საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემია

GEORGIAN ACADEMY OF AGRICULTURAL SCIENCES

# ყველაფერი პურის შესახებ

თბილისი

2022

UDK (უაკ) 664.6/7
დ - 722

ავტორები:

*მალხაზ დოლიძე* - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის აგრარული მეცნიერებებისა და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტის დეპარტამენტის უფროსი, ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი.

*ჯემალ სადაღაშვილი* - საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის აგრარული მეცნიერებებისა და ბიოსისტემების ინჟინერინგის ფაკულტეტის დოქტორანტი.

რედაქტორი:

*ელგუჯა შაფაქიძე* - საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემიის აკადემიკოსი, აკადემიის აკადემიური დეპარტამენტის უფროსი, ტექნიკის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი.

საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა „აგრო“.

ISBN 978-9941-8-4-086-9

# ყველაფერი პურის შესახებ

პურის ისტორია განუყოფელია ადამიანის ზოგჯერ ტრაგიკულ და უფრო ხშირად დიდებულ განვითარებასთან, ერთი ფორმაციიდან მეორემდე, ერთი ეპოქიდან მეორემდე. ის ადამიანის განუყოფელი და თანმდევი პროდუქტია, რომელიც საზღვრავს მისი ქვეყნის, მისი ოჯახის ადამიანების ძლიერებას. ათასწლეულებია ადამიანებს მოჰყავთ ხორბალი, იღებენ მისგან ფქვილს; ისინი პურთან აკავშირებენ ცხოვრების იმედებს ისინი პურში ხედავენ თავის სამშობლოს, თავის წარსულს და დღევანდელობას თავის მომავალს ამ ამაღლებულ მშვენიერი გრძნობით გვინდა გიამბოთ რა გამოწვევები, რა ქარტეხილები განიცადა საქართველომ პურის მოყვანის აბორიგენული და ენდემური ჯიშების გამოყვანაში. რა როლი ეკუთვნის ქართველი კაცის გენსა და ჯილაგს საუკუნეების მანძილზე. მიუხედავად მტრული გარემოცვისა, მიუხედავად საუკუნეების მანძილზე თავდასხმებისა და ომებისა, გაუთავებელი დაძაბული გარემოსა, ქართველ კაცს ყოფნიდა ძალა, მოთმინება და შრომის უნარი ეწარმოებინა თავის მიწაზე სარჩო საბადებელი და დაეპურებინა ქვეყანა, დაეპურებინა ოჯახი.

ჩვენი ამოცანა კი იმაში მდგომარეობს, რომ კიდევ ერთხელ ჩაგაფიქროთ, ერთხელ დავაფასოთ ჩვენი მიწა წყლის უნიკალურობა. ქართველ ადამიანს შესწევს იმის უნარი კვლავ მოიყვანოს იმ რაოდენობის ხორბალი, რათა უმტკივნეულოთ გადაჭრას ამ პირველადი სასურსათო პროდუქტით თავისი თავის უზრუნველყოფა, თვითონ

გამოკვებოს თავის თავი.  დრო არ ითმენს, სწორედ დღეს მსოფლიოში ეკონომიკურად დაძაბულ, პანდემიით მოცულ სამყაროში მოსახლეობის დიდი ნაწილი უკიდურესად რთული სასურსათო (პირველ რიგში პირველადი მოხმარების პროდუქტების) დეფიციტს განიცდის. ცნობილია რომ 1,0 ტონა ხორბლის ღირებულებამ მსოფლიო ბირჟებზე 350 აშშ დოლარს გადააჭარბა, ამიტომაც სრულიათ ლოგიკურია ყველა ქვეყანა პირველ რიგში თავიანთ რესურს უფრთხილდებოდეს და ამაში გასაკვირი არაფერია, რადგანაც ნებისმიერი ქვეყნის კონცეფცია და განვითარება პირველ რიგში საკუთარი სასურსათო უსაფრთხოებაზე უნდა იყოს მიმართული. შესაძლებელია მკითხველს გაუჩნდეს ლოგიკური შეკითხვა რატომ დღეს და ახლა, გვინდა განმარტება მოგცეთ - საქართველო ის ქვეყანაა, სადაც გამოყვანილია მსოფლიოში ცნობილი ხორბლის აბორიგენული და ენდემური ჯიშები. ცოტა გვეგულება ქვეყნები, სადაც ასე ჰარმონიულად იყოს განვითარებული როგორც ხორბლის ჯიშები, ასევე პურის ცხობის ტრადიციები და ტექნოლოგიები.

