

საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია
ივ. ჯავახიშვილის სახ. ინტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის
ინსტიტუტი

ნ. თ ო შ უ რ ი ა

ქართველი ხალხის სამეურნეო ყოფის ისტორიიდან

(მევენახეობა-მელვინეობასთან დაკავშირებული
წეს-ჩვეულებები)



ბაზოგცემლოგა „მეცნიერება“
თბილისი
1984

63 . 5 (25)

902 - 7 (47 . 922)

თ 776

მევენახეობა-მელვინეობა საქართველოში მეურნეობის ერთ-ერთი ძირითადი დარგია. მასთან დაკავშირებული ცალკეული საკითხების შესწავლა მთლიანობაში წარმოაჩენს იმ დიდ წარსულსა და როლს, რომელიც ჩვენში ვაზის კულტურას ჰქონდა. ნაშრომში პრაქტიკული საქმიანობის ფონზე გამოკვლეულია მევენახეობა-მელვინეობის თანმხლები ზედნაშენური მოვლენები, რაც თავის მხრივ ხელს შეუწყობს გართველი ხალხის სულიერი კულტურის შესწავლის საქმეს.

4

რედაქტორისაბან

ნინო (თალიკო) თოფურია ამ წიგნის გამოცემა ვერ მოასწრო; 1982 წ. 16 ივლისს მოულოდნელად წავიდა იგი ჩვენგან.

გულმოდგინებით, საქმის სიყვარულით წლების მანძილზე სწავლობდა ნ. თოფურია ვაზის კულტურას; ძირითადად კი მასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებს. არ დარჩენილა საქართველოს თითქმის არც ერთი კუთხე, რომ არ შემოეველოს, სასურველი მასალა არ დაეძებნოს. უხმაუროდ, უბრეტენზიოდ აკეთებდა საქმეს, წინ არავის ელობებოდა და ამასობაში გავიდა დრო; 1955 წ. დასრულებული ნაშრომი დღემდე გამოუცემელი დარჩა. მის მიერ მიკვლეული საკითხები, შემდეგ სხვებმა დაამუშავეს, გააღრმავეს, მაგრამ პირველი სიტყვა მაინც ნ. თოფურიას ეკუთვნის. ეთნოგრაფთაგან, მაგალითად, მან პირველმა შეისწავლა ქართული მარნების საკითხი, მოგვცა მათი ტიპოლოგია. გამოავლინა საფუძველი, რამაც განსაზღვრა მარანთა სახესხვაობები, დაადგინა მარნის საკულტო მნიშვნელობა. ასევე შეისწავლა ღვინის ზედაშეები, სატარო ზედაშეებთან კავშირში დაადგინა მათი წარმოშობის სოციალურ-რელიგიური საფუძველები. მთელი საქართველოს მასშტაბით შეისწავლა ის ირაციონალური წეს-ჩვეულებები, რითაც ქართველი გლეხი ცდილობდა ვაზის მოსავლის ბარაქიანობის მიღწევას.

დღეს შეიძლება მისი დებულებებიდან ზოგი სიახლეს ვეღარ ინარჩუნებდეს (ამ შრომის დაწერის შემდეგ მევენახეობა-მელვინეობაზე ბევრი ნაშრომი გამოქვეყნდა), მაგრამ წიგნში იმდენი მასალაა წარმოდგენილი და იმ ხასიათის, რომლის მსგავსი ძნელად ან სულაც აღარ მოიძებნება.

1945 წ. სრულიად ახალგაზრდამ დაიწყო საქართველოს ეთნოგრაფიაში მუშაობა და სიცოცხლის დასასრულამდე ღირსეულად ემსახურა ქართველი ხალხის ყოფისა და კულტურის შესწავლის საქმეს; დატოვა დიდძალი მასალა მატერიალური კულტურისა და მეურნეობის საკითხებზე, დაუბეჭდავი შრომები მესაქონლეობისა და საკულტო შესაწირავთა შესახებ.

წინამდებარე შრომა მნიშვნელოვანია მევენახეობა-მელვინეობის ისტორიისა და ქართველი ხალხის ძველი წეს-ჩვეულების შესწავლის თვალსაზრისით.

მ ა რ ა ნ ი

§ 1. ტერმინი „მარანი“

მარანი ღვინის დაყენების, შენახვისა და მისი მოწყობილობისათვის განკუთვნილი ნაგებობაა, რომელიც ქართულ მეღვინეობასთან მჭიდროდ არის დაკავშირებული. ტერმინი „მარანი“ მოხსენიებულია ისტორიულ წყაროებში. სვანურ ხელნაწერში, რომელიც თ. ჟორდანას ცნობით VIII—IX სს. ეკუთვნის, ნათქვამია: „და ჩ ნცა საყუარელნო, მარანსა მას მაცხოვრისასა მი“¹... ეს ტერმინი გვხვდება XI ს. ნიკორწმინდის სიგელში: „შეეკმენ საწირეს... მარანი მუხისა : ა : და დავფალ შიგან ჭური : ი : და დავდგი ზ და ბელელი ხერხული : ბ : ზნაკუას... დავფალ მარანსა შ ა ჭური : გ :“; „ნიკოლაოს წმიდას [sis] შეეკმენ... მარანი ქვითკირი : ა : და დავფალ შიგან ჭური ნავარშული : ი ვ : [16]“². წერილობით წყაროებში მარნის გვერდით მოცემულია ღვინის სახლი. დაბადებაში მარნის შინაარსის გამომხატველად აგრეთვე ღვინის სახლი გვხვდება: „შემიყვანეთ მე სახლსა შინა ღვინისასა, და განაწესეთ ჩემ ზედა სიყუარული“³.

სახელწოდება „მარანი“ საბას საღვინე სახლად აქვს განმარტებული — „მარანი საღვინე სახლი“⁴.

შემდგომ საუკუნეთა ისტორიულ საბუთებში, წიგნებში ამავე მნიშვნელობის შემცველად კვლავ მარანია ხსენებული და დღესაც მარანი ღვინის დაყენებისა და მისი მოწყობილობის შესანახი ნაგებობის მნიშვნელობით საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში გვხვდება.

ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით ღვინის ქვევრების შესანახად გილად ჭურისთავი და ოლაგვანეც დასტურდება.

ტერმინი „მარანის“ შესახებ გარკვეული მოსაზრებებია გამოთქმული.

¹ ტექსტი ციტირებულია ა. ჩიქობავას შრომიდან — „სახელის ფუძის უძველესი აგებულება ქართველურ ენებში“, თბილისი, 1942, გვ. 97.

² თ. ჟორდანია, კრონიკები, ტ. II, გვ. 48, 46.

³ ქება-ქებათა, ბ, იე.

⁴ სულხან-საბა ორბელიანი, ქართული ლექსიკონი, ტფილისი, 1928, გვ. 195.

აკად. ნ. ბერძენიშვილის აზრით, მარ უკავშირდება სამარხს.

სამარხის ადგილია, სადაც იმარხება მარებო. მას დადასტურებული აქვს, რომ მარ თიხის დიდ ქვევრს ეწოდება, რომელშიც ძველად მიცვალებულებსაც მარხავდნენ. ამრიგად, მარანი ის ადგილია, სადაც მარებო, ქვევრებია დამარხული.

მ. გეგეშიძე ტერმინი „მარნის“ ასეთ განმარტებას იძლევა: „ზოგიერთი მონაცემი თვით ტერმინის — მარანი საწნახელთან უშუალო კავშირზეც მიუთითებს. ამ მხრივ ყურადღებას იქცევს ქართული ოთხთავის ორ ვარიანტში შემონახული ტერმინები: მარი და საწნახელი, რომლებიც აქ გაიგივებულია. საკითხის ამ მიმართულებით შემდგომი კვლევა უნდა დაუკავშირდეს მარის — როგორც ხის, თავდაპირველი მომსკრო და გულამოღებული ჭურჭლის არსებობის დადგენას. ასეთი ადრინდელი ჭურჭელი უნდა ყოფილიყო მომდევნო ხანებში მელვინობაში გამოყენებული“⁵.

აქარის ცნობით, სომხური *მარიან-გარხმარან* ლენის, საქმელების, პროლუქტების შესანახია.

თუ *მარიან* წარმოშობილია *მარან* ფორმიდან, როგორც სომხურის რამდენიმე დიალექტში გვხვდება, მაშინ იგი ნასესხები უნდა იყოს ასურული *madāna* ფორმიდან, სადაც იგი ზორბლის ამბარის მნიშვნელობით იხმარება. .

მარ მშრალი რისამე ან სითხის ზომაა, რომელსაც ბერძენი ავტორები *μάρια* ფორმით გადმოგვცემენ. შესაძლებელია იგი ირანული სიტყვა ყოფილიყო, რომელიც ძველი *marh* ფორმიდან მოდის. ქართულში იგი ნასესხებია, 15-გირვანქიან საზომ ერთეულს ნიშნავს⁶.

ბუაზაკი აღნიშნავს, რომ *μάρη* 'main' — „ხელი“ და ამასთან დაკავშირებული ფუძე — *μάρια* ნიშნავს საწყაოს⁷. ავტორის აზრით, ეს ფუძე მომდინარეობს ინდო-ევროპულ **ma* ელემენტისაგან⁸.

ზემოთ მოტანილ ეტიმოლოგიათა საფუძველზე, ერთი მხრივ, მარ საწყაო ჭურჭელია, მეორე მხრივ, შეიძლება მარ ხის თუ თიხის ჭურჭელი ყოფილიყო, რომელშიც ლენის დაყენება და შენახვა ხდებოდა და ნაგებობამაც სახელწოდება ამ ჭურჭლისაგან მიიღო, რამდენ-

⁵ მ. გეგეშიძე, მელვინობის ხის არალ-ჭურჭელი დას. საქართველოში, „საქ. სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე“, ტ. XIX, 1956, გვ. 150.

⁶ პრ. აქარიანი, სომხური ეტიმოლოგიური ლექსიკონი, 1926.

⁷ შდრ. ქართული ხელი — ხელადა. ლ: ბოკორიშვილი, ქართული ევრაშია, II, კახური, თბილისი, 1949, გვ. 197—98.

⁸ Dictionnaire étymologique de la langue grecque par E. Boisacq. Paris. Heidelberg, 1938, p. 611.

ნადაც ეს ქურქელი შიგ იყო მოთავსებული. საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დაცული მარანი ღვინის დასაყენებელ-შესანახ და მისი მოწყობილობისათვის განკუთვნილ ნაგებობას წარმოადგენს.

§ 2. სამარნე ადგილის შეიჩვევა

ქართველ მევენახეს სამარნე ადგილის მდებარეობისა და ნიადაგის შეიჩვევისათვის ხანგრძლივი დაკვირვება უწარმოებია.

სამეგრელოში წინათ მარანი სახლის წინ, მარჯვენა მხარეს, მზის ამოსავალი მხარისაკენ უშენებიათ. მარნის აშენება, ხალხის დაკვირვებით, აღმოსავლეთით ჯობდა, ვინაიდან როცა მზე ამოდის მას ძალა არა აქვს და ამდენად ღვინოს ჯერაფერს ავენებს. „შემოტრიალებული“ მზე მართალია ძლიერია, მაგრამ მისი სხივები მარანს არ მოხვდება, მას ჯახელი და ხეები უჩრდილებს. სამარნედ მშრალ. ჰალომ ადგილს ირჩევდნენ, სადაც წყალი ახლოს არ უვლიდა, — ნესტიანი მიწა ღვინოს აფუჭებსო⁹.

რაჭაშიც სამარნედ ჩრდილოიან ადგილს ირჩევდნენ: — ჩრდილი ალაგი ჯობია, მზის გული არ უხდება მარანს. თირ მიწაზე მარანი უკეთესია, გრილია და ღვინოც კარგად ინახება, ზაფხულში არ მყავდებაო¹⁰.

რაჭაში სამარნე ადგილის შესარჩევად რამდენიმე უმთავრეს გარემობას ექცეოდა ყურადღება: — „ალაგობას“, „მიწას“ (ნიადაგს), ჰაერის „მუშაობას“, „მზის გულობას“ და წყლის სიახლოვეს.

სამარნე ადგილი ისე მოხერხებულად უნდა შეიჩვეს, რომ მყუდროც იყოს და ნიავეიანიც.

მიწა შავი, თირი ჯობია, გრილია, სიმხურვალე ვერ ატანს, მშრალია, „ნესტი ძვირად აქვს“, თან არ სკდება, „სახათებს“ (ნაპრალებს) არ იკეთებს, არ „კლებულობს“, ე. ი. ძირს არ იწვევს. ჰურს კარგად ადგება, „ლაგაზივით“ კი არ ეგლისება, არამედ „ბამბის ფთილებივით“ ეფინება, ამიტომაცაა, რომ თირ მიწაში ჰური კარგად „სუნთქავს“¹¹.

იმერეთში მარანს ეზოში სუფთა ადგილას ან ვენახში აშენებდნენ,

⁹ Е. Накашидзе, Очерк виноградарства и виноделия в Гурии и Мингрелии, «Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе», IV, Тифлис, 1896, გვ. 91—94; ნ. თოფურიანი, 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. სამეგრელოში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები.

შემდგომი შემკრებლის დაუსახებლად მითითებული მივლინებისა და ექსპერიციების დროს შეგროვებული მასალა ჩემ მიერ არის მოპოვებული. ნ. თ.

¹⁰ რაჭაში შეკრებილი მასალა 1950 წ.

¹¹ ლ. ფრუიძე, მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში, წ. I, რაჭა, თბილისი, 1974, გვ. 108.

„შებლით“ აღმოსავლეთის მხარეს, მზის სხივებისაგან დაცვის მიზნით. „შემოტრიალებული“ მზის მცხუნვარებისგან აქაც მარანს ეზოში დარგული თხილისა და კომშის ჩრდილები იფარავდა. მარნისთვის გრილი ნიადაგი ჯობდა. „ფიცხ“ ნიადაგიან ადგილზე მარნის აგება არ იყო სასურველი, — ფიცხი ნიადაგი ლვინოზე მოქმედებდა, ლვინო თხელდებოდა და „კანჭი-კანჭი“ ეძლეოდა¹².

როგორც აღვნიშნეთ, დასავლეთ საქართველოში, სადაც ნიადაგი ტენიანია, მარანს შედარებით მშრალ, წყლისაგან მოშორებულ ადგილას აშენებდნენ. აღმოსავლეთ საქართველოში კი მარნის ასაგებად ქვიშნარს ირჩევდნენ, რადგან ქვიშნარი სინესტეს ინახავდა და ლვინოც სიგრილეში უკეთესად ინახებოდა. თიხნარი ნიადაგი სამარნედ არ გამოდგებოდა, რადგან იგი მშრალი და ამდენად „ფიცხი“ იყო¹³.

ატენის მცხოვრებთა განმარტებით, ქვიშნარ ნიადაგში ქვევრს წყალი უვლიდა და იგი მუდამ სიგრილეში იყო.

საერთოდ, აღმოსავლეთ საქართველოში, მარნის მშენებლობის დროს, არჩევდნენ მოხერხებულ გეოგრაფიულ მდებარეობას, მარანი უნდა მოწყობილიყო სახლის აღმოსავლეთით ან ნაგებობათა შორის, რადგან იცოდნენ, რომ დილით ამოსულ მზეს ძალა არა აქვს. „შემოტრიალებულ, დასავლეთის მზეს ძალა აქვს და მარანს რომ უყურებდეს, ლვინოს წაახდენსო“¹⁴. ამავე დროს ყურადღება ექცეოდა ნიადაგს, მიწის ჯიშს. არ იყო კარგი მარნისათვის ხმელი, ფიცხი და ნოტიო ნიადაგი¹⁵.

ნიადაგ-გრუნტის თვისებები სხვადასხვაგვარია. სახელდობრ: იგი შეიძლება იყოს კარგი, ან პირიქით, ცუდი წყალგამტარი, წყალტევადი, ჰაერგამტარი და ჰქონდეს სხვადასხვაგვარი თბური თვისებები, ე. ი. ზოგი უფრო ატრე თბება, ზოგი კი დიდხანს ინახავს სიგრილეს. ყოველივე ეს დაკავშირებულია ნიადაგ-გრუნტის ფიზიკურ თვისებებთან, რაც, თავის მხრივ, დამოკიდებულია ძირითადად ნიადაგ-გრუნტის მექანიკურ შედგენილობაზე, ე. ი. იმაზე, თუ რამდენია ნიადაგის შედგენილობაში ქვიშისა და თიხის ნაწილაკები და როგორ შეფარდებაში იმყოფებიან ისინი.

ამგვარად, მარნის ასაშენებლად ზაჭირო იყო ნიადაგ-გრუნტის წინასწარი გაცნობა-გამოკვლევა და მისი სათანადოდ ამორჩევა, რასაც დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა ლვინის შესანახად და მისი ხარისხის შესანარჩუნებლად. როგორც აღვნიშნეთ, ჰარბი სინოტივის გამო დასავ-

¹² იმერეთ-გურიაში 1952 წ. მივლინების მასალები, რვ. 1.

¹³ 1947, 1948 და 1949 წწ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

¹⁴ 1953 წ. ატენში მივლინების მასალები.

¹⁵ ჯ. სონღულაშვილი, საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის, თბ., 1974. გვ. 138.

ლეთ საქართველოში, განსაკუთრებით გურიაში, სამეგრელოსა და აფხაზეთში, სამარნედ მშრალ, მაღლობ ადგილს ირჩევდნენ, ხოლო ზემო იმერეთსა და აღმოსავლეთ საქართველოში, ნიადაგისა და ჰავის შედარებით სიმშრალის გამო, გრილ ნიადაგს ჰქონდა უპირატესობა. ქართველი გლეხი ამ დაკვირვების საფუძველზე ეფექტურ შედეგს აღწევდა, ქართული ღვინო თავისი კარგი თვისებებით განთქმული იყო.

§ 3. მარნის სახეობანი და მათი წარმოშობის პირობები

დასავლეთ საქართველოში ღვინის შესანახად განკუთვნილი დახურული ნაგებობის გვერდით ღია ცის ქვეშ ჩაყრილი ქვევრებიც გვხვდება¹⁶.

სამეგრელოში ასეთი ქვევრები შემორჩეული იყო საჩრდილობელი ხეებით. საგანგებოდ არჩევდნენ ხის ისეთ ჯიშებს, რომელთაც დაბალი, კარგი ჩრდილი და სუსტი ფესვები ჰქონდა, რათა ფესვებს ქვევრი არ გაეხვრიტათ და ამავე დროს იგი შეენახათ. ასეთ ხის ჯიშებად ცნობილი იყო კომში, ფხილი, წყავი, ვაშლი. ღია ცის ქვეშ ჩაყრილ ქვევრებს თავს მოუგოზავდნენ წითელი მიწით. წითელ მიწას, როგორც სანთელს, ისე მოზღვდნენ და ქვევრს გარშემო შემოაყოლებდნენ, რომ შიგ წვიმის წვეთები არ ჩასულიყო¹⁷.

„გურიაში მარანი ეწოდებოდა კარმიდამოს მახლობლად ისეთ ადგილს, სადაც ღვინის დიდი ჭურებია დაფლული და რომელიც შემორჩეულია მაღალი, მეტწილად რცხილის ხეებით, უფრო დაწვრილებით ცნობას, მაგრამ უფრო გვიანი სახის მარნისას, მიხეილ ქიქოძე იძლევა: მისი განმარტებით, მარანი როგორც ბურულს, აგრეთვე პირდაპირ ცის ქვეშ ხეებით (ცხმელა, წყავი) შემორჩეულს, სხვა ეზო-გარემოსაგან გამოცალკევებულს. საქონელი რომ ვერ მიუწვდეს კარაკიდებულს, შემოღობილ და კარგად დაცულ ჭურებიან ადგილს ჰქვინანო“¹⁸.

თ. სახოკიას ცნობით, „გურიაში ქვევრებს ღია ცის ქვეშ მარხვენ, ზევიდან არაფერი ჰფარავს. ეს კია, წითელი მიწით მაგრად აქვს თავი მოგოზილი, ასე რომ წყალი ზევიდან ვერ ჩაატანს... ამ საქვევრო ადგილას გარშემო მრგვალად შემორიგებული აქვს რცხილის ხეები,

¹⁶ Д. Бакрадзе, Археологическое путешествие по Гурии и Адчаре, Санкт-Петербург, 1878, с. 176—177; Е. К. Накашидзе, დასახლებული შრომა, გვ. 91—94.

¹⁷ 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

¹⁸ ვ. ბარდაველიძე, მცენარეულობისა და ნაყოფიერების ღვთაება ნანა, ხელნაწერი, 1947, გვ. 108.

რომელთაც კენწეროები ერთად აქვთ შეერთებული, ერთ კონად გაკეთებული“¹⁹.

„იმერეთში მარანი ეს არის ადგილი კარმიდამოს მახლობლად, ვენახის თავში ან თვით ვენახში ხეების ქვეშ მიწაში ჩაფლული ჭურებით. მაგრამ აქ მას უწოდებენ არა მარანს, არამედ ჭურისთავს. მარანი კი იმერეთში იმ ბურულს ჰქვია, სადაც საწნახელი დგას. ხშირად საწნახელი და ჭურები ერთ ბურულშია მოთავსებული და მაშინ ეს ბურული მარნად იწოდება“²⁰.

რაჭაშიც სახლის გვერდით ცის ქვეშ ჩაყრილი ქვევრების გარშემო კომშის, თხილის ხეებია დარგული. ოთხივე კუთხეებიდან ვაზია შეშვებული. სამარნე ადგილი ვაზითაა დახურული²¹. ლეჩხუმში ბევრს მარტო ჭურისთავი ჰქონდა. ჭურისთავს მალლა ტალავერი ფარავს. სატალავრე ბოძების თავებზე ონგალოებს — გაუთლელ მრგვალ ხეებს გააწყობენ, ონგალოებზე ჭოკებს, ხოლო ჭოკებზე ვაზის ლერწს შეუშვებენ“²².

ატენის ეთნოგრაფიულ ყოფაში ღია მარნის არსებობა იქნა დამოწმებული. ძველად ატენში ქვევრები ღია ცის ქვეშ ყოფილა ჩაყრილი, ზოგჯერ კი სიგრილისათვის ქონწალამწაფარებული.

აფხაზეთში ღვინის ქვევრები ღია ცის ქვეშ სუფთა, შემოღობილ ადგილას ან ხეების ქვეშ იყო მოთავსებული. საქვევრე ადგილს ცოტათი ამოთხრიდნენ, ზევით ქვევრს დადგამდნენ, გარშემო კი მიწას შემოაყრიდნენ. ასე შენახული ღვინო კარგი დადგებოდა²³.

ბაქოს გუბერნიაში, შემახის და გეოგჩაის მაზრებში ქვევრებს ღია ცის ან დიდი ხეების ქვეშ მარხავდნენ²⁴.

¹⁹ თ. სახოკია, მოგზაურობანი, გურია, აქარა-სამურზაყანო, აფხაზეთი; Н. Накашидзе, დასახლებული ნაშრომი, გვ. 91—94.

²⁰ ვ. ბარდაველიძე, მცენარეულობისა და ნაყოფიერების ღვთაება ნანა, გვ. 108, იხ. აგრეთვე И. Л. Бахтадзе, Экономический быт государственных крестьян Шорапанского уезда Кутаисской губернии, МИЭБГКЭК, т. 5, Тифлис, 1887; П. С. Зелинский, Виноградарство, «Свод материалов по изучению экономического быта государственных крестьян Закавказского края», Т. IV, Тифлис, 1888, с. 69—71.

²¹ ამ საკითხის შესახებ იხ. Е. А. Дандуров, Виноградарство и виноделие в Рачинском уезде, Тифлис, ССВВК, 3, 1896, გვ. 54—55; მასალები რაჭის 1950 წ. ეთნოგრაფიულ ექსპედიციიდან, ისტ. ინსტ. ეთნ. განყ., გვ. 54—55.

²² მ. ალავეიძე, ლეჩხუმური ზეპირსიტყვიერება, თბილისი, 1951, გვ. 90; აგრეთვე А. А. Яковлев, Виноградарство и виноделие в Лечхумском уезде, ССВВК, 3, Тифлис, 1896, з. 101—102.

²³ 1951 და 1952 წწ. აფხაზეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

²⁴ С. П. Зелинский, დასახ. შრომა, გვ. 69—71; П. Г. Кандуралов, Очерк виноградарства и виноделия в Шемахинском и Геокчайском уездах Бакинской Губернии, ССВВК V, Тифлис, 1896, 54—55.

დასავლეთ საქართველოსათვის ძირითადად ხის ნაგებობა იყო და მახასიათებელი, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოსათვის ქვის ნაგებობა.

სამეგრელოში მარანი ხის ნაგებობა იყო. საძირკველისათვის (ოსხირი) მუხის მსხვილ ხეებს იყენებდნენ. საძირკველის ბოძის თავები ამოკვეთილი — ამოჭრილი იყო ერთიმეორეში ჩასასხმელად. დაფუძნების დროს საძირკველი შეიკვრებოდა. საძირკველის შეკვრის შემდეგ ბოყვებს საძირკველში საგანგებოდ ამოჭრილ ადგილებში ჩასვამდნენ, ბოყვსა და ბოყვს შორის ამოღარულებში ფიცრებს ჩააწყობდნენ. ზოგან კიდევ ფიცრების მაგივრად გაუთლელი ხე — დღვარკალი იყო გამოყენებული. ასე აგებდნენ კედელს. კედლის აგება რომ დამთავრდებოდა, ბოყვები ზევით ორტყაფუებით — სარტყლებით შემაგრდებოდა. სარტყლის თავები ამოჭრილი იყო ერთმანეთის დასამაგრებლად. ოთხი სარტყელი შიგნით ჰქონდა, მეხუთე სარტყელს იყენებდნენ, თუ სახურავი გადაყვანილი იყო წინ და ბოძებს ეყრდნობოდა. წინ და უკან ამართული იყო ბოძი, რომელზედაც დამაგრებული იყო სათე²⁵. სათეზე ორი მხრიდან მაგრდებოდა კაკუტები. კაკუტების თავები ამოჭრილ-ამოღარული იყო და ასე მაგრდებოდა სათეზე. ისინი ერთმანეთისაგან თითო არშინით იყო დაშორებული. კაკუტებზე ჭოკებს (გრძელი, წვრილი ხეები) გადებდნენ და ზედ წკულეტით (დაგრებილი წნელი) ამაგრებდნენ, შემდეგ კი ისლით გადახურავდნენ. ჰერ ერთ ფენა ისლს დააწყობდნენ, მერე მეორეს და ასე შემდეგ. მარანი ორფერდა სახურავით საბძლურად იყო გადახურული. კარს მისასვლელისაკენ უკეთებდნენ. იგი ხშირად მოჭრელებული იყო. ზოგან მარანს სარკმელს ატანდნენ. მარანში ჩაფლული იყო ქვევრები, ინახებოდა ოჭინახუ — საწინახელი, ხარხენი, ორჩხეში, ღრიკე, საქოსი, საძორიო, ხეფა, ხის ნიჩაბი.

ქვევრისთვის მიწას მრგვალად ამოთხრიდნენ, ქვემოთ უფრო ვიწროდ, ზემოთ კი შედარებით განივრად. დიდ ქვევრებს ურმით მოიტანდნენ, მერე თოკს ყელში მოდებდნენ და ისე ჩააცურებდნენ საქვევრეში. ზოგან საქვევრესთან დამზადებული ჰქონდათ ერთმანეთში არეული ქვიშა და კირი. ქვევრის ჩაშვებამდე ქვიშასა და კირს საქვევრეს ძირში ჩაუსხამდნენ, რომ კურსული (ქვევრის ძირი) კარგად დამაგრებულიყო. შემდეგ თავისუფალ არეს ქვიშა-კირით ამოაშენებდნენ, ზოგან კი ამოთხრილი მიწით ქვევრის პირამდე ამოაყვებდნენ. ხალხის გამოცდილებით, ამოკირული ქური ღვინოს გრილად ინახავდა. მიწარაც გინდა დაგვალული ყოფილიყო, ქურის გვერდი სითბოს არ მიიღებდა და ღვინო გრილად იქნებოდა. ქვევრს თავზე ბლის ქერქს დააფა-

²⁵ სათე//სანთა სახლის სახურავის გასამართავად გადებული ხეა.

რებდნენ, იგი ღვინოს კარგად ინახავდა. ამ მიზნით გამოყენებული ყოფილა აგრეთვე სანთელი, რომლის უპირატესობა მის გამძლეობაში მდგომარეობდა.

საწნახელისათვის საუკეთესო ხედ ცაცხვი იყო მიჩნეული, რადგან ხალხის დაკვირვებით, იგი არ სკდებოდა, მსუბუქი და ადვილად დასამუშავებელი იყო. ხეს გარედან გათლიდნენ, მერე შიგნიდან გულს ამოუღებდნენ, თავებს ფიცრებით ამოაესებდნენ (ქონუდეს) ფიცრები „ხანგარით“ იყო დამაგრებული. „ხანგარს“ კი სოლით ჩაჭედებდნენ.

ყურძენის ფეხით წურავდნენ. ერთი კაცი წურავდა, ხოლო მეორე ეხმარებოდა. შემდეგ გვიძრის ფურცელს დააფარებდნენ ან მოლობილ კალათს ჩადგამდნენ. სუფთა ღვინო ამოვიდოდა, ჰაჰა არ ამოყვებოდა. სუფთა ღვინოს ხერკეთი ამოიღებდნენ, კოკაში ჩაასხამდნენ და შემდეგ ქვევრებში გადაიტანდნენ. დახურული მარნის უქონლობის შემთხვევაში, საწნახელს ბელის გადმობურულში მოათავსებდნენ. საწნახელში 25—50 გოდორი ყურძენი ჩადიოდა.

ხარხენს ჰაჰის დასაწურავად იყენებდნენ. იგი მარანში ჰქონდათ მოწყობილი, ზოგან კიდევ ეზოში.

მარანში ხარხენის მოწყობის შემთხვევაში, მარნის ერთ კუთხეში მიწაში მსხვილ ხეს ჩაასობდნენ. გა მსხვილად გათლილი ხე იყო, რომელიც წვრილი ბოლოთი უერთდებოდა მიწაში ჩასობილ ხეს (ხის თავი ოთხკუთხედად იყო გახვერტილი). მისი მეორე, ნახვერტიანი ფართო ბოლო კი ჩამოცმული იყო ჰანჭიხის თავზე. ჰანჭიხი ამოჭრილი იყო ხრახნისებურად, იგი წითელი ხისგან მზადდებოდა. გას ფართო ბოლოში, სადაც ჩამოცმული იყო ჰანჭიხი, გაყრილი ჰქონდა ხის ისარი—წიწკიმალი ან ნინა, რომელიც ჩამჯდარი იყო ჰანჭიხის ამოჭრილ ნაწილში და ჰანჭიხს ბრუნვის დროს მოყვებოდა წიწკიმალი მაგარი ხისგან კეთდებოდა. ჰანჭიხს ბოლოს კვირისტაევი (მრგვალი და მძიმე ქვა) უერთდებოდა. ქვის ზემოთ დახრახნილ ნაწილს ჯოხს გაუყრიდნენ, რომლითაც ორი კაცი ქვას აბრუნებდა. ჩასობილი ხის ახლოს დადგამდნენ ნობს, რომელიც ამოღრმავებულ მსხვილი ცაცხვის ხეს წარმოადგენდა. ნობი ორად იყო გაყოფილი. მის ერთ ნაწილში ოსარეს²⁶ ჩადგამდნენ. ოსარეში ჰაჰას ჩაყრიდნენ. ჰაჰას ზემოდან ფიცარს — კველოს დააფარებდნენ. კველოს მოცულობა ისეთი უნდა ყოფილიყო, რომ ის მოთასებულყო ოსარეში. კველოსა და მას შორის ხის ჯოხს — მუქს ჩადგამდნენ. მუქი მოძრავი იყო, ჰაჰის დაწურვასთან ერთად მუქის სიგრძეც მატულობდა. ორი კაცი ქვას ხმალით წაღმა დააბრუნებდა, ქვა მაღლა ააწეოდა გა ძირს დაეშვებოდა და

²⁶ ოსარე ოთხი ფიცრისაგან იყო შეკრული, ისე რომ მისი კედლებიდან ყურძენის წვენი გამოდიოდა.

ქაქა დაიწურებოდა. შემდეგ ისარს უკულმა დააბრუნებდნენ, ქვა ძირს დაეშვებოდა და გა გასწორდებოდა. ყურძნის წვენი ოსარეს კედლებიდან გამოდიოდა და ნობის იმ ნაწილში იღვრებოდა, სადაც ოსარე იდგა, იქიდან კი ნობის გამყოფი კედლის ნაჩვრეტების საშუალებით ნობის მეორე ნაწილში გადიოდა, საიდანაც ხერკეს საშუალებით ღვინოს ამოიღებდნენ. ქვის სიმძიმე დამოკიდებული იყო ნობსა და დახრახნილ ხეს შორის არსებულ მანძილზე. ერთ მეტრზე უნდა მოდიოდეს ათი ფუთი სიმძიმე. მაგალითად, თუ ნობსა და დახრახნილ ხეს შორის მანძილი ოთხ მეტრს უდრიდა, მაშინ ქვის სიმძიმე 40 ფუთი უნდა ყოფილიყო.

ქვევრების რეცხვას ორი-სამი დღით ადრე დაიწყებდნენ. უსუფთაო ქვევრს 7—8-ჯერ ამორეცხავდნენ, სუფთა ქვევრს კი 3—4-ჯერ. ქვევრი ირეცხებოდა ორჩხეშით. ორჩხეში მზადდებოდა ბლის ქერქისგან. ბლის ქერქი დაჭრილი იყო და თხილის ჯოხზე წამოგებული. მაისის ან აგვისტოს თვეში ხეს ქერქს მოაშორებდნენ, ხალხის რწმენით, ივლისის თვეში მისი მოშორება არ შეიძლებოდა, — ქერქს მატლი გაუჩნდებოდა. შემოცილილ ქერქს ცეცხლზე მოატარებდნენ, ერთიმეორეზე დააწყობდნენ და ზემოდან ქვას დაადებდნენ, საჭიროების შემთხვევაში იგი ასე ინახებოდა.

ქვევრს რეცხავდნენ მარწყვენია ან ქუცუცხია ბალახითაც. მარწყვენია ან ქუცუცხია ეკლიანი მცენარე იყო, რომელიც პატარა ბუჩქებად ტყეში იზრდებოდა, მას ნედლად ხმარობდნენ. სექტემბერში მოჭრიდნენ და კონებად შეკრავდნენ. შუაში ჯოხი ჰქონდა გაყრილი. მისი ფოთლის ეკლიანი ბოლოებით ქვევრის კედელი კარგად ირეცხებოდა.

ხ ვ ე ფ ა ქვევრიდან ნარეცხი წყლის ამოსაღები ჭურჭელი იყო. მწარე კვახი რომ გახმებოდა, მოწყვეტდნენ, ყელს გაუხვრეტდნენ რომ ჰაერი ამოსულიყო და თესლი შიგ გამხმარიყო. მეორე წელიწადს თავს წააჭრიდნენ და სატარეს გაუკეთებდნენ მუცლის ღრუში.

ხ ე რ კ ე ღვინის ამოსაღები ჭურჭელია, რომელიც დიდიც იყო და პატარა მოცულობისაც. დიდი ხერკე დიდი ქვევრებისათვის იყო განკუთვნილი, პატარა ხერკე კი მცირე მოცულობის ქვევრებისათვის. ხერკეც მწარე კვახისაგან მზადდებოდა.

ს ა ქ ო ს ი ჯოხზე წამოცმული ჩვარია, რომელიც ქვევრში დარჩენილი წყლის ამოსაშრობად იხმარება. ჩვარი შალისა უნდა ყოფილიყო, უფრო მეტ წყალს ამოიღებდა, მერე კი თეთრი ტილოს ნაჭრით ამოწმენდნენ.

ძველად სამეგრელოში იცოდნენ აგრეთვე ქვევრის არყით ამოწმენდა. არყით ამოწმენდილ ქვევრში, ხალხის გამოცდილებით, ღვინო მაგარი და კარგი ღვებოდა.

ხის ნიჩაბს ჰაჰის ამოსაღებად ხმარობდნენ. იგი წაბლის ან მუხის ხისგან კეთდებოდა²⁷.

იმერეთში მარანი ეზოში, სუფთა ადგილას ყოფილა მოთავსებული. წინათ მარანს ვენახში აშენებდნენ. მარანს ვხვდებით აგრეთვე საცხოვრებელ ბინასთან ერთად. იმერეთში ხის მარანის აგების დროს მიწაზე დააწყობდნენ ქვებს. ქვებზე გამართავდნენ მუხის საძირკველს. საძირკველის შემდეგ აფრებს²⁸ გააკეთებდნენ. კედლების აგების შემდეგ სარტყლებს გაუკეთებდნენ. სარტყელი ოთხი იყო საჭირო. სარტყლებს მარწუხებს ადგამდნენ. მარწუხი თხუთმეტი-თექვსმეტი სჭირდებოდა. ისინი თავში იყო შეერთებული. მარანის დახურვა ჩალით ან ვაზის ლერწმით ხდებოდა.

იმერეთში ქვეითკირით მარანს აშენება ბოლო ხანებში დაუწყიათ. ქვეითკირის მარანი სამკედლიანი იყო. მარანს წინა მხარეს კედელი არ ჰქონდა. ხალხის დაკვირვებით, უკედლობა ხელს უწყობდა ჰაერის მოძრაობას და ღვინოც კარგად შეინახებოდა. მარანის სიდიდე დამოკიდებული იყო მისი პატრონის შეძლებაზე, იმაზე, თუ ვენახის რა ფართობს ფლობდა იგი. მარანში იდგა ორი ან სამი საწნახელი, ერთი წბერი ანუ საქაჩველი. მარანს კედელში დატანებული ჰქონდა თაროთახა, სადაც ინახავდნენ მარანისათვის საჭირო ხელსაწყოებს. კედელზე კიდებდნენ ყველა იმ ხელსაწყო-იარაღს, რაც საჭირო იყო ღვინის მოვლა-შენახვისათვის: თხი, ბარი, როგორც ხის, ისე რკინის, ორშიმო დიდი, საშუალო, პატარა, ორხელი, სამთხლე, ჭურის ამოსაწმენდი ჯოხი, რომელზედაც სუფთა ჩვრები იყო წამოცმული, თუნუქის ყუთი გოგირდის ჩასაკიდებლად ჭურში, სარცხი დიდი და პატარა ჭურის ამოსარეცხად, ნიჩაბი, ძაბრი, თიხის მილი ან სასულე, რომლის საშუალებითაც ჭურში ტკბილის დუღილის დროს ჰაერი მოძრაობდა²⁹.

მარანს რაჭაში სახლის უკან ან გვერდით ჩრდილოვან ადგილზე აშენებდნენ. იშვიათ შემთხვევაში ჰქონდათ შენობა. დახურულ მარანში ღვინის დაწურვისათვის საჭირო იარაღ-ჭურჭელი ინახებოდა, ხოლო ჭურები მის წინ იყო ჩაფლული, რომელთაც დიდი ხე ფარავდა. ორივეზე ჭურ-მარანი იტყოდნენ. ხის შენობის აგების დროს მიწას გაჭრა არ უნდოდა. ჯერ ქვებს დააწყობდნენ, მერე საძირკველი „დაჯდებოდა“. საძირკველი მუხისა უნდა ყოფილიყო. შემდეგ აფრას დაუყენებდნენ ფიცრების თავების ჩასაწყობად. კედლების აგების შემდეგ სარტყელი გაუკეთდებოდა, მარწუხები დაეწყობოდა და გა-

²⁷ 1946—1951 წწ. სამეგრელოში შეკრებილი მასალები.

²⁸ აფრა წარმოადგენს მთლიან ფიცარს, რომელსაც ორივე გვერდი ამოღებული აქვს ფიცრის თავების ჩასაწყობად.

²⁹ Е. И. Вацадзе, Виноделие в Имерети, ССВВК, Тифлис 1896; იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

დახურავდნენ. ჭურისთვის ჯერ ორმოს ამოიღებდნენ, მიწას მრგვალად ამოჭრიდნენ, მერე მოიტანდნენ ქვიშასა და კირს. ორ ზომა ქვიშას და ერთ ზომა კირს აზელდნენ. ჭურს ქვემოთ ბრტყელ ქვას დაუდებდნენ, რომ ჭურის ძირი — მუჟური დადებოდა. კირს შიგნ ჩაუშვებდნენ. ჭურის სარქველად ქვას ან ხეს იყენებდნენ. ამჯობინებდნენ ქვას, ვინაიდან გამძლე იყო. ქვევრის თავზე ვენახის ნეშოს დააფარებდნენ. მერე აყალო მიწას მოიტანდნენ და ხელით ზელდნენ; ჭურის თავს იმით გადაგლესავდნენ, რათა ქვევრში წყალი არ ჩასულიყო. თუ ქვევრში ახალი ღვინო იყო ჩასხმული, მაშინ თხილის ან კომშის წყნელს სარქველს დაატანდნენ ჰაერის ამოსვლის მიზნით, მერე კი უბრალო მიწას — „ხვარხვალს“ დააყრიდნენ, რომ აყალო მიწა მზისგან არ დახეთქილიყო. ზაფხულში ხუთ-ექვს დღეში ერთხელ წყალს მოასხამდნენ, რათა ღვინო არ „გალახულიყო“, „ხმელი სუნი არ მისცემოდა“, გრილად შენახულიყო³⁰.

ვისაც დიდი მამული ჰქონდა, ჭურების რეცხვას ორი-სამი დღით ადრე იწყებდა. ჭური ირეცხებოდა სარცხით. სარცხი აქაც ბლის ქერქისაგან მზადდებოდა. აკეთებდნენ არყის ხისგანაც. საუკეთესო მასალად ბლის ქერქი ითვლებოდა, რადგან თხელი იყო და კარგად რეცხავდა. პატარა ჭური სარცხით ირეცხებოდა, ხოლო დიდი ჭური (ჩასავალი) უფრო ხშირად კრაზანათი.

კრაზანა ბალახია, მთაში იზრდება. მას სექტემბერში კრეფდნენ, ფესვიანად ამოიღებდნენ, შემდეგ ფესვებს მოჭრიდნენ და თავბოლოშექვევით დააწყობდნენ, დაალბობდნენ და შეკრავდნენ. კრაზანას ფესვი ჭურის სვრელებს უდგებოდა და ამიტომ კარგად რეცხავდა. ერთ ჩასავალს ერთი კონა კრაზანა ეყოფოდა.

ჭურს საბოლოოდ ბანძურით ამოწმენდნენ. ბანძური ჯოხზე მობმული ჩვარი იყო. გასუფთავებულ ჭურს კომშს ამოავლებდნენ, რომ კარგი ჭუნი მისცემოდა ქვევრსა და ღვინოს.

სამთხლე თხლის ამოსაღები ხელაწყოა. იგი შეიძლება მთლიანი ხისაგან ყოფილიყო გამოთლილი. ზოგჯერ ხის ან სპილენძის ჯამს მიამაგრებდნენ ხის ტარზე. სამთხლედ ცაცხვის ხეს ამჯობინებდნენ, რადგან არ სკდებოდა და ღვინოს გემოს არ აძლევდა.

მარანში მოთავსებული იყო აგრეთვე ჩასავლის ხრიკა, პატარა ჭურის ხრიკა, თხლის მოსაფხოკნი, სარცხი, პატარა ჭურისათვის, ჭურის მოსახდელი თოხი, და ბარი, მელულა — ჭაჭის ასაღები ოთხთითა³¹.

³⁰ იხ. ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 130—138.

³¹ И. Л. Бахтадзе, Экономический быт государственных крестьян Рачинского уезда Кутаийской губернии, МИЭБКЗК, т. II, Тифлис, 1886, გვ. 90—91; 1950 წ. რაქის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

ქართლში მარანი ქვის ნაგებობაა. იგი წინათ ვენახებში უშენებიათ. მარანი გვხვდება აგრეთვე სახლიდან მოშორებით და დარბაზულ სახლებში სახლის კომპლექსთან ერთად.

