

მასალები

საქართველოს
შინამრეწველობისა და
წვრილი ხელოსნობის
ისტორიისათვის

აკად. ი. ჯავახიშვილის
საერთო რედაქციით

5

ტომად



გამომცემლობა «მეცნიერება»
თბილისი
1979

ტოეი
II
ნაწილი
I

მეცურველები



902.7 (C 41)

645.4 (47.922) (09)+902.7 (47.922)

ა 362

წინამდებარე ტომის გამოცემით აკად. ივ. ჭავჭავაძის სახ. ისტორიის, არქეოლოგიისა და ეთნოგრაფიის ინსტიტუტი განაგრძობს ქართული ხალხის შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის შეკრებილი მდიდარი მასალების გამოცემას. მასალები შეკრებილია მთელ საქართველოში 1935 წ. აკად. ივ. ჭავჭავაძის ხელმძღვანელობით.

ამ ტომში შეტანილია მასალები, დაკავშირებული ქართული ხალხური ხელოსნობის ერთ-ერთ უძველეს დარგთან — მეჭურჭლეობასთან (თიხის ჭურჭელი, ხის, დაწნული და, ნაწილობრივ, ლითონის ჭურჭელი). მასალები შეიცავს მეტად მნიშვნელოვან ცნობებს სხვადასხვა ჭურჭლის დამზადებისათვის საჭირო შესაბამისი მასალის მოპოვების, დამუშავების, სამუშაო ხელსაწყოების და მოწყობილობის, ჭურჭლის დამზადების, შემკულობის, დანიშნულების, გამოყენების, გასაღების, მეჭურჭლეობის სხვადასხვა ცენტრებისა და მათი თაისებურებების შესახებ. მეტად მდიდარია და მნიშვნელოვანი მეჭურჭლეობასთან დაკავშირებულ ტერმინოლოგია და გამოხატულებები.

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

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

II ტომის რედაქტორი ვ. ჭაფარიძე

წი ნ ა ს ი ტ უ ვ ა ო ბ ა

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 ამჟამადაც 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. ჭავჭავაძის ინიციატივითა და ხელშეწყობით.

ამ მასალების პირველი ტომი გამოვიდა ივ. ჭავჭავაძის 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, როგორცაა მეჭურჭლეობა. მეჭურჭლეობაში იგულისხმება, უპირველეს ყოვლისა, უძველესი დარგი დიდი ტრადიციების მქონე ხალხური ხელოსნობისა — მეთუნეობა, ანუ თიხის ქურჭლის მკეთებლობა. ამას გარდა, საქართველოში გავრცელებული იყო ხის ქურჭლის, დაწნული და ლითონის ქურჭლის დამზადება. დაწნული ქურჭელი კეთდებოდა წნელისა, ტეჩისა და ხის ქერქისაგან. მოგვეპოვება განსაზღვრული ცნობები რქისა და ქვის ქურჭლის 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 ქურჭელი), 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 მეჭურჭლეობის ქვედარგების მიხედვით. წინ მიდის მეთუნეობა, რომელსაც მიჰყვება ხის ჭურჭლის, დაწნული ჭურჭლის (წნელის, ტყეჩის, ხის ქერქის და ჩალის) დამზადება. ცალკეა გამოყოფილი მასალები სასმისების შესახებ, როგორც ეს ივ. ჭავჭავაძის კჰონდა გათვალისწინებული¹. მართალია, ამ შემთხვევაში კლასიფიკაციის პრინციპი რამდენადმე დარღვეულია, მაგრამ ისიც უნდა აღინიშნოს, რომ სასმისები დამზადებულია სხვადასხვაგვარი მასალისაგან — თიხისა, ხისა და რქისაგან. ამის გარდა, ამ ჭურჭელს თავისი სპეციფიკური დანიშნულება აქვს.

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

1935 წელს საქართველოში შეკრებილი მასალები მეჭურჭლეობის შესახებ ნათელ წარმოდგენას იძლევა ხელოსნობის ამ დარგის მრავალფეროვნებასა და ნაირგვარი პროდუქციის მხატვრულ ღირსებებზე. განსაკუთრებით აღსანიშნავია ქართული ხალხური კერამიკა, რომლის მრავალი ნიმუში დასრულებული მხატვრული ნაწარმოებია თავისი დახვეწილი ფორმებით, პროპორციებით, შემკულობის ხერხებით, მოხდენილი მხატვრული მოტივებით და ფერების შეხამებით.

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

ენეოლითის ხანის (ძვ. წ. VI—IV ათასწლ.) ჭურჭელი აღმოჩენილია როგორც აღმ. საქართველოს (შულავრის გორა, იმირის გორა, არუხლო, წოფი და სხვ.), ისე დას. საქართველოს (ოქუმის, სამელე კლდის, დარკვეთის გამოქვაბულები, ფსოუს ნასახლარი) ტერიტორიაზე. ნეოლითის კერამიკასთან შედარებით, ენეოლითის კერამიკაში გვხვდება ახალი ფორმები. უკვე ჩნდება გაკრიალებული და შეღებილზედაპირიანი მოხდენილი ჭურჭელი. ამ ხანის ჭურჭლის შემკულობისათვის დამახასიათებელია ამობურცულ-რელიეფური განსაზღვრული ორნამენტული მოტივები.

მნიშვნელოვანი წიხსვლა კერამიკის განვითარებაში შეიმჩნევა აღრებრინჯაოს ხანაში (ძვ. წ. IV—III ათასწლ.); ამ ხანიდან ყველგან ჩნდება შებოლილი, შავკრიალა პირისფერსარჩულიანი კერამიკა. ამ ხანაში ამზადებენ სხვადასხვა დანიშნულებისა და ფორმის ჭურჭელს, რომლებსაც ახასიათებს ნახევარსფერული ფორმის პატარა ყურები. ჭურჭლის შემკულობისათვის დამახასიათებელია როგორც რელიეფური, ისე ამოკაწრული ორნამენტული მოტივები. იშვიათად

¹ იხ. ივ. ჭავჭავაძის შრომა, მასალების შეგროვების წესი და შესაგროვებელი ცნობების სანიმუშო პროგრამა. „მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის“. 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.

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

თუ ზემოაღნიშნული პერიოდების ჭურჭელი უმთავრესად ხელითაა ნაკეთები, გვიანი ბრინჯაოსა და ადრე რკინის ხანის (ძვ. წ. XV—VI სს.) კერამიკა, ძირითადად, უკვე ჩარხზეა ჩამოყალიბებული. გამომწვარია შავად და ლეგად, და უმთავრესად შემკულია გეომეტრიული მოტივებით ჭდევისა და გაკრიალების ხერხით. ამ ხანის ჭურჭელი მრავალგვარი ფორმისა და დანიშნულებისაა.

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

მნიშვნელოვანი ცვლილებები შეიმჩნევა ანტიკური ხანის კერამიკაში. აღმ. საქართველოს ანტიკური კერამიკა უმთავრესად წითლად არის გამომწვარი, გამორჩევა 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 გაკრიალების ხერხითა და ნაჭდევებით. აღსანიშნავია, რომ ამ დროს საქართველოში ჩნდება იმპორტული კერამიკა. იწყება სააღმშენებლო კერამიკის წარმოება (მეაგურეობა, მეკრამიტეობა, 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, მოჭიქული ჭურჭელი, მათ შორის სხვადასხვაფრად მოხატული მოჭიქული ჭურჭელი.

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

საქართველოში ფაიანსის ჭურჭელიც. უხვად შემოდის საქართველოში იმპორტული მაღალი ღირსების ფაიანსი და ფაიფური, რაც იმდროინდელი საზოგადოების მაღალმხატვრულ გემოვნებასა და მოთხოვნილებებზე მიგვიჩვენებს. შუა საუკუნეების ქართული კერამიკა ფეხდაფეხ მიჰყვება თავისი დროის კერამიკის 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. მაჩხაანი, ვაქირი), შიგნი კახეთში (თელავი, ვარდისუბანი, რუისპირი, ველისციხე, იყალთო), გარე კახეთში (ნინოწმინდა, კაკაბეთი), ქართლში (თბილისი, მცხეთა, გორი, მეჯვრისხევი, ცხავატი, მუხრანი, რუისი, ვანათი). დასავლეთ საქართველოში: იმერეთში (შროშა, საწაბლე, გეზრული, კურსები, დაბლა გომი, ბოსლევო, ჩხარაული, რიონი, ვარდციხე და სხვ.), ლეჩხუმში (საირმე, ზუბი), რაჭაში (ონი), სამეგრელოში (წალენჯიხა, თამაკონი, ნამიკოლავო, გურძემი), გურიაში (ნაგომარი, აცანა), აჭარაში (ხუცუბანი, 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 მოქიქული ჭურჭელი (აღმ. საქართველოში: თბილისი, მცხეთა, გორი, მეჯვრისხევი, რუისპირი, იყალთო, მერე, ნინოწმინდა; დას. საქართველოში: შროშა, საწაბლე, მაქათუბანი, გეზრული, ონი და სხვ.). ფართოდ იყო გავრცელებული მოუქიქავი ჭურჭლის მოხატვა წერნაქით (წერნაგი, წარნაქი). გარდა ამისა, წითლად გამონწვარ ჭურჭელს ამკობდნენ თეთრი ანგობითაც. ამგვარად მოხატული ჭურჭლის ნიმუშები გადაუღია შინამრეწველობისა და ხელოსნობის მასალების ზოგიერთ შემკრებს. ასეთი ჭურჭლის სურათები თან ერთვის ამ ტომს.

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

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

შემკულ-მოხატულ ჭურჭელს. ასეთი მოხატული ჭურჭლის ღირსება და სიმ-
შვენიერე მათი გრაფიკული ნახატების მიხედვითაც კარგად ჩანს, რაც ამ ტომს
თან ერთვის. წინამდებარე ტომისათვის თანდართული საილუსტრაციო მასა-
ლის მიხედვითაც კარგად ჩანს, რომ საქართველოში გავრცელებული კერა-
ძიკული ცენტრები ქმნიან ერთმანეთისაგან განსხვავებულ თავისებურ კერამი-
კას. თითოეულ მათგანს თავისი საკუთარი ხელწერა აქვს.

ჩვენ, მართალია, ყურადღება გავამახვილეთ 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, ენერგია და დრო
მოითხოვა შემსრულებელთაგან. ტექსტების მომზადება გამოსაცემად დიდ
სიფრთხილეს და დაკვირვებას მოითხოვს მით უფრო, რომ ეს სულ სხვადასხვა
პირების ნააზრობია 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 შეჯერებას და სხვ. ამავე დროს, არ შეი-
ძლება ტექსტებში რაიმე ცვლილების შეტანა. მიუხედავად ამისა, ტექსტში
გვხვდება ისეთი დარღვევები, როცა ჩასწორება აუცილებელია. ზოგჯერ
შემთხვევაში წინადადების კონსტრუქცია მოითხოვდა გარკვეული 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 გამოგეტოვე-
ბინა ზოგიერთი ადგილი და ამის ნიშნად მრავალწერტილი დაგვესვა. იყო ასე-
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 შემკრებლის
ინიციალები, ხოლო რედაქციის შენიშვნებს ბოლოში აღნიშვნა არა აქვს. ამ
შემთხვევაში დაშვებულია ერთი გამონაკლისი: აჭარის მასალაში ყველა სქო-

ლიო შემკრებებს ეკუთვნით, მაგრამ მათ შემკრებთა ინიციალები არ მიუწერეთ იმის გამო, რომ ტექსტში მრავალი სქოლიოა და ყველასთან ინიციალების მიწერა დაამძიმებდა ტექსტის ამ ნაწილს, ამიტომ ამ საერთო შენიშვნით ვკმაყოფილდებით.

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 სიიდან². 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 სიცოცხლეში ამოიკრიბა კიდევ მასალები ხელოსნობის ზოგიერთი დარგის ლექსიკონებისათვის, ტერმინები დალაგდა ანბანზე და შედგა ხელნაწერი ლექსიკონები აღმშენებლობის, ავეჯის, ჭურჭლის (თიხის, ხის, დაწნული ჭურჭელი, სასმისები), ქსოვის, ლევის, ქარგვისა და სხვა. ავეჯისა და ჭურჭლის ლექსიკონების შედგენა მაშინ მე შევალეობდა და შევადგინე 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. ჭავჭავიძელი უკვე გარდაცვლილი იყო.

რაკი აღარ მოგვეპოვება 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 ამოვკრიბეთ 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 ც. კაკაბაძის საკვალთფიკაციო ნაშრომის ტაბულების საფუძველზე. წინამდებარე ტომის მასა-

² იხ. „მასალები საქართველოს შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის“ აკად. ივ. ჭავჭავიძის საერთო რედაქციით, ტ. I, თბ., 1976, გვ. 536, 111. ჭურჭელი, 11. ზ. იმერეთი.

ლებთან დაკავშირებით გასათვალისწინებელია აგრეთვე ის გარემოებაც, რომ თუშეთში შეკრებილი მასალები მეჭურჭლეობის შესახებ გამოსაცემად მომზადებულია არა მათი დედნების მიხედვით. მკითხველებს ახსოვთ, რომ ასეთივე ვითარება იყო თუშეთის აღმშენებლობისა და ავეჯის მასალებთან დაკავშირებით, რომლებიც პირველ ტომშია შეტანილი³.

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 ევალეზოდა მასალების შეგროვება მხოლოდ ქვემო რაჭაში⁴. 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 საილუსტრაციო მასალა საერთოდ არ ახლავს. არ მოიპოვება კერამიკული ჭურჭლის ჩანახატები, გეგმები თუ კრილები 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. ბედუკაძის, ფ. გარდაფხაძის, ც. კაკაბაძის, მ. ზანდუკელის ნაშრომები. გამოვიყენეთ, აგრეთვე, ორი უკანასკნელი ავტორის საკვალეფიკაციო მონოგრაფიული ნაშრომები ქართული კერამიკის ისეთი მნიშვნელოვანი ცენტრების შესახებ, როგორცაა შრომა: (იმერეთი) და ცხავატი (ქართლი): საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის მიერ გამოცემული წითელი თიხისა და ნოტიქული 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 არადაპაკმაყოფილებელია და მათი გამოქვეყნება იმ სახით არ იქნებოდა შესაძლებელი. ამიტომ ასეთი ნიმუშების ილუსტრირებისათვის გაკეთდა 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 ალბექდილია ერთმანეთთან მიჯრით მიწყობილი ჭურჭლების მთელი ჯგუფი და,

³ იხ. „მასალები“, ტ. I, თბ., 1976, გვ. 20.

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

ამიტომ, ამ შემთხვევაშიც კარგად არ ჩანს თითოეული მათგანი თავისი სიმ-
შენიერით. ამიტომ ამ სურათების საფუძველზე გაკეთდა თითოეული ჭურ-
ჭლის გრაფიკული ჩანახატი და უკეთესად გამოჩნდა ყოველივე.

მასალების ილუსტრირების საქმეში წაეაწყდით დამატებით სიძნელეებს.
თუმცა ზოგიერთი კუთხის მასალას ახლავს სხვადასხვა ჭურჭლის სქემატური
ჩანახატები, მაგრამ იმდენად არაკვალიფიციურად შესრულებული, რომ მათი
პირდაპირ გადმოღება და გამოყენება გამოცემისათვის შეუძლებელი იყო.
აღნიშნული ჩანახატების მიხედვით შეუძლებელია წარმოვიდგინოთ ამ ჭურ-
ჭლების სიდიდე (მათი ზომების შესახებ არც ტექსტში მოიპოვება ცნობები),
პროპორციები და, არაიშვიათად, ფორმებიც კი. ამავე დროს მათი ხელალებით
უგულებელყოფაც არ იქნებოდა გამართლებული. ამის გამო დაგვიჭირდა საგან-
გებო მუშაობა ამ კუთხეების ტექსტებზე, სპეციალურ ლიტერატურასა და
თანდართულ ილუსტრაციებზე, ჩვენს განკარგულებაში არსებულ დოკუმენ-
ტურ 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 დაგვე-
დგინა მათი ზომები ან მასშტაბი. ამ სამუშაოზე ბევრი დრო მოითხოვა და,
თუმცა, უმეტეს შემთხვევაში მოხერხდა ტომში შეტანილი ჭურჭლების ნახა-
ტების მასშტაბში შესრულება, მაგრამ ზოგიერთ შემთხვევაში ეს შეუძლებელი
აღმოჩნდა; ასევე, არსებითი მნიშვნელობა აქვს საილუსტრაციოდ გამოყენებუ-
ლი ჭურჭლების სახელებს; ამისათვის სათანადო სიფრთხილით გამოვიყენეთ,
ერთი მხრივ, თვით შინამრეწველობისა და ხელოსნობის ისტორიისათვის შე-
კრებილი მასალების მონაცემები, ხოლო, მეორე მხრივ, ჩვენი ცნობილი ეთ-
ნოგრაფების ნაშრომები. ამ საფუძველზე ტომში მოთავსებულ თითოეულ ჭურ-
ჭელს, ილუსტრაციას აქვს თავისი სახელი და მასშტაბი. ამ საკითხის მოწესრი-
გება 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 დამახასიათე-
ბელი ჭურჭლის ქურების გეგმები და ჭრილები, რამდენადაც ამის საშუალებას
გამოცემული ლიტერატურა იძლეოდა. ამ საქმეში განსაკუთრებული დახმარება
გაკვიწიეს საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის უფრ. მეცნ. თანამშრომლებმა
ც. კაკაბაძემ და მ. ზანდუკელმა, რომელთაც მონოგრაფიულად აქვთ შესწავ-
ლილი ჩვენი კერამიკული ხელოსნობის ორი მნიშვნელოვანი კერა — შრომა
(დას. საქართველოში) და ცხავატი (აღმ. საქართველოში). ამ კერების ილუს-
ტრაციისათვის მათ მოგვაწოდეს ზოგიერთი საჭირო ცნობა და ფოტოსურათი,
რისთვისაც მადლობას მოვახსენებთ.

საილუსტრაციო ნასალა 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 ჰურქელი ცალკეა წარმოდგენილი და მოჭიქული — ცალკე. ტაბულებზე, შეძლებისდაგვარად. დატულია ჰურქლების კლასიფიკაცია დანიშნულების მიხედვით. რა თქმა უნდა. ჩვენს ამოცანას არ შეადგენდა საილუსტრაციო მასალის მთელი სისრულით წარმოდგენა. ტომში უმთავრესად წარმოდგენილია დამახასიათებელი ჰურქლების ნიმუშები.

აქვე საჭიროდ მიგვაჩნია აღვნიშნოთ, რომ წინამდებარე ტომის ტაბულებში შეტანილი გვაქვს წერნაქით მოხატული წითელკეციანი ჰურქლების ერთი პატარა, მაგრამ საინტერესო კოლექცია, რომელიც საქართველოს სახელმწიფო მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდშია დაცული (იხ. ტაბ. IX). საინვენტარო დაეთრას ცნობების მიხედვით, აღნიშნული კოლექცია შემოსულია ფშავიდან. ასევეა აღნიშნული მუზეუმის მიერ გამოცემულ წითელი თიხის ჰურქლის ალბომში, რომელშიაც ეს ჰურქელია შეტანილი⁵. ფიქრობთ, რომ ეს შესანიშნავად მოხატული ჰურქელი ფშავში შეტანილი უნდა იყოს საქართველოს სხვა კუთხიდან, უპირველესად ყოვლისა, კახეთიდან. ჩვენ ეს ჰურქელი ტაბულებში შეტანილი გვაქვს, მათი პასპორტის თანახმად, როგორც ფშავიდან ჩამოტანილი, მაგრამ ეს იმას არ ნიშნავს, რომ ეს ჰურქელი ფშაურია.

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 — ქიზიყას, ზემო ქართლის, დოც. რ. ლამბაძემ — საინგილოსი, მეცნ. დოქტორმა ა. ჭინჭარაულმა — ხევსურეთისა და ფშავის, პროფ. თ. უთურგაიძემ — თუშეთის, პროფ. მ. ქალღანმა — სვანეთის, პროფ. ა. კიზირიან და დოც. კ. გაგუამ — სამეგრელოსი, პროფ. ა. კიკვიძემ დედანთან შეაჯერა და ენობრივად შეამოწმა ქვ. რაჭაში მის მიერ შეკრებილი მასალები, აგრეთვე სოფ. საირმეში (ლეჩხუმი) შეკრებილი ცნობები მეთუნეობის შესახებ.

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

ტომისათვის მასალები მოამზადეს, ტომი შეადგინეს, საილუსტრაციო მასალები შეარჩიეს და გამოსაცემად მოამზადეს ვ. ჭაფარიძემ და მოწვეულმა პირმა მ. ბადრიაშვილმა.

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. ქ. ლომთათიძე და პროფ. ივ. გიგინეიშვილი. ტომისათვის საძიებლები შეადგინეს მოწვეულმა პირებმა: ნ. ელენტმა, მ. ფერაძემ, მ. ტაბიძემ, ლ. სოხაძემ და ნ. თაქთაქიშვილმა.

⁵ ეკრამიკა. წითელი თიხის ჰურქელი თბ., 1964, ტაბ. VI. იხ., აგრეთვე ილუსტრაციების სია.

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

სასიამოვნო მოვალეობად მიგვაჩნია მადლობა მოეახსენოთ საქართველოს
სახელმწიფო მუზეუმის დირექტორის მოადგილეს პროფ. ა. ჭავჭავაძის, ეთ-
ნოგრაფიის განყოფილების გამგეს მეცნ. დოქტორს გ. ჯალაბაძეს, აგრეთვე ამა-
ვე განყოფილების თანამშრომლებს, რომლებმაც ყურადღება და დახმარება არ
მოგვაკლეს მუზეუმის ფონდებზე მუშაობის დროს.

ვ. ჯ ა ფ ა რ ი ძ ე

ს ი ა

იქ აირთა, რომელთაც შეაკრიბას მასალები საქართველოს შინაგარეველოებისა და წვრილი ხალხსნობის ისტორიისათვის 1935 წელს:

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

მეფე უნტლემბე

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 შიგნი-გარეთ კახეთის ქვემო ნაწილში, ძველი სიღნაღის მაზრაში არსად არის. კლდე არის შექვერეტილი და შიგა სთხრიან. ხიფათიცა ხდება ხოლმე იშვიათად: ზვავდება და კაცს აშავებს. სთხრიან წერაქვით, ტომრებში ჰყრიან. ჯორებს ჰკიდებენ მაფრაშულად (მაფრაშულად აკიდება ისეთნაირ აკიდებას ეწოდება, როცა თვითეული ცალი ცალ-ცალკეა შეკოკილი, დადებულია საჯიდრის ზურგზე, უფრო სწორედ რომ ვთქვათ, მიდებულია ფერდიდან ფალანზე და მემრეა თოკები გადაბმული) და მოაქვთ. იქ ითხრება ნედლი, ჩამოიტანენ და გააშრობენ. გაახშობენ, მიწი საფენს უწოდებენ, კალოსავით მოსუფთავებული ადგილია. იქ გაჭმლიან თხლად. ცხელ დღეში ერთ დღეს გახშება. გოხია, დაბეგვამენ საბეგვი კეტით, ჩაპყრიან ტომარაქში და შემოიტანენ შინ.

მიწის საზელად პატარა ადგილია დაგდებული, იქ დაპყრიან. წყალ დაასხამენ, დააღობენ, 10 ფუთი მიწის ვარაუდზე ჩაფ-ნახევარ წყალ დაასხამენ. ჯერ უნდა აფუვდეს, ერთი დამე უნდა რომ აფუვდეს, დაღბეს. მემრე ნიჩბით გადაურევ-გადმოურევენ და ფეხით დაჭედავენ. აიღებენ იმ მიწას, ქვეშ ლამს გაუცრიან, რომ მიწა არ აიკრას, დასდებენ დაბლა, ლამმოყრილ მიწაზე და ფეხით გახწევენ ლავაშივით, აბტყელებენ. მემრე დასჭრიან და ნაჭერ-ნაჭერ აახვევენ, რასაც კაცი მოერევა, მოიმორჩილებს, იმოტელაა. აიღებენ, დაზგაზე დასდებენ და დაარჩევენ ხელით. ჭურჭელს შირიმი (თეთრი ცარიცივით ქვა) თუ შეჰყვა, წვაში ფუვდება შირიმი და ხეთქამს. კენჭი რამე თუ აქვს, აცლიან, არ უნდა შეჰყვეს. მემრე, როგორც პურის გუნდა, ისე უნდა გაკეთდეს, დაიზილოს. ზოგი წვრილის [ჭურჭლის] მიწაა, ზოგი — სხვილისა. წვრილისა რომელიც არი, ის ნედლი საღობობია. იმისი ჯამი, კიჭლა, 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 ზარფუმს ეძახიან. პირქვეა დადგმული და ისე კეთდება. მემრე კეთდება ქვევითა ნაწილი, ძირი. ძირი პირდაპირა დგა ჩარხზე. მემრე აიღებენ და გადააბამენ ერთმანეთს. ისე სველია, რომ არ შეიძლება ხაშმა კაცმა ხელი ახლოს, გაეჭყლიტება, ვერ აიღებს.

კეთების დროს გარედან ხელფიცარი უჭირავთ და იმით ასუფთავებენ. გვერდზე, მარჯვნივ, ლომის ჯამი უდგათ, შიგ დღლული თიხაა, წყალივით, კელ იმაში ისველებენ. ხელი სულ სველი უნდა იყოს, უნდა ცურამდეს კეთებაში კურკელზე, ლომის ჯამი იმიტოვინა აქეთ. ლომა იმ გაჩვილებულ, დღლუვ ლაფსა, თიხასა ჰქვია.

კეთებაში კურკელ ხელიფიცარით რომ თხელ ლაფ აცლიან, იმას დაატაკელი, ანუ დაათაკელი ჰქვია. ყურად დაათაკელი კეთდება, სხვა არ შეიძლება, სუფთა არ გამოვა, არ შეებმება.

ჩარხის თავს მუდამ ლაშს აყრიან, თუ ის არ დაუყარეს, ვერ აიღებენ კურკელს. ზოგან მართულით კრიან. ეს მიწა ვერ აიტანს, გასქდება, კრის, მზეზე და ცეცხლზე უეპველად გასქდება მოკრილი კურკელი. ლამი რომ უყრია ქვეშ, კარგა იღება. მოკრა არ უნდა, ძირი მოლამული აქვს.

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

კარგა რომ შეშრება, არ კი უნდა გათეთრდეს, წერნაგს წაუსვამენ, დააქრელებენ. თუ კარგა გაშრა, არ იქნება, მაშინვე დაიშლება. მშრალი სველს ვერ იტანს. წერნაქი როცა ხნელია, გოხივით არის. წყალში ჩაჰყრიან, დააღობენ, გაჰხსნიან, გაყვითლდება რომ წაუსვამენ, ცეცხლში წითლდება. ლაზათისთვის უსვამენ. ერთ ქურა კურკელს 2 კილო წერნაქი ეყოფა.

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

[კურკელს] გააკეთებენ თუ არა, სუფთა ფიცარზე დააწყობენ ულანოდ, ლამი აღარ უნდა. გრილოში უნდა დააწყონ, რომ ნებაზე გაშრეს. მზეზე რომ გაიტანონ, მაშინვე გატყდება. კრის მზე. ნიავი და მზე კრის, გატყდება, სიცოვე აძრობს. როგორც მზე დაჰხედავს, 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. გადნობრუნებენ მემრე, პირქვე დგამენ და ახლა იგრე შრება. სულ რომ გათეთრდება, გამშრალია საქურედ და შეიძლება ქურაში ჩაწყობა.

ქურაში ჯერ სხვილ კურკელს ჩააწყობენ. ქვევითა ნაწილში ძირის ქილებია, იმას ჩააწყობენ, ფეხზე აყენებენ, მემრე წვრილ მიუყოლებენ. უნდა გამაიჭურკლოს ქურა, ცარიელი ადგილები არ უნდა დარჩეს, ჯერ მსხვილი იწყობა, მემრე — წვრილი. რომ აივსება პირამდინ, ზევიდან თავის ნატეხარს აყრიან, გამამწვრისას. თუ ის არ აფარია მალლა, უნდელი ამოვა ისევ, გადასაყრელი.

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

ტას მოუმატებენ; რომ იტყვიან, რომ ესლა გახურდაო, მისცემენ ცეცხლს და მზის გადაბრუნებაზე გათავდება, ეყოფა.

ქურას რომ სწვამენ, ზვეიდან რომ ნატეხარი აყრია. ჯერ შავდება, მემრე უნდა რკინასავით. სანთელივით გაღუღღუღღებს. იმით ეტყობა, რომ დაიწვაო. ალიც უნდა ავიდეს მაღლა. წვა რომ გათავდება, ნაცარს არევენ და ქურაში ნალვერდალს დააყრიან, რომ მალე გაცივდეს ქურა. თუ ვადაზე არ შეურჩი-კა. 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 იმითაც ზარალი აქვს, ქარია, ავდარი. იმითაც ზარალი აქვს.

ერთ ქურაში 300 ნაჭერი ჩავა წვრილი-მხხვილი. ზოგი ქურა დიდია, ზოგი — პატარა. 300-იან ქურას შეშა უნდა 2 არშინი, კაი შეშა: ბოკვი და ნაკერჩხალი ყველასა სჯობია ქურისთვის. ჭაგსაც არა უშავ რა. მაგარალიანი შეშაა საჭირო. თელა და მუხა შეშად არ ვარგა. ნელლი შეშა არ შეიძლება.

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

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



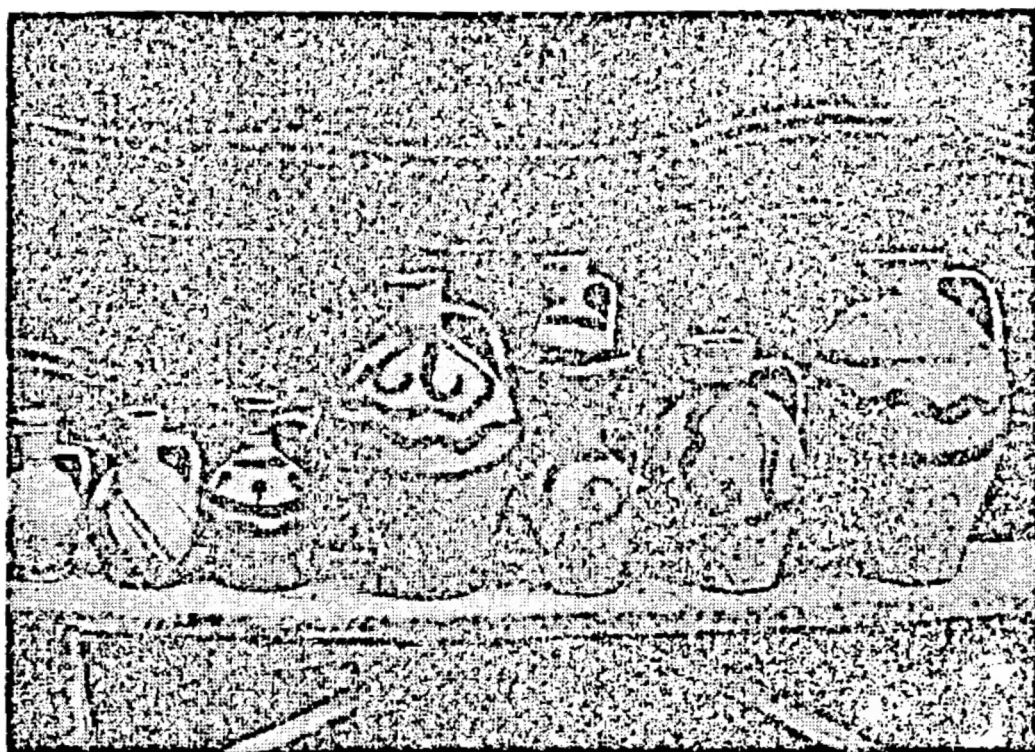
სურ. 1. წყლის კურკელი

დიდი კოკურა, ხელკოკურა, კოკურა, სურა, სურანიტრა. ყველა ზემოჩამო-თვლილი კურკელი არის მაღალი, დაბალყელა, პირვიწრო და უტურო. ზემო-ჩამოთვლილი კურკლით წყაროდან წყალს ეზიდებიან. წყლის კელადა დაბა-ლია, დაბალყელა, ცოტად პირგადაშლილი, ტუჩიანი. ნიტრა პირვიწროა, მა-ღალყელა. მუცელი არც მაღალი აქვს, არც დაბალი, უფრო — რგვალი. თუ

ყელი ძალიან მაღალი აქვს და პირი ვიწრო, წყლის სმის დროს წყალი ნიტრის უელში იხრჩობა და რუყრუყებს. ამიტომ რუყრუყა ნიტრასაც ეძახიან, უტუჩოა. ბავშვებისათვის აკეთებენ პატარა კიკლას ორ ჯურას: ან ხელადისნაირს, ან ნიტრისნაირს. ნიტრითა და ხელადით დიდრონები სვამენ წყალს, კიკლით --- ბავშვები.

ზემოჩამოთვლილ კურკელთა შორის რაიმე საწყაოებრივი შეფარდება არ არსებობს. ნიტრა და წული ხელადა ტოლებია, ჩადის ორი ლიტრი ხელადაში. სურა-ნიტრაში ხელადა ნახევრამდე ჩავა, სურაში ცოტა მეტი და ა. შ.

ღვინის კურკელი. ყველაზე დიდია ჩაფი, 10 ხელადამდე ჩავა, მეგრე სიდიდის შიხედვით მისდევს: ჩაფურა, ჩაფის ნახევარი იქნება, კელჩაფა [კი] ჩაფურის ნახევარისოდენა. საწყაოებრივი მნიშვნელობა არა აქვთ¹.



სურ 2. ღვინის კურკელი

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

დოქი რგვალი კურკელია, ძირგანიერი, დაბალყელა, პირვიწრო, უტუჩო. ჩავა 8 ხელადამდე. ქოთათური იგივე ჩაფია, ოღონდ პატარაა, ხამ-ხუთხელადაანია. დოქის მსგავსივე კეთდება ორკელადანიც. დოქი, ქოთათური, ორკელადაანი ღვინის კურკელია, უტუჩოები.

¹ მართალია. ქიზიყში. ისევე როგორც მთელ კახეთში, ღვინის საწყაოს ერთეული ჩაფია, რომელშიც 8 ხელადა (ქართული), ანუ 8 ხელადა დუქნური (დაწერილებით კვემოთ) იანკარდება, მაგონა აღიიშნული ჩაფი განყენებული ზომის ერთეულია და ჩაფურკელს არა აღლოსხმობს (ს. მ.).

გოზაური. ესეც დიდი კურკელია, 8 ხელადამდი ჩავა. დოქსა ჰგავ, ოღონდ მაღალი და ვიწრო ყელი აქვს. ღვინო-არაყში იხმარება, უტუჩოა.

ხალვინე ხელადის ტოლსა, შეიძლება ცოტა მეტიც იყოს, ორხელადიანამდე და პატარაც. რგვალია, ძირი არცთუ განიერი აქვს და არცთუ ვიწრო. ყელი ხელადზე მაღალი აქვს, ვიწროა და ტუჩიანი. ტუჩი ისეა ამოხრილი გვერდებიდან, რომ ერთმანეთზე მიდის და ნახვრეტივით კეთდება ზოგჯერ. ტუჩი ძალიან მოპრუწული აქვს.

კელადა დოქისნაირია. ძირი უფრო განიერი აქვს, რომ არ წაიქცეს. ხშირად იხმარება ხელშიცა და სუფრაზეც. ყელი დაბალი აქვს, პირი — გადაშლილი და ტუჩიანი; საწყაოა, ჩადის ორი ლიტრა და ერთი ჩაის ჰიქა, ანუ ერთ ჩაფში 8 ჩადის და ამიტომ რვიან კელადასაც ეძახიან და, აგრეთვე, ქართულსაც. ჩაფში ჩადის 18 ლიტრი, ანუ ვედრო-ნახევარი, 18 ბორჯომის ბოთლი [დიდი]. არის მეორენაირი საწყაო კელადაც, რომელშიც 2 ლიტრი, ანუ ბორჯომის ბოთლი ჩადის. ეს კელადა ჩაფში 8 ჩადის და ამიტომ ცხრიან კელადასაც ეძახიან. მიღებულია მიკიტნებში და [ამიტომ] დუქნურ კელადასაც ეძახიან. მოყვანილობით მაღალია, ლამაზი, ძირი უვიწროვდება, მაგრამ სადგამი, ანუ ქუხლი ისევე უგანიერდება, რომ დაიდგას. მუცელიც მოგრძო აქვს, ყელი — მომაღლო, რომელიც პირისაკენ განიერდება, პირი გადაშლილი და ტუჩიანია. არის დუქნური ხელადის ნახევარი, რომელიც მოყვანილობით ხელადასვე ჰგავს, ჩადის ერთი ლიტრი, ჩარექას ეძახიან.

ჰიქლა თუ **ხელადურია** (რვიანისა), ისეთივეა, როგორც ხელადა, თუ ნიტრულია, ნიტრასა ჰგავს.

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

ჰილები: დიდი ჰილა მწნილისა, ქოცოჰილა, ძირი ჰილა (ქურაში ძირშია. თუ ის არ არის ქურაში, ვერ ჩააწყობენ [სხვა] კურკელს, პირქვე აწყვია შიგ). დიდრონებაა, ორჩაფიანი ტოლები კეთდება, კოკიდონა. მაღლებია, ძირი არც ვიწრო, არც — განიერი, ყელი თითქმის არა აქვს, პირი განიერი [აქვს], უყუროა.

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

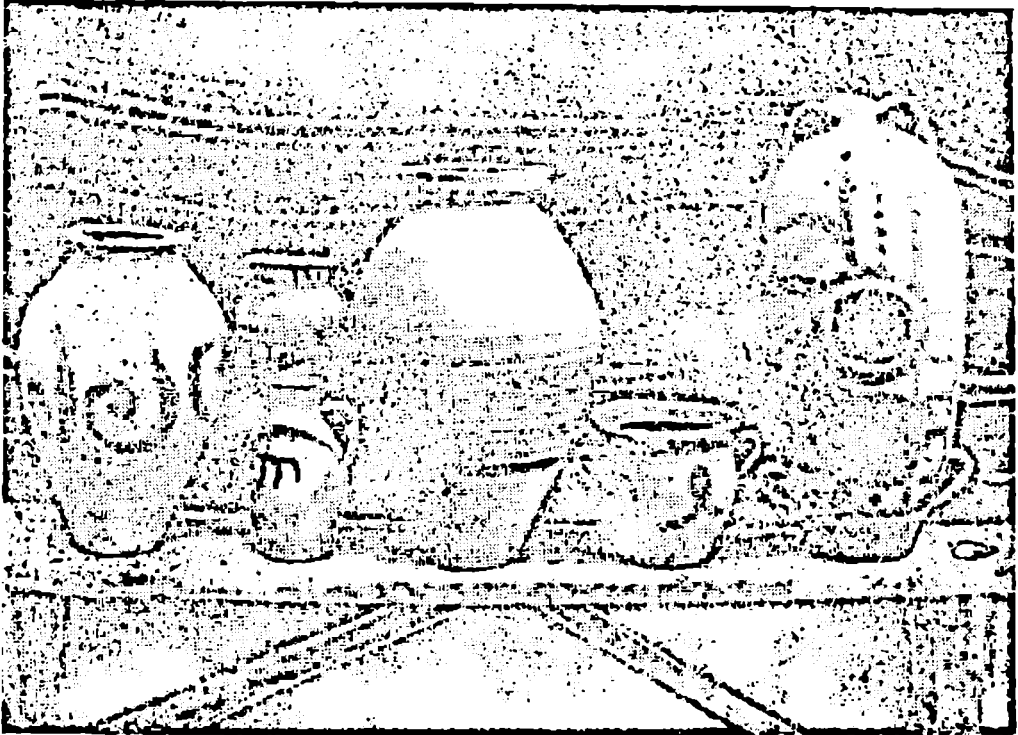
ორყურა ჰილა. მაღალია. ძირი უფრო ვიწრო აქვს, ვიდრე მუცელი და პირი; მუცელი უფრო განიერი აქვს. ერბოს შესანახავად იხმარება და ამიტომ ერბოს ჰილასაც ეძახიან. დიდი მაწვნის ჰილას საჭერო ჰილასაც ეძახიან, რადგან ასეთი ჰილით მიჰქონებიან გუთანზე ჭერის მაწონი.

ხადულარი და **ქოთანი** ერთი და იგივეა, ოღონდ სადულარი დიდია, ცოტა პირგადმოშლილი. კოკობი სულ პატარაა. სადულარი, ქოთანი და კოკობი მაწვნის ჰილასა ჰგვანან. კერძი გახაკეთებლად იხმარება. უფრო ზევით (ე. ი. კახეთისაკენ) ხმარობენ. ზოგი გარედან კირს უსვამს, დიდ ხანს გასძლებსო. ერთ წელიწადს უძლებთ. ქიზიყში თითქმის აღარაჴინა ხმარობს, სულ სპილენძის კურკელია შემოღებული (ს. მ.).

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

სახაშუ (პურის ხაშის, საფუარის კურკელი) დაბალია, რგვალი, პირ-გადაშლილი. უყურო.

აკეთებენ ჭამს, ანუ თიხი ჭამს, ჭამფილას (დიდია, ათ გირეანქამდის რამე ჩაეა), ორჭამიანს, ქათმისაპრელს (რგვალია, გადაშლილი, კერძის ჩამოსარი-გებელია). ჭამი წვნიანი კერძისათვის იხმარება; ორჭამიანი და ჭამფილა ხელ-ში სხვადასხვა რამის გადასაღებ-გადმოსაღებად სჭირდებათ.



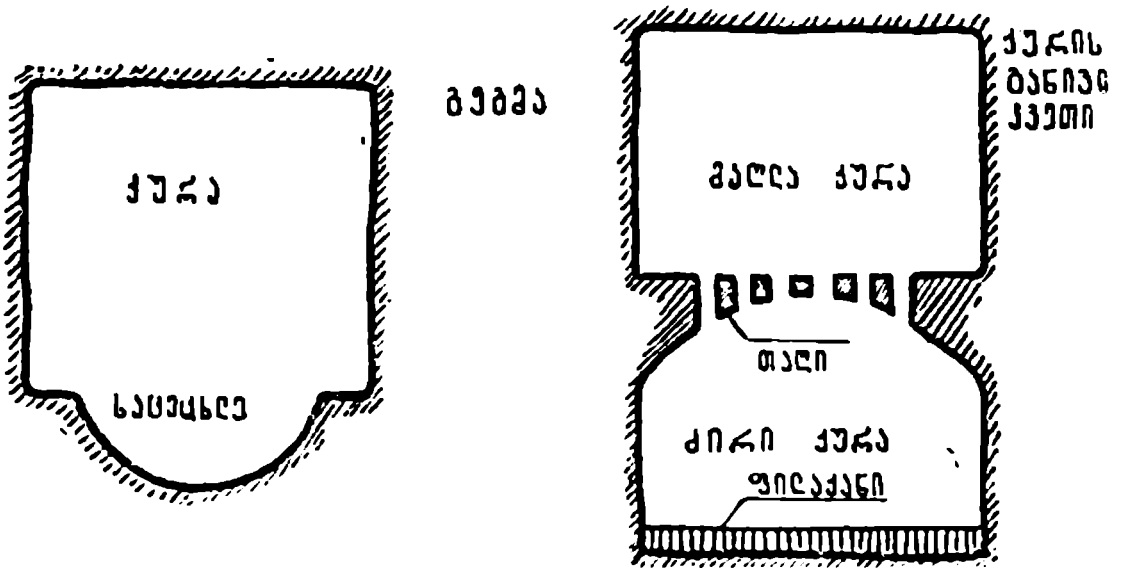
სურ. 3. ქალები. სამზარეულო კურკელი. საღვებელი

[აკეთებენ] წყლის მიღებსა და სადღობლებს.

ძველად კოკა, ჩაფი, დოქი, გოზაური, მწნილის ქილა თითო აბაზი ღირდა; კოკურა — ორი შაური; ხურა — შაურ-ნახევარი; ხელადა, ნიტრა — შაური; კიქლა — ხამი კაპიკი; ჭამი — ორი-ერთი შაური; ჭამფილა — ორი შაური, ქათმისაპრელი და სხვა კურკელიც — ამის კვალობაზე.

ჩარხის ზომა. სრული სიმაღლე — 86 სმ, ღერძის სიმაღლე — 69 სმ, დაფის (რაზეც ფეხსა სცემს მეკურკლე) დიამეტრი — 72 სმ, დაფის სისქე — 3 სმ, ჩარხი თავი (რაზედაც მეკურკლეს თიხა უდევს და კურკელს აკეთებს) დიამეტრი — 23 სმ, სისქე — 5 სმ. ჩარხი დგას ქვაზე, რომელსაც ლითონი ჰქვია. ღერძი მაღლა 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.

ჭურა. აკეთებენ ფერდაზე, რომ ხანაცრესაც კარგა მიუდგეს კაცი, გამოხვეტოს და ზევიდანაც მიწის პირად იყოს. მიწა კუთხოვნად არის ჩაჭრილი. წინ ხაცეცხლური კიდეც ცალკე აქვს წამატებული. ძირში ძირის ჭურაა თაღებამდე, მემრე — მაღლა ჭურა. ოთხი თაღი აქვს, ზოგს მეტიც. თაღების ქვეშეწყობა ძირის ქილები პირქვე, ზედ ედგმება კოკები, მემრე ჩამოსადგმელი კოკები, რომელსაც პირები ქვევით აქვს, ამან უნდა გაამაგროს.



სურ. 4. ჭურკლის გამოსაწყვეი ეურის სქემა

ხაცეცხლური ძირი ჭურის წინ არის. ქვეშ, მიწაზე 12 აგური აწყვია, დიდრონი ფილაქანი.

მაღლა ჭურაში იწყობა ჯერ კოკები, მემრე — წვრილი [ჭურკელი]. საიდანაც ჩაუკეთებენ, ნაცარიც იქიდანვე იღება. ხაცეცხლურსაც თალი აქვს გადავლებული.

მ ე ქ ვ ე რ ე ო ბ ა

მთხრ. ლევან ნიკოლოზის ძე თანდაშვილი, 50 წ., უწიგნური (სოფ. ვაჭირი).

ქვევრის მიწა წაბლისფერიც არის, მოწითალოც. მიწას მოსთხრიან წერაქვით, მოზიდავენ ურშით ან სხვა რითმე. ტახტებზე დაეყრიან. ტახტის სიმაღლე. როგორც მუქლი მიადგება, იგრება. საბეგვლით (ყეტია) დაჰბეგვენ, თუ რბილია. ხელით დაფშვნიან; კენჭს კელით არჩევენ. ორი წილი მიწა იქნება, ერთი წილი ალაზნის ლამი, აურევენ ერთმანეთში ნიჩბით, გადაქნაან-გადმოქნიან, აურევენ. მემრე წყალს მოეწაპაწაპებთ. ნიჩბით არევენ, გააბაშენ, გაქნიან. ლაფივით რომ გაქდება, ისევ ნიჩბით დაქეპენ. მემრე გაშლიან ტახტზე, მემრე დაქეპალავენ კმალით.

ორი კაცი აქათ-იქიდან დგა და ჰქმალავს. მემრე გაქეუსლავენ ფეხით, მემრე დასჭრიან და გადმოაბრუნებენ, ისევ დაქეუსლავენ, ისევ დაქეპალავენ ხამი კმალა რომ გაუთავდება, დაიქეუსლება და აიღება. პირველს კმალად არათვლიან, აჩეხვას ვეძახით, იმითვეა სამი. ერთ დაზელას ორი კაი ბიქი შუადღემ-

დინ უნდა. დასკრიან ნაჭერ-ნაჭერ, თითო ფუთის ტოლას, რომ კაცმა შელაო-
თით — ადვილად ასწიოს. შეიტანენ გრილ ადგილას. ერთ ხორუმად დასდგა-
შენ, წყალ გადაუსვამენ ზევიდან, გადალესამენ, რომ არ გაშრეს. წყალი თუ
გაუშრა, კიდევ დაასხამენ და ხელ გადაუსვამენ, რომ არ გაშრეს. მემრე მოს-
კრიან ლაფს, თიჯას. ხკამი აქვთ პატარა გაკეთებული, იმ სკამზე გააკეთებენ
ხროსალს, გრძელია, ადლამდე, რგვალი, მაჯის სისქე. სროსალს აიღებენ, მქარზე
გადაიგდებენ და კელით აქნიან.

ქვევრი ძირს ჩარხზე ჭრიან. ჩარხი დაბალია, პატარა ჩარხს კელით აბ-
რუნებენ, მარჯვენა კელით და თან მარჯვენა კელითვე ჭრიან. მარცხენა კელ
გარედან ამუშავენ. ხელში თხელი ფიჭვის ფიცარი უჭირავთ 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 ფაქიზ ალაგას; დააფარებენ ზევიდან ფოთოლს, რომ პირი არ გაუ-
შრეს — ბორხვენას, ძირხვენას, ტყის ბუერა ფოთოლს (ბორხვენა ტყეშია.
თეთრგულაა).

ძირი გაუშრება, პირი ისევ რბილი აქვს, ხკამი აქვთ გულამოჭრილი. შიგ
ჩასდგამენ, ძირი მიწას არ ენდობა, არა ჰხვდება. ერთი მტკაველის ტოლას კი-
დევ გაზდთან სკამში, მემრე გადმოიღებენ და დასდგანენ დაბლა, დედანიწაზე,
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 დასდგანენ და მემრე
ბინაში ისე დასდგამენ, როგორც უნდა აშენდეს. იქ აშენდება ბოლომდინ, თავი
იქ შეეხებება. ხელახლა რომ მიუბრუნდებიან ხროსალის ჩასაქნელად, პირ ჯერ
ნებით მოჰფრხილავენ, კელებს აქათ-იქიდან მოუჭირებენ. მემრე ან ფრხილით,
ან პირიანი ჭვით შიგნით მოჰფხაჭნიან, სველ ლაფს წაუსვამენ, რომ დალბეს.
სროსალს შიგნიდან აქნიან, უკან-უკან მიდიან და ისე აქნიან. თუ ფიცხი ამინ-
დია, მალ-მალე იქნის. ორი მოტალახა საჭირო (ტალახისა და სროსალის დამ-
მზადებელი).

ქვევრი სულ მთელი გარედამ კეთდება. დიდ ქვევრს გარეშამო ხარაჩო უკე-
თდება. [ხარაჩოს] ფეხებს უმატებენ ზევით და ზევით. თავი მოსაბმელ ღარს
მალა უკეთებენ. ისეა გამშრალი, რომ თავის ხარაჩო მუცელზე დგება. იწ-
ყობენ 40—50 ნაჭერს ერთად. ერთ დღეს თუ 10—15 მოაქნეს, ხვალ სხვა გამ-
ზადდება, ზეგ—სხვა. დღეს რომ მოაქნეს, იმასთან ორი-ხამი დღის შემდეგ უნდა
მოვიდეს. იგრე თავის თავს ვერ დაიჭერს. რომ დაამთავრებს, თავის გაშ-
რობალა 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
ხისქე, რომ კშება, იკლებს. ყელში გოჯი ექნება, მუცელიც ეგრევე იქნება.
კოტალა ნაკლები, პირი — ორი გოჯი. თვალითა და კელით ატყობს მექვევრე
ქვევრს სისწორეს. დიდი ჯოხი აქვს, როცა აქნის, ჯვარედინათ გაზომავს. თუ
კოტა მრუდია, მაშინ ხომ უნდილია. ხელით გავასწორებთ. ქვევრს დაბლა შა-
ყენებულები აქვს ბიძგები — ჯერ ქვები, მემრე კრამიტები.

ქვევრი გრილოში უნდა კეთდებოდეს; ნიავე არსაიდან უნდა უბერავდეს. ჩემი ოსტატი მეტყობდა ხოლმეო, რომ „ბუმბული უნდა დაჰკიდო ბინაში, იმას უნდა შეჰხედო, თუ ერთი ბეწო გატოვდა, უნდა იცოდე, რომ იქიდან ერთ ქვევრსაც ვერ გამოიტან მთელსაო“. ბინა გრილი უნდა იყოს, ქვიტიკირისა ან ლაფით გაღესილი წნური, ჩალით დახურული, კრამიტისანი არ შეიძლება. თუ კრამიტისანია, ჰერი ფიცრის უნდა ჰქონდესო.

ქვევრები რომ გაშრება, ბინიდან ქურაში გადააქვთ. ცაცხვის მხრალისას დასწნავენ ჩათოს, რბილი გამოდის, სხვა არ შეიძლებაო. დასწნავენ ორსაუნიანს ერთნაირს, სისქე მუჟა აქვს. ოთხწვევით სწნავენ, თან შიგ უმატებენ და სქელი გამოდის. 16—20 კელჩათოა, საენიანი, ესეც ცაცხვის მხრალისაა. ყულფებს დასხამენ ზედ. დიდ ჩათოზე ასხამენ. როგორც კაცი გაიმართება, იმ ზომაზე დააყენებენ, რომ აწევაში ერთმანეთს არ დაუშალონ. პატარა ქვევრს ცოტა უნდა, დიდს — ბევრი. ჩათოს შამოარტყამენ ქუსლიდან ერთ არშინზე, ასწევენ ციმციმ და შაიტანენ ქურაში, გაასწორებენ თარაზოში. თუ სწორეთ არ არის, მთელი არ გამოვაო. არსაით არ უნდა აწეეს. ქვეშ ან ქვას დაუდებენ, ან მოუჭრიან თივისას კორთს და ქვეშ დაუდგამენ. კორთი ქვევრის ქუსლივით არის, წინ-წინვე გაკეთებული და დამწვარი. ქურაში 3 დიდი ქვევრი სიგძეზე (სიღრმეზე) იმართება, 2 — სიგანეზე. შიგადაშიგ კიდევ — 10 ქოცო, ილღი-ებში, ძირებში. პირებზე კიდევ ან ქვაბ გააკეთებენ, ან ხაღულარ, ის ედგმება. პატარა ქოცოებს ერთმანეთზე მოაპირქვავენ — ერთი ფეხზე დგა, მეორე ზედ პირქვე დაემხოდა; შუაზე კრამიტის ნატეხებს 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 — თაღის პირში. შუალა სათვალე მაღლა გამოდის, რადგან თაღის ზურგის სწორეთ იქ არის. სათვალის ზომა ნახევარი არშინია, ზოგს ქოცოს პირები ატანია. ქურა რომ ჩაიწყობა, მემრე წინა კედელიც ამოუშენდება ერთი აგურით, ცალპირად. წინა კედელს მიწის პირად სამი თვალი დასტანდება მწკრეზე, ისე რომ მანძილი განაშუალებული 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 [საკირო, რომელსაც] თანდათან მიუახლოებთ. ცხელი ბოლი ექნება დღე და ღამეს. ცოტა შეშასაც დაუმატებენ, თან ალიც იმუშავებს. შიგ არ არის ცეცხლი ჯერ. ოსტატი უკანიდან მოუვლის, კელ ჩაჰყოფს სათვალეში, შეატყობს იმას არ ეყუთვნის ცხელი, უნდა შეაჩვიოს. თუ ცხელია, გამოუკეთებს. მემრე, პირზე მისაყრელ შეშას ეტყვიან, მოკლე შეშაა, ჯორი შეშასავით, სამჩარეჟიანი, პირზე მისაყრის გარდიგარდმო. ესე ექნება კიდევ ერთ დღე-ღამის ანგარიშზე. მემრე კიდევ ისევ სამჩარეჟიანი შეშა, წვრილი, ხურდა შეშა იქნე-

ბა, იმას პირში დაუბრუნებენ. ერთ დღე-ღამეს უნდა; შეიძლება, თუ ფიცხი შეშაა, ნაკლებ ხანს დასჭირდეს. ხურდა შეშის მემრე აღლიანს მისცემენ, თან-დათან წაუმატებენ. როგორც გაუჩხრეკენ, შეატყობენ, ცეცხლს თან უმატებენ. ბოლოს ხამი ცალი (36 საათი) ცეცხლი კიდევ უნდა. კიდევ უმატებენ შეშის 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 გადმოხსნიან, ხალახინის მიცემის შემდეგ. წვრილად დაჭრილი ხმელი შეშა აქვთ, მურყნისა, დაკეჩილი, სანათს ეტყვიან; ამას ჩაპყრიან უკანიდან, მალე აენთება, ალი გაერთიანდება, შორს მიდის იმის ალი. ერთი ცალიც (12 საათი) სანათს უნდა. თუ კარგი შეშაა და ამინდიც კარგია, 5 დღელამესაც მოესწრება დაწვა. შეშაზე ჰკილია, თუ ფიცხი შეშაა, ერთი დღით ადრე მოასწრობს, თუ ზანტი, დაიგვიანებს, ერთ დღეს გადაიტანს. საერთოდ ერთი კვირა უნდა ვიანგარიშოთო. ერთი ქურის დაწვას 3 საუენი შეშა უნდა.

ქურაში ქვევრი როცა დაიწვება, მოლურჯო ფერი დაპყრამს ქვევრსაც და ცეცხლსაც. ქვევრის პირს ხალები უჩნდება, იმაზე ეტყობა დაწვა. როცა შეატყობს ოსტატი რომ დამწვარიო, გამოუკეთებს შეშას. სათვალეებს სუ გადა-ქხნის. ერთ დღე-ღამეს იქნება, გაცივდება. მემრე წინადან გადაუნგრევენ: როგორც აუგულეს, ისე ჩამოუშლიან. მეორე დღეს გამოალაგებენ. ჭერ პატარა ჭოცოებს გამოალაგებენ, ვაკეზე გაიტანენ, დააწყობენ, მემრე დიდ ქვევრებს გადმოუშვებენ. 4—5 კაცი ალაგობრივ წააქცევს, პირზე ხელს წაავლებენ და ვაკეზე გაიტანენ. რომელიც ცეცხლმა გააფუჭა, ისევ ჩათოებით გამოიტანენ. თუ დაწოლა მოიშვდინა, დააწვენენ, თუ არა, მოუთხრიან და დაქსეამენ. ან მყიდველი „დასცემენტავს“, ან ჩვენო, თუ გვითხრესო. უნდელი თუ გატყდება, გადააგდებენ, იმას აღარა ეშველება რაო.

აპრილიდან გიორგობისთვემდე 10 ქურას დასწვამს კაცი. ერთი ქურიდან 25 ხაპანის ქვევრი ამოვა. ხაპანე თუმანი ღირდა (ხაპანეში 32 ჩაფი ჩადის). ქვევრი 5—8 ხაპანიანიც კეთდება.

მ ე თ ო ნ ე ო ბ ა

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

ქიზიყში თონის კეთება მექურკლეთა ხელობას წარმოადგენს. კახეთისა-ყენ კი თვითონ აკეთებენ ან მეზობელს იწვევენ და იმას აკეთებინებენ.

შინაურული წესით თონის გაკეთების შესახებ ჭიმიტელმა გ. ბეროშვილმა შემდეგი მიაპბო: თონითონ მიწას უფრო შერჩეულს იღებენ, უფრო წითელი თიხაა. დაზელენ უფრო მეტად, ვიდრე საყრამიტეს². დაუსხდებიან დედაკაცები

² იხ. მასალები, ტ. 1, მეყრამიტეობა, გვ. 77.

და ფიცარზე ლოლუას გააკეთებენ. კაცი დგას ალაგობრივ, შიგნიდან და აკეთებს. თონეს, უვლის გარეშამო, დედაკაცები აწვდიან, კაცი აკრამს ლოლუას. რომ გაათავებს კეთებას, შეჰკრავს გარეშამო ნამჭით ან სხვა რამით (თოქს შეშოაკრავს). ეგრე დააგდებს, გაშრება. როცა შეატყობს კაცი, გამშრალიაო. პწკელ გამოუსვამს, კმას იძლევა, კმაზე შეეტყობა გაშრობა. წივას ან ფუ-



სურ 5 თონის კეთება

ტუროს ჩაუკეთებენ, მემრე ცოტა-ცოტას მოუმატებენ, ჩაუკეთებენ, გაუძრიალებენ, გათეთრდება თონე და ეყოფა. სანამ ცეცხლს ჩაუკეთებდნენ, წინდაწინვე, როცა გამოშრება, თონეს გარეშამო მანებს ჩაუყრიან, მოსწნავენ. წნურსა და თონეს შუა მიწას ჩაუყრიან, გაუტენენ.

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

დილიდან შუადღემდე გაკეთდება ერთი თონე. საღამოთ რომ შეუბოლებენ, მეორე დღეს შუადღემდინ გამაიწვება.

როგორც აღნიშნეთ, ქიზიყში თონეებს სპეციალისტი ხელოსნები აკეთებენ, რომელნიც შემდეგ ჰყიდიან გლეხკაცობაში. ქვემოთ მომყავს ბ. წიკლაშვილისა და ა. გოზალიშვილის მონათხრობი. „თონის მიწა სხვა მიწაა 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 ეთხრით, თონისა ნაშალია, ნაწვიში. წვიმის დროს აყალო ჩამოსდევს მეტი წილი და კარგია, როცა ვვალვია, მაშინ ქვიშა ჩამოსდევს და არ ვარგა ჭურჭელს რომ პატარა კენჭი შეჰყვეს, დასქდება, თონეს რომ შეჰყვეს, არა უშავს რა, წყალი ხომ არ უნდა ჩავასხათო? სათონე მიწა ორნაირია: ორი წილი თეთრი აყალოა, ერთი წილი — შავი. ერთმანეთში ურევთ, კარგი გამოდის. ცხავეები აქეთ და იმაში აცხავებენ ჰიწას და იგრე ახმარებენ. შიგ თან ცოტა ქვიშას აძლევენ, რომ ფიცხი (მაღე რომ აცხობს პურს) გამოვიდეს თონე. თონის მიწას გახმობა და დაბეგვა არ უნდა.

მოიტანენ მიწას, კალოზე დაჰყრიან 6 თონისას, დაასხამენ წყალს თონეზე 2 ჩაფის ვარაუდით. ნიჩბით არევენ, ახვავებენ; მემრე ფეხით შესდგებიან, წებოს გაუშვებს, ისევ შეახვავებენ, ჩაპულავენ. ქვეშ ქვიშას ან სილას უშლიან, რომ ლაფი მიწას არ მიეკრას. ლაფად აიღებენ, რასაც ხელით მოიმორჩილებენ. ლაფა ვეება გუნდაა. ხელით დახელავენ, დააგუნდავებენ. გუნდა პატარაა, ერთი მუჭაა. ერთი ლაფიდან რამთენიოდე გუნდა გამოვა. გუნდას დაზგაზე აგორებენ, დაგძელდება ჩურჩხელასავით, დააფილთავენ, გაგძელებულ 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 ბზეხ ურევენ, თორემ იგრე შრება; მზე და ნიავი აშრობს და კრის, თან მრუდდება, შიგნით იწვეს. ბზე იჭერს, აღარა ფიცხობს. თონეს ფიცარზე იწყობენ გრილოში; მზეზე არ იქნება, აფუჭებს მზე, ცოტა ნიავი არა უშავს რა. ქარი ახმობს, აფუჭებს, ცხრეხამს. [კაცი] შიგ დგას თონეში და უჯლის გარეშამო. ნახევარ თონემდე მუჭლის კვრებზე დგას და იგრე მუშაობს; პირველიდან მუშაობს მარჯვენა ხელით; ფილთას მარჯვენა ხელით უჯლის, მარცხენას უჭირავს. მარჯვენით ჭერ შიგნიდან ლესავს, მარცხენით გარედან უჭერს. მემრე 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 დაფხაკნის“.

ჩემი იქ ყოფნისას ბ. წიკლაშვილმა თონეს პირი შემდეგნაირად მოადგა: ჭერ ფილთა შემოავლო თითებით, მემრე შიგნიდან სალოკი თითი ქვევით ჩამოუსვა, ახლა გარედან ნები ჩაუსვა ქვევით, მემრე სალოკი თითითვე შემოასუფთავა.

