



თინა იველაშვილი

„უხა“ — გამომცხვარი პურის ერთი სახეობის სახელწოდება

ჩვენი დაინტერესება გამოიწვია გამომცხვარი პურის ერთი სახეობის „უხის“ ანუ ე. წ. „სომხური ლავაშის“ შესახებ ამ ბოლო დროს გავრცელებულმა ერთმა ინფორმაციამ, რომელსაც ოპონენტების მხრიდან საკმაოდ ხმაურიანი გამოხმაურება მოჰყვა. საქმე ეხება მსოფლიოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის დაცვისადმი მიძღვნილ 2014 წლის 26 ნოემბერს პარიზში UNESCO-ს საერთაშორისო მეცხრე ყრილობაზე სომხეთის მიერ შეტანილ განაცხადს „ლავაში როგორც სომხური პური“-ს კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლთა სიაში შეტანას. განაცხადს თან ერთვოდა ფაილი სახელწოდებით „ლავაში: მომზადება, დანიშნულება და გარეგნული სახე ტრადიციული სომხური პური როგორც კულტურის გამოხატულება (Лаваш — приготовление, значение и внешний вид традиционного армянского хлеба как выражение культуры)“ და, ალბათ, პურის ამ სახეობის შესახებ დაწვრილებითი მონაცემებიც. არსებული ინფორმაციით UNESCO-ს კომისიამ ეს ფორმულირება მიიღო, რასაც მაშინვე აზერბაიჯანის, თურქეთის, ირანის და სხვა მუსლიმური ქვეყნების მხრიდან საპროტესტო განცხადებები მოჰყვა.

ამ საპროტესტო განცხადებების შემდეგ UNESCO-მ ფორმულირება ოდნავ შეცვალა და შემდეგი სახე მისცა: „ლავაში — დამზადება, დანიშნულება და გარეგნული სახე ტრადიციული პურისა როგორც კულტურის გამოხატულება სომხეთში (Лаваш — приготовление, значение и внешний вид традиционного хлеба как выражение культуры в Армении)“. ამით თითქოს აჩვენა, რომ ლავაში წარმოადგენს არა სომხების შემოქმედებას, არამედ მხოლოდ სომხეთის კულტურის ელემენტს. მაგრამ მოწინააღმდეგენი მაინც უკმაყო-

ფილონი დარჩენ, რადგან ამ ფორმულირებაში მხოლოდ სომხეთი ფიგურირებს, მაშინ როდესაც ამ სახის პურს ამ ტექნოლოგიით აზიის არაერთ ქვეყანაში აცხობდნენ და დღესაც აცხობენ.

ელემად ალილის მითითებით მისი დამზადების ტექნოლოგია ასეთია: „Хлеб-лаваш – это название тонкой пресной лепешки, из белой муки. Исторически с таким названием он распространен на Кавказе, в Турции, Иране, Средней Азии...ни одной из этих стран не дошли до такого абсурда чтобы присвоить изобретение лаваша исключительно своему этносу. Но вот армянская сторона в деле присвоения чужого по всему миру слишком вольготно себя чувствует....Этот вид хлеба в Армении готовится только в тендире. А в Азербайджане и в Турции кроме тендира готовится в печи и особенно на садже. Сам садж, который не используется армянами, является изобретением кочевников и важным атрибутом полевой кухни. В пути он очень практичен применении. Хлеб-лаваш изобретен не из за формы, или вкуса, а из за необходимости. Некоторые виды тонкого хлеба-лаваша в сухом виде могут не портится неделями и месяцами. Такой хлеб выгодно иметь при себе во время кочевий, или странствий. Стоит слегка увлажнить сухой хлеб-лаваш, и он готов к употреблению. Завернутый в такой хлеб сыр, творог, каймак, масло можно было употреблять не сходя с лошади....Обычно во время остановок в пути можно приготовить хлеб-лаваш на садже под открытым небом и сделать хлеба на несколько недель.“ მისი მითითებით: «именно на садже готовится самая тонкая и вкусная лепешка, а не тендире. На садже также легко готовятся лаваша-подобные мучные изделия начинками на подобии кете, кутеби, гезлеме, гатлама-каттама, катмер и т. д. Сам раскатанный хлеб-лаваш в тюркском мире больше известен под названием *йуха, йука, йуйга, йувга йуфка, жука, жупка* и т. п.“ (Алили, , 2-3).

