

2-362



# მასალები

საქართველოს  
შინამრეწველობისა  
და ხელოსნობის  
ისტორიისათვის

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

ეროვნული  
ბიბლიოთეკა





# მასალები



საქართველოს  
შინამრეწველობისა და  
წვრილი ხელოსნობის  
ისტორიისათვის

აკად. ი. ჯავახიშვილის  
საერთო რედაქციით

5

ჯგერა



გამომცემლობა «მეცნიერება»

თბილისი

1986

ტომი

III

ნაწილი

II

საჭმელ-სასმელი



საქართველოს  
ბიბლიოთეკის  
გამომცემლობა

1) სსიპ-ის წარმომადგენლები  
2) კვლევის ნაშრომი



მასალა, რომელსაც დასახელებული ტომის II ნაწილი მოიცავს, შეკრებილია 1925 წ. აკადემიკოს ივ. ჯავახიშვილის ხელმძღვანელობით სხვადასხვა პირის მიერ საქართველოს კუთხეებში.

კრებულში წარმოდგენილია ქართული საკმელ-სასამელის შემზადების მრავალნაირი აღწერილობა. უძველესია, ამას დიდი პრაქტიკული მნიშვნელობა აქვს თანამედროვე კულინარული ხელოვნების გამდიდრებისა და სხვადასხვა ხალხის კულინარული მეთოდების მსოფლიო მასშტაბით გავრცელების თვალსაზრისით. მით უფრო დღეს, როცა საქართველოს საზღვრებს მიღმა მრავალ ალგას გაჩნდა უძველესი ხნის წინათ სახელმწიფოებრივი ქართული საკმელების შემზადებისა და მოხმარების საზოგადოებრივი კერები, დასახელებული ეთნოგრაფიული მასალა იქნეს განსაკუთრებულ მნიშვნელობას და პოპულარობას.

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

III ტომის II ნაწილის რედაქტორი ი. ჭყონია

047.817  
18.440

საქ სსრ კ. მარქსის  
სახ. საბ რესპუბ.  
ბიბლიოთეკა

2

## წინასიტყვაობა

საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიის ამსახველო საველე ეთნოგრაფიული მასალების მესამე ტომის მეორე ნაწილში აღწერილია ქართველი ხალხის საკმელ-სასმელი (მასალა, შემზადების ხერხები და სხვ.), უმთავრესად 1935 წელს ფიქსირებული ცნობების მიხედვით.

კრებულის ამ ნაწილს განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს ნივთიერი კულტურის ისტორიისათვის. ამას, უწინარეს ყოვლისა, ის გარემოება განსაზღვრავს, რომ საკმელ-სასმელის ნაირგვარობა, შემზადების ხერხები და სმაქამის რიგი (სუფრის წესები) წარმოადგენს ხალხის კულტურის დონის ერთ-ერთ არსებით მაჩვენებელს.

კრებულში წარმოდგენილია ქართული საკმელ-სასმელის შემზადების მრავალნაირი წესის აღწერილობა. უეჭველია ამას, გარდა თეორიულისა, პრაქტიკული მნიშვნელობაც აქვს თანამედროვე კულინარული ხელოვნებისა და სხვადასხვა ხალხის კულინარული ხერხების მსოფლიო მასშტაბით გავრცელების თვალსაზრისით. მით უფრო ამჟამად, როცა საქართველოს საზღვრების მიღმა მრავალ პუნქტში გაჩნდა უკვე დიდი ხნის წინათ სახელმძღვანელო ქართული საკმელების შემზადებისა და მოხმარების საზოგადოებრივი კერები, დასახელებული ეთნოგრაფიული მასალა იძენს განსაკუთრებულ მნიშვნელობასა და პოპულარობას.

ტექსტები ენობრივად შეამოწმეს: პროფ. ა. მარტიროსოვმა — ქიზიყისა და შიგნი კახეთისა, ფილოლ. მეცნ. კანდიდატმა გრ. იმნაიშვილმა და დოც. რ. ლამბაშიძემ — საინგილოსი, პროფ. თ. უთურგაიძემ — თუშეთისა, ფილოლ. მეცნ. კანდიდატმა ა. ჭინჭარაულმა — ფშავისა და ხევსურეთისა, პროფ. ი. ქავთარაძემ — ხევის, მთიულეთ-გუდამაყრისა და მტკვრის ჩრდილოეთით მდებარე სოფლებისა, პროფ. ვლ. ფანჩიძემ — ზემო ქართლისა, დოც. ი. მაისურაძემ — მესხეთ-ჯავახეთისა, პროფ. ა. კიკვიძემ — ქვემო რაჭის, ზემო რაჭისა და ლეჩხუმისა, პროფ. მ. ქალდანმა — სვანეთისა, პროფ. ა. კიზირიამ — ქვემო სამეგრელოსი, პროფ. კ. გრიგოლიამ — ზემო სამეგრელოსი.

კრებულისათვის მასალები მოამზადეს, დააჯგუფეს, საილუსტრაციო მასალები შეარჩიეს და გამოსაცემად მოამზადეს ისტ. მეცნ. კანდიდატებმა: ა. სოხაძემ და კ. კახიანიმა.

ნახაზები და ნახატები შეასრულეს მხატვრებმა: ს. შერმადინმა, ვ. მანჯავიძემ და ნ. თენიშვილმა.

III ტომის ამ ნაწილისათვის საძიებლები შეადგინეს: ლ. სოხაძემ, ც. კვანტალიანიმა, დ. შენგელიამ, მ. ჩიჯავაძემ, ნ. თაქთაქიშვილმა.

იმ პირთა, რომელთაც შეპირბის მასალები საქართველოს შინაგარეშეშეშეშეშეშეშეშე და  
წვერილი ხელისნეშის ისტორიისათვის,

№	პირის სახელი	მასალები	შეკრიბა	ქიზიყში
1.	სტეფანე მენთეშაშვილი,			შიგნი კახეთში
2.	ლუბა ბოჭორიშვილი,	"	"	გარე კახეთსა და
3.	იოსებ მჭედლიშვილი,	"	"	ერწო-თიანეთში
4.	ილარიონ პაპიაშვილი,	"	"	საინგილოში
5.	გიორგი ბოჭორიძე,	"	"	თუშეთში
6.	ვასილ ჩოხელაშვილი (ტუქსიშვილი),	"	"	ფშავეში
7.	ალექსი ოჩიაური,	"	"	} ხევისურეთში
8.	ნათელა ოჩიაური,	"	"	
9.	ვახტანგ ჭაფარიძე,	"	"	
10.	კონსტანტინე კახიანი,	"	"	ხევში, მთიულეთ- გუდამაყარში და ქარ- თლში მტკვრის ჩრდი- ლოეთით (მდ. ქსნისა და არაგვის ხეობები)
11.	ირაკლი ქასაშვილი,	"	"	ზემო ქართლსა და ქვემო იმერეთში
12.	კონსტანტინე გვარამაძე,	"	"	ქართლში, მტკვრის სამხრეთით
13.	ბარბარე (ბაბო) წერეთელი,	"	"	მესხეთსა და ჭავჭავთ- ში
14.	აბელ კიკვიძე,	"	"	ზემო იმერეთში
15.	ნიკოლოზ რეხვიაშვილი,	"	"	ქვემო რაჭაში
16.	ფაფალა გარდაფხაძე,	"	"	ზემო რაჭასა და ლენჩხუშში
17.	კონსტანტინე გრიგოლია,	"	"	ქვემო სვანეთში
18.	ანა ხუბუტია,	"	"	ზემო სამეგრელოში
19.	ხოლომონ ანდლულაძე,	"	"	ქვემო სამეგრელოში გურიამში
20.	ქეთევან ლომთათიძე,	"	"	} აჭარაში
21.	თამარ ანდლულაძე,	"	"	
22.	იოსებ გრიშაშვილი,	"	"	
23.	ქეთევან გოგიჩაიშვილი,	მასალებს	კრებდა	თბილისში, ქალთა შორის.

## საჭმელ-სასმელი

## ქიზიყი

პურის ცხობა

მთხრ.: ანანა ზაქარიას ახ. მენთეშაშვილი, 85 წ., წიგნიერი (სოფ. ქვემო მაჩხანანი).

საერთოდ, საუკეთესო ფქვილად მიჩნეულია წითელი დოღის პურისა. ფქვილისათვის რაიმე განსაკუთრებული სახელები არ არსებობს, გარდა იმისა, რომ კარგად დაფქულს წმინდად დაფქულს ეძახიან, უხეიროს — მომხოდ, სხვილად დაფქულს, ხოლო საშუალოდ როცაა დაფქული, მარილი გულად დაფქულს უწოდებენ. უკანასკნელს ამჯობინებენ, ცომი მატულობსო. პურეულის ფქვილს ზოგადად წმინდა ფქვილს ეძახიან, დანარჩენებს — ქერისას — ქერის ფქვილს, სიმინდისას — მჭადის ფქვილს, ფეტვისას და მისთ.

საგანგებოდ როცა უნდათ რისამე გამოცხობა, მაშინ ფქვილს სამტკიცეში ცრიან. სამტკიცე სირმისაა, ძუისაც შეიძლება, ძალიან მტკიცედ მოქსოვილი (კრუა მესაცრეები აკეთებენ). სამტკიცეში გაცრის დროს მხოლოდ პურის გულის ფქვილი გადის, ძალიან წმინდა, მტვერივით. ამიტომ გამტკიცულს წმინდასაც ეძახიან. საცერი შედარებით უფრო თხელია, წვრილი ქატოც გასდევს. ქატოს ცალკე ინახავენ საძაღლედ. ზოგი საცერში აგულაგულებს, ისე ცრის, რომ მარტო გულის ფქვილი გაჰყავს, ძალიან არ უჭირებს (გაჭირება — დიდხანს ცრა, როცა ქატოს წვრილი ნაწილებიც გასდევს). აგულაგულებული გამტკიცულისა და საეროს შუა დგას. ხაერო საცერში გაცრილ პურს ეწოდება.

ცრიან ვარცლში ან ხონში. ვარცლი ხისაა, ცაცხვისა. ვაღმა აკეთებენ და მოაქვთ. ვარცლშივე ზეღენ. სანამ მოაპზელაგდნენ, წინა ღამით ხაშხ გაახლებენ ხოლმე. ხაში წინათ გამომცხვარი ცომიდან აღებული ერთი გუნდა ცომია, რომელსაც სახაშეში ინახავენ (სახაშე პირღია, უყურო ქილაა). ხაში ათამაპაჲდან მოდის. შიგ ქრისტეს სისხლი ურევიაო. ხაშის გასაახლებლად წყალს გაათბობენ, ფქვილს გასცრიან და ცალი ხელით ცომსა და ფქვილს მოსჭყლეტენ, დაპხურავენ თბილად. გაფუვდება. მეორე დღეს გაახაშებენ. პატარა ცომს მოზეღენ გაახლებული ხაშითურთ, გაფუვდება, მემრე მოზელავენ ცომს. წყალი ნელთბილი უნდა, მარილი — შეზავებით. ზელავენ ვარცლში დაკარწახებული ხელებით. ზოგი პური ცხელ წყალსა შვდენულობს, ზოგი — ცივს, ზოგი შემდგარ ცომსა შვდენულობს, ზოგი — ჩვილს. ზოგი ცომი ფუილში მაგრდება, ზოგი პირიქით — ჩვილდება. რომელიც ფუილში შადგება, გამაგრდება, ის კარგია, რომელიც თავს მოიშვებს, ის არ ვარგა. თუ ხორბალი ნაწვიმია და მემ-

რე ჩაჭურბული, იმისი პური ალაო გამოდის, ცომი თავს იშვებს, ჩვილებმა  
თონეში არ დგება, ცვივა, არა ცხვება; როგორც საპონი, ისეთი გამოდის, არ  
ვარგა.

მოზელის დროს ხმარობენ ასტამს ჩასადეხკად. არის კინკოტიც; <sup>მარცხენა</sup>  
თორნიდან პურის ამოსახელად. მოზელას რომ გაათავებენ, ხელით ჯვარს გა-  
მოუსახვენ და იტყვიან: „ღმერთო, შენ დასწერე შენი ჯვარი, მიე ბარაქაო“.

ვარცლის თავზე საფანელი ყრია. გუნდას ვარცლის თავზე რომ აკეთებენ,  
საფანელში აგორებენ, რომ არ მიეკრას. გუნდას ნებიითა ზელავენ.

როგორც მოზელავენ თუ არა, თონეს მაშინვე გაახურებენ. ჯერ ნაცარს  
ამოიღებენ. თონეს ახურებენ ძეძვით, იშვიათად — ფიჩხით.

თონეში ჯერ ლავაშს აკრავენ, ან ხუთს, ან შვიდს, ან ცხრას, ან თერთ-  
მეტს, წყვილი არ შეიძლება. პირველად დაკრული ლავაში გარეთ არ გაიტანე-  
ბა, შინ უნდა შეიქამოს. ლავაშს ჩვეულებრივ ცხელ-ცხელს უგზავნიან მეზობ-  
ლებს, გაუგზავნელობა არ იქნება, სირცხვილია. ვაგზავნის დროს ლავაშს  
პატარა ყუას წაატეხენ ხოლმე ბარაქად, „ბარაქა თან არ ვაპყვესო, შინ უნდა  
დარჩესო“. საერთოდ ყველა გაცემულსა თუ გაყიდულზე იციან ბარაქის მომ-  
ხობა.

მემრე მიაყოლებენ და ზვიდიან აკრავენ პურს და თავქვე მისდევენ. პური  
იციან გრძელი, ანუ შოთი, გრძელ-გურგალი და მგურგალი. შუაზე, პურებ შუა  
რომ პატარა ადგილი დარჩება ხოლმე, ამოკრულას მიაკრავენ. პური თუ ჩაუ-  
ვარდათ თონეში, კუტი ეწოდება. ზოგჯერ კარგა დაზელავენ, დაჭედავენ ცომს,  
გააგრძელებენ და თონეში ცეცხლზე დაჰსვამენ, რომელსაც ზედანმულას ეძა-  
ხიან. ვემრიელია. სულ რომ ჩააკრავენ, ერთ-ორ ფიცარს შეაგდებენ. ცოტა ხანი  
და გამოცხვება. ცხვება ძირიდან. იქვე აფშრუკული ნაცარი უდგათ. თუ პური,  
კუტი ან ზედანმულა, იწვება, გარეშამო უყრიან ნაცარს, უყრიან მაშინაც, თუ  
თონე ძალიან არის გახურებული, თუ ცხარეა. ცხარე თონემ პურის თავად ჩა-  
ყრა იცის, ცოტა შეცხვება და ჩავარდება.

სანამ თონეში პურის ჩაკვრას დაიწყებდნენ, მანამ ტილოს მოსასმელს  
მოუსვამენ ხოლმე, თონეს მოასუფთაებენ, გარშემო შემოჰკვიან.

ლავაშს ლათაფით აკრავენ (სურ. 1). ლათაფა ფიცრისაა. ცალ მხარეს ნამჯა  
ან ბზე აქვს, რომელსაც ზემოდან ტილო აქვს გადაკრული. ლავაშს ზედ ადებენ  
და ისე აკრავენ.

პურის მცხობელს გულზე გულსაფარი აქვს აფარებული, ხელზე—მკლავ-  
პაკიტი რომ თონეში არ დაეწვას.

თუ რომელიმე ადამიანი, სიღარიბისა, ქვრივ-ოხრობისა გამო, მცხობელო-  
ბას ეწევა, იმას ხაბაზს ეძახიან. ერთი თონე პურის დაკვრაში ორი პური ეძლე-  
ვა გასამჯელოდ. თუ მოზილა და კიდევ დააკრა — სამი. პურსაც სჭამს და  
თბილ ლავაშსაც გაატანენ. თუ მეზობელმა მეზობელს უშველა, რაც ხშირად  
ხდება, ერთი პური ეძლევა, რადგან ნახევარს პატრონი აკრავს. ქვაბში ან ტა-  
ფაში ჯელი ნაბანი წყალი აქვთ და ხელები უმკველად უნდა საცხობის პატრო-  
ნის სახლში დაიბანოს.

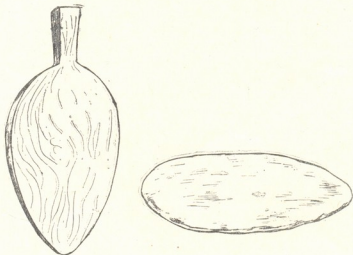
თუ ხაში გაფუჭდა, ზიარება იციან. გაღუებულ ნაკვერჩხალს ჩასდებენ ხაშ-  
ში, ზედ ღვინოს (ან ძმარს) დაასხამენ და დააფარებენ. ხაშის გარეთ გატანა,  
გათხუება ზოგს აკრძალული აქვს. თუ რომელიმე ოჯახის წევრს განუწყვეტილი-  
ვი ცხვირთასისხლის დენა აქვს, ხაშს თავზე შემოაკლებენ ხოლმე და ასთქვამენ,



რომ გარეთ აღარ გავიტანთო, აღარავის ვათხუებთო. მეზობლობაში ხაშს გ-  
 თხუება იციან ხოლმე, თუ შინ გაფუჭებული ხაში აქვს და პურს ვერ ვჭყუნი  
 ფუტბთ. სინგლინიტინა

ავადმყოფისათვის უხახ, ანუ თახახახ, ანუ თახთახახ აცხობენ. ცომს ძა-  
 ლიან გაათხელებენ საგორავით (რგვალი ჯოხია), მიაკრავენ ნამჭურალებზე  
 (თონზე), შიგ გამოცხვება და გახმება. მოჰხდიან. ხმელია ძალზე და თხელი.  
 სუბუქი საჭმელია.

ნაზუქისა და ქადისთვის ჯერ ხახვსა და ერბოს დასდაღვენ (შეიძლება  
 ქონი და ზეთიც). კარგა რომ მოიწვება, მემრე ფქვილს მოუკლებენ. უნდა



სურ. 1. ლათათა

იფანტებოდეს, ისეთი ცომივით გაკეთდება. ცომი მზათა აქვთ. ლავაშივით  
 გააბრტყელებენ და შიგ ჩაუდებენ ერბოსა და ფქვილს დადაღულს გულათ და  
 მიაკრავენ თონეში. თონეში მიკრული ნაზუქია. გამოცხვება, დახდიან და ზე-  
 ვიდან ერბოს წაუსვამენ.

ქადასა და კუპატს გულს ასევე უკეთებენ, ცომსაც ლავაშივით აბრტყელე-  
 ბენ, მაგრამ არა რგვულად, როგორც ნაზუქისათვის, არამედ გრძლად. გულს  
 ჩაუდებენ, გადაჰკრებენ და მოარგვალენ. აცხობენ კეცზე. ქადა დიდია, კუ-  
 პატი — პატარა. კუპატს ზემოდან გადგვეფულ კვერცხსაც მოასხამს ხოლმე  
 ზოგი.

უსაფუჯროდ მხოლოდ მინდორში აცხობენ ჯმიადს. ცომს მოზელავენ, რო-  
 გორც წესია, ოღონდ საფუარს, ხაშს არ უშვებენ, რადგან მინდორში კაცები  
 ხაშს ვერ შეინახავენ, პურსაც იმდენს არ აცხობენ. ჩვეულებრივ ერთი ან ორი  
 ადამიანია ხოლმე. ზამთარში აცხობენ ხოლმე ხმიადს. თან ზელავენ და თან  
 ცეცხლი უნთიათ, ნაკვერჩხალი უნდა დადოს. ცომს მაგარს იღებენ და ძალიან,  
 ძალიან მაგრა ზელავენ. ცეცხლს გაჰქეპვენ, დარგვალებულ, გაბრტყელებულ  
 ცომს ჩასვამენ და ზემოდანაც თურთქელს წააყრიან. დიდხანს უნდა ცხობა. ზოგ-

ჯერ ღამით ჩასვამენ და მეორე დღით ააყენებენ. თუ კარგად არ გამოცხვას, გამოშრა, იგრე ძნელია იმისი ჭამა. კარგა დაზელილი და კარგა გამომცხვარი გემრიელია.

მინდორში, ხშიადის გარდა, ფათირებსაც აცხობენ საჯზე; უფროსად ცხვან რეები. საჯი თუჯის პირგაშლილი ტაფასავით ჭურჭელია, ახურებენ და ზედ თხელ-თხელ ლავაშებივით სხამენ, მალე ცხვება. ფათირიც უსაფუჯროა, უხაშოა. ფათირებს ზოგჯერ შინაც აცხობენ, როცა პური არ უძეთ. საჯსა და კეცს ცეცხლზე ახურებენ და ისე სხამენ იმაზე გამოსაცხობ რამეს.

მადაური, ხუეზა, ლეველი, პლაკუნტი, ხაჭაპური, დელენგო, მანდარი, კოლვირდი, ფოფხი არავისგან, გამიგონია, არ იციან.

საახალწლოდ სხვადასხვა საწესო რამეებს აცხობენ. პირველ რიგში აცხობენ ლავაშებს, ბოლო-შუაზე გაახეულს, სახლში მყოფი ყველა მამრობითი სქესის წევრთათვის და კიდევ მეტსაც. საახალწლოდ ლავაში დიდ პატივშია. ყველა მამრობითი სქესის წევრთათვის აცხობენ აგრეთვე ღულღებს პირი პურებბათ. ღული შოთი პურივით არის, მაგრამ ფრჩხილი ასტმით დაჭრილი, დაკბილული აქვს (პურის სქელ მხარეს ყუა ეწოდება, ბოლოს — წვერი). აგრეთვე აცხობენ ჳმალს. გასათხოვარი ქალებისათვის აცხობენ ბედის კვერას გურგვალ პურსავით, დედაკაცებისთვის — ჳარას.

აცხობენ ვაზს, ხარს, ორმოსა, ჳვევრებსა; თონეში შიგ ჩაჰყრიან ხოლმე გამოსაცხობად. ყველას ქიშმიშს უკეთებენ, ქიშმიშით აბერებენ. ერთს აკრავენ ბასილას ადამიანის სახისას. ყველა ზემოჩამოთვლილ ნამცხვარს საკვლეველზე აწყობენ სხვასთან ერთად და იმით უკვლევენ ახალწლის ღამეს. მემრე საკვლეველზე სქამენ პურს ყოველთვის. ბასილას არ შესქამენ წყალკურთხევამდის, საყდარში წაიღებენ ხოლმე, იქ გასტეხენ. ზოგი გურგვალ, გრიგვალივით კვერას აცხობს, წყალკურთხევამდის ინახავს, ამ დღით ხარს რქაზე ჩამოაცვამს. ხარი თავს აიქნევს, გადაადებს, თუ როგორ დაჯდება, იმისდამხედვით მკითხაობენ, როგორი წელიწადი იქნებაო. ზოგმა თქვა, პირქვე რომ დაეცემა, მაშინ არის კარგო, ზოგმა თქვა — გულადმა რომ დაეცემა მაშინო, თუ მეორე მხარეს დაეცა, მაშინ ცუდიაო.

ზიარებისათვის აცხობენ სეფისკვერს, გამტკიცული, კარგად დაზელილი, დაჯელილი ცომისას, რგვალს, ბურთ-ბურთი ცხვება.

## ხილეშლის დაჩირვა და შენახვა

მთხრა ანანა [ჩაქარიას ას.] მენტეშაშვილი, 85 წ., წიგნიერი (ქვ. მაჩხაანი); პარასკო ყარამანის ას. მენტეშაშვილი, 60 წ., წიგნიერი (ქვემო მაჩხაანი); ვარო ვანოს ას. ზარდიაშვილი (ვეჯინელი ქალი, გურჯაანელი რძალი).

შესანახ ხილეულს, კარგა რომ დამწიფდება, მაშინ ჰკრეფენ და სჩირავენ. ლედზე ზედ ადიან, თან ყურიანი კალათა ააქვთ. კავი ზედ ლედზე აქვთ შენახული; თუ ზედ არ არის, იმსაც თან აიყოლებენ დაბლიდან. რომელი ტოტიც ახლოა და ხელით მისწვდება, ხელით მოიწვდის, მოჰკრეფს და კალათაში ჩაჰყრის, რომელიც შორს არის, ხელი ვერ მიუწვდება, კავით მოიწვდის და დაჰკრეფს. კალათა ჩამოკიდებული აქვთ ზედ სადმე კაპზე სახერხო ალაგას. რომელ ტოტზეც გადავა მკრეფავი, კალათაც თან გადააქვს. კალათა რომ აივსე-

ბა, თუ მორჩილი ვინმე ჰყავს, იმას ჩამოაწვდის ზევიდან კავით, რომ თვითონ აღარ მოსცდეს, არ ეწვალოს; თუ არავინა ჰყავს, მაშინ ჩამოვა და თვითონ მოიტანს. სავსე კალათას ან ტაბაკზე, ან სინზე, ან ხონში წამოშლიან. ნახში კრეფენ ლედვს და შინ უნდა წამოიღონ, მაშინ გოგრობებში ჩაბნევენ. სავსე გოგრობებს სახედარს (ვირს) აჰკიდებენ და შინ წამოიღებენ. ხილის წაღებ-წამოღება სახედართა თუ ცხენით სჯობია, საერთოდ — საკიდრით. აკიდებული ხილი არ იეფება, ურემზე ჩაყაყაში კი იეფება და ფუჭდება.

ატამი როცა მწიფდება, სცივია. პატრონები რომ ჩავლენ, ერთი მაგრა კიდევ შეაქენებენ, რომ რაც მოწეულია, გასცივიდეს. აჰკრეფენ, გოგრობებში ჩაჰყრიან და საკიდრით შინ წაიღებენ. შინ რომ მიიტანენ, წამოსცილიან ხონზე. გადაარჩევენ ძალიან მწიფეს (უკვე დაჰყვლილივით არის) ცალკე (ლედვსაც ასევე გადაარჩევენ) და დაუწყებენ ფცქვენას. ჰფცქვიან ხელითაც და დანითაც. ატამი ხელით არ გაიფცქვენება, უეჭველად დანით უნდა გაიფცქვენას. ზოგჯერ, როცა არა სცალიანთ („საქმე თავს აგვივა ხოლმე“), მაშინ გაუფცქვენელს აბნევენ. მეტი რა ღონეაო.

ლედვის წვენი ძალიან სწვავთ ხელებს: თუ ერთი ბეწო გაფხაჭნილი აქვთ ხელში სადმე, უეჭველად დაუჩირქებთ. გაფხაჭნილიც რომ არა ჰქონდეთ, ცერები და სალოკები ფრჩხილებში უეჭველად უფუჭდებათ, უჩირქდებათ ბევრი ლედვის ფცქენისაგან. სიცოცხლე აქვთ გამწარებული პირდაპირ საცოდავ ქალებს.

აღსანიშნავია ისიც, რომ ზოგი ლედვის ნაფცქვენს ახმობს და ინახავს საზამთროდ საკმელად, ჩირვიით.

ატამს ჯერ გაფცქვიან, მემრე, თუ საპობია (საპობი), შუაზე გააპობენ, კურკას გადააგდებენ და ისე ააბნევენ ჩხირზე. სახრავს გარეშემო შემოსპრიან, კურკას გადააგდებენ და ისე ააბნევენ. ზოგი სახრავ ატამს გაფცქვენის და მთელ-მთელს, კურკიანად ააბნევენ ჩხირზე და ისე გაახმობს.

ჩხირები აქვთ დათლილი. ხის ტოტებს, რომლებსაც გარეშემო კარგი კინწრები აქვს, სწორე და ისეთი, რომ ზედ აბნეული ლედვი ან ატამი დაიმაგროს, დაჰსხებენ, დასთლიან, დაჰფხევენ. ჩხირებს არშინისოდენა ექნებათ სიდიდე. კინწრები თუ ბროწლის ჩხირია, მოკლეებია, 3—4 ლედვი ძლივ ავა ზედ, ოთხი თითის დადება სიგრძე ძლივ აქვს ხოლმე, თუ შვინდია ან ძირხვენა, იმას გრძელი აქვს, მტკაველზე მეტი აქვს ხოლმე. ბროწლის ჩხირს კინწრები ახლო-ახლო აქვს და მოკლეებია, შვინდისას და ძირხვენისას შორი-შორსა აქვს, სამაგიეროდ — გრძელები.

დაფცქვენასა და აბნევას რომ მორჩებიან (მეზობლებმა ერთმანეთის შველა იციან ხოლმე ლედვის ან ატამის ჭამაზე), თონეს გაახურებენ; თუ იმხელად საცხობი აქვთ და თონე ცხელია, ხომ რა კარგი, აიღებენ ჩხირებს, ჯერ ერთ რიგს გარეშემო შემოუძწკრივებენ თონეს.

ჩხირების ქვეშ აგურებს ან კრამიტის ნატეხებს ჩაუწყობენ, რომ ცეცხლმა ჩხირები არ დაწვას. თონე თუ ძალიან გახურებულია, დასწვავს, არ ვარგა, ნებაზე უნდა იყოს ცხელი. დანარჩენ ჩხირებს ჯახებზე აასხამენ (ჩხირებს სათაურები აქვს შებმული, რომლითაც ან კაპზე ჩამოჰკიდებენ ხოლმე, ან ჯახზე ააგებენ) და იგრე ჩაჰკიდებენ ზევიდან. ჯახი თონის პირზე გაედება, ჩხირები შიგ ჩაეკიდება. ერთი რიგი ქვეშ არის და თონეზეა მიყუდებული, მეორე ზევიდან არის ჩაკიდებული. თონეს კარგა გამოხურკლავენ ხოლმე, რადგან ცეცხლს

ეშურებთან. თუმცა ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ თონის გადამეტებულ გამოტენა არ ვარგა, არ შეიწვება. თონეს ერთ-ორ ფიცარს შეჰსურავენ პირზე და ხურვა არ იქნება. თუ ოშხივარი შიგ დატრიალდა, დააცომებსო, არ შეიწვება.

მეორე დღეს ამოიღებენ, ცოტა ხანს დაჰყრიან, რომ მოლბეს, არაფერი უნდა არის შემწვარი, სულ ზედ არის მიხუფუფნებული, ჩხირზე არ წასძვრება. რომ მოლბება, ადვილი წასაძრობია. წააძრობენ. თუ კარგაა შემწვარი, მზეზე აღარ გაიტანენ, პირდაპირ გოგროხაში ჩაჰყრიან და ისე შეინახავენ დროებით. თუ შეწვა აკლია, ლასტზე გაჰფენენ. ლასტს მზეზე გაიტანენ და ისე გააშრობენ. ლასტზე გაფენა სჯობია, რადგან ნიავე ყოველი მხრიდან უვლის — ქვეშიდანაც და ზევიდანაც, არა ფუჭდება და კარგა შრება. ფიცარზე გაფენა არ ვარგა, ქვეშიდან ნიავე ვერ უვლის, ობდება და ფუჭდება. ლასტზე გაშლილი ერთ-ორ დღეს გაშრება. ლასტზე რომ აწყობენ გასაშრობად, თითებით აბრტყელებენ.

ხან თონეში ვერა ჰკიდებენ, მზეზე გაშლიან ხოლმე ლასტზე. თუ კარგი მზეა, სამ დღეზე გაშრება, თუ არა, ერთ კვირაზე ეყოფა. თონეში შემწვარი წვრილდება და თან წითლდება კიდევ, მზეში შემწვარი კი ბურთ-ბურთია და თეთრი. შემწვარი ბადაგში რომ ამოავლონ, ისიც დაბურთდება.

თუ უნდათ რომ ჩირი დაიშაქროს, უნდილ თიხის ჭურჭელში ჰყრიან.

ქიანი მკვანემ იცის და დახურულ ჭურჭელში შენახვამ. გოგროხაში უნდა ჩაიყაროს, მაშინ ქია არ უჩნდება. ზოგის თქმით, ქია ახალმთვარეზე დაკრეფილმა ლეღვმა იცის, აგრეთვე სახსნილო თუ მოჰხვდა.

როცა მოიცილიან, გამოიტანენ ლეღვის ჩირს და დააბრტყელებენ. აბრტყელებენ ქვაზე. ერთი ბრტყელი ქვა ქვეშ უდევთ, ზედ სდებენ თითო-თითო ლეღვის ჩირსა და ზევიდან სანაყელს სციმენ. ქვეშ ან დაჰყლებილ ყურძენს, ან ბადაქს უმხოზენ ქვაზე. რომ კარგად დააბრტყელდეს ჩირი. ასე თითო-თითოს რომ დააბრტყელებენ, რამდენიოდეს ერთმანეთზე დააწყობენ, ეგრე — შვიდიოდეს, დააკოვლავებენ და დაამწკრივებენ გვერდზე ან სინი იქნება, ან ტაბაკი, ან ხონჩა. ერთი ლეღვის ჩირისა რომ შეთავდება, აიღებენ მახათს, კანაფს, რამსიგრძე ლეღვის ჩირიც უნდათ, იმ ზომისას; ზოგი არშინიანი კეთდება ზოგი მეტი, ზოგი ნაკლები, კანაფზე ააბნევენ. ააბნევენ, მოაორწვრებენ და წვერებს გაჰკვანძავენ. ლეღვი ჩირიც ორწვერია, ატმი ჩირიც. მემრე ჯოხზე აასხამენ და გაჰკიდებენ, რომ კიდევ გაშრეს. სისველე თუ შეჰყვა, გაფუჭდება. მოწეული ლეღვი და ატამი თავის შირას არ გამოიღვეს, რბილია, დაზეთილივით არის.

ატმის ჩირს დაბრტყელება არ უნდა, ისე აბნევენ. ხილს კიდობანში ინახავენ.

შუათანა ლეღვი, გინდა ატამი, საშუალოდ ხუთ-ექვს ლეღვის ჩირს გააკეთებს, ატამი — ცოტა ნაკლებს. დედაკაცზეა დამოკიდებული, ზოგი ყურს არ უგდებს, ზედ ალპობს, ეზარება საქმე. ორ-სამ დღეზე ლეღვს კრეფა უნდა.

ლეღვისა და ატმის გარდა, მსხლისა და ვაშლის ჩირსაც აკეთებენ. ამასაც მოწეულს სჭირან და მზეზე ახმობენ, მემრე კანაფზე აბნევენ.

ქლიავი, თუ დაიჩურჩება, ჩურჩავენ და ისე აშრობენ, თუ არა, თუთქავენ მღულარეში. ბალიც იჩურჩება, შვინდსაც თუთქამენ. რომ გასთუთქამენ, მემრე ლასტებზე გაჰფენენ და გააშრობენ, გაახმობენ, ცოტა მარილს დააყრიან.

ჩურჩას ხმარობენ როგორც ხილად, ისე აგრეთვე ფლავისთვისაც. შეიწისა და ზოგჯერ ქლიავსაც (ჩირს) შაქამანდად აკეთებენ.

ტყემლისას საწობელასა და წოწიას აკეთებენ. მდულარეში მოჭარხანებენ საცერში გაჰხეხავენ, რომ ქერქი ან ლეშკი არ ჩაჰყვეს, გასწურავენ და შეინახავენ ბოთლებში. აწებენ მსუქან ხორციულს, უხდება მწვადსა და ღორის ხორცს.

წოწიადაც ტყემალს მოადუღებენ ხოლმე. წოწიას ისეთია, რომ თუ ბოთლს საცობი მაგრა არ გაუკეთდა და ზედ მართული არ გადააგრიხა, ამოვარდება.

ბამიდგრის ბაქმავსაც მოადუღებენ ხოლმე და ისე აკეთებენ. სწურავენ საცერში. ამასაც ბოთლებში ინახავენ და საცობს მაგრად უკეთებენ. ზევდიან ზეთს ასხამენ, რომ არ გაფუჭდეს, საცობს ლაქავენ.

### მიჩურჩხელეობა

მთხრ.: ანანა ზაქარიას ას. მენტეშაშვილი, 85 წ., წიგნიერი (ქვემო მაჩხაანი); ვარო ვანოს ას. ზარდიაშვილი (ვეჯინელი ქალი, გურჯაანელი რძალი).

საჩურჩხელედ ტკბილს განაქაჯს იღებენ. განაქაჯი ბოლოს ტკბილია, ყვითელი. ტკბილი მემრე უნდა მოდუღდეს. თუ ტკბილი საზამთრო შესანახად უნდა მოადუღონ — ბაქმავად, მაშინ შესამედზე დააყენებენ, მაგ., სამი ხელადა ერთ ხელადაზე დადგება, თუ საჩურჩხელედ — ბადაქად მოადუღებენ, მაშინ გაანახევრებენ, მაგ., ორ ხელადას ხელადაზე დააყენებენ, კარგი ჩურჩხელა გამოვა. თუ ისე უნდათ, შუათანა ჩურჩხელა, მაშინ ექვს ხელადას ოთხ ხელადაზე დააყენებენ.

კარგა ნადულს ერთხელ გასაველებად თორმეტ ხელადას თხუთმეტი გირვანქა ფქვილი უნდა, ორჯელ გასაველებად — ათი გირვანქა.

თათარის ქვაბი პირდაპირ არ შეიდგმება ცეცხლზე, ჯერ ლედვის ფოთლებზე ან ზეშტზე ნაცარი წაესმება (ნაცარი წყალშია არეული და ტალახად არის) ზედდაგარზე დაიდებდა და ქვაბი ისე დაიდგმება. ამას იმისთვის სჩადიან, რომ ცეცხლმა ძალა არ მისცეს და თათარა არ ამელოს.

ბადაქს ფქვილს ცეცხლზე შედგამდნე მოუკიდებენ ხოლმე ცოტ-ცოტას, თან ხელში ლობიოს პწკალი, ხმელი, ან სიმიდის დამარცვლული ტარო უჭირავთ, მურკლებს (ფქვილი რომ დაკოშტდება) კრეფენ და ზედ სრესენ, მურკლი არ უნდა შეჰყვეს. მემრე შესდგამენ და ნელ-ნელა ცეცხლს მისცემენ და დიდ კოვზს, რომელსაც თათარის კოვზს ეძახიან, ურევენ.

რბილი ჩურჩხელა კარგმა ნადულმა იცის. სიწითლეც დუდილობეა; მაგრამ საბაზრო ჩურჩხელას ისეც არბილებენ და აწითლებენ. გასასყიდი ჩურჩხელის ბადაქიც რომ ძალიან ვადულოთ, სად წავაო.

გასასყიდი ჩურჩხელისთვის ნაცარს გასკრიან, ტობრაქში ჩაჰყრიან და ტკბილს დუდილში ჩააყოლებენ. ექვს ხელადას ხუთ ხელადაზე დააყენებენ, მაგრამ მაინც რბილი გამოდის, ამასთანავე ერთი ბოთლი რომ საფერავის წვენი უყონ, ფერსაც ისეთს მისცემს, ისე დააწითლებს, რომ კაცს ძალიან ნადული ეგონება.

როცა ცოტად აღუღებენ, მაშინ ქაფსა ჰხდის და სწურავენ კიდეც ბაღას, ხოლო როცა ძალიან აღუღებენ, არც ქაფს ჰხდის და არც სწურავენ. <sup>ვარკენსული</sup> და ნაძირალა რაც არ არგებს, არ აზნევს, სიტკბო იმაშია.

ჩურჩხელა წინაწინვე აქვთ გამოზადებული, ზოგი ჩამიჩისა, ზოგი <sup>ნიგვისა</sup> ჩამიჩისა. ჩამიჩის ჩურჩხელა კეთდება თითო ყურძნისა. ბუერისა, ბუდეშურისაც. მტევანს მოარჩევენ, რომელიც უფრო მწიფეა და მსხვილმარცვალა (რთვლობამდე კეთდება ჩურჩხელა, ასე რომ, სართვლოდ მზად უნდა იყოს). შინ რომ მოიტანენ, დაჰმარცვლიან. მარცვალს რჩევაში არჩევენ: წვრილს სულ არ გაურევენ, სჭამენ. მსხვილ მარცვალს ნემსით ააბნევენ ნართის ძაფზე. რადგან ჩურჩხლის ძაფი (ყურძნის ჩურჩხლისა) ნემსზე არ ავა, ამიტომ ნემსზე აგებულისა სხვა წმინდა ძაფი, რომელიც ორად არის მოკეცილი და ისეა აბნეული ნემსზე, რომ გამოუკვანძავად ყულფი გაუკეთდეს. ამ ყულფში გაატარებენ ჩურჩხლის ძაფს და ისე აბნევენ მარცვალსო. როცა აივსება, ყულფიდან გამოაძრობენ, მოაორწვრებენ და წვერებს გადაუბამენ. გადაბმულში **სათაურს შეაბამენ** მოორწვრილ ბაწარს, რომელშიც ჯოხი უნდა გაუყარონ, რომ თონეში ჩაჰკიდონ შესაწვავად და გავლებული ჩურჩხელა გაჰკიდონ გასახმობად. ჩურჩხლის სიგრძე ერთი მტკაველია. სათაურის სიგრძე იმოდენაა, რაც გაშლილი ოთხი თითი გასწვდება, ასე რომ, როცა სათაურს ჩურჩხლის ძაფს აბამენ, სათაურის ორივე წვერი (მოორწვრებულია), ცერსა და სალოკს უჭირავს და ჩურჩხლის ძაფს აბამს, მეორე მხარე კი ნეკი თითით აქვს გაკიმული.

ჩურჩხელას რომ ააბნევენ, ტაბაკზე წყობით აწყობენ, მემრე ჯოხზე ასხამენ და გახურებულ თონეში ჰკიდებენ შესაწვავად. მეორე დღეს ამოიღებენ და ახლა მზეზე გაჰფენენ; თუ გასაშრობია, გამოშრება. კარგა უნდა დაჩამიჩდეს, უმი არ უნდა იყოს, უნდა დაწითლდეს.

ნიგვის ჩურჩხელა შემდეგნაირად კეთდება: კაკალი რომ კარგად შემოვა, დაშოფდება, წენგოს რომ პირი დაეშლება, დაჰბლერტენ, მემრე დაჰკროცენ, ე. ი. წენგოს გააცლიან. კროც კაკალს მზეზე გაშლიან. კარგა რომ გაშრება, დაამტვრევენ, ნიგოზს, ლებანს დაარჩევენ, ქიანსა და შავს ცალკე გადაარჩევენ; რომელიც მაძღარია და შუქიანი, ცალკე. ახლა ნიგოზს გაშლიან მზეზე, რომ კარგა გაშრეს.

ნიგვის ჩურჩხელა სამნაირი კეთდება: 1) კუკრუქიანისა, — კაკალს რომ გასტეხენ და ლებანს მთელს გამოაირიდებენ, აი ამ მთელი ლებნისას — კუკრუქიანისას გოგო-ბიჭები ჩურჩხელას ააბნევენ ხოლმე. ასეთ ჩურჩხელას გორგომიჭველა ჰქვია და თითო-თითოს პატარები აკეთებენ ხოლმე. რადგან ლებანი კარგა ვერა შრება, ჩურჩხელა ძალიან სქელი გამოდის, ლებანს თათარა ალბობს, ვეღარა შრება და ოზდება. პატარები მალეც შესჭამენ ხოლმე. იშვიათად თუ გასძლო ახალწლამდე. მაშინ პატარებს ამით დააბერებენ ხოლმე.

2) ცალყური ჩურჩხელა. კაკლის მთელ ლებანს კუკრუქიანა ჰქვია, ნახევარს — მხარი, ხოლო ამის ნახევარს — ყური. ზოგი ამ თითო ყურს ააბნევს ხოლმე და ამას ავლებს. არც ყურიანი ჩურჩხელაა კარგი, რადგან სქელი გამოდის და ღუღუღებია, იმიტომ რომ ყორები ხომ გრძელია, ზოგი აქათ მობრუნდება ხოლმე, ზოგი იქით და ჩურჩხელა სწორე აღარ არის. 3) უფრო მიღებულია ისე, რომ ზემოაღნიშნულ ყურს ორად გასჭრიან და ისე ააბნევენ, ე. ი. ერთი კაკალი იჭრება რვადა. ამჟამად თითქმის სულ ასეთი ჩურჩხელა კეთდება.

ნიგვის ჩურჩხელასაც ერთი მტკაველი აქვს სიგრძე, თუ დიდი მტკაველი



აქვს, მაშინ — ციდა. ეს ცალწვერ ნართზეა აბნეული; ლებანს მჭირსნედ აბნე-  
ვენ, რომ გახმება, დაიკლებს. ამასაც სათაურს აბამენ, ჯოხზე ააბნევენ და მზე-  
ზე გაჰკიდებენ გასახმობად.

საქონის  
მეცნიერება

თათარას რომ აკეთებენ, ჩურჩხელა წინწინვე დამზადებულია.

თათარის გაკეთებას კარგი ცოდნა უნდა, ყველას არ შეუძლიან, კარგ თა-  
თარის გამკეთებელს დაუძახებენ ხოლმე. ქვაბს ნელ-ნელა ადუღებენ და თან  
კოვხს ურევენ განუწყვეტლივ, რომ ძირზე არ მიიწვას. როცა ცოტა მოთათა-  
რავდება, მემრე ზელვა უნდა. ძალიან დიდი ჯაფაა და ხან ერთი ზელავს ხან  
მეორე, ხან მესამე. მეზობლებმა ამ დროს ერთმანეთის შველა იციან ხოლმე,  
ცდილობენ ერთად არ მოიხდინონ თათარა. თათარა კარგად რომ დაწითლდება  
და თეთრ-თეთრ ბურთებს მოიყოლებს, იტყვიან, ეყოფათ. ზოგჯერ, თუ ფქვი-  
ლი უცადია, სქელი თუ მოუვიდათ, ბადაქს დაასხამენ და გაათხელებენ, თხელს  
კი აღარა ეშველება რა. მემრე ფქვილის მოკიდება არ შეიძლება. იმას ის ეშვე-  
ლება, რომ მეორედ გაავლებენ. თათარის გამკეთებლები ძალიან აფასებენ  
კარგს, ნაცადს ფქვილს, თუ უცადია, არ ენდობიან.

როცა თათარა გაკეთდება, საცდელად ერთ ჩურჩხელას ამოავლებენ, ვნა-  
ხთ, როგორი ამოვაო. ზოგჯერ, თუ ან ფქვილი არ გამოდგა, ან ღუღილი აკ-  
ლია, თათარა ჩურჩხელაზე არა დგება, ჩამოდის. როცა გავლებას დაიწყებენ,  
ცეცხლს გამოუკეთებენ. ვინც ჩურჩხელას ავლებს, ის სკამს ქვაბთან ახლო  
მიიდგამს, მეორე სკამს გვერდზე მარცხნივ მოიდგამს, ზედ ტაბკით ჩურჩხე-  
ლას დასდგამს. იმ დიდ კოვხს, რომლითაც ზელავდნენ, ამოიღებს, სხვა კოვხს  
მოიტანს — გრძელი ტარი აქვს და პატარა პირი, მორჩილი ჩამაა, ერთი სიტ-  
ყვით ჩურჩხელას აიღებს, გასკიმავეს, თუ ჩამიჩისაა, გადაჰკრეხავს (ისე ბრტყე-  
ლი გამოვა, რადგან ორწვერია ჩამიჩის ჩურჩხელა), მარცხენა ხელი სათაურში  
უვლია ისე, რომ ცერი და სალოკი თითი იქ უვლია, საცა ასხმული თავდება,  
ნეკი კი სათაურის ყულფში აქვს და სათაურსა სკიმავეს. ჩამჩას ჩურჩხელას ბო-  
ლოზე დაჰკირებს და თათარაში ჩაჰფლავს, მემრე მიაყოლებს და სათაურის  
ძირამდე ჩურჩხელას თათარაში ამოავლებს. სათაურზე ხელი მაგრად უვლია,  
რომ არ გაეშვას, ამოსწევს ხელს და ამოიღებს გავლებულ ჩურჩხელას. ქვაბ-  
თან ერთი-ორი მორჩილი დგას, რომლებმაც უნდა გამოართვან გავლებული  
ჩურჩხელა. ბალღებს ხელი გაშვერილი აქვთ და თითებით ართმევენ. ხელი ისე  
უნდა ჰქონდეთ გაშვერილი, რომ ხელის გული ზევით ჰქონდეთ. თითებზე, იტ-  
ყვი, კაჩოებიანო, ისე ჩამოეკიდებათ ხოლმე ჩურჩხელები. ზოგი ხუთსაც თითზე  
იჭერს ჩურჩხელას, მაგრამ საფრთხილოა, რომ ჩურჩხელა ჩურჩხელას არ მიე-  
კრას, თორემ დამახინჯდება. ქვეშ ფიცარი აქვს დადებული. რომ თუ ვინცობაა  
ბოლო ჩამოჰვარდა, იმაზე დაეცეს. გოგო-ბიჭები არც კი აცლიან დაბლა და-  
ვარდნას, თითებს უშვერენ და ყბაში უძახებენ მაშინვე, პირს იხანსლავენ. კარ-  
გი ნადული ბადაქი და კარგი თათარი არ ჩამოდის ჩურჩხლიდან, როგორც  
ამოავლებენ თუ არა, მაშინვე ზედ შებიძქდება ხოლმე, შეშრება; უხეირო,  
ცუდად ნადული კი წორო-წორო ჩამოდის.

ერთი ან ორი ხომ ქვაბთანა დგას და გავლებულ ჩურჩხელას ართმევენ,  
ერთსაც ჯოხი უჭირავს. ჯოხს ცალი თავი დაპირქვავებულ გოდორზე უდევს,  
მეორე ხელში უჭირავს ვისმე და ქვაბთან ახლოა, ისე, რომ ვინც ჩურჩხელას  
ავლებს, იმას შეუძლიან ხელი მოაწვდინოს. ჩურჩხლის ჯოხი გამვლებელის

მაქ სსრ კ. მარქსის  
სახ. ახ. რესპ. ბ.

წინ უჭირავთ ისე, რომ მას მუშაობაში არ უნდა დაუშალონ. ერთ-ერთი კიდევ დგას და ჩურჩხელას ჯოხზე უკან ეწევა. ამ დროს ჩურჩხელა ოდნავ შემცხვარია და შეიძლება რამოდანადმე დაახლოება. გინდაც რომ მისი მკვდელი ერთმანეთს, აღარ მიეკვრება ერთმანეთს ისე, როგორც ცხელი მიეკვრებოდა. მაგრამ მაინც საფრთხილოა, თუ ძალიან მიეჯახა, მიეკვრება. ჯოხი რომ აივსება, ასწევენ და წინდაწინვე გამზადებულ, ჩაყრალ ჩურჩხლის ბოძებზე, ანუ ხეებზე ან საჩხების ბოძებზე ლურსმებს დაჰკრავენ და ზედ გაუდებენ.

ჩურჩხლის ხეები კაპებიანია. ოთხკუთხივ ჩაპყრიან ხოლმე სულ ოთხ ბოძს. ამ ბოძებს გარშემო უდებენ კაპებზე ჩურჩხელის ჯოხებს ანუ ხეებს (საერთოდ რაც ჩურჩხელისათვის ხე-ხუ სჭირდებათ, ჩურჩხლის ხეებს ეძახიან).

ცოტა რომ შესრება, ჩურჩხელას გადაიღებენ, შეახშირებენ, ორ ჯოხს ერთ ჯოხზე გადაიტანენ.

ზოგიერთი სამ-ოთხ დღეს აკეთებს თათარას, დღეში ორ ქვებს, იმდენი ჩურჩხელა აქვს გასავლები. ათასობით აკეთებენ.

**დაშაქრვა.** ჩურჩხელის დასაშაქრავად, გასათეთრებლად ყურძენს დასკყლტენ, მოადუღებენ და ორი დღის ნაშრობ ჩურჩხელას წაუსვამენ. ერთ დღე და ღამეს შეხვეული იქნება, მერე გაშლიან. მზე როგორც კი დაჰხედავს, გათეთრდება. დაშაქრვა მკირედ ნადულს უნდა, ძალიან ნადულს არ უნდა, ის თვითონ შაქრდება. ძალიან ნადულს ორ კვირას უნდა შრომა, ცოტად ნადულს კი ერთ კვირას. **დაოდება** (დაობება) ნესტმა იცისო. კარგა რომ გაშრება, ჩამოსჭრიან, — სათაურებს მოაჭრიან, გადაპყრიან და ჩურჩხელას კიდობანში ან სკივრში შეინახავენ.

რბილი და ტკბილი ჩურჩხელა კარგმა ნადულმა ბადაქმა იცის.

### უშრძნის შენახვა

მთხრ.: ანანა [ზაქარიას ას.] მენტეშაშვილი, 85 წ., წიგნიერი (ქვემო მაჩხაანი); ვარო ვანოს ასული ზარდიაშვილი (ვეჯინელი ქალი, გურჯაანელი რძალი).

შესანახ ყურძენს როგელში წინა დღით მოარჩევენ ხოლმე, კარგად მოწეულსა და თხელ მტევანს. კუმის მტევანის მორჩევა არ იქნება, ღებება. არც დამპალი მარცვლები უნდა ჰქონდეს, უხინჯო მტევანი უნდა იყოს. შესანახ ყურძენს დიდი ადამიანი, დიასახლისი, მოარჩევს. მორჩეულ ყურძენს ფრთხილად ჩააწყობენ გოგროხებში და საკიდრით ამოიტანენ შინ. გაშლიან სუფრაზე თითო-თითო მტევანს, რომ ნიაგმა გაუაროს და გაშრეს, არ უნდა ჩახურდეს; თუ ჩახურდა, გაფუჭდება. სხვენზე გაშლიან ხოლმე. როცა რთვლის საქმეებს მოპრჩებიან, ახლა ყურძენს მიუბრუნდებიან. თუ მოითავებელს და ატყობენ, რომ ფუჭდება, მალე მოიშორებენ ყურძნის საქმეს, ან ჩამიჩად შესწვავენ, ან რამეს უზამენ.

ყურძნის შენახვა ორნაირი წესით იციან: ერთი, ისე ახვანავენ და შეინახვენ და მეორე, ჩამიჩად შესწვამენ მთელ-მთელ მტევანს. შეწვით ყურძენს თონეში სწვამენ: მტევანებს ლედვის ჩხირებზე გადაჰკიდებენ და ოდნავ გახურებულ თონეში ჩაჰკიდებენ. მეორე დღეს ამოიღებენ, ჩამიჩი იქნება. შეინახება,



რა დრომდინაც ვინდა. ისევ ჩხირებიანად, ისე როგორც ჩაჰკიდეს, ინახება, გადაღება აღარ შეიძლება, კლერტი დამწვარი აქვს და დაიშლება.

შეუწყვავად ყურძენი ათასნაირად ინახება. ზოგი ასჯაგნავს კანცერვებში სვიაზე და ისე დაჰკიდებს სხვენზე და იქ შეინახავს, რადგან იქ ნიავე უვლის და არ დაღება. სხვენზე ჯაგნებს, ლურსმებია დაკრული და იმაზე ჰკიდებენ. აკიდობსაც და ჩხირებსაც ჩამოჰკიდებენ ლურსმებსა, კარობსა ან გაბმულ თოჯზე, ან ლატანზე.

ზოგი ხეზე გოდორს აიტანს, ზედ კარგა დაბამს, მემრე ჯაგნებს აჰზიდავს, ჯოხზე ააბნევს და გოდორში ჩაჰკიდებს. ზევიდან კარგა თივას დააფარებს, რომ წვიმა არ ჩავიდეს, კარგა ინახება. გარეთ, ხეზე, უფრო კარგად ინახება, ვიდრე სხვენზე ან მარანში.

ყველაზე უკეთესად კოკალში ინახება. ერთ კოკალზე გაჰშლიან ყურძენს, თითო-თითო მტევანს გააწინწილებენ, მეორეს ზედ მოაპირქვავებენ, დააფარებენ, გარეშემო ნეხეს დაუვლესამენ, ისევ ისეთი ამოვა, როგორიც ჩააწყვეს. მარცვალი არ ექნება დამჰქანარი.

### ხორციულის შენახვა

მთხრ.: ვანო აღექსანდრეს ძე ზურაშვილი, 49 წ., წიგნიერი, პაპისაგან იცის (სიღნაღი); ბასიკო ნიკოლოზის ძე გურამიშვილი, 81 წ. უწიგნური (სოფ. მღარო); ანანა ზაქარიას ას. მენთეშაშვილი [85 წ.] (სოფ. ქვემო მაჩხაანი).

**ლორი.** ღორს დასჭრიან ასო-ასო. ასობებია: ბარკალი, მხარი, გვერდები. მალეში და სხვა ნაჭერები არ ინახება. თავ-ფეხისა კეთდება მუუუუო. ასობს ზედ მარილს, გორჯილას და სუნნელოვან მასალას — ბაჰრსა და დაფანს აყრიან. მარილი ფუთ ხორცს ხუთი-ექვსი გირვანქა უნდა, ხორცი რაც უფრო მსუქანია, მით მეტი უნდა მარილი. გორჯილა — ფუთს ერთი გირვანქა; სუნნელები — ნახევარი გირვანქა. ჯერ გორჯილას აყრიან, მემრე სუნნელოვანს, ბოლოს მარილს. თორმეტი დღე იქნება აგრე დამარილებული დიდ თაღში. ზევიდან დიდრონ ქვეს აწყობენ. თორმეტი დღის შემდეგ ისევ ამოიღებენ თავისი მასალით და დაალაგებენ. ძირში ექნებოდა სისხლის წყალი გაშვებული, მარილი გაუშვებდა. იმ წყალს გადაჰღვრიან თაღრიდან. მოაუფთავებენ. იმ ნაჭრებს იმავე თაღრში ჩააწყობენ. მოადუღებენ მარილწყალს, ფუთზე ხუთ-ექვსი გირვანქა მარილს, გორჯილას ნახევარ გირვანქას, სუნნელოვანს მეოთხედ გირვანქას. ნელთბილს დაასამენ ზედ. იქნება ეგრე თორმეტი დღე. თუ მეტ ხანს დარჩებოდა, არას უშავებდა, კარგი იქნებოდა. ამოალაგებენ, შემდეგ ცხელ წყალში გარეცხავენ თითო-თითო ნაჭერს. ცოტა ხანს ჩაიყრება ცივ წყალში. ჩამოჰკიდებენ მემრე ჰერზე, რომ ნიავეა გაუაროს. გაშრება ოთხ-ხუთ დღეზე, ამინდის მიხედვით. თუ კარგი მზიანი დღე იქნება, მალე შრება, თუ ჯანდიანი — გვიან. გაშრობის შემდეგ დაუბოლებენ. გაწითლდება. თუ კარგა წატალახებული არის და თაღიანი (ის ნაგებობა, რაშიც ხდება დაბოლება) ორ-სამ დღეს ეყოფა ბოლვა თუ ფარღალა, მაშინ — კვირა. მემრე თითო-თითო ნაჭერს ეხიდებიან და სწმენდენ.

საქონლის ხორცის ღორი სხვანაირად კეთდებოდა თურმე უწინ. თუ ხორცი ბევრი იყო, დალორავდნენ, დასჭრიდნენ რბილს ვარცლში, მარილს და-

ყრიდნენ. ერთ დღეს დასტოვებდნენ. ფუთ ხორცს, ეგრე, შვიდ გირვანკა მარჩილს უზამდნენ. თონეს ცოტა ამოახურებდნენ, შიგ ჯოხებს გაუღებდნენ, ზედ ხორცს გაჰკიდებდნენ და ცოტად შესწვამდნენ. ამოიღებდნენ, მალე დასტოვებდნენ და შეინახავდნენ. როცა დასჭირდებოდათ, ჩამოიღებდნენ და მოჰხარშავდნენ. უნდოდათ, ცეცხლზე შესწვავდნენ და შესჭამდნენ. ასე გაკეთებულ ლორს ზოგი უაღს ეძახის.

ზოგი სირბილეებს გამოსჭირდა თურმე და ქვევრში ჩასდებდა, მარჩილს დაყრიდა და მაგრად ვასტენდა. რა დრობამდეც გინდა, ინახებოდაო.

**ყაურმა.** მეცხვარეებს მთაში ცხვარი რომ მოუკვდებათ, მთელ ცხვარს თავის ქონში ჩააყაურებენ და თავისსავე გულში ჩასდებენ. ინახება, ბარად, შინ ჩამოაქეთ.

**მუჟუჟი.** ლორის თავ-ფეხისა კეთდება მუჟუჟი. თავ-ფეხს წინდაწინვე გაასუფთავენ — ბალანს (ჯაგარს) გააცლიან, ჭუჭყს მოაშორებენ. შემდეგ დასჭრიან თავსა და მოჰხარშავენ. ფეხს **ბაყაყს** ამოსჭრიან, ჩლიქი წასძვრება. ფეხი მალე იხარშება, კეჟრად იხარშება. თავს ცოტა მეტი უნდა ხარშვა. სახლისთვის კარგა, საკმარისად მოჰხარშავენ, დუქნისთვის, ე. ი. გასასყიდად — **კეჟრად**. მაგრა მოხარშული წონაშიც იკლებს და უღაზათოც არის.

თავს ძვლებს გამოარიდებენ. ჩააწყობენ თითო-თითო ფეხს წყობით, მოურიგებენ თავის ნაჭრებს, აწყობენ ქილაში. მოადუღებენ წყალს, მარჩილს უზამენ იმდენს, რამდენიც მოხარშული ხორცისთვის არის საკმარისი.

[ხორცს] უმარილოდ ხარშავენ, თეთრი გამოდის, ლაზათი აქვს, მარილით მოხარშული შავი გამოდის. საერთოდ ეგრეა. მოდუღებულ წყალს ცოტა ძმარს უშვრებთან, ბაჰრს, დაფნას. წყალს ნელთბილს უშვრებთან. [მუჟუჟი] მესამე დღეს იკმება.

ჩაჩხი, აზოხტი, კუპატი (ამ მნიშვნელობით), ძეხვი, ოფიტონი, ტარეხი, მანძილო ქიზიყში არაეისგან გამიგონია.

## სახმელეზი

მთხრ.: [ანანა ზაქარიას ას.] **მენტეშაშვილი**, 85 წ., წიგნიერი (სოფ. ქვემო მაჩხაანი).

**მხალეული.** ხაჭიჭორა მხალი ზამთარშია, ნაბარში იცის, ვენახებში. მოგრძო, დაკბილული ფოთლები აქვს, ადრე გაზაფხულზე ყვავის თეთრად, წვნიკი ყვავილი [აქვს.] ანდაზასავით არსებობს გამოთქმული ხაჭიჭორაზე და მნიშვნელობა კი აღარ ესმით:

„ხაჭიჭოროვ, რათა მჭოროვ,  
განა შენი რძალი ვარო“.

**შავჩოვა** დიდ მარხვაში იცის, ჭინჭრის მოსვლის დროს, გრძელი ფოთოლი აქვს, ყოტიანია. ლურჯი წვნიკი ყვავილი აქვს.

**ყაყაჩო მხალი.** ნორჩობაში, სანამ ყოტი ამოვიდოდეს მხალად იკმება ყაყაჩოც. ადრე გაზაფხულზე იცის.

**წოწნარი მხალი** გვიან გაზაფხულზე იცის, მაისში. ნემსებივით ამოძვრება, ღერო აქვს და აქათ-იქით ბრტყელი ფოთოლი აქვს, წითელი ძირი. ძირიანად

ივლიჯება. მალე ბერდება და აღარ იქმება. სანამ ციდას არ ასცილებია, მისამ არის კარგი. ისეთი დიდი იზრდება, რომ ზოგჯერ, თუ ამინდი დაუდება, ცეცხლი/სიმაღლეა ხოლმე (დასავლ[ეთ] საქ[ართველოში] ჭიჭილაყას ანუ ჭიჭილაყასში/სიმაღლეა რომ ეძახიან, ის არის).

**ჰინჭარის დედა** სანამ აყვავდებოდეს, მანამ იქმება. შესახედავად ჰინჭარსა ჰგავს, მაგარმ არ იკბინება, თეთრტუჩიან ყვავილს იკეთებს.

**ნაცარქათამა** წოწნარ მხალსა ჰგავს, ოღონდ ფოთოლს ზურგზე თეთრად ნაცარივით რაღაც აყრია, პირიდან ლურჯია ძალიან.

**ბოლოკა** ბოლოკსა ჰგავს, ყანებში მოდის, ყვითლად ყვავის, ნორჩი იქმება. **ლოლო.** მოგრძო, ბრტყელი ფოთოლი აქვს.

ყველა ზემოჩამოთვლილი მხალეული შემდეგნაირად კეთდება: მდულარე-ში ჩაპყრიან, ადუღებენ. რომ იტყვიან, მოიხარშაო, გადმოსდგამენ, წყალს გადასწურავენ, გაშლიან, გააცივებენ, მუჭაში გუნდად გასწურავენ. შემდეგ ტაბაჯზე ან ხონჩაზე ასტმის პირით დაპკებენ. ტაფაში ცხიმსა და ხახვს დასაღლავენ, დაკეპილ მხალს ჩაპყრიან და მოპშუშავენ ან არადა ნიგვზით შეანელებენ.

**ბოლოკა** და **ლოლო** გაწურვის შემდეგ შეიძლება არ დაკეპონ და ცხიმით არც შეანელონ, არამედ ძმარში ჩადონ და ისე მიირთვიან. ასეთ შემთხვევაში მარტო გასთუთქავენ მხალს. **ლოლოს** ჩვეულებრივ **გალად** სწნავენ, ახმობენ და ზამთრისათვის ინახავენ. ზამთარში ჩამოიღებენ, გარეცხენ, მოჰხარშავენ, ფქვილს უხამენ და წვნიანს გააკეთებენ.

**ჰინჭარი** და **სატაცური** მდულარეში ჩაიყრება (ჰინჭარს ფოთოლი ვაეყრე-ვენება), მოიხარშება და ცხიმში ან ნიგოზში, უფრო ნიგოზშია მიღებული, შენელდება.

**ბაღბა** და **დანდური**, ანუ **კატკატო** მხოლოდ ძმრითა და ნივრით შენელდება. შემოდგომაზე ბროწეულის წვენიც იციან შენელება.

**ჰარხლის** ფოთოლსაც აკეთებენ მხალად, ოღონდ დამმარულს. ძირს დასთლიან, დასჭრიან, მოხარშავენ და შვინდის მტავეში გააკეთებენ.

**ქათმის კუჭუჭა.** რგვალი ფოთოლი აქვს, ქათმის ბიბილოსავით ცოტ-ცოტა შეჭრილი აქვს, წითელი ღერო აქვს, მხალია და მხალივით შენელდება. გძელი ბადრიჯანი დაიფტქვენება, დაიჭრება სიგრივ, წყალში მაგრა გაი-რეცხება-გაიწურება, რომ სიმწარე გააცალონ, მოიხარშებ-მოიწვევა ცხიმში.

**წითელი პამიდორი** ანუ **წითელი ბადრიჯანი** სანელებლად იხმარება.

**გოგრა.** ორნაირს არჩევენ: კანმაგარს — **ხოკერა** გოგრას ეძახიან, კან-რბილს — გოგრას მარტო. გოგრას ან თონეში შესწვამენ, ან სიგრივ დასჭრიან, ქვაბში ცოტა წყალს ჩაასხამენ, შიგ ჩხირებს ჩააწყობენ, რომ წყალი გოგრას არ შემოსწვდეს. გოგრის ნაჭრები ჩხირებზე აწყვია, ორთქლით ხარშავენ. კარგია. ან დასჭრიან, დაფტქვიან, წვრილად დასჭრიან და ქვაბში მოხარშავენ ფაფასავით, ცხიმით შეანელებენ.

მხალივითაა ხომ ნედლი ლობიოც.

ზაფხულში ხშირად იციან ტყემლის მოხარშვა, გამოწურვა, ბლომა მწვან-ნილით, უფრო ქინძითა და ქონდრით, შენელება, რომელსაც **წოწოქას ეძახიან** ან **ქრიანტელს**, და მისი დახვრეტა<sup>1</sup> გავგავარილებსო. ამავე მიზნით ძმარ-წყალ-საც აზავებენ მწვანელივლით და ცხელი პურით მიირთმევენ.

<sup>1</sup> იკულისხმება ზერებენ.

ამათ გარდა საგრილობელ, სადღეობსა და სამადო საქმელად აკეთებენ თხლისა და შვინდის შაჰამანდს. მოადულდებენ, გამოსწურავენ ფქვილს უზამენ, გადმოადულდებენ და მიირთმევენ. „კისელივით“ არის. ნივრით ანუ ფქვილით ავადმყოფს, როცა მალა არა აქვს, უკეთებენ შვინდის პურის გულს. შვინდის შაჰამანდს გააკეთებენ ზემოხსენებული წესით და მემრე შიგ ჭანარ ან ხმელ პურს ჩაფშენიან, მოხარშავენ და აჭმევენ ავადმყოფს, მალაზე მოჰყავს.

ავადმყოფისათვისვე აკეთებენ მურაკის შაჰამანდს, ნამეტნავად სისხიანისათვის, მაშინვე მოუჭრის.

ჭატოს დაამკაეებენ, ხაშსა და გამტკიცულის ანაცერს წყალში ახვრიამავენ, ქილაში ჩასდებენ და შემდეგ იმის შაჰამანდს გააკეთებენ, რომელსაც მახობს ეძახიან, საღარიბოდ ითვლება. ნათქვამია: „ზაფხულში კრიანტელით სჭირდა კბილსა და ზამთარში მახობის შაჰამანდით“.

ფქვილის შაჰამადი. როცა გლეხკაცს სახლში არაფერი აქვს და სველა ლუკმა უნდა რომ გაიკეთოს, ფქვილს მოურევს მდულარე წყალში, ადულდებს, ცოტა ცხიმს უზამს, თუ აქვს, და ეგ არის.

ხარშო. ცხიმსა და ხახვს დასდალამენ, მემრე წყალს დაასხამენ, გადმოადულდებენ და ეგ არის, მიირთმევენ საღარიბო საქმელია.

ფაფა. წყალს აადულდებენ, სანელს უზამენ — პიტნას. მდულარეში ფქვილს მოუკიდებენ იმდენს, რომ შემდგარი ცომი გამოვიდეს. ჩონჩით მაგრა დაზელავენ. ისე უნდა დაიზილოს, რომ მურკლი (ფქვილის ბურთა ცომში გახვეული) არ შეჰყვეს. მოიშუშება, უნდა დაწითლდეს. ვადმოიღებენ, ჯამებში ამოიღებენ, ცომს აქათ-იქით მისწევენ, პატარა გულს გაუკეთებენ და შიგ ერბოს ჩასდებენ ან სხვა რამ ცხიმს. ერბოა მიღებული. ერბო ან სხვა ცხიმი შეიძლება ჯერ ტაფაში ხახვთან ერთად დადაღონ, ისე უყონ, უფრო გემრიელია. ფაფას დილით აკეთებენ, დილის საქმელია ზამთარშია.

ხავიწი. ჯერ ხახვი და ერბო ან სხვა ცხიმი კარგა დაიდალება, მემრე ცოტა წყალი დაესხმება, მარილითა და პიტნით შენელდება. ადულდება წყალი, ფქვილს უზამენ, ცომივით გახდება, კარგა დანელავენ, მოიშუშება, დაწითლდება. ხავიწის ცომი თითს არ უნდა ეკვრებოდეს, თითქმის ნაზუქის გულივით უნდა იყოს, იფანტებოდეს. ხავიწიც დილის საქმელია, ზამთრისაა. ხავიწს აკეთებენ ძეობას, მშობიარე რო განთავისუფლდება, იმის შემდეგ მელიოგინეს უძველად გაუკეთებენ.

გარფა. წყალს აადულდებენ მარილითა და პიტნით შეზავებენ. მდულარეში სიმინდის ფქვილს მოურევენ. იმდენი უნდა უყონ, რომ არც სქელი ცომი გამოვიდეს და არც ძალიან თხელი, ორთაშუა თხელი უნდა იყოს. კარგა მოიშუშავენ ცხიმს ან შიგ უზამენ, ან არადა მემრე, ფაფასავით. იშვიათად წმინდა ფქვილის გარფასაც აკეთებენ. გარფას ზოგი ქაშსაც ეძახის.

კორკოტი. კარგ სხვილ ზორბალს აარჩევენ ან კაკურ პურს ან დოლს, თითოთ დაარჩევენ, დაშუშავენ საჯზე (დაახლიან), მემრე ხელსაფქვაზე დაჭქვამენ, დაიღერება. გასკრიან, საცერს რაც გაუვა, ცალკე შვინახავენ, ზევითას — ცალკე. წყალს აადულდებენ. მარილს შეუზავებენ. მდულარეში ჩაპყრიან ბურლულს (ბულდურს. ამ დაფქულს ბულდურსაც ეძახიან), საცერში რომ დარჩება, იმას, სხვილს, საწყაოდ იციან ვარაოდი. კორკოტს წინა დამით დასდგამენ, რომ დილისთვის მზად იყოს. მთელ დამეს დაწოლამდე იხარშება. გვიან გაუ-

ნელეგენ ცეცხლს. დილით ადრე ადგებიან აუნთებენ ცეცხლს, ანაცერს მათ  
ნელეგს ცეცხლს. დილით ადრე ადგებიან აუნთებენ ცეცხლს, ანაცერს მათ  
შოს. დუდკოს, ლაბდოს რომ გაუშვებს, უკვე მოხარულია. არც სქელოც  
მივით და არც თხელი, ბულღური შაჰამანდევით. ერბოს ან სხვა ცხიმს  
დასდალამენ. კორკოტს ჯამებში ამოიღებენ, გულს გაუკეთებენ, შიგ ცხიმს  
ჩაუსხამენ. კოვზით იღებენ, შიგ აწობენ და მიირთმევენ, დილის საჰმელია,  
აღებისათვის იციან უეჭველად, ბლომად [კორკოტი] საერთოდ საზამთრო სა-  
ჰმელია.

**ბულღურის შაჰამანდი.** ბურღურისათვისაც კარგი პურია არჩეული. გას-  
თუთქავენ მდულარე წყალში, გაახმობენ მზეზე, დაჰფქვამენ ხელსაფქვავეზე, და-  
ღერდავენ ან საკორკოტეს გამოიყენებენ. მდულარეში ჩაპყრიან, ცოტას მოხარ-  
შავნ, წვნიანად ხმარობენ, სამხრად. ცხიმით შეანელებენ, შიგ უშვებია  
ცხიმს.

ფლავი სამჭურაზე კეთდება: 1. **გაწურული ფლავი.** მდულარე წყალში (მა-  
რილით შეზავებულია) ჩაიყრება ბრინჯი. რომ იტყვიან, მოიხარშაო, ამოიღებენ,  
ქაფქირით || **ფლავქამიჩით** (სპილენძისაა გადამლილი, დაჩვრეტლი, რომ წყა-  
ლი გაუვიდეს), **თუშვალანგში** (ჯამფილის ტოლაა, ძირდაჩვრეტლი, სპილენ-  
ძისა) ჩაპყრიან. რაც წყალი აქვს, გაუვა. მემრე ცივ წყალს გადაავლებენ, ჩა-  
პყრიან ისევ ქვაბში და ცხიმს უზამენ. იფანტება, ისეთია. 2. ცხიმსა და ხახვს  
დასდალამენ, საწყაოზე წყალს დაასხამენ — სამი-ოთხი წყე წყალი და ერთი  
წყე ბრინჯი. წყალი რომ აღუღდება, მარილით შეზავებენ და ბრინჯს ჩაპყრიან,  
მოიხარშება, გაიბმება, ფაფასაუთ გაკეთდება მაგარი ცომივით. 3. **ჩილაფლავი.**  
მსუქანს ცხერის ხორცს მოჰხარშავენ **კეჟრად**, მემრე შიგ ბრინჯს ჩაპყრიან სა-  
წყაოზე — ზემოხსენებული ვარაუდით. მოიხარშება და ესეც სქელ ფაფასა-  
ვით გახდება. პილილით შეანელებენ. ჩილაფლავს, ანუ **ჩლავს** (შემოკლებით)  
ქელეხში აკეთებენ უეჭველად.

**ლობიო.** ორჯურადა კეთდება: წვნიანად და მშრალად — **კირკაჟად** ანუ  
**სირსვალად.** საკირკაჟედ ლობიოს ამოიღებენ და დადაღულ ცხიმსა და ხახვში  
მოშუშავენ. კირკაჟი თუ ამოიზილა, **ბოღლამა** იქნება.

**ხინკალი.** ცომს მოზელავენ. დაკეპილი ხორცი აქვთ, გაბრტყელებულ ცომ-  
ში ჩასდებენ და გაახვევენ, მდულარეში ჩაპყრიან და ხარშავენ. არის უხორცი  
ხინკალიც. ცომს დაარგვალეებენ წვრილად, დასდებენ, თითს დაადებენ, გამოუ-  
სვამენ, ამოგორდება და ამოეხვევა, ისევ რგვალი იქნება, ოღონდ გული ცარიე-  
ლი ექნება; ცხიმოანი წყალი დულს, ჩაპყრიან, მოიხარშება. ამოიღებენ, გული  
წვენით ექნება სავე. მწვეტა ჩხირებითა სჰამენ.

**აზლაკისა, დოსი, მაწვნისა და ყველის შაჰამადი.** წყალს ადუღებენ, შიგ  
ზემოჩამოთვლილთაგან რომელსამე მოურევენ ფქვილსაც უზამენ ცოტას, ხა-  
ხვითა და ცერეცოთ შეანელებენ. ცერეცო აზლაკსა და დოს შიგ ურევია. ცე-  
რეცოთ შეზავებულ დოს, რომელიც ჩიხირთმისა და მისთანათათვის იხმარება,  
**დოშხალა** ეწოდება.

**ხორციული — წვნიანები.** ქათამს მოხარშავენ, წვენს გადმოსწურავენ და  
ნივრითა და მარილით შეზავებენ, დედლის წვენს ეძახიან. თუ დედლის წვენი  
ან ბატკნისა ფქვილით, ძმრითა და კვერცხით შეანელეს და აგრეთვე მწვანილ-  
საც უზამენ ხოლმე, **ჩიხირთა** ეწოდება.

**ბოზბაში.** ცხვრის ხორცს მოჰხარშავენ, ხახვს ჩაჰკრიან, მარილით შეაზავენ, თუ ღუმეა აქვთ, ჩაკებავენ. ხარშვაში ქაფს იგდებს. თუ მოჰხადეს, მოქაფულს ეძახიან, თუ არა — ჩაქაფულს. ზოგი ხორცს ცივ წყალში ჩაჰყურებს, ისე ხარშავს, ზოგი ჯერ ხორცს მოშუშავს ცოტად და მერე დაასხამს წყალსა ბოზბაშს და, საერთოდ ცხვრის ხორცს, — ნამეტნავად ბატკანს, ქინძი უხდება ძალიან. მოსაქაფად ქაფქირს ხმარობენ. წვეწვს საწვწვით იღებენ.

ძროხის წვეწვს მხოლოდ მარილითა და ნივრით ანელებენ (პამიდორი ხომ ახალი შემოღებულია?). ძროხის ხორცს ქაფქირით სინებზე (სპილენძისაა) ან ტაბაკებსა და ხონჩებზე ამოიღებენ, რომელსაც ხაშლამას ეძახიან და მიირთმევენ.

ცხვრის ხორცისა ყაურმა იციან. დასჭრიან ხორცს, დასჭრიან ბლომად ხახვს და ჩაყურავენ შიგ, ხორცი ცოტა რომ მოითუთქება, ისე რომ, ხორცის მოხარშვამდე ხახვი არ უნდა დაიწვას. თავის ქონში მოიწვება. ყაურმად მსუქანი ხორცი უნდა.

**ჩახოხბილი** ქათმის ყაურმას ეწოდება და ისევე კეთდება, როგორც ყაურმა. თუ ცხიმი სჭირდება, უზამენ. ამ ბოლო დროს პამიდორის მიმატებაც დაიწყეს და ამიტომ არის, რომ პამიდორიან ცხვრის ხორცის ყაურმას ჩახოხბილს ეძახიან.

ღორის ხორცი, ჩვეულებრივ, ცივად საქმელად იხარშება ისევე, როგორც ცივად დედალი, მაგრამ ზოგჯერ მალებს (დალორვას რო გადაპრჩება) ჩაყაურებენ, რომელსაც შვინდით შეაზავენ ხოლმე, რომ, რადგან მსუქანია, სიმყავემ შეაქამოს. ამას ყალიას ეძახიან.

ღორის ქონისა და მჭადის ჭიმურის ჭამა იციან. მჭადის ფქვილს ღორის ქონში მოშუშავენ და ეგ არის. ანდაზა: „ღორის ქონმა და ჭიმურმა ცოლშვილი ამომიხოცაო“, თქვა ერთმა კაცმა თურმე, უთხრეს: „გაქვსლაო“, — „არაო“, უბასუხა. „აბა, ამოწყვეტა ახლა ნახეო“ — უთხრეს.

ხორცისას მწვადსაც სწვავენ. ზოგჯერ სამწვადეს დასჭრიან ქულამ-ქულამად (ქულამა ერთ ნაჭერ მწვადსა ჰქვიათ), ჯამში ჩასდებენ, ზედ ძმარს დაასხამენ, ერთ დღეს გამოატარებენ, მერე შესწვამენ, შემწვარს, ჩვეულებრივ, ზედ ალყად დათლილ ხახვს მოაბნევენ, პილბილს უზამენ. ასე დაძმარულ სამწვადეს ბასტურმას ეძახიან, ხოლო დაჭრას, ჩაწყობას და ძმრის დასხმას — ბასტურმად ჩადებას.

საქონლის შიგნეულს გაასუფთაებენ, აგრეთვე თავ-ფეხს. დასდგამენ ღამე და მოხარშავენ. დილისთვის მზად იქნება. ნივრით და მარილით შეანელებენ და მიირთმევენ. ხაში ეწოდება.

ცხვრის ღუმას რომ გამოადნობენ ხოლმე ქონად, რაც დასადნობი დარჩება, შეიწვება კარგად, ხიწიწი, ანუ ხოხოზიკი ეწოდება, მიირთმევენ.

**ერბო-კვერცხი.** ხახვსა და ერბოს დასადავენ ტაფაში, კვერცხს ცალკე გასდგვეფენ, მარილით შეაზავენ. მოასხამენ ზედ, შეიწვება. სახელდახელო საქმელია. სიძისათვის არის მიღებულიო. სიძეს ცივ დედლებსა და ინდაურებსაც არ აკლებენ. ინდაურსა და ქათამს ერთნაირად აკეთებენ.





მთხრ.: ბაგრატ გურგენის ძე მენთეშაშვილი, 56 წ. (სოფ. ქვემო ნიკო ვახილის ძე მხრბიშვილი, 82 წ. (სოფ. ოზანი); კოტე დავითის ძე კანდელაკიშვილი 65 წ. (სოფ. ქედელი); ლევანა ნიკოლოზის ძე თანდაშვილი, 50 წ. (სოფ. ანაგა); თედო ოთარის ძე გველკოშვილი, 62 წ. (სოფ. ვეჯინი) და სხვანი.

ძველათ სხვანაირათ იყო გამართული საარაყე. ესე დასდგამდნენ ოთხ დიდ ქვას, ზედ შაიდგამდნენ ქვაბს. ძველათ სხვანაირი ქვაბები იყო. ფლავჯამიჩი არა ჰქონდა (ქვაბში დაჩვრეტელი ქვაბია ჩადგმული. იმას ეძახიან ფლავჯამიჩს). ზევიდან საფარებელი ჰქონდა — ზარფუში. საფარებელ[ი] გახვრეტელი ჰქონდა, იქიდან ამოდიოდა მილი და გეჯაში გადიოდა. გეჯაში წყალი იდგა, აცივებდა და არაყ 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 გამაილევა არაყი.

ხამი ქვაბიდან ერთ ხელადამდი არაყი გამოვიდოდა, შეიძლებოდა ორისამი ჯელედაც გამოსულიყო თუ კარგი ჯანიანი თხლე იყო. ბოლოს ხამი გამოვიდოდა (წყლიანი არაყი), იმას მეორე ქვაბს დაასხამდნენ. შემდეგ ქვაბზე სიაი რო დაასხეს, ვედრას, ჩაფს იღებდნენ.

ძველად ერთი გამოჯდა იცოდნენ, ეხლა სამჯერაც დაუბრუნებენ ხოლმე და მინც არაყი არ გააქ... სამზე იღებდნენ? 7

## უიზნი პახეთი

პურის ცხობა

მთხრ.: მელანია თევდორეს ახ. ბოტკოველი, 80 წ. (სოფ. იყალთო); მართა მამალაშვილი [76 წ.] (სოფ. ახმეტა, სათიანო).

(ქვემოთ წარმოდგენილი ნამბობი ბოტკოველ მელანიას ეკუთვნის, მამალაშვილი მართა მთლიანად ადასტურებს ზემოთ ხსენებული მოამბის ნათქვამს მცირეოდენი დამატებით).

პურის გამოცხობა ყველა დედაკაცმა იცოდა; ვარცლი გვექონდა გამართული და იმაში ვზელავდით ხოლმე. ყველა მეკომურს საცერიცა და კავ-შამფურიც უნდა ჰქონოდა თავისთვის. ყველა სულიერსა ჰქონდა ეს მოწყობილობა. როცა პური გაგვიხდებოდა გამოსაცხობი, წინადლითვე შევეცდებოდით, წყალიც უნდა მოგვემზადებინა, ფიჩხიც უნდა მოგვემზადებინა, თუ არ გვექნებოდა, უნდა გვეღონლიაღნა და გვეშოვნა.

რასაკვირველია, სიმდიდრე და სიღარიბე მუდამ უამს არის, ზოგს თუ ჰქონდა, ზოგს არა ჰქონდა. ჯერ ვარცლს ამოვასუფთავებდით, მემრე ჩავიდგავდით შიგ საცერს და გავცრიდით. წყალი მზათ გვედგა მარილჩადებული; წყლისთვის მარილი უნდა გეგვეწყო, გეგვესწორებინა. მემრე მივიტანდით იმ წყალსა და მოვზელდით ვარცლში პურსა. ხაშს გავაკეთებდით ღამე და მეორე დღეს მოვზელავდით. ჯერ ხაში უნდა ჩეგვედო და გეგვეთქვიფნა იმ ფქვილში, როგორც საფანლიანი საჭმელი, იგრე უნდა გაიჭყუნოს და განიორწყულდეს. მემრე უნდა ავკვეთოთ ფქვილში გათქვეფული ხაში. მოვზელავდით ღამაზათ, იგრე, რომ არც ძაან ჩვილი უნდა ყოფილიყო და არც მაგარი. მემრე, როცა შავატყობდით, რომ ეყოო, მაშინ დავტკეპნიდით ცომსა და საფანელს მოვაყრიდით მალლიდან, დავხურავდით სუფრებს, ტომრებსაც წავაფარებდით და გაფუფვებოდა, მარტო სუფრები ვერ შაახურებს და ვერც გაფუფვება. რამდენიმე ხანს ეგრე იდგმება ვარცლი, ხოლოთ ხანდახან უნდა ვნახოთ ხოლმე, რომ გავიგოთ, გაფუფვა თუ არა. ცომს დავაჭირებთ ხელს და, თუ ის ცომი ამაიბურთება<sup>1</sup>, გასწორდება, მაშინ გაფუფვულია, თუ არ ამიწივებს, მაშინ ფული აკლია. ისეც დავხურავთ და უცდით გაფუფვებას. როცა შავატყობთ, რომ ცომმა აიწია და ფულიში შავიდა, მაშინ თონეს ავანთებთ. ავანთებთ და, როცა კარგათ გაჩაღდება თონე და ვატყობთ, რომ ფიჩხის ჩაყრა აღარ უნდა, იმ დროს შავალთ და გუნდას ამოვიღებთ. თონე იგრე უნდა ვახურდეს რომ პირისპირამდის სუ გაწითლებული

<sup>1</sup> ხელნაწერშია: „ამაიბურთება“. გასწორა ა. მარტიროსოვმა.



უნდა იყოს. თუ თონეს ერთი პირის რიგზე შავი პირი აქვს, ის უხურებელია და ფიჩხის ჩამატება უნდა. თუ ცხარე თონე მოვა ან ფულილი მეტი მოუვა, კუტათ ჩაეარდება პურიცა და მჭადიც. იმ კუტებს ამოვალაგებთ, გავცვლით ნივთს შირებსა და ვჭამთ; ბევრჯელ ჩვენა ვჭამთ, ბევრჯელ მყეფარს გადაუვლებთ.

როცა გახურდება, ამოუჩხრეკამთ თონეს საჩხრეკით, ამოუგროვებთ კელ-ლებიდან ნაკვერჩხალსა და ნაცარი უნდა შამოუყაროთ იმ ნაკვერჩხალს, რომ ცოტა განელდეს. ნაცარი წყალში უნდა ავფშრუყოთ და იგრე უნდა მოუყაროთ გარშამო და ცოტა თავზედაც; მაშინ აღარ ექნება სიცხარე და ადამიანს შაუ-ძლიან, რომ თავპირი ან ხელი ჩაყოს თონეში.

გაფუების შემდეგ ამოვილებლით გუნდასა და გავიტანდით ორმით. იმ ორმოზე დადიოდა ბარემ ერთი ორმოც-სამოცი გუნდა. გავიტანდით ორომს და დავდგამდით თონის პირზე. ერთი თავი უნდა თონის პირზე დაგვედო, მეორე კიდეც, კუნძი იდგა ბოლოში, და იმ კუნძზე უნდა მდგარიყო. ურბენდით გარს იმ თონესა და ვაკრავდით პურს დიდი სიხარულით.

ქართულ პურებს ვაკრავდით, თითო გირვანქა გამოვიდოდა. ესლაც ისე ვაკრავთ და უწინაც ისე ვაცხოვდით, რასაკუთრველია.

როცა დაცხვებოდა, დავხდიდით იმ პურს; კავ-შამფური გვაქვს, კავიან[ს] ჩაეკრავდით და ახტმიანით ჩაფხვებავდით და ისეც იმ კავიანით პურს ვილებ-დით მალლა.

გვედგა დიდი პურის კიდობნები და, როცა მოვრჩებოდით ცხობას, იმაში ჩავალაგებდით პურს. ბარემ ერთი კვირა უნდა გვეყოფნოდა ის პური. ზოგი თითო თონეს აცხოვდა, ზოგი სამზე ნაკლებსაც არ გამააცხოვდა, ზოგი ბევრი ხალხი იყო და ზოგი — ცოტა. ერთ კვირამდინ სხვა საქმეზე ვფიქრობდით, პური რომ აღარ გვეკონდა საცხოვბი.

დიდი პურები რომ არის, იმას თელაურ პურს ვეძახით, იმას თელაველი ხალხი თუ არა, სოფელში იმას არავინ გამააცხოვდა. აქ კი სუ მუდამ ვგეთ შინაურ, სწორე რგვალ პურს ვაცხოვდით, გირვანქიანზე მეტ პურს არ დავაკრავდით.

პურს ზოგი მჭადს ურევს და მჭადპურას აცხოვს და ზოგი წმინდას აცხოვს. ლხინში და ჭირში ლავაშს ვაცხოვდით და შოთხა, ნაუჭხა და ქადახა. პურის ცხოვბის დროს ლავაშს ხილათ თუ მივაკრავდით ერთი-ორს, ჭირში და ლხინში კი სუ ლავაში უნდა ამოგვეყვანა. ერთი, ორი და სამი თონე რომ პური დეგვეცხო, დანარჩენი ლავაში უნდა დეგვეკრა.

იგრე პური[ს] ცხოვბის დროს, თუ არ ეჩქარება პატრონსა, ლავაშს არც კი დაეკრავს, თუ ეჩქარება და, ან ტყეში მიდის, ან სადმე, მაშინ დაეკრავს, ამო-ჭხდის და მოვოკდება ჯალბობა შინაურულათ. თუ საქორწილო პურს ვაცხოვბთ და საჭირბოროტოს, მაშინ ლაფათაზე დავდებთ იმ გათხელებულ ლავაშსა და ლაფათით უნდა მივაკრათ. ლაფათათი დაკრული კარგი გამოდის. საჩქარო ლავაშს კი ჩქარა-ჩქარა გავაბტყელებთ და ხელით მივაკრავთ, მაშ მუდამ ლაფათა სადა გვაქვს? ყველა კომლს არა აქვს ლაფათა. ეს საჩქარო ლავაშს რომ ვამ-ბობ, მადაურს ვეძახით, მადაურა ლავაშია ის.

პურის ცხოვბას რომ მოვრჩებთ, ერთი გუნდა იქნება, თუ ორი გუნდა, უნდა ავილოთ და ფეხის ქილაში — ხელადიან ქილაში ჩავდებთ. ხელადიანი ქილა არის ის და სახაშეს ვეძახით. ეს ერთი-ორი გუნდა დაუვიწყრათ უნდა ავილოთ და ჩავდოთ, თორემ, თუ არ გვექნება, აბა რით გავაფუებთ მეორე

ცხოვის დროს? უხაშო პური არა გზით არ შაიძლება. თონეში კი არ შეიძლება უხაშოს გამოცხობა და, თუ გვეჩქარება და ხილათ გვინდა, მაშინ მჭადს ავღუღრა ვთქვამთ და კეცში ჩავაკრამთ. თონეშიაც კი შაიძლება მჭადის დაკვრა უხაშოთ და წმინდა პურის დაკვრა კი არ შეიძლება უხაშოთ.

მჭადს მოვზელავთ თუ არა, იმ საათშივე გუნდას ამოვიღებთ და თან დავაკრავთ, ხოლოთ უსათოთ **ამდღურული** უნდა იყოს მჭადი. მჭადის გამოცხობა ბუხარშიც შეიძლება: ავეყუდებთ შემას ბუხარში და ზედ მივაყუდებთ კეცს. კეცი როცა გახურდება, გადმოვიღებთ და მჭადს ჩავსვამთ. მემრე სკამზე ავეყუდებთ და ცეცხლს უნდა უფიცხოთ. ერთი მხრიდან კეცი აცხობს და იქიდან კიდევ ცეცხლმა უნდა გააააცხოს. გუნდას რომ გადმოვაბრუნებთ ხელზე, **საფანელი** უნდა დავაყაროთ და იგრე დავსოთ კეცზე და გავაბტყელოთ ზედ. იმას ვეძახით **კეცეულა მჭადს**, თონეში გამამცხვარს კი **თონეულა მჭადი** ჰქვია.

**ხმიადი** ცხვება კიდევ უხაშოთ, წმინდა ფქვილს გავცრიოთ, მოვზელავთ ძაან მაგარს, ხელისგულებით უნდა დაიზილოს მაგრაო. დავაგუნდავებთ ეგრე კეცის ტოლას და ხონზედვე გავაბტყელებთ და ჩავსომთ გახურებულ კეცში. მემრე **ჩავფუფქავთ** ბარის პირით ნაკვეერჩხალს, ეგრე ჩავკეპავთ, ჩავკეპავთ ნაკვეერჩხალსა და ცივ ნაცარს აურევთ, რომ თურთქელივით გახდეს და იმ ხმიადზე დავაყაროთ მალლიდან. ბუხრის კალთაზე გადმოვიღებთ იმ კეცსა და იგრე იღვმება ნაცარდაყრილი. მემრე **ასტმიანი** გადაგქეპავთ ნაცარს და დაუკაყუნებთ, თუ ხმა მოგვცა, გამამცხვარია, მაშინ იმ კეცს ავწევთ, გადავყრიოთ აქეთ-იქით ნაცარსა და ხმიადს ამოვაყენებთ. თუ ცომის ხმაზეა და ის ასტამი რბილათაა ჰხვდება ზედ, იმას გამოცხობა აკლია. მაგ ხმიადს მაშინ გამოვაცხოვ, როცა პური არ მედო და, ან ავდარი იყო, ან რამე საქმე მქონდა და არ მეცალა პურის გამოსაცხობათ. კეცეულა მჭადსაც მოუცლელობის დროს გამოვაცხობდი ხოლმე. ესენი ადვილი გამოსაცხობია, გავაკეთებდით სახელდახელოთ და იმით გადავივლიდით ხოლმე, მანამ პურს გამოვაცხობდით.

პურის ცხობის დროს **კვერიებიც** დამიკრავს ბალღებისთვის. კვერიისთვის ამოვიღებდი პატარა გუნდას, ჩაუყოფდი შუაში თითს, ვატრიალებდი იმ გუნდას, შუაში ფანჯარასავით გაუკეთებოდა და იმას მივაკრავდი.

ნაზუქისთვის და ქადისთვისაც იგრე გავცრიდით ფქვილს, როგორც პურისთვის. თუ ნაზუქი ან ქადა საზღვრით გვინდოდა ან **სათაბარუკოთ**, მაშინ სამტკიცებში ვცრიდით. სამტკიცში ვაცრილი ძალიან კარგი გამოდიოდა, წმინდა **ნამქერი** გამოსდევდა და თეთრიც გამოდიოდა. პურს მოვზელავთ ერთნაირათ, გამტკიცული იქნება, თუ გაუმტკიცავი, მემრე იმ ცომს მოვვლეჯავთ ესე ნაგლეჯ-ნაგლეჯს და ვარცლის თავზე დავდებთ. საფანელს გაუშლით და ისე გავაბტყელებთ, თან ქონში ან ერბოში მოხრაკული ხახვი გვექნება ტაფით და იმას გადუსომდი და ესე დავატყებინდი ხელით. ახლა სხვა ცომს დავადებთ მალლიდან და ქონსაც კიდევ წაუსვამთ და ხახვსაც. როცა შავატყობთ, რომ გვეყო ნაზუქისთვის ცომი, მაშინ ამ ცომს პირებს მოუკეცავთ და გადავზელავთ. მემრე პურის გუნდის მესამედ გუნდას ამოვიღებთ და თონეში დავაკრავთ. ნაზუქიც მრგვალი პურის მსგავსათ უნდა დავაკრათ, ხოლოთ პატარები იქნება. მერე, როცა დაცხვება, **დავხდით** და იმას ან უნდა წეესოს ქონი მალლიდან ცალ მხარეზე, ან კიდევ კვერცხი და შაქარი. მშვენიერი საჭმელია ეს, საზღვნოა: ან ლოგინზე დაწვებოდა ვინმე, ან **ნიშანს** წაულებდით, მაშინ გამოვაცხოვბდით ხოლმე.

ქადას გამოვაცხოვრებთ მკვდრისთვის და ხატისთვის. უწინ იყო წირვა-ლოცვა და ხატში თუ წავიდოდით, მაშინ გამოვაცხოვრებდით ხოლმე. სახთანგელოზობასაც გამოვაცხოვრებდით, ყველიერშიც გამოვაცხოვრებდით, ადებ-ღამეს ვეტყვიოთ, მანძის გამოვაცხოვრებდით ხოლმე, შიოზობასაც გამოვაცხოვრებდით ხოლმე. როგორც წინააღმდეგობა, იგრე უნდა იმასაც გადაზეღვა, მემრე ამასაც პატარ-პატარებს მოჰგლეჯავ ერთნაირ გუნდას და დააკრავ. ამიღებ, კეცში გააბრტყელებ იმას და ზეიდან დააჭრელებ თითით. ქონში უნდა ფქვილი მოვფშვრიყოთ, იმდენი ფქვილი უნდა მოუკიდოთ ქონში, რაც გულათ ეყოფა ქადას, ის გული მალლიდან უნდა წეისოს და მემრე დაჭრელდეს. მემრე სკამს მიუდგამთ კეცს, როგორც მჭადს, და ცეცხლის სიმხურვალე გამააცხოვრებს, ამოვხდით მემრე და ქადა არის.

ნაზუჭი თონეში უნდა გამოცხვეს და ქადა — კეცში.

მკვდარზე ღორის ქონით გაკეთება არ შეიძლება, არც ხატისთვის შეიძლება: ერბოსი, ზეთისა და ნიგვზისა უნდა გამოცხვეს.

ნიგვზის ქადას სხვანაირათ უნდა გამოცხოვრა. ნიგოზს დაენაყავით და ხახვს დავაჭრით, ტაფაზე დავდებთ იმასა და ცოტაოდნივ წყალს დავასხამთ და კოვზის ზურგით გავხსნით იმ დანაყულ ნიგოზს ტაფაში. ცეცხლზე დავდგამთ და მოახვალინჯებთ იმას. მემრე სამ გუნდას ამოვიღებთ საქადეს და გავაბრტყელებთ ტაბაკზე იქნება თუ ხონზე. იმ მოშუშულ ნიგოზს ზედ მოუსომთ გათხელებულ ლავაშზე, მემრე კიდევ სხვა გუნდას დავადებთ და კიდევ ვადმოვათხელებთ და კიდევ ნიგოზს მოუსომთ, მესამე გუნდასაც იგრე ვადავათხელებთ და კიდევ მოუსომთ ნიგოზს. მემრე ვადაუქეც-გადმოუქეცამთ პირებსა და დავაგუნდავებთ, ისევ გუნდასავით უნდა გაკეთდეს და მემრე დავაკრათ. გუნდას ჩავდებთ კეცში და გავაბრტყელებთ, ცომის პირებს კეცის პირის პირდაპირ ვავიყვანთ. მემრე მოშუშულ ნიგოზს მოუსვამთ და დავაჭრელებთ თითით, როგორც ქონიან ქადას. იმისთანა ცხეება, როგორც ბროწეული. თუ ერბო აქვს კაცს, ეს ყველასა სჯობია, თუ არადა, ნიგოზიც კარგია.

ყველაფერს მარილი უნდა, უმარილოთ არაფრის გამოცხოვრა არ შეიძლება, ხოლოთ მჭადს ტკბილათ უნდა მარილი; რამდენ მარილსაც პურს ვუშვრებთ, მჭადსაც რომ იმდენი ვუყოთ, კარგი გემო არ ექნება.

შობა რომ მოახლოვდებოდა, დავიწყობდით მზადებას შობისთვის, ახალწელიწადიც სწორზე მოვიდოდა — ძველზე პირველ იანვარს. გამოვაცხოვრებდით პურსა, დავაკრავდით ბედიკვრებსა, რაც სახლში ხალხნი ვიყავით, იმდენი უნდა დეგვეკრა. კაცებისთვის შოთები უნდა დეგვეკრა, ბალებს — კვერები, დედაკაცებს — რგვალი პურები, ამას ვეტყოდით ბედის კვერს. როცა დავაკრავდით, გარედან თითო კბილი შაჰარი უნდა ჩეგვერტვა და ჩამიჩებს კი უფრო ბევრს ვაუკეთებდით. ნიგვზის კბილსაც ჩაურტვამდით, ხოლოთ შიგნიდან არაფერიც არ უნდა ჰქონოდა, იგრე პურივით იყო.

საკვლევერისას დავაწყობდით ბასილსა, ქათმის კლანჭსა, ხარის კვერსა, გუთანსა, სახრეს, მაქოხ, არამაქოხა, პურის ორმოს, ქერის ორმოს, სარსა; ვაზიც უნდა დეგვეკრა, ჭიის კვერი, ღვინის ქვევრი. თონეში უნდა ჩავავლოთ ის ღვინის ქვევრი და ჩამიჩები ჩაურტვით, ცეცხლზე უნდა დავსოთ და გამოცხვება. დანარჩენებს კი ზედ თონეზე ვაკრავდით. უწინ ეგრე ვიცოდით, რომ რამდენი დედაკაციც იყო სახლში, იმდენი ჯარა უნდა დეგვეკრა; ჩვენ ჯარებზე ვართავდით ხოლმე.

გუნდას ცოტათი გავაბტყელებთ იგრე, რომ ანაფხეკასავეთ იყოს, უნდა დაიჩხვლიტოს კლანჭებივით, ისე უნდა დაიჩხვლიტოს რომ განგება არც კი ჰქონდეს, სად არის დაჩხვლეტილი და სად არა, რომ ბევრი კრუხ-ქუხუღღღღღღღღღღღ

ჭიის გუნდასაც ცოტათ ვაბტყელება უნდა, ვაბტყელებდა ნაზუქის ტოლათ და გაურჭომთ ორ ფურცლის წოწკს, ორივე წოწკი ჯვარდინათ უნდა იყოს პურში. ფურცლის წოწკები არ უნდა ჩანდეს, როცა პურს გასტეხამ<sup>2</sup>, მაშინ უნდა გამოჩნდეს. ის უნდა შაჭამოს მეჭიავე დედაკაცმა.

ხარის კვერი, როგორც ბაღის კვერი, იგეთი უნდა იყოს, ხოლოთ დიდი უნდა ჰქონდეს ფანჯარა. წესია, რომ ეს საკვლევიარზე უნდა იყოს.

გუთნისთვის ცერის სისხო ცომს გავასორსოლაგებთ და მივებრუდ-მოვებრუდებთ, როგორც ის გუთნის რვილია და ისე მივაკრავთ. სახრეს სწორეთ ჩავაკრავდი, ნამგალსაც მოვხრიდი და ტარსაც გამოუსხამდი ზედ. ვაზს სწორეთ გავაკეთებდი, ერთ რქას გავაგრძელებდი და დოინჯივით გაუქეთებდი, ვითომ რქა იყო ჩამოკავებული. მტევანს კიდევ იმ ჩამოკავებულ რქაზე გამოვსახავდი.

მაქო და არამაქო ნაზუქების ტოლი იყო. ორთავე ერთნაირები იყო, ხოლოთ არამაქო გადიკულებოდა ხოლმე; იცის, რომ აქვს და ტყუის და ამბობს, რომ არა მაქვსო და თან ეცინება. მაქო კი ჩუმათ არის. როცა დავაკრავ, მაშინ ვამბობ ეს მაქოა და ეს არამაქოა მეთქი. სუყველა თითო-თითო უნდა ჩეგვეკრა, ნამგალი და სახრე კი, რამდენიც მეძროხეა და მომკალი, იმთვენი უნდა დეგვეკრა. სახრეცა და ხარიც სწორეთ უნდა ჩაიკრას, გარდივარდმით არ იქნება იმისი დაკვრა.

ზოგი უფხო პურია და იმისი თეთრი და მშვენიერი პური გამოდის. ზოგ პურში მამხოზელა ურევია და შავი გამოდის გულშიუსავალია, მაგრამ ძარღვიანია. რბილი პური იცის მამხოზელამ, ერთ კვირას რომ ეგდოს ნატეხი, არ ხმება.

მამალაშვილი მართა ეთანხმება რა ზემოთქმულს<sup>3</sup>, თავის მხრივ შემდეგსაც აღნიშნავს: „ქადასაც და ნაზუქსაც საფუარი უნდა ჰქონდეს, უიმისოთ ვერ გაფუდდება და გაუფუარის გამოცხობა კი არ შეიძლება. ნაზუქს თონეში ვაცხობთ, ქადას კი — კეცში. ქადასთვის უნდა მოვზილოთ ცომი, მემრე ტაფაში ჩავაგდებთ ერბოს, დაუკიდებთ ფქვილსა და ქადას ჩავუდებთ გულში, ამას ვეძახით ხავიწს. როცა გამოცხებება, ამოვყყენებთ, გავპოხამთ ერბოთი და ვჭამთ. ხორცის ქადაც კეცში ცხებება, ხორცს დავკაფავთ წმინდათ, შავანელებთ მწვანელით, ხახვით და ქადას ჩაუდებთ გულში. ეს ქადა, როგორც ყარფუზი, იგრე უნდა დაიჭრას. ეგრე რომ არ დაეჭრათ, წვენი დაიღვრება. დაეჭირთ ქადას, ქადასავე წვენი ჩავაწყობთ და ვჭამთ.“

მხლის ქადას გაკეთებაც ვიცით, თეთრი ლობიოსიც. მაგრამ ხაჭოს ქადას უფრო ხშირათ ვაკეთებთ. ქადაების კვერიებიც ქადასავითა ცხებება, ესეც კეცში უნდა გამოვაცხოთ მხოლოდ პატარ-პატარებია და გემო კი ქადასა აქვს.

ხაჭო-პურის გამოცხობაც ვიცოდით: ხახვი უნდა მაიდალოს ცეცხლზე, მოდალულ ხახვში შანელდება ხაჭო, ჩავდებთ ცომში, მოუხვევთ პირებს და გამოვაცხობთ.

2 ხელნაწერშია: გადასტეხამ, გაასწორა ა. მარტიროსოვმა.

3 ხელნაწერშია: „ზემოლთქმულს“, გაასწორა ა. მარტიროსოვმა.

თუ ხატში გვინდა წასვლა და ან რამე ქეიფობა გვაქვს, მაშინ ხაბიძგინებ  
საც გამოვაცხოვრებთ ხოლმე. თუ მარხვა არის, ნიგვზის ხაბიძგინებს გავაქვეყნებთ.  
დავწყავთ ნიგვზს, შავანელებთ ხახვით, შაქრით ან თაფლით, ჩაუღებთ ღვეჯსა  
ში ცომსა და ხინკალივით მოვახვევთ. გამომცხვარ ხაბიძგინას გავბოხამთ თაფ-  
ლითა და ისე ვჭამთ. ხაბიძგინას ზოგი კეცეულასაც ეძახის.

თუ მარხვა არ არის და მხსილია, მაშინ კვერცხითა და ხაჭოთი შანელდე-  
ბა.

ანტრიასაც ხშირად ვაკეთებდით ხოლმე. გავაბტყელებთ ცომს ლავშივით,  
ჩაუღებთ ქვაბში, ჩავასხავთ ცოტა წყალსა და შიგ ჩაუღებთ ერბოს, კვერცხსა  
და ხახვს. ჩაიშრობს წყალსა და მარტო ერბოშილა დარჩება და მშრალათ მაი-  
ხარშება.

რძეში თუ მოვხარშავთ, ამას რძის ანტრიას ვეძახით.

### დიასახლისობა, საჭმლის მომზადება

მთხრ.: მელანია თევდორეს ას. ბოტკოველი, 80 წ. (სოფ. იყალთო); მართა  
მამალაშვილი, 76 წ. (სოფ. ახმეტა, სათიანო).

(ქვემოთ<sup>4</sup> წარმოდგენილი ნაამბობი ბოტკოველ მელანიას ეკუთვნის, მამა-  
ლაშვილი მართა მთლიანად ადასტურებს ზემოთ<sup>5</sup> ხსენებული მოამბის ნათქვამს  
მცირეოდენი დამატებით).

საჭმელებიც ბევრი გექონია უწინ, მაშ განა ეხლა არი მარტო?

მხალს დავკრეფამთ, ძირებს დავაწყვეტამთ, დავარჩევთ ლამაზათ და სპი-  
ლენძის ქვაბში მოვხარშამთ. მემრე კოვზით უნდა ამოვიღოთ მხალი და ღერო-  
ზე ხელი მოუჭიროთ; თუ გაიჭყუნა, ის მოხარშულია. მემრე ამოვიღებთ იმას  
და ჯერ ქვაბზე დავწკრეტამთ, კოვზით გვიჭირამ ზედ ქვაბზე და იწკრიტება.  
მერე დავედებთ იმას ტაბაკზე ან ხონჩაზე და გავშლით კოვზის პირით, რომ გა-  
ცივდეს და ხელი არ დეგვეწოს.

გაცივდება ის და მემრე ავიღებთ, რაც ხელში მოგვითავსდება, და გავწუ-  
რამთ, იქვე სხვა ტაბაკი გვიდგა და იმ მხლის გუნდას იმაზე დავედებთ. ასტმიან-  
ნი<sup>6</sup> გვაქვს, ვარცლის ასაფხეკი ასტმიანი<sup>7</sup> და იმით დავკვებამთ კარგათ, წმინდათ  
იმ მხლის გუნდას. მემრე დავკრით ხახვსა, ჩაუღებთ ტაფაში ქონსა და ჩავაყრით  
იმ ხახვს. მარხვის დროს ზეთში მოვხარაკამთ და ხსნილის დროს ქონში ან კი-  
დევა, თუ გვაქვს, ერბოში მოვხარაკამთ. მოვხარაკამდით იმ ხახვს ქონში, კვერ-  
ცხსაც ვატეხამთ, ვავთქვეფამთ და მოვწომთ იმ ქონში და ხახვში. მემრე ჩაუ-  
ღებთ დაკებულ მხალსა და მოვახალინჯებთ, მშვენიერი კერძია. ეგრე უნდა  
მხალის გაკეთება.

მხალს ვეძახით ნაცარქათამას, თათრულ მხალს, წოწნარა მხალს; ყაყაჩოს  
მხალიც არის, ეს უფრო საუკეთესო კერძია, — ხაჭიქორა მხალიც არის, ქუდუ-  
ნა, ვაზისძირას ვეტყვით, ისიც მხლათ იქმევა, ბებრიკონკასაც მხალს ვეძახით,  
ვაზიძირაც კარგი მხალია.

4 ხელნაწერშია: „ქვემოდ“. გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

5 ხელნაწერშია: „ზემოდ ხსენებული“. გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

6 ხელნაწერშია: „აიტმიანი“. გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

7 ხელნაწერშია: „აიტმიანი“. გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ემ მხლებსა დაკება უნდა ყველას. ერთათაც შეიძლება აურიოთ, მაგრამ თათრულსა, წოწნარასა და ნაცარქათამას არ აურიეთ. იმისათვის არ აურიეთ, რომა ნაცარქათამა ცოტა მწკლარტეა და თათრული და წოწნარ კედამ მემო-წმინდა მხლებია. **ჭინჭრიდელის** მხალიც შეიძლება, ისიც გემო-წმინდა მხალია, ისიც სხვა მხალივით უნდა გაკეთდეს, ხოლოთ მაშინ არის კარგი, თუ მას-წრობ და ნორჩს დაჰკრეფავ, თუ აღერდება და, მაშინ აღარ ვარგა.

ჭარხლის ფოთოლსაცა ვხარშამთ მხლათ. იმასაც გასწურამ, დაჰკვამ და, რაშიაც გინდა, შაანელებ. თუ ძმარ-ნიგოზში გინდა რომ შაანელო, მაშინ მოუ-ხარშავი უნდა დაიჭრას **ჭარხლის მკლავი** და იგრე მაიხარშოს. იმას გასწურამ, ამიღებ, როგორც მხალსა, და ვაჰშლი, რომ ვაცივდეს. იმას დაკება არ უნდა და მარტო ძმარსა და ნიგოზს მასხამ, ნიორი არ უნდა. ჭარხლის ფოთოლს ჭარხლის მკლავს ვეძახით სოფლურათ.

ჭინჭარსაც დავკრეფამთ, დავსხებამთ — აი ეს ფოჩები უნდა გავაცალოთ და ცოტა-ცოტა შეავარჩინოთ. ვავრეცხამთ, გავასუფთავებთ იმ ჭინჭარს და ქვა-ბით აღუღებული წყალი გვიდგა და იმაში უნდა ჩავდოთ და მოვხარშოთ. ამო-ვიღებთ იმასაც კოვზით და ვნახამთ, თუ ღერო გეეჭყუნება, მოხარშვა აღარ უნდა იმას და ამოვიღებთ ტაბაკზე. ტაბაკი დაყირავებული გვიდგა მუხლზე, ცალი გვერდი მიწაზე უდევს, რომ ჭინჭარი გაიწკირტოს და დაბლა ჩავიდეს. მამრე, როცა ამოვიღებთ ტაბაკზე იმ ჭინჭარსა, კოვზის ზურგით დავაწვებით და გაიყურება წყალი. იმას ხელით ვაწურვა არ უნდა, კოვზის ზურგითა სტკებ-ნი და, რაკი ტაბაკი დაყირავებული დგა, წვენი მიდის და იყურება. თუ მარხვა არის და ნიგოზით გინდა შაანელებლათ, მაშინ ცოტა წვენს შაარჩენ იმ ტაბ-კის პირზე, ეგრე ორი კოვზის პირი ტოლას, მემრე დაჰნაყამ ფილში ნიგოზს და იმ ნიგოზს ვაჰქნი ჭინჭრის წვენში, მემრე ხახვი უნდა დააჭრა ჭინჭარს, ან ხახ-ვის ფოჩი, მემრე აუღებ კოვზის ტარს იმ გატკებნილ ჭინჭარს და ტაბკის პირ-ზე გადავყრი, საცა ნიგოზია, თან მარილს ვაყრი და თან კიდევ ეგრე ხელით ურევ, რომ ნიგოზში ეერიოს. საუკეთესო საჭმელია მარხვისა, მარხვის კერძია ის!

თუ სამხსნილოთ გინდა შაანელება, ზედ დააჭრი ხახვსა და ქონს უზამ, იმას ცეცხლზე შედგმა აღარ უნდა და ისე შეიძლება ჭამოს კაცმა.

თუ კარგა გინდა ვაკეთება და თავი ვესახელება, ერბო-კვერცხს მოსწვამ და მასხამ იმ ჭინჭარს ზედ. ეს სუ კარქია კიდევ.

**სევსაც** ჭინჭარივით ვაკეთებთ. **შუშანას** ვეტყვით, იმასაცა ვჭამთ. ის დაი-კრიფება ღეროთი და ისე მოიხარშება. იმასაც ვაწურვა უნდა, გუნდა-გუნდა უნდა გაიწუროს, მემრე იმასაც ვაჰშლი ტაბაკზე და შაანელებ ძმარში და ნი-გოზში. იმ ძმარსა და დანაყულ ნიგოზს ერთმანეთში აურივ, გადმადღებ და მასხამ ზედ. ეგ მარხვისაა და ქონითაც შეიძლება რო შაანელო. ამას ხახვი არ უნდა.

**შერგის-ღეროს** ვეტყვით, იმასაც დავკრეფამთ ხოლმე, მანამ აღერდება, ისიც ეგრე უნდა ვაკეთდეს, როგორც შუშანა. მწავით ვაკეთებ, ისიც უხდება და ისე ქონით შაანელებ და, არც იმას უშავს რამე. შერგა თუ აღერდა, ჭინ-ჭრულათ ვაკეთებთ.

**ბაღბას** დავკრეფამთ და იმასაც მოვხარშამთ. როცა მაიხარშება, ქვაბით უნდა გადასწურო და კოვზის ზურგით უნდა ვაჰყურო. მემრე მარტო ნიორსა და მარილს უზამ და შასდგამ ცეცხლზე, რომ წყალი შაიშროს.



დანდურიც უნდა მიხარშოს, დაკეპა არ უნდა იმას. იმას ნიგოზი, ძმარი და ნიორი უნდა, სხვა არაფერი.

არჯაკელი ტყიდან უნდა მოვიტანოთ. არჯაკელი, ზოკო და ლანძღის ში იცის. არაჯაკელიც იგრე უნდა გავაკეთოთ, როგორც ჭინჭარი და სვე. ისიც ჭინჭარით მიხარშება, ჭინჭარით ამიღებ და კოვზის ზურგით ვაჭურამ, თუნდა ქონით შიანელებ, თუნდა ზეთით, თუნდა ნიგვზით. თუ ზეთი გაქვს, საუკეთესოა და, თუ ზეთი არა გაქვს, ნიგვზითაც კარგია.

ლანძღიცი მთიდან უნდა მოვიტანოთ. ლანძღის ხომ წვერი აქვს მალა, იმას უყვრებხ ვეტყვით, პაიჭებსაც ვეძახით. გავაცლით იმ პაიჭებს, გავრეცხამთ სუფთათ, ჩავდებთ ადუღებულ წყალში და მოვხარშამთ. თუ ოდნავ გაიჭყუნა, ეყოფა ხარშვა, ძალიანაც არ უნდა ჩაფლავება. ის რომ მიხარშება, შიანელებთ. სოფლურათ სხვანაირათ ვანელებთ და ქალაქებში სხვანაირათ ანელებენ. მოხარშვა როცა ეყოფა, წვენი უნდა გადასწურო და ცივი წყალი დაასხა... მემრე გალალღაღებ, გაპრეცხამ და გადასწურამ; კიდევ დაასხამ ცივი წყალს, გალალღაღებ, გაპრეცხამ და გადასწურამ. ერთი ოთხჯერ მიინც უნდა გაირეცხოს ის მოხარშული ლანძღი და თან გადაიწუროს. მამრე იმას გუნდა-გუნდას ამოვწურამთ ხელში რაც მოგვითავსდება და გავშლით ბაღიაზე იქნება, ტაბაკი, თუ ლანგარი. გავშლით, გავწეწამთ იმ დაგუნდავებულს და მემრე მავყრით მარილსა, დავასხამთ ზეთსა და საუკეთესო კერძია. თუ ზეთი არა გაქვს, შიგვიძლიან ძმარითაც შიანელოთ. სოფლურათ ეგრე გუნდა-გუნდა ამოვწურამთ, ქალაქებში თუ შიგანაში სწურამენ. ისინი ჩვენსაგით გუნდა-გუნდა არ გასწურამენ, საწურავზე დაასხამენ იმას და იგრე უნდა იდგეს თუ შიგანაგი და თითონ უნდა გაიწუროს. ისინიც ჯერ გაპრეცხამენ ქებაშივე ცივი წყლით, რომ სუნი არ შიპყვეს, და მემრე ზეთითა და მარილით შიანელებენ.

ზოკოსაც მოვიტანთ მთიდან, ხეზე ასხია ზოკო; მაიტანენ კაცები, ჩემო ბატონო, და ჩვენ კიდევ დავსხდებით ოჯახში, ძირებს დავაჭრით, დავხვეთ იმას წვრილათ, თითის სიწრით, ან თუ ჭია უზის, ან ღუა, იმას გავარჩევთ. მემრე თაბახში ჩავასხამთ ცივი წყალსა და ჩავყრით იმ ზოკოს. გავრეცხამთ და, თუ რამე უზის, მოპშორდება. მემრე, თუ მალლიდან რამეს მაიგდებს, მოვხდით იმ ღარდ-ღურდსა, თუ არადა, ამოვწურავთ გუნდა-გუნდა, როგორც მხალს. იმას დავყრით ან ტაბაკზე, ან თაბახზე, გავშლით იმ გუნდებსა და დავკეპამთ ან ხანჯლით, ან ასტმინით. მემრე მოვუხრაკამთ ხახვს ზეთში ან ერბოში, ან ქონში, ჩავყრით იმ დაკეპულ ზოკოს შიგა და მოვახალინჯებთ. იმას არც წყალი უნდა არაფერი, თითონ გაუშვებს წყალსა, მოხალინჯდება შიგ, მიხრაკება და შიანელების დროს უზამთ იმას კვერცხსა და მარილს. გადმოღების დროს კიდევ ჭინძსა, პიტნასა და წიწმატს დააჭრი. საუკეთესო კერძია!

ზემთ თქმულს მეორე მოამბე უმატებს შემდეგს:

„დუნდრუკსაც ვაკეთებთ, იმას მეგხარშამთ, გავწურამთ და ახლა კიდევ დავკაფავთ და შიანელებთ; ძმრითა და ნივრითა კეთდება, ზოგი ხახვსაც უზამს ხოლმე.

სვინტრის მხალიც იციან, თითმამალაც არის, მძინარიც. დათვის-ჩადუნა არის კიდევ, იმასაც ეგრე მაპხარშავენ ხოლმე, ზოგი რძეშიაც მაპხარშავს“.

მწილსაცა ვედებთ ყველაფრისას. ჰარხლის ფოთოლს მწილითაცა ვედებთ და წვრილ ჰარხალსაც ჩავაყოლებთ ხოლმე. უნდა ჩავყაროთ დაუჭრელი ადუღებულ წყალში და კირკიყათ უნდა მაიხარშოს. მემრე იმას რომ გადმეფილებოთ თუ ცხელ-ცხელსვე ჩაპყრი ქილაში და მაშინვე პირს დააფარებ, რაც ~~მეფილებოთ~~ თელი ვარდი, იგეთი გამოდის. თუ გააციე და იგრე ჩასდე ქილაში, როგორც შავი კამეჩის ქერქი, იგეთი დამწილდება. თუ თავისი ნახარში წვენი დასხი, ჩატალდება და ლორწოს გაუშვებს, როგორც ჩუმა, იგრე ჩაწვება ხოლმე. იმ ჰარხალს ცხელ-ცხელს ჩაპყრი ქილაში, მემრე წყალში მწვანის მადულებ, შააზავებ დიდი კამითა, ქონდრითა და ოდნიე წიწაკაც ექნება. ერთად მადულებ და როცა ცოტა განელდება, მაშინ დაასხამ. თითონაც ხო ცხელია მწილი და, ესეც ცხელი რომ იყოს, არ ევარგება.

მწილი ბალრიჯნისაც არის, ნიახურისაც არის, კომბოსტოსიც, ქორფა გოგრის მწილიც შეიძლება, **ფონფოლის** მწილიც კარგია, ლობიოს სალათა, ნიგრის მწილიც შეიძლება.

ლობიოს სალათა კერძივით არის, ის ხელდახელ გაკეთდება. მწვანე ლობიოს დაპკრეფამ, თავსა და ბოლოს მათეხამ და მთელებს მაიხარშავ. მემრე ამიღებ ქაფქირით იმას, დასწკრეტამ კარგათ, რომ წვენი არ შაპყვეს. დაპნაყამ ნიგოზსა, ჩასდებ ძმარში იმ ნიგოზსა და ნიორსა, მააშიშინებ, მოჭმუშამ და მემრე მაასხამ ლობიოს. ვისაც ბევრი გვეგულებოდა და დიდი ოჯახი გექონდა, ქოცუებში ვინახავდით ხოლმე მწილსა, ქილებშიაც ვინახავდით.

ბალრიჯანს მკვახებს დაპკრეფავ, ოდნიე თუ შათვალეზულია, არა უშავრა იმას ან დასჭრი, ან დასჩველეტამ დანის წვრით, რომ მწარე წვენი გაუვიდეს. მკვახესა მწარე წვენი აქვს, იმ სიმწარეს გაუშვებს, სიმეავის წვენი ჩაუვლის კუჭში და კარქია. ესე შუა-შუა თუ დასჭრი ბალრიჯანსა, ნიახურსა, ოხრახუშსა და ნიგრის კბილებს დაპკუწამ და ჩაუდებ კუჭში. ეგრე შანელებული კარგია. მემრე ჩაპყრი ქილაში და მარილწყალს დაასხამ. თუ ეგრე არ შააზავებ და მართო იგრე დაპჩველეტამ და ჩაპყრი ქილაში, მაშინ შიგადაშიგ ქონდარსა, კამასა და წიწაკას ჩააყოლებ. დაასხამ მარილწყალსა და დამწილდება.

კომბოსტოს გავარჩევთ, რაც **ღარძლი-ღურძლია**, ქუჭყიანი ფოთოლი აქვს და მემრე გავჭრით შუა-შუა იგრე, რომ ერთმანეთს არ დავაშორებთ. ეგრე დაჭრილი თუ იქნება, კუჭში წყალი კარგა ჩაუვლის. ჩავაწყობთ აღუღებულ წყალში, მემრე იქ გვიდგა ჩვენ თაბახებით ან ვარცლით ცივი წყალი და, ქვაბიდან როცა ამოვიღებთ, იმ ცივი წყალში უნდა ჩავყაროთ. თანა ვრეცხამთ და ფოთოლს უშლით. ამოვრეცხამთ იმას და გავშლით, ან ლასტზე, ან ორომზე და გაცივდება ის კომბოსტო. მემრე, დამდულრული ქილები გვაქვს და, იმაში უნდა ჩავდოთ. ორ-ორ თუ სამ-სამ პირს რომ კომბოსტოს ჩავდებთ, მესამეთ და მეოთხეთ მოვაწყობთ ქონდარსა, დიდ კამასა და წიწაკას. ვაიმხება ქილა და მემრე მოვხვევთ ქონდარსა და კამას, რაც იმ ქილის პირში მოთავსდება.

პამიდვრის მწილს თავზე ქონდარიც დეელება, დიდი კამაც და ალუბლის ფოთოლიც. ალუბლის ფოთოლს იმისათვის ადებენ, რომ ის ამეავებს, შიგადაშიგაც რომ ჩაპყვეს, კარქია.

8 ხელნაწერშია: „მაიხარშავ“.





ნიახურიც უნდა გაიფუფქოს თავის ფოჩიანათ. ამიღებ იმ გაფუფქულს, გამწლი რამეზე და გაიფუფქება და გაცივდება. იმას არც ვარეცხვა უნდა, ფერი მემრე იმას გამორეცხილ-გამოხეხილ ქილას მიუყენებ, ჩაალბეშის ში და, როგორც კომბოსტოს მწნილს, იგრე გააწყობ: შიგა და შიგ კამას, ქონდარსა და წიწაკას ჩაუღებ. მემრე მარილწყალს დაასხამ. კომბოსტოს მწნილ-შიც ვაყოლებთ ნიახურს შიგადაშიგ, იმ გაფუფქულ ნიახურს ეგრე მოჰხვევა-ამამარყუყუებ და დაადებ კომბოსტოს შიგადაშიგ. გემრიელ კომბოსტოს ამწნილებს, მალეც ამჟავებს.

კიტრის მწნილსა და გოგრის მწნილს ერთნაირათ უნდა ჩადება. კიტრს დაჰკრეფამ ყუნწიანს, უმზეო საფერავის ფოთოლსაც დაჰკრეფამ. ის საფერავის ფოთოლიც გვერთა გვაქვს, ის კიტრიც იქვე გვიღავია, ქილაც წინ გვიღვა. თითო-თითო კიტრს ავიღებთ და იმ საფერავის ფოთოლში გავხვევთ და ჩავდებთ, სუყველა კიტრს გავხვევთ და ჩავდებთ. კიტრი მწნილსაც ჩაყოლებ სანელებელს: დიდ კამას, ქონდარს, წიწაკას. თავზე შეგიძლიან იმასაც ალუბლის ფოთოლი დაადო, რო მალე დაამჟავოს.

გოგრის მწნილიც მაგრე კეთდება, არც გაფუფქვა უნდა, არაფერი.

ჟონჯოლს ტყიდან მოვიტანთ და ჩავდებთ, ქილაში იქნება თუ ბოჭკაში. ძან უნდა გაიძეკოს, ფილთაქვა უნდა გეჰიროს და სტეკპნო. იგრე უნდა განადგურო, რომ თავის წვენი გაუშოს. იმას არაფერი სანელი არ უნდა, გაიძეკა უნდა მარტო. მემრე, როცა სდებ ქილაში, თან დაფქული მარილი უნდა აყარო. მამრე ცივ წყალს დაასხამ, ხამ წყალსა. მემრე წყალსა ჰხანამ, თუ მარილი კარქათა აქვს, ხო კარქია და, თუ აკლია, უნდა დაუმატო. ჩასდებ და, თუ ბოჭკაში გიდევ, მალლიდან ქვა უნდა დაადო, პტყელ-პტყელი ქვები უნდა ეფაროს, რო წყალი იდგეს ზეიდან. ნიავი არ უნდა ჩადიოდეს, კარქათ უნდა იყოს დახურული, თორემ გაშავება იცის. მემრე, როცა დამწნილდება, შანელებ ზე-თითა და ხახვით და იგრე მიირთმევ. უზეთით სულ ამათა იმისი ჰამა, უზეთობა არ იქნება.

შვინდის შაჰამანდსაც ვაკეთებთ, თხლის შაჰამანდსაც, ლოლო[ა] შაჰამანდსაც, მწვანლის შაჰამანდსაც, ლობიო[ა] შაჰამანდსაც გავაკეთებთ. ჩავყრით შვინდის კერკს ქვაბში, რაც ვარაუდი გვექნება, ერთი ჯამი იქნება, თუ მეტი. ჩავყრით იმ კერკსა და ვადულებთ. მანამ კარქა გაიჭყუნება, უნდა იდუღოს, როცა გაიჭყუნება, მაშინ ეყოფა მოხარშვა. მემრე გადმოვიღებთ იმას და გადავწურამთ, იმ მოხარშულ კერკს დავასხამთ ცივ წყალს და ამოვჭყუნამთ; მემრე აქედანაც ამოვწურამთ კურკას და ამ წვენსაც იმ ცხელ წვენზე დავასხამთ. იმ კურკას ისევ ჩავყრი ქვაბში და ისევ ცივ წყალს დავასხამ, კიდენ ამოვჭყუნამ და, რაც სიმჟავე ექნება, სუ ვაშორდება. მემრე სუ ერთათ მოვაქცევ იმ ამოწურულ წვენებს და წმინდა ფქვილს მოვუკიდებ. იმდენ ფქვილს მოვუკიდებ, როგორც შაზავება ეტყვის, იგრე, რომ არც სქელი მოვიდეს, არც თხელი. ჩავყრი ფქვილსა და ხელითა ვჭყუნავ. შავდგამ ცეცხლზე და თან სუ კოვზი უნდა ურიო განუწყვეტლივ, რომ ძირზე არ მიეკრას. ეგრე უნდა ურიო, მანამ ადუღდება, მემრეც რევა უნდა, მაგრამ ეგრე ხშირათ აღარ. იდუღებს ისა და თან უნდა კოვზით აუქავრო ხოლმე, რომ არ გადმოვიდეს. იმან იგრე უნდა დაისრულოს დუდილი, რომ საფანლის გემო არ შაჰყვეს. როცა იდროვებ, რომ აღარ უნდა დუდილიო, ნიორს დაჰნაყამ და უზამ გადმოღების დროს. მარტო ნიორი

და მარილი უნდა, სხვა არაფერი. მემრე გარიგებისა და ქამის მეტი აღარაფერი/ უნდა.

ერქენულნი  
მძღვანელებანი

ღვინის ჭაჭა გვაქვს ხოლმე შანახული ქილაში თუ ქოცოში. იმას ვარაუდით და ჩავდებთ ქვაბში, იმდენს ამოვიღებთ, რომ არც ცხარე მოვიდეს, არც უნდლიო. იმას შავდგამთ ცეცხლზე და მოვშუშამთ. როცა ეკმარება მოშუშვა, დაასხამ წყალსა და ვარაუდით ამსებ, უნდა გადმოშინდეს და გადმოსდგა. მემრე იმ ჭაჭას ამოსწურამ, ან სადღუღარში, ან ცალყურა გეჭნება და იმაში; ჭაჭას ხამ წყალს დაასხამ და სიმჭავის წვენი გაუვა. აქედანაც ამოსწურამ ჭაჭას გუნდა-გუნდა და გადაპყრი, იმ წვენებს კიდევ ერთად მააქცივ ქვაბში, ხოლოთ საცერში უნდა გაიწუროს, რომ წიპწა არ შაპყვეს, ან კიდევ სარქველს მიაფარებ პირზე, წამოსწევ და წამაიყურება. ვაცრილი წმინდა ფქვილი გეჭნება გვერთ, მოუკიდებ ფქვილს თავისი შაზავებითა და შასდგამ ცეცხლზე. იმასაც შვინდის შაჭამანდევით რევა უნდა და დუღილი, რომ საფანლის გემო არ შაპყვეს. გადმოღების დროს მაგასაც დაუნაყამ ნიორსა და ჩაასხამ.

ღოლო [ა] შაჭამანდს დიდი ფერობა უნდა; იმას კარქი ვაკეთება უნდა. ღოლოს მაისში დაეწნამთ ხოლმე და გალა-გალა შავინახამთ. მოვგლეჯამ იმ დაწნულს, რამდენიც მინდა, და ჯამზე დავდებ. სადღუღარში წყალი აღუღდება, ის აღუღებული წყალი უნდა დაასხა ღოლოს და დაჰმდღურო. ღოლო გაიშლებ, გინდა თითონ არ გაიშალოს, შენ უნდა ვაჰშალო და ვაჰრეცხო. მემრე ისევ უნდა ააწყო, შაპყრა ძაფით და ჩასდო სადღუღარში. ღოლოს რომ ჩასდებ, დანაყულ ნიგოზსა და დაჰკრილ ხახვსაც თან ჩააყოლებ. დუღილში ღერო განელდება, ჰნახამ ღეროს, თუ ეჭყუნება, მოხარშულია. ამადებ იმ ღოლოს კოვზით, დასდებ ტაბაქზე და ვაჰეურავ კოვზის ზურგით, განაეურ წვეს შიგავ ჩააბრუნებ სადღუღარში. ის ღოლო კარქა წმინდათ დაჰკეპო ასტმიანით, როგორც მხალი. თუ ხარშვაში ნიახურიცა აქვს ჩაყოლებული, უფრო საუკეთესოა, იმ ნიახურსაც ღოლოსთან დაჰკეპამ. დიდი ჯამი გეჭნება ან ბადია, და იმ სადღუღარიდან ცხელ წვენს გადმაიღებ იმ ბადიაზე ერთი ჯამის ანგარიშით. იმას დაუმატებ ცივ წყალსა და საფანელს მოუკიდებ, ცალი ხელით საფანელს უკიდებ და ცალი ხელითა სთქვევამ; იგრე უნდა ვასთქვიფო, რომ მურკლები არ შააყოლო. ძალიან ცხელ წყალში ფქვილი მურკდება, კორძ-კორძი მაინარშება და იმისათვის დავასხამთ ხოლმე ცივ წყალს. მემრე ასწევ იმ გათქვეფულ ფქვილსა და სადღუღარში ჩაასხამ. რაწამს ჩაასხამ სადღუღარში, მაშინვე შეეტყობა, სქელია თუ თხელი; თუ ვეთხელება, მაშინვე წამაასხამ და ფქვილს დაუმატებ, თორემ, დუღილში რაკი შავა, აბა როგოლა ჩაუმატებ ფქვილს. მისდგამ ცეცხლთან და თითონ იდუღებს. იმას რევა არ უნდა. როცა კარქა ეყოფა დუღილი, გადმაიღებ, უზამ ნიორსა, გაუსწორებ მარილსა და კერძია.

„ღოლოს მხალი, — ამბობს [მართა] მამალაშვილი, — გულ-მუცლის წამალიც არის, დასიებულს აცხრობს; იმას რქეში დაალბობენ, დაადებენ და დააცხრობს“.

მწვანის შაჭამანდსაც ეგრე ვაკეთებდით, როგორც ღოლოს. იმას ქინძიც უნდა, კამაც, ნიახურიც და ხახვიც, ეს ოთხნაირი უეჭველად უნდა. ღობიოს ფოთოლიც უნდა, ჰარხლისაც, ღოლოს ფოთოლი უეჭველათ უნდა, ღოლოს ფოთოლი და ნიახური რომ არა ჰქონდეს, გემო არ ექნება. ესენი უნდა დაჰეწურო წვრილათ ნედლ მწვანელობას და აღუღებულ წყალში ჩაჰყარო. ბადიაში ცხელი წყალი გეჭნება, იმ წყალს გაანელებ და მოუკიდებ საფანელს. ვას-

თქვეფამ იმ საფანელს, ჩაასხამ მწვანილიან ქვაბში და თან ურევ, როგორც  
იმ ღოღოს მოსწევს, ემასაც მაშინვე მოსწევს, თხელი მოგვივა თუ სქელი, მა-  
შინვე გაიგებ. სქელი თუ მოგვივა, ცივ წყალს დაუმატებ, თუ თხელი, <sup>მეტი წყალი</sup>  
მაშინვე წამაასხამ წვენსა და საფანელს მოუქიდებ, მემრე შასდგამ და იღუ-  
ლებს. როცა დაწითლდება, იმასაც ნიორს უზამ გადმოღების დროს. მშვენიერი  
კერძია, გლეხი კაცის ჭერის მოსახდელი.

ლობიოს შაჰამანდს სხვანაირად უნდა გაკეთება. მივდგამთ სადღულარს ცე-  
ცხლზე და ვარაუდით ჩავაყრით ლობიოს, რაც ეყოფა იმ სადღულარს. ადუღებ  
იმას დრომდინ. როცა შაატყობ, რომ მოხარშულია, მაშინ დაუნაყამ ნიგოზსა  
და ხახვსაც ზედ დაანაყამ. ჩასდებ ნიგოზსა და ხახვსა და მარილსაც მაშინ უზამ.  
ერთი მუხლი უნდა გადმაიდუღოს ლობიომ ნიგოზში და მემრე ამოჰხელამ.  
დასჭრი მწვანილსა — ქინძსა, ქონდარს, კამას და უზამ, წიწყასაც უზამ. მწვა-  
ნილს რომ ჩააყრი, იმ ამოზელილ ლობიოს ერთს კიდე გადმაშიშინებ და გად-  
მოსდგამ, გაუსწორებ მარილსა და შაზავებული კერძია.

ერბო-კვერცხით თუ გინდა შენელება, მაშინ ხახვს დააჭრი დუღილშივე  
და, როცა ამოჰხელამ, ერბოს უზამ, მემრე გასთქვეფამ კვერცხსა და ჩაასხამ  
ლობიოში, მაიწვება ის კვერცხი ნაჰერ-ნაჰერ და ერბოკვერცხიანი ლობიო იქ-  
ნება. თუ ერბო არ არის, ქონიც შეიძლება, ზეთიც შეიძლება.

ჭრიანტელისთვინ ტყემალს დავკრეფამთ, ჩავყრით ქვაბში და მოვხარშამთ.  
ჯოხს გაედებთ თაბახზე და ზედ ცხრილს დავდგამთ, დავასხამთ მოხარშულ  
ტყემალს, ტყემალი ცხრილზე დარჩება და წვენი გავა. ცოტა რომ განელდება,  
იმას გავხეხამთ, უსომთ ხელს და თან წყალს ვასხამთ, რომ სიმყავე გაიტანოს  
დაბლა. ჩენჩო და კურკა ცხრილზე დარჩება და სიმყავე დაბლა გავა. მემრე  
მოვხარშამთ თათრულ მხალსა და დავკეპამთ, მემრე ამ მხალსა ჩავედებთ ჭრიან-  
ტელში და ვაგჭნით, გავხსნით კარგათ. გვერთ გვიდგა დაკუწული მწვანილი. იმ  
დაჭრილ მწვანილსა მარილი უნდა დააყარო, ჩაიფუფქება და დაჰკეპამ. ემას  
მოხარშვა არ უნდა, თითონ მარილი ჩასთუთქამს. მემრე ჩაჰყრი დაკეპილ  
მწვანილს იმ ჭრიანტელში, ვაგჭნი კარგათ და გაიხსნება. იმას უნდა ქინძი, კამა  
და ქონდარი მოჰარბებით, ხახვი არ უნდა სულაც. მემრე დაუნაყამ ნიორს და  
მარილსაც გაუსწორებ, პნახამ გემოთი და, როგორც პატრონს ესია მოვენება, იმ  
გემოზე დააყენებს.

ნიორთავას ვეტყვით კიდე, იმასაც ვაკეთებთ. ფილში დავნაყამთ ჯერ ნი-  
გოზს, მემრე ნიორს დავნაყამთ. ჩავედებთ იმას, ქვაბში იქნება, თუ ტაფაში,  
დავდგამთ ცეცხლზე და, როგორც რძე-პურა, ისე ვაკეთდება, შამრგოც არის,  
რასაკურველია.

ნიორთავა ვახუხული პურითაც შეიძლება ვავაკეთოთ, ის სხვანაირი ნი-  
ორთავაა. პურს ჩააყუდებ ცეცხლში და ვაჰხუხამ, დაჰნაყამ ნიგოზს და დაჭრი  
ხახვს, კოვზის ზურგით ვაჰხსნი წყალში იმ ნიგოზს, გაუსწორებ მარილსა და  
ჩაჰყრი ვახუხულ პურს შიგ. იმისთანა კარგი კერძია, რომ აბა რაღა ვთქვა,  
საწყლური საქმელია, უდონობის დონის კერძია, კეთილშობილს კი არ გამაად-  
გება.

(სოფ. ბუშატში ნიორთავას ნიორწყალას ეძახიან, ლ. ბ.).

მწვანე ლობიოს გაკეთებაც ვიცოდით. მწვანე ლობიოს დავკრეფამთ და  
დავარჩევთ, ლუკმა-ლუკმა დავამტრევთ და ჩავყრით ქვაბში. იმას ცოტა

წყალს დავასხამთ, ესე რომა, რაც ლობიო იქნება, ნახევარს დაბლა უნდა შე-  
მადგეს წყალი. მემრე მოჰხვევ ერთ ძირს ქინძსა, ეგრე რჩოლივით, და დასდებ  
ქებაზე და დაჰხუფამ. პატარა ხანს უკან, რო აღუღლებდა, დაჰჭრი ახრეა ნახვსა  
და ჩაყრი, შავიძლიან ბადრიჯანი და წიწაკაც დაჰჭრა. მაიხარშება და ჩაჰჭრამ  
კოვზს, ჩაჰკვამ და, როგორც ფლავი, იგრე ჩაიფუფქება. ეგ ორნიერთ შანელ-  
დება: თუ ძალიან გემრიელათ გინდა რომ შანელო, ხახვს მოჰხარაკამ ტაფაში,  
გათქვეფულ კვერცხს მასხამ და თან კოვზს მოურევე, რომ ნაჭერ-ნაჭერ მი-  
წოს.

მასხამ იმას ლობიოს, მოურევე კოვზს, გაუსწორებ მარილს, დაჰჭრი ქინ-  
ძსა და შანელებულია. თუ ეგრე არ გინდა შანელება, მაშინ ამიღებ კოვზის  
პირით ქონსა და შიგ ჩაუღებ, ის შიგ გაღნება და გათქვეფულ კვერცხსაც მას-  
ხამ.

ხმელ ლობიოს რო მოვხარშავთ, თუ სირსვლათ გვინდა, გადავწურამთ და  
ქოთანს თავის სარქველზე დავაპირქვავებ, რომ წვენი გაიფუროს. მემრე იმას  
ზეთში ხახვს მოუხრაკამ და იმ გაუფურულ სირსვალს შიგ ჩაჰყრი, მოურევე კოვ-  
ზსა და საუკეთესო მარხვის კერძი ვაკეთდება. მარხვაში უნდა მოვხარშოთ სირ-  
სვალი, აბა ხსნილში რათ გვინდა. თუ ზეთი არ არის, მაშინ ხახვს დასჭრი ტა-  
ბაკზე თუ სინზე, იმ სირსვალს წამოჰყრი დაჰჭრილ ხახვზე და მარილს მაყრი.  
ესეც კერძია. ნიგოზშიც შეიძლება მახალინჯო; ნიგოზს დასხამ ცოტა წყალს  
და ხახვს მოჰხარაკამ შიგ, მემრე ჩაჰყრი სირსვალსა და ისიც მაიხრაკება.

