

K 17.053  
4

ეროვნული  
ბიბლიოთეკა

# გასაღები

საქართველოს  
შინამრეწველობისა  
და ხელოსნობის  
ისტორიისათვის



საბჭოთავიბნოთაბნოთა 1979



საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემია

ქართული

ააფ. ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტი



# მასალები



საქართველოს  
შინამრეწველობისა და  
წერილი ხელოსნობის  
ისტორიისათვის

აკად. ი. ჯავახიშვილის  
საერთო რედაქციით

5

ტომად



გამომცემლობა «მეცნიერება»

თბილისი

1979

ტოპი

II

ნაწილი

I

მეფურეკლეობა



წინამდებარე ტომის გამოცემით აკად. ივ. ჯავახიშვილის სახ. ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტი ვანაგრაძის ქართული ხალხის შინაარსწველობისა და ხელისნობის ისტორიისათვის შეკრებილი მდიდარი მასალების გამოცემა. მასალები შეკრებილია მთელ საქართველოში 1935 წ. აკად. ივ. ჯავახიშვილის ხელმძღვანელობით.

ამ ტომში შეტანილია მასალები, დაკავშირებული ქართული ხალხურა ხელისნობის ერთ-ერთ უძველეს დარგთან — მეჭურჭლეობასთან (თხის ქურჭელი, ხის, დაწნული და, ნაწილობრივ, ლიონის ქურჭელი). მასალები შეიცავს შეტად მნიშვნელოვან ცნობებს სხვადასხვა ქურჭლის დამზადებისათვის საჭირო შესაბამისი მასალის მოპოვების, დამუშავების, სამუშაო ხელსაწყოების და მოწყობილობის, ქურჭლის დამზადების, შემკულობის, დანიშნულების, გამოყენების, გასაღების, მეჭურჭლეობის სხვადასხვა ცენტრებისა და შათი თავისებურებების შესახებ. მეტად მდიდარია და მნიშვნელოვანი მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებული ტერმინოლოგია და გამოწოდებები.

ტომს დართული აქვს როგორც დოკუმენტური საილუსტრაციო მასალა, შეკრებილი უმთავრესად ექსპედიციის წევრების მიერ 40 წლის წინ, ისე სხვადასხვა საიბელები (ტერმინების, აგრეთვე საკუთარ და გეოგრაფიულ სახელები).

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

II ტომის რედაქტორი ვ. ჯაფარიძე

h 17,053

## წინასიტყვაობა

საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის ხალხში შეკრებილი მასალების მეორე ტომის გამოქვეყნებით გრძელდება იმ განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი და უაღრესად მრავალფეროვანი დოკუმენტების გამოშვებება, რომლებიც ასახავენ ქართველი ხალხის მიერ საუკუნეების მანძილზე შექმნილ მდიდარ ცოდნასა და გამოცდილებას თავისი სამეურნეო საქმიანობის ყველა სფეროში. ამ ცოდნას ჩვენი ხალხი ფართოდ იყენებდა და ამჟამად იყენებს ყოველდღიურ შრომაში, მას დღესაც არ დაუკარგავს თავისი მნიშვნელობა.

ეს მნიშვნელოვანი მასალები, როგორც ცნობილია, შეკრებილი იყო 1935 წელს მთელ საქართველოში საგანგებოდ მოწყობილი ექსპედიციის მიერ ივ. ჯავახიშვილის ინიციატივითა და ხელმძღვანელობით.

ამ მასალების პირველი ტომი გამოვიდა ივ. ჯავახიშვილის საერთო რედაქციით 1976 წელს. აღნიშნულ ტომში შეტანილია მასალები ქართველი ხალხის საცხოვრებელი და სამეურნეო ნაგებობებისა (ნაწილობრივ საფორტიფიკაციო ნაგებობების) და ქართული ხალხური ხის ავეჯის შესახებ. ტომს ახლავს 179 ილუსტრაცია ტექსტში, 79 ტაბულა და საკუთარ და გეოგრაფიულ სახელთა, აგრეთვე ტერმინების საძიებლები.

წინამდებარე მეორე ტომში შეტანილია მასალები ხელოსნობისა და შინამრეწველობის ისეთი ძველისძველი დარგის შესახებ, როგორცია მეჭურჭლეობა. მეჭურჭლეობაში იგულისხმება, უპირველეს ყოვლისა, უძველესი დარგი დიდი ტრადიციების მქონე ხალხური ხელოსნობისა — მეთუნეობა, ანუ თიხის ჭურჭლის მკეთებლობა. ამას გარდა, საქართველოში გავრცელებული იყო ხის ჭურჭლის, დაწნული და ლითონის ჭურჭლის დამზადება. დაწნული ჭურჭელი კეთდებოდა წნელისა, ტყეჩისა და ხის ქერქისაგან. მოგვეპოვება განსაზღვრული ცნობები რქისა და ქვის ჭურჭლის დამზადების შესახებაც.

მეორე ტომი პერსპექტიული გეგმის შესაბამისად (იხ. „მასალების“ I ტომი, თბ., 1976, წინასიტყვაობა, გვ. 14) მომზადდა იმ ვარაუდით, რომ ტომში შეტანილიყო როგორც მეჭურჭლეობა (თიხის, ხის, დაწნული და ლითონის ჭურჭელი), ისე ფეიქრობა, მღებრობა და ქარგვა. შემდეგ ტექნიკური მიზეზების გამო აღნიშნული ტომი გაიყო ორ ნაწილად და 1979 წ. გამოდის II ტომის I ნაწილი (მეჭურჭლეობა), ხოლო ამავე ტომის II ნაწილი გამოვა 1980 წელს.

წინამდებარე II ტომი გამოსაცემად მომზადდა და მასალა დალაგდა იმ პრინციპების საფუძველზე, რომლებიც შემუშავებული იყო თავის დროზე სარედაქციო კოლეგიის მიერ. მეორე ტომის მთელი მასალა დალაგებულია სა-

ქართველოს კუთხეების მიხედვით გარკვეული თანმიმდევრობით და მეტურ-  
კლობის ქვედარგების მიხედვით. წინ მიდის მეთუნეობა, რომელსაც ქვედარგ-  
ბა ხის ჭურჭლის, დაწნული ჭურჭლის (წნელის, ტყეჩის, ხის ქვედარგის, ფრ-  
ლის) დამზადება. ცალკეა გამოყოფილი მასალები სასმისების შესახებ, რო-  
გორც ეს ივ. ჯავახიშვილს ჰქონდა გათვალისწინებული<sup>1</sup>. მართალია, ამ შემ-  
თხვევაში კლასიფიკაციის პრინციპი რამდენადმე დარღვეულია, მაგრამ ისიც  
უნდა აღინიშნოს, რომ სასმისები დამზადებულია სხვადასხვაგვარი მასალისა-  
გან — თიხისა, ხისა და რქისაგან. ამის გარდა, ამ ჭურჭელს თავისი სპეციფი-  
კური დანიშნულება აქვს.

ყველაზე ვრცელია და საინტერესო მასალები მეთუნეობის შესახებ. ეს  
მასალაც, თავის მხრივ, გარკვეული თანმიმდევრობით არის დალაგებული. ჯერ  
წარმოდგენილია წითელკაციანი უბრალო ჭურჭელი, შემდეგ მოქაუული ჭურ-  
ჭელი (თუკი სათანადო მასალა მოიპოვება ამა თუ იმ კუთხის ტექსტში),  
ხოლო მას მოსდევს მასალები მეთონეობისა და მექვედარგობის შესახებ.

1935 წელს საქართველოში შეკრებილი მასალები მეტურკლობის შესა-  
ხებ ნათელ წარმოდგენას იძლევა ხელოსნობის ამ დარგის მრავალფეროვნება-  
სა და ნაირგვარი პროდუქციის მხატვრულ ღირსებებზე. განსაკუთრებით აღ-  
სანიშნავია ქართული ხალხური კერამიკა, რომლის მრავალი ნიმუში დასრულე-  
ბული მხატვრული ნაწარმოებია თავისი დახვეწილი ფორმებით, პროპორციე-  
ბით, შემკულობის ხერხებით, მოხდენილი მხატვრული მოტივებით და ფერე-  
ბის შეხამებით.

ქართულ კერამიკას, როგორც ცნობილია, უძველესი ტრადიციები აქვს.  
საქართველოს ტერიტორიაზე აღმოჩენილია ჯერ კიდევ განვითარებული ნეო-  
ლითის ხანის (ძვ. წ. VII ათასწლ.) თიხის ჭურჭელი (ანასეული, ოდიში, კისტრი-  
კი, გუდაუთა და სხვ.). ამ ხანიდან მოყოლებული საქართველოს ტერიტორიაზე  
აღმოჩენილია ყველა შემდგომი ხანის თიხის ჭურჭელი, რაც კერამიკის განვი-  
თარების საინტერესო და უწყვეტ სურათს წარმოგვიდგენს.

ენეოლითის ხანის (ძვ. წ. VI—IV ათასწლ.) ჭურჭელი აღმოჩენილია რო-  
გორც აღმ. საქართველოს (შულავრის გორა, იმირის გორა, არუხლო, წოფი და  
სხვ.), ისე დას. საქართველოს (ოქუშის, სამელე კლდის, დარკვეთის გამოქვაბუ-  
ლები, ფსოუს ნასახლარი) ტერიტორიაზე. ნეოლითის კერამიკასთან შედარ-  
ებით, ენეოლითის კერამიკაში გვხვდება ახალი ფორმები. უკვე ჩნდება გა-  
კრიალებული და შეღებილზედაპირიანი მოხდენილი ჭურჭელი. ამ ხანის ჭურ-  
ჭლის შემკულობისათვის დამახასიათებელია ამოზურცულ-რელიეფური განსა-  
ზღვრული ორნამენტული მოტივები.

მნიშვნელოვანი წიხსვლა კერამიკის განვითარებაში შეიძინევა ადრებრინ-  
ჯაოს ხანაში (ძვ. წ. IV—III ათასწლ.); ამ ხანიდან ყველაგან ჩნდება შებოლილი,  
შვეკრიალა პირისფერსარჩულიანი კერამიკა. ამ ხანაში ამზადებენ სხვადასხვა  
დანიშნულებისა და ფორმის ჭურჭელს, რომლებსაც ახასიათებს ნახევარსფერუ-  
ლი ფორმის პატარა ყურები. ჭურჭლის შემკულობისათვის დამახასიათებელია  
როგორც რელიეფური, ისე ამოკაწრული ორნამენტული მოტივები. იშვიათად

<sup>1</sup> იხ. ივ. ჯავახიშვილი, მასალების შეგროვების წესი და შესაგროვებელი ცნობების  
სანიშნულო პროგრამა. „მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორი-  
ისათვის“. ტ. I, თბ., 1976, გვ. 24.

გვხვდება ანგობით მოხატული ჭურჭელი. ამავე ხანის დას. საქართველოს კერამიკა განაგრძობს ნეოლითის კერამიკის ტრადიციებს, მაგრამ, ამავე დროს, იგი კარგადაა გამომწვარი, ორნამენტირებული და მრავალგვარია. **ქართული**

შეტისმეტად საინტერესოა შუა ბრინჯაოს ხანის კერამიკა **შეფუთვა** ათასწლ. ბოლო — II ათასწლ. პირველი ნახევარი). ამ ხანის კერამიკის შესანიშნავი ნიმუშები, უპირველეს ყოვლისა, აღმოჩენილია თრიალეთის მდიდრულ ყორანებში. ეს არის შავად გამომწვარი და გაპრიალებული დიდი ჭურჭლები, რომლებიც შემკულია რელიეფური ორნამენტით და სხვადასხვა შევრონებით. განსაკუთრებით საინტერესოა მეორე ჯგუფი დიდი ჭურჭლებისა, რომელთა ღია ფერის ზედაპირი მოხატულია მოშავო ფერის ან შავი ანგობის საშუალებით შევრონებითა და ტალღოვანი ზოლებით. დას. საქართველოს სინქრონული კერამიკა ლეგა ფერისაა და მდიდრულად შემკული ჭეხულებით.

თუ შევიალიწნული პერიოდების ჭურჭელი უმთავრესად ხელითაა ნაკეთები, გვიანი ბრინჯაოსა და ადრე რკინია ხანის (ძვ. წ. XV—VI სს.) კერამიკა, ძირითადად, უკვე ჩარჩნება ჩამოყალიბებული, გამომწვარია შავად და ლეგად, და უმთავრესად შემკულია გეომეტრიული მოტივებით ჭდევისა და ვაკრიალეზის ხერხით. ამ ხანის ჭურჭელი მრავალგვარი ფორმისა და დანიშნულებისა.

უფრო მოგვიანებით ჩნდება მოქიქული (II ათასწლეულის ბოლოში), აგრეთვე წითლად გამომწვარი ჭურჭელი. ამავე ხანის კოლხური ჭურჭლისათვის განსაკუთრებით დამახასიათებელია ლეგად გამომწვარი ჭურჭელი ზოომორფული ყრებით.

მნიშვნელოვანი ცვლილებები შეიმჩნევა ანტიკური ხანის კერამიკაში. აღმ. საქართველოს ანტიკური კერამიკა უმთავრესად წითლად არის გამომწვარი, გამოიჩნევა თავისი სისადავით, იშვიათად არის მოხატული ან მთლიანად დაფარული წერნაქით. გავრცელებული ჩანს მცირე მოცულობის ცალყურიანი ჭურჭელი, მაგრამ, ჩვეულებრივ, საყოფაცხოვრებო კერამიკასთან ერთად გვხვდება ძალიან დიდი ზომის დიდმუცლიანი ჭურები, მოხატული წერნაქით, დიდი ოსტატობით. ნახატები ზოგჯერ გამოხატავენ ბრძოლისა თუ ნადირობის სხვადასხვა ეპიზოდებს. ასეთ ჭურჭელს, ჩვეულებრივ, ძვ. წ. IV—III სს. ათარიღებენ.

ამავე დროს კოლხური კერამიკა ისევ შავად და ლეგად არის გამომწვარი და ჩვეულებრივად შემკულია ვაკრიალეზის ხერხითა და ნაჭდევებით. აღსანიშნავია, რომ ამ დროს საქართველოში ჩნდება იმპორტული კერამიკა. იწყება სააღმშენებლო კერამიკის წარმოება (მეაგურეობა, მეკერამიტეობა, წყლის მილების კეთება).

ამ უწყვეტ და ძველ ტრადიციებზე ვითარდება ქართული კერამიკა შუა საუკუნეებში. ამ დროს ქართული კერამიკული წარმოება ფართოდ არის გავრცელებული საქართველოში და განვითარების მაღალ საფეხურზეა ასული. ამ პერიოდის ქართული კერამიკისათვის დამახასიათებელია როგორც უბრალო, წითელკეციანი, აგრეთვე წერნაქით მოხატული თუ დაფარული ჭურჭელი, ისე, განსაკუთრებით, მოქიქული ჭურჭელი, მათ შორის სხვადასხვაფრად მოხატული მოქიქული ჭურჭელი.

ამ პერიოდის ქართული კერამიკა მრავალგვარია და მრავალფერი, საზეიმო ელფერისა და თავისი ხასიათით — მხატვრული. ამავე პერიოდში ჩნდება



საქართველოში ფიანანსი პურჰელიც. უხვად შემოდის საქართველოში იმპორტული მაღალი ღირსების ფიანანსი და ფაიფური, რაც იმდროინდელი საზოგადოების მაღალმატარულ გემოვნებასა და მოთხოვნილებებზე მიუთითებს. შუა საუკუნეების ქართული კერამიკა ფეხდაფეხ მიჰყვება თავისი რამიკის განვითარებას, საზოგადოდ.

XV—XVII სს-ში ქართული კერამიკული წარმოება, ქვეყნის საერთო ეკონომიკური და პოლიტიკური ვითარების შესაბამისად, განიცდის დაქვეითებას, მაგრამ XVIII და XIX სს. კვლავ იწყებს აყვავებას.

ამ უძველეს და ძლიერ ტრადიციებზეა დაფუძნებული ქართული ხალხური კერამიკა. კერამიკული წარმოება, მისი კერები XIX ს. და ჩვენი საუკუნის დასაწყისში გავრცელებული იყო მთელ საქართველოში.

საქართველოში (აგრეთვე საინგილოში) შეკრებილი მასალები შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის კარგად გვიჩვენებენ როგორ ყოფილა გავრცელებული აღმოსავლეთსა თუ დას. საქართველოში მეჭურჭლეობა, საზოგადოდ, და მეთუნეობა, კერძოდ. აღმ. საქართველოში მეთუნეობის კერები არსებობდა: ქიზიყში (ანაგა, ბოდბისხევი, ქვ. მაჩხანნი, ვაჭირი), შიგნი კახეთში (თელავი, ვარდისუბანი, რუისპირი, ველისციხე, იყალთო), გარე კახეთში (ნინოწმინდა, კაკაბეთი), ქართლში (თბილისი, მცხეთა, გორი, მეგვრისხევი, ცხავატი, მუხრანი, რუისი, ვანათი). დასავლეთ საქართველოში: იმერეთში (შროშა, საწაბლე, გეზრული, კურსები, დაბლა გომი, ბოსლევი, ჩხარაული, რიონი, ვარდციხე და სხვ.), ლეჩხუმში (საირმე, ზუბი), რაჭაში (ონი), სამეგრელოში (წალენჯიხა, თამაკონი, ნამიკოლაკო, გურძემი), გურიაში (ნაგომარი, აცანა), აჭარაში (ხუტუბანი, შუახევი, კალოშნარი) და სხვ.

კერამიკული წარმოების მრავალრიცხოვანი ცენტრების უმეტეს ნაწილში უმთავრესად მზადდებოდა წითელკეციანი უბრალო კერამიკა ან, როგორც ჩვენში ხალხი უწოდებს, „წითელი ჭურჭელი“, ხოლო მთელ რიგ ცენტრებში მოჭიქული ჭურჭელი (აღმ. საქართველოში: თბილისი, მცხეთა, გორი, მეგვრისხევი, რუისპირი, იყალთო, მერე, ნინოწმინდა; დას. საქართველოში: შროშა, საწაბლე, მაქათუბანი, გეზრული, ონი და სხვ.). ფართოდ იყო გავრცელებული მოუჭიქავი ჭურჭლის მოხატვა წერნაწით (წერნაგი, წარნაწი). გარდა ამისა, წითლად გამომწვარ ჭურჭელს ამკობდნენ თეთრი ანგობითაც. ამგვარად მოხატული ჭურჭლის ნიმუშები გადაულა შინამრეწველობისა და ხელოსნობის მასალების ზოგიერთ შემკრებს. ასეთი ჭურჭლის სურათები თან ერთვის ამ ტომს.

მეტად საინტერესოა მოხატული მოჭიქული ჭურჭელი. აღნიშნული ჭურჭლის მოსაპიქავად გამოყენებულია სხვადასხვა ფერის ჭიქურები (ცისფერი, მწვანე, თაფლისფერი, ყვითელი, უფრო გამჭვირვალე) და ჭიქურის საღებავები. როგორც ჩანს, ჭიქურის დასამზადებლად ქართველი მეთუნეები იყენებდნენ სხვადასხვა ნივთიერებას: მინის (ჭიქის) ნამტვრევებს, კალას, ტყვიას (ნაცრის სახით), თავგმარილას ანუ ალუბასტრს, სპილენძის ქანგს, ანუ თოვალს (რომელსაც ზოგან მაიას უწოდებენ), მარგანეცის ქანგს.

ჭურჭლის მოსახატავად უმთავრესად გამოყენებულია სპილენძის ქანგის საღებავი ანუ თოვალი. დას. საქართველოში ამ მიზნით მარგანეცის ქანგსაც იყენებენ. ზემოთ ჩამოთვლილ განსაზღვრულ კერამიკულ საღებავებს ოსტატურად იყენებენ ქართველი მეჭურჭლეები და ქმნიან დიდი გემოვნებით

შემკულ-მოხატულ ჭურჭელს. ასეთი მოხატული ჭურჭლის ღირსება და სი-  
შვენიერე მათი გრაფიკული ნახატების მიხედვითაც კარგად ჩანს, რაც სმ ტომს  
თან ერთვის. წინამდებარე ტომისათვის თანდართული საილუსტრაციები კარგად  
ჩანს, რომ საქართველოში გავრცელებულ მიკული ცენტრები ქმნიან ერთმანეთისაგან განსხვავებულ თავისებურ კერამი-  
კას. თითოეულ მათგანს თავისი საკუთარი ხელწერა აქვს.

ჩვენ, მართალია, ყურადღება ვაგამახვილებთ თიხის ჭურჭელზე, მაგრამ  
მეტად საინტერესოა, აგრეთვე, როგორც ხის, ისე ნაირგვარი დაწნული ჭურჭე-  
ლი. მათი ფორმები, პროპორციები, დეტალები, ოსტატურად დაწვნა, ამ ჭურ-  
ჭლების გავრცელება იმის მანიშნებელია, რომ ამგვარ ჭურჭელსაც ქართველი  
ხალხის ყოფაში მნიშვნელოვანი ადგილი ეჭირა.

საზოგადოდ, მეორე ტომში თავმოყრილია მეტად მნიშვნელოვანი ცნო-  
ბები მეჭურჭლეობის შესახებ. დიდი მნიშვნელობა აქვს იმ გარემოებას, რომ  
ცნობები მეჭურჭლეობის შესახებ შეკრებილია იმ პირთაგან, რომლებიც თა-  
ვისი საქმის ოსტატები იყვნენ, რომელთა ნახელავი ხშირად მთელ საქართვე-  
ლოში ვრცელდებოდა.

ასეთი მნიშვნელოვანი ცნობები მეჭურჭლეობის შესახებ პირველად არის  
ერთად თავმოყრილი, რაც საშუალებას აძლევს მკითხველს ადვილად წარმო-  
იდგინოს როგორც ხალხური ჭურჭლის მხატვრული ღირსებები, ისე იმათი  
ოსტატობა, ვინც ეს ჭურჭელი შექმნა. ისიც კარგად ჩანს, როგორ ყოფილა  
მეჭურჭლეობა გავრცელებული მთელ საქართველოში. დასასრულ, განსაკუთ-  
რებით მნიშვნელოვანია მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებული მდიდარი ტერმი-  
ნოლოგია.

მეორე ტომის გამოსაცემად მომზადებამ დიდი შრომა, ენერჯია და დრო  
მოითხოვა შემსრულებელთაგან. ტექსტების მომზადება გამოსაცემად დიდ  
სიფრთხილს და დაკვირვებას მოითხოვს მით უფრო, რომ ეს სულ სხვადასხვა  
პირების ნაამბობია და, ასევე, სხვადასხვა პირების მიერ ჩაწერილი. ზოგიერთ  
შემთხვევაში საქმე გვაქვს ენობრივ თუ ტექსტობრივ დარღვევასთან, გაუგებ-  
რობასთან, განმეორებასთან, დაულაგებლობასთან, ზოგჯერ შეცდომებთან და  
სხვა. ყოველივე ეს მოითხოვდა ტექსტების არაერთგზის წაკითხვასა და შემო-  
წმენას, დედანთან სისტემატურად შეჭერებას და სხვ. ამავე დროს, არ შეი-  
ძლება ტექსტებში რაიმე ცვლილების შეტანა. მიუხედავად ამისა, ტექსტში  
გვხვდება ისეთი დარღვევები, როცა ჩასწორება აუცილებელია. ზოგიერთ  
შემთხვევაში წინადადების კონსტრუქცია მოითხოვდა გარკვეულ სიტყვის ჩა-  
მატებას და ამ შემთხვევაში, ასეთი ჩამატებული სიტყვები ჩასმულია კვადრა-  
ტულ ფრჩხილებში. სადაც დაულაგებელი, გაურკვეველი ან განმეორებული  
იყო ესა თუ ის ცნობა, ასეთ შემთხვევაში იძულებული ვიყავით გამოგვეტოვე-  
ბინა ზოგიერთი ადგილი და ამის ნიშნად მრავალწერტილი დაგვეყვა. იყო ისე-  
თი შემთხვევები, როცა ტექსტის ზოგიერთი ადგილი იმსახურებდა შენიშვნას.  
ასეთი შენიშვნები სქოლიოში გვაქვს ჩამოტანილი. აქვე უნდა აღინიშნოს,  
რომ სქოლიოებში ჩამოტანილი შენიშვნები აქვს შემკრებებსაც და იმისათ-  
ვის, რომ რედაქციისა და შემკრებთა შენიშვნები ერთმანეთისაგან განვასხვა-  
ვით, შემკრებთა შენიშვნას ბოლოში აღნიშნული აქვს ამა თუ იმ შემკრების  
ინიციალები, ხოლო რედაქციის შენიშვნებს ბოლოში აღნიშვნა არა აქვს. ამ  
შემთხვევაში დაშვებულია ერთი გამონაკლისი: აქარის მასალაში ყველა სქო-

ლო შემკრებებს ეკუთვნით, მაგრამ მათ შემკრებთა ინციკლები არ მიეწერათ იმის გამო, რომ ტექსტში მრავალი სქოლიოა და ყველასთან მის მიწერა დაამძიმებდა ტექსტის ამ ნაწილს, ამიტომ ამ საერთო კვაიყოფილებით.

მეთუნეობასთან დაკავშირებით საჭიროა ვიცოდეთ, რომ ზემო იმერეთში ბაბო წერეთლის მიერ 1935 წ. შეკრებილი მასალები მეჭურჭლეობის შესახებ (თიხის, ხისა და დაწნული ჭურჭელი), სამწუხაროდ, დაკარგულია. არ არსებობს ამ მასალების პირიკ. დაკარგული მასალა მეჭურჭლეობის შესახებ შეადგენდა 18 ხელნაწერ გვერდს (გვერდები: 35—39-მდე, 32, 39ა, 39ბ, 40—47-მდე, 84 გვ., როგორც ეს ჩანს 1939 წ. 28 დეკემბრის აქტიდან, რომელზედაც ხელი აქვს მოწერილი ივ. ჭავჭავიძის) და აქტისათვის თანდართული სიოდან<sup>2</sup>. შესაძლებელი აღმოჩნდა ამ მდგომარეობის რამდენადმე გამოსწორება. საქმე ისაა, რომ შოთა რუსთაველისა და მისი ეპოქის მუზეუმში ივ. ჭავჭავიძის ხელმძღვანელობით დაწყებული იყო მუშაობა შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის შეკრებილი მასალების დარგობრივი ლექსიკონების შესადგენად. ივ. ჭავჭავიძის სიციცხლეში ამოიკრება კიდევ მასალები ხელოსნობის ზოგიერთი დარგის ლექსიკონებისათვის, ტერმინები დალაგდა ანბანზე და შედგა ხელნაწერი ლექსიკონები აღმწინებლობის, ავეჯის, ჭურჭლის (თიხის, ხის, დაწნული ჭურჭელი, სასმისები), ქსოვის, ღებვის, ქარგვისა და სხვა. ავეჯისა და ჭურჭლის ლექსიკონების შედგენა მაშინ მე მევალებოდა და შევაადგინე კიდევ. ივ. ჭავჭავიძის მითითების მიხედვით ტერმინები ამოწერილი უნდა ყოფილიყო კონტექსტში, თუკი კონტექსტი ტერმინის განმარტების საფუძველს იძლეოდა. ამგვარად მზადდებოდა მასალები განმარტებითი ლექსიკონისათვის შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის შეკრებილი მასალების მიხედვით. ჩემ მიერ შედგენილი ზემოხსენებული ლექსიკონები ავეჯის, თიხის, ხის და დაწნული ჭურჭლისა ჩემთან ინახებოდა მას შემდეგ, რაც 1941 წ. 1 აპრილს გაუქმდა შოთა რუსთაველისა და მისი ეპოქის მუზეუმში და მუშაობა ზემოხსენებული მიმართულებით შეწყდა. ამასთანავე, ამ დროს ივ. ჭავჭავიძის უკვე გარდაცვლილი იყო.

რაკი აღარ მოგვებოვება ზემო იმერეთის მასალები, ასეთ ვითარებაში ერთადერთ წყაროდ შეიძლება მივიჩნიოთ ზემო იმერეთის მეჭურჭლეობის ჩვენ მიერ შედგენილი ლექსიკონი. ამიტომ შინამრეწველობისა და ხელოსნობის მასალების მიხედვით შედგენილი მეჭურჭლეობის ლექსიკონიდან ამოგვრიბეთ ზემო იმერეთის მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებული ტერმინები თავისი კონტექსტებით და დალაგებული დარგობრივად, ანბანზე, შევიტანეთ მეორე ტომში ზემო იმერეთის მეჭურჭლეობის მასალების დაკარგული დედნების ნაცვლად.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ზემო იმერეთის მასალას თან ერთვის შრომის კერამიკული ცენტრის პროდუქციის ნიმუშების გრაფიკული ჩანახატების ტაბულები, რომლებიც, უმთავრესად, შედგენილია ეთნოგრაფ ვ. კაკაბაძის საკვალიფიკაციო ნაშრომის ტაბულების საფუძველზე. წინამდებარე ტომის მასა-

<sup>2</sup> იხ. „მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის“ აკად. ივ. ჭავჭავიძის საერთო რედაქციით, ტ. I, თბ., 1976, გვ. 536, III. ჭურჭელი, 11. ზ. იმერეთი.

ლებთან დაკავშირებით გასათვალისწინებელია აგრეთვე ის გარემოება, რომ თუშეთში შეკრებილი მასალები მეჭურჭლეობის შესახებ გამოსაცემად მომზადებულია არა მათი დედნების მიხედვით. მკითხველებს ასევე უნდა ასეთივე ვითარება იყო თუშეთის აღმშენებლობისა და ავეჯის დასაწარმოებლად დაკავშირებით, რომლებიც პირველ ტომშია შეტანილი<sup>3</sup>.

დასასრულ, აღსანიშნავია, რომ მასალები ლეჩხუმის კერამიკული ცენტრის — საირმეს შესახებ შეკრებილი აქვს არა ნიკოლოზ რეხვიაშვილს, რომელიც ზემო რაჭასა და ლეჩხუმში აგროვებდა მასალებს, არამედ აბელ კიკვიძეს, რომელსაც ვეალებოდა მასალების შეგროვება მხოლოდ ქვემო რაჭაში<sup>4</sup>. რადგან შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის შეკრებილი მასალები დალაგებულია კუთხეების მიხედვით, ამიტომ, ბუნებრივია, აბელ კიკვიძის მიერ შეკრებილი მასალები საირმეს მეთუნეობის შესახებ შევიტანეთ ლეჩხუმის მეჭურჭლეობაში. ეს გარემოება საგანგებოდ არის აღნიშნული აგრეთვე სათანადო ადგილას.

მასალებს თან ახლავს შემკრებთა მიერ ველზე შესრულებული ილუსტრაციებიც. ეს არის ფოტოსურათები და ზოგიერთ შემთხვევაში ჭურჭლებას და სხვადასხვა ჩარხების სქემატური ჩანახატები, მაგრამ უმეტეს ნაწილს სილუსტრაციო მასალა საერთოდ არ ახლავს. არ მოიპოვება კერამიკული ჭურჭლის ჩანახატები, გეგმები თუ ჭრილები და სხვ. ამავე დროს, წერილობითი ცნობები მეჭურჭლეობის შესახებ საკმარისი არ არის იმისათვის, რომ მკითხველმა გარკვეული წარმოდგენა იქონიოს ქართული ხალხური მეჭურჭლეობისა და მისი მრავალფეროვანი მდიდარი პროდუქციის შესახებ. ჩვენ შევეცადეთ ეს ხარვეზი შეგვევსო დოკუმენტური მასალების გრაფიკული ჩანახატებით. ამისათვის გამოვიყენეთ, ერთი მხრივ, საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ფონდებში დაცული ქართული ხალხური ჭურჭლის ნიმუშები და, მეორე მხრივ, ჩვენი მეცნიერების — ლ. ბოჭორიშვილის, ს. ბედუაძის, ფ. გარდაფხაძის, ც. კაკაბაძის, მ. ზანდუკელის ნაშრომები. გამოვიყენეთ, აგრეთვე, ორი უკანასკნელი ავტორის საკვალიფიკაციო მონოგრაფიული ნაშრომები ქართული კერამიკის ისეთი მნიშვნელოვანი ცენტრების შესახებ, როგორცაა შრომა (იმერეთი) და ცხავატი (ქართლი); საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მიერ გამოცემული წითელი თიხისა და მოჭიქული ჭურჭლების ალბომები, მხატვარ ნ. ბრაილაშვილის მიერ შესანიშნავად შესრულებული ჩანახატებით; ავტორთა კოლექტივის ქართული კერამიკის ალბომი და სხვა.

აღსანიშნავია ისიც, რომ შემკრებთა მიერ ველზე გადაღებული ფოტოსურათების უმეტესი ნაწილი არადაამაკმაყოფილებელია და მათი გამოქვეყნება იმ სახით არ იქნებოდა შესაძლებელი. ამიტომ ასეთი ნიმუშების ილუსტრირებისათვის ვაკეთდა მათი გრაფიკული ჩანახატები ზემოხსენებული სურათების საფუძველზე.

საინტერესოა აღინიშნოს, რომ სტეფანე მენტეშაშვილის მიერ საკმაოდ კარგადაა გადაღებული ქიზიყური კერამიკის შესანიშნავი ნიმუშები, პატარა ფორმატის სამ ფოტოსურათზე (ზომ. 9×12), მაგრამ თითოეულ სურათზე აღბეჭდილია ერთმანეთთან მიჯრით მიწყობილი ჭურჭლების მთელი ჯგუფი და

<sup>3</sup> იხ. „მასალები“, ტ. I, თბ., 1976, გვ. 20.

<sup>4</sup> ამის შესახებ იხ. მისი წინასიტყვაობა, „მასალები“, ტ. I, თბ., 1976, გვ. 325.

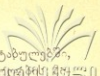


ამიტომ, ამ შემთხვევაშიც კარგად არ ჩანს თითოეული მათგანი თავისი სიმშვენიერით. ამიტომ ამ სურათების საფუძველზე გაკეთდა თითოეული ფოტოსურათის გრაფიკული ჩანახატი და უკეთესად გამოჩნდა ყოველივე. გეგმური

მასალების ილუსტრირების საქმეში წავაწყდით დამატებით სიძველეს. თუმცა ზოგიერთი კუთხის მასალას ახლავს სხვადასხვა ჭურჭლის სქემატური ჩანახატები, მაგრამ იმდენად არაკვალიფიციურად შესრულებული, რომ მათი პირდაპირი გადმოღება და გამოყენება გამოცემისათვის შეუძლებელი იყო. აღნიშნული ჩანახატების მიხედვით შეუძლებელია წარმოვიდგინოთ ამ ჭურჭლების სიდიდე (მათი ზომების შესახებ არც ტექსტში მოიპოვება ცნობები), პროპორციები და, არაიშვიათად, ფორმებიც კი. ამავე დროს მათი ხელაღებით უგულვებელყოფაც არ იქნებოდა გამართლებული. ამის გამო დაგვჭირდა საგანგებო მუშაობა ამ კუთხეების ტექსტებზე, სპეციალურ ლიტერატურასა და თანდართულ ილუსტრაციებზე, ჩვენს განკარგულებაში არსებულ დოკუმენტურ ფოტოსურათებზე, რომ დაგვედგინა მათი დამახასიათებელი ფორმები, ზომები და მოგვეცა ასეთი ჭურჭლების რეალური, დოკუმენტური ჩანახატები.

ილუსტრირების დროს განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს მასშტაბს. ამავე დროს, ჩვენს სპეციალურ ლიტერატურაში გამოქვეყნებული ჭურჭლების ფოტოებსა და ჩანახატებს არ ახლავს მასშტაბი. იმისათვის, რომ წინამდებარე ტომის ილუსტრირებისათვის გამოგვეყენებინა სპეციალურ ლიტერატურაში გამოქვეყნებული ჭურჭლების ფოტოები თუ ჩანახატები, საჭირო იყო დაგვედგინა მათი ზომები ან მასშტაბი. ამ სამუშაოშიც ბევრი დრო მოითხოვა და, თუმცა, უმეტეს შემთხვევაში მოხერხდა ტომში შეტანილი ჭურჭლების ნახატების მასშტაბში შესრულება, მაგრამ ზოგიერთ შემთხვევაში ეს შეუძლებელი აღმოჩნდა; ასევე, არსებითი მნიშვნელობა აქვს საილუსტრაციო გამოყენებულ ჭურჭლების სახელებს; ამისათვის სათანადო სიფრთხილი გამოვიყენეთ, ერთი მხრივ, თვით მნიშვნელობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის შეკრებილი მასალების მონაცემები, ხოლო, მეორე მხრივ, ჩვენი ცნობილი ეთნოგრაფების ნაშრომები. ამ საფუძველზე ტომში მოთავსებულ თითოეულ ჭურჭელს, ილუსტრაციას აქვს თავისი სახელი და მასშტაბი. ამ საკითხის მოწესრიგება მნიშვნელოვან შრომასა და დროს მოითხოვდა. მეორე ტომის შემდგენლები შეეცადნენ მოეცათ ამა თუ იმ კუთხისათვის დამახასიათებელი ჭურჭლების გრაფიკული ჩანახატები. განსაკუთრებით კი ცნობილი კერამიკული ცენტრების პროდუქციის ტიპური ნიმუშების ჩანახატები, ამ ცენტრებისათვის დამახასიათებელი ჭურჭლის ქურების გეგმები და ჭრილები, რამდენადაც ამის საშუალებას გამოცემული ლიტერატურა იძლეოდა. ამ საქმეში განსაკუთრებული დახმარება გავიწიეს საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის უფრ. მეცნ. თანამშრომლებმა ც. კაკაბაძემ და მ. ზანდუკელმა, რომელთაც მონოგრაფიულად აქვთ შესწავლილი ჩვენი კერამიკული ხელოსნობის ორი მნიშვნელოვანი კერა — შრომა (დას. საქართველოში) და ცხავატი (აღმ. საქართველოში). ამ კერების ილუსტრაციისათვის მათ მოგვწოდეს ზოგიერთი საჭირო ცნობა და ფოტოსურათი, რისთვისაც მადლობას მოვასწენებთ.

საილუსტრაციო მასალა ტომში განაწილებულია კუთხეების მიხედვით. ტექსტში ჩართულია უმთავრესად ამა თუ იმ კუთხისათვის დამახასიათებელი ჭურჭლის ცალკეული ნიმუშების გრაფიკული ნახატები, ხოლო კომპლექსური მასალა ტაბულებშია მოცემული კუთხეების მიხედვით. ამასთან, წითელი თი-



ხის ჭურჭელი ცალკეა წარმოდგენილი და მოჭიქული — ცალკე. ტაბულეში, შეძლებისდაგვარად, დაცულია ჭურჭლების კლასიფიკაცია დანიშნულების მიხედვით. რა თქმა უნდა, ჩვენს ამოცანას არ შეადგენდა საილუსტრაციული მეთელი სისრულით წარმოდგენა. ტომში უმთავრესად წარმოდგენილია დამახასიათებელი ჭურჭლების ნიმუშები.

აქვე საჭიროდ მიგვაჩნია აღვნიშნოთ, რომ წინამდებარე ტომის ტაბულეში შეტანილი გვაქვს წარჩაბით მოხატული წითელკეციანი ჭურჭლების ერთი პატარა, მაგრამ საინტერესო კოლექცია, რომელიც საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდშია დაცული (იხ. ტაბ. IX). საინვენტარო დავთრის ცნობების მიხედვით, აღნიშნული კოლექცია შემოსულია ფშავიდან. ასევეა აღნიშნული მუზეუმის მიერ გამოცემულ წითელი თიხის ჭურჭლის ალბომში, რომელშიაც ეს ჭურჭელია შეტანილი<sup>5</sup>. ვფიქრობთ, რომ ეს შესანიშნავად მოხატული ჭურჭელი ფშავში შეტანილი უნდა იყოს საქართველოს სხვა კუთხიდან, უპირველესად ყოვლისა, კახეთიდან. ჩვენ ეს ჭურჭელი ტაბულეში შეტანილი გვაქვს, მათი პასპორტის თანახმად, როგორც ფშავიდან ჩამოტანილი, მაგრამ ეს იმას არ ნიშნავს, რომ ეს ჭურჭელი ფშავია. საჭიროდ მიგვაჩნია აღვნიშნოთ, რომ წინამდებარე ტომის ბოლოში დამატების სახით შეტანილია რამდენიმე ცნობა, რომელიც ტექნიკური მიზეზების გამო ვერ მოხვდა პირველ ტომში.

II ტომის I ნაწილში შეტანილი სათანადო კუთხის ტექსტებს ენობრივად ამოწმებდნენ ენათმეცნიერების ინსტიტუტის სპეციალისტები. ტექსტები შეამოწმეს: პროფ. ი. გიგინეიშვილმა — ქიზიყის, ზემო ქართლის, დოც. რ. დამბაშიძემ — საინგილოსი, მეცნ. დოქტორმა ა. ჭინჭარაულმა — ხევსურეთისა და ფშავის, პროფ. თ. უთურგაიძემ — თუშეთის, პროფ. მ. ჭალდანმა — სვანეთის, პროფ. ა. კიზირიამ და დოც. კ. გაგუამ — სამეგრელოსი, პროფ. ა. კვიციმე დედანთან შეაჯერა და ენობრივად შეამოწმა ჯ. რაჭაში მის მიერ შეკრებილი მასალები, აგრეთვე სოფ. საირმეში (ლეჩხუმი) შეკრებილი ცნობები მეთუნეობის შესახებ.

გარდა ამისა, ტექსტებში შემჩნეული ყოველი შეცდომის, უზუსტობის, საეჭუო ადგილების გარკვევისა და სათანადო შენიშვნების შეტანის საკითხებს იხილავდა სარედაქციო კოლეგია აკად. გ. ჩიტაიას თავმჯდომარეობით.

ტომისათვის მასალები მოამზადეს, ტომი შეადგინეს, საილუსტრაციო მასალები შეარჩიეს და გამოსაცემად მოამზადეს ვ. ჯაფარიძემ და მოწვეულმა პირმა მ. ბაღრაიშვილმა.

ტომის მომზადების დროს ტექსტების შეჯერებასა და ნაბეჭდი პირების ჩასწორებასა და მომზადებაში მონაწილეობას ღებულობდა მოწვეული პირი ნ. თაქთაქიშვილი.

მნიშვნელოვანი მუშაობა შესრულდა ტომის საძიებლების (საკუთარ, გეოგრაფიულ სახელთა და ტერმინების შესადგენად, რომელსაც ხელმძღვანელობდნენ სარედაქციო კოლეგიის წევრები, საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის წევრ-კორესპონდენტი პროფ. ჯ. ლომთათიძე და პროფ. ივ. გიგინეიშვილი. ტომისათვის საძიებლები შეადგინეს მოწვეულმა პირებმა: ნ. ქლენტმა, მ. ფერაძემ, მ. ტაბიძემ, ლ. სოხაძემ და ნ. თაქთაქიშვილმა.

<sup>5</sup> კერძო. წითელი თიხის ჭურჭელი თბ., 1964, ტაბ. VI, იხ., აგრეთვე ილუსტრაციების სია.



ნახაზები და ნახატები შეასრულეს მხატვარ-არქიტექტორებმა დ. ელიშვილმა და გ. დავითაშვილმა, მხატვრებმა ნ. თოფურიძემ და ო. კონიაშვილმა ფოტოსურათების პირები გადაიღო ნ. არჩვაძემ.

სასიამოვნო მოვალეობად მიგვაჩნია მადლობა მოეახსენოთ საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის დირექტორის მოადგილეს პროფ. ა. ჭავჭავიძის, ეთნოგრაფიის განყოფილების გამგეს მეცნ. დოქტორს გ. ჯალაბაძეს, აგრეთვე ამავე განყოფილების თანამშრომლებს, რომლებმაც ყურადღება და დახმარება არ მოგვაკლეს მუზეუმის ფონდებზე მუშაობის დროს.

ვ. ჯ ა ზ ა რ ი ძ ე

იმ პირთა, რომელთაც შეპირების მასალები საქართველოს შინაგარეშეშვიშებისა და  
წვრილი ხალხსწოდის ისტორიისათვის 1935 წელს:

- |                                                                                                                                                     |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 1. სტეფანე მენთეშაშვილი, მასალები შეკრება ქიზიყში                                                                                                   |  |  |
| 2. ლუბა ბოჭორიშვილი, " " " შიგნი კახეთში                                                                                                            |  |  |
| 3. იოსებ მჭედლიშვილი, " " " გარე კახეთსა და ერწო-თიანეთში                                                                                           |  |  |
| 4. ილარიონ პაპიაშვილი, " " " საინგილოში                                                                                                             |  |  |
| 5. გიორგი ბოჭორიძე, " " " თუშეთში                                                                                                                   |  |  |
| 6. ვასილ ჩოხელაშვილი (ტუქსიშვილი), " " " უშავეში                                                                                                    |  |  |
| 7. ალექსი ოჩიაური, " " " } ხევსურეთში                                                                                                               |  |  |
| 8. ნათელა ოჩიაური, " " " }                                                                                                                          |  |  |
| 9. ვახტანგ ჭაფარიძე, " " " } ხევი, მთაულეთ-გუდამაყარში და ქართლში მტკვრის ჩრდილოეთით (მდ. ქსნისა და არაგვის ხეობები) ზემო ქართლში და ქვემო იმერეთში |  |  |
| 10. კონსტანტინე კახიანი, " " " ქართლში, მტკვრის სამხრეთით                                                                                           |  |  |
| 11. ირაკლი ქასაშვილი, " " " მესხეთსა და ჭავჭავეთში                                                                                                  |  |  |
| 12. კონსტანტინე გვარამაძე, " " " ზემო იმერეთში                                                                                                      |  |  |
| 13. ბარბარე (ბაბო) წერეთელი " " " ქვემო რაჭაში                                                                                                      |  |  |
| 14. აბელ კიკვიძე, " " " ზემო რაჭასა და ლეჩხუმში                                                                                                     |  |  |
| 15. ნიკოლოზ რეხვიაშვილი, " " " ქვემო სვანეთში                                                                                                       |  |  |
| 16. ფაფალა გარდაფხაძე, " " " ზემო სამეგრელოში                                                                                                       |  |  |
| 17. კონსტანტინე გრიგოლია, " " " ქვემო სამეგრელოში                                                                                                   |  |  |
| 18. ანა ხუბუტია, " " " გურიიში                                                                                                                      |  |  |
| 19. სოლომონ ანდლულაძე, " " " } აჭარაში                                                                                                              |  |  |
| 20. ქეთევან ლომთათიძე " " " }                                                                                                                       |  |  |
| 21. თამარ ანდლულაძე, " " " }                                                                                                                        |  |  |
| 22. იოსებ გრიშაშვილი " " " თბილისში                                                                                                                 |  |  |
| 23. ქეთევან გოგიჩაიშვილი, მასალებს კრებდა თბილისში, ქალთა შორის.                                                                                    |  |  |



# მეჭურჭლეობა

X 17 053  
4

2. მეჭურჭლეობა

საქართველოს  
პარლამენტის  
ბიბლიოთეკა  
ბიზნეს-ცენტრი

## ქიზიყი

### მეთუნეობა

მთხრობლები: ბესო გიორგის ძე წიკლაშვილი, 35 წ., წიგნიერი (სოფ. ქვემო მაჩხაანი); გიორგი იოსების ძე ჭაბაშვილი, 43 წ., წიგნიერი; ლიპონა დავითის ძე კოკილაშვილი, 50 წ., წიგნიერი (სოფ. ბოდბისხევი). პატარაობიდანვე მუშაობენ ამ ხელობაზე.

ჭურჭლის მიწა წითელი მიწაა, თიხაა, ბოდბისხევიდან 4 კილომეტრის მანძილზეა. სხვაგან, მთელ ქიზიყსა და შიგნით-გარეთ კახეთის ქვემო ნაწილში, ძველი სიღნაღის მახრამი არსად არის. კლდე არის შეკვრეტილი და შიგა სთხრიან. ხიფათიცა ხდება ხოლმე იშვიათად: ზვავდება და კაცს აშავეს. სთხრიან წერაქვით, ტომარებში ჰყრიან. ჯორებს ჰკიდებენ მაფრაშულად (მაფრაშულად აკიდება ისეთნაირ აკიდებას ეწოდება, როცა თვითთული ცალი ცალ-ცალკეა შეკოპილი, დადებულია საჭიდრის ზურგზე, უფრო სწორედ რომ ვთქვათ, მიდებულია ფერდიდან ფალანზე და მემრეა თოკები გადაბმული) და მოაქვთ. იქ ითხრება ნედლი, ჩამოიტანენ და გააშრობენ, გაახმობენ, მიწი საფენს უწოდებენ, კალოსავით მოსუფთავებული ადგილია. იქ გაჰშლიან თხლად. ცხელ დღეში ერთ დღეს გახმება. გოზია, დაჰბეგვამენ საბეგვი კეტით, ჩაჰყრიან ტომარაში და შემოიტანენ შინ.

მიწის საწელად პატარა ადგილია დაგდებული, იქ დაჰყრიან. წყალ დაასხამენ, დაალობენ, 10 ფუთი მიწის ვარაუდზე ჩაფ-ნახევარ წყალ დაასხამენ. ჯერ უნდა აფუვდეს, ერთი ღამე უნდა რომ აფუვდეს, დალობეს. მემრე ნიჩბით გადაურევ-გადმოურევენ და ფეხით დაჰწელავენ. აიღებენ იმ მიწას, ქვეშ ღამს გაუცრიან, რომ მიწა არ აიკრას, დასდებენ დაბლა, ლამმოყრილ მიწაზე და ფეხით გასწევენ ღვაშივით, აბტყელებენ. მემრე დასჭრიან და ნაპერ-ნაპერ აახვევენ, რასაც კაცი მოერევა, მოიმორჩილებს, იმოტელაა. აიღებენ, დაზგაზე დასდებენ და დაარჩევენ ხელით. ჭურჭელს შირიმი (თეთრი ცარცივით ქვა) თუ შეჰყვია, წვაში ფუვდება შირიმი და ხეთქამს. კენჭი რამე თუ აქვს, აცილიან, არ უნდა შეჰყვეს. მემრე, როგორც პურის გუნდა, ისე უნდა გაკეთდეს, დაიზილოს. ზოგი წვრილის [ჭურჭლის] მიწაა, ზოგი — სხვილია. წვრილისა რომელიც არი, ის ნედლი საღობოა. იმისი ჯამი, ჰიქლა, ნიტრამდე კეთდება. მემრე დასხდებიან ჩარხზე და გააკეთებენ. ჩარხს მარცხენა ფეხით ატრიალებენ, ფეხს წინა სცემენ. მარცხენა ხელი შიგნითა მუშაობს და მარჯვენა გარეთ. არევა ან შეცვლა არ იქნება, არც ფეხი შეიცვლება. ჯერ შუას

ზევითა ნაწილი კეთდება, რომელსაც ზარფუშს ეძახიან. პირქვეა დადგმული და ისე კეთდება. მემრე კეთდება ქვევითა ნაწილი, ძირი. ძირი პირდაპირა და ჩარხზე. მემრე აიღებენ და გადაბამენ ერთმანეთს. ისე სველია, რომ არ შევსდეს ძლება ხამმა კაცმა ხელი ახლოს, გაეჭყლიტება, ვერ აიღებს.

კეთების დროს გარედან ხელფიცარი უჭირავთ და იმით ასუფთავებენ. გვერდზე, მარჯვნივ, ლომის ჯამი უდგათ, შიგ დღლუი თიხაა, წყალივით, კელ იმაში ისველებენ. ხელი სულ სველი უნდა იყოს, უნდა ცურამდეს კეთებაში ჭურჭელზე, ლომის ჯამი იმითინა აქვთ. ლომა იმ განვილებულ, დღლუვ ლაფსა, თიხასა ჰქვიან.

კეთებაში ჭურჭელ ხელიფიცარით რომ თხელ ლაფ აცლიან, იმას დაიტაკელი, ანუ დაითაკელი ჰქვიან. ყურად დაითაკელი კეთდება, სხვა არ შეიძლება, სუფთა არ გამოვა, არ შეებმება.

ჩარხის თავს მუდამ ლამს აყრიან, თუ ის არ დაუყარეს, ვერ აიღებენ ჭურჭელს. ზოგან მართულით ჰრიან. ეს მიწა ვერ აიტანს, გასქდება, ჭრის, მზეზე და ცეცხლზე უეპველად გასქდება მოჭრილი ჭურჭელიო. ლამი რომ უყრია ქვეშ, კარგა იღება. მოჭრა არ უნდა, ძირი მოლამული აქვს.

ძირი და ზარფუში რომ ერთმანეთს გადაბან, ამისათვის ძირს ღარი უკეთდება. ზარფუში ჯდება ამ ღარში და მემრე შიგნიდანაც და გარედანაც შემოსწორდება. ჯერ პირი არა აქვს, ხელს ამუშავენს კაცი შიგნიდან. პირი მემრე გაუკეთდება. ცოტა რომ შეშრება, ერთი საათის შემდეგ, ხელის მიჭირება რომ დაიმაგროს, ყური შეებმება.

კარგა რომ შეშრება, არ კი უნდა გაეთორდეს, წერნაგს წაუსვამენ, დააქრებენ. თუ კარგა გაშრა, არ იქნება, მაშინვე დაიშლება. მშრალი სველს ვერ იტანს. წერნაქი როცა ხმელია, გოხვიით არის. წყალში ჩაყრიან, დაალობენ, გაპსნინან, გაყვითლდება რომ წაუსვამენ, ცეცხლში წითლდება. ლაზათისთვის უსვამენ. ერთ ჭურა ჭურჭელს 2 კილო წერნაქი ეყოფაო.

წერნაქი კარდენაქი მთიდან მოაქვთ. წვრილად არის, ძნელი საშოვარია. ადგილზე ლაფივით არისო. ერთ დღეს შეიძლება 2 გირვანქის ტოლაც ვერ მოვიტანოთო. თან ატყუებს კაცს, შეიძლება თირი გამოგადგეს.

[ჭურჭელს] გააკეთებენ თუ არა, სუფთა ფიცარზე დააწყობენ ულამოდ, ლამი აღარ უნდა. გრილოში უნდა დააწყონ, რომ ნებაზე გაშრეს. მზეზე რომ გაიტანონ, მაშინვე გატყდება. ჭრის მზე. ნიავი და მზე ჭრის, გატყდება, სიცოცხე აძრობს. როგორც მზე დაპხედავს, ჩამოიფუნკება (დაიშლება). ძირი ცოტა სქელია და გვიანა შრება, თან მიწაზე რომ არის, მიწაც ცოტა სისველეს აძლევს. ზემოთ ნიავიცა ჰხვდება და მზეც და ამიტომ ზევით მალე შრება. გადმოაბრუნებენ მემრე, პირქვე დგამენ და ახლა იგრე შრება. სულ რომ გათეთრდება, გამშრალია საქურედ და შეიძლება ჭურაში ჩაწყობა.

ჭურაში ჯერ სხვილ ჭურჭელს ჩააწყობენ. ქვევითა ნაწილში ძირის ქილებია, იმას ჩააწყობენ, ფეხზე აყენებენ, მემრე წვრილ მიუყოლებენ. უნდა გამოიჭურჭლოს ჭურა, ცარიელი ადგილები არ უნდა დარჩეს, ჯერ მსხვილი იწყობა, მემრე — წვრილი. რომ აფხება პირამდინ, ზევიდან თავის ნატხარს აყრიან, გამამწვრისას. თუ ის არ აფარია მაღლა, უნდილი ამოვა ისევე, გადასაყრელი.

რო ჩააწყობენ, სამ დღეს უბოლებენ ფუტურო რამეს, მემრე ცოტა-ცო-

ტას მოუმატებენ; რომ იტყვიან, რომ ეხლა გახურდაო, მისცემენ ცეცხლს და მზის გაღებრუნებაზე გათავდება, ეყოფა.

ქურას რომ სწვამენ, ზევიდან რომ ნატეხარი აყრია, ჯერ შავდენ და მისი უნდა რკინასავით, სანთელივით გაღუღღუღდეს. იმით ეტყობა, რომ დაწვეს. ალიც უნდა ავიდეს მაღლა. წვა რომ გათავდება, ნაცარს არევენ და ქურაში ნაღვერდალს დააყრიან, რომ მაღე გაცივდეს ქურა. თუ ვადაზე არ შეურჩივა, სულ დაამტვრევს. როგორც გათბობა უნდა ნებაზე, ისე — გაცივებაც, ერთ დღე-ღამეს გაცივდება. ამოალაგებენ, საცალოებში ჩააწყობენ და წაიღებენ გასასყიდად. ან ცეცხლი უნდა მოუვიდეს მეტი და იმით აქვს ზარალი, ნაკლები მოუვა და იმიტაც ზარალი აქვს, ქარია, ავღარი, იმიტაც ზარალი აქვს.

ერთ ქურაში 300 ნაქერი ჩავა წვრილი-მსხვილი. ზოგი ქურა დიღია, ზოგი — პატარა. 300-იან ქურას შეშა უნდა 2 არშინი, კაი შეშა; ბოკვი და ნაქერჩხალი ყველასა სჯობია ქურისთვის, ჯახსაც არა უშავ რა. მაგარალიანი შეშა საჭირო. თელა და მუხა შეშად არ ვარგა. ნელლი შეშა არ შეიძლება.

ერთი კაცი დღეში 10—12 კოკას გააქეთებს, თუ ყველაფერი დამზადებული აქვს. ერთი ვირი საპანე მიწიდან 10—12 კოკა გამოვა.

წყლის ჭურჭელი. ყველაზე დიდი კოკაა, შიგ ჩავა 10 ხელადამდე, გამოწყული არ არის, არის დიდ-პატარაც. მემრე მისდევს სიდიდის მიხედვით:



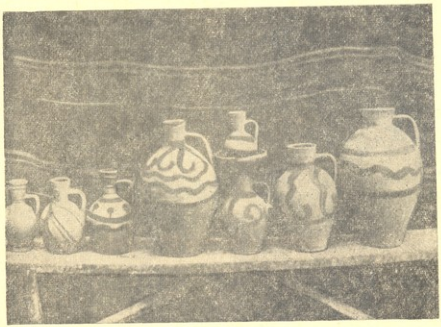
სურ. 1. წყლის ჭურჭელი

დიდი კოკურა, ხელკოკურა, კოკურა, სურა, სურანიტრა. ყველა ზემოჩამოთვლილი ჭურჭელი არის მაღალი, დაბალყელა, პირვიწრო და უტუჩო. ზემოჩამოთვლილი ჭურჭლით წყაროდან წყალს ეზრდებიან. წყლის ქელადა დაბალია, დაბალყელა, ცოტად პირგადაშლილი, ტუჩიანი. ნიტრა პირვიწროა, მაღალყელა, მუცელი არც მაღალი აქვს, არც დაბალი, უფრო — რგვალი. თუ



ყელი ძალიან მაღალი აქვს და პირი ვიწრო, წყლის სმის დროს წყალი ნიტრის  
 უელში იხრჩობა და რუერუებს. ამიტომ რუერუა ნიტრასაც ეძახიან. ნიტრის  
 ჩოა. ბავშვებისათვის აკეთებენ პატარა კიბლას ორ ჯურას: ან ხელადის  
 ნიტრისნაირს. ნიტრითა და ხელადით დიდრონები სვამენ წყალს, კიბლით —  
 ბავშვები.

ზემოჩამოთვლილ ჭურჭელთა შორის რაიმე საწყაოებრივი შეფარდება  
 არ არსებობს. ნიტრა და წყლი ხელადა ტოლებია, ჩადის ორი ლიტრი ხელა-  
 დაში. სურა-ნიტრაში ხელადა ნახევრამდე ჩავა, სურაში ცოტა მეტი და ა. შ.  
 ღვინის ჭურჭელი. ყველაზე დიდია ჩაფი, 10 ხელადამდე ჩავა, მემრე სი-  
 დიდის მიხედვით მისდევს: ჩაფურა, ჩაფის ნახევარი იქნება, კელჩაფა [კი] ჩა-  
 ფურის ნახევრისოდენა. საწყაოებრივი მნიშვნელობა არა აქვთ<sup>1</sup>.



სურ 2. ღვინის ჭურჭელი

ჩაფი, ჩაფურა და ხელჩაფა მაღლებია, ძირი ვიწრო აქვს, ყელი დაბალი,  
 პირი განიერი და ტუჩიანია. ღვინის გადასაღებად იხმარება.

ღოქი რგვალი ჭურჭელია, ძირგანიერი, დაბალყელა, პირვიწრო, უტუჩო.  
 ჩავა 8 ხელადამდე. ქოთათური იგივე ჩაფია, ოღონდ პატარაა, სამ-ხუთხელადა-  
 ნია. ღოქის მსგავსივე კეთდება ორკელადიანიც. ღოქი, ქოთათური, ორკელა-  
 დიანი ღვინის ჭურჭელია, უტუჩოები.

<sup>1</sup> მართალია, ქიზიუში, ისევე როგორც მთელ კახეთში, ღვინის საწყაოს ერთეული ჩაფია,  
 რომელშიც 8 ხელადა (ქართული), ანუ 9 ხელადა დუქნური (დაწვრილებით ჭვემთ) იანგარი-  
 შება, მაგრამ აღნიშნული ჩაფი განყენებული ზომის ერთეულია და ჩაფურეს არა გუ-  
 ლისხმობს (ს. შ.).

გოზაური. ესეც დიდი ჭურჭელია, 8 ხელადაში ჩავა. დოქსა ჰეც, ოღონდ მაღალი და ვიწრო ყელი აქვს. ღვინო-არაყში იხმარება, უტუჩაო და საღვინე ხელადის ტოლაა, შეიძლება ცოტა მეტიც იყოს, ორხელადიანამდე და პატარაც. რვეალია, ძირი არცთუ განიერი აქვს და არცთუ ვიწრო. ყელი ხელადაზე მაღალი აქვს, ვიწროა და ტუჩიანი. ტუჩი ისეა ამოხრილი გვერდებიდან, რომ ერთმანეთზე მიდის და ნახვრტივით კეთდება ზოგჯერ. ტუჩი ძალიან მოპრუწული აქვს.

ქელადა დოქისნაირია. ძირი უფრო განიერი აქვს, რომ არ წაიქცეს. ზშირად იხმარება ხელშიცა და სუფრაზეც. ყელი დაბალი აქვს, პირი — გადაშლილი და ტუჩიანი; საწყაოა, ჩადის ორი ლიტრა და ერთი ჩაის ჭიქა, ანუ ერთ ჩაფში 8 ჩადის და ამიტომ რვიან ქელადასაც ეძახიან და, აგრეთვე, ქართულსაც. ჩაფში 8 ჩადის 18 ლიტრი, ანუ ვერო-ნახევარი, 18 ბორჯომის ბოთლი [დიდი]. არის მეორენაირი საწყაო ქელადაც, რომელშიც 2 ლიტრი, ანუ ბორჯომის ბოთლი ჩადის. ეს ქელადა ჩაფში 9 ჩადის და ამიტომ ცხრიან ქელადასაც ეძახიან. მიღებულია მიკიტნებში და [ამიტომ] დუქნურ ქელადასაც ეძახიან. მოყვანილობით მაღალია, ლამაზი, ძირი უვიწროვდება, მაგრამ სადგამი, ანუ ქუსლი ისევე უვანვირდება, რომ დაიდგას. მუცელიც მოგრძო აქვს, ყელი — მომაღლო, რომელიც პირისაკენ განვირდება, პირი გადაშლილი და ტუჩიანი. არის დუქნური ხელადის ნახევარი, რომელიც მოყვანილობით ხელადასვე ჰგავს, ჩადის ერთი ლიტრი, ჩარექს ეძახიან.

ქილა თუ ხელადაურია (რვიანისა), ისეთივეა, როგორც ხელადა, თუ ნიტრულია, ნიტრასა ჰგავს.

ყველა ზემოჩამოთვლილ ჭურჭელს თითო ყური აბია, რომლის ცალი ბოლო მუცელზეა მიმაგრებული, მეორე — ყელზე.

ქილები: დიდი ქილა მწნილისა, ქოცოქილა, ძირი ქილა (ქურაში ძირშია. თუ ის არ არის ქურაში, ვერ ჩააწყობენ [სხვა] ჭურჭელს, პირქვე აწყვია შიგ). დიდრონებია, ორჩაფიანი ტოლები კეთდება, კოკიდონა. მაღლებია, ძირი არც ვიწრო, არც — განიერი, ყელი თითქმის არა აქვს, პირი განიერი [აქვს], უყურია.

ცალყურა ქილა მაწვნისა და ერბოსი. მომაღლოა. ძირი, მუცელი, ყელი და პირი ოდნავ განიარჩევა სივიწროვე-სიგანიერით ერთმანეთისაგან. ჩარექიანიდან მოყოლებული ორხელადიანამდე იქნება.

ორყურა ქილა. მაღალია. ძირი უფრო ვიწრო აქვს, ვიდრე მუცელი და პირი; მუცელი უფრო განიერი აქვს. ერბოს შესანახავად იხმარება და ამიტომ ერბოს ქილასაც ეძახიან. დიდი მაწვნის ქილას საჭერო ქილასაც ეძახიან, რადგან ასეთი ქილით მიჰქონებით გუთანზე ჭერის მაწონი.

სადულარი და ქოთანი ერთი და იგივეა, ოღონდ სადულარი დიდია, ცოტა პირგაღმოშლილი. კოკობი სულ პატარაა. სადულარი, ქოთანი და კოკობი მაწვნის ქილასა ჰგვანან. კერძი გასაკეთებლად იხმარება. უფრო ზევით (ე. ი. კახეთისაკენ) ხმარობენ. ზოგი გარედან კირს უსვამს, დიდ ხანს გასძლებსო. ერთ წელიწადს უძლებთ. ქიზიუში თითქმის აღარავინა ხმარობს, სულ სპილენძის ჭურჭელია შემოღებული (ს. მ.).

თიხის ქვაბსაც აკეთებენ თავისი ხუფით. ზემოთ, ე. ი. კახეთისაკენ იყიდებაო. ქვაბქოთანა იგივეა, რაც ქვაბიო.

სახაშე (პურის ხაშის, საფუარის ჭურჭელი) დაბალია, რგვალი, პირ-  
გადაშლილი. უყურო.

ავეთებენ ჯამს, ანუ თიხი ჯამს, ჯამფილას (დიდია, ათ გირვანქამდის, რამე  
ჩავეა), ორჯამიანს, ქათმისაპრელს (რგვალია, გადაშლილი, კერძის ჩაშოსარი-  
გებელია). ჯამი წვნიანი კერძისათვის იხმარება; ორჯამიანი და ჯამფილა ხელ-  
ში სხვადასხვა რამის გადასალებ-გადმოსალეზად სჭირდებათ.



სურ. 3. ქილები. სამზარეულო ჭურჭელი, სადღებელი

[ავეთებენ] წყლის მიღებსა და სადღობლებს.

ძველად კოკა, ჩაფი, დოქი, გოზაური, მწნილის ქილა თითო აბაზი ღირდა; კოკურა — ორი შაური; სურა — შაურ-ნახევარი; ხელადა, ნიტრა — შაური; ქიკლა — სამი კაიკი; ჯამი — ორი-ერთი შაური; ჯამფილა — ორი შაური, ქათმისაპრელი და სხვა ჭურჭელიც — ამის კვლობაზე.

ჩარხის ზომა. სრული სიმაღლე — 86 სმ, ღერძის სიმაღლე — 69 სმ, დაფის (რაზეც ფეხსა სცემს მეჭურჭლე) დიამეტრი — 72 სმ, დაფის სისქე — 3 სმ, ჩარხი თავი (რაზედაც მეჭურჭლეს თიხა უდევს და ჭურჭელს ავეთებს) დიამეტრი — 23 სმ, სისქე — 5 სმ. ჩარხი დგას ქვაზე, რომელსაც ლითონი ჰქვია. ღერძი მალა ფიცარშია ამოტარებული და იმას უჭირავს. ჩარხის გარდა აქვთ შემდეგი იარაღ-ხელსაწყოები: დაზგა, რაზედაც ჩარხია გამართული და რაზეც თიხას არჩევენ, ასტამი — დაზგის ასაფხეკად. ზოგი ზემოთ მოვიხსენიეთ თავ-თავის ალაგას.





დინ უნდა. დასპრიან ნაჭერ-ნაჭერ, თითო ფუთის ტოლს, რომ კაცმა შეიღო  
თით — ადვილად ასწივოს. შეიტანენ გრილ ადგილას. ერთ ზორუმად დახდა  
მენ, წყალ გადაუსვამენ ზევიდან, გადალესამენ, რომ არ გაშრეს. წყალს  
გაუშრა, კიდევ დაასხამენ და ხელ გადაუსვამენ, რომ არ გაშრეს. მეორე მონ-  
პრიან ლაფს, თიჯას. სკამი აქვთ პატარა გაკეთებული, იმ სკამზე გაკეთებენ  
სროსალს, გრძელია, ადლამდე, რგვალი, მაჯის სისქე. სროსალს აიღებენ, მკარზე  
გადაიგდებენ და კელით აქნიან.

ქვევრი ძირს ჩარხზე კრიან. ჩარხი დაბალია, პატარა ჩარხს კელით აბ-  
რუნებენ, მარჯვენა კელით და თან მარჯვენა კელითვე კრიან. მარცხენა კელ  
გარედან ამუშავებენ. ხელში თხელი ფიქვის ფიცარი უჭირავენ და იმით ათანას-  
წორებენ კედელს. ამ ფიცარს გონგს ეძახიან. ერთი დიდი ჯამფილის ტოლა  
უნდა ჩარხზე მოიჭრასო. ერთი კაი მტკაველი სიგანე ექნება, მეტი არ იქნება  
იმისათვის, რომ თავის თავს ვერ დასძრავსო. ჩარხიდან გადმოიღებენ. დას-  
დგამენ ფაქი ალაგას; დააფარებენ ზევიდან ფოთოლს, რომ პირი არ გაუ-  
შრეს — ბორხვენას, ძირხვენას, ტყის ბუერა ფოთოლს (ბორხვენა ტყეშია,  
თეთრგულა).

ძირი გაუშრება, პირი ისევ რბილი აქვს, სკამი აქვთ გულამოჭრილი. შიგ  
ჩასდგამენ, ძირი მიწას არ ენდობა, არა ჰხედება. ერთი მტკაველის ტოლს კი-  
დევ გაზღიან სკამში, მემრე გადმოიღებენ და დასდგამენ დაბლა, დედამიწაზე,  
როცა გაშრება ახალი მოქნილი, ისევ სკამში ჩასდგამენ, მოაქნიან კიდევ მეორედ,  
ჩამოიღებენ, ისევ მიწაზე დასდგამენ, რომ დაბლა ძირი გაუშრეს. პირზე თან  
ფოთოლ ვაფარებთ, რომ არ გაუშრეს. კიდევ მესამედ აიღებენ, სკამში ჩასდგა-  
მენ, კიდევ მოაქნიან ერთ მტკაველს, ჩამოიღებენ, დაბლა დასდგამენ და მემრე  
ბინაში ისე დასდგამენ, როგორც უნდა აშენდეს. იქ აშენდება ბოლომდინ, თავი  
იქ მედებება. ხელახლა რომ მიუბრუნდებიან სროსალის ჩასაქნელად, პირ ჯერ  
ნებით მოჰჩხილავენ, კელებს აქათ-იქიდან მოუჭირებენ. მემრე ან ფჩხილოთ,  
ან პირიანი ქვით შიგნით მოჰხაჭნიან, სველ ლაფს წაუსვამენ, რომ დალბეს.  
სროსალს შიგნიდან აქნიან, უკან-უკან მიდიან და ისე აქნიან. თუ ფიცხი ამინ-  
და, მალ-მალე იქნის. ორი მოტალახეა საჭირო (ტალახისა და სროსალის დამ-  
შხადებელი).

ქვევრი სულ მთელი გარედამ კეთდება. დიდ ქვევრს გარეშამო ხარაჩო უკე-  
თდება. [ხარაჩოს] ფეხებს უმატებენ ზევით და ზევით. თავი მოსამეღ ღარს  
მალა უკეთებენ. ისეა გამშრალი, რომ თავის ხარაჩო მუცელზე დგება. იწ-  
უობენ 40—50 ნაჭერს ერთად. ერთ დღეს თუ 10—15 მოაქნეს, ხვალ სხვა გამ-  
ზადდება, ზეგ-სხვა. დღეს რომ მოაქნეს, იმასთან ორი-სამი დღის შემდეგ უნდა  
მოვიდეს. იჯრე თავის თავს ვერ დაიჭერს. რომ დაამთავრებს, თავის გამ-  
რობადა უნდა. ერთ-ორ კვირას გაშრება, გათეთრდება. თუ არ გათეთრდა, გა-  
ფუჭდება ქურაში. „დავიწყობთ აპრილის პირველში, თიბათვეში ქურა დაგვი-  
წვამო“.

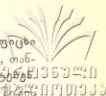
ქვევრი ძირისაკენ უფრო სქელია. დიდ ქვევრს ძირში ორი გოჯი ექნება  
სისქე, რომ კმება, იკლებს. ყელში გოჯი ექნება, მუცელიც ეგრევე იქნება.  
ცოტალა ნაკლები, პირი — ორი გოჯი. თვალითა და კელით ატყობს მექვევრე  
ქვევრს სისწორეს. დიდი ჯოხი აქვს, როცა აქნის, ჯვარედინათ გაწომაგს. თუ  
ცოტა მრუდია, მაშინ ხომ უნდილია. ხელით გეასწორებთ. ქვევრს დაბლა შა-  
ყენებულები აქვს ბიძგები — ჯერ ქვევრი, მემრე კამიტები.



ქვევრი გრილოში უნდა კეთდებოდეს; ნიაგი არსაიდან უნდა უბერავდეს. ჩემი ოსტატი მეტყოდა ხოლმეო, რომ „ბუმბული უნდა დაკიდეს, ქვევრსაჲ იმას უნდა შეჰხედო, თუ ერთი ბეწო გატოვდა, უნდა იცოდეს, რომ მჭიდრად უნდა ქვევრსაც ვერ გამაიტან მთელსაო“. ბინა გრილი უნდა იყოს, ქვეტიკრისა ან ლაფთი გაღვნილი წნური, ჩალით დახურული, კრამიტისა ან შიქილგა. თუ კრამიტისაა, ქვეტი ფიცრის უნდა ჰქონდესო.

ქვევრები რომ ვაშრება, ბინიდან ქურაში გადააქეთ. ცაცხვის მზრალისას დასწნავენ ჩათოს, რბილი გამოდის, სხვა არ შეიძლებაო. დასწნავენ ორსაქნიანს ერთნაირს, სისქე მუცა აქვს. ოთხწვერით სწნავენ, თან შიგ უმატებენ და სქელი გამოდის. 16—20 კელჩათოა, საყენიანი, ესეც ცაცხვის მზრალისაა. ყულფებს დასხამენ ზედ. დიდ ჩათოზე ასხამენ. როგორც კაცი გაიშრება, იმ ზომაზე დააყენებენ, რომ აწვევაში ერთმანეთს არ დაუშალონ. პატარა ქვევრს ცოტა უნდა, დიდს — ბევრი. ჩათოს შამოარტყამენ ქუსლიდან ერთ არშინზე, ასწვევენ ციმციმ და შიგანენ ქურაში, გაასწორებენ თარაზოში. თუ სწორეთ არ არის, მთელი არ გამოვაო. არსაით არ უნდა აწვეს. ქვეშ ან ქვას დაუდებენ, ან მოლუქრიან თივისას კორთს და ქვეშ დაუდგამენ. კორთი ქვევრის ქუსლივით არის, წინ-წინვე გაცეთებული და დამწვარი. ქურაში 3 დიდი ქვევრი სიგძეზე (სიღრმეზე) იშარება, 2 — სიგანეზე. შიგადაშიგ კიდევ — 10 ქოცო, ილია-ებში, ძირებში. პირებზე კიდევ ან ქვაბ გააკეთებენ, ან სადღუღარ, ის ედგმება. პატარა ქოცოებს ერთმანეთზე მოაპირქვევებენ — ერთი ფეხზე დგა, მეორე ზედ პირქვე დამხოზა; შუაზე კრამიტის ნატებებს უდგამენ, რომ ქვევრმა ისუნთქოს.

ქურა მიწაშია. გვერდებზე და უკან კედლები აქვს ამოყვანილი, ცალპირი. გვერდიდან გვერდი კედელზე თალი აქვს გადატარებული მთელი კედლის სიგანეზე. ქურა უკან განიერიც არის და მაღალიც ერთი არშინის ტოლად. ჩემ მიერ გაზომილი ქურის ზომაა. სიგრძე, ანუ სიღრმე 8 არშინი, სიგანე — 4 არშინი, სიმაღლე — 3 1/2 არშინი. უკან უფრო მაღალიც იყო და განიერიც, მაგრამ ბზე ეყარა და უკანა ნაწილი ვერ გავზომე. უკანა კედელს მიწის მაღლა სამი სათვალე აქვს: თითო-თითო ნაპირს და ერთიც შუაზე, სამივე — თალის პირში. შუალა სათვალე მაღლა გამოდის, რადგან თალის ზურგი სწორეთ იქ არის. სათვალის ზომა ნახევარი არშინია, ზოგს ქოცოს პირები ატანია. ქურა რომ ჩაიწყობა, მემრე წინა კედელიც ამოღებენ და ერთი აგურით, ცალპირად. წინა კედელს მიწის პირად სამი თვალი დასტანდება მწკრეზე, ისე რომ მანძილი გასაშუალებელი იყოს ცეცხლისთვის. ესეც ნახევარი არშინი იქნება. წინა კედელს საგულავს ეძახიან. საგულავის გარეთ, სათვალის გარეთ, ნახევარ არშინზე ფუტურო შეშას დაანთებენ, რომ პატარა ბოლი ჰქონდეს, გაათბოს ქურა. ორ დღეს ჩუმი ბოლი ექნება, უკანა ბოლს ეძახიან. მესამე დღეს ცხელი ბოლია [საჭირო, რომელსაც] თანდათან მიუახლოებთ. ცხელი ბოლი ექნება დღე და ღამეს. ცოტა შეშასაც დაუმატებენ, თან ალიც იშუშავენ. შიგ არ არის ცეცხლი ჯერ. ოსტატი უკანიდან მოუვლის, კელ ჩაჰყოფს სათვალეში, შებატყობს იმას არ ეცუთვნის ცხელი, უნდა შეაწვიოს. თუ ცხელია, გამოუყვებენ. მემრე, პირზე მისაყრელ შეშას ეტყვიან, მოკლე შეშა, ჯორი შეშასავით, სამჩარეკიანი, პირზე მისაყრად გარდიგარდმო. ესე ექნება კიდევ ერთ დღე-ღამის ანგარიშზე. მემრე კიდევ ისევ სამჩარეკიანი შეშა, წვრილი, ხურდა შეშა იქნე-



ბა, იმას პირში დაუბრუნებენ. ერთ დღე-ღამეს უნდა; შეიძლება, თუ ფიცხი შეშა, ნაკლებ ხანს დასკირდეს. ხურდა შეშის მემრე ადლიანს მისცემენ, თან-დათან წაუმატებენ. როგორც გაუჩხრეკენ, შეატყობენ, ცეცხლს თან უმატებენ. ბოლოს სამი ცალი (36 საათი) ცეცხლი კიდევ უნდა. კიდევ უმატებენ სიგძეს. რომ ქურაში ცეცხლი შორამდინ დატრიალდეს. რაც სიგძე ექნება შეშას, იგრე მისცემენ. ხალახინი ჰქვიან ამ შეშას. ერთი დღე-ღამე კიდევ ამ გრძელ შეშას უნდა. უკან სათვალეები დაფარებულია. ბოლოს გადმოსხნიან, ხალახინის მიცემის შემდეგ. წვრილად დაჭრილი ხმელი შეშა აქეთ, მურყინისა, დაკვირილი, სანათს ეტყვიან; ამას ჩაპყრიან უკანიდან, მალე აენთება, ალი გაერთიანდება, შორს მიდის იმის ალი. ერთი ცალიც (12 საათი) სანათს უნდა. თუ კარგი შეშა და ამინდიც კარგია, 5 დღეღამესაც მოესწრება დაწვა. შეშაზე ჰკილია, თუ ფიცხი შეშა, ერთი დღით ადრე მოასწრობს, თუ ზანტი, დაიკვიანებს, ერთ დღეს გადაიტანს. საერთოდ ერთი კვირა უნდა ვინაგარიშოთო. ერთი ქურის დაწვას 3 საყენი შეშა უნდა.

ქურაში ქვევრი როცა დაიწვება, მოლურჯო ფერი დაპკრამს ქვევრსაც და ცეცხლსაც. ქვევრის პირს ხალები უჩნდება, იმაზე ეტყობა დაწვა. როცა შეატყობს ოსტატი რომ დამწვარიო, გამოუყეთებს შეშას. სათვალეებს სუ გადაშხსნის. ერთ დღე-ღამეს იქნება, გაცივდება. მემრე წინადან გადაუნგრევენ: როგორც აუგულეს, ისე ჩამოუშლიან. მეორე დღეს გამოლაგებენ. ჯერ პატარა ქოცოებს გამოლაგებენ, ვაკეზე გაიტანენ, დააწყობენ, მემრე დიდ ქვევრებს გადმოუშვებენ. 4—5 კაცი ალაგობრივ წააქცევენ, პირზე ხელს წააგებენ და ვაკეზე გაიტანენ. რომელიც ცეცხლმა გააფუჭა, ისევე ჩათოებით გამოიტანენ. თუ დაწოლა მოიშდინა, დააწვენენ, თუ არა, მოუთხრიან და დასკვიანენ. ან მყიდველი „დასცემენტავს“, ან ჩვენო, თუ ვკითხვარო. უნდლი თუ ვატყვდება, გადააგდებენ, იმას აღარა ეშველება რაო.

აპრილიდან გიორგობისთვემდე 10 ქურას დასწვამს კაცი. ერთი ქურიდან 25 საპანის ქვევრი ამოვა. საპანე თუმანი ღირდა (საპანეში 32 ჩაფი ჩადის). ქვევრი 5—8 საპანიანიც კეთდება.

### მ მ თ ო ნ ე ო ბ ა

მთხრობლები: ბესო გიორგის ძე წიკლაშვილი, 35 წ., წიგნიერი (სოფ. ქვემო მაჩხაანი); არჩილა გვეენას ძე გოზალაშვილი, 32 წ., წიგნიერი (სოფ. ბოდბისხევი); გიორგი თომას ძე ბეროშვილი, 55 წ. (სოფ. ჯიმიითი).

ქიზიუში თონის კეთება მეჭურჭლეთა ხელობას წარმოადგენს. კახეთისაკენ კი თვითონ აკეთებენ ან მეზობელს იწვევენ და იმას აკეთებინებენ.

შინაურული წესით თონის გაკეთების შესახებ ჯიმიეთელმა გ. ბეროშვილმა შემდეგი მიაზბო: თონითვენ მიწას უფრო შერჩეულს იღებენ, უფრო წითელი თიხაა. დაზეღენ უფრო მეტად, ვიდრე საკრამიტეს<sup>2</sup>. დაუსხდებიან დედაკაციები

<sup>2</sup> იხ. მასალები, ტ. 1, მეკრამიტეობა, გვ. 77.

და ფიცარზე ლოლუას გააკეთებენ. კაცი დგას ალაგობრივ, შიგნიდან და კეთებს თონეს, უვლის გარეშაში, დედაკაცები აწვდიან, კაცი აკრავს, ~~აქედან~~ რომ გაათავებს კეთებას, შეპკრავს გარეშაში ნაშით ან სხვა რამეზე (ტალქისქსქსქს) შოაკრავს). ეგრე დააგდებს, გაშრება. როცა შეატყობს კაცი, გამშრალია, პწკელ გამოუსვამს, კმას იძლევა, კმაზე შეიტყობა გაშრობა. წივას ან ფუ-



სურ 5. თონის კეთება

ტუროს ჩაუკეთებენ, მემრე ცოტა-ცოტას მოუმატებენ, ჩაუკეთებენ, გაუძრია-ლებენ, გათეთრდება თონე და ეყოფა. სანამ ცეცხლს ჩაუკეთებდნენ, წინდა-წინვე, როცა გამოშრება, თონეს გარეშაში მანებს ჩაუყრიან, მოსწნავენ. წნურ-სა და თონეს შუა მიწას ჩაუყრიან, გაუტენენ.

გამოწვაში ერთი ურემი შეშა უნდა. თონე ნახშირით ივსება, ამოპყრიან ხოლმე. თონე ერთი დღე-ღამე იქნება ეგრე, მემრე მარილს აკმევენ. მარილი წყალშია გახსნილი და ცოცხით უშხაპუნებენ. მემრე ამ გახურებულ თონეში, საკმაოზე რომ განელდება, პურსაც აცხობენ დედაკაცები.

დილიდან შუადღემდე გაკეთდება ერთი თონე. საღამოთ რომ შეუბრუნდები, მეორე დღეს შუადღემდინ გაიხიწება.

როგორც აღვნიშნეთ, ქიზიყში თონეებს სპეციალისტი ხელოსნები ჰყავთ, რომელნიც შემდეგ ჰყიდიან გლეხაკობაში. ქვემოთ მომყავს ზ. წიქლაშვილისა და ა. გოზალიშვილის მონათხრობი. „თონის მიწა სხვა მიწა და ჭურჭლისა — სხვა. თონის მიწა ჭურჭლად არ გაკეთდება და ჭურჭლისა — თონედ. თონის მიწა მძიმე მიწაა, ჭურჭლისა — ფიცხი. ჭურჭლის მიწისა რომ თონე გაკეთდეს, გასქდება. ჭურჭლის მიწას გვირაბში ვთხროთ, თონისა ნაშალია, ნაწვიმი. წვიმის დროს აყალო ჩამოსდევს მეტი წილი და კარგია, როცა გვაღვავა, მაშინ ქვიშა ჩამოსდევს და არ ვარგა ჭურჭელს რომ პატარა კენჭი შეჰყვეს, დასქდება, თონეს რომ შეჰყვეს, არა უშავს რა, წყალი ხომ არ უნდა ჩაეასხათო? სათონე მიწა თრნაირია: ორი წილი თეთრი აყალოა, ერთი წილი — შავი. ერთმანეთში ურევთ, კარგი გამოდის. ცხავეები აქვთ და იმაში აცხავებენ მიწას და იგრე ახმარებენ. შიგ თან ცოტა ჭვიშას აძლევენ, რომ ფიცხი (მაღე რომ აცხობს პურს) გამოვიდეს თონე. თონის მიწას გახმობა და დაბეგვა არ უნდა.“

მოიტანენ მიწას, კალოზე დაპყრიან 6 თონისას, დაასხამენ წყალს თონეზე 2 ჩაფის ვარაუდით. ნიჩბით არევენ, ახვავებენ; შემდეგ ფეხით შესდგებიან, წებოს გაუშვებს, ისევ შეახვავებენ, ჩააწელავენ. ქვეშ ქვიშას ან სილას უშლიან, რომ ლაფი მიწას არ მიეკრას. ლაფად აიღებენ, რასაც ხელით მოიმორჩილებენ. ლაფა ვეება გუნდაა. ხელით დახელავენ, დაგუნდავებენ. გუნდა პატარაა, ერთი მუჭაა. ერთი ლაფიდან რამთენიოდე გუნდა გამოვა. გუნდას დაზგაზე აგორებენ, დაგძელდება ჩურჩხელასავით, დააფილთავენ, გაგძელბულ ლაფის გუნდას ფილთას ეტყვიან. ფილთებს ხონჩაზე აწყობენ. ორი ლაფა ერთი ხონჩა გამოვა, ხონჩაზე 21 ფილთა იდება. ხონჩას დაიდებენ იქ, საცა თონეს აკეთებენ. თითო-თითო ფილთას უფლიან გარეშამო. ძირისათვის ერთ ხონჩა ფილთას ბზეს ურევენ, თორემ იგრე შრება; მზე და ნიავი აშრობს და ჭრის, თან მრუდდება, შიგნით იწევს. ბზე იჭერს, აღარა ფიცხობს. თონეს ფიცარზე იწყობენ გრილოში; მზეზე არ იქნება, აფუჭებს მზე, ცოტა ნიავი არა უშავს რა. ქარი ახმობს, აფუჭებს, ცხრება. [კაცი] შიგ დგას თონეში და უფლის გარეშამო. ნახევარ თონემდე მუჭლის კვრებზე დგას და იგრე მუშაობს; პირველიდან მუშაობს მარჯვენა ხელით; ფილთას მარჯვენა ხელით უფლის, მარცხენას უჭირავს. მარჯვენით ჯერ შიგნიდან ლესავს, მარცხენით გარედან უჭერს. შემდეგ მარჯვენა ხელი გარეთ არის და ლესავს, მარცხენა — შიგნით. აათავებს თონეს, გაუკეთებს პირს. თონის კედელი პირში ცოტა სქელდება, გადაიშლება. პირს გარეშამო სილამაზისათვის თითებით დაუჭდევენ და იმის ქვემოთ დაფხაქნის“.

ჩემი იქ ყოფნისას ბ. წიქლაშვილმა თონეს პირი შემდგენიარად მოადგა: ჯერ ფილთა შემოავლო თითებით, შემდეგ შიგნიდან სალოკი თითი ქვევით ჩამოსუტა, ახლა გარედან ნები ჩასუტა ქვევით, შემდეგ სალოკი თითითვე შემოასუთთავა.

თონეს ადლი ძირი აქვს ჩორსოთ (ე. ი. დიამეტრი), ადლი და ორი-სამი თითი დადება — სიმაღლე, 5 ჩარეჭი — პირი ჩორსოთ; სისქე ნახევარი გოჯია.



ერთ თონეს სპირდება 6 ხონჩა ლაფი. ბესო წიკლაშვილის სიტყვით — 4 (მისი ფილთები მსხვილი იყო). ერთი კაცი ერთ დღეს ერთ თონეს გააკეთა და ერთი დღე მიწის მოტანასა და მოთხრას უნდა 5 თონისათვის, გაცხელებს და დასველებს ზელვას — ერთი დღე. შეიძლება, რომ თავის დაზედვით, დაფილთავებით, ერთი თონე გავათავო ერთ დღეშიო. ბ. წიკლაშვილის სიტყვით, „თონეს ერთს რომ შემოუვლი, მემრე ვასვენებო. მარტო ფილთა რომ ვაკეთო და ლაფი დაზელილი მქონდეს, დღეში ორ თონეს გააკეთებო“.

თონე სამი დღის შემდეგ გაიჭრება სამად. იგეთ დროს უნდა გაიჭრას, რომ ხელს რომ მოსდებს, არ გეეყულიტოს კაცს; არც ძალიან მაგარი უნდა იყოს, იგრე რომ საჭერმა გაუაროს. თუ კარგი ამინდია, ერთ კვირაში იგრე გაშრება, რომ აიღება და შეიძლება ქურაში ჩადგმა.

ქურაში როცა აწყობენ, ერთი კაცი შიგ ქურაშია, ორი აწვდის მაღლიდან თოკით. თონე ქურაში ფეხზე დგება, ერთმანეთზე აყუდებენ. ორი პირი თონე იმართება. ზოგ ქურაში რამდენი ჩადის, ზოგში რამდენი; 10—30 იწყობა თოდ ზევით, ქვეშ ცეცხლია. თონის ერთ პირს რო პირი მარჯვნივ აქვს, მეორეს მარცხნივ, თევზიფხურივით გამოდის. ზევიდან თავისავე ნამტერევეს (ე. ი. გამომწვარი რო დაიმტერევა) აყრიან. მისცემენ ბოლს სამ დღე და ლამეს, ბოლმა უნდა გამოაშროს, გამოფიტოს. მემრე ამხსნიან ქურის პირს, მიცევით ცეცხლს მძიმე-მძიმედ. ერთ დღეს დილიდან საღამომდინ დაიწყება, ცეცხლის ალი ამოვა მაღლა. ზევიდან რომ ნამტერევი აყრია, ჯერ გაშავდება, მემრე გათეთრდება. იმაზე ეტყობა დაწვა. ნაცარს გააცხაებენ, წყალში არევენ, დააყრიან ცეცხლსა და გაუჭრობენ. ნახშირის გულისთვინ იქცევიან აგრე, ნახშირისა პრჩეზიან, ჰყდიან. მესამე დღეს ამაიღება.

ზარალი იცის: თუ ნიავეთ არის ცეცხლი ან ცეცხლით არ ავსებულა და ერთბაშად რომ დიდ ცეცხლს აძლევენ, უნდილს ის ამტერევეს. მტერევა შეშაზეც არის [დამოკიდებული] და ქურაზეც. შეშად ბოკვი და ნაკერჩხალი სჯობია.

**თონე 10—20 წელიწადს გასძლებს თუ პატრონმა მოუარა.**

იარალი: დაზგა, რაზეც ლაფსა ზელენ, აგუნდავებენ და ფილთას აკეთებენ, საფხეკელა, ანუ ასტამა, პატარა ნიჩაფივით არის, ერთი მტკაველია, დაზგას ფხეკენ. კეთებაში ხელის ფიცარსა ხმარობენ.

თონეს როცა იყიდის გლეხი, მეთონეც თან მისდევს, მოსთხრის მიწას, ჩასდგამს, მემრე პატრონი გარეშამო მანას ჩაუყრის ერთ ფეხზე, გარეშამო შემოუწნავს და შუაზე მიწას ჩაუყრის და გაუტენამს.

ძველათ დიდი თონე 4 მანეთი იყოო, პატარა — 3 მან.

## ხის ჭურჭელი

[ქიზიყში] ხის ჭურჭელიც იყო და არის ეხლაც გავრცელებული<sup>3</sup>.

ტაბაკი რგვალი, გადაშლილი, მთლიანი ხის ჭურჭელია, ორი-სამი მტკაველის სიდიდისა არის. კეთდება თელისა. მოსკრიან ხეს, დასკრიან ზომაზე და

<sup>3</sup> ტექსტი ხის ჭურჭლის შესახებ სტ. მენთეშაშვილს ეკუთვნის. მხოლოდ ორ კონკრეტულ შემთხვევაში იმორჩება იგი მთხრობლებს — თედო გველიკოშვილს და ადამა გორგიშელს.



მერმე ჩარხში გამოჰყავთ. ქიზიყში არავინ აკეთებს. მოჰქონდათ. პურის მისატან-მოსატანად.

თაბახი ისეთივეა, როგორც თბილისში ბაყლებთან. თელისაა. მარება პურის მოსაშელად და სარეცხისათვის. ხონსაც ეძახიან.

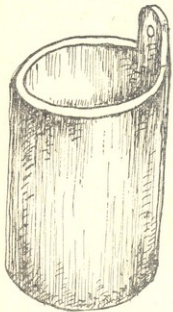
ვარცლი ცაცხვისაა უკეთესი. მოაქვთ. იხმარება მხოლოდ ცომის მოსაშელად და შემდეგ გამომცხვარი პურის ჩასაწყობად.

გობი არის ფიცრისა, მაგრამ საკალატოზო საქმეში იხმარება კირის მისატანად<sup>4</sup>.

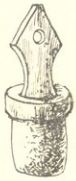
ხონჩის შესახებ ზემოთ იყო სიტყვა<sup>5</sup>.

კოდი, როგორც ზემოთაც მოვიხსენიეთ, სულადის შესანახი ჭურჭელია, მთლიანი ხისა. აკეთებდნენ ძველად კაცები.

### კუტალი (კოჩის საცობი)



სურ. 6 ხის კასრი



სურ. 7

ძველად კასრებიც იცოდნენ. ხისაა, მთლიანი, სიმაღლე ორჯერ მეტია სიგანეზე. უფრიანია. სულადის ასაღებ-დასაღებად იხმარება. საწყაო მნიშვნელობა არა აქვს. ჩადის 20—30 გირვანქა. ძირი მემრე აქვს ჩადგმული. თედო გველიკოშვილის (ვეჭინელი) სიტყვით, „კასრი ცულითა და სატეხით კეთდება. გული ჩხუტით გამოიღება. ძირ მემრე მოუღობო წყალში, დაეადებ ჩასადგმელ ძირს, ოთხსვე მვარეს დავერამ და ჩავარდება“. ამ ყაიდაზევე კეთდება მთლიანი ხის ნიტრიანი || ლიტრიანი (კახეთისკენ), რომელშიც, თუ საწყაოა, 13 გირვანქა ჩადის, თუ არა — მეტ-ნაკლებ. 10 ნიტრა ერთი კოდია საწყაო. კოდი ჭურჭელი კიდევ სხვაა, იმაში შეიძლება 20 კოდის ჩავიდეს.

<sup>4</sup> იხ. მასალები, ტ. I კალატოზობა, გვ. 50.  
<sup>5</sup> იხ. მასალები, ტ. I, ავეჯი, გვ. 431.  
<sup>6</sup> იხ. მასალები, ტ. I, გვ. 73.



ხის ჯამებიც არის, რომელსაც თეფშს ეძახიან. ესეც შემოაქვეთ უმთავრესად გაღმა — „ლევი მხრიდან“. ზოგიერთი გლეხი თვითონ ჩხირკელს აკეთებს ხის ჯამებს. იარაღადა ხმარობს ცულს ან წალღსა და ჩქუტს დაქუტს კარგშამო ასწორებს, ჩქუტით გულსა სთბრის.

[ხის ჭურჭელს] ჩარხზე არ აკეთებენ ქიზიყელები. შემოტანილი ხის ჭურჭელი კი, გარდა ვარცლისა, ჩარხშია გამოყვანილი.

ხის კოვზების კეთება ფართოდ არის გავრცელებული. თითქმის ყველა ბერმა კაცმა იცის. კვინელს ან წნორს ან ვერზეს (სუფთა ხეებია, ორ უკანასკნელი რბილიც არის), დასკრიან ზომაზე, რა ზომისაც უნდათ: ზოგი კოვზათ, ზოგი ჩონჩათ (ჩამჩა), ზოგი თათარი კოვზათ. მემრე ჯერ საპერით (ცულით ან წალღით) დააკობიტებენ. კოვზი რომ ცოტამოხრილი გამოვიდეს, აბიტომ სწორე ხეს ცალმხარეს მრუდით გაუთლიან ქვეშიდან, მემრე ზევიდან ცოტა ზემოთ ჩაუჭდევენ, მეორე მხრიდან შუაზე ამოუთლიან და მემრე მიაყოლებენ და გაასუფთავენ. კოვზს პირს ჩქუთით გამოუთხრიან. მემრე ან დანით, ან შუშის ნატეხებით გაჰფხეკენ, გაასუფთავენ, ვინც კი გულს დაუდებს. სწავლა ძალიან ადვილია. მეც ვისწავლე და გავაკეთე კიდევაც. ჩვეულებრივ პაპა ასწავლის პატარა შვილიშვილს, რადგან გვერდზე უზის და იმორჩილებს სხვადასხვა რამეებისათვის, ისიც ბავშვია, უყურებს და სწავლობს. დიდობაში თუ გასაწყლდა, შეიძლება დააკეთოს და გაყიდოს, მაგრამ იშვიათია. როცა დაბერდება, ისიც მაშინ მოჰკიდებს ხელს პაპის ხელობას, საბერეიკაცო საქმეა: შინაღან გარეთ ვეღარ გადის და ერთობა, ჩორკნის.

კუტალი კოკის პირსაცავია, ხისაა. ამასაც ბერეიკაცები აკეთებენ. კუტალი იხმარება მხოლოდ კახეთისაკენ. ანავას იქით, ანავაში ძნელად იციან, უფრო კოკი პირსაცავს ხმარობენ, როგორც ქიზიყში. კუტალსავე ეძახიან ბოდბე-მალაროსა და ნუკრიანში. ქიზიყში, მართალია, კუტალს პირსაცავს ეძახიან, მაგრამ, მე რომ შევეყითხე მათ, მომიგეს: „კუტალი კავი გავვიგიაო“. კუტალი კავები კარგად, კოხტად შეგვრეხილ ქალის კავს ჰქვიანო“.

კათხა იციან, როგორც ღვინის სასმელი ხის ჭურჭელი, მათარასავით იყო. ფუკა, რონა, როგო, სირჩა (ა. გორგიშელმა მითხრა: სულადის არაყსა ჰქვიან ოსებშიო), ჩარა არავინ იცის, რა არის.

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრობლები: ნიკო ვასილის ძე მეხრიშვილი, 82 წ., წიგნიერი (სოფ. ოზანნი); ქარუმა შიოს ძე ბაზიაშვილი, 36 წ., წიგნიერი (სოფ. ჭოტორი). [ცნობები] შევამოწმე სხვაგანაც.

ლასტი. ლასტისათვის წნელისავე მანა ჩაიურება ოთხ თითზე, რამსიგძეც არის საჭირო, იმოდენაზე (ლასტი ზოგი ბაკის კარად იწვნება, ზოგი საქათმის კარად, ზოგი ჩირის გასაფენად და სხვ.). [ლასტი] წვრილი გოდრის წნელით იწვნება. ცალი მხრიდან დაიწყობა, წყვილი წნელით იწვნება, წნელი ერთმანეთს ეგრახება. ჯერ რომ ერთი წნელია ქვეშ, ახლა ზევითა აქცევა [ქვეშ].





წნელი როცა გათავდება, მაშინ ჩაეტანება ახალი, კიდევ ორი. რამოდენაც უნდა, იმოდენა რომ მოიწვენება, მემრე კაპანი, ანუ შიბი ვადასტარდება, არ დაიშალოს.

ლასტივით იწვენება ტოპკირიც. ყურძნის წურვის ღროს ნავში ჩასაფენია.

ჭიის გასაფენად ფურცლის ნაჯადის (ამხრალეული ფურცლის ყლორტი) ლასტების დაწვნა იციან დედაკაცებმა. რამდენსამე სქელ ნახადს სიგძივ და-აწყობენ, ზედ გარდიგარდმო ისევ ნაჯადს დაუწყობენ თითებივით ახლო-ახლო და ფურცლის მხრალით დაამაგრებენ.



სურ. 8. გოდრის წენა

გოდრის წენა. ჯერ მანები უნდა ჩაურქვან უალიბის ზომაზე. მანებად უფრო მოსხი და სწორე წნელს არჩევენ. წყვილი უნდა იყოს მანა. მანა ერკმემა ოთხი თითის დადებაზე. გოდორი დიდ-პატარაა და მანა თოთხმეტიდან მოკიდებული ოცდარვაძლინაც მიდის. გოდრის დაწყობაა ყველაზე ძნელი. ჯერ წნელის ცერს წამოსდებენ თითო მანასთან თითოს, შიგნიდან გარეთ გამოუტარებენ და დააგდებენ ისე. მემრე, სულ რომ შემოატარებენ, ცერებს



აუენებენ და მანაზე ააკრამენ, მემრე წვერებს ამუშავებენ იგრე, რომ ცერებო შიგ დაეტანოს მანასთან ერთად. წნელი წნელს უნდა ეგრიბოს კერეც ნტლმ გადაიბას. ამ პირველ წნელებს ჰპანი წნელი ჰქვიან და თითოეული წნელი ჰქვიან ჰპანი, ზოგის სიტყვით, შიბი. ჰპანის წნელი რომ გათავდება, მემრე მანასთან წნელის ცერს შეუყოფენ მოწულში და გადააგრებენ ერთს, მემრე მეორე წნელსაც იმის იქითა, მეორე მანასთან შეუყოფენ ცერსა და გადააგრებენ. ამ ორ წნელს ამუშავებენ ისე, რომ ხან ერთი წნელია ქვეშ, ხან მეორე, ეგრიბება ერთმანეთს. წნელს აბოტებენ მანიდან მანაზე. ეს ორი წნელი რომ გათავდება, კიდევ ორს ისევ იგრე ჩააგრებენ და ისევ ისე სწნავენ. გოდორი იწვნება ორი წნელით. წნის ღროს თან კეტხა ან წალღის უუახა სცემენ, რომ გოდორი თაველი არ გამოვიდეს და კარგა მიიჯიფტოს, თორემ ყურძნის მარცვალი გაუა. წნელს იქ ჩაატანენ, საცა ეტყობა, რომ აკლია, კედელი დაბალია. გოდორს მაღალ-დაბალი კედელი არ უნდა ჰქონდეს, მრუდე არ უნდა იყოს.

როცა სულ გათავდება და ძირის გამოწვნა უნდა, მანის ყველა წვერებს გადააკამარავებენ და ერთიმეორეში ჩაუღებენ. გოდორი ცოტა მობრტყოა, რომ აკიდებაში ბეჭებზე კარგა დადგეს. ბრტყელი მხარეებიდან აკამარავებენ. ნაპირებზე ორ-ორი წნელი დაპრჩება, რომლებსაც თავი-თავს მიუტანენ და შეკრავენ, სანამ ძირს გარეშაშო შემოსწნამდნენ; შუაზე რომ მივლენ, იმასაც მოუგრებენ და დაატანებენ. ნაპირებზე წყვილ-წყვილი მანა რომ იყო, იმათ შუა მოუწნავს აგდებენ თუ ყურძნის გოდორია, რომ კელის წასავლები ჰქონდეს.

ყურძნის გოდორს ზოგჯერ ყურს აბამენ, რომ აკიდების ღროს მკარზე გადაიკვან. ყური ორნარიია: ერთი, გარდიგარდმოა, აკიდების ღროს მკარი კიწს წამოეცმება: მეორე — წყვილადა და აღმა-დაღმა. აკიდების ღროს მხარიღლივ ამოუღება კაცს.

გოდორს ძირს რომ გამოუწნავენ, მემრე მოჰკლევენ. მანებს თავები რომ დამწვეტებული ჰქონდა, საკერით დააკრიან.

ღლეში ორ გოდორ დასწნავს კაცი, ორი გოდორის წნელს მოკრის. ერთ კვირაში ოთხ გოდორის წნელს კიდევ მოსკრის, დასხეპამს და დასწნავს კიდევ ერთი კაცი. გოდორის წნელს ძალიან რჩევა უნდა, წვრილი და სწორე უნდა იყოს.

ყურძნისათვის პატარა გოდორულებსა და გოგრობებსაც სწნავენ. გოდორულა სამი-ოთხი ჩავა გოდორში, ხოლო გოგროხა გოდორულაზე პატარაა. გოგროხას რთველში ყურძნის კრეფის ღროს ხმარობენ დიდრონები და ყურძენს გოდორებში ჰყრიან. ამიტომ საკრეფელსაც ეძახიან. სამი-ოთხი კალათი ყურძენი ჩავა.

სულადის გოდორებსაცა სწნავენ, დიდრონს, ზოგში ერთი ურემი (60 ფუთი) სულადიც ჩავა. სულადის გოდორს შიგნიდან ნეხვის დაგლეხვა უნდა.

ყურძნის გოდორში ათ ფუთამდე ყურძენი ჩავა, არის წვრილიც და სხვილიც<sup>7</sup>. გოდორი გასძლებს ათ წლამდე.

7 „ყველას ძალიან უკვირდა „უცნაური“ გამოკითხვა და თან თვითონვე დასძინდნენ ხოლმე შემდეგ ანდაზას: „ფულის მკრეღმა თქვაო, ნეტავი ერთი გოდორი მწველი მაქვენაო,

კალათებსა სწნავენ წვრილი წნელისას, წკეპლისას, ღვედეციასა უწნავედ უფრო უწინ ბერიკაცებს. ესლა თითქმის აღარავინ მისდევს ამ ხელობას, ტყეში ღვედეცესა ქრიდნენ, ხეთქამდნენ, ფხეკამდნენ და მეგრე წნამდნენ, ნიბრტყვე



სურ. 9. სულადის გოდრის დაღუსვა

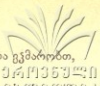
ღვედეციის მაგიერ. ზოგი შვინდარწლას დახეთქამდა, დაფხეკდა და იმისასა სწნამდა კალათას. ასეთ კალათას პწკლის კალათას ეძახიან. კალათას აქვს ძირი, გვერდები და ყური. იხმარება ყურძნისა, ლეღვისა, თუთის და მისთანათა ხილისათვის. ყურიან კალათასაც ხმარობენ [ე. ი. უწოდებენ].

გიდელა იწუნება ნამჯისა (წბერი. ს. მ.). ახალთესლის ნამჯას, წითლისას, ფოჩს აურევიანებენ, ალბობენ და სწნავენ. ჭერ რჯვლად შემოსავლებდ გულს გაუყეთებენ, ამ გულს გარეშამო ნამჯას შემოატარებენ და ჩააკვანძებენ. მისდევენ აგრე და თანდათანობით ზრდიან. გიდელა რგვალია, უყურო. ყურძნისა, ლეღვისა და მისთ[ანათათვის] იხმარება.

### მთხრ. ვ. ხუციშვილი (სოფ. ჭიმიით)

ცხავის წენა. „ცხავის კრიკალი ცაცხვის ქერქია. შვინდარწლას დახეთქამ დანით პწკლებათ, თუ გამკმარია, დავალბობ. მე კრიკალ ვჭვრეტავ დანი წერით, პწკალ შიგ გაუყრი ორ-სამჯერ და მეგრე დავაჭრი შიგნიდან. გარეთ რომ დავაჭრა და მონაჭერი გარეთ დაუგდო, მუშაობაში ტანისამოს ახვეს. მე კრიკალზე ვწნამ. პატა ქუჭრუტანებს უგდებ.“

ნეტა რა კაცი იქნებოა? (სოფ. ოზანი). Var. „ქალაქში მესაათემა თქვაო, რომა, ნეტა ერთი გოდრი დამწენელი მაჩვენა, რა კაციაო“ (ფხოველი).



შენდარწლას ქია ვერა სჭამს, სხვა ხეს ქია ჰამს და ამიტომ არა ეგმარობთ, ცხრილს, ხაცერსა და სხვებს კრუები (სომხები) სწნავენ.

რაც შეეხება ჩალისას, ქილისას და ლერწმისას, ქიზიყში ჭურჭელს სწნავენ. არ იციან აგრეთვე შარავული აშარული (აშარავება იციან და ლობის გაცვეთასა და მოლობილის ან ბაღჩის გაუპატრონოვებას ნიშნავს), კიშტე, ლანკანი (ლაგანი იციან), სენისკი, სფირიდი.

რაც შეეხება ხახალს, კახეთში უკანა მხარში იციან და ეწოდება თეფშით მოწულ ჭურჭელს, პურისა და მისთანათა მისატანს სუფრაზე. ქიზიყში ხახალი ბზისა და ქერის „გასაცხავებელ“ მავთულის ცხრილს ეწოდება.

**ს ა ს მ ი ს ე ბ ი**

ზემოჩამოთვლილი ჭურჭლის გარდა<sup>8</sup>, ქიზიყში იხმარება სხვა ჭურჭლეულიც: ბარძიმი — სამღვდელმსახურო ჭურჭელი და აგრეთვე ღვინის სასმელად უოფილა მიღებული, ვერცხლისაა. ზაღია — ღვინის სასმელი, ვერცხლისაა, ჯამივით არის. ქალს მზითვეში ატანენ ხოლმე. ფიალა, ფიელა — მეწისქვილეობაში მიღებული ხის ჭურჭელია. დოსტაქანი — მხოლოდ ერთმა მითხრა სტაქანის ჩასადგმელიაო. სტაქანს ეძახიან წყლისა და ღვინის სასმელ მინის ჭურჭელს. კულა ღვინის სასმელი მოვერცხლილი ხის ჭურჭელია. არც ერთ ზემოჩამოთვლილ ჭურჭელს ადგილობრივ არ აკეთებენ. მოჭონებით ქალაქიდან.

ყანწი ხარის რქისა კეთდება. აკეთებენ თვითონ მწყემსი ბიჭები და გლეხები. კუნძზე შემოჭკრამენ, შიგნიდან რქას გამოაგდებენ. პირებს შემოუხწორებენ დანით. დანითვე, ან შეშის ნატეხებით ვაჭუხეკენ და გათავდა. ზოგი კარგ სასტუმრო ყანწებს სიღნაღში და ქალაქში აკეთებინებდა, ავერცხლინებდნენ ოქრომჭედლებს. იხმარება სუფრაზე ღვინის სასმელად. მინდორში პატარები აქვთ და ღვინო-არაყსაც სვამენ და წყალსაც მწყემსები. წვერში გახვრეტილი აქვს, თასმა აქვს გაყრილი და ზედა ჰკიდიათ.

ჭიკვის რქის ყანწებიც არის, რომელსაც ძიკვს, ჭიკვს ეძახიან და აგრეთვე გარეული თხისა და ფსიტისა. უკანასკნელნი მამა-პაპით მოსდევთ და არც გამკეთებელი იციან და არც შემქმნელი. ძიკვებით ღვინის სმა ქორწილსა და დღეობებში იციან. ზემოჩამოთვლილ ჭურჭლეულს არავითარი საწყაობრივი მნიშვნელობა არა აქვს.

პროგრამაში მოხსენიებული ჭურჭლეული ლაგვანი (ლაგანი, ლანგარი იხმარება), ყვიბარი, ხალანი, დერგი, წურწუმა, პინა, საწდე, ბოდახი, კვანჩხი, ორთომელი, სარიოში არავის უხსენებია, არ გავგიგონიაო, იძახიან.

რაც შეეხება პურს, კახეთისაკენ ზოგმა თქვა, ქვევრს პურსაც ვეძახითო.

<sup>8</sup> ასეთი დასაწყისი გამოწვეულია იმით, რომ აღნიშნული ტექსტი დედანში უშუალოდ მიჰყვება თიხის ჭურჭლას კეთებასთან დაკავშირებულ ტექსტს, ხოლო გამოცემულ „მასალებში“ თანამიმდევრობა შეცვლილია საერთო სტრუქტურის შესაბამისად (იხ. წინასიტყვაობა).

## შიშნი კახეთი

### მითუნეობა

მთხრობლები: აბელ გიორგის ძე ბეგიჯანოვი, 55 წ. (ქ. თელავი); დათიკო აბრამის ძე შრელაშვილი, 75 წ. (სოფ. იყალთო); ხანდრო მრელაშვილი, 66 წ. (სოფ. იყალთო); არუთინა მელიქის ძე ბიჭიკოვი, 85 წ. (ქ. თელავი).

ჭურჭლის თიხა იყალთოდან მოგვაქვს. თიხა ძალიან ცუდ ადგილას არის მოსათხრელი, ვეირაბივით არის და თხრის დროს იქნებ მოჰყვე კიდეც შიგ; თითონ მეც ორჯერ ვარ მოყოლილი. ერთი დესეტინა იქნება ის ადგილი.

ჩვენ მეურმეები გვეყავს ამხანაგათ თიხის მოტანის გულისთვინ. წაველებთ ურმებს, მოვიტანთ თიხას და ჭურჭელს გავაკეთებთ; წითელი ჭურჭელიცა კეთდება და ქაშანურიც.

თიხა ჯერ უნდა გახმეს, მერე ჩაიყრება ხტოლაში და წყალი გაუსწორდება. როცა დაღებება, ნიადგ მიწაზე მოუშლით შლამს, ამოვილებთ დაშალ თიხასა და შლამიან ნიადგზე დავდებთ, ზემოდანაც შლამს მოვაცრით და შავდგებით ფეხით. დაეზელავთ მაგრათ, მერე ხელმეორეთ ავახვევთ თიხას და კიდეც დაეზელავთ, ორჯელ ავახვევთ და დაეზელავთ და ფეხში კარგა გაიქნება. ცოტა შაშრება და დავიწყებთ ჭურჭლის გაკეთებას. ძალიან გაშრობაც არ შეიძლება; ნიადგა თუ ძალიან გააშრო, წყალს დავასხამთ და მოღებება მოვიტანთ თითო ლაფას დაზგაზე და, რაც კენჭი ექნება, სულ გამოვარჩევთ; ზოგან შეიძლება ჩვილი იყოს, ზოგან მაგარი იქნება და ხელით დარჩევის დროს გავაერთებთ, გავქნით ერთმანეთში და ჭურჭლის გაკეთებაში აღარ გვაწვალებს. თიხას დავახვევთ გუნდებთ, დაუჭდებთ ჩარხსა და ვაკეთებთ. რამდოლაც ძირი გვინდა, იმდოლანე წმინდათ გაცრილ ლამს მოუშლით, ფეხით ჩარხს დავატრიალებთ და ხელით გავაკეთებთ. ჭურჭელი ხელმა უნდა გამოიყვანოს, თანდათან კეთდება ხელით და ბოლოს ყელი უკეთდება.

ჩვენი დაზგა ფიცრისაა. დაზგაზე ხელის ჯამია დაკრული. იქვე ჩარხი გვაქვს აბმული, დაბლა არის შრგვალი ფიცრის დფა, დაფის სიგანე ერთი არშინი იქნება. დაფა შუა ადგილას ამოჩრტილია და ღერძია შიგ ჩასმული, ღერძის თავზე ჩარხის თავია გაკეთებული, გუნდას ჩარხის თავზე ვდებთ ხოლმე. ღერძის ძირში სხვილი ყადაღა არის გაკეთებული; ყადაღა კამეჩის ბეჭზე დგა და ტრიალებს; ქონს წაუსომთ ხოლმე, რო არ დაიწყოს ღრიჭინი და იმუშაოს მარდათ. [ყადაღა] უსათოთ ძვალზე უნდა იდგეს, ხეზე არ შეიძლება.

რკინაზედაც შეიძლება იმისი დადგომა, მაგრამ ერთი და ერთი მიწვეულებით ვართ და იმიტომ უღებთ ხოლმე ძვალს, ბეჭზე კარგათა ტრიალებს.

ჩარხთან დასაჯდომი არის გამართული ფიცრისა. მარჯვენა ფეხი გვიდგა ქვაზე და მარცხენა ფეხით ვატრიალებთ ჩარხს. რომელი ფეხით ვატრიალებთ იმას მაგრე რიგათ არა აქვს ძალა, მარჯვენა ფეხსა და ხელსა აქვს ძალა.

სხვილი ჭურჭელი ორთა იჭრება: ჯერ გაკეთდება ზარფუში და შემდეგ ტანი, მაგრამ სხვილ-სველივე უნდა დედეღას ზარფუში ტანსა, თუ გახმა, აღარ შეუერთდება. სხვილ ჭურჭელს მაგარი თიხა უნდა, წვრილ ჭურჭელს კი — ცოტა ჩვილი.

ჭურჭელს როცა ვჭრით, ერთი ხელი ჭურჭელში გვაქვს ჩაყოფილი და შიგნიდან ვეწვევით, მეორე ხელში კი ხელის ფიცარი გვიჭირამ და გარედან ვამუშავებთ; ხელის ფიცარს გარედან უსომთ და [თუ] ჭურჭელს კენჭი აქვს შაყოლილი, ხელის ფიცარი გვატყობინებს. ხელის ფიცარის მუშაობის დროს ნახევრი თიხა რჩება. ამ ნახევრი თიხისას ყურებს ვაკეთებთ. დაზვავზე ჯამი გვაქვს დაკრული, შიგ ლოხმას ჩავასხავთ ხოლმე და მუშაობის დროს ხელებს ვისველებთ, მშრალათ ვერ ვიმუშავებთ.

მოვეჭრით ჭურჭელსა და ყურებს კი მეორე დღეს შავაბამთ. თუ სიცხიანი დღეა, საღამომდინაც მოვა საყურეთ. ჭურჭელი სიგრილით უნდა გაშრეს, მზე და ნიავი არ უნდა მოხვდეს. თუ მზე და ნიავი მოხვდება, აიჭრება, ზოგი პირში, ზოგი ძირში და ის ხელმეორეთ უნდა დაიხილოს. ისე უნდა ვახმეს, რო სინესტე არ შაჰყევს. ჰაერმა კარგათ უნდა გაუაროს, მაგრამ მოზოშებული ჰაერი არ უნდა იყოს; თუ ჰაერი მოზოშებულია, ჭურჭელი გაფუჭდება და ნახევარსაც ვერ ამოვიღებთ ჭურვიდან. დიდხანაც არ შეიძლება დასაწველი დარჩეს; თუ დიდხანს დარჩა, მაშინაც უანდრდება და ჭურიდან ამოდის ზიანი.

ჭურჭელს რაწამს ვაგვაკეთებთ, ჩარხზედვე წერნაქი უნდა წაუსოთ და დავაქრელოთ. როგორც მოგვიხდება, იგეთ სახეებს ვაქრელებთ.

წერნაქი პირიქითიდან მოგვაქვს. მარტყოფში და კაქრეთის მხარეს არის ბევრი. წერნაქი ყვითელი მიწაა, ალაგ-ალაგ ამოდის ხოლმე, მოვაროვებთ და წამოვიღებთ ხოლმე. სადღურის გარდა, ყველაფერს ვაქრელებთ წერნაქით. „წერნაქი, — ამბობს ბიჭიკოვი არუთინა, — პირიქითში არის; წერნაქი ახალ მთვარეზე აფუვდება ხოლმე ალაგ-ალაგ, მოხვეტამენ, გასცრიან და წამოიღებენ. ზოგი მეჭურჭლე თითონ წავიდოდა ხოლმე წერნაქის მოსატანათ, თათრებსაც მოჰქონდათ და იმათგანაც ვყიდულობდით“.

სადღურს სხვა თიხისას ვაკეთებთ; იმას თონის თიხა უნდა, ძალიან გამძლეა თონის თიხა; მართალია, ჭურაში დაწვის დროს ცეცხლს ვერ იტანს, მაგრამ გამოწვის შემდეგ ძალიან გამძლეა. ცალყურა რო ცეცხლთან მისდგა, მაშინვე გასქდება, ქოთან კი არა. ქვაბქოთანაც სადღურის თიხისა კეთდება. კოკის თიხა იყალთოშია, სადღურისა კი თელავშიც არის და ვარდისუბანშიც.

იყალთოს თიხისას ვაკეთებთ: კოკას, გოზაურს, ქილას, ხელჩაფას, თუნგიან ქილას, თუნგიან ჩაფულას, თუნგიან ცალყურას, თუნგიან ხელადას, თუნგიან სურას, ხელადას, ხელადიან ლიტრას, ხელადიან ცალყურას, ხელადიან სახაშეს; ჩარექასაცა ვჭრით, ჩარექიან ლიტრებსაც, ჯამფილებსაც, კიჭლებსაც; სამარილებსაც იჭრება, ჩარექიანი ტოლიები, ხელადიანი ტოლიები. სადღურის



თიხისა ხელადიანი სადღღარაც იკრება, თუნგაინიც და ჩარქეიანიც. ჩარქეიან სადღღარს კოკობს ვეძახით.

ტოლჩას ტუჩი აქვს, ცალყურა კი მრგვალპირიანია, ტოლჩა წყლის სხვა ლევია და ცალყურა კი მანწინსათვის არის სახმარი (ტოლჩის ტუჩს კინჭურუსაც უწოდებენ).

გოზაური კოკახე დიდია. გოზაური უფრო მაღალყელიანია და პირგანი-ერი. პირის გარშემო რგალი აქვს შამოვლებული. გოზაური ქუსლიანიცა კეთ-დება და უჭუსლოთაც შეიძლება. გოზაური ღვინისთვინ იხმარება და კოკა — წყლისთვინ. ხელადებში და ჩარქებშიც განსხვავებაა. ჩვენ ქართულ ხელა-დასა და ჩარქესაც ვაკეთებთ და დუქნურსაც. ქართული ხელადა სწორე პირი-ანია და სწორე ძირიანი, დუქნური კი ქუსლიანია და კინჭურთიანი. ქართულ ჩარქესა და დუქნურ ჩარქეშიც ეგეთი განსხვავებაა (ბიჭოვი არუთინა დუ-ქნურ ხელადას ბეჭიანს უწოდებს).

თუნგაინი ჭურჭელი საწყაოთი ერთია, ხოლოთ მკეთებლობაში აქვთ გან-სხვავება. თუნგაინ ხელადას ხელადური ყელი აქვს, ჩაფულა კი ყელგანიერი; თუნგაინი ქილა, როგორც სხვა ქილა, იგეთია და ცალყურაც სხვა ცალყურების-თანაა.

ჩარქეიანი და ხელადიანი ჭურჭელიც მკეთებლობაში განსხვავდება.

სურა შეიძლება თუნგაინზე დიდიც იყოს და პატარაც. სურას სხვანაირათ კოკურას ვეძახით, მაგრამ უფრო გაღმა მხარეს ეძახიან კოკურას.


ქარხანაში ყაფაზები გვაქვს გაკეთებული და ჭურჭელი გვიწყვია ზედ. ერთ მხარეს რო შაბრება, ძირებს დაუწმენდავთ, დავაბრუნებთ კისერზე და ძირიდანაც ვაშრება, გამშრალ ჭურჭელს დაწვის მეტი აღარაფერც უნდა.

ჭურაში თავის წესზე უნდა ჩავაწყოთ ჭურჭელი: კოკა ფეხზე იდგმება, წვრილი ჭურჭელი კი ზოგი თავდაყირა დადგება და ზოგს გვერდზე დავაწვენთ. ჭურჭელი თაღებზე დეიწყობა და ქვეშიდან ცეცხლს აუნთებთ. პირველ დღეს ცოტათი ავანთებთ და ბოლს დაუდებთ, მეორე დღეს დაიწვება. ჭურჭლის ჩაწყობის დროს სადღღარები ზევიდან უნდა დავალაგოთ, სადღღარის თიხა ცეცხლს ვერ იტანს და ძირში რო დავაწყოთ, სუ მთლად გაფუჭდება. ჭურა ერთურთმანიც არის და ორურთმანიც. ათახი ცალი ლიტრა ერთი ურემი გამოვა დაახლოვებით.

თუ ქარხანა დიდია, ორმა და სამმა კაცმაც შეიძლება იმუშაოს, თუ არა და, ერთმაც შეიძლება იმუშაოს. ერთი კარგი მომუშავე ერთ თვეში დააბო-ლოვებს ერთი ურთმანი ჭურის დაწვას. მაგ ერთ თვეში შვა თიხის მოტანაც, ვაკეთებაც, ჩაწყობა, დაწვაც და წალებაც.

დამწვარ ჭურჭელს ჩავალაგებთ ურემში, წავიღებთ სოფლებში და გავ-ყიდით, პურზედაცა ვყიდით, ლობიოზედაც, ფულზედაც. კოკას თუ გავყიდი-დით, სურას შაუდგამდით ხოლმე, ზოგჯერ ხელადას უდგამდით, ზოგჯერ — ლიტრას (როდესაც მეჭურჭლე ვაყიდიდა კოკას მისივე საწყაოს პურზე ან ლობიოზე, მაშინ ის ვალდებული იყო მყიდველისათვის დამატებით მიეცა კოკურა ან სხვა რომელიმე ჭურჭელი, ამას ეძახოდნენ შედგამს. ლ. ბ.). ესე არის წითელი ჭურჭლის გაკეთება.

ჭურჭელი თუ ძან დაიწო, თბილ წყალს ინახავს, თუ ბოშათ დაიწო, ცივს ინახავს. თიხაშიც განსხვავებაა: ზოგი თბილ წყალს ინახავს, ზოგი — ცივს. ჭნსური თიხა ძალიან ცივ წყალს ინახავს.



მერეში, — ამბობს მრელაშვილი დათიკო, — სხვანაირ ჩარხზე აკეთებენ ჭურჭელს. იქ იმერლები ცხოვრობენ და იმერლის დედაკაცები აკეთებენ ჭურჭელს, ხელით აბრუნებენ ჩარხსა და თან აკეთებენ. ისინი შლამს აკეთებენ და თაყისი შაზავებით, ჩვენ კი არ ურევთ. ჩვენ რო გაურიოთ კანკა, არ გამოდგება, გაწყდება ისინი ნელ-ნელა აბრუნებენ ჩარხსა და იმისთვის არ უწყდებათ. იმათი ჭურჭელი სქელია, ცოტა უნდილათაც არის დამწვარი და წყალსაც ცივს ინახავს. იმას ეძახიან ქსნურს. ჩვენ ჭურჭელზე მეტი გამძლეობა აქვს იმას. შაიძლება, რო დაბლა ჩამოვარდეს და არ გატყდეს; ხან, როცა ჩამოვარდება, შაიზნიჭება ხოლმე. იმისი თიხა იმნაირი არის, რო ძნელათა ტყდება.

ათასში ერთხელ მარილიან ჭურჭელსაც ვაკეთებთ ჩვენთვის. მარილიან ჭურჭელში წყალი არა თბება, მარილი დნება ხოლმე და წყალს აციებს.

როგორც წითელი ჭურჭლითვინ თიხას დავარჩევთ და მოვხელამთ, იგრევე ვაკეთებთ ქაშანური ჭურჭლითვინაც. ქაშანური ორჯელ იწყება; ჯერ წითლად უნდა დაიწოს და მერე წაშალი წვესმება და მეორეთ დაიწვება.

წაშალში ურევია: ტყვიო, კალა, შუშის ნატეხი და თავგმარილა. შუშის ნატეხს ქვაზე დაფქვავენ და ტყვიასა და კალას პატარა ქურაში დასწვამენ.

