

რამაზ ხაჭაპურიძე

ქუთაისელ ებრაელთა ტრადიციები (კულინარია, ქორწინება, სამოსი)

ოჯახი ოდითგანვე იყო ერის ბურჯი, სულიერი ცხოვრების საფუძველი საქართველოში. ოჯახმა გადაარჩინა ქართულ კულტურა, რადგანაც ეს იყო ადგილი, სადაც სხვადასხვა ეროვნების “მეზობლები”, საზოგადო მოღვაწეები, ექიმები, ვაჭრები, ერთმანეთს ესაუბრებოდნენ პოლიტიკის, ეკონომიკისა და სოციალური ცხოვრების სხვადასხვა პრობლემებზე.

საქართველოში ოჯახებიც შეიძლება ერთი ერის არ ყოფილიყო, მაგრამ გვერდიგვერდ ცხოვრობდნენ და იზიარებდნენ ერთმანეთის სინარულს თუ გასაჭირს. სწორედ ასეთი ოჯახები ინახავდნენ ერის საუკეთესო ტრადიციებს, ავითარებდნენ ეროვნულ კულტურას. თუკი რამ კარგი შემოინახა ხალხმა, ეს, უპირველეს ყოვლისა, ოჯახისა და ოჯახური ურთიერთობების წყალობით მოხდა.

ეს ოჯახები ძირითადად ცნობილ ინტელიგენტთა ოჯახები იყო, მაგრამ იყვნენ ისეთებიც, რომელთა დასაქმების სფეროს ვაჭრობა წარმოადგენდა.

ებრაელები სემიტური მოდგმის უძველესი ხალხის საერთო ეთნიკური სახელია. ამ ერის ფორმირებასა და ისტორიაში გადამწყვეტი როლი მონოთეისტურმა რელიგიამ – იუდაიზმმა შეასრულა. ებრაელები სახლობენ სხვადასხვა ქვეყანაში და ჩაბმულნი არიან მათი მოსახლეობის საერთო ეკონომიკურ, საზოგადოებრივ-პოლიტიკურ და კულტურულ ცხოვრებაში. 1948 წელს გაეროს გენერალური ასამბლეის გადაწყვეტილებით შეიქმნა ებრაელთა სახელმწიფო ისრაელი, რომლის ოფიციალური ენაა ივრითი.

საქართველოს მოსახლეობის 2002 წლის აღწერის შედეგების მიხედვით, საქართველოში დაახლოებით 4 ათასი ებრაელი ცხოვრობს. მათი ძირითადი რაოდენობა წარმოდგენილია თბილისში, ქუთაისში, გორში, ბათუმში, რუსთავში, ახალციხეში. სოფლები კი ებრაელებისაგან თითქმის მთლიანად დაიცალა. სინაგოგები მოქმედებს თბილისში, ბათუმში, გორში, ქუთაისში, ონში, ახალციხესა და სურამში.

თავის მხრივ, საინტერესოა ოცდაექვსაუკუნოვანი ისტორიის მქონე eTnikuri mezoblebis კულტურული ტრადიციები, სამზარეულო წესები, მათი ქორწინების ისტორია და სხვა.

ებრაული სამზარეულო განსაზღვრავს ებრაელთა პურობის ხასიათს. მაგრამ როგორი შინაარსის ან სიდიდისაც არ უნდა იყოს ებრაელთა პურობა, მას ყოველთვის ახლავს სამი საკრალური ელემენტი: მარილი, პური, ღვინო. მარილზე დაწებული პურის ნატეხის (“ჰამოცის” და “ლდუმის”) და ღვინის კურთხევის რიტუალებით პურობის დაწყების აუცილებლობა

ეტიკეტის სავალდებულო წესია. ყოველი ეთნოსის სამზარეულოში დასტურდება კანონით განსაზღვრული დასაშვები და აკრძალული საკვების არსებობა. ქართველ ებრაელთა კვებაში არსებული აკრძალვები ზოგადებრაულია. მკვლევართა აზრით, სწორედ ამ აკრძალვების დაცვა გახდა ებრაელი ხალხის მორალური და ფიზიკური სიმტკიცის ერთ-ერთი მნიშვნელოვანი ფაქტორი.

პროდუქტები და კერძები, რომლებსაც ისინი მიირთმევენ, უნდა შეესაბამებოდეს “სიქაშრის“ (ვარგისიანობის) სპეციალურ კრიტერიუმებს. ასე, მაგალითად, ებრაელებისათვის ნებადართული დაკლული და არა მოკლული ხორცი (საქონლის, თხის, ხბოს, ირმის), ფრინველი (ქათამი, ბათი, იხვი, ინდური) და ნანადირევი (მტრედი, ხოხობი) საჭმლის მოსამზადებლად მხოლოდ რიტუალური დამუშავების შემდეგ გამოიყენება. ებრაული კერძებიდან გავრცელებულია: ქაშაყის ფორშმაკი, ფარშირებული თევზი, კარტოფილის ციმესი ხორცი, ხეზლი-ბატის ან ქათმის ყელი სატენით.