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

ერთ თონეს სჭირდება 6 ხონჩა ლაფი. ბესო წიკლაშვილის სიტყვით — 4 (მისი ფილთები მსხვილი იყო). ერთი კაცი ერო: ღღეს ერთ თონეს გააკეთებს. ერთი დღე მიწის მოტანასა და მოთხრას უნდა 5 თონისათვის, გაცხეებას და დაზელვას — ერთი დღე. შეიძლება, რომ თავის დაზელვით, დაფილთავეებით, ერთი თონე გავათავო ერთ დღეშიო. ბ. წიკლაშვილის სიტყვით, „თონეს ერთს რომ შემოუვლი, მემრე ვახვენებო. მარტო ფილთა რომ ვაკეთო და ლაფი დაზელილი მქონდეს, დღეში ორ თონეს გავაკეთებო“.

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

ქურაში როცა აწყობენ, ერთი კაცი შიგ ქურაშია, ორი აწვდის მალლიდან თოკით. თონე ქურაში ფეხზე დგება, ერთმანეთზე აყუდებენ. ორი პირი თონე იმართება. ზოგ ქურაში რამდენი ჩადის, ზოგში რამდენი; 10—30 იწყობა თალ ზევით, ქვეშ ცეცხლია. თონის ერთ პირს რო პირი მარჯვნივ აქვს, მეორეს მარცხნივ, თევზიფხურივით გამოდის. ზევიდან თავისავე ნამტვრევს (ე. ი. გამომწვარი რო დაიმტვრევა) აყრიან. მისცემენ ბოლს სამ დღე და ღამეს, ბოლმა უნდა გამოამროს, გამოფიტოს. მემრე ახხხნიან ქურის პირს, მიეცემთ ცეცხლს მძიმე-მძიმედ. ერთ დღეს დილიდან საღამომდინ დაიწვება, ცეცხლის ალი ამოვა მალლა. ზევიდან რომ ნამტვრევი აყრია, ჭერ გაშავდება, მემრე გათეთრდება. იმაზე ეტყობა დაწვა. ნაცარს გააცხაებენ, წყალში არევენ, დააყრიან ცეცხლსა და გაუჭრობენ. ნახშირის გულისთვინ იქცევიან აგრე, ნახშირსა ჰრჩებიან, ჰყიდიან. მესამე დღეს ამაიღება.

ზარალი იცის: თუ ნიავით არის ცეცხლი ან ცეცხლით არ ავსებულა და ერთბაშად რომ დიდ ცეცხლს აძლევენ, უნდილს ის ამტვრევს. მტვრევა 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 იყო, პატარა — 3 მან.

ხ ის ჭ უ რ ჭ ე ლ ი

[ქიზიყში] ხის ჭურჭელიც იყო და არის ეხლაც გავრცელებული³.

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

³ ტექსტი ხის ჭურჭლის შესახებ სტ. მენთეშაშვილს ეკუთვნის. მხოლოდ ორ კონკრეტულ შემთხვევაში იმორჩებებს იგი მთხრობლებს — თედო გველოკოშვილს და ადამა გორგიშელს.

პერმე ჩარხში გამოხევათ. ქიზიუში არავინ აკეთებს. მოჰქონდათ. იხმარება პურის მისატან-მოსატანად.

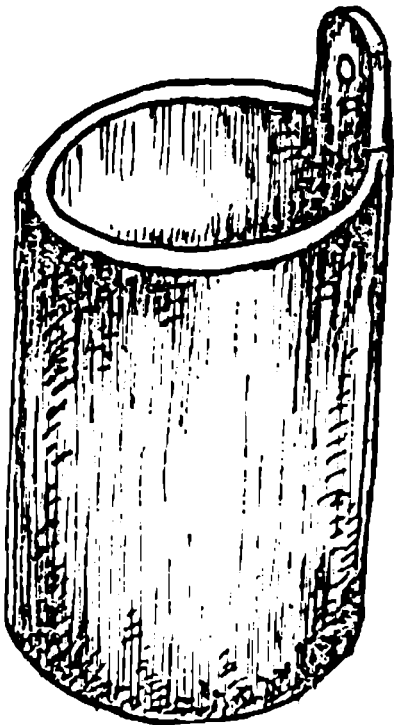
თაბახი ისეთივეა, როგორც თბილისში ბაყლებთან. თელისაა. მოაქვთ. იხმარება პურის მოსაზელად და სარეცხისათვის. ხონსაც ეძახიან.

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

გობი არის ფიცრისა, მაგრამ საკალატოზო საქმეში იხმარება კირის მისატანად⁴.

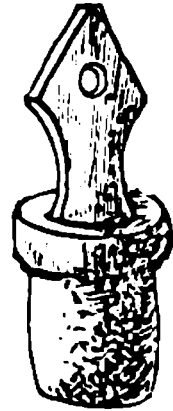
ხონჩის შესახებ ზემოთ იყო სიტყვა⁵.

კოდი, როგორც ზემოთაც მოვიხსენიეთ⁶, სულადის შესანახი ჭურჭელია, მთლიანი ხისა. აკეთებდნენ ძველად კაცები.



სურ. 6 ხის ქასრი

კუტალი (კოჩის საცოხი)



სურ. 7

ძველად კასრებიც იყოდნენ. ხისაა, მთლიანი, სიმაღლე ორჯერ მეტია სიგანეზე. ყურიანია. სულადის ასაღებ-დასაღებად იხმარება. საწყაო მნიშვნელობა არა აქვს. ჩადის 20—30 გირვანქა. ძირი მემრე აქვს ჩადგმული. თედო გველიკოშვილის (ვეჯინელი) სიტყვით, „ქასრი ცულითა და სატეხით კეთდება. გული ჩხუტით გამაიდება. ძირ მემრე მოუღებობ წყალში, დავადებ ჩასადგმელ ძირს, ოთხსავე მკარეს დავკრამ და ჩავარდება“. ამ ყაიდაზევე კეთდება მთლიანი ხის ნიტრიანი || ლიტრიანი (კახეთისკენ), რომელშიც, თუ ხაწყაოა, 13 გირვანქა ჩადის, თუ არა — მეტ-ნაკლებ. 10 ნიტრა ერთი კოდია საწყაო. კოდი ჭურჭელი კიდევ სხვაა, იმაში შეიძლება 20 კოდიც ჩავიდეს.

⁴ იხ. მასალები, ტ. I კალატოზობა, გვ. 50.

⁵ იხ. მასალები. ტ. I, ავეჯი, გვ. 431.

⁶ იხ. მასალები, ტ. I, გვ. 73.

ხის ჭამებიც არის, რომელსაც თეფშს ეძახიან. ესეც შემოაქვთ უმთავრესად გაღმა — „ლევი მხრიდან“. ზოგიერთი გლეხი თვითონ ჩხირკედლაობს და აკეთებს ხის ჭანებს. იარაღადა ხმარობს ცულს ან წალღსა და ჩქუტს. ცულით გარეშამო ასწორებს, ჩქუტით გულსა ხთხრის.

[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 ვერხვს (სუფთა ხეებია, ორ უკანასკნელი რბილიც არის). დასკრიან ზომაზე, რა ზომისაც უნდათ: ზოგი კოვზათ, ზოგი ჩონჩათ (ჩამჩა), ზოგი თათარი კოვზათ. მემრე ჭერ საქერით (ცულით ან წალღით) დააკოპიტებენ. კოვზი რომ ცოტამოხრილი გამოვიდეს, ამიტომ სწორე ზეს ცალნხარეს მრუდეთ გაუთლიან ქვეშიდან, მემრე ზევიდან ცოტა ზემოთ ჩაუჭდევენ, მეორე მხრიდან შუაზე ამოუთლიან და მემრე მიაყოლებენ და გაასუფთაებენ. კოვზს პირს ჩქუტით გამოუთხრიან. მემრე ან დანით, ან შუშის ნატეხებით გაჭხევენ, გაასუფთაებენ, 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, საბერიკაცო საქმეა: შინა-დან გარეთ ველარ გადის და ერთობა, ჩორკნის.

კუტალი კოკის პირსაცავია, ხისაა. ამასაც ბერაკაცები აკეთებენ. კუტალი ჩხმარება მხოლოდ კახეთისაკენ. ანაგას იქით, ანაგაში ძნელად იციან, უფრო კოკა პირსაცავს ხმარობენ, როგორც ქიზიყში. კუტალსავე ეძახიან ბოდბე-მალაროსა და ნუკრიანში. ქიზიყში, მართალია, კუტალს პირსაცავს ეძახიან, მაგრამ, ნე რომ შევეკითხე მათ, მომიგეს: „კუტალი კავი გაგვიგიაო“. კუტალი კავები კარგად, კოხტად შეგრეხილ ქალის კავს ჰქვიანო“.

კათხა იციან, როგორც ღვინის სასმელი ხის ჭურჭელი, მათარახავით იყო.

ფუკა, რონა, როგო, სირჩა (ა. გორგიშელმა მითხრა: სულადის არაყსა ჰქვიან ოსებშიო), ჩარა არავინ იცის, რა არის.

დაწნული ჭურჭელი

მთხრობლები: ნიკო ვახილის ძე მუხრიშვილი, 82 წ., წიგნიერი (სოფ. ოზანანი); ქარუმა შიოს ძე ბაჩიაშვილი, 36 წ., წიგნიერი (სოფ. კოტორი). [ცნობები] შევამოწმე სხვაგანაც.

ლასტი. ლასტისათვის წნელისავე მანა ჩაიყრება ოთხ თითზე, რამსიგძეც არის საჭირო, იმოდენაზე (ლასტი ზოგი ბაყის კარად იწვნება, ზოგი საქათმის კარად, ზოგი ჩირის გასაფენად და სხვ.). [ლასტი] წვრილი გოდრის წნელით იწვნება. ცალი მხრიდან დაიწყობა, წყვილი წნელით იწვნება, წნელი ერთმანეთს ეგრიხება. ჭერ რომ ერთი წნელია ქვეშ, ახლა ზევითა ექცევა [ქვეშ].

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

ლასტივით იწვნება ტოპკირიც. ყურძნის წურვის დროს ნავში ჩასაფენია.

ჭიის გასაფენად ფურცლის ნაქადის (ამხრალებული ფურცლის ყლორტი) ლახტების დაწვნა იციან დედაკაცებმა. რამდენსამე სქელ ნახადს სიგძივ დააწყობენ, ზედ გარდიგარდმო ისევ ნაქადს დაუწყობენ თითებივით ახლო-ახლო და ფურცლის მხრალით დაამაგრებენ.



სურ. 8. გოდრის წვნა

გოდრის წვნა. ჯერ მანები უნდა ჩაურკვეან ყალიბის ზომაზე. მანებად უფრო მოსხო და სწორე წნელს არჩევენ. წყვილი უნდა იყოს მანა. მანა ერკმება ოთხი თითის დადებაზე. გოდორი დიდ-პატარაა და მანა თოთხმეტიდან მოკიდებული ოცდარვაშინაც მიდის. გოდრის დაწყობაა ყველაზე ძნელი. ჯერ წნელის ცერს წამოსდებენ თითო მანასთან თითოს, შიგნიდან გარეთ გამოუტარებენ და დააგდებენ ისე. მემრე, სულ რომ შემოატარებენ, ცერებს

ააყენებენ და მანაზე ააკრამენ, მეგრე წვერებს ამუშავებენ იგრე, რომ ცერებს შიგ დაეტანოს მანახთან ერთად. წნელი წნელს უნდა ეგრისოს იგრე, რომ გადაიბას. ამ პირველ წნელებს კანის წნელი ჰქვიან და თითონ — დასაწყისი კანის, ზოგის სიტყვით, შიბი. კანის წნელი რომ გათავდება, მეგრე მანახთან წნელის ცერს შეუყოფენ მოწნულში და გადაგრეხენ ერთს, მეგრე მეორე წნელსაც იმის იქითა, მეორე მანახთან შეუყოფენ ცერსა და გადააგრეხენ. ამ ორ წნელს ამუშავებენ ისე, რომ ხან ერთი წნელია ქვეშ, ხან მეორე, ეგრისება ერთმანეთს. წნელს ამოტებენ მანიდან მანაზე. ეს ორი წნელი რომ გათავდება, კიდევ ორს ისევ იგრე ჩააგრეხენ და ისევ ისე სწნავენ. გოდორი იწვენება ორი წნელით. წენის დროს თან კეტხა ან წალღის ყუასა ხცემენ, რომ გოდორი თაველი არ გამოვიდეს და კარგა მიიჭიფოს, თორემ ყურძნის მარცვალი გაუა წნელს იქ ჩაატანენ, საცა ეტყობა, რომ აკლია, კედელი დაბალია. გოდორს მალ-დაბალი კედელი არ უნდა ჰქონდეს, მრუდე არ უნდა იყოს.

როცა სულ გათავდება და ძირის გამოწვნა უნდა, მანის ყველა წვერებს გადააკამარავენ და ერთიმეორეში ჩაუღებენ. გოდორი ცოტა მობრტყოა, რომ აკიდებაში ბეჭებზე კარგა დადგეს. ბრტყელი მხარეებიდან აკამარავენ. ნაპირებზე ორ-ორი წნელი დაჰრჩება, რომლებსაც თავი-თავს მიუტანენ და შეპკრავენ, სანამ ძირს გარეშამო შემოსწნამდნენ: შუაზე რომ მივლენ, იმასაც მოუგრეხენ და დაატანებენ. ნაპირებზე წყვილ-წყვილი მანა რომ იყო. იმათ შუა მოუწნავს აგლებენ თუ ყურძნის გოდორია, რომ კელის წახავლები ჰქონდეს.

ყურძნის გოდორს ზოგჯერ ყურს აბამენ, რომ აკიდების დროს მკარზე გადაიციან. ყური ორნაირია: ერთი, გარდიგარდმოა, აკიდების დროს მკრი კიწს წამოეცმება: მეორე — წყვილადა და აღმა-დაღმა. აკიდების დროს მხარილლივ ამოედება კაცს.

გოდორს ძირს რომ გამოუწნავენ, მეგრე მოკგლეჯენ. მანებს თავები რომ დამწვეტებული ჰქონდა, საკერიით დაპკრიან.

დღეში 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.

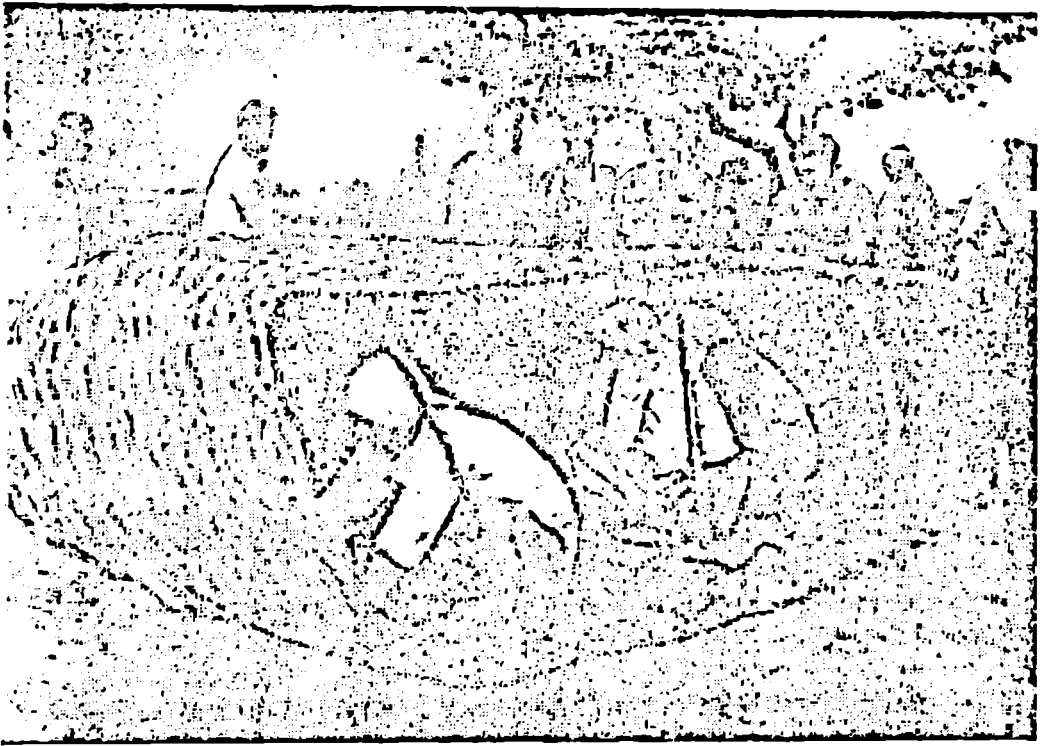
ყურძნისათვის პატარა გოდრულებსა და გოგროხებსაც სწნავენ. გოდრულა ხამი-ოთხი ჩავა გოდორში, ხოლო გოგროხა გოდრულაზე პატარაა. გოგროხას რთველში ყურძნის კრეფის დროს ხმარობენ დიდრონები და ყურძენს გოდრებში პკრიან. ამიტომ ხაკრეფელსაც ეძახიან. ხამი-ოთხი კალათი ყურძენი ჩავა.

ხულადის გოდრებსაცა სწნავენ, დიდრონს, ზოგში ერთი ურემი (60 ფუთი) სულადიც ჩავა. ხულადის გოდორს შიგნიდან ნეხვის დაგლებვა უნდა.

ყურძნის გოდორში ათ ფუთამდე ყურძენი ჩავა, არის წვრილიც და სხვილიც⁷. გოდორი გასძლებს ათ წლამდე.

⁷ ყველას ძალიან უკვირდა „უცნაური“ გამოკითხვა და თან თვითონვე დასძენდნენ ხოლმე შემდეგ ანდაზას: „ფულის მკრელმა თქვაო, ნეტავი ერთი გოდორი მწენელი მაჩვენაო,

კალათებსა სწნავენ წვრილი წნელიხას, წკეპლისას, ღვედეციხას უწნავეთ უფრო უწინ ბერიკაცებს. ეხლა თითქმის აღარავენ მისდევს ამ ხელობას. ტყეში ღვედეცსა კრიდნენ, ხეთქამდნენ, ფხეკამდნენ და მეპრე წნამდნენ ხიბრტყეფ.



სურ. 7. სულაღის გოდრის დაგლეხვა

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

გიდელა იწვენება ნამჯისა (წბერი. ს. მ.). ახალთესლის ნამჯას, წითლისას, ფოჩის აყრევიწებენ, ალბობენ და სწნავენ. ჟერ რჯვლად შემოსავლებ გულს გაუკეთებენ, ამ გულს გარეშამო ნამჯას შემოატარებენ და ჩააკვანძებენ. მისდევენ აგრე და თანდათანობით ზრდიან. გიდელა რჯვალთა, უყურო. ყურძნისა, ლელვისა და მისთ[ანათათვის] იხმარება.

მთხრ. ვ. ხუციშვილი (სოფ. ჭიმიტი)

ცხავის წვანა. „ცხავის კრიკალი ცაცხვის ქერქია. შვინდარწლახ დახეთქამ დანით პწკლებათ, თუ გამკმარია, დავალბობ. მე კრიკალ ვკვრეტავ დანი წვრით, პწკალ შიგ გაუყრი ორ-სამჯერ და მეპრე დავაქრი შიგნიდან. გარეთ რომ დავაქრა და მონაჭერი გარეთ დაუგლო, მუშაობაში ტანისამოს ახევს. მე კრიკალზე ეწნამ. პატა კუჭრუტანებს უგდებ.“

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

შეინდარწლას კია ვერა სკამს, სხვა ხეს კია ქამს და ამიტომ არა ეკმარობთ, ცხრილს, ხაცერსა და სხვებს კრუები (სომხები) სწნავენ.

რაც შეეხება ჩალისას, კილისას და ლერწმისას, ქიზიუში კურკელს არაფერს სწნავენ. არ იციან აგრეთვე შარაგული აშარული (აშარაება იციან და ლობის გაცვეთასა და მოლობილის ან ბაღის გაუპატრონოვებას ნიშნავს), კიშტე, ლანკანი (ლაგანი იციან), სენისკი, სფირიდი.

რაც შეეხება ხახალს, კახეთში უკანა მხარში იციან და ეწოდება თეფშით მოწნულ კურკელს, პურისა და მისთანათა მისატანს სუფრაზე. ქიზიუში ხახალი ბზისა და ქერის „გახაცხავებელ“ მავთულის ცხრილს ეწოდება.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

ზემოჩამოთვლილი კურკლის გარდა, ქიზიუში იხმარება სხვა კურკლეულიც: ბარძიში — სამღვდელმსახურო კურკელი და აგრეთვე ღვინის ხახმელად უოფილა მიღებული, ვერცხლისაა. ბაღია — ღვინის ხახმელი, ვერცხლისაა, ჯამივით არის. ქალს მზითევში ატანენ ხოლმე. ფიალა, ფიელა — მეწისქვილეობაში მიღებული ხის კურკელია. დოსტაქანი — მხოლოდ ერთმა მითხრა სტაქნის ჩასადგმელიაო. სტაქანს ეძახიან წყლისა და ღვინის სასმელ მინის კურკელს. კულა ღვინის სასმელი მოვერცხლილი ხის კურკელია. არც ერთ ზემოჩამოთვლილ კურკელს ადგილობრივ არ აკეთებენ. მოპქონებიან ქალაქიდან.

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

ჭიჭვის რქის ყანწებიც არის, რომელსაც ძიჭვს, ჭიჭვს ეძახიან და აგრეთვე გარეული თხისა და ფხიტისა. უკანასკნელნი მამა-პაპით მოსდევთ და არც გამკეთებელი იციან და არც შემძენელი. ძიჭვებით ღვინის სმა ქორწილსა და დღეობებში იციან. ზემოჩამოთვლილ კურკლეულს არავითარი საწყაობრივი მნიშვნელობა არა აქვს.

პროგრამაში მოხსენიებული კურკლეული ლაგვანი (ლაგანი, ლანგარი იხმარება), ყვიბარი, ხალანი, დერგი, წურწუშა, პინა, საწდე, ბოდახი, კვანჩხი, ორთომელი, სარიოში არავის უხსენებია, არ გაგვიგონიაო, იძახიან.

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

მ ასეთი დასაწყისი გამოწვეულია იმით, რომ აღნიშნული ტექსტი დედანში უშუალოდ მიკვეება თხის კურკლის კეთებასთან დაკავშირებულ ტექსტს, ხოლო გამოკვეულ „მასალებში“ თანამიმდევრობა შეცვლილია საერთო სტრუქტურის შესაბამისად (იხ. წინასიტყვიობა).

შიგნი კახეთი

მეთუნეობა

მთხრობლები: აბელ გიორგის ძე ბეგიჯანოვი, 55 წ. (ქ. თელავი); ლათიკო აბრამის ძე მრელაშვილი, 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, გვირაბივით არის და თხრის დროს იქნებ მოჰყვე კიდევ შიგ; თითონ მეც ორჯერ ვარ მოყოლილი. ერთი დესეტინა იქნება ის ადგილი.

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

თიხა ჯერ უნდა გახმეს, მერე ჩაიყრება სტოლაში და წყალი გაუსწორდება. როცა დალბება, ნიადაგ მიწაზე მოუშლით შლამს, ამოვიღებთ დამბალ თიხასა და შლამიან ნიადაგზე დავდებთ, ზემოდანაც შლამს მოვაცრიოთ და შავდგებით ფეხით. დავწელავთ მაგრათ, მერე ხელმეორეთ ავახვევთ თიხას და კიდევ დავწელავთ, ორჯელ ავახვევთ და დავწელავთ და ფეხში კარგა გაიქნება. ცოტა შაშრება და დავიწყებთ ჭურჭლის გაკეთებას. ძალიან გაშრობაც არ შეიძლება; ნიავემა თუ ძალიან გააშრო, წყალს დავასხანთ და მოღებება მოვიტანთ თითო ლაფას დაზგაზე და, რაც კენჭი ექნება, სულ გამოვარჩევთ; ზოგგან შეიძლება ჩვილი იყოს, ზოგგან მაგარი იქნება და ხელით დარჩევის დროს გავაერთებთ, გავქნით ერთმანეთში და ჭურჭლის გაკეთებაში აღარ გვაწვალებს. თიხას დავახვევთ გუნდებთ, დაუჯდებით ჩარხსა და ვაკეთებთ. რამდოლაც ძირი გვინდა, იმდოლაზე წმინდათ გაცრიოთ ლამს მოუშლით, ფეხით ჩარხს დავატრიალებთ და ხელით გავაკეთებთ. ჭურჭელი ხელმა უნდა გამაიყვანოს, თანდათანა კეთდება ხელით და ბოლოს ყელი უკეთდება.

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

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

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

სხვილი ჭურჭელი ორათ იჭრება: ჭერ გაკეთდება ზარფუში და მემრე ტანი, მაგრამ სველ-ხველივე უნდა დეედგას ზარფუში ტანხა, თუ გახმა, აღარ შეუერთდება. სხვილ ჭურჭელს მაგარი თიხა უნდა, წვრილ ჭურჭელს კი — ცოტა ჩვილი.

ჭურჭელს როცა ვჭრით, ერთი ხელი ჭურჭელში გვაქვს ჩაყოფილი და შიგნიდან ვეწვევთ, 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 ნახვეწი თიხა რჩება. ამ ნახვეწი თიხისას უურებს ვაკეთებთ. დაზგაზე ჯამი გვაქვს დაკრული, შიგ ღოხმას ჩავასხავთ ხოლმე და მუშაობის დროს ხელებს ვისველებთ, მშრალათ ვერ ვიმუშავებთ.

მოვჭრით ჭურჭელსა და უურებს კი მეორე დღეს შავაბამთ. თუ სიცხიანი დღეა, სალამომდინაც მოვა საყურეთ. ჭურჭელი სიგრილით უნდა გაშრეს, მზე და ნიაფი არ უნდა მოჰხვდეს. თუ მზე და ნიაფი მოხვდება, აიჭრება, ზოგი პირში, ზოგი ძირში და ის ხელმეორეთ უნდა დაიზილოს. ისე უნდა გახმეს, რო სინებსტე არ შაჰყევს. ჰაერმა კარგათ უნდა გაუაროს, მაგრამ მობოშებული ჰაერი არ უნდა იყოს; თუ ჰაერი მობოშებულია, ჭურჭელი გაფუჭდება და ნახვეარსაც ვერ ამოვიღებთ ქურიდან. დიდხანაც არ შეიძლება დასაწველი დარჩეს; თუ დიდხანს დარჩა, მაშინაც უანდრდება და ქურიდან ამოდის ზიანი.

ჭურჭელს რაწამს გავაკეთებთ, ჩარხხედვე წერნაქი უნდა წაუხსოთ და დავაქრელოთ. როგორც მოგვიხდება, იგეთ სახეებს ვაქრელებთ.

წერნაქი პირიქითიდან მოგვაქვს. მარტყოფში და კაქრეთის ნხარეს არის ბევრი. წერნაქი ყვითელი მიწაა, ალაგ-ალაგ ამოდის ხოლმე, მოვაგროვებთ და წამოვიღებთ ხოლმე. ხადულრის გარდა, ყველაფერს ვაქრელებთ წერნაქით. „წერნაქი, — ამბობს ბიჭიკოვი არუთინა, — პირიქითში არის; წერნაქი ახალ მთვარეზე აფუვდება ხოლმე ალაგ-ალაგ, მოჰხვეტამენ, გასცრიან და წამაიღებენ. ზოგი მეჭურჭლე თითონ წაეიდოდა ხოლმე წერნაქის მოსატანათ, თათრებსაც მოჰქონდათ და იმათგანაც ვყიდულობდით“.

სადულარს სხვა თიხისას ვაკეთებთ; იმას თონის თიხა უნდა, ძალიან გამძლეა თონის თიხა; მართალია, ქურაში დაწვის დროს ცეცხლს ვერ იტანს, მაგრამ გამოწვის შემდეგ ძალიან გამძლეა. ცალყურა რო ცეცხლთან მისდგა, მაშინვე გასქდება, ქოთანს კი არა. ჯვაბქოთანაც სადულრის თიხისა კეთდება. კოკის თიხა იყალთოშია, სადულრისა კი თელაუშიც 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; ჩარეჟასაცა ვჭრით, ჩარეჟიან ლიტრებსაც, ჯამფილებსაც. ვიჭლებსაც; ხამარილებიცი იჭრება, ჩარეჟიანი ტოლჩები, ხელადიანი ტოლჩები. სადულარს

თიხისა ხელადიანი სადულარიც იკრება, თუნგაიანიც და ჩარეკიანიც. ჩარეკიან სადულარს კოკობს ვეძახით.

ტოლჩას ტუჩი აქვს, ცალყურა კი მრგვალიპირიანია, ტოლჩა წყლის დასალევია და ცალყურა კი მაწვინისათვის არის სახმარი (ტოლჩის ტუჩს კინჭუტხაც უწოდებენ).

გოზაური კოკაზე დიდია. გოზაური უფრო მაღალყელიანია და პირგანიერი. პირის გარშემო რგალი აქვს შემოვლებული. გოზაური ქუსლიანიცა კეთდება და უქუსლოთაც შეიძლება. გოზაური ღვინისთვის იხმარება და კოკა — წყლისთვის. ხელადებში და ჩარეკებშიც განსხვავებაა. ჩვენ ქართულ ხელადასა და ჩარეკასაც ვაკეთებთ და დუქნურსაც. ქართული ხელადა სწორე პირიანია და სწორე ძირიანი, დუქნური კი ქუსლიანია და კინჭუტიანი. ქართულ ჩარეკასა და დუქნურ ჩარეკაშიც ეგეთი განსხვავებაა (ბიჭიკოვი არუთინა დუქნურ ხელადას ბეკიანს უწოდებს).

თუნგაიანი ჭურჭელი საწყაოთი ერთია, ხოლოთ მკეთებლობაში აქვთ განსხვავება. თუნგაიან ხელადას ხელადური ყელი აქვს, ჩაფულა კი ყელგანიერია; თუნგაიანი ქილა, როგორც სხვა ქილა, იგეთია და ცალყურაც სხვა ცალყურებისონაა.

ჩარეკიანი და ხელადიანი ჭურჭელიც მკეთებლობაში განსხვავდება.

სურა შეიძლება თუნგაიანზე 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 შაშრება, ძირებს დაუწმენდავთ, დავაბრუნებთ კიღირზე და ძირიდანაც გაშრება, გამშრალ ჭურჭელს დაწვის მეტი აღარათფერი უნდა.

ჭურაში თავის წესზე უნდა ჩავაწყოთ ჭურჭელი: კოკა ფეხზე იდგმება, წვრილი ჭურჭელი კი ზოგი თავდაყირა დადგება და ზოგს გვერდზე დავაწვენთ. ჭურჭელი თაღებზე დეეწყობა და ქვეშიდან ცეცხლს აუნთებთ. პირველ დღეს ცოტათი ავანთებთ და ბოლს დაუდებთ, მეორე დღეს დაიწვება. ჭურჭლის ჩაწყობის დროს სადულრები ზევიდან უნდა დავალაგოთ, სადულრის თიხა ცეცხლს ვერ იტანს და ძირში რო დავაწყოთ, სუ მთლად გაფუჭდება. ჭურა ერთურშიანიც არის და ორურშიანიც. ათასი ცალი ლიტრა ერთი ურეში გამოვა დაახლოვებით.

თუ ქარხანა დიდია, ორმა და სამმა კაცმაც შეიძლება იმუშაოს, თუ არა და, ერთმაც შეიძლება იმუშაოს. ერთი კარგი მომუშავე ერთ თვეში დაახლოვებს ერთი ურშიანი ჭურის დაწვას. მაგ ერთ თვეში შაგა თიხის მოტანაც, გაკეთებაც, ჩაწყობა, დაწვაც და წაღებაც.

დამწვარ ჭურჭელს ჩავალაგებთ ურეში, წაიღებთ სოფლებში და გვეყიდით, პურზედაცა ვყიდით, ლობიოზედაც, ფულზედაც. კოკას თუ გვეყიდით, სურას შაუდგამდით ხოლმე, ზოგჯერ ხელადას უდგამდით, ზოგჯერ — ლიტრას (როდესაც მეჭურჭლე გაჰყიდდა კოკას მისივე საწყაოს პურზე ან ლობიოზე, მაშინ ის ვალდებული იყო მყიდველისათვის დამატებით მიეცა კოკურა ან სხვა რომელიმე ჭურჭელი, ამას ეძახოდნენ შედგმას. ლ. ბ.). ესე არის წითელი ჭურჭლის გაკეთება.

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

იმერეთში, — ამბობს მრელაშვილი დათიკო, — სხენაირ ჩარხზე აკეთებენ ჭურჭელს. იქ იმერლები ცხოვრობენ და იმერლის დედაკაცები აკეთებენ ჭურჭელს, ხელით აბრუნებენ ჩარხსა და თან აკეთებენ. ისინი შლამს ურევენ თიხას თავისი შაზავებით, ჩვენ კი არ ურევთ. ჩვენ რო გაუროთ კიდევ, ამ ჩარხზე 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 ქხნურს. ჩვენ ჭურჭელზე მეტი გამძლეობა აქვს იმას. შაიძლება, რომ დაბლა ჩამოვარდეს და არ გატყდეს; ხან, როცა ჩამოვარდება, შაიზნიკება ხოლმე, იმისი თიხა იმნაირი არის, რომ 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 მოვზელამთ, იგრევე ვაკეთებთ ქაშანური ჭურჭლითვინაც. ქაშანური ორჯელ იწვება; ჯერ წითლად უნდა დაიწოს და მერე წამალი წიხებება და მეორეთ დაიწვება.

წამალში ურევია: ტყვიო, კალა, შუშის ნატეხი და თავგმარილა. შუშის ნატეხს ქვაზე დაჟჭვადენ და ტყვიასა და კალას პატარა ჭურაში დახწვამენ.

პატარა ჭურა ორათ არის გაყოფილი, ერთ მხარეზე ტყვიო და კალა ყრია, მეორე მხარეზე ცეცხლი ანთია და ცეცხლის სიციხოლეზე იწვება. ტყვიო და კალა დნება და გუბესავითა დგება. რამდენიც მალა პირი დაიწვება, მოხბდიან და ცალ მხარეს გადასწევენ, როცა მთლათ დაიწვება, გააქრობენ ცეცხლსა და დამწვარს გამაიღებენ. იმაში აურევენ დაფქულ შუშას და დანაყულ თავგმარილას. სულ ერთათ დაიფქვება ეს დამწვარი ტყვიო, კალა, თავგმარილა და შუშა იმის დახაფქველი წიხქვილი პატარაა. დაფქვის დროს თან წყალს ვასხამთ მალლიდან და წყალს გამააქვს დაფქული, სქელი წყალივით გამოდის და ხელჩაფებში ჩადის. შაიტანენ სახლში და ჩაასხავენ თაღრებში, დაასხამენ ცოტა წყალს და ურევენ ხელით. ამაში უნდა ამაველონ წითლათ დამწვარი ჭურჭელი და შემდეგ ხელმეორეთ უნდა დაწონ.

მანამ წამალში ემეველება, სანამ თოგალით უნდა დაქრელდეს. თოგალი სხვა არის და წერნაქი — სხვა. თოგალი მექვაბეებსა აქვთ ხოლმე. მოკლეთ რომ ვთქვათ, სპილენძის ანაფხეცია თოგალი. იყიდიან თოგალს მექვაბეებიდან, დაჟჭვანენ წისკვილზე, როგორც წყალი, ესეც იგრე ჩამოდის ხოლმე, სველი იფქვება. თოგალში ჩაასველებენ ბალნის კალამს და იმით აქრელებენ. თოგალით დაქრელებულ ჭურჭელს (გამწვარი უნდა იყოს) დაიჭერენ წამლით სავეს თაღარზე და ჯამით დაასხავენ წამალს, ვისაც უნდა, შიგაც ჩაასხამს და გამაველებს. შალებილებს იქვე დააწყობენ ქუსლებით და, როცა შაშრება, მაშინ აიღებენ. ყურებიან ჭურჭელს შაძლებავენ თუ არა, მაშინვე მეორე მხარეს გადააწყობენ, ჯამი და მათრათი კი იქვე უნდა დააირქვავდეს. ჭურჭელი როცა იღებება, თოგალი იმალება, მაგრამ გამოწვის შემდეგ ისევ გამოჩნდება ხოლმე.

ჭურაში ჩაწყობის დროს ჯამს ზედადგარი ჩეედგმება, ზედადგარები რომ არ ჩაულაგოთ, ჯამები ერთმანეთზე დადუღდება და გაფუქდება. ზედადგარები თიხისაგან არის გაკეთებული, ძალიან პატარებია.

ქაშანური ჭურჭლის ჭურაც თუმც წითელი ჭურჭლის ჭურასავით არის ამოყვანილი, მაგრამ თავი აქვს შაკრული და ცოტათილა არის ღიათ დარჩენილი.

ქურახს შიგნით, კედლებზე, სოლები აქვს შამომწკრივებული. ხოლებს ვაკეთებთ თიხისაბ, ხელითა კეთდება, იმათაც გამოწვა უნდათ. ხოლებს ტყუპ-ტყუპათ და-
უკეთებთ კედლებში და ზედ ქურქელს დავაწყობთ დახტა-დახტა. ჭამები, ბა-
ღიები, სინები ეგრე დახტა-დახტა ეწყობა.

ქაშანურათ უფრო წვრილი ქურქელი იწვება, სადღღარი კი არ დაიწვება. გოზაურსაც დასწვამდნენ ქაშანურათ. თუ უნდოდათ, ქილასაც ქაშანურათ გააკეთებდნენ. ამას ბოლის დადება არ უნდა; პირველიდანვე კარგათ უნდა შაუ-
კეთოთ, როგორც წესია: ბოლოს კი, ფერის დაწმენდის დროს, თითო-თითო შეშას შაუკეთებდით ხოლმე და თავის ფერზე დადგებოდა ქურქელი. ფერის დაწმენდის დროს თუ ცოტა ბოლი მოჰხვდა, იფანგება და ქურქელი დაშავე-
ბული ამოდის.

თავის დღეში კვირა-უქმე დღეს ქურქელს არ დაეწომდით. ჩვენ ფირის დღეობაცა გვაქვს: იმ დღეს სულაც არა ვმუშაობთ. ივანე ნათლიმცემელ-
ეთქვა: „არ ერგება რძალი მაზლსაო“? ეშმაკს ეთქვა: — „ერგებაო!“ გამოჰკი-
დებოდა ეშმაკი, გამოჰკეულოყო ივანე ნათლიმცემელი და ერთი მეჭურჭლე დაჰხვედროდა. მეჭურჭლესთინ ეთქვა, დამმალეო. იმასაც ჩეესო კოკაში და მემრე ზარფუში დედგა დაწვის დროს მაგონდა, რო კოკაში კაცი დამალა, ინანა, მაგრამ [ივანე ნათლისმცემელმა] ქვეიდან დაუძახა: „ნუ გეშინიან, შაუ-
კეთეო“. მეჭურჭლემაც შაუკეთა და, როცა ქურქელი ამაალაგა, ამოჰყვა სამი ოქროს კოკა და დამალა. ივანე ნათლიმცემელი რომ ამოვიდა, ჰკითხა: -- „მარტო ეს ქურქელი ამოგივიდაო?“ მეჭურჭლემ დაუმალა, მაშინ დასწყევლა და უთხრა: — „ქურიდან ზოგი მთელი ამოგივიდეს და ზოგი — გატეხილო“. მართლაცდა, ქურიდან იგრე ვერ ამიღებ ქურქელს, რომ ჭართი არ ამოჰყვეს. როგორც გინდა კარგი ქურა იყოს, სულ ცოტა, სამი-ოთხი მაინც გატეხილი უნდა ამოვიდეს. მეჭურჭლეობა წინათ დალოცვილი ყოფილა და მემრე კი ეგრე დაუწყევლნია.

მ ე ძ ვ ე ვ რ ე ო ბ ა

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

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

ერთ მექვევრეს ექვსი „ხაზეინი“ უნდა ჰყოლოდა. იმათ ჭერ-ჭერ უნდა მიეტანათ თიხა, შეშა და ხარჭიც ჭერ-ჭერით უნდა ეძლივნათ. ჭერ ერთი მიუ-
ტანდა ხარჭსაც, შეშასაც, თიხასაც, ახლა — მეორე და ახლა კიდე სხვების ჭერი მოვიდოდა. ქვევრებს როცა დასწვამდნენ, ნახევარი იმ ექვსი კაცისა იყო და ნახევარი კი მექვევრეხი იქნებოდა.

მექვევრეს ორი მეტალახე ჰყვანდა. მეტალახე გაურჩევდა თიხას, დაალობდა, ალაზნის შლამს აურევდა, დაჰხელავდა, გაუკეთებდა. გუნდებსა და ხელში მიაწვდიდა. ხარლის მოსატანათაც მეტალახეს გავგზავნიდით ტყეში.

ერთმა მექვევრემ და ორმა მეტალახემ სამ თვეს მაინც უნდა იმუშაონ, რომ ექვსი ქურა შაასრულონ, ხანდახან ოთხ თვეშიაც გადადის ხოლმე.

ქერ გავაკეთებთ ქვევრის ძირებს, ექვსი ქურისას ერთათ და მემრე დავიწყებ პირების შამოვლას. პატარა ხელის ჩარხებზე ვაკეთებდით ქვევრის ძირებს, ცალი ხელით ვაბრუნებდით და თან ვაკეთებდით.

ეს ჩარხი კვირიხტავივით არის; ხე იყო ხოლმე ჩაყრილი ფიცარში და ხის თაეზედაც ფიცარი იყო გაკეთებული, ის ფიცარი ჩარხის თავი იყო. ამაზე ძაან ძნელი იყო გაკეთება და ეხლა ქურჭლის ჩარხზე აკეთებენ ქვევრის ძირებსაც. იმ [ხელს] ჩარხზე ეხლაც აკეთებენ ქურჭელს იმერლები შერეში.

ქვევრის ძირები რო შაშრება, ორი-სამი დღის შემდეგ პირებს შამააქნის მექვევრე. მეტალახეები დაუხელავენ თიხასა, მიაწვდიან გუნდას და მექვევრეც რამდენსაც მაასწრობს, იზდენს შამააქნის პირს; რომელსაც უფრო ძაან უჭირს, იმას უნდა შამააქნას პირი. რომელ ძირსაც ახლათ შამოუვლით, იმას მივაყოლებთ და ძირხვნის 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 შამაიქნას.

მანამ ქვევრი ამალდება და ვწვდებით, ჩვენც დედამიწაზე ვდგევართ და იგრე ვმუშაობთ. როცა ვეღარ შავწვდებით, ოთხსაე კუთხივ ფიცრებს შამოვაკრანთ ქვევრსა, შეადგებით ზედ და მანამ პირს მოუხვევთ, ვმუშაობთ. ქვევრი მანამ პირს შაიბრუნებს, ცაცხვის ხარალი აქვს შამორტყმული და იმას უჭირავ. ცაცხვის ხარალი ძაან მაგარია და იმისთვის შამოვაკირებთ 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 ხარლისა. იგრე უნდა დაიწნას, რო არ გაწყდეს. დაეწნათ ესე ათ-თორმეტ შოლტს მაინც, საყნიანებს. ერთი კი ძაან სხვილი უნდა დაეწნათ, ისიც ისეთი ყლუფიანი. იმ გძელს შამოუჭირებთ ძირზე, იმ საყნიანებსაც იმაზე ავასხამთ გარშამო და წვერებს დაურჩინთ ხელის წასავლებათ.

როცა გახმება და დახაწველათ 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 ეაწიფნა აქეთ-იქიდან და იგრე ცივათ უნდა ეეტანათ. ქვევრს შავიტანდით და დაედგამდით კოლტზე. დედამიწაზე არ შეიძლებოდა დადგმა. კოლტი თიხისაგან არის გაკეთებული. ერთნაირი გასორსლებული თიხა არის გამამწვარი. იმ ქურაში ექვსი დიდი ქვევრიც ჩაიდგმევა და ოცი-ოცდახუთი ქოცოც ჩავა-

ქვევრები ხამპირათ უნდა დეეწყოხ, რო კარგა ჩეეტიოს ურშიანი, ორსაპნიანი, ხამხაპნიანი, 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, ბუხარივით შახაძროში იქნ-

ბა. სამივე კარები ხიგანეზე ექნება დაყოლებული. ყველა კარებთან ცეცხლი უნდა ენთოს, მაგრამ ერთ დღეს უნდა იბილოს, მეორე დღეს ავანთებთ ცეცხლს ისევ იმ ალაგას, მესამე დღეს ცოტა ახლო მივწევთ ცეცხლს კარებისაკენ და მეოთხე დღეს ზედ კარების პირში უნდა დენთოს.

ორი დღე იმ ალაგას ენთება ცეცხლი და იმის შემდეგ შიგნით შაუკეთებთ. შიგნით სამი დღე მაინც უნდა უკეთოთ ცეცხლი. ქვევრის ძირების შუადაშუა უკეთებთ ხოლმე შეშას და კარგათ უვლის ცეცხლი. როცა შავატყობთ, როცა ეხლა კი უსათოთ ეკმარა დაწვაო, მაშინ წვრილათ დაეხეჩამთ შეშას და უკანა მხრიდან გადავყრით ქურაში. უკანა მხარეს ქვევრის პირის ტოლა ღია ადგილი აქვს დარჩენილი და იქიდან გადავყრით 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 ვეტყვით წართობას.

ამალაგებენ ქვევრებსა და გაპოფენ, ნახევარი იმ ექვსი კაციხაა და ნახევარი კი — მექვევრისა. მექვევრის ნახევრიდან ორი წილი მექვევრისა არის და მესამედი ორი მეტალახისაა.

მ ე თ ო ნ ე ო ბ ა

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

(ქვემოთ წარმოდგენილი ნაამბობი ვარდლაშვილ ალექსას¹ ეკუთვნის. პოლოლაშვილი გიო ადასტურებს ზემოხსენებული მოამბის ნათქვამს).

თორმეტი წლის აქეთ სულ თიხაში ვდგევარ. 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, ბევრი-ბევრი ექვსი თვე, ექვს თვეზე მეტი კი არ შაიძლება იმიტომ, რომ აცივა. ცივ თიხაში როგორ ჩავდგამ ფეხებს, ეხლაც კინკრით ვისუსხამთ ხოლმე ფეხებზე, რომ ტკივილობა გამიბუჯოს.

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

ლამი და თიხა ერთათ უნდა შევაწაოთ, არც გაცრა უნდა და არც არაფერი. მემრე ერთათ შაწავებულ თიხასა და ლამს დავასხავთ წყალს. ერთ ლამეს

¹ დედანში, ამ შემთხვევაში. ვარდლაშვილი მოხსენებულია ვარდლაშვილად.

დალბება და მეორე დღეს კი შავდგებით და ფეხით დავხელავთ. მოხელილი თიხიდან გუნდას ამოვიღებთ, დავდებთ დახგაზე და დავხელავთ. დაიხლებს და თან დაიჩრევა კიდეც. ერთი სიტყვით, ფეხით დავხელავთ და ხელით დავაჩრევთ. ნიჩაფი გვაქვს სამუშაოთ, როცა დავხელავთ, იმ ნიჩბით გადმოვიღებთ. მემრე შავიტანთ და დახგაზე 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 მალა კი უბზეოთ ვაკეთებთ. დაუწყებთ კეთებას და ხამ თონეს გამაიყვანს კვირაში ერთი კაი ხელოხანი.

ფეხით როცა ვხელამთ, ჯერ ერთხელ გავაპრტყელებთ, მემრე მეორეთ ისევ უნდა შავაქუჩოთ ნიჩაფით და ისევ უნდა დავხილოთ.

კარგათ როცა დაიხილება, როგორცა ვთქვი, იგრე დაუწყებთ ვაკეთებას. ხელით გავახორხლავებთ ესე, ემ სიგძე გუნდებს. ჯერ ერთ პირს შამოუვლით. როცა შამაგრდება, ახლა მეორე პირს შამოუვლით. სუ ერთნაირათ არ ვაკეთდება თონე. თონეს რომ მოუშენებთ აქამდის, მემრე გავწმენდავთ ხელის ფიცრით, გონგით. სამ ვერშოკს ამოვაშენებთ, გავწმენდავთ, კიდეც სამ ვერშოკს ამოვაშენებთ, გავწმენდავთ. თან წყალში ვასველებთ იმ ხელის ფიცარს და თონის კედელს უსომთ, ერთნაირათ სწორი კედელი გამოდის. ეს ფიცარი უსათოთ ფიჭვისა უნდა იყოს. იმ ფიჭვს თითონ ხაზები აქვს, ხავარცხელივით დახდევს ზოლები და ჭფხაჭნის. ეს ჯავარიანი ფიცარია და თითონ აპრელებს. ზოგს სხვილი ხავარცხელი აქვს, ზოგს წმინდა ხავარცხელი აქვს. თონის პირებხაც ამ ფიცრით ვაპრელებთ.

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

აგური მზეზე კეთდება, თონე და ქურქელი კი გრილოში უნდა გაშრეს. თონე როცა სუ მთლათ ვაკეთდება და ცოტა რომ შაშრება, ისე რომ თითონ დაქირებით აღამიანმა არ შადრიკოს, მაშინ იმ თონეს გავჭრით ხამათ და ისე ჩაეაწყობთ; მთლიანი თონე ქურაში ვერ ჩაიწყვება. ზოგი აკეთებს მთლიან თონეს, შექვევრები აკეთებენ მთლიანს. ვარდისუბანში აკეთებენ ქვევრებსა და ეგეთ თონეებს ისინი ჩააყოლებენ ხოლმე ცოტა-ცოტას. ზოგმა იცის, ერთნაირი [მთლიანი] თონე გვინდაო და იგეთს გააკეთებინებენ.

შეთონეების თონე რომ არის ერთნაირი, იმ თონესაც ვაკეთებ, ხოლოთ დაუწველს წაიღებენ ხოლმე და თითონ გამოსწვამენ, ამ ქურაში ვერ გამაიწყვება. იმორტოლა ქურა არ არის, რომ ის გაიმართოს და ისევ თითონ გამოსწვამენ ხოლმე. იმათ თონეს ორარშინ-ნახევარი უნდა ჰქონდეს სიმაღლე, ძირის სიგანე კიდეც 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.

შეთონეების 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 თონეებს. ახალსოფელში, შილდაში, ყვარელში სუ შოთი პური იცინა.

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

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

თიხა ხელით უნდა გავშინჯოთ — თონისაა თუ ქურქლისა, ფერითაც ერთობა 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 გახმება, ჩაეაწყობთ ქურაში, დაუდებთ ბოლსა; პირველათ აუნთებთ ცოტა ცეცხლს, იგეთ შეშას დაუდებთ, რომ არ ეენტოს და მარტო იბოლოს. რკვალი შეშა უნდა იყოს, გაუხეჩავი, სიღამპლე უნდა ჰქონდეს შამარებული. დამპალი შეშა რომ ეენტოს კიდევ, მაინც ძალა არა აქვს და ბოლავს. დღეს დილით რომ ბოლი დაუდოთ, შუალამემდის უნდა იბოლოს. შუალამისას აუნთებთ, ნელ-ნელა შაუკეთებთ და გამაიწვება.

თონის ქურა იგეთია, როგორც კრამიტისა². ჩვენ ქურაში, რომ საქმე იყოს, კრამიტიც დაიწვება, ქურქელიც. ქურის უკანა კედელს უნდა გაუკეთდეს დუთქაშები, როგორც ამ ქურას აქვს გაკეთებული — ხამი დაბლა და ხამი 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.

ქურისათვის უნდა ამაითხაროს მიწა ესე არშინ-ნახევარზე. იმის მაღლა ამოიყვანთ ჯერ აგურითა, მემრე იმას გარედან ქვითკირით გაუკეთებთ, რომ არ დაინგრეს. მაღლა ზოგი ცახ გადაუხურავს, ზოგი იგრე დაარჩენს ხოლმე.

დაწვის დროს ქურას კრამიტის ნატეხებს დააწყობენ ზეიდან, რომ ქურა არ დასველდეს. ეგეთი ქურის გაკეთება აქ არ იცოდნენ. ერთი რუისპირელი კაცი იყო შექურქლე-შეთონე. ის სხვა ქვეყნებში იყო წასული და იმას ენახნა ეგეთი ქურა. ის რომ მოვიდა იქიდან, მითხრა: „ალექს! ეგეთი შექვევრული ქურები ვნახეთ“. მე გავაკეთე პირველათ იგეთი ქურა თელავში და მემრე, როცა ჩემი ქურა ნახეს, სხვებმაც გააკეთეს. ერთმა ჩემმა ნაშეგირდალმა რუისპირელმაც გააკეთა ეგრე. ეგრე გადახურული ქურა კარგია, წვიმა ვერაფერს დააკლებს.

საიდანაც ჩაეაწყობთ თონეებს, იმ კარებსა ტალახით შავლესამთ და მემრე იგრე დაეწომთ. როცა დაიწვება, იქიდანვე გამოვალაგებთ.

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

იმათ, ვისაც ძველებური ქურა აქვთ, ჩაწყობითაც მაღლიდან უნდა ჩააწყონ და ამოღებითაც იქიდან უნდა ამოიღონ. წააბავენ თოქსა, ერთი კაცი შიგა დგა და ორი კიდე მაღლიდანა სწევს. ის ქურა უწინდელი ქურაა. იგეთი ქურა ზოგს დიდი აქვს და ზოგს პატარა. პოლოლაანი რომ არიან, იმათ იმოტოლა ქურა აქვთ, რომ ოცდაათობმეტი თონე ჩადის. ისიც ამოთხრილი არის და აგურის თალები აქვს გადაყვანილი; თაღშუა და თაღშუა ცეცხლის ამოხახვლელი ადგილებია.

კრამიტ გადაპხდიან ხოლმე, როცა სწომენ, რომ კავენს არ მეეკიდოსო და, როცა დაიწვება, მემრე ისევ დაპხურამენ ხოლმე. იმასა მარტო შეშის შასაკეთებელი აქვს დაბლა მიწაში, ეგეთი თონეების შასალაგებელი და გამოსალაგებელი კარები კი არა აქვს.

ზოგს ძალიან გძელი შეშის შასაკეთებელი აქვს, ზოგს კი — საშუალო. შეშა მოუნდება ხუთმეტ თონეს ნახევარი ხაუნეი, თუ კარგი შეშა არის. თუ უხეირო შეშა არის, ორი არშინი მოუნდება.

თონის მუშაობა ძაან მძიმე ხელობაა, ჭურჭელი სუბუქი ხელობა არის. ამას იმოტელა შრომა აქვს, რომ ამის მამუშავებელს რკინის თავი უნდა ჰქონდეს.

ეგრე გავაკეთებთ 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. გამამწვარ თონეს რომ წაიღებენ, იქაც უნდა გამოსწვან. გამომწვარ თონეს როცა ჩასდგამენ, გარედან მიწას შამოუყრიან ხოლმე. გარედან რომ მიწა უყრია, ხამი მიწა არის და ცეცხლში უნდა გამოიღეს. ცეცხლი ამრობს 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 ხიხქო უნდა იყოს, ან იმაზე წერილი, ვისაც როგორი უნდა, ისეთს მოსჭრის და მაიტანს.

წნელი სხვადასხვანაირია: გოდრის წნელი სხვა არის, ლობისა — სხვა, კალათისა — სხვა. კალათისა წმინდა წნელია, ლობისა ძალიან მხხვილია, კიგვის სისხოა.

გოდრისთვის ძნელათა ეპოულობთ ხოლმე თხილისა და შვინდის წნელს, გაზრდას არაეინ აკლის. გოდორი შეიძლება დაიწნას თხილის წნელისა, შვინდისა და შვინდარწლისა. რომელი ხეც გადაიგრიხება, ასეთი ძარღვიანი ხისა უნდა დაიწნას. ყველა ხე ერთნაირი არ არის. ზოგს, რაწამს გადაჭკრებს, მაშინვე გადატყდება, ზოგი კი ძარღვიანია და ადვილათ არა ტყდება. წითელი, რცხილა, მურყანი და მუხა რომ აილო და გადაჭკრიხო, მაშინვე გადატყდება.

როდესაც წნელს მოვიტანთ ტყიდან, გავაკეთებთ გოდრისთვის ყალიბს; გოდრის ყალიბი რგვალია, როგორც რგოლი. ზომით იმდოლას დაეიკერთ, რამდოლაც ჩვენ გვინდა; ყალიბიც წნელისვე კეთდება. გოდრისთვის ხომ სულ კარგი წნელი უნდა გვქონდეს მომზადებული, მაგრამ იმ წნელიდან უფრო კარგ წნელებს ამოვარჩევთ მანებათ. მანა [გოდრის] ხილიდე სიპატარავეზე არის დამოკიდებული. დიდ გოდორს დიდი მანა უნდა და პატარას — პატარა.

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

მანებს დაურკომთ მიწაზე, იმ ფარგალში უნდა დაურკოთ, 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 თანახწორი, ერთნაირი წნელით. ორი წნელით იწყობა და ორი წნელით იწვენება, გარდა ძირისა. ძირი თითო-თითო წნელით უნდა გემეხლართოს. ორივე წნელი ერთ მხარეს მიხდევს, წენის დროს ერთი იქით გადმაიგრიხება და მეორე — აქეთ. შიპი როცა დაიწვენება, მემრე უკვე ადვილი დასაწვენელია, მანამ შიპს დასწნავ, მანამდე ნახევარი გოდორი დაიწვენება. შიპი როცა იწვენება, წნელის წვერები შიგნით უნდა ჩაუბრუნოთ ხოლმე. ვისაც რამსიმალე უნდა, იმტოლას დაიქერს გოდორს. შეიძლება არშინის სიმალლის გოდორიც, არშინი და ერთ ჩარექიანიც, ამაზე მალალიც შეიძლება და დაბალიც.

გოდრის დაწენა რომ გათავდება, მაშინ მანის წვერებს ჩაუბრუნებთ, გადავაჭვარედინებთ აქეთ-იქით, თავისავე ღობეში ჩავამაგრებთ და მემრე გამოუწნავთ ძირსა. ჩაყრით ისე უნდა ჩავუყაროთ, 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 ჩავყრით, ყურძენსაც, უფრო კი ყურძენისთვისა ვწნავთ ხოლმე. ყურძენი გოდრის გარდა სხვა ვერაფრით გამაიტანება [ვენახიდან].

ზოგი გოდორი ათკოდიანია, ზოგი თორმეტკოდიანიც არის; ეხლა და ეხლა აღარ იციან დიდი გოდრების დაწენა, წინათ კი ძალიან იცოდნენ ხოლმე. ეს დიდი გოდრები შიგნიდან შაილესება, სასუქში ბზეხ აურევთ და იმით გავლესამთ. გალესილ დიდ გოდორში ყველაფერი ჩაიყრება: სიმინდი, პური, ქერი; წინათ ყველაფერი ამაში ჰქონოლათ შანახული. ზოგი გოგროხას ეძახოდა ამას, ზოგი — გოდორს.

გოგრობები სიგძეზე იწვნება. რგვალი რომ დაიწნას, იმას ვერც იქით გადასდგავს კაცი და ვერც აქეთ. იმასაც ამ გოდროსთანა დაწვნა უნდა. შიპი და სხვა ყველაფერი ამასაცა სჭირდება, მხოლოდ გძლათ უნდა დაიწნას. ეს ბზის გოდორი სამკოდინია, ყურძნის გოდორიც ამდოლაა, მხოლოთ ის წმინდა წნელისხაგან არის დაწნული.

ლასტხაც წნელისასა ვწნავთ. იმისთვის უფრო გძელხა და ხწორე წნელს ავიღებთ, ამ წნელებს დავდებთ მიწაზე ან კიდევ გავაბამთ თოკს და რამსიგძეც გვინდა, იმდოლაზე დაურიგებთ მანებს მწკრეზე. სიგძით შეიძლება იყოს არშინიდან დაწყობილი ოთხ-ხუთ არშინამდის. ურმის ლასტს დაეწნავთ ურმის სიგძის ტოლათ. ამ ლასტებს ურემს ააკრავენ ხოლმე, ერთს იქით და ერთს აქეთ; ურემს უკან ახაფარებელიცა აქვს და ისიც ესე უნდა დაიწნას, მაგრამ ეს უფრო მოკლე დაიწვნება. რა სიგანისაც ურმის ბოლოა, იმ სიგანე უნდა დაიწნას.

ლასტსაც ქერ დაუწყობთ შიპს, როგორც გოდრის შიპს, მხოლოთ ლასტისა გძელია და გოდორისა კი რგვალი. ესეც ორი წნელით იწვნება. თითოთი რომ დაიწნას, მაგარი არ გამოვა.

დაწვნას რომ დავიწყებთ, მიეყვებით ერთი ნაპირიდან, გავალთ მეორე ნაპირთან და თუ მეტი მოვა წნელი, მოვგრეხამთ, ზედ მანაზე შამოვახვევთ და ისევე ზედ გადმოვადლობამთ, რომ არ წაიშალოს. ამასაც მაღლიდან შიპს გაუკეთებთ, თავისი მანებისას ჩავაგრეხავთ, რომ პირები არ წვეშალოს და არ დაირღვეს. თუ ურმისთვის არ გინდა, მაშინ პატარა ლასტს დასწნავ, იმაზედ შეგიძლიან დაპყარო ლელვის ჩირი, შეინდი და სხვა.

ტუპკირიც ლასტივით იწვნება, მხოლოთ უნდა ეცადო, რომ წმინდა წნელისა დასწნა, დაწურვის დროს ფეხი აღარ გაუფუქდება ადამიანს.

კალათები სხვადასხვანაირი შეიძლება. ჭინურა კალათას ასე ვწნავთ: ჭინურას უსათოთო მანები უნდა ჰქონდეს, შეიძლება ოთხი მანა ჰქონდეს, ხუთიც შეიძლება და სამიც, ხამზე ნაკლები კი აღარ იქნება. მანებს ჩაურჭომთ მიწაში და მარტო ძირს დაეწნამთ ცალკე. მანები პტყლათ უნდა დაითალოს და ისე დაიწნას. ძირი როცა დაიწვნება, იმას შევარჩინთ წნელებს გვერდის მანებათ. ძირის დაწვნის დროსვე შევარჩინთ იმტოლა მანას, რამტოლაც გვესაპირობა. მეგრე მოვგლეჯამთ ძირს, დავდებთ სწორეთ და შამოუბრუნებთ მანებს. მანებს წვერები უნდა შაუკრათ, რომ პტყლათ არ დაიწნას. მეგრე მიეყვებით და კედლებს დაეწნავთ. როგორი წნელითაც ძირია დაწნული, იმისთანავე წნელით მიეყვებით კალათის ხიმაღლის წვნას. გათაეების დროს თავისივე წნელებს გადავგრეხავთ, გრეხვით მოეყვებით და გაკეთდება შიპი. ყურიც თავისი მანებისავე აქვს: სამი წნელი ერთი მხრიდან მოდის, სამი მეორიდან და ექვსი ხდება. ესენი ეგრისება ერთმანეთს და მეგრე ჩასტანდება ყურის ძირებში.

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

სასუქის გასაზიდათ ჭინებხაცა სწნავენ გაუთლელი წნელისას.

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

სწნავენ ხოლმე, რადგანაც ადვილი გასათლელია. როგორც თასმები, ისე უნდა დაითალოს პწკლები, რომ სუფთა კალათა გამოვიდეს. ძირისთვის პტყელი უნდა, წვრილი კი კედლებისთვის არის. მემრე პტყელ ძირებს დავდებთ მიწაზე და შამოვებრუნებთ წვერებს. ეს შამობრუნებული წვერები კალათის მანებია; ერთი წვერი აქ შამობრუნდება, მეორე — იქით და მანებივით გაკეთდება. მემრე მიეყვებით და ვწნავთ კედლებს წვრილი დათლილი პწკლისა, ძირიდან მოეყვებით და თავამდის ავალთ. ეს მანები თავში ჩაჩვრეტილებია, გარშამო რგალი აქვს შამორტყმული. რგალი ამ დაჩვრეტილებზე არის მიმაგრებული პწკლით; რგალს ზემოდან შოლტივით დაიწვნება და ეს იქნება ამისი შიპი. ყურიც რგალივით იწვნება, შიგ ყურში გათლილი პწკალი აქვს დატანებული. შეიძლება პწკლის რგვალი კალათაც დაიწვნას, მაგრამ უფრო კუთხიანსა სწნავენ. მხარზე შახადგმელათ კუთხიანი არის კარგი. პწკლის კალათა დიდხანს რომ არ ვიხმაროთ, დაკვიანდება, უნდა ვიხმაროთ და თან წყალში დავალბოთ ხოლმე. ეს კალათა მალე ლბება, წვიმის ნამი რომ მოჰხვდება, ისიცაჲ ჰყოფნის. ჭინურა კი უფრო გვიანა ლბება.