პატარა ქურა ორათ არის გაყოფილი, ერთ მხარეზე ტყვიო და კალა ყრია, მეორე მხარეზე ცეცხლი ანთია და ცეცხლის სიცხოლეზე იწყება. ტყვიო და კალა დნება და გუბესავითა დგება. რამდენიც მალა პირი დაიწვება, მოხდინან და ცალ მხარეს გადასწვენ, როცა მთლათ დაიწვება, გააქრობენ ცეცხლსა და დამწვარს გამაიდებენ. იმაში აურევენ დაფქულ შუშას და დანაყულ თავგმარილას. სულ ერთათ დაიფქვება ეს დამწვარი ტყვიო, კალა, თავგმარილა და შუშა იმის დასაფქველი წისქვილი პატარაა. დაფქვის დროს თან წყალს ვასხამთ მალდინდან და წყალს გამააქვს დაფქული, სქელი წყალივით გამოდის და ხელჩაფებში ჩადის. შაიტანენ სახლში და ჩაასხავენ თადრებში, დაასხამენ ცოტა წყალს და ურევენ ხელით. ამაში უნდა ამაველონ წითლათ დამწვარი ჭურჭელი და შემდეგ ხელმეორეთ უნდა დაწონ.

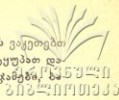
მანამ წაშალში ემეველება, სანამ თოვლით უნდა დაჭრელდეს. თოვალი სხვა არის და წერნაქი — სხვა. თოვალი მექვაბებესა აქეთ ხოლმე. მოკლეთ რო ვთქვათ, სპილენძის ანაფხეცია თოვალი. იყიდინ თოვალს მექვაბებედინ, დაპფქვამენ წისქვილზე, როგორც წყალი, ესეც იგრე ჩამოდის ხოლმე, სველი იფქვება. თოვალში ჩაასველებენ ბაღნის კალამს და იმით აჭრელებენ. თოვლით დაჭრელებულ ჭურჭელს (გამწვარი უნდა იყოს) დაიჭერენ წაშლით სავსე თადარზე და ჯამით დაასხავენ წაშალს, ვისაც უნდა, შიგაც ჩაასხამს და გამაველებს. შალებილებს იქვე დააწყობენ ქუსლებით და, როცა შაშრება, მაშინ აიღებენ. ყურებიან ჭურჭელს შალებავენ თუ არა, მაშინვე მეორე მხარეს გადააწყობენ, ჯამი და მთრათი კი იქვე უნდა დააპირქვავდეს. ჭურჭელი როცა იღებება, თოვალი იმალება, მაგრამ გამოწვის შემდეგ ისევე გამოინდება ხოლმე.

ქურაში ჩაწყობის დროს ჯამს ზედადგარი ჩეიდგმება, ზედადგარები რო არ ჩაულაგოთ, ჯამები ერთმანეთზე დადულდება და გაფუქდება. ზედადგარები თიხისაგან არის გაკეთებული, ძალიან პატარებია.

ქაშანური ჭურჭლის ქურაც თუმც წითელი ჭურჭლის ქურასავით არის ამოყვანილი, მაგრამ თავი აქვს შაკრული და ცოტათიდა არის ღიათ დარჩენილი.



ქურას შიგნით, კედლებზე, სოლები აქვს შამომწკრივებული. სოლებს ვაკეთებთ თიხას, ხელითა კეთდება, იმათაც გამოწვა უნდათ. სოლებს ტყუბ-ტყუბათ და უკეთებთ კედლებში და ზედ ქურტელს დავაწყობთ დასტა-დასტა. ჯამჯამ! ხანსულში დიები, სინები ეგრე დასტა-დასტა ეწყობა.



ქაშანურათ უფრო წვრილი ქურტელი იწეება, სადღუარი კი არ დაიწეება. გოზურსაც დასწვამდნენ ქაშანურათ. თუ უნდოდით, ქილასაც ქაშანურათ გააკეთებდნენ. ამას ბოლის დადება არ უნდა; პირველიდანვე კარგათ უნდა შაუკეთოთ, როგორც წესია: ბოლოს კი, ფერის დაწმენდის დროს, თითო-თითო შეშას შაუკეთებდით ხოლმე და თავის ფერზე დადგებოდა ქურტელი. ფერის დაწმენდის დროს თუ ცოტა ბოლი მოხვდა, იფანგება და ქურტელი დაშავებული ამოდის.

თავის დღეში კვირა-უქმე დღეს ქურტელს არ დავწოდით. ჩვენ ფირის დღეობაცა გვაქვს: იმ დღეს სულაც არა ვმუშაობთ. ივანე ნათლიმცემელს ეთქვა: „არ ერგება რძალი მაზღსაო“? ეშმაკს ეთქვა: — „ერგებაო!“ გამოჰკიდებოდა ეშმაკი, გამოჰკეთეულიყო ივანე ნათლიმცემელი და ერთი მეჭურტლე დაჰხვედროდა. მეჭურტლესთინ ეთქვა, დამმაღო. იმასაც ჩეესო კოკაში და მემრე ზარფუში დედედა დაწვის დროს მააგონდა, რო კოკაში კაცი დამალა, ინანა, მაგრამ [ივანე ნათლისმცემელმა] ქვეიდან დაუძახა: „ნუ გეშინიან, შაუკეთო“. მეჭურტლემაც შაუკეთა და, როცა ქურტელი ამაალაგა, ამოჰყვა სამი ოქროს კოკა და დამალა. ივანე ნათლიმცემელი რომ ამოვიდა, ჰკითხა: — „მართო ეს ქურტელი ამოგივიდაო?“ მეჭურტლემ დაუმალა, მაშინ დასწყევლა და უთხრა: — „ქურიდან ზოგი მთელი ამოგივიდეს და ზოგი — გატეხილიო“. მართლაცდა, ქურიდან იგრე ვერ ამიღებ ქურტელს, რომ ჯართი არ ამოჰყვეს. როგორც გინდა კარგე ქურა იყოს, სულ ცოტა, სამი-ოთხი მაინც გატეხილი უნდა ამოვიდეს. მეჭურტლეობა წინათ დალოცვილი ყოფილა და მემრე კი ეგრე დაუწყევლნია.

## მ მ მ მ მ რ ე ო ბ ა

მთხრ. დათიკო აბრამის ძე მრელაშვილი, 75 წ. (სოფ. იყალთო).

ქვევრის მიწა ამ ჩვენ სოფელშიც არის, აკურაშიც, ვანნაძიანშიც, მაგრამ ვარდისუბნის მიწას ვერც ერთი ვერ შეედრება. ქვევრებს იყალთოშიც აკეთებდნენ, აკურაშიც, ვანნაძიანშიც, მაგრამ ვარდისუბანში დიდი ხანია რაც აკეთებენ. მეც ვარდისუბანში ვმუშაობდი.

ერთ მექვევრეს ექვსი „ხაზენი“ უნდა ჰყოლოდა. იმათ ჯერ-ჯერ უნდა მიეტანათ თიხა, შეშა და ხარჯიც ჯერ-ჯერით უნდა ეძლივანათ. ჯერ ერთი მიუტანდა ხარჯსაც, შეშასაც, თიხასაც, ახლა — მეორე და ახლა კიდე სხვების ჯერი მოვიდოდა. ქვევრებს როცა დასწვამდნენ, ნახევარი იმ ექვსი კაცისა იყო და ნახევარი კი მექვევრეები იქნებოდა.

მექვევრეს ორი მეტალახე ჰყვანდა. მეტალახე გაურჩევდა თიხას, დაალობდა, ალაწინს შლამს აურედა, დაჰზელაავდა, გაუკეთებდა-გუნდებსა და ხელში მიიწვდიდა. ხარლის მოსატანათაც მეტალახეს გავგზავნიდით ტყეში.



ერთმა მექვევრემ და ორმა მეტალახემ სამ თვეს მაინც უნდა იმუშაონ, რომ ექვსი ქურა შაასრულონ, ხანდახან ოთხ თვეშიაც გადადის ხოლმე, ჯერ გავაკეთებთ ქვევრის ძირებს, ექვსი ქურისას ერთათ და წყებ პირების შამოვლას. პატარა ხელის ჩარხებზე ვაკეთებდით ქვევრის ძირებს, ცალი ხელით ვაბრუნებდით და თან ვაკეთებდით.

ეს ჩარხი კვირისტავით არის; ხე იყო ხოლმე ჩაყრილი ფიცარიში და ხის თავზედაც ფიცარი იყო გაკეთებული, ის ფიცარი ჩარხის თავი იყო. ამაზე ძან ძნელი იყო გაკეთება და ეხლა ქურჭლის ჩარხზე აკეთებენ ქვევრის ძირებსაც. იმ [ხელის] ჩარხზე ეხლაც აკეთებენ ქურჭელს იმერლები მერეში.

ქვევრის ძირები რო შაშრება, ორი-სამი დღის შემდეგ პირებს შამაქნის შექვევრე. მეტალახეები დაუხელავენ თიხასა, მიაწვდიან გუნდას და მექვევრეც რამდენსაც მასწრობს, იმდენს შამაქნის პირს; რომელსაც უფრო ძან უჭირს, იმას უნდა შამაქნას პირი. რომელ ძირსაც ახლათ შამოუვლით, იმას მივაყოლებთ და ძირხვის ან ბურახის ფოთოლს შამოვაფარებთ პირებზე. პირი რო შაუშრება, ახლა მეორე პირი უნდა შამოუაროთ. ხანდახან ყოველდღე მოუნდება იმას მუშაობა, ხან კი, შეიძლება, ორი-სამი დღეც გავიდეს და ისევ ჩვილი იყოს და პირი ვერ შამაქნას.

მანამ ქვევრი ამაღლდება და ვწვდებით, ჩვენც დედამიწაზე ედგევართ და იგრე ვმუშაობთ. როცა ვეღარ შევწვდებით, ოთხსაც კუთხივ ფიცრებს შამოვაკრამთ ქვევრსა, შავდგებით ზედ და მანამ პირს მოუხვევთ, ვმუშაობთ. ქვევრი მანამ პირს მაიბრუნებს, ცაცხვის ხარალი აქვს შამორტყმული და იმას უჭირავ. ცაცხვის ხარალი ძან მაგარია და იმისთეინ შამოვაჭირებთ ხოლმე.

ექვსი ქურის ქვევრი რო შასრულდება, როცა ძირიც გაკეთებული ექნება და პირიც, მაშინ გავგზავნით ტყეში ერთ მეტალახეს ცაცხვის ხარალის ჩამოსატანათ. როგორც პატარა ბიჭებმა იციან ყლუფიანი შოლტების დაწვნა, იგეთი შოლტები უნდა დაეწნათ ცაცხვის ხარალისა. იგრე უნდა დაიწნას, რომ არ გაწყდეს. დაეწნამთ ესე ათ-თორმეტ შოლტს მაინც, საყნიანებს. ერთი კი ძან სხვილი უნდა დაეწნათ, ისიც ისეთი ყლუფიანი. იმ გძელს შამოუჭირებთ ძირზე, იმ საყნიანებსაც იმაზე ავასხამთ გარშამო და წვერებს დაურჩინთ ხელის წასავლებათ.

როცა გახმება და დასაწველათ მოვა, უნდა ჩავაწყოთ ქურაში. ქვევრის ქურა სხვანაირია. ის ერთბაშათ არის ამოყვანილი სახლის კედლებივით და თალი აქვს შაკრული, წინადან ერთნაირი, დიდი კარები უნდა ჰქონდეს. სიგძით ორსაყენ-ნახევარი იქნება, სიგანეც—ორი საყენი. ქურაში ჩაწყობის დროს დაუძახებდით კაცებს და ვიშველიებდით. თითო ქვევრი ათ კაცს უნდა ეწვივნა აქეთ-იქიდან და იგრე ცივთ უნდა ეტანათ. ქვევრს შავიტანდით და დაედგამდით კოლტზე. დედამიწაზე არ შეიძლებოდა დაედგა. კოლტი თიხისაგან არის გაკეთებული, ერთნაირი გახორსლებული თიხა არის გამამწვარი. იმ ქურაში ექვსი დიდი ქვევრიც ჩაიდგმევა და ოცი-ოცდახუთი ქოცოც ჩავა.

ქვევრები სამპირათ უნდა დეეწყოს, რომ კარგა ჩეეტოს ურმინი, ორსაპნიანი, სამსაპნიანი, ოთხსაპნიანი. წვრილ ქოცოებს კი, საცა გინდა, მივაყუდებთ.

ქვევრებს რო შავიტანთ ქურაში და დავაწყობთ, მემრე ამოუშენებთ აგურით კარებს; საიდანაც ქვევრებს შავიტანთ, იმ კარებს ამოუშენებთ. იმ ამოშენებულში სამი პატარა კარები უნდა დაჰყვეს, ბუხარით შასაძრომი იქნე-

ბა. სამივე კარები სიგანეზე ექნება დაყოლებული. ყველა კარებთან ცეცხლი უნდა ენთოს, მაგრამ ერთ დღეს უნდა იზილოს, მეორე დღეს ავანთებთ ცეცხლს ისევ იმ ალაგას, მესამე დღეს ცოტა ახლო მივწევთ ცეცხლს კაშჩინსა და კენ და მეოთხე დღეს ზედ კარების პირში უნდა დვენთოს.

ორი დღე იმ ალაგას ენთება ცეცხლი და იმის შემდეგ შიგნით შაუკეთებთ. შიგნით სამი დღე მაინც უნდა უკეთოთ ცეცხლი. ქვევრის ძირების შუადა-შუა უკეთებთ ხოლმე შეშას და კარგათ უვლის ცეცხლი. როცა შავატყობთ, როცა ესლა კი უსათოთთ ექმარა დაწვავთ, მაშინ წვრილათ დაეხეჩამთ შეშას და უკანა მხრიდან გადაყვით ქურაში. უკანა მხარეს ქვევრის პირის ტოლა ღია ადგილი აქვს დარჩენილი და იქიდან გადაყვით ხოლმე. უკანა ქვევრებს თუ დაწვა აკლიათ, იმ წვრილმა შეშამ უნდა დაწოს. მეორე დღეს თუ არა, მესამე დღეს მაინც ქვევრები უნდა გამოლაგდეს ქურიდან. დაიშველიებენ კაცს, გამალაგებენ და თბილ ქვევრებს წყალს გადაავლებენ, უამისოთ არ შაიძლება. ამას ვეტყვიტ წრობას.

ამალაგებენ ქვევრებსა და გაყოფენ, ნახევარი იმ ექვსი კაცისაა და ნახევარი კი — მექვევრისა. მექვევრის ნახევრიდან ორი წილი მექვევრისა არის და მესამედი ორი მეტლახისა.

### მ ე თ ო ნ ე ო ბ ა

მთხრობლები: ალექსა სოლომონის ძე ვარდოაშვილი, 80 წ. (ქ. თელავი); გიო გასპარას ძე პოლოლაშვილი, 70 წ. (ქ. თელავი).

(ქვემოთ წარმოდგენილი ნამბობი ვარდოაშვილ ალექსას<sup>1</sup> ეკუთვნის. პოლოლაშვილი გიო ადასტურებს ზემოსენებული მოამბის ნათქვამს).

თორმეტი წლის აქით სულ თიხაში ედგევარ. წინ-წინ აქა პოლოლაანი აკეთებდნენ თონეებს. იქ მივედი შაგირდათ. ორი წელიწადი ვიყავი მანდ შაგირდათ, მემრე წავედი იყალთოში და იქ გავიმართე ქარხანა, ჩარდახი. ერთი სიტყვით, წყალი არა მქონდა იყალთოში თიხის დასალბობათ და იმ წყლის გულისთვის გადმოველი თელავში და აქ დავიწყევი თონეების მუშაობა.

ჩვენი მუშაობა არის ზაფხულში, სუ თავი ბოლო ხუთთვე-ნახევარი, ბევრიბევრი ექვსი თვე. ექვს თვეზე მეტი კი არ შაიძლება იმიტომ, რომ აცივა. ცივ თიხაში როგორ ჩავდგამ ფეხებს, ესლაც კინპრით ვისუსხამთ ხოლმე ფეხებს, რომ ტყვილობა გამიბუყოს.

ჩვენ გავაკეთებთ ზაფხულში ხუთ ქურას. ვინც დაუდევნელათ აკეთებს, ექვსსაც გააკეთებს. თითო ქურაში ხუთმეტი თონე ჩადის, ზოგში მეტი ჩადის, ზოგში ნაკლებიც ჩადის, ჩემ ქურაში კი ხუთმეტი თონე თავსდება.

ჩვენ ღამს ვეზიდებით, ქვეით, აგურხანას ვეტყვით, იქიდან. თიხა ზევიდან ჩამოგვაქვს, გიგოს გორას ეძახიან იმ ტყეს, საცა ის თიხა არის. ურემს ვიჭირავებთ და მოგვაქვს.

ღამი და თიხა ერთათ უნდა შევაზაოთ, არც გაცრა უნდა და არც არაფერი. მემრე ერთათ შაზავებულ თიხასა და ღამს დეაქსხათ წყალს. ერთ ღამეს

<sup>1</sup> დედამში, ამ შემთხვევაში, ვარდოაშვილი მოხსენებულია ვარდოაშვილად.



დალებმა და მეორე დღეს კი შედგებით და ფეხით დაველავთ. მოხელილი თიხიდან გუნდას ამოვიღებთ, დავდებთ დაზგაზე და დავხელავთ და დათხარავთ და თან დაირჩევა კიდევ. ერთი სიტყვით, ფეხით დავხელავთ და დათხარავთ. ნიჩაფი გვაქვს სამუშაოთ, როცა დავხელავთ, იმ ნიჩბით გადმოვიღებთ, მემრე შევიტანთ და დაზგაზე დავდებთ. ჯერ ცოტას დავხელავთ ძირისთვის. ძირისთვის რომელსაც დავხელავთ, იმას ბზეს აურევთ ხოლმე. ძირში ერთ მტკაველზე ბზე უნდა აურიოთ, რომ ძირში არ დასქდეს. ის რომ არა ჰქონდეს, მაშინვე დასქდება. ჯერ იმ ბზიანს შამოუტარებთ, იმის მალლა კი უბზეოთ ვაკეთებთ. დაუწყებთ კეთებას და სამ თონეს გამაიყვანს კვირაში ერთი კაი ხელოსანი.

ფეხით როცა ვხელავთ, ჯერ ერთხელ გავაპრტყევებთ, მემრე მეორეთ ისევ უნდა შეაქუჩოთ ნიჩაფით და ისევ უნდა დავხილოთ.

კარგათ როცა დაიხილება, როგორცა ვთქვი, იგრე დაუწყებთ გაკეთებას. ხელით გავახორსოვავებთ ესე, ემ სიგძე გუნდება. ჯერ ერთ პირს შამოუფელით. როცა შამაგრდება, ახლა მეორე პირს შამოუფელით. სუ ერთნაირათ არ ვაკეთებთ თონე. თონეს რომ მოუშენებთ აქამდის, მემრე გავწმენდავთ ხელის ფიცრით, გონგით. სამ ვერშოკს ამოვაშენებთ, გავწმენდავთ, კიდევ სამ ვერშოკს ამოვაშენებთ, გავწმენდავთ. თან წყალში ვსველებთ იმ ხელის ფიცარს და თონის კედელს უსომთ, ერთნაირათ სწორი კედელი გამოდის. ეს ფიცარი უსათოთ ფიჭვისა უნდა იყოს. იმ ფიჭვს თითონ ხაზები აქვს, სავარცხელივით დასდევს ზოლები და პფხაქნის. ეს ჯავარიანი ფიცარია და თითონ აქრელებს. ზოგს სხვილი სავარცხელი აქვს, ზოგს წმინდა სავარცხელი აქვს. თონის პირებსაც ამ ფიცრით ვაჭრებთ.

ხან, ცივი დღე როცა არის, გვიანა შრება თონე. თუ არ შაშრა, სხვა პირს ვედარ შამოუტარებთ. გრილოში უნდა გაშრეს და მემრე მოაბათ სხვა პირი.

ავური მზეზე კეთდება, თონე და ქურაქელი კი გრილოში უნდა გაშრეს. თონე როცა სუ მთლიან ვაკეთებდა და ცოტა რომ შაშრება, ისე რომ თითონ დაჭირებთ კდამიანმა არ შეადრიკოს, მაშინ იმ თონეს გავჭირთ სამათ და ისე ჩავაწყობთ; მთლიანი თონე ქურაში ვერ ჩაიწყვება. ზოგი აკეთებს მთლიან თონეს, მეჭვევრები აკეთებენ მთლიანს. ვარდისუბანში აკეთებენ ქვევრებსა და ეგეთ თონეებს ისინი ჩაყოლებენ ხოლმე ცოტა-ცოტას. ზოგმა იცის, ერთნაირი [მთლიანი] თონე გვინდაო და იგეთს ვაკეთებინებენ.

მეთონების თონე რომ არის ერთნაირი, იმ თონესაც ვაკეთებ, ხოლოთ დაუწველს წაიღებენ ხოლმე და თითონ გამოსწვამენ, ამ ქურაში ვერ გამაიწყვება. იმოტოლა ქურა არ არის, რომ ის გაიშართოს და ისევ თითონ გამოსწვამენ ხოლმე. იმათ თონეს ორარშინ-ნახევარი უნდა ჰქონდეს სიმაღლე, ძირის სიგანე კიდევ არშინ-ნახევარი, ერთი არშინი პირის სიგანე იქნება. ემ თონეს კი არშინ-ნახევარი აქვს ძირის სიგანე, ზოგს ნაკლებიცა აქვს ხოლმე. ეს თონე სხვანაირათა კეთდება, ის — სხვანაირათ.

მეთონების თონეს მუცელი განიერი უნდა ჰქონდეს, ძირი და პირი — ვიწრო, ძირი — ცოტა განიერი და პირი კი სუ ვიწრო. ჩვენ თონეს რაც ძირის სიგანე აქვს, ის სიმაღლე უნდა ჰქონდეს; ეგეთი წესი არის, ზომა ვინც იცის თონისა, ეგრე უნდა.

ზოგს პირგანიერი თონე მოსწონს, ზოგსა — პირმოხვეული. ვინცა შოთს



აკრავს, პირგანიერი მოსწონს, ვინც არა — პირვიწრო. ქვეით მხარეს შოთის პურები უყვართ და ისინი ყიდულობენ იგეთ შექვევრულ თონებებს. ახალსი ფელში, შილდაში, ყვარელში სუ შოთი პური იციან.

თონეზე ბეჭედი დაკრული, ეს იმისათვისა აქვს დაკრული, რომ თონის ნაჭრები არ ეგვერიოს. თონეში სამი ნაჭერია; ეს ნაჭრები რომ შაიცვალოს, ნაჭრები ვერ მოუდგებიან ერთმანეთს. ეს ბეჭედი თითონ ჩემი გაკეთებულია და ჩემი სახელი და გვარია ზედ გამოყვანილი.

ყველანაირი თონე ერთნაირი თიხიდანა კეთდება. ჭურჭელი უნდა გაკეთდეს მომეტებული სუფთა თიხისაგან. ძარღვიანი თიხა არის ის იყალთოს თიხა, იმისაგან აკეთებენ ჭურჭელს.

თიხა ხელით უნდა გავშინჯოთ — თონისა თუ ჭურჭლისა, ფერთაც ეტყობა და ხელითაც გავშინჯავთ. ეს თონის თიხა წითელია და ის იყალთოს თიხა კი ლამისფრათ იყურება. თუ კაი ამინდი არის, ორკვირა-ნახევარზე გაშრება თონე, თუ გრილი ამინდია, ერთ თვემდინაც გასტანს; შამადგომით ერთ თვემდინაც არ გაშრება თონე.

როცა ვახშება, ჩავაწყობთ ქურაში, დაუდებთ ბოლსა; პირველათ აუნთებთ ცოტა ცეცხლს, იგეთ შეშას დაუდებთ, რომ არ ეენთოს და მარტო იბოლოს. რგვალი შეშა უნდა იყოს, გაუხეჩავი, სიღამპლე უნდა ჰქონდეს შაპარებული. დამპალი შეშა რომ ეენთოს კიდევ, მაინც ძალა არა აქვს და ბოლავს. დღეს დილთ რომ ბოლი დაუდოთ, შუადამემდის უნდა იბოლოს. შუადამისას აუნთებთ, ნელ-ნელა შაუკეთებთ და გამაიწვება.

თონის ქურა იგეთია, როგორც კრამიტისა<sup>2</sup>. ჩვენ ქურაში, რომ საქმე იყოს, კრამიტიც დაიწვება, ჭურჭელიც. ქურის უკანა კედელს უნდა გაუკეთდეს დუთქაშები, როგორც ამ ქურას აქვს გაკეთებული — სამი დაბლა და სამი მაღლა. ის ბოლის და ცეცხლის გასასვლელათ არის; იქიდან უნდა გაიშინჯოს, ეყო თუ არა ცეცხლი. ესენი დაბლა თაღის დუთქაშებია. აქედან ცეცხლი ამოდის მაღლა.

დუთქაშები რომელსაცა აქვს, დაბლა თაღია და ის, მაღლა რომ აქვს გადახურული, მაღლა თაღია.

ჭურისათვის უნდა ამითხაროს მიწა ესე არშინ-ნახევარზე. იმის მაღლა ამოიყვანთ ჯერ აგურითა, მემრე იმას გარედან ქვიტიკრით გაუკეთებთ, რომ არ დაინგრეს. მაღლა ზოგი ცას გადაუხურავს, ზოგი იგრე დაარჩენს ხოლმე.

დანვის დროს ქურას კრამიტის ნატეხებს დააწყობენ ზეიდან, რომ ქურა არ დასველდეს. ეგეთი ქურის გაკეთება აქ არ იცოდნენ. ერთი რუისპირელი კაცი იყო შეჭურჭლე-მეთონე. ის სხვა ქვეყნებში იყო წასული და იმას ენახნა ეგეთი ქურა. ის რომ მოვიდა იქიდან, მითხრა: „აღექს! ეგეთი შექვევრული ჭურები ვნახეო“. მე ვაგაკეთე პირველათ იგეთი ქურა თელავში და მემრე, როცა ჩემი ქურა ნახეს, სხვებმაც გააკეთეს. ერთმა ჩემმა ნაშეგირადლმა რუისპირელმაც გააკეთა ეგრე. ეგრე გადახურული ქურა კარგია, წვიმა ვერაფერს დააკლებს.

საიდანაც ჩავაწყობთ თონეებს, იმ კარებსა ტალახით შავლესამთ და მემრე იგრე დაეწობთ. როცა დაიწვება, იქიდანვე გამოვლავებთ.

2 იხ. მასალები, ტ. I, „მეკრამიტეობა“, გვ. 103.



იმათ, ვისაც ძველებური ქურა აქვთ, ჩაწყობითაც მალლიდან უნდა ჩააწყონ და ამოღებითაც იქიდან უნდა ამალიონ. წაბავენ თოკსა, ერთი ქვეყნისა და ორი კიდე მალლიდანა სწევს. ის ქურა უწინდელი ქურაა. იგივეს ქურა სწევს დიდი აქვს და ზოგს პატარა. პოლოლანი რომ არიან, იმათ იმორულა ქურა აქვთ, რომ ოცდაათოხმეტი თონე ჩადის. ისიც ამოთხრილი არის და აგურის თაღები აქვს გადაყვანილი; თაღშუა და თაღშუა ცეცხლის ამოსასვლელი ადგილებია.

კრამიტ გადაჰხდიან ხოლმე, როცა სწომენ, რომ კავებს არ მეეკიდოსო და, როცა დაიწვება, მემრე ისევე დაჰხურამენ ხოლმე. იმასა მარტო შეშის სასაკეთებელი აქვს დაბლა მიწაში, ეგეთი თონეების შესალაგებელი და გამოსალაგებელი კარები კი არა აქვს.

ზოგს ძალიან გველი შეშის შესაკეთებელი აქვს, ზოგს კი — საშუალო. შეშა მოუნდება ხუმრეტ თონეს ნახევარი საფენი, თუ კარგი შეშა არის. თუ უხეირო შეშა არის, ორი არშინი მოუნდება.

თონის მუშაობა ძან მძიმე ხელობაა, ჭურქელი სუბუქი ხელობა არის. ამას იმორტელა შრომა აქვს, რომ ამის მამუშავებელს რკინის თავი უნდა ჰქონდეს.

ეგრე გაეკეთებთ თონეს; შამადგომაზე, როცა ჩენი, ქართველი ხალხი ღვინოს, პურს შაიტანს, მაშინ გავყიდით. წინათ მეთონეებიც არ იყვნენ, თელავში იყო ერთი ქალაქიდან მოსული კაცი და ის აკეთებდა. წინათ კარდაკარ დავდიოდით ხოლმე. ვისაც მოუნდებოდა, შაგვატყობინებდა და ჩაუდგამდით ხოლმე, მემრე თითონ პატრონი გამოსწავდა. ჩვენ ვასწავლიდით ხოლმე, ეგრე და ეგრე უნდა გამოსწვათო და იგრე გამოსწვამდნენ. გამომწვარ თონეს რომ წაიღებენ, იქაც უნდა გამოწვან. გამომწვარ თონეს როცა ჩასდგამენ, გარედან მიწას მამოუყრიან ხოლმე. გარედან რომ მიწა უყრია, ხაში მიწა არის და ცეცხლში უნდა გამოიღეს. ცეცხლი აშრობს იმას კარგათა და სინესტე აღარა ჰყვება.

ეხლა კი ბევრი მეთონეები არიან თელავშიც, ვარდისუბანშიაც, რუის-პირშიაც და იყალთოშიც.

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. ვასო ყაველაშვილი, 70 წ. (სოფ. კისისხევი).

როდესაც გვინდა დაწვნა გოდრისა ან კალათისა, წავალთ ტყეში, მოვჭრით როგორი წნელიც გვინდა და მოვიტანთ.

თუ გვინდა, რომ კარგი რამე გამოვიდეს, მაშინ ერთნაირ წნელს ავარჩევთ. ერთი სიტყვით, ან ნეკის სისქო უნდა იყოს, ან იმაზე წვრილი, ვისაც როგორი უნდა, ისეთს მოსჭრის და მაიტანს.

წნელი სხვადასხვანაირია: გოდრის წნელი სხვა არის, ღობისა — სხვა, კალათისა — სხვა. კალათისა წმინდა წნელია, ღობისა ძალიან მსხვილია, ჳიგვის სისხოა.



გოდრისთვის ძნელათა ვპოულობთ ხოლმე თხილისა და შვინდის წნელს, გაზრდას არაეინ აცლის. გოდორი შეიძლება დაიწნას თხილის წნელს, მცენესა და დისა და შვინდარწლისა. რომელი ხეც გადაიგრისება, ასეთი ძარღვიანად იქნება უნდა დაიწნას. ყველა ხე ერთნაირი არ არის. ზოგს, რაწამს გადაპგრებს, მაშინვე გადატყდება, ზოგი კი ძარღვიანია და ადვილათ არა ტყდება. წიფელი, რცხილა, მურყანი და მუხა რომ აილო და გადაპგრისო, მაშინვე გადატყდება.

როდესაც წნელს მოვიტანთ ტყიდან, გვაკეთებთ გოდრისთვის ყალიბს; გოდრის ყალიბი რგვალია, როგორც რგალი. ზომით იმდოლას დაევიკერთ, რამდოლაც ჩვენ ვეინდა; ყალიბიც წნელისვე კეთდება. გოდრისთვის ხომ სულ კარგი წნელი უნდა გვეკონდეს მომზადებული, მაგრამ იმ წნელიდან უფრო კარგ წნელებს ამოვარჩევთ მანებათ. მანა [გოდრის] სიდიდე სიპატარავეზე არის დამოკიდებული. დიდ გოდორს დიდი მანა უნდა და პატარას — პატარა.

გოდორს შეიძლება ოცი მანაც მოუნდეს, დიდ გოდორს ოცდაოთხი-ოცდახუთი მოუნდება. ამაზე პატარებს, რასაკურველია, ნაკლები უნდა.

მანებს დაურქომთ მიწაზე, იმ ფარგალში უნდა დაურქოთ, რომელიცა ყალიბათა გვაქვს.

დაწენის დროს პირველათ დაუწყობთ შიპსა, რომ არ დაირღვეს და პირი არ წეეშალოს; როგორც წინდას, თუ სხვანაირი არა აქვს პირი, მაშინვე წეეშალება, გოდორიც ესეა. შიპის შემდეგ დაუწყებთ წენას გოდორს თანაწორი, ერთნაირი წნელით. ორი წნელი იწყობა და ორი წნელი იწენება, გარდა ძირისა. ძირი თითო-თითო წნელით უნდა გემეებლართოს. ორივე წნელი ერთ მხარეს მისდევს, წენის დროს ერთი იქით გადაიგრისება და მეორე — აქეთ. შიპი როცა დაიწენება, მემრე უკვე ადვილი დასაწენელია, მანამ შიპს დასწნავ, მანამდე ნახევარი გოდორი დაიწენება. შიპი როცა იწენება, წნელის წვერები შიგნით უნდა ჩაუბრუნოთ ხოლმე. ვისაც რამსიმალე უნდა, იმტოლას დაიპერს გოდორს. შეიძლება არშინის სიმალლის გოდორიც, არშინი და ერთ ჩარქვიანიც, ამაზე მალაცი შეიძლება და დაბალიც.

გოდრის დაწენა რომ გათავდება, მაშინ მანის წვერებს ჩაუბრუნებთ, გადავაჯვარდინებთ აქეთ-იქით, თავისავე ღობეში ჩავამაგრებთ და მემრე გამოუწნავთ ძირსა. ჩაყრით ისე უნდა ჩაეუყართ, რომ ყველა წვერები შიგნიდან უნდა ჰქონდეს. გარედან რომ ჰქონდეს წვერები, ტანისამოსს დაჰხვეს და გააფუჭებს.

მთლათ რომ გათავდება დაწენა, გვერდის მხრიდან მაგარს, დაგრეხილ წნელს ჩავაბამთ ასაკიდებლათ. ესენი გოდრის ყურებია და მაგრათ უნდა იყოს ჩაბმული.

ბზის გოდორში ვაშლსაც ჩაყვრით, ყურძენსაც, უფრო კი ყურძენისთვისა ეწნავთ ხოლმე. ყურძენი გოდრის გარდა სხვა ვერაფრით გამაიტანება [ვენახიდან].

ზოგი გოდორი ათკოდიაანია, ზოგი თორმეტკოდიანიც არის; ეხლა და ეხლა აღარ იციან დიდი გოდორების დაწენა, წინათ კი ძალიან იცოდნენ ხოლმე. ეს დიდი გოდორები შიგნიდან შაილესება, ხასუჭში ბზეს აურევთ და იმით გავლესამთ. ვალესილ დიდ გოდორში ყველაფერი ჩაიყრება: სიმინდი, პური, ქერი; წინათ ყველაფერი ამაში ჰქონოდათ შანახული. ზოგი გოდორსას ეძახოდა ამას, ზოგი — გოდორს.



**გოგრობები სიგძევე იწვნება.** რგვალი რომ დაიწნას, იმას ვერც იქით გადასდგავს კაცი და ვერც აქეთ. იმასაც ამ გოდრისთანა დაწვნა უნდა დაწვნა და სხვა ყველაფერი ამასაც სჭირდება, მხოლოდ გძლათ უნდა დაწვნა დაწვნა გოდორი სამკოდინაია, ყურძნის გოდორიც ამდოლაა, მხოლოდ ის წმინდა წნელისაგან არის დაწნული.

**ლასტასაც წნელისასა ვწნავთ.** იმისთვის უფრო გძელსა და სწორე წნელს ავიღებთ, ამ წნელებს დავდებთ მიწაზე ან კიდევ გავაბამთ თოკს და რამსიგძეც გვინდა, იმდოლაზე დაურიგებთ მანებს მწკრეზე. სიგძით შეიძლება უკოს არშინიდან დაწყობილი ოთხ-ხუთ არშინამდის. ურმის ლასტს დავწნავთ ურმის სიგძის ტოლათ. ამ ლასტებს ურემს ააკრავენ ხოლმე, ერთს იქით და ერთს აქეთ; ურემს უკან ასაფარებელიცა აქვს და ისიც ესე უნდა დაიწნას, მაგრამ ეს უფრო მოკლე დაიწვენება. რა სიგანისაც ურმის ბოლოა, იმ სიგანე უნდა დაიწნას.

**ლასტასაც ჯერ დაუწყობთ** შიბს, როგორც გოდრის შიბს, მხოლოდ ლასტისა გძელია და გოდორისა კი რგვალი. ესეც ორი წნელით იწვენება. თითოთი რომ დაიწნას, მაგარი არ გამოვა.

დაწვნას რომ დავიწყებთ, მივყვებით ერთი ნაპირიდან, გავალთ მეორე ნაპირთან და თუ მეტი მოვა წნელი, მოვგრეხამთ, ზედ მანაზე შამოვახებეთ და ისევე ზედ ვაძლავლობამთ, რომ არ წაიშალოს. ამასაც მაღლიდან შიბს გაუკეთებთ, თავისი მანებისა ჩავაგრეხავთ, რომ პირები არ წვეშალოს და არ დაირღვეს. თუ ურმისთვის არ გინდა, მაშინ პატარა ლასტს დასწნავ, იმაზედ შეგიძლიან დაჰყარო ლელვის ჩირი, შეინდი და სხვა.

**ტუპკირიც** ლასტეგით იწვენება, მხოლოდ უნდა ეცადო, რომ წმინდა წნელისა დასწნა, დაწურვის დროს ფეხი აღარ გაუფუჭდებდა ადამიანს.

**კალათები** სხვადასხვანაირი შეიძლება. ჭინურა კალათას ასე ვწნავთ: ჭინურას უსათოთ მანები უნდა ჰქონდეს, შეიძლება ოთხი მანა ჰქონდეს, ხუთიც შეიძლება და სამიც, სამზე ნაკლები კი აღარ იქნება. მანებს ჩაურტომთ მიწაში და მარტო ძირს დავწნამთ ცალკე. მანები ბტულათ უნდა დაითალოს და ისე დაიწნას. ძირი როცა დაიწვენება, იმას შევარჩინთ წნელებს გვერდის მანებათ. ძირის დაწვნის დროსვე შევარჩინთ იმტოლა მანას, რამტოლაც გვესაპიროება. მეგრე მოვგლეჯამთ ძირს, დავდებთ სწორეთ და შამოზბრუნებთ მანებს. მანებს წვერები უნდა შეუკრათ, რომ ბტულათ არ დაიწნას. მეგრე მივყვებით და კედლებს დავწნავთ. როგორი წნელითაც ძირია დაწნული, იმისთანავე წნელით მივყვებით კალათის სიმაღლის წვნას. გათაგების დროს თავისივე წნელებს გადავგრეხავთ, გრეხვით მოვყვებით და გაკეთდება შიბი. ყურიც თავისი მანებისავე აქვს: სამი წნელი ერთი მხრიდან მოდის, სამი მეორიდან და ექვსი ხდება. ესენი ეგრეხება ერთმანეთს და მეგრე ჩასტანდება ყურის ძირებში.

შეიძლება გძელი ჭინურის დაწვნა და რგვალი ჭინურისაც. სიდიდით ზოგი დიდი იწვენება და ზოგი ორგამიანიც არის. ამას იმისთვის ვეძახით ჭინურას, რომ გაუთლელი წნელისაა.

სასუქის გასაზიდათ ჭინებსაცა სწნავენ გაუთლელი წნელისას.

**გათლელი წნელის** კალათას პწკლის კალათას ვეძახით. პწკლის კალათა შეინდისაც შეიძლება, თხილისაც და შეინდარწლისაც. უფრო შეინდარწლისასა





სწნავენ ხოლმე, რადგანაც ადვილი გასათლელია. როგორც თასმები, ისე უნდა დაითალოს პეკლები, რომ სუფთა კალათა გამოვიდეს. ძირისთვის კეპელები უნდა, წვრილი კი კედლებისთვის არის. მეგრე პტყელ ძირებს დავდებთ მიწაზე და შამოვბრუნებთ წვერებს. ეს შამობრუნებული წვერები კალათის მანებია; ერთი წვერი აქ შამობრუნდება, მეორე — იქით და მანებივით გაკეთდება. მეგრე მიყვებით და ვწნავთ კედლებს წვრილი დათლილი პეკლისა, ძირიდან მოყვებით და თავამდის ავალთ. ეს მანები თავში ჩაჩვრეტობება, გარშაპო რგალი აქვს შამორტყმული. რგალი ამ დაჩვრეტობებზე არის მიმაგრებული პეკლით; რგალს ზემოდან შოლტივით დაიწვენება და ეს იქნება ამისი შიპი. ყურიც რგალივით იწვენება, შიგ ყურში გათლილი პეკალი აქვს დატანებული. შეიძლება პეკლის რგვალი კალათაც დაიწნას, მაგრამ უფრო კუთხიანსა სწნავენ. მხარზე შასადგმელათ კუთხიანი არის კარგი. პეკლის კალათა დიდხანს რომ არ ვიხმართ, დაჭიანდება, უნდა ვიხმართ და თან წყალში დავალბოთ ხოლმე. ეს კალათა მალე ღებება, წვიმის ნაპი რომ მოჰხვდება, ისიცა პყოფნის. ჭინურა კი უფრო გვიანა ღებება.

მსხვილ წნელსა წნელი ჰქვიან, წმინდა კი წკებლა არის. წკებლის კალათაო, იტყვიან ხოლმე. კალათები და პატარა ლასტები წკებლისა იწვენება.

ჩვენ ხახალსაცა ვწნავთ. როგორც თაბახს, ისეთი მოყვანილობა აქვს. ყურძენი გვექნება თუ სხვა რამე, ხახალზე დავყრით ხოლმე. ხახალი ძირივით არის და მეგრეა ცოტათი პირებშამობრუნებული თაბახივით. ძალიან რომ შამოვბრუნოთ, კალათა გამოვა. იმასაც შიპი უნდა, უშიპოთ დაირღვევა.

წნელი ამ ტყეებიდან მოგვაქვს ხოლმე. ბოლოზე ვინც წავა, უფრო კარგია. იქ ყველა ჭურა ხე არის, გარდა წიფლისა; წიფელი იშვიათათ არის.

განჯაში ლერწმის კალათები იციან, აქეთ კი არ არის. ხახალსაცა სწნავენ ლერწმისა და ძალიან კარგიც არის. იქა ვაზებსაც კი ლერწამი უღვათ ჭიგობათ, ჩვენში არ არის ლერწამი.

კალათის ყურათ თავისივეც შეიძლება და ღვედეციც. ღვედეცი დაბლა ჭალეში არის. ბარდიანი სადაც არის, იქ არის ღვედეციც. ღვედეციმა თეთრი ყვავილი იცის. ღვედეცი ბატების ჭირია. ის რომ დაღბეს და იმის წვენი ბატმა დალიოს, მაშინვე დაიხოცება, ადამიანიცა კედება იმით.

ღვედეცს ხშირათ არა ვხმარობთ. მთელ კალათებსაცა სწნავენ ხოლმე ღვედეცისაგან. შეიძლება, რომ ღვედეცს ჭერჭიც ვაცალო. თუ ჩქარა არ დაწნავ, გახმება, დაწნული კი აღარ დაიმტვრევა.

ჩვენში ცხრილებსაცა წნავენ და ცხავებსაც. ჭაქის გახაწურ კალათასაცა ვწნავ. სწორეა, როგორც პატარა გოდორი. გოდრულასავით არის, მაგრამ მალლა პირებისკენ წვრილია. ამას ჩაყოფთ ქვევრში. წვრილი პირი ქვევრში იქნება ჩაყოფილი და მალლითა პირიც ღია აქვს; ჩავასხავთ ჭაჭიან ღვინოს, ღვინო გავა, შიგ ჭაჭა დარჩება და ამოვიღებთ.

აქ ხოყერებსაც აკეთებენ. ცაცხვის ჭერჭხ მარკალეზენ და ხრალით შაჰყერავენ, ძირსაც შამაყერებენ. ფქვილისთვის და ჩირისთვისა ხმარობენ, ხანდახან მატყლსაც ჩასდებენ ხოლმე.

მთხრ. სოლომონ ზაქარაიას ძე ფაციაშვილი, 61 წ. (სოფ. კისისხევი).

ცხავ-ცხრილის დაწვნა. ცხრილსაც და ცხავსაც ქერების რკალზე ვერცხუქსა მოვარკალებთ იმ ქერაქს და დათლილი თხილის ან შვინდარწლის ჯონებით დაეწნავეთ. ცხავისთვის სულ თხილის ჯონი უნდა იყოს, შვინდარწლისაგან არ შეიძლება იმისი დაწვნა. თხილი რბილი არის და კარგადაც იწვნება, შვინდარწლა კი მაგარია.

ცხრილი ცხავზე პატარაა და იმისთვისა ვწნავთ შვინდარწლისას; შვინდარწლათი მაგრათ იწვნება.

თხილიცა და შვინდარწლაც ჯერ უნდა აიყაროს და შემდეგ იმით დაიწნას ცხრილი ან ცხავი. რომელი ჯონიც დასაწვენელათ მინდა, იმას ერთ ალაგას დანით მოუჭდე და, როცა მოვხრი, ქერქი აიყრება; ძალა დაადგება და ქერქიც აიყრება; აიყრება, გულამდის დაეა ჯონი, ყველა ჯონს გული აქვს და ის გული დასაწვენელათ აღარ ვარგა. პირველი ქერქისა არაფერი არ გავეთლება, იმას გადავადებ ხოლმე. თეთრი ცილისას კი დაეაწნავ, ცილას ავაცლი, მანამ გულამდის დავა. როცა ცხრილის ან ცხავის დაწვნა მინდა, ჯერ ქერეუკი უნდა მოვხარო და რაკალი უნდა გავაკეთო. რაკალი ცაცხვის ქერეუკისა კეთდება. ცაცხვს რომ ქერეუკა ასძვრება, თითონ ვახმება. მოვარკალებთ ქერეუკს, შამოუჭირებთ ჯონს ქერეუკზე და ამასვე ავასხავთ. მარტო ქერეუკზე ახხმა არ შეიძლება, ფუჭდება, გარშამო შამოჭირებულ ჯონზე უნდა იყოს ასხმული და დაკვანძული.

დაწვნა პირველათ შუა ადგილიდან უნდა დავიწყოთ. აქედან ექვსი უნდა ავაბა; აქედანაც ექვსი ვებმება და ჯვარდინათ გამოვთ. შემდეგ მიყვები და ვწნავ, დაწვნის დროს პირქვე უნდა მეჭიროს [ცხრილი თუ ცხავი] და ისე ვწნავდე. როცა ვწნავ, თან ყადაღით ვეწივი პწკლებს, პწკლები დაუახლოვდება ერთმანეთს და კარგათ გამოდის. პწკლებს მოვწევ ყადაღით და ახლო მივრეკავ ხოლმე. ნაჩვრეტები იმ ზომასზე უნდა დადგეს, რომ ხარჯი გავიდეს და პური დარჩეს. ვარაუდით დაურჩენ ხოლმე ნაჩვრეტებს ცხრილსაცა და ცხავსაც. ზოგი ახლოა მისული, ზოგი შორს არის. ეს ვარაუდით უნდა გავითვდეს. პწკლების ბოლოებს გარშამო შამოკრულ ჯონზე ჩავკვანძავ, შემდეგ ბოლოებზე დავაკვრცხავ და დავათანასწორებ.

ცხავიც ჯვარდინათ იწნება, მაგრამ ის ლასტივით უნდა დაიწნას, ამას არც შვინდის წკეპლის შამოჭირება უნდა.

ცხრილი ორ-ორზეა დაწნული, ცხავი კი ლასტივით არის დაწნული. ცხავის წკეპლები თავისივე რკალზეა ამოკრული. ცხავს თხელი და პტყელი პწკალი აქვს, ცხრილს კი სქელი პწკალი აქვს.

ცხავმა ბზიანი პური უნდა გააკეთოს, ცხირლმა დასაფქვევი პური უნდა გააკეთოს. ცხრილს უფრო მეტი ჯაფა აქვს, ვიდრე ცხავს.

მთხრ. კეკე სოლომონის ას. ზაალაშვილი, 55 წ. (სოფ. კისისხევი).

ნამჯის კალათა. ნამჯის კალათას დედაკაცები ვწნავთ ხოლმე. ნამჯას ავაწყობთ კონა-კონა და შემდეგ დავარჩევთ, თავსა და ბოლოს დავაპრით. თავში თავთავი მეჭურება, ბოლო მუხლივითა აქვს და ამასაც დავაპრით. დარჩეულ

ნამჯას გძელ რამეში დავალბობთ და, როცა დალბება, მემრე დაწვანას დაწვებთ.

შვიდ ნამჯას დავიჭერთ ერთათ, ერთ ნამჯასაც ცალკე ავიღებთ დასრულდება — ნამჯაზე დავახვეთ. თუ გძელი კალათა გვინდა, გძლათ დავახვევთ დასრულდება — ნამჯაზე მოვკაკავებთ. მოკლე და რგვალი კალათა თუ გვინდა, იმისთვის ერთი-ორს გადავახვევთ, მალევე მოვბლუძამთ და დაეწნავთ. როცა დაწვანას დაუთავებ ხელს, მემრე მალა გაუკეთებ კუწუხს მოხდენის გულისთვის. გათავების დროს სადაც უნდა გადავახაროთ, იმ ადგილას ამოუშვებთ ნამჯებს. ნამჯები ტოლ-ტოლათ გადავა აქეთ-იქიდან (ორი მოპირდაპირე მხრიდან). გადავახვევ-გადმოვახვევთ ამ ნამჯებსა და ყური გაუკეთდება. „კარზინკულ“ კალათასაც ეგრე უკეთდება ყური და რგვალსაც, ყველას ერთნაირათ უკეთდება.

კილობნური კალათა. კილობნურ კალათას თუ დაეწნავთ, იმას თითო-თითო ნამჯა მოუნდება. კილობნის გვერდები სულ ცალ-ცალკე უნდა მოვჭხოვოთ. ექვსი უნდა მოვჭხოვოთ თავიანათ და გვერდებიანათ — ოთხი. ფეხიანი გვერდი იქნება, ორი კი — ძირი და საფარებელი. ექვსივეს უნდა ჩავაკეროთ ნაკუწები და მემრე იმ ნაკუწებით გადავაკერებთ ერთმანეთზე. ამას კილობანივით ფეხები აქვს. ნაკუწებისთვისა გვაქვს ხოლმე.

კილობანს გინდა პაწაწას მოვჭსოვთ და გინდა — დიდს. კილობანი თითო-თითო ნამჯით იქსოვება. ავიღებთ ერთ მთელ ნამჯას, ამ მთელ ნამჯაზე მოვჭრი მერე ნამჯას, ახლა სხვა ნამჯასაც მოვჭრი და დაიწვანება კუთხე-კუთხე. ჭერ პატარ-პატარათ იწვანება და მემრე დიდათ გედებობტება გრძელი ნამჯა, მაგრამ არც კი ჰყოფნის, იმოდელათ გედებობტება ხოლმე.

„კარზინკულსა“ და გურგვალს ერთნაირი დაწვნა აქვთ, მხოლოდ ერთი მოგრძელოთ იწყობა და მეორისთვის კი — გურგვალისთვის — ერთი-ორი გედებვება. ამას ვეძახით ცალ ნამჯით დაწვნას. დაწყობის დროს შეიღია, მაგრამ ერთი ნამჯით იქსოვება.

## ს ა ს მ ი ს მ ბ ი

მთბრ. ესტატე დიმიტრის ძე სარალიძე, 60 წ. (ქ. თელავი).

ყანწების გაკეთება ჩემი გუნებით ვისწავლე, პატარაობიდანვე დავიწყე ამის კეთება და ეხლა ორმოცდაათი წელიწადი შესრულდა, რაც ყანწებზე ვმუშაობ.

ყანწებს ვაკეთებდი გარეული თხის რქისას, ჯიხვის რქისას და შინაურული საქონლისას — ხარისას და ძროხისას. კამეჩის რქისა ხანჯლის ტარები გამოწყავს, ირმის რქისა კი — მათრახის ტარები და უნაგირის ნაწილები; უნაგირის ირმის რქისაგან გაკეთებული ნაწილებით მოვქარავთ ხოლმე.

როდესაც ყანწის გაკეთება გვინდა, ჭერ რქა უნდა მიხარშოს და მემრე თბილ-თბილი უნდა ჩამიათლოს. რქა გულიანათაც გამიხარშება და უგულოთაც, უკეთესია, რომ უგულოთ გამიხარშოს.

გამოხარშულ რქას ჭერ ხედვიგოთ გავთლი და მემრე კოპოსანში გამოვიყვან, მემრე კოპოსანზე წმინდა ქლიბში გამოვიყვან, შემდეგ — ამაზე უფრო წმინდა ქლიბში და ბოლოს შუშით გავფხვავ. მემრე დავასველებ მჩვარს, და



ვაცირ ზედ ნახშირს და ამ ნახშირიან მჩვარს წავუსომ გაფხეკილ ყანწს; შემდეგ ავიღებ გაქონილ მურის ნაბადს და ახლა იმას წაუსომ, დავწმენდავ და ვაწმენდავ პრიადღება, რომ სახეს დაინახავ შიგ. ამის შემდეგ დავიწყებ დღ მსგავს მწიქს გამოუსუფთავებ. აღუღებულ წყალს ჩავასხავ ყანწში, ჩავყოფ შიგ წვრილ წვერიან რკინას და გამოფხეკავ. ამ რკინას ერთი წვერი უფრო პტყელი აქვს, მეორე კი წვრილია; ჭერ პტყელი წვერით გამოფხეკავ, შემდეგ წვრილ წვერს ჩავყოფ და, თუ რამე გულის მონატები იქნება დარჩენილი, სულ გამოიტანს. როდესაც გამოწმენდას დავასრულებ, შემდეგ გამოვალებ გამდნარ წმინდა სანთელს, მივაღვლ-მოვაღვლებ და გემოს აღარ მისცემს ღვინოს. მანამ ყანწს გავთლი, მანამდის წვერი უნდა გაღუხარო; ცხელი წყლიდან ამოვიღებ თუ არა, მაშინვე მანგანს დავაქვრინებ პირში და მოუხრი წვერს. მაშ განა თავიდანვე მოხრილი წვერი აქვს? ყანწი შუაში თავის გუნებით არის მოხრილი და წვერებს კი მე მოვუხრი ხოლმე. ყანწს როცა ვთლი, თან ხელში ვწონავ ხოლმე, ვშინჯავ სიმძიმე აქვს თუ არა; თუ მძიმეა, კიდევ გავთლი, როცა გათხელდება, მაშინ ფაყფაყს დიწყებს და გათლა აღარ უნდა. ამის შემდეგ, როგორც ვთქვი, ჰოპოსანში უნდა გამოვიღეს.

ყანწს ფეხებიანსაც გვაკეთებ და წახაქცევარსაც; ოჯახში წასაქცევარი ყანწი აქვთ ხოლმე. ფეხებიან ყანწს ასე ვაკეთებთ: ყანწს გავშინჯავ ჯოხით სადამდინაც ფულურო იქნება, ჯოხით გავიგებ და იქამდის წამოვიღებ ხერხსა და გავხერხავ. შემდეგ გავათბობ ლამფაზე, დავდებ ფიცარზე, დავაწვები, მოვუხრი ფეხებს და გავუშლი. როდესაც ფეხებს გავუშლი, შემდეგ ავდგები და თითო-თითო ფეხს ანთებულ ლამფაზე გავათბობ, მოვუხრი კიდევ და თანასწორათ დავაყენებ ყველა ფეხებს. დიდი ყანწიც ესე კეთდება და პატარაც.

ყანწის თავი კვერცხის გულივით უნდა იყოს გამოყვანილი. იმას თავისი ყალიბი აქვს და ცხელს როცა ჩავსვამ, ზედ გასწორდება ხოლმე. ყანწს თავსა და ბოლოს შაუვერცხლამ ხოლმე და ვერცხლისავე ძეწკვით გადაუბამ. ამ ძეწკვისა შუა ადგილას კაკალივით ვერცხლის ბურთი აქვს გაკეთებული. დაღვეის დროს ყანწის შახნეჭილი მხარე მკლავისკენ უნდა მოუქციოთ და ისე დავლიოთ. მძიმე-მძიმეთ წამოვიყუდებთ. თუ მთელი ღვინო არ დავცალეთ და ისე მოვიხსენით ყანწი, მაშინვე თვალბში შაგვასხამს და თვალბს ჩაგვახუჭინებს.

ჩვენში კონჩხაც იცოდნენ. მე თითონ გამითლია კონჩხა. მონადირეები როცა მიდიან მთაში, მაშინ ჩამაიკიდებენ ჭამარზე და თან მიაქვთ ხოლმე. თუ წყალი დასკირდებათ გზაში, იმით დაჰლევენ. კონჩხით ღვინოს დაღვევაც შეიძლება და ლუდისაც.

კონჩხასა ვთლით პანტისაგან, ვაშლისაგან და მსხლისაგან. რომელი ხეცა სქდება, იმისგან არ ვაითლება. ამ ხეებისა კი კარგი გამოდას. ჩვენ ხალხში ძალიან მიღებული იყო ყულა. გამიგონია, რომ ნეფეების დროს ღვინის სასმელათ ყულა უხმარნიათ. ყულა ლიტრასავით არის, ხოლო იმას ძალიან გემ-



ლი პირი აქვს; პირი ზედგეა გამოთლილი, ძირის მხრიდან არის ამოღებული (ამოღებული) და მემრე ეს ძირი შიპით არის ჩასმული. ყულაში ვერცხლებით პირიდან ჩაეასხავთ ხოლმე და პირიდანვე უნდა დავლიოთ. ყულა ვერცხლებით უნდა ყოფილიყო ხოლმე მოჭედილი. ყულაც პანტისაგან, ვაშლისა და მსხლი-ხაგან ითლებოდა; ძველი კაცები იყვნენ და ისინი აკეთებდნენ. ეხლა კი აღარაინ არის ამის გამკეთებელი.

**აზარფაშაც** ძალიან მიღებული იყო. აზარფაშა ვერცხლის ჯამივით არის და გძელტარიანია. ნეფეს რომელი კაციც სულ უკან დასდევდა, თურმე, იმას უნდა ჰქონოდა ხოლმე აზარფაშა კისერში ჩატანებული. როცა მეფე მაითხოვდა, მაშინ ამოიღებდა და ღვინოს დაუსხავდა.

## ბარე კახელი

### ამთხურობა

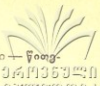
მთხრ. ხოლომონ გიორგის ძე აზნაურაშვილი (ხელოსანი), 55 წ. (სოფ. კა-  
კაბეთი).

ჭურჭელი კეთდება სამნაირი თიხისა: ერთია ყვითელი, მეორე — მოშაო და მესამე — ლურჯი. ყვითელი თიხისა თეთრი ჭურჭელი გამოდის, მოშაო თი-  
ხისა — წითელი და ლურჯისა — მოწითალო (ანუ თეთრ-წითელი). ყვითელსა  
და მოშაო თიხას ბევრი წვალება არ უნდა. მოვკრით, მოვიტანთ, ჩავყრით  
ტოლაში, წყალს დაეასხამთ, დავალბობთ. დამბალს უკან ამოვიღებთ გადავიღო  
მიწაზე, ანუ კალოზე; სანამ ამოვიღებთ, ღამს გავუშლით, შემდეგ ფეხით დავ-  
წელავთ. როცა მაიზილება, გუნდებად ამოვიღებთ, დასგაზე ღამში კიდევ ვა-  
დავწელავთ და შემდეგ იმის კვალობაზე თუ რა ზომის ჭურჭელი უნდა გაკეთ-  
დეს, დავკრით გუნდებად. ამ გუნდებს თითო-თითოდ გადავიტანთ ჩარხზე და  
გაეკეთებთ სასურველ ჭურჭელს.

ლურჯ თიხას უფრო მეტი წვალება უნდა. ლურჯი თიხა ჯერ უნდა გაი-  
ფინოს მზეზე, გახმეს, შემდეგ დაიბეგვოს, გაიცრას, ჩაიყაროს ტოლაში, დაეს-  
ხას წყალი და დაილბოს და შემდეგ ისიც ისე გაკეთდეს.

ჩარხის ნაწილებია: ჩარხის თავი, მორგვი და ღერძი. ღერძი ძირს ფეხითა  
დგას კუნძზე, რომელშიც ჩასმულია ლითონი. ფეხი რკინისაა, ფოლადისა.  
მთელი ჩარხი ასხმულია ღერძზე და დგას ჩარხის ფიცრებზე (ხიდებზე). ჩარხი  
ყელით არის მიკრული ფიცრის ხიდზე. ხიდის წინ არის კიდევ ფიცრის ხიდი,  
რომელზეც ზის ხელოსანი ფეხებჩაკიდებული. ჩაკიდებულ ფეხებთან, ბორ-  
ბლის გვერდით არის მაღალი კუნძი; მარჯვენა ფეხი ამ კუნძზე უდგა და მარ-  
ცხენათი ატრიალებს ჩარხის ჰტყელ ბორბალს. ჩარხის თავზე დევს თიხის  
გუნდა და ორივე ხელით გამოიყავს სასურველი ჭურჭელი ჩემს გუნდებაზე.

ვაკეთებდი და ვაკეთებ შემდეგ ჭურჭელს: ფიელას, ჭამს, ორჯამიანს,  
თეფშს, ორთეფშიანს, ჭამფიელას, ქათმის საკრეღოს, ჭიქილას, კულას, ჩარე-  
ქიანს, ტოლჩას, ხელადიანს, ფითის ქილებს, მარანს, სტვირებს, ქილას, საწვე-  
ლელს, ქოთანს, წყლის ნიტრას, ორყურს, კოკებს, გოზაურებს, საღვინეებს,  
მწნილის ქილებს, დოქებს, კოჭობს, სადღურებს, სახაშეებს, კოკურებს, არყის  
ჭურჭელს, ერბოს ქილებს, საყვავილებს, წყლის მილებს თავისი შიპით, კაი-  
მით, ანუ კანტით.



ორნაირ ჭურჭელს ვაკეთებ: ერთნაირია ქაშანური, მეორენაირი — წითელი, ანუ პირდაპირ თიხისა.

**ჭურა.** თიხის ჭურჭელი როცა გამოშრება, ჩავაწყობთ ჭურაში ცეცხლს აქვს ჭურჭლის დასაწყობი თიხისავე სოლები გვერდებში, ზედ დაიწყობა ჭურჭელი; შუაში გული ცარიელი რჩება ცეცხლის აღისთვის.

ჭურა შესდგება ორი ნაწილისაგან: ძირი ჭურა და მაღლა ჭურა. ძირი ჭურას აქვს თალი, ანუ შემის შესაკეთებელი, სადაც ცეცხლს სავალი აქვს დავდებულა. ზემო ჭურაში, თაღს მაღლა, ჭურას აქვს ჭურჭლის შესაწყობი კარი. ჭურას მაღლა, თავში აქვს პატარა სანათური, ხოლო გვერდებზე ოთხი დუღქაში, ე. ი. ცივი ბოლის საფელი.

ჭურჭელს რომ ჩავაწყობთ, სანათური და ჭურჭლის შესაწყობი კარი ამოიღებება, მხოლოდ კარში დავატანთ პატარა სათვალეს შიგ შესახედათ. ეს სათვალეც აღესილია და, როცა ვიდროვებთ, გამოვანგრევთ, შევიხედავთ, დავათვალიერებთ და ისევ მაღე ვეგლესავთ. უბრალო თიხის ჭურჭელს თალშიც შევალაგებთ, სადაც ცეცხლი უნდა შეუკეთდეს.

როცა ჭურჭელს შევალაგებთ და სანათურსა და კარს ამოვგლესავთ, ბოლოს დაუდებთ, ე. ი. ორ დღეს ბოლში ვამყოფებთ ჭურჭელს, გამოვასრობინებთ, რომ ჭურჭელს ჭანარი არ შეჰყვეს. ორი დღის შემდეგ მძიმე-მძიმედ მოვუკიდებთ ცეცხლს. ერთი დღისა და ღამის შემდეგ ჭურჭელი ცეცხლში გავავედება, მემრე დაიწყებს ნელ-ნელა გაწითლებას და ბოლოს გათეთრდება. გათეთრებაზე შევატყობთ, რომ ჭურჭელი გამოიწვა.

**ქაშანური ჭურჭელი.** ქაშანურისთვის წამალი ცალკე მზადდება, რომელიც შედგება: დამწვარი ტყვიისა, ლამისა და თოგალისაგან. დამწვარ ტყვიასაც და ლამს წისქვილში დავფქვავთ, თოგალსაც იქ დავფქვავთ ცალკე. თოგალს გავხსნით წყალში და გამოწვარ ჭურჭელზე ყალბით დავწერთ ან დავხატავთ სხვადასხვა სურათებსა და სახეებს. შემდეგ ჭურჭელს შიგნიდან და გარედან მოვავლებთ წყალშივე გახსნილ დამწვარ ტყვიასა და ლამს. ამ ხსნარის მოვლების უმალ ყოველი დახატული თუ დაწერილი სახე წაიშლება ჭურჭელზე. მაშინვე შევაწყობთ ხელმეორედ ჭურაში, მხოლოდ ძირი ჭურაში აღარ შეიძლება ასე მოწამლული ჭურჭლის გამოწვა. ამიტომ მხოლოდ ზეეთა ჭურაში შევაწყობთ. ისე უნდა დაიწყოს ეს ჭურჭელი, რომ ერთმანეთს არა ჰხედებოდეს. ამიტომ ჯამებს სამწვერიან თიხის პატარა ზედადგრებს ვუდგამთ და ისე ვაწყობთ ერთმანეთში ადგილის მოზოგვისათვის.

გამოწვის წესი აქაც იგივეა, მხოლოდ დღე და დამე უნდა ეკეთოს ცეცხლი, მეტი არ უნდა; როცა წამალი ზედ [ჭურჭელზე] აღუდდება, მემრე მოიწმინდება და ეღვარებას დაიწყებს, მაშინ გამოვუკეთებთ ჭურას და გავაციებთ. როცა ჭურა კარგად გაცივდება (ერთი დღის შემდეგ), მაშინ გავუხსნით კარს.

**ჩინური ჭურჭელი.** დავნაყავდით შუშას, ყარაღნის (ფერო სწორეა ყარაღნის) წილას და თავმარილას, ავურევდით შიგ კალაში დამწვარ ტყვიას. წავიღებდით წისქვილში, დავფქვამდით წმინდად, ორწილ წყალში გავხსნიდით და ჭერ თოგანით დავაჭრებდით თიხის ჭურჭელს, მემრე ამ წამალს შიგნიდან და გარედან მოვავლებდით და იმავე წესით დავწვამდით, როგორც უკვე ნათქვამია. ესეც მხოლოდ ზეეთა ჭურაში იწება.

ყარაღნის წილას ბალახისას აკეთებდნენ. ყარაღანი ბალახია და მოდის



შირაქის ველზე. ამ ბალახის წიდას რომ მოვიტანდით სიღნაღიდან, რაღაც ცუდი ფერი ჰქონდა ხოლმე, არც წითელი იყო, არც შავი. ამიტომ ჩავეყრიდნენ უკვე ჭურჭელში, შევდგამდით ძირი ჭურაში, გადადუღებოდა და დღეს ცოტავედებოდა ხოლმე; მაგრამ ფერი შეეცვლებოდა და ისეთი გახდებოდა, როგორც კუპრი (ყარღანი ცხერის კარგი საკვები ბალახია ზამთარში. იზრდება შირაქის ველზე — აზერბაიჯანში; ბუჩქ-ბუჩქად იცის ამოსვლა, ნაცრისფერია, ფოთლები მოკლე-მოკლედ დაგრებილ ბაწრებს, ანუ თავის კულს მიუგავს. ი. მ.).

ჭურჭელს ყურს მამინ მოვებამ, როცა შეშრება. ჩარხის თავიდან ჭურჭელს უბრალლო ძაფით მოვკრი ხოლმე.

იარაღები: ხელის ფიცარი, პატარა მეში, წმინდა ძაფი და ჩარხი.

**მ მ მ მ მ მ რ ე ბ ა**

მთხრ. ნიკოლა აბრამის ძე გოდერძიშვილი, 82 წ. (სოფ. ანთოკი).

აქ ძველად აკეთებდნენ ქვევრებს, ახლა აღარ აკეთებენ (ი. მ.).

ქვევრების კეთება. დაზღლილ წმინდა თიხას ხის ხმლით დაჰკეპავდნენ კენჭების გამოსარჩევად; მემრე მკლავის სიმსხოდ დაასორსოლავდნენ. ჯერ ქვევრის ძირს მოსჭრიდნენ ჩარხში, გარეშემო შემოუწყობდნენ ქვაბს [რომ] არ წაქეულოყო და იმაზე შემოჰქნიდნენ სორსოლებს, ნელა-ნელა, დღეში თითო მტკაველს და ასე თანდათან გაუზრდიდნენ მუცელს. მემრე, როცა იტყოდნენ „მუცელი ეყოფაო“, შემოუხვევდნენ. ბოლოს ქვევრის ყელს მოიყვანდნენ და მოადგამდნენ პირსა. ხელის ფიცრებით ლესავდნენ შიგნიდანაც, გარედანაც. მემრე უნიავოდ კარგად გამოაშრობდნენ ქვევრს საფარში.

ქვევრის გამოსაწვავი ჭურა. მიწაში ამოშენებულია გამოუწვავი აგურის კედლები სამი მზრიდან, ნეოთხეს კარებს ვეტყვოდით. სიგრძე ჰქონდა ოთხი ადლი, სიგანე — ორადღ-ნახევარი. ჯერ დიდ ქვევრებს შევაწყობდით ისე, რომ ბეჭი ბეჭს მიჰბჯნოდა. იმათ შუა რომ ადგილი დარჩებოდა, იმაში მიყყოლებდნენ ქოცოებსა და წვრილ ქვევრებს. მემრე მეოთხე კედელს, ანუ კარებს ამოუშენებდით; მხოლოდ ძირს დავატანდით შუშის შესაკეთებელ კარს. ზევიდან თაღს გაუუკეთებდით და ბოლოში დავატანდით ბოლისა და აღის გასასვლელს.

ჭურას ნელ-ნელა გავახურებდით. მემრე შეუუკეთებდით რამდენიც კი შეიძლებოდა. სამ დღე და ღამეს სულ აგრე უნდა ყოფილიყო გახურებული.

სანამ ქვევრები გამოუწვავია, საკვამლიდან აღის ბოლი, რადგან ცეცხლს სულ ქვევრები იზიდავს; როცა გამოიწვება ქვევრები, კვამლის მაგივრად ცეცხლის ალი ამოვარდება საკვამლიდან, მაშინ იტყვიან: „ალი ამოვიდაო“ და ნელ-ნელა გამოუკეთებენ ჭურას. ასე გამოვწვამდით ხოლმე. როცა სულ გაცივდებოდა ჭურა, კარებს გამოუზგრევდით და გამოვიტანდით ქვევრებს. დავაწყობდით მზე-წვიმაზე. წვიმა და მზე გააკეთებდნენ, გამოიყვანდნენ ქვევრებს.



## ხის ქურქელი



ქართველთა  
წიგლისწერთა  
კავშირისა

მთხრ. ვანო ბენოს ძე მაჩურიძე, 56 წ. (სოფ. თარაქი).

მიჩვენებს ხის თეფშების, ტაბაკებისა და თაფხების მოსაქრელ ჩარხს.

**ჩარხი.** ჩარხი არის უღებში. ერთი ყდა [აქვს] მარცხნივ, მეორე — მარჯვნივ და ბოლოში — დირე, რაზედაც უწყევია ყდებს თავები. ყდებს წინა აქვს კოჭები (რკინის თითებივით არის აქათ-იქიდან გამოწვერილი).

გასაჩარხავ თეფშში თუ თაბახში ჩარქმულია მორგვი კბილებით, შემდეგ ჩაუდელია კოჭებში: მორგვის ერთი ბოლო — მარცხენა კოჭში და თეფშისა — მარჯვენა კოჭში. მორგვს ბოლოში ხალტე აქვს და უკან — საკოჭე რკინა (ლითონი), რომელშიც კოჭი იმართება. მორგვზე გადახვეულია ღვედი, რომელსაც თავსა და ბოლოს სახელურები აქვს. ამ სახელურებით წალმა-უკულმა ვატრიალებთ მორგვს.

ყდებზე გადებულია ხიდი. ხიდზე ამოდის სახოწი გოხი მიჭედულით. მიჭედულში ხელით გვიკირავს ხოწი, რომლითაც იჩარხება თეფში ტრიალის დროს (თუნდ თაბახი, სულ ერთია). ყდასა აქვს მისაბიჯებელი, რომელიც ჩარხში სკედავს თეფშსა თუ თაბახს.

არის კიდევ გასაჩარხავ თეფშში მორგვის ჩასახმელი ხედა.

თეფშესა და თაფხებს სილამაზისთვის გარედან ხოწით უკეთდება გვირგვინი.

მთხრ. ღვთისო საღმრთოციშვილი, 51 წ. (სოფ. მარტყოფი).

**ჩარხი.** [მთხრობელი] შიამბობს თუ როგორი იყო ჩარხი, რომლითაც გამოჩარხავდა ხოლმე კილოზნის ნაწილებს: „იყო ადლ-ნახევარი სიგრძის ხე, სიბტყე ჰქონდა ექვსი გოჯი, სისქე — სამი გოჯი. ამ ხეს ჰქონდა თავები: ერთი მოძრავი, მეორე — უძრავი; ორივე თავს (ანუ კუნძებს) ჰქონდა მწვეტი ლურსმები; მოძრავი თავი გამოსაჩარხავ ხეს დაამაგრებდა უძრავ თავზე. ამ ლურსმებით დამაგრებულ ხეს გადახვეული ჰქონდა ქამანი, ამით ატრიალებდა [ხელოსანი] ლურსმებზე დამაგრებულ გამოსაჩარხავ ხეს მარჯვენა ხელით, მარცხენაში კი იზმირი ეჭირა და ისე გამოჰყავდა ჩარხში ხე, როგორც უნდოდა“.

ქამანი არის ვიოლინოს სახმაურის მსგავსი, რომელსაც ძუის მაგიერ ცხვრის ნაწლავის მსხვილი ლარი აქვს გაბმული (ალბათ აქედან არის სიტყვა ქამანჩა. ი. შ.).

იზირი არის პტყელწვერიანი დანა, რომელიც მხოლოდ სიბტყეზე სჭრის სატების მსგავსად, ტარი ხისა აქვს.


## ღაწუნული ქურქელი

მთხრ. ანა სოლომონის ას. ერთელიშვილი (სოფ. მარტყოფი).

ვწნამთ ნამჯის გიდელებს, სიმინდის ტაროს ფუჩეჩის ზენდელებსაც.

გიდელა ჰქვიან ნამჯის უყურო კალათას<sup>1</sup>, ხოლო ზენდელი — სიმინდის ტაროს ფუჩეჩით დაწნულ ყურიან პარკს.

<sup>1</sup> ჩაბანოელი (თიანეთის რ-ნი) გლეხი ბუთლა ვიორჯის ძე აღბუთაშვილის [გადმოცემით], გათხოვილი ქალი თავის მშობლებთან გათხოვების შემდეგ პირველად შვიგა და ქადებსა და კვარებს შიტიანს გიდელოთ.



„გიდელას ვწნავთ ასე, — განაგრძობს ერთელიშვილი, — ავარჩევთ მსხვილ და მაგარ ნამჭახს, დავნამავთ, დავიჭერთ ერთი ზომის სიმსხო ნამჭახს, მოვახვევთ ორწვერად ან სამწვერად ნამჭახს. ასე დავეზადებთ წინდელსავე რგვალ ნამჭახს; შემდეგ ჯერ ძირს მოვუდგამთ ნამჭახს ქსელით, მემრე გვერდებს ნამჭითვე ერთმანეთზე დავუწნავთ და სათურსაც გავუკეთებთ.

კალათებსაც ასე ვწნავთ. სიმინდის ტაროს ფუჩეჩის ზენდელიც ასე იწვენება.

ამ დაწნული ჭურჭლის გასალამაზებლად და ასაჭრელბლად ხშირად ნამჭების ქსელებს სხვადასხვაფრად ვღებავთ და ისე ვწნავთ.

მთხრ. მიხა ვასილის ძე გულიაშვილი, 39 წ. (სოფ. ბურდიანი).

პწკლის კალათის დაწვნა. ავყრიდით პტყელ პწკალს თხილისას, შეინდლარწისას ან ძახველისას. თხილისა ყველაზე პტყელია. პტყელი პწკლით დავჭებლავდით. ძირი სულ პტყელი პწკლით მოიქსოვებოდა. როცა გვერდები შემოუბრუნდებოდა, მაშინ წმინდა პწკლითა ვწნავდით. თავებში პტყელი პწკალი დახვრეტელები იყო. დახვრეტელებამდე რომ დავწნავდით, მერე პირზე შემოუწნავდით ღვედკეცით ჭაპანს. თხილისავე ჯოხს გავხეჩლით შუაზე, აქათიქიდან წავეუმწვეტებდით და დაწნულ კალათას მწვეტებით გავუკეთებდით სიგრძის ბოლოებში კამარასავით: ეს იყო ყური. მემრე ამ ყურს ძირიდანვე ღვედკეცით ჭაპანს გავუკეთებდით (მოფჭაპანამდით) ასე: ღვედკეცს ორწვერად მოვხვევდით კამარას (ყურს), ორ წვერს ამოვატარებდით შიგნიდან და ყოველ ამოტარებაზე გავკვანძავდით. ასე მოიჭაპანებოდა ბოლომდე.

## პრემია-თიანეთი

### ხის ჭურჭელი

მთხრ. ლევან ივანეს ძე ხაიაური, 46 წ. (სოფ. ჯაბანიანი, თიანეთის რაიონი).

ხის კოვზი. პანტის ხეს ჯერ ხელცულოთ გადაკობიტებთ, მემრე დანით გავასუფთავებთ; ხოწით გულს ამოვხოწავთ და, თუ გუნებაა, დავაჭრელებთ კიდევ დანის წვერით.

ხის თეფში. ხის თეფშები კეთდება თელისა, ნაკერჩხლისა (კემერჩხილისა), წაბლისა, კაკლისა. ფეხზე მდგომ ხეს შევახეთქამთ დიდრონ ბელჩს ცულოთ (კახეთში ქორთუკს უძახიან. ი. მ.), მემრე ნაწილ-ნაწილ დავჭრით, მემრე გურგვლად დავაკობიტებთ, დაკობიტებულს გაჰქედენ ჩარხში, დაატრიალებენ და ხელში რომ ხოწი უჭირავს, იმით შაჰხეწს. გარედან რომ კარგა შაჰხეწს და დააჭრელებს კიდევ ხოწით, ამაილებს, თავის ალაგას შუაზე გაჰხეთქს ცულოთ და ორი თეფში გამოვია. მემრე ჯერ სატეხით ამოუთხრის გულს, მემრე ღორე-ჩოთი შიგნიდანაც გამაჰხოწავს და გაკეთდება თეფში. ეს თეფში უფრო ჯამსა ჰგავს.

მთხრ. ბუთლა გიორგის ძე ალბუთაშვილი, 70 წ. (სოფ. ჩაბანო, თიანეთის რაიონი).

ხონა იგივე ბაკანია, ღრმაა; ტაბაკი უფრო თხელია და პირგაშლილი. რგვალეზია. ხონჩა გრძელია და ოთხკუთხი, გული ამოჭრილი აქვს გრძლად, ხმარობენ სუფრადაც. ოთხი ფეხი აქვს. კოდიც ხისაა და მალაღია კასრზე.

ორომი. გრძელი ფიცარია, ხონჩის მსგავსი, რომელზედაც აწყობენ თონეში ჩასაკრავად დაგუნდავებულ პურს. ზოგს ფეხებიცა აქვს.

ვარცლი. ვარცლი პურის მოსაზელი ხის ჭურჭელია. ვარცლი მთელი ხახვანაა გამოთლილი. ერთ მტკაველზე და სამი თითის დადებზე აქვს გული ამოჭრილი და თავსა და ბოლოს თავები აქვს თხლად გაშვებული ხელის წასავლებადაც და ზედ გუნდის ამოსაღებადაც. როცა ვარცლი თონეზე გააქვთ, წინა თავზე საფანელია ხოლმე.

მთხრ. ალექსა ყაღიდაშვილი, 40 წ. (სოფ. ქუშხევი, თიანეთის რაიონი).

ჭუბღია (ხის სამარხი). თელა გამაიჭრება მურგვლად, აგრე ჯამ-ფიელის ტოლა. ერთი ციდა სიმაღლე აქვს, ერთ ციდაზე ცოტა მეტი — პირის სივანე



და წაავსე პარკში გამოყვანილ ყველის კვერს. ეს მურგვალად გამოჭრილი ხე  
 მაიხვეწება სხვანაირი ხოწით. ასე მაჰხვეწენ: მურგვალად გამოჭრილ **ჩაჩხუშუღი**  
**ჩააგდებენ, ფეხით დაატრიალებენ და ხოწი მაჰხვეწენ.** **გიგლიცხუშუღი**  
 იარაღის სახელებს ვერ მეუბნება, მხოლოდ უმატებს: „ქუბდიას შიგნი-  
 დან ღორჩეული სატხეთი ამავთხრით და მემრე ხოწით მაჰხვეწეთ“.

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. ღვთისო უკუჟას ძე შოტილაური, 75 წ. (სოფ. ბოდახევა, თიანეთის რაიონი).

სამურე გოდორი. ქვევრის სარქველისტოლა ფიცარს გარშემო მარგილებს ჩაეურტობთ ერთნაირად. მემრე ამ მარგილებს წნელი ვაჰყვება მირველივ და წავა მალლა, რომ გოდორს მუცელი გაუკეთდეს ქვევრსავით. მარგილებს მალლა წვერს შევფურავთ და დავწნავთ. როცა წნელი მუცელ ზევით შაბრუნდება, მარგილების წვერებს გავხსნით და ნაპირებში ამოვანავთ, მემრე გარედან ნეხეს წავუსვამთ. აგრე გავახშობთ და ზამთარში შიგ ხობბალსა ვყრით.

მთხრ. ხარა მიხეილის ას. ყურშავიშვილი, 40 წ. (სოფ. ახალსოფელი, თიანეთის რაიონი).

წნელის მათლაფა. დაწნულია წნორის წნელით მშვენიერის ხელოვნებით. ჰვავს ტაბაკს. აქ ხახალს ეძახიან „სუხარნიცასაც“.

წნელის მათლაფის, ანუ ხახლის წნელით დაქსოვას მიაბობს [მთხრობელი]: „სამ თანაბარ ჩხირს გავუყრით სამსავე თანაბარ ჩხირში ჯვარედინად. ვაყრილი ჩხირების ბოლოებს ისე დავაყენებთ, ერთმანეთს თანაბრად იყოს და შორებული წვერებით და გამოდიოდეს ურმის თვლის უფეროს სოლების მსგავსი ბორბალი. ამ ბორბალს ამოვწნავთ წნორის წკეპლით. ამ ბორბლის ამოწვნას ჩვენ გულის მოთავებას ვეძახით. გული რომ მოთავედება, არშიას დავიწყობთ ასე: გულის ჩხირის თვითოულ ძირში ჩაეურტობთ თანაბარი სიგძის ხუთ-ექვს წკეპლას, ერთმანეთზე მიჭრილს პტყლად; ასე შემოვწნავთ ირველივ. არშის შემოწვნის დროს ისე ვივარაუდებთ, რომ ხახალს ძირი იმის წვერებითვე მოვუხვებით.“

მთხრ. ბუთლა გიორგის ძე ალბუთაშვილი, 70 წ. (სოფ. ჩაბანო, თიანეთის რაიონი).

ხახალი. ცხრილის მსგავსი ჭურჭელია; ამით ცხენებს ბზესა და ქერს აძლევენ; იწვნება ცხვისებურად, ოლონდ დაგრეხილი კობით, ბაწრით და მავთულითაც.

მთხრ. ღვთისო უკუჟას ძე შოტილაური, 75 წ. (სოფ. ბოდახევა, თიანეთის რაიონი).

ხოყერი. ბალს აყვრით ქერქს, პირს შიგნიდან ვუზამთ და გადავხვევთ. მემრე პწკლით ვაკვერამთ. პწკალს აყვრით ხოლმე თხილს. ამასვე ვეძახით

ყაბუაღოს. გვერდებს რომ შაუკერავთ ხის მათის დახმარებით, მემრე გამოვ-  
პრით ბლისავე ქერქის ძირხა და მივაკერებთ ისევ პწყლით. ამასა ჰქვიან ხოცერი



## ს ა ხ მ ი ს ე ბ ი

მთბრ. ბუთლა გიორგის ძე აღბუთაშვილი, 70 წ. (სოფ. ჩაბანო, თიანეთის რაიონი).

მათარა წყლის დასაღვია; აკეთებენ ძროხის ფეხის ტყავისას. ტყავს გუდასავით ამოიღებდნენ ფეხთან, ვიწროში გაკერავდნენ, განიერში წყალს ჩაასხამდნენ და სვამდნენ. თუნდ დაჰკეცავდი და ჭიბეში ჩაიღებდი, თუნდ ვიწროდან ჩამაიკიდებდი ქამარზე პტყლად.

ზემო არტანში (თიანეთის რაიონი) თავმოყრილი გლეხები ამოწმებენ: კოში ლუღის ამოსაღები ჭურჭელია, ხისა.

სირჩა ოსური სიტყვაა და ჩვენებურად უანწხაც ნიშნავს, კონჩხასაც.

კონჩხა ხის „სტაქანია“, ყურიანი, ხშირად ორი ასეთი „სტაქანია“ ერთ ხეში ამოღებული. ორივე „სტაქანს“ ძირში მილი აერთებს, ერთს რომ დაჰპლე, მეორეც იცლება. ამ კონჩხას მშვენიერი ყური აქვს, მშვენიერად არის დაჩუქურთმებული, მაგრამ პატრონს მუხეუმისათვის არ ემეტება.

მთბრ. ღვთისო ბურღული (სოფ. ზემო არტანი, თიანეთის რაიონი), უმოწმებენ სხვებიც.

ტაგანი არის ხის საწველელი. ამაში სწველიდნენ ცხვარსაც, ძროხასაც და თხასაც. ტაგანი კეთდებოდა ცაცხვისა, ვერხვისა, თელისა და წნორისა. სწორე და თანაბარ ცაცხვს გადაჰხერხავდნენ ან, როგორც ძველად იცოდნენ, დაჰმორავდნენ ორივე მხრიდან ცულით. მტკაველ-ნახევარი სიგრძისა იყო. ორივე მხრიდან დასჰვრეტდნენ საჰვრეტლით, მემრე გამასწმენდნენ გრგვლად, ღორეშოთი. ძირს ერთი მხრიდან დაუწარბავდნენ. წარბის სიფართოვე იქნებოდა ნახევარი გოჯი. როცა სულ გაასუფთავებდნენ, ძირად ჩაუდგამდნენ გამოშრალს და ბოლში გამოყვანილ ფიცარს. ძირიდან უდგამდნენ ამ ფიცარს. ფიცარს იგრე გაუშვებდნენ წარბებთან დაჰდუღულში, რომ, როცა ნედლი გამოშრებოდა და დაპატარავდებოდა, ძირს მაგრა ჩაისვავდა წარბებში. ტაგანს მალლა ყურების მაგივრად გაჩერეტილები ჰქონდა აქეთ-იქით. როცა შორს წაღება უნდოდათ რძისა, შიგ ჩხირს გაუყრიდნენ და წაიღებდნენ.

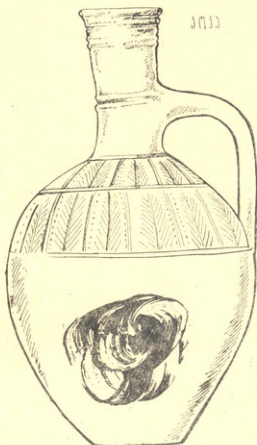
## საინჟინრო

### მეთუნეობა

ქვევრის გარდა, სხვა თიხის ჭურჭლის მკეთებელს ეძახიან ტვლუზ-ხ (ახეა თურქ.), ხოლო თვით თიხის ჭურჭელს კი — სახსია ჭურჭელ-ს (ასეა თურქ.). ქვევრები ბევრია ხმარებაში საქრისტიანო საინჟინროში, ხოლო სამუსულმანო-ში კი პატარა ჭოცობილა აქვთ შერჩენილი იშვიათად. დანარჩენი, მოღობისა-გან შერცხვენილებს, მიწაში დაუმარხიათ. მიწის თხრის დროს ძალიან ხშირად ჩნდება ქვევრები ყოფ. ნუხის მაზრაშიც კი. აქ ზოგიერთმა იცის კიდევ, სახელ-დობრ, სად არის დამარხული ქვევრი. ის ქვევრები, რომელნიც ამჟამათ აქვთ შერჩენილი, უკეთებინებიათ იმერელ ქართლრევიზე (იმერელი ქართველებისა-თვის) შექვევრევიზე. ვინც გაბედული ვეაკაცი იყო და არ უნდოდა ქართვე-ლობა დაეკარგა, იმას მოჰყავდა მექვევრე ქართველი თავის სახლში და მისი დახმარებით აკეთებდა თავის ეზოში ქურას, ანუ თუნს, შეშას უშზადებდა, ქვე-რის უთოღლ მიწა მოჰქონდა საყნის ან დიდ საყდრის (ანუ ქურმუხის საყ-დრის) მ-თით და მექვევრე აკეთებდა ჭოცობებს, ქვევრებს სხვადასხვა სიდიდი-სას. მომყვანი სახლის პატრონი ყოველნაირად უვლიდა და ეხმარებოდა საქმე-ში მექვევრეს, სამაგიეროთ გაკეთებული ქვევრების ნახევარი მისი იყო. თურ-მე არც ისე ადვილი ყოფილა მექვევრის შენახვა თავის კარზე. ამისთანა კაცე-ბი დანია სულთანს (დანიელ ბეგს) უდევნია და უსჯია მექვევრეების შენახვი-სათვის: „თქონ ქართლოვას აკმარევათ“. ხუციან-თ მუსტაფა (ხუციშვი-ლი მუსტაფა) დანიელ ბეგს ჩამოუხრჩვია და ხუციანთ ფილო კი (ჯილო ხუ-ციშვილი) დასახრობათ გაყვანილი „დანია სულთან ურუს შომოსულაში გამ-მოსვლისას დაბნეულა და ის, ე. ი. ჯილო, დახრჩობას გადარჩენილა). ამ მექ-ვევრეებს ქვევრის ძირი ჩარხზე უკეთებიათ, ხოლო მუცელი, ყელი და პირი ხელით უჩარხავთ. ინგილოებმა თვითონ არ იციან ქვევრის კეთება. სულ მცი-რედგან დაწყებული ვიდრე 20—25 ჩაფის ტევადობამდე ქვევრს ჭოცოს-ს ეძა-ხიან. მათი ჩაფი უდრის ნახევარ ვედრას. ძალიან პატარა ჭოცოს ჩექმა-საც ეძახიან. ქვევრები კი არის თხუთმეტ-თექვსმეტ თადრიანამდე (თადარი უდ-რის 30 ჩაფს). სახსია ჭურჭელ-ს აკეთებენ კაცისთაველი თათრები (მათი უმ-რავლესობა, გაღმოცემით, გათურქებული ქართველები არიან) და სოფ. თა-ლის (ძველი ფიფინეთის) ლეკები.

თიხის ჭურჭელი, მოხუცების გაღმოცემით, წარსულშიც ადგილობრივებს უკეთებიათ (მაშასადამე, ქართველებს). ხშირათ პოულობენ ხენის დროს სოფ-

ლის ახლო მთის კალთებზე ძველი შირიანი-ი კურკლის (მოკიქული კურკლის) ნაქეჩევს (ნატეხებს); მათ შორის ზოგი სხვადასხვაფერად არის მოკიქული, თითო ფერი თითო ზოლად აქვს გავლებული. მიწის თხრის დროს უპირატესად აგრეთვე თიხის ლამბაქ (პატარა, დაბალი თევზი ყოფილა), თევზი, ფაღანქაშის (საწურავი), ზედგარ-ი. მოხუცებმა იციან გაღმოცემით გაუქმებული თუნის

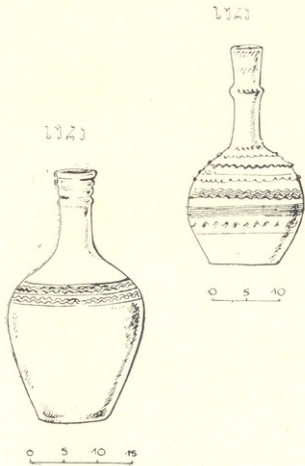


სურ. 10

(ან ქურის) ადგილები. ერთი ასეთთაგანი არის სოფ. აღჩეა-ს (ქურმუხის ხეობაში, კაკის მახლობლად) დერაში (თურქ. ხეობა), ამიტომ იქ ამოსულ დიდ კაკლის ხეს დემ ყოზ-ს (ქურის კაკალი; დემი თურქ. = თანაზომიერათ ხარშვა[ს], წვა[ს], შეწყობილს, ზურნის აყოლებას) ეძახიან. კურკლის საკეთებლათ სავარგო მიწა იმავე ხეობაში ბლომათ მოიპოვება. აკეთებენ: კოკოპს, ქოთანს, ორყურას, დოფას, დოქას, შარაწის (ან ძველებურათ კელადა-ს), დოღნას, კი-

წიბას, კუჭულას, ჩაფს, გოზაურს, ხაირას, კილანს, ზარფუშს; უწინ ყოფილა აგრეთვე თიხის სადღობელ-იც.

დოღა დაბალი, ორყურის მზგავსი პირფართე ჭურჭელია, მხოლოდ მასში ყურები არ აქვს. დოქა პირფართო, ვიწრომუცლიანი ჭურჭელია (სადღლარს ჰგავს). ჰარაწია ცალყურიანი და სწორე, განიერყელიანი ღვინის სასმისია. იგივეა კიწიბა-ც, მხოლოდ მას ყელი შედარებით ვიწრო და მაღ-



სურ. 11

ლი აქვს. დოღა ჰარაწიზე დაბალი და პირფართოა, იხმარება წყლის სასმელად-ც. გოზაური წყლის საზიღია, ჩაფი იმაზე მომცროა და კუჭულა ჩაფზე პატარაა. ჩაფს წყლის და კუჭულას წყლის და ღვინის საზიღათ ხმარობენ; ხაირა (ადგილობრივი თურქ. ასე ეძახიან) ძირვიწრო, პირფართო რძის საწველი და ღამით რძის შესანახი ჭურჭელია. კილანი პატარა თიხის ჯამია.





რომელნიარც არ უნდა იყოს, ხი-ს ჭურჭელ-ის კეთების დროს ჭურჭელს ფუთა-დ (კოპიტათ) გათლა უნდა, მერეღა წმინდათ გათლა და მოწყობა უნდა.

**ვარცხლიბე, სარეცხი-ს გეუბე, თექნაბე** (თურქ. გობი, ხონა) წიფელი კარგია, როგორც უხრწო ხეი (უხვეწო, უხიწო). კაკლით, ულაღათიაც (ნამუყენი თუთის ხე) აკეთებდნენ ვარცლს, სარეცხის გეჯს, პურის ნავს, ბოზა ნავს, ლაკანს (ძალისთვის სალაფავის საქმევი გეჯა). ლაკოპიტების შემდეგ შიგათიაც (შიგინთიანაც) ჯერ ცულით ჰყრიდნენ **დვრიან ნავოტს** (დიდრონ ნავოტს), მერე ეჩოთი სთლიდნენ, სწმენდავდნენ. კუთხეებს სატეხით ან **კოტკოტლათი** (კაკ., თურქ. — ყიზილ მიხი) უქამუარებდნენ (თურქ. უწმენდავდნენ, უსწორებდნენ). ვარცლის ან გეჯის თავეებს ეჩოთი **გამაღვდენუ** (გამოიღებდნენ, გამოიყვანდნენ ხოლმე). ბევრს ნავიც გარედან ეჩოთი უსუფთავებია. დანარჩენ ჭურჭელს: თექნას (გობი), ხონჩას და სხვა მათთანა მობრდილ ჭურჭელს **ქელეჩოთი** ჰყრიდნენ, ანუ ჰლარავდნენ (ალიაბ. **ომოღარაბ**); საჭირო დროს სატეხს, ჩორკს და კოტკოტელასაც ხმარობდნენ ნაბრების ჩასათლელათ. **წრულ ხი-ს ჭურჭელს** კი: **ბაკანს** (დიდი ხის ჯამი, ლიტრა), **თევშს** (ხის ჯამი), **კაწამ-ს** (ხის ყურიანი ჯამია, ფილს ჰგავს), **თერაზუშ** **თორვ-ს** (სასწორის თვლები) კოპიტათ გათლის შემდეგ, შიგინთაც კოტკოტელათი სთლიდნენ. **კაწამ-ს** მეტწილათ სატეხით ჰყრიდნენ და, თუ უნდოდათ, შემდეგ **საღარავითაც** (კაკ., თურქ. ყაშულ ჩიხარანიითაც = ქართ. ჩქუთს) ასუფთავედნენ. სამარჩილეს, ანუ **მარილი კაწასაც** სატეხით აკეთებდნენ, ხშირათ მრავალთვლიანს: „მარილი-ს თოლი ცალკ, პირპილის, თუთუბოა-ს ცალკ“—ე ჰქონდა ხოლმე.

**კოვჯს, ჩომჩას** ჭირ-სხლით და ვაშლით (პანტა-მაყალოს ხით) აკეთებდნენ. **წაღლით დაქოფუთება** — თავის ყალიბზე დაყენების შემდეგ კოვჯს ყაშულ ჩიხარანიით (ალიაბ. საღარავით) ამოჭებეკავდნენ ხოლმე, ჩომჩას კი ჯერ კოტკოტელათი ამოჰყრიდნენ და მერე საღარავით ამოსწმენდავდნენ ხოლმე. **შიმშათი-ს კოვჯებს** (ჩალის კოვჯებს) შექიამ (ნუხის) ბაზრით ყიდულობდნენ. მეცხვარეები **ხის ქაფქირსაც** აკეთებდნენ, იმავე წესით, როგორც კოვჯს, მხოლოთ ამას სჩვრეტავდნენ ცხელი რკინის ჩხირით. **კან-საც** მეცხვარეები ხმარობდნენ მეტწილათ. ეს დიდი, რგვალი, გვერდზე ტარიანი, სქელი ფიცრის სარქველს ჰგავს. იგი გათლილია სქელი ხისგან (წიფლისგან მეტწილათ) და გათლის დროს ზედვე აქვს შენახული ერთ მხარეზე, შუაში, დიდი **ტურ-ი** (ბორცვი, კოპიკი), რომელიც ამოყრილია, ანუ ამოღარულია ბაკანივით. კანს ბაკნიანი მხრით მიწაზე დებენ და ზედ „ხორავის ცომს ზელავენ“. ბაკნიან მხარეს ხორავის ჰამის დროს იყენებენ ჭურჭლათ.

**საუწავ-ს** (ვაშლით ოთხი თითის სისქე-სიგანის და ორი მტკაველისოდენი სიგრძის, ოთხსავ მხრით გათლილი თუთის ხეა. იხმარება „კორცის, ჭიამბე კუკურ-ის დასაკუწათ“ (დასაკეპათ).

„სანაყელ, ანუ **სანაყელა** გვრგლათ გათლილი თავსქელ-ბოლოა წიბლაკი ხეა, ნიგორის, შვინდის **უფინაყ**“-ის (ახალ შვინდს ნაყავენ, წყლით, მარილით, ნივრით და მწვანილით ანელებენ, სქამენ უპურით) და სხვათა დასანაყათ.

**სათხელებელიც** (ალიაბ. და კაკ., თურქ. ოხლულიც) ცერი თითზე სქელი,



რგველათ გათლილი ორი-სამი მტკაველის სიგრძე ხეა. ხმარობენ ნაზუქე და სხვა ამისთანა ცომის გასათხლებლად.

ქობის ყბაზე, ქონების, ორყურების, კოჭების ყბაზე რის ღუაღებს (სარკველს) აკეთებდნენ. ზოგი სარკველი ვერგალ ბორბოლანებრა (რგველი ბორბალივით) უტარო და ზოგი გვერდზე, ან შუაზე ტარინი იყო ხოლმე. ზოგს ცულით და ეჩოთი ტაბაკიც უთლია.

შემდეგში, გვიან ლეკებს დაუწყვიათ (უფრო ლისხიელ თათრებს) ხარათით, ანუ ჩარხით გამწაღვე (გამოყვანილი) ტაბაკის, თექნაის და სხვათა კეთება.

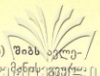
ხარათით გამწასულ შირიან თევშევი (შეღებილი ხის ჯამი. უწინ თევშები უძახნიათ. ეხლა დიასახლისებმა იციან თქმა: უამ-კოვზ დავერცხოთ, უწინდელი ბებრები კი თევშ-კოვზს ამბობენ ხოლმე) წინაც შემოჭონიით ნუხის მხრითგან.

### დაწნული ჭურჭელი

გოდრის მასალის შემზადება-დაწვნის პროცესი შესდგება რამოდენიმე ოპერაციისაგან: წიაღაკ (წერილი), თითი სისქე წნელ-ის და თეჭვე-ის (ალიაბ. თეჭები, ქართ. მანები) დაჭრა-მოღვეამ-ს (ან მოტანამ-ს, მოღებამ-ს), გახეპამ-ს, მანების დაჩხუტამ-ს (გამწვეტება), მათი დარიგვეამ-ს (შემომწკრივება, ალიაბ. დარიგებაი), დაწნუამ-ს და ძალიან დიდრონი გოდრების გაგლხსამ-სგან, თუ არ მივიღებთ მხედველობაში გოდრი-ს ყალიბ-ის გაკეთებას, რაც არ არის დაკავშირებული ცალკეული გოდრის დაწვნასთან. გოდრის ყალიბი ორგვარია: ერთი, ლოღაზ-ი წნელ-ი მოდრეკულ-ი, შაკრულ-ი კირკალი-ა, მეორე გვრგლა-დ (რგვალად, მომრგვალებულად) გამოჭრილი, გარშემო ნაპირ-ნაპირ პატარა სატეხით ან უშკოთი (ბურთაო) დაჭრტულ-ი ფიცარია (კაკ. თახტა).

გოდრის მასალა, განსაკუთრებით წნელი, უნდა იყოს ლოღაზ-ი, ე. ი. სწორი, რბილი, დრეკადი, უღვეგმოა (უნუქრო), ზედ სქელი ტოტი არ უნდა ჰქონდეს. მანებისათვის შედარებით მომსხო წნელს ჰხმარობენ. გოდრის მასალას: შენდის, შედანწლი-ს (შეინდარწლის), ათაღრის წნელს და ლიქს სკრიან წალდით მახლობელ ტყეებში და მ-თაში. ლიქს იქვე სხეპავენ, ხოლო დანარჩენ მასალას — ან იქვე, ან ეზოში. მოაქვთ კონა-თ შეკრული ურმით, ან ზურვით. იმ შემთხვევაში თუ გოდრო-ის დაწნა იგვიანებს ცოტა ხნით, მასალას ინახავენ გრილოში (ჩრდილში), შედარებით მეტი ხნით კი — წყალში.

გახეხულ და წარვე დაჩხუტულ მანებს არიგვენ, თუ წნელით გაკეთებული ყალიბია, კირკალი-ა — გარშემო, თუ ფიცრის ყალიბია — მის ნაჩრეტებში, შემდეგ ჰწნონ. პირ დაწყოვაში (პირის დაწყებისას) წნელის ერთ წვერს გამოსდებენ მანის შიგნით მხარეს და მის გათაებამდე ერთხელ შიგნითკენ, მეორეჯერ შიგნიდან გარეთ აწნავენ. ასე უწნავენ გარშემო გვერდებს ძირამდე. ძირის ამოსაწნავად ორი განიერი გვერდის მანების კუდებს დრეკავენ და ურჭმევენ მოპირდაპირე მანის გვერდით წნულში, ორი ვიწრო გვერდის მანების კუდებს კი იმათზე აწნავენ. ძირის ამოსაწნავად, ამოსახლართავად ხმარობენ დაგრეხილ წნელს ორპირად — ქვევიდან და ზევიდან. ზირ-ის გამოთავრევას (დასრულების) შემდეგ მეტი სიმტკიცის მისაცემად და დაშლის თავიდან ასაცილებ-



ლად გოდორს ჰგლეჯავენ და პირზე ერთ ჟერგა (რიგს, მწკრივს) შიბს ავლებენ. შიბის შემოსავლებათ ღრმად უგდებენ წნელების წვერობეს. მწკრივებზე და ახლართავენ შიგნიდან გარეთ, გარედან შიგნით, ისე რომ ორივე მხრიდან დაწნული გამოდის. დამთავრების დროს შიბის წნელების კუდებსაც წნულში უყრიან და მანების წვერობებსაც უმგვარგლებენ (უმრგვალებენ) დანით ან წალდით. ვისაც მტკიცე გოდორი უნდა, შუას ზეით ღიჭით სწნავს. მთლიანად ღიჭით დაწნავს იციან. სუმბუქ, ხელში სახმარ გოდორებს წნელით, ვაზით ან საბლის, ან ჩათუამ-ს (მოკლე საბმელი — ხბოსი ან ზაქის) ნაწყობით ყურსაც (ანუ ყულფსაც) ამბენ. წრულ (პატარა) გოდორებს ხმარობენ ქათმიბეათ (ქათმისთვის) კარკს დაადრვინეველ (ყვერცხის დასადებინებელ) და კურტ დააედრნელ (კრუხის დასასმელ) საბუღრა-დ. შედარებით მოზრდილ გოდორებს ხმარობენ აყრით ბზეა ჩამაადეველა (სხვენიდგან ბზის ჩამოსატანად) და სხვა მსუბუქ საქმეებში. ყურძნის საყრდეთი (საქრისტიანო საინჯილოში) უფრო დიდრონი გოდორები იციან. ნახულედ-ის (სულადის) ჩასაყრელათ უწნავთ ძალიან დიდრონი — კაცის სიმაღლე და კაცზე მაღალი — გოდორები და უგლეხიყ (უღესიათ) ზროხის ნაკელით. პირზე სახურავი სარქველიც ნაკელით გაღესილი ლასტი ყოფილა.

ლასტ-ის დაწნამ. სჭრიან და ჰსხებენ ტყეში წალდით და მოაქეთ უხურვაში და ბურზღუნ ვაზი (გარეული ვაზი), თხილის, შუნდის, შუდანწლი-ს, ათაღრის და ქამქამაა-ს წნელი, უფრო მსხვილი, ვიდრე გოდორს წნელია და კაცის მაჯაზე წვრილი თხილის, რცხილის თექევი (მანები). ლასტის წნელიც და მანებიც სწორი უნდა იყვნენ. მანებს ორივე თავს ორ-ორი მხრიდან უკაწრენ, ანუ უკაპნენ (უქლებებენ) და ქლებებს შიგნით ორ გვერდს ტყლა-თ უთლიან. მანებს თითო თავს უჩხუტენ ქდის გარეთ და მწკრივზე არიგევენ მიწაში. ამის შემდეგ პწნენ. პირ დაწყოვაში ჯერ შიბს ავლებენ და მერე ჩვეულებრივ აწნავენ წნელს. თავ-ბოლოში გადაწვნის შემდეგ გადამტებულ წნელების კუდს ჰგრეხავენ და უკან აწნავენ მანის მეორე მხრიდან, რომ ნაპირის მანები დამაგრდნენ და არ გამოსცივიდნენ ხმარების დროს. ამგვართ ბოლომდე რომ ამოსწნავენ, ზევიდგანაც ერთპირ შიბს ავლებენ ხოლმე. მანის თავებზე რველათ, გაუთლელი ადგილის შენახვაც და შიბიც ლასტის სიმტკიცისთვის არის საჭირო.

ლასტის, გოდორის და სხვა მათთანათა წნელის ჭურჭელს დაწვნის დროს ზედათი დაქირევაა-დატრპაა უნდ (ზევიდგან დაქერა, დაბეგვა უნდა), რომ დედრიან ღარღატეც (დიდრონი შუალედები, ჭურჭურტანები) არ დარჩეს. ლასტის დიალ (ძალიან) ბევრ საქმეში ხმარობენ: გოდორ-ის ყაზზე (პირზე) დასახურათ, საკომლეზე დასაფარებლათ, რომ აყარზე ცეცხლის წინწკალი არ ავიდეს, გემრამ-ის (ფარების) კარათ, ცხორ-ის გადასაყვან ხიდათ ხეზე; ყარასაველები (ცხელი ადგილის მცხოვრებლები) [ხმარობდნენ აგრეთვე] ბზის ურემზე მოსაკერელათაც, ფარცხადაც, კაკლი-ს ლებან-ის მოსახალეზლდაც (თხილის წნელის ლასტს) და სხვ.

ჩაფარ-ის დაწვნა. ოთხ-ხუთ ან ექვს თექს ამზადებენ ისე, როგორც ლასტისთვის, მხოლოდ ჩაფარის თექები ბევრად გრძელია, ვიდრე ლასტისა. შემდეგ მათ მწკრივით ჰყუდებენ კედელზე და ზედ გარდიგარდმო ადებენ ჩაფარ-ის ყავარს (სქელი ჩალა, ლერწამი) ორ-ოლს ან თითო-თითოს და აკრავენ ზედ ბახჩი



**ხრალით განაჯად** (აუთის ქერქი) ქერქით. ქერქი ჯერ გამხმარი და მერე დაღობილი უნდა იყოს გამძლეობის მოსამატებლათ. ყოველი ყვარის შემდეგ ყავარი უნდა დაეკრას ყველა თექვსმეტე. როცა გამოთარღებულ ლერწამის თექვსმეტე ვარეთ გამეტებულ კულებს მტკაველ-ნახევარს სტოებენ, დანარჩენს ერთ ხეზე სდებენ და აჭრიან წალდით. თუ ჩამონაჭერი კული გრძელია, მაშინ იმითაც პატარა ჩაფარს მწნოხე. ჩაფარს ხმარობენ: ჩირის, ჩურჩის (ქლიავის, შვინდის ჩირი), შუნდის, ქლიავის (კერკების) გასახმობათ, მორიზა-ს ჩასადებათ (ახალგამოსული აბრეშუმის ქია, მური) და სხე.

**ტანკი-ს დაწვნა.** ტანკის (ალიაბ. კალათს) კაკელები სწნავენ ღრდკეცით, ხოლო ზავნელები, თასმალელები, ყორანელები, შოთავრელები, მარსნელები, ვერზიანელები, ალიაბათელები, მოსულელები, მენგინელები — ღრდკეცით, წნორის წინკრებით და შუნდის, შუდანწლის წკეპლით. ტანკი-ს დასაწნავათ ლედეკეს მისში, ჩალთუქების თესვაში ამაზადებენ. ლედეკეს ითრევენ ბრულები-დგან და ბრულებში ამოსულ ხეებიდგან, რომლებზედაც ახსენია ხოლმე. ჩამოთრევის შემდეგ მას ჰსლოპენ, ზედაითი ქერქს ჰხლიან და გულს წიაკისთანას (წვრილისთანას) შუაზე ჰხევენ სიგრძეზე, პატა მოსქელომთანას (მომსხვილოსთანას), ისევე ახორხლებენ და სადედანოსთვის ახმობენ. შუაში გახეულ ლედეკეს ხელის თითებზე ახვევენ ჩანჩაყებად (რამდენჯერმე ხელზე გადახვეული) და ამასაც ახმობენ თილიშა-სთვის (თილიშათი სწნავენ, დედანა კი მანების ან საზედაოს მაგივრობას ეწევა). დაწვნის წინ დედანასაც [და] თილიშასაც წყალში ალბობენ, შემდეგ იწყოვენ წორს (იწყებენ წვრს). გრძელ, რგვალ ლედეკეს — დედანას ორ-სამჯერ ერთ-მანეთზე ახორხლებენ ძალიან პატარათ, შემდეგ ზედ ახვევენ თილიშას (გახეულ ლედეკეს) ისე, რომ ხდება ერთი „ნეკით ვერჩანატენ კირკალიეთ რაიმ“ (პატარა ნაჩრეტინი რკალი). ამის შემდეგ კიდევ ერთ ფენათ ახვევენ მიღებული რკალის გარშემო გამეტებულ დედანას, მის ქვეშ მოქცეული დედანის ქვეშიდგან უყრიან ხის პატარა ბიზს (სადგისი) და იმ ხერეღში გარედან შიგნით უყრიან თილიშას ან კი ენას, რომლის უკანა ბოლო გამოიბლია და გაპოზილში მოქცეულია თილიშას წერი. გაყრის შემდეგ სწევენ, მაგრათ უჭერენ ისე, რომ თილიშას გახეული გვერდი ქვეშ ექცევა. ასე გარშემო რომ შემოუვლიან, კიდევ ახვევენ დედანა-ს გავრძელებას და ისე იმავე წესით სწნავენ. ამნაირათ ზირ-ის (ძირი) დაწვნა რომ დასრულდება, დედანას უკვე გარშემო აღარ ახვევენ, არამედ ძირის ნაპირში ზევიდან ახორხლებენ და იმავე წესით აწნავენ გვერდებს ძირზე. როდესაც ტანკია საჭირო სიდიდისა გახდება, მაშინ პირზე შიბს-აც ავლებენ, ე. ი. ერთ რიგს ზევიდან უღედანოთ ზედმეტათ უწნავენ. გამოდის წინდის-ფერად-ების ჩასაყრელი და წინდის ქსოვისას სახმარი „პატარა ზირ ფართო ყბამ, პიწა მიწრო, დაბალი კასრივით — რამდ“. კაკელებს ხილის საკრეფი ყურიანი ტანკი ზირწწლუტათ (ძირმწვეტი, წიწოლა) გოდორივით უწნავთ ღიპით ან შვინდის და შვიდანწლის წკეპლით.

კაკელების წინდის ტანკის ალიაბათელები კალათს ეძახიან, ხოლო ხილის საკრეფ ტანკის — ტანკეტს. სოლიან ერთ ხეს კორსოლანგბრა (ბზრიალასავით), სქელ თავს უჭდევებენ, ჭდეში ახვევენ, ჰკრავენ სქელი ლედეკეების ან წკეპლების ერთ მხარეს, მეორე მხარეს კი ზევით აღმართავენ გარშემო მანების მაგიერ და შემდეგ დაუხვეველი ლედეკეით სწნავენ ისევე, როგორც გოდორს; დასრულებისას უდგებენ ლედეკეს ან წკეპლისვე ყურს. ყურის და ნაპირის

დასამაგრებლად ტანკი-სწრაფათ შიბს ავლებენ. ტანკეტიც ხისძირიან წოწოლა გოდორს ჰგავს. ამით ხილის კრეფა ადილდება, როდესაც მალაქა წესდება. ჰკრეფენ; საბლით ტანკეტის ჩამოწვდის დროს მისი წოწოლა ძიბმატრებს და ედება და ადვილათ ჩამოდის ძირს, დედამიწაზე.

ალიბათელები და მახლობელი სოფლები წნორის, შეინდის და შვან-წლის წყეპლისაგან ყურთან [და] მომრგვალებულძირიან კალათებსაც სწნავენ. ამოსახლართავად უფრო წვრილს და მანებათ შედარებით მსხვილ წყეპლას ხმარობენ. კალათისთვის მანებს აყენებენ საჭირო სიგრძეზე და მოღრეკულად სვამენ მიწაში ორივე წვერით, ერთ წვერს ერთ მხარეზე, მეორეს — მოპირდაპირე მხარეზე. ყველაზე დიდი მანა არის შუაზე, მერე თანდათანობით მარჯვნივ და მარცხნივ მცირდება. ღრმათ ჩაყრილი ყურის წვეროები ორი თავბოლო კუთხეების მანის მაგეირობას ეწევიან. მანების ჩასმის შემდეგ იწყებენ ჯერ ძირის ამოწვნას. ერთ გრძელ წყეპლას შუა ძირში გადააწნავენ რამოდენიმე მანაზე, მოჰგრეხავენ, ისევ უკან დააბრუნებენ, ასე რამდენიმეჯერ, ვიდრე ძირის პატარა ადგილი ამოიხლართება. შემდეგ ამოხლართულის გარშემო სწნავენ ისე, როგორც გოდორს, ვიდრე დედამიწის სიახლოვის გამო გაძნელდება წენა. ამის შემდეგ აბრუნებენ პირზევით, ყურს კუთხეებში უყრიან და დანარჩენსაც სწნავენ გარშემო, ამთავრებენ. კალათის მანებიც და ყურიც (მეტწილათ) პტყლათ არის ხოლმე გათლილი. ასეთ კალათებს დედაციკისასაც სწნავენ. დამთავრების დროს შიბი აუცილებელია ნაპირის და ყურის დასამაგრებლად. უწინ სახურავებიანი კალათები და ტანკიებიც სცოდნიათ.

**ხოყერ შაკერა.** სწორათ გაზრდილ ახალგაზრდა ტყის კაკლს — იალანუოსს, ცაცხს, რომელთაც ყაბუხ არ დაჰქირაჰევიაუ (ქერქის ზედაპირი არ დასქდომიათ), წალდით შემოუყეპნავენ, შემოუქდევენ ზევიდან და ქვევიდან საჭირო სიგანეზე, მერე ზევითა ქდიდან ქვევითავე წალდის ტუჩით ჩახხევენ ქერქს და წალდის ტუჩითვე, ან პტყლათ გათლილი თხელი სოლებით ფრთხილად ხდიან. საყერათ კი თელის ყაბუხის (სქელი ქერქი) ქვედა პირს, ქერქს თითის სიგანეზე, ადლის ან მეტ სიგრძეზე ჰხდიან. მასალის დამზადების შემდეგ ცალკე სპრიან რგვლათ ძირს და ცალკე — ხოკრის სადრეკს (ან კირკალს) გრძლათ და სწორათ, შოლტივით. ხოკრის შესაკერათ თითის სისქე ათადრით სთლიან თითის სიგრძე ენას პტყლათ ისე, რომ წვერი ძალიან თხელი ქონდეს და ბოლო — ცოტა მოსქელო. ბოლოს, სიგანეზე პატარა მანძილზე უბას უპობენ და აჭერინებენ შესაკერ თელის ქერქს. შემდეგ სადრეკისათვის გამოპრილ ქერქს (ინგილ. ყაბუხს) ჰხრიან და თავებს ერთიმეორეზე ოთხი თითის ან ცოტა მეტის სიგანეზე უდებენ; მერე დაკავშირებულ ადგილს ორმჭკრივით დანის სიმტყელეზე დანით სჩერებტავენ (უჭრიან). ნაპირებს ამ ორი მჭკრივის შუამიც ორ-საიგნით უჭრიან. ამის შემდეგ იწყება კერვა; უჭრიან დანით გაჭრილში ენას, ბოლოდან აჭერენენ საყერ ქერქს ენის საშუალებით ერთი მხრიდან ხეორე მხარეზე ისე, რომ ერთი გოჯის სიგრძე ქერქის ბოლო აქეთ მხარეს დარჩეს. გარეთ დატოვებულ ქერქის ბოლოს უკეცავენ ზევით და იმაზე ჰკეცავენ შიგნიდან გარეთ საყერ ქერქს ისე, რომ სადრეკის ზედაპირს გადმოეხვიოს და ზევით აკეცილ ქერქის ბოლო ქვეშ მოიყოლოს. შემდეგ ხელმეორეთ იმავე ხერეულში უყრიან ენას და აჭერენენ, რომ დამაგრდეს და არ დაიშალოს ნაკერი. ასე ერთ ნაპირს რომ შემოკერენ, მერე ზევიდან ქვევით აჭერებენ სადრეკის თავებს ერთ რიგათ. მეორე რიგს (ხან არა აქნა ხოლმე)



ქვევიდან ზევით ჰკერენ და როცა მეორე ბოლოში გავლენ, ახლა ძირს აწყობენ და აკერებენ. ძირსაც და სადრეკის ქვედა ნაპირსაც ორი თითქმის ერთნაირ დაცილებით შიგნით დანით სჭრიან (სწვრტავენ) სივანეზე და მას შემდეგ ჩაყრილ ენას ძირიდან გარეთ აძვრენენ; ამ წესით აკერებენ, უგდებენ ძირს. ხოკრები სხვადასხვა სიდიდისა იკერება წინდის ფერადების, ტანისამოსის და სხვათა ჩასაწყობათ, მამულყოფაში სახმარათ; ხოკერი ბევრ საქმეში პატარა კასრის მაგვირობას ეწევა.

## ლითონის ჭურჭელი

რვალის ჭურჭლის მკეთებლებს მდებარეობს ან მისკარს (თურქ. აგუ, მის-რვალს) ეძახიან. რვალის ჭურჭელი შემოქმონდათ ნუხიდან ან ლაიბ-ისგან (ასე ეძახიან რვალის ჭურჭლის მკეთებელს, კარდაკარ დამტარებელს) ყიდულობდნენ. ამის ხელოსნები ადგილობრივ არ ყოფილან.

არის რვალის შემდეგი ჭურჭლეული: თუნგი-ი (ადგილობრივ თურქ. საი-ანგ), განიერყურიანი (ანუ ყულფიანი) წყლის საზიდია; წუმწუმა (ალიაბ.) იგივე წურწუმა (კაცელები ჰაფტუას ანუ ჰაფტოფას ეძახიან=თურქ.) განიერყურიანი, ლულუკიანი (მილაკიანი), ხელზე წყლის დასასხმელი ჭურჭელია; ფარჩ-ი წურწუმაზე პატარა თუნგია; მაშრაფი, ანუ დოღჩა (თურქ. თას-საც ეძახიან) წყლის სასმელია; ქობ-ი დიდი და პატარა; ძალიან პატარა, უყულფო ქვაბს კუმკუმ ქობს ეძახიან; ყულფიან ქობ არაყის სადღღებლათ და ქორწილებში და სულპურევი (ალაბი) საჭმლის მოსახარში დიდი, ორყურიანი ქვაბია. ლანგარ-ი დიდი თევშია, ფლავის და მისთანათა საჭმელად და ქვაბის პირზე დასახურათ; ლაგან-ი — ეს უფრო ღრმაა, ვიდრე ლანგარი; არის ფრინჭი-ის დაგანიც (ტაშტი); ამას მეტწილათ ხმარობენ წურწუმით წყლის დასასხმელათ და შიგ თავის, ხელის ან ფეხის დასაბანათ; ჟამ-ი (ჯამი), ბაღია-ჩულურ დიდ ჟამი (ღრმა, დიდი ჯამია); ბოშყავ, ანუ ბოშყაბ-ი ლანგარს ჰგავს, მხოლოდ ბევრად პატარაა; აბუგარდან, ანუ აგუ ჩომჩაი — ხმარობენ, სხვათა-შორის, ქორწილებში და სულპურევი წვნიანის ამოსაღებათ. ქაფქირ-ი და-ჩვრეტელი, არადრმა ჩომჩაი, საწურავია. ფალანქა-ში დიდი, ღრმა, უტარო, რგვალმუცლიანი დაჩვრეტელი საწურავია. აგუ-ის ორყურა მემამაია — დიდი, სწორე და ძალიან დაბალპირიანი, უმუცლო, შიგ დაჭრელებული ლანგარია, ხმარობენ მეტწილათ ქორწილებში და სულპურევი დიდრონ ქვაბებზე დასახურათ, ბევრისთვის საქმელის ამოსაღებათ და სხვ.

თიანი-ი დიდი, სწორათ აღმართული დაბალგვერდებიანი, პტყელძირიანი ტაშტია, იხმარება საპოვნ სადღღებლათ (საპნის სადღღებლათ), ბექქაზის (ბადაგის) სადღღებლათ, საჭმლის სახარშავად და მოხარშული საჭმლის ცეცხლზე თბილათ შესანახათ სულპურევი და ქორწილებში. ტორონჩია ძროხის საწველია; თავასარ-ი ტარიანი ტაფაა. ყოფილა, აგრეთვე, არყის სახდელი ზარფუშიც.

## თუშეთი

### მ ე თ უ ნ ე რ ბ ა

მთბრ. ნინო წვერაიძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა).

თიხის ჭურჭელი არის ქოთანნ, ქილაი, კოკაი, ხაღვინეა, ქვის ჭამაცნ.

ქოთანნ ქვაბი არის, ადგილობრივ ნამუშეაგარი. მოყვანილობით მრგვალია, აქეს პირნ, ტანნ, მსკერნ (ძირი); ის დაბალი ნამუშეაგარია. ხმარობენ ხორცის, ფაფის, ლობიოს მოსახარშად („კარგ საჭმელს აკეთებსო“).

უწინ ის უკეთებიან სოფ. ომალოში (ეხლა აღარ აკეთებენ), — „თიხას ჯერ მოზელდესა-დ' გწყკეთებდეს ქოთანს, მემრ ცეცხლი ჩაზღმოდესა-დ' გამწყობდეს“, ე. ი. გამოწვავდნენო.

სოფ. შტროლთის მცხოვრებმა ნინო წვერაიძემ მიაშბო: „ერთ კაცს თურ (თურმე) გადმოდგმულ ქოთან ენახ, რო ისევ დულდ; ეკითხ: რად დულსავ?“ ეთქვ: „ასრ იცისავ; ამასავ შეშა არ უნდავ, მაგრ დულსავ. უფიქრნ: თავის სი-ცოცხლევ რო ეგ მქონდესავ, შეშა არ მინდ მოქრადავ“ დავ უკითხავ: „არ გახ-ყიდითავ“ — გაეხყიდითავ. რავკვერევ? — ერთ ქარადავ დავ ერთ ფურადავ.

უყიდნ (უყიდნია); დუხდგამ: ჩუხრი მოსახარშნ, ჩუხსხამ წყალნ; უყუ-რებსა-დ' არ დულდებ; ეტყვის თურ (თურმე): „დულდი, დულდი ქოთანავო, ქარად, ფურად ნაყიდაყო!“. დავ რავ წყდულებდ (აადულებდაო).

ქილაი, ქილუნაცნ „მოკალული“ ან „დაწამლული“ (მოწამლული) ჭურჭე-ლია, შემოტანილი კახეთიდან.

კოკაც დაწამლული ჭურჭელია, შემოტანილი იქიდანვე. ხმარობენ მთაში არაყისათვის, ბარში წყლისათვისაც.

ხაღვინე არის ლიტრა, ისიც დაწამლული და იქიდანვეა შემოტანილი. ხმა-რობენ არაყისათვის.

ქვის ჭამაცნ თიხისავე ჭამი არის, ისიც დაწამლული და იქიდანვე შემოტა-ნილი. ხმარობენ საჭმლისათვის.

კოკიან ჭამნ შემოტანილია ქისტეთიდან. აქეს ნაწილები: პირნ, მუცე-ლნ, კოპნ და ხაველეი (ყური).

ქიბილაცნ — ქიპლა; შემოტანილია კახეთიდან. ძველად უხმარიათ; წყლის ჭურჭელი ყოფილა, მცირე.



მთხრობლები: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლოთა); ნინო წვერაიძე, 63 წ. (სოფ. შტროლოთა); დიმიტრი ხელაიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილოთა); გიორგი კახიანი, 66 წ. (სოფ. დართლო); ხარიტონ თავბერიძე, 94 წ. (სოფ. დანო); ხუტო სულაკაური, 66 წ. (სოფ. ფარსმა).

ხის ჭურჭელს ზოგს ადგილობრივ აკეთებენ, ზოგს ყიდულობენ თელავში. ადგილობრივ აკეთებენ: კოდს, იჯაგას, ჩხუტს, გეჯას, ხონჩას, ქიტს, კოჩხოს, კოვზს და სხვას. ყიდულობენ ჩარხის ჭურჭელს: ხონს (თაბახს) და სხვ. კოდსა და მის მაგვარ ჭურჭელს თითო-ოროლა აკეთებს, გეჯას, ხონჩას და სხვას კი — ყველა. ხელობას სწავლობენ ერთმანეთისაგან.

კოდი და მისი მაგვარი ჭურჭელი ბარში კეთდება (რადგანაც მისთვის საჭირო მასალა იქ არის), გეჯა, ხონჩა და სხვა კი — მთაშიაც და ბარშიაც. კოდის მკეთებელს ეწოდება მკოდე, ჩხუტისას — მეჩხუტე და სხვ.

კოდსა და მის მაგვარ ჭურჭელს აკეთებენ უმთავრესად ფულური ცაცხვის ხისაგან: ხეს მოსჭრიან, დახერხავენ საჭირო ზომაზე, მერმე შიგნით ხოჭოთა და კერცოთი თხრიან, ბოლოს მსკერს, ანუ ძირს გაუკეთებენ და გარედანაც ყაყუატოს (არყის ხის გათლილი ან შუაზე გახლეჩილი წნეღის სალტეა) მოუჭერენ (ყაყუატოს თავებს ერთმანეთში შეუყრიან და ისე დაამაგრებენ). გეჯას მთაში ფიჭვის ხისაგან აკეთებენ, ქიტ-კოვზს, ჭამსა და სხვას კი — არყის ხისაგან. არყის ხეს მოჭრიან, დამორავენ, (ე. ი. პატარა-პატარა, 2 არშინის სიგრძის ნაჭრებად დაჭრიან), ქერქს გააცლიან და მერმე იქიდან აკეთებენ რაც უნდათ.

