

პუნი რვენი ანსობისა

საქართველო
სამიწათმომქმედო კულტურის
უძველესი პეჩა

ავტორები:

ლევან ფრუიძე, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი
ინეზა მაისაია, ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი
შალვა სიხარულიძე, ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი, პროფესორი,
ბოტანიკის ინსტიტუტის დირექტორი
მაია თავართქილაძე, საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური
ბაღის დირექტორი (2011-2014 წწ.)

სარედაქციო კოლეგია:

ოთარ კვეციანი, საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის პრეზიდენტი,
აკადემიკოსი
როინ მებრეველი, აკადემიის ვიცე-პრეზიდენტი, აკადემიკოსი
პეტრე ნასყიდაშვილი, საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის აკადემიკოსი
ავთანდილ არაბული, აკადემიის წევრ-კორესპონდენტი

რედაქტორი:

პეტრე ნასყიდაშვილი, სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი, აკადემიკოსი

რეცენზენტები:

მარინე მოსულიშვილი, პროფესორი, ბიოლოგიის მეცნიერებათა დოქტორი
ბექან ხორავა, პროფესორი, ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი
მამანთი როგავა, პროფესორი, მედიცინის მეცნიერებათა დოქტორი

„ქართველი კაცი თუ ფესვებს მონყდა, დაკარგავს იმ სახეს, რომელიც უფალმა გვიბოძა. ამიტომ ძალიან მნიშვნელოვანია ეროვნული ფასეულობანი, ის კულტურა, ის ტრადიცია, რომლითაც ამაყობდა და დღესაც ამაყობს ქართველი კაცი“.

საქართველოს კათალიკოს-პატრიარქი ილია II
მეცნიერების, განათლების, კულტურისა და ხელოვნების
შესახებ, 2004 წ.

შესავალი

საქართველო ბინადარი ცხოვრების, მესაქონლეობის, კულტურულ მცენარეთა და მეტალურგიის ზოგადსაკაცობრიო მნიშვნელობის კერაა. ქართველი ხალხი მარცვლეულისა და ვაზის კულტურის უმაღლესი შემოქმედია. ამას ადასტურებს ბუნებრივ-ეკოლოგიური, ისტორიულ-არქეოლოგიური და ეთნოგრაფიული მონაცემები.

ამიერკავკასიისა და საქართველოს ტერიტორია, ზოგიერთი მკვლევრის მიერ მიჩნეულია ხორბლის წარმოშობის ძირითად კერად. აქაა ჩასახული და ჩამოყალიბებული ხორბლის ენდემური სახეობები: მახა, ზანდური, დიკა, კოლხური ასლი და სხვ.

ჯერ კიდევ ილია ჭავჭავაძე (1955) წერდა, რომ საქართველოს ისტორია, ქართველების – მსოფლიოს ერთ-ერთი უძველესი ერის – მრავალფეროვანი ყოფა და კულტურა ნაკლებად არის შესწავლილი, მაშინ როდესაც ქართული წერილობითი წყაროები, მეტადრე სიგელ-გუჯრები, უმდიდრეს მონაცემთა შემცველია. ამასთანავე, ქართული ენა, მონათესავე ენებითა და უხვი დიალექტებით, საქართველოსთვის დამახასიათებელი მეურნეობის ყველა დარგის შესახებ ამომწურავ მასალას იძლევა. სიძველეებით გაჯერებული ქართული მიწა, საგანგებო არქეოლოგიური გათხრების გარეშე, შემთხვევითი აღმოჩენებით, მრავალათასწლოვანი მეურნეობის გასაოცარ სიმდიდრეს ცხადყოფს. გარდა ამისა, XIX ს.-ის დამლევის და XX ს.-ის პირველი ნახევრის საქართველოს ცოცხალ ეთნოგრაფიულ ყოფაში სოფელში, კომლსა და საკომლეზე აგებული ტრადიციული მეურნეობა ჯერ კიდევ მოქმედებდა. აქედან გამომდინარე, დადგა ისტორიული ჟამი, როცა შესაძლებელი გახდა ქართველი ერის კომპლექსური ისტორიის დაწერა. უფლის ნებით, ეს მისია ივანე ჯავახიშვილს დაეკისრა – ღვთაებრივი ნიჭით დაჯილდოებულ ისტორიკოსს, პოლიგლოტს, ენათმეცნიერს, არქეოლოგსა და ეთნოგრაფს. დიდმა მეცნიერმა ქართველი ეთნოსის წარმოშობისა და განვითარების შთამბეჭდავი სურათი მოგვცა, ხოლო მისმა ეკონომიური ისტორიის ორტომეულმა ცხადი გახადა ქართული მრავალდარგოვანი მეურნეობის სრულფასოვნება.

XVIII ს.-ის ქართველმა გეოგრაფმა ვახუშტი ბატონიშვილმა საქართველოში სოფლის მეურნეობის ხუთი ბოტანიკურ-სამეურნეო არე გამოჰყო: ნარინჯ-თურინჯის, ბრინჯ-ბამბის, ვენახიან-ხილიანი, უვენახო ხილიანი და მაღალმთიანეთის ალპური სათიბ-საძოვრები (ბატონიშვილი, 1941). ეს დაყოფა, დღესაც, სოფლის მეურნეობის აღდგენა-განვითარებისათვის საფუძველს წარმოადგენს.

ნიშანდობლივია, რომ საქართველოში არცთუ იშვიათად, ერთ ხეობაში მოქცეულია რამდენიმე ბოტანიკურ-სამეურნეო არე, რაც ვახუშტის მახვილ მხერას არ გამოჰპარვია: შავი ზღვისპირეთში „მთა-ბარი ახლობლობს ესრეთ“, რომ „ჟამისა, ანუ ნახევარ-ჟამისა სავალთ თოვლი და ბართა ნარინჯ-თურინჯი, მეთისხილი და ყოველნი ნაყოფნი“. ყოველივე ეს ხალხს ოდითგანვე ჰქონდა გაცნობიერებული და მეურნეობას წინაპართა ცოდნა-გამოცდილების გზით წარმართავდა. რაც შეეხება მცენარეულობის ზონალობას, ის ევროპელმა მკვლევარებმა XIX ს.-ის შუახანებში აღმოაჩინეს. ვახუშტი ბატონიშვილმა ამ კანონზომიერებას XVIII ს.-ის 40-იან წლებში მიაგნო. სახალხო მეურნეობის სწორად წარმართვისათვის ქვეყნის ზონალობის ზუსტ ცოდნას გადამწყვეტი მნიშვნელობა ენიჭება, ამიტომ ივანე ჯავახიშვილმა ვახუშტის თხზულებაზე დაყრდნობით და სხვა მონაცემების მოშველიებით საქართველოს ბოტანიკურ-სამეურნეო არეების სრული სურათი მოგვცა: კახეთ-ჭერეთ-კუხეთის, ქართლის, მესხეთ-ჯავახეთის, აჭარის, კოლა-არტაანის, ტაო-კლარჯეთ-შავშეთის და ლაზეთის, ლიხთ-იმერეთის, რაჭა-ლეჩხუმ-სვანეთის, დვალეთის და სხვ., აგრეთვე საქართველოს მხარეებს შიგნით თითოეული სასოფლო-სამეურნეო არეთა გავრცელების საზღვრები წარმოაჩინა.

დასკვნა ასეთია: „საქართველოს მიწა-წყალი მთლიან ერთეულს წარმოადგენს, რომელიც ბუნებრი-

ვი ზღუდეებითაც (მთებითა და ხეობებით) არის შემოფარგლული და თანაც ვითარცა მტკვრისა, რიონისა და ჭოროხის აუზების შემცველი, გეოგრაფიულად და ეკონომიურად ურთიერთთან მჭიდროდ არის დაკავშირებული“ (ჯავახიშვილი, 1930; 1986; 1996).

მარცვლეული კულტურები გავრცელებისა და მოხმარების თვალსაზრისით ყველა ეპოქაში პირველობდა. არა მარტო მოსახლეობის, არამედ პირუტყვის და ფრინველის კვებაც უმთავრესად ხორბლეულსა და ქრთილეულზე იყო დამოკიდებული. ასევე ფართო გამოყენება ჰქონდა ბოჭკოვან კულტურებს.

ივანე ჯავახიშვილმა ამომწურავად აჩვენა საქართველოს მემინდვრეობის მნიშვნელობა, ქართული სახნავი იარაღების ორიგინალობა და უპირატესობა, ხვნა-თესვის, თესლის შერჩევა-მონაცვლეობის მაღალი კულტურა, სასოფლო-სამეურნეო მცენარეების ჯიშობრივი სრულყოფა და მრავალფეროვნება, თითოეული კულტურის ბოტანიკური რაობა, ზონალური გავრცელება და ა.შ., თვალნათლივ წარმოგვიდგინა ოდენ საქართველოსთვის დამახასიათებელი მემინდვრეობის თავისებურებანი. მაგრამ დიდი მეცნიერი ამას არ დასჯერდა და განსაზღვრა საქართველოსათვის მემინდვრეობის მნიშვნელობა, სასურსათო მცენარეთა ძველი ქართული კლასიფიკაციის პრინციპები, მემინდვრეობის ინტენსივობა და განვითარების დონე. საგანგებოდ შეისწავლა და გვიჩვენა საქართველოში დამკვიდრებული თითოეული კულტურული მცენარის წარმომავლობა, მასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგია, დაადგინა ჩვენთან გავრცელებული ხორბლეულის, ქრთილეულისა და პარკოსნების წარმოშობის ქრონოლოგია, გვიჩვენა საქართველოს ტრადიციულ მეურნეობაში კულტურულ მცენარეთა შედარებითი მნიშვნელობა, დროთა განმავლობაში საკვებ მცენარეთა ცვალებადობა და ა.შ.

XX ს.-ის პირველ ნახევარში, ივანე ჯავახიშვილს მხარში ამოუდგნენ: ნ. კეცხოველი, ლ. დეკაპრელევიჩი, ი. ლომოური, ვლ. მენაბდე და მათი მოწაფეები: გ. აბესაძე, მ. სიხარულიძე, ვ. სუპატაშვილი, პ. ნასყიდაშვილი, ალ. გორგიძე, გ. კანდელაკი, რ. ბერიძე და სხვ.

დღეს მდგომარეობა ფრიად რთულია: სოფლები მოსახლეობისაგან იცლებს, ეკოლოგიური წონასწორობა დარღვეულია. არსებულ ვითარებას საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემიის აკადემიკოსი გ. ალექსიძე შემდეგნაირად აფასებს: „ჩვენი საუკუნის დასაწყისში, სხვა მრავალ პრობლემასთან ერთად, მცენარეთა ბიომრავალფეროვნება შემცირების დიდი საფრთხის წინაშე დადგა. ინტენსიურად ნადგურდება ბუნებრივი ეკოსისტემები და იკარგება კულტურული თუ ველური მცენარეების მრავალი სახეობა. ათასობით მათგანი გადაშენების პირასაა. ასეთი პროცესების შემდგომმა გაძლიერებამ შეიძლება გამოიწვიოს ბიოსფეროს კატასტროფული დესტაბილიზაცია და ადამიანის საცხოვრებელი გარემო პირობების მკვეთრი გაუარესება“ (ბერიშვილი, 2008).

საფრთხე მართლაც რეალური და მეტად საშიშია. აქედან გამომდინარე, ტრადიციული მეურნეობის აღდგენა-განვითარებას ქართველი ერისთვის სასიცოცხლო მნიშვნელობა ენიჭება არა მხოლოდ პრაგმატული თვალსაზრისით, არამედ ბუნების დაცვის, ეკოლოგიური წონასწორობის და თვით ქართველი ერის თავისთავადობის შენარჩუნებისათვისაც.

წინამდებარე წიგნი ეროვნული, ტრადიციული მეურნეობის აღდგენისათვის სახელმძღვანელოდ გვესახება. ქვეყნის ხსნა და კეთილდღეობა მხოლოდ და მხოლოდ მრავალათასწლოვან ქართულ მრავალდარგოვან-შერწყმულ მეურნეობას შეუძლია, რა თქმა უნდა, თანამედროვე ტექნიკური მიღწევების გათვალისწინებით.

უფლისა და ქვეყნის ინტერესებიდან გამომდინარე, საქართველოს კათალიკოს-პატრიარქი უწმინდესი და უნეტარესი ილია მეორე თავის ეპისტოლეებსა და ქადაგებებში უდიდეს ყურადღებას უთმობს საქართველოს სოფელსა და სოფლის მეურნეობას. წინამდებარე წიგნის შექმნა მისმა მოძღვრებამ განაპირობა.



A photograph of a vast field of golden wheat. The wheat stalks are tall and full, with many heads of grain. In the background, there are rolling hills under a clear blue sky with a few small white clouds. The overall scene is bright and sunny.

**მარცვლოვანი
კულტურები**

საქართველოს ხორბლები

Triticum L.

საქართველო მდიდარია კულტურული (სასოფლო-სამეურნეო) მცენარეებით, გამორჩეულია მათი სახეობებისა და სახესხვაობების სიმრავლით.

ქართული ხორბალი, ქერი და ფეტვნიანი კულტურები ადასტურებს საქართველოს უნიკალურ პრეისტორიულ კულტურას. მიწათმოქმედების პირველი ნიმუშები საქართველოს ტერიტორიაზე თარიღდება მეზოლითის პერიოდით (Менабде, 1964). ნეოლითისა და ენეოლითის პერიოდებში საქართველოში უკვე ითესებოდა ხორბალი, ქერი, ფეტვნიანები, საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურები, მოშენებული იყო ვაზი და ხეხილი (Менабде, 1948; Горгидзе, 1977; ICARDA 2003; Akhalkatsi et al., 2012).

ტერმინი ხორბალი (ჭანურად „ქოვ – ალი“ // „ქუვ – ალ – ი“, „ქუ – ალ – ი“, „ქვ – ალ – ი“; მეგრულად „ქობალი“; სვანურად „კვეცენ“), საქართველოში თავდაპირველად აღნიშნავდა საერთოდ ყოველგვარ პურეულ მცენარეს, ხოლო მოგვიანებით – მთლიანად ხორბლის გვარს. შემდგომ ხანაში შეიმჩნევა ტერმინი „ხორბლის“ ჩანაცვლება „პური“, რომელიც გულისხმობს, როგორც თვითონ ხორბლის პურს, ასევე მცენარეს.

თავდაპირველად ქართველები საკუთრივ პურისა და პურეული მცენარის აღსანიშნავად სახელწოდება „დიარს“ იყენებდნენ. ამჟამად ტერმინი „დიარ“ შემონახული აქვთ მხოლოდ ლაზებსა და სვანებს (ივ. ჯავახიშვილი, 1930; Менабде, 1948).

ბ. ბრეგადის გამოკვლევებით (1987), მნიშვნელოვან მონაცემებს შეიცავს საქართველოში გავრცელებული სამიწათმოქმედო ყოფასთან დაკავშირებული ლექსიკაც – აგროტერმინები, ხორბლის სახელწოდებები, აგრეთვე, აგრარული და ძველქართული წარმართული კალენდრების მონაცემები. ამ ტერმინთა შორის განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს ხორბლის უძველესი სახელწოდება – დიარ, რომლის წარმოშობა უნდა განეკუთვნებოდეს ქართველთა ყოფის იმ ადრეულ, მიწათმოქმედებამდელ ხანას, როცა ადამიანი ის-ის იყო იწყებდა მარცვლეულის გამოყენებას.

„საქართველოს ხორბლები გვევლინება თავისებურ ცოცხალ მუზეუმად, სადაც ხორბლის გვარის მთელი სახეობრივი მრავალფეროვნებაა წარმოდგენილი. მხოლოდ აქ (მსოფლიოში სხვაგან არსად) არის შემონახული კულტურული ხორბლების ევოლუციის საწყისი ეტაპები. ამგვარად, ხორბლების ქართული მუზეუმი მსოფლიო მნიშვნელობის უნიკუმია, რომლის ბადალი სხვაგან არსად გვხვდება“ (Менабде, 1948; მაისაია და სხვ., 2005).

ბოტანიკური, არქეოლოგიურ-ეთნოგრაფიული და ლინგვისტური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ხორბლის წარმოშობის წინააზიურ ცენტრში საქართველოს განსაკუთრებული ადგილი უკავია. კულტურული ხორბლის წარმოშობის ქართულ კერაში შემორჩენილია ხორბლის ისეთი სახეობები, რომლებიც მიეკუთვნება ხალხური სელექციის დასაწყისს – ველურ სახეობათა (სურ. 1) არსებობის პირველ პერიოდს (ნასყიდაშვილი, 1983; მაისაია და სხვ., 2005). საქართველოში შემორჩენილია როგორც კილიან-მარცვლიანი, მტვრევადთავთავიანი (ველური სახეობისა და „დომესტიკაციის“ ადრეული ეტაპის არქაული ხორბლისთვის დამახასიათებელი ნიშნები), ისე შიშველმარცვლიანი, ადვილად ლეწვადი ხორბალი.

გ. ჩიტაია აღნიშნავდა: „...ლეჩხუმი მსოფლიო პურეული მცენარეების აკულტურაციის ერთ-ერთ წრეში შეჭყავდათ. აქ მოჭყავდათ ველურიდან კულტურულ პურეულში გარდამავალი ენდემური სახეობები – მახა და ზანდური“ (ჩიტაია, 1944).

არქეოლოგიური მონაცემებით, ხორბლის კარბონიზებული მარცვლები დაფიქსირებულია ძვ.წ. VI-IV ათასწლეულის ძეგლებზე (არუხლო, ხრამის გორა, შულავერი, ჩიხორი, ხელთუბანი). არუხლოს ნეოლითის ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე იდენტიფიცირებული ხორბლის სახეობებია: *Triticum boeoticum*, *T. monococcum*, *T. dicoccon*, *T. carthlicum*, *T. durum*, *T. spelta*, *T. aestivum/compactum* – და სხვ. პალეობოტანიკური მასალების ანალიზის შედეგებმა აჩვენა, რომ საქართველოს ნეოლითური ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე ხორბლის შიშველმარცვლიანი სახეობები უკვე დომინირებს კილმარცვლიან, მტვრევადთავთავიან ფორმებზე. რაოდენობრივი თვალსაზრისით მათი უპირატესობა აშკარაა. რბილი ხორბლის მარცვლების გარდა, ნეოლითის ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე აღმოჩენილია ამ სახეობის თავთავის ღერძის ნაწევრები. ნეოლითის ხანის ძეგლებზე რბილი ხორბლის შემდეგ ფართოდ გავრცელებული სახეობაა ასლი – *T. dicoccon* (Русишвили, 1990; მაისაია და სხვ. 2005).

1926 წ. ნ. ვავილოვმა გამოაქვეყნა წიგნი „კულტურული მცენარეების წარმოშობის ცენტრების შესახებ“ (Вавилов, 1926). იგი თავის შრომებში დიდ ყურადღებას უთმობდა ამიერკავკასიის კულტურულ მცენარეებს. ნ. ვავილოვმა რამდენჯერმე იმოგზაურა საქართველოში. საყოველთაოდაა ცნობილი მისი აზრი საქართველოს შესახებ – „საქართველო არის უძველესი აგრარული კულტურის ქვეყანა“. ნ. ვავილოვმა და მისმა კოლეგებმა: პ. ჟუკოვსკიმ, ლ. დეკაპრელევიჩმა, ვ. მენაბდემ და სხვ., მოაწყვეს ექსპედიცია საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში, შეაგროვეს ხორბლის ნიმუშები, კვლევის შედეგად დადგინდა, რომ ეს ნიმუშები მიეკუთვნებოდა შემდეგ სახეობებს: *Triticum boeoticum* Boiss., *T. monococcum* L., *T. durum* Desf., *T. dicoccon* (Schrank) Schübl., *T. palaeo-colchicum* Menabde, [= *T. georgicum* (Dekapr. & Menabde) Dekapr.], *T. timopheevii* (Zhuk.) Zhuk., *T. turgidum* L., *T. carthlicum* Nevski, *T. polonicum* L., *T. aestivum* L., *T. macha* Dekapr. & Menabde, *T. zhukovskyi* Menabde & Eritzjan; მათგან საქართველოს ენდემური სახეობებია: *T. timopheevii* – ჩელტა ზანდური, *T. zhukovskyi* – ზანდური, *T. macha* – მახა, *T. palaeo-colchicum* – კოლხური ასლი, *T. carthlicum* – დიკა (ICARDA, 2003).

როგორც ე. სინსკაია (Синская, 1969) აღნიშნავს, წინა აზია არის ხორბლის 12 სახეობის სამშობლო, აქედან 8 სახეობის სამშობლოა სამხრეთი კავკასია. ხორბლის ენდემური სახეობებისა და ფორმების



სურ. 1 ხორბლის ველური ნათესავი, ეგილოფსი – *Aegilops tauschii* Coss.



სურ. 2 დიკა – *Triticum carthlicum* Nevski. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 3 შნაკვი. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.

სიმრავლით საქართველოს მსოფლიოში პირველი ადგილი უკავია (ICARDA, 2003).

ხორბლის ქართული ენდემური სახეობები არის ძვირფასი მასალა სელექციისათვის. კერძოდ, ტეტრაპლოიდური ხორბალი – *T. timopheevii* და ჰექსაპლოიდური – *T. zhukovskyi*, ხასიათდება სოკოვანი დაავადებების მიმართ მაღალი მდგრადობით.

ნ. ვავილოვის პირველი შრომები მცენარის იმუნური სისტემის შესახებ უკავშირდება ხორბალ დიკას – *T. carthlicum*-ს (სურ. 2). ეს სახეობა ხასიათდება დაავადების მიმართ მძლავრი იმუნიტეტით, აქვს ვეგეტაციის მოკლე პერიოდი და ყინვაგამძლეა. ითესება მთაში, 2200-2300 მ ზღ. დ.-დან. აღსანიშნავია, რომ დიკა ფართოდ იყო გავრცელებული ჯავახეთში (ICARDA, 2003).

1950 წ. ვლ. მენაბდე აღნიშნავდა: „საქართველოს ხორბლების ენდემური სახეობები წარმოიშვა ისტორიულ წარსულში, ქართველურ ხალხთა თავდაპირველი სამშობლოს მინდვრებზე; ისინი დღევანდელი საქართველოს ტერიტორიაზე სამხრეთიდანაა მოსული ქართველურ ტომებთან ერთად, რომლებმაც შეინარჩუნეს ეს რელიქტი ჩვენს დრომდე“ (მენაბდე, 1950).

უძველესი კოლხური კულტურების რელიქტებში (მახა, ზანდური, ძველი კოლხური ასლი) ნათლადაა

წარმოდგენილი ხორბლის ევოლუციის თითქმის ყველა ეტაპი (Менабде, 1948).

როგორც ივ. ჯავახიშვილი (1930) აღნიშნავდა, ქართულ სამიწათმოქმედო ტერმინოლოგიაში ხორბლის კულტურა მოხსენიებულია წერილობით ძეგლებში, რომლებიც განეკუთვნება ძვ.წ. V საუკუნეს. უძველეს ქართულ ლექსიკაში კარგადაა ასახული ხორბლის სახეობრივი და ჯიშობრივი დიფერენციაცია, ხორბლის ქართული სახელწოდებები: ზანდური, მახა, ასლი, იფქლი, ხულუგო და ა.შ.

ცნობებს ძველ საქართველოში ხორბლის გავრცელების შესახებ ვხვდებით ანტიკური საბერძნეთის ისტორიკოსების ჰეროდოტესა და ქსენოფონტეს შრომებში (მიქელაძე, 1967, ყაუხჩიშვილი, 1960). უფრო გვიანდელი ცნობები საქართველოს ხორბლის შესახებ ეკუთვნის სულხან-საბა ორბელიანს (1658 -1725 წწ.), ვახუშტი ბატონიშვილს (XVIII ს.), საქართველოში მოგზაურ უცხოელ ნატურალისტებს – გიულდენშტედტს, ი. გეორგის, ი. კლაპროტს (XVIII- XIX სს.).

შორეული წარსულიდან დღემდე ფრაგმენტების სახით მოღწეულია ხორბლის ქართულ სახეობათა და სახესხვაობათა დიდი მრავალფეროვნება, რომლებიც საუცხოოდ არის შეგუებული საქართველოს სხვადასხვა კუთხის ბუნებრივ პირობებთან. ქართული ხორბლების მნიშვნელობა არ განისაზღვრება მხოლოდ ისტორიული თვალსაზრისით, მათ განსაკუთრებული პრაქტიკული სელექციური ღირებულებაც აქვთ. ამ მხრივ განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია სოკოვანი დაავადებების მიმართ კომპლექსური იმუნიტეტი, გარემოსადმი ადაპტაციის განსაკუთრებული უნარი, პურცხობის საუკეთესო თვისებები და სხვ.

გარდა „პური ჩვენი არსობისა“, ხორბალს ჩვენი წინაპრები იყენებდნენ, როგორც სამკურნალო მცენარეს.

სამკურნალოდ გამოიყენებოდა ხორბლის სახამებელი, რომელიც იხსენიებოდა შემდეგი სახელწოდებებით: „სახამებელი“, „ბავრუკი“, „თანგარი“, „ნიშანსტაგი“, „ნიშანსტა“, „ნიშო“. სახამებელი შედიოდა სხვადასხვა წამლის შემადგენლობაში. იხმარებოდა, უმთავრესად ხველებისა და კუჭ-ნაწლავის დაავადების სამკურნალოდ. ხორბლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ გარედან წასასმელ მალამოებს. ხორბლის მარცვლის ნახარში გამოიყენებოდა, როგორც გამაგრილებელი სასმელი. ხორბლის ფქვილისაგან ძმარში მოზედილ ცომს ცხლად შემოადებდნენ დაჩირქებულ ადგილს, რომ ჩირქი გამოეწურა. ხორბლის მოხალული მარცვლით მკურნალობდნენ სტომატიტს: მარცვალს ნაყავდნენ, ურევდნენ დანაყულ თეთრ შაბს, ცრიდნენ და ამზადებდნენ სავლებელს.

სამცხე-ჯავახეთში მელოგინე ქალს უმეტესად ხორბლის ფაფით კვებავდნენ. ხორბლის მარცვალს ორი დღე დაალობდნენ და სველ ნაჭერზე გაშლიდნენ. როცა აჯვილდებოდა, გაახმობდნენ, დაფქვავდნენ, მოხარშავდნენ და შეურევდნენ ერბოსა და მარილს. ეს საკვები აწესრიგებს კუჭის მოქმედებას და უწყობს ხელს ბუასილის მორჩენას. კუჭის შეკრულობის დროს ცხოველს საფალარათოდ აძლევდნენ ხორბლის „ალაოს“ (წუწუნავა, 1960; კობალიანი, 2002; ჩირგაძე, 2003; მაისაია, 2009; გოცაძე, მაისაია 2015).

აჭარაში იცოდნენ კორკოტის მოხარშვა. „ხორბალს საცხებში (ჩამურში) გადაარჩევდნენ, მერე გადარეცხავდნენ და მოხარშავდნენ. პურის მარცვლები როცა დარბილდებოდა, შეამზადებდნენ თაფლით ან კარაქში მოშუშული ხახვით. იცოდნენ ნიგვითა და ნივრით გაკეთებაც. ამზადებდნენ შაქრითაც. კორკოტი აუცილებელი საქორწინო კერძი იყო. შობის წინადღეს კი აუცილებლად უნდა მოხარშულიყო მიცვალებულთა მოსახსენებლად“ (ნოლაიდელი, 2010).

ხორბალს უკავშირდება მატერიალური კულტურის რელიქტური ელემენტები, კერძოდ, მახას და ზანდურის მოსავლის ასაღებად გამოყენებული სამუშაო იარაღები: შნაკვი/შამკვი // შანკვი (სურ. 3), ხორბლის საღეწი კევრი და სხვ.

გასული საუკუნის 20-იანი წლების მონაცემებით, სამეგრელოში თესავდნენ ხორბალს: „...პურს ერთსა



სურ. 4 სამეგრელო. ყმა გლეხის კარ-მიდამო, მიწის დამუშავება ხის კავით



სურ. 5 კვერი. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ.



სურ. 6 მესხეთი

და იმავე მიწაზე შვიდიდან ათ წლამდე შეუწყვეტლივ თესენ; მერე გლეხი რაკი დაატყობს, ნიადაგი მოიღალაო, თავს ანებებს და სხვა, დასვენებულს და საძოვრად გაშვებულს მიწას დაუწყებს ხვნას. პურის დასათესად დანიშნულ ნიადაგზე ღვინობის თვეში მოაგროვებენ ბალახ-ბულახს, ეკლებს, ჯირკვებს და ყველას ერთად ცეცხლს წაუკიდებენ, ამის შემდეგ მოუხვნელ ნიადაგზე თესლს მოაბნევენ, მერე უღელ-ხარ შებმული სახნისით ერთის გოჯის სიღრმეზე მოხნავენ და მოხნულს დაფარცხავენ (სურ. 4). მაისის გასულს პურს მომკიან კიდევ. პურს მზეზე აშრობენ. ლეწვა კალოზე იციან, ნავის ძირის მსგავს საღეწავით (კვერი), რომელსაც ძირში ხშირად კაჟის მსხვილი ნატეხები აქვს ჩასმული (სურ. 5). კვერში ერთ უღელ ხარს აბამენ, ზედ შედგებიან და დაასრიალებენ წინ და უკან გაშლილ კალოზე, სანამ მარცვალი არ მოსცილდება თავ-თავს. ხორბალს ამის შემდეგ მზეზე აშრობენ, ფქვავენ და ფქვილად ინახავენ“ (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

იმერეთის ჩრდილო-დასავლეთით, ხონის რაიონის მთის სოფლებში გვიანდლამდე იყო შემონახული ხორბლის ძველი ჯიშები: „ინფელი“, „ზანდური“, „კენტეხილა“, „ხულუგო“ (ჯალაბაძე, 1990).

1878-1920 წწ. მონაცემებით, სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში მოჰყავდათ ხორბლის მრავალი ჯიში: დოლის პური, ყირმიზი, დიკა, ტრედისფერა, ნიქსარულა და ა.შ. ხორბლის კულტურის წარმოების დიდი ტრადიციის გამო, პურეულის ჯიშების სახელწოდებები გეოგრაფიულ ტოპონიმებშიც აისახა. ლივანაში (ახლანდელი თურქეთი, ართვინის ოლქი) ერთ-ერთ სოფელს დოლისყანა ერქვა, რაც დოლის პურის სახელწოდებიდან უნდა მომდინარეობდეს. მოჰყავდათ როგორც საგაზაფხულო, ისე საშემოდგომო ხორბალი. ბათუმის ოლქში ჭარბობდა საშემოდგომო ხორბლის ნათესი, ხოლო ართვინისაში – საგაზაფხულო (თურმანიძე, 2004).

გ. ჯალაბაძის მიერ შეკრებილი მასალებიდან ირკვევა, რომ მესხეთში გავრცელებული ჯიში იყო „მახ-

ნია პური“. ის ითესებოდა მესხეთის თითქმის ყველა სოფელში (სურ. 6). „მანია პური“ ისეთი იყო, როგორც დოლის პური, თეთრი თავთავი ჰქონდა, იგი ძირითადად მტკვრის ხეობის ზედა სოფლებში იყო გავრცელებული. ითესებოდა ხორბლის ჯიში „თოფბაში“; „თოფბაში“ თურქული სიტყვაა და „მსხვილთაველიან“ პურს ნიშნავს. „ფასენი“ – მსხვილთაველიანი და მსხვილმარცვლიანი პურის ჯიში ყოფილა, მისი პური მეტად გემრიელი იყო (ჯალაბაძე, 1972).

მესხეთ-ჯავახეთი ძველთაგანვე გამოირჩეოდა ველურ და კულტურულ მცენარეთა მრავალფეროვნებით და საკმაოდ განვითარებული მიწათმოქმედებით (სურ. 7). საქართველოს ამ კუთხეში მოსახლე ქართველებს ხორბალი იმდენი მოჰყავდათ, რომ საზღვარგარეთაც კი გაჰქონდათ. თამარ მეფის ეპოქაში (XII ს.) მესხეთი საქართველოსათვის ნამდვილი ბელედი იყო (ბერიაშვილი, 1973).

მესხეთ-ჯავახეთის ქართველობა ხორბალს ინახავდა ხაროში. ხაროს უმთავრესად ეზო-კარმიდამოს ფარგლებში აკეთებდნენ. ზოგჯერ იგი უშუალოდ სახლის შიგნით საბძელსა და კარაპანში იყო გაკეთებული. ჯავახური ხარო ქვითკირით იყო ამოყვანილი და მოყვანილობით ქვევრის ფორმას იმეორებდა. ხაროს წინასწარ საგულდაგულოდ ამოაშრობდნენ, ცეცხლს ჩაუნთებდნენ, მერმე განიაგებდნენ, ფსკერზე გამხმარ თივას სქლად მოაფენდნენ და მხოლოდ ამის შემდეგ ჩაყრიდნენ შიგ გამშრალ-განიაგებულ ხორბალს. ზემოდან კვლავ თივას დააფენდნენ და ქვის სარქველს დაახურავდნენ. ამის შემდეგ ხაროზე აუცილებლად მიწის სქელ ფენას დაყრიდნენ, რომელსაც საგულდაგულოდ მოასწორებდნენ. ასე საიმედოდ ინახავდა გლეხი ჭირნახულს. ხაროში ხორბლის შენახვის ხანგრძლივობა ნიადაგსა და ხორბლის ჯიშზე იყო დამოკიდებული. კარგად გამომშრალი ხორბალი სათანადო ნიადაგურ პირობებში თითქმის თხუთმეტი წლის განმავლობაში ინახებოდა. სხვადასხვა მიზეზის გამო ხაროში, არცთუ იშვიათად, მავნე

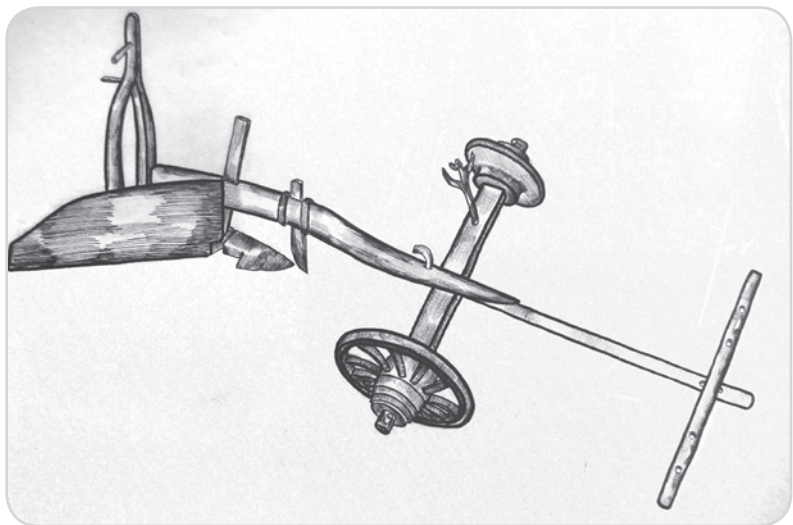


სურ. 7 ჯავახეთი, თეთრობის ქედი

გაზები გროვდებოდა, ამიტომ შიგ ჩასვლა ადამიანისათვის საშიში იყო. როცა ხორბლის ამოღება უნდოდათ, მას სარქველს მოხდიდნენ და რამდენიმე ხანს ასე ტოვებდნენ. ამის შემდეგ შემოწმების მიზნით, შიგ ქათამს ჩასვამდნენ. თუ ქათამი არ გაიგუდებოდა, ხაროში ადამიანის ჩასვლა საშიში აღარ იყო. ჯავახეთში ქვიტკირის ხაროს გარდა, დიდი ტევადობის სამეურნეო დანიშნულების საცავ-ჭურჭელს წარმოადგენდა „ლაზამბარი“, რომლის გაკეთების ტრადიცია, სამხრეთ საქართველოში ლაზებმა დანერგეს (ჩიქოვანი, 1982).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...მთის მოსახლეობა თესავდა ხორბალ „წმინდას“. ხორბლის დასათესად გამოყოფილი იყო საუკეთესო ნაკვეთები მზისპირ ადგილებში, რომელსაც ეწოდებოდა „პირმზითები“. ეს იყო სამხრეთისკენ მიქცეული ფერდობები. მიწას მოხნავდნენ გაზაფხულზე ხორბალ „წმინდასათვის“, რომელსაც თესავდნენ ქადაპურებისათვის, უმთავრესად ხატობაში მისატანად, სადაც ქადა ხევისბერს უნდა გაესერა. ხევისბერი იღებდა „ნაოთხალს“ (მეოთხედს) და სანთელს დაანთებდა. ამ ქადასთან ერთად იყო გამომცხვარი ქადის კვერები. ხელისგულის ოდენა, ამ კვერებს ცალკე აგროვებდა. იქვე იყო მოტანილი სასმელი „ზედაშე“. ზედაშედ უნდა ყოფილიყო საუკეთესო არაყი ან ღვინო, ლუდი არა. არაყი აუცილებლად იყო „სულადისა“ (ხორბლის). ღვინო მოჭქონდათ მთავარ ხატებში დასტურ ხევისბერებს. მოჭქონდათ ძირითადად ახმეტიდან (კახეთიდან). ახმეტის რაიონი XIX საუკუნის შუა წლებამდე შედიოდა თიანეთის მაზრაში. ამიტომ აქ სავენახე მიწები და ვენახები ჰქონდა თიანეთს, მთის მთავარ სალოცავებს. ხორბლის არაყი კეთდებოდა შემდეგნაირად: ხორბლის მარცვალს გააღივებდნენ წყალში, როცა ღივს გამოუშვებდა მზეზე გაშლიდნენ – გაახმობდნენ და დაფქვავდნენ. ეს იყო საარაყე „ფორი“, სალუდეც ეს იყო. ლუდს ძირითადად ქერისაგან აკეთებდნენ.

არყის გამოსახდელად ამ „ფორისაგან“ აცხობდნენ დიდ პურებს, თიხის კეცებში. მერმე ამ პურს ჩატეხავდნენ დიდ კასრებში, ჩაასხამდნენ წყალს და ჩააყენებდნენ საარყედ, ის „იფუვლებდა“. როცა გაჩერდებოდა, „ჩაიფუვლევდა“ და მერე გამოხდიდნენ. ხვნა-თესვა იწყებოდა გაზაფხულზე, აღდგომის შემდეგ, „დამპლის კვირა“ რომ გავიდოდა. აღდგომის შემდეგ ერთი კვირა უფრო ხშირად წვიმიანი იყო, კიდევ რომ დაგეთესა რამე, მიწაში ჩალპებოდა. ხვნა ძირითადად იყო ერთი კვირის შემდეგ, აპრილის ბოლოდან 15 მაისამდე. გაიტანდნენ ხარ-გუთანს (სურ. 8), თან მიჭქონდათ გამომცხვარი ქადა. გუთანს რომ შეაბავდნენ, „გუთნის დედა“ გასერავდა ქადას, სანთელს აანთებდა და ხარებს რქებზე მიაკრავდა ორ სანთელს; ერთი თვითონ ეკავა მარცხენა ხელში, ხოლო მარჯვენაში სასმისით სავსე ჭიქა ან პატარა ყანწი (უფრო ყანწი). ამის შემდეგ წარმოსთქვამდა ლოცვას, შეავედრებდა ღმერთს თავის ოჯახს, შესთხოვდა ბუნების ძალას დათესილის მფარველობას და მშვიდობაში მოხმარებას. იქვე ჰქონდათ „ხმიადი“. გატეხავდა ამ ხმიადს შუაზე და ხარებს შეაჭმევდა. ამის შემდეგ დასხდებოდნენ, შეჭამდნენ ქადას, დალევდნენ 3-3 ჭიქა სასმელს და მერმე შეუდგებოდნენ ხვნა-თესვას. მხარზე გადაკიდებული ჰქონდათ ხურჯინი, სადაც თესლი ეყარა; იღებდნენ თითო მუჭას და მოაბნევდნენ მოზომილი რაოდენობითა და სისწრაფით. პურეულის ყანები ძირითადად იმკებოდა აგვისტოში. მკიდნენ ნამგლით, მაგრამ ზოგიერთ პურეულის ძნას ძირიანად აძრობდნენ, ამას „ლულით“ მკას ეძახდნენ; მიწას



სურ. 8 ქართული დიდი გუთანი

ჩამობერტყავდნენ და ისე კონავდნენ. ასე იღებდნენ უმთავრესად „სვილს“ და „ტრუპკას“ (წიწიბურას). ნამგლით იმიტომ არ ჭირდნენ, რომ მისი ღერო სჭირდებოდათ „ყარტად“ საბძლებისა და სახლების დასახურავად. მომკილ ხორბლის თავთავს ააგებდნენ მამულეებშივე ჯერ „წერილეებად“ (3 ძნას აყუდებდნენ ერთ-მანეთზე), მერმე ამ „წერილეებს“ გადააბამდნენ „ხუთულებად“. ამ „ხუთულებს“ მიზიდავდნენ სახლთან კალოზე და აგებდნენ ძნებად. ამას ეწოდებოდა „მუხლის ძნა“. მთელ ჭირნახულს რომ მოიმარაგებდნენ, ზამთარში აციების დროს იწყებდნენ ლეწვას, ხარის ფეხით. კალოს საღამოთი მოასხამდნენ წყალს, დილით ის იყო ყინულით დაფარული. დილით უთენია ჩაშლიდნენ ძნას და ხარებს „თავსაწაფით“ (თოკით) ატრიალებდნენ კალოში. ხარებს პირზე ამოკრული ჰქონდათ საპირეები. როცა მოილეწებოდა, ხარებს გვერდით გადააყენებდნენ და „მოჩალავდნენ“ (ჩალას მოაცილებდნენ) ფიწლით. მერმე „მოასურავებდნენ“ (ჩალიან მტვრიან ნაწილს მოაცილებდნენ). ამის შემდეგ არნადით მოხვეტავდნენ ერთად, მოასვავებდნენ და მეორე კალოს ჩაშლიდნენ; მერე გალეწავდნენ მესამედაც. შემდეგ ხარებს გამოუშვებდნენ და დაიწყებდნენ ამ ხვავის განიავებას და ცხავში გატარებას, გაცხრილვას, შემდეგ „დატაპკვას“ (დატაპკვა ტაბაკით დამუშავებას ეწოდება). „ტაბაკი“ ფართე ხის თეფშივით არის. ამას აკეთებდნენ იმისათვის, რომ მოეცილებინათ ქვა ან სხვა მინარევი. გასუფთავებულ მარცვლებს ინახავდნენ გოდრებში. გოდორი იყო დიდი, ძროხის ნაკელში შერეული ნაცრით გალესილი, თავი არ ეკარებოდა (დუშეთის რ-ნი, სოფ. კაწალხევი, მთხრ. გ. ხორნაული, 2014 წ.).

ჟან შარდენი საინტერესო ცნობებს გვაწვდის მე-17 საუკუნის საქართველოსა და კავკასიის შესახებ: „...კავკასიის მთა თვით წვერამდე ნაყოფიერია: უხვი თაფლით, პურით და ღომით. დედაკაცები ხორბალს მაშინ გამოჭეფავენ, როცა პური დასჭირდებათ. პურს აცხობენ კეცებში. ძალიან გაახურებენ კეცს, ჩასდებენ შიგ პურს, ზედ წააყრიან ცხელ ნაცარს და ნალვერდალს. ისეთი ადგილებიც არის, სადაც პირდაპირ ნაცარში აცხობენ პურს, გამოსწმენდნენ კერიის ერთ კუთხეს, ჩასდებენ შიგ ცომს და ზევიდან ცხელ ნაცარს და ნალვერდალს წააყრიან. თუმცა ასე აცხობენ, მაგრამ პურის ქერქი მაინც საკმაოდ თეთრია და პურიც ძლიერ კარგი“ (შარდენი, 2014).

ახალი წლის წინადღეს რაჭაში (სურ. 9) ოჯახის უფროსს სახლში მოჰქონდა ერთი მარხილი შეშა, რომელზედაც იღო „ნეკერი“ – ტირიფის ტოტები, აგრეთვე თხილის ყვავილედი, ფითრი და სხვ. ღამით აცხობდნენ „კაცაბასილას“, რომელსაც ადამიანის ფორმა ჰქონდა და დიდ ტკბილ პურს – „კერია ბერიას“. ამ პურზე გამოცხობამდე თხელი ჭიქით იმდენ მრგვალ ნაჭდევს აკეთებდნენ, რამდენი წვერიც იყო ოჯახში, რათა ყველას შეხვედროდა ამოჭრილი კოკორი. აცხობდნენ ცალკე კოკრებსაც, რომელზეც ზემოდან შტამპით გამოსახავდნენ ქართულ ბორჯღალს ან ჯვარს. მამაპაპისეული შტამპი ჯვრის გამოსახულებით ყველა ოჯახში ინახებოდა. ტკბილ პურს – „კერია ბერიას“ ბაჯინევი „მზიდარას“ (მზის დარს) ეძახდნენ. რაც მომდინარეობს უძველესი დროიდან, როგორც თაყვანისცემა კერიის ღვთაებისადმი, რომელსაც მეკვლე ოჯახის ბარაქიანობას სთხოვს (დვალაძე, 2014).

რაჭისა და ლეჩხუმის ყველა სოფელში დამოწმებული, ხვნა-თესვის პირველ დღესთან დაკავშირებული, თესლგაღების საინტერესო ჩვეულების მიხედვით ხვნა-თესვა ყველგან „ფეხგასულზე, ადრე გაზაფხულზე ნაცხრამარტევს“ იწყებოდა, ზოგ სოფელში კი თევდორობა დღეს. თესლის გასაღებად ძველ მთვარეზე დაამზადებდნენ ოჯახში ტაბლას, საზედაშე ღვინოს, სახვნელის, ხარებისა და ა. შ. გამოსახულებებით მოხატულ და ნამგლის ფორმის განატეხებს; ყოველივე ამას ყანაში, ან იქვე მახლობლად ეზოში გაიტანდნენ; ხარებს რქებზე წამოაცვამდნენ პურის გორგალს, მიამაგრებდნენ ანთებულ სანთლებს და თავზე „კირინებს“ (გამომცხვარი მრგვალი კოკრები) გადააყრიდნენ. სანთლების დადნობის შემდეგ დაილოცებოდნენ, ღმერთს მოსავლიან წელიწადს შესთხოვდნენ, ღვინოსა და განატეხებს შეეცეოდნენ. სახვნელით ერთ-ორ კვალს გაატარებდნენ და მოთესავდნენ ორიოდ მუჭა მარცვალს, რომელშიც წყალკურთხევის, ნათლისღების დროს აიაზმანაპკურები, ნაკურთხი მარცვალის ერია. სახლში დაბრუნებისას მთესველი წამოიღებდა ხარის რქაზე წამოგებულ გორგალსა და წალმა დაცემულ „კირინებს“; მათ „ვარცლის კვე-



სურ. 9 რაჭა, მდ. შარაულას ხეობა

ბოში ჩააგორებდა – დოვლათიანი წელიწადი იქნებაო“. სანთელს ვარცლთანაც დაანთებდნენ. თესლის გაღების დღეს „დამზნევა“ („ბედობა, ფეხისდაცდასავით“) იცოდნენ და არავითარ შემთხვევაში მოსულ სტუმარს ოჯახიდან არაფერს გაატანდნენ, რათა დოვლათი არ დაეკარგათ, ოჯახს განიავება-ზარალი არ დაბედებოდა. თესლის გაღების ზემოთ აღნიშნული წესის შესრულების შემდეგ შეიძლებოდა ხვანა-თესვის თუნდაც ერთი თვის დავგიანებით, დამთბარ ამინდში დაწყება. გაზაფხულზე სასოფლო-სამეურნეო სამუშაოების დაწყებას ალოსთავის დადგომა ეწოდებოდა (ბრეგაძე, 1959)

მთხრობელთა გადმოცემით, „...სვანეთში საშემოდგომო პურის ორი ჯიში ითესებოდა: თეთრი და წითელი (იფქლი), რომელიც ადგილობრივ მოსახლეობაში „კვეცენ“ სახელწოდებით იყო ცნობილი. საგაზაფხულო პურს სვანეთში უწოდებდნენ „კულს“ (დიკა). შემოდგომით იხვნებოდა ყანა, გაჰქონდათ „პატივი“ (საქონლის ნაკელი), როგორც კი წამოიწვერებოდა, ამ დროს უკვე თოვლი მოდიოდა. საგაზაფხულო ხორბალი ადრე გაზაფხულზე ითესებოდა. ბეჩოს ერთ-ერთი სოფელთაგანია სოფელი დოლი, სადაც დიდი სახნავი ყანები ჰქონდათ და ამას ეძახდნენ „დოლის ყანას“, რაც ხორბალ „დოლის პურთან“ ასოცირდება. მომწიფებულ ხორბლის თავთავებს ნამგლით მკიდნენ, კეთდებოდა სპეციალური კალო. მორწყავდნენ კალოს, მერე ცხვარს შეუშვებდნენ. ცხვარი დატკეპნიდა, ბავშვებიც მონაწილეობდნენ ამ პროცესში, ლეწავდნენ კევრით. ჰქონდათ სპეციალურად ხის კიდობანი (სურ. 10), „კიბდონ“ სვანურად, ამაში ინახებოდა განიავებული გალეწილი ხორბალი. სათესლე ინახებოდა ცალკე, მოსახმარი კი ცალ-



სურ. 10 ხის კიდობანი. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

კე. საშემოდგომო ხორბლიდან პირველი მოსავლის ფქვილს „წმინდა“ ერქვა. ეს იყო დღესასწაულებზე გამოყენებული „წმინდა“ ანუ პირველი მოსავლის პირველი კალო (მესტიის რ-ნი, სოფ. მაზერი, მთხრ. ი. კვიციანი, 2014 წ).“

იმერეთში ხორბლის კულტურასთან დაკავშირებით საინტერესო მონაცემები აქვს ნინო აბდუშელიშვილს: „...ხორბალს ზემო იმერეთში მარცვლეული მოსავლის მესამედი ეჭირა. მოჰყავდათ რამდენიმე ჯიშის ხორბალი: შავფხა, დოლის პური, დიკა და „ხოტორა პური“. ხორბლისაგან მზადდებოდა ფქვილი პურის გამოსაცხობად, ასევე მარცვლის სახითაც იყო გამოყენებული. პურის ფქვილისაგან მცირე რაოდენობით აცხობდნენ ყოველდღიურ საკვებს, სადღესასწაულო და

მიცვალებულის დღეებისათვის განკუთვნილ პურს. ყოველდღიურად ცხვებოდა ხმიადი – უსაფუვრო პური, საფუარიანი კეცის პური და სიმინდის ფქვილში შერეული ე.წ. „ჭადპურა“.

რიტუალური დანიშნულებისა იყო სხვადასხვა გამოსახულების ფიგურებიანი პურები, რომელთაგან ზოგიერთი სიმბოლური ნიშნებით იყო მოხატული.

ქორწილისათვის აცხობდნენ „გომიჯ-პურს“, რომელიც უსაფუვროდ მზადდებოდა და ლადარში ცხვებოდა. ამ დღისათვის ასევე კეთდებოდა ყველიანი პურები (ხაჭაპურები), ხოლო საჩხერის რაიონის ზოგიერთ კუთხეში ხაბიზგინაც (ნიგვზიანი პური) არის დადასტურებული, რაც ოსი მოსახლეობის მეზობლებით უნდა აიხსნას. ჭირის დღისათვის მზადდებოდა ლავაში – საფუვრიანი თხელი პური თონეში გამომცხვარი და მურასა – თონეში გამომცხვარი უსაფუვრო შოთი პური. შობა დღეს ცხვებოდა გომიჯი პური, მურასა და ე.წ. „არშიანი პური“ – კეცზე გამომცხვარი ტკბილი პური თაფლით ან შაქრით შეზავებული.

აღდგომა დღეს – ჯვრიან და ყველიან პურს (ხაჭაპურს) ამზადებდნენ. საკურთხე მიცვალებულის სულის მოსახსენებლად კეთდებოდა: ხაწაპკინა (ნაპირებზემოკეცილი, უსაფუვრო პური, კეცში გამომცხვარი), ტაბლა (ნიგვზიანი და ყველიანი პური), მეკრე-მეზაჟის პური (ეს არის საკურთხის წინ გაკეთებული თავშეკრული ხაჭაპური, რომელიც დაუკურთხავად უნდა შეჭმულიყო) და ევლოგია, რომელიც ცხვებოდა საუკეთესო ფქვილისაგან და წყალღვინოში იზილებოდა. ბარბალობა დღეს ცხვებოდა ლობიანი პური და ღერღილის გულიანი პური. ცალკე უნდა გამოიყოს ხაჭაპური, რომელიც აუცილებელი იყო ახალ წელს, ბარბალობა დღეს და აღდგომაზეც. მკათათვის ორშაბათს ოჯახის ყველა წევრზე თითო ხაჭაპური უნდა გამომცხვარიყო, ბარაქიანი წელიწადის დაბედების მიზნით.

ზემო იმერეთში პურის მარცვალსაც იყენებდნენ, მისგან კეთდებოდა კორკოტი და წანდილი. კორკოტი, წესის მიხედვით, ორ დღეს მზადდებოდა. პირველ დღეს მასთან ერთად ზოგჯერ ხახვს მოხარშავდნენ, მეორე დღეს კი ხახვს ერბოში ან ზეთში მოწვავდნენ და კორკოტს მარილითა და ცხიმით შეაზავებდნენ. ცხიმს იმისდა მიხედვით იხმარდნენ, თუ რომელი დღისთვის იყო კორკოტი გათვალისწინებული. მარხვის დროს კორკოტი ზეთით ან ნიგვზით კეთდებოდა. სახსნილო კორკოტს კი სურვილისა და შესაძლებლობის მიხედვით შეანელებდნენ. კორკოტი ყოველთვის კეთდებოდა ღვთისმშობლობისა და შობის წინ (კორკო-

ტობას – სულის მოხსენიების დღეს). წანდილი შეზავებული იყო თაფლით ან შაქრით და მზადდებოდა ხელის გახსნაზე და ახალ წელს (აბდუშელიშვილი, 1988).

რბილი ხორბალი

Triticum aestivum L.

რბილი ხორბალი (*Triticum aestivum* L.), ხორბლის კულტურის ისტორიაში ერთ-ერთ უძველეს სახეობადაა მიჩნეული. პალეობოტანიკური მასალების ანალიზის შედეგებმა გვიჩვენა, რომ რბილი ხორბლის პოპულაციებს ნეოლითის ხანაში გაბატონებული მდგომარეობა ეკავა. საქართველოს ნეოლითური ხანის არქეოლოგიურ ძეგლებზე აღმოჩენილია არა მხოლოდ რბილი ხორბლის კარბონიზირებული მარცვლის ნაშთები, არამედ ამ სახეობის თავთავის ღერძის ნაწევრებიც (Русишвили, 1990; მაისაია და სხვ., 2005).

ცნობები საქართველოში რბილი ხორბლის გავრცელების შესახებ ქართულ წერილობით წყაროებში V ს.-იდანაა. ლ. დეკაპრელევიჩის (1938) გამოკვლევებით, XII-XIII სს.-ში საქართველოში რბილი ხორბლის რამდენიმე ჯიში ითესებოდა.

საქართველოში გავრცელებული რბილი ხორბალი გამოირჩევა პოლიმორფიზმით – არსებობს მისი ფხიანი და უფხო ჯიშები (სურ. 11).

ფხიანი ჯიშების ადგილობრივი სახელწოდებებია: „იფქლი“, „ყანა“, „პური“, „ანეულის პური“, „დოლის პური“, „ძველთესლი“ და სხვ.

საქართველოში დღემდეა შემორჩენილი რბილი ხორბლის უფხო ჯიშების ადგილობრივი სახელწოდებები: „უფხო პური“, „ხულუგო“ // „ხულგო“, „პოშოლა“, „ხოზო“ // „ხუზალა“, „ხოტორა“, „გომბორულა“, „რაჭულა“ და სხვ.

ხორბლის მთელი ჯიშობრივი სიმდიდრიდან, რომელიც საქართველოში საუკუნეთა მანძილზე შეიქმ-



სურ. 11 რბილი ხორბალი, ფხიანი. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 12. დოლის პური

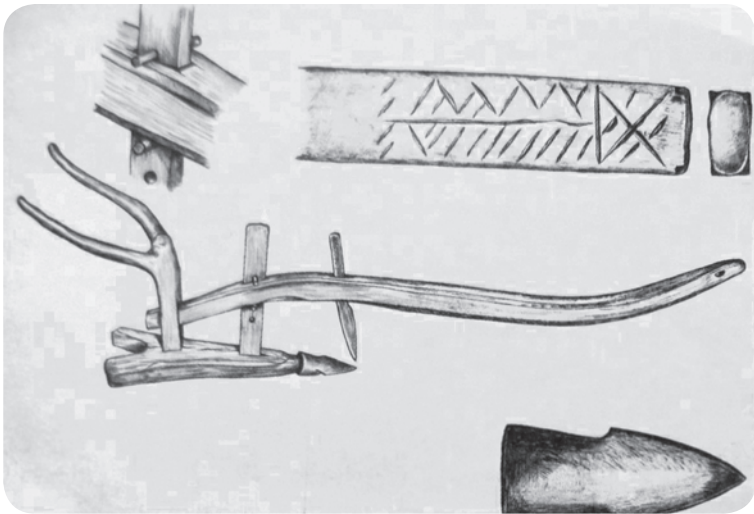
ნა, განსაკუთრებით ძვირფასია რბილი ხორბლის საშემოდგომო ფხიანი წვრილმარცვლიანი ჯიშები, ე.წ. „დოლის პური“ (სურ. 12). ეს ჯიშები საქართველოში ყველაზე ფართოდ იყო გავრცელებული. ქართველი მიწათმოქმედებისათვის ცნობილია: „ახალციხის წითელი დოლის პური“, „ჯავახეთის დოლის პური“, „ქართლის დოლის პური“, „შინდური დოლი“, „წითელი დოლი“, „კახური დოლი“ და სხვ. (ნასყიდაშვილი და სხვ., 1983; ბრეგაძე, 2004; **Jorjadze et al.**, 2014; გოცაძე, მაისაია 2015).

