოაყარო და ტაფას საბურავი დაახურო, რათა აორთქლებული წყალი უკანვე ხაჭოში ჩაბრუნდეს." (ბ.სოლომანაშვილი "თითონავიში")	ხაგიწი, მუქი ფქვილი,	ქერის ფქვილი ხორბლის ფქვილი	ხაში საფუარი თბილი წყალი	კვი ფურნე ღუმელი
ქუმელიანი	ხორბლის ფქვილის ცომი ქუმელის, ყველიანი და ერბოიანი გულსართით, ქუმელი ერთ-ერთი ყველაზე ძველი ჩაროზია, რომელიც გავრცელებულია საქართველოს მთიანეთში. გარბარე	ყველი ერბო	ხორბალი	ხაში საფუარი თბილი წყალი	კვი ფურნე ღუმელი

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანგიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

		მოხალ ული ქერი შაქარი ქისმიშ				საცხობი
<b>თუშეთი</b>						
სახელი	მოკლე აღწერა	ყველი	ფეხი	საფუარი	საცხობი	
კოტორი „ფურცლოვანა“	*რაც უფრო თხელია, მით უფრო მოსაწონია. *სახალწლოდ აცხობენ გულიან კოტორს ყველით და ერზოს გულით, რომელსაც „ჭრისტეს საგმალს“ ეძახიან(მ.ბრეგამე <sup>1</sup> სახალწლო რიტუალები)	თუშური ჭყინტი ერზო	ხორბ ლის	უსაფუვრო შრატი წყალი	კეცი ფურნე ლუმელი	
კალტის კვერი	რიტუალური კვერი რომელსაც სხვა რიტუალურ კვერებთან ერთად საშობაო ხონჩაზე აწყობდნენ სანთელთან ერთად. ამ ხონჩას „ჭრისტეს სუფრა ეწოდებოდა“ მრგვალ კვერს 4 მხარეს უგრძელდნენ, ძროხის ძუძუებიაო. ცხვრების კვერიც ასეთივე იყო, მხოლოდ ოთხის ნაცვლად ორი ძუძუ უკეთდებოდა. ცხენისთვის ნალისებრი კვერი ცხვებოდა. ცხვებოდა ერთი დიდი კოტორიც, რომელსაც ჭრისტეს საგმალი ერქვა.	კალტი ნადული	ხორბ ლის	ხაში საფუარი წყალი	კეცი ფურნე ლუმელი	
ბაცუკი ანთროპომორფუ ლი, ზოომორფული ფიგურული	<b>ბაცუკი</b> - საფუერიანი ყველიანი პური, აცხობდნენ შობა, ხატობა-წლისთავისთვის, მგელჯიხვობას და სულთკრეფის ყველიერის ბოლო კვირას სულბთან დაკავშირებულ დღეობაზე. აცხობენ ადამიანის მსგავსად. „თავზე ჩარჭობილი აქვს ჯოხი, რომელზეც ჩამოცმულია	კალტი ყველი	ხორბ ლის ქერის	საფუერიანი უსაფუვრო	კეცი ფურნე ლუმელი	

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

რიტუალური ნამცხვარი.	კვერცხი ან ვაშლი. წელსა და მკერდზე კიდეა კამფეტები ან სხვა რაიმე ხილი. თვალუბის ადგილას სიმინდის მარცვლები აქვს ჩამოული. სულთკრეფის დამთავრებისას ყველა ოჯახიდან მოაგროვებენ „ბაცუკადებს“, ჩაყენებენ სანიშნედ ერთმანეთის გვერდით და პატარა ბიჭები მშვილდ-ისარს ესროდნენ, ვინ რომელსაც მოარტყამს - მისი იქნება. „კაცის აღე“ ბაცუკაის ერთ ერთი ფორმა უსაფურო ცომისგან იყო. აცხოზდნენ სხადასხვა ბაცუკაის „ნაცრის დედა“, ყვერფთა დედა“, „ლომილის დედა“ (ქართული მატერიალური კულტურის ეთნოგრაფიული ლექსიკონი)				
<b>კახეთი</b>					
<b>სახელი</b>	<b>მოკლე აღწერა</b>	<b>ყველი</b>	<b>ფეხი</b>	<b>საფუარი</b>	<b>საცხობი</b>
<b>ხაჭაპური</b>	კახური ხაჭაპური, მოდალულ ხახვს ვურევთ ხაჭოში და ამას ვუკეთებ გულსართად ხაჭაპურს (ქართული დიალექტური კორპუსი)	ხორბლის ფეხი	ხაში	საფუარი წყალი	ღუმელი თონე
<b>მესხეთი</b>					
<b>სახელი</b>	<b>მოკლე აღწერა</b>	<b>ყველი</b>	<b>ფეხი</b>	<b>საფუარი</b>	<b>საცხობი</b>
<b>მესხური ხაჭაპური „ჩალომიანი“</b>	წაგავს საფურციანი ფენოვანი ცომის ტექნოლოგიას. მოხელილ ცომს თხლად აბრტყელებენ, უსვამენ ერბოს ღორის ან ბტის ქონს და კეცავენ. რამდენჯერმე იმეორებენ, ცომს იხვევენ ხელზე და წარმოშობილ ორმოში დებენ მესხურ ყველს, აბრტყელებენ, ზემოდან უსვამენ კვერცხს და ერბოწასმული ტაფით ღუმელში დებენ გამოსაცხობად.	ხორბლის	ხაში	საფუარი წყალი	მესხური ფურნე ღუმელი ფეჩი

