



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

ლუდის წარმოება

ლუდის წარმოება, მცირეალკოჰოლიანი სასმელის წარმოება. ემყარება სპეციალური (სალუდე) საფუვრის თანაობით ალაოს ტკბილის (უმეტესად იყენებენ ქერის ალაოს) სპირტული დუღილის პროცესს. არქეოლ. ცნობებით დასტურდება, რომ ლუდის ხარშვა ჯერ კიდევ ნეოლითის ხანაში მესოპოტამიასა და ბაბილონში, მოგვიანებით კი ეგვიპტეშიც დაიწყო, საიდანაც მთელ მსოფლიოში გავრცელდა. შუა საუკუნეების ევროპაში ლუდს უმეტესად მონასტრებში ამზადებდნენ, ძირითადად ჩრდ. რეგიონებში, სადაც ყურძენი ვერ ხარობდა.

ტრად. ტექნოლოგიით ლ. წ-ისთვის იყენებენ ქერის ალაოს, სვიისა და წყლისაგან ალკოჰოლური დუღილით მიღებულ ტკბილს. ზოგიერთი სახეობის ლუდის მისაღებად ქერის ალაოს ნაწილობრივ ცვლიან ბრინჯის, სიმინდის ან ქერის ფქვილით, ზოგჯერ – ლერწმის შაქრით. ლ. წ-ის ტექნოლ. პროცესის ძირითადი სტადიებია: ქერის ალაოსა და ლუდის ტკბილის დუღილი ლუდის სპეც. საფუვრით; დადუღება (დამწიფება); გაფილტვრა და ჩამოსხმა ბოთლებში ან კასრებში.

ალაოს მისაღებად ქერის მარცვალს წმენდენ, ახარისხებენ, ალბობენ, აღივებენ. შემდეგ მწვანე ალაოს ჩრდილში აშრობენ, აცლიან ღივებს და აყოვნებენ. ლუდის ტკბილის მისაღებად ალაოს აპრიალებენ, აქუცმაცებენ და წყალში ურევენ. ასეთი წესით მიღებულ ნედლეულში განსაზღვრულ ტემპ-რაზე მიმდინარეობს ფერმენტაციის პროცესები (ძირითადად, სახამებლის დამაქრება – შაქრად გარდაქმნა ნახშირორჟანგის გამოყოფით), რ-თა დამთავრების შემდეგ მასალას ფილტრავენ და გამჭვირვალე ტკბილს სვიასთან ერთად ადუღებენ საჭირო კონსისტენციის მიღებამდე. შემდეგ ტკბილს აცლიან სვიას, წმენდენ, აცივებენ და ადუღებენ სპეც. საფუვრით. სადულარ აპარატებში დადუღებით (ტემპ-

რა 5-9°C, ხანგრძლივობა - 7-8 დღ-ღ) მიიღება მწვანე ლუდი, რ-იც საბოლოოდ დასადულებლად და დასამწიფებლად (ხანგრძლივობა 21-90 დღ-ღ, ტემპ-რა 0-2 °C) გადააქვთ დახურულ (სპილენძის ან უჟანგავი ფოლადის) ცილინდრულ ჭურჭელში, ტანკში. აქ ახ. ლუდი გაჭერდება დაშაქრებისას გამოყოფილი ნახშირორჟანგით, ინმინდება და იძენს სასურველ გემოს. საბოლოოდ ლუდს ფილტრავენ, შემდეგ კი ჩამოასხამენ.

ლუდი ერთ-ერთი ყველაზე პოპულარული სასმელია მსოფლიოში, განსაკუთრებით - დიდ ბრიტანეთსა და ცენტრ. ევროპაში. ლუდის მწარმოებელთაგან მსოფლიო ბაზრის უდიდესი ნაწილი კომპანია Anheuser-Busch InBev-ს (გერმანია) უჭირავს. თითოეულ ქვეყანას აქვს ლუდის საკუთარი ბრენდები. კომერციული მიზნებისათვის ზოგან ლუდს კუსტარულადაც ამზადებენ. მსოფლიო კლასიფიკაციით, არსებობს ლუდის ათასამდე სახეობა, ამათგან ყველაზე გავრცელებულია 22, თუმცა, ზოგიერთ ქვეყანაში (ჰოლანდია, გერმანია, ბელგია, დანია და სხვ.) ლუდის რამდენიმე ათეულ სახეობას აწარმოებენ.

ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო შ ი ლუდს ძველთაგანვე ამზადებდნენ აღმ. საქართვე. მთიელები (მთიულები, ფშავ-ხევსურები, თუშები, მოხევეები). იგი ტრად. სასმელად ითვლება და მათი ყოფის ისეთივე ნიშანდობლივი და დამახასიათებელი ელემენტია, როგორც ღვინო საქართვე. ბარის მკვიდრთათვის. აღმ. საქართვე. მთიელებში ლუდი ფართოდ იყო გავრცელებული არა მარტო როგორც ყოველდღიური მოხმარების, არამედ როგორც საკულტო სასმელი. ბოლო დრომდე აქაური სალოცავების ჯვარ-ხატების კუთვნილ მამულებში ძირითადად მოჰყავდათ სალუდე მარცვლეული - ქერი და სვია. სადღეობო ლუდის დამზადებას მათ მეურნეობაში ცენტრ. ადგილი ეჭირა. ჯვარ-ხატთა დღეობებზე ლუდის სმის რიტუალი (დიდება, მოხსენიება, კურთხევა) საგანგებო ვერცხლის კოჭობით (თასი) სრულდებოდა. ლუდის მომზადების ხელოვნება, სასმელის საკულტო დანიშნულება, მასთან დაკავშირებული თქმულება-გადმოცემები საქართველოში ლუდის დამზადების უძველეს ტრადიციებზე მიუთითებს. თუშურ და რაჭულ დიალექტებში დასტურდება ამ სასმელის სახელწოდების ადრინდ. საწყისი ფორმა - „ალუდი“, რ-იც უკავშირდება ოსურ და ჩრდ. ევროპულ ფორმებს. ვარაუდობენ, რომ ალანური alut-იდან მომდინარეობს ქართულში როგორც ალუდი, ლუდი და საკუთარი სახელი ალუდა. დროთა განმავლობაში სასმელის სახელმა ფორმა იცვალა და ალუდიდან ლუდად იქცა.

სამრეწვ. ხასიათი ლ. წ-მ საქართველოში XIX ს. II ნახ-ში მიიღო. პირველი ასეთი საწარმო იყო ვეტცელის ლუდის სახარში ქ-ნა, რ-იც აშენდა თბილისში 1869 და ითვლებოდა ამ პერიოდისთვის საკმაოდ მსხვილ წარმოებად, სადაც იყენებდნენ ორთქლის ქვაბებსა და სხვა დანადგარ-მონწყობილობას; დასაქმებული იყო 20-მდე ადამიანი.

XX ს. I ნახ-ში მრავალი ლუდის ქ-ნა აშენდა. 1940 წ. არსებობდა 4; 1956 წ. - 9; 1970 წ. - 11; 1973 წ. - 13 ქ-ნა, ანუ 1973 წელს 1940-თან შედარებით ლუდის საწარმოთა რაოდენობა გაიზარდა 2,7-ჯერ, ხოლო საწარმოო სიმძლავრეები - 6,8-ჯერ. უახლოეს

წარსულში აწარმოებდნენ ღია („ბათუმის“, „თბილისური“, „ჭიგულის“, „სოხუმის“, „ქუთაისური“) და მუქი ფერის („ოსური“, „პორტერი“) ლუდს.

XX ს. 90-იანი წლებიდან საქართველოში ლუდის წარმოება ხასიათდება ზრდის ცვალებადი ტენდენციით. 1990 წ. გამოუშვეს 9477; 2000 წ. – 2344,9; 2010 წ. – 8279; 2015 წ. – 8605,8; 2020 წ. – 10807,1 ათ. დკლ ლუდი. XXI ს. 20-იანი წლებიდან საქართველოში სამომხმარებლო ბაზარზე 20-მდე თანამედროვე საწარმო ოპერირებს, დიდი ლუდსაბარშებიდან (ლუდსაბარში „ნატახტარი“, „ქართული ლუდის კომპანია“, „ყაზბეგი-1881“, „კასტელ ჯორჯია“, „ლუდი ბათუმური“ და სხვ.) დაწყებული, მცირე ოჯახური საამქროებით დამთავრებული, რ-ებიც განსხვავებული ინგრედიენტების გამოყენებით სხვადასხვა სახეობის ლუდს აწარმოებენ.

XXI ს. დასაწყისიდან საქართველოში ახ. ტენდენცია გამოიკვეთა – საწარმოებმა, ე. წ. კრაფტ-ლუდის („ცოცხალი“ ლუდი) წარმოება და ჩამოსხმა დაიწყეს, რ-იც არ გადის პასტერიზაციის ტექნოლ. პროცესს და, შესაბამისად, ბუნებრივ, „ველურ“ გემოს ინარჩუნებს. მზადდება 100%-ით ნატურალური ინგრედიენტებისგან.

ქართ. ლუდის რეალიზაცია ხდება როგორც ადგილობრივად, ასევე იგზავნება ექსპორტზე.

ლიტ.: ნ ა დ ი რ ა ძ ე ე., ქართული ლუდი, თბ., 2010; ო ჩ ი ა უ რ ი ა., ქართული ხალხური დღესასწაულების კალენდარი (ხევსურეთი), თბ., 1988; საბჭოთა საქართველოს ეკონომიკა: მიღწევები, პრობლემები, პერსპექტივები, თბ., 1972.

დ. დავითულიანი

ა. კორახაშვილი