ჭურჭლის გაკეთებას ამოთხრას (ამოთხრილი ჭურჭელი), ანუ ამობაკენას (ამობაკნული ჭურჭელი) ეძახიან. (ბაკანი თაბახიგებური ჭურჭელია). იარაღად ხმარობენ ხოწს, კერცოს (ლორეჩო), საწარბავს, ცულს, კელეჩავს, ხანჯალს, დანას. ხის ჭურჭელს საერთოდ ხის ბუნაგსაც ეტყვიან. ხის ჭურჭელი არის: კოდჩ, იჯაგაჩ, ჩხუტჩ, კასრჩ, კათხაა, ხონჩ, ბაკანჩ, ხუფჩ, ტაბაკაჩ, დურკჩ, ჭანჩ, ბაზეა, ანუ ბაზუნაყა, ხონჩაა, ფიღაყჩ, ხანივრიაყჩ (ხანივრიაყ ბაზუნაყჩ ან ნიერის ხანაყელაყჩ), ქუმლის ხანაყელაყჩ, ტაგანჩ, კოჩხოა, ქიტჩ, კოზჩ, ქაფქიაყჩ, ფაფის ხარეველაყჩ, ქრიჯჩ, საკვრეთელაყჩ, გეჯაა, ლიტრაა, კროჭჩ.

კოდჩ ალუდისა (ლუდის) და საარაყე ბუყის ჩასაყენებელი ჭურჭელია. კოდი დიდიც არის და პატარაც. აქვს: პირჩ, ტანჩ, მსკერჩ (ძირი). მსკერი ერთიანი ხეა, მას გარეშემო აქვს ყაყუატო (სალტე). მსკერს ქვეშ, შუაში, უდგას ფეკი, რომ სიმძიმემ ძალა არ მისცეს. სახურავად ან სიპი აქვს, ან სხვა რაიმე გადასაფარებელი. დამკვლევულ, დაზიანებულ კოდს კეთილის (სულადის) შესანახავადაც ხმარობენ.

საწდეა, იგივე სალუდე ჩხუტჩ, კოდისებური ჭურჭელია, კოდზე პატარა. ხმარობენ ლუდის ჩასაყენებლად. აქვს: პირჩ, ტანჩ, მსკერჩ, ყაყუატოა; შიგნულგა ჰქონდეს კიდეც ჰაჭი, ანუ ჰაჭუყაყ (ჰაჭიანი ჭურჭელი), ე. ი. გამომწერილი ნაწილი (ჰაჭი, ანუ ჰაჭუყაა საწდესა აქვს ეს თუ იჯაგას, საზოგადოდ ხეზე, ანუ მასალაზე არის დამოკიდებული; თუ ხე გამომწერილი ნაწილიანი შეხვდათ, მაშინ უკეთებენ, თუ არადა — არა).

საწდე არის სპილენძისაც; მას ისეთივე ნაწილები აქვს და საკვლეც. ერთი

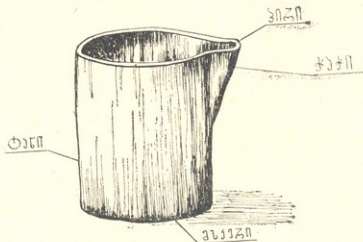


ასეთი საწლედ არის სოფ. ილიჯურთას; მას აქვს წარწერა: „ესა სწლედ შემო-  
მიწირავა ბუცოზიანთ ანთასი ცოლმანა სასულიეროთა დამი (?) ანაჟუჟი **ქუტუნუღი**  
თენის XIX ს.

სიგალონიძისა

საწლდით ჭირში ან ლხინში გამოიტანენ ლუღს და ჯარში (ხალხში) დადგა-  
მენ. მასთან დადგება მეღვინე (ე. ი. ლუღის დამსხმელი) ტარკოშაყით (დიდი  
საწვენეა); მორჩილებს უჭირავთ თასები; მეღვინე ტარკოშაყით ამოიღებს საწ-  
ლდოდან ლუღს და მორჩილებს თასებს გაუვსებს და ეს უქანასკნელნი ჯარს მი-  
წვდიან.

### საწლედ



სურ 12

იჯაგაცი კოდისებური ჭურჭელია, კოდზე პატარა. ხმარობენ ლუღის ჩა-  
საყენებლად, აგრეთვე საარაყუზედაც, როდესაც კოდი არ ჰყოფნით საარაყეს  
დაყრის დროს. აქვს ნაწილები: პირი, ტანი, მსკერვი ყაპყატო და, შეიძლება  
ჰქონდეს, ჰაჭი, ანუ ჰაჭუყაცი.

ჩხუტიც კოდისებური ჭურჭელია; ჩხუტი ორია: ერთს ხმარობენ ზის შე-  
სარევად (რძის შესადღებლად), მეორეს — საფორედ.

ზის შესარევი ჩხუტი კოდზე პატარაა; აქვს: პირი, ტანი, მსკერვი და ყაპყა-  
ტო. ჩხუტსავე აქვს (ცალკე) ბრუნელი, რომლითაც ზის ურევენ (რძეს დღვე-  
ბავენ). ბრუნელს აქვს გრძელი ტარი, რომლის ბოლოზედაც შემოკმულია  
ბრუნელი (საკუთრივ), ე. ი. ჯვარიდებულაჲ ხეა, გარეშეშო შემოკირებული  
ჯარჯით, ანუ დაგრეხილი წნელით.

საფორე ჩხუტი იგივე კოდია, დიდი ზომისა. აქვს იგივე ნაწილები და შეი-  
ძლება ჰქონდეს ჰაჭი ან ჰაჭუყაცი.

კასრი ცხერის საწველი მცირე ჭურჭელია. მაღლა, პირთან, აქვს საჯელე  
ჯოხი.

კათხა ჩხლავის (არყის გარეთა კანი) პატარა ჭურჭელია. ხმარობენ მემ-  
ცხვარეები ბინებში კალტის ან მარლისათვის.

ხონი თაბახია. არის დიდიც და პატარაც. ხმარობენ ცომის მოსაზღვლად,

კალის ან კალტის გასაზღვლად, ან კიდევ — სარეცხისათვის. არის, აგრეთვე, **საერბოე ხონწ**; ის ერბოს შესანახი დიდი ჯამია; აქვს **სარჭველწ**.

**ბაკანი** დიდი ხონია. ხმარობენ ცომის მოსაზღვლად. **გომრუღაწ** **ბაკანაწ** **მ**  
ლრმა ჯამია, დიდი ან პატარა. ხმარობენ კარაჭისათვის. **ბიგწ** **მირსუქაწ**

**ხუფწ** დიდი ლრმა ჯამია, აქვს **სახურავაჯწ**; ხმარობენ ცომის მოსაზღვლად და გამომცხვარი პურის შესანახად.

**ტაბაკაჯწ** სინივით გაშლილი და მირგველაც (მრგვალი) ჭურჭელია; ხმარობენ გორდილაყის (მოხარშული პურის ან მკადის კვერის) ამოსაყრელად ან მოხარშული საქმლისათვის, ან კალტისათვის. **ტაბაკაჯწ** მოგროძოც არის; მას აქვს **სახურავაჯწ**.

**ღურკწ** ღურის მოსაწველი ჭურჭელია; ის მემცხვარეებსაც აქვთ ბინებში ცხვრის საწველად და მას **კასრს** ეძახიან. მაღლა, პირთან აქვს საველე ჯოხი. არის აგრეთვე **საერბოე ღურკწ**; ხმარობენ ერბოს შესანახად; გაკეთებულია **კუნძისაგან** (ნუქრიანი, ერთიანი, გლუვი ხე).

**ჯამწ** სხვადასხვანაირი არის, სახელდობრ:

ა. **ჯამი დიდ-პატარა** ჭურჭელია. ხმარობენ კალისა, პურისა, კალტისა და სხვათა დასაწყობად.

ბ. **ჯამწ** პატარა და ლრმა ჭურჭელია, ხმარობენ საქმლისათვის.

გ. **ჩაღის ჯამწ** იხმარება საქმლისათვის; შემოტანილია კახეთიდან.

დ. **საკარაქე ჯამწ** დიდი, ლრმა ჯამია; აქვს **სახურავაჯწ**. ხმარობენ კარაჭისათვის.

**საერბოე ბაზეგა**, ანუ **ბაზუნაჯწ** **როკისაგან** (ნუქრი) გაკეთებული ჭურჭელია, მაღალი ან დაბალი. აქვს სახურავაჯწ, ხმარობენ ერბოსა ან კალტისათვის. **ბაზეგა** დიდი ჭურჭელია, **ბაზუნაჯწ** — პატარა.

**ხონჩაა** სხვადასხვანაირი არის, სახელდობრ:

ა. **ხონჩა** ვიწრო, გრძელი, ოთხკუთხი, ოდნავ ჩაღრმავებული ჭურჭელია, **ფეკიანი ხონჩისმაგვარი**<sup>1</sup>. უკანასკნელთან შედარებით ეს უფრო ხშირი სახმარებელია საქმლის მისატანად; მას სტუმრის წინ, ძირს, დგამენ საქმლით.

ბ. **საკეტავაჯიან ხონჩაა** პატარა დახურული ხონჩა არის.

გ. **საკორციაც ხონჩაა** გრძელი, **გულამოთხრილი**, სახურავაჯიან ჭურჭელია. ხმარობენ ჯორცის ამოსათრელად (ამოსაღებად).

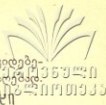
**ფიელაჯწ** მოზრდილი, გულგაშლილი ჭურჭელია.

**სანივრიაჯწ** ან **სანივრიაჯ** **ბაზუნაჯწ** ან **ნივრის ხანაყელაჯ**, ნივრის ხანაყავი ჭურჭელია, ანუ ფილი. ზოგს აქვს **ყურწ** ან **საველეა** და **სახურავიც**. ნიორს ნაყავენ **გურჩით** (ფილთაქვა).

**ჭუმლის ხანაყავაჯ** ან **საცეხველწ** **ჭუმლის ხანაყავი** ჭურჭელია, ანუ ფილი. ზოგს აქვს **საველე**; **ჭუმელს** ნაყავენ **გურჩით** (ფილთაქვა). ამაშივე ნაყავენ **მარილს**.

**ტაგანწ** სამარილე არის; ის სხვადასხვა მოყვანილობისაა: ოთხკუთხი, გრძელი, მაღალი, მრგვალი კასრივით; აქვს სახურავაჯწ, რომელიც ბაწრით ან თასმით არის მასზე შებმული. ტაგანი ხშირად შემკულია ნაჭრელით, ციკნის-ყურაყით და სხვა.

<sup>1</sup> იხ. „მასალები“, ტ. 1, ავეჯი, გვ. 345.



კოჩხია სხვადასხვანაირია, სახელდობრ;

ა. კოჩხია ღრმა ჭურჭელია; აქვს გრძელი ტარნ ბოლოში ჩამოსაკიდებელი კაუპაციო. ხმარობენ წყლის, ზის (რძის), ალუდის (ლუდის) გადასაღებად.

ბ. სამეცხვარეო, ანუ მემცხვარულ კოჩხია ისეთივე ჭურჭელია, როგორც კოჩხია, ოღონდ მას საყელეა (ტარი) მოკლე, მტყელი და გაცვრეტილი აქვს წელზე ჩამოსაკიდებლად. ის არყის ნუფრისაა, ხმარობენ წყლისათვის.

გ. საბუყე კოჩხია ბუყის ამოსადებელაჲ კოჩხია, დიდი.

დ. ჭიტურაჲ კოჩხია დიდი კოჩხო არის, ჭიტისებური.

ჭიტნ ღრმა, გრძელტარიანი კოვზია. ხმარობენ წენისა და სახვრეტაცის სახვრეტად და სხვა. არის აგრეთვე დიდ ჭიტნ; ის დიდი ზომისაა; ხმარობენ საწვნედ.

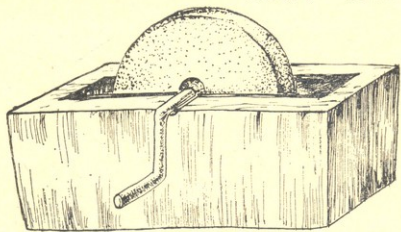
კოჲნ თხელი, პირგაშლილია, მოგრძო კოვზია. ხმარობენ საჭმლისათვის. კოჲნ არის შინაური თხის რქისაჲ. ჭიტ-კოჲნაჲ შეერთებული ჭიტი და კოვზია, ტარის ერთ მხარეს არის ჭიტი, მეორე მხარეს — კოჲნი. ხმარობენ მეცხვარეები ბინებში. ჭაფჭირაჲ სხვადასხვანაირია, სახელდობრ:

ა. ჭაფჭირაჲ დიდი, პირგაშლილი, ტარიანი ჭურჭელია. ხმარობენ ფქვილის ამოსათრელად (ამოსაღებად).



სურ. 13

ჩაჯნილ ბეჲა



სურ 14

ბ. ჭაფჭირაჲ ისეთივე ჭურჭელია, ოღონდ პირდაცვრეტილი. ხმარობენ ჭაფის მოსახდელად ან საჭმლის, კარაქის, ხინკლისა და გორდილაჲის ამოსათრელად (ამოსაღებად).



ქართული  
სტრუქტურული

გ. საარაუებ ქაფქირაენ არაყის ბუყის სარეველია.  
ფაფის სარეველან ფაფის ან ხალიფაფის სარეველა.  
ქრიენ ფქვილის ამოსათრელი ჭურქულია, ყოში.  
საქვრეთელან არის ბეჭედი პურისა და კორტრის (ქაღის) მელად.

ზევიდან დასახ-

გეჟა სხვადასხვანაირია: ა. ლახბბამ ან გეჟამ ძლიერ დიდი და გრძელი ნა-  
ეია. დგას საქვაბეში. მასში წურავენ ზისწვენს. მას ერთ მხარეს გაყრილი  
აქვს რიყი (ჯონი), რომელთანაც ჩაგებულია ჩინქარი ან სხვა ბალახი სვის სა-  
წურავად.

ბ. საბუეე გეჟამ დიდი, გრძელი გეჟა არის. მასში ასხამენ გამოხდილ ბუყს  
საქონლისათვის.

გ. საარაუე გეჟამ მოკლე, ღრმა გეჟა არის, თავსა და ბოლოს გაქვრეტილი  
ნუნის (მილის) ვასაგდებად (გასაყრელად), მასში არაყის მოწურვის დროს წყა-  
ლია ღარით მივდებული.

დ. ჩარხის გეჟამ ჩარხის სალესაყის ქვეშ დასადგმელი ღრმა გეჟა არის.  
მასზე გამართულია ჩარხნ, რომელსაც ქვეშ (გეჟაში) წყალი უდგას. გეჟის  
ნაპირზე, გეჟაშივე ზის სხვა სალესაყნ.

ე. მარილის საქმელან — გეჟით ფურს მარილს აქმევენ.  
ლიტრამ ლიტრიანი ჭურქულია. ვაკეთებუღია კუნძისაგან (ზომით არის  
30,5×28×9,5 სმ; გარშემო — 109 სმ. აქვს საქველე. ის ძველი ჭურქულია; მას  
ეხლა აღარ ხმარობენ.

უწინ საწყაოდ ქკონიათ კაბიწნ. ის ლიტრაზე დიდი ყოფიღია; მერმე შე-  
მოსულა ლიტრამ (კაბიწზე ცოტა პატარა); შემდეგ წოვრნ, კაბიწის ნახევარი  
იქნებოდაო; უკანასკნელი (ისეთივეა როგორც) ქართული ბარის ლიტრა. ლიტ-  
რას სულადის აწყვის დროს მალა კუჭი (თავი) ემზის (ებმის).

კროჭი პატარა ყუთია, ვაკეთებუღია ერთიანი, ვაკუთხული ხისაგან. აქვს  
სარქველნ ან სახურავაყნ, რომელიც ეხურება ვალარულ ადგილებში შეწვეით.  
ზოგს რკინის საკეტი რაზაცა აქვს. კროჭი ხშირად ნაქრელით არის შემკული.  
ხმარობენ ქაღები წვრილმალისათვის (ნემსისა და სხვა).

### ღაწნული ჭურქელი

მთხრობლები: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); დიმიტრი ხე-  
ლაიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილო); გიორგი ვაწირიძე, 65 წ. (სოფ. შენაქო).

[და]წნული ჭურქელი იწენება ადგილობრივ. ეს ჭურქულია: პურის გო-  
დორნ, ბზის, ჩალის, სკორის გოდორნ, საკალტიაენ, ლახბნ, ზის სახურავაყნ.

პურის გოდორნ იხმარება როგორც პურისა და სხვა კეთილის (სულადის), ისე  
ფქვილის შესანახად. ის ქვევრის მოყვანილობისაა, ძირი ფიცრისა აქვს. მას  
ასე წნავენ: გამოქრიან თოხკუთხ ფიცარს გოდორის მსკერად (ძირად); ნაპირებ-  
ზე გაუქეთებენ ქვრელებს; ამოუყრიან მათში თავიან ბოღვერებს, ე. ი. ბო-  
ძებს და მერმე გარდიგარდმო დაწნავენ ორი წნელით. როცა მოათავებენ, თავ-  
ში სიმავრისათვის შიბს (ჯაჭვს) გაუქეთებენ, ე. ი. ორ-ორი, სამ-სამი წნელით  
ერთად წნავენ (ამ წნელებს ერთად ამუშავენ). ბოლოს გოდორს შიგნით  
სკორით (საქონლის პატეით) ვალესავენ. ვაშრება და მერმე, რაც უნდათ,  
ჩაპყრიან შიგ. ზევიდან სიპ ქვას დაავარებენ.



წნელად იხმარება არყის, თურსაყის (უზანი), შოთხვის, ახ ცირცლის წნელი.

**ბზის; ჩაღის (ბურღო) ან სკორის (საქონლის პატივის) გოდორის** წნელები: მიწაში დაარბობენ ბოღვერებს, ე. ი. ბოძებს. აიღებენ წნელს და ჭერ შიბს გაუკეთებენ (ორ-ორ, სამ-სამი წნელით ერთად დაწნავენ); მერმე ორ-ორი წნელით წნავენ, სანამ თავამდე არ ავლენ; ბოლოს ბოღვერებს ერთმანეთში გადაიყვანენ და ისე დაასრულებენ. გარედან საქელისაც უკეთებენ ასაკიდებლად.

**საკალტიაყნ, საკალტიაყ გოდორნ ან კიშტეა** არის კალტის საქმობელაყ (გასაშრობი) გოდორნ, დაწნული ყუთის მავვარად, ოთხყუთხად. ერთ მხარეს აქვს კალტის შესაყრელაყ კარები. მასში კალტის კვერებს შეაწყობენ და ჩამოჰკიდებენ ჰერზე, რომ მზე შევიდეს და კალტი გაყმეს.

საკალტიაყნ ფიცრისაც არის; მაშინ ის დახერეტილია ჰერისათვის.

**ლასტი** იხმარება კალტის გასაშრობადაც და ნაბღის მოსათელადაც.

**ზის (რძის) საწურავაყნ** მირგველაყ (მრგვალი) ლასტია. მას რძის საყედე ჰვაბებს აფარებენ, რომ ჰერმა იმუშაოს, რძეს არ დაცხეს და არ გაფუჰდესო. არის კიდეყ ერთი დაწნული ჰურჰელი, რომელიც შემოტანილია კახეთიდან; ეს არის გორღლაყის ამოსათრელ ჰაჰჰირაყნ; ის გახეჩილი ტოტის წნელისაგან არის დაწნული, აქვს თავისიყე გრძელი ტარი. ხმარობენ გორღლაყის ამოსაღებად.

### ს ა ს მ ის მ ბ ი

მთხრობღები: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლოთა); დიმიტრი ხელაიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილო); გიორგი გაწირიძე, 65 წ. (სოფ. შენაქო); ტატო ილიოძე, 66 წ. (სოფ. დართლო).

[თუშეთში] **სასმისი** არის: ხისა, რქისა, სპიღენძისა და თიხისა. უკანასკნელის (თიხის) გარდა, ყველა ადგილობრიყე გაყეთებულია. ხისას, ჩვეუღებრიყე, ხოწით თხრიან, რქისას დანა-ხანჭლით ფხეყენ, სპიღენძისას მოსული მერვაღეღები აყეთებენ, თიხისა შემოტანილია.

ხის სასმისი არის: ბარძიმაყნ ანუ თასნ, ჩირჩაი, ბაზუნაყნ.

ბარძიმაყნ ანუ თასნ ლუღის სასმელი ფეხიანი ჰურჰელია.

**ჩირჩაი**, იგიყე სირჩა, წყლის სასმელი ყურიანი ჰურჰელია; ამაყე სახელს უწოდებენ თუნუჰის და სპიღენძის ყუჰჰა-ს.

ბაზუნაყნ პატარა ჰურჰელია, ფეხიანი ან უფეხო.

რქის სასმისი არის: ჭიხვის თასნ, ვაციხ თასნ, ცალარჰაი, წყვილ-თასნ, ყანწნ.

ჭიხვის თასნ, ანუ ჰიჰურაყნ ლუღის სასმელი ჰურჰელია. ჩაღის 1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> ჩარეჰაყნ.

ვაციხ (გარეული თიხის) თასნ ლუღ-არყის სასმელი ჰურჰელია.

**ცალარჰაი** ლუღის სასმელი ჰურჰელია (ცალარჰა არის ვაცი, რომელსაც მხოლოდ ერთი რჰა აქვს).

წყვილთასნ არის შეწყვიღებელი თასი ლუღის სასმელად.

ყანწნ არაყის სასმელი ჰურჰელია ძროხის რქისა.

სპილენძის სასმისი: თასნ ლუდის სასმელი ჭურჭელია, ფეხიანია ან უფეხო.



პატარა, ის ან  
ერკონული  
ბეჭდვითი

თიხის სასმისი: თასნ ანუ ფინჯანი. მას ლუდის სასმელად ბეჭდვითი

თხელი უსისი



თხელი უსისი



სურ. 15

შენიშვნა: სოფელს აქვს სასოფლო სასმინები ჩატიხა. ის სოფლის ნათეს საღმე კლდეში, სამალავში აქვს შენახული. დღეობისათვის გამოიტანს და მიუთვლის მაქალაოს (ჭურჭლის მოხელეს) და რამდენი [სასმისი] იქნება, დააკადებს (დააკდევს) ჭოხებზე, თასებს ცალკე, არაყის ჭურჭელს ცალკე. თასების ზეს უწოდებენ თასების სათვალავ ზეს, არყისა — არყის ჭურჭლის სათვალავ ზეს. ეს ზეები ჭურჭელთანვე იქნება. როდესაც დღეობა ჩამოთვდება, მაქალაოთ ამ ზეებითვე ჩააბარებს სოფელს [სასმისებს] და ზეებსაც გადისცემს. წაიღებენ ჭურჭელსაც და ზეებსაც და ისევ კლდეში დამალავენ.

## ლითონის ჭურჭელი

მთხრობლები: მარე ბაკურიძე, 53 წ. (სოფ. ჩილო); ნინო წვერაიძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა); სიღო მურთაზაშვილი, 57 წ. (სოფ. ხისო); დიმიტრი ხელიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილო).

რვალის, ანუ სპილენძის ჭურჭელი გაცეთებულია თელავიდან მოსული რვალის მკედლების, ანუ სპილენძის ოსტატების მიერ, რომელნიც არიან: მერვალეა — საშინაო, წმინდა ქვაბების მკეთებელი [და] შექვაბეა — საალუდე (სალუდე) ან დიდი ქვაბების მკეთებელი.

რვალის ჭურჭელი არის: საალუდე ქვაბი, საკედეა, საარაყე ქვაბი, საჯალაბო ქვაბი, აგებულ ქვაბი, ყურიანი ქვაბი, ერაწუნაძე, ზარფუშნ ნუნამ, თუნგნ, თუნგურაძე, მაშრაპაძე, ძიძუანაძე, კუტოა, ლანგარაძე, წიწანაძე, ჭამი, ტოლიაძე.

სალუდე ქვაბი ლუდის გამოსახდელი ქვაბია, ძლიერ დიდი ზომისა, აქვს: ყელში, პირში, მუცელში, მხერში (ძირი) და ორი საველე-საველეები (ყურები)<sup>2</sup>.

<sup>2</sup> საალუდე ქვაბს, აგებისა თუ დაკერების შემდეგ, ლურსმნების ადგილას ალაგ-ალაგ რჩება წყლის გასაფონი პატარა ადგილები. ეს ადგილები ხარშვაში მოიწიდება, ე. ი. დიდფარება წიდით (ქვაბის მოწიდვა). ეს იცის მოუხინავე (მოუკალავე) ქვაბში, მოხინულს (მოკალულს) კი არ გაჭედების (არ გაუფავო).

წიდაი საზოგადოდ რკინის დაღულების ნარჩენია.



**საკელია** დიდი ქვაბია. ხმარობენ რძის მოსათბობად ან გასაცხელებლად, ხორცის ან სხვა საქმლის მოსახარშავად.

**საარაყე ქვაბი** ისეთივე ქვაბია არაყის გამოსახდელად.

**საჯალაბო ქვაბი** მოზრდილი ქვაბია; ხმარობენ საქმლის მოსახარშავად.

**აგებულ ქვაბი** დიდი ქვაბია საღებავისათვის („შავის დუღებლად“, ე. ი. შავად შესაღებლად). **ნაგებია** (ნაყეთებია) საალუდუდ (სალუდუდ) ქვაბის მაგვარად, ოღონდ მოყვანილობით განსხვავდება მისგან. აქვს [შემდეგი] ნაწილები: **ყელნი**, რომელსაც **რაფნი** ჰქვია; **მუცელი** ანუ **კალაპოტები** და **მსკერნი**, ანუ ძირი. რაფს აქვს საველე, რომელიც გადაბმულია ყურებზე, საველე რკალივით გადადის ერთი ყურიდან მეორეზე.

**ყურიანი ქვაბი** პატარა ქვაბია. ხმარობენ საქმლისა და რძისათვის.

**ერაწუნაყი** ისეთივე ჭურჭელია პატარა, უყურო.

**ზარფულში** მრგვალი ჭურჭელია, რომელსაც საარაყე ქვაბს აფარებენ ზევიდან. აქვს მილი[სებური ნაწილი].

**ნუნაი** მილია არაყის გამოსახდელად.

**თუნგი წყლის დიდი ჭურჭელია**. აქვს: **ყელნი**, **პირნი**, **მუცელი**, **მსკერნი** (ძირი) და **საველეა** (ყური).

**თუნგურაყი** პატარა თუნგია იმავე ნაწილებით.

**ვაშრაპაყი წყლის ჭურჭელია** იმავე ნაწილებით; აქვს **სახურავაყნი**. იხმარება ლიტრის მაგიერ.

**ძიძუნაყ კუტოა**, **კუტოა**, **ძიძუნაყ ვაშრაპაყი** ქისტური ჭურჭელია სპილენძისა ან თუჯისა. აქვს [შემდეგი] ნაწილები: **ყელნი**, **პირნი**, **გვირგვინი**, **მუცელი**, **ძიძუნი** (ძუძუნი), **მსკერნი** (ძირი) და **საველეა** (ყური). **ძიძუნაყი** ეწოდება მუცელზე გამობმულ **ძიძუნს** (ძუძუნს) გამო, ის ჩვეულებრივ არაყის **სამწვავებლად** (გასაცხელებლად) იხმარება. ზამთარში ამით **ამწვავებენ** (აცხელებენ) ქერის არაყს; შიგ შეჰყარს ჩადებენ ან ქონდარას ჩააყრიან და სტუმარს ამით ასიამოვნებენ. არის **კუტოა** ხისაც; იმას წყლის ჭურჭლად ხმარობენ.

**ლანგარაყი ტაშტია** ღრმა და **ნაპირგადმოშვერილი**. აქვს ორი **გროლი** (რგოლი), არის **პატარა ლანგარაყიც**, ფიალასავით გადაშლილი.

**წინანაყი** პატარა ჯამია.

**ჯამი** დიდი ჯამია.

**ტოლიჩაი** წყლის ჭურჭელია, პატარა; ის ხშირად შემკულია სხვადასხვა სახეებით.

**მიხრ. ნინო წვერაიძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა)**

**თუჯის ჭურჭელი**. თუშეთში თუჯის ჭურჭელი მცირედ არის; ის შემოტანილია კახეთიდან.

თუჯის ჭურჭელს ადგილობრივ **კინის**, ანუ რკინის ჭურჭელს ეძახიან.

თუჯის ჭურჭელი არის: **კინის ქვაბი**, **საშავეა**, **საჯი**.

**კინის ქვაბი** მირგველაყნი, ანუ მრგვალი არის; აქვს ორი **ყური**; ხმარობენ ხავიწის ან ფაფის გასაყეთებლად.

**საშავე** კინის დიდი ქვაბია მომრგვალო, ხმარობენ შავი საღებავის სადუღებლად.

საგნ მრგვალი, დაბალი ჭურჭელია; მასზე აცხობენ მაჭკატს, კოტორს,  
ლაფაშს; მასვე აფარებენ კვიადს, კერაში ჩასმულს.  
რკინის ჭურჭელი. კინის ჭურჭელი: კანჭნ, კაუჭაჯნ, ფეკიან შამფურნ ჯეკლი  
თებულია ადგილობრივ. შინგლინიქსეკა

კანჭნ სამტრედიანი ჩანგალი ტაბარუხის (ე. ი. კორცის დიდი, სგელი, ანუ  
სქელი ნაჭრის) ამოსათრელად (ამოსალეზად).

კაუჭაჯნ ორტოტი ჩანგალია კორცისავე ამოსათრელად.

ფეკიან შამფურნ ფეხიანი შამფური არის.



## ფეხვი

### მეთუნეობა

**კაცები!** საკაცედ გამოსადეგი მიწა ჩვენში ყველგან არ არის, რომ უბრალო მიწა, კენჭები ან სხვა რამ არ ეტანოს. უფრო ხშირად შორით ზიდვა გვეკირდება ცხენით ან ზურავით. საცა თიხა ახლო იშოვება, იქ ყველა თავისთვის აკეთებს და, ვისაც თიხა შორადა აქვს, ისინიც იქიდგან იძენენ.

კეცის ფასი აღრიდგან იყო ხუთი შაური ფულად, პურად — ერთი ლიტრა, ანუ ჩარუქი (კილო) ნიორი.

**კაცების [კეთება] ფშავში დედაკაცების ხელობა არის.** დააგებენ მიწაზე რაიმე საფენს, ძველ ფარდას, ფლასს და სხვას, დაპყრიან მოტანილ თიხას, დაალობენ, შემდეგ დაასხამენ ცოცოტაუბით წყალს და შიშველი ფეხით ზეღენ, ვიდრე კარგი მაგარი და ძარღვიანი ცომი არ გაკეთდება, რომ არ იხლიჩებოდეს, იგლიჩებოდეს. ასეთი ცომისაგან კეცისათვის საჭირო ზომა თიხის გუნდას მოგლეჯენ, დასდებენ სწორ ადგილას მიწაზედ, გააპრტყელებენ, პირებს ამოუბრუებენ, მაგრა გაუტკეპნიან ძირსა, აგრეთვე გვერდებსა, გაასწორებენ, ყველგან ერთნაირ სისქეს მისცემენ, წყლიანი ხელით გარეთ გადალესავენ, ნაპირებს შემოუღებენ. ამგვარად გაკეთებული კეცები ერთ-ორ კვირაში გაშრება. შემდეგ აპყრიან მიწიდან ძირას გვერდებს, ნაპირებს შემოუთლიან ცულის პირით ან სხვა რამ მახვილის ნატებით. ნელ ცეცხლზედ დასდგენ, თანდათანობით გათბება, გახურდება, ბოლოს გაწითლდება, გაფარეარდება, გამოიწვის. კეცებს ნება-ზომაზედ აკეთებენ. ერთხელ აღებული ზომა არ არსებობს.

**კეცის საყენებლები.** ამ მოხელილი თიხისას კეცის საყენებსაც აკეთებდენ. კეცის საყენები კერაში საჭირო საციქველი იყო; იხმარებოდა როგორც კეცების მისაყუდებლად, ისე შაფურების გასაწყობად ცეცხლის გასწვრივ...

### სის ჭურჭელი

**მთხრ.** ივანე გიორგის ძე მგელიაშვილი (სოფ. ლახატო, ზემო თიანეთის თემი, თიანეთის რაიონი<sup>1</sup>).

**მხვეწვლობა.** მოსახვეწი ხე გაზაფხულობით, ლოპოობაში (ლოპო, ლოპონი, ლოპრანი) მოჭრილი ჯობია. თელა უკეთესია მოსახვეწლად, სამასალედ,

<sup>1</sup> დედანში მთხრობელი არ არის დასახლებული.

<sup>2</sup> ხელნაწერს მომდევნო, 56-ე გვერდი აკლია.

<sup>3</sup> „შეკრებილია ქ. ჩოხელაშვილის მიერ“. ეს მინაწერი დედანში გაკეთებული აქვს ივ. ჯავახიშვილს.

მაგრამ შეიძლება სხვა ხეობებიც: ბებერი იფნის ხე, კემერჩხალი, მხროლოდ მს-  
ტო ნუფრი, ისე აბანო ხე კი კემერჩხალისა არ იგარგებს, დასქდება; მოსახვეწ-  
ლად ვარგა აგრეთვე ბალისა, არაყისა და ვერხვის ხე.

ხე სხვადასხვა სისქის და ზომის მოიჭრება. ბაკნებისათვის სქელი ხეები უნდა იყოს.  
ღება. ხეს წაეპყვეთ, დაუჭდეთ იმ სიღრმემდე, როგორი სიღრმის კოპიტებიც  
გვჭირდება. ნაუღვევების გაკეთება ვიცით ხის ორივე გვერდზე: ჭრე ერთ  
გვერდზედ გავაშწკრივებთ ნაუღვევებს, ავახეთქავთ საკოპიტეებს; ასევე მო-  
ვიპყვეთ ხის მეორე გვერდზედ. საკოპიტეების აყრის შემდეგ რომ ხის პრტყე-  
ლი გული დარჩება, იმასაც გამოვიყენებთ, გავთლით მთლიანად, საბაგედ ან  
სხვა სამახალე ფიცრად. აყრილ საკოპიტეებს იქვე დავთლით, დავამურგვლებთ  
და მოვზიდავთ სახლში.

შემდეგ ამ გამზადებულ კოპიტს მოვავლებთ პრტყელ პირზედ ფარგალს.  
ფარგალს ოკაი ხისაგან ვაკეთებთ. ორივე კაპის ბოლოებში ლურსმნის წვერებს  
გაუკეთებთ. ერთი წვერით კოპიტის შუაგულში დავადებთ, მეორე წვერით  
კოპიტის სიპრტყეზე სასურველ წრეს შემოვავლებთ, შემოვხაზავთ. ასე უზამთ  
თვითეულ კოპიტს; შემდეგ შემოვავლებული ფარგლის გარშემო უსწორმასწორო  
გვერდებს და ნაპირებს გაუთლით და შემოვასწორებთ. შემდეგ შეუღდებათ კო-  
პიტის შიგნიდ გულების ამოღებას, ამოთხრას. ამ სიღრმეების ამოჭრა ვიცით  
ღორჩითი. ღორჩო ერთნაირი პირმოქუბული, პირმოხრილი სატეხია, რომელ-  
საც ხის მოღუნულ ტარს ჩაუყრით უჭაში. ამგვარი ღორჩითი ამოჭრილ კო-  
პიტს შუაგულში, სიღრმისაკენ შევარჩინთ პატარა მრგვალ კვირტსა, რომელმაც  
მოხვეწის დროს საკბილედ უნდა დაიბას და კოპიტი დაიმაგროს.

კოპიტების დამზადების შემდეგ დავდგამთ სახვეწელ ყდებს (სახვეწელნი)  
იმ სიგანეზე, რომ საკბილენაყრილი კოპიტი გამაგრდეს სოლების საშუალებით  
ყდებში. საკბილედ ორი გოჯის სისხო მრგვალი და მაგარი ხისაგან დამზადებული  
ნაწილია, სიგრძით ორი მტკაველი, რომელსაც ერთ ბოლოში წყვილად აქვს ორი  
პრტყელი რკინის კბილი (კბილები ორი თითის სიპრტყეა) დასჭობილი და გა-  
მოსადეგი კოპიტის კვირტში შესაყრელად, ხოლო მეორე ბოლოში აქვს ოდნავ  
ამოღრმავებული, რქის ნაჭერჩასმული, რკინით დასალტული თავი, რომელმაც  
რქაჩასმული ნაწილით ყდის გვერდში დამაგრებულ რკინის კოჭზე უნდა იტრია-  
ლოს. ასეთი კოჭი ყდებს მეორე გვერდიდანაც აქვს, მეორე ყდის გვერდშია და-  
მაგრებული. კოჭები შაყრილი ხელის სიგრძე და თითის სისხო მრგვალი რკინე-  
ბია. ერთ მთვანზედ მოსახვეწი საგნის, კოპიტის ძირი იტრიალებს, მეორეზე —  
ღერძის რქიანი ბოლო. როდესაც კოპიტს ჩავაბამთ ყდაში, სახვეწელში და ღერძ-  
სა და კოჭებზედ დავამაგრებთ და გავასწორებთ, მაშინ ღერძზე მოვახვევთ  
გოჯნახეყარი სიპრტყის ღვედს, რომელსაც ორსავე ბოლოში ხის სახელურები  
აქვს გაკეთებული, შებმული. ამ სახელურებს ორივე ხელში დაიჭრის მპრტყე-  
ბელი, ფეხებს მიაბჯენს სახვეწელი ყდის მარხლისთავებურად მოხრილ და მი-  
წაში დამაგრებულ, ჩაშვებულ თავებს, წაავლებს ღვედის ბოლოებზედ მობმულ  
სახელურებს ორსავე ხელს და ეწევა ღვედს ხან ერთი და ხან მეორე ხელით  
თავისაკენ. ღვედის ხან ერთ ბოლოს მიუშვებს, ხან — მეორეს; ამნაირად, საკ-  
ბილედ, ანუ ღერძზედ მოხვეული ღვედი ატრიალებს კოპიტს. ერთხელ მო-  
წევაზედ კოპიტი რამდენჯერმე შემოტრიალდება ხან წინ და ხან უკან.

სახვეწელის მეორე მხარეს, მბრუნებელის პირდაპირ და ყდებზე ხილვით დადებულ ფიცარზე დაჯდება მხვეწელი, დაიდებს თავის წინ ყდებზედ ხელე ბურად რაიმე მორჩილ ხის ნაჭერს, რომ ამით ხოწი დაიმაგროს, დაუდებს ხე ხოწს თავსა და ხელით აძლევს მიმართულებას გვერდიდან კოპიტის სიღრმეში, ან მის გარეთ გვერდებზე. ხოწი უჭირავს ორივე ხელით. კოპიტი ტრიალებს და ხოწს გამოაქვს ნახვეწი. მბრუნებელის მხარეს გადაბრუნების დროს ხოწი მომცდარია და უცდის მხვეწლისაკენ გადმოტრიალებას. ხვეწის დროს მხვეწელი დიდი სიფრთხილით და სისწორით მისდევს ხოწის კვალს; ცოტაოდენ ადუნანს და გამრუდებას შეუძლიან კოპიტი უეარგისი გახადოს, აღარ გაიხვეწოს. ხოწის ტარი მხვეწელს ილღიაში აქვს ამოღებული და იმაგრებს ორივე ხელით და ილღიით.

**საკბილე**, ანუ ღერძი მრგვალი, მავარი ხისაა; სიგრძეზე რამდენჯერმე გალარულია, რომ ღვედი არ აისხლიტოს; ღვედი ღერძზედ სამჭერ არის მოხვეული. ხოწი მუშაობს მარჯვნივ და მარცხნივ; ღერძს რომ ერთი გოჯის სიღრმემდე კოპის ჩასაყრელი, ოდნავ ჩაღრმავებული ბოლო აქვს რქისა, ამ ჩაღრმავებულ ადგილში ხანგამოშვებით საპოსს აძლევენ, რომ ადვილად იტრიალოს და მალე არ მოცედეს. სისქე-სიღრმე და ზომა მოსახვეწი საგნებისა თვალის წონა-ზომით და მასალის მიხედვით სწარმოებს.

მოხვეწა იცოდენ და ვიცით შემდეგი საგნების: ბაკანი (გობი), ხონა (მცირე ზომის ბაკანი), თევში (პრტყელი ჯამი), ტაბაკი, ჯამი, წიწანი (პატარა ჯამი), ფილი, ქუზღია (სამარილეს პატარა თავსახურა), თავსახურანი (დიდი და ღრმა თავსახურიანი სქელი გობი, რომელშიაც ერბოს აყენებენ), ჯარა, ხასწორის ცალღები, ძაბრი (რძის ჩასასხმელია ვარიში), შანდალი, პატარა სამარილე და სხვა.

ნახვეწი საგნები იყიდებოდა ფულზე, ანუ იცვლებოდა პურზე თუ სხვა რამ საჭირო საგნებზედ: თევში — ორ წყედ (უღრის ორ თევშ პურს), ჯამი — ორ წყედ<sup>4</sup>, ბაკანი — ერთ წყედ და სხვ. გაცვლა-გასადება ხდებოდა ადგილობრივადაც და გაქონდათ [აგრეთვე] კახეთსა და ბარის სოფლებშიაც.

მხვეწელობას შინაურობაში, ე. ი. ადგილობრივ, ფშავში სწავლობდენ. როდიდან და სად ისწავლეს, არავენ იცის. მხვეწელობას დღესაც ბევრი მისდევენ.

**კოდი**. საპურე კოდი დიდი, სქელი ცაცხვის ხისაგან კეთდება. ცაცხვის ხე მოიჭრება, გადაიხერხება ან ცულითვე გადაიჭრება სისქისა და სიმაღლის კვალობაზე, როგორც ხის ტოტიანობა და ნუერიანობა ნებას მისცემს. ჯერ საკოდე გადაიჭრება, შემდეგ — სარძეული ან საფქვილე კოდი (დაბალი), შემდეგ — ტაბანი, ჩხუტი. საფუტკრე კოდი, ლიტრა და სხვა.

გადაჭრილ მორებს გულში ამოსჭრიან, სატეხით ან ბურაოთი ამოხვრეტავენ და შემდეგ სატეხით და ლორწოთი სთხრიან. ლორწო პირპრტყელი, პირპორგვალო სატეხია და ხის ტარი აქვს დაგებული, ხან გრძელი და ხან მოკლე, რომელიც დასჭირდება. ამნაირათ გამოსთხრიან, გამოსმენდენ საკოდეს; საძირეს ძირის შესაგდებ ერთი შაყრილი ხელის სიმაღლეს სქელს დაუდებენ. გამოთხრილ კოდებს სახლში გრილსა და მშრალს ადგილას დააწყობენ, რომ ისე გაშრეს, არ გაიბზაროს, არ გასქდეს. როცა კარგად გაშრება, კოდს წყალში და-

4 შემკრებს კონკრეტულ შემთხვევაში უწერია „ორ წყედ“.



აღბობენ. საძირედ შერჩენილს სქელს ნაპირზედ სწორად შემოხაზავენ შიგნით მხარეზედ ორს, ერთიმეორის ტოლად მიმდევარს ხაზსა. ამ ხაზებზედ დასაწყისად ან საწარბავს და ხაზებს. შუა ჩაქრილს ზოლს ამოჰყრიან, თანასწორად დასაწყისად თავებენ ნახევარი გოჯის სიღრმეზედ. ამ გამოწმენდილ ნაწარბში მთლიანი ფიცრის ძირს შუგდებენ ისე, რომ საძირე ფიცრის ნაპირები ნაწარბში სწორად ჩაედეს. დაძირვის დროს კოდი დამბალია და გაგანიერებული. ძირი როცა შეგდება და კოდი გაშრება, ძირზე შემოეწყობა და მკვიდრად დადგება. სიფრთხილისათვის, რომ კოდი სიცხეში არ გასქდეს, თხილის ლატინისაგან გათლილს რკალს გადაუდებენ ძირის ადგილას.

**ვარია.** ვარიაც ასევე გაითხრება, როგორც კოდი, მაგრამ უფრო სუფთა და უფრო სწორე ხე სჭირდება. ვარიას ორივე მხრივ ძირი უნდა შეეგდოს და შუაწელში პირი ამოეჭრას რძის ჩასახმელად.

კოდების თხრას ყველა თავისთვის ეცდება, მაგრამ, თუ თითონ არ ეხერხება, სხვისაგან იძენს. აგრეთვე, სადაც მასალა ახლომახლო არ იშოვება, იქაც სხვაგვრიდან მიჰქვთ.

**საპურე კოდი.** ხუთ-ექვსკოდიანი ფაშობს ხუთ-ექვს მანეთად, ვარია ფულად — სამი და ათი შაური, პურზე — კოდნახევარი; **სარძეული** — ორი მან. და ორი აბაზი, პურზე — ერთი კოდი. **ჩხუტი** — ორი და ორი აბაზი, პურზე — კოდი, **ტავანი საწველავი** — ათი შაური და სხვა.

კოდები ბევრნაირად იხმარება: საპურედ, საფქვილედ, სატუტედ, საარაყედ, სარძევედ, ხორცის ჩასადებად, კარაქის ჩასადებად, მწნილისათვის და სხვა.

**ხოკერი.** ხოკერი ფშაველის ოჯახში ძალიან საჭირო სავანია და არც იქნება ისეთი ოჯახი, რომ ცხრა-ათი ხოკერი მაინც არა ჰქონდეს. ხოკერი ადვილი გასაკეთებელი, მსუბუქი და გამძლე **საციქველია** (ხელსაწყო, გამოსადეგი საგანი). ბევრნაირად გამოსაყენებელი. ხოკერში ინახავენ ფშავლის ქაღები თავის ხელსაქმეს; **ნაწეწ-ნაჩეჩს ნასთავ-ნაძახს, ფოლებს, ფარტანს, ჩასთულ და სავსე ტარებს, თხორებს** (გორგლებს), საკერავს და ყოველგვარ თიკვამას, ანუ **ხიტმარს** (სხვადასხვა ნაკუწებს, ნარჩენებს — წვრიმალს), წვრილმანს, **საწინდაის, მოქსოილ წინდებს;** აგრეთვე, ქათმის საკენკს, ძაღლის ჭერს (ფქვილს), ტყის ხილს, მთელს, პანტას, **ხუთყურას, ანუ ხუთყურას** (ზღმარტლი), სხვა ხილსაც: ვაშლსა, მსხალსა და გამხმარ ჩირსა, შვინდსა და მთავებს. ქათმებსაც ჩალას ჩაუვებენ ხოკერში და ბუდეს უკეთებენ წიწილების გამოხადებად თუ კვერცხის დასადებად, აგრეთვე, კიდე ფუტყრების სკად ფშავში უმეტესად ხოკერს ხმარობენ და სხვა.

**ხოკერი ცაცხვისა, თელისა, ბალისა, დვანლისა და თამელის ქერქისაგან** კეთდება. ყველაზედ სუფთა და მაგარი ცაცხვისა გავითვლება. გაზაფხულზე, როცა ხეს ლოპრი, ანუ, კიდე იტყვიან, ლოპო გაუჩნდება, მაშინ ქერქი ადვილად აეყრება ტანზედ. წავლენ ტყეში სახოკრების ასაყრელად; მონახვენ შესაფერ ღულუტს (უკაპო და უნუტრო ხეს), რომ საჭირო სიგრძის და სიმაღლის სახოკრე აივადებინოს. ასეთ ხეს დანით ან ცულის პირით ტანს გაუსერავენ სიგრძეზე და თავ-ბოლოსაც ტანის გარშემო შემოსერავენ; შემდეგ დაუპირავენ ჯოხს ერთ ნაპირს და ამ დაპირული ჯოხით პირს აუღებენ ხის ქერქს, ჩაჰყვებიან ჩასერილ ხაზზე, აჰყრიან მთელ ტანზე და აავადებინებენ



მთლიან ქერქსა ისე, რომ არსად გაიხიოს, მთლიანი დარჩეს. შემდეგ ამ სახე-  
 კრეს ცეცხლზე გაახურებენ, გაშლიან სიბტყით და ამობრიან გარეთ, ქერქს  
 კენ, რომ ხის გარეთა ქერქი შიგნით და შიგნითი გარეთ მოექცეს. ამ  
 სახეობის ნაპირებს სწორად, ერთმანეთზე სიბტყით დაუწყობენ, შაყრილი ხე-  
 ლისოღენად გადააცილებენ ერთიმეორეს და არტაშანით შეკრავენ (არტა-  
 შანი ორი თითის სისხო ჯოხის ნაჭერია, რომელსაც ჯერ წნელს მოუჭირებენ და  
 გაახვევენ ერთ თავზე, მერე შუაზე გახეთქენ ისე, რომ წნელის მოჭერის ად-  
 გილამდე გაიყვას შუაზე). ამ შუაგაყოფილ ჯოხში მოხრილი სახეობის ერთ-  
 მანეთზე მიტმანნილ პირებს გაუყრიან სიბტყით, ჯოხის გაყოფილ თავებს ერთ-  
 მანეთზე მიტანენ და წნელით ან ყაყაატოთი შეკრავენ. არტაშანი სახეობის  
 პირებს ასე შეკრულს და გაკრულს შეინახავს და გამომშრალიც აღარ გაიშლე-  
 ბა, აღარ გაიწვეს. ამჟვე დროს იმავე ხის ქერქის გადაწკრუბებს, მოხრილ კანს  
 რომ გამოადგეს ძირად იმ საგანისას, გაართმენ სადმე მშრალ ადგილას და  
 ქვეებს დაადებენ სიბტყეზე, რომ საძირებებიც სწორად გახმეს და დადგეს. შემ-  
 დეგ ამ საძირებს დაალობენ ხოკრის კანთან ერთად. ხოკრის დათლილი ყა-  
 ყაატოთი ამოკრავენ არტაშანის გვერდებზე ორპირად. არტაშანს მოხსნიან,  
 შემდეგ ძირს გამოაკერებენ იმავე ხის ქერქის წინდაწინ დამზადებული საძი-  
 რისას. საძირეს სახოკრე კანის სიგანის მიხედვით შემოსჭრიან და ყაყაატოთი  
 შემოაკერებენ. შემდეგ პირებს შემოთლიან, გაუსწორებენ და მზად არის.  
 ასევე მოხრიან და გააკეთებენ ცხვირსა და ცხრილის კანებსაც.

### დაწნული ჭურჭელი

გოდორი<sup>5</sup>. შეკრავენ [წინასწარ] მოფიჭრებული ზომის გოდორის ძირს  
 ორი სქელი და მავარი ფიცრისას თირკმელებით, ფიცრების შუა გამოკრილ ნა-  
 ჭერებში შედგებული ვადამკერავი ხის პატარა ნაჭრებით. საძირეს გარშემო  
 სატეხით ამოუჭრიან პატარა ნაჭვერეთებს, ისე რომ გოდორის საბოძე ლატანი  
 ამოეყაროს. საგოდრე ბოძი თანასწორი უნდა იყოს არჩეული და ძირიდან  
 უნდა იყოს მოუჭრელად მოხლეჩილი, ძირებზედ განიერთავებშერჩენილი,  
 რომ ნაჭვერეთებში ამოყრის შემდეგ საძირის ფიცარში არ ამოძვრეს, მოებას  
 გოდორის ძირსა. გოდორის ძირს პატარა, დაყელილი, დაკისრული ბოძები — გოდ-  
 რის ფეხები, ამოეყრება ძირიდან ოთხკუთხად ისე, რომ ბოძების ამოყრილი  
 თავები ქსოვის დროს გოდორის კედელში მოჰყვეს. ბოძები იმისთვის არის სა-  
 ჭირო, რომ გოდორი პირდაპირ მიწაზე არ დაიდგას. გოდორის საძირის გამარ-  
 თვის შემდეგ ამოეყრება საბოძე ლატანი, რომელ ბოძებზედაც აჩნეული, თა-  
 ნაბარი ზომის წნელით მოიქსოვება გოდორის ღრუვი. ქსოვაში წნელს ისე მო-  
 აუოლებენ, რომ თითო წნელის ცერი შეხვდეს თითო ბოძს და ერთი წყება  
 ასე დაწყობილი წნელებისა ერთად მოთავსდეს წვერებში. შემდეგ იქ თითო  
 ბოძზედ ორ-ორი წნელის ერთურთზე გადაკრებით მხვევრა უნდა გაუკეთდეს  
 და გასწორდეს გარშემო კვდაის ან სხვა რაიმე ხის დარტყვით. შემდეგ გოდ-  
 რის ბოძებს თანაბრად გადახრიან გარეთა მხარეს და ამოქსოვენ ისევე, რო-  
 გორც დაიწყეს პირველად. ერთი მუხლის კიდევ ამოქსოვის შემდეგ, ბოძებს  
 ოდნავ შიგნით გადახრიან და ამოქსოვენ. ამნაირად გოდორს შუაზედ მუცილი

<sup>5</sup> დედანში მთხრობელი არ არის დასახელებული.



უკეთდება; მუცლის შემდეგ კი თანდათან ვიწროვდება და ბოლოს პირი ვად-  
 ეყრება, დაეშობება, ისე რომ წნელს პირი არსად დაუჩნდეს დაეჭმულს ვაქ-  
 დაიწყოს.

გოდორი ნეხვით უნდა გაიგოზოს, გაილესოს შიგნით და გარეთ. გაცირილი  
 ნაცარი და ნეხვი კარგად გაიზილება ერთურთში და იმით გაიგოზება. გოდო-  
 რი გამოშრება და პური ჩაიყრება. პურს თავზე ჩალა დაეყრება, ჩალაზედ ისევ  
 ნეხვ-ნაცარი დაედება და პირი გადაეგოზება.

გოდორი სხვაგვარიც იქსოვება, რომ ფიცრის ძირი არ ჰქონდეს და წნე-  
 ლით იყოს ძირგამოქსოვილი. ასეთი გოდორები უფრო პატარა ზომისა იქსო-  
 ვება; მოგოზა და გამოყენება ისევ ის აქვთ.

## პირიქითი სეხსურეთი

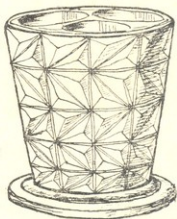
### ხის ჭურჭელი

მთხრ. ბაბუა აბიკას ძე წიკლაური, 62 წ. (სოფ. ალა, არხვატის თემი).

**სამთვალა.** სამთვალას ძვირ-ძვირად ვინ აკეთებს, ბევრად არაში ას გა-  
მასადეგი, მარტო ჭვარ-სულის სახსენებლად ლუღს თუ ვინ ჩაასხამს. ეს სამ-  
თვალა გაკეთებულ-ას სულხანაურისაგან წნოლის მუფრისაი; გათლილ-ას  
ცულით, მემრ დანაით-დ' ხვეწით ას ამათხრილ, კოპოშრით გას-  
წორებულ-ას გარეთზე ქვე. სამთვალათ ისრ ამასთხრიან, რომ  
ერთიმეორესთან არ შაერთებენ. შუაში კოპიტად გასწირვენ ბოძივით ხეს.

სეხსურეთი

რახა სამივ თვალ ამათხარან, მემრ ბოძს ერ-  
კან გახჭვრეტენ დანაის წვერით ისრ, რომ  
ლუდი ერთუცში გადაგამადის სამსავ თვალ-  
ში. სალუდედ კმარობენ.



სურ. 16



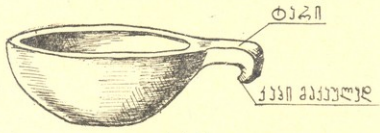
სურ. 17

**კონჩხა.** კონჩხას აკეთებენ ხისას; კმარობენ სალუდედ. საერბოედ. სა-  
ზისცვრედ, ხავიწის ჩასახხმელად, კალტ-ერბოს ჩასადებლად. რაადაც უნდ.  
კონჩხან ქიტის ოდენ, მირგვალ-მორგვალ, მოკლედ, პელ ძლივ გვიღების,  
იმთვენ ტარბ-აქვ. კონჩხაებს უფრო თელაის მუფრისებს აკეთებენ. გაპირ-  
ველებენ დაკოპიტების დროსა-დ' მირგვალს, ცოტას საჯელურს გაუწირვენ.  
მემრ ამასთხრიან ხვეწით, გარეთზე გახფხეკენ, გასწმედენ კარგადა-დ' პელს  
ქვე გაუჭვრეტენ მირგვალად.

კონჩხას წყუმსებიც იმბენ წელზე; სარტუელზე შამააცმენ გაჭვრეტლი-  
თა-დ' თხებს აიმაჩი ჩამასწველვენ; ზისცვარს სმენ ან პურს ჩაიჩიქვენ შიგ.

კოში. კოშს ხისას აკეთებენ, არყის ხისას, ან თელაისასა-დ' ქორაღისას. უფრო მუერისან-ას მაგარ ქვე. მაშპრიან მირგვლად მტკაველ-გაშლილ-ქელის ოდენსი სიგანისასა-დ' სიგრძე ორ-მტკაველ-გაშლილ-ქელის ოდენსი სიგრძეა. ბენ, ტარს შიგით გამაიყენენ საკოშეშითავე წვირლს, საზალტზე მკლავის სისქოს; ბოლოს ტარს მაკაულად კაპს გაუკეთებენ. მემრ გარეთაზე ჭერ პირ-ფართოთ გადასთლიან, მემრ ჭოპოშარს ვადაუსმენ. შიგათზე ამასთბრიან ლო-რეჩოთ, მემრ ზვეწით მახზბეკენ, მასწვენ ცეცხლით, მახზბეკენ დანაითა-დ'

ა მ უ შ ი



სურ. 18

სისწვენში წამააღლებენ; რომ კარგა გაიუღენთების სისწვენით, მემრ ლუდი-სა-დ' სისწვნის ვადასახმელ-ვადმასახმელად კმარობენ ან საარაყეს ვადა-ახხმენ კოდში ქვაბებშიით. პატისაცემლად კას სტუმარს მიუტანენ კოშით ლუდს, ან მკედართად დალოცვის დროს უფროსებს მისცემენ კოშით ლუდს.

ლათბაა. ლათბას სისწვნის დასაწურავად კმარობენ ჭვარბში. ლათბას აკეთებენ ცაცხვისას, მურყნისა-დ' სხვადასხვა ხისას. სიგძით ხუთი-ექვსი ადლი უნდა ხქონდას, სიგანე — სამ მტკაველი ან ორმტკაველ-გაშლილ-ქელი.

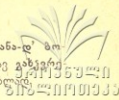
ხეს ვახჭერქვენ, გასთლიან ცოტაად, შიგათაზე ცუღით ამასთბრიან, გამახ-ფხეკენ პირფართოთ, ლორეჩოთა-დ' ცეცხლით გამახტუხვენ. მემრ კიდეე გა-მასუფთავებენა-დ' ჭვარში დასდგმენ საქვაბეში. სადაც სალუდე ქვაბებ-დგას, იმის ახელულ დააშობენ სქელებს კედებს, ზედ კედებზე დახკიდებენ ტბილიან ტომრებს. ლათბაში ჩასწურვენ ტბილსა-დ' მემრ სისწვენსაც.

ჩხუტი. ჩხუტს ხისას აკეთებენა-დ' კმარობენ ლუდ-სისწვნის ამატანა-ჩა-წყვაში ან ხევსა-დ' ფორსაც იმით ასწყვენ, სალუდე წყალსაც იმით ჩასწყვენ. ჭარზედაც უფრო ჩხუტით მიაქვ ლუდი. ჩხუტს სიმაღლე სამი-ოთხი მტკა-ველ უნდა ხქონდას, სიგანე ძირჩი — მტკაველ-გაშლილ-ქელამდე, პირთ სიგანე სხევანიირ-აქვ: ჭერ იწროდ ამაღის ღრუი, მემრ ჭაპრ-აქვ, წისქვილის ღარივით გამათბრილი. პირებს ლამაზა მახუხუფთავებენ. ძირს ფიცრისას უკეთებენ, რო-გორც კასრსა-დ' კოდს უნდა დამირვაი.

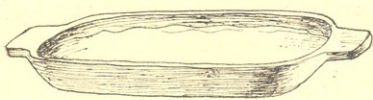
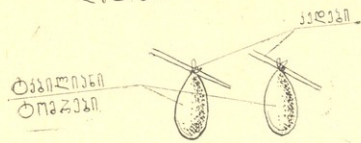
ყანწი. ყანწი რქისან-ას გაკეთებული. ყველა აკეთებს ყანწებს, მაგრე, ვინც იცის, იმის გაკეთებული სხვებისას სჯობ. ყანწ კეთლების ჩიჭვისა და ჭარის რქისაი. რქას ცეცხლზე გააშწვავებენ, გააძვრენენ ნეთხაწეით; მემრ კიდეე ცეცხლში ჩახდებენ, მწვავს დანაით თლიან, გახზბეკენ კარგად. შიგათავე ზვე-



წით გამახფხეენ, გამაგლუებენ; მემრ პირთაც დანაით შამასთლიანა-დ' ბო-  
 ლოსაც შაუგრებენ, ცოტად ჰვე დააჭრებენ დანაითაც. ბოლოშიაც გაჭერენ  
 ტენ ხაწვაავით წვრილადა-დ' იმაში ბაწარს გააძვრენენ ჩამასაკიდებლად.



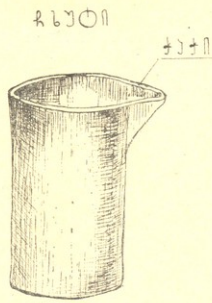
ლუღენჯი



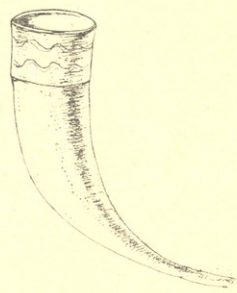
სურ. 19

ყანწით არაყს სმენა', თუ დიდ ყანწრ, მაშინ კი ლუღის სასმელადაც ვმარობენ.

ყანწრ



სურ. 20



სურ. 21

## ხ ე ჳ ი

### ხის ჭურჭელი

მთხრ. გახუტა ხეთაგური, 87 წ. (ყაზბეგი).

საკოვზე ხეს ჯერ ხელეჩოთი გათლიან და შემდეგ დანით გაასუფთავენ. ამოაღრმავებენ მოკაუჭებულს, მოხრილი დანით, რომელსაც ჩიფქი ეწოდება (ჩიფქი || ჩქუთი || ჩუთქი. ვ. ჯ.).

### მთიულეთი

მთხრ. ივანე აფციაური, 80 წ. (სოფ. ჯუღისი).

თაბახს წიფლისას და თელისას ვაკეთებთ, ჯამს ვაკეთებთ თელისას. ჯერ უნდა გავაკოპიტოთ ცულითა, მერე მოვთხაროთ ეჩოთი, მემრე უნდა გავასუფთოთ, გავხვეწოთ ხოწითა, როგორც ქობი. როცა თაბახს გავხვეწავთ, მემრე ვული უნდა მოვათალოთ ეჩოთი.

სახვეწელის ნაწილები: ყდები (ორი), მახალაკები (ორი) — ერთი გრძელი, გარდიგარდმო და მეორე გადაჯვარედინებული პირველზე. ყდებს აქუ ორი წრიაპი, რომელზედაც ერთ მხარეზე მარგვი ბრუნავს, მეორე მხარეზე — დასახოწი ჭურჭელი. მარგვს აქუ ორი კბილი და ემას უჭერია ეს თაბახი. მარგვზე დახვეულია თასმა და თასმის ორივე ბოლოს აქუ კედები (ორი).

პასუხები კითხვებზე:

1. სახვეწელის მარცხენა ყდას მიყრდნობილი აქვს ჯოხი, [რომელიც] მუშაობის პროცესში არ უშვებს ყდას შეიცვალოს ადგილი, უკან დაიხიოს. ყოველივე ეს ხერხდება მხვეწელის [მიერ] ჯოხზე მუხლის დაჭერით მუშაობის დროს.

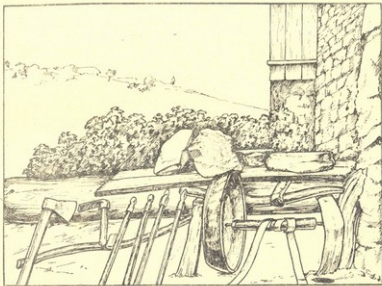
2. სახვეწელის ყდების ერთი მხარე ეყრდნობა კუნძს, რომელიც უკან დევს, და წინა მხარე, რკალისებურად მოღუნული, კი მიწაზეა დაყრდნობილი. ყდებზე, კუნძისაყენ, დევს სქელი ფიცარი, რომელზედაც მძიმე ქვები აწყვეია. ყოველივე ეს ყდებს მუშაობის დროს არ აძლევს ადგილიდან დაძვრის საშუალებას.

3. მხვეწელისათვის ოთხი ხოწია საჭირო, მათ შორის ორს პირი შედარებით გაშლილი აქვს და ორს — შედარებით მოხრილი.

4. ხოწის ნაწილებია: ხოწი (ივლისხმება [ლითონის] პირი. ვ. ჯ.), ხო-



ԿՈՒ. 22. ԿՆ ԶՈՒՅԵՆԻ ԿՈՒՐՆԻ ԼՈՒՑ ԳՈՐԾԻ



Լոկ. 22. Կի Յոհաննիս Կարմիրի Լոկ. 22.

წის ტარი და სარჩილი (რქისაა, გაცემებული აქვს ხოწის პირს ტარის დასაწე-  
ვისათა).

ხოწის გაცემების დროს ტარის თავს საწვავით ამოსწვავენ ისე, **მეჩვენესლი**  
ხოწი მაგრა ჩაჯდეს. რქა აუცილებლად თხისა უნდა იყოს.

5. **მარგვი.** [მარგვის] ტარი ხოწის ტართან შედარებით უფრო მოკლე და  
სქელია. თავში რქინის ჰავლი და ორი კბილი აქვს, ბოლოში კი — რქა (შუაში  
ჩახვრეტილია, მუშაობის დროს რქის ამ ღრუში ჯდება წრიაპი).

6. **ქელეები** აუცილებლად თელის ხისა უნდა იყოს, რადგან სხვა ხე ხელს  
აფუჭებს.

7. **წრიაპი.** ზევით ნათქვამი მაქვს, რომ ყდა (სახვეწლის) წარმოადგენს  
თავში მუხლივით (ან რკალივით) მოხრილ ხეს, რომლითაც იგი მიწას ეყრდნო-  
ბა, ხოლო ყდის ბოლო დაყრდნობილია კუნძზე, რომელიც უკან დევს. ამ ყდას  
(ორი ყდაა) შიგნიდან, სწორეთ იმ ადგილას, სადაც იგი მოხრას „იწყებს“, გა-  
კეთებული, ჩასმული აქვს, დაახლოებით ფანქრის სისხთ, თუ შეიძლება ით-  
ქვას, რქინის კბილი, რომელსაც წრიაპი ეწოდება. თითოეულ ყდას თითო  
წრიაპი აქვს, სულ ორი წრიაპია.

დასახვეწ კურტელს მოუძებნიან ცენტრს (როგორც გარედან, ისე შიგნი-  
დან) იმისთვის, რომ დახვეწის დროს უსწორ-მასწოროდ არ იბრუნოს კურ-  
ტელმა, იქნება ის თაბახი, ჯამი თუ სხვა რამ. ავიღოთ მაგალითისათვის სურათ-  
ზე მოცემული თაბახი. თაბახს შიგნიდან, ცენტრში მარგვის ორი ბრტყელი  
კბილი აქვს ჩასმული, ხოლო გარედან, სწორედ მარგვის კბილების ჩაქედვის  
გაგრძელებაზე, ყდას წრიაპი აწვება. მარგვის ბოლო (რომელსაც გარე-  
დან, ასე ვთქვათ, რქინის ვიწრო ჰავლი აქვს შემორტყმული) 2—3 სმ სიღრმე-  
ზე ჩახვრეტილია და ხერვლის ძირში რქა არის ჩამჯდარი, 2—3 სმ სიღრმის  
ამ ხერვლში შედის მეორე ყდის მეორე წრიაპი.

8. აკეთებენ ხის შემდეგ კურტელს: **თაბახს** — დიდსა და პატარას (დიდ  
თაბახს, მთხრობლის სიტყვით, **პინა** ეწოდება, რქისათვისა); **ჯამებს**, **თეფშებს**,  
**გობებს** (მთხრობლის სიტყვით, გობი იგივე თაბახია, მოხვევები თაბახს გობს  
ეძახიანო).

აკეთებენ აგრეთვე **ხონჩებს**, ცულითა და ეჩოთი (ხელეჩო. ვ. ჯ.). ხის ხონ-  
ჩა კეთდება ნეკერჩხლის, თელის ან ცაცხვისაგან.

**კოდი** ხის ღრმა კურტელია, კარაქის შესანახი; კეთდება ცაცხვისაგან. გა-  
რედან პირველად ცულით გათლიან, შიგნით, თუ მკვრივია, **ბურღით** ან **სატე-  
ხით** ამოიღებენ და შემდეგ **ლორეჩოთი** გამოასუფთავენ, გამოასწორებენ.  
**ლორეჩო ხოწის** მაგვარია, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ პირი ღარისებური  
აქვს (სოფ. ჯუღისში ხის კურტელის კეთებას მისდევენ მასიურად. ლორეჩო  
თითქმის ყველა ოჯახს მოეპოვება, ისევე, როგორც სხვა იარაღი).

**სირჩა ხის** კიჭაა, რომელიც, მთხრობლის სიტყვით, ღვინისა და არაყისათ-  
ვის იხმარება. მთხრობლის სიტყვით, სირჩა მხოლოდ ცაცხვისაგან კეთდება.  
სირჩის გასაკეთებელ სახვეწელს წრიაპები უფრო პატარა და ვიწრო აქვს.

9. **ხის კოვზი** კეთდება მსხლისა და კუნელისა. ჯერ ავაგდებიანებთ (ე. ი.  
გავთლით. ვ. ჯ.) ცულითა, მემრე — ეჩოთა და ბოლოს — ჩუთქით.

10. **ფილა** ხის თელი, პატარა, სუფთად **დახვეწილი თეფშია**. კეთდება  
თელისა და შეიძლება აღნიშნულ სახვეწელზეც დაიხვეწოს.

11. სახვეწელზე მუშაობის დროს ორი კაცია საჭირო: ერთი ხვეწავს, ხოლო

მეორეს თასმის ჯელები უჭირავს, ატრიალებს მარგეს და, მაშასადამე, დასწოვ  
 ჭურჭელსაც, ჯერ ერთ ჯელს მოსწევს თავისკენ, ხოლო მეორეს უკუ მოსწევს  
 ახლა მეორეს მოსწევს თავისკენ და პირველს უკან გასწევს და ზეგ  
 12. ხელობას შინაობაში სწავლობენ. მთხრობელს ხის ჭურჭლის კეთება  
 მამისაგან უსწავლია.

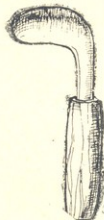


ს ი ზ ზ ე



სკო 24

ჭ ჭ უ ი ი



სურ. 25

მთხრ. ილიკო ბურღული, 30 წ. (სოფ. არახეთი)

კოვზის გათლა. კოვზებს თლიან მსხლისას, ვაშლისას ან ნეკერჩხლისას. გლუვი ხე უნდა იყვეს, რომ „ნუჯრი არა ჰქონდეს“. ჯერ წალღით გათლიან და დაახლოებით კოვზის სახეს მისცემენ. შემდეგ, სადაც შესაძლებელია, დანით გათლიან, გაასწორებენ და ამოღარმავებენ ჩქუთით. ჩქუთი პირმოხრილი, მოკაუჭებული დანაა, რომლითაც ადვილია ხის ამოღარმავება.

## ბუღამყარი

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. ივანე აფციაური, 62 წ. (სოფ. დუმაცხო).

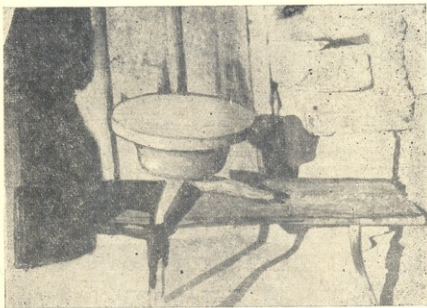
საპურე გოდორი იწვნება თხილის, ურძენას, არყის და მწორისი. საპურე გოდორს ძირი ფიცრისა აქვს. საძირე ფიცარს დახვრეტამენ, შიგ მანებს ჩაარტობენ და მერე წნელს შემოავლებენ მაგრად. დამთავრების დროს გოდორს პირს გადაუყრიან, რომ ადვილათ არ დაიშალოს. ტყრუშულად, მაგრად დაწნულს შიბი ჰქვია და უბრალოდ დაწნულს — ალალი დაწნული.

## ქართლი მშპპრის ჩრდილოეთით

### მეთუნეობა

მთხრობლები: იოსებ ბუნტური, 35 წ., ვანო ბუნტური, 50 წ. (სოფ. ცხაე-ტი).

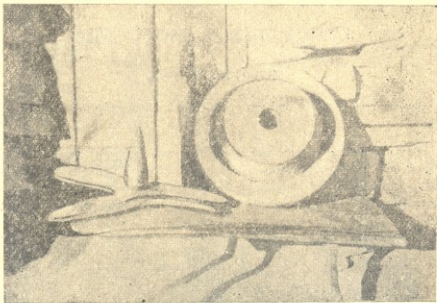
უნდა მოვთხაროთ ჯერ ერთი საყენი ურალი. გადაეყაროთ ისა და მერე აღმოჩნდება კარჭი. ამოვიღებთ იმასა და გავაშრობთ მზეზე, როგორც საწის-ქვილე პურს, მერე იმას დაენაყამთ, როგორც ფქვილი ისე უნდა გახდეს. მერე კიდევ უნდა გაიცრას, როგორც ფქვილი. მემრე უნდა დაიწილოს ფებით.



სურ. 26. თიხის კურკლის ჩარხი

როგორც წმინდის ცომი. მერე დავიდგამთ ჩალხს წინ, გავაკე-თებთ [თიხას], როგორც პური გუნდასა ისე, დავდგამთ იმასა და ძირს გაუკეთებთ. მერე, ძირს რო გამოვიყვანთ, უნდა ამ სიგრძე სურსვალი [გავაკე-თოთ] და უნდა მოვყვეთ და ავაშენოთ ისე, როგორც ლასტი შენდება. მემრე

გვაქვს გათლილი, როგორც ხანჯალი ისეთი ჯობი, იმითი ვლესამთ. როცა აქვს  
 დება, ყურს ცალკე გავაკეთებთ და მივაკრამთ. გვაქვს კასპიდან მოტანილი სხვა-  
 ნაირი მიწა, იმას ფითი უსვამთ, ვაჭრელებთ, მივიტანთ და დავდგენთ ხელთ.  
 ფიცარზე. გაშრება, ერთი ოთხი-ხუთი დღე უნდა გაშრობას. როცა უკმაყოფილო  
 ჩავაწყობთ, პატარა ქურები გვაქვს, შაუკეთებთ ძირიდან შესასა, სათვალეები  
 აქვს, [ალი] აუა ისე. ერთი დღე დაწვა უნდა.



სურ. 27. ჩარხის ნაწილები

**პასუხები კითხვებზე:**

1. ჩარხი, როგორც წისქვილი (იფლისხმება ხელსაფქვევის ქვა. ვ. ჯ.), ისეა გათლილი ხე (კაკლის). იმასა აქვს სამკაპი ხე ძირს, აქვს ფხინა შეინდისა, გათლილი. ფხინაშია ხარის რქა და იმაზე ტრიალებს ზედა. ვაბრუნებთ ხელით, თუნდა წალმა, თუნდა უკულმა, სულერთია, საითაც შემოვებრუნებთ.

2. თიხა ინაყება ხვედით. ხვედა წიფლის კომბალია. შეიძლება, აგრეთვე, თიხის დანაყვა საზეპელით. თიხა იზილება, ანუ იხელება ფიცრის სახელავზე.

3. ჩარხზე თიხის ტრიალის დროს [ქურჭელს] გარედან ლესამენ სალესი ჩხირით.

4. კეთდება თიხის შემდეგი ქურჭელი:

ქვევრი (მთხრობლის სიტყვით, ქვევრი ქართულადაა, ხოლო იმერულად ქური ეწოდება). ქვევრი შეიძლება იყვეს ერთთუნგანი და არის დიდი ქვევრებიც, რამდენიმე ვედროს ჩამტევი. ქვევრს ძირი ვიწრო აქვს და ამის გამო მისი მიწაზე დაყენება შეუძლებელია.

კოკობი პატარაა, იხმარება ღვინის ამოსაღებად, კერძის წასაღებად, რაიმეს მოსახარშავად. ყური აქვს გვერდზე, მუცელზე.





ქოთანს კოჭობზე მოზრდილია, ისეთივე მოყვანილობისაა, როგორც კოჭობი.

ქვაბქოთანა უყუროა, შეიძლება იყვეს ორ, სამ და ოთხჯამიანიც, ქოჭობისა და ღვინისა და პატარაც.

სურა. მთხრობლის სიტყვით, იგივე ლიტრაა, ქართლში ლიტრას ეძახიანო. დოქი იგივე კოჭაა, მხოლოდ დოქი იმერულადააო.

ხელადა კოქისებურია, მხოლოდ უფრო მომკროა.

გოზაური საღვინეა, კოჭიანია (კოჭი ტუჩია, რომელიც გოზაურს აქვს).

არ აკეთებენ: ლაგვინს, ყვიბარს, ჩაფს, ქოცოს, ხალანს, დერგს, არ აკეთებენ, აგრეთვე, მოჭიქულ ჭურჭელს, ხის ჭურჭლეულიდან — კუტალს, წურ-წუმას, პინას.

მთხრობლები: ნიკო გოგიჩაშვილი, 75 წ., ვანო გოგიჩაშვილი, 50 წ. (სოფ. ცხავატი).

ჯერ მოვთხროთ თიხას, მერე უნდა დავყაროთ მწვერ და გაშრეს. მერე უნდა გავშალოთ და დავაყაროთ საწებლებით, მერე გავცრიოთ მტკიცე ცხრილში. მერე ფიცრები გვაქვს, სამი ფიცარი ადგილზედა, დაყრიან იმაზე და უნდა ხელონ ფეხით, სანამ შეუძლიათ, ერთი საათი უნდა ხელვა, წყლით უნდა დაიხელოს. მერე ამოვიღებთ გუნდებსა, მივიტანთ, გვერდზე დავდებთ და მოვგლიჯებთ იმას, დიდი გვინდა თუ პატარა გავათხელებთ და დავაკრამთ [ჩარხზე]. მერე უნდა გაუკეთოთ ძირი, როგორც ჯამი და მერე მოვეყვებით და სურსულით უნდა გავაკეთოთ. ესლა გარედანაც ავლესამთ და შიგნიდანაც ხელი გვაქ და მერე რო მომიწროვდება, იმასაც გავლესამთ და ბოლოს შევაბამთ ყურს. მერე ავიღებთ და თაროები გვაქვს და იმაზე დავაწყობთ გასაშრობათა. მზიან დღეში ორი დღე უნდა გასაშრობათა. მერე ავიღებთ თაროდანა და დავაწყობთ; ერთი ჭურა რო შასრულდება, მერე დავანთებთ ჭურასა.

ჯერ წინდაწინ ჭურაში დიდები უნდა ჩავდგათ, მერე მოვაწყობთ კოცებსა, ცოტა მომსხოვებს, მერე, ახლა — ლიტრებს, მერე მოვაწყობთ წვრილ ჭურჭელსა და სულ თავზე — ჯამებსა. მერე ჭურჭლის ნამტვრევებია და ისინი უნდა დავაფაროთ ზედა და შეუკეთოთ ცეცხლი. წინდაწინ ცოტა-ცოტას უბოლებთ, მერე ნელ-ნელა უმატებთ შუალამემდე და იმ ღამევე სულ დავწვამთ. მეორე დღეს ამოვიღებთ ჭურჭელსა.

**პასუხები კითხვებზე:**

1. თიხა, რომლითაც ჭურჭელს აკეთებენ, სოფ. ცხავატის მახლობლად შიოპოვება. თიხა მხოლოდ ერთნაირია, მოწითალო ფერის. ამ თიხისაგან გაკეთებული და გამოწვარი ჭურჭელი პირველ ხანებში წყალს ისრუტავს, ამის გამო ყოველთვის სველია და წყალსაც ცივად ინახავს.
2. თიხის დასაფხვენელად ჯერ ხვედას იყენებენ, იმითი სცეხამენ და შემდეგ — საზეპელს, „როგორც ფქვილი, ეგრე უნდა გავხადოთ“.
3. შემდეგ ასე დაფხვნილ თიხას ცრიან ან მტკიცე ცხრილში, ან საჯალაბო საცერში, რომ შიგ არ დარჩეს ჭვის პატარა კენჭები, რომელთაც ჭურჭლის გახეთქვა შეუძლიათ.
4. გარედან ჭურჭელს ლესამენ ჩხირით, შიგნიდან — ხელით.

7. მჭურჭლეობა



5. პირველად კეთდება ჭურჭლის ძირი, მერე — მუცელი, შემდეგ — მუცლის ზოლოს ყურს შეაბამენ.

6. ჩარხზე გაკეთებულ და გასაშრობათ გამზადებულ ჭურჭელს, კერძოდ, ჭურჭლის ფრთებით მოყვითალო ფერის წრეებს გაუკეთებენ. მტკვრის პირას, აშურაინზე მოიპოვება მოყვითალო ფერის ერთგვარი მიწა — წერნაქი. მისი მოგროვება მეტად ძნელია. თხრიან ჩხირებით და დღეში კაცმა ერთი ჩანახი თუ მოთხარა, კაი ქება არისო. ეს მიწა გაიხსნება წყალში და შემდეგ ჭურჭელს გაუკეთდება წრეები. გამოწვის შემდეგ ყვითელი წრეები წითელ ფერს ღებულობს.

7. ჩარხი და მისი ნაწილები: ძირს სამფეხაა, რომელსაც დედანი ეწოდება. დედანზე მტკიცედ არის დამაგრებული წამწვეტილი ფხინა (სურ. 27). ფხინაზე ჩამოეცობა მორგვი თავის ხერელით; ხერელს ბოლოში რქა აქვს გაკეთებული. რქას ეხება ფხინას წვერი, ამის გამო მორგვი ადვილად ტრიალებს ფხინაზე და არც ხე იჭრება.

8. თიხის გასაშრობად საკმარისია ერთი მზიანი დღე.

9. აკეთებენ და იცნობენ შემდეგ ჭურჭელს:

**ქვევრებს.** აკეთებენ ისეთ ქვევრებსაც, რომელშიაც 4 ფუთი ღვინო ჩავა. ქვევრის ძირს კოჭოჭიკს უწოდებენ. ქვევრი ჩარხზე პირქვე დამხობილი კეთდება. ქვევრს აქვს ძირი (კოჭოჭიკი), მუცელი და პირი, ქილებს, 4—5 ფუთი წნილის შესანახად. ხმარობენ [აგრეთვე] წყლისათვის, ყველისათვის და სხვ.

**კოყებს,** ნაწილები: ძირი, მუცელი, ყელი და ყური.

**გოზაურებს,** ეძახიან უბრალოდ საღვინეს;

აკეთებენ ე. წ. **ჭოჭიან საღვინეებსაც.** ჭოჭს საღვინის ტუჩს უწოდებენ; ჩაფებს, კოკის მაგვარია, მხოლოდ ყელი [აქვს] განიერი, შიგ ხელი ჩადის;

**ჭოცოებს,** პატარა ქვევრია;

**კოჭებებს,** ეძახიან **კოჭბურეებსაც,** ჭოთანზე პატარაა, იხმარება ღვინის ამოსაღებად;

**ქვაბქოთნებს** (უბრალოდ ქვაბსაც ეძახიან), ყური არა აქვს, თანგირა ქვაბურააო, ე. ი. პირი აქვს გადმოკეცილი, თითების ამოდება შეიძლება.

**სურას,** იგივე ლიტრაა, მთხრობლის სიტყვით.

აკეთებენ **სადღვებლებსაც.** მთელ ხეობაში (ქსნის) კარაქი ასეთ სადღვებლებში იდღვიბება.

არ იცნობენ: ლაგვინს, ყვიბარს, ხალანს, დერგს, კუტალს, წურწუმას და პინას.

მთხრ. **სარქის მესროფოვი,** 42 წ. (სოფ. მუხრანი).

თიხა შეიძლება იყოს ისეთი, რომა იქვე იყოს, მაგრამ ჩვენ მოგვაქვს უკანასკნელი 5 ვერსის დაშორებით.

თიხას ვამზადებთ ასე: თუ ელდრონებია, ვტყხამთ, რომ თითო კილოსტოლა გამოვიდეს და დანარჩენი ფხვნილებია. ჩაყვრით თავის „იაშვიში“, რაშიაც რო ვალბობთ, შევაზავებთ, რო არც მეტი იყოს წყალი, არც ნაკლები. შიგ იქნება დალბობილი; დილით რო დავალბობთ, საღამოთი დავზილამთ, ისე კი, თუ პირი შაუხმება, კიდევ დავალბობთ და ესე.

მემრე ჩავზილამთ შიგ, ერთი თალია კარგათ. ამოვიღებთ, თუ რომა, ლამს



ვეტყვი, წმინდა ქვიშა, თუ არა და ნაცარს დაუყრიტ ქვეშა, რომ მიწამ არ მიიკრას და მემრე უნდა დაეზილოთ ფეხებითა. მემრე დავეკრით დასაწყისში წყობთ ერთად. მემრე ავიღებთ თითო ნაჭერს, 10—15 კგ, ერთ ფუტს დასაწყისში დებთ დაზგაზე, უნდა გამოვხელოთ კარგა, სუფთად, რომ შიგ კენჭი, ჩხირი არა ერიოს რა. მემრე რა ზომის ჭურჭელიც გვინდა, ნახევარი თუ ერთნარკეიანი, იმის ვარაუდი გვაქვს და უნდა დავეკრათ გუნდა-გუნდა. მერე ჩარხია, ფენით ვაბრუნებთ, ხელით ვაკეთებთ, ვაკეთებთ თიხისასაცა და ქაშანურსაცა, ორივეს.

თიხა არის ბევრნაირი: ზოგი თიხა არის, რომ მზეზე ვერ გავიტანთ, ყურს ვერ შევებათ და ზოგ თიხას კი სულ მზეზე ვაკეთებთ.

რო ვახმება, ჩავალაგებთ ჭურაში, მემრე აუღესამთ კარებს, დაუდებთ ბოლსა ან ფურტორ შეშით, ან არა და გამხმარი ნეხვით.

[თიხა] თუ ცეცხლს უძლებს, ცოტა ბოლი უნდა და მერე ცეცხლს შუკეთებთ. რაც მიიმედ დასწომ, იმდენი კარგია, სამი დღე მაინც უნდა ჰქონდეს ბოლი. მერე შეუკეთებენ ცეცხლს; ერთ დღე-ღამეში დაიწვევა, [მერე] გამოლაგდება, მტვერი აქვს იმას, დასუფთავდება სუფთად.

როცა ქაშანურს სამოვრის მიწით ვახვევებთ, მაშინ ყვითელი გამოდის და როცა შეშით, მაშინ მოთეთრო გამოდის.

**ქაშანურის შეშალება.** „ჩუგუნის“ ქვაბებს გავმართებთ მიწაში, [შუკეთებთ ცეცხლსა], ჩავყრიტ ტყვიას ნაწილ-ნაწილათ და იმდენი უნდა ურიოთ და უკეთოთ, რომ ტყვიას პრიალი არ ეტყობოდეს და ნაცარივით გახდეს. მემრე გავრევა იმას ან ნამტრევი შუშა დანაყული „კრუპასავით“, ან არადა სამოვრის მიწა. 1 ფუტი რომ ან შუშა, ან სამოვრის მიწა იყვეს, მას უნდა დაეყაროს ფუტი და 5 გირვანქა ტყვია. თუ მეტს უზამთ, უკეთესი იქნება. ეს ნაზავი დაიფქვება წისქვილზე. გასუფთავდება ქვა, იმას შემეფწყობა გარეშემო ვაბრტყელებული ტალახი ერთი ჩარეკი სიმაღლის და მიედგება ვედრა, თან [ნაზავს] წყლით ყრიან წისქვილის ქვაში (ხვიმირი არაა საჭირო. ვ. ჯ.). თუ წყალი გამოვიდა და ნაზავი ქვაში დარჩა და ქვას გაუჭირდა ტრიალი, წყალს დაუმატებენ. ასე ის მაწონივით ხდება. გაიტანენ და ჩაასხამენ „ბოჩკაში“ თუ „ჩუგუნის“ ქვაბში, მერე დაუმატებენ იმას წყალს, ასთქვეფამენ საშუალოთ, არც სქელი იყოს, არც თხელი.

დასველებული ჭურჭელი ქაშანურს არ მიიღებს, ხამი უნდა იყოს, მშრალი. ჭურჭელში ჩაასხამენ ქაშანურს, მიაველ-მოავლებენ და გადმოსახამენ, მერე ჩადებენ სითხეში ისე, რომ ძირს ქაშანური არ მიეყაროს, რადგან ჭურაში ჩადგმის დროს ძირზე რო ქაშანური დარჩეს, ზედადგარს მიეკრობა წამალი და შეიძლება ჭურჭელს ძირიც გაავდებინოს. შაულებავს ზედადგარი არ უნდა.

შალებილი ჭურჭელი დაწვაში ერთმანეთს არ უნდა ედებოდეს. ქაშანურიანი ჭურჭელი მემრე უნდა შეიდგას ჭურაში და ცეცხლი თანდათანობით მიეცეს. რაც მეტი შალებლია, იმას მეტი წვა უნდა და პირიქით, ეს ოსტატმა იცის, შატყობა უნდა.

დიდ ჭურჭელსაც ისევე სწამლავენ: შიგ ჩაასხამენ წამალს, მიაველ-მოავლებენ, მერე ჩაყუდებენ წამლიან „ბოჩკაში“, ძირს არ შედებამენ. წამლიდან ამოღების შემდეგ პირზე წამალს მოაცილიან, რომ როცა [ჭურაში] ზედიზედ ჭურჭელს დასდამენ, შუაში კრამიტს უდებენ, პირზე თუ წამალი ექნა, კრამიტს მიიკრობს და ალების დროს კრამიტი ჭურჭელს პირს ამტრევეს.

კეთდება შემდეგი ჭურჭელი: ჩაფი, ყურიანი, პირგანიერი ჭურჭელია.

ქოცო, პატარა ქვევრია, დიდ ქვევრებს შორის ჩადგამენ მიწაში, [ხმარობენ] ღვინისა და არაყისათვის.  
კოქობი, პატარა ქოთანია.  
ქვაბქოთანა, მუცელგანიერია, პირი ცოტა ვიწრო აქვს, ზემოდან ვიწრო  
აქვს გადათარხანლი.

სურა, ყელი ვიწრო აქვს, ცერი თუ ჩავა. ძირიც ვიწრო აქვს, ხოლო მუცელი — განიერი, ყური — პატარა. იხმარება წყლისათვის, გზათ მიმავალნი ურემზე ჩამოჰკიდებენ ხოლმე.

ღოჭი, იმერული სახელიაო.

გოზაური, დიდი ჭურჭელიაო, მუცელგანიერია და დაბალყელიანი, აქვს ტუჩი. ჩადის 1—1 1/2 ვედრა ღვინო.

კოკა, გოზაურზე პატარაა, პირი სწორი აქვს.

აკეთებს, აგრეთვე, ქილებს, ქოთნებს, ჯამებს და ზემოაღნიშნულ ჭურჭელს.

არ იცის: ლაგვინი, ყვიბარი, ხალანი, დერგი, კუტალი, წურწუმა და პინა.

მთხრ. მაშო ვერძეული, 60 წ. (სოფ. ბაზალეთი).

თონის ჩადგმა. მოიტანენ თიხას, შემდეგ არაგვის ლამს; იმას დავზელამთ ფეხითა. მოთხრილია დიდი ხარო და როგორც პურის გუნდა, ისე ამოვიღებთ და დავაგრძელებთ და ამოვაშენებთ. ხელით გრძლით დააგურგვალეებენ გუნდას და ასეთ ნახევარარშინიან დამრგვალეულ გუნდებს ერთმანეთზე დააკრავენ ხელის დაჭერით და ამოთხრილ ორმოში მრგვლათ შემოავლებენ ისე, რომ ორმოს მიწის გვერდებს ეს გუნდები არ ეკრობოდეს. შემდეგ მარილწყალით კარგა გალესავენ და შემდეგ ზემოდან რაიმეს გადააფარებენ, რომ მზემ არ დაინახოს. ასე იქნება ათი დღე. შემდეგ ჯერ ნელ-ნელა უბოლებენ, ხოლო მერე სამ-ოთხ გუდურა შეშას ჩაუნთებენ და თორნეს კარგა გააწითლებენ. შემდეგ უკვე პურის გამოცნობა შეიძლება.

მთხრ. ხანდრო ლალიაშვილი, 55 წ. (სოფ. ბაზალეთი).

თონის ჩადგმა. მოვიტანთ უქვო და წითელმიწას (როგორც აგურისათვის)\* და ამას დაწეღის დროს უნდა არაგვის ლამი და თიხის ბალანი. ლამი აძლევეს ფოლადობას და თიხის ბალანი აბამს, სიმინდივით არ გადაიმტვრევა. ლამს ურევენ დახელის დროს ცოტ-ცოტას. უნდა გაკეთდეს მაისში, იტყვიან, ხოლმე — მერცხლის ბუდობისას. უნდა გაშრეს — ისე გაკეთებული. ახლა, როცა კეთდება, რგვლათ უნდა გაკეთდეს და როცა თორნე კეთდება, ისე უნდა გაკეთდეს, რომ ვერშოკი სისქე ქონდეს. ერთს რომ ჩასდებენ, ზემოთა პირს გაუსწორებენ და თითებით ჩაჩხვლუტამენ ისე, რომ მეორე შიგ ჩაჭდეს, ჩაიკენწვოს. მემრე მაგ თორნეს უნდა, ვედრაში მარილწყალს ჩაასხამენ და ხელით უნდა შემოიღეს. მემრე ზემოდან ფიცრებს და ჭილობს გადააფარებენ და გააშრობენ. გაშრობას ერთი კვირა უნდა. მერე ფუტურო შეშით უნდა უბოლონ, რომ თანდათან სიცხე შეაპარონ. ფუტურო შეშის კომლისაგან უნდა გაშრეს, რომ ერთბაშად სიცხე დახეთქამს. მემრე ცეცხლს შაუკიდებენ და გამოსწვამენ.

\* იხ. „მასალები“, ტ. I, აღმშენებლობა, გვ. 210.

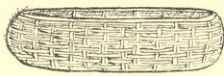
მთხ. სანდრო ლალიაშვილი, 55 წ. (სოფ. ბაზალეთი).

**გოდრი** (ბზისათვის). პირველში მოიჭრება წნელი, მერე დაისხიბება წალღით ან დანით, მეტი ტოტები გვეცლება. მერე მანახ ვეძახით, ავარჩევთ, რომელიც წორი არის, ჩასხდება მიწაში, რა ზომისაც უნდა და შაიკვრება წვერები მანისა მალა. დაწვნა დაიწყობა ძირიდან. დაწყობით ისე უნდა დავიწყოთ, რომ იქიდან წვერი აღარ გამოძვრეს. როდესაც ავა რა ზომისაც უნდა, მემრე ერთი წვერი მეორესთან უნდა გადავიდეს.

**პასუხები კითხვებზე:**

1. გოდრის დასაწნავად თხილის ან შინდის ტოტებს სჭრიან.
2. საგოდრედ თხილის ტოტები შემოდგომაზე ან გაზაფხულზე უნდა მოსჭრიან, „სანამ ლოპო შეუვაო“ (ლოპო-წყალი, [ტოტებს]ჭერქი რო სძვრება).

ს ს ს ს ლ



სურ. 28

3. მანებს იმიტომ შეუკრავენ თავება, რომ დაწვნის დროს არ ირყეოდნენ. მიწაში ჩასმის წინ მანებს თავებს წაუთლიან და ისე ჩასვამენ მიწაში.
4. გოდრები სხვადასხვა ზომისაა: არის გოდრები, რომლებშიაც 100 კოდი პური ჩადისო.
5. ხახალი პატარა და განიერია. იხმარება ბოსტნეულის ჩასაყრელად. კრუსსაც ჩავსვამთ.

6. **ლასტი** ფიცარივით ბრტყელი დაწნულია. ლასტი ურმებსაც უდევს ძირზე თუ გვერდებზე. იხმარება ბოსლის თუ სხვა ნაგებობის კარებებად, რაიმეს გასაფენად და სხვ.

მთხრობელი არ იცნობს: შარაგულს, აშარულს, გიდელს, კიშტეს, ლანკანს, სკნისკს, სფირიდს.

მთხ. გიგუა ბიჭიაშვილი, 98 წ. (სოფ. ციხისძირი).

**კალათა.** თხილის ტოტებისაგან სწნავენ კალათას. თხილის ტოტებს უმთავრესად გაზაფხულობით, მაისში, სჭრიან კალათების დასაწნავად, გაზაფხულობით იმიტომ, რომ თხილს „წყალი აქვს შემდგარი და ადვილად იყრფა შუაზე“.

კალათის დასაწნავათ ჯერ დანით უნდა გაასუფთავონ თხილის ტოტები, შემდეგ დანითვე თვითოეულ ტოტს ორი ან მეტი ფენა უნდა აათალონ. შედარებით უფრო განიერ და სქელ ნათალებს აარჩევენ კალათის მანებით, მათ თავში თოკით შეპკრავენ და შემდეგ დაიწყებენ ასეთივე ნათალი თხილის ტოტებით, ე. წ. პაპატოებით გარეშამო კალათის დაწვნას. კალათის დაწვნის დამთავრების წინ სუფთად გათლილ ტოტებით, პირსახლართავეებით კალათს პირს გადაუფრიან და ყურს შეებამენ. კალათის ძირი საძირე მანებით აქვს დაწნული.

## ს ა ს მ ი ს ე პ ი

მთხრ. ანდრო ოსკაროვი, 80 წ. (სოფ. მუხრანი).

ფიალა პატარა ჯამი იყო ხის, თიხისაც იყო.

დოსტაქარი, როგორც ტაქანი იმისთანა იყო, ხისა, დიდიც იყო ტაქანზე და პატარაც.

კულა (კუხას ეძახდენ) ჯამივით იყო, მხოლოდ ერთ გვერდში გაკეთებული ჰქონდა წვრილი მილი და იმაში ჩასხმულ სასმელს ამ მილიდან სვამდენ.



ქართული  
ბიბლიოთეკა

## გეომ ქართლი

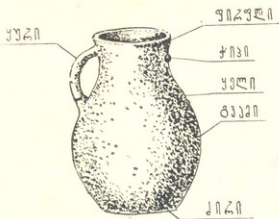
### მეთუნეობა

მთხრ. პელო სინოს ას. კაპანაძე ნოზაძისა, 66 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. ინვარი).

კეცის ვაკეთება. მოვზილავთ თიხასა, მერე დავითიავთ და დავაგუნდავებთ, როგორც ქადის გუნდას გავათხელებთ, მერე მოუსვავთ ხელს და ვაკეთებთ ფარფლსა. გავახმოვებთ და გამოვწვავთ.

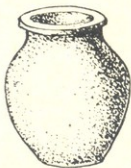
ქოთნის ვაკეთება. მოვზელავთ თიხასა და დავითიავთ, მერე ქოთნის პატარა საძირეს მოუწყობთ. მერე ვაკეცებთ პატარა სორსოლას, შემოვაქსოვთ, საძირეს ავაშენებთ. მერე ავღებთ და ფირფიტებით ამოვფხეკავთ და იმით ამოიბერება გვამი. ვაუკეთებთ ჭიხს, შნოს გულისთინა. მერე ვაუკეთებთ ყურსა და გამოვწვავთ ქურაში.

#### ქოთნის



სურ. 29

#### ქოჭოლი



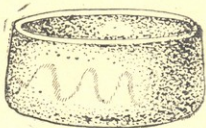
სურ. 30

კოჭოლის ვაკეთება. ამნაირად ვაკეთებთ, როგორც დიდი ქოთნები კეთდება. მარტო ხელისათვის ვხმარობთ.

წაფის, ანუ ბადიის ვაკეთება. მოვზელავდით თიხასა, გავათხელებდით საძირეს, დავასორსოლავდით თიხასა, შემოვაქსოვდით ექვს შემოვლას, მერე

იმას გამოეწვადით. ჭურჭელს დაგრეცხავდით, ღორის ხორც ამოეყარდით/  
 ზედ. სიმაღლე ერთი ციდა ექნებოდა. ამოეყარდით  
**ლოქის ვაკეთება.** მოვიტანდი თიხას, მოვზელაფდი, დავეთხოვდი ამოეყარდით  
 სორსოლებდით და მოვქსოვდით, ძირს გავაგორგალებდით და დავედებდით ამოეყარდით  
 გვზედა, მერე ვაქსოვდით იმას დასორსოლებულ თიხას; გამოუყვანდით გვამს

სურ. 31



სურ. 31

**ფირფიტებით,** გაუკეთებდით ყურსა, გაუკეთებდით პატარა წუმწუმას. წუმწუმასში გაუტარებდით პატარა ჩხირს და გამოეწვამდით ჭურჭელში. ამით ვასმევდით პატარა ყმაწვილებს, დანაქულ ბლარს (ძუძუნაწყვეტ ბლარს); წყლის სასმელია. თიხის ჭურჭელს მხოლოდ ქალები ვაკეთებდით.

მთხრ. დიმიტრი ანდრიას ძე ციხითათრიშვილი, 67 წ., მეჭურჭლე (გორი, 1935 წ. დეკემბერი).

აქაური მუშაობა ესე არის: მიწას მოვიტანთ, შავ მიწას და თეთრ ღამს მიწას ერთმანერთში აურეშთ, დაეხსნათ წყალს, დაღებება ცოტა ხანს; მერე ხის ნიჩბით აურევეთ ერთმანერთში, მერე მოუშლით ქვიშას, გადავიღებთ და დავზელავთ ფეხითა. ...მერე დავზელავთ ხელით, თუ გვინდა, რომ დიდები გავაკეთოთ, მაშინ მაგრად დავზელავთ, თუ პატარები, წვრილები გვინდა, მაშინ იმას ჩვილად დავზელავთ, მერე გავაკეთებთ, რაც გვინდა: გვინდა კოკას, გვინდა სურას, გვინდა საპურისცომებს, მაწვნის ქილებს, გვინდა საწველეებს, კიდეც — კეცებს პურის გამოსაცხობად, კიდეც კოკოშას... (აკვანზეა ჩამოკიდებული). ქვაბქოთანას ვაკეთებდით წინათაც, ქვაბათაც ვხმარობდით, ვაკეთებდით თონებს, ...კიდეც ურონიკს, საღვებებს, წუნწუმას (სალამურია, ბავშვები უკრაბენ), ჩაფს, კუტაღს იმერლები ეძახიან, ჩვენ ვეძახით ლულიანს. შემდეგ ვაკეთებდით ფითის ქილას, ...ჯამებს, ორჯამიანებს, ოთხჯამიანებს (დიდებია ძალიან). შემდეგ — თაღარებს (დიდს, პატარას), ხაზაზის თონებს (დიდი თორნე), მერე კიდეც — ლავაშის თონებს, შემდეგ კიდეც — სურაფას (დიდი ჭურჭელია), წინაყის ქილას დიდს, პატარა წინაყის ქილას, თუშფაღანებს (გწურავდით შიგაბრინჯსა, ვრეცხავდით), ლალიკას, ესეც დიდი ჭურჭელია, ხმარობდნენ პწინილზე, კომბოსტოზედა, ერბოზედა. ფიალას ძალიან პატარა ჯამს ვეტყოდით.





[ვაკეთებდით]: საყვავილებს (ასე ვეძახოდით დიდი ალიანდრის საყვავილებს) თიხის ჭრაქებს ძველ დროში ლამაზად რომ ვაკეთებდით. კურთხვა რომ იყო, იმას ავანათებდით გზებში. შიგ ქონი იყო და ძაფი იყო ჩადებული. **ქილას**, შიგა დებდენ წიწაკასა, ბანკას მურაბები [სათვის], პირველს, **ბარბანტს** რგვალი ჰქონდა, როგორც საღვინეს..., **ტოლჩას** (რუსულად „მალოშნიკს“ ეტყვიან), **ბალძანაკას**, შიგ „პროპკა“ უკეთდებდა, ბოთლის მაგიერათ ვხმარობდით, ქოთანს, სარქველს (ქოთნის საფარებელი), ყვავილების თევზებს, ზედ საყვავილებს დადებდენ, **ჩიბუხებს** თიხისას, **საღვინეს**, **თუნგებს** ვაკეთებდით, **ხელადას**, **ღვინის ჩარქვას** ვაკეთებდით, კიდევ — **ნახევარჩარქვას**, **კინქილას**. ვაკეთებდით **მარანს ღვინისას** ათი კინქილაა შემომწყრივებული, ერთი არის ჩასახმელი ღვინისა, ერთი პირი ქონდა დასაღვეი. ღვინოს ჩაასხამდნენ და მთელი ათი კინქილა სულ გაივსებოდა. [ვაკეთებდით კიდევ] **სტაქნებს** ღვინისას, თიხის **გოზაურებს**, ადერბეჯანის სურა მოჰქონდათ ხოლმე თათრებს.

პირველად ჩვენ პირდაპირ დედამიწაზე ვზელავდით; მერე ვზელავდით კიდევ ყუთში, რომელსაც მიწის დასაზღვლს ვეძახდით. თიხას რომ მოვზელავდით, მერე იმას დავაგუნდავებდით, გუნდათ ვავაკეთებდით, რა ზომითაც გვინდოდა. მერე გავაკეთებდით ჩარხზე ხელით, ჩარხს ხელით ვატრიალებდით. ავიღებდით გუნდას, დავაკრავდით ზედ ჩარხზე, ნაცარი ქვეშ ჰქონდა მოშლილი (ქვეშ მოყრილი. კ.კ.) და მერე ნაპირს მოუკრიდით ხის ფიცრით (სამი ვერშოკი სიმაღლე პირი ქონდა და უკან — ორი ვერშოკი). დიდებს ემაგრე უშვებოდით, პატარებს კი კოქის წმინდა ძაფით ვჭრიდით ძველად, ესლა კი მართულითა ვჭრით დიდსაც და პატარასაც.

გუნდას რომ დავაკრავდით ჩარხზე, გავხვრეტავ და ხელს ჩაეყოფ შიგა, გაუსწორებ ხელით ძირსა, ...მერე შიგნიდან და გარედან ავიტანთ ხელით. ავწვეთ თიხას, მერე ფიცრით გავასწორებთ, გავასუფთავებთ გარედან. თითებით გავუკეთებთ პირს, როგორც გვინდა; ფეხით ვაბრუნებთ ჩაღხს<sup>1</sup> და ხელით ვაკეთებთ, ხელით ვწელამთ. გაუკეთებთ თავს, მერე მოვჭრით, გადმოვიღებთ და დავდგავთ ფიცარზე, სახლში, ფიცარზე შევდგავთ მადლა; გაშრება. ექვსი საათის შემდეგ ყური უნდა. ექვსი საათის სიცხოველე უნდა ქონდეს, მერე დავყურავთ, ყურს გაუკეთებთ მაშინა, ზამთარშია მეტი უნდა.

ჩვენ ჩარხს ვხმარობთ, ძველად კი ციბრუტი იყო დაბალი და ციბრუტით ტრიალებდა, ხელს გვერდით ვავკრავდით. თიხას დავსაორსოლებდით (დავარგვალავდით ხელში), დავდებდით ციბრუტზე, ისე დასაორსოლებულს თიხას შემოვქნიდით ზედა, ცოტას უმატებ, ნაჰერ-ნაჰერ. ესე რომა, ერთი ორშოკი წუთი უნდებოდით იმის ვაკეთებას. მთიულეები ესლაც სულ ციბრუტით აკეთებენ.

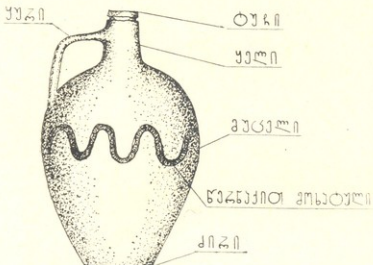
კოკის ვაკეთება. დავდებდით გუნდასა, მერე გაუკეთებდით ადლის მეხუთედს სიმაღლის თიხას. [კოკის] ვაკეთებას დავიწყებდი თავიდან. თავი გავაკეთე, გადმოვილე და დავდე, მერე გავაკეთებ ძირს ჩარხზე. ძირს კიდევ ხელით

<sup>1</sup> რამდენიმე სტრიქონის ზევით შემკრეის აღნიშნული აქვს: „ჩარხს ხელით ვატრიალებდით“.

გავაკეთებ, ექნება ორი იმ სიმაღლე, ორი ადლის სიმაღლე. მერე იმას შევიღო  
**გადავაბავთ** თავს, გავაკეთებთ კიდევ ხელით, ყელს თითებით მოვიყვანო, მერე  
 ექვსი საათის შემდეგ გავრება, ზაფხული თუ იქნება. კოკას ვხმარებთ წყლის  
 სა და ღვინისთვის. კოკაში ჩავიღოდა ერთი ექვსი-შვიდი თუნგი **წყლის**  
 გვინდოდა.

კოკა როგორც ჩაფი, ისე კეთდება. კოკას პირი ვიწრო აქვს. ხაზი უნდა  
 ეტყობოდეს ყურის მოსაბავში. ამას კიდევ ვეძახოდით მცხეთურ კოკას. კოკას

კოკა



სურ. 32

მარტო წყლისათვის ვხმარობდით. სამი თუნგიდან დაწყებული შვიდ თუნგი-  
 დის კოკა ჰქვიათ.

**სურის გაკეთება.** სურას არ უნდა დადებდეს ისე, ერთ გუნდაზე გაკეთდება,  
 იმას გადამა არ უნდა. ძირს შიგნიდან გავაკეთებთ. მუცელს შიგნიდან მარ-  
 ცხენა ხელით გაუკეთებთ, გარედან კი ვხმარობთ მარჯვენა ხელს. გარედან ფი-  
 ცრით ვასწორებთ; მერე თითებით გაუკეთებთ პირს, ამოუყვანდი გრძელ  
 ყელს; თითებით ვაკეთებთ, ჩხირებს არ უშვრებთ, თითებს ისე ვამუშავებთ,  
 როგორც ყალიბს. სურა შეიძლება სულ უყუროთაც [გავაკეთებინა].  
 ვხმარობდით წყლისათვის.

**საპურისცომის გაკეთება.** ეგვი ეგრეა, ხელით ვაკეთებდი, პირგანიერი  
 იყო და უფრო ადვილი გასაკეთებელი. ძირი აქვს ორი ვერშოკი, პირა სამი  
 ვერშოკი ექნება. მუცელი განიერი აქვს, სიმაღლე ექნება ერთი ოთხი ვერშოკი.  
 ამაში პურის ცომს დებდენ, პურის ცომ შეინახავდენ.

**მაწვნის ქილების გაკეთება.** მაწვნის ქილას კიდევ ისე ვაკეთებთ. ძირი

2 ეს ცნობა კოკის შესახებ ეწინააღმდეგება წინა აბზაცში მოტანილ ცნობებს.

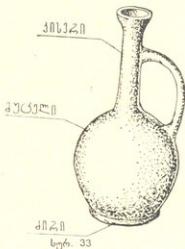
ექნება, მუცელს ავიყვანთ ვიწროთ და პირს გაუკეთებთ. ამაში მაჟონს <sup>დაღლი</sup> ~~დაღლი~~ ბენ; ჩავიღოდა ერთი ძველებური ჩარეკი.

ვაკეთებდით აგრეთვე ერბოს, წნილის და ყველის ქილას.

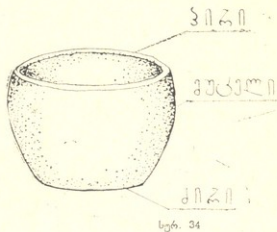
ეროვნული  
გიგლიოთეკა

სურ. 33

საწველისაჲ



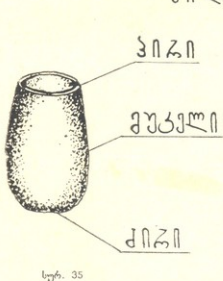
სურ. 33



სურ. 34

საწველის გაკეთება. საწველს ორი ყური აქვს. ჩარხზე ვაკეთებთ. ხელით ძირს გაუკეთებდით, მუცელს, პირს გაუკეთებდით. მოვჭრიდით, გა-

### ქილასწველელი



სურ. 35



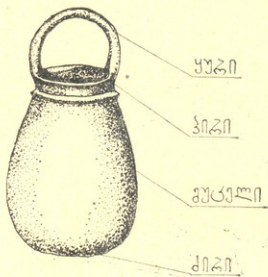
სურ. 36

დმოვიღებდით და დავადგამდით ორ ყურს. ჩავიღოდა შიგა ერთი თუნგი. დი-  
დიც იყო, პატარაც. ზოგს კიდევ თხისათვის მიჭონდა პატარა, ერთი ჩარეკიანი:

ზოგი კიდეც გვეტყობა — ისეთი გაგვიკეთე, რასაც ჩვენი ძროხა მოიწველს, რომ ბარაქა ქონდესო.

**ქვაბქოთანას გაკეთება.** ამასაც ხელით ვაკეთებდით. სხვადასხვა ზომის იყო, შიგ ნახევარი თუნგიც ჩავიღოდა — ერთი თუნგიც. გუთანზე რომ ხსნილიყო, ამით წაიღებდენ ღოშეჭამაღს.

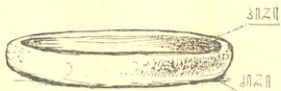
### ქვაბქოთანა



სურ. 37

**კეცების გაკეთება.** კეცებს ჩარხზე ვაკეთებდით, ციბრულტზე ვაკეთებდით. დავდებდით თიხასა, დაუჭერდით და თითებით გავაკეთებდით.

### კეცა



სურ. 38

**კოკოშის გაკეთება.** ვაკეთებდით ხელით. ჭერ ხელს ჩავყოფდით, მერე თითებით გაუყვანდი პირსა და გაუკეთებდი ორ ყურს, ნახევარი ჩარეჭი ჩა-

ვიდოდა შიგა სარწყაოთ. ყელი ჭონდა, რაც ერთი თითი ჩაეტეოდა, შიგ ჩა-  
ღებდენ შიბაქს, ყმაწვილს ჭონდა გაკეთებული... შიბაქით ჩავიდოდა შიგში.  
საქონლის  
ნივლითაჲსა

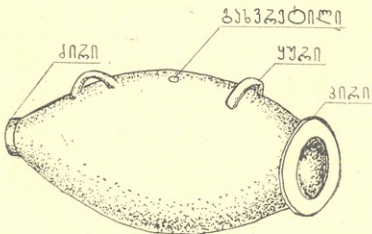
## პოქოშა



სურ. 39

ხაღვეზლის გაკეთება. კეთდებოდა ხოლმე ციბრუტზე ხელითა. ციბრუტ-  
ზე ღვეზრით ნაცარს, გარშემო ტალახი აქვს, მრგვალად ექნება გურგვალი,

## საღვეზელი

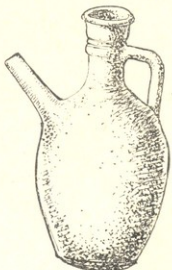


სურ. 40



დავდებთ ნაცარზე, როგორც სარქველს, თან ვატრილებთ ციბრუტს და თან ნაჭერ-ნაჭერ ვქნით (ე. ი. შემოვაშენებთ). მერე ავაშენებთ სულას (საქუცხველს) ხელის ფიცარს, გამოვასუფთავებთ, შემოვასწორებთ. ჯერ მოუჭვნიან მარცხენა კრიდან ავიღებთ, გადმოვიღებთ, დავდებთ ფიცარზე და ექვსი საათის შემდეგ, თუ ზაფხული იქნება, გაუკეთებთ ყურებს, გამოვა სადლობელი.

**ს უ მ მ უ მ ა ს**



სურ. 41

**თიხის სარამული** [სალამური]. თითებით ვაკეთებთ. ჩხირით გავვტრეტავთ, გაუკეთებთ თვალბს, დასაყრავს, ორ თვალსა და ერთს დასაყრავს (თვლები ორივე გვერდებზეა, თითებით დასაყრავია, ისე კი ერთი იოქმის). ჩაუბერავთ და უსტვენთ. ბაეშეები ერთობიან.

**წუმწუმას**, ანუ **ლულეინის** ვაკეთება. ძველად ვეძახდით წუმწუმას, ახლა კი — ლულეინს. გუნდას დავდებთ დიდს, იმ გუნდიდან ათი გამოვ; ხელით უნდა გვაკეთოთ. ჩარხზე მოუჭერთ მუქს თიხას და ჩაუბერტავთ თითებითა და გვაკეთებთ... ზედ ვხმარობთ ფიცარს. მერე ჩარხზევე გაუკეთებთ დასალევიანებს. მერე, ექვსი საათის შემდეგ, გაუკეთებთ ყურსა წუმწუმას და გამოდის ლულეინი... ხალხი წუმწუმას ეძახოდა, ჩვენ კი ლულეინს.

**ჩაფის ვაკეთება**. დავდებთ დიდ გუნდას, რომელშიც ჩავა ექვსი თუნგი. მერე გუნდას დავაყრავთ ჩარხის თავზე. მერე იმ გუნდიდან ორ წილს დავანარჩუნებთ ჩარხზე და გავკეთებთ ძირსა; ერთი წილიდან გვაკეთებთ თავს, რომელიც რომ ზევიდან უნდა დავამფხოთ და გაუკეთდეს იქედან პირი, გამოდის იქედან ზარაბულიანა ჩაფი (რომ იბშება, იმას ვეძახით ზარაბულიანა ჭურჭელს). გადამბის დროს თითონ თიხა თიხაზე დავდებთ და თითებით გავამაგრებთ. ექვსი საათის შემდეგ გაუკეთებთ ყურსა. თუ გვინდა, წერნაქით დავაპრტლებთ, ვირის ბალნის (ფაფარის) კალმით; თუ გვინდა, მარგანეცით დავაპრტლებთ, დაეხატავთ ზედა ალოებს, ზოგს შემოვხაზავთ, ყვავილებსაც დავაყრავთ, გინდ წაიპურტსა, გინდ — წინწკალსა, კიდევ გაუკეთებ გრძელ გრებილს, გრებილს, გინდა — ალოს და გინდ — დაგრებილ ალოს.

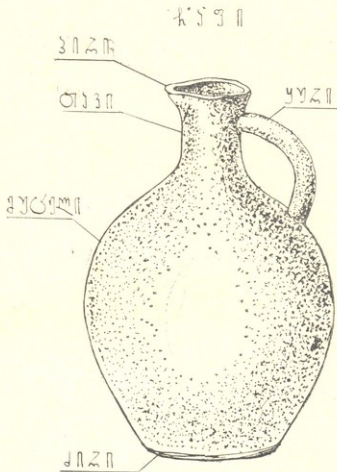
მე ხელწერა არ ვიცოდი, დაუსობდი ჯვარსა. [ჭურჭლის ვაკეთებას] რომ გავთავებდი, ჩავაბარებდი და როცა ფულს მომცემდა, მე ჯვარს დაუსვამდი. იმას აუღია და თურმე, ჩემს მაგიერ დაუსვამს ჯვარი. მე მიუხვდი და დავიწყე დაგრებილი ალოს კეთება და შიგ ჯვარი ჩავსვი, მერე უთხარი — აბა, ეხლა მიაწერე-მეთქი. მე ისეთ დაგრებილ ალოს ვაკეთებ, რომ სხვა იმის მზგავს ვერ ვაკეთებს. ეს იყო და ეს.

ჩაფში ჩადის ოთხიდან ექვს-შვიდ თუნგამდის, ვხმარობთ ღვინისათვის, წყლისათვის.

**ლიტრის ვაკეთება**. ლიტრას ცალათ ვაკეთებთ, სამკვეთ (სამი თუნგის ქვე-

ვით) უძარბულოთ ვაკეთებთ ჩალხზე, იმასაც ხელით. ლიტრაში ჩადის ერთი თუნგიდან სამ თუნგამდის. ვხმარობთ წყალზე და ღვინოზედა. **ქინჭილაში ხელადის ვაკეთება.** ვაკეთებთ ხელითა. ჩარხს გუნდას დავდებთ, მერე გამოუწვევლით მუცელს შიგნიდან, გარედან მივცემდით ფიცარს, გაუკეთებდით ტუჩს და მოვჭრიდით. ეჭვის საათის შემდეგ გაუკეთებდით ყურსა. ხელადას მაღალი ძირი აქვს.

ვხმარობთ ღვინისათვის. ჩადის ზოგში ნახევარი თუნგი და ზოგში ჩარქი.



სურ. 42

**ქინჭილას ვაკეთება.** ჩარხზე დავდებთ გუნდას, ვავაკეთებთ ხელით და თითებით პატარა მუცელს და გრძელ ყელს; რომ განმება, გაუკეთებთ ყურს. ქინჭილაში ჩადის ერთი ღვინის სტაქანი.

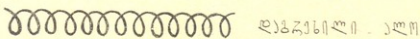
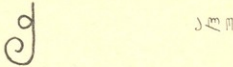
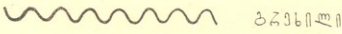
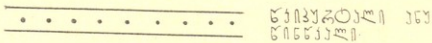
**ფითის ქილის ვაკეთება.** ერთი გუნდიდან ათი გამოვა. ჩარხზე ვაკეთებთ ხელითა, აყვანით; ყველა ჭურჭელს ურთნაირად ავიყვანთ და თითებით ვაკეთებთ. ჯერ ძირს გაუგანიერებთ, პირს გაუყვანთ და მოვჭრით ძაფით. ტუჩს გაუკეთებთ თითითა, პირიც თითებით მოგვყავს, გაუკეთებთ ყურს.



ამთა ვხარშავთ ხორცს, მუხუდოს და ხახვსა; ერთი კაცის ჯერი გამოდის.  
 ესა მამაჩემის დროსა კეთდებოდა ხოლმე, დიდი დაქნით უნდოდა გაეთქვა.

ჭრელები

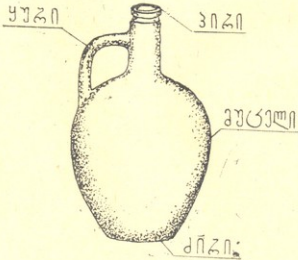
ჭუჭქლის მოხატულობის მოთიხება



სურ. 43

პატარა თაღარის გაკეთება. ჩარხზე ვაკეთებთ. ერთ დიდ გუნდას დავა-  
 კრავთ, შიგნიდან ხელით გავწევ-გამოწვეთ, გარედან გავწევ-გამოწვეთ ფი-

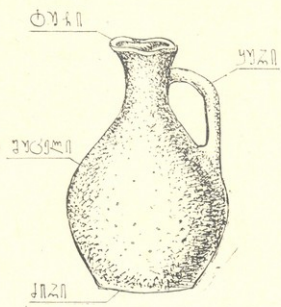
ლიტვა



სურ. 44



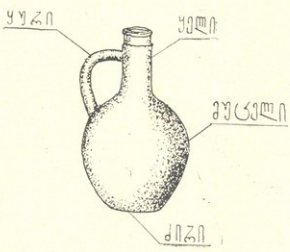
ხელქაღე



სურ. 45

რასაც გვინდა, შიგ გავრეცხავთ, რასაც გვინდა, შიგ გავაკეთებთ. დიდ თაღარას ვაკეთებთ დედამიწაზე, მხოლოდ სამ დღეს უნდებთ; ისე

ჭინჭილა



სურ. 46

უნდა აშენდეს, როგორც მერცხალი ბუდეს აშენებს, შემოქნით მერე გაუკეთებთ შურთსა, პირსა, გახმება და მორჩება.



ქვეთებთ.  
 ენციკლოპედია  
 გიორგიანის

შური ქილა  
 ჯიჯი



სურ. 47

ხილს ჩაყრიდენ, ჭახახა ჩაყრიდენ. ჩვენ თითონ წამლებსაც ვხდილით შიგა. ეს ორმა-სამმა კაცმა უნდა ასწიოს, ამაში ავადმყოფი კაცი ჩაწვებოდა და იბანავებდა.

ჯატანა თილაკი

თილაკი



სურ. 48



სურ. 49

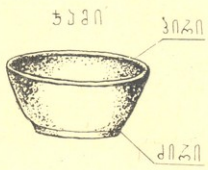
ჭამის გაკეთება. ერთი გუნდიდან გამოვა შვიდი-რვა. მოუპერთ თიხას ხელს ჩარხზედა, მიეცემთ ფიცარს შიგნიდან, მერე დაუპერთ მეშა (ტყავის ნაჭერს),



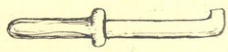
რომ პირი გაუსუფთაოს; მერე მოვჭრით, გავაშრობთ მზეზე. (?) პირი რომ გაუთეთრდება და გაუსრება, ჩავაწყობთ ჯამებს ერთმანერთში, დავადგენთ ერთმანერთში ხუთ-ხუთად. ორი დღის შემდეგ დავაკრავთ კიდე ჩარხზე და ვადავებრუნებთ ჯამსა და თარეში დანით ამოუღებთ ძირსა.

ჯამს ვხმარობთ კერძისათვის, ორჯამ[იან]ში პურსა ჩაპყრიან, დიდ ჯამში ქურჭელსა რეცხამენ.

**ხწრაფის ან წიწკაის ქილის გაკეთება.** ქილებს რომ ვაკეთებთ, ის არის. ისეც ისე კეთდება, როგორც კოკა, ზარბულითა; დიდი ქილა არის. ვინახავთ შიგა წნილს, ყველს. კეთდება ჩარხზე.



თხრეული დანა



სურ. 50

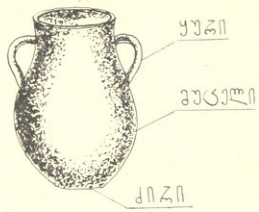
**წაფულის გაკეთება.** დავაკრავთ გუნდას [ჩარხზე] გარედან ფიცარს მიეცემთ, შიგნიდან ზელს მიეცემთ, გამოვწყევთ, დავაყენებთ სწორეთ, მოვჭრით მერე ძაფით, მერე ყურს დავაბავთ. ბავშვების ჩვრებს ჩაალბობენ შიგა და გარეცხამენ. თითო ქურაზედ ასი უნდა გამეკეთებინა ხოლმე.

**თუშფალანგის გაკეთება.** როგორც ჯამს, ისე ვაკეთებდით, მხოლოდ, რომ გახმებოდა, დაუხვრიტავდით ძირსა ჩხირით, მავთულით; ამას ჯამივით რომ ვაკეთებდით, შემდეგ მოუთლიდით ძირსა თარეში დანით... ვხმარობდით კერძის შიგნით, აგრეთვე შინდს გავწურავდით.

**ლალიკის ქილის გაკეთება.** დიდი ქილა არის, ზარბულია. ამას ვხმარობდით უფრო წნილზე. ამას პირი განიერი აქვს. როგორც წიწკაის ქილა, ისე კეთდება.

**ფიალის გაკეთება.** ისე კეთდება, როგორც ჯამი. ამასაც დაძირვა უნდა (ძირს რომ უკეთებთ). ამაში ატრიალებენ თითისტარს, ამით ღვინოსაც სვამდენ.

**ჭრაქის გაკეთება.** როგორც ფიალა, ისე კეთდებოდა. იმას დაძირვა არ უნდა. ჭრაქში, ტუნებში ჩავდებდით ბამბის ძაფს, ზევიდან ქონს დავასხავდით, მოუკიდებდით... თავზე, ერთი თუ გაქრებოდა, მეორეს მოეკიდებოდა...

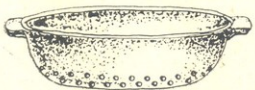


წაფულა



სურ. 51

თუფულანგი

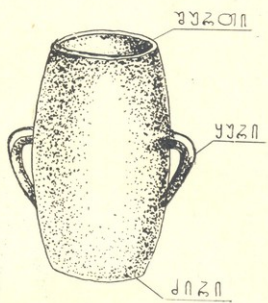


სურ. 52



ბარნის ქილის გაკეთება. მამარემი ეძახოდა ბარნის ქილას, ჩვენს რეგიონში  
 ვნის ქილას ვეძახოდით. ახლა ზოგი ყუმბარასაც ეძახის. შიგნიდან მუცხვანა

### ლუღიან ქილა



სურ. 53

დით; ამას ყური არ უნდა, მაგრამ თუგის ზევით თუ გავაკეთეთ, ყური უნდა  
 მივაბათ. ხმარობენ დოსათვის, მაწონს ადუღებენ.

