მასალები

საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის

აკად. ი. ჯავახიშვილის
საერთო რედაქციით

5

ტომად

გამომცემლობა „მეცნიერება"
თბილისი
1989

ტომი
IV
ნაწილი
III

სოფლის მეურნეობის დარგები

902.7 (C 41)
645.4 (47—922) (09) 902.7 (47.922)
ვ 362

ტომში შეტანილია მეტად მნიშვნელოვანი მასალა სოფლის მეურნეობის სხვადასხვა დარგის — მებოსტნეობა-მებაღეობის, მევენახეობა-მეღვინეობის, მეთამბაქოეობის, მერწყველობა-მეწისქვილეობის შესახებ.

მასალებში ასახულია ხალხის მდიდარი ცოდნა-გამოცდილება ვენახის მოვლა-დამუშავების საქმეში, აღწერილია აგრეთვე ვაზის ადგილობრივი ჯიშები გამოკვლეულია მაღალხარისხოვანი ღვინის დაყენების ტრადიცია, რომელიც გულისხმობს ნაირგვარი ტექნოლოგიური წესების ცოდნას.

მასალები საინტერესო ცნობებს შეიცავს მევენახეობა-მეღვინეობასთან დაკავშირებული ინვენტარისა და ნაგებობების შესახებ.

ტომს ერთვის საძიებლები და ილუსტრაციები.

სარედაქციო კოლეგია: აკად. გ. ჩიტაია (თავმჯდომარე), აკად. პ. გუგუშვილი, აკად. ქ. ლომთათიძე, პროფ. მ. გეგეშიძე (თავმჯდომარის მოადგილე), პროფ. კ. გრიგოლია, პროფ. ივ. გიგინეიშვილი, მეცნ. კანდ. ვ. ჯაფარიძე (თავმჯდომარის მოადგილე), მეცნ. კანდ. ა. სოხაძე (მდივანი).

რედაქტორი ჯ. რუხაძე

050303020906
ვ M 607 (06)—89 191—88

© გამომცემლობა „მეცნიერება“, 1989

ISBN 5—520—00441—2

წინასიტყვაობა

წინამდებარე მეოთხე ტომის მესამე ნაწილში მოთავსებული მასალა მეურნეობის სხვადასხვა დარგს: მებოსტნეობა-მებაღეობას, მევენახეობა-მეღვინეობას, მეთამბაქოეობასა და მერწყველობა-მეწისქვილეობას ეხება.

შინამრეწველობის მასალების გამოქვეყნების მიზანია, გამოავლინოს ხალხური მატერიალური კულტურის და მეურნეობის ძირითადი ელემენტები, რათა ნათელი გახადოს ის წვლილი, რომელიც ქართველმა ხალხმა მსოფლიო კულტურის საგანძურში შეიტანა.

ახალი ცხოვრების ზეგავლენით ქრება საუკუნეების განმავლობაში დაგროვილი მდიდარი ტრადიციები, სამეურნეო ყოფის ამსახველი ნივთიერი ძეგლები, რის გამოც დღითიდღე იზრდება მათი გამოცემის პრაქტიკული და თეორიული მნიშვნელობა. შინამრეწველობის მასალები დღეს კიდევ უფრო სიცოცხლისუნარიანია, ვიდრე წინათ იყო. იგი საფუძვლად დაედო არაერთ მნიშვნელოვან ეთნოგრაფიულ ნაშრომს და დიდად დაეხმარა ქართული ისტორიულ-ეთნოგრაფიული ატლასის მომზადებას.

მეოთხე ტომის მესამე ნაწილი გამოსაცემად მომზადდა ივ. ჯავახიშვილის მიერ შემუშავებული პრინციპების საფუძველზე, იგი დალაგებულია ისევე, როგორც წინა ტომები: ჯერ აღმოსავლეთ საქართველოა წარმოდგენილი, ხოლო შემდეგ დასავლეთი. თანმიმდევრობა იწყება აღმოსავლეთიდან და მიდის ჩრდილო-დასავლეთით, შემდეგ სამხრეთით. თუმცა ეს პრინციპი ზოგჯერ დარღვეულია. კლასიფიკაციის სისტემის დასაცავად გამოყენებულია აგრეთვე კომისიის მიერ შემუშავებული სქემა.

წყაროებში საყურადღებო აღწერილობა გვხვდება მებოსტნეობა-მებაღეობაზე, მევენახეობა-მეღვინეობის კულტურის სპეციფიკურ ნიშნებსა და ლოკალურ თავისებურებებზე. ნაშრომში ასევე ასახულია ხალხის მდიდარი ემპირიული ცოდნა-გამოცდილება ვენახის მოვლა-დამუშავებაში (ვენახის გაშენება, ვაზის გადაწვენა, გასხვლა, გაფურჩქნა, მოსარგა. თოხნა, ბარვა, გაპატივება და სხვ.). ვეცნობით ადგილობრივ ვაზის ჯიშებს, მაღალხარისხოვანი ღვინის დაყენების ტრადიციას, რომელიც გულისხმობს ნაირგვარ ტექნოლოგიურ პროცესს — ღვინის მოცლას და ხანგრძლივ შენახვას. შინამრეწველობის დოკუმენტები საინტერესო ძონაცემებს შეიცავს მევენახეობა-მეღვინეობის ინვენტარის, ნაგებობების (ვაზის სასხლავი იარაღის სახეები — მოყვანილობა და ფუნქცია; საწნახელებს კონსტრუქცია — მათი დამზადების წესები, მარნის ტიპების თავისებურებები) და მარნის საკულტო დანიშნულების შესახებ. აღწერილია საყოველთაოდ გავრცელებული წისქვილის ძირითადი სახეობა — ჰორიზონტალურ ბორბლიანი წისქვილი, წისქვილისათვის გამოსადეგი ქვის საბადო, წისქვილით სარგებლობის წესი, წისქვილის სახლი და სხვ.

საყურადღებოა მასალა აგრიკულტურული ცოდნის თვითმყოფ თავისებურებაზე, წყაროს გამოყენაზე, მეთამბაქოეობაზე, რომელიც ხალხური მონაცემების მიხედვით შესწავლილი არ არის, ბრინჯის გაცეხვაზე და ბრინჯის გასაცეხ იარაღზე — წყლის დინგზე. მცირე ცნობაა ფეხის დინგზე, რომელ-

საც ისევე, როგორც წყლის დინგს, სულ ბოლო დრომდე, გარდა ბრინჯის გაცეხვისა, სხვა დანიშნულებითაც იყენებდნენ (საინგილო).

ასეთია ამ ტომის მესამე ნაწილის შინაარსი; მას დიდი მნიშვნელობა აქვს ქართველი ხალხის სოციალურ-ეკონომიკური ისტორიისა და მიწათმოქმედების ზოგად კულტურულ-ისტორიული პრობლემების დასამუშავებლად.

ტომზე მუშაობდა ივ. ჯავახიშვილის სახელობის ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტის საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიის საპრობლემო ჯგუფი, რომელსაც რამდენიმე წელია საქმის დიდი ცოდნით ხელმძღვანელობს ისტორიის მეცნიერებათა კანდიდატი არქეოლოგი ვახტანგ ვარლამის ძე ჯაფარიძე. წინამდებარე ტომისათვის ტექსტები გამოსაცემად მოამზადა, საილუსტრაციო მასალა დაალაგა და ტომი შეადგინა საპრობლემო ჯგუფის მეცნიერ-თანამშრომელმა მ. ჯაფარიძემ. საძიებლები შეადგინეს ენათმეცნიერებმა: ლ. სოხაძემ, ც. კვანტალიანმა, დ. შენგელიამ, ნ. თაქთაქიშვილმა და მ. ჩიჯავაძემ. დაბეჭდილი მასალის კორექტურა სხვადასხვა დროს გააკეთა საპრობლემო ჯგუფის ყველა თანამშრომელმა.

დიალექტური ტექსტები შეამოწმეს: საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის წ/კორ. აწ განსვენებულმა ივ. გიგინეიშვილმა (ქიზიყი, შიგნით კახეთი), ენათმეცნიერების ინსტიტუტის ტერმინოლოგიის განყოფილების გამგემ, ფილოლოგიურ მეცნიერებათა დოქტორმა რ. ღამბაშიძემ (საინგილო), ამავე ინსტიტუტის უფროსმა მეცნიერ თანამშრომლებმა: ფილოლოგიურ მეცნიერებათა დოქტორმა თ. უთურგაიძემ (თუშეთი), ფილოლოგიურ მეცნიერებათა კანდიდატებმა: ა. ჭინჭარაულმა (ფშავი, ხევსურეთი), მ. მესხიშვილმა (ქართლი), ფილოლოგიურ მეცნიერებათა დოქტორმა: აწ განსვენებულმა მ. ქალდანმა, უმცრ. მეცნ. თანამშრომელმა გ. გაზდელიანმა (სვანეთი), ფილოლოგიურ მეცნიერებათ დოქტორმა აწ განსვენებულმა ა. კიზირიამ და ფილოლოგიურ მეცნიერებათა კანდიდატმა რ. შეროზიამ (სამეგრელო).

ამგვარად ჩატარებული მუშაობის შედეგად, საქართველოს სხვადასხვა დიალექტებზე ჩაწერილი მასალები ენათმეცნიერული თვალსაზრისითაც მნიშვნელოვან წყაროს წარმოადგენს და მეცნიერულად სანდოა.

ტექსტების შემოწმებასა და საძიებლების შედგენას ხელმძღვანელობდა საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსი ქ. ლომთათიძე.

ილუსტრაციების ერთი ნაწილი მასალის ჩამწერთა მიერ არის შესრულებული; გამოყენებულია აგრეთვე აღნიშნული ინსტიტუტის მატერიალური კულტურისა და სამეურნეო ყოფის ეთნოგრაფიული შესწავლის განყოფილებაში დაცული არქივისა და სამეცნიერო ლიტერატურაში გამოქვეყნებული მასალებიც. ილუსტრაციები შეასრულა არქიტექტორმა გ. დავითაშვილმა, როგორც არქივში შენახული, ასევე მხატვარ ნინო ბრაილაშვილის მიერ ეთნოგრაფიულ ნაშრომებში გამოქვეყნებული მასალის კოპირებით.

ჯ. რუხაძე

სოფლის მეურნეობის დარგები

მებაღეობა-მებოსტნეობა, მეთამბაქოეობა,
მევენახეობა-მეღვინეობა, მერწყვეულობა-
მეფრინველეობა

ს ი ა

იმ პირთა, რომელთაც შეკრიბეს მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ფვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის 1935 წელს

1. **სტეფანე მენთეშაშვილი,** მასალები შეკრიბა ქიზიყში.
2. **ლუბა ბოჭორიშვილი,** მასალები შეკრიბა შიგნი კახეთში.
3. **იოსებ მჭედლიშვილი,** მასალები შეკრიბა გარე კახეთსა და ცრწო-თიანეთში.
4. **ილარიონ პაპიაშვილი,** მასალები შეკრიბა საინგილოში.
5. **გიორგი ბოჭორიძე,** მასალები შეკრიბა თუშეთში.
6. **ვასილ ჩოხელაშვილი, (ტუქსიშვილი)** მასალები შეკრიბა ფშავში.
7. **ალექსი ოჩიაური,**
8. **ნათელა ოჩიაური,** } მასალები შეკრიბეს ხევსურეთში.
9. **ვახტანგ ჯაფარიძე,** მასალები შეკრიბა ხევში, მთიულეთ-გუდამაყარში და ქართლში მტკვრის ჩრდილოეთით (მდ. ქსნისა და ლიახვის ხეობაში).
10. **კონსტანტინე კახიანი,** მასალები შეკრიბა ზემო ქართლსა და ქვემო იმერეთში.
11. **ირაკლი ქასაშვილი,** მასალები შეკრიბა ქართლში, მტკვრის სამხრეთით.
12. **კონსტანტინე გვარამაძე,** მასალები შეკრიბა მესხეთსა და ჯავახეთში.
13. **ბარბარე (ბაბო) წერეთელი,** მასალები შეკრიბა ზემო იმერეთში.
14. **აბელ კიკვიძე,** მასალები შეკრიბა ქვემო რაჭაში.
15. **ნიკოლოზ რეხვიაშვილი,** მასალები შეკრიბა ზემო რაჭასა და ლეჩხუმში.
16. **ფაფალა გარდაფხაძე,** მასალები შეკრიბა ქვემო სვანეთში.
17. **კონსტანტინე გრიგოლია,** მასალები შეკრიბა ზემო სამეგრელოში.
18. **ანა ხუბუტია,** მასალები შეკრიბა ქვემო სამეგრელოში.
19. **სოლომონ ანდღულაძე,** მასალები შეკრიბა გურიაში.
20. **ქეთევან ლომთათიძე,**
21. **თამარ ანდღულაძე,** } მასალები შეკრიბეს აჭარაში.
22. **იოსებ გრიშაშვილი,** მასალები შეკრიბა თბილისში.
23. **ქეთევან გოგიჩაიშვილი,** მასალები შეკრიბა თბილისში. ქალთა შორის.

მებოსტნეობა-მებაღეობა

ქიზიყი

მთხრობლები: **ივანე ილიას ძე შაიშმელაშვილი,** 58 წ., წიგნიერი (სოფ. ნუკრიანი); **ანანა მენთეშაშვილი,** 85 წ., წიგნიერი (სოფ. ქვემო მაჩხაანი) და სხვანი.

მებოსტნეობა სადედაკაცო საქმედ ითვლება ქიზიყში. კაცები ეხმარებიან მხოლოდ დედაკაცებს.

საბოსტნედ, საერთოდ, **მსუქანი, ნოყიერი** ალაგი უნდა. წინაბოსტნის სარწყავი უნდა იყოს, თორემ გვალვა გადაახმობს, არ უნდა იყოს საიდანმე დაჩრდილული. პირი სამხრეთისაკენ უნდა ჰქონდეს. უკანა მხარშიც თუ სარწყავია, მით უკეთესი. ისეთი ალაგი უნდა შეირჩიოს, რომელიც დაცული იქნება ზემო ქარისაგან.

საბოსტნე ხახვისათვის თებერვალში დაიბარება, ლობიოსა და იმისთანებისათვის — მარტში. ბარვაშივე ბარის წვერით **აიკლერტება. კლერტი** ბალახის ძირებს ეწოდება. აიკრიფება კლერტი **ფოცხით, დაიფოცხება,** ნაპირში გაიზიდება. კარგია რომ შემოდგომით დაიბაროს და გაზაფხულზე ხელახლა გადაიბაროს. სინესტეს უფრო მეტს ინახავს.

თესვა იმისდა მიხედვით დაიწყობა, ადრე გაზაფხულია, თუ გვიანი.

ფოცხით დაიფოცხება, **აიკენწება. დაკვალვა** წინათ არ სცოდნიათ. თუმცა **მობნევითაც ითესება,** მაგრამ ხელითა და თოხითაც ვთესავთ.

სარეველა ბალახი რომ მოერევა, ან გაითოხნება, ან **გაიმარგლება,** თუ საჭიროა, **გათხელდება.**

ხახვი და ნიორი კარგა რომ მოვა, გათოხნის მაგიერ, შამფურით **აიოშება.**

მორწყვა ამინდისდა გვარად უნდა. ზოგ **ნათესულობას** მეტი რწყვა სჭირდება, ზოგს ნაკლები.

ხახვი და ნიორი რომ ამოიღება, **გალებად** დაიწვნება.

ნიორი დაითესება გიორგობისთვეში და ამოიღება თიბათვის დამდეგს, მაისში; ანდაზაა: „ნიორს უთქვამსო: გიორგობისთვეს ჩამასწარ და თიბათვეს ამამასწარო“. ნიორს რომ დასთესენ, ფოჩს გზაზე გაშლიან, კარგიაო. ნიერისა კბილები ითესება.

ხახვი თებერვალში ითესება და მარიამობისთვეში იღებენ. ხახვი **თესლით** მოდის. თესლს **ნერგით** იღებენ. ხახვს გარდიგარდმო გადასჭრიან, ძირს ჩაჰფლავენ მიწაში, ამოვა, თავს გაიკეთებს, თესლს მოჰკრეფენ, დაარჩევენ.

ქართული ხახვი გურგალი და უტოტოა, თათრული ხახვი ტყუპ-ტყუპაა. არის **ხაჭმელი ხახვი, უთავო — თალიში, ფოჩიანი.**

ზამთარში ხახვი თუ სითბოშია, **ასოლდება, ლივი** ამოუვა.

კართოფილი თუ დაძრა, ტკბება.

გოგრას გიორგობისთვემდე გარეთ ამყოფებენ, ცის ქვეშ, სახლის სახურაველზე, კრამიტებზე, სანამ არ დაირთვილება კარგა, არ აიღებენ, ტკბილი იქნებაო.

ჰოტი ლობიო სარზე ადის, ბრტყელია, ჰრელია, უფხოა, ნედლადაც გემრიელია და ხმელადაც. რწყვა სჭირდება. ყველაზე უკეთეს ლობიოდ ითვლება ქიზიყში.

ფიჩხი ლობიო სარზე ადის, რგვალია, ჰრელია, უფხოა, კარგია. თბილისში **გურულ ლობიოს** ეძახიან.

კუტი ლობიო ბუჩქად იზრდება, უპწკლოა, რგვალი, ჰრელი, წითელალაგიანი, მაგდენი არაფერია.

პირშავი ლობიო რამოდენადმე პწკალს იკეთებს, მაგრამ მაინც სარს არ უდგამენ; სხვა ლობიოთაგან სრულიად განსხვავებული ბუჩქი და ფოთოლი აქვს. **გრძელი პარკი** აქვს, შიგ წვნიკი თეთრი ლობიო აქვს, **ლივთან** — შავი. გემრიელია. კირკაჟად აკეთებენ.

კართოფილის ლობიო კუტია, გოგირდისფერია, მალე იხარშება და ადვილი მოსანელებელია. მიუხედავად იმისა, რომ მოხარშული თითქმის იხსნება წვენში, მაინც წყალი ცალკეა და **ლობიოს შირა** ცალკე.

კაჭკაჭა ლობიო კუტია, სხვილია და გრძელი, თეთრია შავად დაწინწკლული.

ტკიპა ლობიო კუტია, წვრილი, მობრტყო, მოწითლო ლობიოა.

არის **ცერცვი;** ნედლად იშმება უმი. **მუხუდო,** ანუ **სისარი** ნედლობაში უმადაც იშმება, ხმელისას **კირკაჟს,** ანუ **სირსვალს** აკეთებენ. **ცულისპარა** და **ოსპი** ნედლობაშიც იშმება უმად და ხმელი — შაჰამანდად. ამ ბოლო დროს გადავარდა.

მთხრ. **თედო ოთარის ძე გველიკოშვილი,** 62 წ., წიგნიერი (სოფ. ვეჯინი).

საბაღე ადგილი ან **ყამირი** უნდა იყოს, ან **ახო; მოჭმული მიწა** იმას კელს არ მისცემს. ვკნათ თებერვლიდამ, მარტის გასვლამდე უნდა მოთავდეს ბაღისათვის. რაც ადრე მაიკვნება, უკეთესია; დაიწვება, ჩაიწვება პატარა, რო იქნება მარტის ერთი კვირა და ჩავთესავთ თავის რიგზე. ერთი ფეკი ექ იქნება, ერთი იქ. ერთ ადგილას რო ორ-სამ **მარცვალს ჩავთესამთ, ფეკი** ის არის. ფეკსა და ფეკს შუა სიგრძეზე არშინი იქნება, **გული** კი — სიგანეზე, **ლახტი-ლახტზე** რო გადავიდეს — ორი საჟენი, ზოგი სამ საჟენზეც გადავა. თუ **ამპარტავანი მამულია,** ლახტი ზოგ ხუთ საჟენზეც გააქვს.

თუ ამინდი შეჰხვდა, ერთ კვირაზე **გაღივდება,** როგორც ამოვა; შეიძლება ორ კვირაზე ამოვიდეს. ერთ თვეზე გათოკნა მოუნდება. **კალოს** გაუკეთებთ, **გავათხელებთ,** რო ერთმანეთი არ დაჭამოს. მემრე, ორი კვირის შემდეგ, სუ გათოკნა უნდა. კიდევ ორი კვირი შემდეგ გაითოკება მთლიანათ, თუ ბალახი მოუვიდა — უეჭველად. მეტი მოვლა აღარა სჭირდება. მორწყვა არ უნდა. ბაღი ისეთ ადგილას არ დაითესება, საცა მორწყვა არ უნდა.

მკვახეს, **ნესვია** თუ **ყარფუზი** ბუსუსი აქვს. როცა დამწიფდება, ფერს დაიწმენდს. **ყუნწსა** და **ლახტი** ძირში ერთი **პწკალი** აქვს; როგორც ყარფუზი ან ნესვი მწიფდება, ისე პწკალიც მწიფდება, იმაზე ვატყობთ სიმწიფეს; სულ რო გახმება პწკალი, იმასაც ფერი დაუწმინდდება და მაიწევა.

ნესვ-ყარფუზი[ს] ჯიშები: ლეკური ყარფუზი, გრძელია, მსხვილიც არის და სქელი ქერქიც აქვს. **კავკაური** სქელქერქაა. **უომბარა ყარფუზი** რგვალია. **შაკრის ყარფუზი** ძალიან ტკბილია, წვრილი თესლი აქვს.

ნესვი: მუხანესვი, დოსტიჯანი საზამთროა, **მწვანე ნესვი, ოთმიში, დანტაბო, გოგრანესვი.**

ხეხილი. ლეღვები: ბაკურციხული, ცოტა მოშაეო-წითელი ფერი სცემს, გრძელი ყუნწი აქვს, როცა მაიწევა, ზედ დაეკიდება, არ გაფუჭდება თავის დღეში. შუათანა სიდიდისაა.

ბუერა. ანუ **ბურთა ლეღვი.** თამამი ხე იზრდება. ბრტყელი და სქელი ფოთოლი აქვს, ნაკლებად დაკუწული; ხე ძალიან დიდი იზრდება, ზოგჯერ მიწაზე წვება სიმძიმისაგან. ბურ-ბურთი თეთრი ლეღვი იცის, როცა მწიფდება, მოყვითალო ფერი დაჰკრავს. ზედ ჩამოეკიდება ხოლმე, მემრე ყუნწი ძირში სწყდება და ვარდება ძალიან ტკბილია, პირსაც არა სწვამს. კარდენახში **ყარფუზა ლეღვი** უწოდეს. გურჯაანში **ქალაჭურას** ეძახიან. ბაკურციხულაცა და ბუერაც კარდენახს ზევით ვერა გვარობს. ბუერა ლეღვის ნამდვილი, ასე ვთქვათ, სამშობლო ქიზიყია. ყველაზე მეტი ეს ლეღვი უდგათ. **კაკრას** ერთხელ ისხამს წელიწადში.

მწვანე ლეღვი ანუ **შაშალაკი.** ძალიან მწვანე, მაკრატელა ფოთოლი აქვს. ლეღვიც მწვანედ მწიფდება, მაგრამ გამოერევა ზოგი ისეთი, რომელიც ყვითლდება. წელიწადში ორჯერ ისხამს კაკრას. პირველი კაკრა თიბათვე-მკათათვეში მწიფდება და **გუდა ლეღვს** ეძახიან (გუდა ლეღვს ეძახიან სხვა პირველა ლეღვებსაც), მომწარაა გუდაფშუტასავით. მეორე კაკრა მწიფდება თავის დროზე — შემოდგომაზე. ძალიან ბევრ კაკრას ისხამს და გიორგობისთვემდე გასტანს ხოლმე. ბუერის შემდეგი ადგილი ამას უჭირავს.

არის ერთი ჯურა **თეთრი ლეღვი,** რომელიც ხევნობით ბუერას მიაგავს, ოღონდ ტანადობით — შაშალაკს. ფერი ფოთოლსაც და ლეღვსაც ბუერისა აქვს, მოყვანილობა — შაშალაკისა. სახელად ამასაც **შაშალაკს** ეძახიან.

შავი ლეღვი. სხვილი, რგვალი, შავი ლეღვი იცის, კარგია. ორჯერ ისხამს კაკრას. თუ ნოტიო წელიწადი არ არის, პირველა კაკრა არ დამწიფდება, გუდაფშუტად იქცევა და გასცვივა.

ტაბაკა ლეღვი. შავია, ბრტყელი, მაკრატელა ფოთოლი აქვს.

ღვინა ლეღვი მოშაეოა, მოყვანილობით შაშალაკსა ჰგავს, ხევნობითა და ფოთლით შავ ლეღვსა ჰგავს.

თეთრი ლეღვი ყველაზე უხეირო ლეღვია, მწვანე — მწარეა, იშლება.

ატმები ორ ჯურაა: **სახრავი** და **საპობი.** არის ერთი ჯურა ადრეულა ატამი, უბუსუსო, მოწითლო, რომელსაც **ვაშლატამა** ჰქვიან.

მსხალი: პანტა, პანტა-მსხალი, თიბათვის მსხალი, ზამთრის მსხალი. **საკიდელა მსხალი** გრძელყუნწაა, გურგვალი, სხვილი, მარიამობისთვეში მწიფდება, **გულაბი** ზაფხულში მწიფდება, აყიროს მსგავსია.

ვაშლი: მაჟალო, თურაშაული („თურაშაულის პატრონი ტყეში მაჟალოს ეძებდაო").

ბროწოლი: ტკბილი ბროწოლი სხვილია, სხვილმარცვალა: **მჟავე ბროწოლი** და **მალა ბროწოლი** არც მჟავეა და არც ტკბილი, ორთა შუა, ძალიან მუქი წითელია.

ქიზიყში ბროწლის ტყეებია ისევე, როგორც თუთისა.

თუთები: თეთრი თუთა, რომელსაც **ღალღასაც** ეძახიან, ნამყენია. **შავი თუთა, მრეში თუთა, ხართუთა,** სქელი, მუქი ფოთოლი აქვს. გვიან მწიფდე-

ბა, ჯერ მწვანეა, მემრე წითლდება, მემრე შავდება, სანამ არ გაშავდება, ცხარეა.

ქლივრები: **ღაღანაშო,** მრეშია, კურკა ერიდება, რგვალი **მურაკა ქლიავი,** კურკა არ ერიდება, შავია; **რგვალი, უბაწითელი, მოწითლო,** მომწვანო. კურკა ერიდება; **ღორქლიავა** გრძელია და ყვითელი, კურკა ერიდება მომწიფებისას; **თეთრი,** ანუ **შაბქლიავა** მწკლარტეა, გვიან მწიფდება, მაშინ კურკა არ ერიდება, ტკბილია. **ჭანჭური ქლიავი,** კურკა ერიდება. **გარგარი ქლიავიც** არის და **ჭერემიც, ტკბილკურკა,** კურკა ერიდება.

მყნობა. მყნობა ორ ჯურათ ხდება: **ტოტით,** ანუ **კინწრითა** და **კვირტით.**

ტოტს რამწაე (რა წამს) გამააჩნდება კვირტი მოძრაობს, მოსჩრიან, მიწაში შაინახავენ ერთ-ორ კვირას. მაშინვე რო ამყონ, დაძრება, ჯერ ადრეა. მემრე წყალი კარგა რომ ჩაუდგება, ამყნობენ. **სამყნობი კინწერი** რომ ადრე არ მოჭრან, იმასაც **გამოეწევა კვირტი** და აღარ იხარებს. ქერქსა და გულს გაუპობენ **საძირეს, სამყნე ჩხირით** გაჰკეჩამენ და გათლილ ტოტს ჩასდებენ, ან სანთელს წაუსვამენ, ან აყალო ლაფს და შეახვევენ, რომ სიცხეს არ ჩააწანოს, წვიმა არ ჩაიდეს. ორი კვირის შემდეგ შეეტყობა, იხარა, თუ არა; **კვირტი თუ დაიძრა, ნახარებია,** თუ არა, დაჭკნება.

ზოგჯერ შუაზე სოლით გაჰკეჩამენ, აქათ-იქით ჩაურჭვამენ, მეორე სოლს ამაიღებენ, ტოტები შიგ დარჩება. ესეც ისევე გადაილესება, ან ტალახით, ან სანთლით და შეახვევენ მჭვრით.

კვირტით მარიამობისთვეში იმყნობა. რაზეც იმყნობა, ის ხეც იმ წლისა, ე. ი. ახალი ყლორტი უნდა იყოს, თორემ ვერ გაიგებს.

ხეს კვირტს ათლიან, მეორე ხეს გაეჭრება ქერქი სიგრძივ და მემრე — გარდიგარდმო, გადაეწევ-გადმოეწევა და კვირტი ჩაისმება. ამასაც შეხვევა უნდა, ოღონდ ისე კი არა, როგორც ტოტით ნამყენს.

„შენ ვერ ამყნობ ხესა ხეზე, თუ არ არის გვარი მისიო", ღვინისი ჯიშისა უნდა იყოსო, მითხრეს.

შიგნი კახეთი

მთხრ. **ნიკო ივანეს ძე შოშიაშვილი,** 67 წ. (სოფ. კონდოლი).

თორმეტი წლისა ვიყავი, როდესაც **ნამყენს** ვაკეთებდი და მას აქეთ სულ საქმეზედა ვარ.

ყველა ხეხილის **კვირტი** ძელზე უნდა გაკეთდეს მარიამობისთვეში; მარიამობისთვის პირველიდან დაიწყობა და გასელამდის შეიძლება **მყნობა.**

ვაჭრით ფოთლის ძირში კვირტს და გამოეაცლით **გულს, სანამყენეზე.**— **საძირეზე,** ვსერავთ და იმ კარგი ჯიშის კვირტს შიგა ვსომთ დასერილ ქერქში. მემრე შავხვევთ იმას სიმინდის ფუჩეჩით ან სხვა რამით, კვირტის მაღლა და დაბლა ნაწილები შაიხვევა მხოლოთ, თითონ კვირტი კი უნდა ჩანდეს. კვირტს ფოთოლი აქვს შარჩენილი; ამ ფოთლით ეტყობა, ნახეირებელია თუ არა. თუ ორ კვირამდის ნედლია, მაშინ ეტყობა, რომ ნახეირებელია. ყველაფერი ჯიშის მყნობა შეიძლება კვირტზე, გარდა ხურმისა. ატამი მარტო კვირტით იმყნობა. გაზაფხულზე შეიძლება, რომ ყველა ტოტი ვახეიროთ, მაგრამ ატამი არ იხეირება.

გაზაფხულზე **კალმით იმყნობა.** ჩახეჩილში რომ კეთდება ნამყენი, ის არის **კალმით მყნობა.**

მყნობა უნდა ასე: მაგალითად, ეს ტოტია იმ ხეხილის ჯიშისა, რომლის მყნობაც გვინდა, ამას მივიტანთ საძირეზე, **საძირე** იქნება მორათ გადაჭრილი — ის ჩაიხეჩება შუაზე და ეს ტოტი ჩაისმება შიგ, მემრე გარედან წვეს მება ტალახი და დეეხვევა მჩვარი, რომ არ ჩამოცვივდეს ტალახი და შაინახოს გრილათ. ტოტს როდესაც ესე ვაკეთებთ, იმას ვეძახით **კალამს.** რომელი ტოტიც უნდა ვამყნოთ, აქეთ-იქიდან სწორეთ ჩეეთლება და ისე გეეწყობა მორში.

ტოტს თუ მუხლიცითა აქვს, იმას ვეტყვით **მუხლიანს.** ვინც კარგად ვერ იცის მყნობა, ისინი უფრო მუხლს ეძებენ, რომ ეგეზ ვახეიროთო. ჩემთვის კი სულ ერთია, მე მუხლის ბადლათ კვირტის ძირს უშვერები გარეთა მხრიდან. სხვებ ესე ნამყნობი უფუჭდებათ და იმიტომ აკეთებენ ხოლმე მუხლიანს, რომ ღონიერი იყოს და იხეიროსო.

გაზაფხულზე სუ ყველა ესე **ტოტით იმყნობა,** ატმის გარდა.

გაზაფხულზე მარტო ფურცელის მყნობა შეიძლება კვირტით, სხვა არაფრისა.

ვაშლი, მსხალი და ბევრი სხვაც ეხლაც იმყნობა კვირტზე და გაზაფხულზედაც იმყნობა კალმით. ფურცელი გაზაფხულზედაც ემყნობა კვირტით და მარიამობისთვეშიც, ტოტითაც ვმყნობა.

ნამყენის დანა გვაქვს და იმით ვაკეთებთ ნამყენს.

ტყემალიც იმყნობა. საძირეთ ტყემალი მშვენიერია ატმისთვის, მბლისთვის, გარგარისთვის, ალუჩისთვის, — ერთი სიტყვით კურკიანებისთვის ძალიან კარგია საძირეთ.

მე სულ ცდაში მაქვს გატარებული, მაგრამ ხურმის კვირტი არ იხეირება, ტოტით კი იხეირება. ხურმა უნდა ემყნოს ხურმაზე.

ხურმის საძირე არ უნდა იყოს მსხვილი, საშუალო სისქისა უნდა იყოს. ორი წლის ხეხილა კარგი იქნება საძირეთ.

მაღლა რომ ხურმა ძალიან პატარა ჩანდეს და იმისი ძირი ვნახოთ, დავინახავთ, რომ კაკალივით მსხვილი ძირი აქვს. იმ საძირეს გადავჭრით მიწის პირდაპირ, მოუთხრით გარშემო მიწას, რომ ნამყნის გაკეთებაში ხელი არ შაგვიშალოს და კარგად გავიმართნეთ. მყნობის შემდეგ მიწას შამოუყრით გარშამო ისე, რომ წვერი მთლათ არ დეემალოს. ხურმა უნდა იმყნოს ესე დაბლათ, მაღლა ძალიან ძნელია, რომ ხურმამ იხეიროს.

თხილი არ იმყნობა, ლეღვი არ იმყნობა, ბროწეული არ იმყნობა; ეგენი **გადარგვით** ხეირობენ.

შკოლა გვაქვს გაკეთებული და იმაში ვამყნობთ ხოლმე. ნამყენს სადაც გავაკეთებთ. იქ დიდხანს არ შეიძლება რომ გაჩერდეს, უნდა უსათოდ **გადავრგათ.** იმაშიც იხეირებს, მაგრამ, როგორც გადარგული ნამყენი დაისხავს, ისე ალაგობრივი ვერ დაისხავს.

გადარგვის დროს უნდა ამოვთხაროთ მიწა არა ნაკლები არშინისა. ამოთხრაც ხეებზეა დამოკიდებული; თუ დიდი ხე არის, ესე სამწლიანი, მეტრა მაინც უნდა ჰქონდეს სიგრძე-სიგანე, — თუ წლიანია-და, არშინი ეყოფა. ყველაფერი შახედულობით გაკეთდება.

თუ ხრიოში წყალი არ უდგება, იქა ხეირობს მარტო **ზამთრის გულაბი,** ზამთრის გულაბს თითქმის არც კი უხდება წყალი. დანარჩენებს სულყველას უხდება წყალი.

თუ იქნება მწირი ალაგი, უნდა გავანოყიეროთ სასუქით.

გაზაფხულზე — მარტში ხეხილი უნდა **გავსხლათ** და ხშირი ტოტები გამოვაცალოთ. ამასაც მცოდნე კაცი უნდა, უნდა იცნობდეს, თუ რომელი ტოტია გამოსაცლელი. რომელი ტოტიც შიგნით არის მოქცეული, ის არ დაიხავს სიხშირისაგან და უნდა მოვაჭრათ, გარეთა ტოტი კი ყოველთვის იხავს.

ხეხილი ღვინობისთვის გასულში უნდა დაირგას, მაშინ დარგული ხეხილი, როგორც ნახეირებელი გქონდეს, ისეა, საიმედოა. ამის შემდეგ აღარ შეიძლება დარგვა თებერვლამდის. თებერვალში დაიწყობა გადარგვა და მარტის გასვლამდის გადირგვება.

ხიდან ხემდის სამი საჟენი უნდა იყოს სიგრძე-სიგანე, ნამდვილი წესიერი ზომა ეს არის.

ჯიშებიც ყველა ჯურაა: არის **არაბული ატამი;** ეს ატამი საქართველოში არ იყო, ესენდუკში მოდიოდა ხოლმე არაბეთიდან, იქ ჩემი ნათესავები ცხოვრობდნენ და იქიდან გამომიგზავნეს ორმოცი ცალი კურკა არაბული ატმისა. იმაზეც ვიწვალე თორმეტი წელიწადი, არაბეთში ხომ სულ ზაფხულია, ჩვენში კი სიცივეები იცის და იმ ატამმა აქ ვერ აიტანა. ზაფხულობით მშვენიერ ყლორტს ამაიტანდა ხოლმე, დაზამთრდებოდა და მიწას მაღლა გახმებოდა. მომეწყინა იმაზედ წვალება, ვთქვი: ან უნდა ამოვაგდო და, ან კიდევ უნდა ვახეირო-მეთქი. ავდექი და ის ამოტანილი ყლორტები კათათვეში **გადავშალე, გადავწვინე,** ოცდახუთი ყლორტიდან ორი ყლორტი შეეგუავა მარტო. შემრე იქიდან გადავიღე ქართულ ატამზე და ეხლა ბევრსაც მიაქვს ჩემგან და ძალიან სანაქებო ატამიც არის.

ჩემი ატმები თიბათვის პირველიდან დაიწყობენ მოწევას და თიბათვის გასვლამდის სამი ჯურა იწევა, ყველა ჯურა ატამი მაქვს.

არაბული ატმის ცალი მხარე ყვითელია, ცალი კი — წითელი. მოგრძოა, როცა მომწიფდება, ზოგიერთი გირვანქას უდრის ხოლმე და ჰარბიც არის. მურაბის გემოსია, ძალიან კარგი საჭმელია.

პირველ თიბათვეში იწევა **ყბაწითელა ატამი;** ეს ატამი ნახევარი თეთრია და ნახევარი — წითელი.

მეორე ჯიში არის ატმისა, ის **სადა წითელია** და შუა თიბათვეში იწევა.

მესამენაირიც ისევ **ყბაწითელია,** მხოლოთ თიბათვის გასულში იწევა.

მკათათვეში მაგის ჯურა ჯიში მოჰყვება, მარიამობისთვეში კი არაბული იწევა.

ჩვეულებრივი ატამიცა გვაქვს: არის **ყვითელი გავაზური** სხვილი ატამი, **თეთრი საპობიც** არის, ისეც სხვილია (ზოგი **სახეჩს** უწოდებს); ბოლოს, ღვინობისთვეში, რომ **სახრავი ატამი** იწევა, ესეც წითელია. ეს არის ატმის ჯიშები.

ქლიავიც ბევრნაირია, ის კვირტზედაც იმყნობა და ტოტზედაც, მაგრამ ისე ადრე უნდა ემყნოს, რომ გაღვიძებული არ იყოს ტოტი და კვირტიც ძალიან არ იყოს გამოსული.

ერევნის ქლიავიც არის, ფერით პამიდორის მსგავსია, სადა წითელია, სიპტყითაც პამიდორსა ჰგავს, სიდიდითაც სხვილია.

არის კიდევ სადა **თეთრი ქლიავი,** მოგრძოა და ძალიან სხვილია, კინაღამ ბატის კვერცხივით არის.

მეორე ჯიშის ქლიავი ისევ სადა წითელია, მხოლოდ გრძელია და მსხვილია ესეც.

ეს ქლიავები, ყველანი მკათათვეში იწევიან.

სხვა ჩვეულებრივი ქლიავებია: **ჭანჭური,** წითელია და გრძელი, **შავი ქლიავი,** მეორე **ქლიავი ლურჯია,** ფოთლისფრათ იწევა და ძალიან ტკბილიც არის. ესენი მარიამობისთვის ქლიავებია. შავი ქლიავი რომ ვთქვი, ის არის **ღღნოშო,** მკათათვეში წითლდება, მაგრამ ნამდვილი მოწეული მარიამობისთვეშია.

მბალიც ბევრნაირია: **გოგრამბალი, შავი პანსკი,** ეს ადრეულაა, **ყბაწითელი პანსკიც** ადრეულაა. არის **აპრილის მბალიც,** უცხო გაჩენილი. აპრილის მბალი აპრილში მაიწევა და დანარჩენი მბლებიც ზედ მოჰყვებიან მაისის პირველიდან. აპრილის მბალი აქ არ იყო, ბათუმიდან გამამიგზავნეს იმისი ტოტები და ვამყნევი. აპრილის თვრამეტში კარგათ არის ხოლმე დამწიფებული. ჩვეულებრივი მბალი და ის ერთათა ყვავის, მაგრამ ისე უცბათ მოემზადება და დამწიფდება, რომ გასაკვირველია.

მბალს ისევ მბალზე ვამყნობთ; მბლები კვირტზედაც იმყნობიან და კალმითაც.

ვაშლებიცა მაქვს: **თეთრი რევაზბეგი** ძალიან კარგი გემოსია; არის **წითელი რევაზბეგიც. ავტონოვსკა** ვაშლიც სამი ჯურა არის; ავტონოვსკებს მაგათებურათ ვეძახით, თორემ ჩვენებურად **ბადრიჯანა ვაშლი** ჰქვიოდა. ეგ არის სამი ჯურა: ერთი თეთრია, ერთი ყვითელია, მესამეც პტყელია და ზოლიანი.

თურაშაულიც ორი ჯურა არის: ერთი ძალიან მაგარია და მეორე კი რბილია, ორივე ძალიან გამძლეებია, თუნდა ორი წელიწადი შაინახავ. **ყვითელი ძუძუ ვაშლაცა** გვაქვს და **წითელი სადა ძუძუ ვაშლაც** არის.

კიტრავაშლა გძელი არის და ყბაწითელა.

მსხალიც სხვადასხვა ჯურაა: **კომშა მსხალი** კინაღამ მეორე გაზაფხულის აპრილამდის ესწრობა.

ზამთრის გულაბები სამი ჯურაა: მუქი ყვითელი, ფოთლისფერი, — მწვანე, ბაცი ყვითელი. რომელი მსხალიც მუქი ყვითელია, იმას **ალექსანდროვის მსხალს** ეძახიან. ღვინობისთვის გასვლამდისა სძლებს და მეხილეებში სანაქებოა. ფოთლისფერი ახალწლამდისა სძლებს, მესამეც იანვრამდისა სძლებს.

თიბათვის გულაბიც არის; როგორც მარიამობისთვეში გინახავთ მოწეული გულაბი, ისიც იგეთია და თიბათვეში კი იწევა. გემოვნობით ეგეც ძალიან კარგია. **მკათათვის გულაბიც** არის, **მარიამობისთვის გულაბიც** არის. თიბათვის გულაბი მომწვანოა, — ფოთლისფერია, მკათათვის გრძელია და ძალიან წყლიანია. მარიამობისთვისა კი ყვითელი, ყბაწითელაა, **ჭაშია** და ძალიან ტკბილია.

ზამთრის მსხალს ჰქვიან **ხეჭეჭურა,** წვრილი არის; ზაფხულში რომ იწევა, ისიც ხეჭეჭურაა.

არის კიდევ ერთი მსხალი, იმას ვეძახით **ლეკურ მსხალს.**

კომშის მყნობაც კვირტითაც შეიძლება და ტოტითაც. კომშიც სხვადასხვანაირია: **ქართული კომში, ბაღური კომში;** ბაღური კომში მსხვილია.

თუთებიც ბევრნაირია: **თეთრი ხართუთები** არის, არის **ჭროღა ხართუთაც, მაშარობის ხართუთა** არის კიდევ. მაშარობის ხართუთა შავია და მაშარობს აკეთებენ იმისაგან მურაბასავით. ჩვეულებრივი თუთებია: **თეთრი თუთა, შავი თუთა** და **ჭროღა თუთა.**

ატამმა იცის ერთი ჯურა **შავი ჭია,** ხელს რომ მაავლებ ისრისება, ერთად არიან ხოლმე შაჭუჩებულები და მჩვრით ვაცლით.

ვაშლმა და მსხალმა **თეთრი** ობი იცის, ობსა ჰგავს, მაგრამ შიგ სულიერებია — ცხოველები. მჭვარტლსა ვთქვეფავთ წყალში და იმას უსომთ ხოლმე მჩვრით პატარა ხეებს.

თუ ხე დიდია და ვერ მივწვდებით, მაშინ მაზუთიან ნაფოტს უნიაო დღეში ავანთებთ და ხის ქვეშ დავდგამთ, ბოლი თავისუფლათ ადის ხეში და ძალიან მალე აცლის ობს.

მბალმა იცის წებო და იმითა ფუჭდება, ატამმა და ალუბალმაც იციან წებო. როდესაც ავდრის დროს ეს წებოები დალბება, მაშინ დავიჭერთ მჩვარსა, ამოვრეცხამთ წყლიან ტაშტში და იმითა ვწმენდავთ.

ვაშლმა იცის **კუვიც**, აქა-იქა რომ ხმება ძირებში, ის არის კუვი; იმასა ჰშველის წყალი. მაირწყვებიან და საღდებიან. ვიდრე ყველა ხეს არ მოჰხვდება წყალი და კარგათ არ გაუჯდება, მანამ წყალმა უნდა იდინოს. ნათოხნაბარში თუ არის ხეხილი, ის ხომ სულყოველთვის იბარება და ითოხნება. იმას ყოველთვის ექნება შამობარული; მაგრამ თუ ხეხილი მწვანეზე დგას, იმასაც უსათუოდ უნდა დეებაროს მარტის პირველში, მაისის გასულში კი უნდა გაითოხნოს ის დაბარული და გაითქვიფოს.

ლეღვს ნაცარი უნდა შემეეყაროს და წყალიც უნდა დეესხას. ნაცარს ბალახი არ ამოჰყავს და ლეღვი თამამი იზრდება. თუ წყალს არ დაასხაე და მარტო ნაცარს შამოუყრი, ნაცარი გაახმობს.

ყოველი მოკრეფილი ხილი უნდა გავშალოთ, ესე, რომ ერთი თვის განმავლობაში გაშლილი გვექნება, ვიდრე სიცივეს დაიჭერს და ვიტყვით, რომ ეხლა კი გაჰყინავსო.

ზოგიერთი ჯიშები ისეთია, რომ ქვევრებში რომ შაეინახოთ ან ორმოებში და გაზაფხულზე ამოვიღოთ, როგორც ახალი მოწყვეტილი, იგეთი იქნება.

ორმოში რამდენი ცალი პირი მოვაწყოთ ვაშლისა, იმდენი თივა უნდა მოვაფინოთ, რომ [ვაშლი] ვაშლს არ დააწვეს და კარგათ შაინახოს.

ვაშლი ორმოშიც შაინახება და ქვევრშიც.

ზამთრისთვის შაინახებიან თურაშაულები ორივენი, შაინახებიან რევაზბეგები ორივენი და ძუძუვაშლები. დანარჩენი **ჯაში ვაშლები** სიცივის დროს ყუთებში უნდა შავინახოთ, ყუთებში თივის ჩაფენა არ უნდა.

თუ ორმო არის, ფიცრით გავაწყობთ და მიწით, ქვევრს თავის სარქველი ექნება და მიწა ეყრება.

მსხალი არც ორმოში შაინახება და არც ქვევრში, ის ყუთებში ჩალაგდება. მსხალს თუ ყუნწით დაჰკიდებ, მშვენიერია, ახალს დაასწრობს, არ ღუეჟება და კარგათ ინახება.

კომშიც უნდა გაიფინოს და მემრე ყუთში შაინახება.

სითბო არ უნდა ხილს. ნაფენ ხილს სითბო მოჰხვდება თუ არა, მაშინვე გაფუჭდება.

ხილი საღი უნდა გადავარჩიოთ შასანახათ.

გამხმარი თუთაცა მჭონდა შანახული, როგორც ჩამიჩი იგეთია, მაგრამ აქეთ არ იციან, მეც თათრებში ვნახევი.

ორმოებში შანახვა უწინა სცოდნოდათ, ეხლა კი არ დასდეევენ ამას. ეხლა სხვენში აქვთ და ყუთებშიც ინახავენ.

ყურძენი ორი კვირა მაინც უნდა უფინოთ მზეს, ღამე სახლში შავიტანთ ჯაგნებს, დღისით გამოვიტანთ. როდესაც გაშრება, დავკიდებთ სხვენში, რომ

ნიავი უცლიდეს. ოთახში, უჰაეროში არ შეიძლება დაკიდვა. როცა გაშრება, ბეღელშიც შეიძლება შავიტანოთ; ბეღელში გაუშრობლათ რომ შავიტანოთ, დალპება.

ყურძენი უეჰველათ **აჯაგნული** უნდა იყოს **სვეზე**.

მთხრ. **შაქრო სოლომონის ძე ოხანაშვილი,** 90 წ. (სოფ. გულგულა).

ხაზამთროსა და ნესვის მოყვანა. ყალფუზს დიდი მოვლა-პატრონობა უნდა. მარტში უნდა მაიხნას ყალფუზისთვის და აპრილში დაითესოს. **ახო ადგილი** უნდა ბაღს, **ხამი ადგილია** საჭირო ბაღისთვის, **ნახნაობა** არ გამაადგება. ეხლა ხომ ამ ადგილზე სთესია ბაღი, მემრისისთვის ეს ადგილი აღარ გამაადგება და არც დაითესება; ნახნაობა არ უნდა, ახო ადგილი უნდა ეიპოვნოთ და იქ დავთესოთ.

ბაღის შემდეგ ან პური უნდა დაითესოს, ან ქერი, ისევ ყალფუზის დათესვა კი არას გზით არ შეიძლება. ეს ადგილი რომ დაძველდეს, ათი წელიწადი რომ დაისვენოს, მაშინ მაიყვანს ყალფუზს. რაც შარა გზა მიდის, იმას ზევით ბაღი არავარგობს (სამხრეთით); იმას ქვევით კი ვარგობს. შარას ზევით თიხა ადგილია და ფიცხია, იმას არც წყალი უდგება და არც ბაღი გვარობს. გაღმა მხარეს დიდძალი ბაღი მოდის, ალაზნის პირებზე ყველაზე კარგათა ხარობს ბაღი. ბაღი აპრილით დაითესება, გავა თუ არა აპრილი, მაშინვე უნდა გაითოხნოს და გაკეთდეს; სადაც მოსცდება, იქ ჩამატება დასჭირდება. ზოგს თავგი გააფუჭებს, ზოგს ჭია გააფუჭებს და ჩამატება უნდა. **მაისის პირველში. ძირის გაკეთება** უნდა, გასულში კი ორჯერ გათოხნა დასჭირდება.

თიბათვეში ტოტი გაუსწორდება, თავის რიგზე დეეწყობა და ცარიელი ალაგი შაიესება. ამის შემდეგაც სულ მოვლა-პატრონობა უნდა და ყარაულიც თან უნდა ჰყვანდეს. თუ წყალი ახლო იქნება, მოვრწყავთ კიდეც ხოლმე. თუ ფიცხი ადგილია, ორჯერ მაირწყვება მაისის გასულში, მაგრამ თუ ფიცხი ადგილი არ არის და გარშამოც წყალი აქვს, ამას მორწყვა არ მოუნდება; ამას წყლის სიოც ეყოფა.

ბაღში ვთესავთ ყალფუზსა, ნესვს, **დასტამბოს** ხილათა ვთესავთ ბალღებისათვის, კიტრს ცოტასა ვთესავთ ჩვენთვის.

ბაღს როცა დავთესავთ, სასუქიც უნდა დაუყაროთ, ალაგი უნდა დაურბილოთ ბუდეს. თითო **ბუდეში** შეიძლება ოცი მარცვალიც ჩაყაროს მებაღემ, ზოგი ამოვა და ზოგი არა. ყველა მარცვალი რომ ამოვიდეს, უსათოდ უნდა **დავგლიჯოთ** და **გავათხელოთ**.

თუ კაი **ამწვევი ადგილია,** ბუდეში დავარჩენთ ორ-სამ ძირს ან ოთხს, თუ ბუდეები ერთმანეთზე ახლო-ახლოა, მაშინ თითოში თითოს დავარჩენთ. თუ ბუდეები განზ-განზეა და ორ საჟენზე მაინც არიან დაშორებულები, მაშინ ოთხ-ოთხს დავარჩენთ, რომ **თაღი შეეკრას** და ადგილი დაიფაროს.

მკათათვეში გაჩნდება თითო-ოროლა ნესვი, მემრე ყალფუზიც გამოჩნდება და კარგათ როცა შამოვა, მაშინ დაიკრიფება. როცა მაიწევა, მებაღე შაატყობინებს უფროსს და დავკრეფავთ.

ნესვი ბევრნაირია: **მუხა ნესვიც** არის, **თეთრი ნესვიც** არის, პატარა, **მოკლე ნესვიც** ძალიან ტკბილია. **ოთმიში ნესვიც** არის და **მწვანე ნესვიც;** უფრო მწვანე ნესვსა ვთესავთ ხოლმე.

ნუხა ნესვი კარგია და დიდიც იზრდება, მაგარია, გემოვნებით მუხა ნესვი უველასა სჯობია, გაძლებითაც, სადაც გინდა წაიღო, სძლებს, მოწუეულობრ კვირამდისა სძლებს. მწვანე ნესვიცა სძლებს, მაგრამ მუხა ნესვის ტოლა გაძლება არც ერთ ნესვს არა აქვს. მწვანე ნესვი ბალახისფერია, დიდი არ იზრდება. სიდიდე აქვს მუხა ნესვსა და ოთმიშს. თეთრი გოგრისფერი ნესვიც დიდი იზრდება. თეთრი ნესვი ტკბილი ძალიან არის, მაგრამ თუ ძალიან მაიწია, ლაყდება და სქდება.

ერთი ჯურა ნესვი არის, ამასაც სიტკბო ძალიანა აქვს, მაგრამ მოწევაში სქდება.

ოთმიში, კანონიერათ, რომ ვთქვათ, ყვითლათ იწევა, კვერცხის გულათ. წვრილი, რგვალი ნესვიც კვერცხის გულათ იწევა.

ერთ ჯურა ყალფუხს კავკაურს ვეძახით, **კავკაური ყალფუზი** შავია (ერთ-ერთი მებაღე, რომელიც ზემოდ ხსენებული მოამბის ლაპარაკს უსმენდა, აღნიშნავდა, რომ კავკასიური ყალფუზი ჰრელია).

გერმანული ყალფუზიც არის; **გერმანული ყალფუზი** წვრილთესლაა, თუ დაუკვირდა კაცი, მღვრიე ფერი აქვს და ცოტა ზოლიც დასდევს. თუ კარგი ადგილი შაჰხვდა, დიდიც იზრდება და გემოვნობითაც მშვენიერია, კავკაურსა სჯობია, ძალიან ნოყიერია.

შავი ყალფუზიც არის, **ქართულ ყალფუზს** ვეძახით ამას.

ერთი ყალფუზია კიდევ, თეთრია და გძელი, იმისი თესლი არა გვაქვს ჩვენ. სიმსხოთი ძალიან მსხვილი არ არის, მაგრამ ძალიან გემრიელია. იმ სიგძეა, რომ მუთაქა ეგონება კაცს. მთლათ თეთრი თესლი აქვს, გული კი წითელია. გაღმა სოფლებში აქვთ ამ ყალფუზის თესლი, ის რომ დაითესოს, იმას ვინ მოჰლევს.

ხანდახან დასტამბო გადაჯიშდება ხოლმე, ნესვივითა ხდება, მაგრამ გასჭრი და თესლიც დასტამბოსი აქვს და გემოც. გადაჯიშება ალაგმა იცის, თუ **ალაგმა აიწია,** მაშინ გადაჯიშდება.

თუ ადგილმა აიწია და შაჰხვდა კარგი ადგილი და ამინდი, ერთმა ბუდემ შაიძლება რომ ასიც მაიგოს, თუ არადა, იქნებ სამიც ძლივს შაიბას.

ყალფუზიც ეგრეა და ნესვიც.

რომელიც **ბღარტია ტოტი,** ის უფრო წინ იკრიფება. **ტოტის ყალფუზი** წინ იწევა, ვიდრე **ძირის ყალფუზი.** ძირისა იმისთვის იკრიფება გვიან, რომ ის წინ მიდის და ბღარტებს იკეთებს. პირველი და მეორე დასხმისას სხვა გემო აქვს და მესამე დასხმისას კი სხვა გემო აქვს. ძირის ყალფუზს უფრო კარგი გემო აქვს, მეორე ტოტის ყალფუზიც ზედ მოსდევს გემოთი, მესამესი კი გემოვნობით ნახევრით ნაკლებია იმათზე.

სათესლეთაც ძირის ყალფუზი უნდა ავიღოთ. რაც გინდ იყოს ფეხის მოსავლიდან: ყალფუზი არის, კიტრი თუ ნესვი, ძირის ნაყოფიდან უნდა ავიღოთ თესლი.

ბაღში გაკეთებულია **ბაღის თირეები;** როცა ბაღის დაკრეფა დაიწყობა, დაკრეფილ ბაღს შიგ დავაწყობთ და მემრე იქიდან გადმოვზიდავთ ხოლმე.

ყველამ არ შეიძლება, რომ ბაღში იაროს, ერთმა ან ორმა კაცმა უნდა კრიფოს და დანარჩენები გამოსზიდავენ. კრეფის დროს ფეხი არ უნდა დეედგას ტოტს. ბაღის თირეების პირებზე ლობიოსაც დავთესავთ ხოლმე შნოს გულისთვის.

მებოსტნეობა უმეტესად ქალების საქმე იყო, კაცები იშვიათად ვინმე, ისიც შექელები, ჟჰჭტები (ებრაელები) მისდევდნენ. ასეთ კაცებს ბაღმან-ს ეძახოდნენ.

„დილლიგი(ს) (საბოსტნე) ადგილს გიორგოვითრში (თვეში) კაცეჯ ჰჭნავდნენ, **ჰაჩიჩაჲთი** ორქე ვუქცევდნენ, კიდე (მერე) **ზედაითი" ზაფხულის ნაკელს** აყრიდნენ. კიტრის და ლობიოს ადგილსაც („ყერგასაც") ჰსრელავდნენ **(სრელი**=ვიწრო ზოლს, კვალს), უყრიდნენ ცხრჯ კორკალს. ქათმი წკლინტს ან ნაკელს და ასე სტოვებდნენ გაზაფხულამდე. მარტის დამდეგს დილლიგის ადგილს სამჯერ-ოთხჯერ კიდევ ჰჭნავდნენ და ჰფარცხავდნენ. მოჭნულ-დაფარცხულ **ფუნტარ** (ფხვიერ, გაფხვიერებულ) მიწას (ადგილს) **ამოკლერტას** უკან (ამოკლერტვის, ბალახის ფესვების ამოყრის შემდეგ) მოჭნულ-დაფარცხულ **ფუნტარ** (ფხვიერ, გაფხვიერებულ) მიწას (ადგილს) ბარი(ს) წრრით ჰხაზავდნენ, — „ყურშაღ"-ებათ (კვლების ერთი მწკრივი) ანაწილებდნენ, იმის მიხედვით მიწა ვაკეა თუ დაქანებული, ან „აღურ-ჩუღურ"-ი. ვაკე ადგილში საჭირო არ არის „ყურშაღების" სიმრავლე, რადგან გრძელ „თახტევს" (კვლებს) აკეთებდნენ და საბოსტნე ადგილის სიგრძეს დიდი კვალი იკავებს. დაქანებულ და ღორო-ჩოღრო მიწაში კი პირიქით — მოკლე „თახტები" (კვლები) და ბევრი „ყურშაღები"-ა საჭირო, რომ რწყვის დროს წყალი ყველა ადგილს კარგათ მიადგეს. დათირვის დროს თვითეული ყურშაღის თავში უთხრიდნენ არხსა და შემდეგ ორი თირის შუაში მოქცეულ ადგილს „ჰკუწავდნენ" (სჩრიდნენ, ანაწილებდნენ) თახტებათ (კვლებათ) და თირით-თირამდე სიგანეზე სთირავდნენ ახლ კვლებს.

ამის შემდეგ კვლებს ბარავდნენ და „ჴელით ვურევდნენ, (შარევნაჲ — გაფორჩხვის მაგიერია) ასწორებდნენ". ადგილის „მომზადებას უკანა **ხახი-(ს) თესლს** ცოტა (რ)ბილ მიწაში ვურევდნენ და ჰთესავდნენ", ისე რომ „ერ(თ) ფეყი(ს) (ფეხის) კოლში" ათი-თორმეტი თესლი ჩამოვარდნილიყო. ასე დათესილი არც ჟარი (ხშირია), არც თხელ-ი. დათესვისთანავე ცოტა წყლით ბარით დატრპი-დატრპი(თ) (დარტყმა, ცემა) რწყავდნენ ხოლმე.

„ხახ სიფტა (პირველათ) **„ომოწრაში** (ამოწვერვის, ამოსვლის დროს) ორყათ (ორფენა, მოკეცილია ხოლმე და ზევიდგან მარტო ალყა სჩანს) კეჰტევ. ორყათით ეხწევის, ფოთოლ წოორა (სწორეთ) დგევის. ზოგ ადგილს ორყათში ქნაში (ყოფნის დროს) **გამარგლაჲ** ვუნდ, ზოგს აარ (არა). პირველ **ალაჲ** (სარეველა ბალახი) დათესის ორმოც დღის თავზე ეჰწრწვის. ალას ალაჭაშით (თურქ. სამარგლი იარაღია პატარა) მარგლიანყ ოცი დღით ოც დღეში (ყოველ ოც დღეში ერთხელ) სამჯერ, მეოთხეი ჴელ ომოკრაჲ ვუნდ". დაგოლვისას და ყოველ გამარგვლის წინ ხახეს რწყავენ ხოლმე. ივნისში ღეროს ისჭელებს და თავს იკეთებს, ივლისში თავს იხვევს (იხვევს) „დააგლეჴეც ქნაში იწრვის (იწვება იტკრიშევის. დაგლეჯვის შემდეგ ღეროს აჭრიან და აყარზე ჰყრიან მოშლილათ.

ხახვის თავზე გადაკრულ ქერქს **ფოჩს** ეძახიან, ხოლო ხახვის თავითგან გადაცლილ ხახვის თავის ცალკე ფენას **ლოპოს** ეძახიან.

აპრილში სათესლეთ შენახული მსხვილი ხახვის რგვალ თავებს შუაში — სიგანეზე სჩრიან და ქვედა ნაწილს „კაი სუქან-ფუნტარ, დაბარულ, ცოტა ჩაღრმავებულ „ქერგაში (სრელში) ქერგაჲთი (მწკრივით) ნერგს ჰყრიან-აწყოვენ" და ზევიდგანაც რბილ მიწას აყრიან. ერთი მტკაველის სიმაღლეზე გაზრდის შემდეგ „ჰყელენ (შაყელაჲ)", ადგილ-ადგილ ჯოხებს ჰსობენ. ზედ ადე-

ბენ „ყავარას“ (ლერწამს), სქელ ჩალას ან სახრეებს ორივ — მხარეზე და აკრავენ, რომ „ნერგი(ს) ფოთოლ“-ი, ანუ ფოჩ არ გადაწვეს. დაახლოებით ორი მტკაველის სიმაღლეზე ასვლის შემდეგ კიდევ მეორეთ ახლა ცოტა ზემოდგან ჭრავენ და **ჰყელაენ** (მიწას უყრიან). ნერგსაც დილლიგთან ერთად მარგლიან და რწყავენ ხოლმე. ცოტა გაზრდის შემდეგ „ნერგი ფოჩ“-ი **ყორს** იბავს, რომელშიც რძესავით თესლი არის მოთავსებული. მომწიფებისას ამ „ყორ“-ის **ფერდა** (აპკი) სკდება და ისევ თეთრ „ფერდაში“ შეხვეული თესლი ჩნდება. „ჯელში გასურსნაში (გახსრესა) თუ არ აიჯყლიტა, მოწეულ“-ია და მაშინ მას ღულით სთიბავენ და ახმობენ. თუ მომწიფებამდე ეჩქარებათ, აღება უნდათ— „ზჯრკით გლეჟენ“ და ერდგან ჰყუდეევენ, აიქ ზეჲ აწვევს (ამწიფებს).

კარგათ გახმობის შემდეგ ხელით ფშენეტავენ, ტაბკით ბღერტავენ: „ჩუტაჲსთანას (ცარიელს), ბჟიტისთანას (მშიერი, არასრული) აცალკიევენ, კაჲსთანა, საღ თესლს ჰყრიან თორბევში (პარკები) და ჰკიდევენ ჩხით ან კიდბ:ნში დრვენ (სდებენ).

„ნიგორს, ანუ (ალ.) ნიორს ეუთქმავ: გიორგობას ამაჭყარ, ქერი(ს) მკობას ჩამასყარ-ივ“. კარგათ მოხნულ ან დაბარულ მსუქან — ფუნტარ მიწაში ჭიორგობისთვეში **ნჯგრი კიჯებს** (კბილებს) ან მწკრივზე ჰყრიან, ან ისე სთესენ (აყრიან) და „ჯეჩილით მიწაში მალენ“. გამარგვლა ორჯერ უნდა, ხოლო მორწყვა კი ყოველ დილლიგის მორწყვაში.

„კიჯ“-ი იზრდება მიწაში და თავს იხევს (იხვევს, იკეთებს). „ქერი სამკლევიზგნი წინ ჰგლეჟენ, ზედაჲთი ღეროს ფოთოლს ჰჭრიან და აყრიან აყარზე“, ისე როგორც ხახვს.

„ნამგულ კიჯზე (ნიერის თაის შუაში მოთავსებულ კბილზე) ამნასულს **ობოლ ნიგორს** ეძახიან, თუთანაც დიაღ წოვეჲ (მწავე, ცხარე) კეჰტევაყ“ (არის ხოლმე).

„ჭინზს, ტორახუტს (ფოთლები დაბერებული ჭიძნის ფოთლებივით წიწვებს მიუგავს), **რაჰანდს,** (რაჰანდზე იესო ქრისტეჲ სისხლ ჩამოვარდნილ, წონილ დაულოცივ) **ჭონდარს, პირპელს** (წიწაკას), **წიწმატს, ნიახურს,** დილლიგი(ს) თირეზე **სმინდს** (სიმინდს), **ყუთრლ ჩაკაიან ფაყლას** (ანუ აღ. **ლებუას), მიწურ** (ანუ უქაგო, თურქ. „ფიადა ფაყლას=ქვეითი ლობიო) **ფაყლას, ტრიან გუგურას** (კოტოშ გუგურას), **ბაღურ გუგურას** (საპმელი გოგრა), გუგრი მზიეს (ამას მძივათ არიგებენ — იკიდებენ ხოლმე), **ინას, ულუმბოს, ჭარხილს, თამუჭუს (თამბაჭოს)** და **ჭალამს** (კომბოსტოს) **შითილიბე** (შითილისათვის), **მიწურ კიტრს,** ანუ (თურქ.) ჲერ ხიარს, ხახ (ხახვი) დათესაში ჰთესიდნენ“, ხოლო სხვა ბოსტნეულს — შემდეგში.

ჭინძს, ტორახუტს, წიწმატს, რაჰანდს და სხვა „წონილს“ სთესავენ ისევე, როგორც ხახვს. მწვანილთაგან მეტწილათ ჭინძს, ტორახუტს და წიწმატსაც სთესავენ გამოლევით-გამოლევაში გაზაფხულით შემოდგომამდე.

„ფიადა ფაყლას და სმინდს თითო-თითო ან წყვილ-წყვილ დგმენ (ჩადგმა) — ურჯმენ თირეზე წკირით (ჯეჩილით)“. „ყუთრლ ჩაკაიან ფაყლის სრელში ოთხ-ოთხ, ხუთ-ხუთ ერდგან დგმენ (სთესენ) წკირით“ (ანუ „ყიტით“).

თირებზე ჩაყრილ ლობიოს ცოტა წამოზრდის შემდეგ „ნერგ (ხახვის ნერგი) შანაკარივით“ ჰკრავენ „ჰფიჩხენ“ **(შაფიჩხა).**

„გუგურას და მიწურ კიტრს გუბევში (პატარა ორმოსავით არის, შიგ წყალი არა დგას, მშრალია) ჰთესენ. გუგურ თესლს 5—7 მარცოლამდინ“, კიტრისას კი ცოტა მეტს „ჰყრიან გუბში“.

„ჟაგი კიტრს (ჯაგის კიტრი) სთესავენ აპრილის დამდეგს — „მიწაჲ გა-

ნაჯრუვალევე, ქჯრსაგზე ნაქნარ დროს (ქჯრსაგ-თურქ.=ხურაობას). დათესვის წინ სამი დღით ადრე კიტრის თესლს ახვევენ სველ ანწლში და „აყივევენ“ (აყივებენ, აღივებენ). თესლის შემზადების შემდეგ „კიტრიბე დანასრულ ადგილს“ („ჟერგას“ — თურქ.=მწკრივს, რიგს) ჰბარავენ, აფხვიერებენ, კიდე ჟერგაითი ცოტა მიწას ააგრ-იგრ (აქეთ-იქით) ჰწევენ ბარით, „ამღრჯმევენ“ (აღრმავებენ); თესლის ახლო-ახლოს მწკრივათ დაყრის შემდეგ ზედ გადაწეულ რბილ მიწას აყრიან და ჰხურავენ „ნაზირს (ჭიის ტოლითგან გადმოყრილი ფურცლის ტოტები), ფიჩხს ან წალამს“, რომ ქათამმა არ „გაქაქას“.

„კიტრ ომოსულა — სამ-ოთხ თითი სიმაღლეითი გაზდას უკან“ კოტოშით ან ჰაფტუაითი (თურქ.), ანუ (ალ.) წუმწუმაითი (წურწუმა) ჰრწყონ (რწყავენ, აწკაპწკაპევენ წყალს“. ორ ფოთოლაით დახწევნაში (ორ ფოთლიანობის ჰასაკითგან გადაცილებისას), სამ ფოთოლაი დაწყოვაში ჰყელენ **(შაყელაი, შეყელვა**, მიწის შემოყრა გარეშემო) და ცოტა წყლით ჰრწყონ“, რომ კიტრი არ წააქციოს, არ მოგლიჯოს ბევრ წყალმა. „ოთხ ფოთოლში“ მეორეთ ჰყელავენ, მესამეთ — მტკაველზე მაღლათ გაზრდის შემდეგ და მაშინვე „ჰფიჩხენ“ (ფიჩხს უყუდებენ, ფიჩხს სომენ მიწაში). **„ჰკალ** (ბწკალი) **ომოშოვაში** ჰრწყონ და ახევენ ქაგით“ (ახევენ ჯაგით; ჯაგს ჰსომენ სრელში ადგილ-ადგილ), რომ „ჰკალი“ მოეხვიოს და მაღლა ავიდეს „კიტრი(ს) თაღ(ი) (კიტრის ღერო). პირველ სამ „შაყელაში **ალაქაშით**“ (ძალიან პატარა ცელის მზგავსი იარაღია — სამარგლი) ჰყელავენ, შემდეგ კი ბარით კიტრს „წრჟლ დროზე ალაქაშით“ მარგლავენ ხოლმე, შემდეგ კი „კიტრი(ს) ჟერგაი პირევს ნამგლით ვუკაჭენ“ (უთიბავენ).

„ჰკალ ომოშოვაში კიტრ ახალ ყოვილსაც ამააქს (იღებს). მასკნი წილ(ს) (ახლათ დასხმული პატარა კიტრი) აყრის. წილ გამოყრაში მალმა-მალმა (მალ-მალე) მორწყაი ვუნდ — კიტრ დაიზარდასავ“.

„კიტრს იგრევეც დაყურაღაში (თურქ. დაგოლვისას) მორწყაი ვუნდ. დაბერევაში **ლურუ კიტრიც, თეთრიც** ყუნწთანით იწყოვს გაწითევას, კიდე (შერე) ბითჳმ (თურქ.), ანუ (ალ.) სრუ ადგილეჯ უწითდევის, კეჰტეე (ხდება) თესლი კიტრ“. ამ „თესლი კიტრს“ აცლიან თესლს, აშრობენ და ინახავენ შემდეგისათვის. გოგრის თესლსაც თვით გოგრის გულითგან იღებენ.

„დილლიგთან“ ერთად დათესილი „ყუთოლ ჩაკაიან ფაყლაი და ფიადა ფაყლაი (მიწურ ფაყლაი) მაისი ბოლოში შეჰმელა ეჰწროვისყ“.

სხვა ლობიოებს სთესავენ აპრილის ბოლოს (ჯიშები ჩამოთვლილია „დიასახლისობაში“)[1] დაბარულ, „ჰაჩიჩაითი დანაცემ სრელებში“.

ცოტა ამაღლების შემდეგ **ჰფიჩხენ** და მერე **ახევენ** ჯაგით. ზოგნი დასათესად ადგილის მომზადებისთანავე ჯერ „ახევენ“ (ახვევენ) — ჯაგს არიგებენ და შემდეგ სთესავენ ლობიოს, ამოსვლის შემდეგ კი ჰფიჩხავენ.

ლობიოსთვის **შეყელვა** აუცილებელი არ არის, **გამარგვლა** კი საჭიროა, მხოლოთ თუ ხშირ-ხშირათ „ჟერგას“ ნაპირები **დაუკაჭეს**, მაშინ გამარგვლაც არ უნდა. ლობიოს უყვარს ნესტიანი ადგილი და მორწყვაც ხშირათ უნდა.

„ქალამს (კომბოსტოს) და **თამუქუს** (თამბაქოს) სთესავენ მარტში კარგ, ნაკელიან „ფუნტარ“ მიწაში.

„შითილ მოჰწროვას უკან მომზადებულ, ფუნტარ ადგილში თორი(ს) **ახალში** ჰყრიან ერ(თ) ჟერგას (რიგს) ქალამს, ერ(თ) ჟერგა თამაქუს, ქალამს **ჰიაი ნუ დეედოსავ**“. ხშირათ კომბოსტოს შითილს უთამბაქოთაც რგავენ.

---

[1] იხ. „მასალები“, ტ. III, ნაწ. II, გვ. 61.

კომბოსტოს შითილის ჩარგვისთანავე ზედ **„ზურხუნი(ს) ან ბუჭრი** ფოთოლს ჰხურენ — ნუ დაიპრუწასავ (არ დაჭკნესო), წუიმრიანში ჰკდიან — გაცოცხლდესავ“.

სამ დღეს დილაობით დახურულ ფოთლებს უცვლიან და წურწუმით რწყავენ. „მინდორში დიდ ქალამი ჸენდ დათესაში — შითილ ჩადგმაში ზედ ფოთოლს ვერ ჰხურენ, აიმიბე მიწას შითილ ჩადგმიჟა (ჩადგმამდე; ჟა — თურქ.=მდე-ს) ჰრწყურნ. შითილ ჩაყრას უკანაც“ დილა-საღამოს რწყავენ სამ-ოთხ დღეს, გამოცოცხლების შემდეგ კი — კვირაში ერთხელ. ორჯერ გამარგვლის შემდეგ კომბოსტო ბალახებს აჭარბებს და მეტ გამარგვლას აღარ საჭიროებს.

ცოტა წამოზრდის შემდეგ მას **ბყელენ** ერთხელ „ალაქაშით“, მეორეთ ბარით. „შაყელაში ზირზე ნაქნარ ორ-სამ ფოთოლსაც **ვუკირენ**, მასკნი თავიხევს (იხვევს). თავ არ მანახევ ქალამს **ლახა**-ს ეზახიან, თუთანაც მაღალ გაშლილ კეპტეიასყ“. თავ მოსახვევ კომბოსტოს შუაში „კოჭოპივი“-თ აქვს ხოლმე.

საჭმელად, თეთრი და ყვითელი (ნაღებზე უფრო ყვითელი) კომბოსტო სჯობია. იყო მესამენაირი წითელი (წითელი მხალისფერი) კომბოსტოც.

თამბაქოს მალ-მალე გამარგვლა და თორმეტჯერაც „ჰარამიჲ (ფოთლის და ღეროს შუა ამოხეთქილი ღერო) დაკეჩაჲ უნდა. მოწევაში (მომწიფებისას) თამუქუჲ ფოთოლ — ჯარჩავ — (ქლარჩავ) იკეჩევისყ, აი მაშინ ზურკი(თ) ჰჭრიან და ჭრელ გრილოში ჰფენენ“. ერთი დაფენვა — შეჰკნობის შემდეგ— მეორე დღეს „ზროხაჲ არ მანახტომ ადგილში მუზრუში (თურქ.=გროვა, წყობა) ჰკრნ“ (ჰკრავენ, აწყობენ). „მუზრუში“ ყოფნის ორი დღის შემდეგ მესამე დღეს ისევ ჭრელ გრილოში ახმობენ. სამი დღის განმავლობაში, ღამ-ღამობით სახლში შეაქვთ. შემდეგ ისევ „მუზრუში“ აწყობენ, ბოლოს თუ კიდევ ნამიანია, თან მზეს აჩვენებენ, თან „ბუქუნს“ (თურქ., სიტყვასიტყვით = ნაკეცს, ნაწყობს) აკეთებენ, „აბუქუნებენ“. ფოთლებს ღეროიანად ათლიან, ერთიმეორეზე აწყობენ ხელის სისქეზე და ანათალ ღეროებთან ჰკრავენ. შემდეგ ზოგნი „პური მუზრუზე აწყოვენ — გემრიალ იქნესავ“.

თამბაქო იკეთებს ხოლმე **თავთავს**, თესლით; აქედგან ჩამოყრევინებულ თესლს შემდეგისათვის დასათესათ ინახავენ. კომბოსტოს თესლის მისაღებათ კომბოსტოს ძირმოუჭრელ თავს ათლიან ფოთლებს ისე, რომ მისი ღეროზე გადაკრულჲ „ხოზანი“ (ქერქი) არ აითალოს და ფოთლის აჭრის დროს „ფოთოლ(ს) შიგნითიან ნაქნარ **წალმიჲ** (მომავალი წლის) **კუკურ** ზედ დარჩეს“. შემდეგ ამ ღეროს ხვრეტავენ (სიგრძეზე), ცხენის ნაკელით ავსებენ და რგავენ კარგად შემზადებულ, ნაკელიან ფუნტარ მიწაში.

„წალმიჲ კუკურზე იშოვს ზოლევს“ (თურქ.=ყლორტებს), რომელიც შემდეგ „ყოვის და გულბაჲ (გორველა) **ჩაკასებრა რაიმს** ისხამს“. ამ **ჩაკაში** შიგ მოთავსებულია თესლი. „მოწევაში გრილოში“ ახმობენ, ფშვნეტავენ და გაწმენდილ თესლს ინახავენ მომავლისთვის.

ბოლოკის თესლს მაისის ნახევარში „თუთაჲ გათეთრევაში დილიგი(ს) თირევზე დგმენ“, ისე როგორც „ფიადა ფაყლას“. ღეროჲ და ფოთოლ ომოშოვაში იმა(ს) ქელით **ჰჭურმენ** (ჰჭყვეშავენ), ზედაჲთი ფეყსაც აჭირევენ ზალაჲ (ძალა) ღეროში და ფოთოლში ნუ წოვდეს, ქრშყენ (ქვევითკენ) დაბრუნდესავ“. ბოლოკს ჰგლეჯავენ გიორგობისთვეში.

„ჩონ (ჩვენი) მამაპაპურ ბოლოკ თეთრ, დჯდრიან — სამ ბუზნი წოკწორი(ა). **თჳ ბოლოკ** (თვის ბოლოკი) ეეხლა გომოსულ, ამის თეთრისთანაჲც კე-

ჰტევ, წითელისთანაც. თუ ბოლოკსაც აიმაგრ ჰთესენ, თუთთიშიაც ეჰწრრ-ვის".

ჭარხილს ხახვის თესვისას, მარტში სთესავენ. ამის თესლსაც თითო-თითო „კეჩილით" (წვრილი ხის ნატეხით) „ურჰმენ" მიწაში. უწინ იყო გავრცელებული მარტო **თეთრი ჭარხალ-ი**, რომელიც ეხლანდელი შაქრის ჭარხალივით ტკბილი არ იყო.

„დილიგში"-ვე სთესავდნენ ცოტა რაოდენობით „აბაჟურსაც" (სტაფილო) ორნაირს: „თეთრს და ყვითრს". მთიურ ყვითელ მიწაში ტკბილი „აბაჟური" მოდის, ხოლო ბარის მიწაში კი ცოტა მომწარო; ესეც აცივების შემდეგ ტკბება ხოლმე.

ბოლოკის, აბაჟურის თესლის მისაღებათ შემოდგომითგან თებერვლის დამდეგამდე რგავენ „ნერგს", ისე როგორც ხახვის ნერგს. თავისთავად აღშოცენებული **მხალის** გარდა, „არის მეორენაირ **დანათეს ხალიც**. ეს იზდევის **ცახდევ** (ცახდება), **ურვის** (ყვავის), **თესლავს**".

ნიახურის თესლისათვის „შარანდელ (შარშანდელ) მიწაში დანარჩომს გლეჯენ, ცალკ გაკეთეულ ადგილში დგმენ (რგავენ). აიქ იშოვს, ცახდევის, პიტნასებრა ყოვის და თესლს ისხამს".

ყველა **აცახებულ**, თესლდანასხამ მწვანილეულს გლეჯავენ ან სთიბავენ, ახმობენ და დაფშვნეტის შემდეგ გასუფთავებულ თესლს თორბებში ინახავენ, როგორც საერთოთ სხვა ბოსტნეულის თესლს.

პირპილი-ს თესლს „მანაწეც პირპილი ყოჭაჲთი (გუდაითი) აყრევნევენ" (აყრევინებენ)

გუგრი მზივს (გოგრა მძივს) „დილიგის" ნაპირებში სთესავენ — „კეჩილით ვურჰმენ მიწაში", ისე როგორც „სმინდს, ფაყლას". აღმოცენება-გაზრდის შემდეგ. ზედ ისხამს პატარ-პატარა „მოთეთრო-მოლურჯო" ზივს (მძივს), რომელსაც მომწიფებისას ჰკრეფავენ და იმ ნაწილს, რომელიც დასაკიდებლათ (ზედ ჩამოსაკიდებლათ) უნდათ, „შიგ ნაქნარ ზროსებრა (ღერძსაჲთ) რაჲმს ჰწდჯან (აძრობენ) და აიმ ჯრილით არიგევენ კედზე მზივი(ს) ტიხაევს (დარიგებული, ასხმული რამ, აღ. ჩურჩხეულა) ან სხო და სხო იმარათევი (სამკაულების) ჟურაჲთი და იკიდევენ ზლეე (რძლები), ქალევ" (ქალები); ხოლო იმ ნაწილს გოგრა მძივისას, რომელიც სათესლეთ უნდათ, „შიგ ნაქნარ ზროსებრა რაიძს" აღარ აძრობენ.

„ინაჲს ხახ დათესაში ცალკ თახტაში ჰთესენ". ამას იყენებდნენ მარტო ბავშვებისთვის, ქალ-რძალისთვის ხელების შესაღებათ. **ზჯრკიანაჲ**-თ გლეჯავდნენ, ნაყაედნენ, ხელებზე იდებდნენ და „ზჯრხჯნი"-ს ფოთლით იხვევდნენ; ერთი ღამის განვლის შემდეგ, იხსნიდნენ ხოლმე.

„ინაჲ(ს) თესლ კეპტევის (არის ხოლმე) ზედ დანასხამ „ყინში" (მოგრძო კაკალივით რამს ისხამს). მოწევაში ჯელით ატყრონრნ ყინს — ააგრ-იგრ იხრუშტევის, იპობა აქეთ-იქით, იწევს (იხრუშტევის=ხუჭუჭდება), შიგაჲთი თესლ ცვივს. ამის თესლსაც ინახენ".

ულუმბოსაც ცალკე „თახტაში" (კვალში) სთესავენ. სამყურას მზგავსი ბალახია, ძალიან კარგი სუნი აქვს. „მოწევაში" მოყუთლო ფერით „კეპტევ". შის ფოთოლს ჰკრეფავენ, „ტიხა", ანუ (აღ.) ჩურჩხელა-ს არიგებენ და ახმობენ. შემდეგ ფშვნეტავენ, „ყუნაჲთი" სცრიან და კვერცხის გულში ზელავენ. მოზელილს ხელისგულში „წრჯლ-წრჯლა ამგრგლევენ" და თან ცოტა კარაქს უსვამენ. ბოლოს **„წივანა ბალახი(ს)** ღეროზე არიგევენ, ჭარ არ მანახტომ ად-

გილში აკმოვენ — და ყმაწვილ, ქალ-ზალ იკიდევს, დიაღ ლამაზ სულიც მოჰდისყ".

„ბოსტანს (ნრსს, ყარფუზს) დილოგევში დიაღ ცოტას ჰთესიდნენყ. ამი თესლსაც გუგურაჲ ჟურაჲთი (ნაირათ) შიგაჲთი გამააქრნ. დილლიგში ერ(თ) რათა (რამოდენიმე) „გუბს" გუგურასებრა ჰთესენ.

ბევრს მინდორში სთესავენ, მხოლოთ არა „გუბში", არამედ ისე, კარგათ მოხნულ, დაფარცხულ, „ზალიან" მიწაში (ხშირათ **ახოში**). მორწყვა გახმობის — დაგოლვის დროს უნდა; ისე ზედმეტი მორწყვით „ყოვილს უკან გამნამბავ წილ ცვვის". გამარგვლა კარგათ მოსწრება-გაზრდამდე უნდა, ხოლო **შაყელაჲ** (მიწის შემოყრა, შემოთოხვნა) კი ორჯერ: ერთი „სამ ფოთოლაჲ ქნაში", მეორე „ყოვილში".

სთესავდნენ შემდეგ ნესვის ჟიშებს: **„დოსტიჟანს** (ნესვია), **კაჭა-კაჭაის** (ზოლებით ნაჭერ-ნაჭერ არის დაყოფილი), თუთანაც (თითონაც, თანაც) გარეთიანით ყუთრლ-ფერიანი მომწონეო ზოლაღ (სრელ=ზოლს) ნარევი(ა). შიგ ზოგ ყუთრლ, ზოგ თეთრ კეჰტევის. დიაღ ტკბილ ნრსი(ა); „თურაჟს, გარეთიანით (წონეას, მწვანე), შიგაჲთი დოსტიჟანივითა. დიაღ ტკბილ ნრსი(ა), სიტკბოჲთი ჰმაში, ყბაში (პირში) — ენაზე თურთულ (თირთვილი) აყრის ინსანს (ადამიანს). გრრცაჲთი (ახლოდგან) ცხენთან გაელაში სიტკბოჲზგნი ტყრრვის (სკდება). ქერაჭას (ქერაჭაი), ბერ ხი(ს) ყაბუხივით (ქერქივით) დამტყროლ ყაბუხ აქ (აქვს). ისიც ტკბილ ჟინსი (ჯიშია). (ალ.) **შომოდგომურა, გილანი, ქერაჭა)"**. ეს ნესვები შემოდგომაზე ყარფუზთან ერთად იწევიან. ითესებოდა აგრეთვე: **„ადრეულა ნრსიც"**, რომელიც კიტრების შემდეგ იწევა — გაზაფხულზე და ზაფხულში.

„დესტამბუევ (დასტამბოები): **გილან, გზელი,** გაშლილ ოთხ თითი სიგზეას, **ზუზუა** — ვაშლს მიჰგავ. **გულაბესტაჲ,** მოწეულ პამიდორი ფერიანი(ა), გვრგალი(ა). **სრელ-სრელიც** (ზოლებიანი) და სხოჲც ბევრნაირ დესტამბუევიც იყრნ". **„ყარფუზევ: ხუნაკ** — „ყუთრლ გულიანი"(ა).

თუშეთი

მთხრ. **გიორგი წვერაიძე,** 55 წ. (სოფ. შტროლთა).

ბოსტანი ძველად არავისა ჰქონდა, ეხლა თითო-ოროლასა აქვს კარ წინ შემოღობილ ადგილში.

სთესავენ: ხახვს, ნიორს, წიწმატს, ქინძს, ბოლოკს, ჭარხალს, სალათას და სხვას.

ხევსურეთი

მთხრ. **უთურგი კობალაურის ძე წიკლაური;** 83 წ. (სოფ. ამღა, პირიქითი ხევსურეთი).

კარტოხა. ჯევსურეთ სთესენ **კარტოხას, კომოშტოს, თამაქოს, ნიორს, ჭარხალსა-დ' ბოსტანს** (ბოლოკი).

ხაკარტოხაეს, სუყველას წელს თუ არ, წელსშე მაინც აყრიან **ხასუქს**—

ნეხვს, ნაშომპალას (ნაგავს). სთესვენ გაზაფხულ. გააკეთებენ **რუყებს** (კვლებს), დასთესვენ თითო მტკაცლით დაშორებით ერთუცსთანით. დათესვიდგეს მიწას შამააყრიან ორჯელ, **გალმარგლიან,** სთველთ ამასთხრიან. სურნელ კარტოხას ჩახყრიან გოდორში ან ორმოში **სათესლედ,** ცუდმარიელას, კეტრიანს, წვრილს საჭმელად ჯმარობენ.

ნიორი. ნიორს სთესვენ უფრო **სოგოიან** (ჭანჭახიან) ალაგში, სადაც უფრო წყლის ახლოს იქნების. ნიორი ყველას მახყავ თავ-თავის საკმაო. ნიორს უფრო სთველთ (შემოდგომას) სთესვენ. მასთხრიან **თოკით,** ან **მაღბარავენ,** დასთესვენ თითო კბილს. დათესვიდგე დააყრიან ცხვრის **საგებს** (ცხვრის ნაკელი), მემრ, ზაფხულში გაღმარგლიან, მააშორებენ **სამარგელასა-დ'** მემრ ამასთხრიან, დასწვნენ **ჭაპნებსა'** აისრ შაინახვენ.

კომოშტო. კომოშტო ითესების თხლად (შორი-შორ). როსაც ამაიზრდების ცითო მტკაცლის სიმაღლოდ, მიწას შამააყრიან მირგვლივ; რაც მეტად მაირწყვის კომოშტო, იმთვენიც თავს შაიკრავს. სთველთ, როსაც თეირთვილს დახყრის, მაშინ მასჭრიან, გადააყრევენ გარეთა ფათოლს, გულს მასთუთქვენ მწვავს წყალში. რახა დაგრილდას, კასრში ჩასდებენ წნილად, დააყრიან მარილსა დაწნილებიდგე ჭამენ; როგორც უნდ, ისრ მაიკმარებენ, თუნდა საგულეში გაურევენ, თუნდა ყაურმაში ჩაჭრიან.

ბოსტანი (ბოლოკს სქვიან). ბოსტანს სთესვენ უფრო მსუქან და ქვიშანარევ გვერდალ ალაგზე. მასთხრიან, გაარჩევენ კარგად, დასთესვენ თესლს, გაშლიან ეეგრ, ჯოხით დახფარვენ, თესლ რომ ზეთი არ დარჩას. სთესვენ მზექცევიდგეს. სთველთ ამასთხრიანა-დ' ორმოში შაინახვენ, როსაც უნდ, ამაიტანენა-დ' ჭამენ.

სთესვენ **თამაქოს.** მაღბარვენ მიწას ბარით ან მასთხრიან **ჭარჩითა-დ' გახაფარცხვლენ;** მემრ თესლს დასთესვენა' მემრ ბალახს ქვე გაღმარგლიან. როსაც ბუჩ ამაერევის, ქვე **გაღბუჩვენ.** ნაწვერას ქვე ჩაშჭრიანა' თამაქოჩი სარევად გამაიყენებენ. თამაქო როსაც გაითავებს, მასჭრიან, მზეზე დააშკნობენ. მემრ ერთკან მიაწყობენ, დააკურებენ. დაკურებიდგე ხუთ-ხუთ ექს-ექვს ფეკს ერთად შახკონენ, მემრ ოროლს ერცხვას გაამბენ, **აახურჯინავებენ.** ახურჯინავებულს გალებზე გადახკიდებენ, გააშრობენ. გაშრობიდგე ფათოლს დააყრევენა წეკვეებად შახკონვენ.

საკარტოხედ მასთხრიან ძალია ნეხვიან მიწას (ნაკელით გაპატივებულს), კარტოხას დასჭრიანა' ჩასდგმენ. მემრ ორჯელ ხანგამასვლიდგე, მიწას შამააყრიან; სთველთ ამასთხრიანა' შაინახვენ ორმოში ან კასრ-გოდრებში. ნიორს სთველთ ჩასდგმენ, ზე **ცხვრის საგებს** (ცხვრის ნაკელი) დააყრიან, მემრ მეორე სთველთ ამასთხრიანა-დ' ზოგს ჩასდგმენ, ზოგს ქვე დასწვნენ ჭაპნებსა' შაინახვენ.

კომოშტოს დასთესვენ უფრო **ჭანჭახიანის** ახლოს (ნესტიან ალაგზე). მანამ წამაიზდების, რწყვენ, მემრ მიწას შამააყრიან. როსაც გაითავებს ზდას, სთველთ, მაშჭრიან, მასთუთქვენ მწვავ წყალშია-დ' დააწნილებენ. ბოსტანს (თეთრ ბოლოკს) მზე-ქცევიდგე სთესვენ უფრო **კიშიან** (თიხა) ალაგზე, მზისპირზე. მასვლიდგე ამასთხრიანა' შაინახვენ ორმოში გაზაფხულის პირამდე.

მთხრ. **არჩილ არგანაშვილი**, 35 წ. (სოფ. ნაღვარევი).

გადარგვა და მყნობა. ტყიდან მოვიტანთ **მაჟალოს**, ან **პანტას**, იმას დავარგამთ და მეორე, მესამე წელიწადს მოვჭრით, იმაში ჩაურჭობთ სხვა კარგი ხეხილის ტოტს. თუ ყვავილიანია ის ტოტი, ჩქარა დაისხამს, თუ არადა — გვიან. დამყნილს სანთელს გადაულესამთ. დამყნობა ხდება კოკრობის დროს. ისეთ დროს უნდა, რომ წვიმა არ იყოს. კოკრიან დასამყნობ ტოტს ბოლოში ცალ მხარეზე გასთლიან დანით, მეორე მხარეზე კი ქერქს ბრჩხილით გააცლიან თხლათ და ასეთ ტოტს ჩაარჭობენ იმ ხის გულსა და ქერქს შუა, რომელზედაც ამყნობენ კვირტებიან ტოტს, გარედან სანთელს შემოაკრავენ. ყვავილიანი შტო ნაყოფს მესამე წელიწადს ისხამს.

ხარობს **ვაშლი — შაფრანი, ანტონოვკა, თურაშაული, მსხალი — ხეჭაჭური, ბორბალა მსხალი, გულაბი მსხალი** და **სოლა მსხალი** (წერილია და გრძელი, მეტად ტკბილია, საჩირეა). **ქლიავი — თეთრი** და **წითელი.**

ვაშლს კრეფენ ენკენისთვეში, ბორბალა და სოლა მსხალს — ზაფხულში. გულაბი ზამთრისაცაა და ზაფხულისაც. კრეფის დროს იყენებენ **საკრეფს**, რომელიც წარმოადგენს გრძელ ჯოხს ბოლოში ორი თითით. თითების სიგანეზე მიკერებულია ნაჭრის პარკი ბოლოში დავიწროებული, წამწვეტილი. მოწყვეტილი ხილი ვარდება პარკში.

ჟართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

მთხრ. **კიმოთე ქართველიშვილი**, 90 წ. (სოფ. მუხრანი).

აქ ბაღი, საცა უნდა გააშენო, ყველგან ხარობს, მხოლოთ ჭაობი არ იყოს. აქ კარგა ხეირობს: **ვაშლი — ზაფხულის შაფრანი** — თავია. ზაფხულის შაფრანი იმისათვის არის კარგი, რომ ადრე მოდის; **ბროცკი** — ზამთარში კარგათა სძლებს; **ანტონოვცკი** — კარგია გემოთი; **სინაფი** — დიდხანს ინახება და გემოც კარგი აქვს; **ზამთრის შაფრანი** — დიდხანს სძლებს; **წითელი კანველი** — არა სძლებს დიდხანს; **ზამთრის თურაშაული, ზამთრის** და **ზაფხულის რანეტი, ცარსკი კანველი** (დიდხანს ძლებს), **კრინცკი** და **როდი.**

მსხალი: სულიანი მსხალი (შემოდის მკათათვეში), **ალექსანდროი** (მკათათვეში იკრიფება), **გულაბი** (სულიანს მისდევს), **მოკლეყუნწა** ([შემოდის] შემოდგომაზე), **მურაბის მსხალი** (შემოდის ზაფხულში, წერილი მსხალია).

ატამი: გვერდწითელი ატამი, ხიდითაური ატამი, თიბათვის ატამი, ღვინობისთვის ატამი (სახრავია). **ხიდითაური ატამი** მსხვილებია და წითელი, შემოდის სექტემბერში. საპობი ატამი ორნაირია: ყვითელი და თეთრი, შემოდის სექტემბერში. გვერდწითელ ატამს მარტო გვერდი აქვს წითელი. ღვინობისთვის ატამი სახრავია, ყვითელი. თიბათვის ატამი წულიანია.

ქლიავი: ღორქლიავა — მსხვილებია, ნამყენია, მოდის აგვისტოში. **თეთრი ქლიავი** — მსხვილებია და თეთრი ფერისა. არის კიდევ უბრალო **ქლიავიც.**

ბალი: ქართული, შპანცკი — მსხვილია და შავი, **თეთრი ბალი.**

ალუბალი: შპანცკი — მსხვილი და შავია და **წვრილი ალუბალი.**

კომში: **ქართული კომში** — მსხვილია და მკაცე, **მალაჩინი** — წვრილია და ტკბილი, შემოდის სექტემბერში.

ტყემალი: ტკბილი და მკაცე. **ალუჩა**. ხარობს კიდევ **ჭანჭური, დამასხი** (ქლიავზე პატარებია და მოგრძო); **ალიბუხარი** (ქლიავისაა, მაგრამ ძალიან ტკბილია), **თუთა** (თეთრი და შავი), **ხართუთა, გარგარი.**

როცა ხე დაირგება, მაშინ ერთი პირი მიწა დეეყრება და ერთი პირი ნეხვი დეეყრება იმას. მიწას ზემოდან ძველი სასუქი დეეყრება და მერე კიდევ — მიწა სასუქზე. თუ ნოტიოა, სამჯერ უნდა მორწყვა და თუ ნოტიო არ არის, მაშინ ოთხჯერ — დილით და საღამოთი. ხილს სუყველას ერთნაირი მოვლა უნდა, წელიწადში ორჯერ მაინც უნდა გაითოხნოს. თოხნიან მაისში და თიბათვეში. მორწყვა საჭიროა მკათათვეში და თიბათვეში, დანარჩენ დროს არ უნდა. ხილის დარგვა მარტის პირველში უნდა. კვირტზე ხილს სექტემბერში ვამყნობთ.

მყნობა. სექტემბერში ხეს, რომელზედაც ვამყნობთ, ჩაუჭრით ქერქს, დასამყნობ ხეს **კვირტს** ავაჭრით და ჩავსვამთ ჩაჭრილ ქერქში და ჩალას შემოვახვევთ და ესე დარჩება გაზაფხულამდე. ჩალაში უნდა ჩანდეს კვირტი. **კალამზე მყნობა** გაზაფხულზეა — მარტში ან აპრილში. მოვჭრით პატარა ტოტს, გაეთლით და ერთ მხარეზე ქერქს დაუტოვებთ, მერე ჩავარჭობთ ამას ხეში ქერქს შიგნით და თბილათ შევახვევთ. დამყნობილი ხე ორი წლისა რომ გახდება, გადაირგვება და სამი წლისა როცა გახდება — მაშინაც.

კრეფა. კრეფის დროს ადიან ხეზე ან ხმარობენ ორფეხა კიბეს, რომელსაც **ტანტრას** ეძახიან. საცა ვერ სწვდებიან, იქ ხმარობენ ტირიფის ჯოხს, რომელსაც თავი ოთხათა აქვს გახეთქილი.

მთხრ. **ვანო ოკინაშვილი,** 70 წ. (სოფ. მუხრანი).

საბაღე ალაგი უფრო მაგარი, ქვიშრობი ალაგი ურჩევნია ხეხილსაცა და ვაზსაცა, ჰაობი არ უყვარს, ჩვენ ვეტყვით იმასა **ნაცრიგორს.**

რა და რანაირი ხილი იცის? **წითელი კანველი** ძალიან შეწყობილი იყო მითომ, მაგრამ აქ არც წითელმა და არც თეთრმა კანველმა არ ივარგა; სიცხე ძალიან იცის და ეს არ უხდება. იმას უნდა მთა ალაგი. აქ ძალიან ივარგა **კეხურამა** და **ბანანმა, ანტონოვკამა;** კიდევ ივარგა მაგ **ცარცკი კანველმა** ძალიანა. ხეირობს კიდე **თუშარაული** (არის **გვერდწითელი** და **შავიც,** უწინდებური ხეა, სუ ისა გვარობს), **სინაფი** და **კრიმკკი.** თუ ამინდმა შაუწყო ხელი, გაძლებით კი თუშარაული ძალიანა სძლებს, გემოვნებითაც ძალიან კარგია. ნახევარი გვერდი წითელი აქვს და ზოგ-ზოგი სულ მუქი წითელია. კეხურაც მუქი წითელია. ბანანს ნახევარი გვერდი წითელი აქვს და ნახევარი ეგრე რჩება. ეგ კეხური ახალი ფორმაა, გორიდან წამოვიდა, იკრიფება ენკენისთვის ნახევარში. სინაფი ცოტა გვერდწითელაა და გძელი.

კიტრანა — ცოტა გძელია, მერე ყვითლდება. შემოდის იანვრის და თებერვლის გასულამდე, აღდგომეფში და ეგ სინაფი კი, ემსააჩიაც კრეფამდე ზოგ-ზოგები.

ცარცკი კანველი ზამთრისათვისაც კარგია შესანახათ და იკრიფება ენკენისთვეში. **შაფრანი** ზამთრისაა.

ბანანი — ენკენისთვის ნახევრიდან იკრიფება. ნახევარი გვერდი წითლდება და ნახევარი გვერდი ეგრე თეთრია. ეს ახალი ხეა, იქნება შვიდი-რვა წელიწადი, რაც შემოვიდა.

მსხალი: **სულიანი მსხალი** (ზაფხულისაა, პანტასავით წვრილია, სუნი კარჭი აქვს): **კალოს მსხალი** (იკრიფება მკათათვეში), **ზაფხულის გულაბი, ზამთრის მსხლები**: **ზამთრის გულაბი**, წვნიანია, წითელგვერდა (შემოდის სექტემბრის ბოლოს), **ალექსანდროვი** [შემოდის] (სექტემბერში), **კომშამსხალი** (მოყვანილობით კომშსა გავს).

კომში ორნაირია — **ზამთრის** და **შემოდგომის**. ზამთრის მსხვილებია და შემოდგომისას **მალაჩინს** ვეტყვით.

ატმები: **ხიდისთავისა** (ენკენისთვის გასულს მოდის), **მკათათვის ატამი, ადრეული მაისის ატამი, უმყნობი ატამი** (ჩირისა). სუყველა გვარობს აქა.

ალუბალი: **შპანცკი ალუბალი** [შემოდის] (მკათათვეში), **უმყნობი ალუბალი**.

ბალი: **თეთრი შპანცკი** (მურაბის), **მაისის, ქართული ბალი, შავი ბალი** (ნამყენი).

თუთა: **ხართუთა** (თეთრი), მეორე **მაშარაფისა, წითელი წვრილი თუთა** (ტკბილი).

ქლიავი: **ღორქლიავა** (შავი), **დამასხი, ღოღნოშო**.

ბაღში სასუქი უნდა დაეყაროს შემოდგომით. სადაც ქვიშიანი ალაგი იყო, იქ მეტი სასუქი უნდოდა. ცოტა სასუქი მიწაში უნდა აურიო და ისე დააყარო.

მორწყვა: თუ ახალი ჩარგულია, ორ-სამ კვირაში ერთხელ უნდა წყალი, ისე კი ხეხილს წყალი უნდა მაისში და თიბათვეში და ერთიც — კათათვეში, სამჯერ უნდა წყალი მამულს.

მყნობა მარტში უნდა, მარტის გასულს — ადრეულათ. პირველი მყნობა კალმით [უნდა], მხოლოთ ეგეც ალაგმა იცის.

კალმით მყნობა. ზოგ-ზოგს გავთლით, ერთსაცა და მეორესაც ვაზივით ჩავდებთ ერთმანეთში, იმას ზამსკი უნდა და ჩვარს დავახვევთ. მარიანობისთვეში ვამყნობთ კვირტით; იმას სანთელი არ უნდა.

დამყნილმა ხილმა სამ წელიწადს აუცილებლივ უნდა დაისხას, ატამი კი სულ მალე მოდის — მეორე წელიწადს ისხამს.

გადარგვა — შამადგომით უნდა, გიორგობისთვეში, მხოლოთ ღრმათ კი არ შეიძლება.

იარაღი — ბარი, ნიჩაბი, მაკრატელი, ხერხი, დანა.

ზემო ქართლი

მთხრობლები: **პეტრე ტატოს ძე ეგნატაშვილი**, 80 წ., **დავით გოგიას ძე კავლევლაშვილი**, 80 წ. (სოფ. რუისი, 1936 წ. 6. 1).

დავბარავთ მარტში ან შემოდგომას, მერე **დავჩერკნით** (ხნულს რომ დავჭრით, ბელტს რომ დავაფხვიერებთ) თოხით. მარტში პატარ-პატარა კვლებს გავაკეთებთ, კვლებს გაუკეთებთ **ბაზოებს**[2], რომ ჭალმა გაიაროს და გამარგლოს. რუს წყალს გადაუგდებთ კვალში და წვრილად, პაწაწათი მოვრწყავთ, რომ არ დაგლიჯოს ხახვი. [თუ] ხნული გვალულია, მორწყვა უნდა, თუ **პირადვილია** ავდრით, მაშინ მორწყვა არ უნდა, დავთესავთ ხახვს. ჯამზე დავყრით

[2] დედანშია: ბეზოებს.

[ხახვის] თესლსა და მოვაბნევთ თხლათ, გარეშამოთ შემოურიგებთ **ბუდნათ** წიწმატს. ვხმარობთ საშმელად პურთან. რიანსა და ქონდარს გადაურევთ ხახვის კვლებს თხლათა, საშმელში ვხმარობთ, შეჭამანდსაც უშვრებიან, ხორცსაც უშვრებიან.

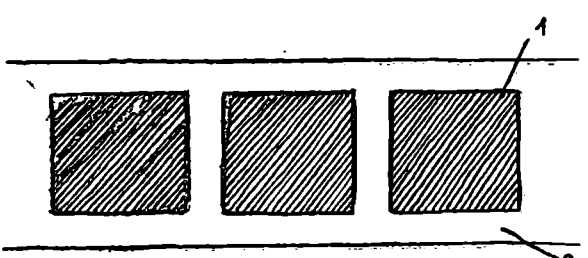
შემდეგ **წიწაკას** დავთესავთ, მერე **გადავრგავთ** უეჭველათ. ერთი ტკბილია, მოკლე-მრგვალია, მეორე გრძელია და წვრილი. თუ წიწაკა გაღელდა, სხვილსაც და გრძელსაც მოისხავს **ნაპატივარში**, თუ არადა — წვრილსა ჟიმატსა[3] (წვნიკსა, წვრილსა, უვარგისა).

ნიახურს მოვიყვანთ... ნიახურის წვენს... მოვადუღებთ... ვხმარობთ კომბოსტოს [წნილისათვის]. ეს წვენი არ მოალბობს, გემო კარგი აქვს.

ქინძს საშმელში ვხმარობთ გემოსათვის და სუნისათვის.

თვის ბოლოკი წითელია, თუ დათესავ, ყოველთვის მოვა, მერე თუ დარჩება, დაბერდება და აღარ ვარგა.

წლის ბოლოკი... შავია და იზრდება გირვანქა, გირვანქანახევრამდის...



სურ. 1. 1 ბაზო, 2 კვალი

ოხრახუში — ვხმარობთ საშმელში. **სტაფილო** — ვხმარობთ ტკბილთა[4] საშმელათ.

ნიორს შემოდგომით დავთესავთ, გავთოხნით მარტში, თიბათვეში ამოვიღებთ. ნიორს თამამი ნაპირები [კბილები] რომ აქვს, იმას **სათესლეს** ვეძახით, მაგრამ გულში არის **ანაგული**, წვნიკი (პატარ-პატარა), ვხმარობთ, თუ გაირჩევა; სათესლეს საშმელად[აც] ვხმარობთ.

კომბოსტოს მოყვანა. ჯერ მოვხნავთ, ვაკეთებთ **კლურათ** (კვალურათ) **სანერგეთ**. დაითესება თუ არა, თუ გვალვა დადგა, ვნამავთ ჯამით. ჯერ ხნულს დავფარცხავთ, მერე **დავშარავთ**. დაიგლიჯება, წაიღებენ გოდრებით, ამოუთხრიან **შარს**, დარგამენ ქალები, თანა... ვრწყავთ, აქვს თავისი წკრი-წკრიან[5] და წყალს მივაყოლებთ, და ვრწყავთ, თუ არა, დაწკნება, კვალშია დაშარებული სულ წკრია-წკრია. რომ არ დაგლიჯოს წუალმა, მოკლე-მოკლედ ვაკეთებთ... მერე გადავაბავთ, რადგან გამაგრებულია კომბოსტო.

უათარი მოკლე-მოკლეა, მაგრამ რომ გავაერთიანებთ, იმას **ერთიან უათარს** ვეტყვით. ფესვს რომ გაიდგამს, მერე გინდა, დღე მიუგდე წყალი, გინდა

3 დედანში: ჯიჯმატსა.

4 ასეა.

5 ასეა.

ღამე მიუგდე, აღარ არის საშიშარი, მერე ერთნაირათ რწყავენ. მერე, როცა თავს გაიკეთებს, გამაგრდება, ენახავთ ხელით, თუ ფუყია და ჩვილი, არ მოვჭრით რთველამდი, ანუ გიორგობისთვემდე არ მოვჭრით. მერე აჭეხავთ, თავს მოვჭრით და **მურკი** (ძირი) შიგ დარჩება მიწაში, როცა მოვმორავთ... დიდი რომ გახდება, იმას **დითავს** ვეძახით. კომბოსტოს ზამთარში დაეაწყობთ და დავახორავებთ (ჯგუფ-ჯგუფათ), რომ ყინვა არ შეუვიდეს, თორე წაგვიხდება, სულ გააშაებს, წაახდენს; გულში რომ შევა ყინვა, გულში გაშაედება და **ქადას** ვეძახით, „გულში ქადა შეუვიდაო“, ვიტყვით და გადავყრით იმას.

მთხრ. **პავლე ანდრიას ძე ხიზანიშვილი,** 80 წ. (სოფ. ურბნისი, 1936 წ. 7. 1).

ვენახის ლობიო. ჰრელია, წითელი და თეთრი წინწკლები აქვს; სულ უკაკვო ლობიოა, **კუტია**... (დაბალია), ვენახისათვის კარგია სულ წვერამდი მოისხამს, აყვება ზედ სარს, უბეწოა რომ გატეხავ, **პარკს** ბეწვები არა აქვს.

მთხრ. **ნიკა გიორგის ძე ნოზაძე,** 52 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. 1).

ბუდნა-თესვა. დაბუდვნა — თესლის ჩაყრა დასათესად.

წითელი ლობიო, წვრილი ლობიოა... შევკმაზავთ, კირკაჟათაც[6].

თეთრი ლობიო. უფრო მომეტებულად კირკაჟათ[7] ვახმობთ.

წნილი ლობიო. პარკად[8] უნდა მოკრიფო, სანამ მარცვალი დაიწყებოდეს და ჩადეფ წნილად. მარცვლად რომ მოვა, შეიძლება კირკაჟათაც იხმარო, პრტყელია და გრძელი, მოისხავს წითლად.

კუტი ლობიო. ვენახის ლობიოა, რგვალი ლობიოა, ჰრელი და წითელი.

შიტკვირია ლობიო. როგორც კვერცხს, ისეთი გული აქვს იმასაც. ყვავილი ყვითელია, დახატული მარცვალი აქვს, ხატულაა, ლამაზი... ადრე მოდის, წვრილი მარცვალი აქვს.

გურული ლობიო. ცალი გვერდი წითელია, ცალი გვერდი — თეთრი. დიდი იზრდება. ამას სარი უნდა; ერთი ძირი კილოს მოისხამს... ნედლადაც ვხმარობთ, პარკად მოვხარშავთ და შევკმაზავთ.

ყვავილა ლობიო. მწვანე ფოთოლი და წითელი ყვავილი აქვს, მარცვალი კი ლურჯი და დიდი აქვს.

გოროხი[9] — დიდი ბელტია, ცულით და თოხის ყუით ვამტვრევთ.

მთხრ. **ტატო თედოს ძე გოგოლაშვილი,** 95 წ. (სოფ. ატოცი, 1936 წ. თებერვალი).

ღორა კვახი — ცოტა მოჭყლენტილია, თეთრი არის, ზოგი თითქმის ოთხიხუთი კილო გამოვა; იხმარება საჭმელად.

ქართული კვახი — ჰროლა, შავიც არის, ხატულაც არის (მოხატული), დაბრაწულიც (წითელიც) არის, კანი სქელი აქვს. [იხმარება] საჭმელად.

---

6 დედანშია: კირკაჟეთაც.

7 დედანში აქაც და ქვევითაც არის კრიკაჟეთაც.

8 დედანშია: პოკად.

9 დედანშია გორიხი.

თეთრი ქვახი — ზოგს ორი ვერშოკი აქვს სისქე რომ გაჭრი, საჭმელია. ზოგი თეთრი, ზოგი წალურჯოა, კანი ზოგს თხელი აქვს, ზოგს — სქელი.

წარე ორშიმო გრძელია და ზოგი მოკლეც არის, იხმარება [ქვევრიდან ღვინის ამოსაღებად].

მთხრობლები: **ლაზარე ალექსის ძე ედილაშვილი**, 75 წ., **მიხეილ გიორგის ძე ედილაშვილი** 56 წ. (სოფ. ბრეთი, 1935 წ. XII).

კეხურა ვაშლი — ხე ტანოვანი, თხელი გატოტება იცის; ნაყოფი აქვს რგვალი, მოსხო ზომის, გვერდი წითელი და ზოლიანი, უფრო მომქაო, ცოტათი მოტკბო. ახალმოსავლამდე ინახება და ვერაფრით ვერ გაარჩევ, მარტო კურწზე გაირჩევა. გადატანის დროს დაბეჟილი არა ლპება... **მეწლეა.**

თურაშაული ვაშლი — თითქმის კეხურას წააგავს. [ხე] საშუალო ტანისაა, ხშირი ტოტებით. ნაყოფი იმისი რბილი და მოტკბოა, წითელზოლიანია, ბოლო ვიწრო აქვს. მარიობისთვიდან, შემოდგომიდან უკვე აღარ იქნება.

აბილაური ვაშლი — ხე [ზომით] საშუალოა, ნაყოფი — მოწვრილოა, გვერდყვითელია... საჭმელად მშრალია და ტკბილი, ინახება კარგად, ხე თითონ კუტია (ტოტები მოკლე და ხშირი აქვს). ნამუხლი ცოტა მოკლე აქვს.

კოტრა ვაშლი — მოგრძო ვაშლია, ბოლოში ძალიან მოპრუწულია (მოვიწროებულია). გემოთი მომქავო, ფერად მწვანე, იშვიათადაა რომ ქონდეს სინათლე, მეტწილად სულ წვანეა, მარახოშია[10]... ინახება კარგად.

ბორა ვაშლი — ხე ტანოვანი (ღონიერი), გატოტება თხელი, არა ხშირი, ნაყოფი მყავეა, მოსხო და მოტყელო, შეფერიანება ზოლიანი, წითელი ცალმხრივ, მარახოშია.

ოლე პანტასხალა, ტყის სხალი...

წითელი სხალი — [ხე] საშუალო ტანისა არის და ხშირი ტოტი აქვს, გამძლე და გემოვნებით კარგი, წვრილი სხალია, ცალი გვერდი ყვითელი აქვს... დარბაზში კუნჭულებში ჩამოვკიდებდით აქეთ-იქით, ინახება თითქმის გაზაფხულამდის; მაგარი სხალია, უფრო მოწვრილო, კაკალზე სხვილია.

ბორბალა სხალი — კი არავის უდგია, წვანეა, ტკბილი შესანიშნავი და, რომ დამწიფდება, შიგნით გული შავია. [ხეა] მაღალი, ტანოვანია. განზე ტოტი არ მიაქვს. [ნაყოფი] რგვალია, ცოტა ზევით — მოწვრილო, ძირს რომ ჩამოცვივა, უფრო მაშინ ვჭამთ; შემოდის მარიამობისთვეში და ენკენისთვეში, მერე აღარ არის... ძირი პრტყელი აქვს, ბოლო ბალივით აქვს, მართლა რგვალია.

თაფლასხალა — შვენიერი ძირი, ცოცხალი, ნაყოფი ქათმის კვერცხისოდენი, გემოვნებით, უნდა მოგახსენო, რომ პიტნის გემო აქვს. მარიობისთვიდან ენკენისთვის გასვლამდი ინახება.

კალოს პანტა — შემოდის სწორედ კალო[ო]ბას... კაკლის სისხოა თითქმის, ნაყოფი ტკბილია და ქაშა. სიმწიფეში შავდება შიგნით.

ხეჭეჭური სხალი — შემოდგომის ჯიშია, საშუალო ნაყოფი, ყელიანია და ყვითელია, წვნიანია. შემოდის მარიობისთვეში, ენკენისთვემდი ძლებს.

მოკლეკურწიანი სხალი — ნაყოფი პატარა აქვს, მოსხო კაკლისტოლა, ისიც შავდება დამწიფების დროს. კურწი მოკლე აქვს.

---

10 დედანშია: „მახაშირია".

მილახური სხალი — კარგი ჯიშია. ხე ტანოვანი, სხმოიარობა კარგი, არა თუ ტკბილია და არა თუ მომჟაო, ზომით კარგი დედლის კვერცხისტოლა. სიმწიფეში მოყვითალოა... გამძლეობა კარგი აქვს, [ინახება] გაზაფხულამდე.

შავი სხალი — დიდებული ჯიშია, მშვენიერი, ლამაზი, ტკბილი, სურნელოვანი, მზიგულზე მოწითალოა. ხე ტანოვანი, შედრეკილი გვერდები აქვს. გამძლეობა [აქვს] ნაკლები, დეკემბრის იქით ვერა ძლებს, ქართული უძველესი ჯიშია. ნაყოფის [სისხო] საშუალო...

ატმები. სახლეჩი — **ქართულს** ეტყვიან, რომელიც იკუჭება და კურკა ძვრება. ბევრნაირია ფერად — წითელი, გვერდწითელი, მოთეთროც არის.

სახრავი ატამი — კურკა არ ეცლება, მრავალფეროვანია.

ბალამწარა — ტყის მწარე ჯიშია, წვრილი, ოდნავ მოტკბო, მწარეა.

ბალი — წითელი და **თეთრია. წვრილ ხილს** ეძახიან.

ქლიავი — თეთრია, მოყვითალოა და მომჟავოა, ხორცი ძვრება კურკას, კუნწი მოგრძოა.

ჭანჭური — მოწითალო და მოლურჯო ფერი დაკრავს. კურკა ძვრება, მოგრძო მარცვალი აქვს, მოპრუწულია კურწთან, შუაზე სხვილია და თავი და ბოლო წვრილია, მოპრტყელო გრძელია. ჩაღრმავებული ზოლი დაზდევს.

დამასხი — (უცხო ხილია) ფერად შავი და მოგრძო **ჭანჭურზე**, კვერცხის მაგვარია. ხორცი არ ეცლება, ფერად შავია, მწიფობის დროს ოდნავ შავია.

[ღ]ოღნაშო — ესეც წვრილი ხილია, რგვალია, შავი, ბერძნული თხილისხელაა.

კვრინჩხი — ველური ჯიშია, ტყის ჯიში. წვრილია და შავი, ძალიან ჟიჟმატი (პატარა) მარცვალი აქვს, სიმინდის მარცვლისხელა, რთველდადებული გემრიელია. ამას ხმარობენ შეჭამადათ; შემოდგომაზე რომ დამწიფდება, [აკეთებენ] კერკს (გათუთქმენ და გაახმობენ, ქილაში ჩაყრიან და მერე თონეში ჩადგამენ), გახმება და შეინახამენ. [ხმარობენ] სამკურნალოდ კუჭნაწლავისათვის, ნამთვრალევ კაცისათვისაც კარგია.

ტყემალი... სხვადასხვაფერია, ყვითელი, წითელი და შავი.

ოტური [ქლიავი] — კაი სხვილი ნაყოფია, მზიგულზე — წითელი, მოგრძო, გემოთი მომჟაო.

შავი ქლიავი — ნაყოფი სხვილია, შავი, კურკა ეცლება, ფაშარია (წვენი ნაკლებად აქვს), ისე ტკბილია.

გაიპარა [ქლიავი] — ძალიან ტკბილია, ნაყოფი წვრილია, მზიგულზე წითელია. კურკა არ ეცლება. ერთბაშად მწიფდება. ფრინველიც ახდენს და ხალხიც ეპარება, რომ გეგულებოდეს, გაიპარაო [იტყვი].

ალიბუხარი — ნაყოფი რგვალია, მომწვანოა, კაკლის სისხოა, მზისგულზე — მოწითალო-მოყვითალო, დამწიფებისას სკდება ნაყოფი.

ალუჩა — ნაყოფი მოსხო, [ფერად] მომწვანო, ტკბილია, კურკა არ ეცლება, ნაყოფი სკდება.

ბერძნული ფშატი — ნეკის სისხოა, განსაკუთრებული ჯიშია; ფქვილივით არის შიგ კურკაზე მიკრული, ხე ეკლიანია, ფოთოლი მოგრძო, ნაცრისფერი და ვიწრო.

კატაფშატა — ჟიჟმატია (წვრილებია), ქერის მარცვლისხელა, არა ჰამენ, ხმარობენ უფრო ცოცხალ ღობეებათ.

მახრჩობელა კომში — მომჟაო და შრალი, საშუალო [ზომის].

კაკალი იბერტყება ხალათი, **თუთა** ირხევა ტოტების განძრევით, **ვაშლი** იკრიფება.

მოსავლის აღების შემდეგ დარჩენილს რომ მოვაგროვებთ, იმას **მონცვრევას** ვეტყვით. ტოტს რომ მოვტეხავთ ნაყოფიანათ, ამას ვეტყვით **კუნწულას.** ხილს რომ ავაბავთ კანაფზე ან წკნელზე კურწებითა — **ჯაგანს** ვეტყვით.

[მ]**უვნობა** ორნაირია: **კალმითა** და **კვირტითა,** კალმით გაზაფხულზეა და კვირტით ზაფხულის ბოლოში.

მთხრ. **ოსო გიორგის ძე აკოფაშვილი,** 73 წ. (სოფ. ბებნისი, 1936 წ. II).

ლაგოხედის ვაშლი. შინდიში ეძახიან, წვრილია, ათი ცალი ერთი გირვანქა გამოვა. ყვითელია, შემოდგომას ჯერ მწვანეა და როცა მოიკრიფება და დააწყობ, მერე ყვითლდება. გემრიელია ძალიან.

მთხრ. **ვანო ყარამანის ძე ბაიაძე,** 64 წ. (სოფ. მერეთი, გორის რაიონი, 1936 წ., 26. I).

ბორა ვაშლი. სხვა სავანე აღარა მაქვს რა (სხვა ქონება აღარა მაქვს რა). გირვანქაში ორი გამოვა, თანაბარი წითელია, სიგრძე-სიგრძე კურწიდან ბოლომდე სიწითლის ზოლი ემჩნევა. ქართული ჯიშია, ჯანიანი ხეა (დიდი ხეა და მაგარი). მორდილ ხეზე გამოვა ორმოცდაათი ფუთი. ყამირზე იყო, იყო დახირებული (ამოსულია მიწაზე და იმას მუშაობა არ უნდა). მომჟაოა გემოთი. ვაშლი გამძლეა, იანვრამდი ძლებს და თუ დაძრა (გაყინა), ისეთი საჭმელია, რომ იმას არაფერი ჯობიან. მოდის გიორგობისთვეში.

მწვანე კიტრა ვაშლი. ქართული ჯიშია, თითონ მწვანეა... ცალი ლოყა უწითლდება, კურწი ცოტა წვრილი [აქვს], ვაშლი ცოტა მოგრძოა. საშუალო ვაშლია, გირვანქა[ს] ოთხი ვაშლი აიწონის. გემო მომჟაო აქვს. თებერვლამდე ძლებს, თებერვლიდან თავის ფერი აღარა აქვს. ცოტა **პეპელას** ირტყავს (ლაქასავით რომ არის რა) მზის მხარეზე. ძირად ძალიან ძლავრი და გაშლილი ხეა, თითქმის კალოსოდენა ადგილს დაიჭერს. ძალიან გვიან გამოდის ყვავილი. სხვა თუ ფუჭდება, ის გვიან გამოდის და რჩება.

ყვითელი კიტრა (ქართული). ერთნაირი ყვითელია სულა,... კურწი წვრილი აქვს. ბოლო ცოტა წვრილი აქვს... როცა დაყვავილდება და დაიზრდება, **პუპიჭკი** ყვება თანა. ხე ძალიან ძრავლი ხეა, ერთ კალოს რომ ვეტყვით, იმდენიმე ადგილი უნდა. ძალიან ძრავლი ხეა. ერთ ხეზე ჩამოდის ოთხმოც, ას ფუთამდე. ჩვენ ძველებურად ვიტყოდით, ერთი **საპანე** ჩამოვაო (ერთ ურემს რომ დაუდებთ გოდრებით და ყეერით, რომ გადავიტანთ). მაგარი საჭმელია, ისე რა, სიტკბო აქვს ცოტა.

ჭაშაკიტრა. მოყვანილობა ვაშლისა, როგორც კვერცხი, ისეთივე იყო (თავი ცოტა სხვილი, ბოლო წვრილი). კურწი ცოტა წვრილი, საშუალო სისხო, [ფერად] ცოტა შემღვრეული ყვითელი (არც მწვანე, არც წითელი). ხე თითონ საშუალო ძირის, ესე ნახევარ კალო ადგილს დაიჭერდა. მოიკრიფება თუ არა გიორგობისთვეში, იმ თვეშივე თავდება რაღა, ბევრხანს აღარ ძლებს, არ ინახება, ადრეული ჯიშია. სიტკბო აქვს... ეს ჯიში ჩვენში უკვე დაკარგულია, დაიკარგა ოცდახუთი წელიწადია. ერთ ხეზე ოცდახუთი ფუთი ჩამოდიოდა, მოგრძო ფოთოლი ჰქონდა.

თურაშაული ვაშლი. რგვალი ვაშლია, კურწი ცოტა სქელი აქვს, სიწითლე ცოტა წინწკლიანი აქვს, სიმოკლე აქვს ცოტა კურწის. ხე თითონ ჯიშია-

ნი არის, დიდი ხეა; გემოვნებით ტკბილი ვაშლია, გაძლებით იანვარს გაიყვანს და თებერვალში დარჩება (ძვლით) და გათავდება. ვინც კარგად შეინახავს, წელიწადსა ძლებს. ერთ ხეზე ორმოცდათი ფუთი ჩამოვა. ფურცლის სისაღე აქვს ბოლომდის, როცა მოიკრიფება ნაყოფი, მაშინ ჩამოცივა ფოთოლი. ფოთოლი რგვალი აქვს. უმღერიათ, „თურაშაულის პატრონი ტყეში დაეძებს ჰკუტასა“. **ჰკუტა** — წნიკი ვაშლია ტყის.

აბილაური ვაშლი. დიდი ძრავლი ხე იცის. ჩამოვა ბიღაურზე ორმოც-სამოც ფუთამდე — ერთი ურმის საპანე (ორმოც ფუთსაც უდებდნენ, ოთხმოც ფუთსაც). ცალი გვერდი ძლიერ წითელი [აქვს], ლოყაწითელია, რგვალი მოყვანილობის ვაშლია, გემო მარახოში (გაზიანი ვაშლია). კურწი არც გრძელი აქვს, არც მოკლე, საშუალო. გაძლებით იანვრის თხუთმეტამდი ძლებს. რომ წიფდება, ქაშდება და გემო კი არ ეკარგება. დიდი ხეა.

ქაშა ვაშლი, წითელი. სულ სისხლია რაღა, პრტყელი ცოტა, ქაშა გემო აქვს, იანვარში თავდება (ძვლით). შემოდის გიორგობის თვიდან. ძალიან მძრავლი ხეა. ჩამოდის ორმოცდაათ ფუთამდე...

მარიობისთვის **ადრეული ქაშა ვაშლი.** წინწკლიანი ყვითელი არის. უფრო სილამაზე დაზდებს. ხე ძრავლი არ არის... მალე ბერდება, სამოც წელიწადს გაუძლებს. ძირზე ორმოც ფუთამდე ჩამოვა. საშუალო ვაშლია, არც ძრიელ დიდია, არც პატარაა, ერთ გირვანქაში ექვსი გამოვა... ძალიან ლამაზი ყვავილი აქვს...

ზერტული. ქართული ჯიშია; ცოტა გვერდი წითელი და მომწვანო, მზის მხარეზე — წითელი, ჩრდილზე მომწვანო. კურწი წვრილი აქვს. ხე თითონ საშუალო ტანისა არის, ორმოცდაათ ფუთამდე ჩამოვა. აღდგომამდე ორმოში ჩაყრიდნენ იმას, აღდგომის შემდეგ ამოყრიდენ და უფრო კარგი გემო ჰქონდა. ყვავილს ძალიან სილამაზე აქვს; საღი ყვავილი აქვს და წითელი. უღონო მიწაზე გვარობს.

კეხურა ვაშლი. ფერად უფრო წითელი ვაშლია, ცოტა სიპრტყე აქვს, წოწოლა (გრძელი) არ არის. ცოტა ზოლებივით მიდევს, ალაგ-ალაგ ცოტა ღაქა ან პეპელა (ნიდაყვივით დაჩენილსა) იცის, ეგ ნაკლი აქვს. კურწი საშუალო აქვს, ფოთოლი რგვალი და საღი აქვს. ხე თითონ გაშლილი და ძრავლი ხეა. ტოტი წვრილი ეზრდება, ტოტი თითქოს ეკლებივით იკეთებს, რომ იზრდება. უღონო ადგილს იტანს, ცივი ქვეყანა უფრო უხდება. ძლებს სამ წელიწადს. მესამე წელში ეგრე, როგორც ჭაღარა კაცი მოიღენჭავს სახეს, ეგრეა. ერთხელ ესაია ფურცელაძემ შეინახა ეგ კეხურა და მოაღწია მესამე წელიწადს; რომ მობერდა, ჩვენა ვთქვით — რომ ეს რაღად გვინდაო, მაგრამ მან თქვა,— იყოს, რომ მოვხუცდებით ჩვენც უნდა გადაგვაგდონო!...

ქართული სინაბი. ბოლო წვრილი, ყურწთან განიერი. ცალი გვერდი ძალიან ლამაზი წითელი... მეორე გვერდი — ცოტა მწვანე აქვს ...გაძლება. თებერვალი უნდა გაიყვანოს და აღდგომამდის გაძლებს; ძირად ძალიან ძრავლი ხეა, ხოლოდ უღონო მიწაზე გვარობს; ხემ ავადმყოფობა არ იცის. გემო კარგი გაზიანი აქვს, არც ტკბილი, არც მჟავე. ფურცელი ძალიან საღი და სუფთა აქვს, თავის კრეფამდისინ რჩება.

სირმა ვაშლი. ქართული ჯიშია, წინწკლიანი წითელი ვაშლია, წითელი ღვინისფერი აქვს ფერი. გემოვნება არაფერი არა აქვს, **ფატარს** ვეტყვით ჩვენ. ძალიან ჯანიანი ხეა... რგვალი ვაშლია, საშუალო ვაშლია, კუნწი საშუალო აქვს, საღი ყვავილი აქვს, ავადმყოფი ყვავილი არა აქვს. ჩამოდის ერთი ორმოც ფუთამდე.

რაკრაკა კიტრა ვაშლი. ცოტა მოგრძო ვაშლია, კურწი წვნიკი აქვს. ფერად არც ძრიელ წითელია, არც ყვითელი, ისე, აღერეული ფერი [აქვს] თხელი ხეა და სუსტი, ფოთოლი მოგრძო აქვს, ღერო ფოთლის — გრძელი... მცირე ხეა, ცოტა ოცდათხუთმეტ ფუთამდე მოდის. თუ ღონიერი ადგილი აქვს, ცოტა ძლიერი იზრდება... მოგრძო კურკა აქვს. ნაყოფი გაძლებით ძველით იანვრამდინა ძლებს. გემო, ესე რაღა, არც კარგი, არც ცუდი. სააქიოსაც აკლია და საიქიოსაც აკლია.

ყარაფულა ვაშლი. ამბობენ, ქართულს ეკუთვნისო, სწორედ ახალციხიდან არის. ძალიან ლამაზი ვაშლია, მთლათ წითელია, როგორც სისხლი... ხე მორდიალაა, დიდი, ძალიანი ხეა ჩამოდის ორმოცი ფუთი, ორმოცდახუთი ფუთი, ყვავილი ძალიან ლამაზი აქვს... პოპოჭიკი (ვაშლის ბოლო) ძალიან შედრეკილი (აქვს) საშუალო სხმა აქვს. ქრისტობისთვის გასვლამდინა ძლებს, კარგი შემნახავი იანვრამდი გააძლებინებს.

სუდალმა ვაშლი. ნამდვილათ ქართულს ეკუთვნის. რგვალი ვაშლია, კურწი საშუალო, სისხოც საშუალო აქვს, გირვანქაში ოთხს აიწონამს. ხე მაღალი ტანისაა და წვრილად, სივიწროვეზე იზრდება, არც ძლიერ მწვანეა, არც ძლიერ წითელი. გაძლებით პირველ იანვრამდის ძლებს.

ტყის ვაშლს — მაჟალოს ვეტყვით.

გოგიანთ კიტრა ვაშლი. კურწთან განიერი, ბოლო[ში] წვრილი... ერთი გვერდი უწითლდება მზის მხარეს. ... ავადმყოფობას იტანს. ხე სიგანეზე იზრდება. თითო ხეზე ჩამოვა ორმოცდაათ ფუთამდე; თებერვლის გასვლამდინა ძლებს.

მხსლები. ხეფნიაური მხსალი — ქართული ჯიშია, რგვალი სხალია. წალურჯო და ცოტა მომწვანო, წყერის კვერცხისნაირი მოყვანილობა აქვს, კურწი საშუალო აქვს. გიორგობისთვეში თავდება. სიმაღლე აქვს უფრო ხეს, გაშლილი არ არის. ძირზე ოცი ფუთი ჩამოდის, ორმოცი ფუთიც. საშუალო გემოვნება აქვს.

წითელი მხსალი — გვერდწითელას ეძახიან თბილისში. კურწი გრძელი აქვს, ... ნაყოფს ცოტა სიპრტყე აქვს. სხმა — ჩამოვა ორმოცდაათი ფუთი, ფოთოლი წმიკი (წვრილი) [აქვს]. ძირად ძრავლი ხეა, განიერი და მაღალი, ძლებს იანვრის პირველამდინა, უღონო ადგილს იტანს და თავის სიმძლავრეს არ კარგავს.

უხახელო მხსალს ვეძახით. გრძელი სხალია, ყელიანი... კუნწი — ცოტა მოგრძო, იხარჯება მარიამობისთვეში. გემო საშუალო აქვს, სიმაღლეზე იზრდება ხე. გვერდი ცოტა მოწითალო აქვს მზის მხარეზე, მეორე მხარე ცოტა მომწვანოა, ძირად სუსტია. ჩამოდის ოციდან ოცდახუთმეტ ფუთამდე. ეგ გაწყვა აქა. ... თითო მსხალი ორი-სამი გირვანქა გამოვა.

სამირე მხსალი. სულ შავად მწიფდება შიგნიდან,. ძალიან წვნიანი, წყლიანი არის. კურწი გრძელი აქვს და რგვალი. გარედან მოშაოა ხე. მძრავალი არის და სიგანიერე აქვს. ძირზე ორმოციდან-ორმოცდაათ ფუთამდე ჩამოდის. ყვავილი მშვენიერი აქვს, საღი ხეა. დამწიფდება მარიამობის თვეში, გვერდებთანაბარი არ არის, მაღალ-დაბალია, კუნწს ძირში სიპრტყე აქვს.

ბუუა სხსალი. რგვალი, ცოტა მომწვანო სხალია, კურწი საშუალო. წლაკი (მწარე) გემო აქვს. [შე]მოდის გიორგობისთვეში, გიორგობისთვის ბოლომდი ძლებს... ხე ტანად არც ძალიან მაღალი იზრდება და არც ძალიან და-

ბალი. ხე ძალიან ჯანიანი და საღია. ადრე ყვავის ცოტა სხვა მცენარეზე. ერთ ძირზე ორმოცდათი ფუთი ჩამოვა.

ხეჭეჭური სხალი. ყვითელი და გრძელი სხალია, ყელთან წვრილი, კურწთან-რა, ბოლო-განიერი. საშუალო სხალია, ძალიანი წვნიანი სხალია, ისე რომ ჩაკბიჩამ. პირზე გადადის წვენი; თუ არ გათალე, ისე სქელი ქერქი აქვს. გაუთუთქავათ ჩირი ძალიან კარგი გამოდის. ისე, რომ არ გათუთქო და გაახმო, ძალიან კარგი გამოდის. ეგრე შეინახება-რა. არც ძალიან დიდი ხეა და არც ძალიან პატარა. ჩამოდის ორმოც ფუთამდინა, ფერად ყვითელია.

ყვითელი ბორბალა სხალი. რგვალია, კუნწი ცოტა სქელი აქვს, საშუალო კურწიანია, სულ ყვითელია ბორბალა. მარიამობისთვეში მოდის. კარგი წვნიანი გემო აქვს. ორმოცდაათ ფუთამდე ჩამოვა თითო ხეზე. განიერი ხეა. სიმაღლეზე არ იზრდება. უღონობას მიწისას იტანს, თუ ღონიერი არის, უფრო სხვილს ისხამს.

შავი ბორბალა სხალი. კურწი გრძელი [აქვს] ძალიანა. ეკენისთვის პირველამდის, მეტს არა ძლებს. რგვალი მოყვანილობა აქვს. ფოთოლი გრძელ-კუნწა აქვს. ფერად შიგნიდან შავად მწიფდება. ამტანი ხეა და ჯანიანი, სიმაღლეზე იზრდება ძალიან. ერთ ხეზე ორმოცი ფუთი ჩამოდის.

კვირისთავა სხალი. პრტყელია-რა; შიგნიდან ყვითელია, [გარედან] საშუალო ფერისა, არც ძალიან მწვანე, არც ძალიან წითელი, კათათვის დამლევს მწიფდება. ხე სიმაღლეზე იზრდება. [მსხალი] ძალიან გემრიელია, სხვილია, ჩამოდის ერთი ოც, ოცდახუთ ფუთამდე.

შავი ყელიანი სხალი. მარიობისთვის დასაწყისში მწიფდება შავად. ყელიანი მოყვანილობა აქვს, ბოლო განიერი, კურწთან ცოტა წვრილი. ხე ძრაველი. ჩამოვა ორმოციდან ორმოცდაათ ფუთამდე.

კათათვის რევაზიანთ სხალი. რგვალად გვერდი უწითლდება, ყვითლად მწიფდება, ... საშუალო გემო აქვს. ხე გაშლილია, სწორე არ იზრდება. უღონო ადგილის ამტანი არის; რგვალი ფოთოლი აქვს. ორმოც, ორმოცდაათ ფუთამდე ჩამოდის.

ქართული გულაბი. მარიობისთვეში მოდის; ყელთან, კურწთან ცოტა წვრილია, პოპოჩიკი — (ბოლო) ცოტა განიერი, კურწთან ვიწრო. გვერდზე ცოტა დალაქავებულია, ჭორფლიანია, ეგ ცალი გვერდი კი — წითელი. ძალიან ძრავლი ხეა და სიგანეზე იზრდება. ფურცელი მალე ცვივა, ნაყოფი[11] [ისევ] ზედ აქვს [ხოლმე].

კალოს სხალი. წვნიკია, კურწთან ცოტა სივიწროვე აქვს და ბოლოზე — ცოტა განიერი. ფერად ყვითელი... ხე ტანოვანი იზრდება... წვრილი ფოთლები აქვს, ადრეული სხალია, კათათვის.

რგვალი მომწვანო ხეჭეჭური. ესეც[12] ქართული ჯიშია. კურწი არც მოკლეა და არც გრძელი, მარიობისთვეში მოდის. ... ძრავლი ხეა. ჩამოდის ოცი, ოცდაათ ფუთამდისინა. ნაყოფი არც მომწვანოა და არც ძრიელ ყვითელი, საშუალო ფერია. თითქმის სამი ერთი გირვანქა გამოვა. ტოტი წვერში სქელია და **ბოკორა** (წვერში რომ არ გაიზდება, დადგა-რა ხე, მაშინ როგორც კომბალი, [წვერი ისე] გაუხდება). წვნიანია და საშუალო გემო აქვს.

საბაანთ ვანოს სხალი. სხვა სახელი არ ვიცით: ესეც **ქართული ჯიშია.** იანვრის ბოლოს გათავდება. შავი სხალია, ხე საშუალო ტანის არის. მიწის უღო-

---

11 დედანშია „ნამყოფი".

12 დედანშია „ეგრეც".

ნობას იტანს. კურწთან მოგრძო ფოთოლი აქვს. მანამ ნაყოფი მოიკრიფება, ფურცელი ცვივა. სხმით ოცი-ოცდაათი ფუთი ჩამოვა.

შავი სხალი. ქართული ჯიშის არის, **ცხინვალური.** ყელთან ცოტა სიწვრილე და პოპოპიკი (ბოლო) ცოტა განიერი [აქვს]. პირველად შავია, მაგრამ იანვარში ყვითლდება და ტკპება. მაღალი ტანის არი. ჩამოვა ორმოც ფუთამდისინა თითო ძირზედ. სანაქებო კი არ არის.

ქლიავები. შავი დამასხი. შავადა მწიფდება, პირველად ცერის სისხო ხდება. ხე მაღალი, სწორე ტანისა იზრდება. ჩამოვა თითო ძირსა ორი ფუთიდან ხუთ ფუთამდე. მაგრამ ცოტა ჭიანდება; სახრავია.

ახალციხის დამასხი. ჭანჭურისნაირი მოყვანილობა აქვს, მოგრძოა და ცოტა სიპრტყე დაზედევს, საპობია, იხლიჩება რა; ფერად საშუალო, ღვინისფერია. ხე სიმაღლეზე იზრდება. ჩამოვა ხუთ ფუთამდე ძირზე.

ოტური ქლიავი. საშუალო კვერცხის სისხო არის. ისეთი გვარი აქვს, რომ იმას ყვნობა არ უნდა. ძრაელი ხეა. ეგ ტლოტ (სიმაღლეზე) არ იზდება, კვერცხივით მოყვანილია. ჩამოდის სამიდან ოთხ ფუთამდე, **საპობია.**

ღორქლიავა. შავი ქლიავია, ეგეც პატარა კვერცხისტოლაა, მხოლოდ ცოტა ჭიანდება. ხე გაშლით იზდება. [ნაყოფი] წითელ-შავია და **სახრავი.** ჩამოდის სამიდან ხუთ ფუთამდე.

გაიპარა. ქლიავია, დამასხის სისხუა ისიც. შერეული ღვინისფერი-ყვითელი და მწვანეა. მაღალი ტანი აქვს... ჯერ მოდის **დამასხი** კათათვეში, **ახალციხისაც** მიზდევს, მერე მისდევს **ოტური ქლიავი,** მერე მ[ო]ზდევს **ღორქლიავა,** მერე — **გაიპარა.**

ტყემლები. წითელი ტყემალი ბალის სისხო იზრდება, ხე გაშლით იზრდება, ჩამოვა ორ-სამ ფუთამდე.

ყვითელი ტყემალი. სხვილია...

ატმები. უმყნობი[13] **ქართული ატმები.** ბურძგლიანია, მოგრძოა ცოტა: ყვითელიც არის და წითელიც, საპობიც არის და სახრავიც. მოისხავს ორ-სამ ფუთამდე.

ბლები. ბალღოჯი ან **ბალმწარა.** საშმელად არ ვხმარობთ, ვხმარობთ სანერგეთ.

ქართული გოგრა ბალი. უმყნობია და კარგად იშმება, შერეული ღვინისფერია, ისე რაღა, არც ძრიელ წითელია, და არც ძალიან ყვითელი. ძალიან წყლიანია. ესენი კათათვეში მოდიან.

ქართული გოგრა ბალი ღრუბლისფერი. ღრუბლისნაირია და ძალიან წყლიანი. ხეს ჩამოუვა თხუთმეტ ათ ფუთამდე. ძლავრი ხე აქვს და გაშლილი, უ[მ]ყნობადაც გამოდის, რომ არ იყვნოს-რა. თითონ იმის კურკა რომ ჩავარდეს მიწაში, გამოდის კარგი.

ბაღის გაშენება. ბაღი რომ გავაკეთოთ, ჯერ ამოვიღებთ რუსა. მერმე ჩავყრით საღობეთ **კუნელს** (კუნელი ხეა დაბალი ტანისა, ეკალს იკეთებს, საქენ-საქენ-ნახევარი იზრდება თუ გაუშვებთ, მაგრამ ვჩეხავთ იმას, ადლ-ნახევარს ვაყენებთ), ან **ფშატს** (საღობეთ ვაკეთებთ, ეკლიანია ისიც), ანდა **აკაციის ხეს** გაუკეთებთ ღობეთ რუს, გარეშემო შემოვარტყავთ ღობეს. საბაღე მიწას ჯერ დაეზომავთ რამდენ არშინზე გვინდა და **დაეშარება** (წკრიველს გავაკეთებთ), დავთხრით **ორმოებს,** არშინი სიგანივრე ექნება და სამი ჩარექი სიღრმე. თუ დიდი იქნება, იმას არ მოეწყინება, არ მოჭარბდება ისა. მერმე დაუმზადებთ

---

13 დედანშია: უყვნობი.

ნამყენს. თუ ამინდია, ისევ შემოდგომაზე დავრგავთ და მოვაყრით **დამწვარ მიწას** (მწით გაფხვიერებული მიწა არის), იმას შემდეგ დაუსვავთ **ჭოკებს,** მერმე **მანეულით** მივაკრავთ ან **ჭიღვით,** მერე გადავჭრით რა ზომაზედაც გვინდა, წვერსა დავაყენებთ. თუ ცუდი ამინდია და ვერ მოგვარდა შემოდგომაზე დარგვა, მაშინ მარტში ან აპრილში დავრგავთ, ისე რომ გაფუთქვას უნდა მოვასწროთ. რომ დავრგავთ, მერმე ამ **შარხა** დავჩერკნით (დავჭრით) და დავთესავთ **ხიმინდს** ან **ლობიოს. დავოშავთ,** ველი რომ დაგვრჩება. **ყათრებს** ჩვენ უფრო შარს ვეტყვით. გვერდებზე კი უღელ-უღელ ამოვჭრით წყლის შემოსასვლელ კვალს. შარიდან შარამდის არის **უღელი.** შიგ წყალი გადის მორწყვის დროს. **შარი** მწკრივია ნამყენისა. შარებში არის მოთავსებული კვალი და მორწყვის დროს ამ შარებში გადის წყალი.

როცა მოსავალი უნდა მოვიდეს, ის ადგილი ერთხელ გაიჩერკნება, ორჯერ გაიოხნება. გამოვიტან მოსავალს შემოდგომის პირზე. მერმე ავიღებთ მოსავალს. შემოდგომაზე, მოსავლის აღების შემდეგ, მიწა ხელმეორედ, ახლად უნდა გავაფხვიეროთ. შარები, რიგები, კიდევ დაიბარება და უღლები კიდევ [გაკეთდება]. ერთი წლის შემდეგ დაუწყებთ მუშაობას, ან ძირითა მაჟალომ თუ ამოიტანა ამონახეთქები. მაშინ გავასუფთავებთ, იმას ამოვაჭრით რაც არ გვინდა. თავის წესზე დაუყენებთ ტოტებს, შემდეგა დაიწყებს ზრდას. **სახუქს** მივცემთ ცოტაოდენ ფხვიერ, დამწვარ სასუქს, ახალს კი არა, რომ არ დაწვას. **დამწვარი სახუქი — პატივი** — მოუნდება ერთ ხეს ორი ფუთი. დაუყრი შემოდგომაზე, დაუბარავ, გაზაფხულისათვის იმოძრავებს, მისცემს ძალას ის სასუქი და დაიწყებს ზრდას.

ძველად არ იყო **მავნებლები,** შემდეგ გაუჩნდა. რომ გახდებოდა რვა-ცხრა წლის, მერე დაიწყებდა ნაყოფის მიცემას, ზოგი ჯიში წინ დაიწყებდა და ზოგი ჯიში უკან. შემდეგ მოვიდოდა შემოდგომა და დავკრეფდით. მომზადებული გვქონდა საწყობი და წამოვიღებდით, ანდა მოვიდოდნენ **ბაყლები** და ისინი იყიდიდენ. ხუთ ეკენისთვის აქეთ უნდა დაწუებულიყო და უნდა მოთავებულიყო ეკენითვის ბოლომდე. ჯერ დავიწუებდით ბორასა, მერმე ქაშა ვაშლს, წითელს და მერმე მეორე ქაშა ვაშლსა; მერმე კიტრა ქაშა ვაშლს, მერმე — აბილაური, კიტრა, მიმდევარი თურაშაული, სირმა, გოგიანთ კიტრა და მიყვებოდა ასე. ჩვენ გვქონდა **კალათები** დაწნული წნელის, მანეულისა, მიუდგავდით კიბეს, სომხები ტანტრას ეძახოდენ. ცხრა-ათ არშინიანიც იყო. ფეხი და ფეხი ჰქონდა, დაუდგამდით და შემოუელიდით, ერთიმეორეს დავაწყობდით უუთში და გავგზავნიდით საითაც გვინდოდა. **ხაკრეფლით** ვკრეფთით. რომ ვერ ასწვდებოდენ, მაშინ ხმარობდენ. ძველად წვერში უფრო კარგი იყო, ვიდრე ტოტებში.

მუნობის წესები. გაზაფხულის ჩხირზე ნამყენი. მოვჭრით ჩვენ პირველ თებერვალს ტოტსა, თუნდ მსხლის, თუნდა ვაშლის; მოვჭრით ტოტს ახალნაზარდს. ერთი წლის გაზრდილს. შევკრავთ მოჭრილ ტოტებს მანეულითა, წამოვიღებთ და მოვიტანთ სახლში. ავხდით ცარიელ ქვევრს და ჩავხედავთ, რომ შიგ არა იყოს რა და სუფთა ქვევრი კი იყოს და ჩავაწყობ შიგა, დავაფარებთ სარქველს და დავაყრით მიწას ცოტას ქვევრის თავს. მოვა აპრილი, ახლა გაზაფხულზე; როდესაც რომ ხეს გაუჩნდება ცოტაოდენი გამოღვიძება, მაშინ იტყვიან. რომ ხეს **ჩირქი** შე[უ]ვიდაო, ან — წყალი და დავიწყობთ ყვნობას პირველ აპრილს. მოვამზადებთ **სანთელს** ფუტკრისას, **თაფლის გამონაჭაჩს** მოუწყობთ. წავიღებთ ახლა, რომ უნდა გავაკეთო ნამყენი, წავიღებ დანას, ხერხს და ტაფას, მივიტანთ მცენარესთან და გაუმზადებთ და უნდა

დავჭრათ, ავანთებთ ცეცხლს, გადავჭრით იმ მცენარეს რამდენსაც გვინდა, გავაკეთებთ იმ ტოტებს, გავთლით როგორც წესია, მოსამზადებელ **ჩხირებს** ერთი, მეორე ამზადებს და ათბობს **წამალს**, სანთელს მოვასუფთავებთ, დავასხავთ იმ ჩხირებს რამტენიც ჭირდება. ერთი პატარა **ბუმბულის ფრთით** ჩაასველებს იმ სანთელში და წაუსვამს იმ გაკეთებულ **დანაყმებულზე**, იმ ჩხირების ახლო, იმ გადაჭრილზე, მერმე შევახვევთ თეთრი ქაღალდით და გადავაფარებთ ზედა, რომ არ ამოჭამოს ფუტკარმა. გადავაფენთ მერმე იმ ქაღალდს თხელ ტალახს, რომ არ ამოგლიჯოს ფრინველმა. ორი კვირის შემდეგ გამოიღებს ის დანაყმნებული, გაკეთებული ტოტი. მერმე რომ შაიზარდება ის ტოტი და როცა აიზარდება, ავდგებით და მივაკრავთ მანეულითა. წინათ ჭილოფი იცოდენ. აიზრდებოდა და გაიმაგრებდა წელსა. მერე იქნებოდა და იქნებოდა.

კვირტზე დამყვნა. მოვიდა მარიობისთვის პირველი, **ახალ კვირტზე** დრო მყნობის. მომზადებული გვაქვს ჩვენ იმისი **საძირე**, გინდა მსხალი, გინდ ვაშლი, საკვირტითა. გავასუფთავებთ ორი კვირის წინად სანერგის ამონახეთქს, გათოხნილი, გაჩხრეკილი, სულ გასუფთავებული უნდა იყოს, რომ მივიდეს და გასუფთადეს კვირტი. წინა დღით მომზადებული იქნება საკვირტე ტოტი, დაჭრილი, ფურცელი წაჭრილი შორიახლო. ახლა უნდა დავადგეთ და გავაკეთოთ. წინ, მინამ გაკეთდება ის კვირტი, მანამ ერთი მიდევს, წინ უსუფთავებს და უშარავს, საძირე კვირტს მიდევს ახლა გამკეთებელი, **მყნობელი**. თიხის ჭურჭელში ჩაწყობილი აქვს, ცოტაოდენ წყალში, **სამყნობი ტოტები**, დანა უჭირავს ხელში, ამოჭრის კვირტს, აქვს ზედე ჭილოფი მყნობელს, დასჭრის იმ საძირეს, გაუკეთებს კვირტსა და ზედ აქვს ის ჭილოფი გაკეთებული და შეკრავს და შეახვევს. გავა ორი კვირა და შემდეგ ნახავს ის გამკეთებელი, გახარებულია თუ არა, არის ნახარები თუ არა. შეატყობს იმის გამკეთებელი, რომ თუ არ არის გაკეთებული, მაშინ ჩაუმატებენ იმ მამცდარს და რომელიც მიღებულია და გახარებული, იმას მოუშვებს ჭილოფსა. მოვიდა მეორე გაზაფხული ახლა და გამოველით, რომ უნდა გაიხაროს ამ კვირტმა. გადაუჭრით იმ საძირეს თავსა, რომელზედაც დავაყენენით, გადავჭრით იმის კვირტს ზემოდან ორი ცერის მანძილზე, თავსა, რომ იქ აღარ წავიდეს ძალა. იმ კვირტს ზემოდან რომელიც კვირტზე გადავჭერით, თეთრად გავხეთქავთ, რომ ზემოდან არ ამოვიდეს. ახლა გაიღვიძა ამან და აიზარდა დამყნობილი კვირტი ერთი ციდის სიგრძეზე. შემდეგ იმას მოვაკრავთ ჭილოფით იმ ცერზე (დამყნილს ზევით რომ გადავჭრით), გვინდა, რომ ამ კვირტმა გაიღვიძოს და არ გადატყდეს, რომ გაიხაროს წელი. მოვიდა შემდეგ პირველი მარიობისთვე, გადავჭრით ცერათ და ცერებით გადაჭრის [შემდეგ] მოვიდა შემოდგომა და გავაკეთებთ აფხვიერებით.

ახლა ნამყენი რომ ამოვიღოთ, როგორ უნდა შევინახოთ, გაცვივა ფურცელი ნამყენს, როცა დახარდულია, თუ გვინდა, რომ წლიანი გადავრგათ, მაშინ გაცვივა ფურცელი და მოვთხრით იმ მიწიდან. შემდეგ შევკრავთ ოც-ოც ღერს ან ათ-ათსა ფესვიანათა, წავიღებთ და [გ]ამოვნახავთ ერთსა ალაგს, მიწასა და ჩავაწყობთ მარტო ფესვებს და მოვაყრით მიწას. მერმე როცა მოვა დრო, ამოვიღებთ და დავრგავთ, საცა გვინდა. თუ გვინდა, რომ წლიანი არ გადავრგათ, არ გვჭირდება, დარჩება იმ ადგილში ისევ ისევა ამოუღებელი. შერმე გაზაფხულდება და უნდა და[ა]ორწლიანოთ ეგ ნამყენი. გაზაფხულდება და გადავჭრით იმ ნამყენს, რა ზომაზედაც გვინდა დავაყნობთ და დავაორ-

წლიანებთ. მერმე გაზაფხულდება, იმ ორწლიანებს გადავრგავთ, საცა გვინდა თავის ტოტებითა.

მაჟალო თესლის მოვლა-დათესვა. მოვიტანთ მაჟალოს (ტყის ვაშლს) ნაყოფის თესლს. მერმე გამოვიღებთ იმის ნაყოფიდან კურკას, ცოტას შევაშრობთ და შევინახავთ, არც ცივ ადგილას, არც ცხელ ადგილას. ახლა რომ დავთესოთ, უნდა მოვამზადოთ მიწა: დავბაროთ, გავაფხვიეროთ, მერმე დავშაროთ, გავაკეთებთ პატარ-პატარა კვლებს და ჩავთესავთ წკრი-წკრივ. მაგრამ თუ ვერ მოვასწარით გიორგობისთვის დამლევს, მერმე თუ შეგვიდგა დრო და ადგილი არ არის და დაგვრჩება, მაშინ ეს კურკა გაგვიფიცხდება. მარტო მშრალად რომ ეყაროს, მაშინ მოვამზადებთ **ლამსა** (ცოტა ქვიშნარი მიწაა), შეურევთ შიგ უფრო თიხამიწას. გვექნება ან დიდი ყუთი ან კასრი. თიხის მიწას ერთ პირს გაუშლით, მერმე გავფენავთ კურკას მსუბუქათ, წკრივ-დაწკრივა, გადავყრით მერმე იმას ლამსა, დავაწყობთ იმ ადგილსა, სადაც არც ძლიერ ცივოდეს და არც ძლიერ თფილოდეს. შემდეგ ნელ-ნელა წყლით დავნამავთ. ათაში ერთხელ, ორ კვირაში ერთხელ, ნოტიო გვექნება, რომ იმუშაოს იმან სიგრილით, რომ გამოიღვიძოს გაზაფხულისათვის, სიგრილით. ახლა მზათა გვაქვს და მოვა დრო თებერვლისა ან მარტისა, როგორც დაგვიდგება დრო, უკვე მიწა ნაწილმართი გვაქვს (ნამუშევარი). მერმე დავთესავთ წკრივადაწკრივ, მივაყრით მიწასა და ამოვა. მარტი გაღვიძებისაა ყველაფრის, აპრილში გამოფოთქვის დროა მცენარისა.

მთხრ. **ნახატა ზაქარიას ძე მებადური,** 68 წ. (სოფ. შინდისი, 1936 წ. 27. I).

ხვთისა ვაშლი — ქართული ჯიშია, წითელი ვაშლია, მხოლოდ ბოლოზე, ცალ გვერდზე [აქვს] წნიკი სრელა-სრელა (ზოლი და ზოლი), რგვალია, გირვანქაში ორი გამოვა. ძლებს მარტამდე, საჭმელად გემრიელია, ცოტა მარახოშია, მჟავეა, მალე ქაშდება. კეხურას და ხვთისა ვაშლის შორის ის განსხვავებაა, რომ კეხურა უფრო მაგარი და ტკბილია, ეს კი უფრო მომჟაოა.

ერთი **ხიჩატელი** არ მოგვისხა ვაშლმა; ხილზე ვიტყვით, როდესაც არ მოისხავს საერთოდ: „ერთ ქვეყანაში რომ მოახლე არ იყო, ვირს ვარდისსახარას ეძახოდენო“.

მთხრ. **ილა იორდანის ძე ნოზაძე,** 59 წ. (სოფ. მოხისი, 1936 წ. I).

კალა — გეგონება მოკალეს რაიმეო, კალისფერია, მაშინ ვაშლი და თანაც დაჭკნება.

მთხრ. **სპირიდონ ნიკოლოზის ძე მაჭარაშვილი,** 76 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. I).

ქვათახა ვაშლი, ქართული ჯიშია, გვერწითელა ვაშლი იყო, ნახევრად წითელი, მომჟაო ვაშლი იყო, რომ მწიფდებოდა, ქაშდებოდა ხოლმე, შემოდგომით მწიფდებოდა. რვა ცალი ერთი გირვანქა გამოვიდოდა.

მთხრ. **ბესარიონ ავთანდილიხ ძე ხრეხელი,** 69 წ. (სოფ. ჯარიაშენი, 1935 წ. XII).

ოლე ხე სხალი. მიწის კორდზე იზრდება, ფშატისებური შეხედულება აქვს, მხოლოდ დაბალი ხე არის. ისხამს **პანტა სხალს.** თოვლის მოსვლის დროს მწიფდება.

ბორბალა მსხალი. რგვალი სხალია, როგორც ბორბალი, რგვალმოპრტყელოა, კვერცხისტოლა იზრდება. შემოდგომის სხალია.

სინაფ-კანდელის ვაშლი. ქართული ჯიშის არის. ერთ ციდამდის იზრდება, ცალი გვერდი აქვს ყვითელი, ცალ ყვითელია, მოგრძო ვაშლია, ძალიან ტკბილი ვაშლია. მწიფდება ოკტომბერში. მაღალი ხე იზრდება, ჰადრის მინაგვარი ხეა, ოთხი ერთ გირვანქა[ს] აიწონის.

თაფლა სხალი. წვრილია როგორც პანტა. სიმწიფის დროსა ყვითლდება ძალიან. როგორც პანტა იმხელა არის, მხოლოთ სიტკბოთი თაფლივით არის.

შეიპარა ქლიავი. თითონ ხე ტანათ იზრდება ცოტა მაღალი. იელისი როგორც კი დადგება, მწიფდება. ტრედის კვერცხისტელაა.

ოტური ქლიავი. წითელია, გრძელია, წოწოლა. თითონ ხე როგორც ჩვეულებრივი ქლიავია. მოდის შემოდგომით, ტკბილია ძალიან. ამით აკეთებენ **ფალვადას** (პავიდლოს).

ვარსკვლავა ვაშლი. ესეც ქართული ჯიშია ნამდვილად, ხუთი ძუძუ აქვს გარეშამო, მუქისხელა ვაშლია, ყვითელი რკალი აქვს.

მიწა ვაშლა. კართოფილს გავს.

თამელა ხე. იშვიათად იშოვება, ისხამ[ს] წვრილ ნაყოფს. ჩიტები ჭამენ ამ ხეს ხმარობენ ხარის უღლად.

მთხრ. **იოსების ას ჰორიკაშვილი-კოჟიაშვილისა,** 75 წ. (სურამი, 1936 წ. 9. II)[14].

ნაზირი სხალი ზაფხულის იყო, დიდი იყო, გირვანქაში სამი-ოთხი მოვიდოდა, როგორც ერბო იმისთანა იყო. ტკბილი, ცალგვერდა წითელი იყო და ცალგვერდა ყვითელი. გამოვიდოდა როგორც თაფლი, გრძელი კურწი ჰქონდა, კარგი იყო, ახლა ვეღარ ვხედავ.

ყაბარმუზი სხალი. გრძელი კურწი ჰქონდა და სხვილი, სხვადასხვაფერის იყო, ეს ჰაერმა იცის. შვენიერი იყო.

მაჟალო, გარეული, ტყის ვაშლია, რომელიც დაუყვნელია, არ ნამყნობი, უმყნო.

პანტა — დაუყვნელი სხალია.

მთხრ. **იასონ ანდრიას ძე ხუროშვილი,** 90 წ. (სოფ. არაშენდა, 1935 წ. XII).

აბილაური. ძველი ვაშლია. დიდი ხე იზრდებოდა და სამოცი-ოთხმოცი ფუთი ჩამოვიდოდა არა ნაკლებ. გამძლე კარგი იყო, ძლებდა იანვრის გასვლამდის რაღა. წითელიც დაა თეთრიც იყო. უნდა მოხვიდე და სხმოიარე დაათვალიერო.