ლ. დეკაპრელევიჩის (1947) მონაცემებით, წითელი დოლი ადგილობრივი ჯიშის იყო ქართლში. ახალციხის წითელი დოლი ძირითად ჯიშად არის მითითებული ადიგენის, ასპინძის, ახალციხის რაიონებისათვის; ქართლის შავფხა – ქართლში; გომბორულა (პოშოლა, პროშოვა), – ბოლნისის, თეთრი წყაროს, გურჯაანის რაიონებისათვის; ლაგოდების გრძელთავთავა – ყვარლისა და ლაგოდების რაიონებისათვის; იფელი – დასავლეთ საქართველოში, ამბროლაურის, ონისა და ცაგერის რაიონების დაბლობი ნაწილისათვის; ხულუგო – დასავლეთ საქართველოსთვის; ჯავახეთის დიკა – ახალქალაქის ზეგნისათვის, ახალქალაქის, ასპინძის, ბოგდანოვკის რაიონებისათვის; ქართლის დიკა – ქართლისა და ნაწილობრივ კახეთისათვის (დეკაპრელევიჩი, 1947); ლაგოდები-ყვარლის ბუნებრივი პირობებისათვის მისადაგებული იყო რაჭულა და ლაგოდების გრძელთავთავა (კობახიძე, 1948).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...ახალციხის რ-ში წითელი დოლის პური ითესებოდა გაზაფხულზე. ხის კავით მოიხვნებოდა მიწა; ამ კავის ადგილობრივი სახელწოდებაა „ჯილა“. იყენებდნენ სახნავად, აგრეთვე, „არონას“. მოსავალს ცელით იღებდნენ. ლეწავდნენ კალოზე კევრით, კევრი დამზადებული იყო ხისაგან, ქვემოდან ჰქონდა კაჟები. ლეწავდნენ ხარებით. გაღეწილს გაამშრალებდნენ, გაანიავებდნენ და ინახავდნენ „ამბრებში“, რომლებიც დამზადებული იყო ხისაგან. მოსავალს ახარისხებდნენ საკვებად და საფურაჟედ ცხოველებისათვის“ (ახალციხის რ-ნი, სოფ. აწყური, მთხრ. გ. ზედგინიძე 2014 წ).

დოლის პური მესხეთის ეთნოგრაფიულ ყოფაში დადასტურებულია, როგორც აქაური ხალხის ერთ-ერთი ძირითადი საზრდო და სარჩენი, „ჩვენი მამა-პაპური პური“ (ბერიაშვილი, 1973).

დოლის პურს ფშავში „წმინდას“ უწოდებდნენ. მიწას ხნავდნენ ხის კავით (სურ. 13). მოხულ მიწაზე იმავე დღეს თესავდნენ, თესლი მიწაში „დაყვივებოდა“ (ღივს ამოიტანდა – ამოჯვივდებოდა), მუხლში შევიდოდა და „დაორსულდებოდა“. ამის შემდეგ პური დამწიფებას იწყებდა. დამწიფებულ პურს ან ხელით გლეჯდნენ ან ნამგლით მკიდნენ. ხელით პურის გლეჯას მაშინ მიმართავდნენ, როცა ყანა ძალზე დაბალი იყო. ყანის გლეჯის დროს, ხელის დაზიანებისაგან დასაცავად „ხის სათითებს“ იკეთებდნენ სამ თითზე. ყანის მკელი ხელზე იცმევდა „სამკლავებს“, რომელიც ტილოსაგან ყოფილა ამოკერილი. უხმარიათ ტყავის ან სელის წინსაფარიც. მკას იწყებდნენ მიწის ქვედა მხრიდან და თანდათანობით მაღლა მიდიოდნენ. მომკილი ორი ხელეური ერთ ძნად იკვროდა. ძნას ფშავში „მაჭლეურს“ უწოდებდნენ. ვინაიდან პურეული სრულ სიმწიფეს ვერ ასწრებდა, ამიტომ ახალშეკონილ ძნებს ისეთნაირად ალაგებდნენ, რომ ნიავს გამოეშრო ძნა. ძნებს ალაგებდნენ ხუთ-ხუთად, რასაც „ხადურას“ და ზოგ სოფელში „ხუთულას“ უწოდებდნენ. „ხუთულას“ შესატყვისად „მელეურსაც“ ამბობდნენ. გამოშრობის შემდეგ ლეწავდნენ. დიდი ყურადღება ექცეოდა ხორბლის სათესლე მასალის შერჩევას, რაც მოსავლის აღებისთანავე ხდე-



სურ. 13 ფშავური სახვნელი – აჩაჩა

ბოდა და ცალკე „კოდში“ ინახავდნენ (ჯალაბადი, 1963, 1986).

ქართული დოლის პური ქართველი მიწათმოქმედების პირმშოა. დოლის პური შესანიშნავი იყო იმითაც, რომ კარგად მოდიოდა ურწყავშიც და სარწყავშიც.

დოლის პური ჩვენში კევრით იღეწებოდა და ნამჯა-ბზედ და ბრელებდ იქცეოდა. აღმოსავლეთ საქართველოს ძირითად რაიონებში ნამჯა-ბზე საქონლის ერთ-ერთი ძირითადი საკვები იყო. იგი სახელწიფო გადასახადთა ნუსხაში შედიოდა. ბზეს ცოტაოდენი მარცვალაც მიჰყვებოდა გაღეწვის შემდეგ, რაც ბზის ყუათიანობას ზრდიდა (კეცხოველი, 1957).

ზემო სვანეთში (სურ. 14) დოლის პურს იყენებდნენ ძირითადი რიტუალების შესრულების დროს. ყველა ოჯახს ჰქონდა პატარა ტილოგადაკრული გოდორი „ლალაშ“. როდესაც ოჯახის დიასახლისი რომელიმე ეკლესიაში სალოცავად შედიოდა, ამ გოდორში ძირს ჯერ ფქვილს ჩაყრიდა, შემდეგ მოხელილ ცომს დებდა რიტუალური კვერებისათვის, რომელთაც ეკლესიაში აცხოვდნენ. გამოცხობის შემდეგ შეულოცავდნენ, რომ ოჯახში ყოფილიყო სიმშვიდე, ჯანმრთელობა, სიმრავლე; ღმერთს შესთხოვდნენ აგრეთვე საქონლის დაცვას ნადირისაგან. დოლის პურის დასათესად პირველად ნაკვეთს შეარჩევდნენ, შემოდგომამდე მარხილზე დადგმული ჩელით გაჰქონდათ ნაკელი. ნაკელს ერთი-ორი კვირით ადრე გაშლიდნენ, მერე მოხნავდნენ ხის კავით, სვანურად – „ღენწიშით“. ხვნის დამთავრების შემდეგ დასათესად გამზადებულ ხორბალს პატარა ტილოგადაკრულ გოდორში ყრიდნენ. გოდორს ჩამოსაკიდი თოკი ჰქონდა მობმული. მთესავი ამ თოკში გაჰყოფდა მარცხენა ხელს და გოდორი მარცხენა მხარეს, ბარძაყზე მიყრდნობილი ეკავა. ხოლო მარჯვენა ხელით ხორბალს თესავდა. მთესველი ძირითადად ხანში შესული მამაკაცი იყო. ის ამ საქმეში ისე იყო დახელოვნებული, რომ ერთ მარცვალს ზედმეტად არ გადაავდებდა. თესვის შემდეგ ხარებში შებმული ფოცხით (სვანურად „ლაჭადირ“) კარგად მოფოცხავდნენ. ფოცხს ბოლოში კუნელის დიდი ეკლიანი ტოტები ჰქონდა დამაგრებული, რაც ხელს უწყობდა ბელტების დაფშვნას და სარეველების ამოვადებას. ხვნის დროს უკან მთოხნელიც მიჰყვებოდა, რომელიც ხნულიდან სარეველებს ჰყრიდა და ბელტებსაც აქუცმაცებდა (გირგვლიანი, 2010).

გ. ჯალაბადის ცნობით (1970), სვანეთში რბილი ხორბლის ჯიშები ითესებოდა. სვანური სახვნელით – „ღანწუ'იშით“ იხვნებოდა ორ სეზონში, გაზაფხულსა და შემოდგომამდე. გაზაფხულის ხვნას ზოგჯერ ხელს დიდი თოვლი უშლიდა. იმისათვის, რომ თოვლის დნობა დაეჩქარებინათ, სვანები საყანეებში რამდენიმე ადგილას ნიჩბით მიწას მოთხრიდნენ და თოვლზე ზემოდან მოაბნევდნენ; ამით თოვლის დნობა ჩქარდებოდა. იცოდნენ ნაკელის თოვლზე გატანა, ეს მიწის განოყიერებასაც უწყობდა ხელს და სახნავ-სათეს ნაკვეთში თოვლის ადრე გადნობასაც. თუ პურეულის ყანა თხელი და დაბალი იყო, მაშინ მას ხელითაც გლეჯდნენ და კონებად კრავდნენ. პურეულის ასაღებად იყო გამოყენებული ე.წ. „შნაკვი“, რომელსაც სვანეთში „რიკებს“ უწოდებდნენ. თავთავებს წყვეტდნენ რიკების საშუალებით. შემდეგ თავთავებს „გამორეგვავდნენ“ სპეციალურ სანაყებში. როგორც ზემო, ისე ქვემო სვანეთში, უშგულის გამოკლებით, ხორბალს ყველგან კევრის დახმარებით ლეწავდნენ. კალო სახლის ეზოში ან სახლთან ახლოს მდებარე მიწის ნაკვეთზე ეწყობოდა. თუ სახლის ეზოში მოაწყობდნენ, მაშინ მას დიდი მომზადება არ სჭირდებოდა; ამისათვის საჭირო იყო მიწის გადათოხნა, შემდეგ მოსწორება და ზედმეტი მიწის გატანა არნადით – „ღანგილით“ ან „ლაქხირით“. თუ მიწა ქვიანი იყო, მაშინ აყალო მიწას მოიტანდნენ, მოაყრიდნენ და მერე დატკეპნიდნენ; ამისათვის ზემო სვანეთში სპეციალური მოწყობილობა ჰქონდათ, რომელსაც უწოდებდნენ „ლაგიწალარს“ და „ლაღიჭუნალს“, ქვემო სვანეთში კი – „ლაღინწოლას“, ლენჯერში – „სალრჭელასაც“.

ღეწვის დროს კალოზე ცხვრის დაკვლა იცოდნენ. ცხვრის სისხლს კალოს შუა ადგილზე მიწაში მარხავდნენ. ღეწვის დაწყებას ამჯობინებდნენ ორშაბათს ან ოთხშაბათს.

საკალოე ადგილზე სცოდნიათ „კვასტანა ჩიტის“ (ბოლოქანქარა), რომელსაც „მარიამის ჩიტსაც“ უწოდებენ, მოკვლა და დამარხვა. ხალხის რწმენით, ეს მოსავალს ბარაქას მისცემდა. კალოში უღელ ხარს შეაბამდნენ, ხარებს პირზე საპირეებს ააკრავდნენ, კევრს აუბამდნენ და ღეწვას იწყებდნენ. თუ პურის

სურ. 14. ზემო სვანეთი





განიაგებას ვერ მოასწრებდნენ, მაშინ კალოზე ხვავს ერთად შემოკრებდნენ და შიგ ჭინჭრის ტოტებს ჩააყოლებდნენ, ავი თვალისა და ავი სულისაგან დაიცავსო. შემდეგ შეუდგებოდნენ ლეწვა-განიაგებას.

ხორბლეულის გადასაზიდად იყენებდნენ მარხილზე დადგმულ მოწნულ „კვიდოლას“, რომელსაც „ქუფსაც“ უწოდებდნენ. „ქუფს“ შიგნიდან სელისაგან ადგილობრივ დამზადებული ქსოვილი აქვს გამოკრული, რომ მარცვალი დააკავოს.

„ქუფი“ გამოყენებული იყო აგრეთვე პურის მარცვლის რეცხვის დროს. მარხილზე შედგმულ „ქუფში“ პურის მარცვალს ჩაყრიდნენ, წყაროსთან მიიტანდნენ, მიუდგამდნენ და გარეცხავდნენ.

ირანში, ფერეიდანში XVII ს.-ში გადასახლებულ ქართველთა სამეურნეო ყოფაში ცნობილია სხვადასხვა ჯიშის ხორბალი, მათ შორის, საქართველოდან წაღებული დოლის პური (ბრეგაძე, 1974).

შიდა ქართლის (სურ. 15) სოფლის მეურნეობაში ოდითგანვე წამყვანი ადგილი მარცვლეულის წარმოებას ეკავა. მათგან ჭარბობდა ხორბალი. მდ. კავთურას ხეობაში, კერძოდ, კავთისხევის ვაკე უბანზე ითესებოდა თეთრი დოლის პური, ხოლო შემალღებულ ადგილებზე – წითელი დოლის პური. მოსახლეობის ძირითადი სარჩო-საბადებელი იყო ხორბალი, რომელიც იცვლებოდა სხვადასხვა საოჯახო მოთხოვნილების საგნებზე. მისი საბაზრო წარმოება XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან იწყება, რასაც მსხვილი მეურნეები მიმართავდნენ.

სამიწათმოქმედო კულტურა, კერძოდ მარცვლეულის წარმოება, საქართველოში იმდენად მაღალ დონეზე მდგარა, რომ შემოსავლის ერთ-ერთ ძირითად წყაროს წარმოადგენდა.

ისტორიულად ქართველი კაცის მეურნეობრივი ტრადიციები დაკავშირებული იყო მიწათმოქმედების მაღალ კულტურასთან, რომელიც ჰარმონიულად ერწყმოდა ქვეყნის ბუნებრივ-გეოგრაფიულ გარემოს.



სურ. 15 ქართლი, გლეხის კარ-მიდამო. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

მიწის დასამუშავებლად ფართოდ იყენებდნენ ხის კაბდოს, ფარცხს, საკვალავ გუთანს, სადაც 1-2 ულელი ხარ-კამეჩი იბმოდა და სხვ. გამოყენებული იყო ნიადაგის დასვენების ერთმინდვრიანი, ორმინდვრიანი და სამმინდვრიანი სისტემაც კი. მიმართავდნენ ისეთ რიტუალებს, რაც თესვა-ხვნასთან იყო დაკავშირებული: ასეთი იყო გვალვის დროს ქალებშებმული გუთნის წყალში გატარება და ხვნა-თესვის იმიტაციის შესრულება. ამავე მიზნით ასრულებდნენ „ლაზარობას“ – თიხისაგან გამოქერწილი მამაკაცის ფიგურის ფიცარზე დასვენებას, მასზე სველი ტილოს გადაფარებას და უბან-უბან დატარებას, ზედ წყლის გადასხმას და სხვ. მოსავლის აღების დროს მართავდნენ ქეიფს, სადაც სანთელს ანთებდნენ და ლოცვა-კურთხევას ალავლებდნენ.

მარცვლეულის ხვავიანობისა და კეთილად მოხმარებისათვის ასრულებდნენ „ჩიტფაფობის“ რიტუალს. კალოობის დაწყებისას იწვევდნენ მღვდელს და ალავლებდნენ ლოცვა-კურთხევას. გაღეწილი ხორბლის ხაროში, გოდორში, თუ ბელელში დაბინავებისას ჩაატანდნენ თავთავისაგან გაკეთებულ, შელოცვილ ჯვარს. კალოდან იღებდნენ „საზედაშე“ ხორბალს. აცხობდნენ „ბასილას“ – მამაკაცის გამოსახულების ტკბილ ნამცხვარს, სადღესასწაულო დღეებში ხორბლისაგან ხარშავდნენ კორკოტს, წანდილს და სხვ. (პავლიაშვილი, 2005).

დოლის პურის მოყვანამ განსაკუთრებულ განვითარებას მიაღწია სამცხეში. აქ დასტურდება წითელთავთავიანი დოლის ადგილობრივი ჯიში „მესხური დოლი“; ხორბლის ეს ჯიში, ფართოდ რომ იყო გავრცელებული არა მხოლოდ სამცხეში, არამედ მთელ სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში, ამას კლარჯეთის სოფლის სახელი „დოლის ყანაც“ ადასტურებს. შიდა ქართლში უფრო თეთრი დოლი იცოდნენ (თოფჩიშვილი, 2010).

აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში სახატო მიწებს ზოგან უწოდებენ „საიფქლეებსაც“, როგორც წმინდა იფქლის მოსაყვანს. ხატის მამულზე მოწეული ხორბლეული წმინდად ითვლებოდა. თუ ხატს საკუთარი ბელელი ჰქონდა, მოსავალი ამ ბელელში ინახებოდა. თუ არადა, რომელიმე გამორჩეული სახლის ჭერხოში. ეს იმდენად წმინდა სანოვავე იყო, რომ ყოვლად დაუშვებელი იყო მისი მოპარვა, მითვისება ან რაიმე ფორმით განიავება. სახატე ხორბლის ძირითადი ნაწილი ხმარდებოდა ლუდის გამოხდას. ლუდი ყველა დღესასწაულზე იყო უპირველესი სარიტუალო სასმელი (ნადირაძე, 2010).

დოლის პური დასავლეთ საქართველოში ითესებოდა: რაჭაში, აჭარაში, სვანეთში. XX ს.-ის 20-იან წლებში რაჭაში ხორბლის ყველა სხვა ჯიშზე მეტად დოლის პური იყო გავრცელებული. სვანეთში (უშგულის თემში) წითელი დოლის პურის მოყვანას მისდევდნენ ზღ.დ.-დან 2000 მ სიმაღლეზეც (კეცხოველი, 1928; Декапрелевич, Менабде, 1929).

გასული საუკუნის 30-იანი წლების მონაცემებით, რაჭაში თესავდნენ „დოლა“ პურს (მაკალათია, 1930). თვით ტერმინი „დოლი“ მოხსენიებულია VIII-IX სს.-ის წერილობით ძეგლებში. თუმცა, ივ. ჯავახიშვილის (1930) მოსაზრებით, ამ ჯიშის ხორბალი მოჰყავდათ გაცილებით უფრო ადრეულ პერიოდშიც. დოლის პური გამოირჩევა ძლიერი დაბუჩქვით, საშუალო სიმაღლით, წვრილი ღეროთი და ვიწრო ფოთლებით, გვალვაგამძლეობით და მარცვლის არაცვენადობით; მდგრადია სოკოვანი დაავადებების მიმართ, კარგად ეგუება მწირ ნიადაგს. მისი უარყოფითი თვისებაა წვრილმარცვლიანობა, ჩაწოლისადმი მიდრეკილება და ძნელად ლეწვადობა. დოლის პური ხარობს როგორც სარწყავ, ისე ურწყავ პირობებში. დოლის პური ფასდება, როგორც მაღალი ხარისხის ხორბალი. ამიტომ მისი გავრცელების არეალში მოსახლეობა დოლის პურს „მთავარ პურს“ უწოდებდა (ბრეგაძე, 1974; გოცაძე, მანისაია 2015).

დოლის პურისაგან ცხვებოდა ე.წ. მახობლიანი პური. მახობელი (*Cephalaria syriaca* (L.) Schrad. ex Roem. & Schult.) ველური მცენარეა (სურ. 16). ის ერეოდა დოლის პურის ყანას, როგორც სარეველა. ხორბლის გაღეწვის შემდეგ ერთმანეთში შერეული მახობლისა და ხორბლის თესლი ერთად იფქვებოდა. ასეთი ფქვილისაგან გამომცხვარ პურს მოლურჯო ფერი დაჰკრავს. მახობლიანი პური დიდხანს ინარჩუნებს სირბილეს (ბერიშვილი, 2008).



სურ. 16 მახობელი – *Cephalaria syriaca* (L.) Schrad. ex Roem. & Schult.



სურ. 17 იფქლი

დოლის პურის მარცვალს ახასიათებს ცხოვის მაღალი უნარიანობა. ცომი ზელაში კარგად ფუვდება, მატულობს, ძარღვიანია („ღვედიანი“), ცხვება გემრიელი, სურნელოვანი რბილი პური. ამიტომ დოლის პური, სხვა ხორბლებთან შედარებით, მაღალ ფასებში იყიდებოდა. სარიტუალო დანიშნულებისათვის მხოლოდ დოლის პურს იყენებდნენ. მისი ფქვილი საუკეთესოა თათარისა და ჩურჩხელისათვის.

გ. აბესაძის (1920) მონაცემებით, ავჭალის მხარეში, რბილი ხორბლის (*Triticum aestivum*) სახესხვაობებიდან ყველაზე დამახასიათებელი იყო თეთრი დოლი (*Triticum aestivum* var. *erythrospermum* (Köm.) Mansf.), რომელსაც აქ ნათესების თითქმის 80% ეკავა. ამ პურის მუდმივი თანამგზავრი იყო წითელი დოლი *T. aestivum* var. *ferrugineum* (Alef.) Mansf.), ქონდარა პური (*Triticum compactum* Host), მაგარი ხორბალი (*Triticum durum* Desf.). თეთრი და წითელი დოლის პური იყო გავრცელებული კოჯრის მხარეშიც; აქვე ითესებოდა უფხო რბილი ხორბალი „პოშოლა“. ერწოს მხარეში შემოდგომისას თესავდნენ დოლის პურს; თეთრი დოლის პურის ყანაში შერეული იყო წითელი დოლიც. გარე-კახეთში (საგარეჯო, ნინოწმინდა, აღბულახი, პატარძეული, სართიჭალა) პირველობა თეთრი დოლის პურს ეკუთვნოდა, თავისი მუდმივი თანამგზავრით – წითელი დოლით. გასული საუკუნის 30-იანი წლების მონაცემებით, ახალციხის რაიონში რბილი ხორბლის შემოდგომის ფორმები ადგილობრივ მოსახლეობაში ცნობილი იყო „დოლის პურისა“ და „ქართული ხორბლის“ სახელწოდებით. ქართველი მაჰმადიანები მას „ქუზლიუქს“ უწოდებდნენ. რბილი ხორბალი ზოგიერთ რაიონში ცნობილია „ჩირიკას“ სახელწოდებით (აბესაძე, 1926; 1930).

რბილი ხორბლის ფხიანი ჯიშებიდან აღსანიშნავია აგრეთვე იფქლი, მეგრულად – „ირქიმ ქობალი“ // „ქობაი“; რომლის ადრეული ფორმა უნდა ყოფილიყო „ქვაბალი“; ჭანურად – „ქოვ – ალ – ი“ // „ქუვ – ალ

– ი“ // „ქუ – ალ – ი“ // „ქვალი“; ლაზურად – „ქოვალი“ // „ქუ'ვ'ალი“; სვანურად – „ითქ კუეცენ“; აფხაზურად – „აჩ'ა“ // „აჩარა'ვ“ // „აჩარა'ძ“ (ჩიქობავა, 1938; კალანდია, 2005; მაჭავარიანი, 2006; ივანიშვილი, 2014).

ივ. ჯავახიშვილის (1930) მონაცემებით, ძველ საქართველოში ხორბლის ყველაზე უფრო გავრცელებული და მნიშვნელოვანი წარმომადგენელი იფქლი იყო (სურ. 17).

„იფქლი“ ხორბლის ერთ-ერთი უძველესი ქართული სახელწოდებაა, რომელიც წერილობით ძეგლებში აღნიშნულია V ს.-ში. იფქლი იხსენიება „დაბადებისა“ და სახარებათა ნათარგმნ ტექსტებში, აგრეთვე გიორგი მერჩულეს თხზულებაში (ბრეგაძე, 1979; 1980).

XII-XIII სს.-ში სხვა ხორბლეულთა შორის აღნიშნულია იფქლიც (დეკაპრელევიჩი, 1938).

„იფქლი“ ხორბლის აღმნიშვნელად ძველ ქართულ სამედიცინო წერილობით წყაროებშიც ხშირად იხმარებოდა (წუწუნავა, 1960).

დავით დადიანის მიერ 1852 წ. შედგენილ უსტარში აღნიშნულია ქვემო სამეგრელოში – იფქლის, ხოლო ზემო სამეგრელოში იფქლის, მახას, მანდურის, ხულუგოს თესვა (მეუნარგია, 1939).

ძველი საქართველო ხორბლების ორ ჯგუფს იცნობდა: პირველი – იფქლი, ითესებოდა შემოდგომაზე; მეორე – დიკა, გაზაფხულზე. ხორბლების ასეთი დაჯგუფება (იფქლი და დიკა) V საუკუნიდან დამოწმებულია ქართულ წერილობით ძეგლებში. სავარაუდოა, რომ ხორბლის დაჯგუფება ჯიშების მიხედვით სამეურნეო პრაქტიკაში გაცილებით უფრო ადრე იყო დადგენილი. ასეთი დიფერენცირება თავისთავად მიგვიტოვებს თვით კულტურის სიძველეზე. კულტურის სიძველეს ადასტურებს აგრეთვე ამ ხორბლის ქართული სახელწოდებებიც: „იფქლი“ და „დიკა“, რომელთა მსგავსი სხვა ერებს არ მოეპოვებათ (მენაბდე, 1950).

დასავლეთ საქართველოში XX საუკუნის 20-იანი წლებიდან დაწყებული 60-იანი წლების ჩათვლით, იფქლის ნათესები აღწერილია რაჭა-ლეჩხუმ-სვანეთში. დღემდე შემორჩა იფქლის დასავლეთ საქართველოში გავრცელებული საშემოდგომო ფორმათა ადგილობრივი სახელწოდებები: „ჩვენებური პური“, „შინაური პური“, „ძველი პური“, „შემოდგომის პური“ და სხვ. (ბრეგაძე, 2004).

ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) შრომაში – „შოთა რუსთაველის ეპოქის მინდვრის უმთავრესი კულტურები“ – აღნიშნავდა, რომ იფქლის ის ფორმები, რომლებიც დღევანდლამდეა შემორჩენილი დასავლეთ საქართველოში (რაჭა-ლეჩხუმი), გავრცელების ვიწრო არეალით ხასიათდება; გამოირჩევა ფართოფოთლიანობით, ძლიერი შეფოთვლით, მაღალი ზრდით, დიდი, არაუხეში თავთავებით, მარცვალთა დიდი რაოდენობით თავთუნში და გვიან მომწიფებით, ტენის მოყვარულობით. იფქლის მარცვალი იძლევა უმაღლესი ხარისხის ფქვილს, რომელიც ხასიათდება კარგი ცხობისუნარიანობით და გემოთი.

სამეგრელოში მცხოვრები უხუცესების გადმოცემით: „...ძველად იფქლის კარგად გამოშრალ მარცვლებს დაფქვავდნენ, დაუმატებდნენ რძეს, ცოტა მარილს, მოამზადებდნენ ფაფას“. ასეთი ფაფა დიეტურ საკვებად ითვლებოდა (მაისაია, 2009).

იფქლი დიდად ფასობს, როგორც მაღალმოსავლიანი და სოკოვანი დაავადებების მიმართ იმუნიტეტის მქონე ხორბალი.

გ. ბოჭორიძის (1993) გამოკვლევებით, „...იფქლი, ანუ „იფქლი“ მოჰყავდათ მთელ თუშეთში (სურ. 18), გარდა პირიქითისა და ზემო გომეწრისა. ითესება აპრილში, იმკება ენკენისთვის 1-ლიდან. ზოგ ადგილას მწიფდება, ზოგან ყინვა მოუსწრებს და ველარ შემოდის. თუ შესაფერისი ამინდი, ზომიერი წვიმა და ზომიერი სითბო დაუდგა, მაშინ კარგი პური გამოდის, გემოთიც და ფერთაც. ფქვილის ფერი მოწითალოა. იფქლის ყანას მკიან მიწის პირად „ცელით“ (ნამგლით). ყანა თუ ძალიან დაბალია, მაშინ ხელითაც გლეჯავენ. ერთი ცელის მოსმა არის „ძნა“. ძნას „ულოთი“ ჰკრავენ. მომკილ ძნას აქა-იქ დააგროვებენ ნაწილ-ნაწილ. შემდეგ „ჩადლებად“ ააგებენ სარებზე. „ჩადლის“ ჩადგმა ასე იცინან: ჯერ სარს ჩაარტობენ, შემდეგ გარშემო შემოურიგებენ იმდენ ძნას, რამდენიც მოთავსდება და დაეტევა. რაც უნდა ცუდი ამინდი იყოს, „ჩადალს“ წყალი არ ჩაუვა. როცა მკა გათავდება, „ძნას“ მარხილებით კალოზე მიიტანენ და ზვინე-







სურ. 19 ცხავი. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

ბად სდგამენ. ზვინად ძნას სდგამენ კალოს ნაპირას. დადგმისას „თავთავს“ შიგნით უქცევენ, „ბოლოს“-გარეთ. ძნის გაღეწვას შეუდგებიან ღვინობისთვის მეორე ნახევრიდან, თუ ამინდმა შეაფერხა, გიორგობისთვის 1-ლიდან. კალო იღეწება ხარის ფეხით; შეაბამენ ხარებს მოკლე უღლით, შერეკავენ კალოში. ხარის ფეხი მარტო თავთავს სჭყლეტავს და ბურღო რჩება. ხარებს შუაზე უდგას კაცი ან ქალი, უფრო კი ბავშვები დაატრიალებენ ხარებს მრგვალად. ეს საერთო წესია მთელ თუშეთში. მერმე, როცა ჩალას თავთავი აღარ ექნება, კალოდან ჩალას გადაბერტყამენ; მიიტანენ თავის ადგილას და აგებენ ზვინებად. ისევ კალოს უბრუნდებიან და ხვავს სწმენდავენ. მსხვილ ბზეც ცალკე ააცლიან. ეს მსხვილი ბზე არის „ხიბრა“. მას თითო-ოროლა მარცვალაც ურევია. იმას ცალკე აგროვებენ. გაწმენდილ ხვავს სახვავეში მიიტანენ და იქ ინახავენ. როცა კალოობა გათავდება, მაშინ განიავებას შეუდგებიან „რიჭით“. განიავებულ მარცვალს ცხრილით – ცხავით (სურ. 19) „გასცხრინავენ“ და კიდევ მეორედ განიავებენ რიჭით; ამას ეძახიან „ხვავის გადაწურვას“ (ხვავი ერთად დაგროვილი მარცვალა). ხვავს აიღებენ „ხაკებით“ (საცალოებით), მიიტანენ სახლში და კიდობანში შეინახავენ. უწინ კი ორმოში ინახავდნენ მტრების შიშით. ორმოს სჭრიდნენ მრგვალად თიხიან და მშრალ ადგილებში. ძირს უგებდნენ „ჩხლაკვს“ (არყის ქერქს). გვერდებზედაც ჩხლაკვსავე მიაკრავდნენ ჩხირებით. ჩაყრიდნენ შიგ იფქლს; ზევიდან დაფარავდნენ სიპებს და მიაყრიდნენ მიწას. როცა დასჭირდებოდათ, ამოიღებდნენ და წისქვილში წასალებად გაამზადებდნენ. სანამ წისქვილში წაიღებდნენ, ხალიჩებით გაფენავდნენ მზეზე გასახმობად. გაფენილ სულადს „სრავალი“ ჰქვიან. იფქლი, როცა გახმება, კიდევ უკანასკნელად „დარიჭნამენ“ – რიჭით გასაუფთავებენ, ჩაჭყრიან ხაკებში და წისქვილში წაიღებენ ვირებით და ცხენებით, ფქვავენ წმინდად“.

რბილ უფხო ხორბლებს მიეკუთვნება „ხულუგო“, ანუ „ხულუნგო“. ეს ჯიში ეკოლოგიური ნიშან-თვისებებით ძალიან ახლოს დგას „იფქლის“ ფორმებთან. ის „იფქლის“ უფხო ანალოგია. (სურ. 20) ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) თავის შრომაში – „შოთა რუსთაველის ეპოქის მინდვრის უმთავრესი კულტურები“ – ამ ხორბლის არსებობას XII ს.-ში მიუთითებს. ხულუგოს ახასიათებს მაღალი, სწორმდგომი, ფართოფოთლოვანი ღერო, უხვმოსავლიანია; შემოდგომით დათესვისას უკეთეს შედეგს იძლევა, არ წვება; განსაკუთრებით გამძლეა ყვითელი ჟანგას მიმართ.

XIX ს.-ის მონაცემებით, ხულუგო მოჰყავდათ ლეჩხუმსა და რაჭაში; XX ს.-ის 20–60-იან წლებშიც მისი გავრცელების ძირითადი რეგიონი რაჭა-ლეჩხუმი იყო. ჯიშის ადგილობრივი სახელწოდებებია: „რაჭულა“, „ხოტორა“ და სხვ. ხულუგო მსხვილმარცვლიანი, დიდთავთავიანი, მაღალმოსავლიანი ჯიშია. მისი მარცვლის ფქვილისაგან ცხვება გემრიელი, თეთრი, ძარღვიანი პური.

რბილი უფხო ხორბლის მეორე წარმომადგენელი რაჭაში „პოშოლას“ სახელითაა ცნობილი.

ეთნოგრაფიული მონაცემებით, პოშოლა, ხულუგოს მსგავსად უფხო, მრგვალი მსხვილთავთავიანი, თეთრი ხორბალია; ითესება გაზაფხულსა და შემოდგომამდე, ადრე შემოდის (ბრეგაძე, 1969).

ლ. ფრუიძე (1986) შრომაში – „რაჭა ეთნოგრაფიის თვალთ“ აღნიშნავს: რაჭაში უკანასკნელ პერიოდში ხორბალი საერთოდ არ ითესება, მაშინ როდესაც იფქლს, ხულუგოს და დიკას არა მარტო ისტორიული, არამედ დიდი სამეურნეო ღირებულება აქვთ.



სურ. 20 ხულუგო

ზანდური

„საქართველოს ნივთიერი ცოცხალი ძეგლები შორეული წარსულის მრავალი საიდუმლოების დამცველი და ამსახველია. კერძოდ, ხორბლის კულტურის პირველი, საწყისი სახეობანი უდიდესი მნიშვნელობის ძეგლია“ (მენაბდე, 1950)

ზანდური მოხსენებულია სულხან-საბა ორბელიანის „ქართულ ლექსიკონში“ (1884; 1928). რაფ. ერი-სთავის (1884) ლექსიკონში, მახასთან ერთად, აღნიშნულია „ზანდური“, „თათუხი“.

ზანდურის ცენოზში დადგენილია სამი სახეობა: *Triticum timopheevii* (Zhuk.) Zhuk. – ჩელტა ზანდური; *Triticum monococcum* L. – გვაწა ზანდური; *Triticum zhukovskyi* Menabde & Eritczjan – ზანდური.

ჩელტა ზანდური *Triticum timopheevii* (Zhuk.) Zhuk.

ჩელტა ზანდური (*Triticum timopheevii* (Zhuk.) Zhuk.) საქართველოში, კილიან ხორბლებს შორის, ერთ-ერთი უძველესი და ყველაზე გავრცელებული სახეობა იყო (სურ. 21).

საქართველოს ხორბლების ენდემურ სახეობათაგან ჩელტა ზანდური ყურადღებას იქცევს თავისი განსაკუთრებული იმუნიტეტით სოკოვანი დაავადების მიმართ. ამიტომ რაჭაში მოსახლეობა მას „არჯან ხორბალს“ უწოდებს, რაც გამძლეს, ამტანს ნიშნავს (ჭიჭინაძე, 1951).

ჩელტა ზანდური დასავლეთ საქართველოში დამოწმებულია რაჭა-ლეჩხუმ-იმერეთ-სამეგრელოში, ზღ. დ.-დან 400–800 მ სიმაღლეზე. გ. ჯალაბადის (1990) გამოკვლევებით, სამეგრელოში ძველად მოჰყავდათ ხორბლის ორი ჯიში: „რუხუ“ და „დურუ“. მისივე განმარტებით „რუხუ“ უნდა გულისხმობდეს ჩელტა ზან-

დურს, რომელსაც სპეციალური იარაღით – „შნაკვით“ კრეფდნენ.

ჩელტა ზანდური პირველად აღმოჩენილი იქნა ქართლში (გორის მაზრაში, ხაშურ-მოხისის მიმართულებით). აღწერა პ. ჟუკოვსკიმ 1924წ., როგორც ორმარცვალას ახალი, გარეული სახესხვაობა (შემოდგომის ფორმა), *Triticum dicoccum* var. *timopheevii* Zhuk.-ის სახელწოდებით (Жуковский, 1924; Менабде, 1948).

ე. სტოლეტოვას 1925 წ. აღნიშნული აქვს ამ სახესხვაობის არსებობა ლეჩხუმის მაზრაში და მის მიერ მიჩნეულია საგაზაფხულო, კულტურულ ფორმად (Столетова, 1925). მოგვიანებით, 1928 წელს, იგივე მოსაზრება გამოთქვა კ. ფლიაქ-



სურ. 21 ჩელტა ზანდური – *Triticum timopheevii* (Zhuk.) Zhuk.



სურ. 22 ლეჩხუმი, ხვამლის მთა

სბერგერმა (Фляксбергер, 1928). პ. ჟუკოვსკიმ გაიზიარა წინამორბედი მკვლევრების გამოკვლევათა შედეგები და გარეულ ორმარცვლიან სახესხვაობად აღწერილი *Triticum dicoccoides* var. *timopheevii* მიიჩნია დამოუკიდებელ, კულტურულ სახეობად – *Triticum timopheevii* (Zhuk.) Zhuk.-ის სახელწოდებით (Жуковский, 1928).

1925 წ. მონაცემებით, ლეჩხუმიში (სურ. 22) გვხვდებოდა *Triticum timopheevii*-ის სუფთა ნათესები, რომელსაც ადგილობრივი მოსახლეობა უხსოვარი დროიდან იცნობდა „ზანდურის“ სახელწოდებით. იქაურ მცხოვრებთა გადმოცემით, ზანდური იძლევა შესანიშნავ, გემრიელ პურს. ცომს აქვს განსაკუთრებული არომატი, დიდხანს ინახება. ზანდური როგორც ადგილობრივები აღნიშნავენ, იკრიფება „შნაკვით“ „ოდოშად“. თავთავების მოკრეფის შემდეგ ღერო მინდვრად რჩება 7-8 დღის განმავლობაში. შემდეგ მას თხრიან და გრილ, ნესტიან დარში კრავენ ძნად (სუპატაშვილი, 1929).

ბ. ვერმიშევის მიხედვით, რაჭის მაზრაში ითესებოდა „ზანდური“, „მახა“, „ხულუგო“ და „პური“; მახა და ზანდური, ძველთა გადმოცემით, შემოტანილია სამეგრელოდან, ითესება ცოტაოდენი, განსაკუთრებით ხვანჭკარის თემში (Вермишев, 1888).

არქეოლოგიური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ ზანდური საქართველოში უძველესი დროიდან იყო გავრცელებული. ციხიაგორაზე აღმოჩენილი პალეობოტანიკური მასალის მიხედვით, აქ მოჰყავდათ ზანდური, მახა, ორმარცვალა, რბილი და ქონდარა ხორბალი. კულტურულ მცენარეთა ნაშთებთან ერთად გამოვლენილია მრავალი სარეველა. მათ შორის მნიშვნელოვანია მახობელი, რომელსაც, როგორც მინარევს, იყენებდნენ ხორბალთან ერთად. ეს მიგვანიშნებს საქართველოს ტერიტორიაზე პურის გამოცხობის უძველეს ტრადიციებზე (დიდიგური, 2002).

სოფ. დილოში, გვიანბრინჯაოს ხანის ნასახლარზე დაფიქსირებულია ჩელტა ზანდურისა და გვაწა ზანდურის კარბონიზირებული მარცვლების თანაარსებობა (მაისაია და სხვ., 2005).

ჩელტა ზანდურის გავრცელების არეალია: რაჭა, ლეჩხუმი, სამეგრელო, იმერეთი (ცაგერი, ორბელი, ლაილაში, პატარა ონი, ხვანჭკარა, თამაკონი, გორდი, მექვენა, დღნორისა და სხვ.). ქვემო რაჭაში (ამბროლაური) ეს ხორბალი „ზანდურის“ ან „ჩელტა ზანდურის“, სამეგრელოში (სენაკის რ-ნი, სოფ. თამაკონი) „პიტა ქობალის“, ლეჩხუმში – „ზანდურის“ სახელწოდებით იყო ცნობილი (Менанде, 1948; მაცაშვილი, 1991).

ჩელტა ზანდური, პ. ნასყიდაშვილის (2013) მონაცემებით, კარგად ხარობს აღმოსავლეთ საქართველოშიც – მუხრანის ვაკეზე, გარდაბანში.

გვანა ზანდური *Triticum monococcum* L.

გვაწა ზანდურის (*Triticum monococcum* L.) შესახებ პირველი ბოტანიკური ცნობა ეკუთვნის ი. გიულდენ-შტედტს (XVIII ს.). მისი აღწერით, რაჭაში (ონის რაიონი, სოფ. წესი) გვაწა ზანდური, ანუ ცალმარცვალა მცირე რაოდენობით მოჰყავდათ (გიულდენშტედტი, 1962). მოგვიანებით ასეთივე ცნობას იძლევა ი. გეორგიც (Georgi, 1800).

სახელწოდებები „გვაწა ზანდური“ და „ჩელტა ზანდური“ გვხვდება ლეჩხუმშიც. ქვემო რაჭაში ჩელტა ზანდურს „გობეჯას“, გვაწას კი „წმინდას“ უწოდებენ (მაცაშვილი, 1991; ბრეგაძე, 2004).



სურ. 23 გვაწა ზანდური – *Triticum monococcum* L.
ახალციხე, სოფ. წნისი



სურ. 24 გვაწა ზანდური – *Triticum monococcum* var.
eredvianum Zhuk. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

გვაწა ზანდურის ნათესებს (სურ. 23), არცთუ ისე შორეულ წარსულში, საქართველოში ფართო არეალი ეკავა. მისი ნათესები აღწერილია საქართველოს მრავალ რაიონში: რაჭა-ლეჩხუმში, იმერეთში, ქართლში. ამ სახეობის პოლიმორფიზმი პრეისტორიულ პერიოდში დაიწყო. ი. გეორგის (Georgi, 1800) ცნობით, ამ ხორბალს თესავდნენ XVIII ს.-ის ბოლოს. ნ. კეცხოველი (1957) აღნიშნავს, რომ ცალმარცვალა ასლები (*Triticum monococcum*) საქართველოში ძველად იმდენად ყოფილა გავრცელებული, რომ მას „ქართულ ხორბალსაც“ უწოდებდნენ.

ქართლში, სოფ. ერედვის მინდვრებში ნ. კეცხოველის მიერ 1921 წ. შეგროვებული მასალიდან პ. ჟუკოვსკიმ (Жуковский, 1924), აღწერა კულტურულ ცალმარცვალას ერთ-ერთი სახესხვაობა – *Triticum monococcum var. eretvianum* Zhuk.-ის სახელწოდებით (სურ. 24). პ. ნასყიდაშვილის (2013) მოსაზრებით, ნ. კეცხოველის მიერ შეგროვებულ მასალაში გამოვლენილი სახესხვაობა მიჩნეულია გვაწა ზანდურის ველურ წინაპრად და აყვანილია სახეობის რანგამდე – *T. eretvianum* (Zhuk.) Naskidashvili-ს სახელწოდებით.

ზანდური

Triticum zhukovskyi Menabde & Eritczjan

ზანდურის პოპულაციებში სპეციალისტებმა თავდაპირველად განსაზღვრეს ორი სახეობა: ცალმარცვალა *Triticum monococcum* – გვაწა ზანდური და *Triticum timopheevii* – ჩელტა ზანდური.

1959 წელს ვლ. მენაბდისა და ა. ერიციანის მიერ ზანდურის პოპულაციებში აღმოჩენილ იქნა ისეთი მცენარეები, რომელიც მორფოლოგიურად გამოირჩეოდა ჩელტა ზანდურისაგან. ციტოლოგიური გამოკვლევების საფუძველზე მათ მიზანშეწონილად ჩათვალეს ზანდურის $2n=42$ – ქრომოსომიანი ფორმის ახალ სახეობად აღწერა და ამ სახეობას კულტურული ფლორის ცნობილი მკვლევრის პ. ჟუკოვსკის პატივსაცემად – *Triticum zhukovskyi* Menabde & Eritczjan-ი უწოდეს (Менабде.Ерицян, 1960).

Triticum zhukovskyi (სურ. 25) მორფოლოგიურად ჩელტა ზანდურის მსგავსია: აქვს უფრო გრძელი, ნაკლებად პირამიდული თავთავი, ხასიათდება ფართოფოთლიანობით; აღწერილია ზანდურის გავრცელების არეალში (Менабде, Ерицян, 1960).

ზანდური ცნობილია გვალვა და ყინვაგამძლეობით. იზრდება ყოველგვარ ნიადაგზე (კირქვიანზეც). საგაზაფხულო კულტურაა, მაგრამ გვიან მწიფდება. იმ დროს, როდესაც სხვა პურეული უკვე მომკილია, ზანდური ჯერ კიდევ მწვანეა. ამიტომ მას გვიან შემოდგომაზე თესავდნენ.

ზანდურის უარყოფითი თვისებებია: თავთავის მტვრევადობა, მარცვლის ძნელად ლეწვადობა (მარცვალი მჭიდროდაა კილებში ჩამჯდარი). ზანდურის ფქვილისაგან მეტად გემრიელი და არომატული პური ცხვება. მთელი კვირის განმავლობაში რბილად ინახება. ამიტომ იყო, რომ ლაშქრობა – მგზავრობის დროს ხშირად ზანდურის პურს იყენებდნენ. ზანდურის ფქვილისაგან, განსაკუთრებით მარხვის პერიოდში, მზადდებოდა კორკოტი.

მთხრობელთა გადმოცემით: „...გასული საუკუნის 40-50-იან წლებში, ზანდურს ლეჩხუმში თესავდნენ



სურ. 25 ჟუკოვსკის ხორბალი – *Triticum zhukovskyi* Menabde & Eritczjan



სურ. 26 ხორბლის თავთავების კრეფა შნაკვით



სურ. 27 ლეჩხუმი. კოროლით გადახურული სამეურნეო ნაგებობა

შემოდგომაზე, მცირე ფართობზე. პირველად სპეციალურად გადაბმული ორი ჯოხით „შნაკვით“ აცლიდნენ თავთავებს და აგროვებდნენ კალათებში (სურ. 26), შემდეგ კი ზანდურის ღეროებს ნამგლით მკიდნენ, კონებად კრავდნენ. ამ ღეროებისგან დამზადებული შეკრული კონებით ხურავდნენ საბძლებს. ასეთ სახურავიან ნაგებობებს „კოროლით“ გადახურულს უწოდებდნენ“. ძველების გადმოცემით „...წინათ საცხოვრებელი სახლებიც „კოროლით“ (სურ. 27) იყო გადახურული (ცაგერის რ-ნი, სოფ. ზედა ღვირიში, მთხრ. ლ. ხეცურიანი, 2013 წ.)“.

მახა

Triticum macha Dekapr. & Menabde

მეგრულად – „მახა“, ჭანურად – „მოხა“.

მახა (სურ. 28) ხორბლის კულტურის პალეორელიქტია და, როგორც ასეთი, მატერიალური კულტურის უნიკალური ძეგლია. მისი კარბონიზირებული მარცვლები აღმოჩენილია სამეგრელოში (ზუგდიდის რაიონი, დიხაგუძუბა).

ამ ძეგლზე აღმოჩენილი ხორბლის კარბონიზირებული მარცვლების გარკვევის შედეგად ვლ. მენაბდე (Менабде, 1969) გამოთქვამს მოსაზრებას, რომ ენეოლითში კოლხეთის ტერიტორიაზე ხორბლის მეურნეობა ხორბლის კილიანი სახეობებით იყო წარმოდგენილი.

მახას გავრცელების არეალია: რაჭა – ლეჩხუმი, სვანეთი, იმერეთი და სამეგრელო. მახას ნათესებში დადასტურებულია საინტერესო



სურ. 28 მახა – *Triticum macha* Dekapr. & Menabde საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

ვარიაციები, რომელთა შესატყვისი ადგილობრივი სახელწოდებებია: „წვრილი მახა“, „კენტეხელა მახა“, „ფართე მახა“, „ჩელტა მახა“, „ფიცარა მახა“ (ბრეგაძე, 2004).

აჭარაში, მდ. მაჭახლის ხეობაში ხორბლებიდან დამოწმებულია „ხასი პური“, „ხარმენი პური“, იგივე მახა (კახიძე, 1974).

მახა საშემოდგომო ხორბალია. იგი სახესხვაობათა და ფორმათა სიმრავლით აჭარბებს საქართველოს ყველა სხვა ენდემურ კილიან ხორბლებს.

ლ. დეკაპრელევიჩი (Декапрелевич, 1942) გამოჰყოფს მახას ორ ჯგუფს:

1) *Triticum tubalicum* Dekapr. – „გვაწა მახა“, ახასიათებს ფაშარი, მტვრევადი თავთავი.

2) *Triticum imereticum* Dekapr. – „ჩელტა მახა“, ახასიათებს უფრო მკვრივი, ნაკლებად მტვრევადი თავთავი.

გ. ჯალაბაძე (1990) სამეგრელოში გავრცელებული ხორბლეული კულტურებიდან ასახელებს „კენტეხილას“ (მახასნაირი); „დურუს“ და „რუხუს“ (ნაგულისხმევია „ჩელტა ზანდური“).

მახა ნიადაგის მიმართ ნაკლებმომთხოვნი პურეულია, ადვილად ეგუება კირქვიან, ხრეშიან ნიადაგსა და ტენიან პირობებს. ახასიათებს მაგარი ღერო, ფოთლების დიდი მასა, გუდაფშუტისადმი გამძლეობა. მას აქვს ველური ხორბლის ნიშნები: თავთავის ღერძის ძლიერი მტვრევადობა, მარცვლის კილიანობა, რის გამოც ძნელად ლეწვადია. მტვრევადთავთავიანი მცენარეა, ამიტომ აუცილებელია მისი მოსავლის დროულად აღება (მაისაია, 2009).

ლეჩხუმში (სურ. 29), პეტრე-პავლობის შემდეგ ორშაბათს „მახიკრეფის ჭაბუკობას“ ეძახდნენ. ამ დროიდან იწყებოდა მახას კრეფა. ოჯახის დიასახლისი გამოაცხოებდა ერთ ნიგვზიან და მარილიან ტაბლას,



სურ. 29 ლეჩხუმი

დაკლავდა მამალს და მოხარშავდა. ტაბლასა და მოხარშულ მამალს ქალი წალმა შეატრიალებდა და შელოცავდა: „ღმერთო, გაგვიკეთე ჩვენი ნათესი, მოგვაწევიანე მახა – „პური“, ნუ დაგვიბნევ და ბედნიერებაში მოგვახმარეო“ (რუხაძე, 1968).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...1940-იანი წლებიდან ხორბალი მახა ლეჩხუმში უკვე ფაქტობრივად აღარ ითესებოდა; მხოლოდ იმ ყანებს ახსენებდნენ, სადაც მახას მოსავალი კარგი იყო. მახას ფქვილისაგან მოხეული ცომი წელვადი იყო და კარგად მაგრდებოდა თონის კედლებზე – პურები არ ცვიოდა, ცომი საბაჭაპურედაც კარგი იყო. დაახლოებით 1950-იანი წლებიდან კოლმეურნეობის ფართობებზე შემოდგომით ითესებოდა ხორბლის სხვა ჯიშები.



სურ. 30 ხორბლის ლეწვა კალოზე

მოსავალს იღებდნენ ზაფხულში. ხორბალს მკიდნენ ნამგლით, ნამჭებს კრავდნენ კონებად და მიჰქონდათ გასალეწად კალოზე (სურ. 30). ხორბლის ლეწვის პროცესს „კალოობას“ უწოდებდნენ. ხორბლის მკის დაწყების წინ კალოს ასუფთავებდნენ. სოფელში რამდენიმე კალო იყო. მკის დამთავრების შემდეგ იწყებოდა ლეწვა – „კალოობა“. კალოზე თანაბრად აფენდნენ ხორბლის ნამჭებს. კალოობა გრძელდებოდა რამდენიმე დღე (ხანგრძლივობა დამოკიდებული იყო მოსავლის სიდიდეზე). ხორბალს ლეწვავდნენ კევრებით. მათში შებმული იყო ხარები, რომელთა რაოდენობა კალოს სიდიდით განისაზღვრებოდა. კევრი ფიცრისა იყო, ძირზე ჩასმული ჰქონდა კაჟის ნატეხები. ხარები მთელი დღე ატრიალებდნენ კევრებს, დღის ბოლოს ხორბლის ნამჭა სულ დაქუცმაცებული იყო. განიავებით აცალკევებდნენ ბზეს და მარცვალს. ბზეს ინახავდნენ საბძელში (საქონლის საკვების შესანახი ნაგებობა, რომელიც უმეტესად ხის ძელებისაგან იყო აშენებული) და იყენებდნენ პირუტყვის საკვებად“ (ცაგერის რ-ნი, სოფ. ზედა ღვირიში, მთხრ. ლ. ხეცურიანი, 2014 წ.).

მახას პური დიდად ფასობდა მოსახლეობაში. მისი ფქვილისაგან ცხვება თეთრი, კარგი გემოსა და არომატის მქონე სურნელოვანი პური, რომელიც რამდენიმე დღის განმავლობაში ინარჩუნებს სირბილეს. საზოგადოდ, საპატიოდ ითვლებოდა წვეულების დროს მახას პურით გამასპინძლება. უხუცესთა გადმოცემით, ძველად მხედველობის გასაუმჯობესებლად სვამდნენ მახას მარცვლის ნახარშს; ხოლო, მისი ფქვილისაგან მზადდებოდა „ხაბიზინა“ – ნივთი და ხახვით შეზავებული პური (მაისაია, 2009).

ამჟამად მახას ნათესი, ისევე როგორც ზანდურისა, იშვიათად გვხვდება.

ორმარცვლიანი ასლი, ემმერი *Triticum dicoccon* (Schrank) Schübl.

ასლი, იგივე ორმარცვალა, ანუ ემმერი, ნეოლითური ხანის რელიქტური კულტურაა. V ს.-ის ქართულ ისტორიულ წყაროებში „ასლი“ მოხსენიებულია იფქლთან ერთად.

უახლესი არქეოლოგიური გამოკვლევებით, ნეოლითური ხანის (ძვ.წ. VI-V ათასწლეულები) სამოსახლო ბორცვზე („გადაჭრილი გორა“) აღმოჩენილია ხორბლის მარცვლები, აგრეთვე თავთავის ნაწილები, სადაც ორმარცვლიანი ასლის კარბონიზირებული ნაშთები ჭარბობს (ჯალაბაძე და სხვ. 2010).

ქსენოფონტეს გადმოცემით, ჭანურ ტომს მოსინიკებს ბელელში ორი წლის მოსავლის გალეწილი და

გაუღეწავი ხორბალი ჰქონიათ შენახული, მეტადრე კი ასლის დიდი სიუხვე ყოფილა (მიქელაძე, 1967).

ასლი (სურ. 31) საგაზაფხულო კულტურაა. სავეგეტაციო პერიოდი სხვებთან შედარებით მოკლე აქვს, მთის პირობებში დროულად ასწრებს შემოსვლას. ასლის მარცვალი გამოირჩევა სითეთრით. ფქვილიც განსაკუთრებული თეთრი გამოდის. ცომი კარგი სახაჭაპურეა. საყოველთაოდ ცნობილი იყო ასლის კორკოტი. ის მიღებული იყო ქართულ მონასტრებში, მარხვის დროს. მაღალი სელექციური ღირებულების მქონე ხორბალია, გამოირჩევა ეკოლოგიური პლასტიურობით, გვალვგამძლეობით (ნასყიდაშვილი, 2013).

XX ს.-ის 20-30-იან წლებში ასლის გავრცელების არეალი დასავლეთ საქართველოში შემოიფარგლებოდა რაჭა-ლეჩხუმით, ზღ. დ.-დან 1000-1500 მ; აღმოსავლეთ საქართველოში – ხევსურეთით, ფშავით, ერწო-თიანეთით, ჯავახეთით მესხეთით, წალკით (სუპატაშვილი, 1929; Декапрелевич, Менабде, 1929; Декапрелевич, 1942; Менабде, 1948).

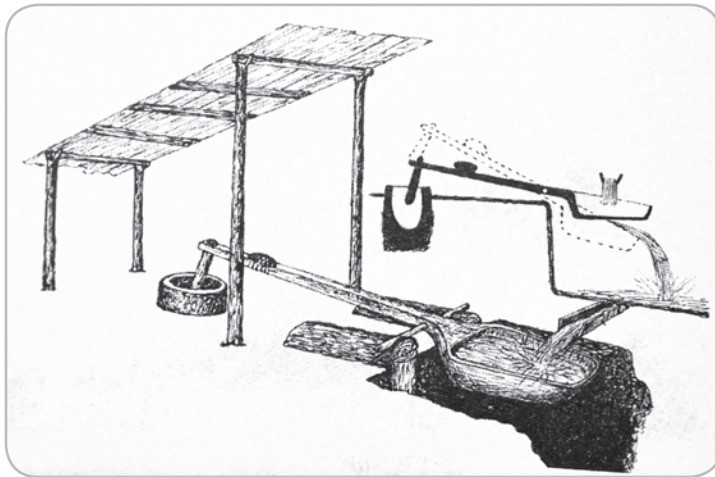
ეთნოგრაფიული მონაცემებით ირკვევა, რომ ასლი ძველად აჭარაში, მაჭახლის ხეობაშიც მოჰყავდათ (კახიძე, 1968; 1974).