მარნისათვის საძირკველს ერთი არშინის სიგანეზე ჰრიდნენ, თუ ნიადაგი რბილი იყო, საძირკვლის სიღრმე იზრდებოდა, ხანამ მაგარ ნიადაგზე არ დავიდოდნენ. საძირკვლის სიღრმე ამის მიხედვით ისაზღვრებოდა. საძირკვლის ქვა მსხვილი უნდა ყოფილიყო, კედლის ქვა კი შედარებით წვრილი. საძირკველს დულაბით ამოიყვანდნენ. შიგთეთრი ფულის ჩატანება სკოდნით ბარაქისათვის. მარნები უმთავრესად ბანიანები იყო, მაგრამ იცოდნენ მისი საბძლური გადახურვაც. მარანს შუაში დედაბოძი ჰქონდა, რომელზედაც იღო ბანდუში და ზემოდან თავზე. დედაბოძი და ბანდუში მოჭრელებული იყო, ხშირად ისე როგორც დარბაზში. გვერდებზე ატანდნენ საშუქს. საშუქი პატარა, კვადრატულად ამოჭრილი სარკმელი იყო, გარედან ვიწრო, ხოლო შიგნიდან გაფართოებული, რათა შუქი ფართოდ მოჰფენოდა მარანს. საშუქი მარანს ორი-სამი ჰქონდა. კედლებს ორ-სამ თახჩას ატანდნენ. თახჩაში დგამდნენ ჩაფს, სასმისს. კარს მისასვლელისაკენ უკეთებდნენ. მარანს საწნახელი კარის პირდაპირ ჰქონდა. იგი ქვითკირისა იყო. საწნახელს ორი მილი ჰქონდა. მილი უერთდებოდა მთავარ ქვევრს — თალარს³². თალარი ორი იყო, — წითელი ღვინისთვის ცალკე, თეთრი ღვინისთვის ცალკე. თალარში 20—25 კოკა ღვინო ჩადიოდა. ქვევრები მწკრივად იყო გაწყობილი. ქვევრისათვის მიწას მრგვალად ამოთხრიდნენ. ზოგან საქვევრეს ქვიშა-კირით ამოაშენებდნენ. ქვევრის ჩაშვებამდე კირ-ქვიშას ჩაასხამდნენ, რომ ქვევრის ძირი კარგად დამაგრებულიყო. პოკოკის გარშემო ქვიშას შემოასხამდნენ ერთ პირს, მერე ქვებს შემოუწყობდნენ, ქვებზე ისევე კირქვას დაასხამდნენ და როგორც კედელს, ისე ამოაშენებდნენ. ქვევრის გარშემო ადგილს სულ ქვიშით ამოავსებდნენ. ხალხის დაკვირვებით, ქვიშას სინესტე ჰქონდა და ღვინოს კარგად ინახავდა. როცა ქვევრის პირამდე მივიდოდა კედელი, ქვევრიდან ერთი მტკაველის დაშორებით გარშემო მრგვალად აგურებს შემოუწყობდნენ. მათ შუა დარჩენილ ადგილს კირით და ქვიშით დაადუღებდნენ. ვაზის ჩხირებს ქვევრის თავზე ჯვარედინად დაწყობდნენ, შემდეგ ერთ პირ ვაზის ფოთოლს გარშემო შემოუარიგებდნენ, სარქველს (გათლილი ქვა) დადებდნენ და თიხა-ტალახით შემოგლესავდნენ. ღვინო რომ არ დაძმარებულიყო, ჰაერის მოძრაობისათვის ქვევრს ყინელო ჰქონდა ჩატანებული. ყინელოს ერთი თავი შიგ ქვევრში იყო ჩაყოფილი, მეორე კი ზემოთ ჰქონდა

³² თალარის მნიშვნელობის შესახებ იხ. ლ. ბოკორიშვილი, ქართული კერამიკა (კახური), თბილისი, 1949, გვ. 221—222.

ამოშვერილი. უინელს გარშემო ვაზის ფოთოლი ჰქონდა შემოხვეული, რათა მას თიხა-ტალახი არ მიეკროდა. ქვევრის თავს ზოგან თიხა-ტალახით არ შემოგლესავდნენ, პირდაპირ ლამს, ფხვიერ მიწას მიაციდნენ, რადგანაც ხალხის დაკვირვებით, თვითონ ლამი მიწა გრილი იყო და ლვინოს კარგად ინახავდა მარნის კარი საგანგებოდ ფართო იყო, რომ დიდი ზომის ქვევრის შეტანა შესაძლებელი ყოფილიყო³³.

ატენში ლვინოს უფრო მეტად ღია ცის ქვეშ ინახავდნენ. დახურულ ნაგებობაში ლვინის შენახვას მთხრობლები უკანასკნელი ხანის ამბად მიიჩნევენ. ქვევრისათვის მიწას მრგვალად ამოთხრიდნენ. საქვევრეს ქვიშა-კირით ამოაშენებდნენ. ზოგან ქვევრის გარშემო სივრცეს ქვიშა-რიყით ამოავსებდნენ, რადგან რიყე-ქვიშას სინესტე ჰქონდა, ქვევრს არ მიეკვროდა და ჰაერს მოძრაობდა.

იცოდნენ ქვევრის გასანთვლა; ქვევრს ქვებზე შედგამდნენ, ცეცხლს ნელ-ნელა შეუთებდნენ, რომ არ გამსკდარიყო. როდესაც კარგად გახურდებოდა, შიგ სანთლის დიდ ნაჭერს მოათავსებდნენ და გვერდს ნელ-ნელა უბრუნებდნენ, ვიდრე სანთელი კარგად და თანაბრად არ გაუჯდებოდა ქვევრის კედლებს. იცოდნენ აგრეთვე ქვევრის გაქონვა, მაგრამ უპირატესობას სანთელს ანიჭებდნენ — „სანთელში ყოველნაირი მცენარე ურევია და ლვინოს კარგად შეინახავსო“.

ქვევრის თავზე მანულის ხის წვრილ ტოტებს აწყობდნენ და მერე ვაზის ფოთლით წახურავდნენ. ვაზის ფოთლის უპირატესობა იმაში მდგომარეობდა, რომ ის არ ღებოდა, როგორც დახურავდნენ, ისეთი იქნებოდა მოხდის დროსაც. სარქველად ლურჯ ქვას იყენებდნენ. ხალხის დაკვირვებით, „ლურჯი ქვა მაგარია და ლვინოს კარგად ინახავს“. შემდეგ მას წითელი თიხით შემოგლესავდნენ; წითელი თიხა წებოიანი იყო და წყალს არ ატარებდა.

ძველად ატენში ქვითკირის საწნახლები სცოდნით, რომლებიც ვენახებში იყო მოთავსებული. საწნახელი წამოხურულიც ყოფილა. იგი შიგნიდან კირით იყო ამოლესილი. სიმაგრისათვის საუკეთესო მასალად თხის რძეც ითვლებოდა, რომელსაც კირში ურევდნენ.

ყურძნის საწურავად აგრეთვე ნავი იყო გამოყენებული. ნავი ფიცრებისაგან იყო შეკრული. უპირატესობა ფიჭვისა და ნაძვის ხის ფიცრებს ენიჭებოდა.

ქვევრის ამოსარეცხად სარცხს ხმარობდნენ. სარცხს ბლის ქერქისაგან ამზადებდნენ. ქერქს სარზე ასხამდნენ. ბლის სარცხს პატარა

³³ С. В. Мачабели, Экономический быт государственных крестьян Тифлисского уезда Тифлисской губернии, МИЭБГКЗК, т. 5, Тифлис, 1887, გვ. 273; Д. Бакрадзе, დასახელებული შრომა, გვ. 176—177. 1947, 1948, 1949, წწ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციების მასალები.

ქვევრებისათვის იყენებდნენ. დიდი ქვევრებისათვის კი ღვიას ხმარობდნენ. ღვია მცენარეა, ტყეში ბუჩქებად იზრდება. მას, როგორც ცოცხს, ისე შეკრავდნენ. ხალხის გამოცდილებით, „ღვია ცოცხი ქვევრს კარგად რეცხავდა და სუნიც კარგი ჰქონდა“.

ხაპირი წყლის ამოსაღები, ჯახხე წამოცმული სპილენძის ჯამი იყო.

ქვევრის ამოსაწმენდ ტილოს მაწაწურს ეძახდნენ. ტილოს ჯოხის ტარზე დამაგრებდნენ.

ატენში საცივის მარნის არსებობა დადგინდა. საცივის მარანი კლდის ძირასაა. ჩამონაშალში, „ყორღაში“ 7. წ. საცივის ხევში ღვიას ქვეშ მოთავსებული ყოფილა ქვევრები, სადაც ღვინო ინახებოდა. მარანს საცივის მარანს ეძახდნენ. ხალხის გადმოცემით, საცივის ხევში ზაფხულში მუდამ სიგრილე იყო. კლდე ღრმად იყო მიწაში ჩამჭდარი და სიგრილეს ინარჩუნებდა. იმის გამო რომ ნიადაგი „ყორღე“ იყო, ჰაერი მოწრაობდა და ღვინოც კარგად ინახებოდა³⁴.

საცივეში ღვინის კარგად შენახვის შესახებ ცნობა ვახუშტისაც აქვს დადასტურებული: „ვერის დაბის დასავლით არს, დანახვისის მთის ძირს, მონასტერი კეთილმშენიერი ყოვლად წმიდისა. ამას ზეით ატენი, მცირე ქალაქი. მოსახლენი ქართველნი, სომეხნი, ურიანი. არს ციხე მაღალს კლდესა ზედა, ნაშენი დიდი, და ციხის გორის სამკრით არს საცივი, ვითარცა მყინვარი, სადაც ღვება ღვინო წარჩინებული“³⁵.

კახეთში მარანი სხვადასხვა ზომის ქვის ნაგებობა იყო. ჩვეულებრივ უქერო, ჩალით და კრამიტით დახურული. ერთ-ერთ კედელს ფართო კარი ჰქონდა, ფანჯარა კი იშვიათად. უფრო მეტად მარანს პატარა ქურჭუტანები ჰქონდა დატანებული. სადგომის შიგნით, ერთ კუთხეში ნავი იყო მოთავსებული. მიწაში ქვევრები იყო ჩაფლული, რომელშიც ღვინოს ინახავდნენ. ნაგებობა მარანი ბაღის მფლობელთა მესამედს გააჩნდა, ხოლო უმრავლესობას კი ნაგებობა მარნის ნაცვლად ფარდული ჰქონდა. ძალიან ხშირად ფარდული ეწყობოდა მხოლოდ ნავზე, რათა დაეცვათ იგი ატმოსფერული მოვლენებისაგან. ამ შემთხვევაში ქვევრებს უფრო ღრმად ათავსებდნენ მიწაში.

ახალ ქვევრებს ახურებდნენ, შიგ ათავსებდნენ ბურბუშელას და ცეცხლს უკიდებდნენ. ქვევრის გამოწმენდის შემდეგ გამდნარ ქონს ასხამდნენ და გაცხელებულ ქვევრს მსუბუქად აქანავენდნენ, რათა ქვევრის კედლებს ქონი კარგად შეხებოდა. გამდნარ ქონში სხვადასხვა სურნელოვან მცენარეებს (დარჩინი, კომშის ფოთლები) ურევდნენ. ამრიგად დამზადებულ ქვევრებს მარანში ათავსებდნენ, გარშემო კი ქვიშა-კირით ამოაშენებდნენ.

³⁴ 1953 წ. ატენში მივლინების მასალები.

³⁵ ვ ა ხ უ შ ტ ი, დასახელებული შრომა, გვ. 57.

ღვინის ჩასხმამდე ქვევრების ამორეცხვას 4—5 დღით ადრე დაიწყებდნენ. მარნის კარს ფართოდ გააღებდნენ. ქვევრში სუფთა წყალს ასხამდნენ. თუ ქვევრი დიდი ზომისა იყო, მაშინ შიგ ჩადიდონენ და მცენარე „კრაზნანთი“ რეცხავდნენ. კრაზნანას რკალისებურად მოხრილ კონას წყალში ავლებდნენ და მისი ბოლოები ქვევრის კედლებს კარგად ხეხავდა, როცა ქვევრში წყალი გაქუქყიანდებოდა, მას ამოასხამდნენ და სუფთა წყალს ჩაასხამდნენ. ქვევრის რეცხვა მაშინ დამთავრდებოდა, როცა ქვევრი სავსებით გასუფთავდებოდა ქუქყისაგან და ძმრის სიმჟავის სუნისაგან. პატარა მოცულობის ქვევრები ზემოდან სარცხით ირეცხებოდა. სარცხი წარმოადგენდა გრძელ ჯოხს, რომელსაც ერთ ბოლოში ალუბლის ხის ქერქი ჰქონდა გაკეთებული ბურთის მაგვარად³⁶.

მარანი (ავცარა) აფხაზეთში ხის ნაგებობა იყო, ზოგჯერ შემოღობილი და ზემოდან გადახურული, იცოდნენ აგრეთვე მისი კედლებით ამოშენება. ავცარაში ღვინის ქვევრები და მისი მოწყობილობა თავსდებოდა. აქვე დადგენილი მასალით, ქვევრს გარედან გასანთლავდნენ, რომ ქვევრის კედელს წყალი არ შეეწოვა; რამდენიმეჯერ ამორეცხავდნენ. თუ სუნი ექნებოდა, ატმის ფოთოლს მოხარშავდნენ, ნახარშს ქვევრში ჩაასხამდნენ და ქვევრს თავზე დაათარებდნენ. ამ მიზნით ზოგჯერ ქვევრში ბლის ქერქს ჩაწვავდნენ. შემდეგ ამორეცხავდნენ და ნაჭრით ამოწმებდნენ. სიმინდის ფუჩქის ქვევრის თავს დაათარებდნენ. ფუჩქის უპირატესობა მის წყალგაუმტარობაში მდგომარეობდა. სიმინდის ფუჩქი ღვინოს კარგად ინახავდა. შემდეგ მუხის ხის გათლილ ფიცარს თავზე დაათარებდნენ და მიწას მიაყრიდნენ.

საწინახელისთვის (აიაპი) საუკეთესო მასალად ცაცხვი იყო მიჩნეული, რადგან არ სკდებოდა და იოლი დასამუშავებელი იყო.

ქვევრის ამოსარეცხი აჰაფშაძიძიაგა ბლის ტყავისაგან მზადდებოდა, ისე როგორც ზემო იყო აღწერილი.

ამპახიშს (ამოსაწმენდი) — წმინდა ბამბის ქსოვილს ჯოხზე ამარებდნენ და ისე წმენდნენ საბოლოოდ ქვევრს.

ღვინის ამოსაღები ჭურჭელი აკუაპე მწარე კვანისაგან კეთდებოდა³⁷. საქართველოში დამოწმებული მარნები გარკვეულ მსგავსებას ჰპოვებს სომხეთში არსებულ მარნებთან.

³⁶ А. С. Пиралова и С. Б. Шавердова, Очерк виноградарства и виноделия Кахетии, ССВВК, VII, Тифлис, 1896, з. 75—80.

³⁷ С. И. Тимофеев, Очерк виноградарства и виноделия з Сухумском округе, «Сборник сведений по виноградарству и виноделию на Кавказе», вып. IV, Тифлис, 1896, გვ. 26—28. 1951 და 1952 წწ. აფხაზეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციების მასალები.

საწნახელები ერევნის გუბერნიაში დახურულ სადგომში ეწყობოდა, „ზერზამბის“ მარნის გვერდით, სადაც ხდებოდა ტკბილის დუღილი და ღვინო ინახებოდა. საწნახელის სადგომს „ხნაზანს“ ეძახიან, ხოლო საწნახელს — „ჩარაზ“, „კალ“, „ლასტ“—ს ზოგჯერ „ჩარაზი“ მოთავსებული ყოფილა „ზერზამბში“.

ზერზამბი ღვინის დასადუღებელი და შესანახი ნაგებობა იყო. იგი ეწყობოდა ყოველთვის სახლთან და აგურის სარდაფს წარმოადგენდა. ზოგჯერ ზერზამბს სახლის ქვედა სართულში აწყობდნენ. კამაროვანი ტიპის ზერზამბი უმეტესად გავრცელებული ყოფილა ერევნის გუბერნიაში, მაგრამ იყო თიხისაგან აშენებული ზერზამბებიც. მას აწყობდნენ ზოგჯერ საჩინბოს გვერდით, რაც გავლენას ახდენდა ზერზამბში შენახულ ღვინოზე. ერთდროულად ზერზამბში ინახავდნენ სხვადასხვა პროდუქტებს (ძმარი, წნილი და სხვ.), რომელთაც მკვეთრი სუნი ჰქონდათ, რაც ცუდ გავლენას ახდენდა ღვინის ხარისხზე. გარდა ამისა, ზერზამბი უმეტეს შემთხვევაში ვენტილაციას იყო მოკლებული და არც ისე იყო მოწყობილი, რომ დაეცვა ღვინო ატმოსფერული მოვლენებისაგან.

ზერზამბში ქვევრები (კარასები) განლაგებულია პირდაპირ მიწის ზედაპირზე, კედლების გარშემო ერთ რიგში. მდგრადობის მისაცემად ქვედა, ვიწრო ნაწილებით ათავსებდნენ მსხვილი ძელებისაგან გაკეთებულ კვადრატებში, რომელიც დაწვენილ კიბეს ჰგავდა. ბევრი მეპატრონე ოდნავ აღრმავებდა მიწაში და გარშემო ქვებს შემოულავებდა იხმარებოდა როგორც დუღილისათვის, ისე ღვინის შესანახად.

ყურძნის მოკრეფის წინ კარასების რეცხვას იწყებდნენ. ორ-სამჯერ წყალს გამოუცვლიდნენ. შემდეგ ძროხის ან ცხვრის ქონით გაქონავდნენ. კარასებს მზეზე ათბობდნენ, შემდეგ გამდნარ ქონს ასხამდნენ და აქანავებდნენ, რომ ქონი კარგად გაჯდომოდა მის კედლებს. გაქონვის მიზანი იყო ღვინის დაცვა ნესტისა და კარასის ნასვრეტებიდან ჰაერის შეღწევისაგან³⁸.

შემომოტანილი კონკრეტული მასალის საფუძველზე კარგად ვლინდება ხალხის რაციონალური ცოდნა, მდიდარი გამოცდილება ხარისხიანი ღვინის დამზადების საქმეში: ქვევრის ამორეცხვა-ამოწმენდა, მისი გასანათვლა-გაქონვა, ამოკირვა, ქვევრის დახურვის წესები, სარქველებად ხის, სანთლის, ქვის გამოყენება ღვინის ამოსაღები ჭურჭლის დამზადება, საწნახელისათვის ხის ჭიშების არჩევა, ქვის საწნახელის ამოსალესად გამოყენებულ ხსნარში სიმავრისათვის „ტუხთ-ბალახის“ დანაყილი ძირის და თხის რძის გარევა და სხვ. ავლენს ხალხის მდი-

³⁸ И. З. Андроников, Очерк виноградарства и виноделия в Эриванской губернии, ССВВК, VI, Тифлис, 1896, с. 85—88.

დარ გამოცდილებას ღვინის დამზადების საქმეში. მოტანილი ეთნოგრაფიული მასალებისა და ისტორიული წერილობითი წყაროების საფუძველზე დასტურდება, რომ საქართველოში მარნის ასაშენებლად გამოყენებულნი ყოფილა როგორც ზის, ისე ქვეთკირის მასალა. XI ს. ნიკორწმინდის სიგელში ნათქვამია: „ნიკოლაოს წმიდას შეეკმენ სახლი ქვეთკირი; ა და ზედა სახლი მუშისა კარგი: ა: მარანი ქვეთკირი“³⁹; „შეეკმენ საწირეს ქვეთკირი ბოსელი: და ზ-ა სახლი სამამასახლისო: ა: და მარანი მუხისა“⁴⁰.

როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, ღვინის დასაყენებლად და სათანადო იარაღ-ჭურჭლის საცავად ორგვარი ტიპის მარანი იყო განკუთვნილი — ღია და დახურული.

ღია მარნები დამახასიათებელია დასავლეთ საქართველოსათვის, იგი შემახისა და გეოგრაფიის მაზრებშიც ყოფილა ცნობილი.

ვ. ბარდაველიძის შრომაში — „მცენარეულობისა და ნაყოფიერების ღვთაება ნანა“ — აღნიშნულია: „ბატონების მარანი თავისი ძირითადი ელემენტებით უძველეს ქართულ მარანს შეეფერება. ამგვარი მარანი ჩვენში დღესაც მოიპოვება. ეს არის დასავლეთ საქართველოს მარანი, რომლის ტიპიურ გამოსახულებას გურული, მარანი და იმერული ჭურისთავი იძლევა“⁴¹.

საყურადღებოა არლუთინსკის მიერ მოტანილი ცნობა იმის შესახებ, რომ სიღნაღის რაიონში უპირატესად ქვევრებს ღია ცის ქვეშ მარხავდნენ⁴². ღია მარანი შეიძლება აღმოსავლეთ საქართველოსთვისაც ერთ-ერთ უძველეს ტიპად იქნეს მიჩნეული.

ქართლში და კახეთში ღია ცის ქვეშ — ხატში, ეზოში, ვენახში ჩაყრილი უამრავი ქვევრები შეიძლება უფრო ადრეული ტრადიციის გაგრძელებად მივიჩნიოთ.

კახეთსა და ქართლში დღემდე შემონახული ღვინის სასმისი მარანი არა მხოლოდ თავისი სახელწოდებით, არამედ გარეგანი ფორმით და ორნამენტებით უძველესი ქართული მარნის აშკარა სიმბოლურ გამოსახულებად არის მიჩნეული⁴³. საქართველოსთვის ღია მარნის საერთო ტიპად აღიარების ერთ-ერთ საბუთად შეიძლება ესეც გამოდგეს.

³⁹ თ. ქორდანია, ქრონიკები, წიგნი II, ტფილისი, 1897, გვ. 46.

⁴⁰ იქვე, გვ. 48.

⁴¹ ვ. ბარდაველიძე, მცენარეულობისა და ნაყოფიერების ღვთაება ნანა, ხელნაწერი, 1947, გვ. 107.

⁴² А. М. Аргутинский, Экономический быт государственных крестьян Телавского уезда Тифлисской губернии, МИЭБГКЗК, 1887, გვ. 110.

⁴³ ვ. ბარდაველიძე, დასახ. ხელნაწერი; ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, (კახური), თბ., 1949, გვ. 215.

არქეოლოგიური კვლევა-ძიების შედეგად საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილი მასალებით ღია მარნის არსებობა დგინდება. ამ მხრივ საყურადღებო მასალას არმაზის არქეოლოგიური მონაპოვარი იძლევა. არმაზში აღმოჩენილი, II—III სს. დათარიღებული, ქვევრებით ღია მარნის არსებობა დასტურდება. აღმოჩენილი ქვევრი და ქვევრის ნაშთი არ ექცევა სავარაუდო სასახლის და მის ირგვლივ მდებარე ნაგებობათა ფარგლებში. ავტორების ვარაუდით, „ეს ქვევრები ერისთავთა სასახლის მეურნეობის ერთ-ერთი შემადგენელი ნაწილის, მარნის ნაშთად უნდა ჩაითვალოს, რომელიც შესაძლოა ჩაყრილი ყოფილიყო ეზოში, ხეების ჩრდილში, ყოველგვარი ნაგებობის გარეშე. თანამედროვე საქართველოს მევენახეობით განთქმულ რაიონებში და განსაკუთრებით დასავლეთ საქართველოში „ცის ქვეშა“ მარნების არსებობის უამრავი მაგალითი გვხვდება“⁴⁴.

ვაშნარში, 1949 წ. გათხრების დროს, არქეოლოგ გ. გობეჯიშვილის ცნობით, „მიკვლევულ იქნა მიწაში ჩაფლული ქვევრები ცალ-ცალკე და ჯგუფ-ჯგუფად. ქვევრები ჩნდებოდა ქვითკირის ნაგებობათა გარეთ, რაც იმას უნდა მოწმობდეს, რომ ღია ტიპის მარნები ყოფილა. შეიძლება აგრეთვე ვივარაუდოთ ხის მსუბუქი ნაგებობანიც, რომელთა კვალიც ცხადია, არ მოაღწევდა ჩვენს დრომდე. ეთნოგრაფიული პარალელების მიხედვითაც, მარნის ორივე ტიპი ერთნაირად სავარაუდებელია იმ შორეულ დროში“. მისივე ცნობით, ვაშნარის კომპლექსი V—VII საუკუნეებით თარიღდება.

ღია მარნის არსებობა საქართველოში ეთნოგრაფიული მასალებით ძველი დროიდანვე მოწმდება. არქეოლოგიურმა მონაპოვარმაც ნათლად დაამტკიცა, რომ როგორც ნაგებობაში, ისე ღია ცის ქვეშ ღვინის შენახვას საქართველო შორეულ წარსულშივე იცნობდა⁴⁵.

უკანასკნელ დრომდე დასავლეთ საქართველოში დახურული მარანი ძირითადად ღვინის მოწყობილობისთვისაა განკუთვნილი, ხოლო ქვევრები ღია ცის ქვეშ მის წინაა ჩაყრილი.

რაჭაში, იმერეთში, გურიაში; სამეგრელოში, აფხაზეთში ღია მარნის საყოველთაოდ გავრცელებას და ეთნოგრაფიულ ყოფაში მის უკანასკნელ დრომდე შემონახვას ხელი შეუწყო ბუნებრივმა პირობებმაც.

კარგი ღვინის მისაღებად აუცილებლად სათანადო პირობები და ღონისძიებები იყო საჭირო, რომელთა შემწეობით შესაძლებელი ხდებოდა მაღალი ხარისხის პროდუქტის მოპოვება. ქართველი მევენახე, ხანგრძლივი დაკვირვებისა და გამოცდილების წყალობით, ქვევრს მი-

⁴⁴ ა. აფაქიძე, გ. გობეჯიშვილი, ა. კალანდიაძე, გ. ლომთაძე, არქეოლოგიური ძეგლები არმაზისხევის შესართავთან.

⁴⁵ იქვე.

წაში ღრმად ათავსებდა, რომ დუღილის პროცესისათვის საჭირო სითბო-სიგრილე თანაბრად ყოფილიყო. ამასთანავე ღვინის ღია ცის ქვეშ შენახვას იგი უპირატესობას ანიჭებდა. მთხრობელთა გადმოცემით, „ღვინოს სუფთა ჰაერი უხდება“, „ღვინო გარეთ სუფთა ჰაერზე კარგად ინახებოდა“, „ღია ადგილზე ჭური ჰაერს შოულობს, ღამის ჰაერის სიგრილე ხვდება“, „ჭურსა თუ არ აწვიმს, არ ვარგა, ჭურის გვერდი არ უნდა გაშრეს, გრილი და ნოტიო უნდა იყოს“, „მაგრამ არც მზის სხივ-სინათლე არ უნდა სწვდებოდეს ჭურჭელს, ვინაიდან მზის სხივი ათბობს და ღვინოს აფუჭებს. ამიტომ ზაფხულში ჭურის თავი გადახურულია ჩეროთი ან შემორაგულია ხეებით, მზე არ აჭერს“, „დახურულ შენობაში ღვინო არ იმუშავებს, მეტი მოვლა სჭირდება, ჰაერის გაწმენდა, წყლის დასხმა, წინააღმდეგ შემთხვევაში იგი მოიჭანება“.

1887 წ. გაზ. „ივერიის“ ფურცლებზე ი. ჭავჭავაძე აღნიშნავდა: „ჩვენში უფრო ბევრგან ფარდალალა მარნებია, ხშირად მარტო წალმით დახურული, ბევრგან უკედლებოცა... ამისთანა მარანი უშიშია ადამიანისათვის და ამას არ შეიძლება ყურადღება არ მიექცეს. დახურულს, ყოველის მხრით შეკრულ მარანს, თუ სარდაფს დუღილის დროს დიდი სიფრთხილე უნდა, თორემ შეიძლება კაციც შეიწიროს. როცა ტკბილი დიდს დუღილშია და ბუყბუყებს, მაშინ ზემოდ ბურცებს ანუ ქაფს მოიგდებს. აქედან ერთნაირი ბული რომ ჩაისუნთქოს კაცმა, ძალიან ადვილად დაირჩობა. რომ დახურულს და შეკრულ მარანში, თუ სარდაფში კაცს ეს არ დაემართოს, დუღილის დროს ხშირად უნდა ამისთანა სარდაფს თუ მარანში წმინდა ჰაერი ამუშაოს და ატრიალოს, რომ ის ბული გავიდეს და წმინდა ჰაერი შევიდეს.“

ჩვენებურ კაცს გამოცდილებით უცვნია ეს ვითარება დუღილისა და რომ მეტი ჯაფა და სიფრთხილე არ აეკვიტებინა, სამჯობინარად დაუნახავს ღია მარანი, საცა ყოველთვის ნახშირმჟეავასაც გამოსავალი აქვს და წმინდა ჰაერსაც შესავალი⁴⁶.

ამ ღონისძიების განხორციელებისათვის საუკეთესო საშუალებას ღია მარანი იძლეოდა, სადაც ჰაერის მუდმივი მოძრაობა ხდებოდა, ამგვარ პირობებში ღვინო არ დამჟავდებოდა, ქვევრი მუდამ სიგრილეში იქნებოდა. როგორც ვხედავთ, ღია მარნის არსებობა ეკონომიკური პირობებით კი არ იყო შეპირობებული, არამედ ხალხის ემპირიულ ცოდნაზე იყო დამყარებული. იგი ხალხის ხანგრძლივი დაკვირვების შედეგად მოპოვებული მიღწევაა. ამ ღონისძიებათა რიცხვს ეკუთვნის, პროფ. გ. ჩიტაიას ცნობით, „ხევსური მეურნის ის შესანიშნავი დაკვირვება, რომლის მიხედვით ერბოს დამზადების პროცესში რძე და

⁴⁶ „ივერია, № 52, 1887 წ.“

რძის ნალები (ხევისურულად „ზეური“) არ უნდა დამკავდეს. ამ ღონისძიების ეფექტური განხორციელებისათვის საუკეთესო პირობას ხევისურული სენე იძლევა. სენე ეწყობა სახლის ისეთ კუთხეში, რომელიც ქარის მხარეზეა. აგრეთვე სენეს ქვის კედელში (ყორეში) ასევე მოწყობილია შუკუმები, რომელთა შემწობით სენეში მუდმივი ცირკულაცია ხდება... ამგვარ პირობებში რძესა და ნალებს დამკავებისაგან იცავს ჰაერის მუდმივი მოძრაობა სენეში.

აგრეთვე აპარული ხულა-სახლის სარძიე თავისი დანიშნულებით ხევისურული კალოიანი სახლის სენე // სენას ადეკვატურია. ხევისურული სენეს მსგავსად, აპარული სარძიე სახლის ისეთ კუთხეში იგება, სადაც ქარი უფრო მეტად ხვდება. კიდევ მეტი: იმისათვის, რომ სარძიეში ჰაერის ცირკულაცია მუდმივად ხდებოდეს, სარძიეს კედლის ძელებს დატანებული აქვს ნაჩგრეტები („ჭიჭინები“), რომელთა შემწობით გარეგანი ჰაერი სარძიეში ადვილად შედის და მასში საჭირო ტემპერატურული რეჟიმი მყარდება“⁴⁷.

შედარებით თბილი ზამთრისა და ზაფხულში ზომიერი სითბოს წყალობით დასავლეთ საქართველოში ღვინის ქვევრების გარეთ შენახვა შესაძლებელი იყო. ცხელი ზაფხულის დროს ღვინო მარანში შეჰქონდათ. ქართლი და კახეთი ხასიათდება შედარებით მკაცრი კლიმატით, საკმაოდ ცივი ზამთრით და ცხელი ზაფხულით. ცივი ზამთრის პირობებში ღვინის გარეთ შენახვა შეუძლებელი იყო, ხოლო ცხელი ზაფხულის გამო ღვინო შენობაში უნდა ყოფილიყო. ტემპერატურის ასეთი მკვეთრი სხვაობა ღვინის დუღილის პროცესზე მოქმედებდა, ვინაიდან, ხალხის დაკვირვებით, დუღილის პროცესისათვის სითბო-სიგრილის თანაბრობა იყო საჭირო და ამიტომაც აქ უპირატესობა შენობას უნდა ჰქონოდა, ამ მხრივ ატენის ხეობა საინტერესო მასალას იძლევა.

ატენში ნაგებობა მარანში ღვინის შენახვას მთხრობლები უკანასკნელი ხანის ამბად მიიჩნევენ, აქვე დადგენილი მასალებით, ღვინის ღია ცის ქვეშ შენახვას უპირატესობა ჰქონდა, რადგან „ღვინოს ჰაერი უხდება, ჰაერი რომ ცემს, ღვინო უკეთესია, თოვლს რომ დაიდებს მოუხდება“. „თუ“ სიგრილე არ იქნა, ღვინო მოლბება, მოიჭანგება, მაგრამ ზედმეტი წყალიც არ ვარგა, გალურჯდება, გაფუჭდება, ჭიაყელა უჩნდება“, „დახურულ შენობაში ღვინო არ ვარგა, ბკე იცის, დამკავდება“. „როცა ღვინო დახურულ შენობაშია მოთავსებული, მაშინ ღვინოს მეტი მოვლა სჭირდება. შენობაში ჰაერი უნდა გაიწმინდოს კვირაში რამოდენიმეჯერ, ქვევრს თავი უნდა ახადონ“. ზამთარში ქვევრის თავს ყინულს ადებდნენ, ზაფხულში კი დილის ცივ წყალს ასხამდნენ.

⁴⁷ გ. ჩიტიია, ხევისურული სახლის „სენე“, ანალები, ივ ჭავჭავაძის სახელობის ისტორიის ინსტიტუტის შრომები, I, თბილისი, 1947, გვ. 153—157.

ღვინო მუდამ სიგრილეში უნდა ყოფილიყო. ატენი თავისი მდებარეობის წყალობით განსხვავდება ბუნებრივი პირობებით ისეთი ახლომდებარე სოფლისაგან, როგორც ხიდისთავია, რომელიც ატენიდან ოთხი კილომეტრითაა დაშორებული. ატენი მთებით გარშემორტყმულ, ჩავარდნილ ადგილს წარმოადგენს. მთხრობლების ცნობით, „ატენი მყუდრო ადგილია, — ზამთარი თბილი იცის, ზაფხული კი გრილი“. „ზამთარში, როდესაც ატენში შემოდისხართ, გგონიათ რომ თბილ ოთახში შეხვედით“, „ხიდისთავი უფრო ცივა ალაგია, ყინვა იცის, თოვლიც ადრე იდება“. როგორც ჩანს, ატენის ბუნებრივმა პირობებმა ხელი შეუწყო ღია მარნის არსებობას უკანასკნელ დრომდე.

მეღვინე გ. ბერიძის ცნობით, დაბალი ტემპერატურის შემწევობით ღვინო იწმინდებოდა სიმღვრივის გამომწვევი ნივთიერებებისაგან და იგი უფრო სტაბილური და გამჭვირვალე ხდებოდა. დღესაც ახალგაზრდა ღვინოები ისეთ შენობაში თავსდება, სადაც დაბალი ტემპერატურაა. დიდ საწარმოებში კი დაბალი ტემპერატურა ხელოვნურად იქმნება და ამით ჩქარდება ღვინის დეაერგების პროცესი. დაბალი ტემპერატურის შემწევობით, ტკბილის დუღილის პროცესი ნორმალურად მიმდინარეობს და ამავე დროს პროდუქტი უფრო მაღალხარისხისაგან იმეორდება.

თანამედროვე აგროტექნოლოგიური წესების ამ მოთხოვნებით იყო შეპირობებული ქართული მარანი და ამდენად, ქართველი მევენახის დაკვირვება და გამოცდილება, რომ ღვინოს სიგრილე, ჰაერის მოძრაობა უხდება, გამართლებული ჩანს.

ეთნოგრაფიული მონაცემებისა და არქეოლოგიური გათხრების დროს მოპოვებულ მასალათა საფუძველზე შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ გარკვეული დროისათვის მარნის ტიპების საწყისი ფორმა ერთნაირი უნდა ყოფილიყო როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოსათვის, დასავლეთ საქართველოში უძველესი მარნის (ღია მარნის) უკანასკნელ დრომდე შემონახვას ხელი შეუწყო ბუნებრივმა პირობებმა. ღვინის კარგად დაყენებისა და შენახვის საჭიროებამ განაპირობა დახურული მარნის წარმოქმნა.

ქართველ მევენახეს შეგნებული ჰქონდა ღვინის გარეთ შენახვის უპირატესობა, მაგრამ იქ, სადაც ბუნებრივი პირობები ამის საშუალებას არ იძლეოდა, ცივი ზამთრის, ცხელი ზაფხულისა და ხშირი ნალექების გამო, დუღილის პროცესის ნორმალურად წარმართვის მიზნით ღვინო შენობაში უნდა შეეტანათ.

დასავლეთ საქართველოს იმ ნაწილში, რომელიც ხასიათდება დიდი რაოდენობის ნალექებით, ღია ცის ქვეშ ჩაყრილ ქვევრებთან ერთად უფრო მეტად დახურული მარანი დასტურდება, ხოლო ზემო

იმერეთის იმ რეგიონში, სადაც შედარებით ნაკლები რაოდენობის ნალექებია, ხშირად ღია ცის ქვეშ ჩაყრილი ქვევრებია წარმოდგენილი.

ვ. ვაჭაძის ცნობით, „შორაპნის დასავლეთ ნაწილში და ქუთაისის მაზრაში მარანი შედგება ხის თხელი ლაფაროსაგან, ან დასავლეთის მხრიდან წვიმებისაგან დასაცავად ჰქონდა დაწნული კედელი. მაზრის მთიან (მაღლობ) ადგილებში (საჩხერე — ქიათურა), სადაც კლიმატი რამდენადმე ცივია და ღია ცის ქვეშ დუღილი არადამაკმაყოფილებლად მიმდინარეობდა, ზოგი მეურნე საწნახელს და დასადუღებელს ათავსებდა ხის ან ზოგჯერ ქვის ნაგებობაში“⁴⁸.

ბუნებრივი პირობების გამო ქართველი მეურნე იძულებული იყო ღია ცის ქვეშ ჩაყრილ ქვევრებთან ერთად დახურული ნაგებობაც ჰქონოდა.

ეთნოგრაფიულ მონაპოვართა მიხედვით ნათლად წარმოსადგენ ღია და დახურული მარნის არსებობას შეიძლება შუქი ისტორიული წყაროების წყალობითაც მოეფინოს. ძველ საისტორიო ძეგლებში, შეწირულების საბუთებისა და წყალობისა თუ ნასყიდობის წიგნებში, ჰურ-მარანი ან ქვევრ-მარანი არის მოხსენებული.

შიო ფალავანდიშვილის მიერ გიორგი გულიკაშვილისადმი 1518 წ. ბოძებულ წიგნში, სხვა ავლადიდებასთან ერთად, „ჰურ-მარანია მოხსენიებული“: „და გიბოძეთ ჩერქეზაული მამული მისის ჰურ-მარნითა, მიწითა, წყლითა, წისქვილითა, ჰალითა, სათიბითა, სასაფლაოთა, შესავლი[თ]ა და გასავლითა მისი სამძღვრითა“⁴⁹. 1562 წ. ქართლის კათალიკოსის ნიკოლოზის მიერ მალალაშვილისადმი ბოძებულ სიგელშიაც სოფელი ჩოჩოეთ „მისითა სახლითა, ეკლესიითა, ჰურ-მარნითა“ არის წარმოდგენილი⁵⁰. კახთა მეფის ლეონ II-ის მიერ მცხეთის სვეტიცხოვლის ეკლესიისათვის 1569 წ. ბოძებულ ყმების შეწირულობის წიგნსა⁵¹ და 1584 წ. ალექსანდრე მეფის მიერ არსლან ჯანდიერიშვილისადმი ნაბოძებ ყმისა და მამულის წყალობის წიგნშიც⁵² „ქვევრ-მარანია“ მოხსენებული. 1609 წ. შანშე ჯავახიშვილის მიერ გიორგი ცალქალამანიძისადმი მიცემულ ნასყიდობის წიგნში⁵³ და შაჰნავაზ მეფის მიერ ქაიხოსრო და ბაატა წერეთლებისადმი 1660 წ. ბოძებულ წყალობის წიგნში⁵⁴ „ჰურ-მარანია“ აღნიშნული.

⁴⁸ Е. И. Вацадзе, დასახელებული შრომა, გვ. 112—114.

⁴⁹ ნ. ბერძენიშვილი, დოკუმენტები საქართველოს სოციალური ისტორიიდან, I, თბილისი, 1940, გვ. 5.

⁵⁰ თ. ჟორდანიას, ქრონიკები, II, გვ. 403.

⁵¹ ნ. ბერძენიშვილი, დასახელებული შრომა, გვ. 7.

⁵² იქვე, გვ. 361.

⁵³ იქვე, გვ. 15.

⁵⁴ იქვე, გვ. 429.

აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს ჩვენს დრომდე შემონახულ მრავალ შეწირულების საბუთსა და წყალობისა და ნასყიდობის წიგნებში და აგრეთვე სიგელსა და გუჯარში „ჭურ-მარანი ანუ ქვეერ-მარანია“ დადასტურებული⁵⁵.

ჭურ-მარნისა და ქვეერ-მარნის ქვეშ შეიძლება ორი მატერიალური ობიექტი იგულისხმებოდეს: ღია ცის ქვეშ ჩაყრილი ჭურები და დახურული მარანი, როგორც ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დღევანდლამდე გვაქვს შემონახული. ჩვენ რომ აქ საქმე გვაქვს ორ მატერიალურ ობიექტთან დასტურდება იმ გარემოებითაც, რომ ზოგიერთ ისტორიულ საბუთში მართო ქვეერი ან მარანია მოხსენებული. 1678 წ. ესტატე ხოსიტაშვილის მიერ ზურაბ, სულხან და ყალანდა ჯიმშიტაშვილებისადმი მიცემულ ნასყიდობის წიგნში⁵⁶ მართო ქვეერია აღნიშნული: „მას ჟამთა, ოდეს დაგვეჭირა და ჩვენი მკვიდრ პაპათაგან ნასყიდი ალალი ყმა ელიზბარაშვილი ზურაბა, ასლამაზა, მერაბა და პაპუა მათის ცოლშვილით მათის სამართლიანის მამულით, ზემო ვენახი ტერდავითას კერძითა, ქვემო ვენახი, რაც ავაქაშვილისაგან რგებია გიგუტასა და პატატაშვილს შუა დიდის ქვეერითა და ნაოხრითა, სტეფანას ნაქონის სახლკართა, კალო-საბძლითა და დღეს რისაც მქონებელი არის, მისის მამულის მიწითა; წყლითა, შესავლითა, გასავლითა, სამცღვრითა, მისის ყოვლის ფერის უნაკლულოს ქონებითა, ქვერითა, კართა, კამეჩითა, ცხენითა, ცხურითა, ღალითა, კოდის პურითა, საურითა და ყოვლის მისის გამოსაღებითა მოგყიდეთ და ავიღეთ ფასი სრული, ვითამც რომ ჩვენი გული შეგჯერდებოდა“. ხოლო 1680 წ. სვიმონ და სხვა სულხანიშვილების მიერ ზურაბ და სხვა ჯავახიშვილისადმი მიცემულ ყმისა და მამულის ნასყიდობის წიგნში სხვა ავლადიდებასთან ერთად მარანიცაა დასახელებული: „...ასე რომ მოგყიდეთ წიღორეთს ჩვენ ორი ძმათ კერძი სასახლე, მარანი, საბზელი, კალო, საბოსტნე, სასაფლაო, ხუდადაური ვენაჯი აქეთ ნასყიდას სამძღვრამდის, იქით ჟამიარაას შვილის სამძღვრამდის“⁵⁷.

