

საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდი

რეგისტრაციის № 32

რეგისტრაციის თარიღი: 13/02/2025

გეოგრაფიული აღნიშვნა: საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნა: ლუდი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №34, 0159, თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება – საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდი

2. პროდუქტის აღწერა

საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდი დაბალი სპირტშემცველობის მქონე არომატული ალკოჰოლური სასმელია, რომლის დამზადების ტრადიციები საქართველოში უძველესი დროიდან არსებობს. საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის წარმოების ზონას აღმოსავლეთ საქართველო, კერძოდ, თუშეთის, ფშავ-ხევსურეთისა და ცხინვალის რეგიონების მთიანეთი განეკუთვნება. შესაბამისად, დამზადების ადგილის მიხედვით, ლუდის დასახელებად გამოიყენება: „თუშური ლუდი“, „ფშავ-ხევსურული ლუდი“, „ოსური ლუდი“. მათი წარმოება ხდება ერთმანეთის მსგავსი, ლუდის ხარშვის ტრადიციული მეთოდებით ქერის, სვიის, წყლისა და საფუვრის გამოყენებით. თუმცა, არსებობს გარკვეული განსხვავებებიც (ინგრედიენტების თანაფარდობა, ალკოჰოლის დამატებითი დამუშავება და სხვ.), რაც მათ თავისებურებებს განაპირობებს.

ცხრილში მოცემულია თუშური, ფშავ-ხევსურული და ოსური ლუდის ფიზიკურ-ქიმიური და ორგანოლექტიკური მახასიათებლები:

№	მახასიათებლები	ლუდის დასახელებები		
		თუშური	ფშავ-ხევსურული	ოსური
1	ფერი	ბაცი ყავისფრიდან ყავისფრამდე	ბაცი ყავისფრიდან ყავისფრამდე	მუქი ყავისფრიდან შავამდე
2	სპირტშემცველობა	% 4.7 – 5.5	4.7 – 5.5	1 – 9
3	ექსტრაქტულობა (სვინარევი ტკბილის სიმკვრივე) %	11.5 – 12.5	11.5 – 12.5	12
4	გემო	ნაკლებ მწარე, ოდნავ მოტკბო	ზომიერი ან ოდნავ მწარე, დაბალი ინტენსივობის ტკბილი გემოთი	ზომიერად მწარე, ზრავის ნარჩენის გემოთი
5	არომატი	სვიის ნაკლები და ალაოს ჭარბი ტონებით	სვიის ნაკლები და ალაოს ჭარბი ტონებით	საშუალოდან ძლიერი ინტენსივობის, სვიის არომატით
6	სუნი			მოხალული ალაოს

ინგრედიენტების დახასიათება

ლუდის წარმოების ძირითადი ნედლეულია: ალაო, რომელიც, ძირითადად, მიიღება ქერისაგან, ასევე, სვია, საფური და წყალი.

ქერის ჯიშები და მათი მახასიათებლები

ქერი – *Hordeum* სახეობა – *Hordeum vulgave* L. სახესხვაობები:

ნუტანს 032-28 – *Hovdeum vulgave „nutans“* – 032-28 – მიღებულია მიწათმოქმედების ინსტიტუტის მცხეთის სასელექციო სადგურის მიერ ინდივიდუალური მრავალჯერადი მასობრივი გამორჩევის მეთოდით. დარაიონებულია 1940 წლიდან. განვითარების ტიპის მიხედვით საგაზაფხულო ჯიშია. თავთავი – ორმწკრივიანი, მოჩალისფრო ყვითელი ფერის, საშუალო სიმკვრივის; ფხები – მოჩალისფრო ყვითელი, საშუალო სიგრძის, ნაზი, წვრილად დაკბილული; მარცვალი – მოჩალისფრო ყვითელი, ელიფსური ფორმის; ხასიათდება მაღალი და მტკიცე ღეროთი. ყვავილის კილი გლუვია და თანდათანობით გადადის ფხაში ბიოლოგიურად ფაკულტატიური ჯიშია. საშუალო მოსავალი ჰექტარზე 24 ცენტნერს შეადგენს. დარაიონებულია საქართველოს როგორც სარწყავ, ასევე ურწყავი ზონებისათვის; 1000 მარცვლის მასა 39-44 გ-ია.

ჯავახეთის ახალთესლი – ადგილობრივი ჯიშის – ნუტანსის სახესხვაობაა, მთიანი ზონის ორმწკრივა, თეთრთავთავიანი ფორმებით; თავთავი – მოთეთრო მოყვითალო ფერის; მარცვალი – მოჩალისფრო ყვითელი, ელიფსური ფორმის. 1000 მარცვლის წონა 47.57 გ-ია, ცილის შემცველობა 11.5%, ექსტრაქტულობა – 72%.

ახალთესლი ანუ მარტივი ქერი (*Hovdeum vulgave “Akhaltlesli”*) – ადგილობრივი, ორმწკრივიანი აბორიგენული ჯიშია, ითესებოდა თუშეთსა და ფშავში; ფერი – მოჩალისფრო ყვითელი; მარცვალი ელიფსური ფორმის; 1000 მარცვლის მასა 45 გ-მდეა; ცილის შემცველობა 11.5%-მდე; ექსტრაქტულობა – 72% (ნ. კეცხოველი, 1957).

კოლხიკუმ – ადგილობრივი ჯიშია, გამორჩეულია რაჭის ქერებიდან საგაზაფხულო ფორმა, თავთავი ორმწკრივიანია, ღია ყვითელი ფერის, ფხიანია, აქვს ელიფსური ფორმა, საშუალო ზომის. რეკომენდებულია საქართველოს ურწყავი ზონებისათვის. 1000 მარცვლის მასა 40-43 გ-ია.

პალიდუმ 596 – ადგილობრივი ჯიშია, თავთავი 6-მწკრივიანია, ფხიანი, ჩალისფერი ყვითელი, საკმაო მკვრივი, ეკუთვნის სახესხვაობა პალიდუმს. რეკომენდებულია საქართველოს სარწყავი და შემადლებული ზონებისთვის. 1000 მარცვლის მასა 55 გრამია. შეიცავს ცილა – 16.12%-ს, ხოლო მისი ექსტრაქტულობა – 68%-ია. [1] [2]

სახესხვაობა – *Hordeum vulgare* var. *pallidum* Ser.