მსხვილ წნელსა წნელი პქვიან, წმინდა კი წკეპლა არის. წკეპლის კალათაო, იტყვიან ხოლმე. კალათები და პატარა ლასტები წკეპლისა იწვნება.

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

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

განჯაში ლერწმის კალათები იციან, აქეთ კი არ არის. ხახალსაცა სწნავენ ლერწმისას და ძალიან კარგიც არის. იქა ვაზებსაც კი ლერწამი უდგათ ჰიგობათ, ჩვენში არ არის ლერწამი.

კალათის ყურათ თავისივეც შეიძლება და ღვედეციც. ღვედეცი დაბლა კალბში არის. ბარდიანი სადაც არის, იქ არის ღვედეციც. ღვედეცმა თეთრი ყვავილი იცის. ღვედეცი ბატების ჰირია. ის რომ დალბეს და იმის წვენი ბატმა დალიოს, მაშინვე დაიხოცება, ადამიანიცა კვდება იმით.

ღვედეცს ხშირათ არა ვხმარობთ. მთელ კალათებსაცა ხწნავენ ხოლმე ღვედეცისაგან. შეიძლება, რომ ღვედეცს ჰერქიც გააცალო. თუ ჩქარა არ დაწნავ, გახმება, დაწნული კი აღარ დაიმტვრევა.

ჩვენში ცხრილებსაცა წნავენ და ცხავებსაც. ჰაკის გასაწურ კალათასაცა ვწნავ. სწორეა, როგორც პატარა გოდორი. გოდორულასავით არის, მაგრამ მალა პირებისკენ წვრილია. ამას ჩავყოფთ ჰევერში. წვრილი პირი ჰევერში იქნება ჩაყოფილი და მალლითა პირიც ღია აქვს; ჩავასხავთ ჰაკიან ღეროს, ღერო გავა, შიგ ჰაკა დარჩება და ამოვიღებთ.

აქ ხოყერებსაც აკეთებენ. ცაცხვის ჰერქს შაარკალებენ და ხრალით შაჰყერავენ, ძირსაც შამაჰყერებენ. ფქვილისთვის და ჩირისთვისა ხმარობენ, ხანდახან მატყლსაც ჩასდებენ ხოლმე.

მთბრ. ხოლომონ ზაქარიას ძე ფაციაშვილი, 61 წ. (სოფ. კისისხევი).

ცხავ-ცხრილის დაწვნა. ცხრილხაც და ცხავხაც ქერეჯის რკალზე ვწნავთ. მოვარკალებთ იმ ქერაქას და დათლილი თხილის ან შვინდარწლის ჯობებით დაეწნავთ. ცხავისთვის სულ თხილის ჯობი 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 მემრე იმით დაიწნას ცხრილი ან ცხავი. რომელი ჯობიც დასაწვენელათ მინდა, იმას ერთ ალაგას დანით მოუჭდეუ და, როცა მოვხრი, ქერქი აიყრება; ძალა დაადგება და ქერქიც აიყრება; აიყრება, გულამდის დაეა ჯობი, ყველა ჯობს გული აქვს და ის გული დასაწვენელათ აღარ ვარგა. პირველი ქერქისა არაფერი არ გაკეთდება, იმას გადავაგდებ ხოლმე. თეთრი ცილისახ კი დავაწნავ, ცილას ავაცლი, მანამ გულამდის დაეა. როცა ცხრილის ან ცხავის დაწვნა მინდა, ჯერ ქერეჯი უნდა მოვხარო და რკალი უნდა გავაკეთო. რკალი ცაცხვის ქერეჯისა კეთდება. ცაცხვს რომ ქერეჯა ასძერება, თითონ გახმება. მოვარკალებთ ქერეჯს, შამოუჭირებთ ჯობს ქერეჯზე და ამაზე ავასხავთ. მართო ქერეჯზე ახხმა არ შეიძლება, ფუჭდება, გარშამო შამოჭირებულ ჯობზე უნდა იყოს ასხმული და დაკვანძული.

დაწვნა პირველათ შუა ადგილიდან უნდა დავიწყოთ. აქედან ექვსი უნდა ავაბა, აქედანაც ექვსი ეებმება და ჯვარედინათ გამოვა. მემრე მიიყვები და ვწნავ, დაწვნის დროს პირქვე უნდა მეჭიროს [ცხრილი თუ ცხავი] და ისე ვწნავდე. როცა ვწნავ, თან ყადაღით ვეწევი პწკლებს, პწკლები დაუახლოვდება ერთმანეთს და კარგათ გამოდის. პწკლებს მოვწეე ყადაღით და ახლო მივრეკავ ხოლმე. ნაჩვრეტები იმ ზომაზე უნდა დადგეს, რომ ხარჯი გავიდეს და პური დარჩეს. ვარაუდით დაურჩენ ხოლმე ნაჩვრეტებს ცხრილსაცა და ცხავსაც. ზოგი ახლოა მისული, ზოგი შორს არის. ეს ვარაუდით უნდა გაკეთდეს. პწკლების ბოლოებს გარშამო შამოკრულ ჯობზე ჩავყვანძავ, მემრე ბოლოებზე დავაკვერცხავ და დავათანახწორებ.

ცხავიც ჯვარედინათ იწნება, მაგრამ ის ლასტივით უნდა დაიწნას, ამას არც შვინდის წყებლის შამოჭირება უნდა.

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

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

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

ნამჯის კალათა. ნამჯის კალათას დედაკაცები ვწნავთ ხოლმე. ნამჯას ავაწყობთ კონა-კონა და მემრე დავარჩევთ, თავსა და ბოლოს დავაჭრით. თავში თავთავი მეეჭრება, ბოლო მუხლივითა აქვს და ამასაც დავაჭრით. დარჩეულ

ნამჭას გძელ რამეში დავალბობთ და, როცა დაღებება, მემრე დაწვნას დავიწყებთ.

შვიდ ნამჭას დავიქვრთ ერთათ, ერთ ნამჭასაც ცალკე ავიღებთ და იმ შვიდ ნამჭაზე დავახვევთ. თუ გძელი კალათა გვინდა, გძლათ დავახვევთ და მემრე მოვკაკვამთ. მოკლე და რგვალი კალათა თუ გვინდა, იმისთვის ერთი-ორს გადავახვევთ, მალევე მოვბლუძამთ და დაწვნავთ. როცა დაწვნას დაუთავებ ხელს, მემრე მალლა გაუკეთებ კუწუბს მოხდენის გულისთვის. გათაების დროს სადაც უნდა გადავხაროთ, იმ ადგილას ამოუშვებთ ნამჭებს. ნამჭები ტოლ-ტოლათ გადავა აქეთ-იქიდან (ორი მოპირდაპირე მხრიდან). გადავახვევ-გადმოვახვევთ ამ ნამჭებსა და ყური გაუკეთდება. „კარზინკულ“ კალათასაც ეგრე უკეთდება ყური და რგვალსაც, ყველას ერთნაირათ უკეთდება.

კიდობნური კალათა. კიდობნურ კალათას თუ დაეწნავთ, იმას თითო-თითო ნამჭა მოუნდება. კიდობნის გვერდები სულ ცალ-ცალკე უნდა მოვქსოვოთ. ექვსი უნდა მოვქსოვოთ თავიანათ და გვერდებიანათ — ოთხი. ფეხიანი გვერდი იქნება, ორი კი — ძირი და საფარებელი. ექვსივეს უნდა ჩავაკეროთ ნაკუწები და მემრე იმ ნაკუწებით გადავაკერებთ ერთმანეთზე. ამას კიდობანივით ფეხები აქვს. ნაკუწებისთვისა გვაქვს ხოლმე.

კიდობანს გინდა პაწაწას მოვქსოვთ და გინდა — დიდს. კიდობანი თითო-თითო ნამჭით იქსოვება. ავიღებთ ერთ მთელ ნამჭას, ამ მთელ ნამჭაზე მოვხრი მეორე ნამჭას, ახლა სხვა ნამჭასაც მოვხრი და დაიწვენება კუთხე-კუთხე. ჭერ პატარ-პატარათ იწვენება და მემრე დიდათ გედებობება გრძელი ნამჭა, მაგრამ არც კი ჰყოფნის, იმოდელათ გედებობება ხოლმე.

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

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. ეხტატე დიმიტრის ძე ხარალიძე, 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, ჭიხვის რქისას და შინაურული საქონლისას — ხარისას და ძროხისას. კამეჩის რქისა ხანჯლის ტარები გამოწყავს, ირმის რქისა კი — მათრახის ტარები და უნაგირის ნაწილები; უნაგირის ირმის რქისაგან ვაკეთებულ ნაწილებით მოვქარავთ ხოლმე.

როდესაც ყანწის გაკეთება გვინდა, ჭერ რქა უნდა მაინარშოს და მემრე თბილ-თბილი უნდა ჩამაითალოს. რქა გულიანათაც გამაინარშება და უგულოთაც, უკეთესია, რომ უგულოთ გამაინარშოს.

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

ვაყრი ზედ ნახშირს და ამ ნახშირიან მჩვარს წავუხომ გაფხეკილ ყანწს; შემდეგ ავიღებ გაქონილ მურის ნაბადს და ახლა იმას წაუსომ, დავწმენდავ და ისე გაპრიალდება, რომ სახეს დაინახავ შიგ. ამის შემდეგ დავიწყებ და ახლა გულს გამოუხუფთავებ. აღუღებულ წყალს ჩავასხავ ყანწში, ჩავყოფ შიგ წერილ წვერიან რკინას და გამოვფხეკავ. ამ რკინას ერთი წვერი უფრო პტყელი აქვს, მეორე კი წვერილია; ჭერ პტყელი წვერით გამოვფხეკავ, მეორე წვერილ წვერს ჩავყოფ და, თუ რამე გულის მონატეხი იქნება დარჩენილი, სულ გამაიტანს. როდესაც გამოწმენდას დავასრულებ, მეორე გამოვავლებ გამდნარ წმინდა ხანთელს, მივაელ-მოვაელებ და გემოს აღარ მისცემს ღვინოს. მანამ ყანწს გავთლი, მანამდის წვერი უნდა გაღუხარო; ცხელი წყლიდან ამოვიღებ თუ არა, მაშინვე მანგანას დავაჭერიწებ პირში და მოუხრი წვერს. მაშ განა თავიდანვე მოხრილი წვერი აქვს? ყანწი შუაში თავის გუნებით არის მოხრილი და წვერებს კი მე მოუხრი ხოლმე. ყანწს როცა ვთლი, თან ხელში ვწონავ ხოლმე, ვშინჯავ სიმძამე აქვს თუ არა; თუ მძიმეა, კიდევ გავთლი, როცა გათბელდება, მაშინ ფაყფაყს დაიწყებს და გათლა აღარ უნდა. ამის შემდეგ, როგორც ვთქვი, კოპოსანში უნდა გამოვიდეს.

ყანწს ფეხებიანსაც გავაკეთებ და წახაქცევარსაც; ოჯახში წასაქცევარი ყანწი აქვთ ხოლმე. ფეხებიან ყანწს ასე ვაკეთებთ: ყანწს გავშინჯავ ჭოხით სადამდინაც ფულურო იქნება, ჭოხით გავიგებ და იქამდის წამოვიღებ ხერხსა და გავხერხავ. მეორე გავათბობ ლამფაზე, დავდებ ფიცარზე, დავაწვები, მოუხრი ფეხებს და გავუშლი. როდესაც ფეხებს გავუშლი, მეორე ავდგები და თითო-თითო ფეხს ანთებულ ლამფაზე გავათბობ, მოუხრი 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 ძეწვკით გადაუბამ. ამ ძეწკვსა შუა ადგილას კაკალივით ვერცხლის ბურთი აქვს გაკეთებული. დაღვეის დროს ყანწის შაზნეკილი მხარე მკლავისკენ უნდა მოუქციოთ და ისე დავლიოთ. მძიმე-მძიმეთ წამოვიყუდებთ. თუ მთელი ღვინო არ დავცალეთ და ისე მოვიხსენით ყანწი, მაშინვე თვალეში შაგვასხამს და თვალეებს ჩაგვახუჭინებს.

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

კონჩხასა ვთლით პანტიხაგან, ვაშლისაგან და მსხლისაგან. რომელი ხეცა სქდება, იმისგან არ გაითლება. 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 გძე-

ლი პირი აქვს; პირი ზედვეა გამოთლილი, ძირის მხრიდან არის ამოღებული (ამოღრუტნული) და მემრე ეს ძირი შიპით არის ჩასმული. ყულაში ღვინოს პირიდან ჩავასხავთ ხოლმე და პირიდანვე უნდა დავლიოთ. ყულა ვერცხლებით უნდა ყოფილიყო ხოლმე მოკედილი. ყულაც პანტიხაგან, ვაშლისა და მსხლი-საგან ითლებოდა; ძველი კაცები იყვნენ და ისინი აკეთებდნენ. ეხლა კი აღარავინ არის ამის გამკეთებელი.

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

ბარე ქახეთი

მეთუნეობა

მთხრ. სოლომონ გიორგის ძე აზნაურაშვილი (ხელოსანი), 55 წ. (სოფ. კაკბეთი).

ჭურჭელი კეთდება სამნაირი თიხისა: ერთია ყვითელი, მეორე — მოშაო და მესამე — ლურჯი. ყვითელი თიხისა თეთრი ჭურჭელი გამოდის, მოშაო თიხისა — წითელი და ლურჯისა — მოწითალო (ანუ თეთრ-წითელი). ყვითელსა და მოშაო თიხას ბევრი წვალეა არ უნდა. მოვჭრით, მოვიტანთ, ჩავყრით ტოლაში, წყალს დაეასხამთ, დავალბობთ. დამბალს უკან ამოვიღებთ გადაგვიღ მიწაზე. ანუ კალოზე; სანამ ამოვიღებთ, ლამს გავუშლით, მემრე ფეხით დავწელავთ. როცა მაიზილება, გუნდებად ამოვიღებთ, დაზგაზე ლამში კიდე გადავწელავთ და შემდეგ იმის კვალობაზე თუ რა ზომის ჭურჭელი უნდა გაკეთდეს, დავჭრით გუნდებად. ამ გუნდებს თითო-თითოდ გადავიტანთ ჩარხზე და გავაკეთებთ სასურველ ჭურჭელს.

ლურჯ თიხას უფრო მეტი წვალეა უნდა. ლურჯი თიხა ჯერ უნდა გაიფინოს მზეზე, გახმეს, მემრე დაიბეგოს, გაიცრას, ჩაიყაროს ტოლაში, დაესხას 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 ახსმულია ღერძზე და დგას ჩარხის ფიცრებზე (ხიდებზე). ჩარხი უელთ არის მიკრული ფიცრის ხიდზე. ხიდის წინ არის კიდე ფიცრის ხიდი, რომელზეც ზის ხელოსანი ფეხებჩაკიდებული. ჩაკიდებულ ფეხებთან, ბორბლის გვერდით არის მაღალი კუნძი; მარჯვენა ფეხი ამ კუნძზე უდგა და მარცხენათი ატრიალებს ჩარხის პტყელ ბორბალს. ჩარხის თავზე დევს თიხის გუნდა და ორივე ხელით გამოშყავს სასურველი ჭურჭელი ჩემს გუნებაზე.

ვაკეთებდი და ვაკეთებ შემდეგ ჭურჭელს: ფიელას, ჯამს, ორჯამიანს, თეფშს, ორთეფშიანს, ჯამფიელას, ქათმის ხაჭრელს, პიპილას, კულას, ჩარეკიანს, ტოლჩას, ხელადიანს, ფითის ქილებს, მარანს, ხტვირებს, ქილას, ხაწველელს, ქოთანს, წყლის ნიტრას, ორყურს, კოკებს, გოჯაურებს, ხაღვინეებს, მწნილის ქილებს, დოქებს, კოკობს, ხადულრებს, ხახაშეებს, კოკურებს, არყის ჭურჭელს, ერბოს ქილებს, ხაყავილეებს, წყლის შილებს თავისი შიბით, კაიშით, ანუ კანტით.

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

ქურა. თიხის კურკელი როცა გამოშრება, ჩავაწყობთ ქურაში. ქურასა აქვს კურკლის დასაწყობი თიხისხავე ხოლები გვერდებში, ზედ დაიწყობა კურკელი; შუაში გული ცარიელი რჩება ცეცხლის ალისთვის.

ქურა შესდგება ორი ნაწილისაგან: ძირი ქურა და მალლა ქურა. ძირი ქურას აქვს თალი, ანუ შეშის შესაკეთებელი, სადაც ცეცხლს სავალი აქვს დაგდებულნი. ზემო ქურაში, თალს მალლა, ქურას აქვს კურკლის შესაწყობი კარი. ქურას მალლა, თავში აქვს პატარა სანათური, ხოლო გვერდებზე ოთხი დუღქაში, ე. ი. ცივი ბოლის სავლელი.

კურკელს რომ ჩავაწყობთ, სანათური და კურკლის შესაწყობი კარი ამოიღესება, მხოლოდ კარში დავატანთ პატარა სათვალეს შიგ შესახედათ. ეს სათვალეც აღესილია და, როცა ვიდროვებთ, გამოვანგრევთ, შევიხედავთ, დავათვალეგრებთ და ისევ მალე შევლესავთ. უბრალო თიხის კურკელს თალშიც შევალაგებთ, სადაც ცეცხლი უნდა შეუკეთდეს.

როცა კურკელს შევალაგებთ და სანათურსა და კარს ამოვლესავთ, ბოლოს დაუდებთ, ე. ი. ორ დღეს ბოლში ვამყოფებთ კურკელს, გამოვანგრავთ, რომ კურკელს ჰანარი არ შეჰყვეს. ორი დღის შემდეგ მძიმე-მძიმედ მოვუკიდებთ ცეცხლს. ერთი დღისა და ღამის შემდეგ კურკელი ცეცხლში გაშავდება, მემრე დაიწყებს ნელ-ნელა გაწითლებას და ბოლოს გათეთრდება. გათეთრებაზე შევატყობთ, რომ კურკელი გამოიწვა.

ქაშანური კურკელი. ქაშანურისთვის წამალი ცალკე მზადდება, რომელიც შედგება: დამწვარი ტყვიისა, ლამისა და თოგალისაგან. დამწვარ ტყვიასაც და ლამს წისქვილში დავფქვავთ, თოგალსაც იქ დავფქვავთ ცალკე. თოგალს გავხსნივთ წყალში და გამომწვარ კურკელზე ყალბით დავწერთ ან დავხატავთ სხვადასხვა სურათებსა და სახეებს. შემდეგ კურკელს შიგნიდან და გარედან მოვავლებთ წყალშივე გახსნილ დამწვარ ტყვიასა და ლამს. ამ ხსნარის მოვლების უმალ ყოველი დახატული თუ დაწერილი სახე წაიშლება კურკელზე. მაშინვე შევწყობთ ხელმეორედ ქურაში, მხოლოდ ძირი ქურაში აღარ შეიძლება ასე მოწამლული კურკლის გამოწვა. ამიტომ მხოლოდ ზევითა ქურაში შევწყობთ. ისე [უნდა] დაიწყოს ეს კურკელი, რომ ერთმანეთს არა ჰხედებოდეს. ამიტომ ჯამებს სამწვერიან თიხის პატარა ზედაღვრებს ვუდგამთ და ისე ვაწყობთ ერთმანეთში ადგილის მოზოგვისათვის.

გამოწვის წესი აქაც იგივეა, მხოლოდ დღე და ღამე უნდა ვკეთოს ცეცხლი, მეტი არ უნდა; როცა წამალი ზედ [კურკელზე] აღუდდება, მემრე მოიწვინდება და ელვარებას დაიწყებს, მაშინ გამოვუკეთებთ ქურას და გავაციებთ. როცა ქურა კარგად გაცივდება (ერთი დღის შემდეგ), მაშინ გავუხსნივთ კარს.

ჩინური კურკელი. დავნაყავდით შუშას, ყარაღნის (უფრო სწორეა ყარაღნის) წიდას და თავგმარლას, ავურევდით შიგ კალაში დამწვარ ტყვიას. წავილებდით წისქვილში, დავფქვამდით წმინდად, ორწილ წყალში გავხსნიდით და ჯერ თოგანით დავაკრელებდით თიხის კურკელს, მემრე ამ წამალს შიგნიდან და გარედან მოვავლებდით და იმავე წესით დავწვამდით, როგორც უკვე ნათქვამია. ესეც მხოლოდ ზევითა ქურაში იწვება.

ყარაღნის წიდას ბალახისას აკეთებდნენ. ყარაღანი ბალახია და მოდის

შირაქის ველზე. ამ ბალახის წილას რომ მოვიტანდით სიღნაღიდან, რაღაც ცუდი ფერი ჰქონდა ხოლმე, არც წითელი იყო, არც შავი. ამიტომ ჩავეყრიდით თიხის ქურქელში, შევღვამდით ძირი ქურაში, გადადულდებოდა და დუღილში დაცოტავდებოდა ხოლმე; მაგრამ ფერი შეეცვლებოდა და ისეთი გახდებოდა. როგორც კუპრი (ყარლანი ცხერის კარგი საკვები ბალახია ზამთარში. იზრდება შირაქის ველზე — აზერბაიჯანში; ბუჩქ-ბუჩქად იცის ამოსვლა, ნაცრისფერია, ფოთლები მოკლე-მოკლედ დაგრეხილ ბაწრებს, ანუ თავის კუდს მიუგავს. ი. მ.).

ქურქელს ყურს მაშინ მოვაბამ, როცა შემრება. ჩარხის თავიდან ქურქელს უბრალო ძაფით მოვკრი ხოლმე.

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

მ ე ქ ვ ე რ ე ო ბ ა

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

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

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

ქვევრის გამოსაწვავი ქურა. მიწაში ამოშენებულია გამოუწველი აგურის კედლები საპი მხრიდან, ეოთხეს კარებს ვეტყოდით. სიგრძე ჰქონდა ოთხი ადლი, სიგ. ნე — ორადლ-ნახევარი. ჯერ დიდ ქვევრებს შევანწყობდით ისე, რომ ბეჭი ბეჭს მიჰბჭენოდა. იმათ შუა რომ ადგილი დარჩებოდა, იმაში მიყაოლებდნენ ქოცოებსა და წვრილ ქვევრებს. მემრე მეოთხე კედელს, ანუ კარებს ამოუშენებდით; მხოლოდ ძირს დავატანდით შეშის შესაკეთებელ კარს. ზევიდან თაღს გავუკეთებდით და ბოლოში დავატანდით ბოლისა და აღის გასასვლელს.

ქურას ნელ-ნელა გავახურებდით. მემრე შევუკეთებდით 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 ქურას. ასე გამოვწვამდით ხოლმე. როცა სულ გაცივდებოდა ქურა, კარებს გამოვუნგრევდით და გამოვიტანდით ქვევრებს. დავანწყობდით მზე-წვიმაზე. წვიმა და მზე გააკეთებდნენ, გამოიყვანდნენ ქვევრებს.

ხის ჭურჭელი

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

მიჩვენებს ხის თეფშების, ტაბაკებისა და თაფხების მოსაპრელ ჩარხს.

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

გასაჩარხავ თეფშში თუ თაბახში ჩარქმულია მორგვი კბილებით, შემდეგ ჩაქედლია 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.

უღებზე გადებულია ხიდი. ხიდზე ამოდის სახოწი ჯოხი მიქდეულით. მიქდეულში ხელით გვიკირავს ხოწი, რომლითაც იჩარხება თეფში ტრიალის დროს (თუნდ თაბახი, სულ ერთია). ყდასა აქვს მისხაბიჭგებელი, რომელიც ჩარხში სკედავს თეფშსა თუ თაბახს.

არის კიდევ გასაჩარხავ თეფშში მორგვის ჩასახმელი ხვედა.

თეფშებსა და თაფხებს სილამაზისთვის გარეჯან ხოწით უკეთდება გვირგვინი.

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

ჩარხი. [მთხრობელი] მიაგობს თუ როგორი იყო ჩარხი, რომლითაც გამოჩარხავდა ხოლმე კიდობნის 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 ეკირა 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. მ.).

იზმირი არის პტყელწვერიანი დანა, რომელიც მხოლოდ სიბტყეზე სჭრის ხატების მსგავსად, ტარი ხისა აქვს.

დაწნული ჭურჭელი

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

ვწნამთ ნაჭის გიდელებს, სიმინდის ტაროს ფუჩეჩის ზენდელებსაც.

გიდელა ჰქვიან ნაჭის უყურო კალათას¹, ხოლო ზენდელი — სიმინდის ტაროს ფუჩეჩით დაწნულ ყურიან პარკს.

¹ ჩაბანოელი (თანეთის რ-ნი) გლეხი ბუთლა გიორგის ძე ალბუთაშვილის [გადმოცემით], გათხოვილი ქალი თავის მშობლებთან გათხოვების შემდეგ პირველად მივა და ქადებსა და კევრებს მიიტანს გიდელით.

„გიდელას ვწნავთ ასე, — განაგრძობს ერთელიშვილი, — ავარჩევთ მსხვილ და მაგარ ნამჭახს, დაენამავთ, დავიკეროთ ერთი ზომის სიმსხო ნამჭებს, ზედ შემოვახვევთ ორწვერად ან სამწვერად ნამჭასვე. ასე დავამზადებთ წნელებხავით რგვალ ნამჭებს; შემდეგ ჯერ ძირს მოვუდგამთ ნამჭის ქხელით, მემრე გვერდებს ნამჭითვე ერთმანეთზე დაფუწნავთ და სათაურსაც გავუკეთებთ.

კალათებსაც ასე ვწნავთ. სიმინდის ტაროს ფუჩეჩის ზენდელიც ასე იწენება.

ამ დაწნული კურკლის გასალამაზებლად და ასაკრელებლად ხშირად ნამჭების ქსელებს სხვადასხვაფრად ვღებავთ და ისე ვწნავთ.

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

პწკლის კალათის დაწვნა. ავერიდით პტყელ პწკალს თხილისას, შეინდლარწისას ან ძახველისას. თხილისა ყველაზე პტყელია. პტყელი პწკლით დავქხელავდით. ძირი სულ პტყელი პწკლით მოიქსოვებოდა. როცა გვერდები შემოუბრუნდებოდა, მაშინ წმინდა პწკლითა ვწნავდით. თავებში პტყელი პწკალი დახვრეტილები იყო. დახვრეტილებამდე რომ დავწნავდით, მერე პირზე შემოუწნავდით ღვედკეციტ კაპანს. თხილისავე ჯოხს გავხეჩლით შუაზე, აქათიქიდან წავუმწვეტებდით და დაწნულ კალათას მწვეტებით გავუკეთებდით სიგრძის ბოლოებში კამარასავით: ეს იყო ყური. მემრე ამ ყურს ძირიდანვე ღვედკეციტ კაპანს გავუკეთებდით (მოვკაპანავდით) ასე: ღვედკეცს ორწვერად მოვხვევდით კამარას (ყურს), ორ წვერს ამოვატარებდით შიგნიდან და ყოველ ამოტარებაზე გავკევანძავდით. ასე მოიქაპნებოდა ბოლომდე.

ერწო-თიანეთი

ხის ჭურჭელი

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

ხის კოვზი. პანტის ხეს ჯერ ხელცულოთ გავაკობით, შემდეგ დანით ვავასუფთავებთ; ხოლო გულს ამოვხოწავთ და, თუ გუნებაა, დავაქრებთ კიდევ დანის წვერით.

ხის თეფში. ხის თეფშები კეთდება თელისა, ნაკერჩხლისა (კემერჩხილი-სა), წაბლისა, კაკლისა. ფეხზე მდგომ ხეს შევახეთქამთ დიდრონ ბელის ცუ-ლით (ყახეთში ქორთუკს უძახიან. ი. მ.), შემდეგ ნაწილ-ნაწილ დავჭრით, შემდეგ ჯურგვლად დავაკობით, დაკობილებულს გაჰქედენ ჩარხში, დაატრიალებენ და ხელში რომ ხოწი უჭირავს, იმით მაჰხვეწს. გარედან რომ კარგა მაჰხვეწს და დააქრებებს კიდევ ხოწით, ამბილებს, თავის ალაგას შუაზე გაჰხეთქს ცულოთ და ორი თეფში გამოვა. შემდეგ ჯერ სატეხით ამოუთხრის გულს, შემდეგ 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. რგვა-ლებია. ხონჩა გრძელია და ოთხკუთხი, გული ამოჭრილი აქვს გრძლად, ხმა-რობენ სუფრადაც. ოთხი ფეხი აქვს. კოდიც ხისაა და მალალია კახრზე.

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

ვარცლი. ვარცლი პურის მოსაზელი ხის ჭურჭელია. ვარცლი მთელი ხა-საგანაა გამოთლილი. ერთ მტკაველზე და სამი თითის დადებამდე აქვს გული ამოჭრილი და თავსა და ბოლოს თავებში აქვს თხლად გაშვებული ხელის წასა-ვლებადაც და ზედ გუნდის ამოსაღებადაც. როცა ვარცლი თონეზე გააქვთ, წინა თავზე საფანელია ხოლმე.

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

ქუბდია (ხის სამარილე). თელა გამაიჭრება მურგვლად, აგრე ჯამ-ფიელის ჭოლა. ერთი ციდა სიმაღლე აქვს, ერთ ციდაზე ცოტა მეტი — პირის სიგანე

და წააგავს პარკში გამოყვანილ ყველის კვერს. ეს მურგვალად გამოჭრილი ხე
შაიხვეწება სხვანაირი ხოწით. ასე მაჰხვეწენ: მურგვალად გამოჭრილს ჩარხში
ჩააგდებენ, ფეხით დაატრიალებენ და ხოწი მაჰხვეწს.

იარალის სახელებს ვერ მეუბნება, მხოლოდ უმატებს: „ქუბდიას შიგნი-
დან ლორეჩეული ხატეხეთი ამავთხრით და მემრე ხოწით მავხვეწთო“.

დაწნული ჭურჭელი

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

ხაპურე გოდორი. ქვევრის სარქველისტოლა ფიცარს გარშემო მარგილებს
ჩავეურკობთ ერთნაირად. მემრე ამ მარგილებს წნელი გაყეება მირგვლივ და
წავა მალლა, რომ გოდორს შუცელი გაჟუეთდებ ქვევრსავით. მარგილებს მალლა-
წვერს შევუკრავთ და დაეწნავთ. როცა წნელი მუცელ ზევით შაბრუნდება.
მარგილების წვერებს გავხსნით და ნაპირებში ამოვანწავთ, მემრე გარედან ნე-
ხეს წავუესვამთ. აგრე გავახმობთ და ზამთარში შიგ ხორბალსა ვყრით.

მთხრ. სარა მიხეილის ახ. ყურშავიშვილი, 40 წ. (სოფ. ახალსოფელი, თი-
ანეთის რაიონი).

წნელის მათლაფა. დაწნულია წნორის წნელით მშვენიერის ხელოვნე-
ბით. ჰგავს ტაბაკს. აქ ხახალს ეძახიან „სუხარნიცასაც“.

წნელის მათლაფის, ანუ ხახლის წნელით დაქსოვას მიამბობს [მთხრობე-
ლი]: „სამ თანაბარ ჩხირს გავუყრით სამსავე თანაბარ ჩხირში ჭვარედინად. გა-
ყრილი ჩხირების ბოლოებს ისე დავაყენებთ, ერთმანეთს თანაბრად იყოს და-
შორებული წვერებით და გამოდოდეს ურმის თვლის უფერსო სოლების მსგავ-
სი ბორბალი. ამ ბორბალს ამოვწნავთ წნორის წეკელით. ამ ბორბლის ამო-
წვნას ჩვენ გულის მოთავებას ვეძახით. გული რომ მოთავედება, არშიას დაეი-
წყობთ ასე: გულის ჩხირის თვითოულ ძირში ჩავუკრავთ თანაბარი სიგძის
ხუთ-ექვს წეპლას, ერთმანეთზე მიჭრილს პტყლად; ასე შემოვწნავთ ირგვლივ.
არშიის შემოწვნის დროს ისე ვივარაუდებთ, რომ ხახალს ძირი იმის წვერე-
ბითვე მოვუხვიოთ.

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

ხახალი. ცხრილის მსგავსი ქურქელია; ამით ცხენებს ბზესა და ქერს ამ-
ლევენ; იწვენება ცხავისებურად, ოლონდ დაგრეხილი კობით, ბაწრით და მავ-
თულითაც.

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

ხოკერი. ბალს ავეყრით ქერქს, პირს შიგნიდან ვუზამთ და გადავხვევთ.
მემრე აწყლით გავკერავთ. აწყალს ავეყრით ხოლმე თხილს. ამასვე ვეძახით

ყაბუადოს. გვერდებს რომ შაუკერავთ ხის მაშის დახმარებით, მემრე გამოვ-
კრით ბლისავე ქერქის ძირსა და მივაკერებთ ისევ პწყლოთ. ამასა ჰქვიან ხოკერი.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

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

მათარა წყლის დასალევია; აკეთებენ ძროხის ფეხის ტყავისას. ტყავს გუდახავით ამოიღებდნენ ფეხთან, ვიწროში გაჰკერავდნენ, განიერში წყალს ჩაასხამდნენ და სვამდნენ. თუნდ დაჰკეცავდი და ჯიბეში ჩაიღებდი, თუნდ ვი-
წროდან ჩამაიკიდებდი ქამარზე პტყლად.

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

ხირჩა ოსური სიტყვაა და ჩვენებურად უანწხაც ნიშნავს, კონჩხასაც.

კონჩხა ხის „სტაქანია“, უურიანი, ხშირად ორი ასეთი „სტაქანია“ ერთ ხეში ამოღებული. ორივე „სტაქანს“ ძირში მილი აერთებს, ერთს რომ და-
ჰლევ, მეორეც იცლებს. ამ კონჩხას მშვენიერი ყური აქვს, მშვენიერად არის დაჩუქურთმებული, მაგრამ პატრონს მუზეუმისათვის არ ემეტება.

მთხრ. ღვთისო ბურღული (სოფ. ზემო არტანი, თიანეთის რაიონი), უმოწ-
მებენ სხვებიც.

ტაგანი არის ხის ხაწველელი. 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 სიგრ-
ძისა იყო. ორივე მხრიდან დაჰჭვრეტდნენ ხაჭვრეტლით, მემრე გამასწმენდნენ გრგვლად, ლორეშოთი. ძირს ერთი მხრიდან დაუწარბავდნენ. წარბის სიფარ-
თოვე იქნებოდა ნახევარი გოჯი. როცა ჭულ გაასუფთავებდნენ, ძირად ჩაუ-
დგამდნენ გამომშრალს და ბოლში გამოყვანილ ფიცარს. ძირიდან უდგამდნენ ამ ფიცარს. ფიცარს იგრე გაუშვებდნენ წარბებთან დაჰდელულში, რომ, როცა ნედლი გამოშრებოდა და დაჰატარავდებოდა, ძირს მაგრა ჩაისვავდა წარბებ-
ში. ტაგანს მალლა ყურების მაგივრად გაჩერეტილები ჰქონდა აქეთ-იქით. როცა შორს წაღება უნდოდათ რძისა, შიგ ჩხირს გაუყრიდნენ და წაიღებდნენ.

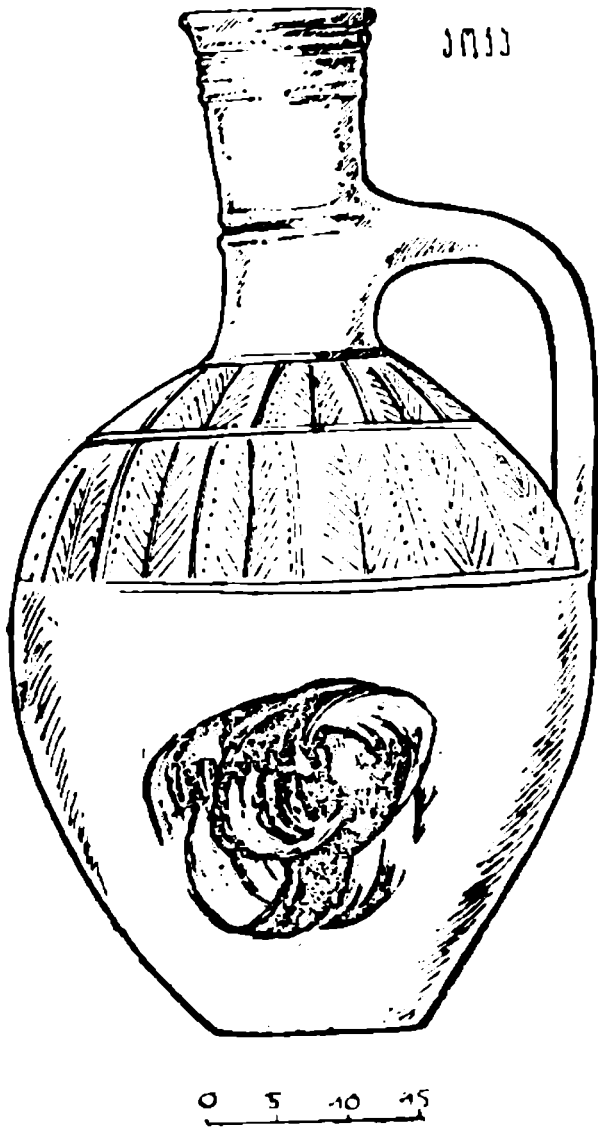
საინგილო

მეთუნეობა

ქვევრის გარდა, სხვა თიხის ჭურჭლის მკეთებელს ეძახიან ტულუზ-ს (ახეთურქ.), ხოლო თვით თიხის ჭურჭელს კი — ხახსიი ჭურჭელ-ს (ასეა თურქ.). ქვევრები ბევრია ხმარებაში საქრისტიანო საინგილოში, ხოლო სამუსულმანო-ში კი პატარა ქოცოებილა აქვთ შერჩენილი იშვიათად. დანარჩენი, მოღებისაგან შერცხვენილებს, მიწაში დაუმარხიათ. მიწის თხრის დროს ძალიან ხშირად ჩნდება ქვევრები ყოფ. ნუხის მაზრაშიც კი. აქ ზოგიერთმა იცის კიდევ, სახელდობრ, სად არის დამარხული ქვევრი. ის ქვევრები, რომელნიც ამჟამათ აქვთ შერჩენილი, უკეთებიანებიათ იმერელ ქართლოვებზე (იმერელი ქართველებისათვის) შექვევრევიზე. ვინც გაბედული ვაჟაკი იყო და არ უნდოდა ქართველობა დაეკარგა, იმას მოჰყავდა მექვევრე ქართველი თავის სახლში და მისი დახმარებით აკეთებდა თავის ეზოში ჭურახს, ანუ თუნს, შეშას უმზადებდა, ჭევრი-ს ყუთოლ შიწა მოჰქონდა საკნის ან დიდ საყდრი-ს (ანუ ჭურმუხი-ს საყდრი-ს) მ-თით და მექვევრე აკეთებდა ქოცოებს, ქვევრებს სხვადასხვა სიდიდისას. მომყვანი სახლის პატრონი ყოველნაირად უვლიდა და ეხმარებოდა საქმეში მექვევრეს, სამაგიეროთ გაკეთებული ქვევრების ნახევარი მისი იყო. თურმე არც ისე ადვილი ყოფილა მექვევრის შენახვა თავი-ს კარზე. ამისთანა კაცები დანია სულთანს (დანიელ ბეგს) უდევნია და უსჯია მექვევრეების შენახვისათვის: „თქონ ქართლოვას აჲმარევეთაჲ“. ხუციან-თ მუსტაფაჲ (ხუციშვილი მუსტაფა) დანიელ ბეგს ჩამოუხრჩვია და ხუციანთ ვილოჲ კი (ჭილო ხუციშვილი) დასახჩობათ გაყვანილი „დანია სულთან ურუს შომოსულაში გამტერეულ-ის დაჲჩოვას დახწევი“ (დანიელ სულთანი, ანუ ბეგი რუსის შემოსვლისას დაბნეულა და ის, ე. ი. ჯილო, დახჩობას გადაჩენილა). ამ მექვევრეებს ქვევრის ძირი ჩარხზე უკეთებიანთ, ხოლო მუცელი, ყელი და პირი ხელით უჩარხავთ. ინგილოებმა თვითონ არ იციან ქვევრის კეთება. სულ მცირედგან დაწყებული ვიდრე 20—25 ჩაფის ტევადობამდე ქვევრს ქოცო-ს ეძახიან. მათი ჩაფი უდრის ნახევარ ვედრას. ძალიან პატარა ქოცოს ჩექმა-საც ეძახიან. ქვევრები კი არის თხუთმეტ-თექვსმეტ თაღრიანამდე (თაღრი უდრის 30 ჩაფს). სახსიი ჭურჭელ-ს აკეთებენ კაკისთაველი თათრები (მათი უმრავლესობა, გადმოცემით, გათურქებული ქართველები არიან) და სოფ. თალის (ძველი ფიფინეთის) ლეკები.

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

ლის ახლო მთის კალთებზე ძველი შირიან-ი ჭურჭლის (მოჭიქული ჭურჭლის) ნაჭერებს (ნატეხებს); მათ შორის ზოგი სხვადასხვაფერად არის მოჭიქული, თითო ფერი თითო ზოლად აქვს გავლებული. მიწის თხრის დროს უპოვნიათ აგრეთვე თიხის ლამბაქ (პატარა, დაბალი თეფში ყოფილა), თეფში, ფალანჯაში (საწურავი), ზედგარ-ი. მოხუცებმა იციან გადმოცემით გაუქმებული თუნის

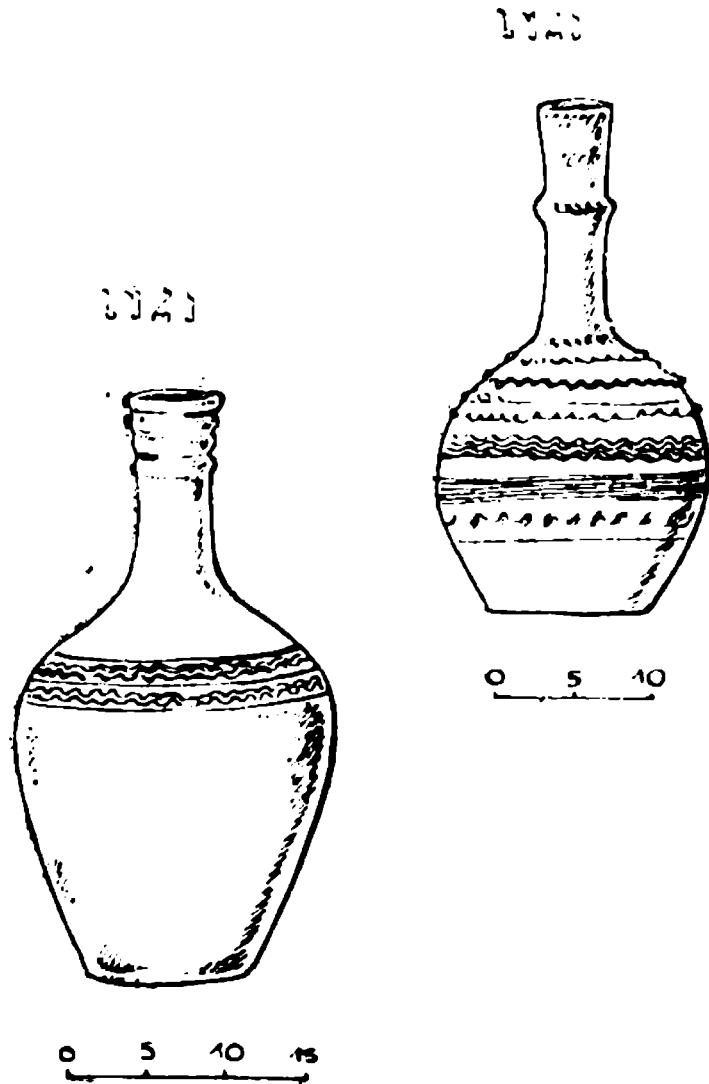


სურ. 10

(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. ჭურჭლის საკეთებლათ სავარგო მიწა იმავე ხეობაში ბლომად მოიპოვება. აკეთებენ: კოჭოპს, ქოთანს, ორყურას, დოფას, დოქას, ბარაწის (ან ძველებურათ ქელადა-ს), დოღჩას, კი-

წიას, კუქულას, ჩაფს, გოწაურს, ხაირას, კილანს, ზარფუშს; უწინ ყოფილა აგრეთვე თიხის სადღობელ-იც.

დოფა დაბალი, ორყურის მზგავსი პირფართე კურკელია, მხოლოდ მას ყურები არ აქვს. დოქა პირფართო, ვიწრომუცლიანი კურკელია (ქართულ სადღობელს ჰგავს). ჰარაწიმი ცალყურიანი და სწორე, განიერყელიანი ღვინის სასმისია. იგივეა კიწიპაჲ-ც, მხოლოდ მას ყელი შედარებით ვიწრო და მაღა-



სურ. 11

ლი აქვს. დოღაჲ ჰარაწიზე დაბალი და პირფართოა, იხმარება წყლის სასმელ-
ლადაც. გოწაური წყლის საზიდია, ჩაფს იმაზე მომცროა და კუქულა ჩაფზე
პატარაა. ჩაფს წყლის და კუქულას წყლის და ღვინის საზიდათ ხმარობენ;
ხაირა (ადგილობრივი თურქ. ასე ეძახიან) ძირვიწრო, პირფართო რძის საწვე-
ლი და ღვინით რძის შესანახი კურკელია. კილანი პატარა თიხის ჯამია.

ხის ჭურჭელი

რომელნაირიც არ უნდა იყოს, ხი-ს ჭურჭელ-ის კეთების დროს ჯერ კოფუთა-დ (კოპიტათ) გათლა უნდა, მერეღა წმინდათ გათლა და ოპოყრა-ოპოწმენდაჲ.

ვარცხლიბე, ხარეცხი-ს გუიბე, თექნამბე (თურქ. გობი, ხონა) წიფელი კარგია, როგორც უხრწო ხეჲ (უხვეწო, უხიწვო). კაკლით, უალღათიაც (ნამყენი თუთის ხე) აკეთებდნენ ვარცლს, სარეცხის გეჯს, პურიხ ნავხ, ბოზაჲ ნავხ, ლაკანახ (ძალლისთვის სალაფავის საკმევი გეჯა). დაკოპიტების შემდეგ შიგამთიაც (შიგნითგანაც) ჯერ ცულით ჰყრიდნენ დუდრიან ნაფოტს (დიდრონ ნაფოტს), მერე ეჩოთი სთლიდნენ, სწმენდავდნენ. კუთხეებს სატეხით ან კოტკოტელაჲთი (კაკ., თურქ. — ყიზილ მიხი) უჰაჲუარებდნენ (თურქ. უწმენდავდნენ, უსწორებდნენ). ვარცლის ან გეჯის თავებს ეჩოთი გამამღევდნენუ (გამოიღებდნენ, გამოიყვანდნენ ხოლმე). ბევრს ნავიც გარედან ეჩოთი უსუფთაგებია. დანარჩენ ჭურჭელს: თექნას (გობი), ხონჩას და სხვა მათთანა მოზრდილ ჭურჭელს კელეჩოჲთი ჰყრიდნენ, ანუ ჰლარავდნენ (ალღაბ. ოპოღარაჲ); საკირო დროს სატეხს, ჩორკს და კოტკოტელასაც ხმარობდნენ ნაპირების ჩასათლელათ. წრულ ხი-ს ჭურჭელს კი: ბაკანს (დიდი ხის ჯამი, ლიტრა), თეფშს (ხის ჯამი), კაწამ-ს (ხის ყურიანი ჯამია, ფილს ჰგავს), თერაზუჲ თლრუ-ს (სასწორის თელები) კოპიტათ გათლის შემდეგ, შიგნითაც კოტკოტელაჲთი სთლიდნენ. კაწამ-ს მეტწილათ სატეხით ჰყრიდნენ და, თუ უნდოდათ, შემდეგ ხალარავთაც (კაკ., თურქ. ყაშულ ჩიხარანითაც = ქართ. ჩქუთხ) ასუფთაგებდნენ. სამარილეს, ანუ შარილი კაწასაც სატეხით აკეთებდნენ, ხშირათ მრავალთელიანს: „მარილი-ს თოლი ცალკ, პირპილის, თუთუბოჲ-ს ცალკ“-ე ჰქონდა ხოლმე.

კოვზს, ჩომჩას კირ-სხლით და ვაშლით (პანტა-მაყალოს ხით) აკეთებდნენ. წალღით დაქოფუთება — თავის ყალიბზე დაყენების შემდეგ კოვზს ყაშულ ჩიხარანით (ალღაბ. სალარავით) ამოჰხეკავდნენ ხოლმე, ჩომჩას კი ჯერ კოტკოტელაჲთი ამოჰყრიდნენ და მერე სალარავით ამოსწმენდავდნენ ხოლმე. შიმშატი-ს კოვზებს (ჩალის კოვზებს) შექიჲ (ნუხის) ბაზრით ყიდულობდნენ. მეცხვარეები ხის ჰაფჩირსაც აკეთებდნენ, იმავე წესით, როგორც კოვზს, მხოლოთ ამას სჩვრეტავდნენ ცხელი რკინის ჩხირით. კან-საც მეცხვარეები ხმარობდნენ მეტწილათ. ეს დიდი, რგვალი, გვერდზე ტარიანი, სქელი ფიცრის სარკველს 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 „ხორაგის ცომს ზელავენ“. ბაკნიან მხარეს ხორაგის ჰამის დროს იყენებენ ჭურჭლათ.

ხაკუწავ-ს (გაშლილი ოთხი თითის სისქე-სიგანის და ორი მტკაველისოდენი სიგრძის, ოთხსავე მხრით გათლილი თუთის ხეა. იხმარება „ქორც-ის, ჰიაჲბე კუკურ-ის დასაკუწათ“ (დასაკეპათ).

„ხანაყელ, ანუ ხანაყელაჲ გვრგლათ გათლილი თავსქელ-ბოლოჲ წიპლაკ-ი ხეა, ნიგორის, შინდის უჟინაყ“-ის (ახალ შინდს ნაყავენ, წყლით, მარილით, ნივრით და მწვანლით ანელეებენ, სქამენ უპურით) და სხვათა დასანაყათ.

ხათხელეებელიც (ალღაბ. და კაკ., თურქ. ოხლულიც) ცერი თითზე სქელი,

რგვლათ გათლილი ორი-სამი მტკაველის სიგრძე ხეა. ხმარობენ სახორაგე, სა-
ნაზუქე და სხვა ამისთანა ცომის გასათხლებლად.

ქობის ყბაზე, ქოთნების, ორყურების, კოჭაების ყბაზე დასახურათ ფიც-
რის დუალებს (სარქველს) აკეთებდნენ. ზოგი სარქველი ვერგალ ბორბოლა-
ხებრა (რგვალი ბორბალივით) უტარო და ზოგი გვერდზე, ან შუაზე ტარიანი
იყო ხოლმე. ზოგს ცულით და ეჩოთი ტაბაყიც უთლია.

შემდეგში, გვიან ლეკებს დაუწყვიათ (უფრო ლაისხიელ თათრებს) ხარ-
რათით, ანუ ჩარხით გამწაღევ (გამოყვანილი) ტაბაყის, თექნაძს და სხვათა კე-
თება.

ხარრათით გამწაღულ შირიან თეფშევი (შელებილი ხის ჯამი. უწინ თეფ-
შები უძახნიათ. ეხლა დიასახლისებმა იციან თქმა: ფამ-კოვზ დავრეცხოთო,
უწინდელი ბებრები კი თეფშ-კოვზს ამბობენ ხოლმე) წინაც შემოპქონიათ
ნუხის მხრითგან.

დაწნული ჭურჭელი

გოდრის მასალის შემზადება-დაწნის პროცესი შესდგება რამოდენიმე
ოპერაციისაგან: წიბლაკ (წვრილი), თითი სისქე წნელ-ის და თექეფ-ის (აღიბ.
თექები, ქართ. მანები) დაკრა-მოღვეამ-ს (ან მოტანამ-ს, მოღვებამ-ს), გახ-
ხეპამ-ს, მანების დაჩხუტამ-ს (გამწვეტება), მათი დარიგვეამ-ს (შემომწკრივე-
ბა, აღიბ. დარიგებამ), დაწნუამ-ს და ძალიან დიდრონი გოდრების გაგლესამ-
სგან, თუ არ მივიღებთ მხედველობაში გოდრის-ს ყალიბ-ის გაკეთებას, რაც არ
არის დაკავშირებული ცალკეული გოდრის დაწვნასთან. გოდრის ყალიბი ორ-
გვარია: ერთი, ლოდაზ-ი წნელ-ი მოდრეკულ-ი, შაკრულ-ი კირკალი-ა, მეორე
გვრგვალ-დ (რგვალად, მომრგვალებულად) გამოქრილი, გარშემო ნაპირ-ნაპირ
პატარა ხატეხით ან უშკოთით (ბურაო) დაკრწტულ-ი ფიცარია (კაკ. თახტა).

გოდრის მასალა, განსაკუთრებით წნელი, უნდა იყოს ლოდაზ-ი, ე. ი. სწო-
რი, რბილი, დრეკადი, უდუგვმოა (უნუერო), ზედ სქელი ტოტი არ უნდა ჰქონ-
დეს. მანებისათვის შედარებით მომსხო წნელს ჰხმარობენ. გოდრის მასალას:
შუნდის, შუდანწლი-ს (შეინდარწლს), ათაღრის წნელს და ღიჯს სკრიან წალ-
დით მახლობელ ტყეებში და მ-თაში. ღიჯს იქვე სხეპავენ, ხოლო დანარჩენ მა-
სალას — ან იქვე, ან ეზოში. მოაქვთ კონა-თ შეკრული ურმით, ან ზურგით.
იმ შემთხვევაში თუ გოდორ-ის დაწნა იგვიანებს ცოტა ხნით, მასალას ინა-
ხავენ გრილოში (ჩრდილში), შედარებით მეტი ხნით კი — წყალში.

გახხეპულ და წორეუ დაჩხუტულ მანებს არიგვევენ, თუ წნელით გაკეთე-
ბული ყალიბია, კირკალი-ა — გარშემო, თუ ფიცრის ყალიბია — მის ნაჩვრე-
ტებში, შემდეგ ჰწნონ. პირ დაწნოვაში (პირის დაწყებისას) წნელის ერთ წვერს
გამოსდებენ მანის შიგნით მხარეს და მის გათავებამდე ერთხელ შიგნითკენ, მეო-
რეჯერ შიგნიდან გარეთ აწნავენ. ასე უწნავენ გარშემო გვერდებს ძირამდე. ძირის
ამოსაწნავად ორი განიერი გვერდის მანების კუდებს დრეკავენ და ურკმევენ
მოპირდაპირე მანის გვერდით წნულში, ორი ვიწრო გვერდის მანების კუდებს
კი იმათზე აწნავენ. ძირის ამოსაწნავად, ამოსახლართავად ხმარობენ დაგრე-
ხილ წნელს ორპირად — ქვევიდან და ზევიდან. ზირ-ის გამთავრევას (დასრუ-
ლების) შემდეგ მეტი სიმტკიცის მისაცემად და დაშლის თავიღგან ასაცილებ-

ლად გოდორს ჰგლეჯავენ და პირზე ერთ ფერგა (რიგს, მწკრივს) შიბს ავლებენ. შიბის შემოსავლებათ ღრმად უგდებენ წნელების წვეროებს მანის გვერდზე წნულში, ერთს — ერთი მანის გვერდზე, მეორეს — მეორე მანის გვერდზე და ახლართავენ შიგნიდან გარეთ, გარედან შიგნით, ისე რომ ორივე მხრიდან დაწნული გამოდის. დამთავრების დროს შიბის წნელების კუდებსაც წნულში უყრიან და მანების წვერებსაც უმგურგლებენ (უმრგვალებენ) დანით ან წალდით. ვისაც მტკიცე გოდორი უნდა, შუას ზევით ღიჯით სწნავს. მთლიანად ღიჯით დაწნავს იციან. სუმბუქ, ხელში სახმარ გოდორებს წნელით, ვაზით ან საბლის, ან ჩათუმ-ს (მოკლე საბმელი — ხბოსი ან ზაქის) ნაწყობით ყურსაც (ანუ ყულფსაც) ამბენ. წრულ (პატარა) გოდორებს ხმარობენ ქათმიბეათ (ქათმისთვის) კორცხ დაადრვინეველ (კვერცხის დასადებინებელ) და კურტ დააუდრნელ (კრუხის დასასმელ) საბუდრა-დ. შედარებით მოზრდილ გოდორებს ხმარობენ აყრით ბზეა ჩამაღვეველა (სხვენიდგან ბზის ჩამოსატანად) და სსვა მსუბუქ საქმეებში. ყურძნის საკრეფათ (საქრისტიანო საინგილოში) უფრო დიდრონი გოდორები იციან. ნასულედ-ის (სულადის) ჩასაყრელათ უწნავთ ძალიან დიდრონი — კაცის სიმაღლე და კაცზე მაღალი — გოდორები და უგლეხიაყ (უღესიათ) ზროხის ნაკელით. პირზე სახურავი სარქველიც ნაკელით გაღესილი ლასტი ყოფილა.

ლახტ-ის დაწნა. სკრიან და ჰსხეპენ ტყეში წალდით და მოაქვთ უხურვაში და ბურზღუნ ვაში (გარეული ვაში), თხილის, შუნდის, შუდანწლი-ს, ათაღრის და ჰამჰამა-ს წნელი, უფრო მსხვილი, ვიდრე გოდორის წნელია და კაცის მაჯაზე წერილი თხილის, რცხილის თექვე-ი (მანები). ლასტის წნელიც და მანებიც სწორი უნდა იყვნენ. მანებს ორივე თავს ორ-ორი მხრიდგან უაწრენ, ანუ უკეპნენ (უჭდევებენ) და ჰდეებს შიგნით ორ გვერდს ტყლა-თ უთლიან. მანებს თითო თავს უჩხუტენ ჰდის გარეთ და მწკრივზე არიგევენ მიწაში. ამის შემდეგ მწნან. პირ დაწყოვამი ჰერ შიბს ავლებენ და მერე ჩვეულებრივ აწნავენ წნელს. თავ-ბოლოში გადაწვნის შემდეგ გადამეტებულ წნელის კუდს ჰგრეხავენ და უკან აწნავენ მანის მეორე მხრიდგან, რომ ნაპირის მანები დამაგრდნენ და არ გამოსცივდნენ ხმარების დროს. ამგვართ ბოლომდე რომ ამოსწნავენ, ზევიდგანაც ერთპირ შიბს ავლებენ ხოლმე. მანის თავებზე რგვლათ, გაუთლელი ადგილის შენახვაც და შიბიც ლასტის სიმტკიცისთვის არის საჭირო.

ლასტის, გოდორის და სხვა მათთანათა წნელის ჰურჰელს დაწვნის დროს ზედამთი დაჰირევა-დატრპაა უნდ (ზევიდგან დაჰერა, დაბეგვა უნდა), რომ დედრიან ლარღატევ (დიდრონი შუალელები, ჰურჰეტანები) არ დარჩეს. ლასტს დიად (ძალიან) ბევრ საქმეში ხმარობენ: გოდორ-ს ყბაზე (პირზე) დასახურათ, საკომლეზე დასაფარებლათ, რომ აყარზე ცეცხლი-ს წინწყალ-ი არ ავიდეს, გემრია-ს (ფარეხის) კართ, ცხორ-ის გადასაყვან ხიდათ ხეზე; ყარასველები (ცხელი ადგილის მცხოვრებლები) [ხმარობდნენ აგრეთვე] ბზი-ს ურემზე მოსაკრელათაც. ფარცხადაც, კაკლი-ს ლებან-ის მოსახალეבלადაც (თხილის წნელის ლასტს) და სხვ.

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

ხრალით განაკად (თუთის ქერქი) ქერქით. ქერქი ჯერ გამხმარი და მერე დალბობილი უნდა იყოს გამძლეობის მოსამატებლათ. ყოველი ყავრის დადების შემდეგ ყავარი უნდა დაეკრას ყველა თექებზე. როცა გამთავრდება, ჩალის ან ლერწამის თექებს გარეთ გამეტებულ კულებს მტკაველ-ნახევარს სტობებენ, დანარჩენს ერთ ხეზე სდებენ და აკრიან წალდით. თუ ჩამონაჭერი კუდი გრძელია, მაშინ იმითაც პატრა ჩაფარს ჰწნონყ. ჩაფარს ხმარობენ: ჩირის, ჩურჩის (ქლივის, შინდის ჩირი), შუნდის, ქლიავის (ყერკების) გასახმობათ, მორიზაჰ-ს ჩასადებათ (ახალგამოსული აზრეშუმის ქია, მური) და სხვ.

ტანკიჰ-ს დაწვნა. ტანკის (ალიაბ. კალათს) კაკელები სწნავენ ღოდკეცით, ხოლო ზაგნელები, თამალოელები, ყორანელები, შოთავრელები, მარსნელები, ეერხიანელები, ალიაბათელები, მოსულელები, აენგიანელები — ღოდკეცით, წნორის წინკრებით და შუნდის, შუნდანწლის წკეპლით. ტანკიჰ-ს დასაწნავათ ღვედკეცს მაისში, ჩალთუქების თესვაში ამზადებენ. ღვედკეცს ითრევენ ბრულები-დგან და ბრულებში ამოსულ ხეებიდგან, რომლებზედაც ახხვენია ხოლმე. ჩამოთრევის შემდეგ მას ჰხლოპენ, ზედათი ქერქს ჰხლიან და გულს წიპლაკისთანას (წერილისთანას) შუაზე ჰხევენ სიგრძეზე, პატა მოსქელოჰსთანას (მომსხვილოსთანას), ისევე ახორხლებენ და სადედანოჰსთვის ახმობენ. შუაში გახეულ ღვედკეცს ხელის თითებზე ახხვენ ჩანჩაყებად (ჩაძდენჯერმე ხელზე გადახვეული) და ამასაც ახმობენ თილიშაჰ-სთვის (თილიშათი სწნავენ, დედანა კი მანების ან საზედაოს მაგიერობას ეწევა). დაწვნის წინ დედანასაც [და] თილიშასაც წყალში ალბობენ, შემდეგ იწყოვენ წორს (იწყებენ წერს). გრძელ, რგვალ ღვედკეცს — დედანას ორ-სამჯერ ერთმანეთზე ახორხლებენ ძალიან პატარათ, შემდეგ ზედ ახხევენ თილიშას (გახეულ ღვედკეცს) ისე, რომ ხდება ერთი „ნეკით ვერჩანატევენ კირკალიე-თ რაიმ“ (პატარა ნაჩრეტიანი რკალი). ამის შემდეგ კიდევ ერთ ფენათ ახხევენ მიღებული რკალის გარშემო გამეტებულ დედანას, მის ქვეშ მოქცეული დედანის ქვეშიდგან უყრიან ხის პატარა ბიჰს (სადგისი) და იმ ხერელში გარედან შიგნით უყრიან თილიშას ან კი ენას, რომლის უკანა ბოლო გაპობილია და გაპობილში მოქცეულია თილიშას წერი. გაყრის შემდეგ სწევენ, მაგრათ უქერენ ისე, რომ თილიშას გახეული გვერდი ქვეშ ექცევა. ასე გარშემო რომ შემოუვლიან, კიდევ ახხევენ დედანაჰ-ს გაგრძელებას და ისევ იმავე წესით სწნავენ. ამნაირათ ზირ-ის (ძირი) დაწვნა რომ დასრულდება, დედანას უკვე გარშემო აღარ ახხევენ. არამედ ძირის ნაპირში ზევიდან ახორხლებენ და იმავე წესით აწნავენ გვერდებს ძირზე. როდესაც ტანკიჰ საჭირო სიდიდისა გახდება, მაშინ პირზე შიბს-აც ავლებენ, ე. ი. ერთ რიგს ზევიდან უდედანოთ ზედმეტათ უწნავენ. გამოდის წინდი-ს ფერად-ების ჩასაყრელი და წინდის ქსოვისას სახმარი „პატარა ზირ ფართო ყბაჰ, პიწა მიწრო, დაბალი კასრივით — რაიმ“. კაკელებს ხილის საკრეფი ყურიანი ტანკი ზირწწლუტა-თ (ძირმწვეტი, წოწოლა) გოდორივით უწნავთ ღიჭით ან შინდის და შვიდანწლის წკეპლით.