ბ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით, ასლი დიდი რაოდენობით ითესებოდა დიდი და პატარა ლიხვების, ლეხურის, არაგვის, ქსნის, იორის ხეობებში, მცირე კავკასიონზე (მთა ბორჩალო), წალკის და თეთრი წყაროს რ-ნებში, ზემო თრიალეთში. ასლებიდან უმთავრესად ითესებოდა თეთრთავთავიანი ასლი – *Triticum dicoccon* var. *farrum* (Bayle-Bar.) Flaksb. რომელიც გაბატონებული სახესხვაობა იყო და წითელი ასლი – *Triticum dicoccon* var. *rufum* Schuebl. წითელი ასლი თეთრ ასლში მინარევის სახით გვხვდებოდა. ასლს თესავდნენ, როგორც საკორკოტე პურს.

მთხრობელთა გადმოცემით, „...ცივგომბორის ქედზე ითესებოდა რბილი და მაგარი ხორბალი, დოლის პური, ქონდარა ხორბალსაც ურევდნენ, მაგრამ უფრო ხშირად ითესებოდა ასლი (ორმარცვალა), გაზაფხულზე, მთის ფერდობებზე. იმკებოდა ნამგლით მთვარიან ღამეში, რომ დანესტილიყო და თავთავი არ ჩაშლილიყო; მკის დროს („წუხრეულა“ – ღამით მკა) კოლექტიურად ვმუშაობდით. ძირითადად ქალები მკიდნენ. ძნის შესაკრავად კი კაცები იყვნენ გამოყოფილნი. ხელზე უნდა ჰქონოდათ სათითურები, მკის დროს ნამგლით ხელი რომ არ გაეგლიჯათ. ორი-სამი ხელეულიდან გამოდიოდა ერთი ძნა. იკვრებოდა ძნა „ულო-თი“ (ხელეულით). ამის შემდეგ ძნები სამეულად იდებოდა, კეთდებოდა „წერილა“ – პატარა დადგმული კონები ისე, რომ თავთავის თავი შიგნით იყო. მარხილით ჩამოიტანდნენ სახლში და „სერკვებად“ დადგამდნენ. შემოდგომაზე იწყებოდა კალო. კალო წინასწარ გასუფთავებული იყო, გაბეკვა ხდებოდა საგორებით. კალოზე გაშლიდნენ ძნებს და ლეწავდნენ ხარებით, ზოგჯერ კევრითაც. როცა ნაწილობრივ გაილეწებოდა ზედა მხარეს, გადმოაბრუნებდნენ (ამას ეწოდებოდა გვერდის გადაქცევა). გადაბრუნება ხდებოდა ფიწლით; კიდევ გადააბრუნებდნენ და მერე ხდებოდა გადაფიწვლით გვერდის გადაქცევა. ნამჯას ვიყენებდით საქონლისათვის, მარცვალი კალოზე რჩებოდა. მოვაროვებდით ხის ნიჩბით და ვანიავებდით „ხელვარცლით“, ადრე, მთის დილის ნიაგზე. ჯერ ფარდაგებზე შრებოდა მარცვალი,



სურ. 31 ორმარცვლიანი ასლი – *Triticum dicoccon* (Schrank) Schübl. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 32 ხორბლის საღებავი წყლის საცხველი

ში, დმანისში, ფშავსა და ხევსურეთში. მესხეთში ასლის ნათესები განსაკუთრებით მაღალ ადგილებში იყო თავმოყრილი. მესხეთში გავრცელებული ასლის ორმარცვლიანი სახეობა ადგილობრივ ქართველ მოსახლეობაში ცნობილია „ასლის“ სახელწოდებით, ხოლო მუსლიმანი მოსახლეობა მას „ყაბლჯას“ უწოდებდა. მთხრობელის გადმოცემით, შემოსული პურის ყანა ცელით ითიბებოდა და კალოზე ლეწავდნენ კევრით. გაღებვის შემდეგ ასლის მარცვალი ჯერ კიდევ არ იყო ვარგისი გამოსაყენებლად, რადგან მარცვალს კიდეები არ ჰქონდა მოცილებული. კიდეების მოსაცილებლად მესხეთში გამოყენებული იყო სპეციალური მოწყობილობა – „დინგი“. „დინგში“ გარჩეულ ასლის მარცვალს იყენებდნენ კორკოტისათვის, ხოლო ფქვილს – პურის გამოსაცხობად. მესხეთში კორკოტის შემზადების სხვადასხვა წესი არსებობდა: ჩადგმული კორკოტი, დოკორკოტი, რძიანი კორკოტი, წყალკორკოტი, კორკოტის ფლავი, მარხვის კორკოტი ბაქმაზით და სხვ. (ბერიაშვილი, 1973).

ხორბალას ლეწავდნენ მექანიზებული წყლის საცხველითაც (სურ. 32).

ნ. კეცხოველის (1957) ცნობით, საქართველოში, გომარეთში, წალკაში, ჯავახეთში არსებობდა ე.წ. „საკორკოტე დღე“, როცა ამ მარცვლეულს თესავდნენ.

მერე წაიღებდნენ წისქვილში, რადგან პურის ფქვილი ცოტა იყო, ვურევდით ქერს, თუ ქერიც არ იყო, მაშინ ცომში ურევდნენ მოხარშულ კარტოფილს. პურის ფქვილს ზოგჯერ პანტასაც ვურევდით. პანტას დავაჩირებდით ფურნეში, მერე დავფქვავდით, ამას გადავურევდით პურის ცომში და ვაცხობდით. ასეთი პური გამოყენებული იყო სამკურნალოდაც კუჭ-ნაწლავის დაავადების დროს, მოქმედებდა შემკვრელად“ (თელავის რ-ნი, სოფ. თეთრიწყლები, მთხ. ა. არაბული, 2014 წ.).

XIX ს.-ის ბოლოსა და XX ს.-ის დასაწყისისათვის ასლის ნათესები ჯერ კიდევ იყო შემორჩენილი წალკაში, ჯავახეთში, მესხეთ-

კოლხური ასლი

Triticum palaeo-colchicum Menabde
(=*T. georgicum* (Dekapr. & Menabde) Dekapr.)

დასავლეთ საქართველოში ასლი პირველად აღმოჩენილი იყო ლეჩხუმის მინდვრებში ვ. სუპატაშვილის მიერ, *Triticum dicoccum*. var. *chvamlicum* Supat. სახელწოდებით (სუპატაშვილი, 1929); 1932 წ. ლ. დეკაპრელევიჩმა და ვლ. მენაბდემ ასლი გამოჰყვეს ცალკე ქვესახეობად – *T. dicoccum* grex. *georgicum* Dekapr. & Menabde-ს სახელწოდებით (Декапрелевич, Менабде, 1932); ს. ნევსკიმ 1935 წ. ის დამოუკიდებელ სახეობად აღწერა, *T. karamyschevii* Nevski-ის სახელწოდებით (Невский, 1935). ამ მცენარის მარცვლის აღმოჩენამ კოლხეთის ენეოლითურ ფენებში განაპირობა ვლ. მენაბდის მიერ 1940 წ. მისი გამოყოფა ცალკე სახეობად, ძველი კოლხური ასლის – *Triticum palaeo – colchicum* Menabde-ს სახელწოდებით (Менабде, 1940). ლ. დეკაპრელევიჩმა 1941 წელს მისი და ვლ. მენაბდის მიერ ქვესახეობად მიჩნეული *T. dicoccum* subsp. *georgicum* აამაღლა სახეობის რანგში და უწოდა *Triticum georgicum* (Dekapr. & Menabde) Dekapr. (Декапрелевич, 1941). კოლხური ასლი (სურ. 33) საშემოდგომო ხორბალია. როგორც უძველესი სამიწათმოქმედო კულ-



სურ. 33 კოლხური ასლი – *Triticum palaeo-colchicum* Menabde (= *T. georgicum* (Dekapr. & Menabde) Dekapr.

ტურის რელიქტი, მეტად საინტერესოა ხორბლის გვარის ევოლუციის შესასწავლად. კოლხური ასლის თანამედროვე ფორმები, მორფოლოგიური ნიშან-თვისებებით, განსაკუთრებით თავთავის მტვრევადობით, თავთავის უკიდურესი სიმჭიდროვეთა და მარცვლის კილიანობით, მსგავსია ხორბლის ველური ფორმებისა. მისი მნიშვნელოვანი სამეურნეო თვისებებია: ნაცარა, მტვრიანა და მაგარი გუდაფშუტებისადმი გამძლეობა, მრავალთავთუნიანობა (34-39 თავთუნი თავთავზე); ფართოფოთლიანობა, მაღალი მკვრივი ღერო (100-120 სმ სიმაღლის), რაც მეტად საყურადღებოა სასელექციო თვალსაზრისით. უარყოფითი თვისებებიდან აღსანიშნავია მარცვლის კილიანობა და ძნელად ლეწვადობა. კოლხური ასლის მარცვალი გამოირჩევა ცილისა და ცილაში ლიზინის მაღალი შემცველობით (გორგიძე, 1964; მასისაია და სხვ. 2005).

XX ს.-ის 40-იანი წლების მონაცემებით, კოლხური ასლი ამ დროს ჯერ კიდევ ითესებოდა რაჭა-ლეჩხუმსა და მის მოსაზღვრე იმერეთის ზონაში (Менабде, 1948).

დიკა

Triticum carthlicum Nevski

„დღემდე გამეგონა, სვანეთში ქერის მეტი არაფერი მოდისო, მაგრამ ეს მართალი არ აღმოჩნდა. არათუ ქერი, არამედ აქაურ პურის ნათესებში თხუთმეტი სხვადასხვა ჯიშის პური დავთვალე, მათში შავი დიკაც, რომელიც საქართველოს სხვა ნაწილში იშვიათია, ხოლო საქართველოს გარეთ არსად მოიპოვება“ (ნ. კეცხოველი, 1943)

ხორბალი დიკა (*Triticum carthlicum* Nevski) ქართველი ხალხის ხანგრძლივი სამიწათმოქმედო კულტურის პროდუქტია. მისი ისტორია ასახულია ქართულ ლექსიკაშიც. სულხან-საბა ორბელიანის (1884) და რაფ. ერისთავის (1884) ლექსიკონებში „დიკა“ განმარტებულია, როგორც გაზაფხულზე ნათესი ხორბალი. ი. გიულდენშტედტის (XVIII ს.) მიხედვითაც, „დიკა“ გაზაფხულის ფხიანი ხორბალია (გიულდენშტედტი, 1962). დიკა მოხსენიებულია V ს.-ის ისტორიულ დოკუმენტებში (Арошидзе, 1956). უძველეს წერილობით წყაროებში, დაბადების ნათარგმნ და ორიგინალურ ძეგლებში, იფქლის გარდა, სახელწოდება „დიკაც“ გვხვდება (დაბადება, ბიბლია, ნაწ. I-II, 1884).

ლ. დეკაპრელევიჩი (1938) XII-XIII საუკუნეებში საქართველოში გავრცელებულ მინდვრის კულტურებს შორის დიკასაც ასახელებს.

„დიკა“ მოხსენიებულია გიორგი მთაწმინდელის (X-XI სს.) ერთ-ერთ თხზულებაში (ჯავახიშვილი, 1930).

ქართველი ხალხის აგრიკულტურაში წარმოშობილი ეს უძველესი პურეული კულტურა ნ. ვავილოვმა 1923 წ. მოიხსენია *T. persicum* (Percival) Vavilov-ის სახელით. სახელწოდება „persicum“ (სპარსული) ნ. ვავილოვმა ამ ხორბალს უწოდა მარცვლის (თესლის) გამგზავნი ფირმის მიერ დაშვებული შეცდომის





გამო, რომელმაც გადაუგზავნა მას ხორბალი წარწერით: „დიკა – Persischer Weizen, სპარსული ხორბალი“ (Менабде, 1948). აღსანიშნავია, რომ ხორბლის ეს სახეობა სპარსეთში (ირანი) გავრცელებული არ ყოფილა.

1921 წ. პ. ჟუკოვსკიმ (Жуковский, 1923) აღმოაჩინა დიკას ვრცელი ნათესი აღმოსავლეთ საქართველოში. ს. ნევსკიმ (1934 წ.) დიკას, როგორც აღმოსავლეთ საქართველოს ენდემურ სახეობას, *T. carthlicum Nevski* უწოდა (Невский, 1934). ლ. დეკაპრელევიჩმა და ვლ. მენაბდემ დიკა აბორიგენულ კულტურად მიიჩნიეს; 1948 წ. ვლ. მენაბდემ აღწერა ეს მცენარე და მას *T. ibericum Menabde* უწოდა. ამჟამად ბოტანიკურ ლიტერატურაში იგი *T. carthlicum*-ის სინონიმადაა მიიჩნეული (McNeill et al. 2012: ICN Art. 53).

დიკა საქართველოს ენდემური სახეობაა. ნ. კეცხოველის განმარტებით (1957), დიკა საქართველოში წარმოშობილი და ჩამოყალიბებული ერთ-ერთი უძველესი ხორბალია.

საქართველოში დიკას ნათესები დამოწმებულია მის უდიდეს ნაწილში: გორი, დუშეთი, თიანეთი, მანგლისი, წალკა, დმანისი, ბორჯომ-ბაკურიანი, ერწო-მთიანეთი, ფშავი, ჯავახეთი, მესხეთი, იმერეთი, რაჭა-ლეჩხუმი, სვანეთი და სხვ. (Декапрелевич, 1941; Менабде, 1948; ბერიაშვილი, 1973; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

გ. ჯალაბადის (1967) ცნობით, თუშეთში (სურ. 34) – დიკლოში, შენაქოსა და ომალოში დიდი რაოდენობით ითესებოდა იფქლი. სახელწოდება „იფქლში“ თუშეთში წითელი დიკა და თეთრი თავთუხი იგულისხმებოდა. „...იმ პურს, რომელიც დიკლოში მოჰყავდათ, „იფქლს“ ეძახდნენ, ეს იფქლი ისეთი წითელი იყო, როგორც ცხვირიდან გამონადენი სისხლი“. ეს ზაფხულის პურია, იქ მთაში გაზაფხულობით ითესება, თუმცა თუშური საგაზაფხულო იფქლი ქვემო ალვანში შემოდგომითაც დაუთესიათ (ჯალაბადი, 1967).

„შუა გაზაფხულში, დაახლოებით აპრილის შუა რიცხვებიდან, თუშეთის გლეხობა მინდვრის სამუშაოზე გადის, ამასთანავე შეუდგებიან თესლის გარჩევას სარეველებისაგან. თესლს არჩევენ რიჭით ან ცხავით. მიწას ხნავენ ხის „სახნუელით“, რომელშიც ერთეული ხარია შებმული. დიკას (იგივე „იფქლი“) მოხნულ მიწაზე თესავენ დაახლოებით აპრილის შუა რიცხვებში. პურეულის შემოსვლა თუშეთში ამინდზეა დამოკიდებული. ცივ ზაფხულში ნათესი გვიან მწიფდება, თბილში კი სექტემბრის პირველ რიცხვებში. ამ დროს იწყებენ ყანის მკას. მკიან ნამგლით, რომელსაც თუშები „ცელს“ უწოდებენ. თუ ყანა დაბალია, მაშინ ხელით გლეჯენ. ერთი ნამგლის მოსმა ერთი „მჯილია“. ძნა შედგება 3-4 მჯილისაგან. ძნებს ერთად აქუჩებენ და „სერკვს“ აყენებენ. სერკვს ზურგით, ვირით, მარხილით ბოსლებში ეზიდებიან და აქ კალოზე ზვინებად დგამენ. ძნებს ლეწავენ კალოზე. გალეწილ პურს „რიჭით“ ანიავებენ და გაცხრილავენ. „ნაკუდს“ (ნაბოლარს) გადაარჩევენ და საარყედ ინახავენ. გალეწილ მარცვალს ჰყრიან გოდორში, კოდსა და კიდობანში. ჭირნახულის გაცემა კალოდან შეუძლებელია, ხოლო როცა გოდორში ჩაყრიან, გიორგობამდე არ გაიცემა. საზამთროდ შეუდგებიან დაფქვას. ფშავში ითესებოდა თეთრი და შავფხიანი დიკა, კარისპირის მიწებსა და დაბლობებზე (მაკალათია, 1934, 1983)“.

მესხეთ-ჯავახეთში (სურ. 35) ხორბლეულიდან ითესებოდა დიკა (წითელი პური). საყანე მიწას ხნავდნენ შემოდგომამდე. მიწის მოხვნის დროს სრულდებოდა სხვადასხვა რიტუალი. გლეხი, როდესაც სათესლეს ყანაში პირველად გაიტანდა, ჯერ დაიჩოქებდა დედამიწის ოთხივე მხარეზე და შემდეგ თესლს გადააპნევდა. დიასახლისი გამოაცხობდა სქელ პურს, რომ ყანა თხელი არ გამოვიდესო. თესვას რომ მორჩებოდნენ, გლეხი მუჭით აიღებდა ზედმეტ ხორბალს, ყანას გადააბნევდა და იტყოდა: „ეს ფრინველებს, ეს სტუმრებს, წამსვლელ-მომსვლელსაო, ღმერთო, შენ გებარებოდეს ეს ჭირნახულია“. წამოსვლისას გუთნის დედა „ჩეკით“ (გუთნის საფხეკი) ყანაზე 3 ადგილას ჯვარს გამოსახავდა და იტყოდა: „ღმერთო, შენ გებარებოდეს ეს ჭირნახული, სანამ ჩვენ ჩავიბარებთო“.

დამწიფებულ პურს ცელავდნენ, შემდეგ ფოცხავდნენ და აბულულებდნენ. „ბულულებს“ აგებდნენ სახლის „ფორმამე, რომელსაც „დაძირვა“ ეწოდებოდა. მკას რომ მორჩებოდნენ, პურის ორმოში ქვას ჩააგდებდნენ, „პური იყოს ბარაქიანი და ხვავიანიო“; ერთ-ერთი პურის მომკელთაგანი აიღებდა პურის თავთავებს, შეკრავდა ჯვარს და ოჯახში მიიტანდა. დიასახლისი ვალდებული იყო, მისთვის ქათამი დაეკ-



სურ. 35 მესხეთი, სოფ. სარო



სურ. 36 თეთრთავთავიანი დიკა – *Triticum carthlicum* var. *stramineum* Zhuk.
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 37 შავთავთავიანი დიკა – *Triticum carthlicum* var. *fuliginosum* Zhuk.



სურ. 38 თავთუხი – *Triticum durum* Desf.

ლა და კარგად გამასპინძლებოდა. ამ თავთავებს დიასახლისი ჩაყრიდა ბელელში ან ორმოში, სადაც შემდეგ ჩაიყრებოდა ახალი პური. მკის დამთავრების შემდეგ დაიწყებდნენ გალეწვას კალოზე, ლეწავდნენ ხის კევრებით, გალეწილ პურს ანიავებდნენ და იქვე რწყავდნენ კოდობით (მაკალათია, 1938).

აღსანიშნავია, რომ ფერეიდნელ ქართველთა ყოფაში დამოწმებულია საქართველოდან წამოღებული ხორბლის საგამაფხულო კულტურა, რომელსაც დღესაც შემორჩენია ქართული სახელი – „დიკა“ (ბრეგაძე, 1974).

ადრე დიკა მთიან რაიონებში უპირატესად ქერთან მინარევის სახით ითესებოდა. ასეთ ნათესს „ქერდიკას“ ან „ქერჭრელს“ უწოდებდნენ.

დიკას ნათესში ძირითადად ფონს ქმნიდა: თეთრთავთავიანი დიკა – *Triticum carthlicum* var. *stramineum* Zhuk. (სურ. 36), წითელთავთავიანი დიკა – *Triticum carthlicum* var. *rubiginosum* Flaksb. და შავთავთავიანი დიკა – *Triticum carthlicum* var. *fuliginosum* Zhuk. (სურ. 37).

ქართველი გლეხი უხსოვარი დროიდან იცნობდა დიკას, როგორც გარემო პირობებისადმი ნაკლებად მომთხოვნ, ადრემოსავლიან, ადვილად ლეწვად, ჩაწოლისა და ჩაცვენისადმი გამძლე ხორბალს. დიკას სამეურნეო ღირსებას წარმოადგენს მისი მძლავრი იმუნიტეტი სოკოვანი დაავადებების მიმართ. დიკას მარცვალი გამოირჩევა აგრეთვე ცილებისა და ლიზინის დიდი შემცველობით.

დიკა, როგორც მთის ხორბალი, კარგად ეგუება მთის მკაცრ პირობებს. მისი მნიშვნელოვანი თვისებაა პურცხობის კარგი უნარი.

ეს სახეობა, როგორც ჩანს, ჩამოყალიბდა, საქართველოს მთიანეთში, ზღ. დ.-დან 1000–2000 მ სიმაღლის ფარგლებში; თუმცა, შესაძლოა, მისი ნათესი შეგვხვდეს 1000 მ-ზე დაბლა და 2000 მ-ზე მაღლა – მიწათმოქმედებისათვის ზღვრულ, 2200–2300 მ სიმაღლეზეც (Менабде, 1948).

თავთუხი

Triticum durum Desf.

შავფხა, შავთაველა, სვანურად – „ლჰა პური“; ლეჩხუმურად – „თავთუხი, ანუ „პოშოლა“ (ნ. კეცხოველი, 1928; ალავიძე, 1951).

თავთუხი, მაგარი ხორბალი – *Triticum durum* Desf. (სურ. 38) ქართულ ისტორიულ წყაროებში XVII ს-მდე არ მოიხსენიება. თუმცა მისი სიძველე საქართველოში იმით დასტურდება, რომ ქართველი გლეხი მოსავლის დაბინავების შემდეგ ამა თუ იმ ხატის ზედაშედ თავთუხის მარცვალს ინახავდა.

თავთუხი მაგარი ხორბლების წარმომადგენელია. ის საგამაფხულო ხორბალია, თუმცა ჩვენთან ძირითადად შემოდგომაზე ითესება. მცენარე მაღალმობარდია, მძლავრად განვითარებული, შიშველ-მარცვლიანი. მარცვალი მსხვილია, სხვადასხვა შეფერილობისა; გვხვდება, წითელთავთავიანი, შავთავთავიანი და თეთრთავთავიანი ფორმები (ჩხენკელი, 1944).

თავთუხი იძლევა წმინდა და თეთრ ფქვილს, ახასიათებს ცილების მაღალი შემცველობა, წებოვნება და ცხობის კარგი უნარი. პური გემრიელი ცხვება. გასული საუკუნის მონაცემებით, მისი გავრცელების არ-



სურ. 39 ქონდარა ხორბალი – *Triticum compactum* Host. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 40 სპელტა – *Triticum spelta* L. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

ეალი დასავლეთ საქართველოში შემოიფარგლება ზემო სვანეთითა და რაჭა-ლეჩხუმით (მაისაია, 2009). აღმოსავლეთ საქართველოში თავთუხი ითესებოდა: დუშეთში, ბოლნისში, მარნეულში, ბაკურიან-ბორჯომში, მანგლისში, ბორჩალოში, ხაშურში, ქარელში, გორში, კასპში, თეთრი წყაროში, საგარეჯოში, გურჯაანში, თელავში, დედოფლისწყაროში, ლაგოდეხში, ყვარელში, ახალციხეში. თავთუხი ადგილობრივ მოსახლეობაში „შავფხას“ სახელწოდებით იყო ცნობილი. ავგალაში წარსულში თავთუხებიდან უფრო გავრცელებული იყო თეთრი თავთუხი, თუმცა შავი თავთუხიც ითესებოდა (Жуковский, 1924; Менабде, 1929, 1948; ჩხენკელი 1941; აბესაძე 1926, 1930; გოცაძე, მაისაია 2015).

ნ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით, თავთუხი ითესებოდა ქვემო ქართლში, ზემო და შუა ქართლის ვაკეშიც, ზემო იმერეთში.

ქონდარა ხორბალი, ჩაბვერა, ნამგალა *Triticum compactum* Host

საქართველოში ქონდარა ხორბლის უძველესი ნაშთები დათარიღებულია ძვ.წ. VI-IV ათასწლეულით (Русишвили, 1990; ძიდიგური 2002).

ქონდარა ხორბალი – *Triticum compactum* Host (სურ. 39) მიეკუთვნება რბილი ხორბლების *Triticum aestivum*-ის ჯგუფს. ის საშუალო სიმაღლის მცენარეა, ახასიათებს კომპაქტური, მოკლე (3-5 სმ) თავთავი, შიშველმარცვლიანია. XX ს.-ის 20-40-იანი წლების მონაცემებით, მისი გავრცელება ხორბლის ნათესში მინარევის სახით დამოწმებულია ზემო სვანეთსა და რაჭა-ლეჩხუმში, ქართლსა და მესხეთ-ჯავახეთში.

ახალციხის მაზრაში ქონდარა ხორბალი ცნობილი იყო „ჩაგველა“ ხორბლის სახელწოდებით. საქართველოში 1935 წლამდე ჩაგვერა ანუ ნამგალა პური გვხვდებოდა, როგორც ნარევი დოლის პურის ყანაში, პატარა ლიახვის ხეობაში ხშირი იყო მისი წმინდა ყანაც (აბესაძე, 1926; Декапрелевич, Менабде, 1929; Менабде, 1929; Декапрелевич, 1942; კეცხოველი, 1957).

სპელტა *Triticum spelta* L.

სპელტა – *Triticum spelta* L. (სურ. 40) მიეკუთვნება ასლისებრი ხორბლის ჯგუფს. გვხვდება როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო ფორმები. ნაკლებად მომთხოვნია ნიადაგის მიმართ; უძლებს სოკოვან დაავადებებს. იძლევა მეტად ნაზ ფქვილს, რომელიც ძირითადად გამოიყენება ნამცხვრისათვის ან ბურღულის სახით. დასავლეთ საქართველოში მისი ნათესი არ არის აღნიშნული, მითითებულია მხოლოდ აღმოსავლეთ საქართველოში, მინარევის სახით.

სპელტას კარბონიზირებული მარცვლები დაფიქსირებულია ნეოლითისა და ბრინჯაოს ხანის ძეგლებზე; ნეოლითური ხანის (ძვ.წ. VI-V ათასწლეულები) სამოსახლო ბორცვზე („გადაჭრილი გორა“) აღმოჩენილია ამ ხორბლის ნაშთები (ჯალაბაძე და სხვ., 2010). სავარაუდოა, რომ ის არ ქმნიდა დამოუკიდებელ ნათესებს და წარმოადგენდა უმნიშვნელო მინარევს სხვა მარცვლოვანთა ყანაში (ბრეგაძე, 2004; მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2009).

ინგლისური ხორბალი *Triticum turgidum* L.

საქართველოში ინგლისური – *Triticum turgidum* L. ხორბლის (სურ. 41) კულტურის შესახებ პირველი ცნობა XIX ს.-ით თარიღდება (დეკაპრელევიჩი, 1948).

დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე ინგლისური ხორბლის ნათესები პირველად აღწერილია 1927 წ. აფხაზეთში, გაგრის მახლობლად (Бахтадзе, 1927). ლეჩხუმში ეს ხორბალი ცნობილია „თავთუხის“ სახელწოდებით.

XX ს.-ის 30–50-იანი წლების მონაცემებით, მისი ნათესები დასავლეთ საქართველოში დაფიქსირებულია ლეჩხუმში, ქვემო სვანეთში, აჭარასა და აფხაზეთში (მაისაია, 2009), აღმოსავლეთ საქართველოში – დუშეთსა და კახეთში აგრეთვე, მესხეთში (Менабде, 1929; კობახიძე, 1949; დეკაპრელევიჩი, 1948).

ა. კობახიძის (1949) მონაცემებით, ეს სახეობა ფართოდ არის გავრცელებული კახეთში. აქ გვხვდე-



სურ. 41 ინგლისური ხორბალი – *Triticum turgidum* L.



სურ. 42 პოლონური ხორბალი – *Triticum polonicum* L.

ბა მისი დაუტოტავი და დატოტვილი სახესხვაობები. ეს უკანასკნელი ცნობილია „კახური დატოტვილის“ სახელწოდებით. საქართველოში იგი სუფთა ნათესად მოჰყავდათ მესხეთში. 1874 წელს ა. ოვერინი მოიხსენიებს მესხეთში გავრცელებულ დატოტვილთავთავიან ხორბალს – *T. vulgare Vill.*-ს (დეკაპრელევიჩი, 1948). მოგვიანებით, 1885 წ. ფ. კერნიკემ *T. vulgare*-ის სახელწოდებით ცნობილი სახეობა მიაკუთვნა *T. turgidum*-ს (Körnicke, 1885).

მცენარე მაღალმობარდია, 100-165 სმ სიმაღლისა. აქვს მაგარი, ჩაწოლისადმი მდგრადი ღერო. ხასიათდება გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით. გვხვდება, როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო ფორმები. ინგლისური ხორბლის სამეურნეო ღირსებაა მარცვლის კარგი ფქვილიანობა, გამძლეობა ჟანგას მიმართ და მაღალი მოსავლიანობა.

პოლონური ხორბალი

Triticum polonicum L.

პოლონური ხორბალი – *Triticum polonicum L.* (სურ. 42) საქართველოში პირველად XIX ს.-ის 80-იან წლებში მოიხსენიება. ნაპოვნია დასავლეთ საქართველოში (იმერეთში) XX ს.-ის 40-50-იან წლებში მინარევის სახით; აღმოსავლეთ საქართველოში, ქართლში. შიშველმარცვლიანია, ახასიათებს ძალიან გრძელი ფარჩხატი თავთავი (12-20 სმ). ძირითადად იყენებდნენ ფქვილის სახით (მაისაია, 2009; ნასყიდაშვილი და სხვ., 2013).

ქერი

Hordeum vulgare L.

ჭანურად, ლაზურად და მეგრულად – „ქერი“, სვანურად – „ჭგმინ“, აფხაზურად – „აქა'რ“, რაჭულად – „კეჟერი ქერი“, „კობერი ქერი“; ლეჩხუმურად – „კუპური ქერი“ (ჩიქობავა, 1938; ბრეგაძე, 1969; მაჭავარიანი, 2006).

ქერი (*Hordeum vulgare L.*) უძველესი სასოფლო-სამეურნეო კულტურაა. ივ. ჯავახიშვილის განმარტებით, „...ადამიანის საკვებ მცენარეთაგან, ხორბლეულის შემდგომ, მთავარი მნიშვნელობა ჰქონდა „ქრთილსა“ და „ქერს“, რომელთა საერთო ზოგად სახელად ვახუშტს „ქრთილნი“ აქვს ნახმარი“ (ჯავახიშვილი, 1930).

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

ძველ ქართულ სამედიცინო წერილობით ძეგლებში ვხვდებით „ქერსაც“ და „ქრთილსაც“. როგორც ჩანს, მკურნალობისათვის ხან საშემოდგომო ქერი იხმარებოდა, ხან საგაზაფხულო (წუწუნავა, 1960). ი. გიულდენშტედის 1773 წ. მონაცემებით, ქვემო რაჭის სოფლებში თესავდნენ ექვსრიგა ქერს (იმერულად – „კეჟერაქერი“) და ორმწკრივს ქერს (იმერულად – „ატეკლი“, „ბრტყელი ქერი“) (გიულდენშტედი, 1962).

საქართველოში ქერი ითესებოდა XII -XIII საუკუნეებში (დეკაპრელევიჩი, 1938). უახლესი არქეოლოგიური გამოკვლევებით, ქერის კარბონიზირებული მარცვლები აღმოჩენილია საქართველოს ნეოლითურ-ენეოლითურ ხანის ძეგლებზე: ნეოლითური ხანის (ძვ.წ. VI-V ათასწლეულები) სამოსახლო ბორცვზე – „გადაჭრილ გორაზე“; ნოქალაქევის ელინისტური ხანის სამაროვნებზე; ადრესამიწათმომქმედო კულტურის ნამოსახლარ, თანდიწყარო I-ზე, სოფელ ხელთუბანთან (გორის რ-ნი, ბრინჯაოს ხანა); ტყიბულის რ-ნის ახალსოფლის ენეოლითური კომპლექსში (ჩიქოვანი, 1999; ნებიერიძე, 2001; ლომიტაშვილი და სხვ.,



სურ. 43 ქერი – *Hordeum vulgare* L. მრავალმწკრივიანი, „ძველი-თესლი“ საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 44 ქერი – *Hordeum vulgare* L., ორმწკრივიანი, „ახალ-თესლი“

2010; ჯალაბაძე, 2010; ლომიტაშვილი და სხვ., 2011).

არსებობს ქერის როგორც საშემოდგომო, ისე საგაზაფხულო ფორმები. საგაზაფხულო ფორმა სწორმდგომია, საშემოდგომო კი – გართხმული ან ნახევრად გართხმული. არჩევნ მრავალმწკრივიან ქერს – „ძველ თესლს“ (სურ. 43) და ორმწკრივა ქერს – „ახალი თესლს“ (სურ. 44). „მრავალმწკრივიანი ქერის“ სინონიმებია: „კეჟური ქერი“, „კობერი ქერი“, „ჩარათი ქერი“, „გვირგალი (მრგვალი) ქერი“, „ძველთესლი ქერი“, „ექვსრივიანი ქერი“, „ოთხრივიანი ქერი“. „ორმწკრივა ქერის“ სინონიმებია: „მარტივი ქერი“, „ბრტყელი ქერი“, „ორრივიანი ქერი“, „ახალთესლი ქერი“.

მთხრობელთა გადმოცემით, ქერი ითვისებოდა გუდამაყარში: „...ქერს ვთვისავდით გაზაფხულზე, მაღალ გორაკზე, ხორბალს კი ვთვისავდით დაბლა, არაგვის პირებზე. ქერს ვმკიდით ნამგლით. ორ მუჭაში რაც დაეტეოდა, ერთად შევკონავდით; ამ კონებს ერთად ვაგებდით. ორ ძნას ვეძახდით „დედა ძნას“. კონების შესაკონად ვიყენებდით „სვილის“ (შვრიის) ჩაღას, რომელიც მეტი „გამძლე“ იყო. თუმცა შვრიის პურსაც ვაცხობდით ცალკე, ზოგჯერ გამოდიოდა „ლეგნა“ შავი პური. არაყში და ლუდში უფრო ამას ხმარობდნენ. დედა ძნას მივაყუდებდით დანარჩენ კონებსა, რომ გამშრალიყო. ასე ვაკეთებდით რამდენიმეს. ახალმომკილ ძნას ვეძახდით „წერას“. წერა ცოტა შემრებოდა, მერმე ვაწყობდით სამკუთხედად. ისიც რომ გაშრებოდა, მერმე კიდევ გადავაწყობდით და ვაკეთებდით „ხუცულად“ (უკვე ბევრი, ერთად შეკონილი). ეს „ხუცულა“ მთაში იყო, უნდა მიგვეტანა სოფელში. ვაკეთებდით არყის ხის ტოტისაგან „ჯარჯს“, ანუ „სათარს“. ამ სათარზე დავაწყობდით კონებს და ჩამოვითანდით სოფელში. სოფელში გვქონდა „ბანიანი“ სახლები; ძირს გვქონდა გომური (საქონლის სადგომი), ამის ზემოთ იყო საცხოვრებელი სახლი, იმის ზემოთ იყო კალო, სადაც ხდებოდა ამ ძნების გაღეწვა. ამ ბანიან სახლებს ჰქონდა დიდი ბოძები, რომელიც სახლიდან ადიოდა კალოში. ამ ბოძებს ეჭირა კალოს ჭერი. ძნის კონებს დავჭრიდით და ჩავყრიდით ბოძების გარშემო. 4-5 ხარს ერთად ჯაჭვებით გავაბამდით, შევაყენებდით ამ ძნაზე და ამ ბოძებს წრიულად ვუვლიდით. ხარების ფეხებით ვღეწავდით ძნას. გაიღეწებოდა, ხარებს გადავაყენებდით. ჩაღეწილ ძნას ავიღებდით „ფიწლით“ (ფიწალი იყო სამტოტიანი ან ორტოტიანი ხისაგან გამზადებული), ჩაღას მოვაცილებდით, რაც დარჩებოდა, ვეძახდით „ხოს“. როცა ქარიანი ამინდი იყო, მაშინ ვანიავებდით და ვაცლიდით ბზეს. მარცვალს „ცხრილით“ გავცხრილავდით. ბზეს ვიყენებდით საქონლის საკვებად. მარცვალს ხორბლის (წმინდას) ფქვილსაც ვურევდით ხშირად, რადგან პური ცოტა ითვისებოდა. ჭალებზე გვქონდა საკუთარი

წყლის წისქვილები, სადაც ვფქვავდით. ქერისაგან ვაკეთებდით არაყსაც და ლუდს“ (დუშეთის რ-ნი, სოფ. მაქართა, მთხრ. ნ. წიკლაური, 2013 წ.).

თუშეთში ხავიწთან (ერბოში მოდულებული ხაჭო) მისატანებლად პურის ნაცვლად „ხალს“ (ქუმელს) იყენებდნენ. მოხალულ ქერის ფქვილს მოზელდნენ წყალთან ერთად, რომელიც მგზავრობის დროს შეუცვლელი პროდუქტი იყო. „ხალა-წყალა“ – ცივ წყალში გახსნილი „ხალი“ სწრაფად ხსნიდა დაქანცულობას და აღადგენდა დაკარგულ ენერგიას (ილიოძე, 2006).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...ქერს და ჭვავს ერთმანეთში ვურევდით და მზადდებოდა ქერისა და სვილის ლუდი. ქერისა და სვილის მარცვალს წინასწარ გააღივებდნენ, ასხამდნენ წყალს, რომ შეიწოვოს. მერმე ამ დასველებულს გაშლიდნენ ფარდაგზე. გაღივების მიზნით, მალლიდანაც აფარებდნენ ისევ ფარდაგს თბილად რომ ყოფილიყო. ერთი კვირის შემდეგ ღივი რომ გაუჩნდებოდა, მერმე ფარდაგს, გადახდიდნენ, გაფენდნენ მზეზე, გააშრობდნენ და გამშრალს, გამხმარს დაფქვავდნენ წისქვილში. ეს იყო სალუდე მასალა. ამას სალუდე ქვაბში ჩაყრიდნენ, ადულებდნენ, მერმე გაუკეთებდნენ „სვეს“ (მხვიარა მცენარეა, ხეებზე ადის), ერთად წამოადულებდნენ. „სვიანი“ ლუდი არის მუქი ფერის. შემდეგ გადმოასხამდნენ ბალნის ტომრებში (სპეციალური საწური ტომრები ჰქონდათ), არტახებს მოუჭერდნენ და გამოდიოდა ტკბილი წვენი. ამ წვენს დააყენებდნენ სპეციალურ ხის „ბოჩკებში“ (კასრებში), სადაც დადუღდებოდა და ალკოჰოლს შეიძენდა. ინახებოდა 20-21°C პირობებში, სამი კვირის განმავლობაში. ლუდიც გაზიანი, ნატურალური გამოდიოდა“ (თელავის რ-ნი, სოფ. თეთრი წყლები, მთხრ. ა. არაბული, 2014 წ.).

უხუცესთა გადმოცემით, „...ხევში (სურ. 45) ძირითადად ქერი ითესებოდა. სოფ. არშაში, სამხედრო გზის ნაპირზე ხორბალს თესავდა მხოლოდ ერთი მოხელე. ქერი ითესებოდა გაზაფხულზე. მარცვალს



სურ. 45 ხევი, მდ. სნოს ხეობა

ჩაყრიდნენ წყალში, დაალობდნენ წინასწარ 2-3 დღით; მერმე გააშრობდნენ, ორი-სამი დღე დააცდიდნენ და თესავდნენ მოხნულ ნიადაგებზე. იმკებოდა ნამგლით. მოკრეფილს შეკრავდნენ ძნად. რამდენიმე ცალკეულ ძნას კიდევ შეკრებადნენ ერთად. კარგად გამოშრობის შემდეგ, მშრალ ადგილს შეარჩევდნენ საკალოედ; კალოზე დაარტობდნენ ბოძს. საკალო ადგილს მოლესავდნენ საქონლის ნაკელით. როცა კარგად მოლესავდნენ და ნაკელი გახმებოდა, ბოძს გამოუბავდნენ ხარებს ან ცხენებს და კალოზე გაფენილი ძნის გარშემო ატარებდნენ. საქონლის ფეხით ასე ლეწავდნენ. შემდეგ ამას ანიავებდნენ და ცხრილით (ცხავით) ცხრილავდნენ. ქერს იყენებდნენ როგორც სალუდედ, ისე საფურაჟედ“ (ყაზბეგის რ-ნი, სოფ. სიონი, მთხრ. მ. კვიციანი, 2014 წ.).

მარტვილის რაიონის მცხოვრებთა გადმოცემით, სამეგრელოსა და მის მოსაზღვრე იმერეთში ქერი ძველთაგანვე ითესებოდა მთასა და მთისწინეთში, 1200–1300 მ სიმაღლეზე ზღ. დ.-დან. მოწეული მოსავალი კევრით ილეწებოდა და ფქვავდნენ წისქვილში. ნაცხობი გემოთი ხორბლის ნაცხობს თითქმის არ ჩამოუვარდება. ქერისგან აკეთებდნენ ფაფას, კვერებსა და ლუდს (მაისაია და სხვ., 2005).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...გურიაში ქერი გორაზე ითესებოდა სოფ. წიფნართან. ამ ადგილს ებლა „ნაქერალი“ ჰქვია. ქერისაგან ლუდს ხდიდნენ. ქვევრში (ჭურში) ჩაასხამდნენ კუპრს, გააცხელებდნენ ქვევრს და აბრუნებდნენ (აგორავებდნენ), რომ კარგად გამოკუპრულიყო; მერე აიღებდნენ ამ ჭურს, თავდაყირა დადგამდნენ, რაც ზედმეტი კუპრი იყო, გადმოდიოდა. ამ ჭურში ჩაყრიდნენ გაცხვილ ქერს, დაასხამდნენ წყალს. ჰქონდათ თხის გაკუპრული ტყავი, რომელსაც ახურავდნენ ამ ჭურს, რომ ჰაერი არ შესულიყო. თხის ტყავს თავი ოდნავ გახვრეტილი ჰქონდა. შიგ ჩაშვებული იყო რეზინის მილი. ამ მილს თავი თხის წყლიან ჭურჭელში ჰქონდა ჩაყოფილი. როცა ქერი ადულდებოდა წყლიან ჯამში გამოიყოფოდა ჰაერის ბუშტუკები. გარკვეული დროის შემდეგ, როცა ბუშტუკების გამოყოფა შეწყდებოდა, დულილიც დამთავრებული იყო. მოხსნიდნენ ჭურს თხის ტყავს და ამოიღებდნენ ლუდს. დარჩენილი ქერის ნარჩენიდან ზოგჯერ არაყს ხდიდნენ“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. ფარცხმა, მთხრ. ვ. კიკვაძე, 2014 წ.).

კავკასიაში ქერისაგან დამზადებული სასმლის არსებობას ადასტურებს ქსენოფონტე (ძვ. წ. V-IV სს.). მას ხალიბების მეზობლად მდებარე სოფლებში უნახავს ხორბალი, ქერი და ჭურჭლებში ჩასხმული „ქერის ღვინო“. ქსენოფონტეს მიერ ხალიბების მეზობელ სოფლებში აღმოჩენილი „ქერის ღვინოს“ კავკასიაში იმჟამად მომხმარებელი ყველგან ჰყავდა. მას უდავოდ მოიხმარდნენ ლაზების, საიდანაც „ქერის ღვინოს“ აღსანიშნავად სახელწოდება „ლუდი“ სხვა ქართულ ტომებშიც უნდა გავრცელებულიყო (ბახტაძე, კოლუაშვილი, 2009).

ზემო სვანეთში (მესტიის რაიონი) ქერის ბურღულისაგან ამზადებენ საუცხოო დიეტურ საკვებს – „ცაარსა“ და „ლემბრს“. ქერის მოხალულ და დაფქულ მარცვალს შეურევენ მაწონსა და ყველს, რაც საუცხოო საკვებია. მთხრობელთა გადმოცემით, „...ქერის მარცვალი გაირეცხება, მოიხალება, დაფქვავენ, აურევენ ჭყინტ ყველს, ცოტა მარილს დაუმატებენ და გამოცხობის გარეშე იყენებენ“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ბეჩო, მთხრ. ფ. კვიციანი, 2013 წ.). სვანეთში ამზადებენ აგრეთვე „ლიცფექს“ – ქერის ნივრიან თხელ ფაფას, „...ქვაბში ადულდებენ 1 ლ წყალს; ცალკე ჯამზე ნელთბილ (1/2 ჩ. ჭიქა) წყალში გახსნიან 5 სუფრის კოვზ ქერის ფქვილს, მიღებულ მასას ჩაასხამენ ქვაბში, ადულდებენ 7-10 წუთს, დაუმატებენ დანაყილ ნიორს (5-7 კბილი), წინააღმდეგ და მარილს გემოვნებით. იყენებენ საკვებად მარხვის დროს, აგრეთვე გაციების შემთხვევაში“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ლენჯერი, მთხრ. ნ. შუკვანი, 2008 წ.). ხალხურ მედიცინაში ქერის ნახარში გამოიყენება კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის ანთების, ხველების, ბრონქიტის, შაქრიანი დიაბეტის სამკურნალოდ, ხოლო ქერის ჩაღის ნახარშის ორთქლის აბაზანებით მკურნალობდნენ გინეკოლოგიურ ავადმყოფებს. ქერის პრეპარატებს იყენებენ კანის სოკოვანი დაავადების დროს. ქერს აქვს აგრეთვე ათეროსკლეროზის საწინააღმდეგო თვისებები. ალაოს ცხელ საფენებს იყენებენ სარძევე ჯირკვლებზე სიმსივნური წარმონაქმნის დროს (კოპალიანი, 2002). ქერი ხევსურეთში ერთ-ერთი წამყვანი კულტურა იყო და იმდენად ფართოდ იყო გავრცელებული, რომ საზომ-საწყალე ჭურჭელიც იმის შესაბამისად იყო დამზადებული. ქერი



სურ. 46 ხევსურთა ეროვნულ სამოსში

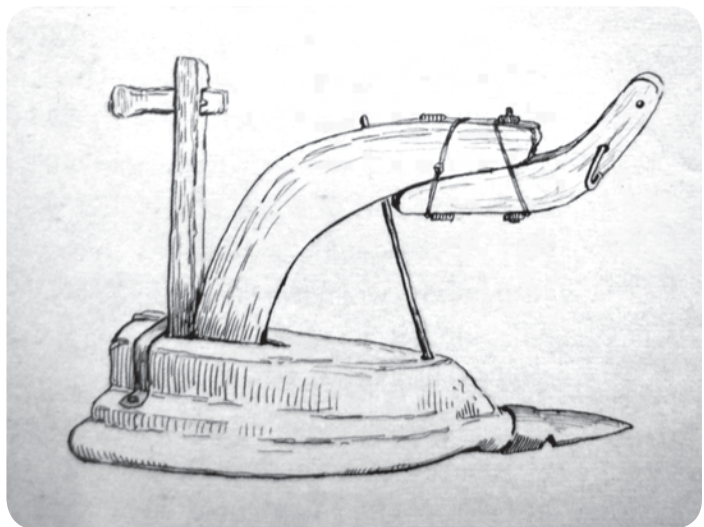
დად მოწულს და შემდეგ შიგნიდან ნაკელით გაგობილს, რომელსაც მხარზე ჩამოსაკიდებლად შებმული ჰქონდა შალის ძაფისაგან ნაქსოვი. „სათესელაში“ ერთი ფუთამდე ქერი თავსდებოდა. როცა თესლს ჩაყრიდნენ, მხარზე ჩამოიკიდებდნენ. პირით აღმოსავლეთის მხარეზე დადგებოდნენ და თესვას იწყებდნენ. ამის შემდეგ ფარცხავდნენ. ფარცხვის დროს მფარცხავი ფარცხზე შედგებოდა ან მასზე სიმძიმეს მოათავსებდა. მკიდნენ ნამგლით. მკის დროს იყენებდნენ სამაჯურს, სამკლავეს, მუხლზე იცვამდნენ სამუხლეს, რომელიც შალისაგან იყო მოქსოვილი. თუ ყანა თხელი იყო, მაშინ ხელით გლეჯდნენ. რასაც ნამგლის ერთი მოსმა გაიტანს, „ხელეული“ ეწოდება. ქერის მკის დროს მომკილ ხელეურს მარცხენა ფეხის ტერფზე ათავსებდნენ. ამას მიემატებოდა მეორე, მესამე ხელეური. ამის შემდეგ შეიკვრებოდა ძნა, რომელსაც „ულოთი“ შეკრავდნენ. ხუთ ასეთ ძნას „ხუთულა“ ეწოდებოდა. სანამ სოფელი მკას არ მორჩებოდა, მომკილი ჭირნახული იქვე ყანებში რჩებოდა და შემდეგ კი დაიწყებდნენ მარხილით ან ზურგით კალოზე გადაზიდვას. ვისაც საკუთარი კალო არ ჰქონდა, სხვის კალოზე ლეწავდა. კალოს სახლის ახლოს აკეთებდნენ. მიწის სწორ ნაწილს წრიულად შემოწერდნენ, მოთოხნიდ-

წარმოადგენდა ნატრილობევის საზომ საშუალებას (ჯალაბაძე, 1986; მაისაია და სხვ., 2006).

აღსანიშნავია, რომ ქერის მარცვალი ძველ ქართულ ხალხურ მედიცინაში წამლის დამზადების დროს მიჩნეული იყო წონის ერთეულად (წუწუნავა, 1960).

ხევსურეთში (სურ. 46) გამეფებულია ლუდის კულტი. ლუდს ხევსურები მხოლოდ დიდ დღეობებში (მთიბელ-მამკალში ჯვართად) წურავდნენ. „...ლუდი რიტუალური სასმელი იყო და მისი მოდულება სალალობო-საღრეობოდ არ ხდებოდა. ხევსურთა თქმით, ლუდი ჯანის სარგოა“ (არაბული, 2006).

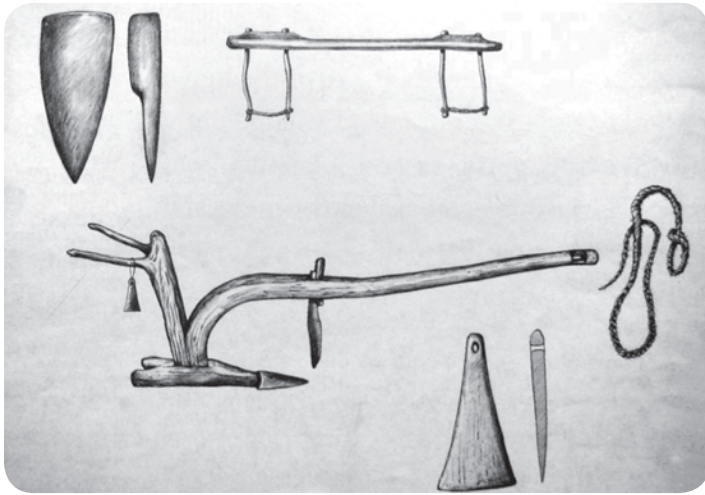
მოხევეები მინდვრის მუშაობას შუა გაზაფხულიდან იწყებდნენ, მკას კი აგვისტოს გასვლისას. ყანას ქალები მკიდნენ და თან მღეროდნენ. „მამაკაცები აქ არ მკიან, სირცხვილიაო“. მიწას ხნავდნენ გუთნით (სურ. 47). ხვნის დაწყების წინ ხარს შუბლზე ან ბეჭზე წყალში გათქვეფილი ფქვილით ჯვარს გამოუსახავდნენ და იტყოდნენ: „ღმერთო, დალოცვილო, მშვიდობიანი წელიწადი ქენ, მადლიან-ბარაქიანიო“. ოჯახში ცხვებოდა „საკვლევი-ხმიადი“ ანუ „თესლის კვერი“, ხვნის დამთავრების შემდეგ იმავე დღესვე დათესავდნენ და დაფარცხავდნენ. თესლს სათესავში ჩაყრიდნენ. სათესავი წარმოადგენდა ფიცრის ძირიან კალათს, წმინ-



სურ. 47 მოხეური გუთან







სურ. 49 ხევსურული სახვნელი, ორხელა

ნენ, ზემოდან ბალახებს მოაცილებდნენ; წყლით მიწას დააღობდნენ, დატკეპნიდნენ და დაუცდიდნენ გამოშრობას. ამის შემდეგ კალღზე ხუთეულებს დახსნიდნენ და გაშლიდნენ თანაბრად. შემდეგ კალღს ცენტრში ბოძს ჩასვამდნენ. ბოძს თავთან ახლოს მრგვალი „ჭდე“ ჰქონდა. ამ ჭდეზე მიბმული იყო ტყავის თასმა, რამდენიმე რკალით. რკალში პირუტყვს აბამდნენ და ერთი მიმართულებით კალღს ბოძის ირგვლივ ატარებდნენ და პირუტყვის ფეხებით ჭირნახული ილეწებოდა. გალეწილი ქერისაგან „ხოვი“ დგებოდა, ჩალას მოხდიდნენ, დანარჩენს ფიწლებით ანიავებდნენ. იყენებდნენ აგრეთვე ქვის კანჭებიან სალეწე მორგვსაც. ქერის მარცვალს

გაწმენდდნენ ცხავ-ცხრილების საშუალებით. შემდეგ ამ ქერს „ხაროში“ (ბეღელი) ან აკოში ჩაყრიდნენ და ნახშირს ჩააყოლებდნენ, „მას ბარაქა მიეცესო“ (მაკალათია, 1934; ჯალაბაძე, 1986).

ნ. ბრეგაძის მონაცემებით (1978), უკევროდ ლეწვისას ქერის ნამჯა არ ბზევდება, ჩალადვე რჩება და იგი გამოიყენებოდა ყოფაში. მას მთის მოსახლეობა ძველად ლოგინშიც ხმარობდა აკვნებში ჩასაფენად. საქონლის ფეხით გალეწილ ჩალას საკმარისი რაოდენობით მარცვლებიც მიჰყვება, რაც ნოყიერი საკვება საქონლისათვის.

თუშეთში (სურ. 48) ყველაზე მეტად ქერი ითესებოდა: თესავდნენ ორგვარ – ბრტყელ და მრავალკუთხა ქერს. უფრო მეტად მრავალკუთხა ქერს თესავდნენ, რადგან მას ბრტყელ ქერთან შედარებით მეტი გამოსავლიანობა ახასიათებდა. ქერს ნოყიერ მიწას ურჩევდნენ, ძირითადად ბოსლის პირების მიწებში ითესებოდა. ნაპურალ მიწაზე ქერს არ დათესავდნენ, ნაქერალ მიწაზე კი პურს თესავდნენ. ქერის დათესვის დროს ქერშველასაც (შიშველმარცვლიანი ქერი) თესავდნენ. ქერი მწიფდებოდა აგვისტოს ბოლოსთვის. ნამგლით მოჭრიდნენ და იკონებოდა ძნებად. შესაკონად ქერის ღერები იყო გამოყენებული. ქერს კალღზე პირუტყვის ფეხით ლეწავდნენ, ხმარობდნენ კევრსაც. გალეწვის შემდეგ იწყებდნენ ქერის იმ ნაწილის „დატყრობას“, რომელიც მწყემსებისათვის უნდა გადაედოთ. ქერის დასატყრობი მოწყობილობა სოფელში ერთი იყო, მას „წალოს“ ეძახდნენ და სოფლის კუთვნილებას შეადგენდა. წალოზე დაყრილ მარცვალს ხელით ურევდნენ, რომ თანაბრად გაფიცულიყო. როცა მარცვალს ფერი შეეცვლებოდა და ქერქი დაუსკდებოდა, ამის შემდეგ გადმოჰქონდათ ჭურჭელში, მარცვალს ხელით მოფშვნიდნენ და ქერქს შემოაცლიდნენ, ქარზე გაანიავებდნენ და მერე დაფქვავდნენ. მიღებულ პროდუქტს „ხალს“ ანუ „ყვას“ უწოდებდნენ. ხალი მზადდებოდა, როგორც სახლში, ისე ცხვარში მეცხვარეთა საჭმელად. თუშური ქერის „ყვა“ სურნელოვანი გამოდის. „ყვას“ ხაჭოსთან, ყველთან, ერბოსთან, შრატთან, დოსთან ერთად ჭამენ; ჭამდნენ აგრეთვე, ქუმელთან და წყალთან ერთად. ზოგჯერ ქერს სვილთან ერთად არეულს ფქვავდნენ და აცხობდნენ. პურიც გემრიელი ცხვებოდა (ჯალაბაძე, 1967, 1986).