იგი, მიმოიხილავს რა ლავაშის შესახებ არსებულ ლექსიკურ მასალას, მიღის იმ დასკვნამდე, რომ:

“1. Тонкая пресная лепешка изготовленная из белой муки под названием лаваш, исторически распространен на Кавказе, в Турции, Иране, Средней Азии, Повольже. В некоторых других странах Востока подобный хлеб имеет свой региональные названия. Уже только с этой причине все потуги армянской стороны

присваивать данное изделие исключительно к своей культуре вызывает недоумение.

2. Слово лаваш распространенное среды многих турецких языков является не сугубо названием хлеба, а распространяется ко многим тонким, раскатанным, слоенным складчатым видам пищи, как мучных, так и не мучных изделий.

3. Сам хлеб-лаваш в турецких языках имеет другое и аутентичное название в таких фонетичемких модификациях как *йуха*, *йухка*, *йуйга*, *йувга* *йуфжа*, *жука*, *жупка* и т. п., что отмечается еще в текстах древнетюркского периода и свидетельствует о практике приготовления тонко раскатанного хлеба среди древних тюрков.

4. Но даже при этом в армянской хлеб-лаваш изготавливается только в тендире. В Турции и Азербайджане кроме тендира готовится так же в печи и на выпуклой стороне саджа. Садж является отрибутом полевой кухни и являются незаменимым практическим предметом во время кочевий. Сам хлеб-лаваш тоже является изобретением кочевников, так как тонкий хлеб, изготовленный на выпуклой стороне саджа“[Алили, 10].



საჯ-ლავაში

რამდენადაც სომეხ და აზერბაიჯანელ მკვლევარებს შორის დამოწმებული პურის ეს სახეობები „უხა“ და სადავო ე. წ. „ლავაში“ ფართოდ იყო გავრცელებული სამცხე-ჯავახეთის მკვიდრ ქართველ მოსახლეობაში, ამდენად მიზანშეწონილად ვცანიით ამ პრობლემასთან დაკავშირებით ჩვენი პოზიცია დაგვეფიქსირებინა. ე. წ. „სომხური ლავაში“ თავისი დამზადების ტექნოლოგიით ძალიან დიდ

სიახლოვეს ამეღანებს სამცხე-ჯავახეთში ფართოდ გავრცელებულ გამომცხვარი პურის ისეთ სახეობასთან, როგორიცაა „უხა“. მოკლედ მიმოვიხილოთ მისი დამზადების ტექნოლოგიის ქართული ვარიანტი.



უხის გამოცხობა საჯზე (აზერბაიჯანი).

XX ს-ნის 60-70-იან წლებამდე უხას დოლის ან დიკის (გამონაკლის შემთხვევაში ქერ-დიკის) ფქვილისაგან (პურის დედის, ანუ საფუარის გარეშე) მოზედილი მაგარი გაუფუფეველ-გაუღვივებელი ცომისაგან აცხობდნენ. ცომი საკმაოდ მაგარი და სქელი უნდა ყოფილიყო, თორემ უხად, ანუ თხლად არ გაიშლებოდა. კარგად დახელილ ცომს, დაახლოებით მუშტის სიდიდის ნაჭრებად, ამოაგუნდავებდნენ, თითოულს ხელახლა დახეიდნენ, მრგვალ ფორმას მისცემდნენ, ცოტა ხანს (4-5 წუთი) „თავის ასაღებად“ ასე დატოვებდნენ, შემდეგ კი დაიწყებდნენ უხის გაშლას. უხას ფეხშუშზე (ფეშხუმი) ან მაგიდაზე, ვისაც როგორ ეხერხებოდა, უხლავის გამოყენებით სიფრიფანად, ძალიან თხლად შლიდნენ. დოლის ან დიკის ფქვილისაგან მოზედილი ცომი საკმაოდ ხასია, წევადია, ამიტომ ადვილი იყო მისგან უხლავით სიფრიფანა უხის დამზადება-გაშლა. უხლავი ხისგან მრგვლად გამოთლილი, დაახლოებით ერთი მეტრის სიგრძის ჯოხია, რომელიც შუა წელზე ოდნავ სქელია, ბოლოებში კი შედარებით წვრილი: „უხლავი — ხის იარაღი, ერთი მეტრის სიგრძისა, ხმარობენ ცომის გასაშლელად“ [ბერიძე, 1983: 126]. გაშლილ, ზომაზე გათხელებულ უხის ცომს უხლავის საშუალებით გახურებულ საჯზე გადააფარებდნენ, ცოტა ხანს აცლიდნენ და უხლავით ან ხელით მეორე პირზე გადააბრუნებდნენ. რემდენიმე წუთში ეს მხარეც შეცხვებოდა თუ არა, გადმოიღებდნენ და

