

რაჭული ლორი

რეგისტრაციის №33

რეგისტრაციის თარიღი: 1/08/2025

გეოგრაფიული აღნიშვნა: რაჭული ლორი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული
აღნიშვნა: ლორი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის
მეურნეობის

სამინისტრო

მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება

რაჭული ლორი

2. პროდუქტის დახასიათება

რაჭული ლორი წარმოადგენს ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი^[1], ტყეში ნაკვები (ნასუქი) ლორის ხორცისგან, ტრადიციული მეთოდით დამზადებულ დამარილებულ, შებოლილ, მშრალ პროდუქტს, რომელსაც ცალი მხრიდან აკრავს კანი. მის ორგანოლეპტიკური მახასიათებლებს განსაზღვრავს წარმოების ადგილის რელიეფის მორფოლოგიური, მორფომეტრული და კლიმატური თავისებურებები. რაჭულ ლორს აქვს ერთგვაროვანი შეფერილობა, ხასიათდება მკვრივი კონსისტენციით, შეიძლება იყოს მაგარი ან საშუალო სიმაგრისა, რაც დამოკიდებულია კუნთოვანი მასის სიდიდეზე და გამოშრობაზე. შესაძლებელია მსხვილი კუნთოვანი მასის შუა ნაწილი შედარებით ნაკლებად მაგარი იყოს. აქვს კვამლის დამახასიათებელი სუნი და არომატი, პიკანტური გემო, მეწამული-მუქი წითელი ფერის კუნთოვანი ქსოვილი, ფერის ცვალებადობას განაპირობებს შებოლვისას გამოყენებული ხე-მცენარეების სახეობები, ზომიერად მარილიანი, სუფრის მარილის შემცველობა ყოველ 100 გ პროდუქტში 10 გ-ის ფარგლებში მერყეობს. მარილის ეს რაოდენობა ხელს უწყობს

არამართო სპეციფიკური გემოს ჩამოყალიბებას, არამედ გაუწყლოების პროცესის დაჩქარებასაც. რაჭული ლორისთვის დამახასიათებელია თეთრი, ან მოვარდისფრო და სასიამოვნო მკვეთრი გემოს ცხიმი, რომლის ჩანარები ლოკალიზებულია ძირითადად ხორცისა და კანის ფენას შორის. თუმცა, ცხიმი გვხვდება ხორცის ფენებშიც. თვალსაჩინო უნდა იყოს ცხიმისა და კუნთოვანი მასის ფენები. გადანაჭერი მშრალია და ხელის დაჭერისას არ გამოყოფს სისველეს. შეხებისას ტექსტურა ბოჭკოვანია.

3. წარმოების არეალი

რაჭული ლორის წარმოების არეალია რაჭა-ლეჩხუმისა და ქვემო სვანეთის მხარის ამბროლაურისა და ონის მუნიციპალიტეტები.



4. წარმოებაში გამოყენებული ნედლეული

რაჭული ლორი მზადდება ახალდაკლული, ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები(ნასუქი) ღორის დაკვლის შედეგად მიღებული ახალი, გაუყინავი ნახევარი ტანხორციდან ე.წ. „ფელიკიდან“. ივნისიდან ნოემბრის ჩათვლით პერიოდში, სულ მცირე 90 დღე, ღორები უნდა იკვებებოდნენ ტყეში, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ სახელმწიფოს მიერ იზღუდება ღორების ტყეში გაშვება. ღორის

კვება პრემიქსებით და კონცენტრატებით დაუშვებელია. რაჭა ტყიანი მთის ფერდობებით არის გარშემორტყმული, ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორის შენახვა და გამოზრდა რაჭული ღორის დამზადებისთვის დიდი ხნის ტრადიციაა.

ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები (ნასუქი) ღორი ხასიათდება საცხოვრებელ პირობებთან ადაპტაციისა და რთულ პირობებში რეპროდუქციის უნარით, გამოირჩევა გამძლეობით და შეუძლია კარგად აითვისოს ბუნებრივი საკვებ-სავარგულები, რასაც სხვა ცხოველები ვერ იყენებენ. ტყეში ღორები იკვებებიან ტყის ნაყოფით: მუხა, წიფელი, წაბლი, კაკალი, მაჩალო, ზღმარტლი, შინდი, მაყვალი, კუნელი, კოწახური და სხვა ნაყოფის მომცემი მცენარეები. ძირითადად, ენდემური ჯიშის ან ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები(ნასუქი) ღორის წონა 80-120 კგ-ს შეადგენს. ახასიათებს ხშირი შებუსვა, ფერად შავი, ყავისფერი, მოწითალო ან ნაცრისფერია, შეიძლება იყოს ლაქებიანი ან ზოლებით, აქვს გრძელი დინგი, შობს 5-8 გოჭს. პროფ. ი. შუბითიძის მიხედვით, „საქართველოში ღორის ადგილობრივი პოპულაციები (კახური, რაჭული, იმერული, მეგრული, აფხაზური, სვანური) ჩამოყალიბებულია გარეული ღორის (კავკასიური ფორმა) უძველეს პერიოდში უშუალო მომინაურების შედეგად“.