ორივეს ცალ-ცალკე არსებობაზე უნდა მიუთითებდეს ასეთი ჩამოთვლა: „ჭურითა“, „მარნითა“. კათალიკოს ზაბარისა მიერ დავით და სხვა გედევანის შვილებისადმი 1616 წ. ბოძებულ მამულის წყალობის წიგნში ვკითხულობთ: „გუიბოძებია მკუიდრად და მოუშველად, ... მთითა, ბარითა, წყლითა, წისქულითა, ზურითა, საკნავითა გა-

⁵⁵ ნ. ბერძენიშვილი, დასახელებული შრომა, გვ. 5, 7, 15, 68, 130, 163, 164, 174, 187, 198, 238, 275, 290, 195, 310, 317, 328, №365, [420, 432, 455, 457, 459, 466, 470.

⁵⁶ იქვე, გვ. 57, 74, 97, 204.

⁵⁷ ნ. ბერძენიშვილი, დასახელებული შრომა, გვ. 64, 98, 135, 276.

მოსავლითა ჭურითა, მარნითა უძებრითა და საძებრითა ნასყიდითა და უ/სყი/დითა, ყოვლითურთ უნაკლო და მოულებელად⁵⁸.

ამასვე უნდა ადასტურებდეს გამოთქმა „ჭურ-მამული“. 1557 წ. ქუენიფნეველ რატიშვილთაგან მცხეთის ეკლესიისადმი შეწირული ყმის ავლადიდებაში „ჭურ-მამულიც“ არის დასახელებული⁵⁹. 1736—1737 წწ. ოტია დადიანის მიერ ხახუტა ასათიანისადმი მოცემულ ყმისა და მამულის წყალობის წიგნში „ჭურ-მამული“ არის მოხსენიებული: „ესენი ყველა მათის ცოლშვილით, სახლკარით, ჭურ-მამულით, ტყით, წყლით, საყდრის კარით, უძებარ-საძებრით, რისაც მჭონებელი იყვენ მათის ყოვლისფერით მიბოძებია და გიბედნიეროს ღ/მერ/თ/მან ჩვენს ერთგულობაშიდ“⁶⁰.

წერილობით წყაროებში მოცემული მასალები ჭურ-მარნის შესახებ შეიძლება დადასტურება იყოს ქართველთა ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დღევანდლამდე შემონახულ როგორც ღია, ისე დახურული ნაგებობისა,

§ 4. მარნის დანიშნულება

საქართველოში მარანი არა მარტო ღვინის დასაყენებელ და შესანახ ნაგებობად ითვლებოდა, არამედ ის ადგილიც იყო, სადაც მეურნეობის სხვა პროდუქტებიც თავსდებოდა.

სამეგრელოში მარანში ინახებოდა ხილი, ყველი, სიმინდი, ლობიო, სუფთა ჭურჭელი⁶¹.

იმერეთში მარანში გარდა ღვინისა, ინახებოდა მთელი წლის მოსავალი: ამოთხრილი იყო ორმო პურის შესანახად, ჩაფლული იყო ქოცოები ყველისა და წნილის შესანახად⁶².

რაჭაშიც მარანში ინახავდნენ ყველს, ბოლოქს, ჭარხალს, პურის ორმოებიც შიგ მარანში ჰქონდათ⁶³.

გ. ჩიტაიას ცნობით, სვანეთში მარანი ეწოდება საცხოვრებელი ბინის გარკვეულ ადგილს, სადაც რამდენიმე ქვევრია მიწაში ჩაფლულ-ჩაგდებულნი. ა. დავითიანის გადმოცემით, სურსათ-სანოვაგეს მარანში ინახავდნენ, ძირითადად კი იგი სასმელებისთვის იყო განკუთვნილი.

⁵⁸ იქვე, გვ. 16, 91, 169, 171, 189, 212, 249, 252, 266, 280, 442, 469, 463.

⁵⁹ თ. უორდანი, ქრონიკები, II, გვ. 399.

⁶⁰ ნ. ბერძენიშვილი, დასახელებული შრომა, გვ. 468.

⁶¹ 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

⁶² იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

⁶³ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიულ ექსპედიციის მასალები.

ქართლში, გარდა ლეინისა, მარანში ინახავდნენ ჭირნახულს, წლის მოსავალს — ხილს, ყურძენს, ხორბალს⁶⁴.

მთიულეთ-გუდამაყარში და ხანდო-ქართალში, მ. კედელაძის ცნობით, მარანი საცხოვრებელ სახლთან არის მიდგმულ-მიშენებული ან ტიხრის საშუალებითაა გამოყოფილი. მარანში არის ყველის შესანახი ქვევრები, ერბოს ქილები, სხვადასხვა პურეულის ფქვილის კოდები და კიდობნები, სასოფლო-სამეურნეო იარაღები. შეიძლება მარანი ცარიელი იყოს და მასში არაფერი ინახებოდეს, მხოლოდ ცხვრის სადგომად იყოს გამოყენებული (სხვა ცხოველის მასში დაყენება არ შეიძლებოდა).

მთიულეთ-გუდამაყარში და ხანდო-ქართალში მარანი გვხვდება აგრეთვე ხატისათვის განკუთვნილ სათემო ან სასოფლო სახლებთან (შეიძლებოდა ხევისბერ-დეკანოზების სახლებთან ყოფილიყო), სადაც ინახებოდა ლუდი, არაყი და მათი დასამზადებელი იარაღები.

ზემოთ წარმოდგენილი მასალების საფუძველზე გაირკვა, რომ მარანი ლეინის კულტურასთან დაკავშირებული უძველესი ნაგებობაა. მისი საერთო ჰაცავად გამოყენება შემდეგი დროის მოვლენად უნდა მივიჩნიოთ.

„საქართველოში ლეინის სმა ჩვეულებრივ მოვლენას წარმოადგენდა და წყლის სმასავით საჭიროდ მიაჩნდათ. ქართული ლეინო უძველესი დროიდანვე საექსპორტო საგანს წარმოადგენდა. ცნობილი ფრანგი მოგზაურის შარდენის მოწმობით, ისეთ ხანაშიც კი, როდესაც ჩვენი ქვეყანა კულტურულად და ეკონომიკურად უკვე საგრძნობლად იყო დასუსტებული, არსად იმდენს და იმაზე უკეთეს ლეინოს არ სემდნენ, როგორც საქართველოში. ჩვენი ქვეყნიდან ლეინო თურმე XVII საუკუნეში სომხეთში, მიდიაში და სპარსეთის სატახტო ქალაქ ისპაჰანშიც კი სპარსეთის მეფისათვის სასამელად ყოველწლიურად ბევრი ვაჭონდათ“⁶⁵.

ცნობილია, რომ საქართველოს მთაში ლეინო საკულტო სასმელი იყო და იქ მარნის არსებობაც ამით იყო ალბათ გამოწვეული. ამას ადასტურებს ვახუშტის ცნობა, რომლის მიხედვითაც თრიალეთში... „ტკბილს მოიტანდნენ ბარიდან, ჩაახამდნენ აქა, და დადგების ლეინო კეთილი, თუ გემოიანი“⁶⁶. ასეთივე ცნობა აქვს ვახუშტის დამოწმებული მთიულეთისათვისაც: „მოიღებენ ბარიდამ ტკბილსა, შთაახამენ აქა და ლომისას, და დადგების ლეინო კეთილი, თეთრი და ტკბი-

⁶⁴ 1947, 1948, 1949 წწ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციების მასალები.

⁶⁵ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი II, თბილისი, 1935, გვ. 604.

⁶⁶ ვახუშტი, დასახ. შრომა, გვ. 42.

ლი⁶⁷. არ იქნებოდა სწორი გვეფიქრა, რომ სადაც ქვეერ-ჭურია, იქ აუცილებლად ვაზის კულტურა უნდა იყოს წარმოდგენილი. თრიალეთისა და მთიულეთის მაგალითი სწორედ ამაზე მიუთითებს.

სვანეთში მარნის ძირითადი დანიშნულება სასმელის შენახვაა. მთიულეთში ხატთან დაკავშირებული მარნები მხოლოდ და მხოლოდ სასმელისთვის იყო განკუთვნილი. სვანეთში და მთიულეთშიც სალოცავებთან ღვინის ქვევრები გვხვდება. მარანში ჩაფლულ ქვევრებში ყველის შენახვა მთიულეთში წესად არ ყოფილა მიღებული — მიწაში ჩაფლულ ქვევრში ყველი ფუჭდებოდა, და რაკი ასეთი ქვევრები არსებობს; მაშასადამე, მათ სხვა დანიშნულება ჰქონდათ. ჩვენ მიერ ზემოთ მოტანილი მასალა სამარნე ნიადაგის შერჩევის შესახებ, რომელიც მხოლოდ ღვინის შენახვის პირობებს უპასუხებდა, იმაზე უნდა მიუთითებდეს, რომ დახურული მარანი თავდაპირველად სწორედ ღვინისთვის იყო განკუთვნილი. ღვინისთვის სინოტივება საჭირო, ასეთი ნაგებობა სხვა სურსათსანოვავის შესანახად ვერ გამოდგებოდა. მარანი თავისი დანიშნულებით ღვინის მეურნეობასთანაა დაკავშირებული და ამ მეურნეობის მოთხოვნილებებს ემსახურება.

აქ აღნიშნულთან ერთად, თუ ჩვენ მარნის უძველეს და ერთერთ ტიპად ღია მარანს მივიჩნევთ, მაშინ აშკარაა, რომ იგი სურსათის საერთო საცავად ვერ გამოდგებოდა.

ღვინისათვის ცალკე ნაგებობის არსებობა არქეოლოგიური მონაცემებითაც მტკიცდება. ამიერკავკასიაში, კარმირ-ბლურში წარმოებული გათხრების შედეგად, ბ. პიოტროვსკის ცნობით, № 25 სათავსში (Кладовая) ჩაყრილი 82 კარასიდან (ქვევრი) 6 კარასი გამოყენებული ყოფილა მარცვლეულისა და ფქვილის ჭურჭლად. მისივე ვარაუდით, კარასების ფსკერზე ჭურჭუტანების უქონლობა, რომელიც მარცვლეულისათვის ჩასაყრელ ჭურჭელს უნდა გააჩნდეს და ამ ჭურჭლებზე სითხის ტევადობის ურარტული ზომის აღნიშვნა საფუძველს იძლევა დასკვნისათვის, რომ ეს სათავსი განკუთვნილი ყოფილა ღვინის შესანახად⁶⁸. ეს ვარაუდი მტკიცდება აგრეთვე თიხის ძაბრით, რომელიც ნაპოვნი იქნა ღვინის სათავსში. სიმბარის მტრის ალყაში მოქცევის დროს კარასები გამოყენებული ყოფილა მარცვლეულის შესანახადაც.

№ 28 სათავსს ჰქონდა სამი კარი. ერთი კარი გადიოდა ვიწრო და გრძელ სადგომში, რომელშიც აღმოჩნდა მალალი, გრძელი ფორმის ჭურჭელი მარცვლეულის შესანახად და ლუდის დასამზადებლად. ერთ-

⁶⁷ იქვე, გვ. 66.

⁶⁸ Б. Б. Пиотровский, Кармир-Блур, II. Ереван, 1952, გვ. 8, 19, 20.

ერთი კარი კი გადიოდა № 27 სადგომში, რომელიც ლეინის შესანახად იყო განკუთვნილი⁶⁸. ამ მარნის ანალოგიურია ხეტებში, ბოლანჯკოს ნაგებობებში აღმოჩენილი მარანი⁶⁹.

§ 5. მარანთან დაკავშირებული წესები

მარანთან დაკავშირებულ წესჩვეულებათა შორის მნიშვნელოვანი ადგილი ეკირა ბარაქიანობისა და მოსავლიანობის გადიდების მიზნით შესრულებულ ქმედებებს.

სამეგრელოში ახალ წელს ოჯახის უფროსი მარანს მიულოცავდა და თან იძახოდა: „ბალ (ბელელი) სავსე, მარანი სავსე. ჩემი მამული დატვირთული, სხვის მამულში კი ფურცელი“⁷⁰.

„გურიაში ახალ წელიწადს კალმახის დაკვლა საკალანდო ქვევრის თავზე სცოდნიათ მოსავლიანი წელიწადის დადგომის მიზნით“⁷¹. იმავე დღეს ოთხ ხაჭაპურს გამოაცხობდნენ. „ხაჭაპურებს გიდელში ჩააწყობდნენ. გიდელს გოგონა მარანში წაიღებდა. მარანიდან ვაჟი დოქით ლეინოს გამოიტანდა და გოგონას შესახვედრად წამოვიდოდა. შეხვედრის დროს იმართებოდა მათ შორის ბრძოლა. გამარჯვებული წაართმევდა ლეინო იქნებოდა, თუ ხაჭაპური და მარანში შეიტანდა. იქ გროვდებოდნენ ოჯახის დანარჩენი წევრები და საწინახელზე ჯოხის დარტყმით მღეროდნენ:

„ოი, გიდელო, გიდელო,

ჩემი ვენახი სავსეა წენიანი მტვენებით,

სხვისში კი არის მხოლოდ გამხმარი ფურცლები“.

თუ გამარჯვება ვაჟს დარჩებოდა, ლეინისა და პურის უხვი მოსავალი იქნებოდა თუ გოგონას — აბრეშუმის⁷².

რაჭაში ახალ წელიწადს ჭურის თავზე გავიდოდნენ. უფროსი კაცი ჭურს თავს მოხდიდა, ლეინო სარქველზე მოწოლილი უნდა ყოფილიყო. იტყვოდა: „ასე ზავსე გვამყოფე, ასე მთელი გვამყოფე“. სამჯერ კიქით ამოიღებდა და ისევ ჩააბრუნებდა. მოხდის უმალვე ოჯახის წევრებს დაუძახებდა. სავსე ჭურში ყველას უნდა ჩაეხედა.

⁶⁸ K. Bittel und B. Naumann, Bogazköy, Berlin, 1938, ტაბ. 17, შტრ. გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მოკლე ანგარიში, „ენიმკი“, XI. 1941.

⁷⁰ სამეგრელოში მივლინების მასალები 1946, 1947, 1950 წწ.

⁷¹ გ. ჩ ი ტ ა ი ა, სიცოცხლის ხის მოტივი ლაზურ ორნამენტში, ენიმკის მოამბე, X, თბილისი, 1941, გვ. 318.

⁷² Э. Накашидзе, დასახელებული შრომა, გვ. 55.

ამის შემდეგ იგი სათითაოდ ყველას თითო ჭიქა ღვინოს დააღვეინებდა. საესე ჭურთან ყველა „ფეხს დაიბძინდა“⁷³. მაგიური სიტყვიერი ფორმულით და ჭურთან ფეხის „დაბძინით“ რაჰველ გლეხს ეწადა მთელი წლისათვის ბარაქიანობისა და სიმრთელის დაბევება.

„ნათლისღებას რაჰაში ჩიტის აზვრამდე უნდა ამდგარიყო ოჯახის უფროსი კაცი. გამოელო ამ დღისათვის შენახული საკალანდო ღორის თავი, გაეწმინდა, გაერუჯა და ჩადგა ქვაბში მოსახარშავად. დედაკაცი კი გამოაცხობდა ერთ ქონიან განატეხს. როდესაც ეს ყველაფერი მზად იქნებოდა, უფროსი კაცი ჩააწყობდა ღორის თავს, განატეხს, კანაფს, ხარის გვერდის ძვალს, თან წაიღებდა ცარიელ ღოქს და წავიდოდა მარანში. დაგოზილ ღვინიან ჭურს თავს ახდიდა, გობს ჭურის თავზე წალმა შეატრიალებდა და შეილოცავდა—ღმერთო, მიეცი სიწმინდე, ბარაქა ჩვენს ჭურს. იქვე მოთლიდა ორჯერ ღორის თავს და განატეხს შესკამდა, ღვინოსაც დაღვედა ჭურის თავზე. კანაფს რამდენჯერმე წაუსვამდა ხარის გვერდს და იტყოდა — ასე გასწმინდე ჩვენი ჭურ-მარანი ყოველგვარი უწმინდურებისაგან. მერე ღოქს ღვინით გაავსებდა და შინ შემოიტანდა. ეს პროცესი მზის ამოსვლამდე უნდა დასრულებულიყო“⁷⁴.

საყურადღებოა, რომ რიტუალი სრულდებოდა მზის ამოსვლამდე. შესაძლებელია ეს მოქმედება მთიების (ცისკრის ვარსკვლავის) კულტის ამსახველი ყოფილიყო⁷⁵.

„ლეჩხუმში 6 იანვარს, ნათლისღება დილით საკალანდო ღორის თავს მოხარშავდნენ, ოჯახის უფროსს პური და ღორის თავი მარანში მიჰქონდა. საესე ქვევრს მოხდიდა, გომიჯს თავზე შემოავლებდა და დაილოცებოდა — „ღმერთო, შენ მიეცი ბარაქა ჩვენს ბელელს, ნუ ამოგვიღვე ჭურში ღვინოსო“. ხორცს მოთლიდა და ღვინოს შესვამდა“⁷⁶.

სამეგრელოში და ქართლში უწმინდურ ქალს მარანში შესვლა არ შეეძლო. ხალხის რწმენით, თუ უწმინდური ქალი მარანში შევიდოდა, ბარაქა არ იქნებოდა⁷⁷.

ქართლში, ოჯახის უფროსისა და დოვლათიანი კაცის სიკვდილის

⁷³ 1950 წ. რაჰის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁷⁴ ფ. ქ ი ქ ო ძ ე, ხალხური სარწმუნოების მასალები ლეჩხუმში და რაჰაში, ხელნაწერი, ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიული სექტორის არქივი, დავ. 196, გვ. 20—21.

⁷⁵ ვ. ბ ა რ დ ა ვ ე ლ ი ძ ე, ქართული (სვანური) საწერო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბილისი, 1953, გვ. 88.

⁷⁶ მ. ა ლ ა ვ ი ძ ე, დასახლებული შრომა, გვ. 127.

⁷⁷ სამეგრელოსა და ქართლის ექსპედიციის მასალები.

შემთხვევაში, მიცვალებულის თმასა და ფრჩხილს მარანში შეინახავდნენ, რომ დოვლათი არ გაეყოლებინა⁷⁸.

ამას კავშირი უნდა ჰქონდეს მიცვალებულის კულტთან. ხალხის წარმოდგენით მიცვალებულის სულები დიდ როლს თამაშობენ ცოცხალთა ყოფაში და შეეძლოთ გავლენა მოეხდინათ მათ ყოველდღიურ საქმიანობაზე. მათ შეეძლოთ სასურველი მოქმედებისაკენ წარემართათ ადამიანთა ცხოვრება ან ზიანიც მოეტანათ⁷⁹.

ქართლის საოჯახო დღეობა, რომელიც ქსნისა და არაგვის ხეობაში სახლთანგელოზობით არის ცნობილი, ხოლო რეხულას, მეჭუდას და პატარა და დიდი ლიახვის ხეობებში მარიაანობით, დაკავშირებული იყო მარანთან. იგი ოჯახის მფარველი ანგელოზისათვის, ოჯახის ბარაქისთვის განკუთვნილი დღეობაა.

სახლთანგელოზობა ან მარიაშნობა ყველიერის წინა ხუთშაბათს სრულდებოდა, ზოგან კიდევ ყველიერის წინა შაბათს. გაზაფხულზე სახლთანგელოზს ან მარიაშენს ქათამს დაუყენებდნენ. ქათამი დედალი უნდა ყოფილიყო. ნიშნად მარჯვენა ან მარცხენა პწკალს მოაჭრიდნენ. სახლთანგელოზისთვის ერბოს თავეულიც ჰქონდათ. მარიაშენის რიტუალს ოჯახის უფროსი ქალი ასრულებდა. საანგელოზო ქათამს ზოგან მარნის მარჯვენა მხარეს, ზოგან კიდევ სახლის წმინდა კუთხეში დაკლავდნენ. ქვემოთ ჯამს დაუდგამდნენ, რომელზეც ხორბლის მარცვალი ეყარა, ჯამზე სისხლს უნდა ედინა. შემდეგ იმ მარცვალს სუფთა ადგილზე გადაყრიდნენ ან ქათამს გადაუყრიდნენ, ან ამბარში შეინახავდნენ. მოხარშული ქათმის მარჯვენა მხარეს, გულიან ქადას და ერბოს სანთელს უფროსი ქალი მარნის, ზოგან კიდევ სახლის მარჯვენა მხარეს თაროს ანგელოზს მიართმევდა, სანთელს აანთებდა და მუხლმოდრეკილი დაილოცებოდა ოჯახის ბარაქისათვის: სახლთანგელოზო, კეთილი თვალით დამხედეო, მშვიდობიანი და ბარაქიანი წელიწადი მოგვეგვარეო, სახლთანგელოზის მადლო, შეგვეწიე, ბარაქა მოგვეცი ნაწველ-ნადღებებისაო, ქმარშვილი დიდხანს მიცოცხლეო. სახლთანგელოზის მადლოო, წელს ეს მოგვიართმევია, გაისად უკეთეს მოგართმევთო.

საანგელოზო შესაწირავს ოჯახის უფროსი ქალი შეჰამდა. ზოგიერთი მთხრობლის გადმოცემით, იმ დღეს სტუმარი რომ მოსულიყო, სახლთანგელოზის ქათმის ხორცს და ქადას არ შეაქმევდნენ, არც გათხოვილ ქალიშვილს აქმევდნენ. სახლთანგელოზის ქათმის ძვლებს მი-

⁷⁸ 1947, 1948, 1949 წწ. ქართლ-ჯავახეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁷⁹ ვ. ბარდაველიძე, ქართული (სევანური) საწესო გრაფიკული ხელოვნების ნიმუშები, თბ., 1953, გვ. 59—73; მისივე, სევანურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, VI, თბ., 1953; დ. ოჩიაური, ხევსურული მითბლური სიმღერა — გვინი, „მომომხილველი“, ტ. II, თბ., 1951.

წაში დამარხავდნენ, არც ძალს შეაკმევდნენ და არც კატას — „ბარაქა გაქარწყლდებო“⁸⁰.

მარნის ავი თვალისაგან დაცვის ნიზნით იმერეთში მარნის ირგვლივ შემოალაგებდნენ ეკლიან დიდ ტოტებს, მავნე თვალმა მარანში არ შეიხედოს და მარანს დოვლათი და ბარაქა არ დაუქარგოსო⁸¹.

სამეგრელოში მარნის კარებზე ავი თვალის საწინააღმდეგოდ წითელი ტყემლის ან მწარე ბლის ჯვარსახულ ტოტს დაკიდებდნენ. ხალხის რწმენით, პირველად მავნე თვალი მას შეხედავდა და ძალა დაეკარგებოდა, მარანს ვერ ავებდა⁸².

აფხაზთა ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში, მოსავლის აღება რომ დამთავრდებოდა, მარანში — აფცარაში მოსავლიანობისა და ბარაქიანობისათვის გახკუთენილი რიტუალი სრულდებოდა. საკლავის გულღვიძლით უფროსი კაცი დაილოცებოდა, რომ მომავალ წელსაც ასეთი უხვი მოსავალი მიეღოთ⁸³.

ქართველი გლეხი მაგიურ-სიტყვიერი ფორმულით — ბელელი საესე, მარანი საესე, — ცდილობდა დოვლათის დაბედებას. ბელელი მარცვლეულის მოსავლისათვის განკუთენილი ნაგებობაა, საახალწლო რიტუალში მათი ერთად მოხსენიება ნელვინეობისა და მემინდვრეობის თანაბარ მნიშვნელობაზე უნდა მიუთითებდეს.

როგორც ივ. ჯავახიშვილი შენიშნავს, „მევენახეობა-მელვინეობას საქართველოს ეკონომიური კეთილდღეობისათვის განსაკუთრებული მნიშვნელობა ძველი საქართველოს მეზობლებმაც და მეტოქეებმაც კარგად იცოდნენ და სწორედ ამიტომ, რომ თემურ-ლენგმა მე-XIV ს. დამლევს და შემდეგ მე-XVII ს. დამდეგს შაჰ-აბაზმა საქართველოს ეკონომიურად დასაუძლურებლად თავიანთ ლაშქარს საქართველოში ვენახების გაკათვა-ამოგდება უბრძანეს“⁸⁴.

კარმირ-ბლურის № 25 ლეინის სათავსში აღმოჩენილი იქნა ღვთაების ფიგურები. ამ ღვთაებების თავი და ზურგი დაფარული იყო თევზის ტყავით. თევზის თავი გამოყენებული იყო თავსაბურავად. ბ. პიოტროვსკის შეხედულებით, ეს ქანდაკებები ჯანმრთელობის დამცველ-მფარველ ღვთაებებს ასახიერებდნენ, ავადმყოფობის მომტან ბოროტ სულებს დევნიდნენ⁸⁵.

⁸⁰ იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები, 1952 წ.

⁸¹ 1946, 1947, 1950 და 1951 წ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

⁸² 1951 და 1952 წწ. აფხაზეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁸³ 1947, 1948 და 1949 წწ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციების მასალები.

⁸⁴ ივ. ჯავახიშვილი, საქართველოს ეკონომიური ისტორია, წიგნი II, ტფილისი, 1935, გ. 604.

⁸⁵ Б. Б. Пиотровский, დასახელებული შრომა, გვ. 23—24.

თევზის ტყავით დაფარული ღვთაებების გამოსახულებები შესაძლებელია აგრეთვე ნაყოფიერების ღვთაებებად მივიჩნიოთ, ვინაიდან ქართველ ტომებში თევზი ნაყოფიერების მომნიჭებელ ძალად ითვლებოდა⁸⁶.

როგორც ზემოთ დავინახეთ, ქართულ მარანში ნაყოფიერებისა და ბარაქიანობის მიზნით მთელი რიგი რელიგიური წესები სრულდებოდა.

ქართველი ხალხის ეკონომიკური კეთილდღეობისთვის მეღვინეობას, სხვა დარგის მეურნეობასთან ერთად, უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა. ის მაგიურ-რელიგიური რწმენა-წარმოდგენები და რიტუალები, რომლებიც მარანთან იყო დაკავშირებული და მარანში ტარდებოდა, ამასვე უნდა ადასტურებდეს.

§ 6. მარანი, როგორც საპულტო ნაგებობა

სამეურნეო და საყოფაცხოვრებო დანიშნულების გარდა, მარანი დიდ როლს თამაშობდა სარწმუნოებრივ წეს-ჩვეულებებშიც.

საქართველოში იგი წმინდა ნაგებობად იყო მიჩნეული, გარკვეული რიტუალები მარანში უნდა შესრულებულიყო.

სამეგრელოში მარანის მარჯვენა კუთხეში ღვინის ზედაშეები იყო მოთავსებული, სადაც სრულდებოდა საოჯახო დღეობების ძირითადი რიტუალი, ლოცვა და შესაწირავების მიტანა. სამეგრელოს მოსახლეობის რწმენით, ეს ადგილი წმიდათაწმიდა იყო. იგი საკულტო ადგილად ითვლებოდა. საერთოდ მარანს წმინდა ნაგებობად თვლიდნენ და როგორც სამლოცველოს ისე უყურებდნენ⁸⁷.

ლამბერტის ცნობით თუ კარის ეკლესია არა აქვთ, მარანში სრულდება ქორწილის რიტუალი, რომელსაც ეკლესიასავით პატივსა სცემენ⁸⁸.

„ლაგვანი საზედაშე ქვევრია, რომელსაც მეგრელები ოხვამერს (სალოცავს) უწოდებდნენ. ეს ქვევრები ჩაფლული იყო მარანში, რომელიც აქ ასრულებდა სამლოცველოს, ეკლესიის როლს“⁸⁹.

⁸⁶ გ. ჩიტიია, სიოცხლის ხის მოტივი ლაზურ ორნამენტში, ენიმის მოამბე, X, თბილისი 1941; А. Робакидзе, К. вопросу о некоторых пережитках культуры рыбы, „Советская этнография“, 3, М., 1948.

⁸⁷ 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. სამეგრელოში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები.

⁸⁸ არაქაჩელო ლამბერტი, დასახელებული შრომა, გვ. 85.

⁸⁹ ს. მაკალათია, სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია, თბილისი, 1941, გვ. 315.

ქ. შარდენის მოწმობით, სამეგრელოში ბავშვის მონათვლა მარანში სრულდებოდა⁹⁰.

„ნანას საგალობელში“ „ბატონების“ მარანია მოხსენიებული, რაც მარანის განსაკუთრებულ სიწმინდეზე მიუთითებს⁹¹.

იმერეთში მარანი ანუ ჭურისთავი წმიდათაწმიდა ადგილი იყო, სადაც სხვადასხვა წმინდანის და ღვთის სახელზე განკუთვნილი ჭური ემარხა. თითოეულ ასეთ ჭურს თავისი სახელი ჰქონდა: „საღმრთო“, „საანგელოზო“, „საბატონო“, „საწირავე“, „საპურშაო“, ანუ „უცოდინარობის ბარბაზე“, „საკალანდო“ ანუ „ახალწლის ჭური“, „სამაისო“, „საჭაპიკო“ (საჭაბუკო), „სანუქუქარებო“ და სხვ. მარანში ანუ ჭურისთავზე შესაწირავეებით მისვლა, ლოცვა-ვედრება, აღნიშნული ჭურების თავის მოხდა და ღვინის მოხმარება ხდებოდა შობას, დამზადება — (ახალწლის წინა საღამოს, ახალწელიწადს, მაისის ორშაბათს, კოხინჯრობას (7 ან 8 მაისს), აღდგომის ორშაბათს, კაბიკობას, კვირიკობას (15 ივლისს), ელიობას (2 ივლისს), ამალლებას, „ნაძუქვარობას ან ნაძვიკარობას“ (მარიობის სწორზე) და სხვა დღეებში⁹².

„იმერლის ოჯახში საახალწლოდ რამდენიმე ჩიჩილაკი მზადდებოდა და ერთ-ერთი მათგანი ჭურისთავისთვის იყო განკუთვნილი. ახალწელიწად დილას, მას შემდგომ რაც წყაროდან მომლოცავის ანუ შინაურ მეფერხეს მიერ მოტანილი წყლით ოჯახის წევრები ხელპირს დაიბანდნენ, მომლოცავის წინამძღოლობით ისინი ჭურისთავისკენ გაემართებოდნენ. მათ თან მიჰქონდათ საუკეთესო საჭმელებით დატვირთული შემოსალოცი გობი, ორშიმო და „ჩიჩილაგი“. მომლოცავი ჩიჩილაგს ახალწლის ჭურის გვერდით მიწაში ჩაასობდა, ჭურისთავს ახალწელიწადს მიულოცავდა, ამის შემდგომ ახალი წლის ჭურს თავს მოხდიდა და ღვინოს ეზიარებოდა“⁹³.

„რიტუალურ დანიშნულებას ასრულებდა მარანი აგრეთვე სვენეთში. მაგალითად, „კათხ-ტაბაგის“ გადახდის დროს სვენები სუფრას პირველად მარანში გაშლიდნენ, ზედ საუკეთესო საჭმელ-სასმელს გააწყობდნენ, სანთლებს დაანთებდნენ, სახლის უფროსი ხმამაღლა ოჯახის კეთილდღეობისათვის ილოცავდა და შემდგომ დამსწრენი შენაწირს ეზიარებოდნენ. დანარჩენ ქართველ ტომებთან ერთად სვენებსაც მარანი წმინდა ადგილად ჰქონდათ მიჩნეული და ზემოაღნიშნულის გარ-

⁹⁰ ქან შარდენი, დასახელებული შრომა, გვ. 41.

⁹¹ ვ. ბარდაველიძე, მცენარეულობისა და ნაყოფიერების ღვთაება ნანა. ხელნაწერი, 1947, გვ. 107.

⁹² იქვე, გვ. 109.

⁹³ ვ. ბარდაველიძე, დასახელებული შრომა, 1947, გვ. 110.

და, მასში რელიგიური ხასიათის წესებს სხვა დროსაც ასრულებდნენ ხოლმე“⁹⁴.

მარანთან დაკავშირებით ქართლშიც მსგავსი წეს-ჩვეულებები დადგინდა⁹⁵.

„ქართლელთა წარმოდგენით, მარანი წმინდა ნაგებობა იყო. სახატო დღეობების ღვინის ზედაშეები მარნის მარჯვენა კუთხეში ინახებოდა. ბავშვის მონათვლა მარანში სრულდებოდა. ახალწულს დილით მეკვლე მარანს მიულოცავდა, საახალწლო ხონჩა, რომელსაც ადგილობრივ საკვლევარს ან აბრამიანს ეძახიან, ნათლისღებამდე მარანში უნდა ყოფილიყო.

სოფელ ქსოვრისში დიდ ოჯახებს ზოგს ზედაშეები თავ-თავის მარნებში ედგათ და ზოგს კი ხატში ჰქონდათ მიწაში ჩაფლული. მარანი წმინდათ იყო დაცული. შიგ მარტო სუფთა ქალი შევიდოდა, უზიზღარი ვერ შევიდოდა. ზედაშესთან მარტო ხინანი დედაბერი მოვიდოდა, ახალგაზრდა ვერა“⁹⁶.

ქართლში, „სოფელ ყვავილში მარანზე უნდა ელოცნათ, ცხვარს მოიყვანდნენ და ილოცავდნენ“⁹⁷.

როგორც აღვნიშნეთ, მარანი წმინდა ნაგებობად იყო მიჩნეული. ახალწელიწადს, დილით ოჯახი მარანს რომ „მიუკვლევდა“, ოჯახის ყველა წევრს სავესე ჭურში უნდა ჩაეხედა, როგორც რაჭველები იტყოდნენ — „ასე ჰავესე, ასე მთელი გვამყოფევო“. საქართველოში მარანი სალოცავ ადგილს წარმოადგენდა. მარანში სანთელს აანთებდნენ და მის მსხვერპლს სწირავდნენ, ჰაკლავი მარანში იკვლებოდა. აქვე იმართებოდა ქორწილი, ნათლობა. მარნის მარჯვენა კუთხეში მოთავსებული იყო საზედაშე ქვევრები, სადაც სრულდებოდა ლოცვა-ვედრებისა და შეწირვის რიტუალი, საოჯახო დღეობა — სახლთანგელოზობა. ეს ადგილი წმინდა ადგილად იყო მიჩნეული, რომლის ახლოს ქალი ვერ გაივლიდა. მარანი თავყვანისცემის ობიექტად იყო ქცეული. ხალხის გადმოცემით, მას როგორც ღვთის სახლს ისე უყურებდნენ, პირველად გადასწერდნენ. ქართველ ტომებში იგი ბარაქიანობისა და ნაყოფიერების ძალის შემცველ ობიექტად და საკულტო ნაგებობად ისახება.

მარანი და მარანთან დაკავშირებული წესჩვეულებები ვაზის კულტის ორგანულ ნაწილს შეადგენს და ამ ნაგებობის მევენახეობის კულტთან უშუალო კავშირზე მიუთითებს.

⁹⁴ ვ. ბარდაველიძე, დასახელებული შრომა, 1947, გვ. 110.

⁹⁵ ეს მასალა მოპოვებულ იქნა 1947, 1948, 1949 წწ. ქართლის ეთნოგრაფიულ ექსპედიციებში მონაწილეობის დროს. ძირითადად კი შესაღარებელი მასალა შეგროვდა 1949 წ. ქართლის ეთნოგრაფიულ ექსპედიციაში, რომლის მუშაობა იფარგლებოდა მეჩუღის, პატარა და დიდი ლიახვის ხეობებით.

⁹⁶ ვ. ბარდაველიძე, ქართლის პირველი (1947 წ.) ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიური, რვ. 6, გვ. 384.

⁹⁷ იქვე, რვ. 1, გვ. 8.

მეორე მხრივ, ჩვენ საქმე გვაქვს მეტად საყურადღებო ნაგებობასთან. რომელშიც მხოლოდ სხვადასხვა ღვთაებისადმი შეწირული ღვინის ზედაშეები ინახებოდა, იგი სამეგრელოში საჯვარე ან ოხვამერი მარნის სახელით იყო ცნობილი. საჯვარე ან ოხვამერი პატარა ნაგებობა ყოფილა, ჩარდახული ტიპისა, ოთხ სვეტზე დაყრდნობილი და ხშირად ოთხივე მხრიდან ამოშენებული. იგი სახლიდან შოშორებით ან სახლის ახლოს, ტყეში იდგა. ხალხის რწმენით, ხატზე უფრო მეტად მისი მორიდება და შიში ჰქონდათ. მის ახლოს გულმოსულნი ვერ გაივლიდნენ, სანთელს აანთებდნენ და პატიებას სთხოვდნენ. ბავშვი რომ აუად გაუხდებოდათ, საჯვარესთან მივიდოდნენ, სანთელს აანთებდნენ, ღმერთს ბავშვის მორჩენას ევედრებოდნენ. ოხვამერში შესვლის უფლება ქალს არ ჰქონდა, იქ შესვლა მხოლოდ უფროს კაცს შეეძლო⁹⁸.

ანალოგიური ნაგებობა იქნა დამოწმებული ქიზიყში.

საყურადღებოა, რომ ქიზიყში არა მარტო შესაწირავი ღვინოა ზედაშე, არამედ ქვევრსაც და შენობასაც ზედაშეს ეძახიან. ნაგებობა ზედაშეში ღვინის ზედაშეები ყოფილა მოთავსებული. შენობა საოჯახოც იყო და საგვაროც. ადგილობრივი მოსახლეობის შეხედულებით, ნაგებობა ზედაშეს ეკლესიაზე მეტი ძალა ჰქონდა⁹⁹.

ქართლში, „სოფელ ბიჩნიგაურთ კარში „ხატი“ წარმოდგენილია მარნის ნანგრევითა და წმ. აკაკის ხით. ერთმანეთზე დევა რამდენიმე ლოდი და ამგვარად მიღებულია ნიშისმაგვარი ნაგებობა, რომელზეც მლოცვაეები ანთებულ სანთლებს აკრავენ. დეკანოზი ქადისკვერზე მათ ამწყალობნებს და ქადისკვერს ჰკრის. დეკანოზის თქმით, „მარანში“ დამარხულია ქვევრები“¹⁰⁰.

„სოფელ ბაზალეთში ნათელაანთ გვარს მარანი ჰქონდა, რომელიც ამასთანავე ლაშარის ნიშს წარმოადგენდა. ლაშარის მარანში სამი ქვევრი, ე. წ. „ზედაშე“ იყო მიწაში დაფლული. თითოეული ერთკოკიანი იყო. ამ ღვინოს ხარჯავდნენ ან სამღთოში, რომელიც ხენის წინ იმართებოდა, ან ლაშარის ჯვრის, გმირი კობალეს, წმინდა გიორგისა და თამარ დედოფლის დღეობაზე, რომელიც ნკათათვის პირველს მოდიოდა. ზედაშეებს მაშინ მოხსნიდნენ პირს და შესვამდნენ. სამღთოს გადახდისას საერთო საკლავს იყიდიდნენ და ნაცხოვრის სახელზე დააკვლევინებდნენ“¹⁰¹.

⁹⁸ 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. სამეგრელოში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები.

⁹⁹ ი. ნანობაშვილი, მასალები ვაზის ძველი კულტურისათვის ქიზიყში (ეთნოგრაფიული მონაცემების მიხედვით), დისერტ. მანქანაზე დაბეჭდილი, გვ. 195.

¹⁰⁰ ვ. ბარდაველიძე, ქართლის პირველი (1947 წ.) ვინ. ექსპედიცია, რე. 1, გვ. 23.

¹⁰¹ იქვე, რე. 2, გვ. 104—105.

სოფელ ქსოვრისში ლაშარის ნიშ-მარანია. იქ ღვინოს ინახავდნენ. ამ ქვევრებს „ზედაშეები ერქვა. ღვინოს დროს ქვევრს გახსნიდნენ და იქიდან ერთ ჩარეკა ღვინოს ამოიღებდნენ. ეს იყო თავეული, რომელიც დეკანოზთან დასამწყვალობნელად მიქონდათ“¹⁰².

ზემომოყვანილი კონკრეტული ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით, ქართველ ტომებში ზედაშეებისათვის ცალკე ნაგებობის არსებობა დასტურდება, რომელსაც მიმართავდნენ ლოცვა-ვედრებით, შესაწირავით, როგორც სალოცავ ხატს.

გარდა აქ დასახელებულ ღვინის ზედაშეისათვის განკუთვნილი ნაგებობისა, აღმოსავლეთ საქართველოს ყოფაში (ფშავი, ხევსურეთი) დასტურდება კონკრეტული ღვთაებებისადმი განკუთვნილი საგანგებო მარნების არსებობა. ფშაველთა სალოცავებს: იაქსარს, კოპალას, ლაშარის ჭვარს, თამარ დედოფალს და ხევსურთა გულანის ჭვარს კახეთში საკუთარი ვენახები გააჩნდათ, სადაც სათანადო მარანიც იყო წარმოდგენილი. მარანს ღვთაების ჰახელით მოიხსენიებდნენ: იაქსარის მარანი, თამარის მარანი. ხშირად მკითხავი თამარის მარანზე მიუთითებდა მთხოვნელს — წადი, იქ ილოცე და უბედურება აგცდებო. მარანში სანთელს აანთებდნენ და გარშემო დრონით შემოუვლიდნენ, სამსხვერპლო საკლავს იქვე დაკლავდნენ, ხოლო სისხლს მარანს „უწევდნენ“ — განათლავდნენ.

უძილაურთ ხატს კოპალას ვენახები ჰქონდა ახმეტაში... ერთ-ერთ ვენახში ჰქონდათ მარანი. ღვინოს მარანში აყენებდნენ. მარანთან დროშის საბძანი კოშკა იყო და სასანთლეც ამ კოშკთან იყო... მარანში სანთელს აანთებდნენ და კოპალას ქვევრიდან პხალ ამოღებულ ღვინოზე ადიდებდნენ. ნათავრს ამოიღებდნენ, ერთ საცალოს აავსებდნენ და მერე თვითონაც დალევდნენ. მარანზე სანთლის ანთებაში და ღვინოზე ხატის გადიდებაში ასხენებდნენ: „გმირ კოპალას და ქვევრ-მარანის და ზედაშის მცველ-მფარველ ანგელოზს“ (იგულისხმებოდა: კოპალას ჰყავდა თავისივე ნაწილი ანგელოზი, რომელიც ქვევრ-მარანს იფარავდა). ამის შემდეგ აავსებდნენ ღვინით ყველა სასმისს, მეორე დილისთვის დაამზადებდნენ. დაილოცებოდნენ იმ მიცვალებულთათვის, რომელნიც წინათ დადიოდნენ კულუხზე და ახლა აღარ არიან, აგრეთვე უპატრონო მკვდრებისათვის, რომელთაც დანამადლისი ჰქონდათ ამ ქვევრ-მარანზე, — ჩვენ ვერ ვიგონებდეთ და ჩვენი სალოცავი არ ივიწყებდესო“¹⁰³.

¹⁰² იქვე, რვ. 6, გვ. 385—386.

¹⁰³ ა. თ. ი. ა. რ. ი, რელიგია ფშავში, ხელნაწერი, რვ. 16, გვ. 183—188.

ვაჟის მოსავლიანობასთან დაკავშირებული წესჩვეულებები

საუკუნეების განმავლობაში ყურძნის სიუხვისა და მაღალი ღირსების ღვინის მიღებისათვის მუდმივმა ზრუნვამ მრავალი გამოცდილება და შრომითი ჩვევა შესძინა მევენახე გლეხს.

საქართველოში ძველთაგანვე უდიდესი მნიშვნელობა ენიჭებოდა სავენახე ადგილის შერჩევას მდებარეობისა და მიწის აკვარგიანობის მიხედვით.