გვაქვს აგრეთვე ქართველ ებრაელთა კერძები, როგორცაა: ხბოს ფეხები ნიგვზიან ქინძმარში, ხენავი, ყალია, ქიშიშიანი შავი ტორტი, მაცა, ყალი და ა.შ.

ებრაული სამზარეულო ერთ-ერთი ყველაზე ძველია მსოფლიოში. მისი კულინარიული კულტურა მჭიდროდ არის გადაჯაჭვული რელიგიურ წეს-ჩვეულებებთან და ათასწლეულების მანძილზე გადაეცემოდა თაობიდან თაობას. ისტორიულად ცნობილია, რომ საუკუნეთა განმავლობაში ებრაელი ხალხი მიმოფანტული იყო მსოფლიოს სხვადასხვა კუთხეში. კულტურათა შერწყმის პროცესში ყალიბდებოდა შედარებით განსხვავებული, მაგრამ მაინც ებრაულ ტრადიციებზე დაქვემდებარებული კულინარიული რეცეპტები. შეიძლება ითქვას, ებრაული კულინარია განიცდიდა სხვადასხვა ქვეყნების კულტურის ზეგავლენას, მაგრამ ეს ხელს არ უშლიდა, რომ შეენარჩუნებინა თვითმყოფადობა და გამორჩეული სახე. ყველა კუთხეში მცხოვრებ ებრაელს აერთიანებს რელიგიური წეს-ჩვეულებები, რომლებიც ადაპტირებულია იმ ქვეყნების კულტურასთან, რომლებშიც ისინი ცხოვრობენ. არსებობს რამდენიმე წესი, რომელიც ებრაელმა აუცილებლად უნდა გაითვალისწინოს: აკრძალულია კერძებში ხორცისა და რძის პროდუქტების, ხორცისა და თევზეულის ერთად გამოყენება, ასევე მათი სუფრაზე ერთად დაწყობაც კი. ებრაელები არ ჭამენ ნანადირევს, ხორცის ძალიან ქონიან ნაჭრებს და ღორის ხორცს. ამას მათ რელიგია უკრძალავს.

ებრაულ კერძებში საკმაო ადგილი უკავია იხვისა და ბატისაგან მომზადებულ კერძებს. ფარშირებული ბატის კისერი, ფარშირებული იხვი და ინდაური ებრაული სადღესასწაულო სუფრის შემადგენელი ნაწილია. ფარშის შემადგენლობაში ხშირად ხვდება ბრინჯი, ქიშიში, სხვადასხვა ჩირი, სტაფილო და სხვა პროდუქტები.

ებრაულ კულინარიაში ძალიან პოპულარულია თევზეული. ტრადიციულად იყენებენ კობრს, საზანს და ქარიყლაპიას. განსაკუთრებული მოწონებით სარგებლობს ფარშირებული თევზი “efilte isch”, რომელსაც ყველა ებრაელი დიასახლისი თავისებურად ამზადებს. სხვადასხვანაირად

ფარმირებულ თევზს ზოგი ხარშავს, ზოგი წვავს და ზოგიც ღუმელში აცხობს. ასევე, ცნობილია ებრაული ქაშაყის პაშტეტი “ფორშმაკი“, რომელიც სიტყვასიტყვით ნიშნავს “ჭამის წინ“. მიუხედავად იმისა, რომ ქაშაყის პაშტეტი პრუსიული წარმოშობისაა, ებრაულ კულინარიაში მაინც დაიმკვიდრა თავისი ადგილი. ფორშმაკის რამდენიმე რეცეპტი არსებობს და წარმოადგენს დაკეპილი დამარილებული თევზის, მოხარშული კვერცხის, ხახვისა და სხვადასხვა მოხარშული ბოსტნეულისგან მომზადებულ პაშტეტს. რიგ შემთხვევაში ფორშმაკს უმატებენ კარაქს, ვაშლს, ზეთს და მიირთმევენ პურთან ერთად, როგორც საუზმეს.

ბოსტნეულისგან დამზადებულ კერძებში გამოირჩევა "cimsi“, იგი არის სხვადასხვა ბოსტნეულით, ჩირითა და ფქვილით მომზადებული ბრაწულა, რომელსაც ზოგჯერ მსხალსა და ვაშლსაც უმატებენ. ეს კერძი საკმაოდ სპეციფიკური გემოა. ხილის, ჩირისა და ბოსტნეულის შერევით მიღებული გემო ქართული კულინარიისთვის შედარებით უცხოა.