რაჭული ღორის დასამზადებლად „ენდემური ღორი გამოიყენებოდა, რომელიც მნიშვნელოვნად არ განსხვავდება მისი გარეული ფორმებისაგან. მოხერხებული სიდიდის გამო შენახვა და თავშესაფრის მოწყობა დიდ სირთულეს არ წარმოადგენს. იგი კარგად ითვისებს როგორც მცენარეულ, ისე ცხოველური წარმოშობის საკვებს, სამზარეულოსა და რძის წარმოების ნარჩენებს. ახასიათებს გასუქების უკეთესი უნარი და ხორცის მეტი გამოსავლიანობა. არის სახორცე მიმართულების“[\[2\]](#).

რაჭული ღორის დასამზადებლად გამოყენებული ღორის ცოცხალი წონა სულ მცირე 35-40 კგ-ს უნდა შეადგენდეს, საუკეთესოა 50-80 კგ.

მარილი

დამარილებისათვის გამოიყენება მსხვილი დაფქვის „სუფრის მარილი“, რომელიც წარმოადგენს კრისტალურ პროდუქტს და შედგება ძირითადად ნატრიუმის ქლორიდისაგან (არანაკლებ 97 %). მისი გრანულომეტრიული შედგენილობა 2.5 მმ-დან 4 მმ-მდე მერყეობს – ე.წ. „ხორხოშა“ მარილია. იოდირებული მარილის შემთხვევაში, უნდა მოხდეს მარილის დეიოდინაცია, რისთვისაც მარილი, მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედებისათვის, უნდა გაიშალოს თხელ ფენად (არაუმეტეს

1 სმ), რამდენიმე დღის (2-3) განმავლობაში, პერიოდულად უნდა მოხდეს მისი მორევა, ამ მიზნით შესაძლებელია ასევე მარილის წინასწარ გაცხელება მორევით. რაჭული ლორის დასამზადებლად სხვა ინგრედიენტის გამოყენება დაუშვებელია.

5. წარმოების ეტაპები

ეტაპი I – ლორის დაკვლა

რაჭული ლორის დასამზადებლად ლორი დაკვლა რაჭაში დაშვებულია 15 ოქტომბრიდან 1 მარტამდე პერიოდში. ლორის ცოცხალი წონა უნდა იყოს სულ მცირე 35-40 კგ.

ეტაპი II – გასუფთავება

ცოცხალი ცხოველის გაბრუების/დაკვლის და სისხლგართმევის შემდეგ ხდება მისი დამდუღვრა, ჯაგრის გაცლა, გაფხეკა, რისთვისაც ჩააზელენ ხორბლის ქატოს ან სიმინდის ფქვილის ანაცერს და გულდასმით ირეცხება ცხელი წყლით. დამუშავება ხდება გატყავების გარეშე. ამ პროცესის შემდეგ იწყება გამოშიგვნა. პირველ რიგში აჭრიან თავს, ჩამოეჭრება ანალური ხვრელის გარეთა ნაწილი. გამოშიგვნა იწყება მაგიდაზე ან ჩამოკიდებულ მდგომარეობაში, იკვეთება მუცლის ხაზზე, ამოაქვთ სამარდე ბუშტი, ნაწლავები კუჭთან ერთად, შემდეგ ღვიძლი. ფრთხილად აცლიან ნაღვლის ბუშტს. შინაგან ორგანოებს აცლიან ქონს, ხსნიან დიაფრაგმას, იღებენ გულსა და ფილტვებს. ტანხორცის შიდა მხარე სუფთავდება. აღნიშნული პროცედურის შემდეგ ტანხორცი იჭრება ორ თანაბარ ნაწილად, ხერხემლის გასწვრივ, ამ ტანხორცის ნახევარს „ფელიკს“ უწოდებენ. აუცილებელია ხერხემლის ამოღება ძვლის ტვინის დაზიანების გარეშე და ასევე ზედა სამი ნეკნის ამოღება.

ეტაპი III – „ფელიკის“ დამარილება (დამწნილება)

დამარილების (დამწნილების) პროცესის შედეგად ხორცი იცლება ზედმეტი სითხისაგან. დამარილება ხდება ახალდაკლული ჯერ კიდევ თბილი ხორცის, ზოგ შემთხვევაში გაციებული ხორციც მარილდება, თუმცა ამ შემთხვევაში გამოიყენება თბილი მარილი. დამარილების მიზნით გადაიხსნება „ფელიკის“ ბეჭისა და ბარკლის ძვლები, ასევე ყველა სახსარი, ხორცი დაისერება, განსაკუთრებით ღრმად უნდა დაისეროს ხორცის სქელი ნაწილი, ისერება ნეკნების გასწვრივაც, ამის შემდეგ ხდება

მშრალი წესით დამარილება. მარილი ხელით, მასირებით, გულდასმით შეეზილება ყველგან, განსაკუთრებით ხორცის სქელი ნაწილის დასერილ ადგილებში. დასაშვებია შემთბარი მარილის გამოყენება. 1 კგ ხორცისათვის დაახლოებით 50-80გ მარილი გამოიყენება. დამარილებულ „ფელიკებს“ სიმაღლეზე აწყობენ ერთმანეთზე, ზედაპირით (კანით) ზევით და ტოვებენ მაგიდაზე ხის, ან უჟანგავი ლითონის გობზე დაახლოებით 15 დღის მანძილზე ბუნებრივი ვენტილაციის პირობებში. ამ პერიოდის განმავლობაში ხდება „ფელიკების“ რიგითობის შეცვლა, როტაცია, ზედა „ფელიკი“ მოექცევა ქვემოთ, ამ პროცესს რაჭაში „დამწნილებას“ ეძახიან. ამ მიზნისათვის დასაშვებია დასაწყობად გამოყენებული იქნას ხის (მხოლოდ არა წიწვოვანი მცენარის) ან სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილი მასალისგან დამზადებული გობი/ჭურჭელი ან მაგიდა.