---

14 დედანში მთხრობლის სახელი არ არის მითითებული.

სირმა ვაშლი. ზოგი [არის] წითელი, ზოგი შავი, ზოგი ჭროღა, შვათანა იზრდება. ძლევს მარტამდი, აპრილამდე. გემრიელია, ძველად [ე]გრე იყო დარჩმეული სახელი.

ბანანი ვაშლი. თეთრი ვაშლია, იზრდება კარგი. სამი ერთი გირვანქა გამოვა, შეიძლება ცოტა წაწითლო გამოვიდეს. ძლებს ეგეც იანვრამდე.

მილახური სხალი. შავი სხალია, ზოგი პატარა, ზოგი წვრილია, გემრიელია.

ხეჭეჭური. თეთრი სხალია, ორიც გამოდის ერთი გირვანქა.

მთხრ. **კეკე მიხეილის ას. ვარდოშვილი,** 53 წ. (გორი, 1936 წ. XII).

თურაშაული ვაშლი. საშუალო [ზომისაა], წითელი გვერდი აქვს, უზომოდ ტკბილია. ხველებისათვის ძველები [წვენს] სვამდენ ხოლმე. დედაჩემს რომ ხველა აეშლებოდა, პირველი მისწრება იყო. თურაშაული განთქმული ვაშლია. კალ[ო]ობას შემოდის. სასიამოვნო ვაშლი იყო.

ღრუბელა ვაშლი. შავი ვაშლია, საზამრთოა. სამი ცალი გირვანქა გამოვა. გარედან ქერქი მოშაოა, შიგნიდან კი ქერქთან ცოტა სიწითლე გაზდევს, რომ გაიფცქვნება.

ნისკარტა ვაშლი. ინდაურის კვერცხისტელა. მოთეთროა, მოყვითალო წინწკლები აქვს, ცალი გვერდი წითელია.

ხანდაკურა [ვაშლი]. ცოტა მოგრძო[ა], მოწითალოა.

კამეჩა[15] **ვაშლი** დიდია, თითო გირვანქაზე მეტი გამოვა. საზამთროა. დიდია და მოყვითალო, წითელი ზოლები დაუყვება. მარახოშია (არც ტკბილია, არც მჟავე)

გულას ვაშლი. წითელია, ჭრელი ზოლები დაყვება. ოთხი ერთი გირვანქა გამოვა.

ქარამფულა ვაშლი II კარალურა ვაშლი, გვერდი წითელი აქვს ნახევრად. ოთხი ერთი გირვანქა გამოვა. საზამთროა. აზერბაიჯანული ვაშლია.

ხომადური ვაშლი, ტყის ჯიშია, სულ თეთრია — ძაან ტკბილი ვაშლია. ექვსი ერთი გირვანქა გამოვა. თიბათვეში მოდის, ცოტახან ძლებს, ეკენისთვემდის.

„ბარიშნა" ვაშლი გვერდწითელია, თითონ ყვითელია, ცოტა მომწვანოა, წააგავს ანტონოვკას, რგვალია.

„ხაზეიკა" ვაშლი ქართული ჯიშია. ეს ვაშლი აზნაურებს ჰქონდათ ხოლმე. სულ სუფთა წითელია. ორი ერთი გირვანქა გამოვა. საზამრთოა. გემრიელია.

მთხრ. **ვასო ქარსიძე,** 70 წ. (სოფ. ზერტი, 1936 წ. XII).

დურდნული ვაშლი, ტკბილი ვაშლია, თურაშაულის მსგავსია, თეთრ-წითელაა, თავი სხვილი აქვს და ბოლო მოწვრილო. საზამთროა. ინახება გაზაფხულამდე. ცოტა მაგარი ვაშლია.

ჭაშა ვაშლები ზოგი მომჟაოა, ზოგი მოტკბო. საზაფხულო[ა], თეთრებია.

სამურაბე ვაშლი. სამურაბე ვაშლია, საზაფხულოა, თეთრი, მომჟაოა.

---

[15] დედანშია: კამეჩა.

შავი მსხალი. საზამთროა, საშუალო ტანისა. უფრო — მოგრძო, თავი ვიწრო აქვს და ბოლო განიერი, მაგარი კანი აქვს, მოტკპოა, ოთხი-ხუთი ცალი გირვანქა გამოვა.

ვირგლა მსხალი. ჯიშია, სულ სხვილია. პირველში შაბივით არის, ზამთარში დატკპება, სამი ან ოთხი — ერთი გირვანქა გამოვა. იშმება ზამთარში, გაზაფხულზე ძალიან კარგია.

საკალოვე მსხლები სხვადასხვა პანტებია, წვრილია, ტკბილია და გემრიელი.

მთხრ. **ვასო გიორგის ძე ნოზაძე,** 53 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. II).

აყირო სხალი საანადრო სხალია, ძალიან სხვილი და გემრიელია. ივნისის თვეში მოსულია, მწვანე ფერი აქვს. თითო ნახევარ გირვანქამდე მიახწევს. ორი კარგად გამოვა გირვანქა.

ქართლი მტკვრის სამხრეთით

მთხრ. **კაკოლა ავთანდილაშვილი,** 50 წ. (ქარელი).

საბოსტნე ადგილი უნდა იყოს **ვაკიანი.** ვაკე უნდა იყოს **სარწყავი,** მერე უმჯობესია, თუ არის და უნდა იყოს, **თიხნარი,** იმისთვის რომ უფრო დიდხანს ინახამს სინესტეს. მერე იმაზე უმჯობესია შემოდგომით დაიბაროს, ან მოიხნას, გაზაფხულზე ხელმეორეთ გაფხვიერდეს თოხით ან კავით. სინამდისინ კვალი გაკეთდებოდეს, უმჯობესია **გაპატივდეს. პატივი** უნდა იყოს გადამწვარი, ძველი, არა ახალი პატივი. ერთი წელიწადი ვაგროვებთ და მერე ვაყრით. დღიურზე დასჭირდება ასი ურემი. ურემი მაინც იქნებოდა ორმოცი ფუთი. ის, მერე, რა თქმა უნდა, სანამ მოიხვნებოდეს, სანამდისინ უნდა ჩაყვეს, გაზაფხულზე კეთდება, მერე თოხით იჩერკნება. მერე კეთდება **კვლები,** რა თქმა უნდა, ითესება, მერე სწორდება **ფოცხით.** აუცილებელი არის მორწყვა, უნდა მოირწყოს. მორწყვის შემდეგ იწყება ერთი თვის განმავლობაში **მარგვლა.** მარგვლა არის საჭირო. დაახლოვებით ორიდან სამ გამარგვლას საჭიროებს. ექვსიდან რვამდისინ — მორწყვა[ს]. ეს უფრო მეტი წილი კომბოსტოს სჭირდება; როცა ის გახდება ორიდან სამ ვერშოკამდისინ, ის უნდა ამოიღოს. **შარები** კეთდება ერთი არშინის სიგრძე, ესე იგი მანძილი ერთი კომბოსტოდან მეორემდისინ. მისი მორწყვა თვლით დასჭირდება, რვაზე ზევით არ უნდა და ექვსზე ქვევით არ მოუხდება. **თოხვნა** იმისი არის საჭირო ორჯერ: პირველი და მეორე. პირველად ითოხნება, მეორეთი კი შემოყრითაც უნდა შემოიყაროს მიწა ძირის გასამაგრებლათ, არ დაზიანდეს და შეინარჩუნოს სინესტე. გადარგვიდან შემოვა ოთხი თვის შემდეგ: ასაჩეხათ გახდება ოთხი თვის შემდეგ. კომბოსტო დამთავრდა.

ჭარხალი — პატივი უნდა, რა თქმა უნდა, იმავე რაოდენობით, მიწა ისევე ისე იხვნის შემოდგომით. გაზაფხულით ის უნდა გაფხვიერდეს კავებით, შემდეგში ის **იფარცხება.** [ვ]ფარცხამთ; მერმე ითესება, ხელმეორეთ კიდევ იფარცხება. მორწყვა აუცილებელი საჭირო არის იმისთვის. ხუთი-ექვსი კვირის განმავლობაში ითოხნება, მისი შემოსვლა, როგორც კომბოსტოსი, ოთხი თვემდისინ ახწევს.

კიდევ მოგვყავდა ჩვენ **პამიდორი, წიწაკა, სათესლე კომბოსტო.**

სათესლე კომბოსტოს მოყვანა ასე ხდება: მიწა უნდა იყოს, რა თქმა უნდა, ღონიერი, შემოდგომით მოხნული, გაზაფხულით აკავება და ფარცხვა არის საჭირო. მერე იღება ორმოები არშინ-ნახევარის მანძილზე ერთმეორის დაშორებით, თითო ორმოში ირგვის თითო ძირი. მერე თოხნა ისევე მაგასაც უნდა. თითეულ ძირზე სარია საჭირო. დარგვის შემდეგ უსათოვოთ შეკვრა სჭირდება კანაფით; სარზე უნდა მიეკრას, რომ არ გადატეხოს ქარმა. იმასაც სჭირდება ორჯერ მორწყვა შემოსვლისთანავე. იკრიფება მაკრატლით და იფშვნება ორი-სამი დღის განმავლობაში. ვახმობთ იმას ჩრდილში და არა მზეში. მერე ინახება პარკებში, ტილოს პარკებში.

კარტოფილი — ძალიან ღონიერი მიწა, რომ ვთქვათ, არა სჭირდება, საშუალო მიწა, არ იყოს ძალიან ღონიერი და არც კიდევ უღონო. უნდა მოიხნას ისიც შემოდგომით, გაზაფხულით ხელმეორეთ აკავდება. მერმე დაიფარცხება, მერე მისი შარის გაკეთება ხდება გუთნით, ან კიდევ თოხით. შარი უნდა იყოს ერთიმეორეს დაშორებული ერთი არშინით. რიგში კი უნდა იყვეს ოთხიდან ხუთ ვერშოკამდისინ. თუ კარგი კარტოფილი არის, ერთი ეყოფა, თუ წვრილია და — ორი. კართოფილიდან კართოფილამდისინ მანძილი [უნდა იყვეს] ოთხი ვერშოკიდან ხუთ ვერშოკამდე. მიწა მიეყრება თოხით. ირგვის ხელით. მერე სჭირდება თოხნა: პირველი თოხნა უნდა გაითოხნოს სწორე, მეორე თოხნაზე კი საჭიროა მიწის შემოყრა აქეთ-იქიდან. მეტი მიწა იმისთვის არის საჭირო, რო მეტი კარტოფილი დაგროვდეს და შეინარჩუნოს სინესტე. მორწყვას. საჭიროებს ორჯერ, მერე შემოდგომით იღება.

შენახვა. ამოღებისთანავე იყრება მაღლა, ჩრდილოში, რო ცოტა შეშკნეს, მერე კი ინახება ან ორმოში, ან კიდევ სარდაფში. თუ ბევრი არის კართოფილი და დიდი არის ორმო, ორმოში ჰყვება პატარა-პატარა საქარე „ტრუბები“, ნაბდისაგან, ჩალისაგან, საქარე უნდა დაჰყვეს, რო არ ჩახურდეს კართოფილი. დიდი ყინვის დროს შეიძლება იმისი დაფარება ზევიდან, იყრება მიწა ან [ეფარება] ბადიმები. ბადიმებს ვეტყვით ფიცრებს. ორმო უნდა იყოს არშინ-ნახევარი სიგანე, არშინ-ნახევარი — სიღრმე, სიგრძე კი — რამდენსაც საჭიროებს კართოფილი.

ხახვის თესლის მოყვანა. ხახვს ვარჩევთ, კარქ თავს ინახამენ ისეთ ადგილში, რო არც დაყინოს და არც კიდევ სიცხემ შეაწუხოს. გაგვაქს გაზაფხულით, ვაჭრით პატარ-პატარა თავს, რომ იმან თავისუფლათ ამოიტანოს შტოები. მიწა უნდა იყოს საშუალო სიღონივრის. მიწა უნდა იყოს შემოდგომის მოხნული, გაზაფხულით უნდა აკავდეს, დაიფარცხოს. იმის ორმოს ვაკეთებთ სამ ვერშოკამდის სიღრმეს. უნდა ჩაირგოს თითო ორმოში ან ორი, ან სამი თავი. მერე იმას ვაყრით ხელით მიწას, ვარჭობთ ზედ სარსა, რა თქმა უნდა მისაკრავათ. სარის შემდეგ მერე თოხნა სჭირდება ორჯერ, მერე ვაკრამთ სარზე დამთავრებისას. მორწყვა კი არის საჭირო ორჯელ სამ[ი] თვის განმავლობაში.

მისი თესლის აღება ხდება ასე: დამწიფდება ესე, რო დაიწყებს **ბატვას,** გამოჩნდება თესლი. გამოჩენისას მერე ვკრეფამთ. მოკრეფილ თესლს ორი დღის განმავლობაში ერთათ ვაგროვებთ და ვაფარებთ ტილოს; ორი დღის განმავლობაში ხელმეორეთ გავშლით იმას მზეზე. იფშვნიტება ხელით, კეთდება მერე საკეთებელ საცრებში, ნიავდება პატარა ქარით. ვახმობთ იმასაც ჩრდილში, რომ არ ჩახურდეს. ვინახამთ პარკებში. პარკები უნდა იყოს ჩამოკიდებული მშრალ ადგილებში.

როგორ მოგვყამს ხახვი? — მიწა უნდა იყოს საშუალო ღონისა, შემოდგომის მოხნული, გაზაფხულით ვაკეთებთ კვლებს. კვალი უნდა იყვეს არანაკლები არშინ-ნახევარი სიგანე, არა უმეტესი ორ არშინისა, სიგრძე კი შეიძლება — ათიდან თორმეტ არშინამდე, მეტიც კი შეიძლება. კვალიდაკვალი უნდა დაშორებული იყოს არშინით, რათა მიუდგეს და გამარგლოს კაცმა. კვალში ჩადგება შიგ. გაჩირკნის, გაასწორებს თოხით, მერმე ითესება ხელით თესლი, მერე გასწორდება ფოცხით. მარგვლა სჭირდება სამჯერ. ხახვი უნდა იყვეს ერთმეორისაგან [დაშორებული] არანაკლები ორ ვერშოკისა. მორწყვას საჭიროებს ორიდან სამამდისინ. შემოდის დაახლოვებით ოთხი თვის ვადაში. უხმება ფოჩი, როდესაც მთავრდება [შემოსვლა]. ვიღებთ იმას მიწიდან და ვაჭრით თავსა და ბოლოს. ვინახამთ მშრალ ადგილებში.

კიდე მოგვყავს **პამიდორი, წიწაკა, კიტრი, ოხრახუში, რიანი, ჭონდარი, ბარდა, მუხუდო, ცერცვი, წიწმატი, თვის ბოლოკი, წლის ბოლოკი, ლობიო გურული.**

ლობიო არის **გურული, წითელი, ჭრელი, მოთეთრო.** ლობიო არის კიდევ წითელი და თეთრნაირევი — ჭრელი. ყველაზე კარგი თვისებისა არის ლობიო გურული, წითელი, ჭრელი, თეთრი და ცოტათი მოწითალო ჭრელი; ლობიო არის კიდევ კარგი ჯიშისა საკუთარი თეთრი.

წიწაკა. წიწაკის თესლი ითესება შემოდგომითვე, იხვნის მიწა. გაზაფხულზე კი იჩერკნება თოხით, კეთდება კვლები, კვალში ითესება ხელით. მერმე ხის ფოცხით იფოჩხება, რო თანასწორეთ მიუდგეს წყალი შემდეგში. ამოსვლის დროს იმარგლება; როდესაც გახდება ორ ვერშოკიდან სამ ვერშოკამდე სიმაღლე, ვიღებთ იმას და გადავრგამთ, შარებს ვეძახით, ანდა კვლებს. ხუთი ვერშოკიდან ექვსი ვერშოკის მანძილზე დაშორდება [კვლები] ერთიმეორეზე. დარგვის დამთავრების შემდეგ ვრწყამთ. ორჯელ თოხნა საჭიროა. ხუთიდახ ექვსამდისინ მორწყვა არის საჭირო. მერე ვიწყობთ კრეფას. მოკრეფილიდან ინახამენ **სათესლე წიწაკასაც** და საჭმელსაც. თესლი იმისი როცა რომ კარგა დაწითლდება ზედ, მერე ვასხამთ კანაფებზე, ვახმობთ მზეზე. გახმობის დროს ვიღებთ მერე და ვინახამთ პარკებში.

წიწაკის კრეფა. ხუთიდან ექვსი პირობამდისინ იკრიფება, საჭმელი რომელიც არის.

კიტრის [მოყვანის] წესი. გაგვაქვს ისიც კარგ გაფხვიერებულ მიწაში, შემოდგომის ნაბარში. კიტრს ესაჭიროება ღონიერი მიწა. კეთდება მისი ორმოები სამი არშინის მანძილზე, ორიდან სამ ვერშოკამდისინ ვაკეთებთ **ბუდნებს.** თუ არ არის ღონიერი მიწა, დაახლოვებით, ერთ მუჭა ჰატიეს ურევს მიწაში და ვაყრით. ბუდნიდან ამოსვლის დროს ვტოვებთ იმას სამსა და ოთხ ძირზე. თუ არის მეტი, იმას ვგლეჯამთ და ვყრით, ვაყენებთ სამსა და ოთხზე პირველი გათოხვნის დროს, მეორე თოხნაზე ვაყრით იმას გულში მიწას, რომ შეინარჩუნოს სინესტე. კიტრი როდესაც აყვავდება, იწყებს მოსხმას. პირველ გამოსულს ვტოვებთ **სადედეთ,** რომ ის არ მოიგლეჯოს, დანარჩომს კი ვკრეფამთ. სადედეს ვტოვებთ არა უმეტესი ოთხი ცალისა, თითო ბუდნაზე. კარგათ დამწიფების შემდეგ სადედედან ვიღებთ იმას და ვაწყობთ ოთხი-ხუთი დღის განმავლობაში მზიან ადგილას, რომ შემოვიდეს მისი თესლი. ვჭრით მერმე იმას შუაზე, გამოგვაქ თესლი, ვასხამთ ვედრაში, ან ქვაბში რო **დურდო** კარგათ გამოეცალოს. შემდეგში ვაკეთებთ იმას ფიცრებზე, ვინახამთ ჩრდილოში. გახმობის შემდეგ ვინახამთ პარკებში. მთელი კიტრ[ის მოყვანას],

ერთი სიტყვით, დათესვიდან მოსვლამდინ [სჭირდება] სამ თვე-ნახევრიდან ოთხ თვემდინ.

ლობიო. ლობიო არის სხვადასხვა ჯიშების, მაგალითად, გურული ლობიო შეგვაქვს შემოდგომის ნახნავ მიწაში, გაზაფხულით ითესება მობნევით. კიდევ ითესება ბუდნად. ბუდნაში დათესილ ლობიოს ხელით ვაყრით მიწას. ბუდნაში ითესება სამი და ოთხი მარცვალი. მობნეულ ლობიოს შემოდგომის ნახნავს გაზაფხულით ვაკავებთ. აკავების შემდეგ სიმინდსა და ლობიოს ვაბნემთ ხელით. ფარცხვის შემდეგ საჭიროა მისი მორწყვა, შემდეგში ეთოხნით ორჯელ. სიმინდისა და ლობიოს ერთიმეორის დაშორებით ვაყენებთ ხუთიდან ექვს ვერშოკამდე; მეორე თოხნაც მოსდევს იმავე პირობებში. მის დამთავრებამდისინ საჭიროა ორჯელ მორწყვა.

რიანი — ერთნაირი საჭმელი არის, კარგი სუნი აქვს. საჭმელში წვანილათ ხმარობენ.

ბარდა — [ხმარობენ] ისე საჭმელათ ნედლობისას, წანამსგავსია მუხუდოსი.

ბოლოკი — ორი ჯურა არის. ბოლოკი არის თვისა, შემდეგ ექვსი კვირის განმავლობაში — წლის, შემოდის ორი-სამი თვის განმავლობაში.

იჩერკნება — გაფხვიერება მიწის.

ბუდნა — ორმო. კომბოსტოს უნდა ორი ვერშოკი სიღრმე, ორი ვერშოკი სიგანე. ბუდნების მანძილი უნდა იყოს ექვს ვერშოკამდის, ექვსიდან ნახევარ არშინამდე.

იარაღი. მებოსტნეს სჭირდება **თოხი, ბარი, კავი, გუთანი, ფოცხი, ფარცხი, სამარგლე ჩათალა ან დანა, პირტყელი დანა.**

მ ე ს ხ ე თ ი

მთხრ. **პეტრე ნასყიდაშვილი,** 45 წ. (სოფ. ვალე).

ჩვენში **საბოსტნე** და **საბაღე** ადგილებს არჩევენ სარწყავ ადგილში, რომლებსაც სწმენდენ ქვა-ლოდიდან, ბუჩქებიდან; კორდებს ხნავენ, ან ბარით არბილებენ. **სასუქით** ანოყიერებენ და ისე თესავენ **ბოსტნეულს — კართოფილს, ლახანას, ჭარხალს, ბოლოკს, სტაფილოს, კვახს, ნესვს, კიტრს, საზამთროს, ხახვს** და **წვანილს — წიწმატს, ქინძს, რეჰანს, ნიახურს, ოხრახუშს, ქონდარს, პილპილს.**

ყველაზე ბევრს კართოფილსა და ლახანას ვთესავთ, რომელიც დიდ სარგებელს გვაძლევს. კართოფილი **ჭირნახულის** ნაკლებობაში ოჯახობას გვეძლობს და გაყიდვისას ცხოვრების პირველ სახსარს აქედან ვიძენთ.

ბაღის გასაშენებლათ გაპოხიერებულ ადგილებში **ნერგების** ჩასაყარათ ჯერ ორმოებს ამოვიღებთ 3/4 არშინის სიღრმისას და **სირა-სირა,** სამი არშინის დაშორებით. **ჭუთუკებს** ჩავრგავთ **ვაშლისა** და **მსხლის** დასამყნავათ. რომელ ხესაც არ დავმყნით, იმისთვის ნაკლებ სიღმით ვაკეთებთ ორმოებს.

ხეებს ვრგავთ უფრო გაზაფხულზე, მარტის ბოლო რიცხვებში. ორმოებში ჯერ პატარა მიწას ჩავყრით სირბილისათვის, მერე ჩავრგავთ ჭუთუკებსა და ხეებსა. ჩარგვისას **ნეხვსაც** უყრით და თან უტკეპნით ფეხით მიწას. როცა ავავსებთ სარწყავათ ორმოებს, უკეთებთ ხის რჩებს(?) და პირველშიც დაუსხამთ წყალს. სანამდი დაიჭიროს ხემ, ხშირად უსხამთ წყალსა. რო დაიჭერს,

მერე — თავ-თავის დროს, როცა წყლის სირა გვექნება. როდესაც ვნახავთ, ქუთუკებმა დაიჭირეს, მერე დავუნათ ვაშლს, სხალს და სხვას.

ქუთუკს წანაჭარში ცოტა ჩაუხეთქავთ დანით და ერთი თითი სიგრძის **კალამს** ჩაარჭობენ ჩანახეთქში, გარშემო თაფლის სანთელს შემოაკვრენ და ჩვრით მაგრად შეახვევენ, ძაფით შეკრენ. წყალს თავის დროს ვაძლევთ ახლად **დამყნილს**. ქუთუკს თუ ფოთლები გაუჩნდა, ვწუეტთ, ვაშორებთ. რო **ივარგოს.**

თუთასაც ასე მყნიან, სადაც აქვთ; ჩვენში არ არის თუთა.

ჩვენში მოდის ვაშლი სხვადასხვა ჯიშისა, **სხალი, ჰანჯური, ქლიავი, ოტური, ჩათალალუგი, ღოღნაშო, ატამი, ბია, კაკალი, წყალქლიავა, შავქლიავა, ყარაფელია, შაჭარვაშლა, აჭარულა, ფაშა, შაალმა, ბიავაშლი.**

სხლის ჯიშები: **სესელა,(?) კვირისთავა, თავრეულები, ნანამსხალი, ნანაზირი უაბაღარმუდი, ბეგარმული, ოინშაღი.**

ხილის კრეფა. გიორგობისთვის ნახევარში [ვ]კრებთ ხილს, მოვამზადებთ წინასწარ **გიდელს, საპარავს, კალათა-გოდრებს,** ყუთებს და ისე შეუდგებით ხილის კრეფას. ხეზე მკრეფავი გიდელის კავიან ბაწარის ერთ წვერ წელზე ირტყავს და ადის ხეზე. კავიან თოკის წვერს ჩაუშვებს ძირზე. იქ ცარიელ გიდელს დაუკიდებენ, აიტანს, გიდელში ჰკრებს და რო აავსებს ხილით, ჩამოუშვებს, რომ აართვებენ გიდელს ან კალოზე, ან გოდორში, ან ყუთში ფრთხილათ ჰყრის გიდელიდან რომ არ დაიქეჭოს. დაცლილ გიდელს ისევ კავზე დაუკიდებს. თუ ხელით ვერ სწვდა, საკრეფათ გრძელ კეტზეა საპარავი გაკეთებული და საპარავით სწყვეტს და ასე იკრიბება თელი ბაღის ხეხილი. მოკრებილი ხილის ჯიშებს ცალკვე აწყობენ. კალოდან ურმებით ეზიდებიან სახლში და დარბაზში ახვავებენ ვაშლით და იქ ინახებენ გრილ ადგილას, საიდანაც გააქთ გასაყიდათ საჭიროებაში. გაზაფხულამდე ინახებენ ასე დარბაზებში.

ჯავახეთი

მთხრ. **დემეტრე გიორგაძე,** 66 წ. (სოფ. სარო).

საბაღე ადგილს ავარჩევთ ვაკეს და წყალის მისადგომს. გავწმენდო. მოვხნავთ საჰკერ, გავაფხვიერებთ მიწას. **სახუქით** გავაპატივებთ, თოხით გავასწორებთ და ჩავთესავთ ჯერ ბოსტნეულს, მაგალითად: **ხახვს, პამიდორს, ლახანას, კართოფილს** და სხვას. ეს ჩათესილი რო ამოვა, პირველს თოხს უქთ, **გავმარგლავთ;** ორი კვირის შემდეგ გამარგლილს მეორე თოხით ძირს შეურბილებთ და თან ბალახებიდან გავწმენდთ, მესამეჯერ თოხით მიწას შემოუყრით ძირებს, თან თავთავის დროს ვრწყავთ სამ-ოთხჯერ მაინც ზაფხულის განმავლობაში, თუ რო ნაკლებიც გვქონდეს წყალი. ამნაირად მოვლილი **ბოსტანი** კარგ ნაყოფს გვაძლევს. საბაღე და საბოსტნე ადგილები ასე მზადდება.

საბაღედ გამზადილ ადგილს პირველ წელიწადს საბოსტნეთ ვიყენებთ და რო **ქუთუკებსაც** ჩაეყრით დასამყნელად, მაშინაც კი ვთესავთ, სანამდე დაიმყნებოდეს და მოიზრდებოდეს **ნამყენები** და რო ხილის მოსავლიანობაში შედის ახალი ბაღი, მაშინ სათიბათ გადააქცევენ და თივას იღებენ. ქუთუკების — **ნერგის** ჩაყრის წინ, რაც უფრო შემოდგომით ვიცით. ორმოებს ვთხრით 3/4 არშინის სიღრმის. გაზაფხულით მარტის ნახევარში ქუთუკს

რგვას დავიწყებთ. ორმოებში ცოტაოდენ მიწას ჩაუყრით ძირის დასარბილებლად; ჩავრგავთ ქუთუკს, ნერგს და წავაყრით ნეხვს და მიწას, თან ფეხებით უტკეპნით მიწას და რო მოვრჩებით, პატარა გობსავით ამოუღრმავებთ მოსარწყავად. ასე ჩავყრით ნერგებს სირა-სირა ერთიმეორიდან სამი-ოთხი არშინის დაშორებით.

მყნობა. როდესაც ქუთუკი — ნერგები კარგად დაიჭერენ, შეუდგებით მყნობას ხეხილისას. **ვაშლის, მსხლის, თუთის** და სხვა. ქუთუკს კანს შუა ცოტა ჩაუხეთქავთ დანით და სამი მუხლის **კალამს,** ერთი თითი სიმაღლისას, ჩაასობენ კანჩახეთქილ ქუთუკში, გარშემოაკერენ თაფლის სანთელს, ჩვარს და ძაფით შეკრაენ დამყნილ კალამს.

დამყნილის მოვლა. ქუთუკმა თუ გამოხეთქა და არ მოეშორეთ და არ მოუშლიპეთ ფოთლები, კალმის ზრდას ძალას არ მისცემს. ხშირად ვრწყამთ, რო არ გახმეს ახლად დამყნილი კალამი. ხეხილი, რომელიც არ იმყნობა, იმას პირდაპირ ვრგავთ ბუჩქად, წვრილ ნერგებს — ორმოებში, რომელსაც დიდი სიღრმე არა სჭირია, მაგალითად: **ჭანჭურს, ქლიავს, ქვაშნას, ბალს, ტყემალს, ოტურს.** ახალდარგულ ასეთ ხეებსაც ხშირ-ხშირად ვრწყავთ, სანამდი დაიჭერდეს. ვრგავთ აპრილის პირველ რიცხვებში.

ჯავახეთის თა[ვ]ფარავანისა და მტკვრის ღრმა ხეობებში, სადაც ისეთი ჰავაა რო ბაღები ჩინებულათ ხეირობენ და ბევრი ბაღებიც არის გაშენებული, მაგალითად: ხიზაბავრაში, ნიჯგორში ტოლოშში, ხერთვისში, შვიდრევანტაში, თოკში, ვარევანში, ხანდოში (თა[ვ]ფარავანის ხეობაში), ნაქალაქევში, გელსუნდას და სხვა სოფლებში (მტკვრის ხეობაში) **ყურძენიც** ხეირობს და **ჭერამიც.**

სოფ. ვარევანის მცხოვრებმა 85 წ. **სოლომონ აბრამის ძე მელიქიძემ** მიამბო თა[ვ]ფარავნისა და მტკვრის ხეობები სულ ვენახებს სჭერია და საუკეთესო ღვინოც მოდიოდა. ლეკებს გაუოხრებიათ და ერთიან მოუსპიათ. დარჩენილა ვენახები ხიზაბავრაში და ნიჯგორში. ჩვენს ბაღებშიაც კარგი ვენახები ყოფილა. დღესაც ეტყობა, ძველი **დარიჯები** და **საწნეხელი** და **ღვინის ჭურები** აუარებელი ყოფილა. მიწის თხრისას ხშირად ვპოულობთ ჭურებს; საწნახელის ნაგრევთან... ღარის ქვეშ იდო ნათალი დიდი ქვა, რომელზეც **დოქი** იყო ამოღარული.

ჩვენ ბაღებში, რომელიც ნიჯგორშია, ვენახებიც გვაქვს ძველადან დარჩენილი, სადაც ყურძენი, **ატამი და წირანი** კარგად ხეირობს, მარა იმდენი მოსავალი აღარ მოდის. [ვენახები] ბევრი გადაგვიხმა და რაც დარჩა, ისიც დიდ ხეირს აღარ [იძლევა].

ჩვენში ხარობს და მოდის სხვადასხვა ხილი: **ვაშლი, უარაფილი, მამულა, სობა, შაქარვაშლა, სუდალმა, შაალმა, მახარა, ფაშა. მსხლები: ხეჭეჭური, თავრეჯული, ყაბაღარმუდი, სესელა, წითელგვერდა, ბეგარმუდი.**

თუთის ჯიშები: **გრძელი თუთა, წითელი თუთა, შავი თუთა, ფიჯი თუთა. შვინდი, ჭანჭური, ქლიავი, წყალქლიავა, შავი ქლიავი, ოტური, ბალამწარა, ბალი, კაკალი, ატამი, წირანი.**

ყურძენი: **ხალვინე, ბუდეშური, ხარითვალა, თითა, ცხენიძუძუ.**

მთხრ. **ანა ორჯონიკიძე-ტატიშვილისა** (სოფ. ცხრუკვეთი).

ბოსტნეულის შენახვა. სათესლე[16] ხახეს ფოჩვს არ მოჭრი, ისე შეინახავ; გაზაფხულზე დარგავ. **კომბოსტოს** მოთხრი და ჩაფლავ მიწაში, რომ წვიმა არ დოუვიდეს, არც გაყინოს. გაზაფხულზე ამოიღებ და დარგავ ბოსტანში. მერე ის ამოიღებს **თესლს**, თესლს მოკრიფავ, დავთესავ. **სათესლე ნიორიც** იმისთანა ადგილას უნდა შეინახო, რომ არ გაყინოს. გაზაფხულზე დაანაწილებ (ნივრის თავი შედგება ჭეოებისაგან) და სათითაოთ დარგავ.

ნიახურ-ოხრახუში-პრასი, შაშკლავი და სხვა **სუნელი** ბოსტანში უნდა გაახმო, თესლი რომ გამოუვა, მოთხრი, გამოფშვნი და შეინახავ; გაზაფხულზე დათესავ. **პიტნა** უნდა დარგო; ზამთარში ინახება კონებათ; მისი ძირები რჩება მიწაში; გაზაფხულზე ამოიყრის; მერე გადარგავ. ასევე **ტარხუნა.** ძირები რჩება ზამთარში, გაზაფხულზე ამოიყრის და გადარგავ; თუმცა, ტარხუნას თუ არ მოწყვეტ და დატოვებ ბოსტანში, თესლის ამოღებაც შეიძლება და მერე დათესვა.

საკაზმავი სუნელი არი კიდე **მჟაუნა, ულბო** (ულბო გავს **სამყურა ბალახს**); მჟაუნა **ღვალოს** გავს. ღვალო არის **დედალი** და **მამალი.** მამალი ღვალო მწარეა, გრძელი, მწვანე ფოთოლი აქვს; დედალი — ტკბილია. ფოთოლი წაწითანო აქვს, მოკლე, ფართო. მწარეს ხმარობენ წამლათ, ტკბილს დაკეპილ ფხალში ურევენ. საკაზმავათ ხმარობენ კიდე **ცერეცოს, კაშას.** მწვანილში, ტარხუნას გარდა, ძალიან ქებულია **წიწმატი.** ამის გარდა ბოსტნეული არი **ბოლოკი, სტაფილო, ბადრიჯანი, პამიდორი, კიტრი;** ბოსტანში ვთესაეთ კიდე: **ნესვს, საზამრთოს, კვახს,** — ყანებში.

მთხრ. **ლიზა ბიწაძე**[17].

ბოსტნის კეთება. საბოსტნე მიწას დაბარავენ ერთი ბარის პირს. რო დაწვიმავს, მერე უნდა დააყაროო **მწიფე ნაკელი (ძველი ნესვი).** მერე კიდე დაწვიმავს და ჩათოხნი, ოურევე ერთმანეთში მიწას და ნეხვს. ამოიღებ კვალებს თოხით. ჯერ დათესავ პატარა ადგილზე, ამოვა სქლათ; მერე გადარგავ იმავე კვლებზე შორიშორს. ყველაფერი უნდა გედეირგოს, **ჭინძის** გარდა; **პრასი, ჭლაკვი, პამიდორი, შაშკლავი, ზაფრანი, ჯონდარი, ოხრახუში, ნიახური, პიტნა.**

პიტნას არ უნდა ყოველ წელიწადს გადარგვა, თავისით ამოიყრება. თექვსმეტი წლის განმავლობაში ძლებს და ამოიყრის ხოლმე. **ხახვიც** გედეირგება. **ნიორი** უნდა დათესო გიორგობისთვეში, უნდა ამოიღო ივანობისთვის გასულს. ნიორს დახსნიან **ჭილოებათ** და ამ ჭილოებს დარგავენ ცალცალკე. ჭინძი უნდა მოთესო დათოხნილ კვალზე, მერე ცოტათი ჩათოხნი. გადარგვა არ უნდა. **ტარხუნა** — ნერგია; გადარგავ ყოველ წელიწადს კაი ნაწვიმარზე; ზამთარში ფესვი რჩება მიწაში; ამოიყრის და გადარგავენ მაისში.

ფხალი: კომბოსტოს დათესავენ შემოდგომაზე, მაისში გადარგავენ. **წითელი ფხალი** უნდა დარგო აპრილში (ორ-ორი მარცვალი); მერე, თუ ხშირი

---

16 ამ მთხრობლის ტექსტის ნაწილი შეტანილია „მასალების" III ტ. II ნაწილში.

17 ჩამწერს არა აქვს მითითებული გეოგრაფიული პუნქტი.

ამოვიღა, გადარგავ (თითო-თითოზე უნდა დატოვო). **კიტრის, ნესვის, საზამთროს** მარცვალს დაბუდნიან მიწაში ორ-ორს.

ბოსტნის მორწყვა მაინცდამაინც არ იციან: ზოგიერთები რწყავენ დილა-საღამოს კიტრს, ნესვს, საზამთროს და მართლა საგანგებოდ გეიხარებს ხოლმე.

ქვემო იმერეთი

მთხრ. **ივანე მახარობელის ძე კვერნაძე,** მებაღე, 75 წ. (სოფ. ეწერძველი, სამტრედიის რაიონი).

საბაღე მიწას უნდა **ზეგანი** ადგილი (მომაღლო მიწა) მშრალი და **ხერხეტა** მიწა (მშრალია და ჭაობი არ უყვარს). მასთან ამ ზეგან მიწას **არხი** უნდა მოუყვანოთ, რომ ხშირად მოირწყას. ამასთან საბაღე მიწისათვის **სასუქი** ან **ნაკელია** საჭირო, ახალი კი არა, არამედ **დამწვარი ნაკელი** (ერთი წლის მაინც), **გახახული** (გაცხრილული. — კ. კ.), რომ კარგი ნაყოფი გამოიღოს **ხეხილმა** და **ბოსტნეულმა.**

ბახჩის მორთვას, მოწყობას თებერვლის თვიდან ეიწყობთ. შუა თებერვლიდან დაეიწყებ **წვანილეულობის** გამზადებას და დათესვას. დავთესავ ჯერ შუა თებერვლიდან (ძველი სტილით) **ოხრახუშს (მაგდანოსაც** ეძახიან) **პრასას, თვის ბოლოკს, წიწმატს, კამას, პომპილს, (გოროხი), ნიახურს. ქინძს, კომბოსტოს, ფხალს, წითელი ფხალს, დონგს,** წითელი ფხალიეით არის, **ჯიჯლაყას, „რეპას"** — თეთრია ბოლოკივით და პრტყელი, კვარაკუჩხასავით იცის მრგვალად თავის გაკეთება; **ხახვიც** უნდა დავთესო **თავიანი, საშველი ჭარხალი, კართოფილიც** და **შავი ლობიო.** ესენი მარტის ცხრაამდის აღარ დაკავდება, თუმცა ადგილს გააჩნია და ამინდსაც. დანათესი რომ ამოუა, **ბაღი** უნდა **გაეხილოს.** შეიძლება გვალვა მოხვდეს და მაშვინვე წყლის მიშველება მჭირიან. დაძლევ აპრილში (ძველი სტილით. — კ. კ.), უკვე მოეიხმარ დათესილი ბოსტნეულს.

შუა აპრილიდან, თუ **კიტრს** შეეხვდი (დათესილს. — კ. კ.), ამათ შემდეგ აღარ უნდა (გამარგვლა უნდა. — კ. კ.) აპრილის თვეში, თუ საჭიროება მოითხოვს, თვის ბოლოკი უნდა ამოვიღო და უნდა გავასაქმო, გავყიდო.

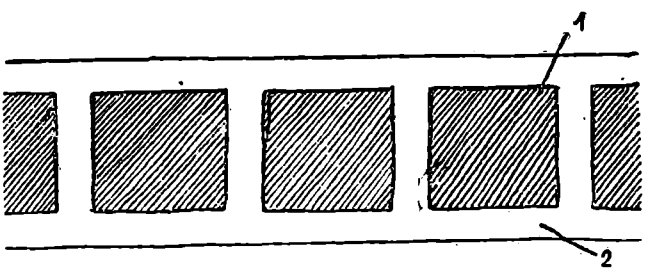
აპრილის თვეში დავთესამ აგრეთვე **სიმინდს** და შუა აპრილში კი დავამთავრებთ თუ ამინდი შეხვდა. თუ გვექნება **დილღვამი მიწა** (საუკეთესო მოსავლიანი მიწა. — კ. კ.), ამ მიწაში **კეკალი** არ გაფუჭდება, გვალვაც რომ იქნეს, შეინახება **სათესლე.** აპრილის თვეში დავთესავ **ნეს, საზამთროს, კიტრს** და **ქართულ პატრიჯანს.** მარიობისთვეში დავთესავ **ლახანას** (კომბოსტოს), **ბოლოკს თეთრსა** და **შავს, თალიშს ხახვს;** ჩვენებურათ (ქვემო იმერულათ. — კ. კ.) ამას ეტყვიან **ჭრაქი ხახვს** და თვის ბოლოკს (თვის ბოლოკს ყოველთვიურად ვთესავ). მეორე მოსავალი ლობიოს კიდევ დავთესავ და შემოდგომაზე ჭყლინტი იქნება, წიფობისთვეში კი — მწიფე.

იმერეთში არხები ნაკლებად გვჭირდება, ქართლში კი აუცილებელია. ქართლში როცა [ვ]მუშაობდი, ფეხით ვბარავდი მიწას და შემდეგ კვალს უკრავდი. იქ **ბაზოები** იკვრებოდა. ბაზოს ჩვენ ვეძახოდით პატარა კვალი რომ შეიკვრებოდა. დიდი კვალს კი **ყათარს** უძახოდით. ყათარი შეერთებუ-

ლია არხთან, არხში კი ყოველთვის წყალი დის. ყოველ მესამე დღეს ვრწყავდით ჩვენ **ბოსტანს**, თუგინდ გვალვა არ ყოფილიყო.

ბაღში ჩვენ **ხეხილებს** ვრგავდით. **იალუხის მსხალს, გულაბის მსხალს, ლიმონის მსხალს, ივანობისთვის მსხალს, ადრეულ მსხალს, ზაპელა მსხალს, საკვირკობისთო მსხალს** და **სამარ[ი]ობითვო მსხალს.**

ბაღში ხეხილების დარგვა რიგ-რიგად არის საჭირო; ხეხილებს ბაზოებთან დაშორებით ცხრა არშინზე ვრგავთ. ხეხილებს ვრგავთ ქარაფად (თხლად). ხეხილები ყათრების სიგრძეზე უნდა დავრგო, რომ ბოსტნეული არ გააფუჭოს. ხე[ს] რომ შიგადაშიგ ბევრი შტოები გაუჩნდება, ავალ ხეზე. მაკრატელი მიჰირავს ხელში, გაკვარჭნი მაკრატლით ხეს. ასე ამგვარად მოვრგამ ხეხილებს. ხეხილებს ჩავყრით ბაზოს კიდეზე. ფეხით თელა ნათესების არ შეიძლება, უნდა ჩავყვეთ ბაზოს, სადაც თავისუფალი ადგილია. როცა ნათესები ამოვა, შემდეგ უნდა **გა[ვ]მარგლოთ**. ქართლში კი იტყვიან **გალალდეს.** გაწმენდა, საერთოდ, ბაღს გვერდიდან უნდა, შემდეგ რომ კაცმა ნახოს ნახელავი, თქვას, მოვლილიაო.



სურ. 2. 1 ბაზო, 2 ყათარი

გარგალს ისეთი კვალები უნდა, როგორც წელან ვილაპარაკე.

ალიბუხარი — ეს ატამს გამს, მაგრამ უფრო პატარია.

ყაისი — გარგალივით არის, გარგალის ბუშია.

ქლიავი — არის ყვითელი, შავი, თეთრიც.

ალუჩა — ტყემალს ჩამოგავს, მაგრამ უფრო გემრიელია და ტკბილია, შემოდის მაისის თვეში.

მალაჩიანი[18] **ბია** — ნამყენი ბია არის; ეს ბია გრგვალია, მოთეთრო-ყვითელია; მალაჩიანი ბია არის აგრეთვე სხვა ჯიშის. ის უფრო მოყვითალოა, რბილი ბიაა. ნამყენივით მოგრძეა. მესამე ჯიშის არის ჩვენი **იმერული** მომყავო **ბია.** მეოთხე არის **სამურაბე ბია.** ეს ბია სხვა ბიაზე უფრო დიდი იზრდება, ქარვასავით ყვითელია, სურნელოვანია, მაგრამ საჭმელად უგემური. არის აგრეთვე ჩვენი ბაღებში გაშენებული დიდრონი **ხუმბლა.** მაგრამ არის ჩვენი წვრილი, შავი ხუმბლა[ც].

ატმები შემოდის ერთი ივანობისთვეს შუააძდის, როძელსაც **საპობ ატამს** უწოდებთ, ფერად წითელია. არის აგრეთვე ამის ნამყენი ატამი. არის

---

18 ასეა.

აგრეთვე ადრეული **სათალი ატამი**, ფერად წითელია. არის ყვითელი **სახეთ-ქი ატამი**. ერგავ აგრეთვე დიდი **თეთრი ატამს**; ეს ატამი იპოვება მხოლოდ ღანირის (სამტრედიის რაიონი) საზოგადოებაში. ერგავთ აგრეთვე თეთრ სათ-ლელ ატამს.

ბლები — ერგავ **თეთრი ნამყენი ბალს, შავი გოგორა ბალს, ვარდისფერ ნამყენ ბალს, ალისფერ-მოწითალო ბალს, ყვითელ ბალს**, ერგავ აგრეთვე **შავი** ტკბილი **ბალს**. აგრეთვე ბაღში ერგავ **ალუბალს (ქვიშნას)**.

ლელვები — არის **ჩიტილელვა**, წვრილია; ერგავ აგრეთვე **ბერძნულ ლელვს**, ეს მოდიდო ლელვია. შესამე არის **თეთრი ლელვა**, ორი მოსავალი იცის — ერთხელ შემოდის ივანობისთვეში და მეორეჯერ კვირკობისთვის მიწურულში. ერგავთ აგრეთვე დიდი **ერთი მოსავლიან ლელვს**.

ბუოლები — არის **ერევნის ბუოლა, იმერული თეთრი ბუოლა**, მეორე არის **ნამყენი ბუოლა**. არის აგრეთვე **ალაჯა თუთა**, ჩვენში (ქვემო იმერეთში) **ყღალ ბუოლას** ეეტყვით (თეთრი-მოშაოა) წვრილია და შავიცა[ა] და თეთ-რიც.

სხმარტლი. ერთი არის ჩვენში **ნამყენი სხმარტლი**, მეორე კი **ტყის სხმარტლი; წვრილი სხმარტლი** თითქმის იგივე ტყის სხმარტლია.

ვაშლატამა ნამყენია, ვაშლისა და ატმის გემო აქვს. ისე ატმის ხელვა-ნია.

ვაშლს სასტიკი შენახვა უნდა. იკრიფება თავის ყერწით. შემდეგ **ჯაგ-ნებზე** ავასხავთ. ჯაგანს ვაკეთებთ ტილიფის შტოებისაგან, რადგან ადვილი მოსაგრეხია. ჯაგანს ვაკეთებთ ხელით, ხელით დავბწნი. ხე თვითონ [არის] ყვითელი ტილიფის, რომელსაც საგანგებოთ **კაპიწს** ვეძახით, თასმასავით იხ-ეეკა. ბია აისხმება კაპიწზე.

სხმარტლი უნდა მოიკრიფოს ისე, რო ხელით არ დაიჟეჟოს და ეყრით, როცა მოვკრიფავთ, ცხვენზე ან თავანზე.

ნიორი რომ დავთესო, წიფობისთვის შვადან დამლევაამდის სულ კარგი იქნება.

თხილი — ირგ[ვ]ება; თხილების ჯიშებია: **ბერძნული თხილი**, მრგვა-ლია და დიდი; **ნემსათხილი**, მოგრძოა, კანი ძალიან რბილი აქვს, **ტყის თხი-ლი**, წვრილია და კანი მაგარი აქვს.

ბრეწაული — მეავია, ეხმარობთ საჭმელების გაგემრიელებისათვის. მაგრამ არის ტკბილი ბრეწაული. ის უფრო მოთეთრო კეკლების არის.

კვახი — აღმოსავლეთ საქართველოში **გოგრას** ეტყვიან. კვახის ჯიშე-ბია: **თეთრი კვახი, შავი კვახი**, რომელსაც **ხოკორა კვახსაც** ეტყვით. ვთე-სავთ აგრეთვე **გოგრა კვახს**, რომელსაც მარტო საქონლისათვის ეხმარობთ, ისე დიდია.

მიწავაშლა — მიწის კართოფილია, ღორის საჭმელად ვთესავთ.

როდესაც შეუძლებელია ხილის მოკრეფა, რადგან შტოები სუსტი აქვს, ვაკეთებთ სკამისმაგვარ, მაგრამ სკამზე ბევრად მაღალს, ისე რომ შტოებს უნდა მოუწიოს, რომელსაც **ტანტრას** უწოდებთ.

დამუნობის წესები[19]. რომელი ხეც არ უნდა იყოს, ყველანაირი დაიპ-ყენება. **დაპყენას** დავიწყებ ცხრა მარტს (ძველი სტილით. — კ. კ.), რადგან უკეთ ხეირობს. ცხრა მარტიდან ვაკეთებ **კალამს**. მსხალს მსხალზე ვაყენით, როცა გვინდა, რომ უფრო კარგი მსხალი გამოიღოს ნაყოფად. ჯერ მოვხერ-

---

[19] დედანშია. „დაყენის".

ხავ ძირის ტოტს, რომელზედაც უნდა დავაყენო კალამი. სუფთა ათლილი ძირი უნდა იყოს ისე, რომ კანი კანს უნდა ედებოდეს — ძირისა (რაზედაც ვყენით) და წვერისა (რასაც ვაყენი). ამ ძირზე ვაყენი კალამს გაკეთებულს. ძირს რომ კანი აქვს, ზევითურა ტოტის (დას[ა]მყენის) დამადარი უნდა იყოს; უნდა მიადგეს კანი კანს, რომ იგი ში[უ]კავშირდეს ერთმანეთს; კალამი უკვე სისრულეშია მოყვანილი.

ახლა გავაკეთოთ **კვირტი**. თითო ყლორტებზე შევკრავთ ჭინჭებით, შევკონავთ ღონივრად, გავსერავ კანს და [კვირტებს] ჩავაჯენ შიგნით. კვირტს მოვიტან, [იმისას], რომელიც უფრო კარგი ხეა. ერთ კვირაში უკვე გეცივება, კვირტი ხეირობს თუ არა. მაგრამ თუ ნამყენიდან ფოთოლი ჩამოვარდა, ეს იმას ნიშნავს, რომ ნამყენი გახარებულია, ხეირობს ნამყენი. მაგრამ თუ გაჭკნა ფოთოლი, მაშინ ეს იმას ნიშნავს, რომ კვირტი არ ხეირობს. როცა იხეირებს კვირტი, მაშინ ჩარექზე გადავჭრი მწარე ხეს და დავაკრავ ნახეირალ კვირტს ზედ, ჭარმა არ ამოგვიხეთქოს. ხეს თუ უარგისი ტოტი აქვს, ე. ი. **უშვილო ტოტი** გამოდის, მაშინ იმას ან თლად მოვსპობთ, ან ხელახლავ ტოტს გაუკეთებ რაიმე ხილისათვის.

დათვისმსხალა — ტყეში იზრდება, ცაცხვივით ფოთოლი აქვს, ჩამოგავს ცაცხვს, ისე სხმარტლის ხელვანს იბავს.

კურმელა — მაყვლის სიმსხოს შავ კეკალს იბავს.

ღვლეჭის ხე — კარგად იგრიხება, კაპიწის ხედ გამოდის.

კაპიწის ხე — ვენახის ასაკრავია. კაპიწი როცა გახევდება, მას ჩვენ ღვლეჭის ხეს უწოდებთ.

ფარეხი — ქართლურად ეწოდება, ჩვენებურად კი **ქართას** ვეძახით. ქართას აგრეთვე ვეძახით მოედანს, სადაც გაგვყავს საქონელი გასაყიდად.

ჯაგი ხე — უვარგისი ხე, ჯაგი — ეკალია.

ჯავარიანი ხე — მომსხო ხე, დიდი ადამიანზედაც იტყვიან; ჯავარიანი ხე, ხეს რომ ზოლები გაუჩნდება გულში, იმასაც ეტყვიან.

შაშუტობა — ნიშნავს იმას, რომ ყოველნაირი პოსტნეული უნდა გქონდეს.

დოხოკონი — გვიან დათესილი, მთაეარი რომ არ არის.

მთხრ. **მატრონე პავლეს ას. გიორგაძე,** 60 წ. (სოფ. დაფნარი, სამტრედიის რაიონი).

ჭალაბანე ლელვი — მრგვალი და დიდი ლელვია.

ტისანური ლელვი — ჩიტლელვაზე უფრო დიდია და მოყვითალო ფერის არის.

ჩიტლელვა — არის ერთმოსავლიანი, მაგრამ ორმოსავლიანი ლელვიც არის, ერთი ივანობისთვეში მოდის და მეორეჯელ კი — მარიობისთვეში.

ბაყე ლელვს ჩვენ ვეძახით, როდესაც კუხია, კანს რომ მოვაძროვთ, თეთრი რძესავით გამოვა. ბაყეს ვეძახით კიდო, ჭათამს რომ დავკლავთ და მას ნიგვზისაგან წვენ რომ გაუკეთებთ. ნიგვზიდან მზეთს გამოვხთით ხელით და იმ წვენში გოურეეთ.

კაცისთავა მსხალი — ყვითელი იზრდება და დიდი, დაახლოებით ერთ კილომდე გამოვა, შემოდის მარიობისთვეში.

გულაბი მსხალი — ახალი შემოსულია, ყვითელია.

კვიჰიჰა — პატარა და მოშაო, მწიფობისთვეში შემოდის (ამ მსხალს სამტრედიის რაიონში **მსხალკუჭას** ეტყვიან. — კ. კ.).

მოვკრეფავ მსხალს ხელით, ან **საკრეფელით**, მერე შევინახავ ნალიაში, ან ძაროში. ქვეშ **ქუჩუჩას** ჩაუფენ და ზევით კიდევ ქუჩუჩას დავაყრი.

საზამთრო მსხალს ჭურში ვინახავ. ჩაუფარებ ჭურში **გუმბრას** და დავაყრი ზედ მსხალს, მერმედ კიდევ დავაყრი გუმბრას და ჩავდევ მსხალს; ასე, ამ წესით, ავამსევ ჭურს და დავგლესავ იანვარ-თებერვლაამდის ან მარტამდის და მერე გავყიდით. ჭურში მსხალი დაკეთდება და დაღვინჯდება.

მთხრ. **კირილე კოზმანის ძე ადეიშვილი**, 67 წ. (სოფ. საპაიჭაო, ვანის რაიონი).

კართოფილს ვინახავთ ორმოში, რომ არ მოიყინოს და არ ამოვიდეს. ამოვთხრით ორმოს, დაუფენთ ძირს **ქუჩუჩს** ან ჩავყრით შიგ მშრალ ალაგზე, რომ წვიმამ არ დააწვიმოს, თორემ ვარესად გაფუჭდება, მერმედ თავზე დავაყრით ისევ ქუჩუჩს და მერმედ მიწას დავაყრით.

მთხრ. **დავით ტარიელის ძე ჯულაყიძე**, 80 წ. (სოფ. საპაიჭაო, ვანის რაიონი).

ბულავაშლი გირვანქა გამოვა ზოგიერთი; **თეთრიც** და **წითელიც** არის. მწიფობა მარიობისთვეში, ძლევს იანვრამდის.

ბიავაშლი — ყვითელი და ბიის ფერია, მთავარი ქათმისხელა ვაშლის გამობძა იცის. ძლებს მაისამდის. საზამთრო ვაშლია. შემოდის ეკენისთვეში.

წითელი ვაშლი ორნაირია: პირველი არის **ქვავაშლა**, ყველა გვერდი სისხლივით წითელი აქვს, ეკენისთვეში შემოდის და მაისამდის ძლებს, მაგარი და მძიმია; მეორე არის **სამეფო ვაშლი** — ალისფერი დაკრავს ერთი კედრით, მეორე კედაროს ძაან წითელია. შემოდის ეკენითვეში და ძლებს იანვრაამდის. კვერცხისხელა ვაშლებია.

ლიმონის ვაშლი — საზამთრო, ზოლებიანი წითელი ვაშლია. გიჩვენებს ყველანაირ ფერს; ინდაურის კვერცხისხელა კეკალი იცის.

ჟანგიანი ვაშლი — ახალი შემოსულა; ეს ქათმის [კვერცხისხელა] ვაშლია, შავი და საზამთროა.

თავკვერი ვაშლი — პრტყელი-რგვალი ვაშლია. ბატის კვერცხისხელა იზრდება. შემოდის ეკენისთვეში.

ლეჩხუმის ვაშლი — წითელი, ბატის კვერცხისხელაა, შემოდის ეკენისთვეში.

პანტა ვაშლი — პატარა ვაშლია.

მსხლები. ზაპა მსხალი — კვირკობისთვის დამლევაამდის შემოდის, მუშტისხელაა და მოშაო.

მსხლების დაღუნჯება. მოვკრეფავთ მსხალს, ჩოუგებთ ჭურში **ქუჩუჩს**, ან ჩალას, გეიმსება ჭური და მერე თავს დაუგნესავთ; ასე ვინახავ მთელი ზამთარს. როცა გავხსნი, მაშინ აუცილებლივ უნდა ამოვიღო, თორემ გაშავდება და გაფუჭდება.

ხილის მოკრეფის დროს, სადაც ადამიანი ვერ მიწვდება, მოვწნი პატარა კალათს, შიგ გოუყრი ჭოკს, ამ ხილის მოსაკრეფს **საკრეფელს** ვეტყვით.

ხილს, საერთოდ, აქ ვინახავთ ამ წესით: მოვკრიფავთ ისე, რომ არ დაიბეჭოს, მერმედ იმას ჩავყრით ნალიაში ან ყუთში, ქვეშ დავყრით ქუჩჩს და ზევითაც ქუჩჩს დავაყრით, რომ არ მოიყინოს. შემდეგ, როცა გაყიდვის დრო მოვა, გევიტანთ ბაზარზე.

მთხრ. **გიორგი ზაქარიას ძე ლომიძე**, 41 წ. (სოფ. საყულია, ქუთაისის რაიონი).

ჯერ **დავხნავ**, მერე მეორე **კავს** უზამ, **დავკვალავთ** და **დავთესავთ** ბუდნეშში. **ბუდნას** უძახით, გათოხნილ მიწაში **ნაკელს** შავყრით, მერე მიწას მოვამრგვალებ და შიგ ჩავთესავ. მაგრამ ვთესავთ ასედაც: დავბარავ ბარის-პირზე კარგათ. იმას არც ბუდნა უნდა, მხოლოდ ფეხში ნაკელი[ს] დაყრა უნდა, **დამწვარი ნაკელის**. ბუდნაში დავწვავთ ნაკელს ჩიჩიებით (ჩალის ღერო), შიგ ჩავყრი ნაცარს ცოტას და ჩავდებ **თესლს**. ამას უძახით **საზამთროს დათესას**.

მთხრ. **შალვა ვასილის ძე ხანთაძე**, 34 წ. (სოფ. ბზვანი, ეანის რაიონი).

ჯერ უნდა დავბარო, შემდეგ უნდა დავხნა, დახვნის შემდეგ გავავლებ **კვალს**, მერე ამოვთხრი ორმოს, ნეშოს, ნაკელს (დამპალი ნაკელს) ან ფერფლს (დამწვარი ნაცრის) ვიხმართ ნაკელათ და სადაც ვთესავთ, იქ ნაკელს ჩავყრით კეკალთან ერთად. ასე დაითესება. **თესლს** ორი მეტროს სიშორეზე დავთესავთ, ორმოში ჩავაგდებთ ოთხს, ხუთს კაკალს. **თესვას** პირველად დავიწყებთ მარტში და დამლევამდე გასტანს. გავმარგლით, როცა ცოტა **გადაიბახჩება, მოროდი** ჰირიან თხუთმეტი დღის შემდეგ **მარგვლიდან**. ეს კი იქნება აპრილის, მაისის და ივნისის თვეში. შეიძლება მესამე თოხი დაიჭიროს, თუ ბალახი ამოვიდა.

ხაბურზაკისათვის ან **საზამთროსათვის** საჭირუა სილამიწა, ქვიშნარიანი. არის **თეთრი** და **შავი საზამთრო. ნესვსაც** ასეთი წესები უნდა, რომ დავთესავთ და მოვიყვანთ.

კიტრიც ამფრად ითესება. **შუშა კიტრი** — ახალი გამობმული, წვრილი და პატარა კიტრია. **გრძელი კიტრი** — გრძელი და დიდია. **მობერებულ კიტრს** კი ვეტყვით, როცა კიტრი გაყვითლდება.

ქვემო რაჭა

მთხრ. **ვასასი კერესელიძე**, 58 წ. (სოფ. სადმელი, 27. VII.1935 წ.).

საბოსტნე ადგილს კარმიდამოში ვირჩევთ. ხშირად ეს ყანის ჩამონაჭერია და ხშირად — ეზოს ჩაძოხაჭერი. საბოსტნე მიწას ქცევის ძეოთხედს ან მეხუთედს მაინც შემოვღობავთ (ქცევა — 900 მაჟენი). საბოსტნე მიწა **შავი** და **ნოყიერი** უნდა იყოს. მაგარ ნიადაგში, **ყვალო მიწაზე ბოსტანი** ვერ იხეირებს. საბოსტნე მიწას შემოვღობავთ და მოვჯარჯავთ (ღობეს ავამაღლებთ ეკლით), რომ ქათამი არ გედეევიდეს. დავბარავთ მარტის თვეში. მიწა უნდა კარგათ ჩეიფშვნას და ბოსტნეული ადგილათაც დეითესება და ადგილათაც ამოვა (აღმოცენდება). აპრილში ამ დაბარულ მიწას ხელახლა

გადავამუშავებთ თოხით და ვთესავთ **ბოსტნეულს**. თუ ყანა არ გვინდა გვიმეტოთ ბოსტნისათვის და **უყო მიწის** გაბოსტნება მოგვიხდება, ამ უყ მიწას შემოდგომაზე ვბარავთ ღრმათ. ბალახის ძირებს ზევით ამოვყრით და თოვლისა და ყინვის ქვეშ ეს ძირები კვდებიან. მარტში მოტეხილ (დამუშავებულ მიწას) ხელახლა დავბარავთ და ვამზადებთ აპრილისათვის ბოსტნეულის დასათესავათ.

ჩვენში ყველგან შავი მიწა როდია და მიწის გადაბრუნებით ვაკეთებთ ბოსტანს; მიწას თუ გადავაბრუნებთ, უსათუოდ კარგათ იხეირებს ბოსტანიც და სიმინდიც. მარა ოთხი-ხუთი წლის მერე უკლებს მოსავალი. გათოხნილ ბოსტანს **დავკვალავთ**, რომ სხვადასხვა ნათესი ერთმანეთში არ აერიოს და თანაც კვალებიდან ნათესს მიუდგეთ. მერე კვალებს მიწანახვს დავაყრით და თოხით **ჩავჩეჩქვავთ**, მას მერე მოვთესავთ ხელით **თესლს** და თოხით გადურევთ (გადავშლით).

ბოსტანში ვთესავთ: **ლახანას, ჭარხალს, ხახვს, პამიდორს, ნიახურს, სტაფილოს, ვოხრახუშს, პრასს, ჭლაკვს, ქინძს, კამას, ქონდარს, ცერეცოს, ნიორს, პიმპილს, კიტრს, ნესვს, პიტნას, ბოლოკს.**

ლახანას მარტში ვთესავთ. მისი თესლი შავია, საფანტზე უფრო ძალიან წვრილი. ლახანას თესლს ვინახავთ ტომსიკებში. ლახანას თესლი რომ გვეჭნება, შემოდგომაზე, როცა ლახანას მოვიწევთ, ერთ ან ორ კარგ ლახანას თავს ძირიანა ამოვიღებთ და შევინახავთ შრამელის ქვეშ, მიწაში ღრმათ. მარტში ამას ამოვიღებთ და დავრგავთ ბოსტანში. ეს ახალ თავს დაისხამს და თესლს გაიკეთებს. მარიობისთვეში ეს თესლი დამწიფდება და ავიღებთ. ჭარხლის თესლიც ასე კეთდება და ხახვისაც, ნიორისაც, მარა ხახვს და ნიორს მიწაში არ ვინახავთ. **ჭალოთ** გვაქვს შეხახული და გაზაფხულზე ვრგავთ.

ვოხრახუშს, ნიახურს, პრასს ვტოვებთ ბოსტანში ზამთრობით სათესლეთ რამდენიმეს. გაზაფხულზე ეს ბოსტნეული ამოვა ძირზე, გაყვავდება, დაისხამს თავს და გაიკეთებს კაკალს. დამწიფდება მარიობისთვეში, ავიღებთ, ერთ-ორ დღეს მზეზე გავახმობთ კიდევ, შევინახავთ ტომსიკებში.

კამა, ცერეცო, ქონდარი, ქინძი, **ომბალო** აიღება აგვისტოში, გახმება, გამოეფშვნით და თესლებს შევინახავთ ტომსიკებში.

პიმპილს პარკათ ვინახავთ სათესლეთ. ნესვისა და კიტრის ღანძლს (გულს) მივახამთ შრაშელის კედელზე, შეახმება და კაკლებს ჩამოვყრით, შევინახავთ ტომსიკებში.

„კაპუსტას“ (იგივე ლახანას), პამიდორს ერთ-ერთ კვალში დავთესავთ და მერე გადავრგავთ და გავარიგებთ (საჭირო მანძილით დავაცილებთ ერთმანეთს). ხახვსაც ასე გადავრგავთ. გადარგვის დროს და გადარგვის მერე ორ კვირეს სულ ვრწყავთ დილა-საღამოს მაინც. ბოსტანს ვთხონით, **ვმარგლით**, გვალვის დროს **ვწუავთ**.

ლახანა იზრდება დაახლოებით კაცის თავისსისხო. ჩვეხებური ჭარხალის ყველაზე დიდი წონა ერთი ვოყაა.

ნიახური კაცის ორი თითისსისხო იზრდება, სიგრძე — ერთი ჩარექი. ჭარხალიც ამ სიგრძისაა, მარა მისი თავი კაცის ორი მუშტისდენაა. ბოლოკი ვიცით თეთრი, მუშტისისხოა.

ვოხრახუშის ძირი კაცის თითისსისხოა და უფრო წვრილიც, სიგძე ერთი ჩარექი აქვს.

„კაპუსტას“, ჭარხალს, ნიახურს და ვოხრახუშს მოვიწევთ შემოდგომაზე და ჩავდებთ პწნილათ. ვოხრახუშის ღეროს, ქინძს, კამას, ცერეცოს, ქონდარს, ომბალოს გავახმობთ, დავფშვნით და ვინახავთ ტომსიკებში ხმელ სუნელათ.

ლახანას, ხახვს, ჭარხალს, კიტრს, პამიდორს, ნესვს სინოტიე უყვართ და ხშირად ვრწყავთ. ბოლოკს, სტაფილოს, ნიახურს, ვოხრახუშს, კამას, ქონდარს არა ვრწყავთ, სიმშრალეს იტანენ.

ლახანას ჩავდებთ ფხალათ, ზამთარში კარგია. კაი თავშეკრული ლახანა თეთრ ფხალს აკეთებს პწნილში (აქ ერთად იციან დაპწნა ლახანის, ჭარხლის, ნიახურის და ვოხრახუშის ძირების). თუ თავგადაშლილია ლახანა, შავი ფხალი გამოვა პწნილში.

ჭარხალი წითელი და თეთრი ვიცით. წითელი უკეთესია გემოთი და პწნილათაც კარგია.

ვოხრახუში და ნიახური ერთი ჯიშისაა. კამა, ქონდარი, ცერეცო, ქინძი კიდევ — ერთი ჯიშის. კამა ქინძზე და ცერეცოზე უფრო ფსხვილ ღეროიანია და მაღალი.

ბოსტანში თავიდანვე ქალები ვმუშაობთ, კაცები მარტო დაბარავენ გაზაფხულის პირზე. ბოსტანში ვმუშაობთ ბარით, თოხით, პატარა თოხით, წკნელის ცოცხით მიწის **დასაშოშნათ** (მიწის ჩასაშლელად), ცხრილით ვასხურებთ წყალს, დანით ძირზე ვიღებთ გადასარგავ ნერგებს.

მთხრ. **პართენ ჭელიძე**, 55 წ. (სოფ. ბაჯი, 20. VIII. 1935 წ.).

ხეხილისათვის ცალკე ადგილს არა ყოფდენ ჩვენში, რადგან მოსავალი არა ყოფნიდათ. ადგილ-ვიწრობაა ჩვენში. ბაზარი დაცილებული იყო, მიმოსვლა სჭირდა. აქედან გოდრებით ცხენზე წიკავდნენ ქუთაისსა და ონში. ესეც იშვიათად. მამაჩემი იყო ჩვენ თემში პირველი და მთელ ქვემო რაჭაშიც მგონი, ხილის წიკვა რომ დაიწყო ქუთაისში. მე თან დავყვებოდი და ვეხმარებოდი. მამა ყველაზე უკეთეს ბაღის მცოდნეთ ითვლებოდა, მაგრამ მასაც ეზოში ჰქონდა დარგული ხეხილი. ყველა თავისშესაყოლებლათ აშენებდა ხეხილს ეზოში თითო-ოროლა ძირს, რომ პირი გაესოვლებიათ. ხილს მშრალი, **ნოყიერი ნიადაგი** უყვარს, თანაც **ფშვნილი.**

რაც მეც ვიცი, გეტყვით ჯიშებს: **ძველი რაჭული თურაშაული ვაშლი** — მრგვალ, ტკბილ ვაშლს ისხამს. ცალი გვერდი წითელი აქვს და ცალი — მოთეთრო. ხე დიდი იზრდება. იკრიფება შვა ღვინობისთვეში.

ლეჩხუმური თურაშაული, რაჭულზე უკეთესი, უფრო მშრალი, მსხვილი და გამძლე, წითელზოლებიანია. ხე დიდი იზრდება. ესეც ღვინობისთვეში იკრიფება.

მჟავე ურუა ვაშლი, მსხვილი, ძალიან მრგვალი, ცალი გვერდი მოწითალო აქვს.

ძველი უინული ვაშლი, საშვალო სისხოსი, წითელი, მომჟავო გემო აქვს, ივნისამდე სძლებს. იკრიფება ღვინობისთვეში. ხე ძალიან დიდი იზდება.

დანა ვაშლი, მომჟავო გემოსია, თეთრია და მოგძელო. ესეც საზამთროა.

ძველი აბილაური, ბაზარზე ვერ საღდებოდა, წვრილი, გემო ტკბილი, ცალი გვერდი ვარდისფერი აქვს, ცალი მოიწითლებს. ხე დიდი იზრდება. ზამთარში ეხმარობთ.

კიტრა ვაშლი, მოყვითალო, მოგრძელო, თავში მსხვილი, ბოლოსკენ თანდათან წვრილდება. ძალიან ტკბილია, რბილიც. აგვისტოში შემოდის.

ახლა მსხალზე გითხრათ: როგორც ვაშლს, მსხალსაც ფშვნილი და ნოყიერი მიწა უყვარს. ჩვენში ბევრგან შეხვდებით **შავ სხალს**. ეს საზამთრო ჯიშია, ტკბილი, ხორცი მაგარი აქვს, დიდხანს სძლებს, მოგრძოა, გირვანქა ოთხს იწონის. ხე მაინცდამაინც დიდი არ იზდება.

თეთრი სხალი — ზაფხულის სხალია, ივლის-აგვისტოში შემოდის, ტკბილია, ორ-სამს იწონის გირვანქა, რბილია, ბევრი წვენი აქვს. ხე დიდი იზდება.

კაცისთავა — თითო გირვანქას იწონის. ხორცი მაგარი აქვს, სიტკბო სავსე. ენკენისთვეში შემოდის. ხე პატარა იზდება.

ხეჭეჭური — მოგრძელო, ყვითელი, ბევრი წვენი აქვს, გემო ნაკლები, ღვინობისთვეში შემოდის. ხე დიდი იზდება.

გომბრო — ტკბილი, წვნიანი, მოგრძელო, კინწისკენ წვრილი, ბოლოსკენ მსხვილი. ხე საშვალოა.

ჰალეული — მრგვალი, მსხვილი, მოტკბო, აგვისტოში შემოდის, ხე დიდი იზდება.

გულაბი — აგვისტოს ჯიში, მომსხო. წვენი ნაკლები, ხორცი მაგარი, ტკბილი, ცალი გვერდი მოწითალო, ხე დიდი იზდება.

ქლიავი თაეიდანვე ორი ჯიშის ვიცით: **შავი ქლიავი** და **თეთრი ქლიავი**. შავი ქლიავი შავფერათ მწიფდება, საჩილეთ ხმარობენ, ისედაც მეავე, მარა კარგი გემოსია. თეთრი ქლიავის ცალი გვერდი წითელია, ძალიან მწიფეს მოწითალო წვენი აქვს. მეავე გემოსია. საჭმელათ ხმარობენ. შავი ქლიავის ჯიშისაა **ღოღონაშო** — რგვალი, წვრილი, შავათ მწიფდება, კანს შიგნი ხორცი სულ უწითლდება.

ატამი ვიცით **მაისის ჯიშის, ივნისის ჯიშის** და **შემოდგომის ჯიშის**. შემოდგომის ჯიში ჩვენებური ატამია, უფრო მსხვილი და გემრიელი მაისის და ივნისის ჯიშზე.

თხილი: ბერძნული თხილი და **ნემსა**. ნემსა — ტყის ჯიშია, მხოლოდ შინ გაზრდილი, უფრო მსხვილს, ბევრს იბამს, თანაც ხე კარგათ იბარდება. ბერძნული თხილი — რგვალია, ხეშსა თხილზე ბევრათ მსხვილია, უკეთესი ძრომბელია, უფრო გვიან იზდება.

ჩვენში დაუმყნელათ არც ერთი **ბალი** არ ვარგობდა. ახლაც ბევრგან არის **ტყის მწარე ბალი**, კურკაზე ამოსული. ეს ბალი საფანტივით წვრილია, ძალიან წვნიანი, შავი. ხე დიდი იზრდება, ყანებში და ეზოში თუ გაეუშვით, ტყეში — პატარა. როცა ამ ბალს ჰამდენ და პირს უმწარებდათ, ბჟოლას დააყოლებდენ და პირს იგემრიელებდნენ. **ყაჯა მბალი** — ცოტა მოტკბო, უფრო მსხვილი და მოყვითანო ნაყოფი აქვს, ცალი გვერდი და თავი წითელი აქვს.

თეთრი მბალი — საიდან გაჩნდა არ ვიცი. მსხვილია ეს ბალი, მოყვითანო, ხორციანი, წვენი ცოტა აქვს. დაუმყნელათ არ შეეხვედრივარ.

ალუმბალი — კურკაზე ამოდის, ბუნებრივად იზრდება, მომსხო, რგვალი, ძალიან მეავე.

ბჟოლა — დაუმყნელად ვრცელდებოდა და ახლაც ვრცელდება. საქონლის საჭმელათაც ხმარობენ. ბჟოლა იცის **შავი, თეთრი, ჟრუნი**. ჟრუნი ბჟოლა ყველაზე ტკბილი და კარგია.

ძველი ჯიშები დიდხანს არ იბამდენ, სანამ ზდას არ დაასრულებდენ. თუთხმეტი წელიწადი უნდოდა ხანდახან, რომ ამ ჯიშებს მოება. **მუნობა** უფრო გვიან შემოვიდა. სულ ორმოცი წელიწადი იქნება.

მუნობა ორნაირად ვიცით: **კინწით მუნობა** და **კვირტში მუნობა**. დასამუნ ხის კინწს მოვტეხავთ და დავუტოვებთ ორ ან სამ კვირტს. მესამე კვირტის ბოლოს ჩაეთვლით ისე, რომ ერთი თითის დადებაზე კინწს დაუტოვებთ კანს და წინ დანასავით გაუხდით პირს. რაზეც უნდა დავამუნათ, იმ ნერგს გადავჭრით ძირში ან შვაზე, თავს მოლესილი დანით **წავუმორავთ**, წავულამაზებთ და სასხლავის პირით გავხეთქავთ კინწის წათლილი ბოლოს სიგძეზე, პატარა სოლს ჩავუსობთ ისე, რომ ნახეთქმა პირი დააღოს და კინწის გათლილ ბოლოს ჩავუსობთ და მოვარგებთ კინწის კანს, გადაჭრილი ხის კანზე. სოლს ამოვიღებთ და ნახეთქი პირს მოუჭერს კინწს. სანთლით შემოვგნესავთ დამუნილის თავს და ჩვარით შევახოვთ, ან ხავსით დავფარავთ სანთელს და კანაფს შემოვუჭერთ ხავსს. ასე ვამუნობთ მარტში. კვირტში რომ ვამუნოთ (ე. ი. კვირტი რომ ვამუნოთ), კვირტს მოვჭრით თავის კუნწიანა (ყუნწიანა), დასამუნ ხეს კანს გავუსერავთ სიმაღლეზე და განზე, დანის წვერით ფთხილათ გადავწევთ კანის ერთ თავს და კვირტის კუნწს ჩავარგებთ. კანის თავს გადმოვწევთ და გარეშემო კანზე კანაფს შემოვახოვთ. კვირტში მუნობა ვიცით შვა იელისიდან შვა აგვისტომდე.

დასამუნელი ტუის ხილი მოგვქონდა პატარა ნერგად ტუიდან. ამოვთხრიდით ბარით და თავის მიწიანა წამოვიღებდით და ეზოში ვრგავდით. ახლაც ასე იციან სოფელში. ორი-სამი კაცი გამოერევა სოფელში მუნობა რომ იცოდენ.

მე თესლს ვრგავ დაბარულში. ბლომათ ამოვა წიწილები (პატარა ნერგები) და მერე გავათხელებ, გადავრგავ. ვამუნი ამ ნერგზე და ნამუენი მერე მიაქვთ ჩემგან სოფლებში.

ხეხილმა იცოდა წინათ **წლობა** და ახლაც იცის. ხე ისვენებსო, ასე ხსნიდა ხალხი, მაგრამ ეს ავანტყოფობაა. ახლა ძალიან ბევრგან არის წითელი ჭია — ბურტყლიანი ტილი. კანს უხრავს ხეხილს, კულტურულ ჯიშებს ანადგურებს. წამალი არასფერია. ხშირათ უნდა ვეუწმინდოთ კანი ხეხილს, გამბმარი კანი არ შერჩეს და მატლებმა არ დაიბუდოს გამხმარ ქერქსა და კანს შუა.

ფოთლების ავანტყოფობის საწინააღმდეგოთ **პარიზის ხსნარს** ეხმარობთ. მარილათ იყიდება, წყალში ვაზავებთ, ცოტა **კირს** და **შაბიამანს** შეეურევთ და ვერმორცის[20] მანქანით ვაშხურებთ ხეხილის ფოთლებზე.

ახალ ჯიშებს კრეფის დროს ხელით მივუწვდებით, ტანათ პატარა იზდებიან. ძველი ჯიშები ნიგვზის ხესავით მაღალი იზდებიან. ამ ხეხილის მოსაკრეფათ **სახრიკე კვახს** ამოვუჭრიან თავს და გძელ ტარს უკეთებენ. ტარით გძელათ, შორს გაწვდება მკრეფავი. მკრეფავი ამოუდებს ხრიკას ვაშლი იქნება თუ სხალი, მოწყდება და ჩავარდება ხრიკაში. ხრიკით მერე გიდლებში გადააწყობენ. ასე კრეფა კარგია. ხილი არ იბეჟება და შესანახავად საიმედოა.

საზამთრო ხილს ვინახავთ ხორგოებში, თუ თავისუფალი გვექნება — ბეღლისთელებშიც. ბზეს ჩავატანთ რომ თბილათ იქნეს და არ გაყინოს.

---

[20] ვერმორელის... რედ.

მთხრობლები: **ელისა იასონას ას. ჩალაძე**, 60 წ.; **დარიკო ივანეს ას. ხიდაშელი**, 40 წ. (სოფ. ძეგლევი და ნაკიეთი).

ბაღის ხილი[21]. **მსხალი** ჩვენში იცის: **თითმოსულა, საზაფხულო; ბუო, საზამთრო,** ფსხვილი და მაგარია. დიდხანს არ წახდება. კაცითავა, გემრიელია და სასიამოვნო საჭმელი. **გონგრო,** საზამთროა, დიდხანს ვარგულობს, თეთრათ მწიფდება. **გადამშური,** დიდი ფსხვილი მსხალი იცის. **წითელა,** საზაფხულოა. ისე რა ვიცით, ვაშლუკა მოდის, ზამთრითვინაც ინახება და ზაფხულაც ვჭამთ. მოდის კიდე **ქლიავი, ღოღნაშო,** (შავი, გურგვალი ქლიავია), **სხმარტლი, ტყემალი.** ესა და ეს.

მთხრობლები: **გაბო ივანეს ძე რეხვიაშვილი**, 36 წ., **კიმოთე გიორგის ძე რეხვიაშვილი**, 76 წ. (სოფ. ჰიორა).

გარეული — ტყის ხილი. ძახველი მომცხაროა, ტევანივით ისხამს წითელ მარცვლებს. სიცხიან ავათმყოფს რომ აჭამო, გულზე ჰირი გადაეყრება. **მჭნავი.** ეს მოყვითალოა, კურკებიანი ხილი იცის, მჟავეა ძალიან, მაწყინარია. ძახველივით შემრგე არ არი. **ტყი სხალი.** ბევრი იცის ტყეში, სულ დაკუნძულია, რომ შეხედო... **ბალუკა** ქვე იცის ჩვენჩი, მარა რა გინდა, მარიობითვემდი არ მოვა.

სხლი გულს **ღვიძლი** ქვია, გარეთას — კანი. რომ აბია, იმას **ყუნწი** ქვია. სხლი ბოლოს **ნაყვავილევი** ქვია. **ბალი, კუნელი, ტყემალი** გულს კურკა ქვია; იმი გარეთ — **ხორცი.** გარეთ კანს **ჩენჩი** ქვია.

წაბლი ბუდეს **ბუძგვი** ქვია. ბუძგვი სხვასაც ქვია, ღამე გამოდის ხილი საჭმელათ, ბუძგვი პერანგი აცვია (იგულისხმება ზღარბი...).

სხალი ამყოლ რომ დამწიფდება თეთრათ — **მთქვირეს** ვეტყვით, შაეთ რომ დამწიფდება — იმას მწიფეს. მკუხე სხალს **უნდილს** ვეტყვით.

მოვიტანთ სხალს, დაეპაობთ, გავახმობთ და **აცმათ** გავაკეთებთ ზამთრითვინ. ამას **ჩირი** ქვია. სხალი გახმობა ვიცით მოხარშული, მერე მოფშენა და იმისი გაკეთება წყალში — ფაფავით. ამას **ჯირხალი** ქვია; ისე ვაკეთებთ ცივ წყალში.

მთის ხილი. ჩვენში მქვეყნი მთი ხილი იცის. **მოცხარი,** ფთხილივით [თხილივით] ლოფორთი[22] იცის (ლოფორთს ფოთოლს ეტყვიან). სულ წითლათ დაიყურება. შემრგე და უწყინარი ხილია. კბილი მოჰრა იცის. **მოცვი, მოდგინარით** სულ გადაშავებულია ჩვენი მთები. მოცვ დაბალი ტყიანი ადგილი უყვარს, მოდგინარე კი მაღალი ადგილი და დაბალი ჭყორები[23] უყვარს, ჭყორებში იცის. მე კაცო, დალოცვილია ჩვენი მთები, პერანგივით გადმობრუნდები ორი დღე რომ გაჩერდე იქ. ქვე-კი არ შეგცხელდება. ასე იტყვი, სულ აქ მამყოფაო!

---

21 ბაღის ხილი ზემო რაჭის მხოლოდ ზოგიერთ სოფელში მოდის, რომელიც შედარებით დაბლობში მდებარეობს და ცოტად თუ ბევრად დაშორებულია თოლიან მთებს. სოფ. ღები, ჰიორა, გლოლა, უწერა, ქვედი, წედისი, ირი უხილო კუთხეებია, გარეული ხილი თუ მოდის და ისიც დაგვინებით.

22 ლოფორთი — ფოთოლი; ახალ გაზაფხულზე ქორფა და ფართე ფოთოლს ნეშოს ეტყვიან, მერმე კი ლოფორთს.

23 ჭყორები ეწოდება დაბალ ჩირგვნარს შქერისას მთებში, სადაც მის გასწვრივე იცის მოდგინარი. იგივე მოცვის ჯიში, მაგრამ მოცვზე გემრიელი და სასარგებლო ხილია.

ქვეყნი **ჟოლა** იცის, **მაყვალი**, მერე **მარწყვი**...

ფხალათ მოსახარშავი მთის ბალახები. თიორში — ნიორ მიუგავს ლოფორთი. **ქალაკოდა** — თხელი, სათუთი ლოფორთი აქ ბალი ფოთელივით. **დილხამი, ზერჩო, სვინტრი, მეკენძალი.** თიორში და ქალაკოდას დავწნავთ; თითო დაწვნას **გალას** ვეტყვით და ზამთრითვინ ვინახავთ. მოვხარშავთ კარგათ, შევკაზმავთ საკაზმავებით და საწებათ ვხმარობთ პურთან. ამას **ბუღლავა** ქვია ჩვენში. სხვები ზაფხულ იშმება ფხალათ. მოვხარშამთ, მერე გობში რკინი ხოწით და როდინი ქვით მოვკეპათ. შევკაზმავთ და ვხმარობთ პური საწებათ. ამას **ფხალი** ქვია. შინაურ ყანებში იცის ფხალი: **ხვართქლა, ჩიტითავა, ჭინჭარი, კაკია, ნაცარა.**

უმათა ეჭამთ **მთის დიყს, დიმელა, მაწარა, ლატი, მყრალა, ჯოჯი მდუსი, მუყუდო. ყარდიმელას** გავფცქვნით და პირს გავისველებთ ამითი.

ლეჩხუმი

მთხრ. **ივანე ლუკას ძე კოპალიანი**, 59 წ. (სოფ. საკოპალიანო).

ძეხილეობა. აქაურ **პანტა-ვაშლზე** ვამყნობთ კაი ჯიშის ვაშლებს. ჩვენში კარგი ვაშლი იცის, ზამთრისთვინ ბევრს ვინახავთ ვაშლს.

თურაშაული ვაშლი საზამთროა, მთლათ წითლდება ზამთარ. დიდხანს ინახება და ბევრი მიგვაქ ხონში გასაყიდლათ.

აბილოური თეთრი ვაშლიაა, მსხვილია და ტკბილი. ადრე იცის მოლევა. საზაფხულოა.

ყინული ვაშლი დიდია და სულ წითელი. ინახება ყველაზე მეტხანს.

ბაღი ვაშლი ჩვილია, შუა ზამთრამდე ძლივს აღწევს. თეთრი ვაშლია, ფსხვილი ი'ხდება ძალიან.

კიტრა ვაშლი მოყვითალო ფერისაა, საზამთრო ვაშლი წაგძელოა. საჭმელათ სასიამოვნოა.

ვაშლს ვინახავთ ხორგოში, ცოტა თბილ ადგილას, რომ არ დაძრას სიცივემ. მოკრეფა დაუჭეპავათ უნდა. ასე ვკრეფთ **ხოპეთი,** საცა ხელი არ მიგვიწვდება, და ჩავაწყობთ პური ბზეში — ხორგოში. მწარე კვახის — ჭურას შუა გადაჭრილს გძელი ხის ტარს დაუგებთ და ძირიდან ვკრეფთ ვაშლს, თუ არადა, რასაც ხელით მივწვდებით, იმას ხელით მოვკრეფთ.

მსხალი ჩვენში იცის, სულ საზაფხულო მსხლები. საზამთრო ცოტაა. საზაფხულოა **კაცითავა, გომბრო, სასალო.** სასალო არ მწიფდება. ისეა თეთრათ, გემრიელი საჭმელია. **შავფსხალა** ვიცით, ერთი კაი ჯიშის საზამთრო მსხალი.

ჩილა. ჩილათ ვიცით ვაშლი და მსხალი ორივე. დავაპობთ ოთხათ. თითო ნაჭერს **ჭვეტეს** — ვეტყვით. ჭვეტეს ამოვაცლით **ნაღუჭს,** თესლიანი გული რომაა, ჰე იმას და გაუშლით გასახმობად მზეში. ავაცვამთ ძაფზე. თითო მხარი აცმას **პოწალი** ქვია. ჩილი ყელები ვიცოდით ყოლა ხილის.

ჭვემო სვანეთი

ლარტამ-ბოსტანი. საბოსტნე ადგილი ყოველთვის სახლის ახლო აირჩევა. დახვნის წინ, რამდენიმე ხნით ადრე, მოაყრიან ძველ ნაკელს (ნანზაჲ). ითესება: **ჭინძ, შაშკულავ, შამბლიკაჲ, ჭონდარ, გიცრულ, ოხრახუშ.** ზემო მოხსენე-

ბულ ბოსტნეულს ეძახიან სურნელარს და იხმარება როგორც ნედლი, ისე გამხმარი; ზამთრისათვის გასახმობს ამოიღებენ, შეჰკრავენ და გარეთ დაჰკიდებენ, რომ კარგად გახმეს; მერე გამოფშვნიან და შეინახავენ. კონებად დაკიდებულ სურნელარ-ს ეძახიან კრებულ-ს. დათესვა იციან **ხახვის, ნიორის — ხახვ, ნივრა, ლახანაი, ჭარხალ;** ამათ კი საერთოდ ეძახიან **ლელარტამ**-ს (ბოსტნეულს). ნიორის დათესვა იციან შემოდგომაზე, მიწას წინდაწინ ნაკელს აყრიან, ჯერ თოხით დათოხნიან და მერე კი ერთიმეორეს დაშორებით თესავენ, მხოლოდ არა ძალიან ღრმად. დათესილ ნიორს, ზემოდან გადააყრიან ცხენის ნაკელს — „ჩონჩორ"-ს.

სხვა ბოსტნეულს — ლახანაის, ჭარხალს დასთესენ მოგვიანებით — სიმინდის შემდეგ. როცა ამოვა ლახანა ან ჭარხალი, წვიმაში უნდა გადანერგონ ხოლმე. ხახვის ნერგის მოტანა იციან ლეჩხუმ-იმერეთიდან. მთელი ზაფხულის განმავლობაში ლახანა, ჭარხალი იმარგლება — „იჟგონი" — ოთხჯერ-ხუთჯერ, მიწას მიუყრიან ძირებში მრგვლად, როგორც სიმინდს.

ბოსტნეულის აღება შემოდგომაზე — „მჟღორ" იციან. სათესლე „ლახანაი" ამოიღება მიწიდან ძირიანად და ძირიანადვე მიწაში ღრმად ჩაიფლება. ძიწაში ჩაფლულს ეძახიან **მოდრ**: ასევე მიწაში თავის ფოთლებიანათ ჩასდებენ ჭარხალს. ეს მოდრ-ები მიწიდან ამოიღება გაზაფხულზე — „ლუფხუ" და ბოსტანში დაიმარხება, სადაც ის დაყვავილდება — **ჟიიმღვაინ** და თესლსაც გამოიღებს — ღაშის იჯდე.

ლახანა და ჭარხალი საზამთროდ ჩაიდება „კეც"-ში — ქვევრში, რომელიც ლეჩხუმიდან მოაქვთ ხოლმე. ერთს წამოადუღებენ ლახანას — მოწალავენ — „ლიწლავი", გააცივებენ და ჩასდებენ ქვევრში — რამდენ ფენას ჩასდებენ, იმდენ მარილს დააყრიან ხოლმე; მერე წყალს დაასხამენ, თავზე ქვას დაახურავენ. ამ დამჟავებულ ლახანა-ჭარხალს ეძახიან ჩადებულ-ს.

ზემო სამეგრელო

მთხრ. **მელიკია ცირამუა,** 75 წ. (სოფ. მუხური).

მებოსტნეობა (ორტვინუა). საორტვინედ ძველათაც კარგ ადგილს შეარჩევდნენ ხოლმე, კარგათ მსუქან და სინთიერ (სინათლიან) ადგილს ეძებდნენ ხოლმე. ადგილს რომ შეარჩევდნენ, მერე შემოღობავდნენ და დაბარავდნენ; მერე თხის ან ცხვრის ნაკელს დააყრიდნენ დაბარულზე და თოხით ცარცნა (წვრილად მიათოხნინან ნაკელს და მიწას ერთმანეთს). **ბოსტანში** თხისა და ცხვრის ნაკელის გარდა სხვა არ ივარგებს.

ძველათ საბოსტნე ადგილას **თუთაშხაბედნიერს** (ორშაბათბედნიერი, დიდმარხვის პირველ ორშაბათს ეძახდნენ) დავბარავდით და იმავე კვირის მომდევნო შაფათს დავთესავდით. შეიძლებოდა, რომ ზოგჯერ დაბარვა გადაგვცდენოდა. დაბარვის შემდეგ მაშინვე ნაკელს დავაყრიდით. რასაკვირველია, მარაკადან (მარაკა — თხის ან ცხვრის ღამის ბინა, მოღობილი და გადახურული) გამოტანილი ნაკელი ჯობდა. ნაკელს რომ დავაყრიდით, მაშინვე ქიმეჯიმანდით (აურევდით მიწაში), მიწა დიცარუდ (წვრილ-წვრილად დაიფშვნებოდა), ამის შემდეგ მიწას ავამაღლებდით ცოტას. ასე გავაკეთებდით ბევრ აღმაღლებულს. მათ შუა საცალფეხო გზა დარჩებოდა გასავლელად.

ყველაზე უწინ **ზაფანას** (ზაფრანას) დავთესდით; მერე ვთესავდით **წკი-**

წკმატეს (წიწმატი), ამის შემდეგ კი ერთიმეორის მიყოლებით დაითესებოდა **პურასკია** (პრასა), **მაკინდოლი** (მაკადო), **სონა, ძერა, ჭინძი, ურცხო სუნელი სოტოლია.** სოტოლია მესამე დღეზე ამოდის; მერე — **ხული** (მხალი), **პატრიჯანი, პამიდორი.** პამიდორი ახლახან შეშოვიდა. შერე ეთესავდით **შინკას** (ნესვი), **ხაბურზაკის** (საზამთრო), **კვნტირს** (კიტრი) და **კოპეშიას** (გოგრა).

ზოგჯერ კოკის ნატეხში ჩავყრიდით კარგ მიწას და ზამთრის ბოლოს ჩავთესავდით საზამთროს, კიტრს, ნესვს ცალ-ცალკე. სახლში ისინი ადრე გაზაფხულზე ამოვიდოდნენ. ამის შემდეგ მათ გადავრგავდით ნაკაბეტათ (მოზრდილი) და ადრე შემოვიდოდნენ.

ბოსტანს წელიწადში ოთხჯერ მაინც უნდოდა გაწმენდა ბალახისაგან. ამ სამუშაოს უმთავრესად ხელით ასრულებდნენ, ამიტომაც მას **ხელუა** ერქვა. რასაკვირველია, სადაც შესაძლებელი იყო, თოხიც შეგვქონდა.

ბოსტნეული რომ შემოვიდოდა, ზოგს ზაფხულშიაც ვხმარობდით და შემდეგ — ზაფხულის ბოლოს საზამთროდ ვინახავდით.

ხვარხვი (ხახვი) ამოიყრებოდა მიწიდან. მერე მზეზე კარგად გავაშრობდით და სადმე მშრალ ადგილას ვინახავდით.

ნიორს როგორც კი ამოვიღებდით, ოც-ოც ძირს ერთად შევკრავდით და ისე ვინახავდით, ზოგ ბოსტნეულს დორთაშა (დორთა — მობრუნება) სტოვებდნენ მინდორში სათესლედ, მაგალითად, პრასი, მაკიდო, სონა.

ბოლოკს რომ ამოვიღებდით, გავაშრობდით, ზამთრის პირზე სამარეს ბტახუნდით (ღრმა ორმოს ამოვიღებდით) გადახურულში სადმე და იქვე ვინახავდით.

ხულს (მხალს) ზამთრისათვის **ლეჭკერად** (ლეჭკერი) ინახავდნენ: ამოღებულ მხალს სახლში დანით ძირს გაუწმენდავდნენ, ძირის ქვედა ნაწილს წაუთლიან, კიდეც წუმუხოწუნა, გაყვითლებულ ფოთლებს მოაცილებენ. ამის შემდეგ ადუღებულ წყალში ამოავლებენ, იმიტომ, რომ ზამთარში ჩაწყობილი რომ იქნება, ფოთოლს აღარ გამოიტანსო. ამის შემდეგ ჩააწყობენ ჭურჭელში, თიხის რაიმე ჭურჭელში, რაც იქნება, სულერთია: ლაგვანი, დიდი კოკა, დორა და სხვა. ჩაწყობის შემდეგ ჭურჭელს წყლით გაავსებენ, მარილს, ზაფრანას და ძმარს უზამენ: თუ მოზრდილი ჭურჭელია, ერთი კორთხოს მესამედი მოუნდება მარილი, წიწაკა კი — კოთხოს ნახევარი. თუ ძმარი არა აქვთ, სიმინდის ფქვილის ცომს პატარა ჩახვიეში (ჩახვიე — ამოკერილი ნაჭერი) ჩასდებენ, თოკს მოუკრავენ და მხალის ჩაწყობამდე ქვეშ მოაყოლებენ. ამას **ლეჭკერი** ჰქვია. ზამთარში ამოიღებენ და ჭამენ.

ქვემო სამეგრელო

მთხრ. **მირონ გიგას ძე კუტალია,** 88 წ. (სოფ. ლარჩვა, ხობის რაიონი).

ძველად ჩვენში ისეთი **ბაღები,** როგორც ახლაა, არ იყო. მხოლოდ ეზოებში ცოტა-ცოტა გვედგა **ვაშლი, მსხალი, ატამი, ბია, თხილი, ქლიავი, ალუჩა, შვინდი, ალუბალი, ბალი.** ჯიშიანი ხილი არ იყო, მაგრამ თუ სადმე შევხვდებოდით უკეთეს ხილს, მის ტოტს გადმოვამყნობდით. ჩვენს ხის ტოტზე ჩავჭრიდით ქერქს და შიგ ჩავარჭობდით კარგი ჯიშის ხეხილის ტოტს. შემოვაკრავდით ბულიშს (ბლის ქერქს), შიგ ჩავაყრიდით წითელ მიწას. ტოტი

იხეირებდა. ასე ვამყნობდით სხვადასხვა ხილსაც. ხილი იყო **საზაფხულო** და **საზამთრო**.

ყველა ჩვენთაგანს თავისივე ეზოში იმდენი **ბოსტნეული** და **მწვანილი** მოჰყავდა, რამდენიც თვითონ სჭირდებოდა. მოგვყავდა **ხბრახუში, პრასა, ხახვი, ქინძი, ხული, ქონდარი, სამშურე, ნესვი, გოგრა, კიტრი,** უფრო გვიან დაიწყეთ **საზამთროების, კართოფილის, კიტრისა** და **ჭარხლის** მოყვანა.

გურია

მთხრ. **ბაბუსი ზევარის ას. ანდღულაძე,** 60 წ. (სოფ. ძიმითი).

ჩვენში ცალკე **ბაღებს** და **ბაღჩებს** არ აშენებენ, ყველა მოსახლეს მისთვის, მისს ეზოში, აქვს გაშენებული ბაღჩა და ბაღის ხეები იმდენი, რამდენიც მას ესაჭიროება ოჯახისათვის. ეზოის ერთს კუთხეში შეღობს ცოტა მიწის ნაჭერს და დაამზადებს **საბაღჩე კვალებს** და სთესავს ბაღჩის თესლებს. ეზოის დანაჩენს ნაწილში რგავს ხილის ხეებს. უნაყოფო ხეებს მიარგავს ვენახს (უფრო თხემლის ხეზე). ბაღჩას ანაკეცებს საქონლის ნაკელით.

საბოსტნე და საბაღჩე იარაღებს ჩვენში ხმარობენ: **ბარს, თოხს, ფოცხს, სამთითას** და **ართადს.** მორწყვა ბაღჩას ჩვენში ხანდახან ზაფხულში სჭირდება.

ჩვენში მოჰყავდათ და ეხლაც მოჰყავთ ბოსტნეული: **ფხალეულობა — ლახანა თავშეხვეული, კეყერა თავშეუხვეველი, ლახანა ხვიტიანი, ჰაკუნტელი (წითელი ფხალი) ჭყიმა** ანუ **ჭუანა** (რომელიც ითესება მარიობისთვეში და დიდ მარხვაში მოდის საჰმელად). **ჭიჭილაყა, მოლოქა, ჭარხალი, კაჭა, კლიავი.**

სუნელები: ქინძი, ხახვი, პრასა, ნიახური, მაკიდო, ქონდარი, სტაფილო, ონჭო, პილპილი, შაშტრამი, ზაფრანი (ყვავილა), ნიორი და **მუავანა, ბადრიჟანი (გრძელი** და **მრგვალი).**

მწვანილები: ბოლოკი — შავი (საზამთრო), თეთრი და **წითელი (თვის), მდოგვი, სალათა, მჭლაკვი — სოხვი** და **წიწმარიტა.**

ლობიო: ქონა ლობიო, ბოჩხის ლობიო, ჭრელი, წითელი, ლიბერი, ხოხიე ლობიო (ფორჩხი არ უნდა, ხაშარიც არ აქვს), ღეჯა ლობიო (ფორჩხის), — აქვს პარკში წვრილი ძაფები, **სიმინდის ლობიო,** სიმინდში გამოითესება და სიმინდს აყვება, **წილობია** ანუ **მიწის ლობიო (წვრილი კაკალი), თათრული ლობიო** (ორხელ მოდის წელიწადში — იელის-გიორგობის თვეებში).

ცერცვი: ოჭრო ცერცვი, რომელი კანიანად იხმარება და იჭმება, **მიწის ცერცვი** — უფრო პარკი მაგარი აქვს და მისი კაკალი იჭმება.

ნესვი, კიტრი — ადგილობრივი **კორხლებიანი, ფორჩხის** და **რუსული** — კანი სწორი აქვს, პირველი ღირსებით უკეთესია. **ხაბურძაკი (საზამთრო)** ჩვენში ნაკლებად მოდის. **ხაპი** — საჰმელი თხელკანიანი და ხაპი დიდი — საქონლის საჰმელად იხმარება. **ხაპერა** — პატრა, კანი სქელი აქვს, მოხარშვის შემდეგ, როცა გული გამოიწმინდება, ჭურჭლად ხმარობენ ოჯახში. **წითელი ხაპი** — კორხლებიანი, პატარები, რომელსაც ხმარობდნენ თოფის წამლის შესანახად. **მწარე ხაპი,** რომელსაც როცა დამწიფდება, წყალში დაბწნიან (ორ დღეს გამქანვარე წყალში ჩადებენ) და მისგან აკეთებენ **კოპეებს** (ღვინის ამოსაღებს ჭურიდგან ტარით), **ოკროპეს** და წყლის ჭურჭლებს ყანაში მუშაობის დროს ხმარობენ (წყალს გრილად ინახავს).

ამას გარდა ჩვენში საშმელად ხმარობენ **ტყის ფხალს: სიქილონჯას, ირშის ბაწარას (ფშალას). მეჭეხას** — (ღელი პირას ამოდის, მზადდება საშმელად ნიგვზითა და ძმრით). **ჯინჯარს, დედლის ქონას, წყლის ნიახურს, წყლის მდოგვს, ეკალას ანუ ძიგურას (ეკლის დუყი), ბურჩხალას, თაგვის ყურას, უკდავას (დანდური), სვინტრს[24], ხახიას, ჯინჯედუას, ნაცარ-ქათამას, თავშავას** (გაზაფხულზე მოდის) **ჩიტისთავას, ბურტყილა ფხალს** (ფურცელი შკერის ფურცლის მსგავსი აქვს, მოლოქავს ჰგავს), **ქალშავა** (ფურცელი აქვს ბუმბლიანი, მიწაზე გადაიშლება გაზაფხულზე).

ჭარხალს და **კეჟარას** და აგრეთვე **ლახანას** ამჟავებენ ზამთრისათვის. სხვათაშორის საშმელად ამზადებენ **სოკოებს: მინდვრის სოკოს, სოკო მჭადას, სოკო კვერცხს** (აგენს კელამინდაზე შეწვავდენ და შემდეგ ჩააწყობენ ნიგვზის ზეთში. **სოკო პირპილა** (წიფლის ჯიქვზე იცის გამოსვლა), **ხმოის ინჩხლა** (ამზადებენ საშმელად კმით, ქინძით, მარილით და ძმრით).

ჩვენში რგაედენ **ხეხილებს, ვაშლს: სამეფო ვაშლს, საზამთრო** და **ბუღა ვაშლს, ოთურა ვაშლს** (ბრტყელი და დიდი), **ნაცარა ვაშლს, პანტა ვაშლს, ლიმონის ვაშლს, დემირა ვაშლი.**

მსხალს: ხიჭიჭურს, თავრუჯულს, მოძღვრის მსხალს, ხატრის მსხალს, შაქრის კვიჭიჭას, საივანობო მსხალს, მსხალყვითლიას, ბია მსხალს, კაცხთავას. ბიას, ლელვს (შაე და თეთრს), **ჩიტლელვას, ხუმბრა, ჯარხველას, ხსმარტლს, წყავს** (თეთრი და შავი), **კორკიმელი, ოტური, შავკლიავი, მანცქლა, ტყემალი** (ყვითელი და წითელი). **ალუჩა** და **ალუჩის ბუში. თხილი** (**ბერძული, ხაჭაპურა, ცხენის ძუძუა, ჩხიკვისთავა, გულშიშველა, შველისყურა, ძინთა თხილი**), **ატამი** (**საპობი** და **სათალი, ვაშლ-ატამი**). **ბროწეული** (შაქრის ბრეწოული და მჟავე).

ვაშლის ჯიშებიდგან საზამთროდ ინახება ნაცარა და სხვა ჯიშებიც და აგრეთვე მსხალი ხიჭიჭური და თავრეჯული. ინახავენ ყუთებში, ჩალაში ან სილაში ჩაწყობილს, მსხალს უმეტეს ნაწილად ინახავენ ჭურში.

ტყემალს ჰკრეფენ და მისგან ამზადებენ საზამთროდ: ტყემლის წვენს, ტყლაპს, კოწარახს, ყარაოს და სხვადასხვაგვარ საწებელს. ხილს ჰკრეფენ ხეზე, გიდელში აწყობენ და ძირს ბაწრით უშვებენ, რომ არ დაიქეჟოს (დაქეჟილი არ შეინახება საზამთროდ); ხეზე კრეფენ ხილს (ვაშლს და მსხალს) გრძელი ჭოკით, რომელის წვერზე მიკრულია პატარა კალათი (ჩხაკია კალათი) და ამით შორეულ ტოტებზე კრეფენ ვაშლს და მსხალს. ტყემალს დარეკავენ ხის ბოლოებიდგან. ძირს მიწაზე გაუფენენ ჰილოფებს, ფარდაგებს ან სხვა რამეს.

მთხრ. **ერმილე ნაკაშიძე**, 65 წ.

მებაღეობა ჩვენში სპეციალურად არ ყოფილა, განცალკევებულად, ყველა მისთვის რგავდა ხეხილს; უმთავრესად რგაედნენ **ვაშლს საზამთრო, სამეფოს, ხაღომისკრეფოს, ნაცარა ვაშლს. მსხალს: საივანობოს, სასელა მსხალს, მსხალყვითელას, ხაკვირკობოს, ბია მსხალს, მდივნის მსხალს, თავრეჯულს, კაცისთავას, ხატრის მსხალს, ხიჭიჭურს, მოძვრის მსხალს.**

ქლიავის ჯიშებს: კორკიმელს, ოტურს, ქლიავს, ღორქლიავს (წვნიანი და დიდია) **შავქლიავს, მანცქაურას, ალუჩას, ტყემალს** (ყვითელს და წითელს),

[24] დედაწშია — სვიტრი.

ოღნაშოს (ზეგნებში), ლეღვს (**ჩიტლეღვა** და **ოსენაური**), ბიას, **ბროწეულს**, **ბალს**: **კახამბალი**, **ალიქმელიქი**, **ბიმბილა ბალი**, **შავბალა**, **ერისთვის ბალი**, **ვიშნა ბალი**, **თხილს** (**საივანობო**, **ჩხიკვისთავას**. **გულშიშველას**, **ბერძულს**, **ცხენის ძუძუას**, **დედოფლის თხილს**, **სამარიობოს** და **ხაჭაპურა თხილს** მსუქანი თხილს), წყავს (შინაურს თეთრს და შავს). **ატამს** (**სათალს** და **საპობს** და **ვაშლ-ატამს**, **საგვიანო** და **საადრიოს**).

ხეხილის **დარგვა** ხდებოდა გაზაფხულზე — მარტში, **დამყნა** — ცხრა მარტიდგან; ჩვენში იყო **მყნობა გაჩეხით** (**გაპობით**). ამას ჰქვია **კალმის მყნობა**. მალამოს კეთება არ იცოდნენ, ნამყენს შემოადებდენ თაფლის სანთელს, და ჭინჭრით შეხვევდნენ, ანდა **ოხატუას** (მცენარე) ძირს დანაყდენ, შემოადებდენ და შეხვევდენ.

ვაშლიდგან და მსხლიდგან აკეთებდენ **ჩირს**.

დამყნის ტერმინები: **საძირე**, რომელზედაც იმყნობა. **კალამი** — რომელიც იმყნება (**ყლორტი**). ვაშლი და მსხალი ინახებოდა ყუთებში, რომელშიც ეწყო ფიჩხი, ქუჩეჩა, ჩალა ან სილა. მსხლიდგან და ვაშლიდგან ხდიდენ არაყს, ამისათვის მსხალს და ვაშლს (ზოგჯერ ტყემალსაც) დაყეყდენ და ჭურში ჩაყრიდენ და დაამყავებდენ, მერე **არაყს გამოხდიდენ**. **პირველ ნახადს** ჰქვია **რახი**; მეორეხელ რომ გადააბრუნებენ, გამოდის ნამდვილი არაყი. არაყის სახდელ ქვაბისთავს ჰქვია **ზარფუში**, რომელსაც აკეთებენ სპელენძის ან ხისაგან.

ა ხ ა რ ა

მთხრ. **ბარამიძე** (სოფ. ჭალათი, ქედის რაიონი).

ჩვენში არის **ნიგოზი**, **სხალი**, **ვაშლი**, **თხილი**, **ზღმარტლი**, **ატამი**, **ყურძენი** და რა ვიცი. სხალი ბევრნაირი იქნება: **ბარაქა**, **სასელაჲ**, **ხაჭიური** — შემოდგომის სხალს ვეტყვით, **ბიჩხუაჲ სხალი**, **კაცი თავაჲ**, **ზენდიდურაჲ**[25], **ყავანაჲ**, **სხალთაფლაჲ**, **წყროპირაჲ**, **ნარინჯაჲ სხალი**, **ერბუაჲ სხალი**, **ყურწაჲ**, **ხარატულაჲ**, **მაჭახლურაჲ**[26], **ბულდურჯაჲ**, **ბიახხალი**.

ვაშლებია: **ბერაჲ ვაშლი**, **დემირალმა ვაშლი**, **ლიტრიკაჲ ვაშლი**, **გონივრაჲ ვაშლი**, **ზეგნურაჲ ვაშლი**, **კვიჭთავაჲ ვაშლი**, **ჭალიაჲ**, **ბიავაშლი**, **მაჭახლურაჲ**, **დედოფალაჲ**, **ბაღი ვაშლი**.

ქლიავი იქნება: **ოტურაჲ ქლიავი**, **ორითული ქლიავი**, **ჭანჭური**.

ყოლი ორი ჯიშია: **პანტაჲ** და **ნამყენი**. პანტა ყოლოს რომ ეძახიან, ის დამწიფების დროს შავდება. თუთა ყოლო თეთრია.

თხილია: **ბერძული თხილი**, **გარეული თხილი**, **შინაური თხილი** (**ბერლი თხილი**), **ბაღის თხილი**.

ბალი არის: **ბამბალი** (**თეთრი ბალი**), **შავი ბალი** — **პანტა ბალი**.

ტყის ხილები იქნება: **წყავი**, **მოცვი**, **წაბლი**, **წიწიბი** (**წიფლის კუკულას** ჩვენ **წიწიბს** ვეტყვით), **მაყვალი**, **მარწყვი**, **ჭკნავი** (კვერნის საჭმელია).

სოკო: **მარქვალაჲ**, **ჭადობაჲ**, **პირპილე სოკო**, **წვიროსწვირი**, **ცხვარაჲ**

---

25 **ზენდიდი** სოფელია ქედის რაიონში.

26 **მაჭახელი** სოფელია.

მთხრ. **ლომანა გოგრაჭაძე**, 70 წ. (სოფ. წყაროთა, ხულოს რაიონი).

ჩვენში **სხალია: სახელაა**, პირველში რომ შამოდის შუა ივანობისთვეში. პატარა სხალია, მოგრძო, მორგვალო; გემრიელია, ზოვლი არ შეინახება. მემრე მუა **ჯიხარაჯული**, ცოტა მოგრძე, ტკბილი სხალია, ივანობითვის ბოლს იქნება. მერე ბარაქაა, მუა **ჩურუგაში**, გვალი სხალია, ტკიბილი. **ბეთმეზს** აკეთებენ, **ჩირათაც** გამოდგება. მერე — **სხალთაფლაა**. იგიც ბეთმეზის სხალია, წვიტკაკალაა. მერე **მუა ლაქვარდულაა** — პატარა სხალია. აგიც წვიტი, გვალია, ბეთმეზიზა ვარგა. არ ინახება, არც ჩირათ ივარგებს. მერე **მუა ბეღლეთურაა** — დიდი სხალია, გვალი, წყალაა სხალია, არაა ტკიბილი მანდამაინც, არც ჩირათ და არც ბეთმეზათ არ ვარგა. ამასთან მოდის **ხატულაა**, ბეთმეზათ ვარგა, ტკიბილია, ჩირათ არ ვარგა. მოგძო, დიდვანი. ახლა მივაწიეთ **ბოქშუასთან**, დიდვანი სხლებია, ვარგა საქმელათ, მეტათ აფრაო არ ვარგა. ამას კიდო ქვია **კაცითავაა**. ბოქშუას გავს. **ქვაბიფსკერაა**, **უაბაყალმუთი**, აგი მოგძო სხალია ტკიბილი, მარტო საქმელათ ვარგა. ისი ხეჭეჭურამდი მოდის, **ხეჭეჭურაა** — მუა რთველზე. შესანახი სხალია, ზამთარში ვარგა. კიდო შესანახი სხალი **სართულაა**, იგიც რთველზე მუა. **პატარაა** სხალია. **მეხარაა სხალი** მოგრძო სხალია — აფრათ არ იქს, მარტო საქმელათ ვარგა: [მწიფდება] შუა მარიობითვეში. **შავსხალაა** მარიობითვეში მესერამდი მუა. საშვალო სიდიდის სხალია. არც ჩირათ ვარგა და არც ბეთმეზათ. ბარაქამდი მოდის, **ბარაქაბუში** კაი შეხედული სხალია, მოგძო სხალია. ჩირათ არ იქს, არც ბეთმეზათ. ბოქშუას მერე მუა **თავრეჯული**. ტკიბილი სხალია. სასელას მერე მოდის **სხალოქურაა**. საშვალო სხალია, ცოტა მოყვითალო ფერი აქ, ცოტა მოგძეა. ბოქშუასთან მოდის **ხაყელთურაა**; გვალია, წვანე და დიდვანი. **ჭილოფაა** სხალი საშვალო, მოგძო სხალია, იელისში მოდის. **ყურწიპაა (ყურწიფაა)** წითელი, დამცრო, წვიტა-წვიტაა სხალია. ახლა მოდის **სხალაყოროა** (მარიობითვეში). **სამწიფარაა** მოგძო სხალია, დამწიფთება და გაშავდება სექტემბერში. **წენგუაა** წარეა, შესანახავი სხალია, ჭახეა და ისე არ იჭომა, რომ შეინახება, მერე კაია. **პანტა სხალი** — წვიტი სხალია, წარეა. შეინახება, დამწიფთება და იჭომა. **ურწყვეტაა** გვალ-გვალი, ყვითელი, სთვლის სხალია. ცოტახანს შეინახება. ტყეში იქნება კიდო **დათვასხალაა** (კიდო აღარ მახსოვს. ამდენი თუ იყო არც ვიცოდი).

სხლის შენახვა. **ხეჭეჭურას** და **სართულას** მოვკრეფთ, ჩავყრით **ხულაში**. მეშწყობთ ჩალის ქუნჩალს, ან თიბას. ისე ზეიდან დავახურავთ, ქვეიდან დუგებთ და შეინახება. გაზაფხულამდი იქნება. ჭურში ხეჭეჭურას ვინახავთ. სართულაა არ იზამს ჭურში. ხეჭეჭურას ჩავყრით ჭურში მეშგლესთ თავს ტალახით, მიწას დავაყრით ზეიდან, ჰაერმა არ ჭნდა იმუშაოს. შით შაედება სხალი და მწიფდება. გაზაფხულის დროს მოეშლით და კარქათ იქნება.

ვაშლი ჩვენში არის: **ბივაშლი**, კაი შეხედულია, ლოყაწითელაა, მოგძე-მოგძეა. **შაქარვაშლი** ტკიბილია, გვალია, საშვალოა. კეთება **ჩირი. ყირმიზი ვაშლი** წითელია, ჩირათ არ ვარგა. ინახება ზამთრიზა. **ბოტივაშლი** დიდვანი ვაშლებია, მეავეა, შესანახავია. **დემირალმა** დიდვანია შესანახავია, თეთრია, წითელი გეერდები აქ. **ბაღჩავაშლი** ჭრელი ვაშლია ინახვის. **პანტავაშლი** — აქ არაფრათ არ ხმარობენ. **წიპლიკაა ვაშლი** — წვიტია. **შავი ვაშლი, ლიტრიკაა გძელაა**, გძელაა ვაშლებია, თეთრია. **კაჩავაშლი** — წვიტი ვაშლია.

ბალი: თეთრი ბალი. მოდის ივანობისთვეში. **კახამბალია. შავი ბალი — ბიმბილაჲ. ნამყენი ბალი თეთრი** და **შავია.**

ქლიავი. თეთრი ქლიავი — ძალიან არ დამწიფთება. გვალი კეკალი აქ. **შავი ქლიავი** — შავია ფერათ. **საქერაჲ ქილიავი** — ცოტა მოგძეა, თეთრია. **ჰანჯური** — მოგძე ქილიავია. ქილიავი ისე საჭმელათაც ვარგა და ჩირიც გაკეთთება.

ტყემალი ყირმიზია და **თეთრი ალუჩა** აქით არაა.

თხილი ნაშენი არაა. **ტყის თხილი** კია. კაკალი იქნება **კერკეტაჲ.** გლახაა, ძნელათ გატყდება და გული პაწა აქ და კარქი კაკალი ადვილათ რომ ტყდება.

ზღმარტლი ორნაირია: წვიტი და დიდი. წვიტი ტყის ზღმარტლია.

ბია დიდვანია. არ ინახება. ბიას ფქვილში ჩააგდებენ და სუნი ექნება კაი.

ჟოლა ნამყენი, თეთრი და **პანტა ჟოლი** — შავი. ნამყენი ჟოლი შავი არ იქნება.

ლელვის ჯინსი ერთია.

ტყის ხილი: წუაჲ, დათვასხალა, მარწყვი, მოცვი, მაყვალაჲ, ტყის თხილი, ტყის ლელვი თეთრი და შავი.

მყნა. სადმე ტყეში მოვთხრით სხლის, ვაშლის **ჩჭოლას.** მევტანთ და დავრგავთ. გადავჭრით ხერხით — გადავხერხავთ, გავაპობთ, მოვჭრით ვაშლს ან სხვას, რის დამყნაც გვინდა, **ყელემს.** წავთლით და ჩავდებთ გაპობილში. შევგლისავთ ტალახით (ზოგი სანთლითაც იზამს), დავახოვთ ზეთ ჭინჭს, მიწა არ გაჩიჩთეს (არ დეიბნეს). მერე გეიხარებსა და მეისხამს.

ხილიზა ადგილს არჩევენ. კაი მიწა უნდა და ნაკელიანი. სხვაი, მოკრეფის მეტი, არაფერი არ უნდა. თუ ხმობა დეიწყო და დაბერდა სხალმა ან სხვამ, მაშინ დავსხეპთ, კაი ამეედესო. დასხეპის მერე ამეიყრის, ამეიღებს ახალ ბოლებს. **ატამი** თუ გვინდა, ჩავრგავთ ბურკას.

მთხრ. **ხემდულ დუმბაძე,** (სოფ. ჭალათი, ქედის რაიონი).

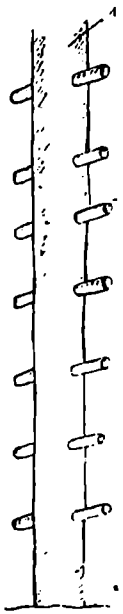
მსხლის კრეფა. მე ომ სხლი მოსაკრეფლათ წავალ, წეველეფ **გიდელს, თოკვს, გოდორს, ღჯას.** მეე **ორხაპოს** წეველეფ. ავალ სხალზე კიბეჲთ და დეეწყეფ სხლი კრეფას. გიდელს ევტან და დავკიდეფ კავით სხლის ტანზე. სხალს ორხაპოჲთ მოვკრეფ, ომ გეიმსებაჲ, მევტან და გიდელში ჩავყრი. გიდელი ომ ეიმსობა, ჩამუუშოფ ძირში თოკვით, მეე ძირში გოდორი მზათ იქნება, ძირში იქნება ვინმე ბაღანა და იგი ჩაყრის გოდორში, გამოცლის გიდელს. შორეთ თუა გიდელი და არ მუუვდა თოკვმა, მაშინ თოკვს გამუაძრობს კავს და წეიღებს მა[რ]ტო გიდელს, გაცლის, მეე თოკს წამოაცმევს ისევ გიდელს და წეველეფ ხეზე. ჩამოვკიდავ კიდო და დევწყეფ კრეფას. როდისაც გოდორი ეიმსობა, ჩამუალ ხიდან და მევკიდავ გოდორს ზრუგში სახელურით, წეველეფ **ნალიაში** და დავყრი.

ხეს აქ **ტანები, ტანებს** — **პოწკი, ფურცელი.** სხალი ჯერ ბევრ ყვავილებს გამეისხამს და მერე სხალი გამუა ხეს ქვეით, ძირში **ფესო** აქ. დიდსაც ფესო ქვია და პატარასაც. სულ ზეით **წვერია.** თითონ სხალს აქ **ყურწი,** შით ომაა, იგი **თესლია** და **გული.** სხალს ომ გათლი, დარჩება ნათალე.

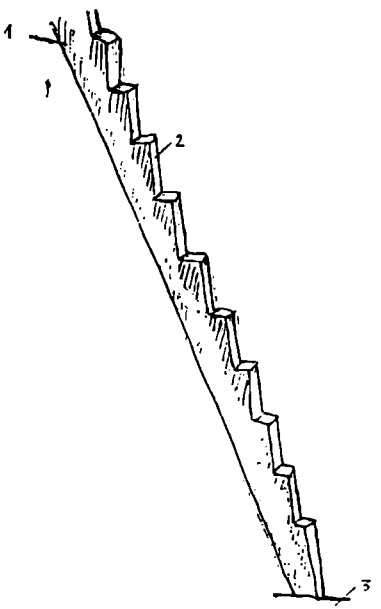
ხეზე ასელა. მარტო ასელა უტოტო ხეზე ახოხვება იქნება. სხვისი დახმარებით ასელა იქნება შებაჯაინება.

ხეზე კიბით ავდიოართ. კიბეს ვაკეთეფთ წაბლიდან, ნაძვიდან. კიბეს ეხმარობთ ნალიაზე ასასვლელად. ხეზე ასასვლელად. ხეზე კიდო ღჯაით ავალთ. ღჯას ხეზე მივაყუდეფთ, მაღალზე, სადაც კიბე არ უცთება და ავალთ ზეთ. ღჯას კიდევ ვაყუდებთ სახლის ნაბურავზე. აქ დიდი თოვლი იცის და სახლებს დავხვეტავთ. ღჯით კიდო ავალთ ხის ტანზე. ღჯა ნაძვია, სხვა ა ვარგა. სხვას ახლოს ტოტები აკეკნება. ნაძვა ახლოს იცის ტანები.

თოკვზე აჭვნა. როდისაც რომე ხე იქნება დიდი და ვერ ავალ, მაშინ ხის ტანზე თოკვს გევქნევთ და ავალთ თიკვით. აქიდან, ძირიდან გუუქნეველად ხომ ვერ ახვალ. თოკვს დევიჭერ ხელით ორნავე წვერებს. ერთ ფეხს მივადგამ თოკვზე, მეორე ფეხით ამოვწევ თოკვს აღმა და თოკვზე ავალ, ავხოხთები იშტე. ჩამოსვლი ხანც ასე ვი[რ]ჯები.



სურ 3. ღჯაი: 1—წვერი, 2—ღჯის ტოტი, 3—ძირი



სურ. 4 კიბე: 1—წვერი 2—ფეხის საბიჯებელი, 3—ძირი

მთხრ. **ფატუვიმე ბარამიძე,** (სოფ. ჭალათი, ქედის რაიონი).

კაკლის დარეკვა. თოელი რომ აშრება, კაკალი ფურცელს გამეჯღეფს, ყვავილს გამეჯღეფს, ყვავილი გეჯშლება, იმას აქ გძელ-გძელი ყვავილი წვანე და გამუა პაწაწა წვიტი კაკლები. გეჯზდება. თველზე ეეტანთ დიდი ხაჭას[27]

27 ხაჭა — ცხემლად იქნება, გძელი იქნება. კაკლის დასარეკი გრძელი წვრილი ხე.

კაკალზე და დავა(რ)ტყამთ მის ტანებზე და დავრეკავთ. ძირში კი ავკრეფთ და შევნახავთ ნალიაში კაკალს ზამთრიზა. როდესაც მოვა კაკალი, ძრება ტყავი — **წენგო** იკურჭნის. როდისაც იკურჭნის, გარეთაა ტყავი — წენგო ზაედება ძირს. კაკალს თუ გავტეხთ, შით არი გული, კაკლი გული. გული ორნივე ომ ერთათ იყოს, ჰქვია **თექმილი** ან **ბობოლს** ვეტყვით, ნახევარი ომ არის — **ლებანი//ლაბანი**. ლებანის შვაში ომ არის, იმას ქვია ტყავი. ბობოლს გარეთ ომ არის — **ხვეპო**. **ჰრუ** იქნება კაკალი, გული შაი რომ ექნება დამპალი. კაკალს ურთავთ ლობიოს, ფხალს, ქათამს.

მეთამბაქოეობა

თუშეთი

მთხრ. **გიორგი გაწირიძე,** 65 წ. (სოფ. შენაქო).

თამბაქო უწინაც თითო-ოროლას ედგა და ეხლაც თხლად უდგათ. თესავენ კარის წინ პატარა შემოღობილ ადგილას, რომელსაც **ხათამბაქოე-ს** ეძახიან.

თამბაქო რომ ამოვა. **გადარგვენ,** მერე **გამარგლვენ,** თანდათან ფოთოლს აცლიან. შემოდგომაზე **ყივებს** დააჭრიან, მერე ერთად დაწყობენ და გაახმობენ. **თესლს** კიდევ თესლად შეინახავენ.

წეკვაჲ, იგივე, **წეკოჲ** თამბაქოს ასხმულ, **ხუთფურცლიან კონასა** ჰქვია. წინათ წონა არ იყო და თამბაქო წეკვაობით, ანუ კონობით იყიდებოდაო. წეკვაჲ ქისტური სიტყვა უნდა იყოსო.

ჭვემო იმერეთი

მთხრ. **აქსენტი იაკობის ძე გელხვეიძე,** 57 წ. (სოფ. ხანი, ბაღდადის რაიონი).

გავაზადებ მიწას, დავთესავ ზედ **თუთუნის კაკალს,** ამოვა ის; მერე კიდევ გავაზადებ მეორე ადგილზე მიწას, დავხნავ, დავთოხნი და გავწმინდავ ძალიან მიწას. მერე მოვთხრი **თუთუნის ნერგს,** მიწიდან გამოვიტან და დავრგავ მწკრივში ხელით. რომ ეიზრდება ერთ ვერშოკაამდის, მაშვინ გავმარგლავ თოხით, მერე კიდევ რომ ეიზდება ხუთ ვერშოკაამდის, **გავამოროდებ** მეორეხელ თოხით; ერთი კვირის შემდეგ კი **გავკვირტავ.**

ნაჯენჯლი თუთუნს ჩვენ ვეძახით, **ატოლიებული ფოთლები** რომ აქვს ღერს, მერმედ ამოუა **კვირტი.** სწორედ ამ კვირტს **გავხელავთ** და თავს გარავტეხავთ კიდე. მეორე კვირტის შემდეგ მოვტეხავ, შევართმევ ყველა ფოთლებს და ჩამოვზიდავ სახლში. ავაცმევ მერე სურიზე და დავკიდებ სახლის კედელზე, კაკუჭებზე. სამი კვირეს შიგნით გახმება, მერე ჩამოვიღებ ისტევლე, ისტევლე იქნება სიმშრალეში ორ თვეს აკიდებული კიდო. ორი კვირის შემდეგ ჩამოვიღებ ძირს და დავაძრობ თითეულს **ნეშოს** და დავაწყობ **დამათად** (ცალთავად დავაწყობ), მერე დავჯორგლავ, რომ დაიტკლაჩოს (დაიტკეცოს. — კ. კ.) რომ გამოვიდეს კარგი.

მთხრ. **ვასილ გლახუას ძე რამიშვილი,** 37 წ. (დიდვანის მცხოვრები, სურების თემი, ჩაწერილია ქ. სამტრედიაში).

თუთუნი რომ გეიზდება, თავს გადავტეხავთ ზევით, იმიტომ რომ ყველას გამოიღებს და თუთუნი უვარგისი იყო ჩვენდა. მას ძაფი უნდოდა და საძაფოდ არ ღირდა. თუთუნს ხუთ ტეხათ ვიღებთ: ჯერ **ძირის თუთუნი,** ეს იქრება **პირველი ტეხა,** მეორე ტეხა, მესამე, მეოთხე, მეხუთე ტეხა **წვერის თუთუნია. ხაშლამა** — თლათ დასილული თუთუნია, უვარგისი თუთუნია.

ზემო სამეგრელო

მთხრ. **კიპო ცირამუა,** 125 წ. (სოფ. მუხური).

თუთუნიშ მოწიერა (თამბაქოს მოყვანა). მთაში თუთუნი, თამბაქო აღარ იზრდება. მას ზენ ადგილეფში თესავდნენ. მაშინ ყველგან **შხუნა** ადგილები იყო. იქ დათესავდნენ თუთუნს, რომ ამოვიდოდა, დათოხნილ მიწაზე დარგავდნენ საკმაოდ შორს ერთმანეთისაგან. თუთუნს მუნტური (მატლი) ჭამდა, მაგრამ მაინც რგავდნენ. რამდენჯერ სჭირდებოდა გათოხნა. რომ გაიზრდებოდა, მერე **ფოთლები** იწყებდა **შემოვლას.** მაშინ მას ძირიდან ჩამოამტრევენ, მერე გრძელ ძაფზე ააგებდნენ და გაშრობდნენ მზეზე. ფოთლები რომ კარგათ გახმებოდა, მერე დავაწყობდით ერთიმეორეზე, ამას **ტკვაჩუას** (ტკვაჩუა — დაწყობა) ეძახდნენ. ტკვაჩილ ან დაწყობილ ფოთლებს დაგრეხავდნენ. მას **წკუმოტუა** (წკუმონტუა — გრეხა) ერქვა.

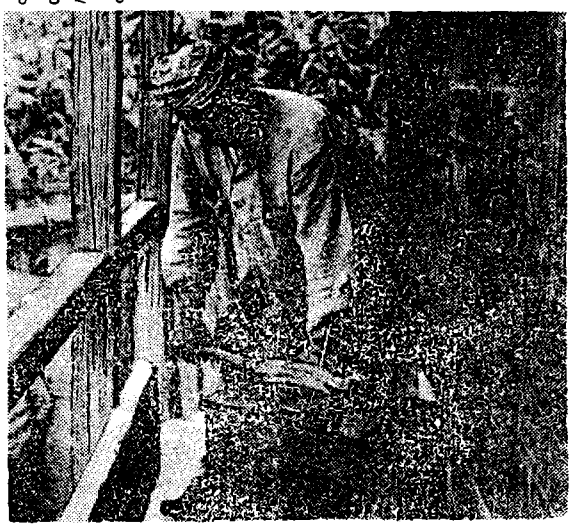
აბარა

მთხრ. **ფადიმე ბარამიძე,** 25 წ. (სოფ. ჯალათი, ქედის რაიონი).

ჩვენი სოფლები თუთუნის სოფლებია. დავთესავთ თუთუნს ჯერე, მერე დავტკეპნით. დატკეპნის მერე გავმარგლავთ შვიდხელ. მეე მოვგლიჯავთ **თუთუნი ნერგს** და **დავრგავთ.** ნერგში გლახა რამიები რომ ამუა და იმას ომ მოვგლიჯავთ, ვეტყვით **გამარგლას.** ბალახებს მოვგლიჯავთ. **წვიტი ნერგები** რომ არის, ორჯერ **მოვფხიკავთ,** მერე ოთხ **შევაკრეფთ.** პირველათ **დიბაე,** მეორეთ **დიბუსტი,** მესამეთ **ბელი** და მეოთხეთ **ტორუღი** იქნება; ქართულათ—პირველი **შეკრეფა, მეორე, მესამე** და **მეოთხე.** პირველი მოფხიკვა **ძირეულია,** მიერე მოფხიკვა **მიერედი.** ამოგლეჯამდის და დარგვამდის შვიდხელს გავმარგლავთ ნერგს. მიერეთ რომ მოვფხიკავთ თუთუნს, მერე შევაკრეფთ და **ავასხამთ, თუთუნიხ ნემსით** ავასხამთ ძაფზე, კი[რ]ნაფზე. მუხაზე დავაბამთ ძაფს. **თორმეტი ასხმული ძაფი** ერთი **ვაგონია.** ვაგონს მევტანთ „სკლატის“ გზაზე და მზეზე გახმება თუთუნი. ხუთ დღეზე გახმება თუთუნი მზეზე. რომ გახმება, ავკრით, ავაბამთ **კავზე** და მერე შევნახავთ. გავაკეთეფთ **დენგს (ტუკს** უძახიან, მარა ჩვენებურათ დენგ ვეტყვით, ხუთ-ექვს ცალ ვაგონს ერთგან შევკრავთ და გაკეთთება დენგი) და ჩავაბარებთ თავრობას. უწინ ვკრიდით **ჰავანით,** მაგრამ ეხლა აღარ იპოვება ჰავანი სოფელში.

მთხრ. **აბდულ გაბაიძე**, 38 წ. (სოფ. ძაღლამეელე, ხულოს რაიონი).

ჰავანი. თუთუნის ჩურჩხელას დავშლით, **ფურცლებათ** დავაწყობთ. ჩავაწყობთ ჰავანში, რაც რომ ჩავა შიან. ყურწს მოვჭრით და ვყრით. დავჭრით **ჰავანის დანით**. დაჭრილი თუთუნი ძირში დაცვივა. დარჩება ცოტა დუუჭრელი. იმას ქვია **ჰავან დიბი** — თუთუნის ნარჩენი. დაჭრილ თუთუნს მოვხელავთ ხელით, რომ გაერიოს ერთი-ერთმანეთში. თუთუნს რომ დავჭრით და მოვხელავთ, შევნახავთ ყაბში. თუ სველი იქნება, შეიძლება დალპეს, თუთუნს ვსვამთ ქაღიბით — (ქაღალდით), ჩიბუხით — ლულით. ამას უწინ ხმარობდენ. ჰავანი დიდი ხანია ყოფილა აქ.



სურ. 5 ჰავანი (თუთუნის საჭრელი):

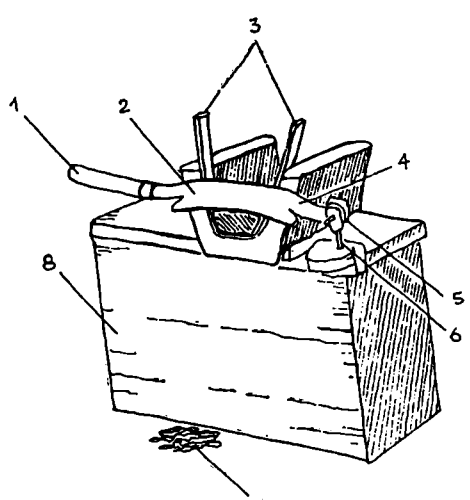
მთხრ. **ჯივან თავართქილაძე**, 27 წ. (სოფ. დეკანოზიშვილები, ხულოს რაიონი).

ვინც თუთუნის საქმე იცის, უძახით **თუთუნის უსტას**. **კაკალი** ითესება მარტის ოცდახუთიდან. კაკალს ვთესავთ **გასუქებულ მიწაზე**. მიწა სუქდება **საქონლის ახბუნით**. 50 კვადრატულ მეტრს ჭირდება ათი **ძარი** ახბუნი. მოვთხრით ჯერ ყაზმაით მიწას, დავაყრით ახბუნს, ფოცხით შევამიწლებთ, გუკეთებთ **თახთებს**. ის მორწყვისათვის გვინდა. მემრე თუთუნის კაკალში არეულია ნაცარი და იმას მოვთესავთ, მოვტკეპნით **(დასატკეპნი ფიცარით)**. დათესიდან 25 დღის შემდეგ დევწყებთ მორწყვას. როცხა კაკალი დეითესება, მემრე ამუა **ფიდანი**[28]. მოვრწყავთ დღეში ვორჯელ. დილას მზი ამოსლამდი და მზეი უმ ჩავა, მემრე. ფიდანი წამეზდება და გახდება ნერგი. ვორყური, სამყური და ვოთხყური რომ გახდება, მემრე მოვთხრით და **დავრგავთ მიწაში**.

ნერგი ვორყური რომ გახდება, მემრე ქათმის სკინტს ხუთ ვედროს ჩავ-

[28] ფიდანი — ნერგი.

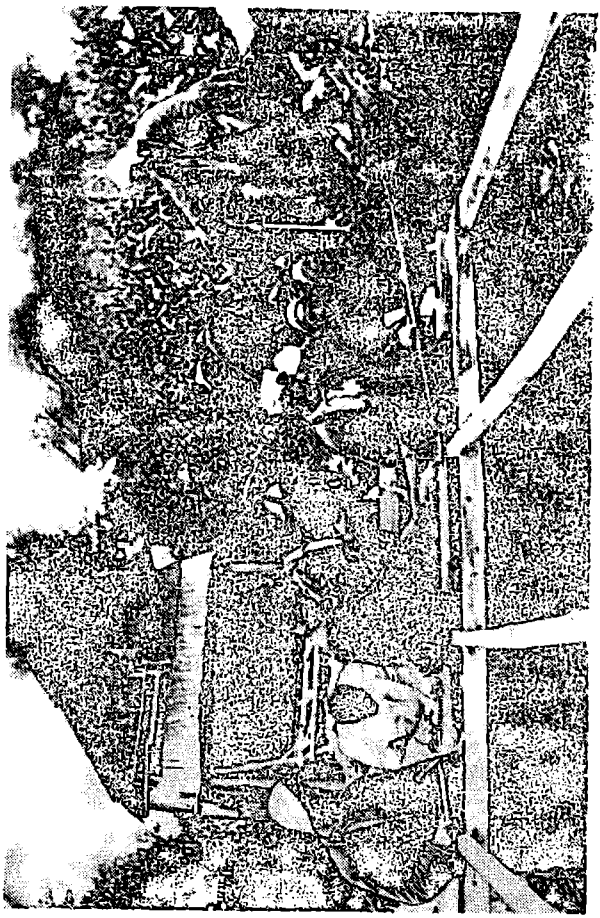
ურით ათეედროიან ყაბში, დავასხამთ წყალს, დავალბოფთ და სამ დღეს დავტიებთ ისე ყაბს. იქ ნაკელი დამეყედება. მას წყალი გუშდება და დაალბობს. სამ დღეს უკან **გავლესთ ნაკელს.** გალესულ ნაკელს ჩავასხამთ „ვედრაში". ნაკელი ვედრაზე წამოცმულ სუზგში უნდა გევდეს. დავასხამთ გალესულ ნაკელს ორ **ყურ თუთუნს.** ათი დღის მემრე კიდევ დავასხამთ. სულ სამჯერ დავასხამთ ნაკელს. ნაკელს დავასხამთ შუადღეზე და საღამოს, რუმ მოვრწყავთ ნაკელს, ჩეჲტანს ქვეშ. ნაკელი თუ მეტი მოვდა და აწყინა, ხელათ გაყვითლდება. თუ ცოტაია ნაკელი, არ გეჲზდება და შვიდ დღეს უკან კიდეე უზამთ ნაკელს. უმფო მეტს. **დაწულ ნაკელსაც დავაცრავთ.** რუმე მორწყვეის დროს ძირები არ წუხთეს ნერგს. დაწული ნაკელი საქონლისა არი და ნერგს ძირ უმაგრებს; რუმ დავაცრავთ, მემრე მოვრწყავთ, ფურცლებიდან ნაკელი რომ ჩამოცვინდეს. დამწვარ ნაკელს ერთხელ უზამთ. სულ კარქია ვორხელ.



სურ. 6 პაუანი; 1, 4 დანის ტარი, 2 დანა, 3 კევსი,
5 ჩანახი, 6 ბურღი, 7 თუთუნი, 8 „იაშიკი"

ნერგი რუმ **ვორყური** გახდება, მაშინ გავმარგლავთ ახალმორწყულს და ახალგამარგლულს დავაცრით წმინდა **ნაკელს დამწვარს** და მაშინ ხელახლა მოვრწყავთ, რუმ ნაკელი ჩევდეს და ფესვებში გუშდეს. თუთხმეტი დღის მემრე სამარგელი გახთება და გავმარგლავთ. მაშინ ნერგი ვოთხი ყური იქნება. ამის მეტი გამარგლა ნერგს არ ჭირდება. ვოთხ ყურს შეცილდება და **გადავრგავთ.** ნერგი ვოთხი ყური რუმ გახთება, ათ დღეში თუ არ გადავრგით, მემრე ის ნერგი აღარ ივარგებს და მაშვინ ნერგი „მეჲყვერაო", ვამბობთ. ვოთხი ყურამდი **ნერგი წვიტია,** არ გედეჲრგვება. ნერგის ძირს, რაც მიწაშია **ფესვი** ქვია, ზედას — **ღერი** და ღერს რომ ასხია — **ფოთელი.**

სათუთუნე ყანას დავხნავთ აპრილში ჯილღით. სათუთუნე ყანა პაწაჲ



სურ. 7 თუთუნის საწრიბის შეკეთება

მჭლე — ნა იყოს. **სუქან მიწაზე** თუთუნი ბევრი მუა, მარა კარქი ხარისხის თუთუნი არ იქნება. პირველათ, მოხნის მემრე, დავფარცხავთ. მემრე მიოროთ მოვხნავთ, გაოშვავთ[29] და მემრე კიდევ დავფარცხავთ. მას უკან ჯილღით დავკვალავთ, მემრე დავწმენდთ თოხით. რუმ ირწყვება, თან მივდევთ და ვრგავთ.

[29] გაოშვა — შეფუშვა.

ერთი კაცი მიდის და კალათით კვალში დასარგავ ნერგს აყოლებს. მეკორე მიყვება ჩივით და რგავს. სულ სამი კაცია: **მომრწყველი, დამყრელი** და **დამრგველი**.

დარგვა ასე ვიცით: მარჯვენა ხელით ჩივს ჩავარჭობთ მიწაში, მარცხენა ხელით ნერგს ჩავდებთ გაბურღულ მიწაში. ჩიევით მიწას მივატკეპნით და ხმელ მიწას ჩივით მივაყრით ძირზე. თუთხმეტი დღის მემრე გავბარავთ. გადარგულიდან ზოგმა გახმა და ზოგმა გეჯხარა. მემრე ხელმიოროთ გამოვრგავთ. პირველი გათოხნის მემრე ათ დღეში კიდევ გავმარგლავთ. მიერე გაბარვამდი მორწყვა არ შეიძლება. მიერე გათოხნიდან ერთი კვირის მემრე მოვრწყავთ, თუ წვიმა არ არის.

პირველ გაბარვაზე ძირს შუჩონჩქვებთ[30]. თუთუნი რომ გეჯხდება, დამძიმდება. მიერე გათოხნაზე ძირზე შამუაყრით. ოცი დღის მემრე დიბას[31] შევტეხთ. პირველი შეტეხვა დეაწყება (ძველით) ჩურუგაჯში. მიერე შეტეხვას ქვია **დიბუსტის**[32] **მოტეხვა, ათი დღის მემრე მესამეთ შევტეხთ—ქვია ბელის**[33]. მეოთხე — **ტორულალთი**[34]. ტორულ სიმწიფეს შევატყოფთ ასე: იპარკება და ყვითლდება ფოთოლი. ფოთოლის ძირს **ყურწი** ქვია, ძარღვ — **ტამარი**. მემრე **წვერს** მოვგლეჯთ. ღერი ამოიყრის და იმას შევტეხთ — მას ქვია **ფელიჯი**.

თუთუნს შევტეხთ დილით ადრე და საღამოს სველი თუ შეეტეხეთ, **ზიფთი** აღარ ექნება.

თუთუნის ფურცელს მოვტანთ გოდრით „სკლატნი". მემრე **დავთაკრავთ**. ფოთლის ზედა ნაწილს **პირი** ქვია, ქვეშა ნაწილს — **ზრუგი**. დიბს რუმ შევსტეხთ, მაშინ წვერი დაღმა აქ და ყურწი აღმა. როცა **წელის თუთუნს** შევტეხთ, წვერი ზეით აქ, ყურწი დაშუშდეს. **ძირის თუთუნს** მაშინათვე ავასხამთ, **წელის თუთუნს** — ერთი ღამის მემრე. თუთუნს ვასხამთ **ლემსით**. ლემსში ძაფია გაყრილი. ლემსის სიგძე ათიდან თოთხმეტი ვერშოკია. ძაფი ვორიდან ვოთხი მეტრი იქნება სიგძით. ასხმის დროს თუთუნს ზურგი უკან უნდა ქონდეს. ასხმულ ძაფს გავკიდავ ვაგონზე.

თუთუნი რომ გახმება, მემრე მოვკეცავთ ვოთხათ, სამათ და ჩამოვკიდავთ კავებზე (ჰევენგზე). თითო ჰევენგზე ვოთხი ძაფი ჩამეიკიდება. მემრე ჰევენგს გავხსნით, გევტანთ ისკელზე[35]. ისკელზე ძაფები ვორათ შეკეცულია. ყურწებს უზამთ მზისკენ, რომ გახმეს. ღრუბლიან ამინდში დავახარისხებთ და დაეტეკავთ. წინეთ ჭანები თუთუნს **დემებით** აკეთებდენ.

თუთუნის ვოთხი ხარისხია: პირველი ხარისხის თუთუნი **ტორულიდან, წელის თუთუნიდან** და **დიბუსტიდან** გამოდის. დარში ხმელ თუთუნს ვტიებთ კარში, მარსკლავი აძლევს ნამს და აყვითლებს; მეორე ხარისხის თუთუნი უმფრო **წელისაა**. მესამე ხარისხის **დიბუსტიდან** გამოდის. მეოთხე — **დიბის თუთუნია**.

---

30 შეჩონჩქვა — შემსუბუქება.
31 დიბი — ძირი.
32 დიბუსტი — ძირის ზედაჲ.
33 ბელი — შუა თუთუნი.
34 ტორულალთი — წვერქვეშა.
35 ისკელე — თუთუნის გასახმობი.

მევენახეობა-მეღვინეობა

ჭიზიყი

მთხრობლები: **ბაგრატ გურგენის ძე მენთეშაშვილი,** 56 წ., წიგნიერი (სოფ. ქვემო მაჩხაანი); **ნიკო ვასილის ძე მეხრიშვილი,** 82 წ., წიგნიერი (სოფ. ოზაანი); **კოტე დავითის ძე კანდელაკიშვილი,** 65 წ., წიგნიერი (სოფ. ქედი); **ლევანა ნიკოლოზის ძე თანდაშვილი,** 50 წ., უწიგნური (სოფ. ანაგა); **თედო ოთარის ძე გველიკოშვილი,** 62 წ., წიგნიერი (სოფ. ვეჯინი) და სხვანი.

„მამულიშვილი კაცი ხარ“, ვენახის პატრონს ეტყვიან ჭიზიყში. მამულად ვენახი იგულისხმება თითქმის ყოველთვის.

აქ სუ საევნახე ადგილებია. არც სუ ჰყანტშია კარგი, არც მთაში, ეგრე შუა ადგილი. ცოტა ფერდა სჯობია, აგრე რო წყალი არ უნდა გუბდებოდეს. **ხირხატში** კაი ღვინო მოდის და ცოტა ლამში ბევრი მოდის, მაგრამ დაბალია.

ვენაჯი **ახო** ადგილზე უფრო კარგი გამოდიოდა, ან დიდი ხნის დაყამირებული ადგილი იქნებოდა. ფერდობსა და მზეს რაც შეეხება, რა თქმა უნდა. რო პირი ჩრდილში კარგა არ მაიწეოდა. პირი მზეში კი კარგა მაიწეოდა. უფრო ვაქე ადგილებს ურჩევდით ვენახს, ოღონდ ძალიან ჰყანტი კი არ უნდა ყოფილიყო.

როცა ვენახი აშენება გვინდოდა, ჯერ გავჭრიდით **შარებათ** ორ ბარი-პირზე (1/2 არშინზე); სიგრძე სამი-ოთხი ბარი ექნებოდა. შამადგომასა, ანუ ზამთარში **რქას** კიდენა სამ-ოთხს ერთ ადგილას ჩავაგდებდით. ზოგი იხარებდა, ზოგი არა. ერთ არშინ გაპოუშვებდით კიდე, სამ-ოთხ ჩავაგდებდით და აგრე ბოლომდინ. მეორე ბარი ორ საჟენს იქით იქნებოდა. მემრე, ის რომ იხარებდა, მეორე-მესამე წელიწადს გადავაწვენ-გადმოვაწვენდით, **გადავწიდნავდით,** დავაყენებდით სიმართლეში. მოვაყოლებდით, ის იქიდან, ის აქადან, ერთმანეთში გაიბმებოდა და აშენდებოდა ვენახი. მივაყოლებდით და ვბარავდით; სადაც ეაზი უნდა გადაგვეწვინა, იქ ორ ბარი პირ ამოვიღებდით და ეაზ ჩავაწვენდით, წვერს იქ ამოუშვებდით, საცა აკლდა. ერთი ეაზი ვინ იცის საიდან სად წავიდოდა. მიწაში გაცმული იყო სუ და კარგი იყო, ბევრ ღალას იღებდა, არცა გახმებოდა. ეხლა ნამყენია და ბოლოკივით უნდა ჩაურჭვა ერთ ალაგას. როცა გადავაბამდით, აშენდებოდა.

რქას, ჩასაგდებათ რო გვინდა, ძველიანი უნდა ჰქონდეს, წინათ დიდი ჰქონდა, ეხლა ცოტა აქ, **კობალი,** იმასაც შუაზე სჭრიან. რქას ვარჩევდით საშუალოსას და იმ ვაზისას, რომელიც ნაქები იყო და დაგვარებული.

სამ წელიწად **ვატონკებდით** და მემრე **ვაწვენდით.** პირველ წელიწად ხო პატარა იქნებოდა, იხარებდა. მიწის ზევიდან ორი კვირტი ექნებოდა პირველათ. პირველ წელიწადსაც ისევ იქვე დავაყენებდით პატარას. მეორე წელიწადსაც

ისევე დავაყენებდით ორ-სამ კვირტზე. თუ შნო ჰქონდა, აქათ-იქით **გადავაწვენდით**. მესამე წელიწადს მწკრივში გავასწორებდით, დავბარავდით და მეოთხე წელიწადს დავიწყებდით **ავსებას**. ექვს წლამდი უნდოდა იმის ავსებას.

თუ კარგად იხარა და თამამია, შეიძლება **დავკაოთ**, თუ **დაღალია**, მაშინ ისევ დავატონკებდით, რო გათამამდეს. მეორე წელიწადს (გავსებიდან) **დავაკავებდით** — ექვს-შვიდ კვირტს მივცემდით და იქვე დავაკავებდით.

თუ კაი თამამი ვაზი იქნებოდა შეხედულებით, ზოგს **ორ-სამ რქასაც** ვაძლევდით, უფრო კი — ერთს. **ნეკსაც** ვაძლევდით. უნეკოთ არ შეიძლება. ნეკს ორი ან სამი კვირტი აქვს. ნეკს იმისათვის ვაძლევთ, რო შეიძლება გადაკავებულმა იქვე ახლო არ გამოიტანოს სამამულე, მაშინ ნეკი გაიტანს სამამულეს. ნეკს სამამულეთ ვაძლევთ. **სამამულე** ის **რქა** არის, რომელიც მემრის უნდა დავაკავოთ.

ვენახს **ჰიგვას** უდგამდით (თხილსა, **ჯაგისა**), **სარსაც** უდგამდით. ჰიგვა გასხეპილი წვრილი ხეა, სარი — დახეთქილი მუხის მერქანი, ცილამპალი[36]. სარი, ანუ ჰიგო ჯაგისა, რცხილისა, იფნისა და ხეშავისაა მაგარი.

სვეს ვეძახით, იმითა **ვყელამდით**. ეხლაც ის არი. მხრალსაც ვხმარობდით და ვხმარობთ ეხლაც. მხრალი კაკლის ბაყილოსი და ფურცლის ნაკაფისაა. ვენახში ბაყილოები ყველას გვედგა მხრალისთვინ.

ახვევა და გაფურჩვნა არ იყოო. თებერვალ-მარტში **გავსხლამდით** და აპრილში შავყელამდით, **ყოტი** რო გამოვიდოდა კარგათ. მემრე დავკეტამდით კარებს, რო შიგ არავინ შასულიყო თიბათვემდის. მემრე გაეხსნიდით კარებს, შავიტანდით სათიბლებს, გაუთიბამდით ვაზები ძირებს, მტევნებს ეგრი აეწევდით ხოლმე და დავაწყობდით ნათიბზე. ბალახ ნაპირზე დავდგამდით ძირებათ. ისევ დავკეტამდით კარებს, რო შიგ არავინ შასულიყო. იყო ისევ დაცული ის კარები ენკენისთვემდი, სანამ მაიწეოდა კარგად. მემრე შაეიდოდით, პატარ-პატარა **სასხლავი დანები** გვქონდა, ან კიდენა ნამგლით გავჭრიდით, რო შასულიყვნენ და დეეკრიფნათ. აქა-იქით **გეზებ** გავაკეთებდით ხოლმე, რო ხალხს გაეარნა. გაფურჩვნა და ახვევა არ უნდოდა. იშვიათად, ათ წელიწადში ერთხელ დავბარამდით. გათოკვა არ ვიცოდით.

თალარი ბოძებზეა დაყენებული, ზედ ხეებია გადებული.

ხეზე თუა გასული, იმას **აშვებულს**, ანუ **შაშობილს ვეძახით**. თითოოროლა იყო. ზემოთ **ხევანსაც** ეძახიან.

ვაზი დიდხანსა სძლებდა. ძველად მაინც ორი თაბა უნდა გემეეცვალნა ვაზს. მე ვენახი ამოვარდნა არ გამეგონა.

ვენახს სასუქს ვაყრიდით. ლეკები გამოდიოდნენ და იმათ ვაყრევინებდით. ვაყრიდით ეეგრე ოთხ წელიწადში ერთხელ, როცა გვქონდა. ბალახი შიგა ლპებოდა (Sic! იხ. ზემოთ, გარეთ გამოქვქონდა ნათიბიო).

ძველათ ვენახში იშვიათადა ვთესამდით ლებუსა და მაგგვარ რამეებს. უფრო მინდორში ვთესამდით.

რთველი ისეთ დროს ვიცოდით, რო ხან თოვლიც მოგვივიდოდა, თოვლში მიკრეფნია.

ვკრეფდით **საკრეფელში, გოდრულებში, კასრებში** და **გოდრებში** ვყრიდით და ვეზიდებოდით **მარანში** (იშვიათ კაცსა ჰქონდა ვენაკში მარანი), **ნავში**

---

36 ჭიზიყში უფრო მიღებულია სარი სახელწოდება გასხეპილი სწორე ხისათვის, ხოლო გათლილი, დახეთქილი მუხის გულისათვის — მერქანი, თუ ტყეში აქვს შემომპალი ცილა — ცილამპალი.

ვურიდით და ეწურამდით ფეჯით. ნაცი ხისა იყო. იშვიათად შამძლებელ კაცს ქვითკირისა ჰქონდა. **ქვიტკირისას საწნახელ** ვეძახოდით. ნავს სიგრძივ მაღლა **ბაქანი** აქვს, ფიცარია, ზედ გოდორს ასვენებენ. დაბლა **სამცრო** აქვს, რაზეც ფეხს სდგამენ და ისე ადიან ნავზე. ნავს აქათ-იქით თაეები აქვს (კარდენახი). სამცრო სხვაგან უარყეეს.

რთელამდე როგორც ქვევრებს, ისე სხვა ჭურჭელსაც დავრეცხამდით გოდრებს, საკრეფლებს და სხვა. ნავსა და მისი მოწყობილობა რაც იყო, სუ ყველაფერ დარეცხვა უნდა, მაშ იგრე როგო შაიძლებოდა?

ნავში ჯერ **ტოპკირის ჯიდებ** ჩავაწყობდით გარდიგარდმო, მემრე **ტოპკირ** ჩავაგდებდით (ლასტი იყო დაწნული), ტოპკირს ზევით გავაშლიდით **ჩადს**. ბალახია. მემრე ავამსებდით ნავსა, შავდგებოდით ფეჯით და დავწურამდით. ხუთურმიანი ნავებიც იყო. ურემზე შვიდი გოდორი იანგარიშება. გოდორი რვა-თორმეტი ფუთი გამოვა. ნავი თელაც იყო. ვერხვიც, ცაცხვიც შაიძლებოდა. მაგრამ აქ იშვიათად იყო. ნავებს თითონ ჩვენი გლეხობა აკეთებდა. იარაღი ცული ჰირდებოდა, კელეჩო და სატეხი. ბაქნებისა და თაეების **გაკეთებას სჰირდებოდა წმინდა** იარაღი — ქუშტარა. ღარსაც ცული და ეჩო უნდა, ღორაჩო.

ნავს შუაზე წინა კედელის მჯარეზე გახვრეტილი აქვს და **ლულა** აქვს, საიდანაც **ტკბილი** გამოდის. ზედ კუპრიელი აქვს შემოკრული, რო ტკბილი არ გაუვიდეს. ლულს ქვეშ **ღარი** აქვს შედგმული. ღარი გადებულია ქვევრზე და შიგ ჩადის ტკბილი; ღარმა რო არ მაიხვიოს პირზე, კაკლი ფოთოლ ამოვაკრამთ ხოლმე.

პირველათ რო შავდგებით, ერთბაშად გავარდება ტკბილი. ამას **წინწანაქარს** ვეძახით; ვერა ჰქონდა ისეთი ძალა, ნახევარს მემრე კი სხვანაირი წვენი წავიდოდა. კარგი იყო სუ ბოლოს რომელიც გავიდოდა, **უკანა წვერისა გამონაქაჯი**. ის სუყველასა სჯობდა. ესეც ხდებოდა, რო წინწანაქარ ცალკე ვაყენებდით და უკანა წვერისას ცალკე — **ბადაქად**.

როცა იგრე გაიზერქნება, რო ფეხი როგორ ვეღარ ჩადის, ნიჩბით **უქცევთ** ხოლმე — ცალი მხრიდან მივყეებით და **ჰაჰას** გადავაბრუნებთ, ცოტა ხან დავაცდით, გაიწურება, ჩვენც დავისვენებთ. მემრე ისევ მივდგებით. სამოთხჯერ უქცევთ.

ეხლა ამაღამ დავწურეთ: ჰაჰას მიეტკეპნით ნავში ნაპირზე. იმ ღამეს გაყვითლდება და დილაზე ჩავაყრიდით **დედახ**. თავის ნაწურ თავის ჰაჰას მივცემთ.

დილით ჰაჰას რო ვაძლევთ, ლეღვი არ უნდა გვქონდეს ნაჭამი, თორემ ქვევრი გაცოფდება, ძალიან ადუღდება და გადმოვა.

თუ ტკბილი აღარ მოთავსდება, მაშინ დარჩება ჰაჰა. იმას ცალკე ჭურჭელში ჩავდებთ, გავძეკამთ და კაკლი ფოთოლ დავაყრით.

ზოგი **ქვევრი** იმ ღამესვე **ადუღდება**, ზოგი თითქმის ერთ კვირამდეც გასტანდა. არ ვიცი, ზოგი ციე ადგილას იყო და იმითვინ, თუ როგორ იყო. ეგ კარგათ არა მაქვ გამოკვლეული. ეგ კი მგონია, თუ ცხელი ყურძენი ჩაჰყვებოდა, მალე ადუღდებოდა, თუ ციე, ის გვიან, რასაკვირველია. ზოგჯერ ისეთი ციე ყურძენი იყო, რო ფეჯები გვაძრებოდა და რასაკვირველია. ის გვიან ადუღდებოდა.

ზოგ ქვევრ, რომელიც დიდი იყო და ძალიან სავსე იქნებოდა, იმას ჯიდებ მივცემდით, არ გადმოვიდესო. **ჯიდები** ჯოხებია, ქვევრ მჯრებში, ბეჭში ეძლევა ჯვარედინათ. ქვევიდან რო ჰაჰა თავს აბჯენს, ჯიდები ზევით არ

უშვებს. ქვევრი რო ზევიდან ასეთ თავ გაიკეთებს ხოლმე, **ქუდს** ეძახით იმას. ქუდი ყელში მოებჯინება ხოლმე ქვევრს. დუღილში ქვევრი ხშირად სქდება მორჯო, თუ დუღაბით არ არი. დუღილში ზოგ ქვევრს მოვამჯობთ; თუ ცარიელი ჭურჭელი გვაქვ, იმაში გადავიღებთ. ეხლა ზოგს მარანი იგრე აქვ გაკეთებული, რო ქვევრები რო დუღს და გადმოდის, ერთმანეთში გადადის, მარანი მოცემენტებულია. ქვევრი პირებში ღარებია და ერთმანეთს ამ ღარებით უერთდება. ასე რო, ერთში რო მეტი მოვა და ამოვა, მეორეში გადავა, როცა მეტია. წითელი ღვინის ქვევრები ცალკეა, შუაზე **ბეჭი** აქვს.

ჰაჭა რო ზევით ამოიწევს, საჭიროა **დარევა**. კაპებიანი ჯოხი გვაქვ, **ქვევრი სარევი** ჰქვიან, თითებივით აქვს, იმას დავაწვებით და ჰაჭას ქვევით დავწევთ. დილა-საღამოს უნდა დარევა. რაც მეტჯერ დაურევ, უკეთესია. ჰაჭა რო ზევით ამოვა და სისველე აღარ მოჰხვდება, დაცხარდება.

დუღილი ესე ათ-თორმეტ დღემდინ გასტანს, ზოგი კვირამდინ, ზოგი სამ კვირამდინაც გასტანდა, თუ ცივი ყურძენი შეჰყვებოდა.