თუ თურქულ კულინარიაში ქინძი არ იხმარება, ებრაულ სამზარეულოში საერთოდ არ ფიგურირებს რეჰანი. ებრაული კერძები ძირითადად ოხრახუით, კამით, ქინძითა და მწვანე ხახვით ზავდება. მოიხმარენ სხვადასხვა სანელებელსაც, როგორცაა: დარიჩინი, შავი პილპილი და დაფნის ფოთოლი. ებრაული საწებლებიდან გამოირჩევა სეზამის მარცვლების საწებელი თხინა, ლიმონისა და პირშუმხასგან მომზადებული საწებლები.

ებრაული სამზარეულოს თავისებურებას წარმოადგენს ცომეულისგან მომზადებული მარაგი, რომელიც დიდხანს ძლებს. ცომეულში ებრაელები ხშირად იყენებენ მანანის ბურღულს. ასეთია ფარფელახი – მანანის ბურღულით, პურის ფქვილითა და კვერცხით მომზადებულ ცომს სოიოსოდენა მარცვლებად ანაწევრებენ და აშრობენ. გამოიყენებენ გარნირად და წვნიანებში. ებრაული წვნიანები გამოირჩევა სქელი კონსისტენციით. ხორცის, თევზის, ბოსტნეულისა და ხილის ნახარშზე დამზადებულ ქემიანს ძალიან ხშირად ემატება ცომეული ნაწარმი, როგორცაა ფარფელახი, მანდელახი, კნეიდლახი და სხვა. მანდელახი მზადდება პურის ფქვილით, ზეთით და კვერცხით, სოდის დამატებით. მომზადებულ ცომს აბრტყელებენ, ჭრიან პატარა ნაჭრებად, აცხობენ და შემდეგ ასეთი ფორმით ინახავენ.

ცალკე განხილვის საგანია “maca“. უმარილოდ, ხორბლის ფქვილისა და წყლისაგან მომზადებული თხელი ხმელი ფირფიტები. მაცასგან დამზადებული ფქვილი – მაცამელი ებრაული სარიტუალო პურობის განუყოფელი ნაწილია. მათ ებრაელები მიირთმევენ პასექის დღესასწაულზე, ვინაიდან ამ დროს აკრძალულია საფუარზე დამზადებული პროდუქტების მიღება. მაცას ფირფიტებს დანამავენ მდულარე წყლით, მოასხამენ კვერცხს, გამოაცხობენ და ასე მომზადებულ მაცას მიირთმევენ პურის ნაცვლად. მაცამელს სხვადასხვანაირად გამოიყენებენ. მას ბრინჯის ნაცვლად უმატებენ ხორცისა და ბოსტნეულის კერძებში, აცხობენ ნამცხვრებს და ღვეზელებს. პასექის დროს ყველა ებრაულ ოჯახში აუცილებლად მზადდება ხაროზეთი (ქართველი ებრაელები ხარაზოთს უწოდებენ). იგი წარმოადგენს ვაშლიან-

ნიგვზიან მასას თავლით და სხვადასხვა ჩირით, რომელსაც მაცაზე წაუსვამენ და ისე ჭამენ. ხაროზეთის მომზადების რამდენიმე რეცეპტი არსებობს, ვაშლს ენაცვლება სხვადასხვა ჩირი, ნიგოზს – თხილი და ნუში.

ღრმადმორწმუნე ებრაელები შაბათისთვის ამზადებენ ჩოლენტს, რომელიც პარასკევს მზადდება და თბილ ადგილას იდგმება. მის შემადგენლობაში შედის: ხორცი, ლობიო, კარტოფილი და კვერცხი. არის საკმაოდ მსუყე და მძიმე საჭმელი.

ძალიან მრავალფეროვანია ებრაული ტკბილეულის სუფრა. აქაც ჭარბობს ნიგოზი, თხილი, ნუში და თავლი. აღმოსავლეთში გავრცელებულია ნამცხვარი ბაქლავა, რომელიც ფილოს ცომით მზადდება. 25-დან 45-მდე თხელ, თითქმის გამჭვირვალე ფენებს შორის ნაწილდება დაფქული ნიგოზი და ერბო, ხოლო მზა ნამცხვარს ზემოდან სხვადასხვა სახის ვაჟინი ესხმება. გულსართად გამოიყენებენ როგორც ნიგოზს, ასევე თხილსა და ნუშს. საბერძნეთში ვაჟინს ფორთოხლის არომატი აქვს. თურქეთში გულსართს ფუსტულის თხილით ამზადებენ. აჭარაში კი უპირატესობას თხილს ანიჭებენ. ქართველი ებრაელები წინაპართა ტრადიციას არ ღალატობენ და ამ ნამცხვარს გულსართად ტრადიციულად ქიშიშისა და ნიგოზს, ხოლო სანელებლად მიხაკ-დარიჩინს უმატებენ. ბაქლავა გამოირჩევა განსაკუთრებული კალორიულობით და სიტკბოთი.