**სისირის ორაგულის** ვაკეთებაც ვიცით, მუხუდო ჰქვიან და სისირსაც ვე-  
ძახით. სისირს მოვხარშავთ კარგათ, ჩავაფლავებთ, მოვხრაკამთ ხახვს ზეთში,  
მემრე ავწევთ იმ სისირს თავის წვენიანათ და ამოუზღელავს ჩავასხამთ შიგ;  
გაუწყობთ მარილს და მშვენიერი კერძია, მარხვის წვენიანი კერძია.

რძისა კეთდება რძის შაჰამანდი, რძის ფლავი და რძის კორკოტი. ეგენი  
არის რძის კერძები.

რძის შაჰამანდი, როგორც თხლე კეთდება, იგრე უნდა გააკეთო. აღუღე-  
ბულ რძეს ცოტათ გაანელებ იგრე, რომ ხელმა გაუძლოს, საფანელს მოუკი-  
დებ — წმინდა ფქვილს, და ხელით ამოვკყუნამთ, რომ მურკლი არ შაჰყვეს,  
კოვზით არ ვაიჭყუნება. შავდგამთ იმას ცეცხლზე და ურევეთ, გადმოღების  
დროს კვერცხს უზამთ და მოურევეთ, რომ ნაკუწ-ნაკუწი აიჭრას.

დამკვებული მაწონი რომ მქონდეს და საჰმელათ აღარ ივარგებდეს, შე-  
გიძლიან მაწონის შაჰამანდი გააკეთო. ჩაასხამ მაწონს ქებაში, დაუმატებ ერთ  
იმოტელა და მეტ წყალსაც და გასთქვეფამ. იმასაც შასდგამ ცეცხლზე და შაა-  
თობთ ცოტათ. მემრე მოუკიდებ საფანელს, როგორც რძის შაჰამანდს და, სა-  
ფანელს ვემო სანამა აქვს, მანამდე აღუღებ. გასთქვეფამ კვერცხსა და მასხამ,  
თან კოვზს მოურევე, რომ ნაჭერ-ნაჭერ მიწოს. გაუწყობ მარილსა და სხვა  
აღარაფერიც არ უნდა.

შავიძლიან ფლავი გააკეთო, ბრინჯს გაჰრეცხამ თბილ წყალში და ჩაჰყრი  
აღუღებულ რძეში. თუ რძე არა გვაქვს იმდენი, შავიძლიან, რომ ჯერ წყალში  
მოჰხარშო და მემრე დაასხა რძე. თუ პატრონს შაქარი აქვს და უზამს, ხო კარ-  
ქია და, თუ არადა, არც ისე უშავს რამე.

რძის კორკოტისთვინ დაუშუშავ ხორბალს გადავღერდამთ ხელსაფქვაზე.  
იმასაც, როგორც რძის ფლავს, ჩავყრით რძე-წყალში და ვადუღებთ. ბოლოს  
კიდევ დავასხამთ რძეს, რომ გემრიელი გამოიღეს, დავაშრობთ წყალსა და

ვადმოვიღებთ. კორკოტი სხვანაირათაც კეთდება. ხორბალს დავასველებთ თბილ წყალში, მემრე ჩავყრით მარილის სანაყ დიდ ფილში და დავნაყამთ. იმან ისე უნდა აუშოს ქატო, რომ მარცვალი აღარც კი ჩანდეს. მემრე წმინდა ყურით, გავაშრობთ და ქატოს გაუშვებს. მამრე იმას ავბლერტავთ ტაბაკზე, ქატო წინ გადავა და ხორბალი დარჩება ტაბაკზე. რომელ ქვაბშიაც გვინდა მოსახარშათა, იმ ქვაბს ავავსებთ წყლითა და შავდგამთ ცეცხლზე. როგორც ხელი გაუძლებს, იგრე რო გაცხელდება, მაშინ დავყრით თაბახზე ხორბალს და იმ გაცხელებულ წყალს დავასხამთ გასარეცხათ. ერთი სამჯერ უნდა გავრეცხოთ ის დანაყული ხორბალი და ქატო გაჰშორდება. ჩავყრით მამრე იმ ხორბალს ქვაბში და უნდა იდუღოს მთელი დღე, ხოლოთ, როცა აღუღდება, ერთი ხუთ-ექვს მთელ-მთელ ხახვს ჩავავდებთ და თეთრი კორკოტი მაიხარშება. როცა მოხარშვა ეყოფა შავატყობთ, მაშინ გასქელდება და **ლაბოს გააბამს** ხოლმე; გაერთდება ერთმანეთში და ლაბო ჰქვიან იმას. შანელება სხვანაირათ უნდა. თუ **ქრისტეს კოკროტათ** გვინდა, ნიგოზს დავნაყამთ, წყალში გავხსნით, იმასა და ხახვს ერთთ მოვახალინჯებთ და შავანელებთ. თუ მკვდრისთვინ გინდა, იმასაც იგრე გააკეთებთ.

წედან ხო რძის ფლავზე ვთქვი, ეხლა **შილაფლავზე** ვილაპარაკოთ. მკვდარზედაც და ქორწილშიც აკეთებენ შილაფლავს. წყალს შასდგამენ ცეცხლზე, ხორცს დაჰკუწამენ ძალიან წვრილათ ესე, რომ ის ხორცი ლუკმას უნდა შაჰყვეს. დაკუწულ ხორცს ჩაჰყრიან იმ ადუღებულ წყალში და მოჰჰაფამენ. მემრე გარეცხილი ბრინჯს ჩაჰყრიან ხორციან წყალში, იდუღებს ის ბრინჯი და როცა შაატყობენ, რო ეყო, მაშინ გაუსწორებენ მარილს და შილაფლავია.

**წანდილი** მკვდრისაც არის და იგრეც გააკეთებს ადამიანი. დავარჩევთ ხორბალს და, ქოთნით იქნება თუ ქვაბით, შავდგამთ ცეცხლზე, მანამ დავწვებით, უნდა იხარშოს.

მეორე დილით შავათბობთ ცეცხლზე, რომ ლაბო გასშორდეს. დავასხამთ ცხრილზე და **ხამ წყალსაც** დავასხამთ, რო ლაბო გასშორდეს, დავაცდით ერთ ნახევარ საათს და გაიჟურება.

მემრე წამოვყრით ტაბაკზე, შავანელებთ თაფლით, როგორც წესია, აურევთ კოვზით და იმაზე მეტი სანელი არ უნდა.

რძეს მაწვნათაც ვადელებთ და გაწურულ დოსაცა ვჭამთ. დოს მოვადუღებთ, დო დაბლა ჩაწვება და შრათი მადლიდამ მაადგება. მემრე პარკში ჩავასხამთ, გაიწურება და, შიგ პარკში რო დარჩება, იმას მარილში გადავზელამთ, კვერ-კვერათ გავაკეთებთ, მზეზე გავანზობთ და **კალტია**.

„გოგრის შაჰამანდიც, — ამბობს [მართა] მამალაშვილი (ახმეტა), — აკეთდება კვერცხითა და რძითა. მაიხარშამენ<sup>9</sup> გოგრას ცალკე წყალში, მემრე გულს გამაატილიან და რძეში გაჰხსნიან, ზოგი კვერცხსაც უზამს, თუ აქვს.

**ღორღუჭაც** ვიციით, იმას **გარდამახაც** ეძახიან. აიმდუღრება სიმინდის ფქვილი ადუღებული წყლითა, მამრე იმ ცომს მიაგურგლებს პატარ-პატარებსა; ჩაჰყრის ადუღებულ წყალში და მაიხარშება. თუ ერბო არის, იმაში ჩააწყობ და სჭამ.

<sup>9</sup> ხელნაწერშია: „მაიხარშამენ“.

სიმინდისას „ქაშას“ გავაკეთებთ ხოლმე. სიმინდი უნდა დაიფქოს <sup>ნოდის</sup> ხოთა, მამრე მოვსაცრავთ საცერში, დაბლა ფქვილი გაუვა და, მაღლა რომ მსხვილები დარჩება, იმას მოვხარშავთ წყალში, თუ რძე არის, რძეშიც ვაშაქავთ, ერბო თუ არის, ერბოს დაიდებ, თუ არა — ცარიელსა ქამ.

პურსაც მოვხარშავდით ხოლმე — ხორბალსა, მემრე გავაშრობდით და დაეფქვამდით. მემრე მოვხარშავდით, კორკოტიც გაკეთდებოდა იმისა და სქელი ფაფასავითაც გაკეთდებოდა. ბურღულს ვეძახოდით იმას, „ბურღული გავაკეთოთო“, იტყოდნენ.

ხორცი მოხრაკულიც შეიძლება და მშრალათაც. ქათამი ცივათაც მაიხარშება და თუ ჩიხითმა გინდა, დასჭრი, მოხრაკამ და ჩიხითმას გაუკეთებ. თუ დედალია და გარდილი ქათამია, იმას მშრალათ გააკეთებ ნივრით.

ჩიხითმა თუ გვინდა, ვარიას დავკლამთ, გავრეცხამთ, დავკვრით ასო-ასო და ჩავეყრით ქვაბში, ხახვსაც ჩავეყრით და ჩავდებთ შიგ ერბოს ან ქონსა. მოხრაკვაში მოვეყრით ცოტაოდენ მარილსა და უფრო გემრიელი მაიხრაკება. მემრე დავასხამთ ცოტა წყალსა და შიგ ქვაბში მოუცილებთ საფანელს, — მქადი ფქვილს. თუ კვერცხი იმდენი არა გვაქვს, რომ გაასქელოს, იმ კვერცხის მაგვირათ მქადი ფქვილს მოუცილებთ ხოლმე. მემრე იმდენ წყალს გაუერთებთ, რამდენსაც ჩიხითმა იკმარებს. ვადულებთ ორთა შუათ ისე, რომ ქათამსაც ძალი არ მოუციდეს და საფანლის გემოც დეეკარგოს. გავანელებ ჩიხითმას, საწვნით აუქაერებ და განელდება და ძმარს ჩავასხამ იმ ვარაუდით, რამდენიც ეყოფა. მემრე ამოვიღებთ საწვნით წვენსა და გათქვეფულ კვერცხს დავასხამთ, თან საწვინის პირით ავიღებთ და ჩავასხამთ, ავიღებთ და ჩავასხამთ და კვერცხი აღარ აიჭრება. მემრე იმას ჩავასხამთ ჩიხითმაში და თან კოვზს ურევთ. იგრე უნდა გასქელდეს, რომ არ აიჭრას. დასრულდება იმისი შახავება და გაკეთდება ჩიხითმა.

იგრე მოხრაკულიც შეიძლება: ხორცს ხახვში მოხრაკამ, ცოტა წვენს მისცემ, კართოფილსაც ჩააყრი და ეგ არის მოხრაკული.

მშრალათ თუ გინდა ხორცი, მარტო უნდა მოხრაკო, ამიღებ, მარილს დააყრი და დაარიგებ კამპანიაში. თუ ქათამი არა გვაქვს, რო კამპანიაში მიიტანო, მაშინ საქონლის ხორცს დასჭრი წვრილათ და ხახვში მოხრაკამ.

ქაბაბი ღორის ხორცისა კეთდება, თხის ხორცისა, ცხვრისა, ძროხის ხორცისა. მბილ ხორცს გამოსჭრი, იმას დაჰკვამ ხანჯლით, ან ორომზე, ან ხონჩაზე. ხახვს დააკვამ ზედა, ახლა იმ დაკვიპილ ხორცს პატარ-პატარა გუნდებივით გააკეთებ. დაკვიპილს ხორცს შაგიძლიან, რო საფანელი მააყარო და აღარ გაიფუშება. მემრე დასდგამ ცეცხლზე ტაფასა და დაალაგებ ზედ, თუ მსუქანია, თითონაც გაუშვებს სიჩხინტეს — სიმსუქნეს, თუ არადა, ქონს ჩაუდებ, ხორციული თუ წვნით გვინდა, მაშინ ღორი ხორცს დავკუწამთ, მოვხარშავთ და მოგვაფამთ. თუ შვინდის ჩურჩას ჩავაყოლებთ, ხახვსაც ჩავაყოლებთ, თუ არადა, გადმოლებიხ დროს მარტო ნიორს უზამთ. ეგ ღორის წვენია.

ცხვრის ბოზბაში სხვანაირათა კეთდება. ცხვრის ხორცს დავკუწამთ, ჩავეყრით წყალში, როცა აღუდდება, მოგვაფამთ. მემრე ჩავეყრით იმას ერთ ჯამ ხახვს, მაიხარშება ის ხახვიცა და ხორციც, დუმაც შიგა გლია და იხარშება. მემრე იმ დუმას ამოვიღებთ და წმინდათ დავკვამთ, ყაურმა ჰქვიან აგრე დაკვიპილსა. აიღებ ქაფქირის პირით იმ დაკვიპილსა და ჩასდებ ბოზბაში. უზამ პილპილსა, გაუსწორებ მარილსა და ნამდვილი ბოზბაშია.





ჭირში უმისობა არავით არ შაიძლება.

ბოზბაში მარტო ცხვრის ხორცისა, მწვადები კი ღორისაც შაიძლება ძროხისაც, თხისა და ცხვრისა ხო ძაან კარქია.

ის ბოზბაშის ყაურმა იყო, მაგრამ, თუ მსუქანი ხორცი გაქვს, შაიძლება სხვანაირი ყაურმა გააკეთო. ის ღუმის ყაურმა, ეს კი სხვა ყაურმა. ჯივარი უნდა დაიკუწოს და ხახვში მაიხრაკოს, თუნდა ტანის ხორცსაც ჩააყოლებ. ცოტა წვენი უნდა შააყოლო, კერძს როცა გაარიგებ, ნახევარი საწვენის პირი წვენი უნდა იყოს თეფშზე.

ხორცისა ხინკალიც გაკეთდება. ხინკალი ხორცისაც გაკეთდება და ნიგვზისაც. მბილ ხორცს გამოსჭრი და დაპკეპამ წვრილად, უწინ სუფთა ფიცარი გვჭონდა ხოლმე შანახული და იმაზე გვეპამდით ხანჯლით, ცულით. დაპკეპამ ხორცსა და დააყრი დაკეპილ ხახვსა, დასდებ ბადიაზე, დაასხამ თბილ წყალსა და დასწყუნამ იმ დაკეპილ ხახვსა და ხორცს. მააყრი პილბილსა და მარილით შააზავებ, არც მლაშე უნდა იყოს, არც უმარილო. ხმიადი გვაქ მოზელილი, ამოვიღებთ გუნდებსა და სიმინდის ტაროთი გავათხელებთ ლავაშებათ. რაც სტაქნის პირით მაიჭრება, გუნდა ის არის. მემრე ჩალის კოვზით ავიღებთ ხორცსა და ჩავდებ ლავაშში, იმ ლავაშს პირებს მიუყეცავ ნაოჭივით, თავს მოუგრეხამ და მოვაგლეჯამ, მემრე კუქს დაუტყეპნი, რომ მოხარშვაში არ გეხსნას. ხინკალს როცა ვაკეთებთ, თან დიდი ქვაბით წყალი უნდა იდგეს ცეცხლზე და დუღდეს. თუ ცომსა და ხორცს კარგათ აქვს მარილი, მაშინ წყალს ცოტა მარილს უზამ, თუ არადა, ზეერს ჩააყრი. მემრე ამ კვერ-კვერა ხინკლებს ჩაალაგებ ადუღებულ წყალში და მანამდისინ დუღილში ჩავარდებ, ხშირათ უნდა შამაატრიალო ხოლმე ქვაბი, რომ ძირზე არ მიიკრას. როცა შაატყობ, რომ ეყო ხარშვაო, ამაიღებ ხინკალს, დასდებ ჯამზე და ცივ წყალს დაასხამ, თუ დაძირა, ხარშვა აკლია და, თუ მაღლიდან მაიტივტივა, ხარშვა ნაკმარი აქვს. როცა მაიხარშება, ამაიღებ ლანგარზე ან ხონჩაზე და მირთმევ. ხინკალი ნამდვილი საკამპანიოა; ახალწლისთინ ღორებს რო დავკლამთ, ორ დღეში ერთხელ და სამ დღეში ერთხელ ხინკალი გვაქვს! „ხინკალს ხშირათ ვაკეთებდით, ამბობს [მართა] მამალაშვილი (ახმეტა), სტუმარსაც იმას მივართმევთ ხოლმე. თუ ხორცი არა გვაქვს, კარტოფილს ჩაუდებთ, მხალსაც ჩაუდებთ, ნიგვზისასაც გავაკეთებთ, ხაჭოსაც ჩაუდებთ ხოლმე. ხაჭოს ხინკალს ერბო უნდა, ერბოში უნდა ჩააწო და იგრე სქამო“.



## გარე კანქთი

### პურის ცხოზბა

მთხრ. შაქრო დიმიტრის ძე ექვთიმიშვილი, 66 წ. (სოფ. კაკაბეთი).

**პურის გამოცხოზბა ხაჯზე.** „საჯი თუჯისა კეთდება. საჯს პურის საცხოზბად ხმაროზს მომთაბარე ხალხი და განსაკუთრებით მწყემსებზი. ეს პურის საცხოზბი ხელსაწყო ძაან ხელსაყრელია, სახელდახელო და სწრაფი. საჯი რგვალია, ხარის ტყავის სისქისა და შუაში ოდნავ ამოზურთულია. ქვებს დააწყოზენ, ზედ პირებს დაუდგამენ და ქვეშ ცეცხლს შეუკეთებენ. სანამ ცეცხლს შეუკეთებენ, საჯი ქვეშიდან უნდა მოიქოლოს ნაცარტუტით. როცა საჯი ვახურდება, მარილს აქმევენ (ანუ მარილწყალს დააპკურებენ) და ზედ გადააკრავენ ლავაშს.

ცოში იზილება ისე, როგორც თონეში ჩასაკრავი პური, ხაშითა და მარილით. როცა ვაფუვდება, პატარა გუნდებს ვავთხელეზბდით გადაბრუნებული თაბახის ძირზე „უხლით“. უხლა თითისტარივით ორივე მხარეს წამწკეტებული რგვალი ჯოხია, ნახეარი ადლის სიგრძისა. გუნდას ჯერ ხელით ვააპტყელეზენ რგვალად თაბახის თავზე და მემრე უხლას ვავგორ-ვამოავგორებენ ზედ ყველა მხრიდან. როცა ასეც ვათხელდება, შემდეგ ზედ უხლაზე ვადაახვევენ სათითაოდ ყველა ნაპირიდან და ყველა ნაპირიდანვე სათითაოდ ვავგორებენ, სანამ ქალაღღივით არ ვათხელდება. როცა ვათხელდება, ვადაფარებს საჯს. წინ რომ ვავგორებს უხლას, ლავაში ზედ დაეხვევა, უკან რომ ვამოავგორებს — ვაიშლება. საჯზე ვადაფარებულ<sup>1</sup> [ლავაშს] მეორე კაცი ჩხირით აბრუნებს, რომ ერთი გვერდიდან არ დაიწვას. ერთი ვადაბრუნ-ვადმობრუნება უნდა ამ ლავაშის გამოცხოზბას. თუ საჯი ძაან ცხელია, შეშას ვამოუკეთებენ, თუ ცივი, — შეუკეთებენ.

საჯს ცხოზბის ვათავებისას აქმევენ ხოლმე მარილს და ისე ვადმოიღებენ. ხშიადი. ხშიადს აცხოზბენ მწყემსებზი. მოჰხელავენ უხაშოდ, ხელსაფქვავის ქვასავით დიდსა და სქელს. შემდეგ ვაქქეჟავენ ცეცხლის გულს, დანაკვერჩხლებულსა და ლაღდადს, შიგ ჩაჰსვამენ და ზედაც ჯერ თურთქელს მიყარაან, მემრე ნაკვერცხალს.

ხშირად ცეცხლის ძირში მიწაში პტყელ ქვას ჩავსვამდით ხოლმე ხშიადი-სათვის.

თუ კაი ცეცხლია, დილით ჩასმული ხშიადი საქონლის მოდიღავეზამდე ადგება (დაახლოებით ორი საათია). ხშიადს უმარილოდ ვაცხოზბდით“.

<sup>1</sup> ხელნაწერში: „ვადაფარებულს“.



**პურის ცხოზა თონეში.** „გავცრიდით ფქვილს ან გავმტკიცავდით, ზევიდ დარჩებოდა ქატო. ჯერ ხაშს გავაკეთებდით თბილი წყლით უმარილდით, შემდეგ გავუვდებოდა, გავათბობდით მარილწყალს ისე, არც ცხელი ყოფილიყო, არც ცივი, მემრე ვარცლში გაცრილი ფქვილის გულში ხაშით დავიწყებდით ზელვას. სულ მთლად აურევდით ერთმანეთში ხაშსა და ფქვილს, ერთმანეთს შევაზელამდით, და ვზელიდით მანამ, სანამ ცომი ხელზე აღარ მოგვეკრებოდა.

როცა ასე მოიზილებოდა, ზევიდან საფანელს მოვავყრიდით, რომ ზედ არ მიჰკროდა გადაფარებულ სუფრას და ტილოს. მოზელილს თბილად დავხურავდით, რომ კარგა გაფუებულიყო; როცა გაფუვდებოდა (გაღვივდებოდა), თონეს გავახურებდით.

თონე გახურების დროს ჯერ გავავდებდა ალში, მემრე გავწითლდებდა და ბოლოს გათეთრდებდა. ეს ნიშნავს, რომ თონე გახურდა. თონეს ამოვანელებდით, ე. ი. მუგზურებს ამოვავყრიდით, ნაკვერცხლებს შუაში ამოვაქუჩებდით, მემრე ნაცარს ავფშრუკავდით წყალში და ნაღვერდალს მოვავყრიდით, მემრე თონეს ამოვასუფთავებდით სუფთა ცოცხით ან შალის ნაჭრით და ჩავაკრავდით ჯერ ლავაშს, მემრე რგვალ პურსა და შოთს.

სანამ პურს ჩავაკრავდით, ლავაში ცხებებოდა, ამოვხდიდით და იმის ალაგსაც მემრე პურს ჩავაკრავდით.

როცა სულ ჩავაკრავდით, თონეს პირზე ფიცრებს გადავფარებდით, თან ყურს ვუვდებდით შიგ ნაღვერდალი არ გამოჩენილიყო და პური არ აეტკრიცა. თუ ნაღვერდალი ჩნდებოდა, ავშრუკულ ნაცარს კიდევ მოვავყრიდით.

პურს ვხდიდით ასტამით. ერთ ხელში კაუჭიანი ასტამი გვეჭირა, მეორეში საფხეკი ასტამი და თუ პური მარტო კაუჭით არ იხდებოდა, საფხეკით ჩავფხეკდით კაუჭიანით კიდევ ამოვხდიდით.

გუნდებს ორომითაც მოვიტანდით თონეზე, ხონჩითაც. ხშირად ვარცლიდანვე თვით ვარცლის თავებზე ვაგუნდავებდით და ისე ვაკრავდით.

ხშირად ავადმყოფებისათვის უხას ვაცხობდით. უხა ძალიან თხელი ლავაშია და კარგა გამომხმარი.

ვაკრავდით ნაზუქებსაც, კვერს, წმინდა ვასილს, გუთნის ფთას, თითონ გუთანს, ვაზს, ძროხის ძუძუებს, ბედის კვერს, ხმალსა და სხვას.

**ქადები.** ქადებს ვაცხობდით ყველიერში.

ხახვს მოვდაღავდით ქონში ან ერბოში, გავახურებდით კეცებს, მემრე მოვზელავდით ნადალს პურის ცომში, გავაფუებდით, მემრე დადალულ ქონში და ხახვში ავფშრუკავდით ფქვილს, მემრე მოვშუშავდით. გუნდას ლავაშივით გავათხლებდით, ზედ გავშლიდით აფშრუკულს (ქადის გულს), ზევიდანაც დავადებდით თხელ ლავაშს, მემრე კიდევ წავუსომდით ქადის გულს (ავშრუკულს), მემრე ავავორგლებდით, გავავგრძელებდით თოკსავით და მემრე რგვალად დავახვევდით, მემრე ჩავაწყობდით გახურებულ კეცებში და გამოვაცხობდით. თონე ქადას არ იკრამს. ამას ჰქვია ფურცლებიანი ქადა.

**ნაზუქი.** ნაზუქი იზილება რძეშიც, ქონშიც. რძეში იზილება, როგორც ცომი, ქონში კი ჯერ უნდა წყალში მოიზილოს და მემრე ქონში დადალული ხახვით უნდა გადაიზილოს შიგ.

თონეში ჩაკვრის დროს გათქვეფილ კვერცხსა და შაქარს მოუსვამთ ზედ.

## დინასახლისობა, გოსტნეშლისა<sup>2</sup> და ხილის გამოყენება

მთხრ. სოფიო ზაქარიას ასული ლელაძე, 68 წ. (სოფ. ხაშვი).

მოგვყავდა ქარხალი, ბოლოკი, სტაფილო, გოგრა, ლობიო, ხახვი, ნიორი, კარტოფილი, კიტრი და სხვადასხვა მწვანელი.

ბოლოკი სამნაირია: თვის ბოლოკი (თვეზე მეტს ვერა სძლებს), მეორე ბოლოკი გიორგობის თვეში მოვა და აპრილამდე სძლებს. ამას ეძახიან შემოდგომის ბოლოკს. მესამე ბოლოკი კი შავი ბოლოკია, ზამთრის ბოლოკი. ამას ვინახავდით ორმოში. ზამთრისათვის ერთად ვინახავდით ორმოებში სტაფილოს, ქარხალს, შავ ბოლოკს. მაგრამ, თუ ბევრი გვქონდა, ცალ-ცალკეც ვინახავდით. ორმოში რომ ჩავყრიდით, ფიცრებს დავხურავდით, ჩალას დავაფარებდით და მიწას მივაყრიდით.

გოგრა კი, სანამ შემოდგომის თრთვილს შესჭამდა, გარეთ გვეწყო ხოლმე. მემრე შევიტანდით ოთახში, სადაც არ დაძრებოდა. კარტოფილსაც, თუ ცივი ზამთარი იყო, ორმოებში ვინახავდით. მაგრამ სანამ ორმოში ჩავყრიდით, ოთახებში გავფენდით და კარგა გავაშრობდით.

ხახვი და ნიორი ყინებამდე ან ფიცრულებში გვქონდა გავენილი, ან სხვენში, ხოლო ყინვების დროს თბილ ალაგას (ოთახებში, გომში) ჩამოვიტანდით, ერთად მივაქუჩებდით და ზედ მივაფარებდით რასმე, ოთახებსაც დავჩუღავდით, რომ სიცივეს არ გეევლო.

ხახვსა და ნიორს გაღებდაც ვწნავდით და ისე ვინახავდით. გაღებდაც ვწნავდით სუნნელს, პიტნას, ქინძს, ქონდარს და სხვა მწვანელიუღს. ასე ვინახავდით ზამთრისთვის.

ლობიოს არაფერი არ აფუჭებს სისველის მეტი.

ყურძნის შენახვა. ავყრიდით აკიდოებს, გავაკეთებდით ჯაგნებს და ჩამოვკიდებდით ისეთ ალაგას, არც ეთბილებოდა და არც ეციებოდა.

ვაშლს, მსხალს, კომშსა და სხვას ვინახავდით ყუთებში. ესეც საშუალო პაერის ალაგას გვედგა, საცა არც ციოდა, არც ცხელოდა.

თუ ბევრი იყო ეს ხილი, დავყრიდით ერთად, ზედ თივას დავაყრიდით, ხმელსა და მშრალ თივას. ეს კარგა ინახავდა.

ლობიოს ვბეგავთ ან ხელითა ვჩურჩავთ ხოლმე.

მთხრ. მელანა იოსების ასული ტანტურიძე, 80 წ. (სოფ. ჰერემი).

ჰერემი მთიანი ადგილია. აქ სიმინდსა სთესენ და გოგრა მოჰყავთ ბევრი. აქ სამნაირი გოგრა მოჰყავთ: თეთრი გოგრა, ხოკერა გოგრა და ნახშირის

<sup>2</sup> ხელნაწერში: „მეზოსტნეშობა“.

გოგრა. ნახშირის გოგრა მარიამობისთვის და გიორგობისთვისვემდე სულ იტყობდა და გემრიელიც არის. შემდეგ ველარც სძლებს და გემოც მისდის. თეთრი და ხოკერა გოგრა კი ზამთრისთვის ინახება. ძველად ნახშირი გოგრას ღორებსაც მევდნენ. თეთრი გოგრის შეჭამადს აკეთებდნენ და კოტრანას ეძახდნენ. კეთდებოდა მკავით (შეინდის ჩურჩით და წიწაკით). ქონითა და ხახვითაც აკეთებდნენ. ხოკერა გოგრას კი მხოლოდ სწვამდნენ.

მთხრ. მანანა იოსების ასული მკედლიშვილი 80 წ. (სოფ. კაკაბეთი).

**ჩურჩხელები და თათარა.** ჩურჩხელები და თათარა კეთდება თეთრი ტყბილისა. ღარიდან აიღებენ ტყბილს, მაშინვე მოაბადაგებენ, რომ არ გაფუჭდეს, არ დამკავდეს. მოაბადაგება ერთხელ წამოდუღებასა ნიშნავს.

მემრე, როცა მოცილიდნენ, დიდი ქვაბით შესდგავდნენ ცეცხლზე. რომ გათბებოდა, ისევ გადმოსდგამდნენ, მოუკიდებდნენ წმინდა ფქვილს. ფქვილსა ვხსნიდით მუჭაში დაჭერილი სვით ან მუხის ფოთლით, ან ლობიოს ჩეჩქით. როცა გაიხსნებოდა, ისევ შევდგამდით ცეცხლზე. **ზედადგარზე** გადავფარებდით თუნუქს, ზედ დავფენდით წყალში კარგად აფშრუჯულ ნაცარს, რამდენიც ქვებს ძირს მოუმალავდა, რომ ქვებს დუღილში ზედ არ მიეწო. ჯერ ხელით ვურევდით და როცა ისე გაცხელდებოდა, რომ ხელი ველარ აიტანდა, მაშინ მოვურევდით ხის კოვზით, ანუ თათარის კოვზით, ციციხვით, სანამ **მოშაჭამანდებოდა**, ვურევდით კოვზს, მემრე კი, როცა გასქელდებოდა, ვზელავდით კოვზით ქვების კედლებზე. დიდი დუღილის შემდეგ, როცა დაწითლდებოდა და დუღილის გამო წითელი ბუშტუკები დასახდებოდა, უკვე საკმარისი იყო, ცეცხლს გამოვუნელებდით და გავავლებდით ჩურჩხელებს.

ჩურჩხელას ვაკეთებდით ნიგვზისას და ჩამიჩისას (ყურძნის ჩამიჩისას). ნიგოზს დავჭრიდით, ავასხამდით ბამბის ძაფზე, გავუკეთებდით **სათაურებს**. ასევე ავასხამდით ყურძნის მარცვალს, თონეში შევწვამდით, **დავაჩამიჩებდით** და გავავლებდით.

ჯერ დიდრონებს გავავლებდით, მემრე პატარებს. რაც დარჩებოდა, იმას ან ტაბაკზე გავახმობდით ან ტილოზე და თათრად შევიწინახამდით.

ამოვლებულ ჩურჩხელებს ჭიგოებზე ჩამოვკიდებდით და მზეში გავაშრობდით.

## სამშეღებო

მთხრ. მარიამ გიორგის ასული კეზელი-გულისაშვილისა, 66 წ. (სოფ. გიორგიშინდა).

**ჭრიანტელი.** მწიფე ტყემალი გაითუთქება, გაიწურება, კურკები გაეცლება. ყოველნაირი მწვანელი, დანაყილი ნიორი ერთად აირევა, დაესხმის ადუღებული წყალი, გაცივდება, და ეს არის. ვისაც უნდა წიწაკით შეანელებს.

**ნაცარქათამა.** ფოთლები გაითუთქება, გაიწურება, დაჭრილი ხახვი და გათუთქული ნაცარქათამა ერბოში მოიშუშება, მემრე გათქვეფილი კვერცხი დაესხმება და, როცა მოიწვეს, ქინძი, პიტნა და რეჰანი დაჭრილი მოეყრება და მიიტანება სუფრაზე. იგივე ნიგვზითაც შეიძლება.

**ქორფა დანძილი, დანდური.** პირველი ფოთლები გაეცლება. წყალში გაითუთქება, გაიწურება, ზეთი და ძმარი დაესხმის, დაჭრილი ხახვი და მწვანელი: პიტნა, ქონდარი, რეჰანი და ძმარი.

**მწვანე ლობიო.** ქორფა, მწვანე ლობიოს მოეცლება თავი და ბოლო, დაიმტრევა რამდენიმე ნაწილად. ქვაბში ჩაიყრება და დაესხმის წყალი საშუალოდ (ოდნავ ჰფარავდეს). მოიხარშება, გაიწურება. დაჭრილი ხახვი მოიშუშება ამაშივე. როცა მზად იქნება, რძეში აურევთ ნახევარ ჭიქისოდენა გაცრილ სიმინდის ფქვილს, გაითქვეფება თხლად და შემდეგ ორი-სამი ცალი კვერცხიც აირევა ამაში კარგა გათქვეფით და დაესხმის ლობიოს და დახურულ ქვაბში მოიშუშება. ვიდრე კვერცხი დაესხმოდეს, მიეცემა დაჭრილი მწვანელიულობა, ნიორი წიწაკა და მარილი.

**მეორენაირად შეზავება.** იმავენაირად მოხარშულ მწვანე ლობიოს მიეცემა კვერცხის მაგიერ ნიგოზი ძმარში ან ტყემლის წვენის სიმჟავეში გარეული.

**ჩიხირთმა.** ქათამი მოიხარშება, წვენს მოეხდება სიმსუქნე და შიგ მოიშუშება ხახვი. შემდეგ ასო-ასოდ დაჭრილი ქათამი ჩაიყრება ქვაბში და დაესხმის გაწურული თავისივე წვენი. მიეცემა ნახევარი ჭიქა გამტკიცული ფქვილი. წინასწარ ფქვილი აირევა განელებულ წვენში და ისე დაესხმის. როცა წამოდულდება. გადმოიდგმის ქვაბი დუღილის გასაჩერებლად. ამ დროს მზად გქნებათ უცილოდ გათქვეფილი რამდენიმე კვერცხი. ქათმის წვენს დაესხმის თანდათანობით, ვიდრე ქვაბში გამოიცლებოდეს და შემდეგ ისევ ქვაბშივე გადაისხმება, შეიდგმება ცეცხლზე და ხის კოვზით ირევა წვენი, ვიდრე წამოდულდებოდეს, თორემ აიჭრება უამისოდ. ადუღების შემდეგ მიეცემა მარილი, დაჭრილი პიტნა და რეჰანი.

მთხრ. სიკო მალაქიას ძე ხუნაშვილი, 64 წ. (სოფ. კაკაბეთი).



**ბახტურმა.** ძროხისა და ცხვრის ხორცს დავჭრიდით სამწვადით, მარცხენა მხარით მარილს, დავაჭრიდით ხახვს, წიწაკას, ძირას და ასე შევინახავდით თუხდ ერთ კვირას, მემრე ავაგებდით შამფურზე და შევწვავდით.

**ყაურმა** ძროხისა, ღორისა და ცხვრისა. ძროხის ხორცი უნდა მოიხრაკოს თირკმელების ქონში ხახვით, მემრე წიწაკას ვუზამდით, გავუსწორებდით მარილს. ცხვრის ყაურმაც ასე კეთდება. ღორისაც ასე კეთდება, მხოლოდ ბოლოს დაესხმის ძმარს.

**კორკოტი.** ხორბალს გავარჩევთ და დავაღობობთ. დაღობობილს ფილთაქვით (იმერულად როდინი და მისი როკით). გავაცლით ქერქს, შევდგამდით და ვხარშავდით. უნდა გამევევლო ერთი დღე-ღამე. მემრე ქონსა და ხახვს დავდაღავდით (ცხვრის ქონსა, ან ერბოში). იმაში შევანელებდით თავის მარილით.

**ფლავი.** დავდაღავდით ხახვს ქონში ან ზეთში, მემრე ავუწყავდით წყალს: ერთი ჯამი რომ ბრინჯი ყოფილიყო, ოთხი ჯამი უნდა წყალი ჰქონოდა, ე. ი. ერთი წყე ბრინჯი, ოთხი წყე წყალი. მარილს შევუსწრებდით, ვიდრე წყალი აღუღლებოდა.

**თავიანი ფლავი.** მარილწყალში მოვხარშავდით ბრინჯს, მემრე გადავჭურავდით ფლავქამიში ანუ თუშფალანგში. თუშფალანგშივე დავასხამდით ცივ წყალს, რომ ერთმანეთს არ მიჰკვროდა ბრინჯის მარცვლები, მემრე ქონს ჩავასხამდით ქვაბში, ზედ დავაყრიდით მოხარშულ ბრინჯს, დამში მოვიყვანდით, ე. ი. მოიორთქლებოდა. მემრე ცალკე ქვაბში მოვხარშავდით უმ ნუშშისა და ქიშიშის, ამას მემრე გადნობილ თაფლში ჩავყრიდით, მემრე ჯერ ფლავს ამოვიღებდით ჭურჭელში, მემრე ამის თავს გავუკეთებდით ან ერბო-კვერცხის თავს გავუკეთებდით.

**წანდილი.** წყალში მოვხარშავდით გარჩეულ ხორბალს, ამოვიღებდით, ან თაფლს ვუზამდით, ან ნიგოზს.

**ჩახოხბილი.** ქონში მოვწვამდით ქათამს ან ხორცს, ხახვს ჩავაჭრიდით, მივცემდით მარილს, ძმარს და წიწაკას.

**ბადრიჯანი.** ბადრიჯანს გულს გავუხსნიდით, შიგ ჩავდებდით ცხვრის ღუმას, მარილს ვუზამდით. ავაგებდით შამფურზე და შევწვამდით. მემრე გავფცქნიდით.

**მეორენაირად.** შამფურზე შევწვამდით ბადრიჯანს, მემრე გავფცქნიდით, დანაყულ ნიორსა და ამ ბადრიჯანს ერთად ავურევდით, მარილს მოვაყრიდით და მზად იყო.

**მესამენაირად.** ბადრიჯანს გავფცქნიდით, დავჭრიდით წვრილად, მოვხარშავდით ქვაბში, მარილს გავუსწორებდით, რამდენიმე კვერცხით შევანელებდით.

**იარაღები:** ქვაბი, ზედაღვარი, დანა, ჩამჩა, თუშფალანგი, ქაფქირი.

მთხრ. დავით არუთინას ძე გიქორაშვილი, 28 წ. (სოფ. ყანდაურა).

**ღორის ყალია.** ღორის ხორცს მოვხარშავდით, მემრე ხორცს ამოვყრიდით. ღორისავე ხორცის ნახარშის ქონში მოდალულ ხახვს ვუზამდით ნიგოზს, შეინდსა და ნიორს წვენიში. ეს იყო ყალია.

**ბოზბაში.** ცხვრის ხორცი ნახევარ საათს ცივ წყალში უნდა იყოს, რომ სისხლი გამოიღოს. მემრე ჩავეყრიდით ქვაბში, შევდგამდით ცეცხლზე, მკვებულ ფავდით ქაფქირით, ვუზამდით დაჭრილ ხახვს, გავუსწორებდით მარილს, მცხმრეთა ღუმას დავნაყავდით, ჩავეყრიდით წყალში, მემრე ძირას, წიწაკას და ქინძს ვუზამდით.

**ძროხის ხორცის მოხაშვა,** ხაშლამა. ძროხის ხორცს მოვხარშავდით, ხორცს ცივად დავურიგებდით, წვეწვს ნიორს ვუზამდით, მარილს გავუსწორებდით და ეს იყო.

**შილაფლავი.** წყალში ჩავეყრიდი დაეუწულ ცხვრის ღუმას. რომ აღუღდე-ბოდა, ჩავეყრიდი ბრინჯს, მოიხარშებოდა და მარილს გავუსწორებდი.

**მწვადი.** ავაგებდი შამფურზე. დავდებდით ნაკვერჩხლებზე. თუ გარედან იწვებოდა და შიგნით ვერ ატანდა, დავშაშრავდით ზედ შამფურზევე დანით. ასე შევწვავდით, მერე ჩავეყრიდით ჯამში და ზედ ხახვს დავაჭრიდით.

**ლობიო.** ლობიო მოიხარშებოდა წყალში. კაკლის ნიგოზს დავნაყავდით და ვუზამდით, მემრე ამოვზელავდით, მარილს გავუსწორებდით, შევანელებდით წიწაკით, ქინძით, რეპანით, პიტნასაც ვუზამდით.

## არაჩის ბამონდა

მთხრ. ესტატე ივანეს ძე ლოლაძე, 67 წ., (სოფ. ხაშში).

ქვაბის ძირი რომ არ დაიწიოს, ჯერ ჩავეყრიოთ თეთრ ქაქას ოთხი თითის დადებაზე. მემრე დევეყრება ზედ წითელი ქაქა, ე. ი. თხლე. ქვაბში ქაქა გასილავებულზე ორი თითის დადება ნაკლები უნდა იყოს. წყალი იმდენი უნდა დეებსხას, მტკაველი უნდა ჩასწვდებოდეს, მემრე დავხუროს ზარფუში, შემოილესოს ნაცარ-ფჰვილის არეული სალესით.

ზარფუშის მილი გატარებულია გეჯაში, რომელიც ისეა გამართული, რომ რაც ზევიდან ჩადის ახალი წყალი, ის ძირიდან გასდის და სულ ეცვლება ერთთავად წყალი.

შევუკეთებთ ქვაბს, აღუღდება. აღუღების შემდეგ გამოვუკეთებთ და ვადუღებთ იმ ზომაზე, რომ ორთქლმა ზარფუში არ აჰხადოს.

პირველად წამოვა წინწანაქარი, ეს არის მავარი არაყი. ერთი ჩარეჭის შემდეგ სიმაგრე აკლდება და ბოლოს, როცა ქაფს შეიწყვეტამს, წამოვა ხაია—მდაბალი ხარისხის არაყი, მოლურჯო და მომყავო გემოსი.

მეორეთ რომ ჩავეყრიოთ ახალ ქაქას, ხაია იქ დეებსხმება, კარგი არაყი კი წავა მარანში.



## ერწო-თიანეთი

### პურის ცხობა

მთხრ. ღვთისო გიორგის ძე ბურღულის მეუღლე (სოფ. ზემო არტანი).

**ქაღების გამოცხობა.** ჩავასხავთ ერბოს, ავადულებთ. შიგ მოუკიდებთ წმინდა ფქვილს, ცოტას მოვხარშავთ, შემდეგ წმიდა ფქვილისავე ცომს გავათხელებთ, გულში ჩავუფენთ ერბოში მოღულებული ანუ მოშუშული ცომის ლავაშს. მემრე ქვევითა ლავაშს ნაპირებს შევუკეცავთ ხინკალსავით და გამოვაცხობთ.

აქაური პური არ ვარგა, თონე არ იკრამს და ამ ბოლოს დროს ფურნეები შემოვიღეთ. წინად უფრო კეცებში ვაცხობდით ყველაფერს.

### საჭმელები

მთხრ. რომან ცალუღელაშვილი (სოფ. ზარიძეები).

**ხილის შენახვა.** აქ ხილი ძალიან ნაკლებად მოდის. თიანეთი ხილის ქვეყანა არ არის. კარტოფილი მოდის კარგი. ბოსტნეული მოდის: ხახვი, სხვადასხვა მწვანელი და ნიორი. აქ ხშირად სეტყვა იცის და იმიტომ ხილი ნაკლები იცის. რაც მოდის, იმას, თუ შესაძლებელია, ყინვებამდე სხვენში ვინახავთ. ყინვები რო დაიწყება, ძირს ჩამოგვაქვს ან ოთახში ვინახავთ, ან ორმოში, ორმოში ჩავყრით, ჩალას ჩავაფარებთ და მიწას მოვაცურით. ასე კარგა ინახება. წინათ შავ ბოლოკსაც ასე ვინახავდით.

მთხრ. მელანა იოსების ასული ტანტურიძე, 80 წ. (სოფ. ქერემი, გარე კახეთი).

თიანეთს ზევით, მიუხედავად იმისა, რომ მესაქონლეობის ქვეყანაა, მაწვნის ჩადედება არ იციან. ძალიან იშვიათად აკეთებენ მაწონს, არც უყვართ საჭმელად. აქაურების საყვარელი საჭმელი არის. ერბო-ხაჭო, ხინკალი და მხალეული.

მთბრ.: ალექსა [ალექსი] ყაყიდაშვილი, [26 წ.] და მისი დედა 61 წ. (სოფ-ქუშხევი).



ერბო-ხაჭო. ერბოს ავადუღებთ, ფქვილს მოვუკიდებთ, ხახვს

მემრე ხაჭოს ჩავაყრით, წამოვადუღებთ და ეს არის.

ხინკალს ასე ვაკეთებთ: ხორცს დავკეპავთ წიწყაში და ხახვში. პატარ-პატარა გუნდებად ჩავაწყობთ გათხლებულ ცომში და მოვხარშავთ.

ქათამს, ნადირსა თუ საქონლის ხორცს ერბოში ვხრაკავთ. მხოლოდ ქათმის დედალსა ვხარშავთ ცივად, წვეწვს ცოტა მჟავეს ვუშვრებთ და ისე ვჭამთ.

ყაურმასაც ვაკეთებთ. ცხვრის ხორცს თავის ქონში და ხახვში მოვხრა-კავთ და იმასა ვჭამთ.

აქ ხშირად მხალზეც გამოვდივართ. არის ერთი მცენარე, რომელსაც მხალს ვეძახით, მემრე არის **ჭინჭარი**, **ბაღბა** და იშვიათად ვაკეთებთ **ლოლო შეშამანდს**, **ლოლოს** მხალადაც ვხმარობთ. **ლოლოს** ზამთრითვის ვწნავთ **გალებად**, ვახშობთ და ვინახავთ. ზამთრობით ვაკეთებთ **ლოლო ქეშამანდს**.

**ნაცარქათამასაც** ვხმარობთ მხლად.

ყველაზე კარგი არის მხალი. ეს მხალი სამნაირია, მავრამ თუ კარგა არ დააკვირდი, ერთმანეთში ვერ გაარჩევ. ერთი მათგანი სულ მწვანეა, მეორე მოთეთრო, მესამე მოწითალო. სამივეს სხვადასხვა სახელი ჰქვია: **ბუჩქა** ანუ **თითმავალა მხალი**. ერთ ძირზე ბუჩქად ამოდის რამდენიმე ღერი. მეორეს ეძახიან **თეთრა მხალს**, რადგან ცოტა მოთეთროა და იზრდება მარტო, მარტოვე ბერდება. მესამეს **წითელა მხალს** ეძახიან. ისიც ერთ ღერზე ბუჩქად ამოყრის ხოლმე, მხოლოდ მოწითალოა.

მხალს ასე ვაკეთებთ: კარგა მოვთუქვამთ წყალში, მემრე გავწურავთ, მემრე ერბოში მოვხრაკავთ ხახვს და ბოლოს გაწურულ მხალს მოვხრაკავთ დადაღულ ხახვში.

### ლუღის ბაკითობა

მთბრ. მიხა მამუკას ძე ტურაშვილი, 60 წ. (სოფ. სოფლიონი).

ქერს ტომრებით ჩავაყენებთ წყალში, იქ იქნება სამ დღე-ღამეს. მემრე ამოვიღებთ, ძირს გავშლით **ბურღოს**, ბურღოზე დავაწყობთ ტომრებს, ზევიდანაც დავაყრით ბურღოს. დავხურავთ ფარდაგებს, ნაბდებს, ტყავებს — იხურებს იმაში, გაღივდება; სამი დღის მემრე ტომრებიდან გამოვყრით ქერს, გავფენთ, გავაშრობთ, გავახშობთ, ისევ ტომრებში ჩავყრით, წავიღებთ წისქვილში და დავფქვამთ. მემრა იმას მავხარშავთ წყალში, რაც **ქობი** იქნება იმის ვარაუდზე ვუზამთ წყალსა. ვადუღებთ იქამდე, სანამ **ნარობი** მაიხარშება. მემრე გადმოვიღებთ, გავაციებთ, ნელთბილი რომ იქნება, მაშინ ჩავყრით შიგ დაკეფილ **სევს** ყვავილიან-კლერტიან-ფოთლიანად. შიგ ვუზამთ **პურის ხაშს**. სამ, ოთხ დღეს იქნება; აფუვდება, იფუილებს და მემრე თითონვე **დაწნდება**. წმინდას გადავიღებთ კოვზით, ნალექსაც კოვზით ტომრებში ჩაასხამენ და გაჰწურავენ ხელით. რაც ტომარაში დარჩება გამონაწური, იმას ჰქვია **კოტი**.

## საინგილო

პურის ცხოვა

ყველაზე უწინდელი პურ-ი (ხორბალი) გვრგანა[ა] ანუ გურგანა (ალ.) პურია (დოლის პური)<sup>1</sup>. ეს ყველაზე უაღრესად დალოცვილ პურათ მიიხსნათ. იგი ოზგანის (თურქ. [ნიშნავს] ძარღვიანია) და ყუთიან-ი ( მეტი მაწივრობა აქვს). „დაკრა-შომოლევის უკან შინ კორცხეულაჲ ხულს აყენევეს“ (გამოცხობა-შემოტანის შემდეგ შინ ერბო-კვერცხის სუნს აყენებს). ამის ფქვილს გვრგანაჲ, ანუ გურგანაჲ-ს ფქვლს ეძახიან. ეს კარგია როგორც ცომის ხორაგებისათვის (საჭმელებისათვის), ისე პურის ნაზუქის ქათამ-სთვის. „მაზულულ გვრგანას“ (გაზაფხულის გვრგანა, უფხო) ყველაზე მეტი ოზგა-ი (ძარღვი) აქვს, ამითაც კარგი პური გამოდის, მაგრამ გვრგანა მინც სჯობია მას, რადგან „გვრგანაჲ პურ გვან აშიებს“ (ამშიებს). შედარებით გვიან შემოსულა „სარუბულდაჲ“ (თავთუხი) და „ყარაბულდაჲ“ (შაფხა, შაფხიანი თავთუხი). „სარუბულდაჲ-ს ფქვლით“ ყვითელი პური გამოდის, ესეც კარგია, მაგრამ გვრგანაჲ-ს ყუთი მინც არა აქვს. „ყარაბულდაჲ“ დიდრონი მარცვალა, მისი პური „ქერაჭვიით, ჭადვიით“ გამოდის, ბევრი ძალი მას არ სჭამს. ნაზუქს, ქათას, ხოვილას „სარუბულდაით“-ც აცხობენ, მხოლოდ „ყარაბულდაით“ კი არა.

ფრტი-ს ფქვლს“ ანუ „ქალი (იგივე ჭაბის) ფქვლს წმინდა ფქვლში“ რევენენ, აცხობდნენ მჭადს. ქერი-ს ფქვილის პურში გარევა არ ყოფილა უწინ მიღებული. ამით ძაღლებისთვის „მალს“ (თურქ. სალაფავი)<sup>2</sup> აკეთებდნენ, ზრო-ხისთვის „ჭუთ“-ს ზელავდნენ ([ნიშნავს] აფშრუქული და დაგუნდავებულია როგორც ყაუტი-ი, ჯალი).

ყოველი ოჯახი იმზადებდა ხოლმე იმდენ ფქვილს, რამდენიც არ გაფუჭდებოდა ხანგრძლივი ყოფნით. ამისათვის იციან „საფქოვ დაფქაჲ“: „საზამთრო საფქოვის“ ექვსი თვის სამყოფს — შემოდგომიდან აპრილამდე. შემდეგ აპრილში ფქვავენ „პური სამკლევში გასულამდინ სამყოფელს“, პურის სამკლის დროს — „მარიამობი თომდინ (თვემდე) გაასტომელს (გასაწდომს), მარიამობის თვეში კი — შემოდგომამდე, საზამთრო საფქოვ-ის — დაფქ[ვ]ამდე გაასტომელს ანუ გაასტომელს“.

დაფქვის წინ იციან „საფქოვ გაკეთევაჲ“ (მარცვლის გაწმენდა): იყრიან „ხორბალ პურს“ ჭეჯიმებზე და ჭერ კარგად ჰცხრინენ (სცხრილავენ), მერე ტაბკით ჰტაბკენ (დატაბკაჲ — ტაბაკით დაბღერტვა), ბღერტენ და ჰყრიან

<sup>1</sup> ხელნაწერში: „დოლის პურს“.

<sup>2</sup> ხელნაწერში: „სალაფავს“.

ტუმრებში წისკვილში წასაღებათ. **დაცხრინაში** ცხრილის თავზე მოდის **ჩიქო-კაიან** ანუ **კილიან** (ალ.) **მარცოლ**, შიგ განარევენ ქერ, ჰაჩა ყუარულა (თურქ. ნიშნავს კუდაპაიანს, კუდბეწელას ჰგავს ეს მარცვალი). თუ პურში **მარცოლ** (თურქ. გულაფშუტა), მიწა-მტვერი ურევია, მაშინ ის გაცხრილივით და დაბლერტვით არ გაიწმინდება. ამისთანა შემთხვევაში რეცხავენ, აშრობენ. ფეტვს დაფქვის წინ „აჯალბენ საჟში“, ისე რომ არ დაიწვას და ფქვილი მწარე არ გამოვიდეს. „ქერს ფეჟი დნგ-ში“ ნაყავენ. „ყილჩილ“ (თურქ. ფხა) მთავრდება და ბრეა ანუ „ქაფაქ“ (თურქ.) **გაყარევენველა(თ)** (გასაყრევენებლათ, გასაცლელათ).

დაფქვის შემდეგ ყველანაირ „პური ფქვლევს და ჰადი ფქვლევს“ ცალ-ცალკე<sup>3</sup> ინახავენ **კასრებში** ან **საქნის** თელბში.

ფქვილს სცრიან „**ვარცხლში** ანუ **ვარცლში** საცერით“. საცერი ორნაირია: **დვდრიან საცერ** ანუ **თულქმნი საცერ** (დიდრონი, მსხვილი საცერი. თულქმან ციგნებივით მოხეტიალე ტომის სახელია), მეორეა — **ვალაა** (თურქ. „ვალა ელაქ“). „ეს (მ) ტკიცე განაცერ იყო“. საცრის „ზირ-ი ზუაითი დაწულ და **სადრეჯე** (თურქ. სიხნაღზე) გაკრულ“—ია.

პურის ცხობის წინა საღამოს „ხაშს ადიდევენ“ (საფუარს ადედებენ) წინა ცომიდან შენახული გუნდით. ხაშის მოსადედებლად ზამთარში თბილ წყალს, ზაფხულში ცივს ხმარობენ.

მეორე დილას ვარცლს „**ცომი კუნჯზე** რამაშზე“ სდებენ და ხაშზე აცრიან ფქვილს. ფქვილს კასრითგან საცერში ჩასაყრელად იღებენ მეტწილათ თეფშით (ანუ **საფანელი** თეფშით, მომცრო ხის ბაკანია). „საცერში დანარჩომ ქაფაქს“ (თურქ. [ეწოდება] ქატოს) ცალკე ჭურჭელში ჰყრიან, „მასკნი (მას უკან, შემდეგ) ცოტა ფქვლ აარეველა(თ) **საზალღეა მთაზელალა(თ)**, ან კი **ზროხიბე ქვთ გააკეთეველა(თ)**, ზალი ძალში (სალაფავი) გაარეველა“ (თ). ცომის მოსაზეულათ „დიად კაის (ძალიან კარგია) შუა ფქვლ (საშვალო ფქვილი) კელ მოჭირევაში გუნდაა დანადგომ, დიად არდუნივი(თ)“ (თურქ. არდუქანა, უნ — ფქვილი, ე. ი. ხრილია); რ-ბილ ფქვილიც კაი არა, დიად გრომიც (მსხვილი, როში). „ჰადი ცომ მოზელაში“ ჯერ სცრიან ფეტვის ანუ ჰადი ფქვლს, ასხავენ მღულარე წყალს, ჩამჩით ურევენ და, როდესაც გაგრილდება, ცოტა წმინდა ფქვილსაც აცრიან, ზელენ. იმისდა მიხედვით, ვის როგორი შეძლება ჰქონდა, ჰადი ფქვლს ზევრს ან ცოტას ურევდნენ ხოლმე. ქერის ფქვილის გარევის დროს დამღულრაა არ უნდა. წინათ ქერის გარევა არ ყოფილა მიღებული. წმინდა ფქვლ-ი თუ ცოტა გაურიეს, მაშინ გამოცხობის შემდეგ ტაფაში ხდიან.

ფქვილის გაცრის შემდეგ იწყებენ მოზელას. „**გვრგანა(ს)** ანუ **გურგინას** (ალ.) ფქვლით. ცომს კორც წანაწოვ წყლით ზელენ“. მარილსაც ცალკე ჯამში — ერთ საცერ ფქვილზე ცალ **ჟიღს** (ვალი მჯილა) ადნობენ და ურევენ ზელის დროს. მოსაზელათ ფქვილზე ასხამენ წყალს და ჯერ „**მსრომენ**“ (გომოსრომა, ომოსრომა — ამოსვრემა), მერე „**პატარა ასტმით უფხეკენ**“ (შაფხეკა) და **გადაზელვა-გადმოზელვის** შემდეგ უყენებენ (მოუყენებენ) ცოტა წყალს და მაგრათ ზელენ ისე, რომ „**ვარცლს მოპყრდეს, გამაიქნას, კელევზე აღარ მეეკრას**“.

<sup>3</sup> ხელნაწერშია: „ცალკე-ცალკე“.

მოზელის შემდეგ ცომზე ცოტა ფქვილს ანუ საფანელს აყრიან თბილად. „აგე(თი) კელ არის, მალე აფუევს (აფუებს), აგეთ კი არის, დიალ გვან. ურთი ცილიალ „ოზაგიან“ (ძარღვიანი) პურ გვან ფუვდეგ, „მუხანათ“ (თურქ. მიწისძვრის სუსტი) პურ კი მალე მჟავდევის.

ზოგი ცომისთვის ზელის დროსვე უნთებენ თორნეს, ზოგისთვის კი — მოზელის შემდეგ, იმისდა მიხედვით, თუ როგორ ფუვდება.

თორნის ჩასანთებათ ჯერ „ცახს ნაღორღლით“ (ნაღვერდალი) აგდებენ ზევიდგან წორ (ანუ კულ, ფანჩხლიანი“ მხარე ქვევითკენ“ — მერე ფიჩხის კონებს. როდესაც ჩაიწვება, გავრუვალდევის, ცომიც თუ აფუებულა, თორნეს „საჩხრეკელადით“ (ან უბრალო ხეა, ან თავზე რკინიანი ჯოხია დიდი) აგრუვენ, მოსასმელს უსვამენ (ცოცხი) და ცოტა გავრილების შემდეგ გამოაქვთ ვარცლი.

ამის შემდეგ გუნდას აკეთებენ და მაშინვე ათხელებენ, ზედ საფანელსაც აყრიან და აკრწნ (აკერენ, დაკერა). პირველათ, როდესაც თორნეა ჯერ ვრუვალა, ლავაშს აკრავენ და მერე „იგრევ პურს“ („გზელ პურს“ — შოთი), თორნეა რომ აივსება, ზედ ადებენ ერთ ფიცარს (ვიწროს) და უცდიან გამოცხვას. თუ პური ჯერ არ გამოცხვარა და იტკრიცევისი (იტკრიცების კი), „მანახელ (მოზელულ) ნაცარს მოუყრიან ანატკრეც პურ ქრ“ (იმ პურს ქვეშ, რომელიც იტკრიცება). „პურ რუმ დაცხზვის“ (პური რომ დაცხვების), ერთი ასტმის ტყელ თავით ჰფხეკენ (ჩაფხეკაა), მეორე ასტმის კაჩოს უგდებენ და იდებენ თორნიდგან. ამას „პურ დავდას“ ეძახიან. „დანაჯად (დახდილ) პურს ცოტა ხანს ჰფენენ, აციევენ (აციებენ)“ და შემდეგ აწყობენ ვარცლში. „კრუვალ (მხურვალე, ცხელი) პურ ჩაწყოვაში ჩაცომდეგ, დაფორდევის (თურქ. დაობდება). პურ დაკრაში (დაკერა, ცხობა) ზოგ ცომ მიდის (ცვივა), ფართოვდევის და კუნტა (კუტი) — ფაფაჩყელა, (ფაჩაჩხელა) კეპტევის“ (ხდება). წუშაი (წვიმა) მანახტომ (ე. ი. დაწვიმული) ხორბალ პური(ს) ფქულით დანაკარ (დაკარული) პურ თორნეშიაც მივ (ცვის — ცვივა), ლიყიწიაც ხდება (ლიყიწია [ნიშნავს] შიგ ლურჯდება, ცომივით თხლადება, გარეთ ქერქი კი ცხვება).

ცომს ზელავენ მარილიანს და უმარილოს, საფუერიაანს და უსაფუეროს. „უმარილო ცომს ავადყოფიბე, ქარიანიბე, ისპირაი ნაქნარიბე (იმისთვის, ვისაც ისპირა აქვს, ე. ი. ათამანგიანისათვის) დააკრულ (დასაკრავი) პურიბე ზელენ“. ასეთ ცომს „დიალ მავრა, ქუასებრა ზელენ და გრილ თორნეში აკრწნ (აკრავენ). უსაფუერო და უმარილო ცომს „ცომი ხორავიბე (თურქ. ცომის საჭმელისთვის) ზელენ“.

ყოველ პურის დაკვრაზე თითო გუნდა ცომს „ხაშიბე ანუ საფუარიბე (იშვითად ამბობენ ასე) ინახენ“. მეორე პურის ცხობამდე ეს ხაში მჟავდება, რადგან წინაც ჰქონდა არეული ხაში (საფუარი). „ხაშ მოდიდებაში ოთხ პური გუნდაა სწორას აღიდებენ (აღედებენ)“ და ეს „კმაროვს (პყოფნის) ხუთ საცერი ცომიბე“ (ცომისთვის). თუ ხაში სულ არა აქვთ და ვერც მეზობლებში იპოვეს, მაშინ „ღუნეათი ზელენ პატარა ცომს, ვრუვალ ასტმით ჰდალენ (სდალავენ) და კოჭოპში დრვენ (სდებენ), ერ(თ) ადგილით ჰკიდევენ“. შემდეგი ცომის მოზელამდე ეს ფუვდება-მჟავდება. თუ ცომს ხაში ვერ შეეწყო, „პურ კაფგორა (კარგათ) ვერ ცხზვ, ცვის“ (ვერ ცხვება, ცვივა). ასეთ შემთხვევაში მეორეთ მოდელების დროს კიდევ „ვრუვალ ასტმით“ სდალავენ; „ვრუვალ ასტამს ურტემენ ერთხელ და მეორევე ჩარტმაში შიგავ აგდევენ. ზედ პიწა ღუნესაც ასხმენ და ჰხურენ (ჰხურავენ). ეემაგრ სამჯერ დადალას უკან (შემდეგ) ხაშ

კაი კეპტევაყ (კარგი ხდება ხოლმე). „კაი მეცომეა თორნეში ჩანავარდნ ცომს/ (კუნტას) ნაღრდლი ზედათი ააქს (იღებს), ჰწმენდავს და ხაში ვერუცს“ როგორც დადაღულ ცომს. აცხოვენ „იგრეე გზელ პურს (შოთი), თეჯის ლეღვინა (ქორწილში, სულპურში (სამკედრო) და თორნეა კრუვალ ქნაში, წითელ ლავაშს ზედ კორცხ წანასომს — ბედნიარ დღევეში და სამარიევზე (სამარეებზე) გასულაში; წითელ ან იგრეე კოკოევს — სეფის კარბე, ყმაწუღევიბე, თორნეის ცარიელ ადგილევ აავსრველა (ასავსებათ). ქომბას მემცხროვე აცხოვენ: კრუვალ ნაცარში ჰხევენ, ნაღრდალს აყრიან. ქათას თორნეშიაც აკრან, საუზედაც აცხოვენ“ („საე“ თურქ. — თუჯის კეცია). ამის ცომი ისეთივე უნდა იყოს, როგორიც პურისა. ქათამს ცომს საგიარცე ცომივით (სახინკლე ცომივით) ათხედებენ სათხელელებლით, შიგ სდებენ შენელებულ ხარხუშს (განმარტება იხ. საქმელეებში), ჭინჭარს, აჟანკერს (არჟაკელი), დაკუწულ ვორცს, ყრლს (ყველს) ან „სუზმას“ (თურქ. [ნიშნავს] ხაჭოს, კალტს). ამის შემდეგ გათხელელებულ ცომს ჰკეცავენ და ყბა-ყბაზე აკრან“ (მიკვრა, მიწებება). ალიაბათელები ქადაში მოკალიულ ფქვლს — „ხავიწს“ სდებენ, აცხოვენ „საეზე“.

„ნაზუქიბე სამ საცერი ცომში ერ(თ) პური გუნდამწორ აფუეულ (აფუე-ბულ) ხაშს რევენ: მაგრა მოზელა ცომ შაგრეებას უკან ჰკუწენ (სჭრიან) ერ(თ) თავასარ (ტაფა) ხახხ (ხახვი), შიგ ჰყრიან ცოტა ქონს ანუ ერბოს და მარილს და კაიგორა (კარგათ) აჯალევენ — აწითევენ“ (ახალევენ — აწითლებენ). შემდეგ ზედ აყრიან ხუთ გირვანქისოდენა ერბოს კიდევ, აღნობენ და ურევენ. ამავე დროს ცომის გუნდებს ათხელეებენ ვარცლის თავზე ან „კანზე“ სათხელელებლით (ე. „ოხლულ“, იგივეა თურქ.) და ერთი ცომის გუნდით უსვამენ „ხახიან ქონს ანუ ერბოს“. იმაზე მეორე ფოთოლს (გათხელეებული ცომი ან შემთხვევაში) სდებენ და უსვამენ ერბოს ...ასე, ვიდრე ცომი გათავდებოდეს. მერე „ჰკუწენ (დაჭრა), ჰჭრიან“ და თითოეული ნაზუქის გუნდას ერთ ხელში პატარა ასტმით გვერდებზე აჭერენ, აგორგლებენ, მეორე ხელით კი „მოწნები-მოწნები(თ) აჭირევენ“ (აჭრენ), კეპტევე (კეთდება, ხდება) ნაზუქი(ს) კოკოა“. ამის შემდეგ პურივით ცივ თორნეში აკრავენ და თორნეში „ცეცხლი თავს ვუჩუჩენ“ (უქაქავენ), რომ ნაზუქივი კარგათ დაწილდეს. „კრუვალ თორნეში“ ნაზუქი იბერება და ცვივა.

დაცხოების შემდეგ ერთი დედაკაცი ტაფას უშვერს, მეორე ასტმით ჰფხეკავს (ჩაფხეკავს), მესამე ზედ კიდევ ერბოს უსვამს. ნაზუქს მეტწილათ ხმარობენ „ქალ დანიშნაში — ნიშან წაღევაში“.

„ხოვილაიბეთაც ცომს ნაზუქივი(თ) ზელიდნენ“. მოზელის შემდეგ ამა-საც ათხელეებდნენ და „ფოთოლზე“ უსვამდნენ ნუგზი ზეთს (ნიგვზის ზეთს), „აგორგლებდნენ და ნაზუქ განატყელებივით (ისე, როგორც ნაზუქს ატყელებენ) ატყელებდნენ“<sup>4</sup>, მერე საცი(ს) გულში ან ტაფაში, ზეთში აცხოებდნენ. ზოგი უზეთოდ აცხოებდა და მერეღა უსვამდა ზეთს. ზოვილას აცხოებდნენ ხოლმე „მარხოში: ყმაწულ გაჩენაში, ქალ დანიშნა — ნიშან წაღევაში, კაი ნათხავის სიხარულიან — ბედნიარ დღეში, ქალ გათხვევის (გათხვეების) კვრიასთავზე (თუ მარხოა იქნა) ზღონ (ზღვენი) წააღეველა“ (თ) (წასაღებათ. სიტყვა „ზღვენის“ მაგიერ ეხლა თურქ. „ხოშკაბარს“ ხმარობენ).

<sup>4</sup> ხელნაწერშია „ატყელებდნენ“.



**ფასალლია**-სთვის ერთ ბაღიაში ასხავენ რძეს, ატეხავენ შიგ ღორსავე კვერცხს, უკიდებენ ცოტა ფქვილსაც (თხელი ფაფასავით ხდება) და უწყობენ მარლის. შემდეგ ტაფაში ავადებენ ერბოს. ადუღება — „ვმაი გაწყობტას (სმის გაწყვეტის) უკან“, ტაფაში ადგილ-ადგილ თითო კოვზ ფუშრუქს (ნახსენებია როდესაც ერთი მხარე დაუწითლდება, მეორეზე აბრუნებენ. ამის დაწითლების შემდეგ იღებენ ტაფიდგან და აწყობენ „ცეცხლი პირში დანადრვ“ (ცეცხლა პირას დადებულ) ქურჭელში, რომ არ გაცივდეს. შემდეგ ისევ ისე იმეორებენ ვიდრე ფასალლია ცომ-ი გათავებდბოდეს. ხშირათ „ფასალლია ცომიბე“ ფქვილს მარტო წყალში რევენ და ისევ ისე ერბოში აცხობენ.

**მახარას** (ყარასაველები, არანელები — ცხელი ადგილის მაცხოვრებლები) ალიაბათელები და მათი მახლობელი სოფლელები ანუ „გურუისტნელები“ აცხობენ ისევე, როგორც ფასალლის. ამისთვის ფქვილს მეტწილად მარტო წყალში უკიდებენ. მახარას აცხობენ საყის ზურგზე. ჯერ უსვამენ ზედ ერბოს და მერე ასხავენ ფუშრუქს. ორივე მხარეს აცხობენ და **ლანგარში** აწყობენ, უსვამენ ზედ ერბოს. მახარა ლანგარისოდენა რვეალ ლავაშს ჰგავს, ფასალლია კი ხელისგულზე მცირეა ხოლმე. ერთსაც და მეორესაც თბილ-თბილათ სჭამენ. კორცის, უინჭრის, სუზამას გულიან საყზე გამომცხვარ ქათას ალიაბათელები **კეცეულას** ეძახიან.

„ხავიწიბეთაც ფასალლიამბე (ბე-თვის-ს) განაკეთებვიით“ აკეთებენ ფუშრუქს. ქობში ჰყრიან ბევრ ქონს ან ერბოს და ადუღების შემდეგ ასხავენ შიგ ფუშრუქსაც. კარგა ხნის დუღილის შემდეგ ურევენ კოვზ[ს], მეორე მხარეც ჯალდევის (ჯალდების — იხრაკება, ხალდება) და ჩამოაქვთ (გადმოსდგამენ) ქვაბი.

**ყუმაბ.** ასხავენ ქვაბში ცოტა წყალს, ჰყრიან ქონსაც (უმრავლესობა ერბოსაც ქონს ეძახის) და სქლათ (სქელი ცომივით) უკიდებენ ფქვილს. კარგათ მოშუშვის შემდეგ, თუ უნდათ, მოშუშულ კვერცხსაც აყრიან ან მარტო ქონს, ან ერბოს ასხავენ და „თბილ-თბილა ჰჭამენ. ამას ყმაწულ განაჩენ დედაკაცს უკეთებენ“, როდესაც მადა არა აქვს და უღონოთ არის.

**ყაუტ** (ნიშნავს, ჯალს, ქუმელას). „მოჯალეულ სმინდი-ს (სიმინდის), მოჯალეულ პურის (ხორბალი) ან ქერი ფქვლს „ბექმაზში“ (ბადაგი) ზელავდნენ“ კარგათ, ისე რომ ცომივით არ იყოს და გუნდავდებოდეს კი. ლეკები ყრლი წრნითაც (ყველის წვენი, მისი მარილიანი წყალი) ზელავდნენ ხოლმე.

იციან „**ბრინჯი(ს) ჰალვად, თარ ჰალვად, კაკლი(ს) ჰალვად**“.

ბრინჯის ალვის გასაკეთებლათ (ეხლაც აკეთებენ) ბრინჯს ცხელი წყლით რეცხავენ, ჰყრიან ერთ ქურჭელში და „ზედ მაგრა ჰხურენ სახურს“ (სარქველს), რომ დაიოფლოს და დალბეს. შემდეგ აყრიან ფეყი დინგში (ფეხის დინგი, სანაყი იარაღია), ნაყავენ და საცერით სცრიან, ნარჩენ **ნაწვც** (ბრინჯის პატარა ნატეხებია) კიდევ ნაყავენ, სცრიან, ვიდრე ნაწეკი გათავებდბოდეს. „ფრინჯი ფქვლს ჰყრიან ცარიელ თიანში“, მაგრათ ურევენ, რომ „კოლტ-კოლტ არ იქნეს“ (არ დაკოშტ[დ]ეს). ასე ახალეებენ „შიგ ბულ (თურქ. ორთქ-ლი) გაწყობტინეა“ (გაწყვეტამდე). ამის შემდეგ ბაკან-ნახევრ (ლიტრა-ნახევარ) ბრინჯის ფქვილზე ერთ გირვანქა ერბოს აყრიან. ცოტა ხანსაც ერბოში ახალეებენ, მერე „ბექმაზს“ ასხავენ და ურევენ მაგრათ. თუ ბექმაზი სქელია, ზედ ცოტა ნაღულ წყალსაც ასხავენ. ბექმაზის დასხმის დროს, ჯერ პირველათ თხლავდება, შემდეგ თანდათანობით სქელდება. მოხარშვა-მოხალების შემდეგ



ასხავენ ჭურჭლებში და ყალიბში აციებენ. ბოლოს **კაწ-კაწ** (ჭდე-ჭდე, ნაჭერ-ნაჭერ) სჭრიან; მეზობლებს, ნათესავეებს, ბავშვებს ურიგებენ.

ალეას აკეთებენ ახალწლობას, ნიშნობაში, „ცხრ ღრღზე“ (ცხრ ღრღზე, ლობას).

**თარ შალვაი.** ცალკე პურის ფქვილს ახალბდნენ, მერე ცოტა ერბოს აგდებდნენ შიგ, კიდევ ახალბდნენ გაწითლებამდე, შემდეგ ასხამდნენ ბექმაზს „შელავდნენ და ბრინჯის ალუასავით ყალიბებში აციებდნენ ხოლმე“.

**კაკლი შალვაი.** კაკლის ლებანს ჰკუწავდნენ და ჰყრიდნენ ბექმაზში, შიგ ცოტა ფქვილსაც უკიდებდნენ და მოხალბეა-გაწითლების შემდეგ ამასაც ყალიბებში აციებდნენ ხოლმე.

**თორნეი(ს) დაღვამა.** კაკელებს და მახლობელ სოფლებს „საკნით ხეობაა), კეპენით, ყაისკანადი(ს) ბოლოდითი“, ალიაბათელებს სხვა ზირობის სოფლებიდან მოაქვთ თორნი(ს) მიწა (ყუთრლ თორნი მიწა), არჩევენ დიდრონ ქეებს და მერე სარწყავით (ორი ვედრისოდენა კასრით) ჰრწყავენ ერთი გუნდისთვის საჭირო მიწას. არწყულ ერთი გუნდის მიწას **ტუმარაზე** ზელავენ ფეხით. ერთ კვირაში ოთხ-ხუთჯერ უნდა მაიზილოს, ისე რომ „საპყიზივით“ (თურქ. კევივით) გახდეს, გამოიქნას. ზოგნი მოზელის დროს „ქეჩი ყილსაც“ (თურქ. თხის ბალანს) ურევენ „თორნე ნუ დატყროსავ“ (არ დასკდესო). „მოზელით-მოზელაში (ყოველ მოზელის შემდეგ) მაგრა ჰხურენ არ დაიქარასავ“. მოზელა საჭიროა ვიდრე კარგი „შზავიანი-ი (ძარღვიანი) გახდებოდეს. ამის შემდეგ მოჰყავთ „თორნეი დამდგმელ უსტაი (ხელოსანი, თავიანთივე სოფელი), რომელიც ფარგლით ჰ-ფარგლავს (შემოფარგლავ) თორნი ადგილს“ (სურ. 2); ოთხი თითის სიდრმეზე სთხრის თორნის ჩასადგმელათ, შემდეგ იწყებს დადგმას“.



სურ. 2. ფარგალი

ერთი კაცი გუნდას ატყ[ე]ლევს ხელის სისქეთ, ხელოსანი კი შემოფარგლულ-მოთხრილ ორმოში გარეშემო აწყობა **ყერგაითი** (მწყრივით) და ბოლოებს ერთიმეორეზე თითების მოჭერით, „მოჩქმენტით აკრავს გარეთიანიით“, შიგნით კი ხელის ნახევრისოდენა წყალში ამოსველებულს ფირფიტას უსვამს, ფხეკავს სახსრებს და სხვა ადგილებსაც. ხელოსანი თორნეში შიგნით დგება, „**ზირი ყერგაზე** სხო ყერგაევს ავლებს“. ამათაც ერთიმეორეს აკრავს — ლესავს. დამთავრების შემდეგ „თორნი შუაგულში“ ერთ მანას სვამს, ამოდის და, რომ წვიმა-წყალი არ მოხვდეს, მანაზე ჯეჯიმს, ნაბადს ჰხურავენ ისე, რომ თორნის გვერდები დაიფაროს სისველისაგან.

ათიოდე დღის შემდეგ სახურს ჰხდიახ, გარეშემო პტყლათ გათლილ თიხა ჩაკაწრულ მანებს უსვამენ და თხილის ან შვინდ-არწლის წნელით უწნავენ კედელს. დაწვნის დროს შიგ ცოტა ცეცხლსაც უნთებენ. თუ ეჩქარებენ კედლის დღესაც არ აცდიან, „ფრუტოს და ბზეს უკომლევენ“, რომ მალე გაშრეს. კედლის ამოწვნა — მიწის ჩაყრა-გაჭედვის შემდეგ, ცეცხლს აძლიერებენ და ერთ დღელამეს სწვავენ. გამოწვის დროს (**გამოწვაში**) ერთი კაცი მუდამ ზედ ადგა ჩასაკეთებლათ და თვალყურის სადევნებლათ, რომ კედელი არ დაიწოს.

გამოწვის მეორე დღეს უჩხრეკავენ, „მარილწყალს აწკაპწკაპებენო“ (აბკურებენ) და ჯერ ნახუქს, მერე პურს აცხობენ ახალ თორნეზე, რომ „თორნეა არ გადაყრუდეს“.

თორნის გვერდით ერთ ხესაც დგამენ მიწაში ვარცლის თავის დასადებათ. თორნის მიწით კეცეხსაც (კეცეხსაც) აკეთებდნენ ხოლმე. „თუ ოქალს (ოჯახს) თორნეა დადგმიზგნი წინ კდარ გაუცილევი, აიმი სამადლო ერ(თ) წელ ათიევაშინ (ათაგებამდე) პურ დაკრაში ერ(თ) გუნდასაც კეცში ჩაპდრვდნენ — თორნეში ჩაპდგმიდნენყ (ჩაპდგამდნენ ხოლმე).“

„უწინ ქეერი თორნევე არ ყოფილა“. ამ 50 წლის წინ „საქართლში“ მოუყვანიათ მექვევრეები“ და მათ ქვევრებთან ერთად „ქეერი თორნეევიც“ გაუკეთებიათ. ასეთი თორნე ამჟამათ იშვიათად რომ ვინმეს ჰქონდეს შერჩენილი.

## ბოსტნეულისა და ხილის უნახავა-გამოყვანება

**ხახვი** „ხახს“ (ხახვს) გლეჯავენ მარიამობისთვის 8-დან — 15-მდე. „კამსთანა დვდრიან (დიდრიან) გვრგალ (რგვალ) თავ ხახს არჩევენ ფოჩულოუჭრელათ (დაუჭრელათ) ხანერგეიბე“, ამის ზოგს „ჭყუნუნ“ (კვანძავენ), აკიდო აკეთებენ“, ზოგს ჰწნავენ ნაწნაეს ანუ **გალას** (ალ) აკეთებენ და აყარზე (სხვენში) ჰკიდებენ. დანარჩენ ხახვს ფოჩს აჭრიან, ისე რომ ზედ ცოტა ღეროა დარჩეს და აყარზე მოშლილათ ჰყრიან, რომ არ დალპეს. ალიაბათელები არასანერგო, საჭმელ ხახვსაც ვალეზადაც სწნავენ.

პირველ რიგში ხმარობენ ხოლმე „ასმა“ (თურქ.) ანუ წყნუტთავიან ხახვს (წოწოლა, გრძელთავიანი) და ფოხრუტ ხახვს (თუმცა რგვალთავიანია, მაგრამ ფუყეა), რადგან ესენი მალე ღებებიან.

გვრგალთავ ხახვს შედარებით გვიან ხმარობენ ხოლმე, როგორც უფრო გამძლეს, წრულ გვრგალთავ ხახვს იმდენათ გამძლეა, რომ მოსავლით-მოსავლამდინ რჩება. „ჩონებურ ხახს კაიგორა ჯალდევის, ნობიას აარ“.

ხახვს ბევრს ხმარობენ მეტწილად სხვადასხვა საჭმელებში. ეს თითქმის პირველ და აუცილებელ სანელებათ მიაჩნიათ და უფრო ბევრს ჰყდიან. სხვა ადგილების გარდა, დაღესტნის მახლობელი ადგილები ბოსტნეულ-ხილეულითაც და მარცვლეულითაც აჭედგან მარაგდებიან.

**ნიგორ ანუ ნიორი** (ალ.). ნიორს გლეჯავენ პურის სამკლებზე ადრე და სახმარს ფოჩს აჭრიან, აყარზე ჰშლიან, ხოლო სათესლეს აკიდოებთ ჰკრავენ ან ვალეზათ (ალ.) სწნავენ და ამასაც აყარზე ჰკიდებენ. ნიორი იხმარება: **ხატანათ**, სანელებლათ, წამლათ (მაგ., გულის რევის დროს სამსუნებლათ, ავად-

5 ხელნაწერშია „ხახვი“, გასწორა გრ. იმნაიშვილმა.

მყოფობის გადადებისაგან დასაცავათ სჭამენ, ზედ იკერებენ და სხვ.) **ზმირან-**  
ათ (მწილიათ, აგებენ, ისე როგორც კიტრის მწილი).

ნიორი დიდხანს ვერა სძლებს, გაზაფხულზე ნიერის თავი **ფშქ** კეპტევის (ხლება)“.

ნიორი, ხახვთან შედარებით, ცოტა მოჰყავთ.

**ნიახური.** ნიახურ-ს გლეჯავენ შემოდგომაზე, რეცხავენ, ზურკევენ (ფეს-  
ვებს) დანით უფხეჯავენ და ორ-სამ ზირ-ს ერთად შეკრულს (დაკუნზულს)  
სთუთქავენ. ამის შემდეგ ჰყრიან **თექნებში** (ხონა, გობი), ხონჩებში, ტაბაკებ-  
ში, სდებენ მალღობზე სადმე გასაცეבלათ. ერთი მოწმენდილი ცივი ღამის  
გავლის შემდეგ აწყობენ ქოთანში. ერთ ფენა ნიახურს მეორე ფენას მარილს  
აყრიან (თხელ ფენათ), ასე ვიდრე ქოთანი აივსებოდეს და ბოლოს „ზედ მო-  
ნადგომ ზმარს (ძმარს) ასხამენ და ზედ რაჰანდი(ს) კეპტეს ალაღლაღებენ“ —  
აღებენ. „ზმირიან დაგევას“ უკან (მწილის ჩაღების შემდეგ) ყველა მის მწილის  
თითქმის ყოველდღე უვლიან. თუ ძმარი ჩაჰკლომია, კიდევ ასხამენ, ასე ვიდ-  
რე ძმრით გააძღობენ. ბოლოს „მარილს უჩხრევენ“ (უსინჯავენ), თუ აკლია,  
უმატებენ და აყენებენ საჭირო დონეზე.

ნიახურის მწილი ძალიან გემრიელი საჭმელია ღვინო-პურთან, ლობიოსა  
და ღვინოსთან და **ჩაშრობილასა** და ღვინოსთან.

**„ჭარხილი“** (ჭარხალი). ჭარხალი ორნაირი იყო ხოლმე, თეთრი და წითელი  
(არაშაქრის). ამასაც თითქმის იმავე დროს გლეჯავენ და იმავე წესით, როგორც  
ნიახურს, „აგებენ“ (სდებენ) ძმარში, შიგა და შიგ ნიახურის ნაკუნზევსაც ატა-  
ნენ ხოლმე.

**„ბოლოკი“.** უწინ იყო თეთრი, დიდრონი „სამ ბუზნისწორა“ (სამი მუშტის-  
ოდენი) ბოლოკი. ამას მამაპაპურ ბოლოკს ეძახიან. შემდეგში შემოსულ **თუ**  
**ბოლოკ-ი** (თვიური ბოლოკი: თეთრი და წითელი), ეს საზამთროდ არ ინახება.  
თეთრ, მამაპაპურ ბოლოკს გვიან შემოდგომაზე, აციება-„ყირავ ჩომოსულაში“  
(ყირავ თურქ. [ნიშნავს] ჭირხლს, რთვილს) გლეჯავენ, ორმოში ჰყრიან და ზედ  
მაგრათ მიწას აყრიან, ამაგრებენ. საჭირო დროს იღებენ ორმოდან, რამდენიც  
უნდათ.

ბოლოკი ისეთი მიღებული ბოსტნეული იყო, რომ „უბოლოკო ხონჩას ურ-  
ვათ (პატივი) არ აქონდა“ (არ ჰქონდა). მას წამალადაც ხმარობდნენ: „გულნატ-  
კივარს თაფლთან“ აჰმევედნენ ხოლმე.

**სუნელ-ის შემზადება.** გლეჯავენ ნორჩ **ქინჯს** [ქინძს], **რაჰანდს**, **ტორა-**  
**ხუტს**, ქონდარს, რეცხავენ და გრილოში (ჩრდილში) აშრობენ, ახმობენ. გახ-  
მობის შემდეგ ფშვენტავენ, რბილად აფქვილებენ და საცერში გაცრის შემდეგ  
„მიწრო ყბიან“ ქურჭლებში „აგრევენ“ (ჩაგროვება, ჰყრიან), **ყბას** მაგრათ“  
უქედენ, ინახენ საზამთროთ, ზამთარში საჭმელებში მწვანის მავიერ სახმა-  
რათ.

**იამ.** „ბენეუშ იას“ (მუჭი ია) ჰკრეფავენ, მზეში ახმობენ და დაფშვენტილს  
ტობრაკებში ინახავენ საზამთროდ. ზამთარში საჭირო დროს (გაციებულის და-  
საოფლავად აღუღებენ) იამ ჩეის (იის ჩამ) აკეთებენ და ასმევენ [გაციებულს].  
„თეთრ ანუ ბებრი იამთი“ ჩაი არ კეთდება.

6 ხელნაწერშია ახალგაზრდა. გაასწორა ივ. ჯავახიშვილმა.

7 ხელნაწერშია „ქინძს“. გაასწორა გრ. იმნაიშვილმა.

პიტნასაც ისევე ახმოებენ და დაფშენიერებს (დაფქულს) ინახავენ. ზამთარში მას მუცელნატკივარს ასმევენ. ამისათვის შენახულ პიტნის ფხვნილს ადუღებენ, ოთხ ჭიქა წყალს ორზე აყენებენ და მიღებულ „პიტნი ჩეი“ — ყინულში

**„ტოლმი ფოთოლ დაგვეა“.** ჰკრეფავენ გაზაფხულზე ვაზის ყუნწიან ფოთოლს, აწყობენ ქოთანში ფენებათ — ერთ ფენა ვაზის ფოთოლს, მეორეს ქინძის კეჭექს და იაპანდს და ზედ ასხამენ მოდუღებულ, გაციებულ მარილწყალს, პირზედაც ადებენ ჯერ ქინძის კეჭექს და რაპანდს, მერე დუაღს (სარქველს) და ქუას (ქვას). დრო და დრო უვლიან და წყალის ჩაყლებისას ადუღებულ, გაციებულ მარილწყალს ასხამენ ხოლმე.

**ქალაი-ხ** (კომბოსტოს) ფოთოლსაც, მოთუთქვის შემდეგ, ისევე აგებენ — ინახავენ.

ხშირათ კომბოსტოს მთელ თავსაც ინახავენ ხოლმე მოუთუთქავად ისეთ ადგილში, რომელიც არ იყინება. მოგლეჯილ კომბოსტოს ფესვს მიწაში სვამენ, ზედ ხმელ ფოთოლს აყრიან და საჭირო დროს ტოლმისთვის სთუთქავენ.

**ბიამ ფოთოლში უწყლოთ, უმარილოთ აწყობენ ფენებათ** — ერთ ფენა პირპილს, მეორეს — ბიამ ფოთოლს. ინახავენ ლურჯ (მწვანე) პირპილს წაუხდენლათ თვე-ნახევარი — ორი თვის განმავლობაში.

**პირპილი-ი (წიწკა).** პირპილი რომ „მოიწვევა — გაწითლდება“ ან „ყურ გაუწიპტევ (ანუ გაუწითდე), ჰკრეფავენ, არიგებენ ბაწარზე ტიხებს ანუ ჩურჩხელუებს (ალ.) (ანუ ტიხა-ტიხა არიგებენ) და (მ)ში ყუდრეზე ახმოებენ“. გახმობა-გამოშრობის შემდეგ გაგრილებულ თორნეში ჰკიდებენ კარგათ გამოსაშრობათ და შემდეგ ფეცი დინგში ნაყავენ. პირველ დანანაყს (მიღებულ ღიაფერიან ფხვნილს) სცრიან და ცალკე ჭურჭელში ინახავენ, როგორც „დილ ზალიანს“ (ძალიან მწვავებს). შემდეგ დანაყილებს (მეორეთ და მესამეთ მიღებულ ფხვნილებს) ერთად ინახავენ ჭურჭელში ყბაგაჰედილათ.

პირპილები სხვადასხვანაირი არიან: „დუდრიან (დიდრონი) ტკბილ პირპილ — წორ დუმბაქი (ბოკოლა, მომრგვალებულწვერიანი), შიგ ტოლმსაც აწყობენ“ ხოლმე; „ქეჩა ქებაა“ (თხისრქება), მოკლე, გვრგალ, წრულ (პატარა) პირპილ; დილ წოვეას (მწვავება); „მამაპაპურ ზოლ (ძველი) პირპილ“. ამას წითელი წვერი აქვს, ძალიან გამწვეტებული არ არის, მწვავება, მაგრამ „მოკლე გვრგალ პირპილივით“ არა.

დანაყულ პირპილს ხმარობენ (სანელათ) სხვადასხვა საჰმელებზე მოსაყრელათ. [პირპილს] სდებენ მწნილათ კიტრთან და სხვა რამეებთან ერთად და ინახავენ აგრეთვე საჰმლის ხარშვის დროს ქვაბში ჩასაგდებათ ტიხაში დარიგულ დაუნაყავ „პირპილი გუდასაც ანუ ყოჭასაც“.

**კიტრ-ი.** ახალგაზრდა, მწვანე კიტრს თავის ყუნწიანათ ჰკრეფავენ, რეცხავენ და აწყობენ „ზმირიან ჭურჭელში“ (მწნილის ჭურჭელში). ჰყრიან შიგ პირპილი გუდასაც (დაუნა[ყა]ვი პირპილი), ქინძის, რაპანდის და ტორახუტის კეჭექებსაც. შემდეგ ასხამენ ძმარს და ორი ვედრა ძმარზე ორი გირვანქისოდენა მარილს აყრიან. დროდადრო უვლიან და, თუ ჩაუშრია ძმარს, უმატებენ და მარილს უწყობენ. „ზმარში დანაგევ კიტრ დილ გემრიალი“-ა.

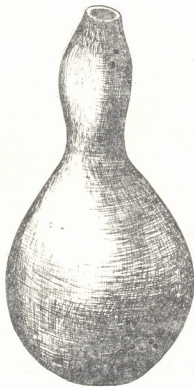
მწნილათ სდებენ უმეტესად „ჟაგურ კიტრს“. ეს ისე საჰმელადაც სჯობია მიწურ კიტრს ანუ „ეგრ ხიარს“ (თურქ.).

**გუგურაი** (გოგრა). **ბალურ გუგურასაც** (საჰმელი გოგრაა), **ტრიან** (ტარიანი) **გუგურასაც** (საჰმელი არ არის) სექტემბერში ჰკრეფავენ. დაკრეფვის შემდეგ ბა-

ღურ გოგრას ერთ მოწმენდილ ღამეს გარეთ, ახდილ ადგილას სტოვებენ და მერე, მაგრათ აციების შემდეგ, აყარში ალაგებენ — აწყობენ, საჭირო დროს იჭიდგან ხმარობენ. ტრიან გოგრას ფხეკავენ, ზედ თეთრ ქერქს აცლან და ანაწილებენ არ დაფრუტდეს (არ დაფუტუროვდეს გოგრის გარსი) და „კომლ ნაქექ ადგილში — აყარზე, საკომლეს წინ აწყობენ“.

**ბაღური გოგრები** სხვადასხვანაირნი არიან: თეთრი, ყვითელი, „ბალ ყაბახ“ (თურქ. თაფლაგოგრა). [თაფლაგოგრა] დიდი მორგვისოდენა იზრდება, „ლურჯ ნოსივით კაჭა-კაჭამ“ (ნესვივით ზოლებიანი, ყვითლად იწევა), ფლავის ძირზე ჩასაგებათაც ძალიან კარგია, წაბლის გემოს აძლევს, და შესაწვავადაც. „წრულ — ღუღუღიან გუგრაჲ დესტამბუს ჰვავს“, შინ სილამაზისათვის უკიდიათ ხოლმე, საკმელი არ არის. „ერცხო არნაჭამ გუგურაჲ არის“, მირახულა მსხალის მზგავსი, ხელში აუღებლად კაცი ვერ შეატყობს მსხალია, თუ გოგრა.

**ტრიან გუგურავე** არის გრძელ და მოკლეტარიანი გოგრები. გრძელტარიანი გოგრით ქვევრიდგან ღვინის ამოსაღებ თებუანს (ანუ ღვნი კოტოშ) აკეთებენ, შედარებით მოკლეტარიანი გოგრით წყლი თებუანს აკეთებენ. თას გუგურაითი (არაყის თასი) — პატარა და პტყელია, სიგრძეზე სკრიან და არაყის თასს აკეთებენ. წრულ ბოდოლა გოგრით დოჲ თებუან-ს, ანუ დოჲ კოტოშს აკეთებენ. დიდრონ „ბოდოლა“ გოგრას (სურ. 3) მესამკლეები წყლის საზიდათ-შე-



სურ. 3 წყლის საზიდი და შესანაბი გოგრა—„ბოდოლა“.

სანახათ ხმარობენ ხოლმე, ეს წყალს ძალიან ცივად ინახავს. ბოლო-გოგრა-  
ბევრი იმოდენა იზრდება, რომ ერთ ვედრას ჩაიტევს. ტრიანი გოგრები თუ  
თებენ ხოლმე ხაპირს, წინდის ფერადის, ყაჭის და სხვა ამისთანა მარცხველებს.  
ჭურჭელს.

ზამთრისთვის წამლათ სულ ბოლო დროს მომწიფებულ ყარფუზსაც ინახა-  
ვენ ხოლმე ბზეში, ზამთარში „სათირჟამ ავადმყოფობე“ (ანთებიანი ავადმო-  
ფისთვის) კარგია. წინათ ასე შენახული ყარფუზი ზამთარში სამ მანეთად იყი-  
დებოდა ხოლმე.

ყარფუზი(ს) ქერქსაც ახმობენ ხოლმე შემოდგომაზე (ჩაისთვის) და წკირებ-  
ზე აცმულს ინახავენ ზამთრისთვის. გაციებულის ოფლის მოსადენათ ერთი  
კაჭამ-ს (ნაჭრის) ქერქს ოთხ ჭიქა წყალში ადუღებენ, აყენებენ ორ ჭიქაზე და  
შაქრით ასმევენ.

ცაცხი ყოვილს ანუ ცაცხი „ჩიჩაქსაც“ (თურქ.) ახმობენ და, ისე როგორც  
იას, ხმარობენ ჩაიში.

„თიურ ჩეა“ ანუ „თი ჩეა“, იგივე „დალ ჩეა“-ს თურქ. (ხეა, ხის ნატეხებს  
ჰყრიან ჩაიში), ლეკებისგან ყიდულობდნენ ხოლმე პირპილზე და სხვა ასეთ  
წერილმანზე<sup>8</sup>.

ქურა ჩეა. ქურა ილისუს და დალესტინის მთებში მოდის, „მაყოლს, უფრო  
გულუზ მაყოლას“ (დაბალი, პატარა ეკლიანი, არასაქმელი მაყვალა) ჰგავს, გე-  
მოთი მომთავო-მოტკბილოა.

ქურას ახმობდნენ საზამთროთ და ზამთარში ამით გაციებულისთვის ოფ-  
ლის მოსადენათ და აგრეთვე ისე, სიამოვნებისათვის აკეთებდნენ ჩაის.

ფაყლაა ანუ ლებუა (ალ.). არის ორგვარი (ფაყლა) ლობიო: შაგურ-ი და  
„მიწურ ანუ ქევი ფაყლაა (იგივე ფიდა ფაყლაა. „ფიდაა“ სპარსულია, [ნიშ-  
ნავს] ქვევითს), ფაყლებუა“ (ალ.). მიწურ ფაყლას ივლისში ჰკრეფავენ, ჟა-  
გურს კი მარაიამობის ან ენკენისთვეში. ორივეს ჩაკას (ჩენჩს) მზეში ახმობენ და  
ჯობით „შტაპენ“ (დაბეგვა, დაცხევა), ბლერტავენ და მარცოლს ინახავენ აყარ-  
ზე ან კასრებში. შიგ ნარჩენ მოუწიფებელ „ჩაკას“ ხელით სჩურჩავენ და მარ-  
ცვალს ცალკე ახმობენ.

„ფიდა ფაყლაა“ ანუ (ალ.) „ფაყ ლებუა“ (ფეხის, ქვევითი ლობიო) რა-  
მოდენიმენაირია: თეთრი — რგვალი, გემრიელი ლობიოა დიდრონი — გრძე-  
ლი წითელი ლობიო, ასეთივე თეთრი; ჭრელი ლობიო, „გენყურას“ ეძახიან  
(თეთრ-წითელ-ჭრელი); ყვითელი რგვალი ლობიო — ყვითელჩაკაიანი-ა შიგ  
თეთრი მარცვალიც არის, შავიც, ძალიან მალე იხარშება.

შაგურ ფაყლაა ანუ შაგური ლებუა (ალ.). უხაწო (უხვეწო), მოყვითლო-  
მოთეთრო ფერის, საჭმელათ ძალიან კარგია.

ქონიან ფაყლაა — ტყვისასვით რგვალი, უხვეწო, წითელი, საჭმელათ კარ-  
გი ლობიოა. არის ასეთივე ლობიო, [რომელსაც] ერთი გვერდი თეთრი [აქვს],  
მეორე — წითელი ფერის.

ყომრალ ჩაკაიან ფაყლაა. შიგ ჩიტის კვერცხისებურათ თეთრ-წითელით  
ჭრელი მარცვალი აქვს, უხვეწო ლობიოა.

<sup>8</sup> ხელნაწერშია: „წერილზე“. გაასწორა გრ. იმნაიშვილი.

**ხვეწიანი ღობიოები:** დიდრონი პტყელ<sup>9</sup>-თეთრმარცვლიანი; პტყელი, ყვე თელმარცვლიანი; წრულ მოგვრგლო ფაულა — დიდმოსავლიანი; ყვეთელი, რგვალი ხვეწიანი ღობიო (ესეც დიდმოსავლიანი), „ბულბული კმეცხეწული“ პტყელ, წრულ მარცვლ აქ<sup>4</sup>, კარგი საკმელია; ბროწლის მარცვლის მზგავსი წითელი-მოპრტყელო ღობიო; „ნაშირა ფაულა — ლურჯფერიანი მოხარშაში“, პირველად ლურჯ წვეწს ადენენ, შემდეგ საკმელათ ხარშავენ; **სანთელა ფაულა** — მოშავო ან თეთრი ფერისა, დაბალი იზრდება, ეხვევა ნაზირზე (ჭიაობის შემდეგ ნარჩენი ფურცლის ტოტები), ყვეთელი „ჩაკა“ აქვს, უხვეწოა, გემრიელი საკმელია და ძალიან მალე იხარშება.

**ფახლა** ანუ **ქართლუ ფაულა** ფლავში გასარეველ ძალიან კარგია. ლურჯ (მწვანე) „ჩაკა“ აქვს. ამით მწვანე ღობიოს არ აკეთებენ. თუ ნიადაგი მოიწონა, ერთ მარცვალზე ერთი ბუჩქი ამოდის ხოლმე, მაღალი იზრდება და ძალიან ბევრსაც ისხამს. თოვლის ჩამოსვლამდე, რამდენიც უნდათ კრიფონ, ყვავის და ისხამს.

**კამეჩი ფაულა** თეთრი, კრელი, წითელი ფერებისაა, ცოტას ისხამს, საკმელადაც არ არის კარგი. მას მარტო „ქობი ზირზე — ფლავი ზირზე“ უკებენ.

**ტკიპი ფაულა** ზროხაზე მონაკარ მახლარ<sup>10</sup> ტკიპს ჰგავს, სინჯვის დროს ხელს აქონიანებს. მას მარტო გასასყიდათ სთესავენ.

ყველანაირ ღობიოს ნორჩ ჩაკას „ზმარშიაც აგევენ“ (მწნილათაც სდებენ) და აგრეთვე ახმობენ, ინახავენ ზამთარში მისით. „ლურჯ ფაული წონის“ გასაკეთებლათ.

„სხალ (მსხალი) არის ზაფხულა და შომოდგომურა (ანუ ფაიზლულ) — ზამთრულა“ მსხლები.

**ზაფხულა მსხლები:** დომფალა. კოხეა არ იქმევა — ახრჩობს. „მოწვევაში (მომწიფების დროს) დიად ტკბილი, ყუთოლ თაფტასებრა“ ფერი და „ზირ გვრგალ, ყელმოწაწლუტოა“ აქვს. კარგათ მომწიფების შემდეგ გული უშავდება, მწიფდება კალუვეი დროზე (კალოობას), ივლისში. ამით ბექმაზსაც აკეთებდნენ ხოლმე (ბექმაზის დუღება ცალკეა მოყვანილი).

**მაპარამ სხალ-ი** დომფალას შემდეგ იწევა, დომფალაზე ცოტა მომცროა, „ყუნწ მრუდაის, გემრიალ, წყლიან, ტკბილ სხალი“-ა; იწევა ყვითლათ, შემდეგში ამას გული არ უშავდება. სამი-ოთხი მსხალი ადამიანს ძალიან ჰბერავს და ტანში ხსნის.

**მანუნიკურაა.** იენისში, პარკების რჩევის დროს იწევა ყვითლად, თავმრგვალი, „ყუნწთან პიწა მოწაწლუტოა“, კარგათ მომწიფების შემდეგ გული ამა-საც უშავდება, ძალიან გემრიელი მსხალია და ბევრის შეკმისას ციების აშლა იცის.

**წითელგორდაა.** ერთი გვერდი წითელი, მეორე ყვითელი აქვს. მოყვანილობით მაპარამ სხალს ჰგავს, ცოტა იმაზე „მოწრულოა“ (მომცროა). იწევა „ყურზნევი, თოლ ჩავარდნაში“.

**ჩიტა-სხალ** ანუ **ჩიტა-სხალაა.** ძალიან წრული (პატარა), რგვალი. მომწიფების დროს გული უშავდება, ძალიან ტკბილი მსხალია. ამით ბექმაზსაც და

<sup>9</sup> ხელნაწერშია: „პტელ“.

<sup>10</sup> ხელნაწერშია: „მაძლარ“, გაასწორა გრ. იმნაიშვილმა.



ჩირსაც აკეთებენ. მამულებში არ უდგათ ხოლმე, ჰკრეფავენ და მოაქვთ შთიღ-  
ვან, ტყიდვან.

**ზაფხულა მსხლებს** ზაფხულშივე სჭამენ, მოჭარბებულს ჰყიდიან (უმეტესათ), ან ბექმასს (ბადაგს) აღულებენ, ანდა ჰყრიან ქვევრში, ამჟავებენ<sup>11</sup> და ქვევრში დუღილის შემდეგ არაყს ჰხდიან.

ხილეულობით გამოხდილ არაყს უმეტესად ჰყიდიან ყუმუღელეებს.

**შემოდგომურა — ზამთრულა მსხლები.** ზამთრულა ანუ შაპა სხალ-ი (აღ.) ვაშლივით რგვალია, იკრთება გვიან შემოდგომაზე, დაკრეფვის დროს არ იქმევა — ახრჩობს. ამას ან „ზმარში, მარილწყალში აგებენ“ (სდებენ) ისე, როგორც კიტრს, ან კი გარეთ, თარვალზე (ფანჩატურზე) აყრიან, ზედ ფოთოლით ან თივით ჰხურავენ, რომ წვიმა-წყალი არ ჩაუჯდეს. თუ ცოტაა, აყარშიც ჰყრიან ხოლმე. როდესაც მომწიფდება, გული უშვავდება და თაფლივით ტკბილია ხოლმე. იგი მწიფდება დაკრეფვის შემდეგ, სძლებს შუა ზამთრამდინ.

**მირახულა ანუ ნიახურა სხალ-ი** (აღ.) „მოგზელო, ყუნწმრუდაჲს“, წყლიანია, დაკრეფის დროსაც იქმევა. ინახავენ აყარზე, თარვალზე ან ყუნწით ჰყიდებენ, ასე უფრო მეტ ხანს სძლებს. მირახულასაც ზამთრულასავით „აგებენ ზმარში“ ან მარილწყალში“. მარილწყალში დაგებულნი ზაფხულამდე სძლებს. შემოდგომურა — ზამთრულა მსხლებს აგებენ (სდებენ მწნილათ) მოდუღებულ-გაციებულ მარილწყალში.

**„ნარ არმუტ“** (თურქ. ნარ — ბროწეული, არმუტ — მსხალი) მირახულას ჰგავს, მხოლოდ უფრო დიდრონია, ინახება ზამთრულასავით.

**მაღლარაჲ.** „ქონივით მანაწივი შავგულა“ მსხალია, მოწვევისთანავე იქმევა, ზამთრულა მსხალზე მომცროა. ეს მარტო მარილწყალში და ძმარში ინახება, ისიც მაშინ, როდესაც ცოტა მკვახე დროს არის ჩადებული.

**კატითავაჲ.** ზამთრულას ჰგავს, მწიფდება ყურძნების კრეფაზე ადრე, უფრო ადრე, ვიდრე ზამთრულა მსხალი, წყლიანია, დაკრეფვისთანავე იქმევა. საზამთროთ მარტო მარილწყალში და ძმარში ინახება.

**კონწა სხალ ანუ კონწოდლი.** მირახულასავით დიდრონი, რგვალი, წვერი ცოტა მოწვწლვტოჲ აქვს. ჰკრეფავენ შემოდგომაზე, აციების შემდეგ; გემრიელი, წყლიანი მსხალია, მომწიფებისას „ლურჯ“ ფერა არის ხოლმე, გული არ უშვავდება, დაკრეფისთანავე იქმევა, ერთს ერთი კაცი ძლივს შესჭამს, დიდხანს, შუა ზამთრამდე ინახება დაკიდებით, ისე, დაყრის დროს მალე იწევა, ქონივით რბილდება.

**ლიმონ-სხალ-ი.** ძალიან გემრიელი და კარგი სუნიანი მსხალია, მირახულა მსხლის მოყვანილობა აქვს, მხოლოდ ზედაპირი ბურჯგლიანი-ია, ანუ ქერაქვიითა არის (დამჭაქულივით). კიდობანში და მუზრუში (გროვაში) მალე იწევა ყვითლად. დაკიდებით მეტ ხანს ინახება და არც ისე რბილდება, როგორც კიდობანში და მუზრუში. დაკიდებით შენახული ლიმონ-სხალი მკვახესავით ხრამუნით იქმება.

**ყუნწმრუდაჲ-ც** ყოფილა წინათ (ეხლა ვერსად ვნახე).

**ჭირქიმა სხალ-ი** (პანტა). მთიდგან ან ტყიდგან მოაქვთ დაკრეფილი — დაბღერტილი ნაყოფი და ქვევრში ამჟავებენ, დუღილის შემდეგ მისით ხდიან არაყს.

11 ხელნაწერშია „ამღავებენ“, გაასწორა გრ. იმანიშვილმა.

**ვაშლები.** „მაილულ“ ანუ ზაფხულა ვაშლი. წითელი, ყვითელი, თეთრი ფერისაა, ტკბილია. ძლებს თითქმის სხვა ვაშლებისოდენა დროს.

„იხტილ-ალმაი“ (თურქ. [ნიშნავს] ვაშლს). თეთრი, მომჟავო ვაშლები რიფება ოქტომბერში, ინახება აყარზე, ორმოში და გარეთ დაკიდულად სძლებს განაფხულამდე. დაკრეფვის შემდეგ მომჟავო-მოტკბილო ხდება.

„ტაშ-ალმაი“. მაგარი, წვრილი (პატარა), წითელი და ტკბილი ვაშლია, ინახება დაკიდებით, აყარზე, კასრში, ორმოში, ქვევრში. სძლებს „ცხორ პირანლ წასულამდინ“ (ცხვრის მთაში წაყვანამდე, მაისამდე).

თეთრ ტაშ-ალმაი-ც ისეთივეა და ისევე ინახება, როგორც „ტაშალმაი“, მხოლოდ უფრო მომსხია.

**თორაშალა ვაშლ,** ანუ **თორაშაული** (ალ.). მოწითალო-მოყვითალო ფერისაა, „დიდ შაქარივით ტკბილი — მეტ ვაშლი“ (საუკეთესო ვაშლია). ესეც ინახება ისევე და სძლებს იმდენსავე. თუ სეტყვა არ მოხვედრია, არა ღებება. „დიდხანს ჩეე, იბრუწევის, ინნაბისებრა (რ)ბილი და ტბილ კეპტეე“ (ხდება, არის ხოლმე).

**ზუზუა ვაშლ-ი.** წყნლვტ (წოწოლა), გრძელი, წითელი, გვერდთეთრი, ტკბილი ვაშლია. ინახება ისევე, როგორც ზემოთ ჩამოთვლილი ვაშლები, სძლებს აპრილის პირველ რიცხვებამდე.

**ჟევე ვაშლ.** მომჟავო, მრგვალი, მაგარი, წითელი ვაშლია. მომწიფების შემდეგ თაფლივით ტკბება. დაკიდებით ეს და თურაშაული იენისის ნახევრამდე და ხან უფრო მეტსაც სძლებენ.

„ეშშაე აღმაი“. მოწითალო, თეთრიფერიანი, მრგვალი, „ბუნისწოჭწორ“ (მუშტისოდენი), მაგარი, ტკბილი ვაშლია. ინახება თურაშაულივით და სძლებს იმდენსავე.

**უკანასკნელი 60—65 წლის განმავლობაში შემოსული ვაშლები.**

**ჟანნათაი** ანუ **ჟანნათა ვაშლ.** სისხლივით წითელი, დიდრონი (თითო გირვანქას აიწონის), ტკბილი ვაშლია.

**თეთრ ვაშლ.** მოგრძელო დიდრონი ვაშლია, „ბიასებრა“ (ანუ ალ. კომში-ვით) ყვითლათ იწევა.

„ერცხო დვდრიან (დიდრონი) თეთრ ვაშლ არის, მოწევაშიაც თეთრ ქონი-ვით იშლევის, გაჭრაში კაჭა (ნაჭერი) ჭადივით იფანტეე, იქთონ (იმდენაე) გემ-რიალ არა“.

**მურაბზაი ვაშლიც** ახალი შემოსულია. ახლათ შემოსული ვაშლები სხვაც ბევრია, მაგრამ სახელები არ იციან.

**ჭირჭიმა ვაშლ** ანუ **პანტა ვაშლ-ი.** ყოველთვის ყოფილა ტყეში. ამისი ზოგი მომწარო — მომჟავოა, ზოგი კი საკმელად ვარგობს, მისით მეტწილათ არაყს აღულებენ ხოლმე.

ვაშლების ორმოში დიდხანს შესანახად ორმოს ძირზე აყრიან ბზეს და, თუ შეუძლიათ, გვერდებზე ჩადს უგებენ (უფენენ). ასე მომზადებულ ორმოში იშ-ვიათად ღებება ვაშლი.

ახლათ შემოსული ვაშლები ორმოში არ ინახებიან, ესენი კიდობანსა და აყარზეც ცოტა ხანს სძლებენ.

ჩირს ყველა ძველი ვაშლებით აკეთებენ (ჩირის კეთება ქვევით არის მოყვანილი).

ბია ანუ კომში (ალ.) იკრიფება ოქტომბერში. უკეთესად და დიდხანს (გა-  
ზაფხულამდინ) ინახება თარვალზე ჩალთუქის (ბრეგაუცელელი ბრინჯის) ან ფე-  
ტვის ბურღოში შეხვეული, თუ სიცივემ — ჭირხლმა არ ჩაატანა. აყრნის შემდეგ  
ნახული რბილდება, აბედივით ხდება ხოლმე. ამას, პირდაპირ ჭამისა და გაყი-  
დვის გარდა, ხმარობენ „ილიჩარში“ (ტკბილში მოღუღებული ჩირი) გასარე-  
ვად.

**„ბროწილ“** (ბროწეული) ინახება: აყარზე, შინ დაკიდებით, მშრალ ორმო-  
ში — ზედაც ბლომით ფიჩხს აწყობენ სისველისაგან დასაცავად. ბია გაზაფხუ-  
ლამდე და დაკიდებით უფრო მეტს სძლებს. [ბროწეულს] „ყაბუხ (ჭერჭი) უპ-  
რუწედვის (უჭკნება)“, შიგ მარცვალი კი წითლათ რჩება. ლეკები მას საჭმელ-  
ში აწურებენ, სამუდელი თათრები კი მყავის მაგიერ მისგან „ნარდაშას“ ხდიან  
(სწურეენ ბროწის მყავეს), ისე როგორც საინგილოში **შვნი ქვეცხ**. ბრო-  
წეული სხვადასხვანაირი ძალიან ბევრია **ნარიჟაი-ს** მინდორში.

**წაბლ-ი** (ასე ეძახიან წახურელებიც). [წაბლს] დაჩურჩულ (ეკლიანი ბუ-  
დის ვაცლის შემდეგ) ჰყრიან ცოტა ხანს აყარზე ან შინ და შექცნობის შემდეგ  
საფარში მოთხრილ ორმოში ინახავენ. საჭირო დროს (ფლაგში, წვენიში გასარე-  
ვით, საჭმელათ, **მოსაკალეველა-თ** და სხვ.) იღებენ ორმოდგან.

**სიმარტული** ორგვარია: „ჭირ სიმარტული და ქაღლა სიმარტულ“. უკანას-  
კნელი საჭმელათ სჯობია, იგი მსხვილი და უფრო გემრიელია.

სიმარტლს „მარილწყალშია ც აგვენ“, ამას მსხალზე უფრო ჭარბათ უშვრე-  
ბიან მარილს. ეს კარგი საჭმელია. ადგილობრივი თურქები ჭირ სიმარტულით  
**შარაბს** ანუ მეთს აკეთებენ: სიმარტლს ხარშავენ, სწურავენ და ნაწურს ბადა-  
გივით ადუღებენ. ამას ისინი მყავის მაგიერ ხმარობენ.

**ატამს, ერიგს (გარგარი)** მარტო ზაფხულში — შემოდგომაზე საჭმელათ და  
არაყის სახდელად ხმარობენ.

**თუთუბოი** (თურქები „სუმასს“ ეძახიან).

**„სხსი (ს)...** ფოთლის მზგავსი ფოთლებიანი პატარა ხის ბუჩქის ნაყოფია,  
ხარობს ტყეში (ათალარში). ეს ხე 3—4 ადლზე მაღალი არ იზრდება. ზედ ისხამს  
ყურძნის მტევანის მზგავს ყვავილიან ნაყოფს. მომწიფებისას მარცვალი უწით-  
ლდება და მაშინ ჰკრეფავენ, მოაქვთ. ჯერ სამ დღეს თავისივე ფოთოლში შე-  
ხვეულათ ინახავენ და როდესაც „წითელ შილასებრა“ გაწითლდება, ახმობენ  
მზეში და შემდეგ ფეხის „დინგში“ ნაყავენ, სცრიან ვიდრე საცერში გორვე-  
ლისოდენი კურკებიდა დარჩებოდნენ. გაცრილ თუთუბოს (ფხვნილს „**სახსიი**  
**ჭურჭელში**“ (თიხის ჭურჭელში) ინახავენ. ძალიან უხდება თოხლო კვერცხს,  
**შეშტრანგს**, „ფაყლი წონს“, **ხორბალ ფაყლას** (სირვალს) და „წოდსაც დიად  
აშნუ“ (აშენია — უხდება).

**ჩირების კეთება.** ჩირს უმთავრესად აკეთებენ ვაშლით და შემოდგომუ-  
რა — ზამთრულა მსხლებით.

შემოდგომაზე მსხალს ან ვაშლს ოდნავ სთუთქავენ და **კაჭა-კაჭა** (ნაჭერ-  
ნაჭერ) დაჭრილს **ჩაფარზე** ან ლასტზე აყრიან, ახმობენ მზეშია და წვიმას არ  
ახედრებენ. **დაკაჭიებაში** ზოგი **ნაკონჭალსაც** (ვაშლის, მსხლის გული გარეშე-  
მო აჭრის შემდეგ) ჩირათ ახმობს.

**ნაკონჭლის** ჩირი საჭმელათ არ არის კარგი, ჭამის დროს „ყბაში ხარდალია“  
(ნაფხვენი მაგარი, კენჭივით) უხვდება ადამიანს. გამხმარ ჩირს **თორბებში** ჰყრი-  
ნ. **შინამრეწველობა**

ან და ჰკიდებენ. ვაშლის და მსხლის ჩრს ზოგი გაცქნულს მოუთუთქავად აბ-  
მობს და ტიხაშიაც არიგებს.

**ღრლი ჩირ.** ლეღვს „მოწევაში“ (მომწიფებისას) ჰკრეფავენ, ჰცქნუნან და მუქ  
ხათით (ბაწარზე) ტიხაში არიგებენ. ტიხებს (ბაწარზე ასხმული ჩირი) მოწიფებენ  
სხვა მათთანა) ზი ყუდრეზე (მზის მყუდროზე) ჰკიდებენ გასახმობათ. თუ ლე-  
ღვის ჩირი „ალოწრიანდა ანუ გაშირიშიანდა“ (წებოსავით ლორწო), ცოტა ხნით  
თორწეში ჰკიდებენ გამოსაშრობათ. გახმობის შემდეგ „თორბეში“ ჰყრიან და  
აყარზე ჰკიდებენ.

კარგათ მოწიფებულ ბალს ჰკრეფავენ, ახმობენ ჩაფარზე. მიღებულ  
„კმელ ბალს“ საზამთროდ „თორბეში“ ჰყრიან, ცოტა მარილსაც აყრიან და  
ჰკიდებენ.

კმელ თუთაჲ-ს შესანახათ თუთას მანალევ (მოლევის) დროზე აქანევენ  
(არხევენ) და გადარჩეულ კარგ თუთას ფიცარზე ჰვენავენ, ახმობენ. ამას და-  
ზამთრებადღე დაყაბების ასაცილებლათ ჰაერზე ინახავენ თორბეში. ახმობენ  
მხოლოთ „ქალღაჲ თუთას“ (ნამყენი ხის თუთა, ხართუთა).

ჯალდა თუთაჲთი, გაპრად-ს — ჩექული თუთაჲთი (უმყენობელი თუთის  
ხე) არაყსაც ხდიან, ისე როგორც ჰკირჭიმათი.

**„ილიჩარ“-ი.** ერთი ვედრისოდენა ახალ შირაში (ყურძნის ტკბილი)<sup>12</sup> ჰყრი-  
დნენ ერთ მუჭა „თეთრ მიწას“. ამ მიწის ძალით შირაჲ დუღდა და დადგომა-  
დაწმენდის შემდეგ მას თორბით სწურავდნენ და აღუღებდნენ ცეცხლზე. პირ-  
ველათ დუღილის დროს პირზე მოგდებულ ქაფს ხდიდნენ და „ბექმაზის“ (ბა-  
დაგის) ფერზე დადგომის შემდეგ შიგ კარგ, გადარჩეულ ქლიავს ან ჩურჩხ  
(ქლიავის, შუნდის კურკაგამოცილილი კერკი), კაჭა-კაჭა დაჭრილ ბიას (კომშს),  
ყარფუზის (საზამთროს) თეთრ ადგილებს ჰყრიდნენ. ხანგრძლივი დუღილისა  
და თაფლსავით გასქელების შემდეგ, კოჭებში ახსამდნენ, „ყბასაც სემარაითი“  
(ზროხის ფაშვის კანი) აყრავდნენ.

ჩურჩხეველას აკეთებენ ყურწით (ყურძნის ჩამიჩით), კაკლის და თხილის  
ლებნით.

„ყურწნი მარცოლს ნემსით ტიხაში“ არიგებენ, ჰკიდებენ თორწეში და  
მოთუთქულსავით რომ გახდება, იღებენ — ახმობენ ჩურჩხელების ამოტარე-  
ბამდე.

„კაკლით და თხილით ჩურჩხელის გასაკეთებლათ წრულა დაჭრილ ლებანს  
ტიხაში არიგებენ და ამასაც ახმობენ“. შემდეგ ყურძნების კრეფისას „კაი წი-  
თელ ყურწნი შირას“ აღუღებენ, პირველათ მოგდებულ ქაფს ხდიან და უკი-  
დებენ ფქვილს. საჭირო სისქეზე დადგომისა და ფქვილის გემოსი და სუნის და-  
კარგვის შემდეგ მიღებულ „ჩურჩხეველად ფაფაში ატარევენ“ (ამოტარება, ამო-  
ვლება) ჩურჩხელას და დედანაჲთი (სათავით) ჯოხზე არიგებულს (აცმულს) ჰკი-  
დებენ გასახმობათ. თუ ერთი ამოტარებით საკმაოთ „არ დაუჭერათ ფაფაჲ“,  
მეორეთ ატარებენ ხოლმე. გახმობის შემდეგ ინახავენ თორბეში ან კიდობან-  
ში.

ბექმაზს (ბადაგი)<sup>13</sup> აღუღებენ ყურძნის, თუთის ტკბილებით და ვაშლის და  
მსხლის წვენით.

ყურძნის ბექმაზის გასაკეთებლათ ტკბილში ვედრაზე ორ მუჭა გაცრილ

<sup>12</sup> ხელნაწერშია „ყურძნის ტკბილს“.  
<sup>13</sup> ხელნაწერშია „ბადაგს“.

თეთრ მიწას ჰყრიან, ამით ტკბილი დღეს. ამ დროს არ უნდა მოუტოონ ხოლმე, რომ დღეილი არ გაძლიერდეს და არ გადავიდეს (არ გადაიღვაროს). ცოტა ხანს შემდეგ, რომ მოუტრევენ, ამოშრინდება და დადგება ხოლმე. დაწმენდის შემდეგ პირზე მოგდებულ ნაპერს (ქაფს) ხდიან და ტკბილს სწურავენ ქვაბში, შიგში დარჩენილ ნაზირალსაც (ნალექს) თორბით სწურავენ და ქვაბს ტკბილით სდგამენ ცეცხლზე და „მალ-მალე ხდიან ნაპერს“, [რომელიც] პირველათ ტკბილის ფერზეა ხოლმე, მერე — ბექმაზის და ბოლოს [ტკბილი] პირზე თეთრ ნაპერს იგდებს ხოლმე.

ხანგრძლივი დღეილის და ჩაშრობის შემდეგ [ტკბილი] ჩამოაქვთ ცეცხლითგან. თუ [ის] ჰალვამ-სთვის უნდათ, ჩამოაქვთ მაშინ, როდესაც წვეთს ჩამჩაზე აიტოლებს (აიყოლებს), ხოლო თუ საკმელათ უნდათ, — როდესაც წვეთი ჩამიწაბრების (ჩამოიძაბება, ძაფივით გაგრძელდება). გადმოდგა — ცოტა გაგრილების შემდეგ ასხამენ ქოთნებში, კოჭპებში და პირმოკრულათ ინახავენ.

საბექმაზოთ თუთას ჯერ ცალკე ოდნავ ხარშავენ, გაგრილების შემდეგ სჭყლეტავენ და თორბაში სწურავენ. მიღებულ წმინდა „შირას“ (ტკბილს) აღუღებენ ცეცხლზე (უმიწოთ), ისე როგორც ყურძნის ბექმაზს.

ვაშლით ან მსხლით ბექმაზის სადღეღებლათ ჯერ დაკაჭიებულ (დაჭრილ) ვაშლს ან მსხალს ცოტა წყალში მაგრად ხარშავენ. ჩაშლის შემდეგ მას სწურავენ თორბაში. მიღებულ წვეთს აღუღებენ მის გასქელება — კარგათ დატბობამდე და შემდეგ ამასაც ისევე ინახავენ კოჭპებში და ქოთნებში.

ბექმაზი იხმარება საკმელათ, ჰალვამ-ს მოსახარშათ, ლეკებისათვის მისასყიდათ.

გაციებულისთვის ერთი კოვზი ქონი ან ერბო და დაახლოებით ნახევარი ჭიქა ბექმაზი ერთად მოდუღებული უებარი წამალია.

ნიგოზ. გიორგობის მარხვაში აყარზე გახმობილ კაკალს ამტვრევენ, ლეზანს ნაჭუჭისგან აცალკეებენ და ლეზანს ჩამოკიდებულ ქვეშ ცეცხლდანთებულ ლასტზე აქაღვივენ. თუ სოფელში „წითელა ან ყოვილა“, არის, მაშინ დასახალბლა ლეზანი სოფელს გარეთ გააქვთ და ნაჭუჭსაც აღარ სწვავენ, რომ „წითელა — ყოვილა“ არ გააჯავრონ.

ლასტს ცეცხლზე აწყით-იწყით აქანებენ (არწევენ), რომ ლეზანი არ დაიწვას და, როდესაც ხელით შესრვისის დროს ლეზანს ქერჩი გასცივია, მეორე მხარეს აბრუნებენ (უქცევენ). მოხალების შემდეგ თიანში ან სხვა რაიმე ჭურჭელში სცილიან, ზედ ცოტა წყალსაც აწკაპწკაპებენ (ასხურებენ) და მაგრათ ჰხურავენ, რომ დაიოფლოს და ქერჩი გასცივდეს. „დიღ ზეთიან ლეზნი ზედათი ყაბუზ (ქერჩი) არ გადის“ (არ გადის ხოლმე). ერთი საათის შემდეგ მხრამავენ<sup>14</sup> (სრესავენ) და ტაბკით ბლერტავენ, ასუფთაებენ ქერჩისგან. ამის შემდეგ ჰყრიან ფეხის დინგში და ნაყავენ. როდესაც აბრიანდების (აბრეიანდება), მაშინ მარილს აყრიან და დანაყვა-ცომივით გახდომის შემდეგ მიღებულ ნიგოზს ქოთნებში ჰყრიან. ნიგოზის ჩაყრამდე ჯერ ქოთნებს ლეზნის ბრის კვამლზე იჭერენ, უბოლებენ, რომ ქოთანმა, სხვა ვემო თუ აქვს, დაეარგოს. ნიგოზის ჩაყრის დროს ქოთნებს ცოტა ნაკლულათ სტოვებენ, რომ შემდეგში პირზე მოსაგდები ზეთისთვის ადგილი დარჩეს. ასე აესებულ ქოთნების „ყბას სეირადით“ აკრავენ და ინახავენ.

14 ხელნაწერშია „ჰსერემავენ“, გაასწორა რ. ლამბაშიძემ.

საქირო დროს სამარხო საქმელების გასაკეთებლათ ნიგვზით ზეთს ხტარან: ლანგარში ამოღებულ ნიგოზზე უმნიშვნელოთ ცოტა წყალს ასხამენ და სუფთათად დაბანილი სველი ხელით ჰყლეტავენ — ზელავენ ვიდრე ზეთი აქრემდე უყოფა.

განმარტება

ზეთის გამოხდის შემდეგ დარჩენილ ნაქედსაც პურ საქმელათ და საქმელებში გასარევათ ხმარობენ.

**კმელ ქლიავ** (ქლიავის კერკი). ქლიავს დაბერტყვა-შეგროვების შემდეგ მოსათუთქად ჰყრიან ცეცხლზე შედგმულ ქვაბში — ცოტა მარილჩაყრილ „კრუვალ წყალში“ და ცოტათი რომ დასკდება, ჩქარ-ჩქარა იღებენ ქაფქირით, აყრიან ჩაფარზე გაშლილათ. ჩაფარს სდებენ კარგ მზიან ადგილში და სამი-ოთხი დღის განმავლობაში შრება. შემდეგ აყარზე ჰყრიან გაშლილათ, ზედ ცოტა მარილსაც აყრიან.

**ქლიავი ჩურჩი** (ჩირი, ჩამიჩი). კარგათ მომწიფებულ საჩურჩლავ ქლიავებს საჩურჩავენ და მარილიან მღულარე წყალში ჰყრიან, შიგ ერთხელ შემოტრიალების შემდეგ იღებენ და აყრიან ჩაფარზე. სამი-ოთხი დღის ხმობის შემდეგ გოგრებში აგროვებენ. ყურძნების დაწვრვის დროს გოგრებს სცილიან და ერთ ტაბაკ ჩურჩზე ორ დოლჩა (ორი ბოთლისოდენი) ტკბილს ასხამენ, ურევენ და ისევ ჩაფარზე დაფენით აშრობენ, შემდეგ ისევ გოგრებში ინახავენ. ასე შემზადებული ჩურჩი, ორ წელიწადსაც რომ შეინახონ, არა ფუჭდება.

„კმელ ქლიავი და ქლიავი ჩურჩი“-ი ყველა ქლიავებისგან არა კეთდება. **წითლა ქლიავი**-ი, რომელიც პურის სამკლებში — იენისში იწყება, არ ვარგობს არც მოსათუთქათ, არც ჩურჩათ, ხმარობენ მას მხოლოდ საქმელათ და არაყის გამოსახდელათ იმ წესით, როგორც **ჭირჭიმა** სხალს ან ვაშლს ხდიან. ეს ქლიავი გამოსახდელათ **ესწრება** ქვევრში ჩაყრის მეთეჭვსმეტე დღეს. ასეთივე არიან: **ცომა ქლიავი**-ი, **ლურჯფერიანი**, კარგათ მომწიფებისას მოყვითალო ფერი ეღება, და **ტყემლა ქლიავი**-ი, რომელიც ტყემალს წააგავს.

სთუთქავენ და ახმობენ: „**ჩურჩა ქლიავს**, **ყუთლას**, **ისფრას** (ანუ ისფერას), **ლურჯას**, **შომოდგომურას**, **კარცხას**, ანუ **ბრუყურას** (ალ.), **ყაისი ქლიავს** (ლურჯ ფერითა, გურგალი, **დუდრუანი**, **ცომას** და **ვირა ქლიავებს** ჰგავს). ყაისი ქლიავი ისფერიც არის, ეს ჩურჩას ჰგავს. **ვირა ქლიავ** — გემრიელი, გურგალ ქლიავი. „ვაშლა ქლიავ“ (მსხვილია, ერთი გვერდი წითელი, მეორე თეთრი აქვს). ამათგან ჩურჩი არა კეთდება, არ იჩურჩება: „**ვაშლა**, **ლურჯა**, **ვირა**“.

ამ ქლიავების ბოლო ყურძნების კრეფამდე სწყდება, მანამდე კი ჰკრეფავენ რიგ-რიგათ.

**კმელ შუნდ** (შვინდის კერკი). ადრეულა შვინდი ესწრება მარიამობისთვის დასაწყისში. აქედან იწყება შვინდების მოთუთქვა-გახმობა.

შვინდს ქლიავზე უფრო მეტად სთუთქავენ და ამასაც ჩაფარზე ახმობენ ორ დღეს, ხოლო ორ დღეს — შალზე (ქსოვილი, ჯეჯიმის შალი). გამხმარ შვინდს ჰყრიან აყარზე მოშლილად.

კაი დიდრონი, ხორციანი, ადვილათ საჩურჩი შვინდისას **ჩურჩს** აკეთებენ. დაჩურჩულ (კურკაგამოცილილ) შვინდზე აყრიან მარილს და ჩაფარებზე ახმობენ. კარგათ გახმობის შემდეგ „წრულა ბრინჯის წოჰწორ ჰეუწენ“ (ჰეპავენ) და თორბაში ან კოჭებში ინახავენ „ყბაა მოკრულა“-თ). ხმარობენ ქათმის წვენში, ახალი ხორცის (ნედლი ხორცის) წვენში, გამოშვიგნული, გაუჭრელი ქათმის გასაჭედათ და სხვა საქმელებში.



შვინდის მოღვევის ხანებში შვინდს რეცხავენ, ორ ვედრაზე ერთ მუცელზე (წყულ ჟილ) მარილს აყრიან და ერთ წყალში ჰხარშავენ. გაციების შემდეგ ფლანქაში (საწურავში) ხელით სჰყულტავენ, ზედ დრო და დრო ხარშ წვენსაც ასხამენ. ამოჰყულტა-გაწურვის შემდეგ ურევენ — ანელებენ პირპილით, დაკუწული რეჰანდით, ქინძით, ტორახუტით, ასხამენ ქოთნებში და ყბამოკრულათ ინახავენ. ამას ეძახიან „შენდი ჟევს“.

აკეთებენ მეორენაირ „წინი ჟევსაც: შვინდის მოთუთქვის დროს დარჩენილ წვენს აგროვებენ თიხის ჭურჭელში, შემდეგ მას სწურავენ, ასუფთავებენ შიგ ჩარჩენილი ყუნწებისგან და აღულებენ ვიდრე „ბექმაზივით“ გასქელებდოდეს. ბოლოს ამასაც „შენდი ჟევსებრათ“ ანელებენ, და ისევე ინახავენ.

წითელი, თეთრი, შავი, თეთრ-წითელი (ერთი გვერდი — თეთრი, მეორე — წითელი) შვინდები მამულეებშიც და მთაში, ტყეშიც ბევრია.

„ტყიმალ“-ი უმრავლეს შემთხვევაში ტყიდან მოაქვთ, იგი სხვადასხვა ფერისაა: ყვითელი, წითელი, შავი.

„დაბალეულ ყუთოლ ტყიმალს“ ხელით სჰყულტავენ და ხონჩებში, ტბაკებში ასხამენ. ხუთი-ექვსი დღის შემდეგ ტყიმლი ლავაშს აძრობენ ჭურჭლიდან და ისე ჰფენავენ, ერთ თვეს ასე აშრობენ. ამის შემდეგ გამოკრულში სდებენ, ინახავენ. ყელნატკივარისთვის ძალიან კარგია; ცოტა თაფლსაც უსვამენ და ყელზე ადებენ. თუ შვინდის მჟავე არა აქვთ, ამას საჭმელში ურევენ ხოლმე. შვინდის მოუსავლიან წელს ტყემლით მჟავებსაც ხდიან შვინდის მჟავის მზგავსათ.

ტყემლით ხშირათ არაყსაც ხდიან.

## ჩაჩხის, ლორის, აპოხტის და სხვათა გამომყვანა

საკლავე(ის) ალაგვევია ანუ ალაგებია. საყახაჟეია, კარგათ გასუქებული ყოჩის (ან თოხლის) დაკვლა-გატყავება. „გამოშინგას უკან“ ლეშს ჰკიდებენ ჩხაზე. ერთ ღამეს ასე რჩება, ზედ ჭონი ეყინება და მეორე დღეს აჭრიან კერდს, ზურგი ზოლს (ხერხემალს) და ბექს ანუ „მალას“ (თურქ.), [რომელსაც] ზოგი აცლის, ზოგი არა, შემდეგ „კისერთან (მყოფ წრულ ნეკეცს (ნეკნები)“ ათლიან, ჰვევით-კენ „ჰკინკილევინ“. ამას „ყახაჟეი კალთევს“ ეძახიან. სქელ ადგილებზე ცოტა ხორცს (რბილს) ათლიან, ათხელებენ, აყრიან ბლომათ მარილს, ჰკეცავენ, ახვევენ და სდებენ ჭვებში ან თიანში. ორი დღელამის შემდეგ, „მარილ გაუღომას უკან“ იღებენ, სართხამით ართხამენ: ოთხგან სართხამს უყრიან და „ცეცხლთან გორც“ (ახლოს) ჰკიდებენ, აკმოვენ (ახმობენ). გახმობის შემდეგ ყახაჟეს მატლი აღარ შეიძლება გაუჩნდეს. „კმელ ყახაჟეს მარტო კირკილ (ჩირჩილი) ესევ“ (ესევა), მაგრამ თუ ფეტვის „მუზრუში“ (გროვა) ან ფქვილში დამარხეს, მაშინ კირკილიც ვეღარ ავლენავს (ახდენს, აფუჭებს). ყახაჟეი თუ „ნამიან ადგილში დარჩათ დიდხანს, მაშინ „ყაბდევის“ (ყაბდების) და საჭმელათ აღარ ვარგობს.

გამონაშინ შვიგნიარს (შვიგნულს) — „ღუზლ-ფურტს, გულს და ფაშფუტარს: ჩობალს, სუქან ნაწლიევს (ნაწლავებს), წრულ ნაწლიევს, ფაშს (ზედ მომბულ შირდანი და ტარბაკ), ნაწლიევ დარღვევაში (დარღვევის დროს) ნარჩომ ჩოუხ ანუ ჩონჩხლს, კუჭევს (თირკმელებს) და „ა[ე]დლი გელინ მუმაზ“ (თურქ. ნიშნავს შვიდი რძლის გაურეცხავს) რეცხავენ სუფთად და მსუქანი ნაწლავების



სქელ თავს **საჰიჰნაგურით** და შირდან-ტარბაკს („ფაშხედაფით“) საშირდნეთ, ტარბაკით აჰრიან, დანარჩენ ნაწილებს ჰხევენ და მთელ ფაშხეუტარს მდღელთა წყალში აწებენ (პოთუქავენ) და ფხეკავენ. ამას **გაქლეფას** (გაქლეფას) ხიან. გაქლეფის შემდეგ რეცხავენ ცივ წყალში, „საშირდნო — სატარბაკის და საჰიჰნაგურის“ (სქელი ნაწილი) ჰკიდებენ ჩხებზე ჩამოსაწურათ, ხოლო დანარჩენ ფაშხეუტარს ჰხარშავენ, ჰკიდებენ ჩხებზე და ჩამოწურვის შემდეგ „საკუწავზე წრულა ჰკუწენ ყიმაქაშით“ (თურქ. საკეპს, სათულს), აჰრიან მარილს, **ფევეს** (მევე) ისე, რომ ცოტა „ლაშე და ფევე იქნეს“, რევენ და ჰყრიან ქოთანში. ამას ეძახიან „ხარხუშს“. სძლებს ერთ თვემდე და ხმარობენ „ქათამზე და გირციბე“ (ქადისთვის და ხინკლისთვის).

ყახაყის გაკეთების დროს **„გამნაკუთნ კორცს წრულა(თ) ჰკუწენ“**, ზედ აჰრიან დაკუწულ ხახს, სუნელს, ფევეს, პირპილს (წიწკა დანაყული), მარილს ხელით ურევენ — ზელავენ და ორი დღის შემდეგ, როდესაც შიგ ხახვი „მამწევ — დაღბევის, ჰიჰნაგურს (ძეხვს) ასხამენ“ და ჩასხმის შემდეგაც სოთუქავენ. ასევე ასხამენ შირდანს და ტარბაკს და ყბას უკერენ, ჰკიდებენ გასახმობათ.

იმევე „დაკუწულ კორცს გულში ასხამენ: გული(ს) ზედაფით **ჰცქნან** (ფქქინიან) **ფერდას** (ზედ ვადაკრულ აქს) ისე, რომ გაიხიოს და ზედვე „თორბასებრა“ დეკიდოს. თვით შიგნითგან ათხელებენ, „**კორცს ჰთხრიან**“ და ასხამენ (ჰყრიან) შიგ „დაკუწულ-შანელეულ კორცს“. ამას ეძახიან **„ერთ წყულ გულ“-ს**. ყახაყს, ჰიჰნაგურს, შირდან-ტარბაკს ხმარობენ მეტწილად ფლაგში და წვენში.

თავ-ფეყს (თავ-ფეხს) ცალკე აკეთებენ: ჰტუსავენ, ჰფხეკავენ და კრუვალ წყალში რეცხავენ, თეთრად ათეთრებენ. გაყრილ **ჩანევს** (ყბებს) და **ფეყეფს** (ფეხებს) ამარილებენ და ახმობენ, ხოლო „ქელლას“ (თავს) კი მაშინვე ხარშავენ ამით ძალიან გემრიელი ფლაგი კეთდება.

**საკორცეა ალაგევაი ანუ ალაგეზაი**. სახორცეთ ჰკლავენ **ზროხას**, ჰკაფსავენ (**აკაფსაი** — ასო-ასო დაქრა) და ნაწილებს ერთ დამეს დაკიდებულს სტოვებენ გასაყინათ (გასაშრობათ). მეორე დღეს ჩამოაქვთ (ჰხსნიან) ჩხებიდგან, „**ჰკუთლენ** (გომოკუთლამ — რბილის აქრა, დამბილვა) ბარკალს, კარს“ (მხარს), სუკებს აჰრიან და დარჩენილ ხორციან ძვლებს — **სატუნეფს** (სატუნეფს), **„გორდევს ანუ ნეკეფს** (ნეკეფს) წყულს ერთა[დ] ჰრიან, ამტვრევენ, ამარილებენ და თავისივე ტყავში ახვევენ. ორი-სამი დღის შემდეგ ჰკიდებენ გასახმობათ. დარჩენილი „ბილით (რბილით) ჰკუწენ (სტრიან) **წოდს**, აჰრიან დაკუწულ ხახს, სუნელს, ფევეს, და მარილს“, ალაგებენ ქოთანში და ცივ ადგილში ინახავენ. ფაშხაც ასევე სტრიან, ანელებენ და ინახავენ საზამთროდ. ასე შენელებულ-შენახულ „სამწოდეს ბასტურმას“ ეძახიან.

რბილითვე „**ჰკუწენ სატოლმეს**, **სავირცეს** (სახინკლეს), **საჰიჰნაგურის**. ურევენ ფევეს და მარილს“, სუნელს კი მოხმარების დროს აჰრიან. ბოლოს გადარჩენილ რბილს **აფირიმებენ** (თურქ. ჰხევენ გრძლათ), ამარილებენ და ისე ახმობენ ხოლმე. სახორცის („**ჰიჰნაგურ, კარ, ბარკალ, გორდევ ანუ ნეკეფ, კერდ, ბაკანაი** (ტაშტი გავის)“, „დაფირიმეულ კმელ კორც“-ი დიდხანს რჩება, ხოლო დანარჩენს ამთავითვე ცოტ-ცოტას იხმარებენ საჭმელში. „**კამეჩი(ს) ფეყეფ**“-ის მოხარშვის დროს, მარილის ჩაყრამდე, ქონს ზღიან მონადირეებისათვის თოფზე წასასმელათ. ამას ეძახიან „**კიწიაღს**“ (ქართულის გავლენით დამახინჯებული) თურქულად).



მცენარეულ საჭმელებს ახალ გაზაფხულზე მთავარი ადგილი უჭირავთ სხვა საჭმელთა შორის. ბევრი მათგანი მეტად გემრიელ საჭმელადაც ითვლება.