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში

## ხატაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<b>ქალაქური - თბილისი</b>					
<b>სახელი</b>	<b>მოკლე აღწერა</b>	<b>ყველი</b>	<b>ფეილო</b>	<b>საფუარი</b>	<b>საცხოზი</b>
ქალაქური	სახელდახელო ხატაპური, ცომი იზილუბა მაწონში ან არაფანში ემატება საცხოზი ფხვნილი ან სოდა, კარაქი კვერცხი და ცხევა ღუმელში	ჰკინტი, იმერული, სულგუნი	ხორბლის	სოდა გამაფხვიერებელი	ღუმელი კეცი
სულგუნის ქაბაზი ხატაპური შამფურზე	ღუმელის თანახმად, ერთხელ კახელი თავადი ესტუმრა იმერელ აზნაურს. ის პერიოდია, როცა თავადებმა და აზნაურებმა, მაინცდამაინც დიდი სიმდიდრით ვერ დაიკვებნენ (განსაკუთრებით იმერეთში). ძალიან შეწუხდა აზნაური, რა ქნას, ხორცი არ აქვს, წიწილა კი დაკლა, მაგრამ რას ეყოფა ეს წიწილა ამხელა თავადს?! არადა, იცის ამ კახელების გემოთმოყვარეობის ამბავი. ემც არ იყოს, კახელმა როცა უმსპინძლა, სულ შამფურზე შემწვარი სუკის მწვადები აჭამა. მოაგონდა, 1 კვირის წინ სამეგრელოდან ჩამოტანილი მოზრდილი თავი სულგუნი აქვს წათხში შენახული. ჰამენ ამ ერთწიწილს, ახალ ტყემალს აყოლებენ და ჰუკუკუბენ, ღვინო კახელმა ჩამოიტანა - ჩემი ღვინო დავლითო და თვითონვე დაეწავა ხარბად. ხედავს იმერელი, მაინცდამაინც კმაყოფილი არ არის სუფრით შორი გზიდან მოსული თავადი.- გახსოვს შენთან სუკის მწვადი რომ ვჭამეთ? მოაგონა კახელის მასპინძლობა აზნაურმა. - ახლა მე მცადა, ისეთი მწვადი უნდა გაჭამო, არსად, არასოდეს რომ არ გიჭამაო. ჩემი ხელით შეგიწავ და მოგართმევო. ასე მიართვა სულგუნის მწვადი (მაისი 28, 2016 ჯგუფი - Qwellynariadabruneba Qwellynariagორუმები)	სულგუნი	ხორბლის	ხაში საფუარი შრატი წყალი	კერია შამფური მანგალი თონე

## ხაჭაპური

მოკვლეულია დალი ცატავას და დიანა ანფიმიადის მიერ 2018 წლის მარტი-მაისი

<b>ფენოვანი</b>	ცომს უსვამენ დარბილებულ მარგარინს ან კარაქს, განსაზღვრული წესით კმცავენ, აბრტყელებენ და მაცივარში აცივებენ.	ჭყინტი, იმერული, სულგუნი	ხორბლის	უსაფუვრო	ღუმელი
-----------------	---	--------------------------	---------	----------	--------

# ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში



"ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში" იდეისა და კვლევის ავტორი, ფინანსური მხარდამჭერი; ექიმი ალერგოლოგი, "ალერგიისა და იმუნოლოგიის ცენტრი" დირექტორი; "International Allergy Center" (ქ. ტაშკენტი), თანადამფუძნებელი; „საქართველოს გასტრონომიის ასოციაცია“ თანადამფუძნებელი, შპს " გუნდა" თანადამფუძნებელი.