26 საუკუნის განმავლობაში საქართველოს ტერიტორიაზე მცხოვრებმა ებრაელებმაც ძალიან ბევრი შეითვისეს ქართული კულტურიდან. თავის წეს-ჩვეულებებზე დაყრდნობით ამზადებენ იმ კერძებს, რასაც მათ რელიგია არ უკრძალავს. ასეთია საქონლის, ფრინველის ხორცისა და ბოსტნეულისგან დამზადებული კერძები. თუმცა შენარჩუნებული აქვთ ის ტრადიციული კერძები, რომლებიც ებრაულ სამყაროს აერთიანებს.

ებრაული სადღესასწაულო კერძია *yalia*, რომელსაც საგულდაგულოდ ამზადებენ, ძირითადად იხვის ხორცისგან. მსხვილად დაჭრილ ნაჭრებს თავისივე ცხიმში თუშავენ, ამატებენ წყალს, აყრიან ბლომად გარჩეულ ბროწეულს, ხახვს და ხორცი რომ მომზადდება, კერძი მზადაა. საქართველოში მცხოვრები ებრაელები ამ კერძს ხშირად უმატებენ დაფნის ფოთოლს.

დასავლეთ საქართველოში მცხოვრებ ებრაელთა ნაწილმა ყალია თავისებურად გარდაქმნა – იხვის ხორცს ჩამუშავენ ხახვში, დაამატებენ წყალს, მარილს, ნიორს და პილპილს, შეაზავებენ დანაყილი ყვითელი ყვავილით, ხმელი ქინძითა და უცხო სუნელით, შემდეგ ამატებენ ბროწეულს და ზოგი სიმინდის ღერდილსაც კი უმატებს. ქართული სანელებლებით შეზავებული ეს ებრაული კერძი მართლაც რომ ქართველი ებრაელების კულინარული კულტურის საკუთრებას წარმოადგენს. ქალბატონმა მედია ჯანაშვილმა გაგვიმხილა ის რამდენიმე რეცეპტი, რომლებიც ქართულ-ებრაული კულტურის შერწყმაზე მიგვანიშნებს. იგი ქართველი ებრაელია და, როგორც თავად აღნიშნა, ეს რეცეპტები თაობიდან თაობას გადაეცემა. ამ კერძებში გამოყენებულია ქართული სამზარეულოსთვის დამახასიათებელი სანელებლები, როგორცაა: უცხო სუნელი, ქინძი, დანაყილი ნიგოზი და ნიორი. შაბათის სუფრისთვის ამზადებდნენ “ხენავს“. იგი მზადებოდა შემდეგნაირად: მოხარშავდნენ ქათმის კისრებსა და კუჭებს, შემდეგ უმატებდნენ

ხახვს, კვერცხს და აზავებდნენ ნიგვზით.

ტრადიციული ბაქლავის ცომისგან ცხვებოდა ასევე ხორცის ღვეზელი, რომელსაც ქართველი ებრაელები უწოდებენ “ყაფმარს.“ მარილმოყრილ ალყა-ალყა დაჭრილი ხახვი ეხვევა ძალიან თხლად გაბრტყელებულ ცომში, შემდეგ უკეთდება მომრგვალებული ფორმა და ცხვება ღუმელში ან თავდახურულ ტაფაზე. ებრაულ გემოსთან ყველზე მიახლოებულია “კომშის ხრაკულა“ – დაბეგვილი ხორცი ან ქათმის ფილე იწვება ფქვილსა და კვერცხში, ფენა-ფენა ეწყობა ალყა-ალყა დაჭრილი შებრაწული ხახვი, მაქარმოყრილი კომში, კარტოფილი, დაფნის ფოთოლი, ნიორი და მაქარმოყრილი შავქლიავა. ესხმება ცოტა ზეთი და როდესაც ჩაითუთქება, ზემოდან ეწყობა შემწვარი ქათმის ან ხორცის ნაჭრები.

საინტერესოა qorwilis აღნიშვნის წესები. ებრაელებს, როგორც ერთ-ერთ უძველეს ხალხს, თავისი ხასიათისა და ცხოვრების წესის შესაბამისი საქორწინო რიტუალი, წეს-ჩვეულებები შეუქმნიათ.