ძველთესლი ანუ თეთრი ქერი – *Hordeum vulgare* “Dzveltesli” უძველესი ადგილობრივი ჯიშია, რომელიც ძირითადად თუშეთში ითესებოდა. განვითარების ტიპის მიხედვით, საშემოდგომა. მცენარე საშუალო სიმაღლისაა. თავთავი მრავალმწკრივიანი, მოჩალისფრო ყვითელი, ოთხკუთხა, ფხები პარალელურად გაწყობილი, უხეში, დაკბილული, მარცვალი მოჩალისფრო-ყვითელი, ელიფსურიდან – ოვალურამდე მოყვანილობის, თავთავი უმეტესად დახრილია, თავთუნის კილი ვიწრო ლანცეტურია, ხშირად ემსგავსება ფხისებრ დანართს, უხვადაა დაფარული გრძელი ბეწვით ან იშვიათად კილის ფუძე შეზუსტულია. ითესებოდა სვანეთში, რაჭაში, ლიახვის ხეობაში და თუშეთში. 1000 მარცვლის მასა 48 გ-ია, ცილის შემცველობა – 11,8%, ექსტრაქტულობა 76%. [3]

ძველთესლი შავფხა – *Htetrastichum* L. var. *nigrum* Ser. – ადგილობრივი ჯიშია, გავრცელებული იყო ენგურის, რიონის და ლიახვის ხეობებში და, ასევე, თუშეთში. 1000 მარცვლის მასა 47.6 გ-ია, ცილის შემცველობა – 12.9%, ექსტრაქტულობა – 70.9%. [4]

ლუდის ერთ-ერთი მთავარი ინგრედიენტია სვია.

სვია – *Humulus lupulus* L. კანაფისებრთა (*Cannabaceae*) ოჯახს მიეკუთვნება. სვიის გვარი იყოფა სამ სახეობად: ჩვეულებრივი სვია (*Humulus lupulus* L), გულისმაგვარი სვია (*H. cordifolius* Mig) და იაპონური სვია (*H. japonikus* Sieg. Et Zuss). ლუდის წარმოებაში გამოიყენება უფრო მეტად ჩვეულებრივი სვია. იგი მრავალწლოვანი, ორსახლიანი, ბალახოვანი მცენარეა. 10 მეტრამდე სიგრძის, ხვიარა, ოთხწახნაგოვანი და წვრილკლიანი ღერო აქვს, რომელიც საყრდენს კაუჭიანი ეკლებით ეჭიდება. საქართველოში ამ გვარის მხოლოდ ერთი სახეობაა გავრცელებული – ჩვეულებრივი სვია. გვხვდება რაჭა-ლეჩხუმში, აფხაზეთში, აჭარაში, გურიაში, ქართლში, კახეთში, სამაჩაბლოში, თრიალეთში. სამრეწველო მიზნით მოჰყავთ მთელ საქართველოში.

სვია ლუდის ერთ-ერთი მთავარი შემადგენელი ინგრედიენტია. ლუდის მოსახარმად გამოიყენება მდედრობითი ყვავილები – სვიის გირჩები. მათგან იღებენ ე.წ. ლუპულინს – არომატულ ნივთიერებას, რომელიც ლუდს აძლევს თავისებურ

სიმწარეს, სვია აძლიერებს ლუდის ხარისხს, აძლევს მას სასიამოვნო მომწარო გემოს და ხელს უწყობს ლუდის შენახვას. სვიის ნაყოფებს ამზადებენ მომწიფების საწყის სტადიაზე, როდესაც მომწვანო-მოყვითალო ფერს მიიღებს. ეს შეფერილობა ნედლეულის ხარისხის ძირითადი მაჩვენებელია. მათ აგროვებენ ყუნწიანად. შეგროვებულ ნედლეულს აშრობენ ჩრდილში, კარგი ვენტილაციის პირობებში. სვიის „კონუსები“ იკრიფება ადრეული სიმწიფის ფაზაში (ივლისის ბოლო – აგვისტო), როდესაც მათ აქვთ მოყვითალო-მომწვანო შეფერილობა; ყუნწებთან ერთად ჭრიან, რომ არ დაიმსხვრეს.

საფუარი – ალკოჰოლური დუდილის უზრუნველსაყოფად „საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდისთვის“ გამოიყენება საფუარი. საფუარს იღებენ უკვე გამოხდილი ლუდისგან. ლუდი დუდილის დროს ზემოთ მოიგდებს ქაფს (ჭიჭს), ხოლო ჭურჭლის ძირზე ილექება თხლე. ჭიჭს წინასწარ საგულდაგულოდ აშრობენ და ინახავენ მშრალ და ცივ ადგილას.

წყალი – ლუდის წარმოებისას წყალი წარმოადგენს უმნიშვნელოვანეს ინგრედიენტს. იგი გავლენას ახდენს დადუღების მსვლელობაზე, საბოლოოდ კი – ლუდის გემოსა და მდგრადობაზე. ლუდის ხარშვისას აუცილებელია წყალში მარილების არსებობა. თუმცა, მათი ჭარბი რაოდენობით შემცველობაც არ არის სასურველი. ტრადიციული ლუდის დასამზადებლად ძირითადად გამოიყენება ადგილობრივი წყაროს წყალი.

3. წარმოების არეალი

საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის წარმოების ზონას აღმოსავლეთ საქართველოს, კერძოდ, თუშეთის, ფშავ-ხევსურეთისა და ცხინვალის რეგიონები წარმოადგენს.

4. წარმოების ეტაპები

საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის სამივე სახეობის დამზადებისათვის გამოიყენება როგორც მსგავსი, ისე განმასხვავებელი მეთოდები.