გასტრონავტი, თანადამფუძნებელი საქართველოს გასტრონომიის ასოციაციის თანადამფუძნებელი Bocuse d'Or საქართველოს პროექტის მენეჯერი;

რესტორატორი, ფორბს საქართველოს ბლოგერი, დეველოპერი და მეწარმე; "ხატაპურის ტრადიცია საქართველოში" პროექტის თანაავტორი; შპს „გუნდა“ თანადამფუძნებელი; სერტიფიცირებული ღვინის სპეციალისტი (სომელიე) (WSET დონე II), სტუმართმოყვარეობის/მასპინძლობის დარგში, 15 წლიანი გამოცდილების მქონე პროექტის მენეჯერი.



# საჯაპურის ტრადიცია საქართველოში



**თაშილა საგარეიშვილი**

საქართველოს ეროვნული მუზეუმის, გიორგი ჩიტაიას სახელობის ეთნოგრაფიული მუზეუმი, „ლია ცის ქვეშ“ კურატორი, სამეცნიერო დარგში/ეთნოლოგი, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი; ეთნოგრაფიული მემკვიდრეობის დაცვის ფონდის დამფუძნებელი; სახელწიფო პრემიისა და გიორგი ჩიტაიას სახელობის პირველი პრემიის ლაურიატი.

დალი ცატავა საქართველოს გასტრონომიის ასოციაციის პრეზიდენტი, გასტრონომიული კულტურის მკვლევარი, პედაგოგიური და დიდაქტიკური მიდგომების, სწავლისა და სასწავლო პროცესის მართვის პრობლემების გადაწყვეტის, პროექტების მართვის 20 წლიანი და „საქართველოს კულინარიის აკადემია“ - პროექტის მენეჯერის გამოცდილებით. უთანამშრომლია საერთაშორისო ინსტიტუტებთან GIZ, TACIS, GI, DAAD, ავსტრიის ტურიზმის კოლეჯ MODUL-თან.

საზოგადოებრივ საქმეთა ინსტიტუტის(GIPA), ილიას უნივერსიტეტის, თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის(თსუ) ტურიზმისა და მასპინძლობის კათედრის, თსუ ტურიზმის კვლევის ცენტრის ლექტორი და საბჭოს წევრი.

სასწავლო სამაგისტრო კურსის „ტურიზმი&გასტრონომია“- სკრიპტის ავტორი.

სასწავლო საბაკალავრო კურსის „გასტრონომიული კულტურის ისტორია“ სკრიპტის ავტორი.

სახელმძღვანელოების- „თვითმენეჯმენტის ანბანი - ჩვენ ეს შეგვიძლია“(GIPA), „სწავლის ტექნიკები“(ESM-Tbilisi) სტრატეგიები, მეთოდები, სასწავლო პროცესისათვის საჭირო უნარჩვევების – ავტორი.

გასტრონომიული კულტურის მიმართულებით სატელევიზიო გადაცემების და რადიო გადაცემების მონაწილე და მრჩეველი.

ერთნიკური მიმართულების ქართული რესტორნების კონსულტანტი.

თბილისი 2020. თებერვალი



**დალი ცატავა**



# საჭაპურის ტრადიცია საქართველოში



**ნანა მიქაძე-ჩიკვაძე**

ქართული ყველის ისტორიის მკვლევარი:  
ქართული ყველი, ქართული სამეურნეო კულტურის  
პოზიციონირება,  
ქართული, კავკასიური და რეგიონალური ყველის  
ფესტივალების დაარსება.  
ქართული ყველის კატალოგი; ქართული ყველის არტეფაქტები;  
საქმიანი საქართველო;  
ელ მთავრობა განვითარებისთვის გამოცემების ავტორი.  
1985 1987 სოფელ ნიჩბისის საშულო სკოლი ქართულენისა და  
ლიტერატურის მასწავლებელი;  
1989 -1993 პედაგოგიური ინსტიტუტის ლაბორანტი; მეცნიერ  
თანამშრომელი  
1993 2001 წ შურნალ „საქართლო ტელეკომუნიკაციის“ და  
გაზეთ „კვირის ფოსტის“ რედაქტორ გამომცემელი;  
2001 2003 მსოფლიო ბანკის პროექტის „ ქვეყანათა  
განვითარების კარიბჭე „ დირექტორი  
1997 2003 საინფორმაციო ტენოლოგიების განვითარების