ხევსურეთში მინდვრის მუშაობა მოგვიანებით იწყება: პირაქეთ ხევსურეთში ყანები აპრილში ითესება, პირიქითაში კი – მაისში. მიწას ხნავენ ხის „საპ'ვნიელით“ (სურ. 49), რომელშიც შებმულია ერთი უღელი ხარი. პურეულთა შორის ხევსურეთში ყველაზე მეტი ითესება „ჩარათ ქერი“, რომელიც ფიცარ ქერზე მეტ მოსავალს იძლევა. ქერს გლეჯენ ხელით, ძნას უღოთი კრავენ და სამეულად აწყობენ. სამეულს აყენებენ „წერილად“, სამკალში ქალი და კაცი ერთად მუშაობენ. ვისაც მომეტებული სამკალი აქვს, ის იყვანს დამხმარეს, რომელსაც ქირაში ქერი ან ერბო ეძლევა. პირაქეთა ხევსურეთში სამკალში ქირით

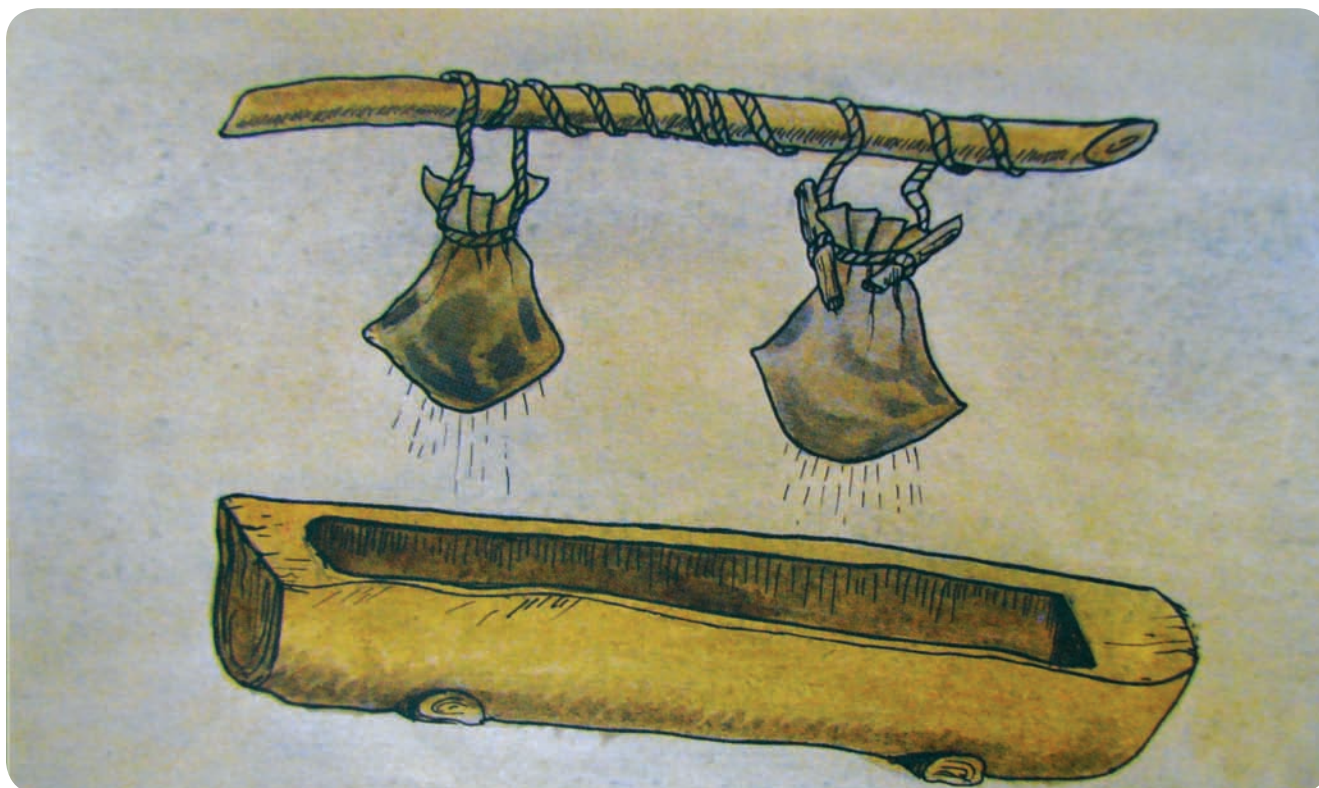


სურ. 50 ლუდის გასაწური ტომარა

მუშაობენ მთიულები და გუდამაყრელები. სამკალში ნადიგ იციან, უფრო ნაკვეთ დღეებში – შაბათსა და ორშაბათს. ნადს საკლავს დაუკლავენ და კარგად უმასპინძლებიან. ძნებს მთებიდან ეზიდებიან ზურგით ან ცხენ-ჯორით ან მარხილით ან „სათრულსაც“ (ერთად შეკრული ორი ჯობი) იშველიებენ. ძნებს სახლის კარზე ან ბანზე აგებენ, მას „სერკვი“ ეწოდება. ამის შემდეგ შეუდგებიან ლეწვას. ქერი კალოზე ილეწება. ხევსურეთში კალო „ჭერხოს“ ბანზეა გამართული და გადახურული. ძნებს კალოზე შლიან და ზედ ხარებს ატარებენ. გალეწილ ჭირნახულს ანიაგებენ და „ტაპკავენ“ (მიწას და კენჭებს აცლიან). გარჩეულ ჭირნახულს კონებად არწყავენ. ჭირნახულის დაბინავების შემდეგ დაფქვას შეუდგებიან (მაკალათია, 1984).

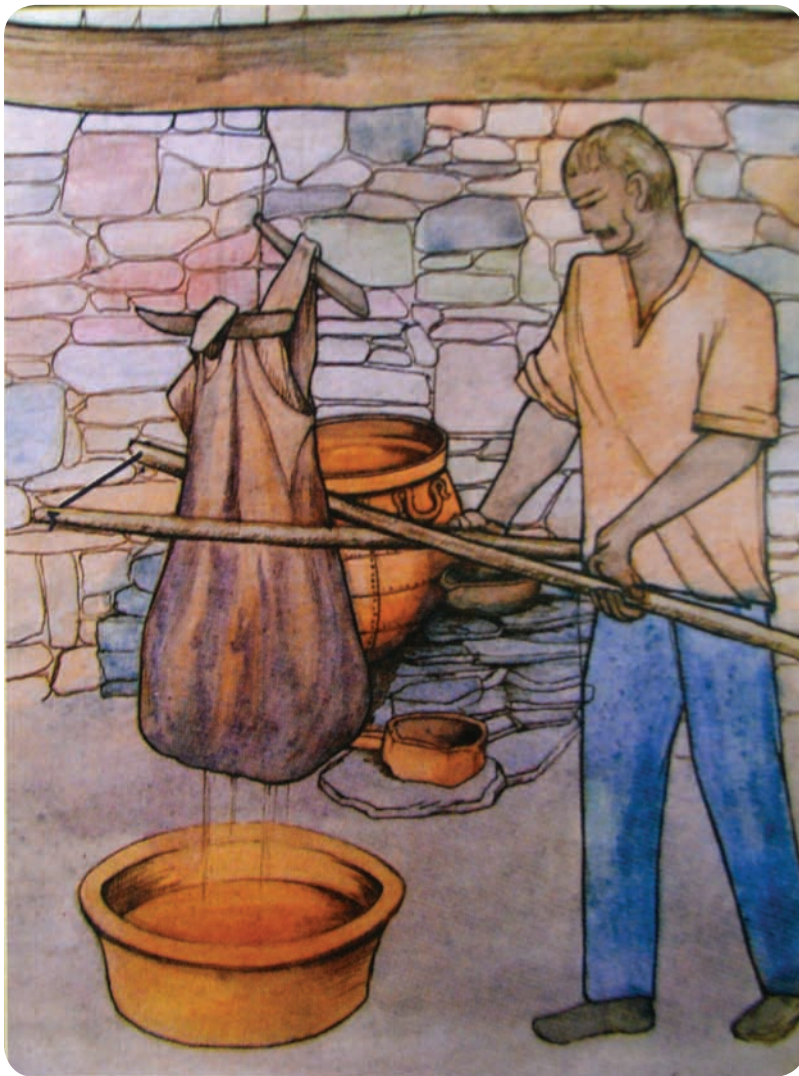
ტ. დვალიძის (2014) მონაცემებით, „რაჭაში ქერი ითესებოდა მთაში, კოდი-თავებზე, ხვლერიეთებში, ოქროყანაში, სადათვიაში, ფხონზე. ეს დედაჩემისგან ვიცი – ქერი მიმკია ფხონზე, კერძობის დროსო. მთაში ქერს მოგვიანებით თესავდნენ. დაახლოებით სექტემბრის დასაწყისში მუშა პირუტყვს ჩამორეკავდნენ მთიდან და იწყებოდა პურეულის კალოზე მიტანა. კალოებს თოხით მოასუფთავებდნენ, ბალახი რომ არ დარჩენილიყო, ჟიჟას (თხიერ ნაკელს) მოასხამდნენ, გაშრებოდა და კალოც მზად იყო. პურეულის მარცვალს ბელელში ინახავდნენ. თუ ვინმეს ბელელი არ ჰქონდა, მარცვალს ხაროში აწყობდნენ. ხარო უმეტესად ცაცხვის ფოცხებისაგან შეკრული დიდი ყუთი იყო“.

მთხრობელთა გადმოცემით, „...სვანეთში მოჰყავდათ ქერი. ითესებოდა ადრე გაზაფხულზე. მკიდნენ ნამგლით, კევრით ლეწავდნენ. ქერისაგან აკეთებდნენ ლუდს. სოფ. ეცერის მცხოვრებლები გადმოდიოდნენ ძირითადად ბეროს ზემო სოფელში მახერში. სპეციალური საწყაო ჰქონდათ, ჩადიოდა ერთი ფუთამდე ქერი. ქერს იყენებდნენ ლუდის დასამზადებლად და მთავარანგელოზთა დღესასწაულზე ლუდს ესენი გამოიტანდნენ ხოლმე. ლუდის მომზადებისას ქერის აფუებულ მასას უმატებდნენ ჭვავის ფქვილს. ჭვავი გალივებული უნდა ყოფილიყო. ჭვავს გალივებდნენ, მერე გახმობდნენ, დაფქვავდნენ და ამის შემდეგ ჭვავის ფქვილს, ქერის აფუებულ მასას უმატებდნენ. ამას ეწოდებოდა „სალატ“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. მახერი, მთხრ. ი. კვიციანი, 2014 წ).



სურ. 51 ლუდის გაწურვა

ქართული ეთნოგრაფიული სკოლის ფუძემდებლის გ. ჩიტაიას 1948 წლის მასალებში დაწვრილებით არის აღწერილი ლუდის დამზადების ქართული ხალხური წესები: ხევსურეთში „... ლუდის დასამზადებლად აარჩევენ კარგ ქერს. გაარჩევენ ძალიან კარგად, რომ არაფერი აერიოს – ქვა, მიწა და სხვა. ეს ქერი ინახება მშრალად გოდორში ან კიდობანში, რომ არ გათბეს და ცუდი გემო არ გამოიღოს. მერე, როცა დასჭირდებათ და რამდენიც დასჭირდებათ, ამოიღებენ, არწყავენ საწყავით (საწყავი – კასრი, რომელშიც ერთი ფუთი ქერი ჩადის). რამდენიც სჭირდება, ჩაყრიან ბალნისაგან დამზადებულ ტომრებში და ჩადებენ ტომრებით წყალში, მდინარის პირზე, დაადებენ ზედ სიპს (თხელ ქვას) და დასტოვებენ ორ დღეს. მესამე დღეს ამოიღებენ წყლიდან, მიიტანენ სახლში. დაასუფთავებენ ჭერხოში ერთ ადგილს და გაშლიან იქ ნახევარი არშინის სიმაღლეზე და დაადებენ ზედ ჩალას. ჩალაზე დააყრიან სიმძიმეებს: ხეებს, ფიცრებს და სხვა რამეს, რომ „ჩალახედ“ დავიდეს და სიმძიმე მიეცეს“. თუ თბილად იქნება, მალე დაჯვილდება. დარჩება ის სამ დღესა ასე. მესამე დღეს ნახავენ, „თუ გამოსულია და ფესვებიც დაშვებული აქვს ქერს“, გაიტანენ და გაშლიან ფარდაგებზე თხლად მზეზე და გაახმობენ. ამას ქვიან „ფორი“ ხევსურულად, ფშავლები „ალაოს“ ეძახიან. შემდეგ წაიღებენ და დაფქვავენ წისქვილში, ქატოიანად მსხვილად. მოიტანენ და შეინახავენ ნესტიან ადგილას კასრში. როცა დასჭირდებათ, „ასწყვენ“ (არწყავენ), სამი წილი წყალი და ერთი ფქვილი, ე.ი. მეოთხედი, აურევენ ერთმანეთში სარევით (ხის ტარზე გაკეთებული თხელი რკინა). დაანთებენ ცეცხლს. ქვაბი ადულდება, მოსჭრიან პატარა ჯოხს და ჩაუშვებენ ერთ პირში საბოძად და ფსკერის სიმაღლეს ამ ჯოხზე დანიშნავენ. მანამდე ადულდებენ ამ ქვაბს, ვიდრე განსაზღვრული რაოდენობა არ აორთქლდება. აორთქლებას პრაქტიკულად ასე სცნობენ: მაგ., ექვს საწყავ ფქვილს და ოცდაოთხ საწყავ წყალს სჭირდება ერთი ხელის დადება სიმაღლის აორთქლება, მალ-მალე ამომებენ ფსკერის სიმაღლეს და ადებენ ხელს. ამის მიხედვით სცნობენ, რამდენი აორთქლდა და დაიკლო მისმა სიმაღლემ. ერთი ხელის დადებაზე როცა აორთქლდება, მერე გასწურავენ თხის ბალნისაგან დამზადებულ ტომარაში (სურ 50). აქ ყველა ხატთან, სადაც ლუდი იხარშება, გაკეთებულია დიდი ხისაგან საწნახელის მსგავსი გრძელი გევა. ამას ჰქვია „ლათბა“. აღ. ოჩიაური ასე მიხსნის: „ლათბა“ დგას ისეთ ალაგას, სადაც იმის მალლა სახლის ხეებზე (კაჯებზე) დაეკიდება ტომრები, ხეზე გადაიყვანენ ორად მოკეცილ თოკს და ნაპირში იქნება გამოსკვნილი. ტომარას გაუყრიან პირებში ორ ჩხირს ერთიმეორის მოპირდაპირედ და იმ ჩხირებზე გადაიყვანენ ორად მოკეცილი საბლის ყუაებს და ტომრები სამი ან ოთხი დაეკიდება ასე „ლათბას“ თავზე მწკრივად (სურ. 51). აქვე აქვთ სხვა ხელსაწყოებიც: „კედები“, რომლებიც ერთ პირზე წნელით არის ტომრის სიგანეზე გადაბმული; „პირსაკრავები“ – ორი თითოადლიანი ჯოხი შუა წელით ერთიმეორეზე გადაბმული, წნელისაგანვე გაკეთებული რგოლი, რომელსაც „გლახას“ ეძახიან; „ჩხუტი“ – პატარა კასრი, რომელსაც ერთი პირი მაღალი და წინ გადმოხრილი აქვს ტომარაში გადასასხმელად და პატარა ყური – ხელით დასატერი; „ჩამა“ – ყურიანი ჩხუტის ნახევრის ზომა პატარა კასრი, რომელსაც სათავში აქვს ყური ხელში დასატერი და ამით ქვაბიდან ამოიღებენ ტკბილს (მოხარშულ ფქვილს და წყალს „ტკბილი“ ქვიან), ჩაასხამენ „ჩხუტში“ და „ჩხუტიდან“ დაკიდებულ ტომარაში გადაასხამენ, ტომარაში ფქვილი ილექება და წვენი გამოდის და გაწურული ტკბილი ჩადის „ლათბაში“. ამას სვამენ კიდევ, კარგი ტკბილი დასალევია. ტომრები რომ აივსება, ადროვებენ, რომ გაიწუროს და დანაკლულდეს. ტომარა რამდენიც დასჭირდება, ეს წინასწარ იციან ფქვილის მიხედვით. დანაკლულდება და მოუჭერენ პირზე პირსაკრავებით. მალ-მალე ჩამოუნაცვლებენ პირსაკრავებს და როცა დაბლა დაიწვეს, „კედებით“ მოუჭერენ. „კედებს“ მოახვევენ პირმოკრულ ტომარას შუა წელზე. „კედებს“ პირები გრძელი აქვს და გაბმული ერთ პირზე მოკლედ არის, ერთი კაცი „კედებს“ მოსწევს ტომარაზე შემოჭირებულ ერთიმეორისავე და მეორე კაცი „გლახას“ ჩამოაცვამს და „გლახა“ დაიჭერს მოჭერილ „კედებს“. ამას რამდენიმეჯერ გაიმეორებენ და გაიწურება ტომრები, ტომრებს რომ გასწურავენ და მოხარშული ფქვილი დარჩება, ამას ქვიან „ხოტი“. „ხოტს“ ხმარობენ ძალღების საჭმელად ან მეწველი ძროხისათვის, ტომრებს წაიღებენ შინ და გააშრობენ (სურ. 52). იმ ვარაუდით, თუ რამდენი უნდა დადგეს ლუდი, გადაიღებენ ისევ ქვაბში, ეს არის ასაორთქლები, სისწვნი. უნდა აორთქლდეს ერ-



სურ. 52 ლუდის გაწურვა

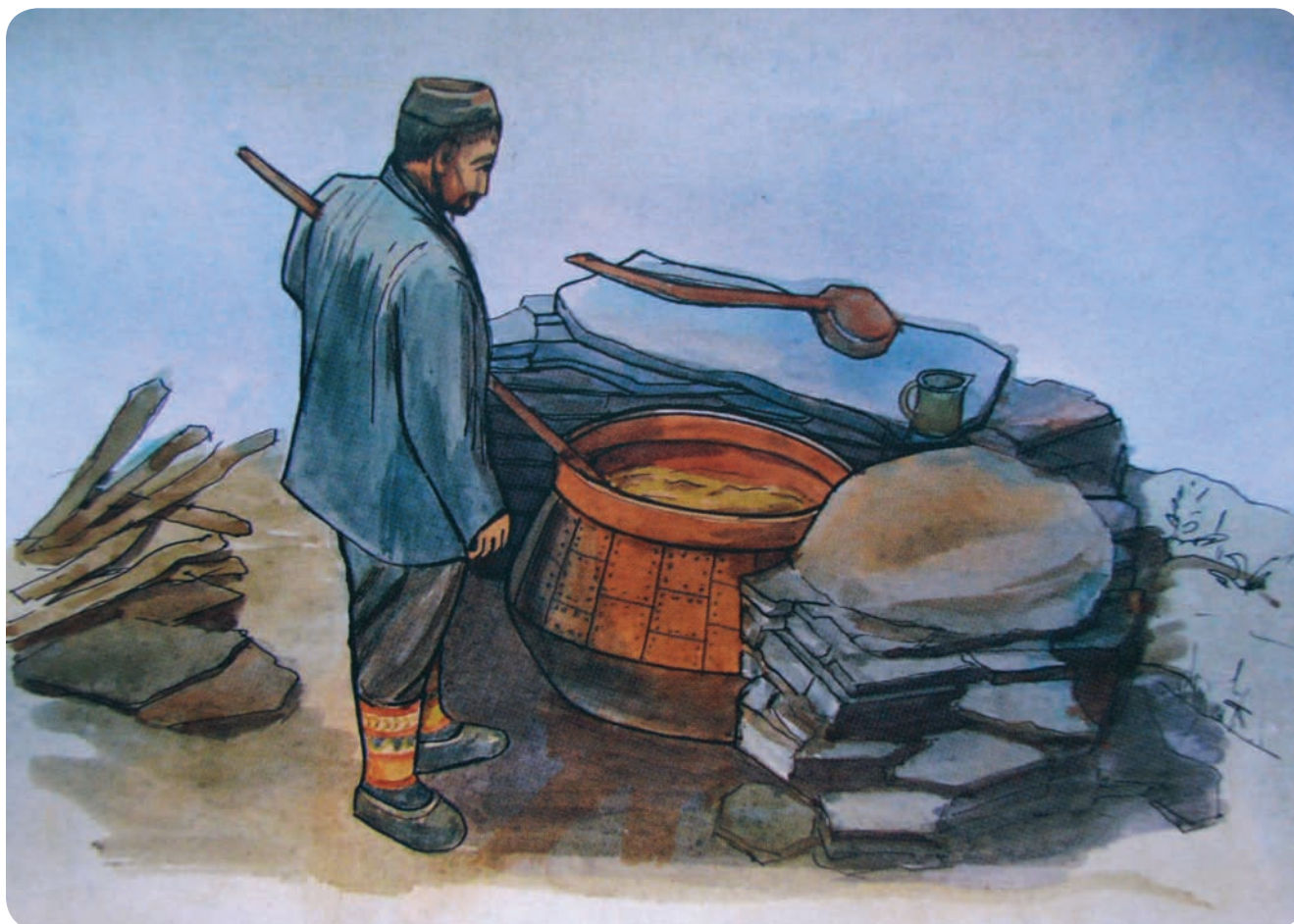
თი გაშლილი ხელის სიმაღლეზე. მერე ჩაასხამენ ტკბილს, დააყრიან სვესაც, აწყვიტონ იმდენს, რამდენიც იყო ფქვილი. სვე ხვესურეთში არ არის. სვეს მოსატანად ერთად მოიყრიან თავს და შემოდგომაზე, როცა სვე შემოსულია (სვე ერთგვარი მცენარეა, აქვს ყვავილი) მოკრეფავენ, ჩასჭრიან ტარიანად ე.ი. ღერიანად, ხანჯლით დაკაფავენ, დააგროვებენ ერთგან, დაახურავენ, რომ გახურდეს, მესამე დღეს გაშლიან და გაახმობენ მზეზე, რამდენიც მეტი გახურებულია და შემოსულია სვე ან კიდევ მეტი ყვავილიანია, იმდენი ძალიანია. მერე ჩაყრიან ტომრებში, აკიდებენ ცხენებს და მოაქვთ სახლში. აქ მას მშრალად ინახავენ. სვესა და ტკბილს ერთიმეორეში გაურევენ იმდენს, რომ დაიკლოს. შემდეგ გადმოიტანენ ქვაბებში და მიაქვთ იმ ოჯახში ვინც დაამზადა. იქ ჩაასხამენ დიდ ქვაბებში და გაცივებამდის აცდიან. ამ დროს აკეთებენ საფუარს შემდგენაირად: ჩაასხამენ თბილ სისწვენს ხის კასრში და ჩააგდებენ შიგ ჩალაზე გაკრულ ჭიჭს, როცა იფუვლებს, კოდს გახსნიან. ლუდი თავზე მოიდგამს ორი ან სამი ვერშოკის სიმაღლეზე სქელ ქაფს, მას ამოიღებენ, გააკრავენ

ჩალაზე და ინახავენ შემდეგი ლუდის ასაფუებლად. ჭიჭს რომ ჩააგდებენ კასრში, კასრს თბილ ადგილას დასდგამენ და აფარებენ პირზე. სისწვენი ისე აფუვდება, რომ ქაფი სულ მაღლა წამოვა. ქაფის მოხდის შემდეგ იხმარება დასალევად“.

„ლუდის“ ხარშვა თუშეთში, სოფ. გუდანთაში: „ქერს ჩაყრიან წყალში, ორ დღეს იქნება, მესამე დღეს ამოიღებენ და დაჭყრიან სადმე, ზევიდან დაჭხურავენ, რომ ჩახურდეს. ორ დღეს ასე იქნება, მემრე მზეზე გაშლიან გასაშრობად. მემრე წისქვილში დაჭფორავენ, ე.ი. ფერფლს გააცლიან. ფორს ჩაჭყრიან ქვაბში. ჯერ წყალს ჩაასხამენ სამ წილს, მეოთხე წილი ფორი დაეყრება. ცეცხლს მისცემენ, რომ ადულდება კარგად, მერე ცეცხლს გამოუკეთებენ (სურ. 53). დარკო//წვენი ზევით წამოვა. დარკოს გადაიღებენ კოდში. ეძი ძირს დარჩება. გადაიღებენ ტომარაში და საყელათი (წნელებიანი) და სამაჭირებით (მოსაჭერი) ჯოტს გასწურავენ. დარჩენილ ჯოტს საქონელს ატმევენ, თუ გაჭირდა და შიმშილობაა, შეიძლება ადამიანმაც ჭამოს. დარკოს ჩაასხამენ ისევ ქვაბში, ჩაჭყრიან სვეს, შეუკეთებენ ცეცხლს, იღულებს. უნდა დაიშროს ერთ მტკაველზე ხარშვაში. როცა გაცივდება, გადაიღებენ კოდში, მემრე მისცემენ დედას – ზევიდან მოხდილი ქაფივით თხლეს, რომ გაფუვდეს. ასე რჩება ერთ კვირას. უნდა იღულოს მაჭარივით. მემრე დაღვერდება (დაწვერდება), თხლეს მოჭხდიან და დაჭლევენ“.

ლუდის ხარშვა სოფ. ფარსმაში: „ქერს კოდში ჩაჭყრიან და ზედ წყალს ჩაასხამენდა სამ დღეს დას-
ტოვებენ. მემრე ამოიღებენ. წყალი გავა და ეგრე დაჭყრიან სამ დღეს და ზედ დააფარებენ ტოლიკას
(ფარდაგს), ფლასს. ჩახურდება, დაჯვილდება, ასე ორ-სამ დღეს. მემრე შეაქუჩებენ ერთ ალაგას. დარჩე-
ბა ასე ორ-სამ დღეს, მემრე გაიტანენ გასაშრობად. რო გაემება, დარიჯნავენ – ფერფლს გაანიავენ, მემ-
რე წისქვილში დაიფქვის, დაიროშება, ამ დაროშილს ეწოდება „ფორი“//ალაო. 15 ლიტრა ფორი უნდა,
დანარჩენი წყალი, ქვაბის ავსებამდე, 30 ჩაფამდე. შეუკეთებენ, აადულებენ. უნდა ჩაიხარშოს ციდამდე.
პირველად ამოაშრობენ ხოლმე და მემრე ასხამენ. მემრე გამოუკეთებენ. ეძტი, ალაო დაბლა წავა, დაჯ-
დება, წვენი მალლა წამოვა, წვენს ამოიღებენ კედში. ჯოტს ხაკებში ჩაჭყრიან და სწურავენ. წვენს ჰქვიან
„დარკო“. „დარკოს“ ისევ ქვაბში მოაქცევენ, შიგ სვეს ჩაჭყრიან, 4 ლიტრას. მოიხარშება ერთ მტკაველ-
ზე. მემრე გამოუკეთებენ და დილამდე დააგდებენ, გააცივებენ. ამას „ზის“ წვენი ჰქვიან. დილაზე არყის
ზარფუში გაიწურება. „ზის“ წვენს წაიღებენ საფუარში, ჩაასხამენ ქვაბებში, ხონებში, ურევენ დილიდან
მზის ჩასვლამდე, რომ შიგ ორთქლი არ დარჩეს, თორემ დამჟავდება. ასე გააცივებენ, გაცივებულს მოა-
ქცევენ კოდში. შიგ ჩაუშვებენ „ასაყოს“. „ასაყო“ წარმოადგენს თხლისა და „ზის“ წვენის ნარევს ერთ
ეიჩაიფას (3-4 ხელადა). დაიხურება გრილად (თბილად დამჟავდება). მესამე დღეზე ადუღდება. მესამე
დღეს დაბლა დაიწევს. ასე იქნება ხუთ-ექვს დღეს. მაშინ ზევიდან თხლეს მოიგდება. დალევის წინადღეს
მოხდიან თხლეს. მემრე დაილევა (კოდში ერთ კვირას არის), ძირშიც ლექს (ალაოს) დაიგდება“.

ლუდის ხარშვა ქსნის ხეობაში, სოფ. მონასტერში: „აიღებენ ქერის 8 ჩანებს = 4 ფუთს. ის წყალში



სურ. 53 ლუდის ხარშვა

დალბება 3 დღეს. შემდეგ გაშლიან საფენზე, ფეჩქვეშ ფურნეში, მზეზე. გაშრობილს დაეფარება თფილად (გასალიებლად), რომ ღილო გამოიღოს. ამას დასჭირდება 3-4 დღე. გაიფშენება ხელით, როდესაც გაშრება, 6 დღე გახმობას უნდა, შემდეგ დაიფქვება წყლის წისქვილზე. წისქვილი უნდა დავაყენოთ, აუწიოთ, რომ სხვილად დაფქვას. დაფქვილს ალავს ჩაყრიან ქვაბში (ქვაბი 14-ჩანახიანი – 7-ვედროიანი), დაასხამენ წყალს 14 ჩანახს, ნიჩბით – სარეველათი აურევენ, ერთი დღე და ღამე ეყოფა დუღილი ქვაბში. შემდეგ დაიწურება ჩალაჩადებულ გოდორში. წინ-წინ ამოიღებენ ქვაბიდან, ვარცლში ჩასწურავენ. „ტკბილი“ ჩადის ქვაბში. დუღილის დროს სითხის სისქის შემოწმება ხდება ნიჩბით: თუ ზომიერი სისქე აქვს, ნიჩბი დადგება სწორედ, არ გადაიხრება-გადმოიხრება. გაწურვის დროს დარჩენილს ეწოდება „ნაქაჯი“, რაც ღორების საჭმელად მიდის. შემდეგ სუკა ქვაბში ჩაასხამენ და ცეცხლზე შესდგამენ, თუ ქვაბი „ტკბილმა“ არ გაავსო, წყლით შეავსებენ. მაშინვე უნდა შეურიონ სვია. დუღებაში „ტკბილმა“ ქვაბში უნდა დაიკლოს 4 ვერშოკი. შემდეგ ჩამოიღებენ და გააცივებენ, გააგრილებენ ისე, რომ გრილად დასაველოს ხელის ძარღვი. გადაიღებენ დიდ ქვაბში და „დედას“ უზამენ. „დედა“ არის ალაო (ძველი), მას შეურევენ ცოტათი ახალ ალაოს, რომ დათბეს და ადუღდეს. ერთ ქვაბს ერთი ჯამი „დედა“ ეყოფა. ქვაბზე შედგმული ერთი ან ორი დღე-ღამე უნდა იდგას ცეცხლზე. თუ სვია მალლა წამოვიდა და ქვაბის სახურავს მოედო, კარგია, „ლუდს დუღება კარგი აქვსო“, იტყვიან. ადუღების შემდეგ საცერში უნდა დაწურონ: ჯიხვებით და სირჩებით“.

ლუდის ხარშვა სოფ. დადიანეთში, ხადილაანთ უბანში: „წყალში დავასველებთ 2-3 დღეს ქერს. შემდეგ გავშლით და თბილად დავაფარებთ. გალივდება 3-4 დღეში. მზეზე გაშლილს 4 დღეს დავაშრობთ ან ფურნეში. დავფქვავთ მსხვილად წისქვილში. შემდეგ ქობებში ჩავყრით, წყალს ჩავასხამთ, ერთი ღამე იდგება, დილით ცეცხლს შევუკეთებთ, 5 საათი უნდა იდუღოს და დაიკლოს, ერთი ციდა წყალი უნდა დარჩეს. შემდეგ გამოვუქრობთ ცეცხლს. ვარცლზე კალათებით გავწურავთ, დადგება ტკბილი. რაც კალათში დარჩება, ღორს ვაჭმევთ. შემდეგ ისევ შევკიდებთ ცეცხლზე, შევურევთ სვიას, 2-2,5 მათარას, გადავიღებთ ქობებში, გადავაცივებთ. ნახევარი დღე ეყოფა, შემდეგ ერთ ქვობში მოვაქცევთ ყველას და ვუზამთ „დედას“. „დედა“ არის ლუდის დანადური თხლე, მას მივუმატებთ ფქვილს, გავაკრავთ ფიცარზე და ვაშრობთ მზეზე. შემდეგ მოვხვეტავთ, დავალობთ თბილ წყალში და ისე ვხმარობთ. ეს ყველა რო დუღდება, „ლუდია“ (ჩიტაია, 200 1).

სამხრეთ კავკასიაში ძვ.წ. V საუკუნეში ლუდის კულტურას უკვე იცნობდნენ. აქ ქსენოფონტეს შეუსვამს დიდი ჭურჭლიდან ქერის ლუდი, რომლის ზედაპირზე თურმე, ქერის მარცვლები დაცურავდა და ამიტომ მისი დაღევა ლერწმის ღერებით უფრო მოსახერხებელი ყოფილა.

საქართველოს მთიელები – ხევსურები, თუშები, მოხევეები და ფშავეები ძირითადად თავიანთი გამოხდილი ლუდით იხდიდნენ ტრადიციულ დღესასწაულებს. თუ თუშს შულტობა მოუწევს, სადაც არ უნდა იყოს, ვაღდებულება ავიდეს თავის სალოცავში, მოადუღოს ლუდი და მასპინძლობა გაუწიოს სადღესასწაულოდ მოსულ ხალხს. როცა ხატის ყანა მოსამკელი გახდებოდა, ხევისბერი დანიშნავდა მკის დღეს. დასტურებს ლუდი ამ დროისათვის უკვე მოხარშული ჰქონდათ, შეიკრიბებოდნენ სალოცავის ყმები, ხატის ფარიდან საკლავს აარჩევდნენ და შესწირავდნენ ხატს. ხევისბერი გახსნიდა ლუდიან კოდს. ლუდს კოდიდან ამოიღებდნენ. ავსებდნენ ვერცხლის თასებს, ანთებდნენ სანთლებს, დაკრავდნენ საწირავთან (ქადებთან და ხავიწიან პურებთან). ხევისბერი იტყოდა იმ დღის შესაფერის ლოცვას და ხატისათვის თავდადებულებს დალოცავდა ლუდით. შემდეგ ყველანი დაილოცებოდნენ, ადიდებდნენ სალოცავს. ხევისბერი პირველი გავიდოდა ყანაში, ნამგლით მოჭრიდა ქერის ხელეურს, კვლავ დალოცავდა და ნამგალს ყანის მომკელთ გადასცემდა. პირველ სვრელზე მომკელთ დასტურები მისდევდნენ ლუდიანი ქვაბით და ასმევდნენ. თან მკიდნენ და თან სვამდნენ და თან მღეროდნენ. მკის დამთავრების შემდეგ უკანასკნელად გამოჭრილი ქერის ხელეურს ერთი მკელი აიღებდა და დაიძახებდა: „ღმერთო, გაუმარჯვე ლალ იახსარსა და, ლალო იახსარო, შენ გაუმარჯვე შენ ყმათა“, გაუმარჯოს, გაუმარჯოს“, დადასტურებდნენ ყველანი და სახატო ყანის მკაც დასრულებულ იყო (ნადირაძე, 2010).

მაჭახელას ხეობის უხუცესთა გადმოცემით, „...ხეობაში კოლექტივიზაციამდე ითესებოდა ქერი და ჭვავი, რომლისგან მზადდებოდა მხოლოდ პური. პური ცხვებოდა კეცში. კეცს ჩაფენილი ჰქონდა შქერის ფოთლები. ზემოდანაც დაეფინებოდა შქერის ფოთლები. ნამჯით კვებადნენ ცხენებს“ (მაჭახელა, სოფ. ქოქოლეთი, მთხრ. ხ. ქოქოლაძე, 2014).

ჭვავი

Secale cereale L.

მეგრულად – „ჭვე“ // „ჭვია“, ჭანურად – „ნჭვავი“, სვანურად – „მანაშ“, ლეჩხუმურად – „ქუბე“, რაჭულად – „ზოფხი“, იმერულად და ქვემორაჭულად – „ქუბი“ // „ქუბა“, აფხაზურად – „აჭ...უა“ // „აჭია“ (მაყაშვილი, 1991; კალანდია, 2005; მაჭავარიანი, 2006).

ჭვავი – *Secale cereale* L. (სურ. 54) საქართველოში არქეოლოგიურად დამოწმებული უძველესი სამიწათმოქმედო კულტურაა.

სამეგრელოს (სურ. 55) ზოგიერთ სოფელში დღესაც გვხვდება ტოპონიმები: „ნაჭვუ“ და „ნაჭვი“ (ადგილი, სადაც ძველად ჭვავი ითესებოდა).

სამეგრელოში (მარტვილის რაიონი) მცხოვრები უხუცესების გადმოცემით, „ჭვე-ჭვავი“ სამეგრელოში ითესებოდა ძირითადად მთასა და მთისწინეთში. არჩევდნენ ჭვავის გაზაფხულისა და შემოდგომის „თესლს“; შემოდგომის „თესლი“ ითესებოდა ყინვების დაწყებამდე, გაზაფხულისა – აპრილის ბოლოს ან



სურ. 54 ჭვავი – *Secale cereale* L.

მაისის დასაწყისში. მოსავალს მოიწვედნენ ივნისის (თიბათვის) ბოლოს ან ივლისის (მკათათვის) დამდეგს. ამ პერიოდში ნამჯა (ჩალა) ყვითლდებოდა, რაც ყანის მომწიფების მაჩვენებელი იყო. თავთავი სიმძიმის გამო ქვემოთ იხრებოდა, ამიტომ ყანას ადრე მკიდნენ, მარცვალი რომ არ გამოხეულიყო. მაღალმთიან ადგილებში ჭვავი შედარებით გვიან მწიფდებოდა. აქ მოსავალს იღებდნენ აგვისტოს (მარიამობისთვის) ბოლოს ან სექტემბრის (ენკენისთვის) დასაწყისში. ჭვავის ჩალა სასწრაფოდ უნდა შეენახათ, რადგან, თუ წვიმები მოუსწრებდა, ჩალას ღირსება ეკარგებოდა. იჭრებოდა ნამგლით. მოხმარებამდე თავთავის „კვაკვს“ (ძნას) ინახავდნენ ბელელში. ქარიან ამინდში, დაწულ ჩელტზე დაყრიდნენ ძნებს, ჯოხების ან კაკუტის დარტყმით „კაკლები“ (მარცვლები) ცვიოდა. შემდეგ ბერტყავდნენ, ანიავედნენ. ცივ ამინდში ოლეს ნაჭაზე ჰკიდებდნენ, კერის თავზე და ოლეზე დაწყობილ თავთავებს კვამლით ბოლავდნენ, კარგად რომ გამოშრაულიყო და ადვილი გასაცხები ყოფილიყო (მაისაია და სხვ., 2005).

ჭვავი შედარებით ნაკლებმომთხოვნია ნიადაგისა და ტენიანობის მიმართ, სიცივის ამტანია, გვალვავამძლეა. ის კარგი წინამორბედია თესლბრუნვაში.

ჭვავის პური თავისი სპეციფიკური არომატითა და გემური თვისებებით ხორბლის პურს ბევრად არ ჩამოუვარდება, საკმაოდ ყუათიანია. ჭვავის ნამცხვარი გამოიყენებოდა სხვადასხვა საეკლესიო რიტუალების შესასრულებლად. სამეგრე-



სურ. 55 სამეგრელო, ნოქალაქევი, მდ. ტეხურის ხეობა

ლოში „ნერცის ხვამის“ რიტუალის შესრულებისას, ვახშმისათვის ჭვავის ფევილისაგან აცხობდნენ დიდ ლობიო-პურს, რომელიც იდებოდა ხის გობზე – „ნისორზე“ და იდგებოდა მიწაზე, სახლის აღმოსავლეთ კუთხეში. ეს რიტუალი სრულდებოდა მაშინ, როცა სახლის ფუძე „გამწყრალი“ იყო (აბაკელია, 1999).

„ნაფრას“ ან „ნაფურახას“ სახელით ცნობილი ავადმყოფობისაგან დასაცავად ოჯახის უფროსი ქალი ჭვავის ფევილისაგან ხაჭაპურს აცხობდა; ხაჭაპურით, სანთელ-საკმეველითა და მურყნის (თხმელა) ნაკვერცხლებით მიდიოდა ტყეში ან სიმინდის ყანაში, დასავლეთისკენ პირმიქცეული იჩოქებდა, ნამცხვარს წაღმა შემოატრიალებდა და ლოცულობდა, ავადმყოფობისგან განკურნებას ავედრებდა ღმერთს (ბრეგაძე, 1969).

XIX-XX საუკუნეებში ჭვავის ნათესები დამოწმებულია რაჭა-ლეჩხუმში, სვანეთსა და აფხაზეთში.

1852წ. სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის დავით დადიანის მიერ შედგენილ „უსტარში“, დაწვრილებით არის აღწერილი, თუ რა მოიწეოდა XIX ს.-ის პირველ ნახევარში სამეგრელოში. მარცვლოვან კულტურებს შორის აღნიშნულია ჭვავი (მეუნარგია, 1939).

XX ს.-ის 60-იან წლების საველე-ეთნოგრაფიული მონაცემებით დასტურდება, რომ სამეგრელოში ძველთაგანვე ითესებოდა თეთრი გრძელმარცვალა ჭვავი, ნაბადივით შავი ჭვავი, წვრილი, წითელ-მარცვალა ჭვავი და მსხვილმარცვალა ჭვავი – „მოშხუე კაკალი“ (ბრეგაძე, 1968).

გალის რაიონში მცხოვრებთა გადმოცემით, „...სანამ სიმინდი მომწიფდება, მანამდე შემოდიოდა „ჭვე“; „ჭვეს“ (ჭვავი) ვილებდით „ივანობას თუთას“ (ივნისის თვეში). მოჭრიდნენ კონებად მთლიანად. მერმე შეკონავდნენ და გადახურულ ადგილას მოათავსებდნენ, რომ არ დასველებულიყო. გაშრობის შემ-

დეგ მინდორზე დააფენდნენ ჭილოფს. დააწყობდნენ კონებს და ხის ჯოხების დარტყმით დაიწყებდნენ დაფშვას. შემდეგ გაანიავებდნენ, კარგად გაახმობდნენ და გამოიყენებდნენ პურის გამოსაცხობად. საფუარი კეთდებოდა შემდეგნაირად: ცოტა ჭვავისავე ფქვილს მოზილავდნენ ცალკე; როცა დამუავდებოდა, იყენებდნენ „საფარად“ – საფუარად (გალის რ-ნი, სოფ. სიდა, მთხრ. თ. შამუგია, 2014 წ.).

ტრადიციული მარცვლეული კულტურებიდან თუშეთში (სურ. 56) მოჰყავდათ სვილა. პურეულიდან საჭმელად ძველთაგანვე გამოყენებული ყოფილა სვილისა და დიკას მარცვლისაგან დამზადებული პური. ამზადებდნენ აგრეთვე სასმელსაც: მარცვალს გაასუფთავებდნენ, გაახმობდნენ და დაფქვავდნენ; შემდეგ ჩვეულებრივ წყალში გახსნიდნენ; მოხარშავდნენ და თბილ ადგილას დადგამდნენ; ერთი კვირის შემდეგ იწყებდა დუღილს და მეტად სასიამოვნო სასმელი დგებოდა. წოვა-თუშები მას „ნისს“ უწოდებდნენ. თუშები ამ სასმელს უმეტესად ზამთარში აყენებდნენ. წოვა-თუშეთში მიღებული იყო საარყედ გამზადებული მასის ზედა სითხის სასმელად გამოყენება. ამ სასმელს „ბობას“ უწოდებენ (შავხელიშვილი, 1987).

ფშავში გაზაფხულზე ითესებოდა „ბაცარობა“ – „გაზაფხულის სვილა“, გაზაფხულში, ივლის-აგვისტოში – „სთვლის სვილა“. ფშავში მარცვლეულს საერთოდ მამაკაცები თესავდნენ. სათესლე მარცვლეულს ჩაყრიდნენ გუდაში და სახელურით წინ მხარზე დაიკიდებდნენ ან წინსაფარში ჩაყრიდნენ, მთესავი ხელით თითო მუჭას იღებდა და ნახნავში აბნევდა. დათესილს მაშინვე ფარცხავდნენ, რომ ფრინველს არ აეკენკა. პატრონი დაფარცხვას რომ მორჩებოდა, მეტრნახევრიან სარს თავში გააპობდა, ნაპობში ბალახის სუფთა ფესვებს ჩატენიდა, სარს ნაფარცხში დაურჭობდა და დაილოცებოდა: „ღმერთო დიდებულო, შენი სახელის ჭირიმე, ნახნავი-ნაფარცხს ჯვარი დამიწერე, მოსავალი კარგთავთავიანი მოიყვანეო“.

ჭვავის (სვილის) მარცვლების ბერტყვისას იყენებდნენ ბრტყელი ზომის ქვას. ცენტრში ქვას დაადებდნენ, მასზე ფიცარს მიაყუდებდნენ. მბერტყავი სვილის ორ ძნას იღებდა, თითო ხელით თითოს. ორივეს ერთდროულად ურტყამდა. 3-4 დარტყმის შემდეგ თავთავებიდან მარცვლები გამოიბნეოდა. თუ ძნას თავთავებში მარცვლები შერჩებოდა, მბერტყავი მცირე ზომის „რიკნა“ ჯოხით ძნას საბოლოოდ გამოლოწავდა. სვილის ბერტყვის შემდეგ მიღებულ „ხოვს“ ფიწლით „მაყას“ (გაულეწავ თავთავებს) მოხდიდნენ. გალეწვის შემდეგ რჩებოდა სვილის ჩალა, რომელსაც „ყარტს“ უწოდებდნენ და იყენებდნენ ფშავური სახლის გადასახურავად. სვილის „ხოვს“ ცხრილით ანიავებდნენ და შემდეგ კოდებში ინახავდნენ. დაფქვას და ზამთრის სარჩოს მომარაგებას ფშაველები შემოდგომიდან იწყებდნენ (მაკალათია, 1934; ჯალაბაძე, 1963, ბოძაშვილი, 1988).

თუშეთში სვილი (ჭვავი) ზღ. დ.-დან 2000 მეტრზე მაღლა მოდიოდა. სვილს გრძელი მოლურჯო მარცვალი აქვს. ბარის სვილი უფრო მოშავო ფერის იყო. თუშეთის მთებში სვილი რომ ითესებოდა, თეთრი ფერი დასცემდა და გემოთიც თურმე დიდად განსხვავდებოდა ბარის სვილისაგან; თესავდნენ უფრო შემოდგომაზე, თიბათვეში და შემოდოდა მეორე წლის მარიამობისთვის, მეორე ნახევრიდან. მკიდნენ ნამგლით. მომკიდნენ და შეკრავდნენ „ძნად“, ზოგან ძნას ტყუპად კრავდნენ. იმას „ტყუპი ძნა“ ერქვა. ძნებიდან ჩასდგამდნენ „ჩადალს“. „ჩადალს“ მიიტანდნენ სახლში და დასდგამდნენ ზვინად. მერმე კალოში ფიცარს ააყუდებდნენ. სვილი არ ილეწებოდა, იბერტყებოდა. ძნას და თავთავს ამ ფიცარზე ურტყამდნენ ბერტყავდნენ ქვის სიპებზე. გაბერტყვის შემდეგ შერჩენილ მარცვლებს „რიკნით გარიკნავდნენ“ (რომ მარცვალი არ შერჩეს), ე.ი. ძნას კუნძზე დადებდნენ და პატარა ჯოხს – „რიკნას“ ურტყამდნენ. დაბერტყვის შემდეგ დარჩებოდა „ხვავი“, ე.ი. მარცვლის გროვა და „მაკატა“ ან „ნათავთა“ (ძნიდან მოტეხილი თავთავი), ე.ი. ნათავთობი ერთად და „ყარტი“ ანუ თავთავგაცლილი ჩალა ცალკე. მას ხვავიდან ცოცხით მოასუფთავებდნენ. დაჰყრიდნენ კალოზე და მერმე გაანიავებდნენ. ხვავს აიღებდნენ, „მაკატა“ დარჩებოდა ძირს. ხვავს გასცხრინავდნენ. „ყარტს“ ანუ თავთავგაცლილ ჩალას შეჰკრავდნენ ერთად; ამას ჰქვია „ნაბარი“. შეიტანდნენ და საფარში დაჰყრიდნენ; შეიძლება ზვინადაც დაედგათ (ჯალაბაძე, 1986; ბოჭორიძე, 1993).

ჭვავის კულტურას უპირატესობა ენიჭებოდა საქართველოს მაღალმთიან რაიონებში.





ფეტივარი კულტურები

ლომი

Setaria italica (L.) P. Beauv.

ქართველ მიწათმოქმედთა ერთ-ერთ უძველეს მონაპოვრად მარცვლეულ კულტურათაგან ფეტივარი ითვლება.

სიმინდის კულტურის შემოსვლამდე (XVII ს.) საქართველოში, კერძოდ, მის დასავლეთ ნაწილში ძირითადი სასურსათო კულტურა იყო ლომი: ლაზურად – „ნჩხვა'რ'ი“, ჭანურად – „ლომ – უ“// „ლომი“, მეგრულად – „ლუმუ“ // „ჩხვერი“, „ლუმუშ(ი)“ // „ლუმუ“, აფხაზურად – „ახ...ძ“ (მაისაია, 2005, 2009).

ლომის (სურ. 57) კულტურას ქართველების განსახლების ტერიტორიაზე წარსულში ფართო არეალი ეკავა. მისი გავრცელების შესახებ საგულისხმო ცნობებია მოცემული ძველ ქართულ წყაროებში, საქართველოში მყოფი უცხოელი მოგზაურებისა და მეცნიერების ჩანაწერებში.

XV ს.-ის იტალიელი მოგზაურების იოსაფატ ბარბაროს და ამბროჯიო კონტარინის აღწერილობიდან ჩანს, რომ ლომი სამეგრელოში მოსახლეობის ერთ-ერთი ძირითადი საკვები იყო. საყურადღებო ცნობებია მოცემული XVII ს.-ის იტალიელ მისიონერთა რელაციებში, მაგალითად: პიეტრო ავიტაბილე (1623-1634 წწ.), ჯუმბე ჯუდიჩე (1632-1640 წწ.) და დონ კრისტოფორო დე კასტელი (1632-1645 წწ.) აღნიშნავენ, რომ ლომი მთავარი იყო დასავლეთ საქართველოში გავრცელებულ მარცვლეულ კულტურებს შორის (რუხაძე, 1976).

XVII ს.-ის იტალიელი მისიონერის არქანჯელო ლამბერტის განმარტებით, „... მეგრელები, ჩვეულებრივ, პური კი არა, ლომით იკვებებიან და უცხოელები დარწმუნებულნი არიან, რომ პური კიდევ რომ მოიტანონ, აქ ვერ გაყიდიან“ (ლამბერტი, 1938).



სურ. 57 ლომი – *Setaria italica* (L.) P. Beauv. ბოტანიკის ინსტიტუტის დილმის ექსპერიმენტული ბაზის ნაკვეთი, 2000 წელი

ფრანგი მოგზაური ჟან შარდენი (XVII ს.), რომელიც 1672–1673 წწ. იმყოფებოდა საქართველოში, აღნიშნავს, რომ „... ჩერქეზები, მეგრელები, თურქეთის მოხარკე ქართველები, აფხაზები, კავკასიის მცხოვრებლები, ყველა ისინი, ვინც შავი ზღვის სანაპიროზე მეოტიდის ჭაობის სრუტიდან ტრაპიზონამდე ცხოვრობენ, მხოლოდ და მხოლოდ ამ ფაფით (ლომით) იკვებებიან, ეს არის მათი პური, სხვა მათ არა გააჩნიათ რა. ისე არიან შეჩვეულნი ლომს, რომ ხორბლის პურსაც კი ამჯობინებენ“ (შარდენი, 1975).

იტალიელი მისიონერები დონ კრისტოფორო დე კასტელი და დონ ჯუმბე ჯუდიჩე მილანელი (XVII ს.), უფრო გვიანდელი მოგზაურები გერმანელი მეცნიერები ი. გიულდენშტედტი (XVIII ს.), კ. კოხი და ო. სპენსერი (XIX ს.-ის პირველი ნახევარი) აღნიშნავენ, რომ სამეგრელოს მიწათმოქმედებაში ლომი ერთ-ერთი წამყვანი კულტურა იყო (მაისაია, 2009).

XVI ს.-ის დამლევისა და XVII-XVIII საუკუნეებში დასავლეთ საქართველოს საეკლესიო და სამონასტრო ბეგარის ნუსხებში მარცვლეულთაგან მხოლოდ ლომია მოხსენიებული (რუხაძე, 1976).

სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის დავით დადიანის



სურ. 58 სამეგრელო, ციხე-გოჯი. სენაკი, სოფ. ნოქალაქევი



სურ. 59 ღომის ნათესი საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

(1846-1853 წწ.) დროს შედგენილ საბუთში (1852 წ.) სამეგრელოში ამ დროს გავრცელებულ სასოფლო-სამეურნეო კულტურათა ჩამოთვლა ღომით იწყება (მეუნარგია, 1939).

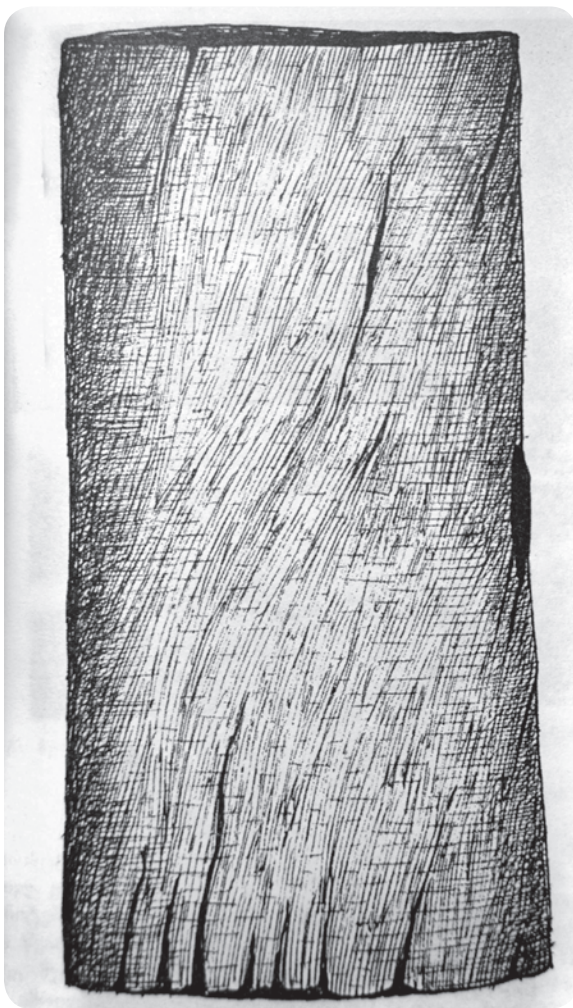
ღომის კარბონიზირებული ნაშთები აღმოჩენილია ნოქალაქევისა (IV-III სს.) და ვანის (V ს.) ნაქალაქარის ტერიტორიაზე (სურ. 58). როგორც ირკვევა, ღომი და ფეტვი ამ პერიოდისათვის ფართოდ გამოყენებული კულტურები იყო (ლომიტაშვილი და სხვ. 2010; Bokeria, 2013, 2014).

მეტად საინტერესოა ვანში (ძვ.წ. II-I სს. ფენებში) აღმოჩენილი ღომის მარცვლები. უნდა ვიფიქროთ, რომ ტაძარში დამოწმებული მარცვლეული კულტურები სარიტუალო დანიშნულებით იყო შემოწირული; როგორც ჩანს, ვანის მოსახლეობა თაყვანს სცემდა ფეტვნიარ კულტურებს (ძიძიგური, 2002).

დასავლეთი საქართველო გამოირჩეოდა ღომის ჯიშობრივი მრავალფეროვნებით. არსებობდა ღომის საადრეო ჯიშები: „შვიდკვირია“ და „მოცოროზი“, რომელთა მომწიფებას თითქმის ორი თვე სჭირდებოდა. ეს მეურნეს საშუალებას აძლევდა, ერთსა და იმავე მიწის ნაკვეთზე, ბაფხულში პურის მომკის შემდეგ, ღომი მოეყვანა და ამგვარად, მამულიდან ორი მოსავალი მიეღო; ყველაზე მოკლე სავგებტაციო პერიოდით გამოირჩეოდა



სურ. 60 ხის კავი, მეგრულად – „აგაფა“
მარტვილის გ. ელიავას სახ. მხარეთმცოდნეობის მუზეუმის ექსპონატი



სურ. 61 ბუყუნი. სენაკის ჟ. შარტავას სახ.
მხარეთმცოდნეობის მუზეუმის ექსპონატი

ღეჩხუმში გავრცელებული ღომის
ჯიშები (მუშკუდიანი, 2001).

საქართველოს ეთნოგრაფი-
ულ ყოფაში დამოწმებული ღომის
ჯიშებია: „ჩქინებურა“, „ჭითა ლუ-
მუ“, „ცეც (ციც) ლუმუ“, „ჩე ლუმუ“,
„კუხურუ ლუმუ“, „ბარამულა“,
„ძირდაბალა“, „ხუჭილა“, „ჯორიე-
ლა“, „ბოჯგა“, ანუ „ბელელა ღომი“,
„კუდა ღომი“, „კოძუა“, „ჩაქურა“,
„ნაჟღვლი თეთრი“, „მათრახა“,
„ყვითელი უსახელო“, „ხითირა
თეთრი“, „ორთითა“, „გველიკუ-
და“, „აკვირიხინა“, „კუნწურაულა“,
„მგლისკუდა“, „ბობოყვაური“,
„ხოტორა“, „კირჩხეულა“, „აჭარუ-

ლა“, „გუდურე“, „ხაზარალა“, „ბურჩხა ღომი“, „ბაწარაი“
და სხვ.

ღომი (სურ. 59) ითესებოდა აპრილის ბოლოს. მო-
სავალს იღებდნენ აგვისტოს ბოლოდან, მთელი სექტემ-
ბრის განმავლობაში, ხოლო ზოგჯერ ოქტომბრის პირ-
ველ ნახევარშიც.