ქართველი გლეხი კარგად იცნობდა სხვადასხვა სახის ნიადაგის დამახასიათებელ თავისებურებებს. ისიც კარგად იცოდა, თუ მისი სოფლის რომელი ადგილი რა ხარისხის ღვინოს იძლეოდა.

ვენახის გასაშენებლად ნავარაუდევ ფართობზე ერთმანეთის პარალელურად და ურთიერთისაგან გარკვეული მანძილით დაშორებული არხები უნდა გაეკეთებინათ ამ გუთნით დაეკვალათ არხებს შორის მანძილი იმაზე იყო დამოკიდებული, თუ რამდენ გადაწვევას ვარაუდობდა მევენახე.

რქის ჩაყრა გაზაფხულზე, გაზაფხულის პირზე და შემოდგომაზეც შეიძლებოდა. აქრის დროს რქისათვის გასული წლის სამამულე რქის ნაწილი უნდა შეერჩინათ. ის ახალ რქას იცავდა — გამძლეობას მატებდა. ჩასაყრელ რქას წინასწარ დაალობდნენ და მერე ჩაყრიდნენ. ორ-სამ რქას ერთად ჩააგდებდნენ, იმ მიზნით. რომ უზრუნველყოთ ვაჟის გახარება დანერგვის ადგილას, — ორი ვაზიდან ერთი მაინც გაიხარებდა. ორმოში ჩალაგებულ რქებს მიწას მიაყრიდნენ და მაგრად დატკეპნიდნენ, რათა ჰაერი არ ჩასულიყო და რქა არ გამხმარიყო. რქის უდიდესი ნაწილი მიწაში იჭდა, მიწის ზემოთ ის მხოლოდ ორ კვირტზე იყო დატოვებული. ამ კვირტებს სამამულე კვირტებს უწოდებდნენ. სამამულედ მხოლოდ ერთი რქა იყო საჭირო, კვირტიც ერთი უნდა შერჩენოდა, მაგრამ იმის გამო, რომ კვირტი შეიძლება გაფუჭებულიყო, მას ორ კვირტს უტოვებდნენ. გადაწვევის დროს წყვილი რქიდან აღმოცენებულ ვაზებს ერთმანეთის საწინააღმდეგო მიმართულებით გადააწვენდნენ, ან ერთს ამოიღებდნენ და სხვაგან გადაიტანდნენ. თუ თითო ვაზი იყო დარგული, მაშინ მას ჩვეულებრივი წესით გადააწვენ-

დნენ და გაამრავლებდნენ. ჩვეულებრივი წესის მიხედვით ვაზი ორ-
ჯერ უნდა გადაეწვინათ და ვენახის გაშენება ექვს წელიწადში უნდა
დასრულებულიყო.

აპრილის თვეში, კვირტი თავს რომ ამოყოფდა ვენახს გათოხნიდ-
ნენ. ახალშენს წელიწადში სამჯერ თოხნიდნენ. საჭიროების შემთხვე-
ვაში რწყავდნენ კიდევაც. პატარა ვაზს პირველ წელსვე ზედმეტ
ყლორტებს აკლიდნენ და, ამგვარად, მის გაფურჩქვნას ხელს უწყობ-
დნენ, შემდგომ გასხლავდნენ თუ ჩაყრის დროს შერჩენილი ორივე
კვირტი გაიხარებდა, ერთს მოაპრიდნენ და მეორეს სამამულედ გაუ-
შვებდნენ. პირველი წლის თავზე უნდა გაესხლათ ორ კვირტზე, მესა-
მე წელს კი ოთხ-ხუთ კვირტზე გასხლავდნენ. ვაზს თებერვლის ნახე-
ვარში სხლავდნენ, ვიდრე წვენი ჩაუდგებოდა. წვენჩამდგარი ვაზი რომ
გაიხსლას, კვირტი დაუბრმავედება, ნაყოფსაც ვერ გამოიტანს. მეორე
წელიწადს ვაზისათვის ჭიგო უნდა შეედგათ, შეეყელათ და შემდეგ აე-
ხვიათ. თოხნა, მარგვლა, ფურჩნა, სხვლა და საჭიროების შემთხვევა-
ში რწყევაც მეორე და შემდეგ წლებში ისეთივე თანმიმდევრობით და
აუცილებლობით გრძელდებოდა¹.

დიდი ყურადღება ექცეოდა ყურძნის მოკრეფას, მარან-ქვევრე-
ბის შემზადებას, ღვინის დაწურვა-დაყენებას, ღვინის მოვლა-პატრო-
ნობას.

ვენახის გაშენებისა და მოვლის რაციონალური ხერხების შემუ-
შავებისა და საუკუნოებით შექმნილი ღვინის დაყენების ხალხური
ტექნოლოგიის გარდა, მოსახლეობა ყურძნის მოსავლის უზრუნველსა-
ყოფად ვენახში თუ მარანში სარწმუნოებრივ წესებს — ლოცვას და
მსხვერპლის შეწირვას—მიმართავდა. წლიდან წლამდე ის, მაგიურ მოქ-
მედებასთან ერთად, ვაზის უხვი მოსავლისათვის ლოცულობდა, სწი-
რავდა სხვადასხვა შესაწირავებს, რაც ვლინდებოდა წლიურ დღესას-
წაულთა რიტუალში.

ქართველი ხალხის უძველესი რწმენის მიხედვით, უდიდესი მნიშ-
ვნელობა ჰქონდა ახალ წელიწადს. ახალი წლის ძირითადი რიტუალის
მიზანს მთელი წლის კეთილდღეობისა და უხვი მოსავლის დაბეჭება
წარმოადგენდა.

ახალ წელს ყურძნის მოსავლის სიუხვისათვის საგანგებო პურებს
აცხობდნენ. რიტუალური კვერები გაფუებული, გულსავსე უნდა ყო-
ფილიყო, მათი შეწირვა ოჯახის ბარაქის, სიუხვის მიზნით ხდებოდა.
საახალწლოდ კახეთში ჭიგო-სარის, ქვევრის სარზე შემოხვეული ვაზის
ფორმის პურებს აცხობდნენ. მათ ვაზის ბედის კვერი ერქვათ. მეკვლე

¹ ლ. ბოკორიშვილი, ვენახის მოშენების ხალხური წესები კახეთში, „მა
სალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის“, VIII, თბილისი, 1956, გვ. 19—22.

ვენახის კვერებს ვენახში შეიტანდა, სანთელს აანთებდა, ვენახს მიულოცავდა, კვერს ვაზთან გადატეხავდა, ღვინოს დაღვევდა და კვერს იქვე შექამდა.

ქართლში პურის ცომს ვაზის ტოტივით დაგრებდნენ, ქვევრის მოყვანილობის პურს გააკეთებდნენ და ორივეს ისე გამოაცხობდნენ. ზოგან მას ვაზის ბედის კვერს ეძახდნენ, ზოგან კიდევ — ვაზის რქას.

იმერეთში ახალი წლისათვის ყურძნის მტევნისებურ პურს გამოაცხობდნენ, მას „მტევანა“ ერქვა. „მტევანს“ ზემოდან მარცვლებივით დააპრელებდნენ. ახალწლის დილას კვერს ვენახში შეიტანდნენ, „მტევანას“ პურიდან სამ მარცვალს ამოიღებდნენ, ვენახში შექამდნენ. ვაზს გასხლავდნენ, ზედ „მტევანს“ ჩამოკიდებდნენ².

სამეგრელოში სადილის შემდეგ დიასახლისი ამზადებდა „კირუ-კარუს“. ეს იყო პური-კვერი, რომელზედაც გამოსახული იყო ყურძნის მტევნები, ხელის წისქვილი, ბარი, ბაგა, ჩამური, ღორი და კრუხი³.

გურიაში ახალ წელს აგუნას პურებს გამოაცხობდნენ. ზოგიერთ სოფელში აგუნას პურები პატარა მრგვალი კვერებია, ზოგან — დიდი მრგვალი კვერი. ამ პურებით ქურება მიულოცავდნენ, ზოგიერთ ადგილებში კი ვენახში შევიდოდნენ და პურს ვაზზე გადატეხდნენ⁴.

რაჭაში ყურძნის მტევნის გამოსახულების პურს აცხობდნენ. რომელსაც „მტევანა“ ეწოდებოდა. მტევანს ყურძნის ბიმილებს მუხუდოს კაკალივით შემოაყოლებდნენ, შიგ ქონს ჩაურთავდნენ. კვერი გაფუებული და სავსე უნდა ყოფილიყო, რომ ვაზს ასეთივე მტევნები მოესხა. იმ კვერს ოჯახის უფროსი კაცი საღამოთი ვენახში შეიტანდა და ვაზზე გადატეხდა⁵.

ამგვარად, გარკვეული სახის რიტუალური პურები ვაზის მოსავალთან იყო დაკავშირებული. ამ კვერებით ოჯახის უფროსი ვენახს ახალ წელს ულოცავდა და მსხვერპლის სახით მას სწირავდა.

გარდა შესაწირავე კვერებისა, ახალი წლის რიტუალში გვხვდება სხვა წესებიც, რომლებიც განკუთვნილი იყო ვაზის ბარაქისა და უხვი მოსავლისათვის.

ქართლში ახალწლის დილით ოჯახის უფროსი კაცი ან ვაჟიშვილი ვენახში წავიდოდა საახალწლო ხონჩით, რომელსაც ზოგან აბრამიანს ეძახიან. თან წაიღებდა ღვინოს, წყალს, სანთელს და ერთ გოდორ

² 1952 წ. იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები.

³ И. Кобалия, Из мифической Колхиды, СМОМПК, вып. XXXII, Тифлис, 1903, გვ. 94; И. Кипшидзе, Грамматика мингрельского (инверско-го) языка с хрестоматией и словарём, С.-Петербург, 1914, с. 186—416.

⁴ გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

⁵ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

პატივს. ხელში მამალი ეჭირა. ვაზის ძირში მამალს დაკლავდა, სისხლს ვაზს მიასხამდა. შესაწირავი მამალი მსუქანი უნდა ყოფილიყო, რათა ვაზს მისოდენა მტევნები მოესხა. პატივს ვაზის ძირს მიაყრიდა, სანთელს აანთებდა და დაილოცებოდა: ღმერთო, ბარაქა მიეცი ჩვენს ვენახსა და მოსავალსაო⁶.

როგორც ცნობილია, შინაური ფრინველი, კერძოდ მამალი, მზისა და ნაყოფიერების ფრინველად ითვლებოდა. მზე ზემოქმედებას ახდენდა მცენარეულის ზრდაზე, მის მოსავლიანობაზე, ამდენად, მამლის, როგორც მზის ფრინველის შეწირვით, ქართველ გლეხს სურდა გამოეწვია ვაზის ზრდა და ნაყოფიერება⁷. ამ ჩვეულებას მეორე დამახასიათებელი მხარეც მოეპოვება. სახელდობრ ის, რომ მაგია რაციონალურ მოქმედებასთან არის შერწყმული; მაგიურ ქმედებასა და რელიგიურ ლოცვა-ვედრებასთან ერთად, გლეხი ვაზის ძირს ნაკელს — პატივს აყრის.

საინგილოში ახალ წელიწადს ვენახის საკვლევად წავიდოდნენ. ერთ ნაყოფიერ ვაზთან დადგებოდნენ. სახლის უფროსი ჯერ გასხლავდა ვაზს, მერე „ააგებდა“. ჭიგოების ჩარჭობის დროს ნიადაგს ღვინით მოუღობობდა; ვაზის ძირში დაკლავდა წითელ ფრთოსან მამალს, ფრთებს მოაგლეჯდა და ბამბის ძაფით ჭიგოსა და ვაზზე მიაკრავდა, თანაც იტყოდა: ღმერთო, ქურმუხის საყდარო, შენ ნუ მოგვაკლებ ქვევრებში ღვინოსო⁸.

იმერეთში ახალწლის დილას, გათენებამდე მეკვლე ვენახში წავიდოდა, თან წაიღებდა დოქით ღვინოს, თევზით ღომის მარცვალს ან სიმინდის ღერლილს, ყურძნის მტევნის კვერს და მამალს წაიყვანდა, ვენახს მიულოცავდა. სამ ძირ ვაზს გასხლავდა, მტევანს ხარდანზე ჩამოკიდებდა და ზემოდან დააწვეებოდა, რათა ხარდანი ყურძნის მტევნებით ასევე ყოფილიყო დამძიმებული. დიდ წითელ ვაშლს ხარდანზე წამოაცვამდა — ვაშლისოდენა მარცვალი მოისხას ყურძენმაო. მამალს ვაზის ძირში დაკლავდა, სისხლს ღერლილზე დააწვეთებდა. ღერლილის ნაწილს სახლში „მოაქიაქებდა“ და ბარაქაო — იტყოდა, დანარჩენს კი შეინახავდა. წიწილები რომ გამოიჩეკებოდა, იმ ღერლილს შეაქმევდნენ — ყურძენს არ შექამსო. მეკვლე ცოტა ღვინოს მოსვამდა, დანარჩენს კი ვენახს გადაასხამდა, მტევანს კუფალს მოატეხდა და შექამდა, ნაწილს კი სახლში წამოიღებდა. ვენახიდან შინ გამობრუნებულ კაცსა და დაკეტილ კარს იქით მყოფ ოჯახის წევრს შორის იმარ-

⁶ 1947, 1948 და 1949 წწ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციების მასალები.

⁷ ვ. ბარდაყელიძე, ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან (ღვთაება ბარბარ-ზაბარ), თბ., 1941, გვ. 18; ჯ. რუხაძე, ხალხური აგრეკულტურა დასავლეთ საქართველოში, თბ., 1976, გვ. 58.

⁸ მ. ჭანაშვილი, ძველი საქართველო, ტ. II, გვ. 177.

თებოდა შემდეგი დიალოგი: — მამულმა რა შემოთვალა? მეკვლე უპასუხებდა: გამოთხნე, გამსხალე, გამაკეთე და მოსავალი ბევრი მოვაო. ეს დიალოგი სამჯერ უნდა გამეორებულიყო. კარი რომ გაიღებოდა, შიგნით მყოფს ხელში წყლით სავსე თევზი ეჭირა, წყალს მეკვლეს მისახმდა და გაწუწუვდა. ხალხის რწმენით, ასეთი მოქმედების შედეგად ვენახს ბევრი უნდა მოესხა. ოჯახის რომელიმე წევრი მეკვლეს კისერზე ჩამოეკიდებოდა — ხარდანი ასე დამძიმდესო⁹.

რაჭაში ახალ წელს უფროსი კაცი ვენახში წავიდოდა. თან წაიღებდა კულით ღვინოს, სანთელს, მტევანს კვერს, ჩიჩილაკს. წაიყვანდა ბავშვს და ვენახში დააგორებდა — ამ სიმსხო მტევნები მოისხასო, თან დაილოცებოდა — ღმერთო დიდებულო, შენ ააშორე ჩემს მამულს კოხი და ელვაო. ყურძნის ნაწილს შეჭამდა, ღვინოს ვაზის ძირს მისახმდა, ჩიჩილაკს მიწაში ჩასვამდა და იქ დატოვებდა¹⁰.

მეორე ვარიანტით, ახალი წლის წინა დღეს, მწუხარზე ოჯახის უფროსი მამაკაცი ვენახში ცხრა ვაზს თითო რქას შეაჭრიდა და „სამკლოვიარო გვერგვის“ გაკეთებას შეუდგებოდა. ვაზის რქებს ერთმანეთზე შეაგრებდა, თავებს მანუელის ხის წკეპლით დაუმაგრებდა და შუაგულში „ჯვრის სახედ“ თხილის ლამაზად „დაჩიჩილაკებულ“, წვერმახულ ჯოხებს ჩაუყენებდა. მორთულ-მოკაზმული გვერგვით მეკვლე, „კერის მოლოცვის“ დამთავრებისთანავე, ვენახში ჩავიდოდა და ვაზას ბედობაზე დაილოცებოდა: „ღმერთო დიდებულო, მამულის ანგელოზო, ლერწი გვიმრავლე და გაგვიხარე. სიკეთეში მოგვახმარე ხარისა და კაცის ნამუშევარი. ნუ მოაკლებ ჩვენს ყანა-ვენახებს ბარაქასა და ნოლავს“. გვერგვიდან ბზისა და ბაძგარის რამდენიმე ღერს გამოაძრობდა და ვენახში მიმოაბნევდა¹¹.

საქართველოში, იქ, სადაც მევენახეობას მისდევდნენ, საახალწლო რიტუალში ყველგან დასტურდება სანთელი და ღვინით ვენახში წასვლა, იქ ლოცვა. რიტუალური ქმედებები: ვენახში ღვინის დაქცევა, ღვინით მიწის მოლბობა, მსხვერპლის შეწირვა მიწის კულტთან გარკვეულ კავშირს ამჟღავნებს, ლოცვა-ვედრება მიმართული უნდა ყოფილიყო დედამიწისადმი, როგორც ნაყოფიერების მიმნიჭებელი ძალისადმი;

ახალ წელს გურიაში მამაკაცი სადილის შემდეგ მალღართან ღორისთავს წაიღებდა. ღორის თავს ჯოხს ურტყამდა და მთელი ხმით გარძახობდა: აგუნა, აგუნა ჩამოიარე, ბახუას კარი ჩამოიარე, ჩვენს მამულს

⁹ იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

¹⁰ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

¹¹ ლ. ფრუიძე, მევენახეობა და მელენეობა საქართველოში, წიგნი პირველი, რაჭა, თბილისი, 1974, გვ. 260.

ამოდენა (აიყვანდა ხელში ყმაწვილს) მტევნები, სხვის მამულს ჩხერგი და ფურცლები¹².

ლეჩხუმში ახალწლის დილით ოჯახის უფროსი კაცი ადგებოდა ჩიტის აზვრამდე და მამულში ჩავიდოდა. იქ ხმამაღლა დაიძახებდა: აგუნამ ჩაშეიარა ილითა და მილითა, ორშიმომ და ხრიკითა, ჩვენი მამული ჩეიარა, წივი შეიტეხა, ღვინის ღვარი ააყენა. ისხა, ისხა, ისხა... გამოღმა ყურძენი, გაღმა ფურცელი. ძახილით შემოივლიდა ვენახს და შესანახში შემოვიდოდა¹³.

სამეგრელოში ახალწლის საღამოს ოჯახები სასეირნოდ ეშხადებოდნენ, მონაწილეობას ღებულობდა ყველა ასაკის და სქესის პირი. ამ სეირნობის მონაწილენი დატვირთული უნდა ყოფილიყვნენ: ე. თს მიჰქონდა პურის ლავაშები, მეორეს სიმიდით სავსე ტომარა. მესამეს ბავშვი მიჰყავდა, მეოთხეს ისევ ბავშვი და ა. შ. ყველანი ჯოხებით იყვნენ შეიარაღებულნი. შევიდოდნენ მარანში, საწნახელის წინ დადგებოდნენ, საწნახელს ჯოხს ურტყამდნენ და მღეროდნენ:

ჯუჯელია, ჯუჯელია! ჩქიმი მამული ხარგელია, შხვამ მამულს ფურცელია!...

ჩანა, ჩანა... ჩქიმ მამულს ყურძენი ღო შხვამ მამულს ფურცელი¹⁴...

გურიამი ახალწლის დამით ასრულებდნენ რიტუალს, რომელიც ცნობილია აგუნას სახელწოდებით. ოჯახის უფროსი, ოჯახის წევრებთან ერთად, ანთებული თაფლის სანთლებით მარანში შედიოდა. თუ მარანი არ ჰქონდა, მიდიოდა იქ, სადაც საწნახელი იდგა. თან მიჰქონდა ხაჭაპური, ღვინო, ღორის თავი- ოჯახის უფროსი ხელში აიღებდა თოხს ან ნაჯახს, თავდაყირაგებულ საწნახელს ყუით სცემდა და ზოგჯერ ხმამაღლა ამბობდა:

აგუნა, აგუნა, შემოდი ჩვენსას,
შენ გაიარე ბახვისა და ასკანის გზით,
მიეცი ჩვენს ბაღებს ყურძნის უხვი მოსავალი,
სხვის ვენახებს ფოთლები გაუმრავლე.
ჩვენს ცოლებს გამოუგზავნე უხვი აბრეშუმის პარკი,
სხვები კი ძაღლისა და ვირის ბალნით დააჯილდოვე.
ჩვენი ოჯახი აავსე დოვლათით,
სხვისი ოჯახი გამოაცარიელე.

¹² Т. Мамаладзе, Народные обычаи и поверья гурийцев, СМОМПК, вып. XVII, с. 33—34.

¹³ ფ. ქიქოძე, ლეჩხუმურ დღეობათა კალენდარი, ისტორიის ინსტიტუტი, საქ. ეთნოგრაფიის განყოფილება.

¹⁴ И. Кобалия, დასახელებული შრომა, გვ. 94—96.

ეს სიმღერა სამკერ მემორდებოდა დამსწრეების მონაწილეობით. შემდეგ პურობა იმართებოდა¹⁵.

ამავე საღამოთი იცოდნენ „აგუნაზე სიარული“. აგუნა გადავიდა-ხოთო, — იტყოდნენ. აგუნაზე სიარული მხოლოდ კაცებს შეეძლოთ. ათი-თხუთმეტი კაცი მოიყრიდა თავს, გობზე დააწყობდნენ ღორის-თავს, ხაჭაპურს, ღვინოს. მეზობლების მარნებს ჩამოივლიდნენ, გაწყობილი გობით მიულოცავდნენ, საწნახელს ურტყამდნენ და თან ერთხმად „აგუნას“ დაიძახებდნენ: აგუნაა, უუუ! შემდეგ ღორისთავს მოთლიდნენ, ორ-ორ ჭიქა ღვინოს დალევდნენ. რამდენიმე ოჯახის შემოვლის შემდეგ ერთ ოჯახში თავს მოიყრიდნენ და ლხინი იმართებოდა¹⁶.

ივ. ჯავახიშვილი წერს: „ჯუჯელიას მნიშვნელობა ისევე გამოურკვეველია, როგორც აგუნასი და ბადაგონისაო“¹⁷.

ეთნოგრაფიული და ლიტერატურული მონაცემების საფუძველზე ვერა ბარდაველიძეს შესაძლოდ მიაჩნია, რომ აგუნა მევენახეობა-მეღვინეობის მფარველი ძველი ქართული ღეთაება ყოფილიყო¹⁸.

ლეჩხუმში ახალი წლის მეორე დღეს, ფეხის დააწნას, ვახშმობამდე ოჯახის უფროსი კაცი ზურგზე მოიკიდებდა ოჯახის წევრს, თან მიჰქონდა გაუქრელი ღორის გული, ჯვარსახული ტაბლით, ღვინიანი ჭიქით და ანთებული სანთლით გაწყობილი კორული. ვაზის ძირთან კაცს ჩამოსვამდა. კორულს ვაზის თავზე წამოაცმევდა და დაილოცებოდა: — „ღმერთო, ბევრი მოაბმევიჩე ჩემს მამულს, ააცილე კობი, მავნებელს“. ღვინოს იქვე დალევდა, ღორის გულს, ტაბლას შექამდა და სახლში შევიდოდა. შესვლისას კარებში დაიძახებდა: ღუზ, ღუზ, ღუზ. შინაურებიც შესძახებდნენ: ღუზ, ღუზ, ღუზ, ჩვენს მამულს ბევრი მოუბამსო.

ეს წესჩვეულება წარმოადგენს მეკვლეობას, რომელიც ვენახის უხვი მოსავლისათვის იყო განკუთვნილი. ვახშმობის დროს უფროს კაცს (უფრო ხშირად იმას, ვინც ვაზის ძირთან ლოცულობდა) ზურგიდან მიადგებოდა ბავშვი. ჯერ მარჯვენა მხრიდან უნდა დაეღვინებინა ბავშვისთვის ღვინო. ღვინის მიწოდების დროს კაცი ეტყოდა: ლოცვაა მამულსა. ბავშვი უპასუხებდა: ბევრი მოაბმევიჩე ჩემს მამულს. მერე

¹⁵ Е. Накашидзе, დასახელებული შრომა, გვ. 54.

¹⁶ გ. შარაშიძე, ქართველურ ენათა ლექსიკა, გურული, ზემოიფრული და ლეჩხუმური ლექსიკონი, 1938, გვ. 1—2; გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები, 1952 წ.

¹⁷ ივ. ჯავახიშვილი, ქართველი ერის ისტორია, თბილისი, 1951, წ. გვ. 111—112.

¹⁸ ვ. ბარდაველიძე, აგუნა-ანგურა, „ქველის მეგობარი“, თბილისი, 1968, გვ. 12—14.

მარცხენა მხრიდან მოადგებოდა იმავე სიტყვების შედახილით. ბავშვი ორივეჯერ ღვინით სავსე ჭიქას დაცლიდა¹⁹.

რაქაში, ბოსლობას, ყველიერის წინა კვირის შაბათს, „ვენახის ლოცვა“ იცოდნენ. დიასახლისი აცხობდა „ლერწის განატეხს“ „ქადის-გულიან ან ყველიან მრგვალ პურს, რომელსაც ზედაპირზე რელიეფურად მტევნები ჰქონდა გამოსახული. ჯერ კიდევ ცხელი განატეხი, ზედაზე და ზანდურის „კვინქილა“ (კონა) უფროს კაცს მზის ამოსვლამდე ვენახში მიჰქონდა. კონას ხარდანზე ჩამოაცვამდა და იტყოდა: ამღენითა მტევნები მეიბას ჩვენმა ლერწებმაო. ღვინოს რომელიმე ვაზის ძირში მიაქცევდა და დაილოცებოდა: ღმერთო, მამულის ანგელოზო, კაი ძირ-ფესვი, ძალა და ღონე მიეცი ჩვენს ვენახს²⁰.

თედორობა დღეს იმერეთში მტევნის ფორმის პური და „ჩიტის კვერა“ ცხვებოდა. ხონჩაზე დადებულ ღომში მოღესილ ღობოს ასხამდნენ. ღომიანი ხონჩა ვენახში მიჰქონდათ წამლები კრუსუნებდა, თითქოს დიდი ტვირთი ედო მხარზე, მიდიოდა და უკან არ იხედებოდა. ვენახში აღრე წასული მუშა უკვე თოხნიდა და იძახდა — ოარე, დოოს, ოარე დოს, ვენახს ულოცავდნენ, ნიგვზის კაკალს თესავდნენ. ვენახიდან გამობრუნდებოდნენ და ვახშმად სხდებოდნენ. ოჯახის უფროსი ვენახს დალოცავდა—ჩამოთვლიდა ყურძნის ყველა ჯიშს. ოჯახის წევრებიც იმეორებდნენ: გაუმარჯოს, გაუმარჯოს, გაუმარჯოს. ნავახშმევს ჩიტის კვერას დამალავდნენ, ძებნას მეორე დილას შეუდგებოდნენ. მისი პოვნა ბედნიერებას და გამარჯვებას მოასწავებდა. მპოვნელი გაიქცეოდა და ცდილობდა რაც შეიძლება მალე შეეჭამა ჩიტის კვერა. თუ წაართმევდნენ, მაშინ ყველანი გაინაწილებდნენ²¹.

რაქის სოფლებში ვენახის დალოცვა თედორობაზე იცოდნენ. სალამოთი, ვახშმის წინ, ნიგოზჩართული სამი „სართვიანი“ ცხვებოდა. ერთი, ყურძნის მტევნის მსგავსი, შუაში ჯვარდასმული „მამულის განატეხი“ იყო, მეორე — უღელგამოსახულ კულო-კვერის, ხოლო მესამე „ხელკავიანი“: საცხვლისა. სამივე განატეხს, ზედაშეს ერთ დიდ კოროლს (ზანდურის კონას) ოჯახის უფროსი მამაკაცი ვენახში წაიღებდა და იქ ვაზის ძირში დაილოცებოდა: ღმერთო, მიეცი ჩვენ ლერწებს კაი ტევანი, ნოღავი, ააშორე კოხი და ყოლიფერი ცული.

კორულს ნაკედანზე ჩამოაცვამდა, ხოლო ღვინოს ვაზის ძირში მოასხამდა. დარჩენილ ზედაშეს, სათანადო ლოცვით, კალოსა და საცხველზე დაასხურებდნენ. განატეხებს მხოლოდ ნაგვირკვენივეი მამა-

¹⁹ ფ. ქ ი ქ ძ ე, ლეჩხუმურ ხალხურ დღეობათა კალენდარი, ისტორიის ინსტიტუტი, დაე. № 23, გვ. 23.

²⁰ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 261.

²¹ 1952 წ. იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები, ვ. ბ ე რ ი ძ ე, სიტყვის კონა იმერულ და რაქულ თქმათა, 1912, გვ. —14.

კაცები შეექცეოდნენ. მამულის განატეხს ქალი ვერ შეჰამდა. თედორობას ვენახში არ მუშაობდნენ — ბოგანო გაუჩნდებოდა²².

ლეჩხუმში თედორობას გამოცხობილ მტევნის ფორმის კვერს ბიჭი ვენახში მოიტანდა და თან იძახოდა: ლუზ, ლუზ, ლუზ, დიდი მტევნები შეიბი. ამ მტევანს იმ დღეს ხარდანაზე ჩამოცმულ კოროლში გადამალავდა, მეორე დღეს კი თვითონ შეჰამდა²³.

სპეციალურ ლიტერატურაში თედორობა უპირატესად ცხენისადმი მიძღვნილ დღეობადაა მიჩნეული²⁴. ვლინდება აგრეთვე თედორობის, როგორც აგრარული დღეობის, ხასიათი. დიდმარხვის პირველი კვირის შაბათს თედორობას ცხვებოდა საწესო პურები ხარულლისა და სამიწათმოქმედო იარაღთა გამოსახულებებით. ტარდებოდა სარიტუალო თესვა, ნათეს-ნამუშევრისა და მოსავლისათვის ლოცვა-ვედრებით, რაც აშკარად მიუთითებს იმაზე, რომ თედორობა აგრარული კულტის ამსახველი დღეობაა.

აღნიშნულის გარდა, საყურადღებოა ისიც, რომ იმერული, რაჭული, ლეჩხუმური მასალით თედორობას საწესო პური — მტევანა ცხვებოდა, რომლის შეწირვა ვენახში ხდებოდა, იქვე სრულდებოდა მაგიური ხასიათის ქმედებანი — სიტყვიერი ფორმულით, ზურგზე ტვირთის მოკიდებით, მეკვლეობა, ლოცვა-ვედრება. ვენახში შესრულებული სათედორობო რიტუალი ვენახის სიუხვისა და ბარაქიანობისადმი იყო განკუთვნილი.

თედორობასთან დაკავშირებული ზემომოტანილი მასალა კიდევ ერთი მოწმობაა იმისა, რომ თედორობა აგრარული დღესასწაულია²⁵, რომ მიწათმოქმედებასთან ერთად მევენახეობას საქართველოში ოდიშგანვე მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა.

რაჭაში ცხრა. მარტს ცხრა თავ შეჰამადს გააკეთებდნენ. ოჯახის უფროსი მამაკაცი ცხრა ძირ ვაზს გასხლავდა და დაილოცებოდა: ღმერთო, გაუმარჯვე ჩემ ნაკეთებ, ნასხლავ ვაზს, ნურაფერ ცუდ ჰაერს დასცემ! სადილს იქვე ვენახში შეექცეოდა და ცხრა კულა ღვინოს დაღევდა. სასმისის ბოლომდე არ ცლიდა, მორჩენილ ღვინოს ვაზის ძირში ასხამდა²⁶.

მეორე ვარიანტით, მამაკაცები ცხრა მარტს, შვის ჩასვლამდე ვენახში გავიდოდნენ და ცხრა „საწიკარს“ დააწვენდნენ. მათ სახლში

²² ფ. ქ ი ქ ო ძ ე, რაჭულ დღეობათა კალენდარი, ეთნოგრ. სექტორის არქივი, გვ. 40—41; 1950 წ. რაქის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები; ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 261—62.

²³ ფ. ქ ი ქ ო ძ ე, ლეჩხუმურ დღეობათა კალენდარი, გვ. 29.

²⁴ Л. П а н е к, Скотоводческий праздник «Тедороба» у мтиулов, СЭ, 1936, № 4—5, გვ. 193—199; ს. შ ა კ ა ლ ა თ ი ა, მთიულეთი, თბილისი, 1939.

²⁵ ნ. ბ რ ე გ ა ძ ე, მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში. თბ., 1969.

²⁶ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 262.

დიასახლისი ნიგვზიან განატეხსა და ნაკვერჩხლებში ჩაკმეულ სანთელს დაახვედრებდა. უფროსი კაცი განატეხს სამჯერ წალმა შეაბრუნებდა და შეულოცავდა: ღმერთო, გაახარე ჩვენი ნაწვენი ლერჩი, არ მოგაკლებთ განატეხსა და ცხრა კულა ღვინოს. ვახშმად დასხდებოდნენ და „მამულის ბარობაზე“ ცხრა კულა ღვინოს დალევდნენ²⁷.

მევენახეობასთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებათა შორის მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა ისეთ ღონისძიებებს, რომლებიც სრულდებოდა ავი სულისა და ავი თვალისაგან ვენახის დაცვის მიზნით. ეს წეს-ჩვეულებები მიზნად ისახავდა საერთოდ მეურნეობის ყველა დარგის უზრუნველყოფას ავი ძალების ზეგავლენისაგან და ამდენად, ბუნებრივია, მევენახეობასაც შეეხებოდა.

კახეთში აღდგომის ოთხშაბათ-ხუთშაბათს ბალებში, ვენახებში, ეზოს კუთხეებში ცეცხლს დაანთებდნენ. იძახოდნენ — ალი ჭიაკოკონასო.

დიდ ხუთშაბათს, აგრეთვე ავი თვალისაგან დასაცავად, დილაადრიანად უბრად ტყეში წავიდოდნენ და ასკილის ან იელის ტოტს მოიტანდნენ, რომელსაც ვენახში სარზე დაკიდებდნენ. ავი თვალის საწინააღმდეგო საშუალებად ითვლებოდა შემდეგი წესი: როცა „ყურძენი თვალში შევიდოდა“, სარზე ძეძვის ტოტს ჩამოკიდებდნენ, ხალხის თქმით, ვინც თვალით შევიდოდა ვენახში, იმ ეკალზე აიგებოდა მისი თვალი.

ქართლში უფროსი კაცი უბრად ტყეში წავიდოდა, ასკილის ან მწარე ხის ტოტს მოიტანდა და ავი თვალისაგან დასაცავად ვენახში ჩაარჭობდა.

იციოდნენ აგრეთვე ოთხშაბათს და დიდ ხუთშაბათს, ღამით, ჭიაკოკონობას ვენახში ცეცხლის დანთება, კუდიანებს რომ არაფერი ევნოთ ვენახისათვის.

იმერეთში, აღდგომის წინა კვირას, ოთხშაბათ-ხუთშაბათს ტყეში უბრად წასულები ბალამწარას მოიტანდნენ. ვენახში ბალამწარას ტოტებისაგან გაკეთებულ ჯვარს დაასობდნენ და ცეცხლს დაანთებდნენ. ბავშვები გარშემო დარბოდნენ და გაიძახოდნენ: ალული, კუდიანებსაო, ჩვენ ვენახში ძარა, ძარა, სხვის ვენახში კიმპალა, კიმპალა ვენახში მუგუზლების სიარულით აფრთხილებდნენ კუდიანებს²⁸.

დიდ ხუთშაბათს საღამოს რაჭაში ვენახის ნაპირას ცეცხლს დაანთებდნენ, ცეცხლის გარშემო ბავშვები დარბოდნენ, ორ რკინას ერთმანეთზე ურაწკუნებდნენ და გაიძახოდნენ: არგუნა, არგუნა, ჩვენს ვე-

²⁷ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 262.

²⁸ 1952 წ. იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები,

ნახში გიღლა-გიღლაო, სხვის ვენახში კიმპლა-კიმპლაო. ჩვენს ქურშია ბადაგაო, სხვის ქურშია ბაყაყაო²⁹.

მეორე ვარიანტით რაჭაში მოხუცი ქალი დიდხუთშაბათს, „ჩიტის აზვრამდე“ მახლობელი ტყიდან ასკილისა და მწარე ბლის ტოტებს მოიტანდა. ასკილის ღეროს კალოს შუაგულში ჩაასობდა და ზედ მწარე ბლის „კინწლებს ჯვარსახედ“ დაამაგრებდა. მსგავს გამოსახულებას გააკეთებდა აგრეთვე ვენახსა და ბოსტანში.

შებინდებისას ბავშვები ვენახის თავში წალმის კოცონს გააჩაღებდნენ და ზედ გადაახტებოდნენ. ზოგი მათგანი ბარისა და თოხის „ნამლევა“ პირებს ერთმანეთზე უკაკუნებდა და ვენახს ირგვლივ ურბენდა: არიწკინა, მარიწკინა, შენი სვი და შენი ჭამე, ჩვენსას ჯვარი დაგვიწყერე, არურუ კუდიანებსაო³⁰.

ქართველების რელიგიურ დღეობათა კალენდარში დიდხუთშაბათი კუდიანების დღედ ითვლებოდა.

ამ დღეს ცეცხლის კოცონების დანთება — ჭიაკოკონობა და მისთანანი, ავი სულებისაგან განმწმენდ საშუალებად იყო მიჩნეული³¹.

დიდხუთშაბათის რიტუალში ვენახში რკინის გამოყენება მავნე სულებისაგან დასაცავად იცოდნენ. ასევე ავი თვალის საწინააღმდეგოდ ვენახში უბრად მოტანილ ასკილისა და მწარე ბლის ტოტებისგან გაკეთებულ ჯვარს დაასობდნენ.

რაჭაში კელმარობა, ზოგიერთის გადმოცემით, ყველიერის შაბათს ემთხვეოდა, ზოგიერთის სიტყვით კი, სამ კვირიკობის თვეს მოდიოდა. კელმარობა ვენახის ბარობაზე ჰქონდათ შეწირული; მავნე სულებისაგან ვენახის დასაცავად იცოდნენ აგრეთვე „ვენახის დარკინვა“: ოჯახის უფროსი ვენახში შევიდოდა და ლერწმის ძირში რკინას შეინახავდა. ამას „დარკინვას“ ეძახდნენ³².

საქართველოში რკინა მავნე სულებისაგან დამცველი ძალის მატარებლად იყო მიჩნეული. ამ მნიშვნელობით მისი როლი ვლინდება დღესასწაულთა ერთ წყებაში: დიდხუთშაბათი, კვირიკობა, კელმარობა. რკინის გამოყენება დამოწმებულია აგრეთვე მევენახეობა-მელვინეობისათვის განკუთვნილი წეს-ჩვეულებების შესრულების დროსაც.

²⁹ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

³⁰ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 262.

³¹ ვ. ბ ა რ დ ა ვ ე ლ ი ძ ე, ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან (ლთაება ბარბარ-ბაბარ), თბილისი, 1941, გვ. 80—88.

³² ფ. გ ა რ დ ა ფ ხ ა ძ ე, რაქულ დღეობათა კალენდარი, ხელნაწერი დავთ. 22. გვ. 36.

რკინის თაყვანისცემა მსოფლიო ხალხებში დასტურდება³³. კავკასიაში რკინის კულტი საკმაოდ გავრცელებული ყოფილა³⁴.

22 კვირიკობისთვის (ივლისს) რაჭაში „კვირიკობა“ იყო. ხალხის რწმენით, კუდიანები ვენახებს შეესეოდნენ, მწიფობაში შესულ ნაყოფს ნაცარს შეაყრიდნენ, ვახსაც რაიმე „სნებას“ შეყრიდნენ და ღვინოს „მაწყინარს“ გახდიდნენ. ამიტომ, „მლაღავთა“ დასაფრთხობად, უფროსი კაცი ნავახშმევს ვენახის თავში სამჯერ თოფს გაისროდა და ყოველი გასროლის შემდეგ შესძახებდა: არურთუ კუდიანებოო. ბავშვები ანთებული მუგუზლებით ვენახში დარბოდნენ და აფრთხობდნენ კუდიანებს.

იმევე დამით, „კუდურთა“ შესაბოჰად, დიასახლისი ვენახში ფხიან, გალესილ ნამგალს და ნაკურთხი წყლით საცხე ქოთანს გაიტანდა. ნამგალს ვაზზე ჩამოკიდებდა, ხოლო ქოთანს ძირში დადგამდა — ბასრი ნამგალი მლაღავს გულმუცელს გაუფატრავსო, ნაკურთხი წყალი კი ბოროტ, ჯადოსნურ ძალას გაუქარწყლებსო³⁵.

სამეგრელოში, გურიაში, იმერეთში ელიობას (20 ივლისი ძვ. სტილით) ტყემლის ან ასკილის ტოტისაგან. გავითებულ ჯვარს ყანაში, ვენახში, ბოსტანში დაასობდნენ.

ხალხის რწმენით, ჯვარი წარმოადგენდა უმძლავრეს საშუალებას მავნე ანუ ავი ძალებისაგან თავდასაცავად. ამაზე მიგვიითიებებს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დადასტურებული მრავალი ფაქტი. „ხევსური ჯვარს გამოიყვანდა იმ ნანგრევებზე, სადაც ბოროტი ძალების („დობილები“) სამყოფი ეგულებოდა. ასევე იქცეოდა ის სახლში: სახლის კარზე და კეზზე ჯვარს დახატავდა.

ბოროტი ძალებისაგან თავდაცვის საქმეს ემსახურებოდა აგრეთვე ჯვრის გამოსახულება ხევსურული კოსტუმის ორნამენტში. იგი, ჩვეულებრივ, ხსენებული კოსტუმის საგულეზე იყო გამოყვანილი³⁶.

მოსაელლიანობის უზარუნველყოფისა და ბარაქიანობის მიზნით, ფართოდ იყო გავრცელებული გარკვეულ დღეებში მუშაობის აღკვეთა. უქმე დღეებსა და კვირაობით მუშაობა აკრძალული იყო. ამდღეებს, კვირას ვენახში არ შევიდოდნენ: კობი — სეტყვა იცისო.

კახეთში ყველიერი ორშაბათი ბოგანოს უქმე იყო, კაცი ვენახში არ გაივილიდა — კვირტი არ დამიზარალოს ბოგანომო³⁷.

³³ Ф. Г. Халмогоровский, На заре земледелия, М., 1913, с. 50, 61.

³⁴ Г. Ф. Чурсин, культ железа у кавказских народов, «Изд. кавк. ист. Арх. инст.», т. VI, 1927, с. 87.

³⁵ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 266.

³⁶ ვ. ბ ა რ დ ა ვ ე ლ ი ძ ე, გ. ჩ ი ტ ა ი ა, ქართული ხალხური ორნამენტები (ხევსურული), თბილისი, 1939, გვ. 6.

³⁷ ლ. ბ ო ქ ო რ ი შ ვ ი ლ ი, ხალხური დღეობები კახეთში (ხელნაწერი), გვ. 11.

ქართლში მკათათვის უკანასკნელ სამ დღეს და მარიამობას ვენახში არ შევიდოდნენ, იმ ექვსი დღის განმავლობაში წაქცეული ვაზიც რომ ყოფილიყო, ხელს ვერ მოკიდებდნენ — გახმებო.

კახეთის და ქართლის ეთნოგრაფიულ ყოფაში მევენახეობასთან დაკავშირებული ირაციონალური, ე. ი. რელიგიური წესების პარალელურად დამოწმებულია ისეთი აღკვეთები, რომლას საფუძველი რაციონალურია.

მაისის თვეში, ვაზის ყვავილობის დროს, ვენახში შესვლა აღკვეთილი იყო. მას ახლოს არ უნდა გაჰკარებოდნენ: „ყვავილობისას ვაზი ავად არის, შიგ არ შევიდოდით, ვიდრე ვაზი ყვავილობიდან არ გამოვიდოდა, რაც 7—8 დღეს გრძელდებოდა. სანამ მარცვალი არ გამოგრდება, ვაზს ხელი არ წაეღება“. ყვავილობის დროს ვაზს უთქვამს: მე რომ ავეყავდები, ნეტავი ჩემი პატრონი ავად გახდებოდეს, ვენახში არ შემოვიდოდეს, ყვავილობაში ხელი არ შემეშალოსო.