გაზაფხულზე ახლად ამოსულ, „ამნადღევე ჟინჭარს“ (ჟინჭარს) ჰკრეფავენ, არჩევენ და დარეცხვის შემდეგ სთუთქავენ, გუნდა-გუნდა ჰჭურავენ და „წრულა ჰკუწენ“. შემდეგ სჭრიან ხახვს ტაფაში, აყრიან ცოტა მარილს და ცოტა წყალში ჰხარშავენ. ხახვის მოხარშვის შემდეგ, ყრიან შიგ „ნიგოზს, სუნელს, ქევეს და პირპილს“. კარგად „მოხარშა-გაფაფანეებს“ (გაფაფანებას) უკან (შემდეგ) ნვგზი(ს) ფაფაში ჰყრიან დაკუწულ ჟინჭარს და არევის შემდეგ პურთან ატანებენ (ატანენ). ამას „ნვგზიან ჟინჭარს“ ეძახიან. ჟინჭარი უნდა იყოს ანელეგენი, მხოლოდ ამას ნიგვზის მაგიერ კვერცხს უშვებიათ. ჟინჭარი რომ ბერდება, მის მაგიერობას ეწევა ჟინჭრის შემდეგ შემოსული სომა (სვე). „ნვგზიან სოს და ჟინიან სოსაც“ ჟინჭრისებურათ ანელეგენ. ასევე ანელეგენ აგრეთვე ნიგვზიან და ჟინიან აჟანკერს (არჟაკელი). გარდა ამისა, „აჟანკერით წონსაც“ აკეთებენ: ჰხარშავენ ქვაბში ბრინჯს, აყრიან დაჭრილ ხახვს და დამღულრულ დაჭრილ აჟანკერს და, როდესაც მოიხარშება, მაშინ ჰყრიან შიგ ნიგოზს, უკიდებენ ფქვილს, ანელეგენ „ქევით, პირპილით, სუნელით და მარილით“ და მიღებულ აჟანკერი წონს სჰამენ პურთან, როგორც სხვა წვნიანს.

„ბაღბი წონს, პიტნი წონს და ღაღა<sup>15</sup> წონსაც“ აჟანკერის წვნიანებურათ აკეთებენ.

ნვგზიან ბაღბა-სთვის (ნივრიანი ბაღბისთვის) ცოტა ბრინჯს და სუფთად დარჩეულ-დარეცხილ, დაკუწულ ბაღბას ერთად ხარშავენ. შემდეგ ფალანქაში (საწურავში) სწურავენ და გაციების შემდეგ მარილით, ნივრით და მჟავით ანელეგენ. ნვგზიან ღაღოს და ხაღს ნიგვზიან ჟინჭრისებურათ და ჟინიან ხაღს ჟინიან ჟინჭრისებურათ ანელეგენ. ნიგვზიან და ჟინიან „ხაღს თეთრ-ხალით“ აკეთებენ.

„ახალ გაზაფხულზე წითელ ხალით (მხალით) ჟირანტელს“ აკეთებენ: დარჩეულ წითელ ხაღს ჩაშლამდე ჰხარშავენ და თავის წვენთან აციებენ. ცალკე ჰხარშავენ ზოლ-შენდს (ქმელ შვინდს, შვინდის კერკს), ჰკლიან (ხლიან, გამოხდა) და ქევეში აყრიან „ჟინჯს, ტორახუტს (დაბერებულ ჟინძს ჰგავს), რაჰანდს, ჰყრიან შიგ დანაყულ ნიგოზს, მარილს და ხალი წონში ურევენ“ შენელების შემდეგ, თბილ-თბილათ პურთან სჰამენ. ისრიმს უმეტესად „მარიამ მარხოში“ აკეთებენ: ჰკრეფავენ „მაყოლს, ერ(თ) კაწაში ან ჟამში“ ნაყავენ, სჰყლეტავენ, ზედ წყალსაც ასხავენ და ქაფქირზე ადებენ ჟინძის კეჭეჭს, სწურავენ მანამდე, ვიდრე გემრიელი წვენის ჩამოსვლა შესწყდებოდეს. შემდეგ უშზადებენ სანელებელს: ჟინძს, რაჰანდს, ტორახუტს და ნიგოზს ანუ ნიორს“ (ალ.). ნაყავენ, ურევენ „მაყულ წონში“. თუ „მაყოლ დიად (ძალიან) ტკბილი, შიგ ცოტა ყორასაც“ (თურქ. [ნიშნავს] ისრიმს ყურძნისას) აწურავენ.

„ღანჯილს“ ჰკრეფავენ იანვარ-თებერვალში და, ვისაც უნდა, მარტის გასვლამდე ორმოში ინახავენ, ოღონდ ორმოში, სადაც ღანძილი იყო ამოსული, იმ ადგილის ჩამპალფოთლიანი მიწა უნდა ჩააყოლონ ხოლმე. ბევრი ჰყიდის კიდევაც. ღანძილს სხვადასხვაგვარათ აკეთებენ: ხარშავენ, სწურავენ და ხახვით,

<sup>15</sup> ხელნაწერშია ღაღა.

კვერცხით და ქონით ავალევენ, ძალიან გემრიელი საჭმელია ხოლმე, ან ჰხარ-  
შავენ და დაწურვის შემდეგ აყრიან „პირპილს, მარილს, თუთუბოს“ და ისე  
სჭამენ „პურთან-ღვინოსთან“. მოხარშულ, შენელებულ ღანძილს ჩაშრობნისა  
დაც აყრიან, ცოტათი მოხარშულს. „ზმარშიაც აგებენ“ და ძალიან გემრიელი  
გამოდის, „ღანზილით შიჭამადს ანუ შიჭამადსაც აკეთებენ ხოლმე დიდ მარ-  
ხოში“. ბრინჯს ბევრ წყალში ჰხარშავენ და შიგ ურევენ მოხარშულ ღანზილს,  
აყრიან „მარილს, პირპილს, ყევეს“ და გადმოდგმის შემდეგ სჭამენ. ესეც კარ-  
გი საჭმელია.

გაზაფხულზე ჰკრეფავენ სოკოს და ან წვავენ, „შამწორ სოკოს“ ვამენ, ან  
ავალევენ, ან კი სოკოა წრის (წვენს) აკეთებენ. შესაწავათ მას არჩევენ, „ფეყს  
(ფეხს) სწვან (სწვდიან, აძრობენ), შიგ მარილს ჰყრიან“ და სწვავენ. ძალიან  
გემრიელი წვენი უგროვდება ხოლმე შიგ. სოკოს ავალევენ კვერცხში, ხახვში,  
მწვანილში, ქონით და მარილით ანელებენ.

სოკოა წრინებ (წვენისთვის) დაკუწულ ხახვს ხარშავენ, მერე აყრიან სო-  
კოს და წამოდულების შემდეგ „ნიგოზს, მარილს, პირპილს, წონილს ან სუნელს  
რევენ (უწყობენ). ეს მარხული, სასხლინოსაც აკეთებენ“.

ღურე ფაყლაი ანუ (ალ.) ლებუა (მწვანე ლობიო). ფაყლი(ს) ჩაკას (ჩენჩო)  
ჰკრეფავენ, არჩევენ, წვერებს ატეხავენ, ხაწის (ხეწის) აცლიან და მდულრა-  
ვენ. შემდეგ ჰყრიან ქვაბში და ადუღებენ. ნახევრათ რომ მოიხარშება, მაშინ  
[ყრიან] ხახვს, წონილს, გაცქნულ, დაკაჭიულ დაფცქვინილ, მსხვილათ დაჭ-  
რილ გუგრას (გოგრას, შეიძლება ბალურ გუგრის ჩაყრაც. როდესაც კარგათ  
იხარშება, უწყობენ მარილს, ქონს (ერბოს) ან ნიგოზს და წვნიანათ სჭამენ.

მოკალეულ ღურე ფაყლაი ანუ (ალ.) ლებუა (მოხარკული მწვანე ლობიო).  
მწვანე ლობიოს დარჩევა-დარეცხვის შემდეგ ცალკე ჰხარშავენ და სწურავენ.  
ცალკე „სავისი“ (თურქ. [ნიშნავს] წონილს) — ხახვს, ქინძს, ტორახუტს, რა-  
ჰანდს „ავალევენ“ (ანუ ავალევენ) და შემდეგ ჰყრიან დაწურულ მწვანე ლო-  
ბიოს და ქონს (ერბოს), შიგ აკეჩევენ (სტეხავენ, ატეხავენ) ორიოდ კვერცხსაც  
და ქვაბს სდებენ „გომოჩრეკულ ნაღრდალზე“. მალე-მალე კოვზით ურევენ  
და, როცა მოკალდება, სდგამენ ცეცხლიდან.

საზამთროთ მოთუთქულ-გამხმარ „ფაყლი ჩაკას“ (ლობიო თავის ჩენჩია-  
ნათ) ერთ ღამეს ალბობდნენ და მეორე დღეს ზაფხულის მწვანე ლობიოს წვე-  
ნისებურათ აკეთებდნენ ხოლმე (ალიაბათელებმა ესლაც იციან).

კმელ ფაყლი(ს) წრნ [წვენი]. „ხორბალ ფაყლას“ ჰმდულრავენ და ჰხარშა-  
ვენ. შემდეგ „ხორბალ ფაყლას“ (მარცვალი ლობიო) იღებენ ქვაბიდან და შიგ  
ჰყრიან ხახვს, ცოტა ბრინჯს და საზამთროთ შენახულ ქინძის კეჭეჭს. ამის დუ-  
ლილის დროს მოხარშულ ლობიოს ნაყავენ და ჰყრიან იმავე ქვაბში. საკმაო  
ხნის დუდილისა და გასქელების შემდეგ, უწყობენ მარილს, თუ სასხლილოა,  
„პიწა ყახაყი“ ლოკმასაც აგდებენ და ქონსაც, ზოგი კვერცხსაც უკიდებს, თუ  
სამარხოა, მაშინ ნიგვზით ანელებენ. ესეც გემრიელი საჭმელი გამოდის.

„მოკალეულ კმელ ფაყლაი“. მოხარშულ ხორბალ ფაყლას კვერცხთან, ხახ-  
ვთან, მწვანილთან ქონშიც ავალევენ.

ხორბალ ფაყლაი (სირსვალი ლობიო). „მოხარშულ ხორბალ ფაყლაზე“ აჭ-  
რიან ხახვს, მწვანილს, თუ არადა აყრიან სუნელს, პირპილს, თუთუბოს, ცოტა  
ძმარსაც სცემენ და ხდება „თბილ პურთან და ღვინოსთან“ გემრიელი საჭმელი.

**ფაყლი შიქამად.** ცოტა ბრინჯს ბევრ წყალში ჰხარშავენ და მოხარშველ ხორბალ ფაყლას (ლობიოს) ურევენ, აყრიან ნიგოზს, პირპილს, მარილს და მუხლანელსაც. აღუღება-გასქელების შემდეგ სდგამენ ცეცხლიდან.

**ურუგ.** ჰხარშავენ ბრინჯს, აჭრიდნენ ხახვს, აგდებდნენ ქინძის კვეჭეს ჰყრიდნენ „დაჩურჩულ ახალ ფაყლას, ცოტა ახალ ხალს“ (თეთრს), ერთ მუჭა დაჩურჩულ შვინდს, ნიგოზს და მოხარშვის შემდეგ მარილს უწყობდნენ. ამას ხმელი პურის ჩასაყრელათ შემოდგომობით აკეთებდნენ ხოლმე.

**ხირხიტოა.** დაჭრილ ქინძს, ნიახურს, ხახვს, ნიგოზს ერთად ჰხარშავენ და წვეს მარილით ანელებდნენ.

**„თხლი შიქამადიც“** უკეთებიათ უწინ.

**„დოა შიქამად ან [უ] დოვლაი (თურქ.).** გარეცხილ ბრინჯს დოში აღუღებენ, მარილსაც აღრევენ ჰყრიან, რომ დო არ აიჭრას, უკიდებენ ცოტა ფქვილს და აქუწავენ (აჭრიან, ჩაჭრა) თეთრ ხალს, ნიახურს და ტორახუტს. დუღილის დროს დრო და დრო კოვზს ურევენ, მოხარშვის შემდეგ ჰყრიან შიგ ცოტა ნაზირალსაც (ერბოს დადაღვის შემდეგ ნარჩენი ნაძირალი) და ჩამოაქვთ ქვაბი ცეცხლიდან.

**„ყრლი წწინან შიქამადს“** (ყველის წვენიანი შექამადი) ყველის წვენში აკეთებენ, ისე როგორც დოს შექამადს, და აჭრიან ნიახურს.

**„ცხრუ წწლაითი (მაწონი), მოღუღუღულ სუშამათი (კალტი, ხაჭო) და გაწურულ დოათაიც“** აკეთებენ ხოლმე შექამადს.

წყალი შექამად-ის ანუ სიუხის (თურქ.) მისაღებათ გარეცხილ ბრინჯს ბევრ წყალში ჰხარშავენ და ქინძით, მარილით და, თუ მოეპოვებათ, ცოტა ქონით (ერბოთი) ანელებენ.

**ყალია ანუ ყალია დოვლაი.** „ფაშს და ადღდი გელინ აჯვამს“ (ფაშეზე მობმული, „შიგ ფოთოლ-ფოთოლ რამიში“-ა) რეცხავდნენ, ჰქუწავდნენ და მოხარშვის შემდეგ ჰყრიდნენ ბრინჯს. ბრინჯის ჩაყრის შემდეგ ასხამდნენ ზედ დოს ან „ჟევეს“ ჰყრიდნენ, აღუღებდნენ ბრინჯის მოხარშვამდე და ბოლოს ანელებდნენ მარილით.

**ზი შიქამად (რძის შექამადი).** გარეცხილ ბრინჯს რძეში ჰყრიან და აღუღებენ. ბრინჯის ჩაყრისთანავე მალ-მალე ურევენ, რომ ზეა (რძე) არ აიჭრას და „ნელა ცეცხლზე“ აღუღებენ, რომ არ აიშელას (აიშელოს, წაიბოლოს), ბოლოს მარილს ჰყრიან და ჩამოღება-გაყოფის<sup>17</sup> შემდეგ, თითო „ყაბზე“ (თურქ. ჰურჩელი<sup>18</sup>) თითო კოვზ ქონს (ერბოს) ადებენ და ისე სჭამენ.

**ჩაშრობილაი.** ბრინჯს წყალში აღუღებენ კარგათ, შიგ ჰყრიან „მოხარშულ ფაყლას, სუნელს, ნიგოზს“ და, თუ უნდათ, ცოტა ხახვსაც აჭრიან. მოხარშვის შემდეგ ჰყრიან სამყოფ მარილს და ქამის დროს ატანენ ზმრიანს (მწნილს, განსაკუთრებით კიტრისას), ლანძილს შანელეულ უინჰარს, ან სოს“. ღვინოსთან ძალიან გემრიელი საჭმელია.

**ფლაგი-ი.** ჯერ ცალკე ჰხარშავენ ხორცს, ამ დროს სამჯერ რეცხავენ და არჩევენ ბრინჯს (ბრინჯის ნარეცხს ზროხას ასმევენ) და მოხარშვა-მარილის შეწყობის შემდეგ ხორცს და წვეს ცალკ-ცალკე იღებენ ქვაბიდან. ცარიელ ქვაბში ჰყრიან დაკუწულ გუგურას (დაჭრილ გოგრას, გაფქვნილს) და ხანვს, ზედ აწ-

17 ხელნაწერშია „გაყოფის“.

18 ხელნაწერშია „ჰურჩელს“.

ყობენ მოხარულ ხორცსაც, მერე აყრიან ბრინჯს და ცოტა წვენი დასხმის შემდეგ სდგამენ ცეცხლზე — ნელა ადუღებენ. „ჩაშრობით-ჩაშრობაში“ ცოტა ცოტა წვენი ასხამენ. „მესამე დასხმაში ბრინჯზე ზედ მანადგომს ასხმენ“ (ბრინჯის დაფარვამდე). შემდეგ ფლავის გასაგემირიელებლათ ერთ „დოღანა“<sup>19</sup> ასხმენ“. თუ ბრინჯი ჩივი-ა (თურქ. უმია) და წვენი აღარ აქვთ, „ლანგარს ზირ ქოშყენ“ (ქვევითკენ) აღებენ ქვაბზე, ასხამენ შიგ (ლანგარში) წყალს, „ჰყრიან ცოტა ბილ მარილსაც“<sup>19</sup> და გათბობის შემდეგ ქვაბში (ფლავში) ასხამენ, ადუღებენ. ბრინჯის მოხარვის შემდეგ ქვაბქვეშ მარტო ნაღვერდალს სტოვებენ, „მუგუზევეს გამააქონ“ (მუგუზელები გამააქვთ, აცლიან), აშორშორევენ და ფლავს დემზე აყენევენ“ (ზომიერ ცეცხლზე ხარშვა). დრო და დრო დემზე ყოფნის დროს, ლანგარს ჰხდიან, ჰკორენ (გადაცორა-გადაცვარვა), ე. ი. ლანგარზე გაჩენილ ცვარს სწურავენ, ღვრიან. გადაცორვის დროს „კოვზი ტრით ჰჩხრევენ (სინჯავენ), ზირ დოუჭერი თუ აარ“ (არა). თუ „ზირზე ფაფაჩყელაა ქნილ“-ა, ქვაბს ფლავით გადმოსდგამენ სველ ადგილზე, „ზირს მაიყრის“. „ზირ მოყრას უქან“ ფლავს ჰყოფავენ ჭურჭლებში, ერთდროულათ აღნობენ ერბოს და ასხამენ ფლავზე. ამას „ჩანაშროვინე (ჩანაშრობინები) ფლავს“ ეძახიან.

**მოწურულ ფლავ-ები.** მსუქან ხორცს ადუღებენ საკმაო ხანს, მარილს უყობენ და მერე იღებენ ქვაბიდან „კორცი ლოკმევს (ლუკმებს)“, ხდიან ფლავის ძირზე ჩასაგებათ წვენის ძირზე მოგდებულ ქონს და მერე ბევრ წვენში ჰყრიან გარეცხილ ბრინჯს, ადუღებენ. ცალკე სჭრიან ერთ ტაფა ხახვს, ჰშუშავენ, სჩურჩავენ ორ-სამ გირვანქა წაბლსაც ძირზე ჩასაგებათ. ბრინჯის მოხარვის შემდეგ „ფლანქაშით“ (საწურავი) სწურავენ. ცარიელ ქვაბში ჰყრიან ხახვს, წაბლს, ხორცის წვენზე მოხდილ ქონს, ატეხავენ ორ-სამ კვერცხს, ურევენ, ზედ აწყობენ ხორცის ნაჭრებს („კორცი ლოკმევს“), მერე მოხარულ ბრინჯს ჰყრიან და ნაღვერდალზე, დემზე აყენებენ. ხან ძალიან ცოტა „ბოლავსაც (ალს) აზღევენ“. ბოლოს, „ზირ დაჭერას“ უქან (ძირის დაჭერის, დამაგრების შემდეგ), ჰყოფენ და ასხამენ გამდნარ ერბოს. ამას „კორციან დოშამა ფლავს“ ეძახიან.

**ქათმიან ფლავ.** თუ დაკლული ქათამი ბებერია, მაშინ „გაყლრფა-გატუსას უქან“ იმით ფლავს აკეთებენ, ისე როგორც სხვა ხორცით, ხოლო თუ ქათამი „ჩოლფაა“ (თურქ. ახალგაზრდა ქათამი), მას მოუხარშავათ ფლავის მოწურულ<sup>20</sup> ძირზე უგებენ „ყახაყივით“ გაშლილს. „თუ დიად პატრა ჩოლფა“-ა დაკლული, მაშინ ფლავის ძირზე მასთან ხახვს და წაბლს აღარ უგებენ, მარტო ქონს და კვერცხს ურევენ და ცოტა „ბოლავით დემზე ჰხარშენ“. ხახვი და წაბლი რომ ჩაუფონ ძალიან პატარა „ჩოლფას“, ჩოლფა მოიხარშება ადრე და დანარჩენი ქობი ზირ-ი კი დარჩება მოუხარშავი. ქონის ან ერბოს დასხმა — „გაყოფას უქან“ ყველა სამსხნილო<sup>21</sup> ფლავებისათვის, გარდა „ქათმი წონიან“-ისა, აუცილებელია.

**მოკალეულ ქათმიან ფლავ-ი.** დაკლულ ქათამს „გაყლრფა-გატუსა-გარეცხას უქან, ჰყრიან ლოკმა-ლოკმა, ჰყრიან ქობში. აუწევენ (აჭრიან) ხახვს, წონილს, ბოლო დროზე აკეჩევენ (სტეხავენ) კორცხს, აგდევენ ქონს“, ცოტა წყალ-

19 ხელნაწერშია „მარილსიც“.  
 20 ხელნაწერშია: „მოწურვის“.  
 21 ხელნაწერშია: „სამსხნილო“.

საც ასხამენ და პირდაპირულათ სდგამენ ცეცხლზე. ერთდროულათ ფლავს ცალკე „ჩილავს“ (უსატანო, უსანელო ფლავია) აკეთებენ და გაყოფა-ჰაინს/ დროს ცოტა ერბოსაც და „მოვალეულისაც“ ასხამენ ზედ.

**„ქათმი წონიან ფლავ-ი“.** კარგი მსუქანი ქათმის ხორცს ჰყრიან ქვეშა-  
რიან ხახვს, წონილს, ჰყრიან შიგ წაბლს და ხიფიწს, ასხამენ წყალს და ჰხარშავენ, მარილსაც უწყობენ, აკეთებენ წვეწს. ამავე დროს ცალკე აკეთებენ ჩილავ ფლავს და გაყოფა-ჰაინის დროს ქათმის მსუქან წვეწს ასხამენ ფლავზე. ეს მეტ-წილათ ღარიბი ოჯახების საჭმელი იყო ხოლმე.

**ჭიჭნაგურიან (ძეხვიანი) ფლავ-ი.** ჯერ ცალკე კმელ ფაყლას (მარცვალი ლობიო) ჰხარშავენ და მერე ცალკე ადუღებენ ჭიჭნაგურს, დუღილის შემდეგ ჰყრიან შიგ ბრინჯს და ბრინჯის დუღილის ცოტა ხნის შემდეგ კი „მოხარშულ ფაყლას“ (ანუ ალ. „ლებუას“). ბრინჯის საკმაოთ მოხარშვის შემდეგ ამასაც სწურავენ, ქვების ძირზე უგებენ, თუ აქვთ, „ქობი ზირს და ფლავს დემზე“ აყენებენ.

აკეთებენ აგრეთვე **ყახაჟიან ფლავს, თავფეყიან ფლავს, ეზმაიანს** (ეზმაი დანაყარს) და სხვ.

**გუგურიან ფლავ-ი** (გოგურიანი ფლავი). დილითვე გოგრას სცქენიან, ჰკუწავენ (სჭირიან), მარილს აყრიან და ჰხურავენ. საღამოთი აკეთებენ ჩილავ ფლავს და დაკუწულ გოგრას, ხახვს, ცოტა ერბოს ან ქონს უგებენ ძირზე და აყენებენ „დემზე“.

**ლებნიან ფლავი.** ხახვს და კაკლის ლებანს ერბოში ჰშუშავენ, ატეხავენ კვერცხსაც და მოწურულ ფლავის ძირზე უგებენ (მეტწილად თურქები აკეთებენ).

**მურფაყლიან ანუ ლებუიან ფლავ-ი** (მწვანელობიოიანი ფლავი). მწვანე ლობიოს ცალკე ხარშავენ, შიგ აჭრიან ხახვს, შემდეგ ანელებენ მარილით, კვერცხით და ერბოთი და მოწურულ ფლავის (ბრინჯის) ძირზე უგებენ.

**„თუთიან ფლავ-ი.“** ტკბილ თუთას სწურავენ და ნადუღ ბრინჯზე ასხამენ, ჰხარშავენ და მერე ძირზე „ქათამს ან ყახაჟს“ უგებენ (ამასაც მეტწილად თურქები აკეთებენ).

**შეშტრანგეიან ფლავ-ი.** დაკუწულ ხახვს მარილით და პირპილით შენელებულს ერბოში აჯალევენ (ხრაკავენ) და შიგ ატეხავენ იმდენ კვერცხს, რამდენიც სულია ოჯახში. ერთი მხარის **შაბიცკა** (მოშუშვის) შემდეგ ცოტა მარილსაც აყრიან და შემდეგ კოვზით აბრუნებენ ტაფაში მეორე მხარეზე. მეორე მხარის „მოწუას უკან“ (მოწვის შემდეგ) მიღებულ შეშტრანგეს ჩილავ ფლავზე (თურქ. ჩილავს ეძახიან) ადებენ გაყოფა-ერბოს დასხმის შემდეგ.

**კარცხეულიან ფლავ-ი** (ერბოკვერცხიანი ფლავი). ჩილავ ფლავზე ერბოს დასხმის შემდეგ ადებენ ერბოკვერცხს და სჭამენ. გარდა მარილისა სხვა სანელი ამას არა აქვს.

**„ახალყრლიან ანუ თეზა (თურქ.) ყრლიან (ყველიანი) ფლავ“-ი:** ბრინჯის მოხარშვა-„მოწურას უკან“ ძირზე უგებენ დაკუწულ ხახვს, ქინძს ზედ აყრიან თხელ ფენათ ბრინჯს, „ზედ აკუწივენ (აჭრიან) ახალ ყრლს“, ყველზე კვლავ აყრიან ერთ ფენა ბრინჯს... ასე იმეორებენ, ვიდრე მთელი მოხარშული ბრინჯი გათავლებოდეს და „აყენებენ დემზე“.

**ზეთიან ფლავ-ს** აკეთებენ ხოლმე მარხვაში. ბრინჯის მოხარშვის შემდეგ ურევენ მოხარშულ ლობიოს, კიდევ ცოტა ხანს ადუღებენ და სწურავენ. ძირ-



ზე უვებენ „დაკუწულ გუგრას, ხახს, ცოტა მოხარშულ ფაყლას (ლებუას). აქსენ-  
ვენ (გაქანება) ცოტა ნიგოზსაც“ და „დემ ალევინევა (ალებინება)-გაყორფის  
უკან“ საკმელათ ზედ ნიგვზის ზეთს ასხამენ.

ფლავის გაკეთებაში, მოსახარშათ უფრო სქელძირიან ქვაბს<sup>22</sup> ხმარობენ, რომ ფლავს „ზირ არ დეეწოს“. ყველანაირ ფლავებს მოხარშვის შემდეგ, დემ-ზე დაყენების დროს, ხშირ-ხშირათ უნდა სახურავის მოხდა, გადაცორა (ცვარის გადაწურვა სახურავიდან) და კოვზის ტრით ზირდაჩხრეკა (გასინჯვა, რომ არ დაიწვას). ბრინჯის პირველად აღუღების დროს უსათუოდ ნაპერ (პირველი<sup>23</sup> კურკყიანი ქაფი) უნდა მოჰხადონ ხოლმე.

„იმის და მიხედვით, ვის როგორი ფლავი უყვარს, ზოგი ძალიან ჰხარშავს და ფლავი გუნდა-გუნდა ხდება; თუ უფრო მეტათ მოხარშეს, ფლავი იჭყლიტევის. ამისთანა ცუდ ფლავს შუყუტს<sup>24</sup> ეძახიან. ზოგი ისე ჰხარშავს, რომ ფლავი „ცოცხალ, მარცოლ-მარცოლ“-ი გამოდის ხოლმე.

„კორკოტს აკეთებენ დიდ მარხოს 24-ე დღეს“; დგამენ ცეცხლზე ქვაბს, ჰყრიან შიგ „კაიგორა (კარგათ) დარჩეულ, დარეცხულ, ფეყი დინგში დანაყულ ქაფაქ (თურქ. [ნიშნავს] ქატოს), განასულ ხორბალ პურს და ჰხარშენ“. ცოტა მოხარშვის შემდეგ ცოტა ბრინჯსაც და დაჭრილ ხახვს ჰყრიან და ბოლოს ურევენ შიგ ნუგზი ნაჯესაც (ზეთის გამოხდის შემდეგ ნარჩენი ნიგოზია). ეს ხდება კორკოტობის წინა საღამოს. იმ დამეს ფლავივით აციებენ გასქელებულ კორკოტს და მეორე დილას ზედ ასხამენ „ბეჭმასს ან თაფლს“. ჰპატიებენ „ნანდომ ინსნეგს“ (სასურველ, საყვარელ ადამიანებს). მეზობლებსაც უგზავნი და თითონაც სჭამენ.

მეორენაირ, სულაური კორკოტს „სულ-პურებში“ (ანუ თურქ. ასანათებში) აკეთებენ, რომ მკვდრისთვის დაკლულ თოხლისთვის, ყოჩისთვის (პირუტყვისთვის) „იმ დენიაში (იმ ქვეყანაში, საიქიოს) ლურჯ (მწვანე) ბალახი იქნეს მათოვენლა“ (მოსაძოვნათ). ამგვარი კორკოტის გასაკეთებლათ „დარჩეულ ხორბალ პურს ცუკქულში (წისქვილში) დიად (ძალიან გროშა(თ))“ ფქვავენ და ყოჩის თავ-ფეხის წვეწში ჰხარშავენ. ბოლოს, მარილით, პირპილით, მკავეთ შენელების შემდეგ, უყოფავენ (ურიგებენ) ხალხს. კორკოტს პირველ სულაურში (აღაბი, ქელეხი) ანუ სულ-ასხნაში უსათუოდ აკეთებენ ხოლმე, მეორე სულაურში კი სავალდებულო არ არის. „სული ასხნაში“ სამარეზედაც მიდიან და მთელ საკმელს იქ წაღებულს აჭმევენ მოზიარებებს, უცნ მოტანა საკმლის მიღებული არ არის.

„ფუშრუჟ“-ი. „წყალში გამოსურსნულ ფქვლს“ უკიდებენ მღუღარე წყალში, ურევენ, კოლტეცს (კოშტებს) ჰშლიან და აღუღებენ. ანელებენ მკავეთ, ნიგვზით, პირპილით და მარილით. ხანგრძლივი დღლილის, ფქვილის გემოს და სუნის დაკარგვის შემდეგ „ქობს ჩამაქრნ“<sup>25</sup> (ქვაბს გადმოსდგამენ). ნიგვზის მაგიერ თუ ქონი ან ერბო გაურიეს, „ქონიან ფუშრუჟს“ ეძახიან.

ზიან ფუშრუჟს (რძიან ფუშრუჟს) რძეში ხარშავენ და მას პირპილს და მკავეს არ ურევენ.

22 ხელნაწერშია „ქვაბეს“.

23 ხელნაწერშია „პირველ“.

24 ხელნაწერშია „შუყუტის“.

25 ხელნაწერშია „ჩამაქრნ“.



„ფაფაი“. ადუღებულ წყალში გაცრილ წმინდა ფქვილს (სიმინდის ფქვილით კეთდება. ამ ბოლო დროს არის შემოსული) უკიდებენ, ურევენ, კოვზით კოლტევს ჰშლიან და ცოტა ქონსაც აგდებენ (რომ არ დაეკრას ქვაბზე დადუღება) ბენ ნელ ცეცხლზე. თუ ამოკიდებული ფქვილი კარგი ხარისხისაა, ფაფა მაგრდება, ხოლო, თუ ცუდი ხარისხისაა, წყალდება ხოლმე. ფაფის ხარშვის დროს ცალკე აჯალევენ ანუ აჯალევენ“ (ხრაკავენ) დაუწულ ხახვს, შვიდ-რვა კვერცხს, წონილს, პირპილს, თუთუბოს, აყრიან მარილსაც და, როდესაც ფაფა ფქვილის გემოსა და სუნს დაკარგავს, ჰყოფავენ და თვითოეული ყაბი თავზე (ამოღებულ ჰურჭლის თავზე) აყრიან სანელს, „შუაში ჩამღრმუვეულ“ (ჩაღრმავებულ) ადგილში ასხამენ გამდნარ ერბოს (ან ქონს. ქონი აქ დუმისა იციან, ღორის ქონს იშვიათად ვინმე, ისიც საქრისტიანო საინგილოში ხმარობს) და თაფლს.

ჭადი ხინკალ-ი ტაბაკში ან თექნაში (გობი) გაცრილ ფრტი ფქვლს (ფეტვის ფქვილს) ასხამენ „დუღარ წყალს, კმდულრენ“, კოვზით რევენ და გაგრილების შემდეგ ცოტა წმინდა ფქვილსაც აყრიან, ხელით მაგრათ ზელავენ (უმარილოთ). ამის შემდეგ პატარ-პატარათ სწყვეტავენ და „კოკო-კოკო ათხელევენ“ (ნახევარი ხელისგულისოდენათ). მიღებულ თხელ კოკოებს (კვერებს) ჰყრიან მდუღარე წყალში, უწყობენ მარილსაც და მოხარშვის შემდეგ ქაფქირით იღებენ, ზედ ასხამენ „კმელ ქლიავით (კერკით) გამნავად ევევს, თუ უნდათ, დანაყულ ნიგორს, ყრლი წონს (ყველის წვენს) ან წოლას (მაწონს)“ და სჭამენ.

ასევე აკეთებენ ხოლმე ხორცის წვენშიაც.

გოგია-ს (ლეკურად „გოგუ“ [ეწოდება] თუშურ გორდილან-ს) უმეტესათ მეცხვარეები აკეთებენ ფეტვის ფქვილით, ისევე როგორც ჭადი ხინკალს, მხოლოთ ეს უფრო დიდრონია, „ბუზნი სწორპწორაჲს“ (ბუზნის [ნიშნავს] მუშტისოდენია).

„ტელაჲ“ (ანტრია). წმინდა ფქვილით „უმარილო ცომს“ ზელავენ, ათხელევენ სათხელებელით ლავაშივით და თითის სიგრძე-სიგანეთ სჭრიან, საფანელში ურევენ, შემდეგ მდუღარე წყალში თითო-თითო ჰყრიან და თან კოვზით ნელა ურევენ, რომ ერთიმეორეს არ დაეკრას. ანელევენ ქინძით, მარილით, პირპილით, მჟავით და მოხარშვის შემდეგ ჩამოაქეთ ცეცხლიდან. ამას „უვეიან ტელას“ ეძახიან. იციან აგრეთვე უმჟავო ქონიან ტელაჲ — ქონით შენელებული, ზიან ტელაჲ უმჟავოთ-უპირპილოთ რძეში მოხარშული და პირპილით — მარილით შენელებული [ი] ბოლოს ძმარდასხმული, ზმრიან ტელაჲ. /

თხელ ხინკალ, ანუ ფოთოლა ხინკალი (ალ.) ანტრიას ჰგავს, მხოლოთ ამის „ფოთლები“ უფრო განიერი და თხელია. „ერ(თ) (მ)სუქან დედალს ჰკლავენ, ჰყლრთენ (გაბტყენა), ჰტუსენ, ჰშიგნენ (გომოშიგნაჲ) და ჰხარშავენ“. შემდეგ<sup>26</sup> მის წვენში ვაშლის ფოთლისოდენათ დაჭრილი თხელი ცომის „ფოთლებს“ ჰხარშავენ ისევე, როგორც ტელას. ცალკე ბლომათ დაჭრილ ხახვს და „ლოკმა-ლოკმა დაჭრილ ქათმი(ს) კორცს აჯალევენ“. ზედ აყრიან პირპილს, თუთუბოს, მარილს, ათიოდე კვერცხსაც ატეხავენ, და ჰმუშავენ.

მოხარშვის შემდეგ ამოყრილ ხინკალზე აყრიან ამ სანელებელს, ასხამენ ქონს ან ერბოს და სჭამენ. ამას ქონიან ხინკალს ეძახიან.

<sup>26</sup> ხელნაწერში: „და შემდეგ“.



**„ნვგზიან ხინკალიბე“** ზედ მოსაყრელათ აკეთებენ **ნვგზი ფაფას**, რსე რორ-  
გორც ჭინჭრის შესანელებლათ.

ზმირათ თხელ ანუ ფოთოლა ხინკალზე წოლას (მაწონს) ასხამენ **წოლაიან ხინკალს** ეძახიან.

**სჯრულლაჟი.** სდგამენ ცეცხლზე წყალს, შიგ ჰყრიან კაი მსუქანი ხორცის „ლოკმევს“ (ლუქმა, ნაჭერი), ჳმელ შუნდს (კერკს) ან ნელდ შუნდს, პირპილს ქიზი(ს) კეჭეჭს, მარილს და აღუღებენ. ამ დროს ცომს ზელავენ, აგუნდავებენ და სჭრიან ცერი თითის სისქე-სიგრძე პატარ-პატარა გუნდებათ. ხორცის მოხარშვის შემდეგ გუნდებს ჰწევენ (გომოჰწევაჟ) — საჩვენებელ (თითს) აჭერენ გუნდაზე და უსვამენ ტაბაკის პირზე და გათხელებულ-დახორხლებულ ცომს ჰყრიან მდულარე ხორცის წვენიში. მოხარშვა-ამოყრის შემდეგ ერთად დანაყულ ნიორში და მარილში ან მარილშეწყობილ წოლაჟ დანასხამ ნიორში აწებენ და სჭამენ.

**სუზმი გირც** (ხაჭოს ხინკალი). დაკუწულ მწვანილს: ქინძს, პირპილს, რა-ჰანდს, ტორახუტს, ხახვს ჰშუშავენ, ამტვრევენ შიგ რამოდენიმე კვერცხს, ზედ აყრიან მაგრათ აჭრილ სუზმას და კიდევ ჰშუშავენ. ახლა ზელენ საგირცე მაგარ ცომს უმარილოთ, შემდეგ „აგუნდიევენ“ (აგუნდავებენ) კაკლის ოდენათ და ათხელებენ სათხელებლით. მიღებულ ფოთლეცში სდებენ მოჯალულ სუზმას (ანუ გირცი გულს) და ყბას უმაგრებენ (ყბა-ყბაზე აყრავენ). „გირც წახევა-და-ხწევენას უკან“ (გირცის შეხვევა-მორჩენის შემდეგ) წყალს მაგრათ აღუღებენ, მარილს აყრიან და უზრახნელა (თ) (ხმის ამოუღებლათ, რომ გირცი არ დასკდეს) თითო-თითო ჰყრიან მდულარე წყალში. როდესაც მოხარშება, **ჩაინა-ზირევს** (ჩაიძირება), სდგამენ ცეცხლიდგან ან, თუ კიდევ არის ჩასაყრელი, ქაფქირით იღებენ ქვაბიდგან მოხარშულ გირცს და ხელმეორეთ აღუღების შემდეგ სხვა გირცებს ჰყრიან შიგ.

**„ახალ ყვლი გირცის** (ახალი ყველის ხინკალის) გულათ ახალ ყველს ჰფუნტენ (ფშხნიან) დაჭრილ მწვანილში, ურევენ კვერცხს, ერბოს ან ქონს და ისე უხვევენ გირცს.

სუზმის გირცისებურათვე აკეთებენ „მაგაში გირცს“ (თურქ. [ნიშნავს] ცხვრის კალტს, ხაჭოს).

მახლობელი ლეკები აკეთებენ ხოლმე „პუცი გირცს“ (ცხვრის საწველი კასრის კედლებიდან ანაფხეკი, მიმხმარი რძე).

**„კორცხი გირც“** კვერცხის ხინკალი. დაკუწულ ხახვს, თუთუბოს, პირპილს, მარილით შენელებულს, კარგათ ჰშუშავენ და შემდეგ შიგ სტეხავენ იმდენ კვერცხს, რამდენიც გირცია საჭირო; ხელმეორეთ ოდნავ ჰშუშავენ და სდებენ გირცს (გირც ჩადრვაჟ).

გირცს სდებენ (უხვევენ) აგრეთვე საჭმელათ შენელებული „ქინჭრით, აჟანკრით და სრფით“.

**„გუგური გირც“** (გოგრის ხინკალი). გოგრას კაჟა-კაჟა სჭრიან, ჰხარშავენ და თორბით (ტოპრაკით) სწურავენ. შემდეგ ჭინჭრის შესანელებლათ გაკეთებულ ნვგზი ფაფაჟ-სებურათ შემზადებულ „ნვგზი ფაფაში რევენ“ და დრვენ გირცს (სდებენ, უხვევენ ხინკალს).

ამნაირათ შენელებული გოგრით **ქათასაც** აცხობენ ხოლმე. გუგურას შესაწვავადა და „კორცი წრწში, ფლავი ზირზე“ და სხვა საჭმელებშიც ხმარობენ ხოლმე. შესაწვავათ გოგრას ერთ თავს აჭრიან, გულს უწმენდენ და აკუწებენ

(ჩაპრა) ხაზეს, ჰყრიან პირპილს, მყავეს, ნიგოზს, მარილს. პირზე თავისივე ანა-  
ქერს ჰხურავენ და პურის გამოცხობის შემდეგ ჰსვამენ (ჩასმა) თორნეში. ასე  
„ქრუვალ ნაცარში და ცეცხლში“ შეხვეულს სტოვებენ ერთი დღისოდენი, იქნებ  
ის განმავლობაში. თორნიდგან ამოღების შემდეგ ჰცქნეან (აცლიან ქერქნე) და  
ტაფაში ჰმუშავენ სისველის ჩასაშრობინებლათ. ამას „შამწორ გუგრა“-ს ეძა-  
ხიან. გოგრას ისე, უბრალოდაც სწვავენ ხოლმე ცეცხლში, იციან აგრეთვე  
„ბულში (თურქ. ორთქლში) მოხარშადაც“. **კორცი გირც** (ხორცის ხინკალი). და-  
კუწულ (დაკეპილს ამ შემთხვევაში) ხორცს, ხაზეს, ყვეს, პირპილს, სუნელს ან  
მწვანილს და სამყოფ მარილს ერთმანეთში რევენ და ცეცხლზე ადუღებენ  
„თავიზნი გამნაშოვ“-ი წყლის ჩაშრობამდე, თან ხშირ-ხშირათ ურევენ კოვზს,  
რომ არ დაუწინადადდეს.

ბოლოს, ცოტა გაციების შემდეგ, „ღრვენ გირცს“, თავისი წესით ჰხარშა-  
ვენ. გირცის ჩაყრის დროს ცეცხლს აძლიერებენ ხოლმე, რომ დუღილის დაგვი-  
ანებამ „არ დაატურუნას“. საზოგადოთ ცომი/ხ/ ხორაგებს ახლათ ჩაყრის დროს  
ერთხელათ ძლიერი ცეცხლი სჭირდებათ.

**ხარხუში გირც.** ყოჩის დაკუწულ „მუცელ-ნაწლიესს, ჩოქს“ ისევე ანელე-  
ბენ, როგორც საგირცე ხორცს და მისგან გაკეთებულ გირცსაც ისევე ისე ჰხარ-  
შავენ. ასე გამზადებული ხარხუშით ქათასაც აკეთებენ ხოლმე.

**ბორანიი ანუ ბურანიი.** „ჰკუწვენ გაცქნულ გუგურას (დიაღ კაი კეპტივე  
ტკბილ ტრიან გუგურაჲ), ხახს, კორცს ქინხს, რაჰანდს, ტორახუტს ჰყრიან ქობ-  
ში“, აყრიან პირპილს და „ნელა ცეცხლზე თავისივე ბულში (ორთქლში) პირდა-  
ხურულა(თ) ჰხარშენ“. მოხარშვის შემდეგ მარილსაც უწყობენ და, რასთანაც  
უნდათ, ფლავთან, პურთან სჭამენ.

**ტოლმაჲ.** „დაკუწულ (დაკეპილ, ბილ კორცს, ხაზეს, ქინხს, რაჰანდს ტორა-  
ხუტს (წინილს) და ნაწვეკ ბრინჯს (ანუ ნაწვეკს, [ნიშნავს] ნამტვრევი ბრინჯის)  
ერთად რევენ და მარილს, პირპილსაც უწყობენ“. შემდეგ სთუთქავენ ქალამს  
(კომბოსტოს) და მის ფოთოლში შეხვეულ ტოლმას აწყობენ პატარა ქვაბში  
წყობისათ, ტოლმაზე ასარქევენ დუღას (თურქ. [ნიშნავს] სარქველს), დუღა-  
ზე“ ადებენ ტოლში ქუას, რომ დუღილის დროს სარქველი არ აიწიოს მალლა-  
და ტოლმა არ დაიშალოს. ტოლმას ადუღებენ ცოტა წყალში; ოთხჯერ ცოტ-  
ცოტა წყლის დასხმა-დუღილის შემდეგ იხარშება როგორც ხორცი, ისე ნაწე-  
კიც. ასეთ ტოლმას „ქალამი ტოლმას“ ეძახიან.

კომბოსტოს გარდა, ტოლმას ვაზის, თხილის (იშვიათად), ლობიოს, ლაფნის  
(იშვიათად) ფოთლებშიც ახვევენ („წახევაჲ, შახევაჲ“) ხოლმე.

ტოლმას პურთან ან ფლავთან შესატანებლათ ხმარობენ. ხშირათ მის წვეს  
ფლავზედაც ასხამენ.

**ჩობლი-ხ ტოლმაჲ** (ფაშვზე გადაკრული ქონით ბადეში შეხვეული ტოლ-  
მა). საკლავების დაკვლის დროს ღვზს შამფურზე სწვავენ, ნაყავენ, შემდეგ  
მას ურევენ ქინძს, ხაზეს, ტორახუტს, პირპილს და მყავეს. ამას ახვევენ ტოლ-  
მის შესახვევათ დაკრილ ჩობლის ნაქრებში, არიგებენ ტაფაში. ჩასატევი სიდი-  
დის წკირებზე, აწყობენ ტაფაში, ერთ ტაფაზე ორ **ესტაქან** (ჭიქა) წყალს ასხა-  
მენ და ადუღებენ. როდესაც წყალს ჩაიშრობს, გამოშვებულ ქონში მოიხარშე-  
ბა — დაწითლდება, მაშინ გადმოაქეთ ცეცხლითგან. ჩობლის ტოლმა მეტად  
მსუყე საჭმელია.

**ეზმაი** (თურქ. [ნიშნავს] დანაყილს). „მოხარშულ ღვზლს და ღუმას“ ჰკუწავენ, მაგრათ ნაყავენ, შემდეგ ურევენ „ყოჩი თავი ტუნს (მოხარშულს) დაკუწულ ქინზს, ტორახუტს, ნერგი (ხახვის ნერგი) ფოთოლს ან ხახვი ფოთოლს და ცეცხლი პირში კრუვალ ნაცარზე დრვენ (სდებენ) დახურულ კუჭურში კლით. ცოტა ხნის შემდეგ ფლავთან ან პურთან სჭამენ (ატანენ).

**ყაურმაი** (თურქ. [ნიშნავს] მოჯალულს, მოხრაყულს). „ჰყრიან ქობში დაკუწულ გორცს, ღუმას, ხახს, წონილს, ცოტა წყალსაც ჰცემენ (ასხამენ) და აჯალევენ და ბოლოს მარილს და პირპილს უწყოვენ“.

**ბარ-ს** სულპურებში აკეთებენ ხოლმე: „ფურტს, ფაშს წიპლაკა (წერილათ), გზლა(თ) ჰჭრიან, კიდე (მერე) საბელივი(თ) დარეცხულ წმინდა ნაწლიევს ახევენ (ახვევენ)“ და მთლიანათ ქვაბში ან თიანში ჰხარშავენ. ამოღების შემდეგ „ლოკმა-ლოკმა ჰკუწენ“ (სჭრიან) და დანის წვერით ურიგებენ ხალხს.

„მოხარშულ ღვზლზე და ერ(თ) ჰარაწი ღუნეზე, შინ კორეთში (თაროში) საკმელს „უყრიან“.

**ყაბლამაი** (თურქ.) ერთ ყოჩს სჭრიან „ლოკმა-ლოკმა“, ჰყრიან თიანში, აჭრიან შიგ თავისივე ღუმას, ბევრ ხახვს და მწვანილს და ცოტა მოხარშვის შემდეგ ჰყრიან შიგ დაჩურჩულ წაბლს ან ლობიოს (მარცვალს)<sup>27</sup> და კიდევ ადუღებენ „ზედ მონადგომ წყალში. ძალიან მსუქანი წვენი გამოდის, ასხამენ ფლავზე და სულპურში მანასულ ხალღს აჭმევენ“ (აჭმევენ). ყაბლამასაც მარტო სულპურებში აკეთებენ ხოლმე.

**წოდ-ი.** (რ)ბილ სამწოდე გორცს სჭრიან და ან მაშინვე სწვავენ, ან ამეივენ ქვეში და დამეივეულ წოდს ჰწოვენ (დამეივებულ მწვადს სწვავენ).

მწვადის შესაწვავათ „არიგებენ შამფურზე ბილ გორცი ლოკმეს“, შიგა და შიგ ატანენ „პირპილი გუდასაც ანუ ყოჭასაც (ლეკ. ასე ეძახიან), ცეცხლს უჩხრეკენ“ და შამფურის თავს უდებენ საამისოთ ცეცხლში ჩაგდებულ ხაკუნ-ზულზე (სამწახნაგიანი[ა], თიხით გაკეთებულ-გამომწვარი).

„**გორცი წონ**“ (ხორცის წვენი). დაჭრილ ხორცს, ხახვს, მწვანილს ან სუნელს ჯერ უწყლოთ ჰმუშავენ, შემდეგ ასხამენ ცალკე ადუღებულ წყალს და ჰხარშავენ. შიგ ურევენ წაბლს, კვერცხს, თუ ძალიან მსუქანია, ცოტა ჩურჩასაც (კურკავმოცლილი გამხმარი ქლიავი), ზოგჯერ ერთ-ორ კოვზ ძმარსაც ასხამენ და უწყობენ მარილს.

ასე აკეთებენ ცოტა გემრიელ წვენს.

ბევრი წვენის გასაკეთებლათ კი ხორცს, ხახვს-მწვანილს პირდაპირ ბევრ წყალში ჰყრიან. პირველი ადუღების დროს ნაბერს (ქუჭყიან ქაფს) ჰხდიან. ამ წვენსაც მოხარშვის შემდეგ საბოლოოთ ან ისევ ისე ანელებენ, ან კი მარტო მარილს უმატებენ.

საზოგადოთ, საკმელების ხარშვის დროს დიდკვამლიან ცეცხლს გაურბიან ხოლმე, რადგან კვამლმა გემოს დატანება ანუ ამელაჲ იცის. ზომიერი ხარშვისათვის ნელი ცეცხლი და ფლავების დემზე დასაყენებლათ ნაღვერდალი უკეთესია. ასეთი ცეცხლით უფრო გემრიელი საკმელი იხარშება.

27 ხელნაწერშია: „მარცვალი“.



ჭურჭლის დასარეცხათ-დასახეხათ დიასახლისი მთელი წლის სამყურვესაღი  
**ზაზს** (ალ.) ანუ **საზეზს** ინახავს. ამისათვის გარეული ვაზითგან „გამასტროსაღი“  
 დანაქერაჭევე ყაბუხს ჰვდიან“ (გამოსაცვლელათ დამსქდარ ქერქს ჰხდიან. ყა-  
 ბუხ-თურქ. [ნიშნავს სქელ ქერქს].

**სახლ-კარ ჩამოყრა და ჭურჭელ დარეცხა.** წელში ოთხჯერ სახლის ჭურ-  
 ქელს და სახლის „კარ-ფენეარას, ჰარჭუას (ჩარჩო), დირას ანუ დირეს, კორთეს  
 და ლოგინებს“ ჰფხეკავდნენ, რეცხავდნენ.

მომცრო თიხის და სპილენძის ჭურჭელს დიდ ქვაბში — ნაცარწყალში  
 ჰყრიდნენ, აღუღებდნენ. ამოყრის შემდეგ „საზაზით ჰხეხავდნენ და ცივე წყლით  
 ავლრვდნენ“. ხის ჭურჭელს კი „მოდუღებულ ნაცარწყლით“ ასველებდნენ, და-  
 ნით ჰფხეკავდნენ და საზაზით რეცხავდნენ.

„დვდრიან ჭურჭელს, კარ-ფენეარას, ჰარჭუას, დირას, კორთეს, ლოგინსაც  
 ნაცარწყლით“ ასველებდნენ და, რაც ხისა იყო, ჯერ დანით ფხეკავდნენ, მერე  
 საზაზით ხეხავდნენ და ავლებდნენ ხოლმე. დამრობის შემდეგ კორ-  
 თეზე საჭმლის ჭურჭელს აწყობენ, დირეზე „ფართალს“ (საწოლი), კასრებს,  
 ხოკრებს. „სახლ-კარ ჩამოყრა, ჭურჭელ ნაცარწყალში დამდუღრა-მოდუღევა  
 წელში ოთხეე კეპტეოდაყ (ხდებოდა, იყო ხოლმე) ადათით“. ერთი — „დიდ  
 მარხო შასულიზგნი წინ“, მეორეა — დიდ მარხოა გასხლინევაში, მესამეა —  
 მარ[ი]ამ მარხოა გასხლინევაში, მეოთხეა — დიდ საყდარზე (ანუ ჭურჭუხი  
 საყდარზე) გასულაში, საკლავებ დაკლას უკან (გიორგოვი მარხოში). მარხოში,  
 სხლინში ნაგმარეე ჭურჭელს არ ჰვმაროვდენ უდოუმდუღრელა, სხლინში —  
 მარხოში ნაგმარეეს. მარხულ(ი) ხორაგეე (საქმელები): „უინქარ, სოა რამე ჭურ-  
 ქელს აშიეეს (აშეეებს)“. ამიტომაც არის საჭირო მისი მოდუღება — დარეცხვა.  
 ჩვეულებრივი „სახლ-კარ ალაგევა და ჭურჭელ დარეცხა“ ყოველ დილით  
 ხდება.

**სახლ გადაფუნა** (სახლის გათეთრება). სახლს, როდესაც უნდათ, ჰფუნა-  
 ვენ, მაგრამ „ადათით ნუგნეე (ქიაობა, აბრეშუმის) ადევას უკან ჰფუნავდნენ“.   
 გადასაფუნათ საჭირო თეთრი მიწა მოაქვთ საცნით, აზნაურით, თბილიანით,  
 ულენით, კეჭენით (ჭურჭუხის ხეობის ადგილებია). ამ დროს „სახლ-კარსაც  
 ჰყრიან, რეცხენ“. თეთრ მიწას გეჟში, წყალში რევენ და ხელით სინჯავენ. თუ  
 შესხმის დროს კედელზე ჩერდება, მაშინ „ცოცხით ასხმენ ბარუს (ქვითკირი  
 კედელი) ან კედელს“ (წნური კედელი). ზოგი ცოცხის მაგიერ „ქურქი ნაგლეეს“  
 ანუ ყარუს ხმარობს. ყარუს ერთ ხეზე ახვევენ და წყალში გახსნილ თეთრ მი-  
 მიწას უსვამენ კედელს. ასევე ჰფუნავენ „ჩერთამბულსა ანუ ჩათმიან სახლსაც“  
 (ფიცრულ სახლს). „ფართალ დარეცხა“ (საწოლის — საბნის და სხვა ასე-  
 თების დარეცხვა). შუაცეცხლიანი სახლი თავის მოწყობილობიანათ მალე იმ-  
 ქორტკლეოდა, ამიტომ ფართლის სუფთად შესანახავად წელში ორჯერ, გაზა-  
 ფხულზე და შემოდგომაზე „გეჟში ჰყრიდნენ, ფეყით ჰჭყლეტიდნენ“ და ცოც-  
 ხლით ხეხავდნენ ჯეჟიმს, ნაბადს, საბნის „ჩიგლამას“. ჩითის ნაწილებს კი ტა-  
 ნისამოსივით გეჟში რეცხავდნენ. დამშრალ „ფართალს დირაზე ექში“ (თურქ.  
 საპალნე, აკეცვით დაწყობილი) აწყობდნენ. „იგრეე დროზე ფართალს გათ-  
 ქლეთ — გათქლუაში“ (გათხუნვით — გათხუნვაში) რეცხავენ.

**ტანსომოზ დარეცხა.** აღუღებულ წყალს „ტანსომოზი ორყურაში“ ასხამდნენ, შიგ ჰყრიდნენ თორნის წმინდა ნაცარს, აკეთებდნენ „ნაცარტუტას (ანუ ნაცარტოტას)“. ნაცარტუტას ასხამდნენ გეუში ჩაყრილ დასარეცხ ტანსამოზს და რეცხავდნენ. ზედაც მათ მიერ ნაღუღებ **საპონს** (საპონს) უსვამდნენ. კარგათ დახეხვა-დათეთრების შემდეგ ასხამდნენ ღუღარს (მღუღარე წმინდა წყალს). გაგრილების შემდეგ კიდევ „ნაცარტუტათი და საპონით“ რეცხავდნენ-ავლებდნენ და ჰფენავდნენ გასაშრობათ საბელზე, **მარაზზე** ან გაბმულ ვაზზე.

ტანსამოსის დარეცხვის წინა საღამოს „**ყმაწვივს** ბანიდნენ, ვუცლუნდნენ. გაბანაში ზამთრი წინდი ყელით ჰხეხავდნენ, ზაფხული კი — ანწლით, გრილი იქნესავ“ და ამავე საღამოთი ალბობდნენ ზვალ დასარეცხ ტანსამოსს. თვეში ორჯერ რეცხავდნენ და „დააკერელს ჰკერავდნენ“.

## თ უ შ ე თ ი

### პურის ცხოვრება და ჯალის ჯალა

მთხრ.: გიორგი წვერა[ე]იძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); გიორგი გაწირიძე, 65 წ. (სოფ. შენაქო); ნინო წვერა[ე]იძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა); ნინო უშიძე, 70 წ. (სოფ. შტროლთა).

სულადს „კეთილი“ ეწოდება. სულადი არის: იფქლბ, ქერბ, ქერშველბ, ხვილბ, ქუმელბ, შრაუაგბ, ოსბბ, ცვერცბ.

ერთი რიგი სულადიდან (წმინდა იფქლბ ან ქერნარევი, ან სვილანარევი იფქლბ) აცხოვენ პურს, მეორე რიგიდან (წმინდა ქერი ან სიმინდნარევი, ან სვილანარევი, ან იფქლნარევი ქერი) ზელავენ ჯალს.

1. პური. დასაფქვავ „კეთილს“ ანუ სულადს „საცომე“ ანუ „საფქავი“ ჰქვია, დაფქულს — „ფქვილი“.

წმინდა ფქვილად იფქლის ფქვილი ითვლება, მერმე არის სვილისა და ქერის ფქვილი, იფქლს ცალკე აცხოვენ, ვისაც აქვს; თუ არადა — ქერს ან სვილს შეურევენ. სვილსა და ქერს ერთმანეთშიაც ურევენ.

პურს ხან ხაშით აცხოვენ, ხან უხაშოდ. მარილს ყოველთვის უშვებოდნენ და ეხლაც უშვებობენ.

შენიშვნა. უწინ ხაშის მაგიერ „საფუვარს“ ხმარობდნენ. „საფუვარი“ არის „წვერის თხლე“, რომელსაც „გამოჯდელი ალუდი“ (ლუდი) მოიგდებს თავზე. ამ თხლეს მოსწმენდდნენ და ცომის საფუვრადაც და ალუდის საფუვრადაც მას ხმარობდნენ. სხვა საფუვარი ძველად არ იყო. ცომის მოსაზელად თხლეს წყალში უშვებოდნენ; მას მაშინ ჩაასხამდნენ წყალში, როცა წყალი „გამწვავდებოდა“ (გაცხელდებოდა) და ჯელს აღარ უშვებდა. ერთ ლიტრა ფქვილს ქვისჯამაქის (თიხის ჯამის) ნახევარი თხლე უნდოდა.

პურის გამოსაცხოვად ფქვილს საცრით გასკრიან ხონში (თაბახი). თუ უნდათ, სხვადასხვა ფქვილის გასკრილს ერთმანეთში შეურევენ. წყალს „გამწვავებენ“ (გაცხელებენ), გადმოიღებენ, გასკრილს ხაშს უზამენ, წყალს დაასხამენ და იმით მოზელავენ ცომს. მერმე ზედ სუფრას გადააფარებენ. როცა გაფუვდება, მაშინ ხონიდან ამოიღებენ და თხელ მრგვალ (ან სხვა მოყვანილობის) პურებად გააკეთებენ: ცომიდან მოხტლეჩავენ (მოგლეჩენ) პატარა გუნდას და შიგავე ხონში ხელით აკეთებენ, „ამტყელებენ“; ზედ სამ თითს უზამენ და ისრე დადებენ კეცზე. ერთ მხარეს ესრე გამოუცხოვენ, მეორეს კი იქვე ზედგნის (ზედადგრის) გვერდით ჩააყუდებენ კეცზე და ისრე გამოუცხოვენ.



პური სხვადასხვანაირია, სახელობრ:

1. **შაფართხლაჲ** — მრგვალი და თხელია, უფუვარი, ცხვება კეცზე.

2. **კეცის პური** მრგვალია, მოზრდილი ზომისა, ნაფუვარი, ცხვება კეცზე.

3. **გძელაჲ** პური ლავაშვით არის, უფუვარია.

4. **კმიაღი** დიდი მრგვალი პურია, ზოგი ოთხი კილო გამოვა. ის ნაფუვარიც არის და უფუვარიც. აცხობენ კერაში, კერას გაახურებენ, მერმე „ლაღარს“ (ნაკვერცხალს) ჩაღეწვენ ნაცარში, რომ მსხვილი არ იყოს. შემდეგ კერას გაასუფთავენ და შიგ პურს ჩასვამენ. ზევიდან ჯერ „საჯს“ (თუჯის მრგვალ ჭურჭელს) დაფარებენ და მერმე ნაცარ-ლაღარს დააყრიან, ბოლოს „გვერდს უქცევენ“ („გვერდის ქცევა“) და როცა გამოცხვება, გამოიღებენ. კმიადს აცხობენ უმთავრესად შირაქში, წოვები კი სახლშიაც (ბუხარში).

5. **კუჯუა** ნახევრად მრგვალია, უფუვარი; გულში უშვრებიან ქუმლის დანაყილს და ალაო ფორს.

6. **გირცი** ისეთივეა, როგორც კუჯუა, მაგრამ გულად დაკეპილი ხორცი აქვს, უფუვარია.

7. **კოტორი** გულიანია. გულად უშვრებიან ერბო-კალტს, უფუვარია (ნაფუვარი არ იქნება, დაიმტრევა). ის ყოველთვის იციან — შინაც და გარეთაც<sup>1</sup>.

8. **ქრისტეს საგძალღი** დიდი გულიანი კოტორი იყო. აცხობდნენ შობის წინ და ახალ წლამდე ინახავდნენ. ახალ წელს გაჭირდნენ და იტყოდნენ: „ძალო და მადლო ქრისტესავ, შენ შეიწიე საგძალიო“.

9. **კვერი ხინკალია**. გულად უშვრებიან ხორცს, ერბოს [და] კალტს (ხაკოს), ჯინჯარს, შებუს (ღანძილს), კარტოფილს. ის უფუვარი არის.

10. **ბარბან კვერი** კვერია, რომელსაც გულად დაკუწული ბარი ჰქონდა. ის უწინ იცოდნენ. თითო კვერი ორი გირვანჯა გამოვიდოდა. ერთი კაცი ორს ძლივს შეჭამდა. კვერს წითელი, მჭვარტლის გემოიანი და მლაშე წვენი ჰქონდა.

11. **კერის-კვერი**, ძველად „ყვერბთნანო“, პატარა და მრგვალი კვერია. აცხობდნენ საახალწლოდ. მას ან ნაღვერდალშივე ჩაწვავდნენ ან, თუ გამოიღებდნენ, სადმე... მიაგდებდნენ და იქ თავი შეჭამდა.

12. **მიწკონაჲ** თხელი, მირგველაჲ (მრგვალი) პურია, გამომცხვარი კეცზე ალაოს უფუვარი ფქვილიდან. გემოდ ტკმილია (ტკბილია).

13. **მოტლემილაჲ** (ძველად) ანუ **მოსმულაჲ** (ახლა), რომელსაც კახეთში ფშაველები და კახები „ანტრიას“ ეძახიან, ბურბუშელას ჰგავს, თხელია, უფუვარი. მას ჩაყრიან აღუღებულ წყალში. მოხარშვის შემდეგ გადაწურავენ ჰვებით, ამოიღებენ ქაფქირაჲთ, ჩააწყობენ ხის ჯამში, დაასხამენ ერბოში გაკეთებულ კალტს, უზამენ ხახვს, კვერცხს: ამათ გაქნიან და ზედ დაასხამენ და მერმე ჰამენ ან გამწვეტებული ჩხირით ან კოვზით, ან ჭიტით. ერბოს მაგიერ (მარხვაში და ისიც) შეიძლება დაასხან გაქნილი ნიორწყალი და ისე ჰამონ.

14. **გორდილაჲ** არის პურისაც და მქადისაც. პურისა იქნება ერთი კილო, მქადისა ნაკლებია. ის კვერვიით მრგვალია. ცომს გააკეთებენ კვერად, ცხელ წყალში ჩაყრიან და ისე ხარშავენ. როდესაც მოიხარშება, წყალზე მალა დადგება; ნაფუვარიც არის და უფუვარიც.

1 როცა კოტორის (ან ხორცის და სხვა რამის) დასაქრელად დანას ათხოვებენ, დანის პატრონი ეტყვის: „დანას წვერ არ მომიტეხო“, ე. ი. ცალიერი არ დამარჩინოო. კოტორის (თუ სხვის) დამკრელი კოტორის დაჭრის შემდეგ ერთ ნაჭერს დანას ჩამოაცვამს და ისე მიაწვდის პატრონს, ამას ჰქვიან „საწვერეა“ (გ. ბოჭორიძე).

15. მაჭკატე. მარილით შეზავებულ წყალზე ან რძეზე მოუკიდებენ და მერმე ამოიღებენ კონხოთი და დაასხამენ გახურებულ კეცზე. ის გაიშლება თან და გაუკეთდება კვრეტები ყველივით. ძირს როცა გამოცხვება მისთვის ასტამაყით გადააბრუნებენ, გამოცხვება და აიღებენ.

ერბოსა და კალტს მოადუღებენ ერთად. მაჭკატს ხელით მოსტეხავენ, ერბო — კალტში ამოაწობენ და ისე ჭამენ.

16. სამყურაყ კშიაღე სამკუთხი პური ა ხატისა. არის ნაფუვარიც და უფუვარიც, თითო კომლს ხატში მიაქვს სამი ცალი (სურ. 4).



სურ. 4. სამყურაყ კშიაღე

17. ვაცე. აცხოზენ ხატობას, წლისთავს, მგელჯივავობას; ორკაპია, ნაფუვარი (სურ: 5).



სურ. 5. ვაცე



სურ. 6. ბაკუაჟე

18. ბაცუკაძე. აცხოზენ ხატობას, წლისთავს, ორკაპია, ნაფუვარი<sup>2</sup> (სურ. 6).  
 19. ლომლის დედა. აცხოზენ „სულკურთხევის“ ბალღებისათვის, ნაფუვა-  
 რია.  
 20. გიკვი. აცხოზენ მგელჯიკვაჯობას, ნაფუვარია.

საქართველოს  
 ეროვნული  
 მუზეუმი

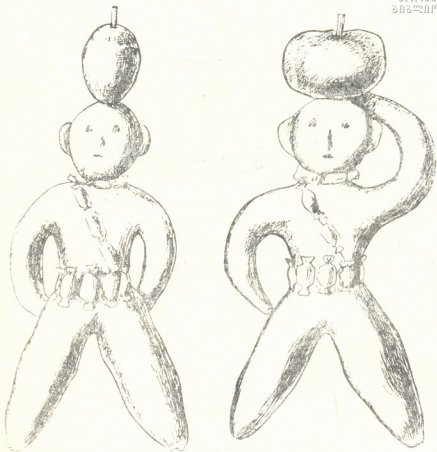


სურ. 7. სულთკრეფას ბაცუკაძე

2 ბაცუკაძე [მეორენაირი] — აცხოზენ სულთკრეფას (სულთკრეფა ყველიერის ბოლო კვირას სულბთან ღაჯაეშირბული დღებო). ბაცუკაძეს აცხოზენ ადამიანის მსგავსს (სურ. 7, 8). ღვას ღონიჯით ან ერთი ხელი წელზე და მეორე — თავზე. მხარზე გადაკიდებული აქვს ჯაღზე ასხმული ბატიბუტი. თავზე ჩარკობილი აქვს ჯოხი, რომელზეც ჩამოცმულია კვერცი ან ვაშლი. წელზე და მკერდზე ჰყილია კამფეტები ან სხვა რაიმე ხილი. თვალების ადგილას სი-  
 შინდის მარცვლები აქვს ჩადებული. (სურ. 8). სულთკრეფის დამთავრებისას მოაგროვებენ ბა-  
 ტუკაძებს (ყველა ოჯახიდან უნდა იყოს), ჩაყენებენ სანიშნედ ერთმანეთის გვერდით და ბა-  
 ტარა ბიკები შვეილდისარს ესერიან, რომელსაც მოარტყამენ — მისი იქნება,

ეს განმარტება, რომელსაც თან ახლავს სულთკრეფის ბაცუკაძების ორი გამოსახულება (სურ. 7, 8), გ. ბოჭორიძის ხელნაწერში ჩამატებულია 1970 წ. და გვუთენის ნ. აზიკურს.

21. კვერჩხ. „კრენდელივით“ არის, ოღონდ უკანასკნელზე დიდია, 1/4 ვირ-  
ვანქაზე მეტი გამოვია.



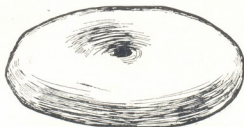
სურ. 8. სულთკრეფის ბატუყაფები

22. კვერჩხ მრგვალი, პატარა ზომის პურია, „თითდაჭირებულნი“. მას ხარჯში  
გასცემენ კვამლზე (სურ. 9).

23. ღვანჭილაჭი. ღომელში აცხობდენ. ამასაც ხარჯში გასცემენ კვამლზე.  
(სურ. 10).

24. ხინკალი ან(უ) საკვამლო მრგვალი მოყვანილობის პურია, ნაფუვარი.  
აცხობენ ღომელში: ღომელს გაახურებენ, მერმე გამოჰკვიან და ხინკალს პუარ-  
ზე დაზდებენ. სიბები გახურებულია და პური მათი „სიცხოლისაგან“ ცხვება.  
ერთი პური ნახევარ ლიტრაა. ხინკალი იციან მიცვალეხელის ხარჯში. მას დაა-  
წყობენ „სატირელზე“ იმდენს, რამდენიც საჭირო არის. თვითელსზედ დაადე-  
ბენ პატარა „ნაჯღეჩ“ მარილს, ერთ „წიკუ“ (პატარა) მატყლს, ცოტა ფარჩის  
„ნაფხერაჟს“ (ნახევს) ჩხირზედ ჩამოაბმენ და იმას შიგ ჩაარკობენ. ხინკლე-

ბი აწყვია სატირელის ბოლოზე. იმათ წაიღებენ როგორც სოფლის თვითნაღობი კვამლი, ისე მეკოდე (მეამხანაგე) სოფლის კვამლი და აგრეთვე ისინივე ვესიცი ცხენები მიცვალეზულის სადგინში (დოღში) ურევია (სადგინში, საფლას) ცხენების გარდა, ურევენ აგრეთვე ცხენებს სიძისას, ნათლიაფისას, ამობილისას,



სურ. 9. კვერი „თითდაჭირებულ“

ცოლეურთას, დედისძმისას და განაყოფებისას). თვითნაღობი პირი ხინკლის წაღებისას თითო თას ლუღს აიღებს, შენდობას იტყვის, დაღევს და მერმე ხინკალს წაიღებს.

25. ბიჭონი დახლილ სულადს ეწოდება. ბიჭონი არის ცვერცისა, ქერშველისა, იფქლისა, სიმინდისა, სვილისა.



სურ. 10. ღვანჭილაფი

ბიჭონს ატურობენ (ახლიან) ან „ჩინის“ (ჩინის, ნამდვილად კი თუჯის) ქვაბში ან ღომელში.

პურს აცხობენ კვცზე, ღომელში, კერაში და „ფეჩში“.

1. კეცი სიბი ქვა არის ლურჯი ფერისა (თეთრი და სხვა ფერი არ ვარგა, რბილია, და მალე იწყება). კეცს ან „ზედგანზე“ (ზედადგარზე) დებენ ცეცხლზე ან „ძალგაზე“ (სურ. 11) და ისე აცხობენ პურს.

„ზედგანი“ რკინისა არის, მოყვანილობით სამკუთხია, აქვს სამი ფეხი.

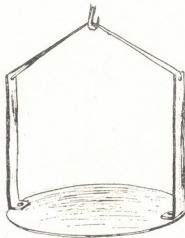
ძალგაც რკინისაა, მოყვანილობით მომრგვალოა, ქვეშ აქვს რკალი. მალა ჩამოსაკიდებელი. რკალზე გადებენ კეცს და ისე ჩამოკიდებენ „საკიდელზე“ (კერაზე); კეცი გახურდება და გამოაცხობენ პურს.

2. ღომელი არის „პურის საცხობელაჟი“ და „ბიჭვის საცხობელაჟი“.

„პურის საცხობელაჟ ღომელში“ ისევეა ნაგები, როგორც „ბიჭვის საცხობელაჟის ყვერბი“ (საცეცხლური), ოღონდ ის უკანასკნელზე ცოტა განიერია და უკან „საენაჟი“ აქვს ცეცხლის ენის ასასვლელად. მალა სიბით არის დახურული.

ღომელს გაახურებენ, მერმე გამოასუფთავენ და პურს პყარზე დადებენ. სიპები გახურებული არის და მათი სიცხოლე აცხობს პურს.

3. კერაჟი ჩვეულებრივი სახლის კერა არის. მას გაახურებენ, მერმე დადარს (ნაკვერცხალს) ჩალეწავენ რომ მსხვილი არ იყოს. შემდეგ ადგილს გაა-



სურ. 11. ძალგა-ი

სუფთავენ, პურს ჩასვამენ და ზევიდან ჯერ „საჟს“ (ჭურჭელია თუჯისა) დააფარებენ და მერმე ნაცარ-ლადარს დააყრიან, ცოტა ხნის შემდეგ პურს „გვერდს უქცევენ“ და ასე აცხობენ.

4. „ფიჩი“ ჩვეულებრივი ფურნე არის. ნაგებია ქვითა და ტალახით. აქვს ძირს ტერფი, მალა — ოთხი ყორე წინ კარით, მალა თალით და სიპის ან ბანის სახურავით, შიგნით პურის საცხობით და უკან ბოლის ასასვლელი „სათვალაჟით“, კარის წინ გამოშვერილია კალთა[ჟი] სიპი ქვისა. პურის საცხობი მიწით არის მოლესილი. კარის დასახურად სიპ ქვას მიაყუდებენ.

პურის საცხობი ჭურჭელი და იარაღი არის: ხონი, საცერნი, ასტამაჟი, ფხინაჟი, კეტნი.

1. ხონი ჩვეულებრივი თაბახია ხისა.

2. საცერნი მოტანილია, ნაყილია, ის ძუისაც არის, „მართულისაც“ და ცაცხვის ლაფნისაც. უკანასკნელს „დიდურაჟ საცერნი“ ეწოდება.

პურის საცერნ მომსხოა, ვალისა — მოწმინდაო.

3. ასტამაჲნ ძველად, ეხლა კი „საფხეკელი“, ჩვეულებრივი ასტამი არის.

4. ფხინაჲნ ღადრის გამოსაყრელი არის. ის ოთხკუთხი ფიცარიჲსა მისაგანაჲსა ყრილი.

5. კეტნ ცეცხლის საჩხრეკია, რკინისა, რკინისაჲე ან ხის ტარით.

II. ვალი. კეთდება „ბიჰონის“<sup>3</sup> ფქვილისაგან. „ბიჰონი“ არის „დატყრო-ბილი“, ე. ი. დახლილი სულადი. ნამდვილი ვალი ქერის ბიჰუნისა არის, თუმცა ხმარობენ იფქლისასაც, სიმინდისასაც, სვილისასაც. სიმინდს და სვილას ქერში ურევენ. სიმინდშერეული ვალი ქერის ვალზე უფრო კარგი გამოდის.

ჩვეულებრივ ქერს და სხვა სავალე სულადს ატყრობენ (ახლიან) ღომელში ან წალოში. მერმე ფქვავენ წისქვილში.

როცა „ვალის გაზელა“ (გაზელვა) უნდათ, ვალის ფქვილს ტომშტში გაცრიან. მერმე წყალს ჩაახამენ და გაზელენ კელით. ეს გაზელილი ვალი არის „ყვაჲს“.

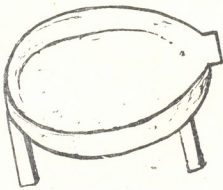
„ყვაჲს“ ჩვეულებრივ კეთდება „ცალკელაჲს“, ე. ი. ერთი ზელით დაკუმშუ-ლი. ასე მიიტანენ ზოლმე სუფრაზე. ხან კი დაუკუმშავსაც დადგამენ ტომშტით-ვე და თვითელი სტუმარი (თუ შინაური) ამოიღებს, „ცალკელა[ჲ]ს“ გააკეთებს და ისე ჭამს. ზოლო თუ ყვაჲს სამგზავროდ უნდათ, მაშინ „გუნდად“ ანუ კვერად აკეთებენ ორი კელით.

ცხვრის ბინებში ვალს ხონში [თაბახი] ზელენ, მხოლოდ ზოგიერთი მემ-ცხვარეები, რომელნიც ბინიდან დაშორებული არიან, გულდაშიც ზელენ.

ყვაჲს“ თუ ერბო უზეს (უქნეს), მაშინ ის არის ერბოან-ყვაჲს“, თუ კალ-ტი, — კალტიან-ყვაჲს. ვალსა და [მხოლოდ] კალტს [უწყლოდ] ცხვრის ბინებშიც ზელენ. მას „ნაკელს“ უწოდებენ.

ბიჰონის სატყრობელაჲს ანუ დასახლეი არის ღომელაჲს და წალო[ა].

1. ბიჰუნის სატყრობელაჲს ღომელჲს ცალკე შენობაა. აქვს ნაწილები: „კე-თილის კარო“ [ა], ე. ი. ქერის, იფქლის და სხვ. ჩასაყრელი ადგილი, ძირს — „ყვერბზ“ ანუ საცეცხლურბ, ყვერბს ზევით — ღომელჲს ანუ სიპნ, თავზე სი-



სურ. 12. წალოა ანუ სატყრობელაჲს

<sup>3</sup> ბიჰუნის (სახელობითში — ბიჰონი). თ. უთურგაიძე.



პითვე გადახურული. ყვერბიდან ღომლის უკან ადის ხვერელი „საენაფნ“, სადა დანაც ღომელში ცეცხლის ენა ადის, შიგ ტრიალდება და მალლიდან აფეცხვება სულადს. წინ აქვს ბიჭვნის კარო[ი], სადაც ჩამოდის დატყრობილი (დახლილი) ბიჭონი.

ბიჭონს ურევენ **კმალიყაყით**. ის გრძელი ჯოხია, ბოლო ხმალივით აქვს გაბრტყელებული.

2. **წალო[ა]**, ანუ „სატყრობელაჲ“ ბიჭვნისავე სატყრობელი (სახლელი) არის. გაკეთებულია თუნუქისაგან, აქვს **სამი ფეხი**. ის ახალი შემოდებულია ღომლის მაგიერ. (სურ. 12).

ბიჭონს ურევენ (წალოში), „სარეველაყით“, რომელიც თოხის მოყვანილობისა არის.

კალის გასაზელი ჭურჭელი არის ტმოშტე. ტმოშტი თაბახის მაგვარი ჭურჭელია ხისა ან სპილენძისა. აქვს **სამი ფეხი** და თავისივე მოყვანილობის „სახურავაჲ“.

## სასმელ-საჭმელი

სასმელ-საჭმელი არის: სასმელი, ჩაი, საკდურაჲ, სახვერტაჲ საჭმელი, ბალახეული საჭმელი, ხანგრძლივად შესანახი ხორცეული.

### სასმელი

მთხრ.: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); დიმიტრი ხელაიძე (სოფ. ჩილო).

სასმელი არის: ალუღე, არაყე.

1. **ალუღე** ლუდი არის. ალუღს ხდიან ქერისაგან. ქერს ჩაყრიან კოდებში, ზევიდან დაასხამენ წყალს. წყალი ისე უნდა ედგეს, რომ ქერს კოდში ერთი ვერშოკით მალლა სცილდებოდეს. ესე იქნება სამი **ჟამი** (ე. ი. სამი დღე და ღამე). შემდეგ ამოიღებენ ქერს და **ზარფუშში** გაწურავენ. გაწურულ ქერს ან სუფთა მიწაზე, ან იატაკზე დახყრიან, რომ „დაკიაბდეს“ (დაჯევილდეს). დაყრილი ორ ვერშოკზე სქლად არ უნდა იყოს. ესე იქნება 4—5 ჟამამდე. თუ დამბალი ქერი ვერ „დაკიაბდა“ (გალივდა, დაჯევილდა), კიდევ ერთი ჟამი დარჩება. როდესაც ის ერთმანეთს გეჲმბება (გეებმება) და ფესვებს გაუშვებს, მაშინ ააგროვებენ ხვავად, „შესწვერავენ“ (წვერს გამობამენ). ზევიდან ნაბადს და სხვა სათბილობელს დაათარებენ. საფარებელს მალალ ჯვრეტს უზამენ ჰაერისათვის. ქერი გახურდება, კარგად უნდა გახურდეს. ნაპირები თუ ცივი აქვს, იმათ შიგნით მოაქცევენ და შიგნითა გახურებულ გულს კი გარეთ. მაშინ თანაბრად გახურდება. როდესაც მარცვალი კარგად დაშავდება და ფესვებიც მიუჭკნება, მაშინ გამოიტანენ მზეზე და გაშლიან **სრავალს** (სრავალი — ფარდაზე გასაშრობ-გასაჭმობად გაფენილი სულადია). სრავლად იქნება გახმობამდე. ისე უნდა გახმეს, რომ წისკვილმა დაფქოს. გახმობა ზომიერად უნდა. თუ მომეტებულად გახმა, გემო დაეკარგება. გამხმარს წაიღებენ წისკვილში და დაფქვავენ. დაფქულს სახლში მოიტანენ. კარგი ფქვილი გემოდ ტკბილი უნდა იყოს.

ქერი როცა წყალში ჩაიყარა, ის „საფორე ქერი“ იყო, და ახლა უკვე და-  
ფქული „ფორია“. ფორს კახეთში „ალაო“ ეწოდება.

ალუდის გამოხდა როცა უნდათ, ჩაასხამენ წყალს „საალუდე ქვაბში“ ისე  
რომ პირამდე ერთი მეტრი კიდევ აკლდეს. შემდეგ ფორს ჩააყრიან (ყოველ  
ჩაფნახევარ წყალს უნდა ერთი ლიტრა ფორი). ქვაბს „ქოჯოთი“ (იგივე „სარე-  
ველა“) დაურევენ. (სურ. 13). იმ ზომამდე უნდა დაერიოს, რომ ფორი წყალში  
კარგად გაიხსნას. ამ წყალში გახსნილ ფორს „დარკო“ ეწოდება. ფორი წყალს  
მალა ამოიყვანს და თუ ქვაბს წყალი კიდევ აკლია, დაასხამენ და პირამდე აავ-  
სებენ. ამის შემდეგ ყვერბში (საცეცხლურში) ცეცხლს შეუკეთებენ. ცეცხლი



სურ. 13. ქოჯო ანუ სარეველაჭი

ზომიერი უნდა იყოს. ყოველ ათ-თხუთმეტ წუთში ქვაბს ურევენ ქოჯოთი და  
ცეცხლსაც ზომიერად აძლევენ. ესე იქნება ადუღების დრომდე. ლუდის ქვაბს  
გვერდით უდგას საკედე. ამ საკედეში გადაიღებენ ქვაბიდან  $1\frac{1}{2}$  ჩაფისოდენა  
დარკოს იმიტომ, რომ ქვაბი საცხეა და დუღილის დროს არ აფუვდეს და არ  
გადმოვიდეს. გადმოღებული დარკო ნახევარ-ნახევარი საათის შემდეგ ისევ საა-  
ლუდე ქვაბზე უნდა დაესხას ისე კი, რომ დუღილი არ შეაჩეროს. როდესაც ის  
გადმონაღები დარკო მორჩება და საალუდე ქვაბს დაესხმება, მაშინ კიდევ უნდა  
დუღდეს ორი საათი. შემდეგ ცეცხლს გამოუწელებენ და ყვერბიდან ნალვერ-  
დალს კარგად გამოხვეტავენ. ერთი 4—5 წუთი ისე იქნება. მერმე „მგოლავი“  
(ე. ი. ალუდის მოხარშვის მთავარი ხელმძღვანელი ანუ ალუდის მომხარშავი,

რომელიც ცეცხლსა და ქვაბს უდგას) მივა და ქვაბს ქოჯოთი დაურევს კარგად. ყვერბში წყალს შეასხამენ ძალიან დიდი სიფრთხილით, რომ ქვაბის „მსკერს“ (ფსკერს) არ მოხვდეს. ქვაბის გარეშემო ყორეები ისე უნდა გაცივდეს, რომ ცოტათი მეტი სითბო აღარაჲ ჰქონდეს. ესე დარჩება ორი საათი. ფორის ლექი, რომელსაც „კოტი“ ეწოდება, დაბლა წავა და წმინდა წვენს მალა მოიღებ. ამ წმინდა წვენს საალუდე ქვაბის მახლობლად დადგმულ კოდში გადმოიღებენ **ტარკოშაყით**. როცა ეს წვენი დალექილ კოტზე მივა, მაშინ ქოჯოთი დაურევენ. ტარკოშაყით პატარა ჩხუტში ჩაასხამენ, მიიტანენ და იქვე საქვაბეში ჰაპნით ჩამოკიდებულ ორ „საწურავაყ“ ხაკში (ხაკი თხის ბალნისაა) გადაასხამენ. ამ ხაკებს ძირს უდგა „ლახტბა“ (დიდი გეჯა ანუ ნავი). ხაკებში ჩასხმული ხშირი წვენი ჩადის ლახტბაში, კოტი კი რჩება ხაკში. როცა საალუდე ქვაბიდან მთელს ამოიღებენ და გასწურავენ, მაშინ ქვაბს კარგად მორეცხავენ წყლით. ქვაბიდან გადმოღებული წვენი რომ დგას კოდში, იმას ისევ ქვაბში გადაიღებენ ტარკოშაყით ან ვედროთი. ხაკებში ჩასხმული დარკო იწურება იმ დრომდე, ვიდრე კოტი ძალიან არ გამაგრდება. კოტის გამაგრების შემდეგ ხაკებს მოუჭერენ მალა, ყელთან, **ყელხაჭირაყს** (იგივე „საყელა[ყ]“, ან „საყელური“), დაბლა, მუცელზე — „საჭირაყს“ (იგივე „არტახებნ“). უკანასკნელი ძალს აძლევს და წვენი იწურება. როცა ეს ყველაფერი დასრულდება, „ყელსაჭირაყს“ და „საჭირაყს“ შემოხსნიან და ხაკებსაც ჩამოიღებენ. ლახტბაში განაწურ წვენსაც ისევ ქვაბში გადაიღებენ. ქვაბშივე ჩაჰყრიან სვეს (არის **კახურაყ სვეი და თუშურაყ სვეი**) ერთ ვედროს (ძველად სამ კაბიწს), შეუკეთებენ მაგარ ცეცხლს და ააღულებენ. ნელა დუღილი არ იქნება, რაც შეიძლება ძალიან უნდა დუღდეს, დუღილით ძირს უნდა დაიწიოს ხუთი ვერშოკი, მერმე ცეცხლის გამოუკეთებენ და ისევ ჩვეულებრივ წყალს შეასხამენ დიდი სიფრთხილით, რომ ქვაბს არ მოხვდეს. ამის შემდეგ ექვსი საათი სვეზე უნდა იდგეს ქვაბშივე. ეს არის „ზისწვენი“. ზისწვენს ამოიღებენ ტარკოშაყით, დაასხამენ ზარფუშში და გაწურავენ. ეს გაწურვა მოხდება დილით. ამ განაწურ ზისწვენს წაიღებენ და გრილ ადგილას დადგმულ ქვაბებში ჩაასხამენ ისე, რომ თითო ქვაბში ნახევარზე მეტი არ უნდა იდგას, ესე დაახლოებით სამი ჩაფი. ამას ტარკოშაყით აგრილებენ, ანიაგებენ ყოველ ნახევარ საათის შემდეგ. ესე იქნება საღამომდე. როდესაც ზისწვენი ძალიან კარგად გაგრილდება, მაშინ იქვე მახლობლად დადგმულ კოდში გადაასხამენ და შიგ ჩაუშვებენ „ასაყუოს“, ე. ი. დედას ერთ ჩირჩახს. ჯოხით დაურევენ. თუ ზამთარია, კარგა თბილად დახურავენ, თუ ზაფხულია, თხლად გადააფარებენ. იქნება ესე ხუთ-რვა დღემდე, მერმე იხმარებენ. დახარჯვის წინ მალლიდან მოღებულ „თხლეს“ მოხდიან.

ალუდი ინახება ათ დღემდე. თუ დიდი ხანი დარჩა, დამეადება.

ალუდი უნდა იყოს შავი, სქელი, ტკმილი (ტკბილი), ცოტა სვის გემო უნდა ჰქონდეს.

ალუდის გამოხდას „ალუდის შეკიდება“ ჰქვიათ (წლის ხარჯს მიცვალებულზე „ალუდის ქნას“ ეტყვიან).

ალუდის გამოხდის შემდეგ დარჩენილ „კოტს“ მზეზე აშრობენ და ზამთარში საქონელს აჰმევენ წყლით, მარილში აზელოილს.

„ასაყუო“ არის დედა, გაკეთებული წინა გამოხდილი ალუდის თხლისაგან. დაყენებული ალუდი „თხლეს მოიღებს“ („თხლის მოღება“) ზევიდან ბრკესავით. ალუდის დახარჯვის წინ იმას მოხდიან ქაფქირაყით ცალკე ფიცარზე, ჯამ-

ში ან ქვაბში შეინახავენ. როდესაც მისი ხმარება უნდათ, ქვაბზე დადგებიან, ჩაჰყრიან რაიმე ჭურჭელში და დაალობენ დარკოში. მერმე ცოტა წინ წაასხამენ და გაკეთდება „ასაყუო[ა]“ ე. ი. დედად სახმარებელი თხელი ალუდს ხდიან კაცები. ხდიან საერთო დღეობისათვისაც და ცალკე-ცალკე კირისა („ხარჯისა“) და ღვინისათვისაც.

საერთო დღეობისათვის ალუდის გამოხდაში ყველანი იღებენ მონაწილეობას, ფორსაც მიიტანენ წყვით, სვესაც, წყალსაც მიზიდავენ. მოხარშვა ჯერით არის მოყოლებული. ხარშავს „შულტაჟს“ და თუ იმან მოხარშვა არ იცის, მაშინ მცოდნეს დაიჭირავენ და იმას ახარშვინებს. მუშაობის დროს ხალხს იხმარიებს, რომელთაც „მორჩილები“ ჰქვია.

ალუდს ხდიან საქვაბეში. საქვაბე სასოფლო შენობა არის. აქვს ოთხი ყრუ ყორე ერთი კარით ან სამი ყორე ერთი კარით და მეოთხე ან მთლად, ან ნაწილობრივ (შუაზე) ღიაა. სახურავი ან ცალფარდულია, ან ორფარდული.

საქვაბეში არის საალუდე ქვაბები და ალუდის გამოხდის ყველა საჭიროება: ლახტა[ა], ქოჯო[ა], საკიდაჟი, ყელსაჭირაჟი, საჭირაჟი.

1. საალუდე ქვაბი სპილენძის დიდი ქვაბია „ალუდის შესაკიდებლად“ ანუ გამოსახდელად. აქვს ნაწილები:

ა. ყელი პირითა და საჯელეებით.

ბ. მუცელი (მის ნაწილებს „კალაპოტები“ ჰქვია; ისინი ნაჭერი ფურცლებია).

გ. გვირგვინი მსკერია ანუ ძირი სქელი სპილენძისა.

ქვაბს ზევიდან აფარებენ „სიხს“.

ქვაბებს აკეთებენ თელავიდან მისული „რვალის მჭედლები“, ანუ „მერვალები“. თვითეულ საქვაბეში არის 1—3 ქვაბი.

ქვაბს საქვაბეში გამართულია „ყვერბზე“. „ყვერბი“ საცეცხლური არის. ქვაბი ან „საჯელეებით“ არის ჩამოკიდებული (მალა გადებულ ჯიღზე ანუ კოჭზე), ან კიდევ დგას მსკერზე (ძირზე) დაყუდებით. გვერდებზე და უკან ცეცხლისათვის საკმაო ადგილის დატოვებით აშენებული აქვს ყორეები, რომელთაც თავი შეერული აქვთ ქვაბის ყელთან. წინა მხარე ღია არის ცეცხლის შესაკეთებლად. ზოგ საქვაბეს გვერდის ან უკანა ყორეში, ქვაბის ან ქვაბების თავის გასწვრივ, აქვს კვრელი. ამ კვრელში გარედან შემოდებულია ხის დარი ქვაბების თავზე. როდესაც ალუდის გამოხდა უნდათ, ღარს მიუმარჯვენ ქვაბს, მოზიდავენ წყალს, შიგნით აღარ შეიტანენ, გარეთ ღარზე დაასხამენ და მისი საშუალებით წყალი ქვაბში ჩადის.

2. ლახტა[ა] ფიჭვის ხისაგან გაკეთებული გეჯა ანუ ნავი დიდი ზომისა, ხმარობენ ზისწვენისათვის.

3. ქოჯო, იგივე სარეველა[ა], ქვაბის მისარეველი არის: გრძელ ტარს ძირთან გარეშემო რამდენიმე მწკრივად შემოწყობილი აქვს ჩხირები, შემოჭირებული „ჯარჯით“ (დაგრეხილი წნელი).

4. საკიდაჟი ხაკის ჩამოსაკიდი წნელია, ჩამობმული ლახტბის მალა კიდეზე (კოჭი).

5. ყელსაჭირაჟი, იგივე საყელაჟი ან საყელურნი ხაკის ყელის მოსაჭირებელი ორი პატარა ხეა ჯარჯით ერთმანეთზე გადაბმული.

6. საჭირაჟი, იგივე არტახები, ხაკის მუცელზე მოსაჭირებელია. ის ორნაირი არის: ა ორი ფიწლისებური ხე თითებით ერთმანეთზეა გადაბმული, თავებ-

ზე კი ჯარჯა (დაგრეხილი წნელი) შემოეცმება; ბ. სწორი ხეები ბოლოში და-  
კედელი (დაქდეული) და ჯარჯით ერთმანეთზე გადაბმული.

საალუდე (სალუდე) ჭურჭელი არის:

1. კოდნ ალუდის დასაყენებელი დიდი ჭურჭელი არის ხისა.

2. საწდე[ა] (ეხლა) ანუ სალუდე ჩხუტნ (ძველად) კოდისებური ჭურჭელია ხისა; ხმარობენ ალუდის ჩასაყენებლად (ალუდი გააქვთ ხალხში). აქვს ნაწი-  
ლები: პირნ, ტანნ, მსკერნ ყაპუატოთი. საწდე სპილენძისაა არის. მასაც იგივე  
ნაწილები აქვს და დამატებით კიდევ „საყელე“.

3. იჯაგაფიც კოდისებური ჭურჭელია ხისა, მომცრო. ხმარობენ ალუდის ჩა-  
საყენებლად.

4. საფორე ჩხუტნ იგივე კოდია, დიდი ზომისა, ხმარობენ საალუდე ფორის  
დასაყრელად.

5. კოჩხო ალუდის გადასაღები დიდი საწვენა ხისა.

6. თახნ სასმისია ხისა, რქისა, სპილენძისა.

2. არაყს სწურავენ „საარაყედან“ ან ფორიდან.

ა. „საარაყე“ არის ქერისა ან ქერის ნაბოლოვარა საგანგებოდ, საარაყედ  
დაჭეული მსხვილად.

„არაყის მოწურვა“ როცა უნდათ, ჯერ „საარაყეს დააყრიან“ („საარაყეს  
დაყრა“ ან „არაყის დაყრა“), ე. ი. საარაყე მასალას შეამზადებენ და მერმე არაყს  
მოსწურავენ.

„საარაყეს დააყრიან“ არაყის მოსაწურ ადგილას, რომელსაც იგივე სახელი  
„საარაყეც“ ჰქვია და „არაყ-საწურავაცი“. ის გამართულია სოფლის მახლობ-  
ლად წყალმომარჯვებულ ალაგას, ხევის ან წყლის პირზე. ამისათვის აღნიშნულ  
ადგილას მიიტანენ „საარაყეს“ (ე. ი. საარაყე ფქვილს), კოდს, საარაყე ქვაბს  
და სხვ. ქვაბით წყალს აადუღებენ, კოდში ფქვილს ჩაყრიან, მდულარე წყალს  
ჩაასხამენ, დაურევენ „სარეველაყით“ (ორკაპა ჯოხია), რომ ფქვილი კარგად  
გაიხსნას ცხელ წყალში. ერთ ლიტრა „ფორსაც“ (გალვივებულ ქერის ფქვილს)  
დააყრიან, დახურავენ. ესე იქნება ორი-სამი საათი. მერმე ცივ წყალს დაასხა-  
მენ ზედ თავიანთ ზომამდე, დაურევენ კარგა „სარეველაყითვე“, ცოტათი თბი-  
ლი უნდა იყოს. ესე იქნება სამი ეამი (ეამი — დღე და ღამე). ამ ხნის განმავ-  
ლობაში ის დამკვდებდა, ფუის, დულს. ეს არის „საარაყე“. იმას მეოთხე დღეს  
მოსწურავენ. იქვე ცეცხლისათვის მიწას გამოსთხრიან ან „ყევრბს“ (საცე-  
ცხლურს) ააგებენ (ქვისას). დადგამენ იმაზე საარაყე ქვაბს. ქვაბზე „დაასარ-  
ქველებენ“ (დახურავენ) ზარფუშს. ქვაბისა და ზარფუშის პირებს ერთმანეთში  
ჩასვამენ და გარეშემო ტალახით შემოთუღესავენ, რომ ორთქლი არ გამოვიდეს.

ზარფუშის „მკლავის“ მახლობლად სწორედ დაიდგმება გეჯა. გეჯას გვერ-  
დები გაკვრტილი აქვს და შიგ „ნუნაა“ (მილი) „გაგდებული“ (გაყრილი). ზარ-  
ფუშის მკლავის პირს ნუნის პირში გაუყრიან და გარეშემო ცომით შემოთუღესა-  
ვენ. გეჯაში „ლარკეცაყით“ (ხის ღარით) ან „საჩხატაყით“ (ხის პატარა ღარით)  
ცივ წყალს მიუღებენ. გეჯა წყლით უნდა აივსოს და წყალი გეჯაზე უნდა გად-  
მოდიოდეს. ნუნა ცოტათი გამოწეულია გეჯის გარეთ. მას ბოლოში, პირში ჩხი-  
რით დამაგრებული აქვს ბაწარი, რომელიც არაყს იწურავს. ცეცხლის შეკეთე-  
ბის შემდეგ ერთი საათის განმავლობაში საარაყე ქვაბიდან ორთქლი დაიწყებს  
გამოსვლას ნუნაში. აქ გარედან მდგომი წყალი აცივებს ორთქლს და ნუნიდან  
არაყად ჩამოდის ძირს დადგმულ ჭურჭელში. გამოდენის დროს არაყი ცივი

უნდა იყოს. თუ არაყი ძალიან ცხელი გამოდის, ძალა ეკარგება. პირველად გამოსული არაყი არის „წინა არაყი“, მეორედ გამოსული — „მეორე არაყი“ / მესამედ გამოსული — „მესამე არაყი“, ამის შემდეგ არის ნაბოლოვარი, რელი მელსაც „შამანნი“ ჰქვია. თვითვე არაყს თავისი ჭურჭელი აქვს. მესამედ გამოსული მეორე და მესამე არაყი ერთად აირევა. თუ კარგი გამოვიდა, მეოთხეს, შამანსაც, აურევენ, თუ არადა, შამანს თავს გაანებებენ.

კარგ არაყს „მარჯე (ე. ი. ავ, მაგარ) არაყს“ ეძახიან, დაბალ არაყს — „ალალაყს“ (ე. ი. წყნარს).

**ბ. ფორი** არის გაღვივებული ქერის ფქვილი. ქერს დაალობენ წყალში, დარჩება ესე 1—2 ჟამი, გაღვივდება (გაჯეჯილდება). მერმე ერთ ალაგას მოაგროვებენ, რომ უფრო გაღვივდეს, შემდეგ გააშრობენ, გაახმობენ და, ბოლოს, წისქვილში დაფქვავენ, იქნება „ფორი“.

როცა არაყის მოწურვა უნდათ, იმასაც ისევე ცხელი წყლით დააყრიან, დამჯავდება და მერმე ისევე მოსწურავენ, როგორც „საარაყედან“. ფორიდან უფრო კარგი და უკეთესი არაყი გამოდის (გაღვივება ქერს ატკობს).

არაყის ქვაბი საშუალოდ ექვსჩაფიანია. თუ კარგი გამოვიდა, ექვს ჩაფზე გამოვა რვა ხელადა, თუ გაფუჭდა, შეიძლება სამზე მეტიც არ გამოვიდეს. არაყი მოხდომაზეა: ზოგჯერ კარგი გამოდის, ზოგჯერ ფუჭდება. მიზეზი არ იციან.

არაყის გამოხდის შემდეგ რჩება ლეჭი, რომელსაც „ბუყი“ ეწოდება. ბუყს ასმევენ საქონელს — ფურს, ხარს და სხვ.

არაყს სწურავენ დიაცები სახლში სახმარადაც და აგრეთვე ქირისა და ღვინისათვისაც.

საარაყე ჭურჭელი არის:

1. საარაყე კოდნი — ხის ჭურჭელი „საარაყეს დასაყრელად“ ე. ი. საარაყე ფქვილის გასამზადებლად.

2. საარაყე ქაფქირაქნი ანუ „სარეველაქნი“ — სარეველა ხისა.

3. საარაყე ქვაბნი — დიდი სპილენძის ქვაბი არაყის მოსაწურავად. აქვს ორი „ყურნი“.

4. ზარფუშნი — საარაყე ქვაბის სახურავი. აქვს „მკლავნი“ (მილისებური ნაწილი) და „ყურნი“.

5. საარაყე გეჯაი — ხის ნაგი წყლის ჩასაყენებლად, თავსა და ბოლოს გაკვრეტილი „ნუნის გასაგდებლად“ (მილის გასაყრელად: „ნუნის გაგდება“).

6. გეჯის სადგმელაქნი — გეჯის ქვეშ შესადგმელი გრძელი სკამი ან კიდევ ყორე ამენებული.

7. ნუნა[ა] — სპილენძის მილია.

8. საბუყე გეჯაი — ბუყის შესანახავი ნაგი ხისა.

9. საბუყე კოჩხოი — ბუყის ამოსადგმელი ჭურჭელი ხისა.

10. ხელადა[ქნი], კოკა[ა] და სხვა თიხის ჭურჭელი არაყისათვის.

ჩ ა ნ

მთხრ.: გიორგი წვერა[ქ]იძე, 55 წ. (სოფ. შტროლოთა); დიმიტრი ხელა[ქ]იძე (სოფ. ჩილო).

ჩაის აკეთებენ სხვადასხვა ბალანიდან ან მცენარის ნაყოფიდან; ესენია: გულბანდი, ყოლის ხე[ა] (ე. ი. ღერო) და ყვავილი, გიეში, პიტნაქნი, კვინჩხაქნი,





ბექთ-ქონდარაგნ, არის კიდევ ველთ-ქონდარაგნ, მას საჰემელში ხმარობენ სანგ-  
 ლად, [და] წყალთ-ქონდარაგნ, ბუნტეში (წყლიან ადგილას) იზრდება, <sup>საქონდარაგნ</sup>  
 მწარე არის. თავშავაგის ფოთლი, საწოვარაგნ (ბარამჩაი) — ყვავილიანი ბა-  
 ლახია, უმზეოდ უნდა გახმეს, სიცხიანისათვის კარგია; დეკის ფოთლნ, კვაფა-  
 ლის ნაყოფი, ცაცხვის ყვავილი, შავ-ესკალაგნ (შავი ასკილი), სიცხიანისათვის  
 ხმარობენ.

საქდურაგნ

მთხრ.: ნინო წვერა[ე]იძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა); ნინო უშიძე, 70 წ.  
 (სოფ. შტროლთა); ელო წვერა[ე]იძე, 65 წ. (სოფ. შტროლთა).

საჯდურაგნ ძველი სიტყვა არის. ეხლა მის მაგიერ იხმარება „სატანნ“.  
 საჯდურაგნ არის: ყველნ, საჯდურნ, ჩოგნ, კალტნ, მძაჟე კალტნ.

1. ყველი ცხერის რძისა არის; ძლიერ ნოყიერია (კარაქს არ ხდიან).
2. საჯდურნ დამძალებული ყველია. ყველს დაზელავენ ხუთჯერ-ექვსჯერ, შეინახავენ ხის ღურკში (კასრი). ისე დარჩება, დამძალდება და საჯდურად გა-  
 კეთდება. ინახება ათი წელიწადი.
3. გაციებული ავადმყოფისათვის საჯდურს რძეში ჩააყრიან, აადულებენ და  
 ქითო (ღრმა კოვზით) დაახვრეტავენ, მარგებელია.
4. ჩოგნ გაზელილი ყველია. დამტვრეულ ყველს გაზელენ ორ-სამჯერ, შეი-  
 ნახავენ გულაში და ისე საჯდურად ხმარობენ. ინახება ერთი წელიწადი.
5. კალტნ (ხაჭო) ცხერისა და ძროხის რძისა არის.
6. მძაჟე კალტნ, იგივე „გამონაძვრენაგნ“, დამძალებული კალტია. კალტს  
 ზელენ „კვირ-კვირაგის თავ“ (კვირისა და კვირის თავზე) ცხრა-ათჯერ. მერმე  
 ღურკში (კასრში) ჩაზეკავენ, გვერდზე დადებენ, ეხლა მეორე გვერდზე გადა-  
 ბრუნებენ, შემდეგ ღურკიდან ხონში (თაბახი) „გამონაძვრენენ“ და შეგზე ან  
 კილობანზე, ან თაროზე შედებენ, იქ ზამთარში გაკმება.

მძაჟე კალტს საჯდურად „აჯდურებენ“, ე. ი. ატანენ („შეჯდურება“, იტ-  
 ყვიან: „შეჯდურ“, ე. ი. შეატანე)\*.

სახვრეტაგნ

მთხრ.: ნინო წვერა[ე]იძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა); ნინო უშიძე, 70 წ.  
 (სოფ. შტროლთა); ელო წვერა[ე]იძე, 65 წ. (სოფ. შტროლთა).

სახვრეტაგნ არის: დოვის სახვრეტაგნ, შეგადებულ ზეი, სველ-კალტნ, მყავე  
 სახვრეტაგნ.

1. დოვის სახვრეტაგნ რძის შედღვებისა და კარაქის მოხდის შემდეგ ჩხუ-  
 ტიდან ამოღებული და ცალკე ქვაბში შენახული დოვი არის. ეს დოვი პირველ  
 ღღეს ცოტა მყავეა, მეორე და მესამე ღღეს კი ძალიან დამყავდება და დაკალ-  
 ტდება (ე. ი. კალტს ანუ ხაჭოს გაიკეთებს); კალტნ ზევიდან ამოდის, ძირს შრა-

\* „შეკუზურაგნება“ საჯდურის დიდ-დიდად შეკუდურებას ნიშნავს. პატარას ეტყვიან: „ნუ  
 აკუზურაქვებო“, ე. ი. დიდ-დიდს ნუ ატანო. (გ. ბოჟორიძე).



ტი რჩება. თუ კიდევ დარჩა, მაშინ მთლად ირევა: კალტ<sup>ბ</sup> სულ ძირს წავა და სახერეტაჲს „დამწაკდება“ და აღარ „შნესმების“ (შეისმება); თუ რძე ვადაუროეს, თორემ ისე არ ვარგა.

სახერეტაჲს კალთან ან პურთან ხერეტენ. ზაფხულში, სიცხეში ძირს წავა და გია.

2. შეგდებული ზე[ა] შედებული რძე არის. ახალ მოწველილი რძე ჭურჭელში — ჩხუტში ან ქვაბში, თუ თბილად არის, „შნესმება“ ანუ შედედდება (თუ არადა, ერთ კვირამდეც არ შედედდება). როცა უნდათ, ამას სახერეტად ამოიღებენ. ის ყველა სახერეტაზე კარგია. იმას „საწებაჲს ჩასაწებად“ (ჩასაწებლად) ხმარობენ, სხვაფრთხი კი ვერ გნემეტებენ“ (გაიმეტებენ), რომ ჭამონ, „ეწყალეზისთ (ენანებათ), კარაქ დავგაკალდებისაჲ“ (დავგაკალდებო).

3. სველ-კატ<sup>ბ</sup> რძიდან კალტის (ხაჭოს) მოხდის შემდეგ დარჩენილი სველი და კალტ<sup>ბ</sup> არის.

4. შუავეა სახერეტაჲს არის ყველის გაკეთების შემდეგ კოდის ძირში დარჩენილი ყველის ძირი შრატით. კოდიდან ამოიღებენ სველს (შრატს), ცოცოტა ყველსაც ამოაყოლებენ და ცოტა ახალ რძეს დაასხამენ. ის შეიკვრება ერთმანეთში და დამჟავდება.

### ხანგრძლივად შესანახი ხორციული

მთხრ.: გიორგი წვერა[ე]ძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); გიორგი გაწირიძე, 65 წ. (სოფ. შენაქო).

ხანგრძლივად შესანახი ხორციული არის: ყაღ<sup>ბ</sup>, შიგნითა[ა], ბარ<sup>ბ</sup>, ცმელ<sup>ბ</sup>, საოსხე[ა].

1. ყაღ<sup>ბ</sup>. ყალი მზადდება ცხერის, ძროხის, თხის, ნადირის ხორცისაგან. იღებენ ფერცხლებს, მკერდს. „ძვალსაც და კუთსაც“ ან დიდ ნაჭრად, ან კიდევ პატარა გრძელ ნაჭრებად. დაჭრიან, მარილწყალში ჩაყრიან. სამი-ოთხი დღე იქ იქნება. მერმე ამოიღებენ და გაკიდებენ მზეზე გასაშრობად უფრო ისეთ ადგილას, სადაც ნიაფი სცემს. სამჯობისია, რომ ადრე გაშრეს. გაშრება, გახმება და შეინახავენ. ასე „გააყაღებენ“ (ე. ი. ყალად გააკეთებენ) ხორცს. ყალის გაკეთება სხვაგვარადაც შეიძლება. მარილწყალში ჩაყრის მაგიერ, ხორცს მარილს დააყრიან (დაამარილებენ) მშრალად (ქვაბში, ხის ჭურჭელში, გულაში) ის ისევე სამი-ოთხი დღე იქნება და შემდეგ გაკიდებენ გასაშრობად.

კარგი ყალი გამოდის უფრო მსუქანი ხორციდან. ძლებს ორ-სამ წელიწადს. ინახავენ სუფთა ადგილას ჩამოკიდებულს, უფრო ახალ ბინებში. შეიძლება ჭურჭელშიაც, „შკაფში“ და სხვ. ჩაიყაროს, ოღონდ ორ თვეში ერთხელ მზეზე, ჰაერზე უნდა გაიტანონ<sup>5</sup>.

ყალს ხმარობენ ხორცად (ე. ი. მოხარშავენ, ხორციც იჭმება და წვენიც) ან სატან-ად<sup>6</sup> (მოუხარშავი), ან ხინკალში (თხლად იხმარება); შეიძლება შეწვაც.

2. შიგნითა. შიგნითა არის ძეხვი. მას ესრე აკეთებენ: აიღებენ მსხვილ ნაწლევებს. იმათ ჯერ გაასუფთაებენ, მერმე გადმოაბრუნებენ, გაბერავენ და მზე-

<sup>5</sup> ნაწერიც [ჩაყრილ<sup>ბ</sup>] ჩამსხილულს ნიშნავს (გ. ბოჭორიძე).

<sup>6</sup> სატანი (სახ.); სატნ-ის, სატნ-ად (კუშშვადი სახელია) (თ. უთურგაიძე).

ზე გააშრობენ. შემდეგ იმას ცოტა დაასველებენ. დაკეპავენ ხორცს და ქონს/ უზამენ მარილს, ქონდარას ან წიწკას, ან პიმპილს (პილპილი) და მწვანე ხაჭაპურს ბლომად ხახვით და ჩაყრიან შიგ. სტენიან ჩხირით. თავ-ბოლოს მოაკრებენ სარკინა ვე პირს. მოკეცავენ ორად და გააშრობენ მზეზე, ჰაერზე.

შიგნითა თუ კარგად გაკეთებულია, სამ წლამდე გაძლებს „გემოუცვლელად“. როცა დასჭირდებათ, მოხარშავენ და ძალიან გემრიელი და ნოყიერი საჭმელია. მოხარშვის დროს უმჯობესია ჯერ წყალში დალბეს და მერმე ისე მოიხარშოს. შეწვაც შეიძლება.

3. ბარი. ძროხის, ცხვრის თხის ან ნადირის ფაშს (ფაშვი), ნაწლევს და ფირტვა[ეს] გარეცხავენ, გაასუფთავენ. ფაშს და ფირტვებს დახვევენ და ნაწლევებთან ერთად რაიმე ჭურჭელში დაამარილებენ; მერმე აიღებენ: ორი წილი იქნება ფაში და ფირტვა, მესამე — ნაწლევი. ფაშსა და ფირტვას ნაწლევს ზედ დაახვევენ, გრძლად გააკეთებენ. ძველად ის ჭერში გაიბოლებოდა, ეხლა კი მშრალ ადგილას მზეზე ან ჩრდილში შრება და ხმება.

ბარს ხმარობენ ან კვერის (ხინკლის) გულად (ხშირად), ან კიდევ ხორცად (იშვითად). თუ კვერის გულად იხმარეს, მაშინ იმას დაჭრიან პატარა ნაჭრებად, მოხარშავენ, ამოიღებენ და ძალიან წმინდად დაკეპავენ, შაანელებენ ქონში ან ერბოში, ან ცმელში ხახვით და ისე უზამენ (უზამენ) გულად. თუ ხორცად იხმარეს, ისევე დაჭრიან, მოხარშავენ, წვეწვს გადაღვრიან და ხორცს ჭამენ.

4. ცმელი. შემოდგომაზე რომ „საოსხეებს“ დახოცავენ (საოსხე შემოდგომაზე დახოცილი საკლავია), იმათ ცმელს აიღებენ თავიანთი ჩობალითვე (ჩობალი ფაშის ზევითა ქონია?), დაამარილებენ შიგ ჩობალშივე, შეხვევენ მრგვლად ყველის კვერივით, გარედანაც მარილს დააყრიან. თითო შეხვეული კვერი უნდა იყოს თხუთმეტი გირვანქამდე. ერთი კვირა ისე თბილად შეინახავენ, წაახვე[ვენ] ტილოში ან სხვა რამეში. შემდეგ მალლა ჭერში დაკიდებენ, რომ ბოლი არ მიეკაროს (უწინ კი ბოლში გამოყავდათ).

ცმელს ხმარობენ წვეწვში, ლობიოში, ხინკლის გულშიაც (თუ ჯანდაგი ხორცია), წვრილად დაკუწავენ, ცვერცშიაც, „ჩავეში“, ჯინჯარში, ფქვილ-შაჰამანდში მათ შესაზაგებლად.

ცმელს საპნისათვისაც ხმარობენ. როდესაც საპნის მოხარშვა უნდათ, იმას სოდაში გაურევენ და მოიხარშება საპონი.

5. საოსხე. შემოდგომაზე ცხვარს ან ძროხას დაკლავენ და მთელს ნაჭერ-ნაჭერ დაჭრიან, მარილს დააყრიან და ჩხუტებში ჩაამარილებენ და ისე ინახავენ საზამთროდ. როცა უნდათ ამოიღებენ, მოხარშავენ და ჭამენ.

საოსხეები დაიკვლება გიორგობისთვის პირველიდან. ინახება ოთხი თვე. მარტში თუ საოსხე დასახარჯი დარჩა, ამოიღებენ და ყალად გააშრობენ<sup>8</sup>.

7 ხელნაწერში: „ტყავი“, გაასწორა თ. უთურგაიძემ.

8 საზოგადოდ, ხორცი უმარილოდ არ შეინახება. დღევანდელი ხორცი მხოლოდ დღეს შეიძლება უმარილოდ მოიხარშოს, ხვალე კი ის დაამარილებული უნდა იქნას და ისე იხარშება. უმარილოდ დარჩენა ხორცს აუგემურებს (გ. ბოჭორიძე).



მთხრ.: ნინო წვერა[ე]ძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა); ნინო უშიძე, 62 წ. (სოფ. შტროლთა).

საჰმილი არის: ყაურმა[ა], ჯორც-წვენი, ხავიწი, წურულაჟ ერბოა, კალტი — დ' ყვაჟი, ჩეფოყვაჟი, ყოლოა, აშურაჟი, საჩხრეკაჟი, სიმჟავეა, ფაფაა, მუსხუტერაჟი.

1. ყაურმა[ა]. მსუქანი ცხვრის ხორცს დაჰრიან, ჭვავში ჩაყრიან, ორ ქიტ (ღრმა კოვზი) წყალს დაასხამენ და ისე მოიხრაკება თავის ქონში, რომელსაც ის გაუშვებს. მარილსაც უშვებდნენ. ყაურმა ცხვრისაც არის, ძროხისაც, ნადირისაც. თუ ცხვარი დაეხოცათ და სახლში ვერ მიიტანეს, მაშინ იქვე „მააყაურმებენ“ და ცხვრისავე ფაშვში შეინახავენ (ერთი მოყაურმებული ცხვარი თავის ფაშვში ჩადის თავ-ფეხის გარდა), ოჯახში მიიტანენ, ინახება რამდენიმე თვე.

2. ჯორც-წვენი. თუ ახალი დაკლული საქონლის ხორცია, იმას მოხარშავენ წყალში, სანელს — ხახვს, მწვანელს, კარტოფილს, წიწაკას, მარილს უზამენ და ისე ჭამენ. თუ დამარილებული ხორცია ან ყალი, იმას გარეცხავენ და ისევე მოხარშავენ და შეანელებენ.

3. ხავიწი. ერბოსა და კალტს ერთმანეთში წამოაღულებენ და ვაკეთდება ხავიწი. ბუყდუნა[ე] კალტისაგან კარგი ხავიწი გამოდის.

ს. მაკალათია წერს: „ბ უ ყ დ უ ნ ა კალტის ხავიწია“-ო (თუშეთი, გვ. 110). შეცდომაა. ბუყდუნა ხავიწი კი არ არის, არამედ ოდნავ გაფუჭებულს ანუ წამხდარს ნიშნავს; კალტი შეიძლება ბუყდუნა გახდეს და ასეთი კალტისაგან, როგორც ეს ზევითაც აღნიშნულია, კარგი ხავიწი კეთდება.

4. წურულაჟ ერბოა. წმინდა ერბოში ამოაწობენ ცეცხლზე შემწვარ ხმელ კალტს და იმას პურს ან ყვაჟს შეატანენ.

5. კალტი-დ' ყვაჟი. კალტს შეწვავენ. მერმე სველსა და კალტს ატანენ ყვას.

6. ჩეფოყვაჟი. მსუქან ხორცს წვენიდან ქონს მოხდიან. ჯამში ამოიღებენ, იმას ჯალს დააყრიან, დაურევენ ერთმანეთში, მარილსაც უზამენ და ისე ჭამენ.

7. ყოლოა. დოვში პურს ჩაყრიან და ქიტით ჭამენ.

8. აშურაჟი. დოვს ან წყალს ჯალს დააყრიან, დაურევენ და ისე დალევენ.

9. საჩხრეკაჟი. „სველს“ (შრატის) ან დოვს, ან დარკოს (ლუდისა) დააყრიან ჯალს, აურევენ და კოვზით ჭამენ. სველზე და დოვზე დაყენებული მჟავა, დარკოზე კი — ტკბილი.

10. სიმჟავეა. წყალს დადგამენ ცეცხლზე. ჯერ წარმოაღულებენ და მერმე ფქვილს დააყრიან, „დაკობიჭავდება“ (დაკობიჭდება, დამურკლდება, დაბუშტდება) და ქოჯოთი (გაქერქილი ტოტის ცოცხი, პატარა) ურევენ; ცოტას წამოაღულებენ და მერმე კასრში გადმოიღებენ და აქ სანამ თბილია ხაშს უზამენ, დამჟავდება. ყვა[ე]ს მარილს მოაყრიან და სიმჟავეს ქიტით ახვრეტენ (ან ვაცხელებულს, ან ცივს); თუ აქვთ, ნიორსაც შეატანენ ყვა[ე]ს და სიმჟავესაც ახვრეტენ.

9 ხელნაწერშია: „ხავიწისაგან“, გაასწორა თ. უთურგაიძემ.

11. ფაფა[ა]. წმინდა ფქვილს ან მჰადს დააყრიან აღუღებულ რძეზე, ან აღუღებულ წყალზე. ხარშავენ იმ დრომდე, რო „ცომაც“ (უმე) არ დარჩეს. ის სქელი იქნება. „ამოსთრიან“ (ამოიღებენ) დიდ ჯამებში, რომ თითო ჯამს სთხოვონ თხუთმეტი კაცი ან ქალი მიუღდეს. ფაფას შუაში ჩაუღებენ ერბოს. ფაფას კოვზით, ცოტა-ცოტა ერბოსაც ამოაყოლებენ და ისე ჭამენ.

ფაფა იციან სახლშიაც, ჭირშიაც და ლხინშიაც. უკანასკნელ შემთხვევაში დიდი ქვაბებით ხარშავენ.

ბრინჯის ფაფაც ისევე ხარშება, როგორც ფქვილისა.

12. მუხსუტერაჲ. შრუაჲს ფქვილს წყალზე ფაფად დააყრიან, მოხარშავენ, გაღმოიღებენ, მარილს დააყრიან და ისე ჭამენ ფაფასავით.

## VI. ბალახეული საჭმელი

მთხრ.: ნინო წვერაი[ე]ძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა).

ბალახეული საჭმელი არის: მხალწ, ჩავე[ა], საწებაჲს, წნილბ.

1. მხლად ხმარობენ: თათბაჲს<sup>10</sup>, ღოღოს, კარტოფილის ყივს, ჯინჭარს, ძაღლთჟოღაჲს, შებუს (ღანძილი), ბაღბაჲს, გიერაჲს.

მხალს დაარჩევენ კარგად, ჩაყრიან აღუღებულ წყალში, იღუღებს. ქიტით (ღრმა კოვზით) ან ქაფქირაგით ამოიღებენ, ჯელით გაუჭურვენ (ვასწურავენ), მაკრატლით დაჭრიან ან ასტამიყით დაკეპავენ ხონში (თაბახი). ჩადებენ ქვაბში ერბოს, დადგამენ ცეცხლზე. როცა აღუღდება, მხალს ჩაადებენ შიგ, მარილსაც ჩააყრიან, ურევენ კოვზით და გაკეთდება მხალი.

2. ჩავე-დ ხმარობენ: სასუჲაჲს, საღვიძლაჲს, ანუ საჯარაჲს, გომატს, პიტნაჲს (შანტალის ანუ ჭყანტის პიტნაჲს), ღოღოს, დუცს, ვაშლის სულაჲს (შანტალში იზრდება), მოგრძო ფოთოლი აქეს და ვაშლის სუნი ასდის, კარნუჲაჲს (ქართულად მწარია ჭქვიან, ის მწარეა), გაბლუარაჲს, კვინჩხაჲს, სვინტრაჲს, ბუერაჲს.

ჩავეს ბალახებს ზაფხულში „დახკრეფენ“, დასწ[ენ]ვენ კუდიებად“ (გალა) და დაკიდებენ საჩხებში, გახმება. როცა უნდათ, ზაფხულში ან ზამთარში, აიღებენ, მოხარშავენ, ფქვილს მოუკიდებენ, ქონსა და მარილს უზმენ (უზამენ) და ისე ჭამენ. ვისაც უნდა ჯორცსაც ჩააჭრის, ქონს და მარილს უზმენ (უზამენ).

3. საწებაჲდ ხმარობენ: მიჩიგტარაჲს, ხაპარაჲს (ვარდკაჭაჭა), მჟავიაჲს (ორია, მწყემსთ მჟავიაჲს და ყანის მჟავიაჲს), წართხალს, მამალს, დიუს, შუაყაჲს მამალს, მსივანაჲს, გიერაჲს, სასუჲაჲს, ჭიმს, ჭეკუნტელაჲს (ჭეკუს წვირია), ნარს, ჯორთკუდაჲს (გარეული ტარხუნა), მარიამმმარაჲს, კარნუჲაჲს, დეკის ბუბუნაჲს (ე. ი. დეკის ყვავილს).

როცა საწებაჲს ჭამა უნდათ, დაკრეფენ საწებაჲს ბალახებს, „შეგდებულ ზეს“ (შედღებულ რძეს) ამოიღებენ ჯამში [მოაყრიან ბლომად მარილს], შემოუსხდებიან გარშემო დიდიცა და პატარაც, მოწყვეტენ ფოთლებს და ყივებს ხსენებულ ბალახებს, აწობენ შედღებულ რძეში და ჭამენ. იტყვიან „საწებაჲს ჭვამოთავ“ („საწებაჲს ჭამა[ა]“).

4. წნილს აკეთებენ დიუისა, სასუჲაჲსისა, შებუს (ღანძილი), ჭიმისა, გიერაჲსისა, ნივრისას.

<sup>10</sup> თათბოა არის გავრცელებული ამჟამად (თ. უთურგაიძე).

დოყს ან გაფცქვნიან და მყავე ბუყის წვენში, ან კიდეე წყალში ჩაყრიან.  
მერმე წყალს გამოსწურავენ და სველს (შრატს) დაასხამენ და გაკეთდება მწნილი.  
სასუქაყს, შებუხს, ჳიმს, გიერაყს, და ნიორს კი ჳერ მოსთუთჳავენ მდუღარე  
წყლით, მერმე დაამარილებენ და რაიმე ხის ჳურჳელში ჩაზეყავენ. ორ კვირა-  
ზე მწნილად გაკეთდება.

### ოჰი

მთხრ.: ნინო წვერა[ე]იძე, 63 წ. (სოფ. შტროლოთა).

ოჰმ არის კევი. ოჰმ არის ბუყვისა (ყვარისა) და ჩხლაყვისა (არყის ჳერ-  
ჳისა).

1. ბუყვის ოჰს ასე აკეთებენ: ბუყვის დახეჩენ პატარა ნაჳრებად, „ჩახ-  
ყრიან“ საკედე ჳვავში, წყალს დაასხამენ, იღულებს კარგა ხანი, ოჰს თავზე მო-  
იგდებს; კბილით ნახავენ: თუ კბილებზე ეკრობა, მას „გარეე“ (ისეე) მოხარშვა  
აკლია და კიდეე აღუღებენ და თუ არა, მოხარშულია. მოხარშვის შემდეგ ბუ-  
ყვის ამოაწყობენ და ოჰს ან ციე წყალს დაასხამენ, ან ყინულს დწყდებენ, ან  
თოვლს და ის ძირს წაე. წყალს გადასწურავენ და ოჰი ერთბაშად ძირში დაგ-  
როვდება.

2. ჩხლაყვის ოჰი ასე კეთდება: ჩხლაყს გარეთა ჳერჳს გააცლიან, წმინდა  
ჳერჳს აიღებენ და დახევენ ფურცლებად, კეცებად თითის სივიწროედ, ჩასდე-  
ბენ თიხის ყელმოტეხილ ჳურჳელში, პირზე ჳვას „დწყდებენ“, ცეცხლთან „მი-  
ზღმენ“; „რო მწყშუშებ“ (რომ მოიშუშება), ერბოს „ჩაწყდებენ, დწყრევენ“  
(დაურევენ), წყალს „ჩაყსხმენ“ და ოჰი ცალკე დარჩება. „ოჰს ჳღვლიმავენ“<sup>11</sup>  
(ღეჳავენ), „ოჰმ რო ჳღვლიმოს (ღეჳოს), მაშინ გაემებაო“.

<sup>11</sup> ეღვღემენ (თ. უ.).

## ფ შ ა ვ ი

მთბრ. შვეინარ გოგენლაშვილი, 73 წ. (სოფ. ცაბაურთა, შუაფხოს თემი, დღუშეთის რაიონი).

**ხინკლის კეთება.** ფშავლის ჭამა-სმა რა ასახსენოა! სველი ლუკმა გვენატრება. ღმერთს ჩვენთვის ქერის პურაი და ხაჭოს კვერაიც ედიადება (ენანება, არ ემეტება). რა უნდა დავიკვებნოთ, ჩვენ რა გვაქვის ისითა საჭმელი, რო ვისმე დავამეტოთ. სუყველას კი ისი ჰგონავ ფშაველები ქონებიანი ხალხნია, ჩვენზე ბეჩავ ხალხ კი არ იქნება. არცა-რა დიასახლისობისა ვიცით, არც იმისი მომზადებისა (საჭმლის მომზადება). ბეჩავს ხმელა პურიც არა აქვს, ასახვრეტს-ხო რაით გაიჩენს.

**ქერის თავად** (პირველ საჭმელად) ფშაველს თაობითავ ხინკალი ჰქონია, მდიდარსაცა და უჭონელსაცა. მდიდარი ხინკალს ზორცისას გააკეთებს ან კიდევ ცხვრის ყველისას და ნიადაგ გემრიელიც უფრო იქნება: ზორცი და ყველი ისრეც გემრიელებია! მაგრამ უხინკლოთ კი არც ღარიბი დადგება, თუ ცეცხთ აბოლებს (თუ ცეცხლი უნთია, ოჯახი აქვს). ხინკალს გააკეთებს ქერისასაც. გულსაც, თუნდა ნივრისასაც ჩაუდებს. გაკეთება კი ყველამ ერთნაირათ ვიცით. ბედენა კი არი კეთებაცა. ღარიბი კაცი ბევრს კეთებას არას დასდევს, რაისაც უნდა იყოს, მალე გააგოზგვერავენს (მოახვევს), უღომც კი მუცელი ამოყაროს.

ხინკლის კეთება სუყველა ფშავლის სახში სიხარულს აჩენს იმიტომ, რომ ამ დროს ყველანი სახლში არიან. ხშირად კი უფრო სტუმარი ეყოლება მოსული და იმით იქნებიან შელომებული (წაქეზებული). ხინკალს დიდი გავიდვა (დიდხანს კეთება) უნდარის და ყველანი შველენ კეთებასა — უნცროსებიცა. სახინკლედ მოსაზველ ცომს მაგარი მოზელა უნდა; ჯალაფობაში უფრო ერთი რომენიმე ზელავს. სახინკლეს (საწმინდარი, წმინდის ფქვილი) გაცრის, რამდენის გაკეთებაც უნდა, იმენასა. ხელის ანდით მარილს უჭამს (დააყრის) ფქვილსა და ორისავ ხელით მაგრა მაპზელს. ცომი, მაგრა მოზელილი რო არ იქნას, მალე ჩაიშლება ხარშვაშია. მოზელილ ცომს ერთ ხელს (ერთ წყების საკმარს) მაპზლენს, კიდევ წაზელს ცოტასა, გააგრძელებს და მაპზლენს გუნდასა. გუნდას ორიე ხელის ნეფში იგორებენ მაგრად, რო დამურგვალდეს და გახლეჩილი არცად ღარჩენს. მემრე ესრე დაკეთებულ გუნდებს თითებისა ან ხელის ნეფის დაწოლით გაათხელებენ. თან კიდევ ორსავ ხელის თითებით ქერქებს (ლავაშებს) ასწორებენ, რო თანასწორი სისქისა გამოვიდეს. გუნდებს თან საფანელს ახმარებენ, რო ქერქები ერთურთს არ გაეკრას.



ზოგები ქერქებს რო აკეთებენ, ზოგი გულს ამზადებს, თუ მალეე დამზადებულ არა აქვს, ზოგი კიდევ ქობს ულის; სახინკლე შეშა ფიცხი უნდა იყოს და წვრილად დაჩეხილი, დაჭრილი. სახინკლე ქობს, მანამდე ხინკალი ქობისა მიანც არ იქნება მზათა, არ შეუყეთებენ. ხინკლის დამხვევებში მინიმინ არიან, უფრო კაცებია, თუ არადა, თავის წილად ბალღებმაც იციან. ქერქის კვალობაზე (ქერქების სიდიდეზე) გულს უდებენ, ახვევენ ნაპირების მონაოქებით, შიგითაისაკ მიყრით ქერქის ნაპირები სუ გარშემო ერთურთან მოყავთ და შუაგულში სუ შაერთებენ და თითის დადგმით თავებს უყეთებენ მრგვალადა. როცა ერთი ქობისა დახვეული იქნება, ქობს შეუყეთებენ დაფიცხებულ შეშებს და ისიც მალე მზად არი. ხინკალს ქვაბში თვლით ჩაჰყრიან, ქობის სიდიდის კვალობაზე. საშუალი ქვაბი 25—30 ც., საჯალაფო ქვაბი 40 ც., სახინკლე ქობში 50—60 ც. ჩადის. ახლად ჩაყრილ ხინკალს მაშინვე მობრუნება უნდა. ქობი თუ საკიდელზე ჰკიდია, იქვე მოაბრუნებენ (მოატრიალებენ), თუ ზედადგარზე, მაშინ ქობს აიღებენ და ისე მოატრიალებენ, რომ ხინკლები ერთურთს არ გაეკრან და არ ჩაიშალოს. მობრუნება რამდენჯერმე უნდა. ხინკალს ამოიღებენ ქვაბიდან ჟაფქირითა, როცა მოხარშული იქნება. მოხარშვის შეტყობა კი ზოგმა თითის შეხებით იცის, ზოგმა თვალით და ზოგმა აღუღებიდან გასული ღვრით. ხინკალს იღებენ (აწყობენ) პატარა, თუ დიდ ხონჩებზე, სუფრებზე.

პირველ ხონჩებს უფროსებს, კაცებს დაუდგამენ და სტუმართ; ბალღებს კი ჯამბში ჩაუდებენ, ჩაუწყობენ ოროლ-სამსამ ხინკალსა. ხვევას ეხლა დედაკაცები და უნცროსები მორჩებიან, გაათავებენ. პირველი ქობის გადმოღებას შემდეგ ახალ გადმოღებულ ხინკლებისად გვერდის ქცევა იციან, რომ სუფრამ არ დაიკრას. მეორე და მესამე ქობის ხინკალს კი დედაკაცები სხვა უნცროსებთან ერთად დაიდგამდენ, პირველად კი მიანც, ეხლაც უფროსებსაც დაუდგამენ. სტუმენ და ერთურთს აპატივებენ „ხინკალი მაძღართ საქმელიაო“, თან იტყვიან „ბევრი გიახელით, ვანა კი მეხათრებაო“, ზოგი სათვალავსაც იტყვის „ცამეტი შევქამე, თექვსმეტი, შვიდმეტიო“, ზოგი — „მე ქამაში ხინკალ ვერ დავთვალე, მაგის ზომისა არა გამიგიაო“. თუ სტუმრებია და ზარხოზადაც არიან, შამღერნებენ კიდევ: „დაგძინებია, ხინკალო, გამოგაღვიძებს ჯაბანი“, ან კიდენა: „ავაიმე, ცხელო ხინკალო, მემრე მარწყვასთან წოლაო“. ესეთა კარგია ფშავლებისად ხინკალი, მაგრამ ბევრი ამბავ კი უნდა.

ხინკალს გული აკეთებს და წმინდის ქერქი, თორო (თორემ) ისრე ყველაიც გაკეთდება.

ხინკლის ქერქი ქერის ფქვილისაც კეთდება. აი, ჩვენში ძალიან ხშირად ქერისა იციან, იმითა რო აქ წმინდა ცოტა მოდის, ზოგს იმის დრო არა აქვს — საჯეროცა და საწმინდარიც არც ერთი არ ებადება. ქვევითა ფშავლებს უფრო ბევრი პური მოსდის და სახინკლეც უფრო კარგი. ჩვენში ქერსა და სვილასა ეხმარობთ.

გულად იქაც და აქაც ერთნაირი ვიცით (ქვემო და ზემო ფშავში). ხორცს დაკვეფთ სახინკლე ფიცარზედა ხანჯრით, ან ხელცულაითა; შიგ ჩავაკვეფთ ხახვსა, თუ მოტანილი გვექნება კაი ხახვი, თუ არადა, მწვანევილი, ხახვი აქ ყველასაც უდგა, თუ არადა, მეზობლიდან მოიტანს. როცა არც ერთი გვაქვს, გარეულ ბალახებსაც ჩავაკვეფთ, — ტყუიურასა, ცოტა ქონდარსა და გემოზე მარილსა. ყველის გულში კი არაფრის გარევა არ ვიცით. ხაქოსაში მწვანე ხახვი უხდება.





ზოგმა ხაჭოსი და ხორცის ერთურთში გარევა იცის, ზოგი ხორცში მოხარშულ კარტობილსაც ურევს.

**ქონდუმის გული.** ქონს დაკვეფთ, ახალს, ან ძველსა, შიგ ჩვენ დუმასაშიცა თლით და ხახვს უქამთ.

**ქონფქვილის გული.** ქონს დავსთლით, დაკვეფთ, გაცრილ ფქვილში აურევთ, თვალის დახედულად რაც მაუნდება, ბევრი ფქვილი არ უნდა.

**კარტობილის გული.** მოვხარშავთ და დაფეცქვინით კარტობილსა, ხახვს უქამთ, ცოტა ნიორსა, გავზელთ კარგა ხელითა, მარილსაც უზამთ გემოზედა და მზად არი.

ხაჭოსი, ყველისა და კარტობილის ხინკალს ერბოთი ვსჭამთ: ზალდებს ჯამებში ჩაუდებთ ერბოსა, დიდებს ერთად მოუტანთ (დაუდგამთ) და თავის ნებაზედ, ვისაც უნდა, ჯამში ჩაჭქევავს, ვისაც არა, ხინკალს პირს მოსტეხს და გულში თავის გემოზე ჩაუდებს. ხინკალი დამბალი ხაჭოსიც ვიცით, იმასაც ერბო უყვარს.

**ატრია.** ცომისას ატრიასაც ვაკეთებთ. ისეთივე მოზელა უნდა, როგორც ხინკლის ცომს და ქერქებსაც ისევე დათხელება, მაგრამ ატრიას გულს არ უდებთ და ამიტომ აღარც დახვევა სჭირდება. ქერქებს (ლავაშებს) ორად მოვკეცავთ, თითს დავადგამთ ნაბირში, რომ ერთმანეთს გადაებან და ხარშვის დროს არ გაიშალონ. მდულარე ქვაბში ჩავყარით, თან ხინკალივით მოვაბრუნებთ. მაიხარშება ამოვიღებთ ხონჩებზედა და ერბოთი ან ნიორწყალით ვჭამთ. შიგ ამოვაწებთ და ისე. ატრიას ცომი ყველა ფქვილისა მაიზილება.

**გარზანა.** იგივე ატრია არი, მაგრამ ქერქებად არ თხელდება. პატარა გუნდებთ მოიჭრება ხელის ნეფზე გრძლად-გვარად დაგუნდავდება და გუნდის შუაგულში სამი თითის დადებით, დაწოლით და გამოსმით გუნდა თან გათხელდება და თან გამოიხვევა და ასე დამზადებული ჩაიყრება, მოიხარშება ქვაბში. ჭამის დროს გარზანასაც **საპოხი** უნდა ან ნიორწყალი.

**გუგლუმა.** სიმინდის ფქვილისას მოვზელთ ცომსა, დავაკეთებთ პატარა პატარა კვერებსა, მოვხარშავთ და ერბოში ცოტა ნიორს ჩაურევთ. იმაში ვაწებთ ლუქმასა და ისე ვჭამთ. სიმინდი ჩვენში არ არის, მაგრამ როცა ან ხილად მოტანილი გვექნება, ან როცა უპურობა არის, მაშინ ვიცით სიმინდის ზიდვა და გუგლუმასაც მაშინ ვაკეთებთ.

**ფაფა.** ფაფა სიმინდის ფქვილმაც კარგი იცის და წმინდის ფქვილისასაც ვაკეთებთ (ჩვენში მოხრაკულები მარტო ყურით კი გაგვიგონავეს ზოგთა, მაგრამ რარიგია და როგორა კეთდება, ჩვენ არცაით ვიცით); ჩვენ სახელდახელოდ ვიცით საჭმლის კეთება. არც ფაფას უნდა ბევრ ხარშვა. ადუღებულ წყალზე მუჟკიდებთ დაცრილ ფქვილსა ცოტა-ცოტაობით და თან ფოცხვით ურევთ, რომ ფაფა დუღილში არ დარჩეს, ქობმა ძირზედ არ მიიწვას. ფქვილი თანაბრად გაირთოს წყალმა, და კოშრიანი არ გამოდგეს. როცა მოიხარშება, ფაფანი ქობს გადმოვიღებთ, მიწაზე დავდგამთ და ქვეშ წყალს შევასხამთ ქობის ძირში, რომ ქობის ძირზე მიწვა დააყენოს, შეაჩეროს და ადვილად ამოსადები და მოსადებე-კი შეიქნეს. ყველას ჯამში თითო კოვზ ერბოს ჩაუდებთ და დაუდგამთ. ფაფა ყველანაირი ფქვილისა ვაკეთდება.

**ხაჭუერბო.** როცა მოკეთებები მოგვივლენ ან სტუმარი, საჩქაროდ სხვას ვერას მოვისწრობთ, ხაჭუერბოს მეტსა. ახალ ხაჭოს ან დამბალ ხაჭოს ჩავთლით ჯამში, მწვანე ხახვს, ან სხვა თუ გვექნება, ჩავაჭრით და ტაფაში ან ბატარა ქო-

ბაში (ჩალხანაში) ერბოში მოვალულებით. ამოვიღებთ ჯამში და მიუტანთ სტუმარსა. ის თითო ლუკმა პურთან ერთად ხაჭუერბოს ამოაყოლებს და სჯამს.

**მწვადი.** თუ ხორცი გვაქვს, **მწვადის ჩირებს** ავასხამთ, რკინის ან ხის შამფურზე შევწნავთ და მივართმევთ სტუმარსა. ჯამში ერბოს ჩავდებთ. ბატარასა და შიგ მწვადსა.

**ხორცწვენი.** დამარილებული და ჩადებული ხორცი გვექნება ან ძვლები ჭერში, ბოლზედ გამოსული — დავკაფავთ დავჭრით ნაჭრებადა, ჩავყრიდ ქობში და მოვხარშავთ. ტყიურას ჩავაყოლებთ ან ქინძსა, თუ გვექნება. ზოგმა კარტობილის ჩათლაც იცის შიგა. დამარილებულ ხორცს მარილი კი აღარ მოუნდება, მაიხარშება, გადმოვიღებთ. **წილობებს** (ხორცის ნაჭრებს) ცალკე ამოვიღებთ, წვენს ცალკე დავასხამთ ჯამებზე. წვენსაც ვჭამთ პურის ამოწებით (წვენში ამოთრევით), ან ჯამში შევახვრეტთ პურზე და ზოგმა კოვზით ჭამაც იცის წვენისა, წინად კი წეს არ იყო.

**ფქვილწყლის საჭამადი.** აღუღებულ წყალს ფქვილს მოუკიდებთ, ვადუღებთ, ტყემლის მყავეს, ან ძმარს გაურევთ და მარილს. დავასხამთ ჯამებზე და პურს ჩავყრით.

**დოხანი.** მოვხარშავთ წმინდა პურის ან სვილის ხორბალს, მარილს უქამთ და პურჩაყრილსა ვჭამთ. დოხანი ვიცით, თუ გვექნება, **ღებიოხი**, ოსპისა და ცერცვისა.

მთხრ. ქალოქრო როსტიას ასული ვაჩიეშვილი (თავდიდიშვილი) — ტუქსიშვილისა, 67 წ.

**ღებიოს შეჭამადი.** ღებიოს საჭამადს (შაჭამადს) **დოხანსაც** ვეძახით. საჭამადის გაკეთებაც ესრე ვიცით: მოვხარშავთ ღებიოთა შევანელებთ ნივრით, მყავითა და ქინძით, თუ გვაქვს, ერბოსა და ხახვსაც უზამთ და მარილს. მწვანე ღებიოსაც ესევე მოვამზადებთ, ბედენად ჩვენ ვერა ვიცით.

**ოსპის შეჭამადიც** ვიცოდით უწინა, შენელება კი ოსპის შეჭამადისა არ ვიცოდით. გემრიელი კი იყო ძალიან.

**კარტობილის შეჭამადი.** მოხარშულ, დაფცქვნილს ჩავთლით წყალში, უქამთ ცოტა ნიორს, ცოტა მყავეს, ცოტა საპოხსა და მარილს.

**გაზელილი კარტობილი.** გაზელილი კარტობილის გაკეთება ვიცით: ახლად დაფცქვნილ კარტობილს ცხლად ერბოს დავადებთ, გავზელოთ ხელით ბაკანში და ჩაუდებთ ყველას ჯამებში. ხახვითაც შევანელებთ, თუ გვექნა. მშრალადა ვჭამთ.

ისე ვიცით: წყალს დავასხამთ, მოვალულებთ და კარტობილის საჭამადი გვექნება. კარტობილის გაკეთება (მომზადება) უფრო მშრალად ვიცით, გაზელილის ჭამა. ვიცით გამომცხვარი კარტობილის ერბოში ჩახლაც. ყველამ თავთავისად ცალკ-ცალკე ჯამებში.