ორად ან ოთხად გაკეცილს გაშლილი ტილოს ქვეშ ამოვადნენ, რომ არ გამხმარიყო, არ „გაფხეჭილიყო.“ უხა სახელდახელოდ და ადვილად გამოსაცხოზი იყო, თბილ-თბილს, სხვადასხვა მისატანებელთან (ყველი, კარაქი, მაწონი, მწნილი, ერბო, წვნიანი თუ მშრალი კერძები) ერთად ჭამდნენ. მას ერთი დღის სამყოფს თუ გამოაცხოზდნენ. ფაქტობრივად, ეს იყო უღვივარი ცომისაგან გამომცხვარი ჩვეულებრივი პური.

საჯი-საჭი — ეს იყო საგანგებოდ დამზადებული 50-60 სანტიმეტრის დიამეტრისა და 2-3 მილიმეტრის სისქის მქონე ოდნავ კონუსური, ქამა სოკოს გაშლილი ქუდის მსგავსი, ფორმის მქონე თუჯის მრგვალი ნაჭერი. უხის გამოცხოზისას საჭის შიდა მხარეს (რომელიც ცეცხლის მხარეს ექცეოდა) ნაცრის სქელი ტალახით 0,2 სმ-ის სისქეზე გალესავდნენ-დაქულავდნენ და სამფეხზე-ზედადგარზე, ან ორ-სამ სპეციალურად დაწყობილ (ზედადგარივით გამართულ) ქვასა თუ აგურზე შემოდგამდნენ, ქვეშ კი ცეცხლს შეუთებდნენ. იმისათვის, რომ გაეგოთ, საჭი გახურდა თუ არა, ზედაპირზე თხლად ფქვილს მოაბნევდნენ. ფქვილი ოდნავ რომ შეწითლდებოდა, საჯი გახურებული იყო, ზედაპირიდან ფქვილს ტილოთი გადაწმენდნენ და გამოსაცხოზად გაშლილ უხას გადაათარებდნენ.

აქვე უნდა ითქვას ისიც, რომ, რაოდენ გასაკვირიც არ უნდა იყოს, XIX საუკუნის 30-იან წლებში სამცხე-ჯავახეთში კომპაქტურად შემოცხოვრებული სომხებისთვის საჯზე უხის ცხოზის ტექნოლოგია და თვით ტერმინიც სრულიად უცნობი იყო.

გამომცხვარ უხას არა მარტო პურის სახით იყენებდნენ საკვებად, არამედ თითქმის ყველა ოჯახი მისგან ერიშტას, ანუ საკვებ ნახევარფაბრიკატსაც საზამთროდ და საგაზაფხულოდ მარაგის სახით (საკმაოდ დიდი რაოდენობით) ამზადებდა. მისი მომზადება საკმაოდ შრომატევადი საქმე იყო (ცომის მოხელა, გაშლა, გამოცხოზა, დაჭრა და ა. შ.), ამიტომ რამდენიმე ქალი ერთდროულად მუშაობდა. გამომცხვარ უხას თბილ-თბილს სათითაოდ წვრილი მილივით დაახვევდნენ და დანით რგოლებად დაჭრიდნენ. როცა ყველა უხას დაჭრიდნენ, ამ დაჭრილ მასას წინდაწინ გახურებულ და გამოგვილ-გამოსუფთავებულ ფურნეში გაშლილად შეყრიდნენ და ფურნის კარებს რკინის საფარებელს მიაფარებდნენ. ადროვებდნენ და, როცა მტვრევადი გახდებოდა, დაჭრილ რგოლებს ფურნიდან გამოიღებდნენ და გაცივების შემდეგ სუფთად შეინახავდნენ.

კერძის მომზადება შემდეგნაირად ხდებოდა: გამხმარ ერიშტას

საწურში (სეიზადში) ჩაყრიდნენ, დაასხამდნენ მღუღარე წყალს ისე, რომ ყველა ნატეხი კარგად დასველებულიყო, დამბალ ერიშტას დიდ ჯამში გადაიღებდნენ, გამდნარი კარაქიდან დამზადებულ ერბოს წამოადუღებდნენ და ცხელ-ცხელს მოასხამდნენ ერიშტაზე, კარგად აურევდნენ და კერძი საჭმელად მზად იყო.