### უქალა



სურ. 54

### ჭკეჩი



სურ. 55

პირგვალის გაკეთება. შიგნიდან ხელით, გარედან ფიცრით [ვაკეთებდით].  
 ყელს გაუკეთებდით თითებით, შემდეგ პირს რგვალს გაუკეთებდით, მოვკრი-



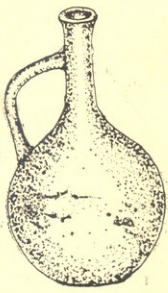
დით ძაფით, დავდებდით ფიცარზე; ექვსი საათის შემდეგ გაუკეთებდით ყურს.  
 ხმარობდით არაყისათვის, მკაფეებისათვის, ღვინისათვის.

**მურაბის ქილის გაკეთება.** ერთ გუნდას დავდებდით და გავაყუთებდით  
 გარედან ფიცრით, ამას ყური არ უნდა.

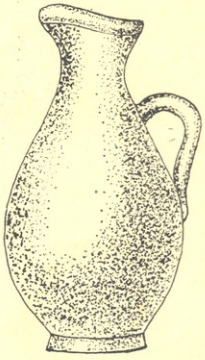
**ტოლჩის გაკეთება.** გუნდას დავდებთ ჩალხზე, გარედან ფიცარს წაუსვამთ,  
 გავასუფთავებთ. მერე ტუჩს დაუჭერთ თითებითა, ექვსი საათის შემდეგ კი  
 ყურს გაუკეთებთ.

ტოლჩა

ვიზგეკალი



სურ. 56



სურ. 57

ხმარობენ წყლის ამოსაღებათ, კერძი მიაქვთ მუშებისათვის, „მალაშნიკს“  
 რომ ეტყვიან რუსები.

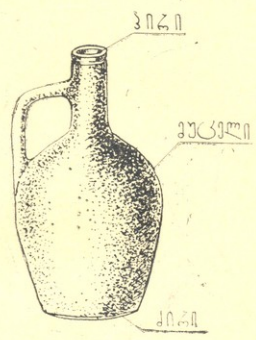
**ბალნძაკას გაკეთება.** ვაკეთებდით ხელით. თითით გაუკეთებდით პირს.  
 პირი ვიწრო აქვს, როგორც ბოთლს. რგვალმუცლიანია და ყურიანი. გამოვავ-  
 ზავთ ყურს.

ხმარობენ ბოთლის მაგივრად.



**ქოთნის გაკეთება.** ეს კეთდება ციბრუტზე იმიტომ, რომ ხელს არ მოყვება. ეს თიხა არის შლამივითა, უძარღვო მიწა არის, ამიტომ უნდა გაკეთდეს შემოჭნითა ციბრუტზედ. მუცელი ხელით უნდა შემოვაჭნა. ძირი დაიწყუნ, მერე შემოაშენებ, შემოაშენე და გაუკეთებ თავსა, წინ კი დაგაკრავ წკიბურტს. ექვსი საათის შემდეგ გაუკეთებ ყურს; თუ გინდა, მაშინვე გაუკეთებ, არა უშავს რა, იმიტომ რომ ხელით კეთდება ციბრუტზე. ესა დამბალი თიხაა, ხელში არ მოგყვება, უნდა გაკეთდეს როგორც თონე.

**ხელსაქა**



სურ. 58

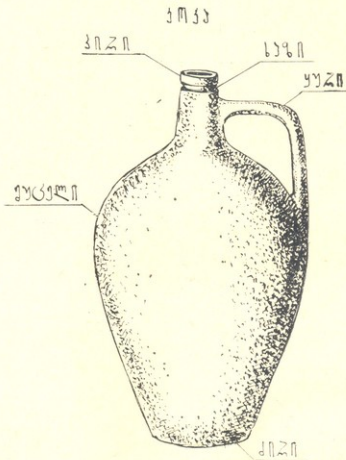
**კოკა,** რომელიც ციბრუტზე კეთდება, ის დამბალია მიწა, რომელიც ჩარხზე კეთდება. იმას წიაღი აქვს, ხელში ისე მოგზდეს, როგორც ცომი, ძარღვიანი მიწაა.

**სარქველის გაკეთება.** ხელით დავასორსოლებთ და ხელით გავაკეთებთ. მაგას სხეც ვაკეთებ, ადვილია.

**ჩიბუხების გაკეთება.** ყალიონი თათრული სახელია. თიხას ჩადებ ყალიბში, ამოვიღებ, გავასუფთავებ და გამოვიდა ჩიბუხი.

**ხალვინეს გაკეთება.** როგორც სურას ვაკეთებთ, ისე გავაკეთებთ. მერე გაუკეთებთ პირსა, პირი უნდა მოვაქრათ ძაფითა; გვერდზე უნდა ჩამოვკრათ

პირი, ცალ მხარეს. ტუჩს ჩავატანთ პატარა ჩხირს და გაუკეთებთ ღვინის გად-  
 მოსასხმელს. ყურს გაუკეთებთ ექვსი საათის შემდეგ. ეხმარობთ **ქინკილეზს**  
 არაყზე. თუნგიდან ჩარეკამდის ჩავა, შვიდი ბოთლიც ჩავა ზოგში. **ბიზლი-შევი**  
**გოზაური** იგივე კოკაა, ჩადის ექვსი-შვიდი თუნგი.  
 ბაღიას დიდ ჯამს ეძახიან, ოთხჯამიანია.



სურ. 39

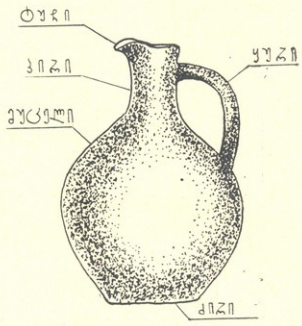
**მარნის გაკეთება.** ჯერ გავაკეთებთ, პირში გავზრეტილი ექნება, მერე კინ-  
 კილებს გავაკეთებთ ათ ცალს, ერთი არის ჩასასხმელი ღვინისა, ერთი — პი-  
 რიცა, დასალევი, ყოჩის თავიდან. ...გაშრება. კინკილებს ძირს გაუხვრეტავთ.  
 შემოურიგებთ თანაბრათა. ერთგან რომ ჩავასხავთ. სულყველგან გაივსება.  
 ქორწილებში ხმარობენ.

**ურონიკის გაკეთება.** ევა კეთდება ჩალხზე. გუნდას დავდებთ ჩალხზე,  
 ხელით ვაკეთებთ, პირსაც თითებით მოვიყვანთ და ვაკეთდება. ეხმარობთ  
 ბავშვებისათვის ფეხსაღვლიათ.



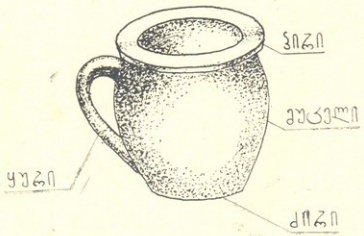


საღვინე



სურ. 60

უკონიანი



სურ. 61



ჟურნალის დება. ძველად [შეღებულ ჟურნელს] მოქიქული ჟურნალი, რომელიც ვეძახით ქაშანურის ჟურნელს ან ჩინურს. ვღებავდით მწვანედ, თეთრად, ყვითლად და ბადრიჯნისფერად.

თეთრად მოქიქვა. დაგნაყვდით ჭიქის ნამტვრევს, თეთრი ნაცარის არის. შიგ უშვრებოდით ტყვიას, თავგმარილას, ათ გირვანქა შუშას, რვა გირვანქა ტყვიას, ...თავგმარილას თეთრს უშვრებოდით, ორგირვანქა-ნახევერს, ახლა კი აღარ უშვრებთან.

მწვანედ მოქიქვა. ათ გირვანქა შუშაზე ერთ გირვანქა თოვალს<sup>3</sup> (წამალია) და რვა გირვანქა ტყვიას ეხმარობდით.

ბადრიჯნისფერად მოქიქვა. [საჭირო იყო] შვიდგირვანქა-ნახევარი თავგმარილა, ორგირვანქა-ნახევარი შუშა, ათი გირვანქა ტყვია, ერთი გირვანქა მარგანეცი...

ყვითლად მოქიქვა. ეხმარობდით ოხრას (საღებავია) ხუთ გირვანქას, ათ გირვანქა შუშას, რვა გირვანქა ტყვიას.

ძველად ხელწისქვილა გვექონდა, ორი კაცი ვატრიალებდით ხოლმე; ვჭქვავედით იმასა, როგორც მაწონი, ისე უნდა დაგვეჭქვა; ტყვიას ვწვავდით, როგორც მიწა, ისე უნდა დაგვეწვა. შუშასა ვნაყავდით და საცერში ვცრიდით, მერე შევღებავდით. შევაზავებდით თავის ზომისდა მიხედვით, ჩაყვრიდით თალარში და შევაზავებდით წყლითა. ესლა წამალი მზათა გვაქვს, გამომწვარი ჟურნელი უნდა დავაჭრელოთ. ვაჭრელებდით ალოებსა, გრეხილი ალო, ყვავილებს დავხატავთ, ჯამებზე ჩიტებსა, მამლებს ვხატავდით. მაიათ[ი] ვხატავდით, მარგანეცითა ვხატავდით. მარგანეცით შავად გამოდის, მაია[თი] — მწვანედ. ავიღებთ მოჭრელებულ ჟურნელს, შევღებავთ წამალში. რომ დავწვავთ ხელმეორედ, ათი საათი უნდა და გამოვა მოქიქული.

ჭურის გაკეთება. ამოვთხრით მიწას, ან ისე გვაკეთებთ, როგორც მოიხდენს. მერე ავაშენებთ აგურით ძირა ჭურას, ცეცხლის შესაკეთებელს. მერე დავიწყებთ რგვლათ ზევითა ჭურას და გვაკეთებთ. ავიტანთ ერთ საყენს მალლათა, მერე ცას მოუწევთ, მაღლა შევკრავთ რგვლათ; დარჩება ნახევარი არშინი რგვლად შუაში, ძირიდან ოთხი ბუხარი თანატანელი, სადაც ბანი აქვს, მაღალი ძირიდან დაწყობილი. ბუხრის კომლი კედელში ადის გარედან. ძირი ჭურას, როგორც ზევითა აქვს მოხვრეტელი, ისე ძირსა აქვს მოხვრეტელი ნახევარ არშინზე. ჭურას როცა ვაშენებთ, დასაწყისიდან ზევით, ნახევარ არშინზე ვატანთ თიხის სოლებს, ზედ უნდა დავაწყოთ ჯამი და ჭურჭელი. გვაქვს გაკეთებული სამკავი თიხისა — ზედაღრები და ვღებამთ ჯამებში, რომ [ერთიმეორეს] არ დაეკრას. ყოველ ნახევარ არშინზე სოლები აქვს [ჭურას], გარეშამო შემოურვივებთ, სოლები ირგვლივ ეწყობა. ჟურნელს შევიტანთ და კრამტის ნამტვრევებზე დავაწყებთ, სადაც არ მოუხდებდა, ისე დავდგავთ, მწყვრით შემოუშვრივებთ. შუაში, სადაც ჭურა გახვრეტელია, ... ცარიელია. მერე დავაფარებთ ზევით, თავზე იმ ნახევარ არშინზე, მთელ კრამიტებს და გადავლესავთ ტალახით. დავაყრით მიწას ზედა, რომ არ დასქდეს, რომ ცეცხლი არ ავიდეს. კარები აქვს ჟურნალის დასაწყობი, რომელსაც ბარია ჰქვიან. რომ მოუ-

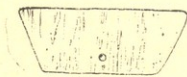
<sup>3</sup> შემკრებს აქ უწერია „თოვალს“.



კიდებთ ცეცხლსა ძირი ქურიდან, მალა თავამდის აღის ცეცხლი. ვერ ნელ  
 ნელა მოუკიდებთ, ავა ზევით, მერე ის ცეცხლი, ის კომლი ჩამოდის და  
 ბუხარში გადის. ის კომლი ათი საათი უნდა.

ჭურჭლის ქურას უკეთებთ ოთხ ღოქას<sup>4</sup>, ცეცხლის ამოსასვლელს. ცეცხ-  
 ლისათვის ეხმარობთ წიფლის შუმას. ბევრჯელ დასკდება ჭურჭელი, თუ ხე-  
 ლობა არ იცი. კარგი თუ იქნება, კარგი ფერი გამოვიდაო, ვიტყვით. დაუნავს  
 კვახეს ვეძახით.

იარაღები



ხელის ფიცარი



ჭამის ფიცარი



ნიჩაბი

სურ. 62 მეთუნის იარაღები

ოსტატები შეგირდებს ლოცამდნენ ასე: ერთი თუმანი იყო დასალოცი. აიღებდა უსტაბაში, ოსტატს უყიდდა ერთ-ორ იარაღს. შეგირდიც იყიდდა ზალათს, ოსტატი მივიდოდა, ხელზე აკოცებდა, შეგირდი კი ხელზედაც და პირზედაც აკოცებდა. ოსტატი ეტყოდა — „დალოცილი იყავ!“ უსტაბაში სამ სილას გაჰკრავდა. ყველა ხელოსანი, ამქარ-ამქარი, ჩამოივლიდა და აკოცებდა, ეტყოდნენ — „დალოცილი ოსტატი ხარო“.

[მეთუნის] იარაღები: ხელის ფიცარი — ჭურჭელს გარედან უჭერს. ჭამის ფიცარი — ჭამს უკეთებს გვერდს. ნიჩაბი — ტალახს ურევთ. ერთი საცერიც გვინდა.

<sup>4</sup> იგულისხმება „ღუთქაში“.



მთხრ. ვანო იაგორის ძე თუშმალაშვილი, 47 წ. (გორი, 1935 წ. დეკემბერი).

საპურტლე ქურა. ქურტლის ქურას დავიკერო რგვალს, რაზედაც ქურტელი უნდა დაეწოს, ცეცხლის შესაკეთებლიდან მეტრა ექნება. საპურტლეს ექნება რგვალი თალი, იმას ექნება რგვალი კედელი; იმას გაუკეთდება სოლები, რაზედაც ქურტელი დალაგდება, გამოჭრილები აქვს თითონ ქურას და მახედ ლაგდება სოლები. [ქურას] სიმალლე ექნება სამი არშინი. ცას (თავს) ქართული აგურით მოვიყვანო. იმ ცას ექნება ცეცხლის გასაციებელი ხანი შეიდ ვერშოკამდე. სამი არშინი კედელი რომ გაუკეთდება, უნდა კარები გაკეთდეს და ცა მოვა კარების ზემოდან.

მთხრ. სოლო დავითის ძე ტიტვინიძე, 84 წ. (სოფ. არადეთი, 1936 წ. თებერვალი).

დორას დოქსაც, კოქსაც და ჩაფსაც ვეტყვი, ერთნაირი სრული ქურტელია; უფრო წყალზე ვხმარობთ, ფუთიანიც არის.

მთხრ. მიხა გიორგის ძე ეჯოშვილი, 70 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი, XII. 1935 წ.).

ჩინი გვიწნავს, აი, ჩვენი ქართული ჩინი, გოდორი, კალათი, დიდი ურმის ლასტი, ბზის[ათვის], პატარა ლასტი, როცა თოვლი არ არის, ამით ვზღაღვთ პატეისა; ხახალი, კულა კალათი, პწკლის კალათი, ჩიხური, საძძელი.

ჩინის დაწვნა. ჯერ უნდა მანები დაიხხას დედამიწაზე, მანებს თითო ციდაზე დავსხავთ, მერე შიხს გაუკეთებთ მანებში, მერე მანებში დაეწნავთ წნელს. სანამდი ზომაზე ავა ჩინი, სანამდისი შემოივლის ტრუშულს. ტრუშული იგივე წნელისა არის, როგორც ქამარი შემოირტყა, ისე ჩინს დაიქერს. ტრუშული გრებილი წნელია. დაწვნას ვეძახით სადასა, როდესაც მანას შემოივლის, გვერდში დაუგრეხავთ. ტრუშულს კი ვეტყვი, როცა ორიდან სამ წნელამდის შემოუვლით გრეხილად. ჩინი მხარის სიმალლე უნდა იყოს. კაცის მხრამდე იმისათვის არის საჭირო, რომ გოდორი რომ მხარზე გვიდია, გოდორს ჩინის ნაპირზე დავდებთ, რომ გადავყაროთ სიმინდი ძირს.

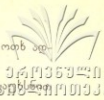
მთხრ. გიგო ივანეს ძე ჩიტიშვილი, 46 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი);

ჩინს ძირს გამოვანწნავთ; ჯერ დავაწყობთ კეტებს, მერე დავგრებილი წნელი გამოეკრება კეტებსა; იმ კეტებზე დავწნავთ წნელით. იმ კეტებს შუა შუაგულშია დაუტოვებთ სიმინდს ჩასაყრელ ცარიელ ადგილს. მერე გადმოვებრუნებთ და დავდგავთ ბოძებზე და ზევიდან დავხურავთ — ან წალამი ექნება, ან ჩალა ექნება, ან ყავარი ექნება, რომ წვიმა ან თოვლი არ ჩავიდეს შიგნით.

თუ გვინდა, დავხუროთ ჩინი, გაუკეთებთ მაკრატელას, შემდეგ საყვავეს გადაუდებთ იმიტომ, რომ დაიჭიროს კავები. მერე იმ კავებს რომ დავაწყობთ, გაუკეთებთ ქოგრებს. ის ქოგრები კავებს წნელით უნდა დაეკრას. მერე დავაკარებთ ჩალა იქნება თუ ყავარი იქნება — ბოძებზე დავდებთ ორ[ს] სიგრძეზე, ორ[ს] გარდიგარდმო. ჩვენ ჩინს საყვავეს თავს ამოუწნავთ. ჩინს ექნება სი-

განე აღლ-ნახევარი, ან ორ აღლამდის იყო, სიგრძე — სამ აღლიდან ოთხ აღლამდის, სიმაღლე — კაცის მხრამდე.

ჯინში ჩაყვრილ სიმიანდს. როცა ჩამოტანა გვინდა სიმიანდისა, ჯინს დარჩენილ ცარიელ ადგილს ძირიდან და ჩამოვა სიმიანდი ძირსა.



### მ ე თ ო გ ე ო ბ ა

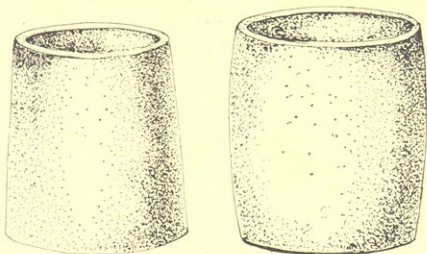
მთხრ. პელო სინოს ას. კაპანაძე-ნოზაძისა, 66 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. იანვარი).

**თონის ვაკეთება.** წავალთ თიხაზედა და მოვთხრით, დაუდებთ ურემზე, მოვიტანთ სახლში. დავასხავთ წყალს და სამ დღეს ვალბობთ. მერე ავდგებთ და დავზელავთ ფეხით. რომელიც რომ საძირკველად გვინდა, ძირათა, იმას ცოტა ბზეს გაურევთ, მერე დავითთავთ ხელითა, რომ ქვა არ შეყვეს. ავდგებით და დავასორსოლებთ ხელით, მოვიწყობთ რგვალად. ერთ დღესა მოვიწყობთ ოთხ თონესა, ვასორსოლავებთ თიხასა და ვაქსოვთ მოწყობილ თონეებს. რომ გავათავებთ, დავადგავთ ფარფლებსა (თავს). იქნება სამ დღეს და გავჭრით მერე შუაზე ხანჯლით, მერე იქნება სამ კვირას გასახმობათ; მერე შემოვკრავთ სოლსა და დავაშორებთ ერთმანეთს. ეხლა ავიკიდებთ და მივიტანთ ქურაზე, შევაწყობთ ქურაში, აუგლესავთ ქურას კარებს. მერე მივიტანთ შემას, მიუკიდებთ ცეცხლს. ეკიდება ერთი დღე და ღამე. რომ გამოიწყება, [შიგ] იქნება [კიდევ] ერთი დღე და ღამე. მერე ჩამოუნგრევთ კარებს, გამოვალავებთ და დავაწყობთ მიწაზე.

მთხრ. დიმიტრი ანდრიას ძე ციხითათრიშვილი, 67 წ. მეტურქულე (გორი, 1935 წ. დეკემბერი).

**თონის ვაკეთება.** ხელით ვაკეთებთ, ვქნით ორივე ხელით. სამ დღეს უნდებთ ერთი თონის ვაკეთებას. ვაკეთებთ ათ თონეს ერთად, თითოს სამჩარქიანს. თონე უნდა გამშრალიყო, თორემ ჩაწებოდა თუ სველი იყო თიხა. მერე დღეს ნახევარ არშინს ვაკეთებდით, მესამე ვაკეთებაზე პირს გვაკეთებდით და მოშენებით უმატებდით თონეს. შემდეგ, რომ გახმებოდა, გავჭრიდით ხმელს სამად, ჩავაწყობდით ქურაში და გამოვწვავდით ქურქელთან ერთად.

**ზაზაის თონის ვაკეთება.** ეგრე დავქნიდით წვრილ-წვრილად, ავიტანდით, როგორც კალატოზმა ააშენოს კედელი, ისე ვაკეთებდით. სიმაღლე ჰქონდა ორ-არშინ-ნახევარი, მუცელი ისე ქონდა, როგორც ქვევრს, პირი კი მოყვანილი, არშინი ჰქონდა.

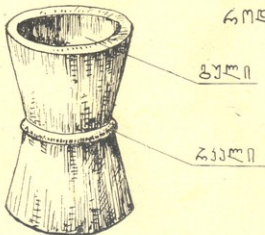


სურ. 63

ხის ჭურჭელი

მთხრ. ნიკო ზურაბის ძე გურასპაშვილი, 76 წ. (სოფ. რუისი, 1936 წ. იანვარი).

სადღვებლის გაკეთება. მოგჭრი გინდ წითელ ხეს, გინდ ნერგს, გადავმორავ ერთ ადლზე, დავაბურავებ ლამაზათა; მერე ხველიას ვცემთ (ხისა არის) და საჭრეთლით ვთლი და ამოვხვეტავთ. მერე თავებს გაუკეთებთ თავის ხისას, ნერგისას. მერე ამოვჭრით შუაში სადღვებლის პირსა.



სურ. 64



როდინის გაკეთება. მოვჭრით თუთის, კაკლის ხესა, ცაცხვის ხესა, და  
 შორავ. ჯერ ნაჭახით გავთლით, მერე ხვედითა და საჭრეთლით ამოვხვეტავთ  
 გულს, როდინს შუაში [გარედან] გაუკეთებ რკალს.

კოვზის გაკეთება. კოვზს წაღლით გავთლით და სახვეწლით ამოვხვეწავთ,  
 ამოვფხეკავ. კოვზს ვაკეთებთ თუთისაგან, პანტისაგან.

[სამუშაო] იარაღები: შიმში ადლია, ალის ხისა არის; გონიო, ასწორებს  
 ხეს, კუთხედისაა; სისო ხერხი, გაბმული ხერხია, ფიცარს ვხერხავთ, შეშას;  
 ხელის ხერხი; პატარა შალაშინი, შეშეკას ვეტყვით.

მთხრ. გაბო ხვიზონის ძე სარაული, 82 წ. (სოფ. ქოლოთი, გორის რაიონი,  
 1935 წ.).

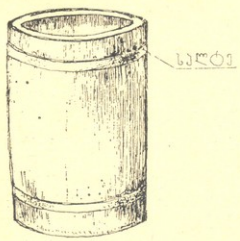
კერძის კოვზის გაკეთება. ტყეში წავალ და მოვჭრი ხეს; უნდა ცულითა  
 მოკლე-მოკლე დავმორო ზომად, შევახეთქო მერე ხესა ზედა. მერე უნდა იქვე  
 გავაკობიტო, დავასუბუქოთ; მერმე მოვიტანთ სახლში, მიუდგებით, უნდა გავ-  
 თალო ტარი, პირი უნდა ამოვიღოთ ხოწით და გავასუფთაოთ. ამით კერძს  
 ამოვიღებთ.

ციცხვის გაკეთება. გრძლად უნდა დავმორო დიდი ხმ და გრძლად უნდა  
 ავხეთქო და ისე გავაკობიტო; წამოვიღებ სახლშია. მერმე უნდა გავწმინდო,  
 გავასუფთავო. ეხმარობთ ლობიოს ამოსაზელათ.

ჩამჩის გაკეთება. მოვჭრით ხეს გრძლათ და შევახეთქებთ, მერე გავაკობი-  
 ტებთ. ჩამჩა სქელია და თლაში გამოვიყვანთ პირსა, რგვალათ ამოვიყვანთ და  
 ხოწით ამოვიღებთ (საჭრეთლით ამოვჭრით) გულსა.

კასრის გაკეთება. მოვჭრით დიდ ხეს, დავმორავთ რა ზომაზე გვინდა; შუა-

ქანკი (მომლი)



სურ. 65

გულში ამოვჭრით, ამოვიღებთ გულსა საჭრეთლით. თაჯინითა (თაჯინას ვეტ-  
 ყვით, რკინის არის, ყურები აქვს გვერდზე, აქეთ-იქით მორკალურია, შუაში კი

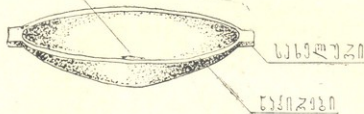
სწორია, რომ შიგ არ გაიხრწოს, არ ჩაქაწოს, ჩაქეოს) ვწმენდავთ; რომ გავწმენდავთ კასრს, დაეწვეთ და ისე შემოვხაზავთ ქვეშიდან, ამოვჭრათ რაა. იმ ჭდეულში მერე ძირი უნდა ჩავაგდოთ შიგა, ძირათ. მერე კასრს სანდუქსში შემოვარტყავთ ძირსა და ბოლოსა, რომ არ დასქდეს.

კასრსა სულ ყველაფერად ვხმარობთ, გინდ პურხედ, გინდ არაყზე, დიდ კასრსაც ასე ვაკეთებთ. დიდ კასრში ჩავა ოც თუნგამდე.

**სადღებლის გაკეთება.** მოვჭრით ხეს ტყეში. თუ ძალიან დიდი ხე არის, განიერი გამოდის, ექვსი ვერშოკი სიგრძე მაინც უნდა. თუ აქვს ფუტურო გული, მაშინ იმას თაჯინათი გავასუფთავებთ. თუ სალი გული აქვს, ჯერ საჭრეთელით, მერე ბურით დავხვრეტავთ, თაჯინათი გავაყრევივინებთ და გავწმენდავთ, მერე ძირებს გაუყეთებთ. პირს ამოვჭრით შუა ადგილში. მაღლა დაკიდებენ წნელებზე, აქანავებენ და შაიდლე[იბ]ება. კარაქი ცალკე გამოვა და დო ცალკე.

**ფილის გაკეთება.** გამოვჭრით, გინდ კაკალი იყოს, გინდა ცა[ც]ხვი. მერე დავმორავთ, მერე გარედან დავკუთხავ, შიგნიდან საჭრეთლით ამოვჭრით და ხოწით ამოვწმენდავ. შუაში გაუყეთებთ თავისივე ხარტყელს.

დევეჯული კიჩი



სურ. 66

**სივირას გაკეთება.** წავალთ ტყეში, მოვჭრით ხეს, რგვალთ შემოვკვერცხავთ, გარეშამო თავებს ვიწროთ, მორგვალებულად დაუყენებთ თავის სახელურებით, რომ ხელი მოვავლოთ. შუაში განიერიც არის და ღრმაც. დაშვებულ ძირს გაუყეთებთ, რომ ზევიდან რამე დავა[ს]ხათ, არსით გადავიდეს. აქეთ-იქით ნაპირები მაღალი აქვს. ვხმარობთ გასაწურისათვის. დოს რომ შუადღებებავენ, საცერს დავადებთ სივირიაზე და დოს ჩაუშვებთ შიგა, საცერში დარჩება კარაქი და დო — სივირიაში. დო სივირიდან ჭურჭელში — კასრში, ქვაბში ჩავა.

**თაბახის გაკეთება.** უნდა დიდი ხე გარეშამო შემოვკვერცხოთ რგვალათ; მერე გული ამოვიღო ხელეჩოთი და საჭრეთლით, ნაპირები მაღალი ექნება. თაბახს ხმარობდნენ წინად, ხორცს რომ მოხარჩავდნენ, ზედ დააწყობდნენ, ან პატარა ცომს მოზილავენდნენ.

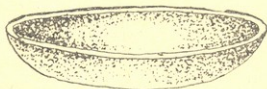
**ვარცლის გაკეთება.** ცულით უნდა მოვჭრათ დიდი ხე, შუაგული უნდა ამოვკაფოთ, მერე ხელეჩოთი ამოვწმინდავთ, გაუყეთებთ თავებს, გვერდები მაღალი აქვს, ძირი კი დაბალი. ვარცლი იქნება არშინიდან ორ არშინამდე; ცომს ვზელავთ.



ხონის გაკეთება. მოჭრით ხეს, ჯერ ცულით უნდა გავთალოთ, მერე ხელჩითი უნდა ამოვიღოთ გული. ნაპირები მაღალი უნდა ჰქონდეს.



თ ა ბ ე ს ი



სურ. 67

ხმარობდენ სუფრის მაგიერად; დააწყობდნენ პურსა და გაიტანდნენ. მასალად ვხმარობდით ყველა ხესა; წიფელს, თელას კი არა ჯობიან რა.

ზ ო ნ ჯ ე



სურ. 68

ტაბაკის გაკეთება. დიდი ხე შუაზე უნდა გავაპოთ ცულით, რგვალად უნდა შემოვკვეთცხოთ, ნაპირებს ცოტა გადაქანებულს უზამთ. დაქანებებს იმისათ-

ტ ა ბ ა კ ი



სურ. 69

ვის ვაკეთებთ, როცა გადავარკვევთ ხორბალს, ადვილათ მოისხლიტოს, რაც კარგია ხორბალი, უკან რჩება და რაც ცუდია — წინ მიდის.

მთხრ. დიმიტრი ანდრეას ძე ციხითათრისვილი, 67 წ. (გორი, 1935 წ. /  
დეკემბერი).



ქართული

კუთლის გაკეთება. იგივე ლუღენია: კუთალი ხისა იყო და მჭლეჭმისა  
თიხისა. კუთალს ჩვენ არ ვაკეთებდით, სოფელში აკეთებდენ. სამი ფეხ-

## კუთალი



სურ. 70

ქონდა ხისა, მარტო ძირი ქონდა ჩასმული, ვახვრეტილი ჰქონდა პირი და მი-  
ლიც, დასალევიანებელი. რომ გამოჭრიდენ, ძირი გამოხვრეტილი ჰქონდა,  
ნედლ ხეში ჩასვამდნენ ხმელ ხეს ძირად; რომ გახმებოდა, ძირი გამაგრდებო-  
და შიგა, აღარ გაუვიდოდა წყალი. ხმარობდნენ წყლისათვის, დიდიც იყო  
და პატარაც.

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

გამითლია ჩანახი, კასრი, ვარიანი, კოფიო, ნახევარჩანახი, როდინი, გორ-  
და, სარკვევი, სასწორო, ხის ვარცლი, საწნახელი, გობი (ღორებისათვის, უბ-  
რალაო), პატარა გეჭა, დიდი გეჭა, ხონჩა, ტაბაკი, ოროში, საკეცე, საპნის კაოხა,  
ჩხა (დასაკიდი რაიმესი).

ჩანახის გაკეთება. ვაკეთებთ ვერხვის და ცაცხვის ხისაგან, რბილი ხე არის.

5 მთხრობელი თიხის ჭურჭლის ოსტატია.

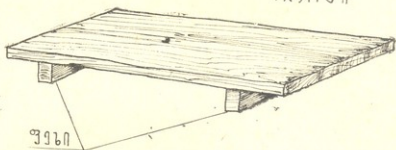


იმის გასაკეთებლად საუკეთესოა ფულურო ხე, ჩასაწმენდათ და ამოყვანისათვის (მისი ძირის დასატანებლად თავისი ჭიშის ხეს დაუტან, უკეთებ ძირიდან წინა მხარეს ზე მოიქრას), რომ ჩავიდეს რბილია. ძირს ამოვჭრით ვიწრო საჭრეთლით. გათლილი, გამოყვანილი ძირი იმაში ჩაჯდება მაგრათ, იმას ვატანთ ამოსაჩენ ხელს, ყურს. ჩანახში ჩადის 25 გირვანქა, ნახევარჩანახში — თორმეტგირვანქა-ნახევარი.

**კასრის გაკეთება.** როგორც ჩანახს, ისე ვაკეთებთ; ჩადის შიგ ორი ჩანახი. **კოფიოს გაკეთება.** ითლება, როგორც ჩანახი, მხოლოდ უფრო ცოტა ჩადის. შეიძლება სამი გირვანქიდან ხუთ გირვანქამდე ჩავიდეს.

**ორომის გაკეთება.** შეიძლება ყველა ჭიშის ზიდან ამის გამოყვანა. გავხეთქავთ ხეს შუაზე, მერე გავთლით ცულოთ. ძირს, გვერდიდან დავატან ორ ფეხს, რომ დაიდგეს ნახევარციდის სიმაღლეზე. მერე გავასუფთავებთ სისწორეში. ვხმარობთ, როდესაც დედაცა თონეზე მიიტანს [ცომს], ამოაგუნდავებს პურს ანდა ლავაშს გააპრტყელებს ზედ. ორომი არის სივრძით სამი არშინი.

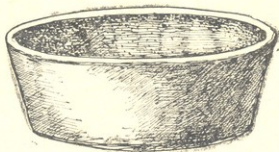
## მკომი



სურ. 71

**გორდის გათლა.** უნდა მოიგანოს სირგვალეში: შემდეგში უნდა დაადგო ხელეჩოთი და ამოართვა გული. გორდას ხმარობენ ჭადის და პურის მოსაზღვლად პატარა ოჯახისათვის. გორდას ვთლით ცაცხვის, თელის ხისაგან.

## გაკლი



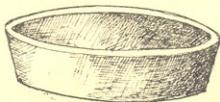
სურ. 72

**სარკვევის გათლა.** იმავე [ცაცხვის ან თელის] ხისაგან ვთლით, მხოლოდ

ძალიან თხელი და ძალიან მჩატეა; პურის გადასარკვევათ უფრო ადვილი საზმარია. იმისი გულის სიღრმე ცოტა ამონაგულს უნდა შეადგენდეს, რეზა შეიძლება მაშინ, როდესაც კეთდება პური სუფთა ცხრილში, უნდა გადირკვეს ამით. რომელიც უფრო მძიმეა და ქვაა, დარჩება სარკვეველზე. სარკვევი ისეთივეა, როგორც გორდა, მხოლოდ დაბალია და პატარაა გორდაზე.

**როდინის გათლა.** როდინს ვთლით რგვალი ხისაგან; როდინი შეიძლება კაკლის, ცაცხვის და თელის ხისაგან. როდინს ვთლით ძალიან რგვალად, ვიწროს. როდინს სიმაღლეთ უკეთებთ ერთ გაჭიმულ ტკაველს, მერე კი ამოვგულავთ ამას ნახევარ ხელის ციდამდე ზემო თავიდან. შუაში წვეს გაუკეთებთ, ძირს კი კარგ დასადგმელს გაუკეთებთ, მხოლოდ ამოგულალაი არ არის. როდინზე ვხმარობთ ფილათქვას.

## სარკვევი



სურ. 73

**გობის გათლა.** ვხმარობთ ცაცხვის, თელის, მურყნის ხეს. როდესაც გათლით და გავათანასწორებთ, სიმაღლეს ერთ ტკაველს უზამთ, სიგანეს კი ორ ციდას, სიგრძეს სამ ტკაველს უზამთ, თავსა და ბოლოში — თითო ტკაველ ფარფლებს, თითო ტკაველს კი გვერდებს უზამთ; ვხმარობთ ტანისამოსის სარეცხათ.

**ვარცლის გათლა.** უნდა გაითალოს [ისევე], მხოლოდ ვარცლი უფრო დიდი უნდა იყოს; ვარცლს ფარფლები უნდა დაყვეს, თითო თავიდან თითო ტკაველი; სიგრძე უნდა ჭონდეს ოთხი მტკაველი; სიგანე კი სამი ციდა საკმარისია.

ვხმარობთ პურის მოსაზეულად.

**საწნახლის გათლა.** საწნახელსაც ვაკეთებთ ცაცხვისაგან და თელიდან. ვთლით ასე: სიგრძეს ექვს, შეიდ არშინამდი უზამთ, გამოგყავს სისწორეში... შემდეგ დავადგებთ და ამოვგობავთ. ცალი თავიდან დავატანთ ინდურს, სამ მტკაველი სიგრძეზე — ღვინის გამოსავალს, ბოლო თავიდან კი საკმარისია ერთი ციდას სიფართოე. ამონაგობი სიმაღლე საწნახლისა უნდა იყოს სამი ციდა, შეიძლება ოთხი ციდაც, თუ ხე ეყო.

**გეჯის გათლა.** იგივე საწნახელია და ერთნაირად ინდება. უფრო პატარა არის.

**არყის გეჯა.** ვთლით პატარას, როგორც გეჯას. ვატანთ სპილენძის მილსა. ცალი თავი უნდა გაუკეთოთ უფრო მაღალი, სადაც ქვაბიდან გამოდის მილი,

ბოლოში კი უნდა იყოს დაწეული ნახევარი ხელისდადებამზე. გეჯას ექნება სი-  
გრძე ხუთი ციდა, ამონაგობი სიმალლე — ერთი ტკაველი.

**ვარიანის ვაკეთება.** ვარიანსაც ვაკეთებთ. სიგრძე ვარიანისა ხუთი ტკაველი  
ლი უნდა იყოს. [საჭიროა] ძალიან რგვალი ხე. სიმალლე უნდა შეადგენდეს  
ერთ ტკაველამდე; შუაში სულ გამოგვლავთ, გულს ამოვართმევთ, მერე თავ-  
სა და ბოლოს გაუკეთებთ. მერე გავათანასწორებთ შუაზე და ზედ შუა წელზე  
ამოვჭრით პატარათ, რომ შიგ ჩაისხას მაწონი.

**ხონის ვაკეთება.** ამასაც ვთლით სუფთა ხისაგან, ცაცხვისაგან, თელისა-  
გან, წიფელისაგანაც. ვთლით ძალიან თხელს და სუფთას. ვსადილობთ იმაზე,  
როგორც სუფრაზე.

**სანის კახა.** წვაძრობთ რქას, როცა კამეჩი მოკვდება ან როცა დაე-  
კლავთ. იმას ურემზე ვხმარობთ ლერძისათვის. შიგ საპონს ჩავასხავთ.

**სასწორის ვაკეთება.** სასწორსაც გამოვთლით, სირგვალეში სუფთა ხი-  
სას — ცაცხვისას, თელისას. შემდეგში ამოვბავთ იმას ბაწრებს და გაუკეთებთ  
ტარს.

**საკეცის ვაკეთება.** გავთლით ახალგაზრდა ხისაგან, წალის მუხისაგან  
(ახალგაზრდა მუხა), თხილიდან, ან ლეკის ხისაგან. გავთლით, გავათობთ ცე-  
ცხლზე, მოვიყვანთ (მოვხრით) იმას და ვხმარობთ ყველაფერზე გამოსაღება-  
თა, კეცის გასახურებლათაც ამავე საქმეზე.

**იარაღებს ვხმარობთ შემდეგს: ცულს, ნაჯახს, საჭრეთელს, სალაშინს. ჩუ-  
ლუხი[თ]** სირგვალეში გამოგვეყავს, როცა ვგულავთ ხეს. ხელეჩო[ს] გასასუფ-  
თაველად [ვხმარობთ]... ნაჯახს ვხმარობთ სიმჩატი. ცულს ვხმარობთ, როცა  
მძიმე საჭრელია, საჭრეთელს — როცა ფეხები გვაქვს გასაკეთებელი ან სკა-  
მის, ან სხვა რამეთვინა, ვჭრით საფეხებებს, კუთხიანათ.

## ღაწნული ჭურჭელი

მთხრ. ნიკა ივანეს ძე ნოზაძე, 52 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. იანვარი).

**გოდრის მოწვნა.** დედამიწაზე დავარჭობ ოცდაოთხ სარსა. ჯერ შუა წელ-  
ზე გაუკეთებ ხიდებათ ჯოხებსა, მერე მოუყრით თავს ერთად და მოუჭერთ  
თავზე წყნელს. მერე გაუკეთებთ ბლაგვებს ოცდაოთხს, სიმაგრის გულითვინა.  
როგორც სახლის საძირკველი მერე ბლაგვიდან ჩავიტანთ ცერებს, სიმაგრის  
გულითვინა; ცერები დაიჭერს ბლაგვსა და წნელსა. დავწნავთ წნელითა. რომ  
გათავდება, გადაუჭნით თავს, გამოუწნავთ ძირს, მოვადრობთ მიწიდან, დაუ-  
ჭრით სარებს თავებს და ჩავაბავთ ყურსა.

**ჯინის ვაკეთება.** ორკაპა (ორტოტა) ზეს გავთლით და დავხვრეტავთ ბუ-  
რაოთი. დავთლით ჭაღებს და ჩაურჭობთ შიგ. ... შინდის წყნელს დავხვეწავთ,  
დავწნავთ, მერე გადმოვადრუნებთ იმ ჯინს, დაუსხავთ ფეხებს, გაუკეთებთ  
ძირში ფიცრებს, დავხვრეტავთ იმ ფიცრებს ბურაოთი, მოვიტანთ სიმინდსა,  
ჩავყრით შიგა და დავცეხავთ კეტით.

მთბრ. მიხა გიორგის ძე ეჯოშვილი, 70 წ. (სოფ. მეჯვრისხევი, 1925 წ. დეკემბერი).



**გოდორის დაწვწა.** დაესხათ [მიწაზე] თორმეტ მანიდან ოცდამეცხრე წამდის. მანა და მანას შორის დაუდებთ თითო ხელისდადებას, მერე ყველა მანას მოუყრით თავს და შეგვრათ წვერს. ავარჩევთ სუფთა, თანაბარ წნელებს, გაუკეთებთ შიპსა იმ წნელებიდან. ყოველ სამ მანაზე გაუყრით [თითო] შიპის წნელს ისე, რომ მიწის პირიდან უნდა გაეყაროს თითოეული შიპის წნელი და გადავიდეს სამ მანაზე. დანარჩენი წნელი რჩება გარეთ, დაუწვწნელი, დროებით, რომ არ ამალდეს და შიპი არ შეუშალოს. რომ შემოუვლით შიპს წნელს, ორი შიპის წვერს ეყრება წნელი ძირიდან ისე, რომ გადააბას წნელები და თანაბარი მოვიდეს. შემდეგ მოყვებით ძირიდან, წნელს თითოეულ მანაზე გადავწნავთ, მერე გაუკეთებთ ძირს. მერე გავხსნით მანების წვერებს, დავაპრით და რა ზომაზედაც გვინდა, მოვაკავავთ და ჩაუყრით მანებში, ერთს მარჯვნივ და ერთს მარცხნივ და გადავიტანთ დაწნულებში. რომ არ ჩაიშალოს ძირი, წნელს ვრკალავთ და ისე გადავიტანთ ერთიმეორეში მარჯვნიდან მარცხნივ. გოდორს გაუკეთებთ დაგრებილი წნელით ყურს.

ეხმარობთ ბზისათვის, პურისათვის, ყურძნისათვის, ხილისათვის. უფრო დიდს ხმარობდნენ ამბრის მაგიერ, პურისა და [სხვა] მარცვლეულის ჩასაყრელად; გავლესადენ პატივითა და ბზითა, მაგრამ თუ პატარა იქნებოდა, იმას გოგროხას ეძახდნენ (მცირე რაოდენობის მარცვლისათვის).

**ურმის ლახტის დაწვწა.** მანებს დაესხათ სიგრძეზე. ერთი ციდაზე იქნება დაცილებული. მანა იქნება დასხმული ურმის ზომაზე. მერე დავიწყობთ შიპსა, პირდაპირ დაეწნავთ ვადამდე, გადაუქნავთ თავს, გავაგრებავთ სულა.

ეხმარობთ ურემზე ბზისათვის. პატარა ლახტს ეხმარობთ სიმინდისათვის და პატივის გადასატანათ.

**ხახლის დაწვწა.** სამ ჩხირს დაეწნავთ გარდიგარდმო, მერე გადაუქნით ნახევარ არშინზე. ორ მანას გაეხეთქავთ შუა ალაგას, მერე იმ მანას ორ მანას გაუყრით იმ გახეთქილში, მერე შემოვავრებავთ წნელს, ჩაუმატებთ მანებს და დაუწყებთ წენას. მოეწნით არშინამდისინა.

ხახლს ეხმარობთ ჩირებისთვის, კალოთვის, ყურძნითვინა.

**გრძელი ხახალი.** დაუდებთ ოთხ ჩხირს; ძირსა და გვერდებს რომ დაეწნით, მერე გადაუქნით თავს. ძირი რომ დაიწვენება, მანები თან მიზღვეს, შემდეგ გამოვავათ ორ ყურს.

**კალათის დაწვწა.** დაეწნავ შიპს, გაუკეთებ როგორაცა გოდორს, ისეთ შიპს. მიწაზე სამი-ოთხი თითის გადადებაზე დაესხათ მანებს, მერე გადაუქნით თავს ზომაზე, რომ ერთ ფუთამდე ჩავიდეს.

ეხმარობთ ხილისათვის, ყურძნისათვის.

მთბრ. ნიკო სვიმონის ძე ნინიკური, 90 წ. (სოფ. თიღვა, 1936 წ. იანვარი).

**ხვირის დაწვწა.** ჯერ ოთხ სარს გამოვწნავ, მარხილზე დავდებ და გამოუწნავ ძირს. ცერს [ზოგს] წინ უზავ და ზოგს — უკან. მერე შიგ გაუკეთებ მანას, მერე ჩავწნავთ სუფთად, გადაუწნავ თავს მანითა. სერებს ცებერხაც

ვეძახით. ამას ვაკეთებთ სიმინდის საბეგავათ. სიგრძე ერთ ადლზე ცოტა მეტი  
ქნება, სიმაღლე — სამი ჩარქი, სიგანე — ერთი არშინი.

საბეგავს საცეცხვე კეტს ვიტყვი.



მთხრ. ტატო თედორეს ძე გოგოლაშვილი, 95 წ. (სოფ. ატოცი, 1936 წ.  
იანვარი).

**ჩინის დაწვნა.** გაუკეთებთ ოთხ კეტს, ძირისათვის, მერე ჩავატანთ მანებს  
თავის ზომაზედა, მერე დავიწყობთ მუშაობას ორი წწელით, ჯერ ერთით და  
მერე მეორეთი. როცა შეთავდება, გადაუქნით თავს. სიმინდის დასაცეხავად  
ვხმარობთ, ჩაყვრით შიგ და დავებეგავთ.

**გოდრის დაწვნა.** დავზომავთ ადგილს, დავსხავთ მანებს, რაც ზომა გვინდა,  
ზოგს ოცი, ზოგს ოცდაორი, ოცდახუთი მანა უნდა. დავწნავთ ორი წწელით,  
ერთს ერთ მანაზე შემოუვლით და მეორეს — მეორე მანაზე, რამდენიც გაყვე-  
ბა წწელი, სუყველა მანაზე უნდა შემოუაროს; შემდეგ გადაუქნით თავს, გა-  
დავკავავთ და გამოუწნავთ ძირს, მივაბავთ ყურს. [ვხმარობთ] რისთვისაც  
გვინდა.

**ლასტის დაწვნა.** დაიწვნის ცალი პირი წწელით. ჯერ დავსხავთ მანებს თა-  
ვის ზომაზე, რა ზომისაც გვჭირდება, მერე ვამუშავებთ ორ წწელს, ჯერ ერთს  
წწელს გადავიტანთ მანაზე და მერე მეორეს და გავაკეთებთ, შევათავებთ თელ  
ლასტსა და როდესაც გათავდება, მერე გადაუქნით თავს მანის წწელითა. ვხმა-  
რობთ ურემზე, ჩირისათვის.

## ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. დუსა ვიორგის ას. ხახუტაშვილი, 65 წ. (სოფ. მეჭერისხევი, 1935  
წ. დეკემბერი).

**მათარა** ლენისა და წყლის, საგზაო სასმისია ტყავის, სახიანია, შუაში  
ყვავილი აქვს, გვირღვას ყვავილი უნდა იყოს, შუაში კუჭი აქვს, გარეშაში  
ფოთლები.

მთხრ. გაბო ხვიშონის ძე ხარაული, 82 წ. (სოფ. ქოლოთი, გორის რაიონი,  
1935 წ.).

**სირჩის კაკეთება.** როგორც ფილი, ისე კეთდება [ხისაგან]. ბოლო წვრი-  
ლი აქვს და თავი მაღალი, ძირს ხელის მოსავლები ტარი აქვს. ამას ხმარობენ  
ოსებში, მთა ადგილებში ვხმარობთ ხოლმე. სირჩაში ასხამენ გინდ ლუღსა,  
ვინდ არაყსა.

## ქართლი მშპპრის სახსრებით

### მეთუნეობა

მთხრ. გიგა ბეგლაროვი, 98 წ. (წითელქალაქი).

ქვრივიშვილი მოსიკა იყო, [მეჭურჭლეობა]<sup>1</sup> მე იმისაგან ვისწავლე; იმას ჰქონდა ხის ჩარხები და იმეებზე ვწავლობდით, ვაკეთებდით ჭურჭელსა. იმასაც ესწავლა ყარაღაჯელისაგან. იმასაც ხის ჩარხები ჰქონოდა და მუშაობდნენ, აგრეთვე, იმათაცა ასწავლიდნენ კიდევ, ვისაც გულის წადილი ჰქონდა, ჯელებს და [ასე]<sup>2</sup> სწავლობდნენ.

ღურგალს დააყენებდნენ, დაზგას გააკეთებდნენ. თიხა მოქონდათ გრაკლიდან. იმის ბადალი თიხა არსად არ გამოვა! სპილენძი კარგი აქვს. დავალბობდით ტოლაში, ჩაყრიდით შიგა და დავასხამდით წყალსა, დალბებოდა. ორ დღეს უკან, რო დალბებოდა, ამოვიღებდით, დავზელავდით ფეხითა. შემდეგ ხელით დავახვევდით გუნდებსა, დიდსა, პატარასა. დიდ გუნდისა დიდი ჭურჭელი გამოდის, პატარისა — პატარა. დავაკრამდი(თ) ჩარხზე და გამოვიყვანდით ხელით ჭურჭელსა; ყურიანი კოკა, ლალიკა — უყურო; იმაზე დიდი ქილა, ხელის ქილას ვეძახდით, დანარჩონი — ლიტრა, ნახევართუნგიანი, თუნგიანი. უყურო კოკას ვეძახდით ქილას; ლალიკა ქილა, იმაზე დიდ ქილასა — ხელის ქილას, კიდევ იმაზე დიდს — ნიაქაშის. ხელზე მოვიყვანდით, დიდი გვინდოდა და ნიაქაშის ქილას ვეძახდით. მოგვყავდა ხელით, რო ვაკეთებდით; ხელში უნდა მოვიყვანოთ, დამკლავებულები, ტიტველა კლავითა. დავაწყობდით ყაფაზებზე, გავახმობდით, გავაშრობდით, მერე ჩამოვალავებდით დედამიწაზე, ეხლა ვიტყოდით: „ეხლა კი გაამსებს ქურასაო“. ჩავაწყობდით ქურაში და დავწვამდით. ხმელი შეშა უნდოდა; ერთ კვირას ბოლს ვაძლევდით, ნელ-ნელა ბოლსა. ექვსი დღე... ვადა ექვსი დღე იყო მერე რო დავწომდით, გამოვალავებდით, გატეხილს გადავავლებდით. მთელს მთელად დავაწყობდით ურმებზედა და ვაქვქონდა სოფლებში: ზოგს ფულზე, კვერცხზე, ცოცხზე, ჭინახულზე — ყველას თავის ფასათა ვყიდდით. დასაყურსა დავეყურამდით... კოკის ნახევარს კოკურს, კოკურას [ვეძახდით].

<sup>1</sup> ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

<sup>2</sup> ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.



მთხრ. ხაქო მკედლიშვილი (წითელქალაქი).



ჯერ თიხა უნდა დავაღებოთ ტოლაში. თიხა მოგვაქვს მეტეხიდან ~~ქუჩიდან~~ მოგვექონდა გრაკლიდან. ქურჭლის თიხა სხვაგან არსად არ არის, ~~გრაკლიდან~~ გამოდის; ლიტრა, ჭური, ქვევრი, სულ ამისა გამოდის.

თიხას მოვტანთ, ტოლაში უნდა ჩავყაროთ, დავასხათ წყალი, უნდა დაღებეს ერთი დღე. ამოვპრით მერე იქიდან, ფეხით უნდა დავზილოთ, როგორც ცომი; მერე დაზვაზე უნდა ვზილოთ. იმდენი უნდა ვზილოთ, რომ ცომს არ უნდა იმტელა ზელა; მერე დავახვევთ გუნდას და ჩარხზე გამოგვყავს, ფეხით ვატრიალებთ და ხელით გამოგვყავს. ქარხანაში უნდა ვაშრავს, რო ქარმა არ დაჰკრას, ნებით უნდა ვაშრავს. გაშრება, მერე ქურჩაში უნდა ჩავაწყეთ. შვიდი დღე და ლამე ქურჩა ნახებრხის ბოლში არი და [თუ] შეშა უბოლოა<sup>3</sup>. რვა საათი დაწვა უნდა შეშის კეთებით.

მთხრ. კოლა ამირეზაშვილი, 42 წ. (წითელქალაქი).

**შეგირდობა.** შეგირდებს ჰქონდა(თ) პირობები ძველ დროს: ავიყვანდიო შეგირდს ოთხი წლით. ამ ოთხი წლის განმავლობაში მიანიცდამიანიც სულ უცბად არ ვაუშვებდა ოსტატი, ბოლო ნახევარი წლის განმავლობაში ესწავლა ოსტატებიდან. [ოსტატს] ნაწილი უნდა ესწავლებინა და ნაწილი — არა. ასე რომ შეასრულებდა იმ ოთხ წელიწადს და შეისწავლიდა კიდევაც... [ოსტატს] უნდა მიეცა მეოთხედი წილი. ბევრი ხელოსანი... [შეგირდს] არ ასწავლიდა, რა არის, ისევ ჩემთან მოვიდესო! ჯერ კეთება შეასწავლა, დაწვა კი აღარ ასწავლეს. მაშინ შეგირდი ამხანაგათ ითვლებოდა; სანამ დაწვას და დაწყობას არ შეისწავლიდა, სანამ მეოთხედი უნდა ეძლია, ფული იქნებოდა თუ ჰინახული.

პირველში ჯამი უნდა ვისწავლოთ, ნახევარჩარქიანი, ჩაფი, ლიტრა, მერე — ჩარქიანი, შემდეგ, ნახევართუნგიანი, თუნგიანი, ეხლა — კოკა, წყლის დიდი კოკა და იმტელა ქილა, მერე კიდევ — ხუთთუნგიანი ქილა, ... მერე დაწყო და დაწვა უნდა შეისწავლოს და გაიშართება ოსტატი. გაყიდვაც უნდა შეესწავლა საფასურათ. ასწავლის — ეს. ფასათ ესე უნდა გაყიდო, ეს — ესეო.

როდესაც მე შევისწავლე ეს ჭურჭელი, არ ვიცოდი [საღებავები] („კრასკები“)<sup>4</sup> ქაშანური ჭურჭლისა. ეს ვიცოდი, დაწვა და დაწყობა იმას სხვანაირი უნდოდა. შევეკითხე ბიძაჩემს, ქრთამი ვაძლიე და არ მასწავლა. შემდეგ წაველი მე ქარგლათ გორში ხელმეორეთ... ხაზეინთან ოსტატი სხვა არის. დავიწყე მუშაობა. წამლებს რო სწონის, იმას ყოველთვის ყურს უდებდ. ტყვიას რას უშვრება, ადგილობრივ დამზადებულ [საღებავის] („კრასკის“) მიწას რას უშვრება, თოვალს რამდენს უშვრება. როდესაც ძალიან დაინტერესებული ვიყავი, იმ დროს დავიწყე ყარაულობა. იმით გულისთვის ავდექი და გამოისათ წამოველი შინა, ახალქალაქში. წამოველი შინა, მაგრამ მე მქონდა წამლების დარდი. გამოველი წითელქალაქში, მაგრამ ისევ უკან წაველი იმის გულისთვისა. მივედი. ქარხანაში. ვასალები ჩემ ხელში იყო, შიგ ვიწეკი ქარხანაში. ვნახე

<sup>3</sup> დედანში იკითხება „უბოლოა“.

<sup>4</sup> ივ. ჯავახიშვილს სიტყვა „კრასკები“ ბრტყალებში ჩაუსვამს და მის წინ ჩაუწერია სიტყვა „საღებავები“.

წამლები აწონილი ცალ-ცალკე, ერთმანეთში არ იყო არეული. იმ დროს, როდესაც ძველი ხაზინი იქ დამხვდა, ღამის ათი საათი იქნებოდა. გამოსათქმელი მოვიხდომე საჩქაროთ: „დაღალული ვარ, უნდა დავწვე საჩქაროთ“. წავიდა შინ ხაზინი, რაკი დაწოლა მოვიხდომე. გახდა ღამის პირველი ნახევარი და ვიწყე აწონა იმ წამლებსა, სასწორიც იქ იყო. როდესაც გამოვიწყე და დავასრულე, თეთრი მიწა რო იყო, დაუსვი თეთრი ხაზი, წითელს — წითელი ხაზი დაუსვი, ტყვიაც ისე დავიხსომე, ზოგი ნახშირით დავწერე. დილა რო გათენდა, იმ დროს ხაზინის ცოლი მოვიდა და შევეკითხე ხაზინის ცოლს: „რამდენ ლიტრას უშვრებით?“ იმან რო თქვა, თითქმის შეცდომა გამოდის. ჩემი აწონილი წამლები სწორეა, რა! იმან სხვანაირათ თქვა. მაინც გულმა აღარ მამისვენა და მეორე ღამისთენა კიდევ იმ საათზე დავიწყე წონა. სწორე გამოვიდა! იმან კი მამატყვილა! მეორე დღეს ხაზინის ცოლი მოვიდა, „წუხელი სიზმარი ვნახეო, — რა სიზმარი ნახეო, შევეკითხე მე — „მარჯვენასა სკრიდნენო ჩემს ქმარსაო“. მე კი მეცინებოდა ჩუმათა. შემდეგისათვის მე უთხარი ხაზინსა, რომ „ერთი ქურა მე უნდა გავაკეთო“. ავდექი და დავიწყე გამოყვანა, შეზავება წამლებსა.

პირველში დავამზადე ქურქელი ერთი ქურა, მერე დავიწყე წამლების შეზავება-გაკეთება. წავიდე წაქველში დამზადებული წამლები და დავფქვი, როგორც წესი იყო. ძალიან საუკეთესო დავფქვი, იმაზე კარგათა. როდესაც დაეასრულე, მოვიტანე შინ ქარხანაში დამზადებული წამლები. მერე დავიწყე იმ ქურქელის ჩალაგება ქურაში. დავასრულე, ჩავაწყე ქურა, დავწვი. გამოვალაგე და შევღებე და მეორეთ შევიტანე შეღებილი ქურქელი. როდესაც რომ გავათავე ჩალაგება შეღებილი ქურქელისა, დავიწყე წვა ფერისა. ხაზინი გარეგარე მივლის, როგორც რომ ძალმა უაროს, გუთანზე იქნება თუ სადმე. იმას უნდოდა გაფუჭება წამლებსა. როდესაც რომ წვაში წავიდნენ, დინახა იმანა, შეხედა, რომ ძალიან სუფთა საქონელი გამოდიოდა, მაშინვე აიღრინა. ჯერ ქურა არა გექონდა გამოღებული, რომ ჩხუბი დამიწყო, შეეშინდა. დავწვი ის. საუკეთესო საქონელი გამოვიდა, პირველი ხარისხისა. იმაზე დამიწყო ჩხუბი, რომ ეს ჩემი იყო, მე გასწავლეთო. გავიტანეთ ის ქურქელი, გავყავით, გავყიდეთ და წამოვედით. მოუხადე ქუდი და მივაძახე: „აქამდი რომ ჩვენ გამოვიდით, ესლა თქვენ გამოდით გორელებო!“.

ქაშანურის წამლები. თოგალი სპილენძის ქუტყია: აი, რომელიც შაბიამანი გამოდის, იმის ქუტყია. ის არის მწვანე ქურქლისა. ტყვია, შუშა, მიწა და თოგალი უნდა შეზავდეს, რომ გამოვიდეს მწვანე.

თეთრი მიწა ქედებზეა. თეთრი ქურქელი რო გამოვიდეს, ტყვია, შუშა და მიწა უნდა; ყვითელი — ტყვია და მიწა. მერე, რო ვაზავებთ, ვფქვამთ ამ შეზავებულს. თეთრი ქურქელისა[თვის] ფუთი ტყვია, ფუთი შუშა, ოცი გირვანქა თეთრი მიწა უნდა ამ ორ ფუთს; ყვითელი [ქურქელისათვის] — ფუთი ტყვია, ფუთი მიწა, ყვითელი მიწა; მწვანე[სათვის] — ფუთი ტყვია, ფუთი შუშა, ოცი გირვანქა თეთრი მიწა, ოთხი გირვანქა თოგანი. ტყვიასა თუჯის ქებაში ვწვავთ და ხდება ნაცარივით, ფქვილივით.

პირველი ხარისხის თიხა უნდა ქურქელს, მეორე ხარისხის უნდა კრამიტს [და] ქვევრსა.

თეთრ ქურქელს უნდა დაწერვა. მწვანეს და თაფლისფერს არ უნდა და-



საქართველოს  
მეცნიერებათა  
აკადემიის  
გამომცემლობა

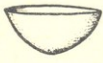
წერვა — თეთრი, სადა რომ იყვეს, არ მოუხდება და მწვანე რომ არის, ეტყობა დაწერილი.

ქაშანურს ხუთმეტი საათი უნდა წვა. ჯამი ქაშანური, ძირი განაწმენდეს აქვს, პირი — გაშლილი.

ხაშა ჯამი, ძირი სადა აქვს. პინური ჯამი — პინის მოყვანილობისა (იხ. სურ. 73).

**დაუწველ ჭურჭელს**, დამზადებულს დასაწველათ, უწოდებენ ხაშა ჭურჭელს. ჭურჭელს, რომელიც დაწერილია, ეწოდება დაუჭრელებელი. როცა წითელს დავაჭრელებთ და გავავლებთ, ჭრელი აღარა ჰქვია, ის თეთრი ჭურჭელია.

**ჭურჭლის გაკეთება.** გუნდას რო დავარტყამთ, [მეჭურჭლე]<sup>5</sup> ჯერ ძირს გაუკეთებს, ჯამივით აკეთებს ჯერა, მერე ასწევს ვიწროთ, მილივითა, მერე გამოსწევს ხელით. მალა-მალა მოჰყავს. განჯან მუცელს უკეთებს. ოთხჯერაც ხელის ფიცრით მუცელსა სწევს. როცა ის დაამთავრე, რაც გინდა, გააკეთე, ვთქვით საღვინე: ეხლა მოუფიწროვებს და გაუკეთებს ყელს, მერე მიაჭრის, ჩამოაჭრის მავთულით, შემოუსწორებს თითით პირს ჩარხზე ტრიალით, მერე თითს დაადებს, მეორე ხელის თითებით მოუჭერს და გათავდება ტუჩი. ერთი ღღის განმავლობაში, რო შესრება ცოტა, გაუკეთებს ყურსა. ლიტრას ხელს რო ამოუფიწროვებს, პირი სადა ექნება. ჩაფს მუცელს გამოუბერამს.



სურ 73<sup>ა</sup>

### თორნის დამზადება

მთხრ. კოლა ამირეზაშვილი, 42 წ. (წითელქალაქი).

თონეს დედამიწაზე ამოვიყვანთ, როგორც ციხე[ს] ისე, ერთ კვირაში უნდა გაშრეს, მერე სამათ ვაიჭრება და ქურაში შევდგამთ.

მთხრ. გიგა ბეგლაროვი, 98 წ. (წითელქალაქი).

თონე. თიხას დავზელამთ. დავაგრძელებთ დედამიწაზე, ხელით ვაკეთებთ, რაც ზოგაა, არშინ-ნახევარი, ზოგი ორი არშინი; რაც თიხის ჭურჭელს უნდა, ისე იმასა, ხოლოთ იმას ორჯერ უნდა დაწვა, გინდა მუცელი ჩაუდრიავე, მოუყვანე, გინდა ყელი გამოუყვანე. თიხას მაგრა დავზელამთ, საყურე თიხასა მოვაბამლით და ასე ნელ-ნელა უნდა გამოვიწიოთ და დავაბამთ ზედა. მეჭურჭლე ყველაფერსაც ვაკეთებს თიხიანი ხელებითა რა! გინდა აგურს ვაკეთებთ, გინდა ჭურჭელს.

<sup>5</sup> სიტყვა „მეჭურჭლე“ ივ. ჯავახიშვილის ჩამატებულია.

## მეხსიანი

### მეთუნეობა

მთხრ. მიხეილ სულაძე, 68 წ. (სოფ. ღრელი).

ძველათ უკეთებითა და ახლაც აკეთებენ თიხის ჭურჭელს: **ჯამებს, ქონებს, ქვაბქონებს.**

თიხას აქვე შოულობენ, საფარიდან მოაქვთ და ზეგენ [თიხის] ციშს ფეხებით, ზოგი ქვიშასაც ურეეს, ახმობენ და შემდეგ რავდენივე ხნისა ფურნებში<sup>1</sup> სწვავენ. ჭურჭელს აკეთებენ ხელით.

პატარა ქოთანს **კოჭობა** ჰქვია, მოზრდილს — **ქოთანი**, დიდს — **ქვევრი და ჭური**. უწინ კეთებულა **დოჭი, ქიშა, დორა, ხოლა**. ახლა აღარ აკეთებენ. მიზეზი ის უნდა იყოს, რომ უწინ ღვინო ბევრი ჰქონიათ... ახლა, რო ღვინო არ იშობება, აღარც ჭურჭელს აკეთებენ.

კოჭობს საჭმლის სადღურათ ხმარობენ, ქოთნებს — მაწვნისათვის, დიდს — ერბო-ყველისათვის, ქვევრებს — მკვებებისათვის და ჭურებს — საარაყო გამოსახდელი ხლისათვის ასადულებლად. ქვაბქოთანას — საჭმლის გასაკეთებლად. ქოთნები კეთდება უყურო, ცალყურიანი, ორყურიანი. ქოთნის ნაწილები [ა]: ძირი, მუცელი, ყელი, პირი. თუ ყურიანია, ემატება ერთი ან ორი ყური. ჭურსა და ქვევრსაც ისეთივე ნაწილები აქვს, როგორც უყურო ქოთანს. დოჭის ნაწილები [ა]: ძირი, მუცელი, ყელი, ყური, პირი ტუჩით. ქიშას აქვს: ძირი, მუცელი, ყელი, ყური, პირი ვიწრო ტუჩით.

ჭურჭელის [ტევადობა]: კოჭობას ერთი ჰიქა წყლის ტევადობა<sup>2</sup> აქვს. მაწვნის ქოთანს — ერთი ან ნახევარი ლიტრის. ერბოს ქოთანს — მაწვნის ქოთანზე ოთხ-ხუთჯერ მეტი. ყველისას — ორჯერ დიდი ერბოს<sup>3</sup> ქოთანზე. ქვევრი ხუთჯერ, ათჯერ დიდი ყველის ქოთანზე. ჭურს — 50—100 ბათმანამდე საწყლისი. ერბოსა და მურაბის ქოთნებს **მოჭიჭულობას** აძლევენ. ასეთს **ჩინურ ქოთნებს** ვეძახით. 50—60 წლის წინათ აქმები ჰყიდდენ ჩვენ კუთხეში ჩინურ ჯამებსა და ქოთნებსა, რასაც აქლემების ქარავანით ეზიდებოდენ.

<sup>1</sup> იგულისხმება კერამიკული ჭურა.

<sup>2</sup> დედანში წერია „მოცულობა“ ნაცვლად ტევადობისა.

<sup>3</sup> დედანში შეცდომით წერია „ყველისა“ — ორჯერ დიდი ყველის ქოთანზე<sup>4</sup>.



### ხის ჭურჭელი

მთხრ. ასკარ ხახანოლი, 65 წ. (სოფ. წინუბანი, აწყურის რაიონი)

ხის ჭურჭლებიდან კოკას, წურწუმას, კუტალსა და საცრების ქარას აკეთებენ წინუბანსა და გურკელში ადგილობრივი ტყიდან, კატრისას. მოსჭირან მსხვილ მორგს, რა ზომისაც უნდა იმ სიგრძით. გააძრობენ ხეს კანს, გასწმენდს, გაასუფთავენს. წურწუმას ჭერ გარედან გაუკეთებდა ყელ-პირს, ყურებსა და გვერდებს, მერე შეუდგებოდა ძირის კეთებას და შიგნით მუცლის გამოთლას. მუცელს თლის მოვრეხილი დანით, მოკაცული დანით, ხოლო გარედან გამოყვანილობას [მ]ჭრელი ხელეჩოთი და დანით აკეთებს. ოსტატი, მუცლის გამოთლის დროს, ძირიდან შედებს მოკაცულ დანას და შიგნით რო უნდა გამოთლა... დანას გარშემო [ა]ტრიალებს და... გარშემო ათლის, მუცელს უღრმავებს და განზეც ადიდებს, აფართოებს. რო ავა კოკის ყელამდე, გამოთლას რაც საჭირო იქნება, შემდეგ კოკის პირიდან დაიწყებს ხერტას ყელში, ფართეთ... წუმწუმას<sup>4</sup> გახურებული შამფურით ხვრეტს, როცა გაათავებს შიგნით, გარეთ გასაკეთებელს კოკას ფეხებთან სამ ადგილას დაცხვირავს და ძირს მოარგებს ქვეშ გახვრეტილში. კუტალსაც ასე აკეთებს. კუტალი პატარაა, ერთი ყური აქვს. კოკა დიდა და აქვს ორი ყური.

კოკის ნაწილები[ა]: ძირი ფეხებით, მუცელი, ყელი, ყურება, წუმწუმა პირით. კუტალის ნაწილებიც ასეთივეა, ხოლო ერთი ყური აქვს...

ადგილობრივ კეთდება გობი და საკოვზე, ხოლო კახრს, ქარხანავს, ტაბაკს აჭარლები აკეთებენ.

ქარხანავის ნაწილებია: ძირი, მუცელი, პირი. კასრის — ძირი, მუცელი, ყური, პირი. გობის — ძირი, გვერდები და პირი.

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. თედორე იაძე, 70 წ. (სოფ. ღრელი).

გიდელი, კალათი, გოდორი, ლასტი იწნებოდა თხილისა ან ძეწნისაგან. ძეწნისაგან განსაკუთრებით ძირი და ხელძარიც იქსოვებოდა. ქსოვდენ, აგრეთვე, სიმინდის ქუჩჩისაგან, ბჯისაგან და ქილისაგან.

გოდრისა და კალათის ქსოვა. საქსოვ წკებლას გაამზადებენ გრძელს და მოჭნილს, გასწმენდენ ხორკლისა და ფოთლებისაგან, აარჩევენ მარტივებით მსხვილ წკებლებს, წაუთლიან წვერებს ორიოდ გოჯს, მაგარ ადგილას ჩაარჭობენ იმ ფორმაზე თუ რანაირი უნდათ და ქსოვას დაიწყებენ პირიდან ორკეც წნელით, რო პირი არ დაირღვეს, მაგარი იყოს, მერე შემოვლებიდან კი ცალ წკებლით. ქსოვენ რა სიმაღლეც უნდათ. ბოლოს, ძირის გადასაქსოვად, წკებლი ერთი კიდურრიდან გადაიბ[მ]ება მეორე კიდურამდე და დარჩენილი ფარალალები სხვა წნელით ჩაიქსოვება, სანამდე მოთავდეს ძირი, მერე მოსაკიდ ყურს გაუკეთებს წნელითვე. ყელთან, ერთ გვერდზე, ორ ადგილას მაგრად ამოყურის ორყაოს წკნელებს ხელმოსაკიდათ და ზურგზე წამოსაკიდათ. ასეთი გოდრები იხმარება საქონლისათვის თივისა და ბზის საზიდავათ საბძლიდან ახორში. ასევე იქსოვება კალათი, ხელძარი, დიდი გოდორი, ძარი და სხვა.

<sup>4</sup> დედანში ზოგჯერ წურწუმას ნაცვალ გვხვდება წუმწუმა.

<sup>5</sup> დედანში იკითხება „გორი“.



კალათებს ხმარობენ ხილისა და სურსათ-სანოვავის ხელით საზოგადოებრივად, ხელძარს — ნეხვის გასატანათ ახერიდან **სანახველაზე**, ძარს, რომელიც სურსათ-სანოვავის ხილებზე მართავენ, იყენებენ ყანებში ნეხვის გადასაზიდათ, ან **სანახველაზე** როების შესანახად, რომელსაც სახლის კარების წინ ოთხ ბოძზე დაადგამენ. შიგ ჩაპყრიან სიმინდს, ჩალებით დახურვენ, რო თოვლი და სისველე არ ჩავიდეს, საიდგანაც ცოტ-ცოტ იღებენ სიმინდს საჭიროებისათვის, ფშენიან, ცეხავენ და ფქვავენ ფქვილად.

**გიდელი** ხილის საკრეფად იხმარება, რომელს პირი განიერია და ქვეით თანდათანობით დავიწროებული ერთ არწინზე გრძელდება. ხილის კრეფისათვის გიდელს პირზე თოკი აქვს ორი წვერით ამოყრილი. თოკს ჩამოაცმენ **ხის კავს**, რომელიც მიმაგრებულია ხილის მკრეფავის წელზე შემოკრულ თოკზე. მკრეფავი ხილით სავსე გიდელს ქვეით უშვებს დასაცლელად; მინდორზე გაშლილ ხილკალოზე ახვავრიელებს კალოს. სხვადასხვა ჯიშის ხილს ცალკეით ათავსებენ. როდესაც სულ გაკრეფენ ბაღს, კალოდან ხილს გოდრებიან ურმებით ეზიდებიან სახლში.

**ბჯის კალათის ქსოვა**. დიკის ან დოლის ბჯის ღერებს შეარჩევენ უფრო გრძელს, დაალობენ წყალში და ორი დღის შემდეგ დაიწყებენ კალათის ქსოვას. აიღებენ ხელში ხუთ-ექვს ღერს ბჯისას ერთათ შეკონილს. ეს არის **ქხელი**, შემდეგ ორ ღერს აიღებენ, ეს იქნება **შესაყარი**. შესაყარით შეკონილ ქხელზე გადაკლანჭავს ზევით შესაყარის ერთი წვერით და ასე იწყებს ზევიდან ქვევით ქსოვას, რომელიც თოქსავით რგვალი იქსოვება გრძლათ. რა დაეღვევა ქსელი, ისევ სხვა ქსელებს წვერ-წვერს **შეაქსოვს**. პირველათ წვერს ძირზე შუაში დაუდებს და გარშემო ავლებს რგვლათ თოქსავით ნაქსოვ ბჯას. თუ კალათი ოთხკუთხი უნდა, კუთხედად **შემოწნავს ძირს**. ამას რო მორჩება, იმის მიხედვით თუ რაღდენი სიფართო სურს, გვერდების ქსოვას დაიწყებს და თანდათან ზევით ქუდსავით ამალავს. რა დაათავებს ქსოვას, კალათის პირს ძაფით გადააკერებს, მაგრად იყოს, რო არ დაირღვეს კალათი. ბჯის კალათებს ნემსი-ძაფის და წვრილმანის შესანახად ხმარობენ, დიდროს — სუბუქი რასმის ჩასაყარად...

**ლასტებს** ურმის გვერდებზე ჩაუდგამენ, წინ [და] უკანაც გოდრებით დაუყრუებენ და ბჯეს ეზიდებიან.

## ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. ესტატე ზედგინიძე, 58 წ. (სოფ. ზველი).

**სტაქანი და ბარძიმი ლითონისა**. [ბარძიმს] აკეთებენ ოქრომჭედლები ქალაქში, უფრო ეკლესიებში სახმარათ. **სტაქანს** ლეინისათვის და ასეთ წვრილს, არყის სასმელად იყენებენ. **ფინჯანი** თიხისაა, **კათხა** — ძროხის პატარა რქისა, **ყანწი** — საქონლის დიდი რქისა, ლეინის სასმელად იყენებენ. **კომინა** ხისა წყლისათვისაა. **სურა** პატარა, მაღალყელიანი, უყურო ღოქი[ა], უფრო წყლისათვის იყო საჭირო

<sup>6</sup> დედანში წერია — „სახმარად“.

## ჯავახეთი

### მეტყუანობა

მთხრ. სოლომონ აბრამის ძე მელიქიძე, 85 წ. (სოფ. ვარევანი).

**მეჭურჭლეობა**, როგორც ვარევანში, ისე ჯავახეთის [სხვა] სოფლებში ძველთაგან გავრცელებული იყო, რასაც დიდ მოთხოვნასთან ერთად ხელს უწყობდა თიხის ადგილობრივ [მოპოვება]. ჩვენთან, ვარევანთან არის ვარგავის სათიბე ადგილი, რომელიც ჩვენგან ორი ვერსითაა დაშორებული. ვაკეთებდით თონებებს, ქოთნებს, ჯამებს, წყლის სასმისებს, ფინჯნებს, კეცებს და სხვ. ხელით ვაკეთებდით ყველაფერს.

თიხას გავცრიდით და ვზევლით ფეხებით; ცოშს კარგად, დიდხანს გავასილებდით, დაეტოვებდით ორ დღეს გასაღვიებლათ და კიდევ ვასილებდით, რო დახვდამდით, რო კარგათ გაასილებულია, შეუდგებოდით კეთებას, რაც გვინდოდა. ჯერ გავაშრობდით და შემდეგ რაოდენიმე დღისა, დაეწყობდით გასახმობათ ცალკე, მორიდებულ ადგილას, რო ბავშვები არ მიზარებოდნენ და არ დაეზიანებიათ. რაოდენიმე დღის შემდეგ გამოვწვავდით<sup>1</sup>...

ჩინური (მოჭიქული) ხელობა ჩვენში იშვიათი იყო, არ იცოდნენ. ჩინური ჭურჭელი ბორჯომიდან მოგვქონდა. უწინ, 50 წლის წინეთ, აჯამებს მოჰქონდათ ლამაზი ჩინური ჯამები, იმათგან კვიდულობდით. ჭურჭები უფრო იშვიათიდან მოჰქონდათ.

ქოთნები ყურიანიც იყო და უყუროც. კოჭობაც, აგრეთვე, ასეთივე იყო. კოჭობა ყველაზე პატარა ქოთანია; იხმარებოდა უფ[რო] ცეცხლთან სადულრათ, მსუბუქ და მცირე საქმლების გასაკეთებლად და სახელდახელოდ სახმარის ასადულებლად, ხოლო ბევრი ხიზნისათვის მოზრდილ ქოთანში ადულებდნენ, რასაც განსაკუთრებით სადულარას ეძახდნენ. უყურო ქოთნებს მაწვნის შესაყენებლად ხმარობენ, ყურიანებს — ერბო-ყველისათვის, ერთყურიანს — სადულებლად. ქვაბქოთანა დაბალი და განიერი იყო. [ხმარობდნენ] სითხის ჩასასხმელად და ცეცხლთანაც სახმარად. უფრო დიდრონ ქოთნებში ამჟავებდნენ შალღამს, ლახანას, ჭარხალს და ღიშს.

<sup>1</sup> დღესში შეცდომით წერია „რაოდენიმე ფვის შემდეგ“.

<sup>2</sup> დღესში წერია: „...გამოვწვავდით თორნებში ან ფურნებში“, რაც სიმართლეს არ შეეფერება.



ჭურჭლის [ტევადობა]<sup>3</sup>: კოჭობს ერთი ან ორი ჯამი წყლეს ტევადობა [ჰქონდა], ე. ი. ლიტრა წყლისა; მაწვნის ქოთანს — ერთი ან ორი ლიტრის ქობის ქოთანს — 4—5 ლიტრის, ყველის [ქილას] — 10—12 ლიტრის. უფრო და ბათიანი წყლის ტევადობისა [იყო]. დოქი, ქიშაც კეთდებოდა. ქიშა პირვიწრო, დოქი პირგანიერი იყო, ტევადობა 4—6 ლიტრა წყლისა [ჰქონდა]. ძალიან პატარა პინჭილა ერთი სტაქნის ტევადობისა (იყო).

[ჭურჭლის] ნაწილები: ქოთნისა — ძირი, გვერდი<sup>4</sup>, ყელი, პირი, თუ ყუ-რიანია [აქვს] ერთი ან ორი ყური. ჭურჭლს იგივე ნაწილები აქვს, როგორც ქოთანს, უყურთა: დოქის — ძირი, გვერდი, ყური, ყელი და პირი. ქიშაც ასეთი- [ვე] ნაწილებისაგან შედგება, ხოლო ქიშას პირი წინ მოვიწროვებული [აქვს]. დოქს კი — გადაშლილი. დოქი და ქიშა ღვინისათვის იხმარებოდა, ახლა კი ღვინო რო აღარ არის, არაყს ან წყალს ასხამენ.

### ხის ჭურჭელი

მთხრ. ხოლომონ აბრამის ძე შელიქიძე, 85 წ. (სოფ. ვარეგანი).

ჩვენში აკეთებდენ ხის (შემდეგ) ჭურჭელს: კოპინებს, წყლის სასმელათ, სტაქნის მაგიერობას სწევდა; სამარილებს, საკოვებს, გობებს, რძის დასაფი-ლაფად, რომელსაც ერთ ხეზე ამოსთლიდნენ ხელეჩოთი და სატეხის ჭათებით. კოპინას აქვს ტარი და ოთხი გვერდი, შუაში ამოკვეთილია. კოვზი, ციცვი და (საერთოდ) რაც ზევით ვთქვით, კეთდებოდა ადგილობრივ, ქობარეთის ტყის მასალისაგან, ხოლო კოკას კუტალს, საცრის ქარას ახალციხეში ვყიდულობ-დით, რომელსაც აკეთებდენ აწყვერთან ახლოს მდებარე სოფლებში — წინუ-ბანში და გურკელში. ქარსანგი, კასრი აქარლების ნაკეთებია, იმათგან ვყიდუ-ლობდით.

საკოვზე ოთხი ფიცრისაგან შეკრულია. უკან ჩამოსაკიდი გრძელი და წინ სამი მოკლე ფიცრით ყუთი შეკრულია ლურსმებით, კოვზების ჩასაწყობათ.

### დაწნული ჭურჭელი, შარაბულო<sup>5</sup>

მთხრ. სანდრო წითლანაძე, 48 წ. (სოფ. სარო).

წკებლის, ჩალისა და ძეწნის წკნელისაგან ქსოვენ კალათებს, გოდრებს, გიღლებს, ძარებს, ხელძარას და სხვას.

წკნელს მოსჭრიან, გაასუფთავენ, მარგილებათ სხვილ წკნელს აარჩევენ, წვერებს წაუთლიან და მაგარ ადგილას ჩაარჭობენ იმ სახით და ვარაუდით, თუ როგორი, რა ზომის და ფორმის (კუთხიანი თუ რგვალი) კალათი უნდა მო-ქსოვონ.

პირველში წყვილი წკნელით დაიწყებენ პირის მოქსოვას, რო მაგარი იყოს და არ დაირღვეს. მეორე სირაზე კი თითო წკნელით ქსოვენ. ქვეიდან ზე-

<sup>3</sup> ნაცულად სიტყვისა „ტევადობა“, დედანში შეცდომით წერია „მოცულობა“.

<sup>4</sup> ჭურჭლის „გვერდი“ იგივეა, რასაც, ჩვეულებრივ, ჭურჭლის „მუცელს“ უწოდებენ.

<sup>5</sup> დედანში წერია — „შარაბული“.





ვით აღიან ქსოვით და რო დახედავენ, რო მეტი აღარ უნდათ ზევით, სიძირის  
 გადაქსოვას შეუდგებიან: მარგილის წვერებს ერთი გვერდიდან მეორე **მარგის**  
 გადაქსოვენ, მეორე მხრიდან პირველ მხარეს სიგრძე-ვანიტ გადაახტავენ **მარგის**  
 მაგრათ და ფარალალა ადგილებში სხვა წვენებს ჩამატებენ ჩაქსოვით. რო  
 გამ[ო]აწყობენ მაგრად ძირს, ამოაძრობენ გიდელს მიწიდან და ყურს გამ[ო]ა-  
 ბმენ ბზისა და თივის საზიდავ გოდრებსა მხარზე წამოსაკიდათ. გოდორს, ერთი  
 გვერდის მხარზე, ყელთან წვენელს ამოუყრიან და რამოდენიმეჯერ **გადაწირიბე-**  
**ბით** და ჩაქსოებით, ორ ადგილას დაამაგრებენ მოსაკიდ წვენელის თავებს. ასე  
 იქსოვება სხვა გოდრებიც.

კალათები იხმარება ხლისათვის და სხვა საჭირო სურსათ-სანოვავის ჩასა-  
 ყარად, ხელით საზიდავთ, რომელშიც 5—6, 10 გირვანჯა ხილი ჩაეტევა. კა-  
 ლათი არის წვერილიც, ხოლო დიდ ასეთ ნაქსოვს გოდორს ეძახიან. გოდორი  
 დიდიც არის და პატარაც. **პატარა გოდრებს** თივა-ბზისათვის ხმარობენ და  
 ზურგით ეზიდებიან, ერთი ფუთი ბზე ჩაეტევა. არის უფრო დიდი **გოდორი**,  
 უყურო, ფქვილის **გოდორს** ეძახიან, რაშიაც 10—15 ფუთი ფქვილი ჩაეტევა.  
 ასეთ გოდრებს **ფუნის ტლახს** უსმენ, შიგნით-გარეთ გაავლისავენ ფუნას, გა-  
 ახმობენ და ჩაყრიან ფქვილს და ჭერიდან-ჭერზე იღებენ პურის გამოსაცხობად.

ქსოვენ ძარებს ნეხვის საზიდათ, რომელიც ფქვილის გოდორზე დაბალი  
 და განიერია. ძირას, ნეხვის განიდევის დროს ყანების გასასუქებლად, მარხი-  
 ლებზე სდგამენ და ხარებით ეზიდებიან. ნეხვის საზიდ ძარას ძირზე სამი-  
 ოთხი გრძელი, გამწვდენ[ი] მაჯის სიმსხო **კოკრები** აქვს ნაქსოვებში გაყრილი  
 მარხილზე დასადებად. ძარს კიდევ სიმინდის შესანახად ხმარობენ. სახლის წინ,  
 კართან, ზემოდ გამართავენ **სასიმინდე ძარს**, რომელიც დეეს ერთი... გვერდით  
 ბანზე, მეორე — წინ გადებულ ხეზე, რომელიც დაბჯენილია კარების წინ ჩა-  
 სმულ ბოძებზე, რაშიაც სიმინდს ყრიან და ზევიდანაც სიმინდის ჩალით ახურ-  
 ვენ, რო წვიმა-თოვლმა არ დასველოს.

**გიდელს** ქსოვენ ხლის **საკრეფად** გრძელს და ვიწროს, რგვალათ. პირი  
 განიერი [აქვს], ძირისაკენ თანდათანობით დავიწროვებულია ისე, რო კონუ-  
 სის ფორმას იღებს.


**პურის მჯის** წნელით წვრილ **კალათებსა** ქსოვენ და ჰილიდან — ჰილო-  
 ბებს, **დაზგაზე**. დაზგა იხმარება ჰილობისა, ფიჩვისა, ჭეჩიმისა, ტომრისა, ხურ-  
 ჭინისა და ცხენის **თორბა-ფალღუმისა** და სხვა ქსოვილების [მოსაქსოვად].

**ს ა ს მ ი ს ე პ ი**

მთხრ. სოლომონ აბრამის ძე მელიქიძე, 85 წ. (სოფ. ვარეყანი).

[ვაკეთებდით] **კაოინას** (ხისას), **კათხას** (დეკეულის რქისას), **ყანწს** (სა-  
 ქონლის რქისას), **ფინჯანს** (თიხისას), **მაშრაფას** (სპილენძისას).

**კათხა** და **ყანწი**. საქონლის რქას კარგათ რეცხდენ, ფხეკდენ გარედან და  
 შიგნიდან ბასრი, [მ]ჭრელი დანით. ცხელ წყალში (აღულებულში) სდებდენ,  
 არბილებდნენ და, თავიანთ სურვილისამებრ, ფორმას აძლევდნენ მიგრებ-მოგ-  
 რებით, ან სწორედ, ფინჯანსავით, ან მოღუნულს და სხვ. ამას განსაკუთრებით  
 სპეციალური ოსტატი აკეთებდა ადგილობრივ.



მაშრათა სტაქნის ფორმისა [იყო], ცალ გვერდზე ყურს გამოზბამდენ, აკეთებდა მექვაბე სპილენძისაგან და შემდეგ კალავდენ მაღაფთანე ქელეჭუქს. კათხა ყანწზე პატარაა. კათხას ერთი ან ნახევარი სტაქანი წყლის [ტევაქა დობა] აქვს. ყანწი ორ-ექვს სტაქან წყალს დაიტევს. კოპინა ხისაა, 1—2 სტაქანი წყლის ტევადობისაა, ფინჯანი — ერთი სტაქნის და მაშრათა — 1—2 სტაქნისა.

კათხისა და ყანწის ნაწილები: კურწი ანუ წვერი, გვერდი, პირი. იფხიკება ბასრი დანით, კოპინა — დანით და სატეხით. კეთდება ხისაგან [აქვს] ტარი, გვერდები და პირი. ფინჯანის ნაწილებია: ძირი, გვერდი, ყური და პირი. მაშრათის ნაწილებია: ძირი, გვერდი, ყური და პირი.

## გეომ იმერეთი

### მ მ თ უ ნ ე ო ბ ა \*

ამაღლება ჭურჭლის კედლების, ჭურჭლის გვერდების თანდათანობითი ამოყვანა 35

ამოყვანა ჭურჭლის კედლების 35

ამოშენება ქურისა 37; ჭურჭლის გამოსაწვავ ქურის ა. ქვებით 32

ბანდი „უწოდებენ იმ ჩვარს, რომლითაც ალამაზებენ ჭურჭლის თავს“ 37

ბოგირი „ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურის ბოგირები ერთმანეთის პარალელურად ხიდის ბურჯებივით არიან ჩაშენებული. ზედაპირი სწორი აქვთ. ბოგირებს შუა თავისუფალი ადგილია“ 32

ბრწყალი ბრწყალის გაკეთება დანით ან ჩხირით 36

ბრჭყვიალა მიწა დოქებზე და ქოთნებზე წასასმელად გამოწვამდე 37

ბრჭყვიალა მიწის: გამტკიცვა; დანაყვა 37

გაბრტყელება 35;

გაბრტყელებული ძრო; „მიწას რო მოვხელავ ცომით, გავაბრტყელებ რგვალათ მორგვე. გაბრტყელებულ ძროს ამოვჭრი დანაჩხირით“ 35

გათხელება თიხის ჭურჭლის კედლების 36

გამობერვა (გამობერა) ჭურჭლის მუცლის 42

გამოგვამვა თიხის ჭურჭლის მუცლის გაკეთება 36

გამონგრევა ქურის, გამოწვის შემდეგ 37

გამტკიცვა ბრჭყვიალა მიწის სამტკიცეში 37

გაქნა შავი მიწის წყალში 37

გაძლიერება ცეცხლის ჭურჭლის გამოწვის დროს 44

გვამი თიხის ჭურჭლის, ე. ი. მუცელი 36

გოზაური დიდი დოქია თიხის 42

გონგის ნაჭდევები 36; „ამ ნაჭდევებისაგან კეთდება ხაზები დოქზე“ 35

დანამვა — დანერწყვა 35

დანაყვა ბრჭყვიალა მიწის 37

დანაჩხირი 35

დატრიალება ქურაში სიმხურვალის 32

\* ზემო იმერეთის მასალები მეჭურჭლეობის შესახებ იბეჭდება ლექსიკონის სახით იმის გამო, რომ მასალების დედანი დაკარგულია. ბ. წერეთლის მიერ 1935 წ. ველზე შეკრებილი მასალებიდან მეჭურჭლეობის შესახებ დღეს შერჩენილი გვაქვს მხოლოდ ამ სახით ამოკრებილი მასალა ლექსიკონისათვის. აღნიშნული ხასიათის სამუშაო სრულდებოდა 1938—39 წწ. შოთა რუსთაველისა და მისი ეპოქის მუზეუმში აკად. ფ. ჯავახიშვილის ხელმძღვანელობით. ამის შესახებ უფრო დაწერილებით იხ. წინამდებარე ტომის წინასიტყვაობაში, გვ. 10.



- დაშნა „ჭურჭლის ასაჭრელ რქის დანას ზოგი დაშნასაც დაშენება ქურის ზედასი 36
- დაჭრელება თიხის ჭურჭლის 37
- დოქი ლეინის ჭურჭელია ნიკარტიანი, თიხის 42
- დოქის ნიკარტი — ტუჩი 42; დ. ყელი 36
- ზედა ქურის — ჭურის ზედა ნაწილი 36
- თაგეშარილა — ჭეა; ჭურჭლის მოსაჭიქავი ხსნარის შემადგენლობაში შედის 39
- თავი: თორნის; „თორნეს კედლებს და თავს ჭურივით კუკეთებთ“ 37; ქურის 37
- თავის გაკეთება ჭურისათვის 37
- თვალი ქურის „ჭურჭლის გამოსაწვავ ქურის ტანს უკან თვლები აქვს პაერის შემოსასვლელად 32
- თირი მიწა: სილანაირი მიწა 33; სააგურე მიწა (თიხა) 35
- თიხა 32
- თიხის: ნიტრა 38, სორსოლა 35, ჭინჭილა 38
- თიხის ჭურჭლის: ბრწყალი: „ჭურჭელს მოლიანად რომ დაამთავრებენ, მერე დაატრიალებენ ისევ მორგვს, დაახვედრებენ დანახხირს თავის ნაპირებთან და გაუკეთდება ბრწყალი“ 36; გამოგვამვა, ე. ი. მუცლის გაკეთება 36; გვამი, ე. ი. მუცელი 36; დაჭრელება 37; კედლების გათხელება 36; მოჭრელება 38; ნიკარტი — ტუჩი 36; პირის მოღვრა — თავის შემოსწორება 38; ყელი 36; ყელის ჩხირი 36; შემოთლა 35; შემოხვეწა გონგით 35.
- თიხის ჭურჭლისათვის ყურის მოქნა 36
- თორნე 37
- თორნის: თავი 37; კედლები, ე. ი. გვერდები 37; ფუძე 37
- თუნგულა „წყლის ჭურჭელია თიხისა, ჩაფის მსგავსია, მრგვალიპირიანი პატარა ჭურჭელია“ 42
- თიხა „თიხის დიდი, ფართოთავიანი ჭურჭელია, გარეგულად თორნეს ჰგავს. ხმარობენ ტყბილის ჩასახმელად, ანდა შაბაჰანს აკეთებენ შიგ“ 37
- კარები ღუმელის 44
- კედლები: თორნის, ე. ი. მისი გვერდები 37; ქურის 32; ჭურჭლისა, ე. ი. გვერდები 35
- კედლიანი ფიცრული „ფიცრებისაგან გაკეთებული ოთხკუთხედი მიწის საზელი. აქვს დაბალი კედლები, რომ მიწა არ გადმოვიდეს“ 35
- კვაწია — პატარა ქოთანია 43
- კოკა — ჩაფი 42
- კოპაჭური „თავკომბალა ჯოხია; თიხის ჭურჭლის გაკეთების დროს შიგნიდან დახვედრებენ, რომ თიხა არ დაინგრეს“ 36
- კოჭობი პატარა ქოთანია 43
- კოჭუბედა „პატარა, მოკაუჭებული, ბრტყელთავიანი ჯოხია. ხმარობენ თიხის ჭურჭლის გამოგვამვისათვის“ 38
- კუნჭული — ჭურის კუნჭული 36
- კუჭუჭო — ჭურის ქვედა ნაწილი 36
- ლიტრის ნიკარტი = ტუჩი 42

- მიწა-თიხა 35; ბრყვიანა მ. 37; თირი მ. — სილანაირი, უძარღვო თიხა 35
- ჭირში მ. 35; ძარღვიანი მ. 35
- მიწის დანერწყვა, ე. ი. დასველება, დანამვა 35
- მორავა ქურისა გარედან 32
- მორავი „მრგვალი ფორმის ბრყველი ფიცარი, დაცმული ფეხზე, ხელის შემოკვრით დატრიალება. ამაზე აკეთებენ ქურქელს“ 38; პატარა 38
- მოქნა ქურქლისათვის ყურის მოქნა 36
- მოქიქვა თიხის ქურქლისა; „თიხის ქურქელს გადაასხამენ დაფქვილი შუ- შის, ტყვიის, კალის და თავგმარილას ნარევეს და შემდეგ გამოსწვამენ“ 38
- მოქიქული ქურქელი 38
- მოჭრელება თიხის ქურქლისა 38
- მრგვალი პირი თუნგულასი 42
- მრგვალპირიანი თუნგულა 42
- ნაბდეები გონგის 35
- ნიკარტი: თიხის ქურქლისა 36; ლიტრისა 42
- ნიკარტიანი ნიტრა 38
- ნიტრა „ერთ ან ნახევარჩარეკა ღვინის ქურქელია ნიკარტიანი, წყლისათვისაც ხმარობენ“ 38; 42
- ნიტრის ნიკარტი 42
- პატარა მორავი. აკეთებენ მასზედ კინკილებს და საზოგადოდ პატარა ქურქელს 38
- პატარა ქურქელი მაგ., ღოჭი, ქოთანს და სხვ. 37
- პირის მოღვსვა ქურქლის თავის შემოსწორება ჩვრით 38
- როფი მთლიანად ხის მორისაგან გამოჭრილი წყლის ჩასასხმელია 35
- სამარნე ჩაფი თიხისაა, ორჩაფიანია 42
- სამთვაროა „უკან, ზევით აქვს ქურას სამთვაროა, შიგ კვამლი და ბოლი გადის“ 36
- სამტკიცი 37
- სანარცხი თიხის ქურქელია, ასრულებს ტაშტის დანიშნულებას და მისივე ფორმისაა 42
- სარწყაო ჩაფი, ჩვიდმეტჩარეკიანია 42
- საცალო ქური, ათ, ოც-ჩაფიანი 43
- სასოდე ქურქუტანები ქურქლის გამოსაწვავი ქურის 32
- სიმხურვალის დატრიალება ქურაში 32
- სოლები 32
- სორსოლა თიხისა 35
- სურა 38, 42
- სურის: მუცელი 42; ყელი 42
- ტალახი — ტალახით შეზილვა ქურისა 32
- ტანი ქურქლისა 32
- ფიქლები „ქურს გარშემო შემოუწყობენ ფიქლებს (ქურის ნამტვრევებს)“
- ფიქვი „ხელისგულისოდენა პატარა და თხელი ფიცარია (12×9 სმ), ოთხ-კუთხედიანია, მაგრამ ერთი გვერდი რამდენადმე მომრგვალებულია“. იხმარება ქურქლის გასასწორებლად 42



ქართული  
ენების ინსტიტუტი

ფუძე თორნის „თორნის კეთებას პირდაპირ მიწაზე ვიწყებთ“  
რომ უძიროა და ფართო ფუძე აქვს“ 37

ქვაბქოთანი „მოზრდილი ქოთანია ლობიოს ან სხვა რაიმეს  
ვად“ 43

ქვებით ამოშენება ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურის 32

ქვევრი „უმრავლესობის აზრით ქვევრი ჭურზე პატარაა, კაცი ვერ ჩავა  
შევ“ 42

ქირში მიწა — ზოროში მიწა, სილა ურევია, „ჭურჭლის კეთებას უნდა აყა-  
ლო და ქირში მიწა“ 35

ქოცო პატარა ქვევრია — ერთი სამჩაფიანი, თიხისაა  
ჭურა 32

ქურის: ამოშენება 37; ბოგირები 32; გამონგრევა ჭურ-  
ჭლის გამოწვის შემდეგ 37; მორაგვა 32

ჭურაში სიმხურვალის დატრიალება 32

ღარი ხელსაფქვევის „აქედან გამოდის ჭურჭლის მოქიქვისათვის საჭირო  
სიბზე“ 39

ღუმელი ჭურჭლის გამოსაწვავი 44

ყელი დოქისა 36; თიხის ჭურჭლისა 36, სურისა 42

ყელის ჩხირი „ჭურჭლის ყელს ამოვასწორ-ვალამაზებ ყელის ჩხირით“ 36;  
„თიხის ჭურჭლის ყელების შემოსავლელი ჩხირი“ 38

ყვიბირი პატარა ჭურია 43

ყური: დოქის 36, თიხის ჭურჭლის 36

შავი მიწის გაქნვა წყალში 37

შავი ხაღებავი კეთდება შავი ქვისაგან 37

შავი ქვა საღებავისათვის 37

შეზილვა ჭურისა ტალახით 32

შემობანდვა „ასე უწოდებენ ჭურჭლის თავის შემოსწორებას ჩერით“ 37

შემოთელა — თიხის ჭურჭლისა შიგნიდან და გარედან დანახხირით 35

შემოსწორება ჭურჭლის ძროს 35

შემოფოთელა ჭურის კუჭუჭოს შემოფოთელა, ე. ი. ფოთლების დაფარება  
ნაპირებზე იმისათვის, რომ არ გახმეს 36

შემოხვეწა თიხის ჭურჭლის გონგით 35

შუა წვა „შუა წვის დროს ჭურა დაიხურება კეცებით, რომ სიმხურვალე  
შიგნით დატრიალდეს“ 32

შუა ნაწილი ჭურისა 36

ჩარევა საწყაო დოქია, თიხისაა, უდრის ერთ ბორჯომის ბოთლს 42

ჩარხი დიდი ჭურჭლის გასაკეთებელ მორგეს ჰქვია 38

ჩაფი — კოკა, თიხის ჭურჭელია, კოკისაგან არ არჩევენ 42, სამარნე ჩ. დი-  
და, ორჩაფიანია 42; 43

ცა ჭურის „ზეიდან ჭურჭლის გამოსაწვავ ქურას ცა აქვს გადახურული“ 32  
ცის კედლები ჭურისა 32

ცეცხლის შენთება ჭურაში 32

ძრო ჭურჭლის 35; გაბრტყელებული 35

წაგოწვა ჭურჭლის ძირისა 35



ქართული  
ნაციონალური  
ბიბლიოთეკა

წარნაქი ყვითელი, სილანაირი მიწა, მაგრამ კენჭით მაგარი არაა, აღ-  
ვილათ იფშენება, წყალში გაქნილს უსეამენ თიხის ჭურჭელს და შემდეგ გამო-  
სწვამენ, გამოწვის შემდეგ წითელ ფერს ღებულობს 37

წითელი საღებავი კეთდება წარნაქიდან 37

წისქვილი წარმოადგენს ხელსაფქვავს 39

ჭინჭილა პატარა, მრგვალმუცლიანი, მაღალი და წვრილყელიანი თიხის  
ან ხის ჭურჭელია 32

ჭიქა (მინა) 39

ჭური „უმრავლესობის აზრით ჭური ქვევრზე დილია, ჭურში კაცი თავი-  
სუფლად ჩადის გასარეცხად“ 36

ჭურის: გონჯი ჩვეულებრივ გონჯზე უფრო მოზრდილია 36; ზედა 36;

ზედას და შენება, ე. ი. ზედა ნაწილის დაშენება 36; თავი 37;

თავის შემობანდვა, ე. ი. შემოსწორება ჩვრით 37; კუნჭულო

36; ქურა 36; ქურის სამთვარიო 36; შუა ნაწილი 36; სარ-  
ქველი 45

ჭურისათვის თავის გაკეთება 37

ჭურქელი: დიდი, მაგ., ჭური და სხვ. 37; პატარა, მაგ., ღოქი, ქოთანი  
და სხვ. 37; ხის 40

ჭურჭლის: გამოწვა 37; კედლები 35; კედლების ამოყვანა  
35; მოჭიქვა 38; ტანი 37; ძირის წაგოზვა 35; ძრო (ძირი) 35;

ძროს შემოსწორება 35; ქურის სასოლე ჭურჭრუტანე-  
ბიცის კედლებზე აგურებს შუა 32; ქურის სოლები 32, 39; ქურის ტა-

ლახით შეზელვა 32; ქურის ქვევრით ამოშენება 32;

ქურის ცაზეიდან აქვს გადახურული 32; ქურის ცის თვალე-  
ბი პაერის შესასვლელად 32; ქურის ცის კედლები 32; ქურაში

ცეცხლის შენება 32; ქურის სოლები 39

ჭურჭრუტანები სასოლე ჭურაში 32

ხალამი, ანუ ხალანი — დერგი, ზოგის აზრით დერგზე პატარაა 43

ხელი ხელსაფქვავის, ზემოთა ქვასა აქვს სატრიალებლად 39

ხელსაფქვავი შესდგება ორი ღიღი მრგვალი ქვისაგან, რომლებიც ერთ-  
მეორეს ადევს 39

ხელფინა თიხის გობია 42

ხიზი „გატეხილი ჭურის დასავლესია. დანაყება კრამიტი ან კეცის ნატე-  
ხი, სამტკიცში გატარდება, ბამბა ამოიზილება იმაში და ქონში და წაეგლი-

სება გატეხილ ალავს, ძველად იხმარებოდა 35

ხმალა თიხის საზელი იარაღია, ხმლის ფორმისაა, ხისაა. ხმალას ურტყამენ  
თიხას და ისე ზელენ 35

### ხის ჭურჭელი

ამოღება გულის საგობე ხისათვის 41; ჭინჭილას ძროს შუაგულის ა. 40  
ბადიში ჭურის სარქველია ხის, შესდგება ორი ნახევრისაგან 45

ბჟოლა (ხე) 40

გამოხარატება ჭინჭილის დაზგაზე 40

გამოხვეწა ჭინჭილის გვამის 40



ქართული ენციკლოპედია

საქართველოს ენციკლოპედია

- გარედან დახარატება ხის ჭურჭლის 40  
 გვამი ჭინჭილის (მუცელი) 40  
 გობი 40; 45  
 გული: ხის, რომლისაგანაც ესა თუ ის ჭურჭელი უნდა გაეჭოს 40; ხის  
 მორის 44  
 გულის ამოღება საგობე ან საროდინე ხისათვის ენოთი 41  
 დაზგა „ხის ჭურჭლის გამოსახარატებელი ჩვეულებრივი დაზგაა, რომელიც  
 სახარატო სახელოსნოებში მოეპოვებათ ხარატებს“ 40  
 დაზგის: დერძი „დაზგის ღერძზე წამოვაცეამ ჭინჭილას, ღერძი შეერ-  
 თებულა ღვედგადაკრულ რკინასთან“ 40; „ღვედი ქვევით გადახვეულია  
 ჩარჩზე“ 40  
 დაზგაზე გამოსარატება ჭინჭილის 40  
 დახარატება გარედან ხის ჭურჭლისა 40  
 დახვეწა ხის ჭურჭლის 40  
 ენოთი გულის ამოღება საგობე ხისათვის 40  
 ვარცი „ვარცლს ეძახიან მხოლოდ მეჭურეების დიდ გობებს“ 45  
 კათხა „კათხა წახნაგოვანია, დიდი შეიძლება იყოს და პატარაც, უთუოდ  
 ხისაა, ფეხიანი“ 40; 44  
 კაკალი (ხე) 40  
 კოდი „ხის ჭურჭელია, ძალიან დიდი. უმთავრესად აკეთებენ ცაცხვისას,  
 რადგან ცაცხვს გული სქელი აქვს და ცილა თხელი. ხმარობენ ყურძნის ჩასა-  
 ყრელად, ზამთარში — ხორბლისა და კაკლის შესანახად. ამავე დროს კოდი  
 ხორბლეულის საზომია — უდრის ოთხ ბათმანს“ 41; „ხის ჭურჭელია, ძალიან  
 დიდი. ხმარობენ ყურძნის ჩასაყრელად, რთველში, ზამთარში ინახვენ ხორ-  
 ბალს, კაკალს და სხვ. უდრის ოთხ ბათმანს“ 44  
 კულის: ძრო 41; ძროს ნახვრეტი 41  
 ლეის ხე „თეთრი ხეა, ლეღვისნაირი ფოთლები აქვს. ამ ხისაგან ჭურ-  
 ძელს აკეთებენ“ 40  
 მთლიანი ხე „მთლიანი ხისაგან აკეთებენ კოდებს და საწნეხელებს“ 41  
 მიყენება ხოწის (მოსახვეწავ ხისათვის) 41  
 მოკაუჭებული ხოწი 40  
 მორი ხის 44  
 მოხვეწა საქურჭლე ხის 41  
 პირი ჭინჭილის 40  
 პირის მოლამაზება ჭინჭილის 40  
 პრწკალები „ხის ჭურჭლის გამოსარატების შემდეგ „სტამესკით“ გაუკე-  
 თებ პრწკალებს, მოეულამაზებ პირს“ 40  
 როდინი (როდინა) 40  
 სარქველი ჭურის ხისა (იხ. ბაღიში) 45  
 საწნახელი აკეთებენ მთლიან ხისაგან 41  
 სწორი ხოწი 41  
 ტაბაკი „გობისნაირი ხის ჭურჭელია, საინზე დილია“ 45  
 ფათქა (ფათქები) „ხის პატარა სასმისი, ფინჯნის ფორმისა, ზოგის თქმით  
 ფეხიანია“ 40  
 ფოხალი უდრის ბათმანს, „სიმინდის საწყაოა, ხის“ 44





ქართული  
ენების  
სწავლის  
სამეცნიერო  
ცენტრი

- ფრთები წყლის ჩარხის 40; 41
- ღერძი ჭურჭლის გამოსახარატებელი დაზვის 40
- ღვედი ხის ჭურჭლის გამოსათლელი დაზვის „ღვედი ქვევით გადახვეულია ჩარხზე“ 40
- უელი: კ უ ლ ი ს 40; ჭ ი ნ ჭ ი ლ ი ს 40
- ჩანახი „ქართულელებისაგან გაუგონიათ და ბათმანს უდრისო“ 44
- ჩარხი წყლის (იხ. წყლის ჩარხი) 41
- ჩარხი ხის ჭურჭლის გამოსათლელი დაზვის. „ღვედი გადახვეულია ჩარხზე, ჩამოვკრამ ღვედს ფეხს და დავატრიალებ ჩარხს“ 40
- ცაცხვი საკოდე 41
- ცილა ხის მორის 44
- ძრო: კ უ ლ ი ს 41; ჭ ი ნ ჭ ი ლ ი ს 40
- ძროს ნახვრეტი (კულის ძროსი) 41
- წალდით გამოკობიტება ჭინჭილის 40
- წამოცმა ჭინჭილის დაზვის ღერძზე 40
- წვრილი ხოწი 40
- წყლის ჩარხი „წყლის ჩარხი წისქვილის ბორბალივითაა გაკეთებული, ფრთებიც აქვს, მარა წამოწვენილად არი დადებული წყალში და წყალი ატრიალებს. ამ ჩარხზე ხვეწავენ ხეს“ 41
- წყლის ჩარხის ფრთები 40
- ჭინჭილა ხის ჭურჭელია, მრგვალობრიანი, მაღალ და წვრილყელიანი 40; 44
- ჭინჭილის: გამოკობიტება დანით 40; გამოკობიტება წალდით 40; გვამი 40; გვამის გამოხვეწა 40; დაზგაზე გამოხარატება 40; პირი 40; პირის მოლამაზება 40; ყელი 40; ძრო 40; ძროს ნახვრეტი 40; ძროს შუაგული 41; ძროს შუაგულის ამოღება 40; წამოცმა დაზვის ღერძზე 40
- ჭურჭელი ხის 40
- ჭურის ხარკველი 45
- ხე მთლიანი 41
- ხის მორი 44
- ხის მორის გული 44
- ხის მორის ცილა 44
- ხის ჭურჭელი (აკეთებენ კაკლისას, ბეოლისას და ლეკის ხისას) 40
- ხონჩა „ხის ლანგარი, ოთხკუთხედი, ზოგჯერ მომრგვალებულია კუთხეებით“ 45
- ხონჩა მოკრელებული 45
- ხოწი: „ხის ჭურჭლის სახეწია. ხვეწენ დაზგაზე“ 40; სწორი 41; წვრილი 41
- ხოწის მიყენება „დასახოწ ხეს წამოვაცვამ წყლის ჩარხზე და როცა დატრიალდება, მივაყენებ ხოწს და მოხვეწამ“ 41
- ჯამი 40; ჯ. ხისაა და თიხისაც 44



- ამართვა ზევიტკენ ხელკალათის ტკეჩების 46  
 ატკეჩვა ტკეჩების (დანით). «ტკეჩებს დანით ატკეჩავთ ხოლმე» 46  
 დან“ 46  
 აღუნვა ტკეჩების (ხელკალათის) 46  
 ბრწკალი — წვრილი ტკეჩები 46  
 ბრწკლის გაყრა გოდრის გვერდის ტკეჩებში 46; შემოწვნა ხელკალათის გვერდების ტკეჩებზე 46  
 გადაქობვა: ჯანაგვირის თავის 47; ხელკალათის თავის (შემორაგვა, თავის შემოხვევა კალათისათვის, გოდრისათვის და სხვ.) 46  
 გადალუნვა გოდრის ძროსთან გვერდის ტკეჩებისა 46  
 გადაძრობა კანის წკნელისათვის 46  
 გადაწვნა ჯანაგვირის თავის 47  
 გადახლართვა ერთმანეთში ტკეჩებისა 46  
 გამოხუხვა წკნელისა ცხელ ლადარში 46  
 გარდიგარდმო გადახლართვა ერთმანეთში ტკეჩების 46  
 გაუთლელი წკნელი 46  
 გაუტყავებელი წკნელი 46  
 გაყრა ბრწკალისა გოდრის გვერდის ტკეჩებში 46  
 გვერდის ტკეჩები (გოდრის) 46  
 გვერდის წკნელები (ჯანაგვირის) 47  
 გვერდების ტკეჩები (ხელკალათის) 46  
 გიდელას თავი 47  
 გიდელი «გოდორისნაირია, მარა ძრო ვიწრო აქვს და თავი ფართო; იხმარება ყურძნისა და სიმინდის მოსატანად» 46  
 გიდლის: თავი 47; ძრო 47  
 გოდორი «ტკეჩებისაგან კეთდება, თავი და ძრო ერთი სიფართის უნდა ქონდეს, ზიდავენ ყურძენს, სიმინდს და სხვას» 46  
 გოდორი: კოდინი 47; მორჩილი 47  
 გოდრის: გვერდის ტკეჩები 46; გვერდის ტკეჩებში ბრწკალის გაყრა 46; თავი 46; ძროსთან გვერდის ტკეჩების გადალუნვა 46; ძრო 46; გრძელი ტკეჩები 46  
 დანით ატკეჩვა ტკეჩების 46  
 დაწვნა: ქათმის საბუდრის 46; ძარის 46; ჯინის 46; ერთმანეთში გადახლართვა ტკეჩების 46; ზევიტკენ ამართვა ხელკალათის ტკეჩების 46  
 თავი: გიდელის 47; გოდრის 46; ხელკალათის 46; ჯანაგვირის 47  
 თავის გადაქობვა (ხელკალათისათვის) 46  
 თავის შემორაგვა (ხელკალათისათვის) 46  
 თავსაბეჭი ტკეჩი (ხელკალათის) 46  
 კალათი 46  
 კანის წკნელის 46  
 კანის გადაძრობა წკნელისათვის 46

- კედელი ძარის (გვერდი) 47  
 კედლები ხელკალათის „ძროს ნაპირებთან ტყეებს ავლუნავთ და თავთ ზევითკენ კედლებისათვის“ 46  
 კოდინი გოდორი 47  
 ლასტი ღომის სახმობია, ოთხკუთხედი 47  
 მორჩილა გოდორი 47  
 ნაპირები ხელკალათის ძროსი 46  
 ნეხვით შეგოზვა ძარის 47  
 საკრფული „პატარა გოდორს ქვია, ყურძნისათვის და სიმინდისათვის ხმარობენ“ 47  
 სანეხვე ძარი „უფრო პატარაა სიმინდის ძარზე“ 47  
 სიმინდის ძარი 47  
 ტყეჩი 46  
 ტყეჩი: თავსაბეჭი ხელკალათის 46; სქელი 46  
 ტყეჩები 46; ტყეჩები: გვერდის (გოდრისათვის) 46; გვერდების (ხელკალათის) 46; გრძელი 46; ფართო 46  
 ტყეჩების: ატყეჩვა დანიით 46; ატყეჩვა წნელიდან 46; აღუნვა (ხელკალათის ძროს ნაპირებთან) 46; გადახლართვა ერთმანეთში გარდიგარდმო (ხელკალათის დაწვნის დროს) 46; ერთმანეთში გადახლართვა 46  
 ფართე ტყეჩები 46  
 ქათმის საბუღარი წკნელისაგან იწუნება, რგვალი 46; ქ. საბუღარის დაწვნა 46  
 ღადარი „წკნელს რო ადვილად გავაძროთ კანი, გამოვხურავთ ხოლმე ცხელ ღადარში“ 46  
 ღვეწი დაგრებილი წნელი ან ხის ქერქია 47  
 შემორავვა (ხელკალათის თავის), თავის შემორავვას შორენაირად ეძახიან თავის გადაქობვას (იგულისხმება თავის შემოხვევა) 46  
 შემოწვნა ბრწყალის ხელკალათის გვერდების ტყეჩებზე 46  
 შინდის წკნელი 46  
 ჩხაკი (ხახალი) 47  
 ცხელ ღადარში წკნელის გამოხურვა 46  
 ცხრილი „წვრილი ტყეჩისაა. პურის გასანიავებელია და ტყემლის გასაწურავ-გასახეხი“ 47  
 ძარი წკნელისა კეთდება, ურემზე ვადგამთ ხოლმე და ამიტომ გრძელი უნდა იყოს. ჩადის ხუთი კოდი სიმინდი 46  
 ძარი: სანეხვე 47; სიმინდის 47  
 ძარის: დაწვნა 46; გვერდები 47; შეგოზვა ნეხვით 47  
 ძრო: გიღლის 47; გოდრის 46; ხელკალათის; „გრძელ და ფართო ტყეჩებისაგან უკეთდება ოთხკუთხედი ძრო“ 46  
 ძროს ნაპირები (ხელკალათის) 46  
 წაბლის წკნელი 46  
 წკნელი: გაუთლელი 46; გაუტყავებელი 46; თხილის 46; შინდის 46; ცხემლის 46; წაბლის 46



ქართული ენციკლოპედია

წიგნის: გამოხურვა ცხელ ლადარში 46; კანი 46  
 წიგნიდან ტკეჩის ატეჩვა 46  
 წიგნისათვის კანის გადაძრობა 46  
 ხახალი „წერილი ტკეჩისაა. ხმარობენ პურის გასანიავებლად“  
 გასახე-გასაწურავად“ 47  
 ხელის მოსაკიდებელი რკალი (ხელკალათის) 46  
 ხელკალათი 46

ხელკალათის: გვერდები 46; გვერდების ტკეჩები (ტკეჩით გარ-  
 შემო შემოსწნავენ კალათს) 46; ტკეჩებზე ბრწყალის უფმო-  
 წვნა 46; თავი 46; თავის გადაქობვა 46; თავის შემორავ-  
 ვა „თავის შემორავას მეორენაირად ეძახიან თავის გადაქობვას (იგულისხმე-  
 ბა თავის შემოხვევა)“ 46; თავსაბეჭი ტკეჩი 46; კედლები 46;  
 ტკეჩების ამართვა ზევეითკენ 46; ძრო 46; ძროს ნაპირე-  
 ბი 46; ძროს ნაპირებთან ტკეჩების აღუნვა 46; ხელმო-  
 საკიდებელი რკალი 46

ჯანაგვირი „წიგნისაა. დიდი ჯირკის მოსატანი გოდორია. ნახევრამდის  
 მოწნულია, მერე გვერდის წიგნელები ისეა გაშვებული, თავი ზევით გადაქო-  
 ბილი აქვს“ 47

ჯანაგვირის: გვერდის წიგნელები 47; თავი 47; თავის გა-  
 დაქობვა 47; თავის გადაწევა 47

ჯინი „წიგნის რგვალი გოდორია, მორჩილა, კოდიანი. ცხენებს გადაკი-  
 დებენ ხოლმე და იმითი ზიდავენ სილას და სხვ. ზოგჯერ — სიმინდს, ლობიოს  
 და სხვ. 46

ჯინის დაწვნა 46

## ქვემო იმერეთი

### მეთ'უნეობა

მთხრ. ბაისო კიმოთეს ას. ტაბეშაძე, 40 წ. (სოფ. ხანი, ბალდადის რაიონი).

კეცისათვის ჩვენ ვხმარობთ აყალო მიწას. აყალო მიწა წმინდა წითელი მიწა არის. ეს მიწა გამოერევა სხვა მიწას მეჩხერათ (იშვიათად). ამოვთხრით მიწას ბარით და მოვიტანთ ჭვირთით სახლში. რომ სიმაგრე ჭონდეს, საკეცე მიწას შეურევთ სილას, დავასხავ ცოტა წყალს და მოვზილავ ჯოხით, რომელსაც ძელბარს უწოდებთ. ოცი კეცი რომ გამოვიდეს, იმდენი მიწის მოზელას დილიდან შუადღემდე მოუნდებით. მერე ავაკვარკვალებ (მოვარგვალებ) მიწას და მერე გამოვხელავ, ე. ი. გამოვიყვან კეცის ფორმას. გაკეთებულ კეცს გავახმობ სახლში, თორემ მზე რომ მოხვდეს ან ქარი, დასკდება და წახდება. ორი კვირე იქნება სახლში და გახმება. მერმედ ცეცხლს დავანთებ სახლის ბუხარში, ავიღებ გამოსაწვევ კეცებს და ანთებულ შესაზედ შემოვახურებ. როცა გახურდება და გათეთრდება კეცი, მაშინ გადმოვალავებ, გათეთრება იმას ნიშნავს, რომ კეცი უკვე გამომწვარია. კეცის გაკეთება საოჯახო ხელობაა და ჩვენ მარტო ქალები მივზღვევთ ამის გაკეთებას.

ძელბარად რცხილის და წიფლის ხეს ვთლით. ვხმარობთ ჭურის თავის მოსახდელად და, აგრეთვე, საკეცე მიწის მოსაზელად.

მთხრ. სერაფინე ღარისბანის ას. ჭოლონიძე, 58 წ. (სოფ. დინაშო, ვანის რაიონი).

მოვთხრით წინწიპურა მიწას და დავალბობთ. მერე მოვიტან სილას ნახევარს და შევავაზებ წინწიპურა მიწაში და დავზელ ძალიანი ფეხით და კეცით და მოვაკვარკვალებ<sup>1</sup>. შემდეგ გავამტყელებ და მერმედ კიდეს შემოვაკეთებ და გავახმობ სახლში. ზაფხულში გავახმობ რგვალი ფიცარზედ, ზოგი კი საგანგებოდ კალაპოტს აკეთებს, ზამთარში კი ცხვენზედ ავიტან და გახმება ერთ კვირაში. დავაყრი შეშას და გამოვწვევ და რომ გაშტიალდება<sup>2</sup>, შეუენელებ ცეცხლს, რადგან კეცი უკვე გამომწვარი იქნება. ჩამოვიღებ და შევიანახავ. ჩვენ კეცს უძახით, ზემოურში (ზემო იმერეთში) კი კელანდას უძახიან.

1 მოკვარკვალება — მომრგვალება (ე. კ.).

2 გაშტილება — ცეცხლზედ ძიან გაწითლება (ე. კ.).

მთბრ. დომენტი სიმონის ძე გიორგაძე, 59 წ. (სოფ. კურსები, ტყიბულის რაიონი).



**საპურტლეთ** ვხმარობთ აყალო და ქარსი მიწას. აყალო მიწა თეთრი, ვარ-  
**ღვინი მიწა** არის. რომ მოიზილება და გამოიწვევა, თეთრი გამოდის. ეს მიწა  
უფრო მოყვება გამობერაზედ და არც დასქდება; იწელება აგრეთვე კარგად  
ზელის დროს. ქარსი მიწა წითელი მიწა არის. თეთრი ნარევი უფრო ფხვნი-  
**ლია**, შედარებით აყალო მიწასთან.

ჯერ მოვთხრი აყალო და ქარსი მიწას, გაეაზხოზ და მერე შეურევ სა-  
ზელათ. **საზელზე** აყალო მიწას უფრო მეტი შეერევა ქარსი მიწა. ერთი დღე-  
უნდა ზელას, რომ გამოვიდეს ორმოცდაათი თავი, ერთიმეორეზე რომ ვინაგა-  
რიშით სხვადასხვა ჭურჭელი. როცა მინდა გავიგო, საყოფია თუ არა მოზელა,  
გავშინჯავ ხელში და შევაცუბო; როდესაც ხელში გადავსრისავ, რომ არ დაი-  
ფხვნიება, ეს იმას ნიშნავს, რომ საქმარისია და კარგად არის მოზელელი, თუ  
არადა გავაგრძელებ მოზელას. სადაც ვზელავთ, იმ ადგილს **საზელს** ვეტყვით:  
საზელი სახლში არის მოწყობილი. საზელს ქვეშ ფიცრები აქვს დაფენილი.  
მიწას გავზილავთ ფეხით. სახლში იმიტომ ვზელავთ, რომ არ გაფუტდეს მო-  
საზელი მიწა. რომ მოიზილება, მერე ევეყვანთ ორ ან სამ რგოლად, რომელსაც  
**კვარკვალას** ვეტყვით და დავიწყებთ კეთებას, რაც მინდა.

**სურას** გაკეთება, **მორგვის თავზე** დავაყრი სილას, ნაცარს, რომ არ დაეწე-  
პოს ფსკერი, მერე კვარკვალიდან ავიღებ, გავაფრტყელებ მიწას და დავადებ  
ფსკერად რამხელაც სურას ეყოფა. ვაბრუნებ **საპურტლეთ მორგვს** და მეც  
**ვაშენებ**. ფსკერიდან **სურას ავიყვან** სწორად, რომელსაც ტანს უძახიბთ და მერე  
გამოვბერავ. შემდეგ **მოვბაძე ყელს** და მერე გაუკეთებ **ჭრელობას** (ფიგურასაც  
ეტყვიან). ჯერ მუცელზედ გავაკეთებ **ჭრელობას**, შემდეგ **ავაპიკიკებ** ისლის  
ღერს ხელით და დააჩდება სუროზედ **კოპლები**. ამის შემდეგ ყელის დასაწყის-  
ში გაუკეთებ **პიკიკის**; პიკიკის შემდეგ ყელზედ გაუკეთებ სხვილი კოპლებს,  
შემდეგ ყელს შუაზედ გაუკეთებ სამშენებლებს; სურას თავზედ **ჩარბს** უკე-  
თებთ. სურას წყლისათვის ხმარობენ.

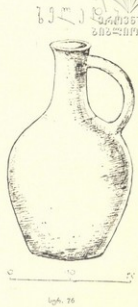
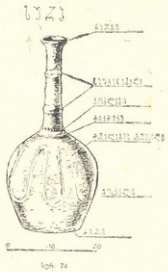
**ლოქი**. ჯერ გაუკეთებ ფსკერს და შემდეგ **ვაბრუნებთ მორგვს**; მორგვის  
ბრუნების დროს **ევიყვან ტანს**. შემდეგ გამოვბერავ ტანს და ევიყვან ყელს.  
მერედ **მოვბაძე ზელს**, შემდეგ კი გაუკეთებ **ნოკარტს**. შემდეგ გაუკეთებ  
**ჭრელობას**, როგორც სურას. ლოქს ღვინისათვის ვხმარობთ. ლოქი არის უნი-  
კარტოც.

**ხელადა** ისე კეთდება, როგორც ლოქი, მხოლოდ უფრო რვეალი და უფრო  
მუცლიანია. გაუკეთებთ ზელს, შეიძლება ამის აპრელებაც. ხელადას წყლი-  
სათვის ვხმარობთ.

**ჩაფი**. ჩაფიც ისე კეთდება, როგორც ლოქი, მხოლოდ უფრო დიდი. ჯერ  
სწორად ევიყვან და მერემედ **გამოვბერავ**, შემდეგ **მოვბაძე ყელს** და თავზედ  
გაუკეთებ **გრეხილს**.

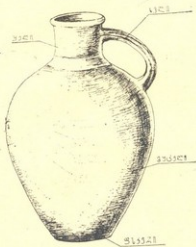
**ხალამი**. ჯერ **ჩავაჯენ ფსკერს**, ევიყვან სწორად და მერე გამოვბერავ. გაუ-  
კეთებ ჯერ ჩარბს და მერე — გრეხილს, მერე — პიკიკის. მერე გაუკეთებ თავ-  
ზე დასახურს, რომელსაც კეცს ვეტყვით.