ეტაპი IV – „ფელიკის“ გაშრობა

გაშრობა ხდება ფიცრულ სათავსოში ხუთი-შვიდი დღის განმავლობაში, რა დროსაც ფელიკებს ჩამოკიდებენ, ზოგ შემთხვევაში, გაშრობის პროცესის დაჩქარების მიზნით იყენებენ შეშის ღუმელს. როდესაც „ფელიკის“ ზედაპირი მარილის „ფიფქით“ დაიფარება, „ფელიკი“ მშრალია და მზადაა შესაბოლად.

ეტაპი V – შებოლვა

გაშრობის შემდეგ იწყება „ფელიკის“ შებოლვის პროცესი. ტრადიციულად, შესაბოლი სათავსო ხის ფიცრებისგან, ან ხის და ქვის კომბინაციისაგან დამზადებული შენობაა, რომლის სიმაღლე დაახლოებით 3-4.5 მ-ს შეადგენს. თუმცა თანამედროვე პირობებში დასაშვებია ხესთან კომბინაციაში, ქვის ნაცვლად ბლოკის მასალის გამოყენებაც. შებოლვის ტრადიციული მეთოდის შესანარჩუნებლად შესაბოლი შენობის კონსტრუქციის სულ მცირე 60 %-ს უნდა შეადგენდეს ხის მასალა. შებოლვა მნიშვნელოვნად აუმჯობესებს ღორის ხორცის საგემოვნო თვისებებს, ახანგრძლივებს შენახვის ვადას. ნახევარი ტანხორცი იბოლება სულ მცირე 25 დღე-ღამის განმავლობაში.

სათავსოში ანთებენ შუაგულ ცეცხლს, რისთვისაც იყენებენ რაჭის რეგიონის ფოთლოვან ხე-მცენარეებს წიფელას, რცხილას, წაბლს, თხმელას, ვაშლს, მსხალს, ტყემალს, კომშს (ბია). ამ მიზნისთვის წიწვოვანი მცენარეების გამოყენება არ ხდება. ყველაზე უკეთეს შედეგს იძლევა კურკოვანი მცენარეები რადგანაც ნაკლები

სიმხურვალით გამოირჩევა და ხორცს სასიამოვნო, მეწამულ შეფერვას აძლევს. შუა ცეცხლის გარშემო, 1.0-2.5 მ დაშორებით ჩამოკიდებულია „ფელიკები“, რათა სიმხურვალემ ქონის დნობა არ გამოიწვიოს. შეშა ალის გარეშე უნდა იწვოდეს, უნდა გამოყოფდეს ბევრ კვამლს. ხორცი მხოლოდ კვამლით უნდა მუშავდებოდეს. პერიოდულად ხდება „ფელიკების“ მონაცვლეობა, რათა მათი შებოლვა სრულად და ერთგვაროვნად მოხდეს.

ცეცხლს ჭირდება სისტემატური ყურადღება. სიმხურვალე წყლის საშუალებით მცირდება. ზოგჯერ ღამით შებოლვის პროცესი წყდება და დილით ისევ განახლდება. ოჯახურ პირობებში ასეთი წესით შებოლვა 25-45 დღე გრძელდება.

ეტაპი VI – შენახვა

შებოლვის პროცესის დასრულების შემდეგ მზა რაჭული ღორი ინახება სიგრილეში. როგორც წესი, ზამთრის პერიოდში მათი შენახვა ხდება სუფთა, მშრალ ადგილას, ხოლო გაზაფხულიდან, როცა ჰაერის ტემპერატურა მატულობს და აღწევს 16°C-ზე მეტს, რაჭული ღორის შენახვა უნდა მოხდეს მაცივარში ან გრილ სათავსოში/ოთახში 5-15°C ტემპერატურის პირობებში.

6. გეოგრაფიული არეალი და ადამიანური ფაქტორები

რაჭული ღორის ორგანოლეპტიკურ და საგემოვნო თვისებებს, ასევე წარმოების ტექნოლოგიას განსაზღვრავს გეოგრაფიული არეალი და კლიმატური პირობები, სადაც პროდუქტის წარმოება ტრადიციული მეთოდების გამოყენებით ხდება.