მოტანილი მასალებიდან აშკარად ჩანს, რომ გამომცხვარი პურის ამ სახეობის სახელწოდება, რომელზედაც მეზობელი ქვეყნების მკვლევარები ერთმანეთს ედავებიან, ფაქტობრივად არის არა ლავაში, არამედ თურქული უხა. მისი ცხობის ტექნოლოგია თავდაპირველი სახით და ნამდვილი სახელწოდებითაც დღემდე უცვლელადაა შემორჩენილი სამცხე-ჯავახეთის მკვიდრ ქართულ მოსახლეობაში.

აქედან გამომდინარე, ჩვენ ერთი შეკითხვა გვაქვს აზერბაიჯანელ კოლეგებთან: როგორ მოხდა, რომ სამცხე-ჯავახეთის ძირძველმა მკვიდრმა ქართულმა მოსახლეობამ სხვა სახეობის პურის — ლავაშის თუ შოთის გვერდით დღემდე შემოინახა უღვივარი ცომისაგან გამომცხვარი პურის დამზადების ტექნოლოგია და მისი თავდაპირველი თურქული სახელწოდება — უხა, ხოლო აზერბაიჯანულ მოსახლეობაში ტერმინი უხა რატომ შეცვალა ლავაშმა?

სამწუხაროდ, ჩვენი დაუდევრობით თუ უყურადღებობით დღეს საქართველოს სავაჭრო ქსელებში ფართოდ შეტანილია გასაყიდად პურის ეს სახეობა სომხური ლავაშის სახელწოდებით. ფაქტობრივად, იგი (თუნდაც დამზადების ტექნოლოგიით) არა სომხური ლავაში, არამედ თურქულ-აზერბაიჯანული უხაა.

როგორც მოტანილი მასალა გვიჩვენებს, სამცხე-ჯავახეთში შემორჩენილი უღვივარი ცომისაგან მომზადებული გამომცხვარი პური მომზადების ტექნოლოგიითა და თავდაპირველი თურქული სახელწოდებით — უხა, ყველაზე სრულყოფილი სახით არა თურქულენოვან აზერბაიჯანის, არამედ ამ რეგიონის მკვიდრ ქართულ მოსახლეობაშია შემორჩენილი. ეს მოსახლეობა გამომცხვარი პურის ამ სახეობას ლავაშის სახელით არ იცნობს.

რაც შეეხება ლავაშს, სამცხე-ჯავახეთში მას აცხობდნენ, ძირითადად საახალწლოდ, მხოლოდ ფურნეში ხორბლის ან დიკის გამტკიცული ფქვილის „გაღვივებული“ (გაფუებული) ცომისაგან. ახალწლის დღით მეკვლეს ოჯახის წევრები და ხშირად საქონელიც კი ბაქმასხა თუ თაფლში ამოვლებული ლავაშის ნატეხით „ტკბილად უნდა დაებერებინა.“

ლავაში მოგრძო ფორმის (სიგრძით დაახლოებით 50-60 სმ,

სისქით 1-2 სმ, ხოლო სიგანით — 15-20 სმ) პური იყო. მომზადებულ ცომს მუჭის ზომაზე ამოაგუნდავენდნენ, კარგად დაზელდნენ და დამრგვალებულს რამდენიმე წუთს გააჩერებდნენ, რათა ცომს თავი აელო. შემდეგ მას თითების მოძრაობით სიგრძე გააბრტყელებდნენ (ნიჩბის პირის სიგრძის შესაბამისად), გადაიტანდნენ ფურნის ნიჩაბზე და გახურებულ, ნაცრისაგან გამოსუფთავებულ ფურნეში სათითაოდ ფრთხილად შეაწყობდნენ. საერთოდ, საახალწლოდ რამდენიმე პირ (სახეობის) პურს აცხობდნენ, გახურებულ ფურნეში პირველად ლავაშს „შეყრიდნენ“ — „ლავაშს გამოატარებდნენ,“ შემდეგ შოთს, მერე კაკალა ან ჩაწეკილ პურს, ბოლოს კი სომინს.



ფურნეში გამომცხვარი ლავაში (სამცხე-ჯავახეთი).