კაკელების წინდის ტანკის ალიაბათელები კალათს ეძახიან, ხოლო ხილის საკრეფ ტანკის — ტანკეტს. სთლიან ერთ ხეს კორხოლასებრა (ბზრიალასავით), სქელ თავს უქდევებენ, ქდეში ახხევენ, ჰკრავენ სქელი ღვედკეცების ან წკეპლების ერთ მხარეს, მეორე მხარეს კი ზევით აღმართავენ გარშემო მანების მაგიერ და შემდეგ დაუხვეველი ღვედკეცით სწნავენ ისევე, როგორც გოდორს; დასრულებისას უგდებენ ღვედკეცის ან წკეპლისვე ყურს. ყურის და ნაპირის

დასამაგრებლად ტანკი-სნაირათ შიბს ავლებენ. ტანკეტიც ხისძირიან წოწოლა გოდორს ჰგავს. ამით ხილის კრეფა ადვილდება, როდესაც მაღალ ხეხილს ჰკრეფენ; საბლით ტანკეტის ჩამოწვდის დროს მისი წოწოლა ძირი ტოტს არ ედება და ადვილათ ჩამოდის ძირს, დედამიწაზე.

აღიაბათელები და მახლობელი სოფლები წნორის, შვინდის და შვდან-წლის წკებლისაგან ყურიან [და] მომრგვალებულძირიან კალათებსაც სწნავენ. ამოსახლართავად უფრო წვრილს და მანებათ შედარებით მსხვილ წკებლას ხმარობენ. კალათისთვის მანებს აყენებენ საჭირო სიგრძეზე და მოდრეკულად 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 მაგიერობას ეწევიან. მანების ჩასმის შემდეგ იწყებენ ჭერ ძირის ამოწმას. ერთ გრძელ წკებლას შუა ძირში გადააწნავენ რამოდენიმე მანაზე, მოპგრებავენ, ისევ უკან დააბრუნებენ, ასე რამდენიმეჯერ, ვიდრე ძირის პატარა ადგილი ამოიხლართება. შემდეგ ამოხლართულის გარშემო სწნავენ ისე, როგორც გოდორს, ვიდრე დედამიწის სიახლოვის გამო გაძნელება წენა. ამის შემდეგ აბრუნებენ პირზევით, ყურს კუთხეებში უყრიან და დანარჩენსაც სწნავენ გარშემო, ამთავრებენ. კალათის მანებიც და ყურიც (მეტწილათ) პტყლათ არის ხოლმე გათლილი. ასეთ კალათებს ღვედკეცისასაც სწნავენ. დამთავრების დროს შიბი აუცილებელია ნაპირის და ყურის დასამაგრებლად. უწინ სახურავეებიანი კალათები და ტანკიებიც სცოდნიათ.

ხოკერ შაკერაი. სწორათ გაზრდილ ახალგაზრდა ტყის კაკალს — მაღან-ყოზს, ცაცხს, რომელთაც ყაბუხ არ დაქქერაქვევიაჲ (ქერქის ზედაპირი არ დასქდომიათ), წალდით შემოუტეკნავენ, შემოუტდევებენ ზევიდან და ქვევიდგან საჭირო სიგანეზე, მერე ზევითა ქდიდგან ქვევითამდე წალდის ტუჩით ჩაჭხევენ ქერქს და წალდის ტუჩითვე, ან პტყლათ გათლილი თხელი სოლებით ფრთხილად ხდიან. საკერათ კი თელის ყაბუხის (სქელი ქერქი) ქვედა პირს, ქერქს თითის სიგანეზე, ადლის ან მეტ სიგრძეზე ჰხდიან. მასალის დამზადების შემდეგ ცალკე სჭრიან რველათ ძირს და ცალკე — ხოკრის ხადრეკს (ან კირკალს) გრძლათ და სწორათ, შოლტივით. ხოკრის შესაკერათ თითის სისქე ათაღრით სთლიან თითის სიგრძე ენას პტყლათ ისე, რომ წვერი ძალიან თხელი ქონდეს და ბოლო — ცოტა მოსქელო. ბოლოს, სიგანეზე პატარა მანძილზე უბახ უპობენ და აჭერინებენ შესაკერ თელის ქერქს. შემდეგ სადრეკისათვის გამოჭრილ ქერქს (ინგილ. ყაბუხს) ჰხრიან და თავებს ერთმეორეზე ოთხი თითის ან ცოტა მეტის სიგანეზე უდებენ; მერე დაკავშირებულ ადგილს ორმწკრივათ დანის ხიმტყელეზე დანით სჩერეტავენ (უჭრიან). ნაპირებს ამ ორი მწკრივის შუაშიც ორ-სამგნით უჭრიან. ამის შედეგ იწყება კერვა; უყრიან დანით გაჭრილში ენას, ბოლოდან აძვრენენ საკერ ქერქს ენის საშუალებით ერთი მხრიდგან სეორე მხარეზე ისე, რომ ერთი გოჯის სიგრძე ქერქის ბოლო აქეთ მხარეს დარჩეს. გარეთ დატოვებულ ქერქის ბოლოს უკეცავენ ზევით და იმაზე ჰკეცავენ შიგნიდგან გარეთ საკერ ქერქს ისე, რომ სადრეკის ზედაპირს გადმოეხვიოს და ზევით აკეცილი ქერქის ბოლო ქვეშ მოიყოლოს. შემდეგ ხელმეორეთ იმავე ხვრელში უყრიან ენას და აძვრენენ, რომ დამაგრდეს და არ დაიშალოს ნაკერი. ასე ერთ ნაპირს რომ შემოაქერენ, მერე ზევიდგან ქვევით აკერებენ ხადრეკის თავებს ერთ რიგათ. მეორე რიგს (ხან არა აქვს ხოლმე)

ქვევიდგან ზევით ჰკერენ და როცა მეორე ბოლოში გავლენ, ახლა ძირს აწყო-
ბენ და აკერებენ. ძირსაც და სადრეკის ქვედა ნაპირსაც ორი თითის სიგანის
დაცილებით შიგნით დანით სკრიან (სჩერეტავენ) სიგანეზე და სადრეკიდან
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 მაგივრობას ეწევა.

ლითონის ჭურჭელი

რვალის ჭურჭლის მკეთებლებს შეეფუძვნეს ან მიხკარს (თურქ. მეზ, მის-
რვალს) ეძახიან. რვალის ჭურჭელი შემოქონდათ ნუხიდგან ან ლაიებ-ისგან
(ასე ეძახიან რვალის ჭურჭლის მკეთებელს, კარდაკარ დამტარებელს) ყი-
დულობდნენ. ამის ხელოსნები ადგილობრივ არ ყოფილან.

არის რვალის შემდეგი ჭურჭლეული: თუნგ-ი (ადგილობრივ თურქ. საი-
ანგ.), განიერყურიანი (ანუ ყულფიანი) წყლის საზიდია; წუმწუმაა (ალიაბ.)
იგივე წურწუმა (კაკელები პათრუას ანუ პათროფას ეძახიან = თურქ.) განიერ-
ყურიანი, ლულუკიანი (მილაკიანი), ხელზე წყლის დასასხმელი ჭურჭელია;
ფარჩ-[ი] წურწუმზე პატარა თუნგია; მაშრაფია, ანუ დოლჩაა (თურქ. თას-
საც ეძახიან) წყლის სასმელია; ქობ-[ი] დიდი და პატარა; ძალიან პატარა,
უყულფო ქვაბს კუმკუმ ქობს ეძახიან; ყულფიან ქობ არაყის ხადულებლათ
და ქორწილებში და სულპურევეში (ალაპი) საკმლის მოსახარში დიდი, ორყუ-
რიანი ქვაბია. ლანგარ-ი დიდა თეფშია, ფლავის და მისთანათა საკმელად და
ქვაბის პირზე დასახურათ; ლაგან-ი — ეს უფრო ღრმაა, ვიდრე ლანგარი; არის
ფრინჟ-ს დაგანიც (ტაშტი); ამას მეტწილათ ხმარობენ წურწუმით წყლის
დასასხნელათ და შიგ თავის, ხელის ან ფეხის დასაბანათ; ფამ-ი (ჯამი), ბადიამ-
ჩულურ დიდ ფამი (ღრმა, დიდი ჯამია); ბოშუავ, ანუ ბოშუაბ-ი ლანგარს ჰგავს,
მხოლოდ ბევრად პატარაა; აბუგარდან, ანუ მეზი ჩომჩაა — ხმარობენ, სხვათა-
შორის, ქორწილებში და სულპურებში წენიანის ამოსაღებათ. ქაფქირ-ი და-
ჩერეტილი, არაღრმა ჩომჩაა, საწურავეი. ფალანქაშ-ი დიდი, ღრმა, უტარო,
რგვალმუცლიანი დაჩერეტილი საწურავეია. მეზი-ს ორყურაა მეფემაჟია — დიდი,
სწორე და ძალიან დაბალპირიანი, უმუცლო, შიგ დაკრელებული ლანგარია,
ხმარობენ მეტწილათ ქორწილებში და სულპურში დიდრონ ქვაბებზე დასა-
ხურათ, ბევრისთვის საკმელის ამოსაღებათ და სხვ.

თიან-ი დიდი, სწორათ აღმართული დაბალგვერდებიანი, პტყელძირიანი
ტაშტია, იხმარება საპოვნ სადულებლათ (საპნის სადულებლათ), ბექმაზის (ბა-
დაგის) სადულებლათ, საკმლის სახარშავად და მოხარშული საკმლის ცეცხლზე
თბილათ შესანახათ სულპურებში და ქორწილებში. ტორონჩოა ძროხის სა-
წველია; თავახარ-ი ტარიანი ტაფაა. ყოფილა, აგრეთვე, არყის სახდელი
ზარფუშიც.

თუშეთი

მეთუნეობა

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

თიხის ჰურქელი არის ქოთანწ, ქილაამ, კოკაა, ხალვინეა, ქვხხ ჭამაძწ.

ქოთანწ ქვაბი არის, ადგილობრივ ნამუშავეარი. მოყვანილობით მრგვალია, აქვს პირწ, ტანწ, მხკერწ (ძირი); ის დაბალი ნამუშავეარია. ხმარობენ ხორცის, ფაფის, ლობიოს მოსახარშად („კარგ საქმელს აკეთებსო“).

უწინ ის უკეთებიათ სოფ. ომალოში (ეხლა აღარ აკეთებენ), — „თიხას ჭერ მოზელდესა-დ' განკეთებდეს ქოთანს, მემრ ცეცხლჩი ჩაზდგმოდესა-დ' გამწყცხოზდეს“, ე. ი. გამოწვეავდნენო.

სოფ. შტროლთის მცხოვრებმა ნინო წვერაიძემ მიაგებო: „ერთ კაცს თურ (თურმე) გადმოდგმულ ქოთან ენახ, რო ისევ დულდ; ეკითხ: რად დულსავ?“ ეთქვ: „ასრ იცისავ; ამასავ შეშა არ უნდავ, მაგრ დულსავ. უფიქრწ: თავის სი-ცოცხლე რო ეგ მქონდესავ, შეშა არ მინდ მოქრადავ“ დაუ უკითხავ: „არ გახ-ყილითაწ“ — გაეხყილითაწ. რაგკვერევ? — ერთ კარადავ დაუ ერთ ფურადავ.

უყიდწ (უყიდწია); დუგდგამ: ჩუგერი მოსახარშწ, ჩუგესხამ წყალწ; უყუ-რებსა-დ' არ დულდებ; ეტყვის თურ (თურმე): „დულდი, დულდი ქოთანაგო, კარად, ფურად ნაყიდაგო!“. დაუ რაგ აუდულდებდ (აადულდებდაო).

ქილაამ, ქილუნაგუ „მოკალული“ ან „დაწამლული“ (მოწამლული) ჰურქე-ლია, შემოტანილი კახეთიდან.

კოკაუ დაწამლული ჰურქელია, შემოტანილი იქიდანვე. ხმარობენ მთაში არაყისათვის, ბარში წყლისათვისაც.

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

ქვის ჭამაძწ თიხისავე ჭამი არის, ისიც დაწამლული და იქიდანვე შემოტა-ნილი. ხმარობენ საქმლისათვის.

კოკიან ჭამწ შემოტანილია ქისტეთიდან. აქვს ნაწილები: პირწ, მუცუ-ლწ, კოკწ და ხაკელეა (ყური).

ქიქილაგუ — კიქლა; შემოტანილია კახეთიდან. ძველად უხმარიათ; წყლის ჰურქელი ყოფილა, მცირე.

ხის ჭურჭელი

მთხრობლები: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); ნინო წვერაიძე, 63 წ. (სოფ. შტროლთა); დიმიტრი ხელაიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილო); ტატო ილიძე, 66 წ. (სოფ. დართლო); ხარიტონ თავბერიძე, 94 წ. (სოფ. დანო); ხუტო ხულაკაური, 66 წ. (სოფ. ფარსმა).

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

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

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

ჭურჭლის გაკეთებას ამოთხრას (ამოთხრილი ჭურჭელი), ანუ ამობაკვნას (ამობაკნული ჭურჭელი) ეძახიან. (ბაკანი თაბახისებური ჭურჭელია). იარაღად ხმარობენ ხოწს, კერცოს (ღორეჩო), საწარბავს, ცულს, კელეჩავს, ხანჯალს, დანახს. ხის ჭურჭელს საერთოდ ხის ბუნაგხაც ეტყვიან. ხის ჭურჭელი არის: კოდნი, იჭაგაძნი, ჩხუტნი, კახრნი, კათხაჲ, ხონნი, ბაკანი, ხუფნი, ტაბაკაძნი, ღურკნი, ჯანი, ბაზუგა, ანუ ბაზუნაგა, ხონჩაჲ, ფილაგნი, ხანივრიანნი (ხანივრიან ბაზუნაგნი ან ნიერის სანაყელაგნი), ქემლის ხანაყაყაგნი, ტაგანნი, კოჩხოჲ, ქიტნი, კოვზნი, ჯაფქირაგნი, ფაფის ხარეველაგნი, ქრიჭნი, ხაქვრეთელაგნი, გეჭაჲ, ლატრაჲ, კროჭნი.

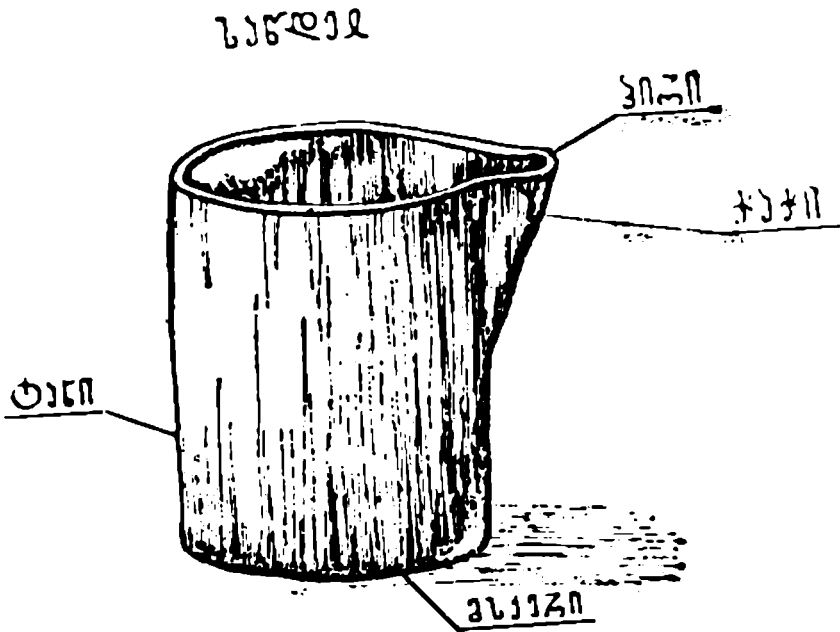
კოდნი ალუდისა (ლუდის) და საარაყე ბუყის ჩასაყენებელი ჭურჭელია. კოდი დიდიც არის და პატარაც. აქვს: პირნი, ტანი, მსკერნი (ძირი). მსკერი ერთიანი ხეა, მას გარეშემო აქვს ყაპყატო (სალტე). მსკერს ქვეშ, შუაში, უდგას ფეჭი, რომ სიმძიმემ ძალა არ მისცეს. სახურავად ან სიპი აქვს, ან სხვა რაიმე გადასაფარებელი. დაძველებულ, დაზიანებულ კოდს კეთილის (სულადის) შესანახავადაც ხმარობენ.

საწლეჲ, იგივე ხალუდე ჩხუტნი, კოდისებური ჭურჭელია, კოდზე პატარა. ხმარობენ ლუდის ჩასაყენებლად. აქვს: პირნი, ტანი, მსკერნი, ყაპყატოჲ: შეიძლება ქმონდეს კიდეც ჰაჭი, ანუ ჰაჭუყაგნი (ჰაჭიანი ჭურჭელი), ე. ი. გამოშვერილი ნაწილი (ჰაჭი, ანუ ჰაჭუყაჲ საწლესა აქვს ეს თუ იჭაგას, საზოგადოდ ხეზე. ანუ მასალაზე არის დამოკიდებული: თუ ხე გამოშვერილნაწილიანი შეხვდათ, მაშინ უკეთებენ, თუ არადა — არა).

საწლე არის სპილენძისაც: მას ისეთივე ნაწილები აქვს და საჭელეც. ერთ-

ასეთი საწლე არის სოფ. ილიცურთას; მას აქვს წარწერა: „ესა სწლე შემო-
მიწირავა ბუცოზიანთ ანთასი ცოლმანა სასულიეროთა დამი (?) ანასი“. ეკუ-
თვნის XIX ს.

საწლით ჭირში ან ლხინში გამოიტანენ ლუღს და ჭარში (ხალხში) დადგა-
მენ. მასთან დადგება მელვინე (ე. ი. ლუღის დამსხმელი) ტარკოშაყით (დიდი
საწვენეა); მორჩილებს უჭირავთ თასები; მელვინე ტარკოშაყით ამოიღებს საწ-
ლიდან ლუღს და მორჩილებს თასებს გაუვსებს და ეს უკანასკნელი ჭარს მია-
წვდიან.



სურ 12

იჭაგაყი კოდისებური ჭურჭელია, კოდზე პატარა. ხმარობენ ლუღის ჩა-
საყენებლად, აგრეთვე საარაყებლად, როდესაც კოდი არ ჰყოფნით საარაყეს
დაყრის დროს. აქვს ნაწილები: პირი, ტანი, მსკერი ყაპყატოა და, შეიძლება
ჰქონდეს, ჰაქი, ანუ ჰაქუყაყი.

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

ზის შესარევი ჩხუტი კოდზე პატარაა; აქვს: პირი, ტანი, მსკერი და ყაპყა-
ტოა. ჩხუტსავე აქვს (ცალკე) ბრუნელი, რომლითაც ზეს ურევენ (რძეს დღვე-
ბავენ). ბრუნელს აქვს გრძელი ტარი, რომლის ბოლოზედაც შემოცმულია
ბრუნელი (საკუთარი), ე. ი. ჭვარიღებულაჲ ხეა, გარეშემო შემოჭირებული
ჭარჭით, ანუ დაგრებილი წნელით.

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

კასრი ცხვრის საწველი მცირე ჭურჭელია. მაღლა. პირთან. აქვს საველე
ქოხი.

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

ხონი თაბახია. არის დიდცი და პატარაც. ხმარობენ ცომის მოსაზებლად.

ვალის ან კალტის გასაზღვრად, ან კიდევ — სარეცხისათვის. არის, აგრეთვე, ხაერბოე ხონი; ის ერბოს შესანახი დიდი ჭამია; აქვს ხარჭველბ.

ბაკანი დიდი ხონია. ხმარობენ ცომის მოსაზღვრად. გომრულაჲ ბაკანი ღრმა ჭამია, დიდი ან პატარა. ხმარობენ კარაქისათვის.

ხუფი დიდი ღრმა ჭამია, აქვს ხახურაჲ; ხმარობენ ცომის მოსაზღვრად და გამომცხვარი პურის შესანახად.

ტაბაკანი სინივით გაშლილი და მირგველაჲ (პრგვალი) ჭურჭელია; ხმარობენ გორდილაჲს (მოხარშული პურის ან მჭადის კვერის) ამოსაყრელად ან მოხარშული საჭმლისათვის, ან კალტისათვის. ტაბაკანი მოგრძოც არის; მას აქვს ხახურაჲ.

ღურკი ფურის მოსაწველი ჭურჭელია; ის მემცხვარეებსაც აქვთ ბინებში ცხვრის საწველად და მას კახრხ ეძახიან. მაღლა, პირთან აქვს საკელე ჭოხი. არის აგრეთვე ხაერბოე ღურკი; ხმარობენ ერბოს შესანახად; გაკეთებულია კუნძისაგან (ნუერიანი, ერთიანი, გლუვი ხე).

ჭამი სხვადასხვანაირი არის, სახელდობრ:

ა. ჭამი დიდ-პატარა ჭურჭელია. ხმარობენ ვალისა, პურისა, კალტისა და სხვათა დასაწყობად.

ბ. ჭამი პატარა და ღრმა ჭურჭელია, ხმარობენ საჭმლისათვის.

გ. ჩალიხ ჭამი იხმარება საჭმლისათვის; შემოტანილია კახეთიდან.

დ. ხაკარაჲ ჭამი დიდი, ღრმა ჭამია; აქვს ხახურაჲ. ხმარობენ კარაქისათვის.

ხაერბოე ბაზეა, ანუ ბაზუნაჲ როკისაგან (ნუერი) გაკეთებული ჭურჭელია, მაღალი ან დაბალი. აქვს ხახურაჲ, ხმარობენ ერბოსა ან კალტისათვის. ბაზეა დიდი ჭურჭელია, ბაზუნაჲ — პატარა.

ხონჩაჲ სხვადასხვანაირი არის, სახელდობრ:

ა. ხონჩა ვიწრო, გრძელი, ოთხკუთხი, ოდნავ ჩაღრმავებული ჭურჭელია, ფეკიანი ხონჩისმაგვარი¹. უკანასკნელთან შედარებით ეს უფრო ხშირი სახმარებელია საჭმლის მისატანად; მას სტუმრის წინ, ძირს, დგამენ საჭმლით.

ბ. ხაკეტაჲ ხონჩაჲ პატარა დახურული ხონჩა არის.

გ. ხაკორციჲ ხონჩაჲ გრძელი, გულამოთხრილი, ხახურაჲციან ჭურჭელია. ხმარობენ კორცის ამოსათრელად (ამოსაღებად).

ფეელაჲ მოზრდილი, გულგაშლილი ჭურჭელია.

ხანიფრიაჲ ან სანიფრიაჲ ბაზუნაჲ ან ნიერის ხანაჲელაჲ, ნიერის სანაყავო ჭურჭელია, ანუ ფილი. ზოგს აქვს ყური ან ხაკელეა და ხახურაჲც. ნიორს ნაყავენ გურჩით (ფილთაჲჲ).

ქუმლის ხანაჲელაჲ ან ხაკეხველბი ქუმლის სანაყავო ჭურჭელია, ანუ ფილი. ზოგს აქვს საკელე; ქუმელს ნაყავენ გურჩით (ფილთაჲჲ). ამაშივე ნაყავენ მარილს.

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

¹ იხ. „მასალები“, ტ. 1, ავეჯი, გვ. 345.

კოჩხომ სხედასხვანაირია, სახელდობრ;

ა. კოჩხომ ღრმა კურკელია; აქვს გრძელი ტარნი ბოლოში ჩამოსაკიდებელი კაუჭაყით. ხმარობენ წყლის, ზის (რძის), ალუდის (ლუდის) გადასაღებად.

ბ. ხამშცხვარეო, ანუ შემცხვარულ კოჩხომ ისეთივე კურკელია, როგორც კოჩხომ, ოღონდ მას აქვს (ტარი) მოკლე, მტყელი და გაკვრეტილი აქვს წელზე ჩამოსაკიდებლად. ის არყის ნუფრისაა, ხმარობენ წყლისათვის.

გ. ხამუყე კოჩხომ ბუყის ამოსაღებულად კოჩხოა, დიდი.

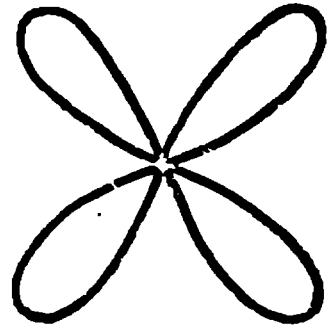
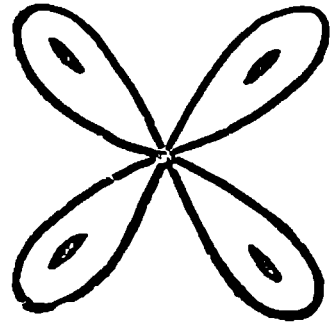
დ. ქიტურაც კოჩხომ დიდი კოჩხო არის, ქიტისებური.

ქიტნი ღრმა, გრძელტარიანი კოვზია. ხმარობენ წვნისა და სახვრეტაყის სახვრეტად და სხვა. არის აგრეთვე დიდ ქიტნი; ის დიდი ზომისაა; ხმარობენ საწვნელად.

კოწი თხელი, პირგაშლილია, მოგრძო კოვზია. ხმარობენ საკმლისათვის. კოწი არის შინაური თხის რქისაჲ. ქიტ-კოწაჲ შეერთებული ქიტი და კოვზია, ტარის ერთ მხარეს არის ქიტი, მეორე მხარეს — კოწი. ხმარობენ მეცხვარეები ბინებში. ქაფქირაჲ სხედასხვანაირია, სახელდობრ:

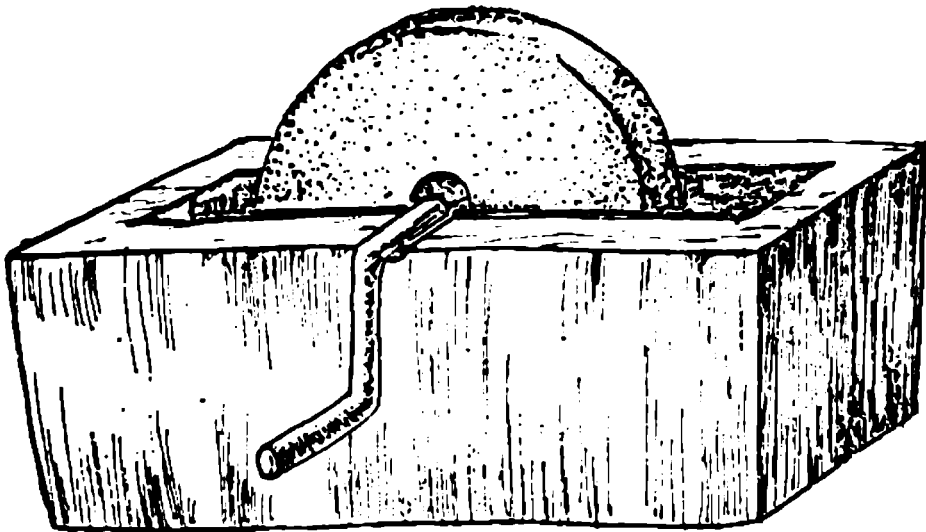
ა. ქაფქირაჲ დიდი, პირგაშლილი, ტარიანი კურკელია. ხმარობენ ფქვილის ამოსათრელად (ამოსაღებად).

ცოხნიცუჯაქი



სურ. 13

ჩაჯხის ბეჯა



სურ 14

ბ. ქაფქირაჲ ისეთივე კურკელია, ოღონდ პირდაკვრეტილი. ხმარობენ ქაფის მოსახდელად ან საკმლის, კარაქის, ხინკლისა და გორდილაყის ამოსათრელად (ამოსაღებად).

გ. საარაყუე ქაფქირაღწ არაყის ბუყის სარეველია.

ფაფის სარეველაღწ ფაფის ან ხალიფაფის სარეველაა.

ქრიღწ ფქვილის ამოსათრელი ჭურქელია, ყოში.

ხაქვრეთელაღწ არის ბეჰელი პურისა და კოტრის (ქადის) ზევიდან დახახმელად.

გეჰა სხვადასხვანაირია: ა. ლახტბაჰ ან გეჰაჰ ძლიერ დიდი და გრძელი ნავია. დგას ხაქვაბეში. მასში წურავენ ზისწვენს. მას ერთ მხარეს გაყრილი აქვს რიყი (ჭოხი), რომელთანაც ჩაგებულია ჭინჭარი ან სხვა ბალახი სეის საწურავად.

ბ. ხაბუყე გეჰაჰ დიდი, გრძელი გეჰა არის. მასში ასხამენ გამობდილ ბუყს საქონლისათვის.

გ. საარაყუე გეჰაჰ მოკლე, ღრმა გეჰა არის, თავსა და ბოლოს გაქვრეტილი ნუნის (მილის) გასაგდებად (გასაყრელად), მასში არაყის მოწურვის დროს წყალი ღარით მიგდებელი.

დ. ჩარხის გეჰაჰ ჩარხის სალესავის ქვეშ დასადგმელი ღრმა გეჰა არის. მასზე გამართულია ჩარხი, რომელსაც ქვეშ (გეჰაში) წყალი უდგას. გეჰის ნაპირზე, გეჰაშივე ზის სხვა ხალესაღწ.

ე. მარილის საქმელაღ — გეჰით ფურს მარისს აქმევენ.

ლიტრაჰ ლიტრიანი ჭურქელია. გაყეთებულია კუნძისაგან (ზომით არის 33,5 X 28 X 9,5 სმ; გარშემო — 109 სმ. აქვს საყელე. ის ძველი ჭურქელია; მას ეხლა აღარ ხმარობენ.

უწინ საწყაოდ ქონიათ კაბიწი. ის ლიტრაზე დიდი ყოფილა; მერმე შემოსულა ლიტრაჰ (კაბიწზე ცოტა პატარა); შემდეგ წოვრბ, კაბიწის ნახევარი იქნებოდაო; უკანასკნელი (ისეთივეა როგორც) ქართული ბარის ლიტრა. ლიტრას სულადის აწყვის დროს მალლა კუჭი (თავი) ემბის (ებმის).

კროჭი პატარა ყუთია, გაყეთებულია ერთიანი, გაყუთხული ხისაგან. აქვი სარქველს ან სახურავაღწ, რომელიც ეხურება გაღარულ ადგილებში შეწევით ზოგს რკინის საყეტი რაზაცა აქვს. კროჭი ხშირად ნაქრელით არის შემყული. ხმარობენ ქალები წვრიმალისათვის (ნემსისა და სხვა).

დაწნული ჭურქელი

მთხრობლები: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); დიმიტრი ხელიაიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილო); გიორგი გაწირიძე, 65 წ. (სოფ. შენაქო).

[და]წნული ჭურქელი იწვენება ადგილობრივ. ეს ჭურქელია: პურის გოდორბ, ბზის, ჩალის, სკორის გოდორბ, საკალტიაღწ, ლახტბ, ზის ხახურავაღწ.

პურის გოდორბ იხმარება როგორც პურისა და სხვა კეთილის (სულადის), ისე ფქვილის შესანახად. ის ქვევრის მოყვანილობისაა, ძირი ფიცრისა აქვს. მას ასე წნავენ: გამოჭრიან ოთხკუთხ ფიცარს გოდორის მსყერად (ძირად); ნაპირებზე გაუყეთებენ კვრელებს; ამოყურთან მათში თავიან ბოღვერებს, ე. ი. ბოძებს და მერმე გაზღვიგარდმო დაწნავენ ორი წნელით. როცა მოათავეებენ, თავში სიმაგრისათვის შიბს (ჩაქვს) გაუყეთებენ, ე. ი. ორ-ორი, სამ-სამი წნელით ერთად წნავენ (ან წნელებს ერთად ამუშავებენ). ბოლოს გოდორს შიგნი სკორით (საქონლის პატივით) გალესავენ. გაშრება და მერმე, რაც უნდათ, ჩაჰყრიან შიგ. ზევიდან სიბ ქვას დააფარებენ.

წნელად იხმარება არყის, თურხაყის (უზანი), შოთხვის, ახ ცირკლის წნელი.

ბზის, ჩალის (ბურღო) ან სკორის (საქონლის პატივის) გოდორი იწენება ესე: მიწაში დაარკობენ ბოდვერებს, ე. ი. ბოდებს. აიღებენ წნელს და ჯერ შიბს გაუკეთებენ (ორ-ორ, სამ-სამი წნელით ერთად დაწნავენ); მერმე ორ-ორი წნელით წნავენ, სანამ თავამდე არ ავლენ; ბოლოს ბოდვერებს ერთმანეთში გადაიყვანენ და ისე დაასრულებენ. გარედან ხაჯელესაც უკეთებენ ასაკიდებლად.

ხაკალტიაჲ, ხაკალტიაჲ გოდორი ან კიშტეა არის კალტის ხაკმობელაჲ (გასაშრობი) გოდორი, დაწნული ყუთის მაგვარად, ოთხკუთხად. ერთ მხარეს აქვს კალტის შეხაყრელაჲ კარები. მასში კალტის კვერებს შეაწყობენ და ჩამოკიდებენ ჰაერზე, რომ მზე შევიდეს და კალტი გაკმეს.

საკალტიაჲ ფიცრისაც არის; მაშინ ის დახვრეტილია ჰაერისათვის.

ლახტი იხმარება კალტის გასაშრობადაც და ნაბდის მოსათელადაც.

ზის (რძის) ხაწურავაჲ მირგველაჲ (მრგვალი) ლახტია. მას რძის ხაკედე კვამებს აფარებენ, რომ ჰაერმა იმუშაოს, რძეს არ დასცხეს და არ გაფუჭდესო.

არის კიდევ ერთი დაწნული ჭურჭელი, რომელიც შემოტანილია კახეთიდან; ეს არის გორდილაჲს ამოსათრელ ქაფქირაჲ; ის გახლეჩილი ტოტის წნელისაგან არის დაწნული, აქვს თავისივე გრძელი ტარი. ხმარობენ გორდილაჲს ამოსალეზად.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრობლები: გიორგი წვერაიძე, 55 წ. (სოფ. შტროლთა); დიმიტრი ხელაიძე, 34 წ. (სოფ. ჩილო); გიორგი გაწირიძე, 65 წ. (სოფ. შენაქო); ტატო ილიაიძე, 66 წ. (სოფ. დართლო).

[თუშეთში] ხახმისი არის: ხისა, რქისა, სპილენძისა და თიხისა. უკანასკნელის (თიხის) გარდა, ყველა ადგილობრივ გაკეთებულია. ხისას, ჩვეულებრივ, ხოწით თხრიან, რქისას დანა-ხანჭლით ფხევენ, სპილენძისას მოსული მერვალევი აკეთებენ, თიხისა შემოტანილია.

ხის სასმისი არის: ბარძიშაჲ ანუ თახი, ჩირჩაჲ, ბაზუნაჲ.

ბარძიშაჲ ანუ თახი ლუდის სასმელი ფეხიანი ჭურჭელია.

ჩირჩაჲ, იგივე ხირჩა, წყლის სასმელი ყურიანი ჭურჭელია; ამავე სახელს ეწოდებენ თუნუქის და სპილენძის кружка-ს.

ბაზუნაჲ პატარა ჭურჭელია, ფეხიანი ან უფეხო.

რქის ხახმისი არის: ქიხვის თახი, ვაცის თახი, ცალარქაჲ, წყვილ-თახი, უანწი.

ქიხვის თახი, ანუ ჭიჭურაჲ ლუდის სასმელი ჭურჭელია. ჩალის 1—1½ ჩარეკაჲ.

ვაცის (გარეული თხის) თახი ლუდ-არყის სასმელი ჭურჭელია.

ცალარქაჲ ლუდის სასმელი ჭურჭელია (ცალარქა არის ვაცი, რომელსაც მხოლოდ ერთი რქა აქვს).

წყვილთახი არის შეწყვილებული თახი ლუდის სასმელად.

უანწი არაყის სასმელი ჭურჭელია ძროხის რქისა.

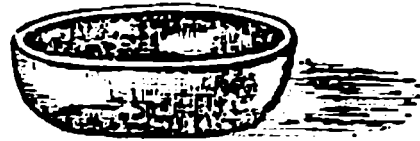
სპილენძის ხასშიხი: თახჩ ლუდის სასმელი კურკელია პატარა. ის ან ფეხიანია ან უფეხო.

თიხის ხასშიხი: თახჩ ანუ ფინჯანი. მას ლუდის სასმელად ხმარობენ.

თახჩ უხასჩი



თახჩ უხასჩი



სურ. 15

შენიშვნა: სოფელს აქვს სასოფლო სასმისეზი ნატისა. ის სოფლის ნათეს სადმე კლდეში. სამალავში აქვს შენახული. დღეობისათვის გამოიტანს და მიუთვლის მაქალათს (კურკლის მოხელეს) და რამდენი [სასმისი] იქნება, დააკლევს (დააკლევს) ჭობებზე, თასებს ცალკე, არაყის კურკელს ცალკე. თასების ხეს უწოდებენ თახების სათვალავ ხეს, არაყისა— არყის კურკლის სათვალავ ხეს. ეს ხეები კურკელთანვე იქნება. როდესაც დღეობა ჩამოთავდება, მაქალათი ამ ხეებითვე ჩააბარებს სოფელს [სასმისებს] და ხეებსაც გადასცემს. წაიღებენ კურკელსაც და ხეებსაც და ისევე კლდეში დამალავენ.

ლითონის ჭურჭელი

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

რვალის, ანუ სპილენძის კურკელი გაკეთებულია თელავიდან მოსული რვალის მჭედლების, ანუ სპილენძის ოსტატების მიერ, რომელნიც არიან: მერვალე — საშინაო, წმინდა ქვაბების მკეთებელი [და] შექვაბე — საალუდე (სალუდე) ან დიდი ქვაბების მკეთებელი.

რვალის კურკელი არის: საალუდე ქვაბი, ხაკედეა, ხაარაყე ქვაბი, ხაჯალაბო ქვაბი, აგებულ ქვაბი, ყურიან ქვაბი, ერაწუნაყი, ზარფუში ნუნამ, თუნგა, თუნგურაყი, მაშრაპაყი, ძიძუნაყ, კუტოა, ლანგარაყი, წიწანაყი, ჭამი, ტოლჩაა.

საალუდე ქვაბი ლუდის გამოსახდელი ქვაბია, ძლიერ დიდი ზომისა, აქვს: ყელა, პირა, მუცელი, მსკერა (ძირი) და ორი საჯელე-საჯელეები (ყურები)².

² საალუდე ქვაბს, აგებისა თუ დაკერების შემდეგ, ლურსმნების ადგილას ალაგ-ალაგ რჩება წყლის გასაყონი პატარა ადგილები. ეს ადგილები ხარშვაში მოიწიდება, ე. ი. დაფარება წილით (ქვაბის მოწიდვა). ეს იცის მოუხინავეა (მოუკალავეა) ქვაბმა, მოხინულს (მოკალულს) კი არ გახედების (არ გაუვაო).

წიდა საზოგადოდ რკინის დაღულების ნარჩენია.

საკედმა დიდი ქვაბია. ხმარობენ რძის მოსათბობად ან გასაცხელებლად, ხორცის ან სხვა საკმლის მოსახარშავად.

საარაყე ქვაბი ისეთივე ქვაბია არაყის გამოსახდელად.

საქალაზო ქვაბი მოზრდილი ქვაბია; ხმარობენ ხაჭმლის მოსახარშავად.

აგებულ ქვაბი დიდი ქვაბია საღებავისათვის („შავის დუღებად“, ე. ი. შავად შესაღებად). ნაგებია (ნაკეთებია) საალუდე (სალუდე) ქვაბის მაგვარად, ოღონდ მოყვანილობით განსხვავდება მისგან. აქვს [შემდეგი] ნაწილები: უელნი, რომელსაც რაფნი ჰქვია; მუცელი ანუ კალაპოტებმ და მსკერბი, ანუ ძირი. რაფს აქვს საქელი, რომელიც გადაბმულია ყურებზე, საქელე რკალივით გადადის ერთი ყურიდან მეორეზე.

ყურიან ქვაბი პატარა ქვაბია. ხმარობენ საკმლისა და რძისათვის.

ერაწუნაძე ისეთივე ჭურჭელია პატარა, უყურო.

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

ნუნაი მილია არაყის გამოსახდელად.

თუნგი წყლის დიდი ჭურჭელია. აქვს: უელნი, პირი, მუცელი, მსკერბი (ძირი) და ხაქელი (ყური).

თუნგურაძე პატარა თუნგია იმავე ნაწილებით.

ვაშრაპაძე წყლის ჭურჭელია იმავე ნაწილებით; აქვს ხახურავაძე. იხმარება ლიტრის მაგიერ.

ძიძუნაყ კუტოა, კუტოა, ძიძუნაყ ვაშრაპაძე ქისტური ჭურჭელია სპილენძისა ან თუჯისა. აქვს [შემდეგი] ნაწილები: უელნი, პირი, გვირგვინი, მუცელი, ძიძუა (ძუძუ), მსკერბი (ძირი) და ხაქელი (ყური). ძიძუნაყ ეწოდება მუცელზე გამობმულ ძიძუს (ძუძუს) გამო, ის ჩვეულებრივ არაყის სამწვავებლად (გასაცხელებლად) იხმარება. ზამთარში ამით ამწვავებენ (აცხელებენ) ქერის არაყს; შიგ შაქარს ჩადებენ ან ქონდარას ჩააყრიან და სტუმარს ამით ასიამოვნებენ. არის კუტოა ხისაც; იმას წყლის ჭურჭლად იხმარობენ.

ლანგარაძე ტაშტია ღრმა და ნაპირგადმოშვერილი. აქვს ორი გროლი (რგოლი), არის პატარა ლანგარაძიც, ფიალასავით გადაშლილი.

წიწანაძე პატარა ჯამია.

ჯამი დიდი ჯამია.

ტოლჩაა წყლის ჭურჭელია, პატარა; ის ხშირად შემკულია სხვადასხვა სახეებით.

მთხრ. 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, ხაჭი.

კინის ქვაბი მირგველაძე, ანუ მრგვალი არის; აქვს ორი ყური; ხმარობენ ხაეიწის ან ფაფის გასაყეთებლად.

საშავე კინის დიდი ქვაბია მომრგვალო, ხმარობენ შავი საღებავის სადუღებლად.

ხაჭი მრგვალი, დაბალი ჭურჭელია; მასზე აცხობენ მაჭკატს, კოტორს, ლავაშს; მასვე აფარებენ კმიადს, კერაში ჩასმულს.

რკინის ჭურჭელი. კინის ჭურჭელი: კანჭი, კაუჭაჯი, ფეკიან შამფური გაკეთებულია ადგილობრივ.

კანჭი სამტოტიანი ჩანგალი ტაბარუხის (ე. ი. კორცის დიდი, სგელი, ანუ სქელი ნაჭრის) ამოსათრელად (ამოსაღებად).

კაუჭაჯი ორტოტი ჩანგალია კორცისავე ამოსათრელად.

ფეკიან შამფური ფეხიანი შამფური არის.

ფეხვი

მეთუნეობა

კეცები¹. ხაკეტად გამოსადეგი მიწა ჩვენში ყველგან არ არის, რომ უბრალო მიწა, კენჭები ან სხვა რამ არ ეტანოს. უფრო ხშირად შორით ზიდვა გვჭირდება ცხენით ან ზურგით. 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 ჩარქი (კილო) ნიორი.

კეცების [კეთება] ფშავში დედაკაცების ხელობა არის. დააგებენ მიწაზე რაიმე საფენს, ძველ ფარდაგს, ფლასს და სხვას, დაჰყრიან მოტანილ თიხას, დაალბობენ, შემდეგ დაასხამენ ცოცოტებით წყალს და შიშველი ფეხით ზელენ, ვიდრე კარგი მაგარი და ძარღვიანი ცომი არ გაკეთდება, რომ არ იხლიჩებოდეს, იგლიჩებოდეს. ასეთი ცომისაგან კეცისათვის საჭირო ზომა თიხის გუნდას მოგლეჩენ, დასდებენ სწორ ადგილას მიწაზედ, გააპრტყელებენ, პირებს ამოუბრუებენ, მაგრა გაუტკეპნიან ძირსა, აგრეთვე გვერდებსა, გაასწორებენ, ყველგან ერთნაირ სისქეს მისცემენ, წყლიანი ხელით გარეთ გადალესავენ, ნაპირებს შემოულესენ. ამგვარად გაკეთებული კეცები ერთ-ორ კვირაში გაშრება. შემდეგ აჰყრიან მიწიდან ძირას გვერდებს, ნაპირებს შემოულთლიან ცულის პირით ან სხვა რამ მახვილის ნატეხით. ნელ ცეცხლზედ დასდგმენ, თანდათანობით გათბება, გახურდება, ბოლოს გაწითლდება, გაეარეარდება, გამოიწვის. კეცებს ნება-ზომაზედ აკეთებენ. ერთხელ აღებული ზომა არ არსებობს.

კეცის ხაყუნებლები. ამ მოხელილი თიხისას კეცის საყუნებსაც აკეთებდენ. კეცის საყუნები კერაში საჭირო საციქველი იყო; იხმარებოდა როგორც კეცების მისაყულებლად, ისე შაფურების გასაწყობად ცეცხლის გასწვრივ²...

ხის ჭურჭელი

მთხრ. ივანე გიორგის ძე მგელიაშვილი (სოფ. ლახატო, ზემო თიანეთის თემი, თიანეთის რაიონი).

მხვეწელობა. მოსახვეწი ხე გაზაფხულობით, ღოპოობაში (ღოპო, ღოპოიანი, ღოპრიანი) მოჭრილი ჯობია. თელა უკეთესია მოსახვეწლად, სამასალედ.

¹ დედანში მთხრობელი არ არის დასახელებული.

² ხელნაწერს მომდევნო, 56-ე გვერდი აკლია.

³ „შეკრებილია ქ. ჩოხელაშვილის მიერ“. ეს მინაწერი დედანში გაკეთებული აქვს ი. ჯავახიშვილს.

მაგრამ შეიძლება სხვა ხეობაც: ბებერი იფნის ხე, კემერჩხალი, მხოლოდ მარტო ნუფრი, ისე აბანო ხე კი კემერჩხალისა არ იყარგებს, დასკდება; მოხახვეწლად ვარგა აგრეთვე ბალისა, არაყისა და ვერხვის ხე.

ხე სხვადასხვა სისქის და ზომის მოიკრება. ბაკნებისათვის სქელი ხე სკირდება. ხეს წავაქცევთ, დაუძღვეთ იმ სიღრმემდე, როგორი სიღრმის კოპიტებიც გვკირდება. ნაკლევების გაკეთება ვიციით ხის ორივე გვერდზედ: ჯერ ერთ გვერდზედ გავამწკრივებთ ნაკლევებს, ავახეთქავთ საკოპიტეებს; ასევე მოვიქცევით ხის მეორე გვერდზედ. საკოპიტეების აყრის შემდეგ რომ ხის პრტყელი 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 ოკაპი 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 შემოვლებული ფარგლის გარშემო უხწორმანწორო გვერდებს და ნაპირებს გაუთლით და შემოვხაზორებთ. შემდეგ შეუდგებით კოპიტის შიგნიდ გულეების ამოღებას, ამოთხრას. ამ სიღრმეების ამოჭრა ვიციით ღორეჩოთი. ღორეჩო ერთნაირი პირმოქუბული, პირმოხრილი სატეხია, რომელსაც ხის მოღუნულ ტარს ჩაუყრით ყუაში. ამგვარი ღორეჩოთი ამოკრილ კოპიტს შუაგულში, სიღრმისაკენ შევარჩინთ პატარა მრგვალ კვერტსა, რომელმაც მოხვეწის დროს საკბილე უნდა დაიბახ და კოპიტი დაიმაგროს.

კოპიტების დამზადების შემდეგ დავდგამთ სახვეწელ ყდებს (სახვეწელნი) იმ სიგანეზე, რომ საკბილეჩაყრილი კოპიტე გამაგრდეს სოლების საშუალებით ყდებში. საკბილე 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) დასკობილი და გამოსადეგი კოპიტის კვირტში შესაყრელად, ხოლო მეორე ბოლოში აქვს ოდნავ ამოღრმავებული, რქის ნაქერჩასმული, რკინით დასალტული თავი, რომელმაც რქაჩასმული ნაწილით ყდის გვერდში დამაგრებულ რკინის კოჭზე უნდა იტრიალოს. ასეთი კოჭი ყდებს მეორე გვერდიდანაც აქვს, მეორე ყდის გვერდშია დამაგრებული. კოჭები შაყრილი ხელის სიგრძე და თითის სისხო მრგვალი რკინე-ბია. ერთ მათგანზედ მოსახვეწი საგნის, კოპიტის ძირი იტრიალებს, მეორეზე -- ღერძის რქიანი ბოლო. როდესაც კოპიტს ჩავაბამთ ყდაში, სახვეწელში და ღერძსა და კოჭებზედ დავამაგრებთ და გავასწორებთ, მაშინ ღერძზე მოვახვევთ გოჯნახევარი სიპრტყის ღვედს, რომელსაც ორსავე ბოლოში ხის სახელურები აქვს გაკეთებული, შებმული. ამ სახელურებს ორივე ხელში დაიჭერს მბრუნებელი, ფეხებს მიაბჯენს სახვეწელი ყდის მარხილისთავეებურად მოხრილ და მიწაში დამაგრებულ, ჩაშვებულ თავებს, წააქლებს ღვედის ბოლოებზედ მობმულ სახელურებს ორსავე ხელს და ეწევა ღვედს ხან ერთი და ხან მეორე ხელით თავისაკენ. ღვედის ხან ერთ ბოლოს მიუშვებს, ხან -- მეორეს; ამნაირად, საკბილეზედ, ანუ ღერძზედ მოხვეული ღვედი ატრიალებს კოპიტს. ერთხელ მოწევაზედ კოპიტი რამდენჯერმე შემოტრიალდება ხან წინ და ხან უკან.

სახვეწელის მეორე მხარეს, მბრუნებელის პირდაპირ და ყდებზე ხიდივით დადებულ ფიცარზე დაჯდება მხვეწელი, დაიდება თავის წინ ყდებზედ ხიდი-ბურად რაიმე მორჩილ ხის ნაკერს, რომ ამით ხოწი დაიმაგროს, დაუდებს ამ ხეზე 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 აცდენას და გამრუდებას შეუძლიან კოპიტი უვარგისი გახადოს, აღარ გაიხვეწოს. ხოწის ტარი მხვეწელს ილღიაში აქვს ამოდებული და იმაგრებს ორივე ხელით და ილღიით.

საკბილე, ანუ ღერძი მრგვალი, მაგარი ხისაა; სიგრძეზე რამდენჯერმე გარულვია, რომ ღვედი არ აისხლიტოს; ღვედი ღერძზედ ხაჭკერ არის მოხვეუული. ხოწი მუშაობს მარჯვნივ და მარცხნივ; ღერძს რომ ერთი გოჭის სიღრმემდე კოპის ჩახაურელი, ოდნავ ჩაღრმავებული ბოლო აქვს რქისა, ამ ჩაღრმავებულ ადგილში ხანგამოშვებით საპოხს აძლევენ, რომ ადვილად იტრიალოს და მალე არ მოცდეს. სისქე-სიღრმე და ზომა მოსახვეწი საგნებისა თვალის წონა-ზომით და მასალის მიხედვით სწარმოებს.

მოხვეწა იცოდენ და ვიციტ შემდეგი საგნების: ბაკანი (გობი), ხონა (მცირე ზომის ბაკანი), თეფში (პრტყელი ჭამი), ტაბაყი, ჭამი, წიწანი (პატარა ჭამი), ფილი, ქუბდია (სამარილეს პატარა თავსახურა), თავსახურანი (დიდი და ღრმა თავსახურანი სქელი გობი, რომელშიაც ერბოს აყენებენ), ქარა, ხანწორის ცალეები, ძაბრი (რძის ჩასასხმელია ვარიამი), შანდალი, პატარა სამარილე და სხვა.

ნახვეწი საგნები იყიდებოდა ფულზე, ანუ იცვლებოდა პურზე თუ სხვა რამ საჭირო საგნებზედ: თეფში — ორ წყედ (უდრის ორ თეფშ პურს), ჭამი — ორ წყედ⁴, ბაკანი — ერთ წყედ და სხვ. გაცვლა-გახალბეა ხდებოდა ადგილობრივადაც და გაჰქონდათ [აგრეთვე] კახეთსა და ბარის სოფლებშიაც.

მხვეწვლობას შინაურობაში, ე. ი. ადგილობრივ, ფშავში სწავლობდენ. როდიდან და სად ჩსწავლეს, არავენ იცის. მხვეწვლობას დღესაც ბევრნი 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. ჭერ ხაკოდე გადაიჭრება, მემრე — ხარძეული ან ხაფქვილე კოდი (დაბალი), შემდეგ — ტაგანი, ჩხუტი. ხაფუტყრე კოდი, ლიტრა და სხვა.

გადაჭრილ მორებს გულში ამოსჭრიან, სატეხით ან ბურათი ამოხვრეტავენ და შემდეგ სატეხით და ღორეჩოთი სთხრიან. ღორეჩო პირპრტყელი, პირმორგვალო ხატეხია და ხის ტარი აქვს დაგებული, ხან გრძელი და ხან მოკლე, რომელიც დასჭირდება. ამნაირათ გამოსთხრიან, გამოსწმენდენ ხაკოდეს; ხაძირეს ძირის შესაგდებ ერთი შაყრილი ხელის სიმაღლეს სქელს დაუგდებენ. 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 გაუვლიან საწარბავს და ხაზებს შუა ჩაჭრილს ზოლს ამოჰყრიან, თანასწორად გამაასუფთავენ ნახევარი გოჯის სიღრმეზედ. ამ გამოწმენდილ ნაწარბში მთლიანი ფიცრის ძირს შეუგდებენ ისე, რომ საძირე ფიცრის ნაპირები ნაწარბში სწორად ჩაჯდეს. დაძირვის დროს კოდი დამბალია და გაგანიერებული. ძირი როცა შეგდება და კოდი გაშრება, ძირზე შემოეწყობა და მკვიდრად დადგება. სიფრთხილისათვის, რომ კოდი სიცხეში არ გასქდეს, თხილის ლატნისაგან 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 ჩასასხმელად.

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

საპურე კოდი. ხუთ-ექვსკოდიანი ფასობს 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, ტაგანი 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 საგანია და არც იქნება ისეთი ოჯახი, რომ ცხრა-ათი ხოკერი მაინც არა ჰქონდეს. ხოკერი ადვილი გასაკეთებელი, მსუბუქი და გამძლე საციკველია (ხელსაწყო, გამოსადეგი საგანი). ბევრნაირად გამოსაყენებელი. ხოკერში ინახავენ ფშაველის ქალები თავის ხელსაქმეს, ნაწუნ-ნაჩეჩს ნასთავ-ნაძახს, ფოლებს, ფარტენას, ჩასთულ და ხავხე ტარებს, თხორებს (გორგლებს), საკრავს და ყოველგვარ თიკვმავს, ანუ ზიტმარს (სხვადასხვა ნაყუნებს, ნარჩენებს — წვრიმალს), წვრილმანს, საწინდიახ, მოქსოილ წინდებს; აგრეთვე, ქათმის საყენეს, ძაღლის ჯერს (ფქვილს), ტყის ხილს, მაქალოს, პანტას, ხუთყურახს, ანუ ხუთყურახ (ზღმარტლი), სხვა ხილსაც: ვაშლსა, მსხალსა და გამხმარ ჩირსა, შვინდსა და მქავეს. ქათმებსაც ჩაღას ჩაუგებენ ხოკერში და ბუდეს უკეთებენ წიწილების გამოხახდელად თუ კვერცხის დასადებად, აგრეთვე, კიდევ ფუტკრების სკად ფშავეში უმეტესად ხოკერს ხმარობენ და სხვა.

ხოკერი ცაცხვისა, თელიხა, ბალიხა, დგნალიხა და თამელის ქერქისაგან კეთდება. ყველაზედ სუფთა და მაგარი ცაცხვისა გაკეთდება. გაზაფხულზე, როცა ხეს ლოპრი, ანუ, კიდევ იტყვიან, ლოპო გაუჩნდება, მაშინ ქერქი ადვილად აეურება ტანზედ. წავლენ ტყეში სახოკრეების ახაყრელად; მონახავენ შესაფერ ლულუტს (უკაპო და უნუფრო ხეს), რომ საჭირო სიგრძის და სიმაღლის სახოკრე აიგდებინოს. ასეთ ხეს დანით ან ცულის პირით ტანს გაუხერავენ სიგრძეზე და თავ-ბოლოსაც ტანის გარშემო შემოსერავენ; შემდეგ დაუპირავენ ქობს ერთ ნაპირს და ამ დაპირული ქობით პირს აუღებენ ხის ქერქს, ჩაპყვებიან ჩასერილ ხაზზე, აპყრიან მთელ ტანზე და ააგდებიანებენ

მთლიან ქერქსა ისე, რომ არსად გაიხიოს, მთლიანი დარჩეს. შემდეგ ამ სახო-
კრეს ცეცხლზე გაახურებენ, გაშლიან სიპტყით და ამოხრიან გარეთა მხრისა-
კენ, რომ ხის გარეთა ქერქი შიგნით და შიგნითი გარეთ მოექცეს. მოხრილ
სახოკრეს ნაპირებს სწორად, ერთმანეთზე სიპტყით დაუწყობენ, შაყრილი ხე-
ლისოდენად გადააცილებენ ერთიმეორეს და არტაშანით შეპკრავენ (არტა-
შანი ორი თითის სისხო ჯოხის ნაჭერია, რომელსაც ჯერ წნელს მოუჭირებენ და
ჩაახვევენ ერთ თავზე, მერე შუაზე გახეთქენ ისე, რომ წნელის მოჭერის ად-
გილამდე გაიყვას შუაზე). ამ შუაგაყოფილ ჯოხში მოხრილი სახოკრის ერთ-
მანეთზე მიტმასნილ პირებს გაუყრიან სიპტყით, ჯოხის გაყოფილ თავებს ერთ-
მანეთზე მიიტანენ და წნელით ან ყაყატოთი შეკრავენ. არტაშანი სახოკრის
პირებს ასე შეკრულს და გაკრულს შეინახავს და გამომშრალიც აღარ გაიშლე-
ბა, აღარ გაიწვეს. ამავე დროს იმავე ხის ქერქის გადანაჭრებს, მოხრილ კანს
რომ გამოადგეს ძირად იმ საგანისას, გაართმენ სადმე მშრალ ადგილას და
ქვებს დაადებენ სიპტყეზე, რომ საძირებოც სწორად გახმეს და დადგეს. შემ-
დეგ ამ საძირებს დააღობენ ხოკრის კანთან ერთად. ხოკერს დათლილი ყა-
ყატოთი ამოკერავენ არტაშანის გვერდებზე ორპირად. არტაშანს მოხსნიან,
შემდეგ ძირს გამოაკერებენ იმავე ხის ქერქის წინდაწინ დამზადებული საძი-
რისას. საძირეს სახოკრე კანის სიგანის მიხედვით შემოსჭრიან და ყაყატოთი
შემოაკერებენ. შემდეგ პირებს შემოთლიან, გაუსწორებენ და მზად არის.
ასევე მოხრიან და გააკეთებენ ცხავისა და ცხრილის კანებსაც.

დაწნული ჭურჭელი

გოდორი. შეკრავენ [წინასწარ] მოფიქრებული ზომის გოდრის ძირს
ორი სქელი და მაგარი ფიცრისას თირკმელებით, ფიცრების შუა გამოჭრილ ნა-
ჭვრეთებში შეგდებული გადამკერავი ხის პატარა ნაჭრებით. საძირეს გარშემო
სატეხით ამოუჭრიან პატარა ნაჭვერეთებს, ისე რომ გოდრის საბოძე ლატანი
ამოეყაროს. საგოდრე ბოძი თანასწორი უნდა იყოს არჩეული და ძირიდან
უნდა იყოს მოუჭრელად მოხლეჩილი, ძირებზედ განიერთავებშერჩენილი,
რომ ნაჭვერეთებში ასოყრის შემდეგ საძირის ფიცარში არ ამოძვრეს, მოებას
გოდრის ძირსა. გოდრის ძირს პატარა, დაუელილი, დაკისრული ბოძები — გოდ-
რის ფეხები, ამოეყრება ძირიდან ოთხკუთხად ისე, რომ ბოძების ამოყრილი
თავეები ქსოვის დროს გოდრის კედელში მოჰყვეს. ბოძები იმისთვის არის სა-
ჭირო, რომ გოდორი პირდაპირ მიწაზე არ დაიდგას. გოდრის საძირის გამარ-
თვის შემდეგ ამოეყრება საბოძე ლატანი, რომელ ბოძებზედაც არჩეული, თა-
ნაბარი ზომის წნელით მოიქსოვება გოდრის ღრუვი. ქსოვაში წნელს ისე მო-
აყოლებენ, რომ თითო წნელის ცერი შეხვდეს თითო ბოძს და ერთი წყება
ასე დაწყობილი წნელებისა ერთად მოთავსდეს წვერებში. შემდეგ იქ თითო
ბოძზედ ორ-ორი წნელის ერთურთზე გადაგრეხით მხვევრა უნდა გაუკეთდეს
და გასწორდეს ვარშემო კვედაის ან სხვა რაიმე ხის დარტყმით. 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 მუცელი

5 დედანში მთხრობელი არ არის დასახელებული.

უკეთდება; მუცლის შემდეგ კი თანდათან ვიწროვდება და ბოლოს პირი გადა-
ეყრება, დაეშობება, ისე რომ წნელს პირი არსად დაუჩნდეს და დაშლა არ
დაიწყოს.

გოდორი ნეხვით უნდა გაიგოზოს, გაილესოს შიგნით და გარეთ. გაცრილი
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

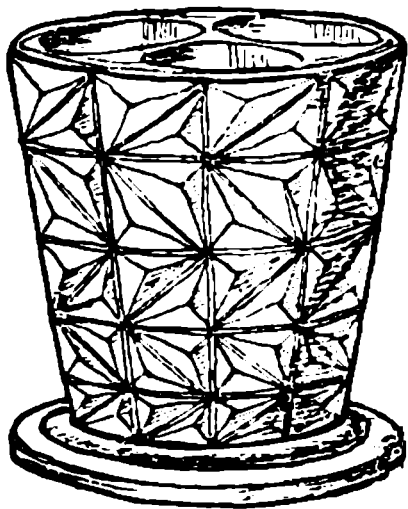
სის ჭურჭელი

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

ნამთვალა. სამთვალას ძვირ-ძვირად ვინ აკეთებს, ბევრად არაში ას გა-
მასადეგი, მარტო ჭვარ-ხულის საქხენებლად ლუღს თუ ვინ ჩაასხამს. ეს სამ-
თვალა გაკეთებულ-ას სულხანაურისაგან წნოლის მუყრისხაი; გათლილ-ას
ცულით, მემრ დანაითა-დ' ხვეწით ახ ამათხრილ, კოპოშრით გას-
წორებულ-ას გარეთზე ქვე. სამთვალათ ისრ ამასთხრიან, რომ
ერთიმეორესთან არ შააერთებენ. შუაში კოპიტად გასწირვენ ბოძივით ხეს.

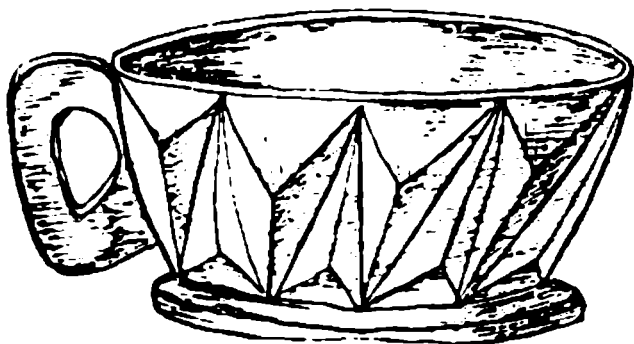
სეფთქელ

რახა სამივ თვალ ამათხარან, მემრ ბოძს ერ-
კან გახკვრეტენ დანაის წვერით ისრ, რომ
ლუღი ერთუცში გადგამადის სამსავ თვალ-
ში. სალუღედ კმარობენ.