თხლე რო ქვევით წავიდოდა, მაშინ გადავიღებდით, თუ **გადაღება** გვინდოდა, თუ არადა, **თხლეზე გადავამსებდით** და გაზაფხულამდე შავინახამდით. **თხლეზე დამდგარი** ღვინო მაგარი გამოდის, რადგან ჰაჭას თუ რამე ძალა აქვს, გამოჰხრამს. თხლის ღვინოს სარკესავით ფერი აქვს, ცოტა ბაცია, შამადგომით გადაღებული -— მუქი.

მაჭარი ორ-სამ დღეს ტკბილია, შუშხუნაა, რომელსაც **საქალო მაჭარს** ეძახიან. როგორც კი დუღილი გაძრიალდება, მაშინვე დამწარდება, ისე რო, იმისი დალევა თითქმის აღარ შეიძლება. არეულიც არის, ტალახივით, როცა დუღილი დადგება, ვიტყვით: **დაღვინდაო** და გადავიღებთ კიდეც. მაჭარს ჭელადითა ვსვამთ, აგრეა მიღებული. მიღებულია წითელი მაჭრის დალევა. ჭელადას ბროწეულის ტოტებს გაუკეთებთ პირზე, რო ჰაჭა დაიჭიროს.

დუღილი რო დადგება, ცოტა ხან კიდევ გავაჩერებთ. სარქველს დავაფარებთ, მანამდე ქვევრები პირღია ყრია; დაფარება, როცა ძალიან დუღს, არ შეიძლება: როცა გაჩერდება, **დაჯდება მაჭარი** და ჰაჭა ქვევით დაიწევს. ქვევრს ყელი ცარიელი რჩება, ცარიელი ადგილი და სარქველი **ყაპს** იკიდებს. ამას მოცლა უნდა. სველი ტილოთ ვაცლით ორ-სამ დღეში ერთხელ, მემრე ხო, ან გადავიღებთ, ან თხლეზე ავამსებთ.

იმ ქვევრს, რომელშიც გადაღებული მაჭარი უნდა ჩავასხათ, კარგათ გავრეცხავთ, როცა დუღილი დადგება, მაშინ ერთმანეთში გადავასხამთ. ერთერთ ქვევრ მოვცლით, იმაში გადავიღებთ და მემრე რაკი ერთი მაიცლება, ადვილია გადაღებ-გადმოღება.

წითელ მაჭარ უეჭველათ გადავიღებდით. ზოგიერთი წითელი მაჭარს დუღილშივე იღებს ერთ კვირაზე, მითომ ტკბილი დადგებაო, კლერტი არ გაჰკრეჭამს, ფერი მუქი ექნებაო. ზოგი საფერავი ჰაჭას **აჰკლერტამს** და იგრე აძლევს **დედას** მარტო **მარცვლისას**. ორ კვირაზე მეტ ხანს წითელ მაჭრის გადაუღებლობა არ იქნება.

უდედო და დაუდუღებელ მაჭარს, ღვინოს **შამანას** ეძახიან. ტკბილია, დაბალი. არ არის მიღებული. მდარედ არის მიჩნეული.

მაჭარ ზოგჯერ **თხლე გადაუბრუნდება** ხოლმე და აღარ დაწმინდავდება. როცა თხლე გადაბრუნდება, ე. ი. თხლე, ქვევით წასვლის მაგიერ, ტრიალ დაიწყებს და აღარც ქვევით წავა და აღარც ზევით, მაშინ დიდი წვალებაა; ცოტ-ცოტას ვიღებთ და ცალკე ვაწმინდავებთ.

გადაღებამდი მაჭარს ვეძახით, სანამ კარგა ღვინი გემოზე არ დადგება. ჯერ ხო ტკბილია, შუშხუნა, მემრე მწარდება, ძალიან მწარეა, როცა მაჭრათ არი. როცა დაღვინდება, მაშინ დადგება ერთგვარ ღვინის გემოზედა.

ერთხელ რო გადავიღებთ, ხო თხლე გამაეცლება, **დედა** (ჯაჭა რაკი დუღილ გამაიელის მაჭართან, თხლეა) გადაღების შემდეგ ეთქმის. მაჭარ კიდე შესდევს ჭუჭყი. ერთი თვის შემდეგ ქვეშ **როქს**, ან **ლექს, დურდოს** ჩაინაძირებს; იმას გამოცლა უნდა, თორემ ღვინოს გააფუჭებს. მალე გადაღება პატრონზე ჰკიდია. თვეზე გადაიღებს. სანამ როქს, ანუ ლექს გამაილევს, არ მოჭარბდება გადაღება. წელიწადში ხუთამდე უნდა გადაღება: ერთი შამადგომაზე, რო თხლე გამოვიღოთ, მეორე ერთი თვის შემდეგ, რო ლექი გამოვაცალოთ, ერთიც (მესამე) — გაზაფხულისაკენ, რო, როქი თუ აქვს, უეჭველათ გააფუჭებს და გემოსაც მისცემს; მეოთხე — თიბათვეში, ღვინო დუღილშია, მეხუთე — მარიამობისთვეში; ყურძენში რო თვალი შევა, ღვინოც აირევა და, თუ არ გადავიღეთ, უეჭველად დამჟავდება, გაფუჭდება. ქვეშ ლექი მაინც ექნება და ის აფუჭებს, მდღვრიო ღვინოს **ყალფაღში** (ტილოს პარკია) ატარებენ, სწურავენ.

საშუალოთ ჩარექს სამი-ხუთი საპანე ღვინო გამოვიდოდა, ნახევარი საპანე — არაყი. ათ გოდორ ყურძენს საპანე ჰქონდა. ეხლა ექვს გოდორს საპანე აქვს. მაშინ წვრილი გოდორი იყო. ქირავნობა არ იყო, თავისი საქონელი გვყანდა, თავს ძალას არ ვატანდით, ეხლა ქირით ვეზიდებით და ამითვინ სხვილი გოდორი გვაქვს. ქირა გოდრობით არი — ჯელადა ღვინო გოდორზე.

საპანე 32 ჩაფია, ცალი — 20 ჩაფი. ჩაფში ცხრა (რვა) ჯელადაა, თუნგში — ორი ჯელადა, ჯელადაში — ორი ჩარექა. ჩარექა ერთ ლიტრს უდრის.

ერთ ძმასა ჰქონდა მინდობილი გუთანი და ურემი, მეორეს — ცხვარი, მესამეს — სახლ-კარი და ვენაჯი.

ვაზის ჯიშები: **რქაწითელი — წითელი** და **მწვანე, მამალი** და **დედალი, — საფერავი** (შავია), **მწვანე** (კაი ღვინო იცის), — **ბუდეშური, ხიხვი, თითა** (შავიც და თეთრიც), **ჭიშმიშის ყურძენი** (უკურკოა, **უწიპწო**, ორი უკანასკნელი და **მუშკამბრის** ყურძენიც **ხევნად** არისო, **შაშობილადო**), — **ბუერა ვაზი** (საჩურჩხლე), **თავკვერი** (შავია, საშმელია), **კუმსი, ჩიტითვალა** (შავია), **თხელი მწვანე, ოქროს ყურძენი, ობაყლური, მჭკნარა, ტყაპუნა ვაზი** შავია (შეიძლება თავკვერი იყოს), **ყღია** სამნაირია; **კუმსი,** თეთრ-წითელი, გურგალი მარცვალი აქვს. მარახოშია, მეორე **შავია** და თხელი მტევანი აქვს, მოგრძო მარცვალი, ტკბილია. მესამე ვეღარ მითხრა. ყღია უკანა მხრებშია უფრო. **ძაღლიარჩამა, მცვივანი, წობანური** და **ხარითვალა** (ურიათუბანში მითხრეს მხოლოდ). უკანა მხარში გვალვიან წელიწადს ტკბილი ღვინო იცის.

ქვევრების რეცხვა. ქვევრებს ერთი კვირის წინ ავკიდით. რაც უფრო წინ-წინ აკდი, უკეთესია. წყალ ჩავასხამდით; დიდში შიგა ვასხდებოდით და **კრაზანით** ვრეცხამდით, პატარას **სარცხით** ვრეცხამდით. ზოგი ქვევრი იყო, რო ერთ დღეს უნდოდა რეცხვა, ზოგი ქვევრი იყო, რო სამ დღეს უნდოდა რეცხვა, თუ დიდი ხნის უდგამი იყო; ზოგი თითონ წმინდა ქვევრი იყო. ქვევრი თითონ წმინდავდება შიგა, სუნი აღარა აქ და წყალიც წმინდავდება. სჯობია რო ქვევრში წყალი ჩაასხას, მიავლ-მოავლოს, ჭუჭყი დაულბება და მემრე ადვილათ მოსცვივდება.

გარეცხვაში ეხმარობთ წყლის ჩასასხმელად და ამოსაღებად „ვედრას", ქვაბს, ჭილას, ჯამს, **საწურავ გოგრას; ხაპიც** იყო სპილენძისა, **მაწაწურს** (ტილოა მოსაწურავად) — პატარისთვის.

ქვევრის გაქონვა. ახალი ქვევრი უნდა გაიქონოს, იგრე არ იქნება. დიდ ქვევრში ნამჯას ჩავყრით, დაუბოლებთ, ისე უნდა გახურდეს, რო ხელსა ჰშუშხავდეს. თანაბრათ უნდა გაცხელდეს. ადუღებული ხარის ქონს ჩავასხამთ, დიდი ჯოხით ტილოს მოუსვამთ, მემრე გარედამ წყალ დავასხამთ, რო ქონი არ დაწვას სიმჯურვალემ. თუ დაიწვა, უსარგებლო იქნება. ქოცოს ზედადგარზე მოვარქვამთ, დაბლიდან მივცემთ ცეცხლს. იმას ნამჯა არ უნდა, გაუჭყიანდება, მემრე ჩავასხამთ ქონს. ჯოხითა და ტილოთ რო ყველგან მოვახვედრებთ, მემრე წყალ დავასხამთ ზევიდან.

ქვევრის დახიზვა. გატეხილ ქვევრს თხის ქონითა და ნაცრით **ვხიზამთ.** თითო-ოროლამ აგურითა და სანთლითაც იცოდა. ავადუღებდით ქონსა, შიგ ნაცარ ან აგურ ჩავყრიდით ესე თავის ვარაუდზე; რო პატარა შამაგრდებოდა, თხელი არა ყოფილიყო. გატეხილ ქვევრ მჭვრით უსვამდით. პატარა რო გაცივდებოდა, ახლა ჯელით უსვამდით მაგრა. გარეცხვის შემდეგ ვხიზამდით, როცა გაშრებოდა.

გატეხილი ქვევრი **იხიზება,** რომ ღვინო არ გავიდეს. გატეხილში უსვამენ ხიზს.

ქვევრები უწინ **იკირებოდა.** დაუკირავიც იყო, დუღაბით კეთდებოდა— გარეცხილი კირით, ქვიშით.

ახალი **ქვევრის გაქონვა** ვიცით. ქვევრში ცეცხლს დაუნთებთ, ადუღებულ ძროხი (ხარის) ქონს, სანთელიც შეიძლება, ჩავასხამთ, ქონში მიხაკ-დარიჩინს, საკმელს ურევდით, კარგი სუნი ექნებაო. ტილოების მოლას უსვამთ, რო ქონი ყველგან მოეცხოს. ოთხსაპნიან ქვევრს 25 გირვანქა დაუდნობელი ქონი უნდა. ერთ საათ გასტანს **ქონვა.** [ქვევრი] ჩაიგდება იმ საათშივე.

ქვევრსა ვზომავთ შიმშებით. ქუსლს გაუდებთ შიმშას და პირს, მემრე ამათ შუა სხვა შიმშას დავდებთ და, რაც იქნება, ის იქნება. სიმაღლეს რო გავიგებთ, რა სიმაღლეზეც გვინდა, ისე დავაყენებთ. ძირში პტყელ ქვას დაუდებთ, რო ძირი დეედგას. მერე დუღაბს ჩაუსხამთ. მიწას ფილას უკეთებთ, რო არ დაბოშდეს. ქვევრსა და საფილეს შუა ერთი ვერშოკი უნდა სახსარი. ფილში მარტო დუღაბს ვასხამთ. მემრე კი კირსა და ქვას მივაკრამთ, თან მიწას მივაყრით. არა ვტენით, იმაზე რო, გავტენოთ კირი სულ მაღლა ამოვა.

როცა ცემენტს უსვამთ, მაშინ ფილს აუვსებთ მარტო დუღაბს, გარეშამო ტიტველად ცემენტს უსვამთ. ერთ დღე-ღამეს დავტოვებთ, მემრე მტკაველ მიწას მივაყრით, დავძეკამთ საძეკით.

პირზე ზოგს აგურის **ბაგას** გაუკეთებთ, გაველესამთ ბაგას ცემენტით. შეიძლება ბაგაში ღვინის დადუღება. წინათ მარანი მიწიანი იყო სუფთა, ბაგის ადგილას წინათ მიწა იყო მოჭრილი, ბაგასავით.

ქვევრებს კრაზანითა და სარცხით ვრეცხამთ. **ხაპარი** — ღვინისა, ან წყლის ამოსაღები, როცა ცოტაღა არის დარჩენილი. სპილენძის ან სამსების გოგრის ფილია. ორი ჯოხი აქვს შებმული — ერთი პირზე, მეორე ძირზე. როცა აამსებენ, პირის ჯოხს ეწევიან, როცა დაღვრა უნდათ, ძირისას ასწევენ და დაპირქვავდება.

სამსები — (აყირო) გოგრის ჭურჭელია რუვზე წყლის ასაღებად.

ხელადა, ორხელადიანი, დოქი პირღიაა, ჩაფი, ჩაფურა.

წინათ ღვინი ამოსაღებათ სამსები გოგრა იყო, გრძელი ტარი ჰქონდა. ამაიღებდა და ჩაასხამდა.

ღარი — ტკბილი სადენათ. **ნავი** — ფიცრისა, **ხაწნეხელი** — ქვიტკირისა.

ნავს დაუწყობდით რიკებს, მერე ლასტ, მერე მოვჩადავდით, მერე ჩაი-

ყრებოდა ყურძენი და დაკარწახებული ფეხით ჩადგებოდა და ჰყლიტე! ნავ მილი აქეს ტკბილი გასასვლელათ.

არყის გამოხდა. ძველათ სხვანაირათ იყო გამართული საარაყე. ესე დასდგამდნენ. ოთხ დიდ ქვას, ზედ შაადგამდენ ქვაბს. ძველათ სხვანაირი ქვაბები იყო. **ფლავქამიჩი** არა ჰქონდა (ქვაბში დაჩვრეტილი ქვაბია ჩადგმული, იმას ეძახიან ფლავქამიჩს). ზევიდან საფარებელი ჰქონდა.

ზარფუში. საფარებელ გაკვრეტილი ჰქონდა, იქიდან ამოდიოდა მილი და გეჯაში გადიოდა. გეჯაში წყალი იდგა, აცივებდა და არაყი გამოდიოდა. ქვაბ ქვეშ ცეცხლი უკეთია, შიგ **თხლეა;** თხლე რო ცხელდება, არაყი ორთქლდება, მილში გამოდის. მილი ხო გეჯაშია, რომელშიც ცივი წყალი მიდის, ცივდება ორთქლი და არაყად იქცევა. ცეცხლი ნელი და ზომიერი უნდა. დიდმა ცეცხლმა **ამელვა** იცის და დაბალი არაყიც, შინჯავენ და ატყობენ, როდის გამაღლევა არაყი.

ხამ ქვაბს ერთ კელადამდი არაყი გამოვიდოდა, შეიძლება ორი-სამი კელადაც გამოსულიყო, თუ კარგი ჯანიანი თხლე იყო — ბოლოს საია გამოვიდოდა (წყლიანი არაყი). იმას მეორე ქვაბს დაასხამდენ. შემდეგ ქვაბზე, საია რო დაასხეს, ვედრას, ჩაფს იღებდენ.

ძველად **ერთი გამოჯდა** იცოდნენ, ეხლა სამჯერაც დაუბრუნებთ ხოლმე და მაინც არაყი არ გააქ.

შიგნი კახეთი

მთხრობლები: **ალექსა სოსიას ძე აბრამიშვილი,** 104 წ. (სოფ. გუგულა): **გიორგი ფეიქრიშვილი,** 106 წ. (სოფ. რუისპირი); **სვიმონ გიორგის ძე ლომიძე,** 90 წ. (სოფ. მარილისი, მატანი); **გიგლო ლაზარეს ძე ბაბილაშვილი,** 66 წ. (სოფ. აწყური); **სანდრო კირვალიძე** (სოფ. ბუშატი).

უწინ არც წამლობა იყო, არც გოგირდი იყო, არც **გაფურჩქნა** და **ახვევა** იყო, მაგრამ იგეთ ყურძენს გამაიტანდა, თითქოს ბალღებიაო.

თებერვლიდან დაუწყებიდით **ჭიგვის** შაღგმას — **შასარვას, შავყელამდით,** სვ[ი]ით ან ლაფნით, დავბარამდით და მოგვდიოდა უკვდავი მოსავალი. ვენახი ორჯერ დაითოხნებოდა: ერთხელ ლობიოს არევაში და მეორეთ — ლობიოს გათოხნაში, ზოგი სამჯერაც გასთოხნიდა. ბალახი მოდიოდა და გამოვთიბავდით ხოლმე, მოვაშორებდით და გამოსუფთავდებოდა.

მარტი როცა გავიდოდა, **გავსხლავდით,** შამადგომაზედაც შეიძლებოდა გასხვლა, მანამ სიცივე მაასწრობდა. ეხლა **მაკრატლებია** და მაშინ **სავაზეებით** ვსხლამდით ხოლმე. ჩვენ მამა-პაპას ხერხი და სავაზე ეჭირა, სავაზით **რქას** აჭრიდნენ და ხერხით კიდე ბებერ ვაზს გადაჰხერხამდნენ.

ეხლა ვენახები გაქრა და **ნამყენი** ჩავყარეთ, წინდაწინ ნამყენის ჩაყრა **არ** იყო, არც გეჭირდებოდა ნამყენის ჩაყრა; თუ ვაზი ამოხმებოდა, სხვა **ვაზს გადავაწვენდით** და შავავსებდით. რომელი **ვაზიც თამამი** იყო და გადასაწვენათ გვინდოდა, იმას რქას არ გავაცლიდით. ვაზის ძირიდან გავჭრიდით ორ ბარის პირზე და გადავაწვენდით, იმ სიგძეთ გადავაწვენდით, რო ერთ არშინზე ახლო არ დამდგარიყო. გადაწვენილ ვაზს წვერებს მაღლა ამოუშვერდით **და** ორ კვირტზე გაუშვებდით; მარტო ორი კვირტი უნდა შეგვერჩინა. თებერვლიდან დაწყობილი აპრილის ნახევრამდინ ვაზის გადაწვენის დრო იყო, აპ-

რილის მემრე კი კვირტი სცვივა და გადაწვენა აღარ შეიძლება. თითო ვაზი თავნის გარეითათ სამ-ოთხ ვაზსა მატულობდა.

სად იყო ვაზის სატკივარი! ძვირათ იქნებოდა, რო ვაზს სატკივარი გასჩენოდა. ვაზს ახმობდა ყინვა; ჰირხლს რო მოჰკიდებდა თოვლი, მოწმენდილ ჰაერზე ვაზს შუაზე გაჰხეჩავდა ხოლმე. ყინვა აფუჭებდა და ხანდახან **ნაცარიც** უჩნდებოდა; ნაცრის გაჩენაც უსუფთაობამ იცოდა. თუ თავს მივანებებდით და არ შავსარამდით წაქცეულ ვაზს, ნაცარი ადვილად უჩნდებოდა და ახმობდა კიდეც. თუ კარგათ მოუვლიდით, იშვიათად გაუჩნდებოდა ნაცარი.

„წინათ — ამბობს ფეიქრიშვილი გიორგი, — მარტო ნაცარი და სიცივე აფუჭებდა ვაზსა. თუ ვენახი შაყელილი იყო, თუ დაკავებული იყო ვაზი, სიცივე აფუჭებდა, თუ არ იყო შაყელილი, ვერაფერსაც ვერ დააკლებდა. შაყელილ ვაზს, ხელ-ფეხი აქვს შაკრული, ერთ ადგილას არის გაჩერებული და ჰყინავს, შაუყელავი ვაზი კი მიინძრევ-მაინძრევა და სიცივე ვერას უზამს“. ეხლა ძალიან დიდი მოვლა აქვს ვაზს; შასარვა და შაყელვა ეხლაც ვიცით, იანვარშიაც შეიძლება შასარვა, მარტშიც, აპრილში მაიყელება.

ყლორტებს რო ამაიტანს, გაფურჩვნა უნდა, უყურძნო გემეეცლება და **სამაჭულე** და **ყურძნიანი რქები** დარჩება. მემრე აღარ შეიძლება გაფურჩვნა, გამაგრებული **პწკალი** რო მოსტეხო, რქა ზადიანდება. გაფურჩვნის შემდეგ **ახვევა** უნდა, ეს იქნება პირველი ახვევა.

ყლორტი როცა დაუგრძელდება, მაშინ მეორეთ უნდა ეეხვეს, მესამეთ თიბათვის პირველში ეეხვეევა. ხვევაში თან ნამკვრევებსაც ვაცლით ხოლმე, თუ კიდევ ამაიტანს, კიდე გავაცლით, **ნამკვრევი** ვაზს აწუხებს. ნამკვრევი როცა აქვს, ვაზი კარგად ვეღარ აწუებს რქასა. დაბოლოების დროს **კენწერი** უნდა გედეეპრას; რქა რო კარგა შამოვა და ძირში რო დაწითლდება, მაშინ გედეეპრება კენწერი.

გათოხნითაც ეხლა ხშირად ითოხნება, სამჯერ-ოთხჯერ უნდა გაითოხნოს; მაგრამ თუ ყინვა არის, გათოხნა არ შეიძლება. სიცხეში გათოხნაც აფუჭებს, მიწა ცხელია და სწყენობს.

აბრამიშვილი ალექსის სიტყვით, „ძველათ ვენახებს არც კი სთოხნიდნენ თუ ბალახი შეერეოდა, გამოსთიბავდნენ და გაანებებდნენ თავსა“. მოწამლითაც სამჯერ-ოთხჯერ **იწამლება**, მაგრამ დედამიწა ვეღარ იტანს და წინანდებური გამოსავალი არა აქვს. ვენახების მოწამლა რო დაიწყეს, ხალხი ვერა ჰსვამდა ნაწამლ ღვინოს. მართალი რო ითქვას, ეხლანდელი ღვინო კაცს თუ არ აჰკუწამს, არ არგებს, წინანდელი ღვინო კი ზეთივით იყო.

ჩვენი მხრის ღვინო იყო გათქმული; ბევრნაირი ჯიშის ყურძნები გვქონდა; ღვინოს კარგათაც ვაყენებდით და სამაგალითო გამოდიოდა.

მოამბეთა გადმოცემით, ყურძნის შემდეგი ჯიშები არსებულა: **საფერავი, მწვანე, რქაწითელი, ბუდეშური, ყდია, წობანური, კუმსი, შავკაპიტო, ბუა, თითა, ხარიხთვალა, მცვივანი, ჯანაანურა, თავკვერი, მჭვარტლა ყურძენი, საკმლის ყურძენი.**

ჩამოთვლილ ჯიშთა ღირსების შესახებ, ზემო ხსენებული მოამბენი სხვადასხვა აზრისანი არიან: — „ჯანაანურა ძაან ტკბილი ყურძენია, მწვანე და ჯანაანურა ყველაზე კარგ ღვინოს აყენებდა, მაგრამ ჯანაანურასთან ვერც ერთი ვერ მოვიდოდა“ (ბაბილაშვილი გიგლოს ნაამბობიდან). ფეიქრიშვილი გიორგიც მას ეთანხმება: — „ყურძენი ბევრნაირი იყო, მაგრამ ყველას მწვანე ყურძენი დეემჯობინა ყურძნათაც და ღვინითაც. შავკაპიტოს ღვინოც კარგი იყო.

ერთხელ ჩემგან შავკაპიტოს ღვინო წაიღეს ახმეტაში, ნელთბილ ნაცარში მიეშვათ და ცეცხლი ანთებულიყო“ (ლომიძე სვიმონის ნაამბობიდან). ლომიძე სვიმონის სიტყვით, შავკაპიტო და ერთი სხვა ყურძენი (რომლის სახელი მას არ ახსოვს) **საფერავი ყურძნის ჯიშებს** წარმოადგენენ.

„კახეთში რაც ყურძნები გვაქვს, ყველას საფერავისა და მწვანეს ღვინო სჯობია. საფერავი ყურძნების თავია“ (კირვალიძე სანდროს ნაამბობიდან). რომელი ვაზი რა ყურძენია, რქით შეეტყობა და ფოთლითაც. მწვანეს თეთრი რქა აქვს და ფოთოლიც უფრო მწვანე აქვს, ვიდრე რქაწითელს. რქაწითლის რქა მოწითალოა და ფოთოლიც მოწაბლო აქვს. საფერავს ფოთოლიც შავი აქვს და რქაც უფრო მუქი წითელი აქვს. წობანური თეთრი ყურძენია და ღვინოც კარგი იცის, ფოთოლსვე შაატყობ, რო წობანური ყურძენიაო, ბუტყელი და რგვალი ფოთოლი აქვს. წობანური მწვანის მაგვარი ყურძენია, მაგრამ ფერით გაირჩევა, თეთრი ყურძენია.

ჯანაანურას რქაცა და ფოთოლიც მონაცრისფროა, დაკუწული ფოთოლი აქვს, კუთხიანივით. ჯანაანურამ გძელი რქის გატანა იცის, აქ რო ჯანაანურა ვაზი დეგვეტოვებინა, იქით ღობეში სხვა ვაზი შაინძრეოდა.

ნაცარიც ყველაზე წინ ჯანაანურას ააჩნდებოდა ხოლმე. ამისათვინ გავკაფავდით ხოლმე და იმის მაგივრათ რქაწითელსა, საფერავსა და სხვა ყურძნებს ვაწვენდით. შაბიამანი ძალიან მოუხდა ჯანაანურასა და მწვანეს (ბაბილაშვილი გიგლოს გადმოცემით, აწყურის ბოლოში არსებულა სოფ. ჯანაანი, სადაც შესანიშნავი ვენახები ჰქონიათ და ყურძნის ეს ჯიშიც — ჯანაანური — იქიდან გავრცელებულა).

საკმლის ყურძენს მარცვალი რგვალი აქ და საკმლის სუნი ასდის. ადრეულა ყურძენია, ღვთისმშობლობას აქეთ უნდა დაიკრიფოს, თუ არადა დალპება.

„ხარისთვალას საჭმელ ყურძნათა ხმარობენ, — ამბობს ფეიქრიშვილი გიორგი, — ის არც კი გეერევა დასაწურ ყურძენში, იმისი ჭაჭა არ ვარგა. საფერავში რო მოჰყევს, არა უშავს რა, მაგრამ თეთრში ერთი ფერფლიც რო მოჰყევს, ფერს შაუცვლის და აამღვრევს.

არც ჟღიის ჭაჭა ჩაიყრება. ჟღიის წვენს თუ საფერავში მიუშვებ. უფრო ატკბობს, მაგრა იმისი **ჭაჭა** არ ვარგა **დედათ**, ღვინოს ამღვრევს“.

მაშინ ეგეთი ადრე არ იკრიფებოდა ვენახი, როგორც ეხლა. **რთველი** რო მაატანდა, გავრეცხამდით **ნავსა**, ჩავაწყობდით გძელ ხეებს და მემრე **ტუპკირებს** გავალაგებდით, მოვჩადამდით ჩადუნით და ყურძენს ჩავყრიდით (აბრამიშვილი ალექსა აღნიშნავს, რომ ნავში შალაფას უშლიდნენ, — ლომიძე სვიმონის სიტყვით კი ნაში გასაშლელათ უთხუარსა ხმარობდნენ). ჩავიდოდით ქვევრებში და **კრაზანითა** ვრეცხამდით, პატარა ჭოცობს **სარცხით** ვრეცხამდით (ლომიძე სვიმონი კრაზანას **კარაზანის** სახელწოდებით იხსენიებს, სარცხს კი **სარცხელს** უწოდებს). დაულაგებდით გძელ ღარებს, შავდგებოდით ფეხით და ვწურამდით, გრიალი მიჰქონდა **ტკბილს** ქვევრში.

ჭაჭა ისევ ტკბილისთვინ უნდა დეგვეყარნა, დაიწყებდა **დუღილსა** და კარგა ხანი დუღილში იქნებოდა. რაწამს დედას ჩავაყრიდით, მაშინვე ქინჭილი უნდა დაგვეტანებინა. **ჭინჭილი** თითის სიწრო წნელი იყო და სარქველის ქვეშ დავატანდით ხოლმე **სულის საჭცევათ**. ვინც რიგიანად მოვლა არ იცოდა, ქვევრსაც გაჰხეთქამდა.

თუ გახურებული ყურძენია, ჩქარა დუღდება. რომელი ყურძენიც გრილათ დაიკრიფება, გვიან დადუღდება. ერთ კვირაში დაიდუღებდა; მემრე დავ-

ხურამდით და იანვარში, ან თებერვალში გადავიღებდით. თუ ქვევრი სავსე იყო, იანვარში გადავიღებდით, თუ ნაკლული იყო, დიდხანს არ დავარჩენდით და გიორგობისთვეში გადავიღებდით ხოლმე.

ერთ კვირამდინ **მაჭარი** კარგია, მემრე კი მწარდება და ღვინდება.

იმ დროს ჭაჭა არ **იჭაჭებოდა**, ღვინო ბევრი იყო და ისევ არაყს გამოჰხდიდნენ ხოლმე.

ზოგი იგრე დაბერდებოდა, რო ქვევრის გარეცხვა არ იცოდა, ნავის გამართვა არ იცოდა, ამისთანა კაცი სხვას დაუძახებდა — ვინც მარნის წესები იცოდა. იმას ჩვენ **მემარნეს** ვეძახოდით.

გარე კახეთი

მთხრ. **ვანო ნიკოლოზის ძე გულნაზაროვი** (ციკოშვილი), 100 წ., (სოფ. კაკაბეთი).

საუნახე ადგილს ჩვენ არ ვარჩევდით. ვისაც სად უნდოდა, ან სადაც ჰქონდა ადგილი, იქ დაჰშარავდა, ე. ი. მწკრეზე ჩაჰყრიდა ორი ბარის პირის სიღრმეზე ამოთხრილ **შარში რქას** და მიაყრიდა მიწას. გაზაფხულზე გაიკეთებდა კვირტს, ტოტებს ამოიტანდა და მემრე იმ შამადგომაზე და ზამთარში **გადავმუხლავდით**, მემრე კარგს ამოიტანდა და მაშინ **გადავაწვენდით**. აჯმები ვიყავით, არ ვიცოდით ვაზის პირდაპირ ჩაყრა ერთბაშად და ერთი ვენახის აშენებას მთელ ჩვენ სიცოცხლეს ვუნდებოდით.

მაშინ უფრო ვეტანებოდით **მწვანეს, საფერავსა** და **რქაწითელს**. ამას გარდა იყო **ბუერა, პარტალა, თავკვერი, ბუდეშური, ყღია, განახარული, რქახუილა** (რქახუილა დიდ რქას ამაიყრიდა და ყურძენს კი არ ისხამდა) და **თეთა**.

კარგი ღვინო გამოდიოდა სამი ვაზისა: საფერავისა, რქაწითელისა და მწვანისა. დანარჩენებს ვხმარობდით საშმელად, ზამთრისთვის შესანახად — **ჩამიჩად** და **საჩურჩხლედ**. ღვინოსაც ვაყენებდით ამ ყურძენისას, მაგრამ არ გამოდიოდა კარგი ღვინო. **პარტალა** ორნაირი იყო: **მწვანე** და **ყვითელი**. ერთხელ ყვითელი პარტალის ღვინო დავაყენე და ისეთი კარგი დადგა, რომ სირაჯმა რქაწითლის ღვინოს ამჯობინა.

მაშინ ვენახს სამ წელიწადში ერთხელ დავბარავდით და გავთოხნიდით ხოლმე. **ვსხლავდით სავაზით** და რქასა და ერთ **ნეკს** ვაძლევდით. (რქა იგივე **საკავებელია**). მემრე, როცა რქა გეუზრდებოდა, **ავახვევდით**, ე. ი. **ჭიგოს მივაკრავდით**. რაც ჭიგოს ზევით წავიდოდა, იმას ნამგლით მოვაჭრიდით. ამის მეტი მოელა არ ვიცოდით. გოგირდის შეყრა და შაბიამანის დასხმა სულ არ ვიცოდით. მშვენიერს და მსხვილ ყურძენს ისხამდა, გამოსავალიც კარგი ჰქონდა.

გაფურჩქვნას ვეძახდით, მაღლა ნამგლით რომ წავაჭრიდით, ამას ასე ვეტყოდით: „ქუდი გაუტეხეო“.

წინად არაფერი ავადმყოფობა არ ჰქონდა ვაზს. მემრე და მემრე გაჩნდა **ნაცარი** და **ფოთლის ხმობა**. მანამდე არაფერი ავადმყოფობა არ მახსოვს.

ბუერას, პარტალას, რქახუილას და სხვებს ცალკე დავწურავდით, ამათ მიჭაყოლებდით ზედ თავკვერსა და განახარულს, რომელთაც კანი შავი აქვთ

და წვენი კი — თეთრი. ყღიას ეხმარობდით ფერის მისაცემად და **დედად** — საფერავში.

სარცხი. ბალამწარას, ანუ ბალღოჯს აჰყრიან ქერქს და აასხამენ ტარზე ფურცლებად ერთი მტკაველის სიგრძე-სიგანით და სიმაღლით. ფურცლები ზურგებით აწყვია ერთმანეთზე. მემრე ცეცხლზე მოვხუხავდით და ფურცლები მოიხრუკებოდა. ამ სარცხით ქოცობსა რეცხავდნენ ზეიდან. დიდ ქვევრებს კი კრაზანის სარცხითა რეცხავდნენ.

კრაზანის სარცხი. კრაზანას დაჰგლეჯდნენ (ბალახია), ორ კარგ მუჭს ისე შეჰკრავდნენ ერთად, რომ ერთი მუჭის კრაზანას თავები მეორე მუჭის კრაზანის ბოლოსკენ ჰქონოდა, მემრე მოჰხრიდნენ შვილდივით, თავებში წნელის ზედაგარდას გაუკეთებდნენ მაგრა და იმითა ჰრეცხდნენ დიდ ქვევრებს. შიგ ჩაასხამდნენ წყალს, ჩადგებოდა კაცი და უსვამდა სარცხის ფუნჯებს ქვევრის კედლებს. ორჯელ-სამჯერ ამოავლებდნენ წყალს, ხან ხუთჯერაც, სანამ წყალი არ დაწმინდავდებოდა და ქვევრს სუნი არ გამოეცლებოდა.

ნავი დგას კოჭებზე, დედამიწიდან ცოტა მაღლა, რომ არ დალპეს. ნავში შიგ არის ღარები, ღარებზე დააწყობენ ლასტებს. ლასტებს ნაპირებში **გონგოლებს,** ანუ **ჩადებს** ჩაუწყობენ, ანუ ჩაუფენენ, მოვჩადავდით, რომ **ჭაჭა** არ დასცმოდა ღარში. ნავს შუაში მილი აქვს, რომლითაც ღარში ჩადის და ღარიდან ქვევრებში — **ტკბილი.**

ყურძენი იკრიფება **საკრეფლებში, კალათებში.** კალათებიდან ჰყრიან გოდრებში, **გოდრებით** მიაქვთ **საწნახელში** ანუ **ნავში.** ნავი რომ აივსებოდა, შედგებოდნენ ფეხდაბანილი ბიჭები და **დასწურავდნენ.** დაწურვის დროს ორჯელ-სამჯერ **უქცევდნენ** ნიჩბით.

მემრე ჭაჭას, რაც ეკუთვნოდა დედად ჩავაყრიდით ტკბილს. რაც მეტი იყო, იმას ცალკე ქვევრში შევინახავდით არყის გამოსახდელად, ამიტომ წყალს დავასხამდით. ის ჭაჭა, რომელიც დედად ჩეეყრებოდა ქვევრს, **თხლედ** ამოიღებოდა. გადაღების დროს ამ თხლესა და ჭაჭას ერთად გამოვხდიდით არაყს.

შამანი. როცა დავწურავდით, ნავს დავუცობდით პირში რამეს, ნავში დაწურულს დავასხამდით სამ-ოთხ კოკა წყალს, სამ-ოთხ დღეს გავუშვებდით ასე: ის წყალი გამოსწოვდა ჭაჭას და ამ გამოწოვილს ღვინოდ ვიხმარდით — ამას ერქვა შამანი. ხოლო ის ჭაჭა არაყს აღარ გამოიხდიდა. თუ გამოიხდიდა, ძალიან ცოტას.

მემარნე და **მეღვინე.** მემარნისა და მეღვინის მოვალეობა იყო: ქვევრები დაერეცხა კარგა, დუღილის დროს თვალყური სჭეროდა, არ დაღვრილიყო და დუღილში სარცხით დაერივნა ხოლმე. როცა ამაიწევდა დუღილში ზეით კლერტი და თხლე, სარცხით გასტეხდნენ ხოლმე და ქვევით დააბრუნებდნენ. როცა **დადუღდებოდა,** უნდა **გადეელო** სუფთა ქვევრში და ასე ინახებოდა ჩქარ-ჩქარა გადაღებით ღვინო.

რომელიც კარგა შაღებილი ღვინო არ არის, იმას **კაპარაში** ჰქვიან. რომელიც კარგაა შეღებილი, იმას **შავი ღვინო** ჰქვიან. კაპარაში გამოვიდოდა მაშინ, როცა დედა ცოტა მოგვივიდოდა.

ყურძნის კურკას ჰქვიან **წიპწა** და როცა პატარა ქოცობსა პრეცხავდნენ სარცხით, წყალს **ხაპით** ამოჰხაპავდნენ ხოლმე იქიდან. ხაპი ყელიანი გოგრისაა და ტარი აქვს შიგ გაყრილი.

მთხრ. **ტატიკო გიორგის ძე ფეიქრიშვილი,** 80 წ. (სოფ. მანავი).

საწნახელს ყურძნის საწურავ ნავს ვეძახდით. ამ ნავს ასე ვაკეთებდით: მოვჭრიდით სწორე მუხას. გავთლიდით მორად, ე. ი. ოთხკუთხად. მემრე ერთი მხრიდან ამოვნიღრავდით ცულით, ანუ ამოვთხრიდით, ძირში მოვღარავდით. ზოგჯერ კი არ მოვღარავდით და იმის მაგივრად ხეებს ჩავუწყობდით, ზევიდან **ლასტებს** დავაწყობდით და ისე ვწურავდით.

ვაზის დაწვენა. დასაწვენ ვაზებს ამოვუთხრიდით ძირიდან გძლად სამარეს ორი ბარის პირზე. ძირში კარგა ამოვუხვეტავდით და **გადავაწვენდით.** ერთ წვერს ვაზის ძირშივე ამოვუშვებდით და დანარჩენებს — მწკრეზე. მწკრეზე — ორი მტკავლის მანძილზე ერთმანეთთან. მაღლა უნდა ყოფილიყო ორ-ორი **კვირტი.** მაშინვე **ჰიგოებს** შევუდგამდით.

მიამბობენ სოფ. **შიბლიანში** მცხოვრები გლეხები: **სარი** მუხის გულისაა. გამოთლილი, დიდხანსა სძლებს, ჰიგო კი ყველანაირი ხისაა, უბრალოდ არის მოპრილი, გაჩეკნილი და ჩარჭმული. კაკალსა ვბღერტავთ **ხალხათი**[37].

საინგილო

„მენაჯი-ს (ვენახის), ვაზ ჩააყრელა მიწას მარტში ჰაჩიჩაჲთი ჰსრელენ (ჰსერავენ, აჩეჩის **კვლებს** ატარებენ ადგილ-ადგილ), კიდე ჰაჩიჩი(ს) კოლს უკან (კვალს) ჰთხრიან არხივით ორ ტკეველ სიმღრჯმეჲთი, მააქრნ (მოაქეთ) **ქაჲ ნაქნარ** (რქიან) **ბერ ვაზს,** აწრნენ შიგ და ზედაჲთი მიწა(ს) აყრიან. იმი(ს) ქაევს კი ააგრ-იგრ აწრნენ; თუ მოკლეჲს — წყულ-წყულა თუ გზელი — თითითო წალმა წყულ-წყულ **გადნაწრნ ქაევს** კიდემ ააგრ-იგრ აწრნენ. ჩაყრაში ზოგ ჟარა (ხშირი) ჰყრის, ზოგ — თხლა“. ამავე წესით რგაენ ხოლმე აგრეთვე „ყალამს“ **(რქა, წალამი).** ვაზის ჩაყრის დროს ვენახით თიეის და ყურძნის გამოტანის გასაადვილებლათ ვენახში ადგილ-ადგილ სიგრძეზე უტოვებენ დაახლოებით აღნახევარის სიგანე გზებს. ორი ასეთი გზის შორის მოთავსებულ ვაზიანს **სერნას** ანუ **სრელს** ეძახიან „ვაზ(ის) ან ყალამ(ის) ჩანაყარ“ წელს ხშირ-ხშირათ რწყავენ — ანედლებენ, მეორე წელს კი ბლომათ ნაკელს უყრიან, რომ „კაი ქაჲ (რქა) ამაიშოს“. მეორე წელს „თუ ბერ ვაზით ანაშენევი(ა), ზოგ ქაჲს ყურზნი(ს) ტევანიც ემბევის“. „ყალამით“ ანაშენევი ვაზი უფრო გვიან ესწრება, ვიდრე „ბერ ვაზით“ ანაშენები.

„ბარ ვაზით ანაშენევ მენაჯი(ს) ვაზს **თავრიალ აყენევენ“** (თავის გადაკვრა, გადაჭრა).

„მენაჯს **ჰსხლიდნენყ მენაჯი წალდით“** (პატარა წალდით), დეკემბერში, იანვარში და მარტში; თებერვალში არ ჰსხლიდნენყ, თებრალ ცარიალ თრ-**ჲსაე“** (თვეაო). **გასხვლის** შემდეგ **წალამ**-ს აგროვებენ.

„აღრიან განასხალ ვაზი ქაჲზე ორ კუკურს ნემეტნავ (მეტი, ნამეტნავი) აგდევდნენ (სტოვებდნენ), სიციეჲი ზოგს დააბრიმიეველიაე (სიციევ დააბრმავებს, გაახმობსო); გარდა ამისა მომავალი წლისთვის **ნეჲს** (რაზედაც უნდა

---

37 ამ ტექსტს დედანში მოსდევს მთხრობელ მ. ი. მჭედლიშვილის მონაყოლი ჩურჩხელებისა და თათარის მომზადების შესახებ, რომელიც შეტანილია „მასალების“ III ტ. II ნაწ. გვ. 45.

ამოიყაროს მომავალი რქა) უნახავენ. მარტში აპრილის დამდეგს ვენახში ძველ და ახალ „დაჩხუტულ (გამწვეტებულ) **ჰიგოს** ჰფანტენ, უგვენ (უგდებენ) წყალს და აგვენ (აგებენ შესარვას). ბევრ ქაჲ ნაქნარ (ბევრ რქა შერჩენილ) ვაზს სამ-ოთხ-ხუთ ჰიგოს ვუსმენ (ჩასმა), ცოტა ქაჲ ნაქნარს — ორ ჰიგოს, უქაჲო, ქეჰილ (ახალგაზრდა) ვაზს — ერ(თ) ჰიგოს. მენაჯს ბევრ დროზე ნადიდთი აგვევენუ". აგების (შესარვის) მეორე-მესამე დღეს იმტვრევენ ნაფოტს, ჯეჩილს და რამოდენიმე დღის შემდეგ „ვაზი წელს აკრონ (წელ დაკრაჲ) ქერქით", შემდეგ **ჰკალ**-ის გაბმამდე ქერქითვე **ჰყელენ** (რქის დადრეკვა, დაკავება), რომ მერე „ტევანმა ქაჲ არ მოჯეჩას".

ვენახის **დასაყელათ** „ქერქს **ლარტაჲთი** (ნაკაფ კაკალზე ამოყრილი წინა წლის ყლორტია) ან ჲალანყოზით (თურქ. სიტყვასიტყვით — ტყუილ კაკალს, ფოთლები ვიწრო და გრძელი აქვს, იფნის ფოთოლს მიუგავს) ჰკდიან ახალ გაფოთლაში, აკმოვენ და ინახენ. მასკნი დაყელაში ალბოვენ, აი მაგრ აკმარევენ".

ვაზს **ყლორტის** ამოყრის შემდეგ „გრრდზე (გვერდზე); ამნასულ ზოღს (ყლორტს)=ჰარამის (თურქ.) ვუკეჩენ", მხოლოდ ზოგიერთ ვაზზე, რომელიც ვენახის თხელ ადგილშია, ძირში ამოყრილ ყლორტს უტოვებენ გადასაწვენათ და ვენახის შესავსებათ. ასე შენარჩუნებულ ყლორტს **საშენეველ ვაზს** ეძახიან. გვერდზე ამოყრილი ყლორტების შემოტეხვა საჭიროა იმისთვის, რომ ვაზის „ზალაჲ (ძალა) აი მათში არ წოვდეს". ვენახს დაგოლვით— დაგოლვაში რწყავენ, წ ლში ორჯერაც ჰკაჭენ (სითბავენ) ბალახს. აკმოვენ, ჯმელ ბალახს გამააჭრნ (გამოაქვთ). ერთხელ ივნისში **ჰკაჭენ**, მეორეთ კი აგვისტოს ბოლო რიცხვებში. ჟარ მენაჯს ჰკაჭავენ ნამგლით, თხელ კი ჩალღუაჲთი (თურქ.=ცელს).

„ვაზ ყოვის (ყვაჲის), პატარა ტევანს იმბავს". ამ დროს იცის **დაწუაჲ** (დაწვა და წვრილი მარცვლების ჩამოცვივნა). შემდეგ მარცოლ იზდევ, წყალ ვუდგევის, ჰკაჭტევ (ხდება) **ყორაჲ (ისრიმი)**. მასკნი თოლ ვარდევის (თოლ ჩავარდნაჲ=სიმწიფე ეპარება) და „იწევის" (მწიფდება).

იშვიათად ვინმეს სცოდნია „მოწევაში ტევანთან გრრც (ახლოს) ყოფ (მყოფი) ფოთოლ დაკრეფაჲ", ყურძნის უკეთ მოსამწიფებლათ.

„ყურზნი(ს) ტევან ყუნწით მომბულ ქაჲზე, ტევან თუთან **კოფხალ**-კოფხალი (კოფხლებისგან შესდგება), კოფხალზე კი გომოჰმბი ყურზნი(ს) მარცოლ. ტევანი ზედაჲთი მარცლრე დაწვდაში (დაწვდა, გამოძრობა) მარტო **ჩენჩ** ჩევის" (რჩება).

ყურძენი „ყარასავში" სექტემბრის ოც რიცხვებში იკრიფებოდა, სხვა სოფლებში კი გვიან.

„ყურზენ დააკრეფელ (დასაკრეფ) დროზე ქევრევს რეცხენ". ქვევრები ჩადგმული ჰქონიათ გარეთ, ახდილი ცის ქვეშ გრილოში. ქვევრებზე გადახურვა — **მარანივით** შემდეგში შემოსულა. ბევრ ქვეერს ერთად **ქვევრ-მარან**-საც ეძახიან.

დიდ ქვეერს შიგ ჩასულით ცოცხით (უწინ ყუთრლ ჩიჩაქით, ტარით განაკეთევ რაჲმითაც რეცხავდენ) რეცხენ, პატარას — **სარცხით**. სარცხს ბალის ან ბალღუნჯი(ს)=(ბალღოჯის) ყაბუხით (ქერქით) აკეთევენ. ქვევრიდგან ნარეცხი წყლის ამოსასხმელათ „ტრიან გუგურას ყბა(ს) ვუჭრიან, ორ გზელ, წნელისისქე ჯოხს ამბენ ბაწრით — ერთს ქრშაჲთი ზირზე, მეორეს ყბაზე, აკეთევენ **ხაჲორს**".

სუფთა ქვევრს ორ-სამჯერ რეცხავენ, ავლებენ წყალს, ასხამენ (ამოსხმა)

ჰუჭყიან ქვევრში მოდუღებულ ნაცარ-წყალს ასხამენ და პირზე სიპს ხურავენ, რომ შიგ ორთქლი დატრიალდეს, ცოტა გაცივების შემდეგ რეცხავენ. ახალ ქვევრში, ან ისეთში, რომელსაც გემო ან სუნი აქვს, გარეცხვის შემდეგ **ჰეჭას** ჰყრიან, რომ მომავლისთვის „გამაიმსნას, გემოჲ და სულ გოვდეს“. ზოგ სუნიან ქვევრს გარეცხვის შემდეგ პირღია სტოვებენ, „სულ (სუნი) ომოჭროლდესავ“ „ჰეჭაი ჩანაყარ ქევრს ჰეჭაჲ ომოყრაში უწინ მოჰნაცრიდნენ (ნაცარს მააყრიდნენ), ზედ სიპს დაასარქლევდნენ, დააგდევდნენყ „წაღმიიბე“ (მომავალი წლისთვის). ქვევრების დარეცხვა — წყლის ამოსხმის შემდეგ ძირში ნარჩენ წყალს და „ხინჯო რაჲმს წიჰწიბურაჲთი საბრის თავზე მობმული სუფთა ქსოვილით (სუფრით) ჰწმენდენ — ამშრალევენყ“. თუ ქვევრი გაბზარულია, „ქეჩიჲ ფიჲთი (თხის ქონით) ჰგლესენ“.

ამის შემდეგ **ნავს** აყენევენ ქევრზე **(ნავ შაყენევაჲ)**, შიგ (ნავის გვერდების ძირში) აწყობენ ორ გრძელ ხეს (ლატანს). და ამ ხეებზე — მოკლეთ, ნავის სიგანის მიხედვით დაჭრილ „ყიტებს“ (ჩხირებს). „ყიტების“ მაგიერ უწინ უგებდნენ **ტაპკირს** (ტუპკირს — ნავზე მოწყობილი გრძელი ვიწრო ლასტი), ზედაჲთი **კარაზანას, ანუ ჰჩადენ (მოჩადაი).**

„ნავი(ს) ჯრრლში ვუგდევენ კოტოში (გუგრი) ტარით განაკეთევ ან ყოჩი ფეყი ტყავით განაკეთევ ლულუკს (ან სხვანაირათ წაპრისძაბრი).

ნავის შეყენება — მოჩადვის შემდეგ ჰკრეფავენ ყურძენს კასრებში და ვოდრებში.

ყურძნის კრეფის დროს კარგ მწიფე-წითელ მტევნებს ცალკე არჩევენ „ჩაფარზე, ლასტზე დააფენილა ან ბირკის ფანჩხლიან ღეროჲთი განაკეთევ ბუხალივი(თ) რაჲმზე დააკიდეველა — **აკიდოჲ** გააკეთეველა ზამთრიიბე“.

ყურძნის შესანახათ ჩაფარზე აყრიან კაკლის ფოთოლს, ზედ აწყობენ გადარჩეულ მტევნებს და ზევიდგან ისევ კაკლის ფოთლით ჰფარავენ.

გოდრებში, კასრებში დაკრეფილი ყურძენი მიაქვთ ურმით, სცლიან ნაგში და ერთი ან ორი კაცი ხელში ბარის ტარით (პატარა ნიჩაფს ჰგავს, ბარის ტარი) ფეხით სჭყლეტავენ. დროდადრო ბარის ტარით **„ვუქცევენ,** აბრუნევენ დანაჭყლეტს“, რომ **შირაჲ** (ტკბილი) ჩაიწუროს. ერთხელ ჩაყრილი ყურძნის დაჭყლეტვის შემდეგ **„ჰეჭას** ნავის მეორე, ამაღლებულ თავთან აგროვებენ და ახლა სხვა ყურძენს სჭყლეტავენ. დაწურვის მთელ პროცესს **„ღუნოჲ ჩასხმას“** ეძახიან. „შირაჲთი“ ერთი ქვევრის ავსების შემდეგ „ნავს ქრშ ლულუკი ყბასთან უდრვენ (უდებენ) ნაჭას“ (თურქ.=ღარს) და „შირაჲ“ გადაჰყავთ სხვა ქვევრში.

დაწურვის შემდეგ უწინ ნავის ნავლებს (წყლით ნავლებს) ზოგნი **ტკბილში** არ ურევდნენ, არამედ ცალკე ქვევრში ინახავდნენ თავისი სამყოფი ჰაჭით; ამით დამდგარ ღვინოს **შამან**-ს ეძახიან.

ბოლოს ტკბილში აყრიან უმეტესათ მის ნახევარ **ნაღამუარ** (ღამე გათეულ) **ჰაჭას,** მხოლოდ ისე კი, რომ ქვევრი ნაკლულათ იყოს, რათა **დუღილის** დროს არ გადავიდეს. დანარჩენ ჰაჭას, თუ შამანი არა აქვთ აღებული, ცალკე ქვევრში ჰყრიან.

ზოგი პატარა ქოცოში ასხამს უჰაჭო ტკბილს, რომელიც მუდმივ ნელ-ნელა დუღს და **მაჭრის** მაგიერობას ეწევა ზამთარშიც კი (ინახავენ როდემდისაც უნდათ).

დაწურვის მესამე დღეს ჰაჭიანი ტკბილი იწყებს დუღილს, ამ დროითგან უკვე მას **მაჭარს** ეძახიან. მაჭარი დაწურვისგან ერთი კვირის შემდეგ მწარდე-

ბა. კაი მწიფე ყურძნის ტკბილი (თურქ.=„შირაჲ“) უფრო დიდხანს დუღს, ვიდრე რომელიმე მეკავე ყურძნისა.

დუღილის ხანაში დროდადრო საჭიროა პირზე ამოსული **ჭაჭის ჩაბრუნება** და „ყიტების“ (ჩხირების) გაწყობა ქვევრის ყელში, რომ არ ამოიცალოს და აგრეთვე იმისათვის რომ ძირში ტკბილი ჭაჭა არ დარჩეს, რადგან მას შეუძლიან დამდგარი მაჭარის მოულოდნელათ ადუღება.

ათი-თორმეტი დღის დუღილის შემდეგ „ჭაჭას ინაზირევს“ და მაშინ ან „გადააქრნ“ (გადააქვთ, სხვა ქვევრში უკვე ღვინო), ან „ავსრვენ“ (ავსებენ). ქვევრის პირზე „კაკლი ფოთლით განაკეთევ საპირეს (კირკალივით რაიმს)“ ადებენ, ან ისე უბრალოთ პირზე კაკლის ფოთლებს აწყობენ, ჰხურავენ სიპს და აყრიან მიწას.

ღვინის გადაღება ადათით წელში ორჯერ იციან, ზოგს მეტჯერაც გადააქვს უკეთ დასაწმენდავათ. **პირველი გადაღების** დროს ღვინო ჭაჭისგან ცალკეედება, მეორეთ გადაღების დროს ძირში დალექილი **თხლეზგნი და კურკაზგნი** (წიბწისაგან). გადაღების დროს ქვევრი თუ ნაკლულათ დარჩა, „**ღუნრი დაჰცორავს** (ცვარი, დაცვარა), გაფუქდევის“.

„წყალ“-განარევი და ქვევ, კოხე (მკვახე) ყურზნი ღუნეი მალე ზმარდევის (ძმარდება), შიგ **ზმრი დედაჲ** ჩნდევის, კიდე აიმით სხო ღუნეი დაზმარევაძც იქნევ, თუ მოუნდაყ“. **ღვინის დაძმარება** „პური კუნტაჲთიაც (კუტითაც) იციან. ჰყრიან შიგ კუტს და ერთ მუჭა „შუნდს“ და ამით ძმარდება.

„ჩასხმაში (დაწურვაში) წითელ ღუნეს ცალკ, თეთრს ცალკ ასხამდნენყ“. **საფერავი ვაზის** სიმცირის გამო წითელი ღვინო იშვიათი იყო. ყურძნის დაწურვის დროს პირველათ ჩამოსულ ტკბილს ცალკე იღებენ **ბექმაზის, ბოზაჲს** საღუღებლა. „ბოზაჲ“-ს დუღება უფრო ადრე სცოდნიათ, ვიდრე ღვინის დაყენება. თუ დაუჯერებთ თქმულებას, რომ უწინ ერთ ბებერს ხეზე ჰქონია აშვებული ვაზი და მის ყურძენს დაჰსევია ბუზი. ბებერს შეჰნანებია ყურძენი, დაუკრეფია, დაუწურია, მოუდუღებია და ჭოთანში ჩაუსხამს. რამოდენიმე ხნის შემდეგ უნახავს, რომ ძალიან ტკბილი რამ არის და, როდესაც დაულევიათ, დამთვრალან. ამის შემდეგ უსწავლიათ „ბოზაჲ“-ს დუღება და შემდეგ ღვინის დაყენებაო.

საერთოდ ბუზი, ძაღლი, ქათამი ყურძნის გამჩანაგებლებად მიაჩნიათ, ამიტომ არის, რომ ძაღლებს **ყურძნობას** „რინკავენ“ — ყელზე რინკს ჰკიდებენ, რომ მათ გაუძნელდეთ ღობეზე გადასვლა, ან ხვრელში გაძრომა, ვენახში შესვლა. მათგან მორიდებულნი ცდილობენ ხოლმე, ვენახის დაკრეფვაში სხვებს (მეზობლებს) უკან არ ჩამორჩნენ, რომ ბუზი, ძაღლი, ქათამი სხვა ვენახების მაგიერ მათ დაუკრეფავ ვენახს არ დაესიონ. „ბოზაჲბე“ აღებულ ტკბილს ქვაბით სდგამენ ცეცხლზე, ადუღებენ, ქაფს ხდიან და „ჩაშროვა-ჩანახვეერევას (ჩანახევრების) უკან“ ასხამენ „წრკლ ნავეში (პატარა ნავებში), ანუ **ბოზაჲ ნავში**“, პირზე ჰხურავენ და ოთხ-ხუთ დღეს ამ ნავში ნელ-ნელა, „წიპარტკლ (წყიპურტი) სროვნი-სროვნი (სროლით) დუღს“. ოთხი-ხუთი დღის შემდეგ მას ასხამენ „პატრა ქოცოში ანუ ჩექმაში“, **დადაშში (ზედაზეში, საზედაშე ქოცოში)**, საპირეს ადებენ, სიპს „ასარქლებენ“ და მიწას აყრიან მეტად კარგი, „დალევაში ყბაჲ დანაშუშხს, ტკბილ, ზალიან“-ი (ძალის მჭონე) სასმელი გამოდის. უწყლოთ მიღებული „ბოზა“ ძალიან მალე ათრობს, ამიტომ წყალ გაურევლათ არა სვამენ მას.

არაყს ან ღვინის გადაღებისთანავე ხდიან, ან კი ჭაჭას ცალკე ქვევრში ჰყრიან, აესებენ და გაზაფხულზე ადუღებენ. **„არაყ ხადუღეველა(თ)**, ანუ **გა-**

მააკლელა(თ) დგმენ (სდგამენ) მიწაში ამნათხარ ქურაში ზედგარს“ და „ადგამენ ჭეჭათი ანავსრე, დიდ ყულფიან ქობს. ქობზე ასარქლევენ ზარფუშს, ჰგლესენ გარშომო ერთა მანაზელ ნაცრის და ფქჯლი(ს) ცომით და აზრონენ (აძერენენ) შიგ ყავარს“ (საამისოთ გაკეთებული ლერწამია). ყავრის მეორე ბოლოს სდებენ „ჰაფტოფაიჲ(ს), ანუ (ალ.) წუმწუმაჲ(ს) (წურწუმა) ყბაში“. თვით წურწუმას სდგამენ „არხში (რუში), გრრც განაკეთევ ღრჳმ ადგილში“. პირველათ არაყის ქვაბს ძლიერ ცეცხლს უნთებენ — უკეთებენ, წამოდუღების შემდეგ კი ანელებენ და ნელა ადენენ არაყს. პირველათ ავსებული წურწუმაში **„თავ არაყი“**-(ა) **(წინწანაჭარი)**, შემდეგი ჩამონადენი უფრო სუსტია (ბოში-ა), ასე თანდათანობით აკლდება ერთი ქვაბიდგან ჩამონადენ არაყს და ბოლოს „გაწყრტულ კუდ, ანუ ნამკუდ არაყ ჩომოდის“. ერთი დიდი ქვაბი ჭაჭითგან ერთ „ჩაფიზგნი“ (ნახევარი ვედრაა) ცოტა ნაკლები არაყი გამოდის. „ნამკუდ“ არაყს „აბრუნევენ, მეორე ქობზე ასხმენ — კაი არაყ გამოვდესავ“. ქვევრის ძირზე დალექილ „ყურზნი კურკას“ **(წიბწას)** ბევრნი ჭაჭაზე არ აყრიან, რომ მან არაყი არ გაამწაროს.

ღვინის, არაყის, ბოზაჲს საწყაო ერთეულები. **თაღარ**-ი უდრის **30 ჩაფს,** ჩაფი უდრის ეხლანდელ **ნახევარ ვედრას.** „საპალნე“ ღვინის სასყიდლათ მოსული ქართველებისაგან გაუგიათ.

სავენახე ვაზის ჯიშთაგან გავრცელებულია: **მელაკუდაჲ** (მელიის კუდის მზგავს მტევნებს ისხამს, ვენახის ვაზთაგან უმეტეს ნაწილს ეს შეადგენს);

„თხლაფაჲ“ (თხელმტევნიანი, ტკბილი ყურძენი იცის, ბევრსაც ისხამს);

საკმელაჲ და **საფერავ**-ი. გარდა ამისა, აქვთ (უდგათ) **ხეზე განაშოვ ვაზევ. ქეჩი ემუაგ** (თურქ.=თხის ძუძუს). არის **თეთრი** და **მოწითლო ყურზენი,** „ყიზილ ჯზემ“ (თურქ.=**წითელი ყურძენი**), **ჯიშმიშაჲ,** გენეურ ანუ **გენუაჲ ყურზენი** და **დევა გრზ** (თურქ.=**აქლემის თვალს**).

როგორც ხის, ისე სავენახე ვაზების შემდეგი ავადმყოფობანი იციან: **ტრ** (მტევრი) დაყრაი ნისლისზგნი, ზალიან (ძალიანი), ადგილიზგნი კეჰტეევის (ხდება). ტრ დანაყარ ყურზენ არ იწევის. ვაზ **გაუკოვაჲ,** გაკმოვაჲ ჭიაჲზგნითაავ — იტყოდნენყ უწინ. ჭიაჲ დაიკარგასავ — ჩილლაში (თურქ. იანვრის სიციევში) ჰრწყავდნენ — ჭიაჲ გაიყინას, მოკდრსავ“ (მოკვდესო, რომ მოკვდეს).

„ყარა ყაჰყაჲ ანუ **ყაყაჲ,** ანუ **კაკაჲზგნი ყურზნი მარცოლ** შავდევის (შავდების), იხრუშტევ, ან ერ(თი) გრრდ (გვერდი) ეუწითდევის, ერ(თი) გრრდ შავა(თ) იწრვის (იწვება). ეს ღუნეს აფუჩევს“ (აფუჭებს), ამიტომ ტკბილის პირზე მოგდებულ „კაჰკას“ ხდიან და ჰყრიან. „გეზანგაჲ (თურქ.=ესეც დაწვაა) ეემ ორმოც წელში გაჩენულ გეზანგუაჲზგნი ფოთოლში და მარცოლში **ჩილ** ანუ **ხალ** (ხალი, ლაქა) ვარდევის, ფოთოლ იხრუშტევის“.

ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

მთხრ. **თემუა დემუროვი,** 95 წ. (სოფ. ახალგორი).

ვენახს განიერი ალაგი უნდოდა, მაღლობი ალაგი, დაბლობში ვაზი არ გამოდგება.

ჯიშები. **ადრიული** — ასეთი მტევანი ქონდა რომა... სხვილი მარცვალი და დიდი მტევნები იცის. შავი ყურძენია.

თავკვერი — იმისთანა საჭმელი ყურძენი არ არის, მტევანიც კარგი იცოდა. მარცვალი წვრილი აქვს. **შავია.**

დანახარული — ცანცარა მტევანი ქონდა, არ იცოდა კარგი მტევანი და ისეთი ტკბილიც არ იყო. **შავია.**

გორული — თეთრი ყურძენია. ყველაზე მაგარი ღვინო იმან იცის. პირველში მარახოშია და რო არ დარჩება, მართლა ღვინოა.

ბუდეშური — სიტკბოთი ყველას სჯობია, მხოლოთ ღვინო კი თხელი იცის. თეთრია.

კასპური — ყურძენი კარგია საჭმელათაც, მაგრამ იმის ღვინო კარგი ვერ გამოდის. **თეთრი ყურძენია.**

საფერავი — შავია. სხვილი მარცვალი იცის. იმის ღვინოს ცალკე არ აყენებენ, იმის **ჰაჰა** უნდა უყონ სხვა ღვინოს.

მოცლა. გაზაფხულზე უნდა **გაგვესხლა,** დასაწიდმი იყო, დავწიდმიდით, დავბარამდით და **შავყუელამდით.** პირველ თიბათვეში **ფურჩვნა** ვიცოდით, **გამოვყუელამდით,** ძაან მოვლა ვიცოდით აქეთ.

გასხვლა უნდოდა მარტში, **ყელვა** — აპრილში, **ახვევა** (შაკონვა) — თიბათვეში, **ფურჩვნა** — თიბათვეში. რო გაიტანს ტოტებს, მაშინ მივაკრამდით.

ვაზის ავადმყოფობა ჩვენ არ ვიცოდით, მხოლოდ ერთი პატარა ჭია იცოდა — **კოკონა.** იმას დიდი ნისკარტი ქონდა და ფოთოლს დაახვევდა და ყურძენსაც აფუჭებდა, სხვა ავადმყოფობა არ იცის ვაზმა.

ღვინობისთვის ათში შევამზადებდით ქვევრებსა. ხუთ დღეში უნდა შეგემზადებინა **ხაწნახლები** და **მარნები.** ქვევრში ჩავიდოდა კაცი და რეცხამდა **ღვიათი.** როგორც დიდი ცოცხი შავკრავე, ისე შაკრამდენ და გარეცხამდენ. **სარცხებიც** გქონდა, პატარა ქვევრებს იმითი ერეცხამდით **(სარცხი** — წარმოადგენდა ხის გრძელ ჯოხს, რომელსაც ბოლოში ათი და მეტი ფენა წრისებურად დაჭრილი ბალის ხის ქერქი ქონდა წამოცმული. ამით ხეხავდნენ ქვევრის კედლებს).

ხაპირი — სპილენძისაც იყო და თიხისაც (ხაპირი წარმოადგენდა სპილენძის, თუ თიხის ჯამს, რომელსაც სამი ნახვრეტი ჰქონდა. ამ ნახვრეტში გატარებული იდო წვრილი თოკი და შემდეგ სამივე თოკის შეერთებული ბოლოები მიბმული იყო ჯოხზე. ჯამს თუ თასს ჰქონდა ძირში კიდევ ერთი ნახვრეტი, სადაც მეორე ჯოხი იყო დამაგრებული. ქვევრში დარჩენილ (გამორეცხვის შედეგად) წყალს იღებდენ სწორედ ამ ხაპირით. ჩაუშვებდენ პერპენდიკულარულად და როცა ამოიღებდენ წყლით სავსე ხაპირს ქვევრიდან, მაშინ აჰკრავდენ მეორე ჯოხით და წყალი გადაიღვრებოდა).

ავგარდანი — როცა ღვინოს ამოვიღებდით, დარჩებოდა **თხლე** შიგა და იმითი, — ავგარდანით ამოვიღებდით. რომელ ქვევრშიაც კაცი ჩავიდოდა, იმას ავგარდანი არ უნდოდა (ავგარდანი სპილენძის ჯამზე ღრმა და დიდი იყო. ტარი ჰქონდა გვერდზე მაღლა ამართული და არა ტაფასავით. ამის გამო ავგარდანით თხლეს თუ ნაწურის ამოღება ადვილი იყო).

რთველი იწყობოდა ძველზე, ღვინობისთვის ნახევარზე მეტი არ შეიძლებოდა. ყურძენს რომ მოვიტანდით, დაწურვა შეიძლებოდა იმ დღესვე დაგვეწყო და შეიძლებოდა ორი-სამი-ხუთი დღის შემდეგაც. ყურძენი ცხენებითაც მოგვქონდა და ურმებითაც. დაწურვით ყველა ყურძენს ერთათ ვწურამდით, მხოლოთ საფერავს ცალკე დავკრეფდით და დავწურამდით.

საწნახელი ქვიტკირისა იყო და ძირზე ფიცრები ქონდა დაფენილი. შუაში — ძირს მილი ქონდა დატანებული და იქიდან გამოდიოდა ნაწური. საწნახელის წინ ქვევრები იყო ჩადგმული და ერთი ქვევრიდან მეორეში ღვინო ღა-

რით ჩადიოდა: ერთი ქვევრი რო გაიმსებოდა, ახლა ღარს მეორე ქვევრისაკენ გადაუნაცვლებდით.

ხის საწნახელს **ნავს** ვეძახდით.

მარანი ის იყო, სადაც ღვინო ინახებოდა.

ყურძენს ფეხებით ვწურამდით, მილის პირი გახსნილი იყო და ნაწური ქვევრში ჩადიოდა. საწნახელში რო ჭაჭა დარჩებოდა, მაშინ გათავდებოდა წურვა.

დაუჭაჭავ ჭაჭას საწნახელიდან ამოვიღებდით და ჩავყრიდით **საქაჯავში** (საქაჯავს აქვს ოთხკუთხი ამონაჭერი, რომლის გარეშემოი გაკეთებულ ღარებ-

სურ. 8. საქაჯაი

ში ჩადგამდენ ფიცრებს, შემდეგ ჩაყრიდენ ჭაჭას, ზემოდან ფიცარს დააფარებდენ და ამ ფიცარზე დაადებდენ კუნძებს. ამის შემდეგ განიერ ბოლოს ოთხკუთხა ამონაჭერში გაუკეთებდენ ე. წ. ბოძს პერპენდიკულარულათ, ამ ბოძზე დამაგრდებოდა კეტი, რომლის მეორე თავი საქაჯავის ტარის ბოლოში ჭახრაკისა და ჭაპნების საშუალებით მთელი სიძლიერით დააწვებოდა კუნძებს და, მაშასადამე, ჩაყრილ ჭაჭასაც. დიდი დაწოლის გამო ჭაჭა წვენს გამოუშვებდა და ეს წვენი ვიწრო ღარის საშუალებით გადადიოდა საქაჯავის ჩაღრმავებულ ნაწილში და იქ გროვდებოდა. ჩაღრმავებულ ნაწილიდან **ნაჭაჯს** იღებენ

ჯამებით. ნაქაჯს ისევ ქვევრში ასხამენ). **დაქაჯულ ჯაჭას** ჩაყრიდენ ქვევრში, ჩაასხამდენ წყალს. ერთ კვირაში და ადრეც დაიწყებდა დუღილს, მერე დააფარებდენ სარქველს და მიწას დააყრიდენ. იანვარში ან ქრისტიშობისთვეში შეიძლებოდა არყის გამოხდა.

საწნახელში ყურძენი რო იწურებოდა, **ტკბილი** ქვევრში ჩადიოდა. ქვევრი რო გაივსებოდა, სარქველს დახურამდენ და ქვეშ წნელს დაუდებდენ. ამ წნელს **ყინჟილს** ვეძახოდით და იქიდან **ჭარი** ამოდიოდა. სარქველს ტალახით შემოლესამდენ. ერთი კვირა იდუღებდა და მერე დაბრუნდებოდა და წავიდოდა. ერთი კვირის შემდეგ დადგებოდა **მაჭარი**. მაჭარი ორმოც დღემდე იყო და მერე ღვინო დადგებოდა.

სარქველს ქვისაგან სთლიდენ სოფ. კორინთაში.

ყინჟილს დახურამდენ ხოლმე **სადუღარს** და იმაში ნადუღარი ამოდიოდა და მუცელში გროვდებოდა (სადუღარი წარმოადგენდა თიხის მუცლიან მილს და სწორედ სადუღარის მუცელში გროვდებოდა ტკბილი).

შამანი აქ არ ვიცოდით. **შამანი** ის არის, რომ ჭაჭაზე წყალს დაასხამდენ და რო ადუღდებოდა, სვამდენ. კახეთის შამანია კარგი, იქაური შამანი აქაურ ღვინოს სჯობია.

ღვინის შენახვა არ იცოდენ. აქაური ღვინო ორ წელიწადს თუ გაძლებდა. ისიც ხდებოდა, რომ დაძმარდებოდა ღვინო, ან მეტი ძალისაგან გათეთრდებოდაო.

მთხრობელმა არ იცის **ტყეკორა**, დგვიფინა, არმუნჯი რას ნიშნავს და მესთვლე ვის ეწოდება, მემარნის და მეღვინის ხელობა ცალკე არ იყოო, თავადებს თუ ყავდათო.

ზემო ქართლი

მთხრ. **მიხეილ გიორგის ძე ედილაშვილი** 56 წ. (სოფ. ბრეთი, 1935 წ. XII).

შავს ვეძახით **ვაზის ტანს**, „ვენახი რომ ავჩეხე, შავიდან წამოვიღე ახალი **რქაო**". შავიდან გამოღებული რქა ნაყოფს არ იღებს. შავში გამოვიღეო, იტყვიან.

სამამულე ვაზი — შემდეგი წლისთვის ვაზის ტანის გადასაყვანად.

გამბულა — საკავებელს ვღუნავთ, კავავთ, გამბულას კია პირდაპირ გადავღუნავთ, ტოტს გავაგრძელებთ, ვაზი თუ მიუახლოვდა, წვერებს მიუმაგრებთ. თუ არადა, **სარებს** დაუსობთ ვაზს.

მთხრ. **სტეფანე პავლეს ძე ჯიჯოშვილი**, 96 წ. (სოფ. დირბი, 1936 წ. II).

ვაზს რომ სარს ჩაუდგამთ, იმას **შესარვას** ვეტყვით. მაგრამ ვაზს [რომ] სარს მივაკრავთ მანეულით, იმას **შეყელვას** ვეძახით.

შეფურჩნა — უსარგებლო ტოტს რომ გავაცლით მაისში. ვაზი რომ დაბერდება, გავჭრით მიწას, ორმოს, ჩავაწყობთ შიგა, დავაყრით ისევ პატივსა და ის ერთი გადაიქცევა შვიდ-რვათ და **გაყმაწვილდება**.

უსურვაზი — ის ტყვილია, [მხოლოდ] მზგავსი(ა) ვაზისა, კი არ ისხავს რა, შემოეხვევა და ადის ხეზე.

მთხრობლები: **პეტრე ტატოს ძე ეგნატაშვილი**, 80 წ., **დავით გიორგის ძე ქავლელაშვილი**, 80 წ. (სოფ. რუისი, 1936 წ. I).

თოჯი — სახელმწიფო გადასახადი იყო; ხელმწიფისათვის უნდა გადეგვეხადა, კომლზე თუმანი; მხოლოდ მერმე ვანაწილებდით. შვიდი კომლი რომ იყო, შვიდზე ვანაწილებდით, მერე მდიდარ-ღარიბზე ვანაწილებდით, ლიტრა-ჩარექზე [ვანაწილებდით] რა გადასახადი[ც] იყო. ლიტრა იყო მთელი, ჩარექი იყო ლიტრის მეოთხედი, ნახევარი ლიტრა იყო ლიტრის ნახევარი. ჩარექისა — ნახევარი ჩარექი. მერე ფულის გამწერს ამოვირჩევდით და ფულის ამკრეფლებს და ჩავიტანდით ხაზინაში.

სახელმწიფო გადასახადის გარდა მოხელეების (იასაულის, მწერლის, მამასახლისის, აღმასრულებლის) ხელფასი გადიოდა სულ შვიდი აბაზი.

[ვაზის ჯიშები]. **დიდი შავი**. შავი იყო, სხვილი მარცვალი ჰქონდა, შეკრული დიდი მტევანი იყო. გამოსავალი კარგი ჰქონდა, ღვინო უფრო დუნე (რბილი) და მდორე (ცოტა უღონო) ჰქონდა. ფოთოლი დაჭრილი ჰქონდა.

ლაისეური. ქართული საღებავი, შავი, კარგი შეკრული მტევანი იცოდა; **საფერავია** — რაღა, რომ ღებავენ წითლად. ძალოვანი ღვინო იყო. ფოთოლი დაჭრილი, როგორც მამლის ბიბილო, ისეთი ჰქონდა.

ჩვილი თითა — თეთრი იყო, რბილი კანი ჰქონდა, ტკბილი იყო, ფოთოლს სერები ჰქონდა. გამოსავალი კარგი ჰქონდა, წვენი კარგი.

თითა — მოყვითლო იყო, ცოტა უფრო ნაკლები ჰქონდა გამოსავალი, საჭმელად და თვალად კარგი იყო. **ლეში** ჰქონდა თავისი ქერქიანად. ხორცს ჩვენ **ცილას** ვეძახდით.

ჩინური — კარგი საჩინო ყურძენი იყო; ყვითელი იყო, რგვალი მარცვალი იცოდა. ღვინოც კარგი იცოდა, გამოსავალი კარგი ჰქონდა. მაგარი ღვინო იცოდა, გამძლეც იყო, მეორე მოსვლამდი ღვინოს შინჯვა არ უნდოდა.

ისრიმს მოუსვლელ ყურძენს ვეტყოდით. ესე კი იქნებოდა დიდი მტევნები — მაა. ჩრდილში იყო, არა,ვაზი უღონო იყო და ვერ დაამწიფა.

უსურვაზი... უსურათ იმას ვიტყოდით, გრძლად რომ იზრდებოდა, ხეივნად წავიყვანდით.... ისხამდა ყურძენს... ბებერ რქებს ვაჭრიდით, ვაახლებდით, შიგადაშიგ ამოუჭრიდით...

კრიკინა ვაზი ჭნიკი (წვრილი, ქინძისთავისხელა) იყო, კლდეებში ამოვიდოდა, ჯიქვივითა, კლდიან ალაგზე, წყლის პირზე; ბიჭები ჭამდ[ნენ], წყემსები. მოვიტანეთ სახლში, დავრგით, მაგრამ არ იმშვნია (არ ივარგა). შავი იყო იმისი ყურძენი. ზამთარში, შემოდგომაზე, გიორგობისთვეში დავსხეპავდით, დავაწვენდით, ბარჯით (ორთითასავითაა) რქებს მოუკრეფავდი, შიუტყუპავდით მიწაზე, მერე ისევ მიწას მოვთხრიდით და ბელტებს დავაყრიდით, მერე [რ]თვილი დეედებოდა და ყინვა რას უზავდა? გაზაფხულზე, მარტის ნახევრიდან, აუშვებდით ვაზს, ავაყენებდით, ისევ გავწმენდავდით, ჯერ გავსხლავდით, რქებს დავაჭრიდით, ორ რქას შევარჩენდით, ერთს საკავებელს გაუკეთებდით, მოვრკალავდით ან დავაკავებდით და სარს შევსარავდით და მივაკრავდით ზედ ვაზს.

კვირტი — სადაც უნდა გამოვიდეს ნაყოფი, ყურძენი, იმას **თვალს** ვეტყვით, კვირტებივით რომ აქვს. სარს რომ წვერს წაუთლით, იმას **გაჩეკას** ვეძახით. კახეთში საკავებელს **ბღუნძას** ეტყვიან. რქას რომ გამოიტანს ვაზი, მერმე შევახვევთ რქაზე, რომ არ გააფუჭოს ქარმა ყურძენი. შეხვევა ორჯერ უნდა მაისიდანა. მეორედ უნდა თიბათვეში.

თამამს — უფროსს რქას ვეტყვით, **სამამულეს** ვეტყვით, რომელიც სავარგისი რქა იყო, იმას უშვებდით და რომელიც ფუჭი იყო, **გავფურჩქნიდით**. წამალი მაშინ არ ვიცოდით.

ახლად რომ ჩავყრიდით ცარიელა მიწაში ვაზსა, იმას ბაგას ვეტყოდით. რქებს რომ მოვჭრიდით, იმას გავამწკრივებდით და გავამრავლებდით, გავაშენებდით.

გადაწიდვნა — ერთი ვაზი რომ იყო, იმას გავსხლავდით და გაუშვებდით ოთხამდე, ექვსამდე, გაუთხრიდით განივრად სამარეს ორი ბარის პირს, მერე გადავიყვანდით რქასა და ველს გავავსებდით და გავაახლებდით ვაზსა, როგორც გავაახლებდით, ისე გავამრავლებდით.

დამუხვლა — კარგი ვაზი, გაეთხრიდით ბ[ა]რით, როგორც წიდვნასა და ამოვაბრუნებდით წვერს და ისევ ერთი ვაზი დარჩებოდა, მაგრამ [მ]რავალი რაკი იყო, აღგილი აღარ გვქონდა, რომ გადაგვეწიგნა (სქელში რათ უნდოდა წიგნა, ველი რომ აღარ იყო), მაღალი რომ იყო და ძირი ბერდებოდა, ცალფათ ჩავაწვენდით და დავამოკლებდით.

ვაზი რომ **გაკრიჟინავდება**, გადარჯულდებოდა, საძაგელი რომ გახდებოდა, **ავფეხს** ვეტყოდით, „უსარგებლო ვაზიაო და რაღა დავაკავოთო“, ამას ავჩეხავდით.

მტევანს ზედმეტათ გაიკეთებს და ზედმეტათ გაიკეთებს **ნატყუპსა**. რომ ზედმეტ ნატყუპს გაიკეთებს, იმას ვეძახით **კიმელს**. მეორე მნიშვნელობა კიდევ ის არის, რო ზედმეტად გაიკეთებს მაღლა წვერში [მტევანს] და მოკრეფის დროს კუხია, მაგრამ შემდეგ დამწიფდებოდა, მაგრამ რთვილი თუ მოუსწრებდა, რთვილი გააფუჭებდა, დაშრეტავდა, პაწაწა იქნებოდა.

ვაზს რომ მოვკრეფავდით და შიგ კუხე გამოერეოდა, **კუხელს** ცალკე შეეინახვდით, არ მიურევდით, რომ ტკბილსა გააფუჭებსო. ვაზს რომ ხეზე გაუშვებდით, ის გაიფარჩხებოდა, ზედ ტოტებზე გავიდოდა და იმას **ბაბილოს** ვეძახოდით.

დაბალს **სარისვაზს** ვეძახოდით.

ბოძებზე, **ლატნებზე** რომ გავდებდით აქეთ-იქით და ზედ გავაბავდით რქებსა, იმას ვეძახოდით **გამბულას, ხეივანს**.

ვაზები რქაზე უნდა იცნო. **ანდრეულს მუხლი** შორიშორს აქვს წვანესაც შორიშორს აქვს. **მწვანეს** თეთრი ფერი აქვს რქაში, ...ანდრეულს მწითალო ფერი აქვს.

ბუდეშურს — მოკლე მუხლი აქვს და თითქოს ლეგა (შელურჯებული) აქვს ფერი რქასა.

ჩინური — მოკლე მუხლი აქვს, [რქა] თეთრია, წაბლისავით აქვს, თეთრყვითელია რა.

საფერავი — იმასაც მოკლე მუხლი აქვს. შეწითლებული რქა აქვს.

თითა — მოკლემუხლიანია, წაბლა [რქა აქვს], კარგია, [რომ] შეხედავ, ლამაზი თაფლა.

ჩვილთითა — მოკლე მუხლი აქვს, წაბლაა რქა. მარცვალში არის განსხვავება.

თავკვერი — შავია, საფერავია. მოკლე მუხლი აქვს. რქა წითელი აქვს. მუხლებში ვიცნობ ანდრეულთან განსხვავებით.

დიდშავი — მოკლე მუხლი აქვს. რქა მოწითალო და რგვალი აქვს.

ფოთოლში რომ არის ვაზი, იმას **გაფუთქვას** ვეტყვით.

ვაზის ავადმყოფობანი. **ნაცარი** — ავადმყოფობა იყო; წვიმის შემდეგ მზე რომ დახედავდა, მერმე ცრიაგივით (ბურუსივით) გაყვებოდა ღრუბელი და მეორე დილას მზე რომ დახედავდა, დასტებოდა ნაყოფი, როგორც დანით დასერო და, **გამოიპეპოდა** და გულში კურკა შეახმებოდა.

რთვილი — ახდენდა, ძირში რომ დათოვლავდა, მთებზე, მაისში; რთვილი გააყრევინებდა **ქუსლიდანვე** გამოსულ რქასა, იქვე ქუსლში მოგლეჯავდა. **ქუსლი — კვირტი** — რომ გამოდის, კვირტს ძირი რჩება ქუსლად. **ნადუღი** რომ არის გამოსული, რომ მორთვილამდა, იქვე ქუსლში მოგლეჯავდა. მერმე ქუსლში ამოიბღუჟავდა; ძალა რომ არ ქონდა, იმას **ბუჟლს** ეძახოდით და საგაისოდ იყარგებდა.

მთხრ. **სვიმონ ვახილის ძე ხიზანიშვილი,** 90 წ. (სოფ. ურბნისი, 1936 წ. 7. VI).

ახალ ვენახს **ბაგას** ეტყოდით: — სად მიდიხარ, გვეტყოდნენ — ბაგაში მივდივართო. სამ წლამდი ბაგას ეძახოდით, სამი წლის შემდეგ ვენახს ეძახდით.

მთხრ. **სოსო სიკოს ძე პაპუნაშვილი,** 60 წ. (სოფ. შინდისი, გორის რაიონი, 1936 წ. 25. I).

კომელა ბოლო დროს გამოდიოდა ვაზს და რომ დამწიფდებოდა, ძალა აღარ ქონდა. მეორე მნიშვნელობა კი — ბაგა რომ მოისხამს პირველად, იმასაც კომელას ეტყვით.

შავი — დედა ტანს ეძახით ვაზისას. შავი რომ გამოიტანს ვაზს, იმას **ბარდლს** ეძახით. ანდა რქაში რომ გამოიტანს, იმას **ნამხრებს** ეძახით ან ბარდლს **(ბარტყს).**

მთხრ. **ილია სოლომონის ძე ოხიტაშვილი,** 90 წ. (სოფ. თიღვა).

მწვანე ყურძენი. რგვალი მარცვალი და... რგვალი ფოთოლი ჰქონდა, მწვანე რაღა, ხასხასი გაქონდა. კარგი გამოსავალი ჰქონდა, მაგრამ ჰაიერი რომ დაკრავდა, ნაკლები იყო... კარგი მაგარი იყო ღვინო; გუნებით თეთრი იყო, მაგრამ თუ **საფერავს** მივცემდით, როგორც ჰიაფერი, ისეთი დადგებოდა. რგვალი მარცვალი ჰქონდა, ლურჯი ფერი დაცემდა-რაღა.

ბუდეშურა ყურძენი თეთრი იყო, დაინკრახებოდა (ცალ-ცალი გვერდი შეუწითლდებოდა) ზიგულზე. მარცვალი გრძელი იყო, ფოთოლი ცოტა დაჭვრეთილი (როგორც თითები მასხია, ეგრე ჰქონდა დახაზული), თითონ იყო გამოსახული (დაჭრელებული).

ანდრეული ყურძენი. დიდი მტევანი აქვს, შავი ყურძენი არის და ფოთოლი ბუდეშურისნაირი ჰქონდა. მარცვალი რგვალი და სხვილი ჰქონდა. შავი ყურძენი იყო ისიც.

ხუხუნა ყურძენი. შავი და თხელი მარცვალი აქვს ცვრიანი. ხელი რომ მოგეჭირა, შორს გადაასხამდა. მარცვალი წვრილი ჰქონდა, თხლად როგორც კრიკინა-რაღა, ანდრეულის ფერი იყო, თხელი იყო.

თითა ვენახი. გრძელი და წვრილი ჯიშია, თეთრია, ფოთოლი დიდი აქვს, მტევანი გრძელი და თხელი იცის, მარცვალი კი მოსხო აქვს.

ხარისთვალა ვენახი. ცოტა უფრო მოსხოა, თეთრი, ღითაზე მოსხო აქვს მარცვალი, რბილია.

თითა და ხარითვალი **სამამულე ვაზი** არ იყო. იშვიათად უვლიდენ, თვალის გულისათვის. მაგარი მარცვალი აქვს. მამაპაპიდან რომ ხალხი ყოფილა, ხალხში დარჩენილა — ხეზე. მწვანეს ფერია, განსხვავება არა აქვს. რაკი გაუსხლავი, მოუვლელია, აღარ მოუდის ძალა.

კრიკინა კი სულ პატარა იყო, ჩიტი რომ აკენკავს, ისეთი იყო; ჩიტების კრიკინა იყო, სულ მცირეა.

ჩავყრიდი ვაზსა მწვანეს, **შარხა** და შარსა გავაკეთებდით და ავლებდენ ტროსადატროს (წკრიესადაწკრივს) და იმას **ბაგას** ეძახდენ. მერმე რომ დახანდებოდა, სამს წელიწადს იქით, ვენახია.

მარცვალს რომ კანი აქვს და რომ დაწვოლენ (დაწურავენ) და რომ დარჩება **გეჯაში,** იმას **ჰაჰას** ეძახიან. ჰაჰას რომ [წყალს] დაასხამენ და დაწვოლენ, იმას **შამანს** ეძახიან. **ქვეჩოს** გარედან ჰაჰას ვეძახით. **წიდნას** — ვაზს რომ კარგი ტოტები, რქები ექნება, იმას გადავაწვენდით და **გადა[ვ]მუხლავდით** და ამოვიდოდა რტო; როგორც გადააახლო, ის არის.

მთხრ. **ბესო სვიმონიხ ძე ჯახველაძე,** 106 წ. (სოფ. ავლევი, 1936 წ. I).

ავფეხი ვაზი — გამოერეოდა, რომ არ მოისხავდა. ამიტომ ვიტყოდით ავფეხი არისო. ახალჩაყრილ **ბაგას** ვეტყოდით, მერე **გადავწიდნიდით** და **გადავახებდით, შარი**-შარ იყო, ჩავყრიდით და ამას ვეძახდით ბაგას.

მთხრობლები: **ნიკა გიორგის ძე ნოზაძე,** 52 წ., **გიგა მიტროს ძე ნოზაძე,** 60 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. I).

დედალი მწვანე — მოთეთროა, ფოთოლი — რგვალი და პრტყელი, ლურჯი ფოთოლი აქვს. ამტანია ყველაფრისა; ზამთრის გაძლებაშიც მაგარია, ძირათაც მაგარია, ძირათაც მეტს გაძლებს, მხოლოდ ზაფხულის ჰაერი ერევა თუ მიჩენილი არა ხარ.

მამალი მწვანე. სქელკანა არის, მხოლოთ ყურძენში განსხვავდება, ცოტა მომჟაოა.

ძველი შავი. ძალიან კარგი მომსხელი[38], ზაფხულის კარგი ამტანია, მხოლოდ ზამთრის ყინვა ერევა. ფოთოლი მწვანეს მ[ი]ემგვანება, ძალიან მწვანეა, ლურჯია. გამოსავალი კარგი აქვს, მხოლოდ ღვინო მწვანის ჯობნია, შავია შეკრული მტევანი აქვს.

ბუდეშური. ძალიან საუკეთესო, გემრიელი და ტკბილი ღვინო [იცის]. ეგრეც თეთრია. ფოთოლი შეჩრილი აქვს თეთრი. ამას ზამთრის ყინვა ერევა. შეკრული მტევანი აქვს.

რკო. შავი ყურძენია, შეჩრილი და ცოტა მოშაო ფოთოლი აქვს. ძირად ნაკლებია სხვაზე. ნამყენზე არ ძლებს კარგად. ცოტა წოწოლა მარცვალი აქვს (მოგრძო მარცვალი). ღვინო ნაკლები აქვს, ყველაზე დაბალია ღვინოში.

ჰანგილაური ვენახი. ფოთოლი შეჩრილი აქვს, უფრო — ხშირი. ტევანი ცოტა თხელი აქვს, მარცვალი — შავი, წოწოლა და სხვილი. ღვინო წითელი და კარგი აქვს.

თაკვერი შავია, დაჩრილი ფოთოლი აქვს, მტევანი ძალიან შეკრული, მარცვალი — ცოტა მოგრძო. გამოსავალი ცოტა ნაკლები აქვს. ღვინო კარგი აქვს.

[38] ასეა.

ანდრეული. შავი ყურძენი აქვს. სხვილმარცვალა ყურძენი იცის, სამ-ჯვარედინა მტევანი იცის, დიდი მტევანი იცის. გამოსავალი კარგი აქვს, თხელ-კანიანია. ღვინო იმდენი ძალა აქვს[39].

ხარათვალა. თხელი მტევანი იცის და გრძელი, მარცვალი — სხვილი. კა-კალივით მარცვალი აქვს. თეთრია. გამოსავალი კარგი იცის, როგორც ანდრე-ულმა, ფოთოლი ძალიან დაჭრილი აქვს, მოთეთრო ფოთოლი აქვს.

თითა ყურძენი საჭმელ ყურძნათ კარგია, ფოთოლი დაჭრილი, ბუდეშუ-რიევით აქვს. გამოსავალი ნაკლები აქვს. საყურძნია, ღვინოთ ნაკლები არის.

ქველაური კარგი მოსხელეია[40]. სულ ძველებური ვაზია, შავი მტევანი გრძელი და სრული აქვს. რომ მოატანს სიმწიფე, თეთრ-ჯრელად არის [შე-მოსული] და სამ დღეში გადაბრუნდება, ერთბაშად. მუქი ფოთოლი აქვს, რგვალი და შავი.

ხოკი ვაზი ყველაზე ძრიელ დაჭრილი ფოთოლი აქვს, შავი ვაზია, თხე-ლი, საშუალო მტევანი აქვს, მარცვალი რგვალი, საშუალო აქვს. გამოსავალი კი აქვს. ძირად გამძლია. ღვინო კარგი იცის.

კრიკინა შავი და თეთრი არის. ველური ჯიშია, წვრილი მარცვალი აქვს, ფოთოლი წვრილი აქვს. წვრილი და გრძელი მარცვალი იცის...

საფერავი ვაზი. შავია, ფოთოლი რგვალი აქვს. კარგი ამტანია, მაგარია. ... ძველად, როცა ვაზი დაბერდებოდა, გაუთხრიდით ვაზს წინ და იმ ვაზს **გა-დავწიდნავდით.**

ვაზის გასამრავლებლად მეორე საშუალება იყო **დამუხვლა.** ძალიან და-ბერებული, დაღონებული (დასუსტებული) ვაზის დამუხვლა ვიცოდით. და-ბარებული ვაზის გაახლება — რაც შეიძლება ქვეშ უნდა იყოს (სამ ჩარექზე), რომ ბარმა არ დაუწიოს. ახალვაზს ავჩეხავთ, მერმე მოვიტანთ და დავჭრით ზომაზე. გავსხლავთ, გავწმენდავთ, დავჭრით თავის ზომაზე — შვიდ ვერშოკ-ზე, თავს ჩავაჭრით, მერმე სათითაოდ კვირტები დეეთლება და მერე **დაიყვ-ნობა.** ტკბილი ვაზი იქნება. იქნება ერთი ვერშოკი და მწარე ვაზი იქნება. იქ-ნება შვიდი ვერშოკი და დაიყვნება ეგრე. მერმე მოეხვევა **რაფია,** მერმე გა-ვიტანთ გაზაფხულზე, მარტში, მიწა გვექნება გადაბრუნებული სამ ჩარექზე და იმ მიწაში დავრგავთ **სანერგეს,** დავაცილებთ ერთმეორეზე ვერშოკ-ნახე-ვარს სიგრძეზე, განწე კი ერთი არშინი ექნება. იმას რომ დავრგავთ, დავაყრით თავზე კარგ ფხვიერო მიწას ორ ვერშოკზე, მერმე ამოჭრის ვაზი. რომ მოთავ-დება მთელი ვაზი, მერმე მოვრწყავთ შაბიაბანით ათ დღეში ერთხელა მარიო-ბისთვის თითქმის გასვლამდე, თუ გინდა რომ კარგად ივარგოს. წინად კი სამ-ჯერ უნდოდა. მერმე, შემოდგომაზე, გიორგობისთვის პირველ რიცხვში ამო-ვიღებთ. მარიობისთვეში უნდა გამოეცვალოს მიწა და დეეჭრას **ფესო.** მერმე ისევ-ისე მოეყრება მიწა რვა დღეემდინა, მერმე საერთოდ უნდა გამოეცვა-ლოს ნამენითა[41] და **ძირიხ ფესო** ისევ დარჩება.

მთხრ. **პეტრე ზაქარიას ძე ნოზაძე,** 66 წ.[42].

რვა დღის შემდეგ, მინამდის ამოვიღებდით, ღრმად უნდა იყოს გათხრი-ლი, მერმე ამოვიღებთ. რომ მოვა ვაზი, დასრულდება და დავაჭრით თავებს,

---

39 ასეა.

40 ასეა.

41 ასეა.

42 დედანში გეოგრაფიული პუნქტი მითითებული არ არის.

გავასუფთავებთ და შევინახავთ სილაში. მერმე გამოვიტანთ გაზაფხულზე და დავრგავთ — ზოგ ადგილს არშინ-ნახევარზე და ზოგ (ადგილას) ორ არშინ სიგანეზე, სიღრმით კი — შვიდ ვერშოკზე გადაბრუნებულ მიწაშია. მერმე სარს მოუსობთ, იმას შევახვევთ სარზე. გამოიღებს ფოთოლსა. მოვრწყავთ შაბიაბანითა. უზამთ პირველშია სამ ვედრა შაბიაბანს. სამ ფუთ წყალსა. მერმე **გავფურჩქნავთ** ვენახს. მაისში თუ არ გავფურჩნეთ, მაშინ **გამოულაპავს** ფურცელს, მეორე ათი დღის შემდეგ მოირწყება, ისევ-ისე შაბიაბანითა.

საკვებელი უნდა აპრილში მანეულით მივაკრათ. ვაზი რომ გაიზდება, გადაეჭრით თავზე ვაზის **წალამს.**

ჭიჭალა ყურძენს ვეტყვით თხელ ყურძენს. **რქას** ჩვენ ვეძახით **ვაზის ლერწს, ჩურჩა[ს]** — მარცვლის კანს ან ქერქს.

ვაზის ავადმყოფობანი. **ფილოქსერა** — დაჭამდა ფესოებს, გაყვითლდებოდა ფესვი.

კვირტა ჭია — გაზაფხულზე რომ ფოთოლი უნდა გამოიტანოს, მანამდი გამოიღებს კვირტსა.

ნაცრის მოყრა — დააჭ[კნ]ობს ფოთოლს.

ვენახს კარგი ადგილი უნდა. ვენახ უნდა ზიგული ადგილი, სადაც ზიგული უდგება.

მთხრ. **წყალობა გაბრიელის ძე მესტუმრიშვილი,** 98 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი, 1935 წ. XII).

მამაჩემი მთაში ცხოვრობდა, ბატონობას გაქცეოდა. რომ გარდაიცვალა, დაგვრჩა მამის მიერ დატოვებული პური ორმოში, ღვინო ქვევრებში რამოდენიმე წლის სამყოფი. მე პატარა ვიყავი, ბატონმა რომ გაიგო, მოვიდა მდივან-ბეგით, მაშინ თავი კაცი იყო, დამიჭირეს, დედა ეხვეწებოდა სუყველაფერი წაიღეთ, შვილი მაჩუქეთო. ყური არ მიუგდეს. წაიღეს მთელი ქონება და წამომიყვანეს ყმად ბატონისას. ერთხელ გორში დაგვიბარეს, დაგროვილიყო ჯარი ხალხი, ზღვა ხალხი, ავიდა ბლაღოჩინი კვარცხლბეკზედა და გამოაცხადა — დღეიდან ბატონყმობა აღარ არისო, განთავისუფლდა გლეხები ბატონებისაგანო.

ხალხი ერთბაშად დატრიალდა და დაიძახა. იქვე ლექსი გამოთქვეს, წამოვედით სიმღერა-სიმღერით —

„ბატონყმობა გადავარდა,
ჯანგულო, ჯანგულო,
გლეხო, ხალხო, გაიხარეთ,
თავადო და აზნაურო
თავში ქვა შემოიხალეთო“.

მწვანე ვაზი. ყველა ვაზებზე უფრო მეტი ძალა აქვს, მეტი გაზი აქვს; თეთრია სულა, იმისი ღვინო ნაქებია. ფოთოლი მწვანეა: ადვილი საცნაურია იმისი ფოთოლი — მწვანე ფერი აქვს, გარედან, შიგნიდან თეთრი ფერი დასცემს. რგვალია ფოთოლი, მაგრამ ხალები (ხაზები) აქვს. მარცვალი საშუალი იცის, ამისთანა ღვინო არა ვაზსა არ გამოუვა. საკუთრივ იმისი ღვინო როგორც არაყი, ისე გამოდის. ბევრჯელა იმისი ღვინით ცეცხლი მომიკიდებია.

ბუდეშური ვაზი. თეთრფოთლიანი, მწვანეს მიემგვანება, მაგრამ იმის თუ მწვანია (მწვანე ვაზის. — კ. კ.), ამის (ბუდეშურის) ფოთოლი მოთეთროა, ფოთოლი ცოტა გრძელი იცის და ხალიანი, ჩამოჭრილ-ჩამოჭრილი. მოგრძო, წოწოლა მარცვალი აქვს. ღვინო ტკბილი იცის, მაგრამ მწვანესთანა მაგარი არა არის-რა. საჭმელად, დასალევად სასიამოვნოა.

ჩინური ვაზი. ზოგან **გორულას** ეტყვიან. მწვანეზე მისადრელი ღვინო იცის, მწვანესთან კი არა, ბევრს არ ჩამოუარდება. ფოთოლი მინაგვარი ბუდეშურისა აქვს, მრგვალია და ბუდეშურის მაგვარი ხალები აქვს. მოყვითალო მტევანი იცის, თეთრებია. ცოტა გრძელი და თხელი ტევანი იცის.

ანდრეული ვაზი. შავი, შავი კუნაპეტიით (ძალიან შავი) მტევანი დიდი, შეკრული იცის, რგვალი მარცვალი იცის, ფოთოლი — მომწვანო, დიდი, რგვალი და ხალიანი. გამოსავალი ყველაზე მეტი, მაგრამ სხვებისტელა კი ძალა არა აქვს, თხელი ღვინო იცის.

დანაბარული ვაზი. თხელი ტევანი იცის. გამოსავალი თუმცა კარგი აქვს, მაგრამ ძალიან თხელი ღვინო იცის. ფოთოლიც მიენგვანება იმ ანდრეულის ფოთოლსა; რგვალი ფოთოლი აქვს ხალიანი. ტევანი გრძელი იცის, მარცვალი რგვალი იცის, როგორც ანდრეულია.

თითა ვაზი. თეთრია, შუშუშა (გრძელი) მარცვალი იცის, ფოთოლიც, როგორც ბუდეშურსა, ისე იცის, ხალიანი, რგვალი ფოთოლი აქვს. ტევანი გრძელი იცის და თხელი. სიმაგრე არ აქვს, საჭმელად არის სასიამოვნო.

საფერავი ვაზი. წვრილი მარცვალი და შავი, თხელი და ცოტა მოგრძო მტევანი იცის. ღვინოში სიმაგრე კარგი აქვს, იმისი ღვინო კარგა ხანს ძლებს. ფოთოლი როგორც მწვანისა, ხალიანი, რგვალი ფოთოლი აქვს. გამოსავალი საჩინო, კარგი გამოსავალი აქვს. იმითი თუ არ შეიღება, არ გამოდგება და როგორც შავი კუნაპეტი[13], იმასთანა შავი ღვინო დადგება, კარგი.

ქიწურა ან **იმერული ვაზი** ეხლა შემოიღეს. ძრიელ წვრილი მარცვალი აქვს; ღვინო არ იცის მზგავსიერი, თუ ქართული ჭაჭა მიეცი, თავისი ჭაჭით დასალევი არ არის. როგორც **ტყის ბაბილო**, ეგრეთი მარცვალი იცის. ღვინო დაბალი იცის, წაყვითლო ფოთოლი აქვს.

დირბულა ვაზი. როგორც ანდრეული, კარგი მტევანი იცის, შემოსავალიც კარგი აქვს, ღვინოსაც უქებენ, მე კი არ მინახავს.

ტყის ბაბილო. გამოუსადეგარი, ფრინველების მეტს იმისაგან სარგებლობა არავის უნახავს. შავია.

ძველად ავარჩევდით ვაზსა, რქასა, რომელიც მოსაწონარი იყო, მერმე რომ ზაფხულის ნიშანს დაეიმედებდით, მაშინ გავჭრიდით სიგრძეზე გრძელ რქებს, ორ რქას, გადაუბავდით წვერებს ერთმანეთზე და **ჩავაბაგავდით** და მივაყრიდით მიწას და მივცემდით მერე წყალსა შემდეგ იხარებდა და თოხნაბარით მოუელიდით. **წიღვნას** ვეტყოდით, რომელი ვაზიც დაბერდებოდა, ემას ველი ჰქონდა, გაუთხრიდით საფლავსა და ჩავაწვენდით და ჯერ პატივს მივაყრიდით ერთი ზურგს, რა(სა)ც მოერეოდა ერთი კაცი, მერე, შემდეგ — მიწასა ორიდან სამამდე. კუთხეებში იმ ბებერ ვაზს ამოუშვებდი რქას, ორგან-სამგან, მეტს არა.

ახალდარგულმა ვაზმა თუ იხარა და არ მოცდა, **სამ კვირტზე** უნდა გაისხლას, ხოლოთ — შამადგომითა, თუნდა გაზაფხულით. მე კი ვანჯობინებდი გაზაფხულითა, რაც საღია, სულ ჩანს სარკესავით. როგორც ძალს დაუხედავთ, საკაებელს მივცემთ. თუ უღონო არის, არ მივცემთ საკაებელს და უნდა

---

43 დედანშია: პუნაპტი.

დავნეკოთ სამ კვირტზე, და თუ ღონიერია, იმას მიეცემ შვიდი კვირტი იქნება, თუ რვა კვირტი იქნება, საკაეებელს მივცემთ. თუ ძრიელ კარგი თამამია, შეიძლება ცხრა, თუ ათი კვირტი იქნება, საკაეებელს მივცემთ.

შაყელვა გაზაფხულით უნდა. ისევე კვირტს უნდა მიასწრო, მანამ კვირტი გაიღვიძებს, მინამდისი უნდა შეიყელოს (აი რომ დავაკაეებთ და მივაკაეებთ სარზე, იმას ვეტყვით შეყელვას). როცა მტევანი გამოვა და რომ დაატყობ, რომ აღარაა გამოსავალი მტევანი, მაშინ უნდა წამალი — გირვანქა შაბიაბანზე უნდა 24 ჩარექი წყალი. მაგრამ მტევანი რომ დააპირებს აყვაეებას, მაშინ უნდა მიაშველო **წამალი** — ერთი გირვანქა შაბიაბაზე 18 ჩარექა წყალი უნდა და იმ ათი გირვანქა შაბიაბანზე სამი გირვანქა **გოგირდი** უნდა. ცალკე დაურეთ იმ გოგირდს, მერე იმ ყურძენ აღარ შეატყობინებს ღვინოს შაბიაბანის გემოს თუ გოგირდი მიეშველა. მესამეთა კათათვის ან ხუთი დღე ჩამოვა, ან ერთი კვირა, მაშინ [უნდა] მიაშველო შაბიაბნით და გოგირდით გაკეთებული [წამალი]. ათ გირვანქაზე ორ გირვანქა-ნახევარი გოგირდი გათქვიფო წყალში და დაურიო მაგრათ პატარა ქვაფში, ხელს [რომ] მოაცლებ, გოგირდი კარგად დაისრისება. ერთ გირვანქას უნდა 18 ჩარექა წყალი. კათათვის შემდეგ, რომ შეატყობ ეხლა შათვალებაში (წიფობას რომ დაეპირება) წავა, აიღებ ნაცარს, გაცრი, ჩაყრი ქუფსშია, საბერველი რომ აქვს, ზევიდან კი მილი ადგია წოწოლა. მერმე დაუბერავ, [უნდა] შეაყარო ვაზსა, ცუდ ჰაერს ძალიან იშერს და ფარავს ის. ათი გირვანქა შაბიაბანი რომ იყვეს, თუ კარგი კირია, (ალური), რვა გირვანქა უნდა, თუ ხარჯიანია (დაბალი კირია), მაშინ ცხრა გირვანქა უნდა.

ვაზის ავადმყოფობანი. **კოკინა ჭია**. საცა უხმებს[44], ის ხმება, მაგრამ იმ წამალს რომ შეაყრი, მაშინვე ჩამოვა, ის ვეღარ გაძლევს, ეგე წამალობა.

ფილოქსერა — თვალგაუცდელი ჭია, ცოტა მოგრძო ჭიაა; ბებერი ვაზი რომელიც არის, [იმაში] ქერქსა და კანს შუა ბუდობს, ახალ ვაზს კი არ ადგება.

ნაცრის შეყრა — იმისთვინაც გოგირდი და შაბიაბანი წამალია. ნაცარს ისე შეაყრის, როგორც ნაცრისფერი გინახავს; ფოთოლი დაიფხუკება, ყურძენს ნაცრისფრად ხდის, შეეიწროვდება და იჩაგრება ყურძენი, **ისრიმივით** (დაუმწიფებელივით) გახდება, შემო[უ]ს[ვლე]ლი რომ არის, ისე.

ღრუბელა ვაზი. თეთრი-წალურჯოა, მარცვალიც წალურჯო, ტკბილი აქვს, წყლიანია. გამოსაეალი შათვანა[45] აქვს, მაგარია. როგორც მწვანე ვაზს, იმნაირი ფოთოლი აქვს, ისიც ხალიანია. ძირად ამტანი, როგორც სხვა ვაზი, ისეთი მომდინარეობა აქვს იმასაც. ისე როგორც ბუდეშური, ისეთი მტევანი აქვს...

თაყვერი ვაზი იცის ხიდისთავში. აქ ბევრჯერ **დავბაგე**. არ ივარგა, თორემ იმას რომ ევარგა, მწვანეზე ნაკლები არ გამოვიდოდა; შავია, მაგრამ თეთრსა თითქმის აჯობებს საჭმელათ. ღვინოს იმითი უფრო დაჭარბებით ღებაენ, თეთრი რომ იყოს, იმას ჩაყრიან. ფოთოლი ხალიანი, წვრილ-წვრილად დაჭრილი აქვს. მტევანი შეკრული აქვს. რაცა გვარობს, ალაგას იცის გვარობა, ხარობით იხარა, მაგრამ მტევანი არ გამოიტანა ხეირიანი, **კრიკინასავით** არ გამოდგა, გავაწყვეთ.

მწვანესა და ანდრეულს აქვს დიდი ფოთოლი.

ვაზს ჩვენ ვიცნობთ შტოებით, რქებით, ბუდეშურს კაპწალები აქვს (და-

---

44 ასეა.

45 ასეა. ალბათ უნდა იყვეს შუათანა.

ხვევა რო იცის სარზედა და ვაზედა), ძველი კუნძით დედა ვაზით კი ვერ ვიცნობთ. ვაზს აქვს რქებში სხვადასხვანაირი [შტო]. ბუდეშურის შტო არის უფრო ცოტა მოწითალო. მწვანე — იმის რქა ცოტა უფრო მწვანეა. დანახარული რქა ცოტა უფრო წაწითალოა. ბუდეშურს და დანახარულის რქებს რომ შეხედო, შენ რომ არ მუშაობდე, იტყვი, რომ ერთნაირი ვაზია, მაგრამ სხვადასხვანაირია. დანახარული ცოტა მოწითალოა, ბუდეშურიც მიემგვანება, მაგრამ მოწითალოში მოთეთრო ფერი აქვს. მწვანეს მოლურჯო რქა აქვს. გორულას მოწითალო რქა აქვს (გამოცდილებით არჩევს და ასხვავებს ვაზის ჯიშებს, მაგრამ სიტყვიერად ვერ ასაბუთებს, უკეთ, არა აქვს დამაჯერებლობა მის დასაბუთებას კ. კ.).

დასაბაგ რქას ჩავდგავ **ჰაჭრობ** (წულიან) ალაგას და იხარებს. მერმე ფესვს გაიდგავს და ვიტყვით: „აი გაიდგა ფესვი და იხარაო". ფესვის ზემოთ ჩვენ ვეძახით **ვაზს**, ვაზი გამოიბავს **კვირტს**. კვირტზე გაიზრდება ნორჩი **რქა**; უვარგის გავაგდებინებთ, გამოუსადეგარ რქას. რომელიც **ხამამულოა**, ის უნდა შევარჩინოთ. ფოთლებს რომ მოვაცილებთ, იმას ვეტყვით **გაფურჩქვნას**. ზომის ზევით რაც არის, [იმ] რქას წავამტვრევთ. მტევანზე, რომ სამი-ოთხი მარცვალია გამობული, იმას **კომელას** ვეტყვით. მარცვალს რომ კანი აქვს, იმას **კანს** ვეტყვით, მაგრამ რომ დაიწურება, იმას კი **ჰაჭას** ვეტყვით. მარცვალს რომ გულში აქვს შავი, მაგარი, იმას **კურკას** ვეტყვით. ერთ **სარს** დაუსვავთ თითო ვაზსა ან **ჰიგვას**, ასედაც ვეტყვით. ბოძებს რომ დაუსხავთ და ზედ მერმე ხეებს გავაწყობთ, ვაზები გადავა. ის ვაზები მერე სულ **დაინეკება** სამ-სამ კვირტზე, იმას ვეტყვით **ხეივანს**. ვისაც უნდა მზგავსიერება (კარგად რომ მოუელი), რომ გაზაფხულდება, უნდა გასხლა, მერმე **წალამი** აიკ[ე]რება და შაისარება, შაიყელება, მერმე თოხი მოხვდება, **შეიფურჩქნება**[46], სანამ ყვავილში შევა. ყვავილში რომ შევა, არ შეიფურჩქნება, რადგან **ხრიალობაშია** (ყვავილშია). იმ ხრიალობაში მარცვალი გასცვივა; ყვავილიდან რომ გამოვა, შემდეგ დაიწყებენ შეფურჩქნას, მერმე გვიანობამდე არ იქნება. გვიანობის შემდეგ თოხს მოუსვამენ, რომ ბალახით არ დაიჩაგროს. მერმე წამლობას შეუსრულებთ. სარს მანეულით, სვივით ან ჰიგოს მივაბავთ, დავაკავებთ **ხაყელავით.**

რთველს ვეძახით შამადგომით ყურძენს რომ დავკრეფავთ. კრეფაში **დანა** უნდა, თოხნაში თოხები უნდა, ბარეაში ბარები უნდა. გაზაფხულით, შემოდგომით ვბარავთ. **სხვლაში მაკრატელი** და **ხერხი** უნდა.

მთხრ. **ანდრო რომანოზის ძე შულღაძე**, 64 წ. (სურამი, 1936 წ. 7. II).

იმერეთში (ზესტაფონის რაიონში) ახლად ჩაყრილ ვენახს **ბაგას** ეძახიან, ჩვენ, ქართლშიაც **ბაგას** ვეძახით.

გაითხრებოდა მიწა სამ ჩარექი სიღრმეზე, არშინი სიგრძე ექნებოდა და რქას (იმერეთში კი ლერწს ეტყვიან) ჩააწვენდენ ნახევრად და ამოუშვებდნენ ზევით ერთი ჩარექი [სოდენს][47], თავამოშვერილს დატოვებდენ, შემოუყრელს და ხარობდა ცოტა. რომელიც გაიხარებდა და მოღონიერდებოდა, **გადაწიდნავდენ**, რომ ცარიელი **შარი** არ გამოსულიყო და ყოფილიყო ხშირი; ყოველ-

---

46 დედანშია: „შაიფუქნება".

47 დედანშია: „ჩარექი დონს".

სამ ჩარექზე უნდა ყოფილიყო ვენახი. სანამდი შარი შეივსებოდა, **ბაგას** ეძახოდენ, მერმე კი — **ვენახს**. იმერეთში **გადაბარვას გადაწიდვნასაც** ეტყვიან.

(მთხრ. **იასონ ანდრიას ძე ხუროშვილი**, 90 წ. (სოფ. არაშენდა. 1935 წ. XII).

ძველად ვაზს რითაც ვსხლავდით, იმას **წალდულას** ვეძახდით. ახლა კი **მაკრატელს** ეძახიან.

(მთხრ. **მიხეილ გიორგის ძე ედილაშვილი**, 56 წ. (სოფ. ბრეთი. 1935 წ. XII).

ღვინის დამწარება — პირველად რომ მაჭარი დუღილს შეანელებს, ოდნავ მწარის გემოს მიიღებს.

ჭაშნაკი ღვინის გასინჯვას ნიშნავს.

მოგუდული ღვინო — ოდნავ რომ დაიწყებს დუღილს, აიღებენ ქვევრში ჩაასხამენ **ტკბილს** და **დედას (ჭაჭას)** არ მიცემენ, დაადებენ სარქველსა და გალესავენ და მოაგლესავენ თიხასა.

ბადაგი — არის მოგუდული ღვინის ტკბილი. ჩამოვა თუ არა ტკბილი, ჩაასხამენ ქვაბში, აადუღებენ ცეცხლზე; როცა მოადუღებენ (ნახევარზე რომ დაიყვანენ, იმდენად სქელია, ძალასაც ინარჩუნებს და უფრო სურნელოვანია), ჩაასხამენ შესანახ ჭურჭელში თიხისაში, ან მინისაში და მოვიხმართ სურვილისამებრ და, გააკეთებენ **თათარას**.

ღვინის მოლბობა — ავადმყოფობაა. გასქელდება და გახდება ლორწოიანი და ფერსაც იცვლის — თეთრი თითქმის გამწვანდება (ჭაობის წყლისფერია), წითელი თითქმის მოშაო ხდება. ჭური როცა არ არის წესიერად გარეცხილი, არა საკმაო სიგრილით შენახულში იცის.

ღვინის მოჭანგება — ესეც ავადმყოფობაა. ღვინოს გემო ეცვლება — მჟავე გემოს იღებს, საცა სიგრილე არ არის და ცხელა მარანში.

ღვინომ იცის აგრეთვე **დაწვა**, ფერი აემღვრევა, გემოც. ავადმყოფია და ღვინოც ლუყურტია — (უგემურია და აღარც ღვინის გემო აქვს და აღარც წყლისა).

ღვინო რომ თავზე მოიგდებს თეთრად, ობის მაგვარად, დაამძარებს ღვინოს, ამას **პკეს** ეტყვით. ეს ხშირად იცის ნაკლურმა ქვევრმა.

ჭიქაში რომ ღვინის სისქე დარჩება, იმას **დურდოს** ეტყვით.

მთხრობლები: **პეტრე ტატოს ძე ეგნატაშვილი**, 80 წ. **დავით გოგიას ძე კავლელაშვილი**, 80 წ. (სოფ. რუისი, 1936 წ. 5. 1).

უსაფერაოდ თუ დავაყენებდით თავის გუნებით, იმას **მოგუდულს** ეტყვით, ტკბილი და კარგი რომ არის.

ჭუდს ვეძახით ქვევრში რომ პირველად ტკბილს ჩავასხავთ, ის იდუღებს და ჭაჭას ზევიდან მოიქცევს ჭუდივით, სარქველს ქვეშაა, ღვინოს თავზეა ჭუდივით.

[ქვევრის] შუა[48] წელის ღვინო[ს] **ბეჭის ღვინოს** ვეძახით. **თავნაკარს** კარგ ღვინოს ვეძახით. სუნი ქუდთან არის მოწოლილი, სარქველთან. რომ არ დახედოს სუნმა, გლახა რამე ჰაერმა და გემო არ მისცესო და ჰაჭა იმიტომ მოეცომა ქუდივითო, ვიტყვით. ჰაჭა ინახავს ღვინოსა, არას მიაკარებს. შემდეგ არის **ნაწური,** ღერია ღვინო. ნაწურის შემდეგ დარჩება **თხლე,** იმას **ტვინს** ვეძახით. რომ დუღს, დურდლის ქვეშ ჩავა და ტვინად ხდება.

ჯერ ქუდს ამოვიღებთ, რომ არ აინღვრიოს ღვინო. შემდეგ ახალი ნახადი ღვინოა, თავია ქუდის ქვეშ, შემდეგ შუა წელი არის და იმას ბეჭს ვეძახით, ეგ თავნაკარია, მერმე ძირსა ნაწურს ვეძახით, სამღვრევ ღვინოსა, რომ ტვინზე შეიმღვრევა, დარჩება უკარგისი ტვინი და გამოვა არაყად.

ქვევრს გადავაფარებთ ფოთოლს ვაზისას ან ჩალის, სიმინდის ფუჩეჩოს, მერმე — **სარქველს** და დავატალახებთ, რომ კარგად იყოს, სარქველი არ ავარდეს.

თუ დიდი ქვევრია (ხუთ-ოცკოკიანი), მაშინ, რომ არ ამოხეთქოს ძალამ, მივცემთ **სადღარს** (სული ამოდის იქა და ბრუნავს, რომ ქვევრი არ გააფუჭოს); **საჭარესაც** ვეტყვით, სული რომ ამოდისრა. რომ არ გახეთქოს იმის ძალამა, ამოეჭრით სარქველს, კოკის პირსა დავდებდით, რომ ჰაერს ემუშავა, ან **გვერდელას** (გვერდით) დაუდებდით, სურასა, შეუდებდით და გამოდიოდა.

მთხრობლები: **ნიკა გიორგის ძე ნოზაძე,** 52 წ. **გიგო მიტროს ძე ნოზაძე,** 60 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. I).

მემარნის ხელობა. ღვინის დაყენება უფრო კარგია, სადაც სილიანი ადგილია. ქვევრების ადგილს ჩვენ **მარანს** ვეტყვით. სილიან ადგილს გავაკეთებთ და ჩავყრით ქვევრს, შავმიწაში კი ნაკლები გამოდის ღვინის დაყენება.

რთველი. მოვკრეფავთ და ჩავყრით ყურძენს გოდრით საწნახელში, მერე დავბაგავთ (დავტენავთ), მერმე დავწურავთ ფეხებით და გამოვა **შუმი-ტკბილი.** მერმე ჩავასხავთ და **დამაჭრდება, დაიდულებს** და **დაღვინდება.** მერმე გადავიღებთ თებერვლის თვეში წმინდა ღვინო და გაერეცხავთ ქვევრს კარგათ.

შამანი. ჰაჭას რომ წყალს დავასხავთ და ღვინოს გამოვიყვანთ, იმას ვეტყვით ჩვენ **შამანს.**

შემოდგომაზე რომ მოვკრეფავთ ყურძენს, ქვევრს სამჯერ უნდა კარგად გარეცხვა, ქვევრის სარცხლით.

ქვევრს რომ ხეს ან ქვას დავაფარებთ, იმას **ბადიმს** ვეძახით. **ორშიმოს** ღვინის ამოსაღებს ვეტყვით.

ხაპი — ქვევრს რომ გავრეცხავთ, შემდეგ ამოვასუფთავებთ ხაპით.

მაწანწური — ჯოხს რომ ტილოს მოვაბავთ და ამოვწმენდავთ ქვევრს.

მთხრ. **წუალობა გაბრიელის ძე მესტუმრიშვილი,** 98 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი, 1935 წ. XII).

რთველს ვეძახით შამადგომით ყურძენს რომ დავკრეფავთ. რთველი იწყება ღვინობისთვის ნახევარში, თხუთმეტში, ეგრე აქვს დრო. შავს ცალკე

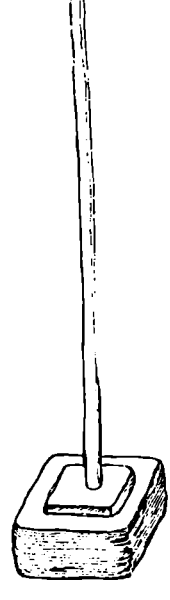
---

[48] დედანშია: შეა.

მოვკრეფავთ, თეთრს — ცალკე. დანები გეიჭირავს და რქაზე მოვჭრით, და კურწზე მოვჭრით, მერმე ჩავყრით **ნავში** ან **სამწნახელში**.

ნავი ფიცრულია, ფიცრებისაგან გვაქვს შეკრული; სიგანე ერთი ადლი ექნება, სიგრძე — ორნახევრიდან სამ ადლამდე, სიმაღლე ერთი ადლი ექნება. ნავი ყუთიეით არის.

სამწნეხელი ქვითკირისა არის. ბევრი ცემენტს გადაუსვავს, ბევრი ლამითა (ხრეშითა), კირით გალესავს; შიგ ჩავყრით [ყურძენს] და დაუწყებთ წურვას, ფეხებით შევდგებით და ვწნეხავთ. პირველად რომ გამოვა ღვინო, ვეტყვით **წინაჭარს, ტკბილი წინაჭარი.** ამოიღება ისა და ტკბილი ერთიანად გამოვა. მერე მილიდან რომ გამოდის, **ტკბილს** ვეძახით. მილიდან რომ გამოდის, თაღარებში ჩადის. თაღარები ზოგი დიდია, ზოგი პატარაა. თაღარა ქვევრია, ხუთ კოკაზე ნაკლები აღარ იქნება. ისე ჩადის თხუთმეტ კოკამდე. ჰაჭას სამწნახელში წყალს ჩაუმატებთ და შიგ დავაყენებთ. დაიგუბავს ერთი ოთხი დღეს, მერე **დაჭაჭავენ საჭაჭავში** და უვარგისს. ჰაჭას გადაუყრიან, ისიც დაიდუღებს, მალე უნდა გასაღდეს, დიდხანს ვერ გაძლევს მისი ღვინო. ამას **შამანს** ვეძახით.



სურ. 9 სარცხლი

ღვინოს უნდა კარგი მაგრად გარეცხილი ქვევრი. ჩასხმას რომ დავაპირებდით, ერთ ბოთლ სპირტსა ჩავასხავდით ქვევრში და მერე დაუშვებდით ტკბილსა და ღვინო გამოვიდოდა მაგარი. მერე მივცემთ ჰაჭას, მერე ადუღდება.

სარქველს აქვს გახვრეტილი, რომ **სული** ამოუვიდეს ღვინოს. თუ სული არ ამოვა, ქვევრს გახეთქავს. მეორეც, ისეც თუ ნაკრული არ დავაყენეთ, გახეთქავს ქვევრს, რომ დაიდუღებს, მერე დაურებთ სარცხლითა. სხვაგან გეექნება ღვინო, სულ ლიც-ლიც დავამსებთ და დავხურავთ, სარქველს შემოვლესავთ. მერე, რომ დარჩება, შეიძლება ორი-სამი თვის შემდეგ ვნახოთ, ან ქვევრი არ გატყდეს, არ გეედინოს, ნახოს როგორ არის. **სარცხლის** გაკეთება. ბალი რომ არის, იმას გარედან ქერქს ავყრით, დავაწყობთ — დავაწყობთ ქვეშა და ბოლოს და თავში გაუკეთებთ ჯოხსა. ძირს რომ ჩაჯდება კაცი, ქვევრში, იქიდან მოკლე ტარი უნდა, ზევიდან რომ ვრეცხავთ, იმას. ოთხ-ხუთკოკიანს, კი გრძელი ტარი უნდა.

წყალს ამოვიღებთ ქვევრიდან პატარა ჩაფით. მერმე კი **მაწანწურით** ამოვწმენდავდით.

მთხრ. **ალექსი იოსების ძე კიკნაძე**, 46 წ. (სოფ. ბუღაურა, ხაშურის რაიონი, 1936 წ. 7. II).

ქვევრში რომ ჩავასხავთ მაჭარს, ზედ თავზე მოიყენებს ჰაჭას. ღვინოს მოვაცლით ჰაჭას თავზე, და იმის შემდეგ გაიკეთებს თეთრად თავზე და იმას ვეძახით **პაეს**. იმას მოვართმევეთ თავზე. ღვინო ძმარობას რომ დაიწყობს, იტყვიან, ცოტა **მოჭვანკულაო**, სიძმარე შეპარ[ვ]იაო.

„პიტოვნიკის“ მაგიერად ჩვენ ვეძახით **ჩითილს**, ხილის იქნება ის თუ ვაზისა; ჩითილის მაგიერად ჩვენ **ნერგსაც** ეხმარობთ.

მთხრ. **კოტე ალექსანდრეს ძე ნახუცრიშვილი**, 33 წ. (სოფ. საღოლაშენი, 1936 წ. I).

ქუდის მოხდა — ჰაჰა რომ მოიყენებს თავზე, იმას ვეტყვით **ღვინის ტვინი** — რაც კარგი ღვინოა, შუა გულშია მოქცეული.

ბეჭი ღვინისა — ქვევრს რომ ამოვაკლებთ, სიგანივრეში რომ ჩავა. ამის შემდეგ კი არის ტვინი და მეტი დაძალვა აქვს, ძირში კი **თხლე**.

მთხრ. **ვასო გიორგის ძე ნოზაძე**, 53 წ. (სოფ. ალი).

ლაბო — სქელი და ტკბილი ღვინოა.
ლუყურტი — ბლანტ[49] და ტკბილ ღვინოს ეტყვიან.

მთხრ. **ევგენი ალექსანდრეს ძე დიდებულიძე**, 58 წ. (სოფ. ატოცი, 1936 წ. I).

ფხანდა — სასიამოვნოდ გულს რომ მოეკიდება ღვინო.

მთხრ. **ხტეფანე პავლეს ძე ჯოჯიშვილი**, 96 წ. (სოფ. დირბი, 1936 წ. I).

მოგუდული ღვინო. უნდა გარეცხო ჰური მაგრად, მერე უჰაჰოთ უნდა გააკეთო, უნდა გასცრა, ის კი არ ადუღდება, ისე იქნება ჩუმი.

მურეხი — გაურეცხავ ჰურში რომ ღვინოს ჩაასხამ.

ბალის ქერქს ჩვენ არყს ვეძახდით. იმით უნდა გარეცხოთ ჰური, მერე ღვია უნდა შემოუსო (ღვია — ჩირგვივითაა, დიდი როდი იზრდება, კარგი სუნი უდის, როგორც ნაძვს, ფიჭვს, ისეთი ფოთლები აქვს).

[ტერმინი] „ტყე-კორა“ — არ გაუგონია.
„ღვინომ თქვა ჰაჰანაურმა —
უცეცხლოთ გადმოვდუღდები,
ჩემით რომ კაცი დაითროს,
ადუღებული ზღა არის“.

მთხრ. **ილა იორდანეს ძე ნოზაძე**, 59 წ. (სოფ. მოხისი, 1936 წ. იანვარი).

საქ[აჯ]ავის გაკეთება. დიდი ხე უნდა. თუ ძალიან დიდი ხეა, გავაპობთ და ორი გამოვა ერთ ხეში; თუ დიდი ხეა, სიგრძე ექნება სამი მეტრი, სიგანე უნდა ჰქონდეს ერთი მეტრი, სიღრმე — **გული** — დაბალი აქვს, გვერდები აქვს მაღალი. შუაგულს საპრეთლით ამოვჭრით — ფიცრის ჩასაწყობს, მერე ჩავაწყობთ ოთხსაკუთხივ ფიცარს და გაუკეთებთ მერე **სარტყელს**. სარტყელი შესდგება ოთხი ნაწილისაგან — ორი **მკლავებისაგან**, მკლავებს გაუყრით **სარტყელს**, მერე ჩაუყრით შიგ **ჭინჭილაქს**, მთლიანად სარტყელს ვეძახით.

---

[49] დედანშია: ბლანდი.

საქაჯავს გავთლით, ხინჩასავით მოყუანილობისაა, მაგრამ სქელია, ბოლოში ვიწროთ შემოუკრით, ნახევარს ქვემოთ, თავსაც მცირეზე შეუკრით, რომ **ბოძი** შეეყაროს შიგა. ძირიდან კიდევ გაუკეთებთ ჭინჭილაქს რომ არ ამოძვრეს ბოძი. ბოძს აქვს გახვრეტილი ზევიდან შვილდის გასაყრელად. **შვილდები** გრძელი ლაგანივით იმ ბოძშია გაყრილი. შვილდს რომ დავაწვებით მაგრათ, რომ გაწიოს ჩაყრილი **ჯაჭა**, შვილდს უკეთებთ წნელსა (ორ წნელს); შერმე წნელზე ვდებთ რგვალი ხის **საგორავსა**, დავხვრეტავთ ორგან, მერმე ექნება შიგა შუაგულში **კორა** ჩასმული, რომ წნელის წვერი გავამაგროთ საგორავზე. რომ დავატრიალებთ საგორავს, რომ არ დასხლტეს წნელი და არ დაცილდეს. საგორავში უყრით **ჯახრაკის ხეებს.**

ქართლი მტკვრის სამხრეთით

მთხრ. **შერმადინი,** 110 წ. (სოფ. ატენი).

ალაგი უნდა მოგვენახა. რომ მისდგომოდა წყალი, მოგვერწყა, **ფიცხი** ადგილი უყვარს (ვაზს), ქარიანი. ქარი უნდა ხვდებოდეს, რო არ **გამოიხანძლოს,** შიგ უნდა იმუშაოს ქარმა, **აიოდლოს, კოდა** არ გაიკეთოს, იგვალოს. ეხლა რომ გავაკეთეთ სიონთანა, ორი ვერსი გამოვა, საიდანაც წყალი გამოვიყვანეთ, წყალი უნდა მოხედეს. გამოყვა, გამოყვა თარაზოთი და იპოვნა ნაწყლევი რუი. ერთი ორჯერ-სამჯერ მოირწყოს. მშვენიერი ღვინო იცის, ტკბილი, რაკი წყალი გამოვა და მოირწყვება. უნდა გადააბრუნო დედამიწა არშინზე, ისე ჩაყარო **ბაგა.** თუ გადააბრუნე დედამიწა, ღონიერი ვაზი იქნება, რაკი ხამ მიწაზე დაჯა. ფესვებსაც გაიკეთებს. უწინ გვეშინოდა სეტყვისა, გვეშინოდა, ერთი **ნაცარი** არ შეეყაროს, წვამალი არ უნდოდა.

ჯიშები: **ჩინური, მწვანე, ბუდეშური, თითა, თავკვერი, შავია საფერავი.** არის კიდევ უგვარო ვაზი. იმას სახელს არ ვეძახით. ეხლა ბუდეშური ვერ იტანს სიცხესა და წვიმას. ძლიერ მალე აფუჭებს წვიმა და **ოდი, გამოსავალი** კი ბუდეშურისა სჯობიან. ჩინური მაგარი ვაზია, არა ფუჭდება, იტანს სიცივესაც, სიცხეში თხელდება ტევანი, კი ვერ აფუჭებს. კანი სქელი აქ და **დურდღლი.** მეტს რო დასწურამს, დურდღლი გამოსდევს. მწვანეც მაგარი არი, მაგრამ გამოსავალი არა აქ კარგი. თავკვერს აქვს გამოსავალი და ჩინურს. ჩინური ღვინო დიდხან ინახება.

თავკვერი შავია, შავათა მწიფდება, მაყვალივით. ვაზი კარგია; თუ კარგი ამინდია. ბუდეშურივითა მუდამ ისხამს, **მეწლე** არ არის. ძველათ სხვანაირი ხაერი იყო, ეხლა სხვანაირია.

უწინა ჩვენ **ფეხის ვაზი** არ ვიცოდით. **ხეივანი** იყო, დაკიდული, ჩინური იყო, ბუდეშური იყო, თითა, თავკვერი შიგადაშიგ იყო გარეული და **ხარი** არ უნდოდა. **ლატანი** უნდოდა; სარსა ბევრი ამაგი უნდოდა, ლატანს არ უნდოდა.

ქართლური ბუდეშური, თავკვერი, თითა საჭმელათ არი კარგი და იმისი **ტკბილი** ცალკე რო დაწურო, დიდხანს ინახება. წელიწადში ორჯერ უნდა **გადაიღო, დურდღლი** ამოაცალო. საჭმელათ როგორც წვადი, ჭამო. მოხარშული კარგია, თუ წვადი? — ისე ეგ არი. თითა: „თითა შეგჭამ ღვთითა“.

წინათ არ უნდოდა **მოწამვლა.** ვაზი წინათ უნდა **გაგესხლა, შეგეყელა,** მოგერწყო თავის დროზედა და დავთოხნიდით, ტენი არ გამოელიოსო. ბარი

აფუჭებს, ფესვებს სჭრის — ფეხები რო დაგაჭრა, ის რა კაცია. თოხით კარგი სიგრილე აქ. ტენი გრილათ ინახამს, აღარ უნდა ბევრი მორწყვა. რო გათოხნი, ჰაერი მუშაობს გრილათ, სიცხე ვერ ატანს. ის როცა ლიანდაგათ არი, სიცხე აფუჭებს. სათიბელათი ვაზი უნდა გაგვეთიბნა წელიწადში ორჯერა. ერთი მაისში, ერთი ენკენისთვეში. ნამგლით უნდა ყანა მოგვემკა და **სათიბელათი** ვენახი გვეთიბა. სათიბელა პატარაა, პატარა ბიუინა.

ეგ ავადმყოფობა იყო წინათ რომ ერთი **ხეტყვა** და **ნაცარი**. ნაცარი უჩნდებოდა მაისშია, მაისი, თიბათვე, კათათვე და მარიამობისთვეში არ იცოდა. ვერავინ გამოიკვლია იმის წამალი, გოგირდს უშვრებიან და **ტკბილს** აფუჭებს. ეგ წამალი რგებს **ფეხის მოსავალსა**: ლობიოსა, კიტრსა, ჭარხალსა, იმას ძალიან აკეთებს, ფოთოლს ამაგრებს. **ნაცარი** — თეთრათ შეაყრის და აღარ იზრდება, მარცვალი სკდება. ერთხელა დილით გაეწმინდე, საღამოზე ენახე ისევ შეეპარა. არც **ჭაჭა** ვარგა იმისი და აღარც **ტკბილი** აქვს.

თუ **ონა ვაზი** არის, **რჭა ნეკათ**, თუ ღონიერი, ნეკს მივცემთ სამამულეს, **ნეკი სამამულეა**, მერმის ნეკზე უნდა გავიდეს. მაღლა არ აეწევა, დაბლა უშვებთ, მაღლა არ უნდა წაიყვანოს, ვაზი გაფუჭდება. თუ უღონო არის, **გამშულას** არ მისცემენ, მოკლეთ **ტუკათ**, რომ აიტანოს. საპანე რო აგკიდოს, თუ ვერ შეერევი, არ წაიქცევი? ესე ვაზი არი. სხვა ქვეყნებში მარხამენ, სარს გამოაცლიან, დამარხამენ და ბელტებს დააწყობენ, ყინვაში არ გააფუჭოსო. აქ არა ვმარხამთ, ჩვენ არა გვყავს დაჩვეული.

ახვევა. რომელიცა **სამამულე რჭა** არი, იმას შევარჩევთ და დანარჩენს გავაყრეინებთ, ხელით დავამტვრევთ, ლაფნით ავახვევთ.

შეფურჩქნა. **შეფურჩქნა** ენკენისთვეში უნდა. [უნდა] **გაათხელო ფოთოლი**, რომ ჰაერმა იმუშაოს შიგა. მეტი არაფერი უნდა. ღვინობისთვის ნახევარში მოვკრეფამთ. აქ იმოდონა არ მოდის, რომ შინ დავლიოთ, უნდა გავყიდოთ, პური ვიყიდოთ და ვიცხოვროთ.

[ყურძენს] **დანით** მოვკრიფამთ, გოდრებში ჩავყრით და უნდა დაეწუროთ. მარან-ქვევრებსა, როგორც დადგება ღვინობისთვე, უნდა დაუწყოთ რეცხვა **ღვინთა**. შევკრამთ **ღვინის ცოცხებს**, აქ ცოცხი არ ვიცით. **სარცხით** [ვრეცხავთ] პატარა ქვევრებსა. ღვია სუნსაც აძლევს და კარგათ რეცხამს — ეკალია. ხუთი ცოცხი რო შეაზავო, ოცკოკიანს მეტი არ უნდა. [კაცი] ჩაჯდება შიგა და რეცხამს შიგა, მივაწვდით. ამოაწარწუხებს. გარეცხამს ხუთი, რო კარგა რეცხო, მეტი არ გინდა. სული არ მისცეს ქვევრსა და ჭუჭყი, ღვინობისთვე, გიორგობა[ს] [უნდა] მოვხადოთ.

სარცხი. ტარია გრძელი, იმაზე — **ბალამწარე**. ბალი ტყეშია, საჭმელათ არ ივარგება ქერქს აძრობენ და იმისგან აკეთებენ. დასჭრიან კუთხიანათ, ასხამენ სარზე, წმენდამენ პატარა ქვევრს, რომელშიც კაცი არ მოთავსდება, იმით რეცხავენ, სარცხითა.

ტყე-კორა არ ვიცით.

საწნახელში ჩავყრით, დაიხდიან ბიუები ფეხეფსა, დაირეცხამენ, დაიკარწახებენ, შედგება რამდენიმე კაცი, საღვინე უნდა გეჭიროს და ღვინო სვა. თუ კარგი რთველი იყო, ცხვარს დაჰკლამდნენ. საწნახელს [აქვს] არშინ-ნახევარი სიმაღლე, არშინ-ნახევარი — სიგანე, ექვსი არშინი — სიგრძე. ფიცრები აწყვია ქვეშა; რო დაიწურება, საღამო დროთი გაამსებენ საწნახელს, მუშას დაუძახებ, რამდენიც გინდა. რო დასწურამენ, ცალგვერდზე მიყრიან **ჭაჭას**, მერე **დაჭაჭამენ**. თუ იმ ღამეს ეზარებათ, მეორე დილით იმას **დაქჭაჭამთ**: **საქჭავში** ჩავყრით, იქიდან გამოდის **ტკბილი**. ჯერ ტკბილში ჩავყრით ჭაჭასა,

რაც მოუნდება, დანარჩენ ცალკე ქვევრში ჩავყრით, იმისგან **არაყს გამოვხდით**. არ ჩახურდეს, ცივცივი უნდა ჩაყარო. თუ არ ჩაყრი, ღვინოს გააფუჭებს. ამოვიღებთ ტკბილს, რო დავაყენებთ, **ნადუღს** დავაყენებთ. მერე დაიდუღებს ქვევრი. მერე შეიმსება, როცა დაიდუღებს. ის რო შაამსო თავიდანვე, დაწურვის დროსა, აჰყრის სარქველსა. ნაკლულია, რო მიწა არ ჩაიტანოს, რო გადმოვა. მერე შეამსებ იმავე წლის მოსავლით. დაიფარეფ სარქველსა და თიხით შემოლესამთ მაგრა, რო რაც უნდა იავდროს, წვეთი არ ჩავა. მეორეთ მოსვლამდის შეინახება.

ტკბილი რო გინდა დააყენო, მაადუღებ. **მაჭრისთვის** რო გვინდა, **საფერავს** ნაკლებ უზამ, ტკბილი დადგება მაჭარი. ჭაჭა ძრიელ აკეთებს, ამაგრებს და დიდხანს ძლებს. თუ გინდა, საძველოთ მოკრიფო, გვიან უნდა მოკრიფო; კნიაზების ვენახს რო ეკრეფამდით, თოვლი იდო ხოლმე გიორგობისთვეში, მაგრამ ისეთი გამოდიოდა!... მანამ არ დავათრობდით ხალხსა, მანამ არ იკრიფებოდა. ისე ცივი იყო, ვერ გაბედამდნენ დაწურვას, რო გახურდებოდა, მაშინ შედგებოდა [კაცი დასაწურად]. უწინ როგორ იქნებოდა, თუ ბატონისთვის არ გვეკითხა. მე დავწურამდი, მაშინაც უნდა შეგვეტყობინებინა — ხვალა ვწურამთ; მოვიდოდა მოურავი, დააკლდებოდა, არ გამოვიდოდა **კულუხი**, მემრის აიღებდა. არ დააკლდებოდა და წაიღებდა. რაც დარჩებოდა, შენი იყო. ჭაჭასაც კი წაიღებდა საფერავათ.

შამანი. წყალს დაასხამდნენ ჭაჭასა, იმას დასწურამდნენ. მაშინ იმას ძალა აღარა აქვს, არც ათრობს. იმერლები სვამენ შამანსა.

კნიაზსა ჰყვანდა ხოლმე **მემარნე** და იმას უნდა გაეკეთებინა ღვინო, გინდა გააკეთებდა, გინდა წყლათ აქცევდა. პური არ უნდა მიაკარო ახლო. ნამცეცი არ უნდა ჩაივარდეს. თუ ჩავარდა, მორჩა, გაფუჭდება. **მწურავებს** პურს არ ვაძლევდით, მარტო ღვინო უნდა ესვათ. მემარნე არავის არ მიუშვებს. თუ უნდოდა იმას, ღვინოში თბილ პურს ჩაალბობდა შიგა და ისე სჭამდა. ისე გასუქდებოდა მემარნე, რო გაჰკვირდებოდი. ძრიელ ფაქიზობა უნდოდა: ან მიწა არ ჩაყარო, ან თიხა არ ჩაგივარდეს. იმას ებარა ბატონისაგან და კარგა ინახამდა ღვინოებს. ატენის ღვინო კარგია მუხრანის ღვინოზე, ხოლოთ გაზეთში არ იყო ჩაგდებული. მუხრანკაი გაზეთში აგდებდა, ორბელიანი არ აგდებდა. ილია ჭავჭავაძე გაზეთში უშვებდა და ხმა ჰქონდა გავარდნილი: „კახური“, „კახურიო“. ატენის ღვინო შორს მიდის გზაში.

მაადუღებდი ტკბილსა, მოხდიდი ქაფსა და იმდენი უნდა ედუღნა, სამ თუნგშია ორ თუნგ-ნახევარი დამდგარიყო, მერე აღარ უნდოდა დუღილი. გადმოვიღებდით, გაცივდებოდა. **თხლეს** არ შევადევნებდით. უნდა წმინდათ გადასულიყო.

თუ გინდოდა, რო ყურძენი შეგენახა, სტუმარი მოგივიდოდა და გინდოდა მიგერთმია, მოვადუღებდი ბადაგსა, ყურძენს ჩავაწყობდი უხმარებელ ქილაში, **კომელ-კომელათ** დავჭრიდით წვრილათ, **ბადაგს** დაასხამდა, ქარი არ შესულიყო ქილაში, მოჰკრამდა პირსა და შეინახამდა. როცა სტუმარი მოითხოვდა, აბა ყურძენი მომიტანეო, მოხსნიდა, წყალ გადაავლებდა, რო არ გაიგოსო, რო ტკბილშია ჩადებული და მიუტანდა. იმას გაუკვირდებოდა, ასე როგორ შეინახაო.

კომელ-კომელა — მხარდამხარ რა!

ოდი — ჯერ წამოწვიმს, მერე დაცხება.

ოლდი — ფინთი ამინდი იქნება და აოლდება — ხან დაცხება, ხან მოიღრუბლება. ზენა ქარი უფრო კარგი არი, ქვენა ქარი არ ვარგა.

გამოხანძვლა — მომეტებული გვალვისაგან თხელდება მარცვალი. გამოხანძვლა იცის გვალვამა და ქვენა ქარმა.

ბაგა — რო ჩაეყრით რქასა და ვენახს ვიკეთებთ, ის არის ბაგა. სამი კვირტი უნდა იყოს დედამიწაში.

დურდღლი — კანი სქელი.

მთხრ. **წყალობა მესტუმრიშვილი,** 100 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი).

ვენახს უნდა ცოტა ფერდა ადგილი, ძალიან ვაკე არ ვარგა, — ძალიან ვაკე ხილებს უხდება; — მშრალი, ტალახზე არ ივარგებს. უდგება წყალი და მოვა, არ ირწყვება და, უწყალოთ შეიძლება იგვაროს. უნდა **დაიბაგოს** ესე: რუები გაიჭრება და რქას გაურიგებთ, მერე მივაყრით მიწასა და მერე მოირწყვება და იხარებს. მერე ზეიდან თოხი და ბარი მარჯვე უნდა, რო ბალახი არ ამოიშვას, მაშინ **ვაზი** იხარებს, კარგათ **გათამამდება.**

ქართული ვაზი, მეორე — **მწვანე, თეთრი ბუდეშური,** მეოთხე — **ანდრიული. საფერავი ვაზი შავი,** რომ ის თეთრი ვაზები **ჩაიფეროს.**

ვაზები: **დანახარული,** მაგრა უვარგისია. **ბუდეშური** არის **თეთრი.** მაგარია იმის ღვინო. **გორული მწვანეს** მიედარება. **ჩინურს** ვეტყვით, **თეთრია,** მწვანეს არ ჩამოუვარდება. მწვანესა და ბუდეშურს სხვა ვაზები ვერ მიიდარება. **საფერავი შავია,** შავი კუნაპეტივითა, ხოლოთ ვაზებს ღებამს; ვისაც უნდა **წითელი ღვინო,** იმას დააყრის **დაჭაჭულ ჭაჭას,** მალე უნდა დააყაროს, მაშინვე. ღვინო იცის მაშინ კარგი. მანამ ღვინობისთვის ნახევარი არ გაიელის, მანამ მოკრეფა არ უნდა, აი მაშინ მოდის კარგი ღვინო. ქართულ ვაზსა ესე უნდა.

ატენის ღვინო ადგილობრივ, ქვევრზე კარგი და სატარებლათ — არაფერი. **ხიდისთავის ღვინო** — კარგია. **მეჯვრისხევის ღვინო** სატარებლათ პირველია.

ვაზის ჯიშებს ისე გავიცნობთ, რა. ვაზის ფერი სულ ერთნაირია, სულ ერთი ფერია, ხოლოთ რქა რო გამოვა, იმას ვატყობთ, ეს ბუდეშურია, დანახარულია, ეს მწვანე ვაზია, ის საფერავია, ამაზე ვიცნოფ.

მწვანე გაიტანს, როგორც მოუვლი, ისე **თამამ ვაზს** გაიტანს. მუშა რო ვარ, იმას შევატყობ ყველასა, რქა რო გამოვა, მაშინ სხვანაირია. ზოგი სუ მწვანეა, ძირზე კი ვერ შევატყობთ. ძირი კი ერთნაირია ყველასი.

იარაღი: თოხი და ბარი; ხერხი და [მა]კრატელი, როცა ვაზი გაირდება.

ჯავახეთი

მთხრ. **დემეტრე გიორგაძე,** 66 წ. (სოფ. სარო).

ვენახების გასაშენებლად ვირჩევთ უფრო გვერდობს ხეობებში, სადაც ზამთრობით ნაკლებია ყინვა და ზაფხულობით მზე კარგად აცხუნებს და ჩქარა მწიფდება და ტკბება ყურძენი, რომლიდანაც ტკბილი ღვინო დგება და არა რჩება **ყურძენი უური,** რომლიდანაც მყავე ან წლაკე ღვინო გამოდის.

ჩვენი **ვაზები** არ იმყნობა და ვაკე ადგილას გაშენებული, არ ივარგებს, სადაც ისე კარგად არ მწიფდება ყურძენი, როგორც გვერდობზე გაშენებული.

ჩვენ ვენახებს, რადგან გვერდობი ადგილები ესაჭიროება, **დარიჯებს** უკეთებთ — კიბე-კიბე კედლებზე ვრგავთ ვაზებს. უწინაც ასე უშენებიათ ჩვენ ძველებს, რაც ნათლათ ეტყობა ხეობებში ძველ ნადარიჯევ ადგილებს.

ვაზის სხლა. ვაზებს გაზაფხულზე ვსხლავთ. ვაზს აქვს ხუთი **რქა**. ორ რქას თითო არშინის სიგრძისას ამოვჭრით დანით, დარჩება სამი რქა; ამ სამ რქას წავაჭრით კალმის სამ თვალს, რაზედაც ახალი ტოტები დიდათ გაიზრდება. ახალ ტოტებს მარტისნახევარში წავაჭრით სამ თვალს ზევით, რომელიც იმ ზაფხულ ნაყოფს გამოიღებს. წინეთ წაჭრილი კალმები ერთათ შეკონილი (მთელი ვენახის მოჭრილი კალმები) მარტისნახევარში სამი თვალის სიღრმის წყალში სამი თვალი ჩაიდება; სამი თვალი კი დარჩება წყალს ზევით, რომელიც იხეთქავს და მაისში ჩაირგება ადგილზე. ახლად ჩარგული ვაზები ამოიხეთქავს თიბათვეში **კალმებს** და გამოიღებს ნაყოფს. ნაყოფებშუა ამოხეთქილ კალმებს სწმენდაენ, ხელით აცლიან, დარჩება ყურძენი, გაწმენდის (გავმაზვის) დროს, სარებს დაურჭობთ, ავახვევთ და წნელით მივაკრავთ სარებზე.

აქ **ჯათს** ვხმარობთ: **დანას** და **მაკრატელს.**

ვენახს ჩვენში ძალიან ვნებს ნისლი, რომელიც ძალიან სწვავს და ხრუკამს; სხვა ავათმყოფობა ვენახს აქ არ აქვს. ეს ნისლი კი ჩვენ დიდ ზარალს გვაძლევს.

ყურძნის კრეფა და დაწურვა. ყურძენს ვკრეფავთ ენკენითვისნახევარში. ყურძენს ვკრეფავთ კალათებში; **კალათები** როცა აივსება, ვყრით **გოდრებში** და რა აივსება გოდრები, ვიკიდებთ ზურგზე, მოვიტანთ **მარანში** და ვყრით **საწნეხელში**, რომელიც სუფთათ გვაქვს გამორეცხილი. (საწნეხელი ქვითკირისა გვაქვს), [საწნეხელს] ორ-ნახევარი არშინი სიგრძე და არშინი განი [აქვს]. სიღრმეც განისაა. საწნეხელის (კარებისკენ რო უცქერის) ერთ კუთხეში გაკეთებულია ყურძნის წვენის სადენი **ღარი.** საწნეხელში დაწნეხილი **ყურძნის წვენი — ტკბილი** გადის ღარში და იქიდან ჩაჩხრიალებს **ჭურში.** რო აივსება ჭური, ანუ ქვევრი, იქიდან [ყურძნის წვენი] სუფთა **დოქებით** და **ჭიშებით** გადააქვთ იქვე მიწაში ჩაფლულ სხვა **ქვევრებში.** თვითეულ ქვევრში ოცი-ოცდაათი ბათმანი ღვინო ეტევა. ბათმანი ექვს ოყას იწონის.

ქვევრის რეცხვა სარცხით. ჭურებს ვრეცხავთ სარცხით. [ქვევრში] ჩავასხამთ [წყალს] და სარცხით ვრეცხამთ, რავდენიმეჯერ გამოუცვლით წყალს, სანამდი დაიწმინდებოდეს ნარეცხი წყალი.

ჭურებს ღვინის, ე. ი. **ტკბილის დადუღებამდე** ნაკლულს ვტოვებთ. დადუღების შემდეგ **ქვის უურბალიშს** დავადებთ და თეთრი მიწით დავატალახებთ. როდესაც კარგად დაიწმინდება ღვინო, სხვა ჭურში გადავიღებთ **წმიდა ღვინოს; თხლეს არაყათ გამოვხდით.**

საწნეხელიდან წამოსულს წინა ტკბილს **წინაქარს** ვეძახით, შემდეგ კი— **ბეჭი ღვინოს.**

ხილის კრეფა. ხილს ვკრებთ ღვინობისთვის ნახევარში. დაკრეფამდე ვამზადებთ **გიდელს, კალათს, გოდორს** და **საპარავს** (საპარავი პატარა კალათსავითაა და მოგრძო კეტის წვერზეა ჩა[მო]ცმული. როცა ხელით ვერ სწვდებიან, საპარავით უდგებიან და ჰკრებენ).

ხილის მკრეფავი ადის ხეზე და ააქვს თოკით გიდელი, რაშიაც ჰკრებს ხილს და როცა აივსება გიდელი, ჩამოუშვებს თოკით. კაცი ჩამოხსნის გიდელს და კალათში ან კალოზე (მინდორზე) აგროვებს და გაცლილ გიდელს ისევ ჩამოაცვამს თოკის ნახერეტში კავით, აიწევს და ისევ შეუდგება კრე-

ფას. რასაც ვერ სწვდება, იმასაც საპარავით ჰკრებს. გიდლიდან ფრთხილათ იღებენ თითოობით ხილს და ისე აწყობენ კალოზე, რო არ დაიბეგვოს.

სხვადასხვა ჯიშებს ცალკე ჰურჭლებში ათავსებენ. ზაფხულის ხილსაც ასე ჰკრეფენ, მარა ზოგჯერ თუთასავით არხეინ. როდესაც მოსახარშათ უნდათ, **საფარვარდეთ** ბაღში მოკრებილ ხილს სახლს წავიღებთ, ან — საწყობში ხარებით. იქ გადავარჩევთ გასასყიდათ, შესანახად სახლისათვის და **ჩირისათვის** (გასახმობად).

ვაშლს ვინახავთ სახლებში — შრალ ადგილას, დარბაზებში, სადაც ზამთრობით არ იქნება სიცივე. გაუშლით მარას ვაშლის ხვავს და როცა საჭირო იქნება, გავყიდით. თუ წახდენა შევნიშნეთ, იმას ვაშორებთ, რო სხვაც არ წაახდინოს.

მთხრ. **გიგო ნიკოლოზის ძე სანდაძე**, 54 წ. (სოფ. სარო).

ბოსტნეული ჩვენში მოდის: **პამიდორი, ხახვი, კართოფილი, ნესვი, კიტრი, საზამთრო, სიმინდი, ლობიო, წიწაკა** და **წვანილეულობა.**

პამიდორს გადავარჩევთ სუფთათ, გავრეცხავთ და სუფთა ქოთანში ჩავყრით. ვუზამთ მარილს, დავაწყობთ კამას, ნიორს, წიწაკას, დავასხამთ წყალს.

ჰანჭურს ვიყენებთ **ჩირად, ტყლაპად, ვხარშავთ, ფალვარდას** და **ვხდით არაყს.**

ჰანჭურის ჩირი. ავარჩევთ სუქან ჰანჭურს, დანით დავხაზამთ და გავაწყობთ **ლასტზე** და ვახმობთ, რომელსაც ვეძახით **ხაზულს.**

ჰანჭურის ხმელი. ჰანჭურს დავკურკამთ ხელით, დავყრით ლასტებზე და გავახმობთ, ვეძახით **ჰანჭურის ხმელს.**

ჰანჭურის ტყლაპი. ჰანჭურს კარგათ გადავარჩევთ, ჩავყრით ქვაბში და მოვხარშავთ. გავწურავთ **სუზგში.** სუზგში გასულს წვენს სუფთა ფიცრებზე დაასხმენ და ტყლაპათ გაახმობენ.

ჰანჭურის ფარვარდა. კარგათ დამწიფებულს და დამტკბარს ჰანჭურს გადაარჩევენ და მოხარშავენ ქვაბში, მოხარშულს სუზგში კარგათ გასრესენ. წვენს ისევ ქვაბში მოუქცევენ და ადუღებენ ძალიან დიდხან და თან მორგებული ნიჩბით ურევენ უწყვეტლივ ხან ერთი, ხან მეორე [მიმართულებით] რო არ მიიწვას ქვაბმა. თუ მიიწვავს, გამწარდება და ვერ სჭამთ. როცა გასქელდება, გადმოდგამთ, გაანელებთ და კასრში ან ქოთანში ჩაასხამთ და თავს მაგრათ წაუკრამთ გაზეთებით, რო ჰაერი არ ჩავიდეს და არ აობდეს. თუ კარგი ტკბილი არაა ჰანჭური, შეიძლება სხალი აურიოთ ჰანჭურში ოთხ ფუთში ერთი ფუთი.

ასე აკეთებენ **ქლიავის, ოტურის, ღოღნაშოს, შვინდის, ვაშლის** და **მსხლის ჩირს, ტყლაპსა და ფალვარდას;** სხალ და ვაშლს დაფცქვნიან, დასჭრიან და ძაფებზე ასხამენ გასახმობად, დანარჩენს ლასტზე გაშლიან. ქლიავისა, ოტურისა და სხვა [ხილის] ფალავარდა მომჟაო რო არ გამოვიდეს, სხალი ნახევარი წყევა უნდა უყოთ, ან შაქრის ფხვნილი ფუთზე ორი გირვანქა.

ხდიან ჰანჭურის, ქლიავის, ვაშლის, თუთის და სხვა [ხილიდან] **არაყს,** ხდიან აგრეთვე **ჰირნახულიდან** — პურიდან, ქერიდან.

ჩირად ლასტზე ახმობენ თუთას და ხეზეც — აგვისტოში, რო დალეულა ნედლი თუთა. ხიდან ხმელ თუთას ან ქარი ჩამოჰყრის ან დაარხევენ.

ტკბილი კვერი, ანუ **თუთის ტყლაპი.** თუთას მოხარშავენ დიდ ქვაბში და თან ურევენ გაშლილი ციცხვით, ქვაბმა არ მიიწვას. როცა კარგად მოიხარშება, გოდორში გადაწურავენ და მეორედ — საცერში, რო კურკები არ შეჰყვეს. ამას ხელახლა გადუქცევენ ქვაბში და რა დაცული იქნება სიტკბო შესაფერისად, **გამტკიცულ დოქის ფქვილს (ქერისაც** შეიძლება) ჩააყრიან და ფაფას გააკეთებენ თხლათ; ფაფას გაასხამენ ჯეჯიმზე გადაფარებულ სუფთა ტილოზე — ამერიკაზე, თხლათ უნდა შეასწორონ, თხელ-სქელი არ დარჩეს და ასე უნდა გააშრონ. როცა გახმება, აძრობენ ამერიკას; ამერიკას წყლით დაასველებენ და თავისთავად აძვრება ტყლაპი. გადააბრუნებენ. მეორე გვერდსაც გაუხმობენ და მერე მშრალ ადგილას შეინახავენ სახლში.

ჩურჩხელა — ქუმა. ასევე აადუღებენ, გასწურავენ და ქვაბში ჩაუბრუნებენ წვენს. ქუმასთვის შეიძლება სიმინდის ფქვილის ამოკიდება. ასე გაკეთებულ ფაფაში ძაფზე დარჩეულ და ასხმულ **კაკალს, თხილს** ან **ვაშლი ჩირს** ამოავლებენ რავდენიმეჯერ და ჩამოჰკიდებენ გარეთ მზეზე გასაშრობათ და კიდეც გახმება ერთ კვირეში.

ბაქმაზი თუთის. თუთას მოხარშავენ, გოდორში გადაწურავენ და ჰერე — საცერშიც, რო არ ჩაჰყვეს კურკა; წვენს ქვაბში დააბრუნებენ და ადუღებენ; თან ქვაბს უნდა ურიოთ, რო არ მიიწვას ქვაბმა. როცა ნახავენ, ერთ მეხუთედზე დავა ქვაბში დადუღებული წვენი, ეყოფა, გადმოიღებენ და ის ბაქმაზია. შეიძლება ვაშლისაც და სხლისაც მოდუღდეს ასე. ჰანჭურის ჩურჩხელაც შეიძლება, ისე ამოავლოთ ძაფზე ასხმული ნიგოზი **ჰანჭურიდან** მოდუღებულ **ფალვარდაში.** ამოვლების დროს ფქვილს ამოუკიდებენ ფალვარდაში.

ჰანჭურის არაყი. ქვევრში ჩაჰყრიან ჰანჭურს და დაალპობენ, როცა ადუღდება, როდესაც უნდათ, **სახდელ ქვაბში** ჩაჰყრიან და გამოხდიან ცეცხლზე არაყს. ასევე იხდება თუთის, ქლიავის, ვაშლის და სხვა [ხილის არაყი].

ზემო იმერეთი

მთხრ. **ევგენი შალამბერიძე,** 85 წ. (სოფ. ცხრაწყარო, ზესტაფონის რაიონი).