კახეთში ლავაში მრგვალი ფორმისა იცოდნენ. მას აცხობდნენ თონეში. კარგად გახურებულ თონეში ჯერ პურისათვის მომზადებული გაფუებული ცომისაგან მრგვლად გაბრტყელებულ (1-3 სანტიმეტრის სისქით) რამდენიმე ლავაშს ამოატარებდნენ — ჩააკრავდნენ, მისი გამოცხობის შემდეგ კი — მოგრძო დედას პურებს, ანუ შოთი პურებს. ჯერ ისევ თბილ ლავაშს წასულების სახელზე წვერს წაატეხდნენ და გადაადებდნენ, დარჩენილს კი სახელდახელოდ მიირთმევდნენ. ყველაზე არსებითი ლავაშთან დაკავშირებით ის არის, რომ იგი რიტუალური დანიშნულების პურია. ეთნოგრაფიული მასალებით დასტურდება, რომ ლავაშს მიცვალებულების სახელზე აცხობდნენ, თავის რიგზე ანუ ქელების დროს. იცოდნენ ლავაშის მკვდრის გულზე გადატეხვა და შემდეგ, სამწუხარო სერობის დაწყების წინ სასაფლაოდან მობრუნებულებს, ამ ნატეხების ღვინოში ჩამბალი ლუკმით უმასპინძლებოდნენ, გარდაცვალებულის სულის მოსახსენიებლად [ბარდაველიძე, 1953: 127].

აკად. გ. ჩიტაიას მითითებით, განსაკუთრებით აღმოსავლეთ საქართველოში, „აცხობდნენ სხვადასხვა ფორმის პურს: მრგვალს (გ

ო მ ი ჯ ი), ოვალურს, თხელს (ლ ა ვ ა შ ი), გრძელს (შ ო თ ი) და ა. შ.“ [ჩიბაია, 2001: 152].

„სიტყვა „ლავაშ“ სპარსულია. იგი „გაბრტყელებულ“, თხელ პურს ნიშნავს. ამგვარი ფორმის პური, როგორც წინა აზიური კულტურის მონაპოვარი, ფართოდაა გავრცელებული მთელს წინააზიაში და, რა თქმა უნდა, კავკასიაშიც. ცნობილია სომხური, აზერბაიჯანული და ასირიული ლავაშები. ქართული ლავაში ორი ფორმითაა გავრცელებული: მრგვალი და ოვალური (მოგრძო), სისქით დაახლოებით 2-3 სმ-ია და აშკარად განსხვავდება სომხური, ხელზე გადასაკიდი „ბლინისებური“ ლავაშისაგან. ქართული ლავაში უწინარეს ყოვლისა გაფუებული, ამოსული ცომისაგანაა, სომხური კი აუფუეებელი. მათ შორის საერთო მხოლოდ ის არის, რომ ორივე მათგანი თონეში ცხეება.... ქართული ლავაში თვითმყოფადი ეროვნული ფენომენია“ [გოცირიძე, 2007: 137-138], ისავე როგორც თურქულენოვანი მოსახლეობისთვის „უხა“.

სამცხე-ჯავახეთში სიტყვა ლავაში სხვა დანიშნულებითაც იხმარება დღემდე, კერძოდ, სიგრძის აღმნიშვნელად. მაგალითად, სარის ლობიოს ნედლი, დაუმწიფებელი ბეწვო პარკის სახელწოდებად. რაც შეეხება დაბალ, კუტ ლობიოს, მისი დაუმწიფებელი მარცვლების ბუდეზე მხოლოდ „პარკს“ ამბობენ. სარის ლობიოს მოსავალს თუ კარგი პირი უჩანს, მასზე იტყვიან „კარგი, მტკაველზე გრძელი ლავაში აყრია“-ო. ივ. ჯავახიშვილი ლობიოს ერთი სახეობის შესახებ აღნიშნავს: „დანამდვილებით ძნელი სათქმელია, თუ რას უნდა ნიშნავდეს „ლაბაშა ლობიო“იბადება აზრი „ლაბაშა“ ხომ „ლავაშა“-ს დიალექტური ფორმა არ არის?“ [ჯავახიშვილი, 1986: 64].

გარდა ამისა, დღესაც სიტყვა ლავაში ხშირად იხმარება გადატანითი მნიშვნელობითაც: როცა ერთი ადამიანი მეორეს გაშლილ ხელს სიგრძივ მეორეს სახეში გაართყამს, იტყვიან „რა გემრიელად გაულავაშა“-ო. როცა ბავშვს ეშუქრებიან, სიგრძივ გაშლილ ხელს აჩვენებენ და ეტყვიან — „ამ ლავაშს ხომ ხედავ“-ო. „ლავაშის ჭმევა — გართყმა ლოყაში, ცემა. ნდლ. „იმ თავხედს, მეტი გზა არ იყო, თქვენი მოწონებული ლავაში ვაჭამე და ისიც გაჩუმდა,“ მიმსგავსებულია, გაშლილად მოჭნეული ხელი საჭმელ ბრტყელ ლავაშს“ [სახოკია, 1979:351-352].