სურ 16

კმნ ხ ს ე



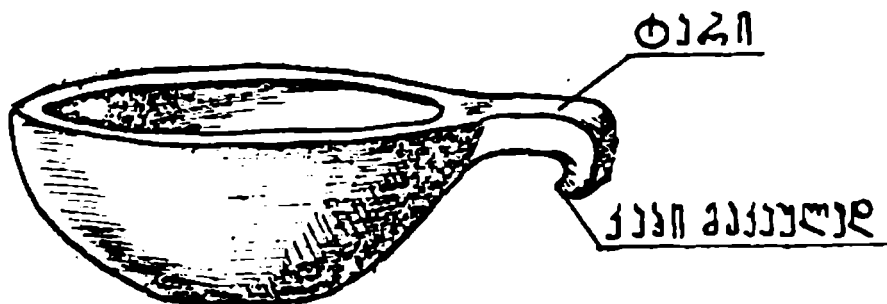
სურ 17

კონჩხა. კონჩხას აკეთებენ ხისას; კმარობენ სალუღედ, ხაერბოედ, ხა-
ზისცერედ, ხაეწის ჩასახხმელად, კალტ-ერბოს ჩასადებლად. რაადაც უნდ.
კონჩხან ქიტის ოდენი, მირგვალ-მორგვალ, მოკლედ, კელ ძლივ ეკიდების,
იბთვენ ტარ-აქე. კონჩხაებხ უფრო თელაის მუყრისებხ აკეთებენ. გაამარ-
კვლებენ დაკოპიტების დროსა-დ' მირგვალს, ცოტახ საკელურს გაუწირვენ.
მემრ ამასთხრიან ხვეწით, გარეთზე გახუბევენ, გახწმედენ კარგადა-დ' კელს
ქვე გაუკვრეტენ მირგვალად.

კონჩხას წყემსებიც იბენ წელზე: სარტყელზე შამააცმენ გაკვრეტლი-
ოა-დ' თხებს აიმაჩი ჩამასწველვენ; ზისცვარს სმენ ან პურს ჩაიჩიქვენ შიგ.

კოში. კოშს ხისას აკეთებენ, არყის ხისას, ან თელაისახა-დ' ქორაფისას. უფრო მუყრისაი-ას მაგარ ქვე. მაშპირან მირგვლად მტკაველ-გაშლილ-ქელის სიგანისასა-დ' სიგრძე ორ-მტკაველ-გაშლილ-ქელის ოდენს. გააკოპიტებენ, ტარს შიგით გამაიყენენ ხაკოშეშიითავ წვირლს, საშალტეე მკლავის ხისქოს; ბოლოს ტარს მაკაულად კაპს გაუკეთებენ. მემრ გარეთაზე ჯერ პირფართოთ გადასთლიან, მემრ კოპოშარს გადაუსმენ. შიგათზე ამასთხრიან ლორეჩოთ, მემრ ხეწით მახფხეკენ, მახწვენ ცეცხლით, მახფხეკენ დანაითა-დ'

კოშო



სურ. 18

სისწვენში წამაადულებენ; რომ კარგა გაიყენებების სისწვენით, მემრ ლუდისა-დ' სისწვნის გადასასხმელ-გადმასასხმელად კმარობენ ან საარაყეს გადასახმენ კოდში ქვაბებშიით. პატივსაცემლად კას სტუმარს მიუტანენ კოშით ლუდს, ან მკვდართად დალოცვის დროს უფროსებს მისცემენ კოშით ლუდს.

ლათბაჲ. ლათბას სისწვნის დასაწურავად კმარობენ ჯვარებში. ლათბას აკეთებენ ცაცხვისას, შურყნისა-დ' სხვადასხვა ხისას. სიგძით ხუთი-ექვსი ადლი უნდა ხქონდას, სიგანე — სამ მტკაველი ან ორმტკაველ-გაშლილ-ქელს.

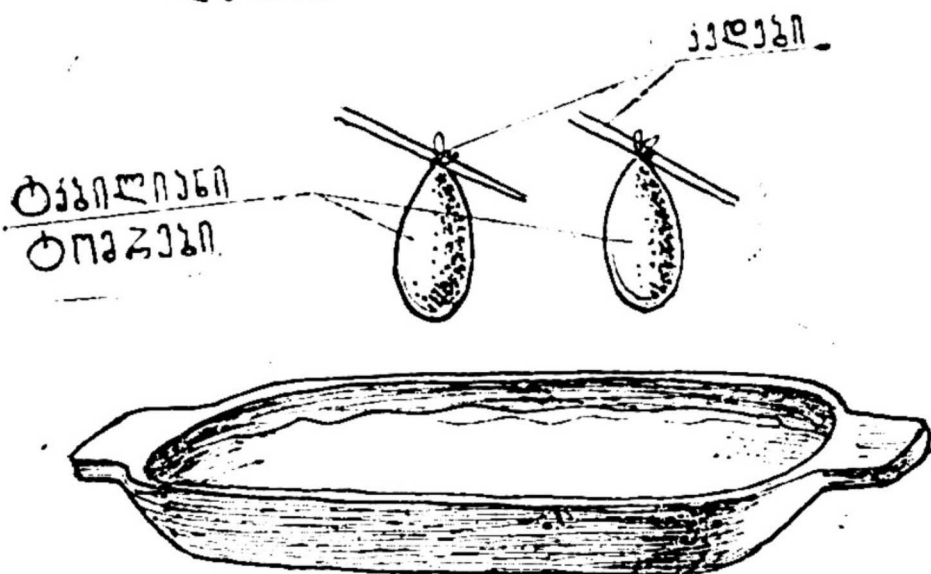
ხეს ვახქერქვენ, გასთლიან ცოტად, შიგათაზე ცულით ამასთხრიან, გამახფხეკენ პირფართოთ, ლორეჩოთა-დ' ცეცხლით გამახტუსვენ. მემრ კიდევ გამასუფთაებენა-დ' ჯვარში დასდგმენ ხაქვაბეში. სადაც სალუდე ქვაბებში-დგას, იმის ახელულ დააშობენ სქელებს კედებს, ზედ კედებზე დახკიდებენ ტკბილიან ტომრებს. ლათბაში ჩასწურვენ ტკბილსაცა-დ' მემრ სისწვენსაც.

ჩხუტი. ჩხუტს ხისას აკეთებენა-დ' კმარობენ ლუდ-სისწვნის ამატანა-ჩაწყვაში ან სეხა-დ' ფორსაც იმით ასწყვენ, სალუდე წყალსაც იმით ჩასწყვენ. ჯარზედაც უფრო ჩხუტით მიაქვ ლუდი. ჩხუტს სიმაღლე სამი-ოთხი მტკაველ უნდა ხქონდას, სიგანე ძირი — მტკაველ-გაშლილ-ქელამდე, პირთ სიგანე სხვანაირი-აქვ: ჯერ იწროდ ამადის ღრუი, მემრ ჰაქვი-აქვ, წისქვილის ღარივით გამათხრილი. პირებს ლამაზა მახუხუფთაებენ. ძირს ფიცრისას უკეთებენ, როგორც კასრსა-დ' კოდს უნდ დაძირვად.

ყანწი. ყანწი რქისაი-ას გაკეთებული. ყველა აკეთებს ყანწებს, მაგრე, ვიხეცის, იმის გაკეთებული სხვებისას სჯობ. ყანწ კეთლების ჭიჭვისა და კარის რქისაი. რქას ცეცხლზე გაამწვავებენ, გაამჭრენენ ნეთხაზეით; მემრ კიდევ ცეცხლში ჩახდებენ, მწვავს დანაით თლიან, გამახფხეკენ კარგად. შიგათიაც ხე-

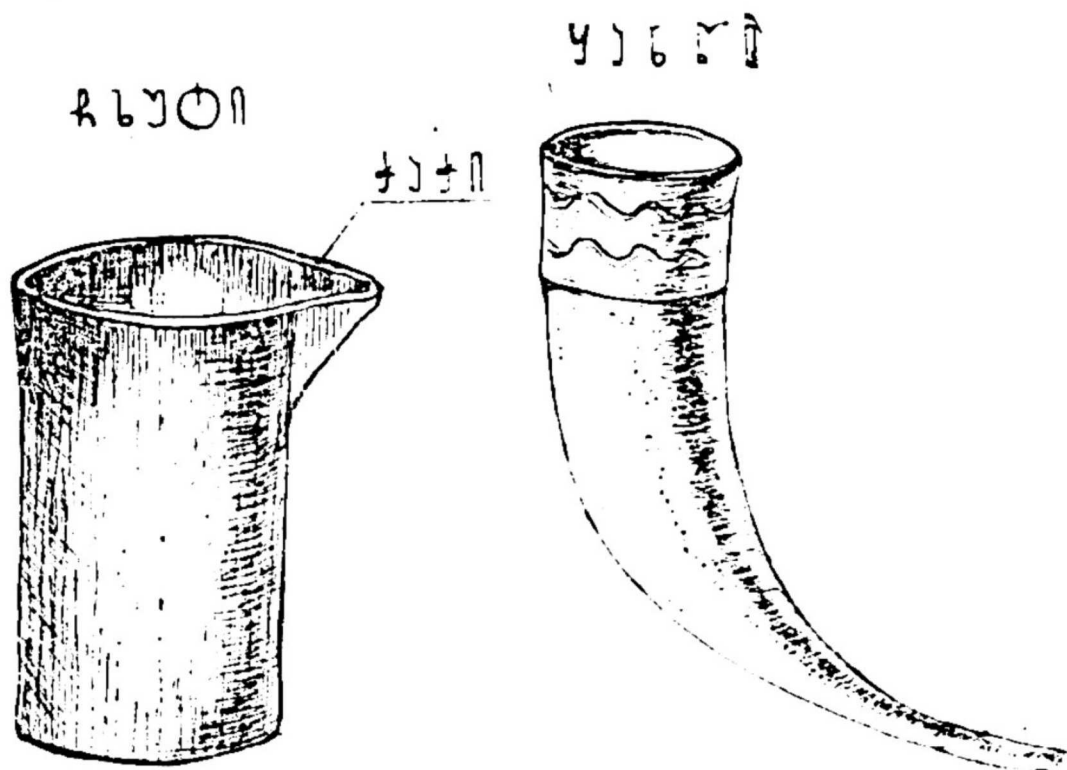
წით გამახფხეკენ, გამააგლუებენ; მემრ პირთაც დანაით შამახთლიანა-დ' ბო-
 ლოსაც მაუგრებენ, ცოტაად ქვე დააქრელებენ დანაითაე. ბოლოშიაე გახვერე-
 ტენ საწვავაით წვრილადა-დ' იმაში ბაწარს გააძერენენ ჩამასაკიდებლად.

ლუცხეშ



სურ. 19

ყანწით არაყს სმენა', თუ დიდ ყანწრ, მაშინ კი ლუდის სასმელადაც ეჭა-
 რობენ.



სურ. 20

სურ. 21

ს ე კ ი

სის ჭურჭელი

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

საკოვზე ხეს ჭერ ხელეჩოთი გათლიან და შემდეგ დანით გაასუფთაებენ. პროალრმავებენ მოკაუტებული, მოხრილი დანით, რომელსაც ჩიფქი ეწოდება (ჩიფქი || ჩქუთი || ჩუტქი. ვ. ჯ.).

მთიულეთი

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

თაბახს წიფლისას და თელისას ვაკეთებთ, ჯამს ვაკეთებთ თელისას. ჭერ უნდა გავაკოპიტოთ ცულითა, მერე მოვთხაროთ ეჩოთი, მემრე უნდა გავასუფთაოთ, გავხვეწოთ ხოწითა, როგორც ქობი. როცა თაბახს გავხვეწავთ, მემრე ცული უნდა მოვათალოთ ეჩოთი.

სახვეწლის ნაწილები: ყდები (ორი), მახალაყები (ორი) — ერთი გრძელი, გარდიგარდმო და მეორე გადაჯვარედინებული პირველზე. ყდებს აქუ ორი წრიამი, 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 კელები (ორი).

ნახუხები კითხვებზე:

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

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

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



რ.ბ. 22. ხან კვებულის ხეწა, სოფ. ჯაფისი

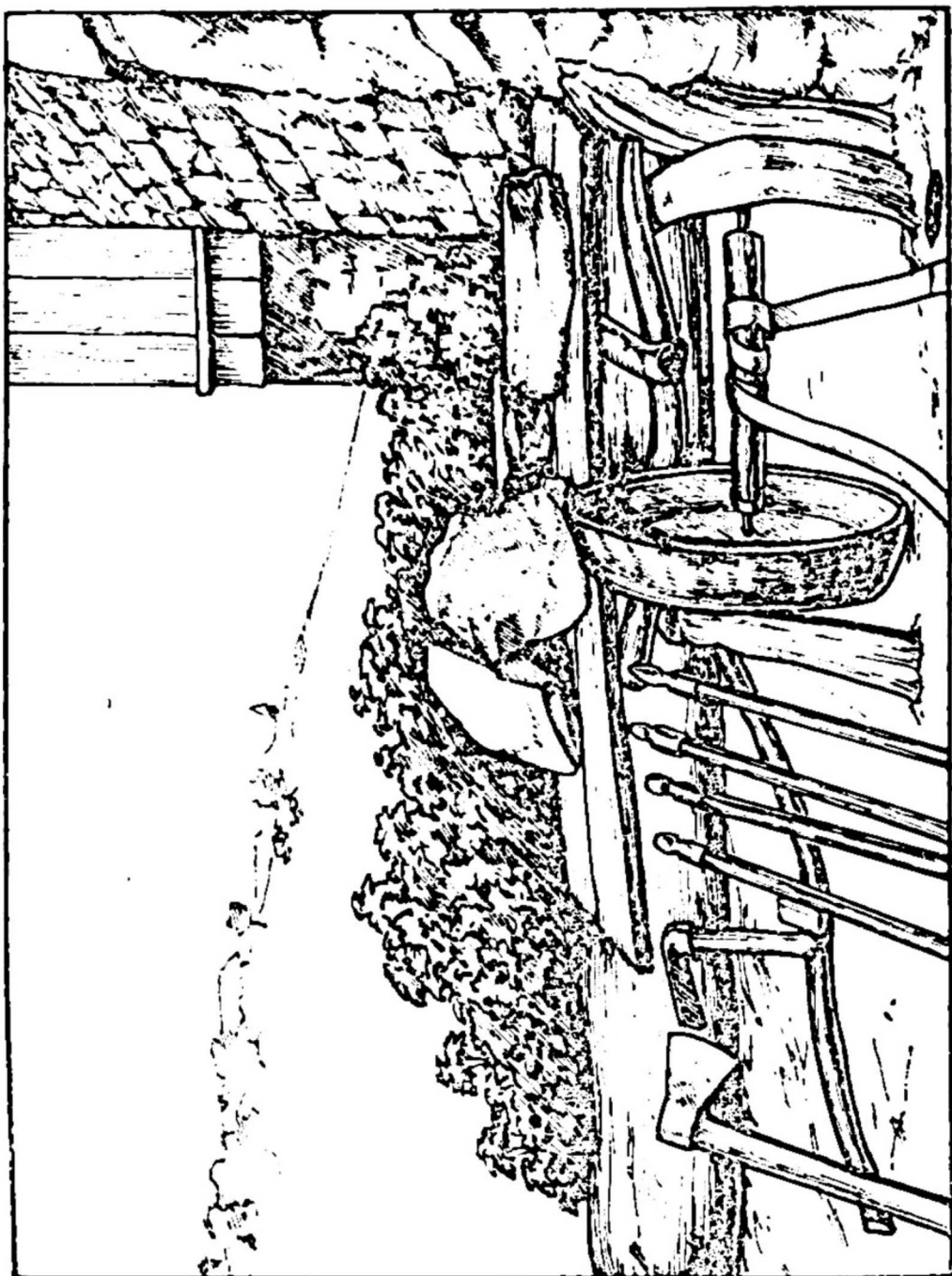


Fig. 23. 6-1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. 16. 17. 18. 19. 20. 21. 22. 23. 24. 25. 26. 27. 28. 29. 30. 31. 32. 33. 34. 35. 36. 37. 38. 39. 40. 41. 42. 43. 44. 45. 46. 47. 48. 49. 50. 51. 52. 53. 54. 55. 56. 57. 58. 59. 60. 61. 62. 63. 64. 65. 66. 67. 68. 69. 70. 71. 72. 73. 74. 75. 76. 77. 78. 79. 80. 81. 82. 83. 84. 85. 86. 87. 88. 89. 90. 91. 92. 93. 94. 95. 96. 97. 98. 99. 100.

შის ტარი და სარჩილი (რქისაა, გაკეთებული აქვს ხოწის პირს ტარის დასაწყისთან).

ხოწის გაკეთების დროს ტარის თავს საწვავით ამოსწვავენ ისე, რომ შიგ ხოწი მაგრა ჩაჯდეს. რქა აუცილებლად თხისა უნდა იყოს.

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

6. ქელები აუცილებლად თელის ხისა უნდა იყოს, რადგან სხვა ხე ხელს ფუჭებს.

7. წრიაპი. ზევით ნათქვამი მაქვს, რომ ყდა (სახვეწლის) წარმოადგენს თავში მუხლივით (ან რკალივით) მოხრილ ხეს, რომლითაც იგი მიწას ეყრდნობა, ხოლო ყდის ბოლო დაყრდნობილია კუნძზე, რომელიც უკან დევს. ამ ყდას (ორი ყდაა) შიგნიდან, სწორეთ იმ ადგილას, სადაც იგი მოხრას „იწყებს“, გაკეთებული, ჩასმული აქვს, დაახლოებით ფანქრის სისხო, თუ შეიძლება ითქვას, რკინის კბილი, რომელსაც წრიაპი ეწოდება. თითოეულ ყდას თითო წრიაპი აქვს, სულ ორი წრიაპია.

დასახვეწ ქურჭელს მოუძებნიან ცენტრს (როგორც გარედან, ისე შიგნიდან) იმისთვის, რომ დახვეწის დროს უსწორ-მასწოროდ არ იბრუნოს ქურჭელმა, იქნება ის თაბახი, ჯამი თუ სხვა რამ. ავიღოთ მაგალითისათვის სურათზე მოცემული თაბახი. თაბახს შიგნიდან, ცენტრში მარგვის ორი ბრტყელი კბილი აქვს ჩასმული, ხოლო გარედან, სწორედ მარგვის კბილების ჩაქედვის გაგრძელებაზე, ყდას წრიაპი აწვება. მარგვის ბოლო (რომელსაც გარედან, ასე ვთქვათ, რკინის ვიწრო ქავლი აქვს შემორტყმული) 2—3 სმ სიღრმეზე ჩახვრეტილია და ხვრელის ძირში რქა არის ჩამჯდარი, 2—3 სმ სიღრმის ამ ხვრელში შედის მეორე ყდის მეორე წრიაპი.

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

აკეთებენ აგრეთვე ხონჩებს, ცულითა და ეჩოთი (ხელეჩო. ვ. ჯ.). ხის ხონჩა კეთდება ნეკერჩხლის, თელის ან ცაცხვისაგან.

კოდი ხის ღრმა ქურჭელია, კარაქის შესანახი; კეთდება ცაცხვისაგან. გარედან პირველად ცულით გათლიან, შიგნით, თუ მკვრივია, ბურღით ან სატეხით ამოიღებენ და შემდეგ ღორეჩოთი გამოასუფთაებენ, გამოასწორებენ. ღორეჩო ხოწის მაგვარია, მხოლოდ იმ განსხვავებით, რომ პირი ლარისებური აქვს (სოფ. ჯუღისში ხის ქურჭლის კეთებას მისდევენ მასიურად. ღორეჩო თითქმის ყველა ოჯახს მოეპოვება, ისევე, როგორც სხვა იარაღი).

ხირჩა ხის ქიქია. რომელიც, მთხრობლის სიტყვით, ღვინისა და არაყისათვის იხმარება. მთხრობლის სიტყვით, სირჩა მხოლოდ ცაცხვისაგან კეთდება. სირჩის გასაკეთებელ სახვეწელს წრიაპები უფრო პატარა და ვიწრო აქვს.

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

10. ფიალა ხის თხელი, პატარა, სუფთად დახვეწილი თეფშია. კეთდება თელისა და შეიძლება აღნიშნულ სახვეწელზეც დაიხვეწოს.

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

მეორეს თასმის კელები უჭირავს, ატრიალებს მარგვს და, მაშასადამე, დასახოწ კურკელსაც, ჯერ ერთ კელს მოსწევს თავისკენ, ხოლო მეორეს უკან გასწევს. ახლა მეორეს მოსწევს თავისკენ და პირველს უკან გასწევს და ა. შ.

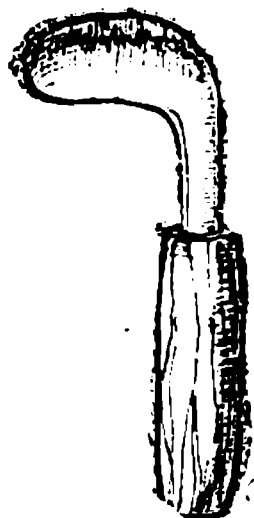
12. ხელობას შინაობაში სწავლობენ. მთხრობელს ხის კურკლის კეთებ. მამისაგან უსწავლია.

ს ი ზ ჩ ე

ფ ჯ ყ ი ი ი



ს.ო 24



ს.რ. 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 ამოაღრმავებენ ჩქუთით. ჩქუთი პირმოხრილი, მოკაუჭებული დანაა, რომლითაც ადვილია ხის ამოღრმავება.

ბულაბაყარი

დაწნული ჭურჭელი

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

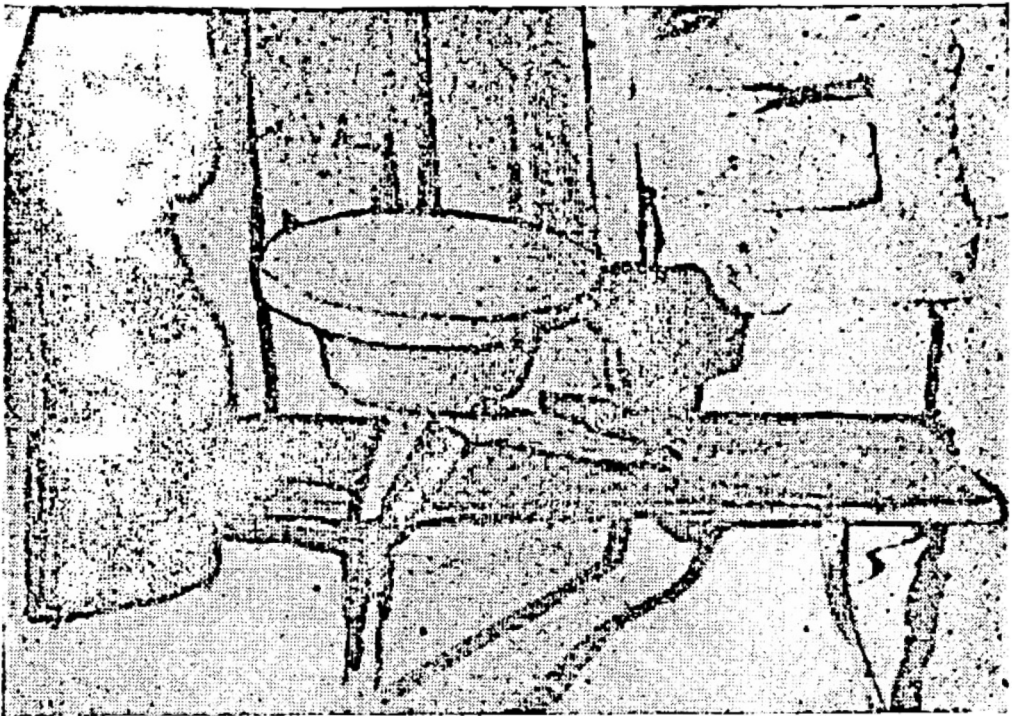
საპურე გოდორი იწვნება თხილის, ურძენაჲს, არყის და მწოროსი. საპურე გოდორს ძირი ფიცრისა აქვს. საძირე ფიცარს დახვრეტაჲმენ, შიგ მანებხ ჩაარჭობენ და მერე წნელს შემოავლებენ მაგრად. დამთავრების დროს გოდორს პირს გადაუყრიან, რომ ადვილათ არ დაიშალოს. ტყრუშულად, მაგრად დაწნულს შიში ჰქვია და უბრალოდ დაწნულს — ალალი დაწნული.

ქართლი კჰპკრის ჩრდილოეთით

მეთუნეობა

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

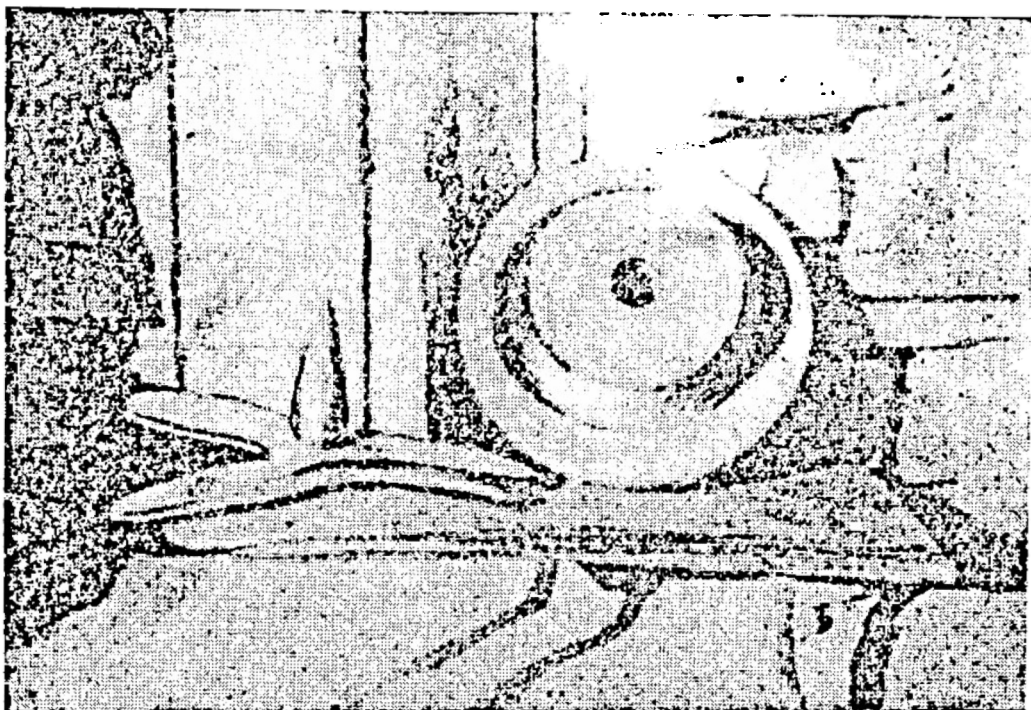
უნდა მოვთხაროთ ჭერ ერთი საუენი ურალი. გადავეყაროთ ისა და მერე აღმოჩნდება კარქი. ამოვიღებთ იმასა და გავაშრობთ მზეზე, როგორც საწის-ქვილე პურს, მერე იმას დავნაყამთ, როგორც ფქვილი ისე უნდა გახდეს. მერე კიდევ უნდა გაიცრას, როგორც ფქვილი. შემრე უნდა დაიწილოს ფეხით,



სურ. 26. თიხის კერკლის ჩარბი

როგორც წმინდის ცომი. მერე დავიდგამთ ჩალხს წინ, გავაკეთებთ [თიხას], როგორც პური გუნდასა ისე, დავდგამთ იმასა და ძირს გაუკეთებთ. მერე, ძირს რო გამოვიყვანთ, უნდა ამ სიგრძე სურხვალი [გავაკეთოთ] და უნდა მოვყვეთ და ავაშენოთ ისე, როგორც ლასტი შენდება. შემრე

გვაქვს გათლილი, როგორც ხანჭალი ისეთი ჯოხი, იმითი ვლესამთ. როცა აშენდება, ყურს ცალკე გავაკეთებთ და მივაკრამთ. გვაქვს კასპიდან მოტანილი სხვანაირი მიწა, იმას ფთით უსვამთ, ვაკრელებთ, მივიტანთ და დავდგამთ ხელითა ფიციარზე. გაშრება, ერთი ოთხი-ხუთი დღე უნდა გაშრობას. როცა გაშრება, ჩავაწყობთ, პატარა ქურები გვაქვს, შაუკეთებთ ძირიდან შეშასა, ხათვალეში აქვს, [ალი] ავა ისე. ერთი დღე დაწვა უნდა.



სურ. 27. ჩარხის ნაწილები

პასუხები კითხვებზე:

1. ჩარხი, როგორც წისქვილი (იგულისხმება 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 შემოვაბრუნებთ.

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

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

4. კეთდება თიხის შემდეგი ქურქელი:

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

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

ქოთანს კოკობზე მოზრდილია, ისეთივე მოყვანილობისაა, როგორც კოკობი.

ქვაბქოთანა უყურია, შეიძლება იყვეს ორ, სამ და ოთხჯამიანიც, ქოთანზე დიდიც და პატარაც.

ხურა. მთხრობლის სიტყვით, იგივე ლიტრაა, ქართლში ლიტრას ეძახიანო. დოქი იგივე კოკაა, მხოლოდ დოქი იმერულადააო.

ხელადა კოკისებურია, მხოლოდ უფრო მომცროა.

გოზაური საღვინეა, ჭოჭიანია (ჭოჭი ტუჩია, რომელიც გოზაურს აქვს).

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

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

ჯერ მოვთხროთ თიხას, მერე უნდა დავუაროთ მზეზე და გაშრებ. მერე უნდა გავშალოთ და დავნაყოთ ხაზეპლებით, მერე გავცრიოთ მტკიცე ცხრილში. მერე ფიცრები გვაქვს, სამი ფიცარი ადგილზედა, დაყრიან იმაზე და უნდა ხელონ ფეხით, სანამ შაუძლიათ, ერთი საათი უნდა ხელვა, წყლით უნდა დაიხელოს. მერე ამოვიღებთ გუნდებსა, მივიტანთ, გვერდზე დავდებთ და მოვგლიჯავთ იმას, დიდი გვინდა თუ პატარა გავათხელებთ და დავაკრავთ [ჩარხზე]. მერე უნდა გაუკეთოთ ძირი, როგორც ჯამი და მერე მოყვებით და ხურხულით უნდა გავაკეთოთ. ეხლა გარედანაც ავლესამთ და შიგნიდანაც ხელი გვაქ და მერე რო მომიწროვდება, იმასაც გავლესამთ და ბოლოს შავაბამთ ყურს. მერე ავიღებთ და თაროები გვაქვს და იმაზე დავაწყობთ გასაშრობათა. მზიან დღეში ორი დღე უნდა გასაშრობათა. მერე ავიღებთ თაროდან და დავაწყობთ; ერთი ქურა რო შასრულდება, მერე დავანთებთ ქურასა.

ჯერ წინდაწინ ქურაში დიდები უნდა ჩავდგათ, მერე მოვაწყობთ კოკებსა, ცოტა მომსხობებს, მერე, ახლა — ლიტრებს, მერე მოვაწყობთ წვრილ ჭურჭელსა და სულ თავზე — ჯამებსა. მერე ჭურჭლის ნამტვრევებია და ისინი უნდა დავაფაროთ ზედა და შაუკეთოთ ცეცხლი. წინდაწინ ცოტა-ცოტას უბოლებთ, მერე ნელ-ნელა უმატებთ შუალაქემდე და იმ ღამევე სულ დავწვამთ. მეორე დღეს ამოვიღებთ ჭურჭელსა.

პასუხები კითხვებზე:

1. თიხა, რომლითაც ჭურჭელს აკეთებენ, სოფ. ცხავატის მახლობლად მოიპოვება. თიხა მხოლოდ ერთნაირია, მოწითალო ფერის. ამ თიხისაგან გაკეთებული და გამომწვარი 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 საჭალაბო საცერში, რომ შიგ არ დარჩეს ქვის პატარა კენჭები, რომელთაც ჭურჭლის გახეთქვა შეუძლიათ.

4. გარედან ჭურჭელს ლეხამენ ჩხირით, შიგნიდან — ხელით.

5. პირველად კეთდება ჭურჭლის ძირი, მერე — მუცელი, შემდეგ — ყელი. ბოლოს ყურს შეაბამენ.

6. ჩარხზე გაკეთებულ და გასაშრობათ გამზადებულ ჭურჭელს ფრინველის ფრთებით მოყვითალო ფერის წრეებს გაუკეთებენ. კასს ქვევიდან. მტკერის პირას, აშურიანზე მოიპოვება მოყვითალო ფერის ერთგვარი მიწა — წერნაჭი. 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 ლებულობს.

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 კოკოკიკს უწოდებენ. ქვევრი ჩარხზე პირქვე დამხობილი კეთდება. ქვევრს აქვს ძირი (კოკოკიკი), მუცელი და პირი, ქილებს, 4—5 ფუთი წნილის შესანახად, ხმარობენ [აგრეთვე] წყლისათვის, ყველისათვის და სხვ კოკებს, ნაწილები: ძირი, მუცელი, ყელი და ყური.

გოზაურებს, ეძახიან უბრალოდ საღვინეს;

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

ქოცოებს, პატარა ქვევრია;

კოკბებს, ეძახიან კოკბურეებსაც, ქოთანზე 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 **ხადღვებლებსაც.** მთელ ხეობაში (ქსნის) კარაქი ასეთ სადღვებლებში იღვებება.

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

მთხრ. ხარქის მხროფოვი, 42 წ. (სოფ. მუხრანი).

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

თიხას ვამზადებთ ასე: თუ დიდრონებია, ვტეხამთ, რომ თითო კილოსტოლა გამოვიდეს და დანარჩენი ფხვნილებია. ჩავეყრით თავის „დაშიკში“, 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 ქვიშაა, თუ არა და ნაცარს დაუყრიო ქვეშა, რომ მიწამ არ მიიკრას და მემრე უნდა დაეზილოთ ფეხებითა მემრე დავეკრიო და დავაწყობთ ერთად. მემრე ავიღებთ თითო ნაჭერს, 10—15 კგ, ერთ ფუთამდე, დავდებთ დაზგაზე, უნდა გამოვხელოთ კარგა, სუფთად, რომ შიგ კენჭი, ჩხირი არა ერიოს რა. მემრე რა ზომის ქურჭელიც გვინდა, ნახევარი თუ ერთხარეკიანი, იმის ვარაუდი გვაქვს და უნდა დავკრათ გუნდა-გუნდა. მერე ჩარხია, ფეხით ვაბრუნებთ, ხელით ვაკეთებთ, ვაკეთებთ თიხისასაცა და ქაშანურხაცა, ორივეს.

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

რო გახმება, ჩავალაგებთ ქურაში, მემრე აუღესამთ კარებს, დაუდებთ ბოლსა ან ფუტურო შეშით, ან არა და გამხმარი ნახვით.

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

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

ქაშანურის შემზადება. „ჩუგუნის“ ქვაბებს გავმართამთ მიწაშია, [შეუკეთებთ ცეცხლსა], ჩავყრიო ტყვიას ნაწილ-ნაწილათ და იმდენი უნდა ურიოთ და უკეთოთ, რომ ტყვიას პრიალი არ ეტყობოდეს და ნაცარივით გახდეს. მემრე გაერევა იმას ან ნამტვრევი შუშა დანაყული „კრუპასავით“, ან არადა სამოვრის მიწა. 1 ფუთი რომ ან შუშა, ან სამოვრის მიწა იყვეს, მას უნდა დაეყაროს ფუთი და 5 გირვანქა ტყვია. თუ მეტს უზამთ, უკეთესი იქნება. ეს ნაზავი დაიფქვება წისქვილზე. გასუფთავდება ქვა, იმას შემეფეწყობა გარეშემო გაბრტყელებული ტალახი ერთი ჩარეკი სიმაღლის და მიედგება ვედრა, თან [ნაზავს] წყლით ყრიან წისქვილის ქვაში (ხეიმირი 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, ასაქვეფამენ საშუალოთ, არც სქელი იყოს, არც თხელი.

დასველებული ქურჭელი ქაშანურს არ მიიღებს, ხამი უნდა იყოს, მშრალი. ქურჭელში ჩაასხამენ ქაშანურს, მიავლ-მოავლებენ და გადმოასხამენ, მერე ჩადებენ სითხეში ისე, რომ ძირს ქაშანური არ მიეკაროს, რადგან ქურაში ჩადგმის დროს ძირზე რო ქაშანური დარჩეს, ზედადგარს მიეკრობა წამალი და შეიძლება ქურჭელს ძირიც გააგდებინოს. შაულებავს ზედადგარი არ უნდა.

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

დიდ ქურჭელსაც ისევე სწამლავენ: შიგ ჩაასხამენ წამალს, მიავლ-მოავლებენ, მერე ჩააყუდებენ წამლიან „ბოჩკაში“, ძირს არ შეღებამენ. წამლიდან ამოღების შემდეგ პირზე წამალს მოაცილიან, რომ როცა [ქურაში] ზედიზედ ქურჭელს დასდგამენ, შუაში კრამიტს უდებენ, პირზე თუ წამალი ექნა, კრამიტს მიიკრობს და აღების დროს კრამიტი ქურჭელს პირს აამტვრევს.

კეთდება შემდეგი ქურჭელი: ჩაფი, ყურიანი, პირგანიერი ქურჭელია.

ქოცო, პატარა ქვევრია, დიდ ქვევრებს შორის ჩადგამენ მიწაში, [ხმარობენ] ღვინისა და არაყისათვის.

ქოჭობი, პატარა ქოთანია.

ქვაბქოთანა, მუცელგანიერია, პირი ცოტა ვიწრო აქვს, ზემოდან ყური აქვს გადათრახნილი.

ხურა, 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.

კოცა, გოზაურზე პატარაა, პირი სწორი აქვს.

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

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

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

თონის ჩადგმა. მოიტანენ თიხას, შემდეგ არაგვის ლამს; იმას ღვე-ღვით ფეხითა. მოთხრილია დიდი ხარო და როგორც პურის გუნდა, ისე ამოვიღებთ და დავაგრძელებთ და ამოვაშენებთ. ხელით გრძლათ დააგურგვალევენ გუნდას და ასეთ ნახეარარშინიან დაპრგვალეულ 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 გადაათარებენ, 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 გამოცხობა შეიძლება.

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

თონის ჩადგმა. მოვიტანთ უქვო და წითელმიწას (როგორც აგურისათვის)* და ამას ღვეღვის დროს უნდა არაგვის ლამი და თხის ბალანი. ლამი აძლევს ფოლადობას და თხის ბალანი აბამს, სიმინდივით არ გადაიმტვრევა. ლამს ურევენ დახელის დროს ცოტ-ცოტას. უნდა გაკეთდეს მაისში, იტყვიან, ხოლმე — მერცხლის ბუდობისას. უნდა გაწრეს — ისე გაკეთებული. ახლა, როცა კეთდება, რგვლათ უნდა გაკეთდეს და როცა თორნე კეთდება, ისე უნდა გაკეთდეს, რომ ვერშოკი ხისქე ქონდეს. ერთს რომ ჩასდებენ, ზემოთა პირს გაუსწორებენ და თითებით ჩაჩხვლეტავენ ისე, რომ მეორე შიგ ჩაჭდეს, ჩაიკენჭნოს. მემრე მაგ თორნეს უნდა, ვედრაში მარილწყალს ჩაასხამენ და ხელით უნდა შემოიღესო. მემრე ზემოდან ფიცრებს და ქილობს გადაათარებენ 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.

დაწნული ჭურჭელი

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

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

პახუხები კითხვებზე:

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

ს ს ს ს ს



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. კრუხსაც ჩავსვამთო.

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, კაშტეს, ლანკანს, სკნისკს, სფირიდს.

მთხრ. ვიგუა ბიქიაშვილი, 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 იყოფა 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 შეჭკრავენ და შემდეგ დაიწყებენ ასეთივე ნათალი თხილის ტოტებით, ე. წ. პაპატოებით გარეშამო კალათის დაწვნას. კალათის დაწვნის დამთავრების წინ სუფთად გათლილ ტოტებით, პირსახლართავეებით კალათს პირს გადაუყრიან და ყურს შეაბამენ. კალათს ძირი საძირე მანებით აქვს დაწნული.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

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

ფილა 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 წერილი მილი და იმაში ჩასხმულ სასმელს ამ მილიდან სვამდენ.

გემო ქართლი

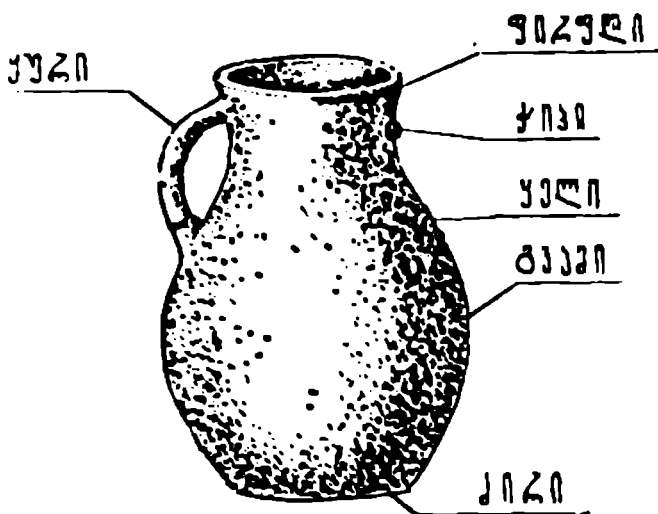
მეთუნეობა

მთხრ. პელო ხინოს ახ. კაპანაძე ნოზაძისა, 66 წ. (სოფ. ალი. 1936 წ. იანვარი).

კეცის გაკეთება. მოვზილავთ თიხასა, მერე დავთითავთ და დავაგუნდავებთ, როგორც ჭადის გუნდას გავათხელებთ, მერე მოუსვავთ ხელს და გაუკეთებთ ფარფლსა. გაეახმობთ და გამოვწვავთ.

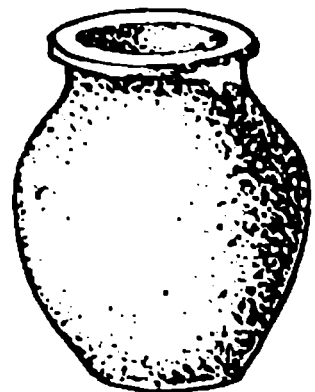
ქოთნის გაკეთება. მოვზელავთ თიხასა და დავთითავთ, მერე ქოთნის პატარა საძირეს მოუწყობთ. მერე გავაკეთებთ პატარა ხორხოლას, შემოვავსოვთ, საძირეს ავაშენებთ. მერე ავდგებით და ფირფიტებით ამოვფხეკავთ და იმით ამოიბერება გვამი. გაუკეთებთ ჭიპს, შნოსის გულისთვინა. მერე გაუკეთებთ ყურსა და გამოვწვავთ ქურაში.

ქოთნანი



სურ. 29

ქოჭოლი



სურ. 30

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

წაფის, ანუ ბადიის გაკეთება. მოვზელავდით თიხასა, გავათხელებდით საძირეს, დავახორხოლავდით თიხასა, შემოვავსოდით ექვს შემოვლას, მერე

იმასა გამოვწვავდით. ჭურჭელს დავრეცხავდით, ღორის ხორც ამოვყრიდით ზედ. სიმაღლე ერთი ციდა ექნებოდა.

ღოქის გაკეთება. მოვიტანდი თიხას, მოვხელავდი, დავთითავდით, დავასორსოლებდით და მოვქსოვდით, ძირს გავაგორგალებდით და დავდებდით შორგვხედა, მერე ვაქსოვდით იმას დახორხოლებულ თიხას; გამოუყვანდით გვამს

სეფე ენუ გელაი



სურ. 31

ფირფიტებით, გაუკეთებდით ყურსა, გაუკეთებდით პატარა წუმწუმას. წუმწუმაში გაუტარებდით პატარა ჩხირს და გამოვწვამდით ქურაში. ამით ვასმევდით პატარა ყმაწვილებს, დანაკულ ბლარს (ძუძუნაწყვეტ ბლარსა); 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 ლამაზ მიწას ერთმანერთში აურემთ, დავასხავთ წყალს, დალბება ცოტა ხანს; მერე ხის ნიჩბით აურევთ ერთმანერთში, მერე მოუშლით ქვიშას, გადავიღებთ და დავხელავთ ფეხითა. ...მერე დავხელავთ ხელით, თუ გვინდა, რომ დიდები გავაკეთოთ, მაშინ მაგრად დავხელავთ, თუ პატარები, წვრილები გვინდა, მაშინ იმას ჩვილად დავხელავთ, მერე გავაკეთებთ, რაც გვინდა: გვინდა კოკას, გვინდა ხურას, გვინდა საპურისცომებს, მაწვნის ქილებს, გვინდა საწველელს, კიდეე კეცებს პურის გამოსაცხობად, კიდეე კოკოშას... (აყვანზეა ჩამოკიდებული). ქვაბქოთანას ვაკეთებდით წინათაც, ქვაბათაც ვხმარობდით, ვაკეთებდით თონეებს, ...კიდეე ურონიკს, ხაღვებელს, წუნწუმას (სალამურია, ბავშვები უკრამენ), ჩაფს, კუტალს იმერლები ეძახიან, ჩვენ ვეძახით ლულეინს. შემდეგ ვაკეთებდით ფითის ქილას, ...ჩამებს, ორჩამიანებს, ოთხჩამიანებს (დიდები ძალიან). შემდეგ — თაღარებს (დიდს, პატარას), ხაზაზის თონეს (დიდი თორნე). მერე კიდეე — ლავაშის თონეს, შემდეგ კიდეე — სწრაფას (დიდი ჭურჭელია). წიწაკის ქილას დიდს, პატარა წიწაკის ქილას, თუშფალანგს (ვწურავდით შიგბრინჯსა, ვრეცხავდით), ლალიკას, ესეც დიდი ჭურჭელია, ხმარობდნენ პწნილზე, კომბოსტოზედა, ერბოზედა. ფიალას ძალიან პატარა ჩამს ვეტყოდით

[ვაკეთებდით]: საყვავილებს (ასე ვეძახოდით დიდი ალიანდრის საყვავილეს), თიხის ქრატებს ძველ დროში ლამყად რომ ვაკეთებდით. კურთხევა რომ იყო, იმას აენათებდით გზებში. შიგ ქონი იყო და ძაფი იყო ჩადებული, ...ბარნის ქილას, შიგა დებდენ წიწაკასა, ბანკას მურაბები[სათვის], პირგვალს, პირი რგვალი ჰქონდა, როგორც საღვინეს..., ტოლჩახ (რუსულად „მალაშნიკს“ ეტყვიან), ბალძანაკას, შიგ „პროკა“ უკეთდება, ბოთლის მაგიერათ ვხმარობდით, ქოთანს, სარქველს (ქოთნის საფარებელი), ყვავილების თეფშებს, ზედ საყვავილებს დადებდენ, ჩიბუხებს თიხისას, ხაღვინეს, თუნგებს ვაკეთებდით, ხელადას, ღვინის ჩარექას ვაკეთებდით, კიდევ — ნახევარჩარექას, ჰინ-ჰილას. ვაკეთებდით მარანს ღვინისას ათი ჰინჰილაა შემომწყრივებული. ერთი არის ჩასახმელი ღვინისა, ერთი პირი ქონდა დასალევი. ღვინოს ჩასახმდნენ და მთელი ათი ჰინჰილა სულ გაივსებოდა. [ვაკეთებდით კიდევ] სტაქნებს ღვინისას, თიხის გოჯაურებს, ადერბეჯანის სურა მოჰქონდათ ხოლმე თათრებს.

პირველად ჩვენ პირდაპირ დედამიწაზე ვხელავდით; მერე ვხელავდით კიდევ ყუთში, რომელსაც მიწის დასახელს ვეძახდით. თიხას რომ მოვხელავდით, მერე იმას დავაგუნდავებდით, გუნდათ გავაკეთებდით, რა ზომითაც გვინდოდა. მერე გავაკეთებდით ჩარხზე ხელით, ჩარხს ხელით ვატრიალებდით. ავილებდით გუნდას, დავაკრავდით ზედ ჩარხზე, ნაცარი ჰქვეშ ჰქონდა მოშლილი (ჰქვეშ მოყრილი. კ. კ.) და მერე ნაპირს მოუჭრიდით ხის ფიცრით (სამი ვერშოკი სიმაღლე პირი ქონდა და უკან — ორი ვერშოკი). დიდებს ემაგრე უშვრებოდით, პატარებს კი კოქის წმინდა ძაფით ვჭრიდით ძველად, ეხლა კი მართულითა ვჭრით დიდსაც და პატარასაც.

გუნდას რომ დავაკრავდით ჩარხზე, გავხვრეტავ და ხელს ჩაეყოფ შიგა. გაუსწორებ ხელით ძირსა, ...მერე შიგნიდან და გარედან ავიტანთ ხელით. ავწევთ თიხას, მერე ფიცრით გავასწორებთ, გავასუფთავებთ გარედან. თითებით გავუკეთებთ პირს, როგორც გვინდა; ფეხით ვაბრუნებთ ჩალხს! და ხელით ვაკეთებთ, ხელით ვწვლამთ. გაუკეთებთ თავს, მერე მოვჭრით, გადმოვიღებთ და დავდგავთ ფიცარზე, სახლში, ფიცარზე შევდგავთ მაღლა; 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 გავკრავდით. თიხას დავასორსოლებდით (დავარგვალდებდით ხელში), დავდებდით ციბრუტზე, ისე დასორსოლებულს თიხას შემოვქნიდით ზედა, ცოტას უმატებ, ნაჭერ-ნაჭერ. ესე რომა, ერთი ორ-მოდო წუთი უნდებოდით იმის ვაკეთებას. მთიულები ეხლაც სულ ციბრუტით აკეთებენ.

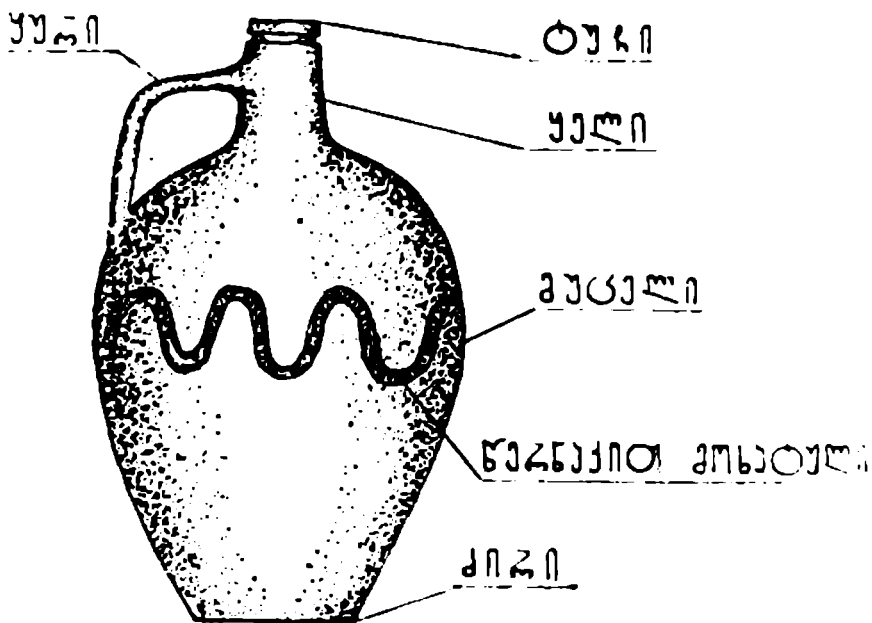
კოკის ვაკეთება. დავდებდით გუნდასა, მერე გაუკეთებდით ადლის მებუთედს სიმაღლის თიხას. [კოკის] ვაკეთებას დავიწყებდი თავიდან. თავი გავაკეთე, გადმოვილე და დავდე, მერე გავაკეთებ ძირს ჩარხზე. ძირს კიდევ ხელით

1 რამდენიმე სტრიქონის ზევით შემკრეის აღნიშნული აქვს: „ჩარხს ხელით ვატრიალებდით“.

გავაკეთებ, ექნება ორი იმ სიმაღლე, ორი ადლის სიმაღლე. მერე იმას ზევიდან გადავაბავთ თავს, გავაკეთებთ კიდეც ხელით, ყელს თითებით მოვიყვანთ, მერე ექვსი საათის შემდეგ გაშრება, ზაფხული თუ იქნება. კოკას ვხმარობთ წყლისა და ღვინისთვის. კოკაში ჩავიდოდა ერთი ექვსი-შეიდი თუნგი, როგორც გვინდოდა.

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

კოკა



სურ. 32

ძარტო წყლისათვის ვხმარობდით. სამი თუნგიდან დაწყებული შვიდ თუნგადღის კოკა ჰქვია².

სურის ვაკეთება. სურას არ უნდა დადება ისე, ერთ გუნდაზე ვაკეთდება, იმას გადაშბა არ უნდა. ძირს შიგნადან გავაკეთებთ. მუცელს შიგნიდან მარცხენა ხელით ვაუკეთებთ, გარედან კი ვხმარობთ მარჯვენა ხელს. გარედან ფიცრით ვახწორებთ; მერე თითებით ვაუკეთებთ პირს, ამოუყვანდი გრძელ ყელს; თითებით ვაკეთებთ, ჩხირებს არ უშვრებით, თითებს ისე ვამუშავებთ, როგორც ყალიბს. სურა შეიძლება სულ უყუროთაც [გაგვეკეთებინა]. ვხმარობდით წყლისათვის.

ხაპურისცომებს ვაკეთება. ეგეც 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.

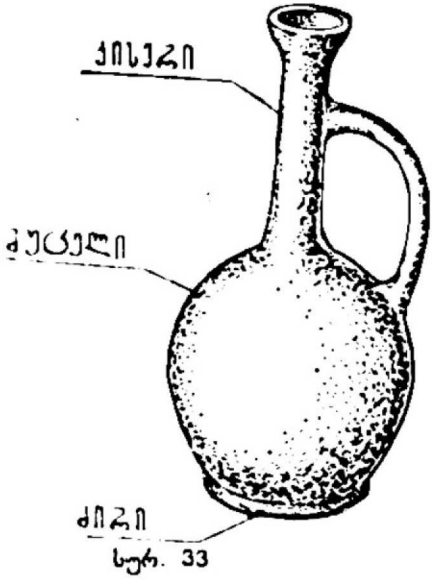
მაწვნის ქილების ვაკეთება. მაწვნის ქილას კიდეც ისე ვაკეთებთ. ძირი

² ეს ცნობა კოკის შესახებ ეწინააღმდეგება წინა აბზაცში მოტანილ ცნობებს.

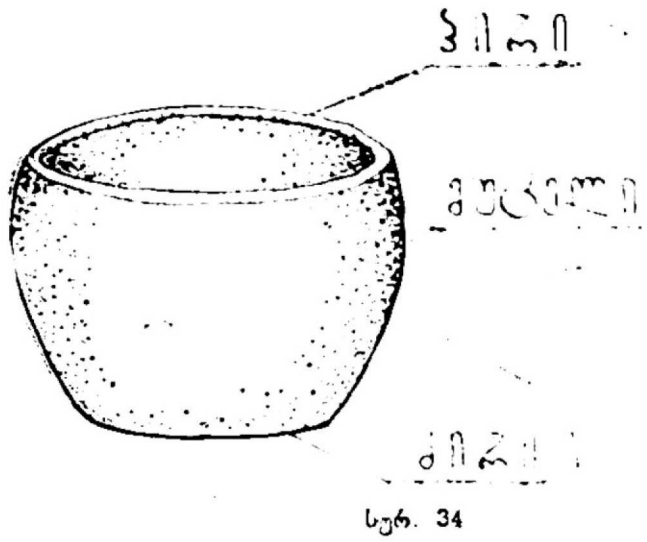
ექნება, მუცელს ავიყვანთ ვიწროთ და პირს გაუკეთებთ. ამაში მაწონს ადღებენ; ჩავილოდა ერთი ძველებური ჩარეჭი.

ვაკეთებდით აგრეთვე ერბოს, წნილის და ყველის ქილას.

სუკა

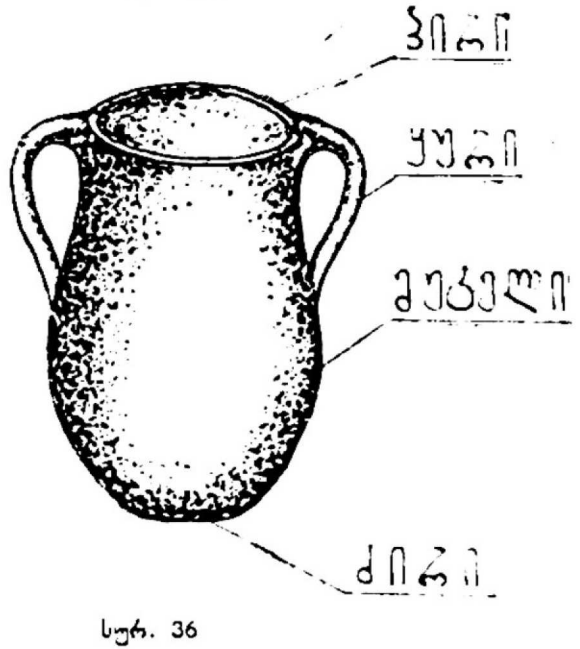
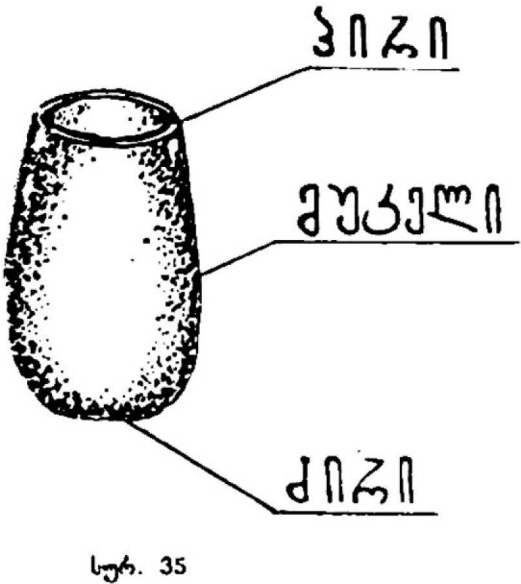


საჭურავსაჲ



საწველელის ვაკეთება. საწველელს ორი ყური აქვს. ჩარხზე ვაკეთებთ. ხელით ძირს გაუკეთებდით, მუცელს, პირს გაუკეთებდით. მოვჭრიდით, გა-

ქილასწველელი

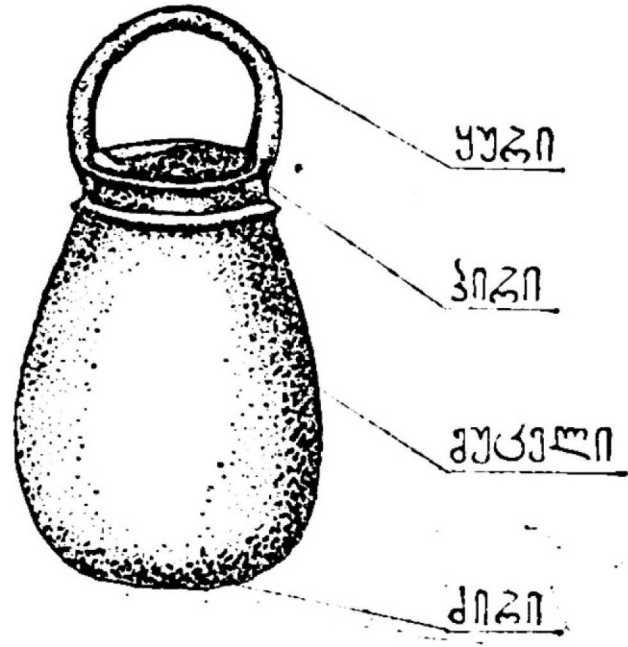


ღმომვილებდით და დავადგამდით ორ ყურს. ჩავილოდა შიგა ერთი თუნგი. დიცი იყო, პატარაც. ზოგს კიდევ თხისათვის მიქონდა პატარა, ერთი ჩარეჭიანი:

ზოგი კიდეგ გვეტყოდა — ისეთი გაგვიკეთე, რასაც ჩვენი ძროხა მოიწველის. რომ ბარაქა ქონდესო.

ქვაბქოთანას გაკეთება. ამასაც ხელით ვაკეთებდით. სხვადასხვა ზომის იყო, შიგ ნახევარი თუნგიც ჩავიდოდა — ერთი თუნგიც. გუთანზე რომ მიდიოდენ, ამით წაიღებდენ დოშეკამადს.

ქვაბქოთანა



სურ. 37

კეცების გაკეთება. კეცებს ჩარხზე ვაკეთებდით, ციბრუტზე ვაკეთებდით ღავდებდით 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 ქონდა, რაც ერთი თითი ჩაეტეოდა, შიგ ჩა-
დებდენ შიბაქს, ყმაწვილს ქონდა გაკეთებული... შიბაქით ჩავიდოდა შარდი.

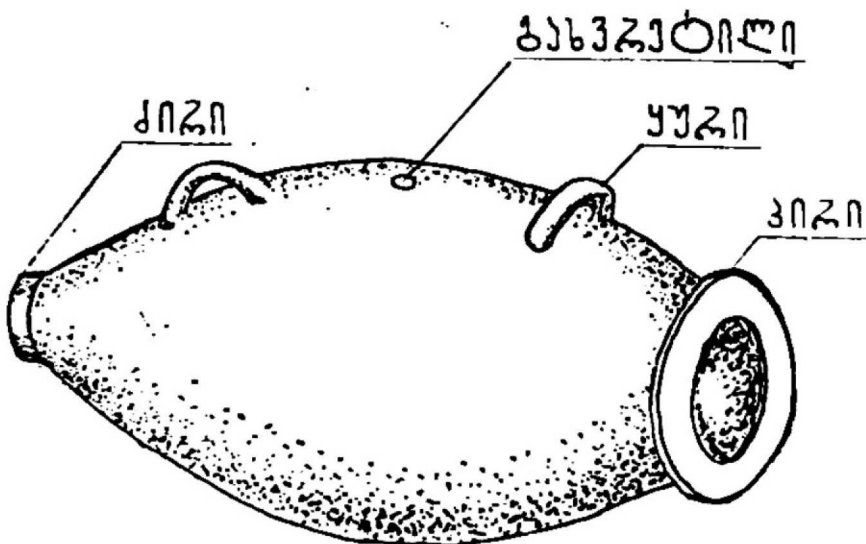
პოქოუა



სურ. 39

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

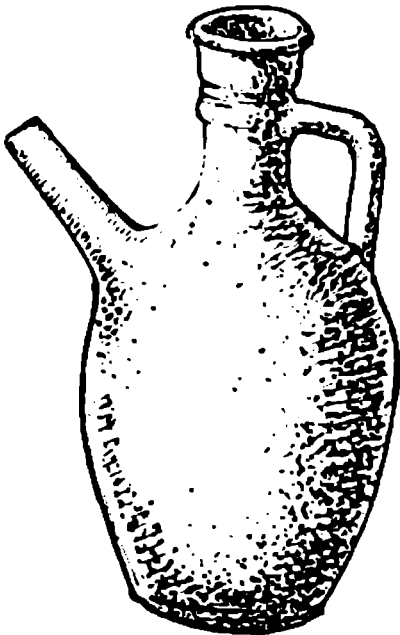
საღვკეხელი



სურ. 40

დავლებთ ნაცარზე, როგორც სარქველს, თან ვატრიალებთ ციბრუტს და თან ნაკერ-ნაკერ ვქნით (ე. ი. შემოვაშენებთ). მერე ავაშენებთ სულა და დაუქერთ ხელის ფიცარს, გამოვასუფთავებთ, შემოვასწორებთ. ჭერ მოუქრით ძირს, ნაცრიდან ავიღებთ, გადმოვიღებთ, დავლებთ ფიცარზე და ექვსი საათის შემდეგ, თუ ზაფხული იქნება, გაუკეთებთ ყურებს, გამოვა სადღობელი.