ვენახისთვის არჩევდენ ხოლმე კაი, სწორ ადგილს. ვენახს **შავი მიწა** ურჩევნია. მანამდის გადაბრუნება არ იცოდენ. მიწას გადაბარავდენ ხოლმე და ჩარგავდენ **ლერწს.** გეიხარებდა და გადაბარავდენ გვერდზე. დარგვაზე ყოველთვის ჩაატანდენ **ნაკელს.** ლერწს ასე რგავდენ: მოღუნავდენ და ორივე მხრით ამოაყოფინებდენ თავს მიწაში. როცა გეიზრდებოდა, **ხარდანს** ჩაუსვამდენ. ხარდანს სხვანაირად **ჭიღვასაც** უძახიან. ლერწს მოაბევდენ და მიაკრავდენ ხოლმე **თელის, ლაფანის,** ან **ეკლის საკრით.**

ვენახს სხლევდენ მარტში. **გასხლვა** იცოდენ **სასხლებით,** ახლა **მაგრატლით სხლევენ.**

წინათ **დამუნა** არ იცოდენ. **სტაროსელსკიმ** შემოიტანა დამუნაც და მოწამლვაც. ახლა დამუნილ ვენახს შემოდგომაზე ამოთხრიან და ინახავენ **სილაში.** გაზაფხულზე რგავენ. ყოველ წელიწადს უნდა შემოღობნა და გაწმენდა თოხით. ვენახს უმეტესად **წკაპათ** აკეთებენ.

მაღლარი ყურძენი ხეზე აყავდათ და არ სხლევდენ, მხოლოდ ხმელს გამომორჩავდენ[50].

ვენახის ავადმყოფობაა, **ჭრაქი** რომ მიეყრება მარცვლებს და რო მოუსრაკავს ფოთოლს.

ვენახი ერთ ძირსაც ქვია და მთელ ვენახსაც, **ვაზი** — **ლერწია.** ვენახის **ულვაშს ბრჭყალი** ქვია. მარცვალს რო მოაცლი, რაც დარჩება, იმას **ბორძღლს** უძახიან. მტევანი და ფოთოლი რითიც აბია, ის **კირწია.**

ვენახისგან აკეთებდენ ხოლმე **ტარაველს**[51], **საგრილობელს.** ტარაველს ქვეშ ხშირათ ჰურები ქონდათ ხოლმე ჩადებული.

რთველი იცოდენ წიფობისთვეში. რთველის დროს მოარჩევდენ გოუფუჰებელ ყურძენს, დაწურავდენ და ჩაასხამდენ ჰურში. გამოზაფხულზე ღვინოს გედეიღებდენ. ჰურს დაახურავდენ ხის **ბადიმს,** ზევიდან წაგლესდენ მიწას. ბადიმს შეაში **ამოღრუტნული** აქ: იქ ჩაატანდენ ჯოხს **სახულეთ.** ღვინო რო დუღილს გაათავებდა, ამოიღებდენ ჯოხს და ამოღრუტნულს წაგლესდენ. ათ ჩაფ **ტკბილს** მიცემდენ ხოლმე ორ პეშვ **ჭაჭას.**

ჰურის და ქვევრის გასარეცხს **სარცხელი** ქვია. სარცხელს **ოფიჯოსგან** (ბლის კანისგან) აკეთებენ. ჭაჭის ასაღებათ **ნიჩაფს** ხმარობენ. ჭაჭა რომ არ გაყვეს ტკბილს, ცინცხვით[52] აკავებენ. ჰურს თავს **ძელბარით**[53] ხდიან.

მთხრ. **გლახუა ბაკურაძე,** 90 წ. (სოფ. ზემო კვალითი, ზესტაფონის რაიონი).

წინეთ, მახსოვს, **მაღლარი ყურძენიც** იყო და **დაბლარიც. შავი მაღლარი** და **საფერე** ხეზე აყავდათ ხოლმე და **ციცქა** ძირს იყო გაშენებული. მაღლარს ზოგჯერ მეორე ხეზე გადაიყვანდენ ხოლმე ხიდან. მერე მიწაზე დაათარგულებდენ: ხიდან რო უნდოდათ გადმოყვანა, მიწას გოუჩხრეკდენ და გადაიყვანდენ, მერე შეუშვებდენ მეორე ხეზე. მეორე-მესამე წელიწადს გასხლავდენ **წალდით.**

ჰურში **ჭაჭას** ცოტას ჩააყოლებდენ ხოლმე: ორმოც **ფუთზე** — სამ **ბათმანს.**

ღვინის გადაღება ძველათ პირველ გაზაფხულზე იცოდენ.

ვენახი რო გამოიღებდა **კვირტს,** რო წამოიზრდება, იმას **ლორდი** ქვია. ლორდი რო გეიზრდება კარგათ — **ლერწია.** ფოთოლი სადაც ამოვა, იმას **მუხლი** ქვია. **მუხლის ძირში** ამოსულ ზედმეტ ფოთლებს — **ბიჭა-ბიჭას** ეუძახით. ვენახის **ულვაშს — ბჭყალი** ქვია. ვენახს უნდა **დაწეკვა** — სამ კვირტზე დატოვება. რაც დარჩება, იმას **რქა** ქვია. მტევანს აქ **მხარები. კუმპალი — მარცვალია** და **კიმპალი** მტევნის მხარის კიდე უფრო პატარა ნაწილი.

---

50 გამომორჩვა — ზედმეტი ტოტებისა და ფოთლების გამოცლა; ზოგის ახსნით — მოუბმელი ლერწის გამოკლება; გამომორჩვას ზოგჯერ გამოლორდვას ან გამოკვირტვას უწოდებენ.

51 ტალავერი.

52 ცინცხვს ეძახიან წნელისა ან ოქროცოცხასაგან გაკეთებულ ცოცხს; ხმარობენ მხოლოდ ამ დანიშნულებისათვის.

53 ძელბარი — ხის პატარა ბარი.

მთხრ. **ნიკიფორე თუთარაშვილი,** 80 წ. (სოფ. სვირი).

ვენახისთვის შავ მიწას შეარჩევდენ ხოლმე, მოწმენდილ, მზიან ადგილზე. ძველათ ხის ძირში რგავდენ და ლერწი შეეიდოდა ხეზე. ამისთანა ვენახს **მაღლარი** ან **დობილო** ერქვა. **ხუმლარი** და **თხმელურიც** იყო ხოლმე და იმათზე მიუშვებდენ.

კრეფდენ ღვინობისთვეში.

ძირეულ ვენახს[54] პირველათ მოუჭრიდენ მიწას თოხით და ჩარგავდენ. გეიკეთებდა **ფეხვებს, ტოტებს** და მიუდგამდენ **ხარდანს.** მერე, ოთხ-ხუთ წელიწადში ერთხელ, თუ სადმე მიახმებოდა ტოტი, გასხლევდენ **სახსლევით,** შეაჭრიდენ ზედმეტ ტოტებს. **გამორჩვაც** იცოდენ — **მოუბმელი ლერწის** გამოკლება. მოკლეთ რო დატოვებენ ლერწს — სამ კვირტამდის — **ნეკი** ქვია, გრძლათ რო დატოვებენ — **შემოსახვევი ლერწი,** ანუ **რქა. ვაზი** ის არის, რასაც ვენახი ყოველწლიურად ამოიყრის. **ბონძლალს** მეორენაირად კლერტო ქვია: რაზეც **მარცვალი** აბია, ის არი. **კუმპალი**[55] მარცვალია. **მტევანს** აქ **მხარები.**

ავანტუროფობა თუ გოუჩდებოდა რამე ვენახს, მაგალითად, **ვენახის ჭირი, ნაცარი,** მოთხრიდენ და წვამდენ. **ჭრაქი** ვენახმა წინათ არ იცოდა. **წამლობაც** არ ვიცოდით წინათ. მერე სტაროსელსკიმ გვასწავლა, ფილოქსერა რო გაჩდა. იმანვე დეიწყო ჯიშების მოძებნა და დამყნა. მარა ჯიშების მოძებნა და გადატანა მეზობლის ვენახიდან მანამდისაც ქე იცოდენ ხოლმე.

ღვინოს წურაედენ **საწნახელში** ფეხით. ახლაც ასე ეშვებით. მერე ჩაყრიდენ **საჭაჭველში;** საქაჭველი ქვის ტაფასავით იყო, ზევითაც ქვა ეკიდა, ქონდა **დირე,** დირეს ქონდა **ღერძი.** ღერძის მობრუნებით ხდებოდა **უურძნის დაჭაჭვა.** მერე მიუდგამდენ **თაღარს** და იმაში ასხამდენ **ტკბილს.** თაღარიდან იღებდენ ტკბილს **ხაპით** და ასხამდენ **ჭურში.** ჭურს რეცხავდენ ხოლმე **ჭერეჭოთი?** (ბლის კანით)[56]. როცა დაიწურობენ ბლის კანს ჭურის სარეცხათ — **სარცხელი** ქვია. არის კიდე **თავვისარა მცენარე** (ბუჩქი); მოკრეფენ, შეკონავენ, დააგებენ ტარს და რეცხავენ ჭურს. რეცხავენ ხოლმე კიდე **კრაზანათი.** კრაზანაც და თაგვისარაც ეკლიანი მცენარეებია.

მთხრ. **გაიოზ მოდებაძე,** 80 წ. (სოფ. მაჭარული, ძირულასთან).

ვენახს უნდა **მშრალი მიწა.** ჯობია რო კლდე არ ქონდეს. **ჭენჭყერი მიწა** (სოველი მიწა) ნაკლებია. არ ვარგა. მიწას აბრუნებენ სამ ჩარექზე, თუ გვერდობია — ერთ არშინზე. როცა ახალ ვენახს რგავენ, ამოჭრიან ორმოებს და იმაში ჩაატანენ ნაკელს. მერე ჩარგავენ და ზევიდანაც მოაყრიან ნაკელს. ახალ ვენახს მერე თავზე წააყრიან მიწას. დატოვებენ ერთ ვერშოკზე და მერე ამოვა. ძველებურ ვენახს ახლაც რგავენ. გადაბრუნებულ ან გოდოებრუნებელ მიწაში ჩავრგავთ **ლერწს. მერე იქა-აქა გეიხარებს;** როცა გეიზრდება, გადაბარავენ და გახშირდება. ამას უძახიან **ჩხირა ვენახს.** სარებს დოუსვამენ, როცა **მოსამბელათ დადგება.** მერე რწყამენ **შაბიაბნით.** მარტში თოხნიან **თოხწერა-ქვით.** ათ მაისამდის უნდა მოიწამლოს შაბიაბნით. მერე, ივანობისთვემდის

---

54 ძირეულ ვენახს ეძახიან დაბლარს.

55 კუმპალს ზოგი მარცვალს ეძახიან, ზოგი მტევნის მხარს, ზოგი — მხარის კიდე უფრო პატარა ნაწილს.

56 ბლის კანს ზოგი ჭერეჭოს უწოდებს, ზოგი — ოფიჭოს.

მეორეთ წამლავენ. მასუკან გოგირდს უკეთებენ სამჯერ, რომ ნაცარი არ გოუჩნდეს.

შემოდგომაზე ვენახს სხლავენ. გასხლვის მერე, ლერწებს რო მოჭრიან, რაც დარჩება ლერწის ბოლო ღეროა, იმას უძახიან **ნეკს**. სამ ან ორ ლერწს დატოვებენ; ერთს დატოვებენ **მოსახვევად**. გასხლვის მერე, სანამდის **ლორდს** გამოიღებდეს, შეკონავენ **ეკლის საკრით**, ან ტყავის საკრით, მიაბამენ **სარზე**. მერე ერთ ლერწს მიაკრამენ მაღლა, გამომორჩნიან (გლახა ლორდებს, მოუბმელებს, — გამოკვირტავენ). მაღლა რო მიაკრავენ საკრით, ამას ქვია **ახვევა**; ისე რომ, ორჯელ არი აკრული სარზე. **ლორდი** ქვია ახლათ გამოსულ ვენახს. ლორდი რო გეიზრდება, **ლერწია**. ვაზიც ლერწია, **ღერო** ის არი, რომელიც ყურძენს გამოისხამს. წვრილი რო აქ წამოზრდილი ულეაშივით **ბრჭყალი** ქვია; მარცვალს რო გაკრიფავ მტევანს, რაც დარჩება — **კლერტო**.

ყურძენს წურამენ ფეხით **საწნახელში**. მერე გადააქვთ ჭურში... ჭურიდან ღვინოს იღებენ **ორშიმოთი**. ორშიმოს ვაკეთებთ **საორშიმო ხარწყული კვახიდან**. სამნაირ ღვინოს ვაყენებთ: **შუმს, საშუალს** და **ნაჭაჩს**. შუმი ღვინო როცა გვინდა, რო მივიღოთ, ჭურში რო ჩავასხამთ, ჩავყრით ჭაჭას — საპალნეზე ორ ბათმანს (საპალნე — ათ ჩაფს უდრის); საშუალო ღვინო — **ნახევარწყალი ღვინოა**, ჭაჭას ამას მეტს უკეთებენ. ნაჭაჩი წყლიანი ღვინოა, **სახარჯოთ** ვხმარობთ. ჭაჭას დავასხამთ წყალს, გავაჭერებთ საწნახელში სამ დღეს, იქავე ადუღდება და იქიდან გადავასხამთ ჭურში. გამოვა ნაჭაჩი.

მთხრ. **გრიგოლ აბაშიძე**, 67 წ. (სოფ. ბოსლევი).

შანთი და **ციცქა** არის საუკეთესო ვენახი, **რკო** უკანასკნელი **ყურძენია**, მარა ღვინო მაინც ეარგობს.

მანამდი ვენახის **წამლობა** არ იცოდენ და არც ჰირდებოდა[57]. გოგირდი და ყველაფერი წამლობა შემოიტანა სტაროსელსკიმ. ვენახს უნდა კარჩი ვაკე ადგილის ამორჩევა. წინეთ ასე რგავდენ: ოთხკუთხათ ამოჭრიდენ მიწას და ჩარგავდენ შიდ **ლერწს**. მერე იცოდენ **გადაწინდრვა**: ვაზს წაეუთხრიდით მიწას, წამოეაქცევდით და ლერწს სათითაოდ ჩავრგავდით. ახლა იციან **ნამყენი ვენახი**. მიწას გადააბრუნებენ სამ ჩარექზე და ჩარგავენ შიდ. სხლეტენ წინეთ **სისხლეპით**, ახლა — მაგრატლით.

ვაჭის ავადმყოფობაა **ობი** და **ნაცარი**. ობს უჩენს წვიმა. ორივე ავადმყოფობას შეელის გოგირდი. შაბიამანი უხდება **ფურცელს**: არ დაწვავს.

საღვინე წვენს რო ჩავასხამთ **ჭურში**, მერე ჩავყრით საპალნეზე ერთ ბათმან ჭაჭას. ჭურს თავს დავახურამთ, წავგლესამთ აყალო მიწით. ზამთარში ღვინოს გადევიღებთ სხვა, გარეცხილ ჭურში და გამოვაცლით ჭაჭას. **საფერეს** ცალკე ვწურამთ და მერე ფერისთვინ გოურევთ.

მთხრ. **აბესალომ აბაშიძე**, 73 წ.[58].

მაღლარს ეუძახოდით **შავ ყურძენს** (შავ მაღლარს); არც **დათოხნა** უნდოდა, არც **დაბარვა**, არც **გახსლვა** და არც არაფერი აქიმობა. ათასში ერთხელ თუ

---

[57] ეს საერთო აზრია მთელი გლეხობის, რომ წინათ ვაზმა არაეითარი ავადმყოფობა არ იცოდა, რომ ნაცარი, ჭრაქი, ობი და სხვა უკანასკნელ ხანებში გაჩნდა; მიზეზი, მათი აზრით, ის არის, რომ „ჰაირი გამოიცალა".

[58] დედანში გეოგრაფიული პუნქტი არ არის მითითებული.

შევაჩრიდით გამხმარ **ტოტებს**. იყო მიშვებული ხეზე, უმფრო ხუმლაზე და ვაშლზე. ზოგიერთს ქონდა **კამური**, მარა ძალიან იშვიათი იყო. ესეც ხეზე იყო მიშვებული. **დაბლარი** ვიცოდით უმფრო ხშირათ **მაისა, ქველოური** და **ციცქა**. ამათში საღვინეთ ყველას ჯობდა ციცქა.

ვენახს ვყრიდით პირდაპირ მიწაში. მერე ახალ გაზაფხულზე ხდებოდა **მოსარვა**. **ჭირღვას** მოვჭრიდით და დოუსვამდით თვითო ღერს თვითო ვენახს. ვენახი მოისხამს მესამე წლიდან. მესამე წლიდან ყოველ წელიწადს უნდა დაბარვა გაზაფხულზე, **გამორჩნა**, ე. ი. უხეირო ფოთლების და ნაწილების გამოცლა და კარქის დატოვება. მერე ვაზს წაბლის ტყავით მივაკონებთ **ჭიღვაზე**. დაბარვამდის უნდა გასხლვა. გასხლვა იცოდენ **სასხლეპით**. სასხლეპი დანასავით იყო, მარა დიდი.

ვაზის ავადმყოფობა მანამდის არაფერი არ გაგონილა.

ყურძენს დავწურამდით და მერე სიმაგრისათვის მივცემდით **ჭაჭას**. ახლაც ასე ვიცით.

შუში მარტო ღვინოზე გამიგონია, კარქ ღვინოს ეტყვიან.

ნაჭაჩი ქვია, ღვინოს რო გამოწურავენ, ჭაჭას დაასხამენ წყალს და ისევე გამოწურავენ. გამოვა წყლიანი ღვინო. ამას ჩაასხამენ **სახარჯოთ**.

მთხრ. **მათია ცუცქირიძე**, 70 წ. (სოფ. სვერი, ჭიათურის რაიონი).

დაბარავდენ მიწას, მერე ჩარგავდენ **ლერწს**, სამ კვირტზე. ერთი **კვირტი** მაღლა იყო და ვორი ძირს. მესამე წელიწადს **სრული ვენახი** იყო. მიწას აბრუნებდენ ვორი ბარის პირს. **შავი მაღლარი**[59] წინეთაც იყო და ახლაც აქ ზოგ-ზოგს. ბორეთისკენ მაღლარი ხეზეც არი და ბოძებზეც შეშვებული.

გასხლვა ვენახს მესამე წლიდან უნდა. რავარც მოკრიფავ, მაშვინათვე უნდა გასხლა ვენახი, რო კაი **ალო** ქონდეს.

მოკრეფა იცოდენ ხოლმე ეკენისთვეში.

ნამყენი ვენახი უწინ არ იყო. **ხარდნის** დასმა მანამდისაც ქე იცოდენ ხოლმე, მარა უხარდნო ვენახიც ქე იცოდენ, ისე გედეიზდებოდა იქით-აქეთ მაყვლის ბუჩქივით.

ლორდი ისევლე ლერწს ქვია; **კლერტო** — მტევანს რო მარცვალს მოვაცლით, რაც დარჩება. მტევანს აბია **მხრები**. მხრებს მეორენაირათ **კუმპალს** ეტყვიან: ერთი კუმპალი ყურძენი მომიწყვიტეო; **რქა** — ვენახს რო გასხლამ და დოუტოვებ სამ ან ოთხ ღერწს, — ამას ქვია. **მოსახვევ ლერწს** ჩვენში **გასაბამს** უძახიან.

ავანტყოფობა ახლა ვაზმა ხშირათ იცის და წინეთ სულ არ გამიგონია, რომ ვენახს რამე გაჩენოდეს.

მთხრ. **ნიკო ცუცქირიძე**, 90 წ. (სოფ. სვერი).

ვენახს არ **აბრუნებდენ**. ამოთხრილ მიწაში ჩანერგავდენ **ლერწს**. როცა გეიხარებდა, იქით-აქეთ **გადაწიდნიდენ**. ამისთანა ლერწებს ერქვა **საწინდარი ლერწი**.

---

59 შავი მაღლარი განსაკუთრებული ჯიშის სახელად არის გადაქცეული,. ისე რომ უმრაელესობამ მაღლარი, როგორც ზოგადი სახელი ხეზე აშვებული ვენახისა — არ იცის.

გახსნა მანამდი არ ჭირდებოდა ვენახს. მიწას რო დაბარავდენ, მიაყრიდენ ნაკელს და ისე ჩარგავდენ ლერწს. მერე გოუკეთებდენ **ხარებს. ნეკი** ქვია გასხლვის მერე სამ **კვირტიან ლერწს** რო დატოვებენ. დოუტოვებენ ხოლმე კიდე **გასაბამ ლერწს.** გასაბამი დიდი ლერწია. ერთი ვაზიდან მეორემდის გააბამენ ხოლმე.

ყურძნის მოკრეფა იცოდენ ღვინობისთვეში. სამოცი ჩაფის ჭურს მიცემდენ ერთ კოდ **საფერის ჭაჭას,** თუ **ღვინის შეღებვა** უნდოდათ, თუ არადა ღვინისიდე ჭაჭას ჩაატანდენ. ქვევრს დაატანებდენ **სასულეთ მოყენულიდ ჯოხს.** როცა **ღვინო დუღილს** დეიწყებდა, ჯოხს **ბადიმში** ჩოურჯობენ. ბადიმი **ხის სარქველია,** შუაში ამოჭრილი. ბადიმს გარეცხავენ და მოწვავენ (მორუჯავენ), რომ **ღვინოს ხელი** არ მიეცეს, ე. ი. გემო რო არ დაყვეს სხვანაირი **(ტიკის ხელიც** არი). გაზაფხულზე — აპრილში — გადაიღებდენ სხვა **ჭურჭელში. თხლიდან** კი აკეთებენ არაყს. შეძლებული გლეხები ხანდახან ოცი დღის მერე კიდე გადაიღებდენ ხოლმე.

შუმი ღვინო ქვია **წმინდა ღვინოს. ნარწყული — წყალნარევია;** (გამოწურულ ჭაჭაზე დაასხამენ წყალს, დააყენებენ რამდენიმე დღეს და მერე ისევე გამოწურავენ), სახმარათ უნდათ ხოლმე. **საშუალო** ქვია შუმისა და ნარწყულის ნარევ ღვინოს. ესეც სახმარათ აქვთ ხოლმე.

პასუხები შეკითხვებზე:

ტალავერი — ოთხ ბოძზე აყვანილი ვაზი.

სარცხელს — ჭურის სარეცხს — მწარე ბლის კანისგან აკეთებენ.

საჭაჭველი — ამისთანა იყო: ორი ვეებერთელა **ქვის კვირისტავი** იყო, ერთი ძირს იდვა, მეორე ბოძზე იყო; ჩადებდენ იმაში ჭაჭას და გამოჭაჭავდენ **ნაჭაჭს.** მერე ეს ჭაჭა აღარაფრისთვის ვარგოდა[60].

მთხრ. **დათა იაკობაშვილი,** 35 წ. (სოფ. ჩიხა, საჩხერის რაიონი).

ვაზი ქვია **ვენახის ტანს,** მიწასა და მაღლა, ახალმოსაბმელ **ლერწებს** შუა რაც არი. ვენახი მთელი ბაღიც არი და ერთი ძირიც: ახალგამოყრილ ვენახს ქვია **ყლორტი,** რომ გეიზრდება — **ლერწი. ლორდი** — იგივე ლერწია, მხოლოდ ლორდი ქვია სანამ დამწიფდებოდეს და გეისხლებოდეს. **ნეკი** ქვია სამ კვირტზე რო დატოვებენ, წლიანი ნაწილი. ამაზე მეტკვირტიანი თუ დატოვეს, **გასაბამი,** ან **მოსახვევი** ქვია.

ახვევა (შეკონვა) იციან თელის კანით, ეკლის ხის კანით, წაბლის კანით. აახვევენ ერთხელ, რო წამოიზრდება — კიდე აახვევენ. **პირველი ახვევა** ხდება, დაახლოებით ოცი ვერშოკი რო არი ლორდი. **გამორჩვა** — ზედმეტი ფოთლების, ტოტების გამოცლა — ორჯერ ვიცით. **გასხლვა** — შემოდგომაზე, **რთველის** მერე, მოამზადებენ მომავალი მოსხმისათვის; **თავის გადაჭრა** — ორჯერ, თუ მოითხოვს, ზოგჯერ სულ არ მოითხოვს.

ვაზის (ვენახის) ჯიშები. ძველი ჯიშები: **მაური** — თეთრი ყურძენი იყო, რომელიც ახლა აღარავის აქვს. (სოფ. ზემო კვალითი, გლახუა ბაკურაძე); **შავი მაღლარი** (სოფ. ზემო კვალითი, ბოსლევი)[61]; **ოჩხანური მაღლარი** (სოფ.

---

60 თუმცა ეს უკანასკნელი ცნობები თხრობის საერთო ხასიათს არ უღგება, მაგრამ, რადგანაც ამავე, მთხრობელს ეკუთვნის და რადგანაც მეტრეოდენ (თუმცა ბუნდოვან) წარმოდგენას იძლევა საქაჭველის კონსტრუქციაზე, მაინც საჭიროდ ვსცანი, არ გამომეტოვებინა.

61 ვასახელებ რა სოფლებს, ვგულისხმობ იმავე მთხრობლებს, რომელთაც მომაწოდეს საერთოდ ცნობები მევენახეობის შესახებ.

სვერი); **მაისა** (სოფ. ბოსლევი); **ქველოური** (სოფ. ბოსლევი); **ციცქა** (სოფ. ბოსლევი, სვირი, კვალითი, ჩიხა, მაჭარულა); **რკო, ცოლიკაური** (სოფ. მაჭარულა, ცხრაწყარო, კვალითი, სვირი, სვერი); **საფერე** (სოფ. მაჭარულა, კვალითი, სვირი, სვერი); **ძველშავი** (სოფ. ცხრაწყარო, კვალითი, სვერი), **დონდღლაბი** (სოფ. კვალითი, სვირი); **კამური მაღლარი** (სოფ. ბოსლევი).

ამჟამად გავრცელებული ჯიშები. თეთრი [ჯიშები] — **ციცქა** — მარცვალი რგვალი აქ, საშვალო სისხოსი, წათეთრო ლერწი აქ, საუკეთესო ვენახია; **თეთრ ღვინოს** იძლევა. (სოფ. ბოსლევი, მაჭარულა, ზემო კვალითი).

დონდღლაბი — მსხვილი, დონდლო მარცვალი აქ; **დალიბრული** (ცოტა მოყვითანო) ლერწი იცის. მაგარ ღვინოს არ იძლევა. მოსავალი საუკეთესო იცის (სოფ. ბოსლევი, ზემო კვალითი).

კამური — რგვალი, მსხვილი მარცვალი აქ. ძველათ კამური **მაღლარიც** იყო ხოლმე; ახლა **ძირეულია;** ცოტას ქონდა ძალიან ეს ჯიში მანამდის, მერე უფრო გავრცელდა.

კრახუნა — მსხვილი, მაგარი მარცვალი აქ, პირში კრახუნობს; **მტევანი** თხელი იცის; ლერწი წათეთრო აქ, საჭმელათ კრახუნა ყველა ყურძენს ჯობია; ღვინო მაგარი დგება; გვიან შემოვიდა კახეთიდან (სოფ. ბოსლევი, ზემო კვალითი).

ცოლიკოური — ყვითლად მწიფდება; მარცვალი რგვალი და მომსხო აქ. მტევანი — თხელი; ლერწი ღია წითელი ფერი აქ, ღვინო საუკეთესო მაგარი დგება (სოფ. მაჭარულა, ზემო კვალითი).

ქვიშხური — ნაზი მოსავლელია, სიცივე არ უყვარს; თეთრი, რგვალი მარცვალი აქ, დაჭრილი — ფოთოლი; მტევანი მსხვილი და შეკრული აქ. **ჭრაჭი** იცის ხვაზე უმფრო (სოფ. ჩიხა, სვერი).

კუნძა — მკვრივი, შეკუნძული მტევანი აქ, მსხვილი, მაგარი მარცვალი, ძალიან მაგარი ღვინო იცის.

ქართულა — თეთრი, მომსხო მარცვალი აქ (სოფ. ჩიხა); ცალი გვერდი წითლად უმწიფდება, ცალი თეთრად რჩება; სუფრის ყურძენია; ქართლიდან არის შემოტანილი (სოფ. ცხრაწყარო).

ლრუბელა — თეთრი ყურძენია; მოურწყავი ფოთოლი ძალიან შავი აქვს. ტკბილი ღვინო იცის (სოფ. ჩიხა).

თქვლაფა თეთრა — ძალიან სუსტი კანი აქ, დაწურვის დროს ითქვლიფება (სოფ. ჩიხა).

თითა — თეთრი, გრძელი მარცვალი აქ; ქართლიდან არი შემოტანილი (სოფ. ჩიხა).

მაისა — თეთრია: რგვალი, საშუალო სიმსხოს მარცვალი აქ; შუა მაისამდის ხმელი გგონია, არ გეიღვიძებს, კვირტი არ გამოვა. მისი ღვინო ზამთარში არ ვარგა სახმარათ. რო დათბება, ღვინო სიკარგეს იმატებს (სოფ. ჩიხა).

რქაწითელი — მარცვალი ყვითელი აქ, წითელი აქ ლერწიც, ფოთოლიც და **კირწიც.**

ხარისთვალა — განჯური, სუფრის ყურძენია; თეთრი, მსხვილი მარცვალი აქ (სოფ. ჩიხა).

შანთი — ყვითლად მწიფდება, ძველი ჯიშია (სოფ. ბოსლევი).

სამაჯრე — საადრიო ყურძენია, **მაჯრათ** აყენებენ (სოფ. სვირი).

მწვანე — მკვრივი მტევანი აქ. მარცვალი **სქელკანიანია** (სოფ. ჩიხა).

წითელი ჯიშები. ცვივანა — მარცვალი წითელი აქ, კრეფის დროს ადვილათ ცვინდება; ტკბილი ღვინო იცის (სოფ. ჩიხა).

ხითერი — ღია წითელი მარცვალი აქ, ხითერი და **კახური ელიერი** ერთია (სოფ. ჩიხა).

ჯორა — არც შავია, არც წითელი, შუანა ფერი აქ (სოფ. სვერი).

შავი ჯიშები. მაჩანაური საფერე — ყვავილობაში ძალიან სუსტია, სიცივეს ვერ იტანს; წინეთ მაღლარი იყო, ახლა **დაბლარია** (სოფ. ჩიხა).

ძველშავი — ლერწი წარუხო-წითელი აქ, ძალიან რო დამწიფდება, გოუშავდება (სოფ. ჩიხა, სვერი, ზემო კვალითი, სვირი).

ათანასეს ძველშავი: ფოთოლი უფრო დაჭრილი აქ, ნაცარა, რუხი (სოფ. ჩიხაში აღმოჩენილი ჯიშია).

თაკვერი — შავი ყურძენია; ლერწი მსხვილი იცის, მარცვალი — მსხვილი და რგვალი, მტევანი შეკრული; **გორული ჯიშია** (სოფ. ჩიხა).

რკო — შავი, მოგრძო-მომრგვალო მარცვალი აქ; უკანასკნელი ვენახია, მარა ღვინო მაინც ვარგობს. ძაან ღია წითელ ღვინოს იძლევა (სოფ. ბოსლევი, ჩიხა, ზემო კვალითი, სვერი).

ქველოური — ქველაძის ვენახიდან არი გამოტანილი (სოფ. სვირი); შავათ მწიფდება; რგვალი მარცვალი აქ, ქველოური და საფერე ერთად წითელ ღვინოს იძლევა (სოფ. ჩიხა, ბოსლევი, სვერი).

არაბაული — მსხვილი, შავი მარცვალი აქ (სოფ. ჩიხა).

ოცხანური, ოჩხანური — ალბათ ოცხანიდან თუ არი გამოტანილი; წვრილი მარცვალი აქ, ბევრი ურჩება დოუმწიფებელი, **ოჩხანური მაღლარი** მანამდი ძალიან გავრცელებული იყო: ძალიან მაგარი ღვინო იცის, წითელი ფერის (სოფ. სვერი).

მგალობლიშვილი — მგალობლიშვილის ვენახიდან არი გამოტანილი, შავი ყურძენია (სოფ. სვირი, ჩიხა, ცხრაწყარო).

ჭანგილოური — შავი ყურძენია, საადრეო, რგვალი მარცვალი აქ (სოფ. სვერი).

საფერე — მარცვალი წვრილი აქ, შავად ღებავს ღვინოს **(მაჭარულა)** წინეთ მაღლარი საფერეც იყო (სოფ. ზემო კვალითი); **მაჩანაურიც** — საფერეა სოფ. ჩიხა; **საფერე** ორნაირია: **მსხვილი საფერე, წმინდა საფერე;** ამას უფრო ხმარობენ შესაღებავად (სოფ. სვირი).

შავი მაღლარი — ზოგს ქე აქ მაღლარათ დატოვებული, ისე დაბლარათაა გადაქცეული (სოფ. ზემო კვალითი, ბოსლევი).

ველური ჯიში. კრიკინა — გარეული ყურძენია, წითელი, ველური (სოფ. სვერი).

შენიშვნა. ცნობები ყურძნის ამ ჯიშების შესახებ ზემოთ ჩამოთვლილ სოფლებში მომაწოდეს, თუმცა ეს ჯიშები სხვა სოფლებშიაც არის გავრცელებული.

ჭვემო იმერეთი

მთხრ. **იასონ ნარიმანის ძე გორგოძე**, 48 წ. (სოფ. დიმი, ბაღდადის რაიონი).

ავიღებ და **მუხლებად** დაჭრილ **ლერწებს დონდღაბის** (ვენახია) და ციცკას ჩავასობ **გადაბრუნებულ** მიწაში. როცა გაიხარებს, უწამლებ შაბიაბანით ყოველ თუთხმეტ დღეში, რომ იმან (ვენახმა. — კ. კ.) კარგად წამოიღოს **წელი**

და ლერწი. ის რომ შეიქნება სამი წლის, თუ შევატყობ, რომ ჯანდალად (კარგად ამოსული) არის, ჩავსხეფავ სამ ჩარექზე **კვირტს** ქვეშე, ზევით კი დაუტოვებ ექვს კვირტს და შემდეგ მოუხვევ ძირზე. სამ კვირტს დავტოვებ გოუნძრევლად, სამ კვირტს კი მოუხვევ **ხარდანზე**, რომ ნაყოფი მოიტანოს ვენახმა, ამაზე მეტს (კვირტს. — კ. კ.) კი ვერ აიტანს ვენახი. მერე, რასაც მოიტანს ეს სამი კვირტი, იმას მოვკრეფთ და შემდეგ გავსხლავთ შემდეგი წესით: **მოხვევილს** ქვეშ რომ სამი კვირტი რჩება, ამ სამი კვირტიდან ვსარგებლობთ ჩვენ **მომავლისათვის სანაყოფოთ**. ამ სამში წინა ზედა კვირტში უვარგისი რომელიც იქნება, იმას შევაჭრი ვენახს და დაუტოვთ ერთ **ნეკს** და ერთს — **მოსახვევს**. მომავალი ნეკი შესდგება სამი კვირტისაგან და მოსახვევი კი რვა კვირტისაგან. რვა კვირტანს მოვახოვ ხარდანზე, სამ კვირტანს არ უნდა ხელის მოკიდება. რვა და სამი კვირტი რომ ამოიყრის, ამას შემდეგ გამორჩავთ გლახა, უვარგის კვირტისაგან (**გამორჩვა** — ზედმეტ კვირტებს მოვაცილებთ ვენახს). ამას შემდეგ რომელზედაც **სანაყოფორე კვირტები** იქნება, სამომავლოთ უნდა გაუშვათ, რომელზედაც უვარგისი იქნება, ის კი უნდა მოვჭრა. ამ წესით გადადის მესამე და მეოთხე წლამდის. მომავლისათვის რომ გავსხლავთ ხუთწლიან ვენახს, დაურჩება ორი ნეკი და ორი მოსახვევი. ერთს **გავაბავთ ხარდანზე** და ერთს მოუხვევ ადგილობრივ და მერე უწამლებთ. ათ მაისს უწამლებთ, ეს იქნება **წამლობა**. ათ ივანობისთვეს უწამლებთ, ეს იქნება მეორე წამლობა; ოცდახუთ ივანობისთვეს უწამლებთ, ეს იქნება მესამე წამლობა.

წამლების გაკეთების წესი. უწინ ჩვენ ვაკეთებდით ასე: ორ გირვანქა **შაბიაბანს** ურევდით სამ ფუთ წყალს, **კირს** ვაძლევდით შაბიაბანთან შედარებით მესამედს; ამასთან ვაძლევდით **გოგირდს**, თავის საბერველით უბღვირებდით იმას. თუ ავანტყოფობა გაუჩდებოდა და თუ მაშინ სამი ლერწი ექნებოდა, ერთზე დაუყენებდი; დოუნეკავდით იმაზე ლერწს და დავამოკლებდით, რომ ავატყოფობას მორეოდა.

ვენახის ჯიშები, რომელსაც ჩვენ ვხმარობთ: პირველი არის **ცოლიკოური, კრახუნა, ანდოსოული, საფერე, ძველი შავი, ციცკა, ადეს[ა]** ხეებზე მეჩხერათ გვაქვს და, **მგალობლიშვილის ვენახი**.

ცოლიკოური — თეთრია ყველა, მრგვალი **კაკლები** აქ. გემო ტკბილი აქვს, კარგი ღვინოს აყენებს, შეუძლია თხუტმეტ გრადუსამდის გამოვიდეს, ფოთოლი მრგვალი და დიდი აქვს.

კრახუნა — უფრო შეჭრილი ფოთოლი აქვს, **კუმპალი** უფრო წაგრძელებული აქვს. ფოთოლი კი მთავარი აქვს და უფრო შეჭრილი; არის გუნებით თეთრი. ღვინო თოთხმეტ-თხუტმეტგრადუსიანი გამოუა.

ანდოსოული — არის წითელი, იმასაც რგვალი კაკალი აქვს, გემო კარგი აქვს, ღვინო იცის ყველაზე გემრიელი; სიმაგრე გამოუდის 14—15% თუ კარგად გაკეთებულია. კუმპალი წაგრძელებული აქვს.

ძველი შავი — გუნებით შავია, მთავარი, შეჭრილი ფოთოლი აქვს, კუმპალი რგვალი აქვს. ღვინო 12% გამოუდის. მოსავალი ბარაქიანია და ყველას ჯობიან. ერთ ქცევაზე ასი ფუთი მოვა.

ციცკა — თეთრია, ფოთოლი რგვალი აქვს და მორჩილი. შეკრული **ტევანი** იცის და ხშირი კუმპლიანი, სიმაგრე ცამეტ-თოთხმეტ გრადუსამდი აქვს.

მგალობლიშვილის ვენახი — წითელია, ფოთოლი რგვალი აქვს, კუმპლები მრგვალი აქვს, მტევანი მოგრძო იცის, გამოსავალი საშვალო აქვს; მალე ხდება ნამყენზე.

ოცხანური — საფერე ვენახია შავი, **ღვინის საფერად** ეხმაროპთ. ამის ღვინო კარგია. ფოთოლი წვრილი და საშუალო აქვს, გამოსაეალი კარგი აქვს, საძველოდ კარგია. ღვინო რომ არ შეიშალოს ფერში და არ **მოჰკვდეს** (არ დაიძმაროს), ამისათვის ჩასასხმელ ჭურში ამოვწეათ გოგირდს.

საევნახე ადგილებს ავარჩევთ, რაც შეიძლება თბილს, ქარი არ უნდა უდგებოდეს და კიდეეაც რომ უდგებოდეს, თბილი ადგილი უნდა იყოს. წდალი ადგილი (ჭონჭყი და ჭაობიანი) რომ არ იქნება; [ეარჩევთ] მზიგულ ადგილს. (მზიან ადგილს).

ვენახმა მოუელელობის გამო **ჭრაქი** იცის; ფოთლები გაყვითლდება, კუმპალიც ჩამოცივა. ამის საწინააღმდეგოთ არის ადრე აქიმობა და კარგი აქიმობა.

ჩვენ ვენახს **ვსხლაეთ** მარტში (ძველებურად); ერთი კვირით [ადრე] აპრილი სანამ მოუვა, უნდა გავსხლათ, რომ წყალი არ მოუვიდეს ვენახს. რომ მოუა, მაშინ აღარ იეარგებს. ზამთარში **გახელილი** და არც ქრისტობისთვეში გახელილი არ ვარგა, რადგან ყინვის გამო წაუხდება **ნასხლავი** (გადანაჭერი) თავიდან — კვირტი და მივიღებთ ზარალს.

ახვევას ვიწყებ აპრილში. ვახვევ სახვევი სუროთი და ლაფანით. **გაფურჩქვნა** უნდა ვენახს, რომ არ შეიხუთოს და არ წახთეს კუმპალები, რომ არ დახვატოს, რადგან სიმხურვალე, ხვატი ახთენს. ამისათვი **გავფურცლავთ**, გამოვაკლებთ, **გამოვრჩავთ** მაისში და ივანობისთვეში. ამ თვეებში [გაფურცლა] უნდა სამჯერ. სოფელ ხანში (ბაღდადის რაიონი) მარიობისთვეში უნდა, მაგრამ, თუ მეტი უქენი, დაწვავს, რადგან **გულში ამოღება** ვენახს ახთენს, მაშინ მზე ერევა.

თველს ვიწყებთ წიფობისთვეში; დანით დავჭრი ვენახის **კიწებს**. წიფობისთვეში **სამწნახელს** გამოვრეცხავთ, გავასუფთავებთ, ჭურებს მოვხთით, მოუწმენდავთ თავებს, მოურეცხავთ. მიწას მოვამზადებ დასაგნესათ. **მიწა დასაგნესი** არის **წითელი აყალო, წებოიანია**. ჩავალთ ჭურში და გავრეცხავ, თუ პატარა არის — **სარცხლეთი** და სოდით. ძველად სილით ერეცხავდით. სარცხლეს ვაკეთებთ ბალის კანისაგან. ბალახის ღერებსაც შევკონავთ და იმას **კრაზანა** ქვიან. ეს ბალახი მაღალი ღერიანია და წმინდა. თუ ჩავალთ ჭურში და ხელით გავრეცხავთ, მხოლოდ მაშინ გამოდგება. სარცხლეთ აგრეთვე ვხმარობთ **არყის ხის კანს**. ეს ხე მაღალ დიდ მთებში იზრდება. არყის ხის კანი რომ გახმება, დეიხოვა თირისტარიეით, ცეცხლი რომ მოუკიდო ამ კანს, როგორც სანთელი, ისე იწვის და ასე გაყვება მთელ ღამეს. ეს, როგორც ბალის კანი, ისე ძვრება ხეს.

ყურძენის დაწურვა. ყურძენს ჩავყრი სამწნახელში. სამწნახელს, სითაც ეწურავთ, იქით აქეს **თავი** აწეული, რომელსაც უწოდებთ **უკანა თავს**. მაგრამ სადაც დაწეული აქეს თავი, იმას კი **ინდურს** უძახით. ინდური სამწნახელის წინა პირია, სადაც უკანასკნელი გადასავალია **ტკბილის**. ტკბილი ისხმეეა **თაღარში**. თაღარი თიხის ჭურჭელია, რომელშიაც ჩადის ხუთი-ექვსი ჩაფი. თაღარიდან კი შემდეგ ჩავასხავთ ჩაფით ჭურში. ყურძენს უწინ ფეხით ეწურავდით. თაღარი თუ არ გეექნება, მაშინ სამწნახელს დავდგავთ ჭურებთან და მოუწყობთ **ღარებს**. ამ ღარების საშეალებით ჩადის ღვინო ჭურში. ტკბილი **მაჭარი** გუნებით გამოყავს თითონ ადგილმდებარეობას — თუ მზიგული ადგილია და ცხელია. მაგრამ თუ **თელხი** (მთის სიციეე — კ. კ.) ურტყავს, მაშინ მეყეე გამოვა. ქეემოთ (ხონიის და სამტრედიის რაიონში) იმიტომ ვერ ხეირობს

ვენახი, რომ **გვიბიანი** (ნესტიანი) ადგილია და ახდენს ტევანს და ფოთოლს, **ლორდი ღერი** კი ეზდება. **ტკბილს** რომ ჩავასხავთ **ჭურში, სუფთა ჰაჰას** მივცემთ დაწურულს, რომ გაწმინდოს ღვინო. **თეთრი ღვინოს** თეთრი ჰაჰას მივცემთ, **შავ ღვინოს** კი საფერეს მივცემთ, რომ ღვინო არ წახდეს და დააყენო. ამისათვის საჭიროა ჭურჭლის გასუფთავება, რაც შეიძლება [კარგად], მერე კი შეიძლება იანვრიდან გადიტანო სხვა ჭურში და მოაცილო თავის **თხლეს,** მერმედ კი შეიძლება შევინახოთ ჭურში გრილად. **ჭურები მარანში** გვაქვს ჩაყრილი.

შუმი — ღვინოს ვეძახით **სუფთა ღვინოს,** რომ ღვინოში არაფერი არ ურევია. **ნაჭაშს** — კი ვეძახით **წყალღვინოს.**

მემარნის ხელობა იგია, რომ ჭურებს კარგად მოუაროს, **მეღვინის** კი — ღვინო კარგად დააყენოს.

ტყე-კორი არ გამიგონია, დგვიფინაც არ გამიგონია. არმუნჯიც არ გამიგონია, შამანიც არ გამიგონია.

ოფიჯოს უძახით ბალიშა და არყის კანს.

ჭურის ფორფლი ჭურის თავია, **ხანწი** — იგივე **ყანწია** (კ. კ.)

ხრიკა — ძაბრს ეძახიან (კ. კ.)

ორშიმოთი ვიღებთ ღვინოს. **ორხელით** ვიღებთ ჰაჰას და ღვინოს. **ოფსილოთი** კი ჭურში წყალი რომ დარჩება, ჯოხზე მოკრული აქვს ჩიჩეები და იმით ამოვწმენდთ.

მთხრ. **სილიბისტრო დავითის ძე გაჩეჩილაძე,** 70 წ. (სოფ. როხი, ბაღდადის რაიონი).

საენახე ადგილებს ფენილი ადგილი უნდა. საენახე ადგილებია: **დიხაშო მიწა — შავი მიწა** არის და როგორც ნაკელი ისია, სუყველას ჯობიან. საენახეთ არის კიდევ **ქვაგუნდა მიწა;** ამის დამუშავება ადვილია.

პირველად კარგად მუშაობს ვენახი ხუთ-ექვს წელიწადს, მაგრამ მერე, ნაკელი თუ არ მიეცი, აღარ ვარგა, ვენახი აღარ ხეიროვს. საენახე ადგილს მზე უნდა უდგებოდეს, გრილი არ უნდა იყოს. მიწას საენახედ ჩვენ სამ ჩარექზე ვაბრუნებთ. როდესაც **მიწის ბრუნებას** დავიწყებთ, პირველად **თხრილს** გავჭრით ერთს და მერე მივყვებით და ორი ბარის პირზე ვაბრუნებთ.

ვენახის ჯიშები. მწვანე — ძველად იყო, ახლა უკვე გადავარდნილია; აქაურ ადგილებზე ვერ იხეირა. მრგვალი ფოთოლი იცოდა, უფრო ღონიერი იყო სხვა ვენახებზე და არ **დაჭრაქავს** (ქე რომ დაწვავს ფოველს); **თეთრი უურძენი** იცოდა, მრგვალი, **საშუალო კუმპალი** იცოდა, შეკრული და საშუალო მტევანი იცოდა. **ღვინის გამოსავალი** საინტერესო იცოდა; სიმაგრე ღვინის ცამეტი გრადუსი გამოვიდოდა. ამ ვენახს წამლობა არ უნდოდა.

ჩხაველი — ახლა გადავარდნილია. წითელი კუმპალი ქონდა, მაგრამ თხელი იყო, დიდი მტევანი იცოდა, ფოთოლი შეჭრილი ქონდა. გამოსავალი საინტერესო ქონდა. კაი ამინდი თუ იქნებოდა, ქცევაზე მოვიდოდა ათი საპანე, ისე **რბილი ღვინო** ქონდა, რვა-ცხრა გრადუსი ქონდა. **საოჯახო ღვინო** იყო. **ნამყენობა** მოვიდა, მოსპო მაშინ იგიც. ხალხმა აიღო ხელი მის დამუშავებაზე. ძირად ამტანი იყო. არც ამ ვენახს უნდოდა წამლობა.

სამჭაჭა — ძველად გექონდა, ახლა გადავარდა; მაგარი იყო და — **მაღლარი,** დაბლა არ დადგებოდა **ხარდანზე.** იმას აუცილებლად ხე უნდოდა. ყურძენი შავი ქონდა, მაგრამ კუმპლიანი. გამოსავალი ნაკლები ქონდა. ხმა-

რობდენ ღვინოდ; სიმაგრე ცხრა გრადუსი ექნებოდა. აღარ იმუშავა ხეებზე, **ნამყენებზე** კი აღარ გაგვიკეთებია. ნამყენებზე კეთდებოდა, მაგრამ ისე არ იმუშავებს, როგორც ხეზე.

კრახუნა — თეთრი ყურძენია, საშუალო კუმპლიანი, დიდი შეჩრილი ფოთოლი იცის, მომბა კარგი იცის, კაი მტევანიც იცის; გამოსავალი კარგი აქვს, საშუალოდ ათი საპანე მოვა ქცევაზე. სიმაგრე ცამეტი გრადუსი აქვს. **ცოლიკოურს** ჯობიან ღვინითაც და გამოსავლითაც.

ალადასტური — შავი ყურძენი იცის, ფოთოლი დიდი და შეჩრილი აქვს, მთავარი მტევანი და მთავარი კუმპალი აქვს; გამოსავალი ცოტა ნაკლები აქვს, ცოლიკოურივით არის. სიმაგრე ათი გრადუსი გამოვა.

ვერმიტაჟი — ახალი შემოსულია, დაახლოებით 30 წელი იქნება. შავი ყურძენია, ტევნები გრძელი აქვს, მომბა კარგი იცის, შეჩრილი, საშუალო ფოთოლი იცის. გამოსავალი ქცევაზე შვიდი-რვა საპანე ექნება. სიმაგრე ცხრა გრადუსი ექნება.

უცხანური ან **საფერე** — წვრილი მტევანი იცის, შავია, წვრილი მტევანი და წვრილი კუმპალი იცის. **საფერია ღვინის;** ღვინოს აშავებს **ჰაჰა,** წვენი კი წითელი აქვს. ფოთოლი წვრილი აქვს და ცოტა შეჩრილი; ამტანი ვენახია ძირად. ქცევაზე შვიდი-რვა საპანე გამოვა, სიმაგრე რვა-ცხრა გრადუსი იცის.

რკო ყურძენი — გადავარდნილია; **თხელი ღვინო** იცოდა. ნამყენობა რომ შემოვიდა, კვირტად იყო, დასამყენად, გასაყიდათ ნაკლები იყო. წითელი ყურძენი იყო, ფერად შავი, წვრილი და შეჩრილი ფოთოლი ქონდა. გამოსავალი კარგი ქონდა, ქცევაზე ათი საპანე. წყალივით გამოსავალი ქონდა. სიმაგრე რვა გრადუსი ქონდა.

ალექსანდროული — ახალი შემოსულია, 30 წელი იქნება. შავი ყურძენია, ფოთოლი წვრილი, საშვალი აქვს და მრგვალი, მტევანი თხელი და გრძელი იცის. გამოსავალი ქცევაზე ცხრა საპანე გამოვა, სიმაგრე ათი გრადუსი გამოვა. ფოთოლი შეჩრილი იცის.

მაღლარი — გადავარდნილია, ხეზე იცოდა გაზრდა, ძირს არ ვარგა. ფოთოლი მრგვალი ქონდა, ცოტა შეჩრილი. გამოსავალი ცოტა იცოდა, ქცევაზე ხუთი-ექვსი საპანე გამოვიდოდა. შავი ყურძენი იცოდა, სიმაგრე შვიდი-რვა გრადუსი გამოუვიდოდა.

ცოლიკოური — თეთრი ყურძენია, ფოთოლი რგვალი აქვს, კუმპალი — მოგრძო, მტევანი გრძელი, ფხრიანია, როგორც თითები, ისე გამოიბამს. **შეკრული მტევანი** იცის, გამოსავალი მწვანეზედ ნაკლები იცის, ქცევაზე საშვალოდ შვიდი საპანე მოვა. მაგარი ვენახია. სიმაგრით ცამეტი-თოთხმეტი გრადუსი მოდის. ავანტყოფობა ნამყენობაში არ იცის, ოღონდ **ჭრაჭი** იცის, თუ წამალი შეუცდა.

ციცა — თეთრი ყურძენი იცის, შეკრული, გრძელი მტევანი და — წვრილი კუმპალი. გამოსავალი ქცევაზე რვა საპანე მოვა, სიმაგრე ექნება ათი გრადუსი.

ძველი შავი — შავი ყურძენი იცის, ფოთოლი — მთავარი და მრგვალი, გამოსავალი ქცევაზე ათი საპანე მოვა. სიმაგრე ცხრა-ათი გრადუსი ექნება.

ღებრავი შავი — [ყურძენი] შავია და შეჩრილი საშუალო ფოთოლი იცის. გამოსავალი ცოტა ნაკლები აქვს, სიმაგრე ათი გრადუსი ექნება. ქცევაზე შვიდი საპანე მოვა.

მანათიანი ყურძენი — თეთრი ყურძენია, გასაყიდად იყო უწინ. ადრე შემოდის, ნამარიობებს მილეული იქნება. ვხმარობთ ყურძნად და გასაყიდად, ღვინოს არ ვაყენებთ, რადგან გემო არა აქვს ღვინის. ახალი შემოსულია და **საგობე ყურძენს** ეძახიან.

საფანცკი — თეთრი ყურძენია, მორჩილი მტევნები იცის, წვრილი კუმპლებიანია, რგვალი — ფოთოლი; გამოსავალი ქცევაზე ხუთ საპანეემდის ექნება. სიმაგრე რვა გრადუსი აქვს.

ადესა — წამლობა არ უნდა; მრგვალი დიდი ფოთოლი აქვს, მტევანი თხელი [და] დიდი იცის. ღვინოდ არ ვაყენებთ, **ფელამუშსა** და **ჯანჯუხებს** ვაკეთებთ; ზოგი ძველად ღვინოსაც აყენებდა.

ანდოსოული — ძველი ჯიშია, შავი; პატარა ფოთოლი აქვს, შეკრული მტევანი იცის, კუმპლები რგვალ-რგვალი აქვს. გამოსავალი ნაკლები აქვს; ხუნწკალითაა გამსებული. **ხუნწკალი** ანუ **წიაწა** ყურძნის კაკალია (ბურკაა). შეიდი-რვა გრადუსი გამოვა. ხის ყურძენია, უწამლეა.

ზეიმბერი — ყვითელი ფოთოლი აქვს, თითონ ყურძენი წითელი აქვს, პატარა ფოთოლი აქვს. გამოსავალი ნაკლები აქვს. ქცევაზე ათი საპანე მოვა, ღვინო ნაკლები აქვს. სიმაგრე შვიდი გრადუსი ექნება.

უჯელეში — შავი ნამყენი ჯიშია, ფოთოლი პატარა [და] დაკბილული აქვს, ფერად მწვანე, ყვითელია; **ლერწი** ანუ **რქა** პატარა იცის; მოსავალი ნაკლები აქვს. ქცევაზე სამი-ოთხი საპანე მოვა, შვიდი-რვა გრადუსი აქვს სიმაგრე. ვხმარობთ საფერად, ღვინო შავი გამოგვყავს. გურული ჯიშის არის.

კაბარნე — სადროუა, მოიკრიფება შვა მარიობისთვეში. ფოთოლი სამშვალო აქვს, შეკბილული, ტევანი ნახევრად შეკრული აქვს, კუმპალი რგვალი აქვს. გამოსავალი ნაკლები იცის, ქცევაზე სამი საპანე მოვა. სიმაგრე ათი გრადუსი აქვს; ისეთ მეწლია.

ქართული ანუ **საგობე ყურძენი** — თეთრი **საადრო ყურძენია;** ლერწს თითქმის ერთი ჭვირთს ჩამოვსხლავთ და თუ ლერწი არ მოელიე, გახმება მაშინ. ფოთოლი რგვალი და ფართე აქვს, მარცვალი — მოგრძო, მტევანი — გრძელი და მთავარი. ღვინო უვარგისია.

ფრანგა — შავი ფოთოლი, პატარა და რგვალი აქვს. გამოსავალი ორი საპანე აქვს; სიმაგრე ოთხი გრადუსი აქვს, ყურძნად იყიდება.

მაჩიანური — ყურძენი **შავია,** მთავარი ფოთოლი აქვს, პატარა და მოსხრეკილი [მტევანი] აქვს, გამოსავალი ნაკლები აქვს.

კრახუნა — საფერია, მეწლია და **შავი,** ტევანი დიდი ეზრდება, ლერწი მთავარი ეზრდება, სხვილი მტევანი იცის და შეკრული, კუმპალი რგვალი და მთავარი აქვს. ღვინო ათგრადუსიანი იცის. გამოსავალი ქცევაზე ათი საპანე მოდის.

გოგია შავი — საშუალო [ზომის] ნახევრად დაკბილული ფოთოლი აქვს, მტევანი გრძელი და შეკრული იცის, ლერწი კარგი აქვს, კუმპალი საშუალი და რგვალი აქვს. გამოსავალი ქცევაზე თოთხმეტი საპანე მოდის, სიმაგრე ათი გრადუსი აქვს.

ენდელაძის შავი — შავი ჯიშის არის, ფოთოლი ფართე, დაკბილული აქვს, გრძელი, შეკრული მტევანი იცის, კუმპალი მოგრძო და მომთავარი (მოდიდო) აქვს.

თითა — თეთრი და სქელი ფოთოლი იცის, თანაც ფართე კბილები აქვს, ღვინოდ არ ვარგა, საგობე ყურძენია.

პირველად გადავაბრუნებთ მიწას და დავგეგმავთ; მივაყრით დარგვის

დროს ნაკელსა და სილას ძირში. რადგან ვენახი უფრო იხარებს და უფრო იზრდება, თავზე დავაყრით. იმ წელიწადს ამოჭრის მიწას და ამოვა, მეორე წელიწადს ხარდანს დაუსობთ, უაქიმებთ ხან სამჯერ და ხან ოთხჯერ. **ფხრებს** ამოიღებს, რომელსაც **ნაფხრებს** ვეტყვით; გადავტეხავთ თავს, სავარგისებს დაოტოვებთ, **მისამბავია** და ნაყოფს ვეტყვით **ლერწს**. ორი წლისას ვენახს ერთი ლერწი აქვს, სამი წლის რომ დადგება, ორი ლერწს მივცემთ ერთ **ნეკს**, ორი სანაყოფო რომ არის, მესამე ცუდ უარგის ლერწს მოვჭრით და მეორე წელიწადს ამოიყრის **სანაყოფოს**; სწორედ ამას ვეძახით **ნეკს**. მესამე წელიწადს მოიმბავს ის ნეკი.

მარტიდან დავიწყებთ ან გიორგობისთვიდან მუშაობას ვენახზე — პირველათ **გავსხლავთ**, მარტის დამლევს **მოვახოვთ**, ხარდანს გამოუცვლით, **დავწმინდავთ** და **გავკვირტავთ**. შვიდ მაისს ან ექვს მაისს გამოიღებს **ლერწს სანაყოფოს**, მერმედ უაქიმებთ წამლით. მარტიდან მაისაამდის **პირველ თოხს** უზამთ; ბალახი როცა ამოვა, თოხი მაშვინვე უნდა. მაისში **გამორჩვა** (ბევრი ფოთოლი რომ ექნება ნაყარი, დავაყენებთ სამ-ოთხ ლერწზე) ვიცით. ივანობისთვეში კიდევ აქიმობა უნდა დამლევამდისი. ძველად თორმეტ ჩაფი წყალში რვა გირვანქა **შაბიაბანს** უშვრებოდით [და] ოთხ გირვანქა **კირს**. ჯერ შაბიაბანს გავადნობდით თბილ წყალში, ახლა კი ცივ წყალში ვადნობთ. ვენახის საწამლავს „მაშინას“ ვეძახით; ჩავასხავთ შიგ გახსნილ შაბიაბანს და უწამლებთ ვენახს. პირველ აქიმობაზე ხუთი გირვანქა შაბიაბანს სამ გირვანქა კირს უზამთ, წყალს კი — თორმეტი ჩაფს. ახლა ვენახები ასე რომ მოწამლოთ, სულ დაიწვება ვენახი. უწინ რომ უწამლებდით, როგორც შავი სატინა, ისე იყო ფოთოლზე მიკრული წამალი.

ჩვენი **ვენახის ავადმყოფობა მატლია**. ამისი საწინააღმდეგო წამალი ვერ მოიგონეს; შიგ კვირტში ამოიღებს ნეშოს.

გაფურჩქვნა მაისსა და ივანობისთვის დამლევს ვიცით, გავფურჩქნით ფოთოლს, გადავჭრით **ყურებს**, რომელიც მაღალი იქნება. **აკვრა** ივანობისთვეში ვიცით, ლერწები რომ ექნება ვენახს, იმას ავაკრავ **ხარდანზე** და მერე გავთოხნი. მოხვევა მარტში [ვიცით], ვახვევ ხარდანზე.

მოკრეფას დავიწყებ დამლევ წიფობისთვიდან (ძველი სტილით) რომ გავა ერთი კვირა, როცა კარგი ამინდი იქნება. **სტველს** ვეძახით, როცა მოკრეფას დავიწყებ ვენახისას. ეკენინისთვიდან, სანამ კრეფას დავიწყებდე, გავამზადებ მარანს და ქვევრს, ერთი კვირით ადრე. **საწნეხელ** დავალბობ, გავრეცხავ, ჭურებს გავრეცხავ და როცხა კრეფას დავიწყებ, კიდევ გავრეცხამ მეორეჯელ.

ტყე-კორი არ გამიგონია.

ყურძნის დაწურვა. ყურძენს მოვკრეფავ და ჩავყრი **სამწნეხელში** და თან დავწურავ ფეხებით. ჯერ წინ დავწურავდი და ღვინო წინ წამოვიდოდა, მერმედ გადმოვიღებდი და ჩავასხავდი ჭურში. ღვინო რომ გამოვა დაწურული. იმას **ტკბილს ვეძახი**. **ტკბილის გადადუღება** თეთრი ყურძენს არ უნდა, წითელს და შავს კი უნდა. შავს მოვადუღებთ სამწნეხელში და დავტოვებთ სამ დღეს, მერმედ გევიღებთ **მაჭარს ჩქეფათ**. ჩქებთ ვეძახით, როგორც მოვწურავთ, მაშინვე რომ გედვიღებთ **ნაწურავს**. მერმედ ჩავასხამ ტკბილს ჭურში და იქნება სამი-ოთხი თვე. **საფერავს** უზავდით — შავ ღვინოს, გაშავდებოდა და იდუღებდა ჭურში. **ჭურმა ხელი მიცაო**, როცა ვიტყვით, ეს იმას ნიშნავს, რომ ჭური გოურეცხავია: როცა დიდხანს გვინდა შევინახოთ, გადავადუღებთ ღვინოს, ჭურში დავწვამთ გოგირდს, მერმედ ჩავსხავთ შიგ ღვინოს და იქნება სიგრილეში.

შუშის, დგეჩფინას, არმუნჯის, შამარის [დამზადება] არ იცის, არ იცის [აგრეთვე] მესთვლის და მემარნის ხელობა.

ჭინჭილა — ერთი საღვინე ჭიქა ჩადის შიგ.

ყანწი ხარისა და ჯიხვის რქიდან კეთდება.

ბადია — საინივით არის გაკეთებული, ფეხებზე დასადგამია და იმით დავლევთ ღვინოს.

სამწნეხელს თავის შესაკრავი აქვს: ქვეშ დაუგებთ ფეხებს, თავის საძირკველზე და საძირკველზე დევს სამწნეხელი, ზევით ხეს გადმოვაკრავთ, რომ სამწნახელი არ გასქდეს **ყურძნის დუღილის** დროს.

ფელამუშების გაკეთება — გამოვიღებთ ტკბილს, ჩავწურავთ სპერში, ჩავასხავთ თუჯში (ქვაბში), უზამთ ფქვილს, ვადუღებთ მანამდი, სანამ ფქვილი არ მოიხარჩება, გადმოვიღებთ გობზე და გავაცივებთ.

ტკბილი კვერი. ადუღებულ ფელამუშს დავასხავთ სუფრაზე და რომ გახმება, დაალბობენ წყლით, გადმოაბრუნებენ და ააძრობენ ტკბილ კვერს.

ბუქმეზი — აადუღებენ ერთ ჩაფ ტკბილს, იმდენად ადუღებენ, რომ დადგება ერთი ჩაფი ნახევარ ჩაფზე. შევინახავთ, ჩავასხავთ ქილებში. ზამთრობით აიღებენ და ფელამუშად შემდეგნაირად აკეთებენ: ერთ წილზე დაასხამენ ერთი წილი წყალ, ამას ადუღებენ და ჩაყრიან შიგ ფქვილს და გამოიყენებენ ფელამუშს.

ჯანჯუხი — მოადუღებენ თხელ ტკბილს, ჩაწყობენ შემდეგ ქვაბში დუღილის დროს ჯანჯუხებს, მერმედ გაიღებენ ჭოკებზე გასახმობათ.

მთხრ. **ექვთიმე მარკოზის ძე ღვინიანიძე,** 75 წ. (სოფ. კუშუბოური, ვანის რაიონი).

თხილაკუნა — თეთრი, ხის, **ტყის ყურძენს** ეძახოდით. **კეკალი** წვრილი, **კუმპალი** (ფხარს ეძახით) საშუალი ფოთოლი თეთრი, უკბილო, მრგვალი და შეუჭრელი ქონდა. გოდორზე (ხუთი ბათმნიანი) ფუთ-ნახევარი ღვინო გამოვიდოდა; ძალიან მაგარი იყო.

ზღვამილა — ნამდვილი ტყის ყურძენი იყო. ფერად წითელი, ფოთოლი დიდი, მრგვალი და ფურცელი უკბილო ქონდა, მომწვრილო კეკალი და მრგვალი გრძელი **მტევანი** ქონდა, კუმპალი **(ფხარი)** მრგვალი ქონდა. გამოსავალი გოდორზე (ხუთბათმნიან) სამი ბათმანი გამოვიდოდა, ისეთ მაგარი იყო.

კაპისტონი — თეთრი კი იყო, **კამურს** გავდა, შეჭრილი ფოთოლი საშუალო ქონდა, ტევანი გრძელი, მრგვალი კეკალი, კუმპალი გრძელი ქონდა, ხუთბათმნიან გოდორზე ორი ფუთი ღვინო გამოვიდოდა, ისეთ მაგარი იყო.

მთხრ. **სამსონ ოტიას ძე ჯულაყიძე,** 91 წ. (სოფ. საპაიჭაო, ვანის რაიონი).

ოფოურე, ანუ **სხილათ უბანის ყურძენი — შავი ყურძენი[ა],** [ფოთოლი] ზომიერი იყო, ცოტა დაკბილული იყო, დამურგული (შეკრული) ტევნები იცოდა, რგვალი. კაი ზომიერი **ხის ვენახი** იყო. ყოველ წლიურად გავსხლავდით **ბოლებს.** ქე იყო მიქაქანებული, ჯარად ნაბავი, ბევრი და კარგი. ერთ გოდორში ერთი ჩაფი ღვინო გამოვიდოდა (აქაურ ერთ გოდორში ორი ფუთი სიმინდი ჩადის). ძალიანი სასიამოვნო და კარგი იყო, მსხვილ-მსხვილი კეკალი ჰქონდა.

თხილაგუნე — თეთრი ყურძენი იყო, ძალიან რგვალი მტევანი ჰქონდა და შეკრული. ფოთოლი შეჭრილი, პატარა-პატარა და რგვალი, კეკალი რგვალ-

რგვალი და ზომიერი ჰქონდა. ერთ გოდორში ერთი ჩაფი (ჩაფი ოცდაორი ბოთლია) გამოვიდოდა. კარგი მოსხმა იცოდა, მაღალი ხის ვენახი იყო: კაი მაგარი ღვინო ჰქონდა.

კამური — თეთრი, დიდრონი კეკალი იცოდა, მტევანზე — მეჩხერი კეკალი, ფოთოლი საშუალო ჰქონდა პეტერ-პეტერ კბილებიანი, გრძელი მტევანი იცოდა. მაღალი ხის ვენახი იყო. მოსხმა კარგი იცოდა — ერთ ძირზე გოდორ-ნახევარი ჩამოვიდოდა. გამოსავალი კარგი ჰქონდა, [ღვინო] გოდორზე ჩაფ-ზე ნაკლები გამოვიდოდა. სპირტივით მაგარი იყო მისი ღვინო. **აკიდო** — შავი იყო; რომ შეეინახავდით გიორგობისთვეში აპრილ-მაისამდის მაინც გაძლეედა. ტევანი გრძელი და მეჩხერი კეკალი ქონდა, კარგი, ზომიერი კაკალი ჰქონდა, ფოთოლი ცოტა დაჭრილი ქონდა. ხის ვენახი იყო. ერთ ხეზე გოდორ-ნახე-ვარი ჩამოვიდოდა, კაი მაგარი იყო; ერთ გოდორში ერთი ჩაფი გამოვიდოდა (ოცდაორბათმანიანი).

მუშკუდი — თეთრი, ძალიან სხვილ-სხვილი კეკალიანი. მეჩხერიანი იყო, მტევანი გრძელ-გრძელი, ფოთოლი საშუალო, პატარა დაჭრილი ქონდა. ხის ვე-ნახი იყო. ძირზე გოდორი ჩამოვიდოდა; [ღვინო] ნამეტანი კარგი იყო და მაგარი; გოდორზე ერთი ფუთი ღვინო გამოვიდოდა (თვრამეტი ბოთლი ღვი-ნო).

ვენახის ავატყოფობა იგი იყო, რომ პატარ-პატარას მოტუტავდა. **მოტუტ-ვა** — მტევანს დახეთქავს, დაფშუტავს და ზედ მიახმებოდა ძირზე.

ვენახს წიფობისთვეში მოვკრეფდი, ჩავყრიდი **სამწნახელში**, ფეხით დავ-ზილავდი და მერმედ გავწურავდი.

სურ. 10 **ორჩხუჟი**: 1—კოლოფი, 2—ბლის კანი

ამ ვენახებს წამლობა არ უნდოდა; მხოლოდ ყოველწლიურად გავსხლავ-დით, გევიდოდით ხეზე იმ სიმაღლეზე, რომ კოდალი ვერ აუწევდა, არ ვკვირ-ტავდით, ახვევა, გაფურჩქნა, შეკონვა არ უნდოდა, მხოლოთ გადავკიდებდით ხელით.

აშენებული ჰქონდა[თ] **მარანი ჯარგვალე**; ჯარგვალე რგვალ-რგვალი ხეე-ბისაგან იყო აშენებული.

ორჩხუჟი — ჭურის სარეცხია. წავალ ტყეში, გავართმევ შავი ბალს კანს, მოვიტან შინ და დავჭრი ოთხკუთხედათ, მერმედ დავადეფ ქვეშ და ზევით კო-ლოფას, რომ ბალის კანი დეიჭიროს, ამოეტოხავთ თავს და ჩამოვანცობთ შეა-ში ტარს.

ოხაპო — ამოვიღებ წყალს ჭურიდან.

ოფიჩო — ბალის ტყავს რომ დავაფარებ ჭურის თავზე, იმას უძახით.

ოფხილო — წყალი რომ დანამული დარჩება, იმას ამოიღებს ჭურიდან.

პირველად სამწნახელიდან რომ ამოვიღებთ ღვინოს, იმას **შუმას** ეტ-ყვით.

ნადუღი ღვინო — წყალს რომ გადავასხამთ **ჭაჭაზე** და კიდო დავზელთ, იმას ვეძახით.

მთხრ. **როსტომ ნიკოს ძე ჩაგუნავა**, 80 წ. (სოფ. დიდღვაბუნა, ხონის რაიონი).

ვენახის ჯიშები. სვანური — იანვრაამდის ება ხეზე, **მაღლარი** იყო, მტევანი შეკრული და რგვალი ქონდა, ფოთოლი შეუჭრელი ქონდა. [ერთ ძირზე] ჩამოვიდოდა [ერთი გოდორი ყურძენი], ერთ გოდორში სამი ბათმანი ღვინო გამოვიდოდა.

ჰიტილოური — **თეთრი ღვინო** გამოუვიდოდა, მტევანი საშუალო ქონდა, შეკრული, კეკალი წვრილი, ფოთოლი მრგვალი, [ზომით] საშვალო ქონდა. ზოგიერთ ხეზე სამი-ოთხი გოდორი ჩამოვიდოდა (საშუალოდ. — კ. კ.), გოდორზე ნაკლები კი არ ჩამოვიდოდა. გოდორში სამი ბათმანი გამოვიდოდა (ჩვენებურ გოდორში სამი ბათმანი ჩადის). მაგარი იყო ძალიან. ცეცხლში რომ შეგესხა, როგორც არაყს, ისე მოეკიდებოდა, ისე მაგარი იყო.

მაჭკადური — **შავი ყურძენი** იყო, მტევანი მრგვალი, შემკული ქონდა (საშუალი, ლამაზი. — კ. კ.), ცოტა დაჭრილი ფოთოლი ქონდა. გამოსავალი კარგი ქონდა, წელიწადი თუ შეხვდებოდა, გოდორში სამი ბათმანი ღვინო გამოვიდოდა. ზოგ ხეზე სამი ბათმანი ღვინო ჩამოვიდოდა. ღვინო კარგი და მაგარი ქონდა. მაღლარი იყო.

მორცხვილი — **ტყის ყურძენი** იყო. მას კაცი არ აკეთებდა ღვინოდ, შავი იყო; ჩიტები ჭამდა, ბურუხი იყო (სუროსავით მოქნილი იყო და შემოხვეული ხეზე. — კ. კ.); სხვანაირად **ძაღლყურძენას** უძახოდით.

წელს რომ ჩავყრით ვენახს, **ახალშენს** უძახი, ანუ „პიტონიკს". ორი წლისას, ორი წლისას უძახით. მაგრამ სამი წლის რომ გახდება, მაშინ **მოთავნებული ვენახს** უძახით.

ხარდანი — **დაბალ ვენახს** რომ დაუსობთ **დასწრაფულ სარს** (წვერი რომ აქვს წათლილი). მტევანი რომ მიმაგრებულია **ლერწზე**, სწორედ ლერწს და მტევანს შორის რაც არის, იმას **კინწს** უძახით.

ვენახის როკი რომ ამოიყრის, **ვაზსაც** ვეტყვით და **ლერწსაც** ვეტყვით, — „რავალი ვაზი აქვს, ბასია, შენს ვენახს?" ეტყვის; — „ერთი კარგი ლერწი აქვს, ჩემო გიორგი", ეტყვის მეორე.

ერთ **მარცვალს** — **ბიმბილოსაც** და **კუმპალასაც** უძახით. **მტევანს** — ერთ **გამოღებულ ნაყოფს** უძახით. **როკს** — **ვენახის ხეს** უძახით, **ვენახის ტანს. ჯღაი** — მოვჭრით ხეს შტოს, მერე გავსხვარტლით (შტოებს წვავჭრით), ამას მთლიანად ვეძახით. მაგრა ჯღაის რომ მოცილდება პატარა შტოები და დიდი შტოები დარჩება თავში, იმას კი **ქანდარას** უძახით.

სარცხეს — **ჭურის სარეცხს** უძახით. **ქეფერჩხოს** — **ჭურის დასაფარებელს**, ბალის კანს უძახით. **ულორტს** — ვენახის ლერწს აქვს **წვერები** და იმას ვეძახით.

მთხრ. **ნესტორ ბუჭუნას ძე ფანცულაია**, 60 წ. (სოფ. გორდი).

კაჭიჭი — **ტყის ყურძენი** იყო, ხეზე ება, **თეთრი** იყო ფერად, **ღვინო არ** გამოგვიხტია, **ყურძნად** ვჭამდით, ძალიან გემრიელი იყო.

ჭანაჭაი — **ჯღაის წვერები** რომ არის, იმას ვეძახით.

მთხრ. **ბასა გიგოს ძე ჯანჯღავა,** 104 წ. (სოფ. გორდი).

ჩვენში **ძველი ვენახი** იყო, **მწვანე, ჰიბილოური, სვანური, ქულბადიდი. ქულბადიდი — მაღლარი** იყო, ფერად **შავი ყურძენი** იყო, ფართე, შეჭრილი ფოთოლი ქონდა; ძაანს ისხავდა, ზამთარ გიორგობისთვ[ემდი]; ქრიშობისთვემდე ჩაყვებოდა მოუკრეფელი; ბუზი არ ჭამდა, რადგან **სატკვერი** მაგარი იყო, კაცი კი ჭამდა. ერთ ხეზე ერთი გოდორი ჩამოვიდოდა (გოდორში ორი-სამი ბათმანი ჩადის); ძალიან მაგარი იყო. ამ ღვინოს თვისად გააკეთებდენ. გრძელი **ბიმბილო** და გრძელი მტევანი ქონდა.

მთხრ. **არსენ ბესარიონის ძე უგულავა,** 75 წ. (სოფ. გორდი).

ხალახის იმას უძახით რომ, ერთ **ჯღარზე** რომ ერთი ძირი ვენახია.

ტალავერი — როდესაც ჯღარებზეა გადებული, ბარჯგები ასვია და ბარჯგებზე ვენახია

წილამი — ლერწის წანაჭერს, ნასხლავს უძახით.

მთხრ. **ბეჟან ქაქუჩას ძე კირთაძე,** 80 წ. (სოფ. ნოღა).

ჩვენ ვენახს **მამულსაც** ვეტყვით. ვენახი რომ გამოიბავს ნაყოფს, **ყურძენი** იქნება. ვენახს აქვს ძირად **ფოსო,** ფოსოს ზეგით იქნებს **ტანი,** ტანის შემდეგ ვენახი იბავს **ვაზს. ვაზის ნაყარს ლერწს** ვეტყვით: გაზაფხულზე დატოებულ ტოტებს ვაზს ვეტყვით, ვაზთან ერთად რჩება **რქა.** რქა საწინაოს მომცემია: მომავალ წლისათვის უნდა მოგვცეს ვაზები, ამას ჩენ ხელოვნურადაც ვტოებთ. კარგი ნაზარდი, ნახეირალი ვაზი იძლევა **ბუშებს** (ნაყარს). ამ ბუშებს ვაცლით. **კვირტს** ვეტყვით, რომელიც ამ წელში გაუშლელია და მომავალ წელში უნდა გაიშალოს. **წილამი** ეწოდება **ნასხლავს,** წანაჭერს, წასული წლის **მონაბავ ვაზებს** რომ მოვჭრით. ლერწს რომ თავებს გადავტეხავთ, **ზედმეტი თავებს** უწოდებთ, გაზაფხულის ფოთოლს ახალი ნაყარით უწოდებთ **ბარდს ნეშოსაც** ეძახით. **მუხლებს** ვეტყვით კვირტსა და კვირტს შუა რომ არის მოთავსებული, ან **სახსარსაც** ვეტყვით. **კინწს** ჩენ ვეტყვით მტევანსა და ვაზს შუა რომ არის მოთავსებული. ერთ მარცვალ ყურძენს **ბიმბილს** ეძახით, მაგრამ ოთხი მარცვალი რომ კიდია ერთად მტევანზე, იმასაც **კინწს** ეძახით. კეკალს ეძახით შავსა და მაგარს, მაგრამ **ბიმბილს** კი ეძახით **შანაწილში** რომ არის მოთავსებული. **ტალავერს** ეძახით **ოთხყურიანს,** სადაც რამოდენიმე სარი არის ღობეზილი და ზედ ჰოკებია გადებული და ვენახია აყვანილი. **ჯღარს** კი ერთი ძირი ვენახი რომ არის გადებული, ვენახის გასამაგრებელ დაბალ ხეს უძახით.

მთხრ. **იაგორ კაციას ძე აბზანიძე,** 68 წ. (სოფ. პატარა გუბი).

მაჩანური — ვენახია; შავი, შეკრული მტევანი იცოდა, კარგი საშუალო მარცვალი იცოდა; მაგარი იყო, ძირად, ისე **დაბლარი** იყო.

კაბისტონი — თეთრი ყურძენია და ადრე შემოდის; ადესას ფოთოლს ჩამოგავს, რგვალია და გალესილია, — **ბუმბლი** არ აქვს ფოთოლს, წაღმა-უკუღმა ერთი აქვს.

მაური — თეთრია, დაჭრილი ყურებიანია, დაკბილული ფოთოლი აქვს,

ტევანი გრძელი აქვს, თხელი. გამოსავალი აქვს საშუალო, ღვინოც საშუალო აქვს. **მაღლარიც** არის და **დაბლარიც**.

დღვლამი — შავი წვრილი კაკალი ქონდა, თხელი და პატარა მტევანი იცოდა. ბავშვობაზე მომიკრეფია და დამიწურია, ახლა გადაშენებულია.

დოდღლაბი — თეთრი ყურძენია, მტევანი მთავარი და თხელი აქვს, მარცვალი მსუქანი აქვს; **ღვინო თხელი** გამოუდის, ისე ადესა ღვინოს ჩამოუგავს. დაბლარია. მომბა ძაან აქვს. **პუყალები ლერწმა** იცის გამოტანა, რომელიც ხარდანს მოეხვევა.

ნაყვი — მტევნის რამოდენიმე ნაწილი, ბუჭურ-ბუჭურებათ (ორი-სამი მარცვალი) რომ არის ერთ ლერწზე, რამდენიმე მარცვალი, **ბიმბილო** რომ აქვს.

ლერწს რომ თავს გადაუტეხთ და გადავაგდებთ, იმას **კუნკულს** ან **თავის გადაგდებას** ვეტყვით.

ნეკი — ვენახს როდესაც **ვხსლავთ**, და რამოდენიმეს რომ უშობ. ერთს ან ორ ლერწს, ორ-სამ კვირტზე გადაეჭრით და იმას ქვიან **ნეკი**. [ნეკი] ძირზეა, რომელიც იძლევა ნაყოფს. მომავალ წლისათვის გამოდგება.

კვირტი, ანუ **ნაფხარები** — ლერწზე ამოდის უვარგისი შტო, რომელიც არ იბავს; თუ არ მოვაშორეთ, გააფუჭებს ვენახს.

რჭა — ზემო ფხარში (ზემო იმერეთში. — კ. კ.) ეძახიან ნეკს.

კირწინა — კეთდება აკიდოთ. რამოდენიმე მტევანს ლერწზე მოვაბაე. და მაღლა აეკიდებთ.

ყვავილს ჩვენ პატარა-პატარა კეკალს ვეძახით.

ჯღარს — ჩვენ ხარდანს ვეძახით.

ხარდანი — ვენახის ერთი დასასობი ჯოხია. ხარდანს აქვს ჯგები, ანუ ჭიმები (ანუ შტოები).

ჰაჰა — მარცვლის კანია. **კაკალი** შავი თესლია (ჰაჰასა და კაკალს შორის მოთავსებულს რას ეძახიან, არ იცის, საერთოდ, იქ სახელი არ აქვს.—კ. კ.).

ტალავერი — მაღალ ჯღაიანი; გავდებთ ჭოკებს და ზედ ვენახს გავაბავთ.

ტალავერის ვენახი — ვეძახით ყურძნის ჯიშს, თეთრიცა და წითელიც, ალისფერი[ც] არის, თლად შავი არ არის, ტალავერზე შენდება. მარცვალი მსხვილი აქვს, ფოთოლი — ყურებიანი (დაჭრილი) და თანაც სქელი. ფოთოლის ყერწი მოწითალო აქვს, მტევანი შეკრული იცის, შეიძლება თითო მტევანი ნახევარი კილო მოვიდეს.

ვენახს — ჩვენ ძირად ვეძახით. **ყურძენი** — ნაყოფია ვენახის. **ვაზს** კი ვენახის ლერწს ვეძახით.

მთხრ. **მეთოდე სიმონის ძე გიორგაძე**, 72 წ. (სოფ. კურსები).

ოხტოურა — **მაღლარი** იყო, ხუმბრაზე და ბეღლაზე მეტად ხეირობდა. უფრო კარგად მწიფდებოდა. შავი ფერის იყო, ცოტა დანიკული (დაჭრილი) ლოფორთი (ფოთოლი) ქონდა, ისე საშუალო ლოფორთი ქონდა; მტევანი შეკრული ქონდა, მოგრძო მტევანი იყო, მარცვალიც მოგრძო ქონდა. საშუალო ღვინო იცოდა, სამი ფუთი ყურძენში ორი ფუთი ღვინო გამოვიდოდა. **ფერო ღვინოს** ვეძახოდით. ბავშვს არ აწყენდა და მიტომ ვასმევდით. **ჩინჩხალი ღვინო** იყო (კარგი უმიზეზო რომ იქნება, იმას ქვიან).

მაური — დაბლარში იყო, ახლა გადაშენებულია, ფერად თეთრი იყო, ლოფორთო დანიკული — ხერხის კბილებივით დაჭრილი აქვს; გრძელი მტე-

ვანი იცოდა, შეკრული მტევანი არ იცოდა, მაგრამ **მოგრძო მარცვალი** ქონდა. **კუმპალი** (სამი-ოთხი მარცვალი რომ ამბია მტევანს ერთად) თხელი ქონდა. გამოსავალი კარგი იცოდა, ერთ ძირზე ერთი კალათი გამოვიდოდა (ბათმანს არ დაიკლებოდა).

ღორისთვალა ყურძენი — ესეც **დაბლარი** გადაშენებული ვენახია; შავი ფერის იყო. ლოფორთი დანიკული ქონდა, ცოტა რგვალი იყო და ფართე; შეკრული მტევანი იცოდა, მრგვალი და მსხვილი მარცვალი ქონდა. გამოსავალი კარგი ქონდა, ერთ ძირზე ხუთ-ექვს მტევანს მოიბაყდა.

კინწმაგარა — მაგარი **კინწი** იცოდა და არ მოტყდებოდა უეაგლახოთ. უდანოთ ვერ მოვჭრიდი, შავი ფერის იყო, მტევანი შეკრული არ იცოდა. გამოსავალიც კარგი იცოდა. კაი ხალმაზი (ფეროვანი. — კ. კ.) ღვინო იცოდა, საშეალო სიმაგრის იყო ღვინო.

ძველი მწვანე (ძველი მწვანე არის ახლაც, მხოლოდ სხვა ჯიშისაა) — თეთრი ფერის იყო, მტევანი შეკრული იცოდა, მარცვალი მრგვალი ქონდა, ლოფორთი კი — მრგვალი და დაუნიკავი. გამოსავალი ძალიანი არ იცოდა, მაგრამ ღვინოთ მაგარი იყო.

ვენახებს ძველად ერთხელ გათოხნიდით და ოთხ წელიწადს რომ დაგვეტოებია, მაინც კარგი იყო. **ხარდანს** დავასობდით და ავაკრაედით ზედ, რომ ამოიყრიდა. ძირში ეაზს მოუჭრიდით მიწას, მერმედ პეტერა **კელას** (ნაკელს) ჩაუყრიდით, წავაყრიდით მიწას და მოვტენიდით და ვაბრელებდით (ვამრავლებდით. — კ. კ.). იმას არც **გამორჩევა** უნდოდა (ლოფორთებიან ვაზს რომ ამოიღებდა, მისი მოცილება არ უნდოდა). წამალი არ უნდოდა, მანამდი ვარგიყო უწამლოდ. **გადაწიგვნის** შემდეგ გეიზდებოდა და გეიკეთებდა ძირს, ძირის შემდეგ გეიკეთებდა ტანს. **ლიპარეა ლუპეს მწარე ვენახს** უძახოდით; ეს სულ ორმოცი წელია, რაც შემოსულია.

ძირს ახლად რომ ამოიყრის, იმას **კვირტს** ვეძახით. კვირტიდან გახდება **მოსამბელი ვაზი. ტანს ლერწი** აქვს. ლერწსა და მტევანს შორის რომ არის, იმას **კინწს** ვეძახით. ვენახი რომ ამოიყრის ტანზე, იმას **ფუთქს** ვეძახით. ფუთქს გადაეტეხავთ და სულ მოვაცილებდით. მაგრამ ლერწში რომ ფოთლებს ამოიყრიდა ვენახი, იმას **ბიჭიას** ვეძახოდით. ბიჭიებს და ბუთქს რომ ჩავამაგრებდით ერთად მოტეხილს, იმას **ბარდს** ვეტყოდით. როდესაც გაზაფხულზე **გავხსლით**, იმას მოვახობთ ლერწს, გააკეთებს **ულორტს** და მოიბავს. ლერწს დაუტოებთ ორი კვირტს და ამოიყრის და ვეტყვით **ნეკს**. ნეკს ავაკრავთ ხარდანზე, რომ **მომავლისათვის ნაყოფი** იყოს. ის ლერწი, რომელიც წელს იბავს, მოვჭრით და, ნეკზე რომელიც იქნება, იმას დაეტოებთ. ახლად რომ ამოვა ლერწზე და როცა ჯერ გაუშლელია, იმას ვეტყვით **კვირტს**, მაგრამ, როცა წეიზდება და გაიშლება, იმას კი **ულორტს** უძახით.

კომპალი — რამდენიმე მარცვალი რომ იქნება ერთ **ყურწზე** მომბული ტევნისა, იმას უძახით. მარცვალი შესდგება **ჭაჭისაგან** და **ღვინწკალისაგან**.

ვენახს რომ **გავხილავთ**, იმას მერე მოუხოვთ ტანზე. **შეკონას** არ ეეძახით, მაგრამ ტანზე რომ ლერწს მოავაბავთ ბჟოლისა და წაბლის კანით, იმას **აკვრას** ვეტყვით.

სარცხლის გაკეთება. შეეატყავებთ ხეზე ბალის ტყავს, დავაწყობთ მერე ჯოხზე და შემოვაჭრით. მერმედ მას გაუკეთებთ ერთს დაბლა და მეორე[ს] თავში **ბალდუმს**.

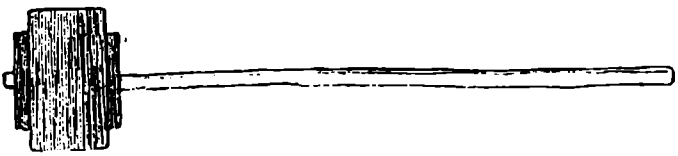
ვენახს რომ ხარდანს დაუსობთ და ზედ რამოდენიმე შტოს დაუტოებთ, იმას **ჭიმს** ვეტყვით. მაგრამ, როდესაც არ ყოფნის **ჭიმიანი ხარდანი** ვენახს,

დავასობთ მეორე ქიმიანი ხარდანს და ამ ხარდანზე გადუშობთ ლერწებს ვენახით; ამას კი ეძახით **ჩანგალს.**

ტარაბელს — კი ეძახით, როდესაც რამოდენიმე **ბარჯგია** დასობილი და ზედ **ჭოკებია** გადებული.

გამოუვლეფას — ჩვენ ეძახით, როდესაც ფუთქი და ბიჭია ამოვა; თუ არ **გამორჩი,** მაშინ გამოუვლეფავს ან გამოიცარცხება, გამოწვავს, ჰაიერის მოძრაობა რომ არ იქნება, ჩერიო (ჩრდილი) გაუჩდება ვენახს და გაფუჭდება.

ჯერ დავწურავ — როდესაც სამწნახელში იქნება ყურძენი, შევდგები და ზედ გამოვწურავ. გამოწურვის შემდეგ **ტკბილს** უძახით. შემდეგ ადუღდება ის და უძახით **მაჭარს.** შემდეგ **ღვინო დადუღდება.**



სურ. 11 სარცხლე

ჭაჭაში წყალს ჩავასხავთ და დაურებთ ფეხებით. ადუღდება და გამოვა **სახარჯოთ,** რომელსაც **წყალღვინოს** უძახით.

მთხრ. **იახონ დავითის ძე ბერეკაშვილი,** 80 წ. (სოფ. კურსები, ტყიბულის რაიონი).

ძველად **გადავწიგნიდით,** როდესაც **ვენახი ტანზე** ამოიყრიდა; რომ ნაყოფი გამოელო, ჯერ **შარად** გავაკეთებდით: ამოვთხრიდით მიწას, თუ ძირეულს ვერ ვიშონიდით, მაშინ, **ლერწი** რომ იქნებოდა, იმას ჩავასობდით და მეორე-მესამე წელიწადს გეიხარება და მესამე წელიწადს **გადახაწიგნარი** იქნებოდა. ავიღებდით ვენახის ტანზე რომ იყო ამოსული, გადავ[ა]წვ[ენ]დით და ჩავასობდით მიწაში, მერე დავაყრიდით მიწას. შარ[თა] შუა უნდა ამოგვევსო ადგილი, სადაც კი თავისუფალი იყო, სწორედ ამას უძახოდით **გადაწიგვნას.**

მთხრ. **ერმაგონ მათეს ძე არსენიძე,** 53 წ. (სოფ. სოჩხეთი, ტყიბულის რაიონი).

ვენახის ტანზე რომ **ლერწი** ამოვა, იმას ეძახით **კვარს.** ვენახის ლერწზე რომ ამოვა, იმას ეძახით **კვირტს.** შემდეგ კვირტი კი შეიქნება **ყლორტი** და რომ გეიზდება და დამსხვილდება, შეიქნება მერე ლერწი. ნეშოს ძირს რომ ყლორტი **ბარტყებას** იზამს, იმას ეძახით **ბიჭიას.** ვენახს რომ დაუსობთ **ხარდანს,** იმას ეძახით **ვენახის ხარდანის მოშენებას.** ხარდანს რომ პატარა ტოტები ექნება, იმას **ჭიმს** ეძახით. მაგრამ, როდესაც ხარდანს დიდი ქიმები აქვს და ზედ დიდი ტოტები გადაეა ვენახის, ვეტყვით **ჩანგალს; ტარაბელს** კი — როდესაც ორ ხეს ბოძებზე მივაკრავთ და ზედ ვენახს გაუშვებთ. **გადაბარდულ ვენახს** რომ ვაკრავთ, იმას **ვენახის აკვრას** ეძახით. **ყურძენს**

ვეძახით **ვენახის ნაყოფს, მტევანს** კი ვეძახით **ვაზის**[62] **ნაყოფს,** რომელიც ერთ **კინწით** კიდია ლერწზე, მაგრამ ერთ მარცვალს **ბიმბილოს** ვეძახით. ბიმბილო შესდგება **ჰაჰისაგან** და **ხინწკლებისაგან.** ხიწკს და ჰაჰას შუა რომ არის, იმას სახელი არა აქვს. მტევანზე რომ კიდია ოთხი თუ ხუთი მარცვალი ერთად, იმას ვეძახით **ფხრებს.** ვენახისათვის რომ თხრილს გათხრიდით და ზედ ლერწებს გადავიყვანდით, იმას ვეძახოდით **გადაწიგვნას** — ვენახის გასამრავლებლად. **ნეკს** ვეძახით, როდესაც ვენახის ლერწს. ვსხლავთ და მას ჩოუტოვებთ — ორს ან სამ კვირტზე გადაჭრით. მაგრამ, თუ ვენახი გადასულია ექვს კვირტზე, იმას კი ვეძახით **ლერწს.**

ვენახის აკვრას ვეძახით, როდესაც ვენახს ხარდანზე მივაკრავთ. აკვრას კიდევ ვეძახით, როდესაც ახალ ლერწებს თავს წოუყრით ერთად და მოვაჯგუფებთ ისევ ხარდანზე.

მოხვევას კი ვეტყვით, როდესაც გამოზაფხულზე **მოუღუზავთ** (მოვხრით. — კ. კ.) ლერწს და მოვაბავთ ისევ ხარდანზე. **გამორჩვას** ვეძახით, ვენახის **უნაყოფო ლერწს** რომ მოვაცლი, რომ გამოვიღებთ. **გასხვლას** ვეძახით, როდესაც რჩება ნეკი და ექვს კვირტი ლერწი, ლერწს დეეტუება ორი ან სამი ნეკი. **რქას** იგივე ნეკს ვეძახით. **ნაოჭს** ვეძახით, სადაც კვირტი გამოდის.

ვენახის ავადმყოფობა. ნაცარი — მიეყრება თითო მტევანს და **ბიმბილებს** ბურად ნაცრისფერი, რომელიც აპობს და აჭკნობს მტევანს.

ჭრაქი — ესეც ავადმყოფობა არის, უშავდება მარცვლები და ხმება ზედ.

ფილოქსერა — ერთნაირად ახმობს ვენახს.

პეპელი — ესეც ავადმყოფობა არის — ბაცილა უჩდება კვირტში და არ აძლევს გაზრდის საშუალებას, ჭია უჭამს კვირტს. თლათ არ ახმობს, ცოცხალი კი არის, მაგრამ ნაყოფს არ გამოაღებინებს.

მთხრ. **მელიტონ კუხალეიშვილი.** 60 წ. (სოფ. ძეძილეთი, ხონის რაიონი).

ხარხინი — ღვინის დასაწური.

არაყის გამოხდა

მთხრ. **ვასილ ბესარიონის ძე ნატრიაშვილი,** 63 წ. (სოფ. ვენახჭალა, ბაღდადის რაიონი).

არაყს ძველათ ეხთიდით **ჰაჰისაგან,** სანთლის ნახარჩი წყლისაგან, თაფლის წყლისაგან. **ღვინოს** რომ დავაყენებდით, დარჩებოდა ჰაჰა, მერე ამოვიღებდით ჰაჰას და ჩავყრიდით ქვაბში და ვადუღებდით ცეცხლზე. პირველად რომ გამოვა მილიდან, იმას **წინაჭარს** ვეტყვით, ძალზე მაგარია. შემდეგ გამოვიდოდა არაყი, შემდეგ კი — **რახი.** რახს ძალა აღარ აქვს და მეტწილად ვღვრით.

---

62 ხელნაწერშია: „ვენახის“.

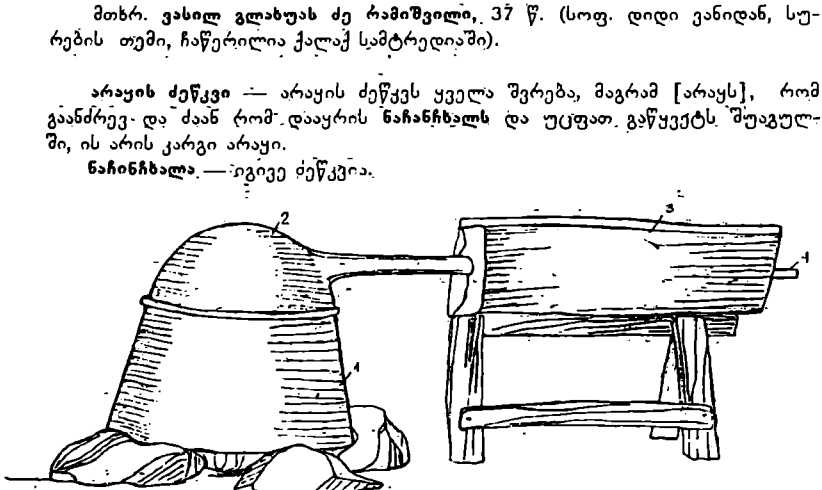
მთხრ. **კობზერიძე**, (სოფ. ნოღა, ხონის რაიონი).

სია — პირველი ნადუღია, **ჰაჰის ნახარჩი, წინაჭარი** — მეორედ გადაბრუნებული, მაგარია. **არაყი** — მეორედ გადაბრუნებულია, სიმაგრით საშუალოა წინაჭარის შემდეგ. ისევ სია არის, ის რბილია, ბოლოს გადმოვა.

მთხრ. **ვასილ გლახუას ძე რამიშვილი**, 37 წ. (სოფ. დიდი ვანიდან, სურების თემი, ჩაწერილია ქალაქ სამტრედიაში).

არაყის ძეწკვი — არაყის ძეწკვს ყველა შვრება, მაგრამ [არაყს], რომ გაანძრევ და ძაან რომ დააყრის **ნაჩანჩხალს** და უცფათ გაწყვეტს შუაგულში, ის არის კარგი არაყი.

ნაჩინჩხალა — იგივე ძეწკვია.



სურ. 12. არყის გამოსახდელი მოწყობილობა: 1—ქვაბი, 2—ქვაბის ხაფი, 3—რიგო, 4—მილი

ჟვეშო რაჭა

მთხრ. **პართენ ჭელიძე**, 55 წ. (სოფ. ბაჯი, 20. VIII, 1935 წ.)

ვაზის მყნობა პირველად მე შემოვიღე ჩვენს რაიონში. 1892—95 წლებში სოფ. პატარა ონის ორკლასიან სკოლაში მივიღე ცოტა სამეურნეო განათლება. წავედი ამის შემდეგ საქარაში (ზესტაფონის ახლოს, ეხლა საბჭოთა მეურნეობაა) და იქიდან მოვიტანე **მწარე ლერწი** და დავიწყე მწარე ლერწზე სხვადასხვა ჯიშების დამყნობა.

ლერწს ასე ვამყნიბ: ექვსი-შვიდი ვერშოკის სიგრძეზე გადავჭრით მწარე ლერწს, თავს მოვთლით ირიბულად და შვაზე ამ ირიბზე გავუკეთებთ **დასამყნელ ენას**, ვაზსაც ასე გადავთლით და გავუკეთებთ ენას ისე, რომ ენები ერთიმეორეს გადაკეტავენ. შევაზოვთ მაგრათ კანაფით ან „მაჩალკით“. დასამყნელი ვაზი ერთი ან ნახევარი ვერშოკის სიგრძის უნდა იყოს. აუცილებლათ **კვირტის** მახლობლათ უნდა გავაკეთოთ ირიბი. ნამყენს გადაბრუნებულ მიწაში ჩავასობთ ისე, რომ დამყნილი ზევით დარჩეს მიწიდან, შემდეგ ფშვნილ (ფხვიერ) მიწას დავაყრით თავზე ნამყენს და სულ დავმალავთ, რომ მზემ არ გაახმოს. სამი ვერშოკის სიმაღლეზე ექნება მიწა დაყრილი. ამოიხეთქავს და

მეორე თვეზე სიბნელიდან ამოვა **ყლორტი**. მარტში რომ ჩავყრით **ნამყენს,** მაისში ამოსულია, იზდება და შემოდგომაზე მოეთხ[რ]ით ისეე, ორმოებში შევინახავთ, სოველიც უნდა იყოს ორმო. მიწიდან რომ ამოიყრის, კვირაში ერთხელ უნდა ვუაქიმოთ (შაბიამანის და კირის ხსნარს მივასხამთ), ისე რომ, თორმეტჯერ ხვდება შემოდგომამდე ნამყენს აქიმობა.

გაზაფხულამდე შენახული გვაქვს მოთხ[რ]ილი ნამყენი სოველ ორმოებში. დახურულ ადგილზე, სარდაფში გვაქვს ორმოები გამზადებული. გაზაფხულზე რიგში დავრგავთ შვიდი ჩარექის დაცილებით. **ხარდანს** მიუსობთ და ვუაქიმებთ ზაფხულზე ოთხჯელ, გავთოხნით სამჯელ. მესამე წელს ნამყენი იბამს (ნაყოფს ისხამს).

მაღლარი (ხეებზე შეშვებული ვაზი) ჩვენში ნაკლებად იყო.

ტალავერი (ვაზის ხეივანი ჰურების თავზე) იცოდენ და ახლაც იციან, მაგრამ ეს — ხილათ; ჩვენში **ძირეული** იყო ყოველთვის ვენახი (დაბალი ვაზი).

ძველათ იცოდა ვაზმა ავანტყოფობა — **ნაცარი**: ტევნებს ნაცრისფრად ხაო გადაედებოდა, **ბიმბილი** დასკდებოდა შვაშვაზე და ტევანი ისე ხმებოდა. უწინ ნაცარს ვერ წამლობდენ, თავისთავად მოისპო.

შაბიამანით წამლობა შემოიღეს 1886 წლიდან. ტბეთელმა (სოფელია ქვემო რაჭაში) ნესტორ ჯოხონელიძემ მოიტანა ქუთაისიდან ვერმორცის[63] მანქანა. ცოცხითაც იცოდენ წამლის მისხურება ვაზზე. წამლობა ახალი საქმეა. წინათ არც სწამლობდენ ვენახს და არც **უხვევდენ** (ხარდანზე მარტო ერთხელ მიაკრავდენ).

ჩვენში შვა მარტიდან იწყება ვენახის მუშაობა. თუ კაი ამინდები იქნა, თებერვალშიდაც დაეიწყებთ ტყეში ხარდნის მოჭრას და **მახვას**. ვენახში ჩამოვიტანთ და იქ ვმახვავთ. მარტში **ავაშენებთ (მოვხარდნავთ)** გასხლულ ვენახს. ვსხლავთ შემოდგომაზე. გაზაფხულზედაც ვიცით გასხლვა. ზომიერია სამ **რქაზე** გაისხლას ვენახი. ბევრი რქა ვაზს ავნებს. გასხვლის და აშენების შემდეგ მარტშივე ან აპრილის დასაწყისში **ვენახს გავთოხნით** ღრმად. გაზრდილ ვაზს „მაჩალკით" ვუხვევთ (ხარდანზე მივაკრავთ); მეორეთ გავთოხნით მაისში და ვუაქიმებთ. მეორეთ შვა ივნისის თვეში **ვუაქიმებთ**. იციან კიდევ მესამეთ აქიმობა ივლისში.

ვაზს გზადაგზა უნდა **გამოლორდვა** (ზედმეტი ნაყარი ტოტების გამოცლა).

თუ ბალახი წამოერია, კიდევ გასთოხნიან ივანობის თვეში. ეხლა მაინც ყველა სამჯერ სთოხნის ვენახს, იმიტომ, რომ **სიმინდის გამოთესვა** იციან ვენახში. არც მაინც და მაინც უხთება სიმინდი ვენახს, რასაც არ ავნებს.

ამ სამოცდაათ წლის წინათ გაჩდა **ვაზის ავანტყოფობა — ფილოქსერა**. ფილოქსერა თვალით დასანახია — ყვითელი ფერის, ტირიფის ტილს გაეს; ძირს უთხრის ვაზს და ერთიანათ ახმობს. თითქმის გაანადგურა **ძირეული ვენახები** (დაუმყნელად დარგული). ფილოქსერის გავრცელებას თითონ ვენახის საშველიათ მოსულმა მეურნეებმა შეუწყვეს ხელი. ერთ ვენახში ნახმარი ბარი მათ მეორე ვენახში გადაჰქონდათ და სადაც კი გაიარეს თითქმის ყველა ვენახებს მოედო ფილოქსერა.

მწარე ლერწმა ვენახი გამოაბრუნა. საჭირო იყო ძველი ვენახის მოსპობა და ამ ჯიშების დამყნა.

---

[63] ვერმორელის. რედ.

მიწის გადაბრუნება რომ დავიწყე, მეზობლები მეუბნებოდნენ — „ამას რას შვები, კარგი მიწას ღუპავ, ქვევით ყრი და გლახა მიწა ამოგაქვსო“. მალე ყველამ დაინახა, რომ მიწის გადაბრუნება კარგი იყო.

მიწას ასე ვაბრუნებთ: ერთ ბარისპირს, რომ ამოვიღებთ, მობარულს ამოვწმენდავთ „ლაფატკით“ და წინ გადავყრით. ამ ამოწმენდილს ხელახლა ამოვბარავთ და პირველ ნაბარავს დავაყრით. მიწა ფხვიერდება და იშოშნება (მშრალი და წვრილი ხდება).

ვაზის ძველი ჯიშები: ბერაული — ვაზი ორ-ნახევარი არშინი სიმაღლის. ფოთოლი რგვალი და თხელი, **კინწი** სუსტი (ყუნწი სუსტი), თეთრი ყურძენი, შეკრული ტევანი, კარგმოსავლიანი, ღვინო სასიამოვნო, ტკბილი და საშვალო სიმაგრის.

ძველი კახური — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი, სუსტი კინწი, თეთრი თხელი ტევანი, ბევრ მოსავალს იძლევა. ღვინო სასიამოვნო, რბილი.

ცხენის ძუძუ — ვაზის სიმაღლე ოთხ არშინამდე ადის, ფოთოლი შეჭრილი, მოგრძო, მაგარი კინწი, შავი ყურძენი, ტევანი გრძელი, შეკრული, ბევრ მოსავალს იძლევა. ზაფხულისათვის ღვინო ვერ ძლებს, მალე ხთება.

ნაკუთვნეული — ოთხი არშინი სიმაღლის ვაზი, რგვალი და სქელი ფოთოლი, ბიმბილი რგვალი, შეკრული ტევანი, ღვინო საშვალო.

კუდურაული — ვაზი ოთხ არშინამდე სიმაღლის, ფოთოლი თხელი და შეჭრილი, ყურძენი თეთრი, ტევანი შეკრული, ბიმბილი რგვალი, ღვინო კარგი.

სადმელური მწვანე — ვაზის სიმაღლე ოთხ-ნახევარი არშინი. ფოთოლი შეჭრილი, კინწი მაგარი, ყურძენი მაგარი, ყურძენი თეთრი, ბიმბილი რგვალი. შეკრული დიდმხრებიანი ტევანი, მაგარი ღვინო იცის და მის მოშენებას ერიდებიან.

ნოშრიო — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი, ბიმბილი რგვალი, გაშლილი ტევანი მხრებიანი, მოსავალი ბევრი იცის, ზამთრის ღვინოა, სასიამოვნო.

მუაველა — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი. ფოთოლი რგვალი, კინწი სუსტი, ყურძენი ვარდისფერი, ტევანი გრძელი, ცოტა ოდნათ შეკრული, ბიმბილი რგვალი, მუაე გემო აქვს, ღვინო — მდარე.

კოთხოწვრილა — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი, ფოთოლი რგვალი, კინწი სუსტი, შავი ყურძენი, ტევანი თხელი, ბიმბილი რგვალი, საშმელათ სასიამოვნო, ღვინის გასატკბობლათ ავრცელებენ ამ ყურძენს.

სამაჭრია — ვაზის სიმაღლე სამ-ნახევარი არშინი, ფოთოლი რგვალი და თეთრი, კინწი სუსტი, ყურძენი შავი, თხელი ტევანი, რგვალი ბიმბილი, ძალიან ტკბილი წვენი აქვს, მალე უნდა დაიხარჯოს მისი ღვინო, არა სძლებს.

ბერბეშო — ვაზის სიმაღლე ხუთი არშინი, ფოთოლი რგვალი ღა ფართე, კინწი მაგარი, ვარდისცერი ყურძენი, ტევანი მსხვილი და გძელი. ბიმბილი რგვალი, საშვალო ხარისხის ღვინოს იძლევა.

ძველშავი — ვაზის სიმაღლე ოთხი არშინი, ფოთოლი რგვალი და დიდი, კინწი მაგარი, ყურძენი მორუხო, ტევანი ოდნავ შეკრული, დიდი და მხრებიანი, ძალიან ტკბილი ღვინო იცის. ღვინო არა სძლებს მაინც და მაინც საზაფხულოთ.

კომპალა — ვაზის სიმაღლე ოთხი არშინი, ფოთოლი თხელი და რგვალი, **კინწი** სუსტი, ყურძენი შავი, პატარა ტევანი, **ბიმბილი** რგვალი და წვრილი, ღვინო ტკბილი და მაგარი.

ხოტეურა — სიმაღლე ოთხი არშინი, ფოთოლი რგვალი და თხელი, მაგარი კინწი, ყურძენი შავი, ადრეული, ტევანი შეკრული და დიდი, ბიმბილი რგვალი. მოსავალი ბევრი იცის, ღვინო — სუსტი. მთა ადგილებზე მისდევენ მის მოშენებას.

ხიხვი — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი, ფოთოლი რგვალი, კინწი სუსტი, ყურძენი თეთრი, მოგძელო ბიმბილი, ტევანი შეკრული და მხრებიანი, მოსავალი ბევრი იცის, ღვინო საშუალო ხარისხის დგება.

ძველი კაბიშტონი — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი, ფოთოლი რგვალი და თხელი, კინწი სუსტი, ყურძენი შავი, ტევანი შეკრული, ბიმბილი რგვალი, ბევრის მობმელი, ღვინო კარგი.

რგვალი კაბიშტონი — სიმაღლე სამი არშინი, ფოთლის მოყვანილობა და კინწი იგივე, რაც კაბიშტონის. ყურძენი შავი, ტევანი პატარა, ბიმბილი რგვალი, წვენი ცოტა, საუკეთესო ღვინოს იძლევა, სინოტივეს ვერ იტანს და ახლა ნაკლებად მისდევენ ამ ჯიშის მოშენებას.

ალექსანდროული — სიმაღლე ვაზის, ფოთლის მოყვანილობა და კინწი იგივე, რაც კაბიშტონის, ყურძენი შავი, თხელი ტევანი, ბიმბილი რგვალი, მოსავალი საშუალო, ღვინო ტკბილი და მაგარი. საუკეთესოა ყველა ჯიშებზე.

მუჟურეთული — სიმაღლე ვაზის ოთხი არშინი, ფოთოლი რგვალი, კინწი სუსტი, ყურძენი შავი, ტევანი თხელი, ბიმბილი ალექსანდროულზე ცოტა წვრილი, ცოტა წვნიანი. მოსავალი ბევრი არ იცის. ალექსანდროულზე უფრო ტკბილი დგება. ძალიან სასიამოვნოა.

წმინდა თეთრა — სიმაღლე ვაზის სამი არშინი, ფოთოლი რგვალი, კინწი სუსტი, თხელი ტევანი, ბიმბილი რგვალი, ღვინო საუკეთესო, მოვლას ბევრს თხოულობს, **ნაცარა** ეტანება და მის მოშენებას ერიდებიან.

ძველი საფერე — ვაზის სიმაღლე ოთხი არშინი, ფოთოლი მოგრძო და ცოტა შეჭრილი. კინწი მაგარი, ყურძენი შავი, ტევანი მხრებიანი, ბიმბილი მოგრძო, საშუალო მოსავლიანი, ღვინო ტკბილი და მაგარი იცის.

არაბეული — ვაზის სიმაღლე სამი არშინი, ფოთოლი რგვალი, კინწი სუსტი, ყურძენი შავი, ტევანი მოთხელო, რგვალი ბიმბილი, მოსავალი ცოტა, სიმაგრით გაუტოლდება რგვალ კაბიშტონს.

ახალი ჯიშები: **წულუკიძის თეთრა** — ვაზის სიმაღლე ხუთი არშინი, ფოთოლი მოგრძო, კინწი სუსტი, ტევანი თხელი, ბიმბილი გრძელი, ჭარვასავითაა, საჭმელათ სასიამოვნო, ბევრი მოსავალი იცის. ღვინო მაგარი, თუმცა არა ძლებს.

ცხვედიანის თეთრა — ვაზის სიმაღლე ხუთი არშინი, ფოთოლი გრძელი და შეჭრილი, კინწი მაგარი, შეკრული ტევანი, ბიმბილი რგვალი, ბევრი მოსავალი იცის, ღვინო საშუალო.

კაბერნე — ვაზის სიმაღლე ოთხი არშინი, ფოთოლი გრძელი და შეჭრილი, კინწი მაგარი, ყურძენი შავი, ტევანი ვძელი და თხელი, ბიმბილი რგვალი და წვრილი. ღვინო საშუალო.

ალიგოტე — ვაზის სიმაღლე სამ-ნახევარი არშინი, ფოთოლი რგვალი, კინწი მაგარი, ყურძენი თეთრი, შეკრული ტევანი; ბიმბილი რგვალი; ღვინო ტკბილი და მაგარი.

გამე — ვაზის სიმაღლე სამ-ნახევარი არშინი. ფოთოლი რგვალი, კინწი მაგარი, ყურძენი შავი, შეკრული ტევანი, ბიმბილი რგვალი, ღვინო ტკბილი იცის.

მთხრ. **ევგენი (გეგენა) კოკვიძე**, 76 წ. (სოფ. ქვედა შავრა, 18. VII. 1935 წ.).

სავენახე ადგილს იქ ირჩევდენ, სადაც **ფშვნილი მიწა** იყო, სადაც უმჯობრობდა მზე ჩამაყალი და ამომავალი. უმეტესად ჩამავალ მზეს ეტანებოდენ, რადგან ეს ყურძენს უფრო ამწიფებს. ბევრი სხვადასხვა ჯიში იყო ძველათ და ახლაც არის ეს ჯიშები: **რგვალ კაბიშტონი, კაბიშტონი, ალექსანდროული, ბერაულა, თეთრა, ნოშრიო, ცხენის ძუძუა, კახური საფერე, კახური თეთრა, ხახვი, არაბეული, ნაკუთვნეული, მუყურეთული, ძველშავი, ბახვა, უწყვეტი.**

ალექსანდროულმა მოსავლიანობით დასჯაბნა რგვალ კაბიშტონი და ღირსებით მას გაუტოლდა. რგვალ კაბიშტონი თითქმის გადაშენდა, აქა-იქ თუ ვისმეს აქვს შერჩენილი. ბახვაც აღარ გვხვდება. ბახვა შავ ყურძენს ისხამდა, ღვინო საშვალო სიმაგრის იცოდა. უწყვეტისაგან კარგი საამო ღვინო დგება. შავი ყურძენია. ესეც თითქმის მოისპო.

სავენახე ადგილს წინათ დავხნავდით ღრმათ, თითო არშინის დაცილებით კვალებს გავაყოლებდით სახვნელით, კვალში ჩავასობდით მოყოლებით და საროს ნასპზე ძირიან ლერწს ძირს ჩაუდებდით; ორი **ნეკი** (შტო) უნდა ჰქონოდა ლერწს. ერთ ნეკს მარჯვნით გადავაწვენდით სამ ჩარექზე კვალში და მეორეს — მარცხნით. თავს ამოვაყოფიებდით ნეკებს და გადავჭრიდით ორ **კვირტზე**. ამოიხეთქავდა და გაიზდებოდა ვაზი[64]. მესამე წელიწადს უკვე მოიბამდა. პირველ გაზაფხულზე ახალ **ვენახს ვსხლავდით ორ რქაზე და სამ კვირტზე** (ვუტოვებდით ორ ტოტს, თითო ტოტზე — სამ კვირტს); დამძლავრებული კაი ვაზის ერთ ნეკს ხუთ-ექვს კვირტზე გადავჭრით და თავს ჩავუკავებთ ისე, რომ ვაზს ამოედოს. ეს **მოქიანია** და მისი თავი ყოველთვის ემაგრება ვაზის რომელიმე რქას, **ხარდანს** შვაში იქცევს. მომავალ წელიწადს ეს მოქიანი აუცილებლათ უნდა ამოიჭრას. თვითეულ ვაზს სამ-ოთხ რქაზე ვსხლავდით; ახლაც ასე უნდა, თუ ვენახი არ გვინდა მალე დაგვიბერდეს.

ვენახის სასხლავათ ვხმარობთ **სასხლავას** და **მაგრატელს.** მე სასხლავა მირჩევნია, ვაზს არ ჰუპკავს (ჭყლეტავს).

იცოდენ ძველათ **ვაზის გადაბარვა, ვაზის გაახლება:** ერთი არშინის სიგრძეზე ძველი ლერწიდან მიწას ამობარავდენ თითქმის ორ ჩარექ-ნახევარზე. **ნეკს გადმოაწვენდენ** ამობარულში, პატივს დააყრიდენ ერთ ბარისპირს მიწასთან ერთად, ნეკს ამოაყოფიებდენ თავს ძველი ვაზის ერთი არშინის დაცალებით და გადაჭრიდენ ორ კვირტზე. ამოიხეთქავდა და ახალი ვაზის მოღონიერების შემდეგ ძველ ვაზს მიაჭრიდენ მიწაში გადმოსულ ნეკს.

ხარდანი იცის კარგი ბუოლამ, მარა ეს ჩვენ ტყეებში, მოისპო დიდი ხანია და ახლა ეზოებში და ყანის კიდეებზე გვაქვს. კოპიტმაც კარგი ხარდანი იცის. ახლა უფრო რცხემლას ვხმარობთ, ეს უფრო გვეშოება. წინათ ასახვევათ ვხმარობდით ცაცხვის კანს და თელის კანს. ახლაც ბევრმა იცის თელის კანი, „მაჩალკას“ ყოველთვის ვერ ვყიდულობთ.

წინათ ვენახს სულ არ **ვუხვევდით**, ახლა ვაზი რაც უფრო იზდება — უფრო ხშირათ უნდა ახვევა.

ყურძნის მოკრეფა-რთველი. აგვისტოს დამლევიდან ქვემო რაჭაში ყურძენი სიმწიფეში შედის. სექტემბრის ბოლოდან დაიწყება ყურძნის კრეფა.

---

[64] აქედან ჩანს, რომ **ლერწი** დასარგავი ვაზია, ხოლო **ვაზი** უკვე გაშენებული ვენახი, ვაზი — რომელიც ნაყოფს ისხამს. ასეთი განსაზღვრა ივ. ჯავახიშვილს ეკუთვნის. საქართველოს ეკონომიური ისტორია, II, 1935.

ყურძნის კრეფას, ჭურ-მარნების შემზადებას, **მოწურვას ყურძნისას** — ყველაფერს ამას **რთველს** უწოდებენ.

ვისაც შორს ჰქონია ვენახი, **მარანი** აუშენებია თვით ვენახში, მაგრამ ამ მარანში მხოლოდ ყურძნის მოსაწურავი მოწყობილობაა: აქ ჭურები არ არის. რიონის ნაპირას ყანებს ჭალებს ეძახიან და ამის გამო ვენახსაც — **ჭალის ვენახს**. ჭალის ვენახში კიდევ ბევრგან შეხვდებით ეხლა წნელისაგან მოღობილ, კოროლით დახურულ მარანს. ჩვეულებრივად ასეთ მარნებში გამართულია ღვინის საწურავი **ხორგოები** და **წბერი** (საწნეხი). ხორგოზე და წბერზე ცალკე შევჩერდებით.

მარანი ეზოშიც არის ზოგან გამართული, მაგრამ უმეტესად ხორგო სახლის გვერდზეა, წბერი ყველას არა აქვს და ჭურ-ქვევრები ტალავერქვეშაა დამარხული მიწაში.

რთველზე იციან უკვე ჩვენ მიერ მოხსენებული **„მეშველი“**. უმეტესად ქალები შეადგენს მეშველს, რადგან აქ ყურძნის კრეფა ქალების საქმეთაა მიჩნეული. ყურძნის კრეფა მზის ამოსვლის შემდეგაა მიღებული წესად. გამოცდილ ხალხს ესმის ამ წესის მნიშვნელობა. იმდენად დაინტერესებული ყოფილან ღვინის სიწმინდით, რომ ცვარსაც კი გაფთხილებიან, რომ მზის ამოსვლამდე ცვარი აქვს ყურძენს და თუ ცვარი გაჰყვება **საწნახელში**, ღვინოზე იმოქმედებს.

სუსტყუნწიან, ანუ როგორც აქ უწოდებენ, **ხუსტ კინწიან მტევანს** ხელით მოწყვეტენ, ხოლო **მაგარყუნწიან ყურძენს** პატარა დანით აცლიან. მტევნებს კალათებში ალაგებენ და კალათებიდან გადააქვთ **გიდლებში** და **კოდებში**. გიდლებით და კოდებით ეზიდებიან და თუ ვენახშივეა მარანი, იქ ხორგოებში ყრიან ყურძენს. ვისაც მარანი არა აქვს ვენახში **ჩარჩილით** (პატარა ხორგოსავით) ეზიდება ყურძენს სახლში. ჩარჩილაში გადასცლიან გიდლებს და კოდებს და მოსტენიან. ჩარჩილაში რვა-ათი ფუთი ღვინო გამოდის. ჩარჩილი იდგმება ურემზე. სანამ ჩარჩილიანი ურემი დაბრუნდება, ყოველი „გზობისათვის“ კოდებში აგროვებენ ყურძენს, თუ **ღვინის გაყენება** არ უნდათ (ამის შესახებ ქვემო იქნება საუბარი), ჭურ-ქვევრებს ადრე გარეცხენ.

ჭურები აქ იციან რვაკასრიანი (კასრი — ორი ფუთი), ათკასრიანი, თუთხმეტიანი, თვრამეტიანი, ოციანი, ოცდახუთიანი, ოცდაათიანი, ორმოციანი და ორმოცდაათიანი; ქვევრები — ორკასრიანი, სამკასრიანი, ხუთკასრიანი.

ჭურს რეცხენ ოცდახუთკასრიანამდე გრძელტარიანი **სარცხით**. სარცხს აკეთებენ ბლის ქერქისაგან. ოთხკუთხედათ დასჭრიან და დააწყობენ ერთიმეორეზე ბლის ქერქს, ხის სარქველებით შეკრავენ. სარქველებში ტარი გადის და წვრილი რიკით დამაგრებულია ქვედა სარქველზე. ოცდახუთკასრიანი ჭურის ზევით და თავათ ოცდახუთიანს — **ჩასავალს** ეძახიან და მას **ორხელიანი სარცხით** რეცხავენ. ტარის მაგივრად ამ სარცხს ორი მოკლე ხის სახელური აქვს. კაცი ჩადის ჭურში და ორიეე ხელით უჭირავს სარცხი, რომელსაც ჭურის კედლებს უსობს გარშემო. ტარიანი სარცხით ზევიდან რეცხავენ: მრეცხავი დაიდგამს ჭურის თავზე პატარა სკამს, ჩაასხამს ჭურში ერთ ჩაფს წყალს და ჩაუშობს სარცხს. სარცხს თან წყალში უშვებს და თან წყლიდან ამოღებულს ახეხავს ჭურის კედლებს თავამდე. თავს ჭურს „დაარეცხავენ“ დაშლილი სარცხისაგან — **ხაპით** (ცალკე **ნასარცხალი ქერქი**). ამრიგათ შეარეცხავენ ერთ წყალს, ორ წყალს... მეოთხე-მეხუთე წყალზე (ანუ მეოთხე-მეხუთედ რომ ჩაასხამენ სუფთა წყალს) წყალი უნდა „გაწითლდეს“ (წყალს უნდა მიეცეს ჭურის კეცისფერი), თუ ძალიან ჭუჭყიანი არ არის

ჭური, ამოიღებენ მეოთხედ შენარეცხ წყალს, გარეცხილი **ოსიროთი** (სუფთა ჩვარი ხის ტარზე წამოცმული) ამოამშრალებენ, შემდეგ პირქვე დაემხობა მრეცხავი და დაყნოსავს ჭურს, რომ არასფერი ცუდი სუნი დაურჩეს გარეცხილ ჭურს. თუ არაფერი მყრალი სუნი არ იგრძნო, ჭურს გარეცხილად სთვლის, ყურძნის ორ-სამ მტევანს ჩაჰყულეტავს ჭურში, რომ სხვა „არაფერი სუნი იკრას ჭურმა“, დაახურავს სუფთა სარქველს და **დაგოზავს** აყალო მიწით.

სარქველი თუ ძველია, ძალიან გარეცხავენ და შემდეგ ცეცხლის ალზე გამოწვავენ (ორთავე პირს ცოტაოდენათ დაუწვავენ სარქველს), თუ ახალია, მასაც გამოწვავენ. გამოწვა ერთ მხრით იმითაა კარგი, რომ დანახშირებული ზედაპირი სარქველისა წყალს არ გაატარებს, მეორეს მხრით — ხის დამახასიათებელ სუნს არ მისცემს ღვინოს. სარქველს ერთიანად რგვლად ახურავენ ჭურს თავს, ან ორად ჰრიან და ერთმანეთზე მიადგამენ. სარქველზე დაყრიან აყალო მიწას და როგორც აღვნიშნეთ დაგოზავენ ფეხით. ჭურის თავი მიწის ზედაპირიდან ათი სანტიმეტრის სიღრმეზე ჩასულია მიწაში და ამ სიღრმეს ფარავს სარქველზე დაგნესილი აყალო მიწა. აყალო მიწა რომ არ გახმეს, თირს მოაყრიან.

ხორგო სავსეა ყურძნით და ხის **სატუკელით** მოტენილი. წინ ხორგოს აქვს ღვინის გამოსასვლელი მილი, რომელსაც **საშუბურს** ეძახიან. საშუბურს ეძახიან აგრეთვე ხორგოს მთელ შემაერთებელ წინა და უკანა კედლებს, მაგრამ ამაზე ქვემოთ გვექნება საუბარი ხორგოს აღწერილობის დროს. მაინც რომ გასაგები გახდეს ხორგოთი თუ როგორ იწურება ღვინო, მოკლედ მაინც უნდა დავახასიათოთ ხორგო.

ხორგო ხის დიდი სიღრუეა, გრძელი, თავი და ბოლო ამ სიღრუესია შეერთებულია მჭიდროთ შეკრული სუფთა ფიცრის კედლებით. წინა კედელი ძირში შუა ადგილზე გახვრეტილია, საიდანაც უნდა გამოვიდეს ღვინო. ყურძნის მწურავი ფეხებს დაიკაპიწებს, შარვლის და ნიფხვის თათებს შემოიკეცავს ისე, რომ მუხლს გადააცილებს, კარგად დაიბანს ფეხებს და წვივებს და ჩადგება ხორგოში. ხორგოს წინ დადგმული აქვს ქვაბი ან **ჩარჩილა**. საშუბურები ამოკავებულია, ამოგნესილია აყალო მიწით. რაკი მწურავი ჩადგება ხორგოში, **საჯგვეტს** (თხილის წვეტიანი წვრილი ჯოხი) ჰკრავენ საშუბურს და ღვინო გადმოთქიშინდება. მწურავი პირველად ნელა აჭერს ფეხს ყურძენს და ასე გადივლის ბოლოდან ხორგოს თავამდე. ამას **ფეხით გადარებას** უწოდებენ. ამის შემდეგ ფეხს ღრმად ჩასწევს, თითქმის ხორგოს ფსკრამდე და ამრიგად დაიწყებს ყურძნის დაჭყლეტვას. ამას **ფეხის გაგდებას** უწოდებენ. როცა ასეთნაირად ბოლოდან თავამდე მივა მწურავი, შემდეგ **მელულით** (ნიჩბისნაირია, ნახევრამდე აქვს ჩაჭრილი პირი და კბილები ამოყვანილი) ხორგოს თავიდან წაზიდავს ნაჭყლეტ ბიმბილებს და „შეყრის“ (ხორგოს ბოლოზე შეუყრის თავს) და მელულებს შეუყრის ნაჭყლეტ ბიმბილების გროვას და მის შემდეგ **ჩამოჩეხავს** (ნაწილ-ნაწილ ფეხით ჩამოჰყრის და კიდევ უფრო დაჭყლეტავს). ჩამოჩეხვის შემდეგ **ჩამობერკნის** (რაც ძალი და ღონე აქვს დაწვება საბოლოოდ დაჭყლეტილ [და] ხელმეორედ შეყრილ ბიმბილებს). ჩამობერკნის დროს ბიმბილებში დარჩენილი წვენი კიდევ უფრო გამოიდენება. ასე მთავრდება **ყურძნის მოწურვა**. რჩება ხორგოში **ჯეჯა** (ბიმბილების კანი და კაკალი).

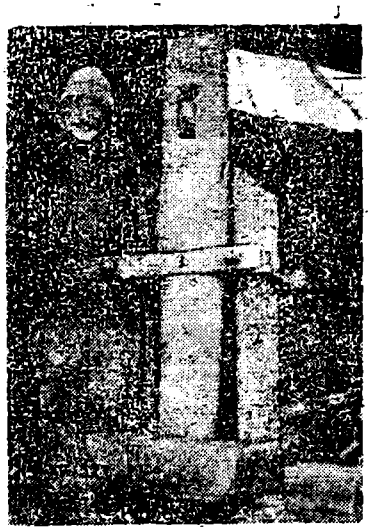
ხორგოდან პირველად გამოდენილ ღვინოს **წინწამონაქარს** უწოდებენ და საერთოდ კი ყურძნის პირველ დანაწურს — **ტკბილს**. ტკბილი დუღილით

დამაჭრდება და **მაჭრად** იწოდება, სანამ არ დაიწმენდს ჰურში. ეს კი უწევს მთელ ოქტომბერს და ნოემბერს.

ტკბილს ქვაბიდან ან ჩარჩილიდან იღებენ **ხრიკით** და ასხამენ ჩაფში ან დოქაში (ჩაფი ერთსელიანი ჰურჭელია, დოქა — ორხელიანი). თუ **შუმად**[65] უნდათ შეინახონ, ასხამენ ჰურებში; თუ არა, მეორე ხორგოში გადასცლიან და აყენებენ.

რაში მდგომარეობს **გაყენება?**

ტკბილს შეურევენ ისევ ჰაჰაში, ასე რომ ყურძნის დაწურვის შემდეგ იმავე ხორგოში (სადაც იწურებოდა ყურძენი) დარჩენილ ჰაჰას დაასხამენ მეორე ხორგოში მომზადებულ ტკბილს, აურევენ მელულით და დახურავენ ხორგოს თავის სახურავით. სახურავზე ჩალას დააწყობენ. ასე ჰჩერებენ „სავსე ხორგოს" (მთლიანად სავსე არ არის, რომ ტკბილს დუღილის დროს გასაქანი ექნეს) ერთ კვირას. დღედადღე ხორგოში ურევენ მელულით, ჰაჰას ძირს სდენიან, რომ ტკბილი ზევით წამოვიდეს. ტკბილი დაამთავრებს დუღილს, დადგება შავი ფერის მაგარი ღვინო.



სურ. 13. საჭაჩიანი ჭბერი: 1—კაცა, 2—ჩალანგარა, 3—რხმალა, 4—მერე, 5—დირე

ნაყენებ ღვინოს, რომელსაც **მაჭარსაც** უწოდებენ (როგორც აღვნიშნეთ, მთელი ორი თვის განმავლობაში) ასხამენ ჰურებში. რომ მთლიანად დაწურულ იქნას ჰაჰა, ისე რომ, სრულიად აღარ შერჩეს წვენი, ამისათვის ჰაჰას **ჭბერავენ ჭბერში.**

ჭბერს შეადგენს: **კაცა** — მუხის ან თელის გათლილი ხე (სიმაღლე ორი მეტრი, სიგანე — 60 სმ, სისქე — 30 სმ). კაცა ჩასობილია მიწაში. კაცას თავში აქვს ჭრილი, რომელშიც გადის და დამაგრებულია **დირეს** ბოლო. **დირე** კაცაში დამაგრებულია თავისუფლად და გაწოლილია ორ-ნახევარი მეტრის ზიგრძეზე. დირეს აქვს 40 სმ სისქე. ცაცხვის ხის გარდა ყოველწაირი

---

65 შუმად შენახული ღვინო — აუდუღებლად ჰურში ჩასხმული ღვინო.

ხის ჰგიძლება. დირეს თავი წარმოადგენს **ქუდს,** რომელიც ეხურება **იხარს;** ქუდს შიგნით **ენა** აქვს. ენა მიყვება ისრის ამოჭრილ დაკლაკნილ ღარს. ისარი რგვალი ხეა სამი მეტრი სიმაღლისა და დაკლაკნილად (დახვეულად) ამ რგვალ ხეს აქვს ამოჭრილი **ღარი.** ისარი კაცას პირდაპირაა ჩასმული რგვალ დიდ ქვაში (წისქვილის ქვასავითაა) და მისი ბოლო ქვას გაცილებული ემყარება მიწაში ჩასმულ **ხის ჭალამანას.** ქვის თავზე ისარი გაკვეთილია და გაყრილი აქვს კეტი. **კეტი** ისარს ამოძრავებს ქვევიდან ზევით და პირიქით. ისრის მოძრაობით მოძრაობს დირე ზევიდან ქვევით.

ისარის გვერდზე დასობილია მიწაზე კეტის ამოსადები ბოძი. კაცას წინ დირეს ქვეშ ცერამართული ფიცრებით შეკრულია ოთხი კედელი — **ჩალანგარა.** ჩალანგარაში ყრიან ჰაჰას. ჩალანგარას კედლები ჩასმულია როფის თავზე, ან როგორც კიდევ უწოდებენ **მერეს** თავზე[66] ოთხკუთხად ამოჭრილ ფარში. თავში ჩალანგარა გამაგრებულია **რხმალათი.** რხმალა ორკეცი წვრილი ფიცარია, ორივე თავები შეერთებული აქვს, შუაში არეა, რომელშიაც ფიცრები გადის. ჰაჰით მოიტენება ჩალანგარა და თავზე დაედება ჰაჰას სქელი პატარა ფიცრები სახურავად, ფიცრებზე **ბოკონი** დაედება და ბოკონს დააწვება დირე.

ისარი ითლება დათვისხალასა, ძელქვისა ან ბზისაგან.

ჩალანგარა რომ ჰაჰით მოიტენება და სახურავი დაეხურება, ერთი კაცი შემოატრიალებს კეტით ისარს, ისარი ზევით აიწევს და დირე ქვევით დაიწევს. დირე დააწვება **ბოკონს,** ბოკონი კი — ჩალანგარას სახურავ ფიცრებს, ფიცრები **ჰაჰას დაიტანს** ძირს დასტკეცავს — ღვინო რაც დარჩენილია ჰაჰაში ჩაყვება ჩალანგარას კუთხეებს და ჩავა როფში. რამოდენიმე შემოტრიალების შემდეგ ისარში გაყრილ კეტს ამოუდებენ ბოძს და „წბერი დაიკეტება". ქვის სიმძიმის გამო ისარი თანდათან ქვევით იწევს, რაც უფრო იტკეცება ჰაჰა დირეს დაწოლით. ხანგამოშვებით კეტს გამოშლიან, წბერსა აუშობენ და ისევ დაკეტავენ. ასე იწბერება ჰაჰა და რჩება მშრალ ზოდათ.

არის კიდევ მეორენაირი წბერი. ამ წბერსაც აქვს კაცა, რომლის წინ როფის მაგივრად მერეა. მერე კოვზივით გრძელდება. წინაგაფართოვებულ ნაწილს ამოჭრილი აქვს ოთხკუთხათ ღარები, ღარებში ისე, როგორც წინ აღწერილ წბერში, ჩასმულია ფიცრები და გაკეთებულია ამრიგად ჩალანგარა. ამ წბერის დირეს თავთან წამოცმული აქვს **ღვლეჭის ხამუტები.** ხამუტებში გაყრილია რგვალი მაგარი **სის საქაჩი.** საქაჩს ორივე თავთან ამოჭრილი აქვს რგვლად, რითაც საქაჩი თავისუფლად ბრუნავს ხამუტებში. საქაჩი გაკვეთილია ორგან ერთიმეორის პერპენდიკულარულად და გაყრილი აქვს ნახვრეტებში ორი კეტი. საქაჩს დამაგრებული აქვს შუაზე **კოტა,** რომელსაც მობმული აქვს **რკინის ჯაჭვი.** ჯაჭვი მერეს აქვს მიბმული მეორე თავით. როგორც წინ აღწერილ წბერში, აქაც დირე აწევება ჩალანგარას: კეტებს ხან ერთს და ხან მეორეს გადასწევს კაცი, **საქაჩი** ტრიალებს ხამუტებში, თან მას ჯაჭვი ეხვევა. ხამუტები დასწევენ დირეს. რამდენჯერმე საქაჩის დაბრუნების შემდეგ შეიძლება საქაჩის ჩაკეტვა (წბერის დაკეტვა) სულ უბრალოთ: კეტს გამოსწევენ, დააგრძელებენ და დირეს ამოუდებენ. საქაჩს ხანგამოშვებით კეტავენ და ჰაჰა თანდათან იწბერება. როცა **მეღვინე** შეატყობს, რომ ღვინო ისე მცი-

---

[66] მერე უფრო წვრილია.

რე რაოდენობით იწვეთება — აღარ ღირს შეჩერება, კეტებს დააძრობს საქაჩს და წბერი აიშლება.

ხორგო უნდა იყოს ცაცხვის, სიღრუეიანი. ასეთ ხეს ჭრიან ტყეში და იქვე თლიან. გათლილ, მაგრამ დაუმთავრებელ ხორგოს ყევარი ხარით წამოიღებენ და სახლში მოამთავრებენ. ხორგოს გარე კედელზე თლიან პატარა **ნაჯახით,** შიგნით — დიდი ხოწით, სატეხით ამოუჭრიან წინ და უკან სასაშუბურეებს და სუფთა ფიცრით უკეთებენ **საშუბურებს** (წინა და უკანა კედელს). წინ საშუბურს ამოჭრილი აქვს მილი, რომელშიაც გამოდის ღვინო. საშუბურები თაგში შეკრულია რხმალათი.

ჩარჭილაც (უნდა ყოფილიყო ჩაჭრილა) ამნაირად კეთდება, როგორც ხორგო, მხოლოდ გაცილებით უფრო პატარა, ვინემ ხორგო.

ხორგო იციან **ოცკასრიანი**—ოცი კასრის გამომავალი, ოცდაათის, ორმოცის, სამოცის, ოთხმოცი კასრის გამომავალი. ვასილ რატიაშვილს (ქვედა შავრაში) აქვს 150 კასრის ღვინის გამომავალი უზარმაზარი ხორგო. მის მოსატანად მთელი სოფელი ჰყოლია „მეშველად“ გაწვეული რატიაშვილს.

ღვინო რომ არ გაფუჭდეს, იციან **გადაღება.** ერთი ჭურიდან გადაასხამენ მეორე გარეცხილ ჭურში ან უფრო პატარა ჭურ-ქვევრებში. გადაღების დროს **მთხლე** (შედედებული შლამი ღვინის) რჩება ჭურში და ღვინო სუფთად გადადის ახალ ჭურში.

ყურძნის მოწურვის შემდეგ — ღვინო თუ **შუმად** შეინახეს, ჰაჰას დაასხამენ წყალს (ოცდაათი კასრის ჰაჰაზე რვა კასრს დაასხამენ). ხორგოში იდუღებს წყალი ჰაჰის წვენთან ერთად. აქედან ღებულობენ **შუა ღვინოს.** რვა კასრი წყლიდან ხუთი კასრი თუ დარჩება. შუა ღვინო გემოთი ძლიერ ჩამოუვარდება ღვინოს, ადრე მჟავდება. ხმარობენ ზამთარში სასმელად.

სამჭლეო[67]—ხმედიატორო წესით ადგილების (მიწების) დაყოფის დროს ძმებს თუ მამა-შვილს შორის მიღებული იყო მხედველობაში სამუშაო მიწის ხარისხი. რადგან ყველას ერთნაირი ხარისხის მიწა არა ხვდებოდათ, შედარებით მწირ მიწას დაამატებდნენ შეთანხმების საფუძველზე განსაზღვრულ ზომა მიწას. დანამატს **სამჭლეო** ეწოდებოდა. სამჭლეო ყოველთვის იყო აღნიშნული **ფარდის ქაღალდებში** (გაყოფილობის ქაღალდებში).

ხშირად მოხდებოდა სამჭლეოზე ვენახის გაშენება; მაშინ ერთ **განაყოფს** მეტი ფართობი უწევდა (უკვე კარგი სამუშაო მიწა, რადგან სავენახე ადგილი კარგ ადგილად არის მიჩნეული). ატყდებოდა დავა და მოდავეთა საჭმეს წყვეტდა **შვაკაცები,** რომელთათვისაც ორთავე მხარეს თავის ფარდის ქაღალდები უნდა მიეტანა და თუ იქ აღმოჩნდებოდა, რომ სამჭლეოთ ჰქონდა დადებული ვენახის პატრონს შედარებით მისი მეტი ფართობი, მაშინ საქმე ამით გათავდებოდა, თუ არა, ხელახლად მოხდებოდა ყველა უძრავი ქონების გაყოფა. ამიტომ, რადგან ასეთი მოვლენები ხდება, ფარდის ქაღალდების შენახვა საშვილიშვილოდ, ოჯახის უფროსის საპასუხისმგებლო მოვალეობად — ტრადიციათ იქცა. ყველა უფრთხილდებოდა ფარდის ქაღალდებს და მას სპეციალურ ყუთში ინახავდა.

თარჯი — ხის **დაკორღვნა** ტყეში **სამძღვრისათვის.**

დაკორღვნა — ამოჭრით მონიშვნა **საზღვრის** დასადებათ, ტყეში იქნება ეს, თუ სამუშაო მიწაზე. მიწას ამოჭრიდნენ და ნახშირს ჩაყრიდენ იქ, სადაც

---

67 აღნიშნული ტექსტი მიწების დაყოფის შესახებ განცალკევებით აღმოჩნდა ქვემო რაჭაში შეკრებილ მასალებს შორის, ამასთანავე ჩამწერს არ ყავს დასახელებული მთხრობელი. ტექსტს ვაქვეყნებთ იმ სახით, როგორადაც ის არის დაცული. (რედ).

სამანი უნდა დაესვათ. თუ სამანს ვინმე მოსტეხდა ან ამოაძრობდა, ან დალპებოდა და ამის გამო იკარგებოდა, **მესამძღვრეები** (მესაზღვრენი) თოხით ან ბარით მოსინჯავდენ საეჭვო ადგილს და თუ აღმოჩნდებოდა ნაბშირი, ამით ასწორებდენ საზღვარს. საზღვრის გასავლებათ სამანებსშუა კვალს გაავლებდნენ.

ბრეკი ვიწროდ შემაღლებული მიწა — ყანის პირზე ან საბალახო ადგილებზე ჩვეულებრივ გვხვდება.

მთხრ. **ფილიპე კვახაძე**, 78 წ. (სოფ. პატარა ონი, 28. VII, 1935 წ.).

ჰურის დაკირვა. ჰურს ასე ეკირავდით: ჰურის სიმაღლე ორმოს ამოვიღებდით რგვლათ ისე, რომ ჰურის გარშემო ორი ვერშოკი ცარიელი დაგვეტოვებია. ფსკერზე პტყელ ქვას დავუდებდით, ჰურს ბაწრებით ჩავუშვებდით ორმოში, გვერდებზე ქვებს სოლივით დავუტნევდით და გამაგრდებოდა, ძირში **კვიტტი** მოერგებოდა. ტყვიით გავასწორებდით ჰურს და ჩავასხამდით მერე კირს. კირის შესამზადებლად ორი წილი სილა უნდა იყოს და ერთი წილი კირი. ამოვიყვანდით კირს ყელამდე და თავზე ჰურს **დოლაკინით** (სქელი ფიცარი, ზედ ედება ქვები) დავკეტავდით, რომ ჰურს ზევით არ ამოეწია. კირი მაგრათ მოუჭერს პირს ჰურს, ზევიდან უფრო დააწობა კირი ჰურს, ისე მოყვანილი ჰური. მეორე დღეს დოლაკინს ავშლიდით. დოლაკინის აშლა მაშინვეც შეიძლება, თავზე რომ დავაყენებთ ჰურს კირს, ბეჭებზე ჰურს ისე აწვება კირი, რო დოლაკინი აღარც სჭირდება; სიფრთხილისათვის მაინც მეორე დღემდე ვაჩერებდით დაკეტილ ჰურს.

ზემო რაჭა

მთხრ. **პარმენ მიხას ძე ჯაფარიძე**, 65 წ. (სოფ. პიპილეთი).

ჩვენში ხალხი **მიწაროზით** ცხოვრობს. ზამთარ სამუშაოთ გარეთ მიედივართ. **ვენახი** ვიცით. ვარჩევთ შავ მიწას. ცოტა ნიავი რომ მოქმედობს, ჰე ისეთს. თლა ჩავარდნილ ადგილს არ ვარჩევთ. უნდა თბილი და მზიური მხარე. ამას ქვე-რა ჯობის! ისე პირველში ვენახითვინ თირი[68] მიწა კარგია, მალე ხეირობს, მარა საქმე ისაა, რომ დაბერებითაც მალე ბერდება იქ ვაზი. შავნოყიერ მიწაში ქვე-უჭირს, გვიან ხეირობს, მარა, გვიანაც ბერდება.

ნამყენი ვაზი ვიცით სარებზე მიკრული. **ლერწს მოვკონავთ.** ზოგმა მარტვა **განეკვა** იცის. ერთ სამ **ნეკს** დაუტოვებთ და თითოს ოთხ-ხუთ **კვირტს** შევარჩენთ **განეკვილს**... ისეთი ჯიშები ვიცით, რომელსაც რთვილი კერ ასწორობს.

ვაზს აქ **ფესვი** და **ძირი** — მიწაში, მაღლა — **ღერი, ნამყენი**, ლერწი, იმაზე — კვირტი; **აკიდო**, აკიდოში — მტევნები, მტევანში — **მარცვალი**, მარცვალში შიგნი — **ღუნძლი**, გარეთ — **კანი**.

გაზაფხულზე რომ გაიფუჩქნება, მოვწამლავთ გოგირდით, მერე — შაბიამანით. ვაზს **გაფურჩქნა** უნდა — უნდა მოვაშოროთ **მაცილობელა** ფოთლები და კვირტები. შეკონავთ ხი ქერქით და, რომ დამწიფდება, გიღელი და კოდით ვკრეფამთ. მიგვაქ და ეყრით **ხაპში**[69].

---

[68] თირი — ფხვიერი მიწა (თირი ქვა, რომელიც ადვილად ითლება).

[69] ხაპი — საწნახელი.

ვენახის დაპატივება ვიცით ძველი პატივით[70]. ჯერ რომ დავრგამთ, მიწას წავაყრით, რომ **ამოხეთქს**, მოვრწყამთ, რომ გაიზრდება, **გავფურჩქნით — უვიორისაგან**[71] და **ნამხრევისაგან**[72].

ჯიშები: რკო — შავია, სუსტი ღვინო იცის.

წვანე — თეთრი ღვინო დგება, საშვალი. **საფერი** — შავია, ძაბუნი ღვინო იცის.

ღვინის საწყავათ ვიცით: **საპანე** [ჩადის], ხუთი კასრი. კასრი ორი ჩაფია, ჩაფი — ორი გოზაური. გოზაური — ორი დოქი, დოქი — ორი ნიტრაა. ნიტრა იქნება ერთი ჩარექა-ნახევარი, ან ორი ჩარექა.

მთხრ. **ხახული დავითის ძე ჩალაძე**, 84 წ. (სოფ. ძეგლევი).

ჩვენში დამეწყვრა იცის, გვერდი[73] ადგილებია. ვაზი თუ წორათაა დარგული, ვიტყვით — **შარებათ**[74] რგიაო, თუ ირიბათაა, ვიტყვით, **მოირმიცოთ** რგია — **ირმიცულია**. შარებშუა პატარა ღობუნებს გაუყოლებთ, წყალმა რომ არ ჩამოფხნიკოს[75].

ვაზითვინ ვარჩევთ მზიურ და მარჯვენა ალაგს — ფერდოს ან ვაკეს. ფერდო ჯობია, მზეზეა მიფიცხებული. თირი[76] მიწა კარგია, ვაზი იმაში ნებაზე[77], მუშაობს, კაცი სამუშაოთ იოლია (ადვილი). შემოდგომაზე რომ გადავაბრუნებთ მიწას, გაზაფხულ დავრგამთ, პატივს ჩაუყოლებთ. როცა მოგვესწრება, **ვხელავთ** რაც შეიძლება. ვაზი რომ **დაიყვავილებს**, მერე **დაიხრიმდება**[78], მერე დასრულდება და მწიფობას მოეკიდება. ვიტყვით შეთვალდაო, ე. ი. დამწიფდაო. ყურძნი კრეფას რო გავათავებთ, მოვირთველეთო, ვიტყვით.

ყურძნი **ტევანს** აქ **ყურწი**, იმაზე აბია **თვალი**, ან **ბიმბილა**. კაი ბიმბილიანიაო ვიტყვით, როცა ტევანს კარგი მარცვალი — თვალი ექნება.

ღვინი დაყენება გითხრა? — რომ გავამსებთ ხაპს, ფეხდაბანილი ბიჭები შედგებიან, მიყვებ-მოყვებიან ფეხით და ზელენ **წამოვჩეხამთ**[79] ერთი მხრით, მერე რასაც ფეხით დავაკლებთ, იმას **საწებერავით** მოუთავებთ, ამოვიღებთ **ჰაჭას** და დაურიგებთ **წკბერზე**.

დაწკბერული ღვინო — ნაწკბერავი ძაბუნი გამოდის. ამას ყანაში და ველში ეხმარობთ წყალი მაგიერ.

ნაწკბერავ ღვინოს **ნაქანჩი** ჰქვია. ხაპიდან რომ პირველათ ტკბილი წამოვა, იმას **შუპი** ქვია. შუპი ხაპიდგან გობში ჩადის, გობიდგან ჩაფში ვასხამთ: მერე — **კოლოტში**. კოლოტით მიგვაქ და **ჭურში** ვასხამთ. დაიწყებს ჯერ ციცხინს მქავე წყალივით — ამას ვეტყვით **ქამბოხს**. მერე **მაჭარია**, სულ რომ დაიდუღებს, მერე ღვინოა და მისი ჯანი. ქვე-კი აღარავინაა უქეიფოთ, რომ შეხედო ერთი ვარხალალო გაუდით დიდ და პატარას. მოყვება ქორწილები და ჩვენი გახარება ცოტუნა ხანს.

---

70 პატივი — ნაკელი.

71 უვიორი — ლერწ და ფოთოლ შუა ამოსული ზედმეტი ყლორტი.

72 ნამხრევი — უვარგისი ყლორტები ლერწზე.

73 გვერდი — ფერდობი, დაქანება.

74 შარები — დარგულ ვაზთა შორის პარალელური მიწის ზოლები.

75 ჩამოფხნეკა — ჩამორეცხვა ნაწვიმარი წყალის მიერ მიწის.

76 თირი — ფხვიერი, მჩალტე ნიადაგი მიწის.

77 ნებაზე — თავისუფლად, ადვილად.

78 დასრიმება — სრიმი ეწოდება ყვავილიდან ახლად გამოსულ ნაყოფს ოდნავ შესამჩნევი მარცვლები რომ იქნება ტევნის.

79 წამოჩეხვა — ერთი მიმართულებით ჰაჭის თავმოყრა.

ჭურები დარგული გვაქ **მარანში**. ჭურს კარგი დარეცხვა უნდა ნაცრით, თუ არა, გემოს დაკრავს ცუდს ღვინოს.

ჭური გარეცხა ვიცით **ბალი კანის სარცხით**[80] და ბალახი(ს) **კრაზანათი**[81]. სარცხი გაკეთება ვიცით ყველამ. ბალი ქერქს წამოვაგებთ ხი ტარზე და მოუმრგვალებთ თავს. ამითი ვხეხამთ ჭური კეცს. კრაზანა ერთნაირი ფსხვილი ბალახია; იმას მოვჭრით, შევახვევთ მოკაკულათ და ორივე ხელით ამითი ვრეცხამთ ნაცარწყლით. სულ რომ გავათავებთ ამორეცხვას — ნაჟურ წყალს ჭური მუქუროში ჩვარი **ბანძურით** ამოვაშრობთ. მერე არყი ან ბალი ქერქს მოუკიდებთ და უხრჩოლებთ ჭურში, რომ სუნი დაუკარგოს ჭურ(ს) თუ რასმე აქ. ამი მერე ჩაუშვებთ ღვინოს და **დავასარქვიელებთ**.

დიდ ჭურებ — **ჩასავალს** ვეტყვით, კიბით ჩადიან და შიგნიდან რეცხავენ. ზეიდგან ამას ქვე-რა გარეცხავს.

ჯიშები: ციცკა — თეთრია, კაი ღვინო იცის.

ყიფიანი — შავი, სადიდებულოა, იმი დალევას არა ჯობია რა!

კაბიშტონი — თეთრიცაა და შავიც, კარგი ღვინო იცის.

დონდღობი — ფსხვილი შავი ყურძენი იცის. ძალიან ღვინო გამოდის.

ფრანგულა — შავია, მარა ცუდი, მაწყინარი ღვინო იცის.

რქაწითელა — თაფლისფერი ყურძენი, თეთრი ღვინო იცის თაფლივით.

საფერე — თეთრი ღვინო იცის კარგი.

ჟანგული — თავათ შავია, ღვინო თეთრი იცის.

ლეჩხუმი

მთხრობლები: **თომა სიმონის ძე ყურაშვილი**, 84 წ., **ელიზბარ მერაბის ძე მამარდაშვილი**, 65 წ. (სოფ. ოყურეში).

მცხოვრებისთვინ **ღვინო** პირველი შემოსავალია, გლეხიკაცის გულის გამხარებელი! ლეჩხუმი ღვინით იყო სადიდებულო. ვა, შე კაცო! ისე იყო ყოლიფერი ყურძნით დაგუდული, რომ ღორები-რაა. ისინიც თვრალი დაბანცალობდნენ **ყურძნობაზე**.

ვენახს მამულს ვეტყვით. ვენახი ორი წყებაა: ერთი თეთრი, მეორე შავი. უფრო ნამყენია ახლა. ჩვენ თავათ ვამყნით, მარგატელი, დანა და სახვევი, მეტი კი არა უნდა რა. **მწარე ლერწზე** ვამყნიდით, როგორც ახლა იციან ვაზური მყნობა. ძველათ ახლო-ახლო იყო ძირები. შუა **შარები** არ ქონდა. ახლა რომაა პლანზე, ესე არ ვიცოდით. წამალი სულ ვის გაუგონია. ქვე-კი არაფერი უჩდებოდა. და რა ვიცით.

სარებმისმულ. დაბალ მამულს **ჩხიროდს** ვეტყვით. მაღლა თუა ხეზე, იმას **ხემამული** ქვია. **სთვლობა** რომ დეიწყებოდა, იმას არაფერი არ ჯობდა: ყოლი კაცის ოჯახში ერთი ღაღადი და ამბავი იყო. დავკლავდით საკლავს, მოვიწვევდით ნადს და ეაკრეფიებდით. იმ ღამეს, წყალობა გჭონდეს, ჩვენ მოულხენდით.

ხემამულის კრეფა გიდლით ვიცოდით და იმას თოკით ძირს ჩამოუშვებ-

---

80 სარცხი — რითაც ჭურს ხეხავენ, ბალის, ან არყის ქერქიდან აწყობილი რამდენიმე ფენა, ხის ტარით გაკეთებული.

81 კრაზანა — ერთნაირი მსხვილღეროვანი ბალახი მაგარი სახის, რომლის ერთი კონა შეიკერება სარცხათ.

დით. ძირს ერთი კაცი იდგა და გადაცლიდა **სალასტოში**. სალასტოთი მივიტანდით და ჩავყრიდით ძარში, რომელიც ურემზე გვედგა, ან **ჩარჰილაში** ჩაუცლიდით. მოვიტანდით და გავტენიდით **ხორგოს**; რომ კაა ჩატეულიყო, ხის საჩეჩქველათი ჩავჩეჩქვამდით. ხორგოს **ხმალას** გაუმაგრებდით სოლებით, შიში იყო. ახლა დეიბანდენ ბიჭები ფეხებს და გადი-გამოდიოდენ იმაზე. ხორგოს მიგებული აქვს **ღარი**, ქვეშ რამეს შეუდგამთ და მითი ვასხამთ **ჰურში**. სულ რომ შევზელამთ ხორგოში ყურძენს, ავდგებით და დავაბრუნებთ ისევე ღვინოს ხორგოში. შვიდი დღე-ღამე ამაში იქნება, იდუღებს და ისევ ჰურში დავაბრუნებთ. **ჰაჰიდგან არაყს** გამოვხდით, თუ არადა ჯერ **საწბერავში დავწბერავთ — სამუშაო ღვინოს** გამევიყვანთ და მერე მოვადუღებთ არაყათ.

პირველში გამოვკრეფდით ცოტას **სამაჭროთ**, მერე **საძველოს** გავაკეთებდით.

პირველგამოსულ ღვინოს **შუმს** ვეტყვით. მერე დამაჭრდება, რომ **დაიდუღებს** — გახდება **ღვინო. სამუშაო ღვინოს** ცოტა დარეს ვაკეთებდით, გა**საყიდელს** და **სასტუმროს** — უკეთესს.

ჰურები დარგვა ვიცოდით **მარანში**. მარანი სახლთან იყო მოკეთებული. იქვე იყო მოწყობილობა: ხორგო, ჩარჰილა, **სალასტო, გიდლები, ბალის ქერქი, დასახურავი ქვები, სარცხი** და სხვა.

ჰურები ჩაირული ვიცოდით. ღვინოს კაა ეს ინახავს. ნახევარ სილას და ნახევარ კირს შევზელდით, ავიღებდით და იმითი ჩავკირებდით. უკვდავი იყო ოცდე. ჰური სახურავს **სარქველი** ეწოდება. დავხურავდით და მერე ნაცრით და მიწით კაა დავგოზავდით.

დიდხუთშაფათს და ამაღლობას ვიცოდით **ყანაში** და მამულში წრა ბალის (მწარე ბალის) ჯოხის დასმა. ზედ ჩამოკიდებული ქონდა ბალისვე კანი. წვერზე დაცმული ქონდა ჯვარი და რგოლივით შემოვლებული მისივე ტოტი. ამას მიტომ ვიკეთებდით, რომ არ გათვალულიყო **მღალავებისაგან** (გლახა თვალის რომ ვინმეა, იმისი გვეშინია). ორი პატარა **სალოცავი ჰურის** დარგვა ვიცოდით. ორივეს ერთათ მოვხდიდით ექვს იანვარს. საშობოთ რომ ღორს დაკლამდით, იმისი თავი შენახული გვქონდა, ამას წავიღებდით, უმფროსი კაცი წავიჩოქებდით, დავილოცავდით. ვაჟიშვილების წაყვანაც ვიცოდით და სანთელს შემოვაელებდით ჰურთან.

ვენახისთვის კარგია თირიანი, მჩალტე მიწა. იმაში ვაზი კარქა მიდის. ერთი წყება მიწაა, **ლაგაზს** ეტყვიან; ძალიან მძიმეა და მაგარი მიწაა. ეს სავენახეთ არ ვარგა. თირიანი მიწის მერე კარგია **ხრიშიანი, შავი მიწა**. ხრიშიანს ვეტყვით ქვიშანაირს. მიწას გადავაბრუნებთ, **დავსაჯნავთ, დავაპალოებთ** და დაკრგავთ ლერწს სამი არშინი სიშორეზე. რიგებ შუა ცარიელ ადგილს ვეტყვით **შარებს**. ახალდარგულს **ახალშენი** ქვია.

შუმათ ჩასხმულ უდუღარ ღვინოს **სასულეს** დაუტოვებთ, კანაფის მასრას დაუგებთ, სანამ დადუღდებოდეს. პირველი წვენი თუ ისევე არ დააბრუნე ხორგოში ჰაჰასთან შვიდი დღე და ისე თუ დატოვე შუმი, ეს იქნება **ფეთქი**. ფეთქი ეთქმის ამას.

მთხრ. **დავით ლევანის ძე ლეშქაშელი**, 90 წ. (სოფ. ორბელი).

ორბელი, ოყურეში და ტვიში ნაქებია ღვინით. ისე ადგილ-ადგილ სხვაგანაც მოდის კაი ღვინო. ღვინო კარგი ზოგი ჯიშზეა დამოკიდებული, ზოგი დაყენებაზე.

ჯიშები ბევრნაირია ჩვენში: **საირმულა — შავია მაღლარი.** კაი ღვინო იცის. მოსავალი კარგი აქ.

აფხაზური — შავია, ხეზე მიდის, აქა-იქ ახლაც ვიცით. ბევრი მოსხმა იცის. ნაბადივით დაიყურება სულ, საშუალო ღვინო აქ.

ნოშიო — შავია, ხეძირი. ამისთანე ღვინო ტყუილი იყო. ახლა არ არის.

კაბიშტონი — შავია, ნამდვილი ღვინო იცის. უმალ ხეზე იყო. ახლა ჩხიროდათ არის.

ალექსანდროული — სადიდებულოა. ამას ქება არ უნდა.

ციცკა — თუთხმეტ ნოემბერს იკრიფებოდა, ნამეტანი კარგი იყო. ხემამულია. ჩხიროდიც იცოდენ. აქ არ არი ახლა.

ფორთუკა — შავია, ღვინო ნაკლები იცის. ხემამულია.

თითმოხულა — თეთრია, ჩხიროდი, ღვინო გვარიანი იცის.

აფხაზური — თეთრი, ჩხიროდი, საშუალო ღვინო იცის.

კრახუნა — თეთრია, მოგრძო მარცვალი იცის, ღვინო — სადიდებულო.

კინწმაგარი — შავია, ჩხიროდი და ძალიან კარგი.

ნაგუთნოური — ხეზე იცის, ძალიან კარგია. ყველაზე მეტი ეს იყო.