ცნობილი სელექციონერი აკადემიკოსი ა. ვავილოვი ყოველთვის ხელმძღვანელობდა ქართული ხორბლის მაგარ ჯიშებზე და პრაქტიკულ მუშაობაში იყენებდა პეტრე ნასყიდაშვილის, ვლადიმერ მენაბდისა და ლეონარდ დეკაპრელევიჩის შრომებს და მეცნიერულ გამოცდილებას სწორედ ქართულმა ჯიშებმა კარგი გავრცელება ჰპოვა რუსულ ნიადაგში, რადგანაც მკაცრი ზამთარი და თოვლი  ხელს უწყობს ნიადაგის კულტივაციასა და განოყიერებას, კარგი შედეგების მიღებას, რაც სახეზეა სტავროპოლისა და კრასნოდარის მხარეში ხორბლის მოყვანის თვალსაზრისით. მოგეხსენებათ საბჭოთა პერიოდში სოფლის მეურნეობის ინტენსიფიკაციის პროგრამები დასახეს, საქართველოს განუსაზღვრეს ციტრუსების, ჩაის კულტურის, მეღვინეობისა და მევენახეობის, ხილის დამზადების პრიორიტეტები. რაც შეეხება ხორბალს, ის რუსეთიდან წლების მანძილზე შემოდიოდა, რამაც ერთგვარად ქართული მეხორბლეობის მიმართ ინტერესები გაანელა, თუმცა ქვეყნის დამოუკიდებლობის დღიდან პრობლემებმა თავი იჩინა. სამწუხაროდ, თბილისში მუშაობა შეწყვიტა საფუარის ქარხანამ (ნედლეულის რუსეთიდან არ ქონის გამო). ამავდროულად პურპროდუქტების დარგში გაჩნდა კერძო საწარმოები, სულ უფრო ინერგება თანამედროვე ტექნოლოგიები და პროგრესული ფორმები. ყოველწლიურად იზრდება ფერმერების რიცხვი, როლებსაც ხორბალი მოჰყავთ, თუმცა მათი ხელშეწყობა აუცილებელია სათესლე ბაზისა და ლოჯისტიკის მიმართულებით. ვაღიაროთ, გარკვეული შეცდომებით 2007-2009 წლებში, როდესაც ქართული წისქვილები გაიყიდა და ისეთი ძვირფასი განძი, როგორიც ელევატორებია, გაიყიდა უცხოურ ფირმაზე. დღეს პური მსოფლიოში ყველაზე მოთხოვნადი პროდუქტია. მისი წარმოების ისტორია სულ მცირე 30 000 წელს ითვლის. მეცნიერული კვლევები ადასტურებს, რომ ადამიანებმა ჯერ კიდევ პრეისტორიულ ხანაში დაიწყეს წყლითა და უხეშად დაფქვილი მარცვლეულის შერევით მიღებული მასის გახურებულ ქვებზე მომზადება. მსოფლიო ისტორიაში უცნობია კონკრეტულად ვინ და როდის გამოიყენა პირველად ხელოვნური საფუარი, თუმცა მის ფართოდ გამოყენების ანტიკური ეგვიპტის მცხობელებამდე მივყავართ. სამრეწველო საფუარი დღეს ფართოდ გამოიყენება პურ-ფუნთუშეულის მწარმოებელ კომპანიებში და საერთოდ საფუარი მოიხმარება ლუდში, ღვინოში, რძის მრეწველობაში, სადაც რძემჟავა ბაქტერიების (საფუვრების როლი) ფასდაუდებელია.