ს უ მ წ უ მ ა ს



სურ. 41

ვაკეთებთ ძირსა; ერთი წილიდან გავაკეთებთ თავს, რომელიც რომ ზევიდან უნდა დავამფხოთ და გაუკეთდეს იქედან პირი, გამოდის იქედან ზარაბულიანა ჩაფი (რომ იბმება, იმას ვეძახით ზარაბულიანა კურკელს). გადამბის დროს თითონ თიხა თიხაზე დაუდება და თითებით გავამაგრებთ. ექვსი საათის შემდეგ გაუკეთებთ ყურსა. თუ გვინდა, წერნაქით დავაქრელებთ, ვირის ბალნის (ფაფარის) კალმით; თუ გვინდა, მარგანეციით დავაქრელებთ, დავხატავთ ზედა ალოებს, ზოგს შემოვხაზავთ, ყვავილებსაც დავაქრავთ, გინდ წკიპურტსა, გინდ — წინწყალსა, კიდევ გაუკეთებ გრძელ გრეხილს, გრეხილს, გინდა — ალოს და გინდ — დაგრეხილ ალოს.

მე ხელწერა არ ვიცოდი, დაუსობდი ჭვარსა. [კურკელის ვაკეთებას] რომ გავათავებდი, ჩავაბარებდი და როცა ფულს მომცემდა, მე ჭვარს დაუსვამდი. იმას აუღია და თურმე, ჩემს მაგიერ დაუსვამს ჭვარი. მე მიუხვდი და დავიწყე დაგრეხილი ალოს კეთება და შიგ ჭვარი ჩავსვი, მერე უთხარი — აბა, ესლა შიწერე-მეთქი. მე ისეთ დაგრეხილ ალოს ვაკეთებ, რომ სხვა იმის მზგავს ვერ გააკეთებს. ეს იყო და ეს.

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

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

თიხის ხარამული [სალამური]. თითებით ვაკეთებთ. ჩხირით გავხვრეტავთ, გაუკეთებთ თვალებს, დასაქრავს, ორ თვალსა და ერთს დასაქრავს (თვლები ორივე გვერდებზეა, თითებით დასაქრავია, ისე კი ერთი ითქმის). ჩაუბერავთ და უსტვენთ. ბავშვები ერთობიან.

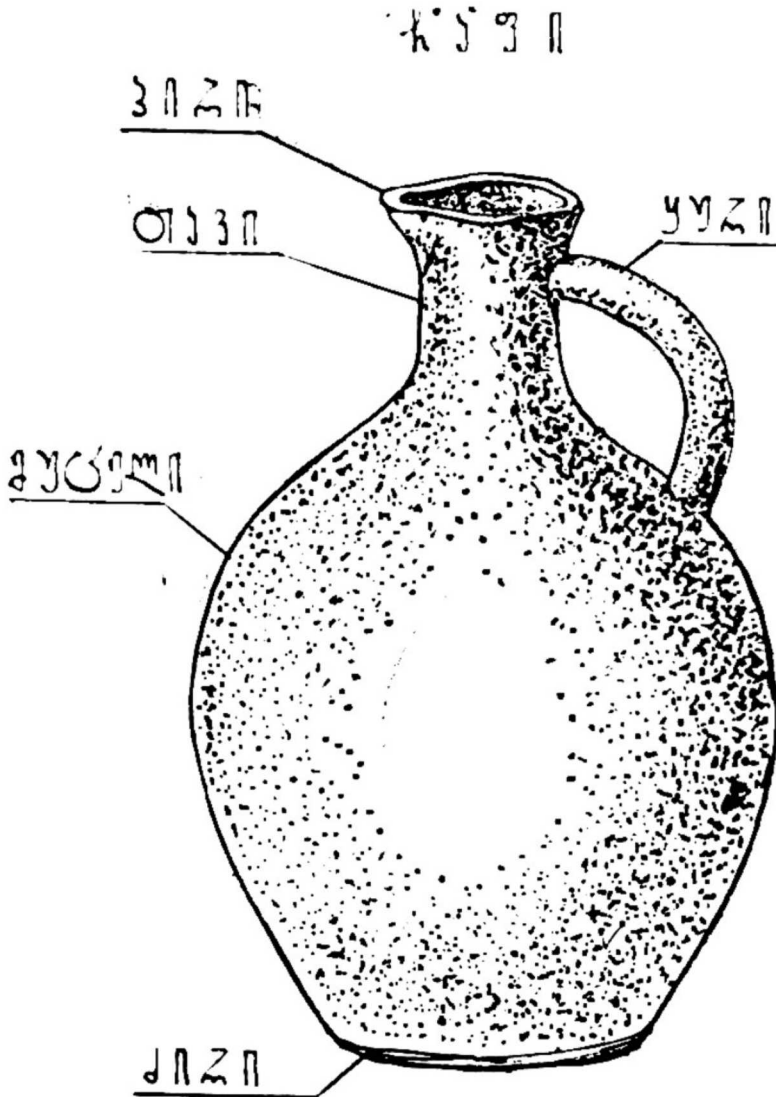
წუმწუმას, ანუ ლულეინის ვაკეთება. ძველად ვეძახდით წუმწუმას, ახლა კი ლულეინს. გუნდ[ა]ს დავლებთ დიდს, იმ გუნდიდან ათი გამოვა; ხელით უნდა გავაკეთოთ. ჩარხზე მოუქერთ მუცს თიხას და ჩაუხვრითათ თითებითა და გავაკეთებთ... ზედ ვხმარობთ ფიცარს. მერე ჩარხზევე გაუკეთებთ დასალევიანებს. მერე, ექვსი საათის შემდეგ, გაუკეთებთ ყურსა წუმწუმას და გამოდის ლულეინი... ხალხი წუმწუმას ეძახობდა, ჩვენ კი ლულეინს.

ჩაფის ვაკეთება. დავლებთ დიდ გუნდას, რომელშიც ჩავა ექვსი თუნგი. მერე გუნდას დავაქრავთ ჩარხის თავზე. მერე იმ გუნდიდან ორ წილს დავანარჩუნებთ ჩარხზე და გა-

ვით) უძარბულოთ ვაკეთებთ ჩალხზე, იმასაც ხელით. ლიტრაში ჩადის ერთი თუნგიდან სამ თუნგამდის. ვხმარობთ წყალზე და ღვინოზედა.

ხელადის ვაკეთება. ვაკეთებთ ხელითა. ჩარხს გუნდას დავაკრავდით, მერე გამოუწევდით მუცელს შიგნიდან, გარედან მივცემდით ფიცარს, გაუკეთებდით ტუჩს და მოვჭრიდით. ექვსი საათის შემდეგ გაუკეთებდით ყურსა. ხელადას მაღალი ძირი აქვს.

ვხმარობთ ღვინისათვის. ჩადის ზოგში ნახევარი თუნგი და ზოგში ჩარეკი.



სურ. 42

კინკილას ვაკეთება. ჩარხზე დავდებთ გუნდას, გავაკეთებთ ხელით და თითებით პატარა მუცელს და გრძელ ყელს; რომ გახმება, გაუკეთებთ ყურს. კინკილაში ჩადის ერთი ღვინის სტაქანი.

ფითის ქილის ვაკეთება. ერთი გუნდიდან ათი გამოვა. ჩარხზე ვაკეთებთ ხელითა, აყვანით; ყველა ჭურჭელს ერთნაირად ავიყვანთ და თითებით ვაკეთებთ. ჭერ ძირს გაუგანიერებთ, პირს გაუყვანთ და მოვჭრიით ძაფით. ტუჩს გაუკეთებთ თითითა, პირიც თითებით მოგვეყავს, გაუკეთებთ ყურს.

ამითა ვხარშავთ ხორცს, მუხუდოს და ხახვსა; ერთი კაცის ჭერი გამოდის. ესა მამაჩემის დროსა კეთდებოდა ხოლმე, დიდი დაქნით უნდოდა გაკეთება.

ჭრელები

ჭურჭლის მოსატუმობის მოთიხევა



წაიკუკტალო ანუ წინწაქალი



ბკენილი



ალო

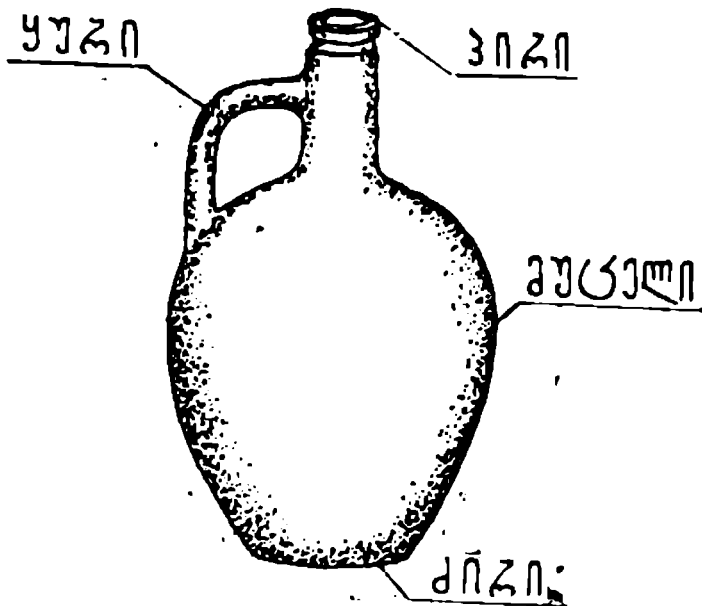


დაბკენილი ალო

სურ. 43

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

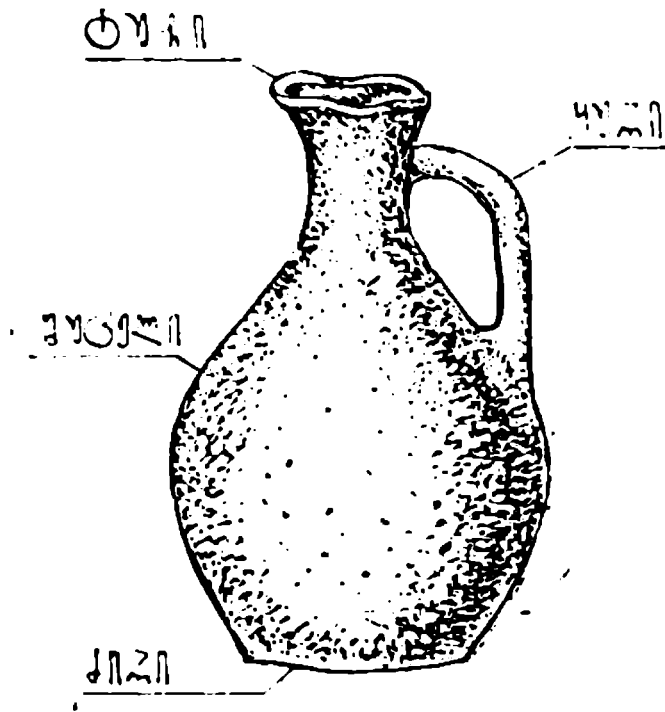
ლიტრა



სურ. 44

ცარს. მერე მოვკრით, გადმოვიღებთ, დავდებთ ფიცარზე და გაშრება. მერე ყურს გაუკეთებთ.

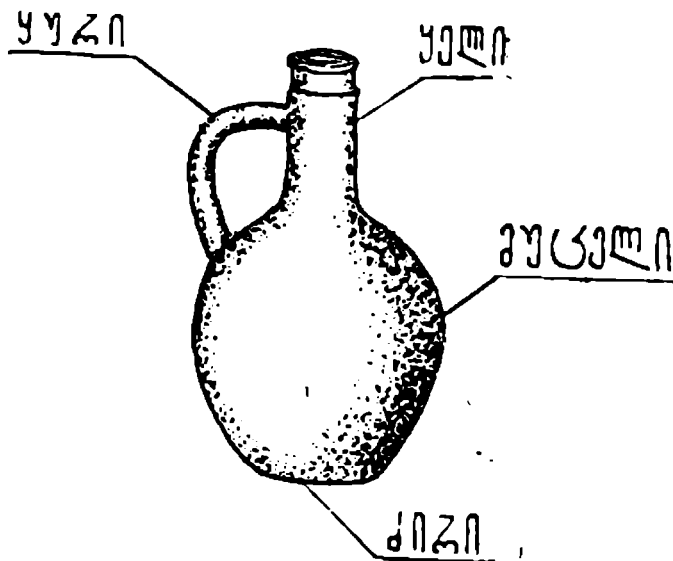
ხელნაღე



სურ. 45

რასაც გვინდა, შიგ გავრეცხავთ, რასაც გვინდა, შიგ გავაკეთებთ. დიდ თაღარახ ვაკეთებთ დედამიწაზე, მხოლოდ სამ ღღეს უნდებით: ისე

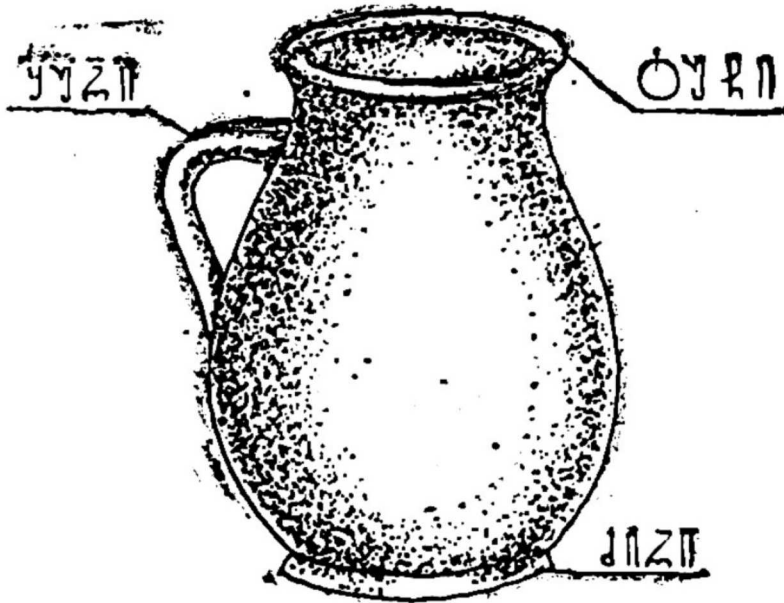
ჭინჭილა



სურ. 46

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

შაიონ ქალს
ჰაილი

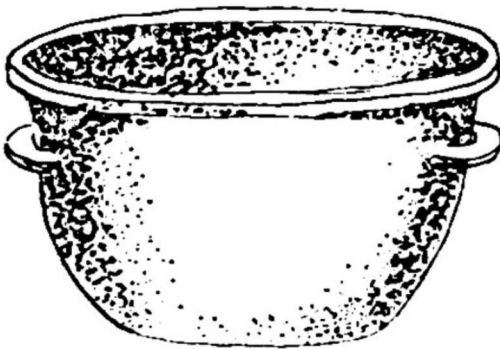


სურ. 47

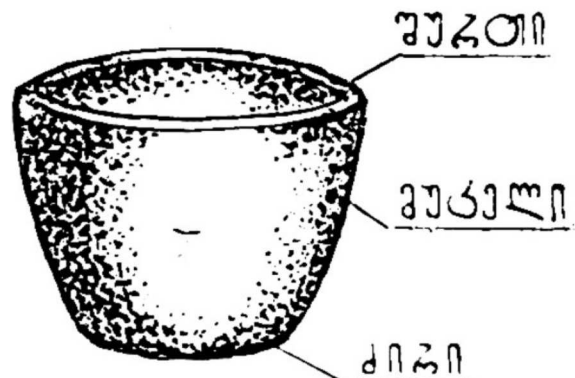
ხილს ჩაყრიდენ, ჭაჩასა ჩაყრიდენ. ჩვენ თითონ წამლებსაც ვხდიდით შიგა. ეს ორმა-სამმა კაცმა უნდა ასწიოს, ამაში ავადმყოფი კაცი ჩაწვებოდა და იბანებდა.

ჰაილია თაღარი

თაღარი



სურ. 48



სურ. 49

ჭამის ვაკეთება. ერთი გუნდიდან გამოვა შვიდი-რვა. მოუჭერთ თიხას ხელს ჩარჩხედა, მივცემთ ფიცარს შიგნიდან, მერე დაუჭერთ მეშსა (ტყავის ნაჭერს),

რომ პირი გაუსუფთაოს; მერე მოვჭრით, გავაშრობთ მზეზე. (?) პირი რომ გაუთეთრდება და გაუშრება, ჩავაწყობთ ჯამებს ერთმანერთში, დავადასტებთ ერთმანერთში ხუთ-ხუთად. ორი დღის შემდეგ დავაკრავთ კიდეე ჩარხზე და გადავაბრუნებთ ჯამსა და თარეში დანით ამოვუღებთ ძირსა.

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

სწრაფის ან წიწაკის ქილის ვაკეთება. ქილებს რომ ვაკეთებთ, ის არის. ესეც ისე ვეთდება, როგორც კოკა, ზარბულითა; დიდი ქილა არის.

ვინახავთ შიგა წნილს, ყველს. კეთდება ჩარხზე.



სურ. 50

წაფულას ვაკეთება. დავაკრავთ გუნდას [ჩარხზე] გარედან ფიცარს მიეცემთ, შიგნიდან ხელს მიეცემთ, გამოვწვეთ, დავაყენებთ სწორეთ, მოვჭრით მერე ძაფით, მერე ყურს დავაბავთ. ბავშვების ჩვრებს ჩაალბობენ შიგა და გარეცხამენ. თითო ქურაზედ ასი უნდა გამეკეთებინა ხოლმე.

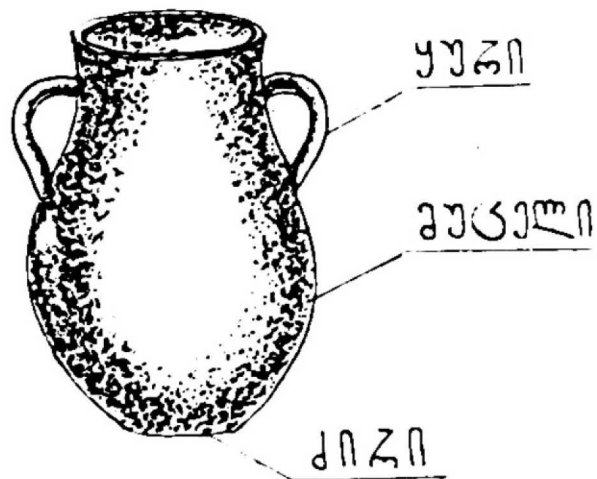
თუშფალანგის ვაკეთება. როგორც ჯამს, ისე ვაკეთებდით, მხოლოდ, რომ ვახმებოდა, დაუხვრიტავდით ძირსა ჩხირით, მავთულით; ამას ჯამივით რომ ვაკეთებდით, შემდეგ მოუთლიდით ძირსა თარეში დანით... ვხმარობდით კერინჩის შეჭამადად, აგრეთვე შინდს გავწურავდით.

ლალიკის ქილის ვაკეთება. დიდი ქილა არის, ზარაბულია. ამას ვხმარობდით უფრო წნილზე. ამას პირი განიერი აქვს. როგორც წიწაკის ქილა, ისე ვეთდება.

ფიალის ვაკეთება. ისე ვეთდება, როგორც ჯამი. ამასაც დამირვა უნდა (ძირს რომ უკეთებთ). ამაში ატრიალებენ თითისტარს, ამით ღვინოსაც სვამდენ.

ჭრაქის ვაკეთება. როგორც ფიალა, ისე ვეთდება. იმას დამირვა არ უნდა. ჭრაქში, ტუჩებში ჩავდებდით ბამბის ძაფს, ზევიდან ქონს დავასხავდით, მოუკიდებდით... თავზე, ერთი თუ გაქრებოდა, მეორეს მოეკიდებოდა...

სწავლის ან წიწათის ქილა

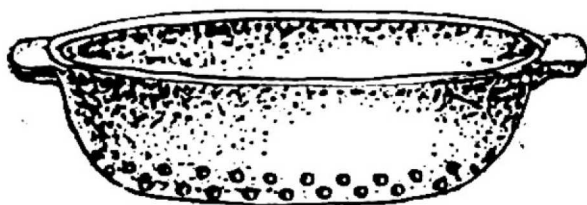


წაფულა



სურ. 51

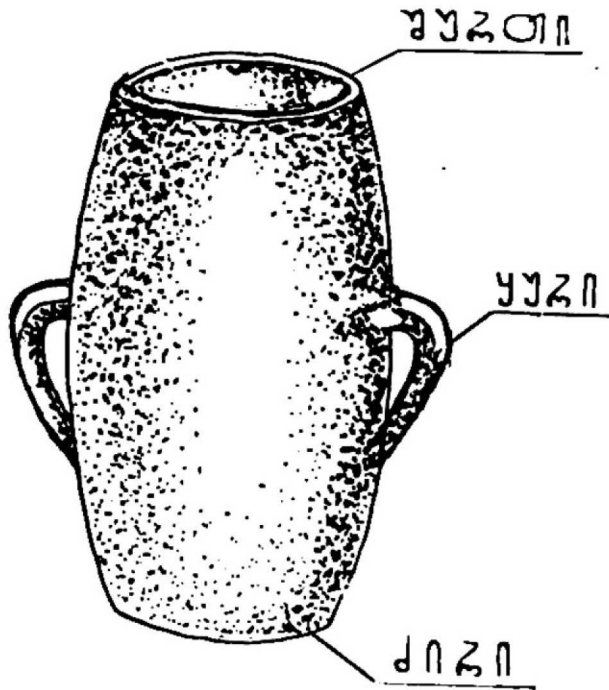
ოქუფულანები



სურ. 52

ბარნის ქილის გაკეთება. მამაჩემი ეძახოდა ბარნის ქილას, ჩვენ კი მაწენის ქილას ვეძახოდით. ახლა ზოგი ყუმბარასაც ეძახის. შიგნიდან ვაკეთებ-

ლელიან ქილა



სურ. 53

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

ფიქალი



სურ. 54

ჭკეპი



სურ. 55

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

დით ძაფით, დავდებდით ფიცარზე; ექვსი საათის შემდეგ გაუკეთებდით ყურს. ვხმარობდით არაყისათვის, მჟავებისათვის, ღვინისათვის.

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

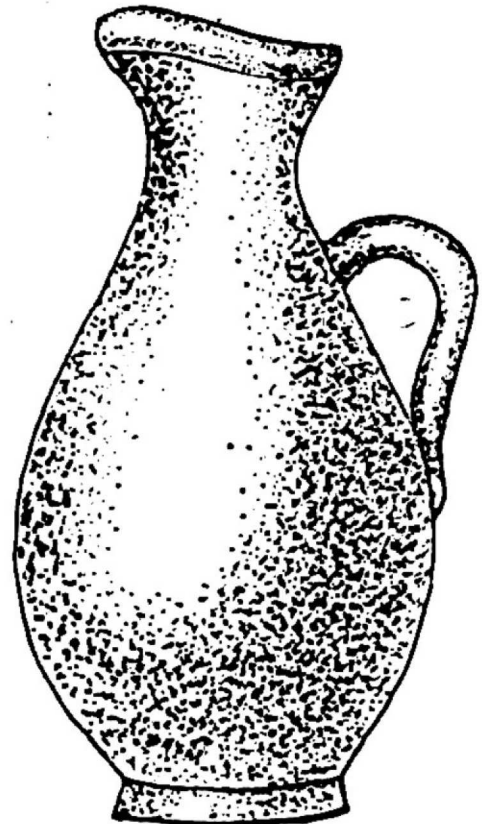
ტოლჩის გაკეთება. გუნდას დავდებთ ჩალხზე, გარედან ფიცარს წაუსვამთ, გავასუფთავებთ. მერე ტუჩს დაუჭერთ თითებითა, ექვსი საათის შემდეგ კი ყურს გაუკეთებთ.

ტოლჩა

ქილი



სურ. 56



სურ. 57

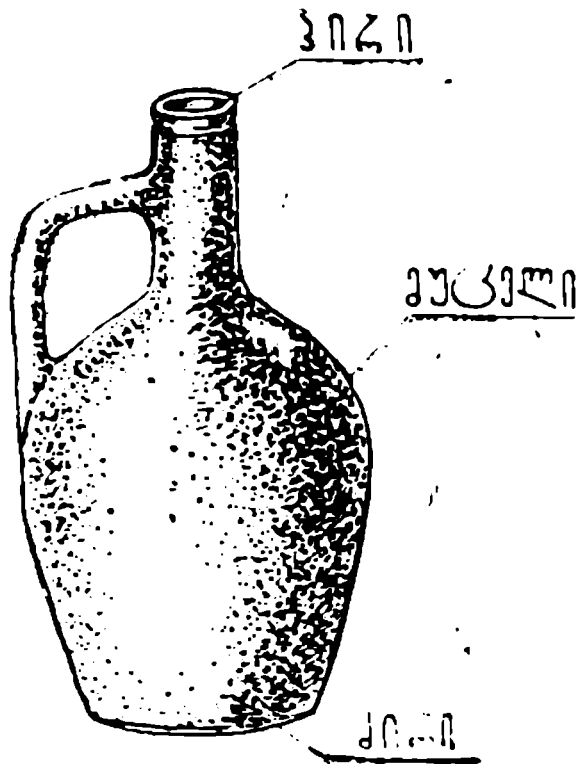
ხმარობენ წყლის ამოსაღებათ, კერძი მიაქვთ მუშებისათვის, „მალოშნიკს“ რომ ეტყვიან რუსები.

ბალნძაკას გაკეთება. ვაკეთებდით ხელით. თითით გაუკეთებდით პირს. პირი ვიწრო აქვს, როგორც ბოთლს. რგვალმუცლიანია და ყურიანი. გამოვაზავთ ყურს.

ხმარობენ ბოთლის მაგივრად.

ქოთნის გაკეთება. ეს კეთდება ციბრუტზე იმიტომ, რომ ხელს არ მოყვება. ეს თიხა არის შლამივითა, უძარღვო მიწა არის, ამიტომ უნდა გაკეთდეს შემოქნითა ციბრუტზედ. მუცელი ხელით უნდა შემოვაქნა. ძირი დაიწყე, მერე შემოაშენებ, შემოაშენე და გაუკეთებ თავსა, წინ კი დავაკრავ წკიპურტს. 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.

ხელსიქანი



სურ. 58

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

სარქველის გაკეთება. ხელით დავასორსოლებთ და ხელით გავაკეთებთ ჰაგას სხეაც გააკეთებს, ადვილია.

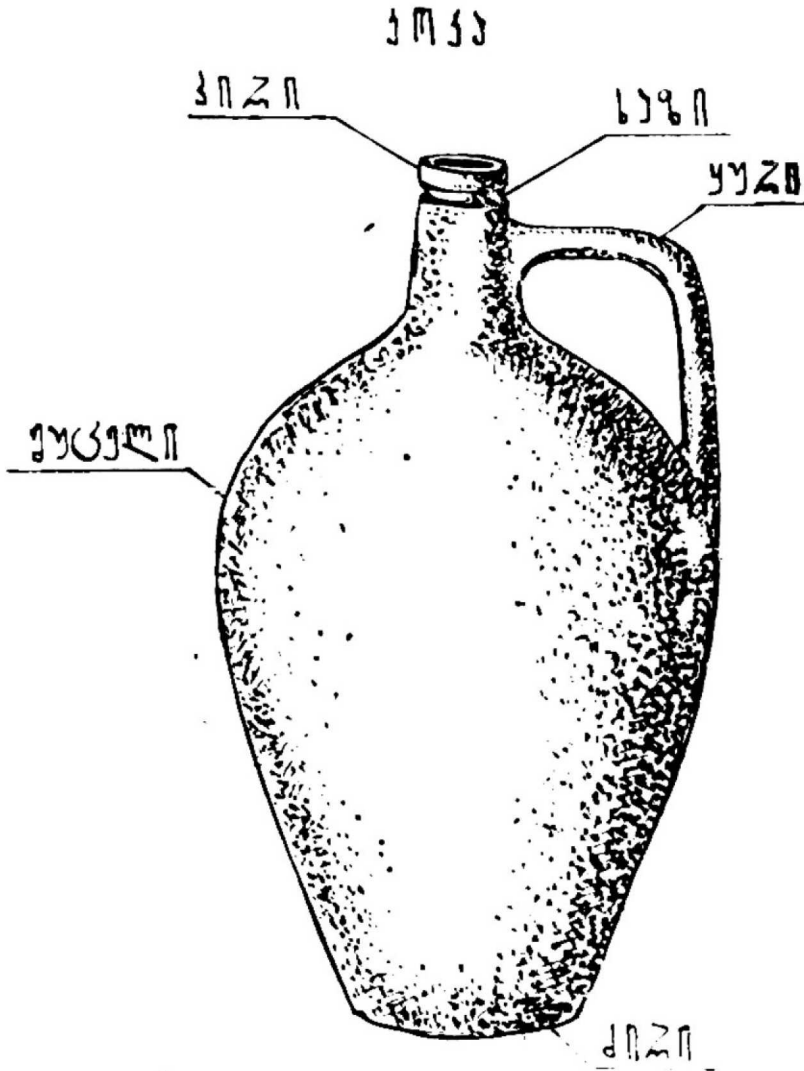
ჩიბუხების გაკეთება. ყალიონი თათრული სახელია. თიხას ჩავდებ ყალიბში ამოვიღებ, გავასუფთავებ და გამოვიდა ჩიბუხი.

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

პირი, ცალ მხარეს. ტუჩს ჩავატანთ პატარა ჩხირს და გაუკეთებთ ღვინის გად-
მოსასხმელს. ყურს გაუკეთებთ ექვსი საათის შემდეგ. ვხმარობთ ღვინოზე და
არაყზე. თუნგიდან ჩარექამდის ჩავა, შვიდი ბოთლიც ჩავა ზოგში.

გონაური იგივე კოჯაა, ჩადის ექვსი-შვიდი თუნგი.

ბაღიას დიდ ჯამს ეძახიან, ოთხჯამიანია.



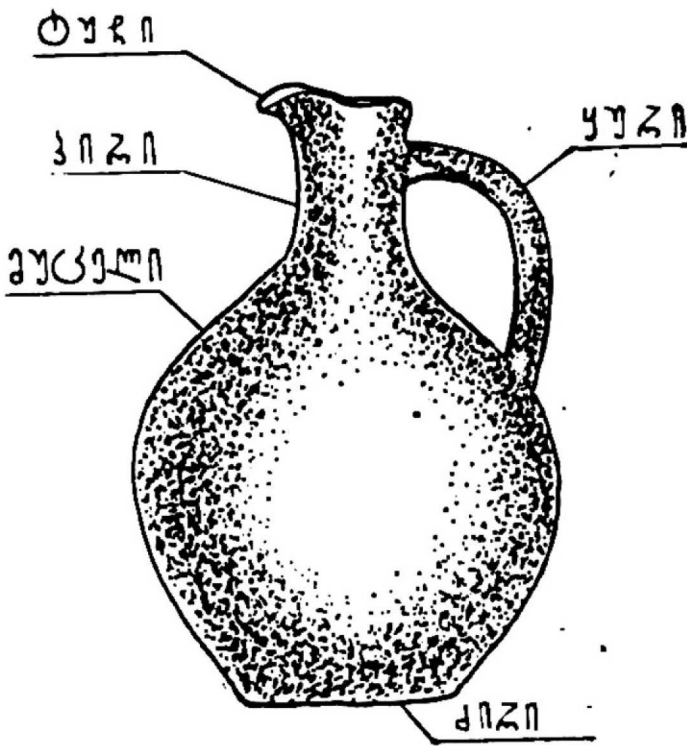
სურ. 59

მარნის გაკეთება. ჯერ გავაკეთებთ, პირში გახვრეტილი 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. ეგა კეთდება ჩალხზე. გუნდას დავდებთ ჩალხზე.
ხელით ვაკეთებთ, პირსაც თითებით მოვიყვანთ და ვაკეთებთ. ვხმარობთ
ბავშვებისათვის ფეხსადგილათ.

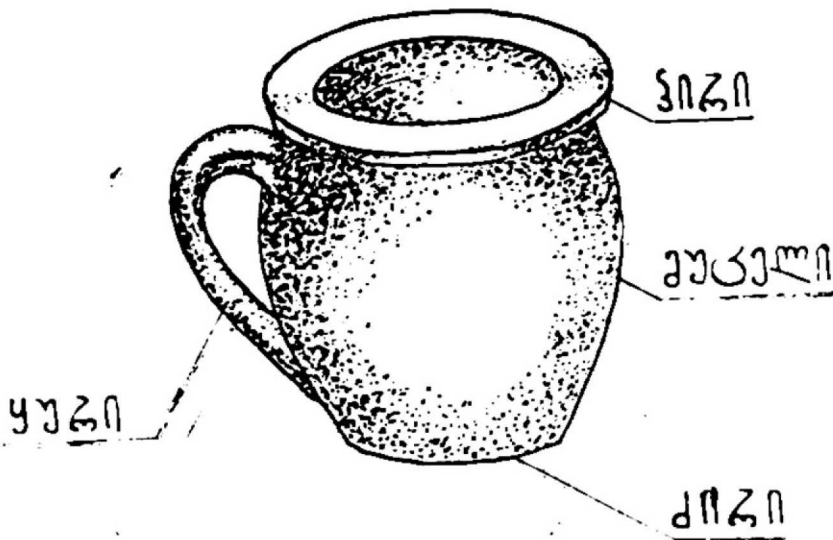
ქვევრების გაკეთება. ქვევრებიც დაქნით კეთდება. შემოქნით აკეთებენ.
როგორც თონეს.

საღვინე



სურ. 60

უკონიანი



სურ. 61

მოჭიქული ჭურჭელი

ჭურჭლის ღებვა. ძველად [შეღებულ ჭურჭელს] მოჭიქული ერქვა, ესლაკი ვეძახით ქაშანურის ჭურჭელს ან ჩინურს. ვღებავდით მწვანედ, თეთრად, ყვითლად და ბადრიჯნისფერად.

თეთრად მოჭიქვა. დავნაყავდით ჰიქის ნამტვრევს, თეთრი ნაცარის არის. შიგ უშვრებოდით ტყვიას, თაგვმარილას, ათ გირვანქა შუშას, რვა გირვანქა ტყვიას, ...თაგვმარილას თეთრს უშვრებოდით, ორგირვანქა-ნახევერს, ახლა კი აღარ უშვრებთან.

მწვანედ მოჭიქვა. ათ გირვანქა შუშაზე ერთ გირვანქა თოგალს³ (წამალია) და რვა გირვანქა ტყვიას ვხმარობდით.

ბადრიჯნისფერად მოჭიქვა. [საქირო იყო] შეიდგირვანქა-ნახევარი თაგვმარილა, ორგირვანქა-ნახევარი შუშა, ათი გირვანქა ტყვია, ერთი გირვანქა მარგანეცი...

ყვითლად მოჭიქვა. ვხმარობდით ოხრას (საღებავია) ხუთ გირვანქას, ათ გირვანქა შუშას, რვა გირვანქა ტყვიას.

ძველად ხელწისქვილა გვექონდა, ორი კაცი ვატრიალებდით ხოლმე; ვფქვავდით იმასა, როგორც მაწონი, ისე უნდა დაგვეფქვა; ტყვიას ვწვავდით, როგორც ბიწა, ისე უნდა დაგვეწვა. შუშასა ვნაყავდით და საცერში ვცრიდით, მერე შევღებავდით. შევაზავებდით თავის ზომისდა მიხედვით, ჩაყვრიდით თალარში და შევაზავებდით წყლითა. ესლა წამალი მზათა გვაქვს, გამომწვარი ჭურჭელი უნდა დავაქრელოთ. ვაქრელებდით ალოებსა, გრეხილი ალო, ყვავილებს დავხატავთ, ჭამებზე ჩიტებსა, მამლებს ვხატავდით. მაიათ[ი] ვხატავდით, მარგანეცითა ვხატავდით. მარგანეცით შავად გამოდის, მაია[თი] — მწვანედ. ავიღებთ მოქრელებულ ჭურჭელს, შევღებავთ წამალში. რომ დავწვავთ ხელმეორედ, ათი საათი უნდა და გამოვა მოჭიქული.

ჭურის გაკეთება. ამოვთხრით მიწას, ან ისე გავაკეთებთ, როგორც მოიხდენს. მერე ავაშენებთ აგურით ძირა ჭურას, ცეცხლის შესაკეთებელს. მერე დავიწყობთ რგვლათ ზევითა ჭურას და გავაკეთებთ. ავიტანთ ერთ საუენს მალლათა, მერე ცახ მოუწევთ, მალლა შევკრავთ რგვლათ; დარჩება ნახევარი არშინი რგვლად შუაში, ძირიდან ოთხი ბუხარი თანატანილი, სადაც ბანი აქვს, მალალი ძირიდან დაწყობილი. ბუხრის კომლი კედელში ადის გარედან. ძირი ჭურას, როგორც ზევითა აქვს მოხვრეტილი, ისე ძირსა აქვს მოხვრეტილი ნახევარ არშინზე. ჭურას როცა ვაშენებთ, დასაწყისიდან ზევით, ნახევარ არშინზე ვატანთ თიხის ხოლებს, ზედ უნდა დავაწყვთ ჭამი და ჭურჭელი. გვაქვს გაკეთებული ხამკავი თიხისა — ზედადგრები და ვდგამთ ჭამებში, რომ [ერთმეორეს] არ დაეკრას. ყოველ ნახევარ არშინზე სოლები აქვს [ჭურას], გარეშამო შემოურიგებთ, სოლები ირგვლივ ეწყობა. ჭურჭელს შევიტანთ და კრამიტის ნამტვრევებზე დავაწყვობთ, სადაც არ მოუხდება, ისე დავდგავთ, მწკრივით შემოუმწკრივებთ. შუაში, სადაც ჭურა გახვრეტილია, ... ცარიელია. მერე დავაფარებთ ზევით, თავზე იმ ნახევარ არშინზე, მთელ კრამიტებს და გადავღებავთ ტალახით. დავაყრით მიწას ზედა, რომ არ დასქდეს, რომ ცეცხლი არ ავიდეს. კარები აქვს ჭურჭლის დასაწყობი, რომელსაც ბარია ჰქვიან. რომ მოუ-

³ შემკრებს აქ უწერია „თოგალას“.

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

ჭურჭლის ჭურას უკეთებთ ოთხ დოქაშ⁴, ცეცხლის ამოსასვლელს. ცეცხლისათვის ვხმარობთ წიფლის შეშას. ბევრჯელ დასკდება ჭურჭელი, თუ ხელობა არ იცი. კარგი თუ იქნება, კარგი ფერი გამოვიდაო, ვიტყვით. დაუწვავს კვახეს ვეძახით.

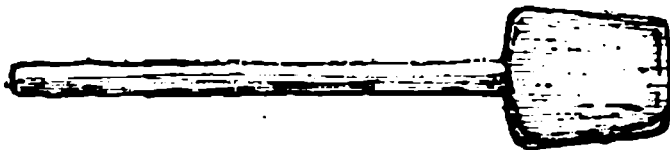
ი ა ზ ე ლ ნ ე რ



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, ჩამოვილიდა და აკოცებდა. ეტყოდენ — „დალოცილი ოსტატი ხარო“.

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

⁴ იგულისხმება „დოქაში“.

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

საჭურჭლე ქურა. ქურკლის ქურახ დავიქერთ რგვალს, სიგრძე ექნება ოთხი არშინი. ძირის შესაკეთებელი, რაზედაც ქურკელი უნდა დაეწყოს, ცეცხლის შესაკეთებელიდან მეტრა ექნება. საჭურჭლეს ექნება რგვალი თალი, იმას ექნება რგვალი კედელი; იმას გაუკეთდება ხოლები, რაზედაც ქურკელი დალაგდება, გამოჭრილები აქვს თითონ ქურას და მაზედ ლაგდება სოლები. [ქურას] სიმაღლე ექნება სამი არშინი. ცას (თავს) ქართული აგურით მოვიყვანთ. იმ ცას ექნება ცეცხლის გასაციებელი ხანი შვიდ ვერშოკამდე. სამი არშინი კედელი რომ გაუკეთდება, უნდა კარები გაკეთდეს და ცა მოვა კარების ზემოდან.

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

ღორახ დოქსაც, კოკასაც და ჩაფსაც ვეტყვით, ერთნაირი სრული ქურკელია; უფრო წყალზე ვხმარობთ, ფუთიანიც არის.

მთხრ. მისა გიორგის ძე ეჭოშვილი, 70 წ. (სოფ. მეჭვრისხევი, XII. 1935 წ.).

ჯინი გვიწნავს. აი, ჩვენი ქართული ჯინი, გოდორი, კალათი, დიდი ურმის ლასტი, ბზის[ათვის], პატარა ლასტი, როცა თოვლი არ არის, ამით ვზიდავთ პატივსა; ხახალი, კულა კალათი, აწყლის კალათი, ჯიხური, საბძელი.

ჯინის დაწვნა. ჯერ უნდა მანები დაიხხას დედამიწაზე, მანებს თითო ციდაზე დავსხავთ, მერე შიპს გაუკეთებთ მანებში, მერე მანებში დაწვნავთ წნელს. სანამდი ზომაზე ავა ჯინი, სანამდისი შემოივლის ტრუშულს. ტრუშული იგივე წნელისა არის, როგორც ქამარი შემოირტყა, ისე ჯინს დაიჭერს. ტრუშული გრეხილი წნელია. დაწვნას ვეძახით სადასა, როდესაც მანას შემოივლის, გვერდში დაუგრეხავთ. ტრუშულს კი ვეტყვი, როცა ორიდან სამ წნელამდის შემოუვლით გრეხილად. ჯინი მხარის სიმაღლე უნდა იყოს. კაცის მხრამდე იმისათვის არის საჭირო, რომ გოდორი რომ მხარზე გყიდა, გოდორს ჯინის ნაპირზე დავდებთ, რომ გადაყაროთ სიმინდი ძირს.

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

ჯინს ძირს გამოვაწნავთ; ჯერ დავაწყობთ კეტებს, მერე დაგრეხილი წნელი გამოეკრება კეტებსა; იმ კეტებზე დავწნავთ წნელით. იმ კეტებს შუა. შუაგულშია დაუტოებთ სიმინდს ჩასაყრელ ცარიელ ადგილს. მერე გადმოვაბრუნებთ და დავდგავთ ბოძებზე და ზევოდან დავხურავთ — ან წალამი ექნება, ან ჩალა ექნება, ან ყავარი ექნება, რომ წვიმა ან თოვლი არ ჩავიდეს შიგნით.

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

განე ადლ-ნახევარი, ან ორ ადლამდის იყო, სიგრძე — სამ ადლიდან ოთხ ადლამდის, სიმაღლე — კაცის მხრამდე.

ჯინში ჩაყვრით სიმიწისა. როცა ჩამოტანა გვინდა სიმიწისა, ჯინს გაუხსნით დარჩენილ ცარიელ ადგილს ძირიდან და ჩამოვა სიმიწისა ძირსა.

მ ე თ ო ნ ე ო ბ ა

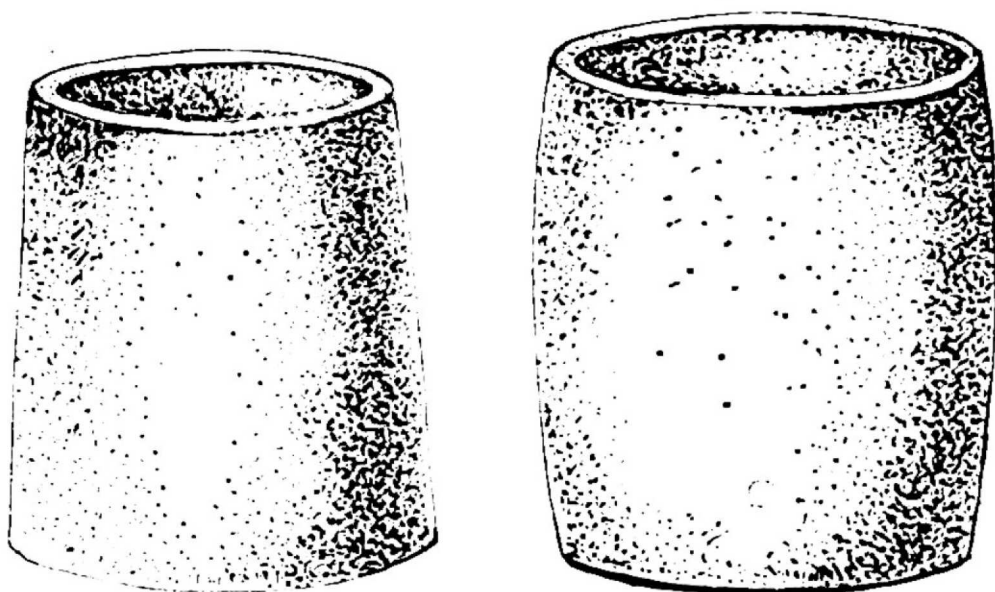
მთხრ. პელო სინოს ახ. კაპანაძე-ნოზაძისა, 66 წ. (სოფ. ალი, 1936 წ. იანვარი).

თონის გაკეთება. წაეალთ თიხაზედა და მოეთხრით, 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 დავთითავთ ხელითა, რომ ქვა არ შეყვეს. ავდგებით და დავასორსოლებთ ხელით, მოვიწყობთ რგვალად. ერთ დღესა მოვიწყობთ ოთხ თონესა, ვახორსოლავებთ თიხასა და ვაქსოვთ მოწყობილ თონეებს. რომ გავათავებთ, დავადგავთ ფარფლებსა (თავს). იქნება სამ დღეს და გავკრით მერე შუაზე ხანჯლით, მერე იქნება სამ კვირას გასახმობათ; მერე შემოვკრავთ სოლსა და დავაშორებთ ერთმანეთს. ეხლა ავიკიდებთ და მივიტანთ ქურაზე, შევაწყობთ ქურაში, აუგლებსავთ ქურას კარებს. მერე მივიტანთ შეშას, 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. მექურტლე (გორი, 1935 წ. დეკემბერი).

თონის გაკეთება. ხელით ვაკეთებთ, ვქნით ორივე ხელით. სამ დღეს უნდებთ ერთი თონის გაკეთებას. ვაკეთებთ ათ თონეს ერთად, თითოს სამჩარეკიანს. თონე უნდა გამშრალიყო, თორემ ჩაწვებოდა თუ სველი იყო თიხა. მეორე დღეს ნახევარ არშინს ვაკეთებდით, მესამე ვაკეთებთ პირს გავაკეთებდით და მოშენებით უმატებდით თონეს. შემდეგ, რომ გახმებოდა, გავკრიდით ხმელს სამად, ჩავაწყობდით ქურაში და გამოვწვავდით ქურტელთან ერთად.

ხაბაზის თონის გაკეთება. ეგრე დავქნიდით წვრილ-წვრილად, ავიტანდით, როგორც კალატოზმა ააშენოს კედელი, ისე ვაკეთებდით. სიმაღლე ჰქონდა ორ-არშინ-ნახევარი, მუცელი ისე ჰქონდა, როგორც ქვეერს, პირი კი მოყვანილი, არშინი ჰქონდა.

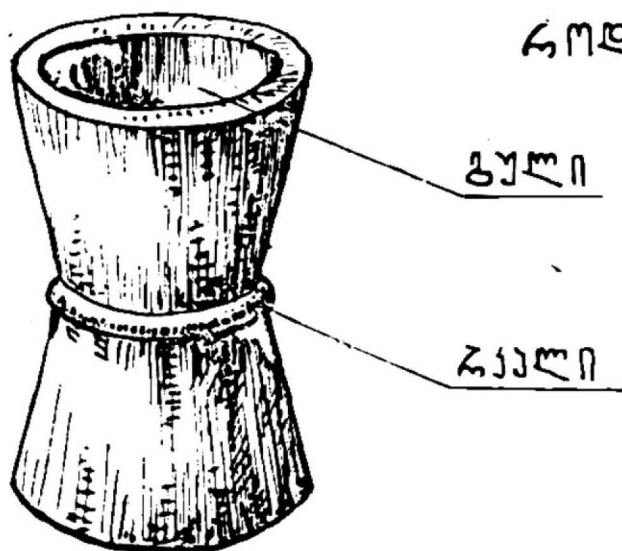


სურ. 63

ხის ჭურჭელი

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

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



სურ. 64

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

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

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

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

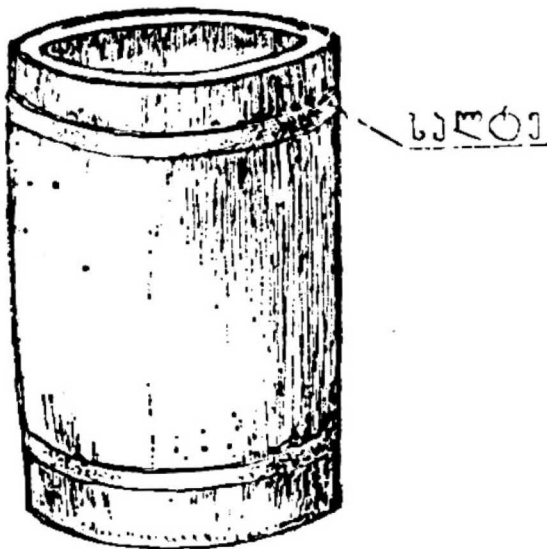
კერძის კოვზის გაკეთება. ტყეში წავალ და მოვკრი ხეს; უნდა ცულითა
მოკლე-მოკლე დავმორო ზომამ, შევახეთქო მერე ხესა ზედა. მერე უნდა იქვე
გავაკობიტო, დავასუბუქოთ; მერმე მოვიტანთ სახლში, მიუდგებით, უნდა გავ-
თალო ტარი, პირი უნდა ამოვილოთ ხოწით და გავასუფთაოთ. ამით კერძს
ამოვიღებთ.

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

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

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

ქანკი (შოკი)



სურ. 65

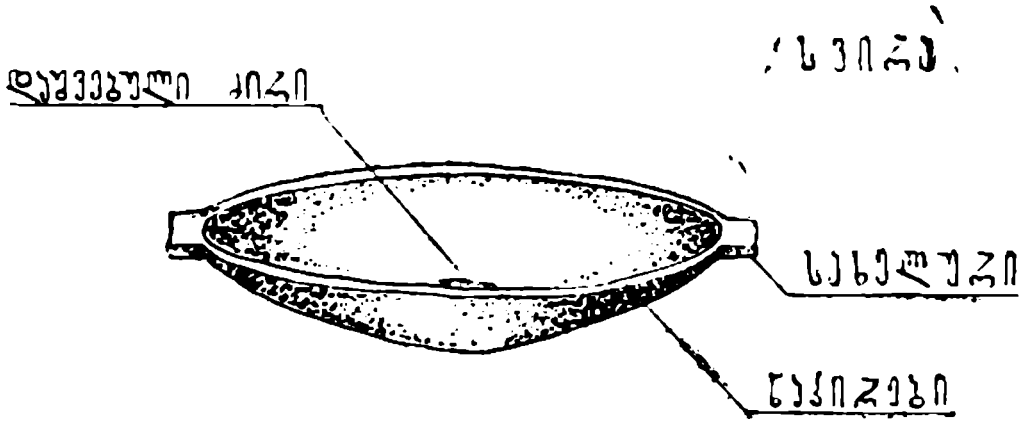
გულში ამოვკრით, ამოვიღებთ გულსა საჭრეთლით. თაჭინითა (თაჭინას ვეტ-
ყვით, რკინის არის, ყურები აქვს გვერდზე, აქეთ-იქით მორკალურია, შუაში კი

სწორია, რომ შიგ არ გაიხიწოს, არ ჩაქაწროს, ჩაქეკოს) ვწმენდავთ; რომ ვაწმენდავთ კასრს, დავაწვენთ და ისე შემოვხაზავთ ქვეშიდან, ამოვჭრათ რაა. იმ ქღელუღში მერე ძირი უნდა ჩავაგდოთ შიგა, ძირათ. მერე კასრსა სალტეს შემოვარტყავთ ძირსა და ბოლოსა, რომ არ დასქდეს.

კასრსა სულ ყველაფრად ვხმარობთ, გინდ პურზედ, გინდ არაყზე, დიდ კასრსაც ასე ვაკეთებთ. დიდ კასრში ჩავა ოც თუნგამდე.

სადღვებლის 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 ვაწმენდავთ, მერე ძირებს გაუკეთებთ. პირს ამოვჭრით შუა ადგილში. მალა დაკიდებენ წნელებზე, აქანავენ და შაილღე[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 გაუკეთებთ თავისივე ხარტყელს.



სურ. 66

სივირას გაკეთება. წავალთ ტყეში, მოვჭრით ხეს, რგვალათ შემოვკვერცხავთ, გარეშამო თავებს ვიწროთ, მორგვალებულად დაუყენებთ თავის სახელურებით, რომ ხელი მოვავლოთ. შუაში განიერიც არის და ღრმაც. დაშვებულ ძირს გაუკეთებთ, რომ ზევიდან რამე დავა[ს]ხათ, არსით გადავიდეს. აქეთ-იქით ნაპირები მალალი აქვს. ვხმარობთ გასაწურისათვის. დოს რომ შეადღვებავენ, საცერს დავადებთ სივირასზე და დოს ჩაუშვებთ შიგა, საცერში დარჩება კარაქი და დო — სივირიაში. დო სივირიიდან ქურქელში — კასრში, ქვაბში ჩავა.

თაბახის გაკეთება. უნდა დიდი ხე გარეშამო შემოვკვერცხოთ რგვალათ; მერე გული ამოვიღო ხელეჩოთი და საჭრეთლით, ნაპირები მალალი 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, გაუკეთებთ თავებს, გვერდები მალალი აქვს, ძირი კი დაბალი. ვარცლი იქნება არშინიდან ორ არშინამდე; ცომს ვზელავთ.

ხონჩის გაკეთება. მოეპრით ხეს, ჯერ ცულით უნდა გავთალოთ, მერე ხელეჩოთი უნდა ამოვილოთ გული. ნაპირები მაღალი უნდა ჰქონდეს. წინად

ოიხხისი



სურ. 67

მპრობდენ სუფრის მაგიერად: დააწყობდნენ პურსა და ვაიტანდნენ. მასალად ეხმარობდით ყველა ხესა: წიფელს, თელას კი არა ჯობიან რა.

ხონჩი



სურ. 68

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

ტახჩი



სურ. 69

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

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

კუტალის გაკეთება. იგივე ლუღეინია: კუტალი ხისა იყო და ლუღეინი თიხისა. კუტალს ჩვენ არ ვაკეთებდით. სოფელში აკეთებდნენ. საპი ფეხ

კუტალი



სურ 70

ქონდა ხისა, მარტო ძირი ქონდა ჩასმული, გახვრეტილი ჰქონდა პირი და მილიც, დასალევიანებელი. რომ გამოჰრიდნენ, ძირი გამოხვრეტილი ჰქონდა, ნედლ ხეში ჩასვამდნენ ხმელ ხეს ძირად; რომ გახმებოდა, ძირი გამაგრდებოდა შიგა, აღარ გაუვიდოდა წყალი. ხმარობდნენ წყლისათვის, დიდიც იყო და პატარაც.

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

გამითლია ჩანახი, კახრი, ვარიანი, კოფიო, ნახევარჩანახი, როდინი, გორდა, ხარკევევი, ხასწორო, ხის ვარცლი, ხაწნახელი, გობი (ლორებისათვის, უბრალო), პატარა გეჭა, დიდი გეჭა, ხონჩა, ტაბაკი, ოროში, ხაყეცე, ხაპნის კათხა. ჩხა (დასაკიდი რაიმეხი).

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

5 მთხრობელი თიხის კურკლის ოსტატია.

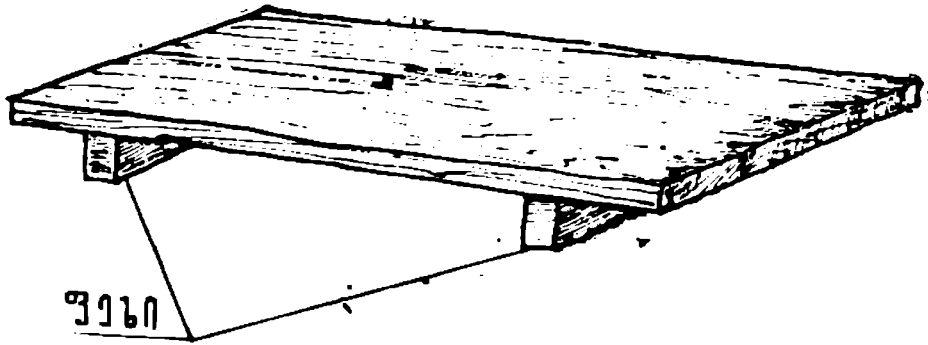
იმის გასაკეთებლად საუკეთესოა ფულურო ხე, ჩასაწმენდათ და ამოსაგობათ. ძირის დასატანებლად თავისი ჭიშის ხეს დაუტან, უკეთებ ძირიდან ფახს (განზე მოიქრას), რომ ჩავიდეს რბილათ. ძირს ამოვკრით ვიწრო საკრეთლით. გათლილი, გამოყვანილი ძირი იმაში ჩაჭდება მაგრათ, იმას ვატანთ ამოსაჩენ ხელს. ყურს. ჩანახში ჩადის 25 გირვანქა, ნახევარჩანახში — თორმეტგირვანქა-ნახევარი.

კასრის გაკეთება. როგორც ჩანახს, ისე ვაკეთებთ: ჩადის შიგ ორი ჩანახკოფიოს 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 ცულით. ძირს, გვერდიდან დავატან ორ ფეხს. რომ დაიდგეს ნახევარციდის სიმაღლეზე. მერე გავასუფთავებთ სისწორეში.

ვხმარობთ, როდესაც დედაკაცი თონზე მიიტანს [ცომს], ამოაგუნდავენს პურს ანდა ლავაშს გააპრტყელებს ზედ. ორომი არის სიგრძით სამი არშინი.

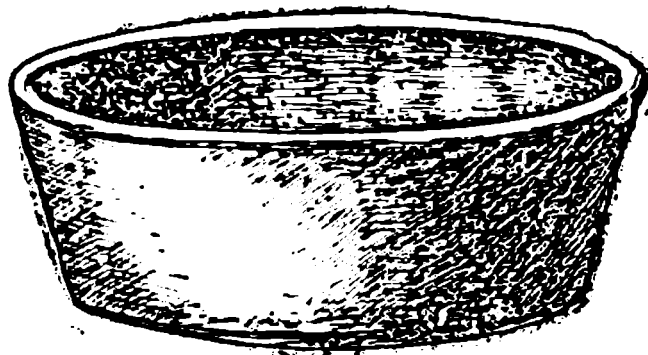
ორომი



სურ. 71

გორდის გათლა. უნდა მოიგანოს სირგვალეში: შემდეგში უნდა დაადგე ხელეჩოთი და ამოართვა გული. გორდას ხმარობენ კადის და პურის მოსაზებლად პატარა ოჯახისათვის. გორდას ვთლით ცაცხვის, თელის ხისაგან.

გორდა



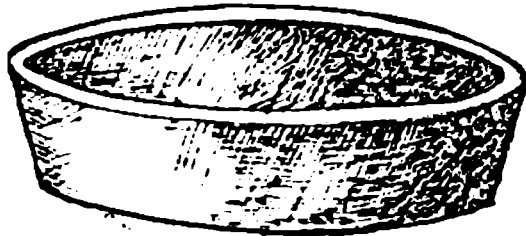
სურ. 72

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

ძალიან თხელი და ძალიან მჩატეა; პურის გადასარკვევათ უფრო ადვილი სახ-
მარია. იმისი გულის სიღრმე ცოტა ამონაგულს უნდა შეადგენდეს. იმის ხმა-
რება შეიძლება მაშინ, როდესაც კეთდება პური სუფთა ცხრილში, მას შემდეგ
უნდა გადირკვეს ამით. რომელიც უფრო მძიმეა და ქვაა, დარჩება სარკვეველ-
ზე. სარკვევი ისეთივეა, როგორც გორდა, მხოლოდ დაბალია და პატარაა გორ-
დაზე.

როდინის გათლა. როდინს ვთლით რგვალი ხისაგან: როდინი შეიძლება
კაკლის, ცაცხვის და თელის ხისაგან. როდინს ვთლით ძალიან რგვალად, ვიწ-
როს. როდინს სიმაღლეთ უკეთებთ ერთ გაჭიმულ ტკაველს, მერე კი ამოვგუ-
ლავთ ამას ნახევარ ხელის ციდამდე ზემო თავიდან. შუაში წელს გაუკეთებთ,
ძირს კი კარგ დასადგმელს გაუკეთებთ, მხოლოდ ამოგულაღი არ არის. რო-
დინზე ვხმარობთ ფლთაქვას.

სარკვევი



სურ. 73

გობის გათლა. ვხმარობთ ცაცხვის, თელის, მურყნის ხეს. როდესაც
გავთლით და გავათანასწორებთ, სიმაღლეს ერთ ტკაველს უზამთ, სიგანეს კი
ორ ციდას, სიგრძეს სამ ტკაველს უზამთ, თავსა და ბოლოში — თითო ტკა-
ველ 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 ქონდეს ოთხი მტკაველი; სიგანე კი სამი ციდა საკმა-
რისაა.

ვხმარობთ პურის მოსაზელად.

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

გეჯის გათლა. იგივე საწნახელია და ერთნაირად იხდება. 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 ხელისდადებაზე. გეჯას ექნება სიგრძე ხუთი ციდა, ამონაგობი სიმაღლე — ერთი ტკაველი.

ვარიანის გაკეთება. ვარიანსაც ვაკეთებთ. სიგრძე ვარიანისა ხუთი ტკაველი უნდა იყოს. [საჭიროა] ძალიან რგვალი ხე. სიმაღლე უნდა შეადგენდეს ერთ ტკაველამდე; შუაში სულ გამოვგულავთ, გულს ამოვართმევთ, მერე თავსა და ბოლოს გაუკეთებთ. მერე გავათანასწორებთ შუაზე და ზედ შუა წელზე ამოვჭრით პატარათ, რომ შიგ ჩაისხას მაწონი.

ხონჩის გაკეთება. ამასაც ვთლით სუფთა ხისაგან, ცაცხვისაგან, თელისაგან, წიფელისაგანაც. ვთლით ძალიან თხელს და სუფთას. ვსადილობთ იმაზე. როგორც სუფრაზე.

საპნის კათხა. წავაძრობთ რქას, როცა კანეჩი მოკვდება ან როცა დაუკლავთ. იმას ურემზე ვხმარობთ ლერძისათვის. შიგ საპონს ჩაევსხავთ.

სასწორის გაკეთება. სასწორსაც გამოვთლით, სირგვალეში სუფთა ხისას — ცაცხვისას, თელისას. შემდეგში ამოვაბავთ იმას ბაწრებს და გაუკეთებთ ტარს.

საკეცის გაკეთება. გავთლით ახალგაზრდა ხისაგან, წალის მუხისაგან (ახალგაზრდა მუხა), თხილიდან, ან ლეკის ხისაგან. გავთლით, გავათბობთ ცეცხლზე, მოვიყვანთ (მოვხრით) იმას და ვხმარობთ ყველაფერზე გამოსაღებათა, კეცის გასახურებლათაც ამავე საქმეზე.

იარაღებს ვხმარობთ შემდეგს: ცულს, ნაჯახს, საჭრეთელს, ხალაშინს. ჩულუხი[თ] სირგვალეში გამოგვეყავს, როცა ეგულავთ ხეს. ხელუჩო[ს] გასასუფთავებლად [ვხმარობთ]... ნაჯახს ვხმარობთ სიმჩატით. ცულს ვხმარობთ, როცა მძიმე საჭრელია, საჭრეთელს — როცა ფეხები გვაქვს გასაკეთებელი ან სკამის, ან სხვა რამეთვიანა, ვჭრით საფეხეებს, კუთხიანათ.

დაწნული ჭურჭელი

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

გოდრის მოწვნა. დედაძინაზე დავარკობთ ოცდაოთხ სარსა. ჭერ შუა წელზე გაუკეთებ ხიდებათ ჯოხებსა, მერე მოუყრით თავს ერთად და მოუჭერთ თავზე წკნელს. მერე გაუკეთებთ ბლაგვებს ოცდაოთხს, სიმაგრის გულითვინა. როგორც სახლის საძირკველი მერე ბლაგვიდან ჩავიტანთ ცერებს, სიმაგრის გულითვინა; ცერები დაიჭერს ბლაგვსა და წნელსა. დავწნავთ წნელითა. რომ გათავდება, გადაუქნით თავს, გამოუწნავთ ძირს, მოვაძრობთ მიწიდან, დაუჭრით სარებს თავებს და ჩავაბავთ ყურსა.