ფაჩხატა — თეთრია და ძალიან კარგი ღვინო იცის.

ქედურა — შავი, ჩხიროდი. ღვინო გემრიელი იცის.

მწვანე — ცოლიკოურს გავს, თეთრი იყო, მაგარი ღვინო იცოდა.

ხიხვი — ესიც თეთრია და ტკბილი ღვინო იცის. ჩხიროდია.

უსახელოური — შავია, მეტათ კარგი ღვინო იცის, ჩხიროდია.

ცხვედიანი — თეთრი, ჩხიროდი. ძალიანი ღვინო იცის.

წითილოური — შავია, კარგია ღვინოთ. ხემამულიცაა და ჩხიროდიც.

წვრილი თეთრა — წვრილი მარცვალი იცის, ღვინო საშვალი. თეთრა.

შეწამვლა არ ჭირდებოდა ძველათ. უმალ გაჩნდა **ნაცარა**, მერე ფილოქსერაც შემოითესლა საცხაიდან. გოგირდი და შაბიამანით ვიცით შეწამვლა, როგორც იმერეთში, ისე ჩვენც.

მთხრ. **ალექსი ივანეს ძე ფრუიძე**, 90 წ. (სოფ. ტვიში).

ახლათ დარგულ **ლერწს შემოუშლით**, რომ ზედა **ფესვი** არ გეიკეთოს, ძალიან უწყობთ ხელს. რომ წამოიზრდება, იმ წელს ერთ **ნეკზე** დავტოვებთ ორ-სამ **კვირტზე** დავაყენებთ, სხვას გადავჭრით. მიუსვამთ **ხარდას** (სარი) ჩრდილო მხარეზე. მესამე წლით **მოუხვევთ** და **იმუშავებს** მერე **ვაზი. პატივი** უნდა მიცე ძლიერ დამპალი — გიორგობისთვეში. ერთს კაა **გააყიყინებს.** შეიძლება **გასავალშიც** — გაზაფხულის დამდეგი რომ იქნება, მაშინ **ჩაუტნიო.** რომ **გაიფუჩქნება, ავაკრავთ** ხის კანით. **შევკვირტავთ ბუშებს,** — ღერო და ფოთლებ შუა იცის ამოსვლა. ნაკელს კაა დამპალს მივცემთ შემოდგომაზე — ყოველ მეორე წელიწადს.

ვენახის გასხვლა ვიცით **სავაზეთი. სასხლავი** ქვია იმერულათ. წალდივითაა მოკლეტარიანი. ერთი **ბუნა** (წყება) ლერწი რომ მოიჭრება, მეორე ბუნას **ასახვევათ** დაუტოვებთ ვაზს.

ჯიშები სხვადსხვაგვარია: **გაბიშას** ვეტყვით, შავია, მარა იმდენი **ღვინო** იცის, რომ სხვა ჯიშები იმას ვერ მიუა. ღვინო სანაქებო იცის.

არაბოული — ხემამულია, შავი. კარგია.

ნაცარა — ესეც სადიდებულოა, შავია, ხემამული.

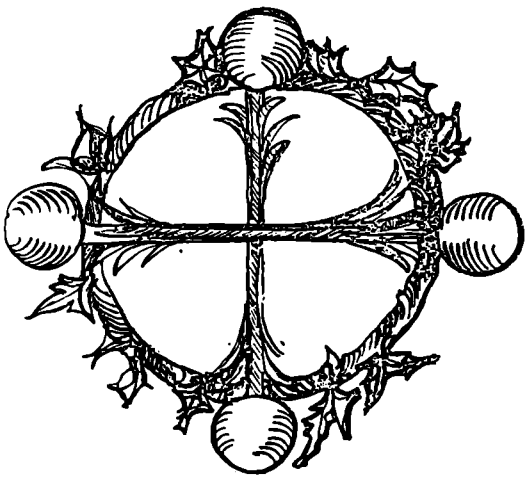
ტევანგძელი — სადიდებულოა, შავია. ხემამულია, ჩხიროდიც ვიცით.

ოჯალეში — შავია. თეთრიც, სადიდებულოა. ხემამულია.
ჭვიტილური — შავია, თეთრიც, — სადიდებულოა, ხემამულია.
ადესა — შავია, ხემამულია: ღვინო საშუალი იცის.
ცოლიკოური — თეთრი, მაგარი ღვინო დგება, ჩხიროდია.

ჰო დედასა, რა იყო! ლხინში დევიძახებდით — აბა! ჩამოდგით კათხა-თქვა! კათხა ზოგი ჩამავალი იყო ერთი ფუთის, ხის კასრივით იყო. ფეხიანი. უმეტ-ნაკლოთ უნდა დაგველია რვა-რვა კაცს ტყავის მათარით ან ლერწმის ჯამით, ან კვანჩხით. დოულევდით მერე სხვა რვა კაცს. მეორე მოყოლებისას ექვს დავლევდით. მესამესას — ოთხი კაცი, მერე — ორი; სულ ბოლოს ერთს უნდა დეელია, თუ ვაჟკაცი იყო. ერთხელ მეც უთაქე, სულ ამოვწრუპე და თავზე დევიმხვე, ასე გევიარ-გამევიარე ქორწილში. მარა ძაან კი გამლახა! კათხას მერიქიფეები გვივსებდენ და თვალუური ეჭირათ, ვის უნდა დეელია, თორემ ისეთი ჩხუბი აგვიტყდებოდა, რომ კაციც შემოგვაკვდებოდა ხელზე. ყრუობა იყო. ვინც მეტ დალევდა, სახელათ მიგვაჩნდა ყველას. ვიცოდით კვახის კულა. იმითაც ვსვამდით.

მთხრობლები: **თომა სიმონის ძე ყურაშვილი**, 84 წ.; **ელიზბარ მერაბის ძე მამარდაშვილი**, 65 წ. (სოფ. ოყურეში).

ახალ წლის წინა დღეს დავემარაგებოდით და ცოტა რომ მოღამდებოდა, სახლის ერთი უმფროსი თვისათ ცეცხლს დეინთებდა. ცალკე დადგებოდა საჯალაბო სახლის სადმე **მარანში**, ან სადმე სხვაგან. გაუწყობდენ იმ ღა-



სურ. 14. გვერგვი

მეს რაც საჭირო და წესი იყო: **ღვინო, ტაბლა** და ხილი. ამას ყოლიფერს დაალაგებდენ ვენახის ლერწისაგან მოწნულ **გვერგვზე** — ფრიალა ჯამი რომ იქნება, ისეთი იყო. შუაში ჯვარედინათ გაყრილი ქონდა ჩიჩილაკიანი თხილის ჯოხები. ეს ჯოხები გამჭვალი იყო გვერგვში. გამოტნეული ქონდა თხი-

ლის კვირხილი, მერე — ბაძგარი, ეკლიანი ხე. ბაძგარი მიტომ ვიცოდით, რომ კაცს თვალებში პირველათ ეს ელეკლებოდა, თვალებში ხვდებოდა. ამაზე დიდ სამკლოვიარო პურს დავდებდით და ახალ წლის გათენებას ეს უმფროსი შემოილოცავდა სახლში, ხელში ეს გვერგვი ეჭირა და დოქით — ღვინო. ზედ ელაგა ვერცხლი და ტკბილი. სამჯერ ხმამაღლა დეიძახებდა: „ანგურამ ჩამეიარა ილითა და მილითა, ორშომო[82] და ხრიკითა, ჩვენ მამულში ფეხი წაიტეხა. დია ისხა!.. ისხა! ისხა!“ იმ ღამეს თოფის სროლაც ვიცოდით. წინადღეს კალანდა ერქვა. კალანდას ვიცოდით **კელპობა**. საკალანდო ღორს დავკლავდით და მის ხორცს ყველას არ ვაჭმევდით სახლში. გარეშეს სულ არ ეჭმებოდა.

ანგურას ლექსი კიდე მეტი იყო, — აღარ მახსოვს — „ანგურამ ჩამეიარა, ილითა და მილითაო, ორშომო და ხრიკითაო, ჩვენ ვენახში მუხლი შეიტეხა, სისხლი ღვარი ააყენა. დია ისხი, ისხი!...“.

ღვინის საწყაოთ ვიცოდით: **მანიკა ხის,** თუნგივით იყო, ორი ბოთლის ჩამავალი იყო; **კვარტი,** მანიკა — [ჩადის] ორი კვარტი, **თუნგი** — ორი მანიკა (ბათმანი — ორი თუნგი; **ჩაფი** [არის] ორი **ბათმანი)**[83], ჩაფი — სამი თუნგი, **დორა** — ორი ჩაფი, **გორო** — ორი დორა, ოთხი ჩაფი, **საპალნე** — სამი გორო. ისე სხვადასხვა დოქუნებით ვიცოდით ღვინის მიტან-მოტანა და ანგარიში. საწყაოთ ესენი ვიცოდით.

ზემო სამეგრელო

მთხრობლები: **დიმი ფიფია,** 92 წ., **კაჭი კვარაცხელია,** 87 წ. (სოფ. მედანი).

ძველად **სავენახე ადგილებს** მაინცდამაინც არ ირჩევდნენ, მაგრამ მაინც სავენახედ საჭირო იყო კარგი ადგილი. სავენახე ადგილებში **ქუჩუმონია** და **ინჯირია** მუხლამდის იყო. ვენახს არაეითარი მოვლა არ უნდოდა, არც გაწმენდა, არც მიხედვა. ვენახი უფრო ბატონის მიწაზე იყო გაშენებული. როდესაც მოვკრეფდით **ყურძენს,** ბატონი გამოგზავნიდა მოურავს და ნახევარს წაიღებდა. ჩვენ წილს კი **საწნახელში** ჩავყრიდით და დავჭყლეტდით. მერე **ჯაჯას** ერთ მხარეზე მოვაგროვებდით და, **ღვინო** ჩუხჩუხით წამოვიდოდა. **ადესა ყურძენი** ძნელი გასაწური იყო.

ახლად გაწურულ ღვინოს **ნეს** ვეძახდით. ნე თაფლივით ტკბილია. ნეს ჩავასხამდით ქვევრში. თავს არ შემოუწეპავდით. რომ შემოგვეწეპა, **დუღილის** დროს მაინც ააგდებდა. ცოტა ხანს დავაცდიდით და თავს მოუწეპავდით — ჯერ **ბულიშს** დავადებდით, ზემოდან — ქვას და თიხით ან მოზელილ ნაცრით შემოვლესავდით. იანვრამდე ასე იდგა. იანვარში მოვხსნიდით თავს, ღვინოს გადავწურავდით, **თხლეს** ამოვიღებდით, ქვევრს ამოვრეცხავდით და გადაწურულ ღვინოს ისევ ჩავასხამდით. ასე რომ არ მოვქცეულიყავით, იანვარში თხლე დუღილს დაიწყებდა და ღვინოს გააფუჭებდა. თუ ქვევრს გაწურული ღვინო არ გაავსებდა, **ჰველას** გავფხეკდით, დავჭრიდით და შიგ ჩავყრიდით. ეს ღვინოს აკეთებდა.

---

82 ორშიმო ხრიკაა უბრალო (თომა სვიმონის ძე ყურაშვილის მიხედვით).

83 ლევან გოგინას ძე ხეცურიანის განმარტებით: დორა ორი ჩაფია. ბათმანი ოთხი მანიკაა, ჩაფი ორი ბათმანია.

ადესას ხშირად ერთგვარი ავადმყოფობა ემართებოდა, რომლის წამალი არ იყო. მტევნებს გაუჩნდებოდა **ნაცარი** და ფუჭდებოდა.

ყურძენი სხვადასხვა ჯიშის იყო: **პანეში** წითელი ყურძენი იყო. კარგი **მტევნები** ჰქონდა და გემრიელი იყო. ყურძენი რომ დამწიფდებოდა, ფოთოლი ჩამოსცვიდებოდა.

ჭვიტლური. თეთრი, გრძელი და მსხვილი **მარცვალი** ჰქონდა. სიმინდის გარჩევის დროს მარცვალი ფრჩხილისოდენა უხდებოდა. მოსაწყვეტად მაგარი იყო, ამიტომაც მაკრატლით ვჭრიდით. მისი მოკრეფა დეკემბერშიც შეიძლებოდა. ღვინო ძალიან კარგი იცოდა. უჩნდებოდა ავადმყოფობა **ნაცარა.**

დღუნდღუში. თეთრი მსხვილი მარცვალი იცოდა. ჭვიტლური დღუნდღუშზე გემრიელი იყო. მოსავალი დიდი არ იცოდა, მაგრამ ღვინოს მაინც აყენებდენ.

გვრეხი. შავი, მაგარი და გემრიელი მარცვალი იცოდა. დიდ მტევანს ისხავდა. როდესაც გვრეხი მოისპო, ვინმე გვატია მიქელაიამ საიდანღაც „ოდესა“ მოიტანა.

მთხრ. **უთუ არდია,** 75 წ. (სოფ. საჩინო).

აბშილური უჩა. მტევანი მსხვილი იცოდა. „ოდესაზე“ გრძელი მარცვალი იცოდა. საშმელად გემრიელი იყო. ღვინოც კარგი იცოდა.

ხეჯიშთოლე. თეთრად დამწიფდებოდა, მსხვილი მტევანი და გრძელი მარცვლებიც იცოდა. იანვრამდე არ იკრიფებოდა. გემრიელი იყო და ღვინოც კარგი იცოდა.

ჩეში. პატარა მტევნები და წვრილი მარცვლები იცოდა. ღვინო კარგი დგებოდა.

ლორჯული უჩა. მოთეთროდ მწიფდებოდა. მოგრძო მტევანი და მარცვალი იცოდა.

მთხრ. **შვინდი თვალთვაია,** 72 წ. (სოფ. წალენჯიხა).

კაჭიჭი. კაჭიჭი თეთრიც იყო და შავიც. შეკუნწლული მტევანი იცოდა. მარცვალი მსხვილი და რგვალი ჰქონდა, კანი — სქელი. დეკემბრამდე რომ არ მოეკრიფათ, მარცვალი არ გასცვივდებოდა.

ჩიტაშ ყურზენი — ველურად იზრდებოდა, თხელი და წვრილი ყურძენი იცოდა. უბრალო და გემრიელი იყო.

მთხრ. **სოლომონ ნოდია,** 70 წ. (ქ. ზუგდიდი).

ჭვიტლური თეთრი ყურძენი იყო. ბევრს ისხავდა. თხელი მტევანი იცოდა და წვრილი მარცვალი. ყუნწი იმდენად მაგარი ჰქონდა, რომ ვჭრიდით დანით. ხეზე დიდხანს ვტოვებდით, ხანდახან — იანვრამდე. ლამაზი სანახავი იყო: ფოთოლი გაცვენილი ჰქონდა, მტევნები კი ესხა.

შონური უჩა. ნაყოფს ბევრს ისხავდა. მარცვალი მოწვრილო ჰქონდა, მტევანიც — პატარა. ღვინო ძალიან კარგი დგებოდა. შონურ უჩას ოჯალეშსაც ეძახდენ.

პანეში უჩა. მარცვალი მსხვილი, მტევანიც მსხვილი და ხშირი იცოდა. ღვინო კარგი მოდიოდა, უკეთესი, ვიდრე ოჯალეშისა.

დღუნდღუში ჩე. მტევანი ხშირი და სრული მარცლები ჰქონდა. ძალიან ბევრს ისხავდა. ადრე მწიფდებოდა. ივლისის ბოლოს უკვე საჭმელად ვარგოდა.

მთხრ. **კოსტა კვარაცხელია,** 84 წ. (სოფ. ოირემე).

ჩეჰიფეში. ძალიან თეთრი იყო. **მტევანი** გრძელი იცოდა, **მარცვალი** — თხელი და წვრილი. საჭმელად ძალიან გემრიელი იყო. ღვინო მაინცდამაინც კარგი არ იცოდა. ყველაზე ადრე მოდიოდა. ივლისის ბოლოს უკვე მწიფე იყო. იმას **დღუნდღუში** მოჰყვებოდა [ხოლმე].

მთხრ. **თადა ჩილაჩავა,** 72 წ. (ქ. ზუგდიდი).

ტოროკუჩხი უჩა (ტრედისფეხა შავი)[84]. გრძელი მტევანი და წვრილი მარცვალი ჰქონდა. ღვინო კარგი იცოდა, იმდენად მაგარი, რომ ცეცხლს აჰყვებოდა. ძველად ღვინოს ცეცხლით სინჯავდენ. ტოროკუჩხი უჩა მომჟავოა.

ადესა უჩა. მსხვილი მტევანი იცოდა, ხშირი და მსხვილი მარცვალი. მწიფე გემრიელი იყო. ღვინო მაგარი იცოდა.

მთხრ. **გვაძი ვეკუა,** 105 წ. (სოფ. საველუო).

ჭვიტლური ჩე. დაჭრილი ფოთოლი იცოდა. კარგი მსხვილი მტევანი ჰქონდა, ზოგს ხელში ვერ დაიკავებდი. მარცვალი ლამაზი და მოგრძო ჰქონდა. შისი ღვინო გემრიელი იყო.

შონური უჩა. ჭვიტილურს ჰგავდა. ფოთოლი მრგვალი ესხა. მტევანი და მარცვალი მსხვილი და ლამაზი ჰქონდა. ღვინო თუმცა ჭვიტილურს არ ჰგავდა, მაგრამ მაინც კარგი ხარისხისა იყო.

პანეში. პანეშიც შავი ყურძენი იყო. ძალიან რომ არ დამწიფებულიყო, ვერ ვჭამდით. ცოტა მომჟავო იყო. ფურცელი ჩაჭრილი ესხა. მტევანი მსხვილი და მოგრძო ჰქონდა. ახალი ღვინო **მომწახო** იყო, მერე უფრო დადგებოდა. ღვინო ნახშირივით შავი გამოდიოდა.

დღუდღუში კარგი თეთრი ყურძენი იყო. კარგი მტევანი ჰქონდა. ფურცელი მრგვალი და ჩაჭრილი იყო.

ჩერგვალი. კარგი მსხვილი მტევანი იცოდა. ფოთოლი ლამაზი და ჩაჭრილი ჰქონდა. გვიან მწიფდებოდა. ღვინო ძალიან კარგი დგებოდა, თუმცა ჭვიტილურისთანა არ იყო. შონურით და პანეშით ჭვიტილურს ღებავდენ. შეღებილი ღვინო გუდებით კულეში ცხენით მიგვქონდა. **იქ ვყიდდით კოკას აბაზად.** სამაგიეროდ ვყიდულობდით თევზს და დატვირთული ცხენით ებრუნდებოდით სახლში. შესაღებად ოც კალათ თეთრ ყურძენს ხუთ კალათ შავ ყურძენს ვურევდით და ერთად ვწურავდით.

მთხრ. **კიჭოია ცირამუა,** 125 წ. (სოფ. მუხური).

ჩეში ყველაზე ადრე მოდიოდა. პატარა მტევნები და წვრილი მარცვლები ჰქონდა, ფურცელი — მომრგვალო. ამ ყურძენს **ციცუას** (საადრეოს) ეძახდნენ.

[84] განმარტება ეკუთვნის ივ. ჯავახიშვილს.

გვრეხი. გვრეხს ცერის სიმსხო მარცვალი ჰქონდა. მაინდამაინც გემრიელი არ იყო. ღვინოც სხვა ყურძნისავით კარგი არ იცოდა.

მთხრ. **ძეკე ზარქუა,** 60 წ. (სოფ. მუხური).

მარანში ჩვენ გვქონდა **ორჩხებში**[85] (სარცხი). ორჩხეს ბულიშის (ბალის) კანისაგან აკეთებენ. ბალს კანს გააძრობენ და ოთხკუთხედებად დასჭრიან. დაჭრილ ბულიშს შუაში ამოსჭრიან, შემდეგ ტარზე ჩამოაცმევენ ჯერ რგვალ პატარა ფიცარს, შემდეგ — ოცდაათ ცალ ბულიშს და ისევ — რგვალ ფიცარს. ორჩხაშეს ქვევრების ამოსარეცხად ხმარობენ.

სასირი. ტარის ბოლო გახვრეტილია და შიგ გაყრილია ტილო. ეს არის სასირი. ამას გარეცხილი ქვევრის ამოსაშრობად ხმარობენ.

სურ. 15. ორჩხუში (სარცხი)

სანძორიე. სანძორეს გარეცხილი ქვევრიდან ნარეცხი წყლის ამოსაღებად ხმარობენ. სანძორეთ ხმარობენ ტარიან **ხერკეს** (მწარე კვახი). ხერკეს თავი ფართოდ აქვს ამოკრილი.

გვიმარა (გვიმრა), როდესაც ყურძენი დაიჭყლიტებოდა, დააფარებდენ გვიმრას და ამით სწურავდენ ღვინოს.

ჭვმა ღვინის საწური ჰურჭელია. იღებდენ უძირო ჰურას (მწარე კვახი) ან ქოთას, ძირს უკეთებდენ ნახვრეტებს, ნახვრეტებში გაუყრიდენ ჩხირებს და ჰურჭელში ჩააგებდენ გვიმრას. ამით იწურებოდა **საწნახელიდან** ამოღებული ღვინო.

კოკა. ერთი კოკა გექონდა საწყაოდ. იტევდა ოცდაოთხ ბოთლს. მეორე გექონდა **ნახევარკოკიანი.** ორივე ღვინის საზომი იყო. კოკა აგრეთვე წყლისათვის გექონდა.

ლაგვანეფი. ძველად ოცდაათიანი, ოცდახუთიანი, ოციანი, თხუთმეტიანი, ათიანი, ხუთიანი, სამიანი, ორიანი და ერთკოკიანი ქვევრები ყოფილა. ყველას თავისი სახელი ჰქონდა სალოცავების მიხედვით, მაგალითად: **ოდუდია, საღორონთო, დიდი ოხვამერი, ოდაბადე, სამანცხვარო** და სხვა.

ხუეფა. ხუეფა ღვინის ამოსაღები დიდი ხერკეა.

ოჭვნახე (საწნეხი)[86]. ყურძენს ვჭყლიტავდით დიდ ხის ჰურჭელში, რომელსაც ოჭვნახეს ვეძახდით. კეთდებოდა ცაცხვისა წაბლისა ან კაკლის [ხისაგან]. ხის მორგეს წკეპარით ამოთლიდენ, იქით-აქეთ თავებში ჩაუდგამდენ ფიცარს. დაწურვის დროს ამ თავებს ტალახით შემოლესავდენ.

დაწურულ ღვინოს ასხავდენ **ქვევრში.** ქვევრს თავზე აფარებდენ **ბულიშს.** ბულიში რგვალი იყო, ქვევრის თავზე ცოტა დიდი. ბულიშზე დაადებდენ **ორგუს.** ორგუ მრგვალად გამოჭრილი ფიცარია. თუ ორგუ არ ჰქონდათ, ბრტყელ

---

[85] განმარტება ეკუთვნის ივ. ჯავახიშვილს.

[86] განმარტება ეკუთვნის ივ. ჯავახიშვილს.

ქვას დაადებდენ. ბოლოს წითელ მიწით შემოულესავდენ თავს. იანვრამდე ასე იდგა. იანვარში მოხსნიდენ ქვევრებს, გადმოიღებდენ ღვინოს. ჰურის ძირში რჩებოდა **თხლე**. ჰურს ამორეცხავდენ, გადაღებულ ღვინოს ისევ ჩაასხამდენ. თუ ჰური არ გაივსებოდა ან წყალს უმატებდენ, ან დაჭრილ **ჰველას** ჩაჰყრიდენ. ჰველა ღვინოს ფერსაც აძლევდა და ინახავდა კიდეც.

მთხრ. **ამბაკო გახარია**, 56 წ. (სოფ. მუხური).

ოქვნახე (საწნახელი). საწნახელისათვის ყველა ხეს სჯობს ცაცხვი. თუმცა წაბლსაც ხმარობენ, მაგრამ სკდება. სასაწნახელო ხეები იშოვებოდა ჩვენ სოფლიდან თხუთმეტი-ოცი კილომეტრის მანძილზე. საწნახელისათვის ხე უნდა იყოს თხუთმეტი-ოცი ვერშოკის სისქის, სიგრძით — ხუთი-ექვსი არშინი. ერთი ხიდან შეიძლება ოთხი-ხუთი საწნახელი გამოვიდეს. ეს ხეს გააჩნია. საწნახელს უფრო აგვისტოში აკეთებენ. ხის ტანს დასჭრიან იმდენ ნაწილად, რამდენი საწნახელიც უნდა გაკეთდეს. მორგვებს თავებს წაუთლიან და წკეპარით გულს ამოსჭრიან. გულს ისე ამოუღებენ, რომ საწნახელის კედლები სამი თითის სიმსხო დარჩეს. შემდეგ საწნახელს შიგნით ხვეწით გამოასუფთავებენ, გარედან ნაჯახით ან შალაშინით გასწმენდენ, თავებში ჩაუყენებენ ფიცრებს და გადმოაპირქვავებენ. სანამ არ გახმება, საწნახელს ადგილიდან არ დასძრავენ. ამის შემდეგ მის გადმოსატანად მოიწვევენ ნადს, ცხრა-ათ კაცს. ოცდაათკოკიან საწნახელის წაღებას ორი დღე უნდებიან. თითოეულ თავში ოთხ ადგილას გახვრეტენ და გაუყრიან დაგრეხილ წკნელს. ამ წკნელებით საწნახელს დაამაგრებენ ხელის ჯოხებზე — **ლაგერებზე**. ჩაუდგება რვა კაცი და მიაქვთ. ასე მოაქვთ საწნახელი მთიდან. თუ ფერდი მოსახერხებელი არის, ჩამოაქვს ოთხ კაცს „ვაშას“ ძახილით. თუ ფერდი დიდია, საწნახელი თოკით ჩამოაქვთ; მაშინაც იმდენივე კაცია საჭირო. მთიდან საწნახელი ჩამოაქვთ მდინარესთან. აქ საჭიროა მაგარი თოკი და ორი კაცი. ერთი საწნახელში ზის და ჯოკით აძლევს მიმართულებას, მეორე თოკით უკან მიჰყვება. ზოგ ადგილებში ორივე საწნახელში ზის. სოფელში რომ შემოვლენ, ხალხს მოიხმარებენ ამოსაღებად. მერე მათ ქეიფს უმართავენ.

ჯერუკი. პატარა — ხუთ-ექვსკოკიან საწნახელს ჯერუკის ვეძახით. ამას ისევე ვამზადებთ, როგორც დიდ საწნახელს.

მთხრ. **ტუმუია პაჭკორია**, 101 წ. (სოფ. ხეცერა).

მოკრეფილი **ყურძენი გიდელებით** მოგვქონდა სახლში და ვყრიდით ამოწმენდილ **ოქვნახში (საწნახელში)**. საწნახელში ფეხით ჩავჭყლეტდით ყურძენს, მესამე დღემდის ასე იყო. შემდეგ **ჰაჰას** დავტკეპნიდით (ქენოჭაჭახანდით) ერთ ბოლოში.

ღვინოს ვიღებდით **ხერკეთი** და ვასხამდით **ქვევრში**. ქვევრი რომ გაივსებოდა, დავადებდით **ბულიშს** ზემოდან — ბრტყელ ქვას და თიხით თავს შემოვლესავდით.

ღვინო რომ დიდხანს და კარგად შენახულიყო, იანვარში სწურავდენ. მოხსნიდენ ქვევრს [პირს], ღვინოს გადაასხამდენ მეორე ქვევრში და ძირში დარჩენილ **თხლეს** ამოიღებდენ. ქვევრს კარგად გარეცხავდენ და ისევ გაავსებდენ ღვინით და თავს მოუკრავდენ. ასე გაწურული ღვინო დიდხანს ინახება. თუ ქვევრი არ გაივსებოდა, მეორე ქვევრის გაწურულ ღვინოს დაუმა-

ტებდენ. მაგრამ, თუ მეტი ღვინო არ ჰქონდათ, მოსჩრიდენ ნორჩ **ჭველას** (თხმელა), გაჰქერქავდენ და გაფხეკდენ. ფხეკდენ წითელ გულამდის. ამას ჩააგდებდენ ქვევრში. ასე გაფხეკილი ჭველა ღვინოს არამც თუ აფუჭებდა, პირიქით აკეთებდა. ზოგი თხლედან **არაყს ხდიდა.**

ახლად გაწურულ ღვინოს, სანამ ადუღდებოდა, **ნეს უწოდებდენ.** ნე გემრიელი იყო. [როცა] ქვევრში ნე ადუღდებოდა, **ღვინოს** უწოდებდენ.

ღვინოს რომ საწნახელიდან ამოიღებდენ, ჰაჰას წყალს დაასხამდენ. ათ კალათ ყურძნის ჰაჰას ათ კოკა წყალს ასხამდენ და სჭყლეტდენ. ასე გაწურულ ღვინოს **ნაწყარეშა ღვინოს** ეძახდით. ნაწყარეშა ღვინოს ასხამდენ ქვევრებში და ხმარობდენ წყურვილის მოსაკლავად.

ქვევრები **მარანში** ჰქონდათ დამარხული, ზოგს კი — მინდორში. მინდორში დამარხული ქვევრის ღვინო უფრო ცუდი იყო.

ქვემო სამეგრელო

მთხრ. **ბეგლარ ბახვახ ძე ოთხავა**, 65 წ. (ქ. სენაკი, სენაკის რაიონი).

დაწყებული ეკის მთიდან ურთას მთამდე — ფერდობებზე — სულ სავენახე ადგილები იყო. ჩვენში იყო შემდეგი ჯიშის **ყურძენი: ოდესა, ოჯალეში** და **ჭვიტილური.** სავენახე ადგილების მომზადება არ იცოდნენ, მხოლოდ ცდილობდენ ფერდობებზე გაეშენებიათ, არჩეენდენ ისეთ ადგილებს, სადაც ვაზს აღმოსავლეთის ქარი არ დაჰკრავდა.

ვაზს გადარგავდენ ერთი ადგილიდან მეორეზე. ამრავლებდენ ასე: ჩამოსწევდენ ნორჩ **ყლორტს,** დააწვენდენ მიწაზე და ალაგ-ალაგ დააყრიდენ მიწას. ამ მიწადაყრილ ადგილებში ყლორტი **ფესვებს** გამოიღებდა. მეორე ან მესამე წელს გადარგავდენ. თითოეულ ნერგს ძირში სარს ჩაურჭობდენ. ზემოჩამოთვლილ სამ ჯიშს ასე ამრავლებდენ.

ვხვდებოდით კიდევ შემდეგ ჯიშებს: **შონური** და **ხანდანი.** ეს ჯიშები ეხვევიან ხეს და ძალიან მაღლა ადიან. შონური შავი ყურძენია, მოგრძო მარცვლებიანი. ყველაზე უფრო გემრიელია ოჯალეში. ოჯალეშს დიდი **მტევნები** აქვს. ღვინო ამ ყურძნის ჯიშისა უფრო სქელია და გემრიელი. დუღილი დიდხანს იცის.

ვენახს არავითარი მოვლა არ ჰქონდა, გარდა იმისა, რომ **გასხლავდენ ცხემლარით** და **დანით.**

ვაზს ხანდახან უჩნდებოდა ისეთი ავადმყოფობა, რომელიც ყურძენს არ დაამწიფებდა.

ვაზს სარებზე მიაკრავდენ ან ვაზისვე ღეროთი, ან მცენარე ჯაშკვიდუთი.

ყურძენი გვიან მწიფდებოდა. დამწიფებას იწყებდა თითქმის ენკენისთვეში. ვკრეფდით ნოემბერში. ზოგჯერ მოუსწრებდა თოვლი, რომელიც აფუჭებდა მტევნებს. ოჯალეში რომ არ დაგვეკრიფა, იქვე ვაზზე დაქიშმიშდებოდა. ოჯალეშის ბებერ ვაზს ვუწოდებდით **უბესს,** ახალგაზრდას — **კუპალს.**

ყურძნის გაკრეფამდის ვამზადებდით ქვევრებს. მოგვქონდა ერთგვარი მცენარე — **ჭვაცაცხი,** რომელსაც ეკლები აქვს და წვრილი ფოთლები. ქვა-

ცაცხისაგან ვაკეთებდით **სარცხს**[87] **(ორჩხაშეს)**, რომლითაც ქვევრები ირეცხებოდა. ქვაცაცხის ტოტს გავაცლიდით ეკლებს და ფოთლებს და დავამაგრებდით ჯოხზე. ასე ვამზადებდით ორჩხაშეს. ორჩხაშეს ბალის ქერქისაგანაც ვაკეთებდით. ბლის ქერქს (ბუღიშს) მოგრძოდ გამოვჭრიდით რამოდენიმე ცალს. ხეზე წამოვაცმევდით ჯერ ხის რგოლს, რომელსაც **ბარტყუს** ვეძახდით. მერე წამოვაცმევდით რამოდენიმე ცალ **ბულიშს**. ზევიდან კიდევ დავუცობდით ბარტყუს.

ბულიშიდან აგრეთვე ვამზადებდით ქვევრების თავსახურავებს. ბულიში ყველა ქერქზე უკეთესი იყო იმით, რომ ღვინოს გემოს არ აძლევდა. ბულიშის თავსახურავზე ყველა ქვევრს დავადებდით ბრტყელ ქვას.

ქვევრების შემდეგ ამოვრეცხდით **ოჭნახს (საწნახელს)**. ოჭნახი დიდი ხეა, რომელსაც გული აქვს ამოჭრილი და თავები გაკეთებული. ოჭნახი და მისი თავსახურავი ირეცხებოდა ორჩხაშით. მერე ირეცხებოდა კალათები და გიდლები და მარანსაც გამოვასუფთავებდით.

შეეუდგებოდით ყურძნის კრეფას. ყურძნის მოსაკრეფად მიდიოდა უფროსი მკრეფავი, მას მისდევდენ დამხმარე მკრეფავები. მიდიოდნენ მხიარულად, სიმღერებით. მკრეფავებს მისდევდა მეგიდელე კალათებით და გიდლებით. ნასადილევს მიდიოდა მთელი ოჯახი და **რთველში** იღებდა მონაწილეობას. ასე იკრიფებოდა ყურძენი და მიგვქონდა საწნახელში. გავავსებდით საწნახელს, მერე საწნახელის ორივე თავში ჩავურჭობდით ჯოხებს და მივადგამდით ფიცრებს. ამას **ლამფაშეს** ვეძახდით. კიდევ ვყრიდით ყურძენს, სანამ ლამფაშე არ ამოივსებოდა.

ყურძნის წურვას საღამოს ვიწყებდით. ვწურავდით ფეხით. წურვის დროს ვიღებდით **ფეთქს (მაჭარს)**, რომელსაც ვეძახდით **ფეთქის ღვინოს**. ზოგჯერ მაჭარს არ ვიღებდით და ეტოვებდით. მაჭარი იწყებდა დუღილს. ამას ვეძახდით **დამდგარ ღვინოს**. სამი კალათა ყურძნიდან გამოდიოდა ერთი **სამარნე კოკა**.

გაწურულ ჭაჭას დავაყრიდით კიდევ ყურძენს და დავასხამდით წყალს. სამ კალათ ყურძენზე ვასხამდით ერთ კოკა წყალს. ამას ვწურავდით. ასეთ ღვინოს ვეძახდით **ნაწყარიშა ღვინოს** (წყალგარეული ღვინო). ღვინოს კოკებით ვასხამდით ქვევრებში. ქვევრებს დავახურავდით ბულიშს, დავადებდით ქვას და შემოულესავდით თავს აზელილ თიხით. ზოგჯერ ქვევრებს ხის სახურავს ვუკეთებდით, რომელსაც **როგოს** ვეძახდით.

მთხრ. **პორფილე ივანეს ძე ვადაჭარია**, 55 წ. (სოფ. ხობი, ხობის რაიონი).

ვენახისათვის ვარჩევდით ისეთ ადგილს, სადაც მზე ადგებოდა. უნდა ყოფილიყო ფერდობი და მშრალი ადგილი. გადავაბრუნებდით მიწას, ამოვთხრიდით რიგ-რიგად ორმოებს და ჩავყრიდით **ნერგებს**. ნერგებს ჩავურჭობდით სარებს. მესამე წელიწადს პირველ სარებს ამოვიღებდით და ჩავურჭობდით **ორთითა სარებს**. ამ სარებზე გავდებდით **დანებს** და გავაწყობდით ვაზის ტოტებს. ამას ვეძახდით **ტალავერს**. ტალავერში რომ შეხვიდოდი, ზემოდან გადმოგცქეროდა ლამაზი მტევნები.

ყოველ წელიწადს ვაზს ძირში ვაყრიდით ნაკელს და სძლებდა ცხრა-ათ წელიწადს. როდესაც ვაზი დაბერდებოდა, ძირში მოვჭრიდით. ძირი ამოხეთ-

[87] სიტყვა „სარცხი" დედანში ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ქავდა ახალ **ყლორტს**. ამ ყლორტს დავაწვენდით და დავაყრიდით მიწას. იმ ადგილებში, სადაც მიწას დავაყრიდით, ყლორტი ფესვს გაიკეთებდა. ყლორტს დავჭრიდით და თითოეულ ნაწილს ჩაერგავდით. ასე ხდებოდა **ვაზის განახლება**.

ვაზს უჩნდებოდა ავადმყოფობა **ჭაბუ (წებო)**. ვაზს გული გაუშავდებოდა და ხმებოდა. ეს ავადმყოფობა უჩნდებოდა **მაღლარ ვენახს**. რომ დაღუპვას გადაგვერჩინა, უკეთებდით ტალავერს. ტალავერზე დახვეულ ვაზს ქარი ნაკლებად ავნებდა, მაღლარ ვენახს კი დააყრევინებდა ყურძენს. ორ წელიწადში ერთხელ ვწმენდდით ვენახს დანით და **ცხემლარით**. ცხემლარი ცულისმაგვარი, მოკლეტარიანი იარაღია, რომელსაც მოკაუჭებული წვერი აქვს **(ღვინკა)**. ვაზის გაწმენდა გრძელდებოდა იანვრის ბოლოდან თებერვლის შუადამდე.

ყურძენს შემოდგომაზე ვკრეფდით. **რთველის** დაწყებამდე ვრეცხავდით ქვევრებს და საწნახელს ორჩხაშეთი. ნარეცხი წყალი ამოგვქონდა **ხერკეთი**. ხერკეს ვაკეთებდით გაჭრილ ტუტლასაგან. ტუტლა მცენარეა, რომელსაც გოგრის მსგავსი ნაყოფი აქვს. ბოლოს ამოვწმენდდით ნაჭრით. რომელსაც **სასირეს** ეძახდით.

შეუდგებოდით ყურძნის კრეფას. მტევნებს გიდლებში ვაწყობდით და ვცლიდით კალათებში. კალათებს ვცლიდით საწნახელში. საწნახელს გავამსებდით და სამი დღის შემდეგ შეუდგებოდით ფეხებით წურვას. როდესაც ყურძენი დაიჭყლიტებოდა, ზევიდან დავახურავდით გვიმრას. ზევიდან მოადგებოდა **მაჭარი**, რომელსაც დიდი ხერკეთი ვიღებდით. მაჭარს ვასხამდით **სამარანო**, ანუ **სადდიო კოკაში**. სადდიოს იმიტომ ვეძახდით, რომ იმითი ღვინო დადიანებისათვის მიგვქონდა. კოკებს ვცლიდით ქვევრებში. ქვევრებს თავახდილს ვტოვებდით, სანამ დუღილს არ გაათავებდა. მერე ბუღიშს დავახურავდით და თიხით შემოულესავდით თავს.

პირველად ამოღებულ ღვინოს **ნაფეთქას** ეძახდით. ეს პირველი ხარისხის ღვინო იყო. დარჩენილ **ჭაჭას** დავასხამდით წყალს და ისევ დავჭყლეტდით. ვღებულობდით **ნაწყარიშა ღვინოს** (წყალგარეულ ღვინოს). ეს ყოველდღიურად სასმელი ღვინო იყო.

გურია

მთხრ. **ივანე ბიჭიას ძე ცქვიტიშვილი**, 65 წ. (სოფ. ძიმითი).

საენახე ადგილს შერჩევა უნდა. საჭიროა უფრო მაღლობი ადგილი და შუადღის მზის მისადგომი, რაც მეტი მზე ექნება მიცხუნებული, უკეთესია; ვენახი უნდა მიერგოს მაღალ ხეს ნახევარი არშინით მასთან დაშორებით. მიწა უნდა იყოს ნაკელიანი. ყოველ ორ წელიწადს ან სამ წელიწადს **ვენახს გასხეპავენ**.

ჩვენს სოფელში და ჩვენს ახლო-მახლო სოფელში გავრცელებული იყო ვაზის ჯიშები: **ჩხავერი, ტევანდიდი, ორონა, ფაშნიკი**, ამ ბოლო დროს — **ადესას** ყურძენი. ამ ჯიშებში ყველაზე უფრო კარგი იყო ჩხავერი და ტევანდიდი. რაც შეეხება ადესას, ამის ღვინო მდარე არის, ყურძენი კი ტკბილი და სასარგებლოა. ჩხავერის ღვინო ღირებით მაღლა იდგა დანარჩენს ღვინოებზე.

ვენახის გასაშენებელი იარაღი იყო და არის გალესილი **ხელწალდა (ხავაზე)**.

ამ 70—80 წლის წინედ ჩვენში ვენახს გაუჩნდა ავადმყოფობა და თითქმის ყველა ჯიშის ვენახი გაახმო. ამ ბოლო დრომდის მხოლოდ ადესის ვენახმა გაუძალდა, მაგრამ ისიც ნელნელობით კლებულობს მოსავალს.

ხეზე მირგული ვენახი იზრდება და მაღალ ხეზე ადის და იბანდება მის ტოტებში. მკრეფავი ადის ამ ხეზე (ყურძნის დამწიფებისას), თან წელში გამოკიდული აქვს **ლაღვინით გიდელი**; ჰკრეფავს ყურძენს მაღლა ხეზე და ყრის გიდელში. როცა გიდელი გაივსება, მკრეფავი ხიდგან იძახის: „ა, გიდელიო“, ამით ის ანიშნებს ქვევით გიდლის გამომცლელს, რომ ზევიდამ სავსე გიდელს აწვდის და ჩამოუშვებს გიდელს ბაწრით ძირს. როცა გიდლის გამომცლელი გიდელს ჩასცლის გოდორში, უძახის მკრეფავს: „მშვიდობით ჩამოდიო“, ამით ანიშნებს მკრეფავს, გიდელი გაცლილია და ასწი, აიტანეო. ასე გრძელდება ყურძნის კრეფა, სანამ ყველა ხეებზე, რომელზედაც ვენახი არის მიშვებული, არ ჩამოიკრიფება ყურძენი.

ხანდახან ჩვენში ყურძნის კრეფა ხდება **ნადის** საშუალებით. იმაინდებენ ხუთ-ექვს კაცს და ერთად გავლენ ხეებზე (სხვადასხვაზე თვითეულად) და კრეფავენ ყურძენს იმავე წესით. ხშირად ეს ნადი [გრძელდებოდა] მთელს დღეს. კრეფის დროს ხეებზე სიმღერა-ლექსებში ატარებდენ — ხიდგან გადმოიძახებდენ შაირ-ლექსებს და მღეროდენ „აგუნას“.

დაკრეფილი ყურძენი მიაქვსთ ურმით ან გოდრებით სახლში და მარანში და ყრიან **საწნახელში** და **წნებენ ფეხით** ან **კობულით**. შემდეგ **ჰაჰას** წურავენ საწურით **(მერით)**.

ვისაც უნდა, **თეთრად ღვინის დაყენება**, მაშინვე იღებენ **ფეხქვეშ** და ასხამენ ჭურში — ის ინახება თეთრად; თუ რომ ხუთი-ექვსი დღე დააცალეთ ჰაჰაზე, მიიღება **შავი (შუმი) ღვინო წყალგაურეველი**, თუ რომ წყალი ჩაურიეთ იმდენი, რამდენიც **ფეხქვეშ გამოაცალეთ ტკბილად**, — მაშინ მიიღებენ **ნადუღ ღვინოს (შუა ღვინოს)**.

როცა გამოღებულს ღვინოს ჩაასხამენ ჭურში, დაუტოვებენ ჭურის პირამდე ერთს მტკაველა ცალიერ ადგილს, რომ ღვინოს შეეძლოს თავისუფლად დუღილი ჭურშიაც. ამას ჰქვია **სადუღარი**. ჭურს დაახურავენ **როგოს** (ჭურის პირისოდენა მრგვალ, გათლილ ძელს), რომელსაც უკეთებენ **სასუნელს** (როგოს გამოხვრეტენ და შიგ შაუშვებდენ გახვრეტილ **მასლას სულის ამოსაშვებლად**.

ჭური მიწაში ირგვებოდა ორნაირად: **უბრალოდ დაკირული, ბორკილიანი** და **ზეთავით**. დაკირვა ჭურის ასე ხდება: ფართედ მოთხრილს მიწაში ჩასდგამენ ჭურს და გარედამ ჩაასხამენ მოზელილ კირს და მიწას მიაყრიან. ამგვარს დაკირულს ჭურში ღვინო კარგად ინახება: დაცულია სინესტიდგან და ღვინოც გრილად რომ ინახება, აღარ **მონაყს**. თუ გათბა, ჭურში დაკრეფილი **მთხლე** აირევა ღვინოში და ღვინოს გააფუჭებს — მონაყს. ბორკილიანი — როცა ჭური დარგულია მიწაში და მისი პირი დედამიწის ზედაპირზე 1/4 არშინით დაბლაა. ზეთავი — როცა ჭურის პირი უსწორდება მიწის ზედაპირს. ჭურს როგო იგოზება (იბეკნება) წითელი ალიზა მიწით.

როცა ყურძნის კრეფას შეუდგებიან, ჭურების და მარნის მოწყობილობა ირეცხება და სუფთავდება. ჭურები **ორჩხუშით** ირეცხება, **საწნახელი** და მისი მოწყობილობაც საგანგებოდ სუფთავდება. ჰაჰის დაწურვა ხდება **მერის** საშუალებით; მერი არის ორე, ანუ ამოთლილი დიდი ნამორი მსხვილი,

ორი განყოფილებით, ერთში ჩაყრიან ჭაჭას, მეორეში კი ხვრეტილის საშუალებით გამოდის დაწურული ღვინო, რომელსაც მერე იღებენ და ჭურში ასხამენ.

ჭაჭიან კედაროს (მხარეს) ზევიდან დაადებენ ბრტყელს ძელს, ამ ძელზე მოწყობილია **საჭაჭავი,** რომელზედაც დაკიდებულია დიდი ქვა ხუთი-შვიდი ფუთის სიმძიმის, ამას ჰქვიან **კალიშის ქვა.** ამგვარად ჭაჭა სულ დაიწურება.

პეტმეზი მზადდება ასე: ტკბილ ღვინოს ადუღებენ მოკალულ კარდალში, ქაფს დუღილის დროს მოხდიან, ადუღებენ იმდენს, რომ უნდა დაიკლოს ერთი მეოთხედი; შემდეგ გაცივდეს უნდა და ჭურჭელში შეინახოს. თუ ასეთი ტკბილი იმდენი ადუღეთ, რომ ნახევარი დაიკლოს, ასეთი ინახება **საფელამუშეთ.**

მარანის მოწყობილობა: მიწაში ჩარგული ჭურები სხვადასხვა ზომისა; მწარე ხაპისაგან გაკეთებული **კოპეები, ორკოპეები, ორჩხუში** (გრძელ ტარზე წაკრული ბალის ტყავი ან სიმინდის ქუჩჩი, იხმარება ჭურის გამოსარეცხად). **თიხის ჭურჭლები: კოკა** — ფუთიანი ზომისა, **დორა** — ორფუთიანი, **საწყავი** — ერთფუთნახევრიანი, **მანიკა** — პატარა დოქი, სამი ბოთლის ზომისა, **ლაგინა** — პატარა დოქი; **კობული** მრგვალი ხე, რომლითაც წნეხენ ყურძენს საწნახელში, **ნიჩაბი** — ჭაჭის ამოსაღები.

დგვიფინა, არმუნჯი, შამანი არ ვიცი და არც გამიგონია.

მთხრ. **ერმალოზ ალექსის ძე უჯმაჯურიძე,** 75 წ. (სოფ. ერკეთი).

ვენახი ჩვენში შენდებოდა ძველად და ეხლაც — მაღალ ხეებზე, მიურგავდენ ძირში და მისით ხარობდა. ყოველ მესამე წელს **სხეპდენ:** გამოსჭრიდენ ზედმეტს რტოებს და გასწმენდნენ ხმელი ტოტებიდგან.

ჩვენში გავრცელებული იყო შემდეგი ჯიშის ვენახები: **ოფოურა**—ძალზე შავი ღვინის ყურძენის; **ჭუმუტა** — მაგარი შავი ღვინის ყურძენის; **მტევანდიდი** — წითელი ღვინის ყურძენის, **ალადასტური** — ასეთივე, **ჯანი** ყველაზე კარგი ღირსების შავი ღვინის ყურძენის, **ჩხავერი** — თეთრი შუშხუნა ღვინის ყურძნის, **ადესა** შედარებით ახალი ვენახია, 70—75 წელია, რაც შემოტანილია ამ ვენახის ჯიში. ღვინო დაბალი ხარისხის იცის, ყურძენი გემრიელი იცის.

ვენახს მერმე მესამე წელს სხეპენ, ძირს მოუთხრიან. ხშირად ვენახს, როცა მოძველდება, გადაამაგრებენ **(გადამაგრება** ასე ხდება — მოძველებულს ვენახს ჩამოსწევენ ქვევით, ხის ძირშივე მოთხრიან მიწას და შიგ გააწვენენ. ორპოტიკა ჯოხით მიწაში ვენახს ჩაამაგრებენ და ზედ მიწას მიაყრიან. ეს ვენახი გამოიღებს ახალ ლერწებს და ამას გაუშვებენ ხეზე და ვენახი გაახლდება, ძველს მიაჭრიან).

ვაზის ავადმყოფობა ჩვენში გაჩნდა ამ ბოლო დროს 60—80 წლის წინედ. ამ ავადმყოფობას ეძახიან **ნაცარს** და **ფილოქსერას.**

ყურძნის კრეფა ჩვენში (აღმოსავლეთ გურიაში) იწყება ოქტომბრიდან და გასტანს ნოემბრამდე (ხანდახან დეკემბრამდეც). თვითეულს ვენახიან ხეზე გადის მკრეფალი, თან მიაქვს წელში გამოკიდებული **გიდელი** გრძელი თოკით; ყურძნით სავსე გიდელს უშვებს ძირს ოთხი-ხუთი საჟენის სიმაღლის ხიდგან. ძირს გიდლის გამომცლელი გასცლის გიდლიდგან ყურძენს. იქავე

გოდრებში და ცალიერ გიდელს ისევ ჩამოუბამს გიდლის ღაღვინით ბაწარზე და მკრეფალს უძახის — „მშვიდობით ჩამოდიო“. მკრეფალი აიტანს გიდელს მასთან და ხელახლა ავსებს ყურძნით და იძახის გიდლის ჩამოშვებამდე — „ა, გიდელი“ და ჩამოუშვებს სავსე გიდელს ძირს. ასე გრძელდება სანამ არ მოთავდება ყურძნის კრეფა ამ ხეზე; შემდეგ მკრეფალი გადის მეორე ხეზე და ამაე წესით კრეფს. ხშირი ყოფილა შემთხვევა, რომ ერთი კაცი ერთს დღეს ერთს ძირის ვენახის კრეფას ვერ მოათავებდა.

მოკრეფილ ყურძენს საღამოს **მარანში** შეზიდავდენ გოდრებით და **საწნახელში** ყრიდენ. როცა საწნახელი შეიმსებოდა, სწნეხდენ ფეხით ან **კობულით** და შემდეგ გამოიღებდენ საწნახელიდგან და ჩაასხამდენ **ჭურებში**.

ჩვენში მარანი უმეტეს ნაწილად არის მოწყობილი ღია ცის ქვეშ. აირჩევა სუფთა მომაღლო ადგილი ეზოში, საცხოვრებელი ბინის დაშორებით, რომელსაც მრგვალად შემოარგავდენ ხშირფურცლიან ხეებს ჩრდილისათვის. შუაზე ამოთხრიდენ მიწას და შიგ ჩარგავდენ ჭურებს სხვადასხვა ზომისას (ოც-ოცდაათ-ორმოცდაათფუთიანს და მასთან პატარა **ყუბრებსაც**)[88]; ხშირად ჭურებს კირავდენ მიწაში; ეს იმიტომ რომ ღვინო არ მონაყოს გაზაფხულზე, როცა მიწა გათბება. ზოგჯერ ჭურებზე ადგამდენ ჯარგვალს, შიგ ინახებოდა მარნის მოწყობილობა: საწნახელი, საწური (მერი) კოპეები, თიხის სხვადასხვა ჭურჭელი და სხვა.

ყურძნის საწნახელი იყო ბევრნაირი ზომისა: ზოგიერთი იმ სიმაღლის იყო, რომ ხელაწვდილი კაცი გაიმართებოდა შიგ. ამგვარ საწნახელში ყრიდენ ყურძენს შუამდი, მერმე ზევიდამ **ჩელტას** დაადებდენ და ყურძენს დააყრიდენ. დაწნეხის დროს ზედა ნაწილს წნეხდენ ფეხით ან **კობულით**, ღვინო ჩადიოდა ჩელტაში და საწნახლის თავიდან ჭურჭლებში იცლებოდა. როცა ზემო ნაწილის წნეხას მორჩებოდნენ — ჰაჰას საწურში გადმოყრიდნენ და ჩელტასაც ამოიღებდენ, დაწნეხდენ ქვემო ნაწილსაც საწნახელში და ღვინოს გამოიღებენ და ჭურებში ჩაასხამენ.

ტკბილი მაჭარი თუ გინდათ, უნდა გამოიღოთ ღვინო საწნახლიდგან ყურძნის დაწნეხისთანავე. **დადუღებული ღვინო (შუმი)** უნდა ადუღოთ საწნახელში 15—20 დღეს, წყალი არ უნდა ჩაურიოთ. **საშუალო ღვინო** — ეს არის დადუღებული საწნახელში ღვინო, როცა საწნახელში ჩაუმატებენ იმდენს წყალს, რამდენი ტკბილიც გამოიღო დაწნეხის შემდეგ.

დგვიფინა, არმუნჯი, შამანი, არ გამიგონია.

მთხრ. **ერმილე ნაკაშიძე,** 75 წ. აგრონომი.

ჩვენში საენახე ადგილისათვის უფრო ზეგნებს ეტანებოდნენ, სამზეურ ადგილებს. რგავდენ ხეებს, გასწმენდენ ადგილს, ორ-სამ წელიწადს იზამდენ უანად და შემდეგ, როცა ხეები წამოიზრდებოდა, მიურგავდენ ხეებს ვენახს. **საენახე ხეებად** უფრო უკეთესია **ხუმრა, ბალი, კოპიტი და ბუოლი (თუთიხ ხე)**. ხშირად ტყიან ადგილებს კაფავდენ, დასტოვებდენ მხოლოდ ზოგიერთ ხეებს ვენახის მისარგავად. ვაკე ადგილებზე ვენახს მიურგავდენ **თხემლას** ხეებსაც.

ვენახის ნერგებს წინდაწინ ამზადებენ ამგვარად: მსხვილ ვენახს დაა-

---

[88] იგულისხმება **ყვიბარი.**

წვენდენ გათხრილ მიწაში და **დაამაგინებდენ**; როცა ახალს **ჰავლებს** ეს ვენახი გამოიღებდა, მიურგავდენ ხეებს.

ჩვენში უფრო გავრცელებული იყო ძველთაგან ვაზის ჯიშები: **ჩხავერი** — რომლისგან დგება თეთრი ტკბილი შუშხუნა ღვინო; **მტევანდიდი,** რომლისგან დგება ღვინო მუქი წითელი და მაგარი; **ჯანი** — ღვინო მაგარი, სქელი და საუკეთესო; **ალადასტური** — წითელი ღვინო, ღირსებით ნაკლები; **ჭუმუტა** — რომელსაც მტევანზე კაკლები მჭიდროდ აქვს დასხმული, არის წყლიანი; **მტრედისფეხა** — მტევანზე მეჩხერი კუმფხალი აქვს, იძლევა მოწითანო კარგ ღვინოს; **ოფოური, კიკაჩაი, კამური, მახატური, ორონაი** (უფრო საჭმელად ხმარობენ); **ჩუპეშა[ს** და] **საფერავ[ს]** უმეტესად საფერავად ხმარობენ; **სამაჭრე** — მისგან ღვინო ადრე დგება (მაჭარი); **ღორისთვალა** უფრო საჭმელად ხმარობდენ, ღვინო მდარე იცის. **სხილათობანი** — ღვინო წითელი; **სამარხი** — მისი ღვინო დიდს ხანს ინახება და კარგიც არის, **თეთრი ყურძენი** [და] **საკმეველა** — საჭმელი ჯიშისაა, ღვინო სუსტია; **კლარჯული** — მაგარი კაკლებით, საჭმელი ჯიშისაა; **ადესა** — 60 წლის წინედ ჩვენში შემოვიდა. ეს გამოიწერა თავად მიხეილ ერისთავმა; გააშენეს ფორჩხიან ხეებზე, მარცვლები დიდი აქვს, ღვინო სუსტი გამოუდის, საჭმელად კარგია და მარგებელიც. არაყიც ბევრი გამოუდის **(ჭაჭის არაყი). ფილოქსერა** აფუჭებს და სპობს. **ტალავერზე** კარგია — ჩრდილოვანია.

ვენახის გაშენება-მოვლისათვის საჭიროა: სამს-ხუთს წელიწადში ვენახი უნდა გადაშენდეს, ხე **დაისხეპოს, ვენახი** დაბლა **დაიშვას, გაისხლას** და **დამაგინდეს**. თოხით ან ბარით ვენახის გარშემო მიწა უნდა დაიბაროს. **დამაგინება** ხდებოდა ასე: ვენახს ჩამოწვენენ დაბლა, ხის ძირში მოთხრილ მიწაში ჩააწვენენ და პატარა კაკვებით დაამაგრებენ მიწაში ვენახს, ზედ მიწას წააყრიან; შემდეგ ვენახი რომ ჰავლებს გამოიღებდა, ამით **ვენახი განახლდებოდა.**

ვენახის გასაშენებელი იარაღი — ეს იყო **მახვილი, ხელწალდი (წალდი** მოკლე ტარით).

ვაზის ავადმყოფობა ჩვენში იყო: **ნაცარი,** რომელიც აღმოჩენილი იქმნა ჩვენში 1850 წ. **ობი** ან **ჭრაქი** — გაჩნდა 1870 წელს და **ფილოქსერა.** ნაცარი ბაბალოზე აყრის ნაცარს და აფუჭებს ვენახს.

ყურძნის მოკრეფა. როგორც ზევით ვსთქვით, ჩვენში ვენახს მაღალ ხეებზე აშენებენ; მკრეფალი გადის ხეზე, თან მიაქვს გიდელი ბაწრით. ჰკრეფს ყურძენს და გიდელში აწყობს, როცა გიდელს გააბსებს, გადმოიძახებს: „ა, გიდელი". ძირს მყოფი გიდლის მცელი გიდელს ჩასცლის გოდორში და ხელახლა ჩამოუკიდებს გიდელს ღაღვით ბაწარზე და შესძახებს: „მშვიდობით ჩამოდიო", მკრეფელი მაშინ ასწევს გიდელს, აიტანს მასთან, გაავსებს ყურძნით და კიდევ ჩამოუშვებს — „ა, გიდელიო", დაძახებით. გიდლის გამოცელი გასცლის გიდელს **გოდორში** და გამოუკიდებს ბაწარზე გიდელს და ეტყვის კიდევ: „მშვიდობით ჩამოდიო". სანამ მკრეფალი ამ სიტყვებს არ გაიგონებს, მანამ გიდელს ზევით არ ასწევს.

ყურძნის კრეფა ჩვენში ორ თვეზე მეტი გრძელდება. ეს დამოკიდებულია ამინდზე და თვით მეპატრონეს მიცლაზე. ხშირად მოხდება, დეკემბერშიც დარჩენილა ყურძენი ხეზე მოუკრეფელი და თოვლშიც უკრეფიათ.

ვისაც დიდი მამული ჰქონდა საკრეფი ჩვენში, ყურძნის კრეფაზედ ნადს იხმარიებდენ; ხუთი-ათი კაცისგან შემდგარი **ნადი** თვითეული გადის გიდელ-ბაწრით ცალ-ცალკე მაღალ ხეზე და ჰკრეფენ ყურძენს იმ წესითვე, როგორც

ზევით ვსთქვით. თან ყურძნის კრეფის დროს სიმღერასაც გამართავდენ ხეებზე; ჩვენში დარჩა, სხვათაშორის, ყურძნის კრეფის დროს ერთგვარი ჩვეულება — „აგუნას გადაძახება". ერთი მკრეფელთაგანი გადაიძახებს ხიდგან ლექსს:

„აგუნა, აგუნა ჩამოიარე, ბახვი, ასკანა გადმოიარე,
ჩვენს მამულში ყურძენიო, სხვის მამულში ფურცელიო".

დანარჩენები კი ერთხმად სხვა ხეებიდგან გადმოიძახებენ — „ვიო-ო". ასე ამგვარად ბევრგვარს ლექსებს გადმოიძახებდენ და დანარჩენები ერთხმად დასძახებდენ, „ვიო"-ო. ამასვე იმეორებდენ კალანდა საღამოს (პირველ იანვარს), რომელსაც ჩვენში ბედობა დღეს ეძახიან. მივლენ მარანში და ნაჯახის ყუას სცემენ დამხობილ საწნახელს და გადაიძახებენ:

„აგუნა, აგუნა იარე, ბახვი, ასაკანა გადმოიარეო,
ჩვენს მამულში ყურძენიო, სხვის მამულში ფურცელიო".

და სხვა და თანაც გაისერიდენ თოფს ან ფიშტოს. ეს დღე ბედობის დღეა და იბედებდენ ყურძნის კარგს მოსავალს.

მარანი. ჩვენში მარანი ორგვარი იყო: ერთი პირდაპირ ღია ცის ქვეშ, ჭურებს რგავდენ მიწაში, ან უბრალოდ ან ხშირად ჩაკირავდენ მიწაში, ესე იგი, მოთხრიდენ დიდ ორმოს, ჩადგამდენ შიგ **ჭურს**, ჩაასხამდენ შიგ მოზელილ კირს, თითქმის ნახევარ არშინის სისქეზე; ამას ჰქონდა ორგვარი მნიშვნელობა: ერთი რომ ღვინო ყოფილიყო ჭურში და არ მონაყინიყო, მეორე — სინესტე ჭურში არ შესულიყო და ღვინო არ გაეფუშებინა. ზევიდან ჭურს ახურავდენ **როგოს** და წითელი ალიზა მიწით გოზავდენ. ამგვარს მარანს ჩრდილისთვის შემოარგავდენ ხეებს და შემოუვლიდენ დაბალ ღობეს.

მეორე სახის მარანი ასეთი იყო: ჭურზე ადგამდენ შენობას, რომელშიაც, სხვათა შორის, ინახებოდა მარანის ყოველგვარი მოწყობილობა, სახელდობრ: საწნახელი სხვადასხვა ზომისა, **ჯერაყვა** — პატარა საწნახელი, **ჭახრაკი** — ღვინის საწურავი, **ორჩხუში** — ბალის ტყავის ან სიმინდის ჭურჩენასაგან გაკეთებული გრძელტარიანი ჭურის სარეცხი, **ორშუმა** — დიდი **კოპე** მოკლეტარიანი, საწნახლიდგან ღვინის ამოსაღები კოპე, **კოპეები** სხვადასხვა ზომისა მწარე ხაპისაგან დამზადებული — ჭურიდგან ღვინის ამოსაღები, **კობული** — საწნახელში ყურძნის საწნეხი. ჭურჭლები: **საწყავი** — ორ-ნახევარფუთიანი კოკა, **ჭარიკა** — პატარა კოკა, სხვადასხვა ზომისა, **დორა** — დიდი დოქი, **ფიჩხაური** — დოქები სხვადასხვა ზომისა და **ლაგინა** — პატარა დოქი.

ყურძნის კრეფის წინ მარანს შეამზადებდენ ამგვარად: მარანში საწნახელს, რომელიც ამდენს ხანს პირჩალმა გადაბრუნებული იყო, გადმოაბრუნებდენ, გარეცხდენ ძალიან, გაასუფთავებდენ, ჭურებს დარეცხავდენ ორჩხუშით და ორკოპით წყალს ამოასხამდენ და ისე ყველა ჭურჭლებს დარეცხდენ-დაასუფთავებდენ.

ყურძნის დაწურვა ხდებოდა საწნახელში ფეხით ან კობულით, შემდეგ **ჭაჭას** გადმოიტანდენ ჯერაყვაში და ჭახრაკით დაწურავდენ. დაწურულს ჭაჭას ყრიდენ ჭურში და ინახავდენ არაყის გამოსახდელად, როცა დრო ექნებათ და მოცლილი იქნებიან (ზამთარში).

ხშირად **მელვინე** არჩევდა კარგს მწიფე მტევანს და გაბურძღლიდენ და ცალკე წნეხდენ და მისგან საუცხოო ღვინოს აკეთებდენ.

მაჭარი არის ახალგამოღებული ღვინო სრულ დაუდუღებელი, **ტკბილი** კი ხელად გამოღებული. **შუში** არის უწყლო დადუღებული ღვინო (დუღილი

უნდა ორი კვირა). **შუა ღვინო** არის წყლით დადუღებული ღვინო. წყალს დაასხამენ იმდენს, რამდენ ტკბილსაც გამოიღებენ საწნახელიდგან. **ბადაგი** — საფელამუშედ დადუღებული ტკბილი.

მემარნის და მეღვინის ხელობა-საქმიანობა ჩვენში იყო მარანის მოვლა, ჭურების და მარანის მოწყობილობის დაწმენდა-დასუფთავება და შენახვა, თავის დროზე ღვინის ერთი ჭურიდგან მეორეში გადაღება (დეკემბერში და მარტში, თუ რომ ყოველ ორ თვეში გადაიღებს, კიდევ უკეთესია), **ღვინის შეფერვა** და სხვა.

ძველს დროში თავადების ოჯახებში და საზოგადოდ, ტირილ-ჭორწილში იყვნენ **მერიქიფენი**, რომელთა მოვალეობას შეადგენდა ღვინის მიწოდება სუფრაზე. იყო სასმისი **კულა, კათხა, აზარფეშა**. მერიქიფე რიგრიგობით უვსებდა სასმისს და თვითეულად მიართმევდა ყველას.

აბარა

მთხრ. **გულა შარაშიძე,** (სოფ. წყაროთა, ხულოს რაიონი).

ყურძენი ცოტაა აქანა. თითო მოსახლეს ექნება სამი ფუთი. არ მეისხამს აქანა. ღვინო არ არის ჩვენთან. „ოტკა" არ არი. ისთე იმუშავებს ყურძენი ცოტას, საჭმელათ ვაშენებთ, დავრგავთ. ყურძენს ძირში ექნება **ნაყარი**, მოვგლიჯავ ხელით და დავრგავ გამოსულზე — ასე მარტში, მარტი რომ დეილევა. ყურძენს ისე მსუქანი ადგილი უნდა, მჭლე ადგილში არ იზამს. მოვთხრით იმ მიწას ციდა სიმაღლეზე, ნახევარი მეტრი განი უნდა, ჩავფლავთ, სასუქს ჩუუყრით და წავაყრით მიწას (წყალი არ უნდა).

ადესაჲ ძველათ არ იყო, თეთრი ყურძენი იყო. ადესამ გააფუჭა თეთრი ყურძენი. მერე თეთრმა არ იმუშავა. თეთრ ყურძენს **ხოფათურს** ვეტყვით. არის კიდო შავი ყურძენი. შავი ყურძენი **ჩხავერიცაა**. ყველაზე უკეთესია ჩხავერი. ჩხავერი მოქავეა უფრო და ღვინოც იმის ჯობია. ადესას ხაფათური ჯობია.

ყურძენს ვჭამთ ან **ბეთმეზს** გავაკეთეფთ, **ხარდალს** გავაკეთეფთ, ყურძნათ შევინახავთ.

შესანახავათ ხოფთური ჯობია. ბეთმეზათ, ფაფათ ადესაჲ ჯობია. ჩვენ ვენახს მოვლა აფერი არა აქ. ძველ ყურძენს — ხოფათურს ადესაჲს სუნი აფუჭებს. ვენახი რომ შეხმება, წააჩრიენ იმ ხმელს და **დასხვლას** ეძახიენ. ყურძენს გათოვლების პირს მოვკრეფთ, წიფობისთვეში. **გიდელში** მოვკრეფთ ყურძენს. გიდელს, რომ გეიმსება, ჩამუუშოფთ ძირში თოკით და გავცლით **გოდორში**, გოდრიდან — **ჯარაში**.

მთხრ. **ღიხა დოლიძე,** (სოფ. მერისი, ქედის რაიონი).

ჩვენში ყურძენი იქნება: **ჩხავერი, ხოფათური, ნეკრენჩხი, საწურავი, შავშურაჲ, ცხენიძუძუაჲ, ადესაჲ თეთრი და შავი.**

მთხრ. **სულეიმან თურმანიძე,** (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

ტყეში მოვჭრი ცაცხვის ხეს. გამოვმორავ, ამოვჭრი შიანას. მემრე გავთლი ლამაზათ, ეჩოით ამეასუფთეფ. მეეიხმარიეფ ხალხს და მევტან ნადით. გავაკე-

თეფ **საწნახელ** ასე: გავტოხნი ორ ადგილზე ძელს, მიწაში ჩავასოფ. ქვეშა ამოტოხნილში გუყრი ხეს და იმაზე დავდოფ **ჯარას**. ზედა ამოტოხნილში ხეს გუყრი, გამოვბოგავ აქეთა და დავკიდავ **საწნეხელ**. მოვწირეხავ ორ წირეს, წამტაცუმ ზედა ამოტოხნილში გაყრილ ხეზე, წირეხებში გუბოგეფ გვალ ხეს ვორ ალაგას. გატოხნილია იგიც. იმ გატოხნილში ხიებია გამოყრილი, დიეწიკები და დააბრუნეფ. თოკი მობმულია გვალი ხის ჩივებზე. თოკის მიერე თავი მობმულია ქვაზე. დავაბრუნეფ გვალ ხეს, ავაწევიეფ ზეით **საწნეხელის ქვას**. საწნეხელის ხე არის ძელებზე დაწოლილი და აგი კი ჯარაში სხალზეა ან ყურძენზე დაწოლილი, დაიწვება ძელებს და გაწორავს სხალს, ყურძენს. ჯარაში სხალ ან ყურძენს, ან ვაშლს ჩავჩეხავ უროჲთ და მერე ვაწყოფ ამ საწნეხელ. საწნეხელის მოჰაწყობათ იზამს ყველა ხე. ვაშლ და ყურძენს ვწურავთ თეელზე. სხალს, როიცხა დამწიფთება, მაშინ დავწურავთ.

მთხრ. **რამიზ აბდუშელიძე**, 35 წ. (სოფ. ქაქუთი, ქობულეთის რაიონი).

ჩვენსკენ შობა ველური ვენახი — **ადესაჲ**. ადესაჲ საშვალო ხის ყურძენია. არის კიდო: **ჩხავერი**, მაღალი ხის ყურძენი, **ტევანდიდი**, **ალადასტური**, **ხაფათური**, **კლარჯული**, **ბათუმურაჲ**, **კიკაჩაჲ**, **მანცქავრაჲ**, **საფერავი**. აგინი იყო, მარა მშვლელების გამო არ იხეირა და დარჩა მარტო ადესაჲ. ჩხავერზე წინ არცერთი არ იყო. სახელგანთქმული იყო ღვინისთვის. ყურძნათ შესანახავი იყო საფერავი, ჩხავერი. საფერავი, როგორც მენალი, ისე ღებავდა. გურევდენ სხვაში ფერის მოსაყვანათ.

ყურძნის ჭავლს ჩამოვღეფთ ძირში, **ჩავამაგინეფთ**, ჩაერგავთ, ძირს გეჲკეთეფს. ერ წელიწადს მემრე მოვთხრით. უფრო შემოდგომაზე ვამაგინეფთ და მარტამდი ყოველთვის გადირგება. კაი ყურძენი იცის თხმელამ. ჩხავერს უხაროდა ხუმბრა.

ყურძენს **დანაცრავდა**. არც **დამაგინებამ** ცადა და არც არაფერმა. ყოველთვის ნაცრავდა. გადაბრუნებულმაც[89] არ ქნა, რადგან აგი სირისტიანი მიწაა. ყურძენს, ყინვების რომ ეშინიათ, მიწაში ჩაყრიან და გაზაფხულზე რგავენ. ადესა ყურძენს უნდა **სხეპვა**, გადაწყობა. წრულს რუმ ვენახი გამუა, შეძლება გაისათ სულ არ გამეისხას, თუ არ **გამსხალე**.

ყურძნის მოსაკრეფათ ხეზე ეეტანთ **გიდელს**. **მოვკრეფთ** თითო **ტევნათ**, ავამსეფთ გიდელს და ჩამუშვებთ ძირში. გიდლის ცლელი გამოსცლის. ეფსება **გოდორი**. ყურძენს მივიტანთ **საწნეხელში**[90]. საწნეხელი **მარანში** გვაქ. საშვალო საწნეხელს აფსებს ორმოცი ფუთი ყურძენი. გეეძროფთ ფეხზე, დეებანთ და ჩავჭყეპთ. ანდა უროით ჩავჭყეპთ. წვენს თანასთან ვიღეფთ **კოპით** და ვასხამთ **კოკაში** ან **ჭარიკაში**, ან **ფუთიანში** (ორფუთიანს ქვია **საწყავი**). მერე მიგვაქ და ვასხამთ **ჭურში**. საწნეხელზე **ჭუეპი** ხან იწურება წვენი. საწურია **სუზგი**, ან გუმბრას მივაწყობთ ხეზე, მერე დავასხამთ ზეთ წვენს და გეიწურება.

ჭურზე ხეია გაკეთებული — **როგო**. ამ როგოზე მოზელილ ტალახს მშგლისავ, წყალი არ ჩევდეს შით. **სულის მოსათქმელათ** როგოში უმწყდოვთ რამეს და სულს ითქვამს. საშიშია, დულს და თავი არ გადააგდოს (ჩხავერი გას-

---

89 გადაბრუნება — მიწის დაბარვა ღრმად. ამ შემთხვევაში მთხრობელი გულისხმობდა დაბლარი ვაზის გაშენებას.

90 საწნეხელი — აქ ჩვეულებრივი მნიშვნელობით.

ტკლეცდა, მაგრამ ადესაჲ ვერ იზამს მაგას). ასე რჩება თუთხმეტ დღეს. მემრე როცა **დუღილს** დაათავებს, დავგოზაეთ კარქათ და ვტეეთ. თუ დიდია ჭური და ბევრია ღვინო, გადიღებენ სხვა ჭურში, შით რჩება **თხლეი**, თუ არ ამოიღე, დუცხუნებს და **მოინაყება**, ეარევა ერთქვანებში. დალვინებამდის არის **ტკბილი. დაჭნეხიდან** მეხუთე დღეს **დალვინებულია**. რუმ დეიჭნიხება, ტკბილია, როცა შეხურდება და დუღს, მაშინ **მაჭარია**. როცა დადუღდება, მემრე **ღვინოა**.

ყურძნიდან კეთდება **ფელამუში, ჯანჯუხი, ბეთმეზი, ლეჩერი**.

სანამ ღვინოს ჩავასხამდეთ ჭურში, ჭურს ვრეცხთ **ორჩხუშით**. ორჩხუშს სიმინდის ქუჩეჩაით ვაკეთებთ. წყლის ამოსასხმელათ ეხმარობთ **ორკოპეს**.

ქვაბში ადუღეფ წვენს, მოხდი ჭაფს და შეინახავ, იგი ტკბილი იქნება.

როცა დაეჭყეპთ ჩხავერს, გურეეთ წყალს, რადგან იგი ცოტა მჟავეა, გატკბილდეს და იქნება წყალნარევი ღვინო.

ღვინო ფერად გამოდის წითელი და შავი. შავ ღვინოს დიდ დროს უნდა საწნეხელში გაჩერება, წითელი კი არა. საწნეხელში **ჭაჭა** რომ გვაქ, იქ ვაკეთეფთ **წოწინარს**. დავაწვებით და გამოდის წვენი. ჭაჭას შავყრით ერკენ. ცალთავს გამუუცლი საწნეხელს და, სადაც დაბალია, იქით წაეა წვენი. ჭაჭას ჭურთან მიეტანთ კარდლით და ჩავყრით ჭურში. რჩება ერთი თვიდან რაცხამდენ ხანს გინდა. თუ აფსილია ჭური, იგი დიდხანს რჩება, თუ არ არის აფსილი, ხდება, ნაკლებ და ნელი გამოდის „ოტკა“. ჭურიდან ამევღეფთ ჭაჭას **საღები ჯოხით**. კოვზს გავს, სიგრძე აქვს სამი მეტრი, ერი სიტყეით, ჭური სიმაღლეზეა დამოკიდებული.

არეის გამოხდა. ცეცხლზე დავადგამთ „ოტკის“ გამოსახდელ **კარდალს** და ჩავყრით შით ჭაჭას, მემრე დუსხამთ წყალს და მურევთ ძალიანს, რუმე არ დეიწვას. როცა დუცავთ ქვაბს თავს ჭადით და ნაცრით (მიწითაც შეაძლება), ნაცარი იჭირავს ცომს და მაგრდება, ცეცხლს უნთებთ. ქვაბთან არის **ჯერა**. ქვაბის თავს აქ **ლულა**. ამ ჯერაში არის დაკეცილი ლულა. ამ ჯერაში მოშვებულია წყალი. თუ წყალი არაა, ისე ორთქლი არ გაცივდება. წამოვა **რახი (ცამარა**, პირველი გადმონადენი), თუ მეტი აქ, ცეცხლი გადმოდის უსაშველოთ და არ ვარგა. ამას ღვინიანა გადმუაქ. რახს ვასხამთ **ჭარიკაში**; რუმ ავათავებთ ორ ფუთამდი, მუახდენთ გადაბრუნებას, ჩავასხამთ ქვაბში და ხელახლა გამოვხდით. აფსებას უნდა აკლდეს ხუთ ვერშუკამდი. პირველად გამოდის **სპირტი**. სპირტი იდენს თუთხმეტ წუთს, მემრე კი „ოტკა“ იდენს. ერთი ქვაბიდან გამუა ორ-სამ „ჩეთვერამდი“. ბოლოს კი რჩება გამონახადაჲ. „ოტკის“ გამოსახდელათ ქვაბი მაქ დადგმულიო, ვიტყვი. ქვაბს ვადგამ იქა, სადაც წყალი არის. ხშირათ თოელით ვხდით „ოტკას“. თუ წყალი არ ეყო, მაშინ „ოტკა“ გამოდის მოხრაკული.

ჭიზიყი

ჭიზიყში[91] არც წყლებია და არც მერწყველობა. ახლახან გაყვანილი არხი ჩვენს მასალებში ვერ შემოვა. ერთადერთი სარწყავი წყალი **ხირსაა.** იგი არბოშიკიდან მოდის, **გედიჭე** ჩამოიცლის, წისქვილებს აბრუნებს, პრასიანზე გამოდის, გამოიმინდვრებს და ვენახებში დაჰყავთ. ამ წყალს ზემოთ **გედიჭის ხევი** ჰქვიან, პრასიანს ქვემოთ — **ხირსა,** რადგან ხირსის ვენახებსა რწყავს. ამ წყალზე პრასიანელებსა და ტიბაანელებსა და ქვემო მაჩხაანელებსა აქვთ **ჯერები,** რადგან ხირსაზე მათ აქვთ მამულები.

ჯერები გაყოფილია ორ წყებად: ერთი მოდის ზამთრის პერიოდში, მეორე — ზაფხულისა. რომელი სოფლის ჯერიც დადგება, სოფელი წინდაწინვე **გაჰყიდის ჯერს ცალობით** თავის სოფლელებზე. შემოსული ფული სასოფლოდ იდება. პრასიანსა და ტიბაანს ბევრი აქვთ და ამიტომ ჰყიდიან ხოლმე მაჩხაანელებზე. მაჩხაანელებს მარტო ერთი თვე აქვთ თიბათვეში (ოცი დღე). ზოგიერთ მაჩხაანელს ტიბაანელებიდან ნაყიდი რომ აქვს ვენახი, **წყლის ჯერიც** თან მოსდევს.

როგორც აღვნიშნე, ჯერი ცალობით იყიდება. ცალი თორმეტ საათსა გულისხმობს; დღე-ღამე ორ ცალად განიყოფება. დროს მზის ამოსვლასა და ჩასვლაზე ნიშნავენ და იმისდამიხედვით გადაუგდებენ და გადმოუგდებენ ხოლმე. თუ მოთხოვნილება დიდია წყალზე, მაშინ თითო კაცს თითო ცალზე მეტს არ მისცემენ, თუ არადა. იხვეწებიან ნოტიო წელიწადს.

სანამ წყალი გადმოვარდებოდეს, მანამ წინდაწინვე რუებს დაჰხვეტენ, დაასუფთავებენ ყველა ის პირები ნაყიდი ცალების წილადობაზე, ვისაც წყალი აქვს ნაყიდი. სოფელს **მერუე** ჰყავს დაყენებული და ის უვლის რუებს, ის არის პასუხისმგებელი წყალზე. რა თქმა უნდა, პატრონიც იწუხებს თავს რუის ყურისგდებით. წყალს ზაფხულში მებოსტნეები იპარავენ. მერუეს პურის ჰმევა, ვინც რწყავს მამულს, იმისი ვალია.

ჭიზიყში მხოლოდ ვენახებია და მორწყვითაც მას რწყავენ. რწყავენ მხოლოდ ისინი, ვისი ვენახიც **ხირხატია, ჭვიშრობი.** ლამებს არა რწყავენ, ცუდი ღვინო დადგებაო. საერთოდ, თუ კი ძალიან არ უჭირს ვენახს, არა რწყავენ. ცოტაოდენი წვიმაც კი რომ მოვიდეს ხოლმე, კმარობენ. ნოტიო წელიწადმა და ნარწყავმა ოდის ცემა იცის, ყურძნის ლპობა იცის.

მორწყვა ორ ჯერად იციან: ან **გაუშლიან წყალსა** ვენახის მთელ სიგანეზე და როცა გავა ბოლოს, გავა. აგრე, მართალია, კარგად უჯდება მიწას, ღრმად მიდის წყალი, მაგრამ საქმე ის არის, რომ ჯერ ერთი **წყლის გაპარვა** ადვი-

---

91 ჩამწერს მთხრობელი მითითებული არა ჰყავს.

ლია, შეიძლება მეზობლის ვენახში გაეპაროს წყალი და ვერ შეატყოს, მეორე, წყალი გვიან მიდის წინ, ნაკლები ადგილი ირწყვება, მესამე, თავში ზომაზე მეტად უჯდება წყალი, ბოლოში კი— ცოტად. მეოთხე, წყლის ყურისგდება და **მართვა** ძნელია, კაცს ვეღარა გაუწყვიარა და წყალი ელვრება, მეტი მუშახელი უნდა. მეორენაირი მორწყვა შემდეგნაირია: წყალს მთლიანად ჯერ ერთ **შარში** მიუგდებენ, ბოლოში რომ გავა, ახლა — მეორეში, ახლა მესამეში და ასე შემდეგ. აგრე მუშაობაც გაადვილებულია, არც წყალი გაეპარება და ვენახიც თანაბრად მოირწყვება.

რწყვის დროს წყალი თუ მოსწყდა ცოტახნობით, **მოჯერე** ჰკარგავს, ხოლო თუ საგრძნობად მოსწყდა, ან ავდარმა დააზიანა **რუი** (ღვარმა იცის ხოლმე ხშირად რუების წალეკვა), მაშინ ჯერს გადაიტანს. სოფელი ჰკარგავს. გაფუჭებულ რუეს მოჯერეები აკეთებენ, ოღონდ მხოლოდ ისინიღა, ვისაც ჯერ არ უსარგებლია.

მთხრ. **მეწისქვილე დათა იოსების ძე გურაშვილი**, 48 წ. წიგნიერი (სოფ. გედიქი. 4. IX. 35).

ვიკითხე ჯიმითშიც, თუმცა იქ წისქვილები არა აქვთ, იორზე ფქვამენ.

ქიზიყში, საერთოდ უწყლობაა და ამიტომ წისქვილების დიდი ნაკლებობაა. შიგ ქიზიყში წისქვილები არის მხოლოდ გედიქსა და ანაგის ხევზე. ერთი წისქვილი ქუმბათს არის, ორი — ყარაღაჩს. ქიზიყს გარეთ წისქვილები არის იორზე, რომელიც მისაწვდომია უკანამხრელებისა და გარეკახელებისათვის და — ალაზან გაღმა, რომელიც აკმაყოფილებს მთელ ქიზიყსა და შიგნით კახეთს. ამჟამად ქიზიყში მექანიკური ძრავის („მოტორის") წისქვილებია და იმით მიდიან იოლას. უწინ კი საქმე სხვანაირად ყოფილა. ზემოაღნიშნულ გედიქსა და ანაგის ხევზე ნაკლებათა ყოფილა წისქვილები, და ისიც სულ **ბუჰულები, კოდი წისქვილები**, რომლებშიც, მხოლოდ ქერივ-ოხრები ფქვაღნენ თურმე.

ჯარიანი ხალხი, ე. ი. ოჯახიშვილები იორსა და ალაზანზე მიდიოდნენ და მიდიან ამჟამადაც საფქვავზე.

პირდაპირ წარმოუდგენელი ტანჯვა მიამბო 80 წლის ნიკო მეხრიშვილმა. უწინ შიშიანობა ყოფილა, ძალიან, ამასთანავე მაშინდელი ურმები არც სანდო ყოფილა, ურკინობის გამო ადვილად ტყდებოდა ხან თვალი, ხან ღერძი. შევიყრებოდით დიდი **აღალი** და გავწევედით. საფქვავად მივდიოდით შემოდგომობით, როცა ყველა საქმე მოთავებულია და ზამთრის სარჩოს მოვიმარაგებდით და გაზაფხულობით, რომ ზაფხულში ფქვილი გექონოდა და გეყოფნოდა მოსავლის ჩაკლებამდე, ჩვეულებრივ შემოდგომამდე უნდა გეყოფნოდაო.

აღალი შეექუჩდებოდით და გავწევედით წისქვილებისაკენ ან იორზე, ან ალაზანზე. თან მიგექონდა ურემზე ორი ხელადა ღვინო და ერთი ქათამი; თუ ამას არ წავიღებდით, არ დაგვიფქვავდნენო. ერთხელ ასეთი აღალი გავემართენით ივრისაკენ. შუა გზას ვიქნებოდით გასულნი, რომ იქიდან მომავალი ურმები შეგვხვდა, რომლებიც უკან მოდიოდნენო. თურმე ღვარ წისქვილი გაეფუჭებინა და დამდგარიყო. ერთი კვირა ვიდექით, მოგვბეზრდა და წამოვედითო, ეხლა ალაზანზე მივალთო. ავდექით ჩვენცა და ურმები ალაზნისაკენ მოვატრიალეთ. წამოვედით. ალაზან რო გავცილდით, ერთ ადგილას **საფ-**

ქვის ურმები ვნახეთ გამოშვებული, მიველით, ვნახეთ ხვარბალი ედვათ. უთხარით, რათ გამოგიშვიათო. იმათ დაიწყეს ვაივაში და გვითხრეს — აგრე ამობენ დიდი ლაფებია და ვაი თუ ვერ გახვიდეთო, ურმები დეგეფლითო. დავღონდით ჩვენცა. ორმოცამდე ურემი ვართ, განა ცოტა? გამოუშვით, ეთქვით ცოტა დავასვენებთ და მოვაძუებთ მაინცა-რაო. ვნახოთ, ჩვენ რო გამოუშვით. საძოვარზე გავრეკეთ საქონელი, იმათ კიდე წამოუარეს, შეაბეს და დაილალეს. მოგვატყუეს. ჰაი ჩხუბი, ჰაი დავიდარაბა, მაგრამ რაღა იქნებოდა. წავიდნენ. ისინიც ბევრნი იყვნენ, ოცამდე ურემი იქნებოდა. ჩვენც მოვრეკეთ საქონელი. შავაბით, წავედით. მივედით წისქვილში. იმათ მიგვისწრეს. ჯერი დაიჭირეს ჩვენზე წინ. იქ კიდევ, წისქვილში იმოდენა ურმები იდგა, რო ურემ ვერ ვარიდებდით. ერთი ჩხუბი და ხათაბალა იყო. ერთ თვემდე ძლივა ებრუნდებოდით. **საფქვავზე** რო მივდიოდით, გზაზე აი სადამდინ მოგვდევდნენ: „ღმერთმა მშვიდობით მოგიყვანოთო“. რო მოვიდოდით, მაშინაც გვლოცავდნენ: „ღმერთსა მადლი, მშვიდობით მოხვედითო“. დიდი დუხჭირობა იყო.

იორზე მალხაზიაანთ ანდრონიკაანთი იყო წისქვილები, ალაზანზე — ჩოლოყაანთი.

წისქვილს უნდა წყალი და ადგილი. წყალმა უნდა დააბრუნოს, მაგრამ **წყალ მიყენება** უნდა, ამისათვინ იგეთი ადგილი უნდა ამაირჩიონ, საცა **წყალი** ზევიდან დაუწყებს **ცემას**.

საწისქვილეს გამაასწორებენ ისევე, როგორც სასახლეს. იმაში დაიდგმება **წისქვილი შენობა** ქვიტკირისა, ან ფიცრისა, უფრო ხშირად ქვიტკირისა. გვერდზე **საჩარხე ადგილი** ჩაიჭრება. რუი ზევიდან იგრე წამოვა, რო წისქვილის სიმაღლეზე, ანუ ჩარხის სიმაღლეზე დადგეს. წისქვილი თუ ფერდაზეა, მაშინ ცოტა **ღარები** ჭირდება, თუ ვაკეზეა, მაშინ შორიდანვე ცოტაცოტაობით ეწევიან და ღარებით მოჰყავთ წყალი. ღარი ბოძებზეა შეყენებული. ეგრე რო, წისქვილთან საკმარისად მაღლაა აყვანილი; რა სიმაღლეზეც წყალი დადგება, ჩარხსაც იმ სიმაღლეს გაუკეთებენ. ეგრე რო, ღარიდან რო წყალი გადმოვარდება, ზედ **ჩარხის ზურგს** უნდა მოხვდეს და წინ გადააქანოს.

რუი მიწაზე მომავალ წყალსა ჰქვიან, **ღარი** — სამი ფიცრით გაკეთებულ **წყლის კალაპოტს**.

წისქვილი ორი ჯურაა: ერთი **ჩარხიანი**, დიდი, მეორე — **ბუჭულა**. ბუჭულა პატარა წისქვილია. ჩარხის მაგივრად **კოდი** აქვს. კოდი გახვრეტილი ხეა, ღრუი თავ-ბოლო ღია. კოდი შეიძლება ოთხი ფიცრისაც იყოს შაკრული. ზემოდან განიერი ნახვრეტი აქვს, ქვემოთ ვიწროვდება, რო წყალი მჭირსნედ გაიწუროს, ძალა მიიტანოს და ბორბალი მაგრა დააბრუნოს. კოდი ცოტა **ალმეშადა** დგას, ბოძები აქვს შაყენებული. ქვემოთ ვიწრო მხარეში **მასრა**, ანუ **ლულა** აქვს, ხისა, ჰორიზონტალურად. მასრა იგრეა დაყენებული, რო პირდაპირ ბრობლი ფთასა სცემს.

იორზე და ალაზანზე კოდის მაგიერ ღარი წისქვილებია. ღარს, მაგალითად, ჯიმითში **ბერღარას** ეძახიან. ალმეშად დაყენებული ბერღარაც თავში განიერია, ბოლოში — ვიწრო.

ბრობალს ფთეები აქვს, რომელსაც წყალი სცემს და აბრუნებს. ფრეები **მორგვზეა** ასხმული; **მორგვი ღერძზეა** შემოცმული. ღერძი პერპენდიკულარულად დგას. ღერძის ერთი ბოლო დაბლა **ფარცხზე** დგას და ბრუნავს, მეორე **ქვედა ქვაშია** ამოტარებული. ღერძი თავზე რკინაა გარდიგარდმო,

რომელიც შემჯდარია **ზევითა ქვაში**. წყალი რო ბორბალს მოხვდება და დაატრიალებს, ღერძიც დაბრუნდება და ქვაც. წყალი ერთხელ შემოაბრუნებს ბორბალს, ქვაც ერთხელ შემობრუნდება. ჩარხი[ს] წისქვილში კი წყლის მიერ ჩარხის ერთხელ შემობრუნება ქვას ერთი-ოცჯერ მაინც დაატრიალებს.

კოდი წისქვილები ამჟამად ქიზიყში თითქმის აღარ არსებობს. უწინ ყოფილა. **ბერღარა წისქვილები** იორსა და ალაზანზეა, ამას დიდი წყალი უნდა, ვაკეზეც მუშაობს, ცოტა აუწევენ და ეყოფა.

წისქვილს შიგნითა მოწყობილობა ისეთივე ჰქონია, როგორიც ჩარხი წისქვილსა აქვს და იქ ავწერ. ოღონდ ძალიან ცოტა უფქვამ — დღეღამეში ერთ **კოდ** ძლივ ჩამოჰფქვამდაო. კოდი წისქვილი ეხლა აღარსად მეგულებაო, განაცხადა მეწისქვილემ.

ჩარხი წისქვილი. ჩარხის გაკეთებას ერთი თვე უნდებოდა ორი კაცი. **მთლიანი** დიდი **ღერძი** აქვს. ჩორსოთ ნახევარი არშინიც იქნება ზოგი. სქელი უნდა იყოს, რო ჩარხი დაძრას. ღერძის სიგრძე საჟენამდეა. **ჩარხ მკლავები** აქვს ოთხი წყვილი, გარეშამო — **ფერსო**, ზოგ ბევრი აქვს, ზოგ ნაკლები, ჩარხი სიდიდეზეა გამოკიდებული. ორათი ხრახნილით (მთხრობელმა „ვინტი" თქვა) არის გამაგრებული. ფერსოები სქელ ფიცრისაა. მემრე გაუკეთებთ **გობას;** გობის უკან **სუხრები** აქვთ. შიგნიდან ფიცარი აქვს წაკრული, კარგათ არის მიჯიფული, რო წყალი არ გაუვიდეს. გობებს პირი აღმა აქვს, რო წყალი ღარიდან შიგ ჩავიდეს. გობა რო აიმსება, დაამძიმებს, ქვეით დასწევს ჩარხს და აბრუნებს. გობა დაბლა რო ჩავა, პირქვე მოექცევა და წყალი დაიღვრება, მეორე მხარეზე ცარიელი ადის.

მკლავებშიც ხრახნილები აქვს თექვსმეტი, გრძელი, მეტრამდე, რო დაამაგროს; კიდე თექვსმეტი — სხვა, ციდა, იმაშივე. ორასი ხრახნილი ფერსოებში აქვს.

ორი **ბოძი** ჩარხის მარჯვნივ არის, ორი მარცხნივ, ზედ **ფარცხია** გადებული და ფარცხზე **ღერძის თავი** დევ. ფარცხს საკისურები აქვ ღერძი დასადებათ. ჩარხი მკლავებათ მუხა უნდა. მუხა გვიანა ლპება, წყალში კარგა ძძლებს. **გარეთა ჩარხი** სულ მუხაა. გობი ფიცრები ლაფანი, ან ვერხვია. თითო გობში ორი ფუთი წყალი ჩავა.

ჩარხი შვიდი არშინია ჩორსოთ, შიგნითა, **მშრალი ჩარხი** — ოთხი არშინი, დაბლითა — ორი არშინი.

ჩარხის სიგანე დამოკიდებულია წყლის სიდიდეზე. განიერი არ იქნება, რადგან წყალი თუ ცოტაა, ვერ აავსებს, ძიწრო თუა, დაიკეტება.

კარგა ვინც უყრს უგდებს, ვინც მალე აკეთებს ჩარხებს და საერთოდ, წისქვილს, ჩარხები ოც წელს გაძლებს, თუ უყრი არ მიუგდო, მალე გაფუჭდება.

წყლი ჩარხი შამდეგ, მემრე არი შიგნითა, **მშრალი ჩარხი,** ეს იმავე ღერძზეა გაკეთებული, რომელზეც გარეთა, **წყლი ჩარხი.** ამასაც იგრევ იმთენი მკლეები აქვ, რამთენიც იმათ, ხოლოთ გობები არა აქვ, სამაგიეროთ **კბილები** აქვ, ასე კბილი აქვ, ასი ხრახნილი აქვ ხუთგოჯიანი, თექვსმეტი ექვსგოჯიანი. ფერსოც იგრევე იგრე აქვ. შიგ ასი სუხარი აქვ იმასავით. ეხლა ამაჲ კიდე ქვეშ აქვ **დოლი („ბარაბანი"** უწოდა), რომელსაც კბილები ედება მშრალი ჩარხისა და აბრუნებს. დოლს თექვსმეტი ჩხირი აქვ და ოთხი ხრახნილი. გარეშემო სალტეები აქვ მოჯირებული ორი ცალი. ეს დოლი ღერძზეა აგებული. ქვეშ არი. ღერძი თავები ბოძებზე დევს. იმავე ღერძზე **უუ-**

ლაბის ჩარხია. ამაჲ ორი **კოჭი** აქვ ორარშინიანი, ოთხი ფერსო აქვ ზედ ასხმული. ამას უნდა ოცდარეა ხრახნილი, აქვს სამოცდათექვსმეტი კბილი.

„შესტორკას" ორი გორგალა აქვ გაკეთებული და თექვსმეტი ჩხირი, „პლაშკა" — ორი ცალი, ოთხი შვიდეერშოკიანი ხრახნილი. დაბლა **შიგნითა ფარცხები** აქვ მაგას ოთხი. ამ ფარცხზე ერთზე **„ხტაქანი"** აქვ გაკეთებული, რაზეც ქვის ღერძი ტრიალებს. ამ **ქვი** ღერძს გაკეთებული აქვს ზევიდანაც და ქვეეიდანაც თაეიანი **წოპები,** რო კარგა დატრიალდეს. მაგას აქვ მაღლა ზეეიდან „რაგაჩი", რომელიც წოპზეა დამაგრებული. **ქვის თოხი** „რაგაჩშია" ჩამჯდარი და ქვას ის ატრიალებს. **ქვა** ორი ცალია — **დაბლითა** და **მაღლითა.** ქვეეითა ქვა დაზგაზეა დამდგარი, გასწორებულია თარაზოში, ზეეითა ბრუნავს. ღერძი ამოტარებულია ქვეეითა ქვაში, ქვაში მოხეშილია, რო მარცვალი არ გაუვიდეს. ღერძსა და ქვას შუა სახსარი არ არის. **ხეში** ხის წვრილი სოლებია, რომლითაც ურმის თვალსაც **ხეშავენ** — მორგესა და ღერძს.

ქვეეითა ქვა იგრეა გათლილი და **მოკოდილი,** რო ნაპირებისაკენ დაქანებულია და გულისაკენ ამაღლებული. ხოლოთ ზეეითა ქვა კი გულისაკენ ჩაღრმავებულია და ნაპირებისაკენ ამაღლებული, ქვეეითა ქვას ზედ უნდა დეედვას. ეგრე იმისთეინ არი, რო მარცვალი შიგნიდან გარეთ გაგორდეს და ფქვილი გარეთ გამოიყაროს. ზემოთა ქვასაც შუაში **გული** ამოღებული აქვ, რო მარცვალში შიგ ჩაცევდეს.

ქვებ მაღლა დაყენებულია **სახვარბლე,** ანუ **ჭვიმირა.** სახვარბლე ცალი მხრივ სეეტზეა დაბმული და მეორე მხრივ იმ **კიბეზე,** რომლითაც ადიან სახვარბლეზე და შიგ ჰურსა ჰყრიან. სახვარბლე გადმობრუნებული კონუსის ფორმისაა. ვიწრო მხარე ქვემოთაა, რომელიც ღიად არის დატოვებული და იქიდან ჩამოდის მარცვალი. ამ ადგილას სახვარბლეს **კრიჭა** აქვს ამოდებული, სამკუთხის სახისა ფილივით. დამაგრებულია აქათ-იქიდან ლატნებზე ჯოხით. ჯოხზე ცალ მხარეს **სარეკელაა** მობმული, რომლის მეორე ბოლო ქვაზეა, ქვა რო ბრუნავს, სარეკელას ატოკებს, სარეკელას კი, რადგან თავი ჯოხზე აქვ მიბმული, ხოლო ჯოხი კიდე კრიჭაზეა, კრიჭას ატოკებს და კრიჭაზე მყოფ მარცვალს თანაბარზომიერად ქვაში ჰყრის. კრიჭას ტუჩზე მობმულია ბაწარი, რომელიც ზემოთ ლატანზე, კოკზეა დამაგრებული. კოკი ბრუნავს. თუ უნდათ, რო ააშურონ და ბევრი მარცვალი მიუშვან, მაშინ კოკ გადააბრუნებენ, ბაწარი მოეშვება, კრიჭას ცხვირი დაბლა დაეშვება და მარცვალი ბევრი წამოვა, თუ უნდათ, რო ცოტა-ცოტა მუუშვან, მაშინ მეორე მხრივ გადაატრიალებენ, ბაწარი **კოკს** აეხვევა და კრიჭას მაღლა ასწევს. როცა ცოტ-ცოტას უშვებენ, მაშინ კარგა ფქვამს. **წმინდათ** და **სხვილად დაფქვა** დამოკიდებულია ქვის აწევ-დაწევაზე. **დაზგაზე,** რომელზეც ქვები დგა, გამართულია **ჭახრაკი,** ამ ჭახრაკით ქვას ან ასწევენ, ან დასწევენ. რაც უფრო ქვები ახლო-ახლოა და ზევიდანაც ცოტ-ცოტა მარცვალს უშვებენ, იმთენი წმინდათ იფქვება, მაგრამ ცოტა იფქვება, რაც მეწისქვილის ზარალია. რაც უფრო ქვებს დააშორებენ და ბევრ მარცვალს მისცემენ, მეტს დაჰფქვამს. თითონ პატრონებიცა და მეწისქვილეც ამჯობინებენ შუათანად დაფქვას, რომელსაც **მარილგულად დაფქვას** ეძახიან. ასე დაფქული ფქვილი ცომში ბევრსა მატულობსო, წმინდათ დაფქული კი ნაკლებსო.

იმ სეეტზევე, რაზეც სახვარბლეა დამაგრებული, გაკეთებული აქვს ჭახრაკები, **მკლავები,** რომლითაც ზევითა ქვას გადმაიღებენ ხოლმე მოსაკოდათ. ქვას **საკოდლითა ჰკოდავენ,** პტყელპირა იარაღია.

ქვებ გარეშამო ფიცარი აქე შამოკრული, რო ფქვილი არ დაიფანტოს. წინ ღია აქვს, სადაც ან ტილო აქვს მოკრული, ან ღარი უდევს და ფქვილი **საფქვილეში** ჩადის. საფქვილე დაბლაა. ფიცრის ყუთია შეკრული. ქვები და სახვარბლე მაღლაა დაზგაზე გამართული, საფქვილე დაბლა.

სახვარბლეზე ზარია მობმული და იგრეა მოწყობილი, რო, როცა პური ჩამოვა, სუ რომ ჩამოიცლება, ზარი ქვას მოჰხვდება და რეკას დაიწყებს. ამ დროს გინდა მეძინოს, გამაღვიძებსო.

სახვარბლეში საიქ **საცალო პური** ჩავა (5 ფუთამდე). ჩარხის წისქვილი დღე-ღამეში 30 ფუთამდე დაიფქვამს. საფქვაი, ხან ბევრია, ხან ცოტა. ზაფხულში წყალიც კლებულობს.

წინათ თხუთმეტი პატრონისა, **მოფქვავისა** იყო, მეთექვსმეტე ჩვენი, **მეწისქვილისა,** ხვარბალზე; სიმინდსა, ფეტვსა და ქერზე — მერვე. **ფიელა,** ფიალა იყო; თხუთმეტი ჩავიდოდა ნიტრაში; ერთ ნიტრას რო სახვარბლეში ჩავყრიდით, ერთ ფიელას **მინდს** ავიღებდით და **ამბარში** შავინახამდით. ჩვენ რო გვერგება მოფქვავისაგან დაფქვის ქირათ, იმას **მინდი** ჰქვიან.

სამი **საკოდელი** გვაქვ ქვის მოსაკოდათ, ამას გარდა ქვის გასაკეთებელი **წერაქვი,** დიდ-პატარა **კვერი, სახაპავნე** — ჩარხი[ს] კბილებზე საპნის წასასმელად, **ტყავის საგველა** ფქვილი მოსაწმენდათ, ქვის გასასწორებელი შიმშა, ჭერზე კოპზე ჩამობმული ორი თოკი წყვილად — საცალოჲ ჩამოსაბმელები. ამაზე ჩამაიბმება საცალო იგრე, რო ფეხზე იდგმება, და აგრე ავამსებთ. იტენება **ხატენით** — ხელმოკლე კეტია. რუის დასახვეტათ თოხი გვაქვს. წყლის გადასაგდებათ ღარში **მალქაფაა.** ზოგან **საკეტს** ეძახიან. მალქაფას ამააცლი ხვეისაკენ ჩაუგდებ, წყალი ღარში წავა და **წისქვილი აბრუნდება,** ღარში გარდიგარდმო ჩაუგდებ, წყალ ჩარხისაკენ გზას შაუკრამ, წყალ გადაუგდებ, **დახევდება.** დახევებას ეძახიან, როცა წისქვილი გაჩერებულია და წყალ ხევზე მიუშვებენ. თუ წისქვილ საფქვაი არა აქვს, იტყვიან: „წისქვილი წყალ გარდააო“.

ღარს დაჰდეულები აქე და იმაზე ვატყობთ წყალ რეერთი აკლია და რეერთი მაიმატა.

ქვის სიგანე ჩორსოთ ექვსი ჩარექია, სისქე — რვა ვერშოკი; თუ ამოდენა ვერ ვიშოვნეთ, პატარით მივალთ იოლას.

წინ წინ ერთი წყვილი ქვა ვიყიდეთ, თხუთმეტი წელიწადი იქნება მას შემდეგ, რვაოცი ფუთი პური მივეცით. ოთხი წელიწადს გაჲძლო. ფიცხი იყო, სამართებელივით იყო. ქვა საერთოთ ძლებს რვა-ათ წელს. ქვა მოდიოდა იმერეთისა, ყარაბაღისა, სარკინეთისა. ყარაბაღისა ჯობდა. **ლუნგი ქვა** არ ვარგა, არა ჯჩრის. **ლურჯი ქვა** ჯობია, მჭრე უნდა იყოს.

მოკოდვა იმერეთისას და სარკინეთისას ორ-სამ დღეში უნდა, ყარაბაღისას კვირაში ერთხელ. ყარაბაღის ქვა სამი თუმანი ჯდებოდა. მაშინ ურმით მოჲქონდათ.

მოკოდილზე რო დავაყრით, კენჭიანი იქნება. თუმცა კარგა გავასუფთავებთ ცხვრის ტყავის ნაჭრით, მაგრამ კენჭი მაინც შაჲყვება. ახალმოკოდილზე ან სიმინდი უნდა დავაყაროთ, ან ქერი, ან ფეტვი, ცალკე აიღება. პირუტყვს უნახამთ. ამ კენჭიან ფქვილს **ჯრილი** იქვიან. მემრე ერთ ნიტრას ჩვენ დავაყრით, რო გარეშამო გამაიმსოს. ესეც ჯრილია. ჯრილს ვინახამთ და რამთენი ქვას გადმოვიღებთ, გადმოვწმენდამთ, შავინახამთ და ისევ დავაყრით, მემრე მოფქვავისას დავაყრით. რაც გინდა იყოს, ახალმოკოდილზე, მაინც

კენჭიანი ჩამოვა და პურს კნაწა-კნუწი გააქვს. თუ პური ნედლია, გაილესება, უნდა გადმაიღო, მაიკოდო.

თუ მოფქვავი მყავ, იმას ვამუშებ, თუ არა, ერთ საცალოჲ დავაყრი (ხუთი-ექვსი ფუთი), სანამ ჩამოვა, ძილით გავძღები. თუ ჩამოვიდა, ზარი დაჲრეკამს და შამატყობინებს. ავდგები, მოვასუფთავებ, დავაყრი.

წისქვილიდან თუ საფქვავი დაიკარგა, პასუხისმგებელი მეწისქვილეა, ისა ზღამს. თუ მოფქვავიც შიგ არი და იმისი დაიკარგა, იმას მეწისქვილე ვერა ჲზღამს. მე ოთახში ვიყავ, მეძინა, ის ფქვამდა, ის არი პასუხისმგებელი.

წინ-წინ ორი წისქვილი პატრონისა იყო და ერთი მეწისქვილისა მინდიდან.

ამ წისქვილში თექვსმეტი კაცი იყო **მოჯერე**. აიმ ქვემო წისქვილში კიდე სამოცი კაცი იყო. **ოჯარით** იცემოდა წისქვილი, მეწისქვილე ოჯარით აიღებდა. შეიძლება მეწისქვილე მოიჯარე მოჯერეც ყოფილიყო. მე მეწისქვილეც ვიყავი და ჯერიცა მქონდა. მე ვაძლევდი მოჯერეებს თვეში ოც ფუთს. წისქვილის ყველა ხარჯებს მე ვიღებდი. წისქვილი კი რო გატეხილიყო, ყველას უნდა გეეკეთებინა.

საშუალოთ წინათ თვეში წინაღამ სამოცი ფუთი შამოდიოდა მინდი. როცა მუშაობს წისქვილი, შამოდის, როცა არა, არა.

მოჯერეები წისქვილში დღეებსა ყიდულობდნენ, თვეში ჩაიდებდნენ დღეების **წილს**. გადასახადიც ეგრე, წილადობაზე მოუწევდა. მოვილაპარაკებდით — ეს ჯერები რო მაჲცდება, ჩაიაროს, თუ გადავათაოთო. მოლაპარაკებაზე იყო. როგორც მოვილაპარაკებდით, იგრე იქნებოდა.

რუი თუ გაფუჭდა, ყველა მეწისქვილე მოვალე ვართ ერთად წავიდეთ და გავაკეთოთ. წინათ იყო — ერთი **მერუე** გვეჭირა, ის დადიოდა და აკეთებდა. მებოსტნე ვერ გადაუგდებდა.

რუი თუ ჩემ ქვეით გაფუჭდა, საქმე არა მაქვ, თუ თავში გაფუჭდა, ყველანი უნდა წავიდეთ და გავაკეთოთ. თუ ვინმე არ გამოვიდოდა, ეჯარიმებდით.

მთხრ. **ია (დათიკო) სოსიკოს ძე მინდორაშვილი**, 70 წ. დურგალია სიღნაღელი.

არაკი. წისქვილი ადამმა გააკეთა. ორ წელიწადს ეწვალა, **სარეკელი** ვერ მაიგონა. ეშმაკი გაიამხანაგა. სარეკელი იმან მაიგონა. ერთი სიტყვა თქვა და წისქვილში წილი დაიდვა: ნახევარი იმისი იყო.

ადამმა თქვა: „კაცო, ერთ სიტყვაში ნახევარი როგო მიეე?!“.

ეშმაკის შვილს ვასვასა ერქვა, მამას სათაველი. ადამმა სამჯერ დაუპირა მოკვლა: ერთხელ გახურებულ თონეში ჩააგდო ვასვასა. მამამ რო დაუძახა: — „სადა ხარ შვილოო“, — „აქა ვარ, მამაო“ უპასუხა ვასვასამ. მეორეთ დაკუწა და რუეში გადააგდო. მამამ დაუძახა: — „სადა ხარ შვილოო“, — „აქა ვარ, მამაო“. მეშრე ადგა და შაჭამა ადამმა. მამამ რო დაუძახა: — „სადა ხარ შვილო ვასვასაო“, მუცლიდან ხმა მისცა: — „აქა ვარ მამაო“. — მანდ იყავ შვილოო, კაი ალაგას ჩახველი შვილოო, მე მინდოდა მანდაც წილი დაგედოო“, მას აქეთ გაჩნდა ეშმაკობა. კაცმა ეშმაკი მუცელში შაიყვანა.

მთხრ. **ისაკა სამყურაშვილი,** 66 წ. (სოფ. კონდოლი).

წინათაც და ეხლაც წისქვილს ერთნაირი გაკეთება უნდოდა. ჯერ გაუკეთებენ **რუსხმულს,** მერე რუსხმულზე ასჭრიან მიწას, მიჰბელტავენ და **ღარების ბაქანს** გაუკეთებენ. **სათავე** გაუკეთდება ღარების დასადებათ და იმის დაბლა კიდე წისქვილი დადგება. როცა გააკეთებენ, მემრე ღარებს დაუწყობენ იმ მაღალ ბაქანზე და წისქვილს მიუმარჯვებენ. წისქვილს უნდა ჰქონდეს მაღალი ადგილი. თუ ადგილი მაღალი არა აქვს, როგორც წეღანა ვთქვი, ბელტს დააყრი და აამაღლებ.

წყალი ქვეცით უნდა დაქანდეს, ვაკე წყალი წისქვილს ვერ დააბრუნებს.

წისქვილის ქვეშ **თაღია** გადაყვანილი და ქვეშ წყალი მიდის, საცა რომ წყალი მიდის, იმას ქართულათ **საღორეს** ვეძახით.

წისქვილ ქვეშ — საღორეში **ბორბლებია** ხისა, **მორგვი** რომ არის, ბორბალს იმას ვეტყვით. იმ მორგვში კიდე ხის დათლილ ფთებს დაუსხამთ ხოლმე ოცფრთიანიც შაიძლება, ოცდაერთიანიც არის და ოცდახუთიანიც.

მორგვში ზის ხე, იმას ვეტყვით **ღერძსა,** ღერძის ბოლოს **ასტამას** ვეტყვით.

ის ასტამა რკინაში ზის და ის ატრიალებს; იმ რკინას **კიპორჩხას** ვეძახით. ეს კიპორჩხა **კოჭში** არის ჩარჭმული და რომელზედაც კიპორჩხა დგა, იმ კოჭსა **ფარცხ** ვეძახით, **მეწისქვილეები** ვეძახით იმას ფარცხსა.

მორგვში რომ ღერძი არის, ისა ხის ღერძია და იმ ხის ღერძში კი **რკინის ღერძი** არის ატარებული.

რკინა ქვაშია ატარებული, ქვაში კიდე ხე ზის, იმ ხეს გულს ვეძახით — **წისქვილის საგულეს** და ის რკინა იმ საგულეშია ატარებული.

ორი ქვა არის, ღერძი **დაბლითა ქვაში** არის ამოტარებული და შიგა ტრიალებს, ეს დაბლითა ქვა უმოძრაოთ არის, **მაღლითა** ქვა კი მოძრაობს.

ემ რკინი ღერძზე **თოხი** არის ჩამოგებული, წისქვილის ქვას მოკრილი აქვს და თოხი შიგ იმაში ზის, გაწყობილია ზედ. ქვას ის თოხი აბრუნებს, წყალი რომ დაბლა ფთებს ეხეთქება, ის ატრიალებს ქვას.

მაღლა რომ პურის ჩასაყრელია ჩამობმული, ხისა, ის **ხვიმირაა.** იმ ხვიმირასა აქვს ერთი ხიდი, იმ ხიდზე **სარეკავია** გადებული; ხვიმირას პირთან **კრიჭა** აქვს ამოდებული. ქვა რომ ტრიალებს, სარეკავი ინძრევა და, სარეკავი როცა ინძრევა, ის კრიჭაც ინძრევა და პური ნორმაზე ჩამოჰყავს დაბლა. ხიდის ერთი ბოლო კრიჭასთან არის და ერთი კიდევ ქვაზე დევს.

ზეიდან რომ პური ჩამოდის, ქვაში **ძაბრია** და იმაში ჩადის. თოხი მარცვალს ერეკება და ქვას ქვეშა ჰშლის, ის კიდე ჰფქვავს და ერეკება გარეთ. **ალატას** ვეტყვით, იმაში ჩადის ფქვილი, მემრე ნიჩაფით ამოვიღებთ და ტომარაში ჩავყრით.

ფარცხის ბოლოში ხეა ჩარჭმული და მაღლა წისქვილშია ამოტარებული. ალატის გვერძევეა გამოტარებული.

ის ხე მიწის პირათ გაჩვრეტილია და ხე აქვს გაგდებული იმ გაჩვრეტილში. მოკლე **სოლები** აქვს შადგმული ამ ხეს. **ქორთუკებსაც** ვეძახით ამ სოლებს. თუ ავწევთ, ბორბალიც აიწევა და სხვილათ დაიფქვება. თუ დავწევთ, წმინდათ დაიფქვება.

კაი გამხმარი პური კარქა იფქვება, სიმინდიც მოდის დასაფქველათ, ქერიც, ფეტვიც.

წისქვილსა მაან ახირებული მეტი წყალიც არ უნდა, თორე ფთებს დაუმტერევს.

როცა მაიტანენ საფქვავსა, არაფერი საქმეც არა აქვთ იმათ, ისინი მამაწვდიან მარტო და მე უნდა დავაყარო, მე უნდა დაუფქვა და ისე წაიღებენ.

თუ სხვილათ იფქვება, მარტო მეტყვიან, რომ სხვილათ არ გვინდაო, წმინდათ დაფქვიო.

მინდი გვაქვს ჩვენ, ეხლაც ვიღებთ მინდსა და უწინაცა ღებულობდნენ. ჩვენ ეხლა მთავრობამ გამოგვიწყო კასრიცა და „კრუშკებიც". თითო კასრი ნახევარფუთიანია და თითო კასრზე თითო „კრუშკასა" ვღებულობთ. წინათა მეოცე იყო მეწისქვილისა და ეხლა მეთოთხმეტეა, სიმინდი მეთერთმეტეა ეხლა და პური მეთოთხმეტე. წინათა სიმინდზე, ფეტვზე, ქერზე მეხუთმეტეს იღებდნენ და პურზე კიდე მეოცეს.

ზოგ წისქვილში მარტო ერთი ქვა ბრუნავს, მაგრამ უფრო ორი ბრუნავს ხოლმე; ორქვიანი ხშირათ არის, ერთქვიანი ძვირათ არის. ერთქვიანს რომ ვამბობ, იმას ორი ქვა აქვს, მაგრამ, რაკი ერთ ალაგს იფქვება, ერთქვიანს ვეძახი.

არის შვიდვერშოკიანი ქვა, ექვსიანი, ხუთვერშოკიანიც არის, სუ თავი რვა ვერშოკია.

წისქვილის ქვები განა აქ არის? იმერეთიდან მააქვთ. ჭიათურას ეძახიან, სომხეთიდანაც მააქვთ.

იმ ქვას გაკეთება უნდა, უნდა **მოვკოდოთ**, გავასწოროთ და გავთალოთ.

როცა გაცვდება ქვა, მოკოდვა უნდა; ზოგი იგეთი ნედლი საფქვავი შაჰხვდება, რომ **გაბლესავს ქვასა** და კვირაში ერთხელ მაინც დასჭირდება მოკოდვა.

ვისაც შეეძლო და მდიდარი იყო, წისქვილს ის აკეთებდა. კალატოზს მაიყვანდა, ქვიტკირ ააშენებდა და გადაჰხურავდა, ალატას დურგალს გააკეთებინებდა, ხვიმირასაც დურგალს გააკეთებინებდა.

ეგ ღერძი და ფთა რომ არის, მაგას ჩვენც გავაკეთებთ — მეწისქვილეები. გული თუ ამოჰვარდება, ისიც შაგვიძლიან რომ ჩაუსოთ.

აქაური ხალხი წისქვილს ვინა კადრულობდა? უფრო იმერლები იყვნენ ხოლმე, ეხლაც არიან იმერლები. იჯარით იღებდნენ და ქირითა მუშაობდნენ ხოლმე წისქვილებში.

გარე კახეთი

მთხრ. **ივანე ზაქარიას ძე ჩერქეზიშვილი,** 60 წ. (სოფ. თოხლიაური).

ჩემს ყმაწვილობაში **წყლის განაწილება** ასე იყო: მამასახლისი დაიბარებდა სოფლობას, სოფელი შეიკრიფებოდა და ხმის უმეტესობით გადაწყდებოდა, თუ როგორ განაწილებულიყო წყალი, ე. ი. საიდან მორწყულიყო სოფელი, თავიდან, თუ ბოლოდან.

როცა გადაწყვეტდნენ, მემრე მოჰსაზრავდნენ, თუ საით გაეყვანათ რუ, საით იყო სარწყავები. როცა დაჰგეგმავდნენ, მაშინვე დეეხვეოდა სოფელი და

გაიყვანდა **მთავარ** რუს და აქათ-იქით **ტოტებსაც** გაუკეთებდნენ. როცა ეს სულ გაკეთდებოდა, ყოველი მოსახლე **ჯერისდა მიხედვით** მორწყავდა სარწყავს.

ხალხისაგან არჩეული **მერუეები** თვალყურს იჭერდნენ, რომ არავის არ მოეპარა წყალი ან უჯეროდ არ ესარგებლნა, ან კიდეე წყალი სადმე მუქთად არ დაღვრილიყო.

მოჯერეს ორი დღით ადრე შეატყობინებდნენ შენი ჯერიაო. ამას იმიტომ სჩადიოდნენ, რომ არც ერთი წუთი მუქთად არ დაკარგულიყო, ან წყალი არ მოცდენილიყო. მერუეებს უფროსი ჰყვანდათ და ამას ერქვა **წყლის ნაცვალი.**

მერუეები ჯამაგირს იღებდნენ. დღიური სიმინდის მარცვალზე იღებდნენ ორ ნიტრა სიმინდს, ორ დღიურ ვენახზე — ნახევარ ჩაფ ღვინოს. პატარა ბოსტანზე და ხახვის კვლებზე არაფერს იღებდნენ. თუ რამე მიზეზის გამო მოსავალი წახდებოდა, მერუეები ნახევარს აიღებდნენ.

რუსის მეფის დროს მთელ თბილისის მაზრას ერთი წყლის ნაცვალი ჰყვანდა და **მერებს** ეძახდნენ. ეს ნაცვალი წისქვილებზედაც ანაწილებდა წყალს და სხვა სარწყავებზედაც. ზოგჯერ წისქვილებს სულ წაართმევდა ხოლმე წყალს, ოღონდ სიმინდები და ვენახები მორწყულიყო. ან კიდეე თითო **წისქვილს თითო თვალზე** მეტის წყალს არ მისცემდა.

წყაროს გამოყვანა. მთის ძირში გამოდის წყარო. აქათ-იქიდან შეუკვრენ დუღაბით ნაპირებს. წინ, კედელქვეშ, შიგნიდან მიწის ცოტა ზევით დაატანენ თიხის მილს. შემდეგ ასეთივე თიხის მილებით სადამდეც უნდათ, წაიყვანენ, ოღონდ მილები უნდა მიწაში იყოს. ამნაირად გამოყვანილ წყაროს თოხლიაურში ეძახიან **ქვითკირის წყაროს.**

წისქვილის დადგმა. რომელიმე მდინარიდან **წამოვიღებდით არხს.** არხი თავისი ნაპირებით თანდათან მაღლდებოდა. ნაპირებზე და არხის ძირზე ყამირში მოჭრილ ბელტებს ვყრიდით სიმაგრისათვის. უფრო მეტი სიმაგრისათვის არხის გვერდებზე მანებსა ესხამდით და ვწნავდით გაუსხეპავი წნელით. მოწნული გარეთა რჩებოდა და შიგნით იბელტებოდა ყამირის ბელტით. ამაზე უფრო მეტი სიმაგრისათვის ნაპირებზე მოწნულთან ერგავდით წნორებს, რომლებიც ამაგრებდნენ არხსაც და მის ტოტებს ვხმარობდით ჭიგოთაც.

ასე მივიდოდა არხი **წისქვილის სავალამდე.** სავალამდე წისქვილსა აქვს **სახეეებელი,** ე. ი. როცა გინდათ წისქვილი დააყენოთ, სახეეებელზე გადუშვებთ წყალს, რომელიც სხვა მხარეს წავა. სავალამდე რომ მივა წყალი და სახეეებელიც ჩაკეტილი იქნება, **ღარებში** გადაეშვება და ძირს დაატრიალებს ბორბლებს.

ივ. ჩერქეზიშვილი წისქვილის ნაწილების შესახებ გადმოგვცემს: **ფარცხში** ჩასმულია ექვსკუთხი ფოლადი (ლითონი), რომელშიც დგას **ღერძის ფეხი. კრიჭის ასაკრავი** ჰქვიან იმ გადაჭიმულ თოკსა თუ **კოპს,** რომელიც ხან მოეშვება, რომ ბევრი ჩამოვიდეს პური, ხან მოეჭირება, ანუ აიწევა, რომ ცოტა ჩამოვიდეს ხორბალი.

ზედა ქვის გარშემო არის ხის რკალი, რომელიც **ხრილს** არსად უშვებს. **ხრილი** არის წისქვილის ზედა ქვასა და რკალშუა **მოგროვილი ფქვილი.**

წისქვილს აკეთებდნენ ქვის მთლელი და დურგალი.

მთხრ. **მეწისქვილე შაქრო გიორგის ძე კვნიტაშვილი,** 60 წ. (თიანეთი).

წისქვილი მოშლილა და შაქრო ჰმართავს. **ზედა** ქვა მოუხდია შაქროს და **ქვედას ასწორებს.** ღეროზე, ანუ **თოხზე** გაუკეთებია **ხის სამართი** და ქვეშითა გლეხი **ბორბალს** ატრიალებს. შაქრო დაჰყურებს სამართს, რომელიც ქვედა ქვას ზოგან მთელ სიგრძეზე უსვამს და ზოგან — არსად. შაქრო უყეირის: „ჟებოტის მხრიდან სოლს შემოჰკარო“ (ჟებოტი სოფელია თიანეთის აღმოსავლეთით). ქვევითა გლეხი ჟებოტის მხრიდან შემოჰკრავს სოლსა და შაქრო ზევიდან ჩასძახებს: „აბა ეხლა დაატრიალეო“. ქვეშითა გლეხი ბორბალს ატრიალებს. ხის სამართი მთელ სიგანეზე თანაბრად **ესმება** წისქვილის ქვასა და შაქრო ამბობს, „გასწორდაო“ (ამ შემთხვევაში სამართი თარაზოს მაგივრობასა სწევდა).

არხის თავიდან (ბერღარიდან) დაშვებულია **ღარი** და დამიზნებული **ბორბალზე** ისე, რომ წყალი **ფთას** მოჰხვდეს. **წისქვილის ღერძი** დანდობილია **ფარცხზე.** ღერძის ბოლო ჩაყოფილია **ასტამაში,** რომელიც ფარცხზეა დაკრული. ასტამას ზემოთ ერთ მტკაველზე არის **ბორბალი მორგვზე** დასხმული **ფთებით.** ღერძის ზევითა წვერი წისქვილის ქვედა ქვაში ადის გურგლად და პტყელ წვერზე ჩამოეცმება **თოხი.** თოხი ისმება ზედა ქვის **სათოხეში.** წყალი აბრუნებს ბორბალს, ბორბლის ღერძი — ზედა ქვას, ხოლო ქვედა ქვა უძრავია.

ზედა ქვას — წისქვილს — ამოჭრილი აქვს **ყელი,** პურის ჩასადენი, რომელსაც ჩაჰყურებს **ხვიმირი.** ხვიმირს პირში აქვს ამოდებული **კრიჭა. კრიჭა ბაწრით** ან **კოპით** გადაჭირებულია **ხვიმირის ხიდებზე.** ეს გადასაჭირებელი, **ასაწევ-დასაწევი,** პურის ჩამოსულის ზომის დასაყენებელია. თუ ბევრი ჩამოდის და წისქვილი **ჰროშავს** — აუწევენ კრიჭას. თუ ძაან ცოტა გამოდის პური და წისქვილი **ჭყივის** — მოუშვებენ.

ხვიმირი გამართულია **ხვიმირის ხიდებში.** კრიჭიდან ხიდთან დასმულ კოპზე გადებულია **სარეკელას ხიდი** და ხიდზე მიკრულია თვით **სარეკელა,** რომელიც მოსთრევს ქვაზე. სარეკელა არხევს კრიჭას და ხვიმირიდან ჩამოჰყავს მარცვალი. ქვა ტრიალებს, ჰფქვავს და ფქვილი ჩადის ალატაში.

წისქვილის ქვის მოსაკოდს ჰქვიან **საკოდელი.** წისქვილის ქვას გარშემორტყმული აქვს ფიცრები, რომელიც ნაღერღს ან ნამტვერს ხერხლს — არსად უშვებს. ამოსწმენდენ ხოლმე, როცა შიგ ნამტვერი მოგროვდება.

როცა **ქვა გაილესება,** ე. ი. გაცვდება პირი, **მოკოდვა** უნდა. მოკოდვა **ფხას** მისცემს და კარგად დაჰფქვამს.

თუ ხორბალი ნედლია, **ქვას მოჰლესავს** და დააყენებს.

გული, რომელიც უნდა გაეჭედოთ სოლებით, არის რკინისა და ჰქვიან **სახეში;** სიგძე ერთი მტკაველი ექნება. ეს გული იჭედება ბორბლის ღერძში და ჰქვიან **წისქვილის გული.**

ფარცხს მობმული აქვს წვერზე გძელი ხე და იატაკში ადის ზევით, იქ სახელურითა მაგრდება და ამის დახმარებით ასწევ-დასწევენ წისქვილის ზემოთა ქვას. თუ მსხვილადა ჰფქვამს — დასწევენ, თუ ძაან წმინდად — ასწევენ.

იმ ადგილს, საიდანაც ფქვილი გამოდის ალატში, ჰქვიან **პირობა.**

მინდი ჰქვიან დაფქვის ქირას. ძველად კოდზე ერთ ჯამ ხორბალს ვიღებდით.

ლიტრიანი საწყაოა და ჩადის ცხრა გირვანქა. **კასრიც** საწყაოა და ლიტრიანზე ცოტა დიდია.

საინგილო

საინგილო მიწა-წყლის უმეტესი ნაწილი, გარდა მთიანი ადგილებისა, სარწყაოია.

ზირობის სოფლები რწყავენ მიწას მთის წყლით — ხევის წყლით, ხოლო ჯარასაევის სოფლები კი, მთის წყლის (მთიდგან მომავალი ხევის წყლის) გარდა, ყარასუჯთიაც (თურქ., მოშავო ფერის წმინდა წყალია ადგილობრივ ამოსული — ამოჟონილი). „კევში წყალ გამააშმელა (გამოსაშვებათ, გადმოსაგდებათ) **უუარს** (მერუე) იჭერდენენყ (იქირავებდნენ, ეხლაც ასეა). წყლი(ს) **უბასთან** (სათავე) სელს (თურქ. წყალდიდობა, ნიაღვარი) თუ ღელეი ჩეეგდას (სათავესთან ღელეს თუ ჩააგდებდა, ჩააღრმავებდა), ურმევით მიდიან, ქაგ(ს) (ჯაგი) მიაქრნ, **ბენდ** (დამბა) ჰცემენ წყლი უბასთან ანუ (თურქ.) აღიზთან. ბენდ დაცემაში ჯერ სამ ხეს ერთმერთზე თავებს ვუმბენ, ქრშ თარაფს (თურქ., მხარე) მიწაში ჰსმენ (სომენ, ჩასმა) — აკეთევენ (ამით) **ვირევს**, კიდე (მერე) აწყოვენ ჟაგს ერ(თ)ყათა (ერთ ფენათ), ზედაჲთი ქუას აყრიან, იმა ზედაჲთი კიდემ (კიდევ) ჟაგს აყრიან, ჰეემაგრ ერ(თ)ყათ ჟაგ, ერ(თ)ყათ ქუას აყრიან — ამთავრევენ". „წყლი უბაზე ღელეჲ არ ქნაში" მარტო „ჟუარი" უშვებს წყალს. მისი მოვალეობაა ხევში იმდენი წყლის გადმოშვება, რამდენიც „რზრევი(ს), ანუ ეზოევი(ს), მამულევი(ს) არხებისთვის (რუებისთვის) და წისქვილებისათვის საჭიროა. „ჟუარი(ს) ჰაჰყ-ი" (თურქ., კანონიერი გასამრჯელო, ფასი) ერთ „ქეშკელ" სარწყავ მიწაზე დაწესებული იყო „ხუთ ბაკან (ლიტრა) პურ"-ი.

არხები (რუები) გაყვანილია მამულებსა და ეზოებში. ერთი რუ გადის რამოდენიმე ეზოსა და მამულზე, ამიტომ წყლით სარგებლობა (რწყვა) ხდება რიგით. თვითეული ეზოს და მამულის პატრონი მოვალეა თავისი არხი სუფთად შეინახოს, ამოწმინდოს — გათხაროს ხოლმე. იმ შემთხვევაში, თუ არხის ის ნაწილი გაფუჭდა, რომელიც საერთო გზაზეა, ყველა თანამოსარგებლე მოვალეა გამოვიდეს ამოსაწმენდათ, როდესაც ამას გადასწყვეტავენ. სამუშაოთ გამოდიან ზოგნი „ბარებით", ზოგნი **ქლუნგებით** (წერაქვებით).

ეზოებში გაყვანილ არხებს ჩაგდებული (ჩასმული) აქვთ **ჩაღარღანაჲ** (შუაში ჩაჭდეული ფიცარია წყლის გადმოსადენათ) და „ჩაღარღანა ქრშიან პატარა გუბ აქ ამოთხრილ წყალ ავსრვაში ჰურჰელ ჩააყუდეველა". რუს წყალს უმეტესად ხმარობენ სარეცხისა და სხვა ამისთანებისათვის.

ყარასავში ჩალთუქების მოსარწყავათ, მისთვის წყლის გამოსაშვებათ **„ქეშკელავანდს**, ანუ **ქეშკელოვანდს** იჭერენ". იგი მარტო არ მარგლის ჩალთუქს, თორემ საჭირო დროს „ჰრწყავს" და „აჟმოვს" — სწყვეტავს წყალს. ჩალთუქისთვის „ხამ(ი) (ყამირი) ქირდაჲ შაკრაში ჟამაათურა(თ) (საზოგადოება) გუთნით კოლს ჰცემენ (ატარებენ) და ბარევით, ქლუნგევით (წერაქვებით, თუ ადგილი ქვიშიანია) ჰთხრიან ყაჟს" (დიდი რუ, არხი). ყარასავის ბევრ **ნაჰყანტ**, ანუ „სუქეულ" (თურქ.) ადგილებში სთხრიან **ყანდაღებს** (ღრმა განიერი არხია) მიწითგან წყლის ჩამოსაწურათ და დასაშრობათ. ამ ჩამონაწურ-

საც ურევენ სხვა სარწყავათ საჭირო წყალში. ხშირათ ორი ან მეტი სოფელი ერთი წყლით სარგებლობს და, რომ ყველას შეეძლოს მორწყვა თავისი მიწის (ნათესის), თუ წყალი ცოტაა, რიგს აწესებენ; ღამე ერთი სარგებლობს, დღე მეორე, ხოლო, თუ წყალი შედარებით ბევრია, მაშინ იყოფენ „ქოთუქით“ (კუნძით, მორით). „ქოთუქს“ უკაწრენ, ანუ „უკეპნიან“ (უჭდეებენ) და უგდებენ „წყლი(ს) ყბაში“. თითო ჭდიდგან გადმონადენი წყალი თითო სოფელში მიდის. თუ წყალი ორ სოფელს შორის თანაბრათ უნდა განაწილდეს, მაშინ ორ თანაბარ ჭდეს უკეთებენ „ქოთუქს“, ხოლო მეტნაკლებათ განაწილებისას, ერთს დიდათ უჭდეებენ, მეორეს შედარებით პატარათ.

ნათესების მორწყვის დროს ძალიან ბევრ წყალს არ უგებენ, რომ მიწის სიმსუქნე არ გარეცხოს, გარდა ამისა ბევრი წყალი სწრაფათ იელის ნიადაგის ზედაპირზე და ღრმათ არ ანამიანებს მას.

რწყვის დროს თუ „ადგილი“ სწორეა (ვაკეა), წყალს **„შიგ აფაინევენ“** (გაშლილათ უგებენ), ხოლო თუ მიწა „დაღალი“(ა) (თურქ.) ანუ **„აღურჩუღური“(ა)**, შიგ ბარით დადიან **„სულაღჩიევ“** (მომრწყველები) და წყალი ყველგან გაჰყავთ (ახვედრებენ).

წყლით მოსარგებლეთა შორის ჩამოვარდნილი დავის, საჩივრის გასარჩევად შემდეგში (გვიან) **„მირაბ“-ი** გაჩენილა.

სასმელი წყლის „ბულაღევ“-ი (თურქ., წყაროები) ახლო წარსულში გამოუყვანიათ (კაკელებს) ჰამშარიებისათვის (თათრები არიან). მანამდე კი ჰქონიათ მოთხრილი **„ქეჰრიზები“**, ან ზოგიერთ ხეობის სოფლებში **„წყაროვ“-ი** ჰქონიათ („წყარო“ უწინ უძახნიათ თავისით ამოსული, მთის წმინდა წყლისათვის). ილისუში ყოფილა **ბულაღები**, მხოლოთ არა თიხის მილებით, არამედ სიპი ქვებით მიწყობილი — კირით მიწებებით — „ქუმაითი“ (თურქ., ოთხ ჭხრიც მიწყობილი სიპებით). ასე მარტო ახლო მანძილზე ჰქონიათ გაყვანილი. ზირობის სოფლებში „ქეჰრიზში“ (ჰა, ორმო) წყალს გარედან უგდებდნენ, სწმენდავდნენ, შიგ მარილსაც ჰყრიდნენ, რომ „ჰიაღუაჲ“ არ გაჩენილიყო და არ აყროლებულიყო. სამ-ოთხ დღეში ერთხელ ასეთ „ქეჰრიზს“ სწმენდავდნენ — რეცხავდნენ და წყალს უცვლიდნენ ხოლმე.

ყარასავის სოფლებში კი შედარებით ღრმა „ქეჰრიზებს“ სთხრიდნენ (ეხლაც ასეა) და წყალი თავისით ამოდიოდა შიგ. შემდეგში გამოყვანილი წყაროს მილები ადგილობრივ „ტკლჯევს“ (თიხის ჭურჭლის მკეთებელი) უკეთებიათ.

მეწისქვილეობა. „ცვიქჯლიე ვარგის ადგილ. ანუ ფუშტაჲ (თურქ. — რუსხმულს) ადგილ მაღალ-მაღალ კეჰტევაყ“ (არის ხოლმე). ასეთ ადგილში შორიდგან გამოჰყავთ **არხი**, ნაპირებში ხშირათ წნორს ან ვერხვს ანედლებენ, რომ წყალმა ადვილათ ვერ წაახდინოს არხი და არ გადავიდეს გვერდზე.

წისქვილის არხის (რუსხმულის) ბოლოში — დაბლობში აშენებენ თვით შენობას წისქვილისას. შენობის ნაწილი მიწაში უნდა იყოს ჩამჯდარი და „დონღუზლუღ“-ზე **(საღორე**, სადაც წყალი შედის ღარებით და ბორბლებს ატრიალებს) ზევიდგან უნდა დაეყაროს ცულით გაპობილი ან გათლილი ფიცრები. **არხის** ბოლოში წისქვილს უნდა ჰქონდეს **„გურულდაყ“** (თურქ.), ანუ **ჩაგურგურაჲ.** ამ ვარდნილითგან უშვებენ **„ნავჩაებს“** ანუ შაჰნავეეს (თურქ.=ღარებს), ბოლოებს უყოფენ წისქვილის ზემო კედლის ძირში შენახულ ხვრელებში. ღარის თავიდგან წყლის დასაწყვეტად და გადმოსაშვებათ **(ქორბუდის** გასახსნელად და დასაკეტათ) ხმარობენ **„თახტას“ (ფიცარს).** თახტასვე ხმარო-

ბენ წყლის მეორე მხარეზე გადასაგდებათ — „დონღუზლუღ"-ისათვის ასაცდენათ — **(ბელღარში, მარქაფაში** გადასაშვებათ). „დონღუზლუღში" ღარის ბოლოსთან სდებენ მიწაზე ერთ ოთხმხრივ გათლილ ხეს, ზედ აკრავენ რკინის **ბაყაყს** (თურქ. „ყულბაღას", ქართ. **კიბორჩხალას**), ბაყაყში უგდებენ „ყირჟანი(ს) ქუას", რომელიც დაღესტნითგან მოჰქონდათ ხოლმე. ეს ქვა ფოლადზე მაგარია, დიდ ხანსაც სძლებს. ყირჟანის ქვაზე აყენებენ **„შამფურს"** ანუ (თურქ.) „შიშს" (ქართ. **ღერძს**). შამფურის თავზე „ცუცქული(ს) ქუაჲ(ს) ყელ აავსრველა (ასავსებათ) აცმენ ხეს". იმ ხის, რომელზედაც „ბაყაყია" მიმაგრებული, ერთ წეროში აღმა-დაღმა უყრიან სხვა ხეს, რომლის მეორე წვერი **საღორის** ზევით თვით წისქვილშია ახედებული. ამას „ცუცქული(ს) ყურს" ეძახიან. მისი დანიშნულებაა წისქვილის ზედა ქვის აწევ-დაწევა დაფქვის (სირბილის) მოსაწესრიგებლათ. „შამფურის" (ღერძის) თავზე აცომენ ქვედა ქვას **(ჭრშიანა ქუას)** პირ აღმა და ყელს სოლებით სჭედავენ, შემდეგ ღერძის თავზე აცომენ **„მურდალს"** (თოხს) და ზედ ასარქლებენ **„ხახრიალ** ანუ (ალ.) **ნახრიალ ქუას"** (ზედა ქვას) ისე, რომ „მურდალი" ჩაჯდეს მასზე გაკეთებულ ბუდეში. **წისქვილის ქვების** წინა მხარეს ფქვილის ჩამოსასველელათ უკეთებენ **„საფქვილეს** ანუ (თურქ.) „უნნუღს" **(ალატს)**. ორმხრივ აღმართულ „კიდევზე" სდებენ ცულდით—ეჩოითი ამნაყარ, ანუ (ალ.) **„ომოღარულ ვარცხლს"**, რომელშიც ჰყრიან შემდეგში დასაფქვავ **(„საფქოვს")** მარცვლეულს. ვარცლს ძირს უხვრეტავენ და ხვრელზე აფარებენ, ამაგრებენ **„ფიალას"** (ძალიან პატარა ღარს ჰგავს). „ფიალის" ნაპირის ჰდეში უგდებენ კაცის მკლავზე მოწვრილო ხის ერთ თავს, მეორე თავს კი აბავენ ჯიდზე. ამასაც **„ჯიდს"** ეძახიან. ამ „ჯიდსაც შუაში უჭდევებენ და უგდებენ **„კარკარას"** (სარეკელას), რომლის ბოლო ეყრდნობა წისქვილის ზედა ქვაზე.

საღორეში წყლის ჩაშვებისას წყალი ხვდება „შამფურზე აცმულ **ფარს"** (ბორბალს). „ნორგზე დარიგებულია **ფიცრის ფრთები** — („ფარ"-ები) და ატრიალებს მას — ღერძს და ზედა ქვას. ზედა ქვა ტრიალის დროს ახტუნებს „კარკარას", რომელიც თავის მხრივ არყევს „ფიალას" და ხორბალი ცვივა **„ცუცქული(ს) ყელში"**. ზედა ქვის ყელში უგდებენ ხოლმე „ხი(ს) ყაბუზი(ს) (ქერქს) **კირკალს"**, რომ ხორბალი გვერდზე არ გადაცვივდეს.

დაფქვის დროს თუ „(რ)ბილა(თ)" დაფქვა უნდათ, ფიალის თავს ზედ შებმული ბაწრით მაღლა სწევენ და **„ვარცხლი(ს) მუცელზე** ნაქნარ **კორაზე"** ახვევენ, რომ ხორბალი ცოტ-ცოტა ჩავიდეს ყელში. გარდა ამისა ფქვილის დარბილება ნაწილობრივ შეიძლება აგრეთვე „ცუცქული(ს) ყური"(ს) დაწევითაც. ყელში ხორბლის აბევრებით და ყურის აწევით **„ფქვილ გროშდევის,** ანუ **გროშ კეპტევის** (ხვნიშდება, მსხვილდება).

წისქვილის ყურის ასაწევად საჭიროა ყურზე წამოცმული (გარდიგარდმო) ხის ჯოხით აწევა და **სოლის** შედგმა, დასაწევად კი — სოლის გამოძრობა და ზევიდგან ჯოხის (ქეტის) დარტყმა.

წისქვილის ქვის იმ ზოლს (იმ ნაწილს), რომელიც ხორბალს ყელში ჩასვლის შემდეგ ამტვრევს — „ჲარმალუღს" (თურქ., გაპობა, გატეხვა) ეძახიან. ცოტა ამის იქით „ხორხოშელავდევის, გროშდევის". ამ ადგილს „ყირმალუღს" (თურქ.) ეძახიან. სულ ბოლოს ქვის ნაპირთან არის „უნნუღი", რომელიც უკვე საბოლოოთ ფქვავს (ალატსაც „უნნუღს" ეძახიან თურქულად). წისქვილის ქვის გარეშემო დაგროვებულ (გადაცვივნილ) ფქვილს „არდუნს" (თურქ.=არდ-უკანა, უნ-ფქვილი-უკანა ფქვილს, ანუ ხრილს ეძახიან). „დიაღ

ბევრ წყალ გაშმაში ცვცქჯლში წყალ ომოდის, ფქჯლს აჯდენავს“. ამ შემთხვევაშიც და მაშინაც, როდესაც „საფქოეი“ ნედლია, წისქვილის ქვებს ფქვილი ეკრობა და აჩლუნგებს, ამიტომ საჭირო ხდება ზედა ქვის ჩამოღება და ორივე ქვების **მოკბილაჲ ჩეჭუჩით** (მოკოდეა საკოდელით). ჩვეულებრივ კი ორ კვირაში ერთხელ **ჰკბილენ;** ხშირათ ქვების კბილები არათანაბრათ იცვითება და კარგათ არა ჰფქვავს, მაშინ „ჰკბილენ“ ქვის მხოლოთ მაღალ ადგილებს (დასადაბლებლათ). „მოკბილაში“ (მოკოდეის დროს) ქვების ნაპირებს „წრჯლა“ (წმინდათ) ჰკბილენ“ მხოლოთ შიგნით და შიგნით უფრო მსხვილათ. მოკოდვის ზედა ქვის **დახარჭლების** შემდეგ აყრიან „დანაყრულ კრამეტს“, ჰფქვავენ და ისევ გადმოაქვთ ზედა ქვა, სინჯავენ თანაზომიერათ არის მოკოდილი, თუ არა. უთანაზომო ადგილების შესწორების შემდეგ ისევ ასარქლებენ. ხშირათ ასე ორჯერ-სამჯერ ამოწმებენ და მერეღა ჰფქვავენ ხორბალს. „ტუმრევში ფქვილ ჩაყრაში ტუმრი(ს) ყბაში გააშლელა ვაზი(ს) კირკალს ვუგდევენ“ და პატარა ნიჩაფით ჰყრიან.

ჰფქვავდნენ: **„პურს** (ხორბალ პურს), **ქერს** და **ფრტს**“. პურის ფქვილს **წმინდა ფქვილ**-ს ეძახიან, ხოლო ქერის და ფეტვისას კი — **ჰადი ფქვილ-ს.** ფეტვს დაფქვის წინ **საუზე** (თუჯის კეცია) „აჯალევენ“, ქერს კი, თუ საჭმელათ უნდათ, ჯერ „დინგში ნაყენ (ნაყაყენ), — **ბრეს** აყრევნევენ, კიდე ცვცქჯლში ჰფქოვენ (ანუ ჰფქრნ). საფქოე მანაღეეიზგნი (მომტანისგან) ბაკანზე (10 გირვანქა) ერ(თ) ქებ(რქა) ანუ ყანწ შაჰად (თურქ., მინდი) ააქონდენენყ“. (იღებდნენ ხოლმე). **„მეცვცქჯლეოვან** (მეწისქვილეთ) თუ პატრონს არ მოჰკალევოდეს, ან არ მეეკადრნას — **ბურკადლევს** — ღეკევს იჭერავდნენ გადაწყოტულ ფასით ან სამით ერთზე“ (მესამედზე). კარგი წისქვილი ჰფქვავს დღე-ღამეში „ორ ტუმარა, ორ ტუმარა-ნახევარ საფქოვეს“ (ათი-ცამეტი ფუთი).

მეწისქვილის მოვალეობაა: „ღამევ-დღევ ანუ დღისიდთიაც — ღამეაც“ წისქვილში ყოფნა, „მოკბილაჲ, ყელ დაბოშევაში (თურქ., მოდუნებისას) **ცვცქჯლი ასტაჲ** (სატეხი წისქვილის) დკარა, ჩუითი (თურქ.) ანუ სოლებით გაჭედაჲ, განაჯეჩ (გატეხილი) ხი(ს) აჰტაეეის (თურქ., იარალები. ნაწილები) დაკერაჲ“ (შეკეთება). ხის ნაწილების ახლათ გაკეთება მას არ ეკისრება, თუ არ იცის. რკინის ნაწილებს მჭედელს („დემურჩის“) აკეთებინებენ ხოლმე. „მეცვცქჯლეჲ(ს) შეჰმელ პურიც ცვცქჯლი(ს) პატრონიზგნი კეპტევოდაყ“ (იყო ხოლმე).

წისქვილის ზემოთ, ცოტა დაცილებით აგებდნენ **„წყლის დინგს**“. ზევიღგან ჰხურავენ, აკეთებენ „ალთი აჩუღს **(ქრშ, გარშომო ფარღიათს),** ფუშტაჲთი“ (რუსხმულითგან) პატარა ღარით გადმოჰყავთ ცოტა (პატარა რუსოდენი) წყალი, რომელიც ეცემა **ბორბალის,** ანუ (თურქ.) „თოფის“ კოლოფისებურათ გაკეთებულ უჯრებში და ატრიალებს მას. ბორბლის საშვალებით ტრიალებს მისი ღერძიც („ზროჲ“). „ზროჲ თავი(ს) კბილევით ზეიპოყენ — ქრშყენ ჰწევს — აგდევს **კლეევს**“ (მკლავებს), რომელთაც აგრეთვე აქვთ კბილები თითოს თითო. მკლავების ბოლოებზე აცმულია **კბილებიანი რკინის ხალტე.** ღერძის ახლოს მიწაში უგდებენ გათლილ სქელ ხეს, რომელსაც ამოყრილი აქვს იმდენი **თოლ-**ი, რამდენიც მკლავი აქვს დინგს“. ამ „თოლევში“ ჰყრიან ჩალთუქს ან ქერს და ნაყაყენ. ნაყეის მცირე ხნით შესაჩერებლათ მკლავებს მის ხვრელებში ჩხირების გაყრის საშვალებით ამაგრებენ იმ ხეზე. რომელშიაც გაყრილნი არიან ეს მკლავები.

ჩალთუქის ნაყეის დროს დროდადრო ჯოხით „ჩარევაჲ“ უნდა. ნახევარ-

ზე მეტი ჩალთუჭი ბრინჯათ რომ იქცევა, მაშინ ჰყრიან თვლებითგან და „ბღერტენ“. მეორე ნაყვისას „თხლა ჩალთუქ დარჩომაში იქნევ ლიმაჲ“. მეორეთ დაბღერტვის შემდეგ ხშირათ ნაცარს აყრიან გასათეთრებლათ და „სათეთრო ნაყენ“.

დაბღერტვის დროს **ბრეს** ანუ „ქაფაქს“ (თურქ. ქატოსაც) ჰყრიან და „ნაწეკს“ (ნამტვრევი ბრინჯი) ცალკე იღებენ. ხშირათ „წყლი დინგში ლემსასაც“ აწყობენ: ღერძის მეორე მხარეზე მოთხრილ მიწაში აკეთებენ ფიცრით ბუდეს, შიგ უგდებენ გრძელ ხეს — ამოყრილი თვლებით და ზედ აწვენენ მკლავებს, რომელთაც „ფეყი დინგის“ მსგავსათ უყრიან თავზე მოკბილულ, რკინა ჩამოცმულ თავებს. ღერძის კბილები ტრიალის დროს „ლემსაჲ(ს) კლიევს“ ზევიდგან ქვევით დაწოლით ზევით სწევენ და სცემენ. ხოლო აღმა-დაღმა ამართულ „კლიევს“ კი ქვევიდგან ზევით სწევენ, კბილების მოცილების შემდეგ მკლავები თვლებში ეცემიან. „ფეყი(ს) დინგ“-ი ეზოებში უდგათ, მის მკლავს აქვს ქვის თავი. საამისო ხორკლიანი, მაგარი ქვა მოიპოვება მუხახის ხეობაში (ხევში). ამ ქვას **კევრი(ს)** ანუ **დინგი(ს) ქუას** ეძახიან.

თუშეთი

მთხრობლები: **გიორგი წვერაიძე**, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); **გიორგი გაწირიძე**, 65 წ. (სოფ. შენაქო).

ხევის ნაპირას **საწისქვილე ადგილზე** ააშენებენ **ყორის** პატარა შენობას ოთხი კედლით (დაახლოებით 3,5—3 მ), დაახურავენ სიხს; გამოიყვანენ **ფაცერს** (არხი) და გამართავენ წისქვილს. ფაცერს აქვს **სათაღეი**. წისქვილთან **ღარის** დასადებად აგებულია ყორე ან კიდევ ადგილი დიდი ხეებით არის გამაგრებული. **ღარის თავი** ჩადგმულია დიდი ხის ამოჭრილ ადგილას, რომელსაც ჰქვია **ჩასათჭამი**. ამ ხესთან წყალი გამაგრებულია მაღალი ფიცრებით, ან წნელის ღობით. ამ ღარით წყალი ეშვება წისქვილში. ღარს პირთან აქვს **საკეტი სიპი**. წყალს თუ უნდათ, ღარში მიუშვებენ, თუ არადა ბერღარაჭზე გადაუშვებენ. ბერღარასაც იგივე სიპი ან ფიცარი აქვს საკეტად. ბერღარა ან ერთნაირი ხისაა ან ცალკე ფიცრებისაგან არის შეკრული.

წისქვილს აქვს ორი **თვალი: ქვედა** და **ზედა**. ქვედა თვალი, სადაც **ბორბალი** ბრუნავს, არის **საღორეი** (საღვარე), რომელსაც ეხლა **ბორბლის ბაშტესაც** ეძახიან. ზედა თვალი, სადაც **სულადი** იფქვება — **წისქვილია**.

საღორეში ღარის წყლის წინ, ან ცოტა დაცილებით იდება **ფარცხი**. ფარცხი არის გრძელი გაკუთხული ორადღიანი ხე, რომელსაც შუაში უზის რკინის **„წრიაჲი“**, თავში ე. ი. ღართან ახლოს კი არა, სადაც **ფარცხის** ბოლოა, მეორე ნაპირზე, სატეხით გაუკეთდება ხვრელი. ამ ხვრელში ჩაჯდება **ამოსაზიდის ხეი**, რომელსაც ძირს გაეხვრიტება და გაეყრება **რიკი**, რომ არ ამოვარდეს. ამავე ამოსაზიდ ხეს **თავიც** გაეხვრიტება და ამ გახვრეტილში გაეყრება **საკელური**, რომელიც აქეთ და იქით ენდობა (ებჯინება) **საჭიკებზე**. სახელურს წინ ქვეშ უდევს **სოლი**. სოლს თუ შეუქარებთ (აუქარებთ), ე. ი. შეატანთ და აუწევთ, აიწევს და **გვრიშად** (მსხვილად) დაფქვავს და თუ დაუსვამთ, ე. ი. გამოვაცლით, დაუწევთ — **ლიპაად** (წმინდად) დაფქვავს. **ფარცხის წრიაჲზე** დადგება ბორბალი საკოჭურით. ბორბალი ხისაა, **საკოჭური**

კინისა (რკინისა). ის შესმულია ხეში. ბორბალს აქვს **თბეები** თვრამეტიდან-ოცდაორამდე. რაშიაც თბეები არის შეშმული (შერჩმული), ის არის **ჯუნდი**. ამ ჯუნდს ზევით არის **ბორბლის ყელი**. ყელზე აქვს **რკინის ღერძი**; ღერძს ბოლოში აქვს **კიმჭუტი** (მოკაუჭებული ნაწილი), თვითონ ოთხკუთხია. თავში აქვს ერთი ვერშოკის გამტყელებული (გაბრტყელებული) **თოკის ალაგი**. ბორბლის ყელი ერთ მხარეს ღერძის სიგრძეზე გადაღარულია შუაგულამდინ, რომ შუაზე დადგეს **ღერძი**. ქვევითა ნაწილში ბორბლის ყელს გაეხვრიტება გვერდიდან; ერთი ამისთანავე **ჯვრელი** გაუკეთდება მაღლა. ამ ორ ჯვრელში გაეყრება ხის **„ცხრემლები“** ორი, რომლებიც იჭერს და ამაგრებს ღერძს ბორბლის ყელის გაღარულში. ბორბლის **ბაშტიდან** ორი არშინის მაღლა არის ორი **კოჭი**: ერთი ბორბლის იქით, მეორე — აქეთ, რომელთაც წინა თავები კედელში აქვთ შეყრილი, უკან ნაწილი კი (ორივე კოჭს) მიწაზე უდევთ. ამათზე გარდიგარდმო უდევს ორი **საჭიკი**, რომელზედაც დადგება **„ამოსაზიდ ხეა“**. საჭიკებს კოჭებზე ცოტა ნაკლები არის. კოჭებზე დადგება ორი **ალატი**, ე. ი. ხე ოთხი ვერშოკი სიგანით და შვიდი ვერშოკი სიმაღლით (თითო კოჭზე თითო ალატი დგება). ამ ალატებზე დადგება **ერულის** (დოლაბის) **კარი**, ე. ი. „სგელი“ (სქელი) ფიცარი ან ერთიანი ან ორიანი სიგრძით (ორი არშინი) სიგანით ერთ-ნახევარი არშინი, სიმაღლით ხუთი ვერშოკი. ის ამოიჭრება ერულის ზომაზე და შიგ ჩაისმება ორივე ერული (ერულის გარეშემო მდებარე ხის ნაწილს **გარემოც** ჰქვია); ჯერ ჩაჯდება **საქვედაო ერულს**; იმას გაუკეთდება **ხის გულს**, რომ ღერძს შიგ თავი ამოუყონ ცოტათი და მარცვალი ძირს არ წავიდეს (უკანასკნელზე იტყვიან: „გული გუჭსოლოთ“); მერე **საზედაო ერულს** შუაში გაეჭრება ადგილი, რომელსაც **ყელი** ჰქვია და ძირითა მხარეს — **სათოხეი**, რომელშიაც შეჯდება რკინის **თოკი** და ისე საქვედაო ერულს დაეხურება ზედ და ამრიგად გაეწყობიან ერთმანეთზე. ყელს ზევიდანაც **ბიშინს** (ლეგა ფერის მიწა) უკეთებენ ყელივით. კოჭებს წინ უკეთდება **ჯაროც**, ე. ი. **ოთხკუთხი ყუთი** ქვეშ ფიცარდაგებული, რომელშიაც ჩამოდის **დაფქული**. სულ მაღლა არის **„ჯვიმბური“**, ე. ი. ხვიმრა (სულადის ჩასაყრელი ჰურჭელი). იმას აქვს დაბლა **კრიჯი**, რომელიც „ერულს ყელში აძლევს მარცვალს წყვით“. კრიჯს მაღლა ბაწრით ჩამობმული აქვს **გაკვრეტილ ქვაბ**, რომ **წყეზე** (წყვაზე) მარცვალი მისცეს. კრიჯზე მობმულია **სარეკელი** ხისა, რომელიც გაკვრეტილია, ადამიანის ფეკვივით არის და ეთრევა ერულზე, კრიჯს სძრავს და მარცვალს უშვებს. კრიჯს ბოლო ჭხარეს მობმული აქვს ბაწარი, რომელიც კვიმბურის მისამაგრებელი ყაერის ჩხირზე არის გადახვეული. თუ დაბლა დაშვება უნდათ, მაშინ ჩხირს უკუღმა გადაატრიალებენ, კრიჯი დაბლა დაეშვება და მარცვალი მოემატება. თუ მარცვლის მოკლება უნდათ, მაშინ ჩხირს ზემოთ გადაატრიალებენ და მარცვალი მოაკლდება. ეს იმ აზრით არის, რომ ან წისქვილი მსხეილად დაფქვავს, ან კიდევ ქვას ყელი მარცვლით **ამოევსება** (წმინდად და მსხვილად დასაფქველად წისქვილს სხვა მოწყობილობა აქვს, რომელიც ზემოთ აღწერეთ).

წისქვილის ყურეში აყუდია **სახერშე**, ე. ი. გრძელი ხე, რომლითაც ზამთარში წისქვილს ყინულებს აყრევინებენ (**ხერშე, დახერშვა** — ყინულის დაყრევინება).

წისქვილზე წყალის გადაგდება-მიგდებაზე იტყვიან: „წყალ დუჭწურევ“ — წყალი დაუწურე ანუ გადაუგდეო; „წყალ შემუჭგდევ“ — წყალი შემოუგდეო.

ერულ̃ ან **დოლაბ̃** კახეთიდან მიაქვეთ მთაში. ადგილობრივ მისი ქვა იშვიათად იშოვება. სოფ. კვავლო საერულე ქვას თავის მახლობელი ხევიდან იღებს. ის „ხოხბ̃“ ე. ი. „მაგარი, ფოლადი ქვაა, მაგრამ ბარის (კახეთის) ქვასთან ვერ მოვაო“.

კახეთიდან უწინ მიჰქონდათ ერული: **განჯის ქვაი** განჯიდან შემოდიოდა ქალაქშიო; საკინის ქვაი; **კისკევის ქვაი** ფოლადი ქვა არის, **ტალი** ბევრი ურევიაო.

წისქვილი ან ერთ კაცს აქვს საკუთრად, ან შეიძლება ორ-სამ კაცს ჰქონდეს ერთად. წისქვილის მესაკუთრეს **წისქვილის პატრონი** ჰქვია.

თუ კაცს თავისი წისქვილი არა აქვს და სხვის წისქვილში ჰფქვავს, ის არის **მესაფქვავეი**. როცა მას დაფქვა უნდა, წისქვილის პატრონს შეატყობინებს და ისე დაფქვავს, წისქვილს თვითონ აბრუნებს. წისქვილის პატრონს აძლევს დრამაკ-ს, ანუ ქირას ჟამზე[92], ე. ი. დღე-ღამეზე[93] — ორ ლიტრას ან კოდზე ორ ლიტრას.

წისქვილი, როცა უნდათ, აამუშავებენ, თუ არადა — დგას.

ფშავი

წისქვილის ნაწილები: წისქვილის რუვი, სათქამური, ბერღარა, ღარი, ბორბალი (მორგვისა ან ფთეებისაგან), თვალი კაჭკაჭი, კოჭი ანუ **საფრინავი, ზალტი, თოხვი, საკოდელ̃, სამართი, გულსამაგრი, კოდები, საგორავი, ფარცხის ხე, სამაჭნე, ნაჭლიკა, ხვიმური, სარეკელა, ქრიჭა.**

ხევსურეთი

მთხრ. **ბერდია წიკლაური**, 66 წ. (სოფ. როშკა, პირაქეთი ხევსურეთი).

წისქვილებ-მააქვ კეეით ჯორის ზურგ-თ. იქაც ას **საწისქვილო ქვაბ̃**. წინავ აკეთებდეს **მეკეეეებ̃**. მეკეეეებში ერთს ალაგს ხქვიან **კდეი-დ′ კდეს**

---

92 უწინ წისქვილის „დრამად“ ანუ ქირად, უკეთ, ქირის ნორმად ორი ღამე და შუაში ერთი დღე ითელებოდა, ეხლა კი მხოლოდ ჟამი, ე. ი. დღე და ღამე ითელება.