**მხალეული საჭმელების დამზადება.** თითმავალას მოკვრებთ, დავარჩევთ, გავრეცხავთ, მოვხარშავთ, გავწურავთ, გავზელოთ ერბოში, ან ნიგოზს უქამთ და ჩაუდებთ ჯამებში.

**თეთრამხალა, ნაცარქათამა, წითელი მხალი, და არჯაკელიც** ისევე მზადდება, როგორც თითმავალა.

**ბაღბას** გაარჩევნ, დაკრეფავნ, მოხარშავნ, შემდეგ ერბოსა და კვერცხს უზამენ, მარილს გემოზე და წვნიანად ჭამენ.

ლოლო ნელლად არ მომზადდება. ადრევე დაკრეფილია, **გალებად დაწნულია** და გამხმარი. გამხმარ ლოლოს დასჭრიან წვრილად, მოადულებენ, **ფქვილს** მოუკიდებენ, ტყლაპის ნაგლეჯს ჩააყოლებენ, როცა მოიხარშება, **სჭამენ** პურ-  
ჩაყრილს.

**სვინტრი.** მოვხარშავთ სვინტრსა, წყალში ჩავდებთ, მკავეს ჩავაყოლებთ. ჩაწნილდება და იქმის.

**ჩადუნა** ისევე ვაკეთებთ საჭმელად, როგორც თითმავალას.

**თავისფხვა.** ასევე ვამზადებთ. **პიტნა.** გამხმარ პიტნას ჩავჭრით, მოვადულებთ, ფქვილს მაუკიდებთ, ცოტ-ცოტა მარილს უზამთ და მზად არი.

**მუავის შექამადი.** შვინდის შექამადი ასე მომზადდება: გამხმარი შვინდი უნდა მოდულდეს, ამოიყუციტოს თავისივე წყალში, დაიწუროს (კურკა გადაიყრება), ფქვილი მოეკიდოს და მოდულდეს.

**ბ. მოცხარის საჭამადი** (მოცხარი, ხუნწი). გამხმარ და შემდეგ დაფქულ მოცხარს ერთ მჯილხ ავიღებთ, მოვაყრით ადულებულ წყალზე და თან ფქვილისაც მოუკიდებთ.

**გ. ვაშლის მუავეხაც,** ისევე როგორც შვინდისას, გავჭყლეთ, გავწურავთ და ფქვილს მაუკიდებთ.

**ზალანი, წაკანი (წაკა, ზალა).** ავადულებთ წყალსა, ჩავეყრით შიგ ხაჭოსა და ყველის ნაფხვერს (დაფხვნილ ხაჭოს და ყველს), ხახვს ჩავჭრით და დავდგამთ. შემდეგ წამოვასხამთ ცოტ-ცოტას და ვხმარობთ. პურის ლუქმას ვასველებთ — სველი პურმარილია.

**ხაჭოწყალი.** ხმელ ხაჭოს ჩაფხვნილ უბრალო ცივ წყალში (თბისა, მკის დროს, ან ძროხაში) და შევხვრეტთ პურზედ.

**კაპარნი,** კაპარი. ავადულებთ დიდი ქობით წყალსა, მოვაყრით ერთ მჯილ პურის ფქვილსა, დავდგამთ ერთ ღამეს, ჩატყებთ, მეორე დღეს ისევე ავადულებთ, გადმოვიღებთ, დავდგამთ და, როცა დაცივდება, ცოტათი ნელთბილს ჩავასხამთ ქილაში. მერე ცოტაოდენ საფუარს გავხსნით ნაღულარ წყლით ჯამში და ჩავასხამდით, ჩაუმატებდით ქილაში. ქილა კერის პირას დგა თბილად და ვისაც მოესურვებოდა, ჯამით ამოიღებდა ან ქითით კაპარს და შეხვრეტდა პურზე.

**დოვნი.** შედღვებილსა და კარაქ-ამორჩიულ, მკავე რძეს დოვს ეძახიან. ზაფხულობით დოვი (დოვნი) ფშაველის ერთგული საჭმელია, ამოსახვრეტი, სიციხეში გრილი და საამური, მაგრამ უღონო და უყუათო.

**ხაჭონი.** დოვს რო გაათბობენ, აიჭრება და ორად გაიყოფა, შრატად და ხაჭოდ იქცევა. ამ ხაჭოს და შრატს ერთად ხაჭოთ ეძახიან და თბილს ჭამენ პურ-ჩაყრილს. ხაჭოთ რო გამოსწურავენ სახაჭუე პარკში, შრატი სულ გამოეცლება. გაწურვილ ხაჭოს გაზელენ, მარილს დააყრიან, კვერებად შეკრავენ, შაჭკვერავენ, ხაჭოს კვერებს დააკეთებენ.

**ხაჭოსკვერა.** ახმოზენ ძობანზე, საბოლღებში დაკიდებულ დასტზე. შემდეგ გამხმარ ხაჭოს კვერებს გარეცხავენ, გაასუფთავენ და ქვევრში აწყობენ, ქვევრში ხაჭო ღებთ, თავისებური კანი უჩნდება ობისა და შიგნით გულამდერბილად იქცევა, გემო სრულიად ეცვლება, დამბალ ხაჭოდ იქცევა. ხაჭოს კვერს ხმელადაც ხმარობენ, პურზედ ატანენ, როგორც ყველს. ხინკლისა და ქადის გულადაც, ხაჭუერბოს დასამზადებლადაც. აგრეთვე ხმარობენ დამბალ ხაჭოს კვერისაც.

**რძე-ხაჭონი.** დოვისაგან გამოსული ხაჭონი მუავე გემოსია, მაგრამ თუ ხე-  
ხევარ რძეს ადუღებენ და რძეში იმავე რძის ოდენ ხაჭოს ჩაურევენ, რაც მა-  
შინათვე უნდა ვადმოიღონ ცეცხლიდან, რძე ხაჭოდ იქცევა, უფრო მკვრივად  
და გემრიელ ხაჭოს აჩენს. პურ-ჩაყარის ჭამენ.

**კალი.** დაჰკლავენ ცხვარს, ან ჭედლიას, გაატყავენ, გამოარიღებენ, გამო-  
აცლიან სრულიად კისრისა და ხერხემლის ძვლებს. დანარჩენს მთლიანად გა-  
დაშლიან, კარგად დაამარილებენ. მარილში ოთხი-ხუთი დღე იქნება, შემდეგ  
ნიაზე დაჰკიდებენ და გაშრება. როცა გაშრება, მერე ჩასდებენ მშრალ გულაში  
და ინახავენ. გულა კარგად პირმოკრული უნდა იყოს, კალი გამოვა, დაყვითლება.

**ჩობან-ყაურმა.** ახლად ქონს მოადუღებენ, გადასწურავენ, ხროიჭს მო-  
ცლიან. შემდეგ ამ ქონში უწყლოდ მოხარშავენ ცხვრის ხორცს, ზომაზე მარილს  
უქმენ და მზად იქნება.

ყაურმა შესანახი. მსუქანი ახალი ხორცი მოხარშება, მსხვილ ნაჭრებად  
დაჭრილი თავისივე ქონში, მარილი დაეყრება გემოზე გულაში ჩაისხმის და ინა-  
ხება.

**ხალი.** ხალი მზადდება წმინდა პურისაც, ქერისაც და სიმინდისაც. ეს მარ-  
ცვლეული შეიძლება სამივეც აირიოს ერთმანეთში და ისე დახალდეს ან ცალკე  
რომელიმე ჩაიყრება თუჯის ქობში, დაიდგმის პირველად ნელ ცეცხლზედ, თან  
გამუდმებულად რევა უნდა. როცა მარცვალი თანაბრად დახალდება, დატყრო-  
მას დაიწყებხ, უნდა ვადმოიღვას ცეცხლიდან, გაიფინოს, გაცივდება, გაშრება.  
შემდეგ გულაში, ან ტომარაში ჩაიყრება, გაიფშვნიტება, წამოიყრება და განი-  
ვდება, გასუფთავდება აცვივნილი მოშუშვილი კანისაგან და წისქვილში დაიფ-  
ქვის.

საქმელად მომზადება ხალისა ასე იციან: რამდენის ვაზელაცა სურთ, ჩაყ-  
რიან ხალს გულაში, შეზავებით მარილს უზამენ, ზომაზედვე წყალს, რძეს ან  
ქონს და ერბოს. გულის პირებს მაგრა ხელს მოუჭერენ, მეორე ხელით გულის  
ძირს დაიჭერენ და ისე ზელავენ შიგნით. ვაზელილ ხალს ბურკვებად შეკუმშა-  
ვენ და ისე ამოიღებენ გუდიდან საქმელად. ხალი სახელდახელო და პურის მა-  
გიერი საქმელია. დიდხანს და კარგად ინახება.

## ხ ე ვ ს უ რ ე თ ი

პურის ცხოვრება

მთბრ. თარუა ბეუიტას ას. წიკლაური, 77 წ. (სოფ. ახიელი, არხოტის თემი).

ყველაზე კარ-ას იფქლის ფქვილი, მემრ სვილისაი, ქერშვლისაი, მემრ ქე-  
რისაი-დ' კრუმისაი (კრუმა). იფქლმა ღვედიან ცომი იცისა-დ' გემნიერ პური.  
სვილი ღვედიან ქვე-ას, გემოი-დ' ფერ ვერ აქვ იფქლივით. ქერშველი ღვედიანიც  
ას, ფერიც კაი-აქვა<sup>1</sup> გემოიც, ქერს არც ღვედრ-აქვ, არც წყალში დულს კარგად,  
იქათრების, იშლების, არც გემორ-აქვ კაი, კრუმა შავრ, შავ ფერ-აქვ, წყალჩი  
ქვე დულს, სძლებს დულილჩი, კა ქვე არაბ კრუმის პური-დ' ჭერკალი (სადი-  
ლეული), გემო არ აქვ.

ფქვილს ჩასცრიან საცრით ვარცლში. ვარცლი ხისაიცი ასა-დ' სპილენძისაიცი.  
ცომს საქადეს, სახინკლესა, საქადისკერეს ნელთბილი წყლით გაზელენ. პურს  
მაზელენ ან ცალე წყლით, ან სვლით. ცალე წყლითა-დ' სვლით მაზელილ პურს  
კვიმს პურ-ჩქვიან. სადაც ვეძარ-აქვ ახლოს, ვეძით მაზელენ, თუ არა, წუხრ  
(საღამოზე) ჩააყენებენ საფუარს, გაათბობენ წყალს; მემრ, გასცრიან უფრო  
სვილის ფქვილს, თუ აქვ, გამთბარ წყალში ჩახყრიან გაცრილ ფქვილს, მემრ  
ფქვილიან წყალჩი ერთ ქიტურას ან ქიტს ქიტს<sup>2</sup>, ან თხლეს<sup>3</sup> ჩაასხამენ საფუე-  
რად. ქიტითა<sup>3</sup> თხლით გაამთელებენ საფუარს, მემრე მეორე დღეს მაზელენ  
ცომს, მესამედად საფუარს დაისხმენა-დ' სხვას წყალს. პურს მარილს ქვე არ  
დააყრიან არც კვიმსზედა<sup>3</sup> არც ნაფუარზე. ცომს მაზელენ ვარცლჩი კელით.  
ვარცლჩი ფქვილის მასაწმედად ვმარობენ საქონის კუდს გაკრეჭილს ან თხის  
კუდს, ან ვბოსა იყოს, არა ბედენარ, ვარცლთ საწმედა ხქვიან. ვარცლის ახტა-  
მნ-ას რკინისაი, ვარცლთაზე მიკრულ ცომის მასფხეკლად საწმარი. საქვრეთა  
ხისან-ას გაკეთებული, დაქრელებული, პურს შუაში ერთკან საქვრეთათ  
ქვე დასქვრეთენა-დ' ოთხკან წიწკით<sup>3</sup> ჩასჩხვლეკენ. საქმელ პურად დააკეთებენ  
მირგვალ კვერებს ან გირგოჩებს, სატაბლო პურებს თხელებს დააცხოვენ, მაჭ-  
რეხილებს საჭვარსულოდ ქვე; ვაც-ლაოშები-დ' ვამიადებიც სახელსაადებლად  
ცხვების. საფართხელა — თხელ, საქმელი პურ, ზედგანზე ცხვების, თუ ეჩქა-

1 ქვი — ლუდის ფვილის დროს ზევით მოდგმული ქაფი. მას ხდიან ზემოდან და მზეზე  
აბმობენ ბალახეულებზე დასხმის საშუალებით.

2 თხლეს ლუდისაგან ძირს დანალექი.

3 წიწკი — ძალიან პატარა ხის ტოტი (ჩხირი).

რების რაი, მაშინ იციან საფართოებლის გამაცხობაი. ესეთის ნაირის პურს უფრო საფუვრით აცხობენ, რასაც გულ არ უძეს.

უსაფუვროდ აცხობენ ქადისკვრებს (კეცეულებს), ქადებს, მასანთოებს, ხაკვირაოებს, აშალხ-ხაწინაოებს-დ' სალოცავეებს. სუყველას, რაიც ზგანსსსსსსსსსსსს, ზედგანზედა' ღომელჩი აცხობენ. ღომელს დიაცებიც აგებენა', კაცებიც. ააგებენ ყორეს ერთუცის პირდაპირა-დ' ცოტაად შორ-შორა. უკენისკეთაც ყორეივ-ას ამაგებული. ზე გაზდებენ სიპს ბასრს ან ხოხს, ან ჩეთს. მემრ აიმას ზეთი იქავ ყორესავ აუგებენა-დ' ზე კიდე სიპს დაადებენ; მემრ თავზე დაასხმენ ბორტვს-დ' დააყრიან მიწას. ღომელს სამ გვერდ ამჟორვილ-აქვა' მეოთხე ეგრ-ა დამრჩალი. ქვეთა სიპს ძირჩი ცეცხლს შაუგზებენ, სიპზე ზე პურებს აცხობენ კვერებ-იქნება, თუ ვშიადები, რაც უნდა იყოს, კარგად გამააცხობს სუყველას ხოხი. ზედგანს მირგვალ რკინაზე კელ-აქვ გამამბული' აიმიტ საკიდელზე დახკიდებენ, ზე სიპს დასდებენ, შაუგზებენ ცეცხლს. რახან გათბას, იმაზე ზე პურს მააჭირთებენ, მაჭირთებულ პურს ნაცარჩი ჩასცხობენ გამასაცხობლად.

### საჭმელების შემზადება

მხალს ზოგს საზამთროდ წნილად ვდებთ, ზოგს ეეგეთას ვჭამთა-დ' ზოგს ქვე ვაღუღილებთა-დ' კალტითა' ერბოთ გავაკეთებთ ან საგულეში ვღრევთ.

აღუღებენ ნაცარქათამას, დუღებიდგე გადასწორვენ წყალსა-დ' კოზით ჩახტვიფენ. გატვეფიდგე დაადებენ ერბოსა-დ' კალტს, კიდე მარილსა' წამამწვავებენ. მემრ პურს შაატანებენ. რაიც გინდა მხალ იყოს, ყველას ერბოთა' კალტიტ შანელებენ, თუ მარხო არ ას: ცხენის სახვრემს, მოჩიკაის ტარს, წერთხალაის თოშს, ჭინჭარს, თითმავალასა-დ' კარტოხაის თოშს (ფოთოლს), შიბთხაც. მიიტანენ მყავიას, შიბუს, დოლოსტარს, წიწმატს, წერთხალას, ჭიმაის-ღერას, კარტოხაის თოშს, კომოშტოს, ქარხლის ფათოლსა-დ' კარგად გაარჩევენ, შახკვრენ კონიჩაებად (კომოშტოს და წიწმატს მდულარე წყალში მოსთუთქვენ), მემრ ჩააწყობენ ხის კასრში, დააყრიან მარილს, დაასხმენ წყალს. რახა დაწნილდას, პურსაც ატანენა-დ' საგულეშიაც ურევენ (ხინკლის, ქადისკვრის გულად უდებენ). მაიღებენ კიდევ საგოგას (ჭეკარახაც უწოდებენ), ოროლ-სამსამ ფეკს დასწვენენ გარმადებად შილიფათავით. დაწნულებს დახკიდებენ ჯოხზე ქარიპანშია-დ' გაავმობენ. ზამთრის აიმას ზოგს როს, ზოგს როს აღუღებენ, დუღებიდგეს ამაიღებენ, ჩაშვრიან საპარსელით, კოზით გახტვიფენ. თუ საგულეში გაღრიეს, მაშინ სატანს გაურევენ ან ქონს, თუ არა, ნიორ-მარილწყალს დაასხამენ, აისრ ჭამენ. მაიღებენ კელიას აყვავებულს, მზეზე გაავმობენ, გაღმვენეტენ, აიმას ურევენ საჭამადში ან ქვე დასწვენენ გარმადებად, გაავმობენა-დ' ვმარობენ წამლად კაცისა-დ' საქონისადაც. თუ ავად გავდილრას სიცივით, მაიტანენ პიტნას, გაახმობენ ან ეგრ, ან დასწვენენ. აიმას ცოცოტას გაურევენ საჭამადში ან აღუღებულ წყალჩი ჩახყრიან წამლად კაცისადაცა-დ' საქონისადაც. ზისცვრისას აკეთებენ ერთოს, სატანს, კალტს, დოგს, ხარშოთ, ტკბისველს, ტკბისველის-თორთ, ძირთ, ნაღებსა-დ' კარაქს; ყველას ეეგრ, შაუნელეზლად, უბრალოდ ვმარობენ საჭმელად. ზისცვრისას აღუღილებენ ფაფას, მაჭკატხა-დ' საჭამადს.



საკლავს დაკვლიდგესა-დ' გატყავებიდგე გამისჭრიან ძვლებზეთ კუთ/კორცს, აიმას დასჭრიან ნაკუთრებად, დასაშვრენ, ჩააძობენ კასრჩი-დ', დააყრიან მარილს. მემრ, როსაც რაად დაშვირდების, მაშინ ვმარობენ: საგულეში ჩააჭრიან საპარსვლით ან ყაურმაში ჩაშვირიან, დაუსხმენ წყალსა-დ' ჩააჭრიან კიდე კარტოხას, კომოშტოსა-დ' აღულებენ; ჩაასხმენ ჩამებშია-დ' ჭამენ. კორცს ჩასჭრიან ქვაბში ან ტაფაში, ჩაადებენ ერბოსა-დ' მასწვენ მშრალად. მწვადს შამფურზე ასხმენ ან მწვადს ზედგანზედაც მასწვენ, კიდევ ფეჩის თავზე ან ცეცხლში გაღადრუმებულ ქაქეშში, ძალია გაღუმფლებულ ცეცხლ კი უნდა იყოს. საქონის ნაწლებებს დაღრეცხენ წყალშია-დ' მააქერებენ: წყალს აადულებენ, ერთ კოწოლს უზმენ, მემრ აიმას წვრილად ჩახკვრეცენ. ჩაჭრილს კიდე დაღრეცხენ თბილ წყალში, დააყრიან მარილსა-დ' შინახავენ კასრაში ან ჭოთანში. თუ სისხლ არ აქვ გასარევე, მაშინ ცალე შიგაურიან ქადისკვრებს გამააცხოზენ. სისხლს ყველაისას იჭერენ ცხვრის გარდა, რაიც დიდრ-ას, არც თიკან-ბატკინისასა-დ' ვბოსას დაიჭერენ. ვარისას სისხლს აიღებენ, რკინის ქვაბში აღულებენ, მემრ გააგრილებენა-დ' ჩაჭრილ შიგაურთაში აურევენ. ნადულარ სისხლსა-დ' შიგაურს ერთმანეთში არეულს ინახვენ საგულეში სარეველად. ჩაშვირიან კორცს, გააჭრიან სატანს (ყველს), ჭონს, ჩააჭრიან შიბუს, მყავიას, აღრევენ ერთსხვაში. მემრ მაზელენ ცომს წყლით, მაგრად მაზელიდგე მასჭრიან ცოცოტა გუნდას, გაათხლებენა-დ' ჩაუდებენ საგულეს, რომენიც წინ-წინავ აქვ დამზადებული. ზეთას ქერქს მახხვევენ, საჭვრეთაით დასჭვრეთენა-დ' გამააცხოზენ ზედგანზე ან ლომელში. დაცხობიდგე წყალში დაღბანენ, დაბანიდგე ერბოთ გახზობენა-დ' ტაბლაზე დააწყობენ, სახელს დასდებენა-დ' მემრ საჭმელად მაუტანენ ჯალაფთ. საგულე სხვადასხვანაირი: ხან რაისას აკეთებენა-დ' ხან რაისას. ხინკლის გულსაც ეგსრ დააშაადებენ, რაკელც ქადისკვრისას. ხინკლის გულს უფრო წვრილად კი უნდ ჩაჭრაი, სხვა არა ბედენაი; მარტო სახინკლე ცომსაც უფრო ღვედიან-ძარღვიანს უნდა მაზელაი, კაის კეთილისას უნდ. ან იფქლისას, ან სვლიისას, ან ქერშვლისას. ქერისაი-დ' კრუმისაიკ დულს, მაგრე კა არ-ა. ხინკალს ქადისკვრზე ცოცოტას აკეთებენ: მაშვირიან ცოტცოტინა ცომებს, ველჩი დააგუნდავენ—გამამირგვლებენა-დ' გაამტყელებენ; ჩაუდებენ გულსა' მახხვევენ; ქვაბში ჩაასხმენ წყალს, ცეცხლით ამაადულებენა-დ' შიგ ხინკალს ჩახყრიან მდულარეში, კიდე აღუდილებენ. წამადულებიდგე ხინკალს რო წყალ თავზე მაიდგამს, მაში ნადულარ. დულილჩი სახინკლით რევა უნდ, ამადებითაც სახინკლით ამადებენ, ერბოში იწებენა' აისრ ჭამენ.

რკინის ქვაბში ჩაასხმენ ზისცვარს, ამადულებიდგე დააყრიან სიმინდის ან ქერშვლისა-დ' ქერის ფქვილს. დულილში ფაფის სარევეთ ურევენ. ფაფის სარევე ხისაი, ტარი წვრილ-აქვ. ბოლოში სამტოტა ამაჭრილ ხისაი. დულილჩივ მარილს დააყრიან. დულებიდგე გადმასდგმენ, ცოტაად გააგრილებენ, ქვაბშით ხის ხომიკებში ან რკინის ქვაბშიავ დაასხმენ ერბოს ან გაუდნობს დაადებენ, მემრ ხის კოზებით ჭამენ.

კუსერბოი. გაადნობენ ერბოს, ჩაშვირევენ შიგ სატანს, ჩააჭრიან ნიორს, ერთსხვაში წამაადულებენ. თუ კალტრ, მაშინაც ერბოსა' კალტს ერთსხვაში წამამწვავებენა' კალტერბო იქნების. ერბოჩი ვალს<sup>4</sup> ჩახყრიან, იქნების კალერ-

<sup>4</sup> კალი — ზორბალს ცეცხლზე მაგრა მოსწვენ და მერე დაფქავენ. მას კალს ეძახიან ანუ ქუმელს.



ბოი (წალურში ან რკინის ქვაბში ჩახყრიან ქერს ან იფქლსა-ღ' მასწვენ მანამ არ დაწითლდების, მანამ შიგ უყრავ ხორბალი. მემრ აიმას დახფქვენ, გასცრიან-ღ' ჯალ იქნების. **ჰიშქენს** (შვრიას) ჩახყრიან წყალი, შაუგზებენ ცეცხლს სანამ გულ არ გაუშავდების შიგათი, მანამ აღუღლიებენ, მემრ აიმას მზეხელ-შაუგზებენა-ღ' წისქვილჩი დახფქვენ, გასცრიან-ღ' ჰიშქენის ანუ შვრიის კალ-იქნების).

**ხავიწი.** ერბოს ამადუღებენ-ღ' ზე ფქვილს დააყრიან. თხელს გააკეთებენ ისრ, რო პურის საწებ იყოს; კოზით არ შეატანების — ძრიელიც ასა-ღ' კოზზე-ით ქვეც გადადის იმსითხერ. ემას ხავიწრ-ხქვიან, აღუღებენ ხავიწს ცოტად ვშირს, დუღილშიავ დაასხმენ ზისცვარს მესამედამდუა-ღ' თეთრა იქნების. თეთრას მთიბელთა აღუღლიებენ მთაში წასატანად. ვშირ ხავიწს აღუღებენ იფქლის ფქვილისას, დააყრიან მარილსა-ღ' ჩაუღებენ ქადას გულად ან მასანთოებს ან სხვას რას გამააცხობენ.

**მაჭკატი.** ბაკანიჩი ჩაასხმენ ცომ ზისცვარს, შიგ იფქლის ფქვილს ჩახყრიან, ზედგანს ცეცხლზე შამახკიდებენა-ღ' გამწვავებულს დაუსმენ დუმას; ზე სიბ-ზე დაასხმენ ფქვილსა-ღ' ზისცვარს ერთსხვაში გარეულს, გვერდს მაუქცევე-ნა-ღ' მაჭკატ გამაცხებების. გამაცხობილდე ჩააწყობენ ბაკანიჩი ან ნაოთხალში (პატარა ბაკანი ხისა, ჯამზე დიდია ცოტათი), დაასხმენ ერბოსა' ჰამენ.

**კარტოხა.** აღუღებენ კარტოხას (კარტოფილი), დახქურცვენ კელით, მემრ მაგრა გაზელენ ბაკანიჩი, დაასხმენ ერბოს, დააყრიან მარილსა' ჰამენ. კარტოხას შასწვენ ქაქეშში (ნაღვერდალი), ნაცარს დააყრიან. შაწულს ან ერბოში ჩაი-წებენ ან სატანსთან ან მარილსთან ჰამენ. კარტოხას საგულეშიაც ურევენ ან მარილს აყოლებენ.

**დოხანი.** გაარჩევენ იფქლს ან სიმინდს (დაუფქვავს), დაშლამდი აღუღლიე-ბენ ძალია მაგრა, მემრ დააყრიან მარილს, ჩაისხმენ ჯამებშია-ღ' ჰამენ.

**დუმაი.** ცხვრისასა' ვერძებისას დუმას ჰერში ჩამახკიდებენ ახაყართაზე, საცეცხლურის ახედულ, აიმას, როსაც უნდ, კოპიტებად დაჭრილს აღუღებენ; დუღებილდე შაატანებენ ჯალს ან პურს. ძველს ხალხსაცა' ეხლადაც დუმა ძა-ლია მასწონს.

**კიტა** (შიგანი). კარის ნაწლეგებს დაღრეცხენ. მემრ გორცს დახკეფენ, გულს, თირკმელაებს, ღვიძლს, ქონს, ძალია კას გორცს. თუ ხახვრ-აქვა ან პიპილი, აიმას გაურევენ. დამზადებულს აიმას გარეცხილ ნაწლეგებჩი ჩაასხმენ კოზით. მააკერენ თავბოლოში ნაწლეგებს პირსა' აღუღებენ იქამდი, სანამ ნემსის ჩაჩ-ხვლეკით თეთრ წვენ არ ამეიდინების, მანამ სისხლ წვენად არ იქცევის. დუღე-ბილდე ბაკანში ამაიტანენ, დაიჭერენ თითოს კელია' პურს ან ჯალს შაატანე-ბენ. საქონის ნაწლეგებს დაღრეცხენ, ქვაბჩი ჩახყრიან, ჩაუსხმენ წყალსა-ღ' აღუღებენ ცოტად. ამაიტანენ, საპარსვლით ჩაშჭრიანა-ღ' დიდ ნაწლეგშიავ ჩაასხმენ. გააკობებენა' საზამთროდ შინახავენ. აიმასაც შიგან-ხქვიან.

## დედაბავის ოჯახს ბარეთ შრომა

დიაცი ღორღავს ყანას; ღორღი სასაგძლით გააქვ ნაბირებზე ან ღორღებ-ზე ყრის (ასუფთავეს ქვიშისაგან). ვენაჩი საჯნავზე უზიდნავს თესლსა' კართ სადილს (თივას ხარებისათვის), უწაფავს კართ, შველს ფარვაში (ფარცხვაში). ყანის მასვლილდგეს მარგლიან, სამარგელას არჩევენ შიგით. სთიბენ ნამგლით

(ღუღით); ერთ-გათიბულს, რასაც კელი დიპერენ, ერთ კელიულ-ხქვიან, და წყობილგე მიწაზე დადებულს — ქალიწი. თივას გამასვლიდგე ახკრეფენ, შახ-კონგენ, ოთხ კონას ერთად დახყულებენ, დახურვენ გქელის, წმიდა გელანის თავს, მააკვრენ მირგვლივ **ალერდსა-დ' ქუჩალა** იქნებისა-დ' **ქუჩალიოდ** ხქვიან.

მკიან ყანას კელით ან ნამგლით, სამ ძნას ერთად დადებულს ოროლის კელიულისას სამეულ-ხქვიან, სამ-სამ ძნიანს შვიდ სამეულს ერთად აგებულს წერილან-ხქვიან, სამ წერილას ერთად აგებულს წერ-ხქვიან, სამ წერს ერთად აგებულს ხერკვ-ხქვიან. ღლეწვენ კალოს, ანიავებენ ხევას, აცხავებენ. კალოს ჯერ **გადმასჩალგენ** ორტოტა ფიწლით; ფიწალს წვერებში წვრილები, მწვეტები თხის რქებ-აქე შამაცმულები. ხევას ცოცხით **გაასურავებენ**. ცოცხი რასაც ნაპირთ გაიღებს, აიმას საფარცხვლით მიაგროვებენ, აიმას **ნაკუდ-ხქვიან**. ნაკუდს ხის სამითთა ფიწლით გაანიავებენ. ხევას ან ხის ნიჩბით დაანიავებენ (სახვევე პატარა ნიჩაფი), ან **კელვარცლით** დაანიავებენ. ქერს ორნაირად გაარჩევენ: ჯერ გაანიავებენ, **ბჟეს ლაშრობენ**, მემრ ქვე **დასწორვენ ჭორღს** ცალკედ, თავ ქერს — ცალკე. მემრ გააცხავებენ. რაიც ცხავებაში ცხავჩი დარჩების, აიმას **ნათავთურ-ხქვიან**. ნათავთურს ჯოხით **გასჯენჯვენ**, დაანიავებენაღ' საარაყედ გამაიყენებენ. სვილს ქვაზე ღბერტყენ. მემრ, გაბერტყილგე იმავე ქვაზე რიკნით გასჯენჯვენ, **გაარიკნავებენ**. მემრ ხევას ცოცხით გაასურავებენა-დ', რასაც ცოცხი ნაპირთ გაიღებს, აიმას ერთკან მიაგროვებენა-დ' ჯოხით გაღლეწვენ **მაყას** (რაც გასურავების დროს ნაპირთ გაიღო ცოცხმა, მას მაყას ეძახიან), გაანიავებენა-დ' სათესლედ შინახვენ. ქალები შეშას ზიდენენ ზურგით ან ცხენჯორებით, თუ შეშა არ ას, მაშინ ნეხვს აგოზებენ ყორეებზე, იმას კარგად გააჯმობენა-დ' ჩამაყრევენ ყორეთა' აგებენ კოშკებს **ქურთისას**. ცხვის ქურთს ბარით სჭრიან საცხვრებში. ზურგით ზიდენენ ზამთრის ნაკერს საქონის საქმელად, სადაც უთით ალაგებ (ტყის წვერს ეძახიან ნაკერს).

## ხ ე ვ ი

### პურის ცხოზა

მთხრ. ნინო ქუშაშვილი, 52 წ. (დაბ. ყაზბეგი).

**პურის ცხოზა.** ქერისგნით უფრო თეთრი პური გამოდის და ქერსველს მახოხით ვაკეთებთ უფრო. იმის პური ესე კეთდება: ჩავაგებთ ჩვენ მახოხს და ერთი ღამე ესე უნდა იყოს — მოფუყდეს. მერე მოვზელთ ცომს და ორი-სამი საათი იმას დავაცდით — მოფუყდება, მერე გამოვაცხოზთ. პურს ვაცხოზთ ღომელში.

#### პასუხები კითხვებზე

1. პურის ცხოზასთან დაკავშირებული იარაღები და ხელსაწყოები: ვარცლი, ასტამი (ცომის ასაფხეკია რკინის), ხაცერო, ხონჩა (ფეხიანი და უფეხო).

2. მახოხი ასე მზადდება: „გავათბობთ წყალს და ქოთანი რაიმე იქნება, ჩაყრით ფქვილს, მოურევთ და უნდა აფუყდეს“. მახოხი თხელია (რძეზე უფროსქელი). დასამუყავებლად ერთი ღლე და ღამე საკმარისია.

პურის ცხოზის დროს მახოხს დაუმატებენ გაცრილ ფქვილს და მოზელავენ გუნდას. შემდეგ მოზელილ გუნდას გადაათარებენ რაიმეს და გაფუყდება. ეს იქნება საფუარი. საფუარს ცოტადენ ცომს მოაგლეჯავენ და მახოხში ჩააგდებენ. გაიხსნება ცომი თხელ მახოხში და ასეთი ნაზავი უკვე ხაზად ვარგისია.

3. უსაფუერო ცომს აკეთებენ „სიმარჯვის“ გულისათვის. უსაფუერო პურს წყლიან პურს უწოდებენ ანდა ხშიადს. ხშიადს ხმარობენ ხინკლისა და ბაბიზგინებისათვის.

**ქადა.** ერბოს, ყველს და ფქვილს ერთმანეთში აურევენ და მოზელავენ, შემდეგ იმას გამოახვევენ ქერქში, რომელისათვისაც ცალკე იზილება (მაგრა) ცომი (ცომი რომ მაგრა მოიზილოს, ამისათვის საჭიროა, რაც შეიძლება, ნაკლები წყალი დაასხან). ქადისათვის ქერქს ხელით ათხელებენ და შემდეგ გულს (ერბოს, ყველის და ფქვილის ნარევი) ჩააყრიან. აცხოზენ ქადას ღომელში. ერთი მხარე, რომ შეიწვება, შემდეგ გადააბრუნებენ.

**შამაკრულა.** „კართოფილს გავზელთ და იმაში ყველი და ერბო უნდა გაურიოთ. იმასაც ისევ ისე ქერქში გავხვევთ და როგორც ქადას, ისე შემოვაკრამთ“. საჭიროა ნახევარი გირვანქა ერბო.

**ხაბიზგინები.** პატარა ცომის ნაპერში ყველს გამოახვევენ და ტაფაზე მრ-  
ბოში შესწვამენ. შეიძლება მრგვალებიც იყოს.

**ნაზუქი.** „ლალით და კვერცხით ვაკეთებთ“. გასცრიან ფქვილს, <sup>მარცხენა</sup>  
<sup>მარცხენა</sup> **ლალაში** ორ-სამ კვერცხს ჩაახლიან, სოდას და მარილსაც უზამენ, ფქვილს  
აურევენ და ასე უწყლოთ მოზელავენ. ნაზუქს აცხობენ უსაფუვრო ცომისასაც.  
აცხობენ ფეჩებში.

ნაზუქის ცომისაგან აკეთებენ მრგვალ და ოთხკუთხ კვერებსაც.

## საჭმელების მომზადება

**მთბრ. ნინო ქირიკაშვილი, 77 წ. (დაბ. ყაზბეგი).**

**ხორცის ხინკალი.** პატარა ცულით ხორცს დანაყავენ, შეანელებენ ხახვით,  
ნივრით. მოვზელთ ცომსა და ამ ცომში სოდას არ გაურევთ. ქერქს გავაკეთებთ,  
შიგ ხორცი ჩაიდება და მოიხარშება. მარილს და პილპილსაც მოვაყრიოთ.

**მხოლვანი. ჭინჭარს, ჭკარს (ლოლო), თათამას, წვრილმხალას** დავჭრით,  
ყველს, ერბოს გაურევთ, ქერქში გავხვევთ და გამოვაცხობთ.

**„ქაში“.** სიმინდს დავღერლთ-კე, გავარჩევთ და შავინახამთ-კე, ავადულებთ  
მერე იმის „ქაშსა“ და ჯამებზე რო გავაკეთებთ-კე, ერბოს მოვასხამთ.

**ხორცოვნები.** ხინკალივით კეთდება, მხოლოდ კი არ იხარშება, არამედ  
ცხება.

**სოფო გოგიშვილი-შადური, 63 წ. (დაბ. ყაზბეგი).**

**ჭეკრის შაკამანდი.** ზამთრისი მოვიტანით ზაფხულის ქეკარი და ის დავ-  
წნით, როგორც საბელი ეგრე, დავწნით ისა და ზამთრისათვის გახმის და დიდ-  
მარხვაში ვხმარობდით. დავკუწით დანით, მოვხარშით, მარილს ჩავაყრიდით,  
პატარა საფანელს პურის ფქვილისა და მოვდგებოდით და ვჭამდით.

**კაპარი.** გავხსნით წყალში ფქვილსა და მოვხარშამთ, მემრე ალაოს ჩაუკი-  
დებთ და ტბილი გამოვა.

**ალაო.** შეიძლება თუნდა სიმინდის და თუნდა ქერის. „მეშოკით“ ქერს ჩავ-  
დგამთ წყალში, ერთი ექვსი დღე ზამთარში და ოთხი დღე ზაფხულში იქნება,  
მემრე ძირს გავშლით რამეს და იმაზე დავყრიოთ. ის გაიბმება, გამოღვივდება,  
მერე შაიკრება, როგორც ყალმუყური ჩაა, და ხელით დავხეჩთ და იმას შავა-  
გორებთ, ზედ თბილათ დავხურამთ და გახურდება. როცა დაწითლდება, მემრე  
გამოვიტანთ და გავფენთ მზეზე და მემრე, არაყისათვის ან სხვა რამისათვის თუ  
დაგვჭირდება, დავფქვამთ წისქვილში.

**ხამპალაი** — წყალში მოხარშული სიმინდის კვერი.

**ფუშრუჯი** — წყალში ან რძეში მოხარშული ფქვილი. „ფქვილს გავშენით  
პატარა წყალში და ფუშრუჯს იმიტომ ვეძახით“.

**ატრიაი.** პურის ფქვილს მოვზელთ და ბოთლით გავათხელებთ და იმას  
უჯრა-უჯრა წვრილათ დავჭრით და წყალში ან რძეში ავადულებთ.

**ჭიმლოვანა.** წვრილი ზოკოა (ე. ი. სოკო!), წითელი. როცა მოვკრეფთ, გავ-  
რეცხთ. მოვზელთ პურის ფქვილსა, მემრე ქერქში გავხვევთ (ჩავსდგამთ) და გა-

1 ეს სიტყვები ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

მოვაცხობთ (კიდევ მოხარშამენ ხინკალივით-კე) და როცა არ გამოვიღებთ-კე, ამოვჭრით გულსა და შიგ ერბოს ჩავდგამთ-კე.

**ლობიო.** მოხარშავენ, შემდეგ ცოტა პურის ფქვილს ჩაუმატებენ, ჩააქრიან ხახვსა და წიწაკას და სჭამენ.

**ნახშიორაჲ.** ღუმას ან ქონს რო გააღნობენ, იმას რო გამოეცლება-კე სიმსუქნე და ბოლო დარჩება, იმას ვეძახით ნახშიორაჲს.

**ხავიწი.** ეხლა კარაქი რო არის, იმას გავაღნობთ და გადაღწურავთ და სიმინდის ფქვილს დაუკიდებთ, რომ ერბო გაკეთდეს, და ძირს რო დარჩება, ის არის ხავიწი.

**აჯიჯიქა.** ახალი კვერი უღალოთ ტაფაჩი ჩავასვენთ და ერბოსაც ჩააგდებენ, თუ სუქანი ყველი არ არის, და გაიხვევა-კე და ის არის აჯიჯიქა.

**ერბო-ხალი.** სიმინდი უნდა დაიხალოს, მემრე დაიფქვას და გაიცრას. მემრე დავდგამთ ტაფით ერბოს და იმაჩი ჩაუკიდებთ და იქნება ერბო-ხალი.

## მთიულეთ-მულაპყარო

პურის ცხოვბა

მთბრ. მარიამ ბუჩუკური, 60 წ. (სოფ. ქვეშეთი, მთიულეთი).

ხაში. ცოტაოდენ ცომს მოზელავენ და ერთ-ორ დღეს დასტოვებენ და დამ-  
ყვებდა. ასეთი ცომი უკვე კარგია ხაშათ. ერთ ფუთ ფქვილს ოთხი დიდი ჭიქა  
წყლით მოზელილი ცომის ხაში უნდა, მარილი ნახევარი გირვანქა. მოზელის  
დროს საჭიროა თბილი წყალი.

„თუ კაი მარცვლის პურია, ის ჩქარა გაფუვდება და, თუ არა, გვიანობს.  
გაფუვებას ორი საათი უნდა. თუ ცომი ჯანიანია და ხელებს თუ ცომი აღარ გაე-  
კრება, იმიდან გავიგებთ დამთავრებას. ქერსველის ფქვილს მეტი ხაში უნდა,  
მეტი სიმყავა საჭირო, რომ გაღუვდეს. ერთ ფუთ ქერსველის ცომს თითქმის  
მესამედი ხაში უნდა. ესე რომ არ გავაკეთოთ, მაშინ ტკბილა გამოვა და ტალ-  
ხივით“.

### პასუხები კითხვებზე

1. ჩვეულებრივად აცხობენ საფუერიან პურს, ხოლო თუ საჭიროა საჩქა-  
როდ პურის გამოცხობა, მაშინ ხშიადს აცხობენ.

2. უმარილო პურს მხოლოდ მაშინ აცხობენ, როცა მარილი რაიმე მიზეზის  
გამო არ მოეპოვებათ.

3. პურის გამოცხობისათვის საჭიროა: ხის ვარცლი, ხონჩა (ხის, ფეხიანიც  
და უფეხიც), პინა (ხის), ხაცერი — ხამტკიცო და წმინდა, ცომის საფხეკი (რკი-  
ნის), „კაჩალკა“ — მოკაუჭებული გრძელტარა რკინაა პურის გამოსაღებად, „მა-  
ჩალკა“ — ჯოხზე დამაგრებული სველი ტილოა „ფეჩის“ გამოსაწმენდათ გამო-  
ცხობის წინ.

4. პურს აცხობენ უმთავრესად „ფეჩებში“, მაგრამ აცხობენ აგრეთვე კე-  
ცებზეც. კეცი შემდეგნაირად კეთდება: დიდველიდან მოაქვთ მოწითალო ფე-  
რის მიწა (თიხა) და მოწითალო ფერისავე ქვიშა. დაასხამენ აღნიშნულ თიხის და  
ქვიშის ნარევს წყალს, გაურევენ თხის ბალანს, დაზელავენ ფეხებით კარგა ხანს.  
მერე მოზელილ თიხას გააბრტყელებენ, კანებს (ნაპირებს) გაუკეთებენ და დაა-  
წყობენ ასე გაკეთებულ კეცებს გრილში გასაშრობათ. გაშრობის შემდეგ გამო-  
სწავენ ქურაში. ცეცხლს ჯერ ნელა შეუბოლებენ, შემდეგ თანდათანობით უმა-



ტებენ. ასე გამომწვარ კეცებზე უმთავრესად აცხობენ ლავაშებს **ხატობისათვის**. არის შემთხვევებიც, როცა ასეთ გრძელ კეცზე მთლიან, გრძელ პურსაც აცხობენ.

**ერბოს ქადა.** წმინდა ხორბლის ფქვილისაგან ვაკეთებთ. ერბოს გავათბობთ და ცოტა წყალს დავასხამთ, ავადულებთ, **დაუკიდებთ ფქვილსა** და იმას გამოვხვევთ ქერქში და კეცზე გამოვაცხობთ.

**ხვეული ქადა.** საუკეთესო ფქვილი უნდა. იმას ვახმარებთ სოდას, შაქარს, ერბოს და იმაში მოვზილამთ. მერე ქერქებს (ქერქს ეძახიან გაბრტყელებულ თხელ ცომს. — ვ. ჯ.) გავათხელებთ, იმას ერბოს წვავცხებთ, დავახვევთ და კიდევ გავათხელებთ, კიდევ ერბოს წაუსვამთ და გავათხელებთ და ეს[ე] ხან ცხრა ქერქსაც ვაცხობთ. მერე ხავიწივით გავაკეთებთ, ზედ წვავცხობთ, შაქარ მოვაყრით და ფეჩში გამოვაცხობთ.

სთესავენ: ხორბალს, ქერ-დიკას, ქერსველს და ქერს.

მთხრ. თამარ აფციური, 55 წ. (სოფ. წინამხარი, გუდამაყარი).

**ერბოს ქადა.** „კარაქი გათბება, გაიწურება, ძირი გამოიცილება, გაირჩევა, ერბოდ იქცევა ის. მემრე იმას ერთ მჯიდ წყალს დავასხამთ ერთ ჯამზე, დავყრით ფქვილს, მემრე უნდა ადუღდეს კარქათა და ხავიწად იქცევა. მემრე იმას ფქვილს დაუკიდებთ, კარგა უნდა მომაგრდეს, მემრე იმას ჩავდებთ პინაში (ან ვარცლში) და მემრე გუნდას ამოიღებენ და დააცხობენ კეცზე და ზემოდან ცეცხლ დააყრიან და ცოტა ხნის შემდეგ იმას გადააცილიან, გადაყრიან და გამოცხვება ქადა“.

**ქადის ჭოჭიანი კვერები.** ქადის ცომს გააბრტყელებენ, დააკეთებენ ოთხკუთხ ცომის ნაჭრებს, შიგ ხახვს ჩასდებენ და კონვერტივით გადაუკეცავენ გვერდებს. დააცხობენ ცხელ კეცზე, ერთი გვერდი რომ გამოცხვება, გადააბრუნებენ.

**ხელვარცლა** — პატარა ვარცლი.

**ლავაში.** აცხობენ საფუჯრიანს და არა ხმიადს. წინათ აცხობდნენ კეცებში და ახლა კი აცხობენ ე. წ. „ფეჩებში“.

მთხრ. სალომე წიკლაური, 24 წ. (სოფ. ღუმაცხო, გუდამაყარი).

**ერბოს ქადა.** მოვზელამთ ცომს, მემრე მიწის კეცს მივავულებთ ცეცხლთან, გავახურებთ. ავადულებთ ერბოსა და **დაუკიდებთ ფქვილსა** და ამას ქადის ქერქში ჩავდებთ და კეცზე დავაცხობთ.

მთხრ. მარიამ ბეჭაური, 80 წ. (სოფ. თორელათა, გუდამაყარი).

**ხაფუარი.** ჯერ ფქვილს ჩავყრით ქოთანში და მერე წყალს დავასხამთ, იმას დავაცილით მეორე ღღემდე.

**პურის გამოცხობა.** მეორე ღღეს საფუარს დავაყრით ფქვილსა, მოვზელამთ ცომსა და კიდევ იმასაც დავაცილით მინამ გაფუჯდება. მერე შეუკეთებთ „ფეჩსა“ და გამოვაცხობთ. ხმიად პურს მაშინვე მოვზელამთ და გამოვაცხობთ.



1. ერთ ფუთ ფქვილს ორ თეფშ ფქვილისაგან გაკეთებული საფუარი მჭიდროდ უფრო მკვრივი და უფრო მკვრივი ხდება.
2. „ფეჩი“ — „ჯერ ქვისას ააგებენ მირგვლათ ისე, მემრე იმაზე ავურს დააწყობენ. აშენებენ ტალახით. ძირი ავურისა აქვს. ჩეეტევა ერთი ფუთი პური ერთ გამოცხობაზე“.
3. მოხელის და დაგუნდავების დრო ვერ განსაზღვრა.

**ტყლაპი, ჩირი და მხავე კომბოსტო**

მთხრ. მარიამ ბუჩუკური, 60 წ. (სოფ. ქვეშეთი, მთიულეთი).

**ქლიავის ან ტყემლის ტყლაპი.** ქლიავი რო შემწიფდება, იმას მოვხარშამთ, მერე ხელით ცბრილში გამოვხელამთ, მერე იმას გავაცხებთ ფიცრებზე და მზეზე გავაშრობთ.

ასევე კეთდება ტყემლის ტყლაპიც.

**პანტის ჩირი.** მწიფე პანტას შეპყრიან „ფეჩში“ და გამოაშრობენ. „ფეჩიდან“ რო გამოიღებენ, მზეზე გააშრობენ და ჩირათ უკვე მზათ იქნება.

**მეფე კომბოსტო.** გავთუთქამთ კომბოსტოს, მერე იმას ამოვიღებთ და ცივ წყალში გავავლებთ, გავაციებთ და „ბოჩაში“ ჩავდებთ, დავამარილებთ და ცივ წყალს დავასხამთ და დამეფავდება. თუ გვექნება, ხანვს, წიწყას და წვანილსაც ჩავაყრით. ძმარი არ უნდა.

**საჭმელეზის მომზადება**

მთხრ. თამარ აფციაური, 55 წ. (სოფ. წინამხარი, მთიულეთი).

**ხორცის ხინკალი.** დაგვადამთ ხორცსა ცულითა, მემრე გადავიღებთ ტაბლში, დავასხამთ წყალსა, მოვხვლთ კარქა. მემრე მოვხვლთ ცომსა და მოხელილ ცომის ქერქში დააცხობენ ხორცსა და მოსწიპწამენ; მერე ადუღებულ წყალში ჩასდებენ და მოხარშამენ. თუ კარგი ცომია, მთლათ მოიხარშება და, თუ არა დატყვრება წყალში.

**ნივრის ხინკალი.** როგორც ხორცის ხინკალისათვის ცომი მოხილონ, ისე მოხელენ და ქერქს გააკეთებენ. მემრე ნიორს უწინ დამნაყავ, მარილს დაყრი, დასხამ ცოტა (ერთ ჯამ) წყალს, მემრე ცომის ქერქს გაუსომ ერთ კოვზ ნიორს, კარგათ მოსწიპწავ და უნდა მოიხარშოს. ის ჩქარა მაიხარშება, ხორცისოდენი ზარშვა არ უნდა.

**ხაბიზგინდები.** ხაბიზგინდები უნდა იყოს ან ყველის, ან ხაჭოსი და ან კართფილის, ხორცი იმაში არ შაიძლება. მერე ტაფაში ერბოს წამოადუღებენ და ცომში განვეულ ყველს ან სხვას ჩადებენ. როცა ერთი გვერდი შაიწვება, ახლა მეორე გვერდზე გადააბრუნებენ.

**ფაფა.** დაღერლილ ფქვილს დავაყრით ადუღებულ წყალში და ერთი ხელით ფუცხი გვიჭერია და იმითი ურევთ. წყალში მარილი უნდა ჩავყაროთ, უმარილო არ გამოდგება. როცა მაიხარშება, მერე კოჭობში გამთბარ ერბოს ფაფას დავასხამთ ჯამში და ისე ვჭამთ.

კოპოზი თიხის ქოთანია[ა].

**ატრიაი.** ატრიაის მოვხარშამთ კარგი ფქვილისა. როგორც ხინკლის ქერქი, მოიხარშება და დაიჭრება დანით, მერე წვრილათ დაჭრილ ქერქი ჩაფარდება მარრილწყალში, მაიხარშება, გადმოვიღებთ და იმასაც ერბოს დავასხამდ. ლინთინას ცომს ათხელებენ სათხელებით.

მთხრ. სალომე წიკლაური, 24 წ. სოფ. დუმაცხო (გუდამაყარი).

**მხალი.** ჭინჭარს, ნაცარქათამას, თიხის ყურას, ბოლოკაის (უძირთა), ცხენის სახვრემელას, ღოლოს, გვირილას („რამაშკა“ — ყავილს აცლიან), თეთრამ მხალაის, წითელამ მხალაის დავეკრით, მემრე მარილს დავაყრით და ხელით დავსრესთ, მემრე ზაქოს გაურევთ, ერბოს. ამას მერე ხინკალს ან ქადას გულათ გაუკეთებთ.

როცა მხალს ვაკეთებთ, მაშინ მოვხარშამთ და ერბოს უზამთ.

**ხინკალი.** ხინკალის ცომი შეიძლება პურისაც, ჭვავისაც, ქერისაც. სახინკლე ცომს ვაფუება არ უნდა და მაშინვე უნდა ვაკეთდეს. მემრე ბატარა ცომი მოიგლიჯება, შიგ ხორცს ან მხალს ჩაუდებენ და მარილწყალში ჩაჰყრიან. ხინკალი შეიძლება იყოს: მხალის, ნივრის, ხორცის, ხაჭოსი.

**ხაბიზგინდები.** ცომს მოვხელთ, გავათხელებთ ხელით, მემრე ჩაუდებთ გულსა და „სკავრადამი“ მოვწვამთ. გული შეიძლება იყოს: ხაჭოსი, მხალის და სხვ.

**სიმინდის საქამანდი.** წყალს ავადულებთ, ჩავაყრით სიმინდის ფქვილს, მოვხარშამთ. წყალი უნდა დაშრეს და შეიძლება რძე დაუკიდონ ან ერბო.

მთხრ. მარიამ ბუჩუყური, 60 წ. (სოფ. ქვეშეთი).

**ხავიწი.** ერბოს და ცოტა წყალს ავადულებთ (ერთი არაყის სტაქანი წყალი და ერთი ჩაის სტაქანი ერბო), დაუკიდებთ წმინდას და უნდა მაიხარშოს.

**ერბო-ხალი.** დაიხალეა ხორბალი, მერე დაიფქვის, გავადნობთ ერბოს, მოუკიდებთ ფქვილს და ესევე შეიძლება ჰამა.

**გარფა.** მწყემსებს თან მიაჭვთ დახალული და დაფქვილი ხორბალი, იქ ჩაჰყრიან თხის აუდუღარ რძეში და სჭამენ.

**ნივრის შაქამანდი.** აადულებენ წყალს, მერე ხორბლის ფქვილს მოუკიდებენ, მოხარშამენ და ბოლოს ცოტა დანაყულ ნიორს ჩააყრიან. მერე ხის ჯამბეში ასხამენ, ჩაჰყრიან პურს და ისე სჭამენ.

**ხინკალი.** ხორცს ხანჯლით ან ცულით ლამაზათ დავკაფამთ, მერე იმას პილპილს ან წიწკას, ხახვს, ქინძს, კამას, ქონდარს უზამთ, ცოტას წყალს და დავხელთ ისე, რომა წყალი შეიშროს და მერე გამოვხვევთ ქერქში, მოვხარშამთ და ვჭამთ. ხინკალი იციან მჟავე კომბოსტოსი (ერბოში მოხრაკავენ), კართოფილის, ხალის, ხაჭოსი და ხორცის.

**სახინკლე ცომი ხმიადია.** ცომს ათხელებენ სათხელებით.

**კუჭი** (ხინკლის) — ადგილი, სადაც ქერქის გადმოკეცილი ნაპირები თითის დაჭერით შეიკვრება.

**ძველი დუშა.** ცხვრის დუშას დაამარილებენ და ჯოხებზე გაართმენ და დაჰკიდებენ სახლში. ასე ინახამენ 5, 6, 7 და 10 წლის დუშასაც. იჭმევა მესამე წელს, მოსთლიან და პურს ატანენ. ყვითლდება კვერცხის გულივით.



**ატრია.** მოვზელთ ცომს, გავათხელებთ ძალიან თხლათ და დავჭრით პატარ-  
 პატარა ნაუჭურად. ავადულებთ წყალს ან რძეს, იმაში ჩაყვრით. **მწკვირვა-**  
**ტარა** ნაჭრებს; მერე, როცა მოიხარშება, ამოიღებენ, ჩაყრიან ჯაშში და ერბოს  
 დაასხამენ. სქლათ მიიხარშება, წყალი თითქმის უნდა დაშრეს, ცოტა წვენი დარ-  
 ჩება.

**ფაფა.** დავროშამთ სიმინდს, მოვხარშამთ წყალზე სქლათ, მერე კიდევ ისევ  
 რბილ ფქვილს დაუკიდებენ, მოიხარშება, გადმოიღებენ ჯამებში, ერბოს დაას-  
 ხამენ და სჭამენ.

**ხაბიზგინდები.** ხაჭოს კვერცხში დავზელთ, მარილს მივცემთ, ერბოსაც  
 უზამთ, მერე იმას გამოვხვევთ **ხმიაღის ქერქში** და ერბოში ტაფაზე შევწომთ.

**მხლოვანი.** მოიხარშება მხალი, ერბოს აურევენ, ან შეიძლება ერბოში მო-  
 ხარშონ, მერე გახვევენ ბურის ქერქში და კეცზე ან „ფეჩში“ შედებენ და გა-  
 მოაცხობენ.

## ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

პურის ცხოზა

მთბრ. მაშო ვერძეული, 60 წ. (სოფ. ბაზალეთი)

**პურის ცხოზა.** პურს რო გავლენაში და დავანიავებთ, უნდა ცხრილში გავწმინდოთ. დავფქვამთ და საცერში უნდა გავცრათ. მოვზელამთ ორ ფუთს (ათი სულია ოჯახში). **ვარცლხ** რო გადმოვიღებთ, უნდა მოვიტანოთ ორი ფუთი ფქვილი, გავცრათ და ვარცლში დავასხათ ერთი კოკა ცივი და ერთი კოკა თბილი წყალი. მერე ხაშხ უზამთ და მარილსაც და მოვზელამთ, სუფრას დავაფარებთ და გაფუფვდება. გაფუფვებამდე მახაობლიანს სამი საათიც უნდა და რომელსაც მახაობელი არ ურეგია, მას ორი საათი უნდა.

თორნეს რო გავახურებთ, გუნდას ამოვიღებთ და დავაკრამთ თორნეზე და დავაცდით იმასა ერთ საათამდე და გამოცხვება პური. მერე გვაქვს ორი შამფური, ერთი კავიანი და მეორე — პირიანი. რაზედაც სახლში შავიტანთ, იმას ხონჩას ვეტყვიოთ.

პასუხები კითხვებზე

1. პირველი, რომელიც კარგი პურია, იმას ნარკვევს ვეძახით, იმისაგან კორკოტსაც ვაკეთებთ. მეორე პურს კიღევ დავფქვავთ ხოლმე.
2. პირველ პურს, ნარკვევს მატება მეტი აქვს და თეთრია.
3. ორი ფუთი ჩვეულებრივი ფქვილი გამოცხობის შედეგად 10 გირვანქას მატულობს.
4. საცერს, რომელიც ფქვილს წმინდათა სტრის, სამტყიცი ეწოდება. სამტყიცი ფქვილს ანახევრებს.
5. ცომს ხის ვარცლში ზელავენ, გვერდებზე მიკრულ ცომს საფხეკელათი ფხეკავენ.
6. საფუარის შემზადება. მეზობლისაგან ითხოვენ ხაშხ, სამ გირვანქამდე ფქვილს გასტრიან და ხაშთან ერთად მოზელავენ. ასეთი მოზელილი ცომი (სალამოთი მოზელილი) მეორე დღისათვის საფუფრად უკვე ვარგა.
7. ორ ფუთ ცომს ერთი გირვანქა მარილი სჭირდება. უმარილო პურს არ აცხობენ.
8. მადაური — სქელი ლავაში.
9. მთბრობლისათვის უცნობია: დელენგო, მანდარი, კოლვირდი, ფოფხი, ზუეზა, ღვეზელი.

არ აცხობენ: შოთს, ხმადს, კვერებს.

10. **ქადა.** ტაფით დავდგამთ ერბოს, მოუკიდებთ ფქვილსა, მაიმუშებთ და ეს იქნება **ქადის გული**. ცომს გავათხელებთ ლავაშით, გათხელებულ **ლავეშში** გამოვახვევთ გულს, გამოვაცხობთ და ქადა იქნება.

11. **ნაზუქი.** ცომს მოზელავენ ერბოში და თორნეში ჩაკრობის წინ გათქვეფილ კვერცხის გულს გადაუსვამენ. ნაზუქს ცოტა მაგარი ცომი უნდა.

მთხრ. მართა ჭიქურიძე, 45 წ. (სოფ. ყანჩავეთი).

ფურნეში როცა ვაცხობთ, ხვალ რო პური გამოსაცხობი იყოს, ამაღამ უნდა გავაკეთოთ ერთი-ორი გირვანქა პურის ცომი. დილაზე რო ავდგებით, გავათბობთ წყალსა, გავცრით ფქვილსა, მერე პურის ცომს გავხსნით იმ თბილ წყალში, იმდენს დაუმატებთ სხვა ფქვილსა და მოვზელამთ ერთიმეორეშია, რაც ერთი ფურნე გამოვა და მარილსაც **შაუხსწორებთ**. მერე როცა კარგა მოვზელამთ, ისე კარგა უნდა დაიზილოს, ისე კარგა, რომა ხელს აღარ ეკრობოდეს. ის ცომი არც მაგარი უნდა იყოს, ისე რაღა, შაზოვებით. მერე როცა მოვზელამთ, დავაფარებთ თბილათა, ან სუფრა იქნება ან ტილო. მერე ავანთებთ ფურნესა, შეშას შაუკეთამთ, რომ გახურდეს. ის შეშა იმტონი უნდა შაუკეთით, რომ ფურნე წითლათ ღუვოდეს და მანამ ის დაიწვება, ცომი აფუვდება. მერე ამოვავუნდავებთ წვრილ-წვრილათ, როდესაც გამოიწვის ის შეშა. გრძელ ჯოხზე მობმულია სველი ტილო და გამოვწმენდავთ, გამოვასუფთავებთ იმ ფურნეს. მერე თითონ გუნდას დავდებთ გძელტარა, ნიჩაბს ვეტყვით, იმაზე დავსხამთ და ისე მოვაწყობთ. მერე მოვაფარებთ კარებსა და, როცა ვიდროვებთ, მერე გამოვყრით, პურებია მშვენიერი გაფუებული.

**ხმიადი.** ხმიადს ვაცხობთ, არის მიწისა იმნაირათ გაკეთებული, რომ მივყუდოთ. ჯერ მოვყუდამთ ცეცხლს კეცსა, მერე გავცრით ფქვილსა, მარილს გაუხსწორებთ და იმას დავზელამთ ძალიან მაგარსა. მანამ ის კეცი გახურდება, ის ცომიც მზათ არის. დავზელამთ თუ არა, მაშინვე ჩავსომთ გახურებულ კეცშია, ნაცარს დავაყრით ზეიდანა.

**ხაჭაპური.** ხაჭაპურიც ეგრე გახურებულ კეცშია. გავათხელებთ ცომსა, იმ ცომში გამოვხვევთ, ყველი იქნება, თუ კართოფილი და ჩავსომთ. იმასაც „უესტს“ დავაფარებთ და ზემოდან ცეცხლს დავაყრით და ეგრე გამოვაცხობთ.

ქადასაც ეგრე, ჯერ კეცს მივყუდამთ, მოვზელამთ ცომს, **ხმიადს**, გავათხელებთ და იმ თხელ ცომს ერბოს მოუსვამთ. ის რამტონი გათხელდება, იმტონი უნდა დიკეცოს ერბოთი და მერე იმ ერბოიან ცომსა იხეც ცომში **გამოჭკრამენ**, რომ ერბო არ გაუვიდეს. ჩასდებენ იმ ერბოიან ცომს შიგ კეცშია, გაათხელებენ, ზეიდან უნდა დააფარონ „უესტი“, ზეიდან უნდა დააყაროს იმ „უესტს“ ნაკვერჩხალი და იმან უნდა გამააცხოს.

**ნაზუქს** უნდა კარგი გარჩეული ხორბლის სუფთა ფქვილი. იმასაც საღამოთი უნდა გაუკეთოთ პურის ცომი, ზოგი პურის **ნაზს** ეძახის და ერთი კი არის. იმ ფქვილს გავცრით. რომელიც მტკიცე საცერია, სამტკიცს ვეძახით. როცა გაიცრება, უნდა გავათბოთ რძე და, თუ იქნება, ერბო და რძეში გაიხსნება ის ფქვილი. მარილს უზამთ შეზავებითა და ცოტა წყალს, მერე დავზელამთ, ძალიან მაგარი უნდა დავზილოთ. დავზელამთ კარგა მაგრა, მერე თონეს ავანთებთ და იმას გრილი თონე უნდა, ცხარე თონე არ უნდა. თონეს მერე ავანთებთ, რომ



აფუვდეს. როცა ამიწვის თონე, უნდა ამოვაგუნდავოთ და გრილი თონეში დავაკრათ.

**კვერები.** როცა თონე იწვის და გვეჩქარება, წვრილ-წვრილებს ამოვიღებთ და მივაკრამთ თონეში.

**ლავაში.** გუნდებს ამოვიღებთ, გავათხელებთ და პურის წინ იმას ჩავაკრამთ.

### პასუხი პითხვებზე

1. მხოლოდ ერთნაირ ხორბალს სთესენ და წმინდა პურს ეძახიან. წმინდა ხორბლის წმინდათ დაფქვილ ფქვილს **საწმინდარი** ეწოდება. ასეთ საწმინდარისაგან აცხობენ: ნაზუქს, ქადას და ხაჭოპურს. წმინდა პურს უწოდებენ **ძველ თესლს**, ხოლო ახალ თესლს — ფეტვს, სიმინდს და ქერს ეძახიან.

**დიკა** ითესება გაზაფხულობით, წმინდა პური კი შემოდგომით. ისე, გარეგნულათ დიკა წმინდა პურის ხორბალისაგან არცკი განირჩევა. **ქერდიკაც** გაზაფხულობით ითესება.

2. საცრები: ა) სამტკიცი და ბ) თხელი საცერი.

**ცხავი.** როცა საჭიროა ბზიდან ხორბლის გამორჩევა, მაშინ სტრიან ცხავში, ხორბალი გადის და ბზე რჩება.

**ცხრილი.** დაფქვის წინ ნაგვიანი დამიწიანებულ ხორბალის გასასუფთავებლად საჭიროა ცხრილი. მიწა გადის და ხორბალი რჩება. თუ ერევა სხვილი კენჭები, მაშინ **ტაბაკზე გადავარკვევთ**. ქვა უკან რჩება და პური წინ გადადის.

3. **საფუვარი.** როცა პურის ცხობას მოვრჩებთ, უნდა შავინახოთ [ცომი] ორი გირვანქისტოლა და ვიდრე მეორე გამოცხობამდე. ეძახიან პურის ხაშს. თუ ხაში არ გადავაახლოთ, მეორე დღეს პური გამოცხობისათვის ის არ ევარგება. თბილ წყალს უზამთ, ფქვილს დაუმატებთ, ცოტას მოვზელამთ და მეორე დღემდის კარგი საფუვარი დადგება. უსაფუვრო ცომისაგან ხშიადს მაშინ ვაცხობთ, თუ გვეჩქარება, ან ფქვილი ცოტა გვაქვს [ორ ფუთ ფქვილზე სამი გუნდისოდელა საფუვარია საჭირო].

4. **მოსაზელი ჭურჭელი** — ვარცლი (ხის). ხმარობენ საფხეკელს (ცომი რომ ვარცლს გეეკვრება, იმითი უნდა მოვფხიკოთ).

**ხონჩა.** ნაპირები აქვს მოყვანილი და იმითი მიგვაქვს და მოგვაქვს სტუმრისათვის სუფრაზე გამომცხვარი პური.

**ორომი** — ბრტყელი ფიცარია, ხონჩაზე დიდი, თორნესთან სახმარებია, გუნდები მიგვაქვს.

5. უმარილო ცომს არ აცხობენ.

6. მთხრობელმა არ იცის **მადაური**, **ხუეზა**, **ღვეზელი**, **პლაკუნტი**, **დელენგო**, **მანდარი**, **კოლვირდი**, **ფოფხი**. არ აცხობენ შოთს.

7. **დაგუნდავება.** წვრილ-წვრილად ამოვიღებთ გუნდებსა, ევრე გირვანქიდან — გირვანქანახევრიან ცომებს ამოვიღებთ და ერთი ორ-სამ „მინუტში“ ამოვაგუნდავებთ.

8. თორნის გახურებას ესე ვატყობთ რომა, როცა გახურდება, პირამდე წითლათ გახდება თორნე და თუ არ არის გახურებული, — შავია. თორნეზე გუნდის მიკრობის დროს გუნდას ძირზე ფქვილი უნდა მივაყაროთ, თორე ვერ ავიღებთ.

**კუტი** — ჩავარდნილი პური.

9. გამოცხობის დროს ხმარობენ კავიან და პრტყელპირა შამფურებს, სადაც ხელი არ მისწვდება, იქ შამფურის საშუალებით იღებენ პურს. პრტყელპირიან შამფურის საშუალებით ჩაფხეკავენ თორნეზე მიკრობილ პურს.
10. თორნის ჩადგმა არ იციან. ყიდულობენ გამომწვარ თიხის თორნეს.
11. აცხობენ ფურნის პურსაც საკუთარ პატარა ფურნეებში, რომელშიც 40—60 პატარა პური ეტევა. ფურნე აგურისაა, ტალახით ნაშენები.

### ღიასახლისობა: ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა-გამოყენება

მთხრ. ნატო ტატუნაშვილი, 32 წ. (სოფ. ყანჩავეთი).

**დაჩირვა.** ხილს ავკრეფამთ, ვაშლი იქნება, თუ მსხალი, გავფცქვინთ დანით, დავეჭრით ერთ ვაშლს ოთხათ, გავიტანთ მზეზე და გავაშრობთ, გახმება, ავასხამთ ძაფზე.

მსხალიც კიდევ უნდა გაითუთქოს ქვაბში, მოვხარშამთ. ერთი ოთხ ნაწილათ ის გაიჭრება, ძაფზე ავასხამთ იმასაც და გავახმობთ მზეზე.

**ატამი.** გავფცქვინთ, გავაშრობთ იმასაც მზეზე. ხვიაზე უნდა აისხას ატმის ჩირი, თორნეში შევწვამთ იმასა და ძაფი რო იყოს, არ დაიჭერს. თორნეში რომ შევწვამთ იმასა, მერე ძაფზე ავასხამთ, მზეზე გაშრება და შევინახამთ.

**ჭანჭური** — კერკს ვაკეთებთ: ქვაბში მოვთუთქამთ, წყალს გამოვაცილირ და ლასტზე დავყრიით. იმ ჭანჭურს ლასტიდან ფარდაგზე გადავიღებთ, მერე გავათხელებთ, ვაშრება ისე მზეზე, გახმება და შევინახამთ.

**პანტა.** პანტას დავამწიფებთ სახლში, მერე დავეჭრით ორათ, მზეზე გავახმობთ, ძაფზე ავასხამთ და შევინახავთ.

**შვინდი.** ძაან მწიფე არ უნდა იყოს. ერთი უნდა წამოდუღდეს, მერე კომბოსტოს ფოთლებს დავფენამთ ლასტზე და იმაზე დავყრიით იმ ცხელ შვინდს და მეორე დღეს ფარდაგზე გავფენამთ. რაკი წყალს შეიშრობს და გახმება, გამოვა კერკი.

**ტყელაპი.** ტყელაპს ვავთუთქამთ ქვაბში და გავხეხამთ ცხრილში და გავაკრამთ ფიცარზე და მეორე დღესვე უნდა ავილოთ, უნდა გადავებრუნოთ, გვერდი უცვალოთ და მეორე მხარე უნდა გაშრეს.

ასევე კეთდება შვინდის და ჭანჭურის ტყელაპები.

**მაშარაფი.** პამიდორს დავჭრით და მოვხარშამთ ქვაბში (მწიფე პამიდორს). მერე საცერში გავხეხამთ, მერე ჩენჩი გადაყრება, რა თქმა უნდა, და ის გახეხილი რაც არის, იმას ხელმეორეთ ჩავასხამთ ისევე ქვაბში და ვადულებთ კიდე, ვადულებთ ერთი-ორი საათი, ვიღრე გასქელდება, მარილს ჩავაყრიით ისე, რო უნდა დამლაშდეს ხარშვის დროს. რო გავრილდება, მერე შევინახამთ „ბანკაში“ თუ ბოთლებში.

**ტყემლის [მაშარაფი].** მწიფე ტყემალს მოვხარშამთ კარგათა და ჩენჩოსა და კურკას გადაყრიით, გავწურამთ საცერში სუფთად და ვადულებთ კიდე ერთ საათს მაინც, ჩავაყრიით მარილს და მემრე, რო გაცივდება, შევინახამთ.

**გალებად დაწვანა.** იწვნება: ნიორი, ხახვი, მწვანილი (სუყველანაირი), ნიახური, ლოლო. ერთმანეთზე გადიწვნება ფოჩებით და შეინახება საზამთროთ. გალებად დაწვნილი კარგად ინახება.

ჯაგნებს აკეთებენ ყურძნისას, მსხლისას და სხვ. ასხამენ სვიაზე.

**ტკბილი.** ყურძენს დაეწურამთ ფეხით საწნახელში. რომ დაიწურებოდეს დღის დაწურული უნდა მოვადულოთ ქვაბში, მერე ქაფს მოიყრის ის ტკბილი უნდა იღულოს ერთი-ორი საათი. იმას უნდა მოსწმინდონ თავი ჩქარ-ჩქარა ქაფქირით. მერე გადმოვიღებთ, გავაციებთ და ეს არის ტკბილი.

**თათარა.** მესამე დღეს შევედგამთ [ტკბილს] ისევ ისე ცეცხლზე, იგრე, რომ ცოტა ნელ-თბილი უნდა იყოს, როგორც რძე შადედდეს მაწვნათა. მოუკიდებთ სუფთა ფქვილსა, ისე თხლათ მოუკიდებთ, როგორც ჩიხირთმა, ეგრე, მერე დუღილში გასქელდება ისა. უნდა იღულოს ერთი საათი, მერე გამოვა თათარა.

**ჩურჩხელეები.** დანით დაეჭრით ნიგოზსა, თითო ლებანი გადიჭრება ოთხათა. ავასხამთ ბამბის ძაფზე, გაუკეთებთ თავდებსა, სარში რო უნდა გაუყაროთ. თათარა ვიდრე ცხელია, უნდა ჩქარა ამოვავლოთ თითო-თითო, მერე სარზე გავაკეთებთ, მზეზე გავფენამთ. თათარაში ერთხელ ამოვავლებთ.

აკეთებენ: ჩამიჩის, ნიგოზის, თხილის, ჭერმის კურკის, ვაშლის ჩირის და სხვა ჩურჩხელებს.

**თავდები.** ძაფს, რომელზედაც ასხმულია თათარაში ამოსავლები საჩურჩხელე ნიგოზი, თუ სხვა რამ, თავში მოაბამენ თითის გასაყრელად და ჩამოსაკიდებლად პატარ ძაფს (სურ. 14). ეს ეხმარება დიასახლისს ფელამუშში ნიგოზის ამოვლების დროსაც და, გარდა ამისა, ფელამუშში ამოვლებულ ჩურჩხელების ასეთ თავდებებში გაუყარიან ჯოხს და მზეზე გაიტანენ გასაშრობათ.



სურ. 14. თავდები

**ბოსტნეული. კომბოსტოს წნილი.** კომბოსტო უნდა გავთუთქოთ ქვაბში და მერე, რომ ამოვიღებთ, ცივ წყალში უნდა გავავლოთ. მერე გაცივდება ეს კომბოსტო, ჩავდებთ ქილებში, გავტენამთ. მოვადულებთ წყალს, შეზავებით მარილს ჩავყარით, ნიახურს და წიწკას ჩავდებთ. რო გაცივდება ის წვენი, მერე უნდა დავასხათ კომბოსტოს. ორ კვირამდე დამჩავდება და წლამდე ინახება.

**ლახანა** — მდარე, წვრილთავა კომბოსტო. ზამთრისათვის არ ინახება.

**პამიდვრის წნილი.** დაეკრეფამთ პამიდორს ისე, რომ ძალიან მწიფე არ იყოს, შემოსულ პამიდორს დაეკრეფამთ, მწიფე უნდა ჩავეყაროთ ქილაში, ავადულებთ წვენს, წიწკას, მარილს და ნიახურს უზამთ, გადმოვადულებთ ერთ პირს და გავაცივებთ იმ წვენს და მერე ზედ დავასხამთ.

**მკვახე პამიდვრის წნილი.** ჩავეყრით იმასაც ქილაში, ავადულებთ წვენს, როგორც მწიფესათვის, გადმოვადულებთ იმასაც ერთ პირს. ცეცხლიდან რო გადმოვიღებთ, მაშინვე დავასხამთ იმ ცხელ წვენს მკვახე პამიდორს, რომ დავეითლდეს და შეინახება.

ბოსტნეული ინახება მარანში ან, თუ დიდი ყინვა არ არის, სახლის სახურავქვეშ.

## გეომ ქართლი

### პურის ცხოზა

მთბრ.: ნინო ექვთიმეს ახ. თედოშვილი-ხუციშვილისა, 60 წ., (სოფ. თამარაშენი, ხაშურის რაიონი, I. 1936 წ.). ეკატერინე გაბრიელის ახ. ბავაშვილი-ხუციშვილისა, 85 წ. (სოფ. თამარაშენი, ხაშურის რაიონი, I. 1936 წ.).

**მაზობელიანი პურის ცხოზა.** მაზობელიანი პურს უნდა ძალიან ჩვილი ცომი და ძალიან ვაღვიება, ძალიან გვიან უნდა დაიკრას.

**შაფეხა<sup>1</sup>.** შაფეხას უნდა მაგარი ცომი და უცებ თონე.

**დოლის პური.** დოლი პურსა მომავრო ცომი უნდა მოიზილოს, ვაღვივდეს და დაიკრას.

**თავთუხის პური.** როგორც შაფეხა, იმნაირი პურია, მხოლოდ უფრო მოყვი-თალოა.

**ცომის მოზელის წესები.** ჯერ წყალი უნდა შევადგათ, გავაცხლოთ და მოვზილოთ ვარცლში. ასტამით (სურ. 15) პურს ვფხეკთ ვარცლში. ცომს თავზე სუფრას ვახურავთ, პურს რომ გავშლით ხოლმე (გამომშრალს — კ. კ.).

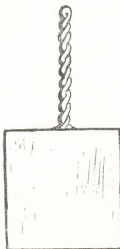
გუნდას ამოსაღებად ვხმარობთ **ორომს** (სურ. 16).

ვარცლზე ჯერ რომ გავცრიოთ, მერმედ გავწევთ ფქვილს, წყალს ჩავასხავთ. მერმედ ფქვილს ვადმოვყრით და ვზელავთ. პირველში რომ აურევეთ პურის ცომს, მერმეთ ფქვილს ვადავყრით პურისას და პურის ცომს აურევეთ, მოვზელავთ, რომ **შევაცოლქმარებთ** (წყალსა და პურის ცომს შევათვისებთ) პურს ერთად, მერმედ ვზელავთ. პურის ცომი გვიდევს<sup>2</sup> ნახევარი გუნდი საპურისცომო ქოთანში, იმას წაურევე. როცა მოზელა გვინდა, წავადედებ იმასა ღამე და დღე მოვზელავ (წადედება — ფქვილს გავცრი ცოტას, ერთი-ორი ჯამს და უზამ ცომს. მერე ის ვაღვივდება და მეორე დღეს პურს მოვზელავ და იმ ღამის ცომს აურემთ და იმან უნდა ვააღვიოს ცომი). მარლი, თუ კვნიტია, წყალში უნდა ჩავაგდო, თუ არადა, დაფქვილი უნდა ჩავყარო ვარცლზე. უმარილო პური არ შეიძლება, თუ ხმიანი არ არის.

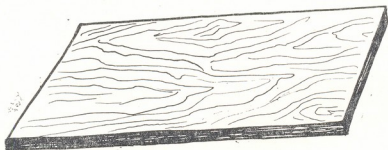
**უხი.** ვზელავთ წყლითა უმარილოდ. (მარილით) წესი არ არის. როგორც ქორწილის პური, რგვალაია.

<sup>1</sup> ხელნაწერში ყველგან შაფეხაა.

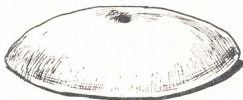
<sup>2</sup> ხელნაწერში: „გვიდებს“.



სურ. 15. ასტამი



სურ. 16. ორომი



სურ. 17. ნეკნის პური

თაფლავაში შოთი. როდესაც აღამიანი დაზარალდება, ანდა, თუ მარხვას  
 მაშინ დავაცხობდით; რგვალი იყო, მარილიანი.  
 ნეკნის პური. (სურ. 17). გუნდა დაიჭრება და მოკავებულს გავაკეფებ  
 ლავაშია დღეობაზედ ვხმარობთ, ჭილზედა (ჭირზედა. — კ. კ.).  
 ლავაშის გაკეთება. გავათხელებთ ცომის გუნდას, გაუკეთებთ წვერებს  
 და ჩაეაყრავთ თონეში.

კვერების გამოცხობა. [კვერებს] ბავშვებისათვის ვაცხობთ. გავათხელებთ,  
 გამოვჭრით დანით, გადაუკეც-გადმოუკეცავთ (სურ. 18).



სურ. 18. კვერი

გულიანების გამოცხობა. გავაღნობთ ერბოს, ჭვილს ამოუკიდებთ მარილსა,  
 გავათხელებთ ცომსა, ვხმარობთ ტუმრიანობის დროს.

ქადის გამოცხობა. გავზელავთ გაღვივებულ პურს, მერე ავდგებთ და გა-  
 ვაღნობთ ერბოს, ხახვს შიგ ლამაზად, მერმედ ავდგებთ და იმ ცომს მოვაკ-  
 ლებთ გუნდას და ერბოს წაუსვებთ მშვენიერად და დავზელავთ; ერბოს რომ  
 ვადავზელავთ, მერედ ავახვეთ გრალიათა, მერმედ ერბოს მოუსვებთ და ფქვილს  
 დავაყრით ერბოში ამოკიდებულს გულათა.

ნაწუქების გაკეთება. ჯერ მოვზელავთ კვერცხითა, რძითა და შაქრითა და  
 მიხაკ-ღარიჩინით (იმას დავაყრით და უზამთ, რომ კარგი სუნი ექნეს). რომ გა-  
 ღვივდება და გუნდას ამოვიღებთ დაკვრის დროს, მაშინ კვერცხის გულით და  
 შაქრით გავხსნით, კარგათ ლამაზათა შაქარს და კვერცხის გულს წაუსვავთ ლა-  
 მაზათა, თონეზე რომ დავაყრავთ.

ხაჭაპურის გაკეთება. მოვზელავთ ხმინანებს, მერმედ დავზელავთ ყველს  
 კარგად, მერმედ დავდგებთ და მოუკრეფავთ პირს, ნაოჭივით აუსხავთ და ჩავ-  
 დებთ ყველს შიგა.

ხმიადების გაკეთება. პურია, პურის ცომია, დავზელავთ მაგრათ და გამო-  
 ვაცხობთ.

პურის ცომის ზიარება. წინად ძმარს დავასხავდით პურის ცომზე და ზიარ-  
 რებს ვეტყვით. რომ წავადედებდით ღამე პურის ცომს და წყალს რომ დავა-  
 სხავდით, მაშინ ძმარს დავასხავდით.

ხაჭაპურს, ქადებს და გულიანებს კეცებზე ვაცხობდით.

ხაჭაპურებს ნაცარს დავაყრდით ხოლმე, დავსვავდით კეცზე, გადავაბრ-  
 ვადმოვებრუნებდით, რომ გამოცხებოდა, აყვრიდით, მერმედ წაუსვებდით ერ-  
 ბოს.

ქადებს აყუდებულ კეცში ვაცხობდით.

გულიანებს, თუ ხმიადებათ გამოვაცხობდით, მაშინ ნაცარებში ვაცხობდით  
 და თუ გაღვივებული იყო, მაშინ აყუდებულს ვაცხობდით კეცზე.

ლავაშს ვაცხობდით. ლავათას ვეტყვით, გამოვეკრავდით როგორც პარტი-  
ბალიშს, ზედ დავადებდით ლავაშსა და ზედ თონეზედ მივაკრავდით.  
თონეს გაბურება უნდა ხმელად. გამოვიტანთ (შეშას — კ. კ.), ზღაპრით  
წებთ და ჩავეყრით თონეში. რომ გავახურებთ, მერმედ ავღვებთ და მოვხზობ-  
კავთ იმ თონეს. ნაცარს ავზელავთ, მერმედ მოვთუთქავთ (ნაცარს ჩავეყრით ცე-  
ცხლში), ცეცხლი განელდება. მერმედ დავდგამთ ორომს და შამფურით ამო-  
ვიღებთ. საფხეკით ჩავეკრავ და კავიანი შამფურით ამოვიღებთ“.

მთხრ., ალექსი იოსების ძე კიკინაძე, 46 წ. (სოფ. ბულაური, 7. II. 1936 წ.).

ჩვენ პურის გაღვივებას გაფუნებას ვეძახით.

მთხრ.: .... იოსების ახ. კორიკაშვილი-კოჟიაშვილისა, 75 წ. (დ-  
სურამი, 7. II. 1936 წ.).

„კაი გატყევილ ფქვილს ვზელავდით. ფქვილს ვტკიცავდით ხოლმე, მინავ  
თორნი ვახურდებოდა და მინამ გაღვივდებოდა. პურს ავაგუნდავდით, გავ-  
შლიდით და დავაკრავდით თონეზე. რომ გამოცხვებოდა, ამოვყენებდით კავი-  
ნი შამფურით, ასტმით ავფხიკავდით გობსა“.

მთხრ. დავით მენაშეს ძე ჯინჯისაშვილი, 52 წ. (დ. სურამი, 7. II. 1936 წ.).

მაცას გამოცხობა. „მაცა სააღდგომო საჭმელია, პურია ებრაელების. ჯერ  
პურის მარცვალს დავარჩევთ, მხოლოდ მარცვლის გარეცხვა არ შეიძლება, უვარ-  
გისია, არ გამოცხვება. დავფქვავთ სუფთად, მერმედ მოვიტანთ სახლში და ძა-  
ლიან წმინდათ განმტკიცავთ, მერმედ მოვზელავთ ცივი წყლით, უმარილოდ. მა-  
რილის გარევა არ შეიძლება შიგ და გამოვაცხობთ თონეში. მოკლე ჯახები  
გვქონდა, რომელსაც უხლავეს ვეძახდით. ხელით ვათხლებდით, გადა-გადმო-  
ვავორებდით, გამოცხვება ლავაშზე თხლად, თხელია ქაღალდით. ქალი მარტო  
ტკიცავს და თონეზე აცხობს, მამაკაცისა კი ზელა არის და ვათხლება (მარტო  
მაცაზე), როცა ურევს, ზილავს კაცი. თუ ფქვილი მოვიდა მეტი, ან თუ წყალი  
მოვიდა მეტი, წყალი რახან შეწყდება მოზელის დროს, ჩელი თუ მოუვიდა,  
აღარ შეიძლება დამატება, მერმედ იმის გაკეთება აღარ შეიძლება. ამას ვეძა-  
ხით ხამეს, იმ დროს არ გვექმება ისე, როგორც გაღვივებული პური არ გვექ-  
მება ფესასს, (აღდგომას).

სინი რგვალია და თხელი, თითბრის, სპილენძისა შეიძლება, ლავარს ეძა-  
ხიან ახალციხის მხარეს. ვაცხობთ ზედ ქადას, ხმიადას, საერთოდ ნამცხვრებს“.

მთხრ.: ანა სიოს ახ. ბუთხუზი ხარაულისა (სოფ. ქოლოთი, XII. 1936 წ.).

კეციუღი ქადა, მოხოული. „ჯერ მოვზილავთ ცომს, მერმედ ლავაშით  
გავათხლებთ და წაუსობთ ერბოს, მერმედ დავახვეთ და შიგ მიყვება ერბო.  
კეცი როგორც არის, ისე უნდა დავახვიოთ რგვალათა. მერმედ კეციები გვაქვს

3 ხელნაწერშია: „მასა“.



გაცხელებული და შავსხავთ შიგა ქადას, ერთი ჩავსვავთ, მეორეს ზევიდან და ვაფარებთ.

**ცხრაფურცელა ქადა.** ცხრა ლავაშს გავაცხელებთ ხოლმე. მერმეტ ლავაშებზე ლავაშებს დავაფარებთ ხოლმე და ზედ ერბოში მორეული გული უდგით, დაუსვამენ ხოლმე, მერმედ კეცში ჩავსვამთ და გამოვაცხობთ.

### გოსტნეულისა და ხილის შენახვა-ბამოყენება

მთხრ.: პეტრე ტატოს ძე ეგნატაშვილი, 80 წ. (სოფ. რუისი, I. 1936 წ.);  
დავით გიორგის ძე კავლეელაშვილი, 80 წ. (სოფ. რუისი, I. 1936 წ.).

**ყურძნის პირველნაირი შენახვა.** „გავთზრიდით მიწას, დაუფენდით თივას და ჩავაწვენდით ვაზს. ზევიდან გადავავარებდით ფიცარს და დავაყრიდით თივას ზევიდან და დავაყრიდით მიწას. რომ არავის არ ეცნო, დავახორავებდით სარსა.

იანვარი რომ მოვიდოდა, ახალწელიწადს პატრონი გაატანდა ყვერულს მორბედსა. დავკლავდით ზოგი იქვე და ზოგი ღვინოს დაუსხავდით ვაზსა და მიულოცავდით და ვიტყოდით: „აი, მოგვილოცია, ასეთივე წითელი მოსავალი მოგველო“. პატივს დაუყრიდით გოდრით ძირში და ვეტყოდით: „აი, შენი მოცემული ღვინო შენვე მოგილოცე და შენვე მოგვეცი მრავალი ღვინოვო; აი, პატივი მოგვეცი, ძალა მოიმატეო“.

ასე ყურძნის მაისაამდე შეიძლება შენახვა. იმ ვაზსა რომ ავაყენებდით [ყურძენი], ისე მთელი იყო, როგორც თავისთავად, სითფოც ჰქონდა და სიგრილე, რა წაახდენდა? სითფო თუ სიცივე?

**მეორენაირად ყურძენი ყუთში ინახება.** ავიღებდით, ჩავყრიდით ნახერხს, ჩავაწყობდით. ერთი პირი რომ ჩაიწყობოდა, მერმედ ასე რამოდენიმე პირს ჩავაწყობდით და ასე მეორე მოსვლამდის შეინახებოდა. ის არ ჰქნებოდა. ქარი რომელსაც ხვდებოდა, ისა ჰქნებოდა, ჯაგნებიც ჰქნებოდა მარაწში და მარცვლიც უხდებოდა“.

მთხრ.: ვანო ყარამანის ძე ბაიაძე, 64 წ. (სოფ. მერეთი, გორის რ. 27. I. 1936 წ.).

**ხილის შენახვა.** „რომ მოვკრეფდით ხილს ჯიშსა და ჯიშების მიხედვით, რომ გვეკონიყო, რომ ეს ჯიში ექ არის, ეს ჯიში ექ არის, დავაწყობდით დახურულ ოთახში. იმ დახურულ ოთახში. ისე უნდა ყოფილიყო, რომ ძლიერ არ უნდა ყოფილიყო სითფო და არც ძლიერ უნდა ყოფილიყო სიცივე. ძველად კიდობანში ჩააწყობდენ ან კივრში, ანდა დაკიდებდენ. შევინახავდით ყაფაზეში, არც ძალიან სქლათა, არც ძალიან თხლათა ფენაზედა“.

მთხრ.: ტასო აბრამის ას. ჯოჯიაშვილი-ბაიაძისა, 55 წ. (სოფ. მერეთი, 26. I. 1936 წ.).

„რომ მოვკრეფთ ყურძენს რთველზედ და მოვარჩევთ, მერმედ ამოვიტანთ და აკიდოებს გავაკეთებთ, ჯაგნებს. ორ მანეულს შევასკენით. მერმეთ ყურძნის

კიმელს გადავადგდებთ ერთმანერთზე და გადავგრეხავთ. მერმეთ რომ აქვს, ზომიერი აკილო იქნება. მერმეთ მანულის ცერებს ხელის მოსაკიდს გაუკეთებთ და ჩამოკიდებთ მარანში, სიგრილე საცა არის.



**ხილის ჭაგანი.** კურწებიდან მანულებზე ავჯავნავთ, მერმედ დაკვიდავთ იმასაც, საცა გვიწინა გვექნება და როცა დრო იქნება, დავხარჯავთ.

**აკილო.** მოვჭირთ ვაზს თავის ლერწიანად, ზედ ორი-სამი ვაზი ექნება, ზედ თავის ნამხრები აქვს (საცა მტევანია, იმის წაცდენით არის, მხოლოდ ზედვე პატარა მტევანი ამბია).

**ჩირის ვაკეთება.** დავთლით ვაშლსა, სხალს, მერმედ გავახმობთ და ავაბავთ. სხალს გავთუთქავთ (ავადულებთ წყალს, გაივლის ქლიავი, გინდ სხალი, გინ რამე გავავლებთ შიგ და მოვიღებთ და ვათუთქულ სხალს გავჩირავთ და ლასტებზე გავახმობთ, მზიანზე გავფინავთ. გინდა, სხალი რომ გამხმარია, მაგრამ ხმელია და წუწვი, იმას გავავლებთ ნაკვიანებ სხლის წვეწვი და კარგი გამოდის.

**კერკის ვაკეთება.** ადულებულ წყალში ჩავყრით. ავასხავთ ძაფზე“.

მთხრ.: ალექსი ზალიკოს ძე მერებაშვილი, 25 წ., (ქ. გორი); არტაშა გიორგის ძე ამბარდნაშვილი, 24 წ., (ქ. გორი).

**გალა.** „საერთო სახელი არის ყოველგვარი ასხმულის — ვაშლის, ჩირის, ტვენის და სხვა.

ვალას რომ ჯობი აქვს გაყრილი, რომ არ ჩამოცვინდეს, იმას ხარიხვს ვეძახით“.

მთხრ.: ზენო ზაქარიას ას. ადულაშვილი-კაცელაშვილისა, 67 წ. (სოფ. შინდისი, გორის რაიონი, 26. I. 1936 წ.).

**ტყლაპის ვაკეთება.** „რომ დამწიფდება ტყემლები, იმას დავკრეფავთ, მოვიტანთ კალათებით, მერე ქილაში ჩავყრით და ჩავდგავთ თონეში, რომ ჩაითუთქოს სატყლაპით. მერმედ ამოვიღებთ და გავხეხავთ ცხრილზე, კურკას გადავყრით, ჩენჩასაც (კანს) და დარჩება წუა (ტყემლის გული). მერმეთ გავაკრავთ სუფთა ფიცარზე, მერმედ იქნება ერთი სამღლეს და გავფინავთ.

ვაკეთებთ კიდება ვაშლისაგან ტყლაპს. ვაშლს ვავთლით და მერმედ ვავთუთქავთ, შეიძლება ვაუთუთქავადაც გავაკეთო, იმავე წესით გავაკეთებ.

ვაშლის წუას, ტკპილი რომ არის, იმას შარაფს ეძახიან“.

მთხრ.: ალექსანდრე გიორგის ძე ხამნიაშვილი, 49 წ. (სოფ. შინდისი).

**ბაქმავები ვაკეთება.** „ტყემალს რომ გავხეხავთ, ტყემლის წვეწვს მოვადულებთ, უნდა ვადულოთ კარგათ დილიდან შუადღემდი. რომ გასქელდება და ფაფასავით გახდება, გამოვდგავთ მაშინა<sup>4</sup> და ჩავასხავთ ბოთლებში.

**ბადრიჯანის ბაქმავი.** ბადრიჯანისაგანაც ვაკეთებთ ბაქმავსა. ბადრიჯანს მარტო ვადულებთ და გავხეხავთ, ვადმოვიღებთ მერე და ჩავასხავთ, როცა გასქელდება“.

<sup>4</sup> ხელნაწერშია: „მაშინა“.

მთხრ.: წყალბა გაბრიელის ძე მესტუმრე, 98 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი, XI  
1935 წ.).



„ყურძნის პირველნაირი შენახვა“. ყურძენს რომ მოგკრეფავთ არ გაფუჭდეს, მზეზე გავაშრობთ, მერმეთ გავკიდებთ გრილად მარანში სარებზე.

რომელსაც აკიდოს ვეტყვი, ორმტენიანია. ჯაგანი — საკავებელთან რომ აპრიან, შვიდი-რვა მტენიანი რომ ექნება.

ყურძნის მეორენაირი შენახვა. რთველზედ გაუთხრით სამარეს სხმოიარე ვახსა და მერე ჩავაწვევთ; სხმოიარე ვახს ზევიდან ჯახებს გავაწყოთ, მერმეთ ჩალა-ბალახს მივაწყოთ და დავაყრიო მიწას. დამარხულია, რაღა, სხმოიარე ვახსი, შეიძლება გაზაფხულამდინაც გაძლოს.

ყურძნის მესამენაირი შენახვა. ყურძენს ჩვენ ნახერხშიაც ვინახავთ, ყუთში ძირს გაუშლით ნახერხსა, შემდეგა მიუტრივებთ სრულიად მტევანს, დავაწყოთ, შემდეგ კიდევ ერთ რიგსა, კიდევ ნახერხს დავაყრიო და კიდევ ყურძენს მოუტრივებთ, და ისევ წვერამდი ავიტან და აიძვება ყუთი. მხოლოდ [ყურძენი] მზით გამშრალი უნდა იყოს და მზით ისე უნდა ჩაალაგო ნახერხითა. ყუთი უნდა იდვას გრილათ, ცოტა მაღლა, რომ ქარი უვლიდეს“.

მთხრ.: ვასო გიორგის ძე ნოზაძე, 58 წ. (სოფ. ალი, I. 1936 წ.).

ყურძნის შენახვა. „როდესაც რთველს დავებრებთ, შევალთ რთველზე უფრო ადრე ვენახში ყურძნის ამოსარჩევათ, შევიტანთ თან გოდორს. შემდეგში იმ გოდორს მოუფენავთ ქვეშს ვახის ფოთოლს გოდორის ძირში, გვერდებზე, მერმედ დავიწყოთ ყურძნის არჩევას; კარგი სიგრძისას, ჩავალაგებთ ნელა-ნელა გოდორში, მერმედ, რომ მოვაწყოთ ერთ პირს, მოუტრივებთ ისტვე ზემოდან თავის ფოთოლს, მერმედ ისთვე ზევიდან მოვაწყოთ ყურძენს და მოვათავებთ იმ წყებას. ისევ შეუდგებთ მესამე პირის მოწყობას. სანამ გაივსებოდეს ეს გოდორი, სულ ასე უნდა მოვიქცეთ. მერე, როცა გაივსება, წამოვიღებთ, დავკიდებთ. ეს მონაკრეფი ყურძენი იმ ალაგას [დაეწყობა], საცა უფრო კარგად გამოშრება. როდესაც დავიწყებთ იმის ხმარას ზევიდან და ინახება ასე, ასე შენახული ყურძენი მაისამდე [ძლებს]. ვაშლიც ასე ინახება“.

მთხრ.: ხავა მოხეს ახ. მონაშეროვი, 75 წ. (სურამი, 6. II. 1936 წ.).

„ჩვენ სამარხო საქმელისათვის სხვა ჭურჭელი გვაქვს, ზორცისათვის სხვა ფალუდაგის ვაკეთება. თაფლისაგან ვაკეთებდით. ავადულებდით თაფლსა და ჩავყრიდით ფქვილსა და დავზელავდით და ვაკეთებოდა, კამფეთივით გამოვიღოდა, მიულოცავდით — „ასე ტკპილად დავაბეროს ღმერთმაო“, ნიშნობა რომ იქნებოდა. მოვიკითხავდით, ახალწელი რომ იქნებოდა.

ალვახაზი. მოვადულებდით თაფლს, ჩავყრიდით ნიგოზსა დაპრილს, მოურევდით, მერმედ გავაციებდით და ვაკეთებოდა.

გოზინაყის ვაკეთება. ფელამუშებს ვაკეთებდით. ტკპილსა ფქვილს ამოუკიდავდით პურისას. ამოვაცვავდით, ნემსით ავაგებდით თხილის გულს, კვახის

5 ივლისხმება ჩურჩხელა (ვ. კ.).

გულს, ნიგოზს და ამოვალბობდით ფელამუშ[შ]ი და დაგვიდებდით და გაბმებოდა.

ტკბილიკვერის გაკეთება. მოვადულებდით ტკბილს და ჩავეყრიდით მის ფქვილს. დავასხავდით ფიცარზე, ხონჩაზე და მერე ავაძრობდით იმას“.

### ჩაჩხისა და ლორის გამოყვანა

მთხრ. ნიკო პავლეს ძე გოდერძიშვილი, 55 წ. (ქ. გორი, XII. 1936 წ.).

**ლორის გამოყვანა.** „მარილს დავაყრი ღვარძილას (გაწითლებულ საქონელს), პეწს მიცემს, გაალამაზებს საქონელსა, დავაყრი კომშს, შეუბოლოავ და ბოლი გაწითლებს, რომ სუნთქვა (ბოლი) არ გაუვიდეს, მაშინ<sup>6</sup> ისე გაწითლდება მშვენიერად, მაშინ საამურია. ღორს ჩამოკიდებთ ჩაჩხზე<sup>7</sup>, ჩაჩხის იქით არაფერი არ არის. რომ ჩამოკიდება, იმას ვეძახით ჩვენ ჩაჩხს. ხორცი არის ორნაწილად დაჭრილი. ერთი სხეულისაგან ორი ბარკალი და ორი ბეჭი და ერთი კუდუსუნი ამოდის და მერმედ ამოდის მარჯვნივ და მარცხნივ ექვსი წიბო ყველა სხეულისაგან; კიდევ ამოდის ერთი თავი, ფეხი თავისი კუდით. კუდუსუნს ცალკე ვჭრით. თუ ზაფხულია, დავჩხვლეტავთ ხორცს, რომ მარილი ჩავიდეს შიგ, რომ ხორცი არ ამყრალდეს. თუ არ დავჩხვლეტავთ, ზაფხულში ღორის ხორცი მარილს არ აიღებს, ზამთარში კი ერთი ფუთიანი ბარკალი რომ იყოს, ის მიინც აიღებს. გიორგობისთვე, ქრისტობისთვე; იმის წინ კი უნდა დაისვრიტოს. ღვინობისთვეში კი თავის ღლეში მარილს არ აიღებს ხორცი.

**ძეხვის გაკეთება.** ძეხვს უნდა ხორცი დასერილი ორი წილი თავის (ღორის) ქონით, მერმედ მას უნდა კოწახური თავის ხახვით და თავის ქართული პიპილითა, თავის წელებში გაკეთებული და სიმართლით დასურათებული.

**თევზის დაჭრა, ზუთხების გამოყვანა.** ერთი ზუთხიდან შემოძლიან დავეჭრა ერთი ქართული ზურგიელი, დოში, სათალი (ჩამონათალი), მერმედ იქედან გამოდის ქიპი. რაც დარჩება, იმას ქართულად ვეტყვით ხრეშს ან მონაჭერს.

**თევზის დამარილება.** თუ ცოცხალი თევზია, მალე მიიღებს მარილს. ცოცხალ თევზს უნდა დღე და ღამე; თუ მკვდარია — სამი დღე და ღამე“.

მთხრ.: ხავა მოხეს ას. მონაშეროვი, 75 წ. (სურამი, 6. II. 1936 წ.).

**ბატის შაშხი.** „დაჰკლავს ბატს ხახამი, მარილს დავაყრით ზედა და ერთ კვირას იქნება თაბახზე მარილწყალში, მერე გავრეცხავთ მარილიანს და დაგვიდებთ. ჭრიელ მარილიანი რომ მოვა, მაშინ გავრეცხავთ“.

6 ხელნაწერში: „მაშინ“.

7 იგულისხმება საჩაჩხედ (ქ. კ.).

8 ხელნაწერში: „მაშინ“.

მთბრ. ზაქარია ესტატეს ძე ახალკაცი, 60 წ., (სოფ. სოლოლაშენი, საბჭოთავის  
 რაიონი. XII. 1935 წ.).

**ბოზბაშის დამზადება.** დავამზადებ ნაჭერ-ნაჭერ ხორცს, დავასუფთავებ, ვავრცხავთ, ჩავაწყობთ ქვაბში და საკმაოდ წყალს მივცემთ, ავადუღებთ, მოვზარჩავთ, მერმედ ამოვყრიტ ხორცს, გადავწურავთ მეორე ქვაბში წმინდათ. რომ დავაწმინდებთ, მეორე ქვაბში გადავიღებთ და წამოვადუღებთ კიდევ და დღემას დავეკებათ კიდევ წმინდათ და ურევთ შიგა, მარილით შეზავდება და იქნება ბოზბაში.

**საცივის გაკეთება.** ორნაირათ ვაკეთებდით. პირველნაირად ქათამი იყო, თუ წვრილფეხს შევწვავდით. შემდეგ შევაზავებდით ნიგოზს, ხახვს ბლომად, კვერცხს მარილითა, ძმარს, პილპილს, დაფნის ფოთოლს, დარიჩინითა, მიხაკითა. შემზადებულ ინდაურს დავჭრიდით და საქვაბეში ჩავაწყობდით, შემდეგ შეზავებულ ნიგოზს ზედ დავასხავდით, გაცივდებოდა და როგორც უნდა, ისე ისიამოვნებდენ.

**მეორენაირათ** ასე ვაკეთებდით. დავჭრიდით ხორცსა, დავაყრიდით ბლომად ხახვს. ნიგოზს და ჩავაწყობთ ქვაბში, მერე დავახურებდით ზევიდანა და, ან ტყალას, ან ძმარს უზამდით. იმას პიმპილასა, დაფნის ფოთოლსა და მიხაკსაც უზამდით. მერმედ დავახურებდით თავის სახურავს და გადავღესავდი, რომ ორთქლი არ ამოსულიყო, და დავდგამდი ცეცხლზე და მოვზარჩავდით. ერთხელ ავხდიდი და აურევდი და მეორეჯერ ავხდიდი და მოურევდი ერთხელობათა და მერე გავაცივებდი.

**ჩახოხილის გაკეთება.** გავასუფთავებდი ქათამს, ჩავაწყობდით დაჭრილ ხორცსა ქვაბში, შევაზავებდი თავის ხახვით და მარილით, მერე ჩავზარჩავდით. **შეგებება** — რაც კი ეკუთვნის საქმელ, იმას ვეტყოდით. მიწამებას შეზავებას ვეტყოდით.

**ტაბაკად შეწვა.** ვარიებს რომ დავკლავდით, შევწვავდით, მერე დავჭრიდით, დავაწყობდით თეფშზე და შეიბრაწებოდა ერბოში.

**ფქვილში შემწვარი ვარიები.** გავასუფთავებდით მთელ ვარიას, გავჩეხავდით შუაზე და ვავრცხავდით, ტაფაზე დავდებდით და შევზღვევდით ცეცხლზე, მივაყრიდით ფქვილს. მერმედ დავჭრიდით და მივართმევდით.

**შრალი ფლავის გაკეთება.** ფლავს მოვზარჩავდით მარილწყალში. გადავწურავდით მოხარშულს. ქვაბში შევწვავდით კვერცხს. მერმედ დავაყრიდით ამ ბრინჯს ზედა, უზამდით ერბოს ბლომად და რაც კი მოუნდებოდათ. დაუხურებდით თავს და მოვხდიდით დამს (დამი ორთქლია ბრინჯისა. ის ამოიღებს ორთქლსა და უფრო ერბოში იქნება შემზადებული).

**შილაფლავის გაკეთება.** სუქან ხორცს მოვზარჩავთ წვრილ-წვრილად დაჭრილს, მოვხდით ქაფს სუფთათა, მერე მარილს უზამთ და დავაყრიტ ბრინჯს.

**ნელი ღობიოს გაკეთება.** დავჭრიდით წმინდათ, ჩავყრიდით ქვაბში სუფთად გარეცხილს, დავასხავდით წყალს საკმაოს. პირველი წყალში მოიხარჩებოდა. დავაყრიდით ბლომათ ხახვს, წვანილს, რიანს, ქონდარს, მერმედ დავკეპავ-

9 ხელნაწერშია: „ბოლომდე“.

დით კარგად, წმინდათ, უზამდით ერბოს და კვერცხს. მერმე ზევიდან შემზადებულ ლობიოს კვერცხს დავასხავდით და მოიბრაწებოდა კვერცხი ზედა.

**ვაფლის გამოცხობა.** შევაზავებდით ფქვილით, კვერცხით, ფორმანტის<sup>10</sup> ხავდით ჩამიჩით და მერე გამოვაცხობდით გახურებულ ცეცხლზე, ბლომად გამოვაცხობდით და ქვაბში თბილად იქნებოდა. სადილი რომ გათავდებოდა, შემდეგ დავაყოლებდით.

**ხორცის ბადელაში შეხვევა<sup>10</sup>.** დავეკვავდით ხორცს ცხვრისას, მერე შევახვევდით ბადელაში (ცხვრის გვამშია, ფაშვს აკრავს ეს ბადელა, სისუქნია, რალა, ტყავისათვის აქვს, ლუჩაქივით აქვს). მერე შევახვევდით ხორცს შევაწყობდით, შევახვევდით იმ ბადელაში და დავდობდით ტაფაზე და შევწვავდით. მერე მოუშვადებდით მას თავის წვენით, ცოტა ჰამიდგრით და ხახვით. რომ დავჭრიდით, საინზე დავაწყობდით და გადავასხავდით თავ-თავის წვენს და მივართმევდით.

**ცოვად მოხარშული დედალი.** კაი სუქან დედალს რომ დავკლავდით, ამოვიღებდით და დავამზადებდით. წვენს ცალკე დავამზადებდით; წვენს მარტო ცხარს დავამზადებდით, სუქან დედალს ძალიან უხდება. მერმედ უმ ხახვს დავაწყობდით თხლა-თხლა და ცოტა წვენს გადავავლებდით.

**სამზარეულოს მოწყობილობა.** თანგირა ქვაბი — პატარაც არის და დიდიც. ვაკეთებდით შიგ, რაც გვინდოდა.

**ტაფა** — რაც გვინდოდა ვწვავდით, როგორც დავისაქირობდით.

**თუშფალანგი** ფლავის საწურავი იარაღი იყო.

**ქაფჭირი** — ხორცს რომ მოვხარშავდით, მოვქაფავდით.

**ჩამჩა** — საწვენეს ვეძახობდით.

მთხრ. ანა (ანუცა) გრიგოლის ასული ედილაშვილი, 58 წ. (სოფ. ბრეთი, XII, 1935 წ.).

„ალუბლის, ღონაშოს, კრინჩხის, ჭანჭურის შეჭამადი. ხილს მოვხარშავთ. მერმედ გავხეხავთ საწურავში, გასახეხს თუშფალანგს ვეტყვით. თუშფალანგში გადის წვენიც და თითონ ხორციც, კურკა კი რჩება. გასახეხს თავის წვნიან-ხორციანათ მოუკიდებთ საფანელს (ფქვილი გახსნილი ცოტა წყალში). დანაყულნიგონით, მწვანილით და ნიორით შევკავამავთ, უზავთ მარილს და მივართმევთ, უხდება შაქრის შერევა. ყველა (ხილის) ხორცს, რომელ ხილსაც გვაკეთებთ, იმ ხილის შეჭამადი ქვიან.“

**ძმრის შეჭამადი.** ძმარს შეურევთ წყალს გემოვნების მიხედვით, მოუკიდებთ საფანელს, დაეჭრით ხახვს ან ნიორს, მერმედ ნიგოზს, მოვადულებთ კარგათ, უზავთ მარილს და გეახლებთ.

**თხლის შეჭამადი.** ქვევრს რომ ჭაჭას მოხდიან, შემდეგ ღვინოს გადიდებენ, ძირში დარჩება სისქე, რომელსაც ვეძახით თხლეს. თხლეს შეურთებთ წყალს, დავადულებთ, თუ ძალიან მყავეა, მეტ წყალს შეურთებთ, შევაზავებთ ჩვენს გემოთი და შევკავამავთ ისე, როგორც ძმრის შეჭამადს“.

<sup>10</sup> ხელნაწერშია: „ბადელაში შეხვევა ხორცის“.





**ყველის ფაფის გაკეთება.** „დღეს რომ მოვწუროთ ყველი, გაღვივდება ის ყველი იმ ლამეს, მეორე დღეს ჩამოვიღებთ, მერმე დავფხნით წვრილათ, მერმეთ ქვაბში ჩავყართ, ცეცხლზე დავდგავთ, მერმეთ უზამდით მარილს ცოტას და ვაღუღებდით, სანამ ერბოს გამოიღებდა. მერმედ გაღმოვიღებდით, გაღმოვწურავდით იმ ერბოს და დარჩებოდა ყველის ფაფა. ამოვჭრიდით ხოლმე და დაეწყობდით ხის პინოებზე.“

**ხავიწის გაკეთება.** კარაქს გადავადნობდით, გავწურავდით, შემდეგ შევდგავთ, ვაღუღებთ, მერმეთ ერბოს ცალკე გადავიღებთ, რაც კარაქს წყალი აქვს, ის დარჩება წყალში. შემდეგ დარჩენილ წყალს მიუმატებთ ორი ჭიქა წყალს, წამოდუღდება წყალი, მერმედ ქვილს უზამთ, მერმედ ქვილს რომ უზამ, ერბო ცალკე გადავა და, რაც წყალი[ა], ფქვილი იმას გაუკეთდება და გამოვა ხავიწი“.

მთხრ. სოსო სიკოს ძე პაპუნაშვილი, 60 წ. (სოფ. შინდისი, I. 1936 წ.).

„სირის კული [ეწოდება] სადილის უკან ხილს რომ მოიტანებენ“.

მთხრ. ლიზა გაბრიელის ას. ტიტვინიძე, 100 წ. (სოფ. ავლევი, 1936 წ.).

**მინდვრის ფხალეული. ქათმის კურტუმა.** „მიწაზე იყო გატყაპნული, ყვავილს ამოიღებდა ხოლმე, პატარა ფოთოლი ჰქონდა.“

**ხამაჭიჭა ხალი** წვრილი დაკენსილივით (შეჭრილ-შემოჭრილი) ფოთოლი აქვს და ისიც მიწაზე იყო გადატყაპნული, ხელისგულის ტელა და, რომ დაბერდება თეთრი კუჭს ამოიღებს. ჯერ ძირიანად ამოვიღებთ და მერე ძირს მოვჭრით და გადავავდებთ.

**კვაფჩხილა ხალი.** ისიც ყანებში იზრდებოდა, აილურჩქებოდა (ბუჩქი რამდენიმე ტოტს რომ ამოიღებს), თეთრი ბოლოკივით დიდი ძირი აქვს, ამით ფხალსაც ვაკეთებდით და პწნილსა.

**ერბოწყალა ხალი.** ქოლგასავით პატარაა და რგვალი ფოთოლი აქვს. ყვითელ ყვავილს გაიკეთებს, პატარა არის, ცალი ღეროა და წვრილი, წყლის პირს არის.

**შაღვი ხალი.** მინდვრის ხალია ესეც. როგორც ბოლოკის ფოთოლი, ისეთი აქვს, დეღამიწაზე აქვს გაღამჯდარი.

**ღრინჭოლა.** მალალი იზრდება, თითქმის ერთი არშინაამდი. როგორც ტყე, ისეთივე აქვს ფოთოლი, ყლორტები იცის, დატოტებულია, ვენახებში, ბაღებში, წყლის პირებში იზრდება, ვხმარობთ წნილად და ხალად.

**ანღური ხალი.** სუყველას ჯობნია, თუ ნიგოზი გვაქვს ბლომათა. გადაიტყაპება და გან-გან წავა. პატარა-პატარა ფოთოლი აქვს სიმაღლეზე. როგორც კიტრსა ფოთოლი, ისეთი აქვს ბარდე. ვენახში და ბაღში იზრდება, „თითონ ამოდის“. ვაკეთებთ ნიგვზითა და ძმრითა.

**ღორისქონა ხალი.** მინდვრად იზრდება, დაბალია, მერმედ იცის გახევევა, ეკლებს გაიკეთებს და ფოთლად იქცევა. ამასაც სხვა ფხლებში გაურემთ.



ოდელია ხალი როგორც ხაჭამაძის აქვს, ისეთი ფოთოლი აქვს, მაგრამ უფრო დაკეცილი.

**ბოსტნეულის ხალი. წიწაქა.** ორნაირია, ერთი საწნილია და ტკბილი, მეორე კი — მწარე. მეორეთ[ი] ვანელებთ საქმელს.

**ქონდარი.** ჩირგვით ამოვა და კარგი სუნი აქვს, შეჭამადივით აქვს.

**რიანი.** მაღალი იზრდება და თან ყვავილს წაიღებს. შეჭამადზე ვხმარობთ, დავფშვნეტავთ იმას და მოვაყრით, როცა ზამთარია, ზაფხულში კი თავზა დავაყრით.

**ნიახური.** შეჭამადად დაჭრი, კომბოსტოს ძირს რომ მოაღულებ, იმით უნდა მოვადულო.

**ოხრახუში.** პამიდორისათვის არის კარგი. პამიდორს შუაში გავეჭრით და დაჭრილ ოხრახუშს შევაწყობთ შიგა. დაწულს რომ ჩავდებთ, კარგ გემოს აძლევს, უმისოთ არ ვარგა პამიდორის წნილი.

**ბოლოკი თვისა.** წითელი ბოლოკია, როგორც ხახვი გაარჩიოს და ჭამოს, ისეთია, შესატანებლად ვხმარობთ.

**წლის ბოლოკი.** შავიც არის და თეთრიც, ესეც საქმლის შესატანებლად იხმარება.

**ნარგვი.** ბაღშია, ყვეთელი კაკია (თესლია), სუნი აქვს კარგი.

**კამა.** შეჭამადში ვხმარობთ, ისიც იჭმება.

**ქინძი.** ესე შეჭამადში დასაჭრელად იხმარება.

მთხრ. ანა სიოს ას. ბუთხუში-სარაულისა, 65 წ. (სოფ. ქოლოთი, XII. 1936 წ.).

**ჩახრაგინას გაკეთება.** „მოვხარშავთ წითელი ჭარხლის ფოთოლს, გაცივდება, მერმედ გავწურავთ, მერმედ პურის(ა) ცომი გვაქვს მოხედილი, ამას შევანელებთ ერბოთი და ყველითა, ლავაშივით გავათხელებთ და გამოვაცხობთ კეცში.“

**ნაცარქათამა ფხალის გაკეთება.** მინდორის ფხალია, ბაღებში ამოდის ერთი ცილის სიმაღლეზე. მოვკრეფავთ, თავბოლო წვრილი ფოთოლი აქვს. მოვკრეფავთ ხოლმე, მოვხარჩავთ, გავაციებთ, გავწურავთ და შემდეგ ლამაზათ დავწურავთ, დავჭყლეტავთ, წვანილს დავაჭრით, შევნიერთ მოვხარჩავთ ერბოში და გავაკეთებთ.

**ჭინჭრის გაკეთება.** მოვკრიფავთ, დავ[ს]ხეზავთ, ფოთოლს არ მივატან, ღერზე უნდა დადგეს, გავრეცხავ ღეროს, და მოვხარჩავთ, დავნაყავ ბევრ ნიგოზსა, მოვხარჩავთ და შევანელებთ მარილითა.

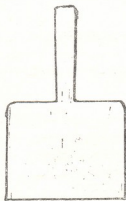
**ყაყაჩოს მხალის გაკეთება.** ისიც მინდვრებში იზრდება, ვენახებში. იმას მოვკრეფავთ, გავარჩევთ და მოვხარშავთ, გავაციებთ, გავწურავთ, რკინის ასტმით დავკუწავთ, (სურ. 19), მერმედ წვანილში და ერბოში მოვხარშავთ.“

მთხრ. მარო სოლომონის ას. ქართველიშვილი-ნოზაძისა, 40 წ. (სოფ. ალი, 1935 წ.).

**ტყის ჭიშები [ფხალეული და სკო].**

**ღვალო.** „ფხალია, ძირიდან ირდება ორი არშინაამდი, გვერდიდან იკეთებს როგორც სიმინდის მზგავსი პრტყელი გრძელი ფოთოლს. იმისი მოკრეფა უფრო

კარგია პირველ მაისიდან ნახევრაამდი (ძველებურად), შემდეგ კი იმის ფოთო-  
ლი დაბერდება, გახევდება მერე ფოთოლი. დავაწნავთ, შევინახავთ ზამთრის-  
თვის. გავაჭკნობთ მერე გორგლებათ. მოვხარჩავთ და შეჭამადს გავაჭკნობთ.  
ერთ წლამდი ძლებს. მერმეთ გავშლით ისევ გორგალს, მოვხარშავთ, ამოვი-  
ღებთ, იმის წვეს გადავაქცევთ. იმ მოხარშულს ავკეპავთ კონზებით, ჩავაბრუ-  
ნებთ იგივე აკეპილს ქვაბში ან ქოთანში, შეუყენებთ ისე ხელახალ წყალს ზო-  
მავზე, უზამთ ცოტა პური ქვილს, იმის შეყენებულ წყალს საფანელს, რომ გე-



სურ. 19. ფხალის საკუწავი ასტამი

მოვნება მიცეს, მერმეთ, შემდეგში ნიგოზს დავაყრით ისევ სისუქნისათვის და  
უზამთ მარილს. როცა აღუღდება, შემდეგში ჩავყრით ჭადს შიგ.

**ქალაკულა.** ეგეც ტყის შეჭამადია, ხელივით პრტყელი (ხელის გულივით,  
ქ. კ.) აქვს, ძალიან გაღვრიძნილი ფოთოლი, (ბზინავი ფოთოლი აქვს, ლამაზი  
ფოთოლი აქვს), პატარა არის, ერთი ტკაველი ძირი აქვს, დაბლა გაიფუთქება,  
ესეც მაი[ს]ში ვარგა, ვაკეთებთ, როგორც ღვალის საჭამადს.

**ტუნტი.** ესეც ტყის ფხალია, გრძელი ფოთოლი აქვს, მიწაზეა გადაპარ-  
ტუნული, გაზაფხულზე შემოდის, ივარგებს ზამთარში, როცა მიწა ჩანს.

ჯერ მოვკრეფავთ, მერმეთ გავარჩევთ, გავრეცხავთ და ჩავადგავთ, მოვხარ-  
შავთ ახლა ისევ-ისევ, ამოვიღებთ და მოვკეპავთ კოვზებით, უზამთ ნიგოზსა,  
შევკაზმავთ შეჭამადათა.

**შავფხალა** შავი პატარა ფოთელი აქვს. როგორც ტუნტი, მიწაზეა ამოსუ-  
ლი დაბალი. იმას შეუერთებთ ტუნტში და ისე ვაკეთებთ.

**ნაცარქათამა.** მაღალი იზრდება, ერთი ტკაველი. თუ არ მოკრიფე, მერმედ  
მაღალი გაიზრდება, დაბერდება და აღარ ივარგებს.

**თეთრი ფხალი.** ესეც ტყის არის, ესეც ისეთია, როგორც ნაცარქათამა მხო-  
ლოდ ფოთოლს რომ დახედავ, სხვადასხვანაირია ცოტაი, გაზაფხულზედ შემო-  
დის.

**ერბონაზანა.** პატარა იზრდება მინდორზე და ტყეშიც არის, პატარა ერთ-  
სახულა არის, თეთრი ყვავილი იცის, გაზაფხულზე შემოდის.

**ყაყაჩო.** წითელი ყვავილი იცის.



**ბაღვა.** რგვალი ფოთოლი აქვს, მინდორზე გადაპარტყნულია, დიდი იხრება და გადაიპარტყნება.

**ხაჭმაჭია.** მინდვრის ფხალია, თეთრი ყვავილი იცის პატარაი, გაზაფხულში შემოდის.

**ხბოშუბლა**<sup>11</sup>. ვენახებში ან ტყეში იცის, როგორც თითები, ისეთი ფოთოლი აქვს და ცისფერი ყვავილი იცის, პატარა-პატარები.

**ბებრისკონკა.** ესეც ტყის და მინდვრის ფხალია, დაბალია, მიწაზე გაპარტყნული, რგვალი ფოთოლი იცის. ამით მოვკრეფავთ, ერთად ჩავაწყობთ და ისე ვიზამთ, წინ რომ ჩავწერეთ.

**სვია.** ესეც ტყის არის, მაღალი იზრდება, ხეზე იცის ასვლა. მოვკრეფავთ წოცოტას, ჭორფა მანამდი არის, წვერების სიმაღლეზე, გავრეცხავთ, ჩავდგავთ, ისევ-ისევ ამოვიღებთ, მოვკეპავთ კობზებით, უზამთ ქონ[ს]ა კვერცხსა, მარილს, შევკვამავთ“.

მთხრ.: ხავა მოსეს ას. მონაშეროვი, 75 წ. (დ. სურამი, 6. II. 1936 წ.).

**ყალიას გაკეთება.** „დავკრით ხორცს, ჩავყრიდით წყალში, უზამდით ბრინჯსა, მერე შევკვამავდით მთლათ სანელებლითა, მარცვლივითა რგვალი პინპილს ვეძახდით, ხახვით, სუნელით, უხებდით კერკებს (გამხმარი ჭანჭურს ან ქლიავს) და ტყლაპს და გაკეთდებოდა საჭმელი“.

მთხრ.: დავით მენაშეს ძე ჯინჯიხაშვილი, 52 წ. (დ. სურამი), 7. II. 1936 წ.).

**ხენავი.** „ვაკეთებთ ნიგვზით კვერცხით, წვრილფეხა ფრთოსნის თაფვებით. ნიგოზსა და კვერცხში ერთად შევთქვიფავთ, ჩავასხავთ ქვაბში, დავდგავთ, მოვადუღებთ და შეიწვის“.

მთხრ.: გიორგი არჩილის ძე კვალიაშვილი, 44 წ. (სოფ. შინდისი, I. 1936 წ.).

**ჩიტის ფაფობა.** „დიდი ხუჩაფათობას იციან, გააკეთებენ პურის ფქვილის ფაფას, გაიტანენ გარეთ ჩიტებისათვის საბძელთან, რომ გაიტანენ იტყვიან „ააა-ო ფაფა მომირთმევია თქვენთვის და ჩემი ნათეს ხელი აღარ ახლოვო“.

**ჭუმელა.** პურს დახალავენ, მერე დაფქვავენ, თაფლს აურევენ, ისე შეჭამენ ქართველი სომხები.

**კორკოტი.** ხუთივინის (ძველი სტილით) გააკეთებენ ექვს ივინისათვის. როდინში დანაყავ, დაასველებენ, პური კი არ დაიჭლიტება, ის სხლდება. შემდეგ მოხარშამენ კარგად, მაგრად, და რომ გადიბატება (რომ გადიშლება), ურევენ მერე, დაზელაშენ და უზამენ ერბოს.

**წანდილი.** მუშებშიც იციან ხოლმე, იმას დღეობა არა აქვს, მოხარშული პურია [ხორბალი] ეგეცა, მერმედ ნიგოზს ან ქინძს უზამენ, ოდნავ არის მოხარშული, მერმედ ჩამოარიგებენ ხონჩითა.

**კალიო.** კეტარზედ ვიცით, მოხარჩავენ ოდნავ, რომ არ დაიშალოს, მერე უზამენ თაფლსა და შაქარსა, მერე ხანჩით ჩამოარიგებენ, მერე თითო-თითო

<sup>11</sup> ხელნაწერშია: „ხბოშუბლა“.

კობზით აიღებენ, მერე კი, პურს რომ შეჭამენ, ცოტა ხნის შემდეგ შეწავნა იციან დაზარალებულზე. ვისაც არ უნდა, თუ გინდა არც შეაწევ, არა ღებიან რა.



ტაბლა მოკვტა ხუჩაფათს კაცი, მოუტანებენ ტაბლას სამს, ხუთშაფათ გაუტანებენ სამ ტაბლას, კოლიოს, მერმედ ზედ ბრინჯი, მერე ცხვრის ხორცს, ქათამი, მერმედ ზედ ერბოს ქაღები. აღებას თუ მოკვტება, ხორციით იმარხება, მაგრამ თუ ყვერიელში მოკვტება, მაშინ ზეთით გაკეთებული უნდა; თევზი, ყველი, ერბო და ხორცეული კი არ იქნება და ღვინო უნდა.

ტაბლას ვეძახით, რომ სუყველაფერს შეუსრულებთ. ტაბლას საზოგადოთ საქმელებს ვეძახით.

**ბობოლა** გავაკეთებდით რგვალ პარკსა, ჩავყრიდით ნაცარს, გარშემო შემოვასხავდით ფრთებსა ქათმისა და ინდაურის და კონწიალი აქვს და კონწილობს. ბავში რომ ხორცეულებს დაინახავდა და იტირებდა, უფროსები ეტყოდენ „ბობოლა მოვაო“, შეშინდებოდა და გაჩერდებოდა. კიდევ, როცა დიდი მარხვა დადგებოდა, ბობოლაში გაუყრიდენ ფრთებს, მარხვა ცხრა კვირას არის, თითო კვირაში თითო ფრთას გამოაცლიდა, და რომ გათავდებოდა ის ფრთები, დაარწმუნებდენ, რომ გახსნილდაო. ამითვინა, რომ წერილი არ იცოდენ.

**თავო-თავო.** რომ გავა ხსნილი და დამახვრდება, სწორედ აღება დამეს, გამოუცხოვენ ქაღებს და გაატანენ პატარა ბიჭებს, ასქილს (ეკლიანი ჯოხია), თანა ფარჩხამენ, რეკამენ თავგებს და იტყვიან:

„თავო, თავო, გამოდი,  
ანგელოზო, შემოდიო“.

წავლენ ბავშვები, შეჭამენ ქაღებს კარში და ისევ შემოვლენ“.

## ქართლი მტკვრის სავსრეთით

პურის ცხობა

მთხრ. პელაგა ლასურაშვილი, 100 წ. (სოფ. დიღომი).

ვარცლს გავრეცხამთ, ფქვილ გავცრით, მოვზელამთ ვისაც რამდენი უნდა: ჩვენ დღეში კოდი პური გამომიცხვია. მაღაურსა დავაკრამდი **საგარეჯოთ**, ბოლოს-ბოლოს **პური გქელეხსა**. მერე პურს გამოვაცხობდი **სამწყემსოს**. **საშინაოს** ხონჩები უნდოდა<sup>1</sup>, გუნდებს ხონჩებზე ამოვიღებდი, მივიტანდი თონეზე და დავაკრამდით, შამფურით ამოვყრიდით, რკინის შამფურითა; ორი შამფური იყო, ერთი **ჩასაფხეკი** და ერთი — **ამოსახდელი კავიანი**. რო გამოვაცხობდით, გავშლიდით. „სტოლები“ არა ქონდა, გავშლიდით დედამიწაზედა. რო გაცივდებოდა, კიღობანში ჩავალაგებდით. საღამოთი მწყემსები რომ მოვიდოდნენ თავიანთ გუდებს კიღობნის ფეხზე დაჰკიდებდნენ, დილით ჩაიწყობდნენ პურსა და წავიდოდნენ.

**ხაშხა**, ცომს რო მოვზელამდით, ერთი გუნდის ტოლას შავინახამდით ხაშხათა. როცა მოგვინდებოდა მარილწყალში ჩავდებდი, ამოვჭყულტამდით. მერე ფქვილს აურევდით, დავზელამდით, — სანამ ტყაცა-ტყუს არ დაიწყებდა, მანამ<sup>2</sup> მოუზელავი იყო. მივასვენებდით ცომსა, მივდებდით გასაღუებლათ, სუფთა სუფრას დავახურამდით. ტყავი ქონდა ცომს, ტყავს ვეტყოდით; რო გაღვიებულყო, პირჯვარ გადავწერამდი და გაღვივდებოდა. სულ უწინა წითელ პარასკევ, აღდგომა რომ მოდის, უმარილო პურს გამოვაცხობდით მეზობლები: ორ ჯამ მე მივიტანდი, ორ ჯამ ის და ერთად მოვზელამდით, რომ ხაშხანი პური არ გვექამა. **ქრისტეს ქელეხი** იყო... ურიებს რომ ქრისტე უწამებიათ, ხშიადის ყუითა და ჭინჭრითა უშუშხიათ. ძმარი თვალეში ჩაუწურებიათ, მერე ქართველ ხალხსა რო დაუსაფლავებიათ [საფლავსა შინა]<sup>3</sup>, დამსხდარან და ქელეხი უქამიათ. იმ დღესა ძმრიანს რამეს არ შეეჭამდით. რო გამოაცხობდით, მერე გავიყოფდით, ვისაც რა გვერგებოდა, და ოჯახში ვჭამდით იმ დღესა... მეორე **ნაზუქს** გამოვაცხობდით აღდგომას.

1 ხელნაწერშია: „საშინაოს იმას ხონჩები უნდოდა“.

2 ხელნაწერშია: „სანამ“.

3 ეს სიტყვები ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.



[ნაზუქი]<sup>4</sup>. სულ თავი პურს, ნარკვევს, ავიღებდით. დოლის პურს ვაჭრებდით და გავახმობდით, ცხრილში გავაკეთებდით, მერე დავარკვევდით ტაბაკითა, ხონჩით. რაც კარგი პური იყო, საკუთარი დოლის პური. იმას დავფქვამდით. მერე გამტკიცამდით სამტკიცეში, იარდალს ვეძახდით. თეფშს ჩავდებდით ისე ვხეხამდით, რომ ხელის შამოკვრით ვერ იცრებოდა, ისეთი სქელი იყო. დღეში ერთ ჩანახს ძლივ გავცრიდით. ჩანახს ოცი გირვანქა არის. ვარცლი იყო, ვარცლში ჩავყრიდით. პურის ცომი მოდებდებოდა გქონდა, ღამის პური: ვგრე ოთხ გირვანქას წაუღებდებოდა ხოლმე ორ ჩანახზე. ჩვენ ხელით ვიცით, ერთი გირვანქა ერთი მუჭაა. იმას მოვხელამდით ერბოთი და კვერცხით, თითქმის ნახევარ ფუთ ერბოს უზამდით, კვერცხიც ასე ორმოცი ცალი მოუხდებოდა. ერბოს გაათბობდნენ და ისე მოვხელამდნენ ძალიან მაგარი უნდა, ჯვარი ვიცოდით, ხელით, ერთი არ ჩავარდებოდა. ხელის ჯვარს გაუკეთებდით, მერე ვნახამდით ცოტა ხნის მერე, გაღვივდა, თუ არ გაღვივდა? რო გაღვივდებოდა, მერე თონეს გავახურებდით, მოვასუფთავებდით ცოცხითა, ნაცარს ამოვიღებდით, მერე მოუკიდებდით. თუ ხმელი ფიჩხია, სამი კონა უნდა, თუ ნედლი, — ოთხი, გაახურებს. [თონე] რო გახურდება წითლათ, მოვხხრეკამდით ნიჩბით: თუ ცხარე არის, თუთქს მოვყრიდით, რო პური არ დაიწვას. მერე დავიწყებდით გუნდებს, მერე გავიტანდით, დავდგამდით ორომითა თონეზედა, მერე თონეს ცოცხს შემოუსვამთ<sup>5</sup>, რომ ნამწვი არ ჰქონდეს თონესა, მერე გავათხელებთ. კვერცხი გათქვეფილი გვიდგია. მარტო გული უნდა გავთქვიფოთ, მერე შექარს დავყრიოთ, კვერცხის გულში გავთქვიფამდით, მერე ნაზუქს რო გავათხელებდით, დავიჭერდით მშრალ ხელში, ამ ცალი ხელით უსომდით. მერე ისევ გადმოვიღებთ კვერცხიან ხელში და დავაკრამთ, მერე, რო გავათავებდით ჩაკვრასა, მემრე ქატოს ჩავყრიდით. დავხურამთ ფიცრებსა, მერე ტომრებს დავაფარებდით, რო სული არ ამოსულიყო და წითლათ ამოგველო ნაზუქი. ერთი საათი ისე იყო ხოლმე დახურული, მერე ცოტათი უნდა აგვეხანდა, გვენახა: თუ არ იყო გამომცხვარი, ისევ უნდა დავგვეხურა, რო ქატოს ორთქლში უნდა გამომცხვარიყო. რო ავხდიდით, ამოვყრიდით ხოლმე შამფურითა, ერთი კავიანი, ერთი ჩახაფხევი შამფურით. ბტყელით უნდა ჩავფხიკოთ და კავიანით დავიჭიროთ და ამოვხადოთ. დავაწყობდით ორომზე, მერე სველ ტილოს გადაუსომდით. დავასუფთავებდით. ეგ არის, მორჩა ნაზუქისა, ეგ არი. ჰამა უნდა!

პური. პური არის სამნაირი: დიკას ვეტყვიოთ, ის მაგარი უნდა მოიზილოს და მძინარე უნდა ჩაიკრას. ცოტა უნდა გაიღვიძებდეს, მძინარეს იმას ვეძახით ჩვენა. თუ გაიღვიძოს, ცოტა რო მეტად გაღვივდეს, ჩაცვივდება კუტათ. ამით უძარღვო პური არის, უწიაღო, არც მატულობს ის პური, როგორც ჰადი, ისე არის.

დოლის პური. მაზობლიანს თხელ საცერში გავცრიოთ, ქართულ საცერში. ის უნდა მოიზილოს, ისა წყლითა. ჩიჩქვი პური უნდა ავიღოთ. ფქვილით უნდა დავზილოთ, ჯერ მაგრა, მერე რო დაუწყებთ ზელასა, უნდა უფხიკოთ ძირი ასტმითა. ვარცლი დიდი არის და გადავდებთ ცომს მეორე მხარეს. მერე, რო უფ-

<sup>4</sup> მონათხრობის სათაურთან („პურის ცხობა“) არის ივ. ჯავახიშვილის მიხანწერი „ნაზუქისა“.

<sup>5</sup> ხელნაწერშია: „მერე თონეს უნდა ცოცხს შემოუსვამთ“.

ზიკამთ, იმ ანაფხეკს, ის უნდა ჩავდოთ. გაუხევეთ გულს და ანაფხეკას ჩაეყრით და მოვზელამთ. მერე კიდევ ცოტა ფქვილს წავაყრით. მერე, რო შეხორცილება, წყლით უნდა ჩავზილოთ, კარგათ, ლამაზათა და მერე მივღებთ, განუწყვრამთ პირჯვარსა. მერე გავღვივებთ, მემრე თონეს გავახურებთ, განუწყვრამთ, მოვჩხრეკამთ თონესა. მერე გუნდას ამოვიღებთ, მერე დავაკრამთ, კაკალა პურებს ამოვიღებთ ხოლმე თონიდანა, ამოვყრით.

**შავფხა პური.** ჯერ წყლით უნდა მოვზილოთ, მერე და[ვ]ზელამთ კარგა ფქვილითა; მშრალი ცომი უნდა მოიზილოს, ფქვილით უნდა მოიზილოს. ისიც უნდა მოიფხიკოს, როგორც დოლის პური. მერე [ისევ] მოვზელამთ; გავღვივებთ, ამოვიღებთ. თონეს გავახურებთ, ჩავაკრამთ ლავაშს. ლავაში ცხარეში უნდა ჩაიკრას ლაფათით, თივის ლაფათას გავაკეთებდით, როგორც პატარა ბალიში. მერე ლავაშს რო აღარ დაიკრამს, მოვჩხრეკამთ თონეს, რო სპილენძი გულუვდება, მერე თონეში ცეცხლს ავავროვებთ ნიჩბით ისევ ისევეა და დავაკრამთ შოთებსა<sup>7</sup>. ეგ არის!

**აბრამიანის ცხობა** ჩვენი ბედნიერი დღე რო მოვიდოდა, შობა მოვიდოდა, ღორებს დავხოცამდით, პურს გამოვაცხობდით, აი ისე, კაკალა პურს, შოთ პურს. ნაზუქსა. მერე, რო ახალი წელიწადი მოვიდოდა, ჩვენ რო პურს ვაცხობდით, კაცები უნდა წასულიყვნენ ტყეშია, ფოთოლი უნდა მოეტანათ, რო დავგვეკვებოსო, მარხილით შეშა. ჩვენ რო პურს გამოვაცხობდით, წიწილ-კარუსხს, ძროხის ძუძუებს, კაცებსა. ფულის ქიხას, ხარის ქედსა დავწერამდით, შიგ ჩაეყრით პურის მარცვლებსა ჩვენ ჯარას დავიკრამდით თითისტარხ და კვირისტავს გაუკეთებდით, რომ არ გაწყდეს. დოვლათი იყოსო. მერე იმას, — ხახრესა, ჯარასა, ძროხის ძუძუებსა, — უწინ ჩამიჩს ჩაურჭობდით, ნიგზოსა. მერე, რამდენიც სახლში სული იყო, იმდენი ბედის კვერი უნდა ჩაგვეკრა. თუ ჩავარდებოდა ქოში მანს. ვაიმე შვილო, ან ავათ გამიხდები, ან რამე მოგივა. მართალიც იყო, ისე ვიყავით ხოლმე. მერე დავაკრამდით კიდევ ბასილას: როგორც კაცი, ისე გამოვსახამდით, ხელებს, თავსა, ფეხებს გამოვსახამდით. ქამარს, ხანჯალს შემოვარტყამდით... კეცს ჩავდგამდით თონეში და ვაკეთებულ ბასილას კეცზე დავდგამდით, თან ჩამიჩით, როგორც კაცს<sup>8</sup>, თვალებს გაუკეთებდით. მერე რო ამოვიღებდით თონიდანა, სუყველა იმ ბედის კვერებს ცხრილზე დავალაგებდით. დამე მერე ღორის თავს დავდებდით მოხარშულსა. თან ქათამს დავდებდით, მერე, იმას რო დავალაგებდით, გოზინაყს დავაკეთებდით, ჩურჩხელებს დავალაგებდით, სამთელსაც ზედ დავალაგებდით, „სპიჩკასაც“. მეკვლე შემოიტანდა აბრამ[იან]სა და ფოთელს დაალაგებდა ღამის პირველ საათზე. ცეცხლს არ შეუბერამდა, კალთებით დაუბერამდა, გავიბერებო! მერე რო წავიდოდა, იმ აბრამიანსა, სანთელს აიღებდა, თან საღვინე ხელში ეჭირა, ხან თონეს მიულოცამდა, [ხან]<sup>9</sup> საბძელს მიულოცამდა, რო ბარაქა მეტი იყოს, დოვლათი საქონელსაო. კვერცხს მიულოცამდა. ახლა აბრამიანს რო შემოიტანდა გარედან და მიწაზე რო [დადგებოდა, იტყოდა]<sup>10</sup>: „შემოვდგი ფეხი, გწყა-

6 ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

7 ხელნაწერშია: „მერე დავაკრამთ შოთებსა“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

8 ხელნაწერშია: „კაცი“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

9 ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

10 ხელნაწერშია: „ახლა აბრამიანს რო შემოიტანდა გარედან და მიწაზე რო“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.





ლობდეთ ღმერთი, ფეხი ჩვენი, კვალი ანგელოზისა“. მერე დაუვლიდა, ჩუროჩხელა ეპირა, ყველას ლოგინში დაგვაბერებდა, მერე ცეცხლს აანთებდა ფოთოლი იწოდა და<sup>11</sup> ნაპერწკლებს რო ისროდა, აღიოდა, ამბობდა: „ამდენი ცხვარი ამდენი ძროხები, ამდენი ხალხი“. გაჰქონდა ბურბური, რო უჩხრეკამდა უფრო მეტი ნაპერწკლები აღიოდა. მერე, რო გაათავებდა, წვადს შესწვამდა, კვერცხსაც შესწვამდა. კვერც[ს] თითონ შეშჰამდა, წვადს ჩვენ გვაჰმევედა. მერე, რო ავდგებოდით, ღვინოს დავლევდით, ისევ დავწვებოდით. მერე, ვინც კაცს კარგი ფეხი ჰქონდა, იმას დავპატიებდით. მეორე წელიწადს კიდევ უნდა დავგვეძახნა იმი[ს] თვინ.

ღამე წაუდღებდით პურის ცომსა ხაშსა პატარა თაბახშია. დილით გათენდებოდა, წყალს შევდგამდით. მანამ წყალი გათბებოდა, მანამ ვარცლში ფქვილს გავცრიდით. ჯერ მარილწყალში გავხსნიდით საპურისცომეს — თიხის ჭურჭელში. მარილწყალს გავხსნიდით, მერე საცერში გავწურამთ მარილწყალსა, დავასხამდით, ვივარაუდებ[თ]. დილით, მერე, პურის ცომს წყალში გავხსნიდით, მერე ვზელამდით პურის ცომს ვარცლში. პურის ცომს ვაზიარებდით: პურის ცომს რო წავადიდებდით თაბახში ღამე, მერე, რო დაუწყებდით ზელასა, გავწევდით ცომსა, დავასხამდით ზედ წითელ ღვინოსა. წითელ ღვინოს, იოსების [იგულისხმება: იესოს]<sup>12</sup> სისხლსა. თეთრი ღვინო არაფერიყო, რა არისო?! რო გაუწულიყო, თან ნაკვერჩხლები გვეჭირა ხელში და შიგ ჩავაწყობდით და მერე მოუკრამდით ცომს პირსა, რომ ღვინო არ ვადმოღვრილიყო და იმ ოშნივარს უნდა გავლევებინა. მერე, დილით, რო გავცრიდით ფქვილსა, პურის ცომს გავხსნიდით, იმ ნაკვერჩხლებს ამოვიღებდით, ნახშირი იყო ზოლმე, დავზელამდით ცომსა ლამაზათა და ვარცლში ჩავდებდით. მოვზელამდი, გავლევდებოდა მშვენივრათა და!... ჩვენ ვიცოდით პურის ცომის ზიარება შობა — ახალწელიწადს და აღდგომასა. ნაკვერჩხალს იმისთვინ ჩასდებდით, რომ ნაკვერჩხალმა ის ღვინო უნდა გააცხელოს: ოშნივარი აუა და ვაღვივდება.