საერთოდ, თავსართი „ლავ“ კომპონენტის მონაწილეობა არაერთ სიტყვათა კომპოზიციაში გვხვდება. ასე მაგალითად:

ლავ-გარდანი — „1. შენობის კედელზე ან ჭერზე შემოვლე-

ბული არშია-კარნიზი. 2. კლდის თავზე გადმოშვებული გაყინული თოვლი [ორბელიანი, 1955: 401]. „გრეხილი შენობისა, ან კედლის ძირი, რომელზედაც შეიკვრის კამარა“ [ჩუბინაშვილი, 1985: 639].

ლავგარდი — „1. ოთხკბილიანი რანდა; იღებს ოთხ ღარს; 2. ლავგარდიანი, ლავგარდით დამუშავებული ოთხღარიანი, ოთხნაწიბურიანი ფიცარი“ [ქართული დიალექტის ლექს., 1981: 262].

ლავ-იწი — „1. ადამიანის მორკალული თხელი ძვალი, რომელიც აერთიანებს მკერდის ძვალსა და ბეჭს. 2. პირუტყვისა და ფრინველის შიდა პირველი ნეკნი“ [ქ.ე.გ.ლ. 1986: 274]; „ყელის მრუდე ძვალი“ [ორბელიანი, 1955: 401].

ლავ-რა — „[ბერძ.] ზოგიერთი დიდი მამათა მონასტრის სახელწოდება, მთავარი მონასტერი, დიდი მონასტერი“ [აბულაძე, 1973: 207; ქ.ე.გ.ლ. 1986: 274].

ლავ-ა — „ვულკანიდან დედამიწის ზედაპირზე ამოფრქვეული დამდნარი მინერალური მასა“ [ქ.ე.გ.ლ. 1096: 274]. ვულკანიდან ამონთხეული გავარვარებული მასა, „რომელიც კრატერის ყელიდან მთელ სიგრძეზე ეშვება დაბლობისაკენ. ამა თუ იმ საბადოს „ლავა“ — მაღაროებში მთლიანი სანგრევი ზოლი დიდი სიგრძისა (25-30 მ-იდან 200 მ-მდე)“ [უცხო სიტყვათა, 1973: 233].

ლავ-ანოსი — „მირონის სუნ(ნ)ელია“ [ორბელიანი, 1966: 401].

ლავ-აში — „ბრტყელი გრძელი პური“ [ორბელიანი, 1966: 401].

ლავლავა — „თხელი ქსოვილის ტანსაცმელი“ [ქართული დიალექტის, 1981: 262].

ლავ-რინთო — „მთა კრეტას, შინაქვაბებიანი და მღვიმეოანი, ძნელ შესასვლელ-ამოსავლიანი“ [ორბელიანი, 1966: 401].

ლავ-ირება — „1. იალქნიანი გემის სვლა-ცურვა ისე, რომ ქარი ზამ ერთი მხრიდან უბერავდეს, ხან მეორედან; საერთოდ, გემის სვლა კურსის (მიმართულების) ზმირი ცვლით წყალქვეშა ქვების, თავთხელების გვერდის ასაქცებად“ [უცხო სიტყვათა, 1973: 233].

ლავ-ანდა „[იტალ.] — ბუჩქი ან ბუჩქისნაირი ერთგვარი; ხარობს სამხრეთის ქვეყნებში, შეიცავს ეთერზეთს, რომელსაც იყენებენ პარფიუმერიაში“ [უცხო სიტყვათა, 1973: 233].

ნიმუშების მოტანა კიდევ შეიძლება, მაგრამ, ვფიქრობთ, ესეც საკმარისია იმისათვის, რომ ნათლად დავინახოთ, რომ ქართულ სიტყვარებში მოცემული „ლავ“ ფუძიანი ტერმინების მიშვნელობები არანაირად არ მიესადაგება მეზობელი ქვეყნების მკვლევართა მიერ მოცემულ განმარტებებს. ამავე დროს არსადაა მითითებული, რომ

რომელიმე სიტყვაში ფუძე **ლავ** უშუალოდ „კარგის“ ან „პურის“ მნიშვნელობითაა დატვირთული. ამ მონაცემებიდან გამომდინარე, არ შეიძლება პურის ამ სახეობის წარმომავლობა მხოლოდ და მხოლოდ ტერმინ „ლავაშის“ ეტიმოლოგიით აიხსნას. ასეთი საკითხის კვლევისას, პირველ რიგში, ყურადღება უნდა გამახვილდეს პურის მომზადების ტექნოლოგიაზე, გავრცელების არეალზე და ამ არეალში მცხოვრები ხალხების ეთნიკურ კუთვნილებაზე და, რა თქმა უნდა, ტერმინთა ეტიმოლოგიაზეც.