დრამაი საზოგადოდ ნიშნავს: ქირას, ხელფასს, ჯამაგირს, ვალს. კაცი რომ კაცს უშველიდა, იტყოდა: „ჩემი ერთი (ორი ან მეტი) დრამა მართებსო“.

93 **ჟამ̃ი** არის დღეს დილიდან ხვალ დილამდე. იტყვიან: „სამ ჟამ̃, ოთხ ჟამი ვიყავიო, ე. ი. სამი-ოთხი დღე-ღამე დავრჩიო.

აქვე მოვიყვან ჟამის სხვადასხვა დროის აღმნიშვნელ ტერმინებს — **ბინდ-ბანდ̃** — გათენება მოტანებული ბინდი; **თენ-უთენ̃ბ** — გათენების დრო „თენ-უთენ) მოდიანო); **ოურაჟ̃ბ** — გათენების დრო; გაბინდებაი — მზის ამოსვლის დრო („გაბინდდა“); **მზის ამონათებაი** („მზემ ამაჭნათ“); **სადილობაი** — დილის რეა-ცხრა საათი; **შუადღეი** — მზე რომ შუა ადგილას დგას. **მზის გადახრაი** — სამხრის წინა დრო. **სამხრობაი** — სამხრობის დრო, შუადღის ოთხი საათი; **მზეჩაის დრო** — მზის ჩასვლამდე მიახლოება; **მზისწვერებაი — შეთვალისკიდებაი — თვალისკიდე;** მზე ჩავიდა, პაერმაც ფერი იცვალა, შეთვალისკიდა, შებინდდა; **ღამეი** — დაღამება; **ვახშმობაი** — ღამის ცხრა საათი; **შუაღამეი, ღამის გატყდომაი** — შუაღამის გადასვლა („ღამე გატყდაო“).

ჰამა იციან: მუდმივ — სადილი — დილის ცხრა საათზე. იტყვიან: „სადილი ეჭამოთავ“, ე. ი. ეჭამოთო. სამხრი — შუადღის ოთხ საათზე. ვახშამი — ღამის ცხრა საათი. ზოგჯერ — შენაყრებაა, შენაწილებაა; იტყვიან: „პატაიც ან ბატაიც (ე. ი. ცოტა) შეენაყრდეთავ, ან შეენაწილდეთავ, პატაიე ნაწილ მოგეიტანეთავ“.

აკეთებდეს წისქვილებისა-დ' **ქდური წისქვილი**-ხქვიან. ზოგ ქვა კი ქალაქურიც მახქონდ მეკეთებს.

წისქვილ უნდა ვიყოდათ ნაცვეთი, დამზუბუქებულ, რო ჯორი მაერიოს. **საწისქვილოს** მაარჩევდეს ისითს ალაგში, სადაც საღვარე ან საზვაო არ იყუ, ან წყალდიდობაში წყლისად არ იყუ სამთხილო. გასთხრიან ლიბუსა-დ'[94] ააგებენ **ქვეთვალს,** რომენსაც დაფარებიდგეს **სალვარე**-ხქვიან. ააგებენ დაახლოებით ორ ადლის სიმაღლეს, მემრ დააწყობენ ხეებს, ჰერებსა-დ' სიპებს. მემრ დააყრიან მიწას, მარტო გასწირვენ ერთს **საკვამს — სალვარის საკვამი**. ბანზე დაწყობენ წისქვილის დასადებს ხეებს ნახევარ ადლის სიმაღლესა-დ' დაზდებენ **საქვეო წისქვილს,** ძირშიით ამაუშობენ **ბორბალს;** ბორბალს დააყენებენ **ბროლის კოჭზე. კოჭი** — ხქვიან გაგლუებულს, **ამაკვაფულს ქვას,** მირგვალს ქვას, რომენიც ბორბლის ძირში ას მაგრად ჩაჭიკული. ძირში კიდევ ას ხეჭ, რომენსაც **სადები** ხქვიან. შიგ ჩამწყვდეული სახრელივით ამათხრილ ბროლ, **წისქვილის ბორბლის კოჭ** შიგ ას ჩადგმული, იმაში ბრუნავს. ამას ერთად ხქვიან **თვალ-კოჭ.** ძირში აქვ ერთ ხე, რაშიაც თვალი მათავსებულ, იმას **სადებ**-ხქვიან. ერთს პირში იმას აქვს კელის სიმტყე **გალ,** ძირშიით ამაყვანილ ზეთი გალ-აქვ გაგდებულ, იმას **სამანქნეთ გალ**-ხქვიან. მანქანათ გალით წისქვილს აუწევენ-დაუწევენ ფქვაში. აწევაი-დ' დაწევა იმათ უნდა წისქვილს, რომ ფქვილ მშრალად არ იყოს დაფქულ, ან ძალიან მბილად არ ფქვედას. თუ მანქანათ გალს ავასწევთ, წისქვილიც მაღლად აიწევსა-დ' **მშრალად დაფქვას;** თუ მანქანათ გალს დაუშობთ დაბლა, მაშინ საზეო წისქვილიც დაბლა დაიწევსა-დ' **მბილად** დაფქვას. ეემ გალს, რომენიც წისქვილს ასწ-დასწევს, **მანქანათ გალ**-ხქვიან. ბორბალს სათავეში **რკინის ღერძი**-აქვ. ღერძს თავი ყელზე მტყლად აქე გაწირულჭ კუთხგვარად. თავზე **თოკჭ** ჩამაცმის ხისა ან რკინისაჭ: თოკზე ძეს **საზეო წისქვილ.** საზეო წისქვილს ამაჭრილი-აქვ. თოკის ზომაზე **სათოკე** ადგილი-დ' თოკჭ იმაში ას ჩამჯდარ. ბორბალს ბოლოზე **თბეები**-აქვ ასხმულ; მოწყობილი-ას თანასწორები შამაკაულგვარად, ისრ, რომ **ღარის** წვერსთან ახლოგვარად; წყალს ზედ უნდა ასხემდას თბის ბოლოებს, რომ გააბრუნას წისქვილზე დადებული თოკჭ, თოკმ კი საზეო წისქვილ უნდა დააბრუნას. საქვეო წისქვილში ღერძი-ას აშობილ ორ თითო სიმსხო, ოთხკუთხად გაკეთებულ; სამ თითთ სიმტყეზე გამრგვალებული-ას საბრუნავ ალაგზე. ღერძის მირგვლივ წისქვილის ქვის ზომის სიმაღლის ოდნად ჩაუწყობენ მაგრის ხის ორ ერთუცის ნახეთქებს ისრ, რომ მარტო ღერძის მირგვლივ ბრუნვა იყოს შასაძლებელი-დ' ქერი არ გასდიოდას, არც სხვა რომენიმ საფქვავი. აიმ ხეებს, რომნებიც ღერძის მირგვლივ ას დამაგრებულ, **გულნ**-ხვიან, ან — **წისქვილის გულნ.** წისქვილის **მეორე თვალიც** ქვისაი-ას, აგებულ იმავე ყორეზე, იმავე ზომით, ხოლოთ ცოტას მაღალ-ას, დაფარებულ-ას ხე-ჭრით. ზედ ხე-ჭერზე სიპს დააწყობენ, ან ადეშს დააწყობენ ისრ, რომ მიწა ძირს არ ჩავიდას ბანზეით. ძირში დააყრიან სიპ-ადეშზე ბადლს მიწას, მემრ — კიშს; მაწყობენ მირგვლივ სიპებს, მააყრიან სქლად კიდევ მიწას სანაპიროებზედა' გასტკეპნიან სატკეპნელით. გატკეპნა იმით უნდ, რომ წყალჭ ზედ გაქანდების, ძირს ვეღარ წაოს მარჯვედ. გააკეთებენ ოთხკედლიანს **კუმბურას,** პირთ განივრად მაუწირვენ, ძირს ქვე მააწრო-

---

94 ლიბუ — საძირკველი.

ებენ. პირთანისას საფქვავ ჩაეყრებისა-დ' ძირშიით ქვე გაედინების წვრილ-წვრილად. **ნაჭლიკაში** ჩაედინების. კუმბურას ჰერში ხეებზე ჩამახკიდებენ საბლის — პირებით. კუმბურაზე მიმბულ-ას ნაჭლიკაზ. კუმბურაშიით ჩამანადენ საფქაეზ ჩადის **წისქვილის ყელში სარეკელაის** რეკით. ნაჭლიკას ერთ პირში, გვერდზე, დაჭდეულ-აქვ. იმაში ჩამჯდარი-ას **სარეკელაის გალრ**. სარეკელა წისქვილზეა დადებული, ყელ კი ხეში აქვ ჩამჯდარი-დ' რა-საც წისქვილრ — ბრუნავს, სარეკელაც ხტების, ანძრევს ნაჭლიკას. აიმაობაში გამადის საფქვავი-დ' ჩადის წისქვილშია-დ' იფქვის. ნაჭლიკას წვერისკე საწ-ვავაით გაუკვრეტენ ერთუცის პირდაპირ, წვრილად გაკვრეტილში გაუყრიან წვრილს მუშის **საბელსა-დ'** მიამბენ. კუმბურაზე მიმაგრებულ-ას მირგვალ ფიცარ, ფიცარს შუაში გახკვრეტენ შალიფით, მირგვლივ საწვავით მაუკვ-რეტენ. შუაში დიდგვარ გაკვრეტილში აყვანილ-ას ნაჭლიკაის წვერის საბე-ლი. მოკლეს გალს მაანასკვებენ, რომ არ ჩამაძვრას, დაუშვობენ წვრილა და-კვრეტილში, ჩხირას ჩააშვობენ. ეს ჩხირ იქერს საბელს. როსაც დაგრეხენ თოკს, ჩხირაზე მასდებენ. საბელ საფქვის მამატება-მაკლებას შველ. როსაც საბელს დაგრეხენ, მაშინ საფქავიც დაიკლებს იმით, რომ ნაჭლიკაის წვერს აღმ ასწევს საბელ, როსაც გაუფონებენ, მაშინ საბელიც მაგძელდებისა-დ' საფქავიც დაიწყებს მადენას. აემ ჩხირს, გალასა-დ' ფიცარს **საკლებ-სამატების გალრ-ხქვიან**, ან **საკლებ-სამატებაის ფიცარ**.

წისქვილს რაიც ხის იარაღ-აქვ, ყველას ცულით, სატეხით, ხერხით, შა-ლაფით, პირფართოთა-დ' კელეჩოთ აკეთებენ, ვინც იცის, რა თქმა უნდ, თორე ყველას რაკლად შაუძლაე ამ იარაღის გაკეთება, რაიც წისქვილს უნდ. **წის-ქვილის ღარს** აკეთებენ უფრო, სადაც ფიქვი-ას, ფიქვისას; თუ ფიქვ არ აქვ ადგილში, მაშინ — ვერხვისას, წიფლისასა-დ' მუხისასაც. ღარს ჯერ მასჭრიან ცულით, გახკაპენა-დ', გახკერქვენ, გასთლიან უფრო კუთხად. მემრ გასთხრიან ცულით, მემრ გაასუფთავებენ ეჩოთ. ღარის სიგძეზ ცხრა-ათ ადლ უნდა იყოს, სიგანე თავში — ორ მტკაველ-ნახევარი, წვერში კი ოთხ გაწლილ ითინ უნდა ჩადიოდან. ღარი, რაც გძელ-ას, მითაც უკეთესრ. ცოტა გვერდლად უნდა იყოს დადებული ისრ, რომ წყალზ მაგრად მიდიოდას ღარში. წისქვილს ისეთს ალაგში აგებენ წინაწინავ, რომ ღარის დასადებრ გვერდლად იყოს დახრილი-დ' დაიდვას ღარი. თუ დახრილი არ ას, მაშინ **სარუეს** (სარუე — არხი) გასჭრიან ცერად, მემრ **ღარის-კუდსთან**[95] უმაგრებენ ქვითა' ბორკვი-თა-დ' იმაზე გამაიყვანენ წყალს. წისქვილის სარუეს აქე **წყლის გადასაგდე-ბი-დ' შამასაგდებ** — ორი დაახლოებით თითო ადლის სიგძე, სქელებრ **ხეე-ბრ** ამაკრილი; ამაკრილში ჩართულრ მაწყობილ ფიცარ. თუ წყლის შამაგდე-ბა უნდ, იმ ხეში ჩაუგდებენ ფიცარს, რომენიც წისქვილის სარუის პირზე ას ჩადებული. თუ წყლის გადაგდება უნდ, იმ ხეში ჩაუგდებენ, რომენიც წისქვი-ლის სარუეს გადასჭრისა-დ' გადაუგდებს წყალს.

წისქვილს **კოდვენ საკოდელაით** (დაპირულრ რკინა). გულთ უმაგრებენ **გულთ-სამაგრებით**, სატეხესავით გაკეთებული რკინით. ჩაშჩხელეკენ გულში რკინითა-დ' ჩაუყრიან შიგ ხის სოლებს წინავ საიმაოდ დამზადებულს, მემრ გულთ პირზეით გადასტეხენა' გაასწორებენ დაჯენჯვითა-დ'[96] გამაგრებიან გულნ.

---

95 ღარის-კუდი — ღარის თავი.

96 დაჯენჯვა — ან რკინით ან ჩაქუჩით ცემა.

მთხრ. **მელიტონ ალავიძე**, 33 წ. (სოფ. ბიჩნიგაურთკარი).

პირველში მოვძებნით **საწისქვილოს, რუს** მოუძებნით **სათავეს**. წისქვილის წყალის სათავეს რომ მოვძებნით, მერე გადვიტანთ „პლანსა“ და საცა წისქვილის აგება იქნება საჭირო, იქ მოვძებნით **საღორეს** — საცა **ბორბლები** უნდა ჩაიდგას. მერე **ღარების დასაწყობს** გავაკეთებთ; მერე ავაშენებთ წისქვილის კედლებს, დაუწყობთ **ალატებს**, შემდეგ დავაწყობთ **ძირა ქვებს**. სახურავი მიწიანია — უწყობთ მუხას და ზედ მიწას ვაყრით, ძველად ერქვა **ბანიანი წისქვილი**.

პასუხები კითხვებზე:

1. რუს სათავიდან წისქვილამდე **დაქანებული ალაგი** უნდა ყოფილიყო იმისათვის, რომ რუ სწორედ ყოფილიყო გაყვანილი. წინასწარ მთელ მანძილზე — წისქვილამდე **კოლებს** დაარჭობდენ და შემდეგ დაიწყებდნენ გათხრას. რუს სამი არშინი სიგანე უნდა ჰქონოდა და არშინ-ნახევარი მაინც — სიღრმე.

2. საწისქვილე ალაგი იმდენად უნდა ყოფილიყო დაშორებული მდინარიდან, რომ ადიდების დროს მდინარეს არ დაეზიანებინა წისქვილი.

3. **საღორე** — ადგილი, რომელიც წისქვილის ქვეშაა. საღორეს სიღრმე ორარშინ-ნახევარზე ნაკლები არ უნდა იყოს.

4. **ღარი** — რუს ბოლოდან საღორეში დადგმულ ბორბლებამდე ჩადგმული, დაქანებული **ხის ჩარჩო**, ღარის სიგრძე რვა არშინზე ნაკლები არ უნდა იყოს და არა უმეტეს თვრამეტ არშინისა. ღარის თავში ააშენებენ პატარა ყორეს, ზედ ხეს გაუდებენ და ამ ხეზე დააკრავენ ღარის თავს. ღარებს აკეთებენ წიფლისას.

5. **ალატები** — რაშიც იყრება ფქვილი.

6. **ძირა ქვები**, რაზედაც წისქვილის ზემოთა ქვები ბრუნავს.

7. **ხვიმირი** — რაშიც იყრება ხორბალი.

8. **ნავი** — რაზედაც ხვიმირიდან ჩამოსული ხორბალი იყრება; მოთავსებული ხვიმირის ძირში.

9. **სარეკი** — ერთი მხრივ დამაგრებულია ნავზე, მეორე მხრივ კი დაყრდნობილია **წისქვილის ზედა ქვაზე**, რომლის მოძრაობის დროს ხტუნაობს და ნავზე ჩამოსული ხორბალი იყრება ქვებში.

10. **ძირა ბორბალს** ქვეშ **რკინის ღერძი** აქვს, რომელსაც დაადგამენ ე. წ. **რკინის თოხს**.

11. **ფარცხი**. ფარცხზე დაყრდნობილია ლითონი და მასზე ბრუნავს ბორბალი (მუხის უნდა იყოს). ფარცხზე დამაგრებულია **ასაწევი**, რომლის საშუალებით შეიძლება ფარცხის აწევ-დაწევა და ამასთან დაკავშირებით კი — ხორბლის მსხვილათ თუ წმინდათ დაფქვა. ეს ასაწევი შეიძლება იყოს რკინისაც და მუხისაც.

მსხვილ ნაფქვავს **როშს** უწოდებენ, რომელსაც უმთავრესად საქონელს აჭმევენ, ანდა არაყს ხდიან.

12. **სახრილე** — ფიცრების წრე, ქვებს რომ არტყავს გარშემო.

13. **მინდი** — მეწისქვილის გასამრჯელო — წინათ ოც გირვანქაზე მეწისქვილე ერთ გირვანქა ფქვილს იღებდა.

მთხრ. **თედო ებრალიძე**, 80 წ. (სოფ. ციხისძირი).

ჯერ გავიყვანდით **რუს**, როგორც წისქვილს მოუხდებოდა, ისე გაგვყავდა რუ. იმისთვინა მივდიოდით და ქვებს ქალაქში ვყიდულობდით და იმეებს ვმართამდით. სუყველამ კი არ იცოდა იმისი გამართვაჲ. გავმართეთ ეს წისქვილი, დავაწყეთ. მერე ვინც პურს მიიტანდა, მეწისქვილეს უნდა დეეფქვა.

ეხლა, რომელზეც-რომა წისქვილი ტრიალებს, დგას, ჩვენ ვეტყვით იმასა **ფარცხსა**, ხე არის მოჭრილი, ეგრე ორი-სამი არშინი. იმ ხეს ამოვჭრით შუა ადგილას და იმაში ხუთ გირვანქა რკინას ჩავსომ, ზევიდანაც რკინას დავაჭერინებთ და რომელიც რომა იმ **კუმბარაზეა**, იმას **კიბირჩხის** ვეტყვით. ეხლა იმასა კიდენ ხე არის **წისქვილის ღერძს** ვეტყვით. იმ წისქვილის ღერძსა ერთი ციდა რკინა აქვს ამოსული, რომელიც-რომა იმ რკინაზე უნდა დაბრუნდეს, იმ კუმბარაზე უნდა დადგეს. კიდევ იმ ღერძსა ზევიდანაც რკინა აქვს. იმ რკინაზე **თოხი** უნდა ჩამოიყვანოს. იმასთანა ქვა არის ამოჭრილი და ის თოხი შიგა ზის წისქვილში. იმ ღერძზე **ხის ბორბალია** გაკეთებული, შიგ გაჭედილია ღერძში და წისქვილს ის აბრუნებს. იმას უდევს **ღარი**, ათი თუ თორმეტი არშინი იქნება. ის გამართულია წყლისთვისა და იმაზე წყალი ჩამოდის. წყალი წისქვილს უნდა მოხვდეს და წისქვილს ის აბრუნებს. ზევიდან ყუთია გამართული და ჩვენ ვეტყვით **ხვიმირას** და იმაში ჩავყრით ხორბალსა. იმასთან **ლაჭუკაა**, რომელიც სძრამს წისქვილს და იქიდან პური ჩადის. იმასთანა, ღარის თავებში, როცა საფქვავია, ავწევთ ფიცარს და წყალი ჩამოდის და, როცა არა, კიდევ ფიცარია და ამოვიღებთ და აღარა ბრუნამს წისქვილი. იმასთან კიდ **საკოდელია**, სამ-ოთხ დღეში ერთხელ უნდა გადმოვიღოთ წისქვილი და **მოვკოდოთ**.

პასუხები კითხვებზე:

1. **წისქვილს** მთხრობელი უწოდებს **წისქვილის ქვას**.

2. **ალატი** — რაშიაც ჩადის ფქვილი.

3. **ხვიმირის** ქვეშ **რომ პირია** (ნავი — ე. ჯ.), იმას მთხრობლის სიტყვით **ლაჭუკა** ეწოდება და რაც ამ ლაჭუკას ამოძრავებს, იმას — **სარეკელა**.

4. წისქვილი ისეთ ადგილას უნდა აშენდეს, რომ ადიდებულმა მდინარემ არ დააზიანოს.

5. მთხრობლის სიტყვით ერთ „მეშოკზე" მეწისქვილე ერთ **სამინდეს** იღებდა, ე. ი. ხუთ-ექვს გირვანქას.

6. **ხაღორე** — წისქვილის ქვეშ მოთავსებული ალაგი.

7. ღარის სიგრძე დამოკიდებული იყო ადგილზეო. ღარს აკეთებდენ წიფლის ხისაგან, სთლიდენ ცულით.

8. ღარიდან წყალის გადასაგდებ ფიცრებს **ღარის თავის** ფიცრები ეწოდება.

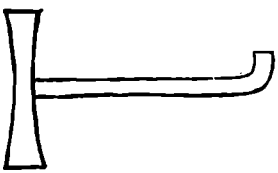
9. **საკოდელი** — ფოლადისა იყო და ცულივით პირი ქონდა. **გაცვეთილ ქვას საკოდელით მოკოდავდენ**.

10. მეწისქვილე მოჯამაგირეს მესამედს აძლევდა.

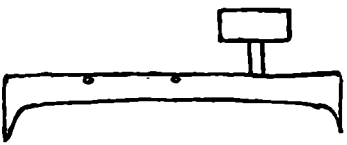
გუდამაუარი

მთხრ. **გიორგი ბექაური**, 48 წ. (სოფ. გამსი).

ალატი — რაშიაც **ნაფქვავი** ჩადის.
ხუმური — რაშიაც დასაფქველ **ხორბალს** ჰყრიან.
ნავი — რაზედაც ჩამოდის ხუმურიდან ხორბალი.
სარეკელაი, ხმალაი — რაზედაც სარეკელაა დამაგრებული;
დოლაბი — **წისქვილის ქვა.**



სურ. 15. თოხი



სურ. 17. ხოწი

გადასაგდები — ღარში მომდინარე წყლის ჩასაკეტი, გადასაგდები. წისქვილს ქვეშ აქვს **ღერძი** (რკინა), **თოხი** (ზედ არის, აბრუნებს ღერძი). **ბორბალია** ძირს, ბორბლის ძირს არის **რკინის ხოწი.**

მთხრ. **მახარობელ აფციაური**, 65 წ. (სოფ. წინამხარი).

წისქვილის ქვები თუ არშინიანია, **დოლაბი** ქვია, თუ პატარაა — **კუპულაი.**

ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

მთხრ. **ვასილ ხრიკული**, 35 წ. (სოფ. წირქოლი).

ისეთი ადგილი უნდა იყოს, რომ **რუი** მოდიოდეს ცოტა დაქანებული და მერე ჩავარდნილი ადგილი იყოს, რომელსაც **საღორეს** ეტყვიან. მერე იმაზე ააშენებენ და გაუმართამენ ძირს შენობას და მერე ზევიდან მააწყობენ, მერე ქვებს დააწყობენ. გაუმართამენ **ალატს, ხვიმირს, სარეკს** გაუკეთებენ, რო ჩამოიყაროს მარცვალი, რკალს შამააკრამენ წისქვილებს, დააყრიან და დაფქვამენ.

პასუხები კითხვებზე:

1. **რკინის ნაწილები: ღერძი, თოხი** და **ბორბალი** (შეიძლება ხისაც). ჯერ ხის ბორბალია, ბორბალი დამაგრებულია ღერძზე (რკინის); ღერძი **წისქვილის ძირა ქვაშია** ამოყრილი, შემდეგ ღერძზე დევს თოხი და თოხზე — **წისქვილი** (წისქვილის ქვა). წისქვილის ქვას **დოლაბსაც** ეძახიან.

2. ზემოთა ქვის ასაწევ-დასაწევად წისქვილს აქვს **ხის ფარცხი**, რომლის აწევით ნაფქვავი სხვილი გამოდის და დაწევით კი წმინდა.

3. **ღარები** სხვადასხვა ხისა შეიძლება იყოს: წიფლის, ფიჩვის და სხვა. ღარის სიგრძე უნდა იყოს ათი-თორმეტი არშინი და დაქანების სიმაღლე — ორი საჟენი.

4. **ხვიმირი** — რაშიაც ყრიან დასაფქვავ ხორბალს. ხვიმირიდან ხორბალი ჩამოდის **ნავზე** (იხ. ზევით. — ვ. ჯ.), შემდეგ კი ჩადის **წისქვილის უელში. ნაფქვავი** ჩამოდის **ალატში**. ხვიმირას ახტუნებს **სარეკი**, რომელიც წარმოადგენს ვიწრო ფიცარს, ერთი მხრივ დამაგრებულს ხვიმირაზე, ხოლო მეორე მხარეზე ამ ფიცარში გატარებულია **ჯოხი**. ჯოხი ეყრდნობა წისქვილის ქვას, რომელიც ტრიალის დროს ახტუნავებს ამ ჯოხს. ჯოხი თავის მხრივ ახტუნებს ვიწრო ფიცარს, ხოლო ეს უკანასკნელი კი — ხვიმირას და ამის შედეგად ხვიმირაზე ჩამოსული ხორბალი იყრება **წისქვილის ქვის უელში**.

როში — მსხვილი ნაფქვავი.

მეწისქვილე წინათ **მინდს** ჩანახზე (ფუთზე) ორ გირვანქას იღებდა. მეწისქვილის მოვალეობას შეადგენდა შეუფერხებლათ ემუშავებინა წისქვილი და დროზე დაეფქვა მოტანილი ხორბალი; თუ საჭირო იყო, **საკოდით** მოეკოდა ქვა და თუ რაიმე გატყდებოდა, მჭედელთან მიეტანა და გაეკეთებინა.

ზემო ქართლი

მთხრ. **მიხეილ გიორგის ძე ედილაშვილი**, 56 წ. (სოფ. ბრეთი, 1936 წ. XII).

მერწყველობა. თავთა კვალი — ხნულის თავზე სიგრძეზე გაჭრილ კვალს ვეტყვით, რომლიდანაც წყალი ნაწილდება კვლებში.

ყანის თესვის დროს ეხნავთ ხნულსა — მარიობისთვის დასაწყისიდან ღვინობისთვის გასულამდის. **მორწყვის** წინ **და[ვ]კვალავთ** ხნულსა, მერე **დავნაკადულებთ** (კვალშია გაკეთებული, რომ ყველგან მიუდგეს წყალი ხნულსა); მერე მიუგდებთ (შეუშვებთ) წყალსა; მოვრწყავთ, რასაკვირველია, რომ არ დარჩეს მოურწყავი ნიადაგი იმ ხნულში. ჩვენ ხნულსა უკაწრავთ ბ[ა]რით, თოხით და დაკარწახებული დგას **მარწყავი სარწყავში**. როდესაც მოთავდება, ჯერ დავწყვეტავ მამულში და მერე გადაუგდებ, **გადავხევებ** (გადაუშვებ რომ მოვრჩები-რა) რუში, თავის კალაპოტში. როდესაც მორწყვის დროსა წყალზე წყალს გადავატარებ, სადაც არ უდგება, იმას **ბერღარას** ვეტყვით.

როდესაც წყალი დაბლა დასარწყავია, მაღლა გაუკეთებთ **საგუბარსა** და წყალს მაღლა ამოვიყვანთ და სარწყავში მოვიყვანთ, იმას ვეტყვით „წყალი გადმოუგდეთ“ (წყალი გამოუშვი სარწყავში).

წყალი მოყავს **მარწყავს**. ჩვენში რუში წყალს დაანაწილებენ რომ მოყავთ, გაეყოფთ წყალს. ზოგი ამ გაყოფილს არ დაჯერდება და წაიყვანს (მოიპარავს). მაშინ ვეტყვით **მპარავს** — „ნუ აწვალებ წყალსაო, დააყენეო“. როდესაც სარწყავს ვრწყავთ, მაშინა ნაწილი დაითქორება (გაჟონავს მიწას, ზედაპირზე არ გადავა, გაიშლება ღრუბელივით). გარბენილ წყალს კი ვეტყვით, რომ „წყალი გადალეკაო“. როცა არ გადაიჟონება და წყალი გადაირბენს, მა-

შინ გახმება მიწა და ვიტყვით, „წყალი გადიკირაო“. **ჰრელად მორწყვას** იმას ვეტყვით, რომ ნაწილი მოურწყავია და ნაწილი მორწყული — მორწყვის შემდეგ ადგილ-ადგილ დალამავს და ადგილ-ადგილ დარჩება შავად მიწა. თუ სილა დაყარა, მაშინ იმას ვეტყვით „მოსილაო“.

„ბროლის მინდორი დანამა
მარგალიტისა დანამა,
ვინცა რომ ჩვენზე ცუდი თქვას,
გული გაუპოთ დანამა“.

ანდა ასე:

„მთელი მინდორი დანამა,
დანამა, ბიჭო, დანამა,
ვინცა რომ ჩვენზე ცუდი თქვას
გული გაუპოს დანამა“.

მთხრ. **სვიმონ ანდრიას ძე ხიზანიშვილი**, 90 წ. (სოფ. ურბნისი, 1936 წ. 7. I).

მარტიდან შევგროვდებოდით ხალხი ნიჩბით, ბარით, როცა დავისაჭიროებდით; გამოუშვებდით [წყალს] ლიახვის სათავიდან სოფელ ფხ[ვ]ენისის მიდამოებში და მოვიყვანდით. **სათავეში** ჩავდგამდით **ჯინებს**, დაეწნავდით გრძელს — ოთხი აღლის სიგრძეზე და ორ სიგანეზე. ადგილ-ადგილ ფოთლიან ფიჩხს ჩაუდებდით, უმარჯვებდით და გამოვიყვანდით სათავიდან ჩვენს სოფლამდი. დავნიშნავდი **მერუეს** — იმას დღე და ღამე უნდა ედევნა. დღიურზე სოფელი ჩანახს აძლევდა. კიდევ იყო **მორიგე** — **ხასადარს** ვეტყოდით ძველად. დღეს მე მჭონდა წყალი, ხვალ სხვას მიცემდა. თუ ვინმე ურიგოდ გადაიყვანდა წყალს, იმას დააჯარიმებდა. ზოგჯერ ხარიც დაუკლავთ, რუს რომ გადავჭრიდით და იმას წყალში გადაუშვებდით, **სანაკადულოს** ვეტყოდით ან **დგმულს**.

მთხრობლები: **პეტრე ტატოს ძე გედევანიშვილი**, 80 წ.; **დავით გიორგის ძე კავლელაშვილი**, 80 წ. (სოფ. რუისი, 1936 წ. I).

სიმინდის მორწყვის წესები. **სასიმინდე** [მიწას] რომ მოვხნავთ, თუ **პირადვილია** (ფხვიერი, რბილი მიწა), თუ ლოდი გადავა, **ხნული** უნდა მოვრწყათ, ისა, რომ გაშრება, უნდა დავფარცხოთ.

პირადვილს წმიმით[97] დავფარცხავთ, სანამ არ გავთოხნით, არ მოვრწყავთ; როცა გაითოხნება, ორჯერ მაშინ მოირწყვის.

ლოდი მიწა ხნულად უნდა მოირწყას, გაშრეს და დაიფარცხოს, რუ გვაქვს, გადაუჭრით რუს თავში, მერე კვალს გაუჭრით, დაუღებთ გვერდით ადგმულსა ვიდრე ბოლოში გაუტანდეთ კვალსა, ბარით დავდევთ. მერე მეორე კვალსა მიუჩიჩქნით-მოუჩიჩქნით, მიუგდ-მოუგდებთ, მიუკაწრ-მოუკაწრებთ მაღალ მიწას. სანამ არ გაათავებს **მერიგე**, **მერუე**, მანამდე წყალს არ დაწყვეტავს.

---

97 ასეა.

სამჯერ უნდა აქაურ მიწას შუათანად მორწყვა. თუ რუ მოხევდება მეტი წყლითა და თქეშით, თუ დაბალია, მოლამავს (მოსილავს), გაასწორებს, თუ თავქვეა, დახრამავს.

პურსა მოვხნავ **ანეულათ**, მერე იმას (ხნულს) მოვრწყავთ მარიობისთვეში, მერე, რომ გაშრება, დავთესავთ პურს და დავფარცხავთ. ყანასა ერთხელ მოვრწყავთ. მარიობისთვეში ხნულს მოვრწყავთ და მაისში მოირწყვის ჯეჯილები.

როგორც სიმინდსა აქვს **დგმულები**, ისე უნდა ყანასა მიკაწ-მოკაწრა. მიყენება უნდა მაღალ ადგილზე. ვენახსაც ეგრე უნდა, იმასაც კვალი აქვს, იმასაც მიყენება უნდა, მიკაწრ-მოკაწვრა.

მთხრ. **ბესო სვიმონის ძე ჯახველაძე**; 106 წ. (სოფ. ავლევი, 1936 წ. I).

რუსა რა, დავკაწრავდით ბარსა და არხს ამოვიღებდით — სამი-ოთხი ებარავდით და სამი-ოთხი ნიჩბითა ყრიდენ; არხს გაუკეთებდით და მივიტანდით **სათავემდი**. სათავე წყლის გამოსაშვებია. მერე მოვიტანდით ხეებსა; იმ ხეებს **სათავის ხეებს** ვეტყოდით, მერე **მოვბელტავდი** და წამოვიდოდა ღრიალითა [წყალი]. მერე დავაყენებდით **მერუებს** და მივცემდით **რიგ-რიგასა**. რიგს მიცემდა ის ორი კაცი — დღეს შენ, დღეს შენ და დღეს შენ. დაყვებოდენ და არწყ[ვ]ევინებდნენ. დღიურზე **ჩანახს** იღებდენ, უნდა მეერწყ-ვე-[ვ]ე[ვ]ინებინათ. **მორწყვას** რომ გაათავებდენ, **დაწყვიტავდენ**. მორწყვა უნდოდა დედამიწას, რომ მოწყურდებოდა. რუდან რომ გამოვიყვანდით წყალს, თოხით გაუძღვებოდით, **დაკვალულში** გადაუდგებოდით და მერე დავარწყავდით აქეთ-იქით. მერე წყალი დასილავდა და წავიდოდა. რომ მიდიოდა, მოგლეჯავდა მიწას და წავიდოდა და მეორე მხარეს ალაგ-ალაგ **დასილავდა**.

მთხრ. **თევდორე გლახუას ძე ბუზიაშვილი**, 80 წ. (სოფ. რუისი).

წყაროს გამოყვანა. საცა გამოდის, ჟონავს წყალი, იმას **სათავეს** ვეძახით. გავჭრით **რუს**, დაიკრეფება წყალი, იქ გავაკეთებთ **დიდ აუზს** სათავისას. აუზის წინ ქვებს ჩავაწყობდით ზევიდან, გვერდიდან წყალი იწურებოდა და შედიოდა იმ აჩხა-ბაჩხაში. სიმაღლიდან აქვს აჩხა-ბაჩხა ქვებს **დამარი**. დამარი — წინ[ა] მხარე, წინ აქვს, საიდანაც წყალი ჩამოწკრიალებს. დამარიდან წყალი ჟონავს. ამ მწკრივი ქვებში გამოდის წყალი.

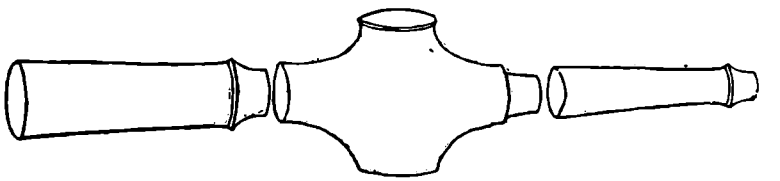
მილებს რომ გამოვიყვანდით, ათ-ათ მეტროზე დაუდებდით **ორყურა ქილებს**, რომ წამოიღოს **გოროხი** ან **ტალახი**, რომ დაწმინდოს შიგნით, აგრეთვე წყალმა რომ მოიკლოს, შეგვიძლია გავიგოთ სად მოიკლო წყალ[მა].

აუზს **თავქილას** ვეძახით. **საცერს** თავქილამდი უკეთებდით, რომ იქ მილი არ იყო და ნაჟონს რასაც გამოიტანდა, იმ საცერში გაივლიდა. საცერი **საწურავია**. ერთხელა ახალი გაკეთებული გვქონდა ნაშალშია, და რომ დაღელმა, როცა გამოვიყვანეთ ნაშალში, ჩასულა წყლები და მიწა ჩაუტანია, მაგრამ სანამ შედედებოდა, მანამ ამოვწმინდეთ. საცა მოგროვდება წყალი, იქ უკეთებდით **საღორეს**, დამარიდან რომ ჩამოდის წყალი ცვარ-ცვარ მარცვალ-მარცვალ. ქვეშ იყო მაგარი ნიადაგი, იმაში — **თიხა**, მაგარი მიწა. გვერდიდან წკრივში არის ქვა შრალად. ქვიდან ქვას აქვს **სათვალე** ან **ჭიატი**, ასე იტყვიან: „ისე იყო გაკეთებული, რომ კაცო, ჭიატი არ ჰქონდაო“.

მთხრ. **გიორგი ზურაბის ძე კვენიაშვილი**, 64 წ. (სოფ. ფცა, 1936 წ. I).

წყაროს დაწყვეტა. ავიღებთ, მოვღობავთ **ოჩხს, სათავეში** ცემენტს ჩაუშვებთ შიგა და ჩაუწყობთ **ქვებსა** და გამოვაყორებთ ქვებსა შიგა, მერე გადავლესავთ ცემენტით და მოვიყვანთ კოდამდისინა. ანდა კლდეს რომ ჩავთხრით, კლდის ძირში გამოითხრება და წავა კლდე, შიგ ძირში მოეწყობა ოჩხი და გამოვაყოლებთ წყალსა და მოვიყვანთ კოდამდისინა. მერე რამოტენა მანძილზე გვინდა, წავიღებთ **თიხის მილით.**

ტოტების დაწყვეტა მაშინ არის, როდესაც სხვადასხვა ალაგას წყალი აღმოჩნდება, მერე მოუყრით თავს ერთად.



სურ. 18. წყალსადენი მილები და საკონტროლო ჭურჭელი

ადგილობრივ რომ ცემენტით ამოვაშენებთ და შიგ წყალს მოვაგროვებთ, იმას **აუზს** ეტყვით. რამოდენიმე ადგილ[ა]ს რომ [წყალს] თავს მოუყრით და მოვაგროვებთ, იმას **კოდს** ეტყვით. მერე გადავჭრით თხრილს და ჩავაწყობთ და შევაწყობთ მილსა შიგა, გავიყვანთ ერთი ვერსის მანძილზე, მერე მივიყვანთ ალაგობრივ და გაუკეთებთ **საკოდელს.**

მეორეგვარად გამოვიყვან კიდეე წყაროს: ვთქვათ აღმოჩნდა ხუთ მეტრზე წყალი, იქ შეუკრავთ ცემენტით **სათავეს, ოჩხში** ჩავაწყობთ წვრილ ჭალის ქვას, გადავლესავთ ცემენტით, მერე დაუდებთ მილსა, გამოვიყვანთ კოდში წყალს, მერე თიხის მილს დაუწყობთ და მივა აუზამდე.

მთხრ. **ისაკ ვასილის ძე ნაკაშიძე**, 49 წ. (სოფ. მოხისი, 1936 წ. I).

წყარო ასე გამოგვყავდა — სადაც რომ ამოდის **ძარღვი**, იქ როგორც **ქვაბი**, ისე უნდა ამოითხაროს და იქ უნდა მოგროვდეს თავის ძალა. იქვე უნდა გაუკეთოთ **სიპი ქვის ოჩხი**, წყალი რომ შეგუბდეს. მერე იქ უნდა მოტრიალდეს [წყალი] ერთ არშინზე მაინც უნდა აიწიოს [ოჩხი] და ჰქონდეს თავის ადგილი, რომ წყალი მოთავსდეს შიგ მერე გარეშამოთ ძალასა[98] ეხმარობთ, რომ არსად გაგვეპარის წყალი. ცემენტით ან კირით ამოვაშენებთ ამ ძალას. ამოვაშენებთ ერთი არშინის ქვეით მაინც, რომ არ დაგვეკარგოს ეს ძალა. შემდეგ გაუკეთებთ **მილებს** და გავიყვანთ ორი ვერსის სიგრძეზე. შორს გზაზე რომ მიდის, დაახლოებით ას მეტრზე, უდგება აუზს რომ წყალი გაფართოვდეს და მოგროვდეს. როდესაც შორს მიდის, როგორც დაღლილი რამე, ისეა, და რომ მოგროვდება წყალი **აუზში**, მეტი სუნთქვა აქვს და როგორც სიხარული რამე. ისე გადადის მილებში. მერე ამ წყალს მივიყვანო სადაც საჭიროა და იმას გადაუყვანთ იქ წყალს, და გადმოვიყვანთ იქ **გეჯაში** საქონლისათვის.

---

98 ძარა. რედ.

უწინ ოჩხს **საღორეს** ეძახდენ. სადაც **სათავე** იყო, წყაროს გავაკეთებდით, საღორეებს გავაკეთებდით. სადაც ბევრი ამოდის, იქ ბევრ **საღორეებს** გავაკეთებდით, სადაც ცოტა იყო, იქ — ერთ საღორეს. ბევრ ადგილს რომ ამოდის ძარღვი წყლის, ბევრი საღორე უნდა და, ერთ ადგილას რომ ამოდის, ერთი უნდა. სადაც წყალი ამოდიოდა, იქ უკეთებდით საღორეს და სადაც წყალი გროვდებოდა, იმას გეჯას ეძახდით.

ჭის ამოღება. ჩაჯდება ერთი კაცი, მოთხრის [მიწას] „კირკით“, მეორეს მიაწოდებს გოდრით, **ჭახრაკითა.** როდესაც წყალი დადგება ერთ არშინზე, საკმარისია. თუ მდინარე მოდის, საკმარისია ერთი არშინი და თუ ჟონავს, მაშინ მეტი უნდა, ორი არშინიც უნდა გაჭრა. თუ ნიადაგი მაგარი არა აქვს და თუ სილა აქვს, მაშინ უკეთებთ **ჩარჩოს** შიგ **მუხისას**, რომ არ ჩაინგრეს. მერე გარშემო მივადგაცთ ქვას და მერე გავტენით მიწით. პირველად ვადგამთ **გრძელ ქვას**, მერე გარეშამოთ მივაყრით ხრეშს, დავტენით კეტით და ამოვალთ ზევით და დავდგაცთ მაღლა **თავსახურს** — ან ხეს დავდგაცთ ან კირს (კირისაგან გაკეთებულ[ს]), რომელსაც **ჭის თავს** ეძახით. შემდეგ დავასობთ ბოძს და გაუკეთებთ **ორთაყვირს** და დავკიდებთ **საწულეს.**

ოჩხი არის, სადაც ახლო ჩაეწყობა რიყე ქვა. მაგრამ, სადაც მაღლა გაშენდება და იქ კაცის შესვლა არის საჭირო და გამოწმენდა, იქ კი საღორე უნდა გაკეთდეს.

მთხრ. **მიტრო ზურაბის ძე თედოშვილი** (მეწისქვილე), 60 წ. (სოფ. ბრეთი, 1935 წ. XII).

სადაც წყალი გადის მუქთად, იმას ეძახით **გადასაგდებს. წისქვილის** ქვეშ ჭიწას რომა გავჭრით და სადაც უნდა ჩაიდგას წისქვილი, იმას **საღორეს** ეძახით. მერე ამოვხვრიტავთ და დაისხმის წისქვილის **ბოძები.** იმ ბოძებზე დაიწყობა საძირკველი, აშენდება ზედა თავის კედლები, შეიკვრის სარტყელი და დაიხურება ლამაზად.

სადაც დაფქვილი ჩამოდის, იმას ეტყვით **ალას,** საცა — პური (ხორბალი), იმას **ხვიმირას** ეძახით. საღორეში პირველად უნდა დავიწყოთ **ფაცხა.** ეგ ფაცხა არის ხე და შიგ არის ჩამჯდარი რკინა. **ფაცხის ლითონზე ფეხმა** უნდა იბრუნოს. ამ ლითონზე უნდა გავაკეთოთ **ბორბალი** თავის **კიბორჩხალით. ღერძზე** უნდა გაუკეთდეს **არჭი.** არჭმა უნდა აბრუნოს **ზედა ქვა. ქვედა ქვას** გაუკეთებთ **გულს,** რომ პური არ გავიდეს ქვეშ, რომ ქვა არ გააფუჭოს ღერძმა.

თუ დიდი წყალი მოვა და წისქვილი გაჩერდება, ამას ეძახით **გულდაცემას.** მაშინ იქნება გულდაცემული, როცა ყინვა მოვა, ბორბალი შემოითოშება და გაჩერდება.

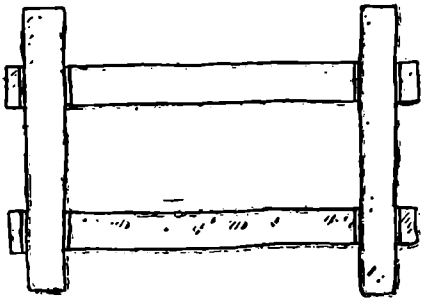
ღოლაბს ქვებს ეძახით. **მოსაკოდს საკოდლებს** ეძახოდით. ქვებს ვიღებთ **კეტით** მოსაკოდათ, გაუდებთ **საგორავს,** მერე გადმოვიღებთ **ბალიშზე** — ის არის შეკრული ოთხკუთხი და თუ ბალიში არ დახვდა, მაშინ ჩაანტვრევს **ალას ფიცარს.**

საღორესთან არის **სათავე.** სადაც წყალი გროვდება, იმას **აუზს** ეძახით, მაგრამ თუ ხისაა, მაშინ **გეჯას** ეძახით.

მთხრ. **ოქო (ნიკოლოზ) ალექსანდრეს ძე გარსიაშვილი**, 47 წ. (სოფ. შინდისი, 1936 წ. 23. I).

თხრილი რომ არის გაყვანილი და გადასასვლელად ფიცრებს ჩავაწყობთ, იმას **სარძაყს** ვეტყვით. სარძაყს გავამაგრებთ ორი **ხიდათი.**

წისქვილის გაკეთება. უპირველესად ჩვენ **ქვას** გავთლით[99] **შიმშაში** (არ-შინ-ნახევარი ჰქონდა სიგრძე...). შუაგულზე ქვას ამოვჭრით — **ხაარქეს.** მერე, რაზედაც უნდა დაიგოს **ძირი ქვა,** იმას ვეტყვით **ლოგინს.** მიწა გათხრილია და გავაკეთებთ **საღორეს,** შიგ ჩავდებთ **უძრავ ფარცხას.** მერე უძრავ ფარცხაზე დავამაგრებთ **მოძრავ ფარცხას,** რომლებიც ერთიმეორეზე დამაგრებულია **რიკით.** შემდეგ მოძრავ ფარცხას გაუკეთებთ **ასაწევ-დასაწევს,** რომელიც ამოსულია მაღლა. შემდეგ მოძრავ ფარცხას ამოვჭრით შუაში და ჩაუსვავთ **ლითონს.** მერე ამაზე დავაყენებთ **ღერძს;** ღერძზე ვაკეთებთ **ბორბალს;** ბორბალს ძირიდან **რიკი** გაუკეთდება, რომ ბორბალი არ ჩავარდეს ძირს. ბორბალს უკეთებთ ცამეტიდან ჩვიდმეტ **ფრთამდე.** მერე ღერძი ამოეყრება ქვას, მერე ამ



სურ. 19. ბალიში

ქვასა **ხის გულს** გაუკეთებთ, რომ ღერძ[მა] იბრუნოს შიგა. ზევით რომ ამოვა, ზევითა ქვას გაუკეთებთ **არჭას,** რომელმაც **ზედა ქვა** უნდა აბრუნოს.

ქვედა ქვას შემოვასწორებთ, სწორათ, სისწორითა, ქვით იქნება თუ ხით, რომ არ დაიკარგოს ფქვილი. შემდეგ იმას ზევითა ქვას დავადგავთ ზედა, შემოვარტყავთ რკალს, რომ ფქვილი არ წავიდეს გარეთ და აქეთ-იქით ფქვილი შემოიდოს. მერე იმას დავადგამთ **ხვიმირას.** ხვიმირას დაუდგამთ **კრიჭას.** კრიჭაზე ჩამოიბმება ბაწარი, უკან ორგან და წინ ერთგან.

კრიჭას უკეთებს **სარეცს,** რომელმაც უნდა დაანძრიოს და მარცვალი ჩავარდეს ზედა ქვის გულში. დაფქვილი ჩავა საფქვილე ყუთში, რომელსაც **ალას** ეძახით.

დოლაბს — დიდ გასათლელ ქვას ვეტყვით.

ჩვენ **ხათავეს** იმას ვეძახით, საცა გვინდა, სათაეე წისქვილი ავაბრუნოთ და საცა გვინდა, **ღარის თავები** დავწუვიტოთ.

---

[99] დედანშია: „გაეთხრით".

წისქვილის ასაბრუნებლად გაუკეთებთ ღარებს, რომ ღარში გასულმა წყალმა აბრუნოს **ბორბალი**. როდესაც დიდი წყალია, ბორბალი ფორთხავს და ვიტყვით, რომ **წისქვილი შეანდრორაო**.

როდესაც წისქვილი მუშაობს, მაშინ სათავიდან გადაუშვებთ წყალს.

ასტმა — ღერძს ჩავასობთ რკინაზე და ის ბრუნავს **ლითონზე**. ასტმას იმისათვის უკეთებთ, რომ ღერძი არ გაფუჭდეს ლითონზე.

მინდი — წისქვილის შემოსავალია, ფუთზე სამი გირვანქა.

კახრი — ფუთიანია. რკინაზე ტომარას შემოვახვევთ და ტომარაში ფქვილს ჩავყრით.

მთხრ. **ალექსი იოსების ძე კიკნაძე**, 46 წ. (სოფ. ბუღაურა, 1936 წ. 7. II).

საკინწიალა — მომატება და მოკლება შეიძლება **საფქვავის, კრიჭის** ასაწევ-დასაწევია.

კოკოშა — ზედა ქვას რომ აქვს, სიმინდი რომ ჩადის შიგა.

საყენებელი — ღარში რომ აჩერებენ წყალს.

ღარბელა — გვერდზე რომ უშ[ვე]ბს წყალს.

ასაწველა — ბორბლის ასაწევ-დასაწევია.

ფაცხა — ასაწველა დგას ამაზე.

მთხრ. **მიხელა აბრამის ძე კოჟიაშვილი**, 85 წ. (სურამი, 1936 წ. 6. II).

ლიტრა — წონაში რომ რვა **გირვანქა** გამოვიდოდა.

ოყა — სამი გირვანქა არის.

ჩანახი — ოცი გირვანქა არის.

კოდი — რვა ჩანახი იყო

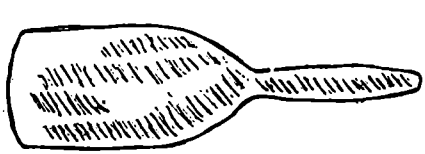
წ[ყ]და — საზომია ნიდაყვიდან თითებამდის.

ზუზარი — წონაზე მეტი.

მთხრ. **ლექსო მიხეილის ძე გელაშვილი**, 70 წ. (სოფ. ცხეთისჯვარი, 1936 წ. I).

ღარბელა. წყალი როცა ბევრია, არხიდან ღარბელაში გადაუშვებთ წყალს. **საყენებელა** — არხში წყალს ვგუბავთ.

ხვიმირაძის დასაჭერს **არდახ** ვეძახით. ხვიმირაში ვყრით **ხორბალს** დასაფქვლად.



სურ. 20. ჩოტი

ზედა ქვას ჩვენ დოლაბს ვეძახით.

საგორავი — **წისქვილის მოკოდვის** დროს ქვის გამოსაღებია.

წისქვილის ბორბლებში რომ წყალი გადის, იმას **ხალორეს** ვეტყვით.

ხრილი — წისქვილი რომ გარეშამო მტვერს[100] იყრის, იმას უწოდებთ.
საკოდელი — გამოპირავთ ხოლმე და მოვკოდავთ ხოლმე [წისქვილის ჭვას].
სამინდე — გირვანქა არის, დასაფქველს ვღებულობთ.
ჩოტით — ფქვილს ამოვიღებთ და ტომარაში ჩავყრით.
ჩანახი — ოცგირვანქიანია, [საწყაოა].
კოდი — სიმინდის ჩასაყრელია, ჩადის ხუთი **ფუთი**.
მანჩა — სამინდეს გამოსაღები, **მინდს** ვინახავთ შიგ.
ამბარი — უცხოა.
კოფიო — ხუთგირვანქიანია, **საწყაულია**.

ქართლი მტკვრის სამხრეთით

მთხრ. **გიორგი მეზურნიშვილი**, 65 წ. (წითელქალაქი).

წყაროს გამოყვანა[101]. ფლატედან ჩამოვწურეთ, — როგორც კედელი, ესე დიდი ფლატე იყო, ცხრა საჟენი, — იქიდან ჟონამდა წყალი; ჯერ ჩავაწყეთ მშრალი ქვა, აქედან კედელი ამოუშენეთ და გავწურეთ, ასოთხმოცი საჟენი. მოწურული წყლით გამოვიყვანეთ და მერე გაუკეთეთ **აუზი** („ბასეინი"), მერე მილები დავაწყეთ და იქიდან მილებით გამოვიყვანეთ. **ქონფიდარით** და ბამბით გავაკეთეთ: დანაყული იყო და ზედ ქონფიდარს და ბამბას ურევდით და ვნაყამდით. ძირი რო აქს, პირზე შემოვახევდი, რომ შიგ შესულიყო. გარედან შემოვახევდით, რომ წყალი არ გამოსულიყო. კირი, ქონი და ბამბა იყო არეული და იმას ვეძახდით „რეზბას" — რაზედაც ვახვევდით. შევდებდით ერთის ვიწრო თავს მეორეს განიერ ბოლოში და რო ჩაჯდებოდა. რაც გამოვიდოდა გარეთ ფიდარი, ახლა ზემოდან შემოვახევდით და გარედა-[ნა]ც სულ მთლათ კირში ჩავფლამდით.

წყალი მრავალნაირია: წყალი არის, ერთ ალაგიდან გამოდის. აქ გამოდის, არა? უნდა მიჰყვე, მიჰყვე, გაუგო **ძარღვი** სადაა, მიგიყვანს, საცა ბუნება აქ. ჯერ აუზს გაუკეთებ, მერე აუზებიდან წაიყვან. ანდა აი ასე ფლატეა: აქეთ ჟონამს, აქეთ ჟონამს, ექეთ ჟონამს. ძირში ორმოს რომ ამოთხრი, მთელი წყლები იქ მოგროვდება, გაიმსება. მიეცი მილები და გავა წყალი. ერთ ორმოს აქ გააკეთებ, ერთს კიდევ აქეთ, რო ჰაერმა იმუშაოს. როგორც „ტუნელი" ისე უნდა გაიხვრიტოს. აქ კი არ არის მთა გასახვრეტი, სუ თავქვეებია. ეს იმან იცის, ადგილი როგორია. თუ მაღლა მთიდან მოდის, რა სიმაღლეც ის არის, იმ სიმაღლემდე ავა წყალი, სცემს, მილი თუ უწყობს, [თუ] მაგარი მილია, თაეის თარაზომდე ავა წყალი.

მთხრ. **პეტრე ხელთუფლიშვილი**, 55 წ. (სოფ. ბრეთი).

სათავე — რუ უნდა გასჭრა რამდენიმე მეტრო. რუ არის მისული სათავემდე, რუის თავამდე **ღარი** მოდის, ე. ი. გამოიყვანება ცხრა არშინი — ბორ-

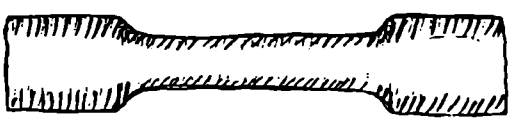
---

[100] დედანშია „მტვირს".

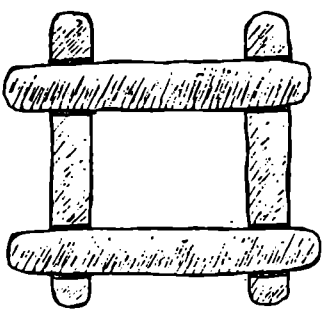
[101] დედანი არ აღმოჩნდა.

ბლამდე. **ღარის თავი** უნდა იყოს სამი ჩარექი. **ბოლო** უნდა ჰქონდეს ერთი ჩარექი. შემდეგ **შენობას** ქვეშ გაუკეთებთ, ხე არის გადებული, ბორბალი ტრიალებს ზედ, **ფაცხა** ქვიან. **ბორბლის ფეხი** დგას ლითონზე. იმ ლითონზე დგას **ბორბლის ღერძის ქუსლი**. ბორბალი ასე აშენდება: **მორგვია**, იმას გარეშემო ასხია **ფრთები**, მერე იმაში **ღერძია** გაყრილი შიგა, ზემოდანაც ღერძს ადგია **არჭი**. **არჭს** ზემოდან ქვა აქვს ჩამოცმული და ტრიალებს ისე; მერე **ქვედა ქვა** დევს **ლოგინზე, საღერძე** შუაში გახვრეტილია. დიდათა აქვს ქვედა ქვას გახვრეტილი და დახეშილია და ამოყოფილია **ღერძის თავი**. მერე არჭი აქს დადებული ზედა ქვითა.

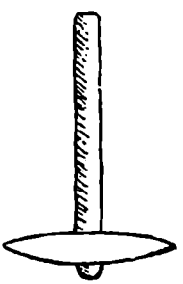
საგორავი — ქვის გადმოსაღები; **ბალიში** — წისქვილის ქვის დასადები.



სურ. 21. საგორავი



სურ. 22. ბალიში



სურ. 23. საკოდელა

ქვა უნდა **მოვკოდოთ**, კბილი უნდა ჰქონდეს, თორე არ დაფქვამს. ეხლა **ჩამოყოლება არის**, ამას ქვია — **ხვიმირა**.

ხახეშავი — გული უნდა გახეშო, ღერძი რომ ამოვა ხეში, იმ ხესა დავკრამთ, სოლებს მივცემთ და გაიჭედება, პური არ ჩაცვივა.

მთხრ. **მიტრო მიქელაშვილი**, 80 წ. (სოფ. დიღომი).

სათავე როგორც მოითხოვს, ისეთი გაკეთდება: ადგილმა იცის, მაღალი სხვა არის, დაბალი სხვა. ზოგი ოთხი არშინი სიმაღლეა, ზოგი სამ-არშინიანი; წყალი ისე იმუშავებს, ძალაობა ხომ არ არის! რამდენი მაღალი სათავე აქვს, იმდენი დაბრუნდება ღარისაცა, ჩარხის წისქვილიცა. ეხლა, — სამარშინიან სათავეზე ათი არშინი ღარი ეყოფა სიგრძეზე, რო ჩქარა დაბრუნდეს, თუ ოთხარშინიანია, — ეხლა თორმეტარშინიანი უნდა, რო წყალი მალე მისცესო.

ეხლა **შენობა**. ეს რომ სათავეა, ცოტა ახლო უნდა იყოს შენობა, რომ

მალე იმუშავებს. თავქვე დადგება ღარი: შორს რო დაუდგა, გვიან იმუშავებს. აი ძველი წისქვილები ეგ არის. წინ-წინ ხის ბორბალს ვაკეთებდი, და ეხლა „ჟესტის“ ფრთა აქვს. მჭედელი აკეთებს და ჩქარაცა მუშაობს. უწინ ხისას ვაკეთებდით, მე შევკრამდი ხოლმე.

შევატყობთ სათავეს, წყალს დავხედამთ, ადგილს გავხედამთ: მაშინ თარაზოს უზამ, რომ ათი არშინი სათაეე გამოვა, აი თავქვე ადგილი აქს, რო თარაზო უყო იქით, ათი არშინ დაჰკრამს. აი იმაზე შევატყოფ, რომ წისქვილი გაიმართება.

თუ მაღალი სათავეა, რუსულათ გაიმართება. **ჩარხით** გაიმართება, წყალმაც იცის, წყლის ძალა რომ იყოს, ჩარხით რომ გაკეთდეს, სამ-ოთხ არშინზე ღარი უნდა. ქართულათა: პატარა წყალზე „იაშჩიკებს“ უდგამთ, ზევიდანაც დაარტყას წყალმა, რაც ქვას სიგანე არ უნდა, ბორბალსაც ის სიგანე უნდა, რო ქვა აწონოს, შვილო, ბორბალმა. ხუთჩარექიანი ქვა რო დადო, ხუთჩარექიანი ბორბალი უნდა. პატარა წყალსა პატარა ქვა უნდა, პატარა ბორბალი უნდა. წყალზე ეწონამთ ქვასა, ბორბალსაცა, რას მეერევა წყალი.

სურ. 24. სამინდე ხისა

როცა ფქვამ სიმინდს, ცოტა **პირი** უნდა მისცე, იმიტომ რომ სიმინდი მძიმე საფქველია, პურსა მეტი პირობა უნდა. პური რომ ათი მარცვალი ჩამოვარდეს, სიმინდი ერთი მარცვალი უნდა ჩამოვარდეს.

მინდს ფუთზე ორ გირვანქას ვიღებდი, ეხლა ორ-ნახევარი გახადეს. ოცი კოდი რო დამეფქო, ერთი კოდი უნდა ამეღო.

წისქვილის დაზიანებას ეწოდება **გულდაცემული** — როცა მეტი ხორბალი მოუვა და ბორბალს ძალა დაადგება და ქვას ეელარა ძრამს.

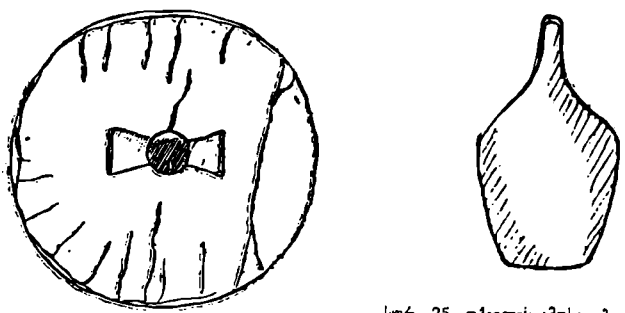
მთხრ. **იოსება მიხეილის ძე თაგვიაშვილი**, 60 წ. (სოფ. გუდალეთი).

დაივლის ხელოსანი კაცი და გაშინჯავს, სად არი ალაგი, რო წყალი დაჰკრავს და **ღარი** დააბრუნოს რიგიანათა. ერთი სიტყვით, იქიდანა გამოვიყვანთ წყალსა. მერე უნდა ჩავჭრათ ძირი შენობისთვის, მერე დავდგამთ **შენობას**, დავატანთ იმას **ღარის ჩახადებ ადგილს**, მერე იმას უნდა დავაწყოთ **ალები**, ფქვილის ჩამოსასველელი, მერე — **წისქვილის ქვების** დასაწყობი ხეები. დავთლით წისქვილის ქვებსა და დავაწყობთ მერე ზედა. მერე გაუკეთებთ **ბორბალსა**, ახლა ხის ბორბალს შევკრამთ, როელიც წყალმა ის ბორბალი უნდა ატრიალოს. მერე იმ ბორბალსა უნდა გაუკეთოთ რკინის **ღერძი**, იმ ღერძსა უნდა გაუკეთოთ **ფარცხი** და **ასაწევის ხე**, ასაწევ ხეში კიდევ უნდა ჩაჯდეს რკინა, ღერძმა უნდა მოიკიდოს წვერი, რომელიც ფოლადია, უნდა ჩაჯდეს ფოლადში, რო ზედ იბრუნოს წისქვილის ქვამა. მერე იმ ღერძში უნდა გაიხვრიტოს ორ ვერშოკს ზევითა და გაეყაროს **ჭინჭილაქი**, რომ ბორბალი დადგეს ზედა. ერთი სიტყვით, ის ბორბალი უნდა გაუკეთოთ. მერე გაუკეთდება სოლები, რო თარაზოში სწორეთ იაროს. მერე მაღლა წისქვილის ქვაში იმას აქვს მოჭდეული, ზედ თავზე რკინა უნდა გაუკეთდეს; იმას ქვიან **არჭი** —

წისქვილის დასადგომი. მერე თუნდა ამაიჭრას წისქვილის ქვა, ზედ უნდა ჩაჯდეს არქში. ასაწევმა უნდა ასწი-დასწიოს, რომ წისქვილი აბრუნოს იმანა.

ხვიმირა — პურის მარცვლის ჩასაყრელია.

სარეკელას კიდევ იმასა ეეტყვით, რომელმაც პური უნდა ჩამოყაროს დასაფქველათა. მოწყობილია ღარიც, რომელსაც აქვს თავი ხისა, ისე რომა, ათი ვერშოკი ხელს უნდა ჰქონდეს, ბოლო — თორმეტ არშინზე. უნდა გაიჭრას ხე, ზედ შუაზე ეს ხე ამოიხრება, მერე უნდა დაიკრას ერთი-მეორეზედა. ბოლოში უნდა გაკეთდეს წვნიკათა, როგორც ძაბრი, რო წყალი გაიელის და ძალას მისცემს, რო მაგრა არტყამდეს და წვნიკათ გადიოდეს.



1

სურ. 25. ფქვილის ამოსაღები ნიჩაბი.

2

—სურ. 26. 1—დოლაბის ქვა საარქეთი, 2—არქი

გამოსაღები სამინდე: პურზედა, სიმინდზე და ქერზედა სულ ერთნაირათ ვიღებდით, ოთხ ფუთზე შვიდ გირვანქას ვიღებდით.

მეწისქვილემ ყურადღება უნდა მიაქციოს დაფქვაზედა, დაყრაზე, რომ არაფერი გაუფუჭდეს. საფქვავის პატრონმა, თუ მოიშალა რამე, უნდა აწყოს, გამართოს და დაუფქვას და ჩააბაროს პატრონს. თუ ღერძს რამე [გაუფუჭდა], უნდა წაიღოს მჭედელთან, რკინის იარაღს ეტყვიან, უნდა ამოშალოს, გააკეთებინებს.

მესხეთი

მთხრ. **ოსე ველაზარაშვილი** (სოფ. უდე).

რუს გამოყვანა ყანების სარწყავად ასე ხდება: სოფლის გარშემო მიჯნაში, ან მახლობლივ აქა-იქ გამოჟონილ წყლებს თავს შეუყრიან, გათხრით შეაგროებენ სარწყავს, გათხრიან სოფლათ რუს და მიიყვანენ [წყალს] სოფელში.

ყანა-ბაღების რწყვა ამფერათ ხდება: თვითოეულ **ამფაში** თხუთმეტ-თერამეტი კაცი შედის და 24 საათი უნდა ადინოს თვითეულმა ამფამ. ზოგს სამი საათის დენა უწევს, ზოგს ხუთის, იმისდა მიხედვით, ვის რავდენი ჰექტარი აქვს მიწა და სამუშაო ბეგარას როგორ იხდიან, თორმეტ დღეში ერთხელ უწევს თვითეულ ამფას.

წისქვილის ასაშენებლად არჩევენ ისეთ ხეობას წყალთან, გვერდობში რო გააკეთებენ **წისქვილის ღარს,** წყალმა **ბორბალს** მარჯვედ დაჰკრას ასატრიალებელად. რუს წყალსაც თუ გამოიყენებენ წისქვილისათვის, იქაც ასეთი ადგილი უნდა აირჩეს.

წისქვილის ბორბლის მოწყობილობა: წისქვილის **ბორბლის ფეხი,** ე. ი. **ნემსა,** რაზედაც ტრიალებს (ნემსა ოთხი ვერშოკი სიგრძისა) [ბორბალი], აქვს ოთხკუთხი ლითონი, რომელიც ჩასმულია ქვეშ ხის თაფანის ერთ მხარეს, ე. ი. ორივე თავში ქვებით არის ზედ დაწყობილი და დამაგრებული. ნემსა ბორბლის ხის **ღერძშია** შესული ბორბლის ხუნდში გავლით, ზევით თავშიც სხვა ასეთი რკინისაა ღერძში ჩარჭობილი და ადის ზევით **საფქვავ ქვებში.** ზედა ქვაში შეხვრეტილში შესული და დამაგრებული **გამირჯაგზე** ზედა ქვას ის ღერძისთავი გამირჯაგზე ატრიალებს. იმ ზედა ღერძისთავს **ლაფნა** ქვიან, ქვედას ლითონზე რო დგას — **იგნა,** ანუ ნემსა ჰქვიან. წისქვილის ბორბალი სადაც ბრუნავს (წისქვილის ქვეშ) **საღორეს** ეძახიან.

ბორბლის **ხუნდას** გარშემო 24 ფრთა აქვს ჩარჭობილი, რომლის თავებში, რომელიც ოთხი თითის სიგრძეზე ალმაცრივ ჯაჭვისნაირათ ამოკოჭნილია, რაზეც ღარის წყალი ძლიერათ სცემს ბორბლის სატრიალებლად. ფრთის ზევით ღერძი ოცი ვერშოკის სიგრძეზეა აყვანილი ქვებში, როგორც ზევით ეთქვით და ქვეით იგნა ლითონზე ტრიალებს ბორბალი.

წისქვილი. ოთხ ბოძზე ორი **კვანტი** წინ და უკან გვერდებზე ორი **კლავი.** ქვეით გახიდულ ხეზე დაკიდულია **ბეღელი,** რომლის ქვეით **კოშიდან ჩახჩახას** ნძრევით პური ჩადის **ქვის ყელში** და იფქვება. ქვეშა ქვის წინ **საფქვილეში** იყრება ფქვილი; საფქვილიდან **ნიჩბით** ტომარაში ჰყრიან და კეტით სტენაენ ფქვილს, რო ჩაეტიოს **ფქვილი.** წისქვილი დღეღამეში ოცდაათ ფუთ ფქვილს ფქვავს. **მინდს** კოდზე — ფუთზე ორ გირვანქას იღებენ. მეწისქვილის ხელფასია შემოსავლიდან ორი მეხუთედი.

კორკოტის სანაყი ასეთი აგებულებისაა და ისე ტრიალობს, როგორც წისქვილის ბორბალი. ხოლო ქვეშა ქვის ზევით არის განსხვავებული მოწყობილი.

კორკოტი წისქვილი საათში ერთ ფუთს კორკოტს ნაყავს. მინდს ფუთზე სამ გირვანქა ხორბალს იღებენ. კორკოტის ზედა ქვა ვერტიკალურად გორავს ქვეშა ქვაზე კლავის შემწეობით, რომელიც ღერძზეა დაკავშირებული და გატარებული ქვეშა ქვაში და ინაყება კორკოტი.

ჯავახეთი

მთხრ. **ალექსი პავლეს ძე ხუციშვილი,** 41 წ. (სოფ. ხიზაბავრა).

სარწყავი წყლის **რუს** გაყვანა ხდება სოფლის საზოგადოებიდან კომლზე კაცის მუშაობით. ტყეებში აქა-იქ გამოსულ წყლებს, რასაც ჩვენ წყაროებს ვეძახით, ერთიმეორეში შეერთებით ვკრებთ საყოფ სარწყავ წყალს და მიგ-

ვყავს რუების გათხრით ჩვენი სოფლის სირონში(?) ყანების, ბოსტნებისა და ბაღ-ვენახების სარწყავად.

ჩვენი რუს სარწყავი წყალი გამოყვანილი გვაქვს საროელებთან ერთათ ჰობარეთის ტყიდან რვა ვერსის სიშორეზე, რომელიც გაყოფილი გვაქვს ჩვენ, წილს სარწყავ წყალს...

ჩვენი რუს წყალი მთის ტყიდან ძალიან დაჭანებული მოდის და ამიტომ ფერდობებში ყველგან საწისქვილედ გამოსადეგი ადგილებია. მამაპაპიდანვე ამ ჰობარეთის წყალს ვიყენებთ სახნავ-სათესი ადგილების და ვენახების სარწყავად და წისქვილებიც ჰქონიათ და ახლაც გვაქვს შვიდი **წისქვილი,** რომელიც ამ რუს წყალიდან ბრუნავს. რუს სარწყავათ 32 **ამფა** ხმარობს ჩვენში. ამფაში თუთხმეტ-თვრამეტი კაცი შედის და თორმეტ დღეში ერთხელ მოსდის სირა თითო კაცს თავისი ნათესის სარწყავათ. თვითეული ამფა 24 საათს ადენს წყალს, რაც თვითეულ კაცს მოსდის ორი-სამი საათი, ან ხუთი-ექვსი საათი, ე. ი. თვითეული ადენს იმის მიხედვით, თუ მიწა რავდენი აქვს და სოხრას რავდენ მუშაობას (ე. ი. ბეგარას).

წისქვილებს ვაკეთებთ უფრო ხეობებში და დაჭანებულ ადგილებზე, დაბლობზე, საიდანაც დაეჭანება რუს წყალი. დაბლობზე გაკეთებულ წისქვილებში ზევიდან გამართულ **ღარებიდან** ტყვიასავით სცემს წყალი **ბორბალს** და ატრიალებს წისქვილის ქვას. წისქვილის ფუძეა ხის **თაფანი** ანუ **ბალიში,** რომლის ჩახვრეტილში ლითონია გამოწყობილი, შუაში ჩარხის **ბორბალას ფეხია** ჩადგმული და ბრუნავს ბორბლითურთ. ეს ფეხი ბორბლის ხეა. ხოლო ღერძიის თაებოლოში რკინაა გრძელი დაცმული, რასაც **დაფნა** ჰქვია. ზევით წისქვილის ქვებში ადის და ზედა ქვაში დამაგრებული რვა (ასეთია) **გარმიჯაგზე.** ბორბალა ატრიალებს ზემო ქვას, რაც ფქვავს ზევიდან **უელში** ჩაყრილ ხორბალს. მეორე ქვედა თავში დაცმულია ხის **ღერძი,** დადებულია ბორბლის ხუნდში გაელით ლითონზე, რომელიც თაფანზეა ჩადგმული და ჰქვიან **იგნა,** ანუ **ნევსა.**

ოთხ ბოძზე [გადებულია] ორი **კვანტი** წინ-უკან, გვერდებზე ორი **კლავი,** ქვევით გახიდულ ხეზე დაკიდულია **ბეღელი** (ხორბლის ჩასაყარად). ბეღელს ქვეშ **ნახვრეტთან კოშია,** საიდგანაც **ჩიხჩიხას** საშვალებით ცვივა **ქვის უელში** საფქვაეი და ქვები ფქვავენ. ქვების ქვეშ საფქვილე ნახვრეტიდან გამოდის **ფქვილი** და **საფქვილეში** იყრება. ქვების გარშემო ფიცრებს ქანები ჰქვიან. მარჯვნივ ან იქით პირდაპირ ბოძებთან „თვალი" ან „ფეხია" ორი გრძელი ხეები. ერთი წისქვილის საყენებელი და მეორე ასაწყობი წისქვილისა სხვილად რომ არ დაფქვას, ააწყობენ კარგათ. წისქვილის ქვა თუ ფქვილით გაიგლისა, კეტით ახდიან ზედა ქვას და ჩაჭუჩით **კოდავენ,** ასწორებენ ქვას.

თუ წყალი კარგათ აქვს დღე-ღამეში, ოცდაათ ფუთ ფქვილს ფქვავს. მეწისქვილე **მინდს** ორ გირვანქა ხორბალს იღებს. წისქვილის პატრონი მეწისქვილეს მინდის შემოსაელიდან 2/5 აძლევს ხელფასს.

ხუნდს გარშემო 24 **ფრთა** — კბილები აქვს ჩაწყობილი თითო ციდას სიგრძისა და ოთხი თითის სიგანისა, რომლებთაც ალმაცრივ ამოკოზილი ჯაჭვები აქვს, რასაც დაჭანებული ღარის წყალი ეცემა შიგ და ატრიალებს წისქვილს. წისქვილის ქვეშ, სადაც ბორბალი ბრუნავს, **საღორეს** ეძახიან. წისქვილის ბორბალს ოთხი ვერშოკი სიმაღლე რკინის **ნემსა** აქვს, რომელიც ქვეშ ბრუნამს. ეს ლითონი ქვეშ ხის **თაფანზე** ჩაჯდობილ-ჩამაგრებული ფე-

ბით ზევიდან ქვევით ეს ჭინჭილის ბოლო ეკვრის ღერძის ბოლოს. თაფანის ერთი თავი ბალიშზეა, მეორე ქვევით აქვს ჩამაგრებული.

ზემო იმერეთი

მთხრ. **გოგი გვიანიძე**, 95 წ. (სოფ. შალაური, საჩხერის რაიონი).

წყაროების გამოყვანა. წყაროს რომ ნახავდენ, მიწიდან თუ ამოჩუხჩუხობდა, მოჭრიდენ მიწას, გოუკეთებდენ **აუზს** და მოაგროვებდენ შიდ წყალს. აუზს ამოაშენებდენ ქვით და კირით და წაგლესდენ **ხიზით**[102]. მერე გამოიყვანდენ წყალს თიხის მილით. მილს გარშემო ამოგლესდენ ხიზით. წყაროს ზევიდან დააშენებდენ **ცას**[103]. ცასაც ქვით და კირით აშენებდენ, უხიზოთ. ახლა ცემენტით დეიწყეს გაკეთება.

კლდის წყაროსაც ამოუშენებდენ ხოლმე ქვას. წყალი ხან მილით გამოყავდათ, ხან კი **ქვის ღარებს** შეუდგამდენ ხოლმე **წყაროს სათავეს**[104]. ძირს დოუგებდენ **ქვის გობს**. ხანდახან მიწიდან რომ ამოდიოდა წყალი, ქვის აუზის მაგივრა ჩოუდგამენ ხოლმე **ხის კოდს**[105]. ამ ხის კოდს **ძრო** არ უნდა ქონდეს. ამისთანა წყალს **კოდის წყალი** ქვია.

მთხრ. **დავით კურტანიძე**, 85 წ. (სოფ. სკინდორი, ჭიათურის რაიონი).

წისქვილისთვის გადმოგდებულ წყალს **საწისქვილოს** უძახიან. საწისქვილოს უშენებენ წისქვილთან **სათავეს**. სათავე ყორესავით ამოყავთ, მარა ქვის გარდა ხანდახან ხის მორებსაც დაატანებენ ხოლმე. სათავიდან წყალი გადმოდის **ღარებში**. ორი, ან სამი ღარი უგია ხოლმე. ღარის წყალი ატრიალებს წისქვილის **ბორბალს**; ბორბალი კარგათ გამოჩარხული ბოძია, ზევითკენ უფრო წვრილია ხოლმე. დარჩობილია **კიბორჩხალის** ფეხზე. კიბორჩხალი ორფეხა რკინაა, შუაში ჩარჭობილი აქვს რკინა, რომელსაც **რკინის ჩხირს**, ანუ **კიბორჩხალის ფეხს** უწოდებენ. მთხრობელის სიტყვით, სწორედ ამ ფეხზეა დაცმული **ბორბლის ხუნდი**. გარედან ეს „ფეხი“ არ მოსჩანს. რომელი თავიც კიბორჩხალის ფეხზეა დაცმული. იმას ასხია გარეშემო **ფრთები**. ზევითა თავზე ბორბალს შემორტყმული აქვს **სალტე** და ჩარჭობილი აქვს შუაგულში რკინის ჩხირი, **ყელა**. ეს ყელა **არქეთი**[106] უერთდება **წისქვილის ქვას**. წყალი აბრუნებს ბორბალს; ბორბალი რომ ბრუნავს, ყელაც ბრუნავს მაშინ; ყელა აბრუნებს არქეს, არქე (არჭი) — ქვას. ბორბლის გამოჩარხულ ბოძს

---

102 მთხრობელის განმარტებით — **ხიზი** არი: სანთელს, ბამბას და დანაყილ მიწას რომ შეზილავ ერთათ. საგლესათ ხმარობდენ. ხიზით შეგლესდენ ხოლმე ჯურს, როცა გატყდებოდა.

103 **ცას** უძახიან ქვის თაღს, წყაროზე დაშენებულს ზემოდან.

104 იმ ადგილს, სადაც წყალი გადმოჩუხჩუხებს, ამოაშენებენ ხოლმე ყორესავით, ისევე, როგორც საწისქვილე წყლისთვის იციან. ამ ამოშენებულ ადგილს წყაროს სათავეს უძახიან.

105 **კოდს** უძახიან ხის უძირო კუბს, რომელსაც ჩაუდგამენ ხოლმე წყაროს. კოდის წყალს დასალევათ ხმარობენ, მაგრამ უმთავრესად საქონლისათვის არის ხოლმე განკუთნილი.

106 **არქე**; ანუ **არჭი** — რკინა, რომელიც წისქვილის ქვის შუაგულშია ჩარჭობილი და შეერთებულია ყელასთან.

ხუნდს უძახიან. ღარზე დადგმულია **ხის საყუნებელა**. საყუნებელას აქვს **ტარი** და **თავი** — თოხივით. თავთან მობმული აქვს სინა. ამ სინის მეორე თავი წისქვილშია შიგნით დაბმული. ბორბლის გაჩერება როცა უნდათ, მიუშვებენ სინას, საყუნებელა ჩეეშვება ღარში და შეაყენებს წყალს.

საფქვავს ყრიან **ხვიმირაში**[107]. ხვიმირას **ძრო** გახსნილი აქვს და მიმაგრებული აქვს **რკინის ღარი**. ამ ღარს **კრიჭას** ეუძახით. კრიჭიდან სიმინდი ჩადის **ფაცხაში**[108]. ფაცხა წისქვილის ქვის შუაგულზე ადგია, მარა კრიჭა თუ არ გეინძრა ხოლმე, სიმინდი ისე ვერ წამოვა. ამიტომ კრიჭას ანძრევს **სარეკელა**. წისქვილის ქვა რომ ბრუნავს, სარეკელაც ინძრევა და თვალის შეუსწრებლათ ანძრევს კრიჭას. რავარც გააჩერეფ სარეკელას, ისე გაჩერდება კრიჭაც. სარეკელას მობმული აქვს ბაწარი, რომელ ბაწარზედაც ჩამოკიდებულია მძიმე ქვა. როცა უნდათ, რომ აწიონ სარეკელა, ამ ბაწარს შემოახვევენ **ხვიმირების სარტყლების რიკზე**[109].

სარეკელა, ასე გამიგონია, რომე ეშმაკის მოგონილიაო. ყველაფერი გამართა თურმე კაცმა, პირველათ რო გამოიგონა წისქვილი და კრიჭა ვერ აამუშავა, მაშინ შეჯდა ზედ ეშმაკი და დაარაკუნა და წამოვიდა მარცვალი. მერე ამ მოგონებაზე გოუკეთეს ეს სარაკუნებელი. ხვიმირებს წინ დიდი გძელი გობივით უგიათ **ალა**. ალაში ჩადის დაფქული. სიმინდს ხვიმირებში **ლაფარათი** ოურევთ ხოლმე.

მეწისქვილე პავლე სადღობელაშვილის ცნობით (რომლის წისქვილი ჭალასა და სავანეს შუა მდებარეობს), წინეთ წისქვილები მებატონეების იყო. ეს წისქვილიც აბაშიძეს ეკუთვნოდაო. **მინდს** ვაძლევდითო, **ფოხალზე** — ერთ ჯამს. ახლაც ერთ ჯამს ვიხდით ფოხალზე, მარა, რაც გროვდება, ისევე ჩვენ გვიბრუნდება, იმიტომ, რომ წისქვილი ახლა კოლექტივისააო.

მთხრ. **ამირან ფხალაძე**, 75 წ. (სოფ. ცხრუკვეთი).

წისქვილისთვის ამოარჩევენ დაქანებულ ადგილს. ოუშენდება მაღალი **სათავე** და წამოვა წყალი წისქვილისკენ. გეიჭრება რუი **ღარის** თავებამდი. ოუშენდება ორ-მეტრ ნახევარზე **ატკოცი** და დეეკიდება ღარები ზედ. მერე მოუვა **ბორბალს** წყალი და დატრიალდება ბორბალი. ღარს გოუკეთებთ პატარა კარებს და როცა გვინდა გაჩერება, გავაჩერებთ წყალს, როცა გამოგვეღება **საფქვავი**, შიგნიდან გვაქ დამაგრებული **საყუნებელა** და მიაწვები შიგნიდან და ჩავა ღარში და ჩაკეტავს. ბორბალი ქვევით დახვრეტილია და ფრთები აქვს **შემოსხმული**. ბორბალს ქვევით აქ ფეხი და ძირს უდევს **ფაცხა**. ფაცხას ქვეშ თუჯი დევს. თუჯს ქვეშ დევს ხე — ასაწეველა; აწევ იმას, მოფქვავს, დოუშვებ და გაჩერდება (ფაცხა ორკაპალა რკინა არი და იმაშია ჩადებული ბორბლის ფეხი). ბორბალს აქ მაღლიდან ჩასობილი **რკინა-ყელა**; ყელაზე არი

---

107 **ხვიმირა** თავმოკვეთილი, გადმობრუნებული პირამიდის ფორმისაა, ფიცრისაა; ძრო ვიწრო აქვს.

108 **ფაცხა** — პატარა, წნელის კალათა, რომელიც წისქვილის ქვის შუაგულზე დგას და რომელშიც ჩადის საფქვავი კრიჭადან. ფაცხა იმ მიზნით იდგმება, რომ მარცვალი არ ღაიბნეს.

109 **ხვიმირების** სარტყლებს უძახიან ხვიმირის ზემო თაიის ნაპირებს. ამ სარტყლებს წინიდან ჩარჭობილი აქვთ პატარა ჯოხები — რიკები, რომლებზეც სარეკელას ბაწარს შემოახვევენ ხოლმე.

დაცმული **არჭი. წისქვილის ქვა** შუაში გახვრეტილია და შიდ ამოდის **ბორბლის თავი.** ქვაში არის ხის სოლებით გაჭედილი **ცაცხვის ბუბკა** (ცაცხვი უნდა იყოს, იმიტომ რომ რბილი ხეა). სოლებით გაჭედავენ ხოლმე, რომ რყევა არ დეიწყოს. **ქვედა ქვაზე** დევს **ზედა ქვაი,** რომელიც ფქვამს სიმინდს. მერე აქ იმა მაღლიდან **ხვიმირა.** ხვიმირას აქ **კრიჭა.** იქიდან გამოდის სიმინდი. **სარკელა** გაანძრევს კრიჭას და წამოვა სიმინდი. სიმინდი რომ იფქვება, იყრება **ალაში.** ამოიღებ მერე **ლაფარით.**

წისქვილის ქვას **თლიან** წერაქვით. ამოჭრიან **თვალს — სიმინდის ჩასასვლელს.** კვირეში ერთჯერ მაინც, საფქვავი რო გვაქვ მოძალებული, ქვას უნდა **მოკოდვა,** (დაკბილავენ წერაქვით), თორემ ისე არ მოფქვავს.

მინდს ვაგროვებთ **მანჩაში** (მანჩა პატარა ბელელია: თუ მოზრდილია, ორ თვალი აქვს, შუაში არის გატიხრული. გარედან ჰგავს დიდ ოთხკუთხ ყუთს, ან მაღალ კიდობანს. სახურავი ბრტყელი აქვს. პატარა მანჩები შიგ წისქვილში დგას — ბ. წ.).

მთხრ. **იოთამ ფხალაძე** (სოფ. ცხრუკვეთი).

ჯერ უნდა შეკრა **სათავე** ან ხით ან ქვით. სათავე მთელ **რუს** ქვია, **საწისქვილოთ** რო შეაგუბებ. სათავის ბოლოში არის **საღარავი;** დიდი წყალი რო მოვარდება, იმან უნდა დეიკავოს. მერე უნდა დადგა სათავის ქვეით **სახლი.** მერე უნდა დოუკეთო **წისქვილის ღარები.**

ბორბალი ასე კეთდება: ჯერ ხუნდს დათლიან **სახარატოში** და მერე იმაზე შემოასხამენ **ფრთებს.** ქვეშ ბორბალი დგას **ფაცხაზე.** ფაცხაში არი ჩაყრილი **ასაწეველა:** რომ ოუწევე, ეიწევს ბორბალი და მერე ბორბალი ქვას აწევს მაღლა. ფაცხა ხეა. **საყენებელა** ღარზე არი წყლის დასაყენებელი. ბორბალს ზემოთ თავზე აქ **ყელა** და **არჭი.** ბორბლის ხუნდის თავი არი ყელაში. არჭი რკინა არი. ქვას რო ნახვრეტი აქ, იმაში არი ჩაჯენილი.

სარეკელას მოყავს **სიმინდი ხვიმირადან.** ხვიმირას აქ **კრიჭა.** დაფქული ჩადის **ალაში, მემინდემ** თუ არ მოურიგნა წისქვილს, ისე ვერ დაფქვავს.

მორიგნება ქვია, წისქვილს რო მოამზადებ: გინდა, წმინდათ დაფქვავ, გინდა, მსხვილათ; წმინდათ თუ გინდა, ქვას ძირს დოუშვებ ასაწეველათი; თუ დაღერღვა გინდა, აწევ ქვას, ანდა — თუ ბაწრით ჩამოწიე კრიჭა, ბევრი გამოვა მარცვალი, თუ ცოტათი ჩამოწიე, ცოტა გამოვა. ეს არი მორიგნება.

ქვედა ქვას აქ **ხის ბუბკა;** ის რო არ ქონდეს, მარცვალი ჩაცვინდებოდა წყალში, ბუბკა რგვალია და გამოთლილია შიდ.

დიდ წყალზე რო წისქვილი იციან, იმა ქვია **დოლაბი** (ზოგ სოფელში, მაგალითად, გორისაში, **ფაცხას** ეძახიან პატარა მოწნულ კალათას, რომელიც წისქვილის ქვაზე დგას და რომელშიაც ხვიმირიდან სიმინდი ჩადის — ბ. წ.).

ჟვემო იმერეთი

მთხრ. **იაგორ კაციას ძე აბზიანიძე,** 68 წ. (სოფ. პატარა გუბი, ხონის რაიონი).

მერწყველეობა. ორმოცი წელი იქნება მას შემდეგ, რაც ივანე შავრაშიძემ (თითონ ხონელი იყო) ითავა და გამოიყვანა მათხოჯში დიდი **მოსარწყავი არხი** ბუნბუიშვილის ხიდის მარცხნივ (ბუნბუიშვილის ხიღი მდებარეობს ხო-

ნის ჩრდილოეთით, ხონიდან თერთმეტი კილომეტრის დაცილებით — კ. კ.). მეც მაშინ იქ [ვ]მუშაობდი. **დაპწნეს** რამდენიმე დიდი **ძარი** და ჩადგეს ცხენისწყალში, რომელიც (ძარი) ერთი ნაპირიდან მეორე ნაპირამდის უწევდა. ეს ძარები დაჯორგილი იყო ქვებით. ისე რომ, მოეწყო ხელოვნურად შესაგუბავი. ამ დაგუბულ ცხენისწყალს მოუწყვეს წინ **არხი** და **იგადადი**. იქ იმ ძარებით იმდენია წყალი შეგუბული, რამდენიც არის საჭირო სარწყავად, ზედმეტი წყალი კი გადადის ძარის თავზე და მიდის. ძარები სადაც დგას იქ, ის არის წყლის შესაგუბავი **სათავე**. მაგრამ, სადაც შეგუბული წყალი გამოდის და მიდის **კალაპოტში**, იმას კი უძახით **დედო არხს. მთავარი არხი** მიდის და ერთვის ერთი ნაწილი გუბისწყალს, რომელსაც **არხის ჩასართავს** ვეტყვით. დაახლოებით ამ არხის სიგრძე ოცდათხუთმეტი ვერსი იქნება. სადაც სოფლებში გამოდის და გამოიარს, იქ აქვს პატარა არხები გაყვანილი, რომელსაც ყანების **პატარა სარწყავ არხს** ეძახით. პატარას იმიტომ ეძახით, რომ შედარებით დედო არხთან პატარები არიან. დედო არხს ვკეტავთ **საგუბარებით** და ვრწყავთ ასე: ამ არხს ვხმარობთ ორი დანიშნულებისათვის — ერთი **საშლამავათ**, მაისიდან ივანობისთვის დამლევამდე ჩავაყენებთ შიგ წყალს. ეს დრო არის ცხენისწყლისათვის **ნაქერობის** დრო. ცხენისწყალს ამ დროს მოაქვს სილა და ნეხვი და ყოველი ღერეული შიგე. გადაუშვებთ ეზოში. თუ ცარიელი იქნება მიწა, მაშინ შეიძლება წყალი ჩარჩეს ჩაყენებული, მაგრამ, თუ საჭირუა მიწა, მაშინ არა ნაკლებ ექვსი-შვიდი დღისა შეიძლება იქნეს ჩაყენებული. **დაგუბვა** შეიძლება ნაწილობრივ. ჩავწევთ საგუბარის ნაწილს ღარში და გადაუშობთ საჭირო რაოდენობის წყალს, სხვა წყალი კი მიდის დედო არხში. ასე **ვშლამავთ** მიწებს ჩვენ. მხოლოდ, როცა **მორწყვა** გვინდა, მაშინ ასე ვიქცევით: თუ გვალვა არის და თესვას აგვიანდება, მაშინ **დავავადრებთ** (დავაჩქარებთ.— კ. კ.), რომ დრო არ წაუვიდეს სიმინდს, მოვრწყავთ და დავხნავთ, ასე რომ უწუმრობას არ დავიჩენთ, ჰაერზე არა ვართ მაშინ მიჩერებული. ამას **პირაღზე** ვხმარობთ. **პირადი** — მოუხნავ მიწას უწოდებთ, რომ დაიხნება მიწა, იმას **პირადის დახვნა** ქვიან. მეორედ რომ დაიხვნება მიწა, იმას — **დამორეთ** (დახნულის საწინააღმდეგოთ), რომელსაც **დაოშვას** ვეტყვით. მესამეთაც შეიძლება მიწას დაჭირდეს დახვნა, იმას **მესამე კავს** ვეტყვით. მორწყვა, პირადი მიწას რომ ვხნავთ, მაშინაც შეიძლება, მოროდის დროსაც შეიძლება, მარგელის დროსაც, მერმედ — თანახმად საჭიროებისა. მდებარეობის მხრივ ყანაშიც შეიძლება შიგ შვაშიც გავიყვანოთ არხი, როცა ფერდი აქვს ადგილს, თორემ ზურგზე ვერ ეიყვან წყალს. ზურგს ეძახით უფრო ამაღლებულ ადგილს. იქ **კვალები** გაგვყავს. წორ ადგილზე კი კვალები არ გ[ვ]ჭირდება, იქ პირდაპირ გაგვყავს. ჩავგუბავთ და ჩადგება წყალი. ფერდები როცა არის, იქ **წყლების შეყენება** არის საჭირო, ჩავგუბავთ და ჩავაყენებთ წყალს ადგილში. **შვალა** — თოლჭყაპი რომ არის, მაგრამ როდესაც თოლჭყაპი მოტალახებულია, და თოვლი გაწყალებულია, იმას კი **გაშვალებას** ეძახით.

მთხრ. **არსენ ბესარიონის ძე უგულავა**, 75 წ. (სოფ. გორდი).

ვთქვათ სადმე **წყალი** გამოდის ქვერე (ქვემოდ) და არ გვიმხრობს, ზევით შეგვიძლიან იმას (წყაროს) განი გაუკრათ და დაუკერთ წყალს ამგვარათ; ასე მოიძებნება **სათავეც**. სადაც წყალი გამოდის, **სათვალეს** ეძახით, რადგან იქ ამოდის წყალი და. იმას **თვალი** იქ აქვს. ძველად იტყოდენ — **„წყაროს** აქანე ქონდა სათვალეო". თუშურში (ხონის რაიონში საყანე ადგილი), სადაც წყა-

ლი გამოდის, იტყვიან: **გამოსადევარი** არისო, მაგარმ ერთი სამი ვერსს რომ გაივლის, მერე ქე ჩავა მიწაში (ამ წყალში კალმახი თებზია). ამას ეტყვიან **შესადევარს**. ის წყალი დაიკარგება და აბაშაში გამოჩნდება (ხონის რაიონი) ოთხი ვერსის მერე.

საწისქვილე წყლები ძველად გაგვყავდა ასე: **მდინარეს ამოვჩეხავდით** (ამოვაესებდით) და ჩავდგამდით **ხიმეს** და გადავიყვანდით გვერდზე. ალაგ-ალაგ კი **ამოვყორავდით** (ყორე — ქვის ღობე) და წყალს მოუშობდით **ღარებში**.

ძველად ჩვენში **წყლის წისქვილი** არ იყო. მახსოვს **წყლის გაყვანაც** არ იყო. სადაც წყალი უდგებოდა, იქ ქე იყო წყლის წისქვილი. მაშვინ ჩვენ ვაკეთებდით **ხელის წისქვილას**, ქვა ქვაზე ედო. ქვებს ვეძახოდით **ქვედა ქვას** და **ზევითა ქვას**. **მაღლა ქვას ჯოხი** ქონდა გაკეთებული და იმით ვაბრუნებდით, **დაფქვილი** კი იყრებოდა **ფიცარზე**. მერმეთ უფრო გავაუმჯობესეთ. გაუკეთეთ ზემო ქვას **არქა**. არქა დაუმაგრეთ **ღერძზე**, ღერძს ქვეშ გაუკეთეთ **პატარა ჩალხი**; პატარა **ჩალხი დაკბილული** იყო და ედობოდა **ჩალხის საბრუნავს კბილებში**, ჩალხს გაუკეთეთ **საბრუნავი ხელი**, ზევითა ქვას დავადგი **სარეკელე**, სარეკელე შეუერთე **ლაკორას**, ლაკორას კი შეუერთე **ხვიმირა**; ხვიმირაში ჩაყრიდი სიმინდს და ლაკორაში ჩამოვიდოდა. საბრუნავი ჩალხი რომ ერთჯერ გადაბრუნდებოდა, მაშინ პატარა ჩალხი სამჯერ გადაბრუნდება და პატარა ჩალხი რომ ერთჯერ გადაბრუნდებოდა, მაშვინ ზედა ქვა სამჯერ გადაბრუნდებოდა.

ღარის წისქვილი. ცორიელას უძახით, მისასობი რომ აქვს ხეს. **ბორბალს** ბორბალში თორმეტი **ფრთას** ჩაუშობთ. ცორიელას დასაკაებლათ **ულაშაკრს** უდებთ, რომ არ გადავარდეს ბორბალი ბრუნვის დროს. ულაშრაკის ქვეშ **ფოლადს** უდებთ. ბორბალს უკეთებთ **ზევითა ღერძს**, რომელიც ჩასობილია **ხის ბორბალში**, დამაგრებულია **რგოლებით** (რკინის); მაღლა რომ ადის ღერძი, თავის ზომაში **რკინის არქა აქვს** მორგებული. არქა აბრუნებს წისქვილის ზედა ქვას. ღერძას **საგულეს** უკეთებთ, გარშემო შემოვაჭირებთ, საგულეს ცაცხვის ხისაგან ვაკეთებთ ან ტილიფის ხისაგან; ის იქერს სილბილეს. ღერძი რომ ბრუნავს, ამ ხეებს ცეცხლი არ უჩნდება, რადგან ლბილია, არ ხურდება. ყოველ ექვს თვეში უნდა საგულეს გამოცვლა.

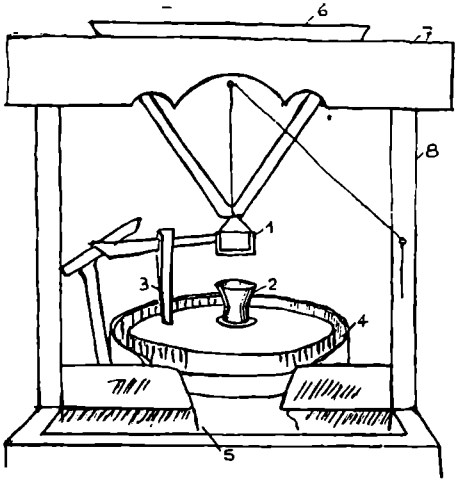
ფქვილი რომ დაიფქვება, **დაფქვილი** იყრება **ჭოფეში**, რომელიც **ჩამდგარია** ყუთივით; იმაში **ჩოგანი** გვიდევს და **ტომარაში** იმით ვყრით. სადაც **ღარი** იწყება, იქ **სათავეა**. რომელზედაც წისქვილი ბრუნავს, წისქვილის ძალები რომ ბრუნავს, იმას ქვია **საფეხურა**. წისქვილის სიმინდს რომ **ფქვავს** ზომაში, იმას **ფეხი** ქვიან. როცა წყალი არ არის საჭირო, გადაუშობთ წყალს **ღარბაშოში**, რომ წყალმა წისქვილის ქვები არ გააფუჭოს.

საგვდალა — ქვიან **ღარის საკეტავს**. **ჭულბაქი** ქვიან სოფელს, ლეჩხუმში, სხვანაირად **ჩქუმს** უძახიან; წყალი ჩამოუდის, ბაბუშვერის ადგილია (საკალმახო ადგილია, თევზაობისათვის). გლეხს რომ უთხრა სად იყავიო, ჭულბაქში ვიყავიო. ჩქუმში ვიყავიო, ასე გეტყვის.

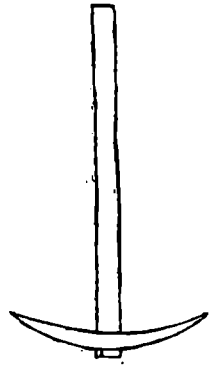
მთხრ. **დავით ლუკას ძე მუქერია** (მეწისქვილე), 55 წ. (სამტრედია, ილორის უბანი).

წისქვილს უკეთებთ **კალაპოტს**. კალაპოტს აქვს სიგძე ათი საჟენი. კალაპოტს ცემენტისაგან უკეთებთ კედლებს. კალაპოტი რომ თავდება, მერმედ ვიწყებთ **ცემენტის ყუთს**. ცემენტის ყუთი მიწაში არის ჩასული. ამ ყუთს

სიგძესა და სიგანეს სამი მეტროს უკეთებთ. ყუთში შუა ალაგას მოვათავსებთ **ჯარაბას**. ჯარაბა შესდგება **გულისაგან** და **ფირფიტისაგან**. გულის შუაში ჩამოვანცობთ **რკინის ღერძს**, რომელიც აბრუნებს **ქვას**, შემდეგ გაუკეთებთ **საფეხურს**, რომელსაც ჩაუშვებთ ცემენტის ყუთში. ამ საფეხურს ადგია **ღერძი**. ღერძი ამოსულია **დაბლანე ქვაში**, ღერძს თავზე აქვს ჩამოცობილი **არჭა**, არჭაზე ადგია ქვა და აბრუნებს იმ **ზევითურა ქვას**. ზევითურა ქვის ზევით გაუკეთებთ **ჯამს**, იმას ზევით დავადგამთ **ხის ჯოხს**, რომელსაც **სარეკელას** უძახით. **ჩიბეს** უძახით **საფქვილეს**. წისქვილის ქვებს გარშემო შემოვაყოლებთ **გვირგვინს**, რომ დაფქვილი არ გადიყაროს ფქვის დროს. ქვეშე ქვას ღერძში



სურ. 27. წისქვილი: 1—საკაკლე, 2—ჯამი, 3—სარეკელა, 4—საფქვილე ჩიბე, 5—საფქვილეს საძირკველი, 6—ხვიმირა-საკაკლე, 7—თაღი, 8—სვეტი



სურ. 28. წალკატი

გუკეთებთ ხეს, რომელსაც **გულგულას** უძახით. გულგულას იმიტომ უკეთებთ, რომ, ღერძი რომ ბრუნავს, ქვეშითურე ქვა ბრუნვის დროს არ გააფუჭოს. რაზედაც **სიმინდის კაკალს** პირველად ვყრით დასაფქვავათ, იმას უძახით **ხვიმირას** ან **საკაკლე ჩიბეს**. **დოლაბს** ვეძახით **დიდი წყლის წისქვილის ქვას**. **მინდს** ვეძახით დასაფქვავის გასამჯელოს რომ ვღებულობთ. **სამინდეში** ორი გირვანქა ჩადის. ბათმანში — ოცი გირვანქა. წისქვილს ზევით ცხვენი არ აქვს, რადგან აიერის ბრუნვა არის საჭირო. **თავანი** რომ იყოს, მტვერი დადგებოდა და კაცს დააბრჩობდა.

წისქვილს როცა აკეთებენ, წყალმა მაინებლობა არ უნდა მიცეს, მოსახერხებელი უნდა იყოს მეორე **არხის** გაყვანა, რადგან **დიდი წყლობა** რომ იქნება, გადაუშვათ გვერდით წყალი **საშობიდან**.

საფქვავათ მოაქვთ: **სიმინდი, მუხუდო, პური,** „კრუპა“, **ჭაისჭად**, (ქადის

ჭადი), თუმცა ძალიან იშვიათად. მუხუდოს **ვღერღავთ** საქონლისათვის და იშვიათად **ვფქვავთ**. სიმინდს ვფქვავთ და კიდევაც ვღერღავთ. „კრუპას“ და ჭადის ჭადს ვფქვამთ.

კოდი. ხის დიდი ყუთს უძახით, ამაში ვყრით აღებულ მინდს. ერთ ფუთი დასაფქვავში ვღებულობთ ოთხი გირვანქა სიმინდს. ჩვენ გვაძლევენ, ხარჯებს გარდა, მეხუთედს. ჩვენი მოვალეობა პატარა შეკეთება არის.

როცა წისქვილის ქვები მოიცვეთება, მაშვინ ჩვენ წისქვილის ქვებს **მოვკეკავთ. მოკეკას** ჩვენ **მოკოდვას** უძახით. მოკოდვას კი ჩვენ მაშვინ მივმართავთ, როცა წისქვილის **ქვების პირი, მოპირული** (მოლესილი) ნაწილები რომ მოცვდება. მაშვინ წალკატით ამოვკოდავთ, **ამოვკოხავთ** და გავამახვილებთ მის ნაპირებს.

წალკატი წისქვილის ქვის მოსატოხია.

დიდი წყლობა წისქვილის მუშაობას ხელს უშლის. როცა წყალი მიტია, მაშვინ ასე ვიტყვით: „წყალმა წისქვილი შედორაო“. **გედია წისქვილის ფეხის** ასაწევ-დასაწევია. ფეხი გვეხმარება, თუ როგორ უნდა დავფქვათ სიმინდი საფქვილედ — სხვილად თუ წვრილად.

მთხრ. **კონსტანტინე პეტრეს ძე სხვილიძე,** 82 წ. (სოფ. ხანი. ბაღდადის რაიონი).

საქთული — ღარის საგუბარია, ღარში რომ წყალს არ გუუშობს.

ფარცხი — ბორბლის დასაჭერია, გინდა ფსხვილათ დაფქვავს და გინდა, წვრილათ. **ფეხი** — ფარცხს აქვს ზევით **რკინა, ბორბალი** რომ ბრუნავს, ფარცხი რომ არ გაცვდეს.

გულგული — ძირა ქვაშია მოდებული, რომ **ქვა** არ გაფუჭდეს და **სიმინდი** არ დაიბნეს. **წისქვილის ყელი** მოდებულია **ზედა ქვაზე** და ის აბრუნებს ზევითურა ქვას.

ხვიმირაში ვყრით სიმინდის კაკალს, სიმინდის კაკალი მოცივა **ჯამჯამაზე,** ჩაცივა ქვებში რომ დაიფქვება; სიმინდი ფქვილად დაფქული ჩაცივა ხის ყუთში, რომელსაც **ლირსამას** უძახით. ჯამჯამაზე მომაგრებულია **სარეკელა,** რომელიც ქვებს კაკალს აძლევს.

ბორბალი შესდგება **ფრთებისაგან,** ბორბალში შიგნით გაყრილია **ღერძი.**

მთხრ. **გალატკიონ მიხეილის ძე ხონელიძე,** 58 წ. (სოფ. ამაღლება, ვანის რაიონი).

ბორბალას აქვს გვერდებში **ფირფალი** (ფრთები). წყალს რომ გამოუშობ, ფირფალში შედის. ფირფალს მიაწვება და მისი ძალა აამუშავებს. **საფეხურს** ზევით ჩამოვადებთ **უთოს, ბორბალის ფეხზე** კი ჩამოდებულია **ფარცხილა. ამბარი** — დიდი ყუთია, **სამინდეს** შესაგროებლად. რაშიაც სიმინდის კაკალს ვყრით დასაფქვავათ, იმას **ხვიმირას** ეძახით. ხვიმირაზე მომბულია **ჯამჯამა.** ჯამჯამას ანძრევს **სარეკელა,** სარეკელას თავი დევს ზედა ქვაზე. რაშიაც დაფქვილი იყრება, იმას **საფქვილეს** ეძახით.

მთხრ. **ივანე მახარობელის ძე ჯიმშელიშვილი,** 50 წ. (სოფ. ცხუკური, ხონის რაიონი).

გვიმის წისქვილი. როცა წყალი ცოტა გვაქვს, მაშვინ ვაკეთებთ **გვიმის წისქვილს.** იმ **გვიმში** გრობდება წყალი და მეტი ძალით ესხმება ბორბალს და

ამუშავებს. გვიმის წისქვილს **ღარი** ყოველთვის ყოველ მხოივ დახურული აქვს. **გამოქონია** ან **კიბორჩხალა** ბორბლის ქვევით და საფეხურას ზევით არის.

ბათმანში ხუთი ჯამია, **ფოხალში კი** — ოთხი ჯამი (ცნობა მომაწოდეს სოფ. სოჩხეთში).

მთხრ. **ამბაკო ესების ძე ბერეკაშვილი,** 68 წ. (სოფ. კურსები, ტყიბულის რაიონი).

ლაგამში იდობა **გადასაშობელა. გულა — ზედა ქვას** აბრუნებს. **ბუბკა —** ბუბკაში ბრუნავს **ღერძი,** ბუბკა თითონ ხის არის; რომ არ გააფუშოს ქვედა ქვა ღერძმა ბრუნვის დროს, ამიტომ უკეთებთ მას, აგრეთვე დაფქვილიც რომ არ ჩაიყაროს.

ვირის ხიდაფები — ბორბალს ქვეშ ამოუდობთ, რომ ბრუნვის დროს არ გაცვდეს.

ასაწეველა — ბორბლის ასაწევ-დასაწევია.

წისქვილის ქვებს რომ პირი მოუცვდება, იმას **მოკოდავთ.** რითაც ვკოდავთ, იმას ჩვენ უწოდებთ **ტარაღოს.**

მთხრ. **მოსე ივანეს ძე გვარდანიძე,** 65 წ. (ჭის ამომღები). ჩაწერილი სოფ. ვარციხეში, ქუთაისის რაიონი).

ჭა რომ ამოვთხაროთ, ამისათვის საჭირუა **ზეგანი მიწა.** ჭის ამოსაღებად მიწა არ უნდა იყოს ჭაობიანი, რადგან წყალი გამოვა კარგი. **მიწა თიხანარევი** უნდა იყოს. სიფართე ჭისა უნდა იყოს ორი მეტრო სიგრძითა და სიგანით. ჩავყრით ორ საჯენ სიმაღლეზე და ჩავჭრით მიწას. მერმედ ამონათხარ გვერდებზე დავდგამთ **ჭახრაკს,** რადგან მიწის ქვევიდან ზევით ხელით ამოტანა ძნელია. ჭახრაკი რომ გავაკეთოთ, ამისათვის საჭირუა ორბორძალი ბაჯგები ჭის ნაპირთან რომ ჩავასოთ; ორბორძალ ბაჯგებზე გავდებთ **ღერძს,** გაუკეთებთ **გოგორებს** რომ საშუალება მიეცეს ადამიანს, რომ ღერძი აბრუნოს მთლიანად.

ჭის ამოსათხრელ მოწყობილობას—ჭახრაკს ვაკეთებდით. ჭახრაკის ღერძზე მოვახვედით ბაწარს, ბაწარზე კი გოდორს დავკიდებდით. როდესაც გოდორი აივსება ჭის თხრის დროს მიწით, ჭახრაკს მოვაბრუნებთ და ამსებულ გოდორს ამოვიღებთ. ჭას ვთხრით იმავე ზომით, რა ზომითაც პირველად დავიწყეთ მისი მოთხრა და ასე თანდათანობით ჩავდივარ შიგ ჭაში, სანამდი წყალი არ გამოჩნდება. წყალი რომ გამოჩნდება, მერმედ გაუკეთებ ძირში **გვიმს** იმ შემთხვევაში, თუ ჭაობიანი არის. მაგრამ მიწა თუ ქვიანი იქნა, მაშინ გვიმი საჭირო არ არის. გვიმს ვაკეთებ ასე: ოთხი ხეს შევკრავთ ერთად, ჩავდგამ ამოთხრილ ჭის ძირში და დავიწყებ ქვის შენებას ზედ, დავაშენებ გარამბულ ქვას და მერმედ მოვკეტავთ. ქვის სიგრძე ორი ჩარექი უნდა იყოს, ირგვლივ კი იქნება ოცი ჩარექი, ასე ამოვალ სულ პირამდის. ჩაშენების დროს არშინი აკლდება სიგანე კედელს. ამოშენებას ასე ვიწყებთ: პირველად მოვადებთ ძირში **ხურდა ქვას** (წვრილ ქვას), მერე კი გადავებავთ **საშენ ქვას.** საშენი ქვა დაკეტავს. ხურდა ქვას მერე გაუკეთებთ ზევით თავს. ზევით თავს ჩვენ **ჭის თავს** ვეძახით.

მთხრ. **დიმიტრი კიკვიძე**, 76 წ. (სოფ. ქვედაშავრა. 20. VIII, 1935 წ.).

საწისქვილეს უნდა ჰქონოდა მაღალი ავალა (დაღმართი, სადაც წისქვილი გაიმართება), წყალი მოგვყავდა მოპარვით, ვსინჯავდით, როგორ წამოვიდოდა ჩვენს გაჭრილ **არხში** წყალი მდინარიდან. ისე ააოხრებდა, ნაპირებს სულ გადაჭექავდა, მოვყვებოდით თოხებით, ბარით, „ლაფატკებით“, წალკატით და სადაც საჭირო იქნებოდა, სადაც წყალი გვაჩვენებდა, იქ შევაკეთებდით არხს. არხის სათავეში **ჯებირებს** დავდგამდით (წნებისაგან შეიკვრება) და ისე ვპარავდით რიონს წყალს.

როგორც წინათ, ისე ახლაც წისქვილი **მეწისქვილემ** უნდა გააკეთოს. ამას წისქვილის ოსტატს ვეტყვით. მეწისქვილე შეიძლება ბევრი იყოს, მაგრამ წისქვილის ოსტატი არ იყოს. ასეთი კაცები ხუთ სოფელში ერთი თუ მოიძებნება.

წისქვილის ქვეშ უნდა ამოშენდეს **ბოსელი**, რომ წყალი კარგათ გავიდეს და ბორბლებმა კარგათ იმუშაონ. ბოსელი ქვის უნდა. ბოსელს დაედგმება **ქვის ხარძიკვლები** და ზედ კედლები აშენდება. წისქვილს ვხურავთ ყავრით. გაუკეთებთ **ჭურს** და ერთ მხარეზე საწისქვილეს (სადაც წისქვილის ქვები უნდა მოეწყოს) დაუტოვებთ. საწისქვილეზე დაეგება **კოჭები**, კოჭებიდან ავიყვანთ **სვეტებს**. სვეტებს **დავხარტყლავთ**. ქვევით, კოჭებს შუა დაშენდება **გარსაგები** (წისქვილის ქვების ჩარჩო). ზევით, სარტყლებს შუა დაკიდებთ **ხვიმირებს** (რაშიაც სიმინდი თუ სხვა საფქვავი ხორბალი უნდა ჩაიყაროს). ხვიმირებს გამოვაბამთ **ლაკვარას** (პირგაღებული ჯამი, ხისაა). ლაკვარაზე დავკიდებთ **სარეკელას** (ხისაა, მოღუნული, რგვალი). სარეკელას ბაწარს ხვიმირაზე ჩამოვკიდებთ, რომ კაკალი **დაირეკოს**. ქვეშიდან ჩარჩოებს შუაში ამოუყრით **ბორბლის ღერძს**. ბორბალს აქვს **რკინის ცულაღერძა**. თავისკენ მაინც სანახეზეროთ ბორბლის ღერძი რკინისაა. ცულა დაცმულია ღერძზე და ქვედა ქვას ზეიდან ადგია, ზედა ქვას (რომელიც ქვედა ქვაზე ედგმება) ქვეშიდან ამოედება და აბრუნებს. ბორბალს მიშობილი აქვს ღარით წყალი და ტრიალობს **ლითონზე**. ლითონს ვაკეთებთ უთოსაგან. თუჯის უთოს თავს გადავამტვრევთ და ბორბლის ღერძს დაუდგამთ ძირს. აუცილებლად ეს თუჯი უნდა იყოს. თუჯი ედგმის **ხის ჭალამანზე** (მოძრავი კუთხედათ შეკრული კოჭები). ჭალამანი თავში თავდება **ახადგმელათი**. ასადგმელა ჭალამანის სარტყელია, წისქვილის ჭურშია ამოსული და პტყელი რიკით ებჯინება ჭურს. თუ გვინდა, აუდგათ (ქვა ავწიოთ), კეტის პირით ავწევთ რიკიდან ასადგმელას და სოლს შეუყენებთ. თუ გვინდა, სოლს გამოვაძრობთ და დავსწევთ. ზეით ეწევთ თუ ქვეით — გააჩნია — შირიფათ (მსხვილად) გვინდა დავფქვათ საფქვავი, თუ წმინდათ (წვრილად).

ქვა მოგვქონდა ოკრიბის მხარედან — მუხუროდან. ქვას გამოვაჭრევინებდით ჩვიდმეტ-თვრამეტ ვერშოკ სიფართისას, სისქე ხუთი ვერშოკი უნდა ჰქონოდა, პატარა, **გვრიტა** წისქვილისათვის ათი ვერშოკი სიფართის და სამი ვერშოკი სისქის უნდა ყოფილიყო.

ღელეებზე ხშირათ აკეთებენ **გვრიტა წისქვილებს**. მას პატარა ქვა აქვს, ბორბალიც პატარა. **ავალა** ამასაც მაღალი უნდა. უდგამენ მაღალ **კოდს**. კოდს ძირში უკეთებენ **ფშტვირს**. ფშტვირიდან ეცემა წყალი ბორბალს. ფშტვირი მუშტისდენაა და მთელი **კოდის წყალი** (კოდის სიმაღლე ხუთი არშინი) ამ

ფშტვირში უნდა გამოიდენოს, მიტომ აქვს ფშტვირს ძალა და აბრუნებს წისქვილს. ზაფხულში ბევრგან ღელეები შტება (შრება) და წისქვილიც აღარ ბრუნავს. ამ წისქვილზე თითონ მეპატრონე ფქვავს თავისთვის. იფქვება ცოტა. დიდ წისქვილში სამი-ოთხი **თვალი** (წისქვილის ქვა) იდგმება. თვლების წინ გაკეთებულია ბაგასავით **ჩიბე**. ჩიბეში იყრება **დაფქული**. დაფქულს ვიღებთ **ჩოგანით**. ზოგი **ღერღილათ** დაგვაფქვევიებდა სიმინდს, ზოგი — **შირიფათ**, ზოგი — **წმინდათ**. პური წმინდათ იფქვება. ქერს როცა ვდგამთ, ავუდგამთ ასადგმელათი. სიმინდს და პურს უფრო დავუდგამდით. თუ კაი ხმელი არ იქნებოდა ხორბალი, ვერ დაფქვავდა წისქვილი — გულს გაიკრავდა. გადმოვაბრუნებდით ქვას და **საკოდელით მოვკოდავდით**.

წისქვილი რომ მოვკოდოთ, თვალს უნდა შეუყაროთ პატარა **ხელკეტა**, მერე გოგორას (რგვალია ხის) შევუგდებთ და გადმოვაგორებთ ქვას. ძირს დაეუდებთ **ბოყონს** და გულაღმა დავაწვენთ. მოვყობით კიდიდან და **ხაცულემდე** ურტყამთ საკოდელს, თვალში ვასწორებთ, რომ არც ძალიან ღრმათ **დაიბალოს**, და არც **დაუბილავი** დარჩეს ქვა. ქვედა ქვასაც მოვკოდავთ, რასაკვირველია. მოკოდვა ისედაც უნდა წისქვილს ყოველ კვირა.

წისქვილი გარშემოიდებს დაფქულს და გარსაგებზედაც დაეყრება დაფქული. ეს **ხრილია**. როცა ჩამოიფქვება (დასაფქველი გათავდება), წისქვილს გადუგდებთ (ღარს ჩაკეტავთ) და გაჩერდება. რამდენი თვალი გვექნება, იმდენი **საგდული** უნდა გვქონდეს. თუ არც ერთი თვალი არ მუშაობს, ყველას გადუგდებთ და ავუშობთ **ბერღელას** (მთავარი საგდული, რომლითაც წყალი გადიდევნება მეორე არხში).

წისქვილს ან ერთი კაცი, ვინც შეძლებული იყო, აკეთებდა, ან შეამხანაგება ვიცოდით. შევდგებოდით მონაწილეები; ვინც რამდენ თანხას შეიტანდა, წილიც იმის მიხედვით დაედებოდა. ჩვენ წისქვილში ხუთი მონაწილე ვიყავით. მე ყველაზე მეტი წილი მქონდა. ერთ ჯერზე ორი კვირა ჩემი იყო, რვა დღე ერთის და ხუთ-ხუთი დღე დანარჩენი სამი კაცის, იმიტომ რომ წისქვილი ჩემ ადგილში იდგა, არხიც ჩემ ადგილს მეტი უწევდა და ფულიც მეტი მქონდა დადებული. წისქვილის ოსტატს ჩვენ — მონაწილეები გაურიგდით და პირობა დავადებიეთ, რომ წისქვილი უნდა გამომდგარიყო სწორეთ იმ ადგილზე, სადაც ახლა დგას. წისქვილის არხის გაჭრა და ყველა შავი სამუშაო ჩვენი იყო. წისქვილის ოსტატი „პლანავდა“ და თანაც წმინდა საქმეზე (შენება, ქვების გამართვა) მუშაობდა. ჩვენი წისქვილი იყო **სამინდე**. ოცისთავს ვიღებდით — ბათმანზე ერთ გირვანქას. არხი ყველგან მონაწილეების მიწაზე უწევდა და ვის მიწაზეც ხვდებოდა, იჯარას ვაძლევდით. მეწისქვილეობას მონაწილეები ვეწეოდით. ერთ ხანობაზე ცალკე მეწისქვილე გვეყუნა.

მეწისქვილეს მუშტარი მომადლიერებული უნდა ყავდეს, კარგათ უფქვავდეს, მის (მუშტრის) გემოზე, არაფერს აკლებდეს, მუშტრის რიგი დაიცვას, საფქვავი წისქვილზე დაარიგოს (ხვიმირაში ჩაყაროს), დაფქული ჯურჭელში ჩაყაროს, წისქვილი სუფთად შეინახოს, გამოუსვლელათ უნდა იყოს წისქვილში მეწისქვილე. **ზუნაცვლება**, მისი საქმეა — თუ **ამხანაგს** აიყვანს. არხის წმენდა მეწისქვილის ვალია. თავ-თავის დროზე ქვა უნდა მოკოდოს და წვრილ-წვრილი რემონტი მისცეს წისქვილს.

შემოსავლის მესამედი მეწისქვილისაა. იჯარა მეპატრონეებს უნდა გადახდომოდა. **მინდს** მეწისქვილე ყრის **ამბარში** (ხის დიდ ზანდუკი). ამბარი დაკეტილია და დალუქული, მარტო სიმინდის ჩასაყრელი **ხვრიტილა** აქვს ზეი-

დან. თვის თავზე ლუქს ავხსნიდით და მინდს გავყოფდით. მესამედს მეწისქვილეს მივცემდით და ორ წილს მონაწილეები დავირიგებდით.

წისქვილის სამუშაო იარაღია: **თოხი, „ლაფატკა", რკინის კეტი, წალკატი, ლაღმი** ქვების ასაფეთქებლათ, **საფოთარი, ჩოგანი, ნაჯახი, გოგორა, საკოდელი, სახეშელი.**

წისქვილს (წისქვილის ქვედა ქვას) აქვს **გუგულა** ხის. გუგულაში ამოდის რკინის ღერძის თავი. ღერძისაგან წისქვილის ბრუნვის დროს გუგულა მოლაყდება — ყანყალს დაიწყებს ღერძი. სახეშელს ჩავასობთ გუგულაში და მის ადგილზე — სოლს. გუგულა გამაგრდება. გუგულა შემოიჭმება ღერძისაგან და ღერძის ყანყალიც ამის ბრალია.

ზემო რაჭა

მთხრ. **ილიკო ხიდაშელი** (სოფ. ხიდაში, საკაო).

წისქვილითვინ ვიცით **არხი** გაყვანა და იმავ მიდის **საწისქვილო წყალი.** **ჯე** ცოტა მოძრიელი წყალია. **სათავე** არ უნდა მაღალი, თუ არადა, ან სათავეს მოუწყობთ მაღალს, რომ წყალი **ქანვარეთ** იქნეს **ღარში.** ღარს მიუდგამთ დაკირწულათ და კარგათ ააბრუნებს წისქვილს. დიდი წყალი თუა, იმას არ უნდა დიდი **ქანვარე წყალი. ბანე წყალიც** ააბრუნებს ბორბალს. როცა წყალი ნება-ნება მიდის, იმას **მდორეს** ეტყვით, ან **ბანეთ** მიდისო. თუ ჩქარია, იმას **გამკრავი** ეთქმის, **გამკრავი წყალი,** ქანვარე წყალიო, ვიტყვით, ზოგან იციან დიდი **კოდის** მიდგმა ღარის ბედზე. ძირ **შტვირ** გაუკეთებენ და კარგათ უსხამს წისქვილი **ბორბალს.** სათავიდან წყალი ამ კოდში ჩადის **შხივით** და დაცემული წყალი მაგარია მერე. **შხივს** წყალი რომ გადმოდის კლდეზე, ქვე არ ვარდება, იმას უძახით.

საწისქვილო ადგილს შერჩევა უნდა. რავარც დაიჭერს „პლანი" და რავარც ადგილი ასწვალის, ისე მოეწყობა მერე. **სათავი** მოწყობაა რაც არი. ამი მერე **ჭხს** შევდგამთ ოთხ ბოძზე და ძირ **ბორბალ** მოუწყობთ და ზემოთ — წისქვილი **ქვებს** თავისი **ხვიმირათი** და **ჩიბეთი.**

ხვიმირაში დაურიგებთ საფქვავს, უნდა, **წმინდათ** და უნდა, **მომსხოთ** მიურიგებთ და დავფქვავთ. როცა ჩამოილეცა საფქვავი, ვიტყვით **ჩამოჯარაო,** მალე ჩამოვაო.

წისქვილის ნაჭრები ესაა: **ბორბალი, საცორელა, გეჯა, წისქვილი რკინა, წისქვილი ქვები, ხვიმირა ლაყვარა, სარეკელა, ქვის გარსაგები** მოდრეკილი ფიცრუკები, **ჩიბე, ხოპი საფქვილო,** ქვი მოსაკოდი **საკოდელი — ორწვერი.** ესეებია სულ. **წყალი გადახაგდები** უნდა. უბრალო ფიცარას დავაგებთ ტარს და იმითი გადაუგდებთ წყალს ღარში და გაჩერდება, როცა გვინდა, აუშვებთ ისევე. სულ ზაფხულში გამოვიფქვამთ თუ რამე გვექნება, თუ არა, მერე გაყინავს წყალს.

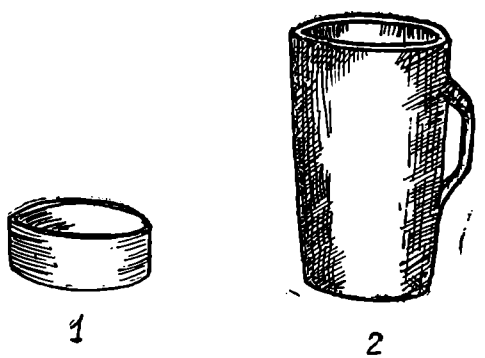
ლეჩხუმი

მთხრ. **პლატონ ივანეს ძე ხეცურიანი,** 60 წ. (სოფ. ორბელი).

წისქვილს საწყლე არხს გოუპრით — **რუას** ეტყვით, გამევიყვანთ წყალს. საწისქვილოს უფრო დაბალში მოვაწყობთ — სათავეზე. ოუშენებთ **სათავეს.**

სათავესთან მუუწყობთ ღარების მისადგმელს. წყალ მარჯვნი გოუკეთებთ **წყლი ასაშვებს,** როცა წისქვილი აღარ მუშაობს, ამითი წყალს განზე გოუშვებთ. ამ წყლი გასაშვებ მოწყობილობას ქვია **ბერღარა.** გოდოუშვი ბერღარაო, ეეტყვით ერთმანეთს, როცა წყლის გაშვება განზე გვინდა. წყლის სათავესთან მოწყობილ წყლის გასაშვებ და წყლის დასაკეტ **ხოპს საგდოლეს** ეეტყვით. რამდენი **თვალი წისქვილია,** იმდენი **ღარი** უნდა და ღართან თვისათ — **საგდოლი.** როცა წყალი ყველას ეყოფა და თუ **საფქვავიც** ბევრი გვაქვს, ყველაზე დოურიგებთ. როცა წისქვილი მუშაობს ბერღარა დაკეტილია. საგდოლე აწეულია, ღიათაა და წყალი გადის ღარით და ესხმის ბორბალს. გოდოუგდებთ საგდოლეს თუ არა, წისქვილი გაჩერდება.

წისქვილს სახლიეით ვაკეთებთ. უმარჯვო ადგილს არ ივარგებს. უნდა ოურჩიო მოხერხებული ადგილი, ბინა. რაც ჩვენებურ უბრალო სახლს ჰირდება, იგი ყოლიფერი უნდა წისქვილს. წინა პირზე ამასაც **აბარწა** უნდა (აივანი მიწაზე. — ნ. რ.) გვერდზე პატარა თაღლაა მოდგმული, როცა ავდარია, საქონელს იქ დავაბამთ. ურმებით და ცხენით მოაქვთ საფქვავი. თუ პატივი არ ვეცით მუშტარს, მეორეთ არ მეიტანს საფქვავს. საფქვავში ვახდევინებთ **მინდს,** ერთ **ჭილაში** — ერთ **კაეს.** კაეი ეეშტის ჯამია ოთხი-ხუთი გირვანქის ჩამავალი. ჭილას ამ ხის საწყაოს უძახით. ერთი ფუთი და ცოტა მეტი ჩადის. **ნაბაე სიმინდს** დიდ ხაროში ჩავყრით და მერე **წისქვილის მონაწილეები** გეეყოფთ. ახლა საბჭოს ეკუთვნის და მთელი სოფელი ვსარგებლობთ.



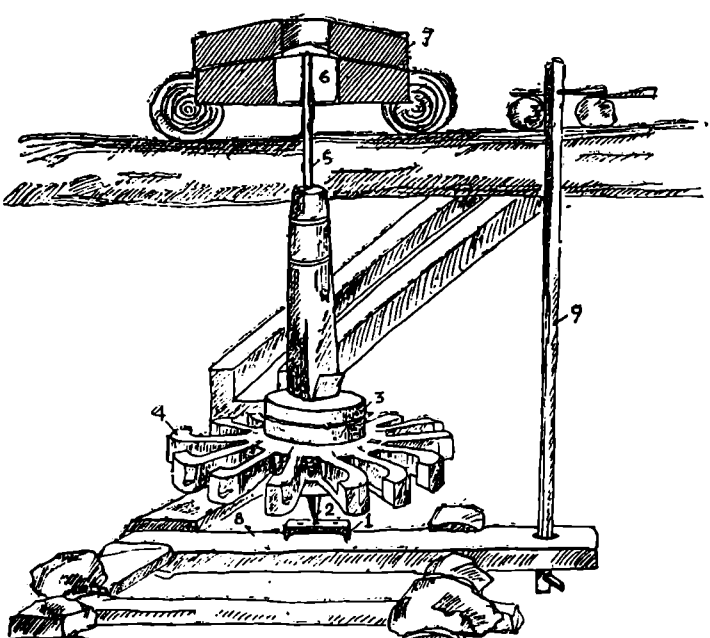
სურ. 29. 1—კაეი, 2—ჭილა

სოფ. **ორბელი, სპათაგორი.**

წისქვილის[110] **ბორბალი** რომ ბრუნავს, **ღერძათი** გაეყრება **ქვედა ქვას — საგულეში.** მერე ამაზე დაედება **ცულა,** რომელიც ჩამჯდარია ზედა ქვის **ჭურღულაში.** ქვედა ქვა გახვრეტილია და იმაში ამოყვანილია **ბორბლი რკინა.** ჰოდა, ეს რკინა — **ცულა** შემჯდარი აქ ზემო ქვას გულში, რომელიც ცულას ზომაზეა ამოჭრილი. ბორბალი რომ დატრიალდება, დააბრუნებს რკინას.

110 ჩამწერს მთხრობლები მითითებული არა ჰყავს.

რკინა ქვის **ჭურღულში**[111] ზის და ეს ქვა მიაწვება და აბრუნდება წისქვილი. ქვედა ქვა უძრავია. იმას არ უნდა აბრუნება. ძირს მოწყობილია ბორბლის ასაწევ-დასაწევი **ლამაქანია**, რომელიც გადებულია სიგძეზე. ერთი თავი დამტოხილი აქვს და იმაში ჩამჯდარი ხით ამოყვანილია ჯერ ზეით წისქვილშიგნი, როცა გვინდა, ამით ავწევ-დავწევთ ბორბალს და ბორბალი დაწევით ზედა ქვას ხან დაუშვებთ, და ხან ავწევთ. როცა წმინდათ გვინდა დაფქვა, დოუშვებთ, როცა ვღერღავთ, ავწევთ. ლამაქანიას გაყრილი აქვს გათლილი ხი ნაჭერი და ამაში სოლებს შეუყენებთ, ან გამოვაცლით, როგორც რომ მოითხოვს „პლანზე". უბრალო თავწათლილი კეტი ვიცით, იმითი ავწევთ და დავწევთ წმინდა დაფქულს, **ლილავით ფქვილს** ვეტყვით, ან **ლიყვივითაო**. ლიყვი სოკოს ქვია და იმას ვამგვანებთ. წისქვილს ორი ქვა უნდა — **ზედა** და **ქვედა**. ორივე გულგახერტილია — **საგულეს** ვეტყვით. ქვედა ქვის საგულეს ხის სოლებით ამოვავსებთ, ბორბლი ღერძას გულიაშემო, თუ ასე არ გაუკეთეთ, კაკალი ძირს გაცვინდება. ზედა ქვის საგულე ღიაა და იმაში კაკალი ცვივა **ლაქვარადან**. ამას **ხარეკელა** ანძრევს.

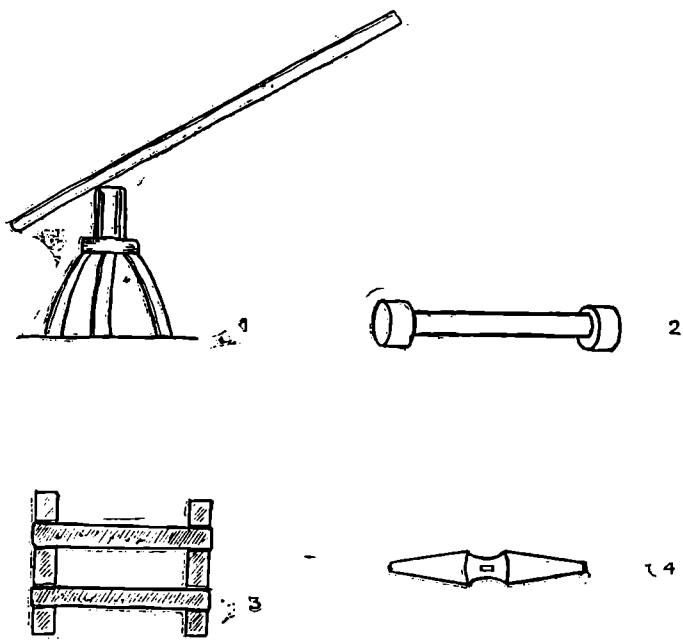


სურ. 30. წისქვილის ასაზიდი (სამაქნელი): 1—გეჯა, 2—საცორელა, 3—მურგვი, 4—ფთე, 5—ღერძა, 6—ცული, 7—წისქვილის ქვა, 8—გამირი, 9—ლამაქანია

---

111 **ჭურღული** — ეწოდება ქვის ამოღარულ ნაწილს, რომელშიც რკინა ზის.

ქვის აღება საძნელოა. ზოგი მაგრა მძიმეა. ერთი და ორი კაცი ვერაფერს უზამს. ამისთანაში გაკეთებული გვაქვს ასაწევი მოწყობილობა. იმითი ერთი კაცი ადვილათ აწევს, რავარც უნდა. გაკეთებულია **საგორავი,** როცა კეტით ავწევთ — ამას შეუგორებთ ქვეშ და ბორბლებზე შემდგარი ქვა წამოცურდება, საითაც გინდა. აწევის დროს კეტს შეუყენებთ **კიბორჩხალას** და ისე დავაწვებით აქით. ასე კაცი დიდს აწევს — **წოწინარივით.** წოწინარს ვეტყვით: — დიდ კეტს, დოუგებთ რამეს, ერთი თავისკენ შეუდგამთ რამეს და მეორე ბოლოზე დავაწვებით და სახლებსაც კი ვწევთ ასე. ჰო! მერე რომ გადმოვიღებთ, წისქვილი ქვას **მოვკოდამთ — საკოდელით.** თუ ჭირდება. ქვე-

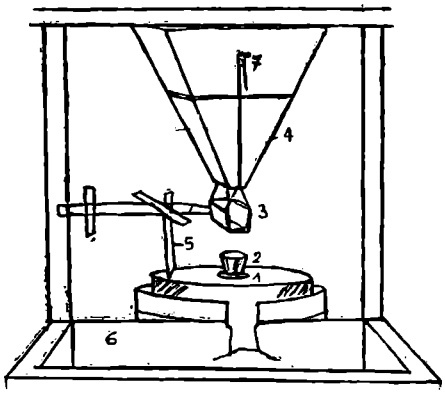


სურ. 31. 1—წისქვილის ქვის გადმოსაღები, 2—საგორავი, 3—კიბორჩხალა, 4—ცული

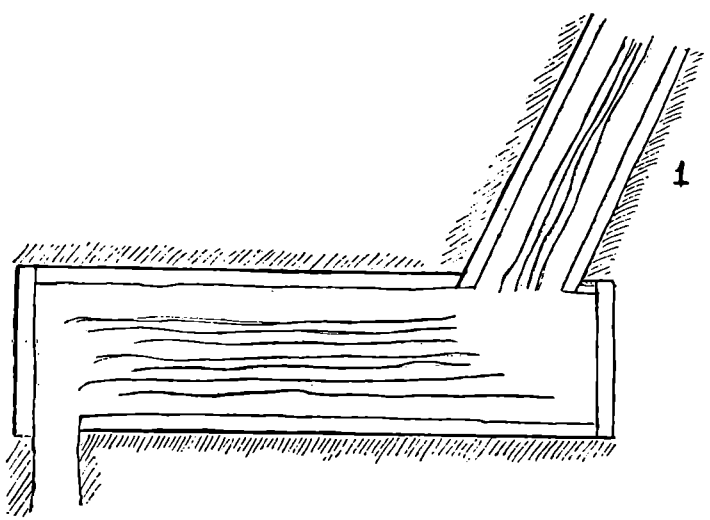
და ქვას ადგილზე მოვკოდამთ, გადავწმენდთ და დავადგამთ. კაკალს დოურიგებთ, ჩაეყრით **ხუმირაში.** ხუმირას ამოდებული აქვს ყბასავით **ლაკვარა.** ლაკვარაზე დაჭდობილია — **სარეკელა,** რომელიც ანძრევს ლაკვარას მის ზომაზე და ცვივა კაკალი წისქვილი ქვის **საგულში.** ლაკვარა აკრულია ხუმირაზე მოსაშვები ბაწარით. უნდა, მეტს მოუშვებ და უნდა, ნაკლებს. ქვებს გულიაშემო შემოუწყობთ მოკაულ ფიცრებს, რომ ფქვილი არ დეიბნეს. ამეებს **გარსაგები** ქვია. დაფქული ცვივა **ჩიბეში.** ჩიბიდან როცა მოთავდება, ამეიღებთ ხის **ხოპით** და ჩავყრით რამეში.

ისეთ ადგილში, სადაც ღარი არ მიუდგება, წამეტახი ფერდი ადგილი რომ იქნება (ლეჩხუმსა და რაჭას), ისეთში ვიცით **ხის გვიმი** — დაკორწულული ღარი. ძირ პატარა ღარს გოუკეთებთ — წყლი მისასხამს — **შტვირს** ვე-

სურ. 32. ჩოგანი, ჩოტილა



სურ. 33. წისქვილი: 1—წისქვილის ქვა შუაში საგულეთი, 2—კვახის ძაბრი საგულეში, 3—ლაკვარა, 4—ხვიმირა, 5—სარეკელა, 6—ჩიბე, 7—ასაწევი ბაწარი



სურ. 34. ხის გვიმის ღარი, შტვირი

ტყვით. სათავე ძალიან მაღალი აქ. წყალიც ცოტა მოდის და ამისთანა დროს ასეთი მოწყობილი ღარი ეწყობა უფრო... წისქვილში ან მორიგეობით ვდგავართ **მონაწილეები**, ან ვინმე ქირით.

მეწისქვილეობა — ლიგვერწლ. ლეგვერ — წისქვილი. ლალგვერა — საწისქვილედ ღელის ისეთ ადგილს ირჩევენ, სადაც წყალი ნაკლებად გაშლილია და ვიწრო კალაპოტი აქვს, რომ [წისქვილის მშენებელს] ნაკლები შრომა დასჭირდეს. უპირველესად საჭიროა ლეგვერი ლაღარა — ღარის საძირკველი[ს ჩაყრა]. ერთი საჟენის სიმაღლეზე შენდება ქვის კედელი იმავე ღელის ქვით და ამდენივე აქვს სიგანე. ხშირად ღარის საძირკველი მრგვალი ხეებისაგანაც შენდება — **ბელყაჩ** — თხმელას ხისაგან, და სძლებს ორმოც წელიწადს. საზოგადოდ, უფრო მეტად, მიღებულია ქვის საძირკველი. თვითონ წისქვილიც შენდება მრგვალი **ცაირა** — თელის ხის, **გვოჯრა** — წაბლის და **ჯრირა** — მუხის ხეებისაგან.

არა ხშირათ, მაგრამ არის შემთხვევა, რომ თითოეულ მეკომურს თავისი წისქვილი აქვს. უფრო ხშირად კი აქვს სამ-ოთხ კომლს. არის სოფლები, რომლებიც სამი-ოთხი კილომეტრით არის დაშორებული წისქვილს, ან თავისი წისქვილი არა აქვთ. ასეთი სოფლები სარგებლობენ მახლობელ სოფლებთან, სადაც არის წისქვილები. ამ წისქვილების გამძლეობა 50—60 წლამდე აღწევს. მოსახლეობის უმრავლესობამ თვითონ იცის წისქვილის გაკეთება და უქირავოდ აკეთებს მას.

წისქვილის ნაწილები: **ლამჯნჭალა** — აწესრიგებს მუშაობას მისი აწევ-დაწევით, რომელზეც დგას ბორბალი — **ბორბალდ**; ბორბალის ფრთები — **ღალჯრ. ლამჯნჭალა**-ს ქვეშიდან აქვს რკინა — **გელჯ**, რომელიც ამაგრებს **ჩუბე შჯრა**-ს. ბორბალს ქვეშ აქვს წამახვილებული რკინა — **ცჯგ**, ქვემოდან ზევით — ბორბლის სვეტზე დასობილია რკინა — **ისგ**, რომელშიაც ჩაიდგმება **კვერეჯ**-ი. წისქვილის ორი ქვა — „ჟიბეში ჩუბეშ შჯრა“. კაკლის ჩასაყრელს ეძახიან **ქვირაფ, გვირაბ** (ლეჩხუმში — ხვიმირა), რომელიც ოთხკუთხოვანი — კონუსისებურია, და რომელსაც ქვემოდ დატოვებული აქვს კაკლის გასასვლელი ადგილი. კაკალი ჩადის **აუბა, აუაბა**-ში. აუბა მიმაგრებულია ქვირაფ-ზე ბაწრებით, რომ შეიძლებოდეს აწევ-დაწევა, კაკლის მომატება-მოკლების მიზნით. ამ ბაწარს ეტყვიან **უი იჩულავდჯალ**. აუბასა და კედელს შუა გადებულია სარეკელა, რომელიც ამოძრავებს აუბას და კაკალი შეუჩერებლივ მოდის, ფქვილის წესიერად დაფქვა დამოკიდებულია ლამჯნჭალა-ზე, რომელსაც თუ ზემოდ ასწევ, მაშინ ქვა-**შჯრა** ძალიან ჩქარა ტრიალებს და ფქვილიც ძალიან მსხვილია. „შჯრალ“-ებიდან ფქვილი იყრება **ლენკერ**-ში, რომლის კედლები შეიძლება „კა“ იყოს და შეიძლება — ფიცარიც. შჯრა-ს გარშემო მრგვალად დათლილი ხეები აქვს, რომ ფქვილი არ დაიპნეს. როდესაც დაფქვას აპირებენ, ღარის თავიდან **(ლაცხვდჯრ)** უნდა ფიცარი აიღონ და წყალი ღარში ჩაუშვან იმდენი, რამდენიც საჭიროა ბორბლის დასატრიალებლად. წყლის გადაშვებას ღარიდან მაშინ, როდესაც არ ესაჭიროებათ წყალი, ეძახიან „ლიცხვდე“-ს. „ლეგვერს ხოშდე“ (წისქვილს ვაყრი).

მეწისქვილედ სვანეთში უმეტეს შემთხვევაში ქალები არიან; თუ ძალიან დაშორებულია სოფელს წისქვილი, მამაკაცი შეეცდება ქალს, ხშირად არც სიშორე შველის, განსაკუთრებით ზაფხულში. საზამთრო მარაგის დაფქვა იწყება წიფობისთვიდან გიორგობისთვემდე. ჯერ დაიფქვება პური, ქერი, შემდეგ კი — სიმინდი. საზამთრო ფქვილის მარაგს ეძახიან **დგვირ**-ს „დგვირ

მიშიდ“ — დგვირი მიყრია წისქვილზეო, იტყვიან ხოლმე. „დგვირ“-ისათვის რადგანაც ბლომად უხდებათ დაფქვა, წისქვილის პატრონები იღებენ **ნალგურ**-ს ხუთ-ექვს ფუთში (ლალწ — ფუთი) ერთ ფოხალს. ზაფხულობით არ ახდევინებენ. იანვრიდან (ქვახ) დაწყებული თებერვლის ბოლომდი წისქვილები გაუქმებულია.

დღე-ღამის განმავლობაში წისქვილს შეუძლია დაფქვას სამი-ოთხი ფუთი (თუ ღამე იფქვება დგვირ-ი, მაშინ ფქვავენ მამაკაცები და არა ქალები).

ზემო სამეგრელო

მთხრ. **ნოჩო ანთია**, 95 წ. ხელობით ხერო და წისქვილის სპეციალისტი (სოფ. ჭითაწყარი).

მე რომ მოვსწრებულვარ აქ, ამ აკან-მაკანში (არე-მარეში) **წყლის წისქვილი** არსად არ იყო. **ოქუალს** (საფქვავს) **ხელის წისქვილებით** ფქვავდენ. მაშინ ყველას ჰქონდა სახლში ხელის წისქვილი. სახლში ყოველთვის ქალები ფქვავდენ. მაინჯეთ (რომ მოსაღამოვდებოდა), ოსორშოს (ვახშამს) რომ შეჭამდნენ, შეგროვდებოდნენ, ერთად დასხდებოდნენ (აკოდოხოდუდეს) ქალები და მეორე დღისათვის საჭირო ფქვილს უცბად დაფქვავდენ. უმეტესად ორი ქალი ფქვავდა, ერთ ქალს ორივე ხელი **ხკობუშ ხეშა** (წისქვილის ქვის ხელისათვის) ჰქონდა მოკიდებული, მეორე ქალს ცალი ხელით წისქვილის ხელი ეჭირა და ამ ხელით შეელოდა წისქვილის დატრიალებას, მეორე ხელით კი წისქვილის ქვის პირში **კაკალს** (მარცვალს) ჰყრიდა.

ხელის წისქვილი ყველას ედგა სახლის კუთხეში; ასე ადამიანის მკერდის სიმაღლეზე კუთხეში კედელზე მიდგმული იყო უძრავად, მაგიდასავით, მასზე ეწყო ხელის წისქვილი. ხშირად ეს წისქვილი უძრავად იყო ზევითა ფიცრებზე დამაგრებული. მაშასადამე, ყოველ დღე, საღამო ხანს ქალები შემდეგი დღისათვის ფქვავდენ [საფქვავს].

წყლის წისქვილი უფრო ახლახან შემოვიდა. წყლის წისქვილის შემოსვლის შემდეგ ხელის წისქვილს იშვიათად თუ მიმართავდა ვინმე წყალდიდობის, წყლის წისქვილის დიდი სიშორის, ან სხვა რაიმე მიზეზის გამო. ახლა ამ ახლო-მახლო ხელის წისქვილი მგონი არავის არ უნდა ჰქონდეს და თუ ახლა არის ასეთი რამ სადმე, მით წიწილების საჭმელს როშაენ[112] (ჯგარჯგალანა, ძალიან მსხვილად სიმინდის მარცვალს ამტვრევენ)... წინეთ კი ის ყველას ჰქონდა და ყოველდღიურათ ფქვავდენ თავიანთ საჭმელ ფქვილს.

წყლის წისქვილისათვის უპირველესად ყოვლისა მოვძებნიდით მდინარის ნაპირზე საწისქვილე ადგილს. წისქვილის აგება მდინარის ნაპირზე ყოველთვის არ არის შესაძლებელი. წყალს რომ გამოვიყვანდით მდინარიდან, მას სავარდნი **(გიოლაფუ)** ადგილი უნდა ჰქონოდა. ამისათვის კი აუცილებელი იყო ნაპირს, სადაც ვაპირებდით წისქვილის აგებას, რამდენათმე საგრძნობი დაქანება ჰქონოდა მდინარის მიმართულებით. რასაკვირველია, არც ძალიან დიდი დაქანება ვარგოდა.

საწისქვილე ადგილი რომ მოიძებნება, საერთოდ, მერე დავნიშნავდით

---

112 სიტყვა „როშაენ“ ხელნაწერში ჩამატებულია ივ. ჯაეახიშვილის მიერ.

ზუსტად ადგილს სად უნდა ყოფილიყო წისქვილი აგებული. ამისათვის ვირჩევდით მდინარის ნაპირიდან ცოტა მოცილებით ისეთ ადგილს, სადაც ჩვენ მიერ უკვე არჩეული ნაპირის დაქანება ყველაზე უფრო მეტ ტეხილს იძლეოდა. ამის შემდეგ დავნიშნავდით საწისქვილე წყლის **არხის სათავეს** და თვითონ არხის მიმართულებას. ვცდილობდით ყოველთვის რომ მიმართულება არხისა წისქვილამდე მაინც ლარივით სწორი გამოსულიყო. ამის შემდეგ ვიწყებდით არხის, თუ თხრილის თხრას (ნანთხორაშ თხორუას).

თხრის დროს ადგილის გასასწორებლად (ომანგებელო) ჩვენ **თერეზსა** ვხმარობდით. თერეზი შემდეგნაირი იყო: სამკუთხოვანი ფიცარი, რომელსაც ყველა გვერდი თანასწორი ჰქონდა, ზევითა გვერდის შუა ადგილიდან ბაწრით ჩამოკიდებული იყო ტყვია. ამის გარდა საჭირო იყო ორი ერთნაირი სიმაღლის **კეტეფი** (ჯოხები). ჯოხები შეიძლება ყოფილიყო არშინიანი, ორარშინიანი, საქენიანი და კიდევ მეტი; როგორ იქნებოდა მიწა ასაღები, იმაზე იყო დამოკიდებული. ამის შემდეგ ავიღებთ ხუთსაჟენიან თოკს, მას ორი კაცი მოკიდებდა ხელს და გაჭიმავდა, ამ თოკით ის ორი კაცი დადგებოდა თხრილის მიმართულებით, — ერთი ზევით, მეორე კი — ქვევით. თოკს სწორედ შუა ადგილას ჩამოკიდებული ჰქონდა **თერეზი**. თერეზი თოკზე **კაცხუთ** (რკინის პატარა კაეჭი) იყო ჩამოკიდებული. შემდეგ იმ თერეზით თოკს იქეთ და აქეთ დაყენებულ ჯოხებზე ერთნაირ სიმაღლეზე მიადებდენ. თუ ადგილი უსწორო იყო და ჯოხები სხვადასხვა სიმაღლეზე აღმოჩნდებოდა, თერეზის ტყვია დაქანებული მხარისაკენ გადიხრებოდა. შემდეგ დაქანებული მხრისაკენ მდგომი კაცი ჯოხზე აღნიშნავდა თოკის მიკარების ადგილს და შემდეგ სწევდა ჯოხზე თოკის ბოლოს ზევით ნელ-ნელა, სანამ თერეზის ტყვია არ უჩვენებდა სისწორეს. მეორე ჯოხზე კი თოკი უცვლელ მდგომარეობაში იყო. ამ პირველ. ცვალებად ჯოხზე კაცი აღნიშნავს მეორე წერტილსაც, სადაც თოკის აწევა ზევით შეჩერებულ იქნა. ამის შემდეგ იმავ ჯოხზე გაზომავენ მანძილს ამ ორ წერტილს შორის და ეს მანძილი იქნება მეორე ამაღლებულ მხარეზე ასაღები.

წისქვილის თხრილს, შენობას აკეთებენ **მალათირები** (ამხანაგები) და წისქვილის ოსტატს მოიყვანდნენ დანარჩენი სამუშაოებისათვის, ე. ი. ოსტატს უნდა დაემზადებინა **ბორბლები, ღარები, ტრაპეზი,** წისქვილის აგების საბოლოო გამოყვანა და ყველა ამისი საჭიროებისამებრ გაწყობა.

გათხრის შემდეგ **სადგომს** (შენობას) დადგამდნენ და გადახურავდენ. სანამ თხრილი და შენობა დამზადდებოდა, მანამ ოსტატიც მუშაობდა და ამზადებდა წისქვილის დანარჩენ ნაწილებს, რაც მას უნდა გაეკეთებია — ბორბლებს, ღარებს და სხვას.

ბორბალი შედგება **ხაგანისა და ფირფიტებისაგან**. საგანი ბორბლის ის ნაწილია, რომელზედაც ფირფიტებია გაწყობილი [და რომელიც] ვერტიკალურად დგას და ბრუნავს.

ბორბალს ვაკეთებდით ყოველთვის **თხომუშე** (თხმელასაგან) **ბულიშე** (ბალის ხისაგან) და **ჭყონიშეს** (მუხისაგან)[113]. ყველას თხომუ ჯობდა, ან ბალის ხე, რადგან მუხა წყალში მაინც და მაინც დიდად გამოსადეგი არ არის. მუხას წყალში უჩნდება **ლეყეპი** (მწვანე ხავსი). ამ ლეყეპის ქვეშ ხის პირი რბილდება — ლპება; ამიტომ ღარის წყალი, რომელიც ბორბალს ატრიალებს. ლეყეპთან ერთად ხის მომლბალ ნაწილებსაც წაიღებს და ხე შემოჭმულივით დარჩება **(გოციტონუს)**.

---

113 განმარტება ეკუთვნის ივ. ჯავახიშვილს.

დავჭრიდით ფიცრებს ფირფიტების გასაკეთებლად. ფირფიტების სიფართე **სკიბუს** სიდიდეზე იყო დამოკიდებული. ეს უკანასკნელი კი რამდენი წყალის მიცემა იყო შესაძლებელი, იმაზე იყო დამოკიდებული. კაბეტი (დიდი მოზრდილი სკიბუს ბორბალს **ცამეტ** ან თოთხმეტ, ან თხუთმეტ ფირფიტას გაუკეთებდით, ხოლო მორჩილი (მომცრო) ქვისათვის ათი-თერთმეტი-თორმეტი ფირფიტა საკმარისი იყო, ისიც პატარა ზომისა. ბორბალის ძირს ჰქონდა **ქური** (ქუსლი). ქუსლზე ბორბალს უკეთებდით **ფოლადის წვერს.** ბორბალი იდგა **სალასზე.** სალასზე, დაბლა, დაკრული იყო **ჰვირთი.** მას პატარა ნახვრეტი ჰქონდა და ბორბლის ქუსლის წვერი იმაში იჯდა ზედ სალასზე. ბორბლის წვერს თუჯის პატარა ნაჭერს დაუდებდით და იმაზე ტრიალებდა. ერთი სიტყვით, ძირს, წყალში ბორბალი სალასზე იყო გაწყობილი. სალას **ლარჯის** (ასაწევ-დასაწევი მოწყობილობა კაჩას მსგავსად: **ლარჯა** ჰქვია იმ მოწყობილობას რკინისას, რომლითაც **ღომის ქვაბს** კიდებენ ცეცხლზე; წისქვილის ლარჯა ხისა იყო) საშუალებით მართავენ ზევიდან. როდესაც წვრილი ნაფქვავი უნდათ, იმ ლარჯით სალას ძირს დასწევენ, ხოლო როდესაც მსხვილი უნდათ, ასწევენ და ასე.

ბორბლები, სალასი და ლარჯა რომ დამზადდებოდა, ამის შემდეგ ღარებს ვაკეთებდით. ღარსაც თხმელისას ვაკეთებდით; თუ ის არ იყო, წიფელისას ან უკიდურეს შემთხვევაში, მუხისას ვაკეთებდით. უფრო ძველად ღარი ბეჭესავით გამოღარული ხე ყოფილა (**ბეჭე** — გრძელი ხე გათლილი და სიგრძეზე გამოღარული). თავდაპირველად ის უკეთებიათ ცულის, ეჩვა (ეჩოს) და ოტახვ (სატეხის) საშუალებით. მერე და მერე ჩვენ, რომლებსაც ახალგაზრდებს გვეძახდნენ, დავიწყეთ ღარის ფიცრებისაგან შეკვრა. ღარი იკვრება სამი ფიცრისაგან — ძირი და გვერდები. ღარს თავი ყოველთვის ფართო აქვს, ხოლო ბოლო (ბორბლებიან) — ერთი **ხეშფორი** (ოთხი თითის დადება). წყალს რომ მეტი ძალა ჰქონოდა, ღარის ბოლო ყოველთვის ირიბად იყო ხოლმე ჩაჭრილი.

ღარის შემდეგ ოსტატი იწყებდა ზევით მუშაობას. აქ უპირველესად ყოველისა ვამზადებდით წისქვილის ქვების ჩასასმელ **ტრაპეზს** ან **ქვბე. ტრაპეზი** შეიძლება მარტო მუხის ან წაბლის ყოფილიყო. ესენი თუ აღარ იშოვებოდა, ბალის ხისა და აკაციისაგანაც გავაკეთებდით. ტრაპეზს დავდებდით თაღის ადგილას, ე. ი. ბორბლების ზევით. მერე ტრაპეზს ამოვთლიდით წისქვილის ქვების ჩასასმელად. წისქვილის ქვეითა ქვას, თუმცა ის გათლილი იყო უკვე, მაგრამ ოსტატი კიდევ საბოლოოდ ცოტას მოთლიდა და ტრაპეზზე კარგად ჩასვამდა. ეს ქვა ჩვეულებრივ ნახევარზე მეტი იჯდა ტრაპეზში. აღსანიშნავია, რომ წისქვილის მუშაობის დროს, ქვეითა ქვა უძრავ მდგომარეობაშია ყოველთვის. ქვეითა ქვას შუაში ნახვრეტი აქვს. ამ ნახვრეტიდან ამოდიოდა **შუფი** (რკინის გრძელი ჯოხი), რომელიც ქვეითი ჩასობილი იყო ბორბლის საგანში და ზევით ოდნავ ფართე თავი ჰქონდა. მას თავზე წამოცმული ჰქონდა **ყავარზენი** (რკინის პატარა პრიზმა). ყავარზენი შედის მთლიანად ზევითა ქვის სათანადო ამოჭრილში. სწორედ შუფისა და ყავარზენის საშუალებით ბორბალი ატრიალებს წისქვილის ზევითა ქვას. წისქვილის მუშაობის დროს ქვეითა ქვის შუფის ამოსასველელი ნახვრეტიდან ფქვილი რომ არ დაკარგულიყო, ტენავდენ წითელი მიწით (დოძგიბუნდეს) ან ბამბით. ამის შემდეგ ოსტატი წისქვილის ზევითა ქვასაც, თუ საჭირო იყო, შეასწორებდა და სათანადოთ მასაც ჩასვამდენ. ზევითა ქვას ირგვლივ ტრაპეზზე შემოდებული აქვს **ფოსვები** (გათლილი ხის რკალები), რომ ნაფქვავი არ დაიკარგოს.

ფოსვებს და ტრაპეზს ფქვილის გადმოსაცვენი პირი წინიდან ჰქონდათ დატოვებული. ქვებიდან გადმოსული ფქვილი იყრება **ხოლმე საქვირეში**. საფქვილე გრძელი ყუთია ტრაპეზის გასწვრივ. მის ერთ გვერდათ გამოყენებულია ტრაპეზის წინა მხარე, ხოლო საფქვილეს აქეთა ნაპირზე დამაგრებულია ფიცარი დასაჯდომად.

ამის შემდეგ ვაკეთებდით **საკაკალოს**. ტრაპეზის სამივე მხარეზე დავაყენებდით ორ-ორარშინიან სვეტებს. ამ სვეტებზე **დანების** (დირე) საშუალებით ვაკეთებდით **სასაკალოშ პროლს**. მეოთხე მხარეს იატაკი მიმაგრებული იყო წისქვილის შენობის კედელზე. საკაკალოს იატაკიდან ზედ ქვებზე ჩამოშვებული იყო თვითონ საკაკალო (მაშასადამე, საკაკალო ერქვა, როგორც ტრაპეზის ზევით არსებულ მთელ მოწყობილობას, ისე ცალკე ამ საკაკალოს მთავარ ნაწილსაც. საკაკალოში იყრებოდა და იყრება დასაფქველი მარცვალი). საკაკალოს ვკრავდით ფიცრებისაგან. საკაკალოს თავი ფართო ჰქონდა. მას სამი ტკუ (მტკაველი)[114] სიფართისას ვაკეთებდით, ძირი მხოლოდ ერთი ცინდა (ციდა)[115] [ჰქონდა]. საკაკალოს ძირი ღია ჰქონდა. საკაკალოში ჩაყრილი მარცვალი რომ არ დაფანტულიყო, ძირი ედო ჰორიზონტულად ჩამოკიდებულ მოწყობილობაში — **გოჟოში** (გოჟო პატარა ოთხკუთხი ყუთია მთლიანი ხისაგან გამოთლილი ან ფიცრებისაგან შეკრული). გოჟოს პირი, რომელიც წისქვილის ზედა ქვის პირის სისწორეზეა, ვიწროა. სწორეთ იქიდან იყრება მარცვალი წისქვილის ქვებში. გოჟოს ეს ვიწრო პირი აგრეთვე პატარა სალასის საშუალებით მაღლაა დაკიდული. ამ სალასის საშუალებით განაგებენ მის აწევ-დაწევას. გოჟოს პირიდან გადმოსული მარცვალი წისქვილის მუშაობის დროს რომ არ დაიკარგოს, წისქვილის ზედა ქვის პირზე ვდგამდით პირფართე **ჭურას** (მწვანე კვახისას). გოჟოს პირი სწორედ ამ ჭურას პირზე მოდიოდა. გარდა ამისა, ქვებისათვის მარცვლების წესიერი მიწოდებისათვის აუცილებელია, რომ მუშაობის დროს გოჟო მოდიოდეს ოდნავ ქანაობაში. ამ მიზნით ვაკეთებდით **სარეკელს**. სარეკელი მაჯის სიმსხო გათლილი ხეა წაბლის, მუხის, ბალის, ან სხვა მაგარი ჯიშის ხისა. ირიბად წაჭრილი ფართე პირი ზედ ქვაზე უდევს, ხოლო ზევითა ვიწრო ბოლო უდევს **დანზე**. დანი კი ერთის მხრივ ტრაპეზზე იქვე აღმართულ პატარა ბოძზეა დამაგრებული, ხოლო მეორე ბოლო გოჟოს ჩაჭრილ ნაპირზე უდევს. ამ სარეკელის საშუალებით მოდის მოძრაობაში გოჟო.