ებრაულ საქორწინო ტრადიციებზე თვალის გადავლებითაც ჩანს, რომ წინასწარ მოლაპარაკებით ქორწინება ძალიან გავრცელებული იყო. ქორწინება მშობლების სურვილითა და ტრადიციების გათვალისწინებით ხდებოდა. ქორწინების მიზანი ახალი ოჯახის შექმნა კი არა, არამედ ოჯახური კავშირების ერთიანობა და შენარჩუნება იყო.

ქორწილის დღეებად ირჩევდნენ სამშაბათსა და ხუთშაბათს. ოღონდ ადრეულ წლებში ისინი განაწილებული იყო: ქალთან გაიმართებოდა სამშაბათს და კაცთან ხუთშაბათს. დღეს კი ორივე ერთად იხდის.

mziTevze მოლაპარაკება ქორწილამდე ხდებოდა. მზითევში შედის ის, რისი საშუალებაც აქვს ოჯახს. ეს იქნება თეთრეული, ჩასაცმელი, ქვეშაგებელი, საძილე გარნიტური, მანქანა, სახლი. მზითევს ქორწილამდე აძლევს, ქორწილის მერე არა.

ებრაული ქორწილის წინა დღეს საპატარძლო განიწმინდებოდა-განიბანებოდა. ზოგიერთ თემში მეუღლეები ცერემონიის ბოლომდე შიმშილობდნენ, რათა ახალი ცხოვრების წინ ცოდვათა მიტევება მიეღოთ. ცერემონიის წინ ნეფე სტუმრებს ხვდებოდა, შემდეგ საცოლისკენ მიემართებოდა, ქრისტიანული ჯვრისწერის ანალოგიურია qeTuba, სალოცავში ხახვამი დალოცავს სიძე-დედოფალს. მამაკაცი საცოლეს ვუალს შემოახვევს, რაც სულის სიბრძნისა და სიკეთის სიმბოლო იყო. თავად ცერემონია ჰუბას ქვეშ ტარდება, რომელიც ოჯახურ კერას განასახიერებს, რომლის შექმნა და განაწილება წყვილს მოუწევს. ახალგაზრდები ღვინოს თასიდან სვამენ და სიხარულს გამოხატავენ. ბეჭდების გაცვლის შემდეგ ქორწინების აქტი ორიგინალურ არამეულ ენაზე იკითხებოდა. ყვავილებით მოხატულ ფურცელს, რომელსაც ჰქვია “zaqsi xaxami“ ჩაწერს სიძე-დედოფლის სახელს, რომელზეც დაქორწინებულებთან ერთად ხელს აწერენ მოწმეები და პატარძალს რჩება სახსოვრად. ვინც ზაქს მოაწერს ხელს, ის კანონიერ ცოლ-ქმრად ითვლება და თუ მოხდა ცოლ-ქმრის გაშორება, მან აუცილებლად უნდა წარადგინოს ეს დოკუმენტი, და შემდეგ მისცემენ მათ “გეთს“, ანუ

დოკუმენტურად დადასტურებულ გამოჩენების უფლებას. ხელისმომკიდებები ახლო ნათესავები არიან ბიძა, ბიძაშვილი, დეიდაშვილი... ბედნიერი ქალი ან კაცი, ბედნიერი ანუ დაოჯახებული და შვილიან-შვილიშვილებიანი. კაცს ეძახიან SoSpins და ქალს – dadians. სალოცავში რაბინი მეუღლეებს შვიდჯერ ლოცავს, წყვილი ისევ სვამს ღვინოს თასიდან, რის შემდეგაც თასს იერუსალიმის ტაძრის დანგრევის სახსოვრად გატეხენ. ამით ცერემონია მთავრდება. შემდეგ იწყება წვეულება ცეკვებით.

sufraze აქვთ ხბოს ხორცი, ბაჟე, ხბოს მოხარშული ფეხები ბაჟეში ჩაწყობილი, რასაც sirabaCi ჰქვია. აგრეთვე lapta, რომელიც მზადდება ძროხის ტვინისაგან. მოხარშულ ტვინს ათქვეფენ ნიგოზში, ხახვსა და ხმელ სუნელებსა და მიხაკ-დარიჩინში. sasmelad სუფრაზე არის ღვინო, კონიაკი და არაყიც, ანუ ყველა სახეობა უნდა იყოს, სტუმარს ეძლევა სრული თავისუფლება სასურველი სასმელი დალიოს. qorwilis Tamada ძირითადად არის სიძის ხელისმომკიდე, რომელსაც SoSmins ეძახიან.

sadRegrZeloebis rigi da xasiaTi ასეთია: გაუმარჯოს გამჩენს! მშვიდობას, ნეფე-დედოფალს, მშობლებს, მშობლების დედამამიშვილს, ნათლიებს, ბებია-ბაბუებს... ამ დღეს ხსოვნის სადღეგრძელო არ ითქმება. ქორწილი გრძელდება ერთ დღეს. სტუმრები ოჯახს ფულითაც შეეწვიან. ჩვენი რესპონდენტების თქმით: “ფულის დაწერა ქართველებივით არ ვიცით. კონვერტში ჩადებ, დააწერ შენს სახელსა და გვარს და ისე აჩუქებ.”