საპრემიენტო საბჭოს- აღმასრულებელი მდივანი  
ამავე სახელწოდების საპარლამენტო კომისიის აღმასრულებელი მდივანი  
თანაავტორი წიგნის - „ ელ მთავრობა განვითარებისთვის „ ავტორი კონცეფციის -საინფორმაციო  
ტექნოლოგიების განვითარება საქართველოში- (ელექტრონული სერვისები ერთი ფანჯრის  
პრინციპი.)  
ქართული ყველის მწარმოებელთა გაერთიანება - „ გილდიის“ დამფუძნებელ დირექტორი 2011  
წლიდან დღემდე

დიანა ანფიმიადი - ლინგვისტი, მწერალი, პოეტი, ზოგადი  
ლინგვისტიკის სპეციალიზაციით, საკვლევი სამეცნიერო თემა -  
კომპარატივისტიკა და კორპუსის ლინგვისტიკა. პედაგოგიური  
და დიდაქტიკური მიდგომების სპეციალისტი ინკლუზიური  
განათლების მიმართულებით.  
იკვლევს ქართულ გასტრონომიას, გასტროლინგვისტიკას,  
კულინარიულ და ეთნოკულტურას, მუშაობს საგანმანათლებლო  
სფეროში, წერს სტატიებს სასკოლო და ინკლუზიური  
განათლების შესახებ.  
მიღებული აქვს ლიტერატურული პრემიები: „წერო“, „საბა“,  
ნიკოლოზ ბარათაშვილის სახელობის პრემია, ვახუშტი  
კოტეტიშვილის სახელობის პრემია წლის საუკეთესო პოეტური  
თარგმანისთვის, ლიტერატურული კონკურსში - მინიატურის  
ჟანრში "ერთგულება" ორჯერ გახდა პრემიის ლაურეატი, ილია  
ჭავჭავაძის სახელობის პრემია ახალგაზრდა მეცნიერთათვის,  
პრემია საუკეთესო მოთხრობა მასწავლებლებზე, ნომინაცია  
საუკეთესო კულინარიული წიგნი PRIX PRATO(ავსტრია)  
„წინასწარმეტყველება მურაბით“ გამარჯვებული. იაკობ  
გოგებაშვილის სახელობის საბავშვო ლიტერატურის პრემია  
ნომინაციაში წლის საუკეთესო პროზაული წიგნი, 2018 წელი,  
„სახატავ რვეულში ჩაწერილი ზღაპრები, ასევე English PEN Translation Award ( 2019)- Why I No Longer  
Write Poems ლაურეატი.



**დიანა ანფიმიადი**

# ხატავურის ტრადიცია საქართველოში



**ნინო გოცაძე**

ბოტანიკოსი, ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი, ასისიტენტ - პროფესორი, ტრენერი.

2005 წელს დაიცვა საკანდიდატო დისერტაცია. 2006 წელს მიენიჭა ბიოლოგიის მეცნიერებათა კანდიდატის, 2007 წელს - ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორის ხარისხი.

2005-2011 წლებში მუშაობდა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის ნიკო კეცხოველის სახელობის ბოტანიკის ინსტიტუტში მეცნიერ თანამშრომლად, პარალელურად კითხულობდა ლექციებს სხვადასხვა უმაღლეს დაწესებულებაში ბოტანიკის, სამკურნალო მცენარეების და ეკოლოგიის მიმართულებით.

2012-2014 წლებში განაგრძო მუშაობა საქართველოს გარემოსა და ბუნებრივი რესურსების დაცვის სამინისტროში.