დასკვნის სახით შეიძლება ითქვას შემდეგი:

1) საერთოდ, ქართული ლავაში დამზადებისა და ცხობის ტექნოლოგიით, თავისი რიტუალური დანიშნულებით თუ ფორმით, მეზობელი ხალხების იმავე სახელწოდების პურისაგან დიამეტრულად განსხვავდება.

2) საქართველოს ყველა კუთხეში, სადაც კი პურის ეს სახეობაა გავრცელებული, ლავაშს გაღვივებულ-გაფუებული ცომისგან, სადაოდ ქცეულ ე. წ. ლავაშს კი გაუღვივებელი//უფუარი ცომისაგან აცხობენ. აქედან გამომდინარე, მართებული იქნება, თუ მას თავისი ისტორიულად ნამდვილი თურქულენოვანი სახელი — „უხა“ აღუდგება.

3) ქართული ლავაში შედარებით სქელია; მისი სისქე 1,5-2,5 სმ მაინც არის, ხოლო სომხურის — 0,2-0,3 სანტიმეტრია.

4) წარსულში საქართველოში ლავაში გარკვეულ დღეებში (საახალწლოდ, სააღდგომოდ, მიცვალებულის მოსახსენებელ სუფრაზე) ცხებოდა როგორც სარიტუალო პური და არა როგორც ყოველდღიური საკვები. რაც შეეხება, მეზობელ ხალხებში გავრცელებული გამომცხვარი პურის ამ სახეობას, იგი ყოველდღიური კვების მენიუში შედიოდა და რიგ შემთხვევაში დღესაც შედის.

5) ე. წ. „სომხური ლავაში“ თავისი დამზადების ტექნოლოგიით (გაუღვივებელი მაგარი ცომი, მისი უხლავით გაშლა, ცხობის ტექნიკა, დანიშნულება და ა. შ.) არა ლავაშად, არამედ წარსულში სამხრეთ საქართველოში ფართოდ გავრცელებული უხის ნაირსახეობად უნდა ჩაითვალოს. ამას გვაფიქრებინებს არა მხოლოდ კავკასიაში, არამედ მის ფარგლებს გარეთაც მცხოვრებ თურქულენოვან ხალხებში აღნიშნული პურის სახეობის ფართოდ გავრცელებული სახელწოდება: *йуха, йука, йуйга* (*Древнотюркский словарь, 1969: 177-182*).

6) მოტანილი მასალებიდან აშკარად ჩანს, რომ გამომცხვარი პურის ამ სახეობის, რომელზედაც მეზობელი ქვეყნების მკვლევარე-

ბი ერთმანეთს ედავებიან, ფაქტობრივად, სახელწოდება არის არა ლაგაში, არამედ თურქული სახელი უხა. მისი ცხოვის ტექნოლოგია თავდაპირველი სახით და ნამდვილი თურქულენოვანი სახელწოდებაც დღემდე უცვლელადაა შემორჩენილი მხოლოდ სამცხე-ჯავახეთის მკვიდრ ქართულ მოსახლეობაში.

7) საერთოდ, შეიძლება ითქვას, რომ სამცხე-ჯავახეთში გავრცელებული გამომცხვარი პურის ამ სახეობის, უხის სახელდახელოდ მომზადების გადმოღებისა და დღემდე შემონახვის ფაქტი, მეზობელ ხალხებთან, თუნდაც მხოლოდ მესაქონლე-მომთაბარეებთან, მჭიდრო და ახლო ურთიერთობაზე მეტყველებს. არ არის გამორიცხული, რომ ქართულ მოსახლეობას პურის ცხოვის ეს უმარტივესი ხერხი XVII-XVIII საუკუნეებში აქ შემოსახლებული სხვა ეთნიკური წარმომავლობის ხალხებისაგან შეეთვისებინა და გაჭირვების ჟამს, თუ ექსტრემალურ სიტუაციებში გამოეყენებინა. ამას გვაფიქრებინებს ადგილობრივ მოსახლეობაში დღემდე შემორჩენილი მათი სახელწოდებანი და ცხოვის ტექნოლოგიებიც.