დერგი არ გამიგონია, **ხალამს** ვხმარობთ. ყველის შესანახი ჭურჭელია.



100

2590



62020







**ქოთანი.** ჯერ დაეჯენ ფსკერს და მერე გამოებერავ მუცელს. ქოთანს ჩაქუნული ბის ქვეშ ჰიკვიკს ვაელებ.

**კვანია** პატარა ქოთანია. ვხმარობთ რძის ასადუღებლად. ისე ვაკეთებთ, როგორც დიდ ქოთანს, მხოლოდ უფრო მომცროა.

**ლაგვინი** არ გამოიკეთებია, მაგრამ **ორხელი ჭურია**. ხმარობენ პწილისათვის. ჭურს, გვიმს და თონეს ვერ ვაკეთებთ, რადგან აქაური მიწა ამათვის არ გამოდგება.

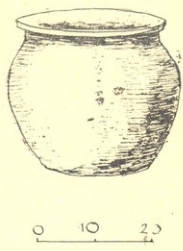
**ყვიბირა** იგივე **კინკილა** არის, მხოლოდ ჩარბი რგვალი აქვს და უფრო დიდია **კინკილაზე**.

**ქოთანი**



სურ. 79

**კვანია**



სურ 80

**ქვაბქოთანას** ორი ხელი აქვს... თავსახურავს უკეთებთ. **ხელქოთანას** მორჩილა ქოთანს უძახით.

**ჭურჭელს** რომ ვაეკეთებთ, უნდა გახმეს **შიშროულად** სახლში; ეს იმას ნიშნავს, რომ მზემ და ჭარბმა არ უნდა შეუშროს, თორემ დასქდება. ვაშრობას ერთი კვირა უნდა. ზოგს, რომელიც დიდი ჭურჭელია, ორი კვირაც უნდა. რომ გახმება, **ჩავალაგებთ ჭურაში** და **გამოვწვავთ**; რომ ჩავალაგებთ, თუ სხვა ვინმე შემომესწრო, მაშინვე **რია-რიაღ** წავა; თვალი იცის ამ ოხერმა და ფეხის აღება. დაეაწყობ ერთიმეორეზედ, როგორც მოიხდენს დაწყობა.

**კოკობი, კუტალი, პინა** არ გამოიგონია.

**ჭურჭლის** გამოსაწვავს ჩვენ **ჭურას** უძახით. ვაკეთებთ მიწის სახწორად

3 რია-რია — დამსხვრევა, დამტრევა (ვ. კ.).



სურ. 81 გამოსაწვავი თიხის ჭურჭელი, სოფ. კერსები

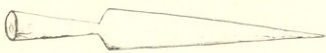


სურ. 82 შეკრული კალაპოტანი, სოფ. კერსები

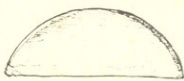


(სწორად); ქურას დავიწყებ და ამოვიყვან მრგვალად. სიმაღლე ექნება ერთი არშინი, სივანე შიგნითა გულის იქნება ერთი საეენი. შიგ ქურაში ჩავეყვანო და დადავიყვანო; თაღები თითონ კედლებზეა შეკრული. ზევით ამოვსწორებო ერთი აქვს. ჭურჭელს ქურაში ჩავაწყობთ... სამ ცალად (სამ მწყრივად)—დიდი და პატარა. თუ ცუდი ამინდია, გამოიწვის დროს ჭურჭელი შეიძლება წახდეს; წვიმა თუ მოვიდა, დაიფშენება, რადგან მაღლა თაღი არ არის გადაყვანილი.

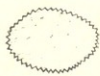
დ ე ნ ე ჩ ქ ი უ ი



ღ ი ღ ი ს ა ნ კ ს ხ ლ ი



ჰ ი თ ა ჯ ა ნ ს ა ქ ი ქ ქ ი ე ჯ ე ლ ი



სურ. 83 მეთუნის სამუშაო იარაღები

როდესაც ქურაში ჭურჭელს დავალაგებთ, გადავაფარებთ ფიცრებს თავზედ და ცეცხლი რომ ამოვა, მაშინ გადავიღებთ ფიცარს, რომ კვამლმა გავიდეს. როცა გარაყვითლდება ზევით თავზედ, ეს იმას ნიშნავს, რომ უკვე გამოიწვა ეყოფა და ცეცხლს შევანელებთ და [ჭურჭელს] გამოვიღებთ. თუ კარგი გამოიწვარია, თერთად გამოვა ჭურჭელი და თუ ცუდი გამოიწვარია, მაშინ წითელი ფერი ექნება.

რაზედაც ჭურჭელს გამოვიყვან და ფორმას მიეცემ, იმ იარაღს კალაპოტს ვეტყვით. კალაპოტი შესდგება მორგვისაგან. მორგვი მრგვალი ფიცარია. მორ-



გეს ვაბრუნებთ და ჭურჭელს ვაშენებთ. მორგვი ჩამოცობილია გულსაქვე, როგორც მელსაც მორგვის გულას უძახით; მორგვის გულა დაცმულია მორგვის ფეხებზედ. როცა დოქს არ ებერხება ყელში ჩასვლა (ხელის), მაშინ ყელს ვაკეთებთ დანაჩქიფით. დანაჩქიფს დოუკეებზე ყელში, ყელის კეთების დროს შიგ ვაბრუნებთ. დანაჩქიფი ხის მასალისაგან კეთდება.

**საბარცხელი.** ვხმარობთ ჭურჭლის მუცლის შიგნით — ბერვისათვის და გარეთ — აპიკიკიებისათვის. ჭურჭელი რომ გაიბეროს, ამისათვის დიდი საბარცხალს ვხმარობთ, მაგრამ რომ ავაპიკიკიოთ ჭურჭელი, მაშინ კი პატარა საბარცხალია საჭირო. საბარცხალს ხის მასალისაგან ვაკეთებთ.

ასაკიკიკიებელი საბარცხალი ირგვლივ, გარშემო, დაკბილულია. ჩვენ, აგრეთვე, ისლის ღერითაც ვაპიკიკიებთ. როცა ახალი გაკეთებულია ჭურჭელი, ისლის ღერს დევასობთ და ზედ რგვალად დააჭდება ჭურჭელს ისლის ნიშანი.

მთხრ. იახონ ნიკოლოზის ძე ოყუჯავა, 30 წ. (სოფ. დაბლაგომი, სამტრედიის რაიონი).

**საჭურჭლე მიწას** მეგრულად **საქკუჯო დიხას** ვეძახით, მხოლოდ იმ მიწას, რომლისაგანაც ჭურჭელს ვაკეთებთ, საკოტი დიხას ვეძახით მეგრულად. დაბლაგომში კი ამ მიწას ეძახიან **ჰინჰიპურე მიწას**. ეს მიწა არის მოშაო ფერის. ნახევარი საეენის სიღრმიდან ამოვიღებთ ამ მიწას ბარით... დავაწყობთ მინდორში, მერე მოვიტანთ ურემს და დავჭურთავთ. რომ მოვიტანთ სახლში, აწი უნდა... გავაკეთოთ. ახლა ამას უნდა მოზელა. აი რაფერ მოზელოთ: დავადებთ ჭერ ფიცარს, მოვაყრით ტეხურის სილას (სამეგრელოში), დაბლაგომში კი რიონის სილას და მოვზელავთ ფეხით. უკვე მიწა მოზელოლი გვაქვს, ახლა უნდა გავაკეთოთ. რითაც ჭურჭელს ვაკეთებთ, მეგრულად **ბარბალს** უწოდებთ, დაბლაგომში კი **ჭურჭლის საკეთებელ კალაპოტს** ეძახიან. ბარბალი რგვალაია, შვაში ისარი აქვს ჩადგმული. ჩვენებურად **სიას** ეძახიან, დაბლაგომში კი **გულგულს**. სია ან ვულგული დამაგრებულია ძირა ფიცარზედ, რომელსაც **ნერჩს** ვეძახით. ბარბალს ან კალაპოტს აქვს გოთოხფირი გული (ვახერეტილი გული) და ჩამოვანცობთ გულგულზედ და ვაბრუნებთ. ბარბალი ბრუნავს და მოზელილ მიწას როგორც კი დავადებთ, როგორც პურის ცომს, ისე **მოწყვეტს**; შემდეგ დავიწყებ კეთებას. ბარბალს თავზედ დავაყრით სილას, რომ არ დაეწებოს თიხა ვაკეთების დროს.

კალაპოტის ძირიდან ცერით ვაკეთებთ მიწას ორი თითისოდენა სიმაღლისას, რომელსაც **გონიას** უწოდებთ.

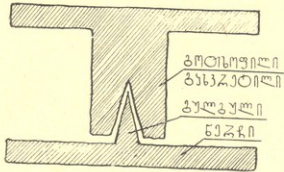
ჭერ ამოვიყვანთ გონიას, მერე თავს **გადაუსველებთ**, მეგრულად კი ვიტყვით **გონოშოლუვა დუდიშის**. მერე **გამოვბერავთ მუცელს**, მეგრულად ვიტყვით **გობარუა ქორაში**. მერემდ **ვაწმენდავთ**, მეგრულად კი ვიტყვით **გოწომინდუას**, მერემდ **გოუკეთებთ თავს**, რომელსაც მეგრულად ვეტყვით **დუდიშ კეთებას**. მერემდ **ამოვჭრით**, რომელსაც **ათოკვათუას** ვეტყვით. **პატარა ქოთანს** მეგრულად **ჭუჭე კოტოს** ვეძახით. **პატარა ქოთანი** იხმარება **ლობიოზედ**, **დიდი ქოთანი** — **უჭერი კოტო** კი **ბზაშო** (რძეზედ) და **პალურიტოზედ** (პამიდორზე).

**სასულღუნო ქოთანი** — **სასიგინო კოტო** (მეგრულად); ხმარობენ მარტო სულღუნისათვის. კეთება ისე უნდა, როგორც ქოთანს, იგივე მოწყობილობით და იგივე მასალით.

ხალამი (დერგი მეგრულად, თუმცა დერგს ეძახიან, აგრეთვე, ხაჯაგისოს მიდამოებშიც, სამტრედიის რაიონი). ვაკეთებთ ისე, როგორც ქოთანს, მოწყო- ბილობაც ისეთივე აქვს გასაკეთებლად.

ე. რ. მ. მ. მ. მ. მ.  
გ. ი. ლ. ი. მ. მ. მ.

ბეკეხლი - ქელეხი

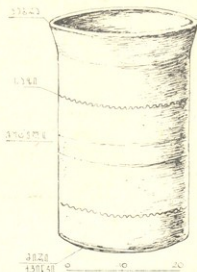


სურ. 84 ბარბალო, სოფ. დაბლაგომი

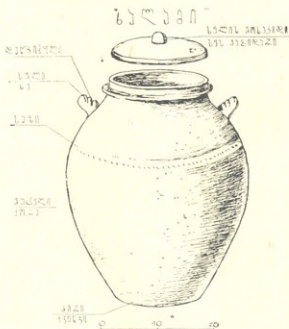
წანაქო (ქართულად), ქოროხი (მეგრულად) საღებავია. ეს საღებავი მოი-



სურ. 85. მეპურვე კალაპოტან, სოფ. დაბლაგომი



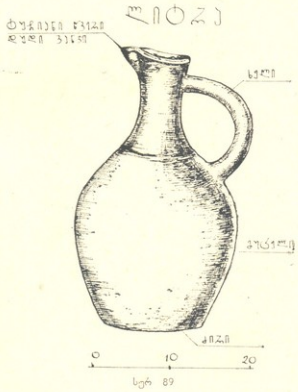
სურ. 86



სურ. 87

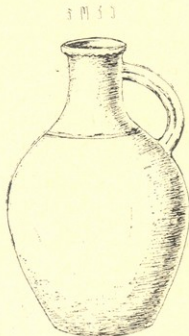


სურ. 88 თბილისის პერპედი, სოფ. დაბლაგოში



პოვება სოფ. თამაკონის მახლობლად. თეთრი ქვა არის, გამოვწვავთ და შიგ  
 ლებთ წითელ ფერისას.

ამათი გაკეთების დროს დასაწყისში ისე ვიქცევით, როგორც ქოთნის და  
 ხალამის აშენების დროს, მაგრამ ქორას (მუცელს) როგორც გავცდებოდა  
 იწეება შევიწროება; ახლა კი უნდა ავაშენოთ ორი თითით (ყირი კაბი) და  
 კეთებთ ყელს და დავადგამთ თავს. გაკეთების დროს ვხმარობთ ფირფიტას  
 ფიჭვისას — ფიჭვის ჯა (მეგრ.). ჩვენი თვალით ქურჭელს ვალამაზებთ.



0 10 20

სურ. 90

თუნბუჯა ღმკი  
 თუნბუჯა მკამლი



0 10 20

სურ. 91

სადაც საჭურჭლეთ მიწას ვზელაეთ, იმას ვეძახით მეგრულად ბესას. ბესა  
 გადახურულია, ქვეშ კი იატაკი აქვს დაფენილი, რომ მიწა ზედ მოიზილოს.  
 რომ გავაკეთებთ ქურჭელს, უნდა გაშრეს, მხოლოდ მზე არ უნდა ვაჩვენოთ.  
 მზე რომ მოხვდება, ზიანს მიიღებს, ქურჭელი დასქდება; [ქურჭელი] უნდა გა-  
 შრეს ჩრდილში, თორემ ქარი რომ მოხვდეს, დახეთქამს, როგორც მზე. გამოუ-  
 წვავ ქურჭელს დაეაწყობთ ხუდეში (სახლში). სახლი ჩვეულებრივია. შემდეგ  
 როცა გახმება უმზეოდ და უქაროდ, წავიღებთ და დაეაწყობთ ქურაში გამო-  
 საწვავად.

ქურას ვაშენებთ უბრალო მიწით და აგურით. ამოვიყვანთ ქურაში თა-  
 ლებს, გაუკეთებს კარს შუშის შესაწყობად და ცეცხლის შესანთებად. ქურა  
 არის მრგვალი და მას გაკეთებული აქვს ზევით კვამლის გასასვლელად თვლე-  
 ბი (ოთოლე — მეგრ.). როცა ქურჭლებს შევაწყობთ ქურაში, შევყარავთ ზევი-  
 დან თალს და შეუნთებთ ცეცხლს და გამოვწვავთ.





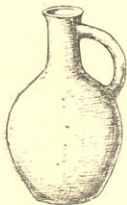
სურ. 92

გმჭუნაღ ღმჭი  
 გმჭუნაღ მჯჭიღ



სურ. 93

ქმჭიღ  
 ქმჭიღ



სურ. 94

ღმჭიღ



სურ. 95



მთხრ. ვარლამ მეფარიშვილი, 43 წ. (სოფ. წიაღობანი, ზემო კოკე, სემურტრედის რაიონი).

**ხონჩა** მე არ გამიყვებნია, მაგრამ მახსოვს, ბაბუჩანში აცხებდა; ვახუშტის ხავდა სხვილი ხეს, სიგრძე ორი არშინი ექნებოდა, კიდანები — ერთი ვერშოკი, სიგანე კი ნახევარი მეტრი იქნებოდა მინც, ამოჭრიდა გადახერხილ ფიცარს და გამოიღებდა ნაშუაგულებს. ხონჩაზე აწყობდენ მარტო პურს და ხმა, რომდენ მარტო ტირილში და ჭორწილში.

**ორგო**, გამოეჭრი ჭურის ზომავზე წაბლის ან მუხის ხეს, ცერის თითის სისქეს. ორგოს ვხმარობთ ჭურის თავსახურავად; ამაზე ამოვლესავთ თიხიან ტალახს, როცა ჭურს თავი გვინდა დავუხუროთ და ჭურიდან აიერი არ გამოვიდეს, მერე მოვაციოთ მიწას.

ფუკა, ტაბაკი, რონა, როგო მე არ გამიგონია და არც სირჩა; ვიცი მხოლოდ ორგო, რომელიც ხისაა და ჭურის თავსახურავია.

მთხრ. არტიმონ ანდრიას ძე ჭულაყიძე, 60 წ. (სოფ. საბაიჭაო, ვანის რაიონი).

**ტაბაკს** მოზრდილი ხის ჯამებს ეძახდენ თურმე, რომელზედაც საჭმელს ასხამდენ და ჭამდენ.

**ხონჩა** მე თითონ მახსოვს; შეკრებულობის დროს დააწყობენ პურებს და ისე მოჭონდათ. ერთ არშინზე ცოტა უფრო გრძელი იქნებოდა, განივი ნახევარ არშინამდე ჭკონდა; გულში, ამოჭრილში, ეწყო პურები და ისე მიჭონდათ.

მთხრ. ბათლომე ათანასის ძე ღვინიანიძე, 80 წ. (სოფ. კუშუბაური, ვანის რაიონი).

**ქვიჯა და გობი**. ქვიჯის გასათლელად თხმელას და ცაცხვის ხეს ვხმარობთ. თუმცა ცაცხვის ხე უფრო ნაკლებია, რადგან სქდება. მოეჭრი ტყეში თხმელას, რომლის სიგანე ერთი ჩარქვი იქნება; მოვაცილებ ტყავს და გამოვთლი. თავდაპირველად გამოვიღებ სუკად ორ საქვიჯეს, შემდეგ გამოვზომავ ორ ტკაველი სიგრძეს და ჩავაგდებ კალაპოტში; კალაპოტში არის ჩადგმული ჩალხი. ჩალხს ზედ წამოეგება გასათლელი ქვიჯე; ქვიჯეს მოვახოვთ ბაწარს, მეორე კედრით ზის კაცი და მიბრუნებს ბაწრით ქვიჯეს, მე კი ხელში მიჭირავს ხეწი და ვხეწავ საქვიჯეს. ჯერ ვავასწორებ ხეწით ბოლო ნაწილებს, შემდეგ გამოვლებ გულს ხეწის საშუალებით; მეორე მხარესაც გამოვლებ იგივე ხეწით გულს და შემდეგ ხეწით ამოვიღებ წელს ქვიჯის ფორმის მისალებად. შემდეგ ვავასუფთავებთ იგივე ხეწით და მივიღებთ ქვიჯას. შემდეგ ამოვიღებ ქახრაკიდან, გაეჭრით ხერხით შუაში და მივიღებთ ორ ქვიჯას.

**როდინა**. როდინას ვთლით ნაჯახის საშუალებით; ევლებ თხმელის ხეს, გავაოთუთხედებ და მივცემ სიმრგვალის ფორმას. ამოუჭრი გულ როდინას ორად; ჯერ სატოხით და ხეწით ამოვხეწავ... გულს, ამოხეწილ და ამოხეწილ შუა გაუკეთებ ხელს, გამოვტოხავ სატოხით, ვავწმენდავ ხელის საშუალებით და მივიღებ როდინას. როდინას იმიტომ ვეძახით, რომ ორი ქვიჯეია ერთად და ხელიანია.

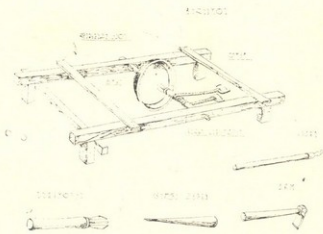


Fig. 97 Երկուցի և Բեռ Երկուցի

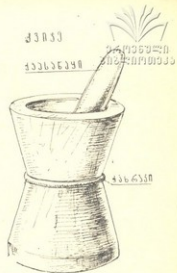


Fig. 98

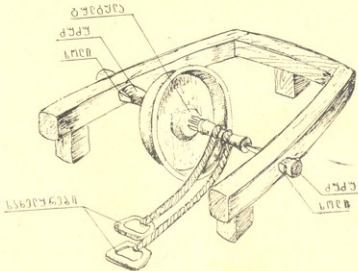
გობის გაკეთება. მოვჭრი თხმელის ხეს, რომელსაც ერთი არშინი სივრცით ექნება, სიმაღლე კი დაახლოებით ხუთი ვერშოკი, შემდეგ ავიღებ და გავაკობიტებ რკინის ნაჯახის საშუალებით; იმავე ნაჯახით შემდეგ ამოვჭრი **გულს** და **გაკობიტდება** გულიც. შემდეგ ამ გაკობიტებულს დავაგებ **ჩალხზე** ჩალხს მერე მზარეს ექნება დაცობილი **სამპოტიკა რკინა** (სამწვერიანი რკინა), თორემ გობი ვერ დაბრუნდება; **სამპოტიკა რკინა** გობს იჭერს; ის სიმაგრისათვისაა. მეორე კედრით კი იქნება **ცალფა რკინა**. **სამპოტიკა რკინაზე** მომბული იქნება ბაწარი, ერთ კაცს უკიდია [ხელი] ბაწარზე და აბრუნებს გობს. გობი ჩადგმულია **სამპოტიკა რკინასა** და **ცალფა რკინას შორის**; მე ხელში მიჭირავს ხეეწი და ვთლი გობს. ჯერ შემოვჭრი გობს ირგვლივ, მერე გავთლი გარე კედაროს, ე. ი. ზურგს, შემდეგ გამოუჭრი გულს; ზურგსა და გულს ვთლი ხეეწით; ამის შემდეგ გავთლი იმავე ხეეწით და გამოვა გობი.

გობის და ქვიჯის [სათლელ] მთლიან მოწყობილობას უძახით **სახარატოს**.

მთხრ. იაკობ დავითის ძე ბობოხიძე, 69 წ. (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

გობს ჯერ **ლანჯახით** ვაკეთებთ. ხეს რომ მოვჭრი და წააქცევ, წაუჭრი თავს **ლინციით** (წაფერდებულად, ალმაცერად წაჭრა). გობმა თავისი ფორმა უნდა მიიღოს ძირიდან. მერე მეორე თავი უნდა დაუჭრა, ისიც **ლინციით**, მხო-

სიგორაკალი ანუ კახსაკალი



სურ. 98 ხიბორაკალი ანუ კახსაკალი

ლოდ პირველად რომ ჩაეჭერი, იმისი საპირდაპიროდ. ძირიდან პირველ ჩანა-  
ქერში სოლებს მოვადგამ და შემოვჭრავ უროს ამ სოლებს, ასკდება საგობე ძი-  
რიდან, რომელიც გაჭრილია. მერე გადავაბრუნებ და ავხეთქავ ხევიდან; ამის



შემდეგ შემოვაკეთებ ირგვლივ ნაჯახით, შემდეგ გადავბრუნებ და ამოუჭრი ისევ ნაჯახით, შემდეგ ამოვეჩვავ ეჩვით. გობს შუაზე სატოხს ნაჯახით და ჩადვამ ხიბორკალში; ხიბორკალი ბორძალი ორთითა ხეა, რომელშიაც გობს ვდვამთ გასათლელად. სატოხს ბაწარს მოვამავ; ბაწარში სახელურებია გამოშვული, ზედ კი კაცს ხელი უკიდია და აბრუნებს; მე კი ხოწი მიჭირავს ხელში და ვთლი საგობებს. შემდეგ ეჩვით მოვწმინდავ გობს, სადაც სატოხია მიმაგრებული. მოვასუფთავებ მის გულს და გაკეთდება გობი. ხიბორკალს სხვა-ნაირად ჰქვარაქს ვეძახით.

ქვიჯეს, როგორც გობს, ისე ვთლით, ოღონდ სატეხი არ ესობა, თვარა იგივე ხელობა უნდა.

**კობზის კეთება.** კობზი კეთდება პატარა ნაჯახით; ჯერ ავაპობ ცოცხალ ხეს საკობზედ, მერე ნაჯახით გარიდან მოვხაზავ, მერე დაიწვევებ თლას. პირველად ტარს გავთლი; ტარს სიგრძეს უზამ ოთხ ან ექვს ვერშოკს, მერე პირს ეჩვით ამოუჭრი, მერე ხოწით ამოვწმინდავ და გავალამაზებ დანით.

მთხრ. ფილიპე აკოფის ძე შარვაძე, 80 წ. (სოფ. სოხხეთი, ტყიბულის რაიონი).

**როდინის გათლა.** როდინისათვის გამოვდება თხმელისა და ცაცხვის ხე; სხვა ხე კი სკდება. გერიმორება მორგვზე როკი და მერე ვავაკობიტებთ ნაჯახით (გავთლით ნაჯახით). მერე იმას სახარატოში ვავარონინებთ და ხოწით ამოუღებთ გულს და გავთლით ხოწით. გართაც ხოწით ამოუღებთ, ამოვწყვეტავთ ჰუმს (ჰუმის ამოწყვეტა ნიშნავს, როდინს რომ გულს ამოუღებენ).

**ჯამის გათლა.** ჯამს დაუსობ მორგვს და გეითლება ისე შიგნით, როგორც როდინი, მაგრამ უფრო ღრმად; ჯამს გარედან ამოყვება ხოწი და ამოთლის ჯამის შიგნითა გულს; ამოსქდება ჰიპი, ამოიწმინდება და მერე ვასუფთავებდბა.

**ლინგს ვეძახით,** როდესაც ხოწით ამოვთლით გვერდს, კიდეს ვეძახით გინდ გობის იყოს და გინდ ჯამისა.

**სახარატოს** გობის და როდინის გასათალის მოწყობილობას ვეძახით. მორგვს აქვს სამი კბილი, რომელსაც მორგვის კბილებს ვეძახით. მორგვს მეორე კედრით აქვს მისამბელი, რომელსაც კინთას ვეძახით.

მთხრ. კონსტანტინე პეტრეს ძე მსხვილიძე, 82 წ. (სოფ. ხანი, ბაღდადის რაიონი).

**სამწნეხელის გათლა.** სამწნეხელისათვის ჩვენ ვხმარობთ ცაცხვის ხეს. მოვჭრი ტყეში ხეს, მერმეთ დავლარავ, მერმეთ ვაუთლი ვვერდებს, გულს ვაუთლი და დავამხობ გულთავდაღმა. მერე სამწნახელი ვახმება, ვამჩატდება და წამოვიღებ სახლში. საიდანაც ლეინო ვადმოდის, იმას ინდურს ვეძახით, სამწნახელის ბოლოს კი კულს ვეძახით. რითაც სამწნახელი მიწაზე დევს, იმას კი სამწნახელის ძროს ვეძახით; სამწნახელს შვაში რომ ამოვერით, იმას გულს ვეძახით.

**კასრის გაკეთება.** ჯერ მოვხარჩავ ნაძვის სქელ ყავარს, მეტრო სიგრძე ექნება და არშინ-ნახევარი — ვანი. მოვწვევ ცხლათ და მერე ავეკრამ ტყეჩით, ვაუკეთებ კარბას და ბოლოს ძრით დაუგებ ფიცრისას.



ნოვა. ისე ვაკეთებთ, როგორც კასრს, მაგრამ უფრო პატარა კრებს-წმენტი შემოიტანეს აქ მეგრულმა მწყემსებმა.

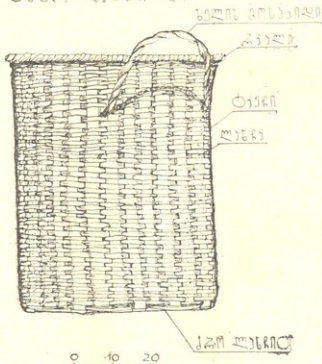
გიგლიძის

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. სერაფიონ კიმიტის ძე სხვილაძე, 57 წ. (სოფ. ხანი, ბაღდადის რაიონი).

გოდორი. ჭურ დაეასობ კალაპოტში სარებს, მერმედ გრიგალს გაუკეთებ ძირში და მოვრავავ წნელით, რომელიც თხილის ხეა მხოლოდ. გოდორი ზოგი დიდი და ზოგი პატარაა, ამ გოდორში დაფშენილი სიმინდი არ ჩაიყრება, რადგან კაკალი გავა შიგ. ამ გოდორს ეხმარობთ ყანაში ტაროიანი სიმინდის ან თუთუნის მოსატანად, ავეილებთ ცხენს ორ გოდორს და ისე მოგვაქვს სახლში.

### გვერდსაიდი



სურ. 99

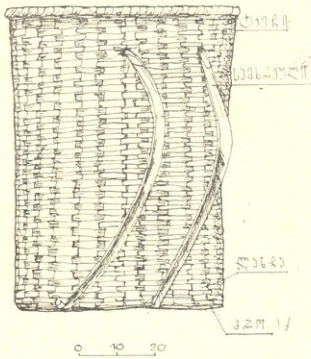
გვერდსაიდი. ჭურ მოვახოვ რკალს, გავთლი ლანჩას და შემოვავრავ რკალზე, ავაყენებ თავიდან და მოვქსოვ ვათლილი თხილის ტყეჩით, მერმედ გამოვრავავ ძროს, თავის ლანჩით გაუკეთებ ხელის მოსაიდებელს, რომელიც არის ღვლეჭი, რომელზედაც წნელს დაეგრძობავ. ტყეჩი თხილის ხის არის, ლანჩა კი ლეკი ხია; ეს ხე იხთება თხილივით და არ ტყდება, ამის მოწევა კარგად შეადგება.



**საზურგელი გოდორი.** გვერდსაკიდზე უფრო დიდია, მაგრამ, გვერდსაკიდს, ისე ვქსოვთ, მხოლოდ საზურგელ გოდორს დვეწკებზე ამას ვეტყვიტ სამხროულს. გზმარობთ ყანაში სიმინდის მოტების დროს; მოვიკიდვით ზურგში და მოვიტანთ სიმინდს ნალიაში.

**ხელკალათა.** ჯერ მოვრავავით ძროს, შემდეგ მოუწევით ბოლოს და მერმედ ისევ მოვრავავით ლანჩას, დავხვრიტავით და მერე ისევ გარუბევათ თვას. ან ჭობას, ან გარას.

## საზურგელი გოდორი

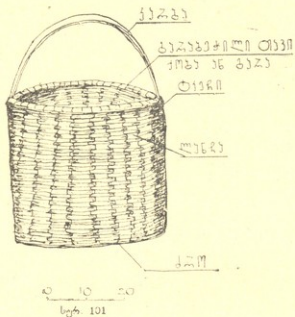


სურ. 106

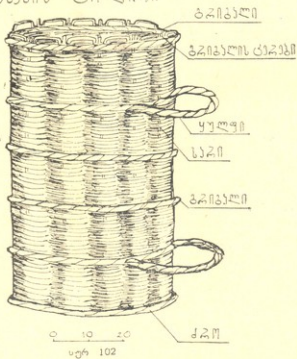
**ცხენის გოდორი.** გარას დავდებთ მიწაზედ, შემოვასობთ თვლებში სარებს; სარების დასობას რომ მოვათავებთ, მიწიდან დავიწყებთ გრიგალის მოქსოვას. გრიგალს დავიწყებთ ორი წკნელიტ ქსოვას. გრიგალს ზევით, ყოველ სართან, ვდებთ ცერს. ცერის დანიშნულებაა, რომ გრიგალი გაამაგროს. გრიგალის მუშაობას მოქსოვას ეტყვიან. ერთ ცხენის გოდორს გაუკეთებთ ოთხხუთ გრიგალს; გრიგალს იმისათვის უკეთებთ, რომ ის აძლევს სიმაგრეს. ბოლოს ცხენის გოდორს გამოვავით ორ ყულფს (ხელს) ცხენზედ დასაკიდათ.

**გარა არის გოდორის დასაწყები კალაპოტი;** ვაკეთებთ ოთხკუთხედს პატარა ლამფის ფიცრისაგან; სიგრძით გარას ექვს თვალს ამოუჭრით ორივე მხარეს, სიგანით კი — ოთხი თვალს, იმასაც ორივე მხარეს.

**საბუღარი.** დავასობ სარებს თხილისას და მოვდობავ თხილის წკნელიტ,



ცხენის ბაღოჯი





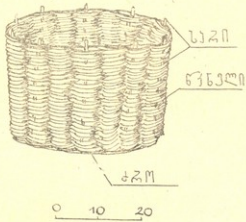


ვამოუქსოვ ძროს თხლად. შიგ ჩაყერი თივას ქათმისათვის. საბუღარი ექსო-  
ვება ქათმის ბინისათვის.

**ძარა.** მოექსოვ ჯერ ძროს და მერე მოვაქსოვთ კედლებს. ძროს ფეხებზე  
ურემზე. იმით მიგვყავს შინაურა ფრინველები ან ვოკები ბაღდადში  
დათ.

**ფარდა.** ბაღდადში იხმარება; დაასობენ სარებს და მოლობავენ წნელით  
ურემზედ ჩამოსადებათ. ფარდა იხმარება ყანაში სიმინდის მოტეხის დროს.  
რომ მეტი დავიდეს ურემზედ [სიმინდი]. ჩამოანცობენ ურემზედ ფარდას და  
ჩაყრიან სიმინდს.

## საქუდსკი



სურ. 103

**საკრეფელი.** როდესაც ადამიანი ვერ მიუწვდება ხილს მოსაკრეფად, მა-  
შინ ხმარობენ საკრეფელს. ის მოქსოვილია პატარა კალათივით და ზედ ძრო-  
დან ჩამოცმული აქვს ხის ტარი.

**ცხრილის ვაკეთება.** მოვახობთ ჯერ ლეკის კარბას რგველათ, მერმეთ და-  
ვაბავთ ზედ თხილის ტყეჩს და მოექსოვთ. ცხრილს ვხმარობთ სიმინდის მოსა-  
ცხრილადათ, კაკალი დარჩება მოცხრილვის დროს, ბრელი კი ვავა ცხრილში.

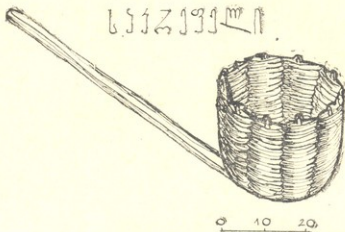
ცხრილს სოფ. ღიმში (ბაღდადის რაიონი) ჩხახვ ეტყვიან. [ცხრილით]  
აგრეთვე, ვცხრილავთ პურს; პურის ცხრილს თასმით მოექსოვთ; თვლები უფრო  
წმინდა აქვს შედარებით სიმინდის ცხრილთან. [იმას] ისეთ ვაკეთებთ, რო-  
გორც სიმინდის ცხრილს.

**ტყემლის ცხრილი.** ამას ვაკეთებთ, როგორც სიმინდის ცხრილს, ლეკის  
ხის კარბისაგან. მოვახობთ ზედ ლეკის კარბას მრგველათ, მერმეთ მოვახოვთ  
ტყეჩს, ტყემლის ცხრილს თვლები უფრო დიდი აქვს, შედარებით სიმინდის  
ცხრილთან.

[სამტრედიის რაიონში ფქვილის გასაცერს საცერს ეძახიან. როდესაც  
ფქვილის ვაცრა უფრო წმინდათ უნდათ, ხმარობენ მერდინს. კარბას გადაყრა-

მენ თხელ აბრეშუმის ნაჭერს და მერე გაცრიან. მერდინით ფეხელის გავსა  
გამერდინებას ეძახიან. კ. კ.).

თევზის დასაჭერი გოდორი, ჯერ მოქსოვენ ღონეს. მერმდე კონცხელები  
დააქსოვენ და ბოლოში გაუყეთებენ კუნწულს. ამ გოდორით თევზს  
ში თევზებს პატარა წყალში. ჩვენში კი ასეთ გოდორს არ ხმარობენ.



სურ. 104

გიდელი, კიშტი, ხახალი, ლანკანი, სენისკი, სფირიდი არ გამიგონია.

**მორაგულს** ვეტყვი, რაიმეს რომ ირგვლივ შემოგვაკავებთ. აგრეთვე, მორა-  
გვას მოქსოვას ვეტყვი. გოდორის ან კალათის ქსოვის დროს რომ მეტყვის  
ვინმე, რას აკეთებო, მე ვიტყვი, რომ კალათს ვრავავ-თქო.

მთბრ. სამსონ ოტიას ძე ჭულაუიძე, 91 წ. (სოფ. საპაიჭაო, ვანის რაიონი).

**გოდორი.** მოვჭრით წაბლის შტოს ლანჩათ; დავხდი ცეცხლზედ და მოვ-  
თუშავ (ცეცხლზედ დავადებ და ერთი ლერიდან ოთხი-ხუთი ლერი დაიხთება).  
მერე მოვჭრი თხილის ტოტებს და დავხთი იმას ტყეჩებათ. ჯერ ფსკერს შევ-  
ლობავ ლანჩით; სიფართე სამი-ოთხი ტყაველა ექნება. ფსკერის მოლობას რომ  
დავამთავრებ, მერე ლანჩას გადმოვწევ და გადავლობავ ზედ თხილის ტყეს;  
თავში ლანჩას გადავწევ და უფრო ფართედ მოიღობება. თავში რგოლებს გოუ-  
კეთებ და სუროთი მოუჭარბავ. მერე დავავებ ორ სამხრეთლას ზედ.

გოდორს ვხმარობთ სიმინდის მოტების დროს.

**გიდელი.** მოვჭრით კაპარა ხის ჯოხს, დავხთით დანით, დოუკიბავთ თავს  
(ჯოხს გოუჭრით თავს და დავხთით თავს ჯოხზე ოთხ ჯოხს) ისე, რომ ძირს არ  
მოვხლენით. დავიწყებთ ფსკერის ქსოვას. კაპარა ხეს გადავლობავთ ტყეს.  
ნახევარზე რომ მივალთ, მერე ჩაუმატებთ შიგ სარებს, მერე თავის რგოლებს  
გაუყრით და გადავჭარბავთ სუროთი თავს. ჭარბაზედ ღონღვალს დავკიდებთ.

გიდელს ვხმარობთ მალალ ხეზედ ყურძნისათვის და ვაშლის საკრეფად.

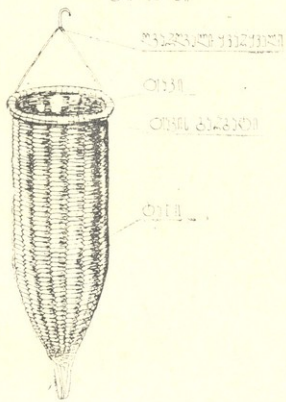
**გორიცე** ისე ექსოვება, როგორც გოდორი, მხოლოდ პატარა არის. ამით

უფრო პატარა ჭვირთი მოგვაქვს (სიგრძე 30 სმ აქვს, ძირი — 55 სმ, ზედა ღრვი კი 80 სმ).



ზელაკალთა იქსოვება ლანჩისა და ტყეჩისაგან, უკეთებთ ხელსაწყოთა ლათით სასიმინდიდან ან ნალიედან ჩამოგვაქვს სიმინდი გასაფშვნელად.

ბ ი ლ ე ლ ი



სურ. 105

**ცხენის კალათა.** ჭერ გავდევ ოთხი ღერიანი სიგრძის ლანჩას; ამ ოთხ ღერზედ გაუყრით თხუთმეტი განის ლანჩას, ზედ ჩავაქსოვთ თხილის ტყეჩს; მერე თავს მოუჭარბავ სუროთი ან წყავით და დავაგებ ორ ხელს ზედ და შეიყვანს ის ზომიანედ. ასეთ კალათას ორს დავკიდევთ ცხენზედ. ამ კალათით მოგვაქვს ხილი, კართოფილი, ხახვი და სიმინდს მოვიტან, ახალი თუ არის.

**ჩელტი.** დავასობთ სარებს სისწორით და მერე გადავლობავთ წნელს ზედ. ამას ვხმარობთ აბრეშუმისათვის, ჭია რომ დეიზდება.

**ჩაფარა.** დავასობთ ექვს ჯოხს ჭერ და დავლობავთ. მერემედ ნალობავს მოვადრობთ და შემოუყოლებთ გვარეშამო (გარშემო) კიდანებს. ვხმარობთ აბრეშუმისათვის, [სანამ] ჭია პატარაა.

**ძარო.** ჭერ ჯოხები უნდა დავასვა; დავდებ ტაშტს და ჯოხებს შემოვაკვარაპინებ ტაშტივით და მერემედ შემოვაქსოვ და დავალობავ წნელს; ძაროს ვხმარობთ ტყემლისათვის.





ზრეულას უძახიან. გიდელს ვხმარობთ ხეზედ ყურძნის საკრედად. **ჭყეღუ ფულნი**  
საწნავად მოგვაქვს ტყიდან.

**გინგლიჩოთუქა**

კალათას, როგორც ვოდორს, ისე მოვლობავთ, მაგრამ უფრო პატარია. თავში გრიგალს გოუქეთებთ, გრიგალზედ კი ხელს. სულ პატარა კალათას **კარანჩხას** უძახით, უფრო დიდს კი **სახადილო კალათას**.

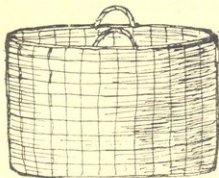
**ლასტი**. დაელობავთ თხილის წნელისაგან, არც სახსნელს და არც ტყეჩს არ გაუქეთებთ. დავასობ სარებს და დაელობავ არშინ-ნახევარი სიგრძით; თავზედ დავუტოვებ ოთხ წნელს, აქით-იქიდან გადავლობავ და გაუქეთდება ორი ხელი. ლასტის თავს თხილის წნელით მოვლობავთ, რომელსაც გრიგალს უძახით. ლასტს ვხმარობთ პური და ღომის გასახმობათ. ლასტს ჩამოვკიდებთ სამზედ სახლში შუა ცეცხლზედ; რაზედაც ლასტს დავკიდებთ შუა ცეცხლზე, იმას **კაკეებს** ვეძახით.

აშარული, შარაგული, კიშტე, ხახალი, ლანკანი, სენისკი, სფირიდი მე არ გამიგონია.

მთხრ. ბიკენტი ანდრიას ძე გედენიძე, 60 წ. (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

**სვირიცე**. ჭადი მიგვაქვს ამით ყანაში. გავაძრობ შავი, პატარა **კეკლებიანი** ბალს **კანს ბზინდს**<sup>4</sup> შოლტა-შოლტად და გავახმობთ. გამხმარ ბალის ტყავს დავანოვ კვირკვებათ და მერე კალაპოტზედ **დავქვსვავთ**. მიკავია ოთხი მოკუთხული ჯოხი ხელში. პირველად ამ ჯოხს შეუერთებთ შოლტს და მოვყოლებთ

ს ვ ი ჯ ი ქ ე

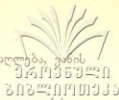


სურ 108

ირგვლივ, შემდეგ ჯოხის ზევით თავზე მოვამზავთ **ბზინდის შოლტს** და შეუერთებთ მეორე მხარეს და ბოლოში ჩავაქვსვავთ, მერე მოვყვები, დავქვსვავთ თავამდე. შემდეგ თავს გადაუქეთებთ და მერე კი ხელებს გაუქეთებთ. სვირიკას აქვს თავის კალაპოტი.

<sup>4</sup> ბზინდს ბალის კანს ეძახიან (კ. კ.).

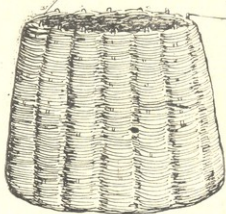
მთხრ. ალექსანდრე მელიტონის ძე სვანიძე, 40 წ. (სოფ. ამალოება, ვანის რაიონი).



**ძარუკელა.** მოვჭრი ყვითელ ტილიფს და მერე მოვკარებ, ე. ი. დავქვევავ სარებით. მერე წვრილ ტილიფს ავარჩევ და მოვყვები და მოვქსოვ. კედლის მოქსოვას რომ დავამთავრებ, მერე ძირს გამოუქსოვთ ტილიფით. ეხმაურობთ ყანაში ჭყინტი ლობიოს საკრეფად.

## ქარუკელა

ტილიფის ნაკლი წველი



0 10 20

სურ. 109

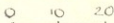
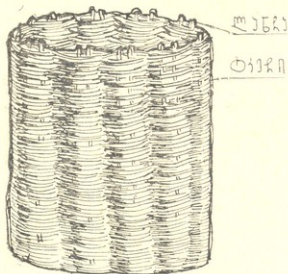
**ხელგოდორს** ვქსოვთ ლანჩის სარებისაგან და ტყეჩის წნელისაგან. გოდორი უფრო გრძელი და მაღალია. იმას აქვ ზურგში მოსაკიდი, რომელსაც სამხროულას უძახიბთ.

მთხრ. კონსტანტინე სიკოს ძე ბელთაძე, 67 წ. (სოფ. ოჯონხეთი, ვანის რაიონი).

**კაპიჭის კალათა.** კაპიჭს, ბატონო ჩემო, წითელ ტილიფს (?) ვეძახიბთ, კაპიჭით რომ დავწნით [იმას] — კაპიჭის კალათას. ჯერ დავიწყებთ ფსკერიდან ქსოვას, გადავადობთ ჯოხებს ჯვარივით და მერმედ ჩავაქსოვთ შიგ ტილიფს; მერმედ გაუყრიბთ სარს ჩანაქსოვში, რომელსაც ნამატი სარი ქვია. ნამატი სარი იმიტომ ჭირან, რომ ფსკერი კარგად მეიქსოვოს. ფსკერს რომ მოვქსოვთ, მერმედ შემოვლევანღავთ<sup>5</sup> და დევიწყებთ გვერდების ქსოვას, გვერდს

<sup>5</sup> შემოვლევანღვა — შემოხრა.

# სეპტოლოზი



სურ 110

რომ მოვთავებთ, მოუჭარბავთ თავს, რამოდენიმე ღერს დაუტყევებთ ორივე გვერდათ, რომ გაუკეთდეს კარბა.

მთხრ. ბესარიონ ივანეს ძე ხისტობანი, 93 წ. (სოფ. სოჩხეთი, ტყიბულის რაიონი).

ორ ხარად მოსაკიდი, ანუ გოდორი. ამ გოდორს ვიკიდებთ ბეჭებზედ. წავალ ტყეში და მოვიტან სატყეჩეთ თხილს ან შინდის ხეს. მოვიტან, აგრეთვე, სალანჩესაც და დავხდი ამათ. სატყეჩეს მუხლზედ მოვიდებ და დიიტყეჩება. სალანჩეს კი ჯერ გავათფობ, მერმედ დავხთი და დავიწყებ დაწვნას. დოუწყობ ჯერ ფსკერს წვნას ლანჩებისაგან; მერმედ შევეკუთხავ, როგორც გვინდა, მერმედ შევარგვალებ და დავიწყებ ზედ (ლანჩაზედ) ტყეჩიდან წვნას. მაგრამ ლანჩა რომ არ ვაწვდებთ სიფართით და გვერდზე რომ ჩაუმატებ ლანჩას, იმას ჩამატებულს ვეტყვით. მაგრამ, თუ ლანჩა სიგრძით არ ყოფნის, მაშინ ლანჩას ვადავაბავთ და ვადაბმულს ვეტყვით. ასე მოვწნავთ ორ არშინამდე. მერმედ თავს გოუკეთებთ ორი ტყეჩის გულით, ერთს გოდორის შიგნიდან და მეორეს გოდორის გარედან შემოვაკრავთ და გარუბეჭავთ თავს. მეორენაირადაც იწვნება გოდორის თავი: დოუტანთ სათავს გულს ლანჩისას, ვადმოუტენთ, ვადმოუკავებთ თავს და ჩოუტან ნაწნავ ტყეჩში. ეს გოდორი სიმაღლით ორი არშინი იწვნება; ზოგში ფუთი ჩავა და ზოგში — ორი ფუთი. გაუკეთებთ ორ ხარს (ფხარს).

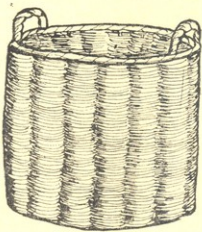
ენხარობთ სტეულზედ სიმინდის მოტეხის დროს, ფერლო ადგილებზედ.

დაჭედია ანუ ხაბელურა. ამას სამი ჩარეკი სიმაღლე ექნება და სიგანეც ასე დაეწნავეთ როგორც გოდორს; ასალებ-დასალებად ორ პატარა ხელს, ~~გაქუცვას~~ ვხმარობთ სიმინდის ასალებ-დასალებად, სიმინდის რჩევებს ~~დაჭედის~~

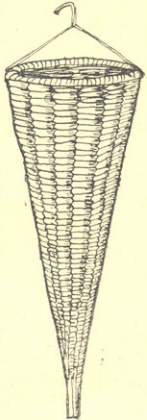


ქუხელა

დაჭედია ანუ ხაბელურა



0 10 20 სურ. 111



0 10 20 სურ. 112

გიდელა, ანუ გვერდსაკიდი, ანუ ჭარაბელა, ანუ დაჭედია. მოეწვნით ერთი არშინი სიგრძის და ორი ჩარეკი სიგანით, მხოლოდ ფსკერ გოუკეთებთ სულ ვიწროს ესე, რომ მიწაზე რომ დადგა, ვერ გაჩერდება, წაიქცევა. გორუბეჭავთ თავს და გაუკეთებთ ერთს, თავთან, გვერდზე მოსაკიდს. გვერდსაკიდს ან გიდელს ვხმარობთ ღომის მოწვევაზე<sup>6</sup> ან სიმინდის მოწვევაზე.

კუნჭულა. სალანჩეზეა აღებული ლანჩები და იმაზე ვწნავეთ ზედ. წენის დროს ჩაუმატებთ ლანჩებს და ზედ თავს გარუბეჭავთ, გამოვამამთ ბაწარს და

<sup>6</sup> მოწვევა — რთველში ნაყოფის აღება.



ბაწარზედ მოვაბავთ ხის კაცს, რომელსაც ღვანღვალს ვეძახით. კუნძულს ვხმარობთ ხეზე, ყურძნისა და ხილის საკრეფად, ადვილი ჩამოსატანე ქუჩუნული ამას ძველად ვაკეთებდით და ვხმარობდით, ახლა კი თითქმის გადავიწყვედით ხმარებიდან.

**კვარაჩხა** პატარა კალათია. ბალის ტყავისაგან დაწეხილს პარკს ვეძახით.

მთხრ. ბესარიონ ზაქარიას ძე შარვაძე, 70 წ. (სოფ. სოჩხეთი, ტყიბულის რაიონი).

**ძარი.** ძარს ვადებთ ურემზედ; მოგვაქვს ამით ყანიდან სიმინდი, ლობიო და კვახი. ძარას სიგრძეს არშინ-ნახევარზე უყენებთ, სივანე წინ არშინი ექნება და უკან კი — არშინ-ნახევარი. დავასობთ სარებს, მოუწნით თავს, მერე წავაქციეთ და გვერდებს მოუწნავთ, ბოლოს თავს გორუბეჭავთ და დავდგავთ ურემზედ.

**შარაგულს** ჩვენ **შედობილს** ვეძახით, აშარულს კი ტყეს რომ გავჩეხავთ და შიგ გზას გავიყვანთ. კიშტე, ხახალი, ლანკანი, სკნისკი, სფირიდი არ გამიგონია.

მთხრ. პარმენ ერმალოს ძე ჩომახიძე, 61 წ. (სოფ. ჭყუშური, შუამთის თემი, სამტრედიის რაიონი).

**ცხაკუნე.** ცხაკუნეთი ვზომავთ ვასაყიდელი ხახვს, ლობიოს, კართოფილს და ნიგოზს. ცხაკუნეს იმეტომ უძახით, რომ პატარეია ყველაზე. ამას ვაკეთებთ ვენახის ასახვევ ყვითელი ტილიფისაგან. ავიღებ და გავსხლავ ყვითელი ტილიფს და გავაკეთებ **ჭვარაბულად**. მერმედ შიგნით ჩავაღრბავ **ჭვარაბულას**. მერმედ მოუმატებ ჩალობილ **ჭვარაბულას** სარებს, რომელსაც **სამატი** სარს უძახით. მერე, როცა ფსქერი მოუთავდება, **ნამატი** სარებს მზარგვალად მოვლუნავ და ჩავაქსოვ კედელს. საემარისად რომ მოვლობავ, მერე თავს მოუქარავ (სამტრედიის და ჭიხაიშის მიდამოებში ცხაკუნეს უწოდებენ კარანჩხეს).

**ხარის სატუჩე ან ხარის პირბადე.** ხარის სატუჩეს ვლობავთ იმავე ტილიფით. მხოლოდ წნელს თვითონ ერთმანეთზე გადავალობავ; თავს მოუქსოვ და ამპურზე დავკიდებთ. სატუჩეს კიდე ხარი **პირბადეს** ეძახიან. ხარს აუკრავთ, როდესაც ჩავიყვანთ ყანაში დასაკაპტოებლად.

მთხრ. ილიკო მეფარიშვილი, 58 წ. (სოფ. წიაღობანი, ზემო გომი, სამტრედიის რაიონი).

**გორიცე.** გორიცეს ვლობავ ლანჩას და ტყეჩისაგან. ლანჩას ვხდი წაბლის ხისაგან. წაბლის ხე დაახლოებით ოთხი წლის რომ იქნება, მოვჭრი, შემდეგ ავიღებ და **დავხდი**. სალობავ მასალად ორი ვერშოკ სიფართეს უზამ. ამის შემდეგ დავხდი თხილის ტყეჩს, რადგან თხილის ხეს გული აქვს და წირებვით ხჩება. შემდეგ უნდა მოვლუნო ლანჩა და გაუყეთო **ხხეტი**, რომ გორიცეს თავი დაიკაოს. მერე დავიწყებ მოლობვას. ლობვას რომ მოვთავებ, ავიღებ და მოუქარავ თავს; სუროს შემოვახვო ლანჩას თავებს; შემდეგ გაუყეთებ სამხრეს ბალის ტყავისაგან, რომელიც ილობება. გორიცეს ვხმარობთ ფერლო ადგილზე



სიმინდის მოტეხის დროს, ამოვიდობთ ზურგში და მოგვაქვს ფერდოდან სახლში სიმინდი იქნება, ლობიო თუ კვახი.

**გოდორი.** გოდორიც იმავე მასალით იღობება, როგორც გოდორიც უფრო მაღალია, წელში კი წვრილია. გოდორი უფრო დაბალია, მაგრამ უფრო სხელი; საფხრე არ ჭირიან, რადგან ვხმარობთ ვაკე ადგილზედ. გოდორით მეტწილად შეგვაქვს სიმინდი ნალიაში ჩასაყრელად.

**კალათა** ისე იღობება და იმავე მასალით, როგორც გოდორი, მხოლოდ უფრო პატარეა და ხელი აქვს. კალათით სასიმინდიდან ან ნაღვიდან გამოგვაქვს ხელით სიმინდი, კალათით უფრო პატარეი ჭეირით ჩამოგვაქვს.

**ვიდელი.** მოვჭრი წაბლის ხეს, დაახლოებით მაჯის სისხო იქნება, დაეხდი ლანჩის (მაგრამ ისე, რომ ძირს არ მოვაძრო[ბ]), მერედ მოვლობავ ტყეჩით. გადაუჭარბებ თავს. ლანჩს მოვხრი, ტყეჩით დავლობავ და მოვაბავ ბაწარს, ბაწარზედ კი — ხის კაკვს, რომელსაც ღვანღვალს ვეძახით. ძირს რჩება თითონ ლანჩის ძირი, რომელსაც **კუმტულახს** ვეძახით. ვიდელს ვხმარობთ მარტო ხეზედ საკრეფად, როდესაც გვინდა მოვკრიფოთ და, როცა გვინდა ხილი არ დაიბეგოს, ანდა — ხის ყურძნის მაღლარის საკრეფად. ვიდელს ჩამოვკიდებთ ხეზედ ღვანღვალით.

### ქვის ჭურჭელი

მთხრ. ნიკოლოზ ბესარიონის ძე ხუბუა, 80 წ. (სოფ. დაბლაჩუნე, ხობის რაიონი).

**საკეცე ქვის გამოთლა.** საკეცე ქვას ვჭრით კლტისაგან. ძველად სემის ნაპირზე (მდინარეა) გამოჩნდა ერთი სიბი (შავი) ქვა. ხობში (დაბლაწყალში) თურმე უნახავს ბატონს. ბატონს მოუყვანია ერთი ქართველი თათარი და იმას გოუყუთებია; იმ ქართველ თათარს, მართალია, ჩვენებისათვის არ უსწავლებია, მაგრამ ჩვენებს დაუწყიათ თლა. პირველად არ ყოფილა კარგი, მაგრამ მერე შევისწავლეთ და დაეხელოვნდით. ეს ქვა ახლა საგოჭიაშია (ადგილის სახელია. ვ. კ.). ქვის საკეცეს რომ მოვჭრით კლტიდან, ჯერ მიწას გადავაცილებთ, რომ გამოვანინოთ. მერე იმ შავი ქვას მივადგებით წერაქვით და შემოვჭრით რგვალათ ერთი ჩარექის სიმალღეზე და ორი ჩარექის სირგვალეზე, სწორად დაიმტვრება; შუაში ურტყავთ მერე წერაქვს, ამოსკდება შუაში და გადმოვიტან სწორ ადგილზე და დაუწყებთ თლას. პირველად გადაუჩხოტავ თავს განაპირას, შემდეგ შემოვფარგლავ ფარგლით, რომ გამრგვალდეს; შემდეგ ფარგალს შიგნით ამოვჭრით, მერე მოსაყვანი რკინით შემოვთლით შიგნით ფარგალში, შემდეგ წერაქვით შემოვტეხავთ გარედან და შიგნიდანაც, შემდეგ შუა გულში ამოვჩხოტავთ, შემდეგ იგივე მოსაყვანი რკინით შიგნიდან ამოვთლით. შემდეგ გარედან გაუყუთებთ **გვირიშტს**. მოსაყვანი რკინის წვერით შავთლი ქაფივით, რომელსაც **გაწიწვერებას** ვეძახით. შემდეგ იგივე მოსაყვანი რკინით გაუყუთებთ ფსკერში **გვირიშტს** და **გვირიშტის** ირგვლოვ ჩაეწიწვერებთ წორათ, რომ პრტყელი ძირი ექნეს კეცს და არ წაიქცეს. ამის შემდეგ შიგნიდან ამოვფხეკავთ და ასე მოთავლებთ კეცი. ეს ქვა არის რბილი და ცეცხლის გამძლე. დაახლოებით პირველი ხარისხის ქვაა, ძლებს ერთი წლამდე. საკეცე ქვა ორგვარია: პირველი ხარისხის ქვის მადანი სათალად მაგარია, რომელსც უწო-



დებთ პირველი ხარისხის ქვას, რომელსაც **ლენტის ქვას** ვეძახით. ჩვენ, აგრეთვე, ამ **ლენტის ქვას** წმინდა ქვას ვეძახით. მეორე ხარისხის ქვა სათალად მუქი რბილია, შიგ ურვეია კაფის ქვა. ეს ქვა არის კლდის ქვეშ მადნათ. მესამე ხარისხის ქვა ძლებს ექვს თვეს. **გვირიშტი** აძლევს ზომიერებას და ყოფს **კარბს** და **ნაწიწვერებს** ერთმანეთისაგან. **ამოტაფვას** ჩვენ **ამოკრას** ვეტყვი. **კარავი** ჩვენი ბინაა, როცა კეცებს ვთლით, შევიტანთ კარავში. **ქვის საჭრელი** და **ქვის სათლელი იარაღები**. ქვის კეცის სათლელი იარაღები: **წერაქო**, **ჭრის კლტისაგან ქვას**. **ჩხოტი**, თავს **უჩხოტავს** კეცს და **გულს**. **მოსაყვანი** — კეცის შიგნით გამოსათალი, შიგნით თლის და ალაშქრებს. ჩხოტით რომ გაღიჩხოტება კეცი, მერმედ მოსაყვანის ფართე პირით ვთლით კეცის შიგნითა ნაწილებს, **წვერი** კი გარედან **აწიწვერებს** კეცს.

## ქვემო რაჟა

### ხის ჭურჭელი<sup>1</sup>

[რაჟაში] ხისაგან უკეთებით და ეხლაც აკეთებენ **ნეოთხალს**. ოც გირვანქა ხორბალს იტყვის. ნეოთხალს კიდევ **ბათმანს** ეძახიან. იტყვიან ორი ბათმანი სიმინდი, სამი ბათმანი და სხვა, მაგრამ თვით ჭურჭელს მხოლოდ **ნეოთხლიანს** ეძახიან.

ნეოთხალი არის გაკეთებული რგვალი ხისაგან; გათლილია გარედან და შიგნიდან. ნეოთხალის გასაკეთებლად **ღრუ ხე** ყოფილა საჭირო. ასეთ ხეს, როცა ნეოთხლის ზომაზე გამოსჭრიან, **პირთხელით** და **ხოწით** მოასწორებენ. ამოსთლიან რგვლად, ფსკერს ზევიდან ჩააგებენ. ნეოთხალი ცაცხვისაა. ოთხი ნეოთხალი, ანუ ოთხი ბათმანი **კოდს** შეადგენს.

**კოდსაც** ცაცხვის ხისაგან აკეთებენ ინგვარადეე, როგორც ნეოთხალიანს, მაგრამ კოდში არაფერ ოთხი ბათმანი, ათი ბათმანიც ჩავა, ისეთი **კოდები** უკეთებით. კოდს, როგორც საწყვე ჭურჭელს, დაუკარგავს თავისი მნიშვნელობა და ის მხოლოდ დიდი ჭურჭლის მნიშვნელობით დარჩენილა. მხოლოდ ნეოთხალს შერჩენია **საწყვეი** მნიშვნელობა, რასაც ისიც ამტკიცებს, რომ ნეოთხალი **დაბეჭდილია** გარედან. ყველა ნეოთხლები, რასაკვირველია, არაა დაბეჭდილი. სოფელში რამოდენიმეს თუ ექნება დაბეჭდილი ნეოთხლიანი და ყველა ნეოთხლები ამ დაბეჭდილ ნეოთხალზე უნდა შესწორდეს. ნეოთხლის ბეჭედი წარმოადგენს რგვალ ამონაჭერს და შიდ ლუქია ჩასმული. ასეთი ნეოთხალი, **ლაღაღადასმული**, უდრის ოც გირვანქას. ლალათ შეიძლება გამოყენებულ იქნას როგორც ნაჯახის ტარი, ისე რაიმე პტყლად გათლილი ხის პატარა ნაჭერი, რომლის პირი მოასწორებს ხორბალს ნეოთხლის თავზე. **კოდს** აქვს **სახელურები შუა გვერდზე**. ამ სახელურებში გაყრილი არის ტყავის ღვედები ან თოკი. ამ ღვედებით შეიძლება კოდის ზურგზე აკიდება (ნეოთხალის მენახეურეა ნეოთხალივით გაკეთებული **ბოყვი**, უფრო პატარა — **ბოყუჩა**).

ცაცხვის ხის ქერქისაგან აკეთებენ **კორვას**. კორვას ფსკერს თხილის წიწნელით, ტყეჩით მიაკვრებენ. ყველა ამ ჭურჭელს დაჭყეილის სასესხებლად ხმარობენ და ამასთანავე ამ ჭურჭლებითვე მოიკავენ ბეჭედილს ცხობის დროს.

სცოდნიათ **ხელიანი კათხა**, მაგრამ არსად შევხვედრივარ.

**გობს** აკეთებენ ცაცხვისა და რთხმელისაგან. გობის გასაკეთებლად ხმარობენ **პატარა ნაჯახს, ჩარხს, პირთხელს** და **ხოწს**.

<sup>1</sup> შემკრებს ამ შემთხვევაში არ ჰყავს დასახელებული მოხრობელი.

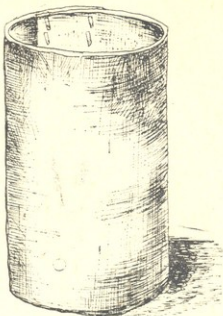


ფუკას, ტაბაკს, რონას, როგოს, კუტალს, ჩარას, სირჩას არ შევხვედრებარ და არც არასფერი იციან ქვემო რაქაში ამ ჭურჭლების შესახებ. ქვემო რაქაში თითქმის ყველა სოფელში სცოდნიათ და ეხლაც იციან რომ რაქაშია ჯამები. მასაც პატარა ნაჯახით, ჩარხით, ხელის ხერხით და ხოწით აკეთებენ. ჯამი ცაცხვის ან რთხმელისაა. ჯამებს ხმარობენ საინის მავიერად.

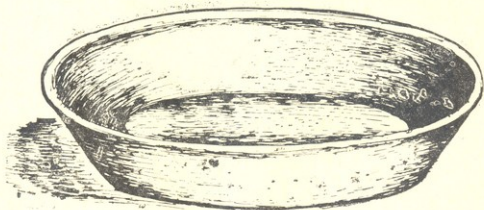


სურ. 113 საოჯახო ჭურჭელი

ყველა აქ აღნიშნული ხის ჭურჭლების მკეთებელი შინაკაცი ყოფილა და ეხლაც მიწის მუშა კაცი აკეთებს ამ ჭურჭლებს. რასაკვირველია, [გაკეთება] ყველას არ შეუძლია, მაგრამ ხელოსნის საქმე ეს არ ყოფილა. სოფ. ტოლაში ერთი ოჯახია (ჯაფარიძეების), სადაც ნეოთხლებს, ჯამებს და ხის კოვზებს აკეთებენ. ახლომახლო დიდ გავრცელებაშია ეს ჭურჭელი. წინადაც ეს ოჯახი ცნობილი ყოფილა ჭურჭლების კეთებით. თუმცა, ამავე სოფელში და მეზობელ სოფლებში სხვებსაც უკეთებიან ეს ჭურჭელი. შვილი, ამრიგად, მამის ხელობას მისდევს, ნებაუნებლიეთ ეჩვევა ისე, რომ განსაკუთრებული შეგირდობა ამისათვის საჭირო არ ყოფილა.



სურ. 114 კორვა



სურ. 115 გობი

### დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. დომენტი იაშვილი, 70 წ. (სოფ. ეოშხა, 5. VII. 1935 წ.).

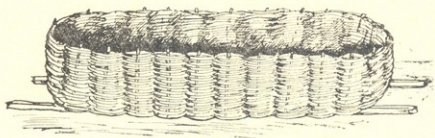
თხილის პრჭკლის და კაპრის წკნელისაგან ვწნავთ ძარებს, გიღლებს და გოდრებს. ქათმების დასაჯენ საბუდრებსაც წკნელით ვწნავთ.

ძარის მოსაწნავად ავიღებთ ოთხ წვრილ სარს, ცალ თავს წავუშახავთ და დავასობთ ოთხივეს თითო ტკაველის დაცილებით. ასეთ ავლობავთ ცერზე



და გაუკეთდება ფსკერი. თითო ხელის დადებაზე დავაცილებთ შედობილ გველ წკნელებს, რასაც მოიხთენს ძარის კარბა, რასაც არადა მივაჭრით. ჯეფქვეწული რუნებთ და ზე მიწაზე დავდებთ ჩვენ ნალობავს. წკნელებს თავს გვეფარქვეწული და ძარის ფორმაზე კოცებით გავამაგრებთ. მეორე უფრო წვრილი წკნელით შევაწნავთ კარბებს. ნაცერალებს (წნელის ბოლოებს) შიგნი უზამთ და გარედან ლამაზი გამოვა ძარი. კარბებს თავს ვადაუფირგალებთ (თავს ორკაცი წკნელით ვადავაწნავთ), შევსხებავთ და ძარი მზად არის. სიმინდის და სხვა წმინდა ტირთვის საზიდავ ძარებს მაღალ კარბებიანს ვწნავთ. ნეხვის საზიდავ ძარსაც მაღალ კარბებიანს ვაკეთებთ.

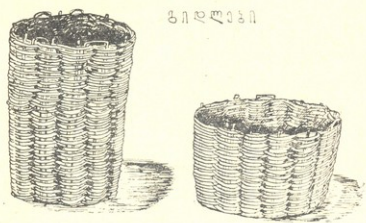
ჩ ე ლ ტ ი



სურ. 1161

სიმინდის საფშენელად ძარივით მოიწვენება ჩელტი. ჩელტი კარბებგადაშობილი, დაბალი, ფარღალალაა (თხლად ნაქსოვი). ძარს ორი არშინი ექნება სიგძე და არშინი სიმაღლე, ჩელტს — ორი არშინი სიგძე და ნახევარი არშინი სიმაღლე.

გ ი ლ ლ ა ბ ი



სურ 1162

წკნელისაგან ვიდლებს ასთე ვწნავთ: ჯერ მიწაზე რვეალად შემოვხაზავთ წკნელის წვეროთი, მერე სამი თითის დადებაზე დავაცილებთ და ისე დავასობთ წკნელებს; წკნელებს თავს დავუკავებთ ვიდელის ყაიდაზე, რომე ფსკე-

რისაყენ დავიწროვდეს. მას მოღმა დავიწყებთ წვნას წვრილი წყნელი. ფსკერს ცერის წკნელებიდან გადავანათ. ფსკერს რომ მოვათავებთ, გიდეღს ამოეთხრით და გაღმობრუნელად თავს გადაუგირგაღებთ. ასეთი წკნელები გოდორსაც და საბუღარსაც, მარა გოდორი უფრო ფართე და ფსკერსაც უნება; საბუღარი — უფრო დაბალი და ფსკერსაც. გიდეღს და გოდორს არშინ-ნახევარი უნდა დაურჩეს სიმაღლე; საბუღარს სამი ჩარეკი ექნება სიმაღლე-გიდეღებს და გოდორებს ღვეღეის სახელურს ეუკეთებთ. ტყეჩებისაგანაც ქსოვენ გიდეღებს და გოდორებს, მარა ამას სხვანაირი ხეღობა უნდა.

იარაღებად ვხმარობთ წაღღს და დანას.

შარაგული, აშარული, კიშტე, სახლი, ლანკანი, სფირიდი არ გამიგონია.

მთხრ. მოხე დარახველიძე, 45 წ. (სოფ. ბოსტანა, 10. VIII. 1935 წ.).

საგიდღე და სხვა ჭურჭლის ტყეჩები გამოგვეყავს მუხის, წაბლის, თხილის ფსხვილი წკნელებიდან, ხარღნიდგანაც. სატყევე წკნელებს მოგჭრით ძირზე თხილის თუ გვინდა; თუ წაბლის და მუხის ექნება, ესენი უნდა გადავებღოთ



სურ. 117 დაწნელი ჭურჭალი

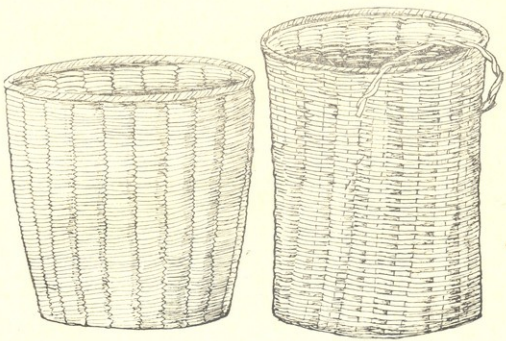
(შტოები გადავქრათ). ავიღებთ ვერშოკის და ნახევარი ვერშოკისეც სიმსხო ჭოკებს, გამოვხხევათ. სიგძე შეიძლება ორი არშინი ან არშინიც დავეუტოვოთ.





გამოკრით ამ ჭოკებს და დავაწყობთ. მერე ტყეჩის სისხოზე თავსა და ბოლოში დანით ჩაუქდობთ (ჩაუჭრით), გაუყეთებთ ჭდეებს. თავსა და ბოლოში ჩაქდობთ ხელს და ნელა-ნელა მუხზე შემოვიჭირებთ შუადან. ჭდეები ამხრს და ადებენ და ტყეჩი აძვრება ჭოკს. რაზედაც არ აძვრება, დანას მოვიშველიებთ და იმით გავაძრობთ. ასე უყეთებთ და უყეთებთ ჭდეებს, სანამ გულამდე არ დავაწყევთ. ტყეჩით შეიძლება მაშინვე მოეწყნათ ჭურჭელი, თუ არა გვცალია, დავგვირგვავთ და შევიჩაზავთ, მარა მერე უნდა დავალბოთ, როცა წენას დავიწყებთ. ჭურჭლის ფსკერის ტყეჩებს ფართეს ვიღებთ და კედლებისას — უფრო წვრილს. წვრილი რა ზომაზეც გვინდა, იმ ზომაზე შეიძლება თვითონ ფართე, დიდი ტყეჩიდან გამოკრათ.

ბ | ს | ჯ | ლ |



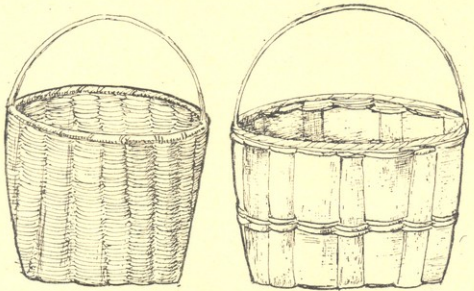
ხურ. 118

გიდლებსა და გოდრებს ფსკერს ვუწნავთ ფართე ტყეჩით. თითო ტყეჩს მოვყავთ და ცირზე გავუშვებთ კარბის შესაწნავთ, თითოს შიგნი შევუყავცავთ. კარბებს შევანით წვრილი ტყეჩით და თავს მჭიდროთ გადაუხვევთ ტყეჩით. გიდელს ფსკერვიწროს ვწნავთ, გოდორს — ერთნაირს თავსა და ბოლოში. ტყეჩისაგან ვწნავთ კიდევ საღასტას — დაბალ ჭურჭელს, კალათებს დიდსა და პატარას. კალათას თავზე მომსხო წკნელის მაგარ ხელს ვუყეთებთ. წკნელს ხელის ზომაზე, ნახევარზე გავთლით სიმსხოში, თავებს წაუთლით, მოვდუნავთ და თავებს ჩაუტრკობთ სიმაღლის ტყეჩის სისწორია, შიგ ნაწნავში. შანთით გავხრეტავთ ხელსაც და ტყეჩისაც და გავუყრით პატარა რიკს. ხელი დამაგრდება.



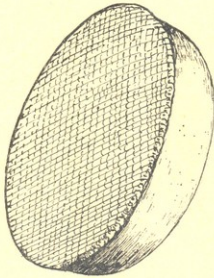
ქ ე მ ა ო ს

ქ ე მ ა ო ს



სგ. 119

ც ხ რ ი ლ ი



სგ. 120

ტყეჩისაგან კიდევ ექსოვთ ცხრილებს, კაკებებს არშინის ან სამი ჩარეჭი სიფართოზე, ცხრილს — უფრო მჭიდროთ, კაკაბას — უფრო ღრიჭეთ. სვილებთ ცაცხვის ტყავს ან, უკეთესია, იმავე წაბლის კარგა სქელი და ფართი (სასხეპნი სიფართის) ტყეჩი და რგვლად დაუშვართ თავებს, ტყეჩით ავერცხებთ მჭიდროდ მოვყობით და იქით-აქეთ, შვადან ბოლომდი, გავუყრ-გამოვეყურთ წვრილ ტყეჩებს. ტყეჩებს ერთმანეთს შევაქსოვთ.

## ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

სტაქანს ქვემო რაჭაში გათლილ ჭიქას ეძახიან. არჩევენ ღვინის სტაქანს და ჩაის სტაქანს.

სტაქანის მაგივრად წინად სცოდნიათ კოთხო. კოთხო ხისაა, გათლილია რგვლად, ამოყვანილია ფსკერიდან ღოჭივით. ჩაის ჭიქაზე ცოტა მეტი ჩადის. ანა ბოჭორიშვილისას აღმოჩნდა კოთხო უფრო გვიანდელი. აქვე აღმოჩნდა დიდი და პატარა კათხები. სასმისი კათხა ფეხიანია და თანამედროვე ფეხიანი რგვალი ღვინის ჭიქასავით ადგას სასმისი ფეხს. რა მასალისაა ეს კათხები ვერ გამოვარკვევ.

ცაცხვის დიდი კათხა აღმოჩნდა სოფ. ყოშხაში, გიორგი გელოვანისას. შვიდ ლიტრა ღვინოს იტევს. აქვე აღმოჩნდა კვანჩხულა. კვანჩხულა წარმოადგენს ერთმანეთთან შეერთებულ ოთხ რგვალი ხის სასმისს. შუა ადგილას აქვს ხელის მოსაკიდებელი ყური. კვანჩხულა, როგორც გადმომცეს და გასინჯვითაც დაერწმუნდი, მსხლის არის, თუმცა ამას კიდევ სჭირდება შემოწმება. კვანჩხულა უკეთებიანთ „კორძიან-ბორჩხლებიანი ხის შტოსაგან“.

სოფ. წესში შამ. ერისთავისას იხანება რგოლებიანი დიდი კათხები. თითოეულ ამ კათხაში 7 ლიტრა ჩადის. სოფ. ყოშხაში ვარ. გელოვანისას აღმოჩნდა კულა. კულა ჩიბუხს, უფრო სწორად, ყალიონს წააგავს, მხოლოდ კულას თავში ემბემა ხელი, ყალიონს კი — ძირში. კულას თავი დაცემული აქვს რგვალი ხით. ეტყობა, კეთების დროს ამ ამოჭრილი თავიდან უმუშავნიათ და შემდეგ დაუშუქებიან. კულას ხელზე აქვს საჩვენებელი თითის გასაყრელი რგალი. კულა ბზისაა. სამწუხაროდ, ჩამოთვლილი სასმისების ნაწილები ვერ დაასახელეს.

სოფ. ქვედა შაერაში, ამბ. გიორგობიანისას აღმოჩნდა ზინო კიკვიძისეული ორნამენტიანი კათხა.

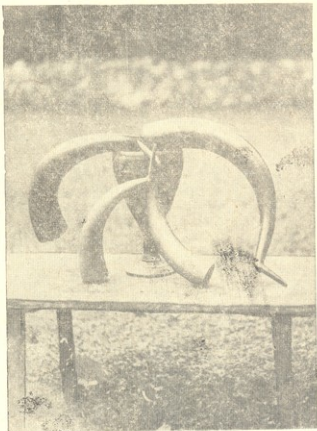
ვინ აკეთებდა ამ სასმისებს, სამწუხაროდ, ვერ გამოვარკვევ. ამ სასმისების კეთებას ძველ ოსტატს მიაწერენ, რაც მათი მკეთებლის ვინაობის შესახებ არაფერს არ გვეუბნება.

როგორც გადმომცეს, ეს სასმისები უკეთებიან ჩარხით, პატარა ნაჯახით, ხოწით, დანით და შანთით.

ყანწები სცოდნიათ, [როგორც] დიდი რქოსანი საქონლის რქებისა, [ისე] — პატარა საქონლის რქებისაგანაც. თხის რქის ყანწებიც უკეთებიან. ყანწები თითქმის ყველა ოჯახს აქვს. წინად დიდ მოწონებაში ყოფილა ჭიხვის რქის ყანწები. ამ ბოლო დროს შემოუღიათ ყანწის ვერცხლით მოქედვა. ვერცხლით უფრო ხარისა და ძროხის რქის ყანწებს ქედავენ. უდიდეს ყანწად ითვლება ისეთი ყანწი, ორი ლიტრი ღვინო თუ ჩაიტია.

ყანწი უკეთებიან დანით, ფოლადისპირიანი კოვზით, შუშით და ზუმმა-

რის ფოთლით. ფოლადის კოვზი რქის შიგნით ტრიალებს და ფხეკს (ამოფხეკენ), შემდეგ დანით ამოიღება. გარედან შუშით ფხეკენ, შემდეგ წყუსვამენ ზუმფარის ფოთოლს და ყანწი გაგლუვდება. ზუმფარის ფოთოლს დეგნაირად [აკეთებენ]: წებოს გააღნობენ და შაგ ჩაყრიან დანაყილს, შუშას. ამ ნარევის წასცხებენ სქელ ქაღალდზე, გამრება და ეს იქნება ზუმფარის ფოთოლი. ყანწების გაგლუვებას გაზუმფარას უწოდებენ. დაბა კრებალო-



სურ. 121

ში, ლავრ. ლოლელიანისას აღმოჩნდა სასმისი — აზარფეშა. აზარფეშა წარმოადგენს ვერცხლის დიდ კოვზს, რომელსაც პირი დახურული აქვს. ჩადის ბოთლ-ნახევარი ღვინო.

ბარძიმი და ფეშუმე ხალხს არ უხმარია. ფილა, ბოდახი, ღოსტაქანი, ორთომელი, სარიოში უცნობია ამ რაიონის მოსახლეობისათვის.



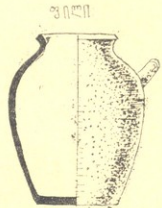


თასი ჯამივით არი, მოპრიადებული, მიწის. ამითანა რამეები შემოაქვთ  
 შიწი მოხელეებს, მექოთნეებს, მეჭურჭლეებს და იმათგან ვყიდულობთ, ქვეყნის  
 რაჟიდგან მოაქვთ. გიგ. ი. ი. ს. ს. ს.

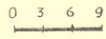
სურა, მაღალყელიანი დოქი, უხელო რომ იქნება, იმას ქვია. კოჭობი პა-  
 ტარა ქოთანია, ყურიანი. მარტონელა კაცი ამით მოიხარშაშს რაიმეს. ხელქო-  
 თანა, პატარა თუნგი რომ იქნება ხელისაბანი, ისეთი იყო, მიწის, ღვინუკას  
 ამოვიღებდით ამითი.



საჯერი ყურამცული  
 სურ. 124



ვლი  
 სურ. 125



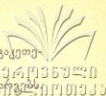
„ბზობა მოვა, ხარებაო,  
 ქალებს გაეხარებაო.  
 ყურიანა, ხელქოთანა  
 ხრიკას ჩაეხმარებაო“.

მთხრ. ნანია ტიტოს ძე რეხვიაშვილი, 100 წ. (სოფ. ჭიორა).

[ვიცილით] მიწი ფილები, საერბოეთ, ხაჭვათვინ და სხვ.  
 გოზაური, დიდი დოქი რომ იქნება, იმას ვეტყვი.

მთხრობლები: ვალენტი ჩალაძე, 60 წ.; ეფროსინე ჩალაძე, 65 წ. (სოფ. ნაკიეთი).

კეცები. პური საცხობ კეცებს თავათ ვაკეთებთ, ჩვენი მარჯვენით... აყალო  
 მიწას მოვიტანთ, ცხელი წყლით კაა დავწელამთ ფეხის გულით. მერე  
 დავაგურგუსალებთ, თუ ოთხჯერ დავგვეხია თითზე, აღარ აკლია ზელა. პე,  
 მაშინ წამოვიწყებთ რგვალ ფიცარაზე. ორომზე ქვეშ ლისას მოუფრევთ, რო  
 არ დაეკას. გავაშრობთ და როცა გაჰკნება, გამოვწვამთ ცეცხლში. კეცებს  
 პური საცხობათ ვხმარობთ. იმდენი წელიწადი, ბეჩა, შენ და ჩემ შვილუკებს,



რამდენი კაი-კაი ქალღანი და ხაჭაპური მე გამომეცხოს ჩემი ხელით ვაკეთებულ კეცუნებში.

**თონესაც** ვაკეთებდით, მარა იმას მომსხო ქვიშა უნდა, ლისა არ იყავის ქვიშას და აყალო მიწას ერთმანეთში ავრევთ, თბილი წყლით დავხელამთ ფეხი გულთი მაკრათ, დავაგურგუსალეებთ გრძლათ, **გამოვიქნით ხელში** და მერე **შეუღდეგით შენებას**. როცა მოვათავებთ, ყავრი ლოფორით დავფხვებთ და სოველი ხელით ვალამაზებთ. ყავრი ლოფორით სავარცხელავითაა, დაუსვამთ და აწორებს საამურათ. მერე გამოიწვება ქურაში და ჩაეიდგამთ შიგნი სახში. თუ გვირჩევნია და შეძლება გვაქ, სამზად სახლუკას დავიდგამთ და იმაში ვარცლობთ, მარა ეს აზნაურებში იცოდენ, ჩვენ ქვე სადა გვეკონდა-ჭი ამისი შეძლებულობა.

კეცებს ძირ ფსკერი აქ და ნაპირებზე **ფარფლი** (აბრუნებული). სხვას ჩვენ არ ვაკეთებდით ოჯახში, ქვემოურები შემოიტანდენ და იმათგან ვყიდულობდით ქურებს.

დიდი ქური რომ იქნება, **ჩასავალს** უძახით. იმაში კიბეს ჩაეიდგამთ, როცა ვრეცბთ. მომცრო რომ იქნება, ორი ჩაფის, იმას ქოცოს უძახით. ისე ვიცით ბევრნაირი ღოჭუნები. დიდი ღოჭი რომ იქნება, ნახევარჩაფიანი, გოზაური ქვია, ერთბოთლიანი ან მეტი ცოტა — **ნიტრა**, საშუალს — ღოჭი. ვიცით ხელიანი ღოჭები.

### ხის ჭურჭელი

მთხრ. მაქსიმე ქრისტესას ძე ბიჭაშვილი, 85 წ. (სოფ. გლოლა)

**მანიკა** ძროხი მოსაწველად ვიცით. მანიკა ერთია „ჩვეტისაც“ და ხისაც, ორავეს მანიკას უძახით. ცაცხვი ხეს მოვმორავთ და ჩულუხით ამოვტეხთ ორივე მხარეზე, მერე ჩავფსკერავთ საღოჯავით და წვეთი წყალი არ გაუა. რომ არ ვასკდეს, შემოვაცვამთ რქალს (ზოგი არტაშანსაც უძახის) და ტყეჩი ტარს დავავებთ. დიდებიც არის და პატარებიც. ახლა თქვენ რომ „ვედრას“ ეტყვით, ჩვენ მანიკას უძახით.

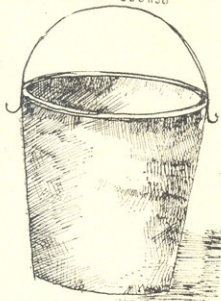
**კასრები** ბევრი ვიცით: ზოგი ფართო, ზოგი წვრილი, მაღალი, დაბალი. კასრ რქალი არ უნდა, თუ დიდი არ არის. ამასაც მეტათ ცაცხვისას ვაკეთებთ ჩულუხით. დიდი ტარი აგია და ამითი ამოვტეხამთ კასრი ხეს, გულს. ჩავფსკერავთ ამასაც საღოჯავით და წველი შესანახავათ ეხმარობთ. **საღოჯავს თხილი ჯოხის ნაფხეკს უძახით**. დავფხვებთ თხილს და ნაფხეკს საფსკერავში ჩაუტანებთ და წვეთი წყალი არ გაუა მერე.

**კოლი**. დიდი ღრუ ხეს გამოვჭრით, მორს, გამოვხოწავთ ლამაზათ, ჩავფსკერავთ და საფქვილეთ, გინდა ღვინითვინ ეხმარობთ „ბოქკას“ ადგილზე. ჩვენ ენაზე ამას **ბიდილა** ჰქვია. ჭიორა და ლები, უწერა ასე ეძახის. ზოგი ისეთია ორი კოლი ჩადის, ზოგი პატარაა.

ფიჭვი ხის საგომე ვიცოდით საწყლეთ. ისეთი მარჯვე ხე უნდა აგვეჩჩია, რომ როკი არ ქონოდეს. ამითანეს ერთი შტო რომ აქ, იმას ორ ვერშოკზე მოუჭრით და ასე დაუტოვებთ ტუჩითვინ. გამოვტეხთ ჩულუხით, გამოვწმენდთ ხოწით და ორივე მხარეზე ჩავფსკერავთ ფიცრით და საღოჯავით. საგომე გურგვალი ხის უნდა. ნაპირებზე რქალებს შემოვავებთ. იმაე **სამზრეული** გაუკეთ-

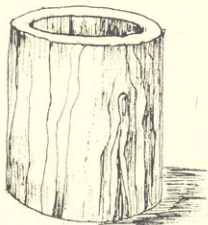
დება და ქალუკები მოიცილებენ, საბრალოები, ზურგზე წყლის მოსატანათ.  
 წინ, შუაში, გაულამაზებთ ტუჩს და ვხმარობთ სარწყულათ. ეჩქონენული  
 პინა — ვა, შე კაცო! ეს პატარა როდინია. სხვაგან გამიგონებდი იქნებ  
 კუბალი არი ხი საწყლე კურკელი, თუნგვიით.

ნის-საკე მანიკა



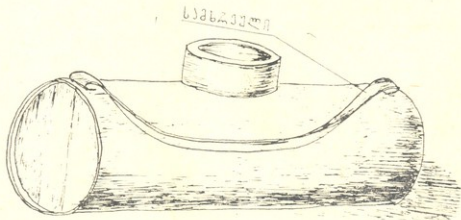
სურ. 126

პიდლა /კოლი/



სურ. 127

საკომე - ნის



სურ. 128



მთხრ. ვანო იოსების ძე მეტრეველი, 79 წ. (სოფ. უწერა).



ტალიაქი იყო ფრიალა თეფში, რომელი იხმარებოდა ნ ქიქის დასავლეთით. მისი დასახლება იყო მდინარე მტკვრის ნაპირზე. მისი დასახლება იყო მდინარე მტკვრის ნაპირზე.

კოფა. სარწყულით ვიცოდით ფიჭვი თუნგი. მარჯვე ხეს ავარჩევდით, ერთ შტოს დაუტოვებდით ტუჩითვის, აქით სახელეს გაუყეთებდით, შუა დიდი ტუჩი ქონდა. ქვეშიდან გამოვტეხამდით ჩულუხით, მერე ტუჩებს ბურღით გამოვხერტავდით და საამური სარწყული იყო.

ვარია. უმაღ ვიცოდით სადღობელი თიხის, მერე მოვიღეთ ხი ვარია და ამითი ვიცით დღობა.

ტაბაკი, გურგვალი ხი დიდი ჯამი რო იქნება, იმას ტაბაკს ვეტყვი, ცოტა მომცროს თეფში ქვია, პატარას ჯამი ეთქმის. ცაცხვი, თხმელა, ლეკი და თელა სულ ვარგია ჯამებათ. ამებს სულ ხოწით ამოვკრით. ჯერ დავავარებთ და მერე ამოვხოწავთ ხოწით ლამაზათ, მერე გამოვხარშავთ. დუღრით და ვხმარობთ რათვინაც გვინდა. ამი გამკეთებელს მეჯამეს უძახით. ზოგი ხოწი ცოტა ფართოა, იმას კოწი ქვია, სალოკიც ეთქმის.

ხელიან ჯამს კვატუში ქვია ლებში და სხვაგან, ქვეშინას ჩვენ უძახით გლოლაში. კარგია არყის და სხალის ხე. ჯერ ცულით გამოაკობიტებენ, დააგვარალებენ და კოზით ამოხოწავენ.

ქვიშინას რძი საწველათ ვხმარობთ, ჯამებს — საჭმელითვის, ტაბაკს და თეფშებს — ხორცი გასამზარეულებლათ.

### ხის ქარქის ჭურჭელი

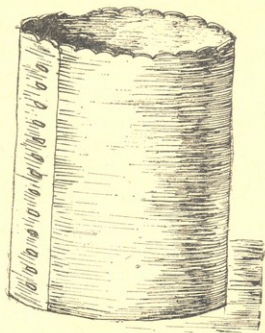
მთხრ. ვანო იოსების ძე მეტრეველი, 79 წ. (სოფ. უწერა).

ბოყვი (მატყლის ჭურჭელი) ვიცით თელის, ცაცხვის და მუნავი ქერქის. ნატყავებით გარეთ უზნათ, პირს მოვრგოლავთ და ტყეცით ჩავაკერებდით გვერდს და ფსკერსაც ქერქისას გამოუყეთებდით და თავს ტყეცით ვადაუწნავდით, რომ არ გადაშლილიყო თავი და ჭურჭლათ ვხმარობდით<sup>2</sup>.

ალატარი იმას ქვია, რომ ცაცხვი ქერქს წვრილ კეტებზე დავაკრავთ შოლტივით, რომ არ მოიდრიკოს და სამშრალობელათ ვიცით პურის; ოჯინჯალზე შევედგამთ ამით ხორბალს, ამის გამოისობით საალატრო ქვია ოჯინჯალს.

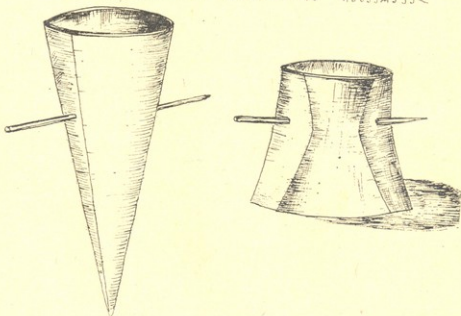
<sup>2</sup> შეგვარებს ბოყვის ჩანახატან მიწერილი აქვს: „ბოყვი — მუნავის ქერქი ან ცაცხვის მოდრეკილი. ფსკერი ქერქისაა, ტყეცით ჩაკარჯული, ორი ნაპირი ტყეცით ჩაკერებული, ჩაკარჯული. თავი რომ არ წაეშალოს, გადაუოლებული აქვს ტყეცის გვირგვინი“.

სომეხა (სის ქვეჩის)



სურ. 129

სის ქვეჩის მგებანი სომეხა ბაღის ჩანსაჲთაჲდ



სურ. 130

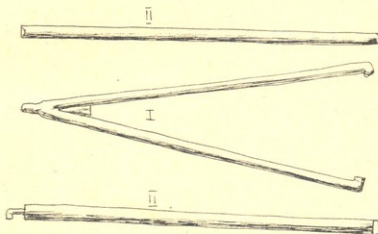


მთხრობლები: რუხო თაზოს ძე რეხვიაშვილი, 79 წ. კიმოთე გიორგის ძე რეხვიაშვილი, 75 წ. (სოფ. კიორა).

სახრის (წკნელის) დაწნული ჭურჭელი. ძარი. ფთხილი [თხილის]<sup>3</sup> სახრეს მოვჭრით, წვაჰკნობთ ცოტას და დავალობთ წყალში და მოვწნავთ ფსკერს დედოზე. დედოს ამას ვეტყვით: **ორბოძალი ზე** რომ იქნება, იმას გამოვჭრით, ნაპირებზე ჩაუმატებთ იქით-აქეთ თითო ხარს; ვარეწანას უძახით ნაპირი ხარს. მერე ჩაუსმევთ ხარებს ცერზე ამ ნალობავში და აგყვებით და მოუწნავთ გვერდებს, მერე მოვავლებთ გვირგვინს. მოვწნავთ დიდი გობივით. ამას ეხმარობთ ზამთარში ქართოფის ჩასაყრელათ, ბზეს ჩავყრით და იმაში ჩავაწყობთ მერე-ზოგი იმხელაა, რომ 80 ფუთი ჩადის. უბეღლო კაცი ქერი ჩასაყრელადაც ხმარობს, შეგოზავს ნეხვით და მიწით ვარედან და ისე.

ხვირი. ესეც ამისავით იწვნება დედოზე და მერე გვერდებს ამოუწნავთ. ხვირი პატარაა, სხვაფრით ძარივით არი დაწნული. დედოსა და ორ ვარეწანას გამოიყენებენ ფსკერისათვის და მოწნავენ მოღრმალ სახის ხვირს და დიდ ძარს. ამითი, მარხილზე რომ შევდგამთ, პატივი გავაქ ყანაში. სანახევზე მიუყენებთ მარხილს ხვირით და მერულით<sup>4</sup> ავიღებთ და ჩავყრით იმაში, გავიტანთ ყანაში, ფწკარზე გავყვებით და მოვწნებავთ. გაზაფხულზე მოუშლით და დავხნავთ.

I დედო ხვირის II ტაკუნაევაი



სურ. 131

მოწნული ვიცი: საბუღარი ქათმის, გოდორივითაა: გოდორი, ბზი საზი-დავი, ზურგზე მოსაკიდებელი. ჩელტი, შალის მოსათელავი, სწორია ფიცარი-

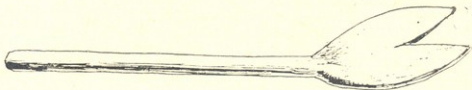
<sup>3</sup> სიტუა ჩამატებული და ფრჩხილებში ჩასმულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

<sup>4</sup> [სიტუა] „მერული“ [იხმარება]: კიორა[ში], დეპ[ში], გლოლქ[ში]; „მელული“ — ქველ[ში], წედის[ში] (6. რ.).

ვით; საკალმახო გოდორი, თავჩაბრუნებულია. ლაშტი ბოტანი<sup>5</sup> კარგბათ ვიცით, დვლერპით მივაბამთ. საკოზე გურგვალი მოწნული ვიცოდით, პატარა<sup>6</sup> კარგბათ ვაუკეთებდით და ჩაფალაგებდით კოვზებს, ჩოგანს, წენის ამოსაღებს და სხვა<sup>7</sup> ქაფის მოსახდელს, ჩანგალს, ხორცი ამოსაღებს; ხის სამარილეს და ლაფენას, ფიფინი მოხარებს; ხელხვირა — ნაფალავის ან მიწის მოსატანათ, ორი კაცი აწევს.

ტყეჩისაგან დაწნული ჭურჭელი. გიდილი საზურგულე ვიცით. მთაში და ყანაში ამით პური მიგვაქ, ხარჯი<sup>8</sup> წასაღები ეს ვიცით. მოვჭრით ფთხელი სახ-

## ხის მკრული



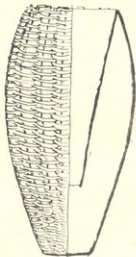
სურ. 132

### სახევე ბოდოკი



სურ. 133

### საკალმახო ბოდოკა თხვჩაკუნეკული



სურ. 134

<sup>5</sup> [სიტყვა] „ბოტანი“ [იხმარება]: ჰიორა[ში], ლებ[ში], გლოლა[ში]; „ბორტანი — მკე-  
დ[ში], წედის[ში] (ნ. რ.).

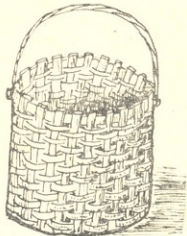
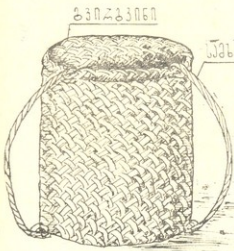
<sup>6</sup> ხარჯს უწოდებენ დღიურ საზრდოს, პერიც შედის და შექამადიც მის შინაარსში: „რით  
ვიმუშაო, ხარჯი არ მაქ“, ასე იტყვიან ხოლმე (ნ. რ.).



რეს, გავტყეცამო; ტაეცს გავგულავო, გაგულვას ვეტყვიო. გატყეციო ტყეცეც  
 იგულუბა (იყოფა) შუა. გარეთა ნაწილს ვხმარობთ და შიგნი ნაგულარს ვაძლავ  
 ვაგდებთ. გავგულვა არ უნდა ხოლოთ ტყეჩებს, რომლებიც მოიყეცება, ისე  
 მოიდრიკება, ცერზე დგას. მოვავლებთ გვირგვინს ჩაჭარჭულათ, რომ დავ-  
 წნამო.

სასუკველე გიღლიკი

კალაქა



სურ. 135

სურ. 136

კალათები დაწვნა ვიცით. ტაეჩი ხელს გაუყეუებთ და წასალებ-წამოსალებ-  
 ბათ ვხმარობთ რაიმესი.

შერაგული არ ვიცით, რა არი. ეს კია, შერაგულს ჩვენ რაიმე შემოლო-  
 ბილზე ვიტყვიო — „ბოტანი შერაგულია“.

სასმისები

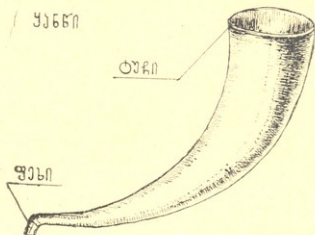
მთხრ. ვანო იოსების ძე მეტრეველი, 79 წ. (სოფ. უწერა).

სასმისები ვიცოდით ხისაც და [სხვა მასალისაც].

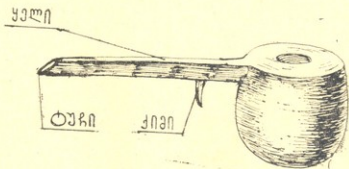
[რკულა]. რკულას მთელი ხიდან გამოვჭრით, ლეკის ხისას და მერე ხა-  
 რატულით ამოვგობავდით. ხარატული — თავმოკაული პირუტყა აქ რკინას და  
 იმას უძახით. სათალი პირი ერთოფ ჭრის და მარჯვეა ამითანებში. რკულათი  
 ღვინი დალევას ქვე კი არაფერი ჯობია, სულ რიკრიკით ჩადის ყელში. ვისაც  
 გაეხარდებოდა, ვერცხლით მოაქედებდა შნოთვინ.

კათხა. კათხას ჭერ გამოვავაპიტებდით და მერე სახარატოში (მბრუნავ  
 ჩალხს სახარატოს ვეტყვიო) ააბრუნებდენ ბორბალს, დაიჭერდენ ხოწს და  
 იმითი წმენდენ. შეუძერებოდა, შიგნი გულს გამოჭრიდა, გარეთ რითიმე გაფ-  
 ხეკდენ. არაყითვინ პატარა კათხები ვიცოდით და ღვინითვინ — ღიდები.

ყანწები. ყანწს მეყანწეები აკეთებენ, ჯიხვი და ხარი რქისა, რომ მონათ-  
შვენ, ნუნა წამოვარდება. მერე ამოთლიდენ ხოწით, მკრელი დანით დიფხე-  
დენ, ფეხს მოუღრეკამდენ ხელის მოსაკიდებლად და მზათ იყო ~~მეყანწე~~  
რებს ასი ყანწი მაინც გვექნებოდა. ზოგში 5 ჩარეკა ჩადიოდნენ ~~მეყანწე~~  
დაულემდით და გადულოცამდით.



კულა



სურ. 137

მიწის თასები მოქონდათ გასაყიდელი და იმითიც ვიცოდით ღვინი სმა.  
მწარე კვახი რომაა, იმისი რკულაც ვიცოდით. მიწი რკულეზიც მოდიოდა  
იმერეთიდან.

ბადიას ვეტყოდით, ვერცხლი საღვინე იყო ტაფავით.  
ხარიოშს ჩვენ დიდი სასმისი რომ იქნება, იმას ვეტყვით.

## ლექსები

### მეთუნეობა

მთბრ. ნიკო ჯობონელიძე, 70 წ. (სოფ. საირმე<sup>1</sup>, 12 VIII. 1935 წ.).

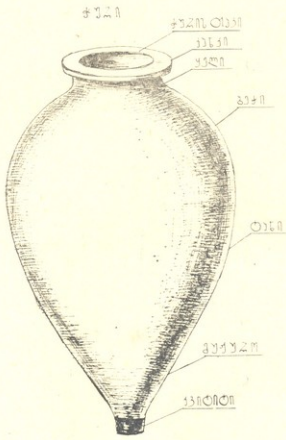
შვა აპრილიდან შეეღურჩევთ დროს, როცა მთავარე გამოიცვლება და შვი-  
დი დღის მთვარე დადგება, მოვთხრით პატარა მიწას და მოვიტანთ სახლში.  
მერე მოწმენდილში დავიწყებთ მიწის ზიდვას და შეურევთ შვიდი დღის მთვა-  
რეზე მოტანილ მიწას. ამას დამთვარვას ვეტყვით. მიწას ვეზიდებით კახორადან  
(პატარა მალღობი, ერთი კილომეტრის მანძილზე მოსახლეობიდან საირმის  
სამხრეთით).

მეჭურჭლეს კარგა მოზრდილი პალატი უნდა ქონდეს, რომ მუშაობა გა-  
მართოს და ნამუშევარიც დატვიოს. პალატაში ერთ მხარეზე გვაქ მოწყობილი  
სამიწე და საზელი ჭერი. საზელი ჭერი მოდგმული აქ სამიწეს. სამიწეზე, სა-  
ნამ მიწის ზელვას შეუღებოდეთ, [იმდენ] წყალს ვაჩქეფებთ, რამდენსაც  
მოიხთენს, რომ მიწა არც გახმეს და არც გატალახდეს. საჭურჭლე მიწა მორუ-  
ხვოა, წებოიანია; ჩვენ ამას აყალო მიწას ვეტყვით; მიწის ზელას რომ შეუღ-  
გებით, თან უნდა გვექონდეს რიონის სილა. ზელის დროს სილას ვაზავებთ მი-  
წაში. გავყრით ჭერზე მიწას, ორი-სამი კაცი დავდგებით ჭერზე და ვზელთ.  
ოთხჯელ მოვქუსლავთ, ავჭრით, თავს მოვუყრით და ისევ გავშლით ჭერზე.  
კიდევ მოვქუსლავთ ოთხჯელ და ასე სამჯელ გავიმეორებთ; მეოთხეთ გავყრით  
ჭერზე სილას და მიწას გავშლით ამ სილაზე. მოვქუსლავთ ოთხჯელ ამ მეო-  
თხედ და ეს უკანასკნელი იქნება. მერე ავჭრით და ნაწილ-ნაწილათ გავიტანთ  
სახელავზე და გამოვხელავთ. გავაკეთებთ გურგუსალებს. მოემართავთ მორგვს  
და ამაზე კვიტიტს გავაკეთებთ. ასეთ მოვიწყებთ საჭურებს. ორი დღე უნდა,  
რომ კვიტიტი შექკენს. მესამე დღეს კვიტიტს გურგუსალას მოვაცოლებთ და  
დავიწყებთ ჭურის ტანის აყვანას. მაშინთავე ბინიკებს გავაკეთებთ და მორგვი-  
დან მოწყებულ ჭურს ჩავსვამთ ბინიკებში. თან გურგუსალებს ვაკეთებთ, თან  
შემოვქნით მოწყებულ ჭურზე გურგუსალებს. დღეში ჭური გაიზდება ტკა-  
ველ-ნახევარი. მეტი არც შეიძლება, სიმაგრე რომ ექნეს და არ ჩაინგვრეს.  
როცა მივაწევთ ბეჭს, ყელისაკენ შევაფიწროვებთ. დიდ ჭურს იმ ზომამზე  
შევაქნით ყელს, კაცი რომ ჩავიდეს. ყელი ორ დღეს გვაქ განერებული და  
თავზე ნოშოს ვადებთ, რომ არ გახმეს. მესამე დღეს თავს დავადგამთ და მაშინ  
ჭური მოთავებულია. კეთების დროს თვალში ვასწორებთ. ერთი გურგუსალის

<sup>1</sup> ცნობები მეჭურჭლეობის შესახებ სოფ. საირმეში ჩაწერილი აბელ კიკვიძის მიერ (იხ. „მასალები“, ტ. I, მწვმო რაჭა, გვ. 325).



ამოქნის შემდეგ ვასწორებთ თითით. დიდ ჭურს წინში ექვსი გურგუსალა უნდა, რომ გრულია თავებმა პირი მიითქვან, პატარა ჭურს (ქვევრს) — შარქანქალი როცა გრულია გურგუსალა პირს მიითქვამს და თითით შემდეგ ვასწორებთ გვაქ, მოვლდებით და შიგნი და გარეთ სავარცხლით გამოვგვრიტავთ. როცა თავს გაუკეთებთ, ავიღებთ ლამაზათ გათლილ ცაცხვის ჯოხს და დავკრავთ ჩქარ-ჩქარა, ცალი ხელი ამოდებული გვაქ ჭურის თავის ქვეშ და ცალი ხელით ურტყამთ ამ სატყეველას. ასეთ მოვათავებთ და მოვალამაზებთ ჭურს.



სურ. 138

ბინიკს დატნეული აქ ქერქი — ყავრის პატარა ნაქერი, რომ თითონ ბინიკი არ შევარდეს ჭურშში.

ხალამს ასეთ ვაკეთებთ: ავიღებთ ერთ გურგუსალა მიწას და პურივით გავაპტყელებთ. მორგვზე სილას დავაყრით და ზე დავადებთ გაპტყელებულ მიწას. შემოვატრუალებთ მორგვს და ცალი ხელით კანჭს ვუკეთებთ და მერე დავიწყებთ გურგუსალის დაკვრას. ცალი ხელი გურგუსალას რომ გარეთ აქვს მიდებული, ერთი მხრით ატრუალებს მორგვს გურგუსალიანა და მერე საწინააღმდეგო მხარეზე, შიგნი, ხელს მიყავს და აქნის გურგუსალას; გურგუსალა ამნაირად პტყელებდა და ტანათ კეთდება. სანამდე ტანი არ მოთავდება (ყე-



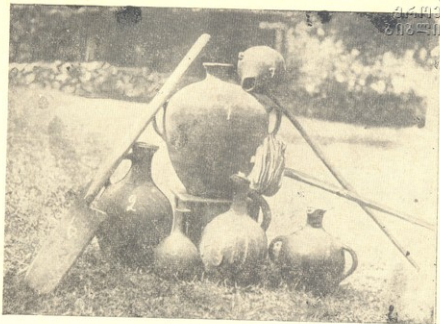


ლამდე), ტანს თან შიგნი ვალამაზებთ და თანც ახალ გურგუსალას შევაქნით, როცა მოვათავებთ ტანს, ხის დანით გავთლით და დავასავარცხლებთ. ეგრევე უნდა სათონეს ფარგლით შემოვხაზავთ სწორ მიწაზე, დავაყრით სურსათსა



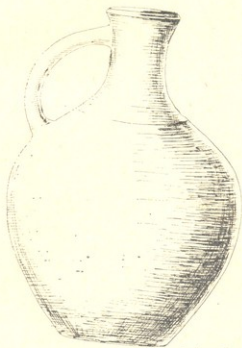
სურ. 139 გამოსაწევი კურბი





სურ. 141 სალინე კერპელი

4290



სურ. 142

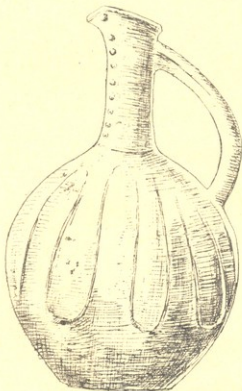
51021



ცალკე გძელ სკამებზე დალაგებული იმიტომ, რომ ამით კვიტიტები არა  
აქვთ, რომ ვერ დაეკავოთ.

კურს ორთვე-ნახევარი კირდება, რომ გახმეს. ხალამი, დორა, დოჭი და  
სხვა წვრილი ჭურჭელი ერთ თვეში ხმება. მიტომია, რომ ჯერ ჭურჭელს ვაკე-  
თებთ, მერე -- თონეს, დორებს, დოჭებს, ქოთნებს, კაცებს, ნიტრებს, ჭინ-  
კილებს.

10 11 11



სურ. 143

შუა მარიობისთვიდან ქურა უნდა შევამზადოთ და ჭურჭელი გამოვწ-  
ვათ. მაისიდან რომ მიწის ზელას დავიწყებთ, სანამ გამოწვაზე საქმე მიდ-  
გებოდეს, ჭურჭლის კეთებას ვათავებთ შუა კვირიკობისთვემდე. მერე თან  
შეშას ვიმარაგებთ და ქურას ვამზადებთ, თან ჩვენ ნამზადს ვაკვირდებით:  
ფუჩხილავთ, ვტყობილობთ გამხმარია თუ არა. ხმობის პირველი ნიშანი ფე-  
რია. თუ გათეთრდა ჭურჭელი, მაშინ მეტი მოხვლია და ეს აღარ ვარგა, ქურა-  
ში დასკდება. სითეთრე ცოტათი უნდა გადაკრავდეს, უფრო მორუხვო უნდა  
იყოს. დაფრჩხილვის დროს ფრჩხილი არც უნდა ივსებოდეს მიწით და არც  
უნდა იფხუქებოდეს კედელი. მაშინაა ქური ზომავზე ხმელი.

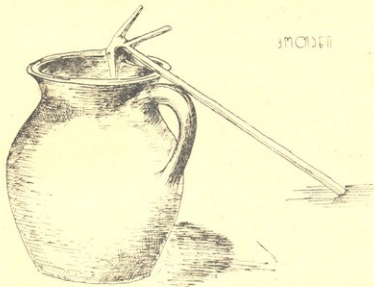
ქვის პალატაში, სადაც კურპელი და კურები გვიდგას გასახმობეთ, სიციხეში  
 ბევრი არ უნდა შედიოდეს.

იარალი: მიწის სათბრელი წალკატი, ბარი, თოხი, „ლაფატკა“.

სახელავი სკამლოგინს წარმოადგენს, სქელი ფიცარია, სიგრძით — 1,5 მ,  
 სიფართით — 4 სმ, დგას 30 სმ სიმაღლეზე.

ქეტი

სის ქეტი



სურ. 144

ხის მორგვი. აქვს თავი და ფეხი. თავი გათლილი რგვალი ფიცარია, შუაში ფოსო აქვს. ფეხს შუაში გუგულა აქვს და მორგვის ფოსო მასში. მორგვს აკეთებს ღურგალი.

სავარცხალი ყავრის ოთხკუთხი ფირფიტაა. კიდურებზე აქვ ნახპები (ტენილი ხაზების შემაერთებელი წერტილები). ნახპები მახვილდება და კეთდება ყავრის გადანაპერზე სოველი ჩვრით. ხატკეცი რგვალხელიანი ცაცხვის ოთხკუთხი სქელი დაფაა. ხის დანა გათლილია იფნის ან აკაციის ხისაგან.

ქურა, ჭურჭლის გამოწვა, ქურა წარმოადგენს თეთრი ალიზით შეხელების ქვისა და ავურის რვეალ ნაშენს. სიგრძე 3 მ აქვს, სიგანეც — 3 მ, სიმაღლე — 3 მ, კედლის სისქე — 70 სმ.

ქურა იხურება გულბანდით (წრისებური თალი). გულბანდი, ხელოსანის თქმით, უკეთებით დაწარალებული ჭურის კედლიდან. ქურა დახურული ყავრით, წინ, შუაზე აქვს შესავალი, რომელიც გამოსაწვავი ჭურჭლით ამოტყვის შემდეგ ამოიღესება და დაუქმდება. შესავლის ორმხრივ არის ორ-ორი კვადრატისებრი კარი. ეს ოთხი პატარა კარი ცეცხლის მისანთებია. იქ, სადაც კედელი გულბანდით გადადის, ქურას აქვს ოთხი საპაერო ოთხკუთხი ჭრილი. ამ ჭრილებს ჭუყებს ეძახიან. წინ ქურას აქვს დერეფანი ღობით გარშემოვლებული, სადაც ჭურჭლის წვის დროს ხელოსანი მოძრაობს. ასეთ ქურაში გამოიწვის 10 დიდი ჭური, 40 ქვეერი და 150 თავამდე უფრო პატარა ჭურჭელი.

[თუ] როგორ იწყება გამოწვა, ვალაპარაკოთ ისევ ხელოსანი: «ქურაში მუქუროთი დაედგმის ჭურები ქვაზე, ჭურების თავზე — ქვეერები, ქვეერების თავზე — უფროს-უნცროსობით დანარჩენი ჭურჭლები და გამოიტენება ქურა თავამდე. ჭურებს შუა ჩარექ-ნახევარი ცარიელი ადგილი რჩება ცეცხლის შესაწვავათ. შესავალს ამოვანებებთ ქვით და ამოვლესავთ ალიზით. მიუჭდებათ დერეფნიდან და ოთხივე კარებიდან მიუნთებთ ფუტუროს (დამპალი და გამომშრალი ხე). ათი დღის განმავლობაში უნთებთ ფუტუროს. ფუტურო თუა, თან ჭურჭელი ეგუება და თან, თუ გახმობა აკლია ჭურჭელს, გამოაშუშებს. ფუტუროს ჩხოლვის დროს ჭუყები ამოვსებულია. მერე უფრო ეუკლებთ ფუტუროს და ეუმბატებთ ხმელ ხორის შეშას. ჭუყებს ვესნით. ჯერ გარეთ რომ კედლები გახურდეს, თანათანობით ვწვეთ შეშას კარებში და მერე, ასეთ ანთებული შეშა კიდევ უნდა გავიდეს ჭურებს შუა და ძირს უნდა მოიფინოს ნაყვერცხალი. ჭურებს ამ დროს რომ გახედავ, ელავს და წითლად ღვირღვილებს.

სამ დღე და ღამეში გამოუნელებელი ცეცხლით ჭურები და ყველა ჭურჭელი გამოიწვება. ერთი კაცი გამოუსვლელად უნდა იდგეს და ხედავდეს ქურას, ჯერ ფუტუროს ჩხოლვის და მერე ცეცხლის ნთების დროს.

გამოწვა ჯერ შეშის ხარჯით გვაქვს გამოანგარიშებული. ექვსი ურემი ფუტუროს უნდა და ათი ურემი რცხემლის მძლავრი შეშა.

როცა ჭურჭელი წვას ათავეებს, თუ გვინდა, რომ შევიტყოთ გამომწვარია თუ არა, კარებებიდან უნდა გავხედოთ: ჭურები ერთმანეთს დაუწყებს ნაშირ-შხლების სროლას და მუქუროსაკენ სილურჯის ფერი გადაკრავთ. ამ დროს საქმე გათავებულა, ჭურჭელი გამომწვარია და ცეცხლს აღარ უნთებთ.

სამ დღეს შიგნი გაცივდება ქურა. კარებს ამოვანგრევთ. ჯერ წვრილ ჭურჭელს გადმოვალავებთ, მერე ქვეერებს და მერე ჭურებს ავიღებთ.

ჭურებს ურემებზე ვამარებთ ღვლეპით. ბაწარი არ შეიძლება. ბაწარს ჭრის ჭურჭელი. დიდი ჭური ორი დაეტევა ურემზე, ქვეერი — ოთხი. წვრილ ჭურჭელს ძარებში ვდებთ და ისე მიგვაქვს რაჭა-ლეჩხუმში და სვანეთში. მოსავალზე ვყიდით, შეგვხვდება, ფულზე ვყიდით. ზევნი ჭურისგან და არც დორისაგან ღვინო არ შეიძლება წახდეს, ღვინოს ხელი მიეცეს; არც წყლისაგან აყროლდება ჭურჭელი, მიტომ, რომ სილას ურევით საჭურჭლე მიწას.



ჩვენს სოფელში ჭურჭელს შეამხანაგებით აკეთებს ორი-სამი კაცი. შავ სა-  
მუშაოზე ქალები და ბავშვები გვეხმარებიან. ყველა ამხანაგობას ერთნაირი ხე-  
იერი არა აქვს. ზოგი ნაქებია, კარგათ გამოყავს ჭურჭელი. მართო ამ საქმეს  
არა ვრჩებით, მიწასაც ვმუშაობთ, როგორც ჩვენ, გლეხაკები, ყველაფერს ვი-  
საჭიროა, ვოჯახობთ. ასე ყოფილა თავიდან. დიდებთან ერთად პატარებიც მუ-  
შაობენ და ეჩვევიან ხელობას. ჯაფა დიდი საჭირო და თანაც კარგი თვალი  
უნდა.

მთხრ. ასკალონ ეპიფანეს ძე ჩანკვეტაძე, 45 წ. (სოფ ზუბი).

მთელ ლეჩხუმში არსად არ ვარგულობს საქურჭლეთ მიწა. ჩვენ მეტგანა  
ვიცოდით, ახლაც ვიცით, თიხის ჭურჭელი. ამის თიხას საჭურვე მიწას ვეტყვი-  
თ. მთელ ლეჩხუმს, ძველიდან მოყოლებული, აქედან ვუმარაგებდით ჭურჭელს,  
აქვეა, სოფელთან ნახევარ ვერსზე. წითელი ფერისაა. წყალი ვერ გოუღის,  
გინდა ამიელე წვიმაში, გინდა გვალვაში. უბირი მიწაა, არ ირყევა (არ იმე-  
წყრება). ამას ახლო მიწასაც ვეტყვი, თავისაბან მიწას ვინ აყალოს ეტყვის  
და ვინ თეთრ მიწას. თეთრი მიწა ისე საქურჭლეთ არ ვარგა, შეკოწიწება არა  
აქვს ისეთი.

ჩვენში საჭურვე მიწის დიდი მარაგია. ვაკეთებთ ზაფხულში, თბილ ამ-  
ინდში. მოგვაქვს ხარ-ურმით. იმ ადგილს ჭურწათხარას ვეძახით. ამ მიწას რომ  
გადატეხამ, ლამაზ პირში ჩაღვება ნატეხი. ამით შეატყობ რომ კარგა საქო-  
თნე. შეტყობილება, ესაა საქმარისი. დავყრი თ საზელ ჭერზე, გაურავთ 1/4  
ქვიშას, დავალობთ გვარიანათ წყლით და შევადლებთ ფეხით და ვზელო.  
როცა გათქვიფება სილა და მიწა ისე, რომ სილა არ ჩანს მეტი, ამის მერე ვი-  
წყებთ აბრუნებითი ზელას. ამას ვეტყვი, როცა ნიჩბით ქვედა პირს ზეით  
მოუქცევთ და ასეთ გადაბრუნებას უშერებით შეიღებ. თან ზელისას ფეხის  
ქუსლით ვეძებთ ქვა ან კენჭი არ შეყვეს, თორემ მერე დააზიანებს ნაკეთს. რომ  
შევატყობთ მოზელას, მერე გამორგვალვებს ვიწყებთ მაჯის სიმსხოთ და ისე  
ერთი ტკაველის სიგრძის ნამრგვალვებს ავიღებთ, წინ გვიდგია ჭურჭლით წმინ-  
და წყალი (ნალამური არ შეიძლება, სუნს მიცემს ჭურჭელს), გვაქვს ყვარის  
ჯონი, ფთყელი ფრფიტავით, სავარცხელს ვეტყვი, ამას უსობთ გვერდებზე  
ირიბი ნაპირით, რომ სწორი გვერდი ამიყვანოს. ხელით ვასველებთ მალ-მალე,  
არ მიეწებოს.

როცა ჭურჭლის გაკეთებას შეუდგებით, მოწყებას ვებტყვი. გვაქვს სა-  
ბრიალა მოწყობილი. ეს თავისუფლათ ტრიალებს ხის პალოზე (ხელით ვატრია-  
ლებთ). ამაზე მოიწყებენ ასე: ჯერ გამოათყელებენ ფსკერს, მოაყრიან ქვი-  
შას, სილიან გვერდით დადებენ საბრიალაზე; მერე, რომ რგვალი გამევიდეს  
ფსკერი, თითს კანჭით ან გათლილი ჯოხს დანის წვერით დაუდებენ გადაკი-  
დზე, დაბრუნებენ და მოხაზობით რგვალი გამოვა. იმაზე პატარა ბაგეს გაუ-  
კეთებენ და შიგნითგან თითის გაყვანით, ფსკერზე მოაქნიან რგვალ მიწას. თან-  
დათან ვამალლებთ და მივცემთ სახეს. მერე, აღებისას, იგივე დანი წვერით შე-  
მოგვრით ფსკერს დაწებებულს, ვიღებთ და გასაშრობათ ვდგამთ. ვაშრობთ  
ჩრდილში, სადაც არ უჭრის და მზე არ უდგია. როცა კარგათ გამოშრება, მზა  
ჭურჭელს შევაწყობთ ქურაში და ხუთი დღე-ღამე ვწვამთ.

ქურა ამოშენებულია მიწაში. ქვეშ სამი თვალი შემის საწყობი აქვს. როცა

ჰურპელს ჩავალაგებთ, ამოუკავებთ კარს ქვით და ტალახით და 5 დღე-ღამე  
 მარტო ფეჟო შეშით (დამპალი ბიხეები) ვუხრჩოლებთ კვამლს სინესტის, გამწვან  
 საშრობათ, რომ კარგათ გამოშრეს გული. მერე შეუნთებთ ალის ცეცხლს, რომელიც  
 რაში მანემ, სანემ ნაკვერცხლის ფერი არ გახდება ჰურპელეულობა. დავაჭრობთ  
 ცეცხლს, გაცივდება, გავარღვევთ კარს და გემევიღებთ. თუ სოველი მიტკლით  
 კარგა შემოალამაზე, პირი პრიალა ექნება, მარა ყველა ჰურპლისთვის ეს არ  
 ვარგა. ხელში რომ არ ისრიალოს, ხელს ხელგრებილისას უკეთებთ ჩაფებს,  
 კოკებს და რაც გვინდა ხელიანი, იმას.  
 რამდენი რამეა ოჯახში საჭირო, რომელი რისთვის, რომელი რისთვის;  
 ეხმარობთ ჰურპელს, რომელს ვეტყვოდით:



სურ.145 თიხის ჰურპლის კეთება, სოფ. საირმე

ხალამს მუცლიანი არი, მწნის და ყველისთვის ვიცით; დერგს, პატარა  
 ჰურივითაა, ხალამივით დიდი მუცელი არა აქ. სხვაფრათ ორივე ერთია —  
 დერგი და ხალამი.

ლენისთვის ვიცით ჰურები. ჰურზე პატარას ვეტყვით ჰვეერს, იმაზე პა-





ტარას — ყვიბარს, იმაზე პატარა ქოცოა. ესენი ერთი „პლანის“ არის, ყვიბარი  
 ორდორაიანია, ქვევრი იქნება, ასე 4—5 დორა. ქოცოში ჩადის 2 ჩაფი.  
 ჩაფს [ვხმარობთ] საწყლეთ, ხელიანია, კოკახაც ეტყვიან ამას, საწყლეთა.

დორა დიდი, ორხელიანი ჩაფია, 24 კვარტი ჩადის. დოქები ვიცი ხელიანი,  
 საღვინეთ ოჯახში. დიდი თუა, გოჯაურს ვეტყვით, პატარას — ნიტრას. ქოთნები  
 ვიცი თ ყურბანები, სალობივეთ და სხვა რამეზე. სურა მაღალყელიანი, უხელო  
 დოქია, ლამაზია. ტალიკი იყო (თონის) მიწისფერი ჭურჭელი, ფართე საინივით.

კეცია ვიცოდით კიდე მიწის, პურის საცხობათ. სასაფურე ქილა, სამაწუნე,  
 მარა ეს ახლა შემოვიდა იმერეთიდან. მიწის კულაც იცოდენ ძველათ. ისეთი  
 „პლანის“ იყო, ხის რთა. მანიკა იყო დოქი, ღვინი საწყავათაც ვიცოდით, ორ  
 კვარტიანი იყო.

## დაწნული ჭურჭელი

სოფ. ლ უ ხ მ ა ნ ი

ტყეჩისა და ხის ქერქის ჭურჭელი. ტყეჩის ვიცი სალასტო, კალათი ბეჭზე  
 შესადგმელი. სიმინდის ტარო, პურის თაველი, ღომის თაველი და ჭადი ამითი  
 მიგვაქ-მოგვაქ. ჩამავალია ორ ფუთამდე, რომელი დიდიია, რომელი პატარა.

ვიცი ხელიანი კარანჩხა, კალათიც ეთქმის. ყანაში ამით მიგვაქ სადელი  
 და [კიდევ სხვა] რამეში ვხმარობთ.

კარანჩხა და სალასტოს კეთება ყველამ ვიცი, თხილის ტყეჩი და მუხის  
 სქელი ტყეჩი უნდა. ცერზე რომაა, ის მუხის ტყეჩია, ლანჩას ვეტყვით. ჯერ  
 ლანჩას დავაგებთ და დავწნავთ ძირათ, მერე მოუკეცამთ ბაგეებივით კედლებს  
 და იმას თხილის თხელი ტყეჩით მოვწნავთ. კედლები თავზე რგოლს შემოვ-  
 დებთ გულიანუმო, გირგალს ვეტყვით. ამაზე დავახვევთ ტყეჩს და გაუკეთ-  
 დება გრებილი. მერე ხელი მოსაკიდებელსაც გაუკეთებთ, სახელურს. ასე და-  
 ფწნილი ვიცი გიდელი, ყურძენი საკრეფი. თავში ბაწარს მოვაბამთ და იმაში  
 კაუქს გაუკეთებდით, ღვანღვალს ვეტყვობთ.

ხის ქერქის ბოყვი ვიცი, წიფხას უძახით პატარა, მორჩილი რომ იქ-  
 ნება, დიდს აფრას ვეტყვით. გლახა ქლიავი რომ იქნება, შიგ კურკა რომ არა  
 აქ, დამკნარივით არაა? იმაზე ვიტყვით ბოყვიანო. ხე რომ ლომპარაიანია, შემო-  
 ესერამთ გარშემო, მერე — ცერზე და ივაცლით ქერქს და მისას ბოყვს გა-  
 ვაკეთებთ. ნაპირს და ფსკერს ტყეჩით ამოუფწნავთ, ფსკერიც ქერქის იქნება.  
 კარგია ცაცხვის და ბალის ქერქი. ბალის ბზინდის პარკს ვიკეთებდით და სა-  
 კმლის წასაღებათ წელზე დევიკიდებდით ჩინათვით.

ჩეჩო. ხის ქერქისაგან ვაკეთებთ, მოგრძოა კუბოსავით და ქვეშ  
 ტყეცითა გამოლობილი. ამაში შეედებდით ყველს შესანახად, ახლამოღე-  
 ბულს.

წყენის ჭურჭელი. ძარი ვიცი დაწნული წყენის (სახრის). ვწნავთ სარე-  
 ზე. ჯერ ქერს დაუწნავთ, მერე ბაგეებს აუწნავთ და გაუკეთებთ გირგალს,  
 რომ თავი არ წაეშალოს (წარმოადგენს ღრმა, წაგრძელო წნულს). ამითი მო-  
 გვაქვს სიმინდი, ყურძენი, პურის ან ღომის თაველი.