2014-2015 წლებში იყო საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის დირექტორი. მისი ავტორობითა და ხელმძღვანელობით ეროვნულ ბოტანიკურ ბაღში განხორციელდა არა ერთი მნიშვნელოვანი პროექტი, მათ შორის: „ეკო-სკოლა“ - დაარსდა საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საგანმანათლებლო ცენტრი, რომლის მიზანია ბოტანიკის და გარემოს დაცვის

პოპულარიზაცია; „ქალაქ თბილისის დენდროლოგიური პარკის რეაბილიტაციის პროექტი“ - მომზადდა ქალაქ თბილისის ზღვის მიმდებარედ არსებული დენდროლოგიური პარკის სრული რეაბილიტაციის პროექტი და სხვ.

2003-2015 წლებში მონაწილეობა აქვს მიღებული სხვადასხვა სამეცნიერო კონფერენციასა და სემინარში. გამოქვეყნებული აქვს 12 სამეცნიერო და 2 საგამეთო სტატია, 2 საჟურნალო სტატია, 3 ბროშურა, 1 წიგნი.

დაიბადა 1958 წლის 23 ივნისს. 1975-1980 წლებში სწავლობდა თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ისტორიის ფაკულტეტზე, რომელიც დაასრულა არქეოლოგიის სპეციალობით. 1980-1983 წლებში მუშაობდა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის არქეოლოგიური კვლევის ცენტრში, ჯერ ლაბორანტად, შემდეგ უმცროს მეცნიერ-თანამშრომლად. 1984-2004 წლებში მუშაობდა ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის არქეოლოგიის განყოფილებაში ჯერ უმცროს მეცნიერ-თანამშრომლად, შემდეგ - უფროს მეცნიერ-თანამშრომლად. 1999 წლიდან არის ისტორიის დოქტორი. 2004 წლიდან დღემდე საქართველოს ეროვნული მუზეუმის მთავარი კურატორია. არის საქართველოს უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი. მონაწილეობა აქვს მიღებული სხვადასხვა არქეოლოგიურ ექსპედიციებში. არის რამდენიმე ქართული და უცხოური პროექტის მონაწილე და 35 ნაშრომის ავტორი, რომელთაგან 10 სხვადასხვა მაღალრეიტინგულ ჟურნალშია გამოქვეყნებული. ჰყავს მეუღლე და 3 შვილი.



**მინდია ჯალაბაძე**

# საჭაპურის ტრადიცია საქართველოში



**ინგა მარტაყოფლიშვილი**

სიცოცხლის შემსწავლელ მეცნიერებათა დოქტორი. საქართველოს ეროვნული მუზეუმის მეცნიერ-თანამშრომელი. კვლევის ინტერესი: არქეოლოგიური პალინოლოგია, პალეოეკოლოგია, ადმიანის დეიტა, სამკურნალო მცენარეები, ფიტოლიტების კვლევა. სამეცნიერო პროდუქტიულობა: თერთმეტი, როგორც ადგილობრივი, ასევე საერთაშორისო, სამეცნიერო კვლევითი, პტოექტის მონაწილე. უთანამშრომლია ისეთ ინსტიტუტებთან და კვლევით ცენტრებთან როგორცაა: Laboratory of International Associated France, Volkswagen Foundation, Senckenberg Museum Frankfurt. 20-ზე მეტი საერთაშორისო კონფერენციისა და ფორუმის მონაწილე: 20th Congress of the International Union for Quaternary Research (INQUA); International workshop on phytoliths and non-pollen palynomorphs; Homo erectus 100+25; International Senckenberg Conference; 10th International Meeting of the Pollen Monitoring Programme; 9th European Palaeobotany and Palynology Conference. 23 სამეცნიერო პუბლიკაციისა და მონოგრაფიის ავტორი. მისი სტატიები გამოქვეყნებულია ისეთ ჟურნალებში როგორცაა: Quaternary International; Journal of Field Archaeology; Ancient Near Eastern Studies; Quaternary Research; Journal of Ethnopharmacology; Journal of Archaeological Science; Cave and Karst Science და სხვა.

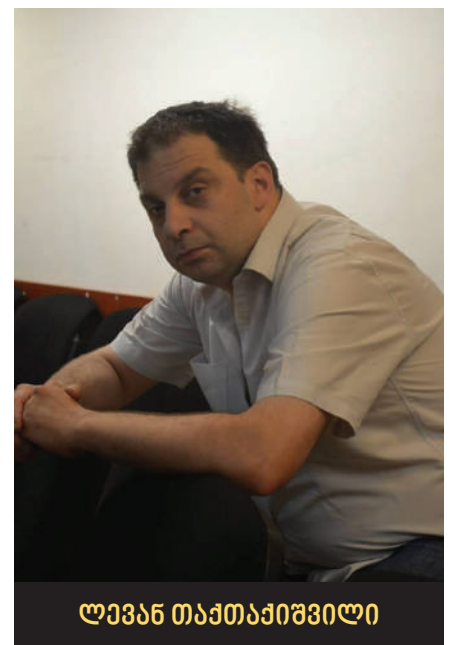
ნიცის უნივერსიტეტში ორჯერ იმყოფებოდა სტაჟირებაზე National Centre for Scientific Research პროგრამის ფარგლებში, სადაც დაეუფლა კვლევის ახალ მეთოდს (phytoliths research).