ქართველების მსგავსად ქალის მიბრუნება ანუ თავისახლში სუფრის გაწყობა და სტუმრების მიწვევა აქ ხდება შაბათ დღეს, რომელსაც SabaTis supra ეწოდება. ბიჭის ხალხი გოგოსთან მიდის და გოგოს ხალხი ბიჭთან. შაბათის სუფრა იმართება ქორწილის მომდევნო კვირაში.

ცნობილია, რომ ებრაელისათვის არსებობა იუდეველად ყოფნას ნიშნავს, რაც რჯულის დაცვას, ანუ წეს-ჩვეულებათა ერთგულებას, გულისხმობს. ამიტომ ქართველ ებრაელთა კალენდარულ თუ რელიგიურ დღეებს მათს ყოფაში მნიშვნელოვანი ადგილი უკავია და მთელი რიგი თავისებურება-სპეციფიკურობით გამოირჩევა.

"ufllis dRed" wodebuli wmida SabaTi, "ros haSana" - ახალი წელი ებრაული კალენდრით, “ქიფური” – მონანიებისა და მიტევების დღე, “სუქოთი” – კარვობა – “ჟამი ჩვენი სიმხიარულისა”, რომელსაც თორის დღესასწაული “სიმხათ თორა” აგვირგვინებს, ბრწყინვალე დღესასწაული “ხანუქა”, ებრაული რწმენის გადარჩენას, სინათლის სიბნელეზე გამარჯვებას რომ განასახიერებს, ხეების ახალი წელი “ტუ ბიშვატი”, “ფურიმი” – ებრაელთა ფიზიკური გადარჩენის სიმბოლო, “ფესახი” – “მაცობა”, ეგვიპტის მონობიდან ებრაელთა გამოსვლის აღსანიშნავი დღესასწაული “ჟამი ჩვენი თავისუფლებისა”, “შაფუოთი” – “ჟამი ჩვენი თორის ბოძებისა”, მარხვისა და ხსოვნის დღეები, მნიშვნელოვანი ისტორიული მოვლენების აღმნიშვნელი თარიღები, ადამიანის ასაკის განსაკუთრებული მომენტები – “ბრით მილა”, “ბარ და ბათ მიცვა”, ცხოვრების სხვადასხვა ეტაპების – “ხუფა”, “ქეთუბა”, “გეტი”- აღნიშვნა და კიდევ ბევრი ოჯახური თუ სათემო ტრადიცია, ქართველი ებრაელების სულიერი კულტურისა და რწმენა-წარმოდგენების მდიდარ სამყაროს

წარმოაჩენს. დღეობა-დღესასწაულები ებრაელების სოციალური ურთიერთობების, სულიერი თუ მატერიალური კულტურის განვითარების გარკვეულ დონეზე მიუთითებს და თითოეულ მათგანში თვალნათლივ იკვეთება მდიდარი, დახვეწილი, ამავე დროს განსაკუთრებული, სპეციფიკური ნიშნების მატარებელი ყოფილი ტრადიციები.

საუკუნეების განმავლობაში სხვადასხვა ქვეყანაში მცხოვრები ებრაელები იძულებულნი იყვნენ, ჩაეცვათ ან ჰქონოდათ რაიმე აქსესუარი, რომელიც მათ მოსახლეობის დანარჩენი ნაწილისაგან გამოარჩევდა.