რაჭა საქართველოს მაღალმთიანი რაიონია, მდებარეობს დასავლეთ საქართველოს ჩრდილო-აღმოსავლეთ ნაწილში, მდინარე რიონისა და მისი შენაკადების ხეობაში. ჩრდილოეთით მას ესაზღვრება კავკასიონის წყალგამყოფი ქედი, ჩრდილო-დასავლეთიდან ქვემო სვანეთისგან გამოყოფს მდინარე ასკისწყალი და თავშავის ქედი, სამხრეთით – განედური მიმართულების მდ. რიონის ხეობა, აღმოსავლეთით შიდა ქართლისგან გამოყოფილია ჯეჯჯორის ხეობით უღვირის ქედამდე, დასავლეთით – ლეჩხუმი.

ისტორიულ-გეოგრაფიულად რაჭა სამ კუთხედ იყოფოდა: მთის რაჭა, ზემო რაჭა და ქვემო რაჭა. რაჭის ფართობი 2818 კმ²-ია.

რაჭის ტერიტორია უმეტეს ნაწილში ხასიათდება ძლიერ დანაწევრებული რელიეფით. აქ მკვეთრად გამოიყოფა ორი მაღალი ქედი – მთავარი კავკასიონი (სიმაღლე 2829 მ-დან – მამისონის უღელტეხილი) და ლეჩხუმი (მთა ჭანჭახი – 4462 მ-მდე).

რაჭის მთიანი, ძლიერ დანაწევრებული რელიეფი განსაზღვრავს კლიმატის ვერტიკალურ ზონალობას და მიკროკლიმატური პროცესების ფართო გავრცელებას. იგი მოქცეულია დასავლეთ საქართველოს ნოტიო სუბტროპიკულ ზონაში – რელიეფის მორფოლოგიური და მორფომეტრიული თავისებურებები, ზღვის დონიდან საკმაოდ დაშორება განაპირობებს ჰავის თავისებურებებს. აქაური ჰავა გარდამავალია ნოტიო სუბტროპიკულიდან კონტინენტურისაკენ.

გამოიყოფა 5 ზონა:

1. **ზომიერად ტენიანი ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი, თბილი ზაფხულით** – ეს ზონა გავრცელებულია 300-600 მ-დან 1100-1500 მ-მდე;
2. **ტენიანი ცივი ზამთრითა და ხანგრძლივი ზაფხულით** – გავრცელებულია მდ. რიონის ხეობასთან მიმდებარე მთების კალთებზე, დაახლოებით 1800 მ სიმაღლეზე;
3. **ტენიანი ცივი ზამთრით, მოკლე ზაფხულით** – განლაგებულია მეორე ზონის ზემოთ, 2100 მ სიმაღლემდე;
4. **მაღალმთიანი, ტენიანი მუდმივი თოვლითა და მყინვარებით** – გავრცელებულია კავკასიონის ქედზე, 2900-3000 მ სიმაღლის ზემოთ;
5. **ტენიანი, ნამდვილი ზაფხულის გარეშე, ხანგრძლივი და მძლავრი თოვლის საფარით** – ეს ზონა მოიცავს მთავარი კავკასიონისა და ლეჩხუმის ქედების ფერდობებს (>3200 მ).

მზის ნათების ხანგრძლივობა და მზის რადიაციის ინტენსივობას წლის ყველა სეზონში ზომიერი ღრუბლიანობა განაპირობებს. ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა $11.4^{\circ}\text{C} - 2.4^{\circ}\text{C}$ -მდე მერყეობს. ცივი თვეა იანვარი ($0.2-12^{\circ}\text{C}$), ხოლო უთბილესი – აგვისტო ($23-28^{\circ}\text{C}$), მაღალმთიან ზონაში 19°C . დაბალმთიან ზონაში თოვლი შეიძლება მოვიდეს ნოემბრიდან აპრილამდე, 1000 მ-ზე ზევით – ოქტომბრიდან მაისამდე.

რაჭის ტყის მასივების უმეტესი ნაწილი ფოთლოვანი ტყეებითაა დაფარული, უპირატესად გავრცელებულია ნაყოფისმომცემი ხე-მცენარეები – მუხა, წიფელი, წაბლი. წიფლის ტყეები 1400-1500 მ-მდე ვრცელდებიან, გვხვდება ასევე ცაცხვი, თელა, რცხილა, ნეკერჩხალი, ქვეტყე წარმოდგენილია წყავით, შქერით, თხილით, ბზით.

სწორედ ამიტომ, ბუნებრივ-კლიმატური პირობებიდან გამომდინარე, ღორის შენახვის ტექნოლოგიაც განსხვავებულია. დამახასიათებელია მომთაბარე მელორეობა. გამოჩენილი ქართველი გეოგრაფი, ისტორიკოსი და კარტოგრაფი ვახუშტი ბატონიშვილი ჯერ კიდევ მე-17 საუკუნეში რაჭის შესახებ წერდა: „და არიან მთანი მაღალნი და განიერნი, თხემთა უტყეონი და კალთათა ტყიანი, და ზამთარს დიდთოვლიანი, სადაცა ვერ ივლის ცხენი, და ზაფხულის უთოვლო, წყაროიანი, ბალახ-ყვავილოვანი“, „ჰავით არის კეთილმშუენი, ზაფხულის გრილი, ზამთარ თბილი და უქარო, მოსავლიანი, თვინიერ ბრინჯ-ბამბისა ნაყოფიერებს ყოველნი მარცვალნი, ვენახნი, ხილნი, მტილოვანნი ყოველნი. რიონის კერძოდ ამიერ და იმიერ, სრულიად რაჭას ესრეთ ნაყოფიერებს. პირუტყვნი, აქლემს გარდა, ყოველნი და არა მრავლად. ცხოვარი – უდუმო, ღორი – სიცოცხლე მათი“^[3].