ღომს ხშირად ნაპურალზე თესავდნენ. „...ხშირად
იმავე ნიადაგზე თესავენ, სადაც იმის წინ პური მოიყ-
ვანეს“ (ბოროზდინი და სხვ., 1927).

არქანჯელო ლამბერტის მიხედვით, „...ჩვეულებრივ,
კარგი მიწა სადაც არის, ასეთ წესს ადგანან: პირველ
წელიწადს თესენ ღომს, მეორეს – ფეტვს (Miglio-ს) და
მესამეს – პურსა, შემდეგ ამისა, მიწას სამის თუ ოთხის
წლით ასვენებენ“ (ლამბერტი, 1938). პრაქტიკაში ცნო-
ბილი იყო სახნავი მიწის მოწვის სისტემა, ამ გზით მიწა
სუფთავდებოდა სარეველებისაგან. ღომი განსაკუთრე-
ბით კარგ მოსავალს იძლეოდა ახოსა და საერთოდ ახ-
ალპირ მიწებში, რომელთაც 2-3 წელს მხოლოდ თოხით,
ისიც ზედაპირულად ამუშავებდნენ.

სამეგრელოში არსებობდა ნიადაგის მომზადების
„შედარებით მარტივი“ წესი – „ხოწუა“ (ხვნა), ხის კავით,
მეგრულად – „ოგაფა“ (სურ. 60). ხვნის შემდეგ დარჩენი-
ლი „ხულა“ (ბატარა ბელტი) „იბარგებოდა“ (ფხვიერდე-
ბოდა) ღომის თოხით, რომელსაც სამეგრელოში „ჩენ-
გი“ ეწოდებოდა; მერე – „მერულით“ (ხის სამკაპიანი
სამუშაო იარაღით) უნდა „გაემერულებინათ“ – გაეფხ-
ვიერებინათ, ან ფარცხით გაეფარცხათ. ასეთი „ცარცი-

ლი დიხა“ (გაფხვიერებული მიწა) გამზადებული იყო ღომის დასათესად.

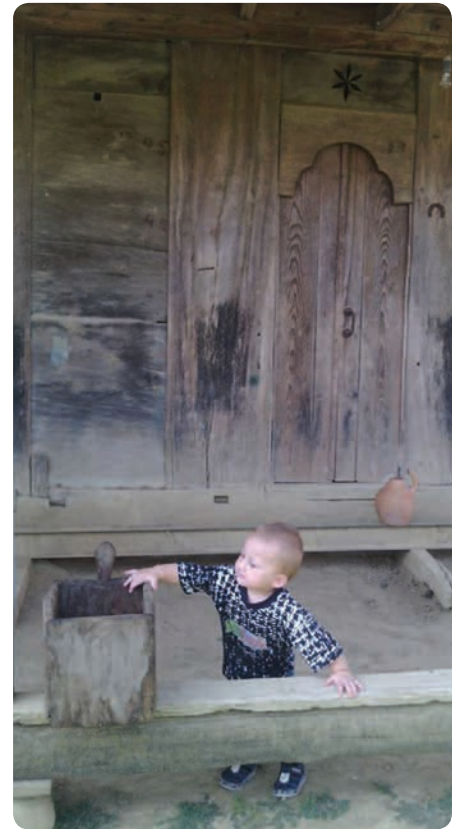
გურიაში ღომისათვის გამოყოფილი ნაკვეთი უეჭველად მშრალი უნდა ყოფილიყო. თუ ნიადაგი ქვიანი არ იყო, ჯერ თოხით უნდა მოეჩიჩქნათ მიწა, მერე მერულით უნდა გაეფხვიერებინათ, გაეფოცხათ და ამის შემდეგ ჩაეყარათ თესლი მიწაში (სახოკია, 1950).

სამეგრელოში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, სალომედ არჩევდნენ სარეველა ბალახებისაგან გასუფთავებულ ადგილებს, შედარებით „მრლატე“ მიწას, ვინაიდან ღომს მძიმე მიწა არ უყვარს. უფრო ხელსაყრელი იყო ნასიმინდარი ნაკვეთის გამოყენება, რადგან ის მიწა, სადაც ადრე სიმინდი იყო, სამჯერ ითოხნებოდა. მას შორედებოდა სარეველები და მზადდებოდა ღომის თესლის მისაღებად. ამასთანავე, არჩევდნენ ისეთ ადგილებს, სადაც მუხა, რცხილა ან სხვა დიდფესვიანი ხეები იდგა, რომლებიც ნიადაგსაც ამავრებდნენ და წყალსაც იკრებდნენ. ღომს თესავდნენ ორშაბათს – „თუთაშხა“ (ბედნიერ) დღეს ან ხუთშაბათს, რომელიც „კვათიერ“ („გამჭრიახ“) დღედ იყო მიჩნეული. ყურადღებას აქცევდნენ მთვარის ფაზებსაც. თესვა სავსე მთვარეზე უნდა დაწყებულიყო, რადგან ახალ მთვარეზე დათესილს შეიძლება ჭია გასჩენოდა. სათესლე მარცვალი მთესველს ეყარა სქელკანიან გოგრაში (გურულად და აჭარულად – „ხაპი“, მეგრულად – „ჭურა“) ან თხის გუდაში (მეგრულად – „ლაგუკი“ // „ხართა“; გურულად – „ქეჩხო“; ზოგჯერ „ბუყუნში“ (სურ. 61) ან ხის (მეგრულად – „კოთხო“), თიხის (მეგრულად – „დერგი“) ჭურჭელში ყრიდნენ (სურ. 62). თესლი გარიგებულად – თხლად ან როგორც მეგრული მეურნე ამბობს, „წყორილით“ ითესებოდა. არათანაბრად დათესილი ღომი მჭიდროდ ამოდიოდა, ძნელი გასამარგლი იყო და ბევრ უნაყოფო თაველს იკეთებდა. მთესველი თითო ჯერზე იმდენს თესავდა, რამდენიც მუჭაში დაეტეოდა (მაისაია, 1987; მაისაია და სხვ., 2005).

მთხრობელის გადმოცემით, „...გურიაში ღომი მთის ფერდობზე მეჩხერად (მობნევით) ითესებოდა. თანაბრად რომ ამოსულიყო, თესლში სილას ურევდნენ; ზოგ შემთხვევაში მთესავი აჩქარებულად „გარბენით“ თესავდა. ღომის თესვას ხელის გავარჯიშება სჭირდებოდა“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. ფარცხმა, მთხრ. ვ. კიკვაძე, 2014).

„...გურიაში, კერძოდ, შემოქმედში თესავდნენ ღომს. როცა დათავთავდებოდა და დამწიფდებოდა, მოკრეფდნენ და თავთავებს გააწყობდნენ (ე.ი. გაახმობდნენ). აკეთებდნენ სპეციალურ სახმობს. დაასობდნენ ოთხ ბარჯგს (ბოდს). მათზე გადებდნენ წნელისაგან დაწნულ ლასტს და ზედ დაყრიდნენ ღომის თავთავებს. ქვეშ შეუნთებდნენ ცეცხლს, ისე რომ ცეცხლის ალი თავთავებიან ლასტს არ მისწვდენოდა. ცეცხლის სიმხურვალე ღომს გააწყობდა, ე.ი. გაახმობდა. გამწყვარ ღომს ჩაყრიდნენ ჩამურში და გაცეხავდნენ. ხმელი ღომის თაველს ჩენჩო ადვილად მოსცილდებოდა. შემდეგ გადაურეკავდნენ, ჩენჩოს მოაცილებდნენ, გარეცხავდნენ და მიირთმევდნენ ბაჟუ გადავლებულ კალმახთან ერთად, (ოზურგეთის რ-ნი, სოფ. შემოქმედი, მთხრ. ვ. გოლიაძე, 2014 წ.).

აჭარაში, „მაჭახელას ხეობაში (სურ. 63) ღომი მე-20 ს.-ის 30-იან წლებამდე, კოლექტივიზაციამდე ითესებოდა; კალოობა იწყებოდა აგვისტო-სექტემბერში, იჭრებოდა თავთავები კონებად და იცეხებოდა საცეხველში, მზადდებოდა ღომის-ღომი. მიირთმევდნენ ყველთან ერთად ან მოხარშულ ღომის-ღომის ფაფას, დაესხმებოდა კარაქი“ (მაჭახელას ხეობა, სოფ. ქოქოლეთი, მთხრ. ბ. ქოქოლაძე, 2014 წ.).



სურ. 62 ხის ჭურჭელი, მეგრულად – „კოთხო“. მარტვილი, სოფ. მუხურჩა







სურ. 64 ხულა – ბეღელი
გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ



სურ. 65 ჯარგვალი
გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

გამარგვლა მეტად შრომატევად სამუშაოდ ითვლებოდა. არქანჯელო ლამბერტი მოგვითხრობს, რომ „სინოტივის გამო აქ სარეველა ბალახი სწრაფად იზრდება და დიდი შრომაა საჭირო მის მოსასპობად, თუ რამდენიმე დღე დასცალდა ბალახს ზრდა, ისე იმატებს, რომ სულ გააქრობს ნათესს. ამიტომ მიწიდან თავს იჩენს თუ არა ღომი, მაშინათვე გამოთონა სჭირდება; რადგან საქმე საჩქაროა და პატრონი თავისი კაცებით ველარ ერევა, მეზობლები უნდა მოიხმაროს. ეს დიდი შრომა კაცმა საშინელ სიციხეში უნდა აიტანოს, ამიტომ მის გასაადვილებლად ისეთი ხერხი მოუგონებიათ, რომ გეგონებათ, მთელი სოფელი ქეიფობსო. ამ ხერხს შეადგენს სამი რამე: ნადი, სიმღერა და უხვი საჭმელი, რომელსაც მამულის პატრონი იძლევა. ამასთანავე, საგანგებო სიმღერა აქვთ, რომლის ხმაზე თოხნასაც ისე აწყობენ, როგორც საკრავზე ცეკვას. სიმღერის აჩქარებასთან ერთად ჩქარდებოდა თოხნის პროცესიც“ (ლამბერტი, 1938). ღომი დათესვიდან დაახლოებით ორი კვირის შემდეგ ამოდიოდა. ეს ძირითადად დამოკიდებული იყო ამინდზე. თუ ნათესი შემეჩხერდებოდა, ე.ი. „გაწილდებოდა“, ანუ როგორც სამეგრელოში იტყვიან „დორგუაფას“ საჭიროება შეიქმნებოდა, მიმართავდნენ ღომის გადარგვას. ამისათვის არჩევდნენ წვიმიან დღეს და დასაჩქარებლად ამ რთულ საქმეში ოჯახის ყველა წევრი მონაწილეობდა; ხოლო ხშირი ნათესის გამარგვლა, გამოხშირვა – „გახილვა“, ე.ი. ზედმეტი აღმონაცენის მოშორება იწყებოდა მაშინ, როდესაც აღმოცენებული ღომი გამოიტანდა პირველ 2-3 ფოთოლს. ამ დროს ატარებდნენ პირველ თოხნას პატარა თოხით – „ბერგით“, რომელსაც სამეგრელოში „ჩენგი“, „ბეკაკუტი“; იმერეთში „კეკო“; გურიაში „პანუანი თოხი“, „წკეპარი“ // „წკეპარი“, „ღომის თოხი“ ეწოდებოდა; პირველი გათონა მეტად პასუხსაგები და ძნელი ჩასატარებელი იყო, დახელოვნებას მოითხოვდა, რადგან ღომის ნორჩი აღმონაცენი ძნელი გასარჩევი იყო სარეველებისაგან (ძურწა, შალაფა და სხვ.). თვითონ პროცესი იწოდებოდა „მარგვლად“, „პირველ ბარგვად“ ან „დოკერშვად“ (მეგრულად). მეორე თოხნა ტარდებოდა პირველიდან 10-15, ზოგან 15-20 დღის შემდეგ. ეს სამუშაო სამეგრელოში ცნობილი იყო „მაჟირუას“ ან „დოცქვარის“, იმერეთში კი „გამორიდების“, „მოროდვის“ სახელწოდებით. „გამორიდება“ აუცილებლად მზიან ამინდში უნდა ჩატარებულიყო (მაისაია, 1987).

მეორე თოხნა, პირველისაგან განსხვავებით, იოლი შესასრულებელი იყო. უკვე შემეჩხერებულ ნათესში, საკმაოდ წამოზრდილი ღომი ადვილი გამოსარჩევი იყო სარეველებისაგან. იშვიათად, საჭიროების შემთხვევაში, ატარებდნენ მესამე თოხნასაც; ეს იმ შემთხვევაში, თუ ყანას სარეველები ძლიერ მოედებოდა. მესამე თოხნაზე მცენარეს მიწას ბლომად შემოაყრიდნენ და ნიადაგს შლამით ანოყიერებდნენ. ზრდის დამთავრების შემდეგ ღომი თაველს გამოიტანდა. თაველის დაშლილების შემდეგ მას ნამგლით მომკიდნენ. მკა, მეგრულად – „გიმუა“, ძირითადად ოქტომბერში ხდებოდა. სწორედ ამიტომ დაერქვა ოქტომბერს მეგრულად – „გიმათუთა“, ჭანურად – „გუმათუთა“.

დასავლეთ საქართველოში ღომის მოსავალს ხელით იღებდნენ – თაველებს გლეჯდნენ ხის დანით (მეგრულად – „ჯაში ხამუთი“) ან რკინის დანით. შემოსული ღომის ყანა სხვადასხვა ფერის – ოქროსფერი, ყვითელი ან მიხაკისფერი – იყო. შეფერვა ძირითადად ღომის ჯიშზეა დამოკიდებული. ღომის მოსავალს იღებდნენ კარგ ამინდში; დასველებული თაველების აღება არ შეიძლებოდა, რადგან მისი გაშრობა სპეციალურ საშრობებში მეტად ძნელი იყო. მეურნე მოსავლის აღების დაწყებამდე დიდი დაკვირვებით შეარჩევდა საღ თაველებს სათესლედ. სათესლე თაველი ღეროიანად იჭრებოდა და კონებად იკვრებოდა. კონები ბელელში – ხულაში (სურ. 64) ღომის თავზე ლაგდებოდა ან ცალკე ინახებოდა. ზოგ შემთხვევაში სათესლე თაველს წნავდნენ და შეკრულს ჯარგვალში (სურ. 65) ისეთ ადგილზე კიდებდნენ, რომ ცეცხლის კვამლი მოხვედროდა. თესვის დროს თაველებს ხელით ფშვნიდნენ.

უხუცესთა გადმოცემით, ღომის მოსავალს ორჯერ იღებდნენ. პირველად ჭრიდნენ მხოლოდ თაველებს, რადგან ჩალა ჯერ კიდევ ნედლი იყო. ზედმეტად გამხმარი თაველებიდან მარცვალი ადვილად იბნეოდა, ამიტომ ჩალის გახმობამდე მოცდა არ შეიძლებოდა (მაისაია, 1987).

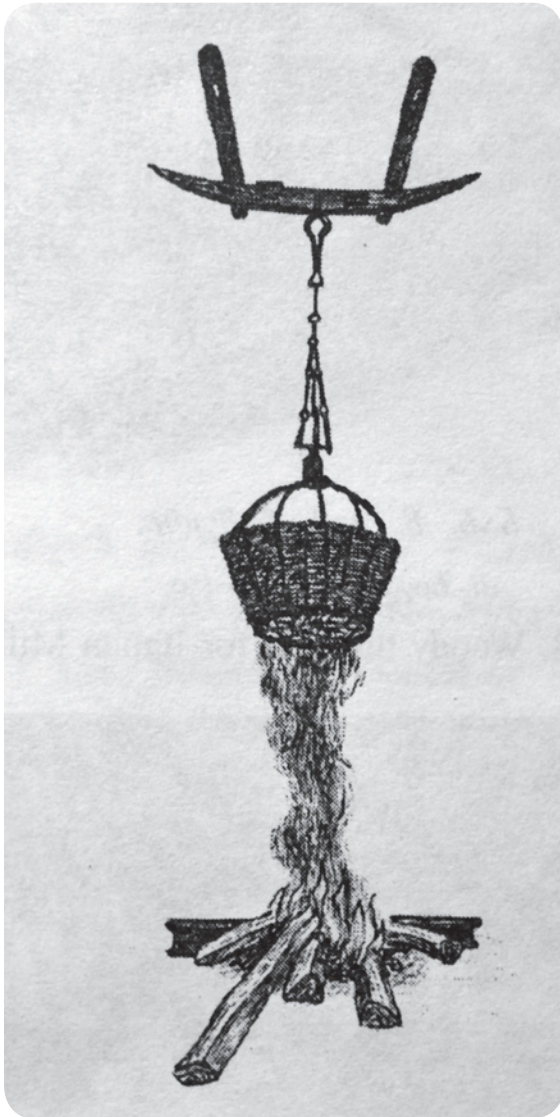
ღომის მოსავლის აღების შემდეგ, ვახშობისას, იმართებოდა დასალოცავი პურობა (მეგრულად –



სურ. ნნ ნალია – „ნანია“
 გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

„ოწესური“). ლოცვას, ჩვეულებრივ, უფროსი კაცი ან ქალი ასრულებდა. სალოცავად განკუთვნილი გოჭის ან ქათმის გულ-ღვიძლს, სანთელ-საკმეველს და, რაც მთავარია, ღომის „მუნჭას“ (პირველ კონას) სალოცავ ჭურთან მიიტანდნენ და მოწიწებით ევედრებოდნენ ღმერთს, ღომის გამჩენსა და მაცოცხლებელ ანგელოზს. ახალი მოსავლის გამოყენება მხოლოდ ამის შემდეგ შეიძლებოდა (ჭანტურიშვილი, 1973).

მოჭრილ თაველებს კალათაში (მეგრულად – „ცეკა“) ან გოდორში აწყობდნენ; მერე ზურგით ან ღომის სპეციალური ურმით ეზიდებოდნენ სახლში. ჯერ მზეზე ამრობდნენ, ამის შემდეგ შეჭქონდათ „ნალიაში“ ანუ „ნანიაში“ (სურ. ნნ). „ნანიას“ სამეგრელოში ზოგან „ოკვალე“ ეწოდებოდა. ნალიას ქვეშიდან შეუნთებდნენ ცეცხლს, რომ ზევით ასულ ალს ღომი გაეშრო. ზევიდან კი მურყნის (თხმელის) ნედლ ფოთლებს მიაყრიდნენ. ცეცხლი ქვევიდან მანამდე ენთო, სანამ მურყნის ფოთლები არ დაჭკნებოდა. ღომის თაველების გადასაბრუნებლად და ცეცხლის სამეთვალყუროდ გამოყოფილი იყო ერთი კაცი, რომელსაც ნალიაში წყლით სავსე დოქი ედგა, ძლიერი ცეცხლის დროს წყლის მოსასხურებლად და ცეცხლის გასანელებლად; ამის შემდეგ ღომი კალათებით ხულაში (მეგრულად – „ბალუ“, გურულად – „ბეღელი“) შეიტანდნენ. ამ ნაგებობაში თავი ვერ შევიდოდა და ღომი სუფთად ინახებოდა. მოხმარების წინ, გასაცეხვად ღომი ხულიდან კალათებით გამოჭქონდათ და ლასტზე (მეგრულად – „ოლეში“, ლაზურად – „ოვლეში“) დაჭყრიდნენ, რომელსაც კერის ცეცხლზე ჩამოჭკიდებდნენ და ქვეშ ნელ ცეცხლს შეუნთებდნენ, რათა ღომი ნებისად გამოშრალიყო (სურ. ნ7). როდესაც ღომის ღერო ადვილად გადაიმტვრეოდა, იგი გასაცეხვად მზად იყო. გაცეხვამდე ღომს ჩალის ნარჩენებს და ყვავილედის ღეროებს აცლიდნენ. გამოშრალ ღომის თაველებს ლასტიდან ამოიღებდნენ და ნაწილ-ნაწილ კალათებში ან ჩელტზე ჰყრიდნენ და ქალები კეტით ან ფეხით ფშვნიდნენ. მეგრულად ამ პროცესს ეწოდებოდა „ჩაჩუა“ // „ონაკასუა“ //



სურ. 67 ლასტი, მეგრულად „ოლე“



სურ. 68 ხის ჩამური
მარტვილის გ. ელიაშას სახ. მხარეთმცოდნეობის მუზეუმის
ექსპონატი



სურ. 69 ქვის ჩამური. ხონი, სოფ. ბესიაური

„ჩიჩოლუა“ // „კასუა“, გურულად – „მოგუნდავება“ // „მოტეხვა“. ამის შემდეგ შეუდგებოდნენ ღომის ცეხვას. ღომი ჩვეულებრივ ხელით იცეხებოდა. გარჩეული ღომის თაველებს ჩაჭყრიდნენ ხის (სურ. 68) ან ქვისგან გამოთლილ ჩამურში (სურ. 69). ღომის ცეხვა (მეგრულად – „ჩხვარუა“) მძიმე სამუშაოდ ითვლებოდა. მებატონეებს ამისათვის ჰყავდათ ღომის მცეხავი ყმები, რომელთაც „მოჯალაბეებს“ უწოდებდნენ. ესენი სამეგრელოში მიეკუთვნებოდნენ ყმების ყველაზე დაბალ კატეგორიას. ღომის დასაცეხვად იქმნებოდა „ნოდი“ (ნადი). ისინი ჩამურის ირგვლივ დგებოდნენ და ხელკავს, ანუ ხის „კაკუტს“ რიგრიგობით ურტყამდნენ ჩამურში (სურ. 70). სამეგრელოში ამ მძიმე სამუშაოს თან ახლდა დათვლა: „ართი“, „ჟირი“, „სუმი“ და ა.შ; გურიაში კი, ამის მსგავსად, დარტყმას უმატებდნენ „სა“-ს ან „სავ“-ს. (სურ. 71). მ. ვანილიშისა და ა. თანდილაშას (1964) ცნობით, ლაზური ნადი იმით ხასიათდება, რომ მთელ შრომით პროცესში ხალხურ სიმღერებთან ერთად ამბობენ შაირებს. ნადისათვის წინასწარ ემზადებიან. ოჯახი მონაწილეთა რაოდენობის მიხედვით ამზადებს საცმელს, ხოლო ნადის დღეს, ადრე დილით ოჯახის ერთ-ერთი წევრი მივა სოფლის ამაღლებულ ადგილზე და „ჰაიდე“, „ჰაიდეს“ იძახის.



სურ. 70 ღომის ცეხვა. სამეგრელო, მებატონის კარ-მიდამო



სურ. 71 ღომის ცეხვა. გურია, ნ. ბერძენიშვილის სახ. ჩოხატაურის მხარეთმცოდნეობის მუზეუმი



სურ. 73 ლაზური ხის გობი, ლაზურად – „პილეკი“
ლაზეთი, ართვინი

სურ. 72 ხის გობი
ცაგერი, სოფ. მახაში

პირველი გაცეხვის შემდეგ მარცვალს ნაწილობრივ სცილდებოდა კანი – „ნახორი“ (მარცვლის კილი). ამ პირველ ცეხვას მეგრულად „გვარდუას“ უწოდებდნენ. პირველი ცეხვა მტვრიანი სამუშაო იყო. თაველი ჩამურის ძირში რომ არ ჩაკრულიყო, მას ხშირი ამორევა უნდოდა. სანახევროდ გაცეხვილი ღომის მარცვალი გადაჰქონდათ ხის გობზე (სურ. 72), მეგრულად – „ნისორზე“ // „სარლაზე“, ლაზურად – „პილეკზე“ (სურ. 73), რომელსაც ქალი ატრიალებდა და „ნახორს“ ხელით აცლიდა; ამის შემდეგ ღომის ნაცეხვი უნდა გაენიაგებინათ, რაც, ძირითადად, ქარიან ამინდში ხდებოდა; განიაგებულ ღომის ნაცეხვს ჩაყრიდნენ ჩამურში მეორედ გასაცეხვად. მეორე ცეხვას უწოდებდნენ „მოპიჯორუას“. ეს მეტად ფრთხილ და ზომიერ მუშაობას ითხოვდა, რომ მარცვალი ცეხვის დროს ჩამურიდან არ ამოცვენილიყო. მეორედ გაცეხვილი ისევ ხის გობზე გადაჰქონდათ და ანიაგებდნენ; მეორედ ცეხვის დროს განიაგებას მეგრულად „ბაყვა“ ერქვა. თუ თაველი კარგად არ იყო გამხმარი, ღომი მესამედაც იცეხვებოდა. ეს სამუშაო ცნობილი იყო „ჩხვარვას“ სახელწოდებით. ამ შემთხვევაში ღომის განიაგება მესამედაც იყო საჭირო. გაცეხვილ, გასუფთავებულ ღომის მარცვალს მეგრულად „ჩხვერს“ უწოდებდნენ (მაისაია, 1987).

ძველთაგანვე სამეგრელოს მოსახლეობა ღომის კილგაცლილი მარცვლიდან კერიაზე (შუა ცეცხლზე) ამზადებდა სქლად მოხარშულ ფაფას – საუცხოო დიეტურ საკვებს, რომელიც „ღომის-ღომის“ სახელწოდებით არის ცნობილი (სურ. 74); ხოლო დაფქულ ღომის მარცვალს იყენებდნენ მჭადის გამოსაცხობად. ღომის დასაფქვავად იყენებდნენ ხელის წისქვილს, მეგრულად – „სკიბუს“, ლაზურად – „ხეში კარმატეს“ (სურ. 75).

გერმანელი მოგზაურის ედუარდ აიხვალდის (XIX ს.-ის პირველი მესამედი) ცნობით, იმერეთში მოჰყავდათ ღომი, რომლისაგან ამზადებდნენ რბილ ნამცხვარს ან „პუდინგს“, ურომლისოდაც არ შეეძლოთ არც ერთი ჯერის მირთმევა; „...ისინი ღომს ხარშავდნენ თუჯის ქვაბებში და ჭამის დროს იღებდნენ დიდი განიერი კოვზებით...“ როცა ღომის მოსახარშავად შედგმული წყალი დუღილს იწყებდა, მასში ჩაყრ-



სურ. 74 კერია, გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

ილ ღომს ამოურევდნენ და ცომად აქცევდნენ; როცა ყველა მარცვალი გაისრისებოდა და ცომი გამაგრდებოდა, ცეცხლს ანელებდნენ, წყალს ამოაქროლებდნენ და ცომს ქვაბში ამოაშრობდნენ. შემდეგ მისგან ამზადებდნენ ერთგვარ ოთხკუთხა პურებს, რომელიც დიდხანს ინახებოდა (აიხვალდი, 2005).

გურიაში ღომს ცეცხავდნენ ხელის, ფეხის ან წყლის საცეხველათი (სურ. 76). „ღომის გაცეხვილი მარცვლისგან ხარშავდნენ რძიან ფაფას, როგორც საუცხოო დიეტურ საკვებს“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. სურები, მთხრ. ლ. ლომინიშვილი, 2014 წ.).

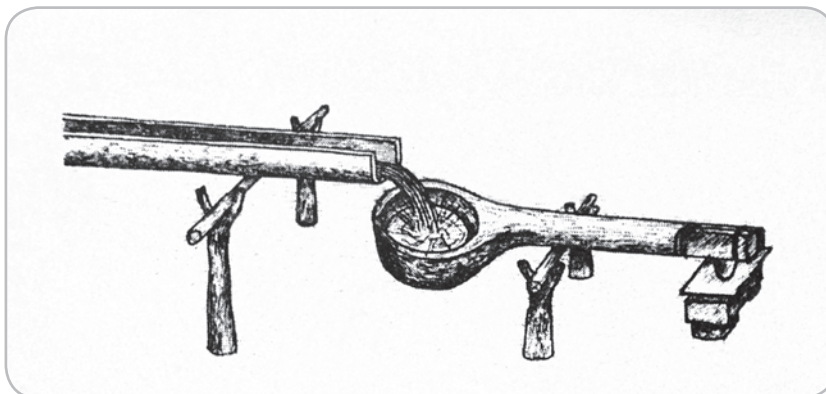
უხუცესთა გადმოცემით, „...გურიაში „ჩაან-ში“ (ჩამური) ან წყლის საცეხველათი გაცეხვილ ღომის მარცვალს მოხარშავდნენ „კაპჭანა-ში“, ანუ „თენჯერაში“ (ღომის ქვაბი); ღომის ფაფას აგებდნენ ხის სამფეხა ან ოთხფეხა ტაბლაზე“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. ფარცხმა, მთხრ. ვ. კიკვაძე, 2014 წ.).

უხუცესთა გადმოცემით, „ჩხვერი“ (ღომი) სამურზაყანოში, გალის რ-ნში მცირე რაოდენობით ითესებოდა. შემოდგომაზე მომწიფებულ თავთავებს შეკრავდნენ კონებად და ჩამოკიდებდნენ ფაცხაში, კარგად რომ გამომშრალიყო. ცეცხავდნენ ხელის ან ფეხის საცეხველით (სურ. 77). გაცეხვილი „ჩხვერისაგან“ აკეთებდნენ „ჩხვერის“ ღომს, ძირითადად შობა-ახალ წელს სტუმრის საპატივცემლოდ. ბავშვებისათვის კეთდებოდა რძიანი ფაფა, როგორც დიეტური საკვები“ (გალის რ-ნი, სოფ. სიდა, მთხრ. თ. შამუგია, 2014 წ.).

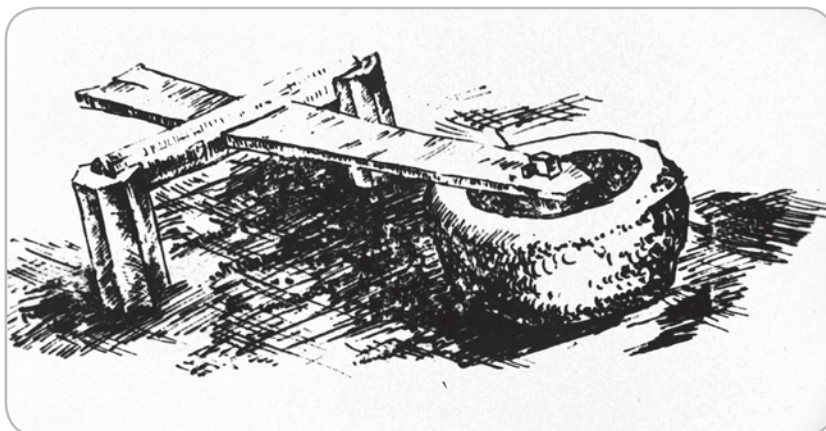
მოსახლეობაში ფართოდ იყო გავრცელებული რწმენა, რომ ღო-



სურ. 75 ხელის წისქვილი, ლაზურად – „ხეში კარმატე“ ლაზეთი, ართვინი



სურ. 76 წყლის საცეხველი



სურ. 77 ფეხის საცეხველი



სურ. 78 საცეხველი, ლაზურად – „ონჩამუე“
ლაზეთი, ართვინი

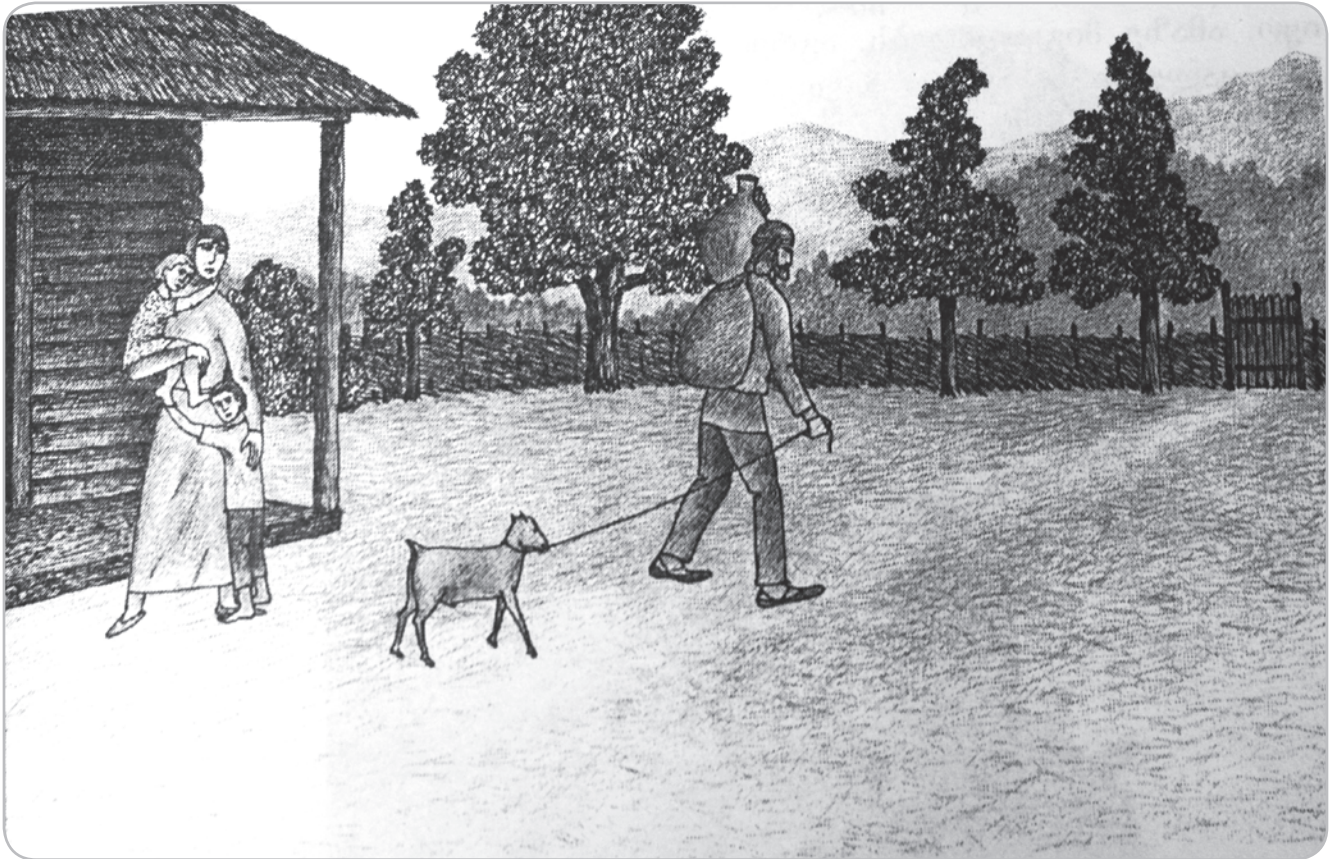
მისაგან დამზადებულ პროდუქტებს არა მარტო მაღალი ყუათიანობა ახასიათებდა, არამედ ადამიანის ორგანიზმზე განსაკუთრებული კეთილი გავლენაც ჰქონდა. ვინც მძიმე ფიზიკურ შრომას ეწეოდა, თუკი საჭმელად „ლომის-ლომს“ იყენებდა, მეტ სიმხნევს გრძნობდა და უფრო შრომისუნარიანიც იყო. სამეგრელოში ლომის (ჩხვერის) მარცვლიდან საგანგებო წესით ამზადებდნენ ფაფას – „ჩხუკას“. მოხარშავდნენ ძალიან სქლად ჩხვერს, დაუმატებდნენ ცოტა მარილს, ჩაასხამდნენ ნახევარ ჭიქამდე თაფლს და ჩაყრიდნენ ერთ ჭიქა სუფთად დანაყილ ნიგოზს. ეს საუცხოო კონცენტრირებული საკვები იყო. ლომისაგან

მზადდებოდა: „ელარჯი“ – ხარშვისას ლომის მარცვალს ჩააბეღდნენ ჭყინტ ყველს; „იაფოფხი“ – ლომის ფეკვილისაგან გამომცხვარი თხელი ხაჭაპურისებრი ნამცხვარი, რომელსაც ზევიდან დაყრილი ჰქონდა დაფშვნილი ნიგოზი და ხახვი; „ფუნჩხული“ – მოხარშული ლომის მარცვალი, ნიგვითა და ზეთით შეზავებული; „ხავიწი“ – თაფლითა და ლომის ფეკვილით შემზადებული ფაფა; ასეთ ფაფას ხშირად მელოგინე ქალს მიართმევდნენ; „ალაყურტი“ – მოხალული და წვრილად დაფქული ჩხვერის, სელის მარცვლის ან ყვითელი სიმინდის ფეკვილისაგან თაფლში გაკეთებული ფაფა, რომელიც საგანგებოდ კარგად იყო მოზეული და რომელსაც ნიგვზის ზეთი ან ერბო ჰქონდა გადასხმული. „ალაყურტი“ ზემო სამეგრელოში კარგად გაკეთებული ლომის სინონიმი იყო, კარგად მოზეული ლომზე იტყვიან „ალაყურტივით“ ლომი არისო (სოსელია, 1955).

ლომის-ლომი მეგრელებისათვის ძირითადი საკვები იყო. ოჯახში მას ტრადიციულად თითქმის ყოველდღიურად ამზადებდნენ. მიერთმევდნენ ცხლად ყველთან, საწებელთან, სხვადასხვა კერძთან ერთად; ლომთან, განსაკუთრებით მისადაგებულია ნიგვზიანები, მაგ. „საცივი“. „მეგრული ხარჩო“ ისევე, როგორც „ელარჯი“, „გებჟალია“, პიტნაში გადაზეული ყველისა და მაწვნის ნაზავი წარმოუდგენელია ლომის გარეშე (თოფჩიშვილი, 2010).

„ჩხვერის“ მარცვალს, როგორც დიეტურ საკვებს, კუჭ-ნაწლავის დაავადებების სამკურნალოდ იყენებდნენ. განსაკუთრებული წესით მისგან მზადდებოდა „ტიბუ“ – გრიპის საწინააღმდეგო წამალი: ერთ ჭიქა „ჩხვერის“ მარცვალს კარგად გარეცხავდნენ, ჩაყრიდნენ 2-3 ლიტრ ადუღებულ წყალში, ჩაამატებდნენ 1-2 ცალ დანაყილ ნიორს, 1-2 კოვზ სუფთად დანაყილ ქონდარს და მწარე წიწაკას. ამას ასმევდნენ ავადმყოფს, ოფლის მოსადენად.

ლაზეთში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, „...ლომი ითვისებოდა მარტში, მოსავალს იღებდნენ ივლისში ან აგვისტოში; ლომს ეძახიან „ქურუმს“. მომწიფებულ თავთავებს იღებდნენ დანით და აშრობდნენ „საჩაკში“ ან „ქელემულში“; ლომის კონას ინახავდნენ მაღალ ხის-ბოძიან სახლებში (ლაზურად – „სერენდერ“, „ნაილა“ და „სიინტი“), რომ დაცული ყოფილიყო თავვისაგან. გაცეხვისას იყენებდნენ „ონჩამუეს“ – საცეხველს (სურ. 78) და ხის კაკუტის დარტყმით ცეხავდნენ; მერე ანიავებდნენ. ლომის გაცეხვილი მარცვლისაგან ამზადებდნენ ოთხნაირ საკვებს: სუპს, ლაზურად – „ჩორბას“; რძეში ურევენ ცოტა რაოდენობის ლომის გაცეხვილ მარცვალს, რომელსაც ჰქვია „ჩალვი“. მეორე საკვებს, ფაფას ამზადებენ „ჩალვისაგან“ (ლომის გაცეხვილი მარცვალი). მისგან მოხარშულ საჭმელს ლაზურად „ლომუ“ ეწოდება. აკეთებენ, აგრეთვე „ნოგუბის“: კომბოსტო იჭრება და პარკოსნების მარცვლებთან ერთად იხარშება. შემდეგ ემატება ლომის გაცეხვილი მარცვალი – „ჩალვი“; თუ ნიგოზი („ნეაი“) აქვთ, უმატებენ დანაყილს (ნი-



სურ. 79 გლეხს მიაქვს ღალა მებატონესთან.

გოზს ნაყავენ ხის სანაყში, რომელსაც ეწოდება „ნოგუბეიშ ორზენი“). ჭამენ არაჟანთან და შავ ბადაგთან ერთად. მეოთხე არის „კაპლამა“. მის მოსამზადებლად ბრინჯის მაგივრად გამოიყენება ღომის მარცვალი „ჩალვი“, რომელსაც ემატება კარტოფილი და ისპანახი (ლაზეთი, ართვინი, 2014 წ).¹

ღომის მარცვალი და ჩალა იყო კარგი კონცენტრირებული საკვები შინაური ცხოველებისათვის.

ღომი, ასეთი მრავალმხრივი გამოყენების გამო, სავალდებულო საბატონო ბეგარაში შედიოდა და უმაღლესი ხარისხის გადასახადს წარმოადგენდა (სურ. 79).

ღომის მარცვლის მაღალი კვებითი ღირებულება მასში ცილებისა და ვიტამინების (PP, B, C, B₂) მაღალი შემცველობითაა განპირობებული.

საყურადღებოა, რომ ღომის მარცვალში ძალიან მაღალია ალბუმინების (40-60%) – ამინომჟავური შედგენილობის მხრივ სრულფასოვანი ცილების შემცველობა.

უძველესი დროიდან ღომი ზოგიერთი საკულტო რიტუალის აუცილებელი ელემენტი იყო.

დასავლეთ საქართველოში ძველთაგან ცნობილია საახალწლო მილოცვა, როდესაც მეკვლე – მეფეხური ახალი წლის დილას, გათენებისას ჩიჩილაკითა და „ჩხვერის“ ჯამით (რომელზეც, ღომთან ერთად ვერცხლის ფული, კვერციხი, სუროსა და თხილის ნედლი ტოტები დევს) რამდენჯერმე შემოუვლის ეზოს და თან ღომის მარცვლებს ფანტავს, როგორც დოვლათის სიმბოლოს (მაისაია, 1987, 2009).

თ. სახოკიას (1897) ცნობით: „...ახალ წლის დილას, გამთენიისას ჯერ ჩიტებს ხმა არ ამოუღიათ, რომ მეგრელი მეკვლე ფეხზედა დგას. მიდის წყაროზე და ცივი წყლით ხელპირს იბანს. ხელპირის დაბანვის

¹ მონაცემები მოგვაწოდა ჯერენ კაბანჯიძე

შემდეგ მუჭით ჩხვერს აიღებს და წყალში ჩააწყობს. წყლიდან, რომ ხელს ამოიღებს, გაშლის და ჩხვერს დააჭედებს: თუ მშრალია ჩხვერი, გოლვა იქნება იმ წელიწადს, თუ სველი – ნესტიანი წელიწადი დადგება“. წყაროდან დაბრუნებულ მეკვლეს თან მოაქვს დოქით წყალი, შემოდის ჯარგვალში, ცალ ხელში იღებს სანთელანთებულ ჩიჩილას, მეორეში – ბარქაშს, რომელზედაც აწყვია: დოქით ღვინო, ღორის თავი, შაქარი, ქათამი, ღვეზელი, ერთი ჯამი ჩხვერი და ღორის კილებერი, წკირზე აგებული და შემწვარი. სახლის უფროსი მიდის და თან ჩხვერს იქით-აქეთ ფანტავს, თანაც სახლს (შიგნიდან) გარშემო უვლის. ამ დროს ლოცულობს: „წმინდა ბასილის მობრძანებაგ, ასე გაგვამრავლე ჩვენი ძე და მომავალი, ამდენი სიკეთე მოგვანიჭე“. სადილად მეკვლეს ქათამს უკლავენ. დაკლული ქათმის სისხლს ჩხვერზე ასხამენ. მერე ამ სისხლდასხმულ ჩხვერს წიწილებს უყრიან საკენკად. ასეთ ჩხვერნაკენკი წიწილები, რომ გაიზრდებიან, ყურძენს არ მიეკარებიან“ (სახოკია, 1897, 1956).

საკალანდო სადილისათვის ღომის-ღომის ხარშვას წინასწარმეტყველების ერთ-ერთ საშუალებად მიიჩნევდნენ. თუ ღომის ხარშვა ქვაბის შუაგულიდან დაიწყებოდა, იმ წელიწადს მოსალოდნელი იყო უხვი მოსავალი მხოლოდ იმ სოფელში, თუ ნაპირებიდან – ყველგან კარგი ჭირნახულის მოლოდინი უნდა ჰქონოდათ (მაისაია, 2009).

დასავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში ღომის მარცვალი ნაყოფიერებისა და გამრავლების სიმბოლოდ იყო მიჩნეული. დოვლათისა და სიმრავლის მნიშვნელობით ღომი ფართოდ გამოიყენებოდა სახლში პატარძლის შესვლის დროს.

გურიაში ქათმის ფერხვისას ოჯახში მფერხავი მოდიოდა. მას აძლევდნენ თიხის ქოთანს, რომელიც ღომის მარცვლებით და კაკლით იყო სავსე. იგი მიდიოდა საქათმეში, მას მიჰყვებოდნენ ბავშვები; საქათმეს შემოუვლიდა და შემდეგ ძირს აგდებდა და ამსხვრევდა ქოთანს, ნიგოზს ბავშვები კრეფდნენ, ღომის მარცვლები კი ქათმებს რჩებოდათ, თუ ყველა კაკალი გულსავსე იყო, წლის განმავლობაში კარგი კვერცხი ექნებოდათ. ამის შემდეგ მფერხავს იწვევდნენ სადილად (სახოკია, 1897; რუხაძე, 1976; აბაკელია და სხვ. 1991).

ღომი წარმოადგენდა „ბატონების“ ნიშანსვეტს (შდრ., სახელწოდება „ჩხვერე“ – წითელა) (ჭანტურიშვილი, 1973).

იმერეთში ბარბალობის დღეს შუაგეცხლიან სახლში შემდეგი წესი სრულდებოდა: „...მწარე გოგრას (კვახს, ხაპს) მოხაპავდნენ თავს, ჩაყრიდნენ შიგ ღომის ჩხოს (გაუცხვებელ ღომს) და დაამხოზდნენ გოდორს ან საბუდარს: გოდორზე დადგებოდა ერთი ბავშვი, დაიწყებდა წაღმა ტრიალს და კრუსუნს; ბავშვს ხელში ეჭირა ქათმის კვერცხი: გოდორის წინ ეგდო მიწაზე ღომის ჩხოიანი კვახი; გოდორს გარშემო უვლიდნენ ბავშვები, რომლებიც ჭუჭულებივით წაიქობდნენ (წიწილებივით წიოდნენ). ბავშვი სამჯერ მოტრიალდებოდა გოდორზე, მერე გაიმართებოდა წელში და იტყოდა: „...ღმერთო, ასე გაამრავლე ჩვენსას ჭუჭულეები და ქათმები“. ამის თქმა და გოდრიდან გადმოხტომა ერთი იყო; დაჰკრავდა ფეხს კვახს და ღომის ჩხო აქეთ-იქით გაიფანტებოდა. მაგრამ თუ ბავშვი კვახს ფეხს დააცილებდა, ძლიერ გაუჯავრდებოდნენ. მოსახლეობას სწამდა, რომ გაფანტული ღომის მარცვალთა რაოდენობაზე დამოკიდებულია ოჯახში წიწილებისა და ქათმების სიმრავლე“ (კახიანი, 1964).

სამეგრელოში არსებობდა ე.წ. „ღომის სალოცავი“ – „ღუმუში ოხვამერი“. ღომი თაველებს რომ გამოიტანდა, გამოაცხობდნენ კვერებს, წაიღებდნენ ყანაში, ჩაფლავდნენ მიწაში, ზედ ჯვარს დასვამდნენ და ღმერთს ევედრებოდნენ „ბევრი ღომი მოგვეციო“, ხოლო, როდესაც ღომის კრეფა – მკა დამთავრდებოდა, ოჯახის უფროსი ქალი ახლად დაფეცილი ღომისაგან აცხობდა ტაბლას, რომლის გული ნიგვზით, ხახვითა და სანელებლებით იყო შეზავებული. დაკლავდა ძველ მამალს, მის თავს მეხვავეს მისცემდა; მეხვავე მომავალი წლის ხვავსა და ბარაქაზე დაილოცებოდა (მაკალათია, 1941; რუხაძე, 1976).

ღომი ძველთაგანვე კოლხების მასაზრდოებელი, მარჩენალი კულტურა იყო.

დღეისათვის ღომი დასავლეთ საქართველოში იშვიათი მცენარეა – ის სიმინდმა გამოდევნა.

ფეტვი *Panicum miliaceum* L.

დიდი ხნის განმავლობაში ქართველთა სამეურნეო ყოფაში მარცვლეული კულტურებიდან მნიშვნელოვანი ადგილი ეკავა ფეტვს (სურ.80). ლაზურად ამ მცენარეს ეწოდება „მჭკიდი“, ჭანურად – „მ – ჭკუდ – ი“ // „მ – ჭკიდ – ი“, მეგრულად – „ჭკიდშ (ი)“ // „ჭკიდი“ // „ფიტი“ // „ფატი“, სვანურად – „ფეტვ“ // „ფეტვრა“; იმერულად და გურულად – „ჭადი“, აფხაზურად – აშაგ'რძ', კახურად – „ფარჩხა“ // „ფარჩხა“; რაჭაში ფეტვს ჭადს, ლეჩხუმში „ფეტვსა“ და „შავ ჭადსაც“ უწოდებენ (ჩიქობავა, 1938; მაყაშვილი, 1991; ალაგიძე, 1951; კალანდია, 2005; მაჭავარიანი, 2006).

ივ. ჯავახიშვილის (1930) განმარტებით, ძველ საქართველოში ფეტვი მარცვლეული მცენარეების, ფეტვნიართა ჯგუფის ყველაზე უფრო დამახასიათებელი მცენარე იყო. „ფეტვ“ იხსენიება, როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოს ყოფა-ცხოვრების ამსახველ ძეგლებსა და საბუთებში.

დაბადების ქართულ თარგმანში ხორბლეული-სა და სხვა მარცვლეულის სახელებთან ერთად გვხვდება „ფეტვი“ (ჯავახიშვილი, 1934). ფეტვი მოხსენიებულია ათონის მონასტრის XI ს.-ის, აგრეთვე, ნიკორწმინდის (XI ს.) ხელნაწერებში – „ფეტვ კაბიწის“ სახელწოდებით. დავით ნარინის დროის სიგელში (XIII ს.), რომელიც გელათის მონასტრისადმი ბოძებული, ამ სიგელის მიხედვით ფარსმანაყანელი და მაღლაკელი გლეხები იფქლით, ფეტვით და ღომით არიან დაბეგრნილი. ფეტვი საქართველოში ითესებოდა XII-XIII საუკუნეებში (დეკაბრელები, 1938; ჯალაბაძე, 1990; მაისაია, 1998).

XV ს.-ის იტალიელ მოგზაურთა ცნობებით, სამეგრელოში დიდი რაოდენობით ამზადებდნენ ფეტვის თხელ ფაფას, რომელიც წვნიანის მაგივრობას სწევდა (კრ.: XV საუკუნის იტალიელი მოგზაურების ცნობები, 1981). ს. მაკალათია (1941) თავის წიგნში „სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია“ აღნიშნავს: „... უძველესი დროიდან სამეგრელოში ითესებოდა ღომი, მეგრულად – „ჩხვერი“ და ფეტვი – „ჭკიდი“, რომელიც მოსახლეობის მთავარ პურეულს შეადგენდა. ღომისაგან იხარშებოდა ფაფა „ლუმუ“. ფეტვის ფქვილისაგან კი აცხობდნენ „ჭკიდს“ ან ხარშავდნენ პატარა „კვერებს“.

არქანჯელო ლამბერტი (XVII ს.) და ჟან შარდენი (XVII ს.) სამეგრელოს აღწერისას აღნიშნავენ, რომ აქ, გარდა ღომისა, დიდი რაოდენობით მოჰყავთ ფეტვი (ლამბერტი, 1938; შარდენი, 1975).

ღონ კრისტოფორო დე კასტელისა (XVII ს.) და ი. გიულდენშტედტის (XVIII ს.) ჩანაწერების მიხედვით, ფეტვი აღნიშნულია დასავლეთ საქართველოში გავრცელებულ მარცვლეულთა შორის (კასტელი, 1976; გიულდენშტედტი, 1962).

ბიზანტიელი ისტორიკოსი პროკოპი კესარიელი (VI ს.) რამდენჯერმე მიუთითებს, რომ კოლხეთში ადგილობრივი მოსახლეობა ძირითადად იკვებებოდა ფეტვით, რომელსაც რომაელები ვერ მიირთმევდნენ. რომაელი ისტორიკოსი და გეოგრაფოსი სტრაბონი (ძვ.წ. I-ახ.წ. I ს.) თვლიდა, რომ ფეტვი საკმაოდ



სურ. 80 ფეტვი – *Panicum miliaceum* L.



სურ. 81 ფეტვის ნათესი

გამძლე კულტურაა. მისივე ცნობით, პონტოს სამეფოში განუსაზღვრელი რაოდენობით თესდნენ ფეტვს (დიდიგური, 2002).

XVIII ს.-ის საქართველოს კულტურული მცენარეების შედგენილობასა და მნიშვნელობაზე საყურადღებო ცნობებს გვაწვდის ვახუშტი ბატონიშვილი: „გარნა არს ქვეყანა მშვენიერი და ნაყოფიერი ყოვლითა ღვთისა მიერ და არა ხელოვნებითა კაცთათა, რამეთუ ნაყოფიერებს ყოველნი თესლ-მარცვალნი კაცთა საზრდელნი: ბრინჯი, ხორბალნი, ქრთილნი, შვრივა, ღომი, ფეტვი, მუხუდო... და სხვანიცა“ (ვახუშტი, 1941).

კ. კობი (1836-1838 წწ.) და ო. სპენსერი (1836-1837 წწ.) თავიანთ ჩანაწერებში დაწვრილებით მოგვითხრობენ, თუ როგორ ამზადებენ საქართველოში ფეტვის ფქვილისაგან რაღაც ფაფას – polenta-ს (მაისაია, 1998).

გ. ჩიტაიას (1959) აზრით, კოლხეთში ითესებოდა უმთავრესად: ფეტვი, მთის ხორბალი ჩელტა ზანდური, მახა და სხვ. ფეტვი არსებით როლს ასრულებდა თესლბრუნვაში.

პალეობოტანიკური მონაცემებით ირკვევა, რომ ძვ. წ. II ათასწლეულიდან დაწყებული I ათასწლეულის ბოლომდე ფეტვი მასობრივად იყო გავრცელებული როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოს ტერიტორიაზე. როგორც ვლ. მენაბდე (Менабде, 1948) აღნიშნავს, ძველი კოლხეთის არქეოლოგიურ მასალებში უხვად აღმოჩენილი მცენარეული ნარჩენების მიხედვით თუ ვიმსჯელებთ, პრეისტორიულ პერიოდში დასავლეთ საქართველოში უმეტესად ფეტვნაირი პურეული (ფეტვი, ქვრიმა), შემდეგ ხორბალი და ქერი იყო გავრცელებული.

ყველაზე მნიშვნელოვანია არუხლოს ძვ.წ. VI-IV ათასწლეულის ფენებში აღმოჩენილი ფეტვის კარ-

ბონიზირებული მარცვლები (Русишвили, 1990). დიხა გუძუბას გათხრების დროს სხვა მარცვლეულთა შორის ფეტვიც აღმოჩნდა. ნ. ხოშტარია ამ მასალას ნეოლითის (VIII-VI ათასწლეულის) ბოლო პერიოდით ათარიღებს (ხოშტარია, 1944).

უახლესი გამოკვლევებით ფეტვის ნაშთები აღმოჩენილია დასავლეთ საქართველოს (ნოქალაქევი, IV-III სს; ვანი V ს.) არქეოლოგიურ ძეგლებზე (Bokeria, 2013; 2014).

საქართველოს სხვადასხვა კუთხის ხალხში შემორჩენილი თქმულებებით, არსებობდა ფეტვის ოთხნაირი ჯიში: წითელი ფეტვი, თეთრი ფეტვი, ყვითელი ფეტვი და შავი ფეტვი.

დავით დადიანის მიერ 1852 წ. შედგენილ საბუთში დაწვრილებით არის აღწერილი, თუ რა კულტურული მცენარეები მოჰყავდათ სამეგრელოში XIX ს.-ის პირველ ნახევარში. ამ აღწერიდან ჩანს, რომ სამეგრელოში ამ პერიოდში ფეტვის ორი ჯიში ითესებოდა „თეთრად და შავად წოდებული“ (მეუნარგია, 1939).

ნ. კახიძის (1968) მონაცემებით, მაჭახლის ხეობის მემინდვრეობაში მთავარი ადგილი ფეტვის ნათესებს ეჭირა (სურ. 81).

სავეგეტაციო პერიოდის ხანგრძლივობის მიხედვით, შესაძლებელია გამოიყოს ქართული ფეტვის ორი გეოგრაფიულ-ეკოლოგიური ჯგუფი:

1) ფეტვის მთის ჯგუფი, რომელსაც აქვს მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი და აღმოცენებიდან სრულ შემოსვლამდე საჭიროებს დაახლოებით 70-80 დღეს. ამ ჯგუფის წარმომადგენელია სვანეთში, რაჭა-ლეჩხუმსა და ზოგიერთ სხვა მაღალმთიან მხარეში გავრცელებული ფეტვის ჯიშები.

2) ფეტვის დაბლობის ჯგუფი, რომელიც გამოირჩევა შედარებით გრძელი სავეგეტაციო პერიოდით, აღმოცენებიდან სრულ სიმწიფემდე საჭიროებს დაახლოებით 100-120 დღეს. ამ ჯგუფის ტიპური წარმომადგენელია გურიის, იმერეთის, სამეგრელოსა და ზოგიერთი სხვა მხარის დაბლობ ადგილას გავრცელებული ფეტვის ჯიშები (მაისაია, მოსულიშვილი, 2003).