იმერლის [ე. ი. იმერული]<sup>13</sup> თონე ერთიანი თონეა, ჩვენი, ქართლური<sup>14</sup> თონე სამაჰრიანი არის. დედამიწას ამოვთხრით, შიგ ჩავდგამთ იმ ნაჭერ თონეს, თოკს შემოუჭერდით, რომ არ გაიშალოს, არ დაშორდეს ნაჭრები. კეტით, მიწით უნდა ჩავტენოთ. რამდენსაც ჩავყრიდით მიწას, იმდენი კეტით დავტეპნიდით, რომ თონე მაგრა დადგესო. მერე გაიმსება ის, თოკს შემოვხსნიდით, მერე ფიჩხს მოვკრეფამთ შვიდი კომლისასა, იმ ფიჩხით გავახურებდით, რო არ დაიმტერევა. მთელი დღე უნდა უნდა გამოგვეწვა ის თონე, მერე ახლა მეორე დღეს მოვზელამდით ცომსა. პირველათ ლავაშსა, უნდა ჩავკვეკრა ახალ თონეში. ჭადს არ მივაკრამდით, რო დავგვეკვებებო. ღვინო [გვ]ქონდა, დაუძახებდით დედაკაცებსა, დავალოცინებდით: „სუ ლხინის პური აცხვი და ქორწილის პურიო“.

**ჩიჩქვი — ჩვილია.**

**ხარის ქელსა** ვეძახდით შუბლსა თავის რქებითა.

ქისას კაცი შესჰამდა, ძროხის ძუძუებსა ჩვენ დედაკაცები შეეჰამდით. ჯარას, წიწილ-კრუხსა კაცებს არ შევაჰმევედით, კაცებს თავიანთ ბედის კვერსა,

11 ხელნაწერშია: „დაიწოდა“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.  
 12 შენიშვნა ეკუთვნის ივ. ჯავახიშვილს.  
 13 ეს სიტყვები ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.  
 14 ხელნაწერშია: „ქართული“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ;

ნამგალსა, ხარის ქედსა, სახრესა, გუთანსა [შევაქმედით]. ვაზებს დავაკრამ-  
დით, სარებს მიულდგამდით, ზედ შემოვახვევდით ვაზსა, იმასაც კაცი შესქამდა.  
დიდ ცომს ამოვიღებდით ერთ გუნდასა, იმას გავწევდით, შიგ ხორბალს  
ჩავყრიდით, ისევ-ისევ მოუკრიფამდით პირსა, მარცვლები არ გადმოვცვივსუ-  
ლიყო, დავაწყობდით ნაკვერჩხალზე და გამოცხებოდა. მერე იმასა კაცები შეს-  
ქამდნენ.

უწინ დედები წყალს მიუკვლევდნენ: დილით ადგებოდნენ, მერე წამოვი-  
დოდნენ. გუთნის-დედამ იცოდა, წაიღებდა ხორბალსა და წყალს მიუკვლევდა,  
რო მიულოცამდა, პური, სიმინდი, ჭირნახული მოვიდესო.

აბრამიანს ვეძახდით ბელიკვერებს: რაც ცხრილში იდო, სულ ყველას იმას  
ვეძახდით აბრამიანს, აბრამიანი უნდა შეეტანა მეკვლეს.

**ხმიადი.** როცა საზიარებლათ დავდიოდით, მარილიან პურს არ ვაცხობდით,  
ერთს წითელ პარასკევსა და ხუთშაბათს ხმიადობას და უცომობას ვეძახდით.  
იმის ცომს მაგრა ვზელამდით ცივი წყლითა, გაღვივება არ უნდოდა, უხაშოთ.  
კეცს რო გავახურებდით, გახურდებოდა, როგორც თონე, წითლათა. ბუხარში  
ვაცხობდით, მიაყუდებდნენ მერე კეცსა. გახურდებოდა მერე გადმოვიღებდით  
ჩავაწყობდით მერე ცომსა თითო პურის ტოლებს. ცოტა ხანს დავაცდიდით და  
რო შიგნით პირი გამოცხვეს, მერე ასტამს შეუღვამდით, გადმოუბრუნებდით  
პირსა, ცომის პირს ძირს, ქვეშ მოუქცევდით, გამომცხვარი ზემოდან, და ნაცარს  
დავყრიდით, ნაღვერდალს, მერე ვნახამდით ხოლმე, [გექონდა მაშა, თუ გა-  
მომცხვარი იყო, დაუთქაუნებდით, თუ ხმას მოგვეცემა, გამოვიღებდით იმ მა-  
შითა.

მთხრ. ბილა დედიაშვილი, 75 წ. (სოფ. ქარელი).

**პურის ცხობა ებრაელებში.** ჯერ პურის ფქვილი უნდა გავცრაოთ საცერში.  
პურის ცომს გავაკეთებთ. ცომი რო გაღვივდება, თუ ლურჯია, ორ საათს უც-  
დის, არადა — საათს. მარილს უზამთ, სხვას არაფერს. თონეს გავახურებთ და  
დავაკრამთ. ცომს ვზელამთ გორდაზე. რო მივასვენებთ, ცომსა გავფხვიკამთ  
ასტამით. იმ ცომიდან შევინახამთ ქოთანში. ქოთანში არა ფუჭდება, ისე კი  
ფუჭდება გორდაზე.

თუ კაი დღე მოგვივა, ნახუქს [გამოვაცხობთ]<sup>15</sup>. [ფქვილს] სქელ საცერ-  
ში გავტყიკამთ, მერე მოვზილამთ, ერბოს უზამთ, მიხაკ-დარეჩინს და რძესა.  
მერე გავაღვივებთ, დიდხანს უნდა იმასაც ღვივილი. გავაღვივებთ, კვერცხს  
წაუსომთ და დავაკრამთ ისე

ახალწელიწადი როცა მოვა, პურს შაქარს უზამთ, მოვზლამთ, იმ საათში  
დავაკრამთ, იმას გაღვივება არ უნდა.

**ფესახი [-პასექს]<sup>16</sup>.** კაი დღე რო მოვა — ფესახი, კაცები ვასცრიან და  
მოზელამენ დიდ ტახტზე სუფთათ, — არც ბავშვი, არც ქალი არ უნდა მიეკა-  
როს, — ახალ-დაკალულ ტახტებზე. „ფართუქს“ აიფარებენ, დაზილამენ, იმა-  
ზე დასახამენ წყალსა რწყვითა. კეტებითა ზელამენ. ფეხები[ა] იმ კეტებზე, იმ  
კეტებსა ფესტები აქთ გადაკრული, ფეხებში აქთ გადაკრული, და ზელამენ.  
მერე რომ გაათავებენ დაზელასა, ფიცრებზე მიცემენ მანქანაში. მანქანიდან გა-  
მოიტანენ და იქ უფრო კარგათ დაიზილება და გაათხლებენ, მერე ფურნეში

<sup>15</sup> ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

<sup>16</sup> ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

და გამოიღებენ მიხედ-მოხედვასში, თუ მალე არ გამოიღე, დაიწვის — ოთხ ფუტს რო გამოაცხოზენ, მერე „პარს“ აძლევენ... შეშა უყრიათ დაპობილი და ცალგვერდზე შეშა უქილია. ფესახი უნდა გვამოთ აპრილში და მაისის თვეში შეყვება, იმ დროს უნდა გვამოთ. ცხრა დღეს პურს არა გვამთ. **ფესახი** უნდა შეყვება.

**ლეკები.** ზოგსა, დიდი ოჯახია, ოც კვერცხს დაასხამს. ლეკების ფქვილს უყიდის თავის წონას „პესოკს“, უზამს ოც კვერცხს; ცილას ცალკე გამოიღებს და გულს—ცალკე. გულს დავასხამთ ცომზე და ცალკე დაითქვიფება და დაასხამს. მერე ფქვილს უზამს და დაზილამს, იმიანათა. სანამ ბუუტები არ დასკდება, სანამ არ იქნება ლეკები.

**კოკორი.** შაქარსა კვერცხსა ჩავახლით, ერთ ათი კვერცხი, ჩარექა რძე, ნახევარი ჩარექა. მოვზელამთ, როგორც წესია, როგორც პურის ცომს. ლეკებს სვობიან.

**უხლავი** — გასათხელღებელია. თუ გამწევი ცომია, ხელითაც გათხელდება. **აღდგომის პური.** აღდგომის პურსა (მასა) აურევდნენ სტარტში, ცივი წყლით დავზილამდით ხშიადათ. მერე მოვჭირდით პატარა გუნდებს, გამოვხელამდით და გავათხელღებდით უხლავითა. მუცელი სხვილი ჰქონდა, მერე ბალიშებს გავაკეთებდით. ხნიერი კაცები ზელამდნენ, ათხელღებდნენ. **ჩქიფი** — გინდა რკინისა იყო და დასახზველტი იმ კუწკუწითა, რო დაიკუწუწებდა, ბურთებს აღარ გაიკეთებდა.

**კუწკუწი** ბატის ფთაა.

გამოვხელამდით იმას ვეტყვით [რომ] ხელის გულში გამოვქნამდით და მერე სათხელღებლათ კარგი იყო. ამას არ გავაღუებდით, ცივი წყალი და მაშინვე!

**შაბათის საჭმელები.** ჯერ მოვქაფამთ ხორცსა, ბატი თუა, ჩავალაგებთ მერე ქვაბში. დააყარე კართოფილი, ხახვი, მარილი, საკმაზავი, პილპილი და თონეში! იმისთანა კარგი საჭმელია რო!...

შეკმაზული გვიდგა კართოფილი.

## სახმლის დამზადება

მთხრ. პელაგა ლახურაშვილი, 100 წ. (სოფ. დილომი).

კაცები რომ მოვილოდნენ საღამოთი, გვეტყოდნენ: ხვალა მუშა გვყავს ამაღა ამ ალაგასა და შეჭამადი გაუკეთეთო. მაშლი ყივლისას ავდგებოდით, გავაკეთებდით და გავგზავნიდით. **კურკა-ლობიოს სადღულარში** ვხარშამდით, ხან თონეში ჩავდგამდით, შევანელებდით ნიგვზითა, ხახვითა და მწვანელითა, მარილითა. შევანელებდით და წაიღებდნენ მუშაში. ლობიოს გარდა, რძის შეჭამდსა **საფანლით** შევანელებდით: გავთქვეფამდით საფანელსა რძეში. კვერცხს უხამდით, მარილსა შავაგემოებდით და ისე გავგზავნიდით.

იმათ რომ გაუგზავნიდით სახლისთვისაც, რაც დაგვრჩებოდა, იმას ჩვენ შევჭამდით. ჩვენთვის ახლა სხვას [აც] ვაკეთებდით.

**მაწვნის შეჭამადი.** ხახვსა და ერბოს მოვხრავამდით, მემრე საფანელს წყალში გავთქვეფამდით, დავასხამდით იმას მოხრავულ ერბოზედა, მემრე მაწონს დავასხამდით, წყალს მივცემდით თავის შეზავებითა, შევდგამდით, ბოლოს — ბოლოს წვანილს უხამდით და კვერცხსა და ვაკეთებდებოდა მაწვნის შე-

ჰამადი. არ ვიცოდით მოხრაკულები და სხვა. მაშინ ოხრათ იყო ხორცი, ხორცს დავეჭრიდით, წყალში ვხარშამდით, ხახვს დავაჭრიდით, წიწაკას უზამდით და ვჭამდით ისე. ეხლა რომ იციან აი, კართოფილი არა გვაქს და რა ვემო ვქმე-  
ბა, მაშინ ეს არ ვიცოდით. სამზარეულო არ ვიცოდით, ეხლა როგორც ვხედავთ, ეხლა  
ხიან, ყველაფერს ოთახში ვაქეთებდით.

**თიხის ჯამები.** თიხის თეფშები [გვექონდა]<sup>17</sup>. ხორცსა თიხის თეფშებზე დავაწყობდით, წვეენსა თიხის ჯამებზედა. აი ეხლაცა მაქვს ერთი ჯამი ჩემთვისა. პურს რომ მოვიტანდით, სუფრა რომ არ ვიცოდით, ხონჩაზე დავაწყობდით. ძირს ვისხედით, აი ემაზე [იგულისხმება: კერაზე]<sup>18</sup> დიდი ცეცხლი გვენთო, შენ მე მეტყოდი მოიტა ერთი პური, მომაწოდეო, ახლა ის იტყოდა. ზოგი კერაზე დაიდებდა, მუგუზალზე და ხონჩა იდგა ერთ ალაგზედა. ვისაც უნდოდა, კოვზს იხმარებდა, ვისაც უნდოდა და ხელით სჭამდა, შინ დათლილი კოვზები იყო. ზამთარში ისხდნენ კაცები და კოვზებსა სთლიდნენ პანტა-სხალ[ისა] და<sup>19</sup> კუნელისაგან სთლიდნენ. ლობიოს[თვის] ციცხვიც ვგრე[ვე]. ხის პინებსა აქ კი არავინ აქეთებდა და, მთაში რომ ცხვარს წასხამდნენ, იქიდან მოიტანდნენ ხოლმე ხის პინებსა, ჯამის ტოლებს სამარირლებს, — აი ეხლაცა მაქს, — ხის ტაქნებს, — თან რო დაჰქონდათ, აღარ გატყდებოდა. დიდი თიხის ჯამს მართლაფას ვეტყოდით, იმაზე პატარას — ორჯამიანს. ყველისათვის თეფშები პატარები იყო. ქათმის თეფშები დიდები<sup>20</sup>, „ბლულს“ რომ ეძახიან.

**გობი.** თაბახივით ვარცლსა გობას ვეტყოდით, ოთხფეხის სალაფავს გავაკეთებდით იმაშია, ძაღლის სალაფავს. საღამოთი რომ მოვიდოდა საქონელი, საწველელში მოვწველიდით რქესა, გავწურამდით, ქვაბში ჩავასხამდით, ავადულებდით, შევადელებდით, საქალაქოთ გვინდოდა, თუ საშინაოთ. იმ დროს არ იყო გაყიდვა, იშვიათათ იქნებოდა, რომ გაეყიდნათ.

17 ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

18 ეს სიტყვები ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

19 „და“ ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

20 ხელნაწერშია: „დიდებსა“.

## მ ე ს ე პ ი ი

### პურის ცხოვრება

მთბრ. ნინა გიორგაძისა, 55 წ. (სოფ. ვალე).

პურს ვაცხოვრებ დოლის, დიკის და ქერის ფქვილისაგან. ცხელ პირველ ფურნეში ვაცხოვრებ ლავაშს და ფოდოლას, მერე კაკალას და ბოლოს სომინი (ლავაშს თხელ გაწეულ პურს ვეძახით, ფოდოლა შუა-გახვრეტილი პურია, კაკალა პატარა რგვალი და სომინი დიდი რგვალი პური).

ზაფხულობით, რო არ დაუბოიანდეთ პური, ახმობენ სომინებს გრილ ფურნეში. ცხელ, გახურებულ ფურნისთვის თხლათ ზელენ ცომს, გრილ ფურნისათვის — უფრო სქლათ ზელენ.

ქადასაც ვაცხოვრებ ვალეში.

დღესასწაულებში ვიცით ერბოთი მოზელილი ნამცხვრები: ქადა, ნაზუქი, ყათმარი და ლავაში, ხშიადი. სასუფთაო ფქვილიდან გამტკიცულს დავაცხოვრებ.

კეცებშიაც ვიცით ცხოვრება უფრო ყათმირსა, ხშიადისა, ფუნდუშისა და ქადისაც. ქადა-ნაზუქს უფრო ფურნეში ვაცხოვრებ (ვალეში ცომის ზელა, მასალა, ქურქელი, ტერმინი ყველაი ერთნაირადაა, როგორც ჯავახეთში ავწერეთ).

ქადა ყათმარს, — განაგრძობს ნ. გიორგაძე, — ცომის გუნდას ვშლით ფეხ-შუმზე, უხას, ზედ ტაფაში ვაცხელებულ ერბოს მოვასხამთ და ხელით ყველგან გავგლისამთ უხაზე ერბოს. უხას მოუკრებთ პირს, შეხვეულს ხელში მოგრებით დავაგუნდავებთ, შუაგულს ჩაულრმავებთ ხელით და ქადას გულს ჩაუყრით, პირს შეუკრავთ და თითებით ცოტა შევათხელებთ და დავწეკავთ. ზევიდან კვერცხს წაუსვამთ და შეგყრით ფურნეში. ყათმარიც ასენაირად კეთდება, როგორც ქადა, მარა ყათმარი ერთითაჯერ დიდია ქადაზე. ქადის გული კეთდება ასე: ფქვილს მარილს დააყრიან, ზედ ცოტა ერბოს დაასხმენ და შრალათ შესვრიან ერბოს ფქვილში. ზოგი შაქრის ფქვილსაც გაურევს ქადის გულში, ვისაც ტკბილი უნდა.

ნაზუქი ცომიდან პირდაპირ გუნდავდება ხელით, ზოგი რგვლათ, ზოგი ცოტა ლოღოხავით გააგრძელებს, ზედაპირს სამ-ოთხჯერ გადასერვენ, დაჭრელებენ, კვერცხს წაუსვებენ პირზე და ფურნეში შეაწყობენ.

ხშიადი უპირისციმობა და მაგრად მოზელილი. ამის გუნდასაც ხელით გააპრტყელებენ რგვლათ, ოღონდ სქლად და სიმრგვლის გარშემო კოვზის ტარით დაჭრელებენ სხვადასხვა სახისას.

1 პურის ცომი ნიშნავს საფუარს. უპურისციმო, ე. ი. უფუარი (ი. შაისურაძე).

# ლიასახლისობა

ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა-გამოყენება



მთბრ.: ნ. გიორგაძისა, 55 წ. (სოფ. ვალე).

**ბოსტნეული:** პამიდორი, ლობიო, ლახანა, კვახი, კართოფილი, კიტრი, ნეს-ვი, ბოლოკი, საწამთრო, ჭარხალი, წვანილი: ნიახური, ქინძი, პიტნა, კამა, ხახვი, წიწმატი, ბადრიჯანი.

**საწამთრო ბადრიჯანი[ს]** შეავის ჩაღება. გავრეცხავთ ბადრიჯანს, ჩაე-წყობთ სუფთა ქოთანში, ჩაეყოლებთ შიგ ნიახურს, ქინძს, კამას, ნიორს, მა-რილს ჩაედებთ და დავასხამთ წყალს.

**ლახანასაც** ამგვარად ჩაედებთ, ზოგნი ლახანას აღუღებულ წყალში მოწა-ლავენ [და] ისე ჩასდებენ.

**მწვანე ლობიოს დამუშავება.** ნახევარ ხარ[შ]ვაში მწვანე ლობიოს გადმოი-ლებენ ცეცხლიდან, ქაფქირით ამოწურავენ გაციებულს, ქოთანში ჩააწყობენ, ზედ დაადებენ კამა-ნიახურს, ნიორს, წიწყას, მარილს და ზედ დაასხებენ წყალს.

**კვებრჩხილა[ს] და ღიმის დამუშავება.** კვებრჩხილას (ბალახია) სუფთათ გადაარჩევენ, გარეცხენ და ქოთანში ჩაჰყრიან, თან ჩაატანებენ მარილს და დაასხებენ წყალს. ასეთნაირად [ვე] ღიმს ჩადებენ.

**საკმლები.** მწვანე ლობიოს ნახევრათ რო მოვხარშავთ, ვუზამთ ქინძს, რე-ჰანს და ხახვს; როცა კარგათ მოიხარშება და წვეს დაიშრობს, ვუქთ ბლომათ ერბოს. როცა დაიშუშება ცოტა, გათქვეფილ კვერცხებს ვუქთ და, რო შეიწვის, კვერცხი უკვე მზაა.

**ლობიოს მარცვალი და შეჭამანდი.** ლობიოს დავარჩევთ, გავრეცხთ ორ-ჯერ, დავასხამთ წყალს და მოვხარშავთ. პირველათ მარცვალს ამოვიღებთ ქაფ-ქირით დიდ ჯამში, დანარჩენს ამოვლესავთ, დავაყრით მარილს, დავაჭრით ხახვს, უქთ ქონდარს, ნიახურს, ქინძს, დავნაყავთ ნიორს და უქთ პილპილს და თავ დავახურამთ და ვადუღებთ. თუ გვაქვს, ტყემლის ტყლაპსაც ჩავაგდებთ წვანილის დროს.

**ლობიოს მარცვალს** მოვშუშავთ ტაფაში. დავწვამთ ერბოში ხახვს, და ჩაე-ყრით ლობიოს მარცვალს და ციცხვით ჩაეზელთ ტაფაში, ზოლო ნელ ცეცხლ-ზე დავახურებთ თავს, დაიშუშება და მზათაა.

**მარცვალს** დააჭრიან ხახვს, და[ა]სხებენ ზეთს, მარილს უქთ და ასეც კარ-გია, ძმარსაც უქთ, თუ გვინდა.

**ღვალოს შეჭამანდი.** ღვალოს ჩაეყრით წყლიან ქვაბში და ხვარშამთ. მო-ხარშულს ამოვიღებთ, გავაციებთ და ხელში მაგრათ გავწურავთ და დანით დავ-კეპამთ. წყალს გამ[ო]უცვლით და ჩაეყრით ქვაბში და კიდევ ვადუღებთ, ქბილს ამ[ო]უქიდებთ. როცა კარგათ იდუღებს, გადმოვდგამთ ჯამებში დავასხამთ და-ნაყილ ნიორ[ს], თავის წვენიში გავმძრავთ ან თბილ წყალში და ჯამებზე ღვალოს შემოვასხამთ. უკეთესია ზედ მაწვნის მოსხმაც.

**ტყლაპის შეჭამანდი.** გარეცხენ ტყლაპს, ჩასდებენ ტაფის წყალში და ხარ-შვენ. ფქვილს გალესენ თბილ წყალში ცალკე თეფშ[ში] და ტყლაპს დაასხენ.

2 ხელნაწერშია: „სუფთათ გადაარჩეულს კვებრჩხილას (ბალახია) სუფთათ გადაარჩევენ“.





როცა კარგად იღულებს და დაიშუშება, გადმოსდგმენ, დანაყილ ნიორ[ს] გას-  
მრინ და შეაზაებენ.

✓ **ტკბილი კვერი** — თუთის ტყლაპი. თუთას ჩაჰყრიან ქვაბში და ხარშავენ კარგათ, თან სარევ ნიჩბით უწყვეტლივ ურევენ. კარგათ რო მოიხარშება, ჯერ გოდორში და მერე საცერში გაწურვენ, რო კურკები არ ჩაჰყვეს. მერე ისევ შესდგმენ და აღულებენ, თან დიკის გამტკიცულ ფქვილს ამოუკიდებენ. როცა კიდევ იღულებს, ფიცარზე გაშლილ სუფთა ამერიკაზე გასხმენ და სუფთა ხელით ვაათხელებენ შესწორებით. რა გაშრება და გახმება, მერე ააძრობენ ტილოდან და გადააბრუნებენ ტყლაპს. რა გახმება, შეინახვენ მშრალ ადგილში.

V **თუთის ბაქმაზი**. როგორც თუთის ტყლაპისთვის მოხარშული თუთის წვენი ვადაწურეთ გოდორში და საცერში და ჩაუბრუნეთ ქვაბში ასაღულებლათ, ისე ბაქმაზი უნდა ვაღულოთ სანამდე გასქელდებოდეს. თან რევა ნუ დაგავიწყდებთ სარევი ნიჩბით, თვარა არ ივარგებს ისე.

ასევე კეთდება ვაშლის და სხლის ბაქმაზი.

**ქუმა-ჩურჩხელა**. თუთას მოხარშვენ, ვადაწურებენ გოდორსა და საცერში, ჩააბრუნებენ ქვაბში და აღულებენ კიდევ. ფქვილს ამოუკიდებენ, ხარშვენ კიდევ და ძაფზე ასხმულ ნიგოზს, ვაშლის ჩირს ამოავლებენ თუთის ასეთ ფაფაში რავდენიმეჯერ და გარეთ მზეში ჩამოჰკიდებენ გასაშრობათ და გახმება კიდევ, შეინახათ ტკბილ კვერთან ერთათ შრალ ადგილას.

**ჭანჭურის ტყლაპი და ფალვარდა**. ჭანჭურს გამოკურკვენ, თუ არა შეიძლება კურკიანათაც ჩაყარონ ქვაბში, მოხარშონ და გაწურონ სუზგში<sup>3</sup> კურკიდან; გაწურულს ისევ ქვაბში ჩაუქცევენ და აღულებენ სანამ გასქელდეს. ნუ დაგავიწყდებთ თავიდანვე, რა ხარშვას შეუდგებით, სარევი ნიჩბით შეუწყვეტლივ უნდა ურიოთ, თვარა ქვაბი მიიწვამს და ფალვარდა გამწარდება და გაფუქდება.

ტყლაპისათვის კი დიდი დუღილი არა სჭირია. როცა სუზგში გასწურავთ და კურკას აცლით, მაშინ სუფთა ფიცრებზე დაასხმენ წვენს და ხელით გაშლიან ფიცარზე ყველგან. რა გაშრება და გახმება, ააძრობთ დანის პირით და გადააბრუნებთ მეორე გვერდზე ტყლაპს, როცა კარგად გამოშრება, შეგიძლიათ დაკეცილი შეინახოთ შრალ ადგილას საკუჭნაოში.

ქლიავის, ვაშლის და სხლის ტყლაპი და ფალვარდაც გავაკეთოთ, როგორც გავაკეთეთ ჭანჭურისა.

**არაყის ხლად ხილისაგან** (თუთის, ჭანჭურის, ვაშლის და სხვ.).

**არაყი ჭანჭურისა**. ჭანჭურს ჩაყრიან ქვევრებში. აღუღდება რამდენიმე კვირეში კარგა, შეგიძლიათ ჩაყაროთ ქვაბში და გამოხადოთ არაყი.

არაყის გამოხდა [იციან ასე: ქვევრში] აღუღებულ ჭანჭურს ჩაჰყრიან ქვაბში, დახურავენ თავს. თავის მილს, რომელიც აქვს გვერდზე გაშვერილი, იმას წყლით სავსე ვაზში გაატარებენ შუაში, რო ქვაბში დუღების დროს ორთქლი რო გაივლის მილში, არაყათ იქცეს და წინ გამართულ მილის პირში დაიწყებს დენას ქვეიდან მიდგმულ ჭურჭელში. ჭანჭურის ჩაყრის დროს და თავის დახურვისას[ს] უეჭველათ ცომით უნდა შემოაკრათ თავსახურის ნაპირები ქვაბზე, რო ორთქლი არ გამოვიდეს გარეთ და სულ მილში გავიდეს.

ასეთი პროცესით იხდება სხვა ხილებიდან და ჭინახულიდან არაყი.

3 ხელნაწერშია: „ფაქმაზი“, გაასწორა ი. მისურაძემ.  
4 ხელნაწერშია: „სუსგში“, გაასწორა ი. მისურაძემ.  
5 ხელნაწერშია: „ყდა“.



კაკლის მურაბა. ახალწენგოან კაკალს, როცა კიდეგ გული არა აქვს, დანით დაფქვენინან და ჩაპყრიან ხუთ-ექვს დღეს წყალში სიმწარის გამოსაღებად. შემდეგ ნემსით დაწეკვენ, რო შიგნიდანაც სიმწარე გამოუვიდეს; შეაყრდენ ცხელი ქვილ კირს. რაოდენიმე დღეს კირში იქნება, შემდეგ ცხრა-ათის დღის განმავლობაში ახალ-ახალ წყალში რეცხენ. სამჯერ კიდეგ ხარშვენ ცო-ცოტას, რო შიგ სიმწარისა აღარა დარჩეს რა, სხვადასხვა წყლებში. ბოლოს თაფლწყალში ხარშვენ ორი პირი, მერე კი შაქრით, დარიჩინით და ყარაფილით ადუღონ. ოც ცალ კაკალს ერთი გირვანქა შაქარი უნდა ექნას.

## ჩაჩხი — ლორის აპოხტი

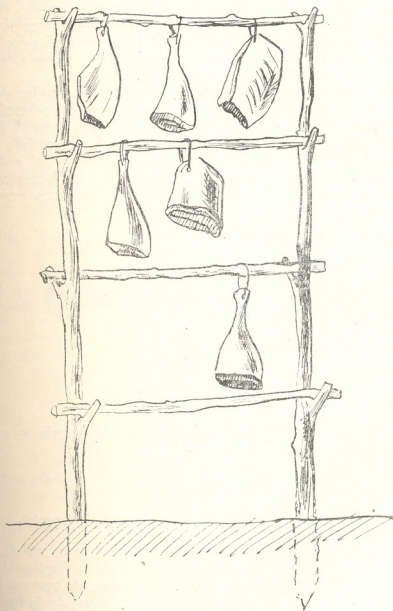
მთხრ.: რაფაელ აგვისტინის ძე ბეგიშვილი, 65 წ. (ახალციხე).

ძეხვების კეთება ახალციხეში ასე ვიცით: დაკლულ საქონლის ან თხაცხვრის ხორცს ახალად დაკლულს კარგათ გავაციებთ, მერე აპოხტებს ამოიღებს ყასაბი, დოშის, სუკის, კუნთის თევზის, სულ წყვილ-წყვილს თექვსმეტ აპოხტს. აპოხტების შემონაჰარ და სხვა რბილებს დაენაყამთ გობზე სათირით — ხორცსა. როცა ნაყვას გავათავებთ, ბოლოს ხახვსაც დაენაყამთ ბლომათ. ყველა დანაყულს ცომ[ი]ს ქარსანგში ჩავდებთ, ცხელ წყალს დაენაყამთ ზედ. როდესაც დანაყილ ხორცს ზევიდან ბაარებს დაეყაროს, წმიდათ დაფქვილს სანენებელ ყარაფილს, დარიჩინს, მარილს და კარგა ხანს ვზილავეთ ცომს, რო ბაპარებში კარგათ აირიოს ყველგან. თან ვაშინჯვენ ბაარების გემოს, საყოფია თუ არა, პატარას შამფურის მკერზე ააცმენ და ცეცხლზე შესწვებენ. რა ნახვენ რო აღარა სჭირსა რა, კარგათ აჩნევიან და ეტყობა ბაარები, მერე შეუდგებიან ძეხვების გატენას. იქ ამისათვის მზათაა ხელსაწყობები: ფეხშუმი, ძეხვის სატენი ძაბრი, ძეხვების პირმოსაყრავი დაწლი ძაფი და ძეხვების ასაქმელათ კეტი, რომლის თავები ორ სკამ შუა გახიდულია.

ერთი ძეხვს ტენამს გარეცხილ სუფთა წელებში, რომელიც სუფთა წყლიან ქვაბშია მოქცეული. გძლათვე, ამოიღებს წელის ერთ თავს, ორთითით გაუღებს პირს და ჩაუბერავს პირით; რო გაიბერება, ქვაბშივე წყალში ჩასდებს და წყალს გაატარებს წელში, ერთი კიდეგ გარეცხოს შიგნით წელი; ჩაუღებს შიგ ძაბრს და სტენავს ქუფთას. როცა ჩვეულებრივ დონეზე დააყენებს ძეხვს, დანით წააჭრის და დასდებს ფეხშუმზე. იქ სხვა ძაფით პირებს წაუკრავს და ჰერზეც აცვამს. ჰერზე აცმის დროს თუ ძეხვებში შენიშნა წელში ჰერი დარჩენილა, ნემსს უჩხვლეტს და დაფუქავს, რო უშნოთ არ დარჩეს და ჰერიც ხო ვნებს, გააფუქებს ხორცს. როცა ვათავდება ძეხვების ტენა, და[ა]მზადებენ, ჰერიც ძეხვებით გაივსება, გაიტანებენ მზეზე კარში და მალალ ადგილას ჩამოაქიდებენ, რო-კატა ვერ შესწვდეს, გასაშრობათ და გასახმობათ. როცა გაშრება, მერე დღეს ძეხვებს ჰერზე შეატრიალებენ, რო გაუშრობელი ადგილი არ დარჩეს ძეხვს. ხუთ-ექვს დღეში ძეხვი გახმება. იმას გამოიღებენ ჰერიდან და დაბასხებენ. დაბასხვა [იმას ნიშნავს, რომ] დააბტყელებენ და შეალამაზებენ ძეხვებს. ჰერიდან გამოღებულს სათვითათოდ ფეხშუმზე ხელისგულით ან დაწვენილი ბოთლის ზედ გაგორებით გააბტყელებენ წყვილ-წყვილათ, ძაფით გადააბებენ ორ-ორ ძეხვს, ისე რო დაუღლებული ჰერებზე გადააქიდონ. ხელახლა გასახმო-

6 ხელნაწერშია: „შაქრით“, გასწორა ი. მაისურაძემ.

ბათ დაუღლებულ ძეხვებს ერთმანერთზე დააწყობენ. ხუთ-ექვს დაუღლებულ ძეხვებს ზეიდან ფიცარს დაადებენ, რომელიც რაოდენიმე წყობად იქნება დაუღლებული წყობილი ფეხშუმზე ან შავიდაზე<sup>7</sup>. ფიცარს ზევიდან სიმძიმეს დაადებენ. როდესაც ძეხვები დასწორდეს. იმ დამეს ასე იქნება და მეორე დილას ააცლიან დახურულ

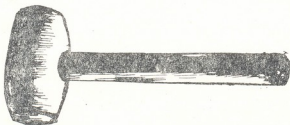


სურ. 20. ტარაღვი

<sup>7</sup> ზელნაწერშია: „სტოლზე“.

ფიცარს და დაბასხულ, ლამაზათ დასწორებულ ძეხვებს ჰერზე გადაჰკიდებენ და ხუთ-ექვს დღეში კარგად ვახმება. მერე ჩამოიღებენ ჰერიდან და ურთამაჯარ თოკზე ყველას ერთათ **ჩანჩხურათ** აჰკიდებენ მაღალ ადგილას საკუჭნაოში შე-  
სანახად, ხოლო რავდენიმე დღეს კიდევ ჰაერზე გაიტანებენ, რო კარგათ დაშ-  
რეს, სინოტიე არ დარჩეს. აპოხტების ამოღებას რო მორჩებიან, კურწებში და-  
ნის წვერით შესჭრიან, გაუხვრეტენ და დასაკიდ თოკებს გამოაბმენ. ახალ აპო-  
ხტებს დიდ ქარსანგში ჩააწყობენ და თითო-თითოთ თან ამარილებენ. მარილს  
ბლომათ უზემენ. ერთ კვირეს მარილში იქნება, მერე ამოიღებენ, გარეცხენ მოთ-  
ბო წყალში და გაჰკიდებენ გარეთ მაღლობ ადგილას. თუ ბევრია აპოხტი, რავ-  
დენიმე საქონლისა, ტარაღაზე დაჰკიდებენ ლურსმნებზე.

**ტარაღაჯი.** (სურ. 20) ორ მაღალ მსხვილ ხეს ათიდან თხუთმეტ არშინამდე  
სიმაღლეზე გააკეთებენ კარწინ, სადაც დღე-ღამე გარეთ არის ყარაულქვეშ, რო  
არავინ მოიბაროს. ოც დღეში დახმება აპოხტები, შემდეგ **დატყევენ**, ჩამოიღე-  
ბენ ტარაღაჯიდან აპოხტებს საგანგებოთ ამისთვის შეინახულ სიბ ქვაზე ვადარე-  
ცხვენ; რო ვაშრება, სუფთა ქვაზე დასდევენ აპოხტებს და ხის **თხმანებით**  
(სურ. 21). ურტყამენ, სანამდე ყველა კუთხეს შეასწორებენ. მერე კიდევ დაჰკი-  
დებენ და ერთი კვირას შემდეგ შეინახვენ დარბაზებში, მაღლა ლურსმნებზე  
დაკიდვით.



სურ. 21. აპოხტის სატყევი თხმანი

ორმოცი-ორმოცდაათი წლის წინეთ, ახალციხეში ბაყლები ათიდან ორ-  
მოც საქონლამდე ჰკლამდენ გასასყიდათ.

### საჭმელბის მომზადება

**მთხრ.** ეფემია სტეფანეს ასული გვარამაძისა, 48 წ. (ქ. ახალციხე).

✓ გამხმარ სუქან ბატს ჩასდებენ ტაფაში და ცეცხლზე აცხელებენ, გამოი-  
ღებს თავის ერბოს, ჩააჭრიან ხახვს, დასწვავენ ხახვს და წყალს დაასხმენ და  
შიგ ხრაკავენ. მერე დაახლიან რავდენიმე კვერცხს და ცოტა დუდილის შემდეგ  
მზაა მოხრაკული გამხმარი ბატი. ახლად დაკლული ბატიც ასე შეიძლება გაა-  
კეთოთ.

ძეხვი და აპოხტი შეიძლება შრალათაც სჭამოთ და ტაფაშიაც გაათბოთ. სუ-  
ქანი აპოხტი წვრილად დათაღე, დასჭარი ძეხვიც და ორივე ერთათ გაათბეთ  
ტაფაში, თავის სისუქნის ერბოში ხახვს დასწვამთ, დაასხამთ წყალს და აღუ-

დებთ; დაახლოთ კვერცხებს და, რო აღუღდება, პატარახანს იქით მზაა მოხრი-  
კული ძეხვე-აბოხტი.



**ხინკალი სუქანი გამხმარი ბატისა.** მოზილავთ სუფთა გამტკიცულ ფქვილის მაგარ ცომს. გაშლი უხლავით უხას ფეხშუმებზე და ხელისგულისოდენა [ს] დას-ქრით დანით გაშლილ ცომის ფურცელს — უხას. სუქანი ბატის წვრილად და-ქრილ თითო ნაკვეთს გაახვევ დაქრილ უხაში და თავს შეუხვევ რველათ ან ირიბათ, გადააფარებ ერთ გვერდს მეორე გვერდზე, დააწებებ და ჩაპყრით აღუ-ღებულ წყლიან ქვაბში და მოხარშავთ კარგა. მერე გადაწურავთ სუჯგში, თუ ბევრი წვენი ექნება, თუ ცოტა დარჩება, — წვენითვე შეიძლება დაასხათ საჭ-მელათ.

ხინკალი შეიძლება ძეხვე-აბოხტით, ყველით, სუქანი დანაყილი ხორციით. ისე კეთდება, როგორც ზევით ავწერეთ ბატის ხინკალი.

**წვანიღეულის საჭმელები.** ჭინჭარს გადაარჩევენ სუფთათ, გარეცხენ და ჩაპყრიან წყლიან ქვაბში, ააღუღებენ, გადმოსდგმენ კარგად რო მოიხარშება და ქაფქირით ამოსწურვენ თიხის დიდ ჯამში, ასტმით დაკეფავენ. დაკეფილს გა-ღუშტევენ ქვაბში და ფქვილს ამოუკიდებენ და აღუღებენ, რომელსაც მარილ-საც ურთვენ. ერბოში დაუწვავენ ხახვს ცალკე პატარა ტაფაში და დასხმენ ჭინ-ჭარს, პატარა ხანს იქით ორ-სამ კვერცხს დაახლიან, და, რო შეიწვის კვერცხი, მზა იქნება.

**ისპანალი (ბოსტნეული).** სუფთათ გადაარჩევენ ბალახს, გარეცხენ, მოხარ-შვენ, ქაფქირით ამოსწურვენ სხვა ჭურჭელში, ხელით გასწურვენ კარგათ. ტა-ფაში ერბოთი ხახვს დასწვავენ და შიგ ხუთ-ექვს კვერცხს ჩაახლიან და მოს-წვავენ ხახვიან ერბოში, ჩაპყრიან ხელით გაწურულ შრალ ისპანალს ერბოკვერ-ცხიან ტაფაში და მარილს უკეთებენ. დაზელენ კოვზით და დაშუმებენ ნელ ცეცხლზე.

ისპანალი ზეთითაც ასე გაკეთდება, ხოლო უკვერცხოთ. ისპანალისნაირათ შეიძლება შრალათ გავაკეთოთ ბალახები: ნაცარქათამა, სუქანა, მოლოქა, ჭინ-ჭარი.

### რძიანი საჭმელები

**რძიდან მაწონს ვაყენებთ.** ავადუღებთ (გავაცხელებთ) გაწურულ რძეს ტა-ფაში და ჩავასხამთ მაწვნის ქოთანში, რო პატარა შეგრილდება, ჩაის კოვზით ერთ მაწვნი დედას ჩავდებთ და მოურევთ რძეს. ერთ რასმეში თბილათ შეახვე-ვენ ქოთანს და თავს. ერთ დამეს ასე იქნება და დილაზე მაწონი შეყენებული იქნება.

**მაწვნი შექამანდი.** რავდენივე ხნის შემეყავებულ მაწონს ჩავასხამთ დიდ ჯამში, კოვზით გავთქვიფავთ კარგათ და ცოტა სუფთა გამტკიცულ ფქვილსაც ჩაურევთ თქვეფაში. ცეცხლზე ქვაბით წყალი გვიდგია და გათქვეფილ მაწონს ჩაუშვებთ, კარგათ რო გაცხელდება, ციცხვით ურევთ აღუღებამდის, რო არ დაილექოს ფქვილმა. რო აღუღდება, ცალკე დაუწვავთ ერბოში ხახვს და მივა-სხამთ. ქვაბში რო აღუღდება, დავახლით ზევიდან დუღილზე ორ კვერცხს და კოვზით მოურევთ. როცა განმზადდება, ქარამენტას (სუნიანი ბალახია) წვრი-ლათ დაკვრით და შიგ ჩავაყრით ქვაბში და კოვზით აურევთ.

**რძის კორკოტი:** კორკოტს გავარჩევთ, გავრცობთ, ცეცხლზე დავდგამთ, მოხხარშავთ ქვაბით. წყალში, როცა დაიდუღებს, ნაწილ რძისას დავასხამთ. რო დაიშრობს, რძეს დაიდუღებს, კიდევ დავასხამთ რძეს; იმდენ ვადუღებთ, რამდენ არც თხელი, არც სქელი იყოს კორკოტი; მარილს უქეთ და დავშუშავთ.

**სუთლი.** ბრინჯს დავარჩევთ, გავრცეხავთ და ჩავყრით ქვაბში, დავასხამთ რძეს და ვადუღებთ. როცა მოიხარშება ბრინჯი და რძეც მოიწვეს, უქეთ მარილს და ცოტა შაქარს. დაშუშვისას დავასხამთ თევზებზე და დანაყილს დარიჩინს მივაყრით ზეიდან დანაყილ შაქარში არეულს.

**ძიფუა.** რძეს აადუღებენ ტაფაში. წყალში გაძრილ ფქვილს ადუღებულ რძეში ჩაასხმენ და თან ურევენ კოვზით, რო არ დაილექოს ფქვილმა. დუღილში რო გასქელდება, უკვე მზაა ძიფუა.

**ნაღები.** რავდენიმე ღლის რძეს შევარობენ ერთ ჭურჭელში, ჩასწურებენ დიდ ტაფაში და ადუღებენ ცეცხლზე, რომელსაც პატარა ჭაჭვით სუფთა გარეცხილ ბრინჯს ჩააყრიან<sup>8</sup>. საშვალ ცეცხლზე ადუღებს გვერდში მიჯდომილი ქალი. დუღილში როცა ნაღებს იგდებს პირზე, მიმჯდარი ქალი კოვზით ცალ მხარზე სწევს ნაღებს კუთხეში. ასე სწევს ქალი კიდურზე. როცა სულ გაათავებს, ჩამოსდგამს ტაფას, დანით შემოსჭრის გარშემო ნაღებს, შეუქცევს გვერდებს აქეთ იქით და გადმოიღებს ჯამში. ტაფაში დარჩენილ რძეს კიდევ რძეთ მოიხმარებენ ოჯახში.

ასეთ ნაღებს ვეძახით **მოწეულ** ნაღებს. ნაღები იქნება უმიც, რომელსაც **ფილისპირი** ჰქვია. ახლად მოწველილ რძეს გასწურვენ და ჩაასხებენ გობში. ერთ დღე-ღამეს ასე იქნება გრილ ადგილას. ასეთ რძეს მოხდიან კოვზით პირს, არის უმი ნაღები.

**თათარბორაგი.** უხლავით გაშლილ ცომს — უხას, წმინდა თასმებივით დასჭრიან დანით და ქვაბში ადუღებულ წყალში ჩააყრიან, მოხარშვენ კარგათ და სუზგში გადასწურვენ. დაასხმენ თევზებზე და ტაფაში ერბოთი დამწვარ ხახვს ზევიდან მოასხმენ მაწონთან ერთათ.

**თუთმაჯი.** ასეთსავე მოხარშულ დაჭრილ უხას მოხარშვენ და ზევიდან დაასხმენ დოს. კარგათ რო ადუღებენ, გადმოიღებენ თასში და ერბოში მომწვარ ხახვს დაასხმენ ზევიდან.

**ლუხმა.** სუფთა გამტკიცულ ფქვილს თხლათ (პურის ცომით) მოხელენ კოვზით არ აწვეს (?)... კარგათ თქვეფენ თხელ ცომს ხელით დიდ ჭურჭელში, მერე თავს დაახურვენ და თბილათ ექნებათ. როცა გაღვივდება, ძრიელ ცეცხლზე შესდგმენ ტაფით ნახევარ ერბოს და ადუღებულ ერბოში... ცალი ხელით ამოღებულ ცომს მოუჭერს ხელს ოდნავ და ზევით ამოსულ ცომს სველი კოვზით მოართმევს (ხელის მუტში ზევით ამოსულ ცომს) და ჩაუშვებს ტაფაში ადუღებულ ერბოში. ასე გაივსება ტაფა. კოვზით ჩასხმული ცომი დაიბუქტება და ვაშლებსავით დარგვალეხული, დაბუშტული ლუხმა წითლათ დაიბრაწება და ქაფქირით ამოსწურვენ ერბოდან და [ჩაღებენ] დიდ ჭურჭელში ჩადგმულ სუზგში... პურს ქაფქირიდან... ლუხმას სუზგში, საიდგანაც ერბო გასდის ქვეშ ჭურჭელში<sup>9</sup>. როცა გათავდება ცხობა, თევზებზე დააყრიან და ზევიდან

<sup>8</sup> ხელნაწერშია: „ჩააყრიან რძეში“.

<sup>9</sup> ხელნაწერშია „კოვზით ჩასხმული ცომი დაიბუქტება და ვაშლებსავით დამრგვალეხული, დაბუშტული ლუხმა წითლად დაიბრაწება და ქაფქირით ამოსწურვენ ერბოდან და დიდ ჭურჭელში ჩადგმულ სუზგში პურს ქაფქირიდან ლუხმას, სუზგში საიდგანაც ერბო გასდის ქვეშ ჭურჭელში“.

თაფლს მოასხამენ. ზეთშიაც აცხობენ.

**ბიში.** ბიშის ცომს პატარა თეფვისოდენათ გაათხელებენ ფეხშუმზე უხლავით და იმასაც დიდ ტაფაში, რაშიაც ნახევრათ ერბო დულს, ჩააფენენ შიგ და აცხობენ ლუხმასავით, ჩანგლით იღებენ ტაფიდან. შიგ დაწურვით და ერთმეორეზე აწყობენ სპილენძის დიდ ქურჭლებში.

### ფკვილეული საჭმელები

**მახობი.** მოზელენ ანაცრით ცომს, უზმენ მარილს და ქოთანში დაამკავებენ. ორი დღის შემდეგ წყალს დაასხმენ და კოვზის რევით კარგათ ვალესებენ. საცერში გასწურვენ და აღუღებენ ტაფაში ან ქვაბში ცოტა ხანს (ბევრი დულილი გააფუჭებს), მერე დასხმულ თეფშებში ზევიდან დანაყილ ნიორს ურთვენ თბილ წყალში გაძრილს.

**ფაფა.** ჭადის ფქვილს გასცრიან და აღუღებულ წყალში მარილს უქთ, და ტაფაში ჩააყრიან მუჭით ცოტ-ცოტას და თან ურევენ ციცხვით, არ დაიმურკლოს, თანდათან უმატებენ ფქვილს და რო გასქელდება, დაზელენ კარგათ და, რა დაიშუშება, თეფშებზე დაასხმენ, შუა-გულს კოვზით გაუწევენ და ერბოს ჩაუღებენ და კოვზით აღებულ ფაფას აწობენ ერბოში. ფაფა, ერბოს გარდა, იქმება მაწვნით, რძით, ფალვარდით, ბაქმასით და თაფლნარევი ერბოთი.

**პურის ფქვილის ფაფა.** ფქვილს ტაფაში შრალათ შუშვენ ერბოთ[ი]. ტაფაში აღუღებულ წყალში მარილს ჩაჰყრიან და თან ცოტ-ცოტას მუჭით ჰყრიან და ციცხვით ურევენ, თანდათან უმატებენ. რო გასქელდება, დაზელენ კარგათ ციცხვით, დაშუშავენ და თეფშებზე რო დაასხმენ, შუაში ერბოს ჩაუღებენ და ისე სჭამენ კოვზით ერბოში დაწობით.

**ხავიწი.** ტაფაში ერბოს გააძნობთ, დაასხამთ წყალს, მარილს უქთ და აღუღებთ. აღუღებულ წყალში ფაფასავით ცო-ცოტა ჩაყრით ფქვილს და თან ურევთ ციცხვით, იმდენს ჩაყრით ფქვილს, რო ფაფაზე ცოტა თხელი დარჩეს, რადგან ფაფას კოვზით სჭამენ და ხავიწი კი ლუკმით უნდა ჩანგლით იჭამოს.

**ასუთა.** ზევით გაკეთებულ ხავიწს გამდნარ თაფლს რო დაასხამ ზელის დროს და რო დაშუშავთ, ასუთა იქნება.

### მარცვლეულის საჭმელები

**კორკოტის შეჭამანდი.** კორკოტს დაარჩევენ, გარეცხენ და შესდგმენ ქვაბით ცეცხლზე და აღუღებენ წყალში. მარილს უზმენ და ნახარშს კორკოტს ციცხვით კარგათ ლესვენ. ერბოში დამწვარ ხახვს დაშუშვენ ნელ ცეცხლზე და თეფშეფში დაასხებენ.

**სქელი კორკოტი.** დარჩეულ კორკოტს და გარეცხილს ჩაჰყრიან ქვაბში და აღუღებენ წყალში სანამდე მოიხარშებოდეს. წყალს რო შეიშრობს, ცოტა ფქვილს ამოუკიდებენ, მარილსაც დააყრიან და ზელენ ციცხვით კარგათ, მერე თავდახურულში დაიშუშება, დაასხმენ თეფშებზე და შუაში კოვზით გაუწე-გამოუწევენ და ერბოს ჩაუღებენ, როგორც ფაფას.

**კორკოტის ფლავი.** სუფთათ დარჩეულ და გარეცხილ კორკოტს ჩაჰყრიან ქვაბში და წყალს დაასხმენ და ხარშვენ. როცა მოიხარშება კორკოტი და წყალს



სულ დაიწრობს, კოვზის ტარით აურევენ შრალით ნახარშს. დაშუშავენ თხსა-  
ხურ ქვეშ, დაასხმენ თეფშებზე და ზეიდან ერბოში დამწვარ ხახვს მოასხმენ.

**ბრინჯის ფლავი.** დაარჩევენ და გარეცხენ ბრინჯს, ჩაპყრიან წყალში, ქვაბში და ცეცხლზე ხარშვენ, კოვზით თან სინჯვენ, რო ძალიან არ შერბოვს ბრინჯი. გადაწურვენ სუზგში და ცივ წყალს გადაასხმენ, რო ბრინჯი ცოცხალი დარჩეს. ქვაბში ბლომით ერბოს უზმენ, გააღნობენ და ჩაპყრიან გადაწურულ ბრინჯს, თავს დაახურებენ ყაფაღს და ზეიდან ტილოს გადაახვევენ რო სისვე-  
ლე ამოსწოვოს ქვაბიდან, ფლავი შრალი გაკეთდეს. დაშუშვენ ნელ ცეცხლზე. ცალკე ტაფაში ერბოში დარჩეულ ჩამიჩს დასწვავენ და „ბლუღზე“ დასხმულ ფლავს ზეიდან მოსხებენ.

**ბრინჯის შეჭამანდი.** ბრინჯს დავარჩევთ, გავრეცხავთ, ჩავყრით ქვაბში და ეხარშავთ. რომ მოიხარშება, კოვზით ვლესავთ ბრინჯს, მარილს უქთ, ვაღუ-  
ლებთ, ნელ ცეცხლზე ვშუშავთ და თეფშებზე დავასხამთ.

**ერიშტა.** სუფთათ ფქვილს მტკიცავენ, პურის ცომით ზელენ საერიშტო ცომს მარილწყალში. გააღვიებენ კარგათ, ამოაგუნდავენ და ფეხშუმზე უხლავით შლიან უხას ძალიან თხლათ. გამოაცხობენ გახურებულ კეცზე გაშლილ უხას, დაკეცვენ სიგრძეზე თლათ და დანით წმიდათ სჭრიან. საჭიროებაში ბადიაში ჩაპყრიან ერიშტას და ადუღებულ წყალს გადაასხმენ და პირზე მოაყენებენ ბადიას წყალს ორი წუთი და მერე გადაწურენ სუზგში და თავს დაახურვენ ცხელ-ცხელ ერიშტას გადაწურულს, რო დაითუთქოს. ერბოს და თაფლს გააღნობენ ტაფაში და მიასხმენ დათუთქულ ერიშტას.

## ხორციული საჭმელები

**ხორცის იანი.** საქონლის ხორცს დავყრით, გავრეცხავთ, ჩავყრით ქვაბში, თბილ წყალში. რო ადუღდება, ქაფს მოვხდით ქაფქირით, ერთ თავ ხახვს გავფქვინით და შიგ ჩავაგდებთ და ერთსაც ტაფილოს. შუა ხარშვაში რო იქნება, მარმასში წვესს გადავწურავთ და ხელახლავ შევდგამთ ცეცხლზე, დავაყრით ბრინჯს და ორიოდ დაფქვინილ დაჭრილ კართოფილსა, რო მოიხარშება, კართოფილი მზათაა. შეიძლება, კართოფილს თუ არ შეაყრით, მაკარონს, ვერმიშელს, ლახანას და სხვ.

**მოხრაკული ხორცი.** ცხვრის სუქანი ხორცი დაიჭრას წვრილად, გარეცხოს და ჩაიდვას ქვეშში, ცოტა წყალი უყოთ და მარილიც პატარახანს იქით. დავახურით თავზე ყაბლი და თავის ორთქლში ვხრაკოთ, ვადმოვიღოთ, ბლომით ხახვი, ცოტა რო მოიხარშება. მერე გარეცხილი პამიდორი დავჭრათ და ჩავყაროთ, თან წიწკაც, თავდახურული დავშუშოთ და იქნება პამიდორით მოხრაკული ცხვრის ხორცი.

**რგვალი ქუფთა.** ცხვარს ან საქონლის ხორცს გავრეცხავთ. დავნაყამთ ქუფთას, ხახვს მწვანილთან ერთად. მარილს და სანენებელსაც უქთ ქუფთას. შევყარით ცოტა ბრინჯს და შევზელავთ კარგათ ქუფთას. კაკლისხელა ქუფთას ხელის გულზე დავარგვავლებთ და ჩავყრით ერთად ქვაბში, სადაც მოხარშული ბრინჯი გვექნება წინწინვე გამზადებული. როცა მოიხარშება და წვენი გაუსქელდება, მურთავთ ორ კვერცხს, კვერცხი რო მოიხარშება, რგვალი ქუფთა მზა იქნება.



ქუფთა შრალათ შემწვარი. სიადვილისათვის ზევით ნათქვამ შემზადილ ქუფთას (უბრინჯოთ) ჩავაკრავთ ტაფაში და შევწვამთ. თუ სისუქნე აკლია ქუფ-  
თას, ერბოსაც უქთ. რო შეიწვის, ცოტა წყალს დავასხამთ და რო აღუღლებო-  
რ კვერცხსაც დავახლით.

**ტოლმა ხორცისა.** რგვალი ქუფთისთვის გაკეთებულს ქუფთას გაახვევენ  
ლანხის მკევის ფოთლებში, თავებს შეუხვევენ და ჩალაგებენ სუფთა ქვაბში,  
პატარა წყალს დაასხმენ ქვაბში, რო ტოლმას შემოადგეს პირზე, დაახურავენ  
თავზე და ხარშავენ. დუღილში მოხარშული ტოლმა წყალს რო დაიშრობს უკვე  
მზაა.

**მოხრაკული ქათამი.** დაკლულ ქათამს სახსრებზე დაკვრით, გავრეცხავთ,  
ტაფაში ერბოში ხახვს დავწვავთ და ჩავყრით დაჭრილ ქათამს და ვბრაკამთ.  
მერე დავასხამთ თბილ წყალს. უქთ მარილს, წვანილს, ქინძს და ვხარშავთ.  
კვერცხებსაც დავახლით და რო დაიშუშება, დავასხავთ თევფებზე.

**ტაფაში შემწვარი ქათამი.** დაკლულ, გაწმენდილ, გარეცხილ ქათამს გავჩე-  
ჩხავთ დანით შუაზე, დავამარილებთ, ტაფაში ერბოს ჩავდებთ და ცეცხლზე  
შევდგამთ და ქათამს ჩავამხოთ და შევწვამთ. კარგა რო დაიბრაწება<sup>10</sup> თავდა-  
ხურულში, გადავბრუნებთ ქათამს მეორე გვერდზე, თავს დავახურავთ ყაბაღს  
და შევწვავთ.

შეიძლება ცალკე ტაფაში ერბოში დაჭრილი კართოფილი შევწვათ და შემ-  
წვარ ქათამს რო დავადლიმებთ საინზე, ერთ გვერდზე შემწვარი კართოფილი  
მოუწყოთ.

**ფილაში (დიდი თიხის ჯამი) შემწვარი წვადი.** ცხვრის სუქანი ღოში გავრე-  
ცხით, დავამარილოთ და დაუჭრავთ ჩავდვით ფილაში. წავიღებთ ფურნეში,  
წყალს დავასხამთ და შესწვენ ფურნეში.

ბრინჯს დავარჩევთ, გავრეცხავთ და თევფი[თ] მივიტანთ ფურნეში. როცა  
შეიწვის წვადი ფურნეში, დავაყრით ბრინჯს. როცა ბრინჯი ნახევრათ იხარშება,  
ხორცს გამოაცლიან ძირიდან და ბრინჯს ზევიდან დაადებენ და ისევ ფურნეში  
შესდებენ. კარგა რო დაიბრაწება ზევიდან წვადი, გამოიღებენ ფურნიდან  
ფილს.

**ჩანახი.** ასეთივე სუქანი ცხვრის ხორცი გაირეცხება, დაიჭრება, მარილი  
მიეცემა, პამიდორი, წიწყა, ნიორი ჩაიყრება ფილაში, ზედ წყალს დავასხამთ,  
ხორცს პირზე მოვაყენებთ და ფურნეში შევწვამთ.

შემწვარი „სოუზისავით“ იქნება.

**ჩიხირთმა.** დაკლულ, გასუფთავებულ და გარეცხილ ქათამს რგვლად მოვ-  
ხარშავთ ქვაბის წყალში; ამოვიღებთ, სახსრებზე დავსხნით, დავანაწილებთ, ერ-  
ბოში ხახვს დავწვავთ თავის ნახარშის წყალში, ჩავყრით დამწვარ ხახვით და  
შევდგამთ ცეცხლზე. სანამდე აღუღლებოდეს, ხუთ-ექვს კვერცხს გავტეხთ,  
გულს გავთქვიფავთ, დაურევთ ძმარს და ერთი სუფრის<sup>11</sup> კოვზს კარგს გან-  
მტკიცულ ფქვილს ჩაურევთ და კარგათ გავთქვიფავთ კოვზით და დუღილში  
ასეთ კვერცხს მოვასხამთ და თან კოვზით ურევთ, რო კვერცხი არ შეიჭრას,  
სიმკვევრსაც გაუსინჯავთ კოვზით, თუ აკლია, ცოტა ლიმნიმარილს უქთ. კოვზის  
რევით ვაღუღებთ. სისქე და გემო რო მიეცემა, გადმოვდგამთ ცეცხლიდან,  
წვრილათ დაჭრილ ქინძს დავაყრით ზევიდან და კოვზით აურევთ და უკვე მზაა.

<sup>10</sup> ხელნაწერშია: „დაიბრაწვი“, გაასწორა ი. მისულრაძემ.

<sup>11</sup> ხელნაწერშია სტოლის.

ფუშრუკი. უერბოთ შრალათ ვშუშავთ ფქვილს, ჩავყრით ადუღებულ წყალში მარინაქნარს და ჩავყრით ცოტ-ცოტა ფქვილს და ურევთ ციცხვით/ როცა კარგა იდუღებს, ჩამოვდგამთ, რომელიც ლუკმით იჭმება. წარმოვსული  
გამოსული

ყაურუშუმა. სუფთა გამტკიცულ ფქვილს შუშვენ ტაფაში ერბრთი, შერე<sup>ა</sup> ადუღებულ წყალში ჩაჰყრიან და ფუშრუკივით ადუღებენ.

ახალციხური სამზარეულო. ბუნარი შესავალ კარის პირდაპირ, ცეცხლზე ზედადგარი და ზედადგარზე ტაფა, როცა კეთდება სადილ-ვახშამი. ბუნრის კედელში, აქეთ-იქით დოლაბები ხორაგეულისა და საჭირო წვრილი საჭიროების შესანახად. აქეთ-იქით კედლებზე თაროები, ჭურჭლეულის დასაწყობი. წყლის ჭურჭლებიც იქვე კუთხეში აწყვია სუფთა ადგილას. ხელსაბანი კართან და ჭუჭყიანი „ვედროც“ დგას [ქვეშ].

ბუნართან, გვერდის კედელთან მაგიდა<sup>12</sup> სამზარეულოს საჭიროებისათვის; ჭურჭლები ქვაბი, ტაფა, სუზგი, ქაფქირი, ციცხვი, ვედრები, ქოთნები და სხვ. ფილი ქვასანაყით.

ძველათ ბუნრებში ყარაჯები იცოდენ, ზედ გახიდავდენ შეშას და ბუნრის ცეცხლით ოთახებს ათბობდენ და ტაფა-ქვაბსაც შესდგამდენ.

12 ხელნაწერშია სტოლი.

## ჯ ა ვ ა ს ე თ ი

### პურის ცხოვბა

მთხრ. შუშან მამუკას ახ. შეშაბერიძისა, 59 წ. (სოფ. ვარგაფი).

სახლში საშინაო პურს ჩვენში აცხოვენ ქერის, ქერდიკის, ჭვავის და დოლის ფქვილიდან, რომელსაც თხელ საცერში სცრავენ, რო ანაკვეფს ხარჭები ცოტა ჰქონდეთ. სასტუმროთ და სადღესასწაულოთ კი აცხოვენ დიკიდან და წითელი დოლის ფქვილიდან. სასუფთაო პურს — ხორბალს ხშირად რეცხენ, რო თეთრი გამოვიდეს პური. დასაფქვავ პურის მარცვალს აკეთებენ ქერცხრილში, მერე ტაბაკზე კმაზავენ, კარგა გაახმობენ და ისე წაიღებენ წისქვილში დასაფქვავად.

ცხრილში გაკეთების დროს გადენილ პურს, „ქვეშგანადენს“, რაშიაც მიწა და წვრილი თვალი პურია, იმას ხელახლავ გააკეთებენ უფრო სქელს ცხრილში, რაშიაც მიწა გადის და პურის მარცვლები კი ნაკლებ გასდის. ქვეშგანადენსაც ცალკეთ დაფქვავენ სახლში საჭმელად, რაშიაც სხვა უკეთესს ფქვილსაც გადურევენ ცოტას, რო საჭმელად კარგი იყოს. ქერ[ი]ს ფქვილიდან ან ქერდიკის ფქვილიდან გამონამცხვარს უფრო ღარიბი — ფუნარა ხმარობს. საშვალო გლეხი, ნახევრად გადარეულ ქერდიკას ან სუფთა ჭვავის გამონამცხვარს. შეძლებული გლეხები კი უფრო სუფთა დაფქვილ დოლის ან დიკის გამონამცხვარს ხმარობს.

**გამომცხვარი პურის სახელები.** პირველ გახურებულ ფურნეში ვაცხოვობ ლავაშსა და წინა პურს (წვრილია, თითაან და უთათოც). უკანა პური მეორე ან მესამე ფურნეში [ცხვება,], უფრო დიდრონი პურებია და თუ ცომი დარჩებათ, ბოლოს ლოლოს გამაცხოვენ. ლოლო მოგრძო ჩვეულებრივი ზომის პურია. ზაფხულობით ხშირად ახმობენ ლოლოს და დიდრონ ხომანებს, რო არ აუღიანდეთ.

სადღესასწაულო ან სასტუმრო ნამცხვრები: ქადა, ყათმარი, ნაზუქი, ხმაიადი, ფუნთოში. ნამცხვარს ერბოთი ან ზეთით მოზელილს აცხოვენ.

ცომის მოზელისას ფქვილს სცრიან საცერში, სასუფთაოს კი სამტკიცავში (რო უკეთესი თეთრი გამოვიდეს). ქარხანაში ან გობში და წინაღამით წაიღებულ პურის ცომში გარევით ზელენ ცომს გობში და როდესაც ამალვივდება ცომი, შეუღებთან ფეხშემზე მოჭრას ცომისას და პურის წყობას.

ნამცხვარის ცომს უფრო დიდი მომსახურეობით ზელენ<sup>1</sup> და აკეთებენ მას.

<sup>1</sup> ხელნაწერშია „ნამცხვარის ცომს უფრო დიდი მომსახურეობით ზელენ ცომს“ (სიტყვა ცომი ამ წინადადებაში განმეორებულია).

ქადა. ფეხშუმზე უხლავით შლიან გუნდა ცომის უხას (ლავაშსავით რგვლათ გათხლებული). მოასხმენ ტაფაში გამდნარ ერბოს კოვზით და სულ დაასველებენ გაშლილ ხელის წასმით. მერე უხას ერთი გვერდიდან შეახვევენ და რო შეიხვევა, ცომს ხელში შეგრეხს, შეხვეულს დააგუნდავებს, თითებით ჯამსავით ამოუღრმავებს, შიგ „გულს“ ჩაუყრის (ქადის გულს ასე აკეთებენ: ქარსანგში სუფთა გამტკიცულ ფქვილს ტაფაში გამდნარ ერბოში მოზღლენ მშრალათ, რომელსაც მარილსაც უხმენ იმდენს რო შეეტყოს სიტუტე). ჩაყრილ გულს ცომითვე დახურავს და გაპარტყელებს ცოტას. ამ გუნდას რგვლად და თითებით დაწეკავს, ზევიდან გათქვეფილ კვერცხს თითები წაუსვამს, რომელიც თეფში იქნება გათქვეფილი. ყათმარიც ასე ფეხშუმზე უხლავით იშლება და ისე ერბოს წასმით და შეგრეხილ გუნდათ (ხოლო ყათმარს „გული“ არ უნდა ჩაუდვავთ) და ისე ვათხლებთ, ხელის მომუჭული თითების დაწეკვით. ყათმარი ქადაზე ათ-თუთხმეტჯერ დიდია, რომლის გუნდაც ისე დიდი უნდა გაიშალოს უხლავით და ბევრი ერბოც ესაჭიროება. ყათმარს უფრო ძალიან გაცხელებულ კეცებზე აცხობენ, რომელიც ფურნის გამონაცხობზე უკეთესი გამოდის.

ნახუქის ცომს ზელენ ისე, როგორც სახლის საჭმელს ცომს, ხოლო ერბო ტაფაში გამდნარი პირველათვე უნდა ვაურიოთ, როდესაც წადიდებულ პურის ცომში მოსახელად ჩაყრილ ფქვილს აყრი შიგ ჩასხმულ თბილ წყალში და მასში გამდნარი ერბოც დაესხმის, მარილსაც უკეთებენ და ისე შესერიან ერბო-წყალში ფქვილს. ნახუქს კვერცხს უსვებენ, ფურნეში შესაყარად მოჭრილ გუნდებს, რომელსაც ფურნეში შეყრის დროს ასტმით აჭრელებს ფურნის ნიჩაბზე დაწყებულს. ხშიადის ცომიც იზილება ნახუქის ცომისნაირათ, ხოლო ამის ცომი ძალიან მაგარია და გათხლებლის დროს ხელით ძლივას შლიან. ხშიადი ქადაზე ორ-სამჯერ დიდია და აჭრელებენ დანით და კოვზის ტარის წვერის დაწოლით. ხშიადს უფრო უპირისცომით ზელენ.

პურის ცომის წადიდება. პურის ცომი კოჭობაში აქვთ შენახული. ცომის დროს, წინ ღამით რაოდენიმე ჰაჭვს გაცრილ ფქვილში, გობში კოვზით ამოიღებენ კოჭობიდან, ცომს ჩასდებს გობის კუთხეში, დაასხამს თბილ წყალს და კოვზით გასძრავს პური ცომს ფქვილთან ერთათ, მერე თავზე დააყრის ფქვილს და დახურამს თავს, არაფერი ჩაცვივდეს.

უწინ პურს სულ თონეში ვაცხობდით. ეს ოციოდე წელიწადი იქნება რაც ფურნეები შემოვიდა ყველგან ხმარებაში, რადგან ფურნეში ცოტა შეშა იწვის. თონეები ახლა აღარავის აქვს, სულ დაანტვრიეს.

თონეს ვახურებდით ფიჩხით და ხმელი ტოტებით. ვახურებულ თონეში პირველად ლავაშებს და თხელ პურებს ვაცხობდით, რომელსაც ლავათით ვაკრავდით, მერე კი კაკალა პურს, რომელსაც ერთ გვერდზე ამოდლებული ყუა ჰქონდა და მეორე მხარეს იმავე გვერდზე თითების დაკვრით ვათხლებდით და ისე ვაკრავდით თონეში. გარშემო სირასირა ყუას ჰქვევით უქდით. ესეთი პური იყო „კაკალა“, ჩაკრამდი გუნდას ზევიდან, წყალში დასველებულ ხელს წაუსვამდით, რო არ ჩაყრილიყო თონეში.

ლავათა პატარა ბალიშსავით რბილი შეკერილია ტილოებიდან ხელში დასაჭერათ და ზედ ლავაშს თუ თხელ პურს გადააფენენ მას სიფართეზე და ჩააკრენ თონეში.

ბოლოს „ლოლოს“ ჩავაკრავდით.



თორნე თუ ძალიან გახურებული იქნებოდა, წყალში დასველებულ ნაცარს, რომელსაც თოთქს ეძახდნენ, მუჭით მოაყრიდნენ თონეში გარშემო, რო პური დაეწვა.

გამოცხობილ პურს გრძელი ასტამ-ჩანგლით დაპკრამდა ჩანგალს და ამოიღებდა გამომცხვარ პურს, რომელსაც ფიცარზე აწყობდნენ. ცხობის დროს თუ თონეში სიმხურვალე შეუნელდათ, რო პურს ვეღარ აცხობს, ჩაუყრდნენ რაოდენიმე ჰაჭკს ნეხვის ფხენილას სიმხურვალის გასაცხოველებლად. ზოგჯერ ცოტაოდენ ფიჩხითაც მოაყრიალებდნენ.

ფურნეები რო არ იყო, ჩვენში ქადა-ყათმარს და სხვ. კეცებზე ვაცხობდით. კეცს ძრიელ ცეცხლზე გვერდიდან მცხუნებით ვახურებთ, რომელიც მიყუდებულია უკან მიდგმულ სამფეხიან საკეცზე და ისევე ვაცხობთ ქადა-ყათმარს და ფუნთუსს.

ფუნთუსის ცომი ხშიადის ცომსავით ძალიან სქელი იზილება და სასუფთაო ფქვილის ცომიდან ზეღენ მის ცომს და ყათმარსავით დიდი, ხოლო ხშიადსავით ხელით გაპრტყელებული და უფრო სქელი ჩაიკრება კეცის ზომაზე გაშლილი.

### სახმელების დამზადება

#### გვინარაშული

**ღვალოს შეჭამანდი.** გამხმარ ღვალოს დავჭრით დანით, გავრეცხთ და ტაფაში მოვხარშავთ. მოხარშულს ამოვწურავთ და სხვა წყალში ვხარშავთ. ფქვილს ვაგძრით ფქვილის ჯამში და ამოუკიდებთ შიგ. ცოტა დუდილის შემდეგ დაასხმენ ზეთში ან ერბოში დამწვარ ხახვს. რო [ხახვი] დაიშუშება, დაასხმენ ჯამებში, დაასხმენ ზეიდან დანაყილს, თბილ წყალში გაძრილ ნიორს. თუ ერბოთია ვაკეთებელი, მაშინ მაწონსაც მოასხმენ.

**ჭინჭარი.** სუფთათ გარჩევენ, აღუღებულ წყალში დაფუფქვენ, (რო რასმისგან არ იყოს დამხამული), ამოვწურავთ და ქვაბში ვხარშავთ, როდესაც მოიხარშება, ხელით გავწურავთ, ხელახლა ჩავყრით ქვაბში და ვადუღებთ, თან ციცხვით ვლესავთ. ამოუკიდებთ ფქვილს და ვადუღებთ. ბოლოს ხუთ-ექვს კვერცხს დავახლით ზედ. ერბოში დამწვარ ხახვის დასხმის შემდეგ ცოტას კიდევ ვადუღებთ და მზათ იქნება ჭინჭრის შეჭამანდი.

#### ხორციეული

**მოხრაკული ხორცი.** სუქან ხორცს ვავრეცხავთ, დავჭრით, ჩავყრით ტაფაში და ვხრაკავთ თავისისავე გამოღებულ ერბოში.

**ხორცის იანი.** გარეცხილ ხორცს დავჭრით და ჩავყრით ტაფაში, დავასხამთ წყალს და ვხარშავთ, მერე დავაყრით მარილს და გაფცქვნილ დადილიმებულ კართოფილს. როდესაც კართოფილი მოიხარშება, მზადაა.

**ჭუფთა.** ხორცის რბილ დაჭრილ ნაჭრებს ვავრეცხავთ, გობზე ხელეჩოთი დავნაყავთ. ჭუფთას კაკლებსავით დავაგორგოლებთ ხელის გულზე. კორკოტარეული ჭუფთას და ჩავყრით ქვაბში, დავასხამთ წყალს და ვადუღებთ ციცხლ-

2 ხელნაწერშია „და, როდესაც მოიხარშება“.

ზე, შიგ წყალში კორკოტსაც ვუჭით, რო წვენი სქელი იყოს. როცა მოიხარშება კარგად, უკვე რგვალი ქუფთა მზაა.

**მოხარაკული ქათამი.** სუფთათ გარეცხილ ქათმის ხორცს დავჭრით ასო-ასო, ერბოთი დამწვარ ხახვს დავასხამთ<sup>3</sup> თბილ წყალს, ჩავყრით დაჭრილ ქათამს და ვხარშავთ. როდესაც მოიხარშება, დავახლით კვერცხებს და მზაა ცოტა დუღილის შემდეგ. მარილს დავყრით შუა ხარშვის დროს. ვისაც სურს, კართოფილსაც დავყრიან, როდესაც ხორცი შუა ხარშვაში იქნება.

**ქათამი შემწვარი.** დაკლულ და გასუფთავებულ ქათამს გავრეცხავთ კარგათ, დანით გავჩეჩხავთ შუაზე და ერბოთი ტაფაში შევწვამთ. ერთი გვერდი რო შეიწვის, მეორე გვერდზე დავაბრუნებთ. ზოგნი კართოფილსაც აყრიან შეწვის დროს. სწვავენ ასო-ასოთ დაჭრილსაც.

#### წველის სახეობები

**რძიანი კორკოტი.** კორკოტს დაარჩევენ, გარეცხენ. ჩაპყრიან ქებაში და დაასხმენ წყალს და ხარშვენ. წყალს რო დაიდუღებს, დაასხებენ რძეს და გაუკეთებენ მარილს. ცოტა დუღილის შემდეგ მზააა.

**ძიფუა.** მატყლში გაწურულ რძეს ჩაასხმენ ტაფაში და აადუღებენ, ადუღებამდი ცხელ რძეში ფქვილს ჩაყრიან და ლესვენ ციციხით, მარილს უკეთებთ და ვადუღებთ.

**მაწვნის შეყენება.** გაწურულ რძეს ავადუღებთ ტაფაში, ჩავასხამთ ქოთანში, გავსინჯავთ, წევს... თუ ცოტა სწვავს, მაწვნის დედას მივცემთ ერთ ჩაის კოვზს და კოვზით მოურევთ (დედის მიცემის დროს ზოგიერთი უწრუწუნებს, რო მაწონი არ გაწყდეს). ქოთანს ტილოებში თბილათ შევანხვეთ, თავსაც წაუკრავთ და ერთ დამეს დავტოვებთ. დილაზე შეყენებული იქნება.

**ცომიანი.** ქებათ წყალს ცეცხლზე შესდგმენ და აადუღებენ, მოურთვენ მარილს, ჩაპყრიან თასმასავით დაჭრილს უხათ გაშლილს ცომს და ხარშვენ. დაასხმენ გაძრილ დოს და ხარშვენ, დაასხმენ ერბოში დამწვარ ხახვს და მზააა.

**ხინკალი.** მაგარ ცომს მოვზელთ, გავშლით ფეხშუმზე უხას და ხელის სიფართოთ დავჭრით დანით, თვითთვეულ უხის ნაჭერში გავახვეთ ზუქანი ხორცის ნაჭერს ან ყველისას ჩავყრით. ამის გაკეთებას რო მოვრჩებით, ადუღებულ წყალში, ქებაში [ჩავყრით] და ვხარშავთ. მოხარშულს სუზგში გადავწურავთ და ლანგარზე<sup>4</sup> ვადმოვაწყობთ. ტაფაში ერბოში ხახვს დავწვამთ და მივასხამთ ლანგარზე ხინკალს.

**თათარბორავი.** ხინკალის ცომსავით გაშლილს ფურცელს დანით დავჭრით თითის სიგრძის თასმებად<sup>5</sup>. ჩავყრით ქებაში, ადუღებულ წყალში და მოვხარშავთ. თუ ბევრი აქვს წვენი, სუზგში გადავწურავთ, თუ ცოტაა, იმას გაურევთ თათარბორავში, დავასხამთ ქურქველზე ზეიდან, ერბოში დამწვარ ხახვს დავასხამთ მაწვნის მოსხმულ თათ[არ]ბორავზე.

3 ხელნაწერშია „დავასხამთ ხახვს“.

4 ხელნაწერშია ბლუღზე.

5 ხელნაწერშია თასმებს.



**მახობი.** მოზელები ქატოს ანაცარით ცომს უზმენ მარილს და ქოთანში დაამყავებენ. ორი დღის შემდეგ წყალს დაასხმენ. და ამყავებულ ცომს კოვზით კარგათ ლესვენ. გაღვსილს საცერში გასწურებენ და ისევ ქვაბში გადაუტანონ და აღუღებენ გაწურულს ცოტას, თვარა, ბევრი თუ იდულა, გამწარდება.

**ფაფა.** სიმინდის ფქვილს გასცრიან და ჩაჰყრიან ტაფაში, აღუღებულ წყალში ცოტ-ცოტას, თან ციცხვით ურევენ, არ დაიმურკლოს ფქვილი. თხელ ფაფას თანდათანობით ამატებენ ფქვილს სანამდე ეყოფოდეს, გასქელდებოდეს. ციცხვით ჩქარ-ჩქარა ურევენ, რო დაიმურკვლის გარდა არ მიიწვას ტაფამ. დამუშვენ კარგად დაზელენ, უკვე მზაა. გადმოსდგმენ ფაფიან ტაფას, შუაში კოვზით ამოუორმებენ და ერბოს ჩაუღებენ შიგ. რა გადნება ერბო, კოვზებით შემოუსხდებიან გარშემო ტაფას, კოვზებით იღებენ ფაფას, ერბოში აწობენ და სჭამენ ცხელ-ცხელ ფაფას. ზოგიერთები საინებზე დაარჩებენ და სათვითაოთ შეექცივიან. ფაფას სჭამენ მაწვნითაც, ერბო თუ არ აქვთ. კოვზით აღებულ ფაფას მაწვნიან ჯამში ამოსერის. ჯამით მაწონი იქ შუაზე უდგათ, რითაც ყველანი სარგებლობენ. ამნაირათ სჭამენ ფაფას ფალვარდით, ბაქმანით და თაფლითაც და რძითაც.

**გამხმარი ბატისგან მოხრაკული.** სუქანი ბატის ხორცს მოსჭრიან, გარეცხენ, ჩასდებენ ტაფაში. რო გააცხელებენ, თავის ერბოს გამოიღებს და მოხრაკება. დაასხმენ ზედ. ცივ წყალს და ხარშავენ, დაახლიან სამ-ოთხ კვერცხს. ასევე კეთდება ახლად დაკლული ბატი.

**ბატის შაშხს შრალათაც გაათბობენ ტაფაში და შესწვავენ თავის სისუქნის ერბოში.**

**საქონლის აპობტიც** ისევე იხრაკება წვენით, როგორც ბატის აპობტი.

**სქელი კორკოტი.** დარჩეულ კორკოტს გავრეცხთ, ჩაყვრით ქვაბში და დავასხამთ წყალს. იმდენ ვხარშამთ, სანამდი წყალს შეიშრობდეს. უქთ მარილს და ციცხვით ვზილამთ. როდესაც კარგათ გაიღვსება კორკოტი, დავშუშამთ და დავასხამთ ჯამებში. შუაში ერბოს ჩაუღებთ, რაშიაც ვაწობთ კოვზით კორკოტს და ისე ვჭამთ.

**კორკოტი შეჭამანდი.** როგორც სქელ კორკოტს, ისე ხარშვენ ამასაც, ხოლო თხლათ, წყალი ბევრი უნდა ჰქონდეს. როდესაც მოიხარშება ერბოში ან ზეთში, დამწვარ ხახვს დაასხმენ, მარილს უზმენ და დაშუშავენ.

**ერიშტა დათუთქული.** როგორც ზევით ვთქვით, სასუფთაო ფქვილიდან მოზილილი ცომის უხას გავშლით ძალიან თხლათ და გახურებულ კეცებზე ვაცხობთ, მერე დავჭრით (დასორსლილს უხას დახვეულს) ძალიან წმიდათ და დაჰყრიან ბადიაზე ან ღრმა დიდ ფილაში დაასხმენ აღუღებულ წყალს პირთამდე. გადასწურევენ სუზგში, მერე ბლომათ ერბოს გააღნობენ, ზოგნი თაფლსაც აურევენ ერბოში და მოასხმენ სინზე დათუთქულ ერიშტას.

**ბიში.** მოზელენ მაგარ ცომს. ფეხშუშზე გაუშლიან ქადას სიფართე უხას რგვლათ და აღუღებულ ერბოში ან ზეთში, ტაფაში აწყობენ ცეცხლზე და აცხობენ. ტაფიდან ამოდებულ ცხელ ბიშს აწყობენ სუზგში, რომელიც ჯამზე ძევს რო ჩაწურულ სუზგში ერბო ჯამში დაინგვრეს, რძიან კორკოტში.



კვახი. კვახს გათლიან ხელეჩოთი ან დაწით, დასჭრიან დანით, ჩაჭრიან ქვაბში (გულგამოდებულ და ჩინჩო-თესლგამოწმენდილს), დაასხმენ წყალს და ხარშენ. წყალს რო დაიშრობს, დააყრიან მარილს და დაასხმენ ~~ჩაქის~~ <sup>აღუ-</sup>ლებენ და დაშუშენ, მზათაა.

ფაფა და ფუშრუკი. სასუფთაო გამტკიცულს პურის ფქვილს ტაფაში შრალათ მოშუშენ. ადუღებულ წყალში მოშუშულ ფქვილს ცოტა-ცოტა ჰყრიან და თან ციცხვით ურევენ. როცა გასქელებაზე წავა, ფქვილის ყრას შეაჩერებენ. ციცხვით კარგათ ზელენ ცეცხლზე, დაშუშენ და მზათაა. ამასაც შუაში ჩადებულ გამდნარ ერბოში დაწობით სჭამენ კოვხებით.

ფუშრუკის ფქვილსაც ტაფაში შრალათ შუშენ (დაასხმენ ცხელ წყალს, მარილს ურთავენ), ადუღებულ წყალში მარილს დააყრიან და მოშუშულ ფქვილს ცო-ცოტას ჰყრიან ტაფაში და თან ურევენ ციცხვით, დაშუშებენ და მზათაა.

ფუშრუკს ღარიბი ხალხი აკეთებს უერბოზეთით, ცარიელა წყლით და ფქვილით.

## გეომ ივერეთი

### პურის ცხოვრება

მთხრ. თებრონე ჭარელიძე, 50 წ. (სოფ. ცხრუკვეთი).

პურისთვის ჯობია მართალი ძარღვიანი პური, მარა დიკასაც ქე ვხმარობთ. პური ჯობია დიკას ძარღვით, კარგად იზილება, იწიკება; დიკა ქირშია, არ ეწე-პება კარგად, იშლება, მარა გამომცხვარი ქე ვარგა, თეთრია და გემრიელი. ჭადის ფქვილს საცერში გავცრით და პურს — სამტკიცში. საცერი ძუაა და სამტკიცი წვრილი სინა, უფრო წმინდაა. ცომს მოვზელ გობზე, ჩოუკეთებ ჭადის საფუნებელს. საფუნებლის გასაკეთებლათ მოვზელ ჭადს თბილ წყალში, გავაჩერებ ნახევარ საათს, მერე ჩოუკეთებ პურს. ერთი მუქარა უნდა მოზილო და მერე თვისუფალი ხარ. მერე გადავაფარებ ზევიდან რამეს და გავაჩერებ ნახევარ საათს და მეტსაც. ბათმან ფქვილს უნდა ბათმანის მეოთხედი საფუარი<sup>2</sup>. გაფუნებული პურისას ვაკეთებთ თორნის და კეცის პურს. მურასა თორნის პურია, თავები აქვს წაწვეტილი, ერთი გვერდი მაღალი აქვს და მეორე — დაბალი; დოუსველებთ ძროხს და მივატყეპებთ თორნეს. ღავაში გაბრტყელდება ძალიან და ცალი ყური აქვს გამოწეილი ხელით; ძალიან თხელია, თხელი თივის ბალიშები გვაქ და იმითი მივაკრამთ თორნეს. შოთი ხშიადა, კეცზე გამოვაშუშებთ. გომიჯი ხშიადა, ერთი საათის ზელა უნდა. გომიჯი რგვალი და სქელი უნდა იყოს; მოვალამაზებთ და მოვხატავთ ხელით. ჯერ დავადებთ ძროთი კეცზე, მერე ვადმოვაბრუნებ და მოხატულით, მოპირკეთებულით დავადებ, ზევიდან დავაყრი დველფს და იმაში უნდა მოშუშდეს.

პატარა პურს ქვიხა კვერი. კოკორი და კვერი ერთი და იგივეა. კიდე ვიციოთ გორგოლას ვაკეთება, რგვალია, შუაში ამოჭრილი. დღეობა-უქმებზე ვაკეთებთ ხაჭაპურებს, საკურთხათ — ხაჭაპურებს, ხაბიზგინებს (ხაბიზგინა ნიგვზიანია, ყურბიანია), ტაბლებს (ტაბლა ოთხყურიანია, ყველიანია, ნიგვზიანია).

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

ქადა. ვაფუნებულ ცომს ან ხშიად ვავაბრტყელებ, დავასხამ გამდნარ ერბოს ან ქონს, ზეთს, მერე შევანვევ და ისევე ვავაბრტყელებ, დეიკეცება და გამოვაცხობ კეცზე აყულებულს ან კეცებს შუა.

1 მუქარა — „ძალიან რო მოინდომებ საქმის ვაკეთებას, ვაჟაკს, რო დეიტაკები“.

2 მთხრობელის ცნობა არ არის ზუსტი. რედ.

**ნაზუჭი.** ცომი მოვხილავ რძეში, კვერცხში და შაქარში, ჩავაკრავ თორწე-ში. მერე გავთქვიფავ კვერცხის გულს, გოურეც ცოტა შაქარს და რო ამოვიღებ თორწიდან, მერე წოლსვამ ზევიდან. გაშრება და მეტი არაფერი უნდა.

**ღვწეული.** გაფუნებულ ან გოლფუნებელ ცომს გავაბრტყელებ ძატრანე ჩაფში ღებ შიგ შუავაჭრილ მოხარშულ ყველს, ცარიელი სადაც დარჩება, ამოვუყვებ დაფშენილი ყველით. მერე გადმოვკეცავ, გამოდის ირიბი, სამყურიათი. გარეშე-მო, ყველი რომ არ გამოვკინდეს, შემოვკრახავ ხელით. ხანდახან კაკლის ღებ-ნებს ჩავატან შიგ. ვაცხობ კეცსა და კეცს შუა.

მთხრ. ცაყა წერეთელი, 60 წ., (სოფ. ცხრუკვეთი).

**ხავიწი.** ორნაირია: 1) ძმარში მოხელილი ცომი. ხმარობენ ჩირქის გამოსა-წურავ წამლათ; 2) თავლში მოხელილი პურის ცომი — თხელია ქაღალდით, რგვალი, წვამენ ტაფაზე.

## ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა-გამოყენება

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

**ბოსტნეულის შენახვა.** ბოსტნეული იკრიფება მარობისთვის დამლევს. ნიახურ-ობრახუშის ფოთოლი, ზაფრანას ყვავილი, შაშკვლავის (რიანდის) ყვა-ვილი და ფოთოლი, სუსამბარი (შაშკვლავის მგვანია, მარა უფრო მხურვალეა) უნდა დაჭრა, გაახმო ჩელტებზე. მერე დანაყავ ჩაყრი ქილაში და იხმარ საქმე-ლებისთვის.

ნოორი უნდა მოთხარო თავიან-ფოთლიანა და დაწნა გალებათ (ე. ი. რა-ვარც თმა), დაკიდო და გახმება. რომელიც სათესლეთ არ გინდა, ძირში ფო-ჩეებს მოაჭრი, მერე გახურებულ რამეს (კეცს, მაშას, ნაკვერცხალს) მოუსვამ, რო აღარ ამოვიდეს და შეიძლებოდეს დითხანს შენახვა. ხახვს ფოთოლსაც მო-ჭრი და ფოჩვსაც, დაყრი და გახმება; ასე ინახავ.

მთხრ. ლიზა ბიწაძე, 50 წ.

**ჭარხალი.** მოთხრიან ოქტომბერში, ნოემბერში, მოჭრიან ფოთლიან თავებს. თავებს ჩააწყობენ ქებაში, მოხარშავენ, გადმოიღებენ, დაღვლიენ (გააცლიან კანს). ფოთოლს მოხარშავენ, ჩაატანენ ხარშვის დროს კამას, დაფნახს, ნიახურს. თავებს ჩააწყობენ ჭურში, დააყრიან მარილს, დაასხამენ ამ წვენი-ფოთლიანა, დახურავენ ზადიშს, დაგვლენ მიწით. როცა დამეყავდება, კაი საქმელია.

**კომბოსტოს წნილი.** დაჭრიან თავებს, მოწაღავენ (გაავლებენ მღულარე-ში), ჩააწყობენ დერგში; რომ გაცივდება, შეუმზადებენ ისევ წვენს, როგორც ჭარხალს, დაასხამენ და დამეყავდება.

**კიტრი.** მოიკრიფება კუნწიანათ, გადმოაღულებ დაფნის ფოთოლს, ნია-ხურს. პიმპილას, ჩააწყობ კიტრს ჭურში, დაასხამ ამ წვენს — გაცივებულს და დააყრი მარილს.

**ზადრიჭანი.** გაჭრი შუაზე (დოუმწიფებელს), გამოტენი შემზადილი ნიახუ-რით, ოხრახუშით, ნივრით, პიმპილით (ეს მწვანილი დაჭრილი უნდა იყოს წმინდათ და უნდა ოურიო ძმარში), ჩააწყოფ დერგში, დაასხამ ძმარს.

კვაწარაბი. მოხარშავ ტყემალს, გაწურავ ცხრილში მერე ამ წვეს ადუღებ მოკალულ ქვაბში. ნახევარზე უნდა დეიყვანო, მერე მისცემ საკაზმავს; რამ-ბალოს, ხორბალ ჭინძხ, ნიორს, ზაფრანას, ქონდარს, პრასს, ნიახურის, რახუშის ფოთოლს, პიმპილს (ეს დანაყილი უნდა იყოს მარილში), შეკაზმავ და ჩაასხამ ბოთლებში, მოუკრავ მაგრა თავს და შეინახავ.

წუა. მწვანე, ათქვირებულ ტყემალს მოხარშავ, გადმოყრი ხელგობზე; გააც-ლი კურკას ხელით, უზამ საკაზმავს, ჩაასხამ ბოთლებში. წუა დიდხანს არ ინახება, კანი ადუღებს. თუ შესანახავათ გინდა, უნდა გააკეთო ტკოთი.

ტკოთი წუა არი, მარა დითხანს ინახება. მწვანე ტყემალს რო მოხარშავ, გახეხავ ცხრილში, გაწურავ საცერში, რო კანი არ გაყვეს, მერე ისევ წამოა-დუღებ წვეს და უზამ საკაზმავს, მერე უნდა შეინახო სადმე გრილ ალაგას ან სილაში, თორემ ადუღდება.

მაშარაბი. 1) ქლიავის: მოხარშავ ქლიავს, დაყრი ცხრილზე, გავა ქვეშ წვენი. ამ წვეს ადუღებ დიდხანს, ორი წილი უნდა დეიდულოს და მესამეზე დადგება, თან ცოტა შაქარს შეადუღებ, მერე ჩაასხამ ბოთლში ან ქილებში. 2) ბროწე-ული: გამოწურავ წვეს, მერე გაწურავ საცერში, ადუღებ დიდხანს, უზამ ცოტა შაქარს.

ტყლაპი. მოხარშავ მწიფე ტყემალს, გახეხავ ცხრილში. რაც გავა გობზე, იმას დაასხამ გრძელ სუფრებზე; რო გაჭნება, გადააბრუნებ, წოუსვამ თავის წვეს. კარგ ტყლაპს უნდა თავისი წვენის წასმა ოთხჯერ ერთ გვერდზე და ოთხ-ჯერ მეორე გვერდზე. ვახშობ, გამოახვევ, დაკეცავ და შეინახავ.

კერკი. კერკი ორნაირათ კეთდება: ა) ქლიავს, ტყემალს, ალუბალს, შინდს და სხვ. დაყრი ცხრილზე, გააუღებ მდუღარეს. მერე ვახშობ. 2) ალუბალს, შინდს, კურკაგაცილ ქლიავს დაყრი ცხრილზე, დაყრი ზომიერათ გაცრილ მარისს, გაფენ მზეზე, ათი დღე მაინც უნდა, გაჭკნება და ამას ქვია კერკი.

ჩირი. ვაშლი, მსხალი, ატამი უნდა დათალო, ვახშო მზეზე, მერე ააცვა და იქნება ჩირი. ქლიავს უნდა გამოაცალო კურკა და ისე ვახშო. მერე უნდა ამო-ავლო ადუღებულ ტკბილში, რომ ჩიჩი (მატლი არ გოუჩნდეს).

ჩამიჩი. ყურძნის მარცვალს ასახამ ძაფზე და წამოაცვამ ჯობებზე, ჩაკი-დებ ნელთფილ თორწეში. ზევიდან დახურავენ თავს და გადააფარებენ რამეს, რომ ორთქლი არ ამოვიდეს. უნდა იყოს მანამდის, სანამ კარქათ არ დაიწვება (სულ კი არ უნდა დეიწვეს ქიშმიშვით). შეიძლება არ ააცვა და პირდაპირ ჩა-კილო მტევენები.

ყურძნის შენახვა. ყურძნის ინახვენ აკილოებათ, ზოგჯერ თვითონ ვაზს, ძა-ლიან მოსხმულს შეახვევენ და ჩამოკიდებენ.

ჩურჩხელა. აკეთებენ ვაშლის ჩირისას, ნიგვზისას, თხილისას, კვახის მარ-ცელისას. თხილს უნდა გაფხვკა. დაყრიან გახურებულ კეცზე, დაახურავენ ზეი-დნაც გახურებულს. ცოტა ხნის მერე ეიღებენ, გოუსვამენ ხელს და მოცილ-დება კანი. კვახის მარცვალს გაფქვენთან და ჩაყრიან ტოფსიკაში, დასველებენ, უსვამენ გარედან ხელს და მოცილდება კანი. ტკბილს გაწურავ საცერში, შეკი-დებ ქვაბს ცეცხლზე, გათფება კარგათ, მერე უზამ ქადის დაფქულს და ნახე-ვარს პურისას (ერთ ფუთ ტკბილს ათი მუჭი დაფქული დაჭირდება). უნდა მოა-დუღო და ურიო ძალიან. რო მოდუღდება (ძალიან დიდი დუღილის მერე), გეი-

ქეთებს კუნწლებს (პატარა მთვარე-მთვარეებად იკეთებს), მაშინ მზათაა და უნდა ამოავლო შიდ ჩურჩხელა. სირბილისთვის უნდა უქნა შაქარი.

საჭმელ ფელამუშხაც ისე ვაკეთებთ ხოლმე, რავარც ამოსავლებს, მარა უფრო წმინდა ჭადის ფქვილი უნდა და დუდილი ცოტა ნაკლები.

ტკბილის კვერისთვისაც ისე უნდა ტკბილის შემზადება, რავარც ფელამუშისთვის, მარა ან სულ პურის ფქვილი უნდა იყოს, ან ორი წილი პური და ერთი — მჭადი. სუფრაზე უნდა გადააფარო ტილოს საფენი, დაასხა ზედ ფელამუში. რო გახმება, უნდა გადააბრუნო საფენი, უნდა გაწუნწო, დაასხა წყალი, ახსნი ტილოს, გააშრობ ტკბილკვერს, დაჭრი თითო მტკაველს. ზოგჯერ შაქარსაც უკეთებ. ტკბილი უნდა დაასხა დილას, საღამოზე უნდა მოუსვა ხელეები, არ უნდა დატოვო არც ერთი ადგილი მოუსმელათ. ამჯობინებენ თხელ ტკბილიკვერს, ძალიან გახმობა არ უნდა, მერე თანდათან თითონვე გამოიღებს რალაცას თეთრს — ფქვილივით.

მთხრ. ანა ორჯონიკიძე-ტატიშვილისა, (სოფ. ცხრუკეთი).

ჩურჩხელის კეთება. ჩურჩხელას (ჩურჩხალას) რო აკეთებ, უნდა ააცვა ნიგოზი, გამოხარშო ტკბილში ან შაქარწყალში, ან თაფლიან წყალში. მერე გაფენ, გაშრება და ამოავლებ. ის ტკბილი, რომელშიაც გამოხარშეთ ნიგოზი, აღარ ვარგა, მწარეა. ამოსავლები ტკბილი უნდა ვადმოადულო და მოხადო ქაფი. თუ გინდა, რო ქაფი კარგათ წამოვიდეს, წამოდულებას რო აპირებს, იმდროს უნდა ჩაყარო ერთი კვანჩხი ნაცარი. ქაფს რო მოხდი, ვადმოდგამ, იმ ღამეს იქნება, მეორე დღეს ვადმოწურავ. ძირში დარჩება ნალექი (მოკალულ ჭურჭელში უნდა გააკეთო). მერე უზამ პურის ფქვილს, ცოტას ჭადის ფქვილს, ცოტას კარტოფილის ფქვილს (რომ არ დაწყდეს, არ დასკდეს). ფელამუშის მოდულების დროს შეიძლება ჩოურით ცოტა თაფლი (თაფლში უნდა გაქნა წინდაწინ ფქვილი). მერე მოადულებ ფელამუშს (რაც უფრო დითხანს ადულებ, მით უკეთესია) და ამოავლებ ჩურჩხელას. ძალიან არ უნდა გაახმო, საღამოს უნდა შეხვიო ხოლმე და დილას ვაფინო. ჩურჩხელას აკეთებენ კიდე თხილისას, ვაშლისას, მსხლისას, ჩამიჩისას და სხვ.

შაშხის, აპოხტისა და ძხვვის კეთება

მთხრ. ცაცა წერეთელი (სოფ. ცხრუკეთი).

შაშხს ან ლორს აკეთებენ ხოლმე მეტწილად ღორისას. ვასუქებენ ღორს, აჭრიან ფელიკებათ, დასერავენ ხშირ-ხშირათ. დაყრიან ბლომათ ხოშორ მარილს, ჩააწყობენ ონჯაროში<sup>4</sup> ან ჭურში. იქონიებენ ორ კვირას, თავდახურულს. მერე ამოალაგებენ და გაკიდებენ მაღლა შუაცეცხლზე. ვააჩერებენ იქ ორ კვირას, მეტი არაფერი უნდა.

აპოხტს აკეთებენ ქათმისას, ბატისას, ინდოურისას. ვაჭრიან შუაზე, დაამარილებენ, დამწნიან ონჯაროში. თვითონ გამოიღებს წვეს; ონჯაროში ვააჩერებენ ორ კვირას.

<sup>4</sup> საწნახლისნაირი ჭურჭელია, ხისა.

ლორი შეიძლება სამ წელიწადსაც შეინახო. აპოტიც დიდხანს ინახება, მარა ამდენხანს არა.

კუბატი ანუ ძეხვი. ღორის ან საქონლის ხორცს დაჭრიან ძალიან წვრილათ ან დაკეპავენ დანით. მერე შეკაზმავენ მარილით, ბროწეულის მარცვლით დანაყავენ მიხაკს და ყვითელ კოჭს, ოურევენ სანელებელს. ამ საკმაზს ყველაფერს ოურევენ ერთმანეთში, გაქნიან წვრილათ დაჭრილ ხორცში, ჩოურევენ წვრილათ დაჭრილ ხახვს და ჩადებენ საქონლის ან ღორის წელში და მოუკრავენ თავს.

საქონლის წელს ასე ამზადებენ: ეიღებენ წვრილ წელს, გაბერავენ, გახმობენ, მოუკრავენ თავს, რომ პერი არ გამოვიდეს. ღორის წელს ეიღებენ ყველაზე უფრო მსხვილს, გადააბრუნებენ, გახმობა არ უნდა, პირდაპირ გატენიან.

### სახმელეზის კითობა

მთხრ. ლიზა ბიწაძე, 50 წ.

საცივი. მოხარშავენ რგვლათ ქათამს, ინდოურს, ჩაახარშავენ შიდ ქინძსა და ოხრახუმს, მერე შეწვამენ. ნახარშიდან გადმოიღებენ ქონს (ე. ი. გადმოგარობენ). ამ გაროს შეკაზმავენ დაჭრილი ხახვით, დანაყილი ნიგვზით, კვერცხით, მოადუღებენ ამას ერთათ. აჭრიან ინდოურს ასო-ასოთ, ჩაალაგებენ ქოთანში, დაასხამენ წვეს და გააცივებენ.

საწეხელი ქვია ძმარს, ბლომათ ნიგოზს, ხახვს, ქინძს ოხრახუმს, ზაფრანას, კვერცხს რომ ოურევეთ ერთმანეთში. გადაასხამენ ხოლმე ქათამს, ინდოურს, შემწვარ გოჭს და სხვ.

საქონლის ხორცს ძველებურათ ასე აკეთებდენ ხოლმე: დაჭრიდენ წვრილათ, ჩაადგამდენ ქოთანში, ამოუკიდებდენ სიმინდის დაფქულს, დააჭრიდენ პრასის ფოთოლს.

ქათამს აკეთებენ ხშირათ ნიორწყალში და ნიგოზში. ხშირათ აკეთებენ კიდე ხარშოთ: თავის წვესში უნდა ოურიო ქინძი, მაკედონელი, ზაფრანას კაკაიი (ყვავილი, ბ. წ.), ნიორი, პიმპილა, პამიდორი. ყაურმათ თუ გინდა გააკეთო ქათამი, უნდა დაჭრა წმინდათ (ქონიანი ქათამი უნდა იყოს), მოხრაკავ თავის წვენში, მიცემ მერე ცოტა გადმოდუღებულ წყალს, პამიდორს, კარტოფილს, სუნელს.

ფხალი. მოლოქს, ჭიჭლაყას, ქათამნაცარას, ჭინჭარს, ზემაქციას, ხვართქლას, მსუქანას, ხზომუზლას და იაჰას მოხარშავენ ერთათ (იაჰას მოლისფერი კაკაი აქვს, ალბობს ფხალს) და მოკეპავენ, უზამენ მწვანილს: ოხრახუმს, ქინძს, ცერეცოს, ტალხუნას, წვრილ ჭლავს და ბლომათ ნიგოზს.

კანაფხალი, კანაფხალი კომპოსტოსავით არი. მოწალავენ, ჩადებენ გარეცხილ ჭურში, უზამენ მარილს ზომაზე (ფუთს გირვანქაზე მეტი უნდა) და ასე დამწნიან.

ნ სანელებელი, მთქმელის თქმით, „ბუჩქია და პატარა შავი მარცვალი აქ“.



მთხრ. ღათა აბაშიძე, 55 წ. (სოფ. ბოსლევი).

ტყემალს ჩაყრიან ჭურში, ორ კვირას უნდა იყოს, უნდა გაავსონ; მერე ამოიღებენ იქიდან ხის სამთხლევეთი, ჩაყრიან დიდ ქვაბში, დაახურავენ ზარფუმს. ზარფუმს აქვს მილი. ისე უნდა დეებუროს თავი, რომ ჰაერი არ შევიდეს, შეუნთებენ ცეცხლს. მოწყობილია ონჯარო<sup>6</sup>. ონჯაროში გაყრილია მილი. ამ მილის თავი შედებულია სარქველის მილში. ცეცხლის შენთებით გამოდის ორთქლი და გამოაქვს წვენი. რო გაცივდება, გედიქცევა არაყათ. ონჯაროში ასხია ცივი წყალი, რომ გააცივოს მილში არაყი და სუნი არ დაყვეს გლახა.

<sup>6</sup> ონჯარო — როფი. მოგრობო ხის კუნძს ამოსურთან გულს და ხმარობენ წყლის ჩასასხმელად.

## ქვემო ივერეთი

დისასხლისოვა, გოსტნეშლისა და ხილის შენახვა-გამოყენება

მთბრ. ეკატერინე სამსონის ას. კაცაძე ღვინიაიძისა, 56 წ. (სოფ. კუმუ-ბოური, ვანის რაიონი).

„ჩილას ვაკეთებთ ასე: ჯერ დავთლი ვაშლს, მსხალს, შემდეგ დავჭრი და გავახმობ, მერე გვეიტანთ კაი მზეში და დავწვენავთ მერე ტკბილში. ჩილი ახრინცული (აცმული) იქნება ძაფებზე, ამოვიღებთ კიდევ ღვინის წვენში და გავაშრობ ისტველე, გახმება და შევინახავთ. ბალისა და ვაშლზე ასე ვიქცევით. ქანჭურს დავაყრით ჩაფარაზე და გავახმობთ. რომ გახმება, ფხვნილი შეაქარს დავაყრით ზეზე და ხელმეორეთ გავახმობთ. შეაქარი მიადნება და მოღრიჭავს ქანჭურს, მერე გავაშრობ, მერე ავზრინცავთ (ავანცობთ) და შევინახავთ“.

**ტყემლის კეკალის ჩილები.** „ტყემლის კეკალი ჯერ უნდა მოვწალოთ, მოწალას იმას უძახით, რომ დავაყრით ჩაფარაზე ტყემალს, მერე ჩაფარას შეუდგამთ ადუღებულ წყალს. ტყემლიან ჩაფარას გადავაფარებთ თავზე გობს ან რაიმეს, რომ ტყემალს კარგად მოეკიდოს ორთქლი, და ცოტა ხანს გავაჩერებთ, ორთქლი თითონ მოწალავს ტყემალს.

მოწალულ ტყემალს ამოვიღებთ და გავაშრობთ მზეზე, მერე კი შევინახავთ. ასე ვაკეთებული სამ წელიწადს რომ იყოს, არ გაფუჭდება. ტყემალი კუხედ რომ არის დაზდილი, მოთავებული რომ იქნება და სიმწიფეში რომ შევა, მაშინ უნდა ვაკეთდეს, თორემ, რომ დამწიფდება, ის აღარ ივარგებს“.

**ჯანები ანუ ყურძნის აკიდო.** „მამაჩემი ჯაგანს ეძახის, ჩვენ კი აკიდოს ვეძახით. მოვკრიფავთ ყურძნის თავის ლერწებით, შემოვამწკრივებთ ტილიფზე, სამი-ოთხი დღეს გვექნება მოკრეფილი და მზეზე ვადებთ. მერე კი შევინახავთ და ავკიდებთ სახლში. მხოლოდ ჰაერი უნდა უმოძრაობდეს, თორემ გაფუჭდება. აკიდოს ვკიდებთ სახლში და ხულაში“.

**ტყლაპების ვაკეთება.** „მოვხარჩავთ ტყემალს, მერე ტყემალს ჩავყრით საწურში, რომელსაც ძარს უძახით, და გვიწურება. ხენჯი ზევით დარჩება (ძარში) და წვენი კი გობზე დავა. დარჩენილი ტყემლის ხენჯს კურკებს გამოვაცლით ხელით. მერე დავაყრით სუფრაზე და მოვამტყელებთ და გავახმობთ. თავი რომ წაუხმება, ტყემალს ავაძრობთ ერთ ფურცელ ტყლაპს, გამხმარი რომ არის. მერე სუფრაზე დაჩენილი ტყლაპს გადაუხსობთ ხელს და ისევ გავახმობთ. ერთ სუფრაზე შეიძლება სამი ტყლაპი ამოვიდეს, მაგრამ თუ სქლად არის, მაშინ კი ხუთი ტყლაპი ამოვა. ტყლაპს გავახმობთ და მერე დავწვენავთ, რომელსაც ტყე-

მლის წვენში ამოვიღებთ. სამჯერ დაწვენიავთ და სამჯერ გავახმობთ და მერე შევინახავთ. ტყლაპს, თუ გვინდა, აგრეთვე ვანელებთ: ქინძს, ნიორს და უმბალოს დაენაყავთ, შეურევთ ტყლაპის წვენში<sup>1</sup> და დაწვენის დროს ამოვავლინოთ<sup>2</sup> შენელებულ წვენში. ასეთი ტყლაპი არასოდეს არ გახმება. შენელების დროს ქინძი სამჯერ მეტი უნდა უმბალოზე, ნიორი კი, შედარებით უმბალოზე, მესხუთედი, მეექვსედი ნაწილი უნდა. შენელების დროს მარილიც უნდა აგრეთვე.

**კვაწარახს ვაკეთებთ ასე:** ტყემლის წვენს ვაღუღებთ ერთ-ორ დღეს კარგათ. რომ შესქელდება, მერე შევანელებთ ქინძით, უმბალოთი, ნიორით და ქონდრით. ქინძი ყველაზე მეტი დაჭირდება შენელების დროს, ერთი ფუთზე დაახლოებით კილოზე მეტი უნდა, უმბალო ნახევარი ქინძისოდენა, ქონდარი კი მესამედი და ნიორი კი მესხუთედი დაჭირდება<sup>3</sup>.

## მურაბები

**ყურძნის მურაბა.** „ორი გირვანქა ყურძენს გირვანქა შაქარს უზამთ, შემდეგ ერთ ჰიქა წყალს უზამთ, სინამდი არ გასქელდება, მანამდი ვაღუღებთ, მოდულდება კი საათ-ნახევარში“.

**ბი[ი]ს მურაბა.** „გირვანქა ბიას გირვანქა შაქარი უნდა, ჰიქა-ნახევარი წყალს უზამთ, ისთე საათ-ნახევარში მოდულდება“.

**ალუბლის (ქვიშნის) მურაბა.** „გირვანქა ალუბალს (ქვიშნას) გირვანქა შაქარს უზამთ, წყალი კი ჰიქა-ნახევარი უნდა“.

**პრელი ბალის და თეთრი ბალის მურაბა.** „ერთი გირვანქა ბალს მესამედი შაქარი ჰირიან, რადგან უფრო ტკბილია. დაჭირდება ერთი ჰიქა წყალი“.

**მსხლის მურაბა.** „მსხალი [და] წყალი ტოლია საჭირო. ერთ გირვანქა მსხალს ერთი გირვანქა შაქარი დაჭირდება, წყალი კი ერთი ჰიქა დაჭირდება“.

**ჯანჯუხების ვაკეთება.** „ჩვენ ვაკეთებთ ჯანჯუხებს: თხილისას, ნიგვზისას და ჩილისას.“

**თხილის ჯანჯუხს ვაკეთებთ ასე:** დავტეხავთ თხილს და ავანცობთ, მანამდე გავათეთრებთ. თხილს ამოვავლობთ ფელამუში, ძანიალი რომ მოდულდება. **საჯანჯუხს** ფელამუში ამოვავლობთ სამჯერ, დავკიდებთ და გავახმობთ მზეზე. **ნიგვზის<sup>2</sup> და ჩილის ჯანჯუხსაც** ამგვარათ ვაკეთებთ.

**ფელამუშს ვაკეთებთ ასე:** ერთი ფუთი ტკბილს ცხრა გირვანქა დაფქვილი უნდა. გავძრავთ, გავხსნით (გავქნით) ტკბილში მავრათ და მერე ავადუღებთ.

**ტკბილი კვერებს ვაკეთებთ** ისევე ფელამუშისაგან. ფელამუშს გავახმობთ მზეზე და დავხთით მერე კვერებად და შევინახავთ“.

## ტყის ბოსტნეული

**წიწმარიტა** „დაბალია და ფოთოლი შეჭრილი აქვ. წვრილია და ფოთოლი სამყურას უგავს. წიწმარიტა ტყეში იზრდება და ხალხი საჭამადათ (საჭმელად) ხმარობს, კეთდება ფხალად ნიგვზით და **სამცხარებლით** ან **კვანაპით** (ტყემლით). შინაური წიწმარიტი წვანილად იხმარება, გარეული წიწმარიტი კი ფხალად. გარეულს ფოთოლი მეტი წვრილი აქვს, ვიდრე შინაურს“.

<sup>1</sup> ხელნაწერშია: „შეურევთ წვენში (ტყლაპი)“.

<sup>2</sup> ხელნაწერშია: „თხილის“.

**ოღლიეს ფხალი.** „ტყეში იზრდება, ფურცელი აქვს გრძელი და შეკრილი, პატარა იზრდება ქინძხედ. ვაკეთებთ ნიგვზით, კვანახით და მარილით ფხალად“.

**ქალშავა ფხალი.** „ესეც ტყის არის, დაბალი ფოთლებიანია, ყლორტებშია ფურცლები მოგრძო, შეკრილი აქვს, იკაზმება ისე, როგორც ფხალი“.

**ნარა ფხალი.** „ესეც ტყის ფხალია, იზრდება საშუალოთ, ქინძხე ცოტა უფროსია, გრძელი ფოთლებიანი, იკაზმება როგორც სხვა ფხალი“.

**მეწყევა ფხალი.** „ესეც ტყის ფხალია, იზრდება ნახევარი არშინი სიმალღეზე, ერთი ყლორტით, ფოთლი შეკრილი აქვს, თუ აცალე, დახვედება და გაზმება; მაშინ საკმელად არ ვარგაჲ. ესეც იკაზმება, როგორც სხვა ფხალი, ისე“.

**ეკალე ტყეში ამოდის, მარტის თვეში იკეთებს ყლორტებს, სანამდის ის დახვედბოდეს, მანამდე შეიძლება ისარგებლოს ადამიანმა ფხალის გასაკეთებლად. კეთდება როგორც სხვა ფხლები, მაგრამ შეიძლება მაგი ძმარით, მარილით, ქინძით და პრასით ვაკეთდეს. მაშინ ნიგოზი არ უნდა. ეკალა ზაფხულის არის“.**

**ჩიტისთავა.** „პრასისმაგვარი მცენარეა, ესეც ტყის არის, პატარებია, ფოთლი პრას მიუგავს, იზრდება ერთი ტკაველი. როგორც ფხალეული, ისე აკეთებენ — ნიგვზით, ძმრით, მარილით და ნიორს უზამთ ძალიან ცოტას. უნიგვზით კეთდება ასე: კვარახხით, ოხრახუშით, ქინძით და მარილით; გაზაფხულისაა“.

**კატარახე.** „ესეც ტყეში იზრდება, გავს ახალგაზრდა პრას, იკაზმება, როგორც ფხალი“.

**ქათანაცარა.** „იზრდება ყანებში დიდი, მაგრამ, როცა პატარია, მაშინ უნდა მოიკრიფოს, თორემ დახვედება და არ ვარგა. წამოწყებული ყლორტი აქვს და ყლორტებზე ფოთლი იზრდება. იკაზმება, როგორც სხვა ფხალეები. ვხმარობთ გაზაფხულზე სიმინდის მარგვლის დროს“.

**ტახტახა.** „ტყის ფხალია, ზამთარში იცის ამოსვლა, დერებს იკეთებს, დერებზე კი პატარა ფოთლებს. იკაზმება, როგორც ფხალი“.

**ონკო.** „გარეული სუნელია, სურნელოვანი ძალიან. ხხმარება ქყინტი ლობიოსათვის და ყველის გადაქნის დროს. როგორც ქონდარი, ისეთია, ისე ბუჩქივით არის, იზრდება ქვიშნარში, ხრეშიანი, უნაყოფო ადგილებში, ქონდაროსის მოვალეობას ასრულებს“.

**ქათმისქონე.** „მიწაზე იცის გატყაპანა, ფოთლებიანია და მიწაზე გაშლილი, იკაზმება ფხალად. ახლა ძნელად თუ წააწყდები კაცი ამას, ტყის ფხალი იყო“.

**მთხრ. ბარბაღე დიმიტრის ახ. ხაბეიშვილი, 66 წ. (სოფ. მეორე ნიგორზღარი, სამტრედიის რაიონი).**

**მაკიდო.** „წვრილ-წვრილი ყლორტები აქვს, გაიზრდება პატარუანი. იმ წელში საკმელად ხხმარება, მეორე წელში რომ გადავა, აკატრება იცის. აკატრება იმას ნიშნავს, რომ თავს იყრის, ხმება და კაკალს იჩენს“.

**ნიახური.** „მაკიდონის მზავსად იცის აკატრება, ვხმარობთ სუნელათ. წიწმარიდი. წვანილია და ლობიოში ატანებენ“.

**წითელი ბოლოკი.** — „კანი წითელი აქვს, მწვანელებზედ ვხმარობთ“.

**თეთრი ბოლოკი** — „დიდრუანი თავები იცის“.

**შავი ბოლოკი.** დიდი თავები იცის, თავი შავი აქვს, იხმარება ამოღების  
ლობიოზე.

**ფხალეზია:** მუაუნა, დონგი — ფხალად ძვირფასია და წვანილად  
მოლოქი — ფხალად იხმარება;

**ხალათა** — ცოცხლად მოჭრიან და დაამყავებენ;

**ურცხო ყვავილი**, უცხო სუნელი — იხმარება ხარჩოს როცა ვაკეთებთ;

**ჭარხალი** — ტკბილი ჭარხალი შაქრის არის, დაბლა იზრდება, ძირები აქვს  
მარტო. ფოთოლი პატარა ჩხუტარე-ჩხუტარე იცის, თითქმის უმუშევარ ხელს  
ქიც მოჩხუტავს;

**მწარე ჭარხალი** — ძირიანია ბოლოკივით, იგიც ბოლოკივით იზრდება;  
მეორე წელში იცის აკატრება. დავეთესავთ მარიობისთვეში და საზამთროთ იხ-  
მარება და ვამმარებთ. მეორე გაზაფხულზე აკატრება იცის და თესლი მოყავს;  
ჭარხალს ვეძახით აგრეთვე „ბურაკსაც“, წითელია და დასამარად იხმარება;

**ჭარხალი ფეროიანი** — უფრო საქონლის საჭმელად იხმარება, თესამენ სა-  
ქონლისათვის, მარიობისთვეში, საზამთროდ ხმარობენ;

**ქათნაცარა** — ჩიჯლაყია ღორის საჭმელი, კაცი ჭამს, როდესაც ჩვილია, რომ  
აკატრდება, მაშინ მხოლოდ ღორების საჭმელია; კაცისხელა იზრდება, ნაცარის-  
ფერი ფოთოლი აქვს, მონაცრულია მისი ფოთოლი.

**კერატა** — პატრუანი ფოთლები აქვს, დიდ არ იზრდება, მიწაზე იცის და-  
პარტყვანა, ყლორტებიანია, თითონ ამოდის ნაკელზე, ღორის საჭმელია. პატარე  
რომ არის, მაშინ ამყავებენ.

**ჭილი** — საწვანილე ხახვია, ძირებს არ იკეთებს.

**თეთრი ხახვი** — თეთრი ისეთი, რომ ნიორი გეგონება.

**წითელი ხახვი** — მოჭირებული (ძალზე) წითელია, უფრო წითელი ღვინის-  
ფერია.

**კბილებიანი ხახვი** — „როგორც ნიორს, ისეთი კბილები აქვს“.

## ლორის დამზადება

მთხრ. მაწაწი დიმიტრის ასული დემეტრაძე, 60 წ. (სოფ. ზეკარი, ბაღდა-  
დის რაიონი).

„ლორს ჩვენ იგივე შაშხს ვეძახით. ღორი რომ გაგვეკეთებინა, ღორის  
ხორც დავშაშხავდით. როდესაც ღორს<sup>3</sup> დავკლავდით, ჯერ გავფცქვნიდით, გავ-  
ბუტავდით, დავანაწილებდით ასობათ, მერე დავსერავდი ხშირად, რომ მარი-  
ლი კარგად მოკიდებოდა. ბოთლით დავნაყავდი მარილს და დავაყრიდი ზედ.  
ამის შემდეგ ჩავაწყობდით კასრში ერთმანეთზე, ათი ღლის შემდეგ ამოვიღებ-  
დით და გავკიდებდით გასაშრობათ. გაშრობის შემდეგ გავკიდებდით ბოლზე.  
ვისაც შუაყეცხლი აქვს, ის შუაში დაკიდებს, ბოლზე, და ვისაც არა აქვს, გა-  
კეთებს ყუთს, მხოლოდ თავი და ძრო არ ექნება. გავდგავდით მაღლა ერთი სა-  
ყენი სიმაღლეზე. განი ყუთს ერთი არშინი ექნებოდა. კიდეებზე ჩამოვკიდებდით  
ხორცს ირგვლივ, ყუთისა შუას ზემოდან. გაუშვებდით შიგ ნახერხის ბოლს, ისე  
რომ ბოლს ყუთში უნდა გაველო. ნახერხს დავყრიდით, ერთი კეცზე რომ დევი-

<sup>3</sup> ხელნაწერშია: „ლორის ხორც“.



დოდა, და ის ეყოფოდა ერთი დღე და ღამე. ასე ერთი კვირის განმავლობაში უნთებდით. ამის შემდეგ შემოვხსნიდით და შევიწინავედით მშრალად.

ლორს ვკრით **ორ ფხად, ორ ბაყვათ, მთელი ხირხიმალით, კისერს** ცალკე, თავს — ცალკე და **ყმას** (ქვედა ნაწილი თავის) — ცალკე.

**კუპატების გაკეთება.** ღორს რომ დავკლავთ, ერთი წლიზე მეტი უნდა იყოს. ავიღებთ იმის დიდ წელებს ან უფრო მომცროს, გავრეცხავთ და გავაზიმობთ, ღორის ხორცის ბილ ნაწილს, ბაყვს დავკეპავთ, მერმედ იმას შევკმაზავთ მარილით, პირპილით და ბრეწაულის კაკლებით და დაკეპილი ხახვით. გამხმარი წელეები ერთი წლის მომზადებულია სხვა ღორისაგან. გამხმარ წელს დავკრით რა ზომაზედაც გვინდა და გავტენით ღორის წელს შეკმაზული „კუპატი“<sup>4</sup>, თავსა და ბოლოს შევავრთებთ და გავსკენით თოკით, შევიწინავეთ ჩთილ ადგილზე, რომ კუპატი გაშრეს“.

მთხრ. **კესა ბეკოს ას. სვანიძე ჭანჭღავასი, 70 წ.** (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

**ღორის შაშხი.** „ღორს რომ დავკლავთ, გავპუტავთ, ჯაგარს გავაცლით, ქვაბში მოვწლავთ, მარილს დავაყრით ზედ და მაშინვე დავხურავთ. მესამე დღეს გავკიდებ ოჯინჯალაზე, ოც დღეს იქნება ასე გაკიდული, მერე ჩამოვიღებ. და ბელელში შევიწინავე.“

ძველად ღორს რომ დავკლავდი, ოთხ ნაწილად დავანაწილებდით. ღორს ვაკვრდით შუაზე, მერე თავს მოვკრდი და შევჭამდით, შიგანს შევჭამდით. გვერდები და წინა კერდები ცალკე იყო, **ხაფოლიო** (ქონი) და უკანა თქოები ცალკე იყო. **დავქეხავდით** (დავსერავდით) თითო ნაწილს ოროლი თითის სიფართოზე, რომ კარგად მოკიდებოდა მარილი, ახლა დაქისვას „დაფერდვას“ ვეძახით. დავაწყობდით და შევიწინავედით. მესამე დღეს გავკიდებდით ოჯინჯალაზე და კუამლი გააკეთებდა“.

**კუპატის გაკეთება.** „ჯერ მოვხარჩავდით თავის (ღორის) წელებს და თავის სხვილ წელში ჩავაკუპატებდით, შევკაზმავდით პიმპილით, სუნელით და მარილით“.

**საჭმელების მომზადება**

მთხრ. **ეპრასი ვახუშტის ას. გლეხუიძე მსხვილიძისა, 87 წ.** (სოფ. ხანი, ბაღდადის რაიონი).

„მოვხარშავთ ლობიოს, უზამთ **სუნელს**, პრასას და მარილს და მერე ამოვლესავთ. ასეთ გაკეთებულს ვიტყვით **ამოლესილი ლობიოს**.“

**კაკალი ლობიო** — მოვხარჩავთ კაკალთ, მერე მარილს წავაყრით, ნიგოზს და პიმპილას გაუკეთებთ და შევკმაზავთ“.

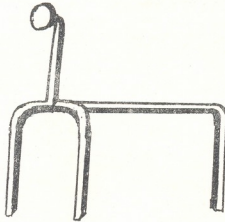
**ფხალის დაძმარ[ვ]ა.** „**კალამფხალა** მაღალი იზრდება და ძირები აქვს. მიწაფხალა — ეს ფხალი კალამფხალას გავს, მარა თავი იცის ბოლოკივით გაკეთება.“

<sup>4</sup> იგულისხმება დაკეპილი და შეკმაზული ხორცი. რედ.



კომპუსტო — ესეც თავს იხვევს.

ჭარხალს ჩაეყრით ჭურში, ჩავასხავთ ცივ წყალს, დავაყრით მარილს, უზამთ პიმპილს და შემოვა სამი კვირის, თვის მერე“.



სურ. 22. რკინის „კერია“ (დედანში ჩანახატს აქვს შინაწერი: „შეშას გავალაგებთ ზელ დასაწვავად. ორმოცე წელია, რაც ახალციხეში ვიყიდეთ“).

მთხრ. ეკა ბეკოს ას. სვანძიე ჯანჯღავასი, 70 წ. (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

„კომპოსტოს ფხალს ვაკეთებთ სუნელით: ქინძით, პიმპილით და ნიორით“. წითელი ფხალი. „ვაკეთებთ ნიგოზით, პიმპილით, პრასით, ოხრახუშით, შევკაზმავთ და საჭმელად კარგია“.

პრასა და ოხრახუში. „მოვხარშავთ დიღით და შევკაზმავთ, დავძმარავთ იგი ასე: ჯერ მოვწალავთ, ცხელ წყალს დავასხავთ, მერე ღვინოს შეურევთ წყალს და ჩავძმარავთ ჭურში ან ხალამში. რომ დავძმარავთ ასე, პწნილს უძახოდით“.

ლობიოს მომზადება. „ლობიოს საჭამადათ (საჭმელად) ვაკეთებთ, ლობიო მრავალნაირია:

1. დაბალი ლობიო — კაკლათ ვაკეთებთ ნიგოზში. მარილით კვარახით, პიმპილით და ნიორით შევკაზმავთ.

2. წითელი ლობიო — ილესებოდა ქოთანში. შევკაზმავთ ნიგოზით, უზამდით ნიახურს, ოხრახუშს, მარილს და ყვითელ სუნელს. ეს ლობიო კობზით ამოსაღებია.

3. რუსული ლობიო — ვაკეთებთ პარკათ. შევკაზმავთ ნიგოზით და პიმპილით.

4. მამაკალია ლობიო — თეთრია და თლად წვრილი. ვაკეთებთ კაკლად, შევკაზმავთ თლათ ნიგოზით, მარილით. უზამთ კვარახს და პიმპილას. მამაკალია ლობიოს სამტრედიის რაიონში „დაბალ ლობიოს“ უწოდებენ“.

ქათმის წვენი. „ჭერ მოვხარჩავთ ქათამს, გავაკეთებთ წვენს კვაწარახით, ნიგოზით, სუნელით და მარილით. ქათამს კი შევწვავთ“.

ხარჩო. სუნელით, მარილით, კვაწარახით და პიმპილით ვკაზმავთ.

ჭადს ვაცხოვთ წვრილ კეციაზე. მაგრამ თუ ბევრი ვართ, მაშინ ქვის კეციაზედ ვავაკეთებთ. ჭადს აგრეთვე ვაცხოვრებთ შვა ცეცხლი რომ ანთია, იმ ადგილს. როცა ბევრი ნაკვერჩხალია, გადმოვწევთ ყურებიდან ლადარს და შიგ ვაცხოვრებთ მოხელილი ცომს.

ყურებს უძახით, სადაც ცეცხლი ანთია კერიასთან, ქვეშ აგური აქვს დაფენილი და მაზეთ ცეცხლს ვანთებთ.

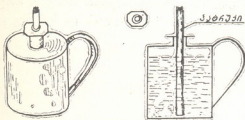
ლადარს კი უძახით ანთებული ცეცხლს თავის ნაცარტუტით“.

სამზადის მოწყობილობა. „სამზადში ჩვენ ვვაქვს შემდეგი საჭირო ჭურჭლები: შუა ცეცხლზე, სადაც სახლის დიროა, სწორედ დიროზედ ჩამოკიდებულია ოჯინჯალა. ოჯინჯალაზე კი მიბმულია ნაჭა (ნაჭა არის რკინის რგოლებიდან შემდგარი ჯაჭვი). ნაჭაზე ვკიდებთ ქვაბს.

კოკა — ორი ბათმანიანია, ვხმარობთ წყლის საზიდათ.

დოქი — ბათმანნახევარია;

ჭრაქი — პატარა არის, შუშა არ აქვს, შიგ პატარა გული აქვს გაკეთებული (სურ. 23).



სურ. 23. ჭრაქი

გობი, ქოთანი, პატარა ქოთანი, რომელსაც კვაწივს უძახით, ვაკეთებთ შიგ საჭაბადს, რომელიც ორი სულს ეყოფა.

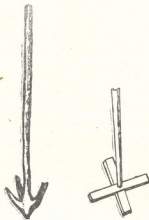
საწური — შიგ რძეს ვწურავთ; ქვიჯი, ქვიჯეს ქვა და საცერი<sup>5</sup>; მაგრამ ძან წმინდა თუ გვინდა გავცრათ, ამისთვის ვხმარობთ მერდინს. მერდინს კაბრას ქვეშ აქვს აბრეშუმის ნაჭერი ამოდებული და იმაში ვამერდინებთ ფქვილს.

კოდი — ოთხი-ხუთი ბათმანი ჩავა, ვხმარობთ საფქვილედ;

სუთი — ფქვილს გავქნით, ამოვლეცავთ, და ჩავზელთ მეორეჯელ. ჩოგნით კი ამოვიღებთ გაკეთებულ ღომს.

<sup>5</sup> ხელნაწერშია: „ქვიჯეს, ქვიჯეს ქვას და საცერს“.

ძველად შუშის ტიქა არ გვექონდა. ამიტომ ხის გულს შუაში ამოტოხავდნენ, გასუფთავებდნენ და ხმარობდნენ წყლისა და ღვინის დასალევად. ასეთი ხის დასალევს კი ვეძახოდით კვანჩხას. სამაჟად სახლში გვაქ აგრეთვე ჯაშხ, საინჯო და შამფური. ლობიოს ამოსალესად, გასაქნელად, გვაქვს ბარამბეც (სურ. 24).



სურ. 24. ბარამბეც

ბარამბეცს აქვს გაკეთებული ჯვარადინათ თითები. როცა ამოქნა ან ამოლესა გვინდა, დავატრიალებთ ბარამბეცს ხელში და მაშინვე ამოქნის ლობიოს“.

## ქვემო რაჭა

### პურის ცხოვრება

მთხ. კატო კერესელიძე, 50 წ. (სოფ. სადმელი 26. VII. 1935 წ.).

„ყველაზე უკეთესი პური თანთუხმა (თავთუხი) იცის. თანთუხისაგან თეთრი, გემრიელი პური ცხვება, კარგათ აფუნდება, ბარაქიანია. მერე — თეთრი ხულუფო სხვა პურებზე უკეთესია. ძველი პურისთანა ჭანიანი (გამწევი) არც ერთი პურის ცომი არ ღვება. თონეში ეს არ ჩავიწყდება და გემრიელიც არის მისი პური.“

პურს ვმტკიცავთ (ვცრივთ) სამტკიცით გობზე, რაც გვინდა გავმტკიცოთ და ჩავეყრივთ ნეოთხალში. შეიძლება, რაც დაფქული გვაქვს სუყველა გავმტკიცოთ, ჩავეყრივთ კოდში და მევიშხადოთ. ჯერ საფუარს დავაყენებთ, თუ გვინდა პური გამოვაცხოთ. საფუარისათვის ავიღებთ ნელთბილ წყალს, ჩავასხამთ ქოთანში და ქვილს ამოუკიდებთ (თანდათან ჩავეყრივთ), დავურევთ ლაფერთხათი (იხ. ქვ.) და ფაფასავით გავხდით. მივდგამთ ქოთანს და აფუნდება. ამოვა საფუარი. კვი ხანი უნდა — წინაღამეს, რომ დავაყენებთ, დილას მზათ არის.

დავეყრივთ გობზე ქვილს და გულს გადაუშლით, დავასხამთ საფუარს, თანაც მარხის შევყრივთ ნელა-ნელა, რასაც მოიხთენს, და ავეურევთ ხელით. კვი ხნის ზელა უნდა, ჯერ ეკვრება ხელს, ცხელ წყალს ვიშველიებთ, მერე ხელებზე სულ მოქვილდება და მაგარი ცომი შეიკვრება. დავაგურავთ ფსხვილათ და შევკვავთ, დავაყრივთ ცოტა ქვილს, გადავაგორივალ-გადმოვაგორივალთ, მერე მივუმატებთ ქვილს საფენლათ და საფენალზე დავდებთ ცომს. ავიღებთ გობს და შევდებთ ბუჭერაზე. ნეოთხალშიც ხშირად ჩამიდევს ცომი ასაფუნებლათ. ორ საათში აფუნდება პური და დავაგუნდავებთ.

თანეში კეციის ნატეხზე დავაწყობთ ცოტა პიწკს (შეშის ფარხნის პატარა ნატეხები) და მოვუკიდებთ; მერე ჩავუმატებთ, კიდევ მოვდებთ ცეცხლი და რომ დაიწყებს წიწკინს, ავიღებთ და თელ კონა ფარხნს ჩავშლით თონეში. ცეცხლი გამძირელდება და ტკაცატკუს დაიწყებს. ხორის შეშითაც ვახურებთ თონეს. თონე ჯერ ალისაგან მერე [დიდი ნაკვერცხლებისაგან]<sup>1</sup> ვახურდება და გაწითლდება. შეშა მაშინ ჩამწვარია და ჩანაკვერცხლებული. ნაკვერცხლებს ნაცარს მოვყარით ცოტა რომ ღვინაბოს (განელდეს) და დავიწყებთ ცხობას.

დაგუნდავებულ პურს სუფრაზე გავაბტყელებთ, პირს დავუწყებებთ (ცოტათი დაუსველებთ) და მივაკრავთ ცალი ხელით, მეორე ხელს მივაშველებთ უცეფ, რომ არ ჩავივიარდეს, მივკრავთ და მივკრავთ, რაც საჭირო იქნება. და-

<sup>1</sup> ეს სიტყვები ჩამატებულია ავტორის მიერ.

ვაკრავთ (პურის დავაცხოვრებ) თავიდან მოყოლებით, სანამ თონე უფრო ცხელია. ქვევით თანისთანობით ჩავეყოფით შენელებულ თონეს. ასე ვაცხოვრებ რგვალ — გომიჯ პურს. ხმელა პური ვიცით კიდეც: მურასა და ლავაში. მურასას ხელი აქვს და ტაფასავით მოყვება ტანი, უფრო წენვიწრო და მკვრივია ლავაში გავაპტყელებთ სუფრაზე დვილათი (რგვალი ჯახი), ბალიშზე გადავაკრავთ და ამოვეუსობთ თონეში, ხელათ გამოცხვება. ლავაში ხელითაც ვაკრავთ, თუ გაჭივრება დავიყენეთ თავზე, მარა ხელით მიკრული უფრო შეიძლება ჩაწყდეს. ჯერ ლავაში მივაკრავთ. ლავაშის მინაკრავზე ხელმეორე ვახურება არ უნდა თონეს. თუ სხვა პური გვექნება მისაცხოვრი, ღაღარს გულს გადავუღებთ ახტამით (რკინის, გრძელტარიანი ჩოგანივით). ხმელა პურს მივაცხოვრებთ და დავხურავთ ღროჭეთ თონეს გობით, შუშებ რომ გამოცხვენს. საქორწილივ, ქელეხის<sup>2</sup>, ოჩხორის<sup>3</sup> პურს ბევრი ხელი ჭირდებოდა და უნდა გამორჩეულიყო კი მცნობელები. ზოგმა უფრო კარგად გამოხელვა იცის და მიკვრა არ შეუძლია. ზოგი სუნით იცნობს პურს გამომცხვარია თუ არა.

ანახლათ როცა გვინდა პური გამოვაცხოვრებთ, შემთხვევა როცა მოიტანს — სტუმარი მოვა და საფუარი არა გვაქ დაყენებული, ნელთბილი წყლით მოვხვლავთ პურს, მაშინათვე დავაგუნდავებთ და შოთს ჩავაცხოვრებთ კეცებში, გადავბარუნ-გადმოვბარუნებთ და ავაფიცებთ ცოტა ხანს, უცეფ გამოცხვება. შოთი თხელია. უსაფუაროთ ვიცით კიდეც დახოვლის გაკეთება: მოხელილი პურის ცომს დავაგრძელებთ, ისე გავაპტყელებთ, გამდნარ ღორის ქონში პურის დაფქულს აურევთ, ცოტა მარილს უზამთ და სიგრძეზე კარგა ზლომით დავაცხებთ ცომს, პირს შეუკრავთ, ბოლოდან დავახვევთ და აგომიარებულ (თავმოყრილ) ცომს ხელისგულს დავაჭირებთ, გაპტყელებთ და კეცა-კეცათ დავა (დაუწევს) ერთმანეთზე ნახოვი. ეს იქნება დახოვილი და ასე ჩავდებთ ვახურებულ კეცებში. ერთ კეცზე დავდებთ და მეორეს ზევიდან ვადავამხობთ (დავახურავთ).

ყველიანს ცოტათი უნდა აფუნება. ჭყინტლ და ნახალ[მ]ყველს აურევთ ერთმანეთში — გეიტანს (შეირიგებს) ერთმანეთს. გავაპტყელებთ პურის ცომს თხლათ და შვაგულზე დავაყრით. კაია კვერცხის გულს თუ გაურევთ საყველიანე ყველში. უკვერცხოთაც რამდენი კეთდება! ცომის თავებს თავს დაუყრით ხელში, ზედმეტ ცომს ავაგლეჯავთ და შუადან დავკრავთ ნელ-ნელა ხელს, გავასწორებთ და ჩავდებთ კეცსა და კეცს შუა. ცოტა ხანში გამოცხვება ხაჭაპური. ხაჭაპურის ცომს როცა ყველს დავაყრით, თავებს შვა ადგილზე ძალიან შევუჭუპნით (შეუწევთ), გამოვა გულლია ხაჭაპური; ცქიტები აქვს.

ვიცით კიდეც შეკეცილი პურის კეთება: ლობიოს მოვტუჯავთ (მოვსრესავთ) და ჩავურთავთ პურში, როგორც ხაჭაპურს ვაკეთებთ ისე, მარა ეს დიდი იქნება, თანაც ლობიო ქონნარევია. სუფრაზე გამოვიყვანთ და ოროში<sup>4</sup> დავადებთ, ორომის პირს დავუდებთ კეცზე, შევავყენებთ და უცეფ გამოვსწევთ, პური ჩაერგება კეცში, მეორე კეცს ვადავამხობთ.

ცულისპირასაც ვურთავთ და თონეში ვაკეთებთ კიდეც. ეს ხართავიანი იქნება, შეკეცილივით არის მარა ნაკეცი კი არ ეტყობა. დანის წვერს ჩავკრავთ,

<sup>2</sup> ქელეხი — პურის ჭამა მკვდრის გასვენების, დამარხვის დროს.

<sup>3</sup> ოჩხორი — ლხინი, ხალხის ერთად პურის ჭამა.

<sup>4</sup> ორომი — ხის ხელიანი ფირფიტა.

როცა სართვიანის თონიდან ამოდება გვინდა და ცალ ხელს მივაშველებთ, პური უდნოთაც რამდენი ამოგვიღია ხელის ამოდებით!

ვიციტ კიდეც **ქადიანი**. ქადიანი რომ გვაკეთოთ, ჯერ ნიგვზის ზეფიანს ვიჭრებთ, გამოვხადოთ და ზეთში ავუტრევთ ცოტა პურის ფქვილს, თხელი ფაფასავით უნდა გაზდეს და ბლომათ დავაცხებთ გაბტყელებულ პურს. მერე პურს შვაზე გადავკეცავთ, თავებს თითით ჩაუჭეჭყავთ და გარშემო **დავაჭეჭელებთ** (დავხატავთ) დანის პირით, კეცსა და კეცს შუა მოვაქცევთ და გამოვა ქადიანი.

ბოსლობას ვიცოდით ბევრი **ჭუჭელიების** გაკეთება ყველიანებზე, ლობიანებზე და ყველა **განატხზე**.

ვენახის კაი მოსავალი რომ გვქონოდა, ცალკე ვუკეთებდით **ვენახს განატხს**, ყურძნის ტევანივით უნდა გამოგვეყვანა. სხვა წყლის მოსავლისათვის ცალკე გვაკეთებდით განატხს და დავაჭეჭელებდით. საქონელს ცალკე ვუკეთებდით, ღორებს ცალკე და ფრინველებს ცალკე.

ზეთს ასე ვზღობთ: კარგად დავნაყავთ ნიგოზს როდინში, ავჭურტნით ხელში, ცოტა წყალს დავაჩქეფებთ, ხელში დავაგუნდავებთ და ვუჭერთ და ვუჭერთ ხელს — გამოვა ზეთი. ცოტა ნიორს ვუზამთ“.

### დიასახლისობა. ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა-გამოყენება

ქვემო რაჭაში იციან ბოსტნეულის დამყავება ზამთრისათვის. დამყავებას და **დაწნას**, ხოლო მყავებს პწილს ეძახიან. პწილად ამზადებენ „ლახანას“, „კუხე პამიდორს“, ჭარხალს, ვოხრახუშისა და ნიახურის ძირებს, „სტამფილის“.

საპწილე სითხეს ამზადებენ ადუღებული წყლისა, მარილისა და ძმრის ნარევისაგან. სანამ საპწილეს მოამზადებდნენ, მანამ ჭურჭელს მონახავენ და გარეცხენ. პწილის ჭურჭლად ხმარობენ ხალამს ან ქვევრს. სექტემბრის დამლევადან საპწილე ბოსტნეულს მოზიდავენ, აადუღებენ ქვაბით წყალს და მდუღარე წყალში ჩაუშობენ ერთი წუთით, ამოიღებენ და გააწყობენ პირქვე გადაბრუნებულ ძარზე. ამას **მოწალვას** ეძახიან.

პირველად კომბოსტოს მოწალავენ. კომბოსტოს დაჭრიან ნაწილებათ (ორად ან ოთხად), თითოეულ ნაჭერს წამოაგებენ წვეტიან ჯოხზე და ჩაუშობენ მდუღარეში. მსხვილი ჭარხლისათვის ხმარობენ პწკალს (თავში გახეთქილი წერილი ჯოხი). სხვა ბოსტნეულს კალათით ჩაუშობენ და მაშინვე ამოიღებენ. მოწალული ბოსტნეული გაგრილდება და ჩაალაგებენ ჭურჭელში (ხალამში ან ქვევრში), თან პირპილს პარკს დაუტენვენ ყოველ ფენას და საპწილე სითხით ამოაცხებენ (საპწილე სითხისათვის ცალკე სახელი არ მიუციათ. პწილი ნიშნავს დასამყავებელ ბოსტნეულს და დამამყავებელ სითხესაც).