მარცვლიდან ფქვილის მიღების შემდგომ ჩვენმა წინაპრებმა მალე შეძლეს მისგან ცომის მომზადება და ცხობა გახურებულ ქვაზე. მეცნიერები თვლიან, რომ ასეთი პრიმიტიული პური გაჩნდა დაახლოვებით 8-9 ათასი წლის წინათ. პური სიცოცხლის სათავეა, რომელიც ადამიანმა „ბედის და საზღვრით“ მიიღო ღვთაებისაგან. „პური“ ფუძიანი სიტყვები „ინდოევროპულში“ ავლენს მსგავსება - იდენტურობას ხორბლის ქართულ სახელწოდებასთან. ინდოევროპულში „პურ“ ფუძიანი სიტყვები ნიშნავს სუფთას, განწმენდილს, შეურყვნელს, დაუსვრელს, ნათელს, შეურეველს, წაუბილწავს, უმწიკლოს, გამჭვირვალეს, ძველბერძნულში კი - ცეცხლს, ციურ ცეცხლს, ალს, სამგლოვიარო ცეცხლს და ასევე ხორბალს, ხორბლის მარცვალს.

სიტყვა „პური“ ძველი ბერძნული წარმოშობისაა. უძველესი ბერძნები ხორბალს პალეზტებისგან (ბალკანეთის ნახევარკუნძულის ეგეოსის ზღვის აუზის მცხოვრები) ეზიარნენ, ხოლო პურის ცხობის ხელოვნება ეგვიპტელებისაგან შეითვისეს. ძველი ბერძნები პურს აცხობდნენ სპეციალურ ქოთნებში „ქლიბანსოში“, აქედანაა წარმოშობილი ძველგოთური სიტყვა „ქლაიბი“, რომელიც მათგან მიიღეს ძველმა გერმანელებმა („ხლაიბ“) და სხვა ხალხებმა (ესტონელებმა) – „იეიბ“, მათ შორის რუსებმა „ხლებ“

პურის ცხობის საქმე რომაელებმა ბერძნებისაგან შეიძინეს. შემდეგ მისი გავრცელება მოხდა ჩრდილოეთით. პურის ცხობის წარმოებაში დიდ წარმატებებს მიაღწიეს ეგვიპტეში უძველეს დროში მათ უწოდებდნენ პურის მჭამელებს. ძველმა ბერძნებმა იცოდნენ ცომის აფუების საიდუმლო ჯერ კიდევ 5-6 ათასი წლის წინათ. საბერძნეთში გაფუებული პური ითვლებოდა დელიკატესად, ძველ საბერძნეთში პურს ეპყრობოდნენ მოკრძალებით. საკვების მიღება პურის გარეშე ცოდვად ითვლებოდა. მაგალითად, ინდოელები, ის ვინც პურს არ ჭამდა, დარწმუნებული იყვნენ ექნებოდათ ცუდი ჯანმრთელობა და უიღბლო ბედი, პურის ცხობის ხელოვნებას დაეუფლნენ ძველ რომში. აქ დღემდე დგას 13 მეტრიანი კირგალიუს ევრისაკსის (მეპურის) ძეგლი. შუა საუკუნეებში აზიის მრავალ ქალაქში ძველი პური ითვლებოდა უფრო სრულფასოვნად, ვიდრე ახალი გამომცხვარი. ფრანგმა მეფემ ჰენრიხ 1V-ემ პურს ხალხის ცხოვრებაში განსაკუთრებული როლი მიანიჭა და ყველა მის ტიტულს მიამატა კიდევ ერთი „პურის მეფე“. უდიდესი დამოკიდებულება ჰქონდათ პურისადმი ძველ გერმანიაში, ასევე XV1 საუკუნეში თურქეთის იმპერიაში პური თილისმის როლს ასრულებდა. ჩვენს ქვეყანაში და მოუსავლიანობის დროს მას ახალდაბადებულის საწოლში დებდნენ, მიჰქონდათ გზაში, გზის დასაცავად დებდნენ იქ სადაც იწვა მიცვალებული, რათა პურმა გაიმარჯვოს სიკვდილზე და მიცვალებულმა არ წაიღოს მოსავალი. პურითა და მარილით ხვდებოდნენ სტუმარს ქორწილზე, პურით ლოცავდნენ, ხელის მოწერისას პურზე ხელს დებდნენ.