საქართველოს პარლამენტის ეროვნული ბიბლიოთეკის საბიბლიოთეკო რესურსების დეპარტამენტის დირექტორი

მეცნიერული შრომა, გამოგინება:  
ქართული წიგნი : კატალოგი-ბიბლიოგრაფია, თბ., 1999

ადამიანის უფლებები და ქართული კულტურა, თბ.2004

"ვეფხისტყაოსნის" გამოცემათა ბიბლიოგრაფია, 1712-2008.  
თბ.2009



**ლევან თაქთაჟიშვილი**

# ხაჭაპურის ტრადიცია საქართველოში



**ესმა კუნჭულია**

კულტუროლოგი, გასტონომიული კულტურის მუზეუმის დამფუძნებელი, ტელეწამყვანი.

წვეულების ხელმძღვანელი, USAID Zrda აქტივობა საქართველოში (Chemonics International, Inc.)

ბრაიან კინგი არის ტექნიკური ექსპერტიზის 18 წლიანი გამოცდილების მქონე მთავარი მენეჯერი, რომელსაც მონაწილეობა აქვს მიღებული ღირებულების დარიცხვის ჯაჭვის და კერძო სექტორის კონკურენტუნარიანი გარემოს შექმნასა და განვითარებაში, მეწარმეებისთვის კვალიფიკაციის ამაღლებასა და ტრენინგების ჩატარებაში, მიკრო, მცირე და საშუალო ბიზნესის (შემდგომში-MSME) განვითარებაში, მცირე და საშუალო ბიზნესის (შემდგომში-SME) ინვესტირებასა და საექსპორტო ბაზრის ხელშეწყობაში, არა-ფინანსური ბიზნეს-საქმიანობის განვითარების სერვისებში და MSME დაფინანსებაში. იგი წარმოადგენს საერთაშორისო განვითარების პროგრამების ეფექტური და გამჭვირვალე მმართველობისა და განხორციელების ექსპერტს, რა დროსაც უმთავრესი ყურადღება კერძო სექტორს და ღირებულების დარიცხვის ჯაჭვს ექცევა. მან დააპროექტა და ასევე მართავდა ღირებულების დარიცხვის პროგრამებს შემდეგ სექტორებში: საინფორმაციო და საკომუნიკაციო ტექნოლოგიაში, სასოფლო ტურიზმის, მეღორეობის, ზეთის ხილის ბიზნეს-საქმიანობაში საკონსულტაციო მომსახურებაში, ნარჩენების მართვასა და გადამუშავებაში, მებალეობის, კენკრის, კარტოფილის და თაფლის ბიზნეს-საქმიანობაში რეკომენდაციების გაწევაში. ბატონი კინგი თავისი კარიერის განმავლობაში მოღვაწეობას ეწეოდა, როგორც კომერციულ, ასევე არა-კომერციულ მიკრო და საშუალო ფინანსურ დაწესებულებებში, ასევე მისი ხელმძღვანელობით თითქმის 100 მილიონი დოლარის ღირებულების პროგრამები იქნა განხორციელებული. იგი ცხოვრობდა და/ან მუშაობდა რუმინეთში, ინდონეზიაში, მონღოლეთში, ლიბერიის რესპუბლიკაში, ნიგერიაში, ლიბანში, ეთიოპიაში, ტაჯიკეთში, მიანმარში და საქართველოში. მოცემულ მომენტში, ბატონი კინგი მეუღლესთან ანკასთან და ორ შვილთან ერთად საქართველოში ცხოვრობს.



**ბრაიან კინგი**





+995 599 95 90 93



[info@georgiangastronomy.ge](mailto:info@georgiangastronomy.ge)



[www.georgiangastronomy.ge](http://www.georgiangastronomy.ge)