ცალკე მიწის ორმოში იციან „თეთრი ბოლოკის“ შენახვა.

შუა ივლისში აიღებენ კამას, ქინძს, ცერეცოს, ვოხრახუშს, ომბალოს; გააბობენ მზეზე, დაფშენიან თავთავებს ამ ბოსტნეულისას და „ხმელ სუნელად“ ინახვენ გამოკერილ პატარა პარკებში, რომლებსაც ტომსიკებს ეძახიან.

ამ „სუნელს“ ხმარობენ ზამთრობით ლობიოსა და სხვა შეჭამადის სანელებლად (სანელებელს „საკაზმავს“ უწოდებენ. „საკაზმავი“ ან კიდეც — „საკმაზავი“).



**ხილის გახმოზა (შენახვა).** „ზაფხულში რაც ხილი მოგვდის, ყველს საქმელათ ვერ მოვერევით, ზამთრისთვის უნდა შევინახოთ ზოგი. ვიცით, რომ ქლიავის, სხლის, მერე შემოდექზე (შემოდგომაზე) ვაშლსაც ვჩილავთ. ქლიავს პირდაპირ შვაზე გავჭრით, კურკას გამოვადებთ და ლებნა-ლებნა გავაწყობთ ყავარზე ან ლამფაზე, გავდებთ შრამელის თავზე, აქ უნდა გახმეს. მსხალსაც და ვაშლსაც ასე დავჩილავთ, მარა ამ ხილს ჩვენ ჭერ ვთლით და მერე ვჭრით, მსხვილი იქნება თუ წვრილი, იმის მიხედვით. დაჩილული გახმება და მერე ავანცობთ (წამოვავებთ) ნემსით კედლის ძაფზე. გამოვა ყელის ჩილი. ყელის ჩილი ერთი მცხდა უნდა იყოს. ყელის ჩილებს გადავკიდებთ რგვალ ჯოხზე და ბეღლის თვალში ჩავკიდებთ.

ლოღონაშოს და ტყემალს მოვკრეფავთ კვირიკობისთვის გასულს, მოვაქცევთ ქვაბებში და დავთუთქავთ (მთლიანად არ მოვხარშავთ). დათუთქულ ლოღონაშოს გადმოვიღებთ ცეცხლიდან და გადმოვყრით ქვაბიდან ცხრილზე, ვხეხავთ ხელით ცოტა რომ შენეღდება. ღვიძლი (ნაყოფის კანქვეშა ნაწილი) ცხრილქვეშ გავა და კურკა ცხრილზე დარჩება. გობიდან დავასხავთ ლამფაზე ან სუფთა ყავარზე, ხელით გავასწორებთ და გავდებთ ბეღლის თუ სახლის თავზე. იქ მზეზე ხმება და გამოვა ტყლაპი. გზა-გზა ტყლაპს თან ვაყენებთ დანის პირით და წვეს ვასხამთ (ლოღონაშოს წვენი ამ დროს შენახულია) ცოტ-ცოტას ხან ერთ პირზე, ხან მეორე პირზე. კაი მზიან დღეებში ხუთი-ექვსი დღე უნდა ტყლაპს გასახმობათ, თუ მზიგული შევურჩევთ. გამხმარ ტყლაპებს გადავადებთ ჯოხებზე და ჩავკიდებთ ბეღლის თვალში. ხანდახან მზიან დღეებში ისევ გამოვიტანთ, რომ არ დალაბორდდეს (დანოტიოვდეს).

ტყემლის ან ლოღონაშოს წვენი ვაღუღებთ ქვაბში დიდხანს, დილიდან საღამომდე. წვენი გასქელდება, ვადმოვდგამთ ქვაბს, უზამთ ცოტა მარილს და ნიორს, შეცივდება და ვაკეთდება წო. უფრო კარგი ლოღონაშოს წოა. წოს ვინახავთ ფილებში და საწებათ ვხმარობთ ხორცზე ზამთარში ან ამოზელილ ლობიოს საჭამადს ვუზამთ.

ლოღონაშოს წვენიდან ფელამუშსაც ვაკეთებთ, მარა ეს ყურძნის ფელამუშთან სახსენებლათ არა ღირს.

ლოღონაშოს ტყლაპს ხილთაც ვჭამთ, საჭამადათაც ვაკეთებთ ზამთრობით, წყალში ავეყურძნით და ცოტა მარილს ვუზამთ. ტყემლის ტყლაპს მთავედ ვხმარობთ. საჭამადის შეკაზმის დროს.

ეკენისთვის დამლევს მოვკრეფთ სხალს, ვაშლს, უფრო გვიან — ბიას და მივალაგებთ ხორგოებში. სახლის თავზეც ვიცით საზამთრო ხილის შენახვა. ნაწილს ავიღონებათ ვავაკეთებთ. აკიდონები კინწათ გვექნება მოტეხილი ხეხილის შტოზე. შეიძლება მთელი მორჩილი შტო მოვჭრათ და ჭაგანი გავაკეთოთ. აკიდონებს და ჭაგნებს ჩამოვკიდებთ სასტუმრო ოთახის კედლებზე.

აკიდონებს ყურძნისაგანაც ვაკეთებთ, ნარჩევ ყურძნის ტენებს ერთიმეორეზე მოყოლებით გადავკიდებთ მოკაულ (მოხრილ) ლერწის შტოზე. შემოდგომაზე, როცა ყურძნის მოვწურავთ, ტკბილს საფელამუშეს მოვაკლებთ, ჩავასხამთ ქვაბში, შევკიდებთ ცეცხლზე. რომ შეცხელდება; ამოუკიდებთ პურის დაფქულს, მოვურევთ ხის კოვზით და ვაჭენით ლაფერთხათი. ისევ შევკიდებთ ცეცხლზე და მოდუღდება ფელამუში. ფელამუშს ამოუყიდებთ გოზინაყებს თხილისას (გოზინაყებს აქ ჩურჩხელებს ეძახიან), ნიგვზისას, კვახის კაკლისას.



თბილის გოზინაყი კეთდება გამხმარი თბილის გულისაგან. კვახის კაკლის გოზინაყი — კვახის კაკლის გულისაგან. ნიგვზის გოზინაყი — დარჩეული ნიგვზის ხმარი ნიგვზის გულისაგან. ფელამუშისგან კიდევ, რაც საჭმელათ არ გვინდა, ვაკეთებთ ტკბილ კვერს: დავასხამთ სუფრაზე ფელამუშს, გავასწორებთ ხელით, გავდებთ მზეზე და, როგორც ტყლაპს, ისე ვახშობთ. გაკეთდება ტკბილი კვერი. ტკბილ კვერს ზამთარში ვხმარობთ საჭმელათ, კაი საჭმელია.

ტკბილს წამოვადუღებთ ცეცხლზე, ჩავასხამთ საღვინე ჩაფში და ვინახავთ ზამთრისათვის. როცა გვინდა, ამისაგან ფელამუშს მოვადუღებთ, ისე კარგია, როგორც შემოდგომის ფელამუში, თუ ჭურჭელმა ხელი არ მისცა“.

**შაშხის კეთება**

ქვემო რაჭაში იციან ხორცის დამარილება და ამას **დამაშხვას** ეძახიან. დამაშხულ ხორცს ვახშობენ ცეცხლზე და „გამოყავთ შაშხი“. შაშხს კიდევ როლს ეძახიან (უნდა ყოფილიყო ლორი), მაგრამ ლორი მარტო ლორის შაშხი შეიძლება იყოს. სხვა საკლავის შაშხს აქ ლორს არ უწოდებენ.

შაშხს უმთავრესად ლორის ხორცისაგან აკეთებენ. საშაშხე ლორს განსაკუთრებით ასუქებენ, სუქებას დააწყებინებენ სამი თვით ადრე და თანდათან უმატებენ საჭმლის რაოდენობას სასუქისათვის<sup>5</sup>, ისე, რომ უკანასკნელ ორ კვირას გარეთ სრულად არ უშვებენ. და, როგორც იტყვიან, „საჭმელს თავზე აყრიან“. ასუქებენ უმეტესად „ტახებს“ (მამალ ლორებს). „ნეზევი ლორის“ შაშხი, როგორც აქ უთქვამთ, მდარეა, **მოხარშვის დროს იკუტება**, პატარავდება.

გასუქებულ ლორს წვრილი გრძელი დანით კლავენ. დანას კისერში ჩაუყრიან ისე რომ, როგორც აქ უთქვამთ, გულზე უნდა მოხვდეს მახვილი და ამ დროს კედება ლორი. კისერს არ ჭრიან. ერთი კაცი დანას უყრის, მეორეს ფეხები აქვს გაკავებული. ამ დროს უკვე დიდი ქვაბით ადუღებული წყალი აქვთ მომზადებული. ლორს ჩელტზე დებენ, **ხრიკით**<sup>6</sup> ასხამენ წყალს და თან ხის ჯოხს „უხახუნებენ“ ჯაგარზე. როცა შეატყობენ ბალნის დაცვენას, ხელით დაუწყებენ ვაცლას. ბალნისაგან როცა გალოპავენ, დანით გადაფხევენ კანს. გრძელ სუფრაზე დებენ, გამოშვიგნავენ და შემდეგ პირქვე დაამხოვენ, კუდიდან აჭრიან და აიღებენ ხერხემალს, თან ცალკეულად მარცხენა და მარჯვენა მხარეს ყბიანად გააჭრიან და მთლიანად ასო-ასო დაუჭრელად ვადმოდებენ ორ ფელიკს ხონჩაზე. თითოე[უ]ლად ამ ფელიკს იქვე დამაშრავენ (სახსრებში ნახევრად ჩასჭრიან) და მარილს დააყრიან. ერთიმეორეზე დააწყობენ ფელიკებს და ტომას დააფარებენ. შეიძლება ასე, ერთიმეორეზე ეწყოს ორი-სამი ლორის ფელიკები. სამ დღეში, როგორც აქ იტყვიან, მარილს შეირგებს ფელიკი (მარილი გაუქვდება ხორცს) და თან შეწდება (სისველეს მოიკლებს). შემდეგ ფელიკებს ცალკეულად დღევს გაუყრიან ბარკლის ბოლოზე და ჩამოკიდებენ კაჩაზე. ორი კვირის შემდეგ კაჩიდან ჩამოიღებენ და მალაა ლოფინზე ჩამოკიდებენ ცეცხლიდან სიშორისათვის, მაგრამ მათი აზრით, ცოტაოდნათ მაინც უნდა წვდებოდეს ცეცხლი. სინამდვილეში კვამლი წვდება და კვამლში შავად გამოდის ეს შაშხი ანუ ლორი. ✱

<sup>5</sup> გასასუქებლად.

<sup>6</sup> განსაკუთრებული სახრივე კვახისაგან დამზადებული, ჭურიდან ღვინის ამოსაღები ჭურჭელი. არის ხაწულ ხრიკაც, რომლითაც ღვინოს აღარ ამოიღებენ.

ყველას, რასაკვირველია, არ ყავს დამთავრებული, ორი წლის ღორი დასაშაშხავად.

„ბურაკების“ დაშაშხავაც იციან. მისი შაშხი გემრიელია, მაგრამ ზაფხულში შესანახავად არ ვარგა. გარდა ღორისა, აქ იციან ბატის, იხვის, ქათმის დაშაშხვაც. ამ ფრინველებს, როცა დაკლავენ დასაშაშხავად და ბალანს გააცლიან — „გაპუტკნიან“, გამოშიგნავენ, შემდეგ „გაფატრავენ“, და მარილს ჩააყრიან სიღრუეებში. ისე როგორც ღორის ფელიყები, უდევთ ორ დღეს მაინც ერთმეორეზე დაწყობილი ხონჩაზე ან გობზე და მერე ჩამოკიდებენ კაჩის უკან ან ბუხარზე.

უფრო იშვიათად იციან ცხვრის და მსხვილი საკლავის დაშაშხვა. ასო-ასო აქნიან ამ საკლავებს და მარილს წააყრიან ზევიდან. დიდ ასობებს დანიით დასერავენ და ჭრილებში ჩააყრიან მარილს. ასეთ შაშხებსაც კაჩაზე ჩამოკიდებენ. „ღორის შიგანიდან“ (ღვიძლი, გული, ფიფვი, ნაწლავები, გარდა გრძელი ნაწლავისა) აკეთებენ კუპატებს: „შიგანს“ ვარეცხენ კარგად ცხელ წყალში, მოხარშავენ, წვრილ-წვრილად დაჭრიან და შეანელებენ ქონდართ, მარილით, პილპილით და ჩატენიან გრძელ ნაწლავში. გრძელი ნაწლა[ვი] გაწმენდილია. ცხელ წყალში ამოვლებულ გატენილ ნაწლავს, ანუ როგორც აქ იტყვიან, „წელს“ თავებს მოუკრავენ შეკერილი ძაფით (შეგრეხილი ძაფით) და თავებს ერთმეორეზე მიაკრავენ ამავე ძაფით. კუპატებსაც კაჩის უკან შემოჰკიდებენ.

ძებვი, ოფიტონი, ტარეხი, მანძილო, მუჟუჟო აქ არ იციან.

### საჭმელების მომზადება

მთბრ. ვახასი გიორგობიანი (სოფ. თხმორი, 30. VII. 35 წ.).

„საჭმელები ვიცოდით სამარხო და სახსნილო<sup>7</sup>. სამარხოს ვაკეთებდით ლობიოსაგან, ცერცვისაგან, მუხუნლოსაგან. ვაკეთებდით და ახლაც ვაკეთებთ ფხალს, კვახის საჭამადს, ცულისპირას<sup>8</sup> საჭამადს, მაჰკვნარას<sup>9</sup> საჭამადს სახსნილო ვიცოდით ძროხეულის და ხორცისაგან. ფხალს რავარც ვარეული, ისე შინაური ფხალისაგან ვაკეთებთ.

ვარეული ფხალია: ჭინჭარი, ხვართქლა<sup>10</sup>, გლიზორხა<sup>11</sup>, წითელი ფხა-

7 თუმცა ეხლა აღარაინ მარხულობს, მაგრამ მცენარეულ საჭმელებს მაინც სამარხოს ეძახიან.

8 ცულისპირა ითესება პურივით, ცალკე ყანაში. არც გათონა და არც გამარგვლა მისი არ იციან. გაზაფხულის პირზე მარტ-აპრილში [ითესება] და სამ თვეში შემოდის. შემდეგ ისევ თესვენ. წელიწადში ორ მოსავალს იძლევა. ცულისპირა იკეთებს პარკს ლობიოსავით, თითოეულ პარკში სამ-ხუთ კაკლამდე. ოსპივით მოყვითალოა, უფრო მსხვილი, მაგრამ ჩაჭყლეტილი კაკალი აქვს.

9 მაჰკვნარა — ტყის გამხმარი სოკოა.

10 ხვართქლა — გრძელ და წვრილფოთლიანი მხალი, ფოთლები აქვს შეჭრილი და გაწოლილი მიწაზე.

11 გლიზორხა — სქელ და წვრილ ფოთლიანი მხალი, ფოთლები შეჭრილი აქვს.

ლი<sup>12</sup>, ქალშავა<sup>13</sup>, ხბოსშუბლა<sup>14</sup>, ბურტყილა<sup>15</sup>, იაია. შინაური ფხალია, რომელიც ბოსტანში მოდის: ქათანაცერა<sup>16</sup>, რუხი ფხალი<sup>17</sup>, წითელი ფხალი<sup>18</sup>, მოლოქა<sup>19</sup> (მოლოქა გარეულიც არის), კრიანტელა<sup>20</sup>, ისპანახი.

საქონლის  
განმარტვება

ავადუღებთ წყალს თუჯიაში (თუჯის ფსკერგვალი ქვაბი) და ჩაყვრით ფხალს, მალე მოიხარშება, გადავწურავთ, დავყვრით გობზე, დავაჭრით ცოტა ხახვს, ნიგოზს, ქონდარს და მოვკეპავთ ფრიალა საინით.

გარეული ანუ შინადგრის მხალი მარტში (გაზაფხული პირზე) მოდის. ბოსტნის ანუ შინაური მხალი უფრო გვიან — შუა აპრილიდან.

გარეულ მხალს ეკუთვნის აგრეთვე:

1. ქისნარა — სქელ, დიდფოთლიანი მხალი, ორივე მხრივ აქვს ხაო.
2. დუხტი — ღეროიანი, მაღალი მხალი. ღეროზე უყუწწოდ ისხამს პატარა-პატარა ფოთლებს.
3. სვინტრი — მთაში იზრდება, ქვიან ადგილზე, გრძელფოთლიანი მხალი, რბილი ღერო აქვს. ცალკე იხარშება მხალათ (ძმრით და ნიგვზით შეანელებენ).
4. ზერჩო — რბილღეროიანი, მაღალი მხალი. წვრილი ფოთოლი აქვს. წითლად ამოდის ნიდაგიდან. რაც უფრო იზრდება, მით უფრო რუხდება (ეს მხალიც ცალკე კეთდება, ნიგოზში ან ქონში მოხრაკავენ).
5. ბორბალა — რბილღეროიანი, პატარა ფოთლიანი მაღალი მხალი (ცალკე კეთდება, ნიგვზით, ძმრით შეანელებენ).
6. მეკენძალა — მაღალი, რბილღეროიანი, წვრილი და გრძელფოთლიანი მხალი (ბორბალასავით გააკეთებენ შეჭამადათ).

ლობიოს გავარჩევთ და ჩაყვრით ქოთანში, მივდგამთ ცეცხლის პირას, დიდხანს იხარშება. სამ-ოთხ წყალს გამოუცვლით. მოიხარშება და დავიწყებთ შეკაზმვას. პირველად მარილს ვუზამთ, მერე დანაყილ ნიგოზს, ხახვს, ქინძს, გოსრახუშს, ტყემალს ან მის ადგილას ძმარს. ზამთარში ლობიოს ხმელი სუნელით ვკაზმავთ. ცერცვსაც ასე ვკაზმავთ, მარტო ნიორით და ტყემლით.

ოსხვაც დიდხანს უნდა ხარშვა (ხუთი საათი), იკაზმება ცერცვივით.

მუხუდოს როცა მოხარშავთ, თავის წვეწში ვკაზმავთ მარილით, ხახვით, ნიგვზით. მუხუდოს წვენს თავზე გარო დაადგება და რგვლა-რგვლა კიოფობს.

ავიღებთ ჭყინტლ კვახს, გავთლით და გძლა-გძლა დავჭრით, გავახმოთ მზეზე და შევინახავთ. ზამთრობით ვხარშავთ და ვაკეთებთ საჭამადათ, ცოტა ხანს უნდა ხარშვა. მოხარშულს გადაყვრით გობზე და გავწურავთ. შევკაზმავთ მარილით და ნიგვზით.

12 წითელი ფხალი — პატარა, წითელის ფერის, სამყურევით ფოთოლგადასული მხალი.

13 ქალშავა — სქელ, დიდფოთლიანი მხალი. ღერო არც ამ მხალს აქვს, ორივე მხრივ ფოთოლი ხაიანია.

14 ხბოსშუბლა — პატარა მორგვალო და ხშირფოთლიანი მხალი.

15 ბურტყილა — მორგვალო, შეჭრილი პატარა ნოშო აქვს.

16 ქათანაცერა — პატარა წითელი ფერის მხალი, „ნოშო“ რგვალი აქვს, ხშირი ფოთოლი ღამბაღ ხოშკაკისებურად აქვს დამტვერილი.

17 რუხი ფხალი — პატარა, ხშირფოთლიანი, მორუხო ფერის.

18 წითელი ფხალი — პატარა ხშირფოთლიანი, მოწითალო ფერის მხალი.

19 მოლოქა — გრძელი წვრილღეროიანი, რგვალფოთლიანი მხალი, მიწაზე ეფინება.

20 კრიანტელა — წვრილი, ხშირფოთლიანი მხალი.

ცულისპირას ლობიოსავით ვხარშავთ და ვკაზმავთ, ანდა მოხარშულს ვაყენებთ, და ვფქვავთ, ცხელი წყლით მოვცომავთ, ქონს უზამთ და ჩავფრთავთ პურში ან მჭადში.

საქონლის  
განმარტობა

მაკე-ნარას მოვხარშავთ და შევკაზმავთ ხახვით, ნიგვზით და ძმრით.

**ძროხეული ვიცით:** რძე, ყველი, ნაღული. ყველის ამოსაყვანათ რძეს ვურევთ საკიდელს (საკვეთელს). საკიდელს ვამზადებთ ღორის მაჭიკიდან. მაჭიკს დავალბობთ ძმარში, ამოვიღებთ, მარილით ამოვტენით და გავმართავთ ჩინდარით (თხილის ან სხვა ხის წყნელის მოკლე გადანაჭერი, წაწვეტილი), ჩამოვკიდებთ ბუხარზე და გავახშობთ. გამხმარ მაჭიკს დავჭრით, ჩავყრით პატარა ქოთანში და დავასხამთ შრატს (სველს), მერე ჩავყრით ღორის შაშხის ტვინიან ძვლებს, გავთდებთ საკიდელი.

როცა საკიდელს ჩავასხამთ ახალ მოწველილ რძეში, ცოტა ხანში რძე შედგება; შემოვკიდებთ ცეცხლზე და აურევთ ხელით. მერე ვამჭიდროვებთ და ასე კეთდება ყველი.

ყველს გავსწურავთ, დავდებთ საინზე და დავაყრით მარილს. უმარილოთაც შეიძლება ყველი, ეს ჭყინტლი ყველი იქნება. ერთი დღის მეტათ ვერ გაძლებს, მომჟავდება.

დამარილებულ ყველს ორი დღის შემდეგ ვინახავთ წათხში. წათხს ასე ვაკეთებთ: ავადუღებთ მარილწყალს და ჩავასხამთ ხალამში. ჯერ ყველი უნდა მოვალაგოთ ხალამში და მერე ჩავასხათ წათხი. ჩვენებური ყველი რგვალა მთვარესავით, იწონის ერ გირვანქას.

ნაღული თუ გვინდა გავაკეთოთ, შრატი უნდა ჩავასხათ დიდ ქოთანში და ჩავდგამთ თონეში, ნამცხვარს რომ ამოვალაგებთ, მერე. დიდხანს უნდა იდუღოს ნელ-ნელა და გავკეთდება ნაღული. თუ შენახვა გვინდა, გავწურავთ საწურაში, თვარადა ცხლათ ვხმარობთ საჭმელათ.

ქათამს დავკლავთ, გავფუფქავთ, გამოვშიგნით, გავფატრავთ შვაზე და ვახურებულ კეცსა და კეცს შუა მოვაქცევთ, დავაყრით მარილს და შეიწვება. გავუკეთებთ ნიორწყალს და ისე ვხმარობთ საჭმელათ. ამას კეცსა და კეცს შუა შემწვარი ჰქვია. ვიცით კიდევ შამფურზე შეწვა. როცა არ გვეჩქარება და გუნებთერათ გვინდა გავაკეთოთ საჭმელი. ხის შამფურზე წამოვავებთ გაპუტკენილ და გამოშიგნულ ქათამს, კერიაზე დავუდებთ შამფურს თავს ან და, თუ გვინთია, თონეში კეცის ნატეხზე დავუდებთ შამფურს თავს და ვატრიალებთ შამფურს, პატარათი შეიშუშება, ქონს წავუსობთ ისევე ქათმისას ან ღორის ქონს, რომ ქონმა მარილი დეიკავოს. მერე მარილს წავაყრით, შეიწვება და ავქნით. ასეც შეიძლება საჭმელათ მივიტანოთ და მჟავე წვენითაც.

მჟავე წვენს ვაკეთებთ ქოთანში ქათმის კუჭ-ფილტვით და თავით. ვუზამთ ძმარს, ცოტა ხახვს, ნიგოზს. შემწვარ და აქნილ ქათამს ჩავალაგებთ მჟავე წვენში. საქონლის ხორცს, ძროხა იქნება, ცხვარი თუ ღორი, მშრალად ვხარშავთ და მარილს წავაყრით.

ამოხელილის გარდა, ვიცით პირშილი ლობიო. პირშილი ლობიოსათვის მოხარშულ ლობიოს ვუტოვებთ ცოტა წვენს და ისე ვკაზმავთ ნიგვზითა და ძმრით.

მოხარშულ ლობიოს გადმოვყრით გობზე, გადავსწურავთ და მოვტუკავთ სატუკელით, მარილს ვუზამთ, მერე ქონს ან ერბოს შევაქნით ხელით და ამნაირად მოტუკულ ლობიას ჩავურთავთ პურში ან მჭადში.

მოტუკულ ლობიოს დავაგურგუსალებთ კვერცხზე უფრო პატარა ზომად, დავაწყოთ სუფრანზე, ხახვს ვუზამთ, მერე ისევ გობზე გადმოვიღებთ და ნიგვის ზეთს დავასხამთ, კოვზით ფთხილათ ამოვსვრით, ეს გუფთხაა. გუფთხაზე იჭრათ.

ლობიოს პარკათაც ვხარშავთ. მოვკრეფავთ ლობიო პარკს, დავაცლით თავბოლოს — ცქიტებს, ჩაყვრით ქვაბში, მოხარშულს გადმოვიღებთ გობზე, გადავწურავთ, დავაჭრით ხახვს და დავამფრევთ მარილს, დანაყულ ნიგოზს, დავატანთ ქონდარს, ქინძს, ვობრახუმს და ავკუყურტნით სკაპშიანა. თუ ლობიოს ძენძოები აქვს, ხელით გამოვარჩევთ. აკუყურტნულ ლობიოს შევუყვრით თავს. ამს ლობიო-პარკის საჭამადს ვეტყვით“.

ეხლა სამზარეულო ცალკეა გამოყოფილი. იმ შუა სახლში, რომელიც ჩვენ აწვევრეთ, გაკეთებული ყოფილა ორ-სამ სართულად თხელი ფიცრები. კედელში დამაგრებული ყოფილა მომსხო მოკლე ჯოხები, ამ ჯოხებზე ყოფილა გადებულნი ეს ფიცრები. ამის ნაშთი ეხლაც შერჩენილია ფარსადან დვალაძის შუა სახლში (სოფ. ქვედა შავრა). ამ ფიცრებს ფიტონებს ეძახიან, ფიტონებზე დალაგებულია სამზარეულოს მოწყობილობა და ჭურჭლები. ფიტონები წინად შემოსაჯალ კარების გვერდით სტოდნიათ. ეხლა შუა სახლში, როცა მოშლილია ძველი ქორეთი, კოჩაბანდი, სალაროც. ფიტონები სიგანის კედლებთანაც გვხვდება.

სამზარეულო ეხლა, ვისაც ცალკე შუა სახლი არ აქვს დარჩენილი და ოდა აქვს, ცალკე აქვს გაკეთებული, პატარა სიმაღლეზე აქვს ამართული თხელი ფიცრები (ლამფა) და კედლები ასეთი ფიცრებისაგან შედგება. ამნაირად აშენებულ კედელს „ცერ-ამართულს“ უწოდებენ. ასეთ სამზარეულოში გაკეთებულია სქელზედაირიანი ხის მაგიდა. მისი მსხვილი ფეხები მიწაშია ჩასობილი. ამ მაგიდას „ბუჯერს“ ეძახიან. ბუჯერზე არის დაწყობილი ქვაბები, ქოთნები, გობი, სიცერი, სამტყაცი, ხის კოვზები, ლაფერთხა, ლობიოს სატუკელი, ხის ჩოვანი, კეცები — აყალო მიწისაგან გაკეთებული, საკეცურა, ხის როდინი თავის ქვეთ, თეფში (პატარა გობი). სამზარეულოშივეა დადგმული „მოლობილი თონე“. თონეზე 25 სანტიმეტრით არის დაცილებული წნელის ღობე. თონესა და ღობეს შუა ჩაყრილია თირი (მშრალი მიწა). სამზარეულოშივეა ბუჯერზე ან ცალკე „საჭურვ ფიცარზე დადგმული „ნეოთხლიანი“ და ბოყვები, ისევე როგორც ბოყუჩები და კორვები (ეს უკანასკნელი ორი ჭურჭელი ყოველთვის ბუჯერზე დეეს). სამზარეულოს საკუთრებას შეადგენს საწყლე ჩაფი და ღოჭი. დაფქვილის ამოსაღებად კოდიდან ან ნეოთხლიანიდან ხმარობენ ღრმა საინს, იციან ამის მოპირდაპირე ფრიალა საინიც. ხელითაც იღებენ დაფქვილს. ერთი „ტოში“ (ორი „კვანჩხი“ — კვანჩხს ხელის პეშვს უწოდებენ) დაფქვილი „ერთი ჭადის გამომავლია“ (ჭადი ანუ მჭადი იციან „ნაკეცური“ — კეცში გამომცხვარი და ნათონები — თონეში გამომცხვარი).

სამზარეულოში ცეცხლის პირდაპირ ჩამოკიდებულია რკინის ჯაჭვის „საქვაბურა“, ამასთანვე არის სამფეხი — მჭედლის გაკეთებული. ხელიან ქვაბებს საქვაბებზე ჰკიდებენ, ხოლო უხელოებს სამფეხზე „შემოდგამენ“. სამზარეულოში არის „ჯირკის შესაჩუჩხურებელი“ (მჭიდროდ გასასმელი) რკინის ასტამი (გრძელტარიანი ჩოვანივით, ხელი ჩოვანზე გაცილებით წკრილი აქვს).

ასტამითვე „გულს გადაუღებენ“ ცეცხლს და აიღებენ „ლადარს“ (ნაცრიან ნაკვერცხლებს) კეცზე დასაყრელად.



## გემო რაჭა

ნამზადი (ნამცხვარი)

მთხრ. ნინო აღიქვის ასული რეხვიაშვილი, 69 წ. (სოფ. ქიორა, უბ. სეხ-ნოეთი).

ჩავაგებთ საფუარ **სასაფურეში**. ჯერ მოვიკავებთ სასაფურეში ნელთბილ წყალს, ამაში ცოტუნია მარილს ჩავყრით, დაურევთ კოზუნათი, მერა ფქვილუკას ჩავყრით და მოურემთ. კერიათან სითბოში დავდგამთ, რომ კარქათ მოდგეს. ახლა ვარცლში ფქვილ ვავცრით. ქატოს — ნაცერს ჩავყრით კასრში და **არ-მანში** შევდგამთ. მოვქნით ფქვილ საფურით ან წყლით. საფურით მოქნილს **სა-ფური პური** ქვია, წყლით — წყლი შექნილი. რომ მოვზელთ, ავიგუნდავებთ, ცომს გამოვწყვეტთ და ისე... დავათხელებთ **ორომზე** (სურ. 25, 26) და ცოტუ-



სურ. 25. გრძელი ორომი (რამდენიმე პურის დასათხელებელი)

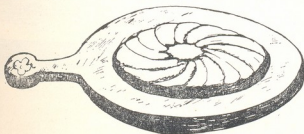
ნახან შევდგამთ საფუნებელზე. კეცებ ცეცხლზე დავახურებთ, გადმოვდგამთ რკინის საკეცურით და ჩავსვამთ იმაში პურს. თავზე მეორე კეც დავაფარებთ, თუ არადა, **ლადარ** ან **ღველფ** წავყრით. რომ გამოცხვება, ავაყენებთ კეცებს... **გავფალამთ** პურს და შევინახამთ. საფური პური შემრგვა და **მხიე საჭმელი**. **წყლიპური** მეტი მძიმეა, ხოლოთ ნოყიერია, ხილათ კარქია.

პურს თუ რამეს ჩაურთამთ, **სართვიან** ვეტყვით, თუ არა, ისე **ხმელა** პურ-უძახით. ჩართულ პურს შიგნი გული აქ, გარეთ—კანი. გულ **სართაული** ქვია... ერთობით — **ბაჭული**.

1. **ქადლუანი** ვიცით ერბოჩართული, გულათ ერბო რომ აქ.
2. **ხაჭუანი** — ხაჭუჩართული.
3. **ქონუანი** — ქონჩართული.

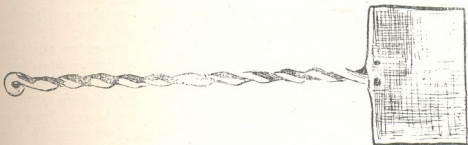


4. ღობუანი — ღობიოჩართული.  
 5. ფხლუანი — ფხალჩართული.



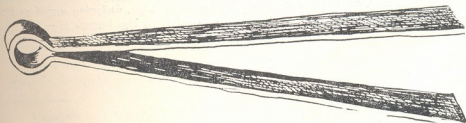
სურ. 26. პატარა ორომა (ერთი პურუკას დასათხელებელი, ზედ დევს „ბაქული“, ქადუანი დაქრელებული)

6. ბოჩხუანი — ოთხიკუთხი პური რომ იქნება, ბოჩხუანია ის.  
 7. შოთი — ხმელი პური, რგვალი.



სურ. 27. „ატამი“ (ღველფის ასადები რკინის ნიჩაბი)

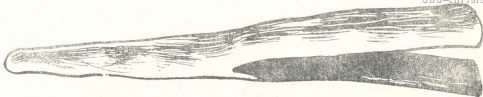
8. ლოვაში — თხელი პური. ისე ვიტყვით ქერი პური, სიმინდი (მკალი არ ვიტყვით).  
 წმინდი პური — თუ პური ფქვილისაა, წმინდი პური ქვია.



სურ. 28. რკინის საეცური (გახურებული კეცის გაღმოსადგამი)

პური გამოცხობა უფრო კეცებში ვიცით, ყვერბი თავზეც ვიცოდით ღორ  
პურების გამოცხობა „ანჩხლით, ლადარში“, დველფს რკინა ატამით (სურ. 27)

ერეკლესი  
ნიკოლოზი



სურ. 29. ხის საყეცური

(ასტამი, ზოგჯერ) დავაყრიდით. რკინი საყეცური (სურ. 28) და რკინი ატამი ქალს მზითებში მიყვებოდა.

### ლორი და ნიბიერი[ს] შაშხი

მთხრ. ილიკო გიორგის ძე ხიდაშელი, 70 წ. (სოფ. ხიდაში — საკაო).

ჭირილ-გობში დავკლამთ ღორს, იმაში დღურით გავფუფქავთ, ჯერ ზურგი ჭავას ავაცლით (ჭავა — ჭავარი) და ისე გავფუფქავთ. დანებით გავწმენდამთ, გამოვწვლამთ, მერე გავშიგნით, ამოვიღებთ შიგნეულობას. მერე დავამზობთ თავდაღმა, დავადებთ ზურგზე ხართავისაბელი<sup>2</sup> და იმი გაცოლებით გავსერამთ იქით-აქეთ. მერე გავიტანთ მთლათ და ამოვიღებთ ზურგი ძვალ. დარჩება ნახევარი აქეთ და ნახევარი იქით — ღორი ნაჭერი. თითოს ფელიკი ქვია. ერთ ღორს ორი ფელიკი აუა, ზურგი ძვალი, შიგანი და თავ-ფეხი, მეტი იმას არა აკლია-რა. ფელიკებ ავაცლით, ჭაქათან შიგნი ქონს რცხმელა<sup>3</sup> ქვია იმას. კეცებ შუა დანა-ყილ მარილ ამყოლ გვავთბობთ და მოცხე მარილით ფელიკი დასერილებში ჩავყრით, ვამარილებთ გობში, დავებუნავთ (მაშინ სიცივეა). ხუთი დღე ასე დავტოვებთ, მასუკან ამოვიღებთ და გავკიდებთ კვამლიან სახლში და იქ გამოვა როგორც ბროლი, ესა — ღორი. ხარი ხორცი დამარილებაც ასე უნდა, ხოლოთ ნაკლები მარილი უნდა.

1 ნიბიერი — სახალწლოდ გასუქებული ხარი, იმ ზაფხულ ამგვარ ხარს აღარ შეიძენ უღელში. გაუშვებენ იალღზე მთაში და, მთიდან რომ ჩამოვა, მერმეც განსაკუთრებულად კვამლებენ. ამ გასუქებულ ხარს ახალწელიწადს დავლავენ.

2 ხართავისაბელი — უღელი ხარის რქებში მოსაბმელი ბაწარი (ღვედი).

3 რცხმელა — ქონის სქელი ფენა, მუტლის ღრუდან ჭაჭებამდე, რომელსაც აკლიან და გადაადუღებენ ცალკე ქონად. რცხმელა მხოლოდ ღორს აერთმევა, სხვა საკლავს კი — არა.

## ლ ე რ ს უ მ ი

პურის ცხოვრება

მთხრ.: კატო ილარიონის ასული გიორგობიანი, 38 წ., ქრისტიანე მაქსიმეს ასული გობეჯიშვილი, 60 წ. (სოფ. ღვირიში).

პური კაი რომ გამევიდეს, უნდა გარეცხო, გაახმო ცოტა ლაქეთ (მონედ-ლოთ. — კ. რ.), მეტი თეთრი გამოვა. დაფქულს გავამერდიმებთ მერდიმში. საცერში ანაცერა რჩება, ძირს გადის გობზე კაი გამტკიცული პური ფქვილი. ამ ფქვილს მოვცომავეთ უნდა საფურით, უნდა თბილი წყლით, ავაფრუნებთ სასაფურში. ძირს ფქვილი საფინელს მივცემთ, რო არ დეეკრას. მერე ამოვიღებთ, დევიდებთ გობზე და გამოვწყვეტავთ ცო-ცოტას, საპურეთ გამოვაგუნდავებთ, პურათ და გავაფთხებებთ. მოუსაფინელებთ იმასაც ფქვილს და მივაცხოვებთ თონეში ან ჩავსვამ კეცში, „დავსულამთ“ დანის წვერით, მიუფიცებთ ცეცხს, რომ წამოშრება, დაეყრით ღველფს. რომ გამოშუშდება, გემევიდებთ და გავფეთქეთ. თუ სართვიანი პურია, გარეთაც წაუსვამთ ქონს, ნიგოზის ზეთს. როცა რაიმე სართვიანს ვაცხოვებთ, იმაზე ვიტყვი „ჩაურთე და შემოკანეო“. შემოკანული სართვიანს ეთქმის.

ნამზადი თუ სადიდებულო გინდოდა, ფქვილიც მისთანე უნდა გქონოდა, კანგულათ დაფქულს ვეტყოდით: კანი ცალკე ცვიოდა და გულბ — ცალკე. ასეთი დაფქული მეტ ანაცერას „აიჯრიდა“ — ეს იყო „სირსვალი, დაფქული მომსხოთ, ამისი ნამზადი კარგი გამევიდოდა, ნათელია და გემოიანი საჭმელი. უსაფურო პური ნაკლებია, გული გამოგოზილი იცის და ნამცხვარი „გაწყლიბული“ გამოდის. როცა მარცვალი დალაჭდება, მისი ფქვილის ნამცხვარი წყლიანია სულ. ამაზე ვიტყვი „ალო გამოდისთქვა“. რომ დავადგებთ მოსაცომავეთ, პირჯვარს დევიწერთ: „ღმერთო და მამა ზეციერო, შენ მიეცი ბარაქა ჩემ ნათეს-ნამუშევარს, მუშას, მოყანეს, შენ გაუმარჯვე მათ სახლის წმინდა ანგელოზო“.

სიმინდი ფქვილის გაცრა საცერში ვიცოდით — ტყეცორაში<sup>1</sup>. პურს გავცრიდით თხელ ტილოს ან ძუის საცერში — მერდიმში.

ღიასახლისობა ვიცით რიგრიგობით, თითომ თითო კვირა ვიცით ღიასახლისობა. საფუარი მოცომავეთ უნდა იქნეს დაყენებული. შევაზოებთ ფქვილს

<sup>1</sup> ტყეცორა — სახრის ტყეჩიდან მოწნული საცერი, რომლითაც მარტო სიმინდის ფქვილს ცრიან.

## ნამზადი

ვაცხოზდით ბევნაირ რამეს ჩვენი წესით. რომელი რომელს შემოკანულს  
ვაკეთებდით, რომელი სართვიანს, რომელი ისე.

1. **ქაღიანი.** ნიგოზს დაენაყავთ, გამოვხდით ზეთათ. ამ ზეთში პური ფქვილს  
მოვსვრით, ეს **სართავია**. ამას ჩოურთამთ პურში, შემოვავანავთ მერე და ამას  
უძახით ქაღიანს. გარეთაც ზეთს წოუსევამთ და **ხადიდებულლო** საჭმელია.

2. ასე ჩართვა ვიცით: **ლობიო**, **ქონი**, **ცერცვი**, **ყველი** და **ხაჭო**. ესენი სუ-  
ყველა სართვიანი პური იქნება. რასაც ჩაურთამთ, იმის სახელს ვეტყვით. **ლო-  
ბიოჩართული**, **ქონიჩართული**.

3. **ღვეწილი.** დიდი პური გამოცხოზა ვიცოდით, ნახევარი ფუთი გამევიდო-  
და, სქელი იყო. შიგნი ჩართული ქონდა ყველი და თელ-თელი მოხარშული  
კვერცხი. გძელი იყო, გამოყვანილი. ოცოდენ კაცის ძღვენათ ან ღზინში. ნეშოს  
ფოთლებ დაახურებდენ და ჩასვამდენ ყვერბში, იქ ვაცხოზდით.

4. **უდიერის ლავაში.** ესიც დიდი, შეუპოვარი იყო, უდიერისთვის იცოდენ  
მისი მიტანა.

5. **ბახილას** ახალწელიწადს ვაცხოზდით. კაცი სახე ქონდა, თვალები **ლო-  
ბიოსი** ქონდა ჩამსხდარი. იმაზე გამევიყვანდით მთვარეს, მზეს, ვარსკვლავებს,  
ნალს, ლურსმნებს. ნალში ლობიო იყო ჩადებული, ვითომ ლუსმანიათქვა. **ბა-  
სილს** ჩავავდებდით ღვინიან ჭურში და ვიგებდით იმ წლი მოსავალს, რავე გა-  
დაბრუნდებოდა იმითი. ყრუობა იყო, შვილო, ახლანდელი „ფოქუზების“ არა-  
ფერი გვესმოდა. ისე ერთმანეთის გატანა მეტი იყო, ვა, შე კაცო!

6. **ციცინაური კეცში** გამომცხვარი აღვივებული პური იყო წითლად აბრა-  
წული.

7. **ხმიადი** იყო „ოუვალი“, პური, წყლით მოზელოლი. „საჭრელობელათი“<sup>2</sup>  
იყო მოჭრელებული (სურ. 30). იმას მეწისქვილე თუ გეიკეთებდა.



სურ. 30. პურის საჭრელობელი

8. **ნაჭუჭი.** ფქვილს მოზელენ რძეში, კვერცხს და შაქარს უზმონან, ერბოს  
და ქიშიშს და თონეში აცხოზენ ცოტა მოდიდოთ, სამკუთხეთ. რგვალი პური  
რომ გაჭრა, ისეთია.

9. **რგვალი პური.** გამოცხოზა ვიცით ღველფში წაბლი ნეშოთი.

10. **თხელი ლავაშების** დაცხოზა კეცებში ან თონეში ვიცით. იმას დანი წვე-  
რით ან რამეთი ჩევილებთ და დავალავებთ გობზე.

<sup>2</sup> საჭრელობელი — დაკბილული პატარა ფირფიტა — ხის, რომლითაც აჭრელებენ პურს.

## ქვემო სკანეთი

### ღიასახლისობა, პური და მისი გამოცხობა

პური (კვეციენ) სამი სახის არის: 1. „ყუბლაჲ“, რომელიც უცხოა, მსხვილი კაკალი აქვს და ითესება შემოდგომაზე — გიორგობისთვეში; 2. „მანქლორ“-ს მოწითალო ფერი აქვს და ითესება მარიაშობის თვეში; 3. „ლგფხაჲ“ ანუ „ახალ-თესლ“, რომელსაც აქვს ფხა და ითესება გაზაფხულზე.

ძველად მეტად ითესებოდა ქერი, ცოტა პური და კიდევ უფრო ნაკლებად სიმინდი, უკანასკნელი ქვემო სკანეთში შემოსულია სულ 40—50 წელი. არიან მოხუცები, რომლებსაც ახსოვთ რომ ბოსტნეულივით ნერგავდნენ ხოლმე სიმინდის ღერებს, და როგორ ჩამოითხოვდ[ნ]ენ მეზობლები სანერგედ სიმინდის ღერებს: მერე კი თანდათან იმატა სიმინდის ხმარებამ, ისე რომ სასიმინდეებიც კი გაიჩინეს „ცხვენ“-ის ნაცვლად, რომელზედაც ბოლში ახმობდნენ სიმინდს. ასე რომ, ქერი იყო და ნაწილობრივ ეხლაც არის უმთავრესი საჭმელი.

ქერის ფქვილი („ფეჟ“) გაიცრება საცერში („ძუნრა“), რომელსაც ძველად კანფის ძაფისაგან აკეთებდნენ, მხოლოდ ეხლა უკვე ყველას ქალაქიდან მოაქვს საცერი და ადგილობრივ ვაკეთებულს არავინ ხმარობს. ცომს, სულ ერთია, ქერის იქნება, თუ პურის, ეწოდება „კიც“. პურის გამერდინება იციან, მხოლოდ სტუმრისათვის ან სადღესასწაულოდ. „მერდინ“-ი შემოჰქონდათ ქალაქიდან და ეხლახან დაიწყო მისი ხშირად ხმარება. ქერის პურის დასამზადებლად ჯერ საჭიროა „საფუარი ლიგნე“ და ხდება ამ წესით: სიმინდის ცომს, რომელიც მალე მქავდება, უმატებენ ქერის ან პურის ფქვილს, შეაზღუნ, დააყენებენ და ცოტა ხნის შემდეგ ის უკვე „ძირ“-ად გამოსადეგია. ამ „ძირ“-ის და ცომის ჩასაყენებელ ჭურჭელს ეძახიან „საფუარ“-ს; ის წარმოადგენს მრგვალ ხის ჭურჭელს, რომლის სიმაღლე ხშირად ერთ ალაბსაც აღწევს ან კიდევ ნაკლებია, განი კი — ორ მტკაველს. „ძირ“-ი რომ ჩაიდება საფუარში, ზედ დააყრიან ქერის ფქვილს, იმდენს, რამდენის გამოცხობა[ც] უნდათ, ჩაასხამენ წყალს, ზამთარ[ში] თბილს, ზაფხულ[ში] კი — ცივს და ურევენ „ჩოგნით“, რომელიც ბარისებურად გთილილია. ფქვილი რომ კარგად გაიქნება ჩოგნის საშუალებით, იმას დაახურავენ თავზე — „საფუარი ლაფრი“-ს (სახურავს) და ერთი საათის შემდეგ ის უკვე გამოსაცხობად მზადდება, აფუვედება („ყოტენნი“); თუ „ძირ“-ი ცოტაა, მაშინ მეტხანს გააჩერებენ „საფუარ“-ში, თუ არა — ნაკლებს.

პურის მოზელა თბილი წყლით იციან — გობში ხელის საშუალებით<sup>1</sup>; ჯერ გობში მოათავსებენ პურის ფქვილს, რომლის შუაგულში ჩაასხამენ თბილ

<sup>1</sup> ხელნაწერშია: „გობში და ხელის საშუალებით“.

წყალს — მარილიანს, და ამ წყალში ჩასდებენ „ძირ“-ს, რომელსაც შეაზღვევენ ამ ფქვილს. პურის მოზელა („კვეცნა ლიცომავი“) უფრო მეტ დროს იტარებს და „საფუარ“-შიც მეტ ხანს არის ხოლმე შედარებით ქერთან.

არის შემთხვევა და ხშირადაც, ხმარობენ აუფუფებელ პურის ცომს<sup>2</sup> საცხობად, მაშინ მას უწოდებენ „ჭურჭ“-ს, მხოლოდ ქერის ცომი („ჯიც“) კი უსათუოდ „მეტხე“ [აფუფებული] იხმარება.

პურის გამოცხობა იციან შუა ცეცხლზე დადგმულ „კერიჲ“-ზე, რომელსაც რკინის ოთხი ფეხი აქვს და ზედ დაფენილი კა. ქვეშ დიდ ცეცხლს („ლემეს“-ს) შეუთებენ<sup>3</sup>, გაახურებენ, შემდეგ გასწმინდავენ „ლაფთან“-ით, რომელიც არის ხარის კუდი, და შემდეგ ზედ დააცხობენ. ცხობას ეძახიან „ლიწყე“-ს]. თუ აცხობენ ქერის პურს, აიღებენ იმდენს ცომს, რამდენსაც ერთ ხელში დაიტევენ, ხელში აგუნდავენ („ლიგუნდავი“), მერე გობზე გაათხელებენ და შუაში დააკლდობენ („შინერ“), რომ უკეთ გამოიციხოს და გაიზარდოს. ამ დაკლდომილს ეძახიან „ჩავე“. ამ გათხელებულს დასდებენ გახურებულ კა-ზე, სადაც ის დევს დაახლოვებით ათი წამი, რის შემდეგაც ასტამით გადააბრუნებენ, კიდევ ათ წამს დააყოვნებენ და მერე კი იქვე კერის წინ ნაცარში გახვევენ. ასეთ ქერის პურს ეძახიან „ქერი სეფსკვერა“-ს.

მეორე სახე პურისა ასეთია: დააგუნდავენ ცომს ქერის ან პურისას, იქვე არის მოზელილი და დაგუნდავებული სიმინდის ცომი. ჯერ გაათხელებენ პურის ან ქერის ცომს და მარცხენა ხელში დაიკავენ<sup>4</sup>, მარჯვენა ხელით აიღებენ სიმინდის გუნდას და ჩასდებენ გაბრტყელებულ ცომში. პირველს — გარეთა ცომს „ნატფან“-ი ეწოდება, მეორეს კი — შიგნითა[ს] — „ნაჩღუნ“. ამის შემდეგ ორივე ხელებით ამ ცომს [მოზელენ] — „ჟამირკინენს“, მერე გობზე გაათხელებენ და დააცხობენ კა-ზე. ასეთ პურს ეძახიან „სიმინდწარ“-ს და ძალიან გავრცელებული არის, ხშირად, მეტადრე<sup>5</sup> ზაფხულობით, „ნაჩღუნ“-ში ურევვენ ყველს, ე. ი. სიმინდის ცომს და ყველს ერთიმეორეს შეაზღვევენ, დააგუნდავენ და ჩასდებენ „ნატფან“-ში. ასეთს ეძახიან „ლუკენე“-ს.

„კვეცნი“-ს პურის გამოცხობა სამნაირად შეიძლება: „სეფსკვერა“-[ი] რგვალად გამოიციხობა, „შოთ“-ს გააბრტყელებენ რგვალად და თხლად და ისე დააკრავენ კა-ზე, და მესამე სახე — „ლაეაშ“, იგივე გაბრტყელებული, მხოლოდ სიგრძეზე. რაც შეიძლება მეტად გრძელი რომ იყოს. ეს უკანასკნელი იშვიათად<sup>6</sup> იციან ხოლმე, განსაკუთრებულ შემთხვევაში, მაგ., ქორწილში და არა ტირილში, სადაც სულ „სეფსკვერა“-[ს] აცხობენ, მხოლოდ მაშინ კი ეტყვიან „გომიჯ“-ს. კიდევ ცხვება „თაშწარ“, ყველიანი პური: მოიზილება ცალკე ახალი ყველი, დაზეილილი, დაგუნდავებული ყველი, ჩაიდება პურის ცომში, მერე ხელის საშუალებით გაათხელებენ („ლიდთხელე“) და დასდებენ გახურებულ კა-ზე<sup>7</sup> გადაბრუნება ყველიანი პურისა კა-ზე არ იციან, მხოლოდ ცოტა ხნის შემდეგ კა-დან ჩამოიღებენ „ასტამ“-ით და ნაცარში, რომელიც ამ კერის სიგრძეზე შეგროვილია, მიადებენ სიმადლეზე. ამას ეტყვიან „ლიმყინე“. როდესაც ყველიანი პური გარედან შემაგრდება, მერე ბრტყლად დასდებენ ნაცარში და ზედაც დააყრიან ცხელ ნაცარს.

2 ხელნაწერში: „შეუთებენ“, გასწორა მ. ქალდანმა.

3 ეს სიტყვა დედანში ჩაწერილია ივ. ჯავახიშვილის მიერ. მის ნაცვლად ეწერა „განსაკუთრებით“.

4 ეს სიტყვა დედანში ჩაწერილია ე. ჯავახიშვილის მიერ. მის ნაცვლად ეწერა „ძვირად“.



დღესასწაულებზე იციან კიდევ გამოცხობა „კუბტარ“-ის; დასჭრიან წვრილ-  
წვრილად ხორცს, შეიძლება ღორის, ძროხის და ხარისაც. დაჭრილ ხორცს შეა-  
ხავებენ მწვანილით, პილპილით, მარილით; დააგუნდავებენ და ხორცისგან  
ჩაიდება „ნატფენ“-ში — გარეთა ცომში; გაათხელებენ გობზე და დააცხობენ  
კა-ზე.

ამით გარდა იციან „ქენშარ“-ის გამოცხობაც. კანაფის კაკალს, „გიმბაშ“-ს  
ჯერ მოხალავენ და მერე დანაყავენ „როდინ“-ში. დანაყილი გაიკრება და შემ-  
დეგ იზელება, იზელება სანამ ზეთი გამოიხდებოდეს. ზეთს ცალკე შეინახავენ  
და „გიმბაშ“-ს კი დააგუნდავებენ, ჩასდებენ „ნატფენ“-ში, პურის ცომში, გაა-  
ბრტყელებენ და დააკრავენ გახურებულ კა-ზე. რომ გამოცხებება<sup>5</sup>, „ქენშარ“-ს  
ზემოდან თავისსავებ<sup>6</sup> ზეთს წაუსვამენ და ისე სჭამენ. ასეთებს უმთავრესად აც-  
ხობენ ტირილში, რადგან მაშინ ყველს არ ხმარობენ. აცხობენ<sup>7</sup> კიდევ „ხევე-  
წარ“-[ს]: პურის ფქვილს შეაზელენ ქონს და „ნაჩლუნ“-ად ჩაუდებენ „ნატ-  
ფენ“-ს.

კარტოფილის<sup>8</sup> ჩარევაც იციან პურში: მოხარშავენ, გაფცქვნიან და მოზე-  
ლენ; ან მარტო კარტოფილი ჩაიდება „ნატფენ“-ში, ანდა კარტოფილს კიდევ  
შეაზელენ ყველს, დააგუნდავებენ და „ნაჩლუნ“-ად იხმარება; ასეთს ეძახიან  
„ქართობლარ“ და უმთავრესად აცხობენ შემოდგომაზე და ზამთარში.

სენაურ კერია-კას თანდათან ეცლება ნიადაგი და მის ადგილს იკავებს პა-  
ტარა თორნე, რომლის ვაკეთება ეხლახან დაიწყეს. ლაშხეთში, სოფ. შგედში,  
პირველად შემოიღო დარია მიქელის ასულმა გაბიანმა — 50 წლის, რომელმაც  
მიამბო და გამაცნო თორნის ვაკეთება. მოსძებნიან აყალო<sup>9</sup> მიწას და გოდრე-  
ბით მოიტანენ შინ. მიწას მოაშორებენ კენჭებს („ჩხეტ“-ს) და დაუწყებენ ზელ-  
ვას ფეხებით. დაზელის დროს ასხამენ თბილ წყალს, ზელენ კი ღობრა-ში, ვარ-  
ცლში. შემდეგ მას ურევენ კიდევ სილას, რომელიც ამაგრებს აყალო — ცომს<sup>10</sup>  
და კიდევ ზელენ. მოზელა რომ გათავდება, უკვე იწყება თორნის ვაკეთება: მოზე-  
ლილ ცომს მოაცლიან ერთ ნაწილს, რომელსაც ცალკე აკალაპოტებენ („ლგკალ-  
პოტე“), გააგრძელებენ; ამ გაგრძელებულ „ლგკალპოტე“ ნაწილს ეძახიან „ხვატ.“  
„ხვატ“-ი რგვალად დაიდება ფართო ფიცარზე. ჯერ ერთ გვერდს ააგებენ:  
„ხვატ“-ზე მეორე „ხვატ“-ი, მეორეზე — მესამე და ასე შემდეგ, სამი „ხვატ“-ი  
რომ დაიდგება, სოველი ხელებით ჩამოუსვამენ და გაათხელებენ. შემდეგ მეორე  
გვერდი ამავე წესით იგება. სამი „ხვატ“-ი რომ დაიდება, ორივე გვერდზე, უკვე  
ღამრგვალბული („ლგ მგრგვალე“) არის. შემდეგ კიდევ სამ-სამ „ხვატ“-ს ადე-  
ბენ, სოველი ხელით შიგნი და გარეთ გაათხელებენ. როდესაც „ხვატ“-ი  
„ხვატ“-ზე დაიდება, ზემოდან ცერებით დააწევიან<sup>11</sup> და მერე კი სოველი ხე-  
ლისგულით გაათხელებენ. ნახევრამდე რომ ააგებენ, ცოტა ხნით შესწყვეტენ,  
რომ შეშრეს, და მერე კი ხელახლა იწყებენ აგებას. ზემოთ ცოტა შევიწროვე-  
ბული არის („ხონხუწა“). სიმძალე საშუალო ზომის თორნის სამ-ოთხ „კამელ“-ს

5 ხელნაწერში იყო: „გამოიცხობა“, გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

6 ხელნაწერში იყო: „თავისივე“, გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

7 ხელნაწერში იყო: „იცხობა“, გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

8 ხელნაწერში: „ქართოფილის“.

9 ხელნაწერში იყო: „ოყალო“, გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

10 ხელნაწერში იყო: „ოყალო-ცომს“, შესწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

11 ხელნაწერში იყო: „დააწოვიან“, შესწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

აღწევს, სიფართოვეც იგივეა. გათავებისას უკანასკნელი „ხვატ“-ი უფრო მსხვილი უნდა იყოს, რადგან ის უკვე სათავეა თორნის და უნდა სჭარბობდეს დანარჩენს. რამდენად ოყალო მიწა კარგად „ლგებზე“, დაზელილი არის, შემდეგ უკეთესი გასაკეთებელიც არის და არ ტყდება. შემდეგ უნდა გააშრონ. გაშრობა ორგვარადაც იციან: ერთი — მზეში, მეორე კი — ჩრდილში. თუ კარგად მოზედილი არის, მაშინ მზეში გამშრალი („ლუხსკე“) უკეთესია, და თუ არაა კარგად მოზედილი, მაშინ — ჩრდილში. მზეში თორნე მალე შრება და თან თეთრდება. გამშრალი თორნე ჩაიდგმება სათორნე ადგილში, უფრო ხშირად გარეთ (ურჩევნიათ კი შენობაში, მაგრამ ადგილი არ ჰყოფნით). სწორი ადგილი უნდა იყოს. ირგვლივ, ერთი ან მეტი მტკაველის დაშორებით თორნიდან, შელობილს წკნელით<sup>12</sup> („კვედელშე<sup>13</sup> აშხტის“) თორნის თავამდე. თორნესა და შელობილს შუა ჩაყრიან მიწას, მაგრად ჩასტენიან და თავზე ოყალო მიწით შელამაზებენ. პირველ გამოწვის დროს ცეცხლი ზომავზე ინთება, მერე თანდათან უმატებენ ცეცხლს. დილას რომ ცეცხლს ჩაანთებენ ახალ თორნეში, სადამომდი დღევის და ამრიგად ნელნელა გამოიწვება. მეორე დღეს უკვე შეიძლება გამოაცხონ. ცუდ ამინდში და უფრო ხშირად, ზამთრობით მაინც, კერძაზე (კა) აცხობენ და „თორან“-ში კი უფრო — ზაფხულობით. დღეში უსათუოდ ორჯერ უნდა გამოაცხონ.

### ჰამა-სმა

„სადილ-ვახშამ“-[ი] ცივი არ შეიძლება რომ შექამონ, თუ ძალიან არა გაუჭირდათ, მით უფრო, რომ უფრო ხშირად სჭამენ „სიმინდარ“-ს, რომელსაც „ნატუნ“-ი ქერისა აქვს<sup>14</sup> და „ნაჩღუნ“-ად სიმინდი აქვს. ზამთრობით „ლუნთისა“) მხოლოდ ორჯერ სჭამენ — „სადილ“ და „ვახშამ“-ს, ზაფხულობით კი სამჯერ: პირველი — სადილ, დაახლოვებით 10 საათზე, მეორე — „ლემილ“ (სამარხი) — 4 საათზე და მესამე — ვახშამ — 9—10 საათზე.

### A<sup>15</sup>. მცენარეულობის საჭმელები

მცენარეულობიდან ქვემო სვანეთში საჭამადად იხმარება: „მერხელ“ (ჯინჭარი), რომლის საჭამადს ეძახიან „მერხელი ნყუნ“ (ჯინჭრის საჭამადს). ჯინჭარი შემოდის აპრილში და მაშინ ყველა მას ეტანება. აღუღებულ წყალში ჩაყრიან გარჩეულ ჯინჭარს და ხარშავენ ოც წუთს<sup>16</sup> ან ნახევარ საათს („აჯბის“ — ხარშავენ). მოხარშვის შემდეგ წყლის ნაწილს<sup>17</sup> გადააქცევენ, ნაწილს კი დასტოვებენ ჯინჭართან ერთად ქვაბში, შემდეგ გაქნიან „უწმუკ“-თი, რომელიც ხუთ-ექვს ბოძალებიანი ნაძვის ხეა. ქვაბში ჩაყრიან ერთ მუჭა — „ფხანჭვა“

12 ხელნაწერშია: „წკნელით შელობილს“, გაასწორა მ. ქალდანიშა.

13 ხელნაწერშია: „კვედელშე“, გაასწორა მ. ქალდანიშა.

14 ხელნაწერშია: „ქერისა“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

15 ეს ასო ხელნაწერში ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

16 ხელნაწერშია: „წამს“.

17 ხელნაწერშია: „ნაწილს წყლისას“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ქერის ფქვილს გაქნიან და კიდევ წამოადლებენ. სანელებლიდან<sup>18</sup> ჯინჯრის საქამადისათვის აუცილებელია „ქინძი“, „ბიტნაჲ“ და „ჭაგჭი“<sup>19</sup> და მარილი.

მეორე საქამადი — **საგაზაფხულო**: „გვრიმბი ნაყუნ“ (გვიმრას [იგუფუქუნი] ნახებია ჩადუნა] საქამადი), რომელიც მხოლოდ ნორჩობისას ვარგა. მას მოკაყული აქვს („ლჯგრკატე“). ამ თავებს და ღერებს მოხარშავენ. ხარშვის შემდეგ გადმოიღებენ, წყალს გადასხამენ და კოვზით („კოპ“-ით) დასჭყლეტენ („აჭყრანტე“), შეაზავებენ ნიგვზით („გაგ“) „ჭაგ“-ით და მარილით („ჯიმ“). სასამართოდ არ ინახება, მხოლოდ ნედლად მოიხარშება<sup>20</sup>.

მესამე საქამადი, — ისეც **საგაზაფხულო** („ლელუფხუ“) <sup>21</sup>, — „მეჭენი ნაყუნ“-ი არის. „მეჭენ“-ს გრძელი ღერები აქვს და წვერში ხშირი ფოთლები. ფოთლებს („ბალარ“-ს) მოაშორებენ და მოხარშავენ მხოლოდ ღერებს („კელარ“-ს); ადუღებულ წყალში ჩაყრიან და ადუღებენ ნახევარ საათს. მოხარშვისას წყალს გადმოსხამენ და შეაზავებენ მხოლოდ ნიგვზით და მარილით. შეზავებულ მასალას ეწოდება „ნასყუნ“.

მეოთხე სახის საქამადი არის „ზერჩვი ნაყუნ“. „ზერჩვი“<sup>22</sup>-იც ახალ გაზაფხულზე იცის, უფრო გორაკებზე. მაღალი და წვრილი ღერები აქვს, ფოთლები კი — სულ არა. ამზადებენ ისე, როგორც „მეჭენ“-ს, მხოლოდ ნიგოზი განსაკუთრებით უხდება ამ საქამადს.

საზამართო საქამადი არის „ტელეფი ნაყუნ“. „ტელეფი“ მცენარეა, რომელიც ახალ გაზაფხულზე შემოდის, და აჭმევენ ღორებსაც. აქვს გრძელი ფოთოლი, რომელიც ღერთან ფართოა და წვერში კი — ვიწრო. ამ ფოთლებს დაკრეფენ თავის ღერებით, დაწნავენ<sup>23</sup> (დაწნა<sup>24</sup> — „ლისდგე“) ძალიან გრძელს და შუზე ჩამოკიდებენ, გარეთ, მზეზე ერთ თვეს მაინც გააჩერებენ. ნედლად არ ინახება, საქმელად — მხოლოდ გამხმარი. გამხმარ „ტელეფი“-ს წვრილ-წვრილად („ნეტ-ნეცინდ“) დასჭრიან და ადუღებულ წყალში ჩაყრიან. მოხარშვის შემდეგ დააყრიან ქერის ფქვილს. ამ ფქვილს, რომელიც ჩაიყრება ხოლმე საქამადში („მერხელ“-ში, „ტელეში“-ში) ეწოდება „როფ“. შემდეგ გაჭქნიან „ჟიშა“-ით და შეაზავებენ ისე, როგორც ჭინჭარს.

მეორე საზამართო საქამადი არის „ქალაკოდა ნაყუნ“. „ქალაკოდა“ იკრიდება ახალ გაზაფხულზე, წვრილი ღერები აქვს და პატარა, რგვალი ფოთლები. ხმარობენ მხოლოდ ნორჩს და იმასაც ახმობენ, რადგან ნედლად არ იჭმევა. ისიც<sup>25</sup> იმგვარადვე იწვნება<sup>26</sup>, ხმება, ინახება და კეთდება, როგორც „ტელეფი“.

საზამართო საქმელი არის კიდევ „მანჭკვარაჲ“ — სოკოა, რომელიც მარია-შობის და ენკენის თვეებში იცის ხოლმე, უმთავრესად ნაწვიმარზე, ბუჩქების ძირში და ძალიან დაბალზე იზრდება, მაგრამ ბლომად. ამ სოკოს ნედლად მოხარშულსაც ხმარობენ და კიდევაც ახმობენ. გაარჩევენ, გარეცხენ და დას-

18 ხელნაწერში იყო: „ბოსტნეულიდან“, შესწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

19 ხელნაწერში: „ჭაბუკ“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

20 ხელნაწერში: „მოიხარშება“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

21 ხელნაწერში: „ლელუფხუ“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

22 ხელნაწერში: „ზერჩვი“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

23 ხელნაწერში: „დაწნიან“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

24 ხელნაწერში: „დაწნა“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

25 ხელნაწერში: „ამასაც“.

26 ხელნაწერში იყო: „იპარწნება“, შესწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

კყეტენ ხელით, შემდეგ კი მოხარშავენ; გაქნიან „ქიშხა“-თი, ჩაყრიან „როტ“-ს კიდევ წამოადლებენ და „ნასყუნ“-ად [ს], — ნიგოზს, ხახვს, მარილს და „ობრაახუმს, უზამენ ხოლმე. არის მეორე სოკო — „ტყუბულო“, რომელიც ცეცხლს ცეცხლად დაჰკიდებს ხოლმე. იმას არ მოხარშავენ, მხოლოდ ქონში მოხარაკავენ და დააყრიან მარილს.

„ლობიო ნყუნ“-იც ძალიან მიღებულია, როგორც ნედლად, ისე გამხმარი. გამხმარ ლობიოს „ჩოან“-ში, ან თუ ვინმეს აქვს, თიხის ქოთანში, რომელიც თანდათან შემოდის ლეჩხუმიდან [ხარშავენ]. როდესაც მოხარშება ლობიო, გაქნიან „ქიშხა“-თი, შეაზავებენ მწვანელით და, სჭამენ. შეიძლება კიდევ ლობიო ჩაურთონ სიმინდის, ქერის ან პურის ცომში. მოხარშულ ლობიოს პატარა „ყვება“-თი გობში დასჭყლეტავენ, თუ არის ქონი, მიაზელენ, ზედ მარილს დააყრიან და შემდეგ დააგუნდავენ. ლობიოს გუნდები „ნაჩლუნ“-ად იხმარება.

## B<sup>27</sup> „ლირული“ — შაშხის დამზადება

მთხრ.: იობა გაბიანი, 38 წ. (სოფ. შვედი, ლაშხეთი).

ქვემო სვანეთში შაშხს, „ლორ“-ს, უფრო ხშირად ღორისას აკეთებენ. სამ თვემდე ღორი იწოდება „გოჭ“-ად, სამი თვის შემდეგ წლამდე — „თომურ“, წლის შემდეგ ორ წლამდე — „ლუხილი“, შემდეგ კი — „ტახ“ ან „ნეზუ“<sup>28</sup>. „თომურ“-ი დაიკოდება ენკენისთვეში. დაუკოდველს ეძახიან „კერტან“-ს.

საშაშხე ღორს ასუქებენ სამ თვეს: ენკენისთვის ბოლოდან პირველ იანვრამდე. სასუქ („ლანწყა“) ღორს შემოდგომაზე ჯერ კვახით ჰკვებავენ, რომელსაც მოხარშავენ, შეურევენ სიმინდის ფქვილს, ურევენ ჩოგნით და თბილს აჭმევენ დილა-სალამოს. ამ საჭმელს ეძახიან „ლუბურდნე“-ს (არეულ [ს], ათქვეფილს<sup>29</sup>). ამ სახით კვება გრძელდება თვეს, თვე-ნახევარს. შემდეგ აჭმევენ სიმინდის ცომს დღეში ორჯერ, თითო დღეს ნახევარ ან ცოტა მეტი ბათმანი იხარჯება. ამრიგად გასუქებული ღორი პირველ იანვრისათვის დაიკვლება, გაიპუტება.

ამ გაპუტვას უწოდებენ „ბანო“-სა და ამ წესით ხდება: აადლებენ, რაც შეიძლება ბევრ წყალს ჩაასხამენ დიდ „ლობრჷ“-ში და მაშინვე დაახურავენ ზედ საბანს ან ნაბადს, რომ ორთქლი („თურ“) არ ამოვიდეს, ამგვარად გააჩერებენ ორ-სამ წუთს<sup>30</sup> და მერე მოხდიან ნაბადს და ჩაადებენ დაკლულ ღორს, რომელსაც შიგ აქეთ-იქეთ<sup>31</sup> აბრუნებენ. ამოღებისას ღორს აეცლება ბალანი. გაპუტულ ღორს „მეყფე“-ს ეძახიან; შემდეგ გარეცხავენ ცივი წყლით, რომ კანი შემავარდეს. გარეცხილ ღორს მოლესილ დანით მოაშორებენ დარჩენილ ბალანს და მაშინ ის იქნება „ლუწბურე ხამ“. შემდეგ გაიჭრება შუაზე „ჩოტკვედ ნესგა ჯად ლეჭვა“, — გავაობთ შუა მუცელზე. გამოიღებენ შიგნეულს („წიკანტარ“-ს) და შემდეგ აულებენ ზურგიელს („შიყარ“-ს), დატოვებენ ორ თანასწორ ნაწილებს, „ფელიკ“-ებს. თავსაც და ფეხებსაც მოსჭრიან (ლეჩხუმში კი თავს არ სჭრიან, თავიდან ბოლომდე შუაზე დასჭრიან). მოლესილი დანით სახ-

27 ეს ასო ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

28 ხელნაწერშია: „ნეზუ“, გაასწორა მ. ქალდანი.

29 ეს სიტყვა დედანში არ არის, აქ ჩამატებულია მ. ქალდანის მიერ.

30 ხელნაწერშია: „წამს“.

31 ხელნაწერშია: „იქეთ-იქეთ“, გაასწორა მ. ქალდანი.

სრებში — „ლაფშეგლისა“ გახსნიან, შემდეგ სხვადასხვა ნაწილებში დასუღავნდნით მარილისათვის. ამ დროს მეორე „ფელიკ“-ი შეეკეცია, რომ არ დაეკეცა დეს. იმასაც დასერავენ, დააყრიან მარილს დასერილებში და სახსრებში დასერილებული „ფელიკ“-ები ჩაეწყობა „ლობრა“-ში ერთი მეორეზე ისე, რომ კანი ქვემოთ ჰქონდეთ მოქცეული. ამ მდებარეობაში<sup>32</sup> „ლობრა“-ში „ფელიკები“ მოთავსებულია რვა დღეს; მხოლოდ მეოთხე-მეხუთე დღეს ზემოს ქვემოთ მოაქცევენ. ლობრაში წყალი ჩნდება („წათხ“) და მას ზედ დაასხამენ. მერვე დღეს „ფელიკ“-ებს ამოიღებენ ლობრიდან და დაჰკიდებენ ცეცხლის ახლოს, სადაც ორი კვირის განმავლობაში ჰკიდია, შემდეგ კი უფრო დააშორებენ ცეცხლს, მხოლოდ ისე კი, რომ კვამლი („კვამ“) ხედებოდეს, ჩაუჭდეს და გააშროს. რაც მეტ ხანს იქნება ცეცხლთან და მეტი კვალმ ხვდება, მით უფრო მალე მწიფდება, ყვითლდება და მეტი გემრიელიც არის.

ღორის შიგნეულიდან ქვემო სვანეთში იციან ძეხვის („კეპილ“-ის) გაკეთება. გარეცხენ შიგნულს, — ფილტვს („პერუშტა“), ღვიძლს, „ყვიფე“-[ს], წერილ-წერილად დასჭრიან მოწალვის<sup>33</sup> შემდეგ და შეაზავებენ პილპილით, მწვანეულობით, მარილით.

ხშირად, მეტადრე<sup>34</sup> ლაშხეთში, ერთ მთის ბალახს — „გიკრულ“-საც ჩაურევენ ხოლმე, რომელიც განსაკუთრებულ სურნელებას აძლევს ხოლმე და ნიორს. ყველა ამათ აურევენ და ჩასტენიან დიდ ნაწლავში, რომელიც დაჭრილია დაახლოვებით ნახევარ ალაბის სიგრძეზე. დიდი ნაწლავი („ხოზა წიკანტ“) მოუხარშავია. როდესაც ჩასტენიან ხოლმე შეზავებულ შიგნეულს, ის მრგვალდება და თავებს შეუკრავენ ხოლმე კანაფის ძაფით და ამგვარად ხელახლა წალავენ<sup>35</sup>. მოწალვის<sup>36</sup> შემდეგ ჩამოკიდებენ ჯოხზე და გააშრობენ.

„კეპილ“-ი იხმარება ზამთრობით, სძლებს ორ თვეს, ზაფხულამდი კი ვერ სძლებს. „კეპილ“-ს საჭიროების დროს შეწვავენ — ააცვამენ შამფურზე და შუა ცეცხლზე ატრიალებენ ხოლმე.

## ყველიანი სახმელეზი

ყველს უმათარესად<sup>37</sup> ზაფხულობით ხმარობენ<sup>38</sup>, მხოლოდ მშრალად, პურთან ერთად ჭამა იშვიათად იციან; უფრო სიმინდში ჩაურთავენ ხოლმე<sup>39</sup> გამოცხობის<sup>40</sup> დროს; შეაზელენ ერთი მეორეს და ამ შეზელილ სიმინდ-ყველს ჩაურ-

32 ხელნაწერში იყო: „მდგომარეობაში“, შესწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

33 ხელნაწერში: „მოხარშვის“, გასწორა მ. ქალდანიძე.

34 ხელნაწერში იყო: „განსაკუთრებით“, შესწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

35 ხელნაწერში: „ხარშავენ“, გასწორა მ. ქალდანიძე.

36 ხელნაწერში: „მოხარშვის“, გასწორა მ. ქალდანიძე.

37 ეს სიტყვა დედანში ჩაწერილია ივ. ჯავახიშვილის მიერ. მის ნაცვლად ეწერა „განსაკუთრებით“.

38 ხელნაწერში იყო: „იხმარება“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

39 ეს სიტყვა დედანში ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

40 ხელნაწერში: „ცხობის“, გასწორებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ. მთლიანად წინადადება დედნის მიხედვით ასე იკითხება: „ყველი განსაკუთრებით იხმარება ზაფხულობით, მხოლოდ იშვიათად იციან მშრალად, პურთან ერთად ჭამა; უფრო ჩაურთავენ ცხობის დროს სიმინდში“. წინადადების წყობა შეცვლილია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

თავენ პურის ან უფრო ხშირად ქერის ცომში და ისე გამოაცხობენ. ასეთ პურს ეძახიან „ლუქვენ“-ს.

მხოლოდ სტუმრისათვის ან საძღვნოდ იციან ხაჭაპურების, „თაშმგვაბ“<sup>41</sup> გამოცხობა. მარტო ყველს დაზელენ, დაამარილებენ ზომაზე, სულ ცოტას ჩაურევენ სიმინდის ფქვილს, ზოგი კი — არც ცოტას, და მოზელილ, დაგუნდავებულ ყველს ჩასდებენ პურის ცომში, გააბრტყელებენ და დააკრავენ გახურებულ „კა“-ზე.

ყველიდან აკეთებენ კიდევ „თაშმგვაბ“-ს, რომელსაც ლეჩხუმში და ქვემო სვანეთშიც ეძახიან „ხაწამწვარი“. ტაფაზე ან საშუალო ქვაბში, „ჩოხან“-ში სულ ცოტა წყალს ჩაასხამენ და ააღულებენ; შემდეგ შიგ ძალიან თხლად ყველს ჩასჭრიან, მხოლოდ ახალს კი არა, არამედ „მეტხე“-ს<sup>42</sup> დღე-ღამის განმავლობაში აფუვებულს, და ჩოგნით განუწყვეტლივ ურევენ. ყველი რომ დაღხვება ქვაბში, ზედ დააყრიან პურის ან, უფრო ხშირად, სიმინდის ფქვილს<sup>43</sup>, მოურევენ მაგრად, ააღულებენ. ამ დროს ის სულ ერბოს იყენებს თავზე და თუ ყველი ზომაზე „მეტხე“ არის, მაშინ იმის გაწყვეტა ძალიან ძნელია, სულ იწელება. ასე რომ, ჩოგნით რომ აიღებ, — კაცის სიმალღებზეც კი<sup>43</sup>, არ შეიძლება გაწყდეს. ასეთი გამოდის მაშინ, თუ ზომიერად არის ყველი „მეტხე“, თორემ, თუ მეტად ან ნაკლებად არის აფუვებული, ასეთი გაწელება უკვე შეუძლებელია<sup>44</sup>. ქვაბიდან „თაშმგვაბ“-ს თეფშზე გადმოსხამენ და იხმარება უფრო ცხელი, რადგან ცივი ჰკარგავს თავის გემოს და მაგრდება.

### „ლიმრაყი“, არაყის გამოცხობა

არაყის გამოცხობა ქვემო სვანეთში უმთავრესად იციან ჭვავისა („მანაშ“), სიმინდისა და ქერისაგან; აგრეთვე ტყის ხილისაგან: ვაშლი („უსგა“), მსხალი („იცხ“), მაგრამ ყველა ამათ ურჩევნით ანწლი<sup>45</sup> („განჭყ“) <sup>46</sup>, მხოლოდ ბევრი არ ეშოვებათ და თუ არის, მოშორებით. საზოგადოდ კი არაყი სვანის ოჯახში პირველი სანუკვარია და რაც უნდა სავსე იყოს სუფრა სანოვაგით, თუ არაყი იქვე არ არის, არაფრად მიაჩნია[თ]. მარცვლეულისაგან არაყი იხდება ამ წესით: პირველად უსათუოდ აიღებენ „მანაშ“-ს დაახლოვებით ორ ფუტს („ლალაშ“ საზომია, რომელშიდაც ჩადის ერთი ფუტი), უკიდურეს შემთხვევაში ქერს — ამავე ზომით; ჩაყრიან დიდ ქვაბში „აცხვად“, და ზედ დაასხამენ წყალს თავამდე. დილას რომ ჭვავს წყალში დააღობენ (ის მეორე დილამდე არის ქვაბში), ამას ეძახიან „ლიბქვე“ (დაღობა), და მეორე დილას კი წყლიდან ამოიღებენ, თუ შესაძლებლობა არის, დაყრიან იატაკზე და, თუ არადა, ფართო „ხორგ“-ში (ხორგო) გაშლიან და ხუთი დღე-ღამის განმავლობაში ყოველ დი-

41 ხელნაწერში იყო: „შემდეგ შიდ ჩასჭრიან ძალიან თხლად ყველს, მხოლოდ არა ახალს, არამედ „მეტხე“-ს. გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

42 ხელნაწერში: „დაფქვილს“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

43 ეს სიტყვა ხელნაწერში გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ. მის ნაცვლად ეწერა „სიმალღებე“.

44 ხელნაწერში იყო: „ასეთი გაწელება უკვე ადვილი არა აქვს“. გასწორებულია ივ. ჭავჭავიძის მიერ.

45 ხელნაწერში: „ანწკლი“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

46 ხელნაწერში: „განჭყე“, გაასწორა მ. ქალღანმა.



ლა-საღამოს წყალს ასხურებენ. წყლის სხურვას ჭევეზე ეძახიან „ლიბხორე“-ს. თან ხელითაც ურევენ. ამ ხნის განმავლობაში ეს ჭევეი ყლორტებს გამოიღებს, გაღვივდება<sup>47</sup> (ყუჩი ლივდე“ — ყლორტის გამოსვლა). ყლორტგამოსულ შემდეგ ცვალს ძირში რჩება „კიჭკე“. შემდეგ გამოიტანენ გასაშრობად მზეზე და ცეცხლზე — სხვენზე (ზამთრობით) და ოთხი-ხუთი დღის განმავლობაში ხმება. გახმობის შემდეგ დაფქვავენ და ამ ფქვილს ეძახიან „ზად“-ს. შემდეგ დაფქვავენ ოთხ-ხუთ ფუთ ჭერს ან სიმინდს, ერთი ფუთი ფქვილისაგან (ფქვილი — „ფეჟ“) დააყენებენ „ძირ“-ს, საფუარს. შეაზეულენ პურის ან ჭერის საფუარს და ჩააყენებენ დიდ ქვაბში, რაშიდაც ის აფუვდება („ანტენი“), რის შემდეგაც ამ „მეტზე“ (აფუებულ)<sup>48</sup> ცომს ჩასდებენ ხორგოში და ზედ დააყრიან დანარჩენ სამ ფუთ ფქვილს, დაასხამენ წყალს და ურევენ „ლადრით“ (ნიჩაბი)<sup>49</sup>, ისე რომ არც ძალიან სქელი იყოს და არც ძალიან თხელი; შემდეგ ზედ დაახურავენ რაიმე თბილს — საბანი იქნება ის თუ ნაბადი, რომ სული არ ამოსდიოდეს. ზამთარში ამ მდგომარეობაში ორი-სამი დღე არის, ზაფხულში კი — დღე-ნახევარი ან ორი დღე. ამ ხნის განმავლობაში ხშირად დახედავენ ხოლმე: თუ დაწმენდილია („ლუსკუხე“) და აღარ დუღს, სახურავს აუღებენ. ამას რაც ხორგოში არის მოთავსებული, ეწოდება „ორაშ“. შემდეგ იწყება „ორაშ“-ის მოხარშვა; დაანთებენ<sup>50</sup> საკირესებურ ცეცხლს და ზედ დააყრიან ერთ „ჩეგ“ — რიყის ქვებს (შეშა ერთი მარხილი დასჭირდება). შეშა უნდა დაეწყოს ისე, რომ ქვები კარგად მოეწყოს და ქვეშ ცეცხლი თავისუფლად დაენთოს, „რიყი ბეჩ“ ძალიან უნდა გაწითლდეს, და გავარვარებულ ქვას („ლუშონთე ბეჩ“-ს) იღებენ<sup>51</sup>. რკინის ფიწალით და ხორგოში ჩაადგებენ მხოლოდ ამ წესით: ქვის ამლები ორი კაცია, მესამე კი დგას ხორგოსთან და ნიჩბით ურევს ხორგოში, რომ ქვა წესიერად შიდ განწილდეს და თანასწორად დალაგდეს. „ლუშონთე“ ქვები რომ ჩაიყრება ხორგოში („ორაშ“-ი, იწყებს თუხთუხს („გურბლავი“) და მაშინვე ზედ დაახურავენ კიდევ ისე, რომ ორთქლი („თურ“) არ ამოვიდეს. ამ მდგომარეობაში ხორგო არის მესამე დღემდე, მესამე დღეს კი იღებენ ქვებს: ერთი რომ ამოიღებს ქვას, მეორე და მესამე რეცხავს ამოღებულ ქვებს თბილი წყლით და ნარეცხს შიგვე ასხამენ ხორგოში და კიდევ ქვაბებით თბილ წყალს უმატებენ. ქვების ამოღებას და წყლის ჩამატებას ეწოდება „ლირწეგ“: ამის შემდეგ ორისამი დღის განმავლობაში ყოველ დღილა-საღამოს ხორგოში უმატებენ თითო „კარვა“ (ნახევარი ფუთი) „ზად“-ს და ხელებით ურევენ და ზეღენ შიდ. „ზად“-ის ჩამატება იწვევს „ორაშ“-ის ადუღებას, რომელიც ზამთრობით ერთ კვირას გასტანს ხოლმე. „ზად“-ის ჩაყრა რომ მოთავდება და „ორაშ“-ი ადუღებულია (თითით სინჯავენ. ზემოდან), თუ „ზად“-ი თავზე სქლად არის, მაშინ კიდევ ესაჭიროება<sup>52</sup> ადუღება და აცლიან, თუ არადა იწყებენ უკვე გამოხდას. გამოსახდელად არის სპეციალური „ლაირაყია ცხვად“ საარაყე ქვაბი, რომელიც ყველას არ აქვს და ამიტომ ვისაც აქვს ის სიამოვნებით აძლევს ხოლმე, ვინაიდან ამაში ის „ნაცხვდურ“-ს იღებს ქირად: ერთი ქვაბიდან ერთი ბოთლი.

47 ხელნაწერშია „დაიძონძემა“, გაასწორა მ. ქალდანმა.

48 ფრჩხილებში მოქცეული სიტყვა ჩამატებულია მ. ქალდანის მიერ.

49 ხელნაწერშია: „ნიჩაფი“, გაასწორა მ. ქალდანმა.

50 ხელნაწერშია: „დაამთებენ“, გაასწორა მ. ქალდანმა.

51 ხელნაწერშია: „აღებენ“, გაასწორა მ. ქალდანმა.

52 ხელნაწერშია: „ეჭვირება“, გაასწორა მ. ქალდანმა.

საარაყე ქვაბს დაადგამენ ქვებზე, გაავსებენ „ორწმ“-ით და „ლაფრო“-ს ხურავს დაადგამენ, მხოლოდ უსათუოდ სახურავს მიაწებებენ „ტოტ“-ით ზელენ ნაცარს და იმით შეუღლესენ სახურავს ნაპირებს, რომ პაეროზიზაცია აღდგეს, მაგრამ სანამ ქვაბი არ აღუღდება, მინამ სახურავს არ დაგოზავენ ნაცრით. ქვაბის თავზე დასდებენ ქვას, რომ აღუღებისას თავი არ გადმოვარდეს. ქვაბის თავს აქვს სახელური, რომელიც შედის „ლობრა“-ს მილში, რომელსაც შეერთებისას დაგოზვენ ნაცრით. „ლობრა“ მოთავსებულია ღარის ქვეშ, საიდანაც მოდის წყალი (ზაფხულობით არყის გამოხდა უმთავრესად ღელესთან ახლოს იციან, ზამთრობით კი შინ და სარგებლობენ თოვლით). საარაყე ქვაბის დადგმას და გამოსაბდელად დამზადებას ეძახიან „ლორაყი ლიგანფ“.

„ლობრა“-სთან — მილქვეშ დგას დორა — თიხის ჭურჭელი, რომელიც მოაქვთ ლეჩხუმიდან, და იტევს თხუთმეტ ბოთლს. პირველი ბოთლი, რომელიც ჩაისხმება დორაში, იქნება „ნათხუმ“, ე. ი. თავი არაყი, და უფრო მაგარია. იმას ხშირად ცალკე შეინახვენ საპატიო სტუმრისათვის, მაგრამ ხშირად ეზარებათ კიდევაც „ნათხუმ“-ის გამოყოფა, რადგან თავი არაყის გამოყოფა ანელბს ხოლმე („ანწარი“) დანარჩენ არაყს<sup>53</sup>. საშუალო ქვაბიდან გამოდის თხუთმეტი ბოთლი; რაც დარჩება ქვაბში („ნაჯევევარ“-ს), ხელახლა აბრუნებენ ხორგოში.

„ნათხუმ“-იდან აუცილებლად ერთი ჭიქა უნდა შეუღოცონ: „სოლომ პატიოსან, ოგვევარ ალე ლეგრაყი, სალხინისა ლეგმარიდ ახასყ“ — სოლომ პატიოსანო, დაგვიჯვარე ეს საარაყე, ლხინში მოსახმარებლად გახადე. ამ ლოცვის შემდეგ ამ „ნათხუმ“-ს ცოტას ქვაბს შეასხამენ, რომელსაც ცეცხლი მოეკიდება და დანარჩენს კი დალევენ. ხილის ან ანწლის<sup>54</sup> გამოხდა ამდენ ვაი-ვაგლახს არ მოითხოვს და ძალიან ეტანებიან კიდევაც შემოდგომაზე. საარაყე „განჭუტ“-ის<sup>55</sup> ძალიან მწიფე უნდა იყოს; მწიფე ანწლი<sup>56</sup> უნდა ფეხებით დასტყლიტონ („ლიჭყრინტი“) ხორგოში (ღერებს არც კი გამოაცლიან) და ეძახიან „კაჟ“-ს. დასტყლიტლ ანწლს დაასხამენ წყალს, მხოლოდ ბევრს არა; რაც უფრო მწიფეა, მით უფრო ნაკლები უნდა წყალი. დახურულ ხორგოში ანწლი მოთავსებულია სამი-ოთხი დღე, როდესაც აღუღდება, — „ჩაჟვი“ ზევით იწევს და შიშინიც შესწყდება, — მაშინ უკვე დაიწყებენ გამოხდას. ასეთივე წესით იხდება ხილის — ვაშლის, მსხლის არაყი, მხოლოდ იმას ფეხებით კი არ სტყლიტენ, არამედ „ყეება“-თი (ხის ურო). განსაკუთრებულ შემთხვევაში, მაგ., ქორწილისათვის, აუცილებლად იციან გამოხდილი არაყის ხელახლა გამოხდა, რასაც ეძახიან „ნასიპ არაყ“-ს („ლისზე“ — ვადაბრუნება), რომ მეტი სიმავრე ექნეს; ორი დორა ვადაბრუნებული არაყი იძლევა ერთ დორა „ნასიპ“-ს. არაყში იციან, არა ხშირად, თავლის ჩარევა. უფრო ხშირად კი, თუ კი ოჯახში სკაჟავთ, თაფლისაგან აკეთებენ სასმელს — „რანგ“-ს. თუ „რანგი“ ბლომად უნდათ და ეს კი დამოკიდებულია თავლის (თვი) რაოდენობაზე, მაშინ „რანგ“-ს ქვევარში გააკეთებენ ხოლმე, თუ არადა თიხის ჭურჭელში — დორაში. „რანგ“-ისათვის აუცილებელია „ძირ“-ი, ე. ი. საფუარი, უფრო ხშირად კი იციან ქვარის ძირი — საფუარი. ამ „ძირ“-ს ჩასდებენ ქვევარში („კეც“) და ზედ დაასხამენ სამ ზომა თბილ წყალს და ერთ ზომა თაფლს — ნაცეცხლურს („ნალ-

53 ხელნაწერში: „არაყს დანარჩენს“.

54 ხელნაწერში: „ანწლის“.

55 ხელნაწერში: განჭუტ, გაასწორა მ. ქალღანმა.

56 ხელნაწერში: „ანწკლი“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

მესგ“-ს); მერე თავზე დაახურავენ სარქველს, დაგოზავენ ნაცრით და მხოლოდ ათი-თხუთმეტი დღის შემდეგ დაიწყებენ ხმარებას. „რანგ“-ი, თუ ის ზემოთაა აღუღებული („მეტხე“), მაშინ ძალიან სასიამოვნო სასმელია, მაგრამ მასზე არა უნდა ლაღ არის. როგორც ამბობენ „რანგ“-ით დამთვრალი კაცი, ერთ კვირას ცუდად გრძნობს თავს. ისე კი, რაც არ უნდა ბევრი ჰქონდეთ თავლი, „რანგ“-ის ბლომად გაკეთება არ იციან, გააკეთებენ ცოტას, და იმასაც უფრო ხშირად იმისათვის, რომ არაყს გაურიოს და ამით „მანაშ“-ის მყრალი არაყი ცოტა მაინც შეაკეთონ<sup>57</sup>. არაყს თანაბრად ეტანებიან, როგორც კაცები, ისე ქალებიც, და იმის გამოხდაც ორივეს ევალება, მხოლოდ უფრო ხშირად მამაკაცი ზრუნავს ხოლმე საარაყე მასალის მომზადებაზე; „განჭუ“-ზე კი ქალები შეიკრებიან და დილით გაუდგებიან საკრეფათ<sup>58</sup>, რადგან ძალზე დაშორებული არის ხოლმე.

57 ხელნაწერშია: „შეკეთოს“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

58 ხელნაწერშია: „განჭუე“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

59 ხელნაწერშია: „საკრებათ“, გაასწორა მ. ქალღანმა.

## ვერო სვეტიცხოველი

ლომის გაკეთება და მხარის გამოცხობა

მთხრ. ანა ხალაყაიას ახ., 75 წ. (სოფ. წითელწყალი).

სიმინდის ღომის გასაკეთებლად ჯერ ფქვილს ვასცრიან. ფქვილს ტკიბირით (ტკიბირი-საცერი) ცრიან. მერე ღერდილს ცალკე დოხნიწანა (გაწმენდავენ ჩენჩოსაგან). ღერდილის გაწმენდის დროს ნოცერი (ქატო) ზევით დადგება, მას ხელით მოავროვებენ და მოაშორებენ ღერდილს. ღერდილის ჭკვინჭკვის (ჭკვინჭკვი — ღერდილის ხალასი მარცვლები) პირდაპირ ქვაბში ჩაყრიან. ამის შემდეგ ღერდილს წყლით სამჯერ გარეცხავენ. მის შემდეგ გავავსებთ წყლით და დავკიდებთ ცეცხლზე. სანამ ქვაბი აღუღდება, მას მორევა არ უნდა, ხოლო აღუღების შემდეგ მორევა ხშირად დასჭირდება ხოლმე. ღერდილი ქვაბში კარგა რომ მოიხარშება, გაცრილ ფქვილს ჩაყრიან და კირხათი (კირხა — გათლილი თხილის ჯოხი, ღომის მოსაშეღათ), ფქვილს რომ ჩავაყრით, კირხათი მოურევეთ და მოვშელავთ. ცოტა ხნის შემდეგ ქვაბს ვადმოვიღებთ და ძირს დადგმულად კარგათ მოვშელავთ. ამის შემდეგ პირს მოუღესავთ ღომს ქვაბში დასველებული ჩოგანით და ისევე ჩამოვკიდებთ ხოლმე. ნელი ცეცხლს მივცემთ და ღომი იწყებს ჩუნაფას (ჩუნაფა — მოხარშვა ფქვილისა). კარგა ხნის, ერთი ნახევარ საათის, შემდეგ ცეცხლს გაუძლიერებთ. ქვაბი კარგა შეცხელდება, ვადმოვიღებთ და მესამეჯერ ისევე კირხათი კარგა მოვშელავთ. ღომი კარგათ რომ მოიზილება, ამის შემდეგ ქვაბში ღომს სველი ჩოგანით პირს ისევე მოუმრგვალებთ და მოუღესავთ და მაშინვე ვიწყებთ დოგაფა (ვიღებთ ტაბაკზე), ღომის ამოღებას. ღომს ვიღებთ ჩოგანის საშვალებით. ხშირად ამოღების დროს ჩოგანს სჭირია წყალში დასველება, რათა ღომი არ მიიკრას. დოგაფილი (ამოღებული) ღომი რომ ოდნავ შეცივდება, ვიწყებთ ჭამას. გაცივებული, მოძველებული ღომს ნარგილაშა-ს ეძახიან.

ღომის გარდა ჩვენ ვაკეთებთ ხოლმე ჭკიდს (ჭკიდი — მჭადი). ჭკიდისათვის წმინდა ფქვილია საჭირო. მისთვისაც ფქვილს ვაცრიან და თბილი მარილიანი წყლით მოვშელავთ ხოლმე. მოშელილს ცოტა ხანს დავდგამთ და ის გიურს (გაფუხვდება). გაფუხვულმა ცომმა გემრიელი ჭადი იცის. ამასთან ერთად ცეცხლის ალში გაახურებენ კეცებს (კეცი — კეცი). ვადმოვიღებენ გახურებულ კეცს, დასდევენ ცომს და ცეცხლზე მიუფიცხებენ. მჭადი გამოცხვება და მერე ჭამენ. ძველათ დედაჩემისაგანაც მინახავს თუ როგორ მჭადს აცხობენ კერაზე. ამ მიზნით კერაზე ცეცხლს ერთ მხარეზე მივწევდით, გახურებულ კერას კარ-

გათ მივგვიდით. ამის შემდეგ კერაზე ოთხკუთხოვანი ვათლილი ჯოხებს დააწყობდნენ. შიგ მოზელები ცომს ჩავდებდით, ზევით კიდო ცურუშ (სურთის) ფურცლებით დაფარავდით. ზევიდან სულ ცხელი დოფას (დოფა — მღვანის მღვანის დალი) მივაყრიდით და ჭადი გამოცხვებოდა. ზოგჯერ ჭადის მოზელები ცომს შეურევდენ მოხარშულ ლობიოს მარცვლებს. ასეთ ჭადს ჩაჩამუტას ჭადს ეძახიან.

კვარებს (კვერებს)<sup>1</sup> ისევ ჭვავის ან ხორბლის ფქვილგარეული სიმინდის ცომისაგან აკეთებენ. მას მოზელავდენ, წყალში მოხარშავენ. კვარები შეიძლება ყოფილიყო ორგვარი: მრგვალი კვარები და მოგრძო კვარები. იყო კიდევ ერთნაირი კვარი, რომელსაც ხოზოს (ხეზას)<sup>2</sup> ეძახდნენ. ხოზოს შიგ ყველის გული ჰქონდა და, ამის გარდა, მას მთლიანად რძეში ხარშავდენ ხოლმე. ამიტომ, რა გასაკვირველია, თუ ხოზო კარგი საჭმელი იყო.

მთხრ. გვაძი ვეკუა, 120 წ. (სოფ. სავეკუო).

ჩხვერიშ ღუმუ (ღომის ღომი). თუჯის კარდილაში (კარდილა — ქვაბი) წყალს აადულებდნენ. მერე ღომის მარცვლებს კარგათ გარეცხავდნენ ისე, რომ მიწა ან რამე არ ჩაყოლოდა და მღუღარეში ჩაყრიდნენ. იქ ღომი მოიხარშებოდა და ღომი ეკილინდ (ეკულა — შედგომა), დასქელებოდა და შედგებოდა. ამის შემდეგ მას ორჯერ ქვაბში მოზელავდნენ, რის შემდეგაც ის კიდევ უფრო შედგებოდა. მას არ უნდოდა მეტი არაფრის მომატება, ღომი მზათ იყო. მოზელვით კირით ზელავდნენ. ღუმეს დაგანდეს (ამოიღებდნენ ჩოგანით). თუ ვინმეს ელარჯი უნდოდა ჩაყრიდნენ ბლომათ ჭალაჯვალს, ჭყინტ ყველს და ელარჯი იქნებოდა.

## წვანილი და სუნელი

მთხრ. გვაძი ვეკუა, 120 წ. (სოფ. სავეკუო).

წვანერი (წვანილი). ადრე გაზაფხულზე, როდესაც ბოსტნეული მხოლოდ ითვისება, მინდვრად შემოდის ჯუმენე და ჭუჭილე (ჭინჭარი). მათ მოვკრიფავთ და მოვხარშავთ. ამის შემდეგ გავამზადებთ კარგს ნეძობამი სუნელს (ნიგვზიანი სუნელი). ნიგვზიანი სუნელით და ძმრით ან ცომურაშ (ტყემლის) ენწყუმილი, ტყემლის წვენით გახსნილი სუნელით შევანელებთ. შესანელებლად მოხარშულ წვანილს დავდევთ გობზე ან როდონში ჩავდევთ და ჭვით ჩავნაყავთ სუნელთან და ძმართან ერთად. წვანილს აკეთებენ აგრეთვე კალიხსაგან (კალია — ეკლის ახალგაზრდა ყლორტი). მარტის ან აპრილის ბოლოს მოვკრეფავთ კალიას. მას მოვხარშავთ წყალში. კარგად რომ მოიხარშება, მერე ცხელ წყალს გადავასხამთ და ცივ წყალს ჩავასხამთ ქვაბში. იქ მოხარშული კალიას დობპორუნთ. მერე ისევ კვარწახით (კვარწახი) ან ძმრით შევკმაზამთ.

კვარწახს (კვარწახი — ტყემლის წვენი) შემდეგნაირად ვაკეთებდით: მოვხარშავდით ტყემალს. რომ შეცივდებოდა, მოხარშულ ტყემალს ხელით დოაშუპუპოლუნდით, გამოვწურავდით. ამის შემდეგ გამოვადენ წვეს კარგი წიწაკია-

1 სიტყვა „კვერებს“ ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

2 სიტყვა „ხეზას“ ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ნი და ქინძიანი სუნელით კარგათ შევანელებდით და ამას კვარწახი ეძახებოდა. საზამთროთ შესანახი კვარწახს უფრო დიდხანს აღულებდნენ. საზამთროთ შესანახი ტყემალს დიდხანს აღულებენ, სანამ ის მოშავო ფერს არ გადმოიხვედნენ. მასაც ჩვეულებრივ შეანელებენ და მას კოხახს უწოდებენ.

**სუნელი.** სუნელი შემდეგნაირად იქნება ხოლმე: ღობიოსი, საწებელისი და ყვალმითაში. ღობიოსთვის სუნელში უზამდით მაკიდოს, სამშურეს, ქინძს, პრახახს და მარილიან წიწკას. ამას ერთად დავნაყავდით და სუნელი მზით იყო. საწებელისათვის კი ურევენ უცხო სუნელს, ძერაია, ქინძის მარცვლები, ზაფრანა, ჯვინთელი პირი, მარილი, ნიორს და ნიგოზს. ყველა ამას ერთიმეორეს მიანაყავენ, მას კაჭაბე ჰქვია. ზოგჯერ მას პიტნასაც გაურევენ და მიიღებენ პიტნიანი სუნელს. მას უმთავრესად ყველში ხმარობენ.

### შაშხის დამზადება

მთხრ. გვაძი ვეკუა, 120 წ. (სოფ. სავეკუო).

ძველათ **ოფუვიღურს** (საკლავი) დაყოფდენ **თიებად** (თია — ულუფა). და მოხარშავდნენ. მერე რომ მოხარშებოდა, დაიდებდნენ წინ, დააყრიდნენ მარილს და ჭამდნენ. როდესაც ქათამს დაკლევდნენ, რომ გაპუტნავდნენ, გამოორეცხავდნენ, მერე წკირზე წამოაგებდნენ (წკირი — შამფური), შემოაყრიდნენ მარილს და კაი ცეცხლის პირას კარგათ შებრაწავენ და ჭამენ.

ღორის ხორცს ვაპუტნვის შემდეგ დახსნიდენ, შემოაყრიდნენ მარილს და მარილიანს ასე ერთი ათი დღე ასე დავტოვებდით. მერე მათ **ოდაჩხირე** (ცეცხლის დასანთებ სახლში) სახლში საკვამლე ადგილს ჩამოვკიდავდით. იქ კარგათ რომ გამოშრებოდა, შხაშხი იქნებოდა. ჩამოვიღებდით და ვჭამდით.

### სამმელების მომზადება

მთხრ. ანა სალაყაიას ას., 75 წ. (სოფ. წითელწყალი).

**ელარჯი.** ღომს ქვაბიდან რომ სანახევროთ ამოიღებდნენ, მოსული ჭყინტ (ჭყინტლი) ყველს ან ახლად გადაზეოლილი სულგუნს თხლათ დავჭრიდით და ბლომა ყველს ჩავყრიდით ქვაბში. ქვაბს ისევ ცეცხლზე ჩამოვკიდებდით და კირზით კარგათ ჩაივხელავდით ღომთან ერთად. ცოტა ხანს ასე დავტოვებდით, მერე კი ვადმოვიღებდით და **ჭუღვოგანდით** (ამოვიღებდით), ღომი **ოზინდაია** (გასაწეწი) დარჩებოდა. ამას ერქვა **ელარჯი**. ელარჯის კაი საპატესაცემო სტუმრისა ან რაიმე იშვიათი შემთხვევისათვის აკეთებდნენ.

**ჩემქვა.** ელარჯივით ვაკეთებდით აგრეთვე ჩემქვას, მაგრამ ჩემქვა ელარჯზე უფრო ძვირფასი საქმელი იყო. მას შემდეგნაირად ვაკეთებდით: ცეცხლზე ქვაბით ჩამოვიღებდენ კარგა ბლომად რძეს; რძე რომ აღუღლებოდა, მასში ჩაყრიდნენ კარგა ბლომით დაჭრილი ჭყინტლი ყველს და მაშინვე კირზათი კარგა მოვხელავდით შიგ. კირზით ურთანდით, ურთანდით (ვატრიალებდით, ვატრიალებდით) ყველს სანამ ყველი არ ჩაღებოდა. ამის შემდეგ ცოტა წმინდა ფქვილს მოუკიდებდით, მოვხელავდით კიდევ კარგათ და ცოტა ხნით მოსაშუ-



შებლად ისევ ცეცხლზე დაეტოვებდით **დოჩუნდულუნ**, გადმოვიღებდით და მას ჩემჩქვა ერქვა, მის ჭამას არაფერი ჯობდა.

**მინშახ ოხვამერი.** ბატკანს მთლიანად მოხარშავდნენ რძეში. მას მთლიანად შემდეგ ამოიღებდნენ, მაგ რძისგან ჩემჩქვას გააკეთებდნენ. ჩემჩქვას ბატკნის ნახარშის გემო და სიმსუქნე რომ მიემატებოდა, მის ჭამას არაფერი სჯობდა.

**ჭვიშტარი.** **ჭვიშტარიც** აგრეთვე კარგ საჭმელთაგან იყო. ჭვიშტარს ჭკილისავეთ აკეთებენ, მხოლოდ მას **ჭვიასი** (ჭვავისი)<sup>3</sup> ან ხორბლის ფქვილგარეული სიმინდის ცომისაგან აკეთებდნენ და, რაც მთავარია, მასში ყველს ბლომად ურევდნენ. ყველს ურევდნენ როგორც მთლიანად ცომში, ისევ ცალკე ჩასდებდნენ ყველს გულში, ზოგჯერ ყველის გულს თავზედაც გაუკეთებდნენ და კვერცხის გულს გადაუსვამდნენ ხოლმე.

**ღებია** (ლობიო). ღებია ღარიბი ხალხის საჭმელთაგანი იყო. მას სხვადასხვანაირად აკეთებდნენ: ჯერ ერთი, **ლახირ ღებია** (მოლესილი ლობიო) **კოჭობში** რომ მოიხარშებოდა, **სარხათი** ან **კოვზით** მოლესავდნენ. შიგ სუნელს უზამდნენ და კარგი საჭმელი იყო ხოლმე. ამის შემდეგ იყო აგრეთვე **ჭყვირტ ღებია**. ლობიას ნედლი პარკებისაგან მოხარშავდნენ და მერე შეანელებდნენ ნიგოზიანი სუნელით. ნიგოზიანი სუნელს **კაჭაბე** ჭჭვია. **რკვანუაშ** (შენელების) დროს მას ძმარსაც ცოტას უზამენ და კაი საჭმელი იქნება.

იყო აგრეთვე **კაკალ ღებია**: წვრილ ლობიოს რომ მოვხარშავდით, მშრალად დაყვრილით გობზე, მაქ ქვით კარგა დაჩეჩქვამდით, მერე ისე კაჭაბეთი შეანელებდნენ და ჭამდნენ.

**ხაჯის** ნედლ პარკებს კარგად მოვხარშავდით, მერე ცოტა მარილს მოვაყვრილით და ისე ვჭამდით.

### არჰის ბამოხლა (რახიშ ფუნაფა)

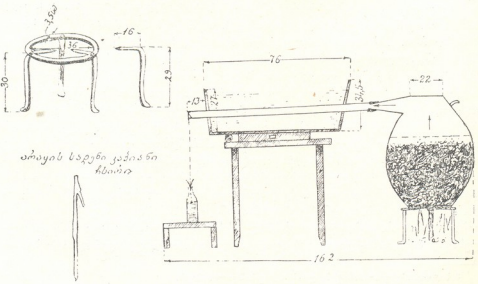
მთხრ. **ტაგუ ჭანტურია**, 90 წ. (სოფ. ჩქვალერი).

ძველად **ლაგვანადან** (ქვევრიდან) ღვინოს რომ ამოიღებდნენ, ქვევრის ძირს რჩებოდა ღვინოს ნალექი **თხოლო** (თხლე). ამ თხლეს მოავროვებდნენ ერთად, ერთ ქვევრში. გავსებისას დააკლებდნენ ერთ **ჭყითას** (წყრთას) და საარყედ შეინახავდნენ. ძველად **რახს** მხოლოდ და მხოლოდ თხლესაგან ხდიდნენ. მერე და მერე შემოვიდა ჭაჭის, ყოველგვარი ხილეულის, სიმინდის გამოხდა. თუ რახს ხილეულისაგან ხდიდნენ, მაშინ ხილს დაჩეჩქვებდნენ და ერთ ქვევრში, როგორც ვთქვით, ჩაყრიდნენ. დაჩეჩქვით ხილს ბეგზე (ბეგე — როფი) ჩეჩქავდნენ კვეკვეთი (კვეკვეთ — ხის ჩაქუჩი). ნაჩეჩქს ქვევრში რომ ჩაყრიან, ქვევრს თავს კარგა მოუკრავდნენ. ქვევრში ის აღუღდება. ამის შემდეგ ერთი თხუთმეტი დღე რომ გაივლის, მოაწყობენ **ოფუნაფალებს** (ასადუღებელ მოწყობილობას). **სარახოს** დასდევდნენ სამ დიდ ქვევრზე (**სარახო** — არყის გამოსახდელი დიდი სპილენძის ან თუჯის ქვაბია) და ქვევიდან დაუნთებენ ცეცხლს. წინასწარ **კარდილაში** (ქვაბში) ჩაასხავდნენ ქვევრიდან ამონაღები სარახოდ დაჩეჩქილ და აღუღებულ მასალას. კარდილას თავს სპილენძისაგან დაადგამდნენ და კარგათ გაულესავენ, რომ ორთქლი იქიდან აღარ გამოვიდეს. თავს ლესავენ **დიხა ჭუბერი**

<sup>3</sup> სიტყვა „ჭვავის“ ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

(დინა ჭურბერი — წითელი მიწა თიხის ჭურჭლის გასაქეთებლად). ძველად ის ულესიათ აგრეთვე ძროხის ფუნათიც (ფუნა — ძროხის განავალი). ამის შემდეგ ძირს ცეცხლს დაუნთებენ და ჭვავს აადულებენ. როგორც კი ადუღდება, ჭვავს ნელა ადუღებენ. მაგრამ რომ ადუღონ, ჭვავი არწყებს და ხინჯებს (ხინჯი — წვრილი ნამტვრევი) გადმოიყრის, ამიტომ ადუღებენ ნელა. ადუღების შედეგათ ორთქლი ხვირის (ხვირი — მილი) საშვალებით, რომელიც ჭვავის სახურავიდან გამოდის, ვარეთ მიდის. მაგრამ გზაში მილი გადის როფეში, რომელშიაც ცივი წყალი ასხია. ამის გამო ორთქლი ცივდება, მიჰვარტვალ (წვეთ-წვეთად) გამოდის გარეთ, მილის ბოლოდან. რასაკვირველია, როფეში ცივ წყალს ხშირად უცვლიან, რომ ის მუდამ ცივი იყოს. მილის ამ ბოლოში უკეთებენ (ჩამოკიდებენ) ისლის მოკიჩილ ლახვარს (მოღუნული ჩხირი). ამ ჩხირს ჭვევით ბოთლს ძაბრით ან დოქს, ან სხვა რამე ჭურჭელს დაუდგამენ, რომ რახი მოგროვდეს. გამოხდის (კილაღლა) დროს სინჯავენ, თუ ნახადს ცეცხლი ეკიდება, ჩანს ჯერ კიდევ ზეთი აქვს, ხოლო როდესაც მიატოვებს მოკიდებას, ეს ზეთის გამოლევის ნიშანია. სარახო კარდილას თავს მოხდიან, ნარჩენისაგან დაცლიან და ისევ ახალი მასალით გაავსებენ. ასე გრძელდება გამოხდა. პირველად კილნადელი (გამოხდილი) რახს ერთად აგროვებენ, მერე სარახოში მარტო მას ჩაასხავენ, ცოტა წყალსაც მისცემენ, რომ ძირზე არ მიიწვას და, ისევე როგორც პირველ შემთხვევაში, გამოხდიან ხელმეორედ. ამას მორთაფა ჰქვია (მორთაფა — ხელახალი განმეორება, მობრუნება).

რახის ამ მეორეჯერ გამოხდისას პირველად სამი ოთხი ბოთლი ისეთი მაგარი გამოდის, რომ მისი დაღვევა აღარ შეიძლება. ამიტომ მას სპირტით ინახავენ. მას ნადუღა (თავ) არაყს ეძახიან. სულ ბოლოს წყლიანი მასალა რომ რჩება, მისგან გამონახადს ნაუვერას ეძახიან. უვერა მსუბუქია, მას ცოტა სუნიც უდის, ამიტომ მას სხვა არაყში არ გაურევენ, მას ცალკე ინახავენ. არყის გამოხდისას დიდათ საფრთხილოა, რომ არაყს რაიმე ცუდი გემო და სუნი არ დაეყუას, ეს კი დიდათ დამოკიდებულია სისუფთავეზე, განსაკუთრებით ჭვევრის და სარახოს სხვა მოწყობილობათა სისუფთავეზე (სურ. 31).



სურ. 31. არყის სახდელი მოწყობილობა

## ქვემო სპეგრალო

### პურის ცხოზა

მთხრ. ღალა ბახვას ძე ქანდარია, 65 წ. (სოფ. მუნჩია, ხობის რაიონი).

პურის ცხოზა. პურს ორმოცი წელიწადი ვაცხოზდი. ფქვილი მოგვექონდა ფოთიდან. მოგვექონდა ორნაირი ფქვილი: ზოლოდოვის და ერიშოვის. ზოლოდოვის ფქვილი უფრო თეთრი იყო. ყოველ ხუთ ფუთზე ერიშოვის ფქვილზე ხუთი გირვანქით მეტს იმატებდა. პურის გამოსაცხოზად გვეჭირდებოდა ცომის საზელი ვოზი, ფიცრები, რომელზედაც პურები ფუძედებოდა, ცომის საჭრელი და ამოსაფხეკი დანა, **ზუნგალი** — ჯოხზე გაკეთებული ფურნის გამოსაწმენდი ტილო, მოკაუჭებული რკინა ცეცხლის გამოსაჩხრეკად, წყლის ასადუღებელი ქვაბი, **ტკიბირი** (საცერი) და კასრი საფუერის მოსამზადებლად. ტკიბირი ორ ნაწილისაგან შესდგებოდა: ძუსაგან მოქსოვილი ძირი — **მევედა** და **ბეტაო**, რომელზედაც გაკრულია მევედა.

საფუარისათვის ავადუღებდით წყალს, ჩავყრიდით შიგ **ფშალოს** (მცენარეა) ფუჩეჩს და ერთ საათს ვხარშავდით. გავწურავდით საცერში და ჩავასხამდით კასრში, ერთ ვედრო ფშალოს ნახარშს სამ გირვანქა პურის ფქვილს ვუზამდით, მოვურევდით ჯოხით. ვურევდით ნახევარ საათს. როდესაც ჯოხი ძნელად ამოიწევიდა, მაშინ მზად იყო. შემდეგ ერთ საათს გავაჩერებდით. დავასხამდით ცივ წყალს იმდენს, რამდენსაც აიღებდა, და მოვურევდით. ამ ახლად დამზადებულ საფუარს ძველს დავუმატებდით და ვურევდით. როდესაც თითს ჩავდებდით და საფუარი არ მოუჭერდა, მზად იყო. დავხურავდით თავს და იდგა ხუთ-ექვს საათს. ამის შემდეგ შევუდგებოდით ცომის ზელას, უმარილო ცომს იშვითად ვზელდით, რადგანაც უგემური იყო და ცუდი საღეჭი. მაღალი პურისათვის გავცრიდით ფქვილს, ერთ ჯერობაზე ვიღებდით ხუთ ფუთ ფქვილს, ექვს ვედრო წყალს და ორ გირვანქა მარილს. აქედან გამოდიოდა შვიდი ფუთი გამომცხვარი პური. ეს გამოდიოდა ზოლოდოვის ფქვილიდან. ერიშოვის ფქვილიდან კი გამოდიოდა ექვსი ფუთი. ვზელდით თბილ მარილწყლით ორი კაცი ნახევარ საათს. როდესაც ცომი ხელს არ ამოჰყვებოდა, ის მზად იყო. შემდეგ გადავხურავდით თბილად და დავდგამდით. რამოდენიმე ხნის შემდეგ ცომს ხელს მოუჭერდით და თუ ტკაცუნს გავიგებდით, მზად იყო. მზად ცომს დავჭრდით დანით, თითო იწონიდა  $4\frac{1}{8}$  გირვანქას. თითოეულ ნაჭრიდან გამოდიოდა დიდი პური, რომელსაც ვეძახდით **აბაზიან პურს**. ამოსულ პურს ვადავუსვამდით მარილწყალს, ასე დაბრაწული პური გამოდიოდა. ასე მზადდებოდა



მალკო პური. დაბალ პურისათვის ცომს ასევე ვამზადებდით. მხოლოდ რძის  
დესაც დავაგუნდავებდით, თითოეულ გუნდას ხელს გავარტყამდით და ვამაგუნდებდით.  
შუაში **გულემანს** ჩავურტობდით. ფურნეში შეწყობამდე თითო-  
ეულ პურს ფქვილს დავყრიდით და ნიჩბით შევაწყობდით.

ლავაშს საფუარი არ ჰქონდა. ვიღებდით ორ ფუთ ფქვილს, ორ ვედრო  
წყალს და ნახევარ გირვანქა მარილს. ცომი მაგარი უნდა ყოფილიყო და მაგა-  
რი ზელვაც სჭირდებოდა. როდესაც ცომი მზად იყო, მივწვევდით ერთ მხარეს  
და დავყრიდით. ვიღებდით თითო ნაპერს და ვშლიდით ბოთლით. დამზადებულ  
ლავაშებს ფართო ფიცრებით ვაწყობდით ფურნეში.

ბუბლიკებისათვის ვიღებდით ერთ ფუთ ფქვილს, თორმეტ ბოთლ რძეს და  
სამას კვერცხს. ფუთ ფქვილს სჭირდებოდა 1 1/2 ვედრო წყალი, 1/4 გირვანქა  
მარილი. ცომს ვზელდით გობში. მოვწყვეტდით ნაპერს, დავარგვალავდით და  
შევუქრავდით თავს. ერთი გირვანქა ცომიდან უნდა გამოსულიყო ექვსი ცალი.  
მზად ბუბლიკებს ჩავყრიდით აღუღებულ წყალში და ხუთ წუთს გავაჩერებ-  
დით. ჯობით ამოვიღებდით და ჩავყრიდით ცივ წყალში. ამოვიღებდით წყლი-  
დან, დავაწყობდით ფიცარზე და შევდებდით ფურნეში. როცა გამოცხვებოდა,  
გამოვიღებდით თხელ ნიჩბით.

**ღვეწელი** ცხვებოდა ყოველ „შობის“ და ახალი წლის წინ მახლობლებისა-  
თვის. ცომი ჩვეულებრივად მზადდებოდა. ღვეძელს ორი წაწვეტებული წვერი  
ჰქონდა.

გარდა ამისა ვაცხობდით **გულის კვერს**. თითო ცალი ნახევარ გირვანქას  
იწონიდა. დავარგვალავდით ცომს და შუაში მუშტს ჩავკრავდით. მერე ზევიდან  
ჯვარს გავუკეთებდით.

პურის, ლავაშის, ღვეძელის და გულის კვერის ზევიდან გადასასმელად ვამ-  
ზადებდით **გულემანჯს**. ცხელ წყალში ჩავყრიდით ცივ წყალში ჩასველებულ  
ფქვილს. მოვურევდით, ფქვილი გაიხსნებოდა და გასქელდებოდა. ეს იყო გუ-  
ლემანჯი.

მთხრ. **შამშე გოგას ძე ლატარია**, 80 წ. (სოფ. თორსათლვაბა, ხობის რაიონ-  
ნი).

ხელით **გამომსცვარი პური** (ხეში ნაპევი ქობალი). ჩვეულებრივად დავამ-  
ზადებდით ცომს. შუა ცეცხლში შუაგულს გავასუფთავებდით და დავაფარებ-  
დით წაბლის ფოთლებს. დავაკრავდით პურს, გადავანუთრავდით ისევე ფოთლებს  
და დავყრიდით ზედ ნაკვერცხლებს. პური გამოცხვებოდა. პურს კეცებშიც აც-  
ხობდნენ. გაანუთრებდნენ ქვის კეცს, დააკრავდნენ პურს და ზევიდან დაანუთრავდნენ  
მეორე განუთრებულ კეცს, ზევიდან დააყრიდნენ ნაკვერცხალს. ასე აცხობდნენ  
ქვევის პურს, **ხორბალი** ნაკლებად იყო.

**საფუარს** ასე ვამზადებდით: მოვზელდით სიმინდის ფქვილის თხელ ცომს  
და ზემოთ ჩამოვკვიდებდით. ეკიდა სამ-ოთხ დღეს. ცომი დამკვადებოდა. ეს იყო  
საფუარი.

**ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა**

მთხრ. **ფოტნე თედორეს ას. კოშია**, 75 წ. (სოფ. შხეფი, სენაკის რაიონი).

**ხილის კრეფა, ჩირი, კონა, ტყლაპი, ჩურჩხელები, მწვანე ხილის შენახვა, წნი-  
ლი.** ჩვენში ვინახავდით განსაკუთრებით ვაშლს და მსხალს, მხოლოდ საზამთრო



ჭიშისას. შესანახი ვაშლი და მსხალი მიწაზე არ უნდა დაცემულიყო. ამისათვის კილებლით **ჭურაბ**, გვეუკეთებლით გრძელ ტარს, ტარიან ჭურას მოვუყენებდნენ ნაყოფს, მოვატრიალებდით, ყუწწი მოსწყდებოდა და ნაყოფი ჩავარდებოდა ჭურაში. მოწყვეტილ ნაყოფს ვაგროვებდით კალათებში. ამნაირად ვკრეფდით დაუბეველ ნაყოფს. დაკრეფილ ვაშლს და მსხალს ვაწყობდით ქუფეში. **ქუფე** დაწული გოდორი იყო, ამოგებული ლობიოს ჩენჩოებით. ზემოდან ვახურავდით თავსახურავს. ასე მთელი ზამთარი ინახებოდა კარგად.

ვაშალებლით ვაშლისა და მსხლის ჩირსაც. დავჩირავდით ნაყოფს, ავაგებდით ძაფზე და გავკიდებდით მზეზე გასაშრობად.

გხარშავდით **კობახს**. სპილენძის ქვაბში მოვხარშავდით ტყემალს და გავწურავდით, წვეწს ჩავასხამდით სპილენძის ქვაბში და ვაღულებდით დიდხანს, სანამ არ გასქელდებოდა და მუქი ფერი არ მიეცემოდა. ეს იყო კობახ. კობახ ჩავასხამდით ქოთნებში და **ბუშტი** ან თხის თხელი ტყავით მოვუკრავდით თავს. კობახ წლობით ინახებოდა.

ტყემლის ნახარშ წვეწინდან კეთდებოდა კობახ, თითონ მოხარშულ ტყემალს გავაციოდით კურკებს და ლავაშად გავაპრტყებდით ფიცარზე. გავდებდით მზეზე გასახმობად. ეს იყო ტყლაპი. ტკბილი ტყლაპი კი მზადდებოდა ქლიავისაგან.

ტკბილის კვერს ასე ვამზადებდით: დავფცქვინდით ლელვს, დავასხამდით ყურწის წვეწს და მოვადულებდით. როდესაც გასქელდებოდა, გავშლიდით ფიცარზე და გავდებდით გასახმობად.

ვაშალებლით ჩურჩხელბსაც. წინასწარ გავარჩევდით ნიგოზს, თხილს და ავაგებდით ყაჭის ან ბამბის ძაფზე. თუ მსხვილი ჩურჩხელა გვინდოდა, ვაგებდით ნახევარ-ნახევარ გულს, თუ წვრილი ჩურჩხელა — გულის მეოთხედებს. შემდეგ მოვხარშავდით ტკბილს. ტკბილი ასე იხარშებოდა: დავწურავდით ყურწის და ერთხელ მოვადულებდით, გადმოვდგამდით, მოვუკიდებდით ფქვილს და ისევ ვაღულებდით. ხარშვის დროს ვურევდით, რომ ძირზე არ მიმწვარიყო. როდესაც ფელამუში მზად იყო, აგებულ ნიგოზს ან თხილის ამოვავლებდით. გავკიდებდით გასაშრობად. შემდეგ კიდევ ამოვავლებდით. ამოვლება ხდებოდა სამჯერ. მერე ჩურჩხელებს გავკიდებდით გასაშრობად.

ვაშალებლით ლელვის ჩირსაც. ლელვს გავფცქვინდით, დავაწყობდით გახურებულ ქვის კეცზე და ზევიდან გადავახურავდით ფესტს. ფესტზე დავაყრიდით ნალევრდალს. ასე რამოდენიმე ხანს ლელვი კეცში იყო. შიგ გაფუფუნებოდა. მერე ამოვიღებდით და ფიცარზე გავდებდით გასაშრობად. რომ გაშრობოდა, ვაგებდით ძაფზე და ისე გავკიდებდით.

საზამთროდ მწვანისაგან ვინახავდით. მწვანისლ ძირიანად ამოვგლეჯდით და გავკიდებდით მზეზე გასახმობად. რომ გახმებოდა, ხელისგულებით დავფშვინდით და პარკებში ჩავყრიდით.

წილს ვაკეთებდით ოხრახუმისას, ნიახურისას, პრასისას და მწვანე პამიდორისას. ყოველ დღე სახმარად ამყავებდნენ **დერგში**. წილი ასე მზადდებოდა: ადულებულ წყალში ამოვავლებდით დასამყავებელს და დავაწყობდით ტახაზე გასაციებლად. რომ გაცივდებოდა, ჩავაწყობდით დერგში, დავაყრიდით დანაყილ მარილს და წიწაქას. შემდეგ სიმინდის ფქვილის ცომს ჩავდებდით პარკში, მოვუკრავდით თავს და ჩავდებდით შიგ. დავასხამდით წყალს. რამოდენიმე დღის შემდეგ მეთავე მზად იყო. მეთავეს ვამზადებდით **ხულახაგანაც**. ეს

ერთგვარი ფხალია, რომელიც ძალიან წააგავს კომბოსტოს, მხოლოდ გაშლილი ფოთლები აქვს. ხულა იჭრებოდა გვიან შემოდგომაზე. ძირს შემოვთლიდით ხულის დასამყავებლად ძალიან დიდი ქვევრები იყო. აღუღებულ წყალში ამოვავლებდით ხულს და ტაბაკზე დავაწყობდით გასაცეხლად. შემდეგ ამას ჩვენი წყობლით ქვევრებში, დააყრიდენ მარილს და დაასხამდენ წყალს. მოვუკრავდით თავს. საზამთროდ მყავე მზად იყო.

### ჩაჩხის (შაშხის) დამზადება

მთხრ. ალექსი ბერუკიას ძე ბუკია, 81 წ. (სოფ. წინაგოლასუბანი, ხობის რაიონი).

შაშხისათვის წინასწარ ვასუქებდით ღორს. ვასუქებულ ღორს დავკლავდით და ასო-ასო დავჭრიდით.

ასოების დასახელება: კვინჭიხე (უკანა ნაწილი), აბხა (ბეჭი), ჩხეშა (წელი), აბლაჟა (მუცელი), კირდაში (მკერდი), გაგაჩი (ბეჭისა და ბეჭის შუა ნაწილი), აუყაყვა (კისერი), ხასლეფი (გვერდები).

თითოეულ ასოს დავსერავდით, დავაყრიდით მარილს და ჩავაწყობდით კალათაში. სისხლი გამოიწურებოდა და ხორცი იქვინებოდა მარილით. შევიდირვა ღლის შემდეგ ჩამოვკიდებდით შუა ცეცხლზე კომლში გამოსაყვანად. ერთი თვის შემდეგ მოვხსნიდით და ვინახავდით.

### საჭმლის მომზადება

მთხრ. ალექსი ბერუკიას ძე ბუკია, 81 წ. (სოფ. წინაგოლასუბანი, ხობის რაიონი).

შემწვარი. ჩვენში განსაკუთრებით შემწვარი საჭმელები მზადდებოდა. ვწვავდით ქათამს, ინდოურს, ბატს, იხეს, გოჭს, ბატკანს, ცხვარს და სხვ.

გოჭს, ბატკანს და ცხვარს გავუჭრიდით მკერდს, შიგნეულს მოვხარშავდით, დავჭრიდით, მივუმატებდით ყველს, შევანელებდით მარილით, წიწაქით და მოვურევდით. ასე დამზადებულ შიგნეულით გამოვტენივდით გოჭს და გავკერავდით. ავაგებდით ხის შამფურზე და შევწვავდით. ვჭამდით ტყემლით და ღობით.

მთხრ. ნინო პავლეს ას. კელია, 60 წ. (სოფ. სენაკი, სენაკის რაიონი).

სხვადახხვანაირი საჭმელები. მეგრელების საუკეთესო საჭმელს შეადგენდა შემწვარი. შემწვარისათვის ვამზადებდით ღომს, ნაკლებად — მჭადს. ვამზადებდით აგრეთვე წვეწვს, რომელსაც ვეძახდით ბუფაში ხაწბელი. საწბელისათვის დავნაყავდით ერთად ნიგოზს, ზაფრანას, ქინძს, წიწაქას და მარილს. ამას ძმარში გავხსნიდით, ხაწბელი მზად იყო. ვამზადებდით კიდევ წვეწვს, რომელსაც ვეძახდით „წიწაქას“. ავიღებდით ზღომად წიწაქას, ქინძს, ზაფრანას, მარილს და კარგად დავნაყავდით. ამას გავხსნიდით ძმარში. ამ წვეწვს სჭამდენ ღვინის სმის დროს.

ვამზადებდით აგრეთვე ჩიხირთმას ხორცეულისაგან, უმეტეს შემთხვევაში ქათმისას. ქებაში ჩავდებდით დაჭრილ ხორცს, დავაყრიდით დაჭრილ ხახვს, მწვა-



ნილს და მოვხრავადით. ცალკე დაენაყავდით ნიგოზს და მწვანილს. ამას გავ-  
ხსნიდით ძმარში და დავასხამდით მოხრაკულ ხორცს. ამას წამოვადუღებდით და  
გადმოვდგამდით. შიგ ჩავასხამდით გათქვეფილ კვერცხს და მოვურევდით.  
ხირთმა მზად იყო.

**საცივს** ვამზადებდით ინდოურისას. ინდოურს ერთხელ წამოვადუღებდით  
და გადმოვდგამდით. ამოვიღებდით ინდოურს და შევწვამდით. დაენაყავდით ცალ-  
კე ბლომად ნიგოზს. ცალკე დაენაყავდით გამხმარ ქინძს, ქონდარს, სამშურეს,  
ნედლ ოხრახუშს, ნიორს და წიწყას. ამას გავხსნიდით ძმარში. ინდოურის ნა-  
ხარშს ზევიდან მოვხსნიდით სიმსუქნეს და შიგ ჩავასხამდით ძმარში გახსნილ  
ნიგოზს და მწვანილს. ამას დავატრიდით ბლომად ხახვს და დავდგამდით ცე-  
ცხლზე. აღუღება არ უნდოდა, რომ **ნიგოზი არ აჭრილიყო**. გადმოვდგამდით  
ცეცხლიდან და რამოდენიმე კვერცხის გულს, კარგად გათქვეფილს, შიგ ჩავა-  
სხამდით. რომ კვერცხი არ აჭრილიყო, კარგად ვურევდით. დავხსნიდით ინ-  
დოურს და შიგ ჩავაწყობდით. ეს უნდა გაციებულყო. ასე მზადდებოდა **თევ-  
ზის საცივიც**.

ვამზადებდით სხვადასხვა **ფხალეულს**, მაგალითად: **ხულის**, **მეაუნის**, **ჭარ-  
ხლის**, **ბოლოკის ფოთოლს** და სხვ. მოხარშულ ფხალს დაენაყავდით და შევაზა-  
ვებდით ნიგვზით და ძმრით.

ჩვენში ერთი არ იხმარებოდა.

**საკუმელს კვერცხისაგანაც** ვამზადებდით. დავამზადებდით **საწებელას**, შიგ  
ჩავახლიდით კვერცხებს და დავდგამდით ცეცხლზე მოსახარშად. საწებელაში  
კვერცხი მთელ-მთელი მოიხარშებოდა.

**შავ ბადრიჯანს** მოვხარშავდით, გავფტქვნიდით და შევანელებდით დანაყილ  
ნიგვზით, ძმრით და მარილით. დაჭრილ მწვანილსაც შევანელებდით.

მაღალ ქოთანში შევდგამდით შუა ცეცხლზე ლობიოს. შიგ ჩავატრიდით  
ხახვს, ტყლას, ჩავაყრიდით მარილს და დანაყილ მწვანილს. რომ მოიხარშებო-  
და, ციცივით ამოვლესავდით. ამას **ამოლესილ ლობიოს** ვეძახდით. ზოგჯერ ლო-  
ბიოს სხვანაირადაც ვამზადებდით. მოვხარშავდით და **კაკლად ამოვიღებდით**.  
ავურევდით დანაყილ ნიგოზს და ძმარს. ზედ დავატრიდით ხახვს.

აღუღებულ ნელთბილ რძეში ჩავასხამდით გათქვეფილ კვერცხს. კარგად  
მოვურევდით. დავდგამდით ნელ ცეცხლზე და ვურევდით, სანამ არ გასქელდე-  
ბოდა. ცოტა მარილსაც ვუზამდით.

ვაკეთებდით **ელარჯს**. მოვამზადებდით ღომს, შიგ ჩავატრიდით ახლადმო-  
ღებულ ყველს. ამას შევზელავდით და ცეცხლზე მოვშუშავდით.

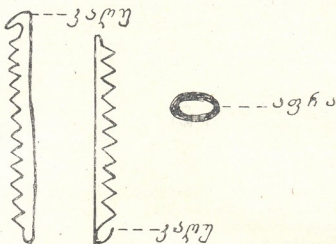
მოვზელდით სიმინდის ფქვილის ცომს. შიგ შევაზელდით დაჭრილ ყველს.  
ამას დავაკრავდით კეცზე და გამოვაცხობდით. ამას ვეძახდით **ჭვიშტარს**.

მთბრ. **შამშე გოგახ ძე ლატარია**, 80 წ. (სოფ. თორსათღვაბა, ხობის რა-  
იონი).

**კაჩე**. ახლანდელ რკინის **ლარქას** მაგიერ, რომელიც ჩამოკიდებულია შუა-  
ცეცხლზე, უწინ ხის ლარქა ვიცოდით. ამას **კაჩე** ეწოდებოდა (სურ. 32). აღე-  
ბული იყო ორი დაკბილული **მოკაუტეხული ლარტყა**. ამ ლარტყაზე ჩამოცმუ-  
ლი იყო შუაში ამოჭრილი ფირფიტა, რომელსაც **აფრას** ვეძახდით. ერთი ლარ-  
ტყა ჩამოკიდებული იყო ჭერზე, მეორე ლარტყა შებრუნებით ჩამოკიდებული

იყო აფრათი პირველ ლარტყაზე. შეიძლებოდა კაჩეს დაგრძელება და დაპო-  
 კლება აფრას საშუალებით. აფრა მოედებოდა კბილებს და ლარტყებს აჩერებ-  
 და.

ეროვნული  
 ბიბლიოთეკა



სურ. 32. კაჩე

მეჯოგეები კაჩეს უწოდებდნენ ცხვირს და აი, რატომ: როდესაც რომ რო-  
 მელიმე ამხანაგი წავიდოდა სადმე, კაჩეს ცხვირს მოაბრუნებდა იქით, საითაც  
 უნდოდა წასულიყო. მოსული ამხანაგი ამ ცხვირის მიმართულების საშუალებით  
 გაიგებდა თუ საით გაემგზავრა ამხანაგი.

## ბ უ რ ი ა

პურის და ჭადის ცხოვა და ღოგის დამზადება

მთხრ. მატრონე ვახაძისა, 55 წ. (სოფ. გონებისკარი).

ძველთაგან პურის თესვას ჩვენში არ მისდევენ. პურის მოსავალი ჩვენში კარგი იცის, [მაგრამ] მას პეპლავს და ფუჭდება. ამის გამო ხორბლეულს ჩვენში იშვიათად სთესვენ. მთავარი არის ჩვენში სიმინდი და ღომი (ჭვავი, ქერი და ფეტვი ნაკლებად ითესება). როცა დაგვირდება, ვყიდულობთ პურის ფქვილს.

ვაშადებთ ნამცხვრებს: 1) ხაჭაპურს, 2) ღვეზელს, 3) სხვადასხვა კვერებს, 4) ქადებს, 5) იაფოფხს, 6) ტაბლას, 7) ბრინჯულას. მადაური, შოთი, ლავაში, ხშიაღი, ღუეზა, პლაკუტი, ნაზუქი, დელენგო, მანდარი, კოლგარდი არ ვიცი.

ჩვენი მუღამ საზრდო არის სიმინდი და ღომი.

**შემზადება:** ხაჭაპურის, ღვეზელის და სხვადასხვა კვერებისათვის წინლამით მოზელენ პურის ფქვილს გობზე საფუარით, დლით (მეორე დღეს), პურის ცომი რომ აღუვდება, დასჭრიან და ცომის ნაჭრებს დააგუნდავებენ, მერე გაუწევენ და შიგ გულში ჩაურთავენ მარილნაკლებ ჩვილს ყველს დაფშვნილს, თავს შეუკრავენ ისევ ცომით და დააკრავენ გახურებულ ქვის კეცზე, ზედ დაუფენენ შკერის ან სხვა ფურცელს, ანდა თუნუქის ნაჭერს, დააყრიან ცხელ ლადარს, ნაკვერჩხლებს და ერთს საათში გამოცხვება. ღვეზელიც ამ წესით იზილება და იგუნდავება, მაგრამ ფორმა ხაჭაპურის მრგვალია, ღვეძელს! აძლევენ ნახევარ მთვარის ფორმას. შიგ ურთავენ დაფშვნილ ყველს და მოხარშულ გარჩეულ კვერცხებს, რომელსაც წინ-წინ ახმობენ სხვენზე. ზოგჯერ შუაზე სჭრიან კვერცხებს<sup>2</sup> და ისე აწყობენ შიგ.

ხაჭაპურს აცხობენ სტუმრობის დროს, როცა ოჯახს ესტუმრება ვინმე მოსარიდებელი პირი ანდა სხვა დღესასწაულებზე, აღდგომას, შობას, კალანდას<sup>(1)</sup> და სხვ. ღვეძელი კი წელიწადში ერთხელ ცხვება საშობაოდ. ეს ჩვეულება ჩვენში ძველთაგან მოდის. საშობაოდ აცხობდენ კიდევ პატარა პურის კვერებს (ხაჭაპურებს) იმდენს, რამდენი სული იყო ოჯახში. ამას ჰქვიაოდა „მუცლის სალოცავი“. თვითოეულ ოჯახის წევრს შობა დილას ჩამოურიგებდენ თითო კვერს. ოჯახის წევრს უნდა სამხელ შემოეცლო კვერი, სამხელ მუცელზე და შეეჭამა საკუთრად.

1 ხელნაწერშია: „ღვიძელს“.

2 ხელნაწერშია: „კვერცხებს“.

ჭადას აცხოვდნენ ამგვარად: ცომში შეაზელდნენ ცოტა შაქარს, გაურთავდნენ გულში შაქრიან ბრინჯს და ბრეწოულის კაკალს და ისე გამოაცხოვდნენ ანდა გულში გაურთავდნენ თაფლში არეულს დანაყილ ნიგოზს და შეთუთქულის ნაპანს კაკალს და ისე გამოაცხოვდნენ.

**იაფოფხის** ამზადებდნენ ამგვარად: დაფქულ ღომს („ღომის გულს“) მოზელავდნენ თხლად, ცოტა მარილს უზამდნენ და დაასხამდნენ გახურებულ ქვის კეცხედ და ზევიდან გახურებულსავე მეორე კეცს დაახურავდნენ ანდა ცეცხლზედ მიუცხუნებდნენ და გამოაცხოვდნენ.

**ტაბლა** ასე მზადდებოდა: „ღომის გული“ უნდა მოიზილოს ძალიან ცხელს წყალში, უნდა აურიონ ლაფერათი და დაისხას გახურებულ კეცზე ნახევრამდის, ზედ მოაყაროთ დაფშენილი ჩვილი ყველი და ნაფულარა და ამაზე დაასხამდნენ მეორე ნახევარს თხლად მოზელილ ცომს და გამოცხვებოდა ტაბლა. ტაბლას აცხოვდნენ მხოლოდ სააღდგომოდ.

**ბრინჯულა.** თხლად მოზელილ პურის ქვილს ან ღომის გულს დაასხამენ გახურებულს კეცზე და ზედ მოაყრიან დაფშენილ ყველს და გამოაცხოვენ.

**ჭადის გამოცხოვა.** სიმინდის ქვილს წინდაწინ გაცრიან საცერში ან მერდინში, მოზელენ ცხელი წყლით და მაშინვე დააკრავენ გახურებულ კეცზე, ზედ დააფენენ შკერის ან სხვა ხის ფოთოლს, ზედ დააყრიან ცხელს ღვრიოს (ღვრიელოს — ლადარს) ნაკვერჩხლებით, ერთს საათში ჭადი გამოცხვება.

ხშირად, თუ ძალიან საჩქაროა და ზევრი არ არის საჭირო, იმ შემთხვევაში, ხელდახელ მოზელენ ცოტა სიმინდის ქვილს გობზე და მოაგუნდავებენ ხელში და ჩააგდებენ შუაგულს ცეცხლში, რომელსაც წინდაწინ გაუჩხრეკენ, ზედ წაყრიან ღვრიელოს და კვერი ხელდახელ გამოცხვება. კვერს, სანამ ღვრიელოში ჩააგდებდნენ, შეფურცლავენ შკერის ან სხვა ფურცლით, ხანდახან შეუფურცლავად ჩააგდებდნენ ცეცხლში. შეუფურცლავ კვერს ჰქვია „ნაცრიანი კვერი“, რომელსაც გამოცხოვის შემდეგ გარეცხავენ ნელთბილი წყლით და ნაცარს გააცლიან.

**ღომი** მზადდება ასე: გაცხვილს კაკალ ღომს ჩაყრიან სპილენძის ქვაბში იმდენს, რამდენიც საჭიროა დღიურად ოჯახისათვის; ორ-სამხელ გადარეცხავენ წყლით, შეამსებენ წყლით კარდალს (ქვაბს), შეჰკიდებენ ცეცხლზე და ღომს მოხარშავენ ნელი დუღილით და ღომი ნელ-ნელობით შუშდება. დუღილის დროს ლაფერათი ურევენ, სანამ ღომი არ მოიხარშება და არ დაშუშდება. ნახევარი საათის განმავლობაში ღომი მზად იქნება; შემდეგ ჩამოიღება კარდალე ღომით და დაიზილება ჩოგანით (ეს არის სუფთად გათლილი ჯოხი სივრცით სამ ნიშნამდე, სისქე ნახევარი ვერშოკი, მრგვალი) და ლაფერათი ამოიღება კერძბათინებზე ან ჯამებზე. ვისაც ესენი ნაკლებად აქვს, ღომს პირდაპირ სუფრაზე (ხის მაგიდა) დაუირიებდნენ.