ვახუშტი ბატონიშვილი, აღწერდა რა რაჭას წერდა: „ხოლო განყოფით დღნორს ზეით წმიდის გიორგისას, მერმე გაჭრილს, ნაქერალას, ველევს, საღორეს, გარჯილას, ნაჯიხურევს, საწალიკეს და კეცებს. დასავლით მზღვრის **საღორის მთიდან** დღნორამდე რომელნი მთანი აღვსწერეთ, და მთა გუელის თავისა“^[4]. „საღორის მთის“ მოხსენიება შემთხვევითი არ უნდა იყოს, რამდენადაც „კალთათა ტყიან“ მთაში ღორის ტყეში გაშვება და ნამატით დაბრუნება რაჭველთა ყოფაში ჩვეულებრივ ამბავს წარმოადგენდა.

ამას ადასტურებს პროფ. ი. შუბითიძეც – „რაჭული ენდემური ღორის შენახვა ძირითადად მიმდინარეობდა ბუნებრივი საკვებ-სავარგულების გამოყენების ხარჯზე, რის შედეგად პროდუქტიულობაც შესაბამისად ჩამოყალიბდა. რომ არ იყოს ღორის ადგილობრივი პოპულაციები, ფაქტობრივად აუთვისებელი დარჩებოდა ტყის ნაყოფის მომცემი, ფოთლოვანი მასივები, რადგან მთის დამრეც ფერდობებსა და მდინარეთა ხეობებს, სადაც თავს იყრის ჩამოცვენილი რკო, წიფელი, პანტა, ვაშლი, მსხალი და სხვ. მხოლოდ ადგილობრივი ღორი ითვისებს და ხორცის გემრიელ პროდუქტებს იძლევა. ხორცის საგემოვნო თვისებებზე განსაკუთრებით დადებითად მოქმედებს წიფლის ნაყოფი“^[5].

რაჭის მოსახლეობისათვის ღორი ერთ-ერთ ძირითად სასოფლო-სამეურნეო ცხოველს წარმოადგენდა. ლიტერატურიდან ცნობილია, რომ „ხალხში დღესაც არის შენახული ძველთა-ძველი ჩვეულებანი, რომლებიც ნათელყოფენ, თუ როგორ გულმოდგინედ ცდილობდნენ ქართველები ღორის მომრავლებას. რაჭაში „ბოსლობის“^[6] წინა დღით, მზის ჩასვლისას თითოეულ ოჯახში ჭრიან ჯოხს პატარ-პატარა ჭრელ და ლამაზ ნაჭრებად, რომ გოჭებიც ასე ჭრელები და ლამაზები გამოვიდნენო, თითოეულ ღორზე 10-15 ნაჭერს ამზადებდნენ. ამ დროისთვის აცხობდნენ „განატეხსაც“, რომელსაც ღორის ქონზე ამზადებდნენ^[7]. აქვე აღნიშნულია „ძველი ჩვეულება უნდა იყოს რაჭაში „გოჭის ხუთშაბათიც“, როცა აზნაურის ქორწილში ხალხი შედიოდა შუა ქეიფში, მოსამსახურეს შემოჰქონდა ე.წ. „მუხლის კვერი“, რომელიც შედგებოდა დიდი პურისაგან, მსუქანი გოჭისაგან, რომლის თავი ყვავილებით იყო მორთული, ხილიდან და ანთებული წმინდა სანთლებისგან, არანაკლებ ექვსისა“, „რაჭაშივე, ქორწილის წინა დღეს, სასიძლოს პატარძლის ოჯახში მიჰქონდა საჩუქრები და „სასიძლო ძღვენი“, რომელშიც მოხარშული ღორი ან გოჭი შედიოდა“^[8]. გადმოცემით, ქვემო რაჭაში ბოსლობის წინა დღეს, ე.ი ყველიერის წინა პარასკევს, „ღორების პარასკევს“ – „კაი პარასკევს“ ეძახდნენ. ბოსლობა დღეს კი ბოსელში ჩაჰქონდათ განატეხი, კვერცხი, სანთელი, ღვინო და ღორის მსუქანი ხორცი.

ღორის ხორცის დამარილება რომ რაჭველთა უძველესი ტრადიციია, ამაზე მეტყველებს ის ფაქტიც, რომ ძველ დროში „სალორე მარილი“ რაჭველი გლეხისათვის ერთგვარ გადასახადს წარმოადგენდა. დამარილების შემდეგ ხორცი კვამლში გამოჰყავდათ და ზამთრისთვის ინახავდნენ. ამას „ლორი“ ეწოდებოდა.