რაჭაში ვენახის ყვავილობის დრო დამოკიდებულია აპინდზე, ჩვეულებრივ, ვაზი მაისის დამლევს ან ივნისის დამდეგს აყვავდება. სხვადასხვა ჯიშის ყვავილობის ვადა სხვადასხვაა, ამიტომ ვენახი ყვავილიდან ათი-თხუთმეტი დღის შემდეგ გამოდის. თუ სხვა დროს „ღერწს ხელის შევლება“ ყოველთვის უხდება, ყვავილობაზე პირიქით, სასურველია არაეინ მიეკაროს. ვაზმა თქვა: ნეტა მე რომ ყვავილში შევიდე, ჩემი პატრონი ავად გახდეს: ვერც თვითონ შემოვიდეს, ვერც სხვა შემოიყვანოს³³.

საქართველოს ყველა კუთხეში ყურძნის ჭამა ფერისცვალებამდე აღკვეთილი იყო.

მევენახეობაში ყურძნის კრეფა მეტად შრომატევად და მნიშვნელოვან სამუშაოთა რიგს განეკუთვნება.

ს. ორბელიანის განმარტებით, „ოქტომბერი სთვლის თვეა“, ხოლო სთველი ნიშნავს შემოდგომას, „გინდა ყურძნის მოკრეფას“. ივ. ჯავახიშვილი აღნიშნავს, რომ „წელიწადის იმ ხანას, როდესაც ვაზის ნაყოფისა და ხილის დაკრეფა შეიძლებოდა, ძველად სთუელი ერქვა, რომელიც რთველად ქცეული ახლაც დაცულია. „ძველ ქართულში, — განაგძობს ივ. ჯავახიშვილი — ხილეული ნაყოფის მოკრეფის პროცესის აღსანიშნავად ორი ტერმინი არსებობდა: მოსთულა და მოწულვა. პირველი მათგანი ღველებში ხშირად გვხვდება და ჩვეულებრივი სიტყვა იყო, რომლის ნაშთიც რთველის სახით თანამედროვე ქართულსაც აქვს შერჩენილი. მეორე კი პირიქით, უძველეს ძეგლებში გვხვდება ხოლმე, შემდეგ ქრება, მისი კვალი უკვე მხოლოდ ოდნავაა არის გა-

³³ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახ. ნაშრომი, გვ. 89.

დარჩენილი³⁹. კახეთში რთველი ყველგან ენკენისთვის (სექტემბრის) შუა რიცხვებიდან იწყებოდა, საერთოდ გვიან მოკრეფილი ყურძნისაგან უფრო უკეთესი ღვინო ღებებოდა⁴⁰. მთხრობელთა გადმოცემით, ალავერდობის შემდეგ ვენახი საკრეფი იყო და მეღვინეთა დიდი ნაწილიც, ტრადიციის მიხედვით, ყურძნის კრეფას ალავერდობის დღესასწაულის მეორე დღეს, ე. ი. 15 სექტემბერს იწყებდა. კახეთში რთველს მთვარის ფაზებსაც უფარდებდნენ, ერიდებოდნენ „მთვარის გადაბრუნების“ დროს ყურძნის დაკრეფას. „ყურძენს თუ დაწურავ მთვარის გადაბრუნებამდე, ღვინოს მატლი უჩნდება, ქუჭყიც იცის, არც ფერი გამოსდევს ღვინისა“⁴¹.

კახეთში ყურძენს მშრალ ამინდში კრეფენ, „ავდარში დაკრეფილს წყალი, სისველე შეჰყვება და ღვინო თხელი გამოავაო“. ამავე მიზეზით ერიდებიან „ნამიანში“ (დილაადრიან) ყურძნის კრეფას. ცხელი ყურძნის დაკრეფაც არ შეიძლება — „ჩახურდება, მალე აღულდება, გაგიყდება, სარქველს გადაგიგდება: მიწადაყრილი სარქველიც გადაუგდია, სიგრილეში უნდა დაიკრიფოს, გრილი ყურძენი“⁴².

რთველის დადგომას თვითონ ყურძენიც მიაჩნებოდა: „როცა საფერავი ქლიავისებურად გადაიღებებოდა, რქაწითელს სანთლის ფერი ჩაუდგებოდა, ყურძენი ხალს დაიყრიდა, მაშინ იწევა ყურძენი“. რთველის დაწყების მანიშნებელია აგრეთვე ყურძნის ლიტკობა: „ყურძენი დატკებდა, წებოს გაუშვებს: თუ საფერავის მარცვალი შეწითლდება, ყურძენი საკრეფია“.

რთველისთვის წინასწარ ემზადებოდნენ. რთველის დაწყებამდე პირველ რიგში ამზადებდნენ ყურძნის საკრეფ კალათებს, გოდრებს. გოდრებს შიგნით კაკლის ან ლელვის ფოთოლს ჩაუფენდნენ — მარცვალი არ გაცვივდესო. შემდეგ კი ჭურჭლეულის — საწინახელისა და ქვევრების რეცხვას შეუდგებოდნენ.

რთველში შინაურებსა და ახლობელ ნათესავებს ზოიწვევდნენ. ყურძნის საკრეფად შაბათ-კვირას ირჩევდნენ. ოჯახის უფროსი კაცი დილაადრიანად ვენახში ჩავიდოდა, ცეცხლს დაანთებდა⁴³, შემდეგ ამ

³⁹ ივ. ჯავახიშვილი, მასალები საქართველოს ეკონომიური ისტორიისათვის, წიგნი I, თბ., 1964, გვ. 10.

⁴⁰ А. С. Пиралов, С. Б. Шавердов, Очерк виноградарства и виноделия Кახетии, ВВК, VII, Тифлис. 1896, с. 75—90.

⁴¹ ა. ლეკიაშვილი, მევენახეობა კახეთში, „მასალები საქართველოს ენოგრაფიისათვის“, XI, 1960, გვ. 65.

⁴² ა. ლეკიაშვილი, დასახ. ნაშრომი, გვ. 65.

⁴³ სპეციალურ ლიტერატურაში დადგენილია, რომ ცეცხლთან დაკავშირებული ჩვეულებები წარმოადგენს მაგიურ ანუ ჯადოსნურ მოქმედება-ცერემონიებს, რომელთა მიზანია, მიმბაძველობითი მაგის პრინციპის თანახმად, აღამიანთა და მცენარეთათვის შხის ძვირფასი და უხვი სინათლის უზრუნველყოფა. ვ. ბარდაველიძე, ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან (ლეთაბე ბარბარ-ბაბარ), თბ., 191, გვ. 80—90.

ოჯახიდან გათხოვილი ქალები შვილებით, ძმები, ძმისშვილები, მოწვეული ახლო ნათესაობა საკლავითა და პურ-ღვინით მიჰყვებოდნენ. ცეცხლის გარშემო სუფრა გაიშლებოდა, წესი იყო, კრეფის დაწყებამდე ესაუზმათ, საუზმის დროს ოჯახის უფროსი არაყით დაილოცებოდა: ბარაქა მოგვეცი, შევხვდეთ მრავალ ამ დროს გახარებულიო.

ზოგან ვენახში ჭერ ბავშვები შეცვივდებოდნენ, დიდ მტევნებს მოწყვეტდნენ და სუფრაზე დააწყობდნენ. ოჯახის ყველა წევრი თითო-ოროლა მარცვალს შექამდა — სიმწარე გვაშოროს, სიტკბო მოგვეცესო.

კახეთში ყურძნის კრეფის დაწყებამდე, პირველ რიგში, ჩხის ან აკიდოს სახის იმ ვაზს აჭრიდნენ, რომელიც ამა თუ იმ წმინდანისათვის ჰქონდათ სახელდებული და შეთქმული — ოღონდ ნუ დამისეტყვავ და ჰირში ნუ მომახმარებო. ხატისათვის განკუთვნილი ვაზისათვის ხელის ხლება აღკვეთილი იყო, ვიდრე პირველად მოკრეფილ ყურძენს სალოცავში არ მიიტანდნენ, სოფ. შაქრიანის მცხოვრებ 78 წლის ანიკო ნაბიაშვილის ცნობით, უფროსი კაცა კრეფის დაწყებამდე ერთ აკიდოს აჭრიდა, წყვილ სანთელს დაიჭერდა, ახლო სალოცავში წავიდოდა, სანთელს დაანთებდა, მუხლმოდრეკით დაილოცებოდა და შეევედრებოდა: ბარაქა მომეცი, ოჯახი კარგად მიმყოფეო და აკიდოს სალოცავში დაკიდებდა, ამის შემდეგ კრეფას იწყებდნენ.

სოფ. ალავერდის მცხოვრებ ნიკოლოზ სუმბაძის გადმოცემით, პირველად აჭრილ, ლამაზ, კარგ აკიდოს ახლო ეკლესიაში მიიტანდნენ. ვინც ეკლესიიდან შორს ცხოვრობდა, მტევნებს შეინახავდა და შემდეგ მიიტანდა სალოცავში. ამის შემდეგ ვენახის კრეფას იწყებდნენ.

კახეთში დადგენილი ყურძნის პირველი მოსავლის ღვთაების სახელზე შეწირვის წესი ჰავსებით შეესაბამება საქართველოს სხვა რეგიონებში დადასტურებულ ამ რიგის მასალას. ქართული მასალებით ყოველგვარი პირველი მონაგარი ღვთაებისათვის იყო განკუთვნილი. მოსავლის პირველ და საუკეთესო ნაწილს ღვთაებას სწირავდნენ. მაგალითად, პირველად მოკრეფილ ყურძენს გოდრით ზურგზე მოიკიდებდნენ, ერთ ძირ ვაზს გასხლავდნენ და იტყოდნენ: ეს გოდორი როგორც მე მკიდა, ეგრე დამძიმდეს ვაზიო.

შესაწირავ საკლავს რთველში მამალთან ერთად თხა ან ცხვარი წარმოადგენდა. მამალი აუცილებელი შესაწირავი იყო. მისი, როგორც მზის ფრინველის, შეწირვით კახელ გლეხს სურდა გამოეწვია ვაზის ზრდა, მისი ნაყოფიერება.

მთხრობელთა გადმოცემით, თხას ელიას სწირავდნენ, რათა თავიდან აეშორებინათ სეტყვა, ამინდი დაწყნარებულყო და მოსავალი მშვიდობიანად აეღოთ. თხის დაკვლა მამაკაცს ევალებოდა.

საქართველოში საყოველთაოდ ცნობილია აგრარულ კულტებთან

და გვალვა-დელგმასთან დაკავშირებულ რიტუალებში თხის მსხვერპლად შეწირვის წესი⁴⁴. შესაწირავი საკლავები ვენახში უნდა დაეკლათ. აქ გაშლილ სუფრასთან უფროსი კაცი ღვინით დაილოცებოდა: ბარაქა გვქონდეს, სიკეთეში მოვიხმაროთო.

კრეფა რომ დამთავრდებოდა, ორ-სამ ძირ ვაზს გასხლავდნენ და გასხლულ ვაზზე ერთ მტევან ყურძენს ჩამოწურავდნენ. მსგავსებით მაგიის საფუძველზე მტევნის შექვლეტით ყურძნის წვენი სიუხვის დაბეგებას ცდილობდნენ.

მომავალში, დიდი მტევნების მოწვევის მიზნით, გასხლული ვაზის წინ მსუქანი კაცი ან ქალი გაგორდებოდა და ამ რიტუალს შემდეგი სიტყვებით დაასრულებდა — ჩემოდენა მტევნები მოისხასო.

ქიზიყში რთველში მიღებული იყო თხის დაკვლა, თხას „რთელისთვის შეინახავდნენ“. ჩვეულებად იყო რთველში ნათესაგების მიწვევა და მათი დახმარება. მიწვეულ სტუმრებს სათანადო გამასპინძლება სჭირდებოდა, პატივსაცემად ჩხის ან აკილოს აჭრა იცოდნენ, ზოგ შემთხვევაში კი მორჩეული ყურძნის სახლში გატანება. რთველი ერთგვარ ზეიმს წარმოადგენდა⁴⁵.

ქართლში რთველი სექტემბრის ბოლო რიცხვებიდან იწყებოდა. მთხრობელთა გადმოცემით, სულთაობის⁴⁶ შემდეგ ყურძენი დამტკბარია, საკრეფია. რთველის დადგომას თვითონ ყურძნის მეოხებით იგებდნენ. ყურძენი როცა შეყვითლდებოდა, დაფერიანდებოდა, რქაწითელს გვერდი შეუწითლდებოდა, უკვე საკრეფი იყო.

ვენახში პატრონი ცდილობდა რთველი დაეწყო და რიან ამინდში. ამასთან, გამოცდილი მევენახე დილით ადრე არ შეუდგებოდა ყურძნის კრეფას — ჰაერი ნოტიოა და ღვინოზე ცუდად მოქმედებს; ზოგი იტყოდა: ღვინომ „პკე“ იცისო. ქართლელი მევენახე რთველს ახალ მთვარეზე არ მოაწყობდა, რადგან მისი რწმენით, ღვინო წახდებოდა, ქაქას კია გაუჩნდებოდა⁴⁷.

რთველისთვის წინასწარ ემზადებოდნენ: მარანს დაასუფთავებდნენ, საკრეფ კალათებს, გოდრებს მოამზადებდნენ. ყურძნის საკრეფად შაბათ-კვირას ირჩევდნენ.

რთველში მოწვეული ჰყავდათ შვილები, შვილიშვილები, ძმები. გათხოვილი ქალიშვილები, ახლო მეზობლები. რთველის დაწყების წინა დღეებში ხდიდნენ „სართვლო ქვევრს“, ყიდულობდნენ ან

⁴⁴ ქ. რ. უ. ხ. ა. ძე, სოფლის მეურნეობასთან დაკავშირებული ქართული საწესო ნიღბები, „მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის“, VII, 1955, გვ. 194.

⁴⁵ ი. ნ. ან. ბ. ა. შ. ვ. ი. ლ., დასახელებული ნაშრომი, გვ. 96, 109.

⁴⁶ სულთაობა 27 სექტემბერს მოდის.

⁴⁷ ქ. ს. ა. ნ. დ. უ. ლ. ა. შ. ვ. ი. ლ., საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის, თბ., 1974, გვ. 24—28.

წინასწარ სახლში ჰყავდათ საკლავი — თხა, ცხვარი, ქათამი. განსაკუთრებით მიღებული იყო „სართვლო თხის“ დაკვლა. რთველში დაპატივებულ ახლობლებს „სართვლო მამალი“ მოჰყავდათ⁴⁸.

დილაადრიან ოჯახის უფროსი კალათებს, გოდრებს ზურგით ან ურმით ვენახში ჩაიტანდა, ოჯახის წევრები, ახლო ნათესაობა საკლავით და პურ-ღვინით მიყვებოდა.

ზოგან ოჯახის უფროსი ვენახში, კრეფის დაწყებამდე, ცეცხლს დაანთებდა. ცეცხლის გარშემო სუფრა გაიშლებოდა, ისაუზმებდნენ, ოჯახის უფროსი არყით დაილოცებოდა.

კრეფის დაწყებამდე ოჯახის უფროსი პირველ მოჭრილ ჩხას ან აკიდოს ზედაშის ქვევართან⁴⁹ ან სალოცავში მიიტანდა, სანთელს აანთებდა, დაილოცებოდა, ყურძნის ჩხას ზედაშეზე ან ხატში დატოვებდა და დაბრუნდებოდა. კრეფა რომ დამთავრდებოდა, დიდი მტევნების მოწვევის მიზნით, ვაზის წინ მსუქანი კაცი, ქალი ან ბავშვი გაგორდებოდა და იტყოდა — ამოდენა მტევნები მოისხასო. ზოგან ყურძნის კრეფას რომ მორჩებოდნენ, ერთმანეთს დაეჯახებოდნენ და ვაზის წინ გაგორდებოდნენ.

რთვლის მონაწილენი სადილად სხდებოდნენ, ვენახში იმართებოდა პურობა, ვენახშივე იკვლებოდა შესაწირავი საკლავები. იმართებოდა ლხინი, გართობა. ოჯახის ახლო ნათესაების მონაწილეობით მოწვეულ სტუმრებს კალათით ყურძენს გაატანდნენ.

იმერეთში ყურძნის მოსავლის აღების შემდეგ, ვენახში მამალს დაკლავდნენ — ღმერთო, ასე კარგად მოგვაწვევინე ყურძენი მომავალ წელსაცაო. მსუქან ბავშვს გააგორებდნენ — ასე მძიმე მტევნები მოიბას ვაზმაო⁵⁰.

რაჭაში რთვლისთვის ემზადებოდნენ ორი კვირით ადრე. მარანი დასუფთავდებოდა, აიხდებოდა ქურები, დამხობილ საწნახელს გადმოაბრუნებდნენ, გამოგვიდნენ, წყლით დაალბობდნენ და კარგად გამოორეცხავდნენ. გარეცხდნენ და დაალბობდნენ მარნის ხელ-ავეჯსაც. გამზადდებოდა კალათები, გიღლები, გოდრები, სალასტოები, ხახლები, კოლები, მარები და ჩაჭრილები.

რაჭაში ყურძნის მწიფობის განსაზღვრა შემდეგნაირად ხდებოდა: ოჯახის უფროსი რამდენიმე ვაზზე მტევნებს მარცვალს შეაყლიდა, მზეზე გახედავდა და ფერს შეუპოწმებდა, თან გემოს გაუსინჯავდა, მერე „ბიმიბილებს“ ხელში გასრესდა, თუ თითები „გაეტკბილებოდა“ (გაეწებებოდა), თან „მწიფობის მაძლარ“ სუნს იგრძნობდა, მაშინ რთველის

⁴⁸ იქვე.

⁴⁹ საზედამე ქვევრები ვენახში იყო მოთავსებული.

⁵⁰ იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

დაწყებას გადაწყვეტდა⁵¹. ყურძნის კრეფას დილით, გვიან იწყებდნენ, როცა შზე ვენახს ცვარს შეაშრობდა. მთხრობელთა გადმოცემით, ცვრიანი ყურძენი წყალს გაიყოლებს და რბილ ღვინოს დააყენებს. ასეთი ღვინო „ტიშლს“ — ჰკეს მოიკიდებს“. „თვარის შემლაზე“ რთველს ერიდებოდნენ. ჭერ ერთი, ცუდი ამინდი იყო მოსალოდნელი, თანაც ღვინო „ავზნიანი“, ღნელად დასაყენებელი გამოდიოდა.

რაჭაში რთველზე ნადის მოწვევა ჩვეულებად იყო დამკვიდრებული. ამ დროს სტუმრად მოდიოდნენ აგრეთვე ნათესავეები და მოყვარულ-მოკეთები. რთველი რაჭაში დღესასწაულს ჰგავდა. მთელი დღე მხიარულება და სიმღერები არ წყდებოდა, საღამოთი დიდი ღვინო იმართებოდა. მასპინძელი ნადს უხვ სუფრას სთავაზობდა⁵².

რაჭაშიც რთვლის დამთავრების შემდეგ სცოდნიათ „რთვლის ჩალოცვა“, რაც შემდეგში მდგომარეობდა: ვაზზე ერთ კარგ მტევანს შეარჩენდნენ, ოჯახის უფროსი ვაჟიშვილი იმ მტევანს ვაზს შეაჭყლებდა — ბევრს მოისხამსო. შემდეგ ვაზის წინ მსუქან ბავშვს გააგორებდნენ, ქათამს ან ცხვარს დაკლავდნენ, ღმერთს შეევედრებოდნენ, რომ მომავალ წელსაც კარგი მოსავალი მიეღოთ⁵³.

ყურძნის მოსავლის აღების შემდეგ სამეგრელოში იმართებოდა დღესასწაული, რომელიც ცნობილია „რთვლის გიორგობის“ სახელწოდებით: კლავდნენ თხას ან მამალს და მოადულებდნენ ფელამუშს. ოჯახის უფროსი წევრი ზურგზე მოიკიდებდა ვაჟს ან გოგონას და წავიდოდა მაღლართან, ფელამუშს ვაზს წააცებდა და დაილოცებოდა — ვაზიც ისე მოიხაროს ნყოფისაგან, როგორც ტვირთისგან მე ვარ მოხრილიო⁵⁴.

ძველად გურია-სამეგრელოში მაღლარი ვენახის დასაკრეფად „ნადს მეიწვევდნენ“. მაღლარის კრეფა სამამაკაცო საქმე იყო. ნადი დილიდანვე მოიყრიდა თავს. მკრეფელი თავისი გიღლითა და ბაწრით მოდიოდა. ისაუზმებდნენ და მაშინვე ვენახს მიაშურებდნენ. მკრეფავი ხეზე თან გიღელს აიტანდა ქამარში გარკობილი კაკვით, ღვარღვლით. გიღელს ხის ტოტზე ჩამოკიდებდა და გამალებით ყურძნის კრეფას შეუდგებოდა. „ბოჯინაში“ უნავირა აღგილას მარჯვედ ჩამჯდარი მკრეფავი ვაზის დაშორებულ ტოტებს კაკვის მეშვეობით მოიწვილიდა.

⁵¹ ლ. ფ რ უ ი ძ ე, დასახელებული ნაშრომი, გვ. 92.

⁵² იქვე, გვ. 93—94.

⁵³ 1950 წ. რაქის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁵⁴ Е. Накашидзе, Очерк виноградарства и виноделия в Грузии и Мингелии, «Сборник сведений по виноградарству и виноделению на Кавказе», Тифлис, 1896, с. 55.

ხეების ძირში, „ნადის შუაგულში“ გოდორი იდგა, იქვე „გიდლის მცლელი“, 12—16 წლის ყმაწვილი ტრიალებდა. — „ა გიდელი“, — გაისმოდა დროდადრო ხის კენწეროდან და ყურძნით სავსე გიდელი ჩამოეშვებოდა თოკით. ნაცნობი შეძახილის გაგონებაზე გიდლის მცლე-ლი სავსე გიდელს მიაშურებდა, მას კაკვიდან ჩამოხსნიდა და სანაც-კლოდ ცარიელ გიდელს ჩამოკიდებდა, თან მკრეფავს შესძახებდა მშვიდობით ჩამოდიო (ამით გიდლის გამოცვლას ანიშნებდა). სავსე გი-დელს კი გოდორში ჩაყვებდა.

ნაშუადღევს მკრეფავები მუშაობას შეწყვეტდნენ და მასპინძლის ოჯახში სადილად მოიყრიდნენ თავს. ნასადილევს კვლავ ვენახს მია-შურებდნენ. მკრეფავები ერთმანეთს ეჯიბრებოდნენ. ვინც პირველ გიდელს ჩამოეშვებდა, ან ხეს ყველაზე ადრე გაკრეფდა, მისთვის ჯილდოდ ვახშამზე ღორის თავი იყო დაწესებული.

გურიაში მაღლარის კრეფას თან ახლდა სიმღერა-გადაძახება და „ლექსობა“. მკრეფავები ერთმანეთს „ყბას უქცევდნენ“ — საქილიკო ლექსებით ეხმაურებოდნენ. ხშირად ერთი ნადი ასე მეორესთან შაი-რობდა, კრეფის დროს მთავარი მაინც იყო „ა გიდელას“ გადაძახება, ზოგჯერ სოფლიდან სოფელსაც რომ გადასწვდებოდა ხოლმე...

თანდათან გაიკრიფა ყურძენი ხეებზე... მაღლიდან ხშირ-ხშირად გაისმის მხიარული შეძახილი:

ა, გიდელი ხარბუა,
დაკრიფე და არ აბია⁵⁵.

საოსმალოს ყოფილი ქართული პროვინციის სოფ. პარხალის ქვე-მთ მდებარე სოფლების მოსახლეობაში უკანასკნელ ხანებამდე შერ-ჩენილი იყო რთვლის დღესასწაულის გადმონაშთები: ვაჟები შიშვლდე-ბოდნენ, ყურძნის მტევნებს აისხამდნენ, ფერხულს აბამდნენ და ცე-კვავედნენ⁵⁶.

ქართულ რთველში წარმოდგენილი ისეთი რიტუალური მხარეები, როგორცაა: ცეცხლის დანთება, კრეფის დაწყებამდე ღვთაებისათვის განკუთვნილი პირველად აკრილი ყურძნის ჩხა-აკიდოს სალოცავში მი-ტანა, შეწირვა და შემდეგ ყურძნის კრეფის დაწყება, მამლის, თხის ან ცხვრის იქვე ვენახში შეწირვა, მაგიური ხასიათის ქმედებანი, ვე-ნახში გამართული პურობა, მეზობლებისა და ახლო ნათესავების მო-წვევა, მოლხენა და გართობა, რთველს საოჯახო დღესასწაულის ხა-სიათს ანიჭებს.

⁵⁵ ა. ლეკიაშვილი, შენ ხარ ვენახი, თბ., 1982, გვ. 100—103.

⁵⁶ ე. თაყაიშვილი, 1917 წლის არქეოლოგიური ექსპედიცია სამხრეთ სა-ქართველოში, თბ., 1960, გვ. 80.

რთველის შემდეგ, როცა ტკბილი ქვევრებში ჩაისხმებოდა, თვითეული ქვევრიდან ტკბილს ამოიღებდნენ, ერთ საღვინეს გაავსებდნენ და ყურძნის აკიდობებით ეკლესიაში მიტანდნენ, სანთელს დაანთებდნენ. ილოცებოდნენ, მღვდელი აკურთხებდა და სახლში დაბრუნდებოდნენ⁵⁷.

მიცვალებულის კულტი რელიგიის ისტორიაში ერთ-ერთი უძველესი კულტაგანია. იგი საყოველთაოდ გავრცელებული ინსტიტუტია და სათანადო ადგილი უჭირავს მსოფლიოს ხალხთა რელიგიებში. გამოირჩევა თავისი კონსერვატიულობით, რის გამოც მასში ბოლო დრომდე მეტ-ნაკლები სისრულითაა შემონახული ძველთაგან მომდინარე საკულტო მოქმედებები და რწმენა-წარმოდგენები. მევენახეობა-მეღვინეობაში ამ კულტის ელემენტები გარკვეულად იჩენს თავს.

კახეთში, ქართლში ოჯახში უფროსი კაცის გარდაცვალების შემთხვევაში მიცვალებულს საფლავში ერთ მუჟა მამულის მიწას ჩაატანდნენ.

ქართლში, თუ ოჯახში მიცვალებული იყო, ვაზს დააწვენდნენ — მერე აღარ დაწვებო. მიცვალებულის დასაფლავებამდე, ოჯახის წევრი კაცი ერთ ძირს ვაზს დაწინავდ. შემდეგ ის ერთი ძირი 4—5-ად იქცეოდა⁵⁸.

ქართველების ძველი რწმენის თანახმად, მიცვალებულთა სულები დიდ როლს თამაშობდნენ ცოცხალ ყოფაში. შეეძლოთ გავლენა მოეხდინათ მათ ყოველდღიურ საყოფაცხოვრებო საქმიანობაზე, შეეძლოთ სურვილისამებრ წარემართათ ადამიანთა ცხოვრება, სარგებლობაც მოეტანათ და ზიანიც⁵⁹.

კახეთში, ქართლში ახალი მიცვალებულის პატრონ ქალს ერთი წლის განმავლობაში ეკრძალებოდა ვენახში შესვლა. სოფელში მიცვალებულის დასაფლავებამდე არ მუშაობდნენ; გუთნის გატანა, მორწყვა, მოკრეფა აკრძალული იყო, „მიწის ამოტრიალება არ შეიძლებოდა“.

ქართლში, ოჯახში მოხუცი კაცის გარდაცვალების შემთხვევაში, გასვენების დროს ერთი მეტრი სიმაღლის ვაზს ამოთხრიდნენ, მიცვალებულს ჩაატანდნენ, ზოგჯერ მას საფლავზედაც დაურგავდნენ⁶⁰.

სამეგრელოში მიცვალებულის გასვენების ჟამს, ეზოში ხეს ამოთხრიდნენ, უფრო მეტად მოხუცი ადამიანის — ოჯახის უფროსის გარდაცვალების შემთხვევაში. თუ გარდაცვლილი კაცი იყო, მაშინ

⁵⁷ ჯ. ს. ო. დ. ლ. ა. შ. ვ. ი. ლ. დ. ა. ს. ხ. ნ. შ. რ., გვ. 29.

⁵⁸ 1944—1949 წწ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁵⁹ თ. ო. ჩ. ი. ა. უ. რ. ი, ხევსურული მთიბლური სიმღერა გვრინი. „მომოხილველი“, ტ. 11, 1951 წ.

⁶⁰ 1979 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

ცაცხვის ხეს ან ვაზს თხრიდნენ, თუ ქალი — თუთისას. ამოსათხრელად განკუთვნილ ხეს ყველა მისცვივდებოდა და ფესვიანად ამოგდებდნენ. მერე მას მიცვალებულის „ჭკუდს“ სამჯერ შემოატარებდნენ, წაიღებდნენ საფლავზე და მიცვალებულის თავთან სჩარდილობლად დარგავდნენ⁶¹.

გურიაში მიცვალებულის ეზოდან გადასვენებამდე, ეზოში ხე უნდა მოექრათ, რამდენადაც შეიძლებოდა „საწყენი ხე“, თუგინდ ეს ვენახშიც ყოფილიყო⁶².

ძველი რელიგიური შეხედულების თანახმად ხე სულიერ არსებად იყო გააზრებული. მასა და ადამიანებს შორის სასიცოცხლო ურთიერთკავშირი იგულისხმებოდა. წარმოდგენა მცენარისა და ადამიანის სასიცოცხლო კავშირის შესახებ ქართულ ეთნოგრაფიულ ყოფაშიც დასტურდება, რომლის ანარეკლს უნდა წარმოადგენდეს ადამიანის დაკრძალვის წინ ხის მოთხრა-მოჭრა და მის საფლავზე დარგვა⁶³.

⁶¹ ნ. ქაჯაია, მიცვალებულის კულტი სამეგრელოში და მასთან დაკავშირებული მკვლევარული მუშაობები, „ანტირელიგიური პროპაგანდის საკითხები თანამედროვე ეტაპზე“, თბ., 1978, გვ. 82.

⁶² ა. წულაძე, ეთნოგრაფიული გურია, თბ., 1971, გვ. 194.

⁶³ ვ. ბარდაველიძე, ქართველი ხალხის რელიგიური აზროვნების ისტორიიდან, „მომზილველი“, 1, 1949, გვ. 129; ვ. ვარშალომიძე, მცენარეული სახეები ქართულ ხალხურ ორნამენტში, „სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს ყოფა და კულტურა“, IV თბ., 1976.

ღვინის ზედსაზღვრები

§ 1. ზედსაზღვრის დანიშნულება, დამზადება და მისი განსაზღვრა

მევენახეობის კულტურა ისე ღრმად არის შექრილი ხალხის ყოფაში, რომ მისი ცალკეული ელემენტები, იარაღები თუ პროდუქტები, პრაქტიკულ გამოყენებასთან ერთად, თაყვანისცემის ობიექტადაც კი ქცეულა.

ქართველთა ძველი მსოფლმხედველობის მიხედვით აღრიდანვე ვაზი და მისი ნაყოფი წმინდა, თაყვანისცემის საგნად და სიცოცხლის მიმნიჭებლად იყო მიჩნეული¹.

იმერეთში ყურძნის კრეფის დროს „მთავარი“², კარგი მარცვლი რომ შეხედებოდათ, იმას ყურძნის თვალს ეტყოდნენ, — ყურძნის თვალი შემოსულა ვენახშიო. მას ოჯახისა და ვენახის ბედნიერებას მიაწერდნენ, სავეე ჭურში ჩააგდებდნენ, — ბარაქიანი იქნებაო. მისი შექმა არ შეიძლებოდა³.

ქართლში და სუმეგრელოში, ყურძნის მოუსავლიანობის შემთხვევაში, ვაზის ტოტს მოჭრიდნენ და ქვევრში ჩააყუდებდნენ, რაც ზედსაზღვრის მაგივრობას სწევდა³.

იმერეთში საზედაზე ორშიმოდ ცნობილი ღვინის ამოსაღები ჭურჭელი მხოლოდ საზედაზე ღვინის ამოსაღებად იყო განკუთვნილი.

ამასთან ერთად ქართველი ტომების ყოფაში ღვინო რელიგიური დღესასწაულის რიტუალურ სასმელსა და შესაწირავს წარმოადგენდა.

ქართველი გლეხი ყურძნის ახალი, საუკეთესო მოსავლიდან პირველ ნაწურ ღვინოს, ქართლში და კახეთში ზედსაზღვრის სახელწოდებით ცნობილს, იმერეთში და რაჭაში სალოცვილად წოდებულს, საინგილოში კი დაღაშად სახელდებულს, ხატს სწირავდა. სამეგრელოს სინამდვილეში ოხვამერას ღმერთის შესაწირავს ეძახიან, ღვინის, პურის, ჭაქლავის, თაფლის, თუ სანთლის სახით.

¹ ვ. ბარდაველიძე, მეწარმეობისა და ნაყოფიერების ღმერთები ნანა, ხელნაწერი, 1947, გვ. 117.

² იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

³ ქართლსა და სამეგრელოში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები

ქართველი გლეხი ყურძნის მოსავლის საუკეთესო ნაწილიდან პირველ ნაწურ ღვინოს ხატს სწირავდა ბარაქისათვის, დოვლათისათვის, რომ ღმერთი მისი მფარველი ყოფილიყო. მისთვის კარგი „თვალი დაეჭირა“, „კარგი ზედამხედველობა“ გაეწია. ამასთან ერთად, რაკი ამა თუ იმ ავადმყოფობას ხატის დამიზეზებით ხსნიდნენ, ამიტომ განკურნების მიზნით მას ზედაშეს შეუთქვამდნენ. საზედაშე ღვინოს შემოდგომით აყენებდნენ. ყურძნის მოსავლის საუკეთესო ნაწილს, პირველ ნაწურ თავღვინოს ზედაშედ ჩაასხამდნენ. შესაწირავი ღვინის ხარისხს განსაკუთრებული მნიშვნელობა ჰქონდა. ხალხის რწმენით, ცუდი ხარისხის ღვინის შეწირვა ღვთაების უკმაყოფილობას იწვევდა. წინათ ზედაშედ უფრო თეთრ ღვინოს ირჩევდნენ. ჩასხმის დროს სანთელს აანთებდნენ, დაილოცებოდნენ: წმ. გიორგი, შენი სახელის ჭირიმე, დამასწარ მრავალჯერ შენს ხატობას, ნუ გამოლევ ჩემს ოჯახში ბარაქას. ღმერთო, ბარაქა მიეცი ჩვენს მოსავალს, ზედაშის მადლმა შეგვიწიროსო. შენს დღეობამდე კარგად შეინახე და შენს დღეობაზე მოგართმევთო. დღეობამდე ღვინის ზედაშის მოხდა არ შეიძლებოდა. ხელს ვერავინ ახლებდა. წინააღმდეგ შემთხვევაში, ხალხის რწმენით. ღმერთი ავ ანგელოზებს მიუსევდა, ავად გახდიდა.

დანიშნული დღესასწაულის დროს ზედაშეს მოხდიდნენ, სანთელს აანთებდნენ, დაილოცებოდნენ, თავ-ღვინოს ხატს გაუგზავნიდნენ. ზედაშედ დაყენებული ღვინის არც გაყიდვა და არც გასესხება შეიძლებოდა. როდესაც ზედაშის დაყენება არ შეეძლოთ, მაშინ ქვევრს სალოცავთან მიიტანდნენ, სანთლებს აანთებდნენ და შეევედრებოდნენ— ეს თქვენი ამანათი ჩაიბარეთ, კვლავ არ მომკითხოთო.

აფხაზებისთვის ღვინო შესაწირავს წარმოადგენდა. ღვინის შეწირვა შემოდგომით ხდებოდა. შესაწირავ ღვინისათვის ყურძნის ხელით წურავდნენ; ხალხის რწმენით, ფეხით დაწურვა არ შეიძლებოდა. პირველ ნაწურ ღვინოს, „ამაჭარის“ სახელწოდებით, ღვთაებას სწირავდნენ. შეწირული ღვინო მოთავსებული იყო ღია ცის ქვეშ, სუფთა, შემოღობილ ადგილას, ზოგჯერ კი ნაგებობა ავტარაში. არშეწირვის შემთხვევაში ოჯახს, ხალხის რწმენით, რაღაცა უბედურება მოელოდა. საზედაშე ქვევრის გატეხვის დროს, ახალი ქვევრის ტევადობა ერთი აფხალით (კოკა) მეტი უნდა ყოფილიყო. შეწირულ ღვინოს უფროსი კაცი უვლიდა⁴.

სიტყვა „ზედაშე“ ღვთაებისადმი შეწირული სასოფლო პრაოდესქ.

⁴ მასალები შეგროვდა 1951 და 1952 წწ. აფხაზეთის ეთნოგრაფიული ექსპედიციების დროს გავრის, გულაუთის, გულრიფშის და ოჩამჩირის რაიონების შემდეგ სოფლებში: ლხანი, კალდახვარა, ბზოფილ ხოფი, ლიხნი, აქანდარა, დურდში, ოთხარა, მუგუძირღვა, მერხეულა, ლათა, ჯგერღე, ახუწა.

ტების აღსანიშნავად საქართველოს თითქმის ყველა კუთხეში გვხვდება. საბას განმარტებით ზედაშე შესაწირავი ღვინოა.

ტერმინის სადაურობის შესახებ სამეცნიერო ლიტერატურაში გარკვეული მოსაზრებაა გამოთქმული: „სიტყვა ზედაშე ისევეა ნაწარმოები სიტყვისაგან „შინა“, როგორც ცნობილი სიტყვები — წინაშე, გარეშე, ქუეშე, ზედაშე, თანახე“⁵.

ზედაშის შესატყვისად სამეგრელოში ოხვამერი, იმერეთსა და რაქაში სალოცვილი გვხვდება. ოხვამერი ორგვარი მნიშვნელობით იხმარება; ერთი მხრივ, ის ადგილია, სადაც ლოცვა-რიტუალი სრულდება, ხოლო, მეორე მხრივ, სალოცავისათვის განკუთვნილი შესაწირავია. ოხვამერი შეიძლება იყოს. ღვინო, პური, სანთელი, თაფლი, გამომცხვარი პურები, საქონელი, ნივთი, ყველაფერი ის, რაც ღვთაებისადმი მიძღვნილი. ასეთივე მნიშვნელობისაა იმერულ-რაჭული სალოცველი. შესაწირავს, ოხვამერს, სალოცვილს უფრო ფართო მნიშვნელობა აქვს, ვიდრე ზედაშეს. ზედაშე უფრო კონკრეტული მნიშვნელობით იხმარება.

სიტყვა შესაწირი უძველეს ქართულ ისტორიულ წყაროებში გვხვდება.

გარკვეულია, რომ სიტყვები: შესაწირი, ოხვამერი, სალოცვილი, ზედაშე, სათაო, თავეული ადგილობრივია, ქართული წარმოშობისაა.

ღვინის ზედაშის დაყენება ხდებოდა როგორც ხატის ან ჭვარის, ისე კერძო მფლობელობაში მყოფი ვენახებიდან.

აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს ბარში დასტურდება, ერთი მხრივ, ხატის ან ჭვარის ვენახების და, მეორე მხრივ, კერძო მფლობელობაში მყოფი ვენახების არსებობა. ხატის ვენახები, თავის მხრივ, საოჯახო, საგვარო და სასოფლო მიწით სარგებლობის ფორმით იყო წარმოდგენილი. სახატე-სავენახე მიწით სარგებლობა, მეტ-ნაკლები გავრცელებულობით, თითქმის ყველა ქართველი ტომის ყოფაშია შემონახული.

ხატის ვენახს განსაზღვრული ღრვის განმავლობაში ოჯახი ამუშავებდა და მოსავლის ნაწილს ხატს სწირავდა, დანარჩენს კი თვითონ ითვისებდა, შემდეგ ხატის ვენახი იმავე პირობით გადადიოდა მეორე კომლზე, შემდეგ მესამეზე და ა. შ.

იმერეთში ოქონას მაცხოვარს ვენახი ჰქონდა. იმ ვენახს გლეხები ამუშავებდნენ. მოსავლის ნაწილს ხატში შეიტანდნენ, ნაწილს კი სახლში წაიღებდნენ⁶.

⁵ ს. ყაფხაიშვილი, ახალი მასალები „ქართლის ცხოვრების“ — ნუსხა-თა შესწავლისათვის, ქუთაისი, 1948, გვ. 6—7.

⁶ იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

ქართლში აფხაზის წმ. გიორგის მამულები ჰქონდა ქიქურაულთ ვენახებში. ერთ წელიწადს ერთ ოჯახს ჰქონდა მამული დასამუშავებლად, მეორე წელიწადს მეორე ოჯახს⁷.

გავრცელებული იყო აგრეთვე ჭვარის ან ხატის ვენახების კოლექტიური დამუშავება გვარის მიერ, რომლის დროს მოსავალი მთლიანად ეწირებოდა ხატს და შეწირულ ღვინოს ერთად მოიხმარდნენ.

სამეგრელოში, ჩხოროწყუს რაიონის სოფელ მუხურში იცინდალეს წმ. გიორგის თავისი მამული ჰქონდა. ეს მამული ხუთი ქცევა ყოფილა, სადაც მალლარი ვაზი ჰქვიტილური და ადესა ყოფილა გაშენებული. იმ მამულს ხატის ვენახს ეძახოდნენ. ხატის მამულს თოდუას გვარი კოლექტიურად ამუშავებდა. სხვა გვარის ხალხს უფლება არ ჰქონდა ვენახში შესვლისა. ვენახს თოდუას გვარი თოხნიდა, ყურძენს კრეფდა და წურავდა. მესხატული თოდუას გვარიდან იყო არჩეული. წმ. გიორგის „ჯორი“ თოდუებიან იტყოდნენ. იცინდალეს წმ. გიორგის დღეობა 10 ნოემბერს მოდიოდა⁸.

„ნოქალაქევის ჭეგე-მისარონს თავისი მამული ჰქონია, რომელსაც პერტაიას გვარი კოლექტიურად უვლიდა. მისარონის მამულზე ვაზი ყოფილა გაშენებული და პერტაიას გვარი ვალდებული იყო ამ ვაზის მოსავლიდან დაეყენებინა ღვინო და ხატობას იგი მიეტანა მისარონის კარზე, სადაც ამით მლოცავენ უმასპინძლდებოდნენ. დღეობა შემოდგომაზე სცოდნიათ. სოფელი დაკლავდა საერთო ფულით ნაყიდ ერთ ძროხას. მლოცავენს მიჰქონდათ თითო კონა ღომის თავთავი. ხატის მნათე მლოცავენს დააჩოქებდა და ჭეგე-მისარონის სახელით დაილოცებოდა“⁹.

სოფელ სალხინოში ლაშხიების გვარს ხატის მამული ჰქონდა. იქ მოწეული ღვინო მიჰქონდათ ხატობაში და მლოცავენს უმასპინძლდებოდნენ¹⁰.

რაჭაში, სოფელ ხვანჭკარაში საღვთოს ვენახი ჰქონია, რომელსაც ნეთისწვერიძეები უვლიდნენ. ის მამული ორი ქცევა ყოფილა. ვენახის სამუშაოზე ერთად გავიდოდნენ, მოკრეფდნენ, დაწურავდნენ, ღვინოს მეტ ნაწილს საღვთოს შესწირავდნენ და მის დღეობაში მოიხმარდნენ¹¹.

ქართლში, სოფელ წირქოლში კვირაცხოვლის მამული რიყის პირზე ყოფილა, რომელსაც კვირაცხოვლის ვენახს ეძახოდნენ. კვირაცხოვლის მამული ერთ დღიურზე ნაკლები ყოფილა. ხატის ვენახს ქვემო

⁷ 1947 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁸ სამეგრელოში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1947 წ.