**ქვილის ღომსაც** ამზადებენ ამგვარად: სიმინდის ქვილს ჰყრიან ნელ-ნელა ადუღებულ წყალში და ლაფერათი ურევენ მანემდის, სანამ არ შესქელდება. შემდეგ დაადგამენ ნელ ცეცხლზე და დაშუშდება ნახევარ საათში. როცა დაშუშდება, ჩოგანით ზელენ და ლაფერათი ამოიღებენ და დაარიგებენ კერძბად. ძველად ჩვენში როცა რაიმე შემთხვევა იქნებოდა ოჯახში — ტირილი, ქორწილი ან სხვა რაიმე წვეულება, ჭადს აცხოვდნენ თორწეში. აკრავდნენ ხელით და იღებდნენ კაკვებით, მაგრამ ყოველდღიურ საჭიროებაზე ჩვენში ჭადს კეცზე აცხოვდნენ და ეხლაც აცხოვენ ყოველ ინჯარაზე (სადილ-ვახშმად). გამოცხვარი

ჰადი ერთი დღელამის მეტს არ ინახება; როგორც პური კვირაობით, ისე ჰადი არ შეინახება.



მთხრ. იროდი ალექსანდრეს ძე დოლიძე, 60 წ., სოფ. ამაღლება (განასტყვევება).

ჩვენში ჰადს აცხობენ ქვის (იშვიათად თიხის) კეცზე. ქვის კეცს ამზადებენ სათალი ფიქალ ქვისაგან, რომელიც გურიაში სამ-ოთხ ალაგას იშოვნება. სადაც კეცის ქვა ითლება, მას უძახიან „საკეციას“. ქვის ოსტატი (კეცის მთლელი) მონახავს ამ ადგილზე საკეცე ქვის დიდს ფიქალს, ზედ მოხაზავს საჭირო ზომის კეცის ზომას, ამოსჭრის ამ ზომაზე ქვას, შემდეგ ამოუღებს გულს და სხვადასხვა იარაღებით გასწმენდს და გაალამაზებს. კეცის სათალი იარაღებია: 1) წაკატი უფროს-უმცროსი — ქვის საწმენდი და სათალი; 2) თათუა — პირთხელი წაკატი, სათათვაფი; 3) საფხეკი წაკატი, რომლითაც იწმინდება კეცის გული.

როცა კეცი მზა, გათლილია, მას უნდა ხმარამდის გამოწვა ცეცხლზე. პირველ ორს დღეს ან სამს ახალ გათლილი კეცი უნდა გავრეს ცეცხლის პირას, შემდეგ ზედ დაეყრება დადარი (დვრიელო—ცხელი ნაცარ-ნაკვერჩხალი). ორის დღის შემდეგ დაიდგმება ცეცხლზე, გახურდება და იხმარება საჭიროებაზედ. ქვის კეცის გარდა ჰადის და სხვა ნამცხვრების გამოსაცხობად ხანდახან ხმარობენ თიხის კეცებსაც (კელამინდას).

### ბოსტნეულისა და ხილის შენახვა

მთხრ. ბაბუსი ზევარის ას. ანდლულაძისა, 65 წ. (სოფ. ძიმითი).

ბოსტნეულობიდან ჩვენში ვინახავთ საზამთროდ: ქონდარს, ქინძს, ნიახურს, შაშტრამს, კლიავს. ივნის-ივლისში მოგვკრეფთ, გავახმობთ და მოვფშვნით და ვინახავთ ჭურჭლებში მშრალ ადგილას. ინახება საზამთროდ ლობიოც (ქონა ლობიო). ის რომ დამწიფდება, მოგვკრეფავთ და ავაცვამთ კედის ძაფზე და გავახმობთ ზამთრისთვის; როცა დაგვჭირდება შესამზადებლად, წყალში დავალბობთ, მერმე მოვხარშავთ და შევამზადებთ სუნელებით. ასევე ინახება გრძელი ბადრიჯანი. როცა ის დამწიფდება, დავკრიფავთ და დავსჭირთ გრძლად, ავაცვამთ კედის ძაფზე და გავახმობთ. ზამთარში, როცა დაგვჭირდება, დავალბობთ წყალში, ვხარშავთ და შევაზავებთ სუნელებით. ასევე ინახება ზაფრანაც და პილპილი, მოიკრიფება და გახმება ზამთრისთვის.

ფხალს (კეყერას და ლახანასაც) ვამყავებთ ამგვარად: კეყერას და ლახანას დავსწმენდთ, მოვწალავთ (მდულარე წყალში ამოვავლებთ, როცა გაცივდება ლახანის თავებს დავჭრით ოთხად), ჩავაწყობთ ჭურში ან სხვა რამე ჭურჭელში. ერთს ფენას რომ მოვაწყობთ, ზედ მარილს, პილპილს და მონწალულს ნიახურს დავაფენთ და ბაბილოს ფურცელს დავაყრიოთ, შემდეგ მეორე წყობას დავაწყობთ ასევე ამსებამდის, შემდეგ ზევიდამ დავასხამთ ნიახურის ნახარშს წვესს, დავკორავთ ზევიდამ და თავზე დავახურავთ, ზამთრისთვის დამყავებულნი იქნება და იხმარება საჭიროების დროს.

ხილულობის ჯიშებიდგან ვინახავთ საზამთროდ ვაშლისა და მსხლის ჩირს. დაიჭრება ვაშლი და მსხალი, აიციმება კედის ძაფზე და გახმება მზეზე და ვინახავთ საზამთროდ. გაღებად დაწენა, ჯაგნების გაკეთება არ ვიცით.

ვაშლს და მსხალს კიდევ ვინახავთ ყუთებში, სილაში ან ჩალა-თივაში ჩაწყობილი. მსხალს ვინახავთ კიდევ ჭურში. ჩავაწყობთ წყობილად ჭურში მსხალს და როცა ავამსებთ ყელამდის ჭურს, დაუხურავთ, მაგრად დავგოზავთ წითელი მიწით და ზამთრამდის ინახება შიგ. საჭიროების დროს მოვხდით ჭურს როგონს და ვხმარობთ მსხალს.

ტყემლიდგან ამზადებენ და ვინახავთ: 1) ტყემალს მოხარშულს და სუნელეზით შენელებულს, 2) ტყლაპს, 3) კოწაროხს, 4) ყარაოს და 5) სხვადასხვანაირს „საწებელს“.

**ტყლაპი** მზადდება ასე: ივნისს-ივლისის თვეებში ტყემალს ვკრეფავთ, ვხარშავთ დიდს გამოკალულს სპილენძის ქვაბში, გავწურავთ ქორცხოში (წვრილი წკნელისაგან პატარა დაღობილი გოდორი, დაბალი). რაც დარჩება ქორცხოში, შევხელთ და გავწურავთ მეჩხერ საცერში, მერმე გავიყვანთ (გაუწევთ) გრძელს ფიცარზე ან სუფრაზე და მზეზე გავახმობთ. შემდეგ ავიღებთ სუფრიდგან და ცალკე გადავიკიდებთ მზეზე გასაშრობათ. როცა წაშრება, ამოვავლებთ ტყემლის ნახარშ წვეწვი, გავაშრობთ და ასე გავიმიეორებთ სამ-ოთხჯერ და შემდეგ გავახმობთ და ვინახავთ. აღუღების დროს ცოტა სუნელს (მარილს, კლიავს და პილპილსაც) ვუზამთ.

**კოწაროხს** (კეწარახს) ასე ვამზადებთ: ტყემალი იხარშება მისივე წვეწვი, შემდეგ გავწურავთ და წვენს მარტოდ ვაღუღებთ სამ დღეს დილიდან საღამომდე, როცა წვეწვი დუღილში  $\frac{3}{4}$ -ზე დავა, შავს ფერს მიიღებს, ცოტა მარილს ვუზამთ (მიურთავთ) და მზად იქნება; შემდეგ ინახება ბოთლებში ან სხვა რამე ჭურჭლებში.

**ყარაო** ასე მზადდება: [ტყემელი] ტყემლის წვეწვი იღუღებს გაცრილი (ბურკა და ტყავაცლილი) ნახევარს დღეს, დავურთავთ ნედლ ქინძს, კლიავს, კამას, პილპილს, ნიორს და მარილს და შევივინახავთ თიხის დერგში და საჭიროების დროს ვხმარობთ საჭმლის შესამზადებლად.

**საწებელი** ასე მზადდება: ტყემლის ნახარშში მიურთავთ ქინძს, კლიავს, კამას, პილპილს და მარილს, დიდი ხარშვა არ უნდა.

**მთხრ. ნატალია ალექსანდრეს ას. თოხაძისა, 75 წ. ქ. მახარაძე (ოზურგეთი).**

**საწებელი კეთდება კიდევ მძაღისგან.** მძაღეს ცოტა ნაჭებს აურევენ (გასძრავენ) ძმარში, ცოტა კამას (დანაყილს ნიორს) მიურთავენ მარილით და მზად იქნება. თვით ძაღე კეთდება „ცუტურა“ დამპალ ნიგვზისგან. ასეთი ნიგვზი უნდა დაარჩიო და ჩაყარო თიხის ჭურჭელში და დაახურო თავზე და დასტოვო მშრალს ადგილზე სამის თვის განმავლობაში, შემდეგ უნდა დაინაყოს. დანაყის დრო [ს] მოიფუშნება, წყალი უნდა ასხათ ნელ-ნელა. დანაყილი ჩაყარეთ „ბანკაში“ ან თიხის ჭურჭელში, დადგით თბილს ალაგას (სჯობია თუ ცეცხლის პირს დადგამთ). საჭიროა ხშირად შეხელა ჩოგნით; წვენს დაიყენებს, გაშავდება და დაღუღდება მისით და მზად არის. ინახება რამოდენიმე წელს.

ძალით შეამზადებენ მყავე კეფერა ფხალს, ღორის ჭიპის ქონს და კურდღლის ხორც[ს], აგრეთვე ლობიოს, ძიგურა (ეკალას) ფხალს.





**მურაბებს ამზადებენ:** „ვიშნა ბალისაგან“ („ქვიშნა ბალიც“ ჰქვია) ბალისაგან, შინდისაგან, ნიგვზის, ლელვის, ბიას და საზამთროსაგან ყურძნის ტკბილისა და ყურძნისგანაც.

„ვიშნის“ მურაბა კეთდება ამგვარად: ხუთი გირვანქა „ქვიშნა ბალი“ ხუთ გირვანქა ფხვნილ (სილა) შაქარზე უნდა დამზადდეს. ხუთ გირვანქა შაქარს უნდა ოთხი ჰქვია წყალი. წამოდულდეს უნდა ცეცხლზე, დუღილის დროს რაც თავზე ყალბი მოადგება, კოვზით უნდა ააცილო, შემდეგ შიგ ჩაიყრება ბალი გამობურკული (კაკალგაცლილი) ან გამოუბურკავი; იდუღებს ერთ-ორ საათს ნელი დუღილით, სანამდი ფერს გადაიკრავს (მოწითანოს). მურაბის მოხარშვას ატყობენ ამნაირად: ჰქვია ცივ წყალში ჩაუშვებენ რამოდენიმე მურაბის წვეთს, თუ რომ წვეთი წყალში არ გაიხსნება და მთლიანად ჰქიქის ბოლოს მოექცევა, მურაბა მოხარშულია.

ამგვარად მზადდება ყველანაირი ბალის მურაბა და შინდიც (ხუთ გირვანქა შინდს უნდა ექვსი გირვანქა შაქარი).

**ნიგვზის მურაბას ამზადებენ** [ამგვარად]: ახალგამოსულ უმწიფარი (სანამდი ნიგვზის გული დამწიფდებოდეს) ნაჭას კანს შემოათლიან, დაჩხვლეტენ, ცივ წყალში ჩაყრიან და უცვლიან წყალს ორჯერ დღეში ხუთი დღის განმავლობაში, შემდეგ კირწყალში ჩაყრიან და ერთს დღეს იქნება შიგ. მერე თაფლწყალში აღუღებენ ნახევარ საათს. ამის შემდეგ შაქრის ფხვნილს წონით ხუთ გირვანქას დაადგამენ ცეცხლზე და აღუღებენ წყლით, მერე შიგ ჩაყრიან ხუთ გირვანქა გამზადებულს ნიგვზის ნაჭას (უმწიფარს ნიგოზს). აღუღებენ მანამდის, სანამდე ნაჭის გული დატკბებოდეს, ე. ი. სანამ სიტკბო გულში შევიდოდეს. დუღილის დროს ჩაახარშავენ დაჭრილ ლიმონს და მიხაკ-დარიჩინსაც.

**ლელვის მურაბა** ასე მზადდება: გაურჩეველს (გაუფცქვენელ) ლელვს დაჩხვლეტენ, წამოაღუღებენ ოთხ გირვანქა ფხვნილ, სილა შაქარს ხუთ გირვანქა ლელვზე წყალში, შიგ ჩაიყრება ლელვი და ერთს დამეს უნდა იყვეს შიგ. მეორე დღეს უნდა აღუღო, სანამ შაქარწყალი არ შესქელებება და მზად იქნება.

**საზამთროს მურაბა** ასე მზადდება: საზამთროს (ხაბურძაქს) სქელს გარეკანს შემოათლიან და თეთრს კანს სჭრიან ნაჭრებად; ჩაიყრება კირწყალში ნახევარი საათით. მერმე გაავლებენ ცივ წყალში ხუთ-ექვსჯერ. ხუთ გირვანქა საზამთროზე ხუთ გირვანქა სილა შაქარს დაადუღებენ წყალზე (წყალი უნდა ორი წილი შაქარზე), იდუღებს სამ-ოთხ საათს. როცა კანი გამოიხარშება და ქარვის ფერს მიიღებს (ყვითელს), მურაბა მზად არის.

**ბიას (კომშის) მურაბა** ასე მზადდება: ბიას კანი შემოეთლება და დაითლება პატარა ნაჭრებად, ჩაიყრება ცივ წყალში, რომ არ გაშავდეს. შემდეგ სილა შაქარს (წონით, მაგალითად, ხუთ გირვანქა ბიას უნდა ოთხი გირვანქა შაქარი) ცალკე დაადუღებენ წყალში და შიგ ჩაყრიან ბიას ნაჭრებს, იდუღებს ერთ საათს, როცა ხარშვის შემდეგ გაწითლდება ნახარში, მურაბა მზად იქნება.

**ყურძნის ტკბილის მურაბა** ასე მზადდება: აიღებენ, მაგალითად, ერთს ფუთს მოპეტყეზებულს ტკბილს (ყურძნისას), ჩაასხამენ მოკალულს სპილენძის ჭურჭელში, აღუღებენ ოც წუთს. მერმე ჩაყრიან შიგ საჭმელ ხაზს (კანგაცილის და პატარებად დაჭრილს), გარჩეულს ხმელს ნიგოზს, წაბლს გარჩეულს, ვაშლს, სხმარტლს, მსხალს და სხვა ხილეულობას; აღუღებენ სანამ მესამედზე დადგე-

3 დედანში მთხრობელი არ არის დასახელებული.



ბოდეს და გასქელდებოდეს. გაცივებულს ინახვენ თიხის ქურქელში ან გრძელ ალაგას.

**ფელამუში** მზადდება ამგვარად: მოპეტმეზებულ ტკბილს ჩაახსამენ მოკალულ სპილენძის ქურქელში, წამოათბობენ და შიგ გახსნიან მერდინში გაცირის ძველი სიმინდის ქვილს ანდა პურის ქვილს; შემდეგ ადუღებენ ცეცხლზე ნელი დუღილით ნახევარ საათს. დუღილის დროს ურევენ მუდამ, რომ ქვების ფსკერზე არ ჩაიკრას ქვილი. ასეთს მოდუღებულ ფელამუში (ცოტათი უფრო სქელში) ამოაელებენ კედის ძაფზე აცმულ თხილს, ვაშლის და მსხალის ჩირს, ნიგოზს, წიწიბოს (წიფლის ნაყოფს) სამჯერ ზედიზედ; შემდეგ გრძელს ჯოხზე გაამწკრივებენ („გაწკაპვენ“). ერთიმეორეზე დაშორებით ჩამოკიდებული გაიდება გასაშრობად მზეზედ მორიდებული, მზეს უნდა არიდოთ პირველ სამ დღეს, შემდეგ გაიტანენ მზეზე და გაახმობენ. ამის შემდეგ „ჯანჯუხი“ (ჩურჩხელა) მზადაა.

საჩურჩხელე თხილს წინწინ მოხარშავენ წყალში და შემდეგ კანს გააცლიან და ააცვამენ კედის ძაფზე (სიგრძით როგორც სურთ, 3/4-ს არშინამდე). გაუღებენ მზეზე და, როცა გახმება, ამოაელებენ ფელამუში, როგორც წინ მოგახსენეთ. ნიგოზს, წიწიბოს და ჩირს წინ-წინ მოხარშვა არ უნდოდა და არც კანის გაცლა.

**ხავიწის შემზადება.** ხავიწი მზადდება თაფლწყალისაგან შემდგენაირად: ერთი მესამედი კარგი უწყინარი თაფლი (მაწყინარი თაფლია, როცა ის ათრობს და ავად ხდის კაცს) გაიძრება ორს მესამედ წყალში; ადუღებენ ნახევარ საათს და ცოტა ღვინოსაც ჩაურევენ. შემდეგ გადმოიღება, გაგრილდება, შიგ ჩაიყრება ღომის გული (დაფქვილი ღომი) ან პურის ქვილი, მოურევენ ძალიან ლაფერათი (ბრტყელი, კოვზის მსგავსი) და ადუღებენ თითქმის ერთს საათს, სანამ ქვების ფსკერზე ქერქს გაიკეთებდეს და მზად იქნება.

ხავიწს უმზადებენ უმეტესად მელოგინე ქალს (მშობიარობის დროს) და აკმევენ სანამ ლოგინად წევს, რადგანაც ეს ძლიერ ნოყიერი და სასარგებლოა.

**ჩახჩის და კუპატის დამზადება**

მთხრ. ნატალია ალექსანდრეს ას. თოხაძისა, 75 წ., ქ. მახარაძე (ოზურგეთი).

შაშხის დამზადება ჩვენში ასე იცინ: ღორის ხორცი, რაც შეიძლება, მსუქანი, აიჭრება ნაჭრებად (ასობათ): ბეჭი, ბარკალი, გვერდები; [ნაჭრები] ჩაიწყობა ხის ორეში, წაყურება დაფეშვილი მარილი და ცოტა სელიტრა და დაფნის ფურცელი, ასე იწყობა რამოდენიმე ფენად. ასე ინახება თხუთმეტი დღე. შემდეგ ამოიღება და სხვენზე, საფუტარში დაიკიდება ოჯინჯალაზე, ამგვარად ფუტში გამოშრება და დიდხანს შეინახება და იხმარება საუმელად შემწვარი ან მოხარშული.

მასალა: მარილი, სელიტრა და დაფნის ფურცელი. ასევე მზადდება ახოხტიც — ქათმის, ბატის და იხვის შაშხი.

კუპატს ამზადებენ ასე: გარეცხილ, გასუფთავებულ საქონლის გამხმარწელეებში (შიგნეულობა) ჩაყრიან წვრილად დაჭრილ-დაკეპილ ღორის ან სხვა ხორცს შეზავებულს სანელებელით (მიხაკ-დარიჩინით, მარილით, ცოტა პილ-

პილით და ხახვით, შიგ ჩაურევენ ბრეწოულის კაკალსაც. შემდეგ გააშრობენ სხვეწზე (ოჯანჯალაზე ფუტში) და მზად იქნება, თუ არადა, გაუშრობენ ცხიმოვან რაობენ.

ასეთივე წლებში ჩაყრიან წვრილად დაჭრილ სანელებლებით შეზავებულს ღორის გასუფთავებულს შიგნულს, მიურთავენ მარილს, პილპილს, ხახვს და ბრეწოულის კაკალს, გააშრობენ ფუტში ოჯინჯალაზე და როცა გაშრება, იხმარება საჭმელად.

მასალები: მიხაკ-დარჩინი, მარილი, ბრეწოულის კაკალი, პილპილი, თუ გორვალას არ უხვამ.

## საშხმელების დამზადება

მთხრ. მენიკო ჩიჩუა, 60 წ., (სოფ. ჩოხატაური).

ჩვენ ვამზადებთ საჭმელებს მცენარეულობიდან, ხორცეულიდან და წველისაგან.

### I. მცენარეული საშხმელები

**ბაღჩეულობის:** 1) ლახანა, 2) კეჟერა ფხალი, 3) ჰიჭილაყა, 4) წითელი ფხალი, 5) ცერცვი, (ოჭროცერცვი და მიწის ცერცვი), 6) ხანჭიკოლა, 7) ლობიო (ქონა ლობიო, წითელი ლობიო და ქოქეა ლობიო), 8) ჭყიმა ფხალი, 9) ბადრიჯანი, 10) პომიდორი (გვიან შემოვიდა), მეჭეხა (ღელის პირზე მოდის), 12) თავშავა.

**გარეული მცენარეულობა:** 1) ძიგურა (ეკალა), 2) ჩიტისთავა, 3) მოლოქა, 4) მტრედის ოჯანტუა, 5) გარეული წიწმბატი, 6) დედლისქონა, 7) ხობხისმკერდა (დიდრონი ფართე ფურცლები იცის), 8) ომბალო (ტყემლის შესაზავებელი), 9) სოკოკვერცხი (სოკო), 10) მანჭკორე (სოკო), 11) სოკომინდორა (სოკო).

**სუნელები:** 1) ქინძი, 2) ქონდარი, 3) შაშტრამი, 4) ზაფრანი, 5) მაკიდო, 6) ნიახური, 7) კამა, 8) კლიავი, 9) პრასა, 10) პილპილი.

**მათი დანიშნულება და შემზადება-გაკეთება.** ბაღჩის ფხალი შეჭამადად მზადდება შემდეგნაირად: დანაყილი ნიგოზი, ძმარი, (ტყემალი ან ბროწეული), ქინძი, ნიორი და მარილი აურიეთ ერთმანეთში და შეაზავეთ ხსენებულთ ფხლები.

ჰიჭილაყა, როცა ჩვილია, უნდა უყოთ ძმრის მაგიერ „მკუხი“ (უმწიფარი ყურძნის მტევანი დაინაყოს და წვენი უყოთ — ეს არის „მკუხი“), როცა დაბერდება, მაშინ კი ძმარი უნდა უყოთ.

**ღობიო ნედლი** (პარკებად). ქონა ლობიო, წითელი ლობიო, ქოქეა ლობიო უნდა მოხარშოთ, გასწუროთ, შემდეგ შეაზავოთ ძმარში ან ბრეწოულში პილპილი, ზაფრანი, შაშტრამი, ქინძი და ნიორი, აურიეთ ერთად მოხარშულ ლობიოს და მზად იქნება.

ხელი ლობიო ჩაყენეთ თიხის ქოთანში და მოხარშეთ, შემდეგ უყავით იგივე სანელებელი და წამოადუღეთ და შელესეთ. ქონა ლობიოს ამოლესვა არ უნდა.

**კეჟერა ფხალი** საზამთროდ დამეავდება ასე: ჯერ მონიწალება (მდულარე წყალში ამოივლება), შემდეგ გაცივებული ჩაეწყობა ჭურში ფენებად. თითო

ფენას მოეყრება მარილი, მონწალული ნიახური ძირიანად და ბაბილოს (ვენახის) ფურცელი და პილპილი, ზედ მოეწყობა მეორე ფენა და ამგვარად მოემზადება კურსი. ზედ დაასხამენ ნიახურის ნახარშს და კარგად დაახურებენ. საჭიჭიჭე ზამთრისთვის დამკვეთებული იქნება. **მეფე კეფერა** ასე მზადდება საკმელად: უნდა კეფერა დაიჭრას წვრილ-წვრილად, დაინაყება მარილი, ნიორი, ქინძი და მძაღე, აირევა ძმარში, ზედ წაეჭრება პრასა, მაკიდო და მზად იქნება.

**სოკოვერცხი** (სოკო) მზადდება ასე: ჯერ მოიხარშოს, როგორც ქათამი, უნდა დაიდვას ზედ დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, მარილი და ძმარი დაესხას. ასევე მზადდება მანჭკორა (სოკო), რომელი ჩნდება დამპალის წიფლის მორზე და ტყემლის ხეზე. სოკომჟადაც (სოკო) ასევე მზადდება.

**ბადრიჯანი** ჯერ მოიხარშოს და დაიწუროს ან ხელით, ანდა ორს ძელს შუა, გადაჭრათ უნდა ხახვი და მაკიდო. შეაზავეთ დანაყილი ნიგოზი, ქინძი, ნიორი, პილპილი, მარილი ძმარში, აურიეთ ბადრიჯანში და მზად იქნება.

**ცერცვის შემზადება.** ოქროს ცერცვი ნედლი (პარკი) მოიხარშება, როგორც ნედლი პარკი ლობიო, მიწის ცერცვის კი მარტო კაკალი მოიხარშება. შემზადება უნდა, როგორც პარკ ლობიოს.

**ხანჭკოლას შემზადება.** ხანჭკოლა მოიხარშება და მოხარშული გამქანვარე მდინარე წყალში ჩაიდგმება მეჩხრად დაღობილ კალათით, დაჯორგვენ და დატოვებენ შიგ დასაბუნელად შვიდიდან ცხრა დღეს ან მეტს (ამას ჰქვია „დაბუნა“), შემდეგ მარილს მოაყრიან და სჭამენ, კანს შემოაცილებენ ჭამის დროს.

## II ხორციელი სახამლეები

ხორციელი საკმელები მზადდება: ა) ძროხის, ხარის, კამეჩის, თხის და ცხვრის ხორცისაგან.

ბ) შინაური ფრინველების — ქათმის, ბატის, ინდაურის, იხვის ხორცისაგან და ღორის ხორცისაგანაც.

გ) ნანადირევის — ცხოველების და ფრინველის ხორცისაგან.

**ხორციელი საკმელების შემზადება.** 1) **ხარჩოს შემზადება.** ხორცი უნდა დაიჭრას წვრილად, ჩაიყაროს თიხის ქოთანში ან სხვა რამე ჭურჭელში და მოიხარშოს. დაადევით ტყლაბი ან მიურთეთ ბრეწოულის წვენი, მარილი და ხახვი. ჩაყარეთ ბრინჯი ან ვერმიშელი (თუ ბრინჯს უზამთ, ადრევე უნდა შეეხარშოს) თუ ერმიშელს — ცოტა ხნის მერმე უზამთ, ერმიშელი უფრო ადრე შეეხარშება, ბრინჯი — უფრო გვიან). შეიძლება პამიდორიც უყუთ.

2) **ქათმის შემზადება.** აჩარიქეთ (ასჭერით), მოხარშეთ ქოთანში, დაუდევით დუღილის დროს დანაყილი ნიგოზი, ნიორი, ქინძი, მარილი და ბოლოს დაასხით ძმარი, ვისაც სურს ჩაუმატებს პილპილს ან გორვალს და მზად იქნება.

3) **ინდაური მზადდება ორნაირად:**

ა) აჩარიქებენ ინდაურს, ჩააწყობენ ქვაბში, შიგ ჩააყოლებენ დაჭრილ ხახვს ორ გირვანქამდე, ერთად მოხრაკავენ მაგრად თავდახურულ ჭურჭელში მანემდის, სანამდი ორივე ერთად მოხრაკებოდეს. შემდეგ დანაყილ ნიგოზიდგან გამოხდიან ზეთს (დანაყილ ნიგოზს აურევენ წყალში და გასწურავენ ხელში), მიურთავენ ქინძს, მარილს და დაასხამენ მოხრაკულ ინდაურს და ადუღებენ. შემდეგ გადმოდგამენ და დაასხამენ ურწყულ ზეთს (დანაყილი ნიგოზიდგან იხდება ზეთი ჯამზე გუნდავებით, რომელსაც უძახიან „ურწყულს ზეთს“) და მზად არის.

ბ) ინდაურს წინწინ ნწლავენ (ნახევრად ხარშავენ), შემდეგ სწვავენ შამფურზე, აჩარიქებენ, შემდეგ დანაყილ ნიგოზიდგან გამოხდიან ურწყულ ზეთს, შემდეგ ნიგოზს გახსნიან წყალში, დანაყენ ნიორს, ქინძს, მარილს და დაურევენ ერთად, ჩაასხამენ ქვაბში ჩაწყობილ ინდოურს და წამოდულდებენ. ძმარი დეისხმის შუა დუდილის დროს, ურწყული ზეთი მოველება ზედ ცეცხლიდგან გადმოღების დროს და მზად იქნება. ამას ორივეს ჰქვია „ჩასაცევებული ინდაური“.

4) ბატის ხორცის შემზადება. ბატის ხორცი ჯერ უნდა მოიწალოს, შეიწვას ცალკე, შემდეგ აიჩარიქოს, შემდეგ კი გადაეველება დანაყილი ნიგვზით, ხახვით, ქინძით, ნიორით და მარილით შემზადებული სანელებელი ბატის ხორცს და წამოდულდება, მერმეთ დაასხამენ ძმარს (შუა დუდილის შემდეგ) და მზად იქნება<sup>4</sup>. ასევე მზადდება იხვიც.

ხშირად ბატს შაშხალ ინახავენ და შემდეგ ამზადებენ მისგან საქმელს. დაშაშხვა ბატის ასე უნდა: ბატის ხორცს მოაყრიან დანაყილს მარილს, გააშრობენ ოჯინჯალაზე კვამლში, სადაც ჩამოკიდული იქნება ხუთიდან ათ დღეს. საქორთების დროს აჩარიქდება, ჩაიწყობა ქოთანში და წყლით მოიხარშება. შემდეგ დაედება დანაყილი ქინძი, მარალი, ნიორი, დაერთვის ძმარი დუდილის დროს. ძმრის მაგიერ, კარგია, თუ უხამთ ყარაოს (დადულებულ ტყემალი) და მზად იქნება.

5) ქათამი ერბოში მოხრაკული ასე მზადდება: აიჭრება ვარია ქათამი (ახალგაზრდა), ჩაიწყობა სპილენძის ქოთანში, შიგ ჩაიწყობა ხახვი და კარაქი და იხრაკება თავდახურული ერთად. ზედ პამიდორი დაყარეთ, იდუღოს ერთხანს, მერმე გათქვიფე კვერცხი და დაასხით ზემოდამ; როცა კვერცხი შეიკრას, მზად იქნება.

6) გოჭის შეწვა. დაკლული გოჭი გაიწმინდება, გაირეცხება კარგად. წინდამით დანაყება მარილი, ნიორი, ნედლი ქინძი, ძმარში არეული წაესმის გოჭს. გულ-ღვიძლი დაიჭრება პატარვანად და ამავე სუნელებში აირევა და ჩაიწყობა გულში და ამოიკერება (ხშირად მოხარშული ბრინჯითაც გამოსტენენ გულს). წამოაგებენ შამფურზე და შეიწვის შუაცეცხლზე შამფურის ხელის ტრიალით (ცეცხლის პირას დაისობა ორი პატარა ორი არშინის სიმალღეზე ბარჯგები, ზედ დაიდება შამფურით გოჭი, რომელსაც ხელით ატრიალებენ სანამ შეიწვებოდეს), წვის დროს ორ-სამხელ კარაქს წაუსვამენ და, როცა გოჭს კანი დაუწითლდება და დაუსკდება, გოჭი შემწვარი არის. შემდეგ ააჩარიქებენ და ჩააწყობენ ნიგვზის გამოხდილ ზეთში და მზად არის.

7) ბეჭის მოხარშვა. ძროხის, ხარის ან კამეჩის, ღორის ბეჭი ამოიჭრება ცალკე და მოიხარშვის (ბეჭი უნდა ჩადვით ადუღებულ წყალში და ისე მოხარშოთ, რომ ხორცი მკვრივანი იყოს). მოხარშული ბეჭი საერთოდ მოიტანება სუფრაზე, როცა წვეულება არის (ქორწილი, ნათვლა ან სხვა სტუმრობა), მთლიანად. ბეჭს დაჭრა (მოთლა) უნდა თავის წესზე. კარგი ბეჭის მომთლელი ბეჭის ნაჭერს აათლის ერთ ორი არშინის სიგრძით განუწყვეტელს (მთლიანს) ნაჭერს. ბეჭს უნდა თან ახლდეს მისი საწებელი, რომელიც ცალკე მზადდება.

<sup>4</sup> ხელნაწერში: „ბატის ხორცი ჯერ უნდა მოიწალოს, შეიწვას ცალკე, შემდეგ აიჩარიქოს, შემდეგ კი გადაეველება შენელებული ნიგვზით, ხახვით, ქინძი, ნიორი და მარილი დანაყილი ბატის ხორცს და წამოდულდება, მერმეთ დაასხამენ ძმარს შუა დუდილის შემდეგ და მზად იქნება“.

საწებელი ასე მზადდება: 1) ტყემლისაგან: მოხარშეთ ტყემალი, უყავით დანაყილი მარილი, უმბალო (მცენ. ბაღჩის), პილპილი, ქონდარი, კამა და ქაჩხი.  
2) ბრეწოულის წვეწში ჩასჭერით ხახვი, ცოტა დანაყილი ნიგოზი, პილპილი და აურეთ.

3) ძაღე ძმარი. ძმარში გასძარით მძაღე, შეურეთ დანაყილი კამა და მზად იქნება.

8) კურდღლის ხორცისგან მზადდება საჭმელი, როგორც „ხარჩო“, მაგრამ ძმრის ან სხვა სიმყავის მაგიერ ურთავენ ძაღე-ძმარს. ძაღეში მომზადებული კურდღლის ხორცი ითვლება საუკეთესო კერძად.

### III. წველისაგან სახეივანის შემადგენ-ბაჰითება

წველისაგან მზადდება ჩვენში: 1) „ქაში“, 2) „რძე-კვერცხი“, 3) ნაღუღარი, 4) ქაქიე, 5) რძეში გადაზეილი ყველი.

1) ქაში მზადდება ასე: წინ-წინ მოიხარშება ბრინჯი ცალკე წყალში, გადაშრება (წყალი გამოეცლება დუღილში). ზედ უნდა დაესხას რძე, მირთვა უნდა ცოტა მარილის და შაქრის, იღულოს და ქაში მზად იქნება. ხშირად ქაშს ბრინჯის მაგიერ პურის ქვილს ან პიპკ (ძალიან სუფთად დაფქვილს) ჭადის ქვილს აურევენ და ხარშავენ. იშვიათ შემთხვევაში ქართოფილის ქვილსაც ხმარობენ.

2) „რძე-კვერცხი“ მზადდება ასე: როცა რძე აღუღდება, შიგ ჩაითქვიფება კვერცხები; უნდა ჩაერთოს მარილი, ქონდარი და ნიორი. როცა კვერცხები მოიხარშება, მზად არის.

3) „ნაღუღარა“. სველს (რძიდგან ყველის ამოღების შემდეგ დარჩენილი წვენი) მივაღვამთ ქოთნით ცეცხლზე, აღუღების შემდეგ დავდგამთ ცალკე. რომ გაცივდება, ნაღუღი მისით მოიყრის თავს ქოთანში. ქოთნიდან ჩავასხამთ ნარმის თხელს ტომარაში (პატარა კუმტულიანი ნარმის ტომარი), დავკიდებთ და დაიწურება და ტომარაში ნაღუღარა დარჩება. შემზადდება მარილით და ომბალოთ (დანაყილით) და მზად იქნება. ნაღუღარადამ დაწურულს წვენს ჰქვია „წურუქა“.

4) რძეში გადაზეილი ყველი. ყველი დაიჭრება ბრტყლად (კარგია ჩვილი და მარილნაკლები ყველი) და ჩაიწყობა აღუღებულს რძეში, დუღილის დროს ხის კოვზით ზელავენ. როცა ყველი მოიხარშება და ზელით გადაგბება, დაურთავენ დანაყილს მარლს, ნიორს და ონჭოს („ონჭო“ არის ბაღჩის სუნელი) და მზად იქნება.

5) „ქაქიე“ კეთდება სველისაგან. სველში აღუღებამდის გაიძვრის ვამერდინებული (სუფთა თვლებიანი საცერი) ჭადის ქვილი. დუღილის შემდეგ შესქელდება და მზად იქნება.

### სამზარეულოს მოწყობილობა

ძველად ჩვენში, ვისაც ცოტა შეძლება ჰქონდა, სამზარეულოს იკეთებდა ცალკე შენობაში, თუ არადა, — საცხოვრებელი სახლის ბოლოს (უკან) მოაღვამდენ „ახორს“ და შიგ სამზარეულო ჰქონდათ მოწყობილი. უღარიბესს მცხოვრებლებს სამზარეულო და საცხოვრებელი სახლი ერთი ჰქონდათ. საჭმელს იქავე ამზადებდენ, სადაც თვითონ ცხოვრობდა. ეხლაც ბევრია ჩვენში ასეთები.





სამზარეულოს მოწყობილობა ძველადაც და ეხლაც არის უბრალო: 1) შიგ  
 კედელზე ერთს კუთხეში იყო მიჭედვლილი „ბუზანდარა“ („შეაფი“ —  
 სადაც ინახებოდა სამზარეულოს ჭურჭლეულობა და მზა საჭმელებიც და  
 წერილმანი ნივთები.

2) საჭმელს ამზადებდნენ შუაცეცხლზე, რომლის პირდაპირ ოჯინჯალაზე ჩა-  
 მოკიდებულა ხის კაკვი ან რკინის ჯაჭვი. საცეცხლურს აქვს „კერია“ (დიდი და  
 მოგრძო ქვა), რომელზედაც იწყობა გრძელი შეშები. ინთება ცეცხლი და ცე-  
 ცხლზე მზადდება საჭმელები. სამზარეულოში ინახებოდა და ეხლაც ინახება სამ-  
 ზარეულოს საჭირო ნივთები:

- 1) ქვის კეცები სხვადასხვა ზომისა და ასეთივე თიხისა („კელამიდა“).
- 2) გვიმი (ქვილის შესანახი ხის ან თიხის ჭურჭელი).
- 3) საცრები სიმიდის და პურის ქვილის გასაცრელი (მერდინი და უბრალო  
 საცერი).
- 4) გობები სხვადასხვა ზომისა და ბარქაშები (პატარა გობები).
- 5) კარდლები სხვადასხვა ზომისა („კაპუანა“ — პატარა კარდალი).
- 6) „ლაფერა“ — ღომის დასამზადებელი ბრტყელი კოვზი.
- 7) „ჩოვანი“ — სუფთა მრგვალი ჯოხი (სიგრძე —  $\frac{3}{4}$  არშინი, სისქე —  
 ორი-სამი სანტიმეტრი), ღომის დასაზელი.
- 8) ფილი ხისა („ქვიჯა“) სანაყი ქვით.
- 9) ქოთნები თიხის სხვადასხვა ზომისა („კოჭობი“ — პატარა ქოთანი).
- 10) კოვზები ხისა სხვადასხვა ზომისა.
- 11) სამარჩლე (მარჩლის შესანახი ჭურჭელი).
- 12) ჩარხანა — თუჯის ქვაბები სხვადასხვა ზომისა.
- 13) ჯამები ხისა და თიხისა.
- 14) თუნგები.
- 15) თიხის ჭურჭლები: ჩაფები, კოკა, დერგები სამყავებელი, დოქები  
 დიდი და პატარები (ლაგინა — პატარა დოქი; ჭარკა — პატარა კოკა).

საქართველოს კუთხეების უმომოკლებულ 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  
მთ.-გულ. — მთიულეთ-გულდამაყარი  
ქართ. მტკვრ. ჩრდ. — ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით  
ზ. ქართ. — ზემო ქართლი  
ქართ. მტკვ. 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

## საკიებლები\*

საზნულ-სასმელი

პირთა სახელების საძიებელი

ა

- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| აბაშიძე დ. ზ. იმერ. 172                  | ანდღულაძე ბ. გურ. 219         |
| ადულაშვილი კაცელაშვილისა ზ. ზ. ქართ. 132 | აფციაური თ. შთ.-გულ. 118, 119 |
| ამბარდანიშვილი ა. ზ. ქართ. 132           | ახალკაცი ზ. ზ. ქართ. 135      |

ბ

- |   |   |
|---|---|
| ბაგაშვილი ზურაბიშვილისა ე. ზ. ქართ. 127 | ბუთხუზი სარაულისა ა. ზ. ქართ. 130, 137, 138 |
| ბაიძე ვ. ზ. ქართ. 131                   |   |
| ბეგეშვილი რ. მესხ. 152                  | ბუკია ა. ქვ. სამეგრ. 214                    |
| ბეჭაური მ. შთ.-გულ. 118                 | ბურდული დ. ერწ.-თიან. 49                    |
| ბიწაძე ლ. ზ. იმერ. 168, 171             | ბუჩუკური მ. შთ.-გულ. 117, 119, 120          |
| ბოტკოველი მ. შ. კახ. 26, 31             |   |

გ

- |                                      |                                      |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| გაბიანი დ. ქვ. სვან. 197             | გიორგობიანი კ. ლეჩხ. 193             |
| გაბიანი ი. ქვ. სვან. 200             | გიქორაშვილი დ. გ. კახ. 47            |
| გალაშვილი ე. ქართ. შტკვრ. სამხრ. 143 | გლეხუძე მსხვილიძისა ე. ქვ. იმერ. 177 |
| გაწირიძე გ. თუშ. 83, 98              | გობეჯიშვილი ქ. ლეჩხ. 193             |
| გვარამაძე ე. მესხ. 154               | გოგიშვილი შადურისა ს. ხ. 115         |
| გველკოშვილი თ. ქიზ. 25               | გოგნელაშვილი მ. ლშ. 103              |
| გიორგაძე ნ. მესხ. 149, 150           | გოდერძიშვილი ნ. ზ. ქართ. 134         |
| გიორგობიანი ვ. ქვ. რაჭა 186          | გურამიშვილი ბ. ქიზ. 19               |

დ

- |                                       |                         |
|---------------------------------------|-------------------------|
| დედიაშვილი ბ. ქართ. შტკვრ. სამხრ. 146 | დევლაძე ფ. ქვ. რაჭა 189 |
| დემეტრაძე მ. ქვ. იმერ. 176            | დოლიძე ი. გურ. 219      |

ე

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| ეგნატაშვილი პ. ზ. ქართ. 131 | ექვთიმიშვილი შ. გ. კახ. 42 |
| ედელაშვილი ა. ზ. ქართ. 136  |                            |

\* საძიებლები შეადგინეს ლ. სოხაძემ, ც. კვანტალიანმა, დ. შენგელიამ, მ. ჩიჯავაძემ, ნ. თაქთაქიშვილმა.

ვასაძე მ. გურ. 217  
 ვახეშვილი (თავდიდშვილი) ტუქსიშვილისა ქ.  
 დშ. 106

ვეკუა გ. ზ. სამეგრ. 207, 208



ზ

ზარდიაშვილი ვ. ქიზ. 12, 15, 18

ზურაშვილი ვ. ქიზ. 19

თ

თანდაშვილი ლ. ქიზ. 25  
 თედოშვილი ხუციშვილისა ნ. ზ. ქართ. 127

თოხაძე ნ. გურ. 220, 222

კ

კავლევლაშვილი დ. ზ. ქართ. 131  
 კანდელაკიშვილი ქ. ქიზ. 25  
 კაცაძე ლვინიანძისა ე. ქვ. იმერ. 173  
 კედია ნ. ქვ. სამეგრ. 214  
 კეზელი გულისაშვილისა მ. გ. კახ; 46

კერესელიძე კ. ქვ. რაჭა 181  
 კვალიაშვილი გ. ზ. ქართ. 140  
 კიკვიძე ა. ქვ. რაჭა. 184  
 კიკინაძე ა. ზ. ქართ. 130  
 კოშია ფ. ქვ. სამეგრ. 212

ლ

ლასურაშვილი ბ. ქართ. მტკერ. სამხრ. 142,  
 147  
 ლატარია შ. ქვ. სამეგრ. 212, 215

ლელაძე ს. გ. კახ. 44  
 ლოლაძე ე. გ. კახ. 48

მ

მაკალათია ს. თუშ. 100  
 მამალაშვილი მ. შ. კახ. 26, 30, 31, 36, 39, 41  
 მენთეშაშვილი ა. ქიზ. 9, 12, 15, 18, 19, 20  
 მენთეშაშვილი ბ. ქიზ. 25  
 მენთეშაშვილი პ. ქიზ. 12

მერეზაშვილი ა. ზ. ქართ. 132  
 მესტუმრე წ. ზ. ქართ. 133  
 მეგბრიშვილი ნ. ქიზ. 25  
 მონაშეროვი ს. ზ. ქართ. 133, 134, 140  
 მშედლიშვილი მ. გ. კახ. 43, 45

ნ

ნოზაძე ე. ზ. ქართ. 133

ო

ორჯონიკიძე ტატიშვილისა ა. ზ. იმერ. 167,  
 168, 170

პ

პაპუნაშვილი ს. ზ. ქართ. 137

რ

რეხვიაშვილი ნ. ზ. რაჭა 190

ს

სალაყაია ა. ზ. სამეგრ. 206, 208  
 სამნიაშვილი ა. ზ. ქართ. 132  
 230

სვანიძე ჯანჯღავისი ქ. ქვ. იმერ. 177, 178

ტანტურბიძე მ. გ. კახ. 44; ერწ.-თიან. 49  
ტატუნაშვილი ნ. ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125

ტიტვინიძე ლ. ზ. ქართ. 137  
ტურაშვილი მ. ერწ.-თიან. 50



უ

უშიძე ნ. თუშ. 83, 97, 100

ძ

ქანდარია ლ. ქვ. სამეგრ. 211  
ქართველიშვილი ნოზაძისა გ. ზ. ქართ. 138

ჭირიკაშვილი ნ. ხ. 115  
ქუშაშვილი ნ. ხ. 114

ყ

ყაყიდაშვილი ა. ერწ.-თიან. 50

რ

რეზაბერიძე შ. ჯავ. 161

ჩ

ჩიჩუა მ. გურ. 223

ც

ცალუღელაშვილი რ. ერწ.-თიან. 49

წ

წერეთელი ც. ზ. იმერ. 168, 170  
წვერაქციძე გ. თუშ. 83, 91, 96, 98  
წვერაქციძე ე. თუშ. 97

წვერაქციძე ნ. თუშ. 83, 97, 100, 101, 102  
წიკლაური თ. ხევს. 109  
წიკლაური ს. მთ.-გულ. 118, 120

კ

კანტურია ტ. ზ. სამეგრ. 209  
კარელიძე თ. ზ. იმერ. 167

კორიკაშვილი კოციაშვილისა ზ. ქართ. 130

ხ

ხაბეიშვილი ბ. ქვ. იმერ. 175  
ხელაქციძე დ. თუშ. 91, 96

ხუნაშვილი ს. გ. კახ. 47

ჯ

ჯინჯიხაშვილი დ. ზ. ქართ. 130, 140  
ჯიქურიძე მ. ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123

ჯოჯიშვილი ბაიაძისა ტ. ზ. ქართ. 131

### გეოგრაფიულ სახელთა საძიებელი

ბ

ბელევი ზ. ქართ. 133, 138  
ბლი ზ. ქართ. 137

ბაღდადიანი გურ. 219  
ბაგა ქიზ. 25

არხოტი ზევს. 109  
ახალციხე ზ. ქართ. 130; მესხ. 152, 154

ახიელი ზევს. 109  
ახმეტა შ. კახ. 26, 31, 39, 41



ბ

ბაღდადი ქვ. იმერ. 176, 177  
ბოსლევსი ზ. იმერ. 172  
ბრეთი ზ. ქართ. 136

ბულაური ზ. ქართ. 130  
ბუშატი შ. კახ. 37

გ

განახლება გურ. 219  
გარე კახეთი გ. კახ. 42; ერწ-თიან. 49  
გიორგიწმინდა გ. კახ. 46  
გონეზისკარი გურ. 217  
გორი ზ. ქართ. 131, 132, 134

გორდი ქვ. იმერ. 177, 178  
გულამაყარი მთ.-გულ. 118, 120  
გურია გურ. 217, 219  
გურჯაანი ქიზ. 12, 15, 18

დ

დაღესტანი საინგ. 57, 61  
დილომი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 147

დუმაცხო მთ.-გულ. 118, 120  
დუშეთი ფშ. 103

ე

ერწო.-თიანეთი ერწ.-თიან. 49

ვ

ვალე მესხ. 149, 150  
ვანი ქვ. იმერ. 173

ვარგავე ჯავ. 161  
ვეჭინი ქიზ. 12, 15, 18, 25

ზ

ზარიძეები ერწ.-თიან. 49  
ზეკარი ქვ. იმერ. 176  
ზემო არტანი ერწ.-თიან. 49  
ზემო იმერეთი ზ. იმერ. 167

ზემო რაქა ზ. რაქა 190  
ზემო სამეგრელო ზ. სამეგრ. 206  
ზემო ფშავი ფშ. 104  
ზემო ქართლი ზ. ქართ. 127

თ

თამარაშენი ზ. ქართ. 127  
თელავი თუშ. 94  
თიანეთი ერწ.-თიან. 49  
თორელაშა მთ. გულ. 118

თორსათღება ქვ. სამეგრ. 212, 215  
თუშეთი თუშ. 83  
თხმორი ქვ. რაქა 186

ი

იყალთო შ. კახ. 26, 31

კ

კაკაბეთი გ. კახ. 42, 45, 47  
კახეთი თუშ. 84, 92

კუშუბოური ქვ. იმერ. 173





ლაშხეთი ქვ. სვან. 197, 200, 201

ლენხუმი ლენხ. 193, ქვ. სვან. 200, 202, 204

მალარო ქიზ. 19  
მახარაძე გურ. 220, 222  
მეორე ნიგორზღვარი ქვ. იმერ. 175  
მერეთი ზ. ქართ. 131  
მესხეთი მესხ. 149

მეჭერისხევი ზ. ქართ. 133; ქართ. მტკერ-  
სამზრ. 143  
მთიულეთი მთ.-გულ. 117, 119  
მთიულეთ-გულამაყარი მთ.-გულ. 117  
მუნჩია ქვ. სამეგრ. 211

ოზაანი ქიზ. 25

ოზურგეთი გურ. 220, 222

რუისი ზ. ქართ. 131

სადმელი ქვ. რაჭა 181  
სავეკუო ზ. სამეგრ. 207, 208  
სათიანო შ. კახ. 26, 31  
საინგილო საინგ. 51, 64  
საკაო ზ. რაჭა 192  
სამტრედია ქვ. იმერ. 175, 178  
სენაკი (რ-ნი) ქვ. სამეგრ. 212, 214

სენაკი (ქ.) ქვ. სამეგრ. 214  
სენხოეთი ზ. რაჭა 190  
სიღნაღი ქიზ. 19  
სოფლიონი ერწ.-თიან. 50  
სოლოლაშენი ზ. ქართ. 135  
სურამი ზ. ქართ. 130, 133, 134, 140

ფოთი ქვ. სამეგრ. 211

ფშავი ფშ. 103

ქარელი ქართ. მტკერ. სამზრ. 146  
ქართლი მტკერის სამხრეთით ქართ. მტკერ.  
სამზრ. 142  
ქართლი მტკერის ჩრდილოეთით ქართ. მტკერ.  
ჩრდ. 122  
ქედელი ქიზ. 25  
ქველა შავრა ქვ. რაჭა 184, 189  
ქვემო იმერეთი ქვ. იმერ. 173  
ქვემო მაჩხაანი ქიზ. 9, 12, 15, 18, 19, 20, 25  
ქვემო რაჭა ქვ. რაჭა 181, 183, 185

ქვემო სამეგრეტო ქვ. სამეგრ. 211  
ქვემო სვანეთი ქვ. სვან. 195, 198, 200, 201,  
202  
ქვემო ფშავი ფშ. 104  
ქვეშეთი მთ.-გულ. 117, 119, 120  
ქიზიყი ქიზ. 9  
ქოლოთი ზ. ქართ. 130, 137, 138  
ქურმუხის ხეობა საინგ. 81  
ქუშხევი ერწ.-თიან. 50

ღვირიში ლენხ. 193

ყაზბეგი ხ. 114, 115  
ყანდაურა გ. კახ. 47

ყანჩავეთი ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123, 125

შ

შგელი ქვ. სვან. 197, 200  
შენაქო თუშ. 83, 98  
შიგნი კახეთი შ. კახ. 26, 37  
შინდისი ზ. ქართ. 132, 137, 140  
შირაქი თუშ. 84

შტროლოთა თუშ. 83, 91, 96, 97, 98, 100, 101, 102  
შუაფხო ფშ. 103  
შხეფი ქვ. სამეგრ. 212



ჩ

ჩოხატაური გურ. 223

ჩქვალერი ზ. სამეგრ. 209

ც

ცაბურთა ფშ. 103

ცბრუკვეთი ზ. იმერ. 167, 168, 170

ძ

ძიმიითი გურ. 219

წ

წითელწყალი ზ. სამეგრ. 206, 208  
წინაგოლასუბანი ქვ. სამეგრ. 214

წინამხარი მთ.-გულდ. 118, 119

კ

კერემი გ. კახ. 44; ერწ.-თიან. 49

კიორა ზ. რაჭა 190

ხ

ხანი ქვ. იმერ. 177  
ხაშმი გ. კახ. 44, 48  
ხაშური ზ. ქართ. 127, 135  
ხევი ხ. 114

ხევსტრეთი ხევს. 109  
ხილაში ზ. რაჭა 192  
ხოზი ქვ. სამეგრ. 211, 212, 214, 215  
ხოზი ქვ. იმერ. 177, 178

ჯ

ჯავახეთი მესხ. 149; ჯავ. 161

### ტერმინთა საძიებელი

ა

ააფრუნებს ფქვილს ლეჩხ. 193  
აბანო ქვ. სვან. 200  
აბერებს პურს ქიშმიშით ქიზ. 12  
აბნევა ქიზ. 13  
აბრაშიანი ქართ. მტკერ. სამხრ. 144, 146  
აბლაჯა ქვ. სამეგრ. 214  
აბზა ქვ. სამეგრ. 214  
აგულგულბული ქიზ. 9  
აღლუბა მესხ. 155; ზ. სამეგრ. 206, 210; ქვ. სამეგრ. 215

აზლაკი ქიზ. 23  
აიატრება ქვ. იმერ. 175, 176  
აიკლო ქიზ. 19; გ. კახ. 44; ქ. ქართ. 131, 132, 133; ზ. იმერ. 169; ქვ. იმერ., 173, ქვ. რაჭა 184; ყურძნის ქვ. იმერ. 173  
აიკლოქა სინგ. 57  
ალაგეამი საკლავის სინგ. 69; საჯორცეცქ[ს] სინგ. 70  
ალაგეამი საკლავის სინგ. 69

ალაო თუშ. 84, 92; ხ. 115; ლეჩხ. 193; სიმინ-  
 დის ხ. 115; ქერის ხ. 115  
 ალუამი საინგ. 56; ბრინჯის საინგ. 55, 56  
 ალუახაზი ზ. ქართ. 133  
 ალოწრიანდება ჩირჩი საინგ. 66  
 ალუბალი შ. კახ. 34, 35; ზ. ქართ. 136; ზ.  
 იმერ. 169; ქვ. იმერ. 174  
 ალღუო თუშ. 91, 92, 93, 94; გამობდილი თუშ.  
 83; დაყენებული თუშ. 93  
 ამაღვივდება ცომი ჯავ. 161  
 ამელამ საინგ. 80  
 ამელავს თათარას ქიზ. 15  
 ამელვა ქიზ. 25  
 ამერიკა მესხ. 151  
 ამოაგუნდავებს ცომს მესხ. 158  
 ამოვლება ნიგოზის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126  
 ამოკრულა ქიზ. 10  
 ამოლესა ქვ. იმერ. 180  
 ამოშნა ქვ. იმერ. 180  
 ამოლება აბოხბების მესხ. 154; ღომის ზ. სა-  
 მეგრ. 206  
 ანაკეფდი ჯავ. 161  
 ანაფხეკა შ. კახ. 30; ქართ. მტკვრ. სამხრ.  
 144  
 ანაყარი ჯავ. 165  
 ანაყერი ქიზ. 23; მესხ. 157  
 ანაყერა ლეჩხ. 193  
 ანტრია შ. კახ. 31; საინგ. 77; თუშ. 84. რძის  
 შ. კახ. 31  
 ანჩხლი ზ. რაჭა 192  
 ანწლი საინგ. 82  
 აწლი ქვ. სვან. 202, 204. დაჭყლებილი ქვ.  
 სვან. 204; შწიფე ქვ. სვან. 204  
 აპოხტი საინგ. 69; მესხ. 152, 154, 155; ზ.  
 იმერ. 170, 171; გურ. 222. ბატის ჯავ.  
 165; ზ. იმერ. 170; ინდოურის ზ. იმერ.  
 170; ლორის მესხ. 152; საქონლის ჯავ.  
 165; სუქანი მესხ. 154; ქათმის ზ. იმერ.  
 170  
 აყანყერჩი საინგ. 54, 71, 78  
 არამაქო (რიტუალური პური) შ. კახ. 29, 30  
 არაყი ქიზ. 25; საინგ. 63, 64, 65, 66, 68, 69;  
 გ. კახ. 48; თუშ. 95, 96; ხ. 115; მესხ. 151;  
 ზ. იმერ. 172; ქვ. სვან. 202, 204, 205;  
 ზ. სამეგრ. 209, 210. ალაღაჯ თუშ. 96;  
 გამობდილი ქვ. სვან. 204; დაბალი ქიზ.  
 25; თუშ. 96; ეაშლის ქვ. სვან. 204; თავი  
 ქვ. სვან. 204; ზ. სამეგრ. 210; კარგი გ.  
 კახ. 48; თუშ. 96; მაგარი გ. კახ. 48; მარ-  
 ქე თუშ. 96; მღაბალი ხარისხის გ. კახ.  
 48; მეორე თუშ. 96; მესამე თუშ. 96;  
 მსხლის ქვ. სვან. 204; ნაღულა ზ. სამეგრ.  
 210; ტყემლის ზ. იმერ. 172; უკეთესი

თუშ. 96; წინა თუშ. 96; წყლიანი ქვ. 25;  
 კანჭურის მესხ. 151  
 არაყ ნასიბ. ქვ. სვან. 204  
 არაყ-საწურავაჯ თუშ. 95  
 არმანი ზ. რაჭა 190  
 არჯაკელი საინგ. 54  
 არტახი თუშ. 93, 94  
 არწყე ზ. სამეგრ. 210  
 არჯაკელი შ. კახ. 33; ფშ. 106  
 ასაყუო თუშ. 93, 94  
 ასახერეტი ფშ. 103  
 ასკილი თუშ. 97  
 ასო გ. კახ. 46; ქვ. იმერ. 176; ქვ. რაჭა 185,  
 186; ქვ. სამეგრ. 214  
 ასტამ ქვ. სვან. 196  
 ასტამში საინგ. 52, 53, 54. პატარამი საინგ.  
 54; კრუვალის საინგ. 53  
 ასტამი ქიზ. 10, 12, 21; შ. კახ. 28; გ. კახ. 43;  
 თუშ. 90, 101; ხ. 114; ზ. ქართ. 127, 130;  
 ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 146; მესხ. 155;  
 ჯავ. 162, 163; ქვ. რაჭა 182, 189; ზ. რაჭა  
 192; ქვ. სვან. 196. ვარცლის ხეცს. 109;  
 კალქიანი გ. კახ. 43; რკინის ხეცს. 109;  
 ზ. ქართ. 138; ქვ. რაჭა 189; საფხეკი გ.  
 კახ. 43  
 ასტამაჯ თუშ. 85, 89, 90  
 ასტმინი შ. კახ. 27, 28, 31, 33, 36  
 ასუთა მესხ. 157  
 ასქილი (ჯოხი) ზ. ქართ. 141  
 ატამის საინგ. 65  
 ატამი ქიზ. 13, 14; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125;  
 ზ. იმერ. 169; მოწვეული ქიზ. 14; სამობი  
 ქიზ. 13; სახრავი ქიზ. 13  
 ატამი რკინის (ასტამი) ზ. რაჭა 192  
 ატრია ფშ. 105; მთ-გულ. 121. ფქვილის მთ-  
 გულ. 120  
 ატრია ხ. 115; მთ-გულ. 120  
 აფრა ქვ. სამეგრ. 216  
 აფუნდება პური ქვ. რაჭა 181  
 აფუნება ქვ. რაჭა 182  
 აფშრუყავს ნაცარს შ. კახ. 27  
 აღუღდება ცომი გურ. 217  
 აყვაყვა ქვ. სამეგრ. 214  
 აშურაჯ თუშ. 100  
 აჩარიქდება ბატი გურ. 225  
 აჩარიქებს ინდაურს გურ. 224  
 ახალთესლ ქვ. სვან. 195  
 ახორი გურ. 226  
 აჯაჭივა ხ. 116



- ზაბარი მესხ. 152  
 ზაბილო გურ. 219, 224  
 ზაღაღი ქიზ. 14; საინგ. 63, 65, 66  
 ზაღაქი ქიზ. 14, 15, 16, 17. ვასასყიდი ჩურ-  
 ჩხლის ქიზ. 15; კარგი ნაღული ქიზ. 17,  
 18; უხვიორ ქიზ. 17; ცუდად ნაღული  
 ქიზ. 17  
 ზაღელა ზ. ქართ. 136  
 ზაღია შ. კახ. 33, 36, 41; საინგ. 55; მესხ. 158;  
 ჯავ. 165  
 ზადიმი ზ. იმერ. 168  
 ზადრიანი გურ. 223, 224. გრძელი გურ. 219  
 ზადრიანი შ. კახ. 34, 38; გ. კახ. 47; ზ. ქართ.  
 132; მესხ. 150; ზ. იმერ. 168; გძელი  
 ქიზ. 21; მკვებე შ. კახ. 34; საზამთრო  
 მესხ. 150; შავი ქვ. სამეგრ. 215; შათვა-  
 ლეზული შ. კახ. 34; წითელი ქიზ. 21  
 ზაიანი ფშ. 106; ხევს. 112  
 ზალი[ი] საინგ. 66  
 ზალი ქიზ. 14; ქვ. იმერ. 173; გურ. 221. გამო-  
 ბურკული გურ. 221; გამოუბურკავი გურ.  
 221; ვიშნა გურ. 221; თეთრი ქვ. იმერ.  
 173, 174; კაკაღაცლილი გურ. 221; ქვიშ-  
 ნა გურ. 221; ჭრელი ქვ. იმერ. 174  
 ზალაზი თუშ. 96, 97, 101; მესხ. 150, 155;  
 გარეული ფშ. 104; საწეზაგის თუშ. 101;  
 ტყიურა ფშ. 104  
 ზალბა ქიზ. 21; შ. კახ. 32; ერწ-თიან. 50; ფშ.  
 106; ზ. ქართ. 140  
 ზალბა[ა] საინგ. 71; ნვგრიან[ი] საინგ. 71  
 ზალბაყ თუშ. 101  
 ზამბა ქვ. სამეგრ. 213  
 ზაუა ქვ. სამეგრ. 214  
 ზარბ თუშ. 98, 99  
 ზარამბქ ქვ. იმერ. 180  
 ზარამზაი თუშ. 97  
 ზარდღე ზ. ქართ. 137  
 ზარკალი ზ. ქართ. 134  
 ზარჭაში გურ. 227  
 ბასილა (რიტულური პური) ქიზ. 12; შ. კახ.  
 29; ქართ. მტკერ. სამხრ. 144; ლეჩხ. 194  
 ბასტურმა ქიზ. 24; გ. კახ. 47  
 ბასტურმა[ა] საინგ. 70  
 ბასტურმად ჩადება ქიზ. 24  
 ბატი ზ. ქართ. 134; ქართ. მტკერ. სამხრ. 147;  
 მესხ. 154, 155; ჯავ. 165; ზ. იმერ. 170;  
 ქვ. რაჭა 186; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222,  
 224, 225; გამხმარი ჯავ. 165; სუქანი ჯავ.  
 165  
 ბატკანი ქიზ. 23; ხევს. 111; ზ. სამეგრ. 209;  
 ქვ. სამეგრ. 214  
 ბაქმაზი ქიზ. 15; ზ. ქართ. 132; მესხ. 151, 157;  
 ჯავ. 165. ბადრიჯანის ზ. ქართ. 132; ვაფ-  
 ლის მესხ. 151; თუთის მესხ. 151; მსხლის  
 მესხ. 151; პამიდვრის ქიზ. 15. გინჯლიქიძე
- ბალი ზ. ქართ. 137, 138  
 ბალჩა გურ. 223, 226  
 ბალჩეულობა გურ. 223  
 ბაყალი მესხ. 154  
 ბაყაყი (ღორის ფეხის) ქიზ. 20  
 ბაყვი ქვ. იმერ. 177  
 ბაკუყაყ თუშ. 86  
 ბაჭული ზ. რაჭა 190  
 ბაპარი მესხ. 152  
 ბაპრი ქიზ. 19  
 ბაპრა ქიზ. 20  
 ბებრიცონკა შ. კახ. 31  
 ბებრისკონკა ზ. ქართ. 140  
 ბელიცკერი შ. კახ. 29; ქართ. მტკერ. სამხრ.  
 146  
 ბელის კვერი გ. კახ. 43; ქართ. მტკერ. სამხრ.  
 144, 145  
 ბელის კვერა ქიზ. 12  
 ბეტკი ქვ. სამეგრ. 211  
 ბექთ-ქონდარაყ თუშ. 97  
 ბექშაზ[ი] საინგ. 55, 62, 66, 67, 69, 76 ყურ-  
 ძნის საინგ. 66, 67  
 ბეღელი ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭა 184  
 ბეყე ზ. სამეგრ. 209  
 ბეჭი ზ. ქართ. 134; გურ. 225  
 ბზე ქიზ. 10; საინგ. 64; ქართ. მტკერ. ჩრდ.  
 124  
 ბია ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭა 184; გურ. 221  
 ბია[ა] საინგ. 59, 65; კაჭა-კაჭა დაპრილი[ი] სა-  
 ინგ. 66  
 ბიში მესხ. 157; ჯავ. 165. ცხელი ჯავ. 165  
 ბიჭონ თუშ. 88, 89, 90, 91  
 ბიზოლა ზ. ქართ. 141  
 ბიზბაში ქიზ. 24; შ. კახ. 40, 41; გ. კახ. 48;  
 ზ. ქართ. 135; ცხერის შ. კახ. 40; ცხერის  
 ხორცის შ. კახ. 41  
 ბოთლი ქიზ. 15; ზ. ქართ. 132; მესხ. 152; ზ.  
 იმერ. 169; ქვ. იმერ. 176; ქვ. სვან. 203,  
 204; ზ. სამეგრ. 210; ქვ. სამეგრ. 212;  
 გურ. 220  
 ბოლოქი[ი] საინგ. 58  
 ბოლოკი ქიზ. 21; გ. კახ. 44; ზ. ქართ. 137;  
 მესხ. 150; ქვ. იმერ. 176, 177; ქვ. სამეგრ.  
 215; თეთრი ზ. ქართ. 137; ქვ. იმერ. 175;  
 ქვ. რაჭა 183; თვის გ. კახ. 44; თვისა ზ.  
 ქართ. 138; შავი გ. კახ. 44; ერწ-თიან.  
 49; ქვ. იმერ. 176; შემოდგომის გ. კახ.  
 44; წითელი ზ. ქართ. 138; ქვ. იმერ. 175;  
 წლის ზ. ქართ. 138

ბოლოკა ქიზ. 21 ხვეს. 110; მთ.-გულ. 120  
 ბორანიი საინგ. 79  
 ბორბალა ქვ. რაჭა 187  
 ბოსტანი ქვ. რაჭა 187  
 ბოსტნეული გ. კახ. 44; საინგ. 57, 58; ქართ.  
 მტკერ. ჩრდ. 125, 126; ზ. ქართ. 131, 138;  
 მესხ. 150, 155; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ.  
 173; ქვ. რაჭა 183; ქვ. სევან. 195; ზ. სა-  
 მევრ. 207; ქვ. სამეგრ. 212; გურ. 219  
 მოწალეული ქვ. რაჭა 183; საწწნილი ქვ.  
 რაჭა 183; ტყის ქვ. იმერ. 173, 174  
 ბოსტნეულობა გურ. 219  
 ბოლამა ქიზ. 23  
 ბოყვი ქვ. რაჭა 189  
 ბოყუნა ქვ. რაჭა 189  
 ბოხჩუანი ზ. რაჭა 191  
 ბეანტე თუშ. 97  
 ბრეწაული ქვ. იმერ. 177  
 ბრეწოული გურ. 218, 222, 223, 224, 226  
 ბრინქის საინგ. 55, 68, 74. ნაწვეკ[ი] საინგ.  
 79; გარეცხილი[ი] საინგ. 73  
 ბრინჯი ქიზ. 23; შ. კახ. 38, 39; გ. კახ. 47, 48;  
 საინგ. 55, 71, 72, 73, 75, 76; თუშ. 101;

3

გააგოგვერაივებს ხინკალს ფშ. 103  
 გააღლაღლებს ლანჩოს შ. კახ. 33  
 გააგურდომებს დაფქულს ლეჩხ. 193  
 გაბლუარაუნ თუშ. 101  
 გაგაჩი ქვ. სამეგრ. 214  
 გაგდება ნუნის თუშ. 96  
 გადახველა შ. კახ. 29  
 გადახველა-გადმოხველა საინგ. 52  
 გადაფუნია სახლ საინგ. 81  
 გადაქნა ყველის ქვ. იმერ. 175  
 გადაცვირვა საინგ. 74  
 გადაცორაქ[ი] საინგ. 74  
 გადაცორაქ[ა] საინგ. 74  
 გადაცეშება არამაქო შ. კახ. 30  
 გახელა ფშ. 108; ქალის თუშ. 90  
 გახიდეა ფშ. 103  
 გათქლუა საინგ. 81  
 გათხელემა ზ. ქართ. 130  
 გათხუნვა საინგ. 81  
 გაიყუნება კერკი შ. კახ. 35  
 გაყ ქვ. სევან. 199  
 გაყეთება ზ. ქართ. 130; ჯავ. 164; ბაქმავი[ს]  
 ზ. ქართ. 132; გახველილი კარტობილის  
 ფშ. 106; გოზინაყის ზ. ქართ. 133; თა-  
 თარის ქიზ. 17; თორნის ქვ. სევან. 197;  
 კარტობილის ფშ. 106; კერკის ზ. ქართ.

ზ. ქართ. 135, 140, 141; მესხ. 154, 158,  
 159; გურ. 218, 224, 226. გარეცხილი შ.  
 კახ. 39; მოხარშული მესხ. 158; გვერდული  
 ბრინჯეული გურ. 217, 218  
 ბროწეული ქიზ. 21; შ. კახ. 29; საინგ. 63, 65,  
 ზ. იმერ. 169, 171  
 ბროწოლ[ი] საინგ. 65  
 ბუბლიკი ქვ. სამეგრ. 212  
 ბუბუნაუნ დეკის თუშ. 101  
 ბუღეშური ქიზ. 16  
 ბუგრა ქიზ. 16  
 ბუგრაუნ თუშ. 101  
 ბუზანდარა გურ. 227  
 ბუკვანი თუშ. 102  
 ბულღური ქიზ. 23  
 ბუტტი ქართ. მტკერ. სამხრ. 147  
 ბურაკი ქვ. იმერ. 176; ქვ. რაჭა. 186  
 ბურანიი საინგ. 79  
 ბურღო ერწ.-თიან. 50; საინგ. 65  
 ბურკვი ფშ. 108  
 ბურღული ქიზ. 22, 23, 40  
 ბუცნ თუშ. 96, 102  
 ბუჭერი ქვ. რაჭა 181, 189

132; კუბატის ქვ. იმერ. 177; ლავაშის ზ.  
 ქართ. 129; ლუღის ერწ.-თიან. 50; შწვა-  
 ნე ლობიოს შ. კახ. 37; შხალის შ. კახ.  
 26; ნაზუქების ზ. ქართ. 129; ნაცარქათა-  
 მა ფხალის ზ. ქართ. 138; ნეღლი ლო-  
 ბიოს ზ. ქართ. 135; რანგის ქვ. სევან. 205;  
 საცივის ზ. ქართ. 135; საქამაღის ფშ. 106;  
 სისირის ორაგულის შ. კახ. 38; ტკპილი-  
 კვერის ზ. ქართ. 134; ტყლაპის ზ. ქართ.  
 132; ქვ. იმერ. 173; ფალღუდაგის ზ. ქართ.  
 133; ფლავის საინგ. 76; ლომის ზ. სამეგრ.  
 206; ყალიას ზ. ქართ. 140; ყალის თუშ.  
 98; ყაყაოს შხალის ზ. ქართ. 138; ყა-  
 ხაგის საინგ. 70; ყველის თუშ. 98; ყველის  
 ფაფის ზ. ქართ. 137; შილაფლავის ზ.  
 ქართ. 135; შრალი ფლავის ზ. ქართ. 135;  
 ჩახობილის ზ. ქართ. 135; ჩახრაგინას ზ.  
 ქართ. 138; ჩირის ზ. ქართ. 132; ძეხვის  
 ზ. ქართ. 134; ქვ. სევან. 201; კინურის ზ.  
 ქართ. 138; ზავიწის ზ. ქართ. 137; ზაუ-  
 პურის ზ. ქართ. 129; ხშიადის ზ. ქართ.  
 129; ჯაგნების გურ. 220; ჯანჭუხის ქვ.  
 იმერ. 174  
 გალა შ. კახ. 36; გ. კახ. 44; ერწ.-თიან. 50;  
 თუშ. 101; ფშ. 107; ქართ. მტკერ. ჩრდ.



125; ზ. ქართ. 132; ზ. იმერ. 168; გურ. 220

გალამი სინგ. 57  
 გაღებდა დაწვინა ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125  
 გამერდინება პურის ქვ. სვან. 195  
 გამონამცხვარი ჯავ. 161  
 გამონაცხოზი ჯავ. 162  
 გამონაფერენაღ თუშ. 97  
 გამონახალი ზ. სამეგრ. 210  
 გამოყვანა აპოტის სინგ. 69; ზუთხის ზ. ქართ. 134; ლორის სინგ. 69; ზ. ქართ. 134; ჩაჩხის სინგ. 69; ზ. ქართ. 134  
 გამოცხოზა ქიზ. 9; შ. კახ. 28, 29, 30; სინგ. 52; მთ.-გულ. 117, 118; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 122, 124, 124; ლენხ. 194; ქვ. სვან. 195; 201, 202; გურ. 218; გულიანის ზ. ქართ. 129; ვაფლის ზ. ქართ. 136; კვერის ზ. ქართ. 129; ლეაშის გ. კახ. 42; მაღას ზ. ქართ. 130 მჭადის შ. კახ. 28; ზ. სამეგრ. 206; პურის შ. კახ. 26; გ. კახ. 42; სინგ. 79; მთ.-გულ. 117, 118; ქვ. სვან. 196; პური[ს] ზ. რაჭა 192; ლენხ. 194; ქადის ერწ.-თიან. 49; ზ. ქართ. 129; ქენწარ-ის ქვ. სვან. 197; ქადის გურ. 218; ხაუო-პურის შ. კახ. 30.  
 გამოცხოვა[მ] სინგ. 53  
 გამოწვა ქვ. სვან. 198; ეცხლზე გურ. 215  
 გამოსურულავს თონეს ქიზ. 13  
 გამოხდა ქვ. სვან. 203, 204, 205; ზ. სამეგრ. 210; ალუდის თუშ. 92, 93, 94; ანწლის ქვ. სვან. 204; არაყის ქიზ. 25; მესხ. 151; ქვ. სვან. 202, 204; არყის გ. კახ. 48; ქვ. სვან. 204; ზ. სამეგრ. 209, 210; ზეთის სინგ. 68; რახის ზ. სამეგრ. 210; სიმინდის ზ. სამეგრ. 209; ჭავის ზ. სამეგრ. 209; ხილელის ზ. სამეგრ. 209; ხილის ქვ. სვან. 204  
 გამოხელვა ქვ. რაჭა 182  
 გამოვდა ქიზ. 25  
 გამტკიული ქიზ. 9; მესხ. 149  
 განატეხი ქვ. რაჭა 183  
 განაქაჯი ქიზ. 15  
 განჭუ ქვ. სვან. 202, 205; საარაყე ქვ. სვან. 204  
 გაპტვა ქვ. სვან. 200  
 გაპტნვა ზ. სამეგრ. 208  
 გაუდომი[მ] მარილ სინგ. 69  
 გარდამა შ. კახ. 39  
 გარჯანა ფშ. 105  
 გარო ზ. იმერ. 171; ქვ. რაჭა 187  
 გარფა ქიზ. 22; მთ.-გულ. 120; წმინდა ფქვილის ქიზ. 22  
 გატენა ძეხვის მესხ. 152  
 გაფალამს პურის ზ. რაჭა 190

გაფაფანევა[მ] სინგ. 71  
 გაფაფანება სინგ. 71  
 გაფუტება შ. კახ. 27; მთ.-გულ. მტკერ. ჩრდ. 122; სახინკლე გულ. 120  
 გაფუტება შ. კახ. 26  
 გაფუტება პურის ზ. ქართ. 130  
 გაფუტევა შ. კახ. 35  
 გაქანება[მ] სინგ. 76  
 გაქვლეფა სინგ. 76  
 გაქლოფა[მ] სინგ. 70  
 გაღვიება ზ. ქართ. 127. პურის ზ. ქართ. 130  
 გაღვივდება ცომი ქართ. მტკერ. სამხრ. 146  
 გაღვივება ქართ. მტკერ. სამხრ. 146  
 გამიროშინდება ჩირ[მ] სინგ. 66  
 გატრა ქიზ. 9; სინგ. 52. ფქვილის ლენხ. 193  
 გაძევა შ. კახ. 35  
 გაწმენდა ღერლილის ზ. სამეგრ. 206  
 გაწურვა ქიზ. 21  
 გაპირება ქიზ. 9  
 გახმობა სინგ. 66. ხილის ქვ. რაჭა 184  
 გენურა[მ] სინგ. 61  
 გეც[ი] სინგ. 81, 82  
 გეჭა ქიზ. 25; გ. კახ. 48; თუშ. 93, 94, 95, 96  
 გეჭაი საარაყე თუშ. 96; საბუყე თუშ. 96  
 გეიმი გურ. 227  
 გვირგვინ თუშ. 94  
 გვირილა მთ.-გულ. 120  
 გვირაცხ თუშ. 101, 102  
 გიეშ თუშ. 96  
 გიმბაშ ქვ. სვან. 197  
 გირგოჩი ხეც. 109  
 გირც[ი] სინგ. 70, 78, 79. გულგრი სინგ. 78; მოხარულლ[ი] სინგ. 78; სუზმი სინგ. 78; ხარბული სინგ. 79; კორცი სინგ. 79  
 გირც თუშ. 84  
 გირტულ ქვ. სვან. 201  
 გლიზორხა ქვ. რაჭა 181  
 გოზი სინგ. 58; ქ. ქართ. 130; ქართ. მტკერ. სამხრ. 148; მესხ. 151, 152, 156; ჯავ. 161, 162, 163; ზ. იმერ. 167, 169; ქვ. იმერ. 173, 179; ქვ. რაჭა 181, 182, 184, 186, 187, 188, 189; ზ. რაჭა 192; ლენხ. 193, 194; ქვ. სვან. 195; 196, 197, 200; ზ. სამეგრ. 207, 209, ქვ. სამეგრ. 211, 212; გურ. 217, 218, 227; პატარა გურ. 227  
 გოზა ქართ. მტკერ. სამხრ. 148  
 გოგრა ქიზ. 21; შ. კახ. 35, 39; გ. კახ. 44; სინგ. 59; თეთრი გ. კახ. 44, 45; კანმაგარი ქიზ. 21; კანბილი ქიზ. 21; ნახშირის გ. კახ. 44—45, 45; ქორფა შ. კახ. 34; ზოკერა ქიზ. 21; გ. კახ. 44, 45  
 გოგრა[მ] სინგ. 59, 60, 68, 75, 78. ბალურ[ი] სინგ. 60; ბოლოლა[მ] სინგ. 60; გრძელ-



ტრიან[ი] სინგ. 60; დაკუწულ[ი] სინგ. 75; დიდრონ ბოლოლა[ე] სინგ. 60; მოკლტარია[ი] სინგ. 60; ტრიან[ი] სინგ. 60, 61

გოგრობა ქიზ. 13, 14, 18

გოდორი ქიზ. 19; ზ. ქართ. 131, 133; მესხ. 151; ქვ. სამეგრ. 213; გურ. 220

გონინაყი ზ. ქართ. 133; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144

გონინაყი (ჩურჩხელა) ქვ. რაჭა 184; თხილის ქვ. რაჭა 184, 185; კეახის ცაქლის ქვ. რაჭა 184, 185; ნიგვზის ქვ. რაჭა 184, 185

გომატი თუშ. 101

გომიქ ქვ. სვან. 196

გომიქი ზ. იმერ. 167

გომომიგნაი სინგ. 77

გამოწვევა სინგ. 78

გორგოლა ზ. იმერ. 167

გორდა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

გორდილაყ თუშ. 84

გორვალი გურ. 224, 225

გორვალი გურ. 223

გორჭილა ქიზ. 19

გოჭ ქვ. სვან. 200

გოჭი ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 225; დაკლული გურ. 225; შემწვარი ზ. იმერ. 171

გუგულუმა ფშ. 105

გუგრა[ი] სინგ. 60; ბალურ[ი] სინგ. 59; დაკუწულ[ი] სინგ. 76; ტრიან[ი] სინგ. 59;

დ

დაგურგუსალებს ცოშს ქვ. რაჭა 181

დაკოკლავებს შვიდიოდე ჩირს ქიზ. 14

დაიქველებს პურს ქვ. რაჭა 183

დაბასხავს ძეხვს მესხ. 152

დაბასხვა მესხ. 152

დაბღერტვა სინგ. 52

დაბწნა გურ. 224

დაგევიანო ტოლმი ფოთოლ სინგ. 59

დაგუნდავება მთ.-გულ. 119; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124

დადალა სინგ. 73

დაზელა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

დათვის ჩაღუნა შ. კახ. 33

დაიმურკლება ფქვილი მესხ. 157; ჯავ. 165

დაკალტდება დოვი თუშ. 97

დაკაუიება[ი] სინგ. 65

დაქეპა შ. კახ. 32, 33

დაკვლა საკლავის სინგ. 79

დაკვრა ზ. ქართ. 129; მჭადის შ. კახ. 28; პურის ქიზ. 10; სინგ. 53

ლულუდიან[ი] საინგ. 60 შამწორ[ი] სინგ. 79

გუგურა[ე] სინგ. 59, 60, 78; გაცქნული სინგ. 79; დაკუწულ[ი] სინგ. 73; ტრიან[ი] სინგ. 60, 79; ტრიან[ი] სინგ. 60, 79

გუდა თუშ. 97, 98; ფშ. 108; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142; შშრალი ფშ. 108; პირმოკრული ფშ. 108

გუთანი (რიტუალური პური) შ. კახ. 29; გ. კახ. 43; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

გუთნისდედა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

გუთნის რველი (რიტუალური პური) შ. კახ. 30

გუთნის ფთა (რიტუალური პური) გ. კახ. 43

გული ქიზ. 11, 23; შ. კახ. 31; ფშ. 104, 105; 6. 114, 116; ხევს. 110; მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 129, 131; ჯავ. 162; კარტობილის ფშ. 105; კეცის გურ. 219; მხალის მთ.-გულ. 120; ნაზუქის ქიზ. 22; ნიგრის ფშ. 103; ქაღის გ. კახ. 43; ფშ. 107; მთ.-გულ. 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; მესხ. 149; ჯავ. 162; ქადის კვრის ხევს. 110; ქონდუმის ფშ. 105; ქონ — ქვილის ფშ. 105; ღომის გურ. 218, 222; ყველის ფშ. 104; შვინდის პურის ქიზ. 22; ჩაყრილი ჯავ. 162; ცარიელი ქიზ. 23; ხაქოს მთ.-გულ. 120; ხინკლის ფშ. 107; ხევს. 110, 111

გულანდ თუშ. 96

გულემანი ქვ. სამეგრ. 212

გულემანჯი ქვ. სამეგრ. 212

გულიანი ზ. ქართ. 129

გულფთა ქვ. რაჭა 189

დაკრა[ი] პურ სინგ. 53

დაკროცავს კაკალს ქიზ. 16

დალაქდება მარცვალი ლეჩხ. 193

დალბობა ქვ. სვან. 202

დალორვა ქიზ. 24

დამი ზ. ქართ. 135

დამპრილება თევზის ზ. ქართ. 134; ხორცის ქვ. რაჭა 185; ზ. რაჭა 192

დამდღერაი სინგ. 52

დამზადება ბოზბაშის ზ. ქართ. 135; კუპატის გურ. 222; ღორის ქვ. იმერ. 176; მხალეული საკმელების ფშ. 106; საკმელის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; ჯავ. 163; გურ. 223; ღომის გურ. 217; შაშხის ქვ. სვან. 200; ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222; ჩაჩხის ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222

დამევეება ქვ. რაჭა 183; ბოსტნეულის ქვ. რაჭა 183; კვარჩხილა[ი] მესხ. 150; მწვანე ღობიოს მესხ. 150; ღომის მესხ. 150



დამურკვლა ფქვილის ჯავ. 165  
 დამხვევები ხინკლის ფშ. 104  
 დანა გ. კახ. 47; შო-გულ. 120; ქვ. სამეგრ. 211; ცომის საჭრელი ქვ. სამეგრ. 211  
 დანაყა გურ. 220  
 დანდურა ქიზ. 21; შ. კახ. 33; გ. კახ. 46  
 დაოდება ქიზ. 18  
 დამარტყენა ქვ. იმერ. 176  
 დამწნა ქვ. რაჭა 183  
 დარტყენა საინგ. 82  
 დარიჩინი ზ. ქართ. 135; მესხ. 152; დანაყილი მესხ. 156  
 დარკო თუშ. 92, 93, 94, 100  
 დატბკაი საინგ. 51  
 დატყრომა ფშ. 108  
 დაფერდვა ქვ. იმერ. 177  
 დაფნა ქიზ. 19, 20; ზ. ქართ. 135; ზ. იმერ. 168; გურ. 222  
 დაფქვა საინგ. 51, 52; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 124  
 დაფქვილი ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭა 189  
 დაფქული თუშ. 83; ზ. იმერ. 169. კან-გულათ ლეჩხ. 193; პურის ქვ. რაჭა 182; სიმინდის ზ. იმერ. 171  
 დაფქვენი ქიზ. 13  
 დაქესავს ხორცს ქვ. იმერ. 177  
 დაქესვა ქვ. იმერ. 177  
 დაქვული პურის ქვ. რაჭა 184  
 დაყაბენად საინგ. 66  
 დაშაქრვა ქიზ. 18  
 დაშაშხვა ქვ. რაჭა 185. ზურაიის ქვ. რაჭა 186; ბატის ქვ. რაჭა 186; გურ. 225; იხვის ქვ. რაჭა 186; მსხვილი საყლაგის ქვ. რაჭა 186; ქათმის ქვ. რაჭა 186; ცხერის ქვ. რაჭა 186  
 დაშუშვა მესხ. 156  
 დაშიჩნდება ჩურჩხელა ქიზ. 16  
 დაჩეჩქვა ზ. სამეგრ. 209  
 დაჩილვა ქვ. რაჭა 184  
 დაჩირვა ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; ხილელის ქიზ. 12  
 დაცხობა ხეცს. 111; ლავაშების ლეჩხ. 194  
 დაცხრინად საინგ. 52  
 დამარქვა ფხალის ქვ. იმერ. 177  
 დაწვენა ქვ. იმერ. 174  
 დაწენა გაღებოდ ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; გურ. 220  
 დაწკრეტამს მზალს შ. კახ. 31  
 დაწურვა საინგ. 72. ყურაძნის საინგ. 68  
 დაჭრა თევზის ზ. ქართ. 134  
 დახალდება მარცვალი ფშ. 108  
 დახარჯვა ალუდის თუშ. 93  
 დახოვილი ქვ. რაჭა 182  
 დედა თუშ. 93, 94; ჯავ. 164. მაწენის მესხ.

155; ჯავ. 164; კინკრის ქიზ. 21  
 დედაი ლომლის თუშ. 85  
 დედალინო მსუქანიო საინგ. 77  
 დედალი ქიზ. 23, 24; შ. კახ. 40; ზ. ქართ. 136.  
 ქათმის ერწ.-თიან. 50; ცივი ქიზ. 24;  
 ცივილ მოხარშული ზ. ქართ. 136  
 დედანად საინგ. 66  
 დედლისქონა გურ. 223  
 დეკა თუშ. 97, 101  
 დერგი ზ. იმერ. 168; ქვ. სამეგრ. 213; თიხის გურ. 220; სამეგებელი გურ. 227  
 დისახლისი საინგ. 81  
 დისახლისობა შ. კახ. 31, გ. კახ. 44; საინგ. 81; ფშ. 103; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; მესხ. 150; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭა 183; ლეჩხ. 193; ქვ. სვან. 195  
 დეკა ქართ. მტკერ. ჩრდ. 124; ქართ. მტკერ. სამხრ. 143; მესხ. 149, 151; ჯავ. 161; ზ. იმერ. 167  
 დირად საინგ. 81  
 დიცი თუშ. 101, 102  
 დიხა ჭუბერი ზ. სამეგრ. 209, 210  
 დო ქიზ. 23; შ. კახ. 39; მესხ. 156. გაძირლი ჯავ. 164; გაწურული შ. კახ. 39  
 დონა საინგ. 60, 73, 74. გაწურულნი საინგ. 73  
 დოგაფა ზ. სამეგრ. 206  
 დოვი თუშ. 97, 100; ფშ. 107; ხეცს. 110  
 დოვნი ფშ. 107  
 დოლი მესხ. 149; ჯავ. 161. წითელი ქიზ. 9  
 დოლაბი მესხ. 160  
 დომფალად საინგ. 62  
 დონგი ქვ. იმერ. 176  
 დორა ქვ. სვან. 204  
 დოფა ზ. სამეგრ. 207. ცხელი ზ. სამეგრ. 207  
 დოჭი ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭა 189; ზ. სამეგრ. 210; გურ. 227  
 დოში ზ. ქართ. 134; მესხ. 152; სუქანი მესხ. 159; ცხერის მესხ. 159  
 დომხალა ქიზ. 23  
 დოხანი ფშ. 106; ხეცს. 112; ლეზიოს ფშ. 106, ოსბის ფშ. 106; ცერცვის ფშ. 106  
 დულანი საინგ. 59  
 დულკო ქიზ. 23  
 დუმა ქიზ. 24; შ. კახ. 40, 41; გ. კახ. 48; ფშ. 105; ხეცს. 112; ხ. 116; შო-გულ. 120. ზ. ქართ. 135; ცხერის ქიზ. 24; გ. კახ. 47, 48; ხეცს. 112; შო-გულ. 120; ძველი შო-გულ. 120  
 დუმაი საინგ. 80  
 დუმაი ხეცს. 112  
 დუნდრუკი შ. კახ. 33  
 დურკი თუშ. 97  
 დუდილი ქიზ. 15; შ. კახ. 36, 41; გ. კახ. 45;

საინგ. 55, 63, 66, 67, 73, 75, 76, 79;  
მესხ. 151, 154, 155, 156, 157, 159; ჯავ.  
163, 164; ზ. იმერ. 170; გურ. 218, 220,  
221, 222, 224, 225, 226

ლუცი თუშ. 101  
ლუბტი ქვ. რაჭა 187



0

უზმანა საინგ. 80  
ეკალა ქვ. იმერ. 175; გურ. 220, 223  
ეკალი ქვ. იმერ. 175  
ელარჯი ზ. სამეგრ. 207, 208; ქვ. სამეგრ. 215  
ერბო ქიზ. 11, 22, 23, 24; შ. კახ. 28, 29, 30,  
31, 32, 33, 37, 39, 40, 41; გ. კახ. 43,  
46, 47; ერწ.-თიან. 49, 50; საინგ. 54, 55,  
56, 67, 73, 74, 75, 77, 78; თუშ. 84, 85,  
99, 100, 101, 102; ფშ. 105, 106, 108;  
ხევს. 110, 111, 112; ხ. 114, 115, 116; მთ.-  
გულ. 118, 119, 120, 121; ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 129, 130, 131, 135, 137,  
138, 140, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143,  
146, 147; მესხ. 149, 150, 154, 155, 156,  
157, 158, 159, 160; ჯავ. 161, 162, 163,  
164, 165; ქვ. რაჭა 188; ზ. რაჭა 190;  
ლეჩხ. 194; ქვ. სვან. 202; ქვ. სამეგრ. 215;

გურ. 225; ადუღებულო მესხ. 156; ჯავ.  
165; გამღნარი საინგ. 74; ჯავ. 162, 166;  
ზ. იმერ. 167; გამობარი მთ.-გულ. 119;  
თაფლნარევი მესხ. 157; მოხრაკული ქართ.  
მტკვრ. სამხრ. 147  
ერბოა წურულაჲ თუშ. 100  
ერბო-კალტი თუშ. 84  
ერბო-კვერცხის საინგ. 75  
ერბო-კვერცხი ქიზ. 24; გ. კახ. 47  
ერბონაბანა ზ. ქართ. 139  
ერბო-ხალი ხ. 116; მთ.-გულ. 120  
ერბო-ხაჲო ერწ.-თიან. 49, 50  
ერიგ'ის საინგ. 65  
ერიშტა მესხ. 158; დათუთქული მესხ. 158;  
ჯავ. 165  
ერმიშელი გურ. 224  
ეშშაგ-ალმანა საინგ. 64

3

ვაზი საინგ. 59, 82; ზ. ქართ. 131, 132, 133;  
ზ. იმერ. 169. ვარეული საინგ. 81  
ვაზი (რიტუალური პური) ქიზ. 12; შ. კახ. 29,  
30; გ. კახ. 43; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
ვაზიძირა შ. კახ. 31  
ვარდი შ. კახ. 34  
ვარდკაჲკა თუშ. 101  
ვარია შ. კახ. 40; ზ. ქართ. 135; გურ. 225.  
ფეილი შიშეშევი ზ. ქართ. 135  
ვარცლი საინგ. 52  
ვარცილი ქიზ. 9, 19; შ. კახ. 26, 28, 31, 34; გ.  
კახ. 43; საინგ. 52, 53, 54, 57; ხევს. 109,  
ხ. 114; მთ.-გულ. 118; ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 122, 124; ზ. ქართ. 127; ქართ.  
მტკვრ. სამხრ. 142, 143, 145, 148; ზ.  
რაჭა 190; ქვ. სვან. 197. პატარა მთ.-გულ.  
118; სპილენძის ხევს. 109; ცაცხვის ქიზ.  
9; ხევს. 109, მთ.-გულ. 117; ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 122, 124  
ვარცხლის საინგ. 52  
ვისილი წმინდა (რიტუალური პური) გ. კახ. 43  
ვაფლი ზ. ქართ. 136  
ვაშლის საინგ. 64; 65, 66, 67, 68; დეკაბიე-  
ბულნი

საინგ. 67; ზაფხულანა საინგ.  
64; ზუზუნა საინგ. 64; თეთრის, სა-  
ინგ. 64; თორაშალანა საინგ. 64; თორა-  
შაულის საინგ. 64; თურაშაულის  
საინგ. 64; პანტანა საინგ. 64; უინა-  
თანა საინგ. 64; ყეველა საინგ. 64;  
წუწულანის საინგ. 64; ჭირჭიშანა საინგ.  
64  
ვაშლი ქიზ. 14; გ. კახ. 44; საინგ. 63, 64; თუშ.  
101; ფშ. 107; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125,  
126; ზ. ქართ. 132, 133; მესხ. 151, 156;  
ზ. იმერ. 169, 170; ქვ. იმერ. 173; ქვ.  
რაჭა 184; ქვ. სვან. 202, 204; ქვ. სამეგრ.  
212, 213; გურ. 220, 221, 222  
ვაცი თუშ. 85  
ვახშა ქვ. სვან. 198  
ველ-ქონდარაჲ თუშ. 97  
ვენახი ქიზ. 13; ზ. ქართ. 133, 137, 140; ქვ.  
რაჭა 183  
ვერმიშელი მესხ. 158  
ვეძა ხევს. 109  
ვოხრაჲუში ქვ. რაჭა 183, 187, 189

ზ

ზად ქვ. სვან. 203  
ზალა ფშ. 107  
16. შინამრეწველობა

ზაფრანი გურ. 223  
ზაფრანა ზ. იმერ. 168, 169, 171; ზ. სამეგრ.



თიკანი ხეცს. 111  
 თიკნის ყურა მთ.-გულ. 120  
 თირი ქვ. რაჭა 189  
 თიხა თუშ. 96, 102; მთ.-გულ. 120; ქართ მტკვრ.  
 ჩრდ. 125; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145, 148;  
 მესხ. 155, 159; ქვ. სვან 200, 204; ზ.  
 სამეგრ. 210; გურ. 219, 220, 222, 223,  
 224, 227; მოზელოლი მთ.-გულ. 117  
 თომურ ქვ. სვან. 200  
 თონე ქიზ. 10, 11, 12, 13, 14, 16, 18, 20,  
 21; შ. კახ. 26, 27, 28, 29, 30; გ. კახ. 42,  
 43, 45; ერწ.-თიან. 49; ქართ. მტკვრ.  
 ჩრდ. 123, 124; ზ. ქართ. 127, 129, 130,  
 132; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143, 144,  
 146, 147; ჯავ. 162, 163; ქვ. რაჭა 181, 182,  
 183, 188, 189; ლეჩხ. 193, 194; ახალი  
 ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145; გახურებული  
 ქიზ. 10, 16; ჯავ. 162; გრილი ქართ.  
 მტკვრ. ჩრდ. 123; ერთიანი ქართ. მტკვრ.  
 სამხრ. 145; იმერლის ქართ. მტკვრ. სამხრ.  
 145; იმერული ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145;  
 მოლობლი ქვ. რაჭა 189; ოდნავ გახურებ-  
 ბული ქიზ. 18; სამნაპრიანი ქართ. მტკვრ.  
 სამხრ. 145; ქართლური ქართ. მტკვრ.  
 სამხრ. 145; შენელებული ქვ. რაჭა 182;  
 ცხარე ქიზ. 10; შ. კახ. 27; ქართ. მტკვრ.  
 ჩრდ. 123  
 თორბნის სინგ. 66, 78  
 თორბანის სინგ. 67, 68, 70  
 თორნ ქვ. სვან. 198  
 თორნე სინგ. 53, 54, 57, 66, 79, 82; ქართ.  
 მტკვრ. ჩრდ. 122, 123, 124, 125; ზ. ქართ.  
 130; ჯავ. 163; ზ. იმერ. 167, 168; ქვ. სვან.  
 197, 198; გურ. 218; გაგრილებული სინგ.  
 59; გამომწვარი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125;  
 თიხის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ნელთფი-  
 ლი ზ. იმერ. 169; ცივი სინგ. 54

თორნეის სინგ. 54, 57; კრუვალის სინგ.  
 53, 54  
 თოხმახი ხის მესხ. 154  
 თუთა მესხ. 151  
 თუთამის სინგ. 66; ვალდამის სინგ. 66;  
 ტკბილის სინგ. 75; ჩეჭულის სინგ.  
 66  
 თუფმაქი მესხ. 156  
 თუთუბონის სინგ. 65, 72, 77, 78; გაცრი-  
 ლი სინგ. 65  
 თუთქი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ჯავ. 163  
 სოთუქვეს ვინჭარს სინგ. 71  
 თუნგი გურ. 227  
 თუნუქი თუშ. 91; გურ. 217  
 თურთქელი ქიზ. 11  
 თუშფალანგი ქიზ. 23; შ. კახ. 33; გ. კახ. 47;  
 ზ. ქართ. 136  
 თუჯი თუშ. 84, 88, 89; ქვ. რაჭა 187; ზ. სა-  
 მეგრ. 207, 209; გურ. 227  
 თუჯია ქვ. რაჭა 187  
 თქველა მესხ. 155  
 თხა შ. კახ. 40, 41; თუშ. 98, 99; მესხ. 152;  
 ქვ. სამეგრ. 213; გურ. 224  
 თხილი სინგ. 66; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ.  
 ქართ. 133; ზ. იმერ. 169, 170; ქვ. იმერ.  
 174; ქვ. რაჭა 184, 185, 188; ქვ. სამეგრ.  
 213; გურ. 222; საჩურჩხელე გურ. 222  
 თხლე ქიზ. 22, 25, 35, 38; გ. კახ. 48; თუშ.  
 83, 93; ხეცს. 109; ზ. ქართ. 136; ზ. სა-  
 მეგრ. 209; ალუდის თუშ. 93; დედად სახ-  
 მარებელი თუშ. 94; წვერის თუშ. 83;  
 ჯანიაი ქიზ. 25  
 თხლეი სინგ. 73  
 თხოლო ზ. სამეგრ. 209

0

ოამის სინგ. 58, 61  
 ია-ია ზ. იმერ. 171; ქვ. რაჭა 187  
 იანი ზორცის მესხ. 158; ჯავ. 163  
 იარალი გ. კახ. 47; ხ. 114; გურ. 219. კეციის  
 სათალი გურ. 219  
 იარდალი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143  
 იაფოფხი გურ. 217, 218  
 ილიჩარნის სინგ. 65, 66  
 ინდურის ქიზ. 24; ზ. ქართ. 141; გურ. 224,  
 225. მოხრაყული გურ. 224; შემზადებუ-  
 ლი ზ. ქართ. 135; ჩასაცივებული გურ.  
 225  
 ინდოური ზ. იმერ. 170, 171; ქვ. სამეგრ. 214,  
 215; გურ. 225

ისპანალი მესხ. 155  
 ისპანახი ქვ. რაჭა 182  
 ისარიშის სინგ. 71. ყურძნის სინგ. 71  
 ისტილ-ალმაი სინგ. 64  
 იფქლნ თუშ. 83, 88, 90; სვილანარევი თუშ.  
 83; ქერნარევი თუშ. 83. წმინდა თუშ. 83  
 იფქლი ხეცს. 109, 111, 112  
 იცხ ქვ. სვან. 202  
 იხვი ქვ. რაჭა 186; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222,  
 224, 225  
 იჯაგაშ თუშ. 95  
 იჯრა ქვ. რაჭა 189



- კა ქვ. სვან. 196, 197, 198, 202  
 კაბიწი თუშ. 93  
 კაბრა ქვ. იმერ. 179  
 კავიანი შ. კახ. 27  
 კავ-შამფური შ. კახ. 26, 27  
 კაი ყვითელი ზ. ქართ. 138  
 კაკალი ქიზ. 16; საინგ. 56, 66, 67, 75; მესხ. 152; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ. 175. ახალ-წინგოთანი მესხ. 152; კვახის ქვ. რაჭა 184, 185; კროცი ქიზ. 16  
 კაკალა მესხ. 149  
 კაკვი გურ. 218  
 კაკია ზ. იმერ. 171  
 კალათა ქიზ. 12, 13; ზ. ქართ. 132; ქვ. სამეგრ. 213, 214. ყურიანი ქიზ. 12  
 კალამხალა ქვ. იმერ. 177  
 კალაოტი თუშ. 94  
 კალია ზ. სამეგრ. 207. მოხარშული ზ. სამეგრ. 207  
 კალტი შ. კახ. 39; საინგ. 54, 73; თუშ. 84, 85, 90, 97, 98, 100; ხევს 110, 111. ბუყდუნა თუშ. 100; დამძაღებული თუშ. 97; შაჰე თუშ. 97; ცეცხლზე შემწვარი თუშ. 100  
 კამა შ. კახ. 34, 35, 36, 37; მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 138; მესხ. 150; ზ. იმერ. 168; ქვ. რაჭა 183; გურ. 220, 223, 226. დანაყილი გურ. 226  
 კამეჩი გურ. 224, 225  
 კამფეთი ზ. ქართ. 133  
 კანაფი ქიზ. 14; ქვ. სვან. 195, 197, 201  
 კანაფხალი ზ. იმერ. 171  
 კაპი ქიზ. 13  
 კაპარი ფშ. 107; ხ. 115  
 კაპქანა გურ. 227  
 კარაქი თუშ. 97; ხევს. 110; ხ. 116; მთ.-გულ. 118; ზ. ქართ. 137; გურ. 225  
 კარდალი გურ. 218, 227  
 კარდალე გურ. 218  
 კარდილა ზ. სამეგრ. 207, 209. თუჯის ზ. სამეგრ. 207; სარახო ზ. სამეგრ. 210  
 კართოფილი შ. კახ. 40, 41; ხ. 114. მთ.-გულ. 119, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147, 148; მესხ. 150, 158, 159; ჯავ. 163, 164. დადილიმებულნი ჯავ. 163; შემწვარი მესხ. 159  
 კარტობილი ფშ. 105, 106. ახლად დაფტქენილი ფშ. 106; გაზელილი ფშ. 106. გამომცხვარი ფშ. 106; მოხარშული ფშ. 105  
 კარტოფილი შ. კახ. 41; გ. კახ. 44; თუშ. 84, 100, 101; ხევს. 112; ზ. იმერ. 170, 171; ქვ. სვან. 197  
 კარტოხა ხევს 110, 111, 112  
 კასრი საინგ. 52, 64; თუშ. 100; ქვ. სამეგრ. 211  
 ზ. რაჭა 190; ქვ. სამეგრ. 211  
 კასრა ხევს. 111  
 კატარასე ქვ. იმერ. 175  
 კატიოვამი საინგ. 63  
 კატკატო ქიზ. 21  
 კაუკი გ. კახ. 43  
 კალი ფშ. 108  
 კაჩა ქვ. რაჭა 185, 186  
 კაჩე ქვ. სამეგრ. 215, 216  
 კაჩო ქიზ. 17, 19  
 კაჩოამი ასტმის საინგ. 53  
 კაცი (რატულური პური) ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144  
 კაქ ქვ. სვან. 204  
 კაჭაბე ზ. სამეგრ. 208, 209  
 კახაბალი გურ. 221  
 კბილი ნიგვზის შ. კახ. 29  
 კელი ქვ. რაჭა 184; გურ. 219, 222  
 კევი თუშ. 102  
 კეთემა აბოხტის ზ. იმერ. 170. საჰმელის ზ. იმერ. 171; შაშხის ზ. იმერ. 170; ქვ. რაჭა 185; შეკეცილი პურის ქვ. რაჭა 182; ჩიროს საინგ. 64, 65; ჩურჩხელის ზ. იმერ. 170; ძებვის მესხ. 152; ზ. იმერ. 170; ხინკლის ფშ. 103  
 კეთილი თუშ. 83. დასაფქვაკი თუშ. 83  
 კეკალი ტყემლის ქვ. იმერ. 173  
 კელამიდა გურ. 227  
 კელამინდა გურ. 219  
 კეპილი ქვ. სვან. 201  
 კეძერა გურ. 220, 224. შევე გურ. 224  
 კეჟრად [მოხარშვა] ქიზ. 23  
 კერა თუშ. 84, 88, 89; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; ზ. სამეგრ. 206. გახურებული ზ. სამეგრ. 206  
 კერაჟ თუშ. 89  
 კერატა ქვ. იმერ. 176  
 კერია ქვ. რაჭა 188; ქვ. სვან. 196, 198; გურ. 227. სვანური ქვ. სვან. 197  
 კერის-კვერი თუშ. 84  
 კერეი შ. კახ. 35; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 132, 140; ზ. იმერ. 169. მოხარშული შ. კახ. 35; შგინდის შ. კახ. 35  
 კერტან ქვ. სვან. 200  
 კერძი შ. კახ. 33, 34, 36, 37, 38, 41; გურ. 218, 226. მარხვის შ. კახ. 32, 38; მშვენიერი შ. კახ. 31, 38; რძის შ. კახ. 38; უღონობის ღონის შ. კახ. 37; შაზავებული შ. კახ. 37; წინანი შ. კახ. 38  
 კეტნ თუშ. 90

კეცი ქვ. სვან. 204

კეცი ქიზ. 11, 12; შ. კახ. 28, 29, 30; გ. კახ. 43; ერწრ.-თიან. 49; საინგ. 57; თუშ. 83, 84, 85, 88, 89, 102; მთ.-გულ. 117, 118, 121; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 129, 130, 131, 138; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 146; მესხ. 149; ჯავ. 163, 165; ზ. იმერ. 167, 168, 169; ქვ. რაჭა 182, 183, 188, 189; ზ. რაჭა 190, 192; ლეჩხ. 193, 194; ზ. სამეგრ. 206; ქვ. სამეგრ. 213, 215; გურ. 218, 219. აყუღებულნი ზ. ქართ. 129; ახალ გათლილი გურ. 219; გამოშვარი მთ.-გულ. 118; გაცხლებული ჯავ. 162; გახურებული შ. კახ. 28; გ. კახ. 43; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123. მესხ. 158; ქვ. რაჭა 182; ზ. სამეგრ. 206; გურ. 217, 218; გრძელი მთ.-გულ. 118; თიხის გურ. 219, 227; მიწის მთ.-გულ. 118; პურის ქვ. სამეგრ. 212; ქვის ქვ. სამეგრ. 212, 213; გურ. 217, 218, 219, 227; ცხელი მთ.-გულ. 118

კეციული ხეცს. 110

კეციულა შ. კახ. 31. მჰადი შ. კახ. 28

კეციულანაი საინგ. 55

კეცია ქვ. რაჭა 181, 182, 183. ქვის ქვ. იმერ. 179. წვირილი ქვ. იმერ. 179

კეჭეჭი რაპანდი[ს] საინგ. 58, 59. ტორახუტის საინგ. 59; ქინძი[ს] საინგ. 78; ქინძის საინგ. 59, 72, 73

კეზბრჩხილა მესხ. 150

კეზაბი ქვ. იმერ. 174, 175

კეზანხი ზ. იმერ. 170; ქვ. რაჭა 189

კეზანხა ქვ. იმერ. 180

კეზი თუშ. 102; ზ. სამეგრ. 207. მოგრძო ზ. სამეგრ. 207. მრგვალი ზ. სამეგრ. 207

კვარწახი ზ. სამეგრ. 207, 208

კვარაახი ზ. იმერ. 16; ქვ. იმერ. 174, 175, 178, 179; ზ. სამეგრ. 207; გურ. 220

კვარე ქვ. იმერ. 179

კვახი ზ. ქართ. 133; მესხ. 150; ჯავ. 166; ზ. იმერ. 169; ქვ. რაჭა 184, 185, 186; ქვ. სვან. 200. მყინტლი ქვ. რაჭა 187

კვეკვე ზ. სამეგრ. 209

კვერი შ. კახ. 29; გ. კახ. 43; თუშ. 84, 87, 90, 99; ფშ. 105, 107, ხეცს 110; ხ. 115, 116; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ზ. ქართ. 129. ზ. იმერ. 167; ქვ. იმერ. 147; ზ. სამეგრ. 207; გურ. 217, 218. ბაღლის შ. კახ. 30; ბარიანი თუშ. 84. ბედის შ. კახ. 29; გ. კახ. 43; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 145; გულის ქვ. სამეგრ. 212; მრგვალი თუშ. 87; ნაციონიანი გურ. 218; პატარა გურ. 217; პურის გურ. 217; სიმინდის ხ. 115; ტკბილი მესხ. 151; ზ. იმერ. 170; ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭა 185; ტკბილის ქვ. სამეგრ.

213; ზ. იმერ. 170; ქადის კოჭიანი მთ.-გულ. 118; ყველის თუშ. 99; შეფურცლავი გურ. 218; წყალში მთხარე მუდღე ქ. 115; ქიის შ. კახ. 29; ხარხის მთ. კახ. 136; ხაქოს ფშ. 107

კვერა ფშ. 107. ბედის ქიზ. 12; გრიგვალივით ქიზ. 12; გურგვალი ქიზ. 12

კვერაი ხაქოს ფშ. 103

კვერია შ. კახ. 28. დამბალი ხაქოს ფშ. 107; ქადის შ. კახ. 30

კვერცი ქიზ. 23, 24. შ. კახ. 28, 31, 33, 37, 38, 39, 40; გ. კახ. 46, 47; საინგ. 55, 71, 72, 74, 75, 77, 78, 80; თუშ. 84; ფშ. 106; ხ. 115; მთ.-გულ. 121; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 129, 135, 136, 140; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 144, 145, 146, 147; მესხ. 149, 150, 154, 155, 156, 158, 159; ჯავ. 162, 163, 164, 165; ზ. იმერ. 168, 171; ქვ. რაჭა 182, 189; ლეჩხ. 194; ზ. სამეგრ. 209; ქვ. სამეგრ. 215; გურ. 217, 225, 226. გაღვეფული ქიზ. 11; გათქვეფილი გ. კახ. 43; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; მესხ. 150; ჯავ. 162; ქვ. სამეგრ. 215; გათქვეფილი შ. კახ. 38, 40; გათქვეფილი ქვ. სამეგრ. 215; თოხლო საინგ. 65; მოხარული ლეჩხ. 194

კვეციენ ქვ. სვან. 195, 196

კვეცნა ლიცომაგი ქვ. სვან. 195

კვიში ხეცს. 109

კვიჩხაჯ თუშ. 96, 101

კვიციხე ქვ. სამეგრ. 214

კვირისტვი (რიტუალური პური) ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144

კვლია ხეცს. 110

კიღობანი პურის შ. კახ. 27

კილალა ზ. სამეგრ. 210

კიმელი ზ. ქართ. 132; ყურძნის ზ. ქართ. 132

კინწათ [მოტეხვა] ქვ. რაჭა 184

კინწრი ქიზ. 13

კინჭოტი ქიზ. 10

კირი მესხ. 152

კირდაში ქვ. სამეგრ. 214

კირზა ზ. სამეგრ. 206, 207, 208

კირკატი ქიზ. 23

კირწყალი გურ. 221

კისელი ქიზ. 22

კიტა ხეცს. 112

კიტრი საინგ. 59, 63. ყავურნი საინგ. 59;

ძმარში დანაგვენი საინგ. 59

კიტრი შ. კახ. 35; გ. კახ. 44; ზ. ქართ. 137;

მესხ. 150; ზ. იმერ. 168

კიცი ზ. სამეგრ. 206

კლერტი დამწვარი ქიზ. 19

კლიავი გურ. 219, 220, 223



- კობიზი ზ. ქართ. 140, 141; ქვ. იმერ. 178  
კოდი თუშ. 91, 93, 95, 98; ქვ. იმერ. 179; ქვ.  
რაჭა 181, 189. საარაყე თუშ. 96  
კოვზი ქიზ. 15, 17; შ. კახ. 29, 31, 32, 33,  
35, 36, 37, 38, 39; ერწ.-თიან. 50; საინგ.  
77, 79; თუშ. 84, 97, 100, 101;  
ფშ. 106; ზ. ქართ. 139; ქართ. მტკვრ.  
სამხრ. 148; მესხ. 149, 155, 156, 157, 158;  
ჯავ. 162, 164, 165, 166; ქვ. რაჭა 184,  
189. ზ. სამეგრ. 209; ქვ. სვან. 199; გურ.  
221, 222, 227. დიდი ქიზ. 17; თათარის  
ქიზ. 15; გ. კახ. 45; ხის გ. კახ. 45; ქვ.  
რაჭა 189; გურ. 226  
კოზი ხეცს. 110, 112. ხის ხეცს. 111  
კოხუნა ზ. რაჭა 190  
კოკა თუშ. 96; ქვ. იმერ. 179; გურ. 227. პა-  
ტარა გურ. 227  
კოკალი ქიზ. 19  
კოკონი თხელნი საინგ. 77  
კოკორი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; ზ. იმერ.  
167  
კოლიო ზ. ქართ. 140, 141  
კომპოსტო შ. კახ. 34, 35; საინგ. 59, 79; მთ.-  
გულ. 119; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125, 126; ზ.  
ქართ. 138; ზ. იმერ. 168, 171; ქვ. იმერ.  
178; ქვ. რაჭა 183; ქვ. სამეგრ. 214. მდა-  
რე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; მყავე მთ.-  
გულ. 119, 120. წვრილითავე ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 126  
კომოშტო ხეცს. 110, 111  
კომპუსტო ქვ. იმერ. 178  
კომში გ. კახ. 44; საინგ. 65, 66; ზ. ქართ.  
134; გურ. 221  
კობიტი ხეცს. 112  
კორთეი საინგ. 81  
კორკოტი საინგ. 76. გასქელებულნი საინგ.  
76; სულბურნი საინგ. 76  
კორკოტი ქიზ. 23; შ. კახ. 39, 40; გ. კახ. 47;  
ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122; ზ. ქართ. 140;  
მესხ. 156, 157; ჯავ. 164, 165. დარჩეული  
ჯავ. 165; თეთრი შ. კახ. 39; რძიანი ჯავ.  
164, 165; რძის შ. კახ. 38; მესხ., 156;  
სქელი მესხ. 157; ჯავ. 165  
კორკოტობანა საინგ. 76  
კორუა ქვ. რაჭა 189  
კორძი შ. კახ. 36  
კოტორი თუშ. 84  
კოტრანა გ. კახ. 45  
კოჩაბანდი ქვ. რაჭა 189  
კოჩხო თუშ. 95. საბუყე თუშ. 96  
კოწაროხი გურ. 220  
კოწახური ზ. ქართ. 134  
კოწოლი ხეცს. 111  
კოჭი თუშ. 94. ყვითელი ზ. იმერ. 171  
კოჭობი მთ.-გულ. 119; ზ. სამეგრ. 206  
კოჭობა ჯავ. 162  
კოჭობნი საინგ. 53  
კოჭობი გურ. 227  
კოხა ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 212, 213  
კორცხნი საინგ. 74  
კორცხა ბულბული საინგ. 62  
კობ ქვ. სვან. 199  
კრეფა ქიზ. 14; საინგ. 63; ხილის ქვ. სამეგრ.  
212  
კრინჩხი ზ. ქართ. 136  
კრუმა ხეცს. 109, 111  
კულუსუნი ზ. ქართ. 134  
კუკრუქანა ქიზ. 16  
კუნელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148  
კუნთი მესხ. 152  
კუპატი ქიზ. 11; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 177;  
ქვ. რაჭა 186; გურ. 222. შვემზული ქვ.  
იმერ. 177  
კუპტარ ქვ. სვან. 197  
კურდღელი გურ. 220, 226  
კურკა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ქვ. რაჭა. 184  
კურკა-ლობოი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147  
კურწი ზ. ქართ. 132  
კუსერბოი ხეცს. 111  
კუტათ ჩაცვენა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143  
კუწკუწი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147  
კუჭი ხინკლის მთ.-გულ. 120  
კუჭუჭა ქითმის ქიზ. 21  
ლაბლო ქიზ. 23  
ლაბო შ. კახ. 39  
ლაგარი ზ. ქართ. 130  
ლაგვანი ზ. სამეგრ. 209  
ლაგინა გურ. 227  
ლაგაშ ქვ. სვან. 196  
ლაგაშნი ტყიმილის საინგ. 69  
ლაგაშნი ტყიმილის საინგ. 69

ღ



ბოლო-შუაზე გახეული ქიზ. 12; გათხე-  
ლებული შ. კახ. 27, 29; ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 123; ერბოში მოდულებული ცომის  
ერწ.-თიან. 49; ერბოში მოშუშული ცო-  
მის ერწ.-თიან. 49; თეთრი საინგ. 54;  
მსელი გ. კახ. 43; ლეჩხ. 194; მადაურა  
შ. კახ. 27; რგვალი საინგ. 55; საფუვრია-  
ნი მთ.-გულ. 118; საჩქარო შ.კახ. 27; სქე-  
ლი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122; უდიერის  
ლეჩხ. 194; წითელი საინგ. 54; ხშიაღი  
მთ.-გულ. 118

ლოთაფა ქიზ. 10; ფიცრის ქიზ. 10  
ლაირბუ ცხვად ქვ. სვან. 203  
ლალშ ქვ. სვან. 202  
ლამფა ქვ. რაჭა 184, 189  
ლანგარი შ. კახ. 33, 41; საინგ. 55, 68, 74;  
ჯავ. 164  
ლანშყა ქვ. სვან. 200  
ლაოში ხევს. 109  
ლარტყა ქვ. სამეგრ. 215, 216; მოკაუჭებულ  
ქვ. სამეგრ. 215  
ლარქა რკინის ქვ. სამეგრ. 215; ხის ქვ. სა-  
მეგრ. 215  
ლასტი ქიზ. 14; საინგ. 65, 67; ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 132; საბოლებში  
დაკიდებული ფშ. 107  
ლათანი ქიზ. 19  
ლათათა შ. კახ. 27; ზ. ქართ; 130; ქართ.  
მტკვრ. სამხრ. 144; ჯავ. 162; თივის ქართ.  
მტკვრ. სამხრ. 144  
ლათანი თუშ. 89  
ლაფერა გურ. 218, 222, 227  
ლაფერთხა ქვ. რაჭა 181, 184, 189  
ლაღირ ქვ. სვან. 203  
ლახანა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; მესხ. 150,  
158, 159; ქვ. რაჭა 183; გურ. 223  
ლახტბა თუშ. 93, 94  
ლემანი ქიზ. 16; საინგ. 66, 67, 75; ქართ.  
მტკვრ. ჩრდ. 126; კაკლის ქიზ. 16; საინგ.  
56; ზ. იმერ. 168  
ლემია ზ. სამეგრ. 209; კაკალი ზ. სამეგრ. 209;  
ლასირი ზ. სამეგრ. 209; ჭყვერტი ზ. სა-  
მეგრ. 209  
ლემიო ფშ. 106; მწვანე ფშ. 106  
ლემუაქ საინგ. 61, 72, 76; ქავური საინგ.  
61; უხოწოქ საინგ. 61  
ლემუაქ ფაყ საინგ. 61  
ლემეხი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147  
ლელუფშ ქვ. სვან. 199  
ლემიად ქვ. სვან. 198  
ლერწი ზ. ქართ. 132; ქვ. იმერ. 173  
ლემი თუშ. 96  
ლელვი ქიზ. 12, 13, 14, 15; საინგ. 66; ზ. სა-  
მეგრ. 213; გურ. 221; ახალმოთარებე და-

კრეფილი ქიზ. 14; გაურჩეველი გურ.  
221; გაუფქმაველი გურ. 221; ქვეშეთი  
ქიზ. 14

ლემი საინგ. 69  
ლემუი ქიზ. 15  
ლესილი ქვ. სვან. 200  
ლიბჭე ქვ. სვან. 202  
ლიბბორე ქვ. სვან. 203  
ლიგუნდავი ქვ. სვან. 196  
ლიმინმარილი მესხ. 159  
ლიმონი გურ. 221  
ლიმონ-სხალნი საინგ. 63  
ლიმყინე ქვ. სვან. 196  
ლინყე ქვ. სვან. 196  
ლირული ქვ. სვან. 200  
ლირწვე ქვ. სვან. 203  
ლისპე ქვ. სვან. 204  
ლიზრაცი ქვ. სვან. 202  
ლიზრაცი ლიგუნფე ქვ. სვან. 204  
ლობია ზ. სამეგრ. 209  
ლობიანი ქვ. რაჭა 183  
ლობიო ქიზ. 15, 23; შ. კახ. 34, 35, 36, 37,  
38; გ. კახ. 44, 45, 46, 48, 58, 61, 62,  
80; თუშ. 99; ხ. 116; ქართ. მტკვრ. სამხრ.  
147, 148; მესხ. 150; ქვ. იმერ. 175, 177,  
178, 180; ქვ. რაჭა 182, 183, 186, 187,  
188, 189; ლეჩხ. 194; ქვ. სვან. 200; ზ.  
სამეგრ. 207, 208, 209; ქვ. სამეგრ. 213,  
215; გურ. 219, 220, 223; ამოზეილი შ.  
კახ. 37; ქვ. რაჭა 184; 188; ამოლესილი  
ქვ. იმერ. 176, 177; ქვ. სამეგრ. 215; იკ-  
კურტული ქვ. რაჭა 189; დაბალი ქვ.  
იმერ. 178; დაწურული საინგ. 72; ერბო-  
კვერცხიანი შ. კახ. 37; თეთრი შ. კახ.  
30; კაკალი ქვ. იმერ. 177; მამაკალია ქვ.  
იმერ. 178; მოლესილი ზ. სამეგრ. 209;  
მოტუკული ქვ. რაჭა 188, 189; მოხარ-  
შული საინგ. 72, 75; ქვ. რაჭა 188; ქვ.  
სვან. 200; გურ. 223; მწვანე შ. კახ. 34,  
37; გ. კახ. 46; საინგ. 62, 72; მესხ. 150;  
ნაყუნ ქვ. სვან. 200; ნედლი ქიზ. 21; ზ.  
ქართ. 135; გურ. 223, 224; პარკი ქვ. რაჭა  
189; გურ. 224; პირშილი ქვ. რაჭა 188;  
რუსული ქვ. იმერ. 178; საკრკაყე ქიზ.  
23; უხვეწო საინგ. 61; ქონა გურ. 219,  
223; ქონნარევი ქვ. რაჭა 182; ქოქია გურ.  
223; ქოქიე გურ. 223; ყვითელჩაკიანი  
საინგ. 61; შემზადებული ზ. ქართ. 136;  
წვრილი ზ. სამეგრ. 209; წითელი ქვ.  
იმერ. 178; გურ. 223; ჭრელი საინგ. 61;  
ჭყინტი ქვ. იმერ. 175; ხვეწიანი საინგ.  
62; ხველი შ. კახ. 38; გურ. 223  
ლობიოჩართული ლეჩხ. 194  
ლობუანი ზ. რაჭა 191



ლოვაში ზ. რაჭა 191  
 ლოლო მესხ. 149; ჯავ. 161, 162  
 ლორ ქვ. სევან. 200  
 ლორი ქიზ. 15, 19, 20; საინგ. 69; ზ. ქართ.  
 134; მესხ. 152; ზ. იმერ. 170, 171; ქვ.  
 იმერ. 176; ქვ. რაჭა 185, 186; ზ. რაჭა  
 192; საქონლის ხორცის ქიზ. 19

ლოფინი ქვ. რაჭა 185  
 ლორღი სინგ. 66  
 ლული ერწ.-თიან. 50; თუშ. 83  
 ლუკენე ქვ. სევან. 196, 202  
 ლუხმა მესხ. 156, 157; დაბუშტული მესხ.  
 156  
 ლგიალბოტე ქვ. სევან. 197  
 ლფხაია ქვ. სევან. 195

8

მახალინჯეხს ლობიოს შ. კახ. 38  
 მადაური შ. კახ. 27; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122;  
 ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142  
 მადაურა შ. კახ. 27  
 მათლაფა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148  
 მაყარონი მესხ. 158  
 მაყედონელი ზ. იმერ. 171  
 მაყილო ქვ. იმერ. 175; ზ. სამეგრ. 208; გურ.  
 223, 224  
 მამალი თუშ. 101. შუბყაყის თუშ. 101  
 მამობოგლა შ. კახ. 30  
 მანშ ქვ. სევან. 202, 205  
 მანეული ზ. ქართ. 131, 132  
 მანენიკურაღი საინგ. 62  
 მანელორ ქვ. სევან. 195  
 მანქანა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
 მანჭკვიარაი ქვ. სევან. 199  
 მანჭკორა გურ. 224  
 მანჭკორე გურ. 223  
 მარაზნი საინგ. 82  
 მარანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ.  
 131, 132, 133  
 მართული თუშ. 89  
 მარიამმწარაყე თუშ. 101  
 მარილი ქიზ. 9, 14, 19, 22, 23, 24; შ. კახ.  
 26, 29, 32, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41;  
 გ. კახ. 42, 46, 47, 48; საინგ. 52, 54, 55,  
 58, 59, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72,  
 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80; თუშ.  
 83, 85, 87, 93, 98, 99, 100, 101; ფშ.  
 103, 105, 106, 107, 108; ხევს. 109, 111,  
 112; ხ. 115; მთ.-გულ. 117, 119, 120, 121;  
 ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 123, 125, 126;  
 ზ. ქართ. 127, 129, 130, 133, 134, 135,  
 136, 137, 138, 139, 140; ქართ. მტკვრ.  
 სამხრ. 146, 147; მესხ. 149, 150, 152,  
 154, 155, 156, 157, 158, 159; ჯავ. 162,  
 163, 164, 165, 166; ზ. იმერ. 168, 169,  
 171; ქვ. იმერ. 174, 175, 176, 177, 178,  
 179; ქვ. რაჭა 181, 182, 183, 184, 185,  
 186, 187, 188, 189; ზ. რაჭა 190, 192; ლეჩხ.  
 194; ქვ. სევან. 197, 199, 200, 201; ზ. სა-  
 მეგრ. 208, 209; ქვ. სამეგრ. 211, 213,

214; 215; გურ. 218, 219, 220, 222, 223,  
 224, 225, 226, 227; გაცირილი ზ. იმერ.  
 169; დანაყილი გურ. 225, 226; დაფშვი-  
 ლი გურ. 222; დაფქული შ. კახ. 35; მო-  
 ცხე ზ. რაჭა 192; ხოშორი ზ. იმერ. 170.  
 მარილ გედომია საინგ. 69  
 მარილწყალი ქიზ. 19; შ. კახ. 34, 35; გ.  
 კახ. 47; საინგ. 57, 59, 63, 65; თუშ. 98;  
 მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 134, 135; ქართ.  
 მტკვრ. სამხრ. 142, 145; მესხ. 158; ქვ.  
 რაჭა 188; ქვ. სამეგრ. 211  
 მარცვლი ქიზ. 16, 19; ზ. ქართ. 131; ლეჩხ.  
 193; კაი მთ.-გულ. 117; კვახის ზ. იმერ.  
 169; ლობიოს მესხ. 150; პურის ზ. ქართ.  
 130; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144; ჯავ. 161;  
 ღერლილის ზ. სამეგრ. 206; ღომის ზ.  
 სამეგრ. 207; ხალასი ზ. სამეგრ. 206  
 მარცვლული საინგ. 57; ფშ. 108; მესხ. 157;  
 ქვ. სევან. 202  
 მასა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147  
 მასალა მესხ. 149; ზ. სამეგრ. 209, 210; გურ.  
 223; ადუღებული ზ., სამეგრ. 209; საა-  
 რაყე ქვ. სევან. 205; სუნნელოვანი ქიზ.  
 19; წყლიანი ზ. სამეგრ. 210  
 მასანთო ხევს. 110  
 მატემა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122  
 მატყლი თუშ. 87  
 მაჭო (რიტუალური პური) შ. კახ. 29, 30  
 მაყა ხევს. 113  
 მაყოლნი საინგ. 61, 71  
 მაშა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
 მაშარაბი ზ. იმერ. 169. ბროწყელის ზ. იმერ.  
 169; ქლიავის ზ. იმერ. 169  
 მაშარადი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125. ტყემლის  
 ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125  
 მაყა ზ. ქართ. 130  
 მაწონი ქიზ. 23; შ. კახ. 38, 39; ერწ.-თიან.  
 49; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ქართ.  
 მტკვრ. სამხრ. 147; მესხ. 150, 155, 156,  
 157; ჯავ. 163, 164, 165. გათქეფილი  
 მესხ. 155; დამყაეებული შ. კახ. 38; შემ-  
 ყაეებული მესხ. 155; შეყენებული მესხ.  
 155; ჯავ. 164



მაკიცი ქვ. რაჭა 188. გამხმარი ქვ. რაჭა 188;  
 ღორის ქვ. რაჭა 188  
 მაქკატი თუშ. 85; ხევს. 110, 112  
 მაქკენარა ქვ. რაჭა 186, 188  
 მაკრეხილი ხევს. 109  
 მახაობელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122  
 მახარაძე სინგ. 55  
 მახობელი შ. კახ. 30  
 მახობლიანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143  
 მახოხი ქიზ. 22; ხ. 114; მესხ. 157; ჯავ. 165  
 მგელჯივჯავაბა თუშ. 85, 86  
 მგოლაი თუშ. 92  
 მეთიო სინგ. 65  
 მექენიალა ქვ. რაჭა 187  
 მეკოდე თუშ. 88  
 მეკომური შ. კახ. 26  
 მერდინ ქვ. სვან. 195  
 მერდინი ქვ. იმერ. 179; ლეჩხ. 193; გურ.  
 218, 222, 227  
 მერვალი თუშ. 94  
 მერხელ ქვ. სვან. 198, 199  
 მერხელი ნაყუნ ქვ. სვან. 198  
 მერტხე ქვ. სვან. 196, 202, 205  
 მექვევერქაი სინგ. 57  
 მეყვდე ქვ. სვან. 200  
 მეჩურჩხელეობა ქიზ. 15  
 მეცოქეა სინგ. 54  
 მეწისქვილე ლეჩხ. 194  
 მეჭედა ქვ. სამეგრ. 211  
 მეჭეხ ქვ. სვან. 199  
 მეჭეხი ნაყუნ ქვ. სვან. 199  
 მეჭეხა გურ. 223  
 მეჭოგე ქვ. სამეგრ. 216  
 მთლელი კეციის გურ. 219  
 მილი მესხ. 151; ზ. იმერ. 172; ზ. სამეგრ.  
 210  
 მინდორი ზ. ქართ. 137, 139, 140  
 მინშან ოხვამერი ზ. სამეგრ. 209  
 მიჩიგტარაყუნ თუშ. 101  
 მიწა ზ. სამეგრ. 207. აყალო ქვ. სვან. 197;  
 ოყალო ქვ. სვან. 198  
 მიწამება ზ. ქართ. 135  
 მიწაფხალა ქვ. იმერ. 177  
 მიწკონაყუნ თუშ. 84  
 მიწურ-კიტრი სინგ. 59  
 მიხაკი ზ. ქართ. 135; ზ. იმერ. 171  
 მიხაკ-ღარეჩინი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
 მიხაკ-ღარეჩინი ზ. ქართ. 129; გურ. 221, 222,  
 223  
 მკლავი თუშ. 96  
 მკლავაპიცი ქიზ. 10  
 მკრეფავი ქიზ. 12  
 მკუხი გურ. 223  
 მოახალინჯებს მხალს შ. კახ. 31

მოზადაგება გ. კახ. 45  
 მოზრუნება ზ. სამეგრ. 210  
 მოღება თხლის თუშ. 93  
 მოღიდებაქაი სინგ. 53  
 მოღილაგება საქონლის გ. კახ. 42  
 მოღულება ფელაშუის ზ. იმერ. 170  
 მოზელა ქიზ. 10; სინგ. 52, 53, 54, 56; ფშ.  
 105; შთ-გულ. 117, 118; ზ. ქართ. 130;  
 მაგარი ფშ. 103; პურის ქვ. სვან. 195;  
 ცომის სინგ. 53; ჯავ. 161  
 მოზელეა სინგ. 53, 54  
 მოთუთქვა სინგ. 59, 68, 69  
 მოთუთქვა-გახმობა სინგ. 68  
 მოინწალება ბატის ხორცი გურ. 225; ფხალი  
 გურ. 223  
 მოკიდება ფქვილის ქიზ. 17  
 მოკრეფა ზ. ქართ. 138  
 მოლოქი ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 176  
 მოლოქა მესხ. 155; ქვ. რაჭა 187; გურ. 223  
 მომზადება კარტობლის ფშ. 106; ლობიოს  
 ქვ. იმერ. 178; საჭმელების სინგ. 71;  
 ხ. 115; შთ-გულ. 119; ზ. ქართ. 135; მესხ.  
 154; ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭა 186; ზ. სა-  
 მეგრ. 208; საჭმლის შ. კახ. 31; ფშ. 103;  
 ქვ. სამეგრ. 214  
 მომსახურება ჯავ. 161  
 მომწიფება სინგ. 62  
 მომხარშავი ალუდის თუშ. 92  
 მონაჭერი ზ. ქართ. 134  
 მორბედი ზ. ქართ. 131  
 მორთაფა ზ. სამეგრ. 210  
 მოსავალი ქვ. რაჭა 183  
 მოსმულავი თუშ. 84  
 მოტლუმილაყუნ თუშ. 84  
 მოტლუკავს ლობიოს ქვ. რაჭა 182  
 მოფშვრიაყუნ ფქვილს შ. კახ. 29  
 მოჭაფული ქიზ. 24  
 მომუშეა შ. კახ. 36; სინგ. 55, 75  
 მოცხარი ფშ. 107. გამხმარი ფშ. 107; ღაფქუ-  
 ლი ფშ. 107  
 მოწალა ქვ. იმერ. 173  
 მოწალავს კომბოსტოს ზ. იმერ. 168; ტყემ-  
 ლის კეკალს ქვ. იმერ. 173  
 მოწალეა ქვ. რაჭა 183; ქვ. სვან. 201  
 მოწვევა სინგ. 62  
 მოწუქაქაი სინგ. 75  
 მოწურევა არაყის თუშ. 95, 96  
 მოწყობილობა ასადღლებელი ზ. სამეგრ. 209;  
 საშხადის ქვ. იმერ. 179; საშხარეულოს-  
 ქვ. რაჭა 189; სარახოს ზ. სამეგრ. 210  
 მოხალეებაქაი სინგ. 67  
 მოხალეება-გაწითლებებაქაი სინგ. 56  
 მოხალინჯდება ზოკო შ. კახ. 33  
 მოხარშვა შ. კახ. 33, 35, 37, 39, 41; თუშ.

84, 102; ქვ. რაჭა 185; ქვ. სვან. 198, 199; ზ. სამეგრ. 209; გურ. 222; ალუდის თუშ. 92; ბეჰის გურ. 225; მურაბის გურ. 221; ორავის ქვ. სვან. 203; სავანის თუშ. 99; ხორციის ქიზ. 24

შობაშვი-მონაღებლად სვანგ. 55

შობდა კარაქის თუშ. 97

შობდომა თუშ. 96

შობრაკვა შ. კახ. 40

შობრაყული შ. კახ. 40; სვანგ. 80; ფშ. 105; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; გამხმარი ბატისაგან ჯავ. 165

შოკაბულაი სვანგ. 75, 80

შეავე შ. კახ. 32; გ. კახ. 45; ერწ.-თიან. 50; სვანგ. 65, 69, 71, 76, 77, 79; ფშ. 106, 107; მესხ. 150; ქვ. რაჭა 183, 184; ქვ. სამეგრ. 213, 214; ზროწლის სვანგ. 65; ვაშლის ფშ. 107; ტყემლის ფშ. 106; შვინდის ქიზ. 21; სვანგ. 69

შეაია ხეცს. 110, 111

შეაიაჲ თუშ. 101; მწყემსო თუშ. 101; ყანის თუშ. 101

შეაუნა ქვ. იმერ. 176; ქვ. სამეგრ. 215

შსიანაჲ თუშ. 101

შსკერს თუშ. 95

შსუქანა ზ. იმერ. 171

შსხალნი სვანგ. 60, 65, 66, 67; დაკაიებულნი სვანგ. 67; ზამთრულად სვანგ. 62, 63, 65; ზაფხულად სვანგ. 62, 63; მიახულად სვანგ. 60; მირახულად სვანგ. 63; შვეგულად სვანგ. 63; შემოდგომურად სვანგ. 63; წყლიანი სვანგ. 63

შსხალი ქიზ. 14; გ. კახ. 44; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125, 126; მესხ. 151; ზ. იმერ. 169, 170; ქვ. იმერ. 173, 174; ქვ. რაჭა 184; ქვ. სვან. 202, 204; ქვ. სამეგრ. 212, 213; გურ. 220, 221, 222

შტევენი ქიზ. 16, 18; ზ. ქართ. 132, 133; ზ. იმერ. 169. თხელი ქიზ. 18; კარგად მოწყული ქიზ. 18; კუმისი ქიზ. 18; უხინჯო ქიზ. 18

შტრედის ოქნატუა გურ. 223

შუჟუი ქიზ. 19, 20

შურაბა ქვ. იმერ. 174; გურ. 221. ალუბლის ქვ. იმერ. 174; ბალის გურ. 221; ბიის ქვ. იმერ. 174; გურ. 221; ვიშნის გურ. 221; თეთრი ბალის ქვ. იმერ. 174; კაკლის მესხ. 152; კომშის გურ. 221; ლუდის გურ. 221; შსხლის ქვ. იმერ. 174; ნიგვზის გურ. 221; სოხამთროს გურ. 221; ქვიშნის ქვ. იმერ. 174; ყურძნის ქვ. იმერ. 174; ყურძნის ტკბილის გურ. 221;

შინდის გურ. 221; ჭრელი ბალის ქვ. იმერ. 174

შურაბაში ვაშლის სვანგ. 64

შურაყი ქიზ. 22

შურასა ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა 182

შურაკლი ქიზ. 15, 22; შ. კახ. 36, 38

შუსხუტერაყი თუშ. 100, 101

შუქარა ზ. იმერ. 167

შუტელი თუშ. 94

შუტლის სალოცავი გურ. 217

შუხა გ. კახ. 45

შუხულა შ. კახ. 38; ქვ. რაჭა 186, 187

შუენარე თუშ. 96; ქვ. იმერ. 175; ქვ. სვან. 199; ქვ. სამეგრ. 211

შუენარეული ჯავ. 163

შუენარეულობა ქვ. სვან. 198; გურ. 223; გარეული გურ. 223

შეზობელი ქვ. რაჭა 182; ბურის ქიზ. 10

შეზობულობა ქიზ. 10

შქალე გურ. 220, 224, 226

შქინარა შ. კახ. 33

შქარია თუშ. 101

შქვადნი სვანგ. 80

შქვადი ქიზ. 15; გ. კახ. 48; ფშ. 106; ხეცს. 111; თხის შ. კახ. 41; ღორის შ. კახ. 41; ცხვრის შ. კახ. 41; ძროხის შ. კახ. 41; ხორციის ქიზ. 24

შქვანეულობა ქვ. სვან. 201

შქვანილი ქიზ. 21; შ. კახ. 30, 35, 36, 37; გ. კახ. 44, 46; ერწ.-თიან. 49; სვანგ. 58, 72, 79, 80; თუშ. 99, 100; ფშ. 104; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 136; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; მესხ. 158; ზ. იმერ. 168, 171, ქვ. იმერ. 175; ქვ. სვან. 197, 200; ქვ. სამეგრ. 212, 213, 214—215; 215; დაკეპილი შ. კახ. 37; დაკუწული შ. კახ. 37; სვანგ. 78; დანაყილი ქვ. სამეგრ. 215; დავრილი შ. კახ. 37; სვანგ. 78; ქვ. სამეგრ. 215

შქვანილეული ქიზ. 21; გ. კახ. 44

შქვანილეულობა გ. კახ. 46

შქნილი სვანგ. 58, 59, 62; თუშ. 102; ბადრიჯნის შ. კახ. 34; გოგრის შ. კახ. 34, 35; კიტრის შ. კახ. 35; კომპოსტოს შ. კახ. 34, 35; ნიახურის შ. კახ. 34; სვანგ. 58; ნივრის შ. კახ. 34; პამიდურის შ. კახ. 34; ჟონჯოლის შ. კახ. 34

შქილი ქიზ. 24; შ. კახ. 27, 28, 29, 40; სვანგ. 51; თუშ. 84, 101; ზ. იმერ. 170; ქვ. რაჭა 188, 189; ზ. რაჭა 191; ზ. სამეგრ. 206; ქვ. სამეგრ. 214; ამდულურული შ. კახ. 28; თონელა შ. კახ. 28; კეცეულა შ. კახ. 28

შქაღპურა შ. კახ. 27

შეკვდილი ქვ. რაჭა 189; რვალის თუშ. 94  
 მუირსნედ [აბნევა] ქიზ. 16  
 მხალი ქიზ. 20, 21; შ. კახ. 30, 31, 32, 33, 36,  
 37, 41; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 101; ხევს.  
 110; მთ.-გულ. 120, 121, ქვ. რაჭა 186,  
 187; ბოსტნის ქვ. რაჭა 187; ბუნქა ერწ.-  
 თიან. 50; გარეული ქვ. რაჭა 187; გემო-  
 წმინდა შ.კახ. 32; გრძელფოთლიანი ქვ.  
 რაჭა 187; დაკეპილი ქიზ. 21; დაკეპული შ.  
 კახ. 31, დიდფოთლიანი ქვ. რაჭა 187;  
 თათრული შ. კახ. 31, 37; თეთრა ერწ.-  
 თიან. 50; თითმაველა ერწ.-თიან. 50;  
 მაღალი ქვ. რაჭა 187; მინდვრის ქვ. რაჭა  
 187; პატარა ფოთლიანი ქვ. რაჭა 187;

რბილდეროიანი ქვ. რაჭა 187; სვინტრის  
 შ. კახ. 33; ღეროიანი ქვ. რაჭა 187; ღო-  
 ლოს შ. კახ. 36; ყაყარო ქიზ. 126; მინა-  
 ყაჩოს შ. კახ. 31; ზ. ქართ. 138; მინა-  
 რი ქვ. რაჭა 187; წითელი ფშ. 106; წი-  
 თელა ერწ.-თიან. 50; წოწნარი ქიზ. 20,  
 21; წოწნარა შ. კახ. 31, 32; ჭინჭრიდე-  
 დის შ. კახ. 32; ზაქვიტორა ქიზ. 20; შ.  
 კახ. 31  
 მხალა თეთრად მთ.-გულ. 120; წითელად მთ.-  
 გულ. 120  
 მხალეული ქიზ. 20, 21; ერწ.-თიან. 49; ფშ.  
 106  
 მხარი ქიზ. 16  
 მხოვანი ზ. 115; მთ.-გულ. 121

6

ნაბოლოგარა თუშ. 98, 99; ერწ.-თიან. 50  
 ნადირი თუშ. 98, 99; ერწ.-თიან. 50  
 ნადული ქვ. რაჭა 188; გურ. 226  
 ნადულარა გურ. 218, 226  
 ნაგი თუშ. 94, 96  
 ნაზირალის საინგ. 67  
 ნაზუქის საინგ. 51, 54, 57. პურის საინგ. 51  
 ნაზუქი ქიზ. 11, 22; შ. კახ. 27, 28, 29, 30;  
 გ. კახ. 43; ზ. 115; ქართ. მტკვრ. ჩრდ.  
 123, 124; ზ. ქართ. 129; ქართ. მტკვრ.  
 სამხრ. 142, 143, 144, 146; მესხ. 149;  
 ჯავ. 161, 162; ზ. იმერ. 168; ლეჩხ. 194.  
 პურის საინგ. 51  
 ნაზუქურად [დაპრა] მთ.-გულ. 121  
 ნათათური ხევს. 113  
 ნათხუმ ქვ. სვან. 204  
 ნაკეცური ქვ. რაჭა 189  
 ნაკვეთი მესხ. 155  
 ნაკრწალის საინგ. 65  
 ნაკული ხევს. 113  
 ნალმესგ ქვ. სვან. 204—205  
 ნამგალი (რიტუალური პური) შ. კახ. 30;  
 ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
 ნამზადი ზ. რაჭა 190; ლეჩხ. 193, 194; სა-  
 დიდებულო ლეჩხ. 193  
 ნამცხვარი ქიზ. 12; ზ. ქართ. 130, 132; ჯავ.  
 161; ქვ. რაჭა 188; ზ. რაჭა 190; ლეჩხ.  
 193; გურ. 217, 219; ერზოთი მოზელი-  
 ლი მესხ. 149; სადღესასწაულო ჯავ. 161;  
 სასტუმრო ჯავ. 161; წყლიანი ლეჩხ. 193  
 ნამხარი ზ. ქართ. 132  
 ნამჯა ქიზ. 10  
 ნანადირევი გურ. 224  
 ნათხალი ხევს. 112  
 ნაბერის საინგ. 67, 76, 80  
 ნაფერა ზ. სამეგრ. 210  
 ნარი თუშ. 101

ნარგიზი ზ. ქართ. 138  
 ნარგილაშა ზ. სამეგრ. 206  
 ნარდაშაშ საინგ. 65  
 ნარკვევი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122; ქართ.  
 მტკვრ. სამხრ. 143  
 ნაროხი ერწ.-თიან. 50  
 ნასყუნ ქვ. სვან. 199, 200  
 ნატფე ქვ. სვან. 196, 197, 198  
 ნაფხვირი ხევს. 109  
 ნაფხვირი ყველის ფშ. 107  
 ნაღები ხევს. 110; მესხ. 156. მოწეული მესხ.  
 156; უმი მესხ. 156  
 ნაღვერდალი ზ. სამეგრ. 207  
 ნაყეა მესხ. 152  
 ნაყოფი თუშ. 96; ქვ. სამეგრ. 213  
 ნაჩღუნ ქვ. სვან. 196, 197, 198, 200  
 ნაიარი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123  
 ნაიარტოტამის საინგ. 82  
 ნაიარტოტამის საინგ. 82  
 ნაიარტოტამა ქიზ. 21; შ. კახ. 31, 32; გ. კახ.  
 46; ერწ.-თიან. 50; ფშ. 106; ხევს. 110;  
 მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 138, 139; მესხ.  
 155. გათუთქული გ. კახ. 46  
 ნაიარწყალის საინგ. 81; მოღუღებულის  
 საინგ. 81  
 ნაცეცხური ქვ. სვან. 204  
 ნაცხელურ ქვ. სვან. 203  
 ნაძირალი ქიზ. 16  
 ნაწექის საინგ. 79  
 ნაწლაღი დიდი ქვ. სვან. 201  
 ნაწლევი ზუშ. 99  
 ნაჭა ქვ. იმერ. 179; გურ. 220, 221. ნიგვიზის  
 გურ. 221  
 ნაჭუჭი საინგ. 67  
 ნახალი ზ. სამეგრ. 210  
 ნახარში მესხ. 157, 158, 159; ზ. იმერ. 171.  
 ბატნის ზ. სამეგრ. 209

ნახშირორბა ხ. 116

ნაქელი ნეგზინსი სინგ. 76

ნაჭევევარ ქვ. სევან. 204

ნაყუნ გერიმბი ქვ. სევან. 199

ნეზიერი ზ. რაჭა 192

ნელ-წვანილობა შ. კახ. 36

ნეზეი ქვ. რაჭა 185

ნეზეუ ქვ. სევან. 200

ნეოთხალი ქვ. რაჭა 181, 189

ნეოთხლიანი ქვ. რაჭა 189

ნერგის სინგ. 80

ნეშო ლეჩხ. 194. წაბლის ლეჩხ. 194

ნიახური შ. კახ. 34, 35, 36; სინგ. 58, 73;

ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125, 126; ზ. ქართ.