საკმაზი სვიის მომზადება

ლუდის ტკბილში ჩასახარშად სვია წინასწარ მუშავდება. ტყეში მოკრეფილი სვიის გირჩები იკეპება, იფუთება და ასე ჩახურებული რჩება 2-3 დღე. იგი ჩათბება - ჩახურდება. შემდეგ გაიშლება, გაშრება. ლუდის ტკბილის ადუღებისას სვია მასში ჩაიხარშება. რის შემდეგაც სისწვენს კიდევ ერთხელ გაფილტრავენ სვიის ნარჩენებისგან (გაწურვა ხდება ზარფუმის ყელში ან წვრილად მოწნულ გოდორში).

სისწვენისთვის სვიის მიცემისა და მისგან გაფილტვრის შემდეგ იწყება ლუდის დადუღება. ასე მზადდება ე.წ. „სვე-ფორი“.

ქერის ალაოს მომზადება

ლუდის მოსახარმად საჭირო ქერის ალაოს მოსამზადებლად წინასწარ გარჩეული და გასუფთავებული ქერი იყრება დიდ რკინის ან ხის ჭურჭელში. მას ესხმება ქერის რაოდენობაზე დაახლოებით 2-ჯერ მეტი წყალი და აყოვნებენ ორი დღე-ღამის განმავლობაში. ამ დროში მარცვალ კარგად ღებება. შემდეგ იგი გაიწურება ხის ცხრილით ისე, რომ წყალი მთლიანად გამოიწრიტოს, ოღონდ მარცვალი არ უნდა გაშრეს. ეს სველი მარცვალი სქელ ფენად (ერთი ციდის სისქის ფენად) გაიშლება ფარდაგებზე, თბილად დაეფარება ნაბდები და ასე დარჩება 3 დღე. ამ ხნის განმავლობაში მარცვალი გაღივდება, შემდეგ გაშლიან თხელ ფენად, გაახმობენ და დაფქვავენ წისქვილში მსხვილად. ასეთი სახით მიღებული ალაო უკვე გამოიყენება ლუდის მოსახარმად.

ლუდის ხარშვა

ლუდის ხარშვა კარგი პრაქტიკული გამოცდილების მქონე ადამიანების მიერ ხორციელდება. ლუდის ხარშვა ხდება სპეციალურად განკუთვნილ სალუდე სპილენძის ქვაბებში. ეს ქვაბები საფუძვლიანად იწმინდება, რათა თავიდან იქნეს აცილებულ გამთბარ ალაოს ტკბილში მავნე მიკრობების გამრავლება.

სალუდე ქვაბში იყრება ალაო და ესხმება წყალი. „თუშური ლუდის“ შემთხვევაში, მასის 1 წილ ალაოზე ემატება 5 წილი წყალი; „ოსური ლუდის“ დასამზადებლად, 1 წილ ალაოზე ემატება 4 წილი წყალი, ხოლო „ფშავ-ხევსურული ლუდის“ შემთხვევაში, 1 წილ ალაოზე – 3 წილი წყალი. ქვაბი მთლიანად ივსება და ხდება მისი საგულდაგულოდ მორევა. ქვაბს ცეცხლი შეენთება და გრძელდება ხსნარის ინტენსიური მორევა ისე, რომ არ მოხდეს წყალში გახსნილი ალაოს ქვაბის ძირზე მიწვა. გაცხელების პროცესში ნარევის დონე მაღლა იწევს და, ქვაბიდან მისი გადმოღვრის თავიდან აცილების მიზნით, პერიოდულად ხდება სითხის მოკლება და მისი შეგროვება დამატებით ჭურჭელში. წამოდუღებისთანავე ხსნარის მორევა წყდება. დუღილისას ქვაბში ნახარშის დონის თანდათან დაკლებასთან ერთად, ხდება მისი შევსება ადრე მოკლებული სითხით. როგორც კი ქვაბში ნახარში თავდაპირველ დონეს გაუთანაბრდება, ცეცხლს ანელეზენ და დუღილს აჩერებენ. ნახარშის

გაგრილების პროცესში ალაოს მასა ფსკერზე ილექება და წვენი სუფთავდება. წვენის სუფთა ნაწილი ფრთხილად გადაისხმება წინასწარ სპეციალურად გაწმენდილ დამხმარე ჭურჭელში. ამავე ჭურჭელში ისხმება ქვაბში დარჩენილი მღვრიე წვენისა და ლექის ნარევის სპეციალურ ტომრებში გაფილტრული სუფთა წვენიც.

სალუდე ქვაბის კარგად გამორეცხვისა და გასუფთავების შემდეგ მასში ისხმება დამხმარე ჭურჭელში შეგროვებული სუფთა წვენი, რომელსაც ემატება წვენში ჩასახარმად გამზადებული გამშრალი სვია, რომელიც დაახლოებით ქვაბში თავიდან ჩაყრილი ალაოს მასის რამდენიმე ერთეულ პროცენტს შეადგენს. ამის შემდეგ იწყება სვიაწარევი ტკბილის მეორედ გაცხელება და დუღილი.

სვიაწარევი წვენის დუღილის პარალელურად დამხმარე ჭურჭელში გრძელდება იმ წვენის დაგროვება, რომელიც ჩამოიწურება მასში ჩალაგებული წინასწარ დაწნეხილი და მჭიდროდ თავმოკრულ სპეციალურ ტომრებში არსებული ნახარშიდან.

სვიასთან ერთად, ხარშვის პროცესში გამუქებული და მომწარო გემოს წვენი მიიღება, რომლის სიმწარის დონის დადგენა და შესაძლო კორექტირება ლუდის ხარშვის ყველაზე დიდი გამოცდილების მქონე მხარშველის გემოვნებით ხდება. ხარშვის პროცესის დასრულების მომენტსაც ის ადგენს, რის შემდეგ საცეცხლორის განელებით დუღილი წყდება. წვენის გაფილტვრა, მისგან სვიის ნარჩენების მოცილება ამ ადგილისთვის დამახასიათებელი მეთოდით ხდება. გაფილტრული მასა გასაცივებლად რამდენიმე მცირე ზომის ჭურჭელში ნაწილდება.

