



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

კეცი

კეცი, თიხის ან ქვის ბრტყელი, მრგვალი, დაბალკიდიანი ჭურჭელი. გამოიყენება მჭადისა და პურის გამოსაცხობად, აგრეთვე კერძების მოსამზადებლად. კ-ები სხვადასხვა ზომისაა. ტერმინი "კეცი" ძველად თიხის მნიშვნელობითაც იხმარებოდა.

თიხის კ. – „კელამიტა“, „ჩაჩამუტა“ – მზადდებოდა საქართვე. ყველა კუთხეში როგორც მეთუნე ხელოსნების მიერ, ისე შინაური წესითაც – უმორგვოდ. აკეთებდნენ ქალებიც და კაცებიც. კ-ს მიწაც ცოტა სჭირდება და ადვილი გასაკეთებელიცაა. დაბელილ თიხას ფიცარზე მრგვალად გააბრტყელებდნენ, სველი ხელით ნაპირებს ამოუქნიდნენ, ამოუხვევდნენ და გამოწვავდნენ.

პურის და მჭადის გამოსაცხობად კ-ებს დააპირქვავებენ ძლიერი ცეცხლის მუგებლებზე და გაახურებენ განითლებაძდე, შემდეგ გადმოიღებენ საკეცით. სინითლე რომ გადაუვლის, ზედ დადებენ ცომს და მიუფიცხებენ ნაკვერჩხლებს; სხვა წესით – ცომჩაკრულ კ-ს ზემოდან მეორე გახურებულ კ-ს აფარებენ. ამავე წესით კ-ებში წვავენ წინილას და სხვადასხვა სახის საკვებს (გოგრის მარცვალი, ნაბლი, თხილი, კაკალი).

ქვის კ-ებს ძირითადად ამზადებდნენ იმერეთში, გურიასა და სამეგრელოში. კ-თვის საჭირო მასალა მოლურჯო-მორუხო-მოლიბერო რბილი ქანია, რ-იც ადვილად ითლება რკინის სა-თლელით. მას ამოტეხავენ წერექოთი, მოაცლიან უხეშ დანამატებს, გათლიან ჩხოტით, მოსაყვანით და საბოლოოდ გაასუფთავენ საფხეკით. საკეცე ქვის ჳიში ისე უნდა იყოს შერჩეული, რომ დიდხანს შეინარჩუნოს მხურვალეობა და სრულყოფილად გამოაცხოს. ქვის კ-ების წარმოებას შინამრეწველობის ხასიათი ჰქონდა – გაჰქონდათ ბაზარზე გასაყიდად და იკმაყოფილებდნენ საოჯახო მოთხოვნილებასაც.

ლიტ.: ბოჭორიშვილი ლ., ქართული კერამიკა, [ტ.] 1 – კახური, თბ., 1949; გარდაფხაძე ფ., მეჭურჭლეობა და მექვევრეობა ლენინში, «საქართვე. სახელმწ. მუზეუმის მოამბე», 1947, ტ. 14 B; ნადირაძე ე., ქართული ქვითხურობა იმერეთში, თბ., 2001.

მ. ზანდუკელი

ე. ნადირაძე