ისტორიულად რაჭის მოსახლეობის ძირითად ნაწილს გლეხები შეადგენდნენ, რომლებიც კომლებად ცხოვრობდნენ. თითოეული ასეთი კომლი აზნაურთა, თავადების, ეკლესიის ან სამეფო ხელისუფლების საკუთრებას წარმოადგენდა, მათი ვალდებულებები საკმაოდ მძიმე იყო და ყოველგვარი გადასახადიც ამ კომლზე მოდიოდა. 1621 წლით დათარიღებული დავთრის მიხედვით, სოფელ ბარის მოსახლეობიდან „გრძელიძესა ნასყიდასა უნდა გადაეხადა 4 კოდი პური, 1 კოდი ქერი, 4 კასრი ღვინო, 3 ქათამი, 6 კვერცხი, ერბო, ხაჭო და სალორე მარილი, ხოლო ნინიასა და გოჩიასა გიორგობიანსა – 3 კოდი წმინდა პური, 1 კოდი ქერი, სამი საკლავი, 6 ქათამი 12 კვერცხი, ხაჭო, ერბო და სალორე მარილი“^[9].

სალორე ღორებს საგანგებოდ უვლიდნენ და ასუქებდნენ. ის, რომ „სალორე ღორი“ შესაწირ ცხოველს წარმოადგენდა, მოცემულია „შეწირულობის სიგელში“, ეს

უძველესი დოკუმენტია, რომელშიც აღნიშნულია, რომ „სორის მონასტრისათვის – სორის ჯვარცმის ეკლესიისთვის პაატა კალმახელიძეს ყოველწლიურად უნდა შეეწირა ოთხი კოდი პური, ოთხი დორა ღვინო, სალორე გასუქებული ტახი, ერთი მომცრო საკლავი, ერთი ცხვარი და რვა ქათამი, ნიკოლაიშვილს – ხუთი კოდი პური, ქერი და მჭადი, ხუთი დორა ღვინო, სალორე გასუქებული ტახი, ერთი ცხვარი და რვა ქათამი, კაციტაძე გიორგის – ექვსი კასრი ღვინო, სამი კოდი პური, ერთი კოდი ქერი, გასუქებული სალორე ღორი, ერთი ცხვარი, ოთხი ქათამი, ცხრა პური“^[10].

ეთნოგრაფ ლევან ფრუიძის გადმოცემით, „ჯიშიან დედა ღორებს დიდი ყურადღებით კვებავენ და ნაშენობის უნარის გათვალისწინებით ინარჩუნებდნენ. სასუქად დაკოდნილ ტახებს არჩევდნენ, რომლებიც წელგამოვლილი, ზრდასრული უნდა ყოფილიყო. სასუქის დაკვლა გვიან შემოდგომით – ზამთრის პირზე შეიძლებოდა, როცა აცივდებოდა, ხაშარს (თრთვილს) დადებდა. ამით ისაზღვრებოდა სუქების დაწყების დრო. გარდა ამისა, როცა ღორის გამოყვანა ხდება, შობის მარხვა იწყება, რადგან მარხვაში ხორცი არ იჭმება, შესაბამისად დაკლული ღორის ხორცს ამარილებდნენ და ბუხრის წინ ჰკიდებდნენ. გვიან შემოდგომით, როცა ღორები ტყის ნობათს აითვისებდნენ, წინასწარ შერჩეულ ტახებს საძოვარზე აღარ უშვებდნენ და ჯერ საჩიხეში, მერე სალორეში ამწყვდევენ. სალაფავი საჭმლის ნარჩენებისგან მზადდებოდა. სასუქ ღორს დღეში სამჯერ ძღომაზე კვებავენ: დილით და საღამოთი საღორეოთი, შუადღით მარცვლეულით. ასე ნაკვებ ღორს მჭლე და ქონი ცალ-ცალკე კი არ აქვს, არამედ ქსოვილში ფენა-ფენა, თანაც ასეთი ხორცი უგემრიელესია“^[11].

ქართველი ისტორიკოსი და საზოგადო მოღვაწე ივანე ჯავახიშვილი წერდა: „ქვემო რაჭაში იციან ხორცის დამარილება და ამას დაშაშხვას ეძახიან. დაშაშხულ ხორცს გაახმობენ ცეცხლზე და „გამოჰყავთ შაშხი“. შაშხს კიდევ როლს ეძახიან (უნდა იყოს ღორი), მაგრამ ღორი მხოლოდ ღორის შაშხი შეიძლება იყოს. საშაშხე ღორს განსაკუთრებით ასუქებენ, სუქებას იწყებენ სამი თვით ადრე და თანდათან უმატებენ საჭმლის რაოდენობას სასუქისათვის^[12], ისე, რომ უკანასკნელ ორ კვირას გარეთ სულ არ უშვებენ. და, როგორც იტყვიან „საჭმელს თავზე აყრიან“, ასუქებენ უმეტესად „ტახებს“, (მამალ ღორებს). „ნეზვი ღორის“ ღორი, როგორც აქ უთქვამთ, მდარეა, მოხარშვის დროს იკუტება, პატარავდება.“^[13]

აქვე აღწერს ღორის დაკვლის და დამარილების პროცესს – „გასუქებულ ღორს გრძელი დანით კლავენ. დანას კისერში ჩაუყრიან ისე, როგორც აქ უთქვამთ, გულზე უნდა მოხვდეს მახვილი და ამ დროს კვდება ღორი. კისერს არ აჭრიან. ერთი კაცი დანას