ალკოჰოლური დუღილისათვის საჭირო დედა საფუვრის მოსამზადებლად გაფილტრულ და გაგრილებული წვენის მცირე ნაწილს ასხამენ პატარა ჭურჭელში, რომელშიც ემატება წვენში წინასწარ დამზალი და საგულდაგულოდ გაქნილი წინა წელს დამზადებული გამომშრალი საფუარი. კასრს თბილად ფუთავენ და თბილ ადგილას დგამენ. მეორე დილისთვის საფუარშერეულ წვენს დაწყებული ექნება დუღილი, იქნება კარგად აფუებული და მზად დედა საფუვრის დანიშნულებით გამოსაყენებლად. ამიტომ მას შეურევვენ წინასწარ გარეცხილ, დიდ ჭურჭელში გადატანილ გაცივებულ წვენს. ჭურჭელს ზემოდან სუფთა საფენს აფენენ და თავს მოუკრავენ. 3-დღიანი ალკოჰოლური დუღილის შემდეგ ლუდი უკვე მზადაა, თუმცა, სრულ გემოსა და არომატს შეიძენს მოხარშვიდან 7-10 დღის შემდეგ.

ფშავ-ხევსურული ლუდი

ლუდის დასამზადებლად გარჩეულ-გასუფთავებულ მარცვალს ყრიან თხის ბალნისაგან წმინდად მოქსოვილ ტომრებში და მიაქვთ მდინარეზე დასალბობად. მთლიანად წყლით დაფარულ მასას 2-3 დღე ამყოფებენ წყალში.

მესამე დღეს დამბალი ქერის ტომრებს ნაპირზე გამოზიდავენ და დიდ სიპეზზე დაალაგებენ, რათა ქერი კარგად დაიწუროს წყლისაგან. შემდეგ ტომრებს წაიღებენ ერთ რომელიმე გამორჩეულ სახლში, რომელსაც აქვს ფართო, სუფთა და ქერის გასაღვივებლად მოსახერხებელი ადგილი – ჭერხო.

ჭერხოში ტომრებს წამოაპირქვავებენ, ქერს გადმოყრიან და გაშლიან ერთი ციდის სიმაღლეზე და ზემოდან გადააფარებენ მშრალ ნამჯას და ასე დაათბუნებენ, რათა ქერი გაღივდეს – ამ პროცესს „ფორის დადება“ ეწოდება.

3-4 დღეში ქერის მარცვალი თითქმის ერთ სანტიმეტრიან ბუსუსებს გამოიღებს და გაღივდება. საერთოდ, ლუდის დუღილის სამზადისი ლუდის საბოლოო სახით მიღების დღემდე 7-8 დღით ადრე იწყება, რასაც ხევისურეთში „ქვაბების დაყრას“ უწოდებენ.

გაღივებული ქერის დაფქვით მიღებულ ფქვილს (ფორის ფქვილს) აწყავენ საწყავით და რამდენ საწყაოსაც ჩაყრიან ქვაბში, იმდენ საწყაო წყალს დაასხამენ. ცეცხლზე დადგმულ ქვაბში ჩასხმული ქერისა და წყლის მასას გამუდმებით ურევენ, რათა ფქვილი არ შეიკოლტოს და ფსკერზე არ დაილექოს.

დუღილის დაწყებისას სალუდე მასა ჯერ იმატებს და რომ არ გადმოიღვაროს, ცალკე ქვაბში გადააქვთ, რათა შემდგომი დუღილისაგან დაკლებულ მასას კვლავ დაუმატონ. როცა მთლიანი მასა სასურველ სიმაღლეზე დაიკლებს, ხარშვის პროცესი მთავრდება.

ამის შემდეგ ქვაბს გამოუნელებენ ცეცხლს და თუ წვენი მოტკბო, სქელი და წებოვანი იქნება, დუღილის ციკლი დასრულდება. ცეცხლგამონელებულ ქვაბს რამდენიმე ხანს დააყოვნებენ, რომ ნახარშის უხეშმა მასამ ძირზე დაიწყოს დალექვა. რამდენიმე ხანში წვენის ზედა ნაწილი ისე გაიწმინდება, რომ მას გაწურვა არ სჭირდება და პირდაპირ გადაიღებენ სხვა ჭურჭელში.

ლუდის მისაღებად მიღებულ წვენს თავდაპირველად აღებული ფორის რაოდენობის სვია ეყრება და იწყება აფუების პროცესი.

თუშური ლუდი (ალუდი)

ლუდის (თუმურად – „ალუდი“) მოსამზადებლად წინასწარ გარჩეულ და გასუფთავებულ ქერს ჩაყრიან დიდ რკინის ან ხის ჭურჭელში (კასრი, კოდი, ქვაბი) დაასხამენ ქერის რაოდენობაზე დაახლოებით 2-ჯერ მეტ წყალს და 3-5 დღის მანძილზე გააჩერებენ. როდესაც ქერი გაღივდება და ღივს გამოიტანს, ჭურჭლიდან ამოიღებენ, გაწურავენ, სქლად დაყრიან ჭილოფზე, რათა მცენარე მღვრეების პროცესი კიდევ გააგრძელოს. ამის შემდეგ საჭირო ხდება ქერის ხელოვნურად ჩახურება, ამისათვის გაღივებულ ქერს ერთად ყრიან, აკოკოლავენ, ზემოდან გადააფარებენ თბილ ნაჭრებს, სულ ზემოთ კი დაუტოვებენ პატარა ღია ადგილს.