⁹ ს. მაკალათია, დასახ. შრომა, გვ. 305—306.

¹⁰ 1946 წ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

¹¹ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

ალეველი მილაძეები კოლექტიურად ამუშავებდნენ და მისგან დაწურულ ღვინოს ხატობაში დალევდნენ¹².

სოფელ ბერშუეთში სამებას გარშემო მიწა ჰქონია, რომელსაც სამების ვენახს ეძახოდნენ. ვენახს კვიწინაძეები კოლექტიურად ამუშავებდნენ. ისინი ამ ვენახიდან სამებას ზედაშეს უყენებდნენ¹³.

ხატის ვენახების კოლექტიური დამუშავების ნაცვლად დგინდება მორიგეობით დამუშავების წესიც.

სოფელ მეჯვრისხევში, ქეციხურიანთ უბანში, ზევით მთაზე ბეგიაშვილების სალოცავი წმ. გიორგის ნიში ყოფილა. წმ. გიორგის ნიშს ვენახი ჰქონია, იმ ვენახს ერთ წელს ბეგიაშვილების ერთი ოჯახი ამუშავებდა, მეორე წელს — მეორე. ვინც ვენახს ამუშავებდა, ღვინოსაც იმის ქვევრში ჩაასხამდნენ და დღეობა გიორგობას მოხდიდნენ. იმ ღვინოს მარტო ბეგიაანი დალევდნენ¹⁴. ხატის ვენახის მოსავლის ნაწილი ეწირებოდა ხატს, დარჩენილი კი დამამუშავებელს რჩებოდა.

სამეგრელოში, სოფელ კურზუში მთავარ ანგელოზს ხუთი ქცევა მიწა ჰქონია, რომელზედაც მალლარი ვენახი ყოფილა გაშენებული. ამ ვენახს ახალაიას გვარი კოლექტიურად ამუშავებდა. ღვინის ნაწილს მეხატულს ჩააბარებდნენ, დანარჩენს კი სახლში წაიღებდნენ და თვითონ მოიხმარდნენ. მეხატული ღვინოს გაყიდდა და სალოცავისათვის მოიხმარდა¹⁵.

ხატის ვენახების ოჯახების მიერ მორიგეობითა და გვარის მიერ კოლექტიურად დამუშავების გარდა, ხდებოდა მისი სასოფლო დამუშავება.

სამეგრელოში, სოფელ სალხინოში წმ. გიორგის ხატს სამი ქცევა მამული ჰქონდა. მამულში ხურმის ხეები ყოფილა გაშენებული და იმაზე ოჯალეში ყოფილა გაშვებული. ხატის მამულს ბერიშვილები და ნანაკები კოლექტიურად ამუშავებდნენ; ყურძენს მოკრეფდნენ, დაწურავდნენ, ერთ საერთო ქვევრში ჩაასხამდნენ, რომელიც სალოცავთან იყო მოთავსებული. ქვევრს ნოემბერში გახსნიდნენ და საერთოდ დალევდნენ¹⁶.

რაჭაში, სოფელ ძეგლევიში წმ. გიორგის ჰქონდა დიდი „ჩასავალი“ ქვევრი სალოცავის წინ. სალოცავის ვენახიდან მოწეული ღვინით ივსებოდა ის „ჩასავალი“. ხატის ვენახში სამუშაოდ ერთად წავიდოდნენ

¹² 1948 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

¹³ იქვე.

¹⁴ 1946 წ. სამეგრელოს მივლინების მასალები.

¹⁵ იქვე.

¹⁶ 1951 წ. სამეგრელოს მივლინების მასალები.

გუგეშაშვილები, ბერიშვილები, ქებაძეები, ჩიხრაძეები, ტოგონიძეები, ჯაფარიძეები¹⁷.

„სოფელ ხიმში კლდის უბნელებს ერთი ხატის ვენახი ჰქონდათ. ამ ვენახს ერთად ამუშავებდნენ, ერთად დაწურავდნენ და ჩაასხამდნენ სუფთა ჭურში. ასე შენახული ღვინით დანიშნულ ვადამდე ვერავინ ისარგებლებდა. დანიშნული ვადა კი ან აღდგომა იყო, ან მის მეორე დღეს. მოაწევდა თუ არა წმინდა აღდგომა ქრისტესი, სადილობის დროს ყველა კლდის უბნელი შეიკრიბებოდა ერთად იმასთან, ვის მარანშიც ღვინო ესხა. შლიდნენ მწვანეზე სუფრას და სალამომდე ღვინის სმით დროს ატარებდნენ. მერიქიფობა კი მორიგეობით იყო: წელს რომ ერთი იყო, გაისად მეორე უნდა ყოფილიყო. მერიქიფე თითო ოჯახიდან ორ პურს მიიღებდა, სამ ლორს და სათემო ღვინიდან ერთ კასრ ღვინოს. ამ დროს პირველად რომელიმე მოხუცი გაივსებდა ყანწს, მოიხილდა ქუდს და დაიწყებდა ლოცვას — ღმერთო, წელს კი ნამუშევარი მოგვეცი, სიმრთელეს ნუ მოაკლებ ხალხს და სხვა. შენდებ სხვებიც, დიდი და პატარაც ამასვე გაიმეორებდნენ. სალამომდე გასტანდა ღვინი ძველებური სიმღერებით, ფერხულით და დაირის დაკვრით. დღე და ღამე რომ გაიყრებოდა, ხალხიც დაიშლებოდა“¹⁸.

იმერეთში, სოფელ ფუთში ამალეებას ხალხი საერთო ჭურვიდან ირიგებდა ღვინოს წირვის გამოსვლის მერე, როცა დალაგდებოდა საყდრის ეზოში საქეიფოდ. აქ ურიგდებოდა ხალხს სამსხვერპლო — მონარშული ხორცის ნაჭრებიც.

გურიაში, სოფელ ასკანიდან ორი კილომეტრის დაშორებით, ოქროკედში ყოფილა სალოცავი მთავარანგელოზი. მთავარანგელოზს თავისი მამული ჰქონია. იმ მამულში ზეები იყო გაშენებული, რომელზედაც ვენახი იყო გაშვებული. ამ ვენახიდან მოწეული ღვინით ივსებოდა მთავარანგელოზის ჭური¹⁹.

„ქსნის ხეობაში, სოფელ წირქოლში თეთრი გიორგის სამი დღის მამული ჰქონდა ვაზიანი, რომელსაც ხატის ვენახს ეტყოდნენ. ვენახს საერთოდ ამუშავებდნენ. სამუშაოდ წირქოლის ყველა მეკომური უნდა გამოსულიყო, საერთოდ გათონიდნენ, გაფურჩქნიდნენ, მოკრფდნენ და დაწურავდნენ. ხატის ვენახის მოსავალი, ე. წ. „ხატის ღვინო“ იხარჯებოდა ოთხ დღეობაში: გიორგობას, აღდგომას, ამალეებასა და კვირაცხოვლობას. ეს ვენახები ჩაბარებული ჰქონდათ მნათეებს. ისინი შეაწერდნენ ხალხს ვაზისათვის სარის მოჭრას, თითო კომლზე რამდენიც იყო საჭირო, მეკომურებიც ზამთარში იმდენ სარს ამზადებდნენ.

¹⁷ 1950 წ. რაკის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

¹⁸ ე. ჭინტაძე, სოფ. ხიმში, სათემო ვენახი, „კვალი“, 1895, № 35, გვ. 4.

¹⁹ გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

გაზაფხულზე ხალხს ვენახში ამუშავებდნენ. ამისათვის ორი დღე იყო დანიშნული: დიდი ხუთშაბათი და წითელი პარასკევი. ამ ორ დღეში, ვისაც რისი გაკეთება შეეძლო, იმას აკეთებდა. ზოგი სხლავდა, ზოგი წინდინდა, ზოგი სარს უდგამდა, ზოგი ბარავდა. პატივის დაყრა მარტო წინდისთვის იყო საჭირო. რომ დაწინდნავდნენ, მნათეების დავალებით გამოიტანდა მახლობელი უბნებიდან თითო კომლი თითო ურემ პატივსა და დაყრიდა, მერე შესარავდნენ; სარის შედგმაც იმ ორ დღეში მოთავდებოდა. შეყელვა და გაფურჩვნა მერე იცოდნენ. ჯერ შეყელავდნენ, შემდეგ კი, როცა ვენახი დიდ ფოთოლს გამოიღებდა მაისში, მაშინ მნათეები გამოუძახებდნენ ქალეზს და ისინი შეფურჩნავდნენ, სარზე ააკრავდნენ ფოთოლს, რომ ქარს არ დაემტვრია. რთველი ღვინობის თვეში იცოდნენ. ყურძენს ქალები კრეფდნენ და კაცები საწნახელთან ეზიდებოდნენ გოდრებს. საწნახელი ხატის ვენახში იყო. მნათეები ერთ სამ ბიქს შეარჩევდნენ, რომლებიც ფეხით სწურავდნენ. მნათე ღვინოს ურმით წააღებინებდა თეთრი გიორგის გალავანში, სადაც მიწაში ქვევრები იყო ჩაყრილი და ამ ქვევრებში თვითონ ჩაასხამდა ტკბილს.

ხატის ღვინის ქვევრები თეთრი გიორგისა და წმ. გიორგის გალავნებში იყო მიწაში ჩაფლული. თეთრი გიორგის გალავანში იყო 60-ზე მეტი ქვევრი, ზოგი სამკოკიანი, ზოგი ხუთკოკიანი, ათკოკიანი და სხვა.

მნათეები წმინდა გიორგისა და თეთრი გიორგის ქვევრებს წინასწარ ამზადებდნენ, რეცხავდნენ. ხატის გალავანში მიტანილი ტკბილით მნათე აავსებდა თითოეულ ქვევრს ცალკე, იმას პირზე ნერგის ოთხ ჩხირს ჯვარედინად დაადებდა, ზემოდან ვაზის ფოთოლს დააფარებდა, მერე ქვის სარქველს დაადებდა, ქვის სარქველს გარშემო ტალახს შემოუგლეხავდა და ზემოდან მიწას მოაყრიდა. ზოგი ქვევრი მუხისა და ნაკერჩხლის ჩრდილში იყო მოქცეული. თეთრი გიორგის ხატში ქვევრებს რომ აავსებდნენ, მერე მნათეები ზურგით აიტანდნენ ტკბილს წმინდა გიორგის ხატში და იქ მას სამკოკიან ქვევრში ჩაასხამდნენ. ამ ქვევრს „სამაღლებო“ ერქვა, რადგან აქედან ღვინოს ამაღლების დღეობაში ხმარობდნენ. აღდგომის, კვირაცხოვლობის, გიორგობის, ღვთის სამხთოსა და ე. წ. „მუშის“ ქვევრები თეთრი გიორგის გალავანში ემარხა. აღდგომას, კვირაცხოვლობასა და გიორგობას მნათეები მოხდიდნენ ქვევრებს თავს და ზურგით აიტანდნენ ტიკებში ჩასხმულ ხატის ღვინოს წმინდა გიორგის ხატში, სადაც ამ დღეობების გადახდა ხდებოდა.

ქვევრი, რომელსაც „მუშის“ ერქვა და რომელიც სხვა ქვევრთა შორის დაფლული იყო თეთრი გიორგის გალავანში, განკუთვნილი იყო ხატის ვენახის მუშისათვის, რომელიც სამუშაოდ გამოდიოდა დიდ

ხუთშაბათსა და წითელ პარასკევს. ამ დროს ხატის ღვინო ამ ქვევრიდან მნათეებს გამოჰქონდათ და ხალხს (მუშას) ასმევდნენ სადილად, სამხრად და ვახშმად. პური, ნიგვზიანი ქაღები ხალხს თავ-თავისი მოჰქონდა საკუთარი სახლიდან. დილით და სამხრად ვენახის გვერდზე ველი იყო და იქ დასხდებოდნენ ყველანი ერთად, სადამოს, ვახშმად კი თეთრი გიორგის მოედანზე გადავიდოდნენ და მნათეები იქ სუფრას გაშლიდნენ. თან მიჰქონდათ დიდი „ჯიხვები“ ხატისა. ეს „ჯიხვები“ მნათეებს გამოჰქონდათ ყველა ხატობაში. ამ ჯიხვებით ასმევდნენ ისინი მუშას ხატის ღვინოს, ყველას თანაბარი რაოდენობით მიართმევდნენ. მუშის სუფრაზე დეკანოზი დაილოცებოდა პირველში. ის ახსენებდა ხატსა, ღმერთსა, დალოცავდა ხატის ვენახის მოსავალსა“²⁰.

„აფხავის წმინდა გიორგის სახატო მიწები ჰქონდა, ვენახები. მას ხატის ყმები ამუშავებდნენ. მნათეები დაუძახებდნენ ყმებს და ისინიც გამოვიდოდნენ და ბაღებს დაამუშავებდნენ. ღვინოს დააყენებდნენ ხატის მარნებში, რომლებიც არაგვის პირზე იყო მოთავსებული. ხატობაზე დეკანოზი დროშით, მნათეები და ხალხი მიდიოდნენ არაგვიან პირზე და იქიდან თავის სალოცავში კულუხი მიჰქონდათ“²¹.

„სოფელ კორინთას წმინდა მარინეს ვენახი ჰქონდა. ის ხატის ვენახი ნახევარი დღისაც არ იყო. ამას ქვემო ალევი სასოფლოდ ხმარობდა. ეგრე სასოფლოდ წავიდოდნენ, კომლზე — „მუშა“ წავიდოდა. ამდენი ხალხი არ მოუნდებოდა, მაგრამ მაინც წავიდოდნენ ყველანი, ვენახს გააკეთებდნენ, ხალხი ვენახს დაბარავდა, სარსაც ისინი გაუკეთებდნენ. გაფურჩნა და შეყელვა კი მნათეების საქმე იყო. რთველზე ქვემო ალევი ისევ მნათეებს გაგზავნიდა ურმითა. ვენახს დაკრფდნენ და ყურძენს ქვემო ალევში მიიტანდნენ. აქ საწნახელში ჩაყრიდნენ, დაწურავდნენ. წმინდა მარინე უფრო ქვემო ალევის ხატი იყო და ამიტომ დეკანოზიც იმათი დგებოდა“²².

ქოლოთის საღვთო მთავარ ანგელოზს მეჯვრისხევეში ვენახი ჰქონდა. ხატის ვენახს ეძახოდნენ. ერთი დღის მიწა ყოფილა. ხატის ვენახს სოფელი ამუშავებდა. ვენახს მნათეები უვლიდნენ. ვენახში მარანი ჰქონდათ. ღვინოს იქ წურავდნენ. დღეობაზე — სამღთობას, ამალელებას, აღდგომას — ღვინოს ერთად დალევდნენ²³.

²⁰ ვ. ბარდაველიძე, ქართლის მეორე (1948 წ.) ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები, რვ. 3, გვ. 144—149.

²¹ ვ. ბარდაველიძე, ქართლის პირველი (1947 წ.) ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები, რვ. 2, გვ. 92.

²² ვ. ბარდაველიძე, ქართლის მეორე (1948 წ.) ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები, რვ. 3, გვ. 118.

²³ ქართლის 1948 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

ქართლში, სოფელ ახალ უბანში, მუმლაანთ კარში წმინდა გიორგის ვენახი ჰქონია, იმ ვენახს სოფლელები ამუშავებდნენ. შიგ ვენახში მარანი ჰქონდათ გამართული. იქიდან ღვინოს ხატში წაიღებდნენ. ღვინოს ხალხი გიორგობას ერთად სევამდა, დარჩენილ ღვინოს კი ხატისათვის მოიხმარდნენ²⁴.

ხატის ან ჯვრის ვენახების არსებობის ფაქტები მრავლადაა შემონახული ქართველი ხალხის ყოფაში, მაგრამ ზოგიერთი მათგანის სარგებლობის წესის დადგენა ვერ მოხერხდა. ოდესღაც მომქმედი ჯვარის ან ხატის ვენახებით სარგებლობის ფორმები ხალხის მეხსიერებამ ყველგან ვერ შემოინახა.

ზემოთ მოტანილი მასალებიდან ნათლად ჩანს, რომ გადმონაშთის სახით საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში უკანასკნელ დრომდე არსებობდა ხატის ვენახებით საოჯახო, საგვარო, სასოფლო სარგებლობის წესი. შემდეგ დროში ხატის ვენახები დასამუშავებლად მეზვრეების, რომლებსაც ღალას აძლევდნენ, დაქირავებული მუშის, მნათეთა და კერძო პირების ხელში გადავიდა.

ზედაშის შეწირვით ხდებოდა ხატის საკუთრებაში ოდესღაც არსებული მამულებით სარგებლობის უფლების გამოსყიდვა. ეს ნათლად ჩანს ქართული ეთნოგრაფიული მასალებიდან. ქართველი ხალხის რწმენით, უზედაშოდ დარჩენა არ შეიძლებოდა, რადგან „ხატი თავისას არ დაკარგავს, იმას უსათუოდ ზოიკითხავს“. შეწირული ღვინის გაყიდვა და გასესხება არ შეიძლებოდა, წინააღმდეგ შემთხვევაში ხატი „დაამიზეზებდა“. შეწირული ღვინის გატეხილი ჭურჭელიც კი იმ ხატის კარზე უნდა მიეტანათ, რომლის სახელზედაც იყო შეწირული. ხალხის რწმენით, სხვა ხატის კარზე მიტანას „არ ყაბულობსო“.

ისტორიკოს ბ. ლომინაძის აზრით, რომელიც საგანგებოდ იკვლევს სამონასტრო მიწათმფლობელობას, „საზედაშე ღვინის დამზადება დაკავშირებულია ალაპის ვალდებულებასთან. სააღაპოდ შეწირული ან სააღაპოდ გაპიროვნებული გლეხი მოვალეა ამა თუ იმ პირის ალაპისათვის მიიტანოს მონასტერში შეკვეთილი სხვადასხვა პროდუქტები და მასთან ერთად ღვინოც (ეს უკანასკნელი ან პირდაპირ საზედაშედ იწოდებოდა ან უბრალოდ ღვინოდ არის დასახელებული).

მოაღაპედ შეიძლებოდა ყოფილიყო ან ერთი ან რამდენიმე გლეხი (მემკვიდრეობით შეწირული კარ-მიდამოთი, ან ადგილ-მამულით), იშვიათად მთლიანად სოფელი.

შემოსული ღვინო მონასტერში მიდის და წელიწადის გარკვეულ დღეს, როცა ალაპია დანიშნული, ე. ი. რომელიმე საუფლო დღესასწაულზე (წელიწადში ერთხელ ან რამდენჯერმე) ტრაპეზი იმართება.

²⁴ იქვე.

ტრაპეზის წევრები, ჩვეულებრივ, ბერები არიან, ე. ი. ლენინის მომხმარებლებად ამ შექმნილ ბერები გამოდიან. მაგრამ თუ ე. წ. „კარგად აღებული ალაპი“ არის დანიშნული (იშვიათად), მაშინ გარეშენიც, საერო პირებიც (უმთავრესად გლახაკები) მონაწილეობენ სუფრაზე.

მონასტერში საზედაშე ლენინი შედის არა მხოლოდ ალაპის მხრით, არამედ მონასტერს ლენინის დიდი შემოსავალი აქვს ლენინის ბეგრისაგან, ხოლო აქედან შემოსული ლენინის ნაწილიც სახელდებულია ზედაშედ, მას იყენებენ მღვდელმსახურებისა და საზეიმო ტრაპეზის (დღესასწაულების) დროს.

მონასტერს ვენახები ჰქონდა, საიდანაც შემოსული ლენინი მონასტრის საერთო საჭიროებისათვის იხარჯებოდა. ამავე დროს შეიძლება ნაწილი საზედაშედ ყოფილიყო გამოყენებული.

მონასტერში საზედაშე ლენინის შესანახად ცალკე ქვევრები არსებობდა, მას ცალკე ინახავდნენ²⁵.

ხალხური ზედაშეებისა და ეკლესია-მონასტრების ზედაშეთა შედარების შედეგად მათ შორის გარკვეული განსხვავება შეიძლება დავინახოთ. სახელდობრ:

ა. საზედაშე ლენინის დამზადება ერთგვარად დაკავშირებული იყო პიროვნების ალაპთან სულის მოსახსენიებლად და იხარჯებოდა საუფლო დღესასწაულის დროს და არა უშუალოდ საუფლო დღესასწაულისათვის. შეწირვის მიზეზი ალაპია და არა დღესასწაული, მაშინ როდესაც ხალხურ სარწმუნოებაში საზედაშე ლენინი რომელიმე დღეობას ეწირებოდა, რომლის გახსნა და მოხმარება მხოლოდ და მხოლოდ დათქმული დღესასწაულის დროს ხდებოდა.

ბ. საზედაშე ლენინის ამზადებდა არა დიდი კოლექტივი, არამედ შედარებით მცირე — რამდენიმე გლეხი ან ერთი გლეხი, იშვიათად სოფელი. ხალხური წესჩვეულებების მიხედვით საზედაშე ლენინის დამამზადებელი და შემწირავი იყო მორიგეობით გვარი, სოფელი, ოჯახი.

გ. საზედაშე ლენინის დახარჯვა ალაპისათვის საუფლო დღესასწაულებზე ხდებოდა, როგორც წესი, კარჩაკეტილად, საერო პირები არ მონაწილეობდნენ. ხალხურ დღესასწაულებზე შეწირულ ლენინს მხოლოდ შემწირავი გვარი, სოფელი თუ ოჯახი მოიხმარდა, თუმცა აგრეთვე იცოდნენ საზედაშე ლენინით სხვა გვარის თუ სოფლის მლოცავების გამასპინძლებაც.

დ. საერთოდ მონასტერში საუფლო დღესასწაულებზე იმართებოდა დიდი ტრაპეზი (პურის ჭამა), მაგრამ მასში მხოლოდ ბერები მონაწილეობდნენ, სხვათა შესვლა მონასტერში აკრძალული იყო. ხალ-

²⁵ ბ. ლომინაძე, საკულტო ფეოდალური მიწის მფლობელობა საქართველოში, 1951.

ხურ დღეობებში საერთო პურის ჭამის მონაწილე ზოგჯერ გვარი, სოფელი. ან ოჯახი გამოდიოდა, ზოგჯერ კი სხვადასხვა გვარი, რამდენიმე სოფელი და ოჯახები. ამასთან ერთად, სამონასტრო და ხალხურ ზედამეტა შორის გარკვეული მსგავსებაც ვლინდება:

სამონასტრო და სახატო ვენახის შემოსავლის ნაწილი ზედამეტად იხარჯებოდა. ზედაშის ნაწილი კი საერთო საჭიროებას ხმარდებოდა (მონასტერში მყოფთა გამოკვება, შენობის შეკეთება და ა.შ.).

მონასტრებში და ხალხურ დღეობებში საზედაშე ღვინისთვის ცალკე ჭურჭელი იყო გამოყოფილი, რომელიც მონასტერთან ან სალოცავთან იყო ჩაფლული.

უნდა აღვნიშნოთ, რომ საეკლესიო და სამონასტრო ზედამეტაში, მოხმარების წესით, მკაფიოდ განსხვავდება ხალხური საგვარეულო და სასოფლო ზედამეტებისაგან. პირველი მეტად ვიწრო, ინდივიდუალურ ინტერესებს ემსახურება, მეორე კი ფართო კოლექტივის — გვარის, სოფლის წევრების ინტერესებს. ამასთან აღსანიშნავია, რომ პირველ შემთხვევაში ღვინის ზედამეტის შემწირავად და მოხმარებლად ვიწრო წრე — მოლაპე გლეხები და ბერები გამოდიან, ხოლო მეორე შემთხვევაში გვარი, გვარი მორიგეობით, სოფელი, ოჯახი. ხალხური ზედამეტაში, შეწირვის და მოხმარების ხასიათით, უფრო ძველი ჩანს.

ზემოთ აღნიშნულის მიხედვით ხალხურ სარწმუნოებაში დამოწმებულ საზედაშე ღვინოს, საერთო სახელთან ერთად, შორეული მსგავსება უჩანს ფეოდალური საქართველოს ეკლესია-მონასტრებისა და ალაპისათვის განკუთვნილ ღვინის ზედამეტასთან. შესაძლებელია, სალაპო ღვინო გენეტიკურად უკავშირდებოდეს ხალხურ საზედაშე ღვინოს.

ეთნოგრაფიული მასალებიდან ჩანს, რომ ღვინის ზედამეტაში წარმოადგენდა ქართველთა შორის ყოველწლიური შეწირვის საყოველთაოდ გავრცელებულ ფორმას. ეს სრულდებოდა გვარის ან სოფლის და ცალკეული ოჯახების მიერ ხატის ვენახებთან უკვე ყოველგვარი დამოკიდებულების გარეშე.

გვარი ან სოფელში შემავალი სხვადასხვა გვარები საკუთარი ვენახიდან მოწეული ღვინის პირველ და საუკეთესო ნაწილს წაიღებდნენ, საერთო ჭვევრში ჩაასხამდნენ, ხატს შესწირავდნენ. დათქმულ დღეს მოხსნიდნენ და ერთად დალევდნენ.

„იმერეთში, სოფელ ხანში შობას, ახალ წელიწადს, კვირიკობას გიორგიძეების ნაშიერი ხუთმეტი მოსახლე ივანიშვილი ერთად იკრიბებოდა და საერთო ხმადსა და „შესაწირი ჭურის ღვინოს“ სწირავდა. „შესაწირი ჭურს“ ახალ წელიწადს მოხდიდნენ, იქიდან ზედამეტა ამოიღებდნენ და ეკლესიაში აწირვინებდნენ. შემდეგ ჭურს ისევ თავს მოუ-

გოზავდნენ კვირიკობამდე. კვირიკობას ამ ქურის ღვინოს ივანიშვილები ერთად შეეჭკეოდნენ, ისე რომ სხვას არავის შეასმევდნენ²⁶.

სამეგრელოში, სოფელ ახუთში ასმავეებს საერთო ქვევრი ჰქონდათ თუხთმეტკოკიანი, რომელიც მინდორში ჰქონდათ ჩადგმული. ამ ქვევრში ასმავეები ღვინოს ერთად ჩაასხამდნენ. თითოეული ოჯახი კოკა ღვინოს ჩაასხამდა. შემოდგომით დღეს დანიშნავდნენ და ერთად ლოცულობდნენ²⁷.

რაჭაში, სოფელ სორში გვალვისთვის მთავარანგელოზში საღვთოს იხდიდნენ. საღვთოში ხარს დაკლავდნენ და მთელი სოფელი ერთად შეიყრებოდა. სალოცავ ღვინოს ქვევრებში ასხამდნენ. როსნაძეების გვარს ერთი ქური ჰქონდა, ასევე ჭუმბაშვილებსა, ბერიშვილებსა და ურეკაძეებსაც. სულ სამი-ოთხი ქური იყო ჩამარხული. თითო ქური ოცდაათ-ორმოცკოკიანი იქნებოდა. ტკბილს დაწურვისთანავე ჩაასხამდნენ. ღვინოს საღვთოსათვის მოხდიდნენ და ერთად დალევდნენ²⁸.

ქართლში, არაგვის ხეობაში მთავარანგელოზის ხატი ოზიაშვილების სალოცავი იყო. ამ სალოცავთან მიწაში ჩაფლული იყო 12—13-თუნგიანი ზედაშე, რომელსაც შემოდგომაზე ოზიაშვილები ყურძნის წვენით აავსებდნენ. ზედაშის გახსნა ხატობაში ხდებოდა. მთავარანგელოზობა აღდგომის მეორე დღეს მოდიოდა²⁹.

ოჯახები საკუთარი ვენახებიდან მოწეულ ღვინოს ხატს შესწირავდნენ. თავღვინოს ხატს გაუგზავნიდნენ, დანარჩენს სახლში მოიხმარდნენ. გასესხება და გაყიდვა არ შეიძლებოდა.

ქართლში, მეჭუდას ხეობაში სოფელ მეჭვრისხევისათვის უსანეთობა საერთო დღეობა იყო, რომელიც მოდიოდა ამბლებიდან მეათე დღეს, კვირას. მას დღესასწაულობდა მეჭუდის პირი, პატარა მეჭვრისხევი, ჩარხის უბანი (უსანეთის უბანი), შრომის უბანი (ძაღლის უბანი), ქეციხურა და მექვაბიანთ უბანი. სოფელ მეჭვრისხევის მცხოვრებლებს უსანეთისათვის ღვინის, პურის და ერბოს ზედაშეები ჰქონდათ შეთქმული. ღვინის ზედაშეები ზოგიერთ ოჯახს სალოცავის გალავანში ჰქონდა ჩადგმული, ზოგიერთს კი — ოჯახში. საზედაშე ღვინოს შემოდგომობით აყენებდნენ. ზედაშედ პირველ ნაწურ თავანკარა ღვინოს ჩაასხამდნენ. ჩასხმის დროს სანთელს აანთებდნენ, დაილოცებოდნენ. ზედაშის თავღვინოს ხატს გაუგზავნიდნენ. მისი გაყიდვა არ შეიძლებოდა, ოჯახში უნდა მოეხმარათ³⁰.

²⁶ ვ. ბარდაველიძე, იმერეთის 1937 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიურიდან.

²⁷ სამეგრელოში 1947 წ. მივლინების მასალები.

²⁸ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

²⁹ 1947 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

³⁰ ქართლის 1948 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

ოჯახები ქვევრებს საგანგებო სახელებს არქმევდნენ. დანიშნულ დღეს მოხდიდნენ, ხატს არ გაუგზავნიდნენ და შინ მოიხმარდნენ.

ალერტის სალოცავი მარტვილის რაიონშია, სოფელ ალერტში. ალერტობა ოცდასამ აპრილს და ათ ნოემბერს იმართებოდა. სალოცავად ბევრი ხალხი მიდიოდა. აქ თითქმის მთელი სამეგრელო ლოცულობდა. შესაწირავად საქონელი და ფრინველი მიჰყავდათ: ხარი, მოზვერი, ბატკანი, მამალი, ქათმები. შეწირულ საქონელს სალოცავს გარშემო შემოავლებდნენ და მის სახელზე გაუშვებდნენ. შესახელებულის დაკვლა არ შეიძლებოდა. შესაწირავად ფული და სანთელიც მიჰქონდათ. საალერტო ღვინოს შემოდგომით ჩაასხამდნენ, რომელსაც საგანგებოდ უვლიდნენ, ათ ნოემბერს, დღეობის დროს, ერთ ბოთლს ხატს გაუგზავნიდნენ, დანარჩენს ოჯახში მოიხმარდნენ, მისი გაყიდვა არ შეიძლებოდა³¹.

ოღუღია სამეგრელოში თავის დალოცვას ნიშნავს. ამისათვის ცალკე სალოცავი ქვევრი იყო მიჩნეული. ღვინოს შემოდგომით ჩაასხამდნენ ლოცვის დღემდე მისი მოხდა არ შეიძლებოდა. ოღუღიასთვის შესახელება უფროს კაცსაც შეეძლო და ძმებსაც.

მისი სალოცავი დღეები იყო: სამშაბათი, ხუთშაბათი და შაბათი, ამ დღეებს არ უნდა ასცდნოდა, დროის მიხედვით კი ყოველთვის შეიძლებოდა. დაკლავდნენ დანაპირებს — ტახს ან ქათამს. ოთხ მრგვალ კვერს გამოაცხობდნენ, შიგ ჩადებდნენ საკლავის გულ-ღვიძლს, ბადექონს ანდა მათ ნაწილს. გობზე დაალაგებდნენ საკლავის გულ-ღვიძლს, თავს, კვერებს, კეციტ ნალვერდალს წაილებდნენ საკმეველის დასაწვავად, სანთელს აანთებდნენ და ქვევრთან დაიჩოქებდნენ. ზოგიერთი მთხრობელის გადმოცემით, ამ რიტუალში მონაწილეობდნენ მხოლოდ მამაკაცები, ზოგიერთის თქმით კი, კაცებიც და ქალებიც. გობს მარჯვნივ დაატრიალებდა ის, ვისიც სალოცავი იყო და დაილოცებოდა — ჩემი თავი ბედნიერად გამიხადეო. პირველ ლუქმას თვითონ მლოცველი აიღებდა და შემდეგ დანარჩენები. ოღუღიას ღვინოს სახლში მოიხმარდნენ³².

„იმერეთში ყოველი ოჯახი იხდიდა საღვთო წირვას წელიწადში ერთხელ. საღვთო წირვის სუფრაზე ღმერთს ევედრებოდნენ პურ-ღვინის ბარაქას. საანგლოზო ქური ეწირებოდა ოჯახის მფარველ ანგლოზს. ოჯახის ანგლოზის პატივსაცემად მსხვერპლის შეწირვა ხდებოდა ყოველწლიურად მაისის თვეში. ამ დროს ყველა ოჯახში განსაკუთრებული მზადება მიდიოდა, აცხობდნენ ხაჭაპურებს, სადაც ყველ-

³¹ სამეგრელოში 1946 წ. მივლინების მასალები.

³² სამეგრელოში 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. მივლინების მასალები.

თან ერთად დებდნენ ცხრა სახის დანაყილ ბოსტნეულს, კლავდნენ ქათამს. კვერებს, ქათამს გობზე დააწყობდნენ. საღამოჟამს ოჯახის წევრები, მხოლოდ მამაკაცები, ჭურთან მივიდოდნენ. ყველა მამაკაცი ჭურის გარშემო დაიჩოქებდა. ოჯახის უფროსი აიღებდა გობს ანთებული სანთლებით და იწყებდა ლოცვას. ოჯახის ანგელოზს თხოვდა ყოფილიყო მფარველი და დამცველი მისი ოჯახისა. ლოცვის დამთავრების შემდეგ ჭურს გახსნიდნენ და იწყებოდა ღვინის სმა³³.

გურიაში ოჯახში საკალანდო ჭური, რომელიც 4—5-კოკიანი უნდა ყოფილიყო, ყველა ოჯახს ჰქონდა. შემოდგომით საუკეთესო ყურძნიდან პირველდაწურულ შუმ ღვინოს ჩაასხამდნენ. საზედაშედ თეთრ ღვინოს ირჩევდნენ. საკალანდო ღვინოს ცხემლისჭრა ღამეს მოხსნიდნენ. ამ ღვინოს გასესხება და გაყიდვა არ შეიძლებოდა, სახლში დალევდნენ. ღვინოს ქალი ვერ ამოიღებდა. მას ჭურის ახლოსაც არ უშვებდნენ, იტყოდნენ — ღვინო ჰკეს მოიყენებთო. გობზე დააწყობდნენ დასალოცავ პურს, საემეველს, სანთელს. კაცები საკალანდო ჭურს მოხდიდნენ, დოქით ღვინოს ამოიღებდნენ, გობთან ერთად დადგამდნენ და დაილოცებოდნენ³⁴.

სალოცავისთვის ღვინის შეწირვა კერძო მფლობელობაში მყოფი ვენახებიდან ძველი ტრადიციის გავლენით უნდა აიხსნას. თანდათანობით უნდა მომხდარიყო საზედაშე ღვინის კულტის ობიექტად ქცევა.

ჩვენი საკითხისათვის საინტერესოა პროფ. ვ. ბარდაველიძის მოსაზრება, გამოთქმული პურის ზედაშეებთან დაკავშირებით. როგორც იგი წერს, ქართლში პურის ზედაშედ შეწირვა სრულდებოდა „საყმოს წევრის მიერ, რომელიც ცალკე კომლად ცხოვრობდა, ამუშავებდა ხატის სახნავ ნაკვეთს და განსაზღვრული დროის განმავლობაში ითვისებდა მასზე აღებულ მოსავალს, რის შემდეგაც მიწა იგივე პირობებში გადადიოდა საყმოს მეორე წევრზე, შემდეგ მესამეზე და ა. შ. დასრულდებოდა რა ყველა კომლის შემოვლა, ხდებოდა მორიგეობის განახლება ყოველთვის იმავე სახით.

მიწის სარგებლობის მოცემულ წესთან დაკავშირებული იყო შემდეგი ჩვეულება: მორიგე ყმა მის მიერ დამუშავებულ ხატის მიწაზე მიღებული ყოველი ახალი მოსავლიდან განსაზღვრულ ნაწილს ზედაშის სახელწოდებით სწირავდა ხატს. შეწირვა ხდებოდა პურის გაღვწვის დამთავრებისთანავე. ირჩეოდა პურის საუკეთესო მარცვალი, თავ-

³³ М. Сагарадзе, Обычай и верования в Имерети, СМОМПК, вып. XXV, Тифлис, 1889, გვ. 26—27; ვ. ბარდაველიძე, იმერეთის 1937 წლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიური.

³⁴ გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ., ისტორიის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიის განყოფილება.

სდებოდა განსაკუთრებულ, დაწვრილ ჭურჭელში, რომელსაც დგამდნენ სახლის „წმინდა“ (მარჯვენა) კუთხეში, სადაც ხალხის რწმენით, სახლის მცველი — კეთილი სული ბინადრობდა... დღესასწაულზე ხსნიდნენ ჭურჭელს, ფქვივდნენ მარცვალს და საზედაზე ფქვილიდან აცხობდნენ პურებს, ლავაშსა და ნაზუქებს. და ტაძარში შეკრებილ ხალხს თანაბრად უნაწილებდნენ. ზოგ შემთხვევაში, განსაკუთრებით მაშინ, როდესაც ყმა სიშორის გამო თავის „მკვიდრ“ ხატში მოდიოდა 2—3 წელიწადში ერთხელ, ზედაშეს მხოლოდ ნაწილი იხარჯებოდა სადღეობო პურეულის გამოცხობაზე, დარჩენილი ნაწილი კი იცვლებოდა სამსხვერპლო ცხოველზე და ღვინოზე. ყველაფერი ეს მიჰქონდათ ხატში, სადაც დაკლავდნენ ცხოველს, მოხარშავდნენ მის ხორცს და გაშლილ სუფრაზე უმასპინძლებოდნენ დამსწრეებს.

ეს ფაქტები გამოავლენენ ზედაშეს შეწირვის, როგორც საჩუქრის თავისებურ ფორმას, ხატის მიწით სარგებლობისათვის.

„გარკვეული დროიდან კი — განაგრძობს ვ. ბარდაველიძე, — ვადმონაშთების სახით შემონახული მონაცემების საფუძველზე, ზედაშე წარმოადგენდა ქართველთა შორის ყოველწლიური შეწირვის საყოველთაოდ გავრცელებულ ფორმას. მაგრამ ეს სრულდებოდა ცალკეული ოჯახების მიერ მშობლიური ხატებისათვის უკვე ყოველგვარი დამოკიდებულების გარეშე მათი მიწის სამფლობელოებისაგან (ხატის მიწა)... აქაც ზედაშის ჭურჭელს ხსნიდნენ იმ ხატის სატაძრო დღესასწაულზე, რომლისადმიც ის იყო შეწირული, მაგრამ იმ ღვინოს მხოლოდ ნაწილს ხმარობდნენ ხატისათვის, რასაც ეწოდებოდა თავეული ან სათაო. დაფქვავდნენ რა მას, გამოაცხობდნენ სადღესასწაულო ქადას, მიჰქონდათ იგი ტაძარში და აძლევდნენ მღვდელთმსახურს, რომელიც მათ ამისათვის დალოცავდა. ზედაშის დანარჩენ ნაწილს ოჯახი საკუთარი საჭიროებისათვის ხმარობდა. ამ დროიდან ტერმინი „თავეული“ ან „სათაო“ იქცა ზედაშის სინონიმად და ზოგიერთ ადგილებში გამოდგენა იგი, როგორც ხატისადმი შეწირული პურის სახელწოდება. იქვე ვ. ბარდაველიძე შენიშნავს, რომ აღმოსავლურ-ქართულ ზედაშის და თავეულის ან სათაოს შესატყვისი შეწირვა და მირთმევა სვანებში ატარებდა სახელწოდებას „ტაბლაშ“ (ზემო სვანეთის ბალსქვემო თემებში) და „გვიზ“ (ზემო სვანეთის ბალსზემო თემებში). ამასთანავე ხშირად ერთ ოჯახში იყო ლამარია ტაბლაშ, ან ლამარია გვიზ, იანა გვიზ, ისკლილჯალე გვიზ და ა. შ.

თავდაპირველი ზედაშისაგან განსხვავებით, ეს ზედაშე თავეულები და სვანური გვიზ ან ტაბლაშ ითვლებიან პურის მსხვერპლად შეწირვის უკვე ისეთ ფორმად, რომელიც გულისხმობს არა მის კოლექტიურ მოხმარებას, არამედ ამ შესაწირი მოსაკითხის პირად სარგებ-

ლობაში მისაკუთრებას ინდივიდუალური ოჯახების და ტაძრის მღვდელმთავრის მიერ³⁵.

ზედაშე საჩუქრის თავისებური ფორმაა, რომელიც არსებითად წარმოადგენს საზღაურს სახატო ვენახით სარგებლობისათვის, კერძო მფლობელობაში მყოფი მეურნეობიდან კი იგი შეწირულს წარმოადგენს.

ოჯახის გაყოფის შემთხვევაში საზედაშე ქვევრის დაძვრა არ შეიძლებოდა. ვინც ოჯახში რჩებოდა, საზედაშე ქვევრი იმისი კუთვნილება იყო. ზოგან, გაყრის დროს ზოგიერთი საზედაშე ხელუხლებელი რჩებოდა და ძმათა შვილებს შორის საერთო საკუთრებად ითვლებოდა. გაყოფის შემთხვევაში ოჯახიდან წასული საზედაშეს ცალკე გაიჩენდა. უამისოდ არ შეიძლებოდა, რადგან ზედაშეს დოვლათი და ბარაქა მოჰქონდა. წასულს ოჯახის უფროსი დალოცავდა: ჩემი სალოცავებიდან უვნებელი ყოფილიყავი, ჩემგნით თავისუფალი იყავი, ჩემს სალოცავებს შენთვის ზიანი არ მოეყენებინოს და შენთვის საკუთარი გაგეჩინოსო.

განსაკუთრებულ ყურადღებას იპყრობს ის, რომ ქართველი ხალხის ყოფაში ზედაშეების მოვლა-პატრონობა უფროს კაცს ევალებოდა. საზედაშე ქვევრებს და ღვინოს ქალი ხელს ვერ მოკიდებდა. საზედაშე ქვევრთან ჩატარებულ რიტუალებში ქალი მონაწილეობას ვერ მიიღებდა — ხალხის რწმენით იგი ავად ვახდებოდა. ვენახისადმი შეწირულ სარიტუალო კვერს ქალი ვერ შეჰამდა.

ამ ჩვეულების გავრცელების ფართო არეალი იმის მაჩვენებელია, რომ ეს წესჩვეულება ქართველი ხალხისათვის. საერთო უნდა ყოფილიყო.

ქალის ასეთი უუფლებობა ღვინოსთან დაკავშირებულ რელიგიურ წესჩვეულებებში, ერთი შეხედვით, შესაძლებელია იმით ყოფილიყო გამოწვეული, რომ ქალი უწმინდურ არსებად ითვლებოდა. მევენახეობაშიც საერთოდ მისი როლი მხოლოდ ყურძნის კრეფაში დახმარებით განისაზღვრებოდა.

მეურნეობის ამ დარგში მკაფიოდ ვლინდება მამაკაცის პრიორიტეტი. აღსანიშნავია ისიც, რომ ვაზისადმი შეწირული კვერების შექმა მხოლოდ მამაკაცებს შეეძლოთ, ალბათ, როგორც ამ საქმიანობასთან უშუალოდ დაკავშირებულ გამძლო პირებს.

§ 2. ზედაშის სახეობანი

იმისათვის, რომ ნათლად დავინახოთ ღვინის ზედაშეების ადგილი და მნიშვნელობა, განვიხილავთ იმ დღეობებს, რომლებსაც ღვინის ზე-

³⁵ В. В. Бардавелидзе, Земельные владения древнегрузинских святыниц, «Советская этнография», 1949, № 1, გვ. 105—106.