<sup>2</sup> დედანში მთხრობელი არ არის დასახელებული.



ჩეო თხილის წყენისაგან დაწნული მომცრო ძარია (ხეირი — რაქაში), ჩეო/ იხმარება ნაკელის გასატანათ, ქვის ან სპონტიის მოსატანათ. იტყვიან, რომ ურემზე ან მარზილზე და ისე მოაქვთ მით, რაც სურთ (თუ რაღაც დასწრებულა ფხვიერი, მაგ., პურის მარცვალი, კირი ან სილა, მაშინ ჩეოს ადგილზე იყენებენ ჩაქილეს, იგივე საწნახელია, მხოლოდ პატარა ზომის — 2 მ სიგრძის და 0,5 მ სივანის რგვალი ხის გამოღარული ნაჭერია, თავებში ჩაყენებული აქვს ფიცრები და გამაგრებულია რხმალით. ნ. რ.).

**ძარ-გოდორას** მოვწნით მალალს, რიკლეთ, ზემოთკენ ამყოლ შეიწროთ იყო. ჩალის და თივის მოსატანათ საქონლისათვის მარჯვე იყო.

**ჩათრი საკაცეა** მოწნული ღრმათ, ბაგეებიანი, ორი კაცისათვის ხელსაკვილი აქვს იქით-აქეთ. მოვწნით რგვალი წყენისას.

**ჯოჯობინა, ხელჩელტი.** ორივე საკაცეა, მოწნული ოთხ სარზე, ორი მოკლე და ორიც წაგრძელებული სახელურად.

**ჩელტი ლასტია** შალეების მოსაზელი, ან ზედ რამეს გააფენენ, ან პურის და სიმინდის საშრობად იხმარება, ან ცხენზე შედებენ ქერად.

**საჯამე** მოწნულია გოდორით, რომელი ეკიდა ზეით და სუფთათ ინახავს ნამცხვარს ან ჯამ-ჭურჭელს. რგვალი, მოღობილი იყო, სანე ტყუბი სახრე ქონდა ჩაფწნული, სანე ისე იყო დარჩენილი. კარება ქონდა წინისკენ.

**ხახალი** მოწნულია თეფშივით, რგვალი წყენის, დიდიცაა და პატარაც. ხილისთვის და რაიმე საქიროებისათვის ეხმარობდით.

## ლითონის ჭურჭელი

მთხრ. ასკალონ ეპიფანეს ძე ჩანკვეტაძე, 45 წ. (სოფ. ზუბი).

**სპილენძის** ვიცოდით წუმწუფა (თიხისაც იყო), „ჩინიკივით“ იყო, ორტუჩიანი. პატარა ტუჩით სვამდენ, დიდში ასხამდენ. ჩამხველი იყო 1,5 კვარტის. სპილენძისვე ვიცოდით: ქვაბქოთანა, ხელიც აქვს და ტუჩიც, წყლის ასადღებლათ ეხმარობდით ამას, ქვაბები, ტაშტი, თუნგი ხელიანი, ტაფა, თითბერის „ტაშტი“, თუნჯის ქვაბი და დოქივით ორტუჩიანი მანიკა.

## ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრობლები: მიხა გიორგის ძე ხაბულიანი, 76 წ., ბეკო ივანეს ძე ხაბულიანი, 80 წ. (სოფ. წიფერიჩი).

[კეთდებოდა შემდეგი სასმისები]:

**კათხა.** ღვინის კათხა, რომელი ჩამავალი იყო ერთი ფუთის. კათხა იყო ფეხიანიც და ხელიანიც. არყისთვის ვიცოდით პატარა კათხები. საამური სასმელი იყო!

**კვანჩხი.** ესიც ხის იყო, ხელიანი ჯამი რომ არი, ისეთი იყო. ჩამავალი იყო ერთი ან ნახევარი კვარტის. ამას ორივეს თლიდენ, ცაცხვის, თელას, ლევისას. ჯერ გამოჭრიდენ ნაჯახით, დაავარალებდნენ და მერე ხოწით ამოწმენდამდენ ან ჩულუხით და მარტვა დანით. ხის ყვინჯის კარგი გამოდის. ყვინჯი, ხეს

რომა აქვს გამობერილი კოპიებით, იმას მოაცლიან და მაგარი გამოდის. სასმოსაც ხეობისაგან ვაკეთებდით.

**კულა.** ნივთის ხეს გამოვპრით, ამოვტეხთ ზემოთ, მერე გაუხეხავთ ტუჩს და სულ რიკრიკით გამოდის ღვინო. ზომით რომელი ჩამავალია მერის, რომელი — ნაკლების.

**სარიოში.** დიდი სასმისი რომ იქნება, ჭიქის დიდი „სტაქანი“, იმას ვეტყვით. დიდი კახა, დიდი ჯამიც რომ იქნება, სარიოშია ის.

**ღერწმის ჩამებს** რომ დაუღვევდით, ეს მოყვებოდა, ნიშნულათ სარიობს ჩვენ ამას ვეტყვით. თამადა განაჩენს დაადებდა: ამდენი სულის მოთქმით ესვამო და დაუღვევდა ჯერ თანაშემწეს, ის სხვას დაუღვევდა.

**ჟანწები** ბევრნაირი ვიცოდით. მეყანწე აკეთებდა ჩიხვი და ხარის რქისას. დაკვირვებული კაცი თავათაც გააკეთებს. ჯერ გამოხარშავენ, მერე ნუნას ამოაგდებენ, ამოფხევენ, გაალამაზებენ და, ვისაც შეძლება აქ, მოაჭედვებებს ვერცხლით.

**ჭინჭილა** პატარია, დოქი რომაა ისეთი, ხელიანი. ერთი ჭიქის ჩამავალია. მოქონდათ, ჩვენ არ ვაკეთებთ იმას. კაი ლამაზ კვახსაც გამოასახმარებდენ და კულათაც აკეთებდენ.

## ქვემო სპანეთი

### შედ-მაშედ (ჭურჭლეულობა) ხის ჭურჭელი

[სპანეთში<sup>1</sup> ჭურჭელი] უფრო მეტად ხისაა: კათხნლ (კათხა), ფაკან-ბაკანი<sup>2</sup> (ჯამი), გვებ-გობ (მრგვალი გობი), ჯარ, ჯერ (გრძელი ვარცლი პურის მოსაზელო)<sup>3</sup>.

ყველა ამებს აკეთებდნენ ლახრატლ-ით [სახარატოთი]<sup>4</sup>, რომელიც შედგება ორი მრგვალი ხის ან კიდეც ფიცრებისაგან. ორი ფიცარი ან გათლილი ორი ხე ჩაჭრილია ერთ ადგილას და შიგ ჩაჭედილი აქვს გაბუარ; უკანასკნელს წამახვილებულ წვერზე, შუაში რკინა აქვს ჩასობილი. ერთი გაბუ-ს რკინა მიბჯენილია საჯამე თუ საგობე მასალაზე, მეორე გაბუ-საც წვერში რკინა აქვს და მით მიბჯენილია მრგვალ, ვიწრო ჯოხზე, რომელზედაც აბამენ თოკს; ეს, შუაზე გადებული ჯოხი, აკავშირებს გასაკეთებელ მასალას და მეორე გაბუ-ს. ასე რომ, თოკს რომ აქეთ-იქით გასწევენ, საჯამე ისბჯნი ტრიალებს და მეორე [გაბუ] ამ დროს ხორწ-ით სთლის. მაგრამ სანამ ლახრატლ-ს [სახარატოს] აამუშავებენ, მინამ საჯამეს ან საგობეს ნაჯახით ამოსთლიან და შემდეგ კი ხორწ-ით შეალამაზებენ.

დიდი გობების კეთება არ სცოდნიათ, [ყველაზე] უფრო [დიდი] ალაბი ან ცოტა მეტია; ნანკერი (გობის ძირი) და კარბალ (ირგვლივ), რომლის სიმაღლე ერთ შიბერ-ს [ცილას] აღემატება. გობისათვის საუკეთესო მასალად ცაირა (თელა) მიიჩნეოთ.

ფაკან [ბაკანი] (ჯამი) ამავე ლახრატლ-ით კეთდება, ზომით ხოშა ი ხოხრა (დიდი-პატარა), ეშხუ-კამელ (ერთი მტკაველი) მარტო ნანკერი არის ხოლმე, ეს უკვე დიდი ჯამია. საჯამე მასალა მეტნაწილად ბელყერ, ბელყარ (თხმელა) არის ხოლმე. ფაკან-ი [ბაკანი] იყო და ნაწილობრივ ეხლაც არის ნაყუნ-ის [საჰამალის] ჭურჭელი.

კათხნლ, კათხ. პირველი პატარა, მეორე შედარებით დიდი სასმისია, რომლითაც უყვარდათ არაყის დალევა, რომელიც შემთხვევით თუ ვინმეს აღმოაჩნდება ეხლა. კათხნლ-ს ერთი ჭიშხ (ფეხი) აქვს, სამი თითის დადება სიმალის. შიგნით ღვავნერე (ამოღრუეებულია) ოთხი თითის დადებაზე და შელამაზებულია ხორწ-ით.

ყველაზე უკეთეს საკათხე მასალად გაკრა-ა (ნიგვზის ხეა) [მიჩნეული]<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> შემკრებს, ფ. გარდაღსაქვს, არ ჰყავს დასახლებული მოსახლე.

<sup>2</sup> სიტყვა „ბაკანი“ დედანში ჩამატებულია (აქაც და ქვევითაც) ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

<sup>3</sup> დედანში წერია — „პურის საცხობი“.

<sup>4</sup> სიტყვა „სახარატოთი“ დედანში ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

<sup>5</sup> სიტყვა „მიჩნეული“ ჩაწერილია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ლალიცად (წყლისათვის) იხმარებოდა **ოჯარ, ოხარ (ორძირა)**, მრგვალი, შიგნით ამოთლილი, შეღამაზებული და გვერდებზე აქეთ-იქით თავისივე მასალის ჩაქედილი, შუაში ამობურცული წყლის ჩასასხმელი. ზოგს აქეთ-იქით მიბმული აქვს წირხ (ლელეკი), ზოგს — თოკი, რომლის საშუალებითაც ჩამოიცილებენ და ისე ეზიდებიან წყალს, განსაკუთრებით ყანაში. ოხარი ოთვლებოდა სასურველ ჰურჭლად, განსაკუთრებით, ხგომისათვის (მეფე წყლისათვის).



### დაწნული ძურქმელი

[სვანეთში] ახლაც ხშირად იციან კალათების დაწნა.

**კალათი, ცხიკრლი.** კალათ პატარა კალათი[ა] და ცხიკოლ — გრძელი კალათი. მოსკრიან **შდინჯნდა** (თხილის ჯოხებს) და ცილას ჩამოაცილიან და **ხგსუი** (წედლი) რომ არის, მაშინ დანით და მუხლის საშუალებით გააბობნებენ ოთხად. მეტე ამ ნაპობებს დანისავე საშუალებით უფრო გაათხელებენ, რომ კარგად ანეგვეს (მოიღუნოს). უკვე დასაწნავად გამზადებულ, გათხელებულ [ნაპობებს] ეძახიან ტკიც-ს [ე. ი. ტყეჩს]<sup>6</sup>.

პატარა კალათის დაწნას იწყებენ ნანკერი-დან (ძირიდან). ამისათვის საჭიროა 24 ტკიც: 12 აქეთ, 12 იქით, ჯვარედინად. ძირი რომ მოთავდება, რჩება კარბიჟი (სავევრდე) ტკიც-ები, რომლებიც უინჯური (მოიღუნება) და მრგვალად წნავენ **აშხტი ლიშხტი**: ტკიც-ები, რომლებითაც წნავენ, უნდა იყოს უფრო ვიწრო და თხელი, მათ ეწოდება **ლათხა**. ტკიც-ებს, რომლებიც ძირიდან მოიღუნებიან და რომლებზეც იწყებენ დაწნას, ეწოდება **ლაჯოშ** და უნდა იყოს უფრო ფართო და სქელი. პატარა კალათს თავზე გაუკეთდება უფრო სქელი, მაგარი ტკიც-იდან **კელ** (სახელური).

ცხიკრლ-ის, გრძელი, მომრგვალებული კალათის, დაწნა იწყება თავიდან და არა ნანკერი-დან, როგორც პატარა კალათი[სა]. აიღებენ მომრგვალებულ, დანის საშუალებით გაღამაზებულ თხილის წყნეს, მოღუნავენ და თავებს შეუჟარავენ წვრილი თოკით. ამას ეტყვიან **კვკინ-ს**. კვკინ-ის ქვემოთ, შიგნით და გარეთ ორი ტკიც-ია, რომლებზეც ჯვარედინად დახვეულია მესამე ტკიც-ი სიმაგრისათვის. ასეთ დახვეულს ეძახიან **გურუშ**. სიგრძეზე ცხიკრლ-ს, საშუალო ზომისა[ს], **ლათხა**-დ უნდა 33 ტკიც-ი, სიგანეზე კი **ლაჯიშ**-ად — 37 ტკიც-ი. ცხიკრლ-ს ხელი არა აქვს, მხოლოდ კვკინ-ში (თავში) შეაბამენ თოკს და მისაკენიან იმ ზომაზე, რამდენიც საჭიროა მხარზე ჩამოსაკიდებლად. თუ ცხიკრლ-ს შიგნიდან ტილოთი და ნაღწუნ-ით (ჭვავის ცომით) დააწებებენ, რომ კაკალი არ გასცვივდეს, ის უკვე ცხიკრლ-ი აღარ იქნება. მას ეძახიან **კვიღოლ-ს** და იხმარება ფქვილისათვის, მარცველულისათვის.

**კვიღოლ** არის საზომი, უდრის ორ ფუტს. **ეშხუ ლაჯამ** ერთი [საზომი]<sup>7</sup> კვიღოლ, ე. ი. ორი ფუთი. ლაჯამის (საზომის) ნახევარი იქნება **ლაღაშ**, უკანასკნელის ხგნგხა (ნახევარი) იქნება **ფოხალ** და ფოხლის ნახევარი კი — **კარვა**, რომელიც თხმელის ან ცაცხვის კანისაგან კეთდება.

6 ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვა დედანში ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.  
7 ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

## გეომ საეპროლო

### მეთუნეობა

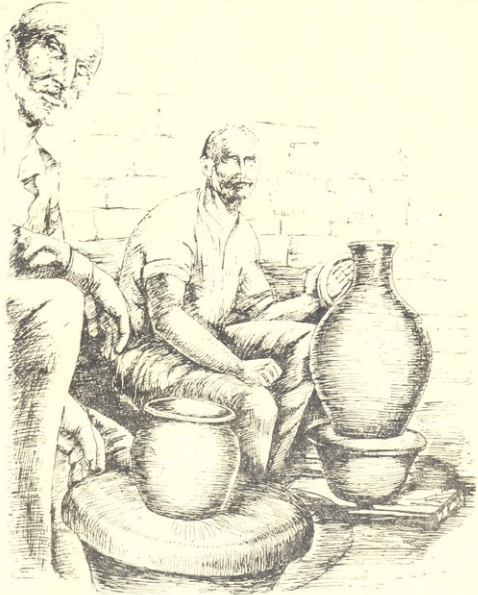
მთხრ. სვიმონ კუკის ძე ხარებავა, 69 (სოფ. ახალი აბასთუმანი)

ჭურჭლისათვის **ღიხაჭუბერი** (თიხა) მოგვაქვს **ოყაუულედან**. ოყაუულეს ჩამოუღის პატარა მდინარე ჭელეთი. სანამ მდინარე არ დაშრება, მანამ **ღიხაჭუბერს** (თიხას) ვერ გამოვიღებთ. სადაც თიხა გვეგულება [იქ], ამოვთხრით **სამარეს** (ორმოს) ნახევარი საყენ[ი] სიღრმისას (ზოგჯერ უფრო მეტისას) და **საყენ[ი]** სივანისას, ამოვყრიდით თიხას და ურმით სახლში მოგვქონდა. ვყრიდით **ჭუფეში** და ცოტათი დაენამავდით. ბერსაზე გაცვრიდით ქვიშას, დავედბდით თიხას და ვზელდით. **ბერსა** თიხის ცომის საზელი ფიცარია, რამდენიმე ფიცრისაგან შეკრული. ცომს ფეხით სამჯერ მოვზელდით და დავაგუნდავდებდით. თითო გუნდას ხელით ოთხკუთხედი საპნის ფორმას მივცემდით, **ჭუჭუტებს** გავაკეთებდით. **ჭუჭუტებს ბორბალზე** დასადებად ისევ მოვზელდით. **ბორბალზე** დავყრიდით ქვიშას და ვიწყებდით **ჭურჭლის** კეთებას. ჩვენი მთავარი იარაღი **ბორბალი** იყო. **ბორბალი იდგა ამოტოხილ გუგულზე**. გუგული უნდა ყოფილიყო ბზისა ან აკაციისა. გუგული ჩამაგრებულ იყო ფიცარში. **ბორბლის წრის სიგრძე** უდრიდა 117 სმ, გუგულის სიმაღლე — 16 სმ. ამ იარაღის ქუდის მსგავს ზემოთა ნაწილს **ბორბალს** ვეძახდით. **ბორბალზე** დავადებდით ქვიშადაყრილ **ჭუჭუტას** და თავიდანვე ხელით მივცემდით იმ **ჭურჭლის ძირის** ფორმას, რომელსაც ვაკეთებდით. შემდეგ ერთი ხელით ვატრიალებდით **ბორბალს**, მეორე ხელში მომარჯვებული გვქონდა **ფიჭვი**, რომლითაც ვასწორებდით **ჭურჭელს**. **ფიჭვი** ხელისგულისოდენა პატარა, თხელი ფიცარია, [ზომით] — 12×9 სმ. ეს ფიცარი ოთხკუთხედაა, მაგრამ ერთი გვერდი რამდენადმე მომრგვალო აქვს. **ჭურჭელს** გარედან **ზოლებს** ამ **ფიჭვით ვუკეთებდით**. როგორ სჩანს, ფიჭვს ძველდაც ხმარობდენ. **ფიჭვით** **ჭურჭელს** გარედან ვასუფთავებდით და შიგნიდან გამოვებრავდით. ქოთნის გამოსაბერად, **ფიჭვის** გარდა, გვქონდა **ჩოგანი**. **ჩოგანი** ფიჭვისაგან იყო გაკეთებული. ერთი მხარე **ჩოგანს** მოჭრილი ჰქონდა. **ბორბალი** ტრიალებდა და ჩვენ შიგნიდან **ჭურჭლის** კედლებს ფიჭვით (ჭურჭელი თუ პატარა იყო) ან **ჩოგნით** (ჭურჭელი თუ დიდი იყო) ვასუფთავებდით, თან **ჭურჭელს** **მუცელს** გამოვებრავდით.

**ტანს** რომ დავამთავრებდით, შემდეგ თავს გავუკეთებდით. თავის გასაკეთებლად ვხმარობდით ნამიან ტილოს. **ბორბალს** ვატრიალებდით და ნამიანი ტილოთი თავს ვუსლიპინებდით. როცა **ჭურჭელი** დამთავრდებოდა, ხის დანით ავჭრიდით **ბორბლიდან**. ასაჭრელ დანას **ხარკალს** ვუწოდებდით. ზოგი ამ ხის



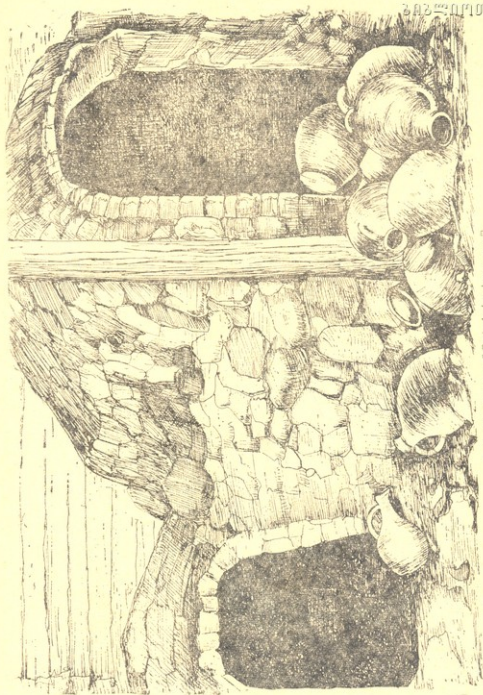
დანას<sup>1</sup> დაშნასაც უწოდებდა. ბორბალს ვატრიალებდით და დანის პირს მივი  
 ტანდით ჭურჭლის ძირთან, ჭურჭელი სწრაფად აიჭრებოდა. უკრძნული  
 ლაგვანი. ბორბალზე ჯერ კურსულს (ძირს) გავაკეთებდით. ამ შემთხვევაში  
 ტაზე კედელს დავაშენებდით. შემდეგ სამ ადგილას დავუდებდით გვიგვს (გვი-



სურ. 146 პავლე ჭანაშიახ სახელოსნო, სოფ. ოლაში

გვი მუშტისოდენა გამხმარი თიხის ცომია). გადაეფარებდით ნაჭერს და სამი  
 დღე ასე იყო. სამი დღის შემდეგ პირს დავუსველებდით, ნაჭერს ავიღებდით  
 და კეთებას ვიწყებდით. ლაგვანის კედლები საკმაო სიმაღლეზე რომ ავიღო-

<sup>1</sup> დედანში შეცდომით წერია „რჭის დანას“.



სურ. 147 პეტრე ჩანჭიას ქვით, სოფ. აღმეში





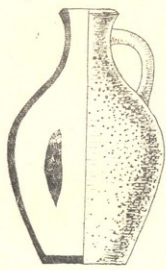
და, ოთხი მხრიდან ბირკს (ჯოხს) შეეუყუდებდით. პატარა ლაგვანს ბორბალოზე ვაკეთებდით, ამიტომ ნაბარბალ ლახუტს უწოდებდნენ. როდესაც დიდი ლაგვანს ვაკეთებდით, ბორბალოზე მხოლოდ ძირს ვუკეთებდით, მერყეობდა ვეკონდა მიწაზე და იქ განვაგრძობდით კეთებას.

ქის ვეიმს მიწაზე უბორბლოდ ვაკეთებდით, დანარჩენ ჭურჭელს ისე ვაკეთებდით, როგორც კოტოს (ქოთანს).

ჭურჭელი ასე ნედლად რომ დამზადდებოდა, გასაშრობად მოხერხებულ ადგილას დავაწყობდით. ვარჩევდით ისეთ ადგილს, რომელსაც მზე არ ადგებოდა და ქარიც არა ხედებოდა. გაშრობას უნდოდა 20 დღე.

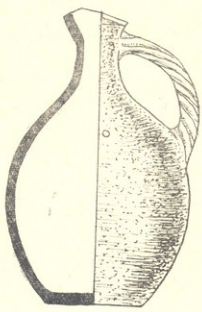
### საკვდილი ჭყონი

კოქა



0 10 20

ს.რ. 148



0 10 20

ს.რ. 149

შემდეგ წავიღებდით ლუმელში. ლუმელი ორი ნაწილისაგან შედგებოდა: ქვევითა — ცეცხლის დასანთები, ზევითა — ჭურჭლის ჩასაწყობი. ქვევითა ნაწილს ჭკონდა კარები შეშის შესაწყობად და შიგნით — თაღები კარების მსგავსად. ქვევითა და ზევითა სართული გაყოფილი იყო რკინის ჭერით. ზედა ნაწილს კარი ჭკონდა და მრგვალად იყო გამოყვანილი. კარის გარდა ზევითა ნაწილს თერთმეტი ოთოლე (სათვალე) ჭკონდა. როდესაც ჭურჭელს შევაწყობდით, კარებს და თვლებს ტალახით გამოვლესავდით. ამის შემდეგ ქვევითა ნაწილში შევაწყობდით შეშას და დავანთებდით. ცეცხლი ჭერ უნდა ყოფილიყო ნელი და კვამლიანი. მესამე დღეს ცეცხლს გვაძლიერებდით. გვაძლიერებდით მაშინ, როდესაც გალესილი კარები და ოთოლეები გამომშრალი

15. მჭურჭლეობა

იყო ამის შემდეგ ძლიერი ცეცხლი უნდა ჰქონოდა ექვსი-შვიდი საათის გან-  
მავლობაში. ცეცხლი იწყებდა შენელებას, ჯირკვი, რომელიც კარგად შეიყვანა  
ჩადგმული, იწვოდა. ოთოლეებიდან გამოჩნდებოდა თეთრი ალუმი-  
შანი იმასა, რომ ჭურჭელი უკვე გამოიწვა. ჭურჭელი ღუმელშივე უნდა გაცი-  
ვებულებოდა: ამას უნდოდა ორი დღე-ღამე.

ჩვენ ვაკეთებდით ქოცოს (პატარა ქოთანს), დიდ ქოთანს, ყურიან ქო-  
თანს, თავსახურავიან ქოთანს, სამარანო კოკას, სადადიო კოკას, საზომ კოკას,  
კოკაშიას (პატარა კოკას), სასულფურენს, დორას (შეავისა და ყველის ჩასა-  
წყობი), გვიმს, ლახუტიას (პატარა ლავკანი).

პავლე ჭანაშია, სოფ. ოდიშის მცხოვრები, ამბობს, რომ ძველად თიხის  
ჭურჭლის გასაკეთებლად ბორბალი არ ჰქონიათ. ყოველგვარ ჭურჭელს მიწაზე  
აკეთებდნენ, მაგრამ ეს ჭურჭელი ისეთი ლამაზი არ იყო, როგორც ბორბალ-  
ზე გაკეთებული.

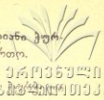
მთხრ. ტუმუია პაკორია, 101 წ. (სოფ. ხეცერა).

კოკა. ზოგი კოკა ფუთიანი იყო, ზოგი ოცდაოთხობოთლიანი. ოცდაოთხ-  
ობოთლიანს სრულ კოკას ეძახდნენ. მის სადადიო კოკაც ერქვა. პატარა კოკას  
კოკაშიას უწოდებდნენ.



სურ. 150

წურწუმა. წურწუმა თიხისაგან კეთდებოდა. ის პატარა, მუცლიანი ჭურჭელი იყო. ვიწრო და მაღალი ყელი ჰქონდა, თავი მრგვალი და ფართო. რკინის წურწუმა უფრო გვიან შემოვიდა. ქვათათანა (ქვაბქოთანა). ქვათათანა ქოთნის მსგავსი ყურიან ჭურჭელი იყო. ამ ჭურჭელში ყველაფერი იხარშებოდა.



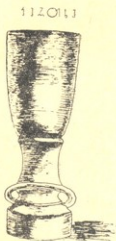
ფილო აფშილავა, 92 წ., სოფ. ოცინდალის მცხოვრები, ამბობს, რომ სადალიო კოკა იტევდა ოცდათორმეტ ბოთლს.

### ხის ჭურჭელი

მთხრ. ლადო ქაქუა, 60 წ. (სოფ. ახალი აბასთუმანი).

მე ახლაც ვაკეთებ ხისორს (გობს), ჭვინჯეს (ქვასანაყი, ფილთაქვა), ატარს (ხის თევზს) და კართხს. ამ ჭურჭლისათვის ვხმარობთ ცაცხვს, თხმელას, ლეფონს და ცეხ, მაგრამ ყველას სჯობს ცაცხვი და თხმელა.

მ. რ. ქ. ყ. ჯ.



სურ. 151.



სურ. 152

მოვეპირით ხეს და ორ ადგილას ჩავჭრით; შემდეგ ნაჯახით ამოვავლებთ ამ ნაჭერს. ამისაგან ვაკეთებთ გობს და ატარს. გობის გასაკეთებლად ამ ამოჭრილ ხეზე ძაფით წრეს შემოვავლებთ. გარედან ხის ნაჭერს გობკოპიტანთ

(გავთლით), შიგნით ამოვთლით ნაჯახით ან ეჩოთი და შუბით ამოვსუფთავებთ. ამის შემდეგ ფახზე ვდგამთ. ფახი ორტოტა ხეა. თითო ტოტის სიგრძე უდრის 150 სმ, სისქე — 51 სმ, მანძილი ტოტებს შორის — 62 სმ. ფახის სიგრძე 23 სმ სიმაღლის სამ ფეხზე... ფახის ტოტების ბოლოები ჩაჭრილია და მათზე მამაგრებულია ხის ძუძუები. გობის შუაგული ცოტათი ამოტოხილია, რომელშიც ვამაგრებთ ერთ ძუძუს. მეორე ძუძუზე შუბია დამაგრებული ისე, რომ მისი მეორე ბოლო გობს ეხება. ერთი კაცი ზის ფეხის წინ და ღვედით ატრიალებს გობს. ღვედი გობზეა გადადებული, ბოლოებზე დამაგრებული აქვს ხელის მოსაკიდებელი რგოლები. ხელოსანი მოიმარჯვებს ამ რგოლებს, მიუშვებს ღვედის ერთ ბოლოს, მეორე ხელით მოწვეს ღვედის მეორე ბოლოს, ახლა ამ ბოლოს მიუშვებს და პირველ ბოლოს მოწვეს, გობი ბრუნავს; მეორე კაცი ამ დროს ზეწოთ თლის. თლას რომ ვათავებთ, გობის იმ ადგილას, სადაც შუბი იყო დამაგრებული, რჩება მსხვილი ადგილი. ამ ნაწილს წყეპარით ამოვავდებთ და ორხელით ამოვთლით.

ატარსაც ასე ვამზადებთ. ფილთაქვასაც ასე ვაკეთებთ, მაგრამ მას შუბი არ სჭირდება, ჩავამაგრებთ ძუძუებში და ისე ვჩარხავთ.

ძველად კახნავი არ სცოდნიათ, მარტივად თლიდნენ წყეპარით. ფილთაქვას კი ჯერ ამოწვავდნენ და მერე ამოთლიდნენ.

ნინო ჭაქუა (დიასახლისი, 45 წ.) ამბობს: დედაჩემი იტყოდა, რომ ბარქა-შიას (პატარა გობს) გვაბალას ეძახდნენო.

ლადი ჭაქუა ამბობს: „მე გვაბალა არ გამიგონია, შეიძლება ამ სახელწოდებას სამურზაყანოში ხმარობდნენ“.

მთხრ. ძაგუ კვარაცხელია, 60 წ. (სოფ. ჭგალი).

ბურწენი. ჩვენში ბურწენს ეძახიან დიდი ხის ბუყუნს. სოფ. ხუდონში ხშირიდონ კვიტატინის სახლში ინახება ერთი ასეთი ბურწენი. გაკეთებულია ცაცხვისაგან. მრგვალ ხეს ამოღებული აქვს გული. მისი ზომა ასეთია: სიმაღლე — 170 სმ, ირგვლივ — 3 მ და 71 სმ. ბურწენს ხმარობენ სიმინდის ჩასაყრელად. იტევს 70 ფუტს.

დიასახლისის ღურშა გოგონიას განცხადებით, ასეთი ზომის ბურწენს ძველად აკეთებდნენ.

ბუყუნი. ბუყუნისათვის მოძებნიან დიდ ხეს. ყველა ხეს თხმელა სჯობს: მოჭრიან ხის ტანს და შიგნით წყეპარით ამოთლიან, ქვევიდან კი ძირს უკეთებენ. ამისათვის შიგნიდან პირს ამოიღებენ (ვიწროდ ამოთლიან) და ამ ამოთლილში ჩააყენებენ ძირს. ბუყუნის ტანისათვის ხე ყოველთვის ნედლი უნდა იყოს, ძირი კი ხმელი. როდესაც ბუყუნი გახმება, მოუჭერს ძირს და ძირი ჩამაგრდება ბუყუნში. ფორტვათი გატენიან ირგვლივ და ამის შემდეგ ბუყუნს წყალი არ გაუვა. ბუყუნი რომ არ დასკდეს, შემოაკარვენ ორდოხუს. შემდეგ გაუკეთებენ ყურებს და სახურავს. ბუყუნში ინახავენ რძესა და ფქვილს.

ასევე აკეთებენ ნგვას. მხოლოდ ნგვას ტუჩი აქვს. ამ ჭურჭელს ხმარობენ რძის ჩასაწველად.

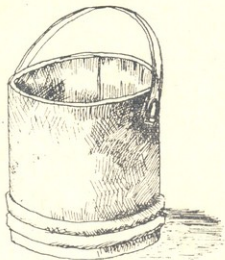
აბშირა, ანუ კალაპოტი. აბშირას ნგვასავით თლიან. ზევით და ქვევით შე-

ՃՅՅՆՏԵՐ



Լոճ. 153

ԽՆՆՆ



Լոճ. 154



მოკრული აქვს ორდოხუ. აქვს ორი გახვრეტილი ყური. სახურავს რომ დაადებენ, ამ ნახვრეტებში წყინჯაზებს გაუყრიან დასამაგრებლად. აზშიანსა და ამოლებული სულუგუნის კალაპოტია. როდესაც შიგ სულუგუნებს სწავლობენ, მათ ერთი ზომა ეძლევა, სისქე შეიძლება სხვადასხვანაირი ჰქონდეს.

**მურძგა.** მურძგა კეთდება თხმელისა ან ცაცხვისა. თხმელის სჯობს. ითლება ძემლარით. ძემლარს წვრილი და მოკაუჭებული პირი აქვს. გაკეთებულნი აქვს ხის ტარი. პირი ორივე მხრიდან გალესილია. მურძგას გრძელი და ცოტა მოკაუჭებული სახელური აქვს, იმდენად მოკაუჭებული, რომ შეიძლებოდეს თითის გაყრა. მურძგას მაწვნის ამოსალებად ხმარობენ.

მთხრ. კუკურა შანავა, 100 წ. (სოფ. წალენჯიხა).

**ქილა.** ქილას აკეთებენ ისე, როგორც ბუყუნს. ქილას ხელის მოსაკიდებლად ტარს უკეთებენ. ორდოხუს ქვევით უკეთებენ. ზოგი ქილა იტევს ოთხ კორთხოს, ზოგი — ექვსს. კორთხო იტევს ფუთის მეოთხედს. ძველებური ქილა ახლანდელზე დიდი იყო, იტევდა 16 ოყას (ოყა უდრის 3 გირვანქას).

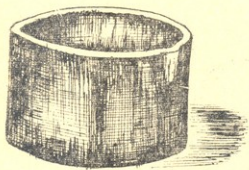
**გვერდიქილა.** ნახევარქილიანი იყო. კეთდებოდა ისე, როგორც ქილა.

**კორთხო.** კორთხოც ხისაგან კეთდებოდა. კორთხო ზოგი დიდი იყო, ზოგი — პატარა, ზოგ ქილაში ექვსი კორთხო ჩადიოდა ზოგში კი — ოთხი.

ქილა

ოგვერდელა კორთხოს ნახევარი იყო. თუ ქილაში ხუთი კორთხო ეტეოდა, ოგვერდელა ათი ჩაეტეოდა.

მურძგა



სურ. 155



სურ 156

**ნადობა ჭკუღევი (დაწნული ჭურჭელი)**

მთხრ. ზოსიმე კვარაცხელია, 75 წ. (სოფ. თირემე).

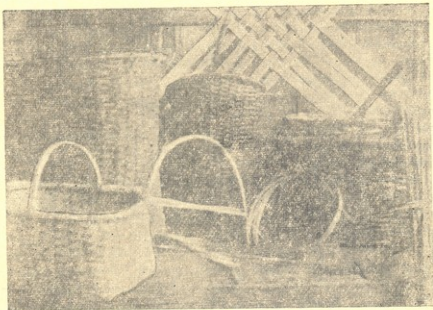
ჩვენ ეწნავდით ცეკას, კალათას, კარაჩხას და გიღელს.

ცეკა დიდი დაწნული ჭურჭელია. იტევს სამ კალათ ტარო სიმინდს, მარცვლად კი შვიდ ფუთს.

კალათი იტევს ფუთ-ნახევარ ტარო სიმინდს, მარცვლად კი სამ ფუთს. ეწნავთ პატარა კალათებსაც და დიდებსაც.

ორთაშე კალათი და სახუჯალო კალათი. ორთაშე კალათს მონაწილეები მოსავლის გასაყოფად ხმარობენ. იტევს ორ ფუთ ტარო სიმინდს. სახუჯალო კალათი ორთაშე კალათზე პატარაა. ხმარობენ სასიმინდეში ტაროს, მისი და ზად. იტევს ფუთ-ნახევარ ტაროს.

ვეელა ამ ტურქლის დასაწნავად საჭიროა ბეტკი და ტკეცი. ბეტკისა და ტკეცისათვის ჩვენ მივდივართ ტყეში. ბეტკს აკეთებენ მუხისა და თხილისაგან, ტკეცს—თხილისა და ძანწუფასაგან. მოეძებნით ორ ან სამწლიან თხილს, რომელსაც არა აქვს არც დიდი და არც ახლად ამოსული ტოტი, ცუდით მოვჭრით და მოგვაჭქვს სახლში. ბეტკის გასაკეთებლად ვიღებთ თითო ღეროს, ცუდით



სურ. 157 დაწნული კერპალი

ან კვალათი (პატარა ცუდით) ძირს მოვასუფთაებთ, თავიდან ხუთ მტკაველს ვაღვზომავთ და ჩავჭრით. შემდეგ ამ ღეროს დავაყენებთ, თავს გავუთლით და ავხსნით ბეტკებს. ერთი ღერიდან 4 ბეტკი გამოდის. ბეტკს დავახვევთ და სამი დღე მზეზე დავაწყობთ (საბეტკე ხის ზომა: ძირი 8 სმ, წვერი 5 1/2 სმ, სიგრძე 5 წყრთა. ტკეცის ზომა: ძირი 4 1/2 სმ, წვერი 3 1/2 სმ, სიგრძე 128 სმ).

ტკეცი ისე მზადდება, როგორც ბეტკი, მხოლოდ ტკეცი უფრო თხლად იხსნება.

ერთი კალათის დასაწნავად 7 დახვეული [ტკეცი] არის საჭირო, თავის გასაკეთებლად — 2 დახვეული, სულ საჭიროა 9 დახვეული.

ბეტკისა და ტკეცს რომ დავამზადებთ, შევუდგებით წვნას. თავდაპირველად ვიწყებთ ძირიდან. ახლო-ახლოს დავაწყობთ ხუთ ბეტკს. ამის შემდეგ ერთ ბეტკს თავში ვავდებთ ფეხის დასადგმელად, სხვა ბეტკებს ვაწყობთ გაყრით. სიგანეზე საჭიროა 7 ბეტკის გაწყობა.

ასეთი მოქსოვილი ძირი აქვს სახუჯალო კალათს. ძირს რომ ბეტქს თავებს ავუწვით, შევასწორებთ და თოკს შემოვავრავთ. მერე ვიწყებთ კალათის კედლების წენას ტყეცით. საკმაოდ რომ დავწნავთ, თუკს ვიწვინებთ და ისე განვავარძობთ დაწენას. [როცა] დამთავრდება კედლები, შევუღებთ თავის დაწენას. ჯერ ბეტქებს ვავზერებთ ოქვაშით. ოქვაში [საწვავა]<sup>2</sup> გრძელი და წვეტიანი რკინაა, რომელიც ტარშია ჩამავრებული. ოქვაში ორია საჭირო: ერთი რომ ხურდება, მეორეთი ვხვრებთ. [ისინი] ერთიმეორეს ცვლიან. გახვრეტილი ბეტქების თავებზე გავდებთ ტყეცის ნაგურას (ღეროს როდესაც აახსნიან ტყეცს, რჩება გული, რომელსაც ნაგურა [ნაგულა]<sup>3</sup> ეწოდება). მერე ტყეცით თავს გადავუკრავთ, შევკრავთ: ჭვევით ბეტქების ნახვრეტიში გავუყრით, ზევით კი გადავკვლებთ ნაგურალზე.

**კარანხასაც** კალათივით ვწნავთ, მხოლოდ მას ხელს ვუკეთებთ. კარანხას ხელი კეთდება ნაგურასაგან და დამავრებულია წყიწყაზეებით (ხის ლურსმანი).

**გიდელის** დაწენა ცოტა სხვანაირად იწყება: ავიღებთ საბეტკო ხეს, წამოვაცმევთ რგოლს, თავში ერთ ადგილას ჩავჭრით და მუხლზე გადავდუნავთ. ავარდება ბეტკი. ბეტკი აიხსნება რგოლამდე. რგოლი იმისათვისაა საჭირო, რომ ბეტკი ბოლომდე არ აიხსნას. ასე ავხსნით ოთხ მთავარ ბეტქს. ამის შემდეგ ვიწყებთ დაწენას კალათივით. რაც [უფრო] ზევით მივდივართ, ვუმატებთ ბეტქებს, სულ ბოლოში, გიდელის თავში, 25 სათვალავია. გიდელს თავს ვუკეთებთ ისე, როგორც კალათს. შემდეგ გავუყრით ბაწარს და ბაწარზე დავამავრებთ ღვარღვალს.

**სვირაშ ღობუა.** მკათათვეში ბლის ხეს დანით კანს გიდანა (კანს განდიან). კანის მოცილება ხეს კი არ ავენებს, პირიქით, არგებს კიდეც. ხის კანს ერთ ადგილას რომ გაჭრიან, მერე მიჰყვებიან კარგა მჭრელი დანით და კანს აიღებენ. ამის შემდეგ ისევ მჭრელი დანით კანს დომართუნა (გაჭრიან გაასწორებენ), ნაპირებს გაუსწორებენ, გაუწმენდავენ. სიფართოვის მიხედვით ერთ ზომაზე დააყენებენ. ამის შემდეგ ავიღებთ სვირაშ ჩაჩაბიას (სვირის საღობი დაზგა). ჩაჩაბია ოთხკუთხად შეკრული ფიცრებია სვირის ზომაზე. მერე ავიღებთ ბულიშის (ბულიში — ბლის კანი) და ვიწყებთ ღობვას. ბულიშის ერთ თავს ჩაჩაბიას კუთხეში მივამამთ და მეორე თავით გარს შემოვუვლით. ის რომ გიფშაფუ (გაივსება), განით დავიწყებთ ღობვას. ვეკრდებზე თითოს ჩაბტანენ, მერე მიჰყოფენ ხელს და მოლობავენ განითაც. ამის შემდეგ თავს გრძლად გაუჭრიან. თავებს აქეთ და იქით ჩაუქეცავენ, გაუკეთებენ სახელოს და სვირა მზად არის.

## ს ა ს მ ი ს ე მ ი

მოხზ. ძაგუ კვარაცხელია, 60 წ. (სოფ. ჯგალი).

**კაჩხუ [კვანჩხი]<sup>4</sup>.** კაჩხუს თლიან ისე, როგორც მურძგას, მხოლოდ მურძგაზე პატარა სახელური აქვს. ხმარობენ მგზავრობის დროს წყლის დასალევად.

<sup>2</sup> ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

<sup>3-4</sup> სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.



კობი. თლიან კახუსავით. სახელური მოკლე და მრგვალათ მოკაუჭებულ  
ლი აქვს.

ჩაყვა. ჩაყვა ითლება თხმელისაგან ან ცაცხვისაგან. მურძგასავრად მქმნენ მას  
რით ითლება. ჩაყვა დიდი ჭურჭელია, ხელი აქვს. ხმარობენ მაწენის გამოსაღებად

მთხრ. კუკური შანავა, 100 წ. (სოფ. წალენჯიხა).

კართხა. კართხას ძველად ღვინის სასმელად ხმარობდნენ. ვაკეთებდით ცაც-  
ხვისას, თხმელისას და ჩამჭვისას. კართხისათვის საუკეთესო მასალად ითლება  
კოლომიას ხე. [რომელიც] ითლება ისე, როგორც ფილთაქვა. კართხისათვის  
ჩარხში სდებენ ერთ რგვალ ხეს. კართხა საკმაოდ მაღალია, დგას მაღალ და  
წვრილ ფეხზე. აქვს ხელის მოსაკიდებელი. კართხა 1/2—2 1/2 ბოთლის ტევადობის  
ჭურჭელია. დიდ სუფრაზე წვეულების დროს ორი კართხა უნდა ჰქონ-  
ოდეთ. ერთ კართხას ტოლუმბაში რომ დალევდა, მეორეს ვინმეს გაუგზავ-  
ნიდა. კართხაზე ხალხში ლექსი იყო [გამოთქმული]:

„გეში კართხა, კართხალე, აშო ქუმომჩაკალე,  
უჩარდია, უჩაკონი, ვაშუნდი და მუშა მორთი“.

მთხრ. სტეფანე შანავა, 63 წ. (სოფ. წალენჯიხა).

კოდი. კოდს ღვინის დასალევად ხმარობდნენ. ძველად მას თიხისაგან აკე-  
თებდნენ, უფრო გვიან — ხისას. ახლა ღვინოს ზოგჯერ ატარით და ჩალამკალა-  
მით სვამენ. კოდი იტევდა 1—2 1/2 ბოთლს. ზოგჯერ ჭიქასაც კოდს ეძახდნენ.  
გურიასი ჩემ კარავშიც ვაკეთებულა კოდი.

მთხრ. სტეფანე ფაცაცია, 62 წ. (სოფ. რეყე).

კულა. კულა დიდიც იყო და ბატრაც. იყო კულა, რომელშიც ჩადიოდა  
7, 8, 10 ჭიქა. კულა ხისაგან კეთდებოდა და მრგვალი მუცელი ჰქონდა. ერთ  
ადგილას მუცელი ამოჭრილი ჰქონდა, საიდანაც ასხამდნენ ღვინოს, როდესაც  
გაავსებდნენ, დაუცობდნენ ხის საცობს. კულას მუცლის მეორე მხარეს გახვრე-  
ტილი ხელი ჰქონდა ვაკეთებულ. კულას გაღმობაბრუნებდნენ და ამ ხელიდან  
რაკრავით სვამდნენ ღვინოს.

როდესაც კულათი სვამდნენ ღვინოს, უფრო მალე თვრებოდნენ ვიდრე მა-  
შინ, როდესაც კოდით სვამდნენ.

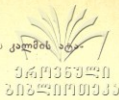
მთხრ. გუთუ კალანდია, 100 წ. (სოფ. წალენჯიხა).

კოდი. კოდი ატარისოდენა იყო, ოღონდ უფრო მაღალი. ხელი არ ჰქონ-  
და, მსგელო ხელს მოჰკიდებდა მოწვრილო ადგილას. ფეხი, რომელზედაც კო-  
დი იდგა, ძირს ვაჯართებული იყო. კოდი სხვადასხვა ზომისა იყო.

კართხა. კართხა ჩაყვანისი იყო. გამოჭრილი ჰქონდა ხელის მოსაკიდე-  
ბელი.

წურწუმა. წურწუმას ხელისგულისოდენა ძირი ჰქონდა, მუცელი — ფარ-  
თო და ყელი — ვიწრო. წურწუმას წუხუნკით თლიდნენ. წუხუნკი კრინის იარა-  
ღია, ერთი თავი მოკაუჭებული აქვს. ამ იარაღით თლიდნენ წურწუმას.

ძველად ყანწი არ იყო, ხმარობდენ კოდს. შემდეგ შემოიღეს კალმის ატარი, ატარის შემდეგ შემოვიდა ყანწი.



მთხრ. ტუმუია პაკორია, 101 წ. (სოფ. ხეცერა).

კოდი. ძველად კოდს ღვინის სასმელად ხმარობდენ. ძველად ჭიქა არ იყო. ყანწიც ახლა დაიწივს. ხეს მოჭრიდენ, გვიკვიდენ (როკს) ამოთლიდენ ძემლარით. ამოჭრის დროს ხელს გაუკეთებდენ თითის გასაყრელად. კოდი დაბალი და ფართო ჭურჭელია, ნახევარბოთლიანი, ერთბოთლიანი და ბოთლნახევრიანი. კოდით ნირზიმ (სანაძლეო) ღვინოს სვამდენ.

კვანჩხა. კვანჩხას თლიდენ ხისაგან. ხმარობდენ ღვინის სასმელად. ძირი და თავი ფართო ჰქონდა, შუაში მოწვრილო იყო. კართხას ყველა თლიდა, მაგრამ კვანჩხას კი თლიდა ხელოსანი ქახნაყით.

მთხრ. პლატონ ჭურღულია, 66 წ. (სოფ. ლედგებიე).

ყანწი. ყანწისათვის საჭირო არის ჯიხვის ან ხარის დოფარა (რქა), რასაკვირველია, სჯობს ხარის რქა. ყანწისათვის რქას დამუშავება უნდა შეგნითაც და გარეთაც. გარედან გავთლიდით მოკლეტარინი კვალათი. შემდეგ ჰიბურსანით გავასწორებდით და გავქლიბავდით. გაქლიბულ რქას უბრალო დანით გავფხვდით და „შეურკით“ გავწმენდდით. გარედან რომ დავამთავრებდით, შევეუდგებოდით რქის შიგნიდან დამუშავებას. შიგნით 4 ერთნაირი, მაგრამ სხვადასხვა ზომის იარაღი გვქონდა, განსხვავებული [ერთმანეთისაგან] სიგრძითა და სიშხოთი. ვიწყებდით თლას მსხვილი და მოკლე იარაღით, შემდეგ გადავდიოდით უფრო გრძელ და ვიწრო [იარაღზე], შემდეგ მესამეზე და მეოთხეზე ვამთავრებდით. ვთლიდით მანამდე, სანამ ღრუ არ მოთავებებოდა. შემდეგ ყანწს თავს მოვუკეთებდით. თავს ცეცხლზე გავათბობდით, ჩამოვკიდებდით [ხედ] საწონს და თავი მოილუნებოდა. თუ არ გადაილუნებოდა, მაშინ კირიალესას ჩამოვაცმევდით. მრგვლად გავთლიდით რქას, ყანწის წვერის ჩასაყენებლად ნახევრად ჩავჭრიდით. ყანწის წვერს წავთლიდით და ჩავაყენებდით. ზოგ ყანწს მიეცემდით მჭედელს მოსაჭედად. მჭედელი თავს მოუჭედავდა და ჩამოსაკიდებელ ძეწვესაც გაუკეთებდა. ყანწი სხვადასხვა ზომისა იყო: იყო ყანწი, რომელიც იტევდა ერთ ჰიქას, მაგრამ იყო ისეთი ყანწიც, რომელიც იტევდა 2 1/2 ბოთლს.

ყანწის ამოსათლელი იარაღი გრძელტარაა, მოლუნული, ფოლადის პირი აქვს. ტარის სიგრძე უდრის 24 სმ, რკინის გრძელი ნაჭერი მოფართო და მოლუნული ფოლადის პირით — 22 სმ. ყველაზე უფრო წვრილი და გრძელი იარაღის სიგრძეა 55 სმ.

კოვზი. რქის კოვზისათვის კარგია ხარის, კამეჩისა და თხის რქა. რქას ოთხკუთხედებად დავხერხავთ და ცეცხლზე შევარბილებთ. როცა შერბილდება, გავასწორებთ და გაფართოებულ ნაწილზე კალპოტს დავადებთ (კალპოტო არის რიყის უბრალო მრგვალი ქვა), ერთ მხარეზე თავი ოდნავ გამოწეული აქვს. დარბილებულ რქას სწორედ ქვის ამ თავს დავადებთ ზედ და მიიღებს კოვზის ამოღრმავებული ნაწილის ფორმას. ქვა საკმაოდ მსხვილია, მაგრამ მისი აღება ერთი ხელითაც შესაძლებელია. შემდეგ მას ჰიბურსანით, ქლიბით და დანით გავწმენდით. კოვზი მზად არის.

## ქვემო საეპიკოლო

### მეთუნეობა

მთხრ. პავლე გაბრიელის ძე ფიცხოლაია, 63 წ. (სოფ. თამაკონი, შარტვილის რაიონი).

ჭურჭლისათვის ვიღებთ ძარღვიან მიწას, რომელიც მოგვაქვს სოფ. ნამკოლუდან. ასეთ მიწას ვუწოდებთ ლაგაზ მიწას. მიწა ამოგვაქვს ერთი საყენი სიღრმის ორმოდან რკინის ნიჩბებით და გადმოგვაქვს ურმებით. მიწა იქ იმდენად ნესტიანია, რომ წყალი არ ჭირდება, თუ ადგილობრივ მოვიხილეთ, მაგრამ გადმოტანის დროს შრება და ამიტომაც წყალს ვასხამთ.

ერთი ურემი მიწიდან გამოდის შვიდი მოზელვა. თითო მოზელვას ვურევთ ათ გირვანქა სილას. ვზელავთ 2 საათი. სილას თანდათან ვაყრით. ცოშს ქვეშ დავუყრით სილას, მოვზელთ, გადმოვაბრუნებთ, კიდევ დავუყრით სილას და ისე მოვზელთ. ასე ოთხჯერ ვზელთ ფეხებით. შუა ცოშს დავჭრით ისე, რომ ერთმა კაცმა შეძლოს თითო ნაწილის წამოღება. თითოეულ ნაწილს ვაწყობთ ფიცარზე. თუ ქარია, ვაფარებთ ნაჭერს, რომ არ გამოხმეს. ამ ნაჭერს ვუწოდებთ ჭუჭუტას. ერთი კაცი მოჭრის გუნდას და იწყებს ხელით ზელას. ამ გუნდას ვეძახით ხეთწვმაწაღს (ხელით საზელს).

ვამზადებთ ჭურს, ხალანს (დერგს), ლაგვანს (ლაგვინს), კოტოს (ქოთანს), ჩაფს, ქოცოს (პატარა ქოთანს), ქვაბ-ქოთანს, კოტო სუჯამს (ყურიან დიდ ქოთანს), ორკოლს (დოქს), კოკას, ჩამს და ტაშტს.

ჭურს ვიწრო ძირი და თავი აქვს, მუცელი — გამობერილი.

ხალანი ჭურის მსგავსია. მხოლოდ თავი და ძირი ფართო აქვს.

ლაგვანი ფართოთავიანი და ვიწროძირიანი ძალიან დიდი ჭურია.

დიდ ქოთანს, რომელსაც ხელი აქვს, ვეძახით ქვაბ-ქოთანს. კოტო სუჯამი ყურებიანი დიდი ქოთანია.

ორკოლი მაღალი და ვიწროყელიანი დოქია. მის გაფართოებულ პირს ტუჩი აქვს და დოქისებური მუცელი.

ორკოლის დამზადება. ჭურჭლის დასამზადებლად გვაქვს დაზგა. ფიცარზე დამაგრებულია ღერძი, რომელსაც ვეძახდით ჭურს. ამ ღერძზე ჩამოცმულია ბორბალი. ბორბალი ღერძზე ტრიალებს.

დაზგის გარდა გვჭირდება შემდეგი იარაღი:

ფირფიტას (კეთდება ფიჭვისაგან) ვხმარობთ ჭურჭლის მუცლის გასაწორებლად გარედან და შიგნიდან.

ხარკალი, რომლითაც ჭურჭლის დაშენებულ კედლებს ვფხვკეთ (კეთდება



Երև. 158 Բնակարանի Երևանում



აქაციისაგან), კეკი, რომელსაც ტარი ხისა აქვს და თავი — გამხმარი თიხისა. კეკს ჭხმარობთ ხელის მიმაგრების, მიშენების დროს.

როგორც ორკოლის, ისე სხვა ჭურჭლის დამზადების დროს ცემენ კვანძს (ძირს). [თიხის] ცომს ხელზე გავაბრტყელებთ. შემდეგ დაზგაზე დავყრივთ სილას, დავადებთ გაბრტყელებულ თიხის ცომს და განვაგრძობთ გაბრტყელებას. მერე მივყვებით აშენებას. თიხას მუთაქის მსგავსად დავამრ-

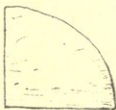


სურ. 159 თიხის ჭურჭლის დამზადება

გვალბობთ და ისე დავაშენებთ. მუცელს ვასწორებთ ფირფიტით. მერე დავაშენებთ ყელს. ყელს ვუკეთებთ ტუჩიან პირს. როდესაც ყელს დავამზადებთ, მოვასუფთავებთ სველი ნაჭრით, ცალკე დამზადებულ ხელს მივამაგრებთ კეკის საშუალებით. ამის შემდეგ ძირს გარშემო შევკვრით და ხარკალით და ფირფიტით შევასწორებთ. დამზადებულ ორკოლს დავდგამთ ჩრდილში, თაროზე, რომ არ მოხვდეს ქარი და მზე. თუ ქარი ან მზე მოხვდა, ჭურჭელი დასკდება. შრება თხუთმეტი დღე. გამომშრალ ჭურჭელს ჩავდებთ მრგვალ ქურაში გამოსაწვავად. გამოწვას სჭირდება 24 საათი. იმის გასაგებად ჭურჭელი გამო-

წვარია თუ არა, ღუმელს აქვს თვლები (გამოჭრილები). თუ თვლებში დიდი ნახეთ, რომ ალი ზევით ადის, ჭურჭელი მზად არის. ოთხი დღის შემდეგ უკვე გამოიღება შეიძლება. ასე კეთდება ყველა ჭურჭელი, გარდა დიდისა. ლაგვინის ძირს ვაკეთებთ დაზგაზე, მერე გადავკაქვს ორმხმს და მასზე წყებთ დაშენებას.

## ფიკვიტი



ხაკილი

ქეჩი



სურ. 160 მჭურჭლის ხელსაწყოები

მთხრ. ანტონ ივანეს ძე ფაღვა, 80 წ. (სოფ. მარანი, აბაშის რაიონი).

ჩვენ სოფელში დიდი ხანია აკეთებენ ჭურჭელს. უკანასკნელ დროს კი ნაკლებად ამზადებენ.

მზადდებოდა შემდეგი ჭურჭელი: ქვევრი, ლაგვინი, ჩაფი, ქოცო, სურა, დოჭი, კოკა, ჯამი და სხვ.

საჭურჭლე მიწას ადგილობრივ ვთხრიდით; მიწა ძალიან წებოვანი იყო. თიხას და სილას ერთად მოვზელდით ფეხით. ზელვის დაწყებამდე ამოვკრფდით მაგარ მიწას. ზელავდა ორი კაცი საათნახევარი. გამოდიოდა იმდენი მასალა, რაც ჰყოფნიდა სამუშაოდ ორ კაცს.

ჭურჭელს ვაკეთებდით დაზგაზე. დაზგა წარმოადგენდა მსხვილძირიან



**ბორბალს**, რომელიც დადგმული იყო ღერძზე. ღერძი აუცილებლად ბზისა იყო, რადგანაც ბზა მაგარია და სრიალა. ჯერ მზადდებოდა ძირი და შემდეგ მისი ზედ დავაშენებდით მუცელს. ასე მზადდებოდა პატარა და საშუალო ზომის მუცელები. დიდი ჭურჭელი, როგორცაა ქვევრი და ლაგვინი, დაზგაზე არ მთავრდებოდა. დაზგაზე კეთდებოდა მხოლოდ მათი ფსკერი, შემდეგ გადაჰქონდათ ორმოში და იქ ამთავრებდნენ. დამზადებულ ჭურჭელს 15 დღე ამრობდნენ ჩრდილში, რის შემდეგ აწყობდნენ ჭურაში გამოსაწვავად. ჭურაში ჩაწყობილ ჭურჭელს ჯერ მისცემდნენ კვამლს და შემდეგ — დიდ ცეცხლს. გამოწვას სჭირდებოდა 24 საათი.

მოზრ. მატრონა გიორგის ას. კურდღელია, 75 წ. (ქ. სენაკი).

ვამზადებდით კოკას, ორკოლს, ღერგს, ქილას, ჩაბახს (დოქის მსგავსი ჭურჭელია, მრგვალი თავი აქვს), ლაგვინს და გვიმს (ქის თავს). ღერგს ძირი ვიწრო აქვს, მუცელი — გაფართოებული, თავი — მოვიწროებული.

ჭურჭელს ვაკეთებდით დაზგაზე, რომელსაც აქვს შემდეგი ნაწილები: ფიცარი, ერქვანი და ერქვანზე დაცმული ბორბალი. მიწას ადგილობრივ ვილებდით. ეს იყო უბრალო თიხა. თიხას შევურევდით ტეხურიდან მოტანილ სილას. ვილებდით ორ მესამედ თიხას და ერთ მესამედ სილას. ეზღლავდით 7—12 საათამდე. გამოდიოდა იმდენი მახალა, რომ ჰყოფნიდა 20 კოკას და დოქს. მოხელილ თიხას ხელით ვაბრტყელებდით. ბორბალზე დავეყრიდით სილას, მასზე დავდებდით გაბრტყელებული თიხის ცომს. ეს იყო ძირი. მერე ძირზე ვაშენებდით მუცელს. ამ დროს ბორბალს ვატრიალებდით. მერე გამოგვყავდა ყელი.

დამზადებულ ჭურჭელს ვამრობდით ჩრდილში 15 დღე. გამომშრალი ჭურჭელი გადაგვქონდა ჭურაში, ჭურაში ცეცხლი უნდა თანაბარი ყოფილიყო. ორი დღე-ღამე იწვებოდა ჭურჭელი ჭურაში. ჭურაშივე უნდა გაცივებულიყო და შემდეგ გამოგვეღო.

ლაგვინი და გვიმი გარეთ მიწაზე კეთდებოდა. ამოვთხრიდით ორმოს, გარშემო სარებს ჩავეურჭობდით და ამ ჭურჭლის კედლებს ისე ვაშენებდით. გამოწვას მეტი დრო სჭირდებოდა.

ნამკოლურსა და თამაკონში დამზადებული ჭურჭელი თავისი ხარისხით სჯობს დანარჩენ სოფლებში დამზადებულ ჭურჭელს. ჭურჭლის დამზადება შემორჩენილია ნამკოლურში და თამაკონში, დანარჩენ სოფლებში თითქმის არ მზადდება.

მოზრ. სამსონ მიქეს ძე კვანტალია, 64 წ. (სოფ. ნახარებაგო, მარტვილის თემი).

ყალიონი. ჩვენში ყალიონის მოთხოვნილება დიდია. პაპიროსს ნაკლებად ვხმარობთ. ყალიონი კეთდება წითელი თიხისაგან. ეს თიხა ნახარებაგოს ფერდობზე ბლომად მოიპოვება. ამოვთხრით ნახევარი საუენის სიღრმეზე და სიღრმიდან ამოგვაქვს წებოვანი მიწა. ამ მიწას ვზევლთ გობის მსგავს ჭურჭელში, რომელსაც ქუბიას ვუწოდებთ. როდესაც მთელი მიწა დაიშლება, ცომი მზად არის. შემდეგ ჩავდებთ კალაპოტში, რომელიც შუაზე იხსნება. შემდეგ დაეტყებნით და ჩავეურჭობთ რიჯს, რომელიც მას მოყვანილობას აძლევს. კალა-

პოტიდან მოვხსნით ზედმეტ ცოცხ, გავასუფთავებთ და ყალიონი ამოგვავს კალაპოტიდან. ამოღებული ყალიონი ჩრდილში შრება. შემდეგ ღვევებში გრილ ნაცარზე და დავაყრით ცეცხლს. როდესაც გამოიწეება, ამოვიღებთ და განურებულს დავაყრით ფქვილს, რომელიც აშავებს; მერე ზევიდან გამოვიყვანთ სახეებს. ბოლოს წავესობთ ნაქერში გახვეულ დანაყილ ნიორს და მოკეჭულით გამოდის. გავუკეთებთ ლეკუხის (მცენარეა) ტარს და ყალიონი მზად არის. ტარისათვის ვიღებთ საშუალო სისქის ლეკუხის ტოტს, გავთლით, ზომაზე დავჭრით და მავთულით ამოვუღებთ რბილ გულს.

## ხის ჭურჭელი

მთხრ. თათაოზ ოთიას ძე ქანთარია, 73 წ. (სოფ. მუნჩია, ხობის რაიონი)

**ნისორი** (გობი). მოვჭრიდით მსხვილ ხეს, შემოვხაზავდით წრეს იმ ზომისას, რა ზომის გობიც უნდა გავკეთებინა. ამ ადგილს ამოვავდებდით სატეხით და ნაჯახით. გულის მხრიდან ამოვთლიდით წკეპარით და მერე ამოვასუფთავებდით ხვეწით. გარშემოც გავასუფთავებდით და გობი მზად იყო. გობს ვამზადებდით შინაურობაში. ჩვენში ხე ბევრი იყო და ყველაფერს ხისაგან ვაკეთებდით. ხეზე მუშაობა თითქმის ყველამ ვიცოდით.

**ატარი (ჭამი) და კოვზი.** ატარი ისევე მზადდება, როგორც გობი, მხოლოდ პატარა ზომისაა. იარაღი იგივე სჭირდება. კოვზისათვის ამოვავდებდით იმ სიგრძის ნაქერს, რა სიგრძისაც უნდა ყოფილიყო კოვზი. ტარს დავუწვრილებდით და პირს ამოვუთლიდით.

მთხრ. პეტრე სამსონის ძე ნაჭყეია, 60 წ. (სოფ. ვახა, სალხინოს თემი).

**საწყობელი.** საწყობელს ვაკეთებდით ცაცხვისას და თხმელისას. ხეები მოგვეჭონდა მთიდან. მუშაობისას ვხმარობდით ნაჯახს, წკეპარს (ხის ამოსათლელი იარაღია, პირი ფოლადისა აქვს, ტარი—ხისა); შუბს (სატეხელას მსგავსი იარაღია, ხმარობენ ხის ამოსატეხად) და ჩარხს.

სამ ფეხზე იდგა კუთხედი ხე, ფახი. გვერდებზე გადებული ჰქონდა შუბები. ამ შუბებში ძუძუებით (კოპებით) ჩამავრებელი იყო გობი. შუბებში გაყრილი იყო ღვედი, რომელსაც ბოლოებზე დამავრებელი ჰქონდა ხეში კალი (ხელის მოსაკიდებელი, ამოჭრილი ოთხკუთხად). ერთი ხელისანი ამ რკალს მისწევდა-მოსწევდა, ღვედი მოძრაობდა და შუბში ჩამავრებელი გობი ტრიალებდა. ამ დროს მეორე ხელისანი ხვეწით თდიდა.

**საწყობელი** ორი ერთიმეორეზე დაპირქვევებული გობია. გობები შუაში გახერტეილი იყო. ნახერტებში გაყრილი ჰქონდა მსხვილი თოკი, რომლითაც საწყობელს ჩამოკიდებდნენ. გობების დასამზადებლად მუშაობა განაწილებული გვექონდა: ზოგს ხეები ჩამოჰქონდა, ზოგი შემოჭრიდა, ზოგი თლიდა, ზოგი ნაჯახით გოხულანდუ (ალამაზებდა), ორი ჩარხზე მუშაობდა. დამზადებული გობები მიდიოდა საწყობში.





მთხრ. ალექსანდრე გოჯას ძე კუტალია, 77 წ. (სოფ. ლარჩვისუბანო, ხობის რაიონი).

**გობი.** მასალად ვილებდით ცაცხვს, თხმელასა და წაბლს. ხეები მოგვჭრებდით ჯუბიდან და ტორსიდან. ხე უნდა ყოფილიყო 10—20 ვერშოვი სიმაღლე. გობის სიფართოვე დამოკიდებულია ხის სიგანეზე. მრგვალად შემოვხაზავდით ფარგლით, ჩავაჭრდით ნაჯახით კიდევებს, ჩაფურჭობდით სოლებს და შემდეგ ნაჯახით ამოვავდებდით საგობე ნაქერს. მოვზომავდით სიღრმეს და გარშემო წკეპარით ამოვთლიდით. ორად გატოტებულ ხეში ჩაედგამდით საგობეს. ერთი კაცი საგობეს ატრიალებდა, მეორე ძემლარით თლიდა. ატარიც ასე კეთდებოდა.

**კიზი (კოვზი).** კოვზებს ბზისაგან ვაკეთებდით. მოჭრილი ხიდან ამოვპობდით ნაჭერს. ჯერ ამოვთლიდით პირს, მერე ძემლარით ამოვასუფთავებდით, შემდეგ გავუკეთებდით ტარს. ტარი ცოტა მოკაუჭებული კეთდებოდა.

მთხრ. ანტონ იორდანის ძე სილაგავა, 85 წ. (სოფ. მარტვილი, მარტვილის რაიონი)<sup>1</sup>.

წინათ ჩვენ ჭურჭელი სულ ხისა გვქონდა. ჭურჭელს ხელოსნები არ ამზადებდნენ. თითოეულ ჩვენთაგანს მოჰქონდა ტყიდან მასალა. მასალა შრებოდა და მერე საჭიროებისამებრ შინვე ვამზადებდით. ვაკეთებდით ნისორს (გობს), ატარს (ჯამს), რომელსაც კოპიტასაც ვეძახდით, ნეგას (ძროხის მოსაწველი ჭურჭელი), აბშირას (მაწვნის შესადელებელი და ყველის შესანახი ჭურჭელი), ქილას (კოდს), კართხას (კათხას), ხონჩას, ტაბაკს, ხის კოვზებს და ციცხვს.

**ნეგა, კოდი, აბშირა** თითქმის ერთნაირად კეთდებოდა, მხოლოდ სიდიდეში იყო განსხვავება. კოდისათვის ვილებდით მსხვილ ხეს. მოვჭრდით იმ სიმაღლის ნაჭერს, რა სიმაღლისაც კოდი უნდა ყოფილიყო. ამ ნაჭერს გულს ამოვუთლიდით, დაეუტოვებდით ერთი ვერშოკის სისქე კედლებს. ზევითა ნაპირზე რჩებოდა ხელის მოსაკიდებელი. გამოვთლიდით მრგვალ ძირს და ჩავდგამდით შიგ.

**ნეგა** კოდზე ბევრად ვიწრო და დაბალი იყო. მას ვავუკეთებდით ხელს. ხელისათვის ვილებდით თხილის საშუალო სიმაღლე ტოტს, გადავატარებდით ცეცხლზე, მოვლუნავდით და გავთლიდით. ხელს მივუმარებდით ნეგას პატარა სოლებით. ზოგიერთ ნეგას აქვს გადმოსასხმელი ტუჩი.

**აბშირა** ჰგავს ნეგას, მხოლოდ უკეთდება სახურავი და ყურები.

ჩვენში მაგიდის მაგიერ ხმარობდნენ ტაბაკს. საშუალო სიფართის ფიცარს დავაჭედებდით ოთხ ნახევარმეტრის სიმაღლის ფიცარზე. ფიცარი გასუფთავებული იყო. ტაბაკზე უთეფმებოდ ვაწყობდით ღომს.

**ხონჩა** ცომის სახელი ჭურჭელია. წარმოადგენს თხელკედლებიან მოგრძო გობს.

<sup>1</sup> დღევანდელი გეგეპკორის რაიონი.

მთხრ. შამშე გიორგის ძე ლატარია, 80 წ. (სოფ. თორსადღებმა, ხობის რაიონი).



ჩვენში ყოველგვარი ქურჭელი ხისგან კეთდებოდა. აბშირას, ნისორს, ხოჩას (ხოჩას), ბარქაშს (პატარა გობი), ატარს, კარანჩხას — ოხოფანს და ბუყუნს.

ბუყუნში ვინახავდით სიმინდის ფქვილს. ბუყუნის გასაკეთებლად ვიღებდით მსხვილი ხის ნაჭურს, გულს ამოვუღებდით, შემდეგ ჩავეუღვამდით ძირს, რომელსაც ნერჩს ვეძახდით.

აბშირა წარმოადგენდა მრგვალ ხეს, რომელსაც გული ამოღებული ჰქონდა, ქვემოთ ნერჩი (ძირი) ჰქონდა ჩადგმული. ქვევითა კიდზე გადაკმული ჰქონდა ხალტი, ზევიდან სახურავი ჰქონდა. დახურვის დროს სახურავის ორ ნახვრეტში შედიოდა ქურჭლის ორი ყური. აბშირა იხმარებოდა ყველის დასამარილებლად და მაწვნის შესადეგებლად.

კათხა ღვინის სასმელი ღრმა ჯამი იყო. კეთდებოდა კალმისაგან.

დანარჩენი ქურჭლის დამზადების შესახებ იმასვე გვიამბობს, რაც წინა მთხრობლებმა გვიამბეს.

### ღობილი ჭკუდი (დაწნული ჭურჭელი)

მთხრ. გერასიმე სიკოიას ძე გოლორდავა, 70 წ. (სოფ. ზემო ლედგები, დიდი ჭყონის თემი).

კალათის დაწვნა. ტკეცისათვის მასალად საჭიროა თხილის წენელი, ბეტკისათვის კი ლობიოს ხე, მუხა, წაბლი, მსხვილი თხილი. ზოგიერთს სპეციალურად შემოკავებული აქვს ადგილები, სადაც დგას თხილი, მუხა, წაბლი, ლობიოს ხე და სხვ. მასლის დამზადება მაისიდან აგვისტოს ბოლომდე შეიძლება, შემდეგ კი არა. იმიტომ რომ ამ დროს ხეში ბევრი წვეწვინა და მისი გატყავება ადვილია. მოკვრივ წენელს, დობცვანტლანთ (გავასუფთაებთ) ფოთლებისაგან და პატარ-პატარა ტოტებისაგან, მერე მოგვაქვს სახლში. აქ ვატყავებთ და ვიწყებთ ტკეცვას: ერთ ადგილას ჩავეჭრით და მუხლზე გადავიღუნავთ, ჩაჭრილი თავი ავარდებთ და თავისუფლად აიხსნება ხის ზოლი. ამას ეწოდება ტკეცი.

ბეტკი მსხვილი ტოტისაგან კეთდება. ტოტს აქეთ-იქით თავებს მოვაჭრით და დავდებთ ცეცხლთან, ტოტი შიშინს დაიწყებს. როდესაც შიშინი შეწყდება, დანით ან წალდით ვხსნით, ზოგჯერ გავთლით, მერე გავაშრობთ. გამშრალ დახსნილ ზოლებს წყალში დავალბობთ. ამის შემდეგ ბეტკებს მოექსოვთ უჯრედებად (ქუდვორშუანი ბეტკის). ეს არის კალათის ძირი. ბეტკის თავებს ავღუნავთ ზევით და მერე ტკეცით ექსოვთ კალათის გვერდებს გარშემო. კალათის გვერდები რომ ძირიდანვე გაუართოვდეს, შიგადაშიგ ვუმატებთ (ალვაშკვანთ), როდესაც საჭირო სიმალემდე მივიყვანთ, ბეტკის თავებს გავხვრეტთ ოქვაშეთი (საწვავით, გახურებული რკინით), ზევიდან დავადებთ მრგვალ ბეტკს და ტკეცით გავამაგრებთ. ასე მზადდება კალათი.

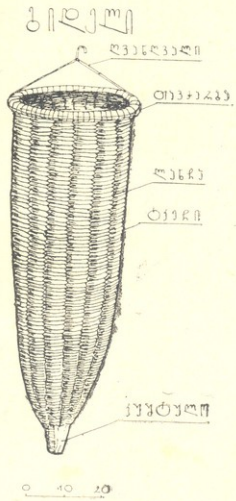
სოფ. მარტვილის მცხოვრებელ ანდრია ხახუას ძე სილაგავა, 85 წ., კალათის დაწვნის ტექნიკის შესახებ იმასვე მოგვითხრობს, რასაც გ. გოლორდავა, მხო-



ლოდ ბეტეს უწოდებს საფართის და იმ ბეტეს, რომელსაც ნაპირზე უწოდებენ ბენ — გვეგვს.

მთხრ. ალექსანდრე გოჯას ძე კუტალია, 77 წ. (სოფ. ლარჩისუბანი, ხობის თემი).

გიდელის გაკეთება. ორვერსოკიან ტოტს ჩაუჭრით გვერდებს გარშემო. ჩამოთლილ გვერდებს მოჭრით და ამ მოჭრილ ადგილებში ჩაუჭრებთ ბეტ-



სურ. 161

კებს. ამის შემდეგ გარშემო ტკეციით ვწნავთ. გავუკეთებთ თავს ისე, როგორც კალათას.



მთხრ. დიმიტრი კვაცას ძე შონია, 71 წ. (სოფ. ხეთა, ხეთის თემი).

**გიდელი.** მოვჭრით თხილის წყნელს, მოვიტანთ სახლში დიდხანსად, რომელიც იქნება. ამის შემდეგ წაწელი დრეკალი. ბეტკისათვის ვიღებთ მსხვილ, ვერშოკნახევრიან ტოტს. ოთხ გვერდს ჩამოვუთლით, შუაში დარჩენილ გულს ამოვჭრით, დარჩენილ ფეხს კურხულს ვეძახით. წვანს ვიწყებთ ოთხი ბეტკით; დაწვინს დროს შიგადაშიგ ბეტკებს ვუმატებთ, რის შედეგადაც გიდელი ფართოვდება. დამზადებული ტკეცი ვწნავთ დაახლოებით ერთი არშინის სიმაღლეზე. დარჩენილი ბეტკის თავებს გადავჭრით და ოქვაში (საწვავით) ნახვრეტებს ამოვწვავთ. შემდეგ ზემოდან, გარშემო დავადებთ უფრო მსხვილ ბეტკს და ტკეცი გადვგრებთ. ბეტკს, რომელსაც თავში ვუკეთებთ, გარგატი ჰქვია. ორი მოპირდაპირე ადგილას ოქვაშით ნახვრეტებს ამოვწვავთ თოკის გასაყრელად. ამ ნახვრეტებში გაყრილ თოკზე დავამაგრებთ მოკაუჭებულ მაგარ ჭოხს, რომელსაც ღვარღვალი ანუ ყვარყვალი ჰქვია. გიდელის დასამზადებლად საჭიროა შემდეგი იარაღი: ოქვაზე, ცული და დანა. ოქვაზე წვეტიანი იარაღია, რომელსაც ხის ტარი აქვს.

გიდელს გარდა ვწნავთ ცეკას, დიდ კალათას, კარახხას, ქუფებს, ოლეშს და ოგვაქებს.

**ცეკა ზურგზე მოსაკიდებელი გოდორია.** დიდ კალათას ვხმარობთ მოსაყლის ვადასატანათ. კარახხა პატარა კალათაა, რომელსაც ხელი აქვს.

**ქუფე ქორის საჭერი მახეა.**

**ოლეშში ვახშობთ ღომს.** ოლეშის დასაწნავად ჭერ დავწნავთ ლასტივით ძირს, შემდეგ ერთი მტკაველის სიმაღლეზე მოვუწნავთ კედლებს, ნაპირებს დავამაგრებთ. ოლეშს ჩამოვკიდებთ ვაზის შტოებით.

**ოგვაქე საბუღარია.**

მთხრ. თათოვ ოთიას ძე ქადარია, 71 წ. (სოფ. ბუღიწყუ, ხობის რაიონი)

**გიდლისა და კალათის დაწვნა.** ბეტკს ვაკეთებთ მუხის, აკაციისა და თუთისაგან. გასუფთავებულ შტოს ვხსნით ისე, როგორც ყვარს. ტიხე შტოს [ტიხად შტოს]<sup>2</sup>, რომელიც ადვილად ტყდება, ვათბობთ. ამის შემდეგ ის დრეკალი ხდება. დრეკად შტოს კი გათბობა არ უნდა. შტოს, რომელსაც ვათბობა სჭირდება, დედალ შტოს ვეძახით, დრეკად შტოს კი — მამალს. 2 1/2 ვერშოკის სისზო შტოსაგან გამოდის 8—10 ბეტკი. ორნახევარწლიანი თხილის წყნელისაგან გამოდის 8 ტკეცი. გარგატს ერთი მხრიდან ბრტყლად ვთლით.

**ვქსოვთ კალათას შემდეგნაირად:** სიგრძეზე გავაწყობთ შვიდ ბეტკს, განზე დავაქსოვთ სამ ან ოთხ ბეტკს. ბეტკებს თავებს ავუკეცავთ და შევკრავთ კანაღით. მერე ტკეცი დავწნავთ კედლებს. გადავუსწორებთ ბეტკებს თავებს, დავადებთ გარგატს და ტკეცი დავამაგრებთ. ასეთი კალათი მოსახერხებელი სატარებელია მხრებით.

გიდლის შესახებ თ. ქადარია გადმოგვცემს იმასვე, რაც გვიამბებს სხვა რაიონში.

**სურა.** თხილის რამდენიმე ტოტს მოვღვუნავთ სამად და ჩავარჭობთ სიგრ-

<sup>2</sup> კვადრატულ ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები ჩამატებულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

ძეზე მიწაში. შემდეგ ძირს და კედლებს ვწნავთ ბულიშით (ბლის ქერქით), სურას ვხმარობთ ხილის ჩასაწყობად და ყანაში საჭმლის წასაღებად. ყველა ზემოჩამოთვლილ რაიონში დაწნული ჭურჭლის დამზადების ტექნოლოგია ერთნაირია. ტერმინებიც ერთნაირია, მხოლოდ ხობის რაიონშია განსხვავება.



სურ. 162 ბეტის დამზადება

ქსანდრე ბერუკიას ძე ბუკიამ ტკეცს უწოდა ღვედტკეცი. ამასთან ერთად უნდა აღინიშნოს, რომ ზეთას თემში (ხობის რაიონი) და მარტვილის რაიონის ყველა თემში, მეტადრე გაქედლილაში, ბარდამი, თამაკონში, დიდ ჭყონში და სკურში თითქმის ყველა ოჯახში მზადდება დაწნული ჭურჭელი საბაზროდ. ამზადებენ მამაკაცები.

## ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. დათა ბასას ძე ლატარია<sup>3</sup>

ყანწი. სამეგრელოს ყველა რაიონში შევხვდი ყანწს. მთხრობელმა დათა ბასას ძე ლატარიამ მიაჩნო, რომ ყანწი მოჰქონდათ ოსეთიდან. ოსეთში ყანწს აკეთებდნენ ზარისა და ჭიხვის რქისაგან. რქას ამოფხვებდნენ. გარედან გაასუფ-

<sup>3</sup> წლოვანება და სოფელი შემკრებს მითითებული არა აქვს.

თავებდნენ და თავს მოჭედადნენ ვერცხლით. დაასახელა **ყანვის ნაწილები**.

**თავი, შუა ნაწილი და წვერი.**

**კახა** — ღვინის სასმელი ჭურჭელია, რომელშიც ერთი ბაზლიანი ბოთლნახევარი ჩადიოდა.



ბაზლიანი  
ბოთლნახევარი

მთხრ. **პეტრე სიმონის ძე ნაჭყეაია**, 60 წ. (სოფ. ვახაში, სალხინოს თემი) ახსენებს ზემოაღნიშნულ ჭურჭელს და, აგრეთვე, **კოდსა** და **კახას**. კოდი სხვადასხვა მოყვანილობის იყო. კოდი კეთდებოდა ცაცხვის, თხმელისა და თელისაგან.

**კახა** ღვინის ჭიქის მსგავსი მაღალი ჭურჭელია.

არც ერთ რაიონში საწდის, ბარძიმის, ფილას, ბოდახის, დოსტაქანის, კვანჩხის, კულას, ორთომელას, სარიოშის შესახებ არ გაუგონათ.

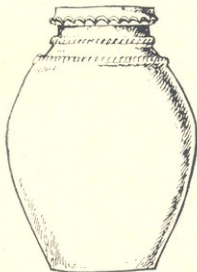
## გურიი

### მეთუნეობა

მთხრ. მიხეილ ღლონტი, 55 წ. (სოფ. აკეთი).

ჩვენში ვაკეთებთ თიხისაგან შემდეგ კურკელს: კურებს, ყვიბრებს, სხვა-დასხვა ზომის ქოთნებს, კოკობებს (პატარა ქოთნებს), ღერებს, კოკებს, ჩა-

ქილს



სურ. 163

ფებს, ფიჩხაურს (ნახევარფუთიანია), ჭარიკებს, ღოქებს, ლაგინებს, ჭამებს და სხვა ამგვარებს (საკვეთეს და საწველელს — სპარას).

ამ კურკულებს ვაკეთებთ საგანგებოდ ამისათვის არჩეული თიხისაგან, რო-

მელსაც აქვს მტრედისფერი და გამოწვის შემდეგ გაწითლება. ეს თიხა გვაქვს ერთი ვერსტის მანძილიდან, მიწის სათხარადგან. იქ ზევეთვან უნდა გადავიღოთ ალბ-ნახევარი შავი მიწა და შემდეგ იწყება თიხა, რომელსაც თიხის მოვზიდავთ, გადავარჩევთ ბურკებიდგან, ავურევთ მდინარი[ს] სუფთა სულას (საპიროა ერთი მეათედი სილის არევა თიხაში), შემდეგ დაეასხამთ ზედ წყალს, ვზელავთ ფეხით ან ხელკავით; უკეთესია ფეხით მოზელვა.

ქუჩა



0 10 20

სურ. 164

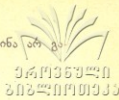
ქურჭელს ვაკეთებთ ბორბლის (ჩარხის) საშუალებით; ჭურს კი ვაკეთებთ ნაწილობრივ ჩარხზე და როცა ერთ რგოლს გავაკეთებთ, ვადმოვიღებთ ჩარხიდან და მიწაზე დავდგამთ; გავამაგრებთ, რომ არ წაიქცეს. დღეში უნდა აშენდეს ჭურის ერთი რგოლი; შენების დროს ჭურის განი ფართოვდება, როგორც საპირო იქნება და ასე [ემატება] თითო რგოლი, სანამ ჭურის შენება მთლად არ მოთავდება; შენების დროს ჭური უნდა დაიბიჯგოს, რომ არ წაიქცეს. დანარჩენი ჭურჭლები შენდება ბორბალზე.

[ჭურჭლის] ნაწილები: დოქის — ფსკერი, მუცელი, ხელი, პირი, ტუჩი; ჩაფის, ფინხაურის, კოკის, ქოთნის, კოჭოპას — ფსკერი, პირი და მუცელი; ჭურის — ყელი, მუცელი და კუშტული.

ახალდამზადებული ჭურჭლის გაწობას უნდა 15 დღე. [გამწარალი ჭურჭელი] ჩაიწყობა ქურაში გამოსაწვავად; პირველად, ორ დღეს, საპიროა ნელი ცეცხლი, მესამე დღეს — მაგარი ცეცხლი. ერთი დღის შემდეგ გაცივდება და [ჭურჭელი] ქურიდან გამოიღება.



ქოცო, ხალანი, ქილა, სურა, გოზაური, კუტალი, წურწუმა, პინა არ გა  
მიგია. ჭურჭლის მოჭიქვა ჩვენში არ ყოფილა.



### ხის ჭურჭელი

მთხრ. პელაგია ჩხარტიშვილი, 65 წ. (სოფ. ბაილეთი).

გურიაში ჭურჭელს აკეთებდენ ხისაგანაც — თხმელას[ა] და ცაცხვი-ს[ავან], ვინაიდან ამ ხის ჯიშები ამისათვის უფრო გამოსადეგია. აკეთებდენ: **ჯამებს**, სხვადასხვა ზომისას; **ტაბაკს**, ორი-სამისათვის კერძის ჩასასხმელად; **გობს**, **ბარქაშებს**, სხვადასხვა ზომისას; **ხონჩას**, ტირილ-ქორწილში სადილის მისატანათ, ალაბ-ნახევარი[ა] სიგრძით, 3/4 არშინი — განით; **როგობს**, ჭურის თავსახურავს მრგვალს; **კათხას**, მთლიანი ხისაგან ამოჭრილი ჭურჭელია, ერთი-ორი ჩაის ჭიქის ტევადობის; **ფილს**, მარლის და სუნელის სანაყს; **კოდს**, ერთნახევარიანი (?) ჭურჭელი[ა].

ზემოდ ხსენებული ჭურჭლების საკეთებელი **სახელოვანო** იყო: **ხეწი**, დანა მოღუნული თავით, ჯამის სათლელი; პირმოყრილი **ეჩო** გობისათვის; უბრალო **ჩარხი**, რომელსაც **ღვედით** ატრიალებდენ, გობს და ჯამებს ჩარხავდენ. აღნიშნულ ნივთებს აკეთებდენ ხელოსნები. ამ ხელობას სწავლობდენ შეგირდობით.

ძველად ამ ნაწარმს გასაყალი ქონდა და მოთხოვნილებაც იყო. ამიტომ პირველად ამ ხელობას ბევრი მისდევდა, დღეს კი თითქმის აღარაინ მისდევს, ვინაიდან ხის ჭურჭლების მაგიერ შემოვიდა ქარხნის ნაწარმი და ხის ჭურჭლების მოთხოვნილებაც აღარ არის. სხვათა შორის, ძველ დროში ხის ჭურჭლები, განსაკუთრებით ჯამები, როგორც გადმოგვცემენ, აუცილებელი იყო ყველა ოჯახისათვის; განსაკუთრებით ისეთ შემთხვევაში, როცა ტირილზე მიდიოდა ხალხი მისი ჯამი უნდა მიეტანა, თორემ მას საჭმელს ღომზე დაუსხამდენ.

### ღაწუნული ჭურჭელი

მთხრ. გრიშა ჩხარტიშვილი, 55 წ. (სოფ. ჯუმათი).

საერთოდ ჩვენში წნავდენ ჭურჭელს სხვადასხვა ჯიშის ხეების წკნელისაგან და სიმინდის ჭურჩენასაგან. მასალა მოქონდათ ტყიდგან, სიმინდის ჭურჩენა კი — ყანებიდან. წკნელს მოსჭრიდენ ტყეში შკერისას, წყავისას, წაბლის და **ლოკუმფის[ას]**, უმეტესად კი — თხილისას. მიზილვიდენ სახლში და დიწყებდენ დასამუშაველად შემზადებას.

ჩვენში წნავდენ და ეხლაც წნავენ **გიდელს**, **გოდრებს** სხვადასხვა ზომისას, **კლათებს** დიდს და პატარებს, **ლახტს**, **ბუდეს**, **სახუქს** — **ძარს**, **ქუჩეჩისაგან** — **ჩანთას**.

აშარული, კიშტე, ხახალი, ლანკანი, სენისკი, სფირიდი და სხვა არ გამიგონია და არც ვიცი.

<sup>1</sup> დედანში წერია — „მოცულობით“.

**დაწენის წესი.** გიდელს, რომელიც იხმარება მაღალ ხეზე ყურძნის სარეფად, წნავდენ ასე: ლუკუმფხის ან წაბლის ხის მსხვილ ჯოხს გაახურებენ ცეცხლზე, შემდეგ **ჩამოხდიან** ოთხივე კუთხიდან **ტყეჩებს**, შეაგვდნენ შემდეგ ამოიჭრება, ეს ოთხი კუთხე გადაიშლება გიდლის საჭირო სიფარითზე, დაწნევა ბოლოდან წენა. გიდლის ბოლოს ქვია **კუმტული**. დასაწნავი მასალა, თხილის წყნელი ტყეჩად ახდილი, გადაელობება კუმტულიდან ოთხივე კუთხივ, თანდათან მუცელი გიდლის ფართოვდება; შიგ ჩაემატება წაბლის ხის ტყეჩები — საძირე; აიყვანენ სიმაღლეს ერთ ალაბზე ცოტას მეტს და თავს მოუხვევენ. გახურებული შანით, სადგისით გამოსწვავენ ხვერტილებს. ამ ათვალულ თავში სურათი მოუხვევენ თავს გიდელს, გამოაბამენ გამომწვარი ნახვრეტში ბაწარს, წვრილად დაგრეხილს, და ზედ დაჰკიდებენ **დავლოს** (თავმოკაკულ ჯოხს), რომელშიც გამოეცმის გრძელი ბაწარი და მაღალი ხიდგან, საჭიროების დროს, ჩამოეშვება ყურძნით სავსე გიდელი.

**გოდორი.** სიმინდის, ღომის, თამბაქოს ფურცლების და სხვა ამგვარი ტვირთის გადასაზღაოთ ამზადებენ გოდორს. ზომით გოდორი იქნება ერთფუთიანი, ორფუთიანი და სხვა. მასალად იხმარება წაბლის ტყეჩი და თხილის წყნელის ტყეჩი. საძირე მზადდება წაბლის ტყეჩისაგან; ძირი გამოელობება ტყეჩით, ხოლო გვერდები შემოეწნება თხილის წყნელისაგან და მზადებული ტყეჩისაგან. იწყება სიფართოე ძირისა ნახევარი ალაბი, სიმაღლე — ერთ-ნახევარი ალაბი, პირის სიფართოე უნდა დაიჭირონ თავში 1/4 ალაბი. თავის მოხვევაროგორც გიდელს, ისე უნდა, შემდეგ დაებმის ორი ცალი **სამხრეები** წაბლის ტყეჩის ან ჭილოფისაგან დაწნილი.

**კალათი.** სიმინდის და სხვა მარცვლეულობის გადასაზღაოთ ამზადებენ ჩვენში კალათს სხვადასხვა ზომისას. [კალათს] აქვს ფსკერი და **ტყეჩისაგან გაკეთებული ხელი**. მასალა იგივეა საჭირო, რაც გოდორს და გიდელს სჭირდება. სიმაღლე [აქვს] ნახევარი ალაბი, სიფართოე — ერთ-ნახევარი ალაბი და სხე? ზევიდან უკეთდება ტყეჩისავე **სახელური** გადალუნული და ჩამაგრებული კალათის თავსახვევში.

**ლასტი.** ლასტი იხმარება ღომის გასაწყობად, სივრცით ერთ-ნახევარი ალაბი, სიგანით — ორი ალაბი; იწვენება თხილის ან შყერის წყნელისაგან; ოთხივე კუთხით წარჩენილი აქვს თითო ნიშანი, ჯოხები (სახელური), რომელზედაც წამოეკიდება ლასტის დასაკიდი, ვენახის ან ფკლის ყლორტისაგან დაგრეხილი. ამ დასაკიდით ღომის თაველით სავსე ლასტი ჩამოეკიდება **ოჯინჭალაზე** და ქვეშიდან შეუწებებენ ნელს და ბოლიან ცეცხლს. ღომი ლასტზე გახურდება და გახმება და შემდეგ მიაქვთ ის გასაცეხად.

**ბუდე.** იწვენება თხილის სუფთა წნელისაგან, ზომით ძირი — 3/4 ალაბი, სიმაღლით — ნახევარი ალაბი. თავი წყნელით მოეხვევა. ბუდე ჩვენში იხმარება კრუხის დასაჯენათ და ქათმისათვის — კვერცხის დასადებად, ჩასაჯენად.

**სასუჭი** ანუ **ძარო იღობება** თხილის წყნელისაგან, სივრცით, — ორი ალაბი, მრგვალი — 3/4 ალაბის<sup>2</sup>; იხმარება საშობო-საკალანდოთ ქათმების გასასუჭებლად.

<sup>2</sup> დედანში წერია: „სიფართოე მეოთხედი ერთი და ერთ-ნახევარი ალაბი და სხე.“

<sup>3</sup> ძაროს ზომები გაუგებარია.

ჩანთას წნავენ ბალის ტყავისაგან; ეს არის განსაკუთრებით მეთევზეებისათვის მოხერხებული ჭურჭელი, რადგან ის სისველით არ იჩერება და მზარზე გადაკიდებული კარგად სდგას.

ხელის ჩანთას წნავენ სიმინდის იმ ქუჩეჩისაგან, რომელსაც მინაწილად ზამთრისათვის. დასამუშაებლად წინასწარ ალბობენ წყალში და ისე ხელით დაგრებილს წნავენ.

## ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. მიხეილ ლლონტი, 55 წ. (სოფ. აკეთი).

ძველ დროში, როცა ჭიქა არ იყო, ოჯახებში სასმისათ ხმარობდნ: კათხას, კულას, ყანწს და აზარფაშას.

კათხას აკეთებდნ უბრალო ხისაგან; ამოთლიდნ გულს, დაამრგვალებდნ, ჭიქის სახეს მისცემდნ და ამით სმიდნ სასმელს. მიდიოდა შიგ ერთი-ორი ჭიქა სასმელი.

კულას აკეთებდნ ხისაგან; იმასაც თლიდნ მთლიანი ხისაგან, აჭრელებდნ სხვადასხვა ფიგურებით.

ყანწები კი რქისაგან კეთდებოდა, ხშირად მოვერცხლილი. ზომით ბევრნაირი იყო, მიდიოდა შიგ ერთი სტაქნიდან ორ ბოთლამდის და მეტიც.

აზარფაშა ტარიანი თასი იყო. უმეტეს ნაწილად — ვერცხლის. კულას, ყანწებს და აზარფაშას ხმარობდნ უმეტესად თავად-აზნაურების ოჯახებში, კათხას კი უფრო გლეხობა ხმარობდა. როგორც გადმოგვცემენ, ყანწი, კულა, აზარფაშა და, აგრეთვე, კათხა თითოეულ სუფრაზე იყო ერთი ან ორი. მესაღილეებს ღვინოს მიართმევდა თავზე მდგომი მოსამსახურე, რომელსაც [ერ]ქვა მერიქიყე.

კათხას აკეთებდნ ხვეწით, ხოლო კულას და აზარფაშას საკეთებელი იარაღი არ ვიცი.

## პქპრა

### მეთუნეობა

მთხრ. სულიე დავითაძე, 35 წ. (სოფ. კალოშნარი, ხულოს რაიონი).

ხასი მიწა<sup>1</sup> მოგვაქვს ზრუგით გოდრით სახათიდან<sup>2</sup>, ურემი არ მუუდგება. დავალბოფ ყუში<sup>3</sup>, სალბობელში. მიწას ვარჩევთ. მიწა დალბება და დასუქდება, რაეც პური; მემრე დავზელავთ საზელაზე ფეხით. ზელაში ვიხმარიფთ ნინახს, მემრე გადავბრუნეფთ და ხელმიორათ დავზელავთ. ასე ოთხჯერ ვიქმემრე ვსწევ და დავხელავ ხელით, ქვებ გამუარჩევ. მემრე გავაკეთეფ ფითილებს, ჩავაწყოფ გრილ ჭურჭელში, სიცხემ არ მუდგეს. ევლეფ ფითილს და დავაშენეფ რაცხას ვაკეთეფ იმაზე. ავაშენეფ და მემრე მოვხვეწავ ფირფიტით შიგნიდან და გარედან. შენებხან კეთთება პირი, ტუჩი, ხელი. ომ გავხვეწავ, გახმება გრილ ადგილზე, მზემ არ ენა დახედოს. გახმობა ტაროსმა იცის. თუ ტაროსია, თუთხმეტ დღეში გახმება; თუ ტაროსი არაა, არ გახმება ერთ თვეზე. რუმ გახმება, ფურუნეში<sup>4</sup> ჩავაწყობთ. ფურუნე ორსართულიანია. ზელაში ჭურჭელს ვაწყოფ, ქვედან ცეცხლ ვუნთებთ. მერე დუთფილეფ მართო ფუტით, მემრე მუმატეფ თანდათან ცეცხლ და ერთ კვირეს იქნება ასე და დიდქაჩება<sup>5</sup>. მერე ალიან ცეცხლ შუნთეფთ. ასე იქნება ერთ დღე და ღამეს. მემრე რომცხა ყველა გამეფწვის და ავა ზედან სიყირმიზე, ცეცხლ გუნელეფ, გაცივდება და ამოყვრით.

თიხის ჭურჭელი ზამთარში არ ვაკეთებთ. მიწას რომ დაყინას, იი მიწა არ გამოდგება. გაზაფხულზე თუ ტაროსია — ვაკეთებთ, ისე არა. ზაფხულზე სამ თვეს კეთებთ, უმფო — ჩურუგაში<sup>6</sup> და მარიობაში<sup>7</sup>. ამა(ს) დიდი ხანია მიზღვევენ აქ, სულ ძველთავან. ვინც ამას ხელობს, იმას ქუფჩი ქვია. ამაზე არი გვარი წარმოშობილი ქუფჩიოლი. ჩვენ ჭურჭელ ყიდულობს ყველა.

თიხიდან ვაკეთებთ: ბათმანს, ქავლიკას, დერგს, დერგულას, ქოთანს, სპარას — მაღის ჩასადებელს, ჭამს, ლიტრას, დოქს, ქუფჩურას — სამაწვენს.

1 ხასი მიწა — ხარისხიანი მიწა, თიხამიწა.

2 სახათი — გეოგრაფიული ადგილი, 6 კმ დაშორებული სოფ. შუახვევიდან.

3 ყუ — ქა, ორმო.

4 ფურუნე — ფურნე.

5 დეი ქაჩება — გამოხმება, გამოშრება, გამოიწურება, წყალი თუ აქვს ჭურჭელს.

6 ჩურუგა — ივლისი.

7 მარიობა — აგვისტო.



(ქუფურაი ცეცხლზე არ მიიდგმება, გასკტება, ხასი მიწიდანაა გაკეთებული ვარიანს. სობისი ბორს („ფრის“ მილია), აგურს. კრამიტს ახლა აღიწერეთ. თეფთ, უწინ აკეთებდენ. ხაწყავს ვაკეთეთ, მარა ახლა არ მაქ, ოთხი ბათმანი ჩავა საწყავში.

დერგულაში ჩადებენ დოს, მაწონს, ბეთმეზს, თაფლს. ქოთანში ლობიას მოხარჩავენ; ბათმანში წყალ ჩავასხამთ, დოქშიც წყალ ჩავასხამთ. დოქი ხელიანიც იქნება და უხელოც. ლიტრაშიც წყალ ჩავასხამთ. დიდ დერგში ქავეს<sup>8</sup> ჩადებენ. ჭამში საქმელ ჩაასხამენ, ვარიანში მალ შორეკენ. სპარაში მალ შეინახავენ. სპარას ხან ყაფალიანსაც<sup>9</sup> გავაკეთეთ, წყალი მილებით (ფურუნგით) წყალ გეყვანენ შორეთ.

ამ ქურჭლებს ჩარხზე ვაკეთებ. ჩარხს ფებით ვაბრუნებ, ხან — ხელით. ფებით ვაბრუნებ და ხელით ვაშენებ და მევიყვან ხელში და ვხვეწავ შიგნიდან და გარედან სახვეწავი ფირფიტებით. ორი ფირფიტა მაქ: ერთი შიანა, მეტლის სახვეწავი ფირფიტა, ამით გარედან ყელსაც მოვხვეწავ; მეორე — გარეთა სახვეწავი ფირფიტა. რომ მოვხვეწავ, მემრე პირს გუუკეთებ და ხელს. ქურჭელს ნახშირისავე ვაკეთებ.

ქურჭლის მიწას ალიზაი ქვია. ალიზაი ქვიფრი<sup>10</sup> ფერისაა.

მთბრ. ოსმან დავითაძე, 75 წ. (სოფ. მუახევი, ორთამეველ, ხულოს რაიონი).

თუ დიდ დერგს ვაკეთებ, ჯერ ქვედა ნაწილს გავაკეთებ და მემრე — ზედას ცალკე. ჯერ დერგის ნერჩს (ქვედა ნაწილს) გავაკეთებ. რომცხა დერგი ნერჩს გავაკეთებ, მოვფარავ ქენერებს ქვერით ან ჭინჭით. იგი იქნება ერთ დღე და ღამეს. მემრე აფაძროვ და ზეიდან დავაშენებ ზედას. ნერჩის ქენერებს იმიზა მოვფარავთ, რუმე ერთპირათ არ გუუთევს, კიდე არ გუუხმება და ძირი გაშრება.

მთბრ. ესმე ქამადაძე, 25 წ. (სოფ. კალოთა, ხულოს რაიონი).

კეცის გაკეთება. მოვთხრი თიხას, დაენაყვ თოხით, ყაშით<sup>11</sup>. ცხელ წყალს დავასხამთ, რომ დადგეს. გავამტყელებთ და ცეცხლაპირის ნაცარს დუყრით ქვეშედან. კეც ხელით გავაკეთებთ. მერე ვახმება მიწაზე. ბზეში არ გვეტან, იმიტომ რომ გასკტება. მერე ცეცხლში ჩავდებ და გამეიწვის. დილაზე ჩავდებთ ცეცხლში. თუ კაია, ევლამდი გამეიწვის. მერე წამუაქცევთ და ჭადს დავაქრავთ. კეცი ზოგი დილია და ზოგი პაწაა, ზოგი შტათანა, ზოგი მოხდილი. არის კიდო ყაფალი კეცი<sup>12</sup>. ყაფალ კეცს ქენერებიდან ყურები ექნება ოთხი — ორი იქითიდან, ორი აქეთიდან. შაჯის (ყეშტის) ალაგზე ყაფალ კეც დავახურავთ. ყურები იმიტომ უნდა, რომ ადვილია აეწვეთ, ხელებ არ მოგვეწვავს.

<sup>8</sup> ქავე — წნილი.  
<sup>9</sup> ყაფალი — სარქველი.  
<sup>10</sup> ქვიფრი — ქუფური (მუქი ფერი).  
<sup>11</sup> ყაში — თოხია ერთგვარი.  
<sup>12</sup> ყაფალი კეცი — სარქველი.



მთხრ. მემედ ხალვაში, 58 წ. (სოფ. ქალაი, ქედის რაიონი)

**სამხვეწლო**<sup>13</sup>. ხის ჭურჭლებს სამხვეწლოში ვხვდებით. აი სამხვეწლო აშენებულია ვოზდათი წელიწადია. ზათი<sup>14</sup> აქ, ახლა ქოშით არ დავჯექით, წისქვილი რომაა, იქა ყოფილა, სურმანიძე უსუფს ქონდა იგი, ვნახე და ვიმუშავე იშტა<sup>15</sup> და გავაკეთე. იმან, სურმანიძემ, სა ისტავლა, არ ვიცი. აქ მეგემ მუშაობდა უჩამფიდან<sup>16</sup> ჩამოსული ზეგნელები<sup>17</sup>.

სამხვეწლო კეთება წაბლიდან, თელადან. სამხვეწლოს აქ ქვეიდან ბინა. **ბინა ოთხია**, დიდი ხეა. პირველათ რომ შენობას დეიწყევ და ქვას დაღვფ, იმას ჩვენ ვეტყვით **ბინას**. ერთ ბინაზეა წყალზე ასაფარებელი ქოშე<sup>18</sup>, წყალი რომ არ შამოესხას. ერთს ცალკე ძელი ქვია (იგულისხმება ქოშეს შემაღვენელი ფიცარი). ბინა, რომ ერთქვანებში ჩეაშეება, იმას **ბოლაზი** ქვია. მემრენ მიაქედავ ძელ დირეგზე, ზეადან არი ქირიში ბარჯიკებზე დადებული, ქირიშზე — **ლარტყა**. ლარტყაზე ყავარს დაეაწყოფთ, მემრენ ქვას დაეაწყოფთ ზეიღამ.

შიან არის **სომა** — **ბოგი**. ბოგი თავები შედებულია წინა და უქანა გამოტოხნილ ბინებში. ამ გამოტოხნილს **ბოგის სახოხავი** ქვია. ხან გავახოხებთ და ხან გამოვახოხებთ ამ სომას, როცა გვინდა **ქოფიტის**<sup>19</sup> შებმა ან გამოხსნა. ქოფიტს რომ გავბამ, მაშინ სომას მიეცემ **პასალს**<sup>20</sup> ბოგის სახოხავში და გავამაგოფე, რომ არ იხოხოს ხვეწაში. სომაში არი თითი (კინის)<sup>21</sup> გამაგრებული. თითი შესობილია მოსახვეწელ ქოფიტში. ქოფიტის მძერე კუხხეზე არის **სამთავა** შესობილი. სამთავას ქოფიტზე დასასობათ **კორკოტოს** ეხმარობთ. სამთავას აქ ვორი გოლი<sup>22</sup>. სამთავაი დაბმულია ბორბლის ფეხზე. **ბორბლის** ფეხი გადის ბინაში. ბორბალს აბრუნებს **ღურნეიდან**<sup>23</sup> წყალი. ღურნეში (ღურნეში) ჩადის წყალი ლარიღამ. თუ გვინდა წყალი გაღვჯლოთ, ამიზა წყავის წირეხი<sup>24</sup> (წირეხი თხილიც იქნება და ცხმელადც) მობმულია ძელზე და შამოდის ქოშეში ისე, რომ წყლის შესაწყევრათ ან მოსაშეებათ გარეთ არ გავალთ. ამ ძელს თავი ჩასობილი აქ ღურნეს ძელთან. მიახოხეფ ძელს წირეხით, ძელი ეფფარება ბორბალს და ჩერდება. ბორბალს აქ ათი-თორმეტი ფთა. ფთები დასხმულია ბორბლის თოფზე. ბორბალს კიდო აქ ფეხი. ბორბლის ფეხი შიან ომ შემოდის, იგია. ბორბალი გარეთ გადებულია ბორბლის დასაქავებელ ბინაზე. შიან სამხვეწლოში არი დასაქდომი ბოგი. დასაქდომ ბოგზე გადებულია

13 სამხვეწლო — სადაც ხვეწავენ ხის ჭურჭელს.

14 ზათი — წინათ, ძველად.

15 იშტა — ისე.

16 უჩამფა — სოფელი ხულოს რაიონში.

17 ზეგანი — ხულო (ზემო აჭარა).

18 ქოშე — კედელი.

19 ქოფიტი — გამოკოპირებული კენძი.

20 პასალი — პალო.

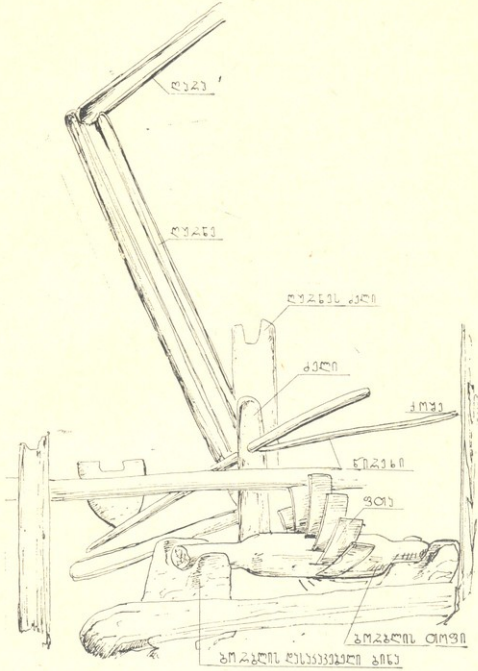
21 კინა — რკინა.

22 გოლი — რგოლი.

23 ღურნე — კოლი.

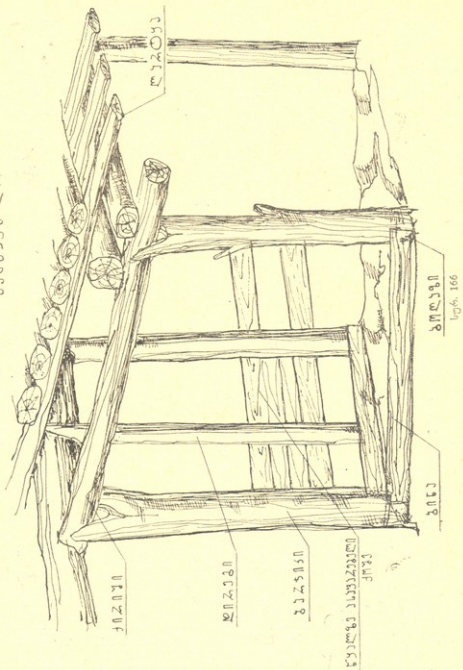
24 წირეხი — ღვლეჭი (იმერ.), ღულერჭი (საბა).

სახეწის დასამაგრებელი. სახეწი ამფრათაა გაკეთებული: ხეწი ტარში ჩა-  
 შევებულია ოთხედლიანი (ოთხქოშიანი) ხეწი. ხეწი ტარში ვაბამ ხეწი ხეწულში  
 ხეწი ტარ ამოვტოხნი სატეხით ერთ კუთხეს, მემრე შიან ვლევ ხეწი



სურ. 165. სამხეწლოს ნაწილები

საგანგებო

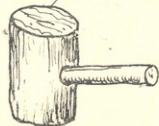




უცემ მაღლას (ხალღას) გოლს. ხეწი კინაა. ფოლადი, პირი მოკაველი აქ; პირ ვორი აქ, აქიდანაც თლის და იქიდანაც. სამხვეწლოში ვხეწავთ: გობს, სუფრას, ჯამს. ავინიზა ვარგულფესს; ჯამსი ხეი, თელა, თხმელა. წიფელა არ ვარგა, არ დეიკავენს თავს, გაფუქდება, დანკდება. ისინი არ გაფუქდება.



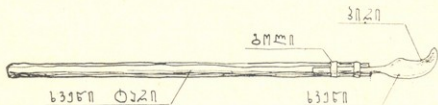
## ქოჯიტი



სურ. 167

პირველათ ხეს რომ მოვკრივთ, დავხვევთ და გავაკეთებთ ტომრულ<sup>25</sup>. ტომრული გვალაია; იქიდან გამეყვანთ ქოფიტ. ტომრულ ცულით გამოვთლი, ქოფიტსაც ცულით გამოვთლით. ქოფიტისგან მოვხვეწავთ გობს, ჯამს და რაც ვვინდა. ქოფიტის გასაპობათ უროს ვხმარობთ. ვაპობის დროს პასალიც დამქირდება. ქოფიტი რომ იქნება გამაგრებული, მემრენ დავედები ბოგზე, მჭოფ წყალს და დეიწყებს ტრიალს ქოფიტი. დეიკავეფ ხეწს, დავადოფ ქო-

## სხვეწი სხეწი



სურ. 168

ფიტზე და ვხეწე. ხეწაში მეყვან, რაფრათაც მინდა. ეხვეწავ ქოფიტს შიგნითაც (პირსაც) და გარეთაც. ხეწის დროს ცივა ნახვეწაა. ყველაგან არ მჭედება ხეწი (სადაც სამითი და თითია შესობილი) და დარჩება ნერჩი; ნერჩი მეთლება ბოლოს ცულით.

მოხვეწამდი ყველაი ქოფიტია; რომ მოვხვეწავთ, მემრე ვადეერქმევა ჯამი.

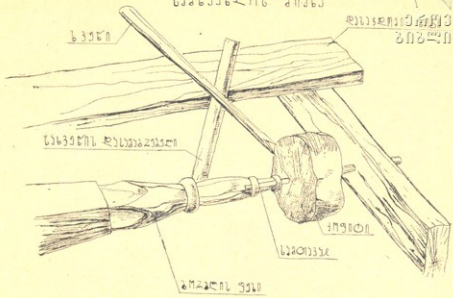
<sup>25</sup> ტომრული — მორი.





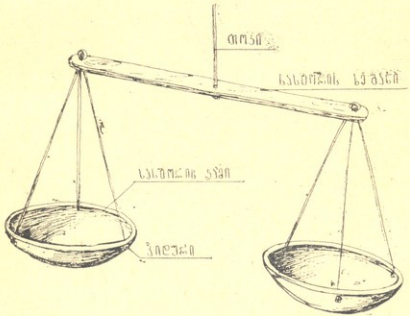
საქვიანო ნიჟარ

საქვიანო ნიჟარის  
გამართობის



სურ. 170

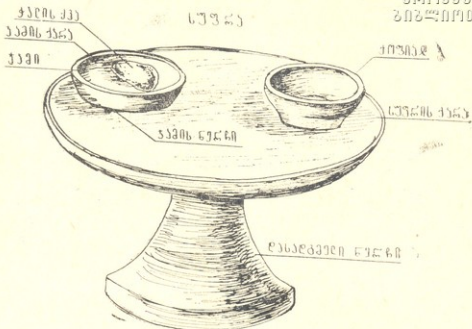
საქვიანი



სურ. 171

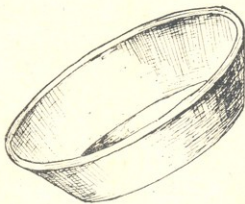
დავ. ხე გამოდგება სამი: თელა, ცაცხვი, თხმელა; წიფელაც გამოდგება, მისი გამოხარსო ნა<sup>29</sup> დუღარე წყალში, თვარა დასტება.

ეჩოენული  
ზიზლირთეკა



სურ. 172

აქ ძველათ ლაზები ყოფილა და იქიდან დასტავილი ქონან. აქიდან (ჩვენგან) ისტავლა ყველამ. აქ ათმა კაცმა, მერტმა, იცის. ლაზები დიდი ხანია



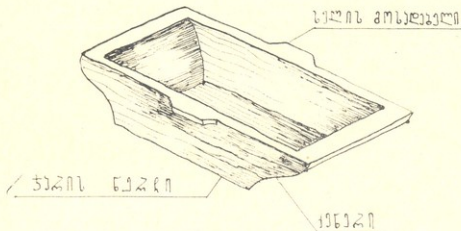
ბოგო

სურ. 173

<sup>29</sup> ნა||გენა || უნა || გნდა-უნდა

ყოფილან, სამოცი წელიწადია მერე. აქ ვაკეზე ქონიან ფაცებები, ცოლოთ  
შვილით იქინე ყოფილან. ამას (ხის ქურჭლებს) აკეთებდენ და ყიდდენ ფურცელ  
მერე სა წევდენ, არ ვიცო.

## სარეცხელა ქაჩი



სურ. 174

მოხრ. ფატყვიმე თურმანიძე (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

სამხვეწლოში მოხვეწილი ქურჭელი: სარეცხელა გობი<sup>30</sup>, ქადის გობი<sup>31</sup>, ქოფია<sup>32</sup>, ჩამი<sup>33</sup>, მალალი სანაყელა<sup>34</sup>, სუფრა<sup>35</sup>, სტოლი<sup>36</sup>, ნერჩი<sup>37</sup>, სასტორი<sup>38</sup>.

სარეცხელა ჭარა. სარეცხელა გობს ყველადა გააკეთებს, კაცები აკეთებენ. ხეა ყველა ვა(რ)გა: ამოთლიან ეჩოთ, სარეცხელა გობზე ვრეცხავთ. თავ-ტან დევბანთ, ბალანას დევბანთ. სარეცხელა ჭარას აქ: ხელი მოსაკიდებელი, ქენერი, ქოშები და ჭარის ნერჩი.

<sup>30</sup> სარეცხელა გობი — სარეცხის გობი.

<sup>31</sup> გობი — ფქვილის მოსაზელი გობი.

<sup>32</sup> ქოფია — ღრმა, თავმოწეული ჩამი, ზოგჯერ თავსახურავიც აქვს, მაწენისათვისა.

<sup>33</sup> ჩამი — საყმარის დასანაყი და კერძის დასადები და სხვ.

<sup>34</sup> სანაყელა — ფილი, აჭარულად — ფილი.

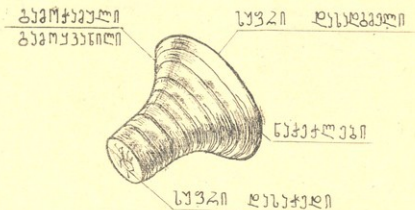
<sup>35</sup> სუფრა — პურის საჭმელი სუფრა [ხის]. კვლარატელ ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვა ნამატებულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

<sup>36</sup> სტოლი — მრგვალი ფეხიანი პატარა მაგიდა.

<sup>37</sup> ნერჩი — სუფრის ფეხი. ზოგჯერ, თუ ძლიერ დიდი სუფრაა, ფეხს ცალკე მოხვეწენ და მერე მიაკედენ სუფრას. ამას მინც ნერჩს ეძახიან.

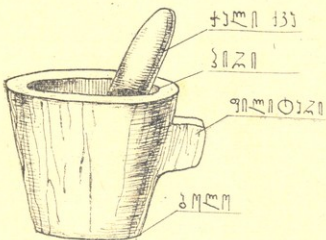
<sup>38</sup> სასტორი — სასწორი.

სუვზი სუვზი



სურ. 175

ფილანჯ



სურ. 176









სურ. 179

### ღაწნული ჭურჭელი

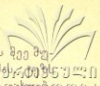
მთხრ. ხემდულ ღუმბაძე, 20 წ. (სოფ. კალათი, ქედის რაიონი).

**გიდლის ქსოვნა.** როდისაც მინდა გიდლის გაკეთება, მაშინ წავალ ტყეში, მოვპრი წაბლის ტეხს<sup>54</sup>, მევეტან სახში, მოვეტრუსავ ცეხში. მეე იმას გავაპოფ, გავაძროფ ხეს ტეხს და გავთლი ტეხს. ერთ ხეს გაძრება ასე რუა ტეხი. მეე წავალ, კოდეე მევეტან ტეხს, იმას გაცხელება აგნდა, იმას გავაძროფ და იმასაც გავთლი დანით და გახთება ტეხნიწ. გული დარჩება, იმ ტეხის გული იმ დარჩება, იგი აი ვარგა. ტეხიზა წაბლი ნდა, სხვაი ა ვარგა; ტეხნიზა თხილი, წაბლიც შეიძლება, სუროც ვარგა. მეე მევეტან ხეს, მოვხვე ხერხით (პაწაი ხერხით), გავთლი ცულით ან ნაჯახით და გამუა კუნჭულო. მეე კილო ამას გავწებავ საწებავით. საწებავიც ქეია და ყოზიოც ამას. გავწუავ ეთ

<sup>54</sup> ტეხი — წნელი, ახალი ხე (წაბლის) ან ამონაყარი, რომელსაც ხმარობენ გოდრის მოსაქსოვად, საძირი (გვრულად).



Լոկ 180 անոցիկ ԲՅԵ.



(sic)ათ ადგილს, შით ჩავასოფ ტეზუფს და დევწყევ ქსოვნას. ტეზუფს მეე მუ-  
 უმატეფ და გეაშლება, მეე საწუთავით გავწუაფ ტეზუფს და გავთლი იმას, ტეზუფს  
 გავთლი და შამუხავეფ ვიდელს, ზეთ სუროს დაეახვეფ (მოთიყრაფ) დეცხლქუქი თუქა  
 თიყერაა<sup>55</sup>. ამას მოთიყრაა<sup>56</sup> ვეტყვით. მეე მუაბამთ თოკვს ზეთ. თოკვს შავაბამ  
 კახს, კავიცი წაბლია და გათავდა გიდლის ამბავი. ქალებმა არ იციან გიდლის  
 ქსოვნა.

**გოდორის მოქონვა.** მეეტან ტეზს, მოვტრუსავ ცეცხლზე, გავაძროფ, გავ-  
 თლი და მოვქსოვ გოდორს. გოდორის ქსოვნას დევწყევ პირიდან. პირველათ  
 თიყერა ა ექნება. იქ ბოლოში, როდესაც ჩავალ, გადავკეცავ ტეზუფს, ერთ-  
 მეორეში ჩავასოფ და გამოვქსოვ ტენჩნით. მეე მეეტან ფეხს. ფეხი (გ)ნდა  
 იყოს ერთი სტორი და იმას (გ)ნდა ქონდეს ტანი<sup>57</sup>. ავი ტანი გრძელი გნდა იყოს  
 და მოეწირებავ.

ბტყელძირიანი გოდორი მალე გაცთება და ფეხს იმიზა უკეთეფთ, რომ  
 ფეხი დეაკევებს. ფეხს წყავიდან გავაკეთეფთ. წყავი არ ვატყდება, ვაძლევს;  
 გავთლი და ჩავასოფ ტენჩნში ფეხს და იმ წირებს დავგრიბავ, ორივე ფეხის  
 წირებს დავგრიბავ ერთმანეთში; მეე გოდორს პირზე შამოვატყამ (sic) ტეზს  
 და ზეთ დაეახვეფ სუროს და მოვთიყრაფ. მეე გავხრიტავ ოთხ ადგილს ტეზს  
 ძრუგის ადგილზე, გამუაბამ ორ სახელურს და მეეკიდავ ძრუგში გოდორს.

გოდორი მთელი<sup>58</sup> ერთია, დიდი, პატარაას სხვა სახელი ჩვენ ესა ვიციოთ.  
 გოდორი წვრილი ტენჩნითაც შეიძლება [მოიქსოვოს], იმფო ლამაზი იქნება.

გოდორ გხმაროფთ სიმინდის მოსატეხვით, სხალს, ვაშლს, კაკალს, ლო-  
 ბიოს ჩაყრით და წვეღვბთ.

მთხრ. რესულ ბერიძე, 22 წ. (სოფ. ზენდიდი, ქედის რაიონი).

**გოდორის ქსოვნა.** ჯერ მოეტან წაბლის ტეზს, მოვტრუსავ ცეცხლზე, მემ-  
 რე გავაბოფ დანით შვაზე, ნაწილს კიდეფ — შვაზე, სანამდის გათხელდებო-  
 დეს დანის პირის სითხეზე. დავთლი, გავასუფთეფ დანით, ვადმოვსკინჯავ<sup>59</sup>  
 და ვტევ ისე ფორმის მისალებათ. მემრე მეეტან თხილის ტეზს, სატენჩნის.  
 იმასაც გავაძროფ მუხლით და თითებით. ტენჩს ვავთლი, გავასუფთეფ და-  
 ნით. მიერე გვერდსაც ვავთლი, დაეახვეფ გოგორათ, რუმე არ დამიტყდეს  
 ხმარებამდი. მემრე მოეტან ორ საფეხე ხეს, დავთლი იმასაც. მისი ტანებით და-  
 ვაკრაფ ერთმანებზე. დავქსელავ ფეხებზე ტეზებს დანის პირის სიმშორეზე  
 და დევწყევ ქსოვნას ტენჩნით. ასე იზდება გოდორი. მოქსოვიდან გადაეახ-  
 ვეფ თავებს, ყიზლით დავხრებთავ ყველა ტეზებს, გვერდიებზე შამურტყამ  
 ვორ თხილის ტენჩს, მემრე დევწყევ თავის მოთიყრას სუროთ. სურო შვაზეა  
 ვაპობილი. ყიზლით დახრებთელ ტეზებში გამუყრი სუროს, გადავადეფ ტენჩს  
 და ამით მოთიყრება თავი. მემრე უკეთეფ ვორ სახელურს ცაცხვის ქერქით.  
 ფხარზე წამოსაკიდავთ. სახელურს ვაკეთეფ ასე: ყიზლით გამოვხრებთავ ერთს

55 თიყერა — თავსარცხი (გურულად).

56 მოთიყრა — თავის მორცხვა.

57 ტანი — ტოტი, ბოლი.

58 მთელი — სუ მთელი, სუნთელი, ყველა.

59 მოსკინჯვა — ვადმოკეცვა.

ზეით, მიერეს — ქვეით, მის პირდაპირ ისეთათ მიერე ადგილას დადგენენ<sup>60</sup>  
 ბით.

**გიდლის ქსოვნა.** მოეტან წიფლის ხმელ ხეს. გავთლი ღებნათ, შევანე  
 შვებე. ზედაი იქნება თანასტორათ გადახველი. გადახველთან ჩამოსლამდე  
 კიდევ ჩამოვხევი ირიფთულათ. პირს უკეთეფ, რუმე დეიკავოს, ჩავხრეტ ტკენ-  
 ჩის დასაკავებლათ, იმა ქვედას წავთლი მოკლეთ, წვერი აქ, რუმე ტანებში  
 იაროს. კარქათ. მოეტან წაბლის ტეზებს, მოეტუსავ ცეცხლზე, დავაოფ შე-  
 დაშვა, დავთლი იმას და წვერებს გუკეთეფ. მემრე გიდლის ნერჩის ამოტე-



სურ. 181 დაწული კურკული

ბილში ჩავასოფ ტეზეფს სულ გვერდიებზე. მემრე მოეტან თხილის ტკენჩს,  
 მუხლზე გადავლუნავ და დავაძროფ, ხელით გავთლი ორნავე გვერდიებზე და  
 დავწყეფ ქსოვნას. სიმაგრეს აძლევს ნერჩის ხეი, ქვეით ჩავარდნას ფართო  
 თავი იკავებს, ზეით ამტარდნას აკავებს კიბილები. მოვთიკრავ თავს ასე: თავ-  
 ვებ გადავხევი სიმაღლეზე, მერვე დავხრეტავ ყველა ტეზებს ყიზლით, შამუარ-  
 ტყამ ყველა გვერდზე ვორ ფართო ტკენჩებს, მემრე მოვთიკრავ სუროთ, გავ-  
 ხრეტავ ვორ ადგილზე პირდაპირ, რომე ბრუდე არ იყოს. მოეტან მიზღათ<sup>61</sup>  
 მოკაყულ შქვრის კავს. კავის ერთ კუთხეს წვერს წუთლი, მიერე კუთხეს  
 გავხრეტავ ყიზლით. გიდლის ერთ კუთხეს გამოვამამ თოკეს, გუყარი კავში და  
 მტანამ ყიზლით გამოხრეტილში და მიერე მოკაყული თავით დეიკიდება ხეზე.  
 მე ვისტავლე ამის ქსოვნა ჩემი ტაიდან<sup>61</sup>.

<sup>60</sup> მიზღათ — თავისთავად, ბუნებრივად.

<sup>61</sup> ტაიი — დედის ძმა, ბიძა.

მთხრ. ზელიზე თურმანიძე (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).



ინთაი. ინთაი მეექვსეება სიმინდის ქუნჩლით. ქუნჩალი უნდა დაფუძნდეს ფიცხი თუა, წყალში უნდა დაალობო. ქუნჩალს დაგრეხ, დაგრეხ და ჩვეულებრივად ჩლით ამუშაობ. უმ გათავადება, გუკეთეფ ხელმოსაკიდელას ისევე ქუნჩლით. ქსოვისნ დროს უნდა ბიზი. ბიზით თვალი უნდა გუკეთო და ისევე წუბნევე ქუნჩალს.