ამ პროცესის შემდეგ, ქერი მუქ შეფერილობას მიიღებს და მიიჩნევა, რომ გასაშრობად მზადაა. გაშრობა მზის გულზე ხდება. ქერს მზის გულზე გაფენილ ჭილოფზე გაშლილად დაყრიან და როდესაც მთლიანად გახმება, შემდეგ უკვე მისი დაფქვა და სალუდედ მომზადება იწყება. დაფქულ გამხმარ ქერს ანუ ალაოს ყრიან საალუდე სპილენძის ქვაბში (ზოგიერთი 200 ლიტრზე მეტსაც კი იტევს). სვას ასხამენ წყალს ერთი-სამზე პროპორციით და ძალიან დიდ ხანს ურევნ, რომ მასა წყალში ბოლომდე გაიხსნას და შემდეგ იწყება მთავარი რიტუალი – ალუდის ცეცხლზე მოხარშვა. უკვე ცეცხლზე შედგმული ალუდისათვის მუდმივი მორევა აუცილებელია, თუმცა, გადამეტებულად არც ეს შეიძლება. სალუდე მასა, ანუ როგორც მას თუმები ეძახიან „დარკო“ მალ-მალე ფუვდება და იღვრება ქვაბიდან. ამიტომ მეალუდეებს მუდმივად უწევთ ქვაბიდან ამოსული ლუდის დამხმარე ქვაბებში გადაღება და შემდეგ ისევ მთავარ ქვაბში დაბრუნება. სულ მთლიანად ეს პროცესი დაახლოებით სამ საათამდე დროს მოითხოვს და როდესაც ადუღებული ალუდი ღია ყავისფერ შეფერილობას მიიღებს და გემოთი გაკეთილშობილდება, იწყება ლუდის გაცივების პროცესი.

ლუდის გაცივებას საკმაოდ დიდი დრო სჭირდება და ამ ხნის მანძილზე ქვაბში უკვე მოხარშული ლუდი ზემოთ მოდის, ქვაბის ფსკერზე კი ლექი ილექება. ალუდი რაც უფრო ცივი ხდება, უფრო და უფრო იწმინდება და ქარვისფერშიც გადადის. ამის შემდეგ იწყება ლუდის გაწურვა. ალუდს ფრთხილად და ამღვრევის გარეშე იღებენ ქვაბიდან და ასხამენ სპეციალურ საალუდე საწურში (რომელიც თხის ტყავისგან მზადდება) და წურავენ. დამხმარე ქვაბებში გადატანილ დაწურულ ლუდს ხელახლად გარეცხილ მთავარ დიდ ქვაბში აბრუნებენ და იწყება ლუდის მოდუღების მეორე – ცენტრალური ეტაპი.

გაგრძელებულ და გაფილტრულ სითხეში ურევნ საფუარს და აცლიან დადუღებას.

ამჯერად ქვაბს ქვეშ უნთებენ ძალიან დიდ და ძლიერ ცეცხლს. კარგი ალუდის მოსამზადებლად განსაკუთრებულად დიდი ცეცხლის დანთებაა საჭირო და შეშასაც

წინასწარ არჩევენ ხოლმე. ამ ეტაპზე, ალუდის ქვაბიდან ამოფუების საფრთხე პრაქტიკულად აღარ არსებობს, მაგრამ მაინც სჭირდება ყურადღების მუდმივად მიქცევა, რადგან ზუსტად უნდა შეირჩეს ის დრო, როდესაც ქვაბის ძირიდან ნაკვერჩხლები უნდა გამოიყაროს და ალუდის გაგრილების პროცესი ხელმეორედ დაიწყოს. უკვე საბოლოოდ მოხარშულ ალუდს ხშირად მთელი დღის მანძილზეც კი აგრილებენ და თავდახურულად უდგათ.

ამასობაში ლუდი ზედმეტ თხლეს კვლავ მოშორდება და ზემოთ წამოვა. ამას თუმები „ზისწვენს“ ეძახიან. უკვე გაგრილებული ზისწვენი კიდევ ერთხელ გაიწურება და პატარა ჭურჭელში გადანაწილდება და ეს ჭურჭელი შედარებით თბილადგილზე ინახება. ალუდი სრულ გემოსა და არომატს მოხარშვიდან 7-10 დღის შემდეგ იძენს. ლუდის დუღების სამზადისი ლუდის საბოლოო სახით მიღების დღემდე 7-8 დღით ადრე იწყება, რასაც თუმეთში „ქვაბების შეკიდებას“ უწოდებენ.

ოსური ლუდი

ოსური ლუდის მოსამზადებლად გასუფთავებულ ქერს ალბობენ თბილ წყალში, რის შემდეგაც ის მოცულობაში ორჯერ იმატებს. შემდეგ ალაოს მისაღებად რამდენიმე დღეს აცლიან გაღივებას. მიღებულ პროდუქტს გაშრობის შემდეგ ღერღავენ წისქვილში, სალუდე ქვაბში იყრება ალაო და ესხმება წყალი მასის ერთ წილ ალაოზე 4 წილი

წყალი. გამზადებულ მასას ფილტრავენ და ხარშავენ სვიასთან ერთად. ხარშვისას იყენებენ სვიის გირჩებს, რომლებიც ხელს უწყობს არასასურველი ნივთიერებების განდევნას ლუდის სითხიდან. ამის გარდა, სვია ეხმარება საფუვრის ათვისებას და ქაფიანობას. გაგრილებულ და გაფილტრულ სითხეში ურევენ საფუარს და აცლიან დადუღებას.

ოსური ლუდის შემთხვევაში, ალაოს მოსამზადებლად ქერს შეიძლება, ასევე, დაემატოს ხორბალი ან ჭვავი ისე, რომ დამატებული მარცვლოვნების რაოდენობა ქერის რაოდენობის 1/4-ს არ უნდა აღემატებოდეს.

გარდა ამისა, მოსახარშად გამზადებული ალაოს დაახლოებით 2/3 ნაწილს წინასწარ ხალავენ ისე, რომ ალაო მუქი ყავისფერი ხდება. სწორედ ეს განაპირობებს ოსური ლუდის მუქ, თითქმის შავ ფერს.

მნიშვნელოვანია ოსური ლუდის ერთი თავისებურება, რაც დამატებითი ინგრედიენტის სახით ალაოს საწყისი მასის 1%-მდე მასის ჭარხლის შაქრის გამოყენებას ითვალისწინებს. ამასთან, შაქარი შეიძლება დაემატოს სვიასთან ერთად

ფერმენტაციის დაწყებამდე შაქრიანობის და, შესაბამისად, ლუდის სპირტშემცველობის გაზრდის მიზნით ან ალკოჰოლური დუდილის პროცესის დამთავრების შემდეგ ლუდის დასატკბობად.