8) ადვილი შესაძლებელია, საზაფხულო საძოვრებზე წასულ ქართველ მეურნეს გამომცხვარი პურის ეს სახეობა თავისი სახელწოდებითა და დამზადების ტექნოლოგიით მეზობელი თურქულენოვანი მოსახლეობისაგან გადაეღო და თანდათანობით მისი ცხოვის ტექნოლოგიაც გაეუმჯობესებინა [ხორბლის გაცრილ-გამტკიცული ფქვილი, საჯის დაქულვა, გამომცხვარი უხისაგან ერიშტის დამზადება, ქადისათვის ცომის უხლავით უხის მსგავსად გათხელება და ა. შ.].

9) სამცხე-ჯავახეთის მკვიდრი ქართველებისათვის ადრეული ხანიდანვე ცნობილი იყო გავლივებული ცომისაგან განსხვავებული ტექნოლოგიით ფურნეში (ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოს სხვა კუთხეებში — თონეში) გამომცხვარი პურის სახეობა ძველი სპარსული სახელწოდებით „ლაგაში“.

10) ფაქტია, რომ სომხებმა პურის ამ სახეობის ცხოვის ტექნოლოგია თურქულენოვანი მოსახლეობისგან გადაიღეს, სახელწოდებად კი საქართველოში ფართოდ გავრცელებული და მყარად დამკვიდრებული ირანული ტერმინი აიღეს და UNESCO-ში, როგორც სომხური არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის მონაპოვარი, ისე წარადგინეს.

11) გამომცხვარი პურის ეს სახეობა რა სახელითაც არ უნდა მოვიხსენიოთ, მისი დამზადების ტექნოლოგია და სამცხე-ჯავახეთში დღემდე შემორჩენილი სახელწოდებაც გვიჩვენებს, რომ ის

თურქულენოვანი ხალხების კულტურულ მონაპოვრად უნდა ჩაითვალოს და UNESCO-ს არამატერიალური კულტურის ძეგლთა ნუსხაში არა სომხების, არამედ პირველ რიგში აზერბაიჯანელებისა და თურქების სახელით და „უხის“ სახელწოდებით უნდა შევიდეს.

უხის ცხოვის ტექნოლოგიის აღწერისა და გავრცელების არეალის რუკის ჩვენებით, მათ სრული უფლება აქვთ UNESCO-ს წინაშე დასვან საკითხი, რომ პურის ეს სახეობა, თავისი თურქული სახელწოდებით და დამზადების ტექნოლოგიით, მსოფლიოს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლთა სიაში შევიდეს არა სომხეთის, არამედ როგორც თურქულენოვანი ხალხების (პირველ რიგში, თურქებისა და აზერბაიჯანელების) კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლთა ერთ-ერთი უძველესი ნიმუში.

გამოყენებული ლიტერატურა

1. ი. აბულაძე, ძველი ქართული ენის ლექსიკონი, თბ., 1973.
2. ვ. ბარდაველიძე, ქართული (სვანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953.
3. გ. ბერიძე, ჯავახური დიალექტის სალექსიკონო მასალა, თბ., 1981.
4. გ. გოცირიძე, კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში, თბ., 2007.
5. გ. ზედგინიძე, ჯავახური ლექსიკონი, თბ., 2014.
6. თ. იველაშვილი, ხალხური სამზარეულო, თბ., 1991.
7. თ. სახოკია, ქართული ხალხური სიტყვა-თქმანი, თბ., 1979.
8. სულხან საბა ორბელიანი, ლექსიკონი ქართული, 1, თბ., 1966.
9. ქართული ენის განმარტებითი ლექსიკონი, ერთტომეული, თბ., 1986.
10. ქართული დიალექტის ლექსიკონი, თბ., 1981.
11. უცხო სიტყვათა ლექსიკონი, თბ., 1972.
12. ივ. ჯავახიშვილი, თხზ., ტ. 5, თბ., 1986.
13. გ. ჩიტაია, შრომები, ტ. 4, თბ., 2001.
14. დ. ჩუბინაშვილი, ქართულ-რუსული ლექსიკონი, თბ., 1984.
15. Древнотюркский словарь, Ленинград, 1969.
16. Эльшад Алили, Об этнологии слова „лаваши“.