ინთას ვაკეთეფთ სხვადასხვანაირს: დიდს, პატარას, სახიანსაც, სადესაც. სახიანს ქრელი ქვია. ქუნჩალს ბოიაში შევლებავთ წითლათ, წვანეთ და თეთრ ქუნჩალში გურევეთ და აკრელდება.

მთხრ. ფადიშე ბერიძე, 60 წ. (სოფ. ზენდიდი, ქედის რაიონი).

ზემბელას ქსოვა. ხელით ვქსოვთ ზემბელას, სიმინდის ქუნჩლით. სიმინდის ქუნჩალს დავპწყილავთ, დავპწყილავთ, თან ვგრძობავთ და თან ვქსოვთ.

### ყავრის ჭურჭელი

მთხრ. უსუფ თურმანიძე, 60 წ. (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

ყავრის ჭურჭელი. ხეს მოვჭრი ნაძვს. გამოვხევე ხიზრით. ვაკეთებება ტორმული. მივცემ პასალს და გავაპოფ შვაზუ. მევე დაწვიტეფ ტორმულს ცულით და პასალით, მემრე ხმალაით გააძროფ ტყავს. ყავარი ვახმება და მევე დაალობოფ ცივე წყალში და გელბერა<sup>62</sup> ვაწმინდავ. უმ გვიწმინდება, მევე ბილი იქნება. ომ გავწმინდავ, ეა ცხელ წყალ დავასხამ, მეექვეშვის, მიაყოლეფ ხელით და რაცხაფრათ ვინდა, ვაკეთეფ. შანკოით დაამავრეფ, მევე ვაკერავ, ბიზით ვახრიტეფ, ფესოით შეკერავ. ნაძვის ფესოით შეკერავ. მიწიდან ამეილეფ და დანით ვაწმინდავ ფესოს ან დახთი დიდი თუ იქნება. მევე ნუჩ გუუკეთეფ. ყავარს გამოჭრი და ნერჩ გუკეთეფ იმით. ლურსმან დააქედ და დაკავდება. მემრე ხელს გუკეთეფ. ხელს კრიჭით დავამავრეფ. კრიჭს ორი თავი აქ — გარედან ხოშორი, შიგნითა — წმინდა. კრიჭის ადგილს ბიზით ვავხრიტეფ. მევე თავსახურავს ვავაკეთეფ. ასე ყავრიდან ვაკეთეფთ: კოლოფს, წვიტს, დიდს, კოდს<sup>63</sup>, კაპიწს. კოდს შეიძლება ორ ადგილას ქონდეს ნაკერი; კოლოფს, წვიტს — ერთ ადგილას, კაპიწს — ორ ადგილას. აი ჭურჭლები შეიძლება იყოს ორთა და ცალთა. ორთა იმფო მავარია. ძირს შიგნიდან ვამუღვამ ყველას და დავკედავ ლურსმნით (ამის კეთება დედემ<sup>64</sup> იცოდა, უყურე და ვისტავლე).

მთხრ. ესმე ქამადაძე, 25 წ. (სოფ. კალოთა, ხულოს რაიონი).

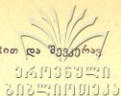
ყასნალის დეზგაპი. აი დეზგაპი ჩემი ვაკეთებულია. მოვტან ყავარს, და-

<sup>62</sup> გელბერა — ორხელა.

<sup>63</sup> კოდი ყაჭრით კეთებება. იგი მოიხმარება შესანახავად. თუ ვინდა, იმაში შეინახავთაფ, თუ ვინდა, მალს, თუ ვინდა, სიმინდს.

<sup>64</sup> დედე — ბაბუა, პაპა.

ვალბოთ, გადავლუნავ ამ დეზგაზე და შევკოტავ მერე ყისხანჯით და შევკერავ  
კოდს, გვარდას, კოთხოს, ქილეკს.



მთხრ. ნაკაშიძე, 55 წ. (სოფ. წყაროთა, ხულოს რაიონი).

ქილერი<sup>65</sup>. საბარგულში მაქ: ფქვილის კიდობანი, რძის საწურავი (რძის საწურავზე გადავფენთ დოლბანდს და გავწურავთ რძეს), სუფრა, გობი, დერგი, ფილაჲ, ქოთანი, სუფრიე<sup>66</sup>, ჯამი, ჩინკები (ტალიკები)<sup>67</sup>, ბაღია (სყურა), მანგლები, მაშრაფი (სარეცხელის წყალს ამევლებთ ქვაბიდან მაშრაფით), ბარდალი<sup>68</sup>, თენექის გუგუმი (ახლა ქინძი, კაკალი მაქ შით, თავი ვერ მივა), ქილერის თარო, ქუფჩურამ<sup>69</sup>, სადულარი, კეცი, თოკვი, ტომარამ და რაც იქნება.

<sup>65</sup> ქილერი — საკუჭნაო.

<sup>66</sup> სუფრიე — პატარა სუფრა.

<sup>67</sup> ჩინკები, ტალიკები — თფშები.

<sup>68</sup> ბარდალი — დოჭი.

<sup>69</sup> ქუფჩურამ — მაწენის ქილა.

## ქიზიყი

### წნური ღობე

მთხრობლები: ნიკო ვასილის ძე მესრიშვილი, 82 წ., წიგნიერი (სოფ. ოზანო). ქარუმა შიოს ძე მაზიაშვილი, 35 წ., წიგნიერი (სოფ. ჭოტორი). ცნობები შემოწმებულია სხვაგანაც.

ქიზიყში ძეძვის ღობისა და გალავნების გარდა, ეზოების ან სხვათა შემოსაღობად წნურის ღობეებიც იციან. წნური ღობეები შემდეგნაირია: ტრუშული, ანუ ტყლუსური, კუდაღებული და ამოჯარული, ანუ იაფური, ანუ მოჩხლართული.

**ტრუშული ღობე.** ჩაპყრიან მარგილ, წნელი თუ ძაან სხვილია, სამ ჩარეჭზე, თუ წვრილი — ნახევარ არშინზე. პირველად რომ დაიწყებენ სამ წნელ (შეიძლება 4, 5, 8 წნელსა, პატრონის სურვილს გაანია) მოუგრებენ თავში (კარების ადგილთან), მემრე სამ წნელს შიგნიდან დაუდებენ და გადმოვლენ მანაზე. მემრე ის მოგრებილი ცერები ხომ გარედ იყო, შიგნით უნდა გადმოიტანონ და სამი წნელი კიდევ გარედან უნდა დაუდონ. მემრე გარედან იმუშეებს, გარედან გაუყრის სამ-სამ წნელს. შიგნითა ცერები გარედ გამოვა. ჭერ შიგნით გადაიტანენ, მემრე გარეთვე დააგდებენ. ყველა მანასთან სამ-სამ წნელ დაატანენ. ჭერ შიგნით გადავლენ, მემრე გარეთ და კიდევ სამ წნელ დაატანენ. ბოლოში რომ გავა, ის ცერები დეეჭრება თავის მანასთან. იქაც სამი წნელი დასტანდება და გამოჰყვება უკანვე. თან კეტის ცემა უნდა, რო მიიჭიფთოს. ორი კაცია საჭირო, წნელი რომ მზად იყოს. წნელი რომ მზად იყოს, ხუთ საეენ მანასაც ჩაპყრის და მოსწნავს კიდევ. სიმალით კაცის სიმაღლე იქნება. ხუთ საეენს დასჭირდება 16 კაი კონა წნელი. კონაში 30—50 ცალი წნელი იქნება, წვრილ-სხვილია.

**კუდაღებული ღობე.** კუდაღებული ღობითვენ მანა ლაჭზე იყრება. წნელი სხვილი უნდა, გაუსხებავი და ამიტომ ფიჩხსაც ეძახიან. ცალი წნელით იწვენება, ირიბად. თავში, როცა იწყობენ, ორ-ორ წნელს ატანენ შიგნიდან და გადაიტანენ და გადმოიტანენ. მემრე ყველა მანასთან ახალ-ახალი წნელი უნდა. ბოლოში რო გავლენ, სადამინაც უნდათ რომ ღობე დააყენონ, მოუგრებენ.

\* ამ ტომში დამატების სახით შეტანილია ის მასალა, რომელიც ტექნიკური მიზეზების გამო ვერ მოხვდა პირველ ტომში.



წელი თავიდანვე ირიბად იმ სიმალეზე დადგება, რა სიმალისაც უნდა რომ ღობე იყოს. ერთხელ გავლებავ შეთავდება ღობე. მემრე **ქქონ ფლა** ავლებენ ზევიდან, რომ არ დაიშალოს. ჭაპნისთვის ორ-ორი წველ-გაქონსება, ყველა მანაზე გადავა და გადმოვა. წელი ყოველ მანასთან უნდა ჩასტანდეს.

კულაღებულად უფრო ბაეებსა და ბინის წინ სამერებსა სწნავენ. კულაღებულს ერთი კაციც ეყოფა. ხუთ საყენ მანასაც ჩაჰყრის და მოსწნავს კიდევ.

ამოჯარული ღობე. ამოჯარულს უნდა მარგილი ჩაეყაროს საყენზე, ზედ ლატანია ოთხი, გარდიგარდმო. ლატანსა და ლატან შუა ნახევარი არშინია. ამოსწნავენ აღმა-დაღმა ლატანზე, მანის ასწერივ. წნელის ფეხზე დგა. რა სიმალისაც ღობე უნდათ, წნელიც იმ სიგძეზეა დაყენებული. ერთ წნელს რომ თავი ქვეით აქვს, მეორეს ზევით ეძლევა, თორემ ერთი მხარე წინ წავა და მეორე უკან დარჩება. თან კვედას შემოჰკრავენ, რომ მიიჭიფთოს. ამოჯარულისათვის სწორე წნელია საჭირო.

ამოჯარულსაც ხუთ საყენამდე მოსწნავს კაცი. ამოჯარულს ზოგი იაფურსა და მოჩხლართულსაც უწოდებს. ქ. მაზიაშვილმა რუსული ღობე უწოდა.

## შიზნი პახიში

### სამეურნეო ნაგებობანი

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

უწინა არც ბელლები იყო და არც ამბრები. გოდორს დავწნავდით წნელი-სას, ნეხვით გავლესავდით და ფქვილი იმაში გვქონდა შანახული. ამას გოგროხებს ვეძახდით და უფრო ხშირათ იმაში ვყრიდით ხოლმე ფქვილსა. ჩემს დროში, რასაც მე მოვესწარი, ბელელში ეყარა ფქვილი, უწინდელ დროს კი, დედაჩემის ხელში და მამიჩემის ხელში, ორმოებს გასჭრიდნენ და პურს იმაში ინახავდნენ ხოლმე.

მე კი მარტო გოგობას მოვესწარი, რომ პურს ორმოებში ინახავდნენ, მემრე კი ბელლები დაიდგეს. იმ ორმოს ქვეშ ერთ საყრეფელ ბზეს გაუშლიდით ხოლმე, რომ დედამიწა შაჰერანგულიყო და არ გაჭედილებულიყო პური.

ტყეში წაივოდნენ კაცები, წიფლის კენწრებ მამატერევდნენ, მაიტანდნენ და კედლებზე მიაკრავდნენ ხოლმე უსურვაზით. შიგ უნდა ჩამჯდარიყო კაცი და იგრე გვეკეთებინა. იმ ორმოსა საღრძილები უნდოდა, ჩარჩოსავით იყო ის საღრძილე შაკრული.

მალლიდან ბადიმებს გაუკეთებდით, ზედ უნდა გასწყობოდათ გვერდის საღრძილებს, როგორც ფიცარი და, ფიცარსა და ფიცარს შუა კი ნეხვით უნდა გამეგველესნა, რომ მიწა არ ჩასულიყო. ეს დროება იყო მამიჩემის ხელ-



ში, მაგრამ მაის-თიბათვეში იკეთ ორმოს აიხდიდნენ ხოლმე, რომ ქვეყანას და-  
იოკებდა. ქერსაც იმაში ჩაყვრიდით და პურსაც.

სიმინდისათვის **სასიმინდეები** გვექონდა, ტაროს მოვიტანდით და ემაში ვეჭყულ-  
ყრიდით. ყველას ის გვედგა ეზოებში. ოთხი მალალი ბოძი იყო და რამდენიმე  
იმ ბოძებზე სასიმინდე იდგა, **გვერდები ამოწნული** ჰქონდა და თავზე კი ხალა  
ეხურა.

ფქვილის ჩასაყრელად **კოდები** გვექონდა ხოლმე. ეხლაც ბევრსა აქვს კო-  
დები ჩვენს მხარეში. **სამკოდანიც არის კოდი, ხუთმეტლიტრიანიც, ათკოდი-  
ნიც არის და შვიდ-რვაკოდიანიც.** დიდს გათლიდნენ, დიდი იქნებოდა, პატარას  
გათლიდნენ, პატარა იქნებოდა.

ოსტატები იყვნენ იმის გამკეთებლები და ჰყიდნენ ხოლმე. **ხეს გამო-  
ჭღრუტნიან** ხოლმე და როცა გაასუფთავენ, ძირი უნდა **ჩაუსონ.** კოდი სად-  
ღვებელივით არის და ქვეშ კი ძირი აქვს შასმული.

კოდს შინაურულათაც სთლიდნენ, მაგრამ უფრო ფშაველი კაცი და ხეც-  
სური კაცი სთლიდა. მთის კაცი სთლის უფრო ხშირათ.

## თუშეთი

### ა ვ ე ჯ ი

**მთხრობლები:** გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); ნინო წვერაიძე,  
63 წ. (სოფ. შტროლთა); დიმიტრი ხელაიძე (სოფ. ჩილო); ტატო ილიაძე, 66 წ.  
(სოფ. დართლო); ხარტონ თავბერიძე, 94 წ. (სოფ. დანო); ხუტო სულაკაური,  
66 წ. (სოფ. ფარსმა).

**ქისტური კილობანი** ჩვეულებრივი კილობანია: შემკულია ნაჭრელით, ის  
ახალი, 50—40 წლის შემოტანილია ქისტეთიდან. ხმარობენ კილობნის ად-  
გილას.

**საბარგე კილობანი** პატარა კილობანია. ინახვენ ბარგს, ტანისამოსს, ფეხ-  
სამოსს, ბაწარს და სხვას.

**კილობნურაც** პატარა კილობანია, ქალების სახმარი. ის ხშირად დაჭრელე-  
ბულიც არის.

**ტმოშტი** „კალის გასაზელი მირგველაყი“ (მრგვალი) ჭურჭელია **ზონივით**  
(თაბახივით). გაკეთებულია ერთიანი ხისაგან (გული ამოთხრილი აქვს). ქვეშ  
შედგმული აქვს სამი ფეხი. მალა აფარია თავისივე მოყვანილობას **სახურავა-  
ცი.** ტმოშტი სპილენძისადაც არის სწორედ ასეთივე ფორმისა.

**ფეკიონ ყონჩაყი** ხის ჭურჭელია, გრძელი, ოთხკუთხედი. აქვს ოთხი  
ფეკი, იხმარება საჭმლის მისატანად.

**საბუკენეცი ბუკენის,** ანუ კვარის ასანთები არის, ხისა; ის ფიჭვის ხის  
წვერის წანაჭერია. თავი და ძირი შეჭრილია სწორედ და ტოტები ფეკებდა  
არის გამოყვანილი; თავზე ადევს სიბი ქვა. მასზე იდება ანთებული ბუკვანი.

**საბუკენეცი სხვანაირიც** არის. ის რკინის შანდალია, სიმალით  $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$   
არშინამდე. გაკეთებულია რკინისაგან (ზოგი რკინა სწორია, ზოგი დაგრეხი-





ხი ურო, ზუმბა, ლეკურა. წინ გვიდგია ბოსელა — ჩაქლობილი უნძრევი<sup>1</sup> ჭირ-  
კვი. ამ ჩაქობილში დავატნევთ კოთონს, იმაე დავაყრამთ რკინი ლეკურას<sup>2</sup> სვეტ-  
კვეშითი ნელ-ნელა ჩაგვყავს, თან მუხლზე მოვიდებთ და ვღვერავთ. ტყვე-  
მერე ხი ზუმბას და აიტკეცება ყავარი. კიდე ასე, კიდე ასე და დღეში გონი ერ-  
თი კაცი ათას ფთას გახდის. ყავრათ ხე ვერ მოუგებს ნაძეს და მერე — ჩიხრს<sup>2</sup>.  
ჩიხრი მიწაში ძლებს დიდხან, 200 წელიწადი ახალივითაა. ურთხველი მეტი  
მიწაში მაგოდენ ვერაფერი ძლებს.

საპართველოს კუთხიების შემოკლებულ სახელთა სია

- ქიზ. — ქიზიყი
- შ. კახ. — შიგინი კახეთი
- გ. კახ. — გარე კახეთი
- ერწ. — თიან. — ერწო-თიანეთი.
- საინგ. — საინგილო
- თუშ. — თუშეთი
- ფშ. — ფშავი
- ხევს. — ხევსურეთი
- ხ. — ხევი
- მთ. — მთიულეთ-გუდამაყარი
- ქართ. მტკვ. 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
- ლენხ. — ლენხუმი
- სე. — სენეთი
- ზ. სამეგრ. — ზემო სამეგრელო
- ქვ. სამეგრ. — ქვემო სამეგრელო
- გურ. — გურია
- აჭ. — აჭარა

<sup>1</sup> უნძრევი — ურჯევი, მძიმე ჭირკვი.

<sup>2</sup> ჩიხრი — სოჭი. თუ ამჟამად წელიწადი ადგილში მოხვდა, 200 წელიწადი ახალივით იქნება მიწაში. ჩიხრი ზეშათ არ ვარგა, ტყვრის, არც ფიცრათ ვარგა, არაა კარგი.

ს ა კ ი ე ბ ლ ე ბ ი

მ ე ვ ე რ ვ ლ ი მ ბ ა

პირთა სახელებს საძიებელი

ა

ახნაურაშვილი ს., გ. კახ. 54  
 ალბუთაშვილი ბ., ერწ.-თიან. 59, 60, 61:  
 გ. კახ. 57  
 ამირხაშვილი ქ., ქართ. შტკვ. სამხრ. 137, 139  
 აფშილავე ფ., ზ. სამეგრ. 227  
 აფციანური ი., მთ. 90  
 აფციანური ი., გულ. 94

ბ

ბაკურიძე მ., თუშ. 78  
 ბეგეჩანოვი ა., შ. კახ. 37  
 ბეგლაროვი გ., ქართ. შტკვ. სამხრ. 136, 139  
 ბელთაძე ქ., ქვ. იმერ. 182  
 ბერიძე რ., ავ. 267  
 ბერიძე ფ., ავ. 269  
 ბეროშვილი გ., ქიზ. 27, 28  
 ბიჭიაშვილი მ., ზ. რაჭ. 199  
 ბიჭიაშვილი გ., ქართ. შტკვ. ჩრდ. 101  
 ბიჭიკოვი ა., შ. კახ. 37; 38  
 ბობოხიძე ი., ქვ. იმერ. 172  
 ბოჭორიშვილი ა., ქვ. რაჭ. 195  
 ბუჯია ა., ქვ. სამეგრ. 245  
 ბუნტური ვ., ქართ. შტკვ. ჩრდ. 95  
 ბუნტური ი., ქართ. შტკვ. ჩრდ. 95  
 ბურღული ი., მთ. 94  
 ბურღული ლ., ერწ.-თიან. 61

გ

გაბაიძე ა., ავ. 263  
 გარდაფხაძე ფ., ქვ. სვ. 220  
 გაწირიძე გ., თუშ. 76, 77  
 გედენიძე ზ., ქვ. იმერ. 181  
 გელოვანი გ., ქვ. რაჭ. 195  
 გელოვანი ვ., ქვ. რაჭ. 195  
 გველიკოშვილი თ., ქიზ. 31  
 გიორგაძე დ., ქვ. იმერ. 158  
 გიორგობიანი ა., ქვ. რაჭ. 195  
 გოგინაშვილი ვ., ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97  
 გოგინაშვილი ნ., ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97  
 გოგოლაშვილი ტ., ზ. ქართ. 135  
 გოგოხია დ., ზ. სამეგრ. 228

276

გოდერძიშვილი ნ., გ. კახ. 56  
 გოზალიშვილი ა., ქიზ. 27, 29  
 გოლორდავა გ., ქვ. სამეგრ. 242  
 გორგენიშვილი ა., ქიზ. 32  
 გულიაშვილი მ., გ. კახ. 58  
 გურასპაშვილი ნ., ზ. ქართ. 126

დ

დავითაძე ო., ავ. 253  
 დავითაძე ს., ავ. 252  
 დანია სულთანი, სინგ. 62  
 დანიელ ბეგი, სინგ. 62  
 დარახველიძე შ., ქვ. რაჭ. 192  
 დუმბაძე ხ., ავ. 265

ე

ერისთავი შ., ქვ. რაჭ. 195  
 ერტელიშვილი ა., გ. კახ. 57, 58  
 ექოშვილი მ., ზ. ქართ. 124, 134

ვ

ვარდთაშვილი ა., შ. კახ. 43  
 ვერძეული მ., ქართ. შტკვ. ჩრდ. 100

ზ

ზაალაშვილი ქ., შ. კახ. 50  
 ზედგენიძე ე., მესხ. 142

თ

თაგებრიძე ხ., თუშ. 72  
 თანდაშვილი ლ., ქიზ. 24  
 თურმანიძე ზ., ავ. 269  
 თურმანიძე უ., ავ. 269  
 თურმანიძე ფ., ავ. 261  
 თურმანიძე ყ., ავ. 258  
 თუშშალიშვილი ვ., ზ. ქართ. 124

ი

იაშვილი დ., ქვ. რაჭ. 190  
 იაძე თ., მესხ. 141  
 ილიძე ტ., თუშ. 72, 77

კ

კალანდია გ., ზ. სამეგრ. 233  
 კაპანაძე-ნოზაძის პ., ზ. ქართ. 103, 125  
 კვანტალია ს., ქვ. სამეგრ. 239  
 კვარაცხელია ზ., ზ. სამეგრ. 230  
 კვარაცხელია ძ., ზ. სამეგრ. 228, 232  
 კვიტიანი ს., ზ. სამეგრ. 228  
 კიკვიძე ა., ლეჩხ. 207  
 კიკვიძე ზ., ქვ. რაჭ. 195  
 კოკილაშვილი ლ., ქიზ. 18  
 კურდღელია მ., ქვ. სამეგრ. 239  
 კუტალია ა., ქვ. სამეგრ. 241, 243

ლ

ლაღიაშვილი ს., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100, 101  
 ლატარია დ., ქვ. სამეგრ. 245  
 ლატარია შ., ქვ. სამეგრ. 242

მ

მახიაშვილი ქიზ. 32  
 მაჩურიძე ვ., გ. კახ. 57  
 მგელიაშვილი ი., ფშ. 81  
 მეღიძე ს., წავ. 143, 144, 145  
 მესროფოვი ს., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
 მეტრეველი ვ., ზ. რაჭ. 201, 205  
 მეფარიშვილი ვ., ქვ. იმერ. 170  
 მეფარიშვილი ი., ქვ. იმერ. 185  
 მეხრიშვილი ნ., ქიზ. 32  
 მრულაშვილი ლ., შ. კახ. 37, 40, 41  
 მრულაშვილი ს., შ. კახ. 37  
 მსხვილაძე კ., ქვ. იმერ. 173  
 მურთაზაშვილი ს., თუშ. 78  
 მუქელიშვილი ს., ქართ. მტკვ. სამხრ. 137

ნ

ნაჭუყია პ., ქვ. სამეგრ. 240, 246  
 ნინიყური ნ., ზ. ქართ. 134  
 ნოზაძე ვ., ზ. ქართ. 130  
 ნოზაძე ნ., ზ. ქართ. 133

ო

ოკუჩავა ი., ქვ. იმერ. 164  
 ოსკაროვი ა., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 102

პ

პაქოროია ტ., ზ. სამეგრ. 226, 234  
 პოლოლაშვილი გ., შ. კახ. 43

რ

რეხვიაშვილი კ., ზ. რაჭ. 203  
 რეხვიაშვილი ნ., ზ. რაჭ. 198  
 რეხვიაშვილი რ., ზ. რაჭ. 203

ს

სალხუციშვილი ლ., გ. კახ. 57  
 სარალიძე ე., შ. კახ. 51  
 სარაული გ., ზ. ქართ. 127, 135  
 სვანიძე ა., ქვ. იმერ. 182  
 სილაგავა ა. ი., ქვ. სამეგრ. 241  
 სილაგავა ა. ზ., ქვ. სამეგრ. 242  
 სულაძე მ., მესხ. 140  
 სულაკაური ხ., თუშ. 72  
 სურმანიძე უ., ავ. 254  
 სხვილაძე ს., ქვ. იმერ. 174

ტ

ტაბეშაძე ბ., ქვ. იმერ. 157  
 ტიტეინიძე ს., ზ. ქართ. 124

ფ

ფაციაშვილი ს., შ. კახ. 50  
 ფალავა ა., ქვ. სამეგრ. 238  
 ფაცია ს., ზ. სამეგრ. 233  
 ფოცხოლია პ., ქვ. სამეგრ. 235

ჭ

ჭადარია თ., ქვ. სამეგრ. 244  
 ჭამადაძე ე., ავ. 253, 263, 269  
 ჭანთარია თ., ქვ. სამეგრ. 240  
 ჭვრიეშვილი მ., ქართ. მტკვ. სამხრ. 136

ც

ცაგავა ნ., ქვ. იმერ. 180  
 ცვინიანიძე ბ., ქვ. იმერ. 170  
 ცლონტი მ., გურ. 247, 251  
 ცოდელიანი ლ., ქვ. რაჭ. 196

ყ

ყაველაშვილი ვ., შ. კახ. 46  
 ყაილაშვილი ა., ერწ.-თიან. 59  
 ყურუშაშვილი ს., ერწ.-თიან. 60

შ

შანავა კ., ზ. სამეგრ. 230, 233  
 შანავა ს., ზ. სამეგრ. 233  
 შარვაძე ბ., ქვ. იმერ. 185

შარვაძე ფ. ქვ. იმერ. 173  
შონია ლ. ქვ. სამეგრ. 244  
შოტილაური ლ. ერწ.-თიან. 60

ნ

ჩალაძე ე., ზ. რაჭ. 198  
ჩალაძე ე., ზ. რაჭ. 198  
ჩანკვეტაძე ა., ლეჩხ. 215, 218  
ჩიტიშვილი გ., ზ. ქართ. 124  
ჩოშხიძე პ., ქვ. იმერ. 185  
ჩხარტიშვილი გ., გურ. 249  
ჩხარტიშვილი პ., გურ. 249

ო

ციხითათრიშვილი ლ., ზ. ქართ. 104, 125, 130

ფ

წვერაიძე გ., თუშ. 72, 76, 77  
წვერაიძე ნ., თუშ. 71, 72, 78, 79  
წითლანაძე ს., ჭავ. 144  
წყალაური ბ., ხევს. 87  
წყალაშვილი ბ., ქიზ. 18, 27, 29

ბ

ბაბაშვილი გ., ქიზ. 18  
ბაქუა ლ., ზ. სამეგრ. 227, 228  
ბაქუა ნ., ზ. სამეგრ. 228

ბ

ბაბაშა, ქვ. სამეგრ. 238  
ბეგურბანა, შ. კახ. 43  
ბეგურბაიანი, გ. კახ. 56  
ბეგთი, გურ. 247, 251  
ბეურა, შ. კახ. 41  
ბლი, ზ. ქართ. 103, 125, 130, 133  
ბმალღუბა, ქვ. იმერ. 182  
ბმლა, ხევს. 87  
ბნავა, ქიზ. 32  
ბნთოკი, გ. კახ. 56  
ბრადღეთი, ზ. ქართ. 124  
ბრახვეთი, შთ. 94  
ბრტანი, ერწ.-თიან. 61  
ბრხვატი, ხევს. 87  
ბტოკი, ზ. ქართ. 135  
ბღმეის დერა, საინგ. 63  
ბშურიანი, ქართ. შტკვ. ჩრდ. 98  
ბხალი აბასთუმანი, ზ. სამეგრ. 222, 227  
ბხალსოფელი, შ. კახ. 45;  
ბხალსოფელი, ერწ.-თიან. 60

278

პოლონიძე ს., ქვ. იმერ. 157  
პოხონელიძე ნ., ლეჩხ. 207  
ქურდულია პ., ზ. სამეგრ. 224

ბ

ბაბულიანი ბ., ლეჩხ. 218  
ბაბულიანი მ., ლეჩხ. 218  
ბიაური ლ., ერწ.-თიან. 59  
ბალეაში მ., ავ. 254  
ბარეშაძე ს., ზ. სამეგრ. 222  
ბასანოლი ა., მესხ. 141  
ბახუტაშვილი დ., ზ. ქართ. 135  
ბეთაგური გ., ხ. 90  
ბელიაძე ლ., თუშ. 72, 76, 77, 78  
ბისტობანი ბ., ქვ. იმერ. 183  
ბუბუა ნ., ქვ. იმერ. 186  
ბუციანთ მუსტაფა, საინგ. 62  
ბუციანთ ეილო, საინგ. 62  
ბუციშვილი ვ., ქიზ. 35  
ბუციშვილი მ., საინგ. 62  
ბუციშვილი ჯ., საინგ. 62

ჯ

ჯანაშია პ., ზ. სამეგრ. 226  
ჯაფარიძე, ქვ. რაჭ. 189  
ჯაფარიძე პ., ზ. რაჭ. 197  
ჯულაყიძე ა., ქვ. იმერ. 170  
ჯულაყიძე ს., ქვ. იმერ. 178

### ბიოგრაფიულ სახელთა საქმიანობი

ბალქალაქი, ქართ. შტკვ. სამხრ. 137  
ბალიციხე, ჭავ. 144  
ბპარა, ავ. 252

ბ

ბაზალეთი, ქართ. შტკვ. ჩრდ. 100, 101  
ბაილეთი, გურ. 249  
ბარდა, ქვ. სამეგრ. 245  
ბაღდადი, ქვ. იმერ. 157, 173, 174, 177, 178  
ბოღბაძე, ერწ.-თიან. 60  
ბოღბე-მალარო, ქიზ. 32  
ბოღბისხევი, ქიზ. 18, 27  
ბორჯომი, ჭავ. 143  
ბოსტანა, ქვ. რაჭ. 192  
ბუდიწუუ, ქვ. სამეგრ. 244  
ბურღიანი, გ. კახ. 58

ბ

ბანჯა, შ. კახ. 49  
ბარე კახეთი, გ. კახ. 54

გაბედილია, ქვ. სამეგრ. 245  
ვიგოს ვორა, შ. კახ. 43  
ვლოლა, ზ. რაქ. 199, 201, 203, 204  
ვორი, ზ. ქართ. 104, 124, 125, 127, 130, 135;  
ქართ. მტკვ. სამზრ. 137  
ვორდი, ქვ. იმერ. 172, 180, 181  
ვრაცალი, ქართ. მტკვ. სამზრ. 136, 137  
ვედამეიარი, გულ. 94  
ვერია, ზ. სამეგრ. 233; გურ. 247, 249  
ვერკელი, მესხ. 141; ჯავ. 144

ღ

ღაბლაგომი, ქვ. იმერ. 164  
ღაბლა ჩუნენი, ქვ. იმერ. 186  
ღანო, თუშ. 72  
ღართლო, თუშ. 72, 77  
ღიდი ტყონი, ქვ. სამეგრ. 242, 245  
ღიმი, ქვ. იმერ. 177  
ღიხაშხო, ქვ. იმერ. 157  
ღუმეატო, გულ. 94

ვ

ვანი, ქვ. იმერ. 157, 170, 178, 182, 191  
ვარგაი, ჯავ. 143  
ვარუენი, ჯავ. 143, 144, 145  
ვარდისუბანი, შ. კახ. 38, 41, 44, 46  
ვაჭირი, ქიზ. 24  
ვანნაიანი, შ. კახ. 41  
ვახაში, ქვ. სამეგრ. 240, 246

ზ

ზემო არტანი, ერწ.-თიან. 61  
ზემო აქარა, ავ. 254  
ზემო გომი, ქვ. იმერ. 170, 185  
ზემო იმერეთი, ზ. იმერ. 147; ქვ. იმერ. 157  
ზემო თიანეთი, ფშ. 81  
ზემო ლედგებე, ქვ. სამეგრ. 242  
ზემო სამეგრელო, ზ. სამეგრ. 222  
ზემო ქართლი, ზ. ქართ. 103  
ზეგანი, ავ. 254  
ზენდილი, ავ. 267, 269  
ზეელი, მესხ. 142

თ

თალი, საინგ. 62  
თამაკონი, ქვ. იმერ. 168; ქვ. სამეგრ. 235, 239,  
245  
თარაჭი, გ. კახ. 57  
თელავი, შ. კახ. 37, 38, 43, 45, 46, 51; თუშ.  
72, 78  
თიანეთი, გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59, 60, 61, 81

თიანეთი, ავ. 263  
თილეა, ზ. ქართ. 134  
თორსაღლევა, ქვ. სამეგრ. 242  
თუშეთი, თუშ. 79

ი

ილიცურთა, თუშ. 73  
იმერეთი, ჯავ. 143; ზ. რაქ. 206; ლეჩხ. 217  
ივალო, შ. კახ. 37, 38, 41, 43, 46

კ

კაკაბეთი, გ. კახ. 54  
კაი, საინგ. 63  
კალოთა, ავ. 253, 263, 269  
კალოშნარი, ავ. 252  
კასპი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 98  
კაჭრეთი, შ. კახ. 38  
კახეთი, ქიზ. 18, 21, 22, 27, 31, 32, 35, 36;  
ერწ.-თიან. 59; თუშ. 71, 74, 77, 79, 83  
კახორა, ლეჩხ. 207  
კინჩხა, ქვ. იმერ. 180  
კისისხევი, შ. კახ. 46, 50,  
კურსხევი, ქვ. იმერ. 158  
კუშუბოური, ქვ. იმერ. 170

ლ

ლარჩვისუბანი, ქვ. სამეგრ. 241, 243  
ლახატო, ფშ. 81  
ლუდგებე, ზ. სამეგრ. 234  
ლენხუმი, ლეჩხ. 207, 215  
ლუბენო, ლეჩხ. 217

მ

მარანი, ქვ. სამეგრ. 238  
მარტეილი, ქვ. სამეგრ. 235, 239, 241, 242, 245  
მარტყოფი, შ. კახ. 38; გ. კახ. 57  
მერე, შ. კახ. 40, 42  
მეტეხი, ქართ. მტკვ. სამზრ. 137  
მეჭვირისხევი, ზ. ქართ. 124, 134, 135  
მთიულეთი, შთ. 90  
მტკვარი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ქართ. მტკვ.  
სამზრ. 136  
მუნჩია, ქვ. სამეგრ. 240  
მუხრანი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 102

ნ

ნაკეთი, ზ. რაქ. 198  
ნამკოლე, ქვ. სამეგრ. 235  
ნამკოლორი, ქვ. სამეგრ. 239  
ნამონასტრეთი, ავ. 269  
ნახარებალო, ქვ. სამეგრ. 239  
ნუკრიანი, ქიზ. 32  
ნუხი, საინგ. 65, 66, 70  
ნუხის მარა, საინგ. 91

ო

ოდისი, ზ. სამეგრ. 226  
 ოზანი ქიზ. 35  
 ოირემე, ზ. სამეგრ. 230  
 ომალო, თუმ. 71  
 ორთამეველე, ავ. 253  
 ოსეთი, ქვ. სამეგრ. 245  
 ოყაუღლე, ზ. სამეგრ. 222  
 ოყინდალი, ზ. სამეგრ. 227  
 ოჯონხეთი, ქვ. იმერ. 182

პ

პიპილეტი, ზ. რაჭ. 197  
 პირიქითი, შ. კახ. 38

ჟ

ჯოშხა, ქვ. რაჭ. 190, 195

რ

რაჭა, ლეჩხ. 218  
 რაჭა-ლეჩხუმი, ლეჩხ. 214  
 რაყე, ზ. სამეგრ. 233  
 რუისი, ზ. ქართ. 126  
 რუისპირი, შ. კახ. 46

ს

საგოჭია, ქვ. იმერ. 186  
 საინგილო, საინგ. 62  
 საირმე, ლეჩხ. 207  
 სალხინო, ქვ. სამეგრ. 240, 246  
 სამეგრელო, ქვ. იმერ. 164, 245  
 სამტრედია, ქვ. იმერ. 164, 165, 170, 177, 185  
 სამურზაყანო, ზ. სამეგრ. 228  
 საპაიჭაო, ქვ. იმერ. 170, 178  
 სარო, ჯავ. 144  
 საფარა, მესხ. 140  
 საჯავახო, ქვ. იმერ. 165  
 სემი, ქვ. იმერ. 186  
 სენაი, ქვ. სამეგრ. 239  
 სევანეთი, ლეჩხ. 214  
 სიღნაღი, ქიზ. 36, 56  
 სიღნაღის მარა, ქიზ. 18  
 სოჩხეთი, ქვ. იმერ. 173, 183, 185  
 სკური, ქვ. სამეგრ. 245

ტ

ტეხურა, ქვ. სამეგრ. 239  
 ტოლა, ქვ. რაჭ. 189  
 ტორსა, ქვ. სამეგრ. 241  
 ტუიბულო, ქვ. იმერ. 158, 173, 183, 185  
 280

უ

უკანა მხარი, ქიზ. 36  
 უჩამფა, ავ. 254  
 უწურა, ზ. რაჭ. 201, 205

ფ

ფარსმა, თუმ. 72  
 ფიფინეთი, საინგ. 62  
 ფშაღი, ფშ. 81, 83, 84  
 ფხოველი, ქიზ. 35

ქ

ქართლი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97; ქართ. მტკვ.-  
 სამხრ. 136  
 ქედა, ავ. 254, 265, 267, 269  
 ქვედა, ზ. რაჭ. 203, 204  
 ქვემო იმერეთი, ქვ. იმერ. 157  
 ქვემო მარხაანი, ქიზ. 18, 27  
 ქვემო რაჭა, ქვ. რაჭ. 189, 195, 198  
 ქვემო სვანეთი, ქვ. სვ. 220  
 ქვედა შავრა, ქვ. რაჭ. 195  
 ქიზიყი, ქიზ. 18, 21, 22, 27, 29, 31, 32, 36  
 ქისტეთი, თუმ. 71  
 ქოლოთი, ზ. ქართ. 127, 135  
 ქსნის ხეობა, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
 ქურმუხის ხეობა, საინგ. 63  
 ქუშხევი, ერწ.-თიან. 59

ღ

ღები, ზ. რაჭ. 199, 201, 203, 204  
 ღრელი, მესხ. 140, 141

ყ

ყაზბეგი, ხ. 90  
 ყვარელი, შ. კახ. 45

შ

შენაქო, თუმ. 76, 77  
 შექი, საინგ. 65  
 შილდა, შ. კახ. 45  
 შირაქის ველი, გ. კახ. 56  
 შტროლთა, თუმ. 71, 72, 74, 76, 77, 78, 79  
 შუამთა, ქვ. იმერ. 185

ჩ

ჩაბანო, ერწ.-თიან. 59, 60, 61  
 ჩილო, თუმ. 72, 76, 77, 78

ც

ციხისძირი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101  
 ცხავატი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95, 97



ფ

წალენჯიხა, ზ. სამეგრ. 230, 233  
წიაღობანი, ქვ. იმერ. 170, 185  
წითელქაღატი, ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137, 139  
წინუბანი, მესხ. 141  
წითფრი, ლეჩხ. 218  
წედისი, ზ. რაჭ. 203, 204  
წესი, ქვ. რაჭ. 195

ა

ჭალათი, ავ. 254, 265  
ქელთი ზ. სამეგრ. 222  
ჭიორა, ზ. რაჭ. 198, 199, 203, 204  
ჭობარეთი, ჯავ. 144  
ჭოტორი, ქიზ. 32  
ჭრებალო, ქვ. რაჭ. 196  
ჭურნათხარა, ლეჩხ. 215  
ჭყუშური, ქვ. იმერ. 185

ბ

ხანი, ქვ. იმერ. 157, 173, 174  
ხევი, ხ. 90

ხეთა, ქვ. სამეგრ. 244, 245  
ხეცერა, ზ. სამეგრ. 226, 234  
ხისო, თუშ. 78  
ხიხაძირი, ავ. 263  
ხოზი, ქვ. იმერ. 186; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242,  
243, 244, 245  
ხონი, ქვ. იმერ. 172, 180, 181, 189  
ხუდონი, ზ. სამეგრ. 228  
ხულო, ავ. 252, 253, 254, 263, 269

ჯ

ჯაბანია, ერწ.-თიან. 59  
ჯავახეთი, ჯავ. 143  
ჯგალი, ზ. სამეგრ. 228, 232  
ჯიმიტი, ქიზ. 27, 35  
ჯიხაში, ქვ. იმერ. 185  
ჯუბა, ქვ. სამეგრ. 241  
ჯუმათი, გურ. 249  
ჯულისი, მთ. 90, 93

ტერმინთა საძიებელი

ა

აბაზი ქიზ. 23; ფშ. 84  
აბანო ხე ფშ. 82  
აბრეშუმის ნაჭერი ქვ. იმერ. 178  
აბრეშუმის ჭია ქვ. იმერ. 179  
აბუგარდან საინგ. 70  
აბშირა ზ. სამეგრ. 230, 280; ქვ. სამეგრ. 241,  
242  
აგება ქვაბის თუშ. 78  
აგური ქიზ. 24; შ. კახ. 44, 45, 46; ქართ. მტკვ.  
ჩრდ. 100; ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ.  
139; ქვ. იმერ. 168; ლეჩხ. 214; ავ. 253  
ადლი ქიზ. 25; 29; გ. კახ. 56, 57; საინგ. 69;  
ხევს. 88; ზ. ქართ. 105, 106, 125, 126, 127,  
135  
აზარფაშა შ. კახ. 53; გურ. 251  
აზარფაშა ქვ. რაჭ. 196  
ათაღრი საინგ. 66, 67, 69, 31  
ათოკვათუა ქვ. იმერ. 164  
აყაილა ლეჩხ. 213; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ.  
237; ქვ. სამეგრ. 244  
აყვანი ზ. ქართ. 104; ავ. 263  
აყიდება (გოდრის) ქიზ. 34

ალი ქიზ. 20, 26, 30; გ. კახ. 55, 56; ზ. სამეგრ.  
226; ქვ. სამეგრ. 238  
ალის ცეცხლი ლეჩხ. 216  
ალაბი ქვ. სვ. 220; გურ. 248, 249, 250  
ალალი დაწნული გურ. 94  
ალატარი ზ. რაჭ. 201  
ალეანდრა ზ. ქართ. 105  
ალიზი ლეჩხ. 214  
ალიზაი ავ. 253  
ალის ხე ზ. ქართ. 127  
ალო ზ. ქართ. 110, 122. გრეხილი ზ. ქართ. 122.  
დაგრეხილი ზ. ქართ. 110  
ალუდი თუშ. 72  
ამატარა-ჩაწყევა (ლულ-სისწენის) ხევს. 88  
ამბარი ზ. ქართ. 134  
ამობაკენა თუშ. 72  
ამოგევეს (ეჩვილ) ქვ. იმერ. 173  
ამოთხრა თუშ. 72; ფშ. 82  
ამონავობი ზ. ქართ. 132  
ამონავული ზ. ქართ. 132  
ამოტაფევა ქვ. იმერ. 187  
ამოქნა ლეჩხ. 208  
ამოქსოვა ფშ. 85  
ამოლუბა ფშ. 82



- ამორღრმავება შთ. 94
- ამოწენა ერწ.-თიან. 60
- ამოჭრა ფშ. 82; ქვ. იმერ. 187
- ამოხვეწავს სატოხით ქვ. იმერ. 170
- ამპური ქვ. იმერ. 185
- ამხანავი ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
- ამხანავობა ლეჩხ. 215
- არაყი: ქიზ. 32; საინგ. 70; თუშ. 71, 77, 79; ხევს. 89; შთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ზ. ქართ. 118, 120, 128, 132, 135; მესხ. 142; ჯავ. 144; ზ. რაჭ. 205; ლეჩხ. 218; ქვ. სვ. 220. ქერის თუშ. 79
- არაყის ტურქულის სათვალავი ხე თუშ. 78
- არტაშანი ფშ. 85
- არყი თუშ. 72, 77; ფშ. 82; ხევს. 88; გულ. 94; ზ. რაჭ. 201, არაყის კანი თუშ. 73
- არშთა ერწ.-თიან. 60
- არშინი ქიზ. 20, 26; შ. კახ. 44, 45, 46, 47, 48; თუშ. 72; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ზ. ქართ. 122, 124, 125, 128, 131, 132, 134; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; მესხ. 142; ქვ. იმერ. 163, 170, 172, 173, 181, 183, 184, 185; ქვ. რაჭ. 191, 192, 195; ქვ. სამეგრ. 244, 249
- არტაშანი ზ. რაჭ. 199
- ასტამი ქიზ. 23
- ასტამა ქიზ. 30
- ასხმა ქერგვისა გოხზე შ. კახ. 50
- ატაი ზ. სამეგრ. 227, 228, 233, 234; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242
- ატკნავეს (ხეს) ქვ. იმერ. 180
- აფრა ლეჩხ. 217
- აღაბი საინგ. 70
- აყალო ქიზ. 29; ზ. რაჭ. 198, 199; ლეჩხ. 215
- აყალო მიწა ქვ. იმერ. 157, 158; ლეჩხ. 207, 215
- აყრი საინგ. 67
- აყრა საკომიტესი ფშ. 82
- აშარავება ქიზ. 36
- აშარაული ქვ. იმერ. 181
- აშარული ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ. იმერ. 185; ქვ. რაჭ. 192; გურ. 249
- აშენება: ქოთნის ქვ. იმერ. 168, ხალაპის ქვ. იმერ. 168, ტურქულის ქვ. სამეგრ. 237
- აშეხვა (თიხის) ქიზ. 24
- აწიწვერებს ქვ. იმ. 187
- აწონა (წამლის) ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
- აწყეა (ხულადის) თუშ. 76
- აჭიკვიკება ქვ. იმერ. 164
- აჭრელება ქვ. იმერ. 158
- ახალთესლი ქიზ. 35
- ახორა მესხ. 141, 142
- ბაგე ლეჩხ. 215, 217, 218
- ბაღაგი საინგ. 70
- ბაღია ქიზ. 36; შ. კახ. 41; საინგ. 70; ზ. ქართ. 103, 120; ზ. რაჭ. 206
- ბაღრიგინსფერი ზ. ქართ. 122
- ბაზუგა: თუშ. 72, 74; საერბოთ თუშ. 74
- ბაზუნაღ თუშ. 72, 74, 77
- ბათმანი მესხ. 140; ჯავ. 144; ქვ. რაჭ. 188; აჭ. 252, 253
- ბაყი ქიზ. 32
- ბაყანი ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; თუშ. 72, 74; ფშ. 82, 83; ქვ. სვ. 220.
- ბაყანი: თუშ. 72. გომრულაღ თუშ. 74
- ბალი ერწ.-თიან. 60; ფშ. 84; ქვ. იმერ. 181; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 245. ბალის: ტყავი ქვ. იმერ. 181, 185; გურ. 251. ქვერტი ლეჩხ. 217. ხე ფშ. 82
- ბალახი გ. კახ. 55; თუშ. 76
- ბალძანავა ზ. ქართ. 105
- ბალძანავა ზ. ქართ. 118
- ბამბის ძაფი ზ. ქართ. 115
- ბანი ზ. ქართ. 122; ჯავ. 145
- ბარი ქვ. იმერ. 157, 164; ლეჩხ. 213
- ბარაქა ზ. ქართ. 108
- ბარბალო ქვ. იმერ. 164
- ბარდი შ. კახ. 49
- ბარია ზ. ქართ. 122
- ბარქაში ქვ. სამეგრ. 242; გურ. 249
- ბარქაშია ზ. სამეგრ. 228
- ბარძიმი მესხ. 142; ქვ. რაჭ. 196; ქვ. სამეგრ. 246
- ბარძიმუღ თუშ. 77
- ბარჭიკი აჭ. 254
- ბაღაზი აჭ. 254
- ბალი მესხ. 142
- ბაღნა ქიზ. 36
- ბაყალი ქიზ. 31
- ბაწარი გ. კახ. 56; ერწ.-თიან. 60; თუშ. 74; ხევს. 89; ზ. ქართ. 133; ქვ. იმერ. 170, 172, 173, 180, 184, 185, 186; ლეჩხ. 214, 217; ზ. სამეგრ. 232; გურ. 250
- ბეთმეზი აჭ. 253
- ბელჩი ერწ.-თიან. 59
- ბელუკ ქვ. სვ. 220
- ბელუკი ქვ. სვ. 220
- ბერსა ზ. სამეგრ. 222
- ბერვა ტურქულის შუღლის ქვ. იმერ. 164
- ბესა ქვ. იმერ. 168
- ბეტყი ზ. სამეგრ. 231, 232; ქვ. სამეგრ. 242, 243, 244
- ბექშაზი საინგ. 70
- ბექ-ი შ. კახ. 38; გ. კახ. 56; ლეჩხ. 207, 210

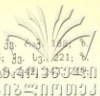


ბეჭდელი: თონის შ. კახ. 45, ნეოთხლის ქვ. რაჭ.  
188. პურის თუშ. 76  
ბზა ზ. ქართ. 134; მესხ. 141; ქვ. რაჭ. 195;  
ქვ. სამეგრ. 239, 241  
ბზე ქიზ. 26, 29, 36; შ. კახ. 44, 47; ერწ.-თიან.  
60; თუშ. 77; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101;  
ზ. ქართ. 124, 125; მესხ. 142; ჯავ. 145;  
ზ. რაჭ. 203  
ბზეი საინგ. 67  
ბზე (-მზე) ავ. 253  
ბზინდი ქვ. იმერ. 181  
ბზობა ზ. რაჭ. 198  
ბილილა ზ. რაჭ. 199  
ბიზი საინგ. 68; ავ. 269  
ბინიკი ლეჩხ. 207, 208, 210  
ბირკი ზ. სამეგრ. 225  
ბიძგი ქიზ. 26  
ბიხვი ლეჩხ. 216  
ბლაგვი ზ. ქართ. 133  
ბოგი: ავ. 254, 257, 258. დასაჯდომი ავ. 254.  
ბოგის სახობავი ავ. 254  
ბოდაბი ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196; ქვ. სამეგრ. 246  
ბოთლი ზ. ქართ. 103, 118  
ბოთლი (საწყაო): ზ. ქართ. 120; ქვ. რაჭ. 196;  
ზ. სამეგრ. 226, 227, 233, 234; ქვ. სამეგრ.  
246; გურ. 251; ბორჯომის ქიზ. 22  
ბოთა ავ. 269  
ბოკვი ქიზ. 20, 30  
ბოლო: ქიზ. 26, 30; შ. კახ. 39, 41, 45; გ. კახ.  
55, 56; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ქართ. მტკვ.  
სამხრ. 136, 137 გურ. 250. პატარა ქიზ. 26.  
უკანა ქიზ. 26. ჩუმი ქიზ. 26. ცივი გ. კახ. 55.  
ცხელი ქიზ. 26  
ბოლო ქიზ. 22; შ. კახ. 50, 52; ერწ.-თიან. 60;  
საინგ. 69; თუშ. 73; ფშ. 82, 83; ხევს. 89;  
მთ. 93; ზ. ქართ. 128, 132, 133, 135; ქვ.  
იმერ. 173, 181; ქვ. რაჭ. 191, 193; ზ. სამეგრ.  
228  
ბოლოკ ავ. 258  
ბოლტი ავ. 263  
ბორბალი გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 60; ზ. რაჭ.  
205; ზ. სამეგრ. 222, 223, 225, 226; ქვ. სა-  
მეგრ. 235, 239; გურ. 248; ავ. 254, 257  
ბორტანი ზ. რაჭ. 204  
ბორცვი საინგ. 65  
ბორბალი ქვ. იმერ. 173  
ბორხევენა ქიზ. 25  
ბოსელი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101  
ბოსტნეული ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101  
ბოტანი ზ. რაჭ. 204, 205  
ბოლვერი თუშ. 76, 77  
ბოყვი ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 217  
ბოშუაბი საინგ. 70  
ბოშუავ საინგ. 70

ბოძი თუშ. 76, 77; ფშ. 85; ხევს. 87; ზ. ქართ.  
124; მესხ. 142; ჯავ. 145  
„ბოჭკა“ ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ.  
ბრელი ქვ. იმერ. 177  
ბრინჯი ზ. ქართ. 104  
ბრული საინგ. 68  
ბრუნელს თუშ. 73  
ბუდე ფშ. 84; ზ. ქართ. 114; ქვ. იმერ. 180;  
გურ. 249, 250  
ბუერა ქიზ. 25  
ბული ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 244  
ბუმბული ქიზ. 26  
ბუნავი თუშ. 72  
ბური ზ. ქართ. 128  
ბურაო საინგ. 66; ფშ. 83; ზ. ქართ. 133  
ბურდო თუშ. 77  
ბურზლენ ვაზი საინგ. 67  
ბურთი შ. კახ. 52  
ბურკა გურ. 248  
ბურლი მ. 93; ზ. რაჭ. 201  
ბურწენი ზ. სამეგრ. 228  
ბუყი: თუშ. 75, 76. არაყის თუშ. 76  
ბუყუნი ზ. სამეგრ. 228, 230; ქვ. სამეგრ. 242  
ბურაბი შ. კახ. 42, 59; ზ. ქართ. 122, 123;  
ქვ. იმერ. 157  
ბუა მესხ. 141, 142

ბ

გააკოპიტებს ქვ. იმერ. 172  
გამუ ქვ. სვ. 220  
გაგლესაო საინგ. 66  
გაგლუვება ქვ. რაჭ. 196  
გაგულვა ზ. რაჭ. 205  
გადაკიდე ლეჩხ. 215  
გადაბმული ქვ. იმერ. 183  
გადაბა ზ. ქართ. 106  
გადაუსველებს თავს გონის ქვ. იმერ. 164  
გადაუნზოტავს (თავს) ქვ. იმერ. 186  
გადაპარბავს (სურათი) ქვ. იმერ. 178  
გაღმორუკავავს (თავს) ქვ. იმერ. 183  
გაზუმფერა ქვ. რაჭ. 196  
გაუმბობა ქიზ. 20; ქვ. სამეგრ. 244  
გათლა ზ. ქართ. 132; ქვ. იმერ. 173  
გათლილი ჰიჭა ქვ. რაჭ. 195  
გალანჯავს (სახსენს) ქვ. იმერ. 180  
გაკრა ქვ. სვ. 220  
გაყუთხული ზე თუშ. 76  
გამართვა ფშ. 85  
გამაზონავს (თეფშს) ერწ.-თიან. 86  
გამერდინება ქვ. იმერ. 178  
გამოაშუშებს (ჭურჭელს) ლეჩხ. 214  
გამობერავს ქვ. იმერ. 158



გამოთლა მესხ. 141; ქვ. იმერ. 186  
 გამორავავს (ძროს) ქვ. იმერ. 174  
 გამორავალუბა ლეჩხ. 215  
 გამორტობავს (სატობით) ქვ. იმერ. 170  
 გამოუქსოვს (ძროს) ქვ. იმერ. 175  
 გამოუყანა ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 გამოცხოხა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100  
 გამოწვა: ქიზ. 28; შ. კახ. 41; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ქვ. იმერ. 163; ლეჩხ. 212, 214; ქვ. სამეგრ. 237, 239; გურ. 248. ჭურჭლის გ. კახ. 55  
 გამოწვის წესი გ. კახ. 55  
 გამოწვინა ქიზ. 34  
 გამოხელავს ქვ. იმერ. 172; ლეჩხ. 213  
 გამოსხნა ავ. 252  
 გამწვევებდა საინგ. 66  
 გამხმარა ჩირი ფშ. 84  
 განი მესხ. 141; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 244; გურ. 248, 249  
 განის ლანჩა ქვ. იმერ. 179  
 გარა ქვ. იმერ. 175  
 გარგატი ქვ. სამეგრ. 244  
 გარეული თხა ქიზ. 36; თუშ. 77  
 გარეწანა ზ. რაჭ. 203  
 გარუბუკავს (თავს) ქვ. იმერ. 175  
 გასაფლია გურ. 249  
 გასაყერი ქვ. იმერ. 174  
 გასხეზა საინგ. 66  
 გატყავება ქვ. სამეგრ. 242  
 გაყოფდა ქართ. მტკვ. სამხრ. 137  
 გაშრობა ქიზ. 28; ქვ. იმერ. 161; ზ. სამეგრ. 225; გურ. 248  
 გაშრობა (ცეცი) ქვ. იმერ. 157  
 გაცელა-გასაღება ფშ. 83  
 გაცივება ქიზ. 20  
 გაყრა შ. კახ. 43; ქვ. იმერ. 177, 178  
 გაყრილი შუშა ქვ. რაჭ. 196  
 გაყვებუბა ქიზ. 30  
 გაწიწვევება ქვ. იმერ. 186  
 გახეთქვა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97  
 გახმობა ქიზ. 29; ლეჩხ. 214; ავ. 252  
 გაშრა საინგ. 67  
 გულბრა ავ. 269  
 გუჯა საინგ. 65; თუშ. 72; ზ. ქართ. 130, 132  
 გუჯა: თუშ. 76. ჩარხის თუშ. 76  
 გუცი სარეცხი საინგ. 65  
 გვიბა ზ. სამეგრ. 228  
 გვაბლა ლეჩხ. 215  
 გვაში ქოთნის ზ. ქართ. 103, 104  
 გვაშ ქვ. სვ. 220  
 გვაგვი ზ. სამეგრ. 223; ქვ. სამეგრ. 243  
 გვერდი ქიზ. 22, 26, 35; შ. კახ. 48, 51; გ. კახ. 58; საინგ. 66, 67; ფშ. 81, 82, 85; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 101; ზ. ქართ. 123, 128, 132, 134; მესხ. 141, 142; ჯავ. 144, 145, 146;

ქვ. იმერ. 173, 182, 183; ქვ. რაჭ. 189, 190, 191, 201, 203; ლეჩხ. 215; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 222, 232; ქვ. სამეგრ. 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250; ავ. 267, 268  
 გვირდილა ზ. სამეგრ. 230  
 გვერდსაილი ქვ. იმერ. 174, 184  
 გვიში ქვ. იმერ. 161; ზ. სამეგრ. 225, 226; ქვ. სამეგრ. 239  
 გვირაბი ქიზ. 29  
 გვირგვინი გ. კახ. 57; ზ. რაჭ. 201, 203, 205  
 გვირგვინს თუშ. 79  
 გვირილა ზ. ქართ. 135  
 გვირიშტი ქვ. იმერ. 186, 187  
 გვირგვინს თუშ. 79  
 გვირილა ზ. ქართ. 135  
 გვირიშტი ქვ. იმერ. 186, 187  
 გიდელი: ქიზ. 35; გ. კახ. 57, 58; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; მესხ. 141, 142; ჯავ. 144, 145; ქვ. იმერ. 178, 180, 181, 186; ქვ. რაჭ. 190, 191, 192, 193; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 230, 232; ქვ. სამეგრ. 243, 244; გურ. 249, 250; ავ. 265, 267, 268. საზურგე ზ. რაჭ. 204  
 გიდელა ქიზ. 35. გ. კახ. 57, 58; ქვ. იმერ. 184  
 გირვალი ლეჩხ. 217  
 გირვანქა ქიზ. 19, 23, 31; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 122, 131; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; ჯავ. 145; ქვ. რაჭ. 188; ზ. სამეგრ. 230; ქვ. სამეგრ. 235  
 გობ ქვ. სვ. 220  
 გობი: ქიზ. 31; საინგ. 65; ფშ. 83; შო. 93; ზ. ქართ. 130, 132; მესხ. 141; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 170, 172, 173; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 203; ქვ. სვ. 220; ზ. სამეგრ. 227, 228; ქვ. სამეგრ. 239, 240, 241, 242; გურ. 249; ავ. 257, 258, 261. სარეცხელია ავ. 258, 261. ჭალის ავ. 261  
 გობარუა ქვ. იმერ. 164  
 გოგორა ავ. 267  
 გოგრობა ქიზ. 34; შ. კახ. 47, 48; ზ. ქართ. 134  
 გოლორი: ქიზ. 33, 34, 35; შ. კახ. 46, 47, 48, 49; ერწ.-თან. 60; საინგ. 66, 67, 68, 69; თუშ. 76, 77; ფშ. 85, 86; გულ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 124, 133, 134, 135; მესხ. 141, 142; ჯავ. 144, 145; ქვ. იმერ. 174, 175, 178, 180, 181, 183, 184, 186; ქვ. რაჭ. 190, 192, 193; ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ. 218; გურ. 249, 250; ავ. 252, 267. ზნის შ. კახ. 47, 48. ურძნის ქიზ. 34. ვალესილი შ. კახ. 47. ცხენის ქვ. იმერ. 175. თევზის დისაჭერი ქვ. იმერ. 178. საზურგელი ქვ. იმერ. 175; საკალმაშო ზ. რაჭ. 204; საპურე ერწ.-თან. 60; გულ. 94. სულადის ქიზ. 34. ურძნის შ. კახ. 48  
 გოლორი: ზნის თუშ. 76. პურის თუშ. 76. სკოლის თუშ. 76. ჩალის თუშ. 76  
 გოლარულა ქიზ. 34; შ. კახ. 49  
 გოზაური ქიზ. 22, 23; შ. კახ. 38, 39, 41; გ. კახ.

54; სინგ. 64; ქართ. მტკ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 105, 120; ზ. რაჭ. 198, 199; ლეჩხ. 217; გურ. 249

ვითოხფიერი გული ქვ. იმერ. 164

ვოლი ავ. 254, 257

ვონგი ქიზ. 25; შ. კახ. 44

ვონია ქვ. იმერ. 164

ვონიო ზ. ქართ. 127

ვორგალი ფშ. 84

ვორდა ზ. ქართ. 130, 131, 132

ვორდილატი თუშ. 74, 75, 77

ვორიცი ქვ. იმერ. 178, 185, 186

ვოწმინდლა ქვ. იმერ. 164

ვოჭი ქიზ. 25, 29; გ. კახ. 57; სინგ. 69; ფშ. 83, 84; მესხ. 141; ქვ. იმერ. 177

ვოხი ქიზ. 18, 19

ვრეხილი [სახე] ზ. ქართ. 110

ვრეხილი ქვ. იმერ. 158; ლეჩხ. 217

ვრიგალი ქვ. იმერ. 174, 175, 181

ვრიგალა ქვ. იმერ. 180, 181

ვროლმ თუშ. 79

ვეგული ზ. სამეგრ. 222

ვეგულა ლეჩხ. 213

ვეგუმი ავ. 263

ველა ერწ.-თიან. 61

ველურა (საზომი) ქართ. მტკ. ჩრდ. 100

ვეთანი ქიზ. 22

ველი ქიზ. 32, 35; შ. კახ. 52; გ. კახ. 55; ერწ.-თიან. 59; ფშ. 82, 83; შთ. 90; ზ. ქართ. 127, 128, 129, 131, 132, 133; ქვ. იმერ. 170, 173, 183, 186, 187; ქვ. რაჭ. 193; ზ. რაჭ. 199; ზ. სამეგრ. 228, 232; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242; გურ. 251; ავ. 265

ველა შ. კახ. 50; ქვ. იმერ. 164

ველბანდი ლეჩხ. 214

ველგული ქვ. იმერ. 164

ვენდა: ქიზ. 29; შ. კახ. 37, 41, 42, 44; გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 59; ფშ. 81; ქართ. მტკ. ჩრდ. 95, 97, 100; ზ. ქართ. 105, 106, 110, 111, 112, 114, 115, 118; ქართ. მტკ. სამხრ. 136, 137, 139; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235. პირის ქიზ. 18.

ვენდა-ვენდა ქართ. მტკ. ჩრდ. 99

ვერგვალი ზ. ქართ. 109

ვერგუსალა ლეჩხ. 207, 208, 209

ვერუხ ქვ. სვ. 221

ვერჩი თუშ. 74

დ

დააკოპიტებს (ხეს) ერწ.-თიან. 59

დაასივარცხლებს (ტანს) ლეჩხ. 209

დააქსოვს (ვანზე ბეტქს) ქვ. სამეგრ. 244

დააქრელებს (ყოვს) ერწ.-თიან. 59

დაბალი ჭურჭელი თუშ. 117

დაბეგვა (მოწის) ქიზ. 29

დაბეგსევა ქიზ. 34

დაბრეხილი კობი ერწ.-თიან. 60

დაზგა ქიზ. 18, 23, 29; შ. კახ. 37, 44; გ. კახ. 54; ქართ. მტკ. ჩრდ. 99; ქართ. მტკ. სამხრ. 136, 137; ჯავ. 145; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 238, 239

დაზელა ქიზ. 24; ქართ. მტკ. ჩრდ. 100

დაზელვა ქიზ. 30

დათლა ზ. ქართ. 127

დაიბიფგოს (ჭური) გურ. 248

დაკაბტოება ქვ. იმერ. 185

დაკერა (გურსალის) ლეჩხ. 208

დაკერება (ქეხის) თუშ. 78

დაკოპიტება ხევს. 87

დამთვარეა ლეჩხ. 207

დამტარებელი ჭურჭლის კარდაკარ სინგ. 70

დამწველი ქიზ. 25

დანა ქიზ. 32, 35; შ. კახ. 50; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59; სინგ. 67, 69, 70; თუშ. 72; ფშ. 84; ხ. 90; შთ. 94; ქართ. მტკ. ჩრდ. 101; მესხ. 141; ჯავ. 145, 146; ქვ. იმერ. 173, 178; ქვ. რაჭ. 192, 193, 195, 196; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 209, 218; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 222, 223, 232, 234; ქვ. სამეგრ. 242, 244; გურ. 249; ავ. 265; 269

დანის პირი ზ. სამეგრ. 223; ავ. 267

დანის სიმტველუ სინგ. 69

დანის წვერი ქიზ. 35; ერწ.-თიან. 59; ლეჩხ. 215

დანაი ხევს 87, 88, 89

დანაის წვერი ხევს. 87

დანა-ჩქიფი ქვ. იმერ. 164

დანა-ხანჯალი თუშ. 77

დანაილი შუშა ქვ. რაჭ. 196

დაითაყელი ქიზ. 19

დაითაყელი ქიზ. 19

დარჩევა (თიხის) შ. კახ. 37

დატოპაი სინგ. 67

დაუღებს (ბოლს) გ. კახ. 55

დაფა ქიზ. 23; შ. კახ. 37; ლეჩხ. 213

დაფილთაყება ქიზ. 30

დაფრჩხილვა ლეჩხ. 212

დაფქვა შ. კახ. 40

დაფქვილი ქვ. რაჭ. 188

დაფქული: შ. კახ. 40. შუშა შ. კახ. 40

დაქანება ზ. ქართ. 129

დაქნა ზ. ქართ. 121

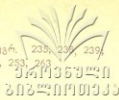
დაქოფეთობა: სინგ. 65. წალღით სინგ. 65

დაქსოვა ერწ.-თიან. 60

დაქფილი ქვ. რაჭ. 188

დაყურამს (თიხის ჭურჭელს) ქართ. მტკ. სამხრ. 136

დაშნა ზ. სამეგრ. 223



დანხლები სიანგ. 66  
 დანხრვა ფშ. 84; ზ. ქართ. 115  
 დანხრვა (ქურტლის) ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 დანხრული (ქურტული) ქართ. მტკვ. სამხრ. 139  
 დანხვა: ქიზ. 30; შ. კახ. 43; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
 96, 99; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139. ქურტლის  
 შ. კახ. 39; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137  
 დანხვა: ქიზ. 33; შ. კახ. 42, 46, 48, 50, 51;  
 გ. კახ. 58; სიანგ. 67, 68; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
 101; ზ. ქართ. 124, 134, 135; ზ. რაჭ. 205;  
 ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ.  
 242, 244. გოდრის შ. კახ. 47  
 დანხვის წესი გურ. 250  
 დანხა (გოდრის) სიანგ. 66  
 დანხა სიანგ. 67  
 დანხა სიანგ. 66  
 დანხრევი სიანგ. 67  
 დახვეწა შთ. 93  
 დახვდია ქვ. იმერ. 184  
 დანალი ფშ. 84  
 დანანი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
 დანანა სიანგ. 68  
 დედო ზ. რაჭ. 203  
 დეზგა ავ. 270  
 დეზგაში ავ. 269  
 დეშოზი სიანგ. 63  
 დერგი ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100;  
 ქვ. იმერ. 158, 165; ლეჩხ. 216; ქვ. სამეგრ.  
 235, 239; გურ. 247; ავ. 252, 253  
 დერგულა ავ. 252, 253  
 დერეფანი ლეჩხ. 214  
 დესტინა შ. კახ. 37  
 დიკი მესხ. 142  
 დირე გ. კახ. 57  
 დირევი ავ. 254, 258, 263  
 დიხა ქვ. იმერ. 164  
 დიხაუბერი ზ. სამეგრ. 222  
 დო ზ. ქართ. 117, 128; ავ. 253  
 დოლი მესხ. 142  
 დოღრა სიანგ. 63, 64  
 დოღრა სიანგ. 70  
 დორა ზ. ქართ. 124; მესხ. 140; ზ. რაჭ. 197;  
 ლეჩხ. 212, 214, 217; ზ. სამეგრ. 226  
 დორღიანი ავ. 263  
 დორღი ლეჩხ. 210  
 დოსტაქანი ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196; ქვ. სამეგრ.  
 246  
 დოფა სიანგ. 63, 64  
 დოფარა: ზ. სამეგრ. 234. ხარის ზ. სამეგრ. 234.  
 ჭიხის ზ. სამეგრ. 234  
 დოქი ქიზ. 21, 22, 23; გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ.  
 ჩრდ. 97, 100; ზ. ქართ. 104, 124; მესხ. 140,  
 142; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 158, 164; ქვ. რაჭ.  
 195; ზ. რაჭ. 197, 198, 199; ლეჩხ. 210, 212,

217, 218, 219; ქვ. სამეგრ. 235, 236, 239;  
 გურ. 247, 248; ავ. 252, 253, 263  
 დოქია სიანგ. 63, 64  
 დოქიში ზ. ქართ. 123  
 დოქუნა ზ. რაჭ. 199  
 დომეჭმადი ზ. ქართ. 108  
 დუალი სიანგ. 66  
 დუღმეკეთება ქვ. იმერ. 164  
 დუღთაში შ. კახ. 45  
 დურგალი ქართ. მტკვ. სამხრ. 136; ლეჩხ. 213  
 დურგე თფშ. 72, 74  
 დლობა ზ. რაჭ. 201

3

ეკალი გურ. 250  
 ენა სიანგ. 68, 69, 70; ზ. რაჭ. 199  
 ერანუნაყ თფშ. 78, 79  
 ერბო ქიზ. 22; თფშ. 74; ფშ. 83; ზ. ქართ.  
 104, 107; მესხ. 140; ჯავ. 144; ზ. რაჭ. 198  
 ერბო-ეველი მესხ. 140; ჯავ. 143  
 ერქვანი ქვ. სამეგრ. 239  
 ეჩო სიანგ. 65, 66; შთ. 90, 93; ქვ. იმერ. 173;  
 ზ. სამეგრ. 227; გურ. 249  
 ეჩოი ავ. 258, 261, 263

3

ეზი შ. კახ. 49; სიანგ. 67; ქვ. სამეგრ. 244  
 ვარია: ფშ. 83; ზ. რაჭ. 201; ავ. 253; ხის ზ. რაჭ.  
 201  
 ვარიანი ზ. ქართ. 130, 133  
 ვარკლი ქიზ. 31, 32; ერწ.-თიან. 59; სიანგ.  
 65; ზ. ქართ. 128, 130  
 ვარცხლი სიანგ. 65; ზ. ქართ. 132  
 ვაშლი (მასალა) შ. კახ. 52, 53; შთ. 94  
 ვაშლი (ნაყოფი) შ. კახ. 47; ფშ. 84; ქვ. იმერ.  
 178; ავ. 267  
 ვაშრაყ თფშ. 79  
 «ვედრა» ზ. რაჭ. 199; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99,  
 100  
 «ვედრო» ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96  
 «ვედრო» (საწყაო) ქიზ. 22  
 ვენახი ქვ. იმერ. 185; გურ. 250  
 ვერსი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ჯავ. 143; ლეჩხ.  
 215  
 ვერშოვი შ. კახ. 44; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ზ.  
 ქართ. 124, 128; ქვ. იმერ. 170, 172, 173;  
 ქვ. რაჭ. 192; ზ. რაჭ. 199; ქვ. სამეგრ. 241,  
 243, 244  
 ვერხვი ქიზ. 32; ფშ. 82; ზ. ქართ. 130; ავ. 263  
 ვერცხლი ქიზ. 36; შ. კახ. 52, 53; ქვ. რაჭ. 195;  
 ზ. რაჭ. 205; ლეჩხ. 219; ქვ. სამეგრ. 246;  
 გურ. 251  
 ვილინოს სახმური გ. კახ. 57

ვირის საბანკ ქიზ. 20  
ვირის ფაფარი ზ. ქართ. 110

ზ

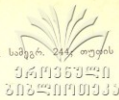
ზარალი ქიზ. 20, 30  
ზარაბული ზ. ქართ. 115  
ზარფუში (კურკლოს) ქიზ. 19; შ. კახ. 38, 41  
ზარფუში (თიხის) საინგ. 64, 71  
ზარფუშა (არყის სახდელი) თუშ. 78, 79  
ზე თუშ. 77  
ზის შესარები თუშ. 73  
ზისცვარი ხევს. 87  
ზისწვენი თუშ. 76  
ზედა ქართ. შტკვ. ჩრდ. 96; ავ. 252, 253  
ზედადგარი შ. კახ. 40; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 99;  
ზ. ქართ. 122. თიხის გ. კახ. 55  
ზედაი ავ. 268  
ზედაი საინგ. 63  
ზელა ქიზ. იმერ. 158; ლეჩხ. 212; ქვ. სამეგრ. 235; ავ. 252. აბრუნებოთი ლეჩხ. 215; თიხის ქართ. შტკვ. სამხრ. 137  
ზელეა ლეჩხ. 207; ქვ. სამეგრ. 238  
ზემზელა ავ. 269  
ზენდელი გ. კახ. 57, 58  
ზესუი ქვ. სვ. 221  
ზიანი შ. კახ. 38; ქვ. იმერ. 168  
ზირი-საინგ. 66, 68  
ზირწულტი საინგ. 68  
ზოლი ფშ. 84; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 242  
ზურგი ქვ. იმერ. 172  
ზღმარტული ფშ. 84

თ

თაბახი ქიზ. 31; შ. კახ. 49; გ. კახ. 57; თუშ. 72, 73; მთ. 90, 93; ზ. ქართ. 128  
თავეშარლია: შ. კახ. 40; გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122. დანაუღლი შ. კახ. 40  
თავი ქიზ. 19, 23, 25; შ. კახ. 37, 40, 42, 43, 50, 52; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65, 67, 69; თუშ. 76, 77; ფშ. 82, 85, 86; მთ. 93; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 105, 106, 110, 119, 125, 126, 128, 132, 133, 134, 135; წავ. 145; ქვ. იმერ. 158, 163, 164, 174, 175, 178, 179, 180, 181, 183, 185, 186, 187; ქვ. რაჭ. 188, 190, 191, 193, 195; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 207, 208, 210, 213, 214, 217, 218; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 222, 227, 231, 232, 234; ქვ. სამეგრ. 237, 239, 242, 243, 244, 246; გურ. 249, 250; ავ. 254, 268, 269  
თავი (ერთეული) ქვ. იმერ. 158; ლეჩხ. 214  
თავ-ბოლო ფშ. 84  
თავსარი საინგ. 70  
თაველი ლეჩხ. 217; გურ. 250

თავთავი შ. კახ. 50  
თავსარცხი ავ. 267  
თავსახვევი გურ. 250  
თავსახურა ფშ. 83  
თავსახურავი ქვ. იმერ. 161, 170; ავ. 269  
თავსახურანი ფშ. 83  
თამელი ფშ. 84  
თამბაქოს ფურცელი გურ. 250  
თანგირა ქართ. შტკვ. ჩრდ. 98  
თარაზო ქიზ. 26  
თარი ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97; ქვ. სამეგრ. 237  
თარეში დანა ზ. ქართ. 115  
თასი საინგ. 70; თუშ. 73, 77; ზ. რაჭ. 198; გურ. 251; ავ. 263. შიშის ზ. რაჭ. 206  
თასი თუშ. 77, 78. ვაიის თუშ. 77  
თასმა ქიზ. 36; შ. კახ. 49; თუშ. 74; მთ. 90, 94; ქვ. იმერ. 177  
თავლი ავ. 269  
თალი ქიზ. 24, 26, 30; შ. კახ. 39, 42, 45, 46; გ. კახ. 55, 56; ზ. ქართ. 124; ქვ. იმერ. 163, 168; ლეჩხ. 214; ზ. სამეგრ. 225. თალის ზურგი ქიზ. 26. პირი ქიზ. 26  
თალარი ზ. ქართ. 104, 112, 113, 122  
თალარი (საწყაო) საინგ. 62  
თახტა საინგ. 66  
თაქინა ზ. ქართ. 127, 128  
თევზიფხური ქიზ. 30  
თეთრი [ფერი] ზ. ქართ. 122  
თელა ქიზ. 20, 30; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 69; ფშ. 81, 84; ხევს. 87, 88; მთ. 90, 93; ზ. ქართ. 129, 131, 132, 133; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 218; ქვ. სვ. 220; ქვ. სამეგრ. 246; ავ. 254, 257, 260  
თელის ყაბუხი საინგ. 69  
თერაზედა თლსუი საინგ. 65  
თეფში: ქიზ. 31, 36; გ. კახ. 54, 57; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 63, 65, 70; ფშ. 83; მთ. 93; ზ. ქართ. 105; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 218; ზ. სამეგრ. 227. ფრილა ზ. რაჭ. 201  
თეფშ-კოზ საინგ. 66  
თექი საინგ. 66, 67, 68  
თექირი ავ. 263  
თექნა საინგ. 65  
თექნა საინგ. 65, 66  
თვალი ქიზ. 26; ზ. ქართ. 110; ქვ. იმერ. 161, 175, 177, 179; ზ. სამეგრ. 225; ქვ. სამეგრ. 238; ავ. 269  
თიანი საინგ. 70  
თივა შესხ. 141; წავ. 145; ქვ. იმერ. 177; ლეჩხ. 218  
თივა-მზე წავ. 145  
თითი (იარალი) ავ. 254, 257  
თითი (საზ.) ქიზ. 33; ფშ. 82, 85; ზ. ქართ. 109; ქვ. იმერ. 164, 168; ზ. რაჭ. 198





თითონ (სახ.) საინგ. 70  
 თითბერი ლენჩ. 218  
 თითის დადგმა ერწ.-თიან. 59; ზ. ქართ. 134;  
 ქვ. რაჭ. 191; ქვ. სვ. 220  
 თითისტარი ზ. ქართ. 115  
 თიკერაი ავ. 267  
 თიკეზაი ფშ. 84  
 თილიშა საინგ. 68  
 თირი ქიზ. 19  
 თირკმელი ფშ. 85  
 თიხა: ქიზ. 19, 23, 28; შ. კახ. 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45; გ. კახ. 54; თუმ. 71; ფშ. 81; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97, 98, 100, 102; ზ. ქართ. 103, 104, 105, 108, 110, 114, 119, 125, 130; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137, 139; ჯავ. 143, 145; მესხ. 140; ქვ. იმერ. 164, 170; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 215, 218; ზ. სამეგრ. 222, 223, 226, 227, 233; ქვ. სამეგრ. 237, 238, 239; გურ. 247, 248; ავ. 252, 253.  
 დამბალი გ. კახ. 54. დღღუი ქიზ. 19. თონის შ. კახ. 38, 45. იყალოთს შ. კახ. 38, 45. იკოის შ. კახ. 38. ლურჯი გ. კახ. 54. მავარი შ. კახ. 37, 38. მოწითალო ფერის ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97. მოშაო გ. კახ. 54. ნახეფი შ. კახ. 38. საღღღლის შ. კახ. 38, 39. საყურე ქართ. მტკვ. სამხრ. 139. სულთა შ. კახ. 45. ქსეური შ. კახ. 39. ჩვილი შ. კახ. 37, 38. უვითელი გ. კახ. 54. ძარღვიანი შ. კახ. 45. წითელი ქიზ. 27. წმინდა გ. კახ. 56. ჭურჭლის შ. კახ. 37, 45; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137  
 თიხის სარამული ზ. ქართ. 110  
 თიჯა ქიზ. 25, 26  
 თლა ქვ. იმერ. 173, 186; ზ. სამეგრ. 228, 234  
 თოვალა შ. კახ. 40; გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138  
 თოვანი გ. კახ. 55; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 თოვი ქიზ. 18, 28, 30; შ. კახ. 46, 48; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; მესხ. 142; ქვ. სვ. 220, 221; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 240, 244.  
 თოვი ავ. 268  
 თონე: ქიზ. 27, 28, 29; შ. კახ. 43, 44, 45, 46; ერწ.-თიან. 59; ქართ. მტკვ. სამხრ. 101; ზ. ქართ. 104, 119, 121, 125, 131; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ჯავ. 143; ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 210, 212. ლავაშის ზ. ქართ. 104. მეთონის შ. კახ. 44. მუქვეერული შ. კახ. 45. შოლიანი შ. კახ. 44. პირგანიერი შ. კახ. 44, 45. პირგეწრო შ. კახ. 45. პირმოსხვეული შ. კახ. 44. ხაპაზის ზ. ქართ. 104  
 თონის მუშაობა შ. კახ. 43, 46  
 თორბა-ფალღუმი ჯავ. 145  
 თორნე ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100  
 თოფი ავ. 254  
 თოხი ლეჩხ. 213; ავ. 253

თუნი საინგ. 62, 63  
 თუთა ზ. ქართ. 127; ქვ. სამეგრ. 244; თუფის ზე ზ. ქართ. 127  
 თუთა (ნაყოფი) ქიზ. 35  
 თუთუბოა საინგ. 65  
 თუთუნე ქვ. იმერ. 174  
 თუმანი ქიზ. 27; ზ. ქართ. 123  
 თუნგი საინგ. 70; თუმ. 77; ზ. ქართ. 105, 117, 120, 128; ზ. რაჭ. 198, 200; ლეჩხ. 218; ავ. 263  
 თუნგშ თუმ. 78  
 თუნგი (საწყო) ზ. ქართ. 106, 107, 108, 110, 111  
 თუნგიანი ქართ. მტკვ. სამხრ. 136  
 თუნგურაყნ თუმ. 78, 79  
 თუნუქი თუმ. 77  
 თუნჯი ლეჩხ. 218  
 თურსაფ თუმ. 77  
 თუმფალანგი ზ. ქართ. 104, 115  
 თუჯი თუმ. 79  
 თხის ბალანი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100  
 თხილი შ. კახ. 47, 48, 50; გ. კახ. 58; ერწ.-თიან. 60; საინგ. 67; გულ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 133; მესხ. 141; ქვ. იმერ. 174, 175, 177, 178, 179, 180, 181, 185; ქვ. რაჭ. 188, 190, 192; ზ. რაჭ. 199, 203; ლეჩხ. 217, 218; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 231; ქვ. სამეგრ. 241, 244; გურ. 249, 250; ავ. 265, 267; თხილის წყნელი გურ. 250. ჯოხი ქვ. სვ. 221  
 თხმელა ქვ. იმერ. 170, 173; ზ. რაჭ. 201; ქვ. სვ. 220, 221; ზ. სამეგრ. 227, 228, 230, 233; ქვ. სამეგრ. 240, 246, 249; ავ. 257, 260  
 თხმელის კანი ქვ. სვ. 221  
 თხმელე ქვ. იმერ. 170, 172  
 თხოვი ფშ. 84  
 თხრა (ყოლის) ფშ. 84

0

იარალი: ქიზ. 30, 32; გ. კახ. 56; თუმ. 72; შო. 93; ზ. ქართ. 123, 127, 133; ქვ. იმერ. 163, 187; ლეჩხ. 213; ზ. სამეგრ. 222, 233, 234; ქვ. სამეგრ. 240, 244; გურ. 251. რკინის ზ. სამეგრ. 233, წვეტრანი ქვ. სამეგრ. 244  
 იატაკი ქვ. იმერ. 168  
 იზმირი გ. კახ. 57  
 ინთაი ავ. 269  
 ინდური ზ. ქართ. 132; ქვ. იმერ. 173  
 ისარი ქვ. იმერ. 164  
 ისლი ქვ. იმერ. 158; ისლის ღერი ქვ. იმერ. 164  
 ისპენი ქვ. სვ. 220  
 იფანი ფშ. 82; ლეჩხ. 213  
 იღლია ქიზ. 26  
 იღობება (ძარო) გურ. 250



ინარხება (თეფში) გ. კახ. 83  
იჯაგაყს თუმ. 72, 73

ა

კაბიწი თუმ. 76  
კავი შ. კახ. 46; ზ. ქართ. 124; მესხ. 142; ავ.  
267, 268  
კახი ქვ. სვ. 220  
კახია: ქიზ. 32; თუმ. 79; ზ. ქართ. 133; მესხ.  
142; ჯავ. 145, 146; ქვ. რაჭ. 195; ზ. რაჭ.  
205; ქვ. სვ. 220; ლეჩხ. 218, 219; ქვ. სამეგრ.  
241, 242, 246; გურ. 249, 251. ხელიანი ქვ.  
რაჭ. 188  
კახიამ თუმ. 72  
კახიან ქვ. სვ. 220  
კახია გ. კახ. 54  
კახიბი ქვ. რაჭ. 195  
კახილი (მასალა): ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65, 69;  
ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 128, 132.  
ტუის საინგ. 69  
კაქლის ხე ზ. ქართ. 127  
კაკალი (ნაყოფი) შ. კახ. 52; ავ. 267  
კაკალი (მარცვლი) ქვ. იმერ. 174; ქვ. სვ. 221  
კაკვი ქვ. იმერ. 181, 185  
კალა შ. კახ. 40; გ. კახ. 55  
კალათ ქვ. სვ. 221  
კალათი ქიზ. 35; ზ. ქართ. 124, 134; მესხ. 141,  
142; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 177, 178, 179;  
ზ. რაჭ. 205; ლეჩხ. 217; ქვ. სვ. 221; ზ. სა-  
მეგრ. 231, 232; ქვ. სამეგრ. 242, 244; გურ.  
250. კულა ზ. ქართ. 124. პუკლის გ. კახ. 58;  
ზ. ქართ. 124. სახურავებიანი საინგ. 69. სა-  
ხეჯალო ზ. სამეგრ. 231, 232  
კალათი (საწყაო) ქიზ. 34  
კალათა შ. კახ. 46; 48, 49, 50; გ. კახ. 57, 58;  
ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; მესხ. 142; ჯავ. 144,  
145; ქვ. იმერ. 181, 182, 186; ქვ. რაჭ. 193;  
ზ. სამეგრ. 230, 232; ქვ. სამეგრ. 243, 244;  
გურ. 249. დანწული გ. კახ. 58. კარნიშული  
შ. კახ. 51. კილოზნური შ. კახ. 51. ნაშვის  
შ. კახ. 50. პუკლის ქიზ. 35; შ. კახ. 48. რგვა-  
ლი შ. კახ. 51. სასაილო ქვ. იმერ. 181. ჭი-  
ნურა შ. კახ. 48. ცხენის ქვ. იმერ. 179. უუ-  
რიანი ქიზ. 35  
კალათა (საზოში) ზ. სამეგრ. 230  
კალამი (=ლერწამი) ზ. სამეგრ. 234; ქვ. სა-  
მეგრ. 242  
კალამი ზ. ქართ. 110. ბალნის შ. კახ. 40  
კალაობრი თუმ. 79; ქვ. იმერ. 157, 163, 164,  
170, 174, 178, 181; ზ. სამეგრ. 228, 230,  
234; ქვ. სამეგრ. 239, 239—240  
კალატოზი ზ. ქართ. 125  
კალო ქიზ. 29; გ. კახ. 54; მესხ. 142

19. მეტურკულთბა

კალტი თუმ. 73, 74, 77  
კალტის კვერი თუმ. 77  
კალტ-ერბო ხეცს. 87  
კამარა გ. კახ. 58  
კამეჩი ზ. ქართ. 133; ზ. სამეგრ. 234  
კამეჩის ბეჭი შ. კახ. 37  
კამელ ქვ. სვ. 220  
კანი საინგ. 65; ფშ. 85; ზ. რაჭ. 197; ზ. სამეგრ.  
232  
კანაფი ქვ. სამეგრ. 244  
კანტი გ. კახ. 54  
კანჭი ლეჩხ. 208, 215  
კაბი ფშ. 82; ხეცს. 88  
კაპარი ქვ. რაჭ. 190  
კაბიწი ავ. 269  
კაბიქი ქვ. იმერ. 182  
კარი ქიზ. 32; შ. კახ. 42, 43, 45, 46; გ. კახ. 55,  
56; თუმ. 77; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99, 101;  
ზ. ქართ. 122, 124, 125; მესხ. 142; ჯავ. 145;  
ქვ. იმერ. 163, 168; ზ. რაჭ. 204; ლეჩხ. 214,  
216, 218; ზ. სამეგრ. 225, 226  
კარანხა ქვ. იმერ. 181; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ.  
232; ქვ. სამეგრ. 242  
კარანხე ქვ. იმერ. 185  
კარაქი თუმ. 74, 75; შთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
98; ზ. ქართ. 128  
კარანხა ზ. სამეგრ. 230, 232; ქვ. სამეგრ. 244  
კარბა ქვ. იმერ. 173, 177, 180, 183, 187; ქვ.  
რაჭ. 191, 193  
კარბალ ქვ. სვ. 220  
კარვა ქვ. სვ. 221  
კართოფილი ქვ. იმერ. 179, 185  
კართიზი ზ. სამეგრ. 227  
კართხა ზ. სამეგრ. 233, 234; ქვ. სამეგრ. 241  
კარტუა ზ. რაჭ. 204  
კასრი ქიზ. 31, 32; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 68;  
თუმ. 74; ხეცს. 88; ზ. ქართ. 127, 128, 130,  
131; მესხ. 141; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 173,  
174; ზ. რაჭ. 199  
კასრი თუმ. 72, 73  
კატრი მესხ. 141  
კაუჭი ლეჩხ. 217  
კაუჭაყს თუმ. 75  
კახტუ ზ. სამეგრ. 232, 233  
კაწამ საინგ. 65  
კბილი ფშ. 82; შთ. 90, 93; ქვ. იმერ. 173  
კელი ხეცს. 88  
კელელი ქიზ. 25, 26, 29, 34; შ. კახ. 41, 42, 44,  
45, 49; გ. კახ. 56; ფშ. 85; ზ. ქართ. 122,  
124, 125; ქვ. იმერ. 163, 177, 180, 182, 185;  
ქვ. რაჭ. 193; ლეჩხ. 210, 212, 214, 217;  
ზ. სამეგრ. 222, 223, 232; ქვ. სამეგრ. 235,  
239, 241, 244, 245; ავ. 254  
კეთილი თუმ. 72, 76





კეი ქვ. სამეგრ. 237  
 კელ ქვ. სვ. 221  
 კელანდა ქვ. იმერ. 157  
 კემერჩხალი ერწ.-თიან. 59; ფშ. 82  
 კენჭი ქიზ. 18, 24, 29; შ. კახ. 37, 38; გ. კახ. 56; ფშ. 81; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 99; ლენხ. 215  
 კერა თუშ. 80; ფშ. 81  
 კერვა (ზოკრის) სიანგ. 69  
 კერკი სიანგ. 68  
 კეტი ქიზ. 24, 34; ზ. ქართ. 124; ქვ. იმერ. 157  
 ზ. რაჭ. 201  
 კევი ფშ. 81; ზ. ქართ. 103, 104, 108, 133, 135; ჯავ. 143; ქვ. იმერ. 157, 158, 186, 187; ზ. რაჭ. 197, 198, 199; ლენხ. 212; ავ. 253  
 კეცია ლენხ. 217  
 კეცუნა ზ. რაჭ. 199  
 კერკინ ქვ. სვ. 221  
 კვამლი გ. კახ. 56; ქვ. იმერ. 163, 168; ლენხ. 216; ქვ. სამეგრ. 239  
 კვანჩხი ქიზ. 36; ლენხ. 218; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 246  
 კვანჩხა ზ. სამეგრ. 234  
 კვანჩხულა ქვ. რაჭ. 195  
 კვარანხა ქვ. იმერ. 185  
 კვარკვალა ქვ. იმერ. 158  
 კვარტი ლენხ. 217, 218  
 კვატუში ზ. რაჭ. 201  
 კვალა ზ. სამეგრ. 231, 234  
 კვაწია ქვ. იმერ. 161  
 კვახი ქვ. იმერ. 185, 186; ლენხ. 219. მწარე ზ. რაჭ. 206  
 კვახე ზ. რაჭ. 123  
 კვერი გ. კახ. 57  
 კვერციხე (საფასურად) ქართ. მტკვ. სამხრ. 136  
 კვიდოლ ქვ. სვ. 221  
 კვინელი ქიზ. 32  
 კვირისტავი შ. კახ. 42  
 კვირკვი ქვ. იმერ. 181  
 კვირტი ფშ. 82  
 კვიტილი ლენხ. 207, 212  
 კვირინხი ზ. ქართ. 115  
 კიბე ზ. რაჭ. 199  
 კიბილები ავ. 268  
 კიღობანი შ. კახ. 51; გ. კახ. 57  
 კიზი ქვ. სამეგრ. 241  
 კითი ქვ. იმერ. 168  
 კილანი სიანგ. 64  
 კილო ქიზ. 19; ფშ. 81; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
 კინა თუშ. 79; ავ. 254, 257, 263  
 კინთა ქვ. იმერ. 173  
 კინჭუტი შ. კახ. 39  
 კირი ქიზ. 22, 31; ლენხ. 218  
 კირიალესა ზ. სამეგრ. 234

კირკალი სიანგ. 66, 68, 69  
 კიშტე ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 181; ქვ. იმერ. 178, 181, 185; ქვ. რაჭ. 192; გურ. 249  
 კიშტეა თუშ. 77  
 კიწი ქიზ. 34  
 კიწინა სიანგ. 63—64  
 კიწინაი სიანგ. 64  
 კლავი ავ. 263  
 კობზი ქვ. იმერ. 173  
 კოლი ქიზ. 31, 32; ერწ.-თიან. 59; თუშ. 72, 73; ფშ. 83, 84; ხევს. 88; შო. 93; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 199; ზ. სამეგრ. 233, 234; ქვ. სამეგრ. 241, 246; ავ. 269. კარაქის ჩანალები ფშ. 84. საარყე ფშ. 84. საპურე ფშ. 83, 84. სარძვე ფშ. 84. სატუტე ფშ. 84. საფუტყარე ფშ. 83, 84. ხორცის ჩანალები ფშ. 84  
 კოლი გურ. 249  
 კოლი (საწყო) ქიზ. 31; ფშ. 84; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 199  
 კოვზი ქიზ. 32; ერწ.-თიან. 59; სიანგ. 65; თუშ. 72; შო. 93, 94; ზ. ქართ. 127; ჯავ. 144; ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ. 204; ზ. სამეგრ. 234; ქვ. სამეგრ. 240, 241; ავ. 263. ვერცხლის ქვ. რაჭ. 196. თითარის ქიზ. 32. ფოლადის ქვ. რაჭ. 196. ფოლადისპირაინი ქვ. რაჭ. 195  
 კოზი ზ. რაჭ. 201  
 კოზი თუშ. 72, 75  
 კოთხო ქვ. რაჭ. 195  
 კოკი ქიზ. 20, 23, 24; შ. კახ. 38, 39, 41; გ. კახ. 54; თუშ. 71; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 104, 105, 106, 115, 119, 120, 124; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137; მესხ. 141; ჯავ. 144; ლენხ. 216, 217; ზ. სამეგრ. 226, 227; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 239; გურ. 247, 248. მცხეთური ზ. ქართ. 106. ოქროს შ. კახ. 41; კოკის პარსადავი ქიზ. 32  
 კოკა (საზომი) ზ. სამეგრ. 226  
 კოკია თუშ. 71  
 კოკაშია ზ. სამეგრ. 226  
 კოკოშა ზ. ქართ. 104, 108  
 კოკური ქართ. მტკვ. სამხრ. 136  
 კოკურა ქიზ. 20, 23; შ. კახ. 39; გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136  
 კოლომის ხე ზ. სამეგრ. 233  
 კოლოტი ზ. რაჭ. 197  
 კოლოფი ავ. 269  
 კოლტი შ. კახ. 42  
 კომპალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96  
 კომპოსტო ზ. ქართ. 104  
 კომლი ზ. ქართ. 122, 123  
 კონხა შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 61; ხევს. 87  
 კოპი ლენხ. 219; ზ. სამეგრ. 233; ქვ. სამეგრ. 240  
 კოპე ავ. 263



კომინა მესხ. 142; ჯავ. 144, 145, 146  
 კომიტი ხევს. 87; ფშ. 82, 83  
 კომიტა ქვ. სამეგრ. 241  
 კომლენი ქვ. იმერ. 158  
 კომპი სიანგ. 65  
 კორთი ქიხ. 26  
 კორთხო ზ. სამეგრ. 230  
 კორკოტი ავ. 254, 263  
 კორსოლა სიანგ. 68  
 კორკოტელა სიანგ. 65  
 კორკოტელა სიანგ. 65  
 კორტო: ქვ. იმერ. 164; ზ. სამეგრ. 225; ქვ. სა-  
 მეგრ. 235. **სუჯამი** ქვ. სამეგრ. 235  
 კორტორი თუშ. 76, 80  
 კოფა ზ. რაჭ. 201  
 კოფიო ზ. ქართ. 130, 131  
 კოში ერწ-თიან. 61; ხევს. 88  
 კოჭი გ. კახ. 57; ფშ. 82  
 კოჭის ჩასაყრელი ფშ. 83  
 კოჭის ძაფი ზ. ქართ. 105  
 კოჭბურა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
 კოჭობი ქიხ. 22; შ. კახ. 39; გ. კახ. 54; ქართ.  
 მტკვ. ჩრდ. 96, 97, 98, 100; ზ. ქართ. 103;  
 ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 198; გურ.  
 247  
 კოჭოპი სიანგ. 63, 66  
 კოჭოპა მესხ. 140; ჯავ. 143; გურ. 248  
 კონხო თუშ. 72  
 კონხოა: თუშ. 75. **მემცხვარული** თუშ. 75. **ხა-  
 ზუყე** თუშ. 75. **სამემცხვარეო** თუშ. 75  
 კოპოკოი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
 კრამიტი ქიხ. 26; შ. კახ. 45, 46; ქართ. მტკვ.  
 ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ.  
 138; ავ. 253  
 კრამიტის ნამტვრევი ზ. ქართ. 122  
 კრიკალი ქიხ. 35  
 კრიკი ავ. 269  
 კროქმ თუშ. 72, 76  
 კუბო ლეჩხ. 217  
 კული სიანგ. 66, 67; ქვ. იმერ. 173  
 კუთხე ზ. სამეგრ. 232; გურ. 250; ავ. 255, 268  
 კუთხელი ზ. ქართ. 127  
 კულა ქიხ. 36; გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
 102; ქვ. რაჭ. 195; ლეჩხ. 217, 219; ზ. სამეგრ.  
 233; ქვ. სამეგრ. 246; გურ. 251.  
 კუმეკუმ ქობი სიანგ. 70  
 კუნელა (მასალა) მთ. 93  
 კუნძი ქიხ. 36; გ. კახ. 54, 57; თუშ. 76; მთ. 90,  
 93; ავ. 254  
 კუნწული ქვ. იმერ. 178  
 კუნწული ქვ. იმერ. 184  
 კუნწული ავ. 265  
 კუპრი გ. კახ. 56  
 კურსულ ზ. სამეგრ. 223

კურსული ქვ. სამეგრ. 244  
 კურწი ჯავ. 146  
 კურალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100, 101, 102;  
 104, 130; მესხ. 141; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 161;  
 ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ. 200; გურ.  
 კურალი (ფეტალი) ქიხ. 32  
 კურალი კვი ქიხ. 32  
 კურთა: თუშ. 78, 79. **ხიხ** თუშ. 79  
 კუშტული გურ. 248, 250  
 კუშტულა ქვ. იმერ. 186  
 კუხე ავ. 254  
 კუწუბი შ. კახ. 51  
 კუჭი თუშ. 76; ზ. ქართ. 135  
 კუჭულა სიანგ. 64  
 კუხა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 102

**ლ**

ლაგანი ქიხ. 36  
 ლაგინა გურ. 247  
 ლაგინი ქიხ. 36; ზ. სამეგრ. 223, 225, 226;  
 ქვ. სამეგრ. 235  
 ლაგინი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ქვ. იმერ.  
 161; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 239  
 ლაგანი ქიხ. 18; თუშ. 80; ზ. ქართ. 131  
 ლაზთი ქიხ. 19  
 ლაზამ ქვ. სვ. 221  
 ლაზბა ხევს. 88  
 ლაზბა ქვ. სვ. 221  
 ლაზები სიანგ. 70  
 ლაქანა სიანგ. 65  
 ლალამ ქვ. სვ. 221  
 ლალია ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136  
 ლამბაქი სიანგ. 63  
 ლამი ქიხ. 18, 19; შ. კახ. 43; გ. კახ. 54, 55;  
 ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 100. **ალანის ქიხ.**  
 24. **არაგვის ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100. წმინდათ  
 გაცრილი** შ. კახ. 37. **თეთრი ზ. ქართ. 104**  
 ლამფა შ. კახ. 52; ზ. ქართ. 105; ქვ. იმერ. 175  
 ლამფის ფიცარი ქვ. იმერ. 175  
 ლანგარი ქიხ. 36; სიანგ. 70.  
 ლანგანი სიანგ. 70  
 ლანგარაფრ თუშ. 78, 79  
 ლანკანი ქიხ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ.  
 იმერ. 178, 185, 190; ქვ. რაჭ. 192; გურ. 249  
 ლანჩა ქვ. იმერ. 174, 175, 178, 179, 182, 183  
 185, 186, 192; ლეჩხ. 217  
 ლანჯხი ქვ. იმერ. 172  
 ლარი გ. კახ. 57; ავ. 263  
 ლარტა ავ. 254  
 ლასტი ქიხ. 32; შ. კახ. 48, 49, 50; სიანგ. 67;  
 ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95, 101; ზ. ქართ. 124, 134,  
 135; მესხ. 141, 142; ქვ. იმერ. 180, 181;

ლეჩხ. 218; გურ. 249, 250  
 ლასტა თუშ. 76, 77  
 ლატინი ფშ. 85. თხილის ფშ. 84  
 ლაფი ქიზ. 19, 24, 26, 29, 30  
 ლაფა ქიზ. 29; შ. კახ. 37  
 ლაფერა ავ. 263  
 ლაფეხა ზ. რაჭ. 204  
 ლაღა ქვ. რაჭ. 188  
 ლაშტი ზ. რაჭ. 204  
 ლახანა ჯავ. 143  
 ლახარატლ ქვ. სვ. 220  
 ლახუტი ზ. სამეგრ. 225. ნახარბალი ზ. სამეგრ.  
 225  
 ლახუტია ზ. სამეგრ. 226  
 ლახტამა თუშ. 76  
 ლაჩიშ ქვ. სვ. 221  
 ლეხანი საინგ. 67  
 ლეკი (მასალა) ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 218.  
 ლეკი ხე ქვ. იმერ. 174, 177  
 ლეკის ხე ზ. ქართ. 133; ზ. რაჭ. 205  
 ლეკუხი ქვ. სამეგრ. 240  
 ლერწამი ქიზ. 35; შ. კახ. 49; საინგ. 67; ლეჩხ.  
 219  
 ლეფონი ზ. სამეგრ. 227  
 ლეღვი ქიზ. 35  
 ლეღვის ჩირი შ. კახ. 48  
 ლეგერე ქვ. სვ. 220  
 ლეთონი ქიზ. 23; გ. კახ. 54, 57; შთ. 90; მესხ.  
 142  
 ლეთონის კურკული საინგ. 70; ლეჩხ. 218  
 ლინგი ქვ. იმერ. 173  
 ლისა ზ. რაჭ. 198, 199  
 ლიტრა შ. კახ. 38, 39, 52; საინგ. 65; თუშ. 71,  
 79; ფშ. 83; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97, 98; ზ.  
 ქართ. 110, 111; ქართ. შტკვ. სამხრ. 136,  
 137, 139; ქვ. რაჭ. 195; ავ. 252, 253  
 ლიტრა (საწყობი) ქიზ. 22; ფშ. 81; ქართ. შტკვ.  
 სამხრ. 138; მესხ. 140; ჯავ. 144  
 ლიტრაი თუშ. 72, 76  
 ლიტრი ქიზ. 22; ქვ. რაჭ. 195  
 ლიტრიანი ქიზ. 32  
 ლობია ავ. 253  
 ლობიო თუშ. 71; ზ. ქართ. 127; ქვ. იმერ. 182,  
 185, 186; ავ. 267  
 ლობიო (საფასური) შ. კახ. 39  
 ლობიოს ხე ქვ. სამეგრ. 242  
 ლოკუმფხა გურ. 249  
 ლოლვა ქიზ. 28  
 ლომი ქიზ. 19  
 ლომის ჯამი ქიზ. 19  
 ლომარი ლეჩხ. 217  
 ლომო ფშ. 81, 84; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 101  
 ლომობა ფშ. 81  
 ლომრი ფშ. 84

ლოფორთი ზ. რაჭ. 199  
 ლობმა შ. კახ. 38  
 ლელი შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 61; თუშ. 72, 76,  
 77, 78; ხევს. 87, 88, 89; შტკვ. სამხრ.  
 ლელ-არაყი თუშ. 77  
 ლეკუმფხა გურ. 250  
 ლელუტი ფშ. 84  
 ლელვინი ზ. ქართ. 104, 110, 130  
 ლერსმანი: თუშ. 78; ჯავ. 144; ზ. სამეგრ. 232;  
 ავ. 263, 269. შვეტიტო გ. კახ. 57  
 ლერსმნის წვერი ფშ. 82  
 ლეჭი ქვ. რაჭ. 188

a

მაგილა ქვ. სამეგრ. 241  
 მაღანი ქვ. იმერ. 186, 187  
 მაღული ქიზ. 36; ერწ.-თიან. 60; ზ. ქართ. 115;  
 ქართ. შტკვ. სამხრ. 139; ქვ. სამეგრ. 240  
 მაზი (კინის) ავ. 263  
 მათარა ქიზ. 32; ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 135  
 მათლფა ერწ.-თიან. 60  
 მათრათი შ. კახ. 40  
 მათა ზ. ქართ. 122  
 მაკრატელი ზ. ქართ. 124  
 მაშალი [სახე] ზ. ქართ. 122  
 მანა ქიზ. 28, 30, 33, 34; შ. კახ. 47, 48, 49;  
 საინგ. 66, 67, 68, 69; გულ. 94; ქართ. შტკვ.  
 ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 124, 134, 135  
 მანგანა შ. კახ. 52  
 მანეთი ქიზ. 30; ფშ. 84  
 მანიკა ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 217, 218  
 მაგალო ფშ. 84  
 მარანი (ჭურჭელი) გ. კახ. 54, ზ. ქართ. 105, 120  
 მარგანეცი ზ. ქართ. 110, 122  
 მარგევი შთ. 90, 93, 94  
 მარგილი ერწ.-თიან. 60; მესხ. 141; ჯავ. 144,  
 145  
 მართლი ქიზ. 19; ზ. ქართ. 105  
 მარილი ქიზ. 28; შ. კახ. 40; თუშ. 73, 74, 76;  
 გურ. 249; მარილის თვალი საინგ. 65; კაწა  
 საინგ. 65  
 მარილწული ქართ. შტკვ. ჩრდ. 100  
 მარცვალი ქიზ. 34  
 მარცვლული ზ. ქართ. 134; ქვ. სვ. 221  
 მარცვლულობა გურ. 250  
 მარხილი ზ. ქართ. 134; მესხ. 142; ჯავ. 145; ზ.  
 რაჭ. 203; ლეჩხ. 218  
 მასათი ავ. 258  
 მასალა საინგ. 66; ფშ. 84; ზ. ქართ. 129; ქვ.  
 იმერ. 164, 181, 186; ქვ. რაჭ. 195; ქვ. სვ.  
 220, 221; ზ. სამეგრ. 233; ქვ. სამეგრ. 238,  
 239, 241, 242; გურ. 249, 250; ავ. 263. სა-  
 ლობავი ქვ. იმერ. 185



მატული შ. კახ. 49; ზ. რაჭ. 201  
 მაფრასულად აყილება ქიზ. 18  
 მაქალათი თუშ. 78  
 მაღლარი ქვ. იმერ. 186  
 მამა (ხის) ერწ.-თიან. 61  
 მამრამაყე თუშ. 78  
 მამრათა ჭავ. 145, 146  
 მამრათის საინგ. 70  
 მაქკატი თუშ. 80  
 მახალაი შთ. 90  
 მახე ქვ. სამეგრ. 244  
 მახელის ნატეხი ფშ. 81  
 მაჭა (სახ.) ქვ. იმერ. 186; **მაჭის ხიმხხო ლენხ.**  
 215; **სახე ქიზ.** 25  
 მბრუნებელი ფშ. 82, 83  
 მეთონე ქიზ. 30; შ. კახ. 46  
 მეთონობა ქიზ. 27; შ. კახ. 43  
 მეყოლე თუშ. 72  
 მემცხვარე თუშ. 73, 74  
 მეიფე საინგ. 70  
 მეეშაიდი საინგ. 70  
 მერდინი ქვ. იმერ. 177  
 მერვალე თუშ. 77  
 მერვალე თუშ. 78  
 მერული ზ. რაჭ. 203  
 მერტალახე შ. კახ. 41, 43  
 მერტი ქვ. იმერ. 170, 173; ლენხ. 213, 214, 218;  
 ქვ. სამეგრ. 241  
 მერტა ზ. ქართ. 124  
 მექვერე საინგ. 62  
 მექვაბე შ. კახ. 40; ჭავ. 146  
 მექვაბე თუშ. 78  
 მექვერე ქიზ. 25; შ. კახ. 41, 42, 43, 44; საინგ.  
 62  
 მექვერეობა ქიზ. 24; შ. კახ. 41; გ. კახ. 56  
 მექოთნე ზ. რაჭ. 198  
 მეღვინე თუშ. 73  
 მეყანწე ზ. რაჭ. 206; ლენხ. 219  
 მეში გ. კახ. 56; ზ. ქართ. 114  
 მეჩხუტე თუშ. 72  
 მეჭურჭლე ქიზ. 23, 27; შ. კახ. 38, 39, 41, 45;  
 ზ. ქართ. 104, 125; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139;  
 ზ. რაჭ. 198; ლენხ. 207  
 მეჭურჭლეობა შ. კახ. 41; ჭავ. 143; ლენხ. 207  
 მეჭამე ზ. რაჭ. 201  
 მეცეს ხელი (ღვინოს) ლენხ. 214  
 მილი: ერწ.-თიან. 61; თუშ. 76, 79; ქართ. მტკვ.  
 ჩრდ. 102; ზ. ქართ. 130, 132; ქართ. მტკვ.  
 სამხრ. 139; აჭ. 253. **წყლის ქიზ.** 23; გ. კახ.  
 54; ლენხ. 210  
 მიწის მურქელი ქიზ. 36  
 მისამიჭეველი გ. კახ. 57  
 მისკარი საინგ. 70  
 მიტკალი ლენხ. 216

მიწენბე ქვ. სამეგრ. 237  
 მიწა ქიზ. 18, 19, 24, 25, 28, 30; ფშ. 81; **მიწის**  
 მტკვ. ჩრდ. 96, 98; ზ. ქართ. 130, 132; ქართ. მტკვ.  
 197, 198, 201, 203; ქვ. სამეგრ. 238, 239;  
 აჭ. 252, 253, 269. **ფიცხი ქიზ.** 29. **შიმი**  
 ქიზ. 29. **ხახი აჭ.** 252, 253. **თავისხანი**  
 ლენხ. 215. **გადავილი გ. კახ.** 54. **სავარგო**  
 საინგ. 63. **საჭურჭლე ქვ. სამეგრ.** 238. **წებო-**  
**იანი ლენხ.** 207. **ძარღვიანი ქვ. სამეგრ.** 235. **ლაგაზი**  
 ქვ. სამეგრ. 235. **წებოვანი ქვ. სა-**  
**მეგრ.** 239. **უბირი ლენხ.** 215. **საქეცე ქვ.**  
**იმერ.** 157  
 მიწა (ნიადაგი) ქიზ. 18, 19, 24, 25, 26, 29, 30;  
 შ. კახ. 37, 47, 48, 49; გ. კახ. 56; ფშ. 81,  
 83; შთ. 90, 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 99,  
 100, 101; ზ. ქართ. 119, 122, 125, 133; ჭავ.  
 145; ქვ. იმერ. 157, 161, 164, 168, 170, 173,  
 175, 184, 186; ქვ. რაჭ. 191; ზ. რაჭ. 197,  
 199, 204; ლენხ. 207, 208, 209, 212, 215, 217;  
 ზ. სამეგრ. 225, 226; ქვ. სამეგრ. 235, 239,  
 245; გურ. 248; გადავილი გ. კახ. 54  
 მკალაი ხეც. 88; ჭავ. 146  
 მკლაი ქვ. იმერ. 180  
 მოგობა ფშ. 86  
 მოვერცხილი გურ. 251  
 მოხელა ქვ. იმერ. 157, 158, 164; ლენხ. 215  
 მოხელა ქვ. სამეგრ. 235. **მიწის ქვ. სამეგრ.**  
 245  
 მოთიკა აჭ. 265  
 მოიქანება (ვალათი) გ. კახ. 58  
 მოკაკამს (ნაქას) შ. კახ. 51  
 მონაწილე ზ. სამეგრ. 231  
 მორი ფშ. 83; ზ. რაჭ. 199; აჭ. 257  
 მორაგეა ქვ. იმერ. 178  
 მორაგული ქვ. იმერ. 178  
 მორგვი: გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ზ.  
 ქართ. 104; ქვ. იმერ. 158, 163, 163—164,  
 173; ლენხ. 207, 208, 210, 213. **მსხვილი**  
**შესხ.** 140  
 მორგვის ცბილი შესხ. 140  
 მორიზო საინგ. 68  
 მოსაყვანი ქვ. იმერ. 187. **რკინა ქვ. იმერ.** 186  
 მოტალახე ქიზ. 25  
 მოუჭარბავს (თავს) ქვ. იმერ. 185  
 მოქსოვა ჭავ. 144; ქვ. იმერ. 175, 178, 182;  
 აჭ. 267  
 მოქსოვანა აჭ. 267  
 მოქსლავს ლენხ. 207  
 მოლობეა ქვ. იმერ. 185  
 მოლობილი ქიზ. 36  
 მოწუნა ზ. ქართ. 133  
 მოწნული ქიზ. 33  
 მოწიღვა (ქვაბის) თუშ. 78  
 მოწურვა არაიის თუშ. 76

მოწყობილობა ქვ. იმერ. 165, 172, 173  
 მოქედვა ქვ. რაჭ. 195  
 მოქეპანას (კალთას) გ. კახ. 58  
 მოქიქვა ზ. ქართ. 122; გურ. 249. **პურბლის**  
 გურ. 249  
 მოქიქელობა მესხ. 140  
 მოხვეწა ფშ. 82, 83  
 მსკერი თუშ. 71, 72, 76, 79  
 მსკერი თუშ. 73, 78  
 მსხალი (მასალა) შ. კახ. 52, 53; შთ. 93, 94;  
 ქვ. რაჭ. 195  
 მსხალი (ნაყოფი) ფშ. 84  
 მტკრევა ქიზ. 30  
 მტკრელი ქიზ. 30, 31; შ. კახ. 44; გ. კახ. 56;  
 ერწ. თიან. 59; ფშ. 82; ხევს. 88; ზ. სამეგრ.  
 231; ქვ. სამეგრ. 244  
 მტკრევაშვილი კელი ხევს. 88  
 მტრედისფერი გურ. 248  
 მუნჯური ქვ. იმერ. 180  
 მური ხევს. 87, 88  
 მუთური ლეჩხ. 214  
 მური შ. კახ. 52; საინგ. 68  
 მურყანი ქიზ. 27; შ. კახ. 47; ხევს. 88; ზ. ქართ.  
 132  
 მურჭა ზ. სამეგრ. 230, 232, 233  
 მუშტი ზ. სამეგრ. 223  
 მუცელი: ქიზ. 20, 22, 25, 26; შ. კახ. 44; გ. კახ.  
 56; ერწ. თიან. 60; ფშ. 85; ქართ. მტკვ.  
 ჩრდ. 96, 98, 100; ზ. ქართ. 106, 107, 111,  
 119, 125; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; მესხ. 140,  
 141; ქვ. იმერ. 158, 161, 164, 168; ლეჩხ.  
 216; ზ. სამეგრ. 222, 233; ქვ. სამეგრ. 233,  
 235, 237, 239; გურ. 248, 250; აჭ. 253.  
**ჭვერის** საინგ. 62  
 მუცელ თუშ. 78, 79  
 მუჭი ზ. ქართ. 110  
 მუჭა ქიზ. 26, 29  
 მუხა ქიზ. 20; შ. კახ. 47; ზ. ქართ. 133; ქვ. იმერ.  
 170, 180; ქვ. რაჭ. 192; ლეჩხ. 217; ზ. სა-  
 მეგრ. 231; ქვ. სამეგრ. 242, 244  
 მუხა (ფარში) აჭ. 263  
 მუიდველი ქიზ. 27  
 მწარი შ. კახ. 52  
 მწანე: (ფერი) ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ.  
 138. **ჭურჭლის** ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 მწვეტი გ. კახ. 58  
 მწვინელი ქიზ. 34  
 მწკრე ქიზ. 26  
 მწკრივი ქვ. იმერ. 163  
 მწორო გულ. 94  
 მჭედილი ზ. სამეგრ. 234. რვალის თუშ. 78  
 მჭრელი ქიზ. 34  
 მჭნავი ზ. რაჭ. 201  
 მხარი ზ. ქართ. 124, 125

მხვევრა ფშ. 85  
 მხვეწელი ფშ. 83; შთ. 90  
 მხვეწელობა ფშ. 81, 83  
 მხრალი ქიზ. 26, 33  
 მჟა წავ. 145

6

ნახალი შ. კახ. 52; თუშ. 74  
 ნაგულარი ზ. რაჭ. 205  
 ნაგურა ზ. სამეგრ. 232  
 ნაგურალი ზ. სამეგრ. 232  
 ნავი (საწნახელი): ქიზ. 33; საინგ. 65; თუშ. 76.  
**ნაოხის** საინგ. 65. პურის საინგ. 65  
 ნაზვი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99  
 ნათალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101  
 ნათე თუშ. 78  
 ნაეთი ლეჩხ. 215  
 ნაერი საინგ. 69  
 ნაერჩხალი ქიზ. 20, 30; ერწ. თიან. 59  
 ნავერცხალი ლეჩხ. 214, 216  
 ნაველი შ. კახ. 51; ფშ. 84  
 ნალია ქვ. იმერ. 175, 186  
 ნალიე ქვ. იმერ. 179  
 ნალუნ ქვ. სვ. 221  
 ნამზალი ლეჩხ. 212  
 ნამტრევი ქიზ. 30  
 ნამტრევი შუშა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99  
 ნამჭა ქიზ. 28, 35; შ. კახ. 50, 51; გ. კახ. 57, 58  
 ნანკერი ქვ. სვ. 220, 221  
 ნაპირი საინგ. 68, 69, 70; თუშ. 76; ფშ. 81, 84,  
 85; ზ. ქართ. 128, 129; ზ. რაჭ. 199, 201,  
 203; ლეჩხ. 215, 217; ზ. სამეგრ. 232; ქვ.  
 სამეგრ. 241, 244  
 ნაპობი ქვ. სვ. 221  
 ნარევი ქვ. რაჭ. 196  
 ნასთავ-ნაძიხი ფშ. 84  
 ნასულელი საინგ. 67  
 ნატეხი (კრამიტის) შ. კახ. 45  
 ნატეხარი ქიზ. 19, 20  
 ნატყავი ზ. რაჭ. 201  
 ნაფალავი ზ. რაჭ. 204  
 ნაფოტი საინგ. 65  
 ნაფხეკი ზ. რაჭ. 199  
 ნაქსოვი წავ. 145; ქვ. რაჭ. 191  
 ნალევრალი ქიზ. 20  
 ნალობა კვეთი ზ. სამეგრ. 230  
 ნალობავი ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭ. 191; ზ. რაჭ.  
 203  
 ნაუნ ქვ. სვ. 220  
 ნაშენი ლეჩხ. 214  
 ნაშირშხალი ლეჩხ. 214  
 ნაწერტი შ. კახ. 50; საინგ. 66  
 ნაყარი: ქიზ. 20, 30; ფშ. 86; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
 99; ზ. ქართ. 105, 109, 110, 122; ქართ.



მტკვ. სამხრ. 138; ქვ. იმერ. 158; ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 253  
 ნაცვარალი ქვ. რაჭ. 191  
 ნაძვი ქვ. იმერ. 173; ავ. 263, 269  
 ნაწარბი ფშ. 84  
 ნაწარბი გურ. 249  
 ნაწიწ-ნაწიწი ფშ. 84  
 ნაწიწვერი ქვ. იმერ. 187  
 ნაწიწი ქვ. იმერ. 183; ქვ. რაჭ. 193; ზ. რაჭ. 197  
 ნაჭლევი ფშ. 82  
 ნაჭერი (ვრთ.) ქიზ. 25  
 ნაჭეჭლი ავ. 258  
 ნაჭერეთი ფშ. 85  
 ნაჭრელი თუშ. 74, 76; ავ. 258  
 ნახალი ქიზ. 33  
 ნახევრი (საგანი) ფშ. 83  
 ნახევრი (ბურბუშელა) ფშ. 83  
 ნახევრად ავ. 257  
 ნახერტი ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 240, 242, 244; გურ. 250  
 ნახივი ავ. 263  
 ნახშირი ქიზ. 29, 30; შ. კახ. 51; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 ნახვი ლეჩხ. 213  
 ნაქალი ქიზ. 33  
 ნაქეჩი საინგ. 63  
 ნაჯახი ზ. ქართ. 127, 133; ქვ. იმერ. 170, 172, 173; ქვ. რაჭ. 188, 189, 195; ლეჩხ. 218; ქვ. სვ. 220; ზ. სამეგრ. 227; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242; ავ. 265  
 ნაჯახის ტარი ქვ. რაჭ. 188  
 ნები ქიზ. 29  
 ნეთხა ხეცს. 88  
 ნეცი შ. კახ. 46  
 ნეკერჩხალი (მასალა) შთ. 93, 94  
 ნეკითი საინგ. 68  
 ნეოთხალი; ქვ. რაჭ. 188, 189. დაბეჭდილი ქვ. რაჭ. 188. დაღვადანსმული ქვ. რაჭ. 188  
 ნერგი ზ. ქართ. 126  
 ნერჩი; ქვ. იმერ. 164; ავ. 253, 257, 258, 261, 268, 269. გიღლის ავ. 268. ჭარბის ავ. 261  
 ნეფე შ. კახ. 52, 53  
 ნევა ქვ. სამეგრ. 241, 242  
 ნეხვი ქიზ. 34; ერწ.-თიან. 60; ფშ. 86; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; მესხ. 142. ჭავ. 145; ქვ. რაჭ. 191; ზ. რაჭ. 203  
 ნეხე-ნაყარი ფშ. 86  
 ნიაქაში ქართ. მტკვ. სამხრ. 136  
 ნიგოზი (ნაყოფი) ქვ. იმერ. 185  
 ნიგოზის ხე ლეჩხ. 219  
 ნიგეზის ხე ქვ. სვ. 220  
 ნივთი გურ. 249  
 ნიკარტი ქვ. იმერ. 158

ნიორი თუშ. 72, 74; ქვ. სამეგრ. 240  
 ნიორი (სადესურთ) ფშ. 81  
 ნისორი ზ. სამეგრ. 227; ქვ. სამეგრ. 242  
 ნიტრა ქიზ. 18, 20, 21, 22, 23, 31; გ. კახ. 54; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 212, 217  
 ნიტრიანი ქიზ. 32  
 ნიშანი ქვ. იმერ. 164; გურ. 250  
 ნიშაბი; ქიზ. 18, 24, 29, 30; ზ. ქართ. 123; ლეჩხ. 215. რკინის ქვ. სამეგრ. 235  
 ნიშაფი შ. კახ. 44  
 ნოვა ქვ. იმერ. 174  
 ნომო ლეჩხ. 207  
 ნუნა თუშ. 76; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219  
 ნუნდი თუშ. 78, 79  
 ნუერი; თუშ. 74; ფშ. 82. არყის თუშ. 75  
 ნუტრიანობა ფშ. 83  
 ნუჭრი შთ. 94

ო

ოალანუოზი საინგ. 69  
 ოარმანა ავ. 263  
 ოალი ავ. 252, 253, 269  
 ოეზის; ორუტრად საინგ. 70. ჩომახა საინგ. 70

ო

ოგეაქე ქვ. სამეგრ. 244  
 ოლა ავ. 263  
 ოთოლე ზ. სამეგრ. 225, 226  
 ოლეში ქვ. სამეგრ. 244  
 ომოდრაჰ საინგ. 65  
 ომოურა-ომოშენდაჰ საინგ. 65  
 ორგვერდელა ზ. სამეგრ. 230  
 ორგო ქვ. იმერ. 170  
 ორდოხუ ზ. სამეგრ. 228, 230  
 ორთაშე კალთი ზ. სამეგრ. 231  
 ორთეფშიანი გ. კახ. 54  
 ორთომელი ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196  
 ორთომელა ქვ. სამეგრ. 246  
 ორყოლი ქვ. სამეგრ. 235, 237, 239  
 ორშო ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 239; ავ. 252  
 ორნამენტი ქვ. რაჭ. 195  
 ოროში ერწ.-თიან. 59; ზ. ქართ. 130, 131; ზ. რაჭ. 198  
 ორყური საინგ. 66; ზ. რაჭ. 197  
 ორყურა გ. კახ. 54; საინგ. 63  
 ორყურიანი ქვაბი საინგ. 70  
 ორძირა ქვ. სვ. 221  
 ორბელი ზ. სამეგრ. 228. კური ქვ. იმერ. 161  
 ორბელა ავ. 269  
 ორჭამიანი ქიზ. 23; გ. კახ. 54  
 ოსტატი ქიზ. 26, 27; თუშ. 78; ქართ. მტკვ.



ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 123; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; მესხ. 141; ჯავ. 145; ქვ. რაჭ. 195  
 ოქროშვედელი ქიზ. 36  
 ოქროშვედელი მესხ. 142  
 ოყა ზ. სამეგრ. 230  
 ოქვაშე ზ. სამეგრ. 232, 238; ქვ. სამეგრ. 242, 244  
 ოზარ ქვ. სვ. 221  
 ოხლელი საინგ. 65  
 ოხოვანი ქვ. სამეგრ. 242  
 ოხრა ზ. ქართ. 122  
 ოჯარ ქვ. სვ. 221  
 ოჯინჯალი ქვ. იმერ. 180; ზ. რაჭ. 201  
 ოჯინჯალა გურ. 250

3

პალი ლეჩხ. 215; ავ. 254  
 პანტა (მასალა) შ. კახ. 52, 53  
 პანტა (ნაყოფი) ფშ. 84  
 პანტის ხე ერწ.-თიან. 59  
 პაპატო ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101  
 პარკი: გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 60; ქვ. იმერ. 185; ლეჩხ. 217  
 პასალი ავ. 254, 257, 269  
 პატივი ზ. ქართ. 124, 134; ზ. რაჭ. 203  
 პინა ქიზ. 36; მთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 200; გურ. 249  
 პირგველი ზ. ქართ. 105, 117  
 პირბადე ქვ. იმერ. 185  
 პირთხელი ქვ. რაჭ. 188  
 პირი ქიზ. 19, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 36; შ. კახ. 38, 39, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 53; გ. კახ. 56, 58; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 62; ფშ. 81, 82, 84, 85, 86; ხევს. 88, 89; მთ. 90, 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 99, 100; ზ. ქართ. 105, 106, 107, 108, 110, 111, 114, 115, 117, 118, 119, 120, 125, 126, 127, 128, 130, 135; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; მესხ. 140, 141, 142; ჯავ. 144, 145, 146; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭ. 188, 193, 196; ზ. რაჭ. 201, 205; ლეჩხ. 208, 216; ზ. სამეგრ. 223, 228, 230; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 240, 241; გურ. 248, 250; ავ. 252, 253, 257, 267, 268  
 პირი (რიგი) ქიზ. 30; შ. კახ. 44  
 პირს თუშ. 71, 72, 73, 78, 79  
 პირსაცავი ქიზ. 32  
 პირსახლართვი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101  
 პირუკა ზ. რაჭ. 205  
 პრწყალი ქვ. რაჭ. 190  
 პური: ერწ.-თიან. 59; თუშ. 74, 76; ფშ. 86; ხევს. 87; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95, 101; ზ. ქართ. 104, 115, 128, 129, 131, 132, 134;

ჯავ. 145; ქვ. იმერ. 170, 177, 181; ზ. იმერ. 197, 198, 201, 204; ლეჩხ. 215, 216; ქვ. სვ. 220. **პუჩინა** შ. კახ. 50. **გამომცემის ქიზი** ქიზ. დასაფუკავი შ. კახ. 50. **მიხარშული** თუშ. 74. **პურის გუნდა** ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100. **თაველი ლეჩხ.** 217. **საცობი** ქვ. სვ. 220. **ცომი ზ. ქართ.** 106, 134. **ხაში ქიზ.** 23  
 პური (სადასური) ქიზ. 29, 31, 36; შ. კახ. 39, 46, 47, 50; ფშ. 81, 83, 84  
 პწყალი ქიზ. 35; შ. კახ. 49, 50; გ. კახ. 58; ერწ.-თიან. 60, 61  
 პწყელი ქიზ. 28

3

ვავე ავ. 253  
 ვალაი საინგ. 65  
 ვამი საინგ. 70  
 ვამ-კოვზ საინგ. 66  
 ვერვა საინგ. 67  
 ვეშტი ზ. რაჭ. 199; ავ. 253  
 ვერი ავ. 253  
 ვიღნაყი საინგ. 65

6

რაგვეს (ჯალაოს) ქვ. იმერ. 178  
 რაზა თუშ. 76  
 რანდა ავ. 263  
 რაფს თუშ. 79  
 რგალი შ. კახ. 39, 49  
 რგოლი ქვ. იმერ. 158, 178, 180; ქვ. რაჭ. 195; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 228, 232; გურ. 248  
 რველი თუშ. 78  
 რთხელა ქვ. რაჭ. 188, 189  
 რიგი საინგ. 69  
 რიკი თუშ. 76; ქვ. რაჭ. 193; ქვ. სამეგრ. 239  
 რიკლე ლეჩხ. 218  
 რკალი შ. კახ. 50; საინგ. 68; თუშ. 79; ფშ. 84; მთ. 93; ქვ. იმერ. 174; ქვ. სამეგრ. 240  
 რკინა: ქიზ. 20; შ. კახ. 38, 52; გ. კახ. 54; თუშ. 76, 79; ფშ. 82; მთ. 93; ზ. ქართ. 127; ქვ. იმერ. 172; ზ. რაჭ. 205; ქვ. სვ. 220; ზ. სამეგრ. 234; ქვ. სამეგრ. 242. **საკოშე** გ. კახ. 57  
 რკინის: **დადუღების ნარჩენი** თუშ. 78. **თითი** გ. კახ. 57. **ჩხირი** საინგ. 65  
 რკულა ზ. რაჭ. 205, 206  
 როგო ქიზ. 32; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ. 189; გურ. 249  
 როდინი ზ. ქართ. 127, 130, 132; ქვ. იმერ. 173; ზ. რაჭ. 200; ზ. სამეგრ. 227, 228  
 როდინა ქვ. იმერ. 170  
 როკი თუშ. 74; ქვ. იმერ. 173; ზ. რაჭ. 199; ზ. სამეგრ. 234



რონა ქიზ. 32; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ. 189  
რქა ქიზ. 36; შ. კახ. 51; თუმ. 77; ფშ. 82, 83;  
ხევს. 88; მთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98;  
ზ. ქართ. 133; ჯავ. 145; ქვ. რაჭ. 195, 196;  
ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ზ. სამეგრ. 234;  
ქვ. სამეგრ. 245; გურ. 251. **გამობარშული**  
შ. კახ. 51. **გარეული თიხის** შ. კახ. 51. **დტკე-  
ულის** ჯავ. 145. **თიხის თუმ.** 75; მთ. 93; ქვ.  
რაჭ. 195; ზ. სამეგრ. 234. **ირმის** შ. კახ. 51.  
**კამეჩის** შ. კახ. 51; ზ. სამეგრ. 234. **ძრხის**  
შ. კახ. 51; თუმ. 77; ქვ. რაჭ. 195; **ბარის**  
ქიზ. 36; შ. კახ. 51; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96;  
ქვ. რაჭ. 195; ზ. სამეგრ. 234. **კარის ხევს.**  
88. **ჩხვის** შ. კახ. 51; ქვ. რაჭ. 195. **ჭიქვის**  
ქიზ. 36; ხევს. 88.  
**რტხებლა ლეჩხ.** 214  
**რტხილა** შ. კახ. 47; **საინგ.** 67; ქვ. იმერ. 157  
**რტალი** ზ. რაჭ. 199  
**რხშალა ლეჩხ.** 218

ს

**საბაგე ფშ.** 82  
**საბარცხალი** ქვ. იმერ. 164  
**საბეგვი კეტი ქიზ.** 18  
**საბეგვეი** ზ. ქართ. 135  
**საბეგველი ქიზ.** 24  
**საბელი** საინგ. 67, 69  
**საბერიკაიო საქმე ქიზ.** 32  
**საბელური** ქვ. იმერ. 180  
**საბელურა ქვ. იმერ.** 184  
**საბოგე ფშ.** 85  
**საბრიალა ლეჩხ.** 215  
**საბულარი** საინგ. 67; ქვ. იმერ. 175; ქვ. რაჭ.  
190, 192; ზ. რაჭ. 203; ქვ. სამეგრ. 244  
**საბჟელი** ზ. ქართ. 124; შესხ. 141  
**საგობე:** ქვ. იმერ. 172, 173; ქვ. სამეგრ. 241.  
**ნაქერი** ქვ. სამეგრ. 241  
**საგოდრე ფშ.** 85  
**საგიდლე ქვ. რაჭ.** 192  
**საგომე** ზ. რაჭ. 199  
**საგულავი ქიზ.** 26  
**სადგამი ქიზ.** 22  
**სადგისი** საინგ. 68; გურ. 250  
**სადედანო** საინგ. 68  
**სადრევი** საინგ. 69  
**სადულარი:** ქიზ. 22, 26; შ. კახ. 38, 39, 41; გ.  
კახ. 54; საინგ. 64. **თუნგიანი** შ. კახ. 39.  
**ჩარქვიანი** შ. კახ. 39. **ხელადიანი** შ. კახ. 39  
**სადულარა** ჯავ. 143  
**სადლეგებელი** ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ზ. ქართ.  
104, 109, 110, 126, 128  
**სადლობელი:** საინგ. 64; ზ. რაჭ. 197, 201. **თიხის**  
საინგ. 64

**საეარცხალი ლეჩხ.** 213  
**საეარცხელი:** შ. კახ. 44; ლეჩხ. 208. **წმინდა** შ. კახ. 44.  
**საეარცხელავი** ზ. რაჭ. 199  
**საზალტე ხევს.** 88  
**საზედანო** საინგ. 68  
**საზელი:** ქვ. იმერ. 158. **შიწის ქიზ.** 18. **კერი**  
ლეჩხ. 207, 215  
**საზელა ავ.** 252  
**საზებელი** ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97  
**სათავი** ქვ. იმერ. 183  
**სათაური** გ. კახ. 58  
**სათვალავი:** ზ. სამეგრ. 232. **ხე თუმ.** 78. **ჭოხი**  
თუმ. 78  
**სათვალე ქიზ.** 26, 27; გ. კახ. 55; ქართ. მტკვ.  
ჩრდ. 96  
**სათონე ლეჩხ.** 209  
**სათხეღებელი** საინგ. 65  
**საინი** ქვ. რაჭ. 189; ლეჩხ. 217  
**საიკალტოზო საქმე ქიზ.** 31  
**საქვამლე** გ. კახ. 56  
**საქიდარი ქიზ.** 18  
**საქრეფელი ქიზ.** 34  
**საქალტიაფე თუმ.** 76, 77  
**საქაყე ლეჩხ.** 218  
**საქბილე ფშ.** 82, 83  
**საქედვი თუმ.** 78, 79  
**საქერავი ფშ.** 84  
**საქეტი თუმ.** 76  
**საყეცე** ზ. ქართ. 130, 133  
**საყეფე** გურ. 247  
**საყმაზი ავ.** 261  
**საყოფე ფშ.** 83  
**საყოფე მესხ.** 141; ჯავ. 144  
**საყოფხია ავ.** 263  
**საყოფე** ზ. რაჭ. 204  
**საყოფლე** საინგ. 67  
**საყოფილე ფშ.** 82  
**საყოფე ხევს.** 88  
**საყრეფელი** ქვ. იმერ. 177  
**საყეწავი** საინგ. 65  
**სალამური** ზ. ქართ. 104  
**სალბობელი ავ.** 252  
**სალობივე** ზ. რაჭ. 197  
**სალანზე** ქვ. იმერ. 183, 184  
**სალასტო ლეჩხ.** 217  
**სალაშინი** ზ. ქართ. 133  
**სალესი ჩხიტი** ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96  
**სალესაფე** თუმ. 76  
**სალტე:** გ. კახ. 57; ზ. ქართ. 128; ქვ. სამეგრ.  
242. **წნელის** თუმ. 72  
**სამარე** ზ. სამეგრ. 222  
**სამარლე:** შ. კახ. 38; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65;  
თუმ. 74; ფშ. 83; ჯავ. 144. **ხის** ზ. რაჭ. 204



სამასალე ფშ. 81, 82  
 სამაწვენე ავ. 252  
 სამთავა ავ. 258  
 სამთავაი ავ. 254  
 სამთავლა ხევს. 87  
 სამთითი ავ. 257  
 სამკაეი ზ. ქართ. 122  
 სამპოტიკა რკინა ქვ. იმერ. 172  
 სამფეხა ქართ. შტკვ. ჩრდ. 98  
 სამშენებელი ქვ. იმერ. 158  
 სამწნეხელი ქვ. იმერ. 173  
 სამხეველო ავ. 254, 261  
 სამხრე ქვ. იმერ. 185; გურ. 250  
 სამხრეული ზ. რაჭ. 199  
 სამხრეულა ქვ. იმერ. 178, 180—181  
 სამხროული ქვ. იმერ. 175  
 სამხროულა ქვ. იმერ. 182  
 სანათი ქიზ. 27  
 სანათური ვ. კახ. 55  
 სანაყი გურ. 249  
 სანაყაი (ნივრის) თუშ. 74  
 სანაყაყაყი; თუშ. 72. ქუმლის თუშ. 74  
 სანაყელა საინგ. 65  
 სანაყელაი საინგ. 65  
 სანაყელაყე (ნივრის) თუშ. 74  
 სანაყელა მალაღი ავ. 258, 261  
 სანაცრე ქიზ. 24  
 სანთელი; ქიზ. 20. წმინდა შ. კახ. 52  
 სანახვე ზ. რაჭ. 203  
 სანახველა შესხ. 142  
 სანე ლეჩხ. 218  
 სანივრაყე თუშ. 72, 74  
 სანანე ქიზ. 27  
 საპოვნი საინგ. 70  
 საპონი ზ. ქართ. 133; ზ. სამეგრ. 222  
 საპნის კათხა ზ. ქართ. 130, 133  
 საპოხი ფშ. 83  
 საპურისცომე ზ. ქართ. 104, 106  
 საყენი ქიზ. 27; შ. კახ. 42, 46; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 122; ქვ. იმერ. 163, 164; ქვ. სამეგრ. 235, 239; ზ. სამეგრ. 222  
 საარი; ზ. ქართ. 133, 134; ქვ. იმერ. 174, 175, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 185; ქვ. რაჭ. 190; ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ. 217, 218; ქვ. სამეგრ. 239. ნამატი ქვ. იმერ. 182  
 სარეველაყ (ფაფის) თუშ. 72, 76  
 სართული ზ. სამეგრ. 225  
 სართოში ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ქვ. სამეგრ. 246  
 სარყვევი ზ. ქართ. 130, 131, 132  
 სარტყელი ხევს. 87; ზ. ქართ. 128  
 სარქველი; საინგ. 65, 67; თუშ. 74; ზ. ქართ. 105, 110, 119. კვევრის ერწ-თიან. 60  
 სარქველშ თუშ. 76

სარჩილი მთ. 93  
 სარძეული; ფშ. 84. კოდი ფშ. მარქინენული  
 სარწყული ზ. რაჭ. 200, 201. ინგლისური  
 სასაფურე ზ. რაჭ. 197  
 სასიმინდე ქვ. იმერ. 179, 180; ზ. სამეგრ. 231, 232  
 სასმისი; შ. კახ. 51; საინგ. 64; თუშ. 77; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 102; ზ. ქართ. 135; შესხ. 142; ჯავ. 143, 145; ქვ. რაჭ. 195, 196; ზ. რაჭ. 205, 206; ლეჩხ. 218, 219; ქვ. სვ. 220; ქვ. სამეგრ. 245; გურ. 251. საგზაო ზ. ქართ. 135. თიხის თუშ. 77, 78. რქის თუშ. 77.  
 სახოფლო თუშ. 78. სპილენძის თუშ. 77, 78. ხის თუშ. 77  
 სასტორი ავ. 258, 261  
 სასულუვენე ზ. სამეგრ. 226  
 სასულქი შ. კახ. 47, 48; გურ. 249, 250  
 სასწორი ზ. ქართ. 133; ქართ. შტკვ. სამხრ. 138  
 სასწორის ცალი ფშ. 83  
 სატეხი; ქიზ. 31; ვ. კახ. 57; ერწ-თიან. 59; საინგ. 65, 66; ფშ. 82, 85; მთ. 93; ჯავ. 144, 146; ქვ. იმერ. 179; ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 255. ღორმეტული ერწ-თიან. 60  
 სატეხელა ქვ. სამეგრ. 240  
 სატეხე ქვ. იმერ. 183  
 სატეხენე ავ. 267  
 სატეცი ლეჩხ. 213  
 სატეცელა ლეჩხ. 208  
 სატოხი ქვ. იმერ. 170, 173  
 სატურე ქვ. იმერ. 185  
 საფანელი ერწ-თიან. 59  
 საფარი ვ. კახ. 56  
 საფარებელი შ. კახ. 51; ზ. ქართ. 105  
 საფართოში ქვ. სამეგრ. 243  
 საფასური (თიხის ქურქლის) ქართ. შტკვ. სამხრ. 137  
 საფენი; ფშ. 81. მიწის ქიზ. 18  
 საფეხე; ზ. ქართ. 133. ხე ავ. 267  
 საფურა ქიზ. 23  
 საფხველა ქიზ. 30  
 საფხრე ქვ. იმერ. 186  
 საჭათე ქიზ. 33  
 საჭაბე თუშ. 76  
 საჭონელი (ჭურჭელი) ქართ. შტკვ. სამხრ. 138  
 საჭონლის; პატივი თუშ. 77. რქა ჯავ. 145  
 საღანი ავ. 263  
 საღარაი საინგ. 65  
 საღასტა ქვ. რაჭ. 193  
 საღებავი თუშ. 79; ზ. ქართ. 122; ქვ. იმერ. 165  
 საღვინე ქიზ. 22; ვ. კახ. 54; თუშ. 71; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97, 98; ზ. ქართ. 105, 119; ქართ. შტკვ. სამხრ. 139. ვერცხლის ზ. რაჭ. 206  
 საღვინეა თუშ. 71  
 საღოჯავი ზ. რაჭ. 199



ქართული ენის  
სამეცნიერო ცენტრი

საენი კეისი ფშ. 81  
 საენებელი (ევის) ფშ. 81  
 საენიელი გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 105  
 საენიე ზ. ქართ. 124  
 საენიე თუმ. 79  
 საენიე თუმ. 79  
 საელო ქიზ. 20  
 საელო: ქიზ. 35; ზ. ქართ. 122, 123, 128; მესხ.  
 141; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 177. **საქალაქო**  
 ქართ. შტკე. ჩრდ. 97  
 საცესლური ქიზ. 24  
 საცესლური ზ. ქართ. 135  
 საცესლური (ქუმლის) თუმ. 74  
 საციქელი ფშ. 81  
 საციქელი ფშ. 84  
 საციქი ზ. რაქ. 197; ზ. სამეგრ. 233  
 საძირე: ფშ. 83, 85; გულ. 94; ქართ. შტკე. ჩრდ.  
 101; ზ. ქართ. 103; გურ. 250. **ფიცარი**  
 ფშ. 84  
 საძირკველი ზ. ქართ. 133  
 საწარბავი თუმ. 72; ფშ. 84  
 საწლე ქიზ. 36; თუმ. 72, 73; ქვ. სამეგრ. 246.  
**საილენის** თუმ. 72  
 საწლე თუმ. 72  
 საწლე მთ. 93; ქვ. სამეგრ. 242, 244  
 საწლე ზ. სამეგრ. 232  
 საწლე ხევს. 89  
 საწლე სინგ. 70  
 საწლე გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 104, 107; გურ.  
 247  
 საწლე თუმ. 73  
 საწლე ფშ. 84  
 საწლე ზ. ქართ. 130, 132; ლეჩხ. 218  
 საწლე ზ. სამეგრ. 234  
 საწლე ავ. 258  
 საწლე ავ. 265, 267  
 საწლე სინგ. 70  
 საწლე (ზისა) თუმ. 77  
 საწლე ქვ. რაქ. 188; ლეჩხ. 217; ავ. 253  
 საწლე ქიზ. 22, 31, 32; შ. კახ. 39; თუმ. 76;  
 ზ. ქართ. 109; ლეჩხ. 217  
 საწლე ქვ. სამეგრ. 240  
 საწლე ქვ. სამეგრ. 240  
 საწლე ქიზ. 30, 32, 34  
 საწლე თუმ. 72, 76  
 საწლე დიხა ქვ. იმერ. 164  
 საწლე ზ. ქართ. 126, 127, 128, 133  
 საწლე ლეჩხ. 207  
 საწლე ზ. ქართ. 124  
 საწლე ქვ. იმერ. 172, 173; ზ. რაქ. 205  
 საწლე ქვ. სვ. 220  
 საწლე: ქიზ. 23; გ. კახ. 54. **ხელაღიანი** შ. კახ.  
 38  
 საწლე სინგ. 70

სახე: შ. კახ. 38; გ. კახ. 55; თუმ. 79; ლეჩხ.  
 215; ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 258; **საქალაქო**  
 გ. კახ. 55; **დახატული** გ. კახ. 55;  
 სახელი ქართ. შტკე. ჩრდ. 96; **საქალაქო**  
 213  
 სახელი ზ. რაქ. 201  
 სახელი ზ. სამეგრ. 232  
 სახელი გურ. 249  
 სახელი გ. კახ. 57; ფშ. 82; ზ. ქართ. 128;  
 ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაქ. 188, 192; ლეჩხ.  
 217; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 230, 232, 233;  
 გურ. 250; ავ. 267. **ხის** ფშ. 82  
 სახელი ავ. 255  
 სახელი ავ. 263  
 სახელი: ფშ. 82, 83; მთ. 90, 93; ზ. ქართ.  
 127. **ყდა** ფშ. 82  
 სახელი ფშ. 82  
 სახელი თუმ. 75  
 სახელი ფშ. 83, 84, 85  
 სახელი ქვ. იმერ. 180  
 სახელი იმერ. 181  
 სახელი ლეჩხ. 217, 218; ზ. რაქ. 203, 204—205  
 სახელი თუმ. 72, 74; ზ. სამეგრ. 228, 230;  
 ქვ. სამეგრ. 241, 242  
 სახელი: თუმ. 74, 76, 79. **ზის** თუმ. 76  
 სახელი თუმ. 72, 76, 77, 78, 79  
 სახელი თუმ. 71, 74, 75  
 სახელი ხევს. 87  
 სახელი ლეჩხ. 218  
 სახელი თუმ. 79, 80  
 სახელი ქვ. სვ. 221  
 სახელი ზ. რაქ. 197  
 სახელი თუმ. 76; ხევს. 88  
 სახელი ზ. სამეგრ. 232  
 სახელი ზ. სამეგრ. 232  
 სახელი ქვ. იმერ. 181  
 სახელი ქვ. იმერ. 181  
 სახელი იმერ. 164  
 სახელი გ. კახ. 58  
 სახელი ლეჩხ. ქვ. იმერ. 179  
 სახელი ზ. ქართ. 128  
 სახელი ქართ. შტკე. ჩრდ. 99; ჯავ. 143; ავ. 267  
 სახელი: ქიზ. 29; ქვ. იმერ. 157, 158, 164; ლეჩხ.  
 207, 208, 209, 214, 215, 218; ქვ. სამეგრ.  
 235, 237, 238, 239; გურ. 248. **რიონის** ქვ.  
 იმერ. 164; ლეჩხ. 207. **ტეხურის** ქვ. იმერ.  
 164  
 სახელი შ. კახ. 47; ქართ. შტკე. ჩრდ. 100; ზ.  
 ქართ. 124, 125, 133, 134, 135; მესხ. 141,  
 142; ჯავ. 145; ქვ. იმერ. 175, 179, 184, 185,  
 186; ქვ. რაქ. 188, 191; ლეჩხ. 218; ზ. სა-  
 მეგრ. 228, 230, 231; გურ. 249, 250, 251;  
 ავ. 267, 269  
 სახელი: ცხრილი ქვ. იმერ. 177. **ტარი** ლეჩხ.

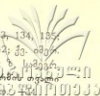


217. ფქვილი ქვ. სამეგრ. 242. ტაროს  
ფუჩი გ. კახ. 57, 58  
სინი შ. კახ. 41; თუშ. 74  
სიაი: თუშ. 72. ქვა თუშ. 76  
სირჩა ქიზ. 32; ერწ.-თიან. 61; თუშ. 77; შთ.  
93; ზ. ქართ. 135; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ.  
189  
სისწვენი ხევს. 88  
სიყირშიზე ავ. 252  
სიტხოლე ზ. ქართ. 105  
სკა ფშ. 84  
სკამი ქიზ. 25; ზ. ქართ. 133; ლენხ. 212; ავ.  
258  
სკამ-ლოგინი ლენხ. 213  
სკნისკი ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ.  
იმერ. 178, 181, 185; გურ. 249  
სკორე თუშ. 76  
სობისი ბორი ავ. 253  
სოლი შ. კახ. 41; გ. კახ. 55; ერწ.-თიან. 60;  
საინგ. 69; ფშ. 82; ზ. ქართ. 122, 124, 125;  
ქვ. იმერ. 172; ქვ. სამეგრ. 241  
სომა ავ. 254, 258  
სორსოლი გ. კახ. 56  
სორსოლა ზ. ქართ. 103  
სპარა გურ. 247; ავ. 252, 253  
სპილენძი თუშ. 77, 78, 79; ზ. ქართ. 132; ჯავ.  
146  
სპონტოი ლენხ. 218  
სპილენძი (თიხის ქურტლის) ქართ. მტკვ. სამხრ.  
136  
სპილენძის: ანაფხევი შ. კახ. 40. ჭუჭუეი ქართ.  
მტკვ. სამხრ. 138  
სროსალი ქიზ. 25  
სტაქანი ქიზ. 36; ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 105;  
მესხ. 142; ჯავ. 144, 146; ქვ. რაჭ. 195; გურ.  
251; ლენხის ქვ. რაჭ. 195  
სტეირი გ. კახ. 54  
სტოლი ავ. 258, 261  
სტოლა შ. კახ. 37  
სუი ქვ. იმერ. 170  
სულადი ქიზ. 31; თუშ. 72, 76  
სულპური საინგ. 70  
სუნელი გურ. 249; ავ. 263  
სურა: ქიზ. 20, 21, 23; შ. კახ. 39; ქართ. მტკვ.  
ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 104, 105, 106,  
119; მესხ. 142; ქვ. იმერ. 158; ზ. რაჭ. 198;  
ლენხ. 217; ქვ. სამეგრ. 238, 244, 245; გურ.  
249. თუნგიანი შ. კახ. 38. ნიტრა ქიზ. 20, 21  
სურათი გ. კახ. 55  
სური ქვ. იმერ. 158, 179, 185; გურ. 250; ავ.  
265, 267, 268  
სურსვალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95  
სურსული ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97  
სულრა ქიზ. 22, 36; ერწ.-თიან. 59; ზ. ქართ.

129, 133; ზ. სამეგრ. 233; გურ. 267  
258, 261, 263  
სფირილი ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ.  
იმერ. 178, 181, 185; ქვ. რაჭ. 192; გურ. 249  
სქელი ფშ. 83, 84  
სწრაფი ზ. ქართ. 115  
სწრაფია ზ. ქართ. 104  
სხალი (მასალა) ზ. რაჭ. 201  
სხალი (ნაყოფი) ავ. 267  
სხეტი ქვ. იმერ. 185

6

ტაბაყი ქიზ. 30; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59, 60;  
საინგ. 66; ფშ. 83; ზ. ქართ. 129, 130; მესხ.  
141; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ.  
201; ქვ. სამეგრ. 241; გურ. 249  
ტაბაკაძე თუშ. 72, 74  
ტაბარუხი თუშ. 80  
ტავანი: ფშ. 83. საწველაჟი ფშ. 84  
ტავანი თუშ. 72, 74  
ტალახი შ. კახ. 45; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99;  
ზ. ქართ. 109, 122, 123; ჯავ. 145; ქვ. იმერ.  
170; ლენხ. 216; ზ. სამეგრ. 225  
ტალიაჟი ზ. რაჭ. 201  
ტალიკი ლენხ. 217  
ტანი შ. კახ. 38; ფშ. 84; ქვ. იმერ. 158; ლენხ.  
207, 208, 209, 210; ზ. სამეგრ. 222, 228;  
ავ. 267, 268  
ტან თუშ. 71, 72, 75  
ტანკეტი საინგ. 68, 69  
ტანკია საინგ. 69  
ტანკი (ხილის საკრეფი): საინგ. 68. უურიანი  
საინგ. 68. წინდის საინგ. 68  
ტანკი საინგ. 68, 69  
ტარი შ. კახ. 51; გ. კახ. 57; თუშ. 75, 77; ფშ.  
82, 83, 84; შთ. 93; ხევს. 87, 88; ზ. ქართ.  
127, 133, 135; ჯავ. 144, 146; ქვ. იმერ. 173,  
177; ზ. რაჭ. 199; ზ. სამეგრ. 230, 232, 234;  
ქვ. სამეგრ. 237, 240, 241, 244; გურ. 251;  
ავ. 255  
ტარ თუშ. 73  
ტარი (თითოსტარი) ფშ. 84  
ტარკოშაძე თუშ. 73  
ტარო მესხ. 142; ქვ. იმერ. 174; ლენხ. 217;  
ზ. სამეგრ. 230, 231  
ტაფა საინგ. 70; ზ. რაჭ. 206; ლენხ. 218  
ტაქანი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 144; ლენხ. 219  
ტაშტი საინგ. 70; თუშ. 79; ქვ. იმერ. 179;  
ლენხ. 218; ქვ. სამეგრ. 235  
ტახტი ქიზ. 24, 25  
ტეზი ავ. 265, 267, 268  
ტილიფი ქვ. იმერ. 182, 185  
ტილიფა ქვ. იმერ. 182



ტილო ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 222  
 ტიხე შტო ქვ. სამეგრ. 244  
 ტაყველი ზ. ქართ. 132, 133; ქვ. იმერ. 170; ქვ.  
 რაჭ. 190; ლეჩხ. 207, 210, 215  
 ტაყველა ქვ. იმერ. 178  
 ტაბილი ხევს. 88  
 ტყენი ავ. 265, 267, 268  
 ტყეი ქვ. იმერ. 173, 174, 177, 178, 179, 180,  
 181, 182, 183, 185, 186; ქვ. რაჭ. 188, 192,  
 193, 195; ზ. რაჭ. 199, 204, 205; ლეჩხ. 217;  
 ქვ. სვ. 221; გურ. 250  
 ტყეი ზ. რაჭ. 201, 205; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ.  
 231, 232; ქვ. სამეგრ. 242, 243, 244, 245  
 ტყეცა ქვ. სამეგრ. 242  
 ტყი ქვ. სვ. 221  
 ტოლა გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137  
 ტოლა: შ. კახ. 39; გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 105,  
 118, ხელაღიანი შ. კახ. 38  
 ტოლჩაი თუშ. 78, 79  
 ტომარა ქიზ. 18; ხევს. 88; ქავ. 145  
 ტომრული ავ. 257  
 ტოპირი ქიზ. 33  
 ტომარა ქიზ. 18  
 ტორთნოა საინგ. 70  
 ტორი საინგ. 66; თუშ. 77; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
 101; ქვ. იმერ. 178; ზ. სამეგრ. 228, 231;  
 ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242, 243, 244; ავ. 267  
 ტორიანობა ფშ. 83  
 ტრეშული ზ. ქართ. 124  
 ტუჯუხი საინგ. 62  
 ტუჯიური შ. კახ. 48  
 ტური საინგ. 65  
 ტუნი ქიზ. 22, შ. კახ. 39; ქართ. მტკვ. ჩრდ.  
 97, 98, 100; ზ. ქართ. 111, 115, 118, 120;  
 ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; მესხ. 140; ზ. რაჭ.  
 199, 200, 201; ლეჩხ. 218, 219; ქვ. სამეგრ.  
 235, 237, 241; გურ. 248; ავ. 252  
 ტუვი ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 114, 135; ქვ.  
 იმერ. 170, 185; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 197;  
 ავ. 269  
 ტუვშალი ქვ. იმერ. 179  
 ტუვი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 122;  
 ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138, ღამწვარი  
 გ. კახ. 55  
 ტუვი შ. კახ. 40

უ

უზანი თუშ. 77  
 უნაგირი შ. კახ. 51  
 უნდილი ქიზ. 19, 25, 30  
 უნდილათ დამწვარი (კურბული) შ. კახ. 40  
 ურემი (ტრანსპორტი) ქიზ. 24; შ. კახ. 37, 39,  
 43, 48; საინგ. 66, 67; ქართ. მტკვ. ჩრდ.

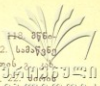
100, 101; ზ. ქართ. 124, 125, 133, 134, 135;  
 ქართ. მტკვ. სამხრ. 136; მესხ. 142; ქვ. იმერ.  
 164, 177, 185; ლეჩხ. 214, 218; ზ. სამეგრ.  
 222; ქვ. სამეგრ. 235; ავ. 252; ერწ.-თიან.  
 ერწ.-თიან. 60; ლახტი ზ. ქართ. 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000

ფიელა ქიზ. 36; გ. კახ. 54  
ფიელაჲ თუშ. 72, 74  
ფილილი ავ. 252  
ფილი თუშ. 74; ფშ. 83; ზ. ქართ. 128, 135  
ფილია ავ. 263  
ფილაქანი ქიზ. 24  
ფილთა ქიზ. 29, 30  
ფილთაქვა თუშ. 74; ზ. ქართ. 132; ზ. სამეგრ.  
228, 233  
ფინჯანი თუშ. 78; მესხ. 142; ჯავ. 143, 145,  
146  
ფირის დღეობა შ. კახ. 41  
ფირფიტა: ზ. ქართ. 103, 104; ქვ. იმერ. 168;  
ლუჩხ. 213, 215; ქვ. სამეგრ. 235, 237; ავ.  
252. **სახეწევი** ავ. 253  
ფიფინი ზ. რაჭ. 204  
ფიჩვი ჯავ. 145  
ფინხაური გურ. 247, 248  
ფიცარი ქიზ. 19, 23, 25, 26, 29, 31; შ. კახ. 37,  
42, 52; გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 59, 60; საინგ.  
66; თუშ. 76, 77; ფშ. 82, 83, 84, 85, 86;  
ხეცს. 88; შთ. 90; გულ. 94; ქართ. მტკვ.  
ჩრდ. 96, 97, 100, 101; ზ. ქართ. 105, 106,  
110, 111, 112—113, 114, 115, 118, 127, 133;  
ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 157, 158, 163, 164, 170,  
173; ზ. რაჭ. 199, 203; ლუჩხ. 213, 218; ქვ.  
სვ. 220; ზ. სამეგრ. 222, 232; ქვ. სამეგრ.  
235, 239, 241; ავ. 254, 263. **ჯავარიანი**  
შ. კახ. 44  
ფიცრის ყალიბი საინგ. 66  
ფიცარა ზ. რაჭ. 198  
ფიჭვი ქიზ. 25; შ. კახ. 44, 61; თუშ. 72; ქვ.  
იმერ. 168; ზ. რაჭ. 199, 201; ზ. სამეგრ.  
222; ქვ. სამეგრ. 235  
ფიჭვის: **თუნგი** ზ. რაჭ. 201. **ჩა** ქვ. იმერ. 168  
ფლასი ფშ. 81  
ფოლი ფშ. 84  
ფოლადი გ. კახ. 54; ავ. 257  
ფოლადის პირი ზ. სამეგრ. 234  
ფორი ხეცს. 88  
ფორტვა ზ. სამეგრ. 228  
ფოსო ლუჩხ. 213  
ფოჩი ქიზ. 35  
ფოხალ ქვ. სვ. 221  
ფოთა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98  
ფრინგი საინგ. 70  
ფრინვის ლავანი საინგ. 70  
ფსკერი ქვ. იმერ. 158, 161, 178, 182, 183, 184,  
185, 186; ქვ. რაჭ. 188, 191, 192, 193,  
195; ზ. რაჭ. 199, 201, 203; ლუჩხ.  
215, 217; ქვ. სამეგრ. 239; გურ. 248, 250  
ფსკრუჯავ ქვ. რაჭ. 192  
ფუთი ქიზ. 18, 25, 34; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98,  
99; ზ. ქართ. 124, 134; ქართ. მტკვ. სამხრ.

138; ჯავ. 145; ქვ. იმერ. 183; ზ. რაჭ. 203;  
ლუჩხ. 216, 218; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 224,  
228, 230  
ფუკა ქიზ. 32; ქვ. იმერ. 170; **მეგრული**  
ფული ქიზ. 34; შ. კახ. 43; **მეგრული**  
ზ. ქართ. 110; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137  
ფუნა ჯავ. 145  
ფური (საფსური) თუშ. 71  
ფურნე მესხ. 140  
ფურუნგი ავ. 253  
ფურუნე ავ. 252  
ფუტი ავ. 252  
ფუტკარი ფშ. 84  
ფუტერო ქიზ. 19, 26, 28; ლუჩხ. 214  
ფულურო შ. კახ. 52; თუშ. 72; ზ. ქართ. 131  
ფუნჩი გ. კახ. 57, 58  
ფუნხარა ხის კურპული ავ. 263  
ფქეავს (ლამ) გ. კახ.  
ფქელი შ. კახ. 49; თუშ. 76; ფშ. 84; ქართ.  
მტკვ. ჩრდ. 95, 97; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138;  
ჯავ. 145; ზ. რაჭ. 199; ქვ. იმერ. 177, 178;  
ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 228; ქვ. სამეგრ. 240;  
ავ. 263  
ფუქარი ზ. რაჭ. 203  
ფხალი ავ. 263  
ფხარი ქვ. იმერ. 183  
ფხინა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 98

### ფ

ქათმისაჭრელი ქიზ. 23  
ქათმისაჭრელი გ. კახ. 34  
ქამანი გ. კახ. 57  
ქამარი შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 124  
ქარა მესხ. 141; ჯავ. 144  
ქარგალი ქართ. მტკვ. სამხრ. 137  
ქართოფილი ზ. რაჭ. 203  
ქართული აგური ზ. ქართ. 124  
ქარსანი მესხ. 141; ჯავ. 144  
ქარხანა შ. კახ. 39, 43; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137,  
138  
ქაფქირი საინგ. 65, 70; ზ. რაჭ. 204. **ხის** საინგ.  
65  
ქაფქირაჲ თუშ. 72, 75, 77; საარაჲ თუშ. 76  
ქაშანური ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ქართ. მტკვ.  
სამხრ. 139  
ქაჩა ზ. ქართ. 114  
ქენერი ავ. 253; 261  
ქერი ქიზ. 36; შ. კახ. 47; ერწ.-თიან. 60; ზ. რაჭ.  
203  
ქერევი შ. კახ. 50  
ქერევა შ. კახ. 50  
ქერქი ქიზ. 35; შ. კახ. 49, 50; ერწ.-თიან. 60,  
61; საინგ. 68, 69; თუშ. 72; ფშ. 84, 85;



ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 208, 217; ქვ. სამეგრ. 245; ავ. 267

ქვესი ავ. 263

ქვა ქიზ. 18, 23, 25; შ. კახ. 38, 40; გ. კახ. 56; ფშ. 85; შო. 90; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 99; ზ. ქართ. 125, 132; ქვ. იმერ. 186; ლეჩხ. 214, 215, 216, 218; ავ. 252, 254; თეთრი ქვ. იმერ. 168. პირიანი ქიზ. 25; კაფის ქვ. იმერ. 187; ლენტის ქვ. იმერ. 187; რიფის ზ. სამეგრ. 234; საყვდე ქვ. იმერ. 186; სიბი ქვ. იმერ. 186; წმინდა ქვ. იმერ. 187; ქვის კვიცო ქვ. იმერ. 187

ქვაბი ქიზ. 22, 26; საინგ. 70; თუშ. 71, 78, 79; ზეცს. 88; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 99; ზ. ქართ. 104, 128, 132; ლეჩხ. 218; თუჯის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138. კინის თუშ. 79. მოკალღული თუშ. 78. მოხინული თუშ. 78. ხაღღულე თუშ. 78, 79. საარაყე თუშ. 78, 79. საკედე თუშ. 77. ხაღღულე ზეცს. 88. ხაშინაო თუშ. 78. წმინდა თუშ. 78.

ქვაბან აგებული თუშ. 78, 79; საჭალაო თუშ. 78, 79

ქვაბქოთანი ქვ. სამეგრ. 235

ქვაბქოთანა ქიზ. 22; შ. კახ. 38; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 104, 108; მესხ. 140; ჯავ. 143; ქვ. იმერ. 161; ლეჩხ. 218; ზ. სამეგრ. 227

ქველა ავ. 268

ქვეერი ქიზ. 25, 26, 27, 36; შ. კახ. 41, 42, 43, 44, 49; გ. კახ. 56; ერწ.-თიან. 60; საინგ. 62; თუშ. 76; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 100; ზ. ქართ. 121, 125; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138; მესხ. 140; ზ. რაჭ. 197; ლეჩხ. 208, 214, 216; ქვ. სამეგრ. 238, 239; ურშიანი შ. კახ. 42. ჩვილი შ. კახ. 42

ქვითყირი შ. კახ. 45

ქვინჯი ქვ. სამეგრ. 237

ქვინჯე ზ. სამეგრ. 227

ქვიფრი ავ. 253

ქვიტყირი ქიზ. 26

ქვიშა ქიზ. 29; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 104; მესხ. 140; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 215; ზ. სამეგრ. 222

ქვიშინა ზ. რაჭ. 201

ქვიჯა ქვ. იმერ. 170

ქვიჯე ქვ. იმერ. 170, 172, 173

ქილა ქიზ. 22, 23; შ. კახ. 38, 39, 41; გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 100; ზ. ქართ. 104, 107, 117; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 230; ქვ. სამეგრ. 239, 241; გურ. 249. ბარნის ზ. ქართ. 105, 117. ერბოს გ. კახ. 54. თუნჯიანი შ. კახ. 38. ლალიის ზ. ქართ. 115. მაყენის ზ. ქართ.

104, 106, 117. მურაბის ზ. ქართ. 115. მენლის გ. კახ. 54. ორუერა ქიზ. 22. სამაწანე ლეჩხ. 217. საყერო ქიზ. 22. ფიფის ქიზ. 22. 54; ზ. ქართ. 111. ცალღურა ქიზ. 22. შირის ქიზ. 19, 22, 24. წიწყის ზ. ქართ. 115. ხელის ქართ. მტკვ. სამხრ. 136

ქილაი თუშ. 71

ქილღაღუნ თუშ. 71

ქირიში ავ. 254

ქიტი თუშ. 72, 75; ზეცს. 87.

ქიტ. კოხაღუნ თუშ. 75

ქიტ-კოვზი თუშ. 72

ქიტან თუშ. 75

ქიშა მესხ. 140, 141; ჯავ. 144

ქლიბი შ. კახ. 51; ზ. სამეგრ. 234

ქობი საინგ. 66, 70; შო. 90; ყულღიან საინგ. 70; ქობა ქვ. იმერ. 175

ქოთათური ქიზ. 21

ქოთანი ქიზ. 22; შ. კახ. 38; გ. კახ. 54; საინგ. 63, 66; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 103, 105, 119; მესხ. 140; ჯავ. 143, 144; ქვ. იმერ. 161, 164, 165, 168; ზ. რაჭ. 197, 198; ლეჩხ. 212, 217; ზ. სამეგრ. 222, 225, 226; ქვ. სამეგრ. 235; გურ. 247, 248; ავ. 252. ყველის მესხ. 140. ჩინური მესხ. 140

ქოთან თუშ. 71

ქონი შ. კახ. 37; ზ. ქართ. 105, 115

ქორაფი ზეცს. 88

ქორთუი ერწ.-თიან. 59

ქოფიამ ავ. 261

ქოფი ავ. 258

ქოფიტი ავ. 254, 257, 258

ქოფულა გათლა საინგ. 65

ქოშე ავ. 254

ქოცო ქიზ. 26, 27; შ. კახ. 42; გ. კახ. 56; საინგ. 62; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. რაჭ. 197, 199; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 226; ქვ. სამეგრ. 235, 238; გურ. 249

ქოცოქილა ქიზ. 22

ქრიჯან თუშ. 72, 76

ქსელი გ. კახ. 58; მესხ. 142

ქსოვა ფშ. 85; მესხ. 141, 142; ჯავ. 145; ქვ. იმერ. 178, 182; ავ. 269

ქსოვნა ავ. 265, 267, 268, 269

ქუზლია ერწ.-თიან. 59, 60; ფშ. 83

ქუზია ქვ. სამეგრ. 239

ქული მესხ. 142; ზ. სამეგრ. 222

ქუნჯალი ავ. 269

ქური ქვ. სამეგრ. 235

ქურა ქიზ. 19, 20, 22, 24, 25, 27, 30; შ. კახ. 38, 39, 40, 41, 42, 45, 46; გ. კახ. 55, 56; საინგ. 62, 63; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97, 99; ზ. ქართ. 103, 104, 115, 122, 124, 125; ქართ.



მტკ. სამხრ. 136, 137, 138, 139; ქვ. იმერ. 161, 163, 168; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 212, 214, 216; ქვ. სამეგრ. 237, 239; გურ. 248; ერთ-  
 ურშიანი შ. კახ. 39. ზევითა გ. კახ. 55. ზემო  
 გ. კახ. 55. მაღლა ქიზ. 24; გ. კახ. 55. შექვევ-  
 რული შ. კახ. 45. ორურშიანი შ. კახ. 39.  
 სპეტრულე 124. ქვევრის გამოსაწვავი გ. კახ.  
 56. ძირა ზ. ქართ. 122. ძირის ქიზ. 23, 24.  
 ძირის[ს] გ. კახ. 55, 56; ზ. ქართ. 122, 123;  
 ქურჭლის ზ. ქართ. 123; ქურის დაწვა  
 შ. კახ. 39  
 ქურა ქიზ. 19, 27; შ. კახ. 42, 43; ქართ. მტკ.  
 ჩრდ. 97; ქართ. მტკ. სამხრ. 138  
 ქურჩენა გურ. 249  
 ქუსლი ქიზ. 22, 26; შ. კახ. 40.  
 ქუფე ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 244  
 ქუფი ავ. 252  
 ქუფურა ავ. 252, 253  
 ქურჩი მესხ. 141; გურ. 249, 251

ლ

ლარი ქიზ. 19, 29; ხევს. 88; შთ. 93  
 ლადელი გურ. 250  
 ლებვა ქურჭლის ზ. ქართ. 122  
 ლერი მესხ. 142; ქვ. იმერ. 158, 164, 178, 179,  
 183  
 ლეო ზ. სამეგრ. 231, 232  
 ლერი ქიზ. 23; შ. კახ. 37; გ. კახ. 54; ფშ. 82,  
 83; ზ. ქართ. 133; ქვ. სამეგრ. 235, 239  
 ლვანდელი ქვ. იმერ. 180; ლეჩხ. 217  
 ლვარღალი ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 244  
 ლვლი გ. კახ. 57; ფშ. 82, 83; ზ. სამეგრ. 228;  
 ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 263  
 ლვიდაცი ქიზ. 35; შ. კახ. 49; გ. კახ. 58; სიანგ.  
 68, 69; ქვ. სამეგრ. 245  
 ლვინო ქიზ. 21, 32, 36; შ. კახ. 39, 46, 49, 52,  
 53; შთ. 93; ქართ. მტკ. ჩრდ. 96, 98, 100;  
 ზ. ქართ. 105, 106, 110, 111, 115, 118, 120,  
 132, 135; მესხ. 140, 142; ჯავ. 144; ქვ. იმერ.  
 158, 173; ქვ. რაჭ. 192, 195, 196; ზ. რაჭ.  
 199, 205, 206; ზ. სამეგრ. 233, 234; ქვ.  
 სამეგრ. 242, 246; გურ. 251  
 ლვინის სტაქანი ზ. ქართ. 111  
 ლვინო-არაყი ქიზ. 22, 36  
 ლვინუა ზ. რაჭ. 198  
 ლვლურქი ზ. რაჭ. 204  
 ლვლუქი ქვ. იმერ. 174, 175; ლეჩხ. 214; ქვ.  
 სვან. 221  
 ლიქი სიანგ. 66, 67, 68  
 ლობა ქვ. იმერ. 180  
 ლობე ქიზ. 36; შ. კახ. 47; ლეჩხ. 214  
 ლობეა ქვ. იმერ. 185; ზ. სამეგრ. 232  
 ლობილი ქედლი ქვ. სამეგრ. 242

ლობუა ზ. სამეგრ. 232  
 ლოყე ავ. 263  
 ლოდეცი სიანგ. 68  
 ლომი ქვ. იმერ. 181; ქვ. სამეგრ. 249, 250; ლომის თავი  
 ლეჩხ. 217  
 ლონე ქვ. იმერ. 178  
 ლონღალი ქვ. იმერ. 178, 186  
 ლორეხო ერწ-თიან. 59; თუშ. 72; ფშ. 82, 83;  
 ხევს. 88; შთ. 93  
 ღრუ ქვ. რაჭ. 188; ზ. სამეგრ. 234.  
 ღრუი ხევს. 88  
 ღრუვი ფშ. 85  
 ღრუელი ზ. სამეგრ. 225, 226; ქვ. სამეგრ. 238  
 ღრუნე 254, 258

უ

უაბუხი სიანგ. 69  
 უაბულო ერწ-თიან. 61  
 უადლი შ. კახ. 50  
 უადალა შ. კახ. 37  
 უავარი სიანგ. 67, 68; ზ. ქართ. 124; ქვ. იმერ.  
 173; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 208, 213, 214, 215;  
 ქვ. სამეგრ. 244; ავ. 254, 269  
 უაზი ავ. 253  
 უაილა ქიზ. 32; ქვ. რაჭ. 191  
 უაიში ავ. 263  
 უალაში გ. კახ. 55  
 უალობი ქიზ. 33; შ. კახ. 47, 52; სიანგ. 65, 66;  
 ზ. ქართ. 106, 119  
 უალიონი ზ. ქართ. 119; ქვ. რაჭ. 195; ქვ. სა-  
 მეგრ. 239, 240  
 უანდრღმა ქურჭელი შ. კახ. 38  
 უანწი ქიზ. 36; შ. კახ. 52; ერწ-თიან. 61; თუშ.  
 77; ხევს. 88, 89; მესხ. 142; ჯავ. 145, 146;  
 ქვ. რაჭ. 196; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ზ.  
 სამეგრ. 234; ქვ. სამეგრ. 245, 246; გურ.  
 251; სახტუმრო ქიზ. 36. ფეხებანი შ. კახ.  
 52; წახაკევაში შ. კახ. 52  
 უანწა თუშ. 77  
 უაყატო თუშ. 72; ფშ. 85  
 უაყატოი თუშ. 73  
 უარლანი გ. კახ. 55, 56  
 უასნალი ავ. 269  
 უაფაზი შ. კახ. 39. ქართ. მტკ. სამხრ. 136  
 უაფალი ავ. 253, 263  
 უაშულ-ჩიხარანი სიანგ. 65  
 უბა სიანგ. 66, 67, 69  
 უბაი სიანგ. 68  
 უდა გ. კახ. 57; ფშ. 82. შთ. 90  
 უელი ქიზ. 21, 22, 25; ქართ. მტკ. ჩრდ. 98,  
 100; ზ. ქართ. 106, 109, 111, 117; ქვ. იმერ.  
 158, 164, 168; ლეჩხ. 207, 208, 209, 210;



ზ. სამეგრ. 227, 233; ქვ. სამეგრ. 237, 239; გურ. 248. ქვევრის გ. კახ. 56; საინგ. 62. კოთნის მესხ. 140, 141; ჩავ. 144, 145. ჭურჭლის შ. კახ. 37; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 139. ზელადური შ. კახ. 39

ვიღ თუმ. 179

ვიღობრივი მესხ. 141

ვიგელი (სახვ.) ზ. ქართ. 110, 122

ვიგელი შ. კახ. 49; ზ. ქართ. 105, 135

ვიგარული ქვ. სამეგრ. 244

ვიგობრივი ჭიბ. 36

ვიგლის კვერთხი-თიან. 60

ვიგობრივი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 100; ლეჩხ. 217; გურ. 247

ვიგობრივი ქვ. იმერ. 161

ვიგოთელი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 222

ვიგოტი ლეჩხ. 218

ვიგორტი ჭიბ. 33; გურ. 250

ვიგოტი ავ. 265, 268

ვიგოტიანი ავ. 270

ვიგოტი 76

ვიგ ავ. 252

ვიგოთი 82

ვიგოთი თუმ. 76, 77; ზ. ქართ. 105; ჩავ. 144; ფქვილის ავ. 263

ვიგოთი შ. კახ. 52, 53

ვიგოთი ჭიბ. 26; საინგ. 67; ქვ. იმერ. 175

ვიგობრივი ზ. ქართ. 117

ვიგობრივი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95

ვიგობრივი ჭიბ. 19, 22, 34, 35; შ. კახ. 38, 47, 48, 49, 51; გ. კახ. 56, 58; ერწ. 61; საინგ. 67, 68, 69; თუმ. 71, 78, 79; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97, 98, 99, 100, 101; ზ. ქართ. 103, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 113, 115, 117, 118, 119, 120; 127, 131; 133, 134, 135; მესხ. 140, 141; ჩავ. 144, 145, 146; ქვ. რაჭ. 195; ზ. რაჭ. 198; ზ. სამეგრ. 228, 230; ქვ. სამეგრ. 241, 242; ავ. 252; ურბის მოსახვე ზ. ქართ. 106

ვიგოთი თუმ. 74

ვიგოთიანი ზ. რაჭ. 198

ვიგოთი ქვ. იმერ. 168

**შ**

შაბიანი ქართ. მტკვ. სამხრ. 138

შაბირდი შ. კახ. 43

შაბო თუმ. 79

შაბრადი ხოცერის საინგ. 69

შაბო ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ. 218

შაბოშინი ზ. ქართ. 127; ავ. 263

შაბოთური მესხ. 141; ფეხიანი თუმ. 80

შაბოთური ფქვიანი თუმ. 80

შაბოთი ფშ. 83

შაბოთი ქვ. რაჭ. 193; გურ. 250

20. მეტურეკლობა

შანკო ავ. 269

შარაგული ჭიბ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ჩავ. 144; ქვ. იმერ. 181, 185; ქვ. რაჭ. 192

შაური ჭიბ. 23; ფშ. 81, 84

შაფური ფშ. 81

შაყრილი ხელი ფშ. 82, 83, 85

შაყი ავ. 253

შახინდრა ქვ. სვან. 221

შეამხანაგება ლეჩხ. 215

შეგირდი ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; ზ. ქართ. 123

შეგირდობა ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; ქვ. რაჭ. 189; გურ. 249

შეღვა შ. კახ. 39

შეღ-შაშეღ ქვ. სვან. 220

შეზავება წამლის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138

შეზავება-გავთვება წამლის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138

შეკოწიწება ლეჩხ. 215

შეშაღება-ღაწენა საინგ. 66

შემოაკარახუნებს [ქობს] ქვ. იმერ.

შემოქნა ზ. ქართ. 119, 121

შემოწენა ერწ. 60

შემოქნის სორსოლს გ. კახ. 56

შერაგული ზ. რაჭ. 205

შეტყობილება ლეჩხ. 215

შელობილი ქვ. იმერ. 185

შელაოთი ჭიბ. 25

შეშა ჭიბ. 20, 26, 29, 30; შ. კახ. 41, 43, 45, 46, 51; გ. კახ. 55, 56; თუმ. 71; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 100; ზ. ქართ. 123, 125, 127; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137; ქვ. იმერ. 157; 168. ლეჩხ. 212, 214; ზ. სამეგრ. 225; ავ. 263. დამაალი შ. კახ. 45. ზანტი ჭიბ. 27. რგვალი შ. კახ. 45. ფიცი ჭიბ. 27. ფუტურო ჭიბ. 27. ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99, 100; ხმელი 136. ზორის ლეჩხ. 214. ზურდა ჭიბ. 26. ჯორი ჭიბ. 26. შემის ხარჯი 214

შეშეკა ზ. ქართ. 127

შვიდანულა საინგ. 68

შვინდი (მასალა) შ. კახ. 47, 48; საინგ. 69. ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 101

შვინდი (ნაყოფი) საინგ. 68; ფშ. 84

შვინდარწულა ჭიბ. 35, 36; შ. კახ. 47, 48, 50; გ. კახ. 58

შიბი ჭიბ. 33, 34; საინგ. 67, 68, 69; თუმ. 76; გულ. 94

შიბაქი ზ. ქართ. 109

შიბერი ქვ. სვან. 220

შიშა ზ. ქართ. 127

შიშატი საინგ. 65

შინაჯი ქვ. რაჭ. 189

შინაობა მთ. 94

შინდი ზ. ქართ. 115, 133

შიბი შ. კახ. 47, 48, 49, 53; ზ. ქართ. 124, 134



ზოგანი ზ. რაჭ. 204; ზ. სამეგრ. 222  
 ჩომჩა ქიზ. 32; საინგ. 65  
 ჩოროი საინგ. 65  
 ჩორსო[დ] ქიზ. 29  
 ჩუთქი ხ. 90; შო. 93  
 ჩულუბი ზ. ქართ. 133; ზ. რაჭ. 199, 201;  
 ლეჩხ. 218  
 ჩურჩი საინგ. 68  
 ჩურჩხელა ქიზ. 29  
 ჩუქუთი ქიზ. 32; საინგ. 65; ხ. 90; შო. 94  
 ჩუქუთი ქიზ. 32  
 ჩხა ზ. ქართ. 130  
 ჩხაკი ქვ. იმერ. 174  
 ჩხიტი ერწ.-თიან. 60; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97, 98,  
 99; ზ. ქართ. 104, 106, 110, 115, 120, 134  
 ჩხლაკი თუშ. 73  
 ჩხოლვა ლეჩხ. 214  
 ჩხოტი ქვ. იმერ. 187  
 ჩხუტი თუშ. 77; ფშ. 83, 84; ხევს. 88; საალღუდ  
 თუშ. 72; საფორე თუშ. 73  
 ჩხუტი (იარალი) ქიზ. 32

ც

ცა [ქურის] შ. კახ. 45; ზ. ქართ. 122, 124  
 ცაირა ქვ. სვან. 220  
 ცალარქაი თუშ. 77  
 ცალი ქიზ. 18; ქვ. იმერ. 163  
 ცალი ცეცხლი ქიზ. 27  
 ცალყურა შ. კახ. 38, 39. თუნჯიანი შ. კახ. 38.  
 ხელადიანი შ. კახ. 38  
 ცარცი ქიზ. 18  
 ცაცხვი ქიზ. 26, 31, 35; შ. კახ. 42, 49; თუშ.  
 72; ფშ. 83, 84; ხევს. 88; შო. 93; ზ. ქართ.  
 127, 128, 130, 131, 132, 133; ქვ. იმერ. 170,  
 179; ქვ. რაჭ. 188, 189; ზ. რაჭ. 199, 201;  
 ლეჩხ. 208, 213, 217, 218; ქვ. სვან. 221;  
 ზ. სამეგრ. 227, 228, 230; ქვ. სამეგრ. 240,  
 241, 246; გურ. 249; აჭ. 257, 260, 263,  
 267; ცაცხვის კანი ქვ. სვან. 221. ტყავი ქვ.  
 რაჭ. 195  
 ცაცხი საინგ. 69  
 ცეკა ზ. სამეგრ. 230; ქვ. სამეგრ. 244  
 ცემენტი ლეჩხ. 210  
 ცერი ქიზ. 33; ფშ. 85; ზ. ქართ. 133, 134; ქვ.  
 იმერ. 173; ქვ. რაჭ. 193; ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ.  
 210, 217  
 ცეტერი ზ. ქართ. 134  
 ცეცხლი ქიზ. 19, 20, 26, 27, 28, 30; შ. კახ.  
 38, 39, 40, 43, 45, 46; გ. კახ. 55, 56; საინგ.  
 67; თუშ. 71; ფშ. 81, 85; ქართ. შტკვ. ჩრდ.  
 99, 100; ზ. ქართ. 122, 123, 124, 125, 133;  
 ჯავ. 143; ქვ. იმერ. 157, 163, 168, 180, 181,  
 186; ლეჩხ. 214, 216; ზ. სამეგრ. 225, 226,

234; ქვ. სამეგრ. 239, 240, 241, 242; გურ.  
 248, 250; აჭ. 252, 253, 265, 267, 268. ალი-  
 ანი აჭ. 252  
 ცგ ზ. სამეგრ. 227  
 ციბრუტი ზ. ქართ. 105, 108, 109, 110, 119;  
 ცილა ერწ.-თიან. 59; ზ. ქართ. 104, 124, 131,  
 132, 134  
 ცილა შ. კახ. 50; ქვ. სვან. 221  
 ციენისყურაფი თუშ. 74  
 ცირცელი თუშ. 77  
 ციცი ქიზ. 29  
 ციცი ქიზ. 29  
 ციცი (საფასურად) ქართ. შტკვ. სამზრ. 136  
 ცული ქიზ. 31; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 66; ფშ.  
 83; ხევს. 87, 88; შო. 90, 93; ზ. ქართ. 127,  
 128, 129, 133; ზ. რაჭ. 201; ზ. სამეგრ. 231;  
 ქვ. სამეგრ. 244; აჭ. 257, 263, 265, 269  
 ცულის პირი ფშ. 81, 84  
 ცხავი ქიზ. 29, 35; შ. კახ. 49, 50; ერწ.-თიან.  
 60; ფშ. 85  
 ცხავ-ცხრილი შ. კახ. 50  
 ცხაქუნე ქვ. იმერ. 185  
 ცხერის ნაწლევი გ. კახ. 57  
 ცხენი ქვ. იმერ. 157; ლეჩხ. 218  
 ცხელი ქიზ. 26  
 ცხიკოლ ქვ. სვ. 221  
 ცხოზა ქვ. რაჭ. 188  
 ცხრილი ქიზ. 36; შ. კახ. 49, 50; ერწ.-თიან. 60;  
 ფშ. 85; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97; ზ. ქართ. 132;  
 ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭ. 195; ტყემლის ქვ.  
 იმერ. 177

ძ

ძაბრი ფშ. 83  
 ძანწუფა ზ. სამეგრ. 231  
 ძარი მესხ. 141, 142; ქვ. იმერ. 185; ქვ. რაჭ.  
 190, 191; ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ. 217, 249  
 ძარა ჯავ. 144, 145; ქვ. იმერ. 177, 185; ლეჩხ.  
 214. სასიმილდე ჯავ. 144  
 ძარ-გოლორა ლეჩხ. 218  
 ძარო ქვ. იმერ. 179, 180; გურ. 250  
 ძარუკლა ქვ. იმერ. 182  
 ძაღი გ. კახ. 56; ზ. ქართ. 105, 111, 115, 118,  
 119; ზ. სამეგრ. 227  
 ძახელი გ. კახ. 58  
 ძელი აჭ. 254  
 ძელბარი ქვ. იმერ. 157



ძემლარი ზ. სამეგრ. 230, 233, 234; ქვ. სამეგრ. 241  
 ძეწვეი შ. კახ. 52; ზ. სამეგრ. 234  
 ძეწვანა მესხ. 141; ჯავ. 144  
 ძვალა შ. კახ. 37, 38  
 ძირი ქიზ. 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 31, 34, 35; შ. კახ. 37, 38, 39, 42, 43, 44, 47, 48, 49, 51, 53; გ. კახ. 56, 58; ერწ.-თიან. 60, 61; საინგ. 62, 66, 68, 69, 70; ძირი 71, 72, 76, 78, 79; ფშ. 81, 82, 83, 84, 85, 86; ხევს. 88; მთ. 93; გულ. 94; ზ. ქართ. 104, 105, 106, 107, 110, 111, 115, 119, 120, 122, 124, 125, 128, 130, 131, 132, 133, 134, 135; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97, 98, 99, 100, 101; ზ. ქართ. 111; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; მესხ. 140, 141, 142; ჯავ. 144, 145, 146; ქვ. იმერ. 164, 172, 174, 178, 179, 180, 182, 186; ქვ. რაჭ. 192; 195; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 214, 217; ქვ. სვან. 220, 221; ზ. სამეგრ. 222, 223, 225, 228, 231, 232, 233, 234; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 238, 239, 241, 242, 244, 245; გურ. 250; ავ. 253, 258, 269  
 ძირხვენა ქიზ. 25; შ. კახ. 42  
 ძიძუნაყენ თუშ. 79  
 ძიძუნაყი თუშ. 78  
 ძიძუა თუშ. 79  
 ძიქვი ქიზ. 36  
 ძრო ქვ. იმერ. 173, 174, 175, 177  
 ძროხის ფეხის ტყავი ერწ.-თიან. 61  
 ძუა გ. კახ. 57  
 ძუძუ თუშ. 79; ზ. სამეგრ. 228; ქვ. სამეგრ. 240

**ფ**

წაბლი ერწ.-თიან. 59; ქვ. იმერ. 170, 178, 185, 186; ქვ. რაჭ. 192, 195; ქვ. სამეგრ. 241, 242; გურ. 249, 250; ავ. 254, 265, 267, 268  
 წალღი ქიზ. 32; საინგ. 65, 66, 67, 68, 69; მთ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 127; ქვ. რაჭ. 192; ქვ. სამეგრ. 242; წალღის ტური საინგ. 69; ყუა ქიზ. 34  
 წალის მუხა ზ. ქართ. 133  
 წალკატი ლეჩხ. 213  
 წამალა შ. კახ. 40; გ. კახ. 55; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 114, 122, 124; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138; ქაშანურის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 წანაქო ქვ. იმერ. 165  
 წაფი ზ. ქართ. 103  
 წაფულა ზ. ქართ. 115  
 წაბერი ქიზ. 35  
 წებო ქიზ. 29; ქვ. რაჭ. 196. ქვ. სამეგრ. 238  
 წელი ზ. ქართ. 132, 133; ქვ. იმერ. 170, 186; ლეჩხ. 217

წენი ლეჩხ. 208  
 წერაქვი ქიზ. 18, 24; ქვ. იმერ. 186, 187  
 წერნავი ქიზ. 19  
 წერნაქვი ქიზ. 19; შ. კახ. 44; ერწ.-თიან. 60; ჩრდ. 98; ზ. ქართ. 110  
 წერტილი ლეჩხ. 213  
 წვა ქიზ. 18, 20; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; ლეჩხ. 214; კურუმლის ფერის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138  
 წვერი ქიზ. 34, 36; შ. კახ. 42, 47, 48, 59, 52; ერწ.-თიან. 60; საინგ. 66, 67, 68, 69; ფშ. 82; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 101; ზ. ქართ. 134; მესხ. 141, 142; ჯავ. 144, 145, 146; ქვ. იმერ. 186, 187; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 231, 234, 242, 246; ავ. 268  
 წვერო საინგ. 67; ქვ. რაჭ. 191  
 წვეტიანი რკინა ზ. სამეგრ. 232  
 წენა ქიზ. 33, 35; შ. კახ. 48; ქვ. იმერ. 183, 184; ქვ. რაჭ. 192, 193; ზ. სამეგრ. 231, 232; ქვ. სამეგრ. 244; გურ. 250; გიღლის ქვ. სამეგრ. 244; გიღლის შ. კახ. 47  
 წიალი ზ. ქართ. 119  
 წილა თუშ. 78; ბაღაბის გ. კახ. 36. ყარღნის გ. კახ. 55  
 წივა ქიზ. 28  
 წითელი ქიზ. 35; ქვ. იმერ. 168; ავ. 269  
 წითელმიწა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100  
 წილი (კომპონენტი) ქიზ. 24  
 წილი (ნამუშევრის) ქართ. მტკვ. სამხრ. 137  
 წინწყალი საინგ. 67; ზ. ქართ. 110  
 წინკარი საინგ. 68  
 წირები ქვ. იმერ. 185; ავ. 258. წყავის ავ. 254  
 წირხ ქვ. სვან. 221  
 წისქვილი შ. კახ. 40; გ. კახ. 55; ხევს. 88; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; ავ. 254  
 წიფელი შ. კახ. 49; საინგ. 65; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 123, 129, 133; ქვ. იმერ. 157; ავ. 268  
 წიფულა მთ. 90; ავ. 257, 260, 268  
 წიფხა ლეჩხ. 217  
 წიწანი ფშ. 83  
 წიწანაყენ თუშ. 78, 79  
 წვეპარი ქვ. სამეგრ. 228, 240, 241  
 წვეპლა შ. კახ. 49; ერწ.-თიან. 60; საინგ. 68, 69; მესხ. 141; ჯავ. 144  
 წიბურტი ზ. ქართ. 110, 119  
 წიწყახი ზ. სამეგრ. 230, 232  
 წიწელი ზ. ქართ. 133; მესხ. 141; ჯავ. 144, 145; ქვ. იმერ. 174, 175; ქვ. რაჭ. 188, 190, 191, 192, 193; ზ. რაჭ. 203; ქვ. სვან. 221; ქვ. სამეგრ. 242, 244; გურ. 249, 250; ორჯათი მესხ. 141; ხევილი ჯავ. 144  
 წნელი ქიზ. 32, 33, 35; შ. კახ. 46, 47, 48, 49;



გ. კახ. 58; ერწ-თიან. 60; საინგ. 66, 67; თუმ. 76, 77; ფშ. 85, 86; გულ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 124, 128, 134, 135; მესხ. 141; ჯავ. 145; ქვ. იმერ. 174, 179, 180, 181, 182, 185; ქვ. რაჭ. 191. გათლილი შ. კახ. 48. დაგრებილი თუმ. 73. გოდრის ქიზ. 33. შ. კახ. 46. კალათის 46. ლახტის საინგ. 67. ლოლაში საინგ. 66. ღობის შ. კახ. 46

წნოლი ხეცს. 87  
წნორი ქიზ. 32. ერწ-თიან. 60; საინგ. 69  
წნული საინგ. 66, 67; ლეჩხ. 217  
წნური ქიზ. 25, 28  
წოვრნ თუმ. 76  
წორი საინგ. 68  
წოწოლა საინგ. 68  
წრე ფშ. 82; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ქვ. სამეგრ. 240  
წრიაპი შთ. 90, 93  
წრობა შ. კახ. 43  
წრწრე შ. ქართ. 110  
წრწრე შ. ქართ. 104  
წრწრე ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; მესხ. 141; ზ. სამეგრ. 227, 233; გურ. 249, რკინის ზ. სამეგრ. 227  
წრწრე შთ. საინგ. 70  
წრწრე ლეჩხ. 218. სილენძის ლეჩხ. 218  
წრუტი ზ. სამეგრ. 233  
წყვი ქვ. იმერ. 179; გურ. 249; ავ. 267  
წყარო ქიზ. 20  
ყვილასან თუმ. 77  
ყურთა ზ. სამეგრ. 231

ბ

ბა ავ. 252  
ბალი ზ. ქართ. 131; ქვ. იმერ. 181; ლეჩხ. 217; ავ. 253, 263; ჰალის გუნდა ზ. ქართ. 103.  
ბაელი შთ. 93  
ბაელია ავ. 252, 263  
ბალა შ. კახ. 49  
ბალი ზ. ქართ. 133  
ბამუამი საინგ. 67  
ბანარი გ. კახ. 55  
ბანანი ქიზ. 33, 34; გ. კახ. 58  
ბარაბა ქვ. იმერ. 178  
ბაროკა გურ. 247  
ბახაგი ზ. სამეგრ. 228  
ბახნაი ზ. სამეგრ. 234  
ბახრაი ქვ. იმერ. 170, 173  
ბაკი თუმ. 72; ხეცს. 88  
ბაკუნ თუმ. 73  
ბაკუნა თუმ. 72, 73  
ბაღ საინგ. 67, 68, 69; ქვ. რაჭ. 193  
ბაღელი ავ. 263

ბერი ქიზ. 26; ლეჩხ. 207, 217, 218. რკინის ზ. სამეგრ. 225  
ბეავი ქვ. სვან. 221; ბეავის ცომა 221  
ბეა ქიზ. 18, 33  
ბებერსანი ზ. სამეგრ. 234  
ბეგო შ. კახ. 46, 49  
ბეილა გ. კახ. 54  
ბეილა თუმ. 71  
ბეილა ქვ. იმერ. 158, 161  
ბელი ქიზ. 35; მესხ. 141, ჯავ. 145  
ბელობი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ჯავ. 145  
ბელოვი გურ. 250  
ბენახული (საფასურად) ქართ. მტკვ. სამხრ. 137  
ბენი ავ. 253  
ბენილა ზ. ქართ. 105, 111, 120; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 161; ლეჩხ. 212, 219  
ბეი ზ. ქართ. 103; ქვ. იმერ. 173  
ბერსხალი საინგ. 64  
ბეს ბეიმი ზ. სამეგრ. 225  
ბეს თავი ქვ. სამეგრ. 239  
ბეჭა შთ. 93; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 219; ზ. სამეგრ. 233, 234; ქვ. სამეგრ. 246; ღვინის ქვ. რაჭ. 195  
ბეჭა (საწყაო) მესხ. 140; გურ. 251  
ბეჭის ნამტვრევი ზ. ქართ. 122  
ბეშ ქვ. სვან. 220  
ბეჭა ქიზ. 18, 21, 22, 23; თუმ. 71  
ბეჭევიანი ზ. სამეგრ. 234  
ბეჭელი ზ. სამეგრ. 230  
ბეჭი ზ. ქართ. 124  
ბეჭი ქვ. რაჭ. 191, 192, 193  
ბეჭარი ჯავ. 145  
ბეჭოსანი შ. კახ. 51, 52  
ბეჭოსარი ხეცს. 87, 88  
ბეჭოხი ქვ. იმერ. 165  
ბეჭი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98  
ბეჭი ზ. ქართ. 115; თიხის ზ. ქართ. 105  
ბეჭელი ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ავ. 269  
ბეჭელი ლეჩხ. 210  
ბეჭლობა ქვ. იმერ. 158  
ბეჭი ლეჩხ. 214  
ბეჭი ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; მესხ. 140; ჯავ. 143, 144; ქვ. იმერ. 161, 170; ზ. რაჭ. 197, 199; ლეჩხ. 207, 208, 210, 212, 213, 214, 216; ქვ. სამეგრ. 235; გურ. 247, 248  
ბეჭისთავი (=მარანი) ქვ. იმერ. 157  
ბეჭეული ქიზ. 18, 19, 20, 21, 22, 23, 29, 30, 36; შ. კახ. 37, 39, 41, 42, 44, 45; გ. კახ. 54, 55, 56; ერწ-თიან. 60, 61; საინგ. 62, 63, 64, 65, 66, 67, 70; თუმ. 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79; შთ. 90, 93, 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 99, 100; ზ. ქართ. 104, 111, 115, 122, 123, 124,



125, 128; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138, 139; მესხ. 140; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 158, 161, 163, 164, 168, 170, 186; ქვ. რაჭ. 188, 189, 192, 193; ზ. რაჭ. 201, 209; ლეჩხ. 210, 212, 213, 214, 216, 217, 218; ქვ. სვან. 220, 221; ზ. სამეგრ. 222, 223, 225, 226, 227, 228, 230, 231, 233, 234; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 238, 239, 241, 242, 246; გურ. 247, 248, 249, 251; ავ. 252, 269; ამოპანული თუმ. 72; ამოთხრილი თუმ. 72; არუსი გ. კახ. 54; თუმ. 78; გამომწვარი გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122; გამშრალი შ. კახ. 39; გულამოთხრილი თუმ. 74; დამწვარი შ. კახ. 39; დასახვეწი შთ. 93; დაშავებული შ. კახ. 41; დამწლული თუმ. 71; დანერვილი ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; დანული ქიზ. 32; შ. კახ. 46; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 60; სიანგ. 66; თუმ. 76, 77; ფშ. 85; გულ. 94; ზ. ქართ. 133; მესხ. 141; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 174; ქვ. რაჭ. 190; ზ. რაჭ. 203, 204; ლეჩხ. 217, ქვ. სვან. 221; ქვ. სამეგრ. 242; გურ. 249; ავ. 265; დაკრელებული შ. კახ. 40; ზარაბულიანა ზ. ქართ. 110; თეთრი გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138, 139; თეთრ-წითელი გ. კახ. 54; თიხის გ. კახ. 55, 56, 57; სიანგ. 62; თუმ. 71; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137, 139; მესხ. 140; ლეჩხ. 215; ავ. 252; თუჩის თუმ. 79; კინის თუმ. 80; ლითონის თუმ. 78; ლულუკიანი სიანგ. 70; მარილიანი 40; მოკალული თუმ. 71; მოწამლული გ. კახ. 55; თუმ. 71. მოწითალო გ. კახ. 54; მოწული ქიზ. 36; მოჭიქული სიანგ. 63; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97; ზ. ქართ. 122; მოჭრელებული ზ. ქართ. 122; მოხვეწილი 261; ნახშირიანი ავ. 253; რვალის სიანგ. 70; თუმ. 78; რკინის თუმ. 80; რძის საწვევლი სიანგ. 64; სამღვდელმსახურო ქიზ. 36; საწვავი ქვ. რაჭ. 188; საწველი ზ. რაჭ. 200; სახსი სიანგ. 62; სახურავიანი თუმ. 74; სპილენძის ქიზ. 22; თუმ. 78; სხვილი შ. კახ. 38; ქაშანური შ. კახ. 37, 40; გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; ქვის ქვ. იმერ. 186; ქისტური თუმ. 79; ქსნური შ. კახ. 40; ღვინის ლეჩხ. 210, 214, 216, 217, 218, 219; უაგრის ავ. 269; ყვითელი ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; ყურბიანი შ. კახ. 40; შედგბილი ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; შადეხილი შ. კახ. 40; შირიანი სიანგ. 63; ჩარეკიანი შ. კახ. 39; ჩარხის თუმ. 72; ჩინური გ. კახ. 55; ჯავ. 143; ცხვრის საწველი თუმ. 73; წერილი შ. კახ. 38, 39, 41; წითელი შ. კახ. 37, 39, 40; გ. კახ. 54, 55; წითლად დამწვარი შ. კახ. 40; წვევის ლეჩხ. 217, 218; წველის სიანგ. 67; წული თუმ. 76; წულის

ქიზ. 20; თუმ. 72, 79; წულის სახელი თუმ. 77; ჯაქიანი თუმ. 72; მკვ. მკვ. მტკვ. სამხრ. 139; ხელაღიანი შ. კახ. 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 36; გ. კახ. 57; სიანგ. 65; თუმ. 72; ფშ. 81; ხევს. 87; ხ. 90; შთ. 93, 94; ზ. ქართ. 125; მესხ. 141; ჯავ. 144; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ. 199; ქვ. სვან. 220; ქვ. სამეგრ. 240, ავ. 254, 261, 263  
 კურკლის ჩაწვობის წესი შ. კახ. 39  
 კურკლული ქიზ. 36. სიანგ. 70  
 კურკლულიობა ლეჩხ. 216. ქვ. სვან. 220  
 კუბური ზ. სამეგრ. 222  
 კუბურა ქვ. სამეგრ. 235  
 კუბურტანა ქიზ. 35

ბ

ბეიწი თუმ. 79; ხევს. 87  
 ბაზი ფშ. 84; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; ლეჩხ. 213  
 ბალი ქიზ. 27  
 ბალაბი ქვ. იმერ. 158, 165, 168; ლეჩხ. 208, 210, 212, 216  
 ბალანი ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ქვ. სამეგრ. 235; გურ. 249  
 ბალახინი ქიზ. 27  
 ბანი ზ. ქართ. 124  
 ბანგალი თუმ. 72; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 125  
 ბანგლის ტარი შ. კახ. 51  
 ბაირა სიანგ. 64  
 ბარი [გოდოს] ქვ. იმერ. 183  
 ბარის პირბადე ქვ. იმერ. 185  
 ბარის სატუნე ქვ. იმერ. 185  
 ბარალი შ. კახ. 41, 42  
 ბარატული ზ. რაჭ. 205  
 ბარათი ქიზ. 25  
 ბარდანი ქვ. რაჭ. 192  
 ბარკალი ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235, 237  
 ბარო ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100  
 ბარათი სიანგ. 66  
 ბარგი [ხორბლის] შ. კახ. 50  
 ბახალი ქიზ. 36; შ. კახ. 49; ერწ.-თიან. 60; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 124, 134; ქვ. იმერ. 178, 181, 185; ქვ. რაჭ. 192; ლეჩხ. 218; გურ. 249  
 ბე ქიზ. 30, 32, 36; შ. კახ. 37, 42, 47, 52; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 61; თუმ. 72; ფშ. 81, 82, 84; ხევს. 87, 88; ხ. 90; შთ. 93; 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 98, 102; ზ. ქართ. 105, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133; ჯავ. 144, 145, 146; ქვ. იმერ. 170, 172, 174, 179, 180, 181, 185; ქვ. რაჭ. 188, 195; ზ. რაჭ. 197, 199, 201, 203, 205; ლეჩხ. 213.

- 215, 217, 218; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 227, 228, 230, 231, 232, 233, 234, ქვ. სამეგრ. 237, 240, 241, 242, 244; გურ. 249, 250, 251; ავ. 254, 257, 260, 263, 265, 268, 269; გლუვი თუმ. 74; გურჯაალი ზ. რაჭ. 199; დაკოპიტებული ერწ.-თიან. 59; კორძიან-ბორჩხლბიანი ქვ. რაჭ. 195; კუთხედი ქვ. სამეგრ. 240; წყერიანი თუმ. 74; ორბოძალი ზ. რაჭ. 203; ორთოთა ქვ. იმერ. 173; ორკაპი ფშ. 82; ორკაპა ზ. ქართ. 133; სამკაპი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ფეხზე მდგომი ერწ.-თიან. 59; ძარღვიანი შ. კახ. 47; წითელი ზ. ქართ. 126; ღრუ ზ. რაჭ. 199
- ხეთფემახალი ქვ. სამეგრ. 235
- ხეი ავ. 158, 168
- ხეი ავ. 161; ჭვარდებულად თუმ. 73
- ხელი ქვ. იმერ. 158, 161, 170, 179, 180, 181, 184, 186; ქვ. რაჭ. 195, 205; ლეჩხ. 210, 216, 218; ზ. სამეგრ. 232, 233, 234; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 241, 244; გურ. 248, 250; ავ. 252, 269
- ხელის ზომა ქვ. რაჭ. 193
- ხელის ფიციარი ქიზ. 30; შ. კახ. 38, 44; გ. კახ. 56; ზ. ქართ. 110, 123; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139
- ხელის წამი შ. კახ. 37
- ხელადა ქიზ. 21, 22, 23; შ. კახ. 38; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97; ზ. ქართ. 105, 111; ქვ. იმერ. 158; დუქნარი შ. კახ. 39; თუნგიანი 38, 39; ქარ-თული 39
- ხელადა (საწყაო) ქიზ. 20, 21, 22
- ხელოდორი ქვ. იმერ. 182
- ხელგრეხილი ლეჩხ. 216
- ხელგრო შ. კახ. 51; ხ. 90; შთ. 93; ზ. ქართ. 128, 129, 131, 133; მესხ. 141; წავ. 144
- ხელისველი ზ. სამეგრ. 222, 233
- ხელისდაღება ზ. ქართ. 133, 134; ქვ. რაჭ. 191
- ხელაყი გურ. 248
- ხელაყათა ქვ. იმერ. 175, 179
- ხელაყურა ქიზ. 20
- ხელობა ქიზ. 18, 27, 35; თუმ. 72; შთ. 94; ზ. ქართ. 123; წავ. 143; ქვ. იმერ. 153, 157; ქვ. რაჭ. 189, 192; ლეჩხ. 210, 215; დედა-კაცის ფშ. 81; საოჯახო ქვ. იმერ. 157; სუ-ბუქი შ. კახ. 46
- ხელისანი ქიზ. 29; გ. კახ. 54, 57; საინგ. 70; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; ქვ. რაჭ. 189; ლეჩხ. 214; ზ. სამეგრ. 228, 234; ქვ. სამეგრ. 240, 241; გურ. 249
- ხელსაყილი ლეჩხ. 218
- ხელსაქვე ფშ. 84
- ხელსაწყო ფშ. 84
- ხელფიციარი ქიზ. 19
- ხელქოთიანი ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 198
- ხელჩაფა შ. კახ. 38, 40
- ხელჩეული ლეჩხ. 218
- ხელცული ერწ.-თიან. 59
- ხელძარი მესხ. 141, 142
- ხელძარა წავ. 144
- ხელწერა ზ. ქართ. 110
- ხელწისქვილი ზ. ქართ. 204
- ხელხეირა ზ. რაჭ. 204
- ხერხი შ. კახ. 52; ქვ. იმერ. 170; ავ. 263, 265; გამბული ზ. ქართ. 127; სისო ზ. ქართ. 127; ხელის ზ. ქართ. 127; ქვ. რაჭა 189
- ხეში კალი ქვ. სამეგრ. 240
- ხენგა ქვ. სვან. 221
- ხეღა გ. კახ. 57; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97; ზ. ქართ. 127
- ხეღია ზ. ქართ. 126
- ხეწი ხეც. 87, 88; ქვ. იმერ. 170, 172; ქვ. სა-მეგრ. 240; გურ. 249, 251; ავ. 255, 257, 258
- ხეწია ფშ. 83; ზ. სამეგრ. 228; ავ. 254, 257
- ხეიშირი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99
- ხეირი ზ. ქართ. 134; ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ. 218
- ხერელი საინგ. 68, 69; შთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 93
- ხერეტილი გურ. 250
- ხიზორკალი ქვ. იმერ. 173
- ხილი გ. კახ. 54, 57; ფშ. 83; ზ. ქართ. 133
- ხიზანი წავ. 143
- ხიზრი ავ. 263, 269
- ხის დანა ლეჩხ. 209, 213; ზ. სამეგრ. 222, 223
- ხის ლურსმანი ზ. სამეგრ. 232
- ხის ხმალი გ. კახ. 56
- ხიტმარი ფშ. 84
- ხმალა ქიზ. 24; ავ. 269
- ხოკერი შ. კახ. 49; ერწ.-თიან. 60, 61; საინგ. 69, 70; ფშ. 84
- ხოლა მესხ. 140
- ხონი ქიზ. 31; თუმ. 72, 73, 74
- ხოწი თუმ. 72; საერბოე თუმ. 74
- ხოწა ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; ფშ. 121
- ხოწია ქიზ. 29, 31; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; თუმ. 72; შთ. 93; ზ. ქართ. 129, 130, 133; ქვ. იმერ. 170; ქვ. სამეგრ. 241; გურ. 249; დაბურული თუმ. 74; ფეჭიანი თუმ. 74
- ხოწიაა თუმ. 74; საკორცილე თუმ. 74; საკეტა-ვადიან თუმ. 74
- ხოპი ქვ. იმერ. 186
- ხოზბალი ერწ.-თიან. 60; ზ. ქართ. 129; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 201
- ხოკელი მესხ. 141
- ხოტუმად დასდგამს ქიზ. 25
- ხოტქ ქვ. სვან. 220
- ხოწა ქვ. სამეგრ. 242
- ხოწი გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59, 60; თუმ. 72,

77; ფშ. 83; მთ. 90, 93; ზ. ქართ. 127; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭ. 188, 195; ზ. რაჭ. 199, 201, 205, 206; ლეჩხ. 218  
 ბრალი შ. კახ. 49; სიონგ. 67, 68  
 ბრიკა ზ. რაჭ. 198  
 ხსნარი გ. კახ. 55  
 ხუთყურა ფშ. 84  
 ხუთყურა ფშ. 84  
 ხურჭინი ჯავ. 145  
 ხუფი ქიზ. 22; თუშ. 74  
 ხუფე თუშ. 72

ქ

ქალი თუშ. 74  
 ქარი (საფას.) თუშ. 71  
 ქელი ხეცს. 87; მთ. 90, 93, 94  
 ქელადა ქიზ. 20, 22; სიონგ. 63  
 ქელადა (საწყაო) ქიზ. 22  
 ქელეჩეა თუშ. 72  
 ქელეჩოი სიონგ. 65  
 ქელის წასველეები ქიზ. 34  
 ქელადა ქიზ. 21  
 ქერცი თუშ. 72  
 ქვედაი ფშ. 85  
 ქვრელი თუშ. 76  
 კმალი ქიზ. 25  
 კმალა ქიზ. 25

ჯ

ჯა ქვ. იმერ. 168  
 ჯავი ქიზ. 20  
 ჯათი ჯავ. 144  
 ჯამი ქიზ. 18, 23, 32, 36; შ. კახ. 38, 40, 41, 53; გ. კახ. 54, 55; ერწ.-თიან. 59; სიონგ. 64, 65, 70; თუშ. 71, 72; ფშ. 83; მთ. 90, 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 100, 102; ზ. ქართ. 104, 114, 115, 120, 122, 123; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 139; მეცხ. 140; ჯავ. 143, 144; ქვ. იმერ. 170, 173; ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ. 197, 198, 201; ლეჩხ. 218, 219; ქვ. სვან. 220; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 240, 241, 242; გურ. 247, 249; ავ. 252, 253, 257, 258, 261, 263; თიხის სიონგ. 64; თუშ. 71; პინური ქართ. მტკვ. სამხრ.

139; საკარაქე თუშ. 74; ქაშანდრო ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ჩინური მეცხ. 140, 141, 143; ჩალოს თუშ. 74; ქანას ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ხაბ ქიზ. 33; იმერ. მთ. 90, 93  
 ჯამის დიციარი ზ. ქართ. 123  
 ჯამე თუშ. 74, 78, 79; კოპიანი თუშ. 71  
 ჯამეცე ქვის თუშ. 71  
 ჯამფიელა გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 59  
 ჯამფილა ქიზ. 23, 25; შ. კახ. 38  
 ჯამ-ქურტული ლეჩხ. 218  
 ჯარ ქვ. სვ. 220  
 ჯარა ფშ. 83  
 ჯარა ავ. 261; ხარცხელაი 261  
 ჯარაბელა ქვ. იმერ. 184  
 ჯართი შ. კახ. 41  
 ჯარჩი თუშ. 73  
 ჯაჭვი თუშ. 76  
 ჯერ ქვ. სვან. 220  
 ჯეჭიმი ჯავ. 145  
 ჯვარი ხეცს. 88; ზ. ქართ. 110; ქვ. იმერ. 182  
 ჯვარაბულა ქვ. იმერ. 185  
 ჯინა შ. კახ. 48; ზ. ქართ. 124, 125, 133, 135  
 ჯინური შ. კახ. 48  
 ჯინურა შ. კახ. 48  
 ჯირკვი ზ. სამეგრ. 226  
 ჯიხვი ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ქვ. სამეგრ. 245  
 ჯიხური ზ. ქართ. 124  
 ჯიჯვი ქიზ. 36  
 ჯიქურაფე თუშ. 77  
 ჯიხვი ქიზ. 25; შ. კახ. 50, 52; გ. კახ. 58; ფშ. 84, 85; მთ. 90; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 133; ქვ. იმერ. 157, 179, 182; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 208, 215; ქვ. სვან. 220; ზ. სამეგრ. 225; ქვ. სამეგრ. 244; გურ. 250; მოკაკული ქვ. იმერ. 180; მოკუთხული ქვ. იმერ. 181; სახოწი გ. კახ. 57; საქველ თუშ. 71, 74  
 ჯოჯობინა ლეჩხ. 218

კ

კალა ავ. 254  
 კარაწი სიონგ. 64  
 კაპტოფა სიონგ. 70  
 კაპტოფა სიონგ. 70



პირთა სახელების საძიებელი

ბოტკოველი მ. შ. კახ. 272	რეხვიაშვილი ბ. ზ. რაჭ. 274
თაბერაძე ხ. თუშ. 273	სულაიაური ხ. თუშ. 273
ილოძე ტ. თუშ. 273	წვერაიძე გ. თუშ. 273
მაზიაშვილი ქ. ქიზ. 271, 272	წვერაიძე ნ. თუშ. 273
მამალაშვილი მ. შ. კახ. 272	ხელაიძე დ. თუშ. 273
მეხრიშვილი ნ. ქიზ. 271	

გეოგრაფიულ სახელთა საძიებელი

ახმეტა შ. კახ. 272	ფარსმა თუშ. 273
დანო თუშ. 273	ჭიზიუი ქიზ. 271
ღართლო თუშ. 273	ქისტეთი თუშ. 273
ზემო რაჭა ზ. რაჭ. 274	შიგნი კახეთი შ. კახ. 272
თუშეთი თუშ. 273	შტროლთა თუშ. 273
იყალთო შ. კახ. 272	ჩილო თუშ. 273
ოზანი ქიზ. 271	ქიორა ზ. რაჭ. 274
სათიანო შ. კახ. 272	კლოტორი ქიზ. 271

ტერმინთა საძიებელი

ა	
ამბარი შ. კახ. 272	გოგრობა შ. კახ. 272
არშინი ქიზ. 271, 272, თუშ. 274; ზ. რაჭ. 274	გოდორი შ. კახ. 272
ბ	
ბალიში შ. კახ. 272	დადგება ირიზიდ [წნელი] ქიზ. 272
ბაკი ქიზ. 272	დაკოთრამს (ხეს) ზ. რაჭ. 274
ბარგი თუშ. 273	დაფურცელა ზ. რაჭ. 274
ბაწარი თუშ. 273	დაციხავს (გახდილ ყავარს) ზ. რაჭ. 274
ბელელი შ. კახ. 272	
ბზე შ. კახ. 272	ე
ბინა ქიზ. 272	ეზო ქიზ. 271; შ. კახ. 273
ბოსელა ზ. რაჭ. 274	
ბოძი შ. კახ. 273	ვ
ბუკვანი თუშ. 273	ზეთი თუშ. 274
	ზეშმა ზ. რაჭ. 274
გ	
გალაენი ქიზ. 271	
გამოპორტუნის (ხეს) შ. კახ. 273	თ
გასპრის (ორმოს) შ. კახ. 272	თაბახი თუშ. 273
გაჭეჩილდება (ბური) შ. კახ. 272	თლის (კოლს) შ. კახ. 273
გვერდი ამოწნული შ. კახ. 273	



ი  
იწებება [ლობე] ქიზ. 271

კ

კედელი [ორმოს] შ. კახ. 272  
კენჭოი წიფლის შ. კახ. 272  
კეტი ქიზ. 271  
კვარი თუშ. 273  
კვარკვეშო ზ. რაჭ. 274  
კიღობანი თუშ. 273; საბარგე თუშ. 273. ქიზ.

ტური თუშ. 273  
კიღობნურა თუშ. 273  
კოდი შ. კახ. 273  
კოდი (საწყაო) შ. კახ. 273  
კოთორი ზ. რაჭ. 274  
კონა ქიზ. 271

ლ

ლათანი ქიზ. 271  
ლაჭი ქიზ. 271  
ლეკურა ზ. რაჭ. 274  
ლიტრა (საწყაო) შ. კახ. 273

მ

მანა ქიზ. 271, 272  
მარგილი ქიზ. 271, 272  
მეყავრე ზ. რაჭ. 274  
მიიჯიფთოს ქიზ. 271, 272  
მიწა შ. კახ. 272; ზ. რაჭ. 274  
მოსწნავს [ლობეს] ქიზ. 272

ნ

ნაზარდი ზ. რაჭ. 274  
ნაპოზი ზ. რაჭ. 274  
ნაფოტი ზ. რაჭ. 274  
ნაძვი ზ. რაჭ. 274  
ნაჭრელი [კიღობნის] თუშ. 273  
ნეხვი შ. კახ. 272

ო

ორმო შ. კახ. 272, 273

პ

პური შ. კახ. 272, 273

რ

რკინა თუშ. 274; ზ. რაჭ. 274

ს

საბუკენეცი თუშ. 273, 274  
სამერი ქიზ. 272

სანახი ზ. რაჭ. 274  
სანთელი ჭონის თუშ. 274  
საყენი ქიზ. 271, 272  
სასიბინდე შ. კახ. 273  
სალრძილე შ. კახ. 272; გვირდის შ. კახ. 272  
სახურავაყი თუშ. 273  
სიბინდი შ. კახ. 273

ტ

ტანისამოსი თუშ. 273  
ტარო შ. კახ. 273  
ტმოშტი სპილენძის თუშ. 273; ხიხ თუშ. 273  
ტოტი საბუკენე თუშ. 274  
ტყე შ. კახ. 272

უ

ურთბეელი ზ. რაჭ. 274  
ურო ზ. რაჭ. 274  
უსურვახი შ. კახ. 272

ფ

ფეხი თუშ. 273  
ფეხზე ღვა წნელი ქიზ. 272  
ფეხსამოსი თუშ. 273  
ფეკი თუშ. 273  
ფთე ზ. რაჭ. 274  
ფიხი ქიზ. 271  
ფიცარი შ. კახ. 272  
ფეკილი შ. კახ. 272

ქ

ქერი შ. კახ. 273  
ქვა სიპი თუშ. 273  
ქონი თუშ. 274

ღ

ღობე ქიზ. 271, 272; ამოკარული ქიზ. 271, 272.  
იაფური ქიზ. 271, 272; ეულაღებული ქიზ.  
271, 272; მოხლართული ქიზ. 271, 272;  
ტრუშული ქიზ. 271; ტულუსული ქიზ. 271;  
ტურუშული ქიზ. 271; ძეძვის ქიზ. 271; წნუ-  
რი ქიზ. 271; წნურის ქიზ. 271.

ყ

ყავარი ზ. რაჭ. 274  
ყავრის ვახდა ზ. რაჭ. 274  
ყავრი[ს] მოხელე ზ. რაჭ. 274  
ყონაყი ფეკოიან[ი] თუშ. 273



ქართული  
ენების  
სწავლის  
სამეცნიერო  
ცენტრი

შ

შანღალი რკინის თუშ. 274  
შაბრანგდება დელამიწა შ. კახ. 272

ჩ

ჩალა შ. კახ. 273  
ჩარეკი ქიზ. 271  
ჩარჩო შ. კახ. 272  
ჩასადგმელი სანთლის თუშ. 274  
ჩაუსევამს ძირს (კოდს) შ. კახ. 273  
ჩაპურის [მანას] ქიზ. 272  
ჩიხრი ზ. რაჭ. 274

ც

ცერი [წნელის] ქიზ. 271  
ციხე ზ. რაჭ. 274

ძ

ძირი შ. კახ. 273; თუშ. 273; შახმული შ. კახ.  
273

წ

წნელი ქიზ. 271, 272; შ. კახ. 272,  
272; ცალი ქიზ. 271

ჭ

ჭაპანი [ლომის] ქიზ. 272  
ჭურჭელი თუშ. 273

ხ

ხე ზ. რაჭ. 274; ერთიანი თუშ. 273; საყავრე  
ზ. რაჭ. 274; ფიქვის თუშ. 273  
ხონი თუშ. 273

ქ

ქალი თუშ. 273  
ქვედა ქიზ. 272

ჯ

ჯირკეი ზ. რაჭ. 274

ბამბში შებანილი ილუსტრაციების სია

ქ ი ზ ი ე ე

- სურ. 1. წელის ჭურჭელი, ფოტო სტ. მენთეშაშვილისა, 1935 წ.  
 სურ. 2. ღვინის ჭურჭელი " " "  
 სურ. 3. ჭილები, საწველელი, საღვებელი და სხვ. " "  
 სურ. 4. ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურის სქემა, " "  
 სტ. მენთეშაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 5. თონის კეობა, სტ. მენთეშაშვილის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 6. ხის კასრი, სტ. მენთეშაშვილის ჩანახატის მიხედვით.  
 სურ. 7. კუტალი, " " "  
 სურ. 8. გოდრის წენა, ფოტო სტ. მენთეშაშვილისა, 1935 წ.  
 სურ. 9. სულადის გოდრის დაგლესვა, " " "

ს ა ი ნ გ ი ლ

- სურ. 10. კოცა, იხ. კერამიკა. წითელი თიხის ჭურჭელი,  
 აღბოში, თბ., 1964, ტაბ. VII  
 სურ. 11. სურები, იქვე, ტაბ. VII

თ უ შ ი თ ი

- სურ. 12. საწლეგ გ. ბოჭორიძის ჩანახატის მიხედვით  
 სურ. 13. ნაჭრელი „ციცინსურაფი,“ " "  
 სურ. 14. ჩარხის გეგმა საღვსავით, " "  
 სურ. 15. თასები ფეხიანი და უფეხო, " "

ა ი რ ი ქ ი თ ი ხ ი ვ ს უ რ ი თ ი

- სურ. 16. სამთვალა, ალ. თიაურაძის ჩანახატის მიხედვით  
 სურ. 17. კონჩხა, " " "  
 სურ. 18. კოში, " " "  
 სურ. 19. ლათბაძი, " " "  
 სურ. 20. ჩხუტი, " " "  
 სურ. 21. ყანწი, " " "

მ თ ი უ ლ ე თ ე უ დ ა მ ა ვ ა რ ი

- სურ. 22. ხის ჭურჭლის ხეწა, სოფ. ჭელისი, ვ. ჯაფარიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 23. ხის ჭურჭლის სახვეწელი, სოფ. ჭელისი, " " "  
 სურ. 24. სირჩა, ვ. ჯაფარიძის ჩანახატის მიხედვით " " "  
 სურ. 25. ჩქუთი " " "



- სურ. 26. თიხის ჭურჭლის ჩარხი, სოფ. ცხავატი, ფოტო ვ. ჯაფარიძისა, 1935 წ.  
 სურ. 27. ჩარხის ნაწილები, " " " " " "  
 სურ. 28. ხახალი, ვ. ჯაფარიძის ჩანახატის მიხედვით

ზემო პართლი

- სურ. 29. ქოთანის, კ. კახიანიის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 30. კოკობი, " " " "  
 სურ. 31. წაფა (ბაღია), " " " "  
 სურ. 32. კოკა, " " " "  
 სურ. 33. სურა, " " " "  
 სურ. 34. საპურისცომე, " " " "  
 სურ. 35. ქილა, " " " "  
 სურ. 36. საწვეღელი, " " " "  
 სურ. 37. ქვაბქოთანა, " " " "  
 სურ. 38. კეცი, " " " "  
 სურ. 39. კოკოშა, " " " "  
 სურ. 40. საღვებელი, " " " "  
 სურ. 41. წუწუშა (ღუღუღინი), " " " "  
 სურ. 42. ჩაფი, " " " "  
 სურ. 43. კრეღები, " " " "  
 სურ. 44. ლიტრა, " " " "  
 სურ. 45. ხელადა, " " " "  
 სურ. 46. ჭინჭილა, " " " "  
 სურ. 47. ფითის ქილა, " " " "  
 სურ. 48. პატარა თალარი, " " " "  
 სურ. 49. თალარი, " " " "  
 სურ. 50. ჯამი, " " " "  
 სურ. 51. წიწაქის ქილა, " " " "  
 სურ. 51<sup>ა</sup>. წაფელა, " " " "  
 სურ. 52. თუშფალანგი, " " " "  
 სურ. 53. ლალიკა ქილა, " " " "  
 სურ. 54. ფილა, " " " "  
 სურ. 55. ტრაქი, " " " "  
 სურ. 56. პირველი, " " " "  
 სურ. 57. ტოლჩა, " " " "  
 სურ. 58. ბალნძაკა, " " " "  
 სურ. 59. კოკა, " " " "  
 სურ. 60. საღვინე, " " " "  
 სურ. 61. ურონიკი, " " " "  
 სურ. 62. მეთუნის იარაღები, " " " "  
 სურ. 63. თონეები, " " " "  
 სურ. 64. როღინი, " " " "  
 სურ. 65. კასრი, " " " "  
 სურ. 66. სვირა, " " " "  
 სურ. 67. თაბახი, " " " "  
 სურ. 68. ხონჩა, " " " "  
 სურ. 69. ტაბაკი, " " " "  
 სურ. 70. კუტალი, " " " "  
 სურ. 71. ორომი, " " " "  
 სურ. 72. გორდი, " " " "  
 სურ. 73. სარკვევი, " " " "

სურ. 73<sup>ა</sup> ხამა ჯამი და პინური ჯამი, ირ. ქსანთელის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.



მეცხე იმედი

- სურ. 74. სურა, კ. კახიანის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ. იხ. აქვე, სურ. 81  
 სურ. 75. დოჭი, " " " " " "  
 სურ. 76. ხელადა, " " " " " "  
 სურ. 77. ჩაფი, " " " " " "  
 სურ. 78. ხალამი, " " " " " "  
 სურ. 79. ქოთანი, " " " " " "  
 სურ. 80. კეაწია, კ. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 81. ვამოსაწვაფი თიხის ჭურჭელი, სოფ. კერსები, ფოტო კ. კახიანის, 1935 წ.  
 სურ. 82. მეჭურჭლე კალაპოტანი, " " " " " "  
 სურ. 83. შეთუნის სამუშაო იარაღები, კ. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 84. ბარბალი, სოფ. დაბლაგომი, " " " " " "  
 სურ. 85. მეჭურჭლე კალაპოტანი, სოფ. დაბლაგომი, ფოტო კ. კახიანის, 1935 წ.  
 სურ. 86. სასულგუნო ქოთანი, კ. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 87. ხალამი, " " " " " "  
 სურ. 88. თიხის ჭურჭელი, სოფ. დაბლაგომი, ფოტო კ. კახიანის, 1935 წ.  
 სურ. 89. ლობია, კ. კახიანის ფოტოს მიხედვით, იხ. აქვე, სურ. 88.  
 სურ. 90. კოკა, " " " " " "  
 სურ. 91. თუნგურა დოჭი, " " " " " "  
 სურ. 92. სურა-დოჭი, " " " " " "  
 სურ. 93. ჩოვლაკია დოჭი, " " " " " "  
 სურ. 94. კოკინე, " " " " " "  
 სურ. 95. ტაშტი, " " " " " "  
 სურ. 96. ჭეჭე, კ. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 97. სახარატო და მისი ნაწილები, " " " " " "  
 სურ. 98. ხიბორკალი ანუ ჭახრაკი, " " " " " "  
 სურ. 99. გერდსაკილი, " " " " " "  
 სურ. 100. საზურგელი გოდორი, " " " " " "  
 სურ. 101. ხელკალათი, " " " " " "  
 სურ. 102. ცხენის გოდორი, " " " " " "  
 სურ. 103. საბუდარი, " " " " " "  
 სურ. 104. საკრეფელი, " " " " " "  
 სურ. 105. ვიდელი, " " " " " "  
 სურ. 106. ცხენის კალათა, " " " " " "  
 სურ. 107. ძარო, " " " " " "  
 სურ. 108. სერიკე, " " " " " "  
 სურ. 109. ძარუკელა, " " " " " "  
 სურ. 110. ხელგოდორი, " " " " " "  
 სურ. 111. დაჭედი, " " " " " "  
 სურ. 112. კუნჭული, " " " " " "

მეცხე რაბა

- სურ. 113. საოჯახო ჭურჭელი, ფოტო ა. კიკვიძისა, 1935 წ.  
 სურ. 114. კორვა, ნახატი შემოხსენებული ფოტოს მიხედვით  
 სურ. 115. გობი, " " " " " "  
 სურ. 116. ჩელტი და ვიდელები ა. კიკვიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 117. დაწნული ჭურჭელი, ფოტო ა. კიკვიძის, 1935 წ.



- სერ. 118. გილუბი, ა. კიკვიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 119. კალაოზი, " " " "  
 სერ. 120. ცხრილი, " " " "  
 სერ. 121. ყანწები და ხის კათხა, ფოტო ა. კიკვიძის, 1935 წ.

ზემო რაზა

- სერ. 122. სადღობელი, საქ. სახელმწ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდი  
 სერ. 123. ყურიათა, " " " "  
 სერ. 124. საჭირო ყურამბულა, " " " "  
 სერ. 125. ფილა, " " " "  
 სერ. 126. მანია, ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 127. კოდი, " " " "  
 სერ. 128. სავოშე, " " " "  
 სერ. 129. ზოკერა, " " " "  
 სერ. 130. ხის ქერქის ორგვარი ზოკერა, " " " "  
 სერ. 131. ზვირის დელო. გარეყანები, " " " "  
 სერ. 132. შერული, " " " "  
 სერ. 133. საბზევე გოდორი, " " " "  
 სერ. 134. საკალმაზე გოდორი, " " " "  
 სერ. 135. საზურგულე გოდორი, " " " "  
 სერ. 136. კალათა, " " " "  
 სერ. 137. ყანწი და კულა, " " " "

ლიჩხუმი

- სერ. 138. ჭური და მისი ნაწილები, ა. კიკვიძის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 139. გამოუწვავი ჭურები, შედგმული აქვთ ბინიკები, " "  
 სერ. 140. ორხელიანი ღორა, " " " "  
 სერ. 141. საღვინე ჭურჭელი, ფოტო ა. კიკვიძისა, 1935 წ.  
 სერ. 142. ჩაფი, ნიტრა ა. კიკვიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 143. ღოჭი, " " " "  
 სერ. 144. ჭოთანი და კეცი, " " " "  
 სერ. 145. თიხის ჭურჭლის კეთება, სოფ. საირმა, ფოტო ა. კიკვიძის, 1935 წ.

ზემო სამხრეთი

- სერ. 146. პავლე ჯანაშიას სახელოსნო, სოფ. ოდიში, კ. გრიგოლიას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 147. პავლე ჯანაშიას ქურა, სოფ. ოდიში " " " "  
 სერ. 148. კოკა, საქართველოს სახელმწ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდებიდან.  
 სერ. 149. ზარა, " " " " " "  
 სერ. 150. სურა, " " " " " "  
 სერ. 151. კართხა, კ. გრიგოლიას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 152. ოჩამურე, " " " " "  
 სერ. 153. ბუყუნი, " " " " "  
 სერ. 154. ნეგა, " " " " "  
 სერ. 155. კართხო, " " " " "  
 სერ. 156. ოგვერდელა (ორგვერდელა), " " " "  
 სერ. 157. დაწნული ჭურჭელი, ფოტო კ. გრიგოლიასი, 1935 წ.

ძველი სამხრეთი

- სერ. 158. მეთუნის სახელოსნო, ა. ხუბუტიას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.  
 სერ. 159. თიხის ჭურჭლის დამზადება " " " "

- სურ. 160. მეთუნის ხელაწყოები, ა. ხუბუტიას ჩანახატის მიხედვით.  
 სურ. 161. ვილეო, " " " " " "  
 სურ. 162. ბეტის დამზადება, ა. ხუბუტიას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.



გ უ რ ი ა

- სურ. 163. ქილა, იბ. წითელი თიხის ჭურჭელი, ალბომი, თბ. 1964, ტაბ. X.  
 სურ. 164. დერგი, " " " " " "

ა მ ა რ ა

- სურ. 165. სამხვეწლო  
 სურ. 166. სამხვეწლოს ნაწილები ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდლუღაძის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.  
 სურ. 167. კორკოტი " " " " "  
 სურ. 168. ხვეწი " " " " "  
 სურ. 169. სამხვეწლოს შიანა " " " " "  
 სურ. 170. სამხვეწლოს შიანა " " " " "  
 სურ. 171. სასტორი " " " " "  
 სურ. 172. სუფრა " " " " "  
 სურ. 173. ვობი " " " " "  
 სურ. 174. სარეცხელა ჯარა " " " " "  
 სურ. 175. სუფრის ნერჩი " " " " "  
 სურ. 176. ფილაა " " " " "  
 სურ. 177. სალანი " " " " "  
 სურ. 178. ყოვზები " " " " "  
 სურ. 179. გუგუმი " " " " "  
 სურ. 180. ვოდრების წენა, 1935 წ. გადაღებული ფოტოს მიხედვით.  
 სურ. 181. დაწნული ჭურჭელი, ფოტო ო. არუთინოვის, 1935 წ.

ზ ი მ ი რ ა მ ა

- სურ. 182. ყავრის გახდა, სამუშაო იარაღი, ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.



## ტ ა ბ უ ლ ი ბ ი

### ბ ი ბ ლ ი ა

- ტაბ. I წყლისა და ღვინის ჭურჭელი  
სტ. შენთეშაშვილის ფოტოს მიხედვით, 1935 (იხ. სურ. 1 და 2)
- ტაბ. II სამზარეულო ჭურჭელი და ქილები  
სტ. შენთეშაშვილის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ. (იხ. სურ. 3)

### შ ი ბ ნ ი კ ა ბ ი თ ი

- ტაბ. III შეიწყობიერებული ჭურჭლის ქარხანა (ქ. თელავი)  
გეგმა და ჭრილები.  
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, I, კახური, თბ. 1949, ტაბ. I.
- ტაბ. IV შეიწყობიერებული ქამანდრის ჭურჭლის ქარხანა (სოფ. რუისპირი).  
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, დასახ. ნაშრ. ტ. II.
- ტაბ. V ქვევრის ქარხანა (სოფ. ვარდისუბანი)  
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. III.
- ტაბ. VI ღვინის ჭურჭელი  
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, I, კახური, თბ. 1949, ტაბულები:  
XV, სურ. 2, მარჯვ. — თუნგოანი ხელადა; XV, სურ. 1, მარჯვ. — ჩარეკა; XV, სურ. 1, მარცხ. — ხელადა; XVI, სურ. 1 — ვოზაური; XII, სურ. 1 — ჩაფურა; XII, სურ. 3, მარცხ. — ხელჩაფა.
- ტაბ. VII წყლის ჭურჭელი  
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, დასახ. ნაშრომი, ტაბულები:  
XI, სურ. 3, მარცხ. — კოკა; XI, სურ. 2 — კოკურა; XIV, სურ. 1 — ტოლჩა; XIII, სურ. 2 — ლიტრა.

### მ ი ბ ი ბ ე ლ ი ბ ი ბ რ ა ბ ი ლ ი

XXXVII, მარჯვ. — ვოზაური; XXV, სურ. 1, მარჯვ. — ჩარეკა; XXIX, სურ. 3 — ქილა (უყურბო); XXIX, სურ. 2 — ქილა (ორყურბოანი); XXX, სურ. 2 — ქილა.

### ბ ა რ ი კ ა ბ ი თ ი

- ტაბ. VIII ნინოწმინდურის მოკიჭედი ჭურჭელი.  
იხ. კერამიკა, მოკიჭედი ჭურჭელი, ალბომი, თბ., 1964, ტაბულები:  
IV<sub>3</sub> — ცხვრის ჩარეკა; IV<sub>2</sub> — ჯამი; II<sub>3</sub> — ჩარეკა; III<sub>3</sub> — ხელადა; IV<sub>4</sub> — ხელადა; II<sub>2</sub> — კინკილა; IV<sub>5</sub> — ჩაფურა. XIII<sub>4</sub> — ორყურბო ქილა;

### ფ შ ა ვ ი, თ ი ა ნ თ ი

- ტაბ. IX წერნაჭით მოხატული ჭურჭელი  
იხ. კერამიკა, წითელი თიხის ჭურჭელი, ალბომი, თბ., 1964, ტაბ. VI.
- ტაბ. X ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურა, გეგმა და ჭრილი.  
იხ. შ. ზანდუკელი, კერამიკული წარმოება ქსნის ხეობაში, ხელნაშეკვ. თბ., 1974, ტაბ. XXV (ინახება აკად. ივ. ჭავჭავაძის სახ. ინსტიტუტის ბიბლიოთეკაში).
21. მჭერქელობა

კართლის მტკვრის ჩრდილოეთით  
ცნაპატური მუშავები



- ტაბ. XI საღეწეები, ღოჭები  
იხ. შ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XXXIX<sub>1-2</sub> და XLIX<sub>1-2</sub>.
- ტაბ. XII სხვადასხვა ჭურჭელი  
იხ. შ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XXVII<sub>1-2</sub> და XXIX<sub>2</sub>.
- ტაბ. XIII სხვადასხვა ჭურჭელი  
იხ. კერამიკა, წითელი თიხის ჭურჭელი, ალბომი, თბ., 1964, წ. ტაბულები: II<sub>1-5</sub> — ხელა-  
დები; XI<sub>5</sub> — ქილა; XIII<sub>2</sub> — ქილა მაწინის.  
შ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XL<sub>1,2</sub> — ქილა, ტაბ. XXVIII<sub>1</sub> — კოცა.
- ტაბ. XXIV მორგვი და მეთუნის სხვა ხელსაწყო.  
შ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. VII.

ცნაპატური მუშავები

- ტაბ. XV სხვადასხვა ჭურჭელი  
იხ. კერამიკა, წითელი თიხის ჭურჭელი, ალბომი, თბ., 1964, ტაბულები: III<sub>1-5</sub> — ხელა-  
დები; XV<sub>1</sub> — კოცობი (ქართლი); VIII<sub>1,2</sub> — წყლის ჭურჭელი.

კართლის მომიჯნავე მუშავები

- ტაბ. XVI სხვადასხვა ჭურჭელი  
იხ. კერამიკა, მოქიშვილი ჭურჭელი, ალბომი, ტაბულები: XI<sub>5</sub> — ქილა (დილომი); IX<sub>7</sub> —  
ლიტრა (მეფრისხევი); XIII<sub>2</sub> — საყვრო (ქართლი); XI<sub>4</sub> — ქილა (დილომი); VI<sub>2</sub> — გოზუ-  
რი (ქართლი); X<sub>5</sub> — ტოლნა (მეფრისხევი); X<sub>1</sub> — ქილა (მეფრისხევი); X<sub>2</sub> — ქილა (მეფ-  
რისხევი); XI<sub>5</sub> — ქილა (დილომი).

ზემო იმრიათი

შრომული მუშავები

- ტაბ. XVII — ჭურჭლის გამოსაწვავი ქერა, კეგმა, ჭრილები, ფასალი, სოფ. ქვედა შრომა, მაკა-  
რულა (მოგებამეხვის უბანი). იხ. ც. კაკაბაძე, შრომული კერამიკა (ეთნოგრაფიული მასა-  
ლების მიხედვით), ხელნაბეჭდი, თბ., 1973, ტაბ. 24.  
(ინახება აკად. ივ. ჭავჭავაძის სახ. ინსტიტუტის ბიბლიოთეკაში).
- ტაბ. XVIII ონა ღონის ქვრები, გეგმები, ჭრილები, სოფ. ზემო შრომა, იხ. ც. კაკაბაძე,  
დასახ. ნაშრ. ტაბ. 18.
- ტაბ. XIX ვარდენ ჩინაღალის ქერა, კეგმა და ჭრილები, სოფ. ტყემლოვანი, იხ. ც. კაკაბაძე,  
დასახ. ნაშრ. ტაბ. 20.
- ტაბ. XX მორგვი და მეთუნის სხვა ხელსაწყო  
იხ. ც. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 11 და 32.
- ტაბ. XXI საღეწე ჭურჭელი (სურა, ღოჭები)  
იხ. ც. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 51, 52, 55.
- ტაბ. XXII საღეწე ჭურჭელი (ორშიშო, ორხელი, ისარნა, ჩაფი)  
იხ. ც. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 59, 60, 64.
- ტაბ. XXIII წყლის ჭურჭელი  
იხ. ც. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 65, 66.
- ტაბ. XXIV თონეები, ჭურჭელი.  
იხ. ც. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 48, 78.

ლიხინი

- ტაბ. XXV სხვადასხვა ჭურჭელი  
იხ. ფ. ვარდაყვამე, მეჭურჭლეობა და მეჭვერეობა ლეჩხუმში, საქართველოს სახელმწ.  
მუზეუმის მოამბე, XIV-B, თბ., 1947, სურ. 3, 5 და 6.
- ტაბ. XXVI ღვინის ჭურჭელი  
იხ. ფ. ვარდაყვამე, დასახ. ნაშრ. სურ. 2 და 4.

ტ ა ბ უ ლ ე ბ ი

ქიზიძე



ქიზი



ქიზი



ქიზი



ქიზი



ქიზი



ქიზი



ქიზი



ქიზი



ქიზი



წყლისა და ღვინის ჭურჭელი

ტაბულა II

ქიზიყი



ქართული  
ნიმუხთა მუზეუმი



სსსსს



სსსს



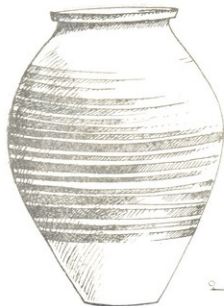
ქოცო ქოცო



სსსსსსს ქოცო



ქოცო



სსსსს ქოცო

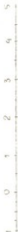
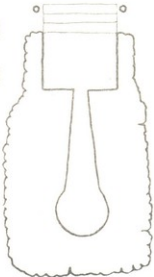
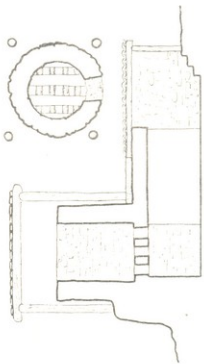
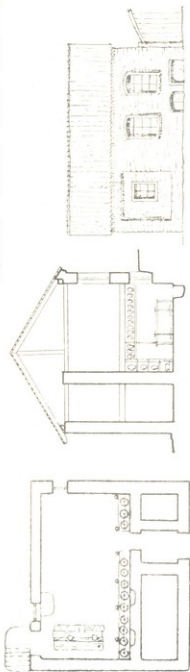


სსსსსსსსს

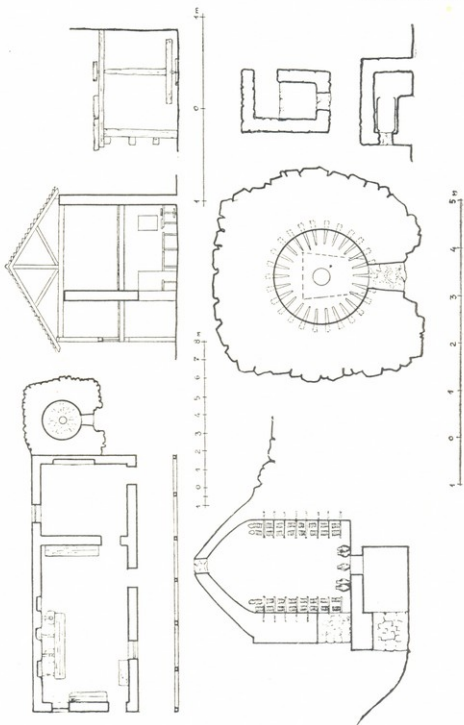


სამზარეულო ტურქელი და ქილები

ქართული  
ზოგრაფიული

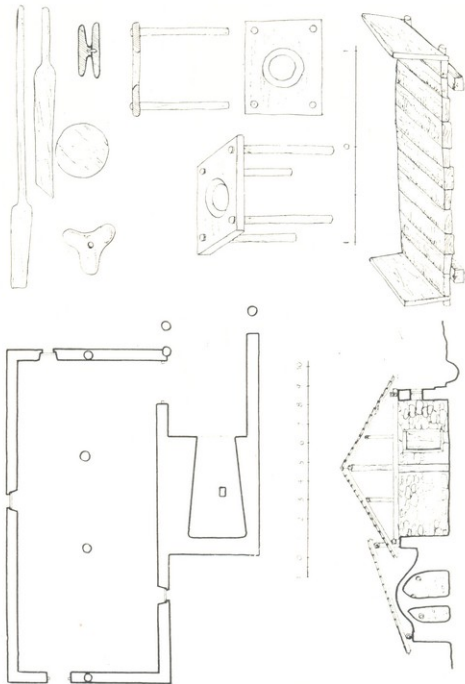


შიგანი კაპითი (სტრ. გუგუთი)



ზიგლოგიური კაბეტი

ქ. თბილისი, 1919 წელი, 1028000







ზიგნი კახეთი



თყანის სასი



საპირი



საპირი



საპირი



საპირი



საპირი



ლენის კერპელი

ზიგნოლოგიური



1011



1012



1013



1014

ეტიმოლოგიური ზიგნოლოგიური



1015



1016



1017



1018



1019



წყლის ჰერმეტიკი



ცხვირიანი ჩაყენი



ჩაქი



ჩაყენი



სელაქი



ჩიქიქი



სელაქი



ჩაყენი ილა



ჩაყენი

ფრანკი, თიანეთი



გუგუჯი



გუგუჯი



მოდრა



გოგა



გოგა

0 5 10 15

წერნაქით მოხატული ჭურჭელი



საქინეები



ლოქები



0 2 4 6

ცვატური საღვინეები და ლოქები



ქიქლა

ლიტრა



ხელაღა

ლიტრა - ჩაგაქა



0246

ცხატური სხედასხვა ჭურჭელი



ქოქიანი



ქილა



მანქანი ქილა



ქილა



ქილა

0 5 10 15

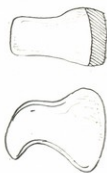
ცვატური სხვადასხვა ჰერმეტიკი



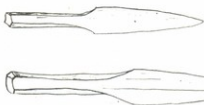
სელსუსოები



მეჭურის



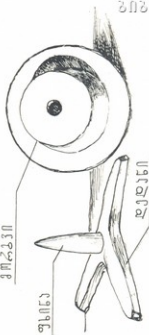
და  
მთკვი



მთკვი

უხინა

დაქანი



1 0 1 2 3

ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით



სელურე



სელურე



სელურე



ქოქოზი



ქოქე



ქოქე



წყლის ქვებელი

0 5 10 15

მცხეთური პურველი

პანთლი



მუცხა



სახვარა



ქიშკი



ქიშკი



ბაგეჯი



ბაგეჯი



ქიშკი



ქიშკი

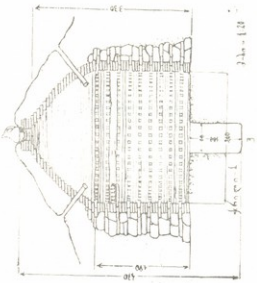
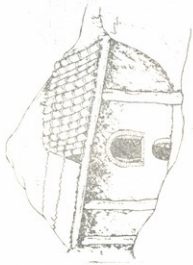
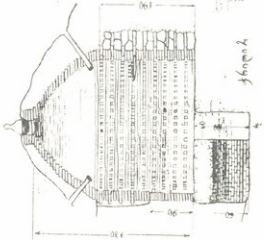
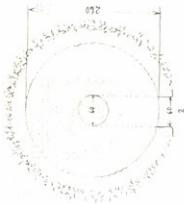
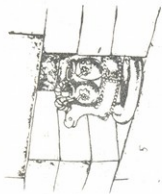


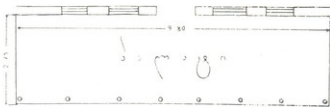
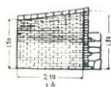
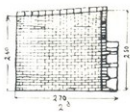
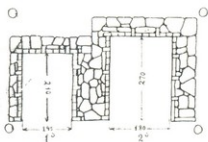
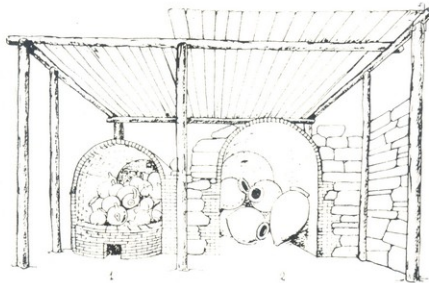
ქიშკი



მილიმეტრიანი ზედაზომი

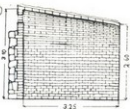
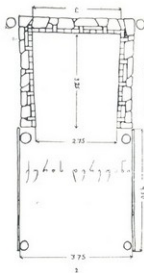
სურათი 1. ადრეული ხეობის (სურათი 1) ადრეული ხეობის (სურათი 1)





შ.პი-1:24

საფ. ხეობის მხარისა იონა გობრამის ქუჩაში

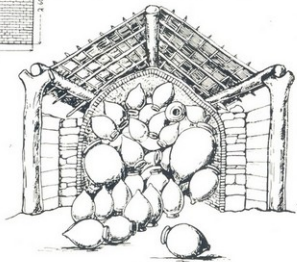


ქვილა

სიგე ტყეპლიანი  
 კვანძის ჩახლადის ქვილა



საქართველოს  
 ეროვნული  
 ბიბლიოთეკა



საქართველოს  
 ეროვნული  
 ბიბლიოთეკა

საქართველოს  
 ეროვნული  
 ბიბლიოთეკა

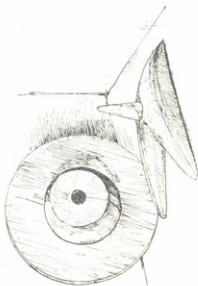
2-2. a = 1-50

ბუნებრივი



დამამუშავებელი

ეოლი



მეტუნის ტელსაწყოები (სოფ. შრომა)

საღვინე სვას

ღვინე



181-970  
18



170-65  
15

საღვინე

ღვინე



181-970  
16

0 5 10 15 20

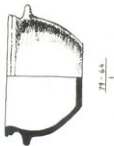
საღვინე კურგული



საქონი  
ქუჩაქილი



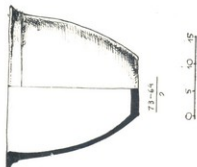
საყურა  
საყურა



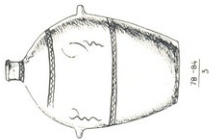
საყურა



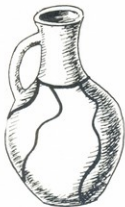
საყურა

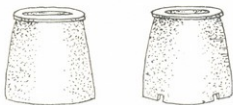


საყურა  
საყურა



ზამო იმედიოთი  
ნაღონ ქუჩის





0 10 20 30

ქუჩი



ნო 22

საჩინე რჩე



სასეპეგსოვე



ჩახელი



სვედასხვა ჭურჭელი (სოფ. საირმე)

ყვიბაჯი



ჭაჯი



ღოჯი



მანსხეჯი



0 10 20 30 40 50

საღვინე კურგელი

ს ა რ ჩ ე ვ ი

მეზურაღმდებელი

წინასიტყვაობა	5
სია იმ პირთა, რომელთაც შევრიბეს მასალები 1935 წ.	15
ქიზიყი	18
შიგნი კახეთი	37
ვარე კახეთი	54
ერწო-თიანეთი	59
საინგილო	62
თუშეთი	71
ღუშეთი	81
პირიქითი ზეესურეთი	87
ზევი	90
მთიულეთ-გუდამაყარი	94
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით	95
ზემო ქართლი	103
ქართლი მტკვრის სამხრეთით	136
შესხეთი	140
ჯავახეთი	143
ზემო იმერეთი	147
ქვემო იმერეთი	157
ქვემო რაჭა	188
ზემო რაჭა	197
ლეჩხუმი	207
ქვემო სვანეთი	220
ზემო სამეგრელო	222
ქვემო სამეგრელო	235
გურია	247
აჭარა	252
დამატება	271
საძიებლები	276
ტექსტში შეტანილი ილუსტრაციების სია	315
ტაბულების სია	320
ტაბულები	324

МАТЕРИАЛЫ К ИСТОРИИ КУСТАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА И МЕЛКОГО  
РЕМЕСЛА В ГРУЗИИ. СОБРАННЫЕ ПОД РУКОВОДСТВОМ  
акад. И. А. ДЖАВАХИШВИЛИ, II

(на грузинском языке)

დაიბეჭდა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის  
სარედაქციოსავაგომეცლო საბჭოს დადგენილებით

\*

გამომცემლობის რედაქტორი ლ. სიხარულაძე  
ტექნოლოგიური უკვეთველი ე. ქამუშაძე  
შეატყარი ვ. ნადირაძე  
კორექტორი ი. ნასარიძე

ვადაეცა წარმოებას 13.7.1978; ხელოწერილია დასაბეჭდად 7.3.1979;  
ქალაღლის ზომა 70X108<sup>1</sup>/<sub>16</sub>; ქალაღლი № 2; ნაბეჭდი თაბახი 30.8;  
საღარიცხეო-სავაგომეცლო თაბახი 23.1;  
ღე 01060; ტირაჟი 2000; შეკვეთა № 2353;  
ფასი 2 მან. 60 კაბ.

---

გამომცემლობა „მეცნიერება“, თბიღისი, 380060, კეტუზოვის ქ., 19  
Издательство «Мешинереба», Тбилиси, 380060, ул. Кутузова, 19

---

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