6. გეოგრაფიული არეალი

„საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდი“-ს წარმოება ხდება საქართველოს რეგიონებში, შესაბამისად: თუშეთში – „თუშური ლუდი“, ხევსურეთში – „ხევსურული ლუდი“ და ცხინვალის რეგიონში (ყოფილი სამხრეთ ოსეთის ავტონომიური ოლქის ტერიტორიები) – „ოსური ლუდი“.

7. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან და ადამიანური ფაქტორები

საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის სამივე სახეობის მოსახარმად გამოიყენება ადგილობრივი ნედლეული – ქერი, სვია, წყალი.

ქერი საქართველოში უძველეს კულტურად ითვლება. ჯერ კიდევ 2000 წლის წინათ ადამიანმა ძველებურ ოქროს ფულზე გამოაჩუქურთმა ქერის გამოსახულება.

საქართველოში ქერი გვხვდება ყველა კლიმატურ ზონაში. საქართველოში, ტრადიციულად, ითესებოდა შემდეგი მრავალმწკრივიანი სახესხვაობები – კეჟერი, კობერი, ჩარათი, გვირგალი (მრგვალი), ხოლო ორმწკრივა სახესხვაობებიდან – მარტივი, ბრტყელი (იგივე ფიცარი), ორრიგიანი. საინტერესოა, რომ ხალხურ ლექსიკაში შემორჩენილია ქერის ჯიშების ამსახველი სახელები – „კობერი ქერი“, „ჩარადი ქერი“, „გვირგალი ქერი“ (მრგვალი), „ძველთესლი ქერი“, „კუპური ქერი“ (ი. ლ. დეკაპრილევიჩი, ვ. ლ. მენაბდე, 1938).

საქართველო ქერის წარმოშობის ერთ–ერთი უძველესი კერაა. საქართველოს მთიან და მაღალმთიან რაიონებში ქერისგან ლუდის წარმოება განვითარებული ყოფილა უძველესი დროიდან. ამ ზონაში მისგან ამზადებდნენ საღმრთო სასმელებს და სურსათს ლუდსა და პურს (ვ. მენაბდე, 1957 წ.). უახლესი არქეოლოგიური გამოკვლევებით, ქერის კარბონიზებული მარცვლები აღმოჩენილია საქართველოს ნეოლითურ-ენეოლითური ხანის ძეგლებზე (ძვ.წ. VI-V ათასწლეულები).

არქეოლოგიური კვლევებით მტკიცდება, რომ ქერის კულტურა საქართველოში ჯერ კიდევ პრეისტორიულ ხანაში იყო გავრცელებული. არქეოლოგიური ძეგლების

გათხრისას, საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში ნაპოვნია ქერის განსხვავებული ფორმები (ი. მაისაია და სხვ., 2005 წ.).

ი. დეკაპრელევიჩის მონაცემებით, საქართველოში ქერი ითესებოდა XII-XIII საუკუნეებში (ი. დეკაპრელევიჩი, 1938 წ.).

ივ. ჯავახიშვილის განმარტებით, „...ადამიანის საკვებ მცენარეთაგან, ხორბლეულის შემდგომ, მთავარი მნიშვნელობა ჰქონდა „ქრთილსა“ და „ქერს“, რომელთა საერთო ზოგად სახელად ვახუშტი ბატონიშვილს „ქრთილნი“ აქვს ნახმარი“ (ი. ჯავახიშვილი, 1930 წ.).

სულხან-საბა ორბელიანი (1658-1725 წწ.) თავის ლექსიკონში იძლევა ამ ტერმინების ასეთ განმარტებას: „ქრთილი“ – ქერის საშემოდგომო ნათესი, „ქერი“ – ქერის საგაზაფხულო ნათესი (სულხან-საბა ორბელიანი, გამოცემა 1928, 1949 წწ.).

ძველ ქართულ სამედიცინო წერილობით ძეგლებში ვხვდებით „ქერსაც“ და „ქრთილსაც“. როგორც ჩანს, მკურნალობისათვის ხან საშემოდგომო ქერი იხმარებოდა, ხან საგაზაფხულო (ნ. წუწუნავა, 1960 წ.).

ი. გიულდენშტედის 1773 წლის მონაცემებით, ქვემო რაჭის სოფლებში და მთიან რეგიონებში თესავდნენ მრავალმწკრივა ქერს („კეჟერი ქერი“) და ორმწკრივა ქერს („ბრტყელი ქერი“) (ი. გიულდენშტედი, 1962 წ.).

საღუდე ქერის მისაღებად საჭიროა რბილი და თანაბარი ჰავის პირობები. ამიტომ საუკეთესო პირობებია მთიანი რაიონების საშუალო და მაღალ ზონაში, სადაც სითბოს სიჭარბე და ჰაერის სიმშრალე საგრძნობლად შერბილებულია და კარგ პირობებს წარმოადგენს საღუდე ქერის მოსაყვანად. შედეგად, მისგან დამზადებული ალაო ხარშვისას მიღებულ ლუდს სასიამოვნო გემოსა და ქერისათვის დამახასიათებელ გამორჩეულ არომატს აძლევს, რაც განპირობებულია იმით, რომ, ისტორიულად, ლუდის წარმოებისათვის გამოყენებულ ქერის სხვადასხვა სახეობას ახასიათებდა ცილის შემცველობა დაახლოებით 9-12 %, 1000 მარცვლის წონა არ უნდა იყოს 40 გ-ზე ნაკლები და ექსტრაქტულობა დაახლოებით 70-75%, რაც დადასტურდა თანამედროვე გამოკვლევებით.

კავკასიაში ქერისაგან დამზადებული სასმლის არსებობას ადასტურებს ქსენოფონტე (ძვ. წ. V-IV სს.). მას ხალიბების მეზობლად მდებარე სოფლებში უნახავს ხორბალი, ქერი და ჭურჭლებში ჩასხმული „ქერის ღვინო“. ქსენოფონტეს მიერ ხალიბების მეზობელ სოფლებში აღმოჩენილი „ქერის ღვინოს“ კავკასიაში იმჟამად მომხმარებელი ყველგან ჰყავდა. მას უდავოდ მოიხმარდნენ ლაზებიც, საიდანაც „ქერის ღვინოს“

აღსანიშნავად სახელწოდება „ლუდი“ სხვა ქართულ ტომებშიც უნდა გავრცელებულიყო (პ. კოლუაშვილი და სხვ., 2009 წ.).