ჩაცმის თაობაზე თავად ებრაელების მიერ შექმნილ ფორმებს ჰალახის კოდექსი და “ინიუტის“ წესი არეგულირებს. ტანისამოსის სადა ფერი, სიგრძე ქამრის ადგილი, თმის საბურავი მამაკაცებისა და ქალებისთვის, სხეულის კანის დაფარვა გარკვეულ ადგილებში, ნაკლები სამკაული და ა.შ. – ეს ყველაფერი მოკრძალებულობისა და განურჩევლად სქესისა, ამ წესს ყველა ორთოდოქსი ებრაელი იცავს.

kiteli: ამ თეთრ სამოსს, იგივე ხალათს, ტრადიციის მიმდევარი მამაკაცები იცვამენ ქორწილებში, რომ ჰაშანისა და იომ ქოფურის ლოცვების დროს და პასექის ნადიმში

rekeli: პალტოა, რომელსაც ხასიდი ებრაელი კაცები სამუშაო დღეებში ატარებენ. მისი ნაირსახეობა კი შავი ან ლურჯი მატყლისგან დამზადებული რეკელეჩია, რომლებიც შესაფერის შარვალსა და ქამართან ერთად იყიდება.

garteli: ეს ქამარი ებრაელი მამაკაცების აქსესუარია და მას ხშირად ლოცვის დროს იკეთებენ. ტრადიციის მიხედვით, გარტელი ინსტინქტების კონტროლის სიმბოლოა. გარტელი სისადავით გამოირჩევა – შავი ან თეთრი ფერისაა

bekisi: აბრეშუმის გრძელი პალტოს - ბეკიშეს ხასიდი ებრაელები ატარებენ. ძირითადად, მას შაბათობით, ებრაულ დღესასწაულებზე, ქორწილებზე და ბარ მიცვის დროს იცვამენ.

taliti: შალის ამ მოსასხამს დილის ლოცვებისას, თორის კითხვისას და ებრაულ დღესასწაულებზე ატარებენ დაქორწინებული მამაკაცები. ტალიტის მახასიათებელი შტრიხია მოქსოვილი და დაწნული ფონები. რომლებიც მის ოთხივე კუთხეზეა მიმაგრებული ხოლო ლურჯი ზოლი ებრაელის მოვალეობების სიმბოლოა.

ciciti: ერთგვარი ფონებია, რომელსაც რელიგიური წეს-ჩვეულებების დამცველი ებრაელების ოთხკუთხოვან მოსახამებზე შეხვდებით, მათ შორის ტალიტზეც.

tefilini: ტეფილინი ორი ტყავის ყუთისგან და მათი შემაერთებელი ზონრებისგან შედგება. ერთი მათგანი კუნთზე მაგრდება, ზონარი შევიდვით იხვევა მკლავსა და ხელზე, წესისამებრ, მარცხენაზე, თუმცა ცაციები მას მარჯვენა ხელზე იკეთებენ. მეორე ყუთი შუბლზე მაგრდება. ზონრებზე წერია ოთხი ნაწყვეტი თორიდან, ყუთებში კი მოთავსებულია ხელნაწერი პერგამენტები რელიგიური ტექსტებით. მას დილის ლოცვებზე ატარებენ.

kipa: კიპა მამაკაცის ტრადიციული ქუდია, თუმცა მას თანამედროვე, კონსერვატიული იუდაიზმის მიმდევარი ქალებიც ატარებენ. კიპა რელიგიური რიტუალების ტანამედროვე კომპონენტია. ის შეიძლება იყოს ნაქსოვი ან ხავერდის

podiki: ბეწვის მაღალი ქუდია, რომელიც შტრეიმელს ჰგავს, თუმცა მისგან ზომით განსხვავდება. მას პოლონური ფესვების მქონე ხასიდი ებრაელი მამაკაცები იხურავენ.

homburgi: მას შემდეგ, რაც XX საუკუნის ბეწვი მოდიდან გადავიდა, თახვის ტყავის ქუდმა სახეცვლილება განიცადა და ჰომბურგად გადაკეთდა, რაც იმის ნიშანია, რომ მას ბეწვის საბურველი აღარ ჰქონდა. ჰომბურგის ქვეშ ტრადიციული ებრაელები კულულებს ატარებენ.

Tavsaburavi: ებრაული წესის – ჰალახის მიხედვით, დაქორწინებულმა ქალმა თმა უნდა დაიფაროს, რათა გარშემომყოფმა მამაკაცებმა იცოდნენ, რომ მას ქმარი ჰყავს. ტრადიციის მიმდევარი დაქორწინებული ქალები ატარებენ ქუდებს, ბერეტებსა და პარიკებს განსხვავებული ორნამენტებითა და ფერებით

tiCeli: ამ თავსაბურავს ებრაელი ქალები ატარებენ, როცა “ცნიუტის“, მოკრძალებულობის კოდექსის წესებს იცავენ. ტიჩელის უამრავი ნაირსახეობა არსებობს, ძალიან სადა ფაქტურით დაწყებული, გამორჩეული დიზაინით და ქსოვილებით დამთავრებული.