ჩინის გაკეთება. ორკაპა (ორტოტა) ხეს გავთლით და დავხვრეტავთ ბურაოთი. დავთლით ჭალუმს და ჩაურკობთ შიგ. ... შინდის წკნელს დავხვეწავთ, დავწნავთ, მერე გადმოვაბრუნებთ იმ ჩინს, დაუსხავთ ფეხებს, გაუკეთებთ ძირში ფიცრებს, დავხვრეტავთ იმ ფიცრებს ბურაოთი, მოვიტანთ სიბინდსა, ჩავყრით შიგა და დავცეხავთ კეტით.

მთხრ. შიხა გიორგის ძე ეჭოშვილი, 70 წ. (სოფ. მეჭვრისხევი, 1935 წ. დეკემბერი).

გოდორის დაწვევა. დავსხავთ [მიწაზე] თორმეტ მანიდან ოცდამათხ მანამდის. მანა და მანას შორის დაუდებთ თითო ხელისდადებას, მერე ყველა მანას მოუყრით თავს და შეეკრავთ წვერს. აეარჩევთ 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, დაუწვეველი, დროებით, რომ არ ამალლდეს და შიპი არ შეუშალოს. რომ შემოუვლით შიპს წნელს. ორი შიპის წვერს ეყრება წნელი ძირიდან ისე, რომ გადააბას წნელები და თანაბარი მოვიდეს. შემდეგ მოეყვებით ძირიდან, წნელს თითოეულ მანაზე გადაეწნავთ, მერე გაუკეთებთ ძირს. მერე გავხსნით მანების წვერებს, დავაკრით და რა ზომაზედაც გვინდა, მოეკაცავთ 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 დაგრეხილი წნელით ყურს.

ვხმარობთ ბზისათვის, პურისათვის, ყურძნისათვის, ხილისათვის. უფრო დიდს ხმარობდნენ ამბრის მაგიერ, პურისა და [სხვა] მარცვლეულის ჩასაყრელად; გაგლესავდნენ პატივითა და ბზითა, მაგრამ თუ პატარა იქნებოდა, იმას გოგროხას ეძახდნენ (მცირე რაოდენობის მარცვლისათვის).

ურმის ლასტის დაწვნა. მანებს დავსხავთ სიგრძეზე. ერთი ციდაზე იქნება დაცილებული. მანა იქნება დასხმული ურმის ზომაზე. მერე დავიწყობთ შიპსა, პირდაპირ დავწნავთ ვადამდე, გადაუქნავთ თავს, გავაგრეხავთ სულა.

ვხმარობთ ურემზე ბზისათვის. პატარა ლასტს ვხმარობთ სიმინდისათვის და პატივის გადასატანათ.

ხახლის დაწვნა. სამ ჩხირს დავწნავთ გარდიგარდმო, მერე გადაუქნით ნახევარ არშინზე. ორ მანას გავხეთქავთ შუა ალაგას, მერე იმ მანას ორ მანას გაუყრით იმ გახეთქილში, მერე შემოვაგრეხავთ წნელს, ჩაუმატებთ მანებს და დაუწყებთ წვნას. მოვწნით არშინამდისინა.

ხახალს ვხმარობთ ჩირებისთვის, კალოთვის, ყურძნისთვის.

გრძელი ხახალი. დაუდებთ ოთხ ჩხირს; ძირსა და გვერდებს რომ დავწნით, მერე გადაუქნით თავს. ძირი რომ დაიწვება, მანები თან მიზღვეს, შემდეგ გამოვადავთ ორ ყურს.

კალათის დაწვნა. დავწნავ შიპს, გაუკეთებ როგორაცა გოდორს, ისეთ შიპს. მიწაზე სამო-ოთხი თითის გადადებაზე დავსხავთ მანებს, მერე გადაუქნით თავს ზომაზე, რომ ერთ ფუთამდე ჩავიდეს.

ვხმარობთ ხილისათვის, ყურძნისათვის.

მთხრ. ნიკო სვიმონის ძე ნინიყური, 90 წ. (სოფ. თიღვა, 1936 წ. იანვარი).

ხვირის დაწვნა. ჯერ ოთხ სარს გამოვწნავ, მარხილზე დავდებ და გამოუწნავ ძირს. ცერს [ზოგს] წინ უზავ და ზოგს — უკან. მერე შიგ გაუკეთებ მანას, მერე ჩაეწნავთ სუფთად, გადაუწნავ თავს მანითა. ხერებს ცუტერხაც

ვეძახით. ამას ვაკეთებთ სიმინდის საბეგვავათ. სიგრძე ერთ ადლზე ცოტა მეტი იქნება, სიმაღლე — სამი ჩარეკი, სიგანე — ერთი არშინი.

საბეგვავს საცუცხვავ კეტს ვებუვით.

მთხრ. ტატო თედორეს ძე გოგოლაშვილი, 95 წ. (სოფ. ატოცი, 1936 წ. იანუარი).

ქინის დაწვნა. გაუკეთებთ ოთხ კეტს. ძირისათვის, მერე ჩავატანთ მანებს თავის ზომაზედა, მერე დავიწყობთ მუშაობას ორი წკნელით, ჯერ ერთით და მერე მეორეთი. როცა შეთავდება, გადაუქნით თავს. სიმინდის დასაცხხვავად ვხმარობთ. ჩაეყრით შიგ და დავბეგვავთ.

გოდრის დაწვნა. დავზომავთ ადგილს, დავსხავთ მანებს, რაც ზომა გვინდა, ზოგს ოცი, ზოგს ოცდაორი. ოცდახუთი მანა უნდა. დავწნავთ ორი წკნელით, ერთს ერთ მანაზე შემოუვლით და მეორეს — მეორე მანაზე, რამდენიც გაყვება წკნელი, სუყველა მანაზე უნდა შემოუაროს; შემდეგ გადაუქნით თავს, გადაეკაკვავთ და გამოუწნავთ ძირს, მივაბავთ ყურს. [ვხმარობთ] რისთვინაც გვინდა.

ლასტის დაწვნა. დაიწვნის ცალი პირი წკნელით. ჯერ დავსხავთ მანებს თავის ზომაზე, რა ზომისაც გვჭირდება, მერე ვამუშავებთ ორ წკნელს, ჯერ ერთს წკნელს გადავიტანთ მანაზე და მერე მეორეს და ვაეკეთებთ, შევათავებთ თელ ლასტსა და როდესაც გათავდება, მერე გადაუქნით თავს მანის წკნელითა. ვხმარობთ ურემზე, ჩირისათვის.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. დუსა გიორგის ას. ხახუტაშვილი, 65 წ. (სოფ. მეჭვრისხევი. 1935 წ. დეკემბერი).

მათარა ლენისა და წყლის, საგზაო სასმისია ტყავის, სახიანია, შუაში ყვავილი აქვს, გვირილას ყვავილი უნდა იყოს, შუაში კუჭი აქვს, გარეშამო ფოთლები.

მთხრ. ვაბო სვიშონის ძე სარაული, 82 წ. (სოფ. ქოლოთი. გორის რაიონი, 1935 წ.).

სირჩის ვაკეთება. როგორც ფილი, ისე კეთდება [ხისაგან]. ბოლო წვრილი აქვს და თავი მაღალი, ძირს ხელის მოსავლები ტარი აქვს. ამას ხმარობენ ოსებში, მთა ადგილებში ვხმარობთ ხოლმე. სირჩაში ასხამენ გინდ ლულსა. ვინდ არაყსა.

ქართლი მტკვრის სამხრეთით

მეთუნეობა

მთხრ. ვიგა ბეგლაროვი, 98 წ. (წითელქალაქი).

ქვრივიშვილი მოსიკა იყო, [მეჭურქლეობა]¹ მე იმისაგან ვისწავლე: იმას ჰქონდა ხის ჩარხები და იმეებზე ვწავლობდით, ვაკეთებდით ჭურჭელსა. იმასაც ვისწავლა ყარაღაჯელისაგან. იმასაც ხის ჩარხები ჰქონოდა და მუშაობდნენ, აგრეთვე, იმათაცა ასწავლიდნენ კიდევ, ვისაც გულის წადილი ჰქონდა, ჭურჭლებს და [ასე]² სწავლობდნენ.

ღურგალს დააყენებდნენ, დაზგას გააკეთებდნენ. თიხა მოქონდათ გრაკლიდან. იმის ბადალი თიხა არსად არ გამოვა! ხაილენში კარგი აქვს. დავალბობდით ტოლაში, ჩავყრიდით შიგა და დავასხამდით წყალსა, დალბებოდა. ორ დღეს უკან, რო დალბებოდა, ამოვიღებდით, დავწელავდით 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, დანარჩომი — 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. მოგვეყვანდა ხელით, რო ვაკეთებდით; ხელში უნდა მოვიყვანოთ, დამკლავებული, ტიტველა კლავითა. დავაწყობდით ყაფაზეზე, გავახმობდით, გავაშრობდით, მერე ჩამოვალაგებდით 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, გამოვალაგებდით, გატეხილს გადავაგდებდით. მთელს მთელად დავაწყობდით ურმებზედა და ვაქვქონდა სოფლებში: ზოგს ფულზე, კვერცხზე, ცოცხზე, ჭინახულზე ყველას თავის ფასათა ვყიდდით. დასაყურსა დაეყურამდით... კოკის ნახევარს კოკურს, კოკურას [ვეძახდით].

¹ ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

² ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

მთხრ. ხაქო შვედლიშვილი (წითელქალაქი).

ჭერ თიხა უნდა დავალობოთ ტოლაში. თიხა მოგვაქვს მეტეხიდან. აქამდე მოგვქონდა გრაკლიდან. კურკლის თიხა სხვაგან არსად არ არის, არსად არ გამოდის; ლიტრა, ქური, ქვევრი, სულ ამისა გამოდის.

თიხას მოვიტანთ, ტოლაში უნდა ჩავყაროთ, დავასხათ წყალი, უნდა დაღბეს ერთი დღე. ამოვჭრით მერე იქიდან, ფეხით უნდა დავზილოთ, როგორც ცომი; მერე დაზგაზე უნდა ვზილოთ. იმდენი უნდა ვზილოთ, რომ ცომს არ უნდა იმტელა ზელა; მერე დავახვევთ გუნდას და ჩარხზე გამოგვეყავს, ფეხით ვატრიალებთ და ხელით გამოგვეყავს. ქარხანაში უნდა გაშრეს, რო ქარმა არ დაჰკრას, ნებით უნდა გაშრეს. გაშრება, მერე ქურაში უნდა ჩავაწყოთ. შეიდი დღე და დამე ქურა ნახერხის ბოლში არი და [თუ] შეშა უბოლოა³. 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 მაინცდამაინც სულ უცბად არ გაუშვებდა 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, ისევე ჩემთან მოვიდესო! ჭერ 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, ნახევარჩარეკიანი, ჩაფი, ლიტრა. მერე — ჩარეკიანი, შემდეგ, ნახევართუნგიანი, თუნგიანი, ეხლა — კოკა. წულის დიდი კოკა და იმტელა ქილა, მერე კიდევ — ხუთთუნგიანი ქილა... მერე დაწყობა და დაწვა უნდა შეისწავლოს და გაიმართება ოსტატი. გაყიდვაც უნდა შეესწავლა საფასურათ. ასწავლის — ეს. ფასათ ესე უნდა გაყიდო, ეს — ესე.

როდესაც მე შევისწავლე ეს კურკელი, არ ვიცოდი [საღებავები] („კრასკები“)⁴ ქაშანური კურკლისა. ეს ვიცოდი, დაწვა და დაწყობა იმას სხვანაირი უნდოდა. შევეკითხე ბაძაჩემს, ქრთამი ვაძლიე და არ მასწავლა. შემდეგ წაველი მე ქარგლათ გორში ხელმეორეთ... ხაზეინთან ოსტატი სხვა არის. დავიწყებ მუშაობა. წამლებს რო სწონის, იმას ყოველთვის ყურს უგდებ. ტყვიას რას უშვრება, ადგილობრივ დამზადებულ [საღებავის] („კრასკის“) მიწას რას უშვრება, თოგალს 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 ისევე უკან წაველი იმის გულისთვისა. მივედი ქარხანაში. გასაღები ჩემ ხელში იყო. შიგ ვიწეკი ქარხანაში. ენახ:

³ დედანში იკითხება „უბოლია“.

⁴ ივ. ჭავჭავაძის სიტყვა „კრასკები“ ბრძყალეში ჩაუსვამს და მის წინ ჩაუწერია სიტყვა „საღებავები“.

წამლები აწონილი ცალ-ცალკე, ერთმანეთში არ იყო არეული. იმ დროს, როდესაც ძველი ხაზეინი იქ დამხვდა, ღამის ათი საათი იქნებოდა. გამოისათხილი მოვინდომე საჩქაროთ: „დაღალული ვარ, უნდა დავწვე საჩქაროთ“. წავიდა შინ ხაზეინი, რაკი დაწოლა მოვინდომე. გახდა ღამის პირველი საათი. დავიწყე აწონა იმ წამლებისა, სასწორიც იქ იყო. როდესაც გამოეწონე და დავასრულე, თეთრი მიწა რო იყო, დაუსვი თეთრი ხაზი, წითელს — წითელი ხაზი დაუსვი, ტყვიაც ისე დავიხსომე, ზოგი ნახშირით დავწერე. დილა რო გათენდა, იმ დროს ხაზეინის ცოლი მოვიდა და შევეკითხე ხაზეინის 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 ხაზეინის ცოლი მოვიდა, „წუხელი სიზმარი ვნახეო. — რა სიზმარი ნახეო, შევეკითხე მე — „მარჯვენასა სკრიდნენო ჩემს ქმარსაო“. მე კი მეცინებოდა ჩუმათა. შემდეგისათვის მე უთხარი ხაზეინსა. რომ „ერთი ქურა მე უნდა გავაკეთო“. აედექი და დავიწყე გამოვანა, შეზავება წამლებისა.

პირველში დავამზადე ქურქელი ერთი ქურა, მერე დავიწყე წამლების შეზავება-გაკეთება. წავილე წასქვილში დამზადებული წამლები და დავფქვი, როგორც წესი იყო. ძალიან საუკეთესო დავფქვი, იმაზე კარგათა. როდესაც დავასრულე, მოვიტანე შინ ქარხანაში დამზადებული წამლები. მერე დავიწყე იმ ქურქლის ჩალაგება ქურაში. დავასრულე, ჩავაწყე ქურა, დავწვი. გამოვალაგე და შევღებე და მეორეთ შევიტანე შეღებილი ქურქელი. როდესაც რომ გავათავე ჩალაგება შეღებილი ქურქლისა, დავიწყე წვა ფერისა. ხაზეინი გარეკარე მივლის, როგორც რომ ძალმა უაროს, გუთანზე იქნება თუ სადმე. იმას უნდოდა გაფუჭება წამლებისა. როდესაც რომ წვაში წავიდნენ, დაინახა იმანა, შეხედა, რომ ძალიან სუფთა საქონელი გამოდიოდა, მაშინვე აიღრინა. ჯერ ქურა არა გვქონდა გამოღებული, რომ ჩხუბი დამიწყო, შეეშინდა. დავწვი ას. 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 გამოვდიოდით, ეხლა თქვენ გამოდით გორელებო!“.

ქაშანურის წამლები. თოგალი ხპილენძის კუჭყია: აი, რომელიც შაბიამანი გამოდის, იმის კუჭყია. 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 ქურქლისა[თვის] ფუთი ტყვია, ფუთი შუშა, ოცი გირვანქა თეთრი მიწა უნდა ამ ორ ფუთს; ყვითელი [ქურქლისათვის] — ფუთი ტყვია, ფუთი მიწა, ყვითელი მიწა; მწვანე[სათვის] — ფუთი ტყვია, ფუთი შუშა, ოცი გირვანქა თეთრი მიწა, ოთხი გირვანქა თოგანი. ტყვიასა თუჯის ქვაბში ვწვავთ და ხდება ნაცარივით, ფქვილივით.

პირველი ხარისხის თიხა უნდა ქურქელს, მეორე ხარისხის უნდა კრამიტს [და] ქვეერსა.

თეთრ ქურქელს უნდა დაწერვა. მწვანეს და თაფლისფერს არ უნდა და-

წერვა — თეთრი, სადა რომ იყვეს, არ მოუხდება და მწვანე რომ არის, ეტყობა დაწერილი.

ქაშანურს ხუთმეტრი საათი უნდა წვა. ჯამი ქაშანური, ძირი გაჩარხული ქვს, პირი — გამლალი.

ხამა ჯამი, ძირი სადა აქვს. პინური ჯამი — პინის მოყვანილობისა (იხ. სურ. 73^ა).

დაუწველ კურკელს, დამზადებულს დასაწველათ. უწოდებენ ხამა კურკელს. კურკელს, რომელიც დაწერილია, ეწოდება დაუკრელებელი. როცა წითელს დაეკრელებთ და გავავლებთ. კრელი აღარა ჰქვიან, ის თეთრი კურკელია.

კურკლის გაკეთება. გუნდას რომ დაეარტყამთ, [მეკურკლე]⁵ ჯერ ძირს გაუკეთებს. ჯამივით აკეთებს ჯერა, მერე ასწევს ვიწროთ, მილციითა, მერე განოსწევს ხელით. მაღლა-მაღლა მოჰყავს. განგან მუცელს უკეთებს. თხზერაც ხელის ფიცრით მუცელსა სწევს. როცა ეს დაამთავრე, რაც გინდა, გააკეთე, ვთქვათ საღვინე: ეხლა მოუვიწროვებს და გაუკეთებს ყელს, მერე მიაპრის, ჩამოაპრის მავთულით, შემოუსწორებს თითით პირს ჩარხზე ტრიალით, მერე თითს დაადებს, მეორე ხელის თითებით მოუჭერს და გათავდება ტუჩი. ერთი დღის განსაჯლობაში, რომ შეშრება ცოტა, გაუკეთებს ყურსა. ლიტრას ხელს რომ ამოუვიწროვებს, პირი სადა ექნება. ჩაფხ მუცელს გამოუბერამს.



სურ 73^ა

თ ო რ ნ ი ს ღ ა მ ზ ა დ ე ბ ა

მთხრ. კოლა ამირეზაშვილი, 42 წ. (წითელქალაქი).

თონეს დედამიწაზე ამოვიყვანთ, როგორც ციხე[ს] ისე, ერთ კვირაში უნდა გაშრეს, მერე სამათ გაიჭრება და ქურაში შეედგამთ.

მთხრ. გიგა ბეგლაროვი, 98 წ. (წითელქალაქი).

თონე. თიხას დავზელამთ. დავაგრებლებთ დედამიწაზე, ხელით ვაკეთებთ, რაც ზოგაა, არშინ-ნახევარი, ზოგი ორი არშინი; რაც თიხის კურკელს უნდა, ისე იმასა, ხოლოთ იმას ორჯერ უნდა დაწვა, გინდა მუცელი ჩაუდრიაყე, მოუყვანე, გინდა ყელი გამოუყვანე. თიხას მაგრა დავზელამთ, ხაყურე თიხასა მოვაბამდით და ასე ნელ-ნელა უნდა გამოეწიოთ და დაეაბამთ ზედა. მეკურკლე ყველაფერსაც გააკეთებს თიხიანი ხელებითა რა! გინდა აგურს გააკეთებს, აინდა კურკელს.

⁵ სიტყვა „მეკურკლე“ ივ. ჯავახიშვილის ჩამატებულია.

მესხეთი

მეთუნეობა

მთხრ. მიხეილ ხუდაძე, 68 წ. (სოფ. ღრელი).

ქველათ უკეთებიან და ახლაც აკეთებენ თიხის ჭურჭელს: ჭამებს, ქოთნებს, ქვაბქოთნებს.

თიხას აქვე შოულობენ, საფარიდან მოაქვთ და ზეგენ [თიხის] ცომს ფეხებით, ზოგი ქვიშასაც ურევს, ახმოებენ და შემდეგ რავდენივე ხნისა ფურნებში¹ სწვავენ. ჭურჭელს აკეთებენ ხელით.

პატარა ქოთანს კოკობა ჰქვია, მოზრდილს — ქოთანი, დიდს — ქვეერი და ჭური. უწინ კეთებულა დოქი, ქიშა, დორა, ხოლა. ახლა აღარ აკეთებენ. მიზეზი ის უნდა იყოს, რომ უწინ ღვინო ბევრი ჰქონიათ... ახლა, რო ღვინო არ მოგება, აღარც ჭურჭელს აკეთებენ.

კოკობს საკმლის სადულრათ ხმარობენ, ქოთნებს — მაწვნისათვის, დიდს — ერბო-ყველისათვის, ქვეერებს — მკავეებისათვის და ჭურებს — საარაყო გამოსახდელი ხილისათვის ასადულეზლად. ქვაბქოთანას — საკმლის გასაკეთებლად. ქოთნები კეთდება უყურო, ცალყურიანი, ორყურიანი. ქოთნის ნაწილები[ა]: ძირი, მუცელი, ყელი, პირი. თუ ყურიანია, ემატება ერთი ან ორი ყური. ჭურსა და ქვეერსაც ისეთივე ნაწილები აქვს, როგორც უყურო ქოთანს. დოქის ნაწილები[ა]: ძირი, მუცელი, ყელი, ყური, პირი ტუჩით. ქიშას აქვს ძირი, მუცელი, ყელი, ყური, პირი ვიწრო ტუჩით.

ჭურჭელის [ტევადობა]: კოკობას ერთი ჰქვია წყლის ტევადობა² აქვს. მაწვნის ქოთანს — ერთი ან ნახევარი ლიტრის. ერბოს ქოთანს — მაწვნის ქოთანზე ოთხ-ხუთჯერ მეტი. ყველისას — ორჯერ დიდი ერბოს³ ქოთანზე. ქვეერა ხუთჯერ, ათჯერ დიდია ყველის ქოთანზე. ჭურს — 50—100 ბათმანამდი საწყაოსი. ერბოსა და მურაბის ქოთნებს მოჭიქულობას აძლევენ. ასეთს ჩინურ ქოთნებს ვეძახით. 50—60 წლის წინათ აქმები ჰყიდდნენ ჩვენ კუთხეში ჩინურ ჭამებსა და ქოთნებსა, რასაც აქლემების ქარაევანით ეზიდებოდნენ.

¹ იგულისხმება კერამიკული ჭურა.

² დედანში წერია „მოცულობა“ ნაცვლად ტევადობისა.

³ დედანში შეცდომით წერია „ყველისა“ — ორჯერ დიდია ყველის ქოთანზე.

ხის ჭურჭელი

მთხრ. ახკარ ხახანოლი, 65 წ. (სოფ. წინუბანი, აწყურის რაიონი).

ხის ჭურჭლებიდან კოკას, წურწუმას, კუტალსა და ხაცრების ქარას აკე-
ოებენ წინუბანსა და გურკელში ადგილობრივი ტყიდან, კატრისას. მოსკრიან
ჩსხვილ მორგს, რა ზომისაც უნდა იმ სიგრძით. გააძრობენ ხეს კანს, გასწმენდს,
გაასუფთავენს. წურწუმას ჯერ გარედან გაუკეთებდა ყელ-პირს, ყურებსა და
გვერდებს, მერე შეუდგებოდა ძირის კეთებას და შიგნით მუცლის გამოთლას.
მუცელს თლის მოგრეხილი დანით, მოკაკული დანით, ხოლო გარედან გამოყვა-
ნილობას [მ]კრელი ხელეჩოთი და დანით აკეთებს. ოსტატი, მუცლის გამოთ-
ლის დროს, ძირიდან შედებს მოკაკულ 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 სა-
ქირო იქნება, შემდეგ კოკის პირიდან დაიწყებს ხვრეტას ყელში, ფართეთ...
წუმწუმას⁴ გახურებული შამფურით ხვრეტს, როცა გაათავენს შიგნით, გარეთ
ვასაკეთებელს კოკას ფეხებით სამ ადგილას დაცხვირავს და ძირს მოარგებს
ქვეშ გახვრეტილში. კუტალსაც ასე აკეთებს. კუტალი პატარაა, ერთი ყური
აქვს. კოკა დიდია 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 კასრს, ქარხანგს, ტაბაკს
აქარლები აკეთებენ.

ქარხანგის 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, ლახტი იწვენებოდა თხილისა ან ძეწნისაგან.
ძეწნისაგან განსაკუთრებით ძირი და ხელძარიც იქსოვებოდა. ქსოვდენ, აგრე-
თვე, სიმინდის ქუჩიჩისაგან, ბჯისაგან და კილისაგან.

გოდორისა და კალათის ქსოვა. საქსოვ წკებლას გაამზადებენ გრძელს და
მოქნილს, გასწმენდენ ხორკლისა და ფოთლებისაგან, აარჩევენ მარგილებათ
მსხვილ წკებლებს, წაუთლიან წვერებს ორიოდ გოჯს, მაგარ ადგილას ჩაარკო-
ბენ იმ ფორმაზე თუ რანაირი უნდათ და ქსოვას დაიწყობენ პირიდან ორკეც
წნელით, რო პირი არ დაირღვეს, მაგარი იყოს, მეორე შემოვლებიდან კი ცალ
წკებლით. ქსოვენ რა სიმაღლეც უნდათ. ბოლოს, ძირის გადახაქსოვად, წკებლი
ერთი კიდურიდან გადაიბ[მ]ება მეორე კიდურამდე და დარჩენილი ფარლა-
ლალები სხვა წკნელით ჩაიქსოვებ, სანამდე მოთავედეს ძირი, მერე მოსაკიდ
ყურს გაუკეთებს წკნელითვე. ყელთან, ერთ გვერდზე, ორ ადგილას მაგრად
ამოუყრის ორუათს წკნელებს ხელმოსაკიდათ და ზურგზე წამოსაკიდათ. ასეთი
გოდორები იხმარება საქონლისათვის თივისა და ბზის საზიდავათ ხაბძლიდან
ახორში. ასევე იქსოვება კალათი, ხელძარი, დიდი გოდორი⁵, ძარი და სხვა.

⁴ დედანში ზოგჯერ წურწუმას ნაცვალ გეხვდება წუმწუმა.

⁵ დედანში იკითხება „გორი“.

კალათებს ხმარობენ ხილისა და სურსათ-სანოვავის ხელით საზიდავთ: ხელძარს — ნეხვის გასატანათ ახვიდან ხანახველაზე. ძარს, რომელსაც მარ-ხილებზე მართავენ, იყენებენ ყანებში ნეხვის გადასაზიდათ, ანდა სიმინდის ტარობის შესანახად, რომელსაც სახლის კარების წინ ოთხ ბოძზე დაადგამენ. შიგ ჩაჭკრიან სიმინდს, ჩალებით დახურვენ, რო თოვლი და სისველე არ ჩავიდეს, საიდგანაც ცოტ-ცოტ ილებენ სიმინდს საჭიროებისათვის, ფშენიან. ცეხავენ და ფქვავენ ფქვილად.

გიდელი ხილის საკრეფად იხმარება, რომელს პირი განიერია და ქვეით თანდათანობით დავიწროებული ერთ არშინზე 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 ჭიშის ხილს ცალკეთ ათავსებენ. როდესაც სულ გაკრეფენ ბაღს, კალოდან ხილს გოდრებიან ურმებით ეზიდებიან სახლში.

ბჯის კალათის ქსოვა. დიკის ან დოლის ბჯის ღერებს შეარჩევენ უფრო გრძელს, დაალბობენ წყალში და ორი დღის შემდეგ დაიწყებენ კალათის ქსოვას. აილებენ ხელში ხუთ-ექვს ღერს ბჯისას ერთათ შეკონილს. ეს არის ქსელი. შემდეგ ორ ღერს აილებენ, ეს იქნება შესაყარი. შესაყარით შეკონილ ქსელზე გადაკლანჭავს ზევით შესაყარის ერთი წვერით და ასე იწყებს ზევიდან ქვევით ქსოვას, რომელიც თოკსავით რგვალი იქსოვება გრძლათ. რა დაელევა ქსელი, ისევ სხვა ქსელებს წვერ-წვერს შეაქსოვს. პირველათ წვერს ძირზე შუაში დაუდებს და გარშემო ავლებს რგვლათ თოკსავით ნაქსოვ ბჯას. თუ კალათი ოთხკუთხი უნდა, კუთხედად შემოწნავს ძირს. ამას რო მორჩება, იმის მიხედვით თუ რავდენი სიფართე სურს, გვერდების ქსოვას დაიწყებს და თანდათან ზევით ქუდსავით ამალღებს. რა დაათავებს ქსოვას, კალათის პირს ძაფით გადააკერებს, მაგრად იყოს, რო არ დაირღვეს კალათი. ბჯის კალათებს ნემსი-ძაფის და წვრილმანის შესანახად ხმარობენ, დიდრონს — სუბუჭი რასმის ჩასაყარად...

ლახტებს ურმის გვერდებზე ჩაუდგამენ, წინ [და] უკანაც გოდრებით დაუყრუებენ და ბზეს ეზიდებიან.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. ეხტატე ზედგინიძე, 58 წ. (სოფ. ზველი).

სტაქანი და ბარძიმი ლითონისა. [ბარძიმს] აკეთებენ ოქრომქედლები ქალაქში, უფრო ეკლესიებში სახმარათ. სტაქანს ღვინისათვის და ასეთ წვრილს, არყის სასმელად იყენებენ. ფინჯანი თიხისაა, კათხა — ძროხის პატარა რქისა, ყანწი — საქონლის დიდი რქისა, ღვინის სასმელად იყენებენ. კოპინა ხისა წყლისათვისაა. ხურა პატარა, მაღალყელიანი, უყურო დოქი[ა], უფრო წყლისათვის იყო საჭირო

6 დედანში წერია — „სახმარად“.

ჯავახეთი

მეთუნეობა

მთხრ. ხოლომონ აბრამის ძე მელიქიძე, 85 წ. (სოფ. ვარევიანი).

მეჭურჭლეობა, როგორც ვარევიანში, ისე ჯავახეთის [სხვა] სოფლებში ძველთაგან გავრცელებული იყო, რასაც დიდ მოთხოვნასთან ერთად ხელს უწყობდა თიხის ადგილობრივ [მოპოვება]. ჩვენთან, ვარევიანთან არის ვარგავის სათიხე ადგილი, რომელიც ჩვენგან ორი ვერსითაა დაშორებული. ვაკეთებდით თონეებს, ქოთნებს, ჭამებს, წულის სასმისებს, ფინჯნებს, კეცებს და სხვ. ხელით ვაკეთებდით ყველაფერს.

თიხას გავცრიდით და ვწელდით ფეხებით; ცოხს კარგად, დიდხანს ვაასილებდით, დავტოვებდით ორ დღეს გასაღვებლათ და კიდევ ვაასილებდით, რო დაეხედამდით, რო კარგათ გაასილებულია, შეუდგებოდით კეთებას, რაც გვინდოდა. ჯერ გავაშრობდით და შემდეგ რაოდენიმე დღისა, დავაწყობდით გასახმობათ ცალკე, მორიდებულ ადგილას, რო ბავშვები არ მიპარებოდნენ და არ დაეზიანებიათ. რაედენიმე დღის შემდეგ გამოვწვავდით?...

ჩინური (მოჭიქული) ხელობა ჩვენში იშვიათი იყო, არ იცოდენ. ჩინური ჭურჭელი ბორჯომიდან მოგვქონდა. უწინ, 50 წლის წინეთ, აჭამებს მოჭიქონდათ ლამაზი ჩინური ჭამები, იმათგან ვყიდულობდით. ჭურჭები უფრო იშვიათიდან მოჭიქონდათ.

ქოთნები ყურიანიც იყო და უყუროც. კოჭობაც, აგრეთვე, ასეთივე იყო. კოჭობა ყველაზე პატარა ქოთანია; იხმარებოდა უფ[რო] ცეცხლთან სადულრათ, მსუბუქ და მცირე საჭმლების გასაკეთებლად და სახელდახელოდ სახმარადის ასადულებლად, ხოლო ბევრი ხიზნისათვის მოზრდილ ქოთანში ადულებდენ, რასაც განსაკუთრებით სადულარას ეძახდენ. 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, კარხალს და ღიშს.

1 დედანში შეცდომით წერია „რაედენიმე თვის შემდეგ“.

2 დედანში წერია: „...გამოვწვავდით თორწებში ან ფურნებში“, რაც სიმატლეს არ შეეფერება.

კურკლის [ტევადობა]³: კოკობს ერთი ან ორი ჯამი წყლის ტევადობა [ქქონდა], ე. ი. ლიტრა წყლისა; მაწვნის ქოთანს — ერთი ან ორი ლიტრის, ერბოს ქოთანს — 4—5 ლიტრის, ყველის [ქილას] — 10—12 ლიტრის. **ჭური** 40 ბათმანი წყლის ტევადობისა [იყო]. **დოქი**, **ქიშაც** კეთდებოდა. **ქიშა** პირვიწრო. **დოქი** პირგანიერი იყო, ტევადობა 4—6 ლიტრა წყლისა [ქქონდა]. ძალიან პატარა **ჭინჭილა** ერთი სტაქნის ტევადობისა (იყო).

[**კურკლის**] **ნაწილები**: ქოთნისა — ძირი, გვერდი⁴, ყელი, პირი, თუ ყურიანია [აქვს] ერთი ან ორი ყური. **ჭურსაც** იგივე ნაწილები აქვს, როგორც ქოთანს, უყურთა: **დოქის** — ძირი, გვერდი, ყური, ყელი და პირი. **ქიშაც** ასეთი-**[ვე]** ნაწილებისაგან შედგება, ხოლო **ქიშას** პირი წინ ნოვიწროვებული [აქვს]. **დოქს** კი — გადაშლილი. **დოქი** და **ქიშა** ლენისათვის იხმარებოდა, ახლა კი უვინო რო აღარ არის, არაყს ან წყალს ასხამენ.

ხის ჭურჭელი

მთხრ. ხოლომონ აბრამის ძე შელიქიძე, 85 წ. (სოფ. ვარეჯანი).

ჩვენში აკეთებდენ ხის (შემდეგ) **ჭურჭელს**: **კოპინებს**, წყლის სასმელათ. სტაქნის მაგიერობას სწევდა; **ხამარილებს**, **ხაკოვზებს**, **გობებს**, **რძის დასაფილავად**, რომელსაც ერთ ხეზე ამოსთლიდნენ **ხელეჩოთი** და **სატეხის ჯათებით**. **კოპინას** აქვს ტარი და ოთხი გვერდი, შუაში ამოკვეთილია. **კოვზი**, **ციცხვი** და (საერთოდ) რაც ხევით ვთქვით, კეთდებოდა ადგილობრივ, **ქობარეთის ტყის მასალისაგან**, ხოლო **კოყახ** **კუტახს**, **საცრის ქარახ** ახალციხეში ვყიდულობდით, რომელსაც აკეთებდენ აწყვერთან ახლოს მდებარე **სოფლებში** — **წინუბანში** და **გურკელში**. **ქარხანგის**, **კასრის** აქარლების ნაკეთებია, იმათგან ვყიდულობდით.

საკოვზე ოთხი ფიცრისაგან შეკრულია. უკან ჩამოსაკიდი გრძელი და წინ სამი მოკლე ფიცრით ყუთი შეკრულია ლურსმებით, კოვზების ჩასაწყობათ.

დაწნული ჭურჭელი, შარაბული⁵

მთხრ. ხანდრო წითლანაძე, 48 წ. (სოფ. სარო).

წყებლის, **ჩალიხა** და **ძეწნის წყნელისაგან** ქსოვენ **კალათებს**, **გოდრებს**, **გიდლებს**, **ძარებს**, **ხელძარახ** და **სხვას**.

წყნელს მოსჭრიან, გაასუფთაებენ, მარგილებათ სხვილ წყნელს აარჩევენ, წვერებს წაუთლიან და მაგარ ადგილას ჩაარქობენ იმ სახით და ვარაუდით, თუ როგორი, რა ზომის და ფორმის (ყუთხიანი თუ რგვალი) კალათი უნდა მოქსოვონ.

პირველში წყვილი წყნელით დაიწყებენ **პირის მოქსოვას**, რო მაგარი იყოს და არ დაირღვეს. მეორე **ხირაზე** კი თითო წყებლით ქსოვენ. ქვეიდან ზე-

³ ნაცვალ სიტყვისა „ტევადობა“, დედანში შეცდომით წერია „მოცულობა“.

⁴ კურკლის „გვერდი“ იგივეა, რასაც, ჩვეულებრივ, კურკლის „მუცელს“ უწოდებენ.

⁵ დედანში წერია — „შარაგული“.

კით აღიან ქსოვით და რო დაჯედავენ, რო მეტი აღარ უნდათ ზევით, ძირის გადაქსოვას შეუდგებიან: მარგილის წვერებს ერთი გვერდიდან მეორე მხარეს გადააქსოვენ, მეორე მხრიდან პირველ მხარეს სიგრძე-განით გადაახლართებენ მაგრათ და ფარღალალა ადგილებში სხვა წკნელებს ჩაამატებენ ჩაქსოვით. რო გამ[ო]აწყობენ მაგრად ძირს, ამოაძრობენ გიღელს მიწიდან და ყურს გამ[ო]აბმენ ბზისა და თივის საზიდავ გოდრებსა მხარზე წამოსაკიდათ. გოდორს, ერთი გვერდის მხარეზე, ყელთან წკნელს ამოუყრიან და რამოდენიმეჯერ გადაწირიხებით და ჩაქსოებით, ორ ადგილას დაამაგრებენ მოსაკიდ წკნელის თავებს. ასე იქსოვება სხვა გოდრებიც.

კალათები იხმარება ხილისათვის და სხვა საჭირო სურსათ-სანოვავის ჩასაყარად, სელით საზიდავთ, რომელშიც 5—6, 10 გირვანქა ხილი ჩაეტევა. კალათი არის წვრილიც, 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 ტალახს უსმენ, შიგნით-გარეთ გააგლისავენ ფუნას, გაახმობენ და ჩაყრიან ფქვილს და ჭერიდან-ჭერზე იღებენ პურის გამოსაცხობად.

ქსოვენ ძარებს ნეხვის საზიდათ, რომელიც ფქვილის გოდორზე დაბალი და განიერია. ძირას, ნეხვის გაზიდვის დროს ყანების გასასუქებლად, მარხილებზე სდგამენ და ხარებით ეზიდებიან. ნეხვის საზიდ ძარას ძირზე სამიოთხი გრძელი, გამწვდენ[ი] მაჯის სიმსხო ჭოკრები აქვს ნაქსოვებში გაყრილი მარხილზე დასადებად. ძარს კიდევ სიმინდის შესანახად ხმარობენ. სახლის წინ, კართან, ზემოდ გამართავენ სასიმინდე ძარს, რომელიც დევს ერთი... გვერდით ბანზე, მეორე — წინ გადებულ ხეზე, რომელიც დაბჯენილია კარების წინ ჩასმულ ბოძებზე, რაშიაც სიმინდს ყრიან და ზევიდანაც სიმინდის ჩალით ახურვენ, რო წვიმა-თოვლმა არ დაასველოს.

გიღელს ქსოვენ ხილის საკრეფად გრძელს და ვიწროს, რგვალათ. პირი განიერი [აქვს], ძირისაკენ თანდათანობით დავიწროვებულია ისე, რო კონუსის ფორმას იღებს.

პურის მჯის წნელით წვრილ კალათებსა ქსოვენ და ჭილიდან — ჭილობებს, დაზგაზე. დაზგა იხმარება ჭილობისა, ფიჩვისა, ჭეჭიმისა, ტომრისა, ხურჯინისა და ცხენის თორბა-ფალღუმისა და სხვა ქსოვილების [მოსაქსოვად].

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. ხოლომონ აბრამის ძე მელიქიძე, 85 წ. (სოფ. ვარევანი).

[ვაკეთებლით] კოპინას (ხისას), კათხას (დეკეულის რქისას), ყანწს (საქონლის რქისას), ფინჯანს (თიხისას), მაშრაფას (სპილენძისას).

კათხა და ყანწი. საქონლის რქას კარგათ რეცხდენ, ფხეკდენ გარედან და შიგნიდან ბასრი, [მ]ჭრელი დანით. ცხელ წყალში (ადუღებულში) სდებდენ, არბილებდნენ და, თავიანთ სურვილისამებრ, ფორმას აძლევდნენ მიგრებ-მოგრებით, ან სწორედ, ფინჯანსავეთ, ან მოღუნულს და სხვ. ამას განსაკუთრებით სპეციალური ოსტატი აკეთებდა ადგილობრივ.

მაშრაფა სტაქნის ფორმისა [იუო], ცალ გვერდზე ყურს გამოაბამდენ. აკეთებდა მექვაბე სპილენძისაგან და შემდეგ კალავდენ მკალავთან, ქალაქში.

კათხა ყანწზე პატარაა. კათხას ერთი ან ნახევარი სტაქანი წყლის [ტევადობა] აქვს. ყანწი ორ-ექვს სტაქან წყალს დაიტევს. კოპინა ხისაა, 1—2 სტაქანი. წყლის ტევადობისაა, ფინჯანი — ერთი სტაქნის და მაშრაფა — 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. მაშრაფის ნაწილებია: ძირი, გვერდი, ყური და პირი.

ზემო იმერეთი

მ ე თ უ ნ ე ო ბ ა *

- ამაღლება ჭურჭლის კედლების, ჭურჭლის გვერდების თანდათანობით
ამოყვანა 35
- ამოყვანა ჭურჭლის კედლების 35
- ამოშენება ჭურჭისა 37; ჭურჭლის გამოსაწვავ ჭურჭის ა. ქვებით 32
- ბანდი „უწოდებენ იმ ჩვარს, რომლითაც ალაშაზებენ ჭურჭლის თავს“ 37
- ბოგირი „ჭურჭლის გამოსაწვავი ჭურჭის ბოგირები ერთმანეთის პარა-
ლელურად ხიდის ბურჯებივით არიან ჩაშენებულნი. ზედაპირი სწორი აქვთ. ბო-
გირებს შუა თავისუფალი ადგილია“ 32
- ბრწყალი ბრწყალის გაკეთება დანით ან ჩხირით 36
- ბრჭყვიალა მიწა დოქებზე და ქოთნებზე წასასმელად გამოწვამდე 37
- ბრჭყვიალა მიწის: გა მ ტ კ ი ც ვ ა: დ ა ნ ა ყ ვ ა 37
- გაბრტყელება 35;
- გაბრტყელებული ძრო; „მიწას რო მოვზელავ ცომით, გაეაბრტყელე-
რგვალათ მორგვზე. გაბრტყელებულ ძროს ამოვჭრი დანაჩხირით“ 35
- გათხელება თიხის ჭურჭლის კედლების 36
- გამობერვა (გამობერა) ჭურჭლის მუცლის 42
- გამოგვამვა თიხის ჭურჭლის მუცლის გაკეთება 36
- გამონგრევა ჭურჭის, 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 ნაქდევები 36: „ამ ნაქდევებისაგან კეთდება ხაზები დოქზე“ 35
- დანამვა — დანერწყვა 35
- დანაყვა ბრჭყვიალა მიწის 37
- დანაჩხირი 35
- დატრიალება ჭურჭლში სიმხურვალის 32

* ზემო იმერეთის მასალები მეჭურჭლეობის შესახებ იხევედნენ ლექსიკონის სახით იმის
გამო, რომ მასალების ღედანი დაკარგულია. ბ. წერეთლის მიერ 1935 წ. ველზე შეკრებილი
მასალებიდან მეჭურჭლეობის შესახებ დღეს შერჩენილი გვაქვს მხოლოდ ამ სახით ამოკრე-
ბილი მასალა ლექსიკონისათვის. აღნიშნული ხასიათის სამუშაო სრულდებოდა 1938—39 წწ.
შოთა რუსთაველისა და მისი ეპოქის მუზეუმში აკად. ივ. ჭავჭავაძის ხელმძღვანელობით.
იმის შესახებ უფრო დაწვრილებით იხ. წინამდებარე ტომის წინასიტყვაობაში, გვ. 10.

- დაშნა „ქურჭლის ასაკრელ რქის დანას ზოგი დაშნასაც უწოდებდა“ 43
- დაშენება ქურის ზედასი 36
- დაკრელება თიხის ქურჭლის 37
- დოქი ღვინის ქურჭელია ნიკარტიანი, თიხის 42
- დოქის ნიკარტი — ტუჩი 42; დ. ყელი 36
- ზედა ქურის — ქურის ზედა ნაწილი 36
- თაგვმარილა — ქვა; ქურჭლის მოსაჭიჭივე ბსნაარის შემადგენლობაში შე-
დის 39
- თავი: თორნის: „თორნეს კედლებს და თავს ქურვიით კუყეთებთ“ 37;
ქურის 37
- თავის გაკეთება ქურისათვის 37
- თვალი ქურის „ქურჭლის გამოსაწვავ ქურის ტანს უკან თვლები აქვს ჰა-
ერის შემოსასვლელად 32
- თირი მიწა: სილანაირი მიწა 33; სააგურე მიწა (თიხა) 35
- თიხა 32
- თიხის: ნიტრა 38, სორსოლა 35, ჰინკილა 38
- თიხის ქურჭლის: ბრწყალი: „ქურჭელს მთლიანად რომ დაამთავრებენ,
მერე დაატრიალებენ ისევ მორგვს, დაახვედრებენ დანაჩხირს თავის ნაპირებთან
და გაუკეთდება ბრწყალი“ 36; გამოგვამეა, ე. ი. მუცლის გაკეთება 36;
გვამი, ე. ი. მუცელი 36; დაკრელება 37; კედლების გათხე-
ლება 36; მოკრელება 38; ნიკარტი — ტუჩი 36; პირის მოღე-
სვა — თავის შემოსწორება 38; ყელი 36; ყელის ჩხირი 36;
შემოთლა 35; შემოხვეწა გონგით 35.
- თიხის ქურჭლისათვის ყურის მოქნა 36
- თორნე 37
- თორნის: თავი 37; კედლები, ე. ი. გვერდები 37; ფუძე 37
- თუნგულა „წყლის ქურჭელია თიხისა, ჩაფის მსგავსია, მრგვალპირიანი
პატარა ქურჭელია“ 42
- თიხანა „თიხის დიდი, ფართოთავიანი ქურჭელია, გარეგნულად თორნეს
ჰგავს. ხმარობენ ტბილის ჩასახმელად, ანდა შაბიამანს აკეთებენ შიგ“ 37
- კარები ღუმელის 44
- კედლები: თორნის, ე. ი. ისი გვერდები 37; ქურის 32; ქურჭლი-
სა, ე. ი. გვერდები 35
- კედლიანი ფიცრული „ფიცრებისაგან გაკეთებული ოთხკუთხედი მიწის
საზელი. აქვს დაბალი კედლები, რომ მიწა არ გადმოვიდეს“ 35
- კვანია — პატარა ქოთანნი 43
- კოკა — ჩაფი 42
- კოპაქური „თავკომბალა ჯოხია; თიხის ქურჭლის გაკეთების დროს შიგნი-
დან დაახვედრებენ, რომ თიხა არ დაინგრეს“ 36
- კოჭობი პატარა ქოთანია 43
- კუკუქელა „პატარა, მოკაუქებული, ბრტყელთავიანი ჯოხია. ხმარობენ თი-
ხის ქურჭლის გამოგვამვისათვის“ 38
- კუნჭულო — ქურის კუნჭულო 36
- კუჭუჭო — ქურის ქვედა ნაწილი 36
- ლიტრის ნიკარტი = ტუჩი 42

შინა-თიხა 35; ბრკეყიალა მ. 37; თირი მ. — სილანაირი, უძარღვო თიხა 35;
 ქირში მ. 35; ძარღვიანი მ. 35
 შინის დანერწყვა, ე. ი. დასველება, დანამეა 35
 შორაგვა ქურისა გარედან 32
 შორგვი „მრგვალი ფორმის ბრტყელი ფიცარი, დაცმული ფეხზე, ხელის
 შემოკვრით დატრიალება. ამაზე აკეთებენ ჭურჭელს“ 38; პატარა 38
 შოქნა ჭურჭლისათვის ყურის შოქნა 36
 შოქიქვა თიხის ჭურჭლისა; „თიხის ჭურჭელს გადასხამენ დაფქვილი შუ-
 შის, ტყვიის, კალის და თავგმარილას ნარევეს და შემდეგ გამოსწვამენ“ 38
 შოქიქული ჭურჭელი 38
 შოქრელება თიხის ჭურჭლისა 38
 შრგვალი პირი თუნგულასი 42
 შრგვალპირიანი თუნგულა 42
 ნაქდევები გონგის 35
 ნიკარტი: თიხის ჭურჭლისა 36; ლიტრისა 42
 ნიკარტიანი ნიტრა 38
 ნიტრა „ერთ ან ნახევარჩარეკა ღვინის ჭურჭელია ნიკარტიანი, წყლისა-
 თვისაც ხმარობენ“ 38; 42
 ნიტრის ნიკარტი 42
 პატარა შორგვი. აკეთებენ მასზედ ჭინჭილებს და საზოგადოდ პატარა
 ჭურჭელს 38
 პატარა ჭურჭელი შაგ., დოქი, ქოთანა და სხვ. 37
 პირის მოღებვა ჭურჭლის თავის შემოსწორება ჩერით 38
 როფი მთლიანად ხის მორისაგან გამოკრილი წყლის ჩასასხმელია 35
 ხამარნე ჩაფი თიხისაა, ორჩაფიანია 42
 ხამთვაროჲ „უკან, ზევით აქვს ქურას სამთვაროჲ, შიგ კვამლი და ბოლი
 გადის“ 36
 ხამტყცი 37
 ხანარცხი თიხის ჭურჭელია, ასრულებს ტაშტის დანიშნულებას და მისივე
 ფორმისაა 42
 ხარწყაო ჩაფი, ჩვიდმეტჩარეკიანია 42
 ხაცალო ჭური, ათ, ოც-ჩაფიანი 43
 ხასოლე ჭურჭუტანები ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურის 32
 ხიმხურვალის დატრიალება ქურაში 32
 სოლები 32
 სორსოლა თიხისა 35
 სურა 38, 42
 ხურის: მუცელი 42; ყელი 42
 ტალახი — ტალახით შეზილვა ქურისა 32
 ტანი ჭურჭლისა 32
 ფიქლები „ქურს გარშემო შემოუწყობენ ფიქლებს (ჭურის ნამტვრევებს)“
 ფიქვი „ხელისგულისოდენა პატარა და თხელი ფიცარია (12×9 სმ), ოთხ-
 კუთხედია, მაგრამ ერთი გვერდი რამდენადმე მომრგვალებულია“. იხმარება
 ჭურჭლის გასასწორებლად 42

- ფუძე თორნის „თორნის კეთებას პირდაპირ მიწაზე ეწეებთ იმიტომ, რომ უძირა და ფართო ფუძე აქვს“ 37
- ქვაბქოთანი „მოზრდილი ქოთანია ლობიოს ან სხვა რაიმეს მოსახარშავად“ 43
- ქვებით ამოშენება კურკლის გამოსაწვავი ქურის 32
- ქვევრი „უმრავლესობის აზრით ქვევრი ქურზე პატარაა, კაცი ვერ ჩავა შიგ“ 42
- ქირში მიწა — ხოროში მიწა, სილა ურევია, „კურკლის კეთებას უნდა აყალო და ქირში მიწა“ 35
- ქოცო პატარა ქვევრია — ერთი სამჩაფიანი, თიხისაა ქურა 32
- ქურის: ამოშენება 37; ბოგირები 32; გამონგრევა კურკლის გამოწვის შემდეგ 37; მორაგვა 32
- ქურაში სიმბურვალის დატრიალება 32
- ლარი ხელსაფქვევის „აქედან გამოდის კურკლის მოჭიქვისათვის საჭირო სითხე“ 39
- ლუმელი კურკლის გამოსაწვავი 44
- უელი დოქია 36; თიხის კურკლისა 36, სურისა 42
- უელის ჩხირი „კურკლის ყელს ამოვასწორ-ვალამაზებ უელის ჩხირით“ 36; „თიხის კურკლის ყელებს შემოსაველელი ჩხირი“ 38
- უვიბირი პატარა ქურია 43
- უური: დოქის 36, თიხის კურკლის 36
- შავი მიწის გაქნვა წყალში 37
- შავი ხალებავი კეთდება შავი ქვისაგან 37
- შავი ქვა სალებავისათვის 37
- შეზილვა ქურისა ტალახით 32
- შემობანდვა „ასე უწოდებენ კურკლის თავის შემოსწორებას ჩვრით“ 37
- შემოთელა — თიხის კურკლისა შიგნიდან და გარედან დანაჩხირით 35
- შემოსწორება კურკლის ძროს 35
- შემოფოთვლა ქურის კუჭუქოს შემოფოთვლა, ე. ი. ფოთლების დაფარება ნაპირებზე იმისათვის, რომ არ გახმეს 36
- შემობვეწა თიხის კურკლის გონგით 35
- შუა წვა „შუა წვის დროს ქურა დაიხურება კეცებით, რომ სიმბურვალე შიგნით დატრიალდეს“ 32
- შუა ნაწილი ქურისა 36
- ჩარეჟა საწყაო დოქია, თიხისაა, უდრის ერთ ბორჯომის ბოთლს 42
- ჩარხი დიდი კურკლის გასაკეთებელ მორგეს ჰქვია 38
- ჩაფი — კოკა, თიხის კურკელია, კოკისაგან არ არჩევენ 42, სამარნე ჩ. დილია, ორჩაფიანია 42; 43
- ცა ქურის „ზეიდან კურკლის გამოსაწვავ ქურას ცა აქვს გადახურული“ 32
- ცის კედლები ქურისა 32
- ცეცხლის შენთება ქურაში 32
- ძრო კურკლის 35; გაბრტყელებული 35
- წაგოწვა კურკლის ძირისა 35

წარნაქი ყვითელი, სილანაირი მიწაა, მაგრამ კენჭივით მაგარი არაა, აღ-
ვით იფშენება. წყალში გაქნილს უსვამენ თიხის ქურქველს და შემდეგ გამო-
სწვამენ, გამოწვის შემდეგ წითელ ფერს ღებულობს 37

წითელი ხალებავი კეთდება წარნაქიდან 37

წიხქვილი წარმოადგენს ხელსაფქვეს 39

კინკილა პატარა, მრგვალმუცლიანი, მალალი და წვრილყელიანი თიხის
ახის ქურქველია 32

კიქა (მინა) 39

კური „უმრავლესობის აზრით კური ქვევრზე ღიღია. კურში კაცი თავი-
უფლად ჩადის გასარეცხად“ 36

კურის: გონგი ჩვეულებრივ გონგზე უფრო მოზრდილია 36; ზედა 36;

ზედას და შენება, ე. ი. ზედა ნაწილის დაშენება 36; თავი 37;
თავის შემობანდვა, ე. ი. შემოსწორება ჩვრით 37; კუნჭული
36; ქურა 36; ქურის სასოლვე 36; შუა ნაწილი 36; სარ-
ქველი 45

კურისათვის თავის გაკეთება 37

კურქველი: დიდი, მაგ., კური და სხვ. 37; პატარა, მაგ., დოქი, ქოთანი
და სხვ. 37; ხის 40

კურქლის: გამოწვა 37; კედლები 35; კედლების ამოყვა-
ხა 35; მოკიქვა 38; ტანი 37; ძირის წაგოზვა 35; ძრო (ძირი) 35;
ძროს შემოსწორება 35; ქურის სასოლვე ქურქუტანე-
ბის კედლებზე აგურებს შუა 32; ქურის სოლები 32, 39; ქურის ტა-
ლახით შეზღვევა 32; ქურის ქვებით ამოშენება 32;
ქურის ცაზევიდან აქვს გადახურული 32; ქურის ცის თვალე-
ბი პაერის შესასვლელად 32; ქურის ცის კედლები 32; ქურაში
ცეცხლის შენება 32; ქურის სოლები 39

ქურქუტანები ხახოლვე ქურაში 32

ხალამი, ანუ ხალანი — დერგი, ზოგის აზრით დერგზე პატარაა 43

ხელი ხელსაფქვეის, ზემოთა ქვასა აქვს სატრიალებლად 39

ხელსაფქვავე შესდგება ორი დიდი მრგვალი ქვისაგან, რომლებიც ერთი-
მეორეს ადევს 39

ხელფინა თიხის გობია 42

ხიზი „გატეხილი კურის დასაგლესია. დანაყება კრამტი ან კეცის ნატე-
ხი, სამტყციში გატარდება, ბამბა ამოიზილება იმაში და ქონში და წაეგლი-
სება გატეხილ ალაგს, ძველად იხმარებოდა 35

ხმალა თიხის საზელი იარაღია, ხმლის ფორმისაა. ხისაა. ხმალას ურტყამენ
ოიხას და ისე ზელენ 35

ხის ჭურჭელი

ამოღება გულის საგობე ხისათვის 41; კინკილას ძროს შუაგულის ა. 40
ბადიში კურის სარქველია ხის, შესდგება ორი ნახევრისაგან 45

ბეოლა (ხე) 40

გამოხარატება კინკილის დაზგაზე 40

გამოხვეწა კინკილის გვამის 40

გარედან დახარატება ხის კურკლის 40

გვამი კინკილის (მუცელი) 40

გობი 40; 45

გული: ხის, რომლისაგანაც ესა თუ ის კურკელი უნდა გააყეთონ 40; ხის მორის 44

გულის ამოღება საგობე ან საროდინე ხისათვის ეჩოთი 41

დაზგა „ხის კურკლის გამოსახარატებელი ჩვეულებრივი დაზგაა, რომელიც სახარატო სახელოსნოებში მოეპოვებათ ხარატებს“ 40

დაზგის: ღერძი „დაზგის ღერძზე წამოვაცვამ კინკილას, ღერძი შეერთებულია ღვედგადაკრულ რკინასთან“ 40; „ღვედი ქვევით გადახვეულია ჩარბზე“ 40

დაზგაზე გამოსახარატება კინკილის 40

დახარატება გარედან ხის კურკლისა 40

დახვეწა ხის კურკლის 40

ეჩოთი გულის ამოღება საგობე ხისათვის 40

ვარცლი „ვარცლს ეძახიან მხოლოდ მეპურეების დიდ გობებს“ 45

კათხა „კათხა წახნაგოვანია, დიდიც შეიძლება იყოს და პატარაც, უთუოდ ხისაა, ფეხიანი“ 40; 44

კაკალი (ხე) 40

კოდი „ხის კურკელია, ძალიან დიდი. უმთავრესად აყეთებენ ცაცხვისას, რადგან ცაცხვს გული სქელი აქვს და ცილა თხელი. ხმარობენ ყურძნის ჩასაყრელად, ზამთარში — ხორბლისა და კაკლის შესანახად. ამავე დროს კოდი ხორბლეულის საზომია — უდრის ოთხ ბათმანს“ 41; „ხის კურკელია, ძალიან დიდი. ხმარობენ ყურძნის ჩასაყრელად, რთველში, ზამთარში ინახავენ ხორბალს, კაკალს და სხვ. უდრის ოთხ ბათმანს“ 44

კულის: ძრო 41; ძროს ნახერეტი 41

ლავის ხე „თეთრი ხეა, ლელვისნაირი ფოთლები აქვს. ამ ხისაგან კურკელს აყეთებენ“ 40

მთლიანი ხე „მთლიანი ხისაგან აყეთებენ კოდებს და საწნეხელებს“ 41

მიყენება ხოწის (მოსახვეწავ ხისათვის) 41

მოკაუჭებული ხოწი 40

მორი ხის 44

მოხვეწა საკურკლე ხის 41

პირი კინკილის 40

პირის მოლაშაზება კინკილის 40

პრწკალები „ხის კურკლის გამოსახარატების შემდეგ „სტამესკით“ გაუკეთებ პრწკალებს, მოვეულამაზებ პირს“ 40

როდინი (როდინა) 40

სარქველი კურის ხისა (იხ. ბადიში) 45

საწნახელი აყეთებენ მთლიან ხისაგან 41

სწორი ხოწი 41

ტაბაკი „გობისნაირი ხის კურკელია, საინზე დიდი“ 45

ფათქა (ფათქები) „ხის პატარა სასმისი, ფინჯნის ფორმისა, ზოგის თქმით ფეხიანია“ 40

ფოხალი უდრის ბათმანს, „სიმინდის საწყაოა, ხის“ 44

ფრთები წყლის ჩარხის 40; 41

ღერძი კურკლის გამოსახარატებელი დაზგის 40

ღვედი ხის კურკლის გამოსათლელი დაზგის „ღვედი ქვევით გადახვეულია ჩარხზე“ 40

ყელი: კულის 40; კინკილის 40

ჩანახი „ქართლულებისაგან გაუგონიათ და ბათმანს უღრისო“ 44

ჩარხი წყლის (იხ. წყლის ჩარხი) 41

ჩარხი ხის კურკლის გამოსათლელი დაზგის. „ღვედი გადახვეულია ჩარხზე, ჩამოვკრამ ღვედს ფეხს და დავატრიალებ ჩარხს“ 40

ცაცხვი საკოდე 41

ცილა ხის მორის 44

ძრო: კულის 41; კინკილის 40

ძროს ნახვრეტი (კულის ძროსი) 41

წალდით გამოკოპიტება კინკილის 40

წამოცმა კინკილის დაზგის 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

კინკილა ხის კურკელია, მრგვალპირიანი, მაღალ და წვრილყელიანი 40; 44

კინკილის: გამოკოპიტება დანით 40; გამოკოპიტება წალდით 40; გვამი 40; გვამის გამოხვეწა 40; დაზგაზე გამოხარატება 40; პირი 40; პირის მოლაშაზება 40; ყელი 40; ძრო 40; ძროს ნახვრეტი 40; ძროს შუაგული 41; ძროს შუაგულის ამოღება 40; წამოცმა დაზგის ღერძზე 40

კურკელი ხის 40

კურის ხარქველი 45

ხე მთლიანი 41

ხის მორი 44

ხის მორის გული 44

ხის მორის ცილა 44

ხის კურკელი (აკეთებენ კაკლისას, ბეოლისას და ლეკის ხისას) 40

ხონჩა „ხის ლანგარი, ოთხკუთხედი, ზოგჯერ მომრგვალებულია კუთხეებით“ 45

ხონჩა მოჭრელებული 45

ხოწი: „ხის კურკლის სახვეწია. ხვეწენ დაზგაზე“ 40; სწორი 41; წვრილი 41

ხოწის მიყენება „დასახოწ ხეს წამოვაცვამ წყლის ჩარხზე და როცა დატრიალდება, მივყენებ ხოწს და მოვხვეწამ“ 41

ქამი 40; ჯ. ხისაა და თიხისაც 44

დაწერილი ჟურნალი

- ამართვა ზევითკენ ხელკალათის ტყეების 46
ატყეჩვა ტყეების (დანით). „ტყეებს დანით ატყეჩავთ ხოლმე წყნელი-
დან“ 46
- ალუნვა ტყეების (ხელკალათის) 46
ბრწყალი — წერილი ტყეები 46
ბრწყალის გაყრა გოდრის გვერდის ტყეებში 46: შემოწვნა ხელკა-
ლათის გვერდების ტყეებზე 46
- გადაქობვა: ჯანაგვირის თავის 47; ხელკალათის თავის
(შემორაგვა, თავის შემოხვევა კალათისათვის, გოდრისათვის და სხვ.) 46
- გადალუნვა გოდრის ძროსთან გვერდის ტყეებისა 46
გადაძრობა კანის წყნელისათვის 46
გადაწვნა ჯანაგვირის თავის 47
გადახლართვა ერთმანეთში ტყეებისა 46
გამოხუხვა წყნელისა ცხელ ლადარში 46
გარდიგარდმო გადახლართვა ერთმანეთში ტყეების 46
გაუთლელი წყნელი 46
გაუტყავებელი წყნელი 46
გაყრა ბრწყალისა გოდრის გვერდის ტყეებში 46
გვერდის ტყეები (გოდრის) 46
გვერდის წყნელები (ჯანაგვირის) 47
გვერდების ტყეები (ხელკალათის) 46
გიდელას თავი 47
გიდელი „გოდორისნაირია, მარა ძრო ვიწრო აქვს და თავი ფართო: იხმა-
რება ყურძნისა და სიმინდის მოსატანად“ 46
გიდლის: თავი 47; ძრო 47
გოდორი „ტყეებისაგან კეთდება, თავი და ძრო ერთი სიფართის უნდა
ქონდეს, ზიდავენ ყურძენს, სიმინდს და სხვას“ 46
გოდორი: კოდრიანი 47; მორჩილი 47
გოდორის: გვერდის ტყეები 46; გვერდის ტყეებში ბრწყალის
გაყრა 46; თავი 46; ძროსთან გვერდის ტყეების გადა-
ლუნვა 46; ძრო 46; გრძელი ტყეები 46
დანით ატყეჩვა ტყეების 46
დაწვნა: ქათმის საბუდრის 46; ძარის 46; ჯინის 46; ერთ-
მანეთში გადახლართვა ტყეების 46; ზევითკენ ამარ-
თვა ხელკალათის ტყეების 46
თავი: გიდელის 47; გოდრის 46; ხელკალათის 46; ჯანა-
გვირის 47
თავის გადაქობვა (ხელკალათისათვის) 46
თავის შემორაგვა (ხელკალათისათვის) 46
თავსაბეჭი ტყეი (ხელკალათის) 46
კალათი 46
კანის წყნელის 46
კანის გადაძრობა წყნელისათვის 46

- კედელი ძარის (გვერდი) 47
- კედლები ხელკალათის „ძროს ნაპირებთან ტყეებს ავლუნავთ და ავმართავთ ზევითკენ კედლებისათვის“ 46
- კოდინი გოდორი 47
- ლასტი ლომის სახმობია. ოთხკუთხედი 47
- მორჩილა გოდორი 47
- ნაპირები ხელკალათის ძროსი 46
- ნეხვით შეგოზვა ძარის 47
- ნაკრეფელი „პატარა გოდორს ქვა, ყურძნისათვის და სიმინდისათვის ხმარობენ“ 47
- სანეხვე ძარი „უფრო პატარა სიმინდის ძარზე“ 47
- სიმინდის ძარი 47
- ტყეი 46
- ტყეი: თავსაბუკი ხელკალათის 46; სქელი 46
- ტყეები 46; ტყეები: გვერდის (გოდორისათვის) 46; გვერდების (ხელკალათის) 46; გრძელი 46; ფართო 46
- ტყეების: ატყეხვა დანით 46; ატყეხვა წნელიდან 46; აღუნვა (ხელკალათის ძროს ნაპირებთან) 46; გადახლართვა ერთნაწილად შიგარდიგარდმო (ხელკალათის დაწენის დროს) 46; ერთმანეთში გადახლართვა 46
- ფართე ტყეები 46
- ქათმის საბუდარი წენელისაგან იწენება, რგვალი 46; ქ. საბუდარის დაწენა 46
- ღადარი „წენელს რო ადვილად გავაძროთ კანი, გამოვხურავთ ხოლმე ცხელ ღადარში“ 46
- ღვლენკი დაგრეხილი წნელი ან ხის ქერქია 47
- შემორაგვა (ხელკალათის თავის), თავის შემორაგვას მეორენაირად ეძახიან თავის გადაქობვას (იგულისხმება თავის შემოხვევა) 46
- შემოწვანა ბრწყალის ხელკალათის გვერდების ტყეებზე 46
- შინდის წენელი 46
- ჩხაკი (ხახალი) 47
- ცხელ ღადარში წენელის გამოხურვა 46
- ცხრილი „წვრილი ტყეისაა. პურის გასანიავებელია და ტყემლის გასაწურავ-გასახეხი“ 47
- ძარი წენელისა კეთდება, ურემზე ვადგამთ ხოლმე და ამიტომ გრძელი ღონდა იყოს. ჩადის ხუთი კოდი სიმინდი 46
- ძარი: სანეხვე 47; სიმინდის 47
- ძარის: დაწენა 46; გვერდები 47; შეგოზვა ნეხვით 47
- ძრო: გიღლის 47; გოდორის 46; ხელკალათის; „გრძელ და ფართო ტყეებისაგან უკეთდება ოთხკუთხედი ძრო“ 46
- ძროს ნაპირები (ხელკალათის) 46
- წაბლის წენელი 46
- წენელი: გაუთლელი 46; გაუტყავებელი 46; თხილის 46; შინდის 46; ცხემლის 46; წაბლის 46

წენელის: გამოხურვა ცხელ ლადარში 46; კანი 46

წენელიდან ტყეის ატყევა 46

წენელიხათვის კანის ვადაძრობა 46

ხახალი „წერილი ტყეისა. ხმარობენ პურის გასანიავებლად ან ტყემლის გასახეხ-გასაწურავად“ 47

ხელის მოსაკიდებელი რკალი (ხელკალათის) 46

ხელკალათი 46

ხელკალათის: გვერდები 46; გვერდების ტყეჩები (ტყეჩით გარშემო შემოსწნავენ კალათს) 46; ტყეჩებზე ბრწყკალის შემოწვნა 46; თავი 46; თავის გადაქობვა 46; თავის შემორაგვა „თავის შემორაგვას მეორენაირად ეძახიან თავის გადაქობვას (იგულისხმება თავის შემოხვევა)“ 46; თავსაბეჭი ტყეჩი 46; კედლები 46; ტყეჩების ამართვა ზევითკენ 46; ძრო 46; ძროს ნაპირები 46; ძროს ნაპირებთან ტყეჩების აღუნვა 46; ხელმოსაკიდებელი რკალი 46

ჯანაგვირი „წენელისა. დიდი ჭირკის მოსატანი გოდორია. ნახევრამდის მოწნულია, მერე გვერდის წენელები ისეა გაშვებული, თავი ზევით გადაქობილი აქვს“ 47

ჯანაგვირის: გვერდის წენელები 47; თავი 47; თავის გადაქობვა 47; თავის გადაწევა 47

ჯინი „წენელის რგვალი გოდორია, მორჩილა, კოდიანი. ცხენებს გადაკიდებენ ხოლმე და იმითი ზიდავენ სილას და სხვ. ზოგჯერ — სიმინდს, ლობიოს და სხვ. 46

ჯინის დაწვნა 46

ქვემო იმერეთი

მეთუნეობა

მთხრ. ბაისო კიმოთეს ას. ტაბეშაძე, 40 წ. (სოფ. ხანი, ბაღდადის 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 ქონდეს, საკეცე მიწას შეურევთ სილას, დავასხავ ცოტა წყალს და მოვზილავე ჯოხით, რომელსაც ძელბარს უწოდებთ. ოცი კეცი რომ გამოვიდეს, იმდენი მიწის მოზელას დილიდან შუადღემდე მოუნდებით. მერე ავაკვარკვალე (მოვარგვალე) 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. მერემდ ცეცხლს დავანთებ სახლის ბუხარში, ავიღებ გამოსაწვავ კეცებს და ანთებულ შემაზედ შემოვახურებ. როცა გახურდება და გათეთრდება კეცი, მაშენ გადმოვალაგებ, გათეთრება იმას ნიშნავს, რომ კეცი უკვე გამომწვარია. კეცის გაკეთება ხაოჯახო ხელობაა და ჩვენ მარტო ქალები მივწოდებთ ამის გაკეთებას.