ზემოთ აღწერილ მოწყობილობათა საშუალებით იფქვება **ჰიფე** (წვრილი), **ოშკაშე** (საშუალო) და **ღარღილი** — ჰიფე ღარღილი (წვრილი ღარღილი), **შხუ ღერღილი** (მსხვილი ღერღილი) და **ჯგარჯგალერი** (ძალიან მსხვილი სიმსხოს მარცვალი ორად-სამად დამტვრეული).

მინდს[116] (ბაყს) წისქვილში კაჟით იღებდენ. **კაჟი** კალათის მსგავსად დაწნული ღრმა პატარა ჭურჭელია. კაჟში ჩადიოდა სამი **ხე**. თითო ქილა საფქვავიდან იღებდენ თითო კაჟს. მინდს მარცვლად იღებდნენ, მაგრამ თუ მეწისქვილეს საჭმელად დასჭირდებოდა, ფქვილადაც აიღებდა. მხოლოდ იმ საფქვავს მინდი იმაში გაებრებოდა.

ნაბაჟა სიმინდს ინახავდენ **ხულაში**. ხულა ტრაპეზის პირდაპირ იყო მეორე კედელზე მიდგმული. ბაყს ამ ხულაში მოაგროვებდენ და მერე, განსაზღვრულ დროს შემდეგ, გაიყოფდენ.

---

114 განმარტება დედანში გაკეთებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

115 განმარტება დედანში გაკეთებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

116 სიტყვა „მინდი" დედანში აქაც და ქვეითაც ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

წისქვილში მუშაობდენ ან თვითონ **მოლათირეფი** ჯერის მიხედვით, ანდა კიდევ უავდათ დაქირავებული მეწისქვილე პირობით. მეწისქვილეს ევალებოდა: მოტანილი საფქვავის დაცვა, დაფქვა (საფქვავის პატრონის სურვილის მიხედვით), **ბაუუას** (ბაჟის) აღება და, საერთოდ, მთელი წისქვილისათვის თოდუჯის (თვალყურის) დევნება. წყლის მოგდება, წისქვილის რემონტი მეწისქვილის საქმე არ იყო.

როდესაც ყველაფერს გავაკეთებდით — თხრილებს, წისქვილის შენობას, წისქვილის მთელ მოწყობილობას ძირს და ქვეით, შემდეგ წავიდოდით და გავაკეთებდით **ნაჩიხას** (საგუბარს). წყლის კალაპოტში ახლო-ახლო ორ-ორად ჩასვამდენ თხმელას ბარჯგებს, მერე ფურცლიანი წკნელებით და ამ ბარჯგებით მოღობავდენ, მერე წითელ მიწას და ქვას მიაყრიდენ. ასე დამზადდებოდა ნაჩიხა (საგუბარი). საგუბარში წყალი აიწევდა მაშინათვე და სულ ბოლოს გაჭრიდენ **თხრილის თავს** და წყალი წავიდოდა წისქვილისაკენ. წისქვილი იწყებდა მუშაობას.

როცა წისქვილი არ მუშაობდა, მაშინ **სათავეში,** სადაც ღარების ფართო თავებია დალაგებული, **ხოპის** საშუალებით წყალს არ უშვებდნენ ღარში. პირბალი ჩერდებოდა, ხოლო სათავეში მოგროვილ წყალს მაშინეთვე უხსნიდნენ **განიშ ხოპს.** ამ განიშ ხოპით წყალი მიდიოდა **გასავლელი თხრილით** მდინარეში ან წისქვილის ქვეითა თხრილში. წისქვილი რო ამუშავდებოდა, წინასწარ განიშ ხოპი გადაკეტილი იყო, კარის ხოპი კი უნდა აგეხსნა. ასე მუშაობდა წისქვილი.

მთხრ. **დავით ჯობალია,** 78 წ. (სოფ. კორცხელი).

სკიბუში თოლუა (წისქვილის ქვების თლა). წისქვილის ქვების მთლელები სულ ძველად ბერძნები ყოფილან. მერე მათგან ჩვენებს უსწავლიათ. სკიბუსათვის ყველა ქვა არ ვარგა. არის ერთნაირი სათლელი ქვა წყლის, **მტრედისფერი.** წისქვილისათვის სხვა ქვა არ ვარგა. სხვა ქვა ღურუმია, აღარ ითლება. სკიბუსათვის ქვას მიწიდან ამოვაგდებთ ხოლმე. ზოგჯერ მუხლებამდე, ზოგჯერ სარტყლამდე იქნება მიწა მოსათხრელი, რომ ქვამდე მივიდეს კაცი. **სათლელ ქვას** რომ მივაგნებდით, მერე ნაპირებს მოუძებნიდით. ამისათვის ვხმარობდით რკინის წვეტიან ჯოხს. ამ ჯოხს ახლოახლო ვარტყამდით მიწაში და ვაგნებდით ხოლმე ნაპირს. როდესაც ქვის ნაპირს ვიპოვიდით, მერე ერთ მხარეს მიწას კარგა მოვთხრიდით. ამ მხრიდან **წარკანტით** (წერაქვი — მოკლეტარიანი ფოლადის პატარა ცული ქვის სათლელად) განივ შეეკრიდით, შემდეგ რკინის სოლისა და უროს დახმარებით **სასკიბუე ქვას** მოვგლეჯდით და ამოვაგდებდით. თუ ნაჭერი პატარა იყო, მაგალითად, ხელის, ან პატარა წყაროს ჩისქვილისათვის, ურმით სახლში წავიღებდით და გავთლიდით, თუ არადა ქვას იქვე ვთლიდით, სადაც ის ამოვაგდეთ მიწიდან.

წისქვილის ქვების თლა ვიცოდით ენკენისთვის ბოლოდან — მაისამდე. ზაფხულში ქვა დაწვამდა კაცს. ზაფხულობით, რახან ჩვენ სოფლის ხალხი ვიყავით, ჭირნახული მოგვყავდა (მოწაწის იბწენდით).

თლას რომ დავიწყებდით წარკანტით, **დობჯიკუნდით** (ჯიკუა — უხეშად გათლა), გაჯიკვის შემდეგ ქვა დამრგვალდებოდა და წისქვილის ქვას დაემგავსებოდა. შემდეგ ვიწყებდით ქვების ნამდვილ თლას. თლის მთავარ ამოცანას შეადგენდა ქვების შიგნითი პირის **გუმოთინუა** (გასწორება). სკიბუს პირს დავადებდით არშინს და მათი პირები ერთიმეორეს მთლიანად უნდა დამ-

თხვეოდა ისე, რომ არსად **ორკე** (პატარა ჭუჭრუტანა) არ უნდა ჰქონოდა. მერე ავიღებდით **ხის ფარგალს** და ამ გასწორებულ პირზე მოვძებნიდით შუა წერტილს, ამასთან ერთად პირის გასწორების დროს არშინის მიმართულებით ზედ დავადებდით **გონიოს**, გონიოს მეორე გვერდი აყვებოდა წისქვილის ქვის ტანის **დულას**. მაშინ ზვეითა პირზე დავნიშნავდით გონიოს ბოლოთი წაჩვენებ წერტილს. ასევე მოვიქცეოდით არშინის მეორე წვერისაკენ. მერე არშინს განზე შევაბრუნებდით და იქაც — ასე. მაშასადამე, გონიოს და არშინის საშუალებით ოთხ წერტილს მივიღებდით ქვის მეორე პირზე. ამის შემდეგ ისევ ფარგლის საშუალებით მოვძებნიდით იმ ოთხი წერტილის დახმარებით შუა წერტილს ქვის მეორე პირზედაც. შემდეგ დავიწყებდით გამოჭრას. ძირა ქვისათვის უნდა გამოგვეჭრა **გუგულე შუფისათვის** (გუგული ქვის ნახვრეტში მაგრათ, ურაკავად ჩაჯიფთული ხეა. სწორედ გუგულეში გადიოდა მოძრავი შუფი). გამოჭრას ნახევარს ერთი მხრიდან და მეორე ნახევარს [მეორე] მხრიდან ვასრულებდით. ზვეითა ქვას ქვემო მხრიდან პირის ნახვრეტთან ერთად უკეთდებოდა **ყავარზენის ბუდეც**.

ქვის თლას ვასრულებდით ფოლადის იარაღებით — წარკანტით და ეჩოთი (ეჩოც პირფართე ფოლადის ნაჭერი იყო). გათლის დროს ქვეეითა ქვას გუგულეს გარშემო უტოვებდით ხოლმე **სუკს** (მალბი), ე. ი. ქვა შუაგულში ამაღლებული იქნებოდა. სიმაღლე შუაგულიდან ნაპირებისაკენ თანდათანობით ეცემოდა. წისქვილს ეს სუკი რომ არა ჰქონდეს, ფქვილი აღარ გადმოცვივა ხოლმე. სამაგიეროთ ზვეითა ქვას უკეთდებოდა **ლუბა** (უბე). ქვას ეს უბე რომ არა ჰქონდეს, მარცვალს უკან გადმოყრიდა, გენკორუნდ (ნკორუა — საქონელი რომ იცოხნის და ხელმეორედ კუჭიდან რომ ამოაქვს, იმას ეწოდება). ამის შემდეგ ზვეითა ქვას უკეთდებოდა პატარა არშია — **დუდიშ არშია, თავარშია** და **მგაშ არშია** — ნაპირის არშია. ზედა ქვის ტანის დულას უკეთებენ თანასწორხელებიან ჯვარს. ამის საშუალებით ვიგებთ თუ რამდენადაა გაცვეთილი ქვა.

ქვემო სამეგრელო

მთხრ. **დიმიტრი პავლეს ძე გოგიშვილი**, 68 წ. (სოფ. მარანი, აბაშის რაიონი).

საერთოდ ჩვენში, რადგანაც მიწა ნესტიანია, **რუები** არ გამოგვყავს. ვნახავდით წყალს, რომელსაც **ჩქერი** ჰქონდა. გადავზომავდით თარაზოთი (ვატერპასით). სადაც გვიჩვენებდა სამ-ნახევარ არშინ დაქანებას, იქიდან გამოვიყვანდით **საწისქვილე არხს**. ამ არხზე დავდგამდით **წისქვილის შენობას**.

კოდში იყრებოდა **სიმინდი**, კოდიდან მარცვალი გადადიოდა **საკაკალეში. სარეკელა** საკაკალეს ამოძრავებდა. მარცვალი იყრებოდა წისქვილის ქვაში. წისქვილის ქვა ორია: **ზემოთა — მოძრავი** და **ქვემოთა უძრავი**. წისქვილის ქვას ვეძახდით **სკიბუს**. ქვემოთა წისქვილის ქვა **ლობიზე** იდგა. ლობიზე მიმაგრებული იყო **რკინის ღერძი**, რომელზედაც წამოცმული იყო **ბორბალი. ღარის წყალი** ესხმეოდა ამ ბორბალს და ატრიალებდა. მოძრაობა გადაეცემოდა ზემოთა წისქვილის ქვას. ზვეითა ქვა ტრიალებდა ქვემოთა ქვაზე და შუაში მოქცეული მარცვალი იფქვეოდა. ფქვილი იყრებოდა **საფქვილეში**.

როდესაც **ღარის წყლის** შემცირება გვინდოდა, წყალს გადაეუგდებით.

თუ წისქვილი დიდი იყო და ბევრ საფქვავს იტევდა, ცალკე მეწისქვილე ჰყავდა. მეწისქვილე იღებდა **ათიხთავს**: ყოველ ათ ბათმანზე იღებდა ერთ ბათმანს. თუ წისქვილი პატარა იყო და რომელიმე უბანს ეკუთვნოდა, უბნის გლეხები მორიგეობით მუშაობდენ. იყო წისქვილი, რომელიც გვარს ეკუთვნოდა; იქ ოჯახები მუშაობდენ მორიგეობით.

წისქვილის ქვა მზადდებოდა განსაკუთრებით აბაშის რაიონში. ითლებოდა მაგარი ქვის ჯიშისაგან. მაგარი ჯიშის [ქვის] გამოცნობა ასე ხდებოდა: ქვას გავკრავდით ფოლადს და თუ ნაპერწკლებს დაჰყრიდა, გამოსადეგი იყო. ქვას ბრტყლად გავთლიდით და ზედ შემოვხაზავდით წრეს. მერე გარშემო პირს ჩამოუთლიდით.

გურია

მთხრ. **ასლო დინოს ძე ანთიძე**, 82 წ. (სოფ. ბუქსიეთი).

ჩვენში ჩვენს ადგილებს მორწყვა არ სჭირდება, ისეც საკმარისი სისველეა. წისქვილისათვის თუ გადავიყვან-გადმოვიყვანთ წყალს, სხვაზე წყლის გადაყვან-გადმოყვანა არ გვჭირდება. ზოგჯერ ძველად წყაროს წყალი გამოჰყავდათ მიწაში **თიხის მილებით**.

საწისქვილე ადგილის შერჩევა. საწისქვილე ადგილი უნდა იყვეს **წისქვილის საჯარგვლეს** დასადგამ ადგილზე დაბლა არა ნაკლებ სამი ალაბისა **ღარის** გადასაკიდად. დაიდგმება **ჯარგვალი**, მოეწყობა **ბორბალი** ჯარგუალს ქვეშ, ზევიდამ გადმოეკიდება ღარი — **სათავანიდგან** და დაუპირდაპირდება ღარი ბორბალს, რომელსაც მოეშინება წყალი ზევიდამ. ზემოთ ჯარგვალში იდგმება **წისქვილის ქვები — საქვეშაო** და **საზედაო** ერთიმეორეზე. საქვეშაო წისქვილის ქვა გახვრეტილია და შიგ ამოყრილია რკინა ბორბლის მაღალ თავზე დარჭობილი. ამ რკინას ჰქვია **არჭიხ რკინა**, სიგრძე აქვს **ერთი ნიშანი** (1/4 არშინი), შუაზე გახვრეტილია. საზედაო წისქვილის ქვას ამოეჭრება არჭის ზომა და დაედგმება საქვეშაო წისქვილის ქვას; როცა ბორბალი ბრუნავს, რკინა გამოედება საზედაო წისქვილის ქვას და ისიც დატრიალდება ბორბლის ბრუნვასთან ერთად. ამის შემდეგ ეწყობა **ოფიჩო** (ძაბრი ხის) საზედაო წისქვილის ქვის ზემოდგან მისი ჯამით და ჯამის საკიდით. ეს ჯამი ოფიჩოდგან აძლევს წისქვილს საყოფს საფქვავს; ჯამზე მოწყობილია **სარაკუნა**, რომელიც ერაკუნება ზედა ქვაზე და ყრის სიმინდს ან სხვა საფქვავს ზედა წისქვილის შუაგულში. დაფქული იყრება **გობში**, რომელიც მიდგმული აქვს წისქვილის ქვებს. **ლაფერათი** აიხვეტება ქფილი და ტომარაში ჩაიყრება. წისქვილში არის მოწყობილი **სარევიზო**, ანუ **საცნაური**, რომლის საშუალებით წისქვილი ფქვავს სუფთად, ხოროშად, ღერღილად და სხვა. ეს წყვება საცნაურის აწევა-დაწევით.

უწინდელს დროში, როცა **წყლის წისქვილი** არ იყო, ანდა უწყლო ადგილებზე აწყობდნენ **ხელწისქვილას**, რომელიც მოწყობილი იყო საცხოვრებელი სახლის ან ჯარგვალის ერთ-ერთ კუთხეში, ანდა სახლის უკან ახორში. ზედაქვედა წისქვილის ქვა იდგმებოდა მაგარს ფიცარზე მომაღლოთ. ზედა ქვა იყო ამოჭრილი ერთს კიდეში და შიგ იყო ჩარჭობილი ერთი ნიშანის სიგრძის სახელური, რომელსაც **ალჯა** ჰქვია. ამით ცალი ხელით აბრუნებდენ წისქვილის ზედა

ქვას და მეორე ხელით ნელ-ნელა ჰყრიდნენ წისქვილში საფქვავს—სიმინდს ან ღომს.

წისქვილს ჩვენში აკეთებდენ ამის მოხელეები, ოსტატები საგანგებოდ გამორჩეულები. წისქვილის ნაწილები: **სათავანი** — სადაც წყალი არის შეგუბული და ზედ მოწყობილია წისქვილის **ღარები; წყლის გადასაშვები**—როცა ზედმეტი წყალია სათავანში, ან წისქვილის გაჩერება უნდათ — აიღებენ წყლის გადასაშვებს, რომელიც სათავანს გვერდით აქვს მოწყობილი; **ღარები** — რომლითაც წყალი მიშვერილია ბორბლებზე; ღარები დაშვებულია ზევიდამ ქვემოთ და წყალს მაგრად სცემს ბორბალს; **კოდი** — ეს არის იგივე ღარი, მაგრამ დაჯურულია ოთხივ მხრივ. კოდს უწყობენ ღარის მაგიერ, როცა წყალი სათავანში ნაკლებია. კოდი არის პირფართე და როცა წყლით აივსება, **კუშტულში** წყალი ვიწროდ გამოდის და მაგრად სცემს ბორბალს და საყოფად აბრუნებს; **ალქი** არის ხელის წისქვილის ხელით საბრუნებელი ხელი; **ბორბალი; სიქინძის ფეხი**—ბორბლის რკინის ფეხი, რომელზედაც ტრიალებს ბორბალი; **ლაფერა** ბორბლის თავზე ბრტყელი რკინა, რომელიც წისქვილის ზედა ქვას გამოდებული აქვს ქვემოდამ და ატრიალებს; **წისქვილის ქვები** (საზედაო და საქვეშაო), პირველი ტრიალებს და მეორე ადგას; **ძაბრი ან ოფიჩო,** რაშიდაც საფქვავი იყრება; **ჯამი** — ოფიჩოს ქვემოდამ მიმაგრებული, მოკლე, 1/4 ალაბი სიგრძით, ღარისებურად მოყვანილი, რომელშიც ოფიჩოდგან ჩამოდის საფქვავი და მიპირებულია წისქვილის შუაგულში და იფქვის; **რიკრიკა (სარაკუნა)** ჯამზე მიმაგრებულია და საზედაო წისქვილს წვერით ეხაკუნება და ნელ-ნელა ანძრევს ჯამს და ამ საშუალებით საფქვავი ნელ-ნელა მოცივა წისქვილის გულში და იფქვება; **საცნაური (რევიზო)** წისქვილის ასაწყობი; ამით მეწისქვილე აწყობს წისქვილს **საფქვავის წმინდათ, ხოროშად, ღერღილად** დასაფქვავად; **სამინდე ხულა.** არის შიგ წისქვილში ამოშენებული 4×4 ან ნაკლები ზომის **ხულა,** სადაც იყრება აღებული **მინდი; მინდის საწყაული**—სამინდე **საოყიე** პატარა კალათი, რომელშიც მიდის ერთი ოყა (3 გირვანქა) სიმინდის კაკალი. ამით ახდევინებს მეწისქვილე ფუთზე დაფქვის ქირას.

წისქვილი ამუშავდება როცა ოფიჩოში საფქვავი ჩაყრილია; მოუშვებენ წყალს ღარებში და საცნაურსაც ააწყობენ.

მარცვალი იფქვება: ძალიან წმინდად, ამოაქვთ **პიპკი; დაღერღილად,** ესე იგი მსხვილად, რომელსაც ხმარობენ **ღომად (ღერღილა); წმინდა დაღერღილი, შუათანა დაღერღილი** და **ხოროში** დაფქული.

მეწისქვილის მოვალეობას შეადგენს: წისქვილის წყლის არხის მოვლა; დაფქვის ხელის შეწყობა და მოვლა; პატრონისათვის დაფქულის სწორად ჩაბარება; მინდის აღება ფუთზე იყო და არის განწესებული გადასახადი — ერთი **კოთხი** (2—3 გირვანქა) ან **საოყიეთ** (ერთი **ოყა** უდრის სამ გირვანქას).

ჩვენში ფქვავენ სიმინდს, ღომს (ღომის გული), იშვიათად — ხორბალს და ფეტვს.

აბარა

მთხრ. **გულა შარაშიძე,** (სოფ. წყაროთა, ხულოს რაიონი).

ხარღის გაყვანა. „კანაეო“ სუთ ვერსზე უნდა იყოს გაზომილი: სიგანე იქნება არშინ-ნახევარი, ათი ვერშოკი სიღრმავე. არშინი მისი ძირია. ხარღი

გაყვანიხან თუ შეგხთა ქვაი, იმა ასაფეთქებელი მასალით ააფეთქეფ. ხარღიზა. გეჭირია: **ლომი, ჩექუჩი, თოხი, კირკები, ლაფათქაჲ, კაზმები, ცული** და სხვა.

ხარღები იმიზა გაგვყავს, რომ მოვრწყოთ ყანები, ჭალები. გვარდი ყანები არ მეირწყვება. მეირწყვება ყანიები, რომელსაც არ წეიღებს წყალი. ხარღიდან კეთთება მემრე დამცირებული რუები. სათიბში და ყანის სარწყავში გასაყვანი. როიცხა გახმება მიწა, მაშინ არის მისი საჭირობა.

სიმინდის ყანა ერთხელ მეირწყვება, რომ დეითესება და **ქოჩორში** შევა. ბოქოჩრილი რომაა სიმინდი, მაშინ ვრწყავთ. ჭალა ყოველთვის იორწყვება. წყალი რიგობითაა და კვირეში ერთხელ ყველა მოსახლეს შეხვედება. ჩვენი არხე სამი სოფლისაა. ოზდაოთხი საათი რომ შეთავდება ერთ კვირაში. მოორე კვირაში მოგიწევს კიდო. ვისაც ცოტა აქ, იმას ეყოფა და ვისაც მეტი აქ ჭალა, იმას მოაკლდება. სასმელ წყალსაც **რუ** ქვია. შორიდან თუა მოსაყვანი, იგი არის **ფურენგით** მოყვანილი. ფურენგები შვახევში კეთთება (ჩვენ ხარღს ასდა ათი ათასი მანათი დაჭირდება. ოთხმოცი ათასი მანათი დეიხარჯა და ვოზდაათი ათასი კიდო დაჭირდება). სადაც წყალი გამოდის, იქაა **საწურები** ჩადებული. საწურები გზაშიაცაა ფურენგებში გაკეთებული. საწურები თიხითაა საცერივით გაკეთებული. **საწურს** უკეთებენ, რომ წყალი წმინდა იყოს.

ჭეკოს[117] დაშრობა. ჭეკო რომ იქნება, იმის დასაშრობათ შვიდ ვერშოკზე ღეთხრით განზე. სიღრმავე ეჭნება ოცი ვერშოკი და იქით-აქით მოწყობილი იქნება ქვები, შვახე პატარა გასავალი ძილი ექნება. ზვიდან ხუთ ვერშოკს ხიჭი, წვრილი ქვაი. ჩვიყრება. მერე ბიწა დეიყრება სულ, რომ ხეთ საყანეთ გამოვიყენოთ. ამ მიღით ან სათიბზე იქნება ნაშვებული წყალი, ან ხვნელ ღელეებზე. წყალი ღელეს შეერთდება და ჭეკო დაშრება.

მიღები ყოველთვის გაყავდეს მაცხოვრებელ გლეხებს. როდესაც **ჭეკო გამოჩითება, რომ არ გეიყვანოს მიღები, არ იქნება ისეთი წისქვილითვის** რომ გამოყავთ. იგიც რუა. **წისქვილის** კეთება ყველა ადგილს შვიძლება. სადაც დაქანება აქ წყალს. მინდორზე არ შეიძლება. წისქვილს უსტატი აკეთებს, წისქვილის მოხელე. წყალი რომ სუფთათ გეიყვანოთ, **ღარებს** დავადგამთ ერთმანეთზე და ისე გეიყვანთ. ამას ქვია **დახურული ღარები,** ერთი თუა. **ღარა** ქვია.

მთხრ. **შანიძე** (სოფ. თიკანაური, ხიხაძირი, ხულოს რაიონი).

წულის გაყვანა. წყალ გამეყვანთ, მიწაში გავთხრით **ხარღს.** კენჭებ ჩავყრით და საცხა გვინდა, მივყვანთ იქ. საცხა მივყვანთ, ტანიან ხეს გამოვეტლით და გამოყვანილ წყალს ჩუდოფთ და ამუა წყალი ხეში და გადმუა წყალი ტანებში.

მთხრ. **ინუს მიქელაძე** (სოფ. ხიხაძირი, ხულოს რაიონი).

წულიხ გაყვანა. ამოვთხრით მიწას ერთი არშინის სიღრმავეზე. შიან ჩავყრით კენჭებს, რომ წყალმა გაიაროს შიან. ანდა პტყელ ქვიებ დავაწყოფთ მილის შვაზე (თაროს გუკეთეფთ). ქენერებზე გაკეთებულ თაროებზე შეეაწყობთ

---

[117] ჭეკო — ჭაობი.

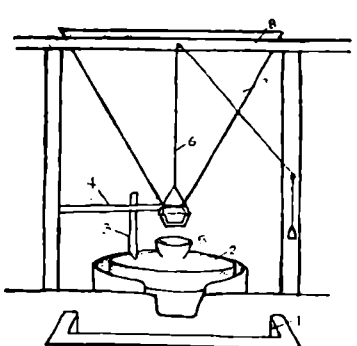
ქვებს და ჯუშებით შიან წყალს. ქვიებს ზეიდან მიწას დავაყრით. ასე შეიძლება გაყვანა იმდენზე, რამდენიც გვინდა. ძველათ ასე გაყავდათ. ამ მილებს ხშირათ ხმარობენ ჭოჭიების დასაშრობათ.

მთხრ. **ზაბით დავითაძე** (სოფ. ვაიო, ქედის რაიონი).

წისქვილი. ეყვან ქვის ყორეს, გუბოგავე ორ ხეს, მემრე იმაზე კიდო ხეს ვაშენებ **ჩიფთლამას.** მემრე დევწყობ **ყელიან ღოჯებს** ცხემლის **ჩივებით.** ღოჯე სამი არშინი რომ ათავდება, დავბოგავ ხით და დავხურავ ძელის თავანით. მას აქ მარტო კარი, იმასაც უნდა ზეიდან წვიტი მახასები, ლარტყები. დავაჭედავ ყავარს. ახლა გავაკეთებ **ბორბალს** ასე: ბორბალი ორ-ნახევარი არშინია, დავასხამ ათიდან ცამეტამდი **ფთებს.** ქვას შავაწყობ და **ალქს** გუკეთებ. წისქვილს აქვს შიგნით **ხვიმარე, ჯამყელი,** მაზე **სარეკელაჲ.** ქვაზე ესმის და ციცა კაკალი.

მთხრ. **ინუს მიქელაძე** (სოფ. ხიხაძირი, ხულოს რაიონი).

წისქვილი. მეიტანებენ დიდ ტომრეულს, გახევენ შეაზე, რუმ გადაარიგებენ, ამოჭრიან **სკიეჩოჲთ.** ამოჭრილს მოაწყობენ წყალმა რუმ არ გევდოს. ქენერებზე გუკეთებენ ღრამს და დააჭედავენ დიდრონი ლურსმნებით. ღურნე, კოდი ხაზირია. მემრე გამუჭრიან ძირს და შაარიგებენ შიან **შუშუკს**[118]. **ღარსაც** ამოჭრიან სკიეჩოჲთ, გარსს გააძრობენ, მემრე დუდგამენ **ღურნეს.** ღარიზა გააკე-



სურ. 35. წისქვილი: 1—ალა, 2—წისქვილის ქვა, 3—სარეკელა, 4—სარეკელას კლავი, 5—თეალი, 6—ჯამჯამა და ჯამჯამას ასაზიდი თოკი, 7—ხვიმირი (ხუმირი), 8—ხვიმირის გლანი

თებენ **სუზგს**[119] რუმე დიდეანი ქვაი, ნაფოტები არ წეიღოს წყალმა და შუშუკში არ გააკეტოს. ღარს უკეთებენ წყლის გადასაგდებელ **ლაფერას.** წისქვილი რომ ჩამუა, რუმ დაფქვავს, წყალი უნდა მუუწყეიტონ, ტყუილაჲ არ იბრუნოს. **კოდი** რაც მაღალი იქნება, უკეთესია, უმფრო მაგრა იბრუნებს წისქვილი. კოდი ღურნე დადებულია ისველზე.

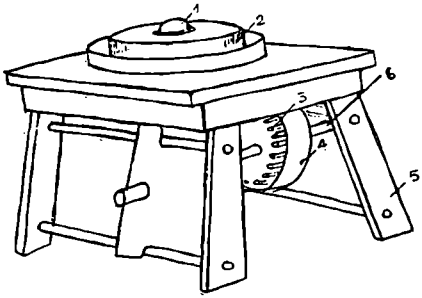
---

118 შუშუკი — ფშტვირი, შტვირი (გურ.).

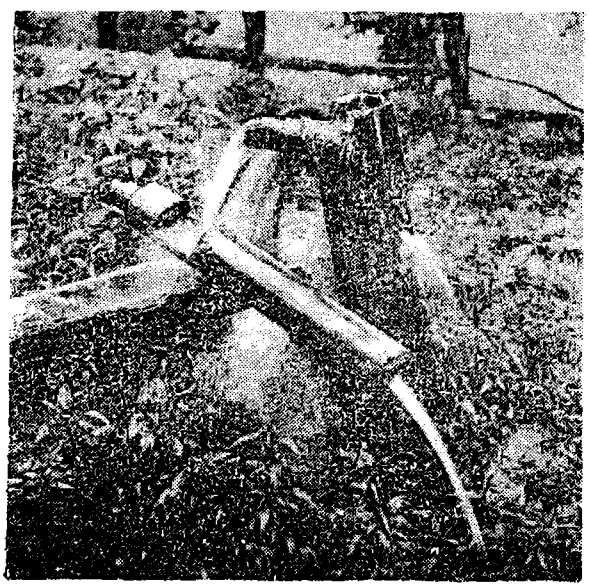
119 სუზგი — ბადე.

მთხრ. **სელიმ ხოზრევანიძე** (სოფ. დიდაჭარა, ხულოს რაიონი).

ხელსწისქვილაჲ. ხელწისქვილაჲთ ძველათ ფქვავდნენ ,ამა ქვეიდან მუდგაჩენ კასრს. ჩაყრიან შიან ქვაში სიმინდ. კაცი აბრუნებს ჩარხის ხელს, ჩარხი აბრუნებს ბორბალს და იფქვევა სიმინდი. ფქვილი ჩამოცვივდება კასრში. როიკხა ქვები დაბლაგვდება, პირზე ჩაქუჩ დაარტყამენ და ისევ **მეჯოდება.**



სურ. 36. ხელწისქვილა:: 1—თვალი, 2—ქვა, 3—კბილები, 4—ბორჩოლა, 5—ფეხი, 6—ჩარხის მაზი, ლილეი

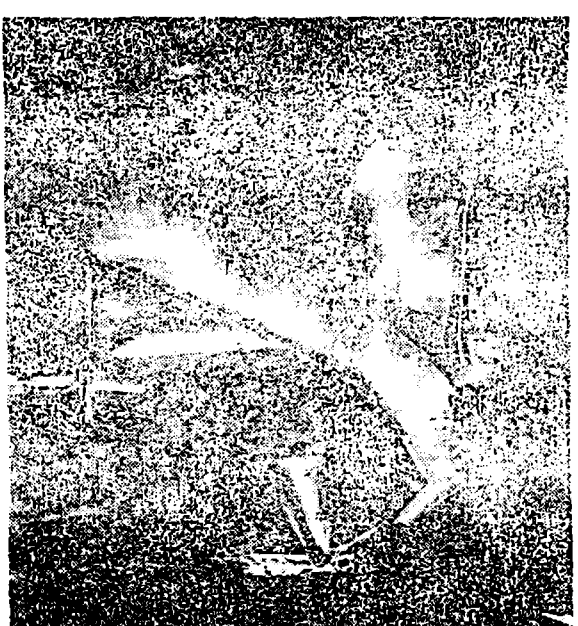


სურ. 37. წყლის მილები

მთხრ. **ომენ სოლომანიძე,** 52 (სოფ. დიაკონიძეები, ხულოს რაიონი).

წისქვილი. ქვის გათლა. ევღეფ ქვას. გავთლი წვერიანი ჩაქუჩით. უნდა გეითალოს ქვეშაჲ პირი—**საფქვილე თერეფი.** მემრე წავაქცევ, **მოვფერგლავთ. ფერგელზე** შამოვჭრით. მერე უჩვენებთ **გონიას.** გონიაში უნდა გამევდეს. მერე გამოვსტეხთ. უწინ **მოკოდავთ** წვერიანი ჩაქუჩით. ბოლოხან **საკოდელით** გავასუფთავებთ, პტყელი ჩაქუჩით გავალამაზეფთ. ქვეშა ქვასაც ასე. ქვა უნდა იყოს კაქინარევი ქვაი. სხვაი არ ვარგა.

ავაშენეფ **წისქვილის ქოშას,** მერე ქვებ ჩავდეფ შიან, გავჭრით „კანაოს" და მევყვანთ ღელიდან წყალს. თუ შეშჭირდა, ღაღმითაც გავჭრით „კანაოს" და ქვებსაც ამევიყვანთ შიან. მემრე გუკეთეფ ღურნეს და უყუდეფ. მემრე



სურ. 38. წყლის (ნაკადულის) მიყვანა წისქვილთან

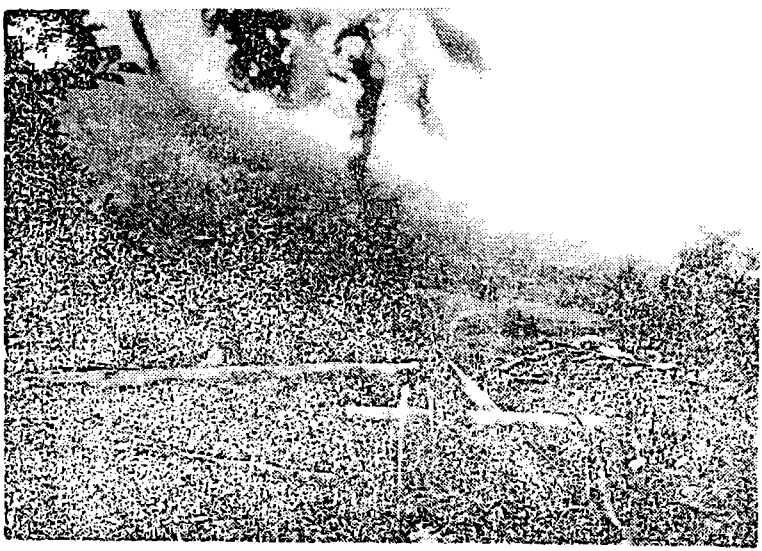
ღარას დუდეფ **კოდზე.** ღარიდან ჩამუა წყალი კოდში. კოდს გამუაწყობენ **მუშტუქით**[120]. **ბორბალზე** წყალი ესხმის მუშტუქიდან, ბორბალს აქ 22 ფთაი. **ფთაი** დასხმულია **ჩარხზე.** ზეითკენ არის **მაზი.** ზეითა მაზს ებმება **ლაფართაჲ** (ლაფართაჲ კინაა და მაზში ეწყობა იგი); მაზი ადის არქში, **არქი** ეწყობა ზედა ქვაში და დამბრუნებელი ეგ არის. ბოლოში არის **სირქინჯი**[121] **(სილქინჯი).** სირ-

120 მუშტუქი — შუშუქი, ფშტეირი.

121 სირქინჯი — სამჭედლო.

ქინჯი ფოლადი ნა იყოს. არი გაკეთებული იმისი **გურლე**[122]. გურლე ჩაწყობილია **თაფანში**[123]. თაფანზე გამობმულია ფეხი. თუ სუფთათ გინდა დააფქვიოს, იმ ფეხს დუშვეფ, მუჩოჩეფ. თუ ხოშრათ გინდა, მაშინ უწვეე. ფქვენ სიმინდს. პურს, მარილს, სოიას, ლობიას. სიმინდ ვაფქვიეფ.

ვინც წისქვილშია, იმას **მეწისქვილე** ქვია. ფუთზე ქირათ იღებენ რო გირვანქას. ამ ქირას ქვია **ჰაქი**.



სურ. 39. წისქვილი უკანა მხრიდან. ღურნე

სიმინდი თუ გვაქ, დუყრი და დაფქვავს, თუ არა, გადუგდეფ წყალს. წყალს გადასაგდები ლაფერათ. **ლაფერაჲ** ღარა თავზეა. კოდში რუმ ჩადის წყალი. იქ იმ ადგილას **სავაჯაღი, წყლის საწყვეტი** ქვია. „წყალი მუწყვიტე“ და „წყალი მუშვიო“, ვიტყვით. თუ წისქვილი სიმინდს და ფქვილს ურევს, ვიტყვით — „თვალი ამეეფსოო“ (ე. ი. რაცხა ჩახვება, გეეკეტება შით). თუ არა შიგ რამე, „გულზე გასულაო“ და გულს ამოვკრით. თუ სუფთათ ფქვავს, „ლინგავსო“, ვიტყვით. თუ არ მინდა ასე, ამუწვევ ფეხს და გახოშორდება. თუ ძალიან **ხოშორია, „დაღერღილიაო“**, ვიტყვით და მუსუფთებთ. აგი დალინგვა არ იქნება. რომ **ლინგავს**, იგი გაფუჭებულია. წისქვილის **მოკოდვას** მის **მოპირვას** ვეტყვით. მეჯოდება ორპირა ჩაქუჩით — **საკოდველით**.

მთხრ. **ხასან ბერიძე**, 80 წ. (სოფ. დვალიძეები. ქედის რაიონი).

საძიგველი. საძიგველში **ხელკავით** ვჩეხავთ **ღომს, ბრინჯს, პურს**. ჩეხავს ქალებიც, კაცებიც. უმფრო ქალები მუშაობენ ამას. არის **საძიგველი ფეხითაც** იმუშავებს.

---

122 გურლე — კარების მისაკედი.

123 თაფანი — მაშა.

საქართველოს კუთხეების შემოკლებულ სახელთა სია

ქიზ. — ქიზიყი
შ. კახ. — შიგნი კახეთი
გ. კახ. — გარე კახეთი
ერწ.-თიან. — ერწო-თიანეთი
საინგ. — საინგილო
თუშ. — თუშეთი
ფშ. — ფშავი
ხევს. — ხევსურეთი
ხ. — ხევი
მთიულ.-გუდამაყარი
ქართ. მტკვრ. ჩრდ. — ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით
ქართ. მტკვრ. სამხრ. — ქართლი მტკვრის სამხრეთით
მესხ. — მესხეთი
ჯავ. — ჯავახეთი
ზ. იმერ. — ზემო იმერეთი
ქვ. იმერ. — ქვემო იმერეთი
ქვ. რაჭა — ქვემო რაჭა
ზ. რაჭა — ზემო რაჭა
ლეჩხ. — ლეჩხუმი
სვ. — სვანეთი
ზ. სამეგრ. — ზემო სამეგრელო
ქვ. სამეგრ. — ქვემო სამეგრელო
გურ. — გურია
აჭ. — აჭარა

საძიებლები*

პირთა სახელების საძიებელი

ა

აბაშიძე ზ. იმერ. 206
აბაშიძე ა. ზ. იმერ. 118
აბაშიძე გ. ზ. იმერ. 118
აბდუშელიძე რ. აჯ. 167
აბზიანიძე ი. ქვ. იმერ. 132, 207
აბრამიშვილი ა. შ. კახ. 83, 84, 85
ადეიშვილი კ. ქვ. იმერ. 54
ავთანდილაშვილი კ. ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43
აკოფაშვილი ს. ზ. ქართ. 33
ალავიძე ვ. მთ. 189
ანდღულაძე ბ. გურ. 64
ანთია ნ. ზ. სამეგრ. 221
ანთიძე ა. გურ. 227
არგანაშვილი ა. მთ. 26
არდია უ. ზ. სამეგრ. 154
არსენიძე ე. ქვ. იმერ. 135
აფციაური მ. გუდ. 191

ბ

ბაბილაშვილი გ. შ. კახ. 83, 84, 85
ბაიაძე ვ. ზ. ქართ. 33
ბაკურაძე გ. ზ. იმერ. 116, 120
ბარამიძე აჯ. 66
ბარამიძე ფ. აჯ. 69, 72
ბერეკაშვილი ა. ქვ. იმერ. 212
ბერეკაშვილი ი. ქვ. იმერ. 135
ბერიძე ხ. აჯ. 233
ბექაური ვ. გუდ. 191
ბიწაძე ლ. ზ. იმერ. 49
ბუზიაშვილი თ. ზ. ქართ. 194
ბუნბუნაშვილი ქვ. იმერ. 207

გ

გაბაიძე აჯ. 73
გარსიაშვილი ო. ზ. ქართ. 197
გაჩეჩილაძე ს. ქვ. იმერ. 125
გაწირიძე გ. თუშ. 71, 184
გახარია ა. ზ. სამეგრ. 157
გედევანიშვილი პ. ზ. ქართ. 193
გელაშვილი ლ. ზ. ქართ. 198
გელხვეიძე ა. ქვ. იმერ. 71
გვარდანიძე მ. ქვ. იმერ. 212
გველესიანი თ. ქიზ. 10, 77
გვიანაძე გ. ზ. იმერ. 205
გიორგაძე დ. ჯავ. 47, 112
გიორგაძე მ. ქვ. იმერ. 53, 133
გოგიშვილი დ. ქვ. სამეგრ. 226
გოგოლაშვილი ტ. ზ. ქართ. 30
გორგოძე ი. ქვ. იმერ. 122
გურაშვილი დ. ქიზ. 170

დ

დავითაძე ზ. აჯ. 230
დემეტროვი თ. ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 92
დიდებულიძე ე. ზ. ქართ. 108
დოლიძე ღ. აჯ. 166
დუმბაძე ხ. აჯ. 68

ე

ებრალიძე თ. მთ. 190
ეგნატაშვილი პ. ზ. ქართ. 28, 96, 105
ედილაშვილი ლ. ზ. ქართ. 31
ედილაშვილი მ. ზ. ქართ. 31, 95, 105, 192
ენდელაძე ქვ. იმერ. 127
ერისთავი მ. გურ. 164

ვ

ვადაქარია პ. ქვ. სამეგრ. 159
ვარდოშვილი კ. ზ. ქართ. 42

* ტომისათვის საძიებლები შეადგინეს: ლ. სოხაძემ, ც. კვანტალიანმა, დ. შენგელიამ, მ. ჩიქავაძემ, ნ. თაქთაქიშვილმა.

ვეკუა გ. ზ. სამეგრ. 155
ველაზარაშვილი ო. მესხ. 202

ზ

ზარქუა ძ. ზ. სამეგრ. 155

თ

თაგეიაშვილი ი. ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201
თავართქილაძე ჯ. აჭ. 73
თანდაშვილი ლ. ქიზ. 77
თედორაშვილი მ. ზ. ქართ. 196
თეალთვაია შ. ზ. სამეგრ. 154
თუთარაშვილი ნ. ზ. იმერ. 117
თურმანიძე ს. აჭ. 166

ი

იაკობაშვილი დ. ზ. იმერ. 120
იოსავა ბ. ქვ. სამეგრ. 158

კ

კაველაშვილი ღ. ზ. ქართ. 28, 105, 193
კანდელაკიშვილი კ. ქიზ. 77
კერესელიძე ვ. ქვ. რაჭა 55
კვარაცხელია კ. ზ. სამეგრ. 153, 155
კვახაძე ფ. ქვ. რაჭა 147
კვენიაშვილი გ. ზ. ქართ. 195
კვერნაძე ი. ქვ. იმერ. 50
კვნიტაშვილი შ. ერწ.-თიან. 179
კიკვიძე დ. ქვ. რაჭა 213
კიკვიძე ე. ქვ. რაჭა 141
კოკნაძე ა. ზ. ქართ. 107, 198
კორკოლიძე ს. შ. კახ. 83, 85
კორთაძე ბ. ქვ. იმერ. 132
კობზარიძე ქვ. იმერ. 137
კოპალიანი ი. ლეჩხ. 61
კოჟრიშვილი მ. ზ. ქართ. 198
კურტანიძე დ. ზ. იმერ. 205
კუტალია მ. ქვ. სამეგრ. 63
კუხალეიშვილი მ. ქვ. იმერ. 136

ლ

ლეშკაშელი დ. ლეჩხ. 150
ლომიძე გ. ქვ. იმერ. 55
ლომიძე ს. შ. კახ. 83, 85

მ

მამარდაშვილი ე. ლეჩხ. 149, 152
მაჭარაშვილი ს. ზ. ქართ. 40
მგალობლიშვილი ზ. იმერ. 122, 123
მებადური ნ. ზ. ქართ. 40
მეზურნიშვილი გ. ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199
მელიქიშვილი ს. ჯავ. 48
მენთეშაშვილი ა. ქიზ. 9
ძენთეშაშვილი ბ. ქიზ. 77
მესტვირიშვილი წ. ზ. ქართ. 101, 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112
მებოიშვილი ნ. ქიზ. 77, 170
მინდორაშვილი ი. ქიზ. 175
მიქელაია გ. ზ. სამეგრ. 154
მიქელაშვილი მ. ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200
მიქელაძე ი. აჭ. 229, 230
მოდებაძე გ. ზ. იმერ. 117
მუქერია დ. ქვ. იმერ. 209
მჭედლიშვილი მ. გ. კახ. 88

ნ

ნაკაშიძე ე. გურ. 65, 163
ნაკაშიძე ი. ზ. ქართ. 195
ნაკყიდაშვილი პ. მესხ. 46
ნატროშვილი ე. ქვ. იმერ. 136
ნაოყარიშვილი კ. ზ. ქართ. 168
ნოდია ზ. სამეგრ. 154
ნოზაძე ვ. ზ. ქართ. 43, 108
ნოზაძე ი. ზ. ქართ. 40, 108
ნოზაძე ზ. ქართ. 99, 106
ნოზაძე ზ. ქართ. 106
ნოზაძე ზ. ქართ. 100

ო

ოკანაშვილი ვ. ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
ორბოლიანი ტატიშვილისა ა. ზ. იმერ.
ოსეტაშვილი შ. შ. კახ. 17
ოსეტაშვილი ი. ზ. ქართ. 98

პ

პაპუაშვილი ს. ზ. ქართ. 98
პაჭკორია ტ. ზ. სამეგრ. 157

რ

რამიშვილი ვ. ქვ. იმერ. 72, 137
რატიშვილი ვ. ქვ. რაჭა 146
რეხვიაშვილი გ. ზ. რაჭა 60
რეხვიაშვილი კ. ზ. რაჭა 60

ს

სადღობელაშვილი პ. ზ. იმერ. 206
სამყურაშვილი ი. შ. კახ. 176
სანდრაძე გ. ჯავ. 114
სოლომანიძე ო. აჭ. 232

სრესელი ბ. ზ. ქართ. 41
სტაროსელსკი ზ. იმერ. 115, 117, 118
სხვილიძე კ. ქე. იმერ. 211

უ

უგულავა ქე. იმერ. 132, 208
უჯმაჯურიძე ე. გურ. 162

ფ

ფანცულაია ნ. ქე. იმერ. 131
ფეიქრიშვილი გ. შ. კახ. 83, 84, 95
ფეიქრიშვილი ტ. გ. კახ. 88
ფიფია დ. ზ. სამეგრ. 153
ფრუიძე ა. ლეჩხ. 151
ფურცელაძე ე. ზ. ქართ. 34
ფხალაძე ა. ზ. იმერ. 206
ფხალაძე ი. ზ. იმერ. 207

ქ

ქართველიშვილი კ. ქართ. მტკერ. ჩრდ. 26
ქარსიძე ვ. ზ. ქართ. 42
ქეცხაძე ზ. იმერ. 122
ქობალია დ. ზ. სამეგრ. 225

ღ

ღვინიანიძე ე. ქე. იმერ. 129

ყ

ყურაშვილი თ. ლეჩხ. 149, 152

შ

შავრაშიძე ი. ქე. იმერ. 207
შაიშმელაშვილი ი. ქიზ. 9
შალამბერიძე ე. ზ. იმერ. 115
შანიძე აჭ. 229
შარაშიძე გ. აჭ. 166, 228
შერმადინი ქართ. მტკერ. სამხრ. 109
შოშიაშვილი ნ. შ. კახ. 12
შულღაძე ა. ზ. ქართ. 104

ჩ

ჩაგუნავა რ. ქე. იმერ. 131
ჩალაძე ე. ზ. რაჭა 60
ჩალაძე ხ. ზ. რაჭა 148
ჩერქეზიშვილი ი. გ. კახ. 177, 178
ჩილაჩავა თ. ზ. სამეგრ. 155

ც

ცირამუა კ. ზ. სამეგრ. 72, 155
ცირამუა მ. ზ. სამეგრ. 62
ცუცქირიძე მ. ზ. იმერ. 119
ცუცქირიძე ნ. ზ. იმერ. 119
ცქვიტიშვილი ი. გურ. 160

წ

წვერაიძე გ. თუშ. 24, 184
წიკლაური ბ. ხევს. 186
წიკლაური უ. ხევს. 24
წულუკიძე ქე. რაჭა 140

ხ

ხავხავაძე ი. ქართ. მტკერ. სამხრ. 111
ხელიძე პ. ქე. რაჭა 57, 137
ხორიკაშვილი კოკიაშვილისა ი. ზ. ქართ. 41
ხოხონელიძე ნ. ქე. რაჭა 138

ჯ

ჯანთაძე შ. ქე. იმერ. 55
ჯელუფლიშვილი პ. ქართ. მტკერ. სამხრ. 199
ჯეცურიანი ლეჩხ. 215
ჯიდაშელი დ. ზ. რაჭა 60
ჯიდაშელი ი. ზ. რაჭა 215
ჯიზანაშვილი ს. ზ. ქართ. 98
ჯიზანიშვილი ს. ზ. ქართ. 193
ჯიჩინაშვილი პ. ზ. ქართ. 30
ჯოზრევანიძე ს. აჭ. 231
ჯონელიძე გ. ქე. იმერ. 211
ჯრიკული ვ. ქართ. მტკერ. ჩრდ. 191
ჯუროშვილი ი. ზ. ქართ. 41, 105
ჯუღაშვილი ა. ჯავ. 203

ჭ

ჭანჭღავა ბ. ქე. იმერ. 132
ჭაფარიძე პ. ზ. რაჭა 147
ჭახველაძე ბ. ზ. ქართ. 99, 194
ჭიმშელიშვილი ი. ქე. იმერ. 211
ჭოჭოშვილი ს. ზ. ქართ. 95, 108
ჭულაყიძე დ. ქე. იმერ. 54
ჭულაყიძე ს. ქე. იმერ. 129

გეოგრაფიულ სახელთა საძიებელი

ა

აბაშა ქვ. იმერ. 209, გვ. სამეგრ. 226, 227
აელევი ზ. ქართ. 194
ალი ზ. ქართ. 40, 43, 99, 106, 108
ალაზანი ჭიზ. 170, 171, 172
ამაღლება ქვ. იმერ. 211
ამღა ხევს. 24
ანაგა ჭიზ. 77
ანაგის ხევი ჭიზ. 170
არაბეთი შ. კახ. 14
არაშენდა ზ. ქართ. 41
არბოშიკი ჭიზ. 169
ატენი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 111, 112
ატოცი ზ. ქართ. 30, 108
აღმოსავლეთ საქართველო ქვ. იმერ. 52
აწყური შ. კახ. 83, 85
აჭარა აჭ. 66, 72, 166, 228
ახალციხორი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 92
ახალციხე ზ. ქართ. 35, 37
ახმეტა შ. კახ. 85

ბ

ბაბუშვერი ქვ. იმერ. 209
ბათუმი შ. კახ. 15
ბაღდადი ქვ. იმერ. 71, 122, 124, 125, 136, 211
ბაჯი ქვ. რაჭა 57, 137
ბებნისი ზ. ქართ. 33
ბზვანი ქვ. იმერ. 55
ბიჩნიგაურთკარი მთ. 189
ბორეთი ზ. იმერ. 119
ბოსლევი ზ. იმერ. 118, 120, 121, 122
ბრეთი ზ. ქართ. 95, 105, 192, 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199
ბუქსიეთი გურ. 227
ბუღაურა ზ. ქართ. 107, 198
ბუშატი შ. კახ. 83

გ

გამსი გუდ. 191
განჯა თუშ. 186
გარე კახეთი გ. კახ. 86, 177
გედის ხევი ჭიზ. 169
გედიჭი ჭიზ. 169, 170
გელსუნდა ჯავ. 48
გორი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 33, 42, 98, 101
გორდი ქვ. იმერ. 131, 132, 208
გორისა ზ. იმერ. 207
გუბისწყალი ქვ. იმერ. 208
გუდალეთი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201
გუდამაყარი გუდ. 191
გულგულა შ. კახ. 17, 83
გურია გურ. 64, 160, 162, 227
გურჯანი ქიზ. 11

დ

დაფნარი ქვ. იმერ. 53
დაღესტანი საინგ. 182
დეკანოზიშვილები აჭ. 73
დვალიძეები აჭ. 233
დიაკონიძეები აჭ. 232
დიდაჭარა აჭ. 231
დიდვანი ქვ. იმერ. 72
დიდი ვანი ქვ. იმერ. 137
დიდღვაბუნა ქვ. იმერ. 131
დიმი ქვ. იმერ. 122
დირბი ზ. ქართ. 95
დიღომი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200

ე

ეკის მთა ქვ. სამეგრ. 158
ერკეთი გურ. 162
ერწო-თიანეთი ერწ.-თიან. 179
ესენდუკი შ. კახ. 14
ეწერძველი ქვ. იმერ. 50

ვ

ვაიო აჭ. 230
ვალე მესხ. 46
ვანი ქვ. იმერ. 54, 55, 129, 211
ვარდციხე ქვ. იმერ. 212
ვარევანი ჯავ. 48
ვენახჭალა ქვ. იმერ. 136
ვეჯინი ჭიზ. 10, 77

ზ

ზემო იმერეთი ზ. იმერ. 49, 115, 205
ზემო კვალითი ზ. იმერ. 116, 120, 121, 122
ზემო რაჭა ზ. რაჭა 60, 147, 215
ზემო სამეგრელო ზ. სამეგრ. 62, 221
ზემო ქართლი ზ. ქართ. 28, 95, 192
ზერტი ზ. ქართ. 42
ზესტაფონი ზ. ქართ. 104; ზ. იმერ. 115, 116; ქვ. რაჭა 137
ზიარობი საინგ. 180, 181
ზუგდიდი ზ. სამეგრ. 154, 155

თ

თა[ვ]ფარავანი ჯაე. 48
თბილისი ქიზ. 10; გ. კახ. 178; ზ. ქართ. 35
თიანეთი ერწ.-თიან. 179
თიკინაური აჭ. 229
თიღვა ზ. ქართ. 98
თოკი ჯავ. 48
თოხლიაური გ. კახ. 177, 178
თუშეთი თუშ. 24, 71, 184

ი

ილისუ საინგ. 181
•ლორი ქვ. იმერ. 209
იმერეთი ქიზ. 174; შ. კახ. 177; ზ. ქართ. 104, 105; ქვ. იმერ. 50; ლეჩხ. 151; ქვ. სვ. 62
იორი ქიზ. 170, 171, 172

კ

კარდენახი ქიზ. 11, 79
კახეთი შ. კახ. 85; თუშ. 186; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 96; ზ. იმერ. 121
კვაელო თუშ. 186
კვალითი ზ. იმერ. 121
კონდოლი შ. კახ. 12, 176
კორინთა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95
კორცხელი ზ. სამეგრ. 225
კულეში ზ. სამეგრ. 155
კურსები ქვ. იმერ. 133, 135, 212
კუშუბოური ქვ. იმერ. 129

ლ

ლაგოდეხი ზ. ქართ. 33
ლარჩვა ქვ. სამეგრ. 63
ლეჩხუმი ქვ. იმერ. 54, 209; ლეჩხ. 61, 149, 215, 219, 220; ქვ. სვან. 62
ლიახვი ზ. ქართ. 193

მ

მათხოჯი ქვ. იმერ. 207
მანავი გ. კახ. 88
მარანი ქვ. სამეგრ. 226
მარილისი შ. კახ. 83
მატანი შ. კახ. 83
მაჭარულა ზ. იმერ. 117, 121
მედანი ზ. სამეგრ. 153
მერეთი ზ. ქართ. 33
მერისი აჭ. 166
მესხეთი მესხ. 46, 202
მეჯვრისხევი ზ. ქართ. 101, 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112
მთიულეთი ბღ. 26, 189
მოხისი ზ. ქართ. 40, 108, 195
მტკვარი ჯავ. 48
მუხახი საინგ. 184
მუხრანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 27; ქართ. მტკვრ. აღმ. 111
მუხური ზ. ალგეგრ. 62, 72, 155, 157
მუხურო ქვ. რაჭა 213

ნ

ნაკიეთი ზ. რაჭა 60
ნამონასტრევი აჭ. 166
ნაჭალაქევი ჯავ. 48
ნაღვარევი ბღ. 26
ნიჯგორი ჯავ. 48
ნოღა ქვ. იმერ. 132, 137
ნუკრიანი ქ-ზ. 9

ო

ოზაანი ქიზ. 77
ოორმე ზ. ალგეგრ. 155
ოკრიბი ქვ. რაჭა 213
ონი ქვ. რაჭა 57, 137
ორბელი ლეჩხ. 150, 215, 216, 218
ოყურეში ლეჩხ. 149, 150

პ

პატარა გუბი ქვ. იმერ. 132
პატარა ონი ქვ. რაჭა 147
პატარგუბი ქვ. იმერ. 207
პიპილეთი ზ. რაჭა. 147
პირაქეთი ჩევსურეთი ხევს. 186
პრასიანი ქიზ. 169

ჟ

ჟებოტი ერწ.-თიან. 179

რ

რაჭა ლეჩხ. 219
რიონი ქვ. რაჭა 213
როჩკა ხევს. 186
როხი ქვ. იმერ. 125
რუისი ზ. ქართ. 28, 96, 105, 193, 194
რუისპირი შ. კახ. 83

ს

სადმელი ქვ. რაჭა 55
სავანე ზ. იმერ. 206
საეკკუო ზ. სამეგრ. 155
საინგილო საინგ. 19, 88, 180

ააკო ზ. რაჭა 215
საკომპოზიციო ლეჩხ. 61
სამტრედია ქვ. იმერ. 50, 52, 53, 54, 72, 124, 137, 209
სამიკიტნო ქვ. იმერ. 54, 129
სარკინეთი ქიზ. 174
სარო ... 112, 114
საქარა ქვ. რაჭა 137
საქართველო შ. კახ. 14
საღოლაშენი ზ. ქართ. 108
საყულია ქვ. იმერ. 55
საჩინო ზ. სამეგრ. 154
საჩხერე ზ. იმერ. 120, 205
სვანეთი ქვ. სვან. 220
სვირი ზ. იმერ. 117, 119, 121, 122
სიონი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
სიღნაღი ქიზ. 175
სკინდორი ზ. იმერ. 205
სომხეთი შ. კახ. 177
სოჩხეთი ქვ. იმერ. 135, 212
სპათაგორი ლეჩხ. 216, 218
სურამი ზ. ქართ. 104, 198
სურები ქვ. იმერ. 72, 137

ტ

ტეიში ლეჩხ. 150, 151
ტიბაანი ქიზ. 169
ტოლოში ჯავ. 48
ტყიბული ქვ. იმერ. 135, 212

უ

უდე მესხ. 202
უკანა მხარი ქიზ. 9
უკანა უბანი ქიზ. 81
ურბნისი ზ. ქართ. 30, 98, 193
ურთა ქვ. სამეგრ. 158
ურიათუბანი ქიზ. 81

ფ

ფშაური ფშ. 186
ფცა ზ. ქართ. 195
ფხ[ვ]ენისი ზ. ქართ. 193

ქ

ქარელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43
ქართლი ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 50, 51
ქართლ- მტკვრის სამხრეთით ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 109, 199
ქართლ- მტკვრის ჩრდილოეთით ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 92, 191
ქაქუთი აჯ. 167
ქედი ქიზ. 77
ქედა აჯ. 66, 68, 69, 72, 166, 230, 233
ქედიჭი ქიზ. 170
ქვედა შაერა ქვ. რაჭა 141, 146, 213
ქვემო იმერეთი ქვ. იმერ. 50, 52, 122, 207
ქვემო მაჩხაანი ქიზ. 9, 77
ქვემო რაჭა ქვ. რაჭა 137, 138, 141, 213
ქვემო სამეგრელო ქვ. სამეგრ. 63, 158, 226
ქვემო სვანეთი ქვ. სვან. 61, 220
ქიზიყი ქიზ. 9, 10, 11, 77, 167, 169, 170, 172
ქობულეთი აჯ. 167
ქუთაისი ქვ. იმერ. 55, 212; ჭვ. რაჭა 57, 138
ქულბაკი ქვ. იმერ. 209
ქუმბათი ქიზ. 170

ყ

ყარაბაღი ქიზ. 174
ყარასავი საინგ. 89, 180, 181
ყარაღაჩი ქიზ. 170

შ

შალაური ზ. იმერ. 205
შენაჩი თუშ. 71
შვახევი აჯ. 229
შვიდრევანტა ჯავ. 48
შიბლიანი გ. კახ. 88
შიგნი კახეთი შ. კახ. 12, 83, 176
შიგნით კახეთი ქიზ. 170
შინდისი ზ. ქართ. 33, 40, 98, 197
შტროლთა თუშ. 24, 184

ჩ

ჩიხა ზ. იმერ. 120, 121, 122
ჩქუმი ქვ. იმერ. 209

ც

ციხისძირი მთ. 190
ცხეთისჯვარი ზ. ქართ. 198
ცხენისწყალი ქვ. იმერ. 208
ცხრაწყარო ზ. იმერ. 115, 121, 122
ცხრუკვეთი ზ. იმერ. 49, 206, 207
ცხრუკუნი ქვ. იმერ. 211

ძ

ძაღლამეელე აჯ. 73
ძეგლევი ზ. რაჭა 60, 148
ძეძილეთი ქვ. იმერ. 136

ძიმითი გურ. 64, 160
ძირულა ზ. იმერ. 117

წ

წალენჯიხა ზ. სამეგრ. 154
წითელქალაქი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199
წინამხარი გუდ. 191
წირქოლი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191
წყაროთა აჭ. 67, 166, 228

ჭ

ჭალა ზ. იმერ. 206
ჭალათი აჭ. 66, 68, 69, 72
ჭიათურა შ. კახ. 177; ზ. იმერ. 119, 205
ჭითაწყარი ზ. სამეგრ. 221
ჭიორა ზ. რაჭა 60
ჭობარეთი ჯავ. 204

ხ

ხანი ქვ. იმერ. 71, 124, 211
ხანდო ჯავ. 48
ხაშური ზ. ქართ. 107
ხევსურეთი ხევს. 24, 186
ხერთვისი ჯავ. 48
ხეცერა ზ. სამეგრ. 157
ხიდაში ზ. რაჭა 215
ხიდისთავი ზ. ქართ. 103; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112
ხიზაბავრა ჯავ. 48, 203
ხირსა ქიზ. 169
ხიხაძირი აჭ. 229, 230
ხობი ქვ. სამეგრ. 63, 159
ხონი ქვ. იმერ. 124, 131, 136, 207, 208, 209, 211; ლეჩხ. 61
ხულო აჭ. 67, 73, 75, 166, 228, 229, 230, 231, 232

ჯ

ჯეჯურეთი ხევს. 24

ჯ

ჯავახეთი ჯავ. 47, 48, 112, 203
ჯანაანი შ. კახ. 85
ჯარიაშენი ზ. ქართ. 41
ჯიმითი ქიზ. 170, 171

ტერმინთა საძიებელი

ა

ავსხამს თუთუნს აჭ. 72
ავაჟური საინგ. 23
ავარწა ლეჩხ. 216
ავილაური ზ. ქართ. 38, 41
ავჯენს თავს (ჭაჭას) ქიზ. 79
აგება წისქვილის ზ. სამეგრ. 221, 222
აგრონომი გურ. 163
აგუნა გურ. 161, 165
აგური ქიზ. 82
ადგილი შ. კახ. 17; ახო ქიზ. 77; შ. კახ. 17; დაყამირებული ქიზ. 77; ვაკე ქიზ. 77; თაეი-სუფალი ქვ. იმერ. 51; თიხა შ. კახ. 17; სა-ბაღე ქიზ. 10; მესხ. 46; ჯავ. 47; საბოსტნე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; მესხ. 46; ჯავ. 47; ქვ. რაჭა 55; ქვ. სვან. 61; სავენახე ქიზ. 77; გ. კახ. 86; ქვ. იმერ. 125; ქვ. რაჭა 141, 146, 147; ზ. სამეგრ. 153; ქვ. სამეგრ. 158; გურ. 160, 163; საკალმახო ქვ. იმერ. 209; საჩარხე ქიზ. 171; საწისქვილე თუშ. 184; ზ. რაჭა 215; ზ. სამეგრ. 221; გურ. 227; სახნავ-სათე-სი ჯავ. 204
ადესა ქვ. იმერ. 123, 127, 132; ლეჩხ. 152; ზ. სამეგრ. 153, 154; გურ. 160, 161, 162, 164; უჩა ზ. სამეგრ. 155; ღვინო ქვ. იმერ. 133; ყურძენი აჭ. 167
ადესაჲ აჭ. 166, 167; თეთრი აჭ. 166; შავი აჭ. 166
ადეში ხევს. 187
ადლი ზ. ქართ. 107, 193
აღრიული (ყურძნის ჯიში) ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 92
ავადმყოფობა გ. კახ. 86; საინგ. 92; ზ. ქართ. 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 118; ქვ. იმერ. 136; ზ. სამეგრ. 154; ქვ. სამეგრ. 158, 160; გურ. 161; ვაზის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ. 98, 101, 103; ზ. იმერ. 118, 119; გურ. 162, 164; ვენახის ზ. იმერ. 116; ქვ. იმერ. 118, 136
ავათმყოფობა ჯავ. 113
ავალა ქვ. რაჭა 213
ავანტყოფობა ზ. იმერ. 117, 119; ქვ. იმერ. 123, 126; ქვ. რაჭა 138; ვაზის ქვ. რაჭა 138; ფოთლის ქვ. რაჭა 59
ავატყოფობა ქვ. იმერ. 123; ვენახის ქვ. იმერ. 130
ავგარდანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 95
ავსება ქიზ. 78
ავტონოვსკა შ. კახ. 15
ავფენი (ვაზი) ზ. ქართ. 97
აზარფეშა გურ. 166

ათისთავი (საზომი) ქვ. სამეგრ. 227
ათლის კვირტს ქიზ. 12
აიერი ქვ. იმერ. 210
აიკენშება ქიზ. 9
აიკლერტება საბოსტნე ქიზ. 9
აიოშება ქიზ. 9
აკვრა ქვ. იმერ. 128, 134, 136; ვენახის ქვ. იმერ. 135, 136
აკიდო ქვ. იმერ. 130, 133; ზ. რაჭა 147
აკიდო-[ი] საინგ. 90
აკლერტამს ჰაჭას ქიზ. 80
ალა ზ. ქართ. 196, 197; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; ზ. იმერ. 206, 207
ალა-[ი] საინგ. 19
ალაბი გურ. 228
ალაგი ქიზ. 9; კიშიანი ხევს. 25; მსუქანი ქიზ. 9; ხევს. 25; მშრალი ქვ. იმერ. 54; მწირი შ. კახ. 14; ნოყიერი ქიზ. 9; საბაღე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; საწისქვილე მთ. 189; სოგოიანი ხევს. 25; ქვიშანარევი ხევს. 25; ქვიშიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28
ალადასტური ქვ. იმერ. 126; გურ. 162, 164; აჭ. 167
ალატი ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182; თუშ. 185; მთ. 189, 190; გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191, 192
ალატა შ. კახ. 176, 177; ერწ.-თიან. 179
ალექსანდროი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
ალექსანდროეი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28
ალექსანდროული ქვ. იმერ. 126; ქვ. რაჭა 140, 141; ლეჩხ. 151
ალიბეხარი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 32; ქვ. იმერ. 51
ალიგოტე ქვ. რაჭა 140
ალიქმელიჭი გურ. 66
ალუბალი შ. კახ. 16; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; ქვ. სამეგრ. 63; მსხვილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; უმყნობი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; შავი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; შაბანცია ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; წვრილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
ალუმბალი ქვ. იმერ. 52; ქვ. რაჭა 58
ალუჩა შ. კახ. 13; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 32; ქვ. იმერ. 51; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 65; თეთრი აჭ. 68
ალუჩის ბუში გურ. 65
ალქი გურ. 228; აჭ. 230
ალქა გურ. 227
ამბარი ქიზ. 174; ზ. ქართ. 199; ქვ. იმერ. 211; ქვ. რაჭა 214
ამელეა ქიზ. 83
ამერიკა ჯავ. 115
ამოვლება ჯავ. 115
ამოკლერტა საინგ. 19
ამონახეთქი სანერგის ზ. ქართ. 39
ამორეცხვა ზ. რაჭა 149
ამოღება ჰის ზ. ქართ. 196
ამფა მესხ. 203; ჯავ. 204
ანაგული ზ. ქართ. 29
ანდოსოული ქვ. იმერ. 123, 127
ანდრეული ზ. ქართ. 97, 100, 102, 103
ანდრიული ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112
ანტონოვკა მთ. 26; ზ. ქართ. 42
ანტონოვკაი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 27
აპატივებს მიწას ჯავ. 47
არაბაული ზ. იმერ. 122
არაბეული ქვ. რაჭა 140, 141
არაბოული ლეჩხ. 151
არაყ-[ი] საინგ. 91, 92; ნამკუდ[ი] საინგ. 92
არაყი ქიზ. 81, 83; შ. კახ. 86; გ. კ. 87; ქართ. 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ჯავ. 113, 114, 115; ზ. იმერ. 120; ქვ. იმერ. 131, 136, 137; ლეჩხ. 150; ზ. სამეგრ. 158; გურ. 66, 164. 165; აჭ. 168; დაბალი ქიზ. 83; წყლიანი ქიზ. 83; ჭანჭურის ჯავ. 115; ჭაჭის გურ. 164
არაყის ძეწკეი ქვ. იმერ. 137
არდა ზ. ქართ. 198
ართადი გურ. 64
არქი ზ. ქართ. 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; ზ. იმერ. 205, 207; გურ. 227; აჭ. 232
არყა ზ. ქართ. 197; ქვ. იმერ. 209, 210; რეჟინის ქვ. იმერ. 209
არქე ზ. იმერ. 205
არშია დუდიმ ზ. სამეგრ. 226; მგაშ ზ. სამეგრ. 226
არშინი ქიზ. 172; მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ზ. ქართ. 101, 196, 197; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110, 199, 200, 201, 202; ჯავ. 113; ზ. იმერ. 117; ქვ. რაჭა 139, 140, 141; ზ. სამეგრ. 157, 225, 226; გურ. 227; აჭ. 228, 229
არხი გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 180, 181; თუშ. 184; ხევს. 188; ზ. ქართ. 194, 198; ქვ. იმერ. 50, 51, 208, 210; ქვ. რაჭა 213, 214; ზ. რაჭა 215; ზ. სამეგრ. 222; გურ. 228; აჭ. 229; გაჭრილი ქვ. რაჭა 213; დედო ქვ. იმერ. 208; მთავარი ქვ. იმერ. 208; მოსარწყავი ქვ. იმერ. 207; სარწყავი ქვ. იმერ. 208; საწისქვილე ქვ. სამეგრ. 226; საწყლე ლეჩხ. 215; წისქვილის საინგ. 181; ქვ. რაჭა 214
ასადგმელა ქვ. რაჭა 213
ასაკრავი ვენახის ქვ. იმერ. 53
ასაწევი მთ. 189
ასაწეველა ზ. ქართ. 198; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. იმერ. 212
ასოღება ხახვი ქიზ. 10
ასტამ-[ი] საინგ. 183
ასტამა შ. კახ. 176; ერწ.-თიან. 179; ზ. ქართ. 198
ატამი ქიზ. 11; შ. კახ. 12, 13, 14, 15, 16; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; ზ. ქართ. 32, 37; მესხ. 47; ჯავ. 48; ქვ. იმერ. 51, 52; ქვ.

რაჭა 58; ქე. სამეგრ. 63; აჭ. 66, 68; ადრეული ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ქე. იმერ. 52; ადრეულა ქიზ. 11; არაბული შ. კახ. 14; გაეაზური შ. კახ. 14; გვერდწითელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; დიდი ქე. იმერ. 52; თეთრი შ. კახ. 14; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ქე. იმერ. 52; თიბათვის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ივნისის ჯიშის ქე. რაჭა 58; მაისის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; მაისის ჯიშის ქე. რაჭა. 58; მკათათვის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; მოწითლო ქიზ. 11; მსხვილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ნამყენი ქე. იმერ. 51; საადრიო გურ. 66; საგვიანო გურ. 66; სადა წითელი შ. კახ. 14; სათალი ქე. იმერ. 52; გურ. 65, 66; სათლელი ქე. იმერ. 52; საპობი ქიზ. 11; შ. კახ. 14; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 37; ქე. იმერ. 51; გურ. 65, 66; სახეთქი ქე. იმერ. 52; საჩეხი შ. კახ. 14; სახლური ზ. ქართ. 32; სახრავი ქიზ. 11; შ. კახ. 14; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 32, 37; სხვილი შ. კახ. 14; უბუსუსო ქიზ. 11; უმყნობი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 37; ქართული შ. კახ. 14; ზ. ქართ. 32, 37; ღვინობისთვის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ყბაწითელი შ. კახ. 14; ყბაწითელა შ. კახ. 14; ყვითელი შ. კახ. 14; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 37; ქე. იმერ. 52; შემოდგომის ჯიშის ქე. რაჭა 58; წითელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 37; წყლიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ხიდითური ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ხიდისთვის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28

ატონჯებს ვაზს ქიზ. 77

აუზი ზ. ქართ. 194, 195, 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199; ზ. იმერ. 205; ქვის ზ. იმერ. 205

აფხაზური ლეჩხ. 151

აქიმობა ქე. იმერ. 124, 128; ქე. რაჭა 138

აღალი ქიზ. 170

აღება ბოსტნეულის ქე. სვან. 62; ქვის ლეჩხ. 218

აყბა ქე. სვან. 220

აყირო ქიზ. 11

აშენება ვენახი ქიზ. 77

აშენება ქე. რაჭა 138; ვენახის გ. კახ. 86

აჩხა-ბაჩხა ზ. ქართ. 194

აწევ-დაწევა ფარცხის მთ. 189

აწევნს ვაზის რქას ქიზ. 77

აწმინდავებს მაჭარს ქიზ. 80

აჭარული მესხ. 47

ახალშენი ქე. იმერ. 131; ლეჩხ. 150

ახეევა ქიზ. 78; შ. კახ. 83; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 118, 120; ქე. იმერ. 124, 135

ახო ქიზ. 10; შ. კახ. 17; საინგ. 24

აჯათი ჯაე. 113

ბ

ბაბილო ტყის ზ. ქართ. 102

ბაგა ქიზ. 82; ზ. ქართ. 97, 98, 99, 104, 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 112

ბადაგი ზ. ქართ. 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; გურ. 166

ბადაქი ქიზ. 79

ბადია ქე. იმერ. 129

ბადიში ზ. ქართ. 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; ზ. იმერ. 116

ბადიში ზ. იმერ. 120

ბადრიყანი გურ. 64

ბადრიჯანი ზ. იმერ. 49

ბაზო ზ. ქართ. 28; ქე. იმერ. 50, 51

ბათმანი ჯაე. 113; ზ. იმერ. 116, 118; ქე. იმერ. 129, 131. 132, 134, 210, 212; ქე. რაჭ. 214; ლეჩხ. 153

ბათუმურაი აჭ. 167

ბაიყაშლი მესხ. 47

ბაკურციხული ქიზ. 11

ბალი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; ზ. ქართ. 37, 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ჯაე. 43; ქე. იმერ. 52; ქე. რაჭა 58, 142, 149; ზ. რაჭა 60, 61; ლეჩხ. 150; ზ. სამეგრ. 63, 155, 222, 224; გურ. 66, 163, 165; აჭ. 66, 68; ალისფერ-მოწითალო ქე. იმერ. 52; ბიმბილა გურ. 66; ბიმბილაი აჭ. 68; გოგორა ქე. იმერ. 52; გოგრა ზ. ქართ. 37; ერისთავის გურ. 66; ეარდისფერი ქე. იმერ. 52; ვიშნა გურ. 66; თეთრი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 32; ქე. იმერ. 52; აჭ. 66, 68; მაისის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; მსხვილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ნამყენი ქე. იმერ. 52; აჭ. 68; პანტა აჭ. 66; ტკბილი ქე. იმერ. 52; ტყის მწარე ქე. რაჭა 58; ქართული ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; ზ. ქართ. 37; ღრუბლისფერი ზ. ქართ. 37; ყვითელი ქე. იმერ. 52; შავი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; ქე. იმერ. 52; აჭ. 66, 68; შპანკეი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; წითელი ზ. ქართ. 32

ბალამწარა გ. კახ. 87; ზ. ქართ. 32; ჯაე. 48

ბალამწარე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110

ბალახი ქიზ. 9, 10, 78; ხეეს. 25; ქე. იმერ. 55; ქე. რაჭა 56; ზ. სამეგრ. 63; აჭ. 72; მთის ზ. რაჭა 61; სამყურა ზ. იმერ. 49; სარეველა ქიზ. 9

ბალღუში ქე. იმერ. 134

ბალიში (წისქვილის ქვის) ზ. ქართ. 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ჯაე. 204, 205

ბალმწარა ზ. ქართ. 37

ბალუკა ზ. რაჭა 60

ბალღოჯი გ. კახ. 87; ზ. ქართ. 37

ბამბა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199

ბამბალი აჭ. 66

ბანანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
ბაჟი ზ. სამეგრ. 224
ბაჟუა ზ. სამეგრ. 225
ბარი ქიზ. 9; საინგ. 21; ხევს. 25; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 193, 194; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46, 109, 112; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 57, 59, 147, 213; გურ. 64
ბარაქან (მსხალი) აჭ. 66
ბარაქაბუში (მსხალი) აჭ. 67
ბარდი ქვ. იმერ. 132, 134
ბარდა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46
ბარდღი ზ. ქართ. 99
ბარეა ქიზ. 9
ბარტყი ვენახის ქვ. იმერ. 135
ბარტყუ ქვ. სამეგრ. 159
ბაჭანი საინგ. 183; ნავის ქიზ. 79; ღარის შ. კახ. 176
ბაქმაზი ჯავ. 115; თუთის ჯავ. 115
ბაღი ქიზ. 10; შ. კახ. 17, 18; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 27, 28; ზ. ქართ. 37; მესხ. 46; ქვ. იმერ. 50, 51, 52; ზ. რაჭა 60; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 64
ბაღმან[ი] საინგ. 19
ბაღჩა გურ. 64
ბაღჩაჭაში აჭ. 67
ბაყალი ზ. ქართ. 38
ბაყაყ[ი] საინგ. 182; რკინის საინგ. 182
ბაშტე ბორბლის თუშ. 184
ბაცილა ქვ. იმერ. 136
ბაწარი ერწ.-თიან. 179; თუშ. 185; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. რაჭა 147, 213; ქვ. სვან. 220; გურ. 65, 161, 164
ბახეა (ყურძნის ჯიში) ქვ. რაჭა 141
ბახჩა ქვ. იმერ. 50
ბეგარა ჯავ. 204; სამუშაო მესხ. 203
ბეგარმაღი მესხ. 47; ჯავ. 48
ბედობა გურ. 165
ბეთმეზი აჭ. 67, 166, 168
ბელი აჭ. 72, 76
ბელტი დიდი ზ. ქართ. 30
ბერაულა ქვ. რაჭა 139, 141
ბერბეშო ქვ. რაჭა 139
ბერღარი ერწ.-თიან. 179; თუშ. 184, 185
ბერღარა ქიზ. 171; ფშ. 186; ზ. ქართ. 192; ლეჩხ. 216
ბერღელა ქვ. რაჭა 214
ბეჭი ქვევრის ქიზ. 80
ბეჭმაზ[ი] საინგ. 91
ბეღელი შ. კახ. 17; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 207; ქვ. რაჭა 59
ბეღლეთურა (მსხალი) აჭ. 67
ბეცე ზ. სამეგრ. 223
ბეჭი ღვინის ზ. ქართ. 108
ბზა ქვ. რაჭა 145
ბზე ქვ. რაჭა 59, ბერი(ს) ლეჩხ. 61
ბია მესხ. 47; ქვ. იმერ. 51, 52; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 65, 66; აჭ. 68; გოგეული ქვ. იმერ. 51; იმერული ქვ. იმერ. 51; მალაჩიანი ქვ. იმერ. 51; მოსეული ქვ. იმერ. 51; ნამყენი ქვ. იმერ. 51; სამურაბე ქვ. იმერ. 51
ბიაკაშლი ქვ. იმერ. 54; აჭ. 66, 67
ბიასხალი აჭ. 66
ბიმბილი ქვ. რაჭა 138, 139, 140, 143
ბიმბილა ზ. რაჭა 148
ბიმბილაჲ აჭ. 68
ბიშებილო ქვ. იმერ. 131, 132, 133, 136
ბიშინი თუშ. 185
ბიჭა ზ. იმერ. 116
ბიჭია ქვ. იმერ. 134, 135
ბობოლი აჭ. 70
ბოზა[ი] საინგ. 91, 92
ბოთლი ქვ. იმერ. 130; ლეჩხ. 153; ზ. სამეგრ. 156
ბოკონი ქვ. რაჭა 145, 214
ბოლოკი ქიზ. 77; საინგ. 22, 23; თუშ. 24; ხევს. 24; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56; თეთრი ხევს. 25; ქვ. იმერ. 50; გურ. 64; თვის ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46; ქვ. იმერ. 50; გურ. 64; საზამთრო გურ. 64; შაეი ქვ. იმერ. 50; გურ. 64; წითელი გურ. 64; წლის ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46
ბონძღალი ზ. იმერ. 117
ბორა ზ. ქართ. 38
ბორბალი ქიზ. 171, 172; შ. კახ. 176; გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 181, 182, 183; თუშ. 184; ფშ. 186; მთ 189; გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ზ. ქართ. 196, 197, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 209, 211, 212; ქვ. რაჭა 213; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 216, 217, 218; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 222, 223, 225; ქვ. სამეგრ. 226; გურ. 227, 228; აჭ. 230, 231, 232; ჩარხის ჯავ. 204; ძირა მთ. 189; წისქვილის ზ. ქართ. 198; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205; ლეჩხ. 216; ხის შ. კახ. 176; მთ. 190; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; ქვ. იმერ. 209; ხუთჩარექიანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201
ბორბალა ქვ. იმერ. 211
ბორბალი ქვ. სვან. 220
ბოსელი ქვ. რაჭა 213
ბოსტან[ი] საინგ. 24
ბოსტანი თუშ. 24; ხევს. 24, 25; ჯავ. 47, 204; ზ. იმერ. 4, 9. 50; ქვ. იმერ. 51; ქვ. რაჭა 55, 56, 57; ქვ. სვან. 61; ზ. სამეგრ. 63; გათოხნილი ქვ. რაჭა 56
ბოსტნეული საინგ. მესხ. 46; ჯავ. 47, 114; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50, 51, 53; ქვ. რაჭა 55, 56; სვან. 62; ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64; გურ. 64; დალ[ა]ტი იმერ. 50
ბოქაულაშვილი აჭ. 67
ბოკშუა (მსხალი) აჭ. 67

ბოძი ქიზ. 172; ზ. ქართ. 108; წისქვილის ზ. ქართ. 196
ბეო ზ. რაჭა 60
ბეოლი გურ. 163
ბეოლა ქვ. იმერ. 52, 133; ქვ. რაჭა 58; ერევნის ქვ. იმერ. 52; თეთრი ქვ. იმერ. 52; ქვ. რაჭა 58; იმერული ქვ. იმერ. 52; ნამყენი ქვ. იმერ. 52; ჟრუნი ქვ. რაჭა 58; ყდალი ქვ. იმერ. 52; შავი ქვ. რაჭა 58
ბრე საინგ. 183, 184
ბრეკი ქვ. რაჭა 147
ბრეწაული ქვ. იმერ. 52; ტაბილი ქვ. იმერ. 52
ბრეწოული შაქრის გურ. 65
ბრინჯი აჭ. 233
ბრობალი ქიზ. 171
ბროცკი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
ბროწეული შ. კახ. 13; გურ. 65, 66
ბროწოლი ქიზ. 11; მალა ქიზ. 11; მეკეე ქიზ. 11; სხვილი ქიზ. 11; სხვილმარცვლა ქიზ. 11; ტაბილი ქიზ. 11
ბრჭყალი ზ. იმერ. 118
ბუა შ. კახ. 84
ბუბკა ზ. იმერ. 207; ქვ. იმერ. 212; ცაცხვის ზ. იმერ. 207; ხის ზ. იმერ. 207
ბუდე შ. კახ. 17; ყავარზენის ზ. სამეგრ. 226
ბუდეშური ქიზ. 81; შ. კახ. 84; გ. კახ. 86; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ. 97, 99, 100, 102, 103, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 112; ჯავ. 48
ბუდნა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46; ქვ. იმერ. 55
ბუერა ქიზ. 11; გ. კახ. 86
ბულაღ[ი] საინგ. 181
ბულდურჯა (მსხალი) აჭ. 66
ბულიში ზ. სამეგრ. 153, 156, 157; ქვ. სამეგრ. 63, 159, 160
ბუნა ლეჩხ. 151
ბუჟღი ზ. ქართ. 98
ბურთა ლელვი ქიზ. 11
ბურკა აჭ. 68
ბურჩხალა გურ. 65
ბუქმეზი ქვ. იმერ. 129
ბუღავაშლი ქვ. იმერ. 54; თეთრი ქვ. იმერ. 54; წითელი ქვ. იმერ. 54
ბუღლავა ზ. რაჭა 61
ბუში (ნაყარი) ქვ. იმერ. 132; ლეჩხ. 151; გარგალის ქვ. იმერ. 51
ბუჩქი ქიზ. 10
ბუძგვი ზ. რაჭა 60
ბუჭულა ქიზ. 170, 171
ბღუნძა ზ. ქართ. 96

გ

გაამოროდებს თამბაქოს ქვ. იმერ. 71
გააჟიანებს ვაზს ლეჩხ. 151
გაახლება ვაზის ქვ. რაჭა 141
გაბარვა აჭ. 76
გაბიშა ლეჩხ. 151
გაბოსტნება უყი მღვის ქვ. რაჭა 56
გადააბრუნებს ჰაჰას ქიზ. 79
გადაწვენს ვაზის რქას ქიზ. 78
გადაბარვა ზ. ქართ. 105; ვაზის ქვ. რაჭა 141
გადაბრუნდება თხლე ქიზ. 80
გადაღუღება ტაბილის ქვ. იმერ. 128
გადამაგნება გურ. 162
გადამშრალი ზ. რაჭა 60
გადარგავს თამბაქოს თუშ. 71; ნერგს აჭ. 74
გადარგვა შ. კახ. 13, 14; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56
გადასაგდები გუდ. 191; ზ. ქართ. 196
გადასაშვები წყლის გურ. 228
გადასაშობელი ქვ. იმერ. 212
გადაღება ქვ. რაჭა 146; ღვინის ქიზ. 80; საინგ. 91; ზ. იმერ. 116
გადაშვება წყლის ქვ. სვან. 220
გადაწვენა ვაზის შ. კახ. 83
გადაწიგნა ქვ. იმერ. 134, 135, 136
გადაწიგნის ეენახს ქვ. იმერ. 135
გადაწიდნა ზ. ქართ. 97
გადაწიდნავს ქიზ. 77
გადაწინდრვა ზ. იმერ. 118
გათლა ზ. სამეგრ. 226; ქვის აჭ. 232
გათოხვნა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45
გათოხნა შ. კახ. 17, 84; თუთუნის ზ. სამეგრ. 72; მეორე აჭ. 76; პირველი აჭ. 76
გათოქვა ქიზ. 78
გათოქნა ქიზ. 10
გაიზარქნება ქიზ. 79
გაითოხნება (მიწა) ქიზ. 9
გაიმარგლება (ბალახი) ქიზ. 9
გაიპარა (ქლავი) ზ. ქართ. 32, 37
გაკეთება სავარცხლის ზ. ქართ. 107; ქვ. იმერ. 134; საქაჯავის ზ. ქართ. 108; ფელამუშის ქვ. იმერ. 129; წისქვილის ზ. ქართ. 197; ქვ. სვან. 220; აჭ. 229
გაკვირტავს თამბაქოს ქვ. იმერ. 71
გაკრეფა ყურძნის ქვ. სამეგრ. 158
გაკრიკინავდება ვაზი ზ. ქართ. 97
გალი ხევს. 187, 188; საკლებ-სამატების ხევს 188; სარეკელაის ხევს. 188
გალა ქიზ. 9; ხევს. 25; ზ. რაჭა 61
გალესს ნაკელს აჭ. 74
გამარგვლა საინგ. 19, 20
გამარგვლა-[ი] საინგ. 21
გამარგლა აჭ. 72
გამარგლა-[ი] საინგ. 19
გამარგლავს ჯავ. 47; თამბაქოს თუშ. 71; თუთუნს აჭ. 72, 76; ნერგს აჭ. 74
გამართვა ნავის შ. კახ. 86
გამართვაი მთ. 190
გამბული ზ. ქართ. 95, 97

გომე ქვ. რაჭა 140
გომირჯაგი მეხ. 203
გამოლორდეა ქვ. რაჭა 138
გამონაჭაჭი უკანა წვერისა ქიზ. 79
გამონახადაა აჯ. 168
გამორაჩავს ვენახს ქვ. იმერ. 124
გამორჩეა ზ. იმერ. 117, 120; ქვ. იმერ. 123, 128, 136
გამორჩნა ზ. იმერ. 119
გამოსადიკარი ქვ. იმერ. 209
გამოსავალი ზ. ქართ. 96, 99, 100, 102, 103; ქვ. იმერ. 123, 124, 125, 126, 127, 129, 131, 133, 134; ღვინის ქვ. იმერ. 125
გამოქონია ქვ. იმერ. 212
გამოყვანა რძ. მესხ. 202; წყაროს გ. კახ. 178; ზ. ქართ. 194; ქართ. მტკერ. სამხრ. 199; ზ. იმერ. 205
გამოცელება ქვ. იმერ. 135
გამოწვა ქვ. რაჭა 143
გამოწურვა ქვ. იმერ. 135
გამოჭრა ზ. სამეგრ. 226
გამოჭნდელა ქართ. მტკერ. სამხრ. 112
გამოხდა არაყის ქვ. იმერ. 136; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 95; აჯ. 168
განაწილება წყლის გ. კახ. 177
განახარული გ. კახ. 86
განახლება ვაზის ქვ. სამეგრ. 160
განეკვა ზ. რაჭა 147
გაპობა გურ. 66
გარგალი ქვ. იმერ. 51
გარგარი შ. კახ. 13; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 27; ტკბილყურა ქიზ. 12; ქლიავი ქიზ. 12; ჭერემი ქიზ. 12
გარეცხვა ქვევრის შ. კახ. 86
გარმიჯაგი ქვ. 204
გარსაგები ქვ. რაჭა 213, 214; ღვინ. 218; ქვის ზ. რაჭა 215
გასავალი ღვინ. 151
გასინჯვა ღვინის ზ. ქართ. 105
გასხვლა შ. კახ. 83; საინგ. 88; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 93; ქვ. იმერ. 136; ვენახის ღვინ. 151
გასხლვა ზ. იმერ. 115, 119, 120; ქვ. რაჭა 138
გატანა რქის შ. კახ. 85
გაფორჩხვა საინვ. 19
გაფუთქვა ზ. ქართ. 97
გაფურჩნა ვენახის ქიზ. 78
გაფურჩქნა შ. კახ. 83, 84; გ. კახ. 86; ზ. ქართ. 104; ქვ. იმერ. 124, 128, 135
გაფურჩქნა ზ. რაჭა 147
გაქონვა ქვევრის ქიზ. 82
გალივდება ქიზ. 10
გაყენება ქვ. რაჭა 144; ღვინის ქვ. რაჭა 142
გაყვანა არხის ზ. რაჭა 215; წყლის ქვ. იმერ. 209; აჯ. 229; ხარღის აჯ. 228
გაყვითლდება ჰაჰა ქიზ. 79
გაშენება ვენახის ქვ. რაჭა 146
გაშვალება ქვ. იმერ. 208
გაჩეხა გურ. 66
გაცოფდება ქვევრი ქიზ. 79
გაძეკამს ჭურჭელს ქიზ. 79
გაწმენდა ზ. სამეგრ. 153; ვაზის ქვ. სამეგრ. 160
გაჭრა შარებათ ქიზ. 77; წისქვილის არხის ქვ. რაჭა 214
გახელაეს კვირტს ქვ. იმერ. 71
გახილაეს ვენახს ქვ. იმერ. 134
გახმობა საინგ. 20
გაჯიკვა ზ. სამეგრ. 225
გედია ქვ. იმერ. 211
გელჯ ქვ. სვან. 220
გეჯა ქიზ. 83; ზ. ქართ. 195, 196; ზ. რაჭა 215
გგრეხი ზ. სამეგრ. 154, 156
გვალვა ზ. ქართ. 29; ქვ. იმერ. 50, 51; ქვ. რაჭა 56
გვერდწითელა ზ. ქართ. 35
გვიმი ქვ. იმერ. 211, 212; ხის ღეჩხ. 219
გვიმარა ზ. სამეგრ. 156
გვიმრა ზ. სამეგრ. 156
გვირაბ ქვ. სვან. 220
გვირგვინი (წისქვილის ქვის) ქვ. იმერ. 210
გიდელი მესხ. 47; ჯავ. 113, 114; ქვ. რაჭა 59, 142; ზ. რაჭა 147; ღეჩხ. 149; ზ. სამეგრ. 157; ქვ. სამეგრ. 159, 160; გურ. 65, 161, 162; აჯ. 68, 166, 167; სალასტო ღეჩხ. 150
გირვანქა მთ. 189; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 192; ზ. ქართ. 103, 198, 199; მესხ. 202; ქვ. იმერ. 128, 210, 211; ქვ. რაჭა 58
გიცრუღ ქვ. სვან. 61
გობი ქიზ. 172; ქვ. იმერ. 129; ზ. რაჭა 61, 148; გურ. 227
გობა ქიზ. 172
გოგირდი შ. კახ. 83; გ. კახ. 86; ზ. ქართ. 103; ქართ. მტკერ. სამხრ. 110; ქვ. იმერ. 117, 118, 123, 124, 128; ზ. რაჭა 147; ღეჩხ. 151
გოგორა ქვ. იმერ. 212; ქვ. რაჭა 214, 215
გოგრა ქიზ. 10, 82; ქვ. იმერ. 52; ზ. სამეგრ. 63, 64; საწურავი ქიზ. 81; საქმელი საინგ. 20
გოგრამბალი შ. კახ. 15
გოგრანესვი ქიზ. 11
გოდორი ქიზ. 78, 79, 81; გ. კახ. 87; საინგ. 90; ხევს. 25; ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკერ. სამხრ. 110; მესხ. 47; ჯავ. 113, 115; ქვ. იმერ. 129, 130, 131, 132, 212; გურ. 161, 163, 164; აჯ. 68, 76, 166, 167
გოდრულა ქიზ. 78
გოზაური ზ. რაჭა 148
გომბრო ქვ. რაჭა 58; ღეჩხ. 61
გონგრო ზ. რაჭა 60
გონია აჯ. 232
გონიო ზ. სამეგრ. 226
გორგალა ქიზ. 173
გორო ღეჩხ. 153

გოროხი ზ. ქართ. 30; ქვ. იმერ. 50
გორული (ყურძნის ჯიში) ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
გორულა ზ. ქართ. 102, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112
გოჭო ზ. სამეგრ. 224
გუბი საინგ. 24
გუგრა[ი] საინგ. 23
გუგუნ ქვ. რაჭა 215; ხის ქვ. რაჭა 215
გეგული ზ. სამეგრ. 226
გეგურა[ი] ბაღურ[ი] საინგ. 20
გედა ზ. სამეგრ. 155
გედალელეი ქიზ. 11
გედაფშეტა ქიზ. 11
გეთანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46
გული ქიზ. 12; შ. კახ. 12; ხევს. 25; ზ. ქართ. 29. 30; ქვის ზ. ქართ. 196; შავი ზ. ქართ. 31; წითელი შ. კახ. 18; წისქვილის ერწ.-თიან. 179; ხევს. 187; ჯარაბას ქვ. იმერ. 210
გულა ქვ. იმერ. 212
გულაბი ქიზ. 11; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ქვ. რაჭა 58; ბაცეყვითელი შ. კახ. 15: ზამთრის შ. კახ. 13, 15; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზაფხულის მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; თიბათვის შ. კახ. 15: მარიამობისთვის შ. კახ. 15; მარიანობისთვის შ. კახ. 15; მკათათვის შ. კახ. 15; მომწუანო შ. კახ. 15; მოწეული შ. კახ. 15; მუქი ყვითელი შ. კახ. 15; მწვანე შ. კახ. 15: ფოთლისფერი შ. კახ. 15; ქართული ზ. ქართ. 36; ქაში შ. კახ. 15; ყბაწითელი შ. კახ. 15: ყვითელი შ. კახ. 15.
გულგული ქვ. იმერ. 210, 211
გულდაცემა ზ. ქართ. 196
გულდაცემული (წისქვილი) ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201
გულსამაგრი ფშ. 186
გულშიშველა (თხილი) გურ. 65
გუმბრა ქვ. იმერ. 54; აჭ. 167
გუმოთინუა ზ. სამეგრ. 225
გურგალი ქიზ. 9
გურლე აჭ. 233

დ

დაატონკებს ვაზს ქიზ. 78
დააცრავს ნაკელს აჭ. 74
დაბარავს მიწას ქიზ. 78
დაბარვა ზ. იმერ. 119
დაბლარი ზ. იმერ. 119, 122; ქვ. იმერ. 132, 133, 134
დაბერტვა საინგ. 184
დაგზავს ჭურს ქვ. რაჭა 143
დაგოლვა საინგ. 19, 21, 23
დაგუბვა ქვ. იმერ. 208
დადგმა წისქვილის გ. კახ. 178
დადუღდება ღვინო ქვ. იმერ. 135
დადუღება ჯავ. 113; ტკბილის ჯავ. 113; ღვინის ქიზ. 82, ჯავ. 113
დაზგა ქიზ. 173, 174
დაზმარეკაი ღვნე[ს] საინგ. 91
დათაკრავს თუთუნს აჭ. 76
დათესა საზამთროს ქვ. იმერ. 55
დათესავს თუთუნს აჭ. 72
დათესვა შ. კახ. 17: ზ. ქართ. 29; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ქვ. სვან. 62; ნიორის ქვ. სვან. 62
დათვასხალა აჭ. 67, 68
დათვისმსხალა ქვ. იმერ. 53
დათვისხალა ქვ. რაჭა 145
დაიფოცხება საბოსტნე ქიზ. 9
დაიწენება გალებად ქიზ. 9
დაკვალავს ბოსტანს ქვ. რაჭა 56; თუთუნს აჭ. 75
დაკვალვა ქიზ. 9
დაკვალული ზ. ქართ. 194
დაკირვა ჭურის გურ. 161
დაკორღნა ქვ. რაჭა 146; ხის ქვ-რაჭა. 146
დაკრეფა ჯავ. 113; ბაღის შ. კახ. 18
დალინგვა აჭ. 233
დამაგინება გურ. 164; აჭ. 167
დამათად [დაწყობა] ქვ. იმერ. 71
დამარი ზ. ქართ. 194
დამასხი (ქლიავის ჯიში) ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 28, 32, 37; ახალციხის ზ. ქართ. 37; შავი ზ. ქართ. 37
დამაჭრდება ტკბილი ქვ. რაჭა 144
დამეწყვრა ზ. რაჭა 148
დამორეთ [დახვნა] ქვ. იმერ. 208
დამრგველი აჭ. 76
დამუხვლა ზ. ქართ. 97, 100
დამყვნა კვირტზე ზ. ქართ. 39
დამყნა ზ. იმერ. 115, 117; ქვ. რაჭა 138; გურ. 66; აჭ. 68
დამყნილი მთ. 26: მესხ. 47
დამყნობა მთ. 26; ქვ. იმერ. 52; ჯიშის ქვ. რაჭა 137
დამწარდება ღვინო ქიზ. 80
დამწარება ღვინის ზ. ქართ. 105
დამწიფება ქვ. სამეგრ. 158; აჭ. 66
დანი ზ. სამეგრ. 224
დანა მთ. 26: ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 38, 29, 107; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; ჯავ. 113; ქვ. რაჭა 57, 59, 142; ზ. სამეგრ. 224; ქვ. სამეგრ. 158; ნამყენის შ. კახ. 13; პირტყელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; სასხლავი ქიზ. 78; ჰავანის აჭ. 73
დანაცრავს ყურძენს აჭ. 167
დანახარული ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112
დანდური გურ. 65

დანტაბო ჭიზ. 11
დაოშვა ქვ. იმერ. 208
დაპატივება ვენახის ზ. რაჭა 148
დაპყვნა ქვ. იმერ. 52
დარგავს ნერგს აჯ. 72, 73
დარგვა ზ. ქართ. 38, ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; ზ. იმერ. 115; აჯ. 76; ჭურის ლეჩხ. 150; ხეხილის ქვ. იმერ. 51; გურ. 66; ხილის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
დარევა ჯაჭის ჭიზ. 80
დარეკვა კაკლის აჯ. 69
დარესვ[ა] საინგ. 21
დარიჯი ჯავ. 48, 113
დასადგომი წისქვილის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202
დასარქვლება ქვის საინგ. 183
დასაფქვავი ქვ. იმერ. 210, 211
დასაჯნავს ლეჩხ. 150
დასტამბო შ. კახ. 17, 18
დასხეპა აჯ. 68
დასხვლა აჯ. 166
დატკეპნის თუთუნს აჯ. 72
დაფარცხავს თუთუნს აჯ. 75
დაფნა (ღერძის) ჯავ. 204
დაფქვა ჭიზ. 173; საინგ. 182, 183; თუშ. 186; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202; ქვ. სვან. 220, 221, ზ. სამეგრ. 225; ლიპყად თუშ. 184; მარილგულად ჭიზ. 173; მსხვილათ მთ. 189; შირიფათ ქვ. რაჭა 213, 214; წმინდათ მთ. 189
დაფქვილი ზ. ქართ. 196, 197; ქვ. იმერ. 209, 210, 211
დაფქული ზ. იმერ. 207; ქვ. რაჭა 214; ლეჩხ. 218; გურ. 227, 228; წმინდა ლეჩხ. 217; ხოროში გურ. 228
დაქაჩვა ყურძნის ზ. იმერ. 117
დაღერღვა ზ. იმერ. 207
დაღერღილი აჯ. 233; შუათანა გურ. 228; წმინდა გურ. 228
დაღვინდება მაჯარი ჭიზ. 80
დაღვინება აჯ. 168
დაღმი ქვ. რაჭა 215
დაღუნჯება მსხლის ქვ. იმერ. 54
დაყენება ლეჩხ. 150; ღვინის საინგ. 91; ზ. ქართ. 106; ზ. რაჭა 148; გურ. 161
დაშრობა ჭეჭოს აჯ. 229
დაძმარება ღვინის საინგ. 91
დაწეკვა ზ. იმერ. 116
დაწევნა ვაზის გ. კახ. 88
დაწიდვნა ზ. ქართ. 19
დაწმენდს თუთუნს აჯ. 75
დაწმინდავდება მაჯარი ჭიზ. 80
დაწნეხა გურ. 163; ყურძნის გურ. 162
დაწურვა გ. კახ. 87; საინგ. 90; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ზ. იმერ. 121; ყურძნის საინგ. 91; ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 124, 128; გურ. 165; ჯაჭის გურ. 161
დაწყვეტა წყაროს ზ. ქართ. 195
დაჭნეხა აჯ. 168
დაჭყლეტვა ყურძნის ქვ. რაჭა 143
დახეევება ჭიზ. 174
დახვნა დამორეთ ქვ. იმერ. 208; პირადის ქვ. იმერ. 208
დახიზვა ქვევრის ჭიზ. 81, 82
დახნავს ყანას აჯ. 74
დაჯდება ბაჯარი ჭიზ. 80
დგვირ ქვ. სვან. 220, 221
დგმული ზ. ქართ. 193, 194
დედა ჭიზ. 79, 81; შ. კახ. 85; გ. კახ. 87; ქართ. 105; მარცვლის ჭიზ. 80
დედაჲ ზმრა[ს] საინგ. 91
დედალი მწვანე (ვაზის ჯიში) ზ. ქართ. 99
დედლის ქონა გურ. 65
დედოფალაჲ (ვაშლი) აჯ. 66
დემი აჯ. 76
დენგი აჯ. 72
დიბი აჯ. 76
დიბაჲ აჯ. 72
დიბუსტი აჯ. 72, 76
დიდშავი ზ. ქართ. 97
დითავი ზ. ქართ. 30
დიკა ჯავ. 115
დილხამი ზ. რაჭა 61
დიშელა ზ. რაჭა 61
დინგ[ი] საინგ. 183; ფეყი[ს] საინგ. 134
დირბი ზ. ქართ. 108
დირე ქვ. რაჭა 144, 145; ზ. სამეგრ. 224
დიყი მთის ზ. რაჭა 61
დობილო ზ. იმერ. 117
დონდღლაბი ქვ. იმერ. 133
დოლი (ჩარხის) ჭიზ. 172
დოლაბი თუშ. 186; გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ზ. ქართ. 196, 197, 198; ზ. იმერ. 207; ქვ. იმერ. 210
დოლაკინი ქვ. რაჭა 147
დონგი ქვ. იმერ. 50
დონდღაბი ქვ. იმერ. 122
დონდღლაბი ზ. იმერ. 121
დონდღობი ზ. რაჭა 149
დონღუზღულ[ი] საინგ. 181, 182
დორა ქვ. რაჭა 144; ლეჩხ. 153; ზ. სამეგრ. 63; გურ. 162, 165
დოსტიქაწ[ი] საინგ. 24
დოსტიჯანი ჭიზ. 11
დოქი ჭიზ. 82; ჯავ. 48, 113; ზ. რაჭა 143; ლეჩხ. 153; გურ. 162, 165
დოქუნა ლეჩხ. 153
დოხოკონი ქვ. იმერ. 53
დრამაჯი თუშ. 186
დულა ზ. სამეგრ. 226
დურგალი ქიზ. 175; შ. კახ. 177; გ. კახ. 178
დურდლი ზ. ქართ. 106

დურდო ქიზ. 81; ზ. ქართ. 105
დურდღლი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 112
დუღს მაჯარი ქიზ. 80
დუღაბი ქიზ. 82
დუღილი ქიზ. 80, 81; შ. კახ. 85; გ. კახ. 87; საინგ. 91; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ზ. იმერ. 116, 120; ქვ. რაჭა 143, 144; ზ. სამეგრ. 153; ქვ. სამეგრ. 158, 159; გურ. 161, 162, 163; აჭ. 168; ყურძნის ქვ. იმერ. 129; ჰაჭის ქიზ. 80
დღვლამი ქვ. იმერ. 133
დღუნდღუში ზ. სამეგრ. 154, 155

ე

ეკალი ზ. ქართ. 37; ზ. იმერ. 115; ქვ. იმერ. 53;
ეკალა გურ. 65
ეკლის დუყი გურ. 65
ენდელაძის შაჟი ქვ. იმერ. 127
ერბო ზ. ქართ. 41
ერული თუშ. 185, 186; საზედაო თუშ. 185; საქვედაო თუშ. 185
ეჩვა ზ. სამეგრ. 223
ეჩო ქიზ. 79; ხევს. 188; ზ. სამეგრ. 226

ვ

ვაგონი აჭ. 72
ვაზ[ი] საინგ. 88, 89, 91, 92; ადრიან განახხალ[ი] საინგ. 88; ბევრ ქაჲ ნაქნარ[ი] საინგ. 89; ყეჭილ[ი] საინგ. 89; საშენეველ[ი] საინგ. 89
ვაზი ქიზ. 77, 81; შ. კახ. 83, 84, 85; გ. კახ. 86, 88; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28, 92. 93; ზ. ქართ. 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 110, 112; ჯავ. 112, 113; ზ. იმერ. 116, 117, 118, 119, 120; ქვ. იმერ. 131, 132, 133, 134; ქვ. რაჭა 137, 138, 139, 140, 141; ზ. რაჭა 147, 148; ლეჩხ. 150, 151; ქვ. სამეგრ. 158, 159, 160; გურ. 160, 162, 164; ავფეხი ზ. ქართ. 99; ანდრეული ზ. ქართ. 102; აშვებული ქიზ. 78; ახალი ზ. ქართ. 103; ქვ. რაჭ. 141; ახალდარგული ზ. ქართ. 102; ახლად ჩარგული ჯავ. 113; ბებერი შ. კახ. 83; ზ. ქართ. 102, 103; ქვ. სამეგრ. 158; ბუდეშური ზ. ქართ. 102; ბუერა ქიზ. 81; გადაწვენილი შ. კახ. 83; დაბერებული ზ. ქართ. 100; დანახარული ზ. ქართ. 102; დასაწვენი გ. კახ. 88; დაღონებული ზ. ქართ. 100; დედა ზ. ქართ. 104; დირბეული ზ. ქართ. 102; თავკვერი ზ. ქართ. 103; თამამი ქიზ. 78; შ. კახ. 83; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; ლეთრი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; იმერული ზ. ქართ. 102; კრიკინა ზ. ქართ. 96; მაგარი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; მწარე ზ. ქართ. 100; მწვანე ზ. ქართ. 101, 103; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; ნაზარდი ქვ. იმერ. 132. ნამყენი ზ. რაჭა 147; ნახერალი ქვ. იმერ. 132; ონა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110: სავენახე საინგ. 92; სამარულე ზ. ქართ. 95. 99; სარის ზ. ქართ. 97; საფერავი საინგ. 91; ზ. ქართ. 102; ტკბილი ზ. ქართ. 100: ტყაბუნა ქიზ. 81; უგვარო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; უსარგებლო ზ. ქართ. 97; უღონო ზ. ქართ. 96; ფეხის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ქართული ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112: ღონიერი ქართ. მკვრ. სამხრ. 109; ღრუბელა ზ. ქართ. 103; ყალამით ანაშენევი საინგ. 88; შავი ზ. ქართ. 100; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; შაუყელავი შ. კახ. 84: შაშობილი ქიზ. 78; ჩინური ზ. ქართ. 102: ძველი ქვ. რაჭა 141; ძველებური ზ. ქართ. 100; ხის საინგ. 92; ხოკი ზ. ქართ. 100; ჯანაანურა შ. კახ. 85
ვაზიანი საინგ. 88
ვარცლი საინგ. 182
ვაშლი ქიზ. 11; შ. კახ. 13, 15, 16; საინგ. 24; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 33, 39. 40. 42; მესხ. 46, 47; ჯავ. 48, 114, 115; ქვ. იმერ. 52; ქვ. რაჭა 57, 58; ლეჩხ. 61; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 65, 66; აჭ. 67, 68, 167; ადრეული ზ. ქართ. 34; ადრეული ლეჩხ. 61: ავტონოვსკა შ. კახ. 15; ბალანჯაა შ. კახ. 15; ბანანი ზ. ქართ. 42; „ბარიშნაჲ“ ზ. ქართ. 42; ბაღის ლეჩხ. 61; აჭ. 66; ბერძი აჭ. 66; ბორა ზ. ქართ. 31, 33: ბუღა გურ. 65; გარეული ზ. ქართ. 41; გვერწოთელა ზ. ქართ. 40; გოგოინთ კიტრა ზ. ქართ. 35: გონივრაჲ აჭ. 66; დანა ქვ. რაჭა 57; დედოფალა აჭ. 66; დემირა გურ. 65; დემირალმა აჭ. 66; დიდი ზ. ქართ. 42; დერდნული ზ. ქართ. 42; ვარსკვლავა ზ. ქართ. 41; ზეგნურაჲ აჭ. 66; ზოლებიანი ქვ. იმერ. 54; ზოლიანი შ. კახ. 15; თავკვერი ქვ. იმერ. 54; თეთრა შ. კახ. 15; ზ. ქართ. 42; ლეჩხ. 61; თურაშელი ზ. ქართ. 31, 33, 42; ლეჩხ. 61; კალინფერი ზ. ქართ. 40; კამეჩა ზ. ქართ. 42; კეხუა ზ. ქართ. 31, 34; კვერცხისებელა ქვ. იმერ. 54: კვიდთავაჲ აჭ. 66; კიტრა ზ. ქართ. 31. 33. 35, 36; ქვ. რაჭა 57; ლეჩხ. 61; ლაგოხედის ზ. ქართ. 33; ლეჩხუმის ქვ. იმერ. 54; ლიმონის ქვ. იმერ. 54; გურ. 65; ლიტრიკაჲ აჭ. 66, 67; ლოყაწითელი ზ. ქართ. ბაგარი ზ. ქართ. 42; მაჭახლურაჲ აჭ. 66; მოგრძო ზ. ქართ. 31, 35, 41; მომცაო ზ. ქართ. 40; მცავე ყრუა ქვ. რაჭა 57; მუქიხელა ზ. ქართ. 41; მწვანე ზ. ქართ. 33; ნაცარა გურ. 65; ნისკარტა ზ. ქართ. 42;

ოფეტია გურ. 65; პანტა კვ. იმერ. 54; გურ. 65; პატარა ქვ. იმერ. 54; პრტყელ-რგვალი ქვ. იმერ. 54; პტყელი შ. კახ. 15; ჟანგიანი ქვ. იმერ. 54; რაყრაყა ზ. ქართ. 35; რგვალი ზ. ქართ. 34; საზამთრო ზ. ქართ. 42; ქვ. იმერ. 54; გურ. 65; სამეფო ქვ. იმერ. 54; გურ. 65; სამურაბე ზ. ქართ. 42; საღორმისკრეფო გურ. 65; საშუალო ზ. ქართ. 33, 34; სინაფ-ყანდელის ზ. ქართ. 41; სირმა ზ. ქართ. 34, 42; სუდალმა ზ. ქართ. 35; ტაბილი ზ. ქართ. 41, 42; ტყის ზ. ქართ. 35, 40, 41; ჭათმისხელა ქვ. იმერ. 54; ჭაშა ზ. ქართ. 34, 38, 42; ქვათახა ზ. ქართ. 40; ღრუბელა ზ. ქართ. 42; ყარაფულა ზ. ქართ. 35; ყეთილი შ. კახ. 15; ყინული ლეჩხ. 61; ყირმიზი აკ. 67; შავი ზ. ქართ. 42; ქვ. იმერ. 54; ძველი ზ. ქართ. 41; ძველ- ახალური ქვ. რაჭა 57; ძველი რაჭული ჯიშიანი ქვ. რაჭა 57; ძველი ყინული ქვ. რაჭა 57; წითელი ზ. ქართ. 34, 38, 40; ქვ. იმერ. 54; წიპლაკაა აკ. 67; ჭალიაჲ აკ. ხი: „ახაზეიაჲ“ ზ. ქართ. 42; ხანდაკურა ზ. ქართ. 42; ხეთისა ზ. ქართ. 40; ხრიკა ქვ. რაჭა 59

ვაშლ-ატამი გურ. 65, 66

ვაშლატამა ქიზ. 11; ქვ. იმერ. 52

ვენახი ქიზ. 77, 78, 170; შ. კახ. 83, 84, 85, 86. 178; გ. კახ. 85, 86; საინგ. 88, 89, 91, 92; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 92; ზ. ქართ. 30 95, 101, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110, 111, 112; ჯავ. 112, 113; ზ. იმერ. 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122; ქვ. იმერ. 53, 123, 124, 125, 126, 128, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136; ქვ. რაჭა 138, 141, 142. 146; ზ. რაჭა 147, 148; ლეჩხ. 149, 150. 151, 152, 153; ზ. სამეგრ. 153; ქვ. სამეგრ. 158, 159; გურ. 64. 160, 161, 162, 163, 164; აჭ. 166, 167; აღესის გურ. 161; ახალგამოყვანილი ზ. იმერ. 120; ახლად გამოსული ზ. იმერ. 118; გადაბარდული ქვ. იმერ. 135; გადასწვნარი ქვ. იმერ. 135; დაბალი ქვ. იმერ. 131; დამუნილი ზ. იმერ. 115; ველური აჭ. 167; თითა ზ. ქართ. 98, 102; მაღლარი ქვ. სამეგრ. 160; მგლობლიშვილის ქვ. იმერ. 123; მოთავნებული ქვ. იმერ. 131; მოჭეკებული გურ. 162; მწარე ქვ. იმერ. 134; ნამუნი ზ. იმერ. 118, 119; საფერე ქვ. იმერ. 124; ტალავერის ქვ. იმერ. 133; უხარდნო ზ. იმერ. 119; შაყოლილი შ. კახ. 84; ჩხირა ზ. იმერ. 117; ძველი ქვ. იმერ. 132; ძველებური ზ. იმერ. 117; ძირეული ზ. იმერ. 117; ჭალის ქვ. რაჭა 142; ხარისთვალა ზ. ქართ. 99; ხარხატი ქიზ. 169; ხის ქვ. იმერ. 129, 130

ვენახის ულაში ზ. იმერ. 116

ვენახის ჩირი ზ. იმერ. 117

ვენაჯი ქიზ. 77, 81

ვერსი ზ. ქართ. 195; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 203; აჭ. 228

ვერშოკი თუშ. 185; ზ. ქართ. 101; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; მესხ. 203; ქვ. რაჭა 147, 213; ზ. სამეგრ. 157; აჭ. 76, 228, 229

ვერხვი ქიზ. 79, 172; ხევს. 188

ვირისხდ-ფეხი ქვ. იმერ. 212

ვიშნა ბალი გურ. 66

ვოხრახუში ქვ. რაჭა 56, 57

ზ

ზალტი ფშ. 186

ზარი ქიზ. 174

ზარფუში ქიზ. 83; გურ. 66

ზაფანა ზ. სამეგრ. 62

ზაფრანი ზ. იმერ. 49; გურ. 64

ზაფრანა ზ. სამეგრ. 62, 63

ზედაგარდა გ. კახ. 87

ზეთი ნიგვზის გურ. 65

ზეიმბერი ქვ. იმერ. 127

ზენდიდურა (მსხალი) აჭ. 66

ზერტულა ზ. ქართ. 34

ზერჩო ზ. რაჭა 61

ზიფთი აჭ. 76

ზრო[ა] საინგ. 183

ზრუგი აჭ. 76

ზუზარი ზ. ქართ. 198

ზღუმილა ქვ. იმერ. 129

ზღმარტლი აჭ. 66, 68; ტყის აჭ. 68; წვიტი აჭ. 68

თ

თაბა ქიზ. 78

თაგვისარა (მცენარე) ზ. იმერ. 117

თაგვისყურა გურ. 65

თავარშია ზ. სამეგრ. 226

თაეთავ[ი] საინგ. 22

თაეთავი ჯავ. 47

თაეკვერი ქიზ. 81; შ. კახ. 84; გ. კახ. 86; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ. 97, 100; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ზ. იმერ. 122

თავლა ლეჩხ. 216

თავრეული მესხ. 47

თავრუჯული ჯავ. 48; აჭ. 67

თავრუჯული გურ. 65

თაქილა ზ. ქართ. 194

თაშშავა გურ. 65

თათარა გ. კახ. 88

თალარი ქიზ. 78

თალიში ქვ. იმერ. 50

თამამი ზ. ქართ. 97

თამაკო ხევს. 24, 25

თამბაქო საინგ. 20, 21, 22; თუშ. 71; ზ. სამეგრ. 72

თამუქუ[ა] საინგ. 20, 21

თანამოსარგებლე საინგ. 180
თარაზო ქიზ. 173; ერწ.-თიან. 179; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 199, 201; ქვ. სამეგრ. 226
თარჯი ქვ. რაჭა 146
თასეული ჯავ. 204, 205; აჭ. 233; ხის მესხ. 203
თაფლი ზ. ქართ. 41; გურ. 66
თაფლასხალა ზ. ქართ. 31
თაღი შ. კახ. 17
თაღარ[ა] საინკ. 92
თაღარი ზ. იმერ. 117; ქვ. იმერ. 124
თაღარა ზ. ქართ. 107
თახთა აჭ. 73
თახტა[ი] საინგ. 23, 181
თბე თუშ. 185
თევზი ზ. სამეგრ. 155
თეთრა ქვ. რაჭა 141; ლეჩხ. 151; კახური ქვ. რაჭა 141; ცხვედიანის ქვ. რაჭა 140; წვრილი ლეჩხ. 151; წმინდა ქვ. რაჭა 140; წუღუჯის ქვ. რაჭა 140
თელა ქიზ. 79; ზ. იმერ. 115; ქვ. რაჭა 144; ქვ. სვან. 220
თერეზი ზ. სამეგრ. 222
თერეფი საფქვილე აჭ. 232
თესვა ქიზ. 9; ქვ. იმერ. 55, 208; ხახვის საინგ. 23
თესლი ქიზ. 9; შ. კახ. 18; საინგ. 21, 22, 23, 24; თუშ. 71; ხევს. 25; ზ. ქართ. 40; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 55; ქვ. რაჭა 56, 59; აჭ. 68; აბაკეურის საინგ. 23; ბაღჩის გურ. 64; ბოსტნეულის საინგ. 23; დასტამბო შ. კახ. 18; თეთრი შ. კახ. 18; კიტრის საინგ. 21; მოკრეფილი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; ნიახურის საინგ. 23; პირპილის საინგ. 23; ყალეუშის შ. კახ. 18; წვრილი ქიზ. 11; წიწაკის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; ჭაობლის ქვ. რაჭა 56; ხახვის ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; ხახის საინგ. 19
თექმილი აჭ. 70
თვალი (წისქვილის) თუშ. 184; ფშ. 186; ჯავ. 204; ქვ. რაჭა 214
თველი ქვ. იმერ. 124; აჭ. 69, 167
თიბათვე ქიზ. 78
თიგა შ. კახ. 16
თივა ქიზ. 81; შ. კახ. 84; გ. კახ. 85; ზ. ქართ. 96, 97, 99; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ჯავ. 48; ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 127; ჩვილი ზ. ქართ. 96
თითმოსული ზ. რაჭა 60; ლეჩხ. 151
თიღი ქვ. რაჭა 143
თიღე შ. კახ. 18; ბაღის შ. კახ. 18
თიხა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ. 17, 39; ზ. სამეგრ. 63; გურ. 162, 163, 227; აჭ. 229
თლა ზ. სამეგრ. 225; ქვის ზ. სამეგრ. 225, 226; წიაქვილის ქვის ზ. სამეგრ. 225
თოკი შ. კახ. 178; ლეჩხ. 149; ზ. სამეგრ. 63, 222; გურ. 162; აჭ. 166
თოკვი აჭ. 68, 69, 167
თოლ[ი] ხის საინგ. 183
თონე ზ. ქართ. 32.
თორბი საინგ. 23
თოხი ქიზ. 9; შ. კახ. 176; ერწ.-თიან. 179; მთ. 190; გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ზ. ქართ. 28, 30; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 44, 45, 46, 112; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 55, 71; ქვ. რაჭა 56, 147, 213, 215; ზ. სამეგრ. 63; გურ. 64; აჭ. 75, 229; რკინის მთ. 189; ქვის ქიზ. 173
თოხვი ფშ. 186
თოხვნა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43
თოხნა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45, 46; მეორე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; პირველი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
თოხწერაქვი ზ. იმერ. 117
თოჯი ხევს. 25
თოჯი (წისქვილის) ხევს. 187; რკინის თუშ. 185
თოჯი ზ. ქართ. 96
თუთა ქიზ. 11; შ. კახ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 33; მესხ. 47; ჯავ. 48, 114, 115; გურ. 163; აჭ. 60. ალაჯა ქვ. იმერ. 52; გამხმარი შ. კახ. 16; გრძელი ჯავ. 48; თეთრი ქიზ. 11; შ. კახ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; მაშარაფისა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; მრეში ქიზ. 11; ნედლი ჯაე. 114; ფიჭი ჯავ. 48; შავი ქიზ. 11; შ. კახ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ჯავ. 48; წვრილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; წითელი ჯავ. 48; ჭიროლა შ. კახ. 15; ხმელი ჯავ. 114
თუთამხაბენიერი ზ. სამეგრ. 62
თუთუნი ქვ. იმერ. 71, 72; ზ. სამეგრ. 72; აჭ. 72, 73, 75; დასილული ქვ. იმერ. 72; დაჭრილი აჭ. 73; დირბის აჭ. 76; მეორე ხარისხის აჭ. 76; მესამე ხარისხის აჭ. 76; ნაკენჭული ქვ. იმერ. 71; ორი ყური აჭ. 74; პირველი ხარისხის აჭ. 76; უვარგისი ქვ. იმერ. 72; ძირის ქვ. იმერ. 72; აჭ. 76; წელის აჭ. 76; წვერის ქვ. იმერ. 72
თუნგი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ლეჩხ. 151
თურაშაული ქიზ. 11; შ. კახ. 15, 16; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 38, 42; გვერდწითელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზამთრის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ლეჩხუმური ქვ. რაჭა 57; მაგარი შ. კახ. 15; რბილი შ. კახ. 15; შავი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
თუჯი ზ. იმერ. 206; ქვ. იმერ. 129; ქვ. რაჭა 213; ზ. სამეგრ. 223
თქველაფა თეთრა ზ. იმერ. 121
თხა ზ. სამეგრ. 62

თხემლა გურ. 64, 163
თხილი შ. კახ. 13; ჯავ. 115; ქვ. რაჭა 58; ზ. რაჭა 60; ლეჩხ. 152; ქვ. სამეგრ. 63; აჭ. 66, 68, ბაღის აჭ. 66; ბერძნული ქვ. იმერ. 52; ქვ. რაჭა 58; გურ. 65, 66; ბერძნული აჭ. 66; გარეული აჭ. 66; გულშიშველა გურ. 65; დედოფლის გურ. 66; დიდი ქვ. იმერ. 52; კერკეტაი აჭ. 68; მრგვალი ქვ. იმერ. 52; ნემსა ქვ. რაჭ 58; ოერლი აჭ. 66; საივანობო გურ. 66; სამარიობის გურ. 66; ტყის ქვ. იმერ. 52; აჭ. 68; შველისყურა გურ. 65; შინაური აჭ. 66; ჩხიკვისთავა გურ. 65, 66; ცხენის ძუძუა გურ. 65, 66; მინთა გურ. 65; ხაშაპური გურ. 65, 66
თხილაკუნა ქვ. იმერ. 52, 129
თხლაფა[ი] საინგ. 92
თხლე ქიზ. 80, 81; გ. კახ. 87; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ. 106, 108; ქართ. მტკერ. სამხრ. 111; ჯავ. 113; ზ. იმერ. 120; ქვ. იმერ. 125; ზ. სამეგრ. 153, 157 ჯანიანი ქიზ. 83
თხლე[ი] საინგ. 91
თხლეი აჭ. 168
თხმელა ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 223, 225; აჭ. 167
თხმელური ზ. იმერ. 117
თხრა ჭის ქვ. იმერ. 212
თხრილი ზ. ქართ. 195, 197; ქვ. იმერ. 125; ზ. სამეგრ. 222, 225; გასასხელი ზ. სამეგრ. 225; წისქვილის ზ. სამეგრ. 222

ი

იარაღი საინგ. 21; ხევს. 188; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 28; ქართ. მტკერ. სამხრ. 46, 112; ვენახის გასაშენებელი გურ. 164; რკინის ქართ. მტკერ. სამხრ. 202; საბაღჩე გურ. 64; საბოსტნე გურ. 64; ფოლადის ზ. სამეგრ. 226; წისქვილის ქვ. რაჭა 215; ხის ხევს. 188
ივადადი ქვ. იმერ. 208
იგნა მესხ. 203; ჯავ. 204
იმყნობა კვირტით ქიზ. 12
ინა[ი] საინგ. 20, 23
ინდური ქვ. იმერ. 124
ირმის ბაწარი (ფხალი) გურ. 65
ირმიცული ზ. რაჭა 148
ისარი ქვ. რაჭა 145
ისგ ქვ. სვან. 220
ისრიმი ზ. ქართ. 96
იჭარა ქიზ. 175; შ. კახ. 177; ქვ. რაჭა 214

კ

კაბარნე ქვ. იმერ. 127
კაბერნე ქვ. რაჭა 140
კაბისტონი ქვ. იმერ. 132
კაბიშტონი ქვ. რაჭა 140, 141; ზ. რაჭა 149; ლეჩხ. 151; რგვალი ქვ. რაჭა 141; ძველი ქვ. რაჭა 140
კაეი ქართ. მტკერ. სამხრ. 43, 46; ქვ. იმერ. 55; აჭ. 72, 76; მესამე ქვ. იმერ. 208
კაზმი აჭ. 229
კათხა ლეჩხ 152; გურ. 166
კაკალი შ. კახ. 13; ზ. ქართ. 33; მეხ. 47; ჯავ. 48, 115; ქვ. იმერ. 211; ლეჩხ. 218; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 221; აჭ. 69, 70, 73; თუთუნის ქვ. იმერ. 71; აჭ. 73; ჭრუ აჭ. 70
კაკია ზ. რაჭა 61
კაკა ქიზ. 11; მეორე ქიზ. 11; პირველი ქიზ. 11
კალა ზ. ქართ. 40
კალათი ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 134; ზ. სამეგრ. 155, 158; გურ. 65; აჭ. 76; დაწნული ზ. ქართ. 38; პატარა ქვ. იმერ. 54; ჩხაკაი გურ. 65; წნელის ზ. ქართ. 38
კალათა გ. კახ. 87; ჯავ. 113; ქვ. რაჭა 142; ქვ. სამეგრ. 159, 160; მოწნული ზ. იმერ. 207
კალათა-გოდორი მესხ. 47
კალამი შ. კახ. 13, 15; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 27, 28; მესხ. 47; ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 52, 53; გურ. 66; დამუნილი ჯავ. 48; მუხლის ჯავ. 48
კალანდა ლეჩხ. 153; გურ. 165
კალაპოტი ზ. ქართ. 192; ქვ. იმერ. 208, 209; ქვ. სვან. 220; წყლის ქიზ. 171; ზ. სამეგრ. 225
კალტოზი შ. კახ. 177
კალში გურ. 162
კალმახი ქვ. იმერ. 209
კალო ქიზ. 10; ზ. ქართ. 33; მესხ. 47; ჯავ. 113; კამა ჯავ. 113, 114; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ქვ. რაჭა 56, 57; გურ. 64, 65
კამარა აჭ. 168
კამური ზ. იმერ. 119, 121; ქვ. იმერ. 129, 130; გურ. 164
კანი ზ. ქართ. 34; ქვ. იმერ. 53; მაგარი ზ. ქართ. 43
კანაფი ზ. ქართ. 33; ქართ. მტკერ. სამხრ. 44, 45
კანელი თეთრი ქართ. მტკერ. ჩრდ. 27; ცარცკა ქართ. მტკერ. ჩრდ. 26, 27; წითელი ქართ. მტკერ. ჩრდ. 26, 27
კაპისტონი ქვ. იმერ. 129
კაპიწი ქვ. იმერ. 52
კაპიჭი ქვ. იმერ. 53
კაპრაში გ. კახ. 87
კაჟი ლეჩხ. 216; ზ. სამეგრ. 224
კარაზანა შ. კახ. 85; საინგ. 90
კარდალი გურ. 162; აჭ. 168
კარდალა აჭ. 168

კართოფელი ჭიზ. 10; ზ. ქართ. 41; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; მესხ. 46; ჯავ. 47, 114; ქვ. იმერ. 50, 54; ქვ. სამეგრ. 64; მიწის ქვ. იმერ. 52
კარკარ[ა] საინგ. 182
კარქნაფი აჭ. 72
კარტოხა ხევს. 24, 25
კასპური ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
კასრი ტრ. 78; ერწ.-თიან. 179: საინგ. 90: ხევს. 25; ზ. ქართ. 40, 198; ჯავ. 114: ქვ. რაჭა 142, 146; ზ. რაჭა 148; აჭ. 231; ხის ლეჩხ. 152
კატაფშატა ზ. ქართ. 32
კაჩავაშელი აჭ. 67
კაცა ქვ. რაჭა 144, 145
კაცითავა ლეჩხ. 61
კაცითავა (მსხალი) აჭ. 66, 67
კაცისთავა ქვ. რაჭა 58; გურ. 65
კაჭკაჭი ქვ. იმერ. 131; ზ. სამეგრ. 154
კაჭკაჭი ფშ. 186
კახამბალი გურ. 66; აჭ. 68
კახური ზ. იმერ. 122; საფერე ქვ. რაჭა 141; ძველი ქვ. რაჭა 139
კბილი ჭიზ. 172; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ნიერისა ჭიზ. 9; ჩარხი[ს] ჭიზ. 174
კედელი ზ. ქართ. 196
კეთება ბოსტნის ზ. იმერ. 49; მალამოს გურ. 66
კეკალი ქვ. იმერ. 50, 54, 55; აჭ. 68; შავი ქვ. იმერ. 53
კელა ქვ. იმერ. 134
კელაშინდა გურ. 65
კელაპობი ლეჩხ. 153
კენწერი შ. კახ. 84
კეჟერა გურ. 65; თაშეუხვეველი გურ. 64
კერა ზ. სამეგრ. 223
კერჟი ზ. ქართ. 32
კერკეტა (თხილი) აჭ. 68
კეტი ჯავ. 204; ქვ. რაჭა 145, 146; ლეჩხ. 218; რკინის ქვ. რაჭა 215
კეტრანი ხევს. 25
კეც ქვ. სვან. 62
კეცი პერი[ს] ზ. რაჭა 149
კეხური ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
კეხურა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 40
კენტერი ზ. სამეგრ. 63
კვალი ხევს 25; ზ. ქართ. 28, 29, 38, 40, 193, 194; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50, 51, 55, 208; ქვ. რაჭა 56; აჭ. 76; დათხნილი ზ. იმერ. 49; დიდი ქვ. იმერ. 50; თავთა ზ. ქართ. 192; პატარა ქვ. იმერ. 50; საბაღჩე გურ. 64; ხახვის ზ. ქართ. 29
კვანტი მესხ. 203; ჯავ. 204
კვარი ქვ. იმერ. 135
კვარაკუჩხა ქვ. იმერ. 50
კვარტი ლეჩხ. 153
კვახი მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 52; ლეჩხ. 152; გოგრა ქვ. იმერ. 52; დაბრაწული ზ. ქართ. 30; თეთრი ზ. ქართ. 31; ქვ. იმერ. 52; მოხატული ზ. ქართ. 30; მწარე ლეჩხ. 61: მწვანე ზ. სამეგრ. 156, 224; სახრიკე ქვ. რაჭა 59; ქართული ზ. ქართ. 30; ღორა ზ. ქართ. 30; შავი ზ. ქართ. 30; წაღურჯო ზ. ქართ. 31; წითელი ზ. ქართ. 30; ჭროლა ზ. ქართ. 30; ხატული ზ. ქართ. 30; ხოკორა ქვ. იმერ. 52
კვახა შავი ქვ. იმერ. 52
კვერი ქიზ. 174
კვერეზ ქვ. სვან. 220
კვერნა აჭ. 66
კვირისთავა მესხ. 47
კვირნიჩხი ზ. ქართ. 32
კვირტი ჭიზ. 12, 77, 78; შ. კახ. 12, 13, 14, 15, 83, 84; გ. კახ. 86, 88; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; ზ. ქართ. 39, 96, 98, 100, 102, 103, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; ზ. იმერ. 116, 117, 119, 120, 121; ქვ. იმერ. 53, 123, 124, 126, 128, 132, 133, 134, 135, 136; ქვ. რაჭა 59, 137, 141; ზ. რაჭა 147; ლეჩხ. 151; თუთუნის ქვ. იმერ. 71; საძირე ზ. ქართ. 39; ხეხილის შ. კახ. 12
კვირტა ჭია ზ. ქართ. 101
კვიპიპა ქვ. იმერ. 54; შაქრის გურ. 65
კიბე ზ. ქართ. 38; ორფეხა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
კიბორჩხი მთ. 190
კიბორჩხალი ზ. იმერ. 205
კიბორჩხალა ზ. ქართ. 196; ქვ. იმერ. 212; ლეჩხ. 218
კოკაჩაი აჭ. 167
კოკაჩაი გურ. 164
კომელი ზ. ქართ. 97
კომელა ზ. ქართ. 98, 104
კომელ-კომელათ [დაკრა] ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111
კომპალი ზ. იმერ. 116
კომპალა ქვ. რაჭა 139
კომპუტი თუშ. 185
კონა აჭ. 232
კონწი ქვ. იმერ. 131, 132, 134, 136; ქვ. რაჭა 139, 140
კონწერი სამყნობი ჭიზ. 12
კონწმაგარი ლეჩხ. 151
კონწმაგარა ქვ. იმერ. 134
კოპორჩხა შ. კახ. 176
კორი ზ. ქართ. 195; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199; ქვ. იმერ. 123; ქვ. რაჭა 59; გურ. 161
კორკა ჭიზ. 10
კორკაჟი ჭიზ. 10
კორწი ზ. იმერ. 116, 121
კორწინა ქვ. იმერ. 133
კოტრ[ი] საინგ. 21; ვუგურა[ი] საინგ. 20;

თეთრ[ი] საინგ. 21; ლურჯ[ი] საინგ. 21; მიწურ[ი] საინგ. 20; ქაგრ[ს] საინგ. 20
კიტრი შ. კახ. 17, 18; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; მესხ. 46; ჯავ. 114; ზ. იმერ. 49, 50; ქვ. იმერ. 50, 55; ქვ. რაჭა 56, 57; ქვ. სამეგრ. 63, 64; გურ. 64; გრძელი ქვ. იმერ. 55; კორხლებიანი გურ. 64; მობერებული ქვ. იმერ. 55; პატარა ქვ. იმერ. 55; რუსული გურ. 64; ფორჩხის გურ. 64; შუშა ქვ. იმერ. 55; წვრილი ქვ. იმერ. 55
კიტრა ზ. ქართ. 38; გოგიანთ ზ. ქართ. 38; ქაშა ზ. ქართ. 33; ყვითელი ზ. ქართ. 33
კიტრავაშლა გრძელი შ. კახ. 15; ყბაწითელა შ. კახ. 15
კიტრანა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
კიწი ქვ. იმერ. 134; ვენახის ქვ. იმერ. 124
კოჭ[ი] საინგ. 20; ნამგულ[ი] საინგ. 20; ნუგრ[ი] საინგ. 20
კლავი მესხ. 203; წისქვილს ჯავ. 204
კლარჯული გურ. 164; აჭ. 167
კლერტი ქიზ. 9, 80; გ. კახ. 87; ზ. იმერ. 117, 118, 119
კლიავი გურ. 64
კობალი ქიზ. 77
კობული გურ. 161, 162, 163, 165
კოდი ქიზ. 170, 171, 172; ერწ.-თიან. 179; ფშ. 186; ზ. ქართ. 195, 198, 199; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; ქვ. იმერ. 211; ქვ. რაჭა 142, 213, 214; ზ. რაჭა 147, 215; ქვ. სამეგრ. 226; გურ. 228; აჭ. 230, 232, 233; მაღალი ქვ. რაჭა 213; პირფარეთ გურ. 228; ხის ზ. იმერ. 205
კოდა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
კოდის წყალი ზ. იმერ. 205
კოთხო (საზომი) გურ. 228
კოთხოწვრილა ქვ. რაჭა 139
კოკა ზ. ქართ. 107; ზ. სამეგრ. 63, 155, 156, 158; ქვ. სამეგრ. 159, 160; გურ. 162, 165; აჭ. 167; სადადიო ქვ. სამეგრ. 160; სამარანო ქვ. სამეგრ. 160; სამარნე ქვ. სამეგრ. 159
კოკონა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
კოკოშა ზ. ქართ. 198
კოკრობა მთ. 26
კოლი მთ. 189
კოლტი ზ. რაჭა 148
კომბოსტო საინგ. 20, 21, 22; ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; სათესლე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; წლიკვი ზ. ქართ. 30
კომბოსტოი ზ. ქართ. 30
კომოშტო ხევს. 24, 25
კომპალი ქვ. იმერ. 134
კომში შ. კახ. 15, 16; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; ბაღური შ. კახ. 15; ზამთრის, ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; მახრობელა ზ. ქართ. 32; მეკავე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; წისქვილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ტკბილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ქართული შ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; შემოდგომის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; წვრილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
კომშამსხალი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28
კონა თუთღუბლიანი (თამბაქოსი) თუშ. 71
კოპი შ. კახ. 178
კოპე გურ. 64, 162, 163, 165; აჭ. 167
კოპეშია ზ. სამეგრ. 63
კოპიტი გურ. 163
კორა ზ. ქართ. 109
კორდი მიწის ზ. ქართ. 41
კორთხო ზ. სამეგრ. 63
კორკმელი გურ. 65
კორკოტი მესხ. 203
კოტა ქვ. რაჭა 145
კოფიო ზ. ქართ. 199
კოფხალ[ი] საინგ. 89
კოში მესხ. 203; ჯავ. 204
კოწარახი გურ. 65
კოჭი ქიზ. 173; შ. კახ. 176; თუშ. 185; ფშ. 186; ხევს. 187; ქვ. რაჭა 212; ბრტყელი ხევს. 187
კპილი (ჩალხის) ქვ. იმერ. 209
კრაზანა (ბალახი) ქიზ. 81; შ. კახ. 85; გ. კახ. 87; ზ. იმერ. 117; ქვ. იმერ. 124; ზ. რაჭა 149
კრახუნა ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 123, 126, 127; ლეჩხ. 151
კრეფა შ. კახ. 18; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 37; ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; ჯავ. 113; ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 128; ქვ. რაჭა 59; ვენახის გურ. 163; მსხლის აჭ. 68; ყურძნის საინგ. 90; ჯავ. 113; ქვ. რაჭა 141, 142; ზ. რაჭა 148; ქვ. სამეგრ. 159, 160; გურ. 161, 162, 163, 164, 165; წიწაკის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; ხემამულის ლეჩხ. 149; ხილის მესხ. 47; ჯავ. 113
კრიანა ზ. ქართ. 98, 99, 100, 103; ზ. იმერ. 122
კრიმკა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
კრინკა ქართ. მტკვრ ჩრდ. 26
კრიჭა ქიზ. 173; შ. კახ. 176; გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; ზ. ქართ. 197, 198; ზ. 206, 207
კრუპა ქვ. იმერ 210, 211
კუდურაული ქვ. რაჭა 139
კუეი შ. კახ. 16
კუკულა წიფლის აჭ. 66
კუკურ[ი] საინგ. 22
კული გურ. 166; კვახის ლეჩხ.
კუმბარა მთ. 190

კუმპალი ზ. იმერ. 116, 117, 119: ქვ. იმერ. 123, 124, 125, 126, 127, 129, 131, 134; წიფელი ქვ. იმერ. 125
კუმსი ჭიზ. 81; შ. კახ. 84
კუმფხალი მეჩხერი გურ. 164
კუნელი ზ. ქართ. 37; ზ. რაჭა 60
კუნკული ქვ. იმერ. 133
კუნძა ზ. იმერ. 121
კუნწი ზ. ქართ. 32, 33; გრძელი ზ. ქართ. 41
კუნწულა ზ. ქართ. 33
კუპალი ქვ. სამეგრ. 158
კურკა ჭიზ. 12; შ. კახ. 14; ზ. ქართ. 32, 35, 37, 40, 104 ქვ. რაჭა 58; ზ. რაჭა 60; მოგრძო ზ. ქართ. 35; შავი ზ. ქართ. 32
კურმელა ქვ. იმერ. 53
კურწი ზ. ქართ. 31, 33, 34, 35. 36: გრძელი ზ. ქართ. 35, 36; მოკლე ზ. ქართ. 31; სამშვალო ზ. ქართ. 35; სქელი ზ. ქართ. 36; წვრილი ზ. ქართ. 33, 35, 36
კურწა ზ. ქართ. 32, 35
კუშტული გურ. 228
კუჭულაი გუდ. 191

ლ

ლაბანი აჭ. 70
ლაბო ზ. ქართ. 108
ლაგაში ლეჩხ. 150
ლავამი ქვ. იმერ. 212
ლაგვანი ზ. სამეგრ. 63, 156
ლაგინა გურ. 162, 165
ლაისეური ზ. ქართ. 96
ლაკვარა ქვ. რაჭა 213; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 217, 218
ლაკორა ქვ. იმერ. 209
ლალგეური ქვ. სვან. 220
ლამი ზ. ქართ. 40
ლამაქანია ლეჩხ. 217
ლამგნქალა ქვ. სვან. 220
ლამფაშე ქვ. სამეგრ. 159
ლარტა[ი] საინგ. 89
ლარტამ ქვ. სვან. 61
ლარჭა ზ. სამეგრ. 223; წისქვილის ზ. სამეგრ. 223
ლასტი ჭიზ. 10, 82; გ. კახ. 87, 88: ჯავ. 114
ლატი ზ. რაჭა 61
ლატანი ჭიზ. 173; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
ლაფი აყალო ჭიზ. 12
ლაფათჭაჲ აჭ. 229
ლაფანი ჭიზ. 172; ზ. იმერ. 115
ლაფარა ზ. იმერ. 206, 207
ლაფართაჲ აჭ. 232
ლაფერა გურ. 228; აჭ. 230
ლაფერაჲ აჭ. 233
ლაფნა მესხ. 203
ლაქვარდულაჲ (მსხალი) აჭ. 67
ლაღუმი აჭ. 232
ლაჭუკა მთ. 190
ლახა[ი] საინგ. 22
ლახანა მესხ. 46: ჯავ. 47; ქვ. იმერ. ქვ. რაჭა 56, 57: ქვ. სვან. 62; გურ. ფიშვნახვეული ჯვრ. 64; ხვიტიანი გურ. 64
ლახანაჲ ქვ. სვან 62
ლებანი აჭ. 70
ლებუა ჭიზ. 78
ლებუა[ი] საინგ. 20
ლეგვერ ქვ. სვან. 220
ლელარტამ ქვ. სვან. 62
ლენკერ ქვ. სვან. 220
ლერწი ზ. ქართ. 101; ზ. იმერ. 115, 117, 118, 119, 120, 121, 122; ქვ. იმერ. 122, 123, 127, 129, 131, 132, 133, 134, 135, 136; ქვ. რაჭა 141: ზ. რაჭა 147; ლეჩხ. 150, 151, 152: გურ. 162; ახალმოსაბმელი ზ. იმერ. 120: დალბრული ზ. იმერ. 121: ეწნახის ქვ. იმერ. 131, 136; მოსახვევი ზ. იმერ. 119: პატარა ზ. იმერ. 122. ფრთე ქვ. რაჭა 137, 138: ლეჩხ. 149; ნამყენი ზ. რაჭა 147: საწინდარი ზ. იმერ. 119, 120; უნაყოფო ქვ. იმერ. 136; შემოსახვევი ზ. იმერ. 117: წითელთრო ზ. იმერ. 121
ლერწამი საინგ. 20
ლეჩი ჭიზ. 81
ლეღვი ჭიზ. 11. 79: შ. კახ. 13, 16; ქვ. იმერ. 52; გურ. 65, 66; აჭ. 68; ბაყე ქვ. იმერ. 53; ბერძნული ქვ. იმერ. 52; ბრტყელი ჭიზ. 11; ბუეთა ჭიზ. 11; ბურ-ბურთი ჭიზ. 11; ბურთა ჭიზ. 11: გუდა ჭიზ. 11; დიდი ქვ. იმერ. 53: თელი ჭიზ. 11; ქვ. იმერ. 52; მოდიდო ქვ. იმერ. 52; მოშავო ჭიზ. 11; მწარე ჭიზ. 11: მწვანე ჭიზ. 11: ოთმოსაველიანი ქვ. იმერ. 53; ოსენაური გურ. 66; რგვალი ჭიზ. 11: სხვილი ჭიზ. 11; ტაბაკა ჭიზ. 11: ტოლნური ქვ. იმერ. 53; ტყის აჭ. 68; უხეირო ჭიზ. 11; ქალაბანე ქვ. იმერ. 53; ღვინა ჭიზ. 11: ყარფუხა ჭიზ. 11: შავი ჭიზ. 11
ლეში ზ. ქართ. 96
ლეჩერი აჭ. 168
ლეჭკერე ზ. სამეგრ. 62, 63
ლიგვერა ქვ. სვან. 220
ლითონი შ. კახ. 178; მთ. 189; ზ. ქართ. 196, 197, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200: ბესხ. 203; ჯავ. 204: ქვ. რაჭა 213
ლიმაჲ საინგ. 184
ლიმონი ქვ. იმერ. 54
ლიპარია ლუხე ქვ. იმერ. 134
ლიპყად [დაფქვა] თუშ. 184
ლირსამა ქვ. იმერ. 211
ლიტრი ჭიზ. 81
ლიტრა თუშ. 186: ზ. ქართ. 96, 193

ლიტოიანი ერწ.-თიან. 179
ლიტრაკაძ ვაშლი აჭ. 67
ლიყვ. ლეჩხ. 217
ლობი ქვ. სამეგრ. 226
ლობია აჭ. 233
ლობიო ქიზ. 9, 10; შ. კახ. 18; საინგ. 20, 21; ზ. ქართ. 30, 38; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46, 110; ჯავ. 114; ქვ. იმერ. 50; ვურ. 64; აჭ. 70; ბოჩხის გურ. 64; ბრტყელი ქიზ. 10; გოგირდისფერი ქიზ. 10; გრძელი ქიზ. 10; გუთული ქიზ. 10; ზ. ქართ. 30; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46; დათესილი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; ვენახის ზ. ქართ. 30; თაორული გურ. 64; თეთრი ქიზ. 10; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; თეთრნარევი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; კართოფილის ქიზ. 10; კაჭკაჭა ქიზ. 10; კუტი ქიზ. 10; ლიბერი გუო. 64; მიწის გურ. 64; მობნეული ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; მობრტყო ქიზ. 10; მოწითალო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; მოწითალო ქიზ. 10; პირშავი ქიზ. 10; რგვალი ქიზ. 10; სიმინდის გურ. 64; სხვილი ქიზ 10; ტკაპა ქიზ. 10; უპწკლო ქიზ. 10; უფხო ქიზ. 10; ფიჩხი ქიზ. 10; ქვევითი საინგ. 20; ქონა გურ. 64; ღეჯა გურ. 64; ყვავილა ზ. ქართ. 30; შავი ქვ. იმერ. 50; შავად დაწინწკლული ქიზ. 10; შიტკვირია ზ. ქართ. 30; წენიკი ქიზ. 10; წვრილა ქიზ. 10; წითელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; გურ. 64; წითელალგიანი ქიზ. 10; ჭოტი ქიზ. 10; ჭრელი ქიზ. 10; ზ. ქართ. 30; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; გურ. 64; ჭყლინტი ქვ. იმერ. 50; ხოხიე გურ. 64
ლოგინი (ქვა) ზ. ქართ. 107; ქვის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200
ლოჩი აჭ. 229
ლორდი (ვენახი) ზ. იმერ. 116, 118, 119, 120; ქვ. იმერ. 125
ლორჯული უჩა ზ. სამეგრ. 154
ლოფორთი ქვ. იმერ. 131, 133, 134; ზ. რაჭა 60, 61
ლოფორთო ქვ. იმერ. 133
ლუბა (უბე) ზ. სამეგრ. 226
ლულა ქიზ. 171; აჭ. 73, 165; ნაცის ქიზ. 79
ლუყურტი ზ. ქართ. 108

მ

მაგდანო ქვ. იმერ. 50
მაგრატელი ზ. იმერ. 115, 118; ქვ. რაჭა 141
მავნებელი ზ. ქართ. 38
მაზი აჭ. 232
მათარა ტყავის ლეჩხ. 152
მაისა ზ. იმერ. 119, 121
მაკიდო ზ. სამეგრ. 63; გურ. 64
მაკინდოლი ზ. სამეგრ. 63
მაკრატელი შ. კახ. 83; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 104, 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 112; ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 51
მალა (ქვის) ზ. სამეგრ. 226
მალათირი ზ. სამეგრ. 222
მალამო ვურ. 66
მალაჩინი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28
მალქაფა ქიზ. 174
მამალი მწვანე ზ. ქართ. 99
მამული ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 30; ქვ. იმერ. 132; ლეჩხ. 149, 150; ამპარტავანი ქიზ. 10
მამულა ჯავ. 48
მანეული ზ. ქართ. 38, 39, 101, 104
მანია ლეჩხ. 153; გურ. 162
მანჩა ზ. ქართ. 199; ზ. იმერ. 207
მანცქარაძ აჭ. 167
მანცქარია გურ. 65
მანცქლა გურ. 65
მაჟალო ქიზ. 11; მთ. 26; ზ. ქართ. 35, 38, 40, 41
მარაგი საზამთრო ქვ. სვან. 220
მარაკა ზ. სამეგრ. 62
მარანი ქიზ. 78, 80, 82; შ. კახ. 86; საინგ. 89; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 94; ზ. ქართ. 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 125, 128; ქვ. რაჭა 142; ზ. რაჭა 149; ლეჩხ. 150, 152; ზ. სამეგრ. 155, 158; ქვ. სამეგრ. 159; გურ. 161, 162, 163, 165, 166; აჭ. 167; მოცემენტებული ქიზ. 80; ჯარგვალე ქვ. იმერ. 135
მარგატელი ლეჩხ. 149
მარგველა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43
მარილი ჯავ. 114; ზ. სამერც. 63; ქვ. სვან. 62; გურ. 65; აჭ. 233
მარილგულად დაფქვა ქიზ. 173
მარსკვლავი აჭ. 76
მარქვალაძ აჭ. 66
მარცვალი ქიზ. 10, 173; თუშ. 185; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46, 202; ზ. იმერ. 121, 207; ზ. სამეგრ. 154, 155, 221, 224; გურგალი ქიზ. 81; დასაფქველი ზ. სამეგრ. 224; დიდი ზ. ქართ. 30; კიტრის ზ. იმერ. 50; ლურჯი ზ. ქართ. 30; მოგრძო ქიზ. 81; ზ. ქართ. 32; ნესვის ზ. იმერ. 50; საზამთრო ზ. იმერ. 50; წვრილი ზ. ქართ. 30
მარწყვი ზ. ქართ. 192
მარწყვი ზ. რაჭა 61; აჭ. 66, 68
მასლა გურ. 161
მასრა ქიზ. 171
მატლი ქვ. იმერ. 128
მაური ზ. იმერ. 120; ქვ. იმერ. 132, 133
მაღლარი ზ. იმერ. 117, 118, 119, 121, 122; ქვ. იმერ. 125, 126, 131, 132; 133; ქვ. რაჭა 139; ლეჩხ. 151; კამური ზ. იმერ. 121; შავი ზ. იმერ. 116, 119, 120, 122

მაყვალი ქვ. იმერ. 53; ზ. რაჭა 61; აქ. 66
მაყვალაჲ აქ. 68
მაჩანური ზ .იმერ. 122; საფერე ზ. იმერ. 122
მაჩანური ქვ. იმერ. 127, 132
მაწანწური ზ. ქართ. 106, 107
მაწარა ზ. რაჭა 61
მაწაწური ქიზ. 81
მაჭარი ქიზ. 80, 81; შ. კახ. 86; საინგ. 90; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 105, 107; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 128, 135; ქვ. რაჭა 144; ზ. რაჭა 148; ქვ. სამეგრ. 159, 160; გურ. 165; აქ. 168: გადაღებული ქიზ. 80; დამდვარი საინგ. 91; დაუდუღებელი ქიზ. 80; საქალო ქიზ. 80; ტკბილი ქვ. იმერ. 124; გურ. 163; უდედო ქიზ. 80; წითელი ქიზ. 80
მაჭარულა ზ. იმერ. 122
მაჭახლურაჲ (ვაშლი) აქ. 66
მაჭახლურაჲ (მსხალი) აქ. 66
მაჭკადური ქვ. იმერ. 131
მახარა ჯავ. 48
მახატური გურ. 164
მახეა ქვ. რაჭა 138
მახვილი გურ. 164
მბალი შ. კახ. 15, 16; აპრილის შ. კახ. 15; თეთრი ქვ. რაჭა 58; ყაჭა ქვ. რაჭა 58; ჩვეულებრიეი შ. კახ. 15
მგალობლიშვილი (ვენახის ჯიში) ზ. იმერ. 122
მდინარე მთ. 189, 190; ზ. ქართ. 196; ქვ. იმერ. 209; ზ. სამეგრ. 221, 222, 225
მდოგვი გურ. 64; წყლის გურ. 65
მებაღე შ. კახ. 17; ქვ. იმერ. 50
მებაღეობა გურ. 65
მებაღეობა-მებოსტნეობა ქიზ. 9
მებოსტნე ქიზ. 175; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46
მებოსტნეობა ქიზ. 9; ზ. სამეგრ. 62
მევენახეობა-მეღვინეობა ქიზ. 77
მეთამბაქოეობა თუშ. 71; ზ. სამეგრ. 72
მეკენძალი ზ. რაჭა 61
მეკომური ქვ. სვან. 220
მელაკუდა[ი] (ვაზის ჯიში) საინგ. 92
მელული ქვ. რაჭა 143, 144
მემარნე შ. კახ. 86; გ. კახ. 87; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ქვ. იმერ. 125; გურ. 166
მემინდე ზ. იმერ. 207
მენალი აქ. 167
მენაკ[ი] საინგ. 88, 89. ბერ. ეაზით ანაშენებ[ი] საინგ. 88
მერი გურ. 161, 163
მერე ქვ. რაჭა 145
მერიგე ზ. ქართ. 193
მერიქიფე გურ. 166
მერეე ქიზ. 169, 175; გ. კახ. 178; ზ. ქართ. 193, 194
მერქანი მუხის ქიზ. 78
მერწყველეობა ქიზ. 169; ქვ. იმერ. 207
მერწყველეობა-მეწისქვილეობა ქიზ. 169
მერწყველეობა ზ. ქართ. 192
მესაზღვრე ქვ. რაჭა 147
მესამძღვრე ქვ. რაჭა 147
მესარაჲ სხალი აქ. 67
მესაფქვავეი თუშ. 186
მეტრი ქიზ. 172; ზ. ქართ. 108; ზ. იმერ. 206
მეტრო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199; ქვ. იმერ. 210, 212
მეღვინე გ. კახ. 87; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ქვ. იმერ. 125; ქვ. რაჭა 145; გურ. 165, 166
მეღუმკვლე[ი] საინგ. 183
მეწისქვილე ქიზ. 170, 172, 173, 174, 175; შ. კახ. 176, 177; გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 183; მთ. 189, 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ზ. ქართ. 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 206; ქვ. იმერ. 209; ქვ. რაჭა 213, 214, 215; ქვ. სვან. 220, ზ. სამეგრ. 224, 225; ქვ. სამეგრ. 227; გურ. 228; აქ. 233
მეწისქვილეობა ქვ. რაჭა 214; ქვ. სვან. 220
მეწლე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ქვ. იმერ. 127
მეჯეხა გურ. 65
მეხილე შ. კახ. 15
მეხილეობა ლეჩხ. 61
მთლელი წისქვილის ქვის ზ. სამეგრ. 225
მთხლე ქვ. რაჭა 146; გურ. 161
მიერედი აქ. 72
მილი ქიზ. 83; გ. კახ. 178; საინგ. 181; ზ. ქართ. 194, 195; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199; ზ. იმერ. 205; აქ. 229, 230; თიხის გ. კახ. 178; ზ. ქართ. 195; ზ. იმერ. 205; გურ. 227
მინდი ქიზ. 174, 175; შ. კახ. 177; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 183; მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ზ. ქართ. 198, 199; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. იმერ. 210, 211; ქვ. რაჭა 214, 215; ლეჩხ. 216; ზ. სამეგრ. 224; გურ. 228
მინდორი ქიზ. 78; საინგ. 24; ზ. ქართ. 31
მირაბ[ი] საინგ. 181
მიწა შ. კახ. 13, 16; ხევს. 25; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; ზ. ქართ. 36, 38, 39, 40, 41; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 44, 45, 46; ზ. იმერ. 49, 50; ქვ. იმერ. 50, 54, 55, 71; ლეჩხ. 150; აქ. 73; ალიზა გურ. 161, 165; ახალო ქვ. რაჭა 55; გაბურღული აქ. 76; გათოხნილი ქვ. იმერ. 55; გასუქებული აქ. 73; დამწვარი ზ. ქართ. 38; დიღვამი ქვ. იმერ. 50; დიხაშო ქვ. იმერ. 125; ზეგანი ქვ. იმერ. 50, 212; თიხა ზ. ქართ. 40; თიხანარევი ქვ. იმერ. 212; ლოდი ზ. ქართ. 193;