უყრის, მეორეს ფეხები აქვს გაკავებული. ამ დროს უკვე დიდი ქვაბით ადუღებული წყალი აქვთ მომზადებული. ღორს ჩელტზე დებენ, ხრიკით ასხამენ წყალს და თან ხის ჯოხს „უხახუნებენ“ ჯაგარზე. როცა შეატყობენ ბალნის დაცვენას, ხელით დაუწყებენ გაცლას. ბალნისაგან როცა გალოპავენ, დანით გადაფხევენ კანს. გრძელ სუფრაზე დებენ, გამოშიგნავენ და შემდეგ პირქვე დაამხოვენ, კუდიდან აჭრიან და აიღებენ ხერხემალს, თან ცალკეულად მარცხენა და მარჯვენა მხარეს ყბიანად გაჭრიან და მთლიანად, ასო-ასო დაუჭრელად გადმოდებენ ორ ფელიკს ხონჩაზე. თითოეულად ამ ფელიკს დაშაშრავენ (სახსრებში ნახევრად ჩაჭრიან) და მარილს დააყრიან. ერთიმეორეზე დააწყობენ ფელიკებს და ტომარას დააფარებენ. სამ დღეში, როგორც აქ იტყვიან, მარილს შეირგებს ფელიკი (მარილი გაუჯდება ხორცს) თან შეწდება (სისველეს მოიკლებს). შემდეგ ფელიკებს ცალკეულად ღვლეჭს გაუყრიან ბარკლის ბოლოზე და ჩამოკიდებენ კაჩაზე. ორი კვირის შემდეგ კაჩიდან ჩამოიღებენ და მაღლა ლოფინზე ჩამოკიდებენ ცეცხლიდან სიშორისათვის, კვამლი სწვდება და კვამლში შავად გამოდის ეს შაში ანუ ლორი. ბურვაკების დაშაშხვაც იციან, მისი ლორი გემრიელია, მაგრამ ზაფხულში შესანახად არ ვარგა[14].

აქვეა მოცემული 1935 წელს, ეთნოგრაფ ნიკოლოზ რეხვიაშვილის მიერ, სოფ. ხიდაშის-საკაოს მკვიდრის, 70 წლის ილიკო ხიდაშელის მონათხრობი ღორის შესახებ – „ჯიროლ-გობსში დაკვლამდით ღორს, იმაში დუღრით გავფუფქავთ, ჯერ ზურგი ჯავას ავაცლით (ჯავა-ჯაგარი) და ისევ გავფუფქავთ, დანებით გავწმენდამთ, გამოვწელამთ, მერე გავშიგნით, ამოვიღებთ შიგნეულობას. მერე დავამხოთ თავდაღნა, დავადებთ ზურგზე ხართავისაბელ[15] და იმი მიყოლებით გავსერანთ იქით-აქეთ. მერე გავიტანთ მთლად და ამოვიღებთ ზურგი ძვალ. დარჩება ნახევარი აქეთ და ნახევარი იქით – ღორი ნაჭერი. თითოს ფელიკი ქვია. ერთ ღორის ორი ფელიკი აუა, ზურგი ძვალი, შიგანი და თავ-ფეხი, მეტი იმას არა აკლია რა. ფელიკებ ავაცლით, ჭაჭათან შიგნი ქონს რცმელა[16] ქვია. კეცებ შუა დანაყილ მარილ ამყოლ გავათბობთ და მოცხე მარილით ფელიკი დასერილებში ჩავყრით, ვამარილებთ გობში, დავთბუნავთ (მაშინ სიცივეა). ხუთი დღე ასევ დავტოვებთ, მასუკან ამოვიღებთ და გავკიდებთ კვამლიან სახლში და იქ გამოვა როგორც ბროლი. ესაა ღორი“[17].

რაჭული ღორი მოსახლეობის „წლის სარჩოს“ წარმოადგენდა და სამუშაოდ წასული რაჭველის შეუცვლელი საგზალი იყო. ქართულ საბჭოთა ენციკლოპედიაში აღნიშნულია, რომ „რაჭველთა ყოფაში განსაკუთრებული ადგილი ეჭირა ღორის მოვლა-მოშენებას. განსაკუთრებით უვლიდნენ სალორე ღორებს. დამარილებული

ღორის ხორცი კვამლში გამოჰყავდათ და იღებდნენ რაჭული ღორს, რომელიც მთელ საქართველოშია ცნობილი“.[18]

ეს მასალები ეჭვგარეშე ადასტურებს იმ ფაქტს, რომ „ღორის გასუქება, ხორცის დამარილება და შებოღვა, მაცივრის გარეშე ხანგრძლივი შენახვა რაჭველებისათვის უძველეს ტრადიციას წარმოადგენს“[19].

7. შეფუთვა და ნიშანდება

„რაჭული ღორი“ მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე. ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართული დამწერლობით – „რაჭული ღორი“

ლათინური დამწერლობით – „Rachuli lori“.

რაჭულ ღორს, რომელიც დამზადებულია ტრადიციული მეთოდით ენდემური ჯიშის ღორის ხორცისგან წინამდებარე სპეციფიკაციების შესაბამისად, ეტიკეტზე, უშუალოდ სურსათის დასახელებასთან ახლოს მითითებული უნდა ჰქონდეს ინფორმაცია – „დამზადებულია ენდემური ჯიშის ღორის ხორცისგან“.