დაშეები ეწირებოდა. მასალები ძირითადად დასავლეთ საქართველო-დანაა მოტანილი, შესაძარებლად კი გამოყენებულია აღმოსავლეთ საქართველოში შეკრებილი მასალა.

ოჯახების მიერ შეწირული ღვინის ზედაშეები ჩაფლული იყო იმ ჯვარ-ხატების ტერიტორიაზე, რომლის სახელზედაც ეს ზედაშე იყო შეწირული.

ჯვარ-ხატებთან ღია ცის ქვეშ ხშირად გვხვდება ქვევრები, სადაც ინახებოდა ხატისათვის შეთქმული ღვინის ზედაშეები. მაგალითად, სოფელ ერედის ხატის გალავანში წინასწარი გათხრების შედეგად აღმოჩენილი იქნა ასეთი 115 ქვევრი³⁶. ზოგან ღვინის ზედაშეები მოთავსებული იყო დახურულ მარანში ან ღია ცის ქვეშ, სუფთა, შემოღობილ ადგილას, ზოგჯერ კი მისთვის განკუთვნილ საგანგებო ნაგებობაში.

სამამო ზედაშეები მამებს ან ძმებს ერთად ჰქონდათ ერთ-ერთი ძმის ოჯახში. საგვარო ზედაშეები საერთო ქვევრში ისხმებოდა, რომელიც სალოცავენთან ან გვარის რომელიმე წევრის საყანე ადგილას იყო ჩაგდებული. სასოფლო ღვინის ზედაშეებს კი ძირითადად ხატებთან არსებულ საერთო ქვევრში ასხამდნენ

ჩვენ შევჩერდებით ისეთ დღეობებზე, რომლის დროსაც ღვინის ზედაშეები ოჯახების მიერ იყო შეწირული.

სამეგრელოში თუთაშხური დიდმარხვის ორშაბათს სრულდებოდა. მას თუთაშხა (ორშაბათ)-ბედნიერს ეძახოდნენ. თუთაშხა-ბედნიერისათვის პურის ზედაშე ჰქონდათ შეთქმული. პურის ზედაშეს სუფთა ადგილას შეინახავდნენ. თუთაშხა-ბედნიერისათვის ღვინოს შემოდგომით ჩაასხამდნენ. საზედაშე ქვევრი მარანში იყო ჩაფლული. დღეობისათვის ოჯახის უფროსი ქალი ოჯახის თითოეული წევრისათვის ორ-ორ კვერს გაზოაცხობდა, გულად ლობიოს ჩაუღებდნენ. ქალებისათვის განკუთვნილი კვერები მრგვალი ფორმისა იყო, კაცებისათვის ეს ერთი მრგვალი და მეორე უფრო მოგრძო ცხვებოდა. წინაღობით საზედაშე პურს თავს მოხდიდნენ, სანთელს აანთებდნენ და დაილოცებოდნენ. ორშაბათ დილით უფროსი დიასახლისი ადგებოდა, სახლს დაგვიდა, განსაკუთრებით ცეცხლის ადგილას. უფროსი დიასახლისი მთელი დღე მარხულობდა, საღამომდე წყალსაც არ დაღევდა. საღამოჟამს, მთვარე რომ გამოჩნდებოდა, ოჯახის ყველა მამაკაცი მარანში წავიდოდა სათუთაშხო ქვევრთან, თან კი კვერებსა და სანთელ-საკმეველს წაიღებდა. ქვევრთან უფროსი კაცი დაილოცებოდა: „თუთაშხა ბედნიერი, ქიანაში ჯღვერი, სი ქომუჩია ხვე დო ბარაქა მონწიაში, საქონელში“ — „ორშაბათ ბედნიერი, ქვეყნის წინამძღოლო, შენ მომეცი ხვაი

³⁶ ვ. ბარდაველიძე, ქართლის პირველი ეთნოგრაფიულ ექსპედიციის დღიური, რე. 7, გვ. 40.

და ბარაქა მოსავლისა, საქონლისაო“. შემდეგ ქვევრიდან ღვინოს ამოიღებდნენ და დალევდნენ. კვერებს იქვე შეეჭკეოდნენ. უფროსი დიასახლისი კი სახლის მარჯვენა კუთხეში დაილოცებოდა: „თუთაშხა ჯღვერია, სი ქომუჩია სიწალმართვე და სიმარჯვე, ორინჯიში, კოჩიში, მონწიაში სიწალმართე დო სიმარჯვე ქემემიუწვევა ფუძე ადგილი დიდებულა“ — „ორშაბათ წინამძღოლო, შენ მომეცი სიწალმართე და სიმარჯვე, საქონლის, კაცის მოსავლის. სიწალმართე და სიმარჯვე მომაცოლე ფუძე ადგილ დიდებულო“.

რამდენი წევრიც იყო ოჯახში, იმდენ ღერ სანთელს დაწვავდნენ. მამაკაცები მარნიდან რომ გამობრუნდებოდნენ, სახლის კარებს მიაღებოდნენ და დაიძახებდნენ — კარი გაგვიღეთო: შიგნიდან ქალი დაუძახებდა: რა მოგაქვთო, ისინი უპასუხებდნენ: მშვიდობა და ბედნიერებაო. ხელში ბელტები ეჭირათ, კარს რომ გააღებდნენ, ბელტს კედელს ესროდნენ და იტყოდნენ: თუთაშხა ბედნიერო, ასე გაამრავლე ჩვენს ოჯახში ადამიანი და საქონელიო“³⁷.

სამგარიო უფროსი კაცის სალოცავი ქვევრი იყო, რომელსაც ზოგან დიდ ოხვამერს ეძახოდნენ; ზოგიერთ ადგილებში უფროსი კაცის ოხვამერს, ან დუდი — თავი ოხვამერს. სამგარიო მთავარი სალოცავი ქვევრია. თავისი სიდიდით დანარჩენი საზედაზე ქვევრებისაგან განსხვავდებოდა. საზედაზე ღვინოს პირველად სამგარიოს ქვევრში ჩაასხამდნენ. სამგარიოს სახელზე მამალი იყო გაშვებული, რომელსაც წინასწარ დანიშნავდნენ, პწკალს მოაჭრიდნენ. შესაწირავი საკლავი უფროს კაცს უნდა ეყიდა, ოჯახისა არ შეიძლებოდა. სამგარიოს სახელზე უფროსი კაცი ძროხას დააყენებდა, რომელსაც წალმა შეაბრუნებდა. ასეთ ძროხას პატენიას ეძახდნენ, როცა ძროხა ხბოს მოიგებდა, სამგარიოს იმას შესწირავდნენ, ძროხას ნიშანს უკეთებდნენ, მარჯვენა ყურზე სერს დაადებდნენ. მას ვერ გაუჯავრდებოდნენ. ყანაშიც რომ შესულიყო და გაეთელა, ვერც ყანის პატრონი და ვერც სხვა ვინმე ხმის ამოღებას ვერ გაბედავდა. ძროხის რძის და ყველის გაყიდვა აღკვეთილი იყო, ის შინ უნდა მოეხმარათ. სამგარიოს ღღისათვის თუ მოგებული ხბო საკლავად არ გამოდგებოდა, მაშინ ხბოს მოგებამდე ძროხას სამგარიოს ლოცვას დაასწრებდნენ. თუ ძროხას ხბო ჰყავდა, სხვა საკლავის ყიდვა და შეწირვა არ შეიძლებოდა. სამგარიოს ანუ დიდი ოხვამერის სალოცავ დღედ ახალი წლის შემდეგი ორშაბათი ითვლებოდა, ორშაბათს არ უნდა გადასცდნენოდა. უფროსი ქალი სადღეობოდ ხუთ კვერს გამოაცხობდა, მეხუთე კვერი თავისი სიდიდით

³⁷ И. Книшидзе, დასახელებული შრომა, გვ. 229—30; ს. მაკალათია, დასახელებული შრომა, გვ. 313—315; 1946, 1947, 1949, და 1951 წწ. სამეგრელოში მივიღებების მასალები.

დანარჩენი კვერებისაგან განსხვავდებოდა, ის უფროსი კაცი იყო. გულად საკლავის გულ-ღვიძლს ჩაუდებდნენ, გობზე დააღაგებდნენ საკლავის თავს, გულ-ღვიძლს, მკერდის ნაწილს, კვერებს, მოხარშულ ქათამს; სანთელ-საკმეველს და მარანში წავიდოდნენ. სამგარიოს ქვევართან მივიდოდა, ოჯახის ყველა მამაკაცი. უფროსი კაცი ქვევრს მოხდიდა და მასთან ყველას დააჩოქებდა, სანთელს აანთებდა, საკმეველს დაწვავდა, გობს მარჯვნივ დაატრიალებდა და დაილოცებოდა: „მიქელ გაბრიელ მთავარანგელოზი, სი ქაშმეწი ოჯახამო, ორინჯამო, კოჩამო. მონაწი ქომეი ჩქიმი ხეში მენათხუმა, ძონაწი კეთილი ოჰკომალი ქომელ. ჩქიმი ჩილი დო სკუას ბარაქა ქემეჩია, ალიან-ჩალიანიშე ქოთხილევა, ჩქიმი მონაწის ბარაქა ქემეჩია“.

„მიქელ გაბრიელ მთავარანგელოზო, შენ დამეხმარე, ოჯახიანად, ზაქონლიანად, ადამიანიანად. მოსავალი მომეცი. ჩემი ხელშენახები მოსავალი კეთილ საკმელად გამიზადე. ჩემ ცოლშვილს ბარაქა მიეცი, ალიანისაგან-ჩალიანისაგან დაიფარე. ჩემს მიერ მოწეულ მოსავალს ბარაქა მიეცი“.

თავღვინოს უფროსი კაცი დალევდა, პირველ ლუქმასაც ის აიღებდა, შემდეგ დანარჩენებიც შეექცეოდნენ. საკლავის ხორციტ უცხო პირთა გამასპინძლება აღკვეთილი იყო. ჩვეულების მიხედვით სტუმრად მისულ ქალიშვილსა და სიძესაც არ აკმევედნენ³⁸.

„სამეგრელოში საუკეთესო ღვინოს, რომელიც კი აქვთ, შეინახვენ ხოლმე იმ დროისათვის, როცა მარგველა აქვთ. ამ ღვინოს სწირავენ წმ. გიორგის იმ პირობით, რომ პეტრე-პავლობამდე არ ახადონ თავი იმ ქურს, რომელშიც ღვინო არის. მართლაც ვერაფერს გაბედავს ამ დრომდის მას ხელი ახლოს. პეტრე-პავლობის დღეს კი, რომელიც მარგველის წინ არის, დიდის ამბით უნდა მოხსნან თავი ქვევრს. ამისათვის მარანში მოიწვევენ მღვდელს, რომელიც შეიმოსება საეკლესიო ტანსაცმლისით, რამდენსამე ლოცვას იტყვის ქვევრის თავზე და შემდეგ ამისა მოხსნის თავს ამ ქვევრს, იქიდან პატარა დოქში გადმოსახამს ღვინოს, რომელსაც ვაგზავნის შესაწირავად წმ. გიორგის ეკლესიაში. ამის შემდეგ შეუძლიათ იხმარონ ეს ღვინო“³⁹.

„შქვითული“ რელიგიური წესია, რომელიც სამეგრელოში სრულდებოდა ჰირნახულის აღებისა და დაბინავების შემდეგ. „ამ დღეს დაკლავდნენ შვიდ სულ სხვადასხვა ცხოველს. „შქვითულში“ უნდა დაეკლათ: გოჭი, ბატკანი, ხბო; მამალი, იხვი, ციკანი, თევზი; აგრეთვე პურის, ფეტვის, სიმინდის კვერებს აცხობდნენ. ოჯახში მოკეთებებს მოიწვევდნენ. სადილის წინ ყველა მამაკაცი, ოჯახის უფროსის

³⁸ 1946, 1947, 1949 და 1951 წწ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

³⁹ არქანჯელო ლამბერტი, დასახელებული შრომა, გვ. 52.

წინამძღოლობით, შქვითულის ქვევრთან მივიდოდა და იქ დაიჩოქებდა. იქვე დადგამდნენ ხონჩას, რომელზედაც ელაგა კვერები, დეკლუ-ლი ცხოველების გულ-ღვიძლი და თავები. ოჯახის უფროსი ქვევრის თავს ანთებულ სანთლებს მიაკრავდა, სამადლობელო ლოცვას წარმო-თქვამდა კარგი და დოვლათიანი მოსავლისათვის. სთხოვდა ღვთაებას ოჯახის კეთილდღეობას და მფარველობას. იქ დამსწრეებს საკმევებს თავზე შემოავლებდა, მას ნაკვერჩხალზე დასწვავდა. დასასრულს შქვი-თულის ქვევრს თავს მოხდიდნენ, დანაყრდებოდნენ და ყველანი ოჯახ-ში ბრუნდებოდნენ, სადაც სადილი იმართებოდა⁴⁰.

სამეგრელოში საღვთო უფროსი ვაჟიშვილის სალოცავი იყო. იგი აღდგომას სრულდებოდა. მას საკუთარი ქვევრი ჰქონდა მიჩნეული. ლოცვის დღეს, თუ უფროსი ვაჟიშვილი სახლში არ იყო, უნდა მოე-ყვანათ, თუ შეიძლებოდა მისი მოყვანა. საკლავად მხოლოდ და მხო-ლოდ თიკანი იცოდნენ. შიგნეულის გულიან ოთხ კვერს გამოაცხობდ-ნენ. ქვევრთან კვერებს, გულ-ღვიძლს, სანთელ-საკმევებს წაიღებდ-ნენ. უფროსი კაცი სანთელს შემოავლებდა, ვისი სალოცავიც იყო და დაილოცებოდა; ბედნიერებას და კარგად ყოფნას სთხოვდა ღმერთს. ქვევრს მოხდიდნენ, ღვინოს ამოიღებდნენ და დალევდნენ. დარჩენილ ღვინოს შინ მოიხმარებდნენ, მისი გაყიდვა არ შეიძლებოდა⁴¹.

„ხეხუნჯობა“ სამეგრელოში 31 დეკემბერს სრულდებოდა. ამ დღეს ოჯახის თითოეული წევრისთვის აცხობდნენ კვერებს, კლვადნენ ქათამს, კვერცხებს ხარშავდნენ, ხონჩაზე დაალაგებდნენ და კერიის პირას დადგამდნენ. პირველად კერასთან ოჯახის უფროსი მიდიოდა, ის ხონჩას მარჯვნივ მოატრიალებდა და დაილოცებოდა: „ხეხუნჯი ბედ-ნიერი დო მშვენიერი, ჩქიმი ხე დო ხუჯიში ნაქიმინათი ჩქიმი გური გაახარი, ჩქიმი ხედოხუჯიშ ჯგირობუას სი ქიგმორჩინე. ხეში ტახა, ხუ-ჯიშ ჭუა ჩქიმი ჩილ დო სკუას შორიშა ქო-გომირადითი“.

„ხელმხარო ბედნიერო და მშვენიერო, ჩემი ხელითა და მხრით გაკეთებული საქმით ჩემი გული გაახარე. ჩემი ხელმხარის კარგად ყოფნით დამაბერე. ხელის ტეხვა, მხრის ტკივილი ჩემი ცოლშვილის-გან გააცილე“.

უფროსის შემდეგ ოჯახის დანარჩენი წევრები ხონჩასთან რიგით მივიდოდნენ, იმავე ლოცვას გაიმეორებდნენ, თავიანთ კვერსა და კვერცხს იქვე შეჭამდნენ. ხეხუნჯობას განსაკუთრებით მკვდლები და ხელოსნები ასრულებდნენ, რომელთაც სამკვდლოში ან სახელოსნოში ღვინის ქვევრი ჰქონდათ. იმ ქვევრში ყოველწლიურად ღვინოს ასხამ-

⁴⁰ ს. მაკალათია, დასახ. შრომა, გვ. 320; 1946, 1947, 1949 და 1951 წწ. სა-მეგრელოში მივლინების მასალები.

⁴¹ იგივე მასალები.

დნენ, აგრეთვე წმინდა სოლომონს⁴² ღორს სწირავდნენ, რომელსაც ოხებუნჯე ერქვა. დღესასწაულამდე მკედლის ბავშვები სოფელში დადიოდნენ და მცხოვრებლებისაგან მარცვალს, კვერცხს და სხვა პროდუქტებს აგროვებდნენ. ასეთი შეგროვება საეკლესიო იყო. ოჯახს კიდევაც ეწყინებოდა, თუ მას მეხებუნჯე გამოტოვებდა.

სამკედლოს ძველ სამეგრელოში თავიანთ სცემდნენ. იგი წმინდა ადგილად ითვლებოდა, სადაც ფიცის დადება და ხატზე გადაცემის წესი სრულდებოდა. როდესაც მკედლის ოჯახში ვაჟი დაიბადებოდა, სამკედლოს სწირავდნენ ციკანს, შესთხოვდნენ ვაჟის გაზრდას და მკედლობაში დახელოვნებას. ქალის დაბადებისას კი „ხოზო-კვერს“ (ყველიან კვერს) შესწირავდნენ. ხალხის რწმენით, ვინც ამ წესს არ შეასრულებდა, მის ოჯახში დაბადებული ბავშვი იქნებოდა ბეჩაფი და ავადმყოფი. გათხოვილ ქალს, ვაჟის შეძენის შემთხვევაში, მამის ოჯახში მამალი ციკანი უნდა გამოეგზავნა, თუ ქალი ეყოლებოდა, „ხოზო-კვერს“ აგზავნიდა.

სამკედლოზე გადაცემა სამეგრელოში უდიდეს წყევლად ითვლებოდა.

მკედელი მამა თავის ვაჟიშვილებს სამკედლოში წაიყვანდა, ღია ქვევრის გარშემო დააჩოქებდა და შემდეგ ლოცვას წარმოთქვამდა:

„წმინდა სოლომო, სუმოში ჭუმონეჩი დო სუმი ხელუაში გორჩიხუ! მა დო ჩქიმ სკუალეფს დღერი სხვამა სი გუტიბინე, ხეხუჯი მუმართი, წანაში ხვამაშა სი ქიმდური დო თაში მორაგვიშე სი დაარინე, სკანი სახელი ხვამილი“.

„წმინდა სოლომო, სამასამოცდასამი ხელობის გამჩენო! მე და ჩემ შვილებს დღევანდელი ლოცვა მოგვეცი, ხელ-მხარი მოუმართე, მომავალი წლის ლოცვამდე შენ მიიყვანე და ასე გამარჯვებული შენ ამყოფე, შენი სახელი დალოცვილი“.

სხვადასხვა საკმელებით სავსე გობს მარჯვნივ შემოაბრუნებდნენ, ბავშვები, დაჩოქილნი, საჩვენებელი და ცერი თითებით წრეს აკეთებდნენ, მამა ღვინოს უსხამდა ცალ-ცალკე და წარმოთქვამდა:

„თაში სი გაიშედუნი ჩქიმი... ირი ჭუა-გაჭირებაშე“⁴³.

„ასე შენ გამოიყვანე ყოველივე... ჩემი ტკივილი-გასაჭირი“.

„სამეგრელოში „ს ა უ ც ო დ ი ნ ა რ ო“ მეტად საპატიო სალოცავად ითვლებოდა. მას ჰქონდა საკუთარი ქვევრი ღვინო, რომელსაც ვერავინ მიეკარებოდა. ღვინოს შემოდგომით ჩაასხამდნენ. საუცოდო-

⁴² შეადარეთ სვანური სოლომ/სოლამ.

⁴³ И. Кобаяши, დასახელებული შრომა, გვ. 409—410; ს. მაკალათია, დასახელებული შრომა, გვ. 321—322; მასალები სამეგრელოში 1946, 1947, 1950 და 1951 წწ. მივლინებებიდან, ისტორიის ინსტიტუტის ეთნოგრაფიის განყოფილება.

ნაროს ნააღდგომევეს ასრულებდნენ. საამისოდ საგანგებო დღე და რიცხვი არ იყო დათქმული. სალოცავი დღის არჩევანი ოჯახის უფროს მამაკაცზე იყო დამოკიდებული. საუცოდინაროს ერთ წელიწადს გოკით ან ბატკნით იხდიდნენ, მეორე წელს კი თევზით. ამასთანავე უნდა დაეკლათ მამალი ზედ ქვევრის თავზე, ისე, რომ მამლის სისხლი შიგ ქვევრში ჩასულიყო. აცნობდნენ აგრეთვე ყველიან კვერებს. დილით ოჯახის უფროსი დიასახლისი გამომცხვარ კვერებს წაიღებდა მუხის ხესთან, დაიჩოქებდა იქ და დაილოცებოდა: — იცი და არ იცი, ძალო, მადლო, გთხოვთ თუ რამე შევცოდე და დავაშევე ჩემი უცოდინარობით, შეგვაძლებიო შენი ლოცვით“. ლოცვის დასასრულს კვერს იქვე მარტო შეჭამდა და სახლში გამობრუნდებოდა. იმავე დღეს, შუადღისას ოჯახის უფროსი მამაკაცი ხონჩაზე დალაგებდა შემწვარ გოჭს, მამლის თავს, ყველიან კვერებს, საკმეველს. ხონჩას ანთებულ სანთლებს, მიაკრავდა და საუცოდინაროს ქვევრთან მიიტანდა. თვითონ იქვე დაიჩოქებდა, ხონჩას მარჯვნივ ატრიალებდა და თან ღმერთს ევედრებოდა — მიუტეოს მას ყოველი შეცდომანი მისი უვიცობით ჩადენილი და მისი ოჯახი და დაიფაროს ყოველგვარი ბოროტებისაგან. შემდეგ ქვევრს ახდიდა, ღვინოს ხაპით ამოიღებდა. დაილოცებოდა და შესვამდა. საკმეველს ნაკვერჩხალზე დასწავდა, ცოტას დანაყრდებოდა და ხონჩიანად სახლში ბრუნდებოდა, სადაც სუფრას გაშლიდნენ და სადილობდნენ. ხონჩაზე დალაგებულ სანოვავეს რძლებს არ აკმევენდნენ, ოჯახში დაბადებულებს კი შეეძლოთ მისი მირთმევა⁴⁴.

საქაჩხურე ქვევრი მარანში იყო ჩაფლული. ჭაჩხურობა დიდ ხუთშაბათის, დიდმარხვის მეშვიდე ხუთშაბათს მოდიოდა. მარანში ოჯახის ყველა ვაჟიშვილი წავიდოდა, თან წაიღებდნენ კვერებს, სანთელ-საკმეველს. უფროსი კაცი ვაჟიშვილებს ქვევრთან დაიჩოქებდა, მამალს თავზე შემოავლებდა და შემდეგ დაკლავდა. სანთელს აანთებდა, ქვევრზე მიაკრავდა და დაილოცებოდა — ჭაჩხურს ვაჟიანობას შესთხოვდა: მოსკე ჭაჩხურ, დაილოცოს შენი სახელი, ამ ბავშვებს ჭანმრთელობა მიეცი, ჩემი ვაჟიშვილებს უმატე, როგორც უკეთესად მოგივლი, იმგვარად უმატე ჩემს შვილებს, დაილოცოს შენი სახელი. ამის შემდეგ კვერებს იქვე შეჭამდნენ და შინ ბრუნდებოდნენ⁴⁵.

თედორობა დიდმარხვის პირველ შაბათს მოდიოდა. თედორესათვის საზედაშე ღვინო ყველა ოჯახს ჰქონდა. ქვევრი მარანში იყო მოთავსებული. ღვინოს შემოდგომით ჩაასხამდნენ და თედორობამდე არ მოხსნიდნენ. თედორობისთვის ოჯახის დიასახლისი გამოაცხობდა

⁴⁴ ს. მაკალათია, დასახლებული შრომა, გვ. 317.

⁴⁵ 1946, 1947, 1949 და 1950 წწ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

ცხენის გამოსახულებიან კვერს, აცხოზდნენ აგრეთვე უნაგირის, ჩოჩრის გამოსახულებიან კვერებს, ერთ დიდ მრგვალ ბრტყელ პურს. ყველა ამ კვერებს ნისორზე (გობზე) დალაგებდნენ და მარანში წაიღებდნენ. ქვევრს თავს მოხდიდნენ, სანთელს აანთებდნენ, საკმეველს დაწვავდნენ, უფროსი კაცი ნისორს მარჯვნივ დაატრიალებდა და დაილოცებოდა. წმინდა თედორეს სთხოვდა ცხენების გამრავლებას, ნადირისაგან დაცვას. შემდეგ სახლში ბრუნდებოდნენ⁴⁶.

იმერეთში სასაფლაო ქვევრი განკუთვნილია მიცვალებულთა სულის მოსაგონებლად. რიტუალი შაბათს სრულდებოდა. ამ დღეს ყველა ოჯახში მიცვალებულის სახელზე მზადდებოდა განსაკუთრებული საქმელი, ხილი, ნამცხვრები. ყველაფერს გობზე დალაგებდნენ, დადგამდნენ ამ დღისათვის დანიშნულ ქვევრთან, აქვე თავს მოიყრიდნენ ოჯახის წევრები, რომლებიც ამბობდნენ — ღმერთმა გაგანათოსო. საკმეველს ამ შემთხვევისათვის საგანგებოდ დანთებულ ცეცხლში აგდებდნენ. ამის შემდეგ მოხდიდნენ ჭურს, ღვინოს სვამდნენ მიცვალებულის სულის ცხონებისა და სამარადისო მოგონებისათვის⁴⁷. იმერეთშიც „საუცოდინარო“ საარჩილო ჭალოცავია, რომლისთვისაც ცალკე ჰქონდათ ღვინის ქვევრი. ამ დღეს ღმერთს ვეუბრებოდნენ იმ ცოდვების შენდობას, რომელიც წინაპართ ჩაუდენიათ, მაგრამ თავად არ იცოდნენ: „საუცოდინაროს ძალო და მადლო ვიცოდეთ თუ არ ვიცოდეთ, მაინც ბედნიერება მოგველის. ეს ლოცვა წარმოითქმოდა ჭურის თავზე, რომელსაც საუცოდინარო ერქვა⁴⁸.

რაჭაში, სოფელ სორში, სორის მთავარანგელოზისათვის დალოცვილი ზედაშეები ჰქონდათ, რომელსაც აღდგომის წინა ღამეს მოხდიდნენ. ჭური სალოცავთან იყო მოთავსებული. ბერიშვილების ოჯახს ჭურები ცალ-ცალკე ჰქონდათ ჩაყრილი. ასევე ჰქონდათ ურეკაძის და როსნაძის გვარსაც. ეს ჭურები პატარა ტევადობისა იყო, თითოში 6—7 კოკა ჩაღიოდა. ყურძნის მოსავლის აღების დროს, მისი დაწურვისთანავე პირველ წამოსულ ტკბილს ზედაშედ ჩაასხამდნენ. აღდგომის წინა ღამემდე ზედაშეს თავს არ მოხდიდნენ, იმ ღვინოს სახლში არ წაიღებდნენ, იქვე უნდა დალეულიყო. დღეობაზე მეგვარეები ბაბუიშვილობით სხდებოდნენ⁴⁹.

საწირავი ჭური გურიასში ცალკე ემარხათ. იგი ოჯახის მფარველი ანგელოზისათვის იყო განკუთვნილი. ოჯახის წირვა წელიწადში ერ-

⁴⁶ ს. მაკალათია, დასახელებული შრომა გვ. 310—311.

⁴⁷ М. Сагарадзе, დასახელებული შრომა, გვ. 27—28.

⁴⁸ ვ. ბერიძე, დასახელებული შრომა, გვ. 60; М. Сагарадзе, დასახელებული შრომა, გვ. 28.

⁴⁹ 1950 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

თხელ იცოდნენ და საწირავ ჭურსაც მაშინ მოხსნიდნენ. საწირავი ჭურის მოხსნა ნოემბრის თვეში იცოდნენ, მოსავლის აღების დამთავრების შემდეგ, მანამდე კი ისე თუ დახედავდნენ. სავსე ჭურთან ქალს არ მიუშვებდნენ. საწირავ ჭურთან ოჯახის წევრები მივიდოდნენ. ოჯახის უფროსი ღია ქვევართან ოჯახის მფარველ ანგელოზს სთხოვდა ოჯახის ბედნიერებას და ბარაქას. შემდეგ შინ ბრუნდებოდნენ, იმართებოდა სადილი, სადაც სახლისკაცობას დაპატიჟებდნენ⁵⁰.

საღვთისმშობლო ჭურში პირველ ნაქებ ღვინოს ჩაასხამდნენ. ვისაც ძველი ღვინო არ ჰქონდა, ის საღვთისმშობლო მაქარს დააყენიბდა. ღვთისმშობლობამდე მწიფე ადესას ამოარჩევდნენ, დაჰყულეტდნენ და ჭურში ჩაასხამდნენ. ჭურს ღვთისმშობლობამდე არ გახსნიდნენ. ღვთისმშობელს საქონელსაც სწირავდნენ. ხარს ან მოზვერს მოიყვანდნენ, შეუსახელებდნენ და გაუშვებდნენ. იცოდნენ მამლის შეთქმაც. მას წაღმა შემოაბრუნებდნენ და ეკლესიის ეზოში გაუშვებდნენ. პურის ჭამა ეზოში იმართებოდა⁵¹.

სოფელ ბერშუეთში (ქართლი) ს ა მ ე ბ ო ბ ა აღდგომის მესამე დღეს მოდიოდა. კვირას აღდგომა იყო, ორშაბათს ღვთისმშობლობა, სამშაბათს კი სამებობა. სამების ეკლესიას გარშემო ტყე ეკრა, ვინც იქიდან შეშას წამოიღებდა, ხალხის რწმენით, მას ხატი დაკრუნჩხავდა. სამებას მთელი ბერშუეთი დღესასწაულობდა. სამებისათვის პურის, ერბოს და ღვინის ზედაშეებს შეუთქვამდნენ. ზედაშის ქვევარი რომ გატყდებოდა, იქ უნდა აეტანათ: ღვინის ზედაშეს ყურძნის დაწურვისთანავე ჩაასხამდნენ. დღეობამდე არ მოხდიდნენ. ზედაშის გაყიდვა აღკვეთილი იყო. ერთ-ორ ჩარეკა ღვინოს სამებაში მიიტანდნენ. ერბოს ზედაშიდან გულიან ქაღებს გამოაცხობდნენ და იმასაც ხატში წაიღებდნენ. მნათე ქადას დაჰკრიდა, ერთ ნაჭერს თვითონ აიღებდა და დალოცავდა — შეგეწირთ სამების მადლიო. ვისაც შეთქმული ჰქონდა, საკლავით მიდიოდნენ, რომელსაც იქვე დაკლავდნენ და მოხარშავდნენ. იქ მხოლოდ თავ-ფეხს ტოვებდნენ. სამებას ვენახი ჰქონდა, მას სამების ვენახს ეძახდნენ⁵².

სოფელ ქვემოქალაში (ქართლი) დღესასწაულობდნენ ჯ ვ ა რ პ ა ტ ი ო ზ ნ ე ბ ა ს უსანეთობიდან მესამე დღეს, ორშაბათს. ჯვარპატიოსნის სახელზე ღვინის ზედაშეს სწირავდნენ. ზედაშედ ზოგი ოთხ კოკა ღვინოს შეინახავდა, ზოგი კოკას. ამ ზედაშის ხელის ხლება დღეობამდე აღკვეთილი იყო, მას დღეობის წინა ღამეს მოხდიდნენ, სანთელს აანთებდნენ, და დაილოცებოდნენ: — ღმერთო, ჯვარპატიოსანო, შენ დაგვასწარ მრავალ დღეობას, მრავალ კეთილ საქმესო.

⁵⁰ გურიაში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

⁵¹ იქვე.

⁵² 1948 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

ზედაშის თავს — ერთ ბოთლ ღვინოს, ხატში გაგზავნიდნენ. ჯვარპატიოსანს პურის ზედაშესაც უყენებდნენ. პურს კალოობის დროს ჩაყრიდნენ. პატარა გოდორს დაწნავდნენ, საქონლის პატივით გალესავდნენ, როცა გაშრებოდა, საზედაშე პურს ჩაყრიდნენ, თავს პატივით გაულესავდნენ და შეინახავდნენ. პურის ზედაშეს დღეობის წინ გახსნიდნენ. ხორბალს დაფქვევდნენ და დღეობისათვის ლავაშს, ნაზუქს გამოაცხობდნენ.

ჯვარპატიოსნისათვის ერბოს შეწირვაც იცოდნენ. ვინც შეხვეწილი იყო, თეთრ მიტკალს თავზე მოიხვევდა ან და მოკლესახელოებიან თეთრ ჩასაცემელს ჩაიცვამდა, დღეობის შემდეგ გაიხდიდა და იქ დატოვებდა. ქეიფი ოჯახებში იმართებოდა. ხატის მოედანზე 'თამაშსა' და ჭიდაობას მართავდნენ⁵³.

არბოს წმინდა გიორგის დღეობა მარიამობიდან ერთი კვირის შემდეგ იმართებოდა. პირველს თავგერისთობას ეძახოდნენ, მეორე სწორზე — შუა გერისთობას და მესამე სწორზე კი — ბოლო გერისთობას. შაბათს პირველად გერში მიდიოდნენ, ბევრი საკლავი მიუდიოდათ — კურატები, მოზერები, ცხვრები, საკლავს რომ დაკლავდნენ, ნახევარს იქვე დაარიგებდნენ, ძვალიც რომ ყოფილიყო, მისი წამოღება აღკვეთილი იყო. სალოცავად ბევრი ხალხი მიდიოდა. სოფელ არბოში ყველა ლოცულობდა, ოჯახებში დიდი სტუმრიანობა იცოდნენ, არბოსთვის საზედაშე ღვინოს შესწირავდნენ. ზედაშეებისაგან დაგროვილ ღვინოს სოფელში დაარიგებდნენ. ზედაშის ქვევრი წინათ სალოცავთან ყოფილა მოთავსებული, საერთოდ ჩაასხამდნენ და ერთად მოიხმარდნენ. ზედაშის მოხმარება დღეობამდე აღკვეთილი იყო. თუ ღვინოს ვერ ჩაასხამდნენ; იმ შემთხვევაში ქვევრს ამოიღებდნენ და სალოცავში მიიტანდნენ — ზედაშე თქვენია და მიიღეთ, თქვენს კარებზე მოგიტანეთ⁵⁴.

სოფელ ერედაში (ქართლი) ერედის წმ. გიორგის დღეობა წელიწადში ორჯერ იმართებოდა: გაზაფხულზე, ოცდასამ აპრილს და შემოდგომით, გიორგობისთვის ათში. ერედის წმ. გიორგის გალავანში ქვევრები ყოფილა ჩაფლული, სადაც საზედაშედ განკუთვნილ ღვინოს ასხამდნენ. თითო ქვევრი ათი-თორმეტ კოკიანი ყოფილა. მაგალითად, სიმონ თეზელაშვილის ოჯახს ცხრა ქვევრი ედგა. ყველას თავისი ქვევრი აჰქონდა, რომელშიც საზედაშე ღვინოს ასხამდნენ. საზედაშე ღვინის ჩასხმის დროს სანთელს აანთებდნენ და დაილოცებოდნენ. ზემოხსენებულ დღეობაზე საზედაშე ღვინის შესმა ან მისი გაყიდვა არ შეიძლებოდა. ხატობის წინა ღამეს ზედაშეს გახსნიდნენ, ღვინის ზედა თავს

⁵³ 1948 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁵⁴ იქვე.

ხატში გაიტანდნენ. დარჩენილი ღვინით მეორე დღეს მოსულ სტუმრებს უმასპინძლებოდნენ⁵⁵.

სოფელ მეჭვრისხევში ღვთისმშობლობა აღდგომის მეორე დღეს იმართებოდა. ხატს პურს, ერბოს და ღვინის ზედაშეებს შესწირავდნენ. ძროხა როცა მოიგებდა, პირველი ერბო ხატისთვის უნდა შეეწირათ. გააკეთებდნენ საზედაშე ერბოს, თიხის ქილაში ჩაასხამდნენ, ჩასხმის დროს სანთელს აანთებდნენ და დაილოცებოდნენ: ღმერთო, მშვიდობით დაგვასწარი, მრავალჯერ მოვსულიყოთ თქვენს კარსაო. ერბოს ზედაშე სუფთა ადგილას უნდა შეენახათ.

პირველი კალოს გაღვწვისთანავე პურის ზედაშესაც შეინახავდნენ. საზედაშე პურის რაოდენობა შეძლებაზე იყო დამოკიდებული, ჩასაყრელი ჭურჭელი უხმარებელი უნდა ყოფილიყო. გოდორი რომ გაცვდებოდა, ხატის კარზე უნდა მიეტანათ და ხატობის დროს დაეწვათ. ანალოგიური მდგომარეობა გვაქვს ღვინის ზედაშედ შეწირვის დროსაც. როგორც კი დაწურავდნენ ყურძენს, ზედაშეს მაშინვე დააყენებდნენ. ძველად მარანი ვენახში ჰქონდათ და ზედაშესაც იქ ინახავდნენ. დამიზეზების შემთხვევაში საკლავს წაიყვანდნენ. საკლავებს მღვდელი ამწყალობებდა. მღვდლისა იყო თავი, ბეჭი, ტყავი. ზემოხსენებულ დღეობაში პურობა ოჯახებში იმართებოდა⁵⁶.

წმ. გიორგის დღეობა მუმლანთ კარში (ქართლი) ორჯერ იმართებოდა — გაზაფხულზე, ოცდასამ აპრილს და შემოდგომით გიორგობის თვეში. წმიდა გიორგისათვის პურისა და ღვინის ზედაშეებს დააყენებდნენ. ღვინის ზედაშეს შემოდგომით ჩაასხამდნენ. ზედაშედ თავღვინო უნდა დაეყენებინათ. ზედაშის დაკარგვა არ შეიძლებოდა ქვევრის გატეხვის შემთხვევაშიც. დამტვრეული ქვევრი სალოცავის კარებზე უნდა მიეტანათ. ზედაშის არდაყენების შემთხვევაში, სალოცავს სანთელს აუნთებდნენ და შეევედრებოდნენ: გთხოვთ, ეს ამნახთი (ქვევრი) ჩაიბარო, კვლავ არ მომკითხო, უვალო ვარო.

ღვინის ზედაშეს მარანში ინახავდნენ, სუფთა ადგილას, მარჯვნივ. დღეობამდე შეინახავდნენ, დღეობის დროს მოხდიდნენ, თავღვინოს ხატში გაიტანდნენ⁵⁷.

აფხაზები აჟირნუხვასთვის⁵⁸ შეწირულ ღვინოს მხოლოდ ახალი წლის წინა ღამით მოხდიდნენ. ხშირად იგი აჟირაში (სამკვედლო) იყო მოთავსებული, ღამით აჟირაში ოჯახის მამაკაცები წავიდოდნენ, თან

⁵⁵ ქართლის 1947 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁵⁶ ქართლის 1948 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁵⁷ იქვე.

⁵⁸ აფხაზები ღვინოს შეუთქვამდნენ: ებანხას, ინალ-ყუბას, ანაფრას, ელნრეხას, ხეჩ-ხეამას, ნანს, დუდრიფშს, აშშაფვას, ღძაანს.

წაიღებდნენ ჯოხზე წამოცმულ თხის გულს, ღვიძლს, კვერებს და სანთელს. ქვევართან ყველა დაიჩოქებდა. უფროსი კაცი სანთელს აანთებდა, ქვევერს მოხდიდა, ყაბალახს მოიხდიდა, სარტყელს შემოიხსნიდა და ლოცვით შაშს ყაფშს (მჭედლების მფარველი) ევედრებოდა — მისი ოჯახის წევრების ჯანმრთელობას, მათთვის შრავალი წლის სიცოცხლეს, რკინის იარაღების სასარგებლო საქმისათვის მოხმარებას. შემდეგ იგი შოხარშულ გულ-ღვიძლს ჩამოჭრიდა, ცოტას შეჭამდა და დანარჩენებთან ერთად შინ ბრუნდებოდა.

აფხაზეთში დამოწმებული მასალა ღვინის ზედაშის შესახებ სრულ ანალოგიას პოულობს სხვა ქართველ ტომებში დადგენილ სათანადო მასალებთან. მსგავსება აშკარად ჩანს ზედაშეებთან დაკავშირებულ ყველა ძირითად რიტუალში, კერძოდ სავსებით ანალოგიურია ღვინის შეწირვის მიზანი, საზედაშე ღვინის შერჩევა, შეწირვა, შეწირული ღვინის ადგილი, მისი მოვლა-პატრონობა, შეწირული ღვინის გახსნის რიტუალი, ლოცვა-ვედრება, მოხმარება, შეწირული ღვინის სახეები და სხვა.

ქართლი და რაჭა, განსხვავებით იმერეთის, გურიის, სამეგრელოსა და აფხაზეთისაგან, ოჯახების მიერ შეწირული ზედაშეების მოხმარების მხრივ, რიგი თავისებურებით გამოირჩევა. ქართლში და რაჭაში შეწირული ღვინის ზედაშის თავღვინოს ოჯახები ხატში აგზავნიდნენ, დანარჩენებს შინ მოიხმარდნენ, მისი გასესხება და გაყიდვა ალკვეთილი იყო. იმერეთში, გურიაში, სამეგრელოში, აფხაზეთში ღვინის ზედაშის მოხმარების ასეთივე ფორმებთან ერთად, გავრცელებული ყოფილა აგრეთვე ღვინის ზედაშის მთლიანად სახლში მოხმარება, მისი ნაწილის ხატში გაუგზავნელად. საზედაშე ქვევართან ოჯახში სრულდებოდა სათანადო დღეობის რიტუალი.

ეთნოგრაფიული მასალის მიხედვით დასტურდება ხატის სახელზე საქმოდ ღვინის ზედაშის დაყენების ფაქტი. დღეობის დროს ზედაშის გახსნის შემდეგ მას ერთად მოიხმარდნენ.

სამეგრელოში, სოფელ სალხინოში ბასილაიების სამი ძმის ოჯახი ერთად ლოცულობდა, რასაც ს ა ძ მ ო ო ხ ვ ა მ ე რ ს ე მ ა ხ ნ დ ნ ე ნ . ყველა-ნი ერთი ძმის ოჯახში იყრიდნენ თავს. სალოცავი ქვევრები ერთი ძმის ოჯახში ყოფილა მოთავსებული⁵⁹.

სოფელ ჯგალში მაძონია კვარაცხელიას შთამომავლებს სალოცავი ზედაშეები ერთად ჰქონდათ. ღვინოს ერთად ასხამდნენ და ერთად ლოცულობდნენ. თუ რა დროს სრულდებოდა ლოცვა, ეს ხალხის მესსიერებაში არ არის შემონახული⁶⁰.

⁵⁹ 1951 წ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

⁶⁰ 1949 წ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

ქართლში „სოფელ ბაზალეთში, ლაშარის მარანში, რომელიც ამას-თანვე ლაშარის ნიშნად წარმოადგენდა, სამი ქვევრი ე. წ. ზედაშე მიწაში იყო დაფლული. თითოეული ერთკოკიანი იყო. ერთი ზედაშე ეკუთვნოდა თევდორაანთ, მეორე პაპაანთ და მესამე ძალლიკაანთ. ღვინოს ქილურტში იყიდებდნენ და ამ ქვევრებში ჩაასხამდნენ. ამ ღვინოს ხარჯავდნენ ან სამხტოში, რომელიც ხვინის წინ იმართებოდა, ან ლაშარის ჯვრის გმირ კოპალეს წმ. გიორგისა და თამარ დედოფლის დღეობაზე, რომელიც მკათათათვის პირველს მოდიოდა. ზედაშეებს მაშინ მოხსნიდნენ და შესევამდნენ“⁶¹.