პური რომ საქართველოში ოდითგანვე ცხვებოდა, ამას კასპის რაიონში 2012 წელს სოფელ ხოვლეში აღმოჩენილი უძველესი პურის თონე და ჩარხი ადასტურებს. საქართველოში ის უმთავრესი პროდუქტია, ხოლო პური და ღვინო მაცხოვრის სისხლსა და ხორცს აიგივებს და ზიარების სიმბოლოებია.

საქართველოში დღემდეა შემორჩენილი უძველესი ჯიშის ხორბლის ნიმუშები, რომელიც ახლოს დგანან ენდემურ ჯიშებთან. ყოველთვის დიდი ყურადღება და ტრადიციები დაცული იყო ეკლესია მონასტრებში და მათ მიმდებარე საცხობებში.

ჯერ კიდევ 1850 წელს არსებობდა მეპურეთა გაერთიანება, რომელსაც ჰყავდა მოთავე (უსტაბაში) რაჭველი ვაჟკაცი სოფელ მუხლიდან (რაჭა) სოფრომ ვარაზიშვილი (ვარაზი). დღემდე შემონახულია მისი სურათი და თბილისელი მეპურეები თავიანთი დროშით. საინტერესოა, რომ მისი უწმინდესობა ილია 11 ყოველთვის დიდი ინტერესითა და სიყვარულით მოიხსენიებს პურის მწარმოებლებს და ლოცავს მათ შრომასა და გარჯას (თურმე ახალგაზრდობაში ის მშობლებს ეხმარებოდა და პურის საცხობში, რომელიც მათ ჰქონდათ ვლადიკავკაზში, ეხმარებოდა და ხაბაზობდა) გვინდა მისი სიტყვებით დავასრულოთ ეს წერილი „არაფერია იმაზე საუკეთესო ყოველდღიური შენი ნაღვაწი და სითბო ხალხს არგუნო და გაუნაწილო გულით გაკეთებულიო“.

ჩვენი სურვილია ქვეყნის სასურსათო უსაფრთხოების უზრუნველსაყოფად მივაღწიოთ უმნიშვნელოვანეს შედეგებს ხორბლის წარმოების გაზრდის თვალსაზრისით.

ქვეყანა, რომელიც მსოფლიოში ხორბლის კულტურის წარმოშობის ერთ-ერთი პირველადი კერაა და სადაც პურის მოყვარული და მისი მოხმარებითაც გამორჩეული ხალხი ცხოვრობს, მოხმარებული ხორბლის მხოლოდ 10-15% ვაწარმოებთ, ეს კვებაში 60-62 % შეადგენს, მაშინ როცა განვითარებულ ქვეყნებში ეს ციფრი 15%-ს არ აღემატება. აუცილებელია ქართული ტრადიციული კულტურები ისტორიულად წარმოშობის ადგილებზე დაითესოს, სადაც ისინი რამდენიმე ათეული წლებია არ გვხვდება. ეს ხელს შეუწყობს არა მხოლოდ გენოფონდის დაცვას არამედ ხალხში თავისი ტრადიციული თვითმყოფადობის აღდგენას.

პურით მოსახლეობის მოთხოვნილების დაკმაყოფილება ყველა სახელმწიფოს უპირველესი საზრუნავია მით უმეტეს, თუ მას შესაბამისი რესურსი გააჩნია. ეს პრობლემა ექვემდებარება საქართველოში იმის შესაძლებლობებს, რომ საკუთარი წარმოების მარცვალის 70-80 % -იანი უზრუნველყოფის საკითხი უახლოეს წლებში გადაიჭრას, იგი თავისი მნიშვნელობით სიღარიბის დაძლევის ტოლფასია.

ამჟამად მიტოვებული, დაუთესავია ათასობით ჰექტარი (300-400 ათასზე მეტი), სახნავი მიწის გაკულტურებისათვის სათანადო აგროტექნიკური ღონისძიებების გატარებაა საჭირო, მაღალმოსავლიანი სელექციური ჯიშების გამოყენება წარმატებით გადაწყვეტს ქვეყნის ხორბლით უზრუნველყოფის ამოცანას.

საქართველოში ხორბლის წარმოების გაზრდა უნდა მოხდეს:

1) ნათესების ფართობის 160-180 ათას ჰა-მდე გაზრდით;
2) ხორბლის გენეტიკის მიღწევებით;
3) აგროტექნოლოგიის დახვეწისა და გაუმჯობესების ხარჯზე, რომლის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი კომპონენტი ინტენსიური მიწათმოქმედებაა.