ეტიკეტზე აღნიშნული უნდა იქნეს „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის თანახმად განსაზღვრული მიკვლევადობის ნიშანი.

ეტიკეტზე აღნიშნული უნდა იქნეს „რაჭული ღორის“ ლოგო.



ბაზარზე განთავსებული და რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნით ნიშანდებული რაჭული ლორის ეტიკეტის წინა მხარეს უნდა განთავსდეს შესაბამისი ოფიციალური სიმბოლო. ხედვის იმავე არეალში უნდა განთავსდეს საქონლის რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნა. ეტიკეტზე შეიძლება განთავსდეს აგრეთვე წარწერა „რეგისტრირებული გეოგრაფიული აღნიშვნა“.

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა – რაჭული ლორის, როგორც სურსათის შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ და „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

8. კონტროლის ორგანოები

რაჭული ლორი დამზადებული ტრადიციული მეთოდით და წინამდებარე სპეციფიკაციების მიხედვით, წარმოადგენს ტრადიციულ, არტიზანულ, გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცულ პროდუქტს. შესაბამისად, მასზე ვრცელდება საქართველოს მთავრობის დადგენილებით №173 – ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესით“ დადგენილი მოთხოვნები.

რაჭული ლორის სახელმწიფო კონტროლს, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად, ახორციელებს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს კომპეტენტური ორგანო – სურსათის ეროვნული სააგენტო 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.

რაჭული ლორის მწარმოებლების გაერთიანება, „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის თანახმად, რაჭული ლორის ხარისხის, რეპუტაციისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის მიზნით, უფლებამოსილების ფარგლებში, განახორციელებს ბაზარზე განთავსებული საქონლის სახელის გამოყენების მონიტორინგს და ამ კანონით და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა ქმედებებს.

[1] არაიმპორტირებული, არაინტენსიური ფერმის და არა ბაგური კვების პირობებში გაზრდილი ღორი.

[2] რაჭა, წარსული, აწმყო და მომავალი, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, თბილისი, 2012 წ., 238-247.

[3] ქართლის ცხოვრება, ტომი IV, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, 1973, 770.

[4] ქართლის ცხოვრება, ტომი IV, აღწერა სამეფოსა საქართველოსა, 1973, 770.

[5] რაჭა, წარსული, აწმყო და მომავალი, საქართველოს მეცნიერებათა აკადემია, საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის მთიანეთის პრობლემათა კომპლექსური შესწავლის კომისია, თბილისი, 2012 წ., 238-247.

[6] ბოსლობა (სვან. ბოსლობ, ბემლუ, ლიდმესარი) – ნაყოფიერების და გამრავლების ღვთება ბოსელის კულტთან დაკავშირებული მოძრავი ხალხური დღეობა (იხდიდნენ იანვარსა ან თებერვალში) დასავლეთ საქართველოში. ძველად საქართველოს ყველა კუთხეში უნდა ყოფილიყო გავრცელებული. საბოსლო წეს-ჩვეულებათა შესრულების მიზანი იყო საქონლის და შინაური ფრინველის გამრავლება-სისაღე, მარცვლეულისა და ღვინის მოსავლის გადიდება, ყანა-ვენახების დაცვა უამინდობისა და სოფლის მეურნეობის მავნებელთაგან. ბოსლობის მთავარი აქტი სრულდებოდა ბოსელში.

[7] რ. მიტიჩაშვილი, შ. ფოცხვერია, გ. ბოჭორიშვილი, ლ. უჯმაჯურიძე, „კახური ღორი“, თბილისი, 2020, 26.

[8] რ. მიტიჩაშვილი, შ. ფოცხვერია, გ. ბოჭორიშვილი, ლ. უჯმაჯურიძე, „კახური ღორი“, თბილისი, 2020, 21.

[9] თამაზ ბერაძე, „რაჭა“ 1983, 139.

[10] თამაზ ბერაძე, „რაჭა“ 1983, 114.

[11] ლევან ფრუიძე, რაჭა ეთნოგრაფის თვალთ, 1986.

[12] გასასუქებლად.

[13] მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. აკად. ივ. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით 5 ტომად, თბილისი, 1986. ტომი III, ნაწილი II, „სასმელ-საჭმელი“, 185.

[14] მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. აკად. ივ. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით 5 ტომად, თბილისი, 1986. ტომი III, ნაწილი II, „სასმელ-საჭმელი“, 186.

[15] ხართავისაბელი – უღელი ხარის რქებში მოსაბმელი ბაწარი (ღვედი).

[16] რცმელა – ქონის სქელი ფენა, მუცლის ღრუდა. რცმელა მხოლოდ ღორს აერთმევა.

[17] მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის. აკად. ივ. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით 5 ტომად, თბილისი, 1986. ტომი III, ნაწილი II, „სასმელ-საჭმელი“, 187.

[18] ქართული საბჭოთა ენციკლოპედია, ტომი 8, 312.

[19] ი. შუბითიძე – მეღორეობა და ღორის ხორცის წარმოების ტექნოლოგია, 2009.