სოფელ მეჯვრისხევში (ქართლი) კოკლაშვილების საძმოს მთაწმინდის ნიში ჰქონდა. მსხლის ხის ძირას საზედაშე ქვევრი იყო ჩაგდებული, რომელიც 5 ოჯახს ეკუთვნოდა. ყურძენს რომ დაწურავდნენ, პირველ თავანკარა ღვინოს მთაწმინდისთვის ჩაასხამდნენ. მთაწმინდის სახელზე პურის ზედაშესაც ინახავდნენ. კალო რომ გაილეწებოდა, პირველად ზედაშედ უნდა ჩაეყარათ. ზედაშის ქვევრი ან ქილა რომ გატყდებოდა, რომელი ხატისადმიც იყო შეწირული, იმ ხატის კარზედ უნდა მიეტანათ. ხალხის რწმენით, ხატი სხვის კარზე მიტანას კრძალავდა⁶².

ღვინის ზედაშის შეწირვა გვარის მიერაც სრულდებოდა. აქაც, გვარი სალოცავის სახელზე დაყენებულ ღვინის ზედაშეს დღეობამდე არ გახსნიდა.

სამეგრელოში ს ა ჯ ი ნ ჯ ხ ა ტ ო⁶³ სალოცავი სრულდებოდა შემოდგომით, მოსავლის აღების შემდეგ. საგვარო სალოცავის შორს ყოფნის შემთხვევაში, საგვარო ქვევრი რომელიმე ოჯახის საყანე ადგილას იყო ჩაფლული. მოგვარეები თითო ვედრო ღვინოს მოიტანდნენ და ქვევრს აავსებდნენ. ერთ წელიწადს ერთ ოჯახში იკრიბებოდნენ, მეორე წელიწადს — მეორე ოჯახში. ყველას თავის კერძი საქმელი მიჰქონდა. სალოცავად ოთხ მრგვალ კვერს გამოაცხობდნენ, გულად საკლავის შიგნეულის ნაწილს ჩაუღებდნენ. სანამ დასხდებოდნენ სუფრაზე, მანამ ქვევრთან გვარის ყველა მამაკაცი წავიდოდა, თან წაიღებდნენ კვერებს, საკლავის გულ-ღვიძლს, თავს, საკმეველ-სანთელს. ქვევრთან ყველა დაიჩოქებდა. გვარის უხუცესი წევრი გობს მარჯვნივ დაატრიალებდა, სანთელს ყველას თავზე შემოავლებდა და დაილოცებოდა, ღმერთს შესთხოვდა მისი გვარის გამრავლებას, კარგად ყოფნას, ბედნიერებას.

⁶¹ ე. ბარდაველიძე, ქართლის პირველი ეთნოგრაფიული ექსპედიცია, რე. 2, გვ. 104—105.

⁶² 1948 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁶³ ჯინჯ ხატი — ძირი ხატი.

პირველ ლუკმას უფროსი აიღებდა და შემდეგ დანარჩენებიც შეექცეოდნენ, იქიდან დაბრუნდებოდნენ და სუფრას მიუსხდებოდნენ⁶⁴.

იმერეთში „საუფლო. შესაწირავი ორი სახის ყოფილა: საოჯახო, რომელიც ყოველწლიურად ეწყობოდა ყველა ოჯახში, და საერთო, რომელსაც გვარის წევრები ერთად იხდიდნენ. დანიშნულ დღეს გვარის ყველა წევრი ერთად გროვდებოდა. მიჰქონდათ სხვადასხვა საქმე-ლი და ყველას თანდასწრებით ამ დღისათვის დანიშნულ ჭურს ხსნიდნენ. ერთ წელიწადს მსხვერპლად თხას სწირავდნენ, მეორე წელიწადს — თევზს. შეწირვის დროს გვარის ყველა წევრი უნდა ყოფილიყო ადგილზე. გვარის უხუცესი წევრი წარმოსთქვამდა ლოცვას და უფალს ჰთხოვდა თავისი გვარის ყველა წევრის ბედნიერებას და ჯანმრთელობას. ლოცვის დამთავრების შემდეგ სადილს მიირთმევდნენ და ღვინოს სვამდნენ საუფლო ჭურვიდან⁶⁵.

„სოფელ ზეკარში (იმერეთი) „საქაბიკო ჭური“ ერთი სახლის კაცობის საერთო სახმარი იყო. სახლის კაცების ოჯახები ასხამდნენ ამ ჭურში ღვინოს „ჭაბიკობას“ (კვირიკობისთვის პირველ ორშაბათს მოდიოდა). ქალები ოჯახ-ოჯახ თაროს ანგელოზის სახელზე სწირავდნენ შესაწირავებს და ევედრებოდნენ მას ოჯახის ბარაქას; კაცები კი ერთი გვარის „საქაბიკო ჭურთან“ შეიკრიბებოდნენ, ჭურს თავს მოხდიდნენ. გვარის უფროსი მოხდილი ჭურის თავზე გობს მოათავსებდა, რომელზეც დაწყობილი იყო ხაჭაპური, ხმიადი, გოჭი, ანთებული სანთელი და ქვასანაყი. უფროსი გვარის თითოეულ ოჯახს ჩამოყვებოდა და ცალ-ცალკე ლოცავდა. კბილს ქვასანაყს დაადებდა და იტყოდა: როგორც მე ამ ქვას ვერაფერს ვაკლებ, ისე არაფერი დაკლებია ამ ოჯახსო. ამაზე ხალხი მიადახებდა — უშველე და მიეხმარეო. შემდეგ ისევ დასხდებოდნენ და ნალოცს შეექცეოდნენ ისე, რომ სხვა გვარის ხალხს არ შესთავაზებდნენ. ქალები ამ დროს აქ არ ესწრებოდნენ“⁶⁶.

სოფელ სორში (რაჭა) გვალვისთვის საღვთოს იხდიდნენ; საღვთო მთავარ ანგელოზში იმართებოდა. საღვთოში ხარს დაკლავდნენ და მთელი სოფელი ერთად შეიყრებოდა. სალოცავ ღვინოს ქვევრებში ასხამდნენ. როსნაძეების გვარს ეროი ჭური ჰქონდათ, ასევე კუმბა-შვილებსა, ბერიშვილებსა და ურეკაძეებსაც. სულ სამი-ოთხი ჭური ყოფილა, თითო ჭური 30—40-კოკიანი იქნებოდა. ღვინოს დაწურვის-

⁶⁴ 1946, 1947, 1950, და 1951 წწ. სამეგრელოში მივლინების მასალები.

⁶⁵ М. Сагараძე, დასახელებული შრომა, გვ. 26.

⁶⁶ ვ. ბარდაველიძე, იმერეთის 1937 წ. ეთნოგრაფიის ექსპედიციის დღიურიდან. (ოფეე ცნობა დადასტურებული აქვს ვ. ბერიძეს).

⁶⁷ ვ. ბარდაველიძე, იმერეთის 1937 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიციის დღიურიდან.

თანავე ჩაასხამდნენ, საღვთოს დროს მოხდიდნენ და საერთოდ დაღვე-
დნენ.

საქართველოს სხვადასხვა რეგიონებში სოფელი ან სოფელში შე-
მაველი სხვადასხვა გვარები სოფლის სალოცავისათვის ღვინის ზედა-
შეს დააყენებდნენ. შეწირულ ღვინოს ზედაშეს დღეობაზე გახსნიდნენ
და ერთად მოიხმარდნენ.

სამეგრელოში, სოფელ სალხინოში ხატს სამი ქცევა მამული ჰქონ-
და. ხატის მამულს ბერიშვილები და ნანავეები ამუშავებდნენ. ყურძენს
მოკრეფდნენ, დაწურავდნენ და საერთო ქვევარში ჩაასხამდნენ, ათ ნო-
ემბერს გახსნიდნენ და საერთოდ მოიხმარდნენ.

იმერეთში, „სოფელ ზეკარში სანაძვიკარებო“ ჭური დემეტრაძეებს
და მინაძეებს ჰქონდათ „ნაძუკარობა“ დღეს (ნაძუკარობა ანუ ნაძვიკა-
რობა მოდიოდა მარიობის სწორზე). დღესასწაულის გადამხდელები
დემეტრაძეები და მინაძეები იყვნენ. დღეობას ზეკარის თავზე, მთის
დავაკებაზე იხდიდნენ. ცხვარს დაკლავდნენ, ამ ჭურიდან ამოღებულ
ზედაშეს აწირვინებდნენ მღვდელს, შემდეგ ჭურის ღვინოს მოიხმა-
რდა ორივე გვარის ხალხი საერთოდ და თავის სტუმრებსაც შესთა-
ვაზებდა⁶⁷.

სოფელ თხილთწყაროს წმ. გიორგის ეზოში ჩაფლული ყოფილა
დიდი ჭური, რომელშიც 365 ჩაფი ღვინო ჩადიოდა. ღვინოს ასხამდნენ
კახიძეები, ბუცხრიკიძეები, სახელაშვილები, შეწირულ ღვინოს ალა-
ვერობას გახსნიდნენ, ხალხი ჰვამდა და ქეიფობდა⁶⁸.

ჩხარის მაცხოვარს საღვთო ჭურს სწირავდნენ, რომელშიც 60 ჩა-
ფი ღვინო ჩადიოდა. ზედაშე კოხისთვის იყო განკუთვნილი; 7—8 მაისს
გახსნიდნენ და საღვთოს გადაიხდიდნენ. ღვინოს სხვადასხვა გვარი ას-
ხამდა — არაბაძე, აბულაძე, ბოჭორიშვილი, აბეანდაძე, და სხვები.
7 მაისს ჭურის გარშემო ჩამოსხდებოდნენ და ერთად დაღვედნენ⁶⁹.

რაჭაში სოფელ ძეგლევში წმ. გიორგის ლოცულობდნენ გუგეშა-
შვილები, ბერიშვილები, ქებაძეები, ტოგონიძეები, ჭაფარიძეები, ხი-
დაშელეები. სალოცავს თავისი ვენახი ჰქონდა, იქიდან მოწეული ღვი-
ნით ივსებოდა სალოცავის წინ მოთავსებული „ჩასავალი“ (დიდი ქვევ-
არი), რომელსაც გიორგობას მოხდიდნენ თავს. ხატობის დროს ხელო-
სნებს ირჩევდნენ სხვადასხვა გვარებიდან. მათ ხატის ღვინო ებარათ.
ხელოსნებს სასოფლოდ ხბო უნდა ეყიდათ და გიორგობას დაეკლათ.
იმართებოდა საერთო პურობა. ღვინო იქ უნდა დახარჯულიყო. მისი
გაყიდვა არ შეიძლებოდა⁷⁰.

⁶⁸ იმერეთში შეკრებილი ეთნოგრაფიული მასალები 1952 წ.

⁶⁹ იქვე.

⁷⁰ 1951 წ. რაჭის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

სოფელ ხვანჭკარაში საღვთოობა ხუთშაბათობით იმართებოდა, მთელი ხვანჭკარა ლოცულობდა. სალოცავის გარშემო ქურები იყო ჩაყრილი, რომლებშიც სალოცავ ღვინოს ასხამდნენ და დღეობაში სვამდნენ. ღვინო კოხის „ბარობაზე“ ჰქონდათ შეწირული. „ზეთაფ“, პირველ ღვინოს შესწირავდნენ, ზოგიერთი კოკას მიიტანდა, ზოგი ორ კოკას, ვისაც როგორი შესაძლებლობა ჰქონდა, ზოგი საქონელს შეუთქვამდა, მის სახელზე გაუშვებდა შესახელებულ საქონელს თავს სანთლით შეუტრუსავდნენ, ხალხის რწმენით, შეწირული ღვთაების იყო და მას უნდა შეენახა⁷¹.

სოფელ ბაგის (ქართლი) ჯაჭველის წმ. გიორგის დღეობა ათ გიორგობას მოდიოდა. „ხარგაშვების ხანს“ ხატს ნიკოლოზის საყდრიდან ჯაჭველის წმ. გიორგში წააბრძანებდნენ. ვისაც შეთქმული ჰქონდა, ღამის თევით გავიდოდა. ხატის სახელზე ფუტკარის სკას დააყენებდნენ.

შეწირულ სკას გიორგობაში გახსნიდნენ. საზედაშე პურს გოდრით სუფთა ადგილას, მარჯვნივ შეინახავდნენ, როცა დაცლიდნენ, დააპირქვაებდნენ ახალ მოსავლამდე. ჯაჭველის წმ. გიორგისთვის ღვინის ზედაშეებიც ჰქონდათ. საზედაშე ქვევრები სალოცავთან იყო ჩაფლული. საზედაშე ღვინოს უფრო მეტად შაბურიშვილები, ცქიმიანაურები, ფავლენიშვილები, ღველაშვილები ასხამდნენ. ღვინო გიორგობის თვეში ერთად უნდა დაეღიათ⁷².

ინგილოთა ყოფაშიც კი, რომელნიც გარკვეული დროიდან მაჰმადიანური სამყაროს გარემოცვაში იმყოფებოდნენ, ღვინოს დაკარგული ჰქონდა თავისი დანიშნულება და მხოლოდ შექაწირავს წარმოადგენდა.

სოფელ კახში ყასრის საყდართან ჩაფლული ყოფილა ერთი უზარმაზარი ქვეერი, რომელშიც ათასი ჩაფი ღვინო ეტეოდა. ყურძნის მოსავლის აღების შემდეგ თითოეული ოჯახი ასხამდა თითო ჩაფი ღვინოს. ეს ღვინო წარმოადგენდა დადაშს სოფელი კახისთვის, რომელიც იხსნებოდა თვით საყდრის დღესასწაულის დღეს — კვირაცხოვლობას. სოფლის ყველა მცხოვრები მოვიდოდა სალოცავად სანოვაგით. იმ დადაშს საერთოდ დალევდა⁷³.

ზემოთ წარმოდგენილი მასალების საფუძველზე ნათელი ხდება, რომ სამეგრელოში, იმერეთში და გურიაში ღვინის ზედაშეები განკუთვნილი ყოფილა როგორც სახატო, ისე საოჯახო დღეობებისათვის. ქართლში და რაჭაში კი ეს ზედაშეები მხოლოდ სახატე დღეობებს

⁷¹ იქვე.

⁷² 1947 წ. ქართლის ეთნოგრაფიული ექსპედიციის მასალები.

⁷³ Джанашивили М., Виноградарство и виноделие в Закавказском округе, «Труды Кавказского общ-ва сельск. хозяйства», 1887, № 11, 12. გვ. 704.

ეწირობოდა და საოჯახო დღეობებში იგი ნაკლებად იყო წარმოდგენილი. სამეგრელოსა და იმერეთში, ზოგ შემთხვევაში, საგვარო, სასოფლო ან უფრო ფართო ხასიათის სალოცავისათვის განკუთვნილი ღვინის ზედაშეები ოჯახებში ჰქონდათ და რიტუალშიც მხოლოდ ოჯახის წევრები მონაწილეობდნენ. ამდენად, დღეობას საოჯახო ხასიათი ჰქონდა.

როგორც ზემოთ იყო აღნიშნული, სამეგრელოში თედორობა საოჯახო დღეობად ითვლებოდა. წმ. თედორესათვის ოჯახებს ღვინის ზედაშე ჰქონდათ შეთქმული. ლოცვა-რიტუალში მხოლოდ ოჯახის წევრები ღებულობდნენ მონაწილეობას, მაგრამ წმინდა თედორე იყო აგრეთვე საგვარეულო სალოცავი რურუებისა სოფელ ორქაში და საერთო სალოცავი მთელ სამეგრელოში.

სავარაუდოა, რომ ფართო მნიშვნელობის ღვთაებებისადმი განკუთვნილმა დღეობებმა გვიან მიიღეს საოჯახო ხასიათი. თავდაპირველად ისინი, ალბათ, სოციალურ თუ ტერიტორიალურ გაერთიანებათა ინტერესებს ემსახურებოდნენ.

საქართველოს ეთნოგრაფიულ სინამდვილეში დაცული მარანი ღვინის დასაყენებელ-შესანახავსა და მასთან დაკავშირებულ ხელსაწყო-იარაღების საწყობად განკუთვნილ ნაგებობას წარმოადგენს.

შიქლება მარ იმ ხის თუ თიხის ჭურჭლის აღმნიშვნელი სახელი იყო, რომელშიც ღვინის დაყენება და შენახვა ხდებოდა. სავარაუდოა, რომ ნაგებობამაც სახელწოდება ამ ჭურჭლისაგან მიიღო.

სამარნე ადგილის შერჩევაში განსაკუთრებული მნიშვნელობა ნიადაგის თვისებებს ენიჭებოდა. ამის მიხედვით, ზედმეტი სინესტის გამო დაბალეთ საქართველოში, განსაკუთრებით გურიაში, სამეგრელოსა და აფხაზეთში, სამარნედ მალლობ, მშრალ ადგილს ირჩევდნენ, ხოლო ზემო იმერეთსა, რაქასა და აღმოსავლეთ საქართველოში ტენიან ნიადაგს ჰქონდა უპირატესობა მინიჭებული. ამ დაკვირვების საფუძველზე ქართველი გლეხი ეფექტურ შედეგს აღწევდა. მალალხარისხოვანი ღვინის დაყენებისათვის საჭირო მოთხოვნილებათა ღრმა ემპირიული ცოდნა განაპირობებდა ქართველი ხალხის მიერ სხვადასხვა ბუნებრივ პირობებში მარნის ადგილის თავისებური შერჩევის წესს.

ღვინის დაყენებას ორგვარი ტიპის მარანი ემსახურება: ერთი—ღია ცის ქვეშ ჩაყრილი ქვევრების სახით, რომელიც ხეებით ან ლობით არის შემოზღუდული, მეორე ნაგებობა კი დახურული შენობაა. დასავლეთ საქართველოში ღვინოს ძირითადად ღია ცის ქვეშ ინახავდნენ, თუმცა გამორიცხული არ იყო დახურული მარნის არსებობაც, რომელიც ხის დახურულ ნაგებობას წარმოადგენდა და დასავლეთ საქართველოსათვის იყო დამახასიათებელი, ხოლო აღმოსავლეთ საქართველოში მარნის ძირითადი ტიპი ქვის ნაგებობაა.

ღია მარნის არსებობა ეკონომიკური პირობებით კი არ აიხსნება, არამედ იგი ხალხის ემპირიულ ცოდნაზე იყო დამყარებული.

ეთნოგრაფიული მონაცემებისა და არქეოლოგიური გათხრების დროს მოპოვებული მასალის საფუძველზე შიქლება ვივარაუდოთ, რომ გარკვეული დროისათვის მარნის ტიპების საწყის ფორმას ღია მარანი წარმოადგენდა, რომელიც დამახასიათებელი უნდა ყოფილიყო როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოსათვის. დასავლეთ

საქართველოში უძველესი მარნის (ღია მარნის) უკანასკნელ დრომდე შემონახვას ხელი შეუწყო ბუნებრივმა პირობებმა, რის ნათელ სურათსაც ატენის მარნის მაგალითი იძლევა.

ღვინის კარგად დაყენებისა და შენახვის საკიროებამ განსაზღვრა დახურული მარნის წარმოშობაც. ბუნებრივი პირობების გამო, ქართველი მეურნე იძულებული იყო, ღია ცის ქვეშ ჩაყრილ ქვევრებთან ერთად დახურული ნაგებობაც ჰქონოდა.

საქართველოში მარანი არა მარტო ღვინის დასაყენებელ და საცავ ნაგებობად ითვლებოდა, არამედ მარანში მეურნეობის სხვა პროდუქტებიც თავსდებოდა.

მარანი ღვინის კულტურასთან დაკავშირებული უძველესი ნაგებობაა; მისი საერთო საცავად გამოყენება შემდეგდროინდელ მოვლენად უნდა მივიჩნიოთ.

მარანთან დაკავშირებულ წეს-ჩვეულებებს შორის მნიშვნელოვანი ადგილი ეკირა ისეთი რიგის მოქმედებებს, რომლებიც სრულდებოდა ბარაქიანობისა და მოსავლიანობის გადიდების მიზნით.

მარანი წარმოდგენილი იყო, როგორც ნაყოფიერებისა და ბარაქიანობის შემცველი ობიექტი.

ქართველი ხალხის მატერიალური კეთილდღეობისათვის მეღვინეობას, სხვა დარგის მეურნეობასთან ერთად, უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა; მაგიურ-რელიგიური რწმენა-წარმოდგენები და რიტუალები, რომლებიც ბარაქიანობის მიზნით მარანთან იყო დაკავშირებული, ამასვე უნდა ადასტურებდეს.

სამეურნეო და საყოფაცხოვრებო მნიშვნელობის გარდა, მარანი დიდ როლს ასრულებდა სარწმუნოებრივ წესჩვეულებებშიც.

ქართველ ტომებში იგი წმიდათაწმიდად, ბარაქიანობისა და ნაყოფიერების ძალის შემცველ ობიექტად და საკულტო ნაგებობად ისახება.

მარანი და მარანთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებანი ვაზის კულტის ორგანულ ნაწილს შეადგენს და ამ ნაგებობის მევენახეობის კულტთან უშუალო კავშირზე მიუთითებს, რამდენადაც მარანი ღვინის საცავი ნაგებობაა.

საქართველოს სინამდვილეში დამოწმებულ საოჯახო, საჯვარე, საზედაშე ან ხატის მარნებს შორის, თუ რომელს ჰქონდა თავდაპირველად საკულტო მნიშვნელობა, ამ საკითხზე გადაწყვეტით რაიმეს თქმა ჭირს. მოტანილი მასალის საფუძველზე შეიძლება ვივარაუდოთ, რომ საოჯახო მარანმა საკულტო დანიშნულება მიიღო მას შემდეგ, რაც ხატმა დაკარგა თავისი მნიშვნელობა. თავდაპირველად ხატის მარანი, როგორც ხატის ქონების ნაწილი, ცხადია, წმინდა იქნებოდა. ხატის

მფლობელობის დაშლის შემდეგ კი ეს სიწმინდის ელემენტი, საფიქრებელია, შემოინახა ოხვამერმა ანუ საზედაშე ნაგებობამ და ბოლოს, საოჯახო მფლობელობაში მყოფმა მარანმაც. ამაზე უნდა მიუთითებდეს ის გარემოება, რომ მარანი, მასში სახატო ზედაშეების მოთავსების შემდეგ, განსაკუთრებული სიწმინდის ობიექტად იქცა. რაჭასა, სვანეთსა და მთიულეთში დამოწმებული მარნები, რომლებშიც ღვინის ზედაშეები არ არის მოთავსებული, რა თქმა უნდა, გარკვეული სიწმინდის ნიშნებს შეიცავენ (სანთლების ანთება, საღვინისაწაფლო სუფრის გაშლა და სხვა), მაგრამ მოხედება თუ არა ხატისათვის განკუთვნილი ზედაშე მასში, მარანი უკვე ხდება განსაკუთრებული თაყვანისცემის საგანი.

ვაზისა და მისი ნაყოფის სიწმინდე და მარანი, როგორც ხატის საკუთრების ნაწილი, ერთად აღებული, ალბათ, ჰქმნიდა იმის პირობას, რომ მარანი, როგორც ღვინის შესანახი ნაგებობა, წმინდად ყოფილიყო მიჩნეული.

მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული წეს-ჩვეულებები, რელიგიურ ელემენტებთან ერთად (შესაწირავები, ლოცვა-ვედრება), მრავალ მაგიურ წესებსაც მოიცავს. ეს წეს-ჩვეულებები თავისი წარმოშობით დაკავშირებულია ქართველთა წარმართულ რელიგიასთან, სახელდობრ, მზის, ცეცხლისა და დედამიწის კულტებთან. ამ რწმენა-წარმოდგენებში ასახულია ქართველი ხალხის უძველესი მსოფლმხედველობა.

აღმოსავლეთ და დასავლეთ საქართველოს ბარში ხატის ვენახების არსებობა დასტურდება, რომელიც წარმოდგენილი იყო საოჯახო, საგვარო და სასოფლო მიწით სარგებლობის ფორმით. სახატე-სავენახე მიწით სარგებლობა მეტ-ნაკლები გავრცელებულობით თითქმის ყველგან დასტურდება. შემდეგ დროში ხატის ვენახები დასამუშავებლად გადავიდა მეზვრეების, დაქირავებული მუშის, მნათეების და კერძო პირების ხელში.

საეკლესიო და სამონასტრო ზედაშე, მოხმარების წესით, მკაფიოდ განსხვავდება ხალხური საგვარეულო და სასოფლო ზედაშისაგან. პირველი მეტად ვიწრო, ინდივიდუალურ ინტერესებს ემსახურებოდა, მეორე კი ფართო კოლექტივის — გვარის, სოფლის წევრების ინტერესებს. ამასთანავე აღსანიშნავია, რომ პირველ შემთხვევაში ღვინის ზედაშის შემწირავად და მომხმარებლად ვიწრო წრე — მოაღაპე გლეხები და ბერები გამოდიან, ხოლო მეორე შემთხვევაში სოფელი, გვარი, მათ შიგნით, მორიგეობით, ოჯახი. ხალხური ზედაშე შეწირვის და მოხმარების ხასიათით, სადაც უფრო დიდი ერთეულია მონაწილე (გვარი, სოფელი), უფრო ძველი ჩანს.

ხალხურ საზედაშე ღვინოს, საერთო სახელთან ერთად, შორეული მსგავსება უჩანს ფეოდალური საქართველოს ეკლესია-მონასტრების და ალაპისათვის დახარჯულ ღვინოს ზედაშესთან. შესაძლებელია სააღაპო ღვინო გენეტიკურად ხალხურ საზედაშე ღვინოს უკავშირდებოდეს.

ზედაშე საჩუქრის თავისებური ფორმაა, რომელიც არსებითად საზღაურს წარმოადგენდა სახატო ვენახით სარგებლობისათვის, მაგრამ ზედაშე, როგორც შეწირულობა, ხატში მიჰქონდათ კერძო მფლობელობაში მყოფი მეურნეობიდანაც.

ღვინის ზედაშეები ღვინოებს ეწირებოდა ოჯახების, საძმოს, გვარის და სოფლის მიერ.

სამეგრელოში; იმერეთსა და გურიაში ღვინის ზედაშეები განკუთვნილი იყო როგორც სახატო, ისე საოჯახო დღეობებისათვის, ქართლში და რაჭაში კი — სახატო დღეობებს ეწირებოდა.

სარჯახო დღეობები, რომლებიც ოდესღაც ფართო კოლექტივის — გვარის, სოფლის თემის — ინტერესებს ემსახურებოდა, თავისი კარჩაკეტილობით განსხვავდება საგვარეულო, სასოფლო, სატომო დღეობებისაგან.

ვენახის მოვლა-მოშენებაში, ღვინის დაყენება-შენახვაში ქართველ მევენახეთა ცოდნა დამყარებული იყო არა მარტო პირად გამოცდილებაზე, არამედ ემპირიული ცოდნის იმ დიდ მარაგზე, რომელიც ხალხს საუკუნეების მანძილზე დაკვირვების შედეგად დაუგროვებია.

საქართველოში დამოწმებული მევენახეობა-მეღვინეობის ხალხური წესები ადასტურებს ქართველი მევენახის განსაკუთრებულ ცოდნას, დაკვირვების უნარსა და ოსტატობას ამ დარგში, რაც სწორედ იმით უნდა აიხსნას, რომ ვაზის კულტურას ქართველ ტომებში მრავალი ათასი წლის ისტორია გააჩნდა და მათ ყოფაცხოვრებაში უდიდეს როლს თამაშობდა.

ИЗ ИСТОРИИ ХОЗЯЙСТВЕННОГО БЫТА ГРУЗИНСКОГО НАРОДА

(Обычаи и обряды, связанные с виноградарством и виноделием)

Резюме

Виноградарство и виноделие являются древнейшими отраслями сельского хозяйства Грузии. Такие местные сорта виноградской лозы, как саперави, киндзмараули, ркацителы, александроули, хванчкара и другие, издавна приобрели всеобщую известность.

В экономической жизни Грузии виноградарство и виноделие играли настолько крупную роль, что хозяйственное деление страны обуславливалось плодородием пригодных для виноградарства земель. Это нашло свое отражение и в грузинской историографии. Так, напр., историк XVIII в. Вахушти Багратиони земельные районы Грузии делил на две группы: земли с виноградниками и плодовыми садами и земли без них. Из суждения Вахушти видно, что первые отождествлялись с долинными районами, а последние относились к «гористым или горным областям».

Давность существования в Грузии культуры винограда неоднократно отмечалась как в общей, так и в специальной литературе. В научной литературе указывается, что Грузия является одним из древнейших очагов виноградарства и виноделия.

Совершенно очевидно, что факты, объясняющие мировоззрение, породившее связанные с виноградарством и виноделием обычаи, следует искать в тех материальных или хозяйственных условиях жизни самого грузинского народа, которые создались в определенном периоде его истории.

Сохранившиеся в народе верования и представления как обусловленные хозяйственным бытом надстроечные явления дают нам возможность использовать их для изучения истории самого хозяйства.

В книге рассмотрены народные способы виноградарства и виноделия и связанные с ними обычаи, вопрос «марани» (помещение для выделки и хранения вина) и т. д.

Термин «марани», тесно связанный с виноделением, упоминается в исторических письменных источниках. Сулхан-Саба Орбелиани толкует этот термин, как помещение для хранения вина. В исторических документах последующих веков «марани» упоминается в том же значении. В настоящее время почти во всех уголках Грузии «марани» понимается как сооружение, где настаивается и хранится вино; кроме вина в нем хранится необходимый для производства вина инвентарь. «Марани» называют также открытое огороженное место, где в землю вкопаны глиняные сосуды для хранения вина — «квеври».

Для обозначения места хранения вина, наряду с термином «марани», встречаются и термины «чуристави» и «олагванс».

В отношении термина «марани» рядом исследователей высказаны определенные соображения. По мнению проф. Н. А. Бердзенишвили, «мар» — название большого глиняного сосуда. Оно увязывается со словом «самар», которое обозначает место, предназначенное для вкапывания «маров». Проф. Р. Ачарян считает, что «марани» является заимствованной формой ассирийского слова *mādana*, которое обозначало хлебный амбар. М. К. Гегешидзе связывает «марани» с названием давилыни винограда.

Возможно, что «мар» является наименованием того деревянного или глиняного сосуда, в котором отстаивалось и хранилось вино. Допустимо предположить, что и само сооружение получило свое наименование от этого сосуда. Созревание и хранение вина в больших, оригинальных по своей форме и размерам, зарытых в землю глиняных кувшинов представляет одну из специфических черт грузинского виноделия, в отличие от западноевропейского способа хранения вина в деревянных бочках.

Для сооружения «марани» необходимо было предварительно подыскать соответствующее место, что имело большое значение для созревания и сохранения вина, для сохранения его качества на длительный период времени.

Вследствие обилия влаги в Западной Грузии, особенно в Гурии, Мегрелии и Абхазии, для устройства «марани» подыскивали сухое возвышенное место, а в Верхней Имерети, Раче и Восточной Грузии, вследствие сравнительной сухости почвы и климата — прохладные места. На основе таких наблюдений грузинский крестьянин достигал значительного эффекта в деле соответствующего устройства «марани».

В процессе сохранения и ухода за вином хорошо выявляются эмпирические знания народа в этом деле.

Для хранения вина служат «марани» двух типов: первый из них представляет собой открытое место с врытыми в землю

«квеври», защищенным деревьями или специальной оградой; этот тип в Мегрелии именуется «олагване», а в Имерети, Раче и Лечхуми — «чуристави». В Картли (Атени), Мегрелии, Гурин и Раче его иногда называют и «марани». Открытый тип «марани» известен также в Абхазии, Шемахинском и Геокчайском районах. Второй тип «марани» представляет собой крытое сооружение. В Западной Грузии применялся преимущественно открытый тип «марани», хотя не исключалось применение и крытого типа, представлявшего собой деревянное (в Западной Грузии) или каменное (в Восточной Грузии) сооружение.

Несмотря на то, что в настоящее время в Восточной Грузии господствует тип крытого каменного «марани», на основании этнографических материалов и археологических данных можно предположить, что открытый тип «марани» применялся и в Восточной Грузии еще во II—III вв. В частности, об этом свидетельствуют археологические раскопки в Армази.

Вашнарские раскопки также могут подтвердить факт совместного существования обоих типов «марани» в Западной Грузии. Вашнарский комплекс датируется V—VII веками.

Отдельное существование в прошлом сооружений специально для хранения вина, помимо армазских и вашнарских материалов, подтверждается и другими археологическими данными; в результате раскопок одного из завкавказских урартских центров на холме Кармир-блур найдены специальные хранилища, по-видимому, для вина. Это предположение подтверждается тем обстоятельством, что на этих хранилищах имеются надписи о количестве вмещаемой сосудами жидкости в урартском измерении, а также винной воронкой, найденной там же. В соответствующих случаях эти хранилища были, по-видимому, использованы также для хранения зерна (Б. Пиотровский). В этой связи представляет большой интерес аналогичный материал хеттских сооружений в Богазкой.

В сохранившихся до нашего времени древних исторических источниках Западной и Восточной Грузии, как, например, в документах о пожертвованиях и пожалованиях, а также в купчих книгах, неоднократно упоминаются «чур-марани» и «квевр-марани».

Под терминами «чур-марани» и «квевр-марани» можно подразумевать два различных понятия в том смысле, что один из них предполагает тип открытого «марани», а другой — тип крытого «марани», как это сохранилось и в этнографической действительности нашего времени.

В Западной Грузии в большинстве случаев крытый «марани» предназначается для хранения всякого рода приспособлений, необходимых для виноделия, а сами «квеври», т. е. вкопанные в землю большие глиняные сосуды, расположены перед этим «марани» под открытым небом.

Распространению и сохранению в Раче, Имсрети, Гурии, Мегрелии и Абхазии открытого типа марани содействовали природные условия.

В этих районах открытый тип «марани» создавал лучшие условия для получения высококачественного вина, т. к. тут имела место постоянная циркуляция свежего воздуха.

В настоящее время молодые вина также хранятся в таких помещениях, где имеется сравнительно низкая температура. В больших винных производствах необходимая низкая температура создается искусственно, благодаря чему ускоряется процесс созревания вина. Низкая температура создает условия для нормального течения процесса брожения вина, в результате чего повышается его качество.

Грузинский «марани» отвечает требованиям современных агротехнических правил изготовления грузинских вин, и постольку наблюдения и опыт грузинских виноградарей, их знания о том, что циркуляция воздуха и прохлада полезны для созревания и хранения вина, выглядят вполне оправданными.

Среди верований и представлений, связанных с «марани», значительное место занимают обычаи, которые исполнялись с целью «увеличения урожая». С этой целью в грузинском «марани» выполнялся ряд религиозных обрядов: «марани» поздравляли с новым годом, с пожеланием ему всегда быть полным; в дни нового года и крещения в «марани» произносили магические слова. С целью обеспечить урожайный год в Гурии над праздничным «квеври» закалывали форель, «марани» обкладывали ветвями колючки и кислицы для охраны урожая вина от сглаза; в «марани» не пускали «нечистую» женщину, т. к. по верованию народа это прекращало изобилие; в случае смерти главы семейства или удачливого работника, его волосы и ногти сохраняли в «марани», чтобы покойник не взял с собой изобилие; семейные праздники в «дни ангела», посвященные семейному изобилию и покровительствующему божеству, справлялись в «марани».

В Грузии «марани» являлось молитвенным местом, там зажигали свечу, а также приносили ему жертву. Предназначенные к жертве домашние животные закалывались в самом «марани». Тут же выполнялись обряды бракосочетания и крещения детей. В правом углу «марани» помещались пожертвованные «квеври», около которых выполнялись молитвенные и жертвенные ритуалы. Таким образом, «марани» был превращен в объект поклонения. На него смотрели как на «божий дом» и при его упоминании крестились.

С другой стороны, мы имеем дело с отдельным сооружением, в котором хранились вина, посвященные разным божествам. В Мегрелии оно было известно под названием «сadjваре» или

«охвамери марани». «Саджваре» стояло вблизи или в некотором отдалении от жилого дома в лесу.

Подобного рода сооружения были известны и в Кахети (Кизнки) под названием «зедаше».

В быту восточных грузин (пшавов, хевсуров) удостоверяется существование особых «марани», посвященных отдельным божествам. Святилища Яхсари, Копала, Лашарис-Джвари, Тамар-Дедопали и Гуданис-джвари в Кахети имели собственные виноградники, в которых были представлены и соответствующие «марани», посвященные имена этих божеств.

В народе издревле придавалось большое значение выбору под виноградник места, в зависимости от его расположения и почвенных условий. Крестьянин хорошо знал разные почвы и их характерные особенности. В это же время виноградарь обращался и к иррациональным средствам. Наряду с магическими действиями, он молился о ниспослании обильного урожая винограда и приносил винограднику разные жертвы. Все это проявилось в ритуалах годовых праздников. В новый год, наряду с новогодними хлебами, выпекались особые хлебцы в форме виноградной кисти с целью вызвать обильный урожай винограда. Ритуальные хлебцы должны были быть пышными и полными, чтобы «получился» соответствующий обильный урожай винограда. Полные, пышные хлебцы символизировали хороший урожай, а приношение их в жертву «обеспечивало» обильную и зажиточную жизнь семьи.

В новогодний день выполнялся ритуал в честь агуна. Этот ритуал служил целям получения большого урожая винограда.

В Гурии выпекали хлебцы под названием «агуна», назначение которых опять-таки состояло в испрашивании обильного урожая винограда. Попутно следует отметить, что наименование «ангура», засвидетельствованное в рачинском и лечхумском диалектах грузинского языка, встречается в древнеперсидском языке в значении винограда.

В честь виноградников были учреждены специальные «запретные дни». Грузинский крестьянин в эти дни не входил в виноградник. По верованиям народа нарушение «запретных» дней вызывало порчу виноградника, т. к. эти дни имели своей целью оградить виноградник от всяких бед и напастей.

Связанные с виноградарством-виноделием обычаи, наряду с религиозными (жертвоприношения, молитвы), включают в себя и магические элементы, которые по своему происхождению связаны с древними верованиями грузин, в частности с культами солнца, огня и земли.

В быту древнейших грузинских племен вино представляло собой предмет обрядового подношения, известного под названием «зедаше».

Наряду с этим термином с соответствующим значением употребляли в Мегрелии термин «охвамери», в Имерети и Раче — «салоцвили». Эти два последних термина имели более широкое значение. Они обозначали, с одной стороны, то место, где происходило моление, а с другой — посвящаемые вино, зерно, выпеченный хлеб, свечу, скот. Мегрельскому «охвамери» и имеретинно-рачинскому «салоцвили» соответствует картлийское «шесацрави». Термин же «зедаше» употребляется в более конкретном значении.

Винное «зедаше» готовили как из принадлежавшего «хати» (общинному божеству) виноградника, так и из частновладельческого.

В долинных районах Западной и Восточной Грузии засвидетельствовано пережиточное существование принадлежащих «хати» виноградников, которые находились в посемейном, фамильном и общинном пользовании. Это формы пользования виноградниками «хати» были распространены среди всех грузинских племен.

Виноградник «хати» отдельные семейства обрабатывали в определенное время, в порядке очередности. Из полученного урожая часть жертвовалась «хати», а остальное переходило в собственность семьи.

Также была распространена коллективная обработка фамилий принадлежавшего «хати» виноградника, причем весь урожай жертвовался «хати» и шел в общее пользование.

Разновидностью этой формы была коллективная обработка членами фамилии виноградника «хати» при посемейном использовании продуктов урожая, оставшихся после посвящения его части на имя «хати». Эта форма пользования виноградником «хати» иногда заменялась поочередной его обработкой внутри данной фамилии.

Наконец, обработка виноградника «хати» производилась всем селом — коллективно.

Таким образом, до последних времен пережиточно существовало посемейное, фамильное и общинное пользование принадлежащими «хати» виноградниками. В дальнейшем обработка этих виноградников перешла в руки «мезвреоби» — наемной рабочей силы.

По древним верованиям грузинского народа нельзя было обойтись без «зедаше», т. е. посвящения части вина с частновладельческих виноградников сельчан. «Зедаше» свидетельствуется и при христианских монастырях и церквях. Здесь приготовление «зедаше» было связано с поминками.

Использование церковного или монастырского вина «зедаше» по своей замкнутости резко отличалось от народного, фамильного или общинного «зедаше». Первое служило узким ин-

дидуальным интересам, а второе — интересам широкого коллектива фамилии и села. Народное «зедаше» по характеру посвящения и пользования, в которых участвовала более крупная единица, выглядит более древним.

Таким образом, устанавливаются три последовательные формы посвящения и потребления вина «зедаше»: 1) несмотря на то, что семьи той или иной фамилии имели виноградники в своем посемейном владении, вино — «зедаше» — ими заготавливалось как бы из общесемейного «братского» или общесельского виноградника, сообща посвящалось и потреблялось; 2) та или иная семья заготавливала «зедаше» за счет урожая своего виноградника, и отнесенное в «хати» «зедаше» потреблялось всеми участниками праздника; и, наконец, 3) посемейно заготовленное и посвященное из урожая частновладельческих виноградников «зедаше» потреблялось в семье посвястителя всеми ее членами.

Следует отметить, что основные работы в виноградарстве и виноделии выполнялись мужчинами. Участие женщин ограничивалось главным образом помощью в сборе винограда. Примечательно, что в быте грузинского народа заведывание делами «зедаше» возлагалось на мужчин (в основном на главу семьи).

Резюмируя вышесказанное, можно отметить, что связанные с виноградарством и виноделием народные обычаи, отражающие производственный опыт непосредственных производителей, показывают, что исключительное мастерство грузинского виноградаря основывается на огромном запасе эмпирического знания, накопленного в результате векового наблюдения.

შ ი ნ ა ა რ ს ი

რ ე ჯ დ ა ქ ტ ო რ ი ს ა გ ა ნ	3
მარანი	4
§ 1. ტერმინი „მარანი“	4
§ 2. სამარნე ადგილის შერჩევა	6
§ 3. მარნის სახეობანი და მათი წარმოშობის პირობები	8
§ 4. მარნის დანიშნულება	27
§ 5. მარანთან დაკავშირებული წესები	30
§ 6. მარანი, როგორც საკულტო ნაგებობა	34
ვაზის მოსავლანობასთან დაკავშირებულ: წესჩვეულებები	39
ღვინის ზედაშეები	60
§ 1. ზელაშის დანიშნულება, დამზადება და მისი განსაზღვრა	60
§ 2. ზელაშის სახეობანი	75
დასკენა	92
Резюме	96

ნინო სილოვანოვna ტოპურია

ИЗ ИСТОРИИ ХОЗЯЙСТВЕННОГО БЫТА ГРУЗИНСКОГО
НАРОДА

(Обычаи и обряды, связанные с виноградарством и виноделием)

(на грузинском языке)

ТБИЛИСИ

«МЕЦНИЕРЕБА»

1984

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედაქციო-საგამომცემლო საბჭოს დადგენილებით

*

რეცენზენტები: ისტორიულ მეცნ. კანდ. ი. სურგულაძე
ისტორიულ მეცნ. კანდ. ნ. მინდაძე
სბ 2499

რედაქტორი თ. ოჩიაური
გამომცემლობის რედაქტორი ლ. ჭვებენაძე
მხატვარი ნ. გაბუნია
მხატვრული რედაქტორი გ. ლომიძე
ტექნორედაქტორი ე. ქამუშაძე
კორექტორი ე. ქიტიაშვილი

გადაეცა წარმოებას 28.9.83; ხელმოწერილია დასაბეჭდად 1.8.84;
ქალაღლის ზომა 60×90/16; ქალაღლი № 1; ტიპოგრაფიული; ბეჭდვა მაღალი;
ნაბეჭდი თაბახი 6,5;
სააღრიცხვო-საგამომცემლო თაბახი 5.7;

უე 01205;

ტირაჟი 2800;

შეკვეთა 3927;

ფასი 90 კაპ.

გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბილისი, 380060, კუტუზოვის ქ., 19
Издательство «Мецниереба», Тбилиси, 380060, ул. Кутузова, 19

საქ. სსრ მეცნ. აკადემიის სტამბა, თბილისი, 380060, კუტუზოვის ქ., 19
Типография АН Груз. ССР, Тбилиси, 380060, ул. Кутузова, 19