ფეტვის მოყვანის ხალხური აგროტექნიკა, ისევე როგორც ღომისა, თავისებურია. ფეტვი ითესებოდა მარიამობის თვეში. უხუცესთა გადმოცემით: „ფეტვის გუთანს ან ორშაბათს უნდა გავიდეს ან ხუთშაბათს, ეს ორი დღეა მთელი დღე. თესლი ახალ მთვარეზე უნდა დაითესოს“ (მაისაია, 1998).

ფეტვის ერთ-ერთ დამახასიათებელ ბიოლოგიურ თავისებურებას წარმოადგენს თავდაპირველად შედარებით ნელი ზრდა, რის გამოც მცენარე ადვილად იჩაგრება სარეველებით; ამიტომ აგროტექნიკური ღონისძიებებიდან განსაკუთრებული ყურადღება ექცევა თესლბრუნვაში ფეტვის წინამორბედი კულტურების შერჩევას. ამ მხრივ კარგია სამარცვლე პარკოსანი მცენარეები, რომლებიც ნიადაგს აზოტიტაც ამდიდრებენ.

აღსანიშნავია ისიც, რომ ფეტვი თავისთავად სხვა კულტურების კარგი წინამორბედი. მაგ., სვანმა მიწათმოქმედებმა დიდი ხნის წინათ შეამჩნიეს, რომ ფეტვი უფრო ადრე მწიფდება, ვიდრე სხვა პურეული და ამიტომ შესაძლებელია მისი დათესვა გვიან გაზაფხულზე. ჩვეულებრივ ამ დროისათვის მინდვრად უკვე ჩნდება სარეველა მცენარეები. თავდაპირველად თოხით ან სახვნელი იარაღით მიწა სარეველებისაგან იწმინდებოდა. ამგვარი დამუშავების შემდეგ გადარჩენილი სარეველები კი საბოლოოდ იპობოდა ფეტვის მარცვლის დროს. ფეტვი იმარგვლებოდა სპეციალური სამუშაო იარაღის გამოყენებით, რომელსაც „წამს“ უწოდებენ. კარგად დამუშავებულ მიწაზე დათესილი ფეტვი იძლეოდა არა მარტო კარგ მოსავალს, არამედ ასუფთავებდა ნიადაგს სხვა კულტურებისათვის (მაისაია, 1998).

სამეურნეო თვალსაზრისით მნიშვნელოვანი თვისებები – გვალვაგამძლეობა და მოკლე სავეგეტაციო პერიოდი ფეტვს სადაზღვევო კულტურის მნიშვნელობას ანიჭებს. სამემოდგომო და საგაზაფხულო კულტურების ამა თუ იმ მიზეზით დაღუპვის შემდეგ, შესაძლებელია დაღუპული ნათესების გადათესვა ფეტვით. ძველ კოლხეთში მიღებული იყო ფეტვნაირების თესლის შენაცვლება: 2 წელიწადს ითესებოდა ფეტვი, შემდეგ ორ წელიწადს – ღომი, მერე ისევ – ფეტვი და ა.შ.

დასავლეთ საქართველოში ნიადაგი იხვნებოდა ადრე გაზაფხულზე ხის კავით (სურ. 82). მთხრო-

ბელთა გადმოცემით, „სიმინდის თესვა რომ მოთავდებოდა, მაისში ან აპრილის ბოლოს, ითესებოდა მჭადი. მჭადის დათესვა ნაპურალშიც შეიძლებოდა. მჭადს თუ ნაპურალში დავთესავდით, ერთჯერ ვთოხნიდით, ისე – ორჯერ“ (ქვემო იმერეთი).

„მიწას მოვხნავდით გაზაფხულზე – მარტში, აპრილში, მეორე დღესვე დავფარცხავდით ძლიერად და მაშინვე დავთესავდით; მეორეჯერ კიდევ დავფარცხავდით, როდესაც დავთესავდით. პირველად იმიტომ ვფარცხავდით, რომ ფარცხი გაასწორებდა მიწას, რომ ფეტვი უსწორმასწოროდ არ ამოსულიყო, თორემ ფეტვი რომ ღრმად ჩავა მიწაში, გვიან ამოვა და არ ივარგებდა, წვრილია, ძირს წავა და გვიან ამოვა, აღარ დამწიფდება“. „ფეტვს ნამგლით მომიკა უნდა და გალეწვა როგორც პურს (ზემო ქართლი)“. „ფეტვი აქ მარიამობის თვის გასულს იმკება, ვმკით ფრთხილად, რომ მარცვალი არ გასცვივდეს. ფეტვის ძნებს არ ვაათეულებთ, ერთმანეთზე მივაყუდებთ მწკრეზე და ამას ჰქვია მელეური (გარე კახეთი)“



სურ. 82 ხის კავი. ხონი, სოფ. გუბი



სურ. 83 კახური კარ-მიდამო. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

(მასალები საქ. შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1987; კახაძე, 1987; მასისაია, 1998). ფეტვი ფშავშიც ითესებოდა. სამკელად ქალები და კაცები ერთნაირად გამოდიოდნენ. ძნებს ალაგებდნენ „წერებად“ (მუხლის ძნად); „წერას“ ზემოდან „სამჩხირს“ ადგამდნენ, რომ ძნა არ დაშლილიყო და წვიმას, თოვლს მარცვალი არ ჩაეღებო. ძნები კალოსთან გადაჭქონდათ ან ზურგით ან ცხენით ან მარხილით („მანჯიკით“ და „ყალით“). როცა სახედრით გადაჭქონდათ, ზურგზე გადაკიდებდნენ ხოლმე წყვილკაპიან ჯოხებს, რომელსაც ტყეში საგანგებოდ ეძებდნენ და საამისოდ გამოთლიდნენ. მათ „ქოჭებს“ უწოდებდნენ. ლეწვა მიმდინარეობდა ორი ტიპის „ველისა“ და „საფრიან“ კალოზე. იგრის ხეობაში ჩასახლებულ ფშაველებს ლეწვა კევრით სცოდნიათ (ჯალაბაძე, 1963, 1986).

ადრე გაზაფხულზე ფეტვი დიდი რაოდენობით ითესებოდა კახეთის (სურ. 83) თითქმის ყველა სოფელში. საგაზაფხულო ხვნას საფეტვების ხვნასაც უწოდებდნენ. ფეტვი ჩვეულებრივ მარტსა და აპრილში უნდა დაეთესათ, რომ აგვისტოს დასაწყისისათვის შემოსულიყო. მომწიფებული მარცვლეულის შესანახად გამოყენებული იყო ორმო და ხარო, ცეხავდნენ საცეხველით (სურ. 84). ფეტვს ფქვავდნენ და აცხობდნენ ფეტვის მჭადს. ზოგჯერ ურევდნენ ხორბლის ფქვილს, აგრეთვე იყენებდნენ საფურაჟედ, საქონლის საკვებად (ჯალაბაძე, 1963, 1986).

XIX ს.-ის პირველი ნახევრის ევროპელი მოგზაურების კ. კოხისა და ო. სპენსერის დაკვირვებით, აღმოსავლეთ საქართველოს მთიელი მთელი დღის განმავლობაში საზრდოდ იღებს ცოტა ფეტვს, ანუ მჭადს და მაწონს (კოხი, სპენსერი, 1981).

უხუცესთა გადმოცემით, „...სამეგრელოში ძველად ფეტვს დაფქვავდნენ ხელის წისქვილში (მეგრულად – „სკიბუ“); წმინდად დაფქვილს, მოზელავდნენ რძეში და გამოაცხობდნენ ქვის კეცებში. კეცს გაახურებდნენ, ქვეშ ჩაუფენდნენ კაკლის ფოთლებს, ზედ გააბრტყელებდნენ მოზელილ ცომს; ზემოდან დააფარებდნენ თუნუქს (მეგრულად „თანაქას“), რომელზედაც ეყარა ნაკვერჩხალი. ოდნავ როცა შეშრებოდა ცომის ზედაპირი, დააფენდნენ კაკლის ფოთლებს, მანამდე, სანამ არ შეიბრაწებოდა“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ლევახანე, მთხრ. ნ. სიგუა, 1996).

ძველი საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში დაფიქსირებულია ფეტვის, როგორც მობნევით, ისე მწკრივთაშორისი თესვა, მწკრივებს შორის 45-50 სმ-ის დაშორებით. თესვის დროს უნდა გავითვალისწინოთ თესლის ჩათესვის სიღრმე (4-5 სმ). თესლის სიწვრილის გამო, უფრო ღრმად დათესილი ფეტ-



სურ. 84 ფეტვის ცეხვა



სურ. 85 ფეტვის ცეხვა. გ. ჩიტაიას სახ. თბილისის ეთნოგრაფიული მუზეუმი ღია ცის ქვეშ

ვის აღმონაცენი მეჩხერი გამოვა. დათესვიდან დაახლოებით ერთი კვირის შემდეგ ფეტვი იწყებს აღმოცენებას. როგორც კი მწკრივები გამოჩნდება, საჭიროა ხშირი ნათესი გამოიხშიროს – გაიმარგლოს და მწკრივთაშორისები მაშინვე 2-3 ჯერ გაითონოს – გაფხვიერდეს. მოსავალი უნდა ავიღოთ მცენარის სრული სიმწიფის პერიოდში, მშრალ მდგომარეობაში, შევკრათ კონებად.

„მჭადი“ – ფეტვი სამეგრელოში ჩვეულებრივ საცხეველათი (ჩამურით) იცხევებოდა (სურ. 85).

„... სვანეთში თუ ვინმეს ბლომად აქვს დათესილი ფეტვი, მაშინ იციან ფეხებით მოთელვა (სვანურად – „ლიკვლინე“). გადააბრუნებენ „ჩავს“ (ძარს) და დაადებენ ფეტვის კონას, ზედ შედგებიან ფეხებით და ისევ თელავენ. კაკალი ქვემოთ იყრება“ (ქვემო სვანეთი). ამის შემდეგ ყრიდნენ საცხეველში და კაკუტებით ცხევავენ. კარგა ხნის ცხევის შემდეგ „აიბერტყებოდა“ (გასუფთავდებოდა) და ისევ იწყებოდა ცხევა, მაგრამ ამჯერად საცხეველში გასაცხეხ „მჭადს“ თავზე აყრიდნენ სიმინდის გაშლილ ფუჩიქს, რომ ცხევის დროს მჭადის კაკალი არ გასხლტომოდა „კაკუტს“ და კარგად გაცხევილიყო. როცა ორი წილი სრულიად გაიცხევებოდა, მაშინ ამოიღებდნენ საცხეველიდან და ხელმეორედ „დაიწმინდებოდა“ – განიავდებოდა“ (მასალები საქ. შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, 1987; კახაძე, 1987; მაისაია, 1998).

გაცხევილი მარცვალი ინახებოდა ფეტვის კიდობანში (სვანურად – „ლაფტურალ კიბდვენ“). მთხრობელთა გადმოცემით, „... ფეტვის ფქვილისაგან აცხობდნენ მჭადს (მეგრულად – „ჭკიდს“) ან ხარშავდნენ პატარა ყველიან კვერებს. ზოგჯერ ფეტვის ფქვილს დაფშვნილ ჭყლინტ ყველს შეურევდნენ, მოზილავდნენ ნელ–თბილი წყლით, გამოაცხობდნენ ქვის კეცებზე. ამას „ჭვიშტარს“ უწოდებდნენ (მარტვილის რ–ნი, სოფ. მუხურჩა, მთხრ. ფ. ფოჩხუა, 2010).

ზემო სვანეთში (სურ. 86) ფეტვის ფქვილისაგან ამზადებდნენ „ფეტვრა ჭიშდვარს“, „ფეტვრა ლუკვნეს“, „ფეტვრა ხევწარს“. „... ფეტვის მარცვალს ვფქვავთ ჩვეულებრივ ხელის წისქვილში და გავცრით. ამის შემდეგ ფეტვის ფქვილს ავურევთ ყველში, დაემატება ცოტა უცხო სუნელი, მომზადებულ გულს ჩავდებთ პურის ფქვილის ცომში და გამოვაცხობთ „ფეტვრავს“. ზოგჯერ ყველში არეული ფეტვის ფქვილი პატარა გუნდებად გაკეთდება და შეიძლება უმად ვჭამოთ. ვაკეთებთ „ჭიშდვარს“, ფეტვის ფქვილში ავურევთ ჭყლინტ ყველს, მოვზილავთ ცივ წყალში, მასა სქელი უნდა იყოს და გამოვაცხობთ ზეთიან ტაფაზე“ (მესტიის რ–ნი, სოფ. ბერო, მთხრ. ფ. კვიციანი, 2013 წ.).

უხუცესთა გადმოცემით: „სამეგრელოში ფეტვის მოხალული ფქვილისაგან ამზადებდნენ „ქუმუს“. „ქუმუს“ ტკბილი ნამცხვრის მაგივრობას სწევდა. მოხალავდნენ ფეტვის ფქვილს და ჩაზილავდნენ თაფლიანი წყლით, მოამრგვალდნენ და მზად იყო სუფრაზე მისატანად“. სვან ტყისმჭრელებს სამუშაოზე თურმე საგზლად ფეტვის ნამცხვარი მიჰქონდათ. ფეტვი საუცხოო კონცენტრირებული საკვებია შინაური ფრინველებისათვის, ხოლო მწვანე მასა და ჩალა, როგორც მაღალკალორიული საკვები, წარსულში ფართოდ გამოიყენებოდა მეცხოველეობაში (მაისაია, 2009). მესხეთში ფეტვის ფქვილს ხშირად ურევდნენ პურისა და ქერის ფქვილთან, აკეთებდნენ მისგან ფაფებს (ბერიაშვილი, 1973).

ფეტვის მარცვალში ცილების რაოდენობა მერყეობს 16-19%-ის ფარგლებში. ცილების შემცველობა ყველაზე მაღალია ქართულ ფეტვში (19,1%). ქართული ფეტვი გამოირჩევა, აგრეთვე, ლიზინის მაღალი შემცველობით (6,2-5,5%). მასში მაღალია გლუტამინის მჟავის (12,7-17,7%) შემცველობაც (მაისაია და სხვ., 2005).

ძველად საქართველოში ფეტვს სხვადასხვა საეკლესიო რიტუალის აუცილებელ ელემენტად თვლიდნენ. სვანეთში უძველესი დროიდანაა ცნობილი ამ კულტურასთან დაკავშირებული საეკლესიო – სახალხო რიტუალები: „ინეშიერ“, „სამტაიშობ“, „ლიხევიწარი“ და სხვ. „გენშიერის“ სახელით ცნობილი დღესასწაულის დროს უქმობდნენ განსაკუთრებით ქალები; უქმე დაწესებული იყო ფეტვის მოსავლის დასაბეველად. დღეობისათვის სამზადისი ჯერ კიდევ შემოდგომის პირველ იწყებოდა. ახალი მოსავლის აღების დროს ფეტვის საუკეთესო მარცვლებს გადაარჩევდნენ, დაფქვავდნენ და საგანგებო კიდობანში მოათავსებდნენ. ამ მარავს „ფატვა გვიზ“, ანუ „დანა გვიზ“ ეწოდებოდა. კიდობანს პირველად დიასახლისი გახსნიდა. ფეტვის









გვიზის ცომს მოხელდა და ფეტვის მჭადებს, ზოგან „ჭიშდვრობს“ (ყველში გადახელილ ფეტვის ტაბლებს) ან მჭადებს აცხობდნენ. „ლილაშუნეს“ დღეობის დროს ფეტვის თავთავების გამომხატველ რიტუალურ კვერებს – „ფეტვი შდას“ აცხობდნენ (ბარდაველიძე, 1951; აბაკელია, ალავერდაშვილი, ლამბაშიძე, 1991).

უხუცესთა გადმოცემით, „... სვანეთში ფეტვის ორი ჯიში იყო ცნობილი – თეთრი ფეტვი და შავი ფეტვი. ფეტვის სვანური ჯიშები ხასითდებოდა მოკლე სავეგეტაციო პერიოდით, ითესებოდა ცოტა გვიან. ფეტვი მიჩნეული იყო საკულტო მცენარედ; ფეტვის ფქვილსა და ყველს ურევდნენ ერთმანეთში და ხვნისა და მკის დაწყების დროს სპეციალურად აცხობდნენ ფეტვის ხაჭაპურს“.

ფეტვს საკულტო დანიშნულებით იყენებდნენ სხვადასხვა სახის რიტუალებშიც: სვანეთში (სურ. 87) ცნობილია მიცვალებულთა სულების დაპატიჟება (ახალი სტილით 5 იანვარს), ამას ეწოდება „ლიფანალი“. თუ 5 იანვარი კვირადღეს დაემთხვეოდა, მხოლოდ ერთი დღე იყო სულების მასპინძლობა, კვირასავე ერთ დღეში მთავრდებოდა. თუ 5 იანვარი ორშაბათ დღეს დაემთხვეოდა, მაშინ სულების გამასპინძლება კვირამდე გრძელდებოდა. ირეცხებოდა ჯამ-ჭურჭელი, დგამი (მაგიდა), სკამი, ლოგინი. ოჯახის უფროსი მამაკაცი სალამოს შებინდებისას წავიდოდა სასაფლაოზე, წაიღებდა კანაფის მარცვლის ზეთს და „ნათ-ავედ“ არაყს (ქერისაგან გამოხდილი არაყი). წაუქცევდა სასაფლაოზე ზეთს და არაყს და ხმამაღლა ეუბნებოდა: რაც შეგვეძლო, ყველაფერი მოვამზადე თქვენს საპატივცემლოდ და გთხოვთ მეწვიოთ ოჯახში, ტკბილი სუფრა გელოდებათო. ამ სუფრაზე კეთდებოდა სპეციალურად ფეტვის ტვიშტარი (ფეტვის ფქვილი და ყველი ერთმანეთში არეული). ხორცეულთან ერთად მუხუდოს და ცერცვის წვნიანიც იყო. ამას ახალ გაცხელებულს შემოიტანდნენ. ოჯახის უფროსი დალოცავდა სუფრას და დაპატიჟებული მიცვალებულის სულებს მაგიდასთან მიიწვევდა. „ლიფანალის“ დროს ხმამაღალი ლაპარაკი არ შეიძლებოდა. თუ პატარა ჩვილი ბავშვი იყო ოთახში, მას სხვაგან გაიყვანდნენ, ტირილი რომ არ დაეწყო. უნდა ყოფილიყო სიწყნარე, ხმადაბალი ლაპარაკი და ლოცვა. ამ დღისათვის ოჯახი სპეციალურად ამზადებდა თაფლა კვერებს. ყოველ დილა-სალამოს სუფრა უნდა განახლებულიყო. კვირა დილას, ადრე, ახალი სუფრა იშლებოდა და სულებს გაისტუმრებდნენ. ამ სტუმარს შეიძლება მოყოლოდა ავი სულიც, ამიტომ პატარა ბავშვები რკინაზე ცემით კერიას სამჯერ შემოუვლიდნენ და ამ ეშმაკისეულსაც გააქცევდნენ სახლიდან“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. მაზერი, მთხრ. ი. კვიციანი, 2014 წ).

ფეტვის კულტურასთან დაკავშირებული მრავალი რიტუალი არსებობდა სამეგრელოს ყოფაშიც. ამგვარი რიტუალთა კატეგორიას მიეკუთვნება „მიქამგარიას“ კულტი. „მიქამგარია“ ითვლებოდა ამინდის გამგებელად, აგრეთვე საქონლისა და მოსავლის მფარველად (აბაკელია, 1999).

ფეტვის ფქვილი სამკურნალოდ იხმარებოდა, როგორც შემკვრელი და სიმსივნის საწინააღმდეგო საშუალება (წუწუნავა, 1960; ბაგრატიონი, 1992).

ამჟამად ფეტვი მცირე რაოდენობით ითესება მხოლოდ სვანეთში, საკარმიდამო ნაკვეთებზე.

ბრინჯი *Oryza sativa* L.

„ჩელთუქი“ – ბრინჯი, „ორიზა“ // „ორზა“ // „ორგზა“ (მეგრულად).

დასავლეთ საქართველოში ბრინჯის (*Oryza sativa* L.) მოყვანის მდიდარ ტრადიციებზე მიუთითებს ეთნოგრაფიული მასალები და ისტორიული ცნობები.

არქანჯელო ლამბერტის (XVII ს.) მოწმობით, სამეგრელოში (სურ. 88) ბრინჯი იმდენი მოჰყავდათ, რომ ის ექსპორტის საგნადაც იყო ქცეული. „... ქვეყნის მრავალ ნაწილში, სადაც წყალი დგას და არ შეიძლება ღომის თესვა, თესვენ ბრინჯს, რომელიც ისე ბლომად მოდის, რომ არამცთუ აქაურებს ყოფნის, არამედ მიაქვთ თურქეთის გემებს, რომელნიც აქ მოდიან“ (ლამბერტი, 1938). ვახუშტი ბაგრატიონი (XVIII ს.) სამე-

გრელოს (ოდნის) აღწერისას აღნიშნავს: „...ბრინჯი ნაყოფიერებს ურწყავად“ (ვახუშტი, 1941).

საქართველოში გავრცელებული ყოფილა, აგრეთვე, მთის ანუ მშრალი ბრინჯის (*Oryza montana* Lour.) კულტურაც.

გ. ჯალაბადის (1990) ცნობით, გურიაში ბრინჯის ორი სახეობა ითესებოდა, მშრალი და ნოტიო ნიად-აგებისათვის. ბრინჯის თესვა 20 აპრილამდე უნდა დამთავრებულიყო. აღმოცენებას ორი კვირის შემდეგ იწყებდა. ჯერ გამარგვლავდნენ მერე კი გათოხნიდნენ; როდესაც თესლი ოქროსფერს მიიღებდა, შემოსულად ითვლებოდა და ენკენისთვეში ნამგლით ძირში მოჭრიდნენ, შეკონავდნენ პატარა კონებად და გადაჭონდათ, აწყობდნენ გადახურულ ადგილზე, რომ კარგად გამოშრალიყო, შემდეგ მას ფიცარზე „დარეკავდნენ“, კაკალს გააყრევენებდნენ და ბელელში ინახავდნენ. გამოყენების წინ ბრინჯს ჩამურში ყრიდნენ და ჩენჩოს აცლიდნენ. მშრალი ბრინჯი გავრცელებული ყოფილა, როგორც გურიაში, ისე სამეგრელოში, აჭარასა და ლაზეთში (ჯალაბადი, 1990).

ივ. ჯავახიშვილი (1930) ითვალისწინებდა რა ნ. მარის ცნობებს, აღნიშნავდა: „ჭანეთში ყოფილა ბრინჯის ადგილობრივი მუქი, მაგრამ გემრიელი ჯიში, რომელიც თურმე ურწყავია, მთაშიც კი ხარობს და მშრალ ადგილებშიც იზრდება“.

ჯ. რუხაძე (1976) აღნიშნავს, რომ მშრალი ბრინჯი ძირითადად მთაში იყო გავრცელებული.

ლაზები ბრინჯის თესვას 15 აპრილიდან იწყებენ. ბრინჯს ქალები თესავენ. მაისში ბრინჯის თესვა დამთავრებულია. დადგება თუ არა შემოდგომა, იწყება ბრინჯის მკა. მომკილ ბრინჯს კონებად კრავენ. მამაკაცები მხოლოდ მკისა და შემოზიდვის დროს ეხმარებიან დედაკაცებს და გოდრების საშუალებით ჭერში აზიდავენ. თუ ბევრია, ზვინს დგამენ. დროდადრო გამხმარ კონებს მინდორში შლიან და სარს ურტყამენ; ქარიან ამინდში „აბაით“ (ჩანგლით) ანიავენ, რასაც „ოხინწუ“ ეწოდება. ზამთარში ჭერიდან ჩამოყრიან და ხარით ან ცხენით ლეწავენ (ვანილიში, თანდილავა, 1964). ბრინჯის კულტურას მისდევდნენ ზღვისპირა ზოლში, მდ. ჩოლოქიდან სოფ. მაკრიალამდე. მოგვიანებით თესავდნენ ურწყავ ბრინჯს, ძირითადად მშრალ ფერდობებზე (თურმანიძე, 2004).

ნ. კეცხოველის (1957) მონაცემებით, ბრინჯის გავრცელების ზონაა კოლხეთის დაბლობი, კახეთისა და ქვემო ქართლის დაბლობები.

ქართული საისტორიო საბუთების თანახმად, ბრინჯი კახეთში „ჩელთუქის“ სახელით მოიხსენიებოდა; ხოლო ნაკვეთი, რაზედაც ბრინჯი მოჰყავდათ, საჩელთუქე ალაგად. კახეთში ბრინჯის მოყვანაზე მიუთითებს ვახუშტი ბატონიშვილი (ბატონიშვილი, 1941). ი. გიულდენშტედტი (XVIII ს.) თავისი მოგზაურობის აღწერილობაში აღნიშნავს, რომ ბრინჯი მოჰყავდათ კახეთში (გიულდენშტედტი, 1962).

სამეგრელოში მცხოვრებ უხუცესთა ცნობებით, „ბრინჯი – „ორიზა“ ან „ორზა“ ითესებოდა აბაშის რაიონში, ჭალადიში, მდ. ნოლელას ტენჭყობიან ნაპირებზე. საკმაოდ უხვ მოსავალს იძლეოდა. მარცვლის შეფერილობა ოდნავ ღვინისფერი იყო. იყენებდნენ ფაფის დასამზადებლად. ბრინჯის ფაფა მაწიერ, დიეტურ, სამკურნალო საკვებად ითვლებოდა. ღვინის ნარევეთან ერთად დამზადებულ ფაფას იყენებდნენ ოფლის მოსადენად გრიპისა და სურდოს დროს, „ტიბუს“ სახით“ (აბაშის რ-ნი, სოფ. სეფიეთი, მთხრ. ვ. ბალათურია, 1999). ბრინჯი ითესებოდა ადრე გაზაფხულზე. შემოდგომაზე მოსავალს ჭრიდნენ ნამგლით, ახმობდნენ და შემდეგ რბილად ცეხავდნენ. ძველად ბრინჯისაგან დამზადებულ შეჭამანდს „მასულყას“ უწოდებდნენ. მისი სამკურნალო დანიშნულება უმთავრესად შემკვრელი თვისება იყო (წუწუნავა, 1960; მაისაია და სხვ., 2005). საქართველოს ტერიტორიაზე ბრინჯის კულტურის მოსაყვანად სათანადო აგროპირობები არსებობს, შავი ზღვის სანაპირო ზოლში.





ურიში

Echinochloa frumentacea Link

ურიში (*Echinochloa frumentacea* Link) უძველესი ფეტვნაირი პურეულია (სურ. 89). წერილობითი წყაროებისა და ეთნოგრაფიული მონაცემებით მტკიცდება, რომ კოლხები და მათი მონათესავე ქართველური ტომები ურიშის თესვა-მოყვანასაც მისდევდნენ.

ბიზანტიელი ისტორიკოსის პროკოპი კესარიელის გადმოცემით, VI ს.-ში. სკანდისა და შორაპნის სანახებში ადგილობრივ მოსახლეობას საკვებად რაღაც მარცვლოვანი „ელვმოსი“ ჰქონია. ამ ისტორიკოსის ცნობით, ლაზები, ისევე როგორც უძველესი დროიდან კოლხები, „ელვმოსით“ იკვებებოდნენ; მაგრამ „ელვმოსი“ იმდენად დაბალი ღირსების ყოფილა, რომ ბერძენთა მეციხოვნე ჯარმა, რომელიც ჩაყენებული ყოფილა სკანდისა და შორაპნის ციხეებში, ვერ აიტანა ამ მცენარით კვება, ციხეები მიატოვა და წავიდა (ბაქრაძე, 1889; ჭყონია, 1890; ივ. ჯავახიშვილი, 1930).

ალ. მაყაშვილის (1951) მოსაზრებით, პროკოპი კესარიელის მიერ მოხსენებული „ელვმოსი“ ურიში უნდა იყოს. ამ მარცვლეულის სახელი „ელვმოს“ კი ნაწარმოებია ბერძნული სიტყვა „ჰელოსისაგან“ („ჰელოს“ – ჭაობი), რადგან ეს მცენარე ნესტიან ადგილებსა და ჭაობებში იზრდება (ჯავახიშვილი, 1930).

ნოქალაქევის ნაქალაქარის ტერიტორიაზე (ძვ.წ. VIII-VI სს.; IV-II სს.) აღმოჩენილია ურიშის კარბონიზირებული მარცვლები. 2008 წ., ვანის ნაქალაქარის ტერიტორიაზე (ძვ.წ. IV-III სს.) გამოვლენილია ურიშის დანახშირებული მარცვლები (ბოკერია, 2010).



სურ. 89 ურიში – *Echinochloa frumentacea* Link.
ალ. მაყაშვილის ჰერბარიუმი, ივ. ჯავახიშვილის თბილისის სახ. უნივერსიტეტი

ამ კულტურის არსებობა დამოწმებულია დასავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაშიც. ურიში ერთ-ერთი უძველესი პურეულია სამეგრელოში, ეს მცენარე აქ XIX ს.-ის ბოლომდე მოჰყავდათ.

მარტვილის რაიონის სოფ. კურზუს მცხოვრებთა გადმოცემით, სამეგრელოში თესავდნენ ერთგვარ მარცვლოვან მცენარეს, რომელიც „ფატს“ (ფეტვს) ჰგავდა, მაგრამ ფეტვი არ იყო და „ფაიძასაც“, „თამაკსაც“ ეძახდნენ. ამ მცენარის პირველი სახელი „ფაიძა“ რუსულიდან ჩანს შემოსული – „Пайза“, რაც ჩინური სახელწოდების „პაიცზას“ შესატყვისია. რაც შეეხება „თამაკს“, როგორც ჩანს, ამ მცენარის ძველთაძველი მეგრული სახელია. მთიან სამეგრელოში არის სოფელი თამაკონი, სადაც თამაკი ითესებოდა (ბებია, 2003).

ურიში ერთწლოვანი კულტურაა. ის მორფოლოგიურად ძალიან ჰგავს ჩვენში ფართოდ გავრცელებულ სარევეულ მცენარეს ბურჩხას – *Echinochloa crus-galli* (L.) P. Beauv. (სურ. 90). ურიშს, ბურჩხას მსგავსად, ახასიათებს მძლავრად განვითარებული ფესვთა სისტემა, ბარტყობის კარგი უნარი (ხშირად ათამდე ღეროს ივითარებს); ფართოფოთლიანობა და უხვი შეფოთვლა. ურიშისათვის ნიადაგს ისე ამზადებდნენ, როგორც ბრინჯისათვის. მოწეული ურიშის თავთავს ხის დანით ან ნამგლით ჭრიდნენ, ინახავდნენ სახლის სხვენზე ან ნალიაში გასაშრობად და საჭიროების შემთხვევაში ცხვავდნენ (მაისაია, ჯინჯიხაძე, 2013). ურიში გამოიყენებო-

და საქონლის საკვებადაც. ახასიათებს მოთიბვის შემდეგ მწვანე მასის ერთდროული და სწრაფი განვითარება, რაც ვეგეტაციის პერიოდში ორჯერ მოთიბვის შესაძლებლობას იძლევა.

სამეგრელოში მცხოვრები ზოგიერთი მეურნის მონათხრობით, ურიში, როგორც საკვები პურეული, მეტად დაბალი ღირსებისაა. მის მარცვალს ძველად „ჩხვერის“ (ლომის) მსგავსად მოხარშულს ხმარობდნენ, მაგრამ ძალიან ცუდი გემოსი ყოფილა, ამ საკვებით თურმე ძირითადად ყმა გლეხები იკვებებოდნენ.

ჯ. რუხაძის (1976) მონაცემებით, ურიშს ხშირად ხელწისქვილში (მეგრულად – „სკიბუში“) ცეხავდნენ; მისგან ფაფას (მეგრულად – „ფითი“) ან მჭადს ამზადებდნენ. ურიში მწარე გემოსი ყოფილა, მისგან გამომცხვარი პურის სტუმრისთვის მირთმევა სათაკილოდ მიაჩნდათ. სიმწარის დასაპარგად ურიშის ფაფას თაფლს ან ნიგოზს ურევდნენ.

დასავლეთ საქართველოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებული მასალების მიხედვით ირკვევა, რომ ურიში ძველად სამეგრელოში ითესებოდა სამკურნალო მიზნითაც. ამ მიზნით დათესილი ურიში XX ს.-ის 50-იან წლებში ბუგდიდის რაიონის ზოგიერთ სოფელში სიმინდის ყანებში ყოფილა შერეული. 1948 წ. ურიში, სარეველა მცენარის სახით, დამოწმებულია მარტვილის რაიონის სოფ. კიწიაში (მაყაშვილი, 1951). მთხრობელთა გადმოცემით: „ურიშის მარცვალს კოლხეთში (აბაშის, მარტვილის, ბუგდიდის რაიონები) ზოგჯერ „ჩხვერის“ (ლომის) მაგივრად იყენებდნენ გრიპის წამლის „ტიბუს“ დასამზადებლად; თუ „ჩხვერის“ მარცვალი არ ჰქონდათ, მაშინ ნიორს, მწარე წიწაკას, ქონდარსა და ზაფრანას (ყვითელ ყვავილს) უმატებდნენ ურიშის მარცვლებს და ერთად წამოადუღებდნენ, ნაყენს ოფლის მოდენის მიზნით დღეში სამჯერ დაალევინებდნენ ავადმყოფს გაციების დროს“ (მაისაია და სხვ., 2005).

ამჟამად ურიში, ისევე როგორც ღომი და ფეტვი, საქართველოში აღარ ითესება.



სურ. 90 ბურჩხა – *Echinochloa crus-galli* (L.) P. Beauv.

ქვრიმა

Setaria mocharica (Alef.) Menabde & Ericzjan

მეგრულად – „ქურიმ – ა“; ჭანურად – „მტკუი ქურუმ“; კახურად – „ძურწა ფეტვი“. ქვრიმა ცნობილია აგრეთვე „მელაკუდა ფეტვის“ „ძურწას“, „ქვრიმა ფეტვის“, „მჭადის“ ან „მჭადის ფეტვის“, „კარწუმელის“ სახელწოდებით (Декапрелевич, Каспарян, 1928; მაყაშვილი 1949; ჩიქობავა, 1938).

ქვრიმა *Setaria mocharica* (Alef.) Menabde & Ericzjan (სურ. 91) მორფოლოგიურად მწვანე ძურწისა და ღომის მსგავსია. ჭანურად გაუღეწავ (დაუცეხავ) ღომს „ქურუმ“, ხოლო გაღეწილს „ნ – ჩხვ – არ – ი“ ან „ნ – ჩხვ – ირ – ი“ ეწოდება (ჩიქობავა, 1938).

რ. ერისთავის (1884) ლექსიკონში ქვრიმა მოხსენიებულია „კარწუმელის“ სახელწოდებით. ზოგან კი „ჭადის“ ან „ჭადის-ჭადის“ სახელწოდებით არის ცნობილი.



სურ. 91 ქვრიმა – *Setaria mocharica* (Alef.)
Menabde & Ericzjan
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური
ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

გასული საუკუნის 50-იან წლებში ნ. კეცხოველი აღნიშნავდა, რომ საქართველოს სხვადასხვა კუთხეში შემორჩენილია სახელწოდებები: „ქვრიმა ჭადი“, „ქვრინოკა ჭადი“, „შავი ჭადი“ და სხვ. ყველა ეს სახელწოდება იმ მცენარის აღმნიშვნელია, რომელიც ზოგან „ქვრიმას“ სახელით არის ცნობილი, ზოგან კი „ჭადის“, ან „ჭადის-ჭადის“ სახელწოდებით (კეცხოველი, 1957).

ქვრიმა მოხსენიებულია შოთა რუსთაველის „გვეფთხისტყაოსანში“ (XII ს.). ეს სახელწოდება გვხვდება დავით ნარინის (XIII ს.) დროის სიგელში, რომელიც გელათის მონასტრისადმი ბოძებული (ჯავახიშვილი, 1930).

ი. გიულდენშტედტი (XVIII ს.) ქვრიმას გავრცელებას აღნიშნავს რაჭასა და იმერეთში (გიულდენშტედტი, 1962). ქვრიმა იმერეთში XIX ს.-ის დამდეგსაც უთესიათ და გერმანელ ენათმეცნიერს ი. კლაპროთსაც (1783-1835 წწ.) უნახავს დუშეთის მიდამოებში (ჯავახიშვილი, 1930).

ი. ბახტაძის ცნობით, რაჭაში XIX ს.-ის დამლევამდე ითესებოდა „ქვრიმა – ჭადი“, „შავი ჭადი“ და „წითელი ჭადი“ (ჯავახიშვილი, 1930). საქართველოს ტერიტორიაზე წარმოებულმა არქეოლოგიურმა გათხრებმა გვიჩვენა, რომ ქვრიმას კულტურა უძველესი დროიდანვე ყოფილა ცნობილი.

ვლ. მენაბდის მონაცემებით, ქვრიმას კარბონიზირებული მარცვლები აღმოჩენილია დიხაგუძუბას (ზუგდიდის რაიონი) არქეოლოგიურ ძეგლზე. ეს ძეგლი მრავალფენიანია, მოიცავს ფენებს გვიანი ნეოლითიდან ბერძნული კოლონიზაციის პერიოდამდე (Менабде, 1940).

ერწოს ველის არქეოლოგიური გათხრების შედეგად, ბათქაშის ნატეხებს შორის ნაპოვნია ქვრიმასა და ფეტვის კარბონიზირებული ნაშთები. პალეობოტანიკურმა კვლევამ გვიჩვენა, რომ ჯერ კიდევ V-VII საუკუნეებში ეს კულტურა ფეტვისაგან დამოუკიდებლად ითესებოდა. მისი სუფთა ნათესები არსებობდა შემდეგ საუკუნეებშიც. ერწოს ველი მდებარეობს ზღვის დონიდან 1000-1100 მეტრ სიმაღლეზე და ქვრიმას სუფთა ნათესების არსებობა ამ სარტყელში სავსებით რეალურია (რამიშვილი, 1979; რუსიშვილი, მაისაია, 2001).

ლ. დეკაპრელევიჩისა და ვლ. მენაბდის გამოკვლევებით, საქართველოს ტერიტორიაზე ფეტვნაირ მცენარეთა ვერტიკალური გავრცელების შემდეგი კანონზომიერება შეიმჩნევა: ზღ. დ.-დან 600-700 მეტრამდე გვხვდება ღომი, უფრო მაღლა (რაჭაში) – ფეტვისა და ქვრიმას ნარევი, მიწათმოქმედების უმაღლეს ზონაში კი – ქვრიმას სუფთა ნათესი (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ფეტვსა და ღომთან შედარებით, ქვრიმასაგან დამზადებული ბურღული დაბალი ხარისხისაა. მიუხედავად ამისა, ქვრიმა ერთწლოვან ფეტვნაირ კულტურათა შორის საყურადღებოა, როგორც გვალვავამძლე და მოკლე სავეგეტაციო პერიოდის მქონე, აგრეთვე ნიადაგისადმი ნაკლებად მომთხოვნი მცენარე.

ძველად ქვრიმას თესვა-მოყვანას, მისი ბიოლოგიური თვისებებიდან გამომდინარე, უპირატესობა ენიჭებოდა მაღალმთიან ზონაში.

ამჟამად საქართველოში ქვრიმა, ისევე როგორც სხვა ფეტვნაირი კულტურები (ღომი, ფეტვი, ურიში, ბრინჯი), აღარ ითესება.

პარკოსანი კულტურები

საქართველო, როგორც მიწათმოქმედების ერთ-ერთი უძველესი ქვეყანა, პარკოსანი კულტურების მრავალფეროვნებითაც გამოირჩევა.

პარკოსნებს, მარცვლოვან და ფეტვნიარ კულტურებთან ერთად, უდიდესი მნიშვნელობა ჰქონდა საქართველოს მოსახლეობისათვის, რაც განპირობებულია მათ თესვში ცილების მაღალი შემცველობით (25-47%). პარკოსნების თესვით დიდი რაოდენობით შეიცავს აგრეთვე ნახშირწყლებს.

მარხვისას მოსახლეობა ცილების დეფიციტს ძირითადად პარკოსნებით ინაზღაურებდა. განსაკუთრებით დიდია მათი მნიშვნელობა ნიადაგის ნაყოფიერების გაზრდისათვის. პარკოსნები მათ ფესვებზე არსებული კოჟრის ბაქტერიების საშუალებით ნიადაგს აზოტით ამდიდრებენ.

თესვებში პარკოსანი კულტურები საუკეთესო წინამორბედაა სხვა კულტურებისათვის.

საქართველოს მოსახლეობა პარკოსანი კულტურებიდან მისდევდა ბარდის, ცერცვის, ოსპის, მუხუდოს, ცულისპირას, საკადრისას, ხანჭკოლისა და ძაძის მოყვანას.

ლ. ფრუიძე (1975) აღნიშნავს: „ფერეიდნელი ქართველები საუკეთესო მიწათმოქმედნი იყვნენ. პურეული კულტურების გარდა მოჰყავდათ ოსპი, „ნუხუდო“ (მუხუდო) და სხვ.“

მხოლოდ XIX ს.-ის ბოლოდან, როდესაც საქართველოს მიწათმოქმედებაში ლობიოს უცხოური ჯიშები გაბატონდა, ქართული პარკოსანი კულტურები თანდათანობით გადის მოხმარებიდან.

ბარდა

Pisum sativum L.

მეგრული სახელწოდებაა „ბარდი“ // „ბარდვი“ // „ბარდონი“; გურიაში ბარდა ცნობილია „ოქროს ცერცვის“ სახელწოდებით; სვანურად ეწოდება „ღედერ“ // „მენგრე ღედერ“ // „ნეცინ ღედარ“ // „ბეგვა“ // „ბეგო“ // „ნეცინ ღედერ“; ლეჩხუმურად – „ფსხვლი ცერცვი“; რაჭაში ბარდას ადგილობრივი სახელწოდებაა „ცერცვის ბარდა“, თუშურად – „ცვერცვი“, „ცერცვი“; ახალქალაქში საკვები ბარდა „ხანდურის“ სახელწოდებითაცაა ცნობილი (ერისთავი, 1884; შუკვანი, 1977; მაცაშვილი, 1949; მაისაია, 2013).

ბარდა (სურ. 92) გიორგი მთაწმინდელის (XI ს.) დიდ სდნაქსარში იხსენიება, როგორც ქართველ მონაზონთა მთავარი სამარხვო საჭმელი. XVII ს.-ის რუსი ელჩების ნ.ტოლოჩანოვისა და ა. ივლევის ცნობით, ბარდას თესავდნენ იმერეთში. ი. გიულდენშტედტის (XVIII ს.) ჩანაწერებში აღნიშნულია „თეთრი ბარდას“ ნათესები რაჭაში (გიულდენშტედტი, 1962, 1964).

ბარდას ნამარხი ნაშთები აღმოჩენილია საქართველოს არქეოლოგიურ ძეგლებზე: დიხაგუძუბაში (რომელიც თარიღდება ძვ.წ. VII-VI ათასწლეულით), „გადაჭრილ გორაზე“ და არუხლოში (ძვ.წ. VI-V ათასწლეული), ნოქალაქევის ელინისტური ხანის სამაროვნებიდან (ძვ.წ. VI-IV სს.), ვანის ნაქალაქარის ტერიტორიაზე (ძვ.წ. IV-III სს.), წალვლში, ციხია გორასა და დედოფლის გორაზე (ახ.წ. I ს.) (Bokeria et al., 2009; ჯალაბაძე და სხვ.; 2010; ბოკერია, 2010; ლომიტაშვილი და სხვ.; 2011).

XX ს.-ის 10-იან-30-იანი წლების მონაცემებით, დასავლეთ საქართველოში ბარდის გავრცელების არეალი სვანეთითა და რაჭით შემოიფარგლებოდა (მაისაია, 2013).

XX ს.-ის 90-იანი წლების მონაცემებით, ბარდას ნათესები აღწერილია ზემო სვანეთში (ბეჩო), მარტვილისა და აბაშის რაიონებში. ბარდა საკონსერვო მიზნით მოჰყავდათ წყალტუბოს რაიონში (ყარალაშვილი, 1998).



სურ. 92 ბარდა – *Pisum sativum* L.
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური
ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

გასული საუკუნის 20-50-70-იანი წლების მონაცემებით, აღმოსავლეთ საქართველოში ბარდის გავრცელების არეალია: შიდა ქართლი, თრიალეთი, დუშეთის, ახალციხის, წალკის, ნინოწმინდის, ასპინძის, ქარელისა და დმანისის რაიონები, ქსნისა და არაგვის ხეობები. ყველაზე ხშირად ეს კულტურა ჯავახეთშია აღწერილი. ჯავახეთის ზეგანზე მითითებული ბარდის უძველესი ადგილობრივი პოპულაცია „ჯავახეთის ბარდას“ სახელწოდებით (მაისაია, 2013).

ბარდა ერთწლოვანი მცენარეა, ხასიათდება მოკლე სავეგეტაციო პერიოდით, რაც შუალედური კულტურის სახით მისი გამოყენების შესაძლებლობას იძლევა.

ბარდა სინათლის მოყვარულია, გრძელი დღის მცენარეა. სხვა კულტურებთან შედარებით სიცივეს კარგად იტანს. დასავლეთ საქართველოს პირობებში ითესება შემოდგომის მიწურულს და მოსავალს ადრე გაზაფხულზე იძლევა. ბარდა გამოიყენება მწვანე საკვებადაც. ბარდის ქორფა პარკი, მწვანე და მწიფე მარცვალი გამოირჩევა ვიტამინებისა და ადვილად შესათვისებელი ცილების დიდი რაოდენობით, მაღალი კალორიულობითა და მინერალური მარილების სიუხვით. მწიფე თესლში ცილის შემცველობა 26-30%-მდეა, მწვანეში – 79%-მდე. ბარდა ცნობილია, როგორც ავიტამინობის საწინააღმდეგო საუკეთესო საშუალება: მარცვალში, გარდა A ვიტამინისა, არის B₁, B₂, B₆, PP, C, E, B₁₅ და სხვა ვიტამინები. ბარდა წარმატებით გამოიყენება ხალხურ მედიცინაში. მისი თესლის ნახარში შარდმდენი საშუალებაა

თირკმლის კენჭოვანი დაავადების დროს. ბარდას აქვს აგრეთვე სისხლში შაქრის დამწვევი მოქმედება (წუწუნავა, 1960; მაისაია, 2013).

ბარდას საქართველოს მოსახლეობის კვების რაციონში წინათ უფრო დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა. მისი ხვედრით წილი რაციონში XVII ს.-ის მეორე ნახევრიდან მკვეთრად შემცირდა, რაც გამოწვეული იყო ლობიოს შემოტანით.

ცერცვი

Vicia faba L.

მეგრულად – „ხაჯი“; ჭანურად – „ხაჯი“ // „ხაჯივაკალობია“; სვანურად – „როგ // როგუ“ // „ღედარ“; გურულად – „მიწის ცერცვი“, „ბაკლა“, ჯავახეთი – დუშეთი; მესხეთში ცერცვს „ყოლანგარსაც“ უწოდებენ (მაყაშვილი, 1949; წუწუნავა 1960; ბერიაშვილი, 1973; შუკვანი, 1977).

ცერცვი – *Vicia faba* L. (სურ. 93) კულტურულ პარკოსანთაგან ერთ-ერთი უძველესია. ძველად ქართულში პარკოსანთა ზოგად სახელად „ცერცვნიარები“ იყო ხმარებაში. მათ შესახებ ცნობები მოცემულია „დაბადების“ V ს.-ით დათარიღებულ ქართულ თარგმანში. ცერცვი სამარხვო სატმელთა შორის ერთ-ერთი პირველთაგანია.

„წიგნი სააქიმოში“ (XIII ს.), სამკურნალო კარაბადინ „იადიგარ დაუდში“ (XVI ს.), ცერცვი ძირითა-



სურ. 93 ცერცვი – *Vicia faba L.* საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

დად მოხსენებულია, როგორც სამკურნალო მცენარე (კოტეტიშვილი, 1938; ბაგრატიონი, 1992). ქართულ წერილობით ძეგლში – ქანანელის „უსწორო კარაბადინში“ აღნიშნულია: ცერცვი-ბაკლა, როგორც ავადმყოფობისთვის ფრიად მარგე საკვები (ქანანელი, 1940). რუსი დესპანების, თავად მიშეცისა და დიაკ კლუჩარევის კახეთის აღწერილობაში (1640-1643 წწ.) აღმოსავლეთ საქართველოში აღნიშნულია ოსპის და ცერცვის მოყვანა; ხოლო რუსი დესპანები – ტოლოჩანოვი და ა. იველიევი იმერეთში ელჩობის ანგარიშში (1650-1652 წწ.) მიუთითებენ, რომ მოსახლეობის ძირითადი საკვები ამ მხარეში ბარდა და ცერცვია (ჯავახიშვილი, 1934). XVIII ს. დამდეგსაც კი ქართლის სამეფო კარზე სამარხვო საჭმელი ცერცვისაგან უკეთებიათ (ჯავახიშვილი, 1986).

ვახუშტი ბაგრატიონი იმ პერიოდში საქართველოში გავრცელებულ პარკოსან კულტურებს შორის აღნიშნავს „ცერცვს“ (ვახუშტი, 1941).

ი. გიულდენშტედტი საქართველოში თავისი მოგზაურობის აღწერისას პარკოსანი კულტურებიდან მსხვილ ცერცვს ასახელებს (გიულდენშტედტი, 1962).

ივ. ჯავახიშვილის (1934) გამოკვლევებით, XVI ს.-ში „სამარხვო ცერცვის“ მოყვანა მიღებული ყოფილა დასავლეთ საქართველოშიც.

ს. თევდორაძის (1964) გამოკვლევებით, ცერცვის კულტურის სიძველეზე მეტყველებს ის, რომ საქართველოში არსებობს მისი ენდემური ფორმები, მაგ., სვანური ცერცვი.

XIX ს.-ის 90-იანი წლების მონაცემებით, ცერცვი ითესებოდა სვანეთში (Маргиანი, 1890).

XX ს.-ის 20-60-იან წლების მონაცემებით, ცერცვის თესვა-მოყვანა აღნიშნულია, როგორც დასავლეთ, ისე აღმოსავლეთ საქართველოში: სვანეთსა და რაჭაში, თუშეთსა და ფშავში, კახეთში, ჯავახეთში, მესხეთში, ბარისახოში, შატილში, ქვეშეთსა და ფასანაურში.

80-90-იან წლებში ცერცვი მოჰყავდათ ჯავახეთის ზეგანზე, თუშეთში (სოფ. ჭეროსა და სოფ. ინცოხში), კახეთში (სოფ. ჭერემში), სვანეთში (სოფ. ლატალში, დაბა მესტიაში), აჭარაში, რაჭაში, ლეჩხუმში, იმერეთში, დაბა ასპინძის შემოგარენში, ახალქალაქის რ-ნში (სოფ. გოკიშო), მესხეთში (მაისაია, 2013).

თუშეთსა და ფშავში ცერცვის კულტურას განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ. ფშავში მოსახლეობა სამარხვოდ იყენებდა ცერცვის „დოხანს“ (მაკალათია, 1933; 1934).

ცერცვი ერთწლიანი მცენარეა. სითბოს მიმართ დიდი მომთხოვნი არაა. ტენის მოყვარულია. კოლხეთში ითესება შემოდგომით, აღმოსავლეთ საქართველოს პირობებში – ადრე გაზაფხულზე. თუშეთში „ცერცვს“ გასთიბავენ, მოიტანენ და დასდგამენ „ჩადლად“, ლეწავენ კალოზე, ხარებით. ანიავენენ, ის სულ „გაბზევდება“ (ბოჭორიძე, 1993). კარგად ხარობს ჰუმუსით მდიდარ თიხნარ, ყავისფერ ნიადაგზე.

ცერცვის თესლისაგან სხვადასხვა სახის წვნიანს, ნიგვით შეზავებულ შეჭამანდს ამზადებდნენ. მოხარშულ მწვანე პარკს აზავებენ ნიგვით, ძმრით და სხვადასხვა სანებლებით. ამ კერძს ძირითადად მარხვის პერიოდში იყენებდნენ. ცერცვის კვებით ღირებულებას განსაზღვრავს მის თესლში ცილების მაღალი შემცველობა. სრულფასოვანი ცილების, მინერალური ნივთიერებებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობა განაპირობებს პურ-ფუნთუშეულ ნაწარმში დანამატის სახით მის გამოყენებას (ფურცხვანიძე-ასა-

თიანი, 1996).

ლ. ბერიაშვილის გადმოცემით, მესხეთში (სოფ. ვალე), ცერცვს იყენებდნენ აგრეთვე საქონლის საკვებ-ბად: „...ცერცვი ვიცოდით ადრე, ყოლანგარს ვეძახდით. ძალიან კარგი იყო საქონლის საკვებად, იმას დავთესავდით იმ ყანებში, რომელიც „ისვენებდა“, თან თივაც მოვიდოდა. შემოდგომაზე ითვისებოდა ხორბლის დროს, საქონელს ვაჭმევდით და ზოგჯერ ჩვენცა ვხმარობდით“ (ბერიაშვილი, 1973). ცერცვი აუცილებელი კომპონენტი იყო სხვადასხვა საეკლესიო რიტუალებშიც. რაჭა-ლეჩხუმში, ბოსლობის უქმეს დიასახლისი „პურს მოცომავედა, ცერცვს ჩაადგამდა და ილოცებდა“. კეთდებოდა სამი ცერცვიანი ტაბლა – საოჯახო სალოცავი და სამი უფრო პატარა ცერცვიანი – ხარების სალოცავი. მარიამობის მარხვის დაწყების დღეს გამოაცხობდნენ „ცერცვიან სართვიანებს“. ფშავში, მგელთ-უქმეს „...კეცზე ცერცვს მოხალავდნენ, გამოაცხობდნენ მგლის სახის მგელთკვერას, რომელსაც თვალებს შავი ცერცვისგან უკეთებდნენ. „...სვანეთში „საკვირაო ტაბლა“ აუცილებლად ცერცვიანი (ცერცვისგულიანი) უნდა ყოფილიყო. მოხალულ ცერცვს ქვის საფქვავში ფქვავდნენ. დაფქვილ ცერცვს ანიავედნენ. კანგაცლილ და განიავებულ ცერცვს ხარშავდნენ, უკეთებდნენ მარილს, სუნელს და აცხობდნენ. შესალოც კვერებს სვანურად „როგვა ლემზირს“ უწოდებდნენ (რუხაძე, 1976, ბერიშვილი, 2008; გირგვლიანი, 2010).

ცერცვს სამკურნალოდაც იყენებდნენ: მისგან გაკეთებულ საჭმელს აძლევდნენ ავადმყოფებს თავის ტკივილისას. დაჩირქების წინააღმდეგ გამოიყენებოდა მსხვილი ცერცვის ფქვილისაგან გამზადებული მაღამო. სამკურნალოდ ხმარობდნენ აგრეთვე ცერცვის ფქვილისაგან დამზადებულ წვეს (წუწუნავა, 1960). სამარხვო საჭმელ მცენარეთა შორის ცერცვს ვერაფერი ცვლის.

ამჟამად საქართველოში ცერცვი ითვისება საკარმიდამო ნაკვეთებზე, მცირე რაოდენობით.

ოსპი

Lens culinaris Medik.

ქართულ ხელნაწერ სამედიცინო წყაროებში ოსპი (*Lens culinaris Medik.*) სხვადასხვა სახელწოდებით მოიხსენიება: „ოსპი“; „უსპი“; „ადსი“; „ნარსაქი“, „მურდუშაქი“. სვანეთში, ეს კულტურა „ქირც“, ანუ „ქირს“-ის სახელწოდებითაა ცნობილი (ერისთავი, 1884; მაყაშვილი, 1949; წუწუნავა, 1960).

პირველი წერილობითი ცნობა ოსპის შესახებ „დაბადების“ (V ს.) ქართულ თარგმანშია (ბიბლიის ენციკლოპედია, 1998).

არქეოლოგიური მონაცემებით დასტურდება საქართველოში ამ კულტურის უძველესი კერების არსებობა. ოსპის კარბონიზირებული ნაშთები აღმოჩენილია ნოქალაქევის არქეოლოგიურ ძეგლზე (ძვ.წ. VI-IV სს.) და ვანის ნაქალაქარის ტერიტორიაზე (ძვ.წ. IV-III სს.); ხრამის დიდ გორაზე (ძვ.წ. VI-IV ათასწლეული); სამოსახლო ბორცვზე „გადაჭრილ გორაზე“ (ძვ.წ VI-IV ათასწლეული) (ჯალაბაძე, ესაკია და სხვ., 2010; Bo-keria et al., 2009; ბოკერია, 2010; ლომიტაშვილი და სხვ., 2011; მაისაია, 2013).

მ. სვანიძის გამოკვლევებით, XVI ს.-ში ოსპი (სურ. 94) ფართოდ იყო გავრცელებული მესხეთში და ყველაზე დიდი რაოდენობით მოჰყავდთ სოფ. უდეში (სვანიძე, 1984).

XVIII ს.-ში საქართველოში ოსპის არსებობა აღნიშნული აქვს იმ პერიოდის მოღვაწეებს: ვახუშტი ბატონიშვილს, აგრეთვე, ი. გიულდენშტედტს თავის მოგზაურობის ჩანაწერებში (ბატონიშვილი, 1904; გიულდენშტედტი, 1962).

სამეგრელოს უკანასკნელი მთავრის დავით დადიანის მიერ შედგენილ „უსტარში“ აღნიშნულია, რომ ოსპი ითვისებოდა გურიაში – ლანჩხუთში, აგრეთვე სამეგრელოში – ქვემო ოდიშში (მეუნარგია, 1939).