მოუხნავი ქვ. იმერ. 208; მოქმული ქიზ. 10; ნაყელიანი აჯ. 68; ნახნავი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; ნეხვიანი ხევს 25; ნოყიერი ქვ. რაჭა 58; პირადეილი ზ. ქართ. 193; საბაღე ზ. ქართ. 37; ქვ. იმერ. 50; საბოსტნე ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 55; სამუშაო ქვ. რაჭა 146; სასიმინდე ზ. ქართ. 193; სილა ქვ. იმერ. 55; სუქანი აჯ. 75; უყი ქვ. რაჭა 56; ფუნტარი საინგ. 20; ფშვნილი ქვ. რაჭა 58; ქვაგუნდი ქვ. იმერ. 125; ქვიშნარი ზ. ქართ. 40; ქვიშნარიანი ქვ. იმერ. 55; ღონიერი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; ჰენჯყერი ზ. იმერ. 117; ხრიშიანი ლეჩხ. 150
მიწავაშლა ზ. ქართ. 41; ქვ. იმერ. 52
მიწარობა ზ. რაჭა 147
მკვახე ქიზ. 10
მკლაჟი ჩარხის ქიზ. 172; წისქვილის ქიზ. 173
მკრეფავი ქვ. რაჭა 59; გურ. 161. დამხმარე ქვ. სამეგრ. 159; უფროსი ქვ. სამეგრ. 159
მკრეფალი ჯურ. 162, 163, 164
მკრეფელი გურ. 164, 165
მოამჯობს ქვევრს ქიზ. 80
მობნევით [თესვა] ქიზ. 9
მოგდება წყლის ზ. სამეგრ. 225
მოდგინარი ზ. რაჭა 60
მოდრ ქვ. სვან. 62
მოედანი ქვ. იმერ. 53
მოთხრა ქვ. იმერ. 212
მოკბილ[ა] საინგ. 183
მოკეკა ქვ. იმერ. 211
მოკეკავს წისქვილის ქვას ქვ. იმერ. 211
მოკლეყუნწა (მსხალი) ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
მოკოდავს ქვას შ. კახ. 177; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; აჯ. 232
მოკოდამს ქვას ლეჩხ. 218
მოკოდვა ქიზ. 174; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 183; ზ. იმერ. 207; ქვ. იმერ. 211; ქვ. რაჭა 214; წისქვილის ზ. ქართ. 198; აჯ. 223
მოკრეფა ზ. ქართ. 97; ზ. იმერ. 119; ქვ. იმერ. 128; ლეჩხ. 61; ზ. სამეგრ. 154. ყურძნის ზ. იმერ. 120; ქვ. რაჭა 141; გურ. 164; ხილის ქვ. იმერ. 52, 54
მოლათირი ზ. სამეგრ. 225
მოლბობა ღვინის ზ. ქართ. 105
მოლოქა ჯურ. 64
მომრწყველი აჯ. 76
მომწიფება საინგ. 20
მონაწილე ქვ. რაჭა 214; ლეჩხ. 219; წისქვილის ლეჩხ. 216
მონცვრევა ზ. ქართ. 33
მოპირკა აჯ. 233
მორგვი შ. კახ. 176; ერწ.-თიან. 179; ფშ. 186; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200
მორთვა ბაბჩის ქვ. იმერ. 50
მორიგე ზ. ქართ. 193
მორიგნება ზ. იმერ. 207
მორკხელი ქვ. იმერ. 131
მორწყვა ქიზ. 169; შ. კახ. 9, 10, 17; საინგ. 23, 181; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; ზ. ქართ. 28, 38, 192, 193, 194; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 44, 45, 46, 110; ქვ. იმერ. 208; გურ. 64, 227; აჯ. 73, 76; ბოსტნის ზ. იმერ. 50; სიმინდის ზ. ქართ. 193; ჰერლად ზ. ქართ. 193
მოსაყალი ზ. ქართ. 33, 38; ქვ. იმერ. 123; ქვ. რაჭა 56, 57; ზ. სამეგრ. 154
მოსაყლიანობა ქვ. რაჭა 141
მოსაყოდი ზ. ქართ. 196
მოსაკრეფი ხილის ქვ. იმერ. 54
მოსარევა ზ. იმერ. 119
მოსხმა ქვ. იმერ. 130; ლეჩხ. 151
მოტეხვა დიბუსტის აჯ. 76
მოტუტვა ქვ. იმერ. 130
მოურავი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111
მოფერგლავს ქვას აჯ. 232
მოფქვავი ქიზ. 174, 175
მოფხიკავს ნერგს აჯ. 72
მოფხიკვა მიერე აჯ. 72; პირველი აჯ. 72
მოყუანა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; ნესვის შ. კახ. 17
მოყუანილობა ვაშლის ზ. ქართ. 33
მოშენება ქვ. რაჭა 139, 140; ბაღის ზ. ქართ. 37; ენანახის ხარდანის ქვ. იმერ. 128
მოჩადა[ი] საინგ. 90
მოჩადვა საინგ. 90
მოცეი ზ. რაჭა 60; აჯ. 66, 68
მოცლის ქვევრ[ს] ქიზ. 80
მოცხარი ზ. რაჭა 60
მოწამვლა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
მოწამლა შ. კახ. 84; ენანახის შ. კახ. 34
მოწამლვა ზ. იმერ. 115
მოწიერა თუთუნის ზ. სამეგრ. 72
მოწურვა ყურძნის ქვ. რაჭა 142, 143. 146
მოწყობა ბაბჩის ქვ. იმერ. 50
მოწყობილობა თუშ. 185; ზ. სამეგრ. 224, 225; გურ. 161; ასაწევი ლეჩხ. 218; ასაწევ-დასაწევი ზ. სამეგრ. 223; მარნის გურ. 161, 162, 165, 166; მარნის გურ. 161; რკინის ზ. სამეგრ. 223; წისქვილის ბორბლის მესხ. 203; ჭის ამოსათხრელი ქვ. იმერ. 212
მოჭანვება ღვინის ზ. ქართ. 105
მოქვანკული ზ. ქართ. 107
მოხარდნავს ენანახს ქვ. რაჭა 138
მოხდა ქუდის ზ. ქართ. 108
მოხელავს თუთუნს აჯ. 72
მოხელე წისქვილის აჯ. 229
მოხვევა ქვ. იმერ. 136
მოხნა აჯ. 75
მოჯამაგირე მთ. 190
მოჯერე ქიზ. 170, 175; გ. კახ. 178
მპარავი ზ. ქართ. 192
მქავანა გურ. 64

მჟაველა ქვ. რაჭა 139
მჟაუნა ზ. იმერ. 49
მსხალი ქიზ. 11; შ. კახ. 13, 15, 16; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; ზ. ქართ. 35, 39; მესხ. 46; ჯავ. 48, 114; ქვ. იმერ. 52, 54; ქვ. რაჭა 58; ზ. რაჭა 60; ლეჩხ. 61; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 65, 66; აჭ. 68; ადრეული ქვ. იმერ. 51; ალექსანდროვის შ. კახ. 15; ბია გურ. 65; ბორბალა მთ. 26; ზ. ქართ. 41; ბჟო ზ. რაჭა 60; ვრძელყუნწა ქიზ. 11; გულაბი მთ. 26; ქვ. იმერ. 53; გულაბის ქვ. იმერ. 51; გურგვალი ქიზ. 11; ვირგლა ზ. ქართ. 43; ზამთრის ქიზ. 11; შ. კახ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზაპა ქვ. იმერ. 54; ზაპელა ზ. იმერ. 51; თაგრეჯული გურ. 65; თიბათვის ქიზ. 11; თითმოსული ზ. რაჭა 60; იალუხის ქვ. იმერ. 51; ივანობისთვის ქვ. იმერ. 51; კალოს ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; კაცისთავა ქვ. იმერ. 53; კომშა შ. კახ. 15; ლეკური შ. კახ. 15; ლიმონის ქვ. იმერ. 51; მდივნის გურ. 65; მოშაო ქვ. იმერ. 54; მოძღვრის გურ. 65; მურაბის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; მუშტისხელა ქვ. იმერ. 54; საზამთრო ქვ. იმერ. 54; ზ. რაჭა 60; ლეჩხ. 61; საზაფხულო ზ. რაჭა 60; ლეჩხ. 61; საივანობო გურ. 65; საკალოვე ზ. ქართ. 43; საკვირკობისთო ქვ. იმერ. 51; საკვირკობო გურ. 65; საკიდელა ქიზ. 11; სამარ[ი]ობითვო ქვ. იმერ. 51; სასელა გურ. 65; საჩიხე ზ. ქართ. 35; სეფნიაური ზ. ქართ. 35; სოლა მთ. 26; სულიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; სხვილი ქიზ. 11; შავი ზ. ქართ. 43; წვრილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; წითელი ზ. ქართ. 35; წითელა ზ. რაჭა 60; ხატრის გურ. 65
მსხალკუპა ქვ. იმერ. 54
მსხალყვითელა ჯურ. 65
მსხალყვითლია გურ. 65
მტევანი საინგ. 90, 92; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 92; ზ. ქართ. 96, 97, 98, 100, 102, 103, 104; ზ. იმერ. 116, 117, 118, 119, 121; ქვ. იმერ. 123, 125, 126, 127, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135; ქვ. რაჭა 142, 143, ზ. რაჭა 147; ზ. სამეგრ. 154, 155; ქვ. სამეგრ. 158, 159, 160; გურ. 164, 165; დიდი ზ. ქართ. 100; ეზოს ქიზ. 78; თხელი ქიზ. 81; ზ. ქართ. 100; ზ. იმერ. 121; მკერავი ზ. იმერ. 121; მოყვითალო ზ. ქართ. 102; სამკვარედინა ზ. ქართ. 100; შავი ზ. ქართ. 100; შერეული ზ. ქართ. 103; ქვ. იმერ. 127, 132; ცანცარა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
მტევანდიდი გურ. 162, 164
მტრედისფეხა გურ. 164
მუქუთურეული ქვ. რაჭა 140, 141
მურდალ[ი] საინგ. 182
მურეხი ზ. ქართ. 108
მურკი ზ. ქართ. 30
მუყუდო ზ. რაჭა 61
მუშაობა ზ. სამეგრ. 225; ვენახის ქვ. რაჭა 138; წისქვილის ზ. სამეგრ. 223, 224
მუშკუდი ქვ. იმერ. 130
მუშტარი ქვ. რაჭა 214
მუშტუჭი აჭ. 232
მუხა ქვ. რაჭა 144; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 222, 224; აჭ. 72
მუხანესკი ქიზ. 11; შ. კახ. 17, 18
მუხლი (ვენახის) შ. კახ. 13; ზ. იმერ. 116; ქვ. იმერ. 122, 132
მუხუდო ქიზ. 10; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46; ქვ. იმერ. 210, 211
მღალავი ლეჩხ. 150
[მ]ყენობა ზ. ქართ. 33; კალმით ზ. [illegible]; კვირტით ზ. ქართ. 33
მყნა აჭ. 68
მყნობა ქიზ. 12; შ. კახ. 12, 13, 15; მო. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; ზ. ქართ. 38; ჯავ. 48; ქვ. რაჭა 58, 59; გაჩეხით ჯურ. 66; ეზოს ქვ. რაჭა 137; ვაზური ლეჩხ. 149; კალამზე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; კალმით შ. კახ. 13; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; კალმის გურ. 66; კვირტით ქიზ. 12; შ. კახ. 13; კვირტში ქვ. რაჭა 59; კინწრით ქვ. რაჭა 59; კინწრით ქიზ. 12; პირველი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ტოტით ქიზ. 12; ფურცლის შ. კახ. 13
მყნობელი ზ. ქართ. 39
მყრალა ზ. რაჭა 61
მჩვარი ქიზ. 12
მცენარე ზ. ქართ. 35, 38, 40; ქვ. სამეგრ. 158, 160; გურ. 66; ეკლიანი ზ. იმერ. 117; თაგვისარა ზ. იმერ. 117
მცივანი ქიზ. 81; შ. კახ. 84
მწვანე (ვაზის ჯიში) ქიზ. 81; შ. კახ. 84, 85; გ. კახ. 86; ზ. ქართ. 97; 99, 102, 103, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 112; ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 125, 132; ლეჩხ. 151; დედალი ზ. ქართ. 99; მამალი ზ. ქართ. 99; სადმელური ქვ. რაჭა 139; ძველი ქვ. იმერ. 134
მწვანილი ზ. იმერ. 49; ქვ. სამეგრ. 64; გურ. 64
მწვანილეული აცახებული საინგ. 23; თესლდანასხამი საინგ. 23
მწიფობა ზ. რაჭა 148
მწკრე გ. კახ. 88
მწკრივი ნამყენის ზ. ქართ. 38
მწურავი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ქვ. რაჭა 143; ყურძნის ქვ. რაჭა 143
მჭედელი საინგ. 183; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ქართ. მტკვრ. სამხ. 201, 202
მჭვარტლი შ. კახ. 16
მშვნარა ქიზ. 81

მკლაკეი გურ. 64
მჭნავი ზ. რაჭა 60
მხალ[ი] საინვ. 23
მხალი ზ. სამეგრ. 63
მხარი (მტევნის) ზ. იმერ. 116, 117, 119
მხრალი ჭიზ. 78; კაკლის ბაყილოსი ჭიზ. 78; ფურცლის ნაკაფისა ჭიზ. 78
მკარი ქვეერი ჭიზ. 79

ნ

ნაგავი სვეს. 25
ნაგუთნოური ლეჩხ. 151
ნადი გურ. 161, 164; აჭ. 166
ნადუღი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111
ნავ[ი] საინვ. 90, 91
ნავი ჭიზ. 78, 79, 82, 83; შ. კახ. 85, 86; გ. კახ. 87, 88; მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 94, 192; ზ. ქართ. 107; ფიცრული 107; ქვითკირის ჭიზ. 79; ყურძნის საწურავი გ. კახ. 88; ხის ჭიზ. 79
ნაჭა[ლ] საინგ. 181
ნათესი ჯავ. 204; ქვ. იმერ. 51; ქვ. რაჭა 56
ნათესლობა ჭიზ. 9
ნათიბი ჭიზ. 78
ნაკელი საინგ. 88; სვეს. 25; ქვ. იმერ. 50, 55, 128; ლეჩხ. 151; ქვ. სვან. 62; ზ. სამეგრ. 62; ქვ. სამეგრ. 159; აჭ. 74; გალესული აჭ. 74; დამწვარი ქვ. იმერ. 50, 55; აჭ. 74; დაწული აჭ. 74; ზაფხულის საინვ. 19; თხის ზ. სამეგრ. 62; მწიფე ზ. იმერ. 49; საქონლის გურ. 64; ცხენის ქვ. სვან. 62
ნაკუთვნეული ქვ. რაჭა 139, 141
ნალგური ქვ. სვან. 221
ნალია ქვ. იმერ. 54, 55; აჭ. 68, 69, 70
ნამგალი ჭიზ. 78; გ. კახ. 86; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
ნამკვრევი შ. კახ. 84
ნამტვერი ერწ.-თიან. 179
ნამყენი ჭიზ. 11, 12, 77; შ. კახ. 12, 13, 83; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 38; 39; ჯავ. 47; ქვ. იმერ. 53, 123, 126; ქვ. რაჭა 59, 137, 138; ლეჩხ. 149; გურ. 66; აჭ. 66; გადარგული შ. კახ. 13; ჩხირზე ზ. ქართ. 38
ნამყენობა ქვ. იმერ. 125, 126
ნამყნობი შ. კახ. 13
ნამხრები ზ. ქართ. 98
ნამხრევი ზ. რაჭა 148
ნანაზირი მესხ. 47
ნანამსხალი მესხ. 47
ნაოპი ქვ. იმერ. 136
ნაპირი ნაეის ჭიზ. 79
ნაყონი ზ. ქართ. 194
ნარწყული ზ. იმერ. 120
ნასხლავი ქვ. იმერ. 124, 132
ნატყუპი ზ. ქართ. 97
ნაფეთქა ქვ. სამეგრ. 160
ნაფქვავი გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ზ. სამეგრ. 223; მსხვილი მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; წვრილი ზ. სამევრ. 223
ნაფხარები ქვ. იმერ. 133
ნაქანაჩი ზ. რაჭა 148
ნაქაჩი ზ. იმერ. 118, 119, 120; ქვ. იმერ. 125
ნაქერობა ქვ. იმერ. 208
ნაღერღი ერწ.-თიან. 179
ნაღუჭი ლეჩხ. 61
ნაყარი ქვ. იმერ. 132; ეაზის ქვ. იმერ. 132
ნაყეი ქვ. იმერ. 133
ნაყეა ჩალთუქის საინგ. 183
ნაყეაეილეეი (მსხლის ბოლო) ზ. რაჭა 60
ნაყოფი შ. კახ. 18; მთ. 26; ზ. ქართ. 31, 34, 36, 38, 40, 96, 98; ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 50, 52, 123, 128, 131, 132, 133, 134, 135, 136; ქვ. რაჭა 58; ზ. სამეგრ. 154; მოსხო ზ. ქართ. 32; მოტკბო ზ. ქართ. 31; მკავე ზ. ქართ. 31; პატარა ზ. ქართ. 31; რბილი ზ. ქართ. 31; რჯვალი ზ. ქართ. 32; საშუალო ზ. ქართ. 31; სხვილი ზ. ქართ 32; ტკბილი ზ. ქართ. 31; წვრილი ზ. ქართ. 32, 41
ნაშომპალა სვეს. 25
ნაჩანჩხალი ქვ. იმერ. 137
ნაჩინჩხალა ქვ. იმერ. 137
ნაჩიხა ზ. სამეგრ. 225
ნაცარი შ. კახ. 16; ზ. ქართ. 98; ზ. იმერ. 117, 118; ქვ. იმერ. 55, 136; ქვ. რაჭა 138; აჭ. 73, 168; დამწვარი ქვ. იმერ. 55
ნაცარი (ეაზის სატკივარი) შ. კახ. 84, 85; გ. კახ. 86; ზ. ქართ. 103; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. სამეგრ. 154; გურ. 162, 164
ნაცარა ზ. რაჭა 64, 140; ლეჩხ. 151
ნაცარქათამა გურ. 65
ნაცრის მოყრა ზ. ქართ. 101
ნაცრის შეყრა ზ. ქართ. 103
ნაძვი ზ. ქართ. 108; აჭ. 69
ნაწეკ[ი] საინგ. 184
ნაწილი წისქვილის გ. კახ. 178; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 222; გურ. 228
ნაჭერი წისქვილის ზ. რაჭა 215
ნაჭლიკა ფშ. 186; ხევს. 188
ნახადი პირეელი გურ. 66
ნახარჩი ჰაჭის ქვ. იმერ. 137
ნახნაობა შ. კახ. 17
ნახშირი ქვ. რაჭა 146
ნაჯახი ქვ. რაჭა 146, 215
ნე ზ. სამეგრ. 153, 153
ნედლი ჭიზ. 10
ნეესა ჯავ. 204
ნეკი ჭიზ. 78; გ. 86; საინგ. 89; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 117, 118, 120; ქვ. იმერ. 118, 120, 123, 128, 133, 134,

136; ქვ. რაჭა 141; ლეჩხ. 151; სამამულე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
ნეკრენხხი აჯ. 166
ნემსი თუთუნის აჯ. 72
ნემსა მესხ. 203; რკინის ჯავ. 204
ნემსათხილი ქვ. იმერ. 52
ნერწყ[ი] საინგ. 19, 20; ხახუ[ს] საინგ. 20, 62
ნერგი ქიზ. 9; ზ. ქართ. 108; მესხ. 46; ჯავ. 47, 48; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 57, 59; ქვ. სამეგრ. 158, 159; აჯ. 73, 74, 75; ვენახის გურ. 163; ეორყური აქ. 73, 74; თუთუნის ქვ. იმერ. 71; წვიტი აჯ. 72, 74
ნესვი ქიზ. 9, 10, 11; შ. კახ. 17, 18; საინგ. 24; მესხ. 46; ჯავ. 114; ზ. იმერ. 49, 50; ქვ. რაჭა 56, 57; ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64; გურ. 64; ბალახისფერი შ. კახ. 18; გილანი საინგ. 24; გოგრისფერი შ. კახ. 18; თეთრი შ. კახ. 17, 18; მოკლე შ. კახ. 17; მწვანე ქიზ. 11; შ. კახ. 17, 18; ოთმიში შ. კახ. 17; პატარა შ. კახ. 17; რგვალი შ. კახ. 18; საზამთრო ქიზ. 11; შიმოდგომური საინგ. 24; წვრილი შ. კახ. 18
ნეშო ქვ. იმერ. 55, 71, 132, 135
ნეხვი ხევს. 25; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; მესხ. ზ. იმერ. 49; ძველი ზ. იმერ. 49
ნიადაგი ზ. ქართ. 196; ნოყიერი ქვ. რაჭა 57
ნიახურ[ი] საინგ. 20
ნიახური ზ. ქართ. 29; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ქვ. რაჭა 56, 57; გურ. 64; წყლის გურ. 65
ნიგოზი ჯავ. 115; გურ. 65; აჯ. 66
ნიგორ[ი] საინგ. 20
ნივრა ქვ. სვან. 62
ნიორი ქიზ. 9; საინგ. 20; თუშ. 24; ხევს. 24, 25; ზ. ქართ. 29; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 52; ქვ რაჭა 56; ზ. რაჭა 61; ქვ. სვან. 62; ზ. სამეგრ. 63; გურ. 64; სათესლე ზ. იმერ. 49
ნიტრა ქიზ. 174; გ. კახ. 178; ზ. რაჭა 148
ნიშანი (საზომი) გურ. 227
ნიჩაბი ქიზ. 79; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 193, 194; მესხ. 203; ქვ. რაჭა 143; ვურ. 162
ნიჩაფი შ. კახ. 176
ნკორუა ზ. სამეგრ. 226
ნჩრგ[ი] საინგ. 182
ნოშიო ლეჩხ. 151
ნოშრიო ქვ. რაჭა 139, 141

ო

ობი შ. კახ. 16; ზ. იმერ. 118; გურ. 164
ობაყლური ქიზ. 81
ოდი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111
ოდაბადე ზ. სამეგრ. 156
ოდესა ზ. სამეგრ. 154
ოდუდია ზ. სამეგრ. 156
ოთმიში ქიზ. 11, 18
ოინშალი მესხ. 47
ოკროპე გურ. 64
ოლდი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111
ომბალო ქვ. რაჭა 56, 57
ომოშოვაი საინგ. 21
ონა ვაზი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
ონჭო ვურ. 64
ორგუ ზ. სამეგრ. 156
ორე გურ. 161
ორთაყვერი ზ. ქართ. 196
ორკოპე გურ. 162; აჯ. 168
ორმო შ. კახ. 16; ხევს. 25; ზ. ქართ. 37; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45, 46; ქვ. იმერ. 54, 55
ორონა გურ. 160, 164
ორტვინუა ზ. სამეგრ. 62
ორშიმო ზ. იმერ. 118; ქვ. იმერ. 125; წარე ზ. ქართ. 31
ორშომო ლეჩხ. 153
ორშუმა გურ. 165
ორჩხაშე ქვ. სამეგრ. 159, 160
ორჩხეში ზ. სამეგრ. 155
ორჩხული გურ. 161, 162, 165; აჯ. 168
ორხაპო აჯ. 68
ორხელი ქვ. იმერ. 125
ოსენაური (ლეღვი) გურ. 66
ოსირო ქვ. რაჭა 143
ოსპი ქიზ. 10; ხმელი ქიზ. 10
ოსტატი ზ. სამეგრ. 222, 223; წისქვილის ქვ. რაჭა 213, 214; ზ. სამეგრ. 222
ოტახგ ზ. სამეგრ. 223
ოტური მესხ. 47; ჯავ. 48, 114; გურ. 65
ოფიჩო ქვ. იმერ. 135; გურ. 227, 228
ოფიჯო ზ. იმერ. 116; ქვ. იმერ. 125
ოფოურა გურ. 162, 164
ოფოურე ქვ. იმერ. 129
ოფსილო ქვ. იმერ. 125, 135
ოქრო ცერცეი გურ. 64
ოქუალი ზ. სამეგრ. 221
ოღნაშო გურ. 66
ოყა ზ. ქართ. 198; ჯავ. 113, გურ. 228
ოყურეში ლეჩხ. 152
ოჩხა ზ. ქართ. 195, 196
ოჩხანური ზ. იმერ. 122; მაღლარი ზ. იმერ. 120, 122
ოჩხაშე ზ. სამეგრ. 155
ოჩხეკი ქვ. იმერ. 135
ოცხანური ზ. იმერ. 122; ქვ. იმერ. 124
ოჭვანახი ზ. სამეგრ. 156, 157
ოჭანახი ქვ. სამეგრ. 159
ოხაპო ქვ. იმერ. 135
ოხატუა გურ. 66
ოხვამერი ზ. სამეგრ. 156
ოხრახუშ ქვ. სვან. 61

ოხრახუში ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ქვ. სამეგრ. 64
ოხტორა ქვ. იმერ. 133
ოჯალეში ლეჩხ. 152; ზ. სამეგრ. 154, 158

პ

პამიდორი შ. კახ. 14; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; ჯავ. 47, 114; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56, 57; ზ. სამეგრ. 63
პანეში ზ. სამეგრელო 154, 155; უჩა ზ. სამეგრ. 154
პანსკი უბაწითელი შ. კახ. 6; შაეი შ. კახ. 15
პანტა ქიზ. 11; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 41, 43; კალოს ზ. ქართ. 31; ლელე ზ. ქართ. 31
პანტა ვაშლი ლეჩხ. 61, აჭ. 67
პანტაჲ (ყოლი) აჭ. 66
პანტამსხალი ქიზ. 11
პარკი ზ. ქართ. 30; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; გურ. 64. გრძელი ქიზ. 10; ნაჭრის მთ. 26; ტილოს ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
პარტალა გ. კახ. 86; მწვანე გ. კახ. 86; ყვითელი გ. კახ. 86
პატივი ზ. ქართ. 38; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; გადამწვარი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; ძველი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43
პატრიჯანი ზ. სამეგრ. 63. ქართული ქვ. იმერ. 50
პატრონი ვენახის ქიზ. 77
პეპელი ქვ. იმერ. 136
პეტმეზი გურ. 162
პილპილი მესხ. 46; ვურ. 64
პიმპილი ქვ. იმერ. 50; ქვ. რაჭა 56
პიპკი გურ. 228
პირი აჭ. 76; ქვევრის ქიზ. 80
პირადი ქვ. იმერ. 208
პირობა ერწ.-თიან. 179
პირპილ[ი] საინგ. 23
პირფართო ხევს. 188
პიტნა ზ. ქართ. 31; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56
პკე ზ. ქართ. 105, 107
პლანი ლეჩხ. 149
პოწალი ლეჩხ. 61
პოწკი აჭ. 68
პოჭოჭიკი ზ. ქართ. 35, 36, 37
პრასი ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56; გურ. 64
პრასა ქვ. იმერ. 50; ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64
პრიზმა ზ. სამეგრ. 223
პროლი საკაკალოშ ზ. სამეგრ. 224
პურ[ი] საინგ. 183
პური ქიზ. 173, 174, 175; შ. კახ. 17, 176, 177; ერწ.-თიან. 179; მთ. 190; ზ. ქართ. 29, 101, 194, 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111, 200, 201, 202; მესხ. 203; ჯავ. 114; ქვ. იმერ. 210; ქვ. რაჭა 214; ზ. რაჭა 61; ლეჩხ. 61; ქვ. სვან. 220; აჭ. 233
პურასკია ზ. სამეგრ. 63
პწკალი ქიზ. 10
პწნილი ქვ. რაჭა 57
პჭყალი ზ. იმერ. 116

ჟ

ჟაჟანაჲ (მსხალი) აჭ. 66
ჟანგული ზ. რაჭა 149
ჟინჟღილი შ. კახ. 85; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95
ჟოლი აჭ. 66. ნამყენი აჭ 66., 68; პანტა აჭ. 66, 68
ჟოლა ზ. რაჭა 61
ჟუარ[ი] საინგ. 180
ჟღია ქიზ. 81; შ. კახ. 84, 85; გ. კახ. 86, 87
ჟღიერი კახური ზ. იმერ. 122

რ

რანეტი ზამთრის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზაფხულის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
რახი ქვ. იმერ. 136; გურ. 66; აჭ. 168
რაჰანდ[ი] საინჭ. 20
რგოლი ქვ. იმერ. 209
რევაზბეგი შ. კახ. 16; თეთრი შ. კახ. 15; წითელი შ. კახ. 15
რევიზო გურ. 228
რეპა ქვ. იმერ. 50
რეცხვა ქვევრის ქიზ. 81; ჯავ. 113
რეჰანი მესხ. 46
რთველი ქიზ. 78, 79; შ. კახ. 85; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ 104, 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 116; ქვ. რაჭა 141, 142; ქვ. სამეგრ. 160; აჭ. 67
რთვილი ზ. ქართ. 98
რიანი ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45, 46
რიგი ზ. ქართ. 38
რიკი ქიზ. 82; ზ. ქართ. 197; ზ. იმერ. 206; ქვ. რაჭა 213
რიკრიკა გურ. 228
რკალი ხის ზ. სამეგრ. 223
რკინა შ. კახ. 176; თუშ. 185; ხევს. 187, 188; მთ. 189, 190; გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ზ. ქართ. 196, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201, 202; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 209, 210, 211; ქვ. რაჭა 145, 213, 215; ზ. რაჭა 61; ლეჩხ. 216; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 223, 225; ქვ. სამეგრ. 226; გურ. 227, 228; არჭის გურ. 227; ბორბლი[ს] ლეჩხ. 216; დაპირული ხევს. 188; ორკაპალა ზ. იმერ. 206; წისქვილი[ს] ზ. რაჭა 215

რკო (ვენახის ჯიში) ზ. იმერ. 118, 121, 122; ზ. რაჭა 148; ყურძენი ქვ. იმერ. 126
როგო ქვ. სამეგრ. 159; გურ. 161, 165; აჭ. 167
როდი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
როდინი ზ. რაჭა 61
როკი ქვ. იმერ. 131. ვენახის ქვ. იმერ. 131
როფი ქვ. რაჭა 145
როჭი ქიზ. 81
ღორ[illegible]ი 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192
რტო ზ. ქართ. 99; გურ. 162
რუ ქიზ. 169; გ. კახ. 177; საინგ. 180; მთ. 189, 190; ზ. ქართ. 192, 193, 194; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199; მესხ. 202, 203; ჯავ. 203, 204; ზ. იმერ. 207; ქვ. სამეგრ. 226; აჭ. 230, 233
რუი ქიზ. 171, 174, 175; ზ. იმერ. 206
რუი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ლეჩხ. 215; ნაწყულევი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
რუვი ქიზ. 170. წისქვილის ფშ. 186
რუსხმული შ. კახ. 176; საინგ. 181, 183
რქა ქიზ. 77, 78; შ. კახ. 83, 84, 85; გ. კახ. 86; საინგ. 88; ზ. ქართ. 96, 97, 98, 99, 101. 102, 103, 104, 107; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110, 112, ჯავ. 113; ზ. იმერ. 116, 117, 119; ქვ. იმერ. 127, 132, 133, 136; ქვ. რაჭა 138, 141; გძელი შ. კახ. 85; დანახარული ზ. ქართ. 104; დიდი გ. კახ. 86; ვაზის ჯიზ. 77; თეთრი შ. კახ. 85; მოლურჯო ზ. ქართ. 104; მონაცრისფერო შ. კახ. 85; მოწითალო შ. კახ. 85; ზ. ქართ. 97, 104; რგვალი ზ. ქართ. 97; რქაწითლის შ. კახ. 85; სამამულე ჯიზ. 78; შ. კახ. 84; ზ. ქართ. 97; უფროსი ზ. ქართ. 97; ყურძნიანი შ. კახ. 84; შავიდან გამოღებული ზ. ქართ. 95; შეწითლებული ზ. ქართ. 97; წითელი ზ. ქართ. 97
რქაწითელი ჯიზ. 81; შ. კახ. 84, 85; ვ. კახ. 86; ზ. იმერ. 121; დედალი ჯიზ. 81; მამალი ჯიზ. 81
რქაწითელა ზ. რაჭა 149
რქახეულა გ. კახ. 86
რწყუა ჯიზ. 9, 10, 169; საინგ. 181; მესხ. 203
რხმალა ქვ. რაჭა 145, 146

ს

საარაყე ჯიზ. 83
საარქე ზ. ქართ. 197
საბაღე ჯიზ. 10
საბელი ხევს. 188
საბოსტნე ჯიზ. 9; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; ზ. იმერ. 49
საგანი ბორბლის ზ. სამეგრ. 222, 223
საგდოლი ლეჩხ. 216
საგდოლე ლეჩხ. 216
საგდულა ქვ. რაჭა 214
საგები ცხვრის ხევს. 25
საგვდალა ქვ. იმერ. 209
საგველა ტყავის ჭიზ. 174
საგორავი ფშ. 186; ზ. ქართ. 108, 196, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ლეჩხ. 218. ხის ზ. ქართ. 108
საკუბარი ზ. ქართ. 192; ქვ. იმერ. 208, 211; ზ. სამეგრ. 225
საგული ქვის ლეჩხ. 218
საგულე ქვ. იმერ. 209; ლეჩხ. 216, 217; ქვის ლეჩხ. 217; წისქვილის შ. კახ. 176
სადგომი ზ. სამეგრ. 222
სადედე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45
სადმელური მწვანე ქვ. რაჭა 139
სადულარი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 106; გურ. 161
სავაზე შ. კახ. 83; გ. კახ. 86
სავალი გ. კახ. 178. წისქვილის გ. კახ. 178
საეჯაღი აჭ. 233
საეშახე ქვ. იმერ. 125; ზ. სამეგრ. 153
საზამთრო შ. კახ. 17; მესხ. 46; ჯავ. 114; ზ. იმერ. 49, 50; ქვ. იმერ. 50, 55; ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64; გურ. 64
სათავი ქვ. იმერ. 209
სათავანი გურ. 228
სათავანე გურ. 227
სათაე შ. კახ. 176; საინგ. 180; მთ. 189; ზ. ქართ. 193, 194, 195, 196, 197; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199, 200, 201; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 208; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 215, 216, 219; ზ. სამეგრ. 225; არხის ქვ. რაჭა 213; ზ. სამეგრ. 222; მაღალი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; რუს მთ. 189
სათაეი თუშ. 184
სათამბაქოე თუშ. 71
სათესლე შ. კახ. 18; ხევს. 25; ზ. ქართ. 29; ქვ. იმერ. 50
სათვალე ზ. ქართ. 194; ქვ. იმერ. 208
სათიბი აჭ. 229
სათიბელი ჭიზ. 78
სათიბელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
სათოხე ქვის ერწ.-თიან. 179
სათოხეი თუშ. 185
სათოკე ხევს. 187
საია ჭიზ. 83
საირმულა ლეჩხ. 151
საკაებელი ზ. ქართ. 102, 103
საკაზმავი ზ. იმერ. 49
საკაკალე ქვ. სამეგრ. 226
საკაკალო ზ .სამეგრ. 224
საკარტოხაე ხევს. 24
საკეტი ჭიზ. 174
საკეტაეი ღარის ქვ. იმერ. 209
საკვამი ხევს. 187
საკვირკობო (მსხალი) გურ. 65

საკვირტე ზ. ქართ. 39
საკიდი ჯამის ჯურ. 227
საკინწიალა ზ. ქართ. 198
საკისური ქიზ. 172
საკმეველა გურ. 164
საკმე[ლ]ა საინგ. 92
საკოდი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192
საკოდელი ქიზ. 173, 174; ერწ.-თიან. 179; მთ. 190; ზ. ქართ. 195, 196, 199; ქვ. რაჭა 214, 215; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 218; აჭ. 232
საკოდელა ფშ. 186; ხევს. 188
საკოდეელი აჭ. 233
საკოჭური თუშ. 184
საკრეფი მთ. 26
საკრეფელი ქიზ. 78, 79; გ. კახ. 87; ზ. ქართ. 38; ქვ. იმერ. 54
სალათა გურ. 64; თუშ. 24
სალასი ზ. სამეგრ. 223, 224
სალასტო ლეჩხ. 150
სალტე ქიზ. 172
სამამუღე რქა ქიზ. 78
სამანი ქვ. რაჭა 147
სამანცხვარო ზ. სამეგრ. 156
სამარგლე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46
სამართი ერწ.-თიან. 179; ფშ. 186. ხის ერწ.-თიან. 179
სამარხი (ვაზის ჯიში) გურ. 164
სამაქნე ფშ. 186
სამაჭრე ზ. იმერ. 121; გურ. 164
სამაჭრია ქვ. რაჭა 139
სამაჭრო ლეჩხ. 150
სამთითა ჯურ. 64
სამინდე მთ. 190; ზ. ქართ. 198, 199; ქვ. იმერ. 210, 211; გურ. 228. გამოსაღები ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202
სამსები ქიზ. 82
სამყნე ქიზ. 12
სამყნობი ქიზ. 12
სამშურე ქვ. სამეგრ. 64
სამცრო ქიზ. 79; ნაცის ქიზ. 79
სამწიფარაჲ (მსხალი) აჭ. 67
სამწნახელი ზ. ქართ. 107; ქვ. იმერ. 124, 129, 135
სამწნეხელი ქვ. იმერ. 128, 129. ქვითკირის ზ. ქართ. 107
სამჭაჭა ქვ. იმერ. 125
სამჭლეო ქვ. რაჭა 146
სანაკადულო ზ. ქართ. 193
სანამყენე შ. კახ. 12
სანაყი კორკოტის მესხ. 203
სანაყოფო ქვ. იმერ. 128
სანერგე ზ. ქართ. 29, 37, 100
სანთელი ქიზ. 12; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 38. თაფლის გურ. 66
სანტიმეტრი ქვ. რაჭა 143
სანძორე ზ. სამეგრ. 156
სანძორიე ზ. სამეგრ. 156
საორტვინე ზ. სამეგრ. 62
საოყიე გურ. 228
საპალნე საინგ. 92; ზ. იმერ. 118; ლეჩხ. 153
საპანე ქიზ. 81; ზ. ქართ. 33; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ქვ. იმერ. 125, 126, 127; ზ. რაჭა 148
საპარავი მესხ. 47; ჯავ. 113, 114
საფენი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ქვ. რაჭა 55
სარი ქიზ. 10, 78; ზ. ქართ. 30, 95, 101; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 110. დასწრაფული ქვ. იმერ. 131
სარაკუნა ჯურ. 227, 228
სარევი ქვეერქსქ ქიზ. 80
სარევიზიო გურ. 227
სარეცი მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191, 192; ზ. ქართ. 197
სარეკაეი შ. კახ. 176
სარეკელი ქიზ. 175; თუშ. 185; ზ. სამეგრ. 224
სარეკელა ქიზ. 173; ერწ.-თიან. 179; ფშ. 186; ხევს. 188; მთ. 190; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. იმერ. 210, 211; ქვ. რაჭა 213; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 217, 218; ქვ. სვან. 220; ქვ. სამეგრ. 226
სარეკელაჲ გუდ. 191; აჭ. 230
სარეკელე ქვ. იმერ. 209
სარეცხი ტორის ქვ. იმერ. 135
სარეცხელი ზ. იმერ. 117
სართული (მსხალი) აჭ. 67
სარტყელი ზ. ქართ. 108, 196. ქალამანის ქვ. რაჭა 213
სარუე ხევს. 188
სარქველი შ. კახ. 16, 85; ზ. ქართ. 38; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ქვ. რაჭა 143
სარქველა (ქვევრის) ქიზ. 80
სარცხი შ. კახ. 85; გ. კახ. 87; საინგ. 89; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ჯავ. 113; ქვ. რაჭა 142; ზ. რაჭა 149; ლეჩხ. 150; ზ. სამეგრ. 155; ქვ. სამეგრ. 159; კოზანის გ. კახ. 87; ორხელიანი ქვ. რაჭა 142; ტარიანი ქვ. რაჭა 142; ქვევრის ზ. ქართ. 106
სარცხე ქვ. იმერ. 131
სარცხელი შ. კახ. 85; ზ. ქართ. 107; ზ. იმერ. 116, 120; ქვ. იმერ. 124, 134
სარძაყი ზ. ქართ. 197
სარწყაეი ქიზ. 9; გ. კახ. 177; ზ. ქართ. 192; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; მესხ. 202; აჭ. 229
სასალო ლეჩხ. 61
სასაპოვნე ქიზ. 174
სასაშუბურე ქვ. რაჭა 146
სასელაჲ (მსხალი) აჭ. 66, 67
სასირი ზ. სამეგრ. 155
სასირე ქვ. სამეგრ. 160

სასმელი საინგ. 91
სასმისი ვურ. 166
სასულე გურ. 161
სასუქი ქიზ. 78; შ. კახ. 14, 17; ხევს. 24; ქართ მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 38; მესხ. 46; ჯავ. 47; ქვ. იმერ. 50; დამწვარი ზ. ქართ. 38; ფხვიერი ზ. ქართ. 38; ძველი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
სასხლავი ლეჩხ. 151
სასხლავა ქვ. რაჭა 141
სასხლები ზ. იმერ. 115
სასხლეევი ზ. იმერ. 117
სასხლეპი ზ. იმერ. 118, 119
სატენი ქიზ. 174
სატეხი თუშ. 184; ხევს. 188; ქვ. რაჭა 146; ზ. სამეგრ. 223
სატკივარი ვაზის შ. კახ. 84
სატუკელი ქვ. რაჭა 143
საფანკი ქვ. იმერ. 127
საფარვარდე ჯავ. 114
საფელამუშე გურ. 162, 166
საფერი ქვ. იმერ. 127; ზ. რაჭა 148
საფერავ[ი] საინგ. 92
საფერავი ქიზ. 80, 81; შ. კახ. 84, 85; გ. კახ. 86; ზ. ქართ. 96, 97, 98; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 111, 112, ქვ. იმერ. 128; გურ. 164; აჭ. 167
საფერე ზ. იმერ. 116, 118, 120, 121, 122; ქვ. იმერ. 123, 125, 126; ზ. რაჭა 149. მაღლარი ზ. იმერ. 122; მსხვილი ზ. იმერ. 122; ძველი ქვ.რაჭა 140; წმინდა ზ. იმერ. 122
საფეხური ქვ. იმერ. 210, 211
საფეხურა ქვ. იმერ. 209, 212
საფოთარი ქვ. რაჭა 215
საფრინავი ფშ. 186
საფქვავი ხევს. 187
საფქვაი ქიზ. 170, 171, 174, 175; შ. კახ. 177; ხევს. 188; მთ. 190; ზ. ქართ. 193; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. იმერ. 210; ქვ. რაჭა 213, 214; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 216; ზ. სამეგრ. 221; ქვ. სამეგრ. 227; გურ. 228
საფქვილე ქიზ. 174; მესხ. 203; ჯავ. 204; ქვ. იმერ. 210, 211; ზ. სამეგრ. 224; ქვ. სამეგრ. 226
საფქვილე[ი] საინგ. 182
საფქვილო ზ. რაჭა 215
საფქო[ი] საინგ. 182, 183
საქათმური ფშ. 186
საქარე ზ. ქართ. 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
საქაჩი ქვ. რაჭა 145, 146; ხის ქვ. რაჭა 145
საქაჩაი ვურ. 162
საქაჩელი ზ. იმერ. 117, 120
საქაჯაი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 94; ზ. ქართ. 107, 109; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
საქეირე ზ. სამეგრ. 224
საქთული ქვ. იმერ. 211
საქონელი ქიზ. 171; ზ. ქართ. 195; გურ. 64
საღარავი ზ. იმერ. 207
საღერძე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200
საღარე თუშ. 184; ხევს. 185
საღვინე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ჯავ. 48; ზ. იმერ. 119
საღობე ზ. ქართ. 37
საღომისკრეფო (ეამლი) გურ. 65
საღორე შ. კახ. 176; მთ. 189, 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ზ. ქართ. 194, 196, 197, 198; მესხ. 203; ჯავ. 204
საღორე[ი] საინგ. 182
საღორეი თუშ. 184
საღორონთო ზ. სამეგრ. 156
საყელთურაი (მსხალი) აჭ. 67
საყენებელი ზ. ქართ. 198
საყენებელა ზ. ქართ. 198; ზ. იმერ. 206, 207. ხის ზ. იმერ. 206
საშობი ქვ. იმერ. 210
საშუბური ქვ. რაჭა 143, 146
საჩურჩხლე გ. კახ. 86
საცერი ზ. ქართ. 194; ჯავ. 115. საკეთებელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
საცნაური გურ. 227, 228
საცოლეა ზ. რაჭა 215
საცულე ქვ. რაჭა 214
საძეკი ქიზ. 82
საძველო ლეჩხ. 150
საძიგველ- აჭ. 233
საძირე ქიზ. 12; შ. კახ. 12, 13; ზ. ქართ. 39; გურ. 66. ხეურძის შ. კახ. 13
საძირკველი ზ. ქართ. 196. ქვის ქვ. სვან. 220; ღორის ქვ. სვან. 220
საძოვარი ქიზ. 171
საწბერავი ზ. რაჭა 148; ლეჩხ. 150
საწებელი გურ. 65
საწისქვილე ქიზ. 171; ჯავ. 204; ქვ რაჭა 213; ქვ. სვან. 220
საწისქვილო მთ. 189; ზ. იმერ. 205, 207; ლეჩხ. 215
საწნახელი გ. კახ. 87, 88; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 94, 95; ზ. ქართ. 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 117, 118; ქვ. რაჭა 142; ზ. სამეგრ. 153, 156, 157, 158; ქვ. სამეგრ. 159, 160; ვურ. 161, 162, 163, 165, 166; აჭ. 167. ქვაბერის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 79, 93; ყურძნის გურ. 163; ხის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 94
საწნეხი ქვ. რაჭა 142; ზ. სამეგრ. 156
საწნეხელი ქიზ. 82; ჯავ. 48, 113; ქვ. იმერ. 128; აჭ. 167, 168; ქვითკირის ჯავ. 113
საწური გურ. 161, 163; აჭ. 229. ჰაჰას გურ. 163
საწურავი (ყურძნის ჯიში) აჭ. 166
საწყავი გურ. 162, 165

ლეჩხ. 153; ზ. [illegible] 155; ერწ.-თიან. 179; ზ. ქართ. 199. ხ[illegible]ლეჩხ. 216
სანუკელა ზ. ქართ. 196; ხევს. 225
სანუკვე ზ. ქართ. 196
სანყოში ზ. ქართ. 38
საჯვი ოუშ. 185
სახაბატო ზ. იმერ. 207
სახარჯო ზ. იმერ. 119
სახევებელი გ. კახ. 178
სახელში თუშ. 185
სახეში ერწ.-თიან. 179
სახეშავი ქართ. მტკვრ. სეხრ. 230
სახეშელი ქვ. რაჭა 215
სახვარბლე ქიზ. 173, 174
სახვევი ლეჩხ. 149
სახვრეტელ მთ. 189
სახსახო ქიზ. 173; ქვ. იმერ. 132
საჯარგვლე გურ. 227
საკვკეტი ქვ. რაჭა 143
სელ[ი] საინგ. 180
სერნა საინგ. 88
სესელია მესხ. 47; ჯავ. 48
სეტყვა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
სვანური (ვენახის ჯიში) ქვ. იმერ. 131, 132
სვე ქიზ. 78; შ. კახ. 17
სვერკერი ზ. რაჭა 61; ფხურ. 65
სვილობა ლეჩხ. 149
სია (პირველი ნადუღი) ქვ. იმერ. 137
სილქინჯი აჯ. 232
სომხიდი ქიზ. 174; შ. კახ. 12, 177; გ. კახ. 178; ზ. ქართ. 32, 38, 193, 194, 199; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46, 201, 202; ჯავ. 114; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. იმერ. 50, 208, 209, 210, 211; ქვ. რაჭა 55, 138, 213, 214; ქვ. სვან. 42, 220; ზ. სამეგრ. 63, 221; ქვ. სამეგრ. 226; გურ. 64, 165, 227, 228; აჯ. 168, 229, 231, 233; ნაბაჟი ლეჩხ. 216; ნაბაჟა ზ. სამეგრ. 224
სოზნიფე ქვ. რაჭა 141
სონა ზ. იმერ. 206
სონები ქართული ზ. ქართ. 34
სინაცი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 27; გვერდწითელა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; გძელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
სიპი თუშ. 184; ხევს. 187. სკვეტი თუშ. 184
სირა ჯავ. 204
სირაჯი გ. კახ. 86
სირმა ზ. ქართ. 38
სირსვალი ქიზ. 10
სირქინჯი აჯ. 232, 233
სისირი ქიზ. 10
სიქილონჯა გურ. 64
სიქინძის ფეხი გურ. 228
სკიბე ზ. სამეგრ. 221, 223, 225; ქვ. სამეგრ. 226
სკიბეში თოლუა ზ. სამეგრ. 225
სკიჩოდა აჯ. 230
სმინდ[ი] საინგ. 20, 23
სობა ჯავ. 48
სოია აჯ. 233
სოკო გურ. 65; აჯ. 66; კეერცხი გურ. 65; მინდვრის გურ. 65; მჭადა გურ. 65; პირპილი გურ. 65; პირპილე აჯ. 66
სოლი ქიზ. 12; შ. კახ. 176; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182, 183; თუშ. 184; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; ქვ. რაჭა 147, 213, 215; ლეჩხ. 217. ხის ხევს. 188
სონა ზ. სამეგრ. 63
სოტოლია ზ. სამეგრ. 63
სოხეი გურ. 64
სპილენძი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; გურ. 66
სპირტი აჯ. 168
სრელი საინგ. 88
სტაფილო საინგ. 23; ზ. ქართ. 29; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56; გურ. 64
სტეელი ქვ. იმერ. 128
სუდალმა ჯავ. 48
სუზვი ჯავ. 114; აჯ. 74, 167, 230
სუკი (ქეის) ზ. სამეგრ. 226
სულადი თუშ. 184
სულალხ[ი] საინგ. 181
სუნელი ზ. იმერ. 49; გურ. 64; საკაზმავი ზ. იმერ. 49; ურცხო ზ. სამეგრ. 63; ხმელი ქვ. რაჭა 57
სურა ზ. ქართ. 106
სურნელარ ქვ. სვან. 62
სუხარი ქიზ. 172
სხალი მესხ. 47; ჯავ. 114, 115; ზ. რაჭა 60; აჯ. 66, 67, 68, 167; ადრეული ზ. ქართ. 36; აყირო ზ. ქართ. 43; ბარაქაა აჯ. 66; ბარაქაბუში აჯ. 67; ბეთმეზის აჯ. 67; ბეღლეთურაა აჯ. 67; ბიჩხუაა აჯ. 66; ბორბალა ზ. ქართ. 31, 36; ბოქშუა აჯ. 67; ბუეა ზ. ქართ. 35; ბულდურჯაი აჯ. 66; გრძელი ზ. ქართ. 36; დაუყვნელი ზ. ქართ. 41; ერბუაი აჯ. 66; ზაფხულის ზ. ქართ. 41; ზენდიდურაა აჯ. 66; თავრეჯული აჯ. 67; თაფლა ზ. ქართ. 41; თეთრი ზ. ქართ. 42; ქვ. რაჭა 58; კათათვის ზ. ქართ. 36; კალოს ზ. ქართ. 36; კაციათავაი აჯ. 66, 67; კვირისთავა ზ. ქართ. 36; ლაქვარდულაი აჯ. 67; მაგარი ზ. ქართ. 31; მაჯახლურაი აჯ. 66; მესარაი აჯ. 67; მილახური ზ. ქართ. 32, 42; მოყლეკურწიანი ზ. ქართ. 31; მომწეანო ზ. ქართ. 35; ნაზარი ზ. ქართ. 41; ნარინჯეი აჯ. 66; ოლე ზ. ქართ. 41; პანტა ზ. ქართ. 41; აჯ. 67; ყავანაი აჯ. 66; რგვალი ზ. ქართ. 35, 41; რევაზიანთ ზ. ქართ. 36; საანდრო ზ. ქართ. 43; საბაანთ ვანოს ზ. ქართ. 36; სამწიფარაი აჯ. 67; სართულა აჯ. 67; სასელაი აჯ. 66, 67; საყელთურაი აჯ. 67; ურწყვეტაი აჯ. 67; ქვა-

ბიფსკერაჲ აკ. 67; ყაბარმუზი ზ. ქართ. 41; ყაბაყალმუთი აკ. 67; ყელიანი ზ. ქართ. 36; ყვითელი ზ. ქართ. 36; ყურწყრიჲ აკ. 66; ყურწყრიჲ აკ. 67; შავი ზ. ქართ. 32, 36, 37, 42; ქვ. რაჭა 58; შაესახალაჲ აკ. 67; შემოდგომის ზ. ქართ. 41; აკ. 66; ცხინვალური ზ. ქართ. 37; წენგუაჲ აკ. 67; წვიტი აკ. 67; წვრილი ზ. ქართ. 31; წყროპირაჲ აკ. 66; ჭიოფაჲ აკ. 67; ხარატულაჲ აკ. 66; ხატულაჲ აკ. 67; ხაჩიკური აკ. 66; ხეჩეკური ზ. ქართ. 31; ხეჩეკური აკ. 67; ხეჩეკური ზ. ქართ. 36; ჯიხარაჯული აკ. 67
ხახალა ზ. ქართ. 31; ტყის ზ. ქართ. 31
ხახალყაროჲ აკ. 67
ხახათფლაჲ აკ. 66, 67
ხახლურაჲ აკ. 67
ხახპაჲ აკ. 167
ხბენი შ. კახ. 16
ხბელა ზ. ქართ. 104
ხბილათობანი (ვაზის ჯიში) გურ. 164
ხბლა ვაზის ჯავ. 113
ხბლაჲ ვენახს ქიზ. 78
ხმარტლი ქვ. იმერ. 52, 53; ზ. რაჭა 60; გურ. 65; ნამყენი ქვ. იმერ. 52; ტყის ქვ. იმერ. 52; წერილი ქვ. იმერ. 52

ჯ

ჯაბლა ლეჩხ. 152
ჯალი თუშ. 186
ჯალაური ზ. იმერ. 115, 120; ქვ. იმერ. 132, 133; ქვ. რაჭა 138, 142; ქვ. სამეგრ. 159, 160; გურ. 164
ჯალახი ქიზ. 12; შ. კახ. 13; აკ. 68
ჯამარი აკ. 76
ჯანი ვაზის ზ. ქართ. 95
ჯანტრა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ქვ. იმერ. 52
ჯაპკირ[ი] საინგ. 90
ჯარბელი ქვ. იმერ. 135
ჯარაული ზ. იმერ. 116
ჯარიღო ქვ. იმერ. 212
ჯარხუნა ზ .იმერ. 49
ჯაფა ზ. ქართ. 38
ჯეკან[ი] საინგ. 89
ჯეკანი ზ. ქართ. 99, 102; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, ქვ. იმერ. 123, 125, 127, 129, 130, 133, 134. ქვ. რაჭა 138, 139, 140, 143, 144; აკ. 167, 168; თხელი ზ. ქართ. 102
ჯეკანგრძელი ლეჩხ. 151
ჯეკანდიდი გურ. 160; აკ. 167
ჯეხა პირველი ქვ. იმერ. 72
ჯვინი (ღვინის) ზ. ქართ. 106, 108
ჯილიფი ქვ. იმერ. 52, 209
ჯირიფი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ქვ. რაჭა 138
ჯკბილი ქიზ. 79, 82, 83; შ. კახ. 85; ვ. კახ. 87; საინგ. 90, 91, 92; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 105, 106, 107; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 110, 111; ჯავ. 113; ზ. იმერ. 116, 117; ქვ. იმერ. 124, 125, 128, 129, 135; ზ. რაჭა 148; გურ. 163, 165. თხელი ქვ. იმერ. 129; პირველად ჩამოსული საინგ. 91; საფელამეშედ დადებული გურ. 166; უჭაჭო საინგ. 90; ყურძნის საინგ. 91; ჭაჭიანი საინგ. 90
ჯკბილეკერი ჯავ. 115; ქვ. იმერ. 139
ჯკეაჩუა ზ. სამეგრ. 72
ჯკუ (საზომი) ზ. სამეგრ. 224
ჯომარი გურ. 227
ჯომარა შ. კახ. 176; ზ. ქართ. 198, 199; მესხ. 203; ქვ. იმერ. 209
ჯომრული აკ. 230
ჯომსიკა ქვ. რაჭა 56, 57
ჯოკაირი ქიზ. 79
ჯრჩრ[ი] საინგ. 92
ჯორახუტ[ი] საინგ. 20
ჯოროკეჩხი უჩა ზ. სამეგრ. 155
ჯორული აკ. 72, 76
ჯორულალთი აკ. 76
ჯოტი ქიზ. 12; შ. კახ. 12, 13, 14, 15, 17, 18; გ. კახ. 86; მთ. 26; ზ. ქართ. 31, 33, 34, 38, 39, 40, 96, 195; ქვ. იმერ. 53; ახალნაზარდი ზ. ქართ. 38. ბროწეულის ქიზ. 80; ბღარტი შ. კახ. 18; გათლილი ქიზ. 12; დასამყნობი მთ. 26; ეაშლის ზ. ქართ. 38; კვირტებიანი მთ. 26; კოკრიანი მთ. 26; მსხლის ზ. ქართ. 38; მუხლიანი შ. კახ. 13; პატარა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; საკვირტე ზ. ქართ. 39; სამყნობი ზ. ქართ. 39; უვარგისი ქვ. იმერ. 53; უშვილო ქვ. იმერ. 53; ყვავილიანი მთ. 26; ხეხილის მთ. 26; ხშირი შ. კახ. 14; ზ. ქართ. 31
ჯრაპეზი ზ. სამეგრ. 222, 223, 224
ჯრედისფეხა შავი ზ. სამეგრ. 155
ჯჯლჯზ[ე] საინგ. 181
ჯუკი აკ. 72
ჯუმარა[ჲ] საინგ. 183
ჯუპკირი შ. კახ. 85
ჯუტლა ქვ. სამეგრ. 160
ჯყე ჯავ. 203, 204; ქვ. იმერ. 53; ბროწლის ქიზ. 11
ჯყემალი შ. კახ. 13; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 32, 37; ქვ. იმერ. 51; ზ. რაჭა 60; ჯავ. 48; გურ. 65, 66; აკ. 68; მცაცე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; სხვილი ზ. ქართ. 37; ტკბილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ყვითელი ზ. ქართ. 32, 37; შავი ზ. ქართ. 32; წითელი ზ. ქართ. 32, 37
ჯყეია ქვ. რაჭა 147
ჯყლაპი ჯავ. 114, 115; ჯურ. 65. თუთის ჯავ. 115; ჭანჭურის ჯავ. 114

უ

უბე ზ. სამეგრ. 226
უბესი ქვ. სამეგრ. 158
უთო ქვ. იმერ. 211; ქე. რაჭა 213
უთხუარი შ. კახ. 85
უკდავა გურ. 65
ულაშარი ქე. იმერ. 209
ულაშრაკი ქვ. იმერ. 209
ულბო ზ. იმერ. 49
ულუმბო[ი] საინგ. 20, 23
უმი ქიზ. 10
ურემი ქიზ. 170, 174; ლეჩხ. 216; ზ .სამეგრ. 225; გურ. 161; ქვის ქიზ. 171
ურწყვეტაჲ (მსხალი) აჭ. 67
უსახელოური ლეჩხ. 151
უსტა თუთუნის აჭ. 73
უსტატი აჭ. 229
უსურვაზი ზ. ქართ. 95, 96
უღელი ზ. ქართ. 38
უჩა აბშილური ზ. სამეგრ. 154
უცხანური ქე. იმერ. 126
უწყვეტი ქვ. რაჭა 141
უჯელეში ქვ. იმერ. 127

ფ

ფათოლი ხევს. 25
ფალვადა ზ. ქართ. 41
ფალვარდა ჯავ. 114, 115; ჭანჭურის ჯავ. 114
ფარ[ი] საინგ. 182
ფარგალი ზ. სამეგრ. 226; ხის ზ. სამეგრ. 226
ფარდაგი გურ. 65
ფარდის ქაღალდი ქვ. რაჭა 146
ფარეხი ქე. იმერ. 53
ფარცხი ქიზ. 171, 172, 173; შ. კახ. 176; ჯ. კახ. 176; ერწ.-თიან. 179; თუშ. 184; ფშ. 186, მთ. 189, 190; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46, 201; ქვ. იმერ. 211; ხის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192
ფარცხა მოძრავი ზ. ქართ. 197; უძრავი ზ. ქართ. 197
ფარცხეა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 46
ფარცხილა ქვ. იმერ. 211
ფატარი ზ. ქართ. 34
ფაყლა[ი] საინგ. 23; მიწურ[ი] საინგ. 20; ფიადა[ი] საინგ. 20; ყუთრლ ჩაკაიან[ი] საინგ. 20
ფაშა მესხ. 47; ჯავ. 48
ფაშნიკი გურ. 160
ფაჩხატა ლეჩხ. 151
ფაცერი თუშ. 184
ფაცხა ზ. ქართ. 196, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ზ. იმერ. 206, 207
ფეთქი ლეჩხ. 150; ქვ. სამეგრ. 159
ფელამუში ქვ. იმერ. 127, 129; აჭ. 168
ფერგელი აჭ. 232
ფერდობი ქიზ. 77
ფერსო ქიზ. 172, 173
ფერფლი ქე. იმერ. 55
ფესვი ზ. ქართ. 39; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 49; აჭ. 74
ფესო აჭ. 68
ფეტეი ქიზ. 174; შ. კახ. 177; საინგ. 182; გურ. 228
ფეხი ბორბლის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 206; ქვ. იმერ. 211; ფარცხის ქე. იმერ. 211; ღერძის გ. კახ. 178; წისქვილის ქვ. იმერ. 209, 211
ფეხით გადარება ქვ. რაჭა 143
ფეხის გაგდება ქე. რაჭა 143
ფეხის მოსავალი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
ფთა ქიზ. 171; შ. კახ. 176, 177; ეწ.-თიან. 179; ფშ. 186; აჭ. 230; ბორბლ[ს] ქიზ. 171
ფთაი აჭ. 232
ფიალა ქიზ. 174; საინგ. 182
ფიალ[ი] საინგ. 182
ფიდანი აჭ. 73
ფიდარი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199
ფიელა ქიზ. 174
ფილი ქიზ. 82
ფილოქსერა ზ. ქართ. 101, 103; ზ. იმერ. 117; ქვ. იმერ. 136; ქე. რაჭა 138; ლეჩხ. 151; გურ. 162, 164
ფირფალი ქვ. იმერ. 211
ფირფიტა ქვ. იმერ. 210; ზ. სამეგრ. 222, 223
ფიშტო გურ. 165
ფიჩხ[ი] საინგ. 21
ფიჩხაური გურ. 165
ფიცარი ქიზ. 171, 172, 174; შ. კახ. 16; საინგ. 181; თუშ. 184, 185; ხევს. 188; ზ. ქართ. 107, 108, 197; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45, 110; ზ. სამეგრ. 156, 223, 224; ქვ. სვან. 220; გურ. 227; ალის ზ. ქართ. 196; დასატკეპნი აჭ. 73; მოკაული ლეჩხ. 218
ფიცარა ზ. რაჭა 215
ფიცრუა მოდოეკილი ზ. რაჭა 215
ფიჩვი ხევს. 188; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192
ფლაქამიჩი ქიზ. 83
ფლატე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199
ფოთელი აჭ. 74
ფოთოლ[ი] საინგ. 20, 22, 92
ფოთოლი ქიზ. 10, 11; შ. კახ. 12, 85; ჯ. კახ. 86; ხევს. 25; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ზ. ქართ. 34, 36, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. იმერ. 116, 121, 122, 123; ქვ. იმერ. 53, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129.. 130, 131, 132, 133, 134; ქე. რაჭა 139, 140; ზ. სამეგრ. 154, 155; აჭ. 76; ანდრეულის ზ. ქართ. 102; ატოლიებული ქვ. იმერ. 26;

ბრტყელი ჭიზ. 11; გრძელი ზ. ქართ. 102; დაკუნული შ. კახ. 85; დაპერეთილი ზ. ქართ. 98; დაჭრილი ზ. ქართ. 96, 100; დიდი ზ. ქართ. 103; თუთუნის ზ. სამეგრ. 72; კაკლის ჭიზ. 79; ლურჯი ზ. ქართ. 99; მაკრატელა ჭიზ. 11; მაცილობელა ზ. რაჭა 147; მოგრძო ზ. ქართ. 37; მოურწყავი ზ. იმერ. 121; მოწაბლო შ. კახ. 85; მრგვალი ქვ. იმერ. 125; მუქი ჭიზ. 11; მუქი ზ. ქართ. 100; მწვანე შ. კახ. 85; ზ. ქართ. 30; ზ. იმერ. 49; პატარა ქვ. იმერ. 127; პრტყელი ზ. ქართ. 99; პტყელი შ. კახ. 85; რგვალი ზ. ქართ. 99; რგვალი შ. კახ. 85; ზ. ქართ. 34, 36, 98, 102; სუსტი ზ. ქართ. 35; სქელი ჭიზ. 11; შავი შ. კახ. 85; შეჭრილი ზ. ქართ. 99; ქვ. იმერ. 123; ძრიელ დაჭრილი ზ. ქართ. 100; წაყვითლო ზ. ქართ. 102; წაწითანო ზ. იმერ. 49; ხალიანი ზ. ქართ. 102, 103; ხეხილის ქვ. რაჭა 59

ფოლადი გ. კახ. 178; საინგ. 192; ოუშ. 186; მთ. 190; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; ქვ. იმერ. 209; ზ. სამეგრ. 223, 226; ქვ. სამეგრ. 227; აჭ. 233

ფორთეპია ლეჩხ. 151

ფორფლა ჭურის ქვ. იმერ. 125

ფორჩხი გურ. 64

ფოსვი ზ. სამეგრ. 223, 224

ფოსო ქვ. იმერ. 132

ფრჩტ[ი] საინგ. 183

ფოჩი ქ ზ. 9; საინგ. 19; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45

ფოცხი ჭიზ. 9; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 45, 46; გურ. 64; აჭ. 73; ხის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45

ფოხალა ზ. იმერ. 206; ქვ. იმერ. 212; ქვ. სვან. 221

ფრანგა ქვ. იმერ. 127

ფრანგული ზ. რაჭა 149

ფრთა ჭიზ. 171; ზ. ქართ. 197; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 209, 211; ბორბალის ქვ. სვან. 220

ფრინველი ზ. ქართ. 102

ფუთი ჭიზ. 174, 175; საინგ. 183; ზ. ქართ. 101, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 116; ქვ. იმერ. 123, 129, 133, 211; ქვ. რაჭა 142; ლეჩხ. 152; ქვ. სვან. 221; გურ. 162, 228; აჭ. 166, 167, 168, 233

ფუთიანი აჭ. 167

ფუთქი ქვ. იმერ. 134, 135

ფურენგი აჭ. 229

ფურჩვნა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93

ფურცელი შ. კახ. 13; ზ. ქართ. 34, 36, 37, 39; ზ. სამეგრ. 155; აჭ. 68; თუთუნის აჭ. 76

ფუშტა[ი] საინგ. 183

ფუჩჩი სიმინდის შ. კახ. 12

ფქვა ქვ. იმერ. 210; ღერღილად გურ. 227, 228; ხოროზად გურ. 227, 228; ხოშრათ აჭ. 233

ფქვილ[ი] საინგ. 182; წმინდა[ი] საინგ. 183; ჭადი[ს] საინვ. 183

ფქვილი ჭიზ. 170, 173, 174; შ. კახ. 176; ერწ.-თიან. 179; მთ. 189, 190; ზ. ქართ. 197, 198, 199; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; მესხ. 203; ჯავ. 115, 204; ქვ. იმერ. 129, 209; ლეჩხ. 218; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 221, 223, 224, 226; ქვ. სამეგრ. 226; გურ. 228; აჭ. 68, 231, 233; დიკის ჯავ. 115; კენჭიანი ჭიზ. 174, 175; ლიღვით ლეჩხ. 217; ლიყვიეთ ლეჩ. 217; პურის საინგ. 183; საზამთრო ქვ. სვან. 220; სიმინდის ჯავ. 115; ზ. სამეგრ. 63

ფქვლ[ი] საინგ. 182, 183

ფშალა გურ. 65

ფშატი ზ. ქართ. 37; ბერძნული ზ. ქართ. 32

ფშტვარი ქვ. რაჭა 213, 214

ფხალი ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ზ. რაჭა 61; აჭ. 70; ბურტყილა გურ. 65; დაკეპილი ზ. იმერ. 49; თეთრი ქვ. რაჭა 57; ტყის გურ. 65; შავი ქვ. რაჭა 57; წითელი ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; გურ. 64

ფხალეულობა გურ. 64

ფხანდა ზ. ქართ. 108

ფხარი ვენახის ქვ. იმერ. 128; კუმპალი ქვ. იმერ. 129; მტევნის ქვ. იმერ. 129, 136

ქ

ქა[ი] საინგ. 88, 89

ქადა ზ. ქართ. 30

ქათამი აჭ. 70

ქალაკოდა ზ. რაჭა 61

ქალამ[ი] საინგ. 20, 21, 22

ქალამანი ქვ. რაჭა 213; ხის ქვ. რაჭა 213

ქალამანა ხის ქვ. რაჭა 145

ქალაქურა ჭიზ. 41

ქალშაპა ჯურ. 65

ქამბოხი ზ. რაჭა 148

ქანი ჯავ. 204

ქანაპაი ქვ. იმერ. 131

ქანდარა ქვ. იმერ. 131

ქართა ქვ. იმერ. 53

ქართული ზ. იმერ. 121

ქაფი საინგ. 91; გურ. 162

ქაფაქ[ი] საინგ. 184

ქაშა ზ. ქართ. 33

ქაშაყაშლი შ. კახ. 16.

ქედურა ლეჩხ. 151

ქეერ[ი] საინგ. 90

ქერ[ი] საინგ. 183
ქერი ქიზ. 174; შ. კახ. 17, 177; ზ. ქართ. 32; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202; ჯავ. 114, 115; ქვ. რაჭა 214; ქვ. სვან. 220
ქერბი მოშაო ზ. ქართ. 42
ქერებო ზ. იმერ. 117
ქერქი ქიზ. 12; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; დასერილი შ. კახ. 12; ნასარცხალი ქვ. რაჭა 142; სქელი ქიზ. 11
ქეფერჩხო ქვ. იმერ. 131
ქეფჩო ზ. ქართ. 89
ქეჩარიზ[ი] საინგ. 181
ქვმა ზ. სამეგრ. 156
ქვა ქიზ. 171, 172, 173, 174; შ. კახ. 176, 177; გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182, 184; თუშ. 185; მთ. 189, 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191, 192; ზ. ქართ. 194, 195, 196, 197, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201, მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 208, 209, 210, 211, 212; ქვ. რაჭა 147, 213, 214, 215; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 217, 218; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 223, 224, 225, 226; ქვ. სამეგრ. 227; გურ. 162; აჯ. 167, 229; 230, 231, 232; ამაკვაფული ხევს. 187; გარამბული ქვ. იმერ. 212; ვასათლელი ზ. ქართ. 197; დაბლანე ქვ. იმერ. 210; დაბლითა ქიზ. 173; შ. კახ. 176; ზედა ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182, 183; მთ. 189; ზ. ქართ. 196, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; მესხ. 203; ჯავ. 204; ქვ. იმერ. 209, 211, 212; ქვ. რაჭა 213; ლეჩხ. 216, 217; ზ. სამეგრ. 224, 226; გურ. 227, 228; აჯ. 232; ზევითა ქიზ. 173; ზ. ქართ. 197; ქვ. იმერ. 209; ზ. სამეგრ. 223, 226; ქვ. სამეგრ. 226; ზევითურა ქვ. იმერ. 210, 211; ზემო ჯავ. 204; ქვ. იმერ. 209; ლეჩხ. 216; ზემოთა ერწ.-თიან. 179; მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; კალიშის გურ. 162; კორკოტის მესხ. 203; ლუნგი ქიზ. 174; ლურჯი ქიზ. 174; მაღლა ქვ. იმერ. 209; მაღლითა ქიზ. 173; შ. კახ. 176; მშრე ქიზ. 174; რიყე ზ. ქართ. 196; საერულე თუშ. 186; საზედაო გურ. 227, 228; სათლელი ზ. სამეგრ. 225; სასკიბუე ზ. სამეგრ. 225; საფქვავი მესხ. 203; საქვეშაო გურ. 227, 228; საშენი ქვ. იმერ. 212; საწნეხელის აჯ. 167; სიპი ზ. ქართ. 195; ქვედა ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182; ზ. ქართ. 196, 197; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ზ. იმერ. 207; ქვ. იმერ. 209, 212; ქვ. რაჭა 213, 214, 215; ლეჩხ. 216, 217, 218; ქვევითა ქიზ. 173; ქვეითა ზ. სამეგრ. 223; ქვემოთა ქვ. სამეგრ. 226; ქვეშა მესხ. 203; აჯ. 232; ქვეშითურე ქვ. იმერ. 210; ძირი ზ. ქართ. 197; ძირა მთ. 189; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ქვ. იმერ. 211; ზ. სამეგრ. 226; წისქვილის შ. კახ. 176, 177; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182; ხევს 187; მთ. 189, 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191, 192; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201, 202; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 209, 210, 211, 212; ქვ. რაჭა 213, 215; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 218; ზ. სამეგრ. 221, 223, 224, 225, 226; ქვ. სამეგრ. 226, 227; გურ. 227, 228; ჰალის ზ. ქარც. 195; ხუთწახეკიანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; ხერდა ქვ. იმერ. 212
ქვაა აჯ. 229, 230; ზედა ზ. იმერ. 207; კაჟინარევი აბ. 232; საწისქვილო ხევს. 186
ქვაა განჯის თუშ. 186; კისკევის თუშ. 186; საკონის თუშ. 186
ქვაბი ქიზ. 83; საინგ. 92; ჯავ. 114, 115; ქვ. იმერ. 129, 136; ქვ. რაჭა 143, 144; აჯ. 168; არაყის საინგ. 92; სახდელი 115; ღომის ზ. სამეგრ. 223; ხამი ქიზ.
ქვაბიწყვრილა (მსხალი) აჯ. 67
ქვაკაშლა ქვ. იმერ. 54
ქვაცაცხი ქვ. სამეგრ. 158
ქვევრ[ი] საინგ. 89, 90, 91
ქვეერი ქიზ. 81, 82; შ. კახ. 16, 85, 86; გ. კახ. 87; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 94, 95; ზ. ქართ. 101, 105, 106, 107, 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110, 111, 112; ჯავ. 113, 115; ზ. იმერ. 116; ქვ. იმერ. 128; ზ. სამეგრ. 153, 155, 156, 157, 158; ქვ. სამეგრ. 156, 159, 160; ქვ. სვან. 62; ახალი ქიზ. 82; საინგ. 90; გამზარული საინგ. 90; გატეხილი ქიზ. 82; დიდი ქიზ. 82; გ. კახ. 87; საინგ. 89; პატარა საინგ. 89; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; საფილე ქიზ. 82; სუნიანი საინგ. 90; სუფთა საინგ. 89; ზ. ქართ. 38; ცარიელი ზ. ქართ. 36; წითელი ღვინის ქიზ. 80; ხუპყოანი საინგ. 90
ქვევრ-მარანწ[ი] საინგ. 89
ქვეთვალი ხევს. 185
ქველაური ზ. ქართ. 100
ქველოური ზ. იმერ. 119, 121, 122
ქვითკირი ზ. ქართ. 107; ჯავ. 113
ქვირაფ ქვ. სვან. 220
ქვისმთლელი ვ. კახ. 178
ქვიტკირი ქიზ. 82
ქვიშნა ჯავ. 48; ქვ. იმერ. 52
ქვიშრობი ქიზ. 169
ქვიშხური ზ. იმერ. 121
ქილა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ქვ. იმერ. 129; ზ. სამეგრ. 224
ქიმი ქვ. იმერ. 134, 135
ქინწ[ი] საინგ. 20
ქინძ ქვ. სვან. 61
ქინძ[ი] საინგ. 20
ქინძი თუშ. 24; ზ. ქართ. 29; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ქვ. რაჭ 56, 57; ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64; გურ 64, 65
ქირა აჯ. 233

ქიშმიში ყურძენი ქიზ. 81
ქიშმიშ[ი] საინგ. 92
ქიწურა ზ. ქართ. 102
ქლიავი ქიზ. 12; შ. კახ. 14, 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 27, 28; ზ. ქართ. 37; მესხ. 47; ჯავ. 48, 114, 115; ქვ. რაჭა 58; ზ. რაჭა 60; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 65, 66; აჭ. 68; გარგარი ქიზ. 12; ერევნის შ. კახ. 14; თეთრი ქიზ. 12; შ. კახ. 14; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზ. ქართ. 32; ქვ. იმერ. 51; ქვ. რაჭა 58; აჭ. 68; ლურჯი შ. კახ. 15; მარიამობისთვის შ. კახ. 15; მომწიფო ზ. ქართ. 32; მომწყანო ქიზ. 12; მოყვითალო ზ. ქართ. 32; მოწითლო ქიზ. 12; მურაკა ქიზ. 12; ორითუღი აჭ. 66; ოტური ზ. ქართ. 32, 37, 41; ოტურაჲ აჭ. 66; რგვალი ქიზ. 12; სადა თეთრი შ. კახ. 14; სადა წითელი შ. კახ. 14; საქერაჲ აჭ. 68; უბრალო ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ყბა-წითელი ქიზ. 12; ყვითელი ქვ. იმერ. 51; შავი ქიზ. 12; შ. კახ. 15; ზ. ქართ. 32, 37; ჯავ. 48; ქვ. იმერ. 51; ქვ. რაჭა 58; აჭ. 68; შეიპარა ზ. ქართ. 41; წითელი მთ. 26; ქობი საინგ. 92
ქოთანი ჯავ. 114
ქოთუქ[ი] საინგ. 181
ქონი ქიზ. 82
ქონდარ ქვ. სვან. 61
ქონდარი ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56, 57; ქვ. სამეგრ. 64; გურ. 64
ქონფიდარი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199
ქორთუკი შ. კახ. 176
ქოფე ქვ. იმერ. 209
ქოშა წისქვილის აჭ. 232
ქოცო ქიზ. 82; შ. კახ. 85; გ. კახ. 87; საინგ. 90, 91
ქრიჯი თუშ. 185
ქრიჯა ფშ. 186
ქუა[ი] საინგ. 180; დინგი[ს] საინგ. 184; ქვერი[ს] საინგ. 184; ნასრიალ[ი] საინგ. 182; ჭაშიან[ი] საინგ. 182; ყირჟანი[ს] საინგ. 182; ცუცქელი[ს] საინგ. 182
ქუდი (წებერის) ქვ. რაჭა 145
ქუდი (ჭაჭა) ქიზ. 80; ზ. ქართ. 105, 106, 108
ქუდბადიდი ქვ. იმერ. 132
ქუდის მოხდა ზ. ქართ. 108
ქუთუკი მესხ. 46, 47; ჯავ. 47, 48; კანჩახეთქილი ჯავ. 48
ქუმა ჯავ. 115
ქუნჩალი ჩალის აჭ. 67
ქური ზ. სამეგრ. 223
ქურღული ქვის ლეჩხ. 217
ქურღულა ლეჩხ. 216
ქურჩენა სიმინდის გურ. 165
ქუსლი (ბორბლის) ზ. სამეგრ. 223
ქუსლი ვაზის ქართ. 96
ქუშტარა ქიზ. 79
ქუჩენი ქვ. იმერ. 54, 55
ქუჩენა სიმინდის აჭ. 168
ქუჩუნა ქვ. იმერ. 54
ქცევა ქვ. [illegible] ქვ. რაჭა 55

ღ

ღალა ქიზ.
ღალღა ქიზ.
ღანური ქვ.
ღანძლი ქართ. [illegible] რაჭა 56
ღარი ქიზ. 72; 171, 172, 174; შ. [illegible] 85, 176; გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. [illegible] 179; 181, 182. [illegible] 184; ფშ. [illegible] 187; მთ. 190; გუდ. 191; ქართ. [illegible] ჩრდ. 192; [illegible] 197, 198; ქართ. სამხრ. 199, 200, 201, 202; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. 205, 206, 207; ქვ. [illegible] 124, 208, 209, 212; ქვ. რაჭა 145, 211, 214; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 216, 219; ქვ. [illegible] 220; ზ. სამეგრ. 222, 223, 225; ქვ. სამეგრ. 226; გურ. 227, 228; აჭ. 229, 230; დაღრეჯული ლერწი დაღრეჯული აჭ. 229; ოქროს ზ. იმერ. 200; ქვევრის ქიზ. 80; ქვ. ზ. იმერ. 205; ხიდაბტარა ლერწი 219; წისქვილის ხეები 188; ზეგ. 203; ზ. იმერ. 207; გურ. 228; შუალა ქვ. სამეგრ. 226
ღარა აჭ. 229, 232, 233
ღარბაშო ქვ. იმერ. 209
ღარბელა ზ. ქართ. 198
ღარღილი ზ. სამეგრ. 224; ოშქაში ზ. 224; ჰიფე ზ. სამეგრ. 224
ღაღანაშო ქიზ. 12
ღაღვინი გურ. 161
ღებაია შავი ქვ. იმერ. 126
ღერე ქვ. რაჭა 213; ქვ. სვან. 220; 229, 232
ღერე[ბ] საინგ. 180
ღერი აჭ. 74; თუთუნის ქვ. იმერ. 71; ლის ზ. ქართ. 35
ღერო ერწ.-თიან. 179
ღერღილი შხუ ზ. სამეგრ. 224
ღერღილა გურ. 228
ღერღილად [ფქვა] გურ. 227, 228
ღერღილათ [დაფქვა] ქვ. რაჭა 214
ღერძი ქიზ. 171. 172, 173; შ. კახ. 176, 177; გ. კახ. 178; საინგ. 182, 183, 184; თუშ. 185; მთ. 190; გუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191; ზ. ქართ. 196, 197, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201, 202; მესხ. 203; ჯავ. 205; ქვ. იმერ. 209, 210, 211, 212; ქვ. რაჭა 215; ბორბლის ერწ.-თიან. 179; ქვ. რაჭა 213; ზეკითა ქვ. იმერ. 209; რკინის შ. 176; თუშ. 185; 187; მთ. 189; ქართ.

სამხრ. 201; ქვ. იმერ. 210; ქვ. რაჭა 213; ქვ. სამეგრ. 226; ქვის ქიზ. 173; წისქვილის ერწ.-თიან. 179; მთ. 190; ჯახრაკის ქვ. იმერ. 212, ხის შ. კახ. 176; ხეს. 203; ჯაე. 204

ღერძა ქვ. იმერ. 209; ლეჩხ. 216; ბორბლი[ს] ლეჩხ. 217

ღვალო ზ. იმერ. 49; გრძელი ზ. იმერ. 49; დედალი ზ. იმერ. 49; მამალი ზ. იმერ. 49; მწარე ზ. იმერ. 49; ტკბილი ზ. იმერ. 49

ღვარჭა ქიზ. 169, 170

ღვინ ზ. ქართ. 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110

ღვინის მოლბობა ზ. ქართ. 105

ღვინის მოჭანჭება ზ. ქართ. 105

ღვინკა ქვ. სამეგრ. 160

ღვინო ქიზ. 80, 81, 82, 170; კახ. 84, 85, 86; ვ. კახ. 86, 87; საინგ. 90, 91, 92; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 95; ზ. ქართ. 99, 100, 101, 102, 103, 105, 106, 107, 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 110, 111, 112; ჯავ. 113; ზ. იმერ. 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122; ქვ. იმერ. 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136; ქვ. რაჭა 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146; ზ. რაჭა 148, 149; ლეჩხ. 149, 150, 151, 152, 153; ზ. სამეგრ. 153, 154, 155, 156, 157, 158; ქვ. სამეგრ. 158, 159, 160; გურ. 64, 160, 162, 163, 164, 165, 166; აჭ. 166, 167, 168; ატენის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111, 112; ახალგამოღებული გურ. 165; ახლად გაწურული ზ. სამეგრ. 153; ბაკი ქიზ. 80; ბეჭი ჯავ. 113; ბეჭის ზ. ქართ. 106; გადაღებული ზ. სამეგრ. 157; ვადაწურული ზ. სამეგრ. 152; გამოღებული გურ. 161; გასაყიდელი ლეჩხ. 150; გაწურული ზ. სამეგრ. 152, 156, 157; დადუღებული გურ. 163; დაძველებული ქვ. სამეგრ. 159; დაწკბერული ზ. რაჭა 148; ზამთრის ქვ. რაჭა 139; თავნაკარი ზ. ქართ. 106; თეთრი ქვ. იმერ. 125, 131; ზ. რაჭა 148; ზ. ქართ. 102; ქვ. იმერ. 126; თხლეზე დამდგარი ქიზ. 80; თხლის ქიზ. 80; კაპრაში ვ. კახ. 87; კარგი შ. კახ. 84; მაგარი ქიზ. 80; ზ. ქართ. 98; ზ. იმერ. 121, 122; ქვ. რაჭა 140; მაწყინარი ზ. რაჭა 149; მეჯვრისხევის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; მოგუდული ზ. ქართ. 105, 108; მეავე ჯავ. 112; მუქი ქიზ. 80; მუხრანის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; მღვრიო ქიზ. 81; მწვანეს შ. კახ. 85; ნადუღი ქვ. იმერ. 131; გურ. 161; ნაქაჩი ზ. იმერ. 118; ნაყენები ქვ. რაჭა 144; ნაწამალი შ. კახ. 84; ნაწკბერავი ზ. რაჭა 148; ნაწუხი ზ. ქართ. 106; ნაწყარეშა ზ. სამეგრ. 158; ნაწყარიშა ქვ. სამეგრ. 159, 160; პირველგამოსული ლეჩხ. 150; რბილი ქვ. იმერ. 125; რქაწითლის გ. კახ. 86; სამუშაო ლეჩხ. 150; სამღვრევი ზ. ქართ. 106; საოჯახო ქვ. იმერ. 125; სარკესავით ფერის ქიზ. 80; სასელი ქვ. სამეგრ. 160; სასტუმრო ლეჩხ. 150; საუცხოო გურ. 165; საფერავის შ. კახ. 85; საშუალი ზ. იმერ. 118; საშუალი ზ. იმერ. 118, 120; გურ. 163; სუსტი ზ. რაჭა 148; სუფთა ქვ. იმერ. 125; სქელი ზ. ქართ. 108; ტკბილი ქიზ. 81; ზ. ქართ. 102; ჯავ. 112; ზ. იმერ. 121; გურ. 162; ტკპილი ზ. ქართ. 99, 108; უდუღარი ლეჩხ. 150; ფეთქის ქვ. სამეგრ. 159; ყეითელი პარტალის გ. კახ. 86; შავი ვ. კახ. 87; ზ. ქართ. 102; ქვ. იმერ. 125, 127, 128; შავკაპიტოს შ. კახ. 84, 85; შეღებილი ზ. სამეგრ. 155; შუა ქვ. რაჭა 146; გურ. 161, 165; შუმი ზ. იმერ. 118, 120; ჩინური ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ჩინჩხალი ქვ. იმერ. 133; ჩხავერის გურ. 160; ძაბუნი ზ. რაჭა 148; ძალოვანი ზ. ქართ. 96; წითელი საინგ. 91; ზ. ქართ. 99; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; ზ. იმერ. 122; წლაკე ჯავ. 112; წმიდა ჯაე. 113; წმინდა ზ. ქართ. 106; ზ. იმერ. 120; წყალგაურეული ქვ. სამეგრ. 159, 160; წყალგაურევი გურ. 161; წყალნარევი აჭ. 168; წყლიანი ზ. იმერ. 119; ხალმაზი ქვ. იმერ. 134; ხიდისთავის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112

ღვინობისთვე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 110, 112, 113; ზ. ქართ. 106, 192; ზ. იმერ. 117, 120; ქვ. რაჭა 57

ღვინწყალი ქვ. იმერ. 134

ღვიძლი (მსხლის გული) ზ. რაჭა 60

ღულეჯი ქვ. რაჭა 145

ღივი ქიზ. 10

ღჯნე[ი] საინგ. 91, 92; წითელ[ი] საინგ. 91

ღჯნჩ[ი] საინგ. 90, 91

ღობე ზ. ქართ. 37; ცოცხალი ზ. ქართ. 32

ღომი ზ. სამეგრ. 223; გურ. 228; აჭ. 233

ღორაჩო ქიზ. 79

ღორისთვალა გურ. 164

ღორქლიავი გურ. 65

ღორქლიავა ზ. ქართ. 37; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26, 28; გრძელი ქიზ. 12; ყეითელი ქიზ. 12

ღოღნაშო ზ. ქართ. 32; მესხ. 47; ჯავ. 114; ზ. რაჭა 60

ღოღნოშო შ. კახ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28

ღოღნაშო ქვ. რაჭა 58

ღოჯე აჭ. 230; ყელიანი აჭ. 230

ღრუბელა ზ. იმერ. 121

ღუნძლი ზ. რაჭა 147

ღურნე აჭ. 230, 232

ღჯა აჭ. 68, 69

უაბი აჯ. 74
უაბალარმუდი მესხ. 47; ჯავ. 48
უაბაყალმუთი აჯ. 67
უავარ[ი] საინგ. 19
უავარზენი ზ. სამეგრ. 223, 226
უათარი ზ. ქართ. 29, 38; ქვ. იმერ. 50, 51; ერთიანი ზ. ქართ. 29
უაისი ქვ. იმერ. 51
უალამ[ი] საინგ. 88
უალფაღი ქიზ. 81
უალფუზი შ. კახ. 17, 18; გერმანული შ. კახ. 18; თეთრი შ. კახ. 18; კავკაური შ. კახ. 18; ტოტის შ. კახ. 18; ქართული შ. კახ. 18; შავი შ. კახ. 18; ძირის შ. კახ. 18; წერილთესლა შ. კახ. 18
უამირი ქიზ. 10; ზ. ქართ. 33
უანა ზ. ქართ. 194; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; მესხ. 202; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 208; ქვ. რაჭა; 55, 56, 58, 147; ლეჩხ. 150; გურ. 64; აჯ. 229; სათუთუნე აჯ. 74
უანდაღ[ი] საინგ. 180
უანწი ქვ. იმერ. 129
უაპი ქიზ. 80
უაქ[ი] საინგ. 180
უარაო გურ. 65
უარასუათი საინგ. 180
უარაფელია მესხ. 47
უარაფილი ჯავ. 48
უარდიმელა ზ. რაჭა 61
უარფუზი ქიზ. 10, 11; ვრძელი ქიზ. 11; კავკაური ქიზ. 11; ლეკური ქიზ. 11; მსხვილი ქიზ. 11; რგვალი ქიზ. 11; სქელქერქა ქიზ. 11; ტკბილი ქიზ. 11; უუმბარა ქიზ. 11; შაქრის ქიზ. 11
უაყა[ი] საინგ. 92
უბა[ი] წულ[ს] საინგ. 180, 181
უევარი ხარი ქვ. რაჭა 145
უელი ბორბლის თუშ. 185; ქვევრის ქიზ. 80; ქვის მესხ. 203; ჯავ. 204; ცუცქულ[ს] საინგ. 182; წისქვილის საინგ. 182; ჯავ. 204; ხევს. 188; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ქვ. იმერ. 211; წისქვილის ქვის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192
უელა ზ. იმერ. 205, 206, 207
უელამს ვენახს ქიზ. 78
უელემი აჯ. 68
უელვა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
უერწი ქვ. იმერ. 52
უვაელი ზ. ქართ. 33. 34, 35; ქვ. იმერ. 133; აჯ. 68, 69; საღი ზ. ქართ. 34; უვითელი ზ. ქართ. 30; წითელი ზ. ქართ. 30
უვაელობა ზ. იმერ. 122
უვიბარი გურ. 163
უვიორი ზ .რაჭა 148
უვნობა ზ. ქართ. 38
უვიი თუშ. 71
უინული თუშ. 185
უიფიანი (ჯიში უურძნის) ზ. რაჭა 149
ულორტი შ. კახ. 14. 84; საინგ. 89; ზ. იმერ. 120; ქვ. იმერ. 131, 134, 135; ქვ. რაჭა 138; ქვ. სამეგრ. 158, 160; გურ. 66; ახალი ქიზ. 12; თითო ქვ. იმერ. 53; ძირში ამოყრილი საინგ. 89
უორე თუშ. 184; მთ. 189; ზ. იმერ. 205; ქვ. იმერ. 209
უუთი შ. კახ. 16; თუშ. 185; მთ. 190; ზ. ქართ. 38, 40; ქვ. იმერ. 55, 210, 211; გურ. 65, 66; საფქვილე ზ. ქართ. 197; ქვის ქვ. იმერ. 211; ცემენტის ქვ. იმერ. 210
უუწწი ქიზ. 10, 11; შ. კახ. 16; ზ. ქართ. 34; ზ. რაჭა 60; გრძელი ქიზ. 11; ზ. ქართ. 41
უურ[ი] ცუცქულ[ს] საინგ. 182; წისქვილის საინგ. 182
უურბალიში ქვის ჯავ. 113
უურე წისქვილის თუშ. 185
უურზენ[ი] საინგ. 88, 89, 91, 92; გენუა[ი] საინგ. 92
უურძენი ქიზ. 83; შ. კახ. 16, 83, 84, 85; გ. კახ. 86, 87; საინგ. 88, 89, 90, 91; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 94, 95; ზ. ქართ. 96, 99, 103, 104, 106; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; ჯავ. 48, 112, 113; ზ. იმერ. 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122; ქვ. იმერ. 124, 127, 128, 129, 132, 133, 134, 135; ქვ. რაჭა 139, 140, 141, 142, 143; ზ. რაჭა 148, 149; ლეჩხ. 149, 150; ზ. სამეგრ. 153, 154, 155, 156, 157, 158; ქვ. სამეგრ. 158, 159, 160; გურ. 160, 161, 162, 163, 164, 165; აჯ. 66, 166, 167, 168; ადესა ზ. სამეგრ. 153; ადესას გურ. 160; ადრეული ზ. ქართ. 98; ადრეულა შ. კახ. 85; აჯაგნული შ. კახ. 17; ბუდეშური ზ. ქართ. 98; გარეული ზ. იმერ. 122; ვახურებული შ. კახ. 85; დაბლარი ზ. იმერ. 116; დასაწური შ. კახ. 85; თეთრი შ. კახ. 85; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; ქვ. იმერ. 125, 126, 127, 128, 132, 133; გურ. 164; თითა ზ. ქართ. 100; თხელი ქიზ. 81; ზ. ქართ. 101; თხელმტევნიანი საინგ. 92; მაგარყუნწიანი ქვ. რაჭა 142; მანათიანი ქვ. იმერ. 127; მაღლარი ზ. იმერ. 116; მოკრეფილი გურ. 163; მსხვილი გ. კახ. 86; მწვანე ქიზ. 81; შ. კახ. 84; ზ. ქართ. 98; მშვარტლა შ. კახ. 84; ოქროს ქიზ. 81; უუური ჯავ. 112; საადრიო ზ. იმერ. 121; ქვ. იმერ. 127; საგობე ქვ. იმერ. 127; საკმლის შ. კახ. 84, 85; საჩინო ზ. ქართ. 96; საშმელი შ. კახ. 85; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; სუფრის ზ. იმერ. 121; სხვილმარცვალა ზ. ქართ. 100; სხილათუბანის ქვ. იმერ. 129; ტკბილი შ. კახ. 84; საინგ. 92; ტყის ქვ. იმერ. 129, 131; ქართული ქვ. იმერ. 127; ქაჩალა ზ. ქართ. 101; შავი ქართ. მტკვრ. ჩრდ.

92; ზ. ქართ. 98, 100; ზ. იმერ. 118, 122; ქვ. იმერ. 125, 126, 129, 130, 131; ქვ. რაჭა 139, 140, 141; ქვ. სამეგრ. 158; ცოეი ქიზ. 79, 80; ცხელი ქიზ. 79; წითელი ქვ. იმერ. 126; ზ. სამეგრ. 154; ხის ქვ. იმერ. 127; აკ. 167; ხუხუნა ზ. ქართ. 98
ყურძნობა საინგ. 91; ლეჩხ. 149
ყურწი ზ. რაჭა 148; აკ. 68, 73, 76
ყურწაა (მსხალი) აკ. 66
ყურწიაა (მსხალი) აკ. 67

შ

შაალმა მესხ. 47; ჯავ. 48
შაბი ზ. ქართ. 43
შაბიაბანი ზ. ქართ. 100, 101, 103; ზ. იმერ. 117; ქვ. იმერ. 122, 123, 128; ქვ. რაჭა 138
შაბიამანი შ. კახ. 85; გ. კახ. 86; ზ. იმერ. 118; ქვ. რაჭა 59, 138; ზ. რაჭა 147; ლეჩხ. 151
შაბკლიავა ქიზ. 12
შავი (ვაზის ტანი) ზ. ქართ. 95
შავი დიდი (ვაზის ჯიში) ზ. ქართ. 96, 98; ძველი ზ. ქართ. 99
შაებალა გურ. 66
შაკაპიტო შ. კახ. 84, 85
შამურაა აკ. 166
შასხალაა (მსხალი) აკ. 67
შაფხსალა ლეჩხ. 61
შაქლიავი გურ. 65
შაქლიავა მესხ. 47
შათვალება ზ. ქართ. 103
შაკონვა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
შალაფი ხევს. 118
შალაფა შ. კახ. 85
შამანი გ. კახ. 87; საინგ. 90; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 99, 106, 107; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 111; კახეთის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95
შამანა ქიზ. 80
შამბლიკაა ქვ. სვან. 61
შამფურ[ი] საინგ. 182
შამფური ქიზ. 9
შანთი ზ. იმერ. 121
შარი გ. კახ. 86; ზ. ქართ. 38, 104, 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
შარა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45
შარები ლეჩხ. 149; ზ. რაჭა 148
შართი ზ. იმერ. 118
შარში [მიგდება] ქიზ. 170
შასარვა შ. კახ. 83, 84
შაფიჩხ[ა] საინგ. 20
შაფრანი მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზამთრის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26; ზაფხულის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26
შაქარეამლი აკ. 67
შაქარეამლა მესხ. 47; ჯავ. 48
შაყელაი საინგ. 24
შაყელაა შ. კახ. 84; ზ. ქართ. 103
შაშალაკი ქიზ. 11
შაშკვალავი ზ. იმერ. 49
შაშკულვ ქვ. სვან. 61
შაშტრამი გურ. 64
შაშუტობა ქვ. იმერ. 53
შაჭამანდი ქიზ. 10
შეაკრეფს ნერგს აკ. 72
შეამიწლებს ფოცხით აკ. 73
შებაჯავინება აკ. 68
შეკვრა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
შეკონვა ქვ. იმერ. 134; ქვ. იმერ. 135
შეკრეფა მეოთხე აკ. 72; მეორე აკ. 72; მესამე აკ. 72; პირველი აკ. 72
შემზადება თესლის საინგ. 21
შემოსავალი ზ. ქართ. 102
შემოყრა მიწის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44
შენახვა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; ბოსტნეულის ზ. იმერ. 49; სხლის აკ. 67; ღვინის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95
შენობა თუშ. 184; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; ზ. სამეგრ. 222; გურ. 165; წისქვილის ზ. სამეგრ. 224, 225; ქვ. სამეგრ. 226
შესაგუბავი ქვ. იმერ. 208
შესადეგარი ქვ. იმერ. 209
შესარვა ზ. ქართ. 95
შესტეხს დიბს აკ. 76; მესამე აკ. 76
შეტეხვა პირველი აკ. 76
შეფშურვა ღვინის გურ. 166
შეფურჩნა ზ. ქართ. 95
შეფურჩქნა ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110
შეღებვა ღვინის ზ. იმერ. 120
შეყელავს ვაზს ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
შეყელვა ზ. ქართ. 95
შეყელვაა ლობიოს საინგ. 21
შეყენება ნავის საინგ. 90; წყლის ქვ. იმერ. 208
შეწამვლა ლეჩხ. 151
შვალა ქვ. იმერ. 208
შველისყურა (თხილი) გურ. 65
შვილდი ზ. ქართ. 108
შვინდი ჯავ. 48, 114; ქვ. სამეგრ. 63
შითილ[ი] საინგ. 20, 21, 22
შიმშა ქიზ. 82; ზ. ქართ. 197; ქის გასასწორებელი ქიზ. 174
შინკა ზ. სამეგრ. 63
შირა ქვ. სვან. 220
შირა[ი] საინგ. 90
შირიფათ [დაფქვა] ქვ. რაჭა 213
შიშ[ი] (ღერძი) საინგ. 182
შკერი ჯურ. 65
შკოლა შ. კახ. 13

შლამი ღვინის ქვ. რაჭა 146; შედედებული ქვ. რაჭა 146
შლამავს მიწას ქვ. იმერ. 208
შონური ქვ. სამეგრ. 158; უჩა ზ. სამეგრ. 154, 155
შპანცკი თეთრი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28
შრამელი ქვ. რაჭა 56
შტეირი ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 219
შტო ზ. ქართ. 103; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44; ქვ. იმერ. 51, 52; ქვ. რაჭა 141; ტილიფის ქვ. იმერ. 52; ყვავილიანი მთ. 26
შუმი ზ. ქართ. 106; ზ. იმერ. 119, 120; ქვ. იმერ. 125, 135; ქვ. რაჭა 144, 146; ლეჩხ. 150; გურ. 161, 163, 165
შუპი ზ. რაჭა 148
შუფი ზ. სამეგრ. 223, 226; გუგულე ზ. სამეგრ. 226
შუშუჭი აჭ. 230
შუშხუნა ქიზ. 80
შუჩონჩქვებს ძირს აჭ. 76

ჩ

ჩაამაგინეფს ყურძენს აჭ. 167
ჩაბრუნება ჰაჟის საინგ. 91
ჩაგურგურა[ი] საინგ. 181
ჩადი ქიზ. 79
ჩადუნა შ. კახ. 85
ჩათალა სამარგლე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46
ჩათალალუგი მესხ. 47
ჩაკა[ი] საინგ. 22
ჩალა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ქვ. იმერ. 54; გურ. 65; აჭ. 67
ჩალანგარა ქვ. რაჭა 145
ჩალთუქ[ი] საინგ. 180, 183, 184
ჩალხი ქვ. იმერ. 209
ჩამიჩი შ. კახ. 16; გ. კახ. 86
ჩამობერკვნა ქვ. რაჭა 143
ჩამობერკნის ყურძენს ქვ. რაჭა 143
ჩამოყოლება ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200
ჩამოჩეხავს ყურძენს ქვ. რაჭა 143
ჩანახი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ზ. ქართ. 193, 194, 198, 199
ჩანგალი ქვ. იმერ. 135
ჩარეკი ქიზ. 81; ზ. ქართ. 96, 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ზ. იმერ. 117, 118; ქვ. იმერ. 125, 212; ქვ. რაჭა 56, 138, 141
ჩარეკა ზ. რაჭა 148
ჩარჩო ზ. ქართ. 196; ხის მთ. 189
ჩარჩილი ქვ. რაჭა 142
ჩარჩილა ქვ. რაჭა 143, 144, 146; ლეჩხ. 150
ჩარხი ქიზ. 171, 172, 174; ქართ მტკვრ. სამხრ. 200, 201; ჯავ. 204; აჭ. 231, 232; მშრალი ქიზ. 172; ყულაბის ქიზ. 172, 173
ჩასართავი არხის ქვ. იმერ. 208
ჩაფი ქიზ. 81, 82, 83; საინგ. 92; ზ. ქართ. 107; ზ. იმერ. 116, 118, 120; ქვ. იმერ. 124, 128, 129, 130; ქვ. რაჭა 142, 144; ზ. რაჭა 148; ლეჩხ. 153
ჩაფარი საინგ. 90
ჩაფურა ქიზ. 82
ჩაქუჩი ჯავ. 204; აჭ. 231, 232; ორპირა აჭ. 233; პტუელი აჭ. 232; წვერიანი აჭ. 232
ჩაღარღანა[ი] საინგ. 180
ჩაყრა საინგ. 88; ვაზის გ. კახ. 86, 88; ნაჩაყენის შ. კახ. 83
ჩახვე ზ. სამეგრ. 63
ჩახჩახა მესხ. 203
ჩელტა გურ. 163
ჩენჩი ზ. სამეგრ. 60
ჩერქვალი ზ. სამეგრ. 155
ჩექმა საინგ. 91
ჩექუჩი აჭ. 229
ჩეში ზ. სამეგრ. 154, 155
ჩეჩიფეში ზ. სამეგრ. 155
ჩვარი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28
ჩვილთითა ზ. ქართ. 97
ჩიბე ქვ. იმერ. 210; ქვ. რაჭა 214; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 218; საკაკლე ქვ. იმერ. 210
ჩიბუხი აჭ. 73
ჩიეი აჭ. 76
ჩითილი ზ. ქართ. 108
ჩილა ლეჩხ. 61
ჩინური ზ. ქართ. 96, 97; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109, 112
ჩირი ზ. ქართ. 36; ჯავ. 114; ზ. რაჭა 60; გურ. 66; აჭ. 67; ვაშლის ჯავ. 114, 115; მსხლის ჯავ. 114; ოტურის ჯავ. 114; ქლიავის ჯავ. 114; ღოღნაშოს ჯავ. 114; შვინდის ჯავ. 114
ჩიტითაეა ზ. რაჭა 61
ჩიტითვალა ქიზ. 81
ჩიტილეღეა ქვ. იმერ. 52
ჩიტისთავა გურ. 65
ჩიტლეღეა ქვ. იმერ. 53; გურ. 65, 66
ჩიფთლამა აჭ. 230
ჩიჩია ქვ. იმერ. 55
ჩიხჩიხა ჯავ. 204
ჩოგანი ქვ. იმერ. 209; ქვ. რაჭა 214, 215
ჩონჩორ ქვ. სვან. 62
ჩოტი ზ. ქართ. 199
ჩუპეშა გურ. 164
ჩურჩა ზ. ქართ. 101
ჩურჩხელა გ. კახ. 88; ჯავ. 115; თუთუნის აჭ. 73; ჭანჭურის ჯავ. 115
ჩქერი ქვ. სამეგრ. 226
ჩქოლა აჭ. 68
ჩხაველი ქვ. იმერ. 125
ჩხაერი გურ. 160, 162, 164; აჭ. 166, 167, 168
ჩხიკვისთავა (თხილი) გურ. 65, 66
ჩხირი ქიზ. 172, 173; თუშ. 185; ხევს. 186;

ზ. ქართ. 39; გაზაფხულის ზ. ქართ. 38; სამყნე ჭიზ. 12
ჩხირა ხევს. 188
ჩხიროდი ლეჩხ. 149, 151, 152

ც

ცა (ქვისთაღი) ზ. იმერ. 205
ცარცი კანელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27
ცაცხვი ჭიზ. 79; ზ. იმერ. 207; ქვ. იმერ. 53, 209; ქვ. რაჭა 144, 14; ზ. სამეგრ. 157
ცელი საიხვ. 21
ცემენტი ჭიზ. 82; ზ. ქართ. 195; ქვ. იმერ. 210
ცერეცო ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56, 57
ცერცვი ჭიზ. 10; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; გურ. 64; მიწის გურ. 64; ოქრო გურ. 64
ცვივანა ზ. იმერ. 121
ცილა ზ. ქართ. 96
ცილამპალი ჭიზ. 78
ციობა (საზ.) ზ. სამეგრ. 224
ცისცხვი ზ. იმერ. 116
ციცა ქვ. იმერ. 122, 123, 126; ზ. რაჭა 149; ლეჩხ. 151
ციცუა ზ. სამეგრ. 155
ციცქა ზ. იმერ. 118, 119, 121
ციცხვი ჯვე. 115
ცოლკაური ზ. იმერ. 121
ცოლკოური ქვ. იმერ. 123, 126; ლეჩხ. 151, 152
ცორიელა ქვ. იმერ. 209
ცოცხი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ქვ. რაჭა 57
ცუცკულ[ი] საინგ. 181, 182, 183
ცუდ-მარიელა ხევს. 25
ცული ჭიზ. 79; ხევს. 188; ზ. ქართ. 30; აჭ. 229
ცულა ქვ. რაჭა 213; ლეჩხ. 216
ცულაღერძა რკინის ქვ. რაჭა 213
ცულისპირა ჭიზ. 10
ცხემლა თუშ. 185
ცხემლარი ქვ. სამეგრ. 158, 160
ცხენი ლეჩხ. 216; ქვ. სვან. 62
ცხენის ძუძუ (ვაზის ჯიში) ქვ. რაჭა 139
ცხენის ძუძუა (ვაზის ჯიში) ქვ. რაჭა 141
ცხენის ძუძუა (თხილი) გურ. 65, 66
ცხენი ძუძუ ჯავ. 48
ცხენის ძუძუაჲ აჭ. 166
ცხვარი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110; ზ. სამეგრ. 62
ცხვარაჲ (სოკო) აჭ. 66
ცხვედიანი (ვაზის ჯიში) ქვ. რაჭა 140; ლეჩხ. 151
ცხვენი ქვ. იმერ. 210
ცხოველი შ. კახ. 16

ძ

ძაბრი შ. კახ. 176; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 202; გურ. 228; ხის გურ. 227
ძარი ქვ. იმერ. 208; აჭ. 73
ძარო ქვ. იმერ. 54
ძაფი აჭ. 72; თორმეტი ასმული აჭ. 72
ძაღლიარჯამა ჭიზ. 81
ძაღლყურძენა ქვ. იმერ. 131
ძახველი ზ. რაჭა 60
ძელი გურ. 162, 167
ძელბარი ზ. იმერ. 116
ძელქვა ქვ. რაჭა 145
ძერა ზ. სამეგრ. 63
ძველი შავი (ვაზის ჯიში) ქვ. იმერ. 123
ძველშავი ზ. იმერ. 121, 122; ქვ. რაჭა 139, 141; ათანასეს ზ. იმერ. 122
ძიგურა გურ. 65
ძირი ჭიზ. 11; შ. კახ. 13, 17, 18; ზ. ქართ. 30, 31; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43; ქვ. იმერ. 134; აჭ. 74, 76; ათლილი ქვ. იმერ. 53; ვაზის ჭიზ. 78; კვირტის შ. კახ. 13; ლასტის ჭიზ. 10; მსხვილი შ. კახ. 13; ნერგის აჭ. 74; ფოთლის შ. კახ. 12; შვენიერი ზ. ქართ. 31; წითელი ზ. ქართ. 29; ხავხის ჭიზ. 9.
ძირეული აჭ. 72
ძმარი ზ. სამეგრ. 63; გურ. 65
ძმარობა ზ. ქართ. 107
ძრო ზ. იმერ. 205, 206
ძუძუაშლა შ. კახ. 16; სადა შ. კახ. 15; ყვითელი შ. კახ. 15; წითელი შ. კახ. 15

წ

წაბლი ზ. რაჭა 60; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 224; აჭ. 69
წალამ[ი] საინგ. 21, 88
წალამი ზ. ქართ. 101, 104
წალდი გურ. 164
წალდუღა ზ. ქართ. 105
წალკატი ქვ. რაჭა 213, 215
წალეტი ქვ. იმერ. 211
წამალი ზ. ქართ. 39, 97, 103; ქვ. იმერ. 123, 126, 128, 134; ქვ. რაჭა 59, 148; ლეჩხ. 149; ზ. სამევრ. 154;
წამალობა ზ. ქართ. 103
წამლობა შ. კახ. 83; ზ. ქართ. 104; ზ. იმერ. 117, 118; ქვ. იმერ. 123, 125, 127; ქვ. რაჭა 138; ვენახის ზ. იმერ. 118
წარკანტი ზ. სამეგრ. 225, 226
წბერი ქვ. რაჭა 142, 144, 145, 146
წებო შ. კახ. 16; ქვ. სამეგრ. 160
წეკვაჲ თუშ. 71
წეკოჲ თუშ. 71
წელი ვენახის ქვ. იმერ. 122
წენგო აჭ. 70

წენგუაი (მსხალი) აჭ. 67
წერაქვი ჭიზ. 174; ზ. იმერ. 207; ზ. სამეგრ. 225
წესი მარნის შ. კახ. 86
წვანე (ვენახის ჯიში) ზ. რაჭა 148
წვანილი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 46; მესხ. 46
წვანილეულობა ჯავ. 114; ქვ. იმერ. 50
წვენი ჭიზ. 79; ზ. ქართ. 29; ნიახურის ზ. ქართ. 29; ტყემლის გურ. 65
წვერი ქვ. იმერ. 53; აჭ. 76; ბარის ჭიზ. 9; ფოლადის ზ. სამეგრ. 223
წვირო სწვირი აჭ. 66
წიდვნა ზ. ქართ. 97, 102
წიდნა ზ. ქართ. 99
წითელგვერდა ჯავ. 48
წითილოური ლეჩხ. 151
წილი ჭიზ. 175; ქვ. რაჭა 214, 215
წილამი ქვ. იმერ. 132
წილობია გურ. 64
წინაჭარი ზ. ქართ. 107; ჯავ. 113; ქვ. იმერ. 136, 137; ტაბიცი ზ. ქართ. 107
წინწამონაჭარი ქვ. რაჭა 143
წინწანაჭარი ჭიზ. 79; საინგ. 92
წიაღიაკა ვაშლი აჭ. 67
წიაწა გ. კახ. 87; ქვ. იმერ. 127
წირანი ჯავ. 48
წისქვილი ჭიზ. 170, 171, 172, 174, 175; შ. კახ. 176, 177; გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 181, 182, 183; თუშ. 184, 185, 186; ფშ. 186; ხევს. 186, 187, 188; მთ. 189, 190; ჳუდ. 191; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191, 192; ზ. ქართ. 196, 197, 198, 199; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 201; მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 209, 210, 211; 212; ქვ. რაჭა 213: 214; 215; ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 215, 216, 217, 218, 219; ქვ. სვან. 220, 221; ზ. სამეგრ. 221, 222, 2223, 224, 225, 226; ქვ. სამეგრ. 226, 227; გურ. 227, 228; აჭ. 229, 230, 232, 233; ბანიანი მთ. 189; ბერღარა ჭიზ. 172; ბუკული ჭიზ. 171; გვიმის ქვ. იმერ. 211, 212; გვრიტა ქვ. რაჭა 213; გულდაცემული ზ. ქართ. 196; კოდი[ს] ჭიზ. 170, 171, 172; კორკოტი მესხ. 203; მექანიკური ძრავის ჭიზ. 170; საზეო ხევს. 187; სამინდე ქვ. რაჭა 214; საქვეო ხევს. 187; ღარის ჭიზ. 171; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ქვ. იმერ. 209; ჩარხის ჭიზ. 171, 172, 174; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ძველი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; წყაროს ზ. სამეგრ. 225; წყლის ქვ. იმერ. 209, 210; ზ. სამეგრ. 221; გურ. 227; ხელის ზ. სამეგრ. 221, 225; გურ. 228
წისქვილა ხელის ქვ. იმერ. 209
წისქვილის მოხელე აჭ. 229
წისქვილის პატრონი თუშ. 186; ქვ. სვან. 221
წისქვილის სპეციალისტი ზ. სამეგრ. 221
წიფელი ხევს. 188; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; გურ. 65; აჭ. 66
წიფელა ზ. სამეგრ. 223
წიფობა ზ. ქართ. 103
წიფობისთვე ზ. იმერ. 116; ქვ. იმერ. 124, 128, 135; აჭ. 166
წიწაკა ზ. ქართ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; 56; ჯავ. 114; სათესლე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45
წიწმატკლა (ნერგი) ქვ. რაჭა 59
წიწმადი ზ. ქართ. 29
წიწმარიტა გურ. 64
წიწმატ[ი] საინგ. 20
წიწმატი თუშ. 24; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; მესხ. 46; ზ. იმერ. 49; ქვ. იმერ. 50; ზ. სამეგრ. 63
წკაპათ [კეთება] ზ. იმერ. 115
წკბერი ზ. რაჭა 148
წკიწკმატე ზ. სამეგრ. 62
წკნელი ზ. ქართ. 33
წკუმოტუა ზ. სამეგრ. 72
წლობა ქვ. რაჭა 59
წმენდა არხის ქვ. რაჭა 214
წნელი ზ. ქართ. 108
წნეხა გურ. 163
წობანური ჭიზ. 81; შ. კახ. 84, 85
წონილ[ი] საინგ. 20
წოპი ჭიზ. 173
წოწინარი ლეჩხ. 218; აჭ. 168
წრიაპი თუშ. 184
წუმწუმა[ი] საინგ. 21
წურვა ქვ. სამეგრ. 149, 160; ყურძნის ქვ. სამეგრ. 159
წყავი გურ. 65, 66; აჭ; 66, 68
წყალი ბანე ზ. რაჭა 215; გამკრალი ზ. რაჭა 215; გარბენილი ზ. ქართ. 192; კოდის ზ. იმერ. 205; მდორე ზ. რაჭა 215; მოძრიელი ზ. რაჭა 215; სარწყავი ჭიზ. 169; ჯავ. 203, 204; საწისქვილე ქვ. იმერ. 209; ზ. სამეგრ. 222; საწისქვილო ზ. რაჭა 215; ქანვარე ზ. რაჭა 215; ღარის ზ. იმერ. 205; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 226; შხივი ზ. რაჭა 215; წისქვილის მთ. 189; წყაროს გურ. 227
წყალქლიავი მესხ. 47
წყალქლიავა ჯავ. 48
წყალღვინო ქვ. იმერ. 125, 135
წყარო გ. კახ. 178; ზ. ქართ. 194, 195, 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 199; ზ. იმერ. 205; ქვ. იმერ. 208; ზ. სამეგრ. 225; გურ. 227; კლდის ზ. იმერ. 205; ქვითკირის გ. კახ. 178
წყარო[ი] საინგ. 181
წყდა ზ. ქართ. 198
წყე თუშ. 185
წყლის ვადაშვება ქვ. სვან. 220
წყლის გაყვანა აჭ. 229
წყლი[ს] დინგ[ი] საინგ. 183

წულის მოგდება ზ. სამეგრ. 225
წულის ნაცვალი გ. კახ. 178
წულის საწყვეტი აჭ. 233
წულობა დიდი ქვ. იმერ. 210, 211
წუროპირაჲ (მსხალი) აჭ. 66

ჯ

ჯა ზ. ქართ. 196; ქვ. იმერ. 212
ჯაბუ ქვ. სამეგრ. 160
ჯადი აჭ. 168
ჯადარი ზ. ქართ. 41
ჯადისჯადი ქვ. იმერ. 210, 211
ჯადობაჲ აჭ. 66
ჯაელი გურ. 164; ყურძნის აჭ. 167
ჯაკუნტელი გურ. 64
ჯალა აჭ. 229
ჯალეულა ქვ. რაჭა 58
ჯალიაი (ეაშლი) აჭ. 66
ჯალო ქვ. რაჭა 56
ჯანგილოური ზ. იმერ. 122
ჯანჯური ქიზ. 12; შ. კახ. 15; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 32; მესხ. 47; ჯავ. 48, 114, 115; აჭ. 66, 68
ჯაობი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 26. 27
ჯარიკა გურ. 165, 167, 168
ჯარხალ ქვ. სვან. 62
ჯარხალ[ი] თეთრ[ი] საინგ. 23
ჯარხალი თუშ. 24; ხევს. 24; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 43, 110; მესხ. 46; ქვ. რაჭა 56, 57; ქვ. სამეგრ. 64; ჳურ. 64, 65; საშმელი ქვ. იმერ. 50
ჯარხილ[ი] საინგ. 20, 23
ჯაშნაკი ზ. ქართ. 105
ჯაჯა ქიზ. 79, 80, 81; შ. კახ. 85 86; გ. კახ. 87; საინგ. 90, 91, 92; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93, 94, 95; ზ. ქართ. 99. 104, 105, 106, 107, 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 110, 111; ზ. იმერ. 116, 118, 119. 120; ქვ. იმერ. 125, 126, 131, 133, 134, 135, 136, 137; ქვ. რაჭა 143, 144, 145, 146; ზ. რაჭა 148; ლეჩხ. 150; ზ. სამეგრ. 153, 157, 158; ქვ. სამეგრ. 160; გურ. 161, 162, 163, 164. 165; აჭ. 168; გაწურული ქვ. სამეგრ. 159; დაუქაჯავი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 94; დაქაჯული ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 95; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; თაგის ქიზ. 79; თეთრი ქვ. იმერ. 125; ქლიის შ. კახ. 85; საფერის ზ. იმერ. 120; სუფთა ქვ. იმერ. 125; ტკბილი საინგ. 91; ქართული ზ. ქართ. 102
ჯაჯ[ი] საინგ. 91
ჯახრაკი ქიზ. 173; ზ. ქართ. 196; ქვ. იმერ. 212; გურ. 165
ჯახრახი ზ. ქართ. 108
ჯეო ზ. იმერ. 49
ჯერამი ჯავ. 48
ჯერემი ქიზ. 12
ჯეჯ[ა] საინგ. 90, 92
ჯეჯო აჭ. 229
ჯეჯყვა ზ. სამეგრ. 561
ჯეელა ზ. სამეგრ. 153, 157, 158
ჯვირთი ზ. სამეგრ. 223
ჯვიტლური ლეჩხ. 152; ქვ. სამეგრ. 158
ჯვიტლური ზ. სამეგრ. 154, 155; ჩე ზ. სამეგრ. 155
ჯვტე ლეჩხ. 61
ჯია თვალგაუცდელი ზ. ქართ. 103; კოკინა ზ. ქართ. 103; შავი შ. კახ. 15
ჯიატი ზ. ქართ. 194
ჯიგუა ქიზ. 78; ზ. ქართ. 104; თხილის ქიზ. 78; ჯაგის ქიზ. 78
ჯიგო გ. კახ. 86, 88, 89; ზ. ქართ. 104; იფნის ქიზ. 78; რცხილის ქიზ. 78; ხეშაავის ქიზ. 78; ჯაგის ქიზ. 78
ჯილა ზ. ქართ. 32
ჯილო ზ. იმერ. 49
ჯილოფი ზ. ქართ. 39; გურ. 65
ჯილოფაჲ (მსხალი) აჭ. 67
ჯინჯი ქვ. იმერ. 53
ჯინჯარი ზ. რაჭა 61; გურ. 66
ჯინჯილა ჯავ. 205; ქვ. იმერ. 129
ჯინჯილაქი ზ. ქართ. 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201
ჯირი ვენახის ზ. იმერ. 117
ჯირნახული მესხ. 46; ჯავ. 114
ჯირღვა ზ. იმერ. 119
ჯიტლოური ქვ. იმერ. 131
ჯიღვი ზ. ქართ. 38
ჯიღვა ზ. იმერ. 115, 119
ჯიჯილაყა გურ. 64
ჯიჯოლური ქვ. იმერ. 132
ჯკალ[ი] საინგ. 89
ჯკნავი აჭ. 66
ჯლაკვი ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56
ჯოკი ზ. ქართ. 38; ქვ. იმერ. 54, 129; გურ. 65
ჯოპია აჭ. 230
ჯრაქი ზ. იმერ. 116, 117, 121; ქვ. იმერ. 124, 126, 136; გურ. 164
ჯუმუტა გურ. 162, 164
ჯური ზ. ქართ. 108; ჯავ. 48, 113; ზ. იმერ. 116, 117, 118, 120; ქვ. იმერ. 54, 124, 125, 128, 131, 135; ქვ. რაჭა 142, 143, 144, 146, 147, 213; ზ. რაჭა 149; ლეჩხ. 150; ზ. სამეგრ. 157; გურ. 64, 65, 66, 161, 162, 163, 165, 166; აჭ. 67, 167, 168; გაურეცხავი ზ. ქართ. 108; სალოცავი ლეჩხ. 150; ღვინის ჯავ. 48; ჩაკირული ლეჩხ. 150; წისქვილის ქვ. რაჭა 213
ჯუღა ლეჩხ. 61; პირფართე ზ. სამეგრ. 224
ჯუპელი ქიზ. 79; ჯავ. 114; ზ. იმერ. 120,

125; ქვ. იმერ. 124; ზ. სამეგრ. 63, 156, 224; გურ. 162, 163, 165; გოგრის ჭიზ. 82; თიხის ზ. ქართ. 39; გურ. 162; ღვინის საწური ზ. სამეგრ. 156; წყლის გურ. 64; ხის ზ. სამეგრ. 156
ჭყანა გურ. 64
ჭყანტი ჭიზ. 77
ჭყეპი აჯ. 167
ჭყივის წისქვილი ერწ.-თიან. 179
ჭყიმა გურ. 64

ხ

ხაბურზაკი ქვ. იმერ. 55; ზ. სამეგრ. 63
ხაბურძაკი გურ. 64
ხაზული ჯავ. 114
ხალა ზ. ქართ. 33
ხალახი ქვ. იმერ. 132
ხამუტი ქვ. რაჭა 145; ღვლეპის ქვ. რაჭა 145
ხანდანი ქვ. სამეგრ. 158
ხანწი ქვ. იმერ. 125
ხაპი ჯ. კახ. 87; ზ. ქართ. 106; ზ. იმერ. 117; ქვ. რაჭა 142; ზ. რაჭა 147, 148; გურ. 64; მწარე გურ. 64; წითელი გურ. 64
ხაპერა გურ. 64
ხაპირი ჭიზ. 82; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; თიხის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93; სპილენძის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 93
ხარი ყუვარი ქვ. რაჭა 146
ხარათელა ზ. ქართ. 100
ხარატულაჲ (მსხალი) აჯ. 66
ხარდა ლეჩხ. 151
ხარდალი აჯ. 166
ხარდანი ზ. იმერ. 115, 117; ქვ. იმერ. 123, 125, 128; 131, 133, 134, 135, 136; ქვ. რაჭა 138, 141; ქიმიანი ქვ. იმერ. 134, 135
ხარძნის დასმა ზ. იმერ. 119
ხაროეთა ჭიზ. 11; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; თეთრი შ. კახ. 15; პაშარობის შ. კახ. 15; შავი შ. კახ. 15; ჭროღა შ. კახ. 15
ხაროფელა ჭიზ. 81; ჯავ. 48
ხარხათელა შ. კახ. 84, 85; ზ. იმერ. 121
ხარო ლეჩხ. 216
ხაროშად [ფქვა] გურ. 227
ხარღი აჯ. 228, 229
ხარხანი ქვ. იმერ. 136
ხასდარი ზ. ქართ. 193
ხატულაჲ (მსხალი) აჯ. 67
ხაფათური აჯ. 167
ხაშარი გურ. 64
ხაშლამა (თუთუნი) ქვ. იმერ. 72
ხაჯა აჯ. 69
ხაჯაპურა (თხილი) გურ. 65
ხაჯიჯური აჯ. 66
ხახ[ი] საინგ. 19, 20
ხახე ქვ. სვან. 62
ხახვი ჭიზ. 9, 10; საინგ. 19, 23; თუშ. 24; ზ. ქართ. 28, 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 44, 45; მესხ. 46; ჯავ. 47; ზ. იმერ. 49; ქვ. რაჭა 56, 57; ქვ. სვან. 61; ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64; გურ. 64; გურჯალი ჭიზ. 9; თავიანი ქვ. იმერ. 50; თათრული ჭიზ. 9; თალიში ქვ. იმერ 50; სათესლე ზ. იმერ. 49; საშმელი ჭიზ. 9; ტყუპ-ტყუპა ჭიზ. 9; უთავოთალიში ჭიზ. 9; უტოტო ჭიზ. 9; ფოჩიანი ჭიზ. 9; ქართული ჭიზ. 9; ჩრაჭი ქვ. იმერ. 50
ხახია გურ. 65
ხე ქიზ. 78; შ. კახ. 13, 14; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 183; თუშ. 184, 185; ხევს. 187, 188; მთ. 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 33, 34, 35, 36, 37, 38, 108, 194, 196; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205, 206, 207; ქვ. იმერ. 51, 53, 126, 209, 212; ქვ. რაჭა 57, 58, 59, 144, 145, 146; ზ. რაჭა 149; ლეჩხ. 152, 153; ზ. სამეგრ. 156, 157, 222, 223, 224, 226; ქვ. სამეგრ. 158; გურ. 65, 66, 162, 163, 165; აჯ. 68, 69, 167; აჯაციის ზ. ქართ. 37; ასაწევი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; ახალი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ბაღის გურ. 64; გასხეპილი ჭიზ. 78; გაშლილი ზ. ქართ. 33, 34, 36; დაბალი ზ. ქართ. 41; დამყნობილ ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; დასამყნობი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; დიდი შ. კახ. 16; ზ. ქართ. 34, 35, 41; ეკლიანი ზ. ქართ. 32; ვენახის ქვ. იმერ. 131; თამელა ზ. ქართ. 41; თელის ქვ. სვან. 220; თხელი ზ. ქართ. 35; თხმელის გურ. 64; თხმელას ქვ. სვან. 220; კანიანი ზ. ქართ. 35; კაპიჭის ქვ. იმერ. 53; კუტი ზ. ქართ. 31; მაღალი ზ. ქართ. 41; მომსხო ქვ. იმერ. 53; მოშაო ზ. ქართ. 35; მუხის ქვ. სვან. 220; ქვ. იმერ. 53; ნიგვზის ქვ. რაჭა 59; პატარა შ. კახ. 16; სავენახე გურ. 163; სხთავის ზ. ქართ. 194; საშუალო ტანის ზ. ქართ. 36; ტანოვანი ზ. ქართ. 31, 32; ტილიფის ქვ. იმერ. 209; უვარგისი ქვ. იმ. 53; უნაყოფო გურ. 64; უწინდებური ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ფარცხის ფშ. 186; ფოჩხიანი გურ. 164; ღვლეპის ქვ. იმერ. 53; ცაცხვის ქვ. იმერ. 209; ძაველი ზ. ქართ. 36, 37; წაბლის ქვ. სვან. 220; წვრილი ჭიზ. 78; ჭახრაკის ზ. ქართ. 108; ხილის გურ. 64; ჯაგი ქვ. იმერ. 53; ჯაგარიანი ქვ. იმერ. 53; ჯანიანი ზ. ქართ. 33, 34
ხეზე ამოსაზიდ თუშ. 185
ხევანი ჭიზ. 78
ხეივანი ზ. ქართ. 96, 97, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109
ხელი საბრუნავი ქვ. იმერ. 209; წისქვილის ზ. სამეგრ. 221
ხელადა ჭიზ. 82

ხელაეს ვაზს ზ. რაჭა 148
ხელუჩო ხევს. 188
ხელკავი აჭ. 233
ხელკეტა ქვ. რაჭა 214
ხელობა ზ. სამეგრ. 221; მემარნის ზ. ქართ. 106; ქვ. იმერ. 125
ხელოსანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201
ხელუა ზ. სამეგრ. 63
ხელწალდი გურ. 164
ხელწალდა გურ. 161
ხელწისქვილა გურ. 227
ხელწისქვილაჲ აჭ. 231
ხემამული ლეჩხ. 149, 151
ხერკე ზ. სამეგრ. 156, 157, 160
ხერხი შ. კახ. 83; ხევს. 188; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზ. ქართ. 38, 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; აჭ. 68
ხეშფორი (საზომი) ზ. სამეგრ. 223
ხეჩაჩური მთ. 26
ხეჩეჩო აჭ. 70
ხეჩეჩური ზ. ქართ. 42; ჯავ. 48; ქვ. რაჭა 58; მომწვანო ზ. ქართ. 36; რგვალი ზ. ქართ. 36
ხეჩეჩურა შ. კახ. 15; აჭ. 67
ხეჩეჩურაჲ აჭ. 67
ხეხილი ქიზ. 11; შ. კახ. 12, 13, 14, 16; მთ. 26; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27, 28; მესხ. 47; ჯავ. 48; ქვ. იმერ. 50, 51; ქვ. რაჭა 57, 59; ქვ. სამეგრ. 63; გურ. 65, 66; დარგული შ. კახ. 14
ხეჯიშთოლე ზ. სამეგრ. 154
ხვარბალი ქიზ. 171, 174
ხვართქლა ზ. რაჭა 61
ხვარხვი ზ. სამეგრ. 63
ხვევა შ. კახ. 84
ხვიმარე აჭ. 230
ხვიმირი ერწ.-თიან. 179; მთ. 189, 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 191, 192
ხვიმირა შ. კახ. 176, 177; მთ. 190; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ზ. ქართ. 196, 197, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 200, 202; ზ. იმერ. 206, 207; ქვ. იმერ. 209, 210, 211; ქვ. რაჭა 213, 214; ზ. რაჭა 215; ქვ. სვან. 220
ხვიმური ფშ. 186
ხიდა ზ. ქართ. 197
ხიზი ქიზ. 82; ზ. იმერ. 205
ხითარი ზ. იმერ. 122
ხილი შ. კახ. 16, 17; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ზ. ქართ. 31, 33, 40, 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; მესხ. 47; ჯავ. 113, 114; ქვ. იმერ. 52, 53, 54, 55; ქვ. რაჭა 57, 59, 138; ლეჩხ. 61, 152; ქვ. სამეგრ. 63, 64; გურ. 64, 65; ბაღის ზ. რაჭა 60; გარეული ზ. რაჭა 60; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 28; ზაფხულის ჯავ. 114; მთის ზ. რაჭა 60; მოკრეფილი შ. კახ. 16; მოწყვეტილი მთ. 26; ნაფენი შ. კახ. 16; რგვალი ზ. ქართ. 32; საზამთრო ქვ. რაჭა 59; ქვ. სამეგრ. 64; საზაფხულო ქვ. სამეგრ. 64; ტყის ქვ. რაჭა 59; ზ. რაჭა 60; აჭ 66, 68; წვრილი ზ. ქართ. 32; ჯიშიანი ქვ. სამეგრ. 63
ხიმე ქვ. იმერ. 209
ხინწკალი ქვ. იმერ. 136
ხირხატი ქიზ. 77
ხიჩატელი ზ. ქართ. 40
ხიწკი ქვ. იმერ. 136
ხიჯიჯური გურ. 65
ხიხვი ქიზ. 81; ქვ. რაჭა 140, 141; ლეჩხ. 151
ხმალა ლეჩხ. 150
ხმალაჲ გუდ. 191
ხმელი ჭანჭურის ჯავ. 114
ხმობა ფოთლის გ. კახ. 86
ხმოის ინჩხლა გურ. 65
ხნული ზ. ქართ. 28, 29, 192, 193, 194
ხონჩა ზ. ქართ. 109
ხოპი ზ. რაჭა 215; ლეჩხ. 216; ზ. სამეგრ. 225; განიშ ზ. სამეგრ. 225; ღარის ზ. სამეგრ. 225; ხის ლეჩხ. 218
ხოპე ლეჩხ. 61
ხორბალი გ. კახ. 178; ერწ.-თიან. 179; საინგ. 182, 183; მთ. 189, 190; გუდ. 191; ზ. ქართ. 196, 198; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 201; მესხ. 203; ჯავ. 204; ქვ. რაჭ. 213, 214; ჯურ. 228; დასაფქვაი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; დასაფქველი გუდ. 191
ხორგო ქვ. რაჭა 59, 142, 143, 144, 146; ლეჩხ. 61, 150
ხოროშად [დაფქვა] გურ. 228
ხორცი ზ. ქართ. 96
ხოტეურა ქვ. რაჭა 140
ხოფათური აჭ. 166
ხოფთური აჭ. 166
ხოშორი აჭ. 233
ხოშრათ [დაფქვა] აჭ. 233
ხოწი ქვ. რაჭა 146; რკინის გუდ. 191; ზ. რაჭა 61
ხრახნილი ქიზ. 172, 173
ხრიალობა ზ. ქართ. 104
ხრიკი ქვ. რაჭა 144
ხრიკა ქვ. იმერ. 125; ქვ. რაჭა 59; ლეჩხ. 153
ხრილი გ. კახ. 178; საინგ. 182; ზ. ქართ. 199; ქვ. რაჭა 214
ხსნარი პარიზის ქვ. რაჭა 59
ხუეფა ზ. სამეგრ. 156
ხული ზ. სამეგრ. 63; ქვ. სამეგრ. 64
ხულა ზ. სამეგრ. 224; გურ. 228; აჭ. 67; მინდვ ჯურ. 228
ხუმბლა ქვ. იმერ. 51; შაკი ქვ. იმერ. 51
ხუმბრა ქვ. იმერ. 133; გურ. 65; აჭ. 167
ხუმირა ლეჩხ. 218
ხუმლარი ზ. იმერ. 117
ხუმრა გურ. 163

ხუმური გუდ. 191
ხუნდი ჯავ. 204; ზ. იმერ. 206, 207; ბორბლის მესხ. 203; ჯავ. 204; ზ. იმერ. 205
ხუნწკალი ქვ. იმერ. 127
ხურმა შ. კახ. 12, 13
ხურო ზ. სამეგრ. 221

ჯ

ჯაროკ თუშ. 185
ჯელადა ქიზ. 80, 81, 83
ჯელეჩო ქიზ. 79
ჯვიმბური თუშ. 185
ჯვიმირა ქიზ. 173
ჯიდ[ი] საინგ. 182
ჯიდი ქიზ. 79; ტოპკირის ქიზ. 79
ჯრილი ქიზ. 174
ჯუმბურა ხევს. 187, 188
ჯუნდი თუშ. 185

ჯ

ჯაგი საინგ. 21; ქვ. იმერ. 53
ჯაგანი შ. კახ. 16; ზ. ქართ. 33; ქვ. იმერ. 52
ჯამი ზ. ქართ. 29; ქვ. იმერ. 211, 212; გურ. 227, 228; ფრიალა ღუჩს. 152
ჯამყელი აჭ. 230
ჯამჯამა ქვ. იმერ. 211
ჯანი (ეაზის ჯიში) გურ. 164
ჯანაანური შ. კახ. 85
ჯანაანურა შ. კახ. 84, 85
ჯანჯუხი ქვ. იმერ. 129; აჭ. 168
ჯანჯუხა ქვ. იმერ. 9
ჯარა აჭ. 166, 167
ჯარაბა ქვ. იმერ. 210
ჯარგვალი ჳურ. 227
ჯარგვალე ქვ. იმერ. 135
ჯარგუალი გურ. 227
ჯარხველა გურ. 65
ჯაჯვი ჯავ. 204; ქვ. რაჭა 145
ჯგარჯგალერი ზ. სამეგრ. 224
ჯებირი ქვ. რაჭა 213
ჯერი ქიზ. 169, 175; გ. კახ. 178; ზ. სამეგრ. 225; წყლის ქიზ. 169
ჯერაყვა გურ. 165
ჯერუკი ზ. სამეგრ. 157
ჯეჯილი ზ. ქართ. 194
ჯეჯიმი ჯავ. 115
ჯიკუა ზ. სამეგრ. 225
ჯილღი აჭ. 74
ჯინი ზ. ქართ. 193
ჯინჯარი ჳურ. 65
ჯინჯედუა გურ. 65
ჯირხალი ზ. რაჭა 60
ჯიში შ. კახ. 12, 14, 16, 84; ზ. ქართ. 33, 38, 43; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 109; ჯავ. 114; ზ. იმერ. 117, 121, 122; ქვ. იმერ. 51, 127, 134; ქვ. რაჭა 58, 137, 138, 139, 140, 141; ზ. რაჭა 148, 149; ღუჩს. 61, 150, 151; ქვ. სამეგრ. 158; გურ. 160, 161, 162, 164; ადრეული ზ. ქართ. 33; ატმის შ. კახ. 14; გორული ზ. იმერ. 122; გურული ქვ. იმერ. 127; დიდებული ზ. ქართ. 32; ეაზის ქიზ. 81; ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 112; ზ. იმერ. 120; გურ. 160, 164; ეაშლის გურ. 65; ეელური ზ. ქართ. 32, 100; ზ. იმერ. 122; ქვ. იმერ. 123, 125, 131; გურ. 162; თუთის ჯავ. 48; თხილის ქვ. იმერ. 52; ივნისის ქვ. რაჭა 58; კარგი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 45; კვახის ქვ. იმერ. 52; კულტურული ქვ. რაჭა 59; მაისის ქვ. რაჭა 58; მწარე ზ. ქართ. 32; საეენახე ეაზის საინგ. 92; საზამთრო ქვ. რაჭა 58; სხლის მესხ 47; ტყის ზ. ქართ. 32; ქვ. რაჭა 58; უძველესი ზ. ქართ. 32; ქართული ზ. ქართ. 32, 33, 34, 35, 36, 37, 40, 41, 42; ქლიავის გურ. 65; ყურძნის შ. კახ. 84, 85; ქვ. იმერ. 133; შავი ზ. იმერ. 122; ქვ. იმერ. 127; შემოდგომის ზ. ქართ. 31; ქვ. რაჭა 58; ძველი ზ. იმერ. 120; ქვ. იმერ. 127; ქვ. რაჭა 58; წითელი ზ. იმერ. 121; ხეხილის შ. კახ. 13
ჯიხარაჯული (მსხალი) აჭ. 67
ჯიჯლაყა ქვ. იმერ. 50
ჯორა ზ. იმერ. 122
ჯოხი ხევს. 25; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 192; ქვ. იმერ. 209; გრძელი მთ. 26; კაპებიანი ქიზ. 80; პირის ქიზ. 82; ტირიფის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 27; ხის ქვ. იმერ. 210
ჯღაი ქვ. იმერ. 131
ჯღარი ქვ. იმერ. 132, 133

ჳ

ჰავანი აჭ. 72, 73
ჰაჭი აჭ. 233

ც

ცურზენი ჩიტურ ზ. სამეგრ. 154

სურ. 1. 1 ბაზო, 2 ქვალი, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 2. 1 ბაზო, 2 ყათარი, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 3. ღჯა, ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდღულაძის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 4. კიბე, ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდღულაძის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 5. ჰავანი, თ. არუთინოვის ფოტო, 1935 წ.
სურ. 6. ჰავანი, ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდღულაძის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 7. თამბაქოს საშრობის შეკეთება, ო. არუთინოვის ფოტო, 1935 წ.
სურ. 8. საქაჯავი, ვ. ჯაფარიძის ფოტო, 1935 წ.
სურ. 9. სარცხე, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 10. ორჩხუტი, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 11. სარცხლი, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 12 არყის გამოსახდელი მოწყობილობა, კ. კახიანის ფოტოს მიხედვით
სურ. 13. საქაჩიანი წბერი, ფოტო ა. კიკვიძისა, 1935 წ.
სურ. 14. გვერგვი, ვ. ბარდაველიძე, ქართველთა უძველესი სარწმუნოების ისტორიიდან (ღვთაება „ბარბარ-ბარბარე"), თბ., 1941.
სურ. 15. ორჩხეში (სარცხლი), ჯ. სონღულაშვილი, საქართველოს მევენახეობა-მეღვინეობის ისტორიისათვის, თბ., 1974, ტაბ. XII.
სურ. 16. თოხი, ვ. ჯაფარიძის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 17 ხოწი, ვ. ჯაფარიძის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 18. წყალსადენის მილები, საკონტროლო ჰურჭელი, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 19. ბალიში, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 20 ჩოტი, კ. კახიანის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 21 საგორავი, ირ. ქასაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 22 ბალიში, ირ. ქასაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 23. საკოდელი, ირ. ქასაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 24. სამინდე ხისა, ირ. ქასაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 25 დოლაბის ქვა საარქეთი, ირ. ქასაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 26. ფქვილის ამოსაღები ნიჩაბი, ირ. ქასაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 27 წისქვილი, კ. კახიანის სქემატური ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
სურ. 28 წალკატი, კ. კახიანის სქემატური ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
სურ. 29. კაჟი, ქილა, ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 30 წისქვილის ასაზიდი (სამაქნელი), ნ. რეხვიაშვილის სქემატური ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ. იხ. აგრეთვე ს. ბედუკაძე, წყლით მბრუნავი წისქვილები არაგვის ხეობაში, თბ., 1960, ტ. XX.
სურ. 31. წისქვილის ქვის გადმოსაღები, ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 32 ჩოგანი (ჩოტილა), ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 33 წისქვილი, იხ. ს. ბედუკაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XXIII.
სურ. 34 ხის გვიმის ღარი, ნ. რეხვიაშვილის ჩანხატი, 1935 წ.
სურ. 35, წისქვილი, ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდღულაძის სქემატური ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ. შდრ. ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ. ტაბ. XXIII
სურ. 36 ხელწისქვილა, ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდღულაძის ჩანახატი, 1935 წ.
სურ. 37. წყლის მილები, ფოტო ო. არუთინოვისა, 1935 წ.
სურ. 38. წყლის (ნაკადულის) მიყვანა წისქვილთან. ფოტო. არუთინოვისა, 1935 წ.
სურ. 39. წისქვილი უკანა მხრიდან, ღერძი და სხვა. ფოტო ო. არუთინოვისა, 1935 წ.

ტაბულების აღწერილობა

ტაბ. I 1. კოზი — ჰაჭის ამოსაღები; 2. ორჩხეში — ქვევრის სარეცხი; 3. ონსილო — ქვევრის საწმენდი; 4. კოზი — ჰაჭის ამოსაღები; 5. ლაფერი — ქვევრის მისაწევ-მოსაწევი. მ. გეგეშიძე, „მეღვინეობის ხის იარაღ-ჭურჭელი დას. საქართველოდან" სსმმ XIX—B თბ., 1956, გვ. 128.

ტაბ. II ორკობე და ორშიმოები — ქვევრის ძირიდან სითხის ამოსაღები (ამოსაწურავი) ჰურჭელი, მ. გეგეშიძე, დასახ. ნაშრ., გვ. 126; კრებანა ლ. ფრუიძე, „მევენახეობა და მეღვინეობა საქართველოში" თბ., 1974, ტაბ. XII

ტაბ. III 1. ორშიმო, ჯ. სონღულაშვილის ნაშრ. „საქართველოს მეცნიერება-მეღვინეობის ისტორიისათვის“, თბ., 1974, ტაბ. XIV.

2. კოპე — ქვევრიდან ღვინის ამოსაღები ჭურჭელი (იგივე ხრიკა ან ორშიმო); 3. კოჟი — ჭაჭის ამოსაღები. მ. გეგეშიძის დასახ. ნაშრ. გვ. 125, 127.

ტაბ. IV 1. საწნახელი — პირველადი დამუშავების შემდეგ ტყიდან წამოსაღებად დამზადებული; 2. საწნახელი შემაღლებულად დადგმული, მ. გეგეშიძის დასახ. ნაშრ. მიხედვით, გვ. 134, 135.

3. საწნახელი (რაჭა), ლ. ფრუიძის დასახ .ნაშრ. ტაბ. VII.

ტაბ V 1. საწნახელი „თაიჩადგმული“, ანუ „როგოგამოყენებული“; 2. საწნახელი, ფ. გოგიჩაიშვილის ნაშრ. „ხელოსნობა საქართველოში“ თბ., 1976, გვ. 97, 3. კოჟი — საწნახელში ჭაჭის მისაწევ-მოსაწევი, მ. გეგეშიძის დასახ. ნაშრ., გვ. 129, 136;

ტაბ. VI 1. უტევრთო ოწინარიანი საქაჯაო ქართლიდან (მ. გეგეშიძის ჩანახატის მიხედვით). ა. ლეკიაშვილის ნაშრომი „ქართული ხალხური ღვინის წნეხები“, მსე XII, XIII, თბ., 1963, გვ. 120; 2. უტევრთო ხრახნიანი წნერი (სოფ. ხვანჭკარა). ა. ლეკიაშვილი, დასახ. ნაშრ. მსე XII—XIII, თბ., 1963; გვ. 117.

ტაბ. VII 1. ხრახნიან-ტევრთიანი წნერი (სოფ. ღარი. რაჭა). ა. ლეკიაშვილის დასახ. ნაშრ. გვ. 113; 2. ჭაჭის საწნეხი წნერი, ფ. გოგიჩაიშვილის დასახ. ნაშრ., გვ. 96.

ტაბ. VIII ფშაზე მიწყობილი წისქვილები — ა. ხედი, ბ. გეგმა (გუდამაყარი, მანქართა), ს. ბედუკაძის ნაშრ. „წყლით მბრუნავი წისქვილები არაგვის ხეობაში“ თბ., 1960, ტაბ. XXXVII.

ტაბ. IX 1. ხვიმირი და ხვიმირის პოქმედების მარეგულირებელი მოწყობილობა. ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ., ტაბ. XIII

ტაბ. X 1. ახდილი ღარი კუთხოვანა ღარის წვერით (მრგვალი კეთის); 2. ახდილი ღარი კუთხოვანი ღარის წვერით (ოთხკუთხა კეთის); 3. ღარისა და ღარის თაეის მოწყობილობა ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ., ტაბ. XXVIII, XXIX.

ტაბ. XI კოდის წისქვილი: ა. ჭრილი, ბ. ზედა და ქვედა სართულების გეგმა (გუდამაყარი, მაქართა), ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ., ტაბ. XXXVIII.

ტაბ. XII (1) წისქვილის ბორბლის შემადგენელი ნაწილები: ბორბალი და ბორბლის ტანი მთლიანი ხის ნაჭრისაგან; ბ. ცალკე ბორბალი და ბორბლის ტანი — 1. ბორბალში ბორბლის ტანის შედგმის ხერხი. 2. ბორბალში ბორბლის ტანის გაყრის ხერხი. 3. ბორბლის ტანი. გ. ჭრილი, დ. ბორბლის სალტეები, ე. „აშენებული ბორბალი“. ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ., ტაბ. XV. (2) 1. კბილიანი ღერძის აბჭის ხერხი, 2. კბილიანი ღერძის აბჭის ხერხი, 3. ბრტყელი ღერძის აბმის ხერხი, 4. მთლიანი რკინის ღერძიანი ბორბალი. იხ. ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ., ტ. XIV ბ.

ტაბ. XIII წისქვილის ქვედა ქვა („დედალი წისქვილი“); ა. მცირე, ბ. საშუალო, გ. დოლაბი წისქვილის მუშა პირები. ა, ბ, გ, ჭრილები. ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ. ტაბ. IX.

ტაბ. XIV წისქვილის ზედა ქვა („მამალი წისქვილი“) — ა. ზედაპირი, ბ. მუშა-პირი, გ. კანტი (გვერდი), დ. ჭრილები მცირე, საშუალო და დოლაბი წისქვილებისა, ს. ბედუკაძის დასახ. ნაშრ., ტაბ. XIX ა-ბ.

ტაბ. XV ა. წულის ჩამური (ღომის საცეხველი, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდი).

ბ. ფეხის ჩამური (გურიის 1944 წ. ეთნოგრაფიული ექსპედიცია ა. რობაქიძის ხელმძღვანელობით)

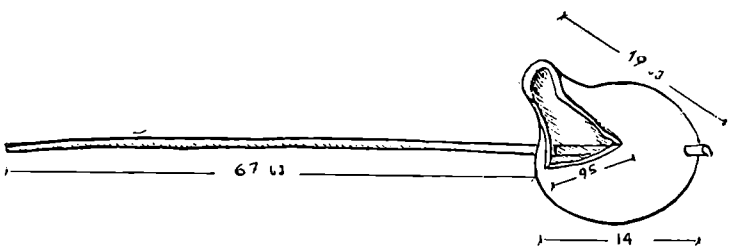
ტაბ. XVI წისქვილი (წყალტუბოს რაიონი, ს. ფარცხანაყანები), ჯ. რუხაძის მასალებიდან.

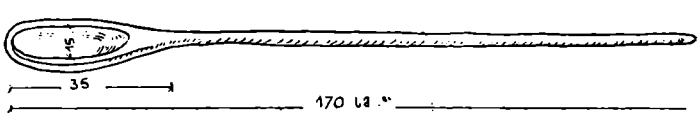
ტაბ. XVII წისქვილი: 1. ხეიმარა, 2. ჯამი, 3. ქვა, 4. გარა, 5. საკინძელა (წყალტუბოს რაიონი, ფარცხანაყანები) ჯ. რუხაძის მასალები.

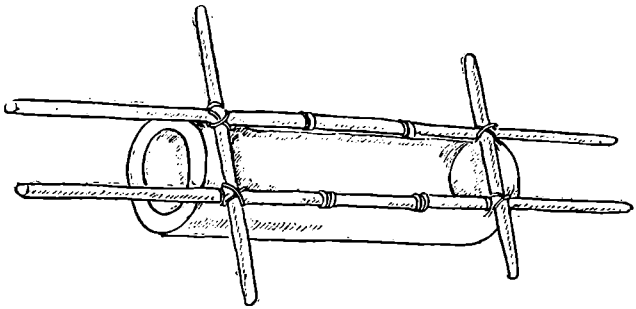
ტაბულა I

30
12
200 სმ
67 სმ
25
116 სმ
72

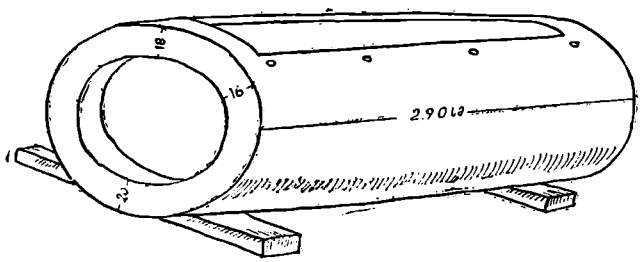
ტაბულა III



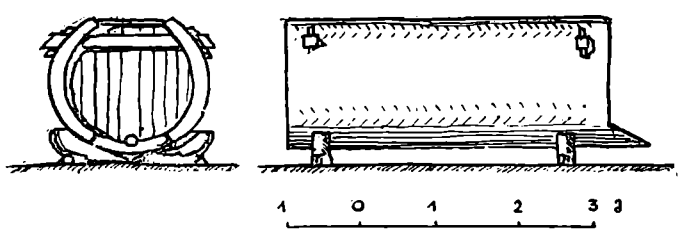




1

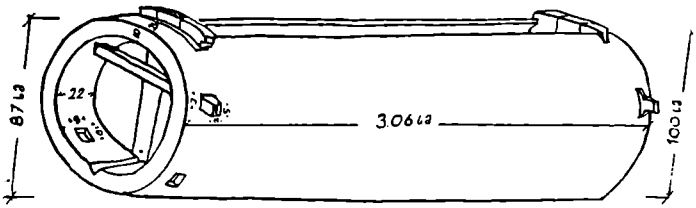


2

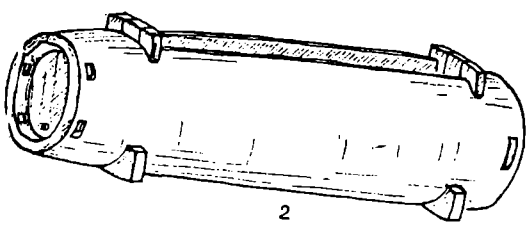


3

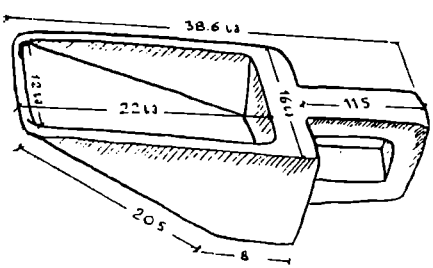
ტაბულა V



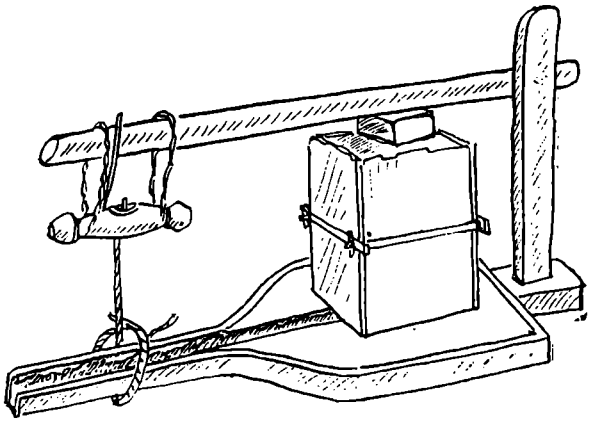
1



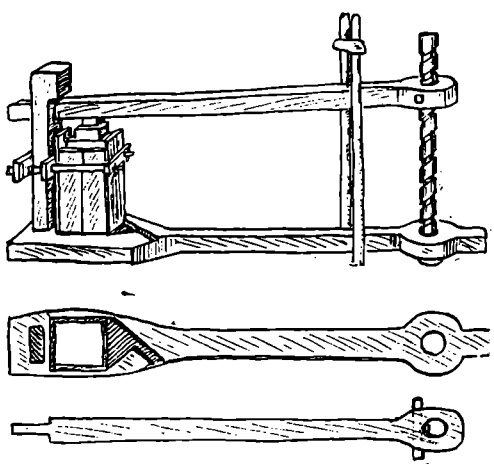
2



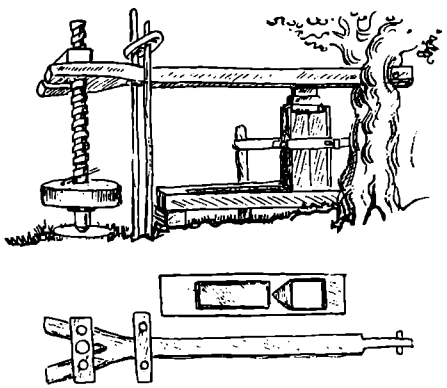
3



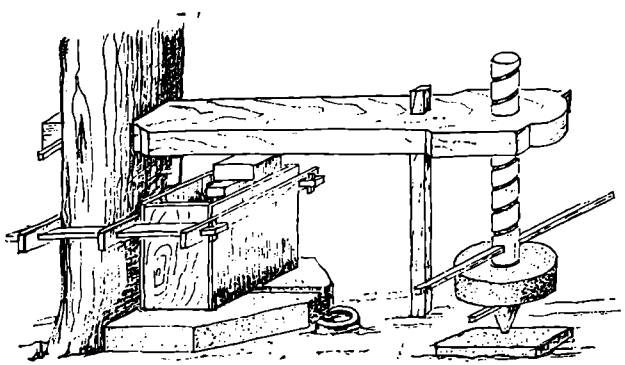
1



2

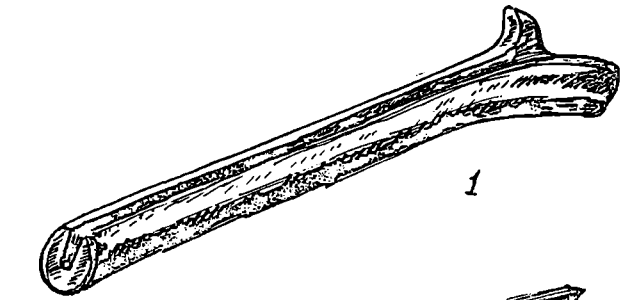


1

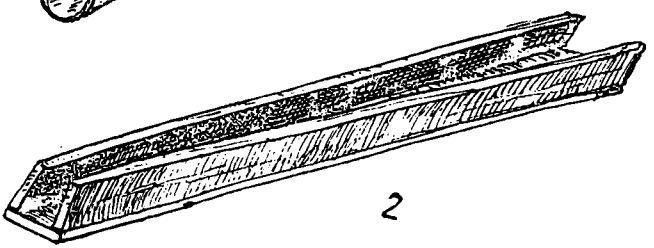


2

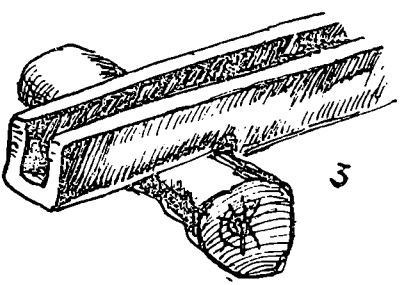
ა
ბ
გ
0
5
10 მ



1

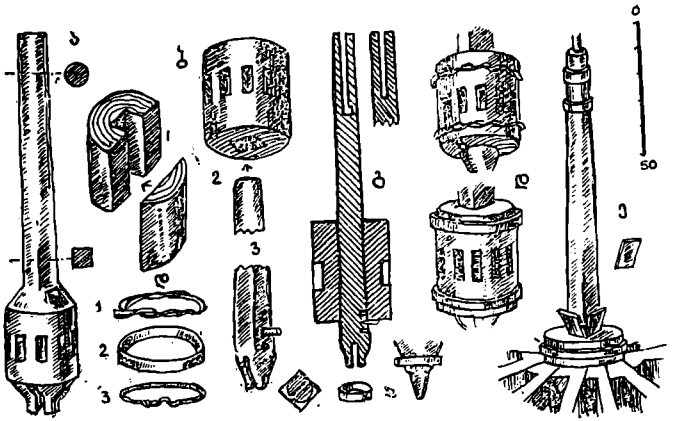


2

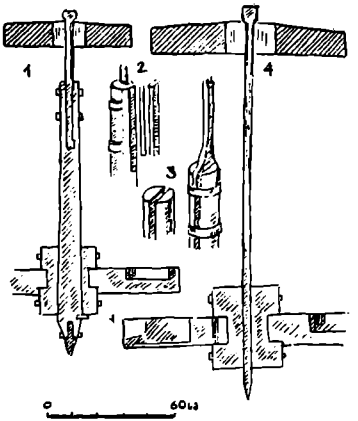


3

ა
ბ
გ
0
200
400 სმ



(1)



(2)

Фотокопия

ა
ა1
ა2
ბ
ბ1
გ
გ1
0
5სმ

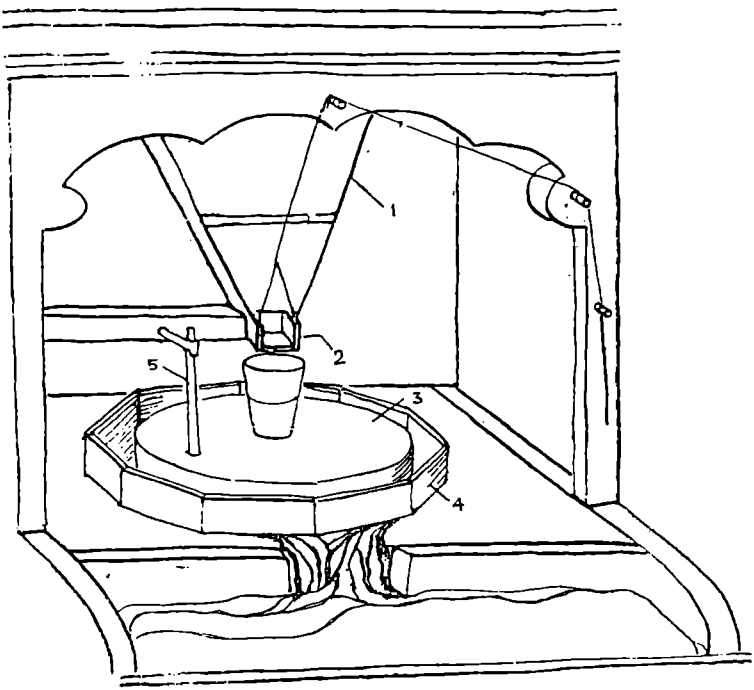
ა
ბ
გ
დ
ე
ვ
ზ
0
50 სმ.

ა

ბ

0 1 2 3 4 5

ტაბულა XVII



სარჩევი

წინასიტყვაობა 5
სია იმ პირთა, რომელთაც შეუკრებეს მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და წვრილი ხელოსნობის ისტორიისათვის 1935 წელს 8

მებოსტნეობა და მებაღეობა

ქიზიყი 9
შიგნი კახეთი 12
საინგილო 19
თუშეთი 24
ხევსურეთი 24
მთიულეთი 26
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით 26
ზემო ქართლი 28
ქართლი მტკვრის სამხრეთით 43
მესხეთი 46
ჯავახეთი 47
ზემო იმერეთი 49
ქვემო იმერეთი 50
ქვემო რაჭა 55
ზემო რაჭა 60
ლეჩხუმი 61
სვანეთი 61
ზემო სამეგრელო 62
ქვემო სამეგრელო 63
გურია 64
აჭარა 66

მეთამბაქოეობა

თუშეთი 71
ქვემო იმერეთი 71
ზემო სამეგრელო 72
აჭარა 72

მევენახეობა-მეღვინეობა

ქიზიყი 77
შიგნი კახეთი 83
გარე კახეთი 86
საინგილო 88
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით 92
ზემო ქართლი 95
ქართლი მტკვრის სამხრეთით 109
ჯავახეთი 112

ზემო იმერეთი 115
ქვემო იმერეთი 122
ქვემო რაჭა 137
ზემო რაჭა 147
ლეჩხუმი 149
ზემო სამეგრელო 153
ქვემო სამეგრელო 158
გურია 160
აჭარა 166

მ ე რ წ უ ხ ე ლ ო ბ ა-მ ე წ ი ს ქ ვ ი ლ ე ო ბ ა

ქიზიყი 169
შიგნი კახეთი 176
გარე კახეთი 177
საინგილო 180
თუშეთი 184
ფშავი 186
ხევსურეთი 186
მთიულეთი 189
გუდამაყარი 191
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით 191
ზემო ქართლი 192
ქართლი მტკვრის სამხრეთით 199
მესხეთი 202
ჯავახეთი 203
ზემო იმერეთი 205
ქვემო იმერეთი 207
ქვემო რაჭა 213
ზემო რაჭა 215
ლეჩხუმი 215
ქვემო სვანეთი 220
ზემო სამეგრელო 221
ქვემო სამეგრელო 226
გურია 227
აჭარა 228
საქართველოს კუთხეების შემოკლებულ სახელთა სია 234
საძიებლები 281
ტექსტში შეტანილი ილუსტრაციების სია 282
ტაბულების აღწერილობა 283
ტაბულები

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სამეცნიერო-საგამომცემლო საბჭოს დადგენილებით

გამომცემლობის რედაქტორი ლ. სიხარულიძე
მხატვარი გ. ნადირაძე
მხატვრული რედაქტორი ი. სიხარულიძე
ტექრედაქტორი ნ. ბოკერია
კორექტორი ელ. ჩხარტიშვილი
გამომშვები ე. მაისურაძე

გადაეცა წარმოებას 15.7.88; ხელმოწერილია დასაბეჭდად 25.5.89;
ქაღალდის ზომა 70×108 1/16; ქაღალდი № 1; ბეჭდვა მაღალი;
გარნიტურა ვენური; პირობითი საბეჭდი თაბახი 26.6;
პირ. საღ. გატ. 26.6; საღრიცხვო-საგამომცემლო თაბახი 20.27;

ტირაჟი 1500; შეკვეთა 2313;

ფასი 4 მან. 40 კაპ.

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

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

МАТЕРИАЛЫ К ИСТОРИИ КУСТАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА И МЕЛКОГО РЕМЕСЛА В ГРУЗИИ

собранные под руководством акад. И. А. Джавахишвили

(на грузинском языке)

«МЕЦНИЕРЕБА»
ТБИЛИСИ
1989