ძელბარად რცხილის და წიფლის ხეს ვთლით. ვხმარობთ ქურის თავის მოსახდელად და, აგრეთვე, საკეცე მიწის მოსაზელად.

მთხრ. ხერაფინე დარისპანის ას. ჭოლონიძე, 58 წ. (სოფ. დიხაშხო, ვანის რაიონი).

მოვთხრით წინწიპურა მიწას და დავალბობთ. მერე მოვიტან სილას ნახევარს და შევაზავებ წინწიპურა მიწაში და დავზელ ძალიანი ფეხით და კეცით და მოვაკვარკვალე¹. შემდეგ გავამტყელებ და მერემდ კიდეს შემოვაკეთებ და გავახმობ სახლში. ზაფხულში გავახმობ რგვალი ფიცარზედ, ზოგი კი საგანგებოდ კალაპოტს აკეთებს, ზამთარში კი ცხვენზედ ავიტან და გახმება ერთ კვირაში. დავაყრი შემას და გამოვწვავ და რომ გაშტიალდება², შეუწელებ ცეცხლს, რადგან კეცი უკვე გამომწვარი იქნება. ჩამოვიღებ და შევიწახავ. ჩვენ კეცს უძახით, ზემოურში (ზემო იმერეთში) კი კელანდას უძახიან.

1 მოკვარკვალება — მომარგვალება (ყ. კ.).

2 გაშტიალება — ცეცხლზედ ძაან გაწითლება (ყ. კ.).

მთხრ. დომენტი ხიმონის ძე გიორგაძე, 59 წ. (სოფ. კურსები, ტყიბულის რაიონი).

საჭურჭლეთ ეხმარობთ აყალო და ქარსი მიწას. აყალო მიწა თეთრი, ძარღვიანი მიწა არის. რომ მოიზილება და გამოიწვება, თეთრი გამოდის. ეს მიწა უფრო მოყვება გამობერაზედ და არც დასქდება; იწელება აგრეთვე კარგად ზელის დროს. ქარსი მიწა წითელი მიწა არის. თეთრი ნარევი უფრო ფრხვნელია, შედარებით აყალო მიწასთან.

ჭერ მოვთხრი აყალო და ქარსი მიწას, გავამზობ და მერე შეურევ საზელათ. საზელზე აყალო მიწას უფრო მეტი შეერევა ქარსი მიწა. ერთი დღე უნდა ზელას, რომ გამოვიდეს ორმოცდაათი თავი, ერთიმეორეზე რომ ვიანგარიშოთ სხვადასხვა კურჭელი. როცა მინდა გავივო, საყოფია თუ არა მოზელა. გავშინჯავ ხელში და შევატყობ: როდესაც ხელში გადავსრისავ, რომ არ დაიფრხვნება, ეს იმას ნიშნავს. რომ საკმარისია და კარგად არის მოზელილი, 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 გაუფუტდეს მოსაზელი მიწა. რომ მოიზილება, მერე ევიყვანთ ორ ან სამ რგოლად, რომელსაც კვარკვალას ვეტყვით და დავიწყებთ კეთებას, რაც მინდა.

სურას გაკეთება. მორგვის თავზე დავაყრი სილას, ნაცარს, რომ არ დაეწეპოს ფსკერი, მერე კვარკვალიდან ავიღებ, გავაფრტყელებ მიწას და დავადებ ფსკერად რამხელაც სურას ეყოფა. ვაბრუნებ საჭურჭლე მორგვს და მეც ვაშენებ. ფსკერიდან სურას ავიყვან სწორად, რომელსაც ტანს უძახით და მერე გამოვბერავ. შემდეგ მოვაბამ ყელს და მერე გაუკეთებ ჰრელობას (ფიგურასაც ეტყვიან). ჭერ მუტელზედ გავაკეთებ ჰრელობას, შემდეგ ავაჰიკიკიკებ ისლის ღერს ხელით და დააჭდება სუროზედ კოპლები. ამის შემდეგ ყელის დასაწყისში გაუკეთებ ჰიკიკიკს; ჰიკიკიკის შემდეგ ყელზედ გაუკეთებ სხვილი კოპლებს. შემდეგ ყელს შუაზედ გაუკეთებ სამშევენებლებს; სურას თავზედ ჩარბს უკეთებთ. სურას წყლისათვის ხმარობენ.

ლოქი. ჭერ გოუკეთებ ფსკერს და შემდეგ ვაბრუნებთ მორგვს; მორგვის ბრუნების დროს ევიყვან ტანს. შემდეგ გამოვბერავ ტანს და ევიყვან ყელს. მერედ მოვაბავ ხელს, შემდეგ კი გოუკეთებ ნიკარტს. შემდეგ გოუკეთებ ჰრელობას, როგორც სურას. ლოქს ღვინისათვის ვხმარობთ. ლოქი არის უნიკარტოც.

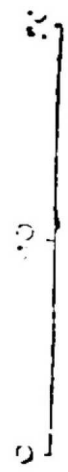
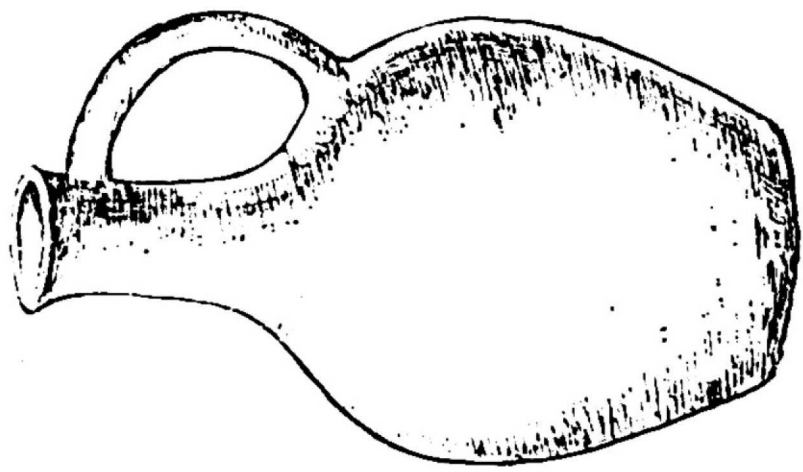
ხელადა ისე კეთდება, როგორც ლოქი, მხოლოდ უფრო რგვალი და უფრო მუტელიანია. გაუკეთებთ ხელს, შეიძლება ამის აჭრელებაც. ხელადას წყლისათვის ვხმარობთ.

ჩაფი. ჩაფიც ისე კეთდება, როგორც ლოქი, მხოლოდ უფრო დიდია. ჭერ სწორად ევიყვან და მერემედ გამოვბერავ, შემდეგ მოვაბავ ყელს და თავზედ გოუკეთებ გრეხილს.

ხალამი. ჭერ ჩავაჭენ ფსკერს, ევიყვან სწორად და მერე გამოვბერავ. გაუკეთებ ჭერ ჩარბს და მერე — გრეხილს, მერე — ჰიკიკიკს. მერე გაუკეთებ თავზე დასახურს, რომელსაც კეცს ვეტყვით.

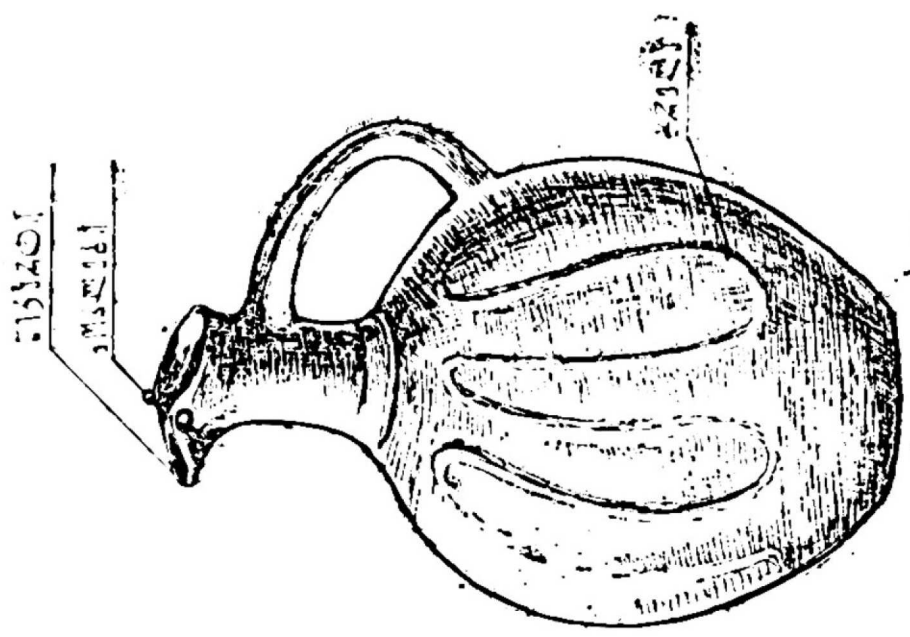
ღერგი არ გამიგონია, ხალამს ვხმარობთ. ყველის შესანახი კურჭელია.

6971 9



6971. 76

6972

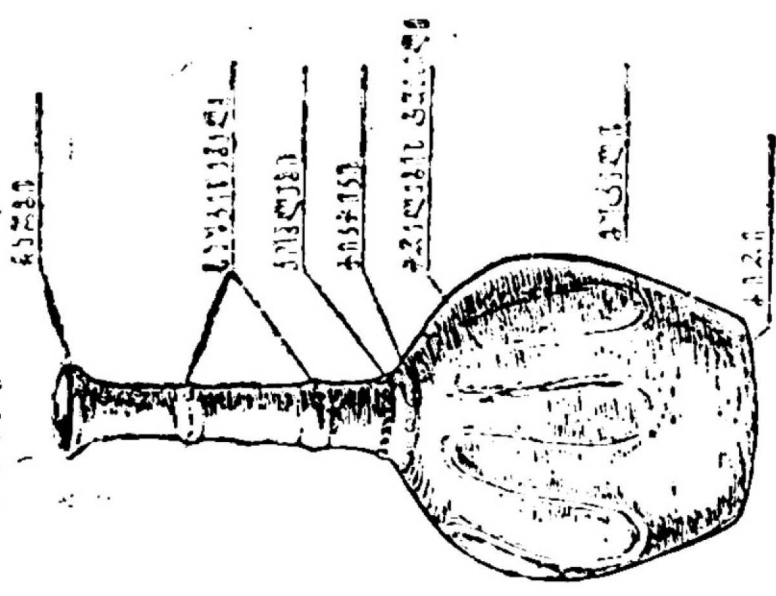


6972



6972. 75

6973



6973

6973

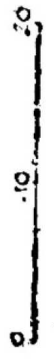
6973

6973

6973

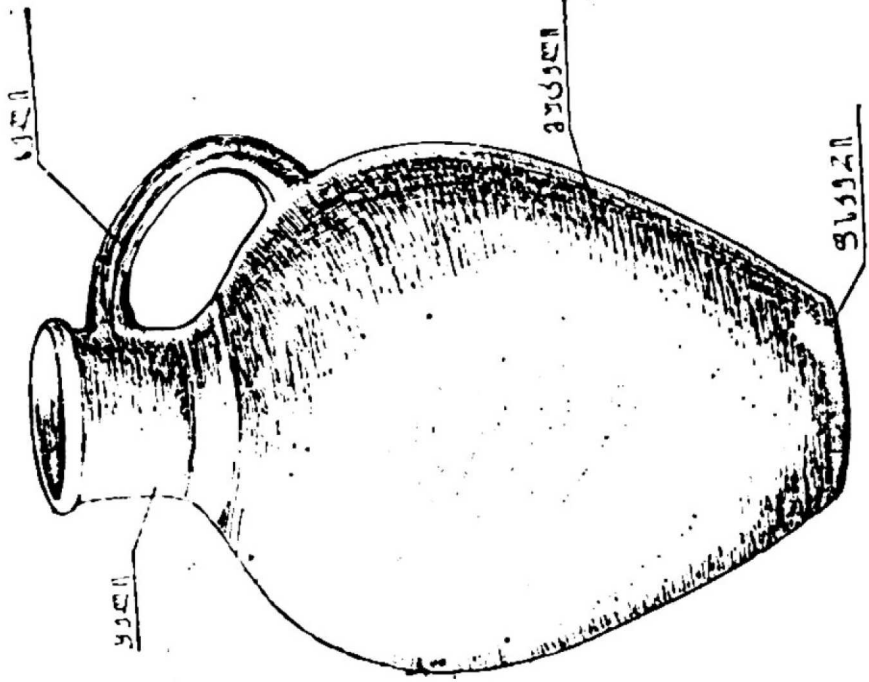
6973

6973



6973. 74

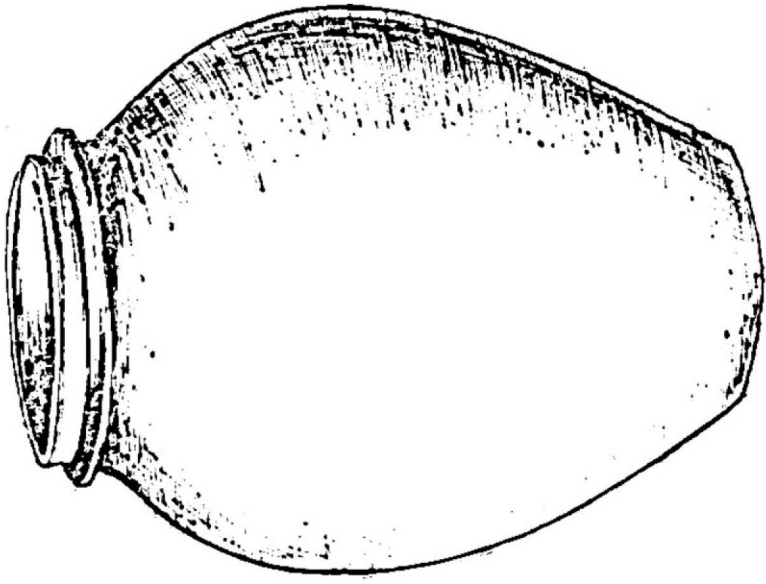
2590



0 10 20

სურ. 77

2591



0 10 20

სურ. 78

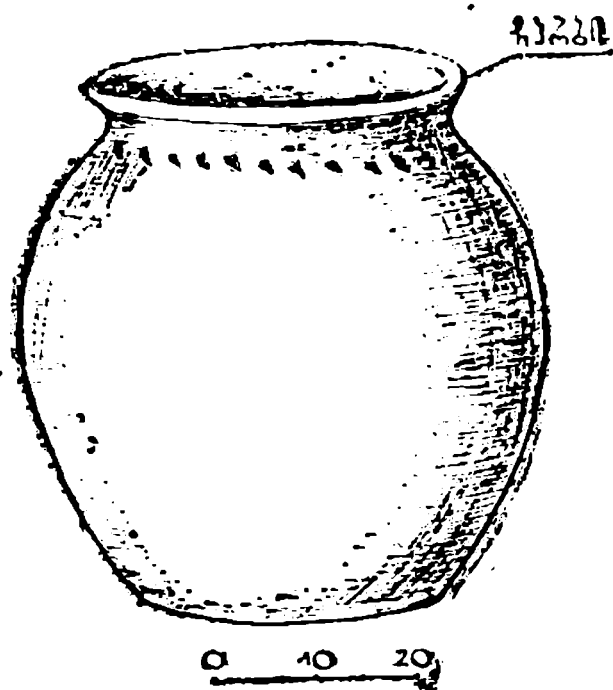
ქოთანი. ჯერ დავაჯენ ფსკერს და მერე გამოვბერავ მუცელს. ქოთანს ჩარბის ქვეშ კიკიკს ვავლებ.

კვაწია პატარა ქოთანია. ვხმარობთ რძის ასადულებლად. ისე ვაკეთებთ, როგორც დიდ ქოთანს, მხოლოდ უფრო მომცროსა.

ლაგვინი არ გამოიკეთებია, მაგრამ ორხელი ჭურია. ხმარობენ პწილისათვის. ჭურს, გვინს და თონეს ვერ ვაკეთებთ, რადგან აქაური მიწა ამათვის არ გამოდგება.

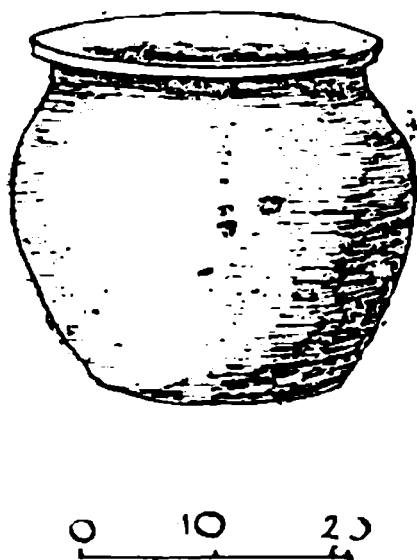
უვიზირა იგივე კინკილა არის, მხოლოდ ჩარბი რგვალი აქვს და უფრო დიდია კინკილაზედ.

ქოთანი



სურ. 79

კვაწია



სურ 80

ქვაბქოთანას ორი ხელი აქვს... თავსახურავს უკეთებთ. ხელქოთანას მორჩილა ქოთანს უძახით.

ჭურჭელს რომ გავაკეთებთ, უნდა გახმეს შიშროულად სახლში; ეს იმას ნიშნავს, რომ მზემ და ქარმა არ უნდა შეუშროს, თორემ დასქდება. გაშრობას ერთი კვირა უნდა. ზოგს, რომელიც დიდი ჭურჭელია, ორი კვირაც უნდა. რომ გახმება, ჩავალაგებთ ჭურაში და გამოვწვავთ; რომ ჩავალაგებთ, თუ სხვა ვინმე შემომესწრო, მაშინვე რია-რიაღ³ წავა; თვალი იცის ამ ოხერმა და ფეხის აღება. დავაწყობ ერთიმეორეზედ, როგორც მოიხდენს დაწყობა.

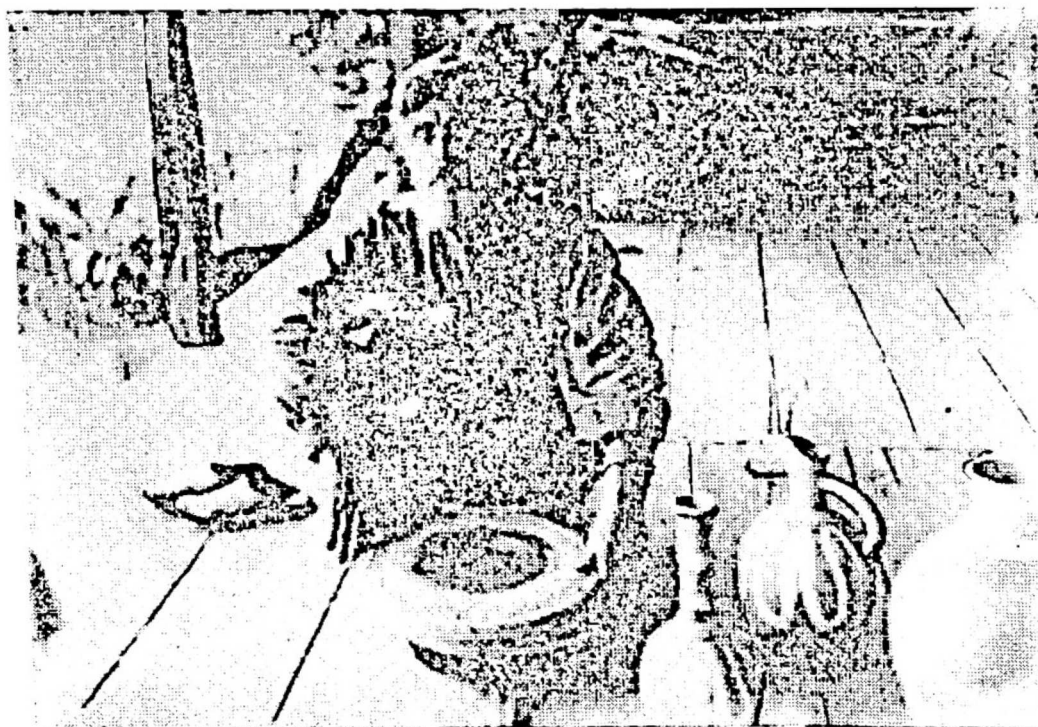
კოჭობი, კუტალი, პინა არ გამოიგონია.

ჭურჭლის გამოსაწვავს ჩვენ ჭურახს უძახით. ვაკეთებთ მიწის სახწორად

³ რია-რია — დამსხვრევა, დამტვრევა (ყ. კ.).



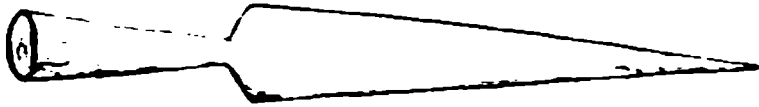
სურ. 81 გამოსაწვავი თიხის ჭურჭელი, სოფ. კერსები



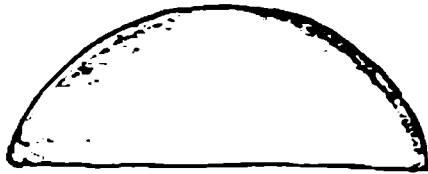
სურ. 82 მცურველი კალაბოტანი, სოფ. კერსები

(სწორად); ქურახს დაეიწყებ და ამოვიყვან მრგვალად. სიმაღლე ექნება ორი არშინი, სიგანე შიგნითა გულის იქნება ერთი საყენი. შიგ ქურახში სამი თაღს გადავიყვანთ; თაღები თითონ კედლებზეა შეკრული. ზევით ამოსული კარი ერთი აქვს. ჭურჭელს ქურახში ჩავაწყობთ... სამ ცალად (სამ მწკრივად)—დიდი და პატარა. თუ ცუდი ამინდია, გამოწვის დროს ჭურჭელი შეიძლება წახდეს; წვიმა თუ მოვიდა, დაიფშხენება, რადგან მაღლა თალი არ არის გადაყვანილი.

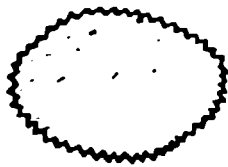
ღ ე ნ ე ზ ქ ი უ ი



ღ ა ღ მ ს ა მ ა ზ ს ა ჯ ლ ა



ქ ა ი თ ა ჯ ე ს ა ქ ი ქ ი ქ ი ე ბ ე ლ ე



სურ. 83 მეთუნის სამუშაო იარაღები

როდესაც ქურახში ჭურჭელს დავალაგებთ, გადავაფარებთ ფიცრებს თავზედ და ცეცხლი რომ ამოვა, მაშინ გადავიღებთ ფიცარს, რომ კვამლმა გავიდეს. როცა გარაყვითლდება ზევით თავზედ, ეს იმას ნიშნავს, რომ უკვე გამოწვა ეყოფა და ცეცხლს შევანელებთ და [ჭურჭელს] გამოვიღებთ. თუ კარგი გამომწვარია, თეთრად გამოვა ჭურჭელი და თუ ცუდი გამომწვარია, მაშინ წითელი ფერი ექნება.

რაზედაც ჭურჭელს გამოვიყვან და ფორმას მივცემ, იმ იარაღს კალაპოტს ვეტყვით. კალაპოტი შესდგება მორგვისხაგან. მორგვი მრგვალი ფიცარია. მორ-

გვს ვაბრუნებთ და ჭურჭელს ვაშენებთ. მორგვი ჩამოცობილია გულაზე, რომელსაც მორგვის გულა უძახით; მორგვის გულა დაცმულია მორგვის ფეხებზედ. როცა დოქს არ ეხერხება ყელში ჩასვლა (ხელის), მაშინ ყელს ვაკეთებთ დანაჩქიფით. დანაჩქიფს დოუქებთ ყელში, ყელის კეთების დროს შიგ ვაბრუნებთ. დანაჩქიფი ხის მასალისაგან კეთდება.

საბარცხელი. ვხმარობთ ჭურჭლის მუცლის შიგნით — ბერვისათვის და გარეთ — აქიკციებისათვის. ჭურჭელი რომ გაიბეროს, ამისათვის დიდი საბარცხალს ვხმარობთ. მაგრამ რომ ავაქიკციოთ ჭურჭელი, მაშინ კი პატარა საბარცხალია საჭირო. საბარცხალს ხის მასალისაგან ვაკეთებთ.

ასაქიკციებელი საბარცხალი ირგვლივ, გარშემო, დაკბილულია. ჩვენ, აგრეთვე, ისლის ღერითაც ვაქიკციებთ. როცა ახალი გაკეთებულია ჭურჭელი, ისლის ღერს დავასობთ და ზედ რგვალად დააქდება ჭურჭელს ისლის ნიშანი.

მთხრ. იახონ ნიკოლოზის ძე ოყუჯავა, 30 წ. (სოფ. დაბლაგომი, სამტრედიის რაიონი).

საჭურჭლე მიწას მეგრულად საჭკუჭო ღიხას ვეძახით, მხოლოდ იმ მიწას, რომლისაგანაც ჭურჭელს ვაკეთებთ, საკოტი ღიხას ვეძახით მეგრულად. დაბლაგომში კი ამ მიწას ეძახიან ჭინჭიპურე მიწას. ეს მიწა არის მოშაო ფერის. ნახევარი საუენის სიღრმიდან ამოვიღებთ ამ მიწას ბარით, .. დაეაწყობთ მინდორში. მერე მოვიტანთ ურემს და დავჭურთავთ. რომ მოვიტანთ სახლში, აწი უნდა... გავაკეთოთ. ახლა ამას უნდა მოზელა. აი რაფერ მოზელთ: დავადებთ ჭერ ფიცარს, მოვაყრით ტეხურის სილას (სამეგრელოში), დაბლაგომში კი რიონის სილას და მოვზელავთ ფეხით. უკვე მიწა მოზელილი გვაქვს, ახლა უნდა გავაკეთოთ. რითაც ჭურჭელს ვაკეთებთ, მეგრულად ბარბალს უწოდებთ, დაბლაგომში კი ჭურჭლის საკეთებელ კალაპოტს ეძახიან. ბარბალი რგვალია, შვაში ისარი აქვს ჩადგმული. ჩვენებურად ხიას ეძახიან, დაბლაგომში კი გულგულს. სია ან გულგული დამაგრებულია ძირა ფიცარზედ, რომელსაც ნერჩხ ვეძახით. ბარბალს ან კალაპოტს აქვს გოთოხფირი გული (გახვრეტილი გული) და ჩამოვანცობთ გულგულზედ და ვაბრუნებთ. ბარბალი ბრუნავს და მოზელილ მიწას როგორც კი დავადებთ, როგორც პურის ცომს, ისე მოწყვება; შემდეგ დავიწყებთ კეთებას. ბარბალს თავზედ დავაყრით სილას, რომ არ დაეწებოს თიხა გაკეთების დროს.

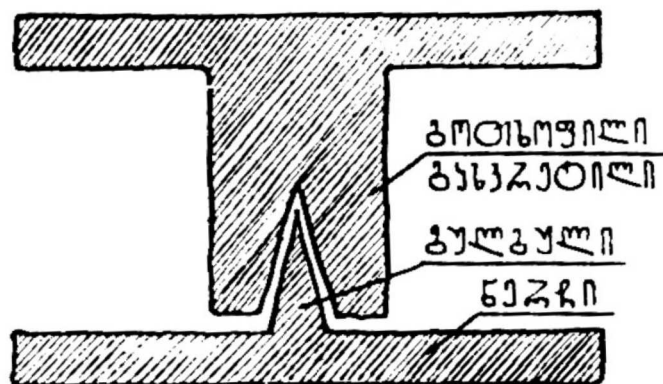
კალაპოტის ძირიდან ცერით გავაკეთებთ მიწას ორი თითისოდენა სიმაღლისას, რომელსაც გონიას უწოდებთ.

ჭერ ამოვიყვანთ გონიას, მერე თავს გადაუსველებთ, მეგრულად კი ვიტყვით გონოშოლუვა დუდიშის. მერე გამოვბერავთ შუცელს, მეგრულად ვიტყვით გობარუა ქორაში. მერემდ ვაწმენდავთ, მეგრულად კი ვიტყვით გონშინდუას, მერემდ გოუყეთებთ თავს, რომელსაც მეგრულად ვიტყვით 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).

სახულგუნო ქოთანი — სახიგინო კოტო (მეგრულად); ხმარობენ მარტოსულუგუნისათვის. კეთება ისე უნდა, როგორც ქოთანს, იგივე მოწყობილობით და იგივე მასალით.

ხალაში (დერგი მეგრულად, თუმცა დერგს ეძახიან, აგრეთვე, საჯავახოს მიდამოებშიც, სამტრედიის რაიონი). ვაკეთებთ ისე, როგორც ქოთანს, მოწყობილობაც ისეთივე აქვს გასაკეთებლად.

ბეკბალი - ქალაქოტი



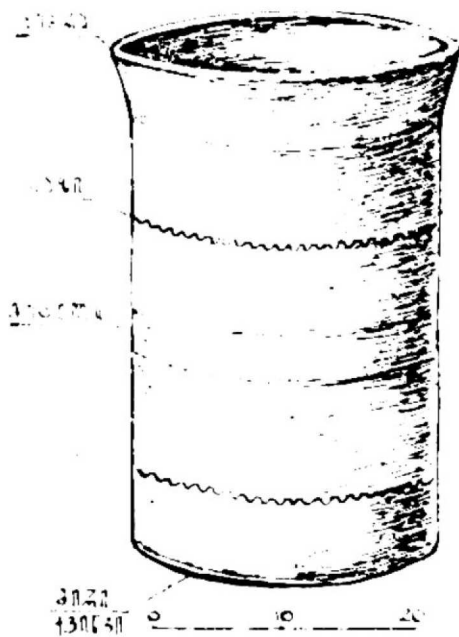
სურ. 84 ბარბალი, სოფ. დაბლაგომი

წანაქო (ქართულად), კოროხი (მეგრულად) საღებავია. ეს საღებავი მოი-

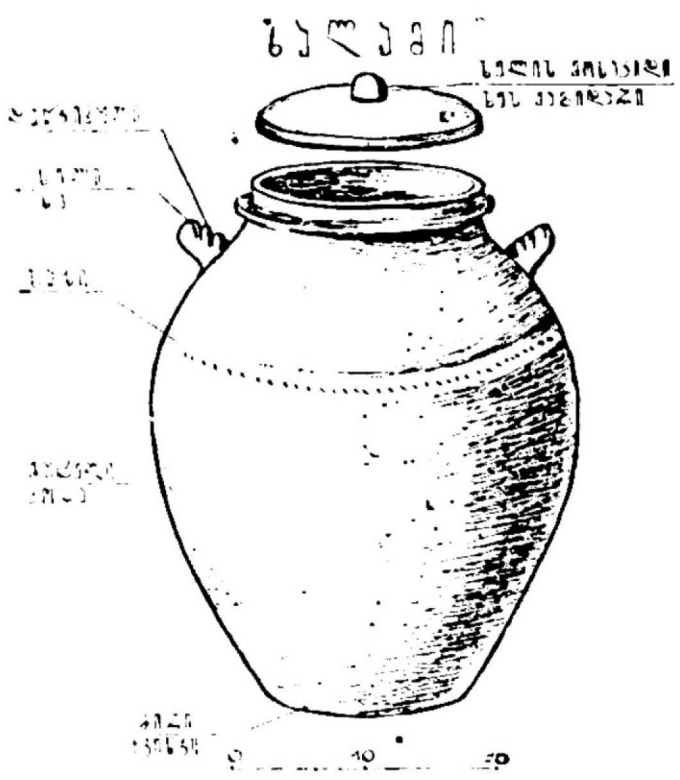


სურ. 85. მეჭურჭლე კალაქოტიან, სოფ. დაბლაგომი

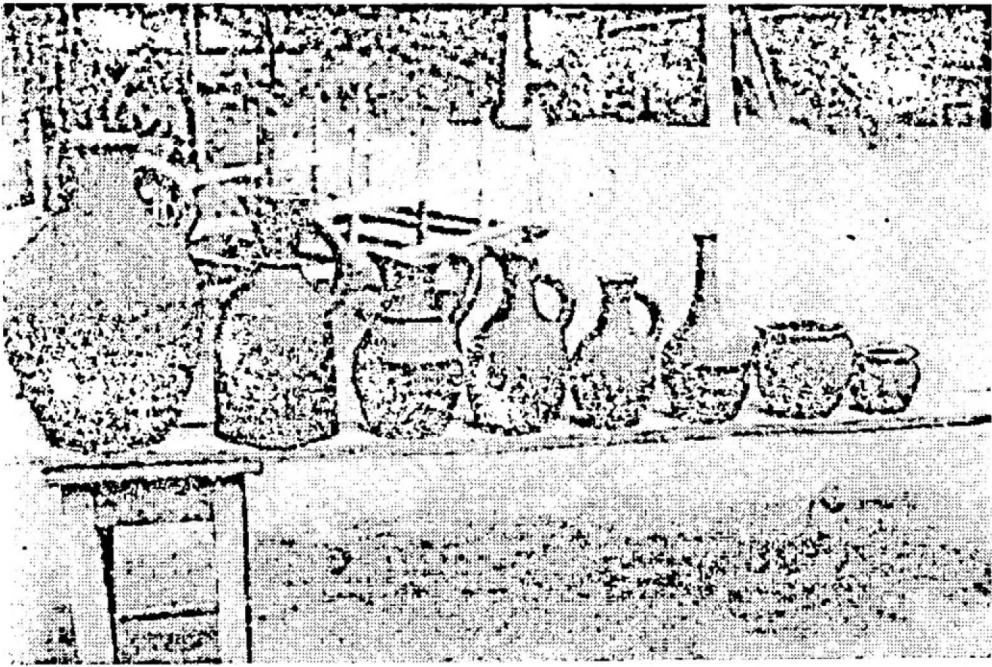
ՆՆԼԿՅԱԿԱՆ ԲՈՒՆԵՐ



Երկ 86



Երկ 87



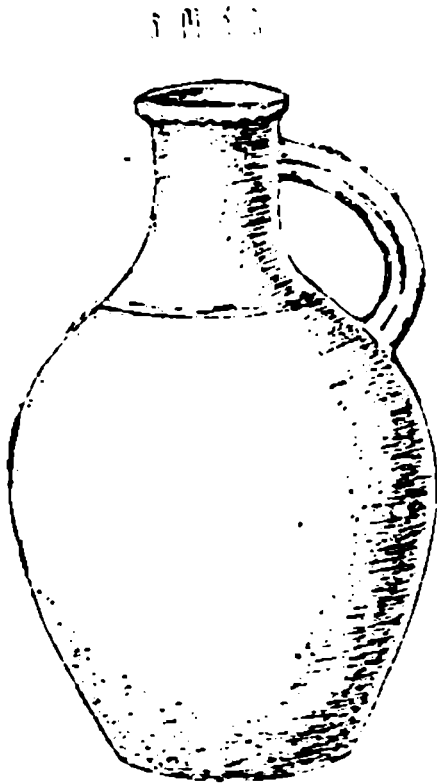
სურ. 88 თიხის ჭურჭელი, სოფ. დაბლაგობი



სურ 89

პოვება სოფ. თამაკონის მახლობლად. თეთრი ქვა არის, გამოვწეავთ და მივიღებთ წითელ ფერისას.

ამათი გაკეთების დროს დასაწყისში ისე ვიქცევით, როგორც ქოთნის და ხალამის აშენების დროს, მაგრამ ქორას (მუცელს) როგორც გავცილდებით, იწყება შევიწროება; ახლა კი უნდა ავაშენოთ ორი თითით (ყირი კითით), გაუკეთებთ უელს და დავადგამთ თავს. გაკეთების დროს ვხმარობთ ფირფიტას ფიჭვისას — ფიჭვის ქა (მეგრ.). ჩვენი თვალთ ქურჭელს ვალამაზებთ.



სურ. 90

ოქსიგენის დრო
ოქსიგენის მანქანა



სურ. 91

სადაც საჭურჭლეთ მიწას ვხედავთ, 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 გაშრეს ჩრდილში, თორემ ქარი რომ მოხვდეს, დახეთქამს, როგორც მზე. გამოუწეავ ქურჭელს დავაწყობთ ხუდეში (სახლში). სახლი ჩვეულებრივია. შემდეგ როცა გახმება უმზეოდ და უქაროდ, წავიღებთ და დავაწყობთ ქურაში გამოსაწეავად.

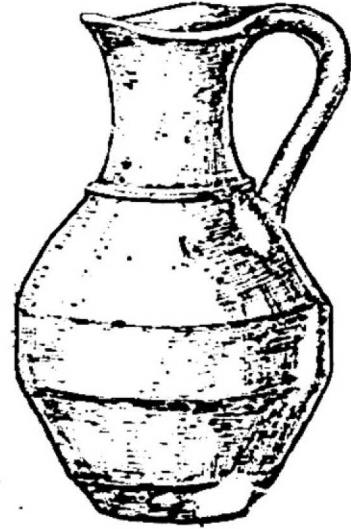
ქურას ვაშენებთ უბრალო მიწით და აგურით. ამოვიყვანთ ქურაში თაღებს, გაუკეთებს კარს შეშის შესაწყობად და ცეცხლის შესანთებად. ქურა არის მრგვალი და მას გაკეთებული აქვს ზევით კვანძის გასასვლელად თვლები (ოთოლე — მეგრ.). როცა ქურჭლებს შევაწყობთ ქურაში, შევიკრავთ ზევიდან თაღს და შევინთებთ ცეცხლს და გამოვწეავთ.

სუჯან - ღმჭი
 ყანაყანაღიონ ღმჭი



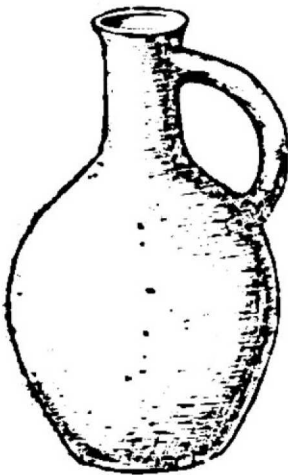
სურ. 92

გომჭუნჭი ღმჭი
 გომჭუნჭი მკჭი



სურ. 93

ჭმჭი
 ჭმჭი



სურ. 94

ჭიჭი



სურ. 95

ხის ჭურჭელი

მთხრ. ვარლამ შეფარიშვილი, 43 წ. (სოფ. წიაღობანი, ზემო გომი, სამ-
ტრელიის რაიონი).

ხონჩა მე არ გამიკეთებია, მაგრამ მახსოვს, ბაბუაჩემი აკეთებდა; გახერ-
ხავდა სხვილი ხეს, სიგრძე ორი არშინი ექნებოდა, კიდანები — ერთი ვერშო-
კი, სიგანე კი ნახევარი მეტრი იქნებოდა მაინც. ამოჭრიდა გადახერხილ ფი-
ცარს და გამოიღებდა ნაშუაგულებს. ხონჩაზე აწყობდნენ მარტო პურს და ხმა-
რობდნენ მარტო ტირილში და ქორწილში.

ორგო. გამოვეჭრი კურის ზომაზე წაბლის ან მუხის ხეს, ცერის თითის
სისქეს. ორგოს ეხმარობთ კურის თავსახურავად; ამაზე ამოვლესავთ თიხიან
ტალახს, როცა კურს თავი გვინდა დაეუხუროთ და კურიდან აიერი არ გა-
მოვიდეს, მერე მოვაყრით მიწას.

ფუჟა, ტაბაკი, რონა, როგო მე არ გამიგონია და არც სირჩა; უიცი მხო-
ლოდ ორგო, რომელიც ხისაა და კურის თავსახურავია.

მთხრ. არტიმონ ანდრიას ძე ჭულაყიძე, 60 წ. (სოფ. საპაიქაო, ვანის რაიონი).

ტაბაკს მოზრდილი ხის ჯამებს ეძახდნენ თურმე, რომელზედაც საკმელს
ასხამდნენ და ქამდნენ.

ხონჩა მე თითონ მახსოვს; შეკრებულობის დროს დააწყობენ პურებს და
ისე მოჭონდათ. ერთ არშინზე ცოტა უფრო გრძელი იქნებოდა, განივი ნახე-
ვარ არშინამდე ქქონდა; გულში, ამოჭრილში, ეწყო პურები და ისე მიჭონდათ.

მთხრ. ბათლომე ათანახის ძე ღვინიაანიძე, 80 წ. (სოფ. კუშუბაური, ვა-
ნის რაიონი).

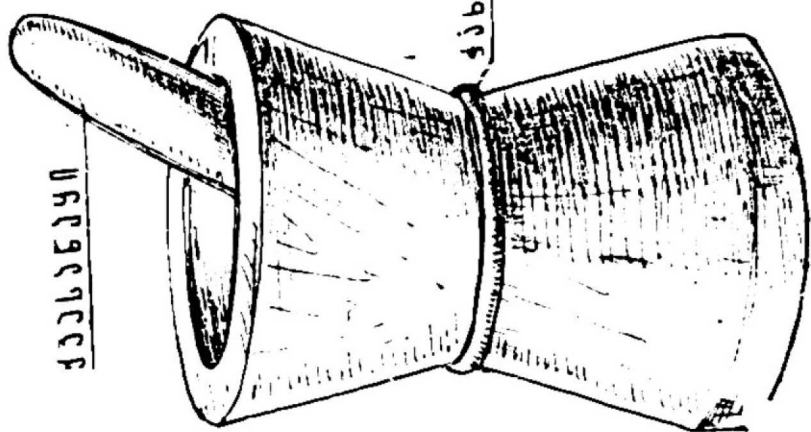
ქვიჯა და გობი. ქვიჯის გასათლელად თხმელას და ცაცხვის ხეს ეხმარობთ.
თუმცა ცაცხვის ხე უფრო ნაკლებია, რადგან სქდება. მოვეჭრი ტყეში თხმელას,
რომლის სიგანე ერთი ჩარეკი იქნება; მოვაცოლებ ტყავს და გამოვთლი. თავ-
დაპირველად გამოვიღებ ხუკად ორ საქვიჯეს, შემდეგ გამოვზომავ ორ ტყაველი
სიგრძეს და ჩავავადებ კალაპოტში; კალაპოტში არის ჩადგმული ჩალხი. ჩალხს
ზედ წამოეგება გასათლელი ქვიჯე; ქვიჯეს მოვახვოთ ბაწარს, მეორე კედრით
ზის კაცი და მიბრუნებს ბაწრით ქვიჯეს, მე კი ხელში მიჭირავს ხვეწი და ვხვე-
წავ საქვიჯეს. ჯერ გავასწორებ ხვეწით ბოლო ნაწილებს, შემდეგ გამოუღებ
გულს ხვეწის საშუალებით; მეორე მხარესაც გამოუღებ იგივე ხვეწით გულს
და შემდეგ ხვეწით ამოვიღებ წელს ქვიჯის ფორმის მისაღებად. შემდეგ გა-
ვასუფთავებთ იგივე ხვეწით და მივიღებთ ქვიჯას. შემდეგ ამოვიღებ ქახრაკი-
დან, გავჭრით ხერხით შუაში და მივიღებთ ორ ქვიჯას.

როდინა. როდინას ვთლით ნაჯახის საშუალებით; ევილებ თხმელის ხეს,
გავაოთკუთხედებ და მივცემ სიმრგვალის ფორმას. ამოუჭრი გულ როდინას
ორად; ჯერ ხატოხით და ხვეწით ამოვხვეწავ... გულს, ამოხვეწილ და ამო-
ხვეწილ შუა გაუკეთებ ხელს, გამოვტოხავ სატოხით, გავწმენდავ ხელის სა-
შუალებით და მივიღებ როდინას. როდინას იმიტომ ვეძახით, რომ ორი ქვი-
ჯეია ერთად და ხელიანია.

ქვილა

ქვესენი

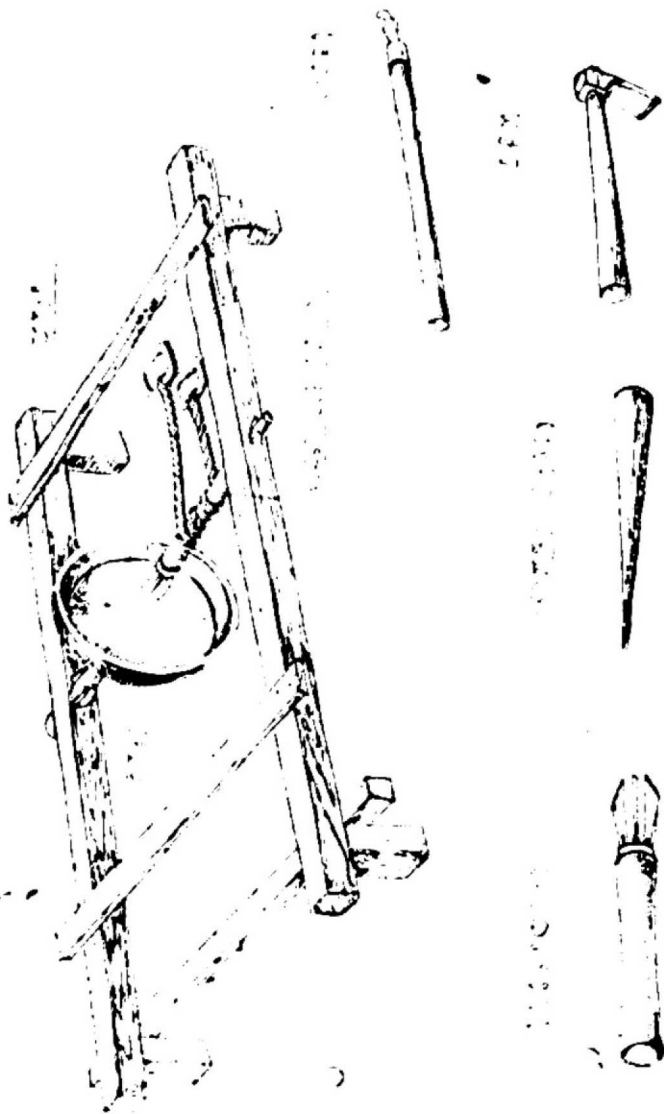
ქსენი



სურ 96

ქვილა

ქვესენი



სურ. 97 სახაატო და მისი ნაწილები

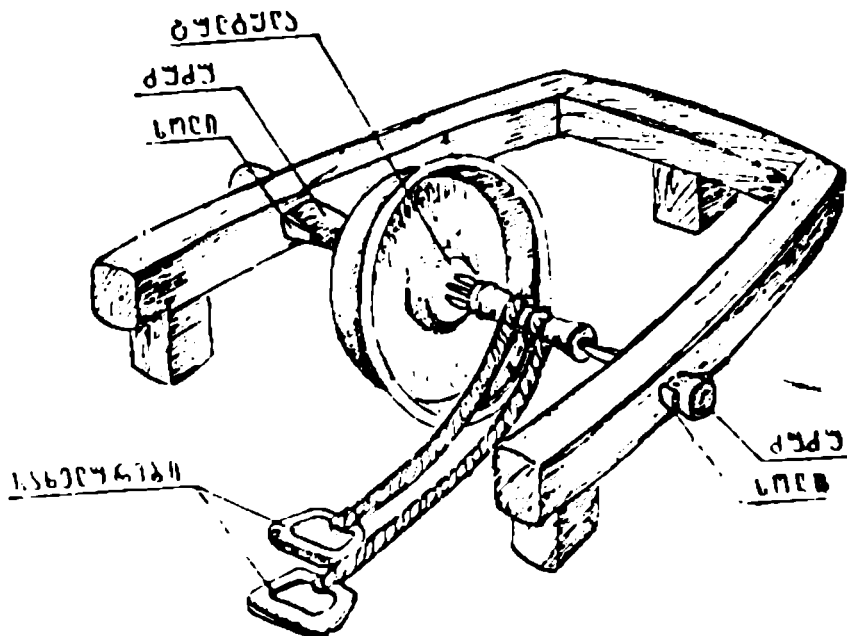
გობის ვაკეთება. მოვეჭრი თხმელის ხეს, რომელსაც ერთი არშინი სიგანე ექნება, სიმაღლე კი დაახლოებით ხუთი ვერშოკი, შემდეგ ავიღებ და გავაკობიტებ რკინის ნაჯახის საშუალებით; იმავე ნაჯახით შემდეგ ამოვეჭრი გულს და გავაკობიტება გულიც. შემდეგ ამ ვაკობიტებულს დავაგებ ჩაღბზე. ჩაღბს ერთ მხარეს ექნება დაცობილი სამპოტიკა რკინა (სამწვევრიანი რკინა), თორემ გობი ვერ დაბრუნდება; სამპოტიკა რკინა გობს იჭერს; ის სიმამარისათვისაა. მეორე კედრით კი იქნება ცალფა რკინა. სამპოტიკა რკინაზედ მომბული იქნება ბაწარი, ერთ კაცს უკიდია [ხელი] ბაწარზე და აბრუნებს გობს. გობი ჩადგმულია სამპოტიკა რკინასა და ცალფა რკინას შორის: მე ხელში მიჭირავს ხვეწი და ვთლი გობს. ჯერ შემოვეჭრი გობს ირგვლივ, მერე გავთლი გარე კედაროს, ე. ი. ზურგს, შემდეგ გამოუჭრი გულს; ზურგსა და გულს ვთლი ხვეწით; ამის შემდეგ გავთლი იმავე ხვეწით და გამოვა გობი.

გობის და ქვიჩეის[სათლელ] მთლიან მოწყობილობას უძახით სახარატოს.

მთხრ. იაკობ დავითის ძე ბობოხიძე, 69 წ. (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

გობს ჯერ ლანჯახით ვაკეთებთ. ხეს რომ მოვეჭრი და წავაქცევ, წაუჭრი თავს ლინციოთ (წაფერდებულად, აღმაცერად წაჭრა). გობმა თავისი ფორმა უნდა მიიღოს ძირიდან. მერე მეორე თავი უნდა დაუჭრა, ისიც ლინციოთ, მხო-

სიბოროკალი ანუ ჭახრაკი



სურ. 98 სიბოროკალი ანუ ჭახრაკი

ლოდ პირველად რომ ჩავჭერი, იმისი საპირდაპიროდ. ძირიდან პირველ ჩახ-
კერში სოლებს მოვადგამ და შემოვეკრავ უროს ამ სოლებს, ასკდება საგობე ძე-
რიდან, რომელიც გაჭრილია. მერე გადავაბრუნებ და ავხეთქავ ზევიდან; ამის

შემდეგ შემოვაკეთებ ირგვლივ ნაჯახით, შემდეგ გადავაბრუნებ და გულს ამოუჭრი ისევ ნაჯახით, შემდეგ ამოვეჩვავ ეჩვით. გობს შუაზე სატოხს ჩაუსობ და ჩავდგამ ხიბორკალში; ხიბორკალი ბორძალი ორითა ხეა, რომელშიაც გობს ვდგამთ გასათლელად. სატოხს ბაწარს მოვაბავ; ბაწარში სახელურებია გამომბული, ზედ კი კაცს ხელი უკიდია და აბრუნებს; მე კი ხოწი მიჭირავს ხელში და ვთლი საგობეს. შემდეგ ეჩვით მოვწმინდავ გობს, სადაც სატოხია მიმაგრებული. მოვასუფთავებ მის გულს და გაკეთდება გობი. ხიბორკალს სხვა-ნაირად ქახრავს ექძახით.

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 დავიწყებ თლას. პირველად ტარს გავთლი; ტარს სიგრძეს უზამ ოთხ ან ექვს ვერშოკს, მერე პირს ეჩვით ამოვჭრი, მერე ხოწით ამოვწმინდავ და გავალამაზებ დანით.

მთხრ. ფილიპე აკოფის ძე შარვაძე, 80 წ. (სოფ. სოხხეთი. ტყიბულის რაიონი).

როდინის გათლა. როდინისათვის გამოდგება თხმელისა და ცაცხვის ხე: სხვა ხე კი სკდება. გერიმორება მორგვზე როკი და მერე გავაკოპიტებთ ნაჯახით (გავთლით ნაჯახით). მერე იმას სახარატოში გავარონინებთ და ხოწით ამოულებთ გულს და გავთლით ხოწით. გარეთაც ხოწით ამოულებთ, ამოვწყვეტავთ ქიპს (ქიპრს ამოწყვეტა ნიშნავს, როდინს რომ გულს ამოულებენ).

ჯამის გათლა. ჯამს დაუსობ მორგვს და გეითლება ისე შიგნით, როგორც როდინი, მაგრამ უფრო ღრმად; ჯამს გარედან ამოყვება ხოწი და ამოთლის ჯამის შიგნითა გულს; ამოსქდება ქიპი, ამოიწმინდება და მერე გასუფთავდება.

ლინგს ვეძახით, როდესაც ხოწით ამოვთლით გვერდს, კიდეს ვეძახით გინდ გობის იყოს და გინდ ჯამისა.

სახარატოს გობის და როდინის გასათლის მოწყობილობას ვეძახით. მორგვს აქვს სამი კბილი, რომელსაც მორგვის კბილებს ვეძახით. მორგვს მეორე კედრით აქვს მისამბელი, რომელსაც კინთახ ვეძახით.

მთხრ. კონსტანტინე პეტრეს ძე მსხვილიძე, 82 წ. (სოფ. ხანი, ბალდადის რაიონი).

სამწნეხელის გათლა. სამწნეხელისათვის ჩვენ ვხმარობთ ცაცხვის ხეს. მოვჭრი ტყეში ხეს, მერმეთ დავლარავ, მერმეთ გაუთლი გვერდებს, გულს გაუთლი და დავემხობ გულთავდაღმა. მერე სამწნახელი გახმება, გამჩატდება და წამოვიღებ სახლში. საიდანაც ღვინო გადმოდის, იმას ინდურს ვეძახით, სამწნახელის ბოლოს კი კულს ვეძახით. რითაც სამწნახელი მიწაზე დევს, იმას კი სამწნახელის ძროს ვეძახით; სამწნახელს შვაში რომ ამოვჭრით, იმას გულს ვეძახით.

კასრის გაკეთება. ჯერ მოვხარჩავ ნაძვის სქელ ყავარს, მეტრო სიგრძე ექნება და არშინ-ნახევარი — განი. მოვწევ ცხლათ და მერე ავკერამ ტყეით, გაუკეთებ კარბას და ბოლოს ძროთ დაუგებ ფიცრისას.

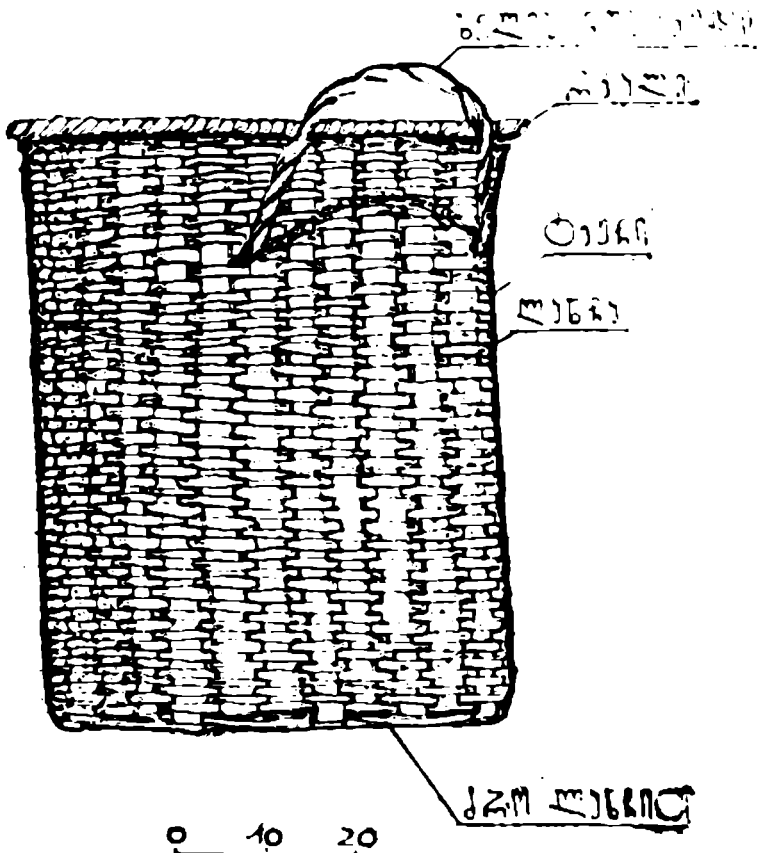
ნოგა. ისე ვაკეთებთ, როგორც კასრს, მაგრამ უფრო პატარა არის. ნოგა შემოიტანეს აქ მეგრულმა მწყემსებმა.

დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. სერაფიონ კიშოტეს ძე ხხვილაძე, 57 წ. (სოფ. ხანი, ბაღდადის რაიონი).

გოდორი. ჭურ დავასობ კალაპოტში სარებს, მერმედ გრიგალს გაუკეთებ ძირში და მოვრავევ წნელით, რომელიც თხილის ხეა მხოლოდ. გოდორი ზოგი დიდი და ზოგი პატარაა, ამ გოდორში დაფშენილი სიმინდი არ ჩაიყრება, რადგან კაკალი გავა შიგ. ამ გოდორს ვხმარობთ ყანაში ტაროიანი სიმინდის ან თუთუნის მოსატანად. ავკიდებთ ცხენს ორ გოდორს და ისე მოგვაქვს სახლში

გვერდსაქილი