მოკლედ, რომ შევაჯამოთ, რეზიუმეს სახით აღვნიშნავთ შემდეგს: 1.საქართველომ მიწის დეგრადაციასთან ბრძოლა ერთ-ერთი პრიორიტეტული მიმართულებად უნდა ,,იაროს დაუმუშავებელი მიტოვებული გაუდაბნოების საფრთხის ქვეშ არსებული ნიადაგების ნაწილი ზოგი დამლაშებული (205 ათასი ჰა) ზოგი ეროზირებული (1,0 მილიონამდე ჰა) დაჭაობებული (220 ათასი ჰა) ძლიერი მჟავე (37 ათასი ჰა) ზოგი სასარგებლო წიაღისეულის ღია წესით მოპოვების შედეგად წყობიდან გამოსული ნიადაგებია (10 ათასი ჰა-ზე მეტი); ასეთი ნიადაგების გაკეთილშობილება სპეციფიკური

ღონისძიებების გატარებას საჭიროებს და იგი დიდ დანახარჯებთან არის დაკავშირებული; ეს სახელმწიფოებრივი მნიშვნელობის პრობლემაა, ამიტომ ფინანსური დანახარჯები, პირველ ეტაპზე მიწაზე, საკუთრების მიუხედავად, სახელმწიფომ უნდა აიღოს.

2. ხორბლის წარმოება აღიარებული უნდა იყოს სტრატეგიულ მიმართულებად. მიწის ფონდის მოწესრიგების მიზნობრივი პროგრამის განხორციელების შემდეგ შესაძლებელი იქნება მომზადდეს და წარმატებით განხორციელდეს მიზნობრივი პროგრამა "მარცვალი" , რომელიც ქვეყნის სასურსათო უსაფრთხოების საძირკველია.

3. ზემოაღნიშნული უმნიშვნელოვანესი პრობლემების წარმატებით გადაჭრა მეცნიერების მონაწილეობის გარეშე შეუძლებელია. ქვეყნის დღევანდელმა ხელისუფლებამ განვითარების ერთ-ერთ პრიორიტეტად სოფლის მეურნეობა გამოაცხადა. აუცილებლად მიგვაჩნია, აღნიშნული პრობლემის გადაწყვეტაზე ორიენტირებული ნიადაგმცოდნეობის, აგროქიმიისა და მელიორაციის სპეციალისტების მონაწილეობა. ამჟამინდელი მიწის ფონდის საფუძვლიანი შესწავლა მისი დაცვისა და გაუმჯობესება, როგორც სასურსათო უსაფრთხოების უზრუნველყოფის საფუძველი.

მართალია დღეს მოქმედებს სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო კვლევითი - ცენტრი, სადაც ერთ-ერთი სტრუქტურული ერთეული ნიადაგის ნაყოფიერების კვლევის სამსახურია. მან თავისი შესაძლებლობიდან გამომდინარე უნდა შეძლოს ამ მამულიშვილური და მეტად მნიშვნელოვანი ამოცანის შესრულება საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის სპეციალისტებთან ერთად. „სოფლის მეურნეობა მეცნიერებაზე დამყარებული ინდუსტრიაა" - ასე მიაჩნიათ ევროპაში.

გასათვალისწინებელია მეცნიერული გამოკვლევები, რითაც მტკიცდება, რომ კულტურულ მცენარეთა წარმოშობის ერთ-ერთი უძველესი და მნიშვნელოვანი კერა საქართველოა. ამას ადასტურებს მრავალი წყარო (ისტორიის, არქეოლოგიის, ეთნოგრაფიის, ბოტანიკის, ლინგვისტიკის, ბიოქიმიის) და მასალების შესწავლა - დამუშავება, სადაც კიდევ ერთხელ დასტურდება, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შესაძლებელია როგორც აღმოსავლეთში, ისე დასავლეთ საქართველოში, როგორც მთაში, ასევე ბარში, ვაწარმოოთ ხორბლის კულტურა, რადგანაც დღეს ისე როგორც არასდროს, ეს საკითხი მეტად აქტუალურია.