დღემდე ხევსურეთსა და თუშეთში რელიგიურ დღესასწაულებზე ქერისაგან მზადდება ლუდი, რომელსაც რიტუალური მნიშვნელობა აქვს. ამიტომ მათი ნათესების შენარჩუნებას ამ რეგიონებში განსაკუთრებული დატვირთვა აქვს. „ხატის მიწაზე“ მხოლოდ ქერი ითესება და მოსავალი გამოიყენება რელიგიურ დღესასწაულზე „საღმრთო ლუდის“ და „საღმრთო პურის“ დასამზადებლად (გ. არაბული და სხვ. 2006 წ.).

ხევსურეთში გამეფებული იყო ლუდის კულტი. ლუდს ხევსურები მხოლოდ დიდ დღეობებში (მთი ბელმამკალში ჯვართად) წურავდნენ. „...ლუდი რიტუალური სასმელი იყო და მისი მოდულება საღაღობო-საღრეობოდ არ ხდებოდა. ხევსურთა თქმით, ლუდი ჯანის სარგოა.“ (გ. არაბული, 2006წ.).

ცნობილია, რომ ლუდისმაგვარ სასმელს აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში ყოველთვის ამზადებდნენ და ამაზე არქეოლოგების მიერ აღმოჩენილი უძველესი სალუდე ჭურჭელიც მეტყველებს. შესაბამისად, ლუდის ხარშვას მთიანეთში მრავალსაუკუნოვანი ტრადიცია გააჩნია. ამაზე მეტყველებს, აგრეთვე, ლუდის ხარშვასთან დაკავშირებული ტერმინების და იარაღ-ხელსაწყოების დიდი მრავალფეროვნება, მათ შორის:

- **ალუდის სისწვენი** – ტკბილში (დარკოში) სვიის მოხარშვით მიღებული მწკლარტე ნაყენი;
- **ასაყუო (საფუარი)** – ლუდის დუდილის დროს ზემოთ მოგდებული ჭიჭი;
- **ზარფუში** – არყის გამოსახდელი ქვების ხუფი (სახურავი). მზადდება სპილენძის ან თიხისგან;
- **თუნგი** – სპილენძის თუნგი, წყლის საზიდი, მოსაკავებელი და ასადულებელი; თუნგები იკერებოდა სპილენძის ფირფიტებისაგან. XVIII საუკუნეში თუნგის ტევადობა 8 ხელადას (16 ლ) შეადგენდა;
- **კოში და ტარკოშა** – კოდიდან ლუდის ამოსაღები ჩამჩა;
- **კოჩხო** – ლუდის გადასაღები ხის დიდი საწვნი;
- **საკიდა** – ხაკის ტომრის ჩამოსაკიდი წნელი;

- **საღუდე** – საგანგებო ნაგებობა საქართველოს მთიანეთში, სადაც წარმოებდა ლუდის დადუღება. საღუდეში ინახებოდა ყველა ის ინვენტარი, რომელიც საჭირო იყო ამ პროცესის წარმართვისათვის;
- **საღუდე/ სააღუდე ქვაბი** – სპილენძის ფურცლებისგან ნაკერი ლუდის სახარში ჭურჭელი, ქვევრის ფორმისა. ხმარობენ დარკოს და სისწვენისათვის;
- **სამჭირა** – იგივე არტახები ხაკის მუცელზე მოსაჭირებელია, ხმარობენ ლუდის ჩასაყენებლად (ლუდი გააქვთ ხალხში). მას აქვს ნაწილები: პირი, ტანი;
- **საფორე/ კოდია** – დიდი ზომისა. ხმარობენ სააღუდე ფორის დასაღობად;
- **საქვაბე** – სასოფლო შენობა, რომელშიც მოთავსებულია სააღუდე ქვაბები.
- **ტკბილი (დარკო)** – ალაოს ხარშვის შედეგად მიღებული ტკბილი წვენი;
- **გამოხდის ყველა საჭიროება:** ლახტა, ქოჯო, საკიდა, ყელსაჭირა, საჭირა;
- **ყელსაჭირა** – ხაკის ყელის მოსაჭირებელი ორი პატარა ხეა ჯარჯით ერთმანეთზე გადაბმული;
- **ქოჯო/ სარეველა** – ქვაბის სარევი;
- **ყვერბი** – საცეცხლური, რომელზეც გამართულია ქვაბი საქვაბეში;
- **ჩხუტი** – მიცვალებულის მოსახსენიებელ ან ვისმე პატივსაცემად გაშლილ სუფრაზე ლუდის გასატანი ჭურჭელი, რომელიც ფორმით იგივე საწდეა;
- **ჭერხო** – ხეცურული სახლის ზემო სართული, სხვენი;
- **ხაკები** – ლუდის გასაწური თხის ბეწვის ან ცხვრის მატყლის სქელი ნართისგან მოქსოვილი ტომრები;
- **ხოტი** – ალაოს ხარშვისა და გაწურვის შემდეგ დარჩენილი მასა, რომელსაც მზეზე აშრობენ და ზამთარში საქონელს აჭმევენ წყლით მარილში აზელილს.

მთიანეთში ლუდის ხარშვის პროცესის მართვა წარსულში ხდებოდა და დღესაც ხდება ლუდის ტრადიციული მეთოდით ხარშვაში დახელოვნებული პირების მიერ, რომლებსაც გამოუმუშავდათ ლუდის ხარშვის პროცესის „შეგრძნებისა“ და მისი ოპტიმალური მართვის უნარი და გამოცდილება, რაც თაობიდან თაობას გადაეცემა.

ლუდის სარიტუალო პროცესების სათავეში

იდგა [ხევისბერი. ხევისბერობა](#) განსაკუთრებით პატივსაცემი და საკრალური

თანამდებობა იყო. ეს სახალხო დავალება, უპირველეს ყოვლისა, მას ხატსა და ხალხს შორის შუამავლობას აკისრებდა.