Saiteli: შაიტელი ერთგვარი პარიკია, რომელსაც ებრაელი ქალები ქორწინების შემდეგ ატარებენ. ის ტრადიციის გამოძახილია, რომლის მიხედვითაც, ქალმა მოკრძალებულობა უნდა შეინარჩუნოს და თმა დაიფაროს.

fexsacmeli: ტრადიციული ებრაელების უმეტესობა არ ატარებს ღია ფეხსაცმელს, სანდალში კი წინდას იცვამს.

lubviCeri: ლუბვიჩერი თახვის ტყავის ქუდისა და ფედორას შთამომავალია, ის ყველაზე თანამედროვეა ტრადიციულ ებრაულ ქუდებს შორის

Streimeli: ქუდი ბეწვითაა შემოქობილი. კაცები მას ძირითადად, ქორწინების შემდეგ ატარებენ, თუმცა ზოგიერთ თემში შტრეიმელი ბარ მიცვის ასაკს გადაცილებული ბიჭების თავსაბურავიცაა. ჰალახის მიხედვით, კაცებს აკრძალული აქვთ თმის პარსვა ან შეჭრა საფეთქლებთან. სწორედ ამ წესის გამო ატარებენ ორთოდოქსები.

kululebi: იმავე ტრადიციის თანახმად, ასევე დაუშვებელია წვერის გაპარსვა სამართებლით, თმისა და წვერის მოწესრიგებისას მხოლოდ მაკრატელსა და ელექტრო საპარსს იყენებენ.

ქალები იცვამენ ზედა სამოსს, რომლის მკლავებიც იდაყვის ქვემოთ მთავრდება. ეს სამოსი ტანზე მომდგარი არ უნდა იყოს და მას ქამარიც ხალვათად უნდა ერტყას. სისადავის კანონი ფერებზეც ვრცელდება. კაბები და ქვედატანები, რომლებსაც ტრადიციის დამცველი იცვამენ, მუხლს ქვემოთ სიგრძისაა. ზოგიერთი ქალი საზოგადოებაში შარვალს არ ატარებს რელიგიური დღესასწაულების სამოსი: შაბათობით ტრადიციის მიმდევარი ქალები თეთრ წინსაფარს ატარებენ (რეპროდუქციული ორგანოების სიწმინდის დასაცავად), სინაგოგაში კი კონსერვატიულად აცვიათ.

საქართველოს ებრაელობამ სათუთად შემოინახა და დღემდე მოიტანა ებრაული რელიგიური ტრადიციისთვის დამახასიათებელი რეალები. ამან განაპირობა ის, რომ საქართველოში ებრაელებმა არ დაკარგეს თავიანთი ეროვნულობა და თვითყოფადობა. ამასთან, ისინი საქართველოში უცხოელებად არ იყვნენ მიჩნეული, პირიქით, ქართველი ებრაელები თანაზიარნი იყვნენ ქართველი ხალხის გაჭირვებისა თუ ღზინისა.

damowmebuli literatura da wyaroebi

z. davaraSvili, T. cagareiSvili, 2008 – ზ. დავარაშვილი, თ. ცაგარეიშვილი, ეთნოსები საქართველოში, საქართველოს სახალხო დამცველის ბიბლიოთეკა, თბ., 2008.

masalebi, 1998-2005 – აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერტეტის qarTvelologiis samecniero-kvleviTis centris masalebi, quTaisi, 1998-2005.

masalebi, 2001 – საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, თბ., 2001.

sagarTvelos Zeglebi: ebraelebi, 2008

(<http://www.dzeglebi.ge/statiebi/istoria/ebraelebi.html>). 25.02.2019.

RAMAZ KHATCHAPURIDZE**TRADITIONS OF JEWS LIVING IN KUTAISI
(CULINARY, MARRIAGE, CLOTHING HABITS)**

The basis of spirituality, nationality was a family, which used to live separately but shared the joy and trouble of each-other. These kinds of families retained the best national traditions, developed the national culture. If we have something good today, remained from the past, it the exploits of families.

These families, of course, were intelligent families but of course there were some, who made living with trading.

Jew neighbors were the assets of Kutaisi residents. In terms of the formation of this nature, the significant role had monotheist religion - Judaism.

Jes used to live in different countries and were involved in common economic, societal-political, and cultural lives of each population. In 1948 with the decision of the UN General Assembly Jewish state Israel was born with the official language Ivrit, which means the Jewish language.

According to the results of the population record held in 2002, 4 000 Jews live in Georgia. Their majority lives in Tbilisi, Kutaisi, Batumi, Rustavi, Akhaltsikhe, as for villages they were almost

neglected by Jews. Synagogues are acting in Tbilisi, Kutaisi, Batumi, Gori, Oni, Akhaltsikhe and Surami.

The cultural traditions of “ethnic neighbors” are very interesting, Jewish cuisine rules, their wedding traditions, etc.