სტატისტიკური მონაცემებით, 1917 წელს ოსპის ნათესი ფართობი საქართველოში იყო 73 ჰა, ხოლო 1923 წელს – 74 ჰა. კულტურის ნათესი თავმოყრილი იყო დუშეთის, გორის, ახალციხისა და თიანეთის



სურ. 94 ოსპი - *Lens culinaris* Medik. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

მაზრებში. დასავლეთ საქართველოში ოსპის გავრცელების არეალი სვანეთითა და რაჭით შემოიფარგლება. დასავლეთ საქართველოში (რაჭაში) ძირითადად მოჰყავდათ ოსპის წვრილმარცვლიანი ჯიში; ხოლო აღმოსავლეთში, კერძოდ თიანეთის თემში, ოსპის მსხვილმარცვლიანი ჯიში (Декапрелевич, 1926; Декапрелевич, Менабде 1929; მიქავა, 2004).

გასული საუკუნის 80-იანი წლების მონაცემებით, ოსპის ნათესები აღწერილია: რაჭაში, ზემო სვანეთში (ლატალი, მესტია), თუშეთში (ომალო) (მაისაია 2013).

„ოსპს წვრილი და მრგვალი მარცვალი აქვს. თუშეთში თესავენ აპრილში. შემოდის მარიამობისთვის 1-ლში. ხარშავენ და აზავენ ლობიოსავით. მოსავალს ჰგლეჯავენ ხელით, შეკრავენ კონებად, მიიტანენ და დასდგამენ „ჩადლებად“. მას „რიკნით“ (ჯოხით)

ჯეკავენ კალოში და მერმე „რიჭით“ ანიავენ, (ბოჭორიძე, 1993).

მთხრობელთა გადმოცემით, „...ძველად საქართველოში ოსპი მარხვის პერიოდში ძირითადი საკვები იყო. მისგან მზადდებოდა სუფი, ფაფა, ოსპის შეჭამანდი“. სვანეთში ოსპის შეჭამანდს დღესაც აკეთებენ: „...ოსპის მარცვალს გარეცხავენ, მოხარშავენ. არ უნდა ჩაიშალოს. ჩაამატებენ ცოტა კარტოფილს, წვრილად დაჭრილ ქინძს, ოხრახუმს და კამას; სვანურ მარილს გემოვნებით“ (მესტიის რ-ნი, სოფ. ბეჩო, მთხრ. ფ.კვიციანი, 2013 წ.).

განსაკუთრებით აღსანიშნავია ოსპის სამკურნალო თვისებები. ოსპის თესლს იყენებდნენ როგორც კუჭში შემკვრელ, ხოლო მოხარშული ოსპის წვენს – გამხსნელ საშუალებას (წუწუნავა, 1960). ოსპის სამკურნალო და საკვები დანიშნულება განპირობებულია მის მარცვალში ცილების (23,8-35%-მდე), ცხიმების (2,1%-მდე), უაზოტო ექსტრაქტული ნივთიერების (60%-მდე), ცელულოზის (4,9%-მდე), შაქრისა და პექტინების მაღალი შემცველობით. ოსპის მარცვალი შეიცავს აგრეთვე B₁ და B₂ ვიტამინებს, მწვანე მარცვალი – C ვიტამინს (მიქავა, 2004; ვაჩიშვილი, 2005).

ოსპი ერთწლოვანი მცენარეა, ითესება ადრე გაზაფხულზე. კარგად ხარობს მაღალმთიან მხარეებში. კარგი წინამორბედა ყველა საგაზაფხულო კულტურისათვის. მის თესვა-მოყვანას სვანეთში ამჟამადც მისდევენ (მაისაია, 2013).

მუხუდო *Cicer arietinum* L.

ძველი ქართული სახელწოდება – „ერევიინდი“, „ბარდა-ცერცვი“; მეგრულად-იმერულად, გურულად – „მუხუდო“, კახურად – „სისირი“; ქიზიყურად – „ციცირი“ (მაყაშვილი, ერისთავი, 1884; ორბელიანი, 1949).

მუხუდო – *Cicer arietinum* L. (სურ. 95) პირველად იხსენიება „დაბადების“ ქართულ თარგმანში (V ს.). აგრეთვე, ხოჯაყოფილის „კარაბადინის“ ქართულ თარგმანში (ფანასკერტელი, 1950), ქანანელის „წიგნი სააქიმოში“ (1940) და სხვ.



სურ. 95 მუხუდო – *Cicer arietinum* L.
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 96 მუხუდოს ნათესი, ახალციხე, სოფ. წნისი
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

მუხუდო ძველ საქართველოში ითესებოდა როგორც სამარხვო საჭმელთაგანი. მუხუდო, როგორც სამარხვო საჭმელი, მოხსენიებულია ვახტანგ VI-ის „დასტურლამალში“ (ვახეიშვილი, 2005). XV ს.-ში მუხუდოს მოყვანა აღნიშნულია ახალციხეში, ხერთვისში, უდეში, აწყურსა და მზვარეში (სვანიძე, 1984).

ვახუშტი ბატონიშვილი (1941) საქართველოში მის დროს გავრცელებულ პარკოსან-მარცვლეულ კულტურათა სიის თავში სწორედ მუხუდოს ასახელებს. XX ს.-ის 20-იანი წლების მონაცემებით, ერწოს ველზე, რომელიც მუხუდოს კულტურის გავრცელების უმაღლეს ზონადაა მიჩნეული, 3200 ფუტის სიმაღლეზე აღწერილია *Cicer arietinum* var. *album* Alef. (Декапрелевич, 1926).

ივ. ჯავახიშვილის მონაცემებით, „...მუხუდოს თესავენ როგორც აღმოსავლეთ, ისე დასავლეთ საქართველოში, მაგრამ მისი ნათესების არე მაინც ამერეთში სჭარბობს“ (ჯავახიშვილი, 1986).

მუხუდო მოხსენიებულია რუსი დესპანის ნ. ტოლოჩანოვის (1660-1662 წწ.) იმერეთის აღწერაში „ქართული ხანდურის“ სახელწოდებით (ჯავახიშვილი, 1986); ხოლო რუსეთის ელჩის ა. იველიევის საანგარიშო მოხსენებაში, რომელიც XVII ს.-ის შუა წლების იმერეთის სამეფოს აღწერილობას შეიცავს, პარკოსანი კულტურებიდან აღნიშნულია მუხუდო-ოქროს ცერცვი (მაისაია, 2013).

ი. გიულდენშტედტის (XVIII ს.) მოგზაურობის აღწერაში მუხუდოს ნათესები მითითებულია რაჭაში, სოფ. უწერაში (გიულდენშტედტი, 1962).

XIX ს.-ის პირველ ნახევარში მუხუდო ითესებოდა ლეჩხუმში, აგრეთვე სამეგრელოსა და სვანეთში (მეუნარგია, 1939; გელოვანი, 2003).

ლ. დეკაპრელევიჩი და ვლ. მენაბდე (1929) აღნიშნავენ, რომ რაჭაში მუხუდო გავრცელებულია 800–850 მ ზღ. დ.-დან და სამარცვლე-პარკოსან კულტურებს შორის მეორე ადგილზეა (Декапрелевич, Менабде, 1929).

XX ს.-ის 20–90-იანი წლების მონაცემებით, მუხუდო საქართველოს ტერიტორიაზე მოჰყავდათ სვანეთში, ზემო იმერეთში, რაჭაში, ჯავახეთში, მესხეთში (სურ. 96), კახეთსა და ქვემო ქართლში (მაისაია, 2013).

ძველად საქართველოში გავრცელებული ყოფილა მუხუდოს სამი ჯიში: „გოგრა მუხუდო“, „თეთრი მუხუდო“ და „წითელი მუხუდო“ (ერისთავი, 1884). მარცვლის სიმსხოს მიხედვით მუხუდოს ყოფდნენ მსხვილმარცვლიან და წვრილმარცვლიან ჯგუფებად.

მუხუდო ერთწლოვანი პარკოსანი მცენარეა, გვალვაგამძლეა. ითესება ადრე გაზაფხულზე. ეგუება თითქმის ყოველგვარ ნიადაგს. თესლობრუნვაში კარგი წინამორბედია პურეულისათვის, რადგან ნიადაგს აზოტით ამდიდრებს.

მუხუდოს მარცვალი მდიდარია შეუცვლელი ამინომჟავებით (ტრიპტოფანი, ლიზინი, ცისტინი და სხვ.). ცილების რაოდენობა ჯიშების მიხედვით მერყეობს 12,6%-დან 31,2%-მდე; ცხიმებისა – 4,1%-დან 7,2%-მდე; უაზოტო ექსტრაქტული ნივთიერებებისა – 47%-დან 60%-მდე; მუხუდოს მარცვალი დიდი რაოდენობით შეიცავს ვიტამინებს (ვაჩეიშვილი, 2005; ჩაჩავა, 2009).

სასურსათოდ გამოიყენება მუხუდოს თეთრმარცვლიანი ჯიშები. მუხუდოს იყენებდნენ მოხარშულს. მას შეკაზმავენ ძმრით, ნივრითა და წიწაკით. ზოგჯერ მუხუდო ქელებში ბრინჯის მაგივრობას სწევდა. მოხარშული თეთრი მუხუდო შეზავდება ხახვით, პილპილით, დაფნით, ქინძითა და ზაფრანით, დაემატება კარტოფილი და ბრინჯი. მუხუდოსაგან მზადდება მუკაშარი, სისირი: დაღერლილი წითელი მუხუდო მოხარშება და შეზავდება დანაყული ნივრით, ხახვით, მარილითა და ქინძით. მოხარშული თეთრი მუხუდო მოხარშება ზეთში, დაემატება წვრილად დაჭრილი ხახვი, შეზავდება მარილით (ძველი ქართული კერძები, 2006) იცოდნენ აგრეთვე მუხუდოს და ცერცვის მოხალვა. მოხალული ცერცვისა და მუხუდოსაგან აკეთებდნენ ფაფას სამარხვოდ ან პურის გულებად – „ნაჩდუნად“ ხმარობდნენ (ჩართოლანი, 1961).

სამეგრელოში (მარტვილის რაიონი) მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, ძველად დილის საუზმისათვის ქვის კეცებში აცხობდნენ მუხუდოს ფქვილის მჭადს. „ზოგჯერ მუხუდოს მარცვალს მოხალავდნენ ქვის კეცზე, დაფქვავდნენ ხელის საფქვავით, მოზილავდნენ ნელთბილ წყალში, შეურევდნენ ახლად ამოყვანილ ჭყლინტ ყველს და გამოაცხობდნენ ქვის კეცებზე“ (მარტვილის რ-ნი, სოფ. ლეფოჩხვე, მთხრ. ტ. ფოჩხუა, 2000 წ.).

აფხაზეთში მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით, „...თეთრ მუხუდოს გაარჩევდნენ კარგად, როგორც სიმინდს, ისე დაფქვავდნენ წისქვილში და მოზილავდნენ. გაუკეთებდნენ „საფარს“ (პურის საფურს), ცოტა მარილს. გამოაცხობდნენ ქვის კეცით. ქვის კეცს გაახურებდნენ, ზედ დაკრავდნენ მუხუდოს ცომს და ზემოდან დახურავდნენ „თანაქას“ (თუნუქი), რომელზედაც „დაყრილი იყო ნაკვერჩხალი“ (გალის რ-ნი, სოფ. სიდა, მთხრ. თ. შამუგია, 2014 წ.).

მუხუდოს მარცვალს იყენებდნენ, აგრეთვე, როგორც სამკურნალო საშუალებას. მისი ნახარში ფალარათის დროს ითვლებოდა ნაწლავების ტკივილის შემამსუბუქებელ საშუალებად. მუხუდოს ნახარშის მიღება დადებითად მოქმედებს შარდის შეკავების დროს, ამცირებს ტკივილს შარდის გამოყოფისას. მოხარშულ მუხუდოსა და ჭარხლის თესლს აძლევდნენ ერთად თავისა და ტანის ქავილის დროს.

ენდროსთან ერთად დანაყილი მუხუდოსა და ქერის ფქვილი გამოიყენებოდა მალამოების დასამზადებლად კანის სხვადასხვა დაავადების სამკურნალოდ (წუწუნავა, 1960; ვაჩეიშვილი, 2005; მაისაია, 2013).

ამჟამად საქართველოს მთელ რიგ რეგიონში ძირითადად მოჰყავთ სოია, რომელიც სამეგრელოს მოსახლეობაში „მუხუდოს“ სახელწოდებითაა ცნობილი.

ცულისპირა *Lathyrus sativus* L.

ცულისპირას (*Lathyrus sativus* L.) მეორე სახელია „უკადრისა“. ძველი ქართული სამედიცინო წყაროების მიხედვით, მას კიდეც „მარფაშთას“, „ფურჩაყს“ და „მურდუმაქს“ უწოდებდნენ (წუწუნავა, 1960; ჯავახ-



სურ. 97 ცულისპირა – *Lathyrus sativus*L. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 98 ცულისპირას ნათესი, ახალციხე, სოფ. წნისი

იშვილი, 1986).

ცულისპირას ნაშთები აღმოჩენილია ნოქალაქევის (ძვ.წ. VI-V სს.) არქეოლოგიურ მასალებში (Bokeria et al., 2009).

გ. ვასილევის ცნობით, ცულისპირა (სურ. 97) საქართველოში გავრცელებული იყო ამერიკის აღმოჩენამდე (Васильев, 1953).

XX ს.-ის 20-იანი წლების მონაცემებით, რაჭაში ცულისპირა გვხვდებოდა 800-1200 მ ზღ. დ.-დან (Декапрелевич, Менабде, 1929).

ცულისპირა (სურ. 98) ერთწლოვანი მცენარეა, ითესება ადრე გაზაფხულზე. აქვს სუსტი ღერო, რომელიც ადვილად წვება. ცულისპირა, ბარდასთან შედარებით, უფრო მოსავლიანია. კარგ მოსავალს იძლევა შავმიწა, თიხნარ, ყავისფერ და ალუვიურ მიწებზე. არ არის სითბოსადმი მომთხოვნი. ის კარგი წინამორბედაა თავთავიანი და სათოხნი კულტურებისათვის.

მთხრობელთა გადმოცემით, „...ცულისპირას ვენახებში თესავდნენ. იგი ტრადიციულ თესლბრუნვაში მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა. ცულისპირასგან აკეთებდნენ შეჭამანდს: მოხარშული ცულისპირა შეზავდება დანაყილი ნიგვზით, დაჭრილი ხახვით და ქინძით; მარილი, პიმპილი – გემოვნებით; სიმუჯის დასამატებლად დაემატება ტყემალი ან ტყლაპი; ცულისპირას განსაკუთრებული გამოყენება კი რაჭაში „სართვიანების“ გამოცხობის დროს ჰქონდა“. ცულისპირას და ჭვავის ან ხორბლის ნარევისაგან ამზადებენ ნოყიერ პურს (ძველი ქართული კერძები, 2006; მაისაია, 2013).

ცულისპირას სამკურნალო მიზნითაც იყენებდნენ, მაგალითად, კუჭის შეკრულობის შემთხვევაში, აგრეთვე ხველების, გაციებისა და სურავანდის საწინააღმდეგოდ (წუწუნავა, 1960).

სხვადასხვა ჯიშის მარცვალში ცილის შემცველობა მერყეობს 23%-დან 35%-მდე.

ცულისპირას კულტურის აღდგენა ხელს შეუწყობს მოსახლეობის კვების რაციონის გამდიდრებას ცილოვანი პროდუქტებით.

საკადრისა

Vigna angularis (Willd.) Ohwi & H. Ohashi

ტერმინები „საკადრისა“ ან „საკადრისი“ გვხვდება XVII-XIX საუკუნეების წყაროებში (მაისაია, 2013).

გ. აბესაძის გამოკვლევებით (1945), საკადრისა (*Vigna angularis* (Willd.) Ohwi & H. Ohashi) ფართოდ იყო გავრცელებული საქართველოში, შავი ზღვის სანაპიროდან დაწყებული ლიახვის ქედამდე. საკადრისა შემოდგომაზე ითესება, მაისს-ივნისში ყვავილობს, მოგრძო და განიერ პარკს იკეთებს; ერთ პარკში 10-მდე მარცვალა. მოხარშულ პარკს შეაზავებენ ძმრით, ნიგვზითა და მწვანელით (გოცირიძე, 2007).

ძაძბ

Vigna unguiculata (L.) Walp.

ძაძბ საქართველოს სხვადასხვა კუთხის მოსახლეობაში სხვადასხვა სახელწოდებითაა ცნობილი: მეგრულად – „დიხაშ ლებია“, „ჩე ჭიფელებია“, „ჩე ჩხირალებია“, „გირძე ლებია“; იმერულად – „მაშა ლობიო“, „მამაკალია“, „წვრილი ლობიო“, „მიწა ლობიო“, „ძაძა“; გურულად – „მიწის ლობიო“, „გრძელი ლობიო“, კახურად – „მაშა ლობიო“, „მაში“, „მაშა“, „ფლავა ლობიო“, „მამიკალია ლობიო“, „კუჭშავა ლობიო“, „შავკუჭა ლობიო“, „ტუჩშავა ლობიო“, ქიზიყურად – „პირშავა“ ლობიო“. ძაძბ ცნობილია აგრეთვე „იაპონიის ლობიოს“, „ქვა ლობიოს“ სახელწოდებით. სულხან-საბა ორბელიანის ლექსიკონში (1949) ძაძბ განმარტებულია როგორც „წვრილი ლობიო“ (ერისთავი 1884; Декапрелевич, 1926; მაყაშვილი, 1949).

ხოჯაყოფილის ქართულ თარგმანში (XIII ს.) ძაძბ „მაშის“ სახელწოდებით სამკურნალო მცენარედაა დასახელებული (ფანასკერტელი, 1950).

ვახუშტი ბატონიშვილი თავის ნაშრომში „აღწერა სამეფოსა საქართველოსაში“ (1941) სხვადასხვა კულტურებს შორის ძაძბსაც ასახელებს.

გასული საუკუნის 20-იან წლებში გურიაში (ოზურგეთში) გავრცელებული ძაძბის ფორმები აღწერილია ლ. დეკაპრელევიჩის მიერ (Декапрелевич, 1926).

ძაძბ – *Vigna unguiculata* (L.) Walp. (სურ. 99) ერთწლოვანი მცენარეა. აქვს სუსტი, ზოგჯერ მხვიარა ღერო, კარგად განვითარებული ფესვთა სისტემა. ძაძბის ქართული ფორმები გრძელი დღის მცენარეებია. ძაძბ კარგად იზრდება კოლხეთის ტენიან პირობებში. მის კოლხურ ფორმებს აქვს გრძელი სავეგეტაციო პერიოდი (დაახლ. 190 დღე). ძაძბის მარცვალი მდიდარია ცილებითა და ცხიმებით. ძველად საქართველოს მოსახლეობა მისგან ამზადებდა ზეთში ხახვთან ერთად მოხრაკულ ან ნიგვზით და ძმრით შეზავებულ ძალიან გემრიელ შეჭამანდს. მარცვალი მდიდარია ცილებითა და ცხიმებით. ზოგჯერ ძაძბს ფქვილი ხორბლის ფქვილ-



სურ. 99 ძაძბ – *Vigna unguiculata* (L.) Walp. საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

შიც გაურევიათ პურის გამოსაცხობად.

ლობიოს კულტურის შემოსვლის შემდეგ ძაძა საქართველოს ტერიტორიაზე იშვიათად ითესება (მაისაია, 2013).

ხანჭკოლა *Lupinus albus L.*

ხანჭკოლა საქართველოში (იმერეთი, გურია, სამეგრელო) „ხანჭკოლას“, „ხანჭკვალას“, „ხანჭიკოლის“ სახელწოდებებით არის ცნობილი (ერისთავი, 1884).

სულხან-საბა ორბელიანის (1949) და ა. მაცაშვილის (1949) ლექსიკონში ხანჭკოლა განმარტებულია, როგორც „ხანჭკალა“, „ლოპინარი“, „თერმია“, „თერმისი“, თერმუზი“ და სხვ. მცენარის სახელწოდება „ხანჭკოლა“ ორი მეგრული სიტყვისაგან არის შემდგარი „ხაჯი“ – ცერცვი და „კოლა“ – მწარე.

ლ. ბერიაშვილი (2001) ერთ-ერთ ქართულ წყაროზე – „უსწორო კარაბადინზე“ დაყრდნობით აღნიშნავს, რომ X-XI საუკუნეებში ხანჭკოლა, როგორც სამკურნალო საშუალება, ცნობილი იყო „თურმიზი“ // „თირმიზი“ // „თირმისის“ სახელწოდებით. ხანჭკოლა მოხსენებულია წერილობით ძეგლებში („წიგნი სააქიმოძე“, XIII ს; „იადიგარ დაუდი“, XVI ს.).

1852 წ. დავით დადიანის მიერ შედგენილ „უსტარში“ აღნიშნულია, რომ სამეგრელოში ხანჭკოლას თესავენ და მოსავალს ყიდიან იმერეთში, რაჭასა და გურიაში (მეუნარგია, 1939).

ივ. ჯავახიშვილის (1986) მონაცემებით, ხანჭკოლის მოყვანას უმთავრესად გურიაში მისდევდნენ. გარდა გურიისა, ძველად ხანჭკოლას სამეგრელოსა და რაჭაშიც თესავდნენ, ხმარობდნენ საჭმელად.

საქართველოში ერთწლოვანი კულტურული ხანჭკოლის სამი სახეობა იყო გავრცელებული: ჭრელთესლიანი ხანჭკოლა – *Lupinus angustifolius L.*, ყვითელთესლიანი ხანჭკოლა – *L. luteus L.* და თეთრთესლიანი ხანჭკოლა – *L. albus L.* თეთრთესლიანი ხანჭკოლა კოლხეთის დაბლობში ერთ-ერთი უძველესი მცენარეა. ხანჭკოლის ყველა სახეობა სინათლისა და სითბოს მოყვარულია. ლ. დეკაპრელევიჩის (Декапрелевич, 1926) მონაცემებით, თეთრ ხანჭკოლას გურიაში თესავდნენ შემოდგომაზე, ენკენისთვის (სექტემბერი) დამდეგს. მაისის დამდეგს ან ივნისის დამდეგს ეს კულტურა უკვე შემოსულია.

კოლხეთის ტრადიციულ მეურნეობაში ხანჭკოლა გამოიყენებოდა თესლობრუნვაში ნიადაგის გასა-ნოყიერებლად. როგორც პარკოსანი მცენარე, საუკეთესო წინამორბედად ითვლებოდა სხვა კულტურებისათვის. იყენებდნენ ადამიანისა და საქონლის საკვებად.

ხანჭკოლის მაღალი კვებითი ღირებულება განპირობებულია მის თესლსა და მწვანე მასაში ცილის მაღალი (30-50% და 20-50%) შემცველობით.

უხუცესთა გადმოცემით, სამეგრელოსა და გურიაში საჭმელად გამოიყენებოდა ხანჭკოლის მოხარშული მარცვალი. იმის გამო, რომ ხანჭკოლა სიმწარეს მოხარშვისას არ კარგავს, თესლს დაახლოებით ერთი დღე-ღამე წყალში ალბობდნენ და გამდინარე წყალში რეცხავდნენ; მარცვალს დაწნულ ჭურჭელში (კალათა, გიდელი) ათავსებდნენ და გამდინარე წყალში ტოვებდნენ. ამ პროცესს გურიაში უწოდებდნენ „დაპწნილებას“, სამეგრელოში – „დაჭორაფებას“, „მოჭორუას“.

უხუცესთა მონაცემებით, „...გურიაში (სურ. 100) ითესებოდა ხანჭკოლა. მას თესავდნენ მიწის გასაწოვიერებლად, როცა მიწა გამოიფიტებოდა დათესავდნენ ხანჭკოლას. ზოგჯერ მარცვლებს მოხარშავდნენ, გამდინარე წყალში გამოანელებდნენ და მიირთმევდნენ“ (ობურგეთი, სოფ. შემოქმედი, მთხრ. ვ. გოლიაძე, 2014 წ.).

მცენარე თერმისი, რომელსაც დღეს ხანჭკოლასაც უწოდებენ, შეიცავს შხამიან ალკალოიდებს – ლუპანინს, ლუპინინს და სპარტეინს. ძველ ქართულ მედიცინაში იგი იხმარებოდა, როგორც გარეგანი საშუალება და შედიოდა ე.წ. ყვითელი მალამოს შემადგენლობაში, რომელიც ძველი ექიმების მიერ მოწონებული



სურ. 100 გურია, ბახმარო

იყო. ეს მაღალმო იხმარებოდა ჭრილობების და მუწუკების სამკურნალოდ (წუწუნავა, 1959).

ხანჭკოლას იყენებდნენ სამკურნალოდ წელკავისა, ღვიძლისა და კუჭ-ნაწლავის დაავადებების დროს, ჭიების, მუნისა და კანის სხვა დაავადებების წინააღმდეგ (მაისაია და სხვ., 2005; მაისაია, 2013).

ამჟამად ეს კულტურა საქართველოში იშვიათია.

სელი

Linum L.

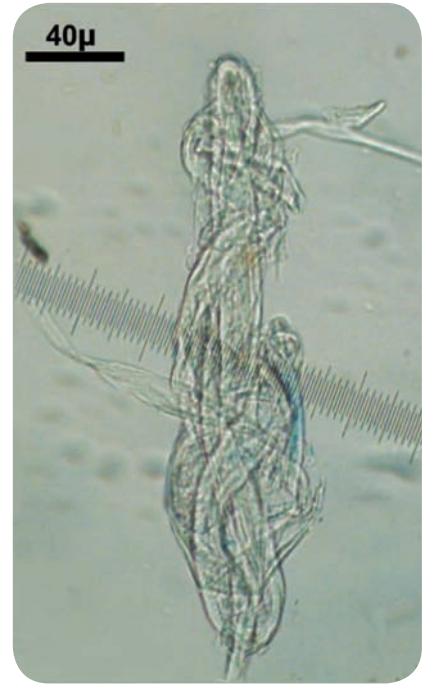
საქართველოს სამეურნეო ყოფაში უძველესი დროიდან, გარდა მარცვლეული და პარკოსანი მცენარეებისა, დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა საზეთე-ბოჭკოვან კულტურებს, განსაკუთრებით სელს (სურ. 101). ამ მცენარეს ეწოდება: მეგრულად – „სუ // ფსუ // ქუმუ“, ჭანურად – „სულეი“, გურულად და აჭარულად – „ლერწამი“, სვანურად – „სელი“; თუშეთსა და ფშავ-ხევსურეთში – „ქუმელი“; ქართლ-კახეთსა და იმერეთში – „სელი“ (მაყაშვილი, 1949; მაისაია და სხვ., 2005).

კოლხეთში ჯერ კიდევ ანტიკურ ხანაში ცნობილი იყო „კოლხური სელი“.

არქეოლოგიური მონაცემების მიხედვით, კოლხური სელის შესახებ ცნობებს ვხვდებით ჰეროდოტეს (ძვ.წ. V საუკუნე), ქსენოფონტეს (ძვ.წ. 435/31-355/54 წწ.); სტრაბონის (ძვ.წ. 64/63-ახ.წ. 23/24 წწ.); არქანჯელო ლამბერტის (XVII ს.) ჟან შარდენის (XVII ს.) და სხვათა თხზულებებში.



სურ. 101 სელი – *Linum usitatissimum* L.
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი



სურ. 102 სელის ბოჭკოს ნიმუში
„ძუძუნას“ მღვიმიდან

გიორგი მთაწმინდელის ცნობით, ათონის მთაზე ივერიის ლავრაში ქართველი ბერები X-XI სს.-ში ეწეოდნენ სოფლის მეურნეობას და მოჰყავდათ დიკა და სელი (ჯავახიშვილი, 1930). ლ. დეკაპრელევიჩის (1938) მონაცემებით, XII ს.-ში საქართველოში გავრცელებული იყო როგორც საბოჭკოვე, ისე საზეთე სელი. არქეოლოგიური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ კოლხეთის ტერიტორიაზე უძველეს ნამოსახლარებზე (ზუგდიდის რ-ნი, ანაკლია), ნოქალაქევაში (ძვ.წ. VII-I სს.), აფხაზეთში, ეშერის ნაქალაქარზე (ძვ.წ. II-I სს.) და დასავლეთ საქართველოს შავი ზღვის მთელ სანაპიროზე აღმოჩენილია მრავალრიცხოვანი კერამიკა სელის ქსოვილების ანაბეჭდებით. ამ მასალების უძველესი ნაწილი ძვ.წ. II ათასწლეულით თარიღდება, ნაწილი კი – გვიან ბრინჯაოსა და შემდგომი ხანით (მაისაია და სხვ., 2012; მაისაია, 2013).

დასავლეთ საქართველოში, კავკასიის მთისწინებში, „ძუძუნას“ მღვიმეში აღმოჩენილია სელის ბოჭკოს (სურ. 102) უძველესი ნიმუშები, რომლებიც დათარიღებულია ზემო პალეოლითით, 30 000 წლით (Kvavadze et al., 2009).

გამოდის, რომ 30 000 წლის წინ ადამიანმა იცოდა სელის ქსოვილის დამუშავება. აქამდე ცნობილი იყო, რომ ტინტრისაგან დამზადებული ყველაზე ძველი ძაფი, ნაპოვნია ჩეხეთში და მისი ასაკი 29 ათასი წლით თარიღდება. „ძუძუნას მღვიმეში“ აღმოჩენილი ადამიანის ხელით დართული სელის ქსოვილის ნაშთები მთლიანად ცვლის წარმოდგენას ქვის ხანის ადამიანის ინტელექტის შესახებ (ჩაგელიშვილი, (2014).

არქეოლოგიურ ძეგლზე „გადაჭრილ გორაზე“ აღმოჩენილია სელის ბოჭკოს ნაშთები, დათარიღებული ნეოლითით (VI ათასწლეული), აგრეთვე, სამხრეთ საქართველოში – წალკაში, „საფარ-ხარაბას“ სამაროვანში (ბემთაშენი), დათარიღებული გვიანი ბრინჯაოს პერიოდით (Kvavadze, Narimanashvili, 2006 a; 2006 b).

ფარავნის ყორღანში (III ათასწლეულის I ნახევარი), აღმოჩენილია ნაშთი სელის ქსოვილისა, რომელიც დასაკრძალავ ურემზე იყო დაფენილი (Kvavadze et al., 2007).

სელის ქსოვილის უძველესი ნაშთები ნაპოვნია აგრეთვე ერგეტას (დიხაგუძუბა, II ათასწლეულის შუა პერიოდი) და არუხლოს (VI-IV ათასწლეული) არქეოლოგიურ ძეგლებზე (Русишвили, 1990; პაპუაშვილი რ.,

პაპუაშვილი ნ., 2005).

სელი კოლხეთში საკულტო მცენარე იყო. სელის სამოსელი სიწმინდის, სისუფთავის სიმბოლოდ ითვლებოდა. ამიტომ ვარაუდობენ, რომ ძვ.წ. V-III საუკუნეების სამარხებში (ვანი, ქობულეთი, დაბლა გომი) აღმოჩენილი სელის ქსოვილები მიცვალებულთა სუდარის ნაშთებია. ოჩამჩირის სანაპიროზე აღმოჩენილია ე.წ. ბადიანი კერამიკის ნაშთები სელის ქსოვილების ანაბეჭდებით. ეს ქსოვილები დამზადებული იყო ადგილობრივი მოსახლეობის მიერ რამდენიმე საუკუნით ადრე, ვიდრე იქ ბერძენთა კოლონია დაარსდებოდა (Соловьев, 1950; ლომოური, 1962; Рухадзе и др., 1988; ლომიტაშვილი, 1999).

ნოქალაქევის არქეოლოგიურ ძეგლებზე (ძვ.წ. VIII-II სს.) სხვადასხვა კულტურული მცენარის ნაშთებთან ერთად აღმოჩენილია სელის (*Linum bienne*) კარბონიზირებული მარცვლებიც (ბოკერია, 2010). აღმოჩენილია აგრეთვე, სელის წარმოებასთან დაკავშირებული ნიმუშები (ძვ. წ. VII-I სს.): ვერტიკალური სართავ-საქსოვი დაზგის პირამიდული საწაფეები, ნართის საწმენდი ორნამენტირებული ძვლის ნივთები და სხვ. (ლომიტაშვილი, 1999).

ო. ლორთქიფანიძე (1972) არქეოლოგიური გამოკვლევებისა და ბერძნულ-რომაული წყაროების საფუძველზე ასკვნის, რომ კოლხური სელი სახელგანთქმული იყო უკვე ძვ.წ. V ს.-ში (შესაძლოა რამდენადმე უფრო ადრეც), მთელ ანტიკურ სამყაროში.

სელი აღნიშნულია „დაბადების“ ქართულ ტექსტში („დაბადება“, I, II, 1884).

საქართველოს კულტურულ სელს 2 ბიოეკოლოგიურ ჯგუფად ჰყოფენ: პირველ ჯგუფში შედის შავიზღვისპირეთში გავრცელებული სელი – *Linum bienne* Mill., რომელიც „კოლხური სელის“ სახელწოდებითაა ცნობილი. ამ სელის გავრცელება ძველი კოლხეთის ტერიტორიაზე შემოისაზღვრებოდა სამეგრელოს, აფხაზეთისა და აჭარის ტერიტორიით. კოლხურ სელში მოცემულია როგორც ველური სელის – *Linum angustifolium* Huds.-ის დამახასიათებელი ნიშნები (მრავალღეროიანობა, ბუჩქის გართხმული ფორმა, ხშირი შეფოთვლა და სხვ.), ისე კულტურული სელის (საბოტკოვე და საზეთე) თვისებები. მეორე ბიოეკოლოგიურ ჯგუფში შედის საქართველოს სამხრეთ მთიანეთში (სამცხე-ჯავახეთი) გავრცელებული სელის – *Linum humile* Mill (= *L. usitatissimum* L.) ფორმები (Akhalkatsi, 2009; მაისაია და სხვ. 2012).

გასული საუკუნის 80-იან წლებში საზეთე მთის სელის ნათესები აღწერილია თუშეთში, ომალოსა და შენაქოში (ბერიშვილი, შანშიაშვილი, გორგიძე, 1989).

ფილოგენეტიკური გამოკვლევებით მტკიცდება, რომ კოლხური სელი, სელის კულტურის ცოცხალი რელიქტია, ხოლო კოლხეთი-კულტურის წარმოშობის ერთ-ერთი კერა (გორგიძე, 1958).

XX ს.-ის 20-50-იანი წლების მონაცემებით, სელის გავრცელების არეალი თითქმის მთელ დასავლეთ საქართველოს მოიცავდა (მაისაია, 2009).

უძველესი დროიდან სელის ფართო გავრცელება განპირობებული იყო მისი სამეურნეო-საქსოვი და საკვები მნიშვნელობით.

ანტიკური სამყაროში ცნობილი კოლხური სელის ტილოს ბერძენები „სარდონულ ტილოს“ უწოდებდნენ. ეგვიპტური მაღალხარისხოვანი ქსოვილების ღირსეულ მეტოქედ სწორედ კოლხური სელის ქსოვილი ითვლებოდა (მიქელაძე, 1967).

კოლხური სელის საექსპორტო მნიშვნელობაზე საყურადღებო ცნობებს ვხვდებით ჟან შარდენის (XVII ს.), დონ კრისტოფორო დე კასტელის (XVIII ს.) და სხვათა თხზულებებში.

ჟან შარდენი (XVII ს.) ეხება რა სამეგრელოს მხარეს, აღნიშნავს: „...მეგრელები ძირითადად შავი ზღვის სანაპიროზე გემებით შემოსულ თურქებსა და ევროპელებთან ვაჭრობენ. სამეგრელოდან გაქვთ აბრეშუმი, სელის ძაფი, ტილო, სხვადასხვაგვარი ბეწვეული, ბზა, ცვილი, თაფლი და სხვ. სამეგრელოს მთავარი დადიანი ოსმალეთს ხარკის სახით მხოლოდ სელის ტილოს უხდის“ (ჟან შარდენი, 1975).

იმერეთის მეფის სოლომონ I-ის დესპანი მაქსიმე ქუთათელი (XVIII ს.) თავის მოხსენებაში წერდა: „... შავი ზღვის პირზედა ნარინჯი და ზეთისხილი მოდის. აბრეშუმი, ბამბა და სელი არის იმდენი, რომ ვაჭრებს

სხვა ქვეყნებშიაც მიაქვთ, დიახ, იაფად ჰყიდულობენ“ (ბერძნიშვილი, 1969).

ისტორიული ჭანეთის – რიზეს ოლქი სელის წარმოების მნიშვნელოვანი ცენტრი იყო. აქ ლაზები ამზადებდნენ საუკეთესო ხარისხის სელის ქსოვილებს (ჩაჩაშვილი, 1956).

სამეგრელოში მცხოვრები უხუცესთა გადმოცემით, სელის ბოჭკოსაგან ამზადებდნენ ტილოს – „ჯვალოს“. სელის ტილოსაგან დამზადებული პერანგი „სუს-ოსარეს“ სახელწოდებით იყო ცნობილი. სელის პერანგი გრილი და სასიამოვნო იყო. მამაკაცები მას ყანაში მუშაობისას ატარებდნენ. გარდა სელის პერანგისა, ცნობილი იყო სელის პირსახოცები.

სამეგრელოს ეთნოგრაფიულ ყოფაში დამოწმებულია სელის ნართისაგან თევზის საჭერი ბადეების დამზადება.

სელის ქსოვილებს ქართველი ხალხის წინაპრებისათვის არა მხოლოდ სამოქალაქო, არამედ სამხედრო მნიშვნელობაც ჰქონდა. ქსენოფონტეს ცნობით, ქართული ტომის მოსინიკების მეომრებს სელის ქსოვილისაგან დამზადებული პერანგები სცმიათ, ხოლო ხალიბები სელის ჯავშან-სამკედრულებს ატარებდნენ (მიქელაძე, 1967).

სელი საკულტო მცენარე იყო, მისი სამოსელი სიწმინდის, სისუფთავის სიმბოლოდ ითვლებოდა.

ძველი კოლხების სარწმუნოებრივი წარმოდგენით, მიცვალებულის სულისათვის საჭირო იყო ცხედრის გახვევა სელის ტილოში.

დასავლეთ საქართველოში (მარტვილის რ-ნი) მცხოვრები უხუცესების გადმოცემით, „წმინდა“ სამოსლის დასამზადებლად საგანგებოდ არჩევდნენ მალალეროიან სელს.

კოლხეთის სამეურნეო ყოფაში უძველესი დროიდან დამკვიდრებული იყო აგრეთვე სელის ზეთის წარმოება. მას სხვადასხვა დაავადების სამკურნალოდ იყენებდნენ, როგორც დასალევად, ისე წასასმელად – მალამოების სახით. სელის თესლი შეიცავს ეთეროვან ზეთებს – 30-48%, ცილას – 33%-მდე, ნახშირწყლებს – 26%-მდე, ორგანულ მჟავებს, ვიტამინ A-ს, გლიკოზიდ ლინამარინს და სხვ. სელის თესლისაგან მიღებული პრეპარატი – ლინეტოლი გამოიყენება ათეროსკლეროზის პროფილაქტიკისა და მკურნალობისათვის, კუჭის პეპტიური წყლულის ფარმაკოთერაპიაში. მას აქვს დამცველ-დამაწყნარებელი და ანთების საწინააღმდეგო მოქმედება. ლინეტოლი გარედან წასასმელად გამოიყენება თერმული დამწვრობის და კანის სხივური დაზიანების დროს, აჩქარებს ქსოვილების რეგენერაციას და ეპითელიზაციას (თურმანაული, 1997; ქვათაძე, 2009).



სურ. 103 სელის ზეთსახდელი – გელაზი, სამცხე-ჯავახეთი

ბისათვის, კუჭის პეპტიური წყლულის ფარმაკოთერაპიაში. მას აქვს დამცველ-დამაწყნარებელი და ანთების საწინააღმდეგო მოქმედება. ლინეტოლი გარედან წასასმელად გამოიყენება თერმული დამწვრობის და კანის სხივური დაზიანების დროს, აჩქარებს ქსოვილების რეგენერაციას და ეპითელიზაციას (თურმანაული, 1997; ქვათაძე, 2009).

კოლხთა ლეგენდარული მეფის აიეტის ასული მედეა მთელ ანტიკურ სამყაროში სახელგანთქმული იყო, როგორც ჯადოსნურ წამალთა დამზადების დიდოსტატი. შესაძლებელია, რომ სელის წარმოებით განთქმულ კოლხეთში, როგორც სამკურნალო, ისე სურნელოვანი ზეთის შემზადება სელის ზეთის საფუძველზე იყო აღმოცენებული.

მთხრობელთა გადმოცემით, ჭრილობის სამკურნალოდ მოსახლეობა თანაბარი რაოდენობის თაფლის სანთლის, ღორის მუცლის ქონისა და სელის ზეთით შეზავებულ წამალს ამზადებდა (მარტვილის რ-ნი, მთხრ. გ. ელიავა, 1992).

„...სელის ზეთში უნდა მოვათავსოთ კრაზანას ყვავილები, მივიღებთ ბორდოსფერ მასას, რომელიც გამოიყენება ქალური დაავადების შემთხვევაში“ (ახალკაცი და სხვ. 2008).

გლეხები განსაკუთრებულ მნიშვნელობას ანიჭებდნენ პირველნახად ზეთს, რომელსაც ავადმყოფს გულის ტკივილის დროს უზმოზე ასმევდნენ.

გართულებული მშობიარობის შემთხვევაში ბებიაქალი კვერცხს სელის ზეთში შეწვავდა, მატყლზე დაადებდა და ისე ადებდა იარაზე (მოლოდინი, 1959; ბერიაშვილი, 1964; ჩირგაძე, 2003; მაისაია და სხვ., 2012).

სელის ზეთით მკურნალობდნენ კუჭ-ნაწლავის, გულ-სისხლძარღვთა, სასუნთქი და შარდ-სასქესო სისტემების დაავადებებს. სელის ზეთის ერთ-ერთი მომხმარებელი იყო ეკლესია. მონასტრებში ზეთი გამოიყენებოდა განსაკუთრებით მარხვის პერიოდში. ქართულ ყოფაში სელის ზეთი იხმარებოდა ლობიოს, ფლავის, მხალეულის შესაზავებლად. ზეთი განათების მიზნითაც ყოფილა გამოყენებული.

სელის ზეთი გამოიყენებოდა აგრეთვე, ტყავის დამუშავებაში, საღებავის დასამზადებლად (ჩიქოვანი, 1979).

სელის მარცვლის ფქვილისაგან ამზადებდნენ ფაფას, ე.წ. „ქუმუს“. „ქუმუ“ ყუათიანი საჭმელი იყო და ერთგვარი სამკურნალო დანიშნულებაც ჰქონდა. მას იყენებდნენ, როგორც ჩირქის გამოსადენ საშუალებას. „ქუმუსა“ და თაფლისაგან აკეთებდნენ ტკბილ ნაცხობს, რომელსაც „კანძილი“ ეწოდებოდა (მაისაია და სხვ., 2005).

აღმოსავლეთ საქართველოს მთიანეთში დამოწმებულია ჭრილობების მკურნალობა სელის ტამპონებით. მარილწყალში დამბალი „სელი“ ჭრილობის დეზინფექციას ახდენდა და სისხლის დენის შეჩერებასაც ხელს უწყობდა; გარდა ამისა, მარილი ქსოვილებს კუმშავდა. მარილიანი სელის ამოღების შემდეგ ექიმი ჭრილობას „კარაქმდნარით“ (გამდნარი და გაწურული კარაქი), ერბოთი ან თაფლით „გაპოხილი“ გაჟღენთილი სელით გატენიდა ან კარაქმდნარს, ერბოსა და თაფლს ჭრილობაში პირდაპირ ჩაასხამდა. სელის ტამპონს ჭრილობაში ორი-სამი დღის განმავლობაში ჩატოვებდა. შემდეგ ჭრილობას გახსნიდა, გახსნავდა, თუ საჭირო იყო, ჭრილობას ისევ კარაქიანი და თაფლიანი სელით გატენიდა ან სამკურნალო მცენარეებს დაადებდა. თუ ჭრილობა „პირს შეიკრავდა“ და შიგ ჩირქი ჩადგებოდა, მაშინ სელის მარცვლებს მოხალავდნენ, დაფქვავდნენ და წყალზე მოადულებდნენ. „ქუმელის“ ფაფას რაიმე ნაჭერზე წაუსვამდნენ და ამ ნაჭრით ჭრილობას გადაახვევდნენ ან ბალბის რძეში დაალობდნენ, ჭრილობაზე თბილ-თბილს დაადებდნენ და შეახვევდნენ. ქუმელის ფაფა და ბალბა ჭრილობის დამწიფებასა და „პირის გახსნას“ უწყობდა ხელს. როდესაც ჭრილობა პირს გაიხსნიდა და ჩირქი წამოვიდოდა, მაშინ ჩირქის ამოსაწმენდად, დაჩირქებული ღია ჭრილობის სამკურნალო წამლებს იყენებდნენ (მინდაძე, 1981).

ჯავახეთში ორნაირი სელი ითესებოდა: ბრტყელი და გრძელი. გრძელი სელის ბოჭკოსაგან კარგი ქსოვილი მზადდებოდა, ბრტყელი სელისგან კარგი და ბევრი ზეთი გამოდიოდა. აგვისტოს მიწურულს, როცა სელი კარგად მომწიფდებოდა, მოთიბავდნენ. საძნე ანუ „ბჯის ურმით“ კალოზე მიიტანდნენ და პატარა ურემზე გამობმული კვერით ლეწავდნენ. ხორბალთან შედარებით სელი მსუბუქად უნდა გალეწილიყო. წინააღმდეგ შემთხვევაში სელის მარცვალი იმტვრეოდა და მისი შემდგომი გამოყენება ძნელდებოდა. კალოზე გალეწილი სელის მარცვალს ჩვეულებრივ განიავებდნენ, გაასუფთავებდნენ და მხოლოდ ამის შემდეგ გადაიტანდნენ ზეთსახდელში (სურ. 103). ზეთსახდელის კალო ქვის ფილებით მოფენილი სალექი იყო. სელის ზეთი გამოიყენებოდა საჭმლის დასამზადებლად, ხოლო ქვის გევაში დარჩენილი გაწურული სელის მასა (კოპტონი) – საქონლის საკვებად, რომელიც რძეს აძლევდა მაღალკალორიულობასა და ცხიმინობას. ასეთი რძისაგან დამზადებული ყველი იშვიათი გემოთი გამოირჩეოდა (ჩიქოვანი, 1982).

მესხეთში სელი მემინდვრობის ერთ-ერთი უძველესი და მნიშვნელოვანი კულტურა იყო. რაც განპირობებულია ამ კულტურის მრავალმხრივი გამოყენებით – საკვებად, საქსოვად, ცხიმის მისაღებად. მესხეთში სელის სამი ჯიში მოჰყავდათ: ბრტყელი სელი, წიწმატა სელი და შავი სელი. სელს მესხეთში ძირითადად იყენებდნენ ზეთის გამოსახდელად. განსაკუთრებით მიღებული იყო ბრტყელი სელის ზეთი. გაზაფხულზე, ვიდრე მიწა სველია, სელის თესვას ერიდებოდნენ. ხალხური დაკვირვებით, მშრალად დათესილი სელი უფრო მეტ მოსავალს იძლეოდა. ამიტომ მიწა, როცა შეშრებოდა, მაშინ თესავდნენ. განსაკუთრებულ ყურადღებას აქცევდნენ მოსავლის აღების ვადებს, რადგან სელის მწიფე თავთავებს ჩაბნევისადმი მიდრეკილება ახასიათებს. ამიტომ იღებდნენ შედარებით ნედლ თავთავებს. შემდეგ კალოზე აშრობდნენ და კევრით ლეწავდნენ. სელის მარცვალს გალეწვის შემდეგ სათანადოდ ამუშავებდნენ. ზამთარში ან გვიან შემოდგომით ზეთს ხდიდნენ სპეციალური ზეთსახდელეებით. სელის ზეთს როგორც ერბოს, ისე ხმარობდნენ. მესხეთის მოსახლეობა სელის ზეთით აკეთებდა სადილებს, ქადას, ნამცხვარს, ბიშიც კარგი გამოდიოდა. ზეთს ინახავდნენ თიხის ქოთნებში (ბერიაშვილი, 1973).

ქუმელს (სელს) საკვები ზეთის მიღების მიზნით, ხშირად ყანის ირგვლივ შემოთესავდნენ. ნათესი სქლად რომ არ ამოსულიყო, ამიტომ თესლში ორ წილ ქვიშას შეურევდნენ. შემოსვლისას სელი ხორბალივით ყვითლდებოდა, შემოსულ ქუმელს ხელით იღებდნენ. ხელით მოგლეჯილს კრავდნენ კონებად და კონებს დატოტვილ სარზე – „ჩხარზე“ ასხამდნენ და ასე დატოვებდნენ ერთი კვირის განმავლობაში, რომ გამომშრალიყო. გამომშრალ კონას აიღებდნენ, ფიცარზე დარტყმით ნაყოფს გააყრევინებდნენ და თუ რაიმე შერჩებოდა, რკინის საშუალებით ჩამობერტყავდნენ – გარიკავდნენ. ამის შემდეგ „რიჭით“ გაანიავედნენ. სანამ საკვებად გამოიყენებდნენ, ესაჭიროებოდა „დატყრობა“: დაყრიდნენ „წალოზე“ ცეცხლს შეუთებდნენ და მოხალავდნენ. ამის შემდეგ დიდი ზომის გურჩით ფილში უნდა დაენაყათ – დაებეგვათ. ქუმელის სანაყი ფილი ღრმა უნდა ყოფილიყო, რადგან ნაყვის დროს გამონადენი ზეთით სანაყი ქვა ცურვას დაიწყებდა. ღრმა ფილში კი ქუმელი ერთად მოიყრიდა თავს და ნაყვა ადვილდებოდა. დანაყილ ქუმელს მარილით შეაზავებდნენ და ინახავდნენ. ამ ნაზავს იყენებდნენ დიდმარხვაში საჭმლის შესაკამბად (ჯალაბაძე, 1986).

წალკის მხარეში საზეთე სელის ორი სახეობა იყო ცნობილი: ბრტყელი სელი და შავი სელი. უპირატესობას ზეთის ხარისხის მიხედვით ბრტყელ სელს ანიჭებდნენ. შავი სელი უმეტეს შემთხვევაში საქონლის გასაზეთად და გასანათებლად იყო გამოყენებული. სასელე მიწას არჩევდნენ მაღლობ, მთაგორიან ადგილას. მიწას მარტში დახნავდნენ. დახნულს ფარცხით მოფორცხავდნენ. სელს მოხვნისთანავე დათესავდნენ. ღრუბლიანი დღე უნდა ყოფილიყო, რომ თესლს მიწაში სინესტე და სიგრილე შეენარჩუნებინა. დათესვის შემდეგაც ნათესს დაფარცხავდნენ. სელის ნათესი სქელი (ხშირი), რომ არ ყოფილიყო, სათესლე მასალას მშრალ მიწას აურევდნენ და ისე მოაბნევდნენ ხნულში.

მთხრობელის გადმოცემით, წვერიანი კაცი სელის თესვის წინ წვერზე ხელს ჩამოისვამდა და როგორც წვერია, იმ სისქით დათესავდა სელს. სელი დაახლოებით ერთ კვირაში ამოდიოდა. მოსავალს მარიამობის ბოლოს ან ენკენისთვის დასაწყისში იღებდნენ. მარცვლის დამწიფებას კოლოფის ფერთა და მისი ხელში მოფშვნით ამოწმებდნენ. სელი დაბალი იზრდებოდა, ამიტომ ცელით მკიდნენ და ზვინებად აყენებდნენ. მკიდნენ ოდნავ ნედლს, მარცვლის მოსავალი რომ არ დაკარგულიყო. სელი ილეწებოდა კალოზე, რომელიც კარგად იყო დატკეპნილი და მოსწორებული. სელს ჩვეულებრივ კევრით ლეწავდნენ. შემდეგ ცხრილებში ცხრილავდნენ და გაცხრილულს ბელელში ტომრებით შეინახავდნენ. ზეთს ხდიდნენ ზამთარში. სელის ბზეს – „ჯაგანს“ საქონლისა და ღორების გამოსაკვებად ხმარობდნენ, ღეროთი – „ჩანდირით“ სახლის ბანს ხურავდნენ (მოლოდინი, 1959, 1963).

ძველად საქართველოში 3 ჯიშის სელი ითესებოდა:

1) მაღალი სელი (საბოჭკოვე) – იძლეოდა კარგი ხარისხის ბოჭკოს და ცოტა თესლს.

2) ხვეულა – ხუჭუჭა (სურ. 104) სელი (საზეთე) – შედარებით დაბალი იყო, იძლეოდა მდარე ხარისხის



სურ. 104 სელი – *Linum bienne* Mill.
ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბოტანიკის ინსტიტუტი,
პროფ. ა. გორგიძის ჰერბარიუმი



სურ. 105 სელის ნათესი
საქართველოს ეროვნული ბოტანიკური
ბაღის საკოლექციო ნაკვეთი

ბოჭკოს და უხვ თესლს.

3) საშუალო სიმაღლის სელი (სურ. 105) – ჰქონდა საშუალო ღირსების ბოჭკო და იძლეოდა არცთუ ბევრ თესლს (რეხვიაშვილი, 1969; ბერძნიშვილი, 1969).

ძველი კოლხებს უმთავრესად მაღალი სელი მოჰყავდათ.

სამეგრელოში (ხობის, მარტვილის, სენაკის, აბაშის, ჩხოროწყუს რ-ნები) მცხოვრებ უხუცესთა გადმოცემით: „...სელს ყამირი ანუ ახლად გატეხილი ნიადაგი უყვარს. თესავდნენ შემოდგომაზე, სიმინდის ალების შემდეგ. მიწას „ოგაფათი“ – ხის კავით ხნავდნენ და სელის თესლს – „სუს“ ნახნავში პეშვით მიმოაბნევდნენ. ხშირად თესლს ურევდნენ ქვიშას, რათა ერთნაირი სიხშირის აღმონაცენი ყოფილიყო. დაახლოებით 10-12 დღის შემდეგ, ზოგჯერ უფრო გვიანაც ნათესი აჯეჯილდებოდა. ნათესი კარგად იზამთრებდა და ნაზამთრი სელი გაზაფხულზე ტანს აიყრიდა. დაახლოებით ივნისის დასაწყისში ღეროს ქვედა ფოთლები შეუყვითლდებოდა, რაც სიმწიფის ნიშანი იყო“. მომწიფებულ სელს ხელით გლეჯდნენ. თუ სელი მოწიფისთანავე მოიგლიჯებოდა, მეტი ბოჭკოს მიღება შეიძლებოდა, სამაგიეროდ, მისგან დამზადებული ქსოვილი ტლანქი გამოდიოდა. თუ სელი მოიკრიფებოდა მაშინ, როდესაც ქვედა ფოთლები შეუყვითლდებოდა, მაშინ ცოტა ბოჭკოს ღებულობდნენ, მაგრამ მისგან უფრო წმინდა ქსოვილი მზადდებოდა. აღებულ მცენარეს შეკონა-ვდნენ და აწყობდნენ ჩრდილში, რათა სელის ღეროები თანაბრად – „ნება ნებად“ – შემჭკნარიყო. დაჭკნობის პროცესი სამი დღე გრძელდებოდა. მეოთხე დღეს შეიძლებოდა მათი აკრეფა. სელის შემჭკნარი კონებიდან ჯერ მარცვალს გამოფშვნიდნენ. ამისათვის გაშლიდნენ ჭილოფს, დააწყობდნენ სელის ძნებს და ფეხით სრესავდნენ ან „საგვემელით“ ბეგავდნენ, დააყრევინებდნენ მარცვალს. მარცვალგაცლილი სელის კონებს ხსნიდნენ და სამი დღის განმავლობაში მზეზე გაფენდნენ გასაშრობად. შემდეგ კვლავ შეკონავდნენ, კონებს გამდინარე წყალში დებდნენ ან 3 ღამეს ღია ცის ქვეშ აწყობდნენ. დანამული სელის კონა ინახებოდა მშრალ ადგილას და საჭიროების მიხედვით იყენებდნენ. მთხრობელთა გადმოცემით „სელი გურიაში ითესებოდა ძველად, მისგან ძირითადად ქსოვდნენ კარბინებს (ორხელიან კალათებს) და ჭილოფებს“ (ჩოხატაურის რ-ნი, სოფ. ზემო ფარცხმა, მთხრ. ს. ვაშალომიძე, 2014 წ.).

სელის „დაქსელვის“ ერთ-ერთი უძველესი ხელსაწყო „დგიმი“ იყო. თანამედროვე აგროტექნიკის გათვალისწინებით, საბოჭკოვე სელისათვის შერჩეული უნდა იყოს საკმაოდ ნოყიერი, ზომიერი სინესტისა და სარეველებისაგან გასუფთავებული ნიადაგი.

კოლხურ სელს განვითარების საშემოდგომო ციკლი ახასიათებს, ამიტომ ის უნდა დაითესოს შემოდგომაზე, ყინვების დაწყებამდე, ვიწრო რიგებად. სელის მოსავლის აღება საბოჭკოვედ შეიძლება მაშინ, როდესაც მცენარე ჯერ კიდევ მწვანეა; ხოლო სამარცვლედ, როდესაც კოლოფების 80-90% გაყვითლება-გაყავისფრდება.