138; მესხ. 150; ზ. იმერ. 168, 169; ქვ.

იმერ. 175, 178; ქვ. რაჭა 183; ქვ. სა-

შეგრ. 213; გურ. 219, 223, 224. გაფუფ-

ქული შ. კახ. 35; მონწაღული გურ. 219,

224

ნეგონის სინგ. 67, 68, 71, 72, 73, 76, 78

ნეგოზი ქიზ. 16, 21; შ. კახ. 29, 31, 32, 33,

34, 37, 38, 39, 41; გ. კახ. 45, 46, 47;

ფშ. 106; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ.

ქართ. 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140;

ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 147; ზ. იმერ.

169, 170, 171; ქვ. იმერ. 174, 175, 177,

178, 179; ქვ. რაჭა 183, 184, 185, 187,

188, 189; ლეჩხ. 193, 194; ქვ. სევან. 199,

200; ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 213,

214, 215; გურ. 218, 220, 221, 222, 225.

გარჩეული ხმელი გურ. 221; დამპალი

გურ. 220; დანაყილი ზ. იმერ. 171; ქვ.

სამეგრ. 215; გურ. 223, 224, 226; დანა-

ყული შ. კახ. 29, 32, 36; ზ. ქართ. 126;

ქვ. რაჭა 189; დაკრილი ზ. ქართ. 133;

კაკლის გ. კახ. 48; მაძლარი ქიზ. 192; მუშუ-

შული შ. კახ. 29; საჩურჩხელე ქართ.

მტკვრ. ჩრდ. 126; უმწიფარი გურ. 221;

შეზავებული ზ. ქართ. 135; შუქიანი ქიზ.

16; ძაღზე ასხმული მესხ. 151

ნეგონის სინგ. 57. დანაყულის სინგ. 71,

77

ნოორი ქიზ. 21, 22, 23, 24; შ. კახ. 32, 33,

34, 35, 36, 37, 40; გ. კახ. 44, 45, 46,

47; ერწ-თან. 49; სინგ. 57, 58, 71, 78;

თუშ. 100, 101, 102; ფშ. 103, 105, 106;

ხევს. 111; ხ. 115; მთ-გულ. 119, 120; ქართ.

მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 136; მესხ.

150, 159; ზ. იმერ. 168, 169, 171; ქვ.

იმერ. 174, 175, 176, 178; ქვ. რაჭა 183,

184, 187; ქვ. სევან. 201; ზ. სამეგრ. 208;

ქვ. სამეგრ. 215; გურ. 220, 223, 224,

225, 226. დანაყილი გ. კახ. 46; მესხ.

150, 151, 157; ჯავ. 163; დანაყული გ. კახ.

47; სინგ. 78; მთ-გულ. 120

ნოორთავა შ. კახ. 37

ნოორმარლწყალი ხევს. 110

ნოორწყალი შ. კახ. 37; თუშ. 84; ფშ. 105; ზ.

იმერ. 171; ქვ. რაჭა 188

ნიჩაბი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144; ჯავ. 162;

ქვ. სევან. 203; ქვ. სამეგრ. 212. გრძელ-

ტარა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; სარევი-

მესხ. 151

ნოცერი ზ. სამეგრ. 206

ნუნა თუშ. 95, 96

ნუში გ. კახ. 47

ნწალავს ინდაურს გურ. 225

ღ

ილილარაქის სინგ. 63

ო

ობი ფშ. 107

ოპბალო ზ. იმერ. 169; ქვ. რაჭა 183; გურ.

223, 226

ონჭო ქვ. იმერ. 175; გურ. 226

ონჯარო ზ. იმერ. 170, 172

ორაგული სისიირის შ. კახ. 38

ორანო ქვ. სევან. 203, 204

ორე ზის გურ. 222

ორმო (რიტუალური პური) ქიზ. 12

ორომი შ. კახ. 27, 34, 40; გ. კახ. 43; ქართ.

მტკვრ. ჩრდ. 124; ზ. ქართ. 127, 130;

ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ქვ. რაჭა 182;

ზ. რაჭა 190

ორჯამიანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148

ოსპე თუშ. 83

ოსპი ფშ. 106; ქვ. რაჭა 187

ოსტატი ქვის გურ. 219

ოფუნაფალი ზ. სამეგრ. 209

ოქროცერცვი გურ. 223

ოყუველური ზ. სამეგრ. 208

ოშხივარი ქიზ. 14; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145

ოჭი თუშ. 102. ბუცენის თუშ. 102; ჩხლავის-

თუშ. 102

ოხრახუში შ. კახ. 34; ზ. ქართ. 138; ზ. იმერ.

168, 169, 171; ქვ. იმერ. 175, 178; ქვ.





პაიჭი შ. კახ. 33

პამიდორი ქიზ. 15, 24; შ. კახ. 34; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125, 126; ზ. ქართ. 136, 138; მესხ. 150, 158, 159; ზ. იმერ. 171; გურ. 223, 224, 225. კუხე ქვ. რაჭა 183; მკვახე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125, 126; მწვანე ქვ. სამეგრ. 213; წითელი ქიზ. 21

პანტა საინგ. 63; მთ. 119

პანტა-სხალი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148

პარკი ქვ. რაჭა 189; ქვ. სამეგრ. 213. ნედლი ზ. სამეგრ. 209; რვეალი ზ. ქართ. 141; სახაქუე ფშ. 107; ხაჯის ზ. სამეგრ. 209

პასექი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

პერაქოლა ქვ. სევან. 201

პილიპოლი ქიზ. 23, 24; შ. კახ. 40, 41; ხ. 115; მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 135; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; მესხ. 150; ქვ. რაჭა 186; ქვ. სევან. 197, 201; გურ. 219, 220; 222—223, 223; 224, 226

პიმპილი თუშ. 99; ხევს. 112; ზ. იმერ. 169; ქვ. იმერ. 177, 178

პიმპილა ზ. ქართ. 135. ზ. იმერ. 168, 171; ქვ. იმერ. 177; 178

პინა მთ.-გულ. 118; ხის მთ.-გულ. 117; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148

პინო ხის ზ. ქართ. 137

პინპილი რვეალი ზ. ქართ. 140

პიპილა ქართული ზ. ქართ. 134

პირა თუშ. 95

პირპილი სინგ. 59, 61, 69, 70, 71, 72, 75, 76, 77, 78, 79, 80; დანაყული საინგ. 59

პირპილი ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭა 183

პიტნა ქიზ. 22; შ. კახ. 33; გ. კახ. 44, 46, 48; ფშ. 107; ხევს. 110; მესხ. 150; ზ. სამეგრ. 208; გამხმარი ფშ. 107

პიტნაქალი საინგ. 59, 71; დაფშენტილი სინგ. 59

პიტნაქა ქვ. სევან. 199

პიტნაყა თუშ. 96, 101

პომიდორი გურ. 223

პრასი ზ. იმერ. 169, 171; ქვ. იმერ. 175, 178; ახალგაზრდა ქვ. იმერ. 175; ქვ. სამეგრ. 213

პრასა ქვ. იმერ. 177, 178; ზ. სამეგრ. 208; გურ. 223, 224

პურის (გამომცხვარი) საინგ. 51, 52, 53, 54,

57, 58, 68, 71, 72, 79, 80; ანატრეციო სინგ. 53; გზელის სინგ. 53, 44; გურგინანაქალი სინგ. 51; გურგინანაქალი სინგ. 51; დანაქალის სინგ. 53; თბილისის სინგ. 72; რხაგინის სინგ. 53; ყვითელის სინგ. 51; ხმელის სინგ. 73; კრუველის სინგ. 53

პურის (ხორბალი) საინგ. 51, 52; მოჯალეული სინგ. 55

პური (გამომცხვარი) ქიზ. 9, 10, 11, 12, 21; შ. კახ. 26, 27, 28, 29, 30, 37; გ. კახ. 42, 43; ერწ.-თიან. 49, 50; თუშ. 83, 84, 87, 88, 89, 98, 100; ფშ. 103, 104, 106, 107; ხევს. 109, 110, 112; ხ. 114, 117; მთ.-გულ. 117, 118, 119, 120, 121; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 123, 124, 125; ზ. ქართ. 127, 129, 130, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143, 144, 146, 147, 148; მესხ. 149; ჯავ. 161, 163; ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა 181, 182, 183, 188; ზ. რაჭა 190, 192; ლეჩხ. 193, 194; ქვ. სევან. 195, 196, 197, 201, 202; ქვ. სამეგრ. 211, 212; გურ. 217; 218; აბაზიანი ქვ. სამეგრ. 211; ალაო ქიზ. 10; ამოსული ქვ. სამეგრ. 211; აღდგომის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; აღვივებული ლეჩხ. 194; გაბტყელებული ქვ. რაჭა 183; გამომცხვარი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ჯავ. 161, 163; გამოცხობილი ჯავ. 163; გაფუხებული ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; გაფუხებული ზ. იმერ. 167; გაქირთებული ხევს. 110; გაღვივებული ზ. ქართ. 129, 130; გაწეული მესხ. 149; გაზუხული შ. კახ. 37; გემრიელი ქვ. რაჭა 181; გიორვანიანი შ. კახ. 27; გრძელი ქიზ. 10; მთ.-გულ. 118; გრძელაყ თუშ. 84; გულმოსავალი შ. კახ. 30; გურგვალი ქიზ. 12; დაბალი ქვ. სამეგრ. 212; დაბრაწული ქვ. სამეგრ. 211; დაგუნდავებული ქვ. რაჭა 181; დიდი შ. კახ. 27; დოლის საინგ. 51; ზ. ქართ. 127; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 144; ებრაელის ზ. ქართ. 130; ზედასმულა ქიზ. 10; თეთუხის ზ. ქართ. 127; თეთრი შ. კახ. 30; ჯავ. 161; ქვ. რაჭა 181; თელაური შ. კახ. 27; თითიანი ჯავ. 161; თორნეზე მკარობილი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; თორნის ზ. იმერ. 167; თხელი მესხ. 149; ჯავ. 162; ზ. რაჭა 191; კი მარცვლის მთ.-გულ.

117; კაკალა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 144; ჯავ. 162; კეცის თუშ. 84; ზ. იმერ. 167; კეცში გამომხცვარი ლეჩხ. 194; კრუმის ხეცს. 109; კუტი ქიზ. 10; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ლხინის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145; მარილიანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146; მალალი ქვ. სამეგრ. 211, 212; მახობელიანი ზ. ქართ. 127. მთლიანი მთ.-გულ. 118; მირგველაძე თუშ. 84; მრგვა-შ. კახ. 28; თუშ. 84; მშვენიერი შ. კახ. 30; მძინარე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ნაფუვარი თუშ. 84, 85; ნეცნის ზ. ქართ. 129; ოთხიკუთხი ზ. რაჭა 191; „ოუგვალი“ ლეჩხ. 194; ოჩხორის ქვ. რაჭა 182; პატარა ზ. იმერ. 167; პირი[ს] ქიზ. 12; რბილი შ. კახ. 30; რგვალი შ. კახ. 27, 29; გ. კახ. 43; მესხ. 149; ზ. რაჭა 191; ლეჩხ. 194; რგვალ-გომიჯი ქვ. რაჭა 182; საკრო ქიზ. 9; სამწყემსო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142; სართიანი ზ. რაჭა 190; ლეჩხ. 193, 194; სასუფთაო ჯავ. 161; სატაბლო ხეცს. 109; საფურებიანი მთ.-გულ. 117; საფური ზ. რაჭა 190; საქორწილე ქვ. რაჭა 182; საქორწილო შ. კახ. 27; საშინაო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142; ჯავ. 161; საპირბოროტო შ. კახ. 27; საუმელი ხეცს. 109; სწორე შ. კახ. 27; უთითო ჯავ. 161; უკანა ჯავ. 161; უმარილო მთ.-გულ. 117; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122; ზ. ქართ. 127; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142; უსაფუერო ზ. 114; უსაფუერო ლეჩხ. 193; უფუვარი თუშ. 84, 85; უძირღვაო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; უწიადო ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; უხაშო შ. კახ. 28; ფურნის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ფქვილის ზ. რაჭა 191; ქართული შ. კახ. 27; ქელეხის ქვ. რაჭა 182; ქერის ზ. რაჭა 191; ქვ. სევან. 195, 196; ქორწილის ზ. ქართ. 127; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145; ღამის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ყველიანი ქვ. სევან. 196; შავ-ფხა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144; შეკეცო-ლი ქვ. რაჭა 182; შინაური შ. კახ. 27;

შოთი ქიზ. 12; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144; შუა-გახვრეტილი მესხ. 149; ჩაგოდოლი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ჩართული ზ. რაჭა 190; ძარღვიანი შ. კახ. 27; მტკვრ. ჯავ. 161; წითლად აბრაწულნი ლეჩხ. 194; წინა ჯავ. 161; წმინდი ზ. რაჭა 191; წმინდა შ. კახ. 27, 28; ფშ. 108; წყლიანი ზ. 114; ქვავის ქვ. სამეგრ. 212; ხატის თუშ. 85; ხაშოანი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142; ხელით გამომხცვარი ქვ. სამეგრ. 212; ხმელი ზ. რაჭა 191; ხმელა ქვ. რაჭა 182; ზ. რაჭა 190; ხშიადი მთ.-გულ. 118; ხშიანი ზ. ქართ. 127; ხორბალი სანგ. 76  
პური (ხორბალი) შ. კახ. 40; გ. კახ. 43; სანგ. 52; 56; თუშ. 90; ფშ. 104, 106, 107; ზ. 115, 116; მთ.-გულ. 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 124; ზ. ქართ. 130, 134, 138, 139, 140; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 144, 146; მესხ. 156, 157, 158; ჯავ. 161, 162; ზ. იმერ. 168, 169, 170; ქვ. რაჭა 181, 182, 183; ლეჩხ. 193, 194; ქვ. სევან. 195, 196, 197, 200, 202; ქვ. სამეგრ. 211; გურ. 217, 218, 222, 226. დოლი ქიზ. 22; დოლის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; კაკური ქიზ. 22; კარგი ქიზ. 23; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122; მართალი ძარღვიანი ზ. იმერ. 167; მოხარშული ზ. ქართ. 140; უფხო შ. კახ. 30; წმინდა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ჩიჩქვი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143

პური ქერის ფშ. 103

პურ დაკრანა სანგ. 53; დაკრანა სანგ. 53

პურეული ქიზ. 9

პურის თევად ჩაყრა ქიზ. 10

პურის ორმო (რიტუალური პური) შ. კახ. 29

პურმარილი ფშ. 107

პყარი თუშ. 87, 89

პყალი ქვ. რაჭა 183; ლობიოს ქიზ. 15

პყილი შ. კახ. 30

პწილი ზ. ქართ. 137; ქვ. იმერ. 178; ქვ. რაჭა

183

შ

შავურნი სანგ. 61

შამი თუშ. 91

შანათაი სანგ. 64

შვერდა სანგ. 70, 71, 72, 73, 79, 80; გამნაკადრა სანგ. 77; შვნიქს სანგ. 65, 69

შვერა ზ. სამეგრ. 210

შინჯარი სანგ. 55, 71, 78, 81

შეშხა ქვ. სევან. 198, 199, 200

შოლი თუშ. 96

შონელი შ. კახ. 34, 35

რანგ ქვ. სვან. 204, 205  
 რახი ზ. სამეგრ. 209, 210. პირველად გამო-  
 ხდილი ზ. სამეგრ. 219; პირველად კილნა-  
 დელი ზ. სამეგრ. 210  
 რაბანდნი სინგ. 58, 59, 71, 72, 78, 79  
 რეცხვა სინგ. 81  
 რეპანი გ. კახ. 46, 48; მესხ. 150  
 რეპანდნი დავუწულნი საინგ. 69  
 რვალი თუშ. 94  
 რთველი ქიზ. 18; ზ. ქართ. 133  
 რიანი ზ. ქართ. 135, 138  
 რიანდი ზ. იმერ. 168  
 რიკნაი ხეცს. 113  
 რკალი თუშ. 89  
 რკინა თუშ. 88, 89, 90; ფშ. 106; ზ. ქართ.  
 138; ქართ. მტკერ. სამზრ. 142, 147; ქვ.  
 რაჭა 182, 189; ზ. რაჭა 190, 192; ქვ. სა-  
 მეგრ. 215; გურ. 227; მოკუეშებული  
 გრძელტარა მთ. გულ. 117  
 როგო გურ. 220  
 როდინ ქვ. სვან. 197  
 როდინი გ. კახ. 47; ზ. ქართ. 140; ქვ. რაჭა  
 183; ზ. სამეგრ. 207; ხის ქვ. რაჭა 189  
 როკი. გ. კახ. 47  
 როლი ქვ. რაჭა 185  
 როფ ქვ. სვან. 199, 200

როფი ზ. სამეგრ. 209  
 როფე ზ. სამეგრ. 210  
 რცმელა ზ. რაჭა 192  
 რძე შ. კახ. 31, 33, 36, 38, 39; ქვ. სინგ. 55, 73, 76, 77; თუშ. 85,  
 97, 98, 101; ფშ. 108; ხ. 114, 115; მთ-გულ.  
 120; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123, 126; ზ.  
 ქართ. 129; ქართ. მტკერ. სამზრ. 146, 147,  
 148; მესხ. 155, 156, 157; ჯავ. 164, 165,  
 166; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ. 179; ქვ.  
 რაჭა 188; ლუჩხ. 194; ზ. სამეგრ. 207,  
 208, 209; ქვ. სამეგრ. 212, 215; გურ.  
 226. ადუღებული შ. კახ. 38; მესხ. 156;  
 აუღუღარი მთ-გულ. 120; ახალ მოწვევლილი  
 თუშ. 98; ახლად მოწვევლილი მესხ. 156; ქვ.  
 რაჭა 188; გაწურული ჯავ. 164; თხის მთ-  
 გულ. 120; კარაქამორჩეული ფშ. 107; მატ-  
 ყლში გაწურული ჯავ. 164; მქავე ფშ. 107;  
 შედეგული თუშ. 98; შედეგებული თუშ.  
 101; შედეგებილი ფშ. 107; ცხელი ჯავ.  
 164; ცხერის თუშ. 97; ძროხის თუშ. 97  
 რძე-კვერცხი გურ. 226  
 რძე-პურა შ. კახ. 37  
 რძე-წყალი შ. კახ. 38  
 რძე-ხაჭონი ფშ. 108

ს

საარაყე ქიზ. 25; თუშ. 95, 96; ქვ. სვან. 204  
 საბელნი სინგ. 82  
 საგირცენი სინგ. 70  
 საგოგა ხეცს. 110  
 საგორავი ქიზ. 11  
 საგულე ხეცს. 110  
 სადგინი თუშ. 88  
 სადგმელანე გეჯის თუშ. 96  
 სადილ ქვ. სვან. 198  
 სადილი ზ. ქართ. 136, 137; ხეცს. 112  
 სადილ-ვახშამ ქვ. სვან. 198  
 სადილ-ვახშამი მესხ. 160  
 სადულარი შ. კახ. 36, 37; ქართ. მტკერ. სამ-  
 ხრ. 147  
 საენაყე თუშ. 89, 91  
 საერო ქიზ. 9  
 საზაზნი სინგ. 81  
 საზამთრო მესხ. 150; გურ. 221  
 საზეზნი სინგ. 81  
 სათათვაი გურ. 219  
 სათალი ზ. ქართ. 134  
 სათაური ქიზ. 13, 16, 17, 18; გ. კახ. 45  
 სათირი მესხ. 152

სათხელეგული სინგ. 54, 77, 78  
 საია ქიზ. 24, 25; გ. კახ. 48  
 საინი ზ. ქართ. 136; ჯავ. 165; ქვ. იმერ. 180;  
 ქვ. რაჭა 188; გურ. 218; ფრიალა ქვ.  
 რაჭა 187, 189; ღრმა ქვ. რაჭა 189  
 საკაზმი ქვ. რაჭა 189  
 საკაზმაი ზ. იმერ. 169; ქვ. რაჭა 183  
 საკელე თუშ. 92  
 საკელი სამფეხიანი ჯავ. 163  
 საკეცია გურ. 219  
 საკეცური რკინის ზ. რაჭა 190, 192  
 საკეცურა ქვ. რაჭა 189  
 საკვამლო თუშ. 87  
 საკვეთელი ქვ. რაჭა 188  
 საკვირაო ხეცს. 110  
 საკვლევიარი შ. კახ. 29, 30  
 საკვლეველი ქიზ. 12  
 საკიდარი ქიზ. 13, 18  
 საკიდაყე თუშ. 94  
 საკიდელი თუშ. 89; ფშ. 104; ქვ. რაჭა 188  
 საკლაენი სინგ. 69, 79, 81  
 საკლავი თუშ. 99; ხეცს 111; ქვ. რაჭა 185;



186; ზ. სამეგრ. 208; მსხვილი ქვ. რაჭა 186  
 საკმაზი ზ. იმერ. 171  
 საკმაზავი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; ქვ. რაჭა 183  
 საკუწავნი სინგ. 70  
 საკუქნაო მესხ. 154  
 სალათა ქვ. იმერ. 176; ლობიოს შ. კახ. 34  
 სალარო ქვ. რაჭა 189  
 სალაფავი ოთხფეხის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; ძაღლის ქართ. მტკვ. სამხრ. 148  
 სალოცავი ზეგს. 110  
 სამარგელა ზეგს. 112  
 სამართლე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; გურ. 227  
 სამეული ზეგს. 113  
 სამზადი ქვ. იმერ. 179  
 სამზარეულო ზ. ქართ. 136; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; მესხ. 160; ქვ. რაჭა 189; გურ. 226, 227. ახალციხური მესხ. 160  
 სამთხლევე ხის ზ. იმერ. 172  
 სამტკიცო ქიზ. 9; შ. კახ. 28; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 123, 124; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა 181, 189. სირმის ქიზ. 9; ძუის ქიზ. 9.  
 სამტკიცავი ჯავ. 161  
 სამფეხი ქვ. რაჭა 189  
 სამყურა ქვ. იმერ. 174  
 სამშურე ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 215  
 სამცხარებელი ქვ. იმერ. 174  
 სამწვადე ქიზ. 24; გ. კახ. 47; დამპარული ქიზ. 24  
 სამწოდენი კორცნი სინგ. 80  
 სანაყელი ქიზ. 14  
 სანელი ქიზ. 22; შ. კახ. 35, 39; სინგ. 59, 75, 77; თუშ. 97, 100  
 სანელბელი ქიზ. 21; შ. კახ. 35; სინგ. 57, 71, 77; ზ. ქართ. 140; ზ. იმერ. 171; ქვ. რაჭა 183; ქვ. სევან. 199; გურ. 222, 223, 225  
 სანენბელი მესხ. 152, 158  
 სანოვავე ქვ. სევან. 202  
 საოსნე თუშ. 98, 99  
 საოგენი სინგ. 82  
 საპონი სინგ. 83; თუშ. 99  
 საპოხი ფშ. 105, 106  
 შაპურისცომე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145  
 საჟწილე ქვ. რაჭა 183  
 საჟნი სინგ. 54, 55  
 სარი ზ. ქართ. 131  
 სარი (რიტუალური პური) ქიზ. 12; შ. კახ. 29  
 სარახო ზ. სამეგრ. 209, 210  
 სარეველაცნ თუშ. 91, 94, 95, 96

სართავი ლეჩხ. 194  
 სართავიანი ქვ. რაჭა 182  
 სართაული ზ. რაჭა 190  
 სართავიანი ქვ. რაჭა 183; ლეჩხ. 194  
 სართხამნი სინგ. 69  
 სარსა ზ. სამეგრ. 209  
 სარუბულდია სინგ. 51  
 სასაძლი ბეგს. 112  
 სასაფურე ზ. რაჭა 190; ლეჩხ. 193  
 სასიმინდე ქვ. სევან. 195  
 სასმელი თუშ. 91; ქვ. სევან. 205  
 სასმელ-საქმელი თუშ. 91  
 სასმისი ხის თუშ. 95  
 სასუქანე თუშ. 101, 102  
 სატან თუშ. 97  
 სატანი ბეგს. 110, 111, 112  
 სატარბაყე სინგ. 70  
 სატაცური ქიზ. 21  
 სატოლმენი სინგ. 70  
 სატუყელი ქვ. რაჭა 188; ლობიოს ქვ. რაჭა 189  
 სატყრობელაცნ თუშ. 91; ბიჟენის თუშ. 89  
 საფანელი ქიზ. 10; შ. კახ. 26, 28, 35, 36, 37, 38, 40; გ. კახ. 43; სინგ. 53, 77; ფშ. 103; ზ. ქართ. 136, 139; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; პატარა ხ. 115; პუ-რის ფქვილის ხ. 115  
 საფართხელა ბეგს. 109  
 საფელამუშე ქვ. რაჭა 184  
 საფენალი ქვ. რაჭა 181  
 საფერავი ქიზ. 15; შ. კახ. 35  
 საფინელი ლეჩხ. 193  
 საფლოთ ქვ. იმერ. 177  
 საფლარ ქვ. სევან. 195, 196  
 საფლარი ქიზ. 11; შ. კახ. 30; სინგ. 53; ფშ. 107; ბეგს. 109; ხ. 114; შო-გულდ. 118, 119; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 124; ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა 181, 182; ზ. რაჭა 190; ლეჩხ. 193; ქვ. სევან. 195, 203, 204; ქვ. სამეგრ. 211, 212; გურ. 217; ლფრი ქვ. სევან. 195; ლიგნე ქვ. სევან. 195  
 საფლავარი თუშ. 83; ბეგს. 110; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ლეჩხ. 193; ქვ. სამეგრ. 211; ალუღის თუშ. 83; კარგი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ცომის თუშ. 83  
 საფუნებელი ზ. რაჭა 190; ჭადის ზ. იმერ. 167  
 საფუტარი გურ. 222  
 საფქვილე ქვ. იმერ. 179  
 საფქოენი სინგ. 51  
 საფხეკი გ. კახ. 43; ზ. ქართ. 130  
 საფხეკელი თუშ. 90  
 საფხეკელა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122  
 საქადე შ. კახ. 29

საქვამე თუშ. 93, 94; ზ. ქართ. 135; ქვ. რაჭა 189

საქვამურა რკინის ჯაჭვის ქვ. რაჭა 189

საქონი ხეც. 110, 112

საქონელი ქიზ. 19, 24; შ. კახ. 40; გ. კახ. 42; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 100; ზ. ქართ. 134; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 148, მესხ. 154, 158; ჯავ. 165; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 176; ქვ. რაჭა 183, 188; დაკლული მესხ. 152

საღვინე ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144

საღვიძლაჲ თუშ. 101

საყახაჲეი საინგ. 69

საყელაჲ თუშ. 93, 94

საყელურნ თუშ. 94

საშირდენგი საინგ. 70

საჩურჩხელე ქიზ. 15

საჩხატაჲ თუშ. 95

საჩხრეი შ. კახ. 27

საჩხრეიჲეი თუშ. 100

საეცარი საინგ. 52, 53, 55, 58, 65; დედრი-ანის საინგ. 52; თუქმნი საინგ. 52

საეცარი (საზომი) საინგ. 54

საეცი ქიზ. 9, 15, 22; შ. კახ. 26, 36, 40; ხეცს. 109; ხ. 114; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 124, 125; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145, 146; მესხ. 151, 157; ჯავ. 161, 165; ზ. იმერ. 167, 169; ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭა 189; ლეჩხ. 193; ქვ. სვან. 195; ზ. სამეგრ. 206; ქვ. სამეგრ. 211; გურ. 218, 227; თხელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; თხელი ტილოს ლეჩხ. 193; მეჩხერი გურ. 220; მტკიცე ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; სამტკიცო მთ.-გულ. 117; სქელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146; ქართული ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ძისი ლეჩხ. 193; წმინდა მთ.-გულ. 117

საეცარი თუშ. 89. დიდურაჲ თუშ. 89; პუ-რის თუშ. 90

საეცხლური თუშ. 89, 90, 92, 94, 95

საეცი ზ. ქართ. 135; ზ. იმერ. 171; თევზის ქვ. სამეგრ. 215; ინდოურის ქვ. სამეგრ. 215

საეცი ქიზ. 15

საეცი თუშ. 83

საეცი ქიზ. 10, 13. პურის თუშ. 86

საეციბელაჲ პურის თუშ. 89

საწველი ქვ. სამეგრ. 214

საწდე თუშ. 95

საწები ქვ. რაჭა 184

საწებაჲ თუშ. 101

საწებელი ზ. იმერ. 171; ზ. სამეგრ. 208; გურ. 220, 225, 226

საწებელი ქვ. სამეგრ. 215

7. შინამრეწველობა

საწველელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148

საწვენე ქიზ. 24; ზ. ქართ. 136

საწველი თუშ. 95

საწმინდარი ფშ. 103, 104;

ჩრდ. 124

საწნახელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126

საწნილე ზ. ქართ. 138

საწონელი ტყემლის ქიზ. 15

საწოვარაჲ თუშ. 97

საწური ქვ. იმერ. 173, 179

საწურა ქვ. რაჭა 188

საწურავი შ. კახ. 33; ზ. ქართ. 136

საწყაო ქიზ. 23

საჭამადი ფშ. 106; ხეცს. 110; ქვ. იმერ. 174, 178, 179; ქვ. რაჭა 184, 187; ქვ. სვან. 198; 199; კარტობილის ფშ. 106; ევახის ქვ. რაჭა 186; ლეზოს ფშ. 106; ლო-ბიო — პარკის ქვ. რაჭა 189; მაკვენა-რას ქვ. რაჭა 186; მოცხრის ფშ. 107; სა-ვაზაფხულო ქვ. სვან. 199; საზამთრო ქვ. სვან. 199; ფქვილწყლის ფშ. 106; დვალის ზ. ქართ. 139; ცულისპირას ქვ. რაჭა 186; ჯინჯრის ქვ. სვან. 198, 199

საჭამადი მოცხრის ფშ. 106; სიმინდის მთ.-გულ. 120

საჭკრეთა ხეცს. 109, 111

საჭირაჲ თუშ. 94

საჭინწავურეი საინგ. 70

საჭმელი ქიზ. 13, 20; შ. კახ. 31, 38; გ. კახ. 46; ერწ.-თიან. 49; საინგ. 57, 58, 59, 60, 61, 64, 65, 68, 69, 70, 72, 73, 75, 76, 78, 80; თუშ. 99 100; ფშ. 103, 104, 105; ხეცს. 110; ხ. 115. მთ.-გულ. 119; ზ. ქართ. 135, 138, 140, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; მესხ. 150, 154; ჯავ. 163; ზ. იმერ. 168, 171; ქვ. იმერ. 174, 177, 178; ქვ. რაჭა 185, 186, 188; ქვ. სვან. 195, 199, 200; ზ. სამეგრ. 207, 208, 209; ქვ. სამეგრ. 214, 215; გურ. 220, 222, 223, 225, 226, 227; ბალახეული თუშ. 91, 101; გმრთილი საინგ. 58, 62, 71, 72; დილის ქიზ. 22, 23; ერთგული ფშ. 107; მარცვლელის მესხ. 157; მარხვის შ. კახ. 32; მეგრელების ქვ. სამეგრ. 214; შვა გურ. 227; მსუყე საინგ. 79; შვე-ნიერი შ. კახ. 28; მეცნარეული საინგ. 71; ქვ. რაჭა 186; გურ. 223; მეცნარე-ულობის ქვ. სვან. 198; მხალეული ფშ. 106; მხეი ზ. რაჭა 190; პირველი ფშ. 103; რძიანი მესხ. 155; სააღდგომო ზ. ქართ. 130; საგრილობელი ქიზ. 22; სა-დეზინფექციო ქიზ. 22; სადიდებულო ლეჩხ. 194; საზამთრო ქიზ. 23; ქვ. სვან.



- 199; სამადო ქიზ. 22; სამარხო სინგ. 68; ზ. ქართ. 133; ქვ. რაჭა 186; საუკეთესო ქვ. სამეგრ. 214; საფანლიანი შ. კახ. 26; საღარიბო ქიზ. 22; საწყლური შ. კახ. 37; სახელდახელო ქიზ. 24; ფშ. 108; სახერტეაჲ თუშ. 91; სახსნილო ქვ. რაჭა 186; სუბუქი ქიზ. 11; უღონო ფშ. 107; უყუათო ფშ. 107; ფქვილეთულო მესხ. 157; ფქვილის ჯავ. 165; ფშაველის ფშ. 107; ყველიანი ქვ. სვან. 201; შაბათის ქართ. მტკერ. სამხრ. 147; შემწვარი ქვ. სამეგრ. 214; წვანილეთულის მესხ. 155; წველის ჯავ. 164; ზორცეთულო მესხ. 158; გურ. 224
- საქრელობელა ლეჩხ. 194  
სახაშე ქიზ. 9; შ. კახ. 27  
სახერეში ცხენის ხეეს. 110  
სახერტეაჲ თუშ. 97, 98; დოვის თუშ. 97; მუჟევი თუშ. 97, 98  
სახინკლე სინგ. 70; ფშ. 104; ხეეს. 111  
სახლი სინგ. 81; ჩათმიანი სინგ. 81; ჩერთამბულნი სინგ. 81  
სახლო ოღაჩხირე ზ. სამეგრ. 208; სამზადი ქვ. იმერ. 180; შუა ქვ. რაჭა 189  
სახლ გადაფუნაი სინგ. 81  
სახლ-კარნი სინგ. 81  
სახორცენაი სინგ. 70  
სახრე (რიტუალური პური) შ. კახ. 29, 30; ქართ. მტკერ. სამხრ. 146  
სახსნილო ქიზ. 14  
სახურავი თუშ. 94  
სახურავაჲ თუშ. 91  
საქდურნ თუშ. 97  
საქდურაჲ თუშ. 91, 97  
საქელე თუშ. 94, 95  
საჯი ქიზ. 12, 22; გ. კახ. 42; თუშ. 84, 89  
საჯანჭუხე ქვ. იმერ. 174  
საჯარაჲ თუშ. 101  
საჯერო ფშ. 104  
სელიტრა გურ. 222  
სეფისკვერი ქიზ. 12  
სეფსკვერ ქვ. სვან. 196. ქერი[ს] ქვ. სვან. 196  
სევე შ. კახ. 32, 33; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 93, 94  
სევი თუშურაჲ თუშ. 93. კახურაჲ თუშ. 93  
სეველი თუშ. 98, 100, 102; ქვ. რაჭა 188; გურ. 226  
სეველ-კალტნ თუშ. 97, 98  
სევი გ. კახ. 45; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 140  
სეილი თუშ. 83, 88, 90; ფშ. 106; ხეეს. 109, 111  
სეილა ფშ. 104
- სეინტრი შ. კახ. 33; ფშ. 107; ქვ. რაჭა 187  
სეინტრაჲ თუშ. 101  
სეირი ზ. სამეგრ. 210  
სითხე საწწნილე ქვ. რაჭა 183  
სიმატყელნი სინგ. 65  
სიმიინდი ქიზ. 9, 15, 22; შ. კახ. 39, 40, 41; გ. კახ. 44, 46; თუშ. 88, 90; ფშ. 105, 108, ხეეს. 111, 112; ხ. 115, 116; მთ.-გულდ. 120, 121; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 124; ზ. ქართ. 138; ქართ. მტკერ. სამხრ. 146; ჯავ. 165; ზ. იმერ. 171, ქვ. იმერ. 175; ზ. რაჭა 191; ლეჩხ. 193; ქვ. სვან. 195, 196, 198, 200, 201, 202, 203; ზ. სამეგრ. 206, 207, 209; ქვ. სამეგრ. 212, 213, 215; გურ. 217, 218, 222  
სიმიინდარ ქვ. სვან. 196, 198  
სიმეაჲე შ. კახ. 35, 36, 37; მთ.-გულდ. 117  
სიმეაჲევი თუშ. 100  
სიმსუქნე ქვ. სამეგრ. 215  
სიმწიფე ქვ. იმერ. 173  
სინი ქიზ. 13, 14, 24; შ. კახ. 38; ზ. ქართ. 130; ჯავ. 165  
სინა ზ. იმერ. 167  
სიპ თუშ. 90, 90—91, 94  
სირის კული ზ. ქართ. 137  
სირსვალი ქიზ. 23; შ. კახ. 38; ლეჩხ. 193. გაჲურული შ. კახ. 38  
სისირი შ. კახ. 38  
სისუქნე მესხ. 154, 159; ჯავ. 165  
სიტუტე ჯავ. 162  
სიუტნი სინგ. 73  
სიჩხინტე შ. კახ. 40  
სიცხოლე თუშ. 89  
სმინდნი მოკალეულნი სინგ. 55  
სოდა თუშ. 99; ხ. 115; მთ.-გულდ. 118  
სოკო ხ. 116; ზ. ქართ. 138; ქვ. რაჭა 186; ქვ. სვან. 199, 200; გურ. 223, 224; შამ-წორნი სინგ. 72  
სოკონაი სინგ. 72  
სოკო-კვერცი გურ. 223, 224  
სოკომინდორა გურ. 223  
სოკომჰადა გურ. 224  
სომინი მესხ. 149; ჯავ. 161  
სოუზი მესხ. 159  
სონაი სინგ. 71  
სპილენძი შ. კახ. 31; თუშ. 91, 94, 95, 96; ზ. ქართ. 130; ქართ. მტკერ. სამხრ. 144; ზ. სამეგრ. 209; ქვ. სამეგრ. 213; გურ. 218, 220, 221, 222, 225  
სპირტი ზ. სამეგრ. 210  
სრავალი თუშ. 91  
სტამფილო ქვ. რაჭა 183  
სტარტი ქართ. მტკერ. სამხრ. 147  
სტაფილო გ. კახ. 44



სურვლუნაი სინგ. 78  
 სუზგი მესხ. 151, 155, 156, 158, 160; ჯავ. 164, 165  
 სუზმაი სინგ. 54, 55; მაგრათ ავრილი სინგ. 78; მოდალელის სინგ. 73; მოკალელის სინგ. 78  
 სუთი ქვ. იმერ. 179  
 სუთლი მესხ. 156  
 სუკი სინგ. 70; მესხ. 152  
 სულადი თუშ. 83, 91; დახლილი თუშ. 88, 90; საკალე თუშ. 90  
 სულაყი ვაშლის თუშ. 101  
 სულაყი ახლად გადაზეილი ზ. სამეგრ. 208  
 სულკურთხევა თუშ. 86  
 სულბურის სინგ. 80  
 სუნელი სინგ. 58, 70, 71, 72, 73, 79, 80  
 სუნელი ზ. ქართ. 140; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 175, 177, 178, 170; ქვ. რაჭა 183; ზ. სამეგრ. 207, 208, 209; გურ. 219, 220, 223, 225; ბაღჩის გურ. 226; გარეული ქვ. იმერ. 175; ლობიოს ზ. სამეგრ. 208; ნეძობაში ზ. სამეგრ. 207; ნიგვზიანი ზ. სამეგრ. 207; ნიგვზიანი ზ. სამეგრ. 209; პიტნიანი ზ. სამეგრ. 208; საწებელის ზ. სამეგრ. 208; უცხო ქვ. იმერ. 176; ზ.

სამეგრ. 208; ქინძიანი ზ. სამეგრ. 208; ყვამითაში ზ. სამეგრ. 208; ყველი ქვ. იმერ. 178; წიწყიანი ზ. სამეგრ. 208; ხმელი ქვ. რაჭა 183  
 სუნელი ქიზ. 19; გ. კახ. 44  
 სუნელივანი ქიზ. 19  
 სურო ზ. სამეგრ. 207  
 სუსამბარი ზ. იმერ. 168  
 სუფრა თუშ. 83; ფშ. 104; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 122; ქართ. მტკერ. სამხრ. 148; ზ. იმერ. 169, 170; ქვ. რაჭა 181, 182, 185, 189; ქვ. სვან. 202  
 სუქანა მესხ. 155  
 სხალის სინგ. 62. ზამორულანაი სინგ. 63; ზადხულანაი სინგ. 62; კონწანაი სინგ. 63; კონწოლიანაი სინგ. 20; მაკარამის სინგ. 62; მორახულანაი სინგ. 63; მოგზელონაი სინგ. 63; ნიახურანაი სინგ. 63; ტკბილანაი სინგ. 62; ყუნწმურდანაი სინგ. 63; შაპანაი სინგ. 63; შომოდგომურანაი სინგ. 62; წყლიანის სინგ. 62, 63; კირკიმიანაი სინგ. 63, 68  
 სხალი ზ. ქართ. 132; მესხ. 151; ქვ. რაჭა 184. გათუთქული ზ. ქართ. 131  
 სხმარტი გურ. 221

ბ

ტაბაკის სინგ. 51, 58, 67, 69, 77, 78  
 ტაბაკი ქიზ. 13, 14, 16, 17, 21, 24; შ. კახ. 29, 31, 32, 33, 36, 38, 39; გ. კახ. 45; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 124; ქართ. მტკერ. სამხრ. 143; ჯავ. 161; ზ. სამეგრ. 206; ქვ. სამეგრ. 213, 214  
 ტაბაკად შეწვა ზ. ქართ. 135  
 ტაბლა ხეცს. 111  
 ტაბლა (ნამცხვარი) ზ. ქართ. 141; ზ. იმერ. 167; გურ. 217, 218; ნიგვზიანი ზ. იმერ. 167; ოთხყურიანი ზ. იმერ. 167; ყველიანი ზ. იმერ. 167  
 ტალხუნა ზ. იმერ. 171  
 ტან თუშ. 95  
 ტანისამოსი სინგ. 82  
 ტანსომოზის სინგ. 82  
 ტაბტი მთ.-გულ. 119  
 ტარი მოჩიკის ხეცს. 110  
 ტარაღაჯი მესხ. 154  
 ტარბაკის სინგ. 69, 70  
 ტარკოშაყ თუშ. 93  
 ტარო სიმიდის დამარცხლული ქიზ. 15  
 ტარხუნა გარეული თუშ. 101  
 ტაფა ქიზ. 10, 21, 22, 24; შ. კახ. 37, 40; სინგ. 52, 54, 55, 71, 74, 75, 79; ფშ.

105; ხეცს. 111; მთ.-გულ. 119, 121; ზ. 115, 116; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 135, 136; მესხ. 149, 150, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160; ჯავ. 162, 163, 164, 165, 166; ქვ. რაჭა 182; ქვ. სვან. 202  
 ტაფილი მესხ. 158  
 ტაშ-აალმაი სინგ. 64  
 ტახ. ქვ. სვან. 200  
 ტახი ქვ. რაჭა 185  
 ტახტახა ქვ. იმერ. 175  
 ტევენი ზ. ქართ. 132; ქვ. რაჭა 183; ყურძნის ქვ. რაჭა 184  
 ტელანაი სინგ. 77; ზიანის სინგ. 77; ზმრიანის სინგ. 77; ყვეიანის სინგ. 77; რძეში მოხარულანის სინგ. 77; უმეყავონაი სინგ. 77; ქონიანის სინგ. 77; ქონით შენელებულანის სინგ. 77; ძმარდასხულანის სინგ. 77  
 ტელში ქვ. სვან. 199; ნყუნ ქვ. სვან. 199  
 ტენა ძეხვის მესხ. 152  
 ტერფი თუშ. 89  
 ტილოდი ქვ. იმერ. 173  
 ტიხანაი სინგ. 59, 66  
 ტეპილი ქიზ. 15; გ. კახ. 45; სინგ. 65, 66,



68; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. იმერ. 169, 170; ქვ. იმერ. 173, 174; ქვ. რაჭა 184, 185; ქვ. სამეგრ. 213; ადულდებუ-ლი ზ. იმერ. 169; თეთრი გ. კახ. 45; თუ-თის საინგ. 66; კვერი მესხ. 151; ზ. იმერ. 170; ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭა 185; მოპეტეხებელი გურ. 221; ყურძნის სა-ინგ. 66; გურ. 221

ტეხისველი ხეცს. 110

ტეციორა ლეჩხ. 193

ტეკიბირი ზ. სამეგრ. 206; ქვ. სამეგრ. 211

ტკოთი ზ. იმერ. 169

ტკილი ზ. ქართ. 132, 133

ტკილიკვერი ზ. ქართ. 134

ტმშტმ თუშ. 90, 91

ტოლმა მისხ. 159; ხორცის მესხ. 159

ტოლმანაი საინგ. 59, 79; ფოთლოში შეხვე-ულნი საინგ. 79; ქალამის საინგ. 79; ჩომლის საინგ. 79

ტომსია ქვ. რაჭა 183

ტობრაკი ქიზ. 15; საინგ. 58

ტორახუტნი საინგ. 58, 59, 69, 71, 72, 73, 78, 79, 80

ტოფსია ზ. იმერ. 169

ტოში ქვ. რაჭა 189

ტუმარანი საინგ. 51

ტუხტი ზ. ქართ. 139

ტყემალი ქიზ. 15, 21; შ. კახ. 37; გ. კახ. 46; საინგ. 68, 69; ფშ. 106; ზ. სამეგრ. 207;

მთ.-გულ. 119; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 132; მესხ. 150; ზ. იმერ. 169, 172; ქვ. იმერ. 173, 174; ქვ. რაჭა 184, 185; ქვ. სამეგრ. 207; ქვ. სამეგრ. 213; ადულდებუ-ლი ზ. იმერ. 220, 223, 226; ათქვირებული ზ. იმერ. 169; დადულდებული გურ. 225; მოწალული ქვ. იმერ. 173; მონარშული შ. კახ. 37; ზ. სამეგრ. 207; მწვანე ზ. იმერ. 169; მწი-ფე გ. კახ. 46; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. იმერ. 169; საზამთროთ შესანახი ზ. სა-მეგრ. 208

ტყემელი გურ. 220, 223, 226

ტყიმალი საინგ. 69

ტყიურა ფშ. 106

ტყლაპი ფშ. 107; მთ.-გულ. 119; ქართ. მტკვრ.; ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 132, 135, 140; მესხ. 150, 151; ზ. იმერ. 169; ქვ. იმერ. 173, 174; ქვ. რაჭა 184, 185; ქვ. სამეგრ. 212, 213, 215; გურ. 220, 224; გამხმარი ქვ. რაჭა 184; ვაშლის ზ. ქართ. 132; მესხ. 151; თუთის მესხ. 151; სხალის მესხ. 151; ტკილი ქვ. სამეგრ. 213; ტყემლის მთ.-გულ. 119; მესხ. 150; ქვ. რაჭა 184; ქლია-ვის მთ.-გულ. 119; მესხ. 151; ლლონაშოს ქვ. რაჭა 184; შვინდის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ჭანჭურის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; მესხ. 151

ტყუბული ქვ. სვან. 200

## უ

ულუფა ზ. სამეგრ. 208

უმბალი ქვ. იმერ. 174; გურ. 226

უნდილი შ. კახ. 36

ურუგნი საინგ. 73

უსგე ქვ. სვან. 202

უსტანაი თორნეა დამდმელ საინგ. 56

უსტომობა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

უხი ზ. ქართ. 127

უხა ქიზ. 11; გ. კახ. 43; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; მესხ. 149, 155, 156, 158; ჯავ. 162, 164, 165. დაპრილი მესხ. 155; ცომის ჯავ. 162

უხლა გ. კახ. 42

უხლავი ზ. ქართ. 130; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; მესხ. 155, 156, 157, 158; ჯავ. 162

## ფ

ფათირი ქიზ. 12

ფალანქანი საინგ. 69, 71, 74

ფალვარდა მესხ. 151, 157; ჯავ. 165

ფალუდაგი ზ. ქართ. 133

ფარდაგი თუშ. 91; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125

ფარვა ხეცს. 112

ფართალნი საინგ. 81

ფარჩა თუშ. 87

ფარცხეა ხეცს. 112

ფასალნი საინგ. 55

ფაფა ქიზ. 22, 23; შ. კახ. 40; თუშ. 101; ფშ.

105; მთ.-გულ. 119, 121; ზ. ქართ. 132, 140; მესხ. 157; ჯავ. 165, 166; ქვ. რაჭა 181, 183; ბრინჯის თუშ. 101; თუთის მესხ. 151; თხელი ჯავ. 165; კოშრიანი ფშ. 105; პურის ფქვილის ზ. ქართ. 140; მესხ. 157; სქელი ქიზ. 23; ყველის ზ. ქართ. 137

ფაფანა საინგ. 66, 77; ნუჯის საინგ. 71, 78

ფაფაი თუშ. 100, 101

ფაფაჩეღლა საინგ. 74

ფაქლანი საინგ. 61, 72, 75; დაწურჩულნი საინგ. 73; კამეჩნი საინგ. 62; მიწურნი



საინგ. 61; მობარშულნი საინგ. 73, 76; ნაშირამი საინგ. 62; ყაგურის საინგ. 61; სანთელამი საინგ. 62; ტკიპის საინგ. 62; ფიდა საინგ. 61; ქართლ საინგ. 62; ქვეის საინგ. 61; ქონიანის საინგ. 61; ყოშრალის ჩაკიანის საინგ. 61; წრულ მოგვრგლო საინგ. 62; კმელის საინგ. 72, 75  
 ფაში თხის თუშ. 99; ნადირის თუშ. 99; ცხერის თუშ. 99; ძროხის თუშ. 99  
 ფაშვი თუშ. 99, 100; ზ. ქართ. 136  
 ფაშფუტარის საინგ. 69  
 ფახლამი საინგ. 62  
 ფელაშუმი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 133, 134; ზ. იმერ. 170; ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭა 184, 185; გურ. 222; ყურძნის ქვ. რაჭა 184; შემოდგომის ქვ. რაჭა 185  
 ფელიქ ქვ. სვან. 200, 201  
 ფელიქ ზ. იმერ. 170; ქვ. რაჭა 185; ზ. რაჭა 192; ღორის ქვ. რაჭა 185, 186  
 ფერობა შ. კახ. 36  
 ფესახი ზ. ქართ. 130; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146, 147  
 ფეტვი ქიზ. 9; საინგ. 52, 65, 69; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; გურ. 217  
 ფქ ქვ. სვან. 195, 203  
 ფეხშუმი მესხ. 149, 152, 153, 155, 157, 158; ჯავ. 161, 162, 164, 165  
 ფილი შ. კახ. 32, 37; მესხ. 160; ქვ. რაჭა 184; დიდი შ. კახ. 39; მარილის სანაყი შ. კახ. 39; ხის გურ. 227  
 ფილა მესხ. 159; ჯავ. 165  
 ფილაქვა შ. კახ. 35; გ. კახ. 47  
 ფილისპირი მესხ. 156  
 ფილტი ქვ. სვან. 201  
 ფირტი თუშ. 99  
 ფირტი თუშ. 99  
 ფირტყეფან თუშ. 99  
 ფიტონი ქვ. რაჭა 189  
 ფიქალი გურ. 219  
 ფიციარი ქვ. სამეგრ. 211; სახინკლე ფშ. 104  
 ფიჭვი თუშ. 94  
 ფლაგის საინგ. 60, 65, 70, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80; ახალურლიანის საინგ. 75; გუგრიანის საინგ. 75; ეზმიაანის საინგ. 75; ზეთიანის საინგ. 75; თაფფეციანის საინგ. 75; აეზა ყოლიანის საინგ. 75; თუთაიანის საინგ. 75; კორცხეულაიანის საინგ. 75; ლეზნიაანის საინგ. 75; ლეზუნაანის საინგ. 75; ლურჯფაყლიანის საინგ. 75; მოწურულის საინგ. 74; მოქალეულის ქათმიანის საინგ. 74; სამსხნილონამი საინგ. 74; ქათმიანის საინგ. 74; ქათმი წრნიანის საინგ. 74, 75; ყახა-

ქიანის საინგ. 75; შუშტრანიციანის საინგ. 75; ჩანაშროვიანის საინგ. 74; ჩილიანის საინგ. 75; ქიქნაგურიანის საინგ. 74; კორციან დრშამამი საინგ. 74  
 ფლავი ქიზ. 15, 23; შ. კახ. 38; გ. კახ. 47; ზ. ქართ. 136; მესხ. 158; ბრინჯის მესხ. 158; გაწურული ქიზ. 23; თავიანი გ. კახ. 47; კორკოტის მესხ. 157; რძის შ. კახ. 38, 39; შრალი ზ. ქართ. 135  
 ფლაგეამიში გ. კახ. 47  
 ფლაგეამიში ქიზ. 23  
 ფლაგეამიში ქიზ. 25  
 ფოდოლა მესხ. 149  
 ფოთოლი დაფნის საინგ. 79; ვახის საინგ. 79; კომბოსტოს ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ლობოს საინგ. 79; მუხის გ. კახ. 45  
 ფორი თუშ. 84, 92, 93, 94, 95, 96; საალუდე თუშ. 95  
 ფოცხვი ფშ. 105  
 ფროსანი წერილფეხა ზ. ქართ. 140  
 ფრინველი ქვ. რაჭა 183, 186; გურ. 224; შინაური გურ. 224  
 ფრინველის საინგ. 55  
 ფრუტო საინგ. 56  
 ფუილი შ. კახ. 26, 27  
 ფულის ქისა (რიტუალური პური) ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144  
 ფუნადა რახიზ შ. სამეგრ. 209  
 ფუნდუმი მესხ. 149  
 ფუნთუ ჯავ. 163  
 ფუნთუში ჯავ. 161  
 ფუნთუშა ჯავ. 163  
 ფური თუშ. 96  
 ფურნე ერწ.-თიან. 49; თუშ. 89; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123, 125; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146; მესხ. 149, 159; ჯავ. 161, 162, 163; ქვ. სამეგრ. 211, 212; გახურებული მესხ. 149; გრილი მესხ. 149  
 ფუშრუკის საინგ. 55, 76; ზიანის საინგ. 76; ქონიანის საინგ. 76  
 ფუშრუკი ბ. 115, მესხ. 160; ჯავ. 166  
 ფუჩეჩი ქვ. სამეგრ. 211  
 ფუცი მო-გულ. 119  
 ფუხარა ჯავ. 161  
 ფქვილი ქიზ. 9, 11, 15, 17, 22, 23; შ. კახ. 26, 28, 29, 30, 35, 36, 40; გ. კახ. 43, 45, 46; ერწ.-თიან. 49, 50; საინგ. 51, 52, 53, 55, 56, 66, 69, 71, 73, 76, 77; თუშ. 83, 85, 91, 95, 100, 101; ფშ. 103, 105, 106, 107; ხევს. 109, 112; ხ. 114, 115; მო-გულ. 117, 118, 119, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 123, 124; ზ. ქართ. 127, 129, 130, 133, 136, 137; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143, 144, 145, 147; მესხ. 149, 150, 151, 155, 156,



157, 158, 160; ჯავ. 161, 162, 163, 164, 165, 166; ზ. იმერ. 170; ქვ. იმერ. 179; ზ. რაჭა 190; ლეჩხ. 193, 194; ქვ. სვან. 195, 199, 203; ზ. სამეგრ. 206; ქვ. სამეგრ. 211, 212, 213; ავღღელეულებული ქიზ. 9; ზიქვის თუშ. 90; ბრინჯის სინგ. 55; გათქვეფული შ. კახ. 36; გამტკიცული ქიზ. 9; გ. კახ. 46; მესხ. 151, 155; ჯავ. 166; ლეჩხ. 193; განმტკიცული მესხ. 159; გატყევილი ზ. ქართ. 130; გატყევილი შ. კახ. 36; სინგ. 77; ფშ. 105; ჯავ. 162; ზ. სამეგრ. 206; გულის ქიზ. 9; დაღერდილი მთ.-გულ. 119; დაცრილი ფშ. 105; დიკის მესხ. 149, 151; დოლის მესხ. 149; ჯავ. 161; ერიშოვის ქვ. სამეგრ. 211; ზოლოდოვის ქვ. სამეგრ. 211; იფქლის თუშ. 83; ხევს. 109, 112; კარგი მთ.-გულ. 120; კარტოფლის ზ. იმერ. 170; კრუმის ხევს. 109; ლეკების ქართ. მტკერ. სამხრ. 147; მარბილი გულად დაფქული ქიზ. 9; მოშუშული ჯავ. 166; მოჭალეული სინგ. 54; მუადის[ს] შ. კახ. 40; მუადის ქიზ. 9, 24; ნაცადი ქიზ. 17; პურეულის ქიზ. 9; პურის ფშ. 107; ხ. 114, 115, 116; ზ. ქართ. 127, 134, 140; ქართ. მტკერ. სამხრ. 146; მესხ. 157; ჯავ. 166; ზ. იმერ. 170; ქვ. სვან. 195, 197; ქვ. სამეგრ. 211; გურ. 217; პურის[ს] სინგ. 56; ლეჩხ. 193, 194; პურის გულის ქიზ. 9; ფშ. 107; რბილი მთ.-გულ. 121; რბეში მოხარშული ხ. 115; საარაყე თუშ. 96; სასუფთაო მესხ. 149; ჯავ. 163, 165, 166; საუკეთესო ქიზ. 9; მთ.-გულ. 118; სახინკლე ფშ. 103; სვილის თუშ. 83; ხევს. 109; სიმინდის ქიზ. 9, 22; შ. კახ. 39; გ. კახ. 46; სინგ. 77; ფშ. 105; ხევს. 111; ხ. 116; მთ.-გულ. 120; ჯავ. 165; ქვ. სვან. 200, 202; ქვ. სამეგრ. 215; სიმინდის[ს] ლეჩხ. 193; სუფთა ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123, 126; მესხ. 155; სუფთა გამტკიცული ჯავ. 162; უცადი ქიზ. 17; ფეტვის ქიზ. 9; სინგ. 52, 77; ფუშრუკის ჯავ. 166; ქერდიკის ჯავ. 161; ქერის ქიზ. 9; სინგ. 51, 52; თუშ. 83, 95, 96; ფშ. 104; ხევს. 109, 111; მესხ. 149; ჯავ. 161; ქვ. სვან. 195, 199; ქერსევის მთ.-გულ. 117; ქერშელის ხევს. 109; ჩვეულებრივი ქართ. მტკერ. ჩრდ. 122; წმინდა ქიზ.

9, 22; შ. კახ. 28, 35, 36, 38; გ. კახ. 43, 45; სინგ. 77; ერწ.-თან. 49; ერწ.-თან. 206, 208; წმინდა ხორბლის მთ.-გულ. 118; წმინდა დაფქვილი ქართ. მტკერ. ჩრდ. 124; წმინდის ფშ. 103, 105; წყალში გაძირი მესხ. 156; წყალში მოხარშული ხ. 115; ქალი სინგ. 157; ქალის მესხ. 157; ზ. იმერ. 167, 170; ქვავის ჯავ. 161; ხორბალ პურის[ს] სინგ. 53; ხორბლის მთ.-გულ. 120; ჯილის თუშ. 90  
 ფქვილეული მესხ. 157  
 ფქვილეუა ზ. რაჭა 190  
 ფქვილ-შაქმანდი თუშ. 99  
 ფქვილწყალი ფშ. 106  
 ფქვლის გურგანაძის სინგ. 52; გურგანაძის სინგ. 51, 52; გურგანას სინგ. 52; პურის[ს] სინგ. 52, 53, 55; სარუმულდამს სინგ. 51; ფეტვის სინგ. 52; ფორთხის სინგ. 51, 77; ფრინეი სინგ. 55; ქერის სინგ. 51, 52; წმინდა[ს] სინგ. 51, 52; წყალში გამოსურნულ[ს] სინგ. 76; ქალი სინგ. 52  
 ფშალო ქვ. სამეგრ. 211  
 ფტქევა ქიზ. 13; ლეღვის ქიზ. 13  
 ფხალი ზ. ქართ. 137, 138; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 174, 175, 176, 177; ქვ. რაჭა 186, 187; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 223. ბაღჩის გურ. 223; გარეული ქვ. რაჭა 186; თეთრი ზ. ქართ. 139; კეყერა გურ. 219, 220, 223, 224; კომბოსტოს ქვ. იმერ. 178; ლახანა გურ. 219; მენჭეხა ქვ. იმერ. 175; მინდგრის ზ. ქართ. 140; მინდორის ზ. ქართ. 138; მოხარშული ქვ. სამეგრ. 215; ნარა ქვ. იმერ. 175; ნაცარქათამა ზ. ქართ. 138; ოღელიეს ქვ. იმერ. 175; რუხი ქვ. რაჭა 187; ტყის ზ. ქართ. 139, 140; ქვ. იმერ. 175; ქალშავეა ქვ. იმერ. 175; შინაური ქვ. რაჭა 186, 187; ძიგურა გურ. 220; წითელი ქვ. იმერ. 178; ქვ. რაჭა 186, 187; გურ. 223; ტყიმა გურ. 223  
 ფხალეული ზ. ქართ. 138; ქვ. იმერ. 175; ქვ. სამეგრ. 215  
 ფხანკვა ქვ. სვან. 198  
 ფხვნილა ნეხვის ჯავ. 163  
 ფხინაჟ თუშ. 89, 90  
 ფხლუანი ზ. რაჭა 191

3

ქაბაბი შ. კახ. 40. თხის ხორცის შ. კახ. 40; ლორის ხორცის შ. კახ. 40; ცხვრის ხორცის შ. კახ. 40; ძროხის ხორცის შ. კახ. 40

ქადა ქიზ. 11; შ. კახ. 27, 28, 29, 30; გ. კახ. 43; ერწ.-თან. 49; სინგ. 54; ფშ. 107; ხევს. 110, 112; ხ. 114; მთ.-გულ. 118, 120; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123, 124; ზ. ქართ. 129, 130,



141; მესხ. 149; ჯავ. 161, 162, 163, 165; ზ. იმერ. 167; გურ. 217, 218. ერბოს მთ.-გულ. 118; ზ. ქართ. 141; თეთრი ლობიოს შ. კახ. 30; კეცეული ზ. ქართ. 130; მოხული ზ. ქართ. 130; მხლის შ. კახ. 30; ნიგეზის შ. კახ. 29; ფურცლებიანი გ. კახ. 43; ცხრაფურცელა ზ. ქართ. 131; ხაქოს შ. კახ. 30; ხვეული მთ.-გულ. 118; ხორცის შ. კახ. 30

ქალიანი ქვ. რაჭა 183; ლეჩხ. 194

ქალისკვერი ხეცა. 110, 111

ქალღანი ზ. რაჭა 190

ქათაშ სინგ. 51, 54, 55, 70, 78

ქათამი ქიზ. 23, 24; შ. კახ. 40; გ. კახ. 46, 47; ერწ.-თიან. 50; სინგ. 68, 75, 77; ზ. ქართ. 135, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 148; მესხ. 159; ჯავ. 164; ზ. იმერ. 170, 171; ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭა 186, 188; ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222, 224, 225; ასო-ასოდ დაჭრილი გ. კახ. 46; აქნილი ქვ. რაჭა 188; ბებერი სინგ. 74; გამომიგნული სინგ. 68; ქვ. რაჭა 188; გაპუტყნილი ქვ. რაჭა 188; გარდილი შ. კახ. 40; გარეცხილი მესხ. 159; გასუფთავებული მესხ. 159; გაუჭრელი სინგ. 68; დაკლული სინგ. 74; მესხ. 159; დაჭრილი ჯავ. 164; მოხრავული მესხ. 159; ჯავ. 164; მსუქანი სინგ. 75; ქონიანი ზ. იმერ. 171; შემწვარი ჯავ. 164; ქვ. რაჭა 188; ჩახობილი ქიზ. 24; ჩოლვა სინგ. 74

ქათამნაცრა ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 175, 176; ქვ. რაჭა 187

ქათმის კლანჭი (რიტუალური პური) შ. კახ. 29

ქათმის კურტუმა ზ. ქართ. 137

ქათმისქონე ქვ. იმერ. 175

ქალკოდა ქვ. სვან. 199; ნეყუნ ქვ. სვან. 199

ქალაკულა ზ. ქართ. 139

ქალამწი სინგ. 59, 79

ქალიწი ხეცა. 113

ქალშავა ქვ. რაჭა 187

ქარამენტა მესხ. 155

ქართობლან ქვ. სვან. 197

ქართოფილი გურ. 226

ქარსანგე მესხ. 152, 154; ჯავ. 161, 162

ქატო ქიზ. 9, 22; შ. კახ. 39; გ. კახ. 43; სინგ. 52; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; ზ. რაჭა 190; ზ. სამეგრ. 206. მოხელილი ჯავ. 165; წერილი ქიზ. 9

ქაფი ქიზ. 16, 24; გ. კახ. 48; სინგ. 66; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 135; მესხ. 158; ზ. იმერ. 170

ქაფაქი სინგ. 52

ქაფქირი ქიზ. 23, 24; შ. კახ. 34, 40; გ. კახ. 47, 48; სინგ. 68, 71, 77, 78; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 136; მესხ. 150, 155, 156, 158, 160

ქაფქირაძე თუშ. 84, 93, 101; საარაყე თუშ. 96

ქაქეში ხეცა. 112

ქაქიე გურ. 226

ქაში ქიზ. 22; გურ. 226

ქბილი მესხ. 150

ქერწი სინგ. 51, 52, 55, 57

ქერი ქიზ. 9; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 83, 90, 91, 92, 95, 96; ფშ. 103, 104, 108; ხეცა. 109, 111, 112, 113; ხ. 114, 115; მთ.-გულ. 118, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; მესხ. 149; ჯავ. 161; ზ. რაჭა 191; ქვ. სვან. 195, 196, 198, 199, 200, 202, 203, 204; გურ. 217; იფქლნარევი თუშ. 83; საფორე თუშ. 92; სვილანარევი თუშ. 83; სომინდნარევი თუშ. 83; წმინდა თუშ. 83

ქერაქი სინგ. 51, 63

ქერდია მთ.-გულ. 118; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ჯავ. 161. გაღარეული ჯავ. 161

ქერის ორმო (რიტუალური პური) შ. კახ. 29

ქერსველი ხ. 114; მთ.-გულ. 117, 118

ქერქი ქიზ. 15; ფშ. 103, 104, 105; ხ. 115; მთ.-გულ. 118, 119. რეთას ხეცა. 111; მოზელოლი ცომის მთ.-გულ. 119; ქალის მთ.-გულ. 119; წვროლათ დაჭრილი მთ.-გულ. 120; წმინდის ფშ. 104; ხინჯლის ფშ. 104; მთ.-გულ. 120

ქერშველი თუშ. 83, 88; ხეცა. 109, 111

ქვა ქვიფეს ქვ.-იმერ. 179

ქვაბი ქიზ. 10, 15, 17, 21, 25; შ. კახ. 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41; გ. კახ. 45, 46, 47, 48; სინგ. 55, 59, 67, 68, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 80; თუშ. 84, 88, 92, 93, 94, 95, 97, 98, 100, 101; ფშ. 104, 105; ხეცა. 111, 112; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 135, 137, 139, 140; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147, 148; მესხ. 150, 151, 152, 155, 156, 157, 158, 159, 160; ჯავ. 163, 164, 165, 166; ზ. იმერ. 168, 169; ქვ. იმერ. 177, 179; ქვ. რაჭა 183, 184, 185, 187, 189; ქვ. სვან. 198, 202, 203, 204; ზ. სამეგრ. 206, 207, 208, 209; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222, 224, 225. არაყის თუშ. 96; არყის გამოსახდელი ზ. სამეგრ. 209; გამოკალული გურ. 220; დიდი შ. კახ. 41; გ. კახ. 45; სინგ. 81; ზ. იმერ. 172; ზ. სამეგრ. 209; თათარის ქიზ. 15; თანგირა ზ. ქართ. 136; თუჭის ზ. სამეგრ. 209; გურ. 227; ლუღის თუშ. 92; მღულა-



ქუშელი თუშ. 83, 84  
ქუშელა საინგ. 55; ზ. ქართ. 140  
ქუფე ქვ. სამეგრ. 213  
ქუფთა მესხ. 152, 158, 159; ჯავ. 163; კაკლის-  
ხელა მესხ. 158; კორკოტარეული ჯავ. 163;  
რგვალი მესხ. 158; ჯავ. 164; შემზადილი  
მესხ. 159; შრალათ შემწვარი მესხ. 159

ქფილი ქვ. რაჭა 181; გურ. 218, 222; გამერ-  
დინებული გურ. 226; პურის ქვ. რაჭა 183;  
გურ. 217, 218, 222, 226; სიმინდის გურ.  
218, 222; ქართოდილის გურ. 226; ჭადის  
გურ. 226  
ქცევა გვერდის ფშ. 104  
ქცნზარ ქვ. სევან. 197

ლ

ლაღარი ზ. რაჭა 190  
ლაზლი მესხ. 152  
ლალა ხ. 115  
ლალონა საინგ. 71  
ლანზილარი საინგ. 71, 72  
ლანძილი შ. კახ. 33; საინგ. 71, 73; თუშ. 84,  
101; მონარშული შ. კახ. 33; ქორთა გ.  
კახ. 46  
ლარი თუშ. 94; ხის თუშ. 94, 95  
ლარდ-ლურდი შ. კახ. 33  
ლარკეცაენ თუშ. 95  
ლარძლი-ლურძლი შ. კახ. 34  
ლერლილი ზ. სამეგრ. 206  
ღვალა ზ. ქართ. 138, 139; მესხ. 150; ჯავ.  
163. გამხმარი ჯავ. 163  
ღვანჭილაენ თუშ. 87  
ღვარძილა ზ. ქართ. 134  
ღვინელი ზ. იმერ. 168; ქვ. სამეგრ. 212; გურ.  
217  
ღვეზილი ლეჩხ. 194  
ღველდი ზ. იმერ. 167; ზ. რაჭა 190; ლეჩხ.  
193, 194  
ღვეძელი ქვ. სამეგრ. 212; გურ. 217  
ღვეირო გურ. 218  
ღვეილი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
ღვილა ქვ. რაჭა 182  
ღვინის ქვევრი (რიტუალური პური) შ. კახ.  
29  
ღვინო ქიზ. 10; შ. კახ. 36; საინგ. 58, 73; ზ.  
ქართ. 131, 136, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ.  
145; ქვ. იმერ. 173, 178, 180; ზ. სამეგრ.  
209; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222. თეთრი  
ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145; წითელი ქართ.  
მტკვრ. სამხრ. 145  
ღვიძლი ქვ. სევან. 201  
ღვიძლი (ნაყოფის) ქვ. რაჭა 184  
ღვლეჭი ქვ. რაჭა 185  
ღვრიელი გურ. 218, 219  
ღიმი მესხ. 150  
ღობრა ქვ. სევან. 201, 204

ღოლო ქიზ. 21; შ. კახ. 35, 36, 37; ერწ.-  
თიან. 50; თუშ. 101; ფშ. 107; ხ. 115; მთ.-  
გულ. 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ვალე-  
ზად ღაწული ფშ. 107; გამხმარი ფშ. 107  
ღოლოსტარი ხეცა 110  
ღომი ქვ. იმერ. 179; ზ. სამეგრ. 206, 207, 208;  
ქვ. სამეგრ. 214, 215; გურ. 217, 218, 227.  
გაცივებული გურ. 218; გაცივებული ზ.  
სამეგრ. 206; დაფქვილი გურ. 222; დაფ-  
ქული გურ. 218; კაკალი გურ. 218; მო-  
ძველებული ზ. სამეგრ. 206; ოზინდია  
ზ. სამეგრ. 208; სიმინდის ზ. სამეგრ.  
206; სიმინდის ფქვილის ქვ. სამეგრ. 215;  
ქფილის გურ. 218; ღომის ზ. სამეგრ. 207  
ღომელი თუშ. 87, 88, 89, 90, 91; ხეცა. 110,  
111; ხ. 114. ბიჭენის სატყრობელაფი თუშ.  
90  
ღომის გული გურ. 218  
ღომლის დედა თუშ. 85  
ღორი ქიზ. 19, 24; შ. კახ. 29, 40, 41; გ. კახ.  
47; ზ. ქართ. 134; ქართ. მტკვრ. სამხრ.  
144; ზ. იმერ. 170, 171; ქვ. იმერ. 176,  
177; ქვ. რაჭა 181, 182, 183, 185, 186,  
188; ზ. რაჭა 192; ქვ. სევან. 197, 200,  
201; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 220, 222, 223,  
224, 225; გაბუტული ქვ. სევან. 200; გასუ-  
ქებული ქვ. რაჭა 185; დაკლული ქვ. სევან.  
200; ნეზევი ქვ. რაჭა 185; სასუქი ქვ. სევან.  
200; საშაშვი ქვ. რაჭა 185; ქვ. სევან. 200  
ღორბრა ქვ. სევან. 204  
ღორი ხეცა. 112  
ღორლუჭა შ. კახ. 39  
ღოღნაშო ზ. ქართ. 130; ქვ. რაჭა 184. დათუთ-  
ქული ქვ. რაჭა 184  
ღოღნაშო ქვ. რაჭა 184  
ღრინჭოლა ზ. ქართ. 137  
ღუნეა საინგ. 53  
ღუნრა საინგ. 72  
ღული ქიზ. 12  
ღუმუ ზ. სამეგრ. 207; ჩხვერიშ ზ. სამეგრ. 207

შ

ყაბრი საინგ. 73, 77  
ყაბალი მესხ. 158, 159

ყაბლაშა საინგ. 80  
ყაბუნა საინგ. 62, 65, 67, 81



ყათმარი მესხ. 149; ჯავ. 161, 162, 163, 165  
ყათმირი მესხ. 149  
ყალბი გურ. 221  
ყალია ქიზ. 24; გ. კახ. 47; ზ. ქართ. 140; დოვ-  
ლად საინგ. 73; ღორის გ. კახ. 47  
ყალიაქალი საინგ. 73  
ყალიბი საინგ. 56  
ყანა ხევს. 113; ზ. ქართ. 137; ქვ. იმერ. 175;  
ქვ. რაჭა 186  
ყაბყაბო თუშ. 95  
ყარაბულდარალი საინგ. 51  
ყარაო გურ. 220, 225  
ყარაფილი მესხ. 152  
ყარაჯი მესხ. 160  
ყარაფუნის საინგ. 61, 66. მომწიფებულნი  
საინგ. 61  
ყარაფუნი შ. კახ. 30  
ყარაყის საინგ. 81  
ყასაბი მესხ. 152  
ყაურმა ქიზ. 20, 24; შ. კახ. 40, 41; გ. კახ. 47;  
ერწ.-თიან. 50; თუშ. 100; ხევს. 111; ზ.  
იმერ. 171; ბოზბაშის შ. კახ. 41; დუმის  
შ. კახ. 41; ნადირის თუშ. 100; პამიდვრი-  
ანი ცხვრის ხორცის ქიზ. 24; ღორის გ.  
კახ. 47; შესანახი ფშ. 108; ჩახობილი  
ქათმის ქიზ. 24; ცხვრის გ. კახ. 47; თუშ.  
100; ცხვრის ხორცის ქიზ. 24; ძროხის  
გ. კახ. 47; თუშ. 100  
ყაურმაქალი საინგ. 80  
ყაურუშუმა მესხ. 160  
ყაურის საინგ. 55  
ყაფაზი ზ. ქართ. 131  
ყაფალი მესხ. 158  
ყალი ქიზ. 20; თუშ. 98, 99, 100  
ყაყაჩო ქიზ. 20; შ. კახ. 31; ზ. ქართ. 138, 139  
ყაჭი ქვ. სამეგრ. 213  
ყახაქის საინგ. 69, 70, 72, 74, 75  
ყელი თუშ. 94  
ყელსაქირაფი თუშ. 93, 94  
ყვაგილი თუშ. 96; ზ. ქართ. 138. ურცხო ქვ.  
იმერ. 176  
ყვაფი თუშ. 90, 100; ერბოიანი თუშ. 90; კალ-  
ტიანი თუშ. 90  
ყვება ქვ. სვან. 200, 204  
ყველი ქიზ. 23; საინგ. 73, 78; თუშ. 97, 98,  
99; ფშ. 103, 104, 105, 107; ხევს. 111;  
ხ. 114, 115; მთ.-გულ. 119; ქართ. მტკვრ.  
ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 129, 137, 138, 141;  
ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; მესხ. 155; ჯავ.

164; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ. 175; ქვ.  
რაჭა 182, 188; ლეჩხ. 194; ქვ. სვან. 196,  
197, 201, 202; ზ. სამეგრ. 207, 208, 209;  
ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 226. ვახუშტის  
ბული ქვ. სამეგრ. 215; ვახუშტის თუშ.  
97; დამარილებული ქვ. რაჭა 188; დამა-  
ლებული თუშ. 97; დამუშენილი ზ. იმერ.  
168; გურ. 217, 218; დამუშენილი ფშ. 107;  
დაქრილი ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 215;  
მარილნაკლები გურ. 226; მარილნაკლები  
ჩვილი გურ. 217; მეტხე ქვ. სვან. 202; მო-  
ხარშული ზ. იმერ. 168; ნახალი ქვ. რაჭა  
182; რძეში ვადაზელი გურ. 226; სა-  
ყველიანე ქვ. რაჭა 182; სუქანი ხ. 116;  
ჩვილი გურ. 218, 226; ცხვრის ფშ. 103;  
ქუინტი ზ. სამეგრ. 207, 208; ქუინტი ქვ.  
რაჭა 182, 188; ზ. სამეგრ. 208  
ყველიანი ქვ. რაჭა 182, 183  
ყველიერი გ. კახ. 43  
ყვერბი თუშ. 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95; ზ.  
რაჭა 192; ლეჩხ. 194  
ყვერული ზ. ქართ. 131  
ყვეთელი კოჭი ზ. იმერ. 171  
ყვეთე ქვ. სვან. 201  
ყვი კარტოფილის თუშ. 101  
ყვიმამქაშის საინგ. 70  
ყოლო თუშ. 100  
ყორალი საინგ. 71  
ყორე თუშ. 89  
ყოტი ქიზ. 20  
ყორი საინგ. 69, 80  
ყოტამალი საინგ. 59  
ყორლის საინგ. 54, 55, 73, 75, 77, 78  
ყუა ქიზ. 10, 12; ამალღებული ჯავ. 162; სი-  
რასირა ჯავ. 162  
ყუათი საინგ. 51  
ყუბლაი ქვ. სვან. 195  
ყუთი ზ. ქართ. 131, 133  
ყუმიმანის საინგ. 55  
ყური ქიზ. 16; თუშ. 96  
ყურზენის საინგ. 62, 66  
ყურძენი ქიზ. 18; გ. კახ. 44, 45; საინგ. 63,  
66, 67, 68, 71; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126;  
ზ. ქართ. 131, 132, 133; ზ. იმერ. 169,  
ქვ. იმერ. 173, 174; ქვ. რაჭა 184; ქვ.  
სამეგრ. 213; გურ. 221, 223; დაქულები-  
ლი ქიზ. 14; თითა ქიზ. 16; მორჩეული  
ქიზ. 18; შესანახი ქიზ. 18

ე

ყვინთელი პირი ზ. სამეგრ. 208  
ყომური ზ. სამეგრ. 207

ყომურიშ ენწყემილი ზ. სამეგრ. 207





- შაბიციანი სინგ. 75  
 შავ-ესკალაფნ თუშ. 97  
 შავფხა ზ. ქართ. 127  
 შავფხალა ზ. ქართ. 139  
 შავჩოჯა ქიზ. 20  
 შაზაევა შ. კახ. 35, 36, 40  
 შაზოვევა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123  
 შაკვერავს ხაქოს ფშ. 107  
 შამაკრულა ხ. 114  
 შამანი თუშ. 96  
 შამფური გ. კახ. 47, 48; სინგ. 79, 80; ხეცს. 111; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 130; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143; მესხ. 152; ქვ. იმერ. 180; ქვ. რაჭა 188; ქვ. სვან 201; ზ. სამეგრ. 208; გურ. 225; ამოსახდელი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142; კავიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 125; ზ. ქართ. 130; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143; პირიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122; პრტყელპირა ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; პრტყელპირიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; რკინის ფშ. 106; ჩასაფხევი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143; ხის ფშ. 106; ქვ. რაჭა 188; ქვ. სამეგრ. 214  
 შანელევა შ. კახ. 32, 33, 37, 38, 39  
 შანელელნი სინგ. 73  
 შარაბნი სინგ. 65  
 შარაფი ზ. ქართ. 132  
 შადართხელაფნ თუშ. 84  
 შაქარი შ. კახ. 28, 29, 31, 38; გ. კახ. 43; სინგ. 61, 64; მთ.-გულ. 118; ზ. ქართ. 129, 136, 140; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 146, 147; მესხ. 149, 152, 156; ზ. იმერ. 167, 168, 169, 170; ქვ. იმერ. 173, 174; ლეჩხ. 194; გურ. 218, 221, 224; დანაყილი მესხ. 156; სილა გურ. 221; ფხენილი გურ. 221  
 შაქარწყალი ზ. იმერ. 170; გურ. 221  
 შაშკლავი ზ. იმერ. 168  
 შაშტრაბი გურ. 219, 223  
 შაში ზ. იმერ. 170; ქვ. იმერ. 176; ქვ. რაჭა 180, 185; ქვ. სვან. 200; ზ. სამეგრ. 208; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222, 225. ბატის ზ. ქართ. 134; ჯავ. 165; გურ. 222; იზვის გურ. 222; ნებიერის[ი] ზ. რაჭა 192; ნეზვი ლორის ქვ. რაჭა 185; საყლავის ქვ. რაჭა 185; ქათმის გურ. 222; ლორის ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭა 185, 188  
 შაკამაილი აზლავის ქიზ. 23; დოს ქიზ. 23; თხლის ქიზ. 22; ლეზიოს ფშ. 106; მაწუნის ქიზ. 23; მურავის ქიზ. 22; ფქვილის ქიზ. 22; ყველის ქიზ. 23; შვინდის ქიზ. 22  
 შაკამაილი ქიზ. 15; ბულდურის ქიზ. 15; გრის შ. კახ. 39; ლეზიოს ფშ. 106; ლობიო შ. კახ. 37; ლობიო შ. კახ. 35; მაწუნის შ. კახ. 38; მახობის ქიზ. 22; მწვანის შ. კახ. 35, 36; ნიერის მთ.-გულ. 120; რძის შ. კახ. 38; ღოღოლა შ. კახ. 35, 36; ღოღოს შ. კახ. 36; შვინდის შ. კახ. 35, 36; ტყერის ხ. 115  
 შეივოლქმარებს (წყალსა და პურის ცომს) ზ. ქართ. 127  
 შებუ თუშ. 84, 101, 102  
 შეგემება ზ. ქართ. 135  
 შედღელება რძის თუშ. 97  
 შეზაევა გ. კახ. 46; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 135  
 შეზელა გურ. 220  
 შეკაზმა საჭამადის ქვ. რაჭა 184  
 შეკაზმა ქვ. რაჭა 187  
 შეკიდება აილუდის თუშ. 93  
 შემზადება გურ. 217; ბატის ხორცის გურ. 225; საჭმელის ხეცს. 110; სუნელი სინგ. 58; ტყბილის ზ. იმერ. 170; ქათმის გურ. 224; ცერცვის გურ. 224; ხაფის გურ. 222; ხანკოლას გურ. 224; ხარხოს გურ. 224  
 შემოკანული ლეჩხ. 193, 194  
 შემწვარი ქვ. სამეგრ. 214  
 შენახვა ბოსტნულის ზ. იმერ. 168; გურ. 219; ყურძნის ქიზ. 18; გ. კახ. 44; ზ. ქართ. 131, 133; ზ. იმერ. 169; ხილულის ქიზ. 12; ხილის ერწ.-თიან. 49; ზ. ქართ. 131; ქვ. რაჭა 184; ქვ. სამეგრ. 212; გურ. 219; ხორციულის ქიზ. 19  
 შენახვა-გამოყენება ბოსტნულის სინგ. 57; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 131; მესხ. 150; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭა 183; ხილის სინგ. 57; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 131; მესხ. 150; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭა 183  
 შენელევა სინგ. 71, 76; ფშ. 106; ქვ. იმერ. 174; ზ. სამეგრ. 209  
 შენელებული სინგ. 72  
 შერგის-ღერო შ. კახ. 32  
 შეყენება მაწუნის ჯავ. 164  
 შეშტრანგნი სინგ. 65, 75  
 შეწვა ქიზ. 14, 18; ჯავ. 164; გოჭის გურ. 225; ტაბაკად ზ. ქართ. 135; შამფურზე ქვ. რაჭა 188  
 შეჭამადნი სინგ. 72, 73  
 შეჭამაილი ზ. ქართ. 138, 139; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; ქვ. რაჭა 183, 187; გურ. 223;



ალუბლის ზ. ქართ. 136; დოს საინგ. 73; თეთრი გოგრის გ. კახ. 45; თხილის ზ. ქართ. 136; კარტობილის ფშ. 106; კონჩისის ზ. ქართ. 130; ლევიოს ფშ. 106; მაწენის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147, 147—148; მეთვის ფშ. 107; ოსპის ფშ. 106; რძის ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; ტყის ზ. ქართ. 139; ლონაშოს ზ. ქართ. 136; შვინდის ფშ. 107; ძმრის ზ. ქართ. 136; ჭანჭურის ზ. ქართ. 136; ხილის ზ. ქართ. 136

შეკამანდი მესხ. 150; ბრინჯის მესხ. 158; თხლის შ. კახ. 35; კოტკოტის მესხ. 157; ჭავ. 165; მაწენი[ს] მესხ. 155; მეთვის ფშ. 106; ტყლაპის მესხ. 140; ღვალის მესხ. 150; ჭავ. 163; ღოღო ერწ.-თიან. 50; ჭინჭრის ჭავ. 163

შექდურება თუშ. 97

შვინდი ქიზ. 13, 14, 15, 21, 22, 24; შ. კახ. 35, 36, 40; გ. კახ. 45, 47; საინგ. 68, 69, 71; ფშ. 107; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; გამხმარი საინგ. 68; ფშ. 107; დაჩურჩული საინგ. 73; დიდრონი საინგ. 68; ცხელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ხორციანი საინგ. 68

შვრია ხევს. 112

შიბუ ხევს. 110, 111

შვბერ ქვ. სვან. 196

შიგანი ხევს. 112; ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭა 186; ღორის ქვ. რაჭა 186

შიგაური ხევს. 111

შიგნული ქვ. სვან. 200, 201; ქვ. სამეგრ. 214;

საქონლის ქიზ. 24; ღორის ქვ. ხვან. 201; გურ. 222

შიგნული რაჭა. 192; გურ. 222

შიგნითა თუშ. 98, 99

შილაფლავი შ. კახ. 39; გ. კახ. 48; ზ. ქართ. 135

შინდი ზ. იმერ. 169; გურ. 221

შირა ქიზ. 14

შირაი საინგ. 66, 67

შირდანი საინგ. 69, 70

შიყრა ქვ. სვან. 200

შიქამადნი საინგ. 72; დოი საინგ. 73; თხლი საინგ. 73; ზი საინგ. 73; ფაყლი საინგ. 73; ყრლი წრნიან საინგ. 73

შკერი გურ. 217, 218

შოთ ქვ. სვან. 196

შოთი ქიზ. 10; შ. კახ. 27, 29; გ. კახ. 43; საინგ. 53, 54; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144; ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა 182; ზ. რაჭა 191; თაფლავეში ზ. ქართ. 129

შრამელი ქვ. რაჭა 184

შრატი შ. კახ. 39; თუშ. 98, 102; ფშ. 107; ქვ. რაჭა 188

შრუყნ თუშ. 83, 101

შუნდი საინგ. 65, 69, ნელნი საინგ. 78; კმელნი საინგ. 68, 78

შუაეცხლი ზ. იმერ. 170; ქვ. იმერ. 176; ქვ. სამეგრ. 215, გურ. 227

შულტაფ თუშ. 94

შუყურნი საინგ. 76

შუშანი შ. კახ. 32

შხაშხი ზ. სამეგრ. 208

ჩ

ჩადნი საინგ. 64

ჩადემა თორნის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125

ჩადება სახამორო ბადრიჯანი[ს] მეთვის მესხ. 150

ჩადედემა მაწენის ერწ.-თიან. 49

ჩადუნა ფშ. 107; ქვ. სვან. 199; დათვის შ. კახ. 33

ჩავე[ა] თუშ. 101

ჩაი საინგ. 58, 61; თუშ. 96

ჩაი თუშ. 91; ყალმუყური ზ. 115

ჩაკა[ა] საინგ. 61, 62; მოუშვიფებელნი საინგ. 61; ნორჩნი საინგ. 62

ჩაკრა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; პურის ქიზ. 10

ჩალთუქი საინგ. 65

ჩალხანი ფშ. 106

ჩამი ხევს. 111

ჩამიჩი ქიზ. 16, 17, 18; შ. კახ. 29; გ. კახ. 45; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 136;

ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144; ზ. იმერ. 169, 170. დარჩეული მესხ. 158

ჩამონათალი ზ. ქართ. 134

ჩამჩა ქიზ. 17; გ. კახ. 47; საინგ. 52; ზ. ქართ. 136. მორჩილი ქიზ. 17

ჩამჩა[ა] საინგ. 67

ჩანახი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143; მესხ. 159

ჩანგალი მესხ. 157; ჭავ. 163

ჩანჩხურათ [აკიდება] მესხ. 154

ჩარხანი გურ. 227

ჩაფი ქიზ. 25; გურ. 227. საღვინე ქვ. რაჭა 185; საწყლე ქვ. რაჭა 189

ჩაფარნი საინგ. 65, 66, 68

ჩაფარა ქვ. იმერ. 173

ჩაფლავება შ. კახ. 33

ჩაქაფული ქიზ. 24

ჩაშრობილ[ა] საინგ. 58, 73

ჩაშამუტა ზ. სამეგრ. 207



ჩაჩხი საინგ. 69; ზ. ქართ. 134; მესხ. 152; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222  
 ჩახობილი ქიზ. 24; გ. კახ. 47; ზ. ქართ. 135  
 ჩახრივინა ზ. ქართ. 138  
 ჩავე ქვ. სვან. 196  
 ჩეი პიტნი საინგ. 59  
 ჩეი ქურაი საინგ. 61  
 ჩეთი ზევს. 110  
 ჩელტი ზ. იმერ. 168  
 ჩემქვა ზ. სამეგრ. 208, 209  
 ჩემქვა ზ. სამეგრ. 208, 209  
 ჩენჩი ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 132  
 ჩენჩო ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; ზ. სამეგრ. 206  
 ჩეფოყვაფხ თუშ. 100  
 ჩეჩქი ლობიოს გ. კახ. 45  
 ჩითი საინგ. 81  
 ჩილი ახრინცული ქვ. იმერ. 173; ყელის ქვ. რაჭა 184  
 ჩილა ქვ. იმერ. 173, 174; ტყემლის კეკალოს ქვ. იმერ. 173  
 ჩილაგ ფლავი საინგ. 75  
 ჩილაფლავი ქიზ. 23  
 ჩინდარი ქვ. რაჭა 188  
 ჩირი ქიზ. 13, 14; საინგ. 63, 64, 65; მთ.-გულ. 119; ზ. ქართ. 132; ზ. იმერ. 169; ქვ. სამეგრ. 212; გურ. 222; ატმის ქიზ. 14; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; გამხმარი საინგ. 65; ვაშლის ქიზ. 14; საინგ. 66; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; მესხ. 151; ზ. იმერ. 169; ქვ. სამეგრ. 213; გურ. 220, 222; თონეში შემწვარი ქიზ. 14; ლელვის ქიზ. 14; საინგ. 66; ქვ. სამეგრ. 213; ლლის საინგ. 66; მზუზე შემწვარი ქიზ. 14; მიხუწუწებულ ქიზ. 14; მსხალის გურ. 222; მსხლის ქიზ. 14; საინგ. 66; ქვ. სამეგრ. 213; გურ. 220; ნაყრნჯლის საინგ. 65; პანტის მთ.-გულ. 119; შემწვარი ქიზ. 14  
 ჩირჩა თუშ. 93  
 ჩიტა-სხალნი საინგ. 62  
 ჩიტა-სხალაი საინგ. 62  
 ჩიტისთავა ქვ. იმერ. 175; გურ. 223  
 ჩიტისფადობა ზ. ქართ. 140  
 ჩილო თუშ. 91  
 ჩინი ზ. იმერ. 169  
 ჩინაქნი საინგ. 61  
 ჩინქვი (რიტუალური პური) ქართ. მტკერ. სამხრ. 145  
 ჩიხითმა შ. კახ. 40  
 ჩიხითმა ქიზ. 23; გ. კახ. 46; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; მესხ. 159; ქვ. სამეგრ. 214, 215

ჩილაგი ქიზ. 23  
 ჩობალინი საინგ. 69, 79  
 ჩობალი თუშ. 99  
 ჩობანი-ყურმა ფშ. 108  
 ჩოგნ თუშ. 97  
 ჩოგანი ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭა 182, 189; ქვ. სვან. 195, 200, 202; ზ. სამეგრ. 206, 207; გურ. 218, 220, 227; გრძელტარაიანი ქვ. რაჭა 189; დასველებული ზ. სამეგრ. 206; სველი ზ. სამეგრ. 206; ხის ქვ. რაჭა 189  
 ჩონჩა ქიზ. 22  
 ჩონჩხლნი საინგ. 69  
 ჩონა ქვ. სვან. 200, 202  
 ჩოქნი საინგ. 69  
 ჩუმა შ. კახ. 34  
 ჩუნაფა ზ. სამეგრ. 206  
 ჩურჩნი საინგ. 66, 68, 80  
 ჩურჩა ქიზ. 15; შვინდის შ. კახ. 40; გ. კახ. 45  
 ჩურჩხეღანი საინგ. 66  
 ჩურჩხელა ქიზ. 16, 17, 18; გ. კახ. 45; საინგ. 66; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; ქართ. მტკერ. სამხრ. 144, 145; მესხ. 151; ზ. იმერ. 169, 170; ქვ. სამეგრ. 212, 213; გურ. 222; ამოვლებული გ. კახ. 45; ბრტყელი ქიზ. 17 გაღებული ქიზ. 16, 17; გასასყიდი ქიზ. 15; გორგომიველა ქიზ. 16; ვაშლის ზ. იმერ. 170; ვაშლის ჩირის ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; თხილის ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; ზ. იმერ. 170; კარგი ქიზ. 15; ყუკრუჭანის ქიზ. 16; მსხვილი ქვ. სამეგრ. 213; მსხლის ზ. იმერ. 170; ნაშრობი ქიზ. 18; ნიგვზის ქიზ. 16; გ. კახ. 45; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; ოდნავ შემცხვარი ქიზ. 18; ორწვერი ქიზ. 17; რბილი ქიზ. 15, 18; საბაზრო ქიზ. 15; ტბილი ქიზ. 18; ლუღლუღებიანი ქიზ. 16; ყურიანი ქიზ. 16; ყურძნის ქიზ. 16; შუათანა ქიზ. 15; ჩამიჩის ქიზ. 16, 17; გ. კახ. 45; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126; ზ. იმერ. 170; ცალყური ქიზ. 16; ცხელი ქიზ. 18; წვრილი ქვ. სამეგრ. 213; ქერმის კურკის ქართ. მტკერ. ჩრდ. 126  
 ჩურჩხეული საინგ. 59  
 ჩქიფი ქართ. მტკერ. სამხრ. 147  
 ჩხემა ქვ. სამეგრ. 214  
 ჩხირი ქიზ. 13, 14  
 ჩხლაყვი თუშ. 102  
 ჩხუტი თუშ. 93, 97, 98, 99; სალულე თუშ. 95; საფორე თუშ. 95; საწლემღი თუშ. 95



ცალყურა შ. კახ. 36  
 ცაცხის სინგ. 61  
 ცაცხე თუშ. 89, 97  
 ცერეცო ქიზ. 23; ზ. იმერ. 171; ქვ. რაჭა 183  
 ცერცვი ფშ. 106; ქვ. რაჭა 186, 187; ლეჩხ.  
 194; გურ. 223, 224. მიწის გურ. 223, 224;  
 ოქრო გურ. 224  
 ცვერცა თუშ. 83, 88, 99  
 ცილა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147  
 ციციანური ლეჩხ. 194  
 ციცივი გ. კახ. 45; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148;  
 მესხ. 150, 155, 157, 160; ჯავ. 163, 164,  
 165, 166; ქვ. სამეგრ. 215  
 ცმელი თუშ. 98, 99  
 ცომის სინგ. 51, 52, 53, 54, 55, 78, 79.  
 აფუებულნი სინგ. 53; გათხლებულ-  
 ლნი სინგ. 54; გათხლებულ-დაბორ-  
 ლებულნი სინგ. 78; დადალულნი  
 სინგ. 54; მაგარნი სინგ. 78; მარილი-  
 ნი სინგ. 53; პურის სინგ. 54; სა-  
 გირცენი სინგ. 54, 78; საფურცლიანი  
 სინგ. 53; უმარილონი სინგ. 53, 77;  
 უსაფურცლონი სინგ. 53; ფასალლი  
 სინგ. 55; ქათამს სინგ. 54; ჭადისს  
 სინგ. 52; ხოვილამს სინგ. 54.  
 ცომი ქიზ. 9, 10, 11, 12, 22, 23; შ. კახ. 26,  
 28, 29, 30, 31, 39, 41; გ. კახ. 42, 43;  
 ერწ.-თიან. 49, 50; თუშ. 83, 84; ფშ. 103,  
 105; ხეც. 109, 111, 112; ხ. 114, 115; მო-  
 გულ. 117, 118, 119, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ.  
 122, 123; ზ. ქართ. 127, 129, 130; ქართ.  
 მტკვრ. სამხრ. 142, 143, 145, 146; მესხ.  
 149, 151, 152, 155, 156, 157; ჯავ. 161,  
 162, 163, 165; ზ. იმერ. 167, 168; ქვ.  
 იმერ. 179; ქვ. რაჭა 181, 182; ზ. რაჭა 190;  
 209; სევან. 195, 196; ზ. სამეგრ. 206, 207,  
 209; ქვ. სამეგრ. 211, 212, 213; გურ. 217,  
 218; აგომიარებული ქვ. რაჭა 182; ამჟა-  
 ვებული ჯავ. 165; ატრიასი ფშ. 105; ბი-  
 შის მესხ. 157; გაბრტყელებული ქიზ. 11,  
 23; გათხლებული ერწ.-თიან. 50; გამწე-  
 ეი ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147; გაფუებული  
 ზ. სამეგრ. 206; გაფუნებული ზ. იმერ.  
 167, 168; გოფუნებული ზ. იმერ.  
 168; დარგვალებული ქიზ. 11; დაქე-  
 ლილი ქიზ. 12; ერბოიანი ქართ.  
 მტკვრ. ჩრდ. 123; თასმასავით დაპრილი  
 ჯავ. 164; თაფლში მოზელილი ზ. იმერ.  
 168; თხელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123;  
 მესხ. 156; ქვ. სამეგრ. 212; თხლად მოზე-  
 ლილი გურ. 218; კარგი მო-გულ. 119; კარ-  
 გად დახელილი ქიზ. 12; მაგარი ქიზ. 11, 23;

ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 127;  
 მესხ. 155; ჯავ. 164, 165; ქვ. რაჭა 183,  
 186, 187; ქვ. სამეგრ. 212; მაგარი მოზელილი ფშ.  
 103; მეტხე ქვ. სევან. 203; მოზელილი  
 ფშ. 103; მო-გულ. 117, 119; ქართ. მტკვრ.  
 ჩრდ. 122; ზ. სამეგრ. 207; მომაგრო ზ.  
 ქართ. 127; შშრალი ქართ. მტკვრ. სამხრ.  
 144; ნაზუქის ხ. 115; ჯავ. 162; ნამცხვის  
 ჯავ. 161; პურის გ. კახ. 43; მო-გულ. 120;  
 ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 127,  
 129, 138; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 145,  
 146, 147; მესხ. 156, 158; ჯავ. 161, 162;  
 ზ. იმერ. 168; ქვ. რაჭა 181, 182; ქვ. სევან.  
 196, 197, 200, 202; გურ. 217; საეროშ-  
 ტო მესხ. 158; სასუფთაო ფქვილის ჯავ.  
 163; საქაღვე ხეც. 109; საქადისკვრე  
 ხეც. 109; სახინკლე ხეც. 109, 111; მო-გულ.  
 120; სახინკლედ მოსაზელი ფშ. 103; სახ-  
 ლის საქმელი ჯავ. 162; სიმინდის ქვ.  
 სევან. 195, 196, 200; სქელი ქიზ. 22; უმა-  
 რილო ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ქვ. სა-  
 მეგრ. 211; უსაფუტო ხ. 114, 115; ქართ.  
 მტკვრ. ჩრდ. 124; უხათ გაშლილი ჯავ.  
 164; ფუნთუშას ჯავ. 163; ჭადის მო. 118;  
 ქერის მო-გულ. 120; ქვ. სევან. 196, 200, 202;  
 ქერსეველის მო-გულ. 117; ღამის ზ. ქართ.  
 127; ღვედიანი ხეც. 109; ღვედიან-ქარღვი-  
 ანი ხეც. 111; შემდგარი ქიზ. 22; ჩვილი ზ.  
 ქართ. 127; ძმარში მოზელილი ზ. იმერ.  
 168; წადიდებული ჯავ. 162; წმინდა ფქვი-  
 ლის ერწ.-თიან. 49; ჭადის ზ. სამეგრ.  
 207; ჭევიის მო-გულ. 120; ხაფიწის ქიზ. 22;  
 ხაუპურის ქვ. რაჭა 182; ხინჯალის მო-  
 გულ. 120; ჯავ. 164; ხინჯლის ფშ. 105;  
 ხშიადის ჯავ. 162, 163; ჯანიანი მო-გულ.  
 117  
 ცომიანი ჯავ. 164  
 ცეცქელნი სინგ. 76  
 ცული მო-გულ. 119  
 ცულისბირა ქვ. რაჭა 182, 186, 188  
 ცურუ ზ. სამეგრ. 207  
 ცეტი ქართ. რაჭა 182, 189  
 ცხავი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124  
 ცხენის სახერგემლა მო-გულ. 120  
 ცხვარი ქიზ. 20, 24; შ. კახ. 40, 41; გ. კახ.  
 47, 48; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 97, 98, 99,  
 100; ფშ. 103, 108; ხეც. 111; ზ. ქართ.  
 136, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145, 148;  
 მესხ. 152, 158, 159; ქვ. რაჭა 186, 188;  
 ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 224. მსუქანი ქიზ.  
 23  
 ცხენ ქვ. სევან. 195

ცხვირი (კაჩე) ქვ. სამეგრ. 216  
ცხიმი ქიზ. 21, 22, 23, 24. დადალული ქიზ.  
23  
ცხოზა ქიზ. 11; შ. კახ. 27, 28; მესხ. 149, 156;  
ჯავ. 163; ქვ. რაჭა 181; ქვ. სვან. 196.  
ამრამიანის ქართ. მტკერ. სამხრ. 144;  
პურის ქიზ. 9; კახ. 26, 28; გ. კახ. 42,  
43; ერთწ.-თიან. 49; საინგ. 51, 52, 53;  
თუშ. 83; ხევს 109; ხ. 114; მთ.-გულ. 117;  
ქართ. მტკერ. ჩრდ. 122, 124; ზ. ქართ. 127;

d

ძაბრი მესხ. 152; ზ. სამეგრ. 210. ძეხვის სა-  
ტენი მესხ. 152  
ძალგა თუშ. 89  
ძარი ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭა 183  
ძაღი ჩურჩხლის ქიზ. 16  
ძაღე გურ. 220, 226  
ძაღლულაგან თუშ. 101  
ძერაია ზ. სამეგრ. 208  
ძეხვი თუშ. 98; ზ. ქართ. 134; მესხ. 152, 153,  
154, 155; ზ. იმერ. 170, 171; ქვ. სვან.  
201  
ძეხვები დაუღლებული მესხ. 152, 153  
ძიგურა გურ. 223  
ძირ ქვ. სვან. 195, 203, 204  
ძირა გ. კახ. 47, 48  
ძირხვენა ქიზ. 13  
ძიფუა მესხ. 156; ჯავ. 164  
ძმარი ქიზ. 10, 20, 21, 23, 24; შ. კახ. 32, 33,  
34, 40; გ. კახ. 46, 47; საინგ. 58, 59, 63,  
72, 80; ფშ. 106; მთ.-გულ. 119; ზ. ქართ.

ფ

წაბლი სინგ. 60, 65, 74, 75, 80. დაჩურ-  
ჩულნი სინგ. 80  
წაბლი ლეჩხ. 194; ქვ. სამეგრ. 212. გარჩეუ-  
ლი გურ. 221  
წადედა ზ. ქართ. 127  
წადიდა პურის ცომის ჯავ. 162  
წათხი ქვ. რაჭა 188  
წაყა ფშ. 107  
წაყატი გურ. 219. პირთხელი გურ. 219; სა-  
თალი გურ. 219; საფხევი გურ. 219; ქვის  
საწმენდი გურ. 219  
წალო თუშ. 90, 91  
წაღური ხევს. 112  
წამალი ხევს. 110  
წამოდუღება ზ. იმერ. 170  
წანდილი შ. კახ. 39; გ. კახ. 47; ზ. ქართ. 140  
წართხალი თუშ. 101  
წელი მესხ. 152; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 177;

ქართ. მტკერ. სამხრ. 142, 146; მესხ.  
149; ჯავ. 161; ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა  
181; ლეჩხ. 193; ქვ. სამეგრ. 211; გურ.  
217; სათაბარუკოთ შ. კახ. 211; მთ.-გულ.  
გურ. 217  
ცხოველი გურ. 224  
ცხრილი შ. კახ. 37, 39; საინგ. 52; მთ.-გულ. 119;  
ქართ. მტკერ. ჩრდ. 122, 124, 125; ზ.  
ქართ. 132; ქართ. მტკერ. სამხრ. 143,  
144, 146; ჯავ. 161; ზ. იმერ. 169; ქვ.  
რაჭა 184; სქელი ჯავ. 161

129, 135, 136, 137; ქართ. მტკერ. სამხრ.  
142; მესხ. 150, 159; ზ. იმერ. 168, 171,  
207; ქვ. იმერ. 175; ქვ. რაჭა 183, 187,  
188; ზ. სამეგრ. 207; ქვ. სამეგრ. 214,  
215; გურ. 220, 223, 224, 225, 226. ძაღე  
გურ. 226  
ძნა ხევს 113  
ძობანი ფშ. 107  
ძრო ზ. იმერ. 167; ქვ. იმერ. 176  
ძროხა ქიზ. 24; შ. კახ. 40, 41; გ. კახ. 46, 47,  
48; თუშ. 97, 98, 99, 100; ქართ. მტკერ.  
სამხრ. 145; ქვ. რაჭა 188; ქვ. სვან. 197;  
გურ. 224, 225  
ძროხა (ნახირი) ფშ. 107  
ძროხეული ქვ. რაჭა 186  
ძროხის ძუძუ (რიტუალური პური) გ. კახ. 43;  
ქართ. მტკერ. სამხრ. 145  
ძროხეული ქვ. რაჭა 188  
ძუა თუშ. 89; ზ. იმერ. 167  
ძუნრა ქვ. სვან. 195

ქვ. რაჭა 186; საქონლის ზ. იმერ. 171;  
სხვილი ქვ. იმერ. 177; ღორის ქვ. იმერ.  
177  
წილები გურ. 222, 223  
წინგო ქიზ. 16  
წირთხალა ხევს. 110  
წერილი ხევს. 113  
წეა გურ. 225  
წეაღი ქართ. მტკერ. სამხრ. 145; მესხ. 159.  
ფილაში შემწვარი მესხ. 159  
წენერი ზ. სამეგრ. 207  
წვანილი მთ.-გულ. 119; ზ. ქართ. 135, 138;  
ქართ. მტკერ. სამხრ. 147; მესხ. 150, 159;  
ქვ. იმერ. 174, 175, 176; ზ. სამეგრ. 207.  
მობარშული ზ. სამეგრ. 207  
წვანილეული მესხ. 155  
წველი გურ. 223, 226  
წველა ჯავ. 164; გურ. 226



ეროვნული  
ბიბლიოთეკა

წვენი ქიზ. 24; გ. კახ. 46; ერწ.-თიან. 50; საინგ. 72, 78; თუშ. 93, 99, 100; ფშ. 106; მთ.-გულ. 121; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 136, 139; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; მესხ. 150, 151, 155, 158; ჯავ. 164, 165; ზ. იმერ. 168, 169, 170, 171, 172; ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭა 184, 187; ქვ. სამეგრ. 213, 214; გურ. 220, 223; ბატკანის ქიზ. 23; ბრეწოლის გურ. 226; ბროწეულის ქიზ. 21; დედლის ქიზ. 23; მუავე ქვ. რაჭა 188; საფერავის ქიზ. 15; ტყემლის გ. კახ. 46; ზ. ქართ. 132; ქვ. იმერ. 173, 174; ქვ. რაჭა 184; ზ. სამეგრ. 207; გურ. 220; ტყლაპის ქვ. იმერ. 174; ქათმის გ. კახ. 46; ქვ. იმერ. 179; ლენის ქვ. იმერ. 173; ღორის შ. კახ. 40; ღოღნაშოს ქვ. რაჭა 184; ღოღნაშოს ქვ. რაჭა 184; ყურძნის ქვ. სამეგრ. 213; შენგულბული ქვ. იმერ. 174; ძროხის ქიზ. 24

წვნიანი ქიზ. 21, 23; საინგ. 71, 72; ფშ. 106

წვრილმხალა ხ. 115

წიბო ზ. ქართ. 134

წითელგარდაი საინგ. 62

წიკანტ ხოშა ქვ. სვან. 201

წიკანტარ ქვ. სვან. 200

წილოზი ფშ. 106

წინწანაქარი გ. კახ. 48

წიპწა შ. კახ. 36

წისქვილი ერწ.-თიან. 50; თუშ. 90, 91, 96; ხევს. 112; ჯავ. 161

წიწაქა შ. კახ. 34, 35, 37; 38; გ. კახ. 45, 46, 47, 48; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 99, 100; ხ. 116; მთ.-გულ. 119, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 148; მესხ. 150, 158, 159; მარლიანი ზ. სამეგრ. 208

წიწაქა ზ. ქართ. 138; ქვ. სამეგრ. 213, 214, 215

წიწიბო გურ. 222

წიწილ-კრუხი (რიტუალური პური) ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 145

წიწმარდი ქვ. იმერ. 175

წიწმარტი გარეული ქვ. იმერ. 174

ქვ. იმერ. 174

წიწმარტა ქვ. იმერ. 174

წიწმარტი შ. კახ. 33; ხევს. 110; მესხ. 150; გარეული გურ. 223

წიკიო ზ. სამეგრ. 208

წილი თუშ. 101; ხევს. 110; ზ. ქართ. 137; ქვ. სამეგრ. 212; 213; კომბოსტოს ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. იმერ. 168; მკვებე პამიდორის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; მწვანე პამიდორის ქვ. სამეგრ. 213; ნიახურის ქვ. სამეგრ. 213; ოხრახუშის ქვ. სამეგრ. 213; პამიდორის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; პამიდორის ზ. ქართ. 138; პრასის ქვ. სამეგრ. 213

წო ქვ. რაჭა 184; ღოღნაშოს ქვ. რაჭა 184

წოდენი საინგ. 70, 80; დამეივეულნი საინგ. 80

წონილი საინგ. 72, 74, 75, 77, 79, 80

წოწაქა ქიზ. 15

წოწი შ. კახ. 30; ფურცლის შ. კახ. 30

წოწნარა შ. კახ. 31, 32

წოწოქა ქიზ. 15, 21

წოწილი საინგ. 77, 78; მარილმეწეობილი საინგ. 78

წონილი საინგ. 77, 78; ბაღში საინგ. 71; პიტნი საინგ. 71; ღაღა საინგ. 71; ყოლი საინგ. 77; კორცი საინგ. 80

წუა ზ. ქართ. 132; ზ. იმერ. 169; ვაშლის ზ. ქართ. 132

წურუქა გურ. 226

წყალი თაფლიანი ზ. იმერ. 170; ხამი შ. კახ. 39

წყალთ-ქონდარაყშ თუშ. 97

წყე გ. კახ. 47

წყლიპური ზ. რაჭა 190

3

ჭაგუ ქვ. სვან. 199

ჭადნი საინგ. 51, 52, 77

ჭადი ზ. ქართ. 139; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 143, 145; მესხ. 149, 157; ზ. იმერ. 167, 169, 170; ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭა 189; ზ. სამეგრ. 206, 207; გურ. 217, 218; 219, 226; გამომხეცარი გურ. 218—219; თონეში გამომხეცარი ქვ. რაჭა 189; ნათონები ქვ. რაჭა 189; ნაკეცური ქვ. რაჭა 189; ჩაჩაშტას ზ. სამეგრ. 207

ჭაკარი ხ. 115

ჭალაგვალი ზ. სამეგრ. 207

ჭამა-სმა ქვ. სვან. 198

ჭანარი ქიზ. 22

ჭანჭური ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 136; მესხ. 151; ქვ. იმერ. 173; აღდუღებული მესხ. 151; გამზარი ზ. ქართ. 140

ჭაპანი თუშ. 93

ჭარბია გურ. 227

ჭარჭუღა საინგ. 81

ჭარბალი ქიზ. 21; შ. კახ. 32, 34, 36; გ. კახ. 44; საინგ. 58; ხევს. 110; მესხ. 150; ზ.



იმერ. 168; ქვ. იმერ. 176, 178; ქვ. რაჭა 183; ქვ. სამეგრ. 215; მსხვილი ქვ. რაჭა 183; მწარე ქვ. იმერ. 176; ყვეროიანი ქვ. იმერ. 176; ტყბილი ქვ. იმერ. 176; შაქრის ქვ. იმერ. 176; წვრილი შ. კახ. 34; წითელი ზ. ქართ. 138

პარხილი სინგ. 58  
 პარხლის მკლავი შ. კახ. 32  
 პარის სინგ. 51  
 პაპა შ. კახ. 36; გ. კახ. 48; ზ. ქართ. 136; ზ. სამეგრ. 209; ახალი გ. კახ. 48; თეთრი გ. კახ. 48; ლენის შ. კახ. 36; წითელი გ. კახ. 48

პაპე მესხ. 156; ჯავ. 162, 163  
 პედილა ფშ. 108  
 პეკარი ხ. 115  
 პეკარა ხეც. 110  
 პეკუნტელაფ თუშ. 101  
 პერამი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126  
 პევი მთ.-გულ. 120; ჯავ. 161; ქვ. სვან. 202, 203; ზ. სამეგრ. 207, 209; ქვ. სამეგრ. 212; გურ. 217. სულთა ჯავ. 161

პეია ზ. სამეგრ. 209  
 პეიშტარი ზ. სამეგრ. 209  
 პეის კვერი შ. კახ. 29  
 პილი ქვ. იმერ. 176  
 პიში თუშ. 101, 102  
 პიშის-ღერა ხეც. 110  
 პიშური მკლავის ქიზ. 24  
 პინახული მესხ. 151  
 პინჯარი ქიზ. 20, 21; შ. კახ. 32, 33; ერწ.-თიან. 50; სინგ. 54, 71, 78; ხეც. 110; ზ. 115; მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 138; მესხ. 155; ჯავ. 163; ქვ. რაჭა 186; ქვ. სვან. 199; ზ. სამეგრ. 207; გატყეპნილი შ. კახ. 32

პინჯრიღელა შ. კახ. 32  
 პიპი ზ. ქართ. 134  
 პირნახული ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146  
 პირპიმანი სინგ. 66  
 პირხლი სინგ. 65  
 პიშქენი ხეც. 112  
 პიჭა ხეც. 109  
 პიჭილაყა ქიზ. 21; გურ. 223  
 პიჭე ქვ. სვან. 203

პონგურნი სინგ. 70, 75  
 კვიწყვი ზ. სამეგრ. 206. ლერლილი ზ. სამეგრ. 206  
 კილი ზ. სამეგრ. 206, 209  
 კლაკე წვრილი ზ. იმერ. 171  
 კორლი ხეც. 113  
 კრაქი ქვ. იმერ. 179  
 კრიანტელნი სინგ. 71  
 კრიანტელი ქიზ. 21; შ. კახ. 37; გ. კახ. 46  
 კრიანტელა ქვ. რაჭა 187  
 კური ზ. იმერ. 168, 170, 171, 172; ქვ. იმერ. 178; გურ. 219, 220, 223, 224. ლენიანი ლეჩხ. 194  
 კურა ქვ. სამეგრ. 213. ტარიანი ქვ. სამეგრ. 213  
 კურუ ქვ. სვან. 196  
 კურტელნი სინგ. 65, 81; დვდრიანი სინგ. 81; ზმრიანი სინგ. 59; მიწრო ყბიანი სინგ. 58  
 კურტელი გ. კახ. 47; სინგ. 55, 81; თუშ. 94, 95, 96, 98, 99; ზ. ქართ. 133; მესხ. 149, 151, 155, 156, 157, 160; ჯავ. 164; ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭა 183, 185, 189; ქვ. სვან. 195; ზ. სამეგრ. 210; გურ. 219, 220, 224, 227; დახურული ქიზ. 14; საინგ. 80; დიდი მესხ. 156; თავდახურული გურ. 224; თიხის სინგ. 69, 81; თუშ. 96, 102; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 145; ქვ. სვან. 204; გურ. 220, 222, 227; თუჯის ქიზ. 12; თუშ. 84, 89; მოკალული ზ. იმერ. 170; გურ. 221, 222; მომცრო სინგ. 81; მოსახელი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; მწინლის სინგ. 59; პირგაშლილი ქიზ. 12; პურის საცხოზი თუშ. 89; სააღუდე თუშ. 95; საარაყე თუშ. 96; საკმლის სინგ. 81; სახლის სინგ. 81; სპილენძის სინგ. 81; გურ. 221, 222; ტავსავით ქიზ. 12; უნდილი თიხის ქიზ. 14; ქუდილის შესანახი გურ. 227; ხის სინგ. 81; თუშ. 96, 98, 102; გურ. 227; ჯალის გასახელი თუშ. 91

კურტელე მესხ. 160  
 კურტელელობა სამხარელოს გურ. 227  
 კუპელი ზ. სამეგრ. 207  
 კუპელია ქვ. რაჭა 183

ბ

ხაბაზი ქიზ. 10  
 ხაბიჯინა ხ. 114, 115; ზ. იმერ. 167; ნიგე-ზიანი ზ. იმერ. 167  
 ხაბიჯინდა მთ.-გულ. 119, 120, 121; კართო-ფილის მთ.-გულ. 119; ყველის მთ.-გულ. 119; ხაჰოს მთ.-გულ. 119

ხაბიჯინა შ. კახ. 31; გამომცხვარი შ. კახ. 31; ნიგეზის შ. კახ. 31; ყურბიანი ზ. იმერ. 167  
 ხაბურძაკი გურ. 221  
 ხადილეული ხეც. 109  
 ხავეწნი სინგ. 54, 55





ბავიწი ქიზ. 22; შ. კახ. 30; თუშ. 100; ხევს. 112; ზ. 116; მთ.-გულ. 118, 120; ზ. ქართ. 137; მესხ. 157; ზ. იმერ. 168; გურ. 222; ბუყდუნა თუშ. 100; ეშირი ხევს 112

ბაყი თუშ 93, 94

ბალნი სინგ. 71, 73

ბალი ფშ. 108; მთ.-გულ. 120; ზ. ქართ. 137. ანდური ზ. ქართ. 137; ბოსტნეულის ზ. ქართ. 138; ვაზელილი ფშ. 108; ერბო-წყალა ზ. ქართ. 137; კვაფჩილა ზ. ქართ. 137; მინდერის ზ. ქართ. 137; ოდელია ზ. ქართ. 138; ღორისქონა ზ. ქართ. 137; შალგი ზ. ქართ. 137; ხამაქია ზ. ქართ. 137

ბალამი ქვ. იმერ. 178; ქვ. რაჭა 183, 188

ბალეული მინდერის ზ. ქართ. 137

ბამე ზ. ქართ. 130

ბამბალაა ხ. 115

ბანჭიკოლა გურ. 223

ბანჭკოლა გურ. 224

ბაბი გურ. 218. კანგაცილილი გურ. 221; საკ-შელი გურ. 221

ბაპარაფშ თუშ. 101

ბაპირნი სინგ. 61

ბარი თუშ. 96; ზ. რაჭა 192; ქვ. სვან. 197; გურ. 224, 225

ბარი (რიტუალური პური) შ. კახ. 30

ბარის კვერი (რიტუალური პური) შ. კახ. 29, 30

ბარის ქედი (რიტუალური პური) ქართ. მტკერ. სამხრ. 144, 145, 146

ბართვისაბელი ზ. რაჭა 192

ბარშვა ქიზ. 24; შ. კახ. 36, 41; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; მესხ. 151, 158; ჯავ. 164; ზ. იმერ. 168; ქვ. რაჭა 187; ქვ. სვან. 199; ქვ. სამეგრ. 213, გურ. 220; საკმლის სინგ. 59

ბარშო ქიზ. 22; ხევს. 110; ზ. იმერ. 171

ბარჩო ქვ. იმერ. 176, 179; გურ. 224, 226

ბარხუშნი სინგ. 70, 79. შენგელბუღნი სინგ. 54

ბარჯი თუშ. 87

ბასილა ქვ. სამეგრ. 214

ბაშნი სინგ. 52, 53; აფუელნი სინგ. 54

ბაში ქიზ. 9, 10, 11, 22; შ. კახ. 26; გ. კახ. 42, 43; თუშ. 83, 100; მთ.-გულ. 117; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 122, 124; ქართ. მტკერ. სამხრ. 142, 145. გათქვეფული შ. კახ. 26; გაფუჭებული ქიზ. 11; მოზელილი ცომის მთ.-გულ. 117; პურის ერწ.-თიან. 50; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123, 124

ბაშლამა ქიზ. 24; გ. კახ. 48

ბაწამწვარ ქვ. სვან. 202

ბაქაშაქია ზ. ქართ. 138

ბაქაპური ქართ. მტკერ. ჩრდ. 123; ზ. ქართ. 129; ზ. იმერ. 167; ქვ. რაჭა 182; ქვ. სვან. 202; გურ. 217; გულდრაქვი სინგ. 182

ბაჭიჭორა ქიზ. 20

ბაჭმაჭია ზ. იმერ. 140

ბაჭო შ. კახ. 30, 31, 41; ერწ.-თიან. 50; სინგ. 54, 73; თუშ. 84, 97, 98; ფშ. 103, 104, 105, 107, 108; მთ.-გულ. 119, 120, 121; ლეჩხ. 194. ახალი ფშ. 105; გამამბარი ფშ. 107; გაწურვილი ფშ. 107; გემრიალი ფშ 108; დამბალი ფშ. 105, 107; ღაფ-ხენილი ფშ. 107; ტკბილი ფშ. 108; ხმე-ლი ფშ. 107

ბაჭონი ფშ. 107

ბაჭოპური შ. კახ. 30; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 124

ბაჭოსკვერა ფშ. 107

ბაჭოწყალი ფშ. 107

ბაჭუანი ზ. რაჭა 190

ბაჭუერბო ფშ. 105, 106, 107

ბახნი სინგ. 54, 57, 70, 74, 76, 79, 80. და-კუწულნი სინგ. 70

ბახამი ზ. ქართ. 134

ბახვი ქიზ. 11, 21, 22, 23, 24; შ. კახ. 28, 29, 30, 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41; გ. კახ. 43, 44, 45, 46, 47, 48; ერწ.-თიან. 49, 50; სინგ. 54, 57, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79, 80; თუშ. 84, 99, 100; ფშ. 104, 105, 106, 107; ხევს. 112; ზ. 115, 116; მთ.-გულ. 118, 119, 120; ქართ. მტკერ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 129, 134, 135, 136, 138, 140; ქართ. მტკერ. სამხრ. 147, 148; მესხ. 150, 152, 154, 155, 156, 157, 158, 159; ჯავ. 163, 164, 165; ზ. იმერ. 168, 171; ქვ. რაჭა 187, 188, 189; ქვ. სვან. 200; ქვ. სამეგრ. 215; გურ. 222, 224, 225, 226; ალყად დათლილი ქიზ. 24; ახალი შ. კახ. 37; არასანერგო სინგ. 57; დადაღული გ. კახ. 43; ერწ.-თიან. 50; დაკეხილი შ. კახ. 41; ქვ. იმერ. 177; დაკუწული სინგ. 72, 75, 77, 78; დამწვარი მესხ. 159; დაჭრილი შ. კახ. 36, 38; სინგ. 71, 77; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 224; თეთრი ქვ. იმერ. 176; კბილეზიანი ქვ. იმერ 176; მოდაღული შ. კახ. 30; გ. კახ. 47; მწვანე ფშ. 104, 105; რვეალთა-ვიანი სინგ. 57; საწვანოლე ქვ. იმერ. 176; საჭმელი სინგ. 57; უმი ზ. ქართ. 136; ფოხრუტი სინგ. 57; წითელი ქვ. იმერ. 176; წყულტთავიანი სინგ. 57

ბაჯი ზ. სამეგრ. 209

ბბოსუბლა ქვ. რაჭა 187

ბბოსუბლა ზ. ქართ. 140; ზ. იმერ. 171

ბდა არაყის მესხ. 151



ბევწარ ქვ. სვან. 197  
 ხელადა ქიზ. 15; თუშ. 96  
 ხელიდაქვი თუშ. 96  
 ხელგობი ზ. იმერ. 169  
 ხელეჩო ჯავ. 163, 166  
 ხელუარცლა მთ.-გულ. 118  
 ხელსაფქვავე ქიზ. 22, 23; შ. კახ. 38; გ. კახ. 42  
 ხელსაწყო ხ. 114; მესხ. 152  
 ხენავი ზ. ქართ. 140  
 ხენჯი ქვ. იმერ. 173  
 ხეხილი ქვ. რაჭა 184  
 ხევი ხევს. 113  
 ხვართქლა ზ. იმერ. 171; ქვ. რაჭა 186  
 ხვატ ქვ. სვან. 197, 198  
 ხვევა ფშ. 104  
 ხვეზა ზ. სამეგრ. 207  
 ხილი ქიზ. 13, 14, 15; გ. კახ. 44; ერწ.-თიან. 49; საინგ. 57; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 125; ზ. ქართ. 131, 132, 136, 137; მესხ. 150, 151; ზ. იმერ. 168; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭა 183, 184; ქვ. სვან. 204; ზ. სამეგრ. 209; ქვ. სამეგრ. 212; გურ. 219; საზამთრო ქვ. რაჭა 184; ტყის ქვ. სვან. 202  
 ხილი (ცოტას მნიშვნელობით) შ. კახ. 27  
 ხილეული ქიზ. 12; ზ. სამეგრ. 209; შესანახი ქიზ. 12  
 ხილეულობა საინგ. 63; გურ. 220, 221  
 ხინკალი საინგ. 77; თხელწი საინგ. 77, 78; ნუგზიანწი საინგ. 78; ფოთოლა საინგ. 77, 78; ქონიანწი საინგ. 77; წრალიანწი საინგ. 78; კალი საინგ. 77  
 ხინკალი ქიზ. 23; შ. კახ. 31, 41; ერწ.-თიან. 49, 50; თუშ. 84, 87, 87—88, 99; ფშ. 114, 115, 116; მთ.-გულ. 120; ჯავ. 164; ბატის მესხ. 155; კართოფილის მთ.-გულ. 120; კარტობილის ფშ. 105; კვერა-კვერა შ. კახ. 41; მჯავე კომპოსტოს მთ.-გულ. 120; მხალის მთ.-გულ. 120; ნიგვზის შ. კახ. 41; ნიერის მთ.-გულ. 119, 120; უხორცო ქიზ. 23; ქერის ფშ. 103; ყველის ფშ. 105; ხალის მთ.-გულ. 120; ხაჭოს შ. კახ. 41; ფშ. 103; ხ. 115; მთ.-გულ. 119, 120  
 ხინჭი ზ. სამეგრ. 210  
 ხირხიშალი ქვ. იმერ. 177  
 ხირხიტო საინგ. 73  
 ხიწიწი ქიზ. 24; საინგ. 75  
 ხშალი (რბილაური პური) გ. კახ. 43  
 ხშიალი ქიზ. 11, 12; შ. კახ. 28, 41; გ. კახ. 42; ხ. 114; მთ.-გულ. 117, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123, 124; ზ. ქართ. 129, 130; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146, 147; მესხ. 149; ჯავ. 161, 162, 163; ზ. იმერ. 167; ლეჩხ. 194  
 ხშიალობა ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146

ხშიანი ზ. ქართ. 129  
 ხოვილაქა საინგ. 51, 54  
 ხოზო ზ. სამეგრ. 207  
 ხომიცი ხის ხევს. 111  
 ხონი ქიზ. 9, 13; შ. კახ. 28, 29; თუშ. 83, 89, 97, 101  
 ხონა საინგ. 58  
 ხონა ქიზ. 14, 21, 24; შ. კახ. 31, 40, 41; გ. კახ. 43; საინგ. 58, 69; ფშ. 104, 105; ხ. 114; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 122, 124; ზ. ქართ. 134, 140; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 143, 148; ქვ. რაჭა 185, 186. უფეხო მთ.-გულ. 117; ფეხიანი მთ.-გულ. 117, ხის მთ.-გულ. 117  
 ხორაგწი მარხულწი საინგ. 81; ცომის საინგ. 51, 79  
 ხორაგული მესხ. 160  
 ხორბალწი საინგ. 51, 55, 76. პურწი საინგ. 76; ფაყლაქა საინგ. 72  
 ხორბალი შ. კახ. 39, 40; გ. კახ. 47; ხევს. 112; მთ.-გულ. 118, 120; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 123, 124; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 146; ჯავ. 161; ზ. სამეგრ. 207, 209; ქვ. სამეგრ. 212. გარჩეული გ. კახ. 47; დამიწიანებულ ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; დანაყული შ. კახ. 39; დაუშუშავი შ. კახ. 38; დღქვილი მთ.-გულ. 120; დახალული მთ.-გულ. 120; ნაგვიანი ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; ნაწევი მი ქიზ. 9; პურის ფშ. 106; სვილის ფშ. 106; სხელი ქიზ. 22; ჩაყურებული ქიზ. 10; წმინდა მთ.-გულ. 117, 118; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124; წმინდა პურის ფშ. 106; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 124  
 ხორბლეული გურ. 217  
 ხორგ ქვ. სვან. 202  
 ხორგო ქვ. რაჭა 184; ქვ. სვან. 202, 203, 204  
 ხორცი ქიზ. 19, 20, 24; შ. კახ. 30, 39, 40, 41, გ. კახ. 47, 48; ერწ.-თიან. 50; საინგ. 69, 73, 74, 77, 78, 79, 80; თუშ. 84, 98, 99; ფშ. 103, 104, 105, 106; ხ. 115, მთ.-გულ. 119, 120; ზ. ქართ. 133, 134, 135, 136, 140, 141; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 147, 148; მესხ. 152, 158, 159; ჯავ. 163, 164; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 176; ქვ. რაჭა 184, 185, 186; ქვ. სვან. 197; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 222, 224. ახალი საინგ. 68; ფშ. 108; ბატის ჯავ. 165; გურ. 224, 225; ბოლბედ გამოსული ფშ. 106; გარეცხილი ჯავ. 163; დაკეპილი ქიზ. 23; შ. კახ. 40; დაყუწული შ. კახ. 39; საინგ. 79; დამარილებული თუშ. 100; ფშ. 106; დანაყილი მესხ. 152, 155; დასერილი ზ. ქართ. 134; დაშაშხული ქვ. რაჭა 185; დაჭრილი ზ. ქართ. 135; ქვ. სვან. 197; ქვ. სამეგრ. 214; და-

კრილი საინგ. 80; თხა-ცხვრის მესხ. 152; თხის თუშ. 98; გურ. 224; ინდაურის გურ. 224; იხვის გურ. 224; კამეჩის გურ. 224; კურდღლის გურ. 220, 226; მბილი შ. კახ. 40, 41; მოხარული ქიზ. 20; საინგ. 74; მოხრაყული შ. კახ. 40; მესხ. 158; ჯავ. 163; ქვ. სამეგრ. 215; მსუქანი ქიზ. 19, 24; შ. კახ. 41; საინგ. 74, 75; თუშ. 100; ფშ. 108; მსუქანი ცხვრის ქიზ. 23; მცერი-ანი გურ. 225; ნადირის ერწ.-თიან. 50; თუშ. 98; საგირცე საინგ. 79; საქონლის ქიზ. 19; შ. კახ. 40; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 100; მესხ. 158; ზ. იმერ. 171; ქვ. რაჭა 188; სუქანი მესხ. 155, 158, 159; ჯავ. 163; ტანის შ. კახ. 41; ფრინველის გურ. 224; ქათმის საინგ. 75; ჯავ. 164; გურ. 224; ღორის ქიზ. 15, 24; შ. კახ. 40; გ. კახ. 47; ზ. ქართ. 134; ზ. იმერ. 171; ქვ. იმერ. 176, 177; ქვ. რაჭა 185; ზ. სამეგრ. 208; გურ. 222, 224; ჩადებული ფშ. 106; ცხვრის ქიზ. 24; შ. კახ. 40, 41; გ. კახ. 47,

48; ერწ.-თიან. 50; თუშ. 98, 100; ფშ. 108; ზ. ქართ. 136, 141; მესხ. 158, 159; გურ. 224; ძროხის ქიზ. 24; შ. კახ. 47, 48; თუშ. 98; გურ. 224; ზ. რაჭა 192; გურ. 224; ჯანდაგი თუშ. 99 ხორცეული ქიზ. 19, 23; შ. კახ. 40; თუშ. 91, ზ. ქართ. 141; მესხ. 158; ჯავ. 163; ქვ. სამეგრ. 214; გურ. 223, 224. მსუქანი ქიზ. 15; საქმელი გურ. 224; ხანგრძლივად შე-სანახი თუშ. 98

ხორცოვანი ხ. 115  
 ხორცეუნი ფშ. 106  
 ხონი ხეც. 110  
 ხოხბისმეკრდა გურ. 223  
 ხოზოზიკი ქიზ. 24  
 ხრეში ზ. ქართ. 134  
 ხრიკა ქვ. რაჭა 185  
 ხროიკი ფშ. 108  
 ხულა ქვ. იმერ. 173; ქვ. სამეგრ. 213, 214, 215  
 ხულეგო თეთრი ქვ. რაჭა 181  
 ხუნწი ფშ. 107

3

ქალი საინგ. 55; თუშ. 83, 90, 91, 98, 100; ხეც. 111, 112. სიმინდურეული თუშ. 90; ქე-რის თუშ. 90; შერიას ხეც. 112; კიშქნის ხეც. 112  
 ვალერბოი ხეც. 111  
 ვარი ხეც. 111, 112. უწაფავი ხეც. 112  
 ვარნუყაფ თუშ. 101  
 ვაროა თუშ. 90. ბიჭუნის თუშ. 91  
 ვბო ხეც. 111  
 ველდა ქიზ. 25  
 ველეული ხეც. 113  
 ველვარცილი ხეც. 113  
 ვენტ თუშ. 89  
 ვერტბ თუშ. 84  
 ვიცი ქვ. სვან. 195, 196  
 ვმალი (რიტუალური პური) ქიზ. 12

ვმალიკაფ თუშ. 91  
 ვმილან თუშ. 84; სამყურაფ თუშ. 85  
 ვმილი ქიზ. 11; ხეც. 109, 110  
 ვორცილი საინგ. 70, 74, 78; 79, 80. დავაწუ-ლი საინგ. 54; დავაწულწი საინგ. 80; დავიბიშულწი საინგ. 70; საგირცეწი საინგ. 70; სამწოდეწი საინგ. 70, 80; სა-ტოლმეწი საინგ. 70; საკუბნავტურწი საინგ. 70; ქათმინს საინგ. 77; კმეწი საინგ. 70  
 ვორცი ხეც. 111, 112  
 ვორცეუნი ფშ. 106  
 ვოტი ერწ.-თიან. 50; თუშ. 93  
 ვორცეუნი თუშ. 100  
 ვუჭმა თუშ. 84

3

ჯაგანი ქიზ. 19; გ. კახ. 44; ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ზ. ქართ. 131, 132, 133; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭა 184; გურ. 220. მსხლის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126; ყურძნის ქართ. მტკვრ. ჩრდ. 126  
 ჯავა ზ. რაჭა 192  
 ჯამი ქიზ. 22; შ. კახ. 36, 41; გ. კახ. 48; საინგ. 52; თუშ. 93, 100, 101; ფშ. 104, 106; ზ. 115; მთ.-გულ. 119, 121; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 142, 148; მესხ. 155; ჯავ. 163, 165; ქვ. იმერ. 180; გურ. 218. თიხის ქართ.

მტკვრ. სამხრ. 148; მესხ. 159; ხის თუშ. 84  
 ჯანჭუხი ქვ. იმერ. 174; გურ. 222. თხილის ქვ. იმერ. 174; ნიგვზის ქვ. იმერ. 174; ჩი-ლის ქვ. იმერ. 174  
 ჯარა (რიტუალური პური) ქიზ. 12; შ. კახ. 29; ქართ. მტკვრ. სამხრ. 144, 145  
 ჯარჯა თუშ. 94, 95  
 ჯაჭი ქვ. სვან. 204  
 ჯერი ფშ. 103  
 ჯერკალი ხეც. 109

ჯიგარი შ. კახ. 41

ჯიმ ქვ. სვან. 199

ჯიმლოვანა ხ. 115

ჯინჭარი თუშ. 94, 99, 101; ზ. იმერ. 171; ქვ.  
სვან. 198

ჯიროლ-გობი ზ. რაჭა 192

ჯიში ზ. ქართ. 131, 138

ჯივენ თუშ. 86

ჯიჯილაყა ქიზ. 21

ჯიჯლაყა ზ. იმერ. 171

ჯიჯლაყია ქვ. იმერ. 176

ჯორთკუდაყენ თუშ. 101

ჯუმენე ზ. სამეგრ. 207

3

ჰლუგაქო სინგ. 67; ბრინჯინს სინგ. 55; თარ  
სინგ. 55, 56; კაკლინს სინგ. 55, 56

ს ა რ ჩ ი მ ი

საზემელ-სასამლი

წინასიტყვაობა	5
სია იმ პირთა, რომელთაც შეკრიბეს მასალები	6
ქიზიყი	9
შიგნი კახეთი	26
გარე კახეთი	42
ერწო-თიანეთი	49
საინგილო	51
თუშეთი	83
ფშავი	100
ხევსურეთი	109
ზევი	114
მთიულეთ-გუდამაყარი	117
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით	122
ზემო ქართლი	127
ქართლი მტკვრის სამხრეთით	142
მესხეთი	149
ჯავახეთი	161
ზემო იმერეთი	167
ქვემო იმერეთი	173
ქვემო რაჭა	181
ზემო რაჭა	190
ლეჩხუმი	193
ქვემო სვანეთი	195
ზემო სამეგრელო	206
ქვემო სამეგრელო	211
გურია	217
საქართველოს კუთხეების შემოკლებულ სახელთა სია	228
საძიებლები	229

რეცენზენტები: ისტორიის მეცნიერებათა დოქტორი თ. ზ ი ა უ რ ი  
ისტორიის მეცნიერებათა კანდიდატი ჯ. რ უ ხ ა ძ ე

სბ 1758

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის  
სარედაქციო-საგამომცემლო საბჭოს დადგენილებით

გამომცემლობის რედაქტორი ლ. ს ი ხ ა რ უ ლ ი ძ ე  
მხატვარი გ. ნ ა დ ი რ ა ძ ე  
მხატვრული რედაქტორი ი რ. ს ი ხ ა რ უ ლ ი ძ ე  
ტექნიკური რედაქტორი ც. ქ ა მ უ შ ა ძ ე  
კორექტორი ლ. ჯ ი ქ ი ა

გადაეცა წარმოებას 25.8.1982; ხელმოწერილია დასაბეჭდად 24.3.1986;  
ქალაქის ზომა 70×108<sup>1</sup>/<sub>16</sub>; ქალაქი № 1; ბეჭდვა მაღალი;  
გარნიტურა ვენური; პირობითი ნაბეჭდი თაბახი 24,5;  
პირობითი საღებავ გატარება 24,5; სააღრიცხვო-საგამომცემლო თაბახი 19,4;  
უე 01087; ტირაჟი 11000; შეკვეთა № 4086;  
ფასი 2 შან. 70 კაბ.

---

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

---

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



საქართველოს  
აкадеმიის

МАТЕРИАЛЫ К ИСТОРИИ КУСТАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА И МЕЛКОГО  
РЕМЕСЛА В ГРУЗИИ, СОБРАННЫЕ ПОД РУКОВОДСТВОМ  
акад. И. А. ДЖАВАХИШВИЛИ, III<sub>2</sub>  
(на грузинском языке)

ТБИЛИСИ  
«МЕЦНИЕРЕБА»  
1986