ხევისბერის აუცილებელი მოვალეობაა, რომ ყოველი ხატობის წინ „იწმინდაოს“ (შეინახოს ყველანაირი მარხვა), ამიტომ იგი სახლში კი არა, ხატის საბეროში დგებოდა და განმარტოებით ცხოვრობდა მცირე სამარხვო საკვებით.

ჩვეულებრივი დღესასწაულის დროს ლუდის დაყენება ხდებოდა ჯვრის სალუდში. კოდის გახსნისა და დალოცვის შემდეგ ლუდი ჩხუტებით გამოჰქონდათ საჯარეზე და იწყებოდა საერთო სმა, გაამზადებდნენ სუფრას და საღამოსათვის ყველანი იქ მოიყრიდნენ თავს.

თუშ-ფშავ-ხევსურეთში ლუდის სარიტუალო დანიშნულება კარგადაა გამოხატული მიცვალებულთა სულის მოსახსენებელ დღესასწაულებზე. ესაა გარდაცვალებულთა პატივსაცემად გამართული წლისთავი (ფშავში), საქნარი (ხევსურეთში) და წლის ალუდი (თუშეთში), რომელთაგან, ამ შემთხვევაში, უფრო საინტერესოა თუშური ალუდი-ალუდები. ამ რიტუალების მთავარი დედააზრია სიამოვნების მინიჭება და პატივისცემა მიცვალებულთა სულებისათვის, რაც გამოიხატება მათდამი სუფრის გაშლით, დატირებით და დოღის გამართვით. გარდაცვლილის სახლში იმართება დიდი პურობა, რომელიც მიმდინარეობს სარიტუალო ლუდის სმით.

ლუდის მოხმარების ასეთი ფართო, სარიტუალო დანიშნულება კიდევ ერთხელ ადასტურებს ლუდის, როგორც საკულტო სასმლის უმველეს წარმოშობას საქართველოს მთიანეთში, რომელიც მჭიდროდაა დაკავშირებული რელიგიური რწმენის ყველაზე უადრეს ფორმასთან – ანიმიზმთან. მთიელმა კარგად იცის ლუდის ფასი, მისი ცხოვრების სიხარულიანი დღეები ლუდთანაა დაკავშირებული, მძიმე შრომისაგან დაღლილს ლუდი აძლევს ახალი ძალ-ღონის მოკრების საშუალებას და ერთი მისი ნატვრაც ლუდის გამოუღევლობითაა ნაოცნებარი: „დგომაც ქნა შავის ლუდისა. გათავდის წესიმც არ იყვა.“ საინტერესოა, რომ ლუდის კურთხევა ხუცესის მიერ უნდა მომხდარიყო.

ლუდის სმაც ერთგვარ რიტუალთან იყო დაკავშირებული და ამისათვის გამოიყენებოდა სპეციალური თასები: ფანცკალა, ოთხყურიანი, სურები, საყეენო – ფეხებიანი თასი და ხახმატში-ბატონ-ყეენი.

საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის მოსახარმად, გარდა ქართული სალუდე ადგილობრივი ჯიშების ქერისა, გამოიყენება ადგილობრივი სვიის ყვავილოვანი გირჩები, რომლებიც მდიდარია სურნელოვანი ეთერზეთებით, რაც განაპირობებს ლუდის ზომიერად მომწარო და განსხვავებულ არომატულ გემოს.

ამდენად, საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის მახასიათებლები დაკავშირებულია როგორც ადამიანის ფაქტორთან, ისე ადგილობრივ ინგრედიენტებთან, კერძოდ: წყალთან, ქერთან და სვიასთან.

8. ეტიკეტირება

პროდუქტის ეტიკეტზე დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართულად – „საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდი“

და წარწერა **„დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა“**.

გარდა ამისა, რეგიონების მიხედვით ეტიკეტზე დამატებით უნდა მიეთითოს:

„ფშავ-ხევსურული ლუდი“, ან „თუშური ლუდი“, ან „ოსური ლუდი“.

ინგლისურად – „Georgian Highland Traditional beer“

და წარწერა **„Protected Geographical Indication“**.

გარდა ამისა, რეგიონების მიხედვით ეტიკეტზე დამატებით უნდა მიეთითოს:

ან „Pshav-Khevsurian beer“, ან „Tushetian beer“, ან „Ossetian beer“.

რუსულად – „Традиционное пиво Грузинского высокогорья“

და წარწერა **„Охраняемое Географическое Указание“**.

გარდა ამისა, რეგიონების მიხედვით ეტიკეტზე დამატებით უნდა მიეთითოს:

ან „Пшав-Хевсуретское пиво“, ან „Тушетское пиво“, ან „Осетинское пиво“.

9. მაკონტროლებელი ორგანოები

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის – „საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის“ სპეციფიკაციებთან და მისი წარმოების მახასიათებლებთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

- თვითკონტროლით, რომელსაც ახორციელებს საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის მწარმოებელი;
- შიდა კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის „საქართველოს მთიანეთის ტრადიციული ლუდის“ გაერთიანება/ორგანიზაცია, რომელიც მისი საქონლის ხარისხის, რეპუტაციისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის მიზნით, ახდენს ბაზარზე განთავსებული საქონლის დასახელების გამოყენების მონიტორინგსა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა ქმედებებს;
- გარე კონტროლით, ანუ სახელმწიფო კონტროლით, რომელსაც ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო – საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელსაც სამინისტროს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.

[1] ბ. გაბუნია, ნ. ჩხენკელი, ა. ჯაფარიძე, მემცენარეობა, თბილისი 1969 წ. გვ. 36; გ. ბადრიშვილი – მემცენარეობა. თბილისი, 1981 წ. გვ. 91

[2] საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო კულტურათა დარაიონებული ჯიშების კატალოგი 1997 წლისათვის, თბილისი, 1996 წ. გვ.19

[3] ნ. კეცხოველი, 1957წ.

[4] ვ. მენაბდე, „საქართველოს ქერები“, 1938წ.; ნ. კეცხოველი, „კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში“, 1957წ.