საქართველოს, განსაკუთრებით ძველი კოლხეთის, ეკონომიკურ ცხოვრებაში სელის ქსოვილების წარმოებას ძალიან დიდი მნიშვნელობა ჰქონდა.

XIX ს.-ში კი საექსპორტო საქონლის წარმოებაში პირველ ადგილს თანდათანობით იკავებს აბრეშუმის ქსოვილები, ხოლო XX ს.-ის მეორე ნახევრიდან – ევროპული ნაწარმი. ამის გამო სელის წარმოება დაცემის გზას დაადგა.

უძველესი კულტურის ეს ცოცხალი რელიქტი, საქართველოში ამჟამად თითქმის გამქრალია.

ბამბა

Gossypium herbaceum L.

მეგრულად – „ბამბე“, იმერულად – „ბამბა“, „ბანბა“ (ერისთავი, 1884).

ძველად დასავლეთ საქართველოში ბამბის თესვა-მოყვანასაც მისდევდნენ. ა. ბორობდინის, რაფ. ერისთავისა და ჟ. მურიეს მონაცემებით (1927), სამეგრელოში ბამბა იმდენი მოჰყავდათ, რომ მეზობელ ქვეყნებშიც გაჰქონდათ. ბოლო ხანს კი მას მხოლოდ შინაური საჭიროებისთვის თესავდნენ (აზიკური, 2003). იმერეთის ბარის სოფლებში ბამბას თესავდნენ გაზაფხულზე, მობნევით, ხნულეებში, შემდეგ დაფარავდნენ. თესლი ორ კვირაში აღმოცენდებოდა. თოხნიდნენ „კეკო“ თოხით (ჯალაბაძე, 1990). ბამბისაგან ამზადებდნენ ლეიბებს, საბნებს, ჩასაცმელს. ბამბის ძაფისაგან ქსოვდნენ სარტყლებს, ხურჯინებს, ფარდაგებს.

ბამბის მარცვლებიდან („კურკა“) ხდიდნენ ზეთს. ბამბის თესლი შეიცავს 20-27% ზეთს. ზეთის გამოხდის შემდეგ დარჩენილი კოპტონი ჩინებული საკვებია საქონლისათვის (გაზ. „მიწის მუშა, 1924; ჯაფარიძე, 1971).

ბამბა სითბოსა და სინათლის მოყვარული მცენარეა. ცუდად ხარობს მთაგორიან ადგილებში. ითესება შუა აპრილამდე. დაგვიანებული თესვის შემთხვევაში მცენარე მომწიფებას ვერ მოასწრებს. ბამბის დათესვამდე ნაკვეთი წინასწარ კარგად ირწყვებოდა. 2-3 დღის შემდეგ ნაკვეთის ზედაპირი გაფხვიერდებოდა. ასეთი წესით დამუშავებულ მიწაზე სარეველები ნაკლებად ამოდებოდა, მიწა სინესტესაც დიდხანს ინარჩუნებდა. უმჯობესია ბამბის მწკრივებად თესვა.

სამეგრელოში (სენაკის რ-ნი) მცხოვრები უხუცესების გადმოცემით, „...ბამბის ნათესის მოვლაში ერთ-ერთი ღონისძიებაა მცენარის წვერის წაწყვეტა. ეს აჩქარებდა მცენარის ზრდასა და კოლოფების მომწიფებას. ბამბის კოლოფი არაერთდროულად მწიფდება, მომწიფება გრძელდებოდა ორ თვემდე. ბამბას კრეფდნენ ორივე ხელით და აწყობდნენ სპეციალურ წინსაფარებში, რომელთაც 3 ჯიბე ჰქონდა. კარგი ხარისხის ნედლეულს ერთ ჯიბეში ათავსებდნენ, დაავადებულს – მეორეში, ხოლო დანარჩენ ნედლეულს – მესამეში. პირველ კრეფას იწყებდნენ მაშინ, როცა თითოეულ ბუჩქზე ერთი-ორი კოლოფი გაიხსნებოდა, ხოლო აღებას ყინვების დაწყებამდე ამთავრებდნენ. ყინვების შემდეგ მოკრეფილ ბამბას ცალკე აგროვებდნენ. მოსავლის აღების დაგვიანება დაუშვებელი იყო, რადგან ეს იწვევდა გახსნილი კოლოფებიდან ბამბის გაფანტვას. ბამბის მოსავალს სექტემბერში იღებდნენ. მისი გადარჩევა მძიმე საქმე იყო,

რადგან ბამბის კოლოფს მჩხვლეტავი ეკლები აქვს (მაისაია, შანშიაშვილი, რუსიშვილი, 2005).

უხუცესთა გადმოცემით, „...ბამბის მომწიფებულ კოლოფს მოაცილებდნენ უხეშ კურკას. დარჩენილ ბამბის სუფთა ნაწილს დააწყობდნენ ჭილოფზე, რომელიც ხორბლის კონისაგან იყო დაწნული. ამაზე დაფენდნენ თხლად. ჭილოფი იყო მშრალი და ბამბა არ დანესტიანდებოდა. გაშრობის შემდეგ წვრილი თხილის ჯოხით დაპენტავდნენ („დოპენტუნდეს“ – მეგრულად). თეთრი თოვლივით გადაიქცეოდა, ამის შემდეგ დაიწყებდნენ ბამბის ძაფის დართვას. ძაფს რთავდნენ თითისტარაზე, მეგრულად – „ჩერიაზე“ (სურ. 106). „ჩერიას“ აკეთებდნენ თხილის გათლილი ჯოხისაგან.

ერთი ბოლო წვრილი ჰქონდა, მეორე ბოლოში კი წამოცმული ჰქონდა სიმინდის ტაროს ნაქუჩი, მეგრულად – „გუგა“. ნაქუჩის შუა ნაწილს აიღებდნენ, გახვრიტავდნენ და მოაცმევდნენ „ჩერიას“ ბოლო ნაწილს. აიღებდნენ ბამბის ნაწილს და „ჩერიას“ წვერზე მოაცმევდნენ და ატრიალებდნენ. ასე ამზადებდნენ ბამბის ძაფს. ტანსაცმელს და წინდებს ყაისნალით ქსოვდნენ“ (სენაკის რ-ნი, სოფ. გეჯეთი, მთხრ. რ. ალასანია, 1992 წ.).

ნ. კეცხოველი (1957) ცნობით, აღმოსავლეთ საქართველოს პირობებში ბამბა კარგად მოდის ქვემო ქართლში, კახეთის აღმოსავლეთ ნაწილსა და ელდარში.

ამჟამად ბამბა საქართველოს ტერიტორიაზე არსად ითესება.



სურ. 106 თითისტარა, მეგრულად „ჩერია“
მარტვილი, სოფ. მუხურჩა

ბოლოსიტყვაობა

დაახლოებით ოთხი საუკუნეა, რაც საქართველოს მოსახლეობა საკვებად იყენებს უმეტესად ამერიკიდან შემოსულ არატრადიციულ სასოფლო-სამეურნეო კულტურებს, ხოლო ძველთაძველი ეროვნული კულტურები, რომლებმაც ქართული ეთნოსის ჩამოყალიბება, ქართველთა მენტალური სრულყოფა განაპირობა, გადაშენების პირასაა მისული და დაკარგვის საშიშროება ელის.

წინამდებარე წიგნში მოცემულია ძველი, ამჟამად გადაშენების პირას მისული კულტურების ნუსხა, თითოეული სასოფლო-სამეურნეო კულტურის ბოტანიკური და ეთნოგრაფიული დახასიათება, ორიგინალური მონაცემები მათი გამოყენების შესახებ ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში. მოყვანილია ისტორიული ცნობები საქართველოს ტერიტორიაზე მათი გავრცელების შესახებ და კვლევის ისტორია.

წიგნი იწყება პირველი ჯგუფის პურეული კულტურებით, სახელდობრ საქართველოს ხორბლებით, რომლებითაც სიმინდის შემოსვლამდე ისტორიული საქართველო იკვებებოდა და დღეს მთელი მსოფლიოს მოსახლეობის 90%-ზე მეტის არსებობის საფუძველია. დაინტერესებული მკითხველი გაეცნობა მეტად მნიშვნელოვან მონაცემებს, კულტურულ მცენარეთა ვერტიკალური და ჰორიზონტალური გავრცელების, მათი წარმოშობისა, დათესვა-მოყვანისა და გამოყენების შესახებ.

ხორბლეული კულტურების შემდეგ წიგნში განხილულია ფეტვანი კულტურები (ლომი, ფეტვი, ქვრიმა, ურიში, ბრინჯი), პარკოსანი და საზეთე ბოჭკოვანი კულტურები.

მარცვლეული ანუ პურეული კულტურები ეკუთვნის მცენარეთა ყველაზე მნიშვნელოვან ჯგუფს. ისინი წარმოადგენენ ადამიანისათვის აუცილებელ საზრდოს. ასეთი მნიშვნელობა ჰქონდა მას ადამიანის საზოგადოებრივი ცხოვრების დაბალ საფეხურზე, ასეთივე მნიშვნელობას ინარჩუნებდა ის კაცობრიობის მრავალსაუკუნოვანი ისტორიის გზაზე და ამ მნიშვნელობას არ დაკარგავს მომავალშიც.

მარცვლეული წარმოადგენს, აგრეთვე მეცხოველეობისათვის საკვების ძირითად წყაროს. იგი ფართოდ გამოიყენება სპირტის, ლუდის და საკონდიტრო წარმოებაში.

არქეოლოგიური გათხრები მოწმობს, რომ აღნიშნულმა სასოფლო-სამეურნეო მცენარეებმა საქართველოში, ვაზის კულტურასთან და მეცხოველეობასთან ერთად, განვითარებული სახე ნეოლითში მიიღო და ბინადარი ცხოვრების განმტკიცების საფუძველი გახდა. ამ პროცესში მნიშვნელოვან როლს ასრულებდა პარკოსანი კულტურებიც, სახელდობრ ბარდა, ცერცვი, ოსპი, მუხუდო, ცულისპირა, საკადრისა, ხანჭკოლა, ძაძა და სხვ., რომლებიც გამოირჩევა ცილებისა და ვიტამინების მაღალი შემცველობით და მარხვის პერიოდში ცხოველური საკვების დანაკლისს ავსებდნენ. ამიტომ ეკლესია მათ მოყვანაზე განსაკუთრებულად ზრუნავდა. ამასთანავე, პარკოსნები თესლობრუნვაში სხვა კულტურებისათვის საუკეთესო წინამორბედი. თუ იმასაც გავითვალისწინებთ, რომ ნიადაგის ნაყოფიერების გაზრდისათვის მათი როლი შეუცვლელია, მაშინ აგრიკულტურიდან თითოეული მათგანის გაქრობა მეტად დასანანი და სავალალოა. მეცნიერულად დამტკიცებულია, რომ პარკოსანი კულტურები ნიადაგს აზოტითა და ფოსფორით ამდიდრებენ და მინერალური სასუქის საჭიროებას გამოირიცხავენ. ისინი ძველ საქართველოში ვენახებში ითესებოდა და ვაზთან ერთად ერთგვარ სიმბიოზს ქმნიდა.

უწმინდესი და უნეტარესი, საქართველოს კათალიკოს-პატრიარქი ილია II, დიდ ყურადღებას უთმობს საქართველოს ტრადიციული სოფლის მეურნეობის აღდგენას თანამედროვე ვითარების შესაბამისად, მრავალათასწლოვანი ცოდნა-გამოცდილების კვლავ ყოფაში დანერგვას, საქმიანობას ქრისტიანულ-მართლმადიდებლური კალენდრის გათვალისწინებით.

სწორედ ამ მიზნით უნდა შეიქმნას საქართველოს უძველესი სასოფლო-სამეურნეო კულტურებისა და ტრადიციული მესაქონლეობის გადარჩენის ფონდი. უშუალოდ უწმინდესისა და უნეტარესის, საქართ-

ველოს კათალიკოს პატრიარქის, ილია II-ის ლოცვა-კურთხევით, ხელდასხმითა და ხელმძღვანელობით. ბოლოს და ბოლოს, ქართველი ერი იმ კურთხეულ საზრდოს უნდა დაუბრუნდეს, რითაც ამერიკის აღმოსავლეთით იკვებებოდა.

დღეისათვის ძალზე აქტუალურია საქართველოს კულტურულ მცენარეთა ენდემური სახეობებისა და აბორიგენული ჯიშების შესახებ ინფორმაციის მოპოვება და გავრცელება მოსახლეობაში.

ნაშრომის ერთ-ერთი მთავარი ღირსებაა მისი სამეცნიერო-პოპულარული ხასიათი, რაც საშუალებას მისცემს მკითხველთა ფართო წრეს, მიიღოს საჭირო ინფორმაცია ქართული ძირძველი კულტურების წარმოშობის, გამოყენებისა და დღევანდელი მდგომარეობის შესახებ.

ნაშრომში ადვილად მისაწვდომი თხრობით, შესაბამისი ილუსტრაციებით ნაჩვენებია დღეს არსებული მთავარი პრობლემა იმის თაობაზე, რომ ამ შეუფასებელი მნიშვნელობის მქონე ეროვნულ საუნჯეს გადაშენების საფრთხე ემუქრება. მაშინ, როცა ჯერ კიდევ XX ს.-ის 70-იან წლებამდე შეიძლებოდა გლეხების საკარმიდამო ნაკვეთებზე ენდემური მარცვლოვანი, პარკოსანი და საზეთე-ბოჭკოვანი კულტურების სახეობებისა და აბორიგენული ჯიშ-პოპულაციების მოძიება, დღეს მათი პოვნა თითქმის შეუძლებელია. ეს ძველი კულტურები ჩანაცვლებულია მაღალმოსავლიანი უცხოური ხორბლისა და ქერის ჯიშებით, ხოლო საქართველოში, ისეთი კულტურები, როგორცაა მახა, ზანდური, ღომი, ფეტვი, სელი და სხვ. აღარ ითესება.

წიგნის მნიშვნელობა ძალიან დიდია, რადგან იგი ხელს შეუწყობს პრობლემის პოპულარიზაციას მოსახლეობის ფართო ფენებში და დასვამს საკითხს შესაბამისი ორგანიზაციების წინაშე, რათა ქვეყანაში შენარჩუნებულ იქნეს ის „ოქროს ზოდები“, რითაც მდიდარია საქართველო.

წიგნი სასარგებლო იქნება არამარტო ბოტანიკოსებისათვის, აგრეთვე გენეტიკოსებისათვის, სელექციონერებისათვის, მემცენარეებისათვის, პედაგოგებისათვის, ბაკალავრების, მაგისტრებისა და დოქტორანტებისათვის, მოსახლეობის ფართო ფენებისათვის. იგი საფუძვლად დაედება უძვირფასესი სასელექციო საწყისი მასალის და უნიკალური გენეტიკური რესურსების აღდგენის წმინდათაწმინდა საქმეს.

აკადემიკოსი პეტრე ნასყიდაშვილი

გამოყენებული ლიტერატურა

- აბაკელია ნ. არქაული კულტურები და რიტუალები სამეგრელოში. წიგნ. I, სამეგრელო, კოლხეთი – ოდიში. თბილისი, ზუგდიდი, 1999.
- აბაკელია ნ., ალავერდაშვილი ქ., ლამბაშიძე ნ. ქართულ-ხალხური დღეობათა კალენდარი. თბილისი, 1991.
- აბესაძე გ. ზოგიერთი ცნობები ტფილისის მამრის პურების შესახებ. აგრონომიული კრებული, №2, ტფილისი, 1926.
- აბესაძე გ. ახალციხის მამრის ხორბლები. თბილისი, 1930.
- აბესაძე გ. საკადრისა (*Phaseolus angularis* Wight) და მისი გავრცელება საქართველოში. საქ. სას-სამ. ინ-ტის შრომები, ტ. XXIII-XXIV, 1945.
- აბდუშელიშვილი ნ. მარცვლეული და პარკოსანი კულტურები ზემო იმერეთში და მათი საკვებად გამოყენება. ეთნოგრაფიული ძიებანი, გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1988.
- აზიკური ნ. მებაძეობა საქართველოში. ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ძიებანი, V, თბილისი, 2003.
- აიხვალდი ე. საქართველოს შესახებ (XIX საუკუნის პირველი მესამედი), გერმანულიდან თარგმნა გია გელაშვილმა. გამომც. „არტანუჯი“, თბილისი, 2005.
- ალავიძე მ. ლეჩხუმური ზეპირსიტყვაობა. გამომც. „საბჭოთა მწერალი“, თბილისი, 1951.
- ალექსი ივლევის 1650–1652 წწ. იმერეთის სამეფოში ელჩობის საანგარიშო აღწერილობა. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.
- არაბული შ. ისტორიული თავგადასავალი ხევსურთა. თბილისი, 2006.
- არქანჯელო ლამბერტი. სამეგრელოს აღწერა. თარგმანი იტალიურიდან ალ. ჭყონიასი, 2-ე გამოცემა, თბილისი, 1938.
- ახალკაცი მ., მოსულიშვილი მ., ქიმერიძე მ, ი. მაისაია. სამცხე-ჯავახეთის გადაშენების საფრთხეში მყოფი სამკურნალო მცენარეების კონსერვაცია და მდგრადი გამოყენება. ელკანა, თბილისი. 2008.
- ბაგრატიონი დ. იადიგარ დაუდი. თსუ გამომცემლობა, თბილისი, 1992.
- ბატონიშვილი ვახუშტი. საქართველოს გეოგრაფია. ტფილისი, 1904.
- ბატონიშვილი ვახუშტი. საქართველოს გეოგრაფია. თ. ლომოურის და ნ. ბერძენიშვილის რედქციით. სტალინის სახ. თსუ გამომცემლობა, 1941.
- ბაქრაძე დ. ისტორია საქართველოსი. თბილისი, სტამბა ე.გ. მესხისა, 1889.
- ბებია ი. სამიწათმოქმედო ლექსიკა მეგრულში. დისერტ. ფილოლ. მეცნ. კანდიდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 2003.
- ბერიაშვილი ლ. მემინდვრეობის ხალხური წესები მესხეთში. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.
- ბერიაშვილი ლ. მიწათმოქმედება მესხეთში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1973.
- ბერიაშვილი ლ. საქართველოს უძველესი კულტურული მცენარეები: ხანჭკოლა–**Lupinus alba** L. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XXIV, თბილისი, 2001.

ბერიშვილი ტ., შანშიაშვილი თ., გორგიძე ლ. თუშეთის მინდვრის კულტურული მცენარეები. საქ. სსრ. მეც. აკად. მოამბე, ტ. 136 №1, 1989.

ბერიშვილი ტ. მივიწყებული კულტურები. ელკანა, 2008.

ბერძნიშვილი მ. ქალაქ ფაზისის ისტორიისათვის. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

ბიბლიის ენციკლოპედია, ერთტომეული. თბილისი, 1998.

ბრეგაძე ნ. რაჭა-ლეჩხუმში მივლინების ანგარიში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის X, საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის გამომცემლობა, თბილისი, 1959

ბრეგაძე ნ. მთის მიწათმოქმედება დასავლეთ საქართველოში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1969.

ბრეგაძე ნ. ხალხური აგროტექნიკის ზოგიერთი საკითხი. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები, III. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1968.

ბრეგაძე ნ. ხორბლის ძველქართული ჯიშები ფერეიდანში. ჟურნ. „ძეგლის მეგობარი“. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, კრ. 34–ე, თბილისი, 1974.

ბრეგაძე ნ. ქერი. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, XIX, გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1978.

ბრეგაძე ნ. ხორბლის ლექსიკასთან დაკავშირებით, “იფელი“ პური ეთნოგრაფიული მასალების მიხედვით. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, ტ. XXI. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1979.

ბრეგაძე ნ. ხორბალი. საქართველოს ისტორიულ–ეთნოგრაფიული ატლასი. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი. 1980.

ბრეგაძე ნ. საქართველოში მიწათმოქმედების წარმოშობის საკითხისათვის. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, ტ. XXIII, გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1987.

ბრეგაძე ნ. საქართველო მიწათმოქმედების დამოუკიდებელი კერა. გამომც. „სამშობლო“, თბილისი, 2004.

ბოკერია მ. დასავლეთ საქართველო. მცენარეულობის განვითარების ისტორია და მრავალფეროვნება, მცენარეთა გამოყენება არქეობოტანიკური მონაცემებით. სიახლენი უძველეს კოლხეთზე, თბილისი, 2010.

ბარდაველიძე ვ. ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან IV. დან დეცემ. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, V. საქ. მეცნ. აკად. გამომცემლობა, თბილისი, 1951.

ბახტაძე დ., კოლუაშვილი პ. ქართველთა კვების კულტურა. თბილისი, 2009.

ბოროზდინი კ., რაფ. ერისთავი, ჟ. მურიე. ბატონყმობა სამეგრელოში. თარგმანი, და წინასიტყვაობა თ. სახოკიასი, ერმოლოზ წულაიას გამომცემლობა, ტფილისი, 1927.

ბოძაშვილი ლ. ფშავი და ფშაველები. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“. თბილისი, 1988.

ბოჭორიძე გ. თუშეთი. თბილისი, 1993.

გელოვანი ა. დასავლეთ საქართველოს მთიანეთი (სვანეთი) XIX საუკუნეში. გამომც. „ეგრისი“, თბილისი, 2003.

გირგვლიანი თ. ზემო სვანეთის ხორბლის აბორიგენული ფორმების ისტორია.

„არტანუჯი“, თბილისი, 2010.

გეორგიკა, III. ბიზანტიელი მწერლების ცნობები საქართველოს შესახებ. ტფილისი, 1936.

გიულდენშტედტი ი. მოგზაურობა საქართველოში. გერმანული ტექსტი ქართულად თარგმნა და გამოკვლევა დაურთო გ. გელაშვილმა. საქ. მეცნ. აკად. გამომცემლობა, თბილისი, 1962.

გოცაძე ნ. მაისაია ი. აღვადგინოთ მივიწყებული სასოფლო-სამეურნეო კულტურები. გამომც. „უნივერსალი“, 2015.

გოცირიძე გ. კვების ხალხური კულტურა და სუფრის ტრადიციები საქართველოში. თბილისი, 2007.

გორგიძე ა. საქართველოს სელი. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები, ტ. XIX, 1958.

გორგიძე ა. კოლხური ხორბლის—*Triticum palaeo-colchicum* Men. ფილოგენები. თბილისის ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები, ტ. XXIII, თბილისი, 1964.

დაბადება. ბიბლია, ნაწ. I, ნაწ. II, 1884.

დავით ბაგრატიონი. იადაგარ დაუდი. გამოსაცემად მოამზადა ლ. კოტეტიშვილმა, გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1985.

დეკაპრელევიჩი ლ. შოთა რუსთაველის ეპოქის მინდვრის უმთავრესი კულტურები. გამომც. „შრომა და ტექნიკა“, თბილისი, 1938.

დეკაპრელევიჩი ლ. საქართველოს მარცვლეული კულტურების ძირითადი ჯიშები. საქ. სახელმწიფო სასელექციის სადგურის შრომები, ტ. II, 1947.

დეკაპრელევიჩი ლ. ხორბლის სახეობა „ტურგიდუმი“ საქართველოში. საქ. სსრ მეცნ. აკად. მოამბე, ტ. IX, N 3, თბილისი, 1948.

დონ კრისტოფორო დე კასტელი. ცნობები და აღბოძი საქართველოს შესახებ.

ტექსტი გაშიფრა, თარგმანი, გამოკვლევა და კომენტარები დაურთო ბეჟან გიორგაძემ. „მეცნიერება“, თბილისი, 1976.

დვალაძე ტ. სოფელი ბაჯიხევი: წარსული, აწმყო და მომავალი. თბილისი, 2014.

ერისთავი რაფ. მოკლე ქართულ—რუსულ—ლათინური ლექსიკონი; მცენარეთა, ცხოველთა და ლითონთა სამეფოებიდგან. ტფილისი, 1884.

ედუარდ აიხვალდი საქართველოს შესახებ. (XIX საუკუნის პირველი მესამედი).

გერმანულიდან თარგმნა გია გელაშვილმა. გამომც. „არტანუჯი“, თბილისი, 2005.

ვანილიში მ., თანდილავა ა. ლაზეთი. გამომც., „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.

ვაჩეიშვილი პ. მუხუდოსა და ოსპის კულტურების გენპლაზმის გაუმჯობესება საქართველოში. დისერტ., სოფლ. მეურნ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხ.

მოსაპოვებლად. თბილისი, 2005.

თევდორაძე ს. სამარცვლე პარკოსანი კულტურები და მათი მოსავლიანობის გადიდების ღონისძიებები. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1964.

თოფჩიშვილი რ. საქართველოს ეთნოგრაფია, ეთნოლოგია. გამომც. „უნივერსალი“, თბილისი, 2010.

თურმანაული გ., თურმანაული ი. ფიტო—ფარმაკოთერაპიული საშუალებები.

გამომც. „მედეა“, 1997.

თურმანიძე ო. სოფლის მეურნეობა სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოში (1878-1920 წწ.). გამომც. „ალიონი“, ბათუმი, 2004.

ილიძე ნ. თუშეთი. თბილისი, 2006.

ივანიშვილი მ. მცენარეთა სახელები ქართულ ოთხთავში. თბილისი. 2014.

კალანდია თ. 2000 ლაზური სიტყვა - სალექსიკონო მასალა. გამომც. „არტანუჯი“, თბილისი, 2005.

კახაძე ო. პურეულის ლექსიკა ქართულში. თბილისი, „მეცნიერება“, 1987.

კახიძე ნ. მაჭახლის ხეობის სამიწათმოქმედო ყოფა. საქართველოს კავკასიისა და მახლობელი აღმოსავლეთის ისტორიის საკითხები. თბილისი, 1968.

კახიძე ნ. მაჭახლის ხეობა (ისტორიულ- ეთნოგრაფიული ნარკვევი) ბათუმი, საბჭოთა აჭარა, 1974.

კახიანი ა. გლეხების კარმიდამო იმერეთში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1964.

კეცხოველი ნ. მასალები კულტურულ მცენარეთა ზონალობის შესასწავლად კავკასიონზე. ტფილისი, 1928.

კეცხოველი ნ. თოვლიან მთებში. საბლიტგამი, თბილისი, 1943.

კეცხოველი ნ. კულტურულ მცენარეთა ზონები საქართველოში. თბილისი, 1957.

კობახიძე ა. კახეთის ხორბლების ბოტანიკური შემადგენლობა და მათი სელექციური ღირებულება. გამომც. „საქ. სსრ. მეცნიერებათა აკადემია“, თბილისი, 1948.

კობახიძე ა. კახური ხორბლები. ბოტანიკურ-სისტემატიკური მიმოხილვა.

ბოტანიკის ინსტიტუტის შრომები, ტ. XIII, თბილისი, 1949.

კოპალიანი ლ. საქართველოს სამკურნალო მცენარეები. უძველესი და თანამედროვე ფიტოთერაპია. საგამომცემლო ცენტრი, ქუთაისი, 2002.

კოტეტიშვილი ლ. იადიგარ დაუდი. მედიცინა ძველ საქართველოში, .XVI საუკუნე. საქ. ბიომედიცინა, თბილისი, 1938.

კობი კ. და სპენსერი ო. ცნობები საქართველოსა და კავკასიის შესახებ.

გერმანულიდან თარგმნა, შესავალი და კომენტარები დაურთო ლონდა მამაცაშვილმა, გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1981.

ლომიტაშვილი დ. მასალები ძველი კოლხეთის შინამრეწველობის ისტორიისათვის. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, 43. ბ. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1999.

ლომიტაშვილი დ., თვალჭრელიძე ზ., ლორთქიფანიძე ბ., მურღულია ნ., ბოკერია მ., ზამთარაძე მ., კაპანაძე თ., კოლვინი., ტიმბი ჯ., ნილი ბ., ევერილი პ. ნოქალაქევის არქეოლოგიური ექსპედიციის 2007 წლის საველე სამუშაოების ანგარიში. შურნ. „ძიებანი საქართველოს არქეოლოგიაში“, 19, თბილისი 2010.

ლომიტაშვილი დ. თვალჭრელიძე ზ., ქებულაძე ნ., მურღულია ნ., ბოკერია მ., ყვავაძე ე., კოლვინი ი., ევერილი პ., ნილი ბ., ტიმბო ჯ. ქართულ-ინგლისური ექსპედიცია ნოქალაქევი: 2008-2009 წლების არქეოლოგიური გათხრების ანგარიში. შურნ. „ძიებანი საქართველოს არქეოლოგიაში“, 20, თბილისი, 2011.

ლომოური ნ. მარცვლეული კულტურები, ნაწ. I. თავთავიანი პურეული. გამომც. „საქ. სას. სამ. ინ-ტი“, თბილისი, 1946.

ლომოური ნ. კოლხეთის სანაპიროს ბერძნული კოლონიზაცია. თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა, თბილისი, 1962.

ლორთქიფანიძე ო. ძველი კოლხეთის კულტურა. თბილისი, ხელოვნება, 1972.

მაისაია ი. ლომის კულტურა საქართველოში. თბილისი, 1987.

მაისაია ი. ფეტვის კულტურა საქართველოში. გამომც. „კირბი“, თბილისი, 1998.

მაისაია ი. ჯინჯიხაძე თ. ურიში - *Echinochloa frumentacea* Link. საქართველოს ეროვნული მუზეუმის მაცნე, საბუნსმეტყველო და პრეისტორიული სექცია, N5, თბილისი, 2013.

- მაისაია ი., ქიქოძე დ., ხუციშვილი მ. საქართველოს სელი. გამომც. „უნივერსალი“, თბილისი, 2012.
- მაისაია ი., შანშიაშვილი თ., რუსიშვილი ნ. კოლხეთის აგრარული კულტურა. „მეცნიერება“, თბილისი, 2005.
- მაისაია ი. არაბული გ. ახალკაცი მ. მოსულიშვილი მ. ქერის გამოყენება ყოფასა და ხალხურ მედიცინაში აღმოსავლეთ და სამხრეთ საქართველოს მთიან რეგიონებში. თბილისის ბოტანიკური ბაღის შრომები, ტ. 96, 2006.
- მაისაია ი. ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს მარცვლოვანი და საზეთე – ბოჭკოვანი კულტურები). თბილისი, 2009.
- მაისაია ი. ჩვენი ეროვნული საუნჯე (საქართველოს პარკოსანი კულტურები). თბილისი, 2013.
- მაისაია ი., მ. მოსულიშვილი. საქართველოს ფეტვანირთა სარკვევი. მეცნიერება. მეცნიერება. თბილისი, 2003
- მაკალათია ს. სამეგრელოს ისტორია და ეთნოგრაფია. საქართველოს მხარეთმცოდნეობის საზოგადოება, თბილისი, 1941.
- მაკალათია ს. მთის რაჭა. თბილისი, 1930.
- მაკალათია ს. თუშეთი. ტფილისი, 1933.
- მაკალათია ს. ფშავი. ტფილისი, 1934.
- მაკალათია ს. მესხეთ-ჯავახეთი. თბილისი, 1938.
- მაკალათია ს. თუშეთი. გამომც. „ნაკადული“, თბილისი, 1983.
- მაკალათია ს. ხევსურეთი. გამომც. „ნაკადული“, თბილისი, 1984.
- მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის, ტ. IV, ნაწ. II. გამომც. „მეცნიერება“, 1987.
- მაცაშვილი ა. ბოტანიკური ლექსიკონი. თბილისი, 1949.
- მაცაშვილი ა. ბოტანიკური ლექსიკონი. თბილისი, 1991.
- მაცაშვილი ალ. კოლხეთის უცნობი კულტურები. თსუ შრომები, N44, თბილისი, 1951.
- მაჭავარიანი ნ. მცენარეთა ლექსიკა აფხაზურში. გამომც. „ქართული ენა“, თბილისი, 2006.
- მენაბდე ვლ. საქართველო ხორბლის ძველი კულტურის ქვეყანაა. თბილისი, 1950.
- მენაბდე ვლ. საქართველოს ხორბლები და მათი განლაგება ხორბლების საერთო სისტემაში. მოხსენებათა თეზისები, თბილისი, 1950.
- მეურნაგია ი. სამეგრელოს სამთავროს უკანასკნელი პერიოდი და დავით დადიანი. გამომც. „ტექნიკა და შრომა“, თბილისი, 1939.
- მინდაძე ნ. ქართული-ხალხური მედიცინა. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1981.
- მიქავა ნ. ოსპის კულტურა და მისი კულტივირების პერსპექტივები საქართველოში. დისერტ. სოფ. მეურნ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 2004.
- მიქელაძე თ. ქსენოფონტეს „ანაბასისი“ (ცნობები ქართველი ტომების შესახებ). გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.
- მოლოდინი ლ. ზეთის ხდის ხალხური წესები თრიალეთში. მასალები საქართველოს ეთნოგრაფიისათვის, X. 1959.
- მოლოდინი ლ. ქართველი ხალხის მატერიალური კულტურის ისტორიიდან. გამომც. „საქ. სსრ მეცნიერებათა აკადემია“, თბილისი, 1963.

მუშკუდიანი ქ. ლეჩხუმის ისტორიიდან. გამომც. „მოწამეთა“, ქუთაისი, 2001.

ნადირაძე ე. ქართული ლუდი. გამომც. „მერიდიანი“, თბილისი, 2010.

ნასყიდაშვილი პ., სიხარულიძე მ., ჩერნიში ე. ხორბლის სელექცია საქართველოში. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1983.

ნასყიდაშვილი პ., ნასყიდაშვილი ი., ნასყიდაშვილი მ., ლულუნაშვილი გ., ლობჯანიძე დ., კახაძე ჯ., მჭედლიშვილი ქ., ჩხუტიაშვილი გ., ლოლაძე ტ., გახარია ნ. საქართველოს ხორბალი და სელექციური მუშაობა მასზე. თბილისი, 2013.

ნებიერიძე ლ. ადრესამიწათმოქმედო კულტურის ნამოსახლარი ოკრიბაში. ჟურნ. „ძიებანი საქართველოს არქეოლოგიაში“, №8, თბილისი, 2001.

ნოლაიძე ნ. პურეულისაგან ნამზადი კერძების ლექსიკა აჭარულში. ნიკო ბერძენიშვილის ინსტიტუტის შრომები IX, გამომც., „შოთა რუსთაველის სახ. უნივერსიტეტი“, ბათუმი, 2010.

პავლიაშვილი დ. თეძამ-კავთურას ხეობა. ნაწ. IV. თბილისი, 2005.

პაპუაშვილი რ., პაპუაშვილი ნ. კოლხეთის ძველი ნამოსახლარები - ერგეტა. საქ. სსრ. მეცნ. აკად. არქეოლოგიური კვლევის ცენტრი, კოლხეთის არქეოლოგიური ექსპედიცია, თბილისი, 2005.

ჟან შარდენის მოგზაურობა სპარსეთსა და აღმოსავლეთის სხვა ქვეყნებში (ცნობები საქართველოს შესახებ). ფრანგულიდან თარგმნა, გამოკვლევები და კომენტარები დაურთო მ. მგალობლიშვილმა. გამომც. „მეცნიერება“, 1975.

ჟან შარდენი. მოგზაურობა საქართველოში. ვასილ ბარნოვის თარგმანი. გამომც. „თბილისის სიახლენი“, თბილისი, 2014.

რამიშვილი რ. ერწოს ველი გვიანარმაზულ ხანაში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1979.

რუსიშვილი ნ. მაისაია ი. ქვრიმას კულტურის შესწავლისათვის. საქ. მეც. აკად. მოამბე, 163 (2), 2001.

რუხაძე ჯ. ხალხური აგრიკულტურა დასავლეთ საქართველოში. გამომც. „მეცნიერება“, 1976.

რუხაძე ჯ. ზოგიერთი აგრარული წეს-ჩვეულება XIX საუკუნის დასავლეთ საქართველოში. საქართველოს ეთნოგრაფიის საკითხები, თბილისი, 1968.

რეხვიაშვილი ნ. ჯარობა სამეგრელოში. თედო სახოკიას კრებული, გამომც. „მეცნიერება“, 1969.

საქართველოს არქეოლოგია. თსუ გამომც. თბილისი, 1959.

საქართველოს კათალიკოს-პატრიარქი ილია II მეცნიერების, განათლების, კულტურისა და ხელოვნების შესახებ. თბილისი, 2004.

სახოკია თ. მოგზაურობანი (გურია, აჭარა, სამურზაყანო, აფხაზეთი). თბილისი, „სახელგამი“, 1950.

სახოკია თ. ეთნოგრაფიული ნაწერები. გამომც. „სამეცნიერო მეთოდური კაბინეტი“, თბილისი, 1956.

სახოკია თ. ახალწელიწადი (კალანდა) სამეგრელოში. ჟურნ. „მოამბე“, გან. II, N1, 1897.

სვანიძე მ. სამხრეთ-დასავლეთ საქართველოს სოფლის მეურნეობა XVI საუკუნეში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1984.

სოსელია ო. საგლეხო ვალდებულებანი დასავლეთ საქართველოში XVII ს. მასალები საქართველოსა და კავკასიის ისტორიისათვის, ნაკვ. 32, გამომც. „საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია“, თბილისი, 1955.

სულხან-საბა ორბელიანი. სიტყვის კონა. გამომც. „სახელგამი“, თბილისი, 1949.

სულხან-საბა ორბელიანი. ქართული ლექსიკონი. გამომც. „ქართული წიგნი“, ტფილისი, 1928.

სუპატაშვილი ვ. დასავლეთ საქართველოს ხორბლის ადგილობრივი ჯიშების მოკლე დახასიათება. შრომის წითელი დროშის ორდენოსანი საქ. სას.-სამ.

ინსტ.-ის შრომები, ტ. XXXVI, თბილისი, 1951.

სუპატაშვილი ვას. ლეჩხუმის მაზრის ასლები. ექსპერიმენტული აგრონომიის ინსტიტუტის მოამბე, N1, ტფილისი, 1929.

ფანასკერტელი ზ. სამკურნალო წიგნი (კარაბადინი). საქმედგამი, თბილისი, 1950.

ფურცხვანიძე-ასათიანი ი. ცერცვის ცილების გამოყენება პურის ცხობის პროცესში. დისერტ. ბიოლ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 1996.

ფრუიძე ლ. რაჭა ეთნოგრაფიის თვალთ. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1986.

ფრუიძე ლ. ფერეიდნიდან ჩამოსახლებული ქართველები. საქ. მეცნ. აკად. მაცნე: ისტორიის, არქეოლოგიის, ეთნოგრაფიისა და ხელოვნების ისტორიის სერია, №2, თბილისი, 1975.

ქანანელი. უსწორო კარაბადინი. ტექსტი დაამუშავა და წინასიტყვაობა დაურთო ლ. კოტეტიშვილმა. საქმედგამი, თბილისი, 1940.

ქართული ლექსიკონი, შედგენილი სულხან-საბა ორბელიანისაგან. გამოცემულია რაფ. ერისთავის რედაქტორობით, თბილისი, 1884.

ქვათაძე ვ., ქვათაძე ნ. სამკურნალო და საკვებ მცენარეთა ენციკლოპედია. თბილისი, 2009.

ყამარაული ა. ხევსურეთი. ტფილისი, 1932.

ყაუხიშვილი თ. სტრაბონის გეოგრაფია: ცნობები საქართველოს შესახებ. საქ. სსრ მეცნ. აკად. გამომცემლობა, თბილისი, 1957.

ყაუხიშვილი თ. ჰეროდოტეს ცნობები საქართველოს შესახებ. საქ. სსრ მეცნ. აკად. გამომცემლობა, თბილისი, 1960.

ყარალაშვილი ი. ბარდას - **Pisum L.** -ის ველური და კულტურული ფორმების შესწავლა საქართველოში. დისერ. ბიოლ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 1998.

შავხელიშვილი ა. თუშეთი. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1987.

შუკვანი შ. მიწათმოქმედების კულტურა სვანეთში. სვანეთი: მასალები მატერიალური და სულიერი კულტურის შესწავლისათვის. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1977.

ჩაგელიშვილი თ. პირველი ქსოვილის ისტორია. **National Geographic**, საქართველო, აგვისტო 2014.

ჩართოლანი მ. ქართველი ხალხის მატერიალური კულტურის ისტორიიდან. საქ. სსრ. მეცნ. აკად. გამომც. თბილისი, 1961.

ჩაჩავა მ. მუხუდოსა და ოსპის აგროტექნიკა აღმოსავლეთ საქართველოს პირობებისათვის. საქ. სახ. აგროარული უნივერსიტეტის სამეცნ. შრ. კრებული, 148, ტ. 2, N3, 2009.

ჩაჩაშვილი გ. ქსოვილების დამზადების ისტორიიდან საქართველოში, I სელი. საქ. სსრ. მეცნ., აკად. ს. ჯანაშიას სახ. საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მოამბე, XIX-B. საქ. მეცნ. აკად. გამომცემლობა, თბილისი, 1956.

ჩიტაია გ. ლეჩხუმის ექსპედიციის მოკლე ანგარიში. სსმ მოამბე, XII- B, თბილისი, 1944.

ჩიტაია გ. შრომები 5 ტომად. ტ. III, ტომი გამოსაცემად მოამზადეს ზ. წერეთელმა და თ. ცაგარეიშვილმა, თბილისი, „მეცნიერება“, 2001.

ჩიტაია გ. თოხის კულტურა დასავლეთ საქართველოში (კოლხეთში). საქ. სსრ მეცნ. აკად. ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტ. ინსტ. შრომები, ტ. IV., ნაკვ., 2, 1959.

ჩიქოვანი თ. თრიალეთი. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1976.

ჩიქოვანი თ. მესხეთი. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1979.

ჩიქოვანი თ. ჯავახეთი. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1982.

ჩიქოვანი გ. ადრესამიწათმოქმედო კულტურის ნამოსახლარი, თანდიწყარო I, სოფ. ხელთუბანთან (გორის რ-ნი). ჟურნ. „ძიებანი“, №3, 1999.

ჩიქობავა არნ. ჭანურ-მეგრულ-ქართული შედარებითი ლექსიკონი. სსრკ მეცნ. აკად. საქ. ფილიალის გამომცემლობა, ტფილისი, 1938.

ჩირგაძე ნ. მკურნალობის ხალხური ტრადიციები სამცხე-ჯავახეთში. დისერტ. ისტ. მეცნ. კანდ. სამეცნ. ხარისხის მოსაპოვებლად, თბილისი, 2003.

ჩხენკელი ნ. საქართველოს მაგარი ხორბალი (*Triticum durum Desf.*- თავთუხი), როგორც საწყისი მასალა სელექციისათვის. სადისერტ. ნაშრომი, თბილისი, 1941.

ჩხენკელი ნ. მაგარი ხორბლის (*Triticum durum Desf.*-**თავთუხი**) ახალი სახესხვაობებისათვის. საქ. სსრ. მეცნ. აკად. მოამბე, ტ.V, N4, თბილისი, 1944.

ძიძიგური ლ. სამხრეთ კავკასიის მიწათმოქმედების ისტორიისათვის. თბილისი, 2002.

ხოშტარია ნ. დიხა გუძუბა, კოლხეთის დაბლობის მოსახლეობა. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე, ტ. 5. №2, 1944.

წინამძღვრიშვილი ი. მიწათმოქმედების საერთოდ და კერძოდ მოქმედების საუბარი. თბილისი, 1919.

წუწუნავა ნ. საქართველოს სამკურნალო მცენარეები. სახ. გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1960.

წუწუნავა ნ. მცენარე როგორც სამკურნალო საშუალება ძველ საქართველოში. სერია V, 12, თბილისი, 1959.

ჭავჭავაძე ი. ძველი საქართველოს ეკონომიური წყობის შესახებ. თხზ. 10 ტომად, ტ. IV, 1955.

ჭავჭავაძე ი. კერძო და სათემო მიწათმფლობელობა. თხზ., 10 ტომად, ტ. VI, 1956.

ჭიჭინაძე ი. აღვადგინოთ ზანდური. საქ. სსრ მეცნ. აკად. აჯამეთის მემინდვრეობის საცდელი სადგურის შრომები, ტ. V, 1951.

ჭანტურიშვილი ს. ღომის კულტურასთან დაკავშირებული შრომის სიმღერები სამეგრელოში. საქ. სსრ მეცნ. აკად. მოამბე, 69, N1, 1973.

ჭყონია ა. ისტორიული ნარკვევები. ტფილისი, 1890.

ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. წიგნი I. „ფედერაცია“, გამომც. „ქართული წიგნი“, ტფილისი, 1930.

ჯავახიშვილი ივ. საქართველოს ეკონომიკური ისტორია. წიგნი II. „ფედერაცია“, ტფილისი, 1934.

ჯავახიშვილი ივ. თხზულებანი 12 ტომად.: ტ. V. გამომც. „მეცნიერება“ თბილისი, 1986; ტ. 4, 1996.

ჯალაბაძე გ. მიწათმოქმედება ფშავ-ხევსურეთში. გამომც. „საქ. სსრ მეცნიერებათა აკადემია“, თბილისი, 1963.

ჯალაბაძე გ. მიწათმოქმედება თუშეთში. თუშეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1967.

ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობა სვანეთში. სვანეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1970.

ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობა მესხეთ-ჯავახეთში. მასალები მესხეთ-ჯავახეთის ეთნოგრაფიული შესწავლისათვის. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1972.

ჯალაბაძე გ. მემინდვრეობის კულტურა აღმოსავლეთ საქართველოში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1986.

ჯალაბაძე მ. მემინდვრეობის კულტურა დასავლეთ საქართველოში. გამომც. „მეცნიერება“, თბილისი, 1990.

ჯალაბაძე მ., ესაკია მ., რუსიშვილი ნ., ყვავაძე ე., ქორიძე ი., შაყულაშვილი ნ., წერეთელი მ. „გადატვირთვით გორაზე“ 2006–2007 წლებში ჩატარებული არქეოლოგიური სამუშაოების ანგარიში. ჟურნ. „ძიებანი საქართველოს არქეოლოგიაში“, №19, თბილისი, 2010.

ჯავახიძე ა. ტექნიკური კულტურები. თბილისი, განათლება, 1971.

Akhalkatsi M. Conservation and sustainable use of crop wild relatives in Samtskhe-Javakheti . Elkana. Tbilisi. 2009

Akhalkatsi M. Ekhvaia Dz. , Z. Asanidze. Diversity and Genetic Erosion of Ancient Crops and Wild Relatives of Agricultural Cultures for Food: Implications for Nature Conservation in Georgia (Caucasus). In Tiefenbacher J. (ed) Perspectives on nature conservation—patterns, pressures and prospects. InTech. 2012

Bokeria M. – West Georgia, History and diversity of vegetation and the use of plants througharchaeobotany // News of Ancient colchis Adamantis. 2010.

Bokeria M., Rukhadze L., Ammann B., Masserey C., Lomitashvili D., Tvalchrelidze Z., Kebuladze N. Archeobotanical evidence from Colchis (Georgia South Caucasus)- Georgian National Museum Bulletin, Natural Sciencens and prehistory Section, N1, Tbilisi, 2009.

Bokeria M. “Food economy from the Land of Golden Fleece, Ancient Colchis (Western Georgia, Caucasus)”. Abstract Book: 16th Conference of the International Work Group for Palaeoethnobotany “-p.p.:149; Thessaloniki, Greece. 2013.

Bokeria M. “ Archaeobotanical analysis of samples from Nokalakevi”- Nokalakevi-tsikhgoji-Archaeopolis. Archaeological excavations 2001-2010 Anglo-Georgian Expedition to nokalakevi. BAR International Series 2612, 2014.

Jorjadze M. , Berishvili, T. and E. Shatberashvili. The Ancient wheats of Georgia and their traditional use in the southern part of the country. Emirates Journal of Food and Agriculture, 26, 2. 2014.

Georgi J.G. Geographischphysikalische und naturhistorische Beschreibung ds Russischen Reicheskönigsberg, 1800.

Körnicker F. Die Arten und varietaten des Getreides. Berlin, Bd. T, 1885.

Kvavadze E., Narimanishvili G. The remains of Gossipium, Linum and sheep hairs as textile fibers of cotton. Flax and wool in palynological material from Bronze Age Burials. Palyno-Bulletin, vol. 2 №1-4 Insbruk, 2006.

Kvavadze E., Narimanishvili G. An experimental approach to the palynology of remains from Middle Bronze. Age Burials in Saphar – Kharaba, Southern Georgia. Abstract of 7th EPPC, Prague. Sep. 6-11 2006.

Kvavadze E., Kakhiani K., Pataridze N., Connor S. The results of palynological investigation of paravani. Kurgan. Proceegings of the Georgian Academy of Sciences. Biological Series B. vol 5 №2 2007.

Kvavadze E., Bar-Yosef O., Belfer-Cohen A., Boaretto E., Jakeli N., Matskevich Z., Meshveliani J. 30 000 Year-Old Wild Flax Fibers. Science, 325 (5946):135, 2009.

MacKey J. A plant breeder’s perspective on taxonomy of cultivated plants (Triticum). Biologisches Zentralblatt 1988.

McNeill J., Barrie F.R. Buck W.R, Demoulin V, Greuter W, Hawksworth D.L., Herendeen P.S, Knapp S., Marhold K., Prado J., Prud’homme van Reine W.F., Smith G.E.,

Wiersema J.H., Turland N.J. International Code of Nomenclature for algae, fungi, and plants (Melbourne Code), 2012.

ICARDA PGR/CAC. Georgia Biodiversity. Plant genetic resource (PGR) conservation, documentation and utilisation in central Asia and the Caucasus (CAC). Australian Centre for International Agricultural Research (ACIAR). 2003.

Vavilov N. L. Origin and geography of cultivated plants. (Collected works 1920-1940). Cambridge University Press. Cambridge. 1992.

Арошидзе М.А. К вопросу происхождения пшеницы *Triticum carthlicum* Nevski. Труды Тбилисского ботанического ин-та, т. XVIII, Тбилиси, 1956.

Бахтадзе И.Л. Экономический быт государственных крестьян Рачинского уезда Кутаисской губернии. МИЭБГК ЗК, т. 2, 1886.

Бахтадзе И.Г. Результаты обследования полевых культур Абхазии ш Верхней Сванетии. Известия Абхазской сельскохозяйственной опытной станции, №35, Сухуми, 1927.

Васильев Г.Н. Чина посевная. Сель.Хоз.Гиз. 1953.

Вавилов Н.И. Иммуитет растений к инфекционным заболеваниям. Изв. Петровской С.-Х. академии, вып.1-4, 1919.

Вавилов Н.И. **Центры происхождения культурных растений. Тр. по прикл. ботан. и селекции. Т. 16, № 2, 1926.**

Вермишев Х.А. Земледелие у государственных крестьян Закавказского рая. Свод Материалов по изучению экологического быта государственных крестьян Закавказького Края. т. IV, Тифлис, 1888.

Горгидзе А.Д. Филогенетика грузинских эндемичных пшениц. изд.-во Мецниереба, Тбилиси, 1977.

Декапрелевич Л.Л. Грузинский очаг формообразования пшениц. Сообщ. АН ГССР, т.3, №2, 1942.

Декапрелевич Л.Л. Материалы по изучению зерновых бобовых грузии. Записки научноприкладных отделов Тифлисского ботанического сада, вып, V, 1926.

Декапрелевич Л.Л., Каспарян А.С К изучению итальянского проса (*Setaria italica* var. *maxima* Alef.), возделываемого в Грузии. Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции, т. XIX, Ленинград, 1928.

Декапрелевич Л.Л., Менабде В.Л. К изучению полевых культур Западной Грузии I, Рача. Записки научно-прикладного отделов Тифлисского ботанического сада, вып,VI. Тифлис, 1929.

Декапрелевич Л.Л. Роль Грузии в происхождении пшеницы. Сообщ. АН ГССР, т. II, №10, Тбилиси, 1941.

Декапрелевич Л.Л. Роль Грузии в происхождении пшеницы. Сообщ. АН ГССР, т. III, №2, Тбилиси, 1942.

Декапрелевич Л.Л., Менабде В.Л. Пленчатые пшеницы Западной Грузии. Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции, сер. V, N 1, Ленинград, 1932

Декапрелевич Л.Л.. **Виды разновидности** и сорта пшениц Грузии. Труды Ин-та полеводства АН ГССР, т. VIII, Тбилиси, 1954.

Жуковский П. .М. Персидская пшеница в Закавказье. Труды Тб. бот. ин-та, т. XIII, вып.16, Тбилиси, 1922/23.

Жуковский П.М. Материалы по изучению пшеницы Восточной Грузии. Записки

- Научной-прикладных, отделов Тифлисского ботанического сада, вып. III. Тифлис, 1924.
- Жуковский П.М. **Дикая и культурная однозерняка в Грузии. *Triticum monococcum aegilopioides* Aschers. et Gräbn. et *Triticum monococcum cereal* Aschers et Gräbn.** In Georgia. Записки Научно-прикладных отделов Тифлисского ботанического сада, вып. III. Тифлис, 1924.
- Жуковский П.М. **Дикая** двузернянка в Грузии –Записки Научно-прикладных отделов Тифлисского ботанического сада, вып. III., Тифлис, 1924.
- Жуковский П.М. Новый вид пшеницы. Труды по прикл. Бот. и селекции, т. XIX, вып. II., 1928.
- Жуковский П.М. Культурные растения и их сородичи. Москва, 1950. Культурная Флора СССР. 1979.
- Менабде В.Л. Материалы по изучению географии хлебных злаков Восточной Грузии в связи с их зональностью. Записки Научно-прикладных отделов Тифлисского Ботанического Сада, вып. VI, Тифлис, 1929.
- Менабде В.Л. Ерицян А.А. К Изучению Грузинской пшеницы «Зандури». Сообщ. АН ГССР, т. 25, №6, Тбилиси, 1960.
- Менабде В.Л. У истоков культуры пшеницы. Труды ин-та ботаники АН ГССР том 26 серия „Культурная флора“, вып. 3, “Мецниереба”, Тбилиси, 1969.
- Менабде В.Л. Ботанико-систематические данные о хлебных злаках древней Колхиды. Сообщ. АН ГССР, т.1, №9, 1940.
- Менабде В.Л. Пшеницы Грузии. Изд-во АН ГССР, Тбилиси, 1948.
- Менабде В.Л. Ерицян А. А. К изучению грузинской пшеницы Зандури. Сообщ. АН ГССР, т. 25, №6, 1960.
- Менабде В.Л. К истории культуры пшеницы (VII международный конгресс антропологических и этнографических наук). изд. Наука. Москва, 1964.
- Маргиани Д. Сванети (некоторые черты быта). СМОНК, вып. X, Тбилиси, 1890.
- Невский С. А. ***Triticum L.*** Пшеница. Флора СССР, т. II, 1934.
- Невский С. А. К вопросу о системе рода *ἄντρον* L. Советская Ботаника, № 6, 1935.
- Рухадзе Л.П., Квавадзе Е.В., Шамба Г.К. Динамика растительности окрестностей Эшерского городища (Абхазия). Известия АН ГССР, т. 14., №6, 1988.
- Русишвили Н.Ш. Культурные растения на ранних поселениях Грузии по палеозтнботаническим исследованиям. Автореф. дисс на соиск. уч. ст. канд. биол. наук. Кишинев, 1990.
- Синская Е.Н. Историческая география культурной флоры. Л. 1969
- Соловьев Л.Н. Селища с текстильной керамикой на побережье Западной Грузии. “Советская Археология”, т. XIV, 1950.
- Столетова Е. Полба – эммер. ***Triticum dicocum* Schrank.** Труды по прикл., бот., и селекции т. 14, 1924-25, Ленинград, 1925.
- Фляксбергер К.А. Об искусственной и естественной классификации Пшениц. Изв. Гос. инс-та оп. агр., т. VI, №2, 1928.

სარჩევი

შესავალი	4
საქართველოს ხორბლები	8
რბილი ხორბალი	19
განდური	32
ჩელტა განდური	32
გვანა განდური	34
ორმარცვლიანი ასლი, ემერი	38
კოლხური ასლი.....	40
დიკა	41
თავთუხი	46
ქონდარა ხორბალი, ჩაგვერა, ნამგალა	47
სველტა	48
ინგლისური ხორბალი	48
კოლონური ხორბალი	49
ქერი	49
ჭვავი	63
ლომი	68
ფეტივი	85
ბრინჯი	96
ურიში	100
ქვრიმა	101
ბარდა	103
ცერცვი	104
ოსკი	106
მუხუდო	107

ცულისკირა	109
საკადრისა	111
ძაძა	111
ხანჭკოლა	112
სელი	113
ბამბა	120

ფოტო ილუსტრაციები:


თენგიზ ალფენიძის, ელენე ჯაფარიძის, ჯერენ კაზანჯის, მარინე მოსულიშვილის, ელდარ ნადირაძის, თენგიზ ბიგვაგას, გურამ რაზმაძის, ნელი ბრეგაძის, ელისო ყვავაძის, ვლადიმერ მენაბდის, მაია ახალკაცის, ნათია კალანდაძის, ქეთევან ბაცაცაშვილის, ანგელინა ჯორჯაძის, გიორგი არაბულის, მაკა გულბანისა და დავით ჯიჭონაიასი

რედაქტორი ლადო იოსებაძე
კორექტორი ნატალია ჩიმაკაძე
პასუხისმგებელი რედაქტორი ზურაბ აბაშიძე
დიზაინერი რატი თორღია
დამკაბადონებლები: შორენა დათაშვილი
სოფიო ვაშაქიძე

© გამოცემლობა პალიტრა L, 2016

ყველა უფლება დაცულია

მისამართი: თბილისი, იოსებძის ქ. 49

 238-38-71

 book@palitra.ge

 www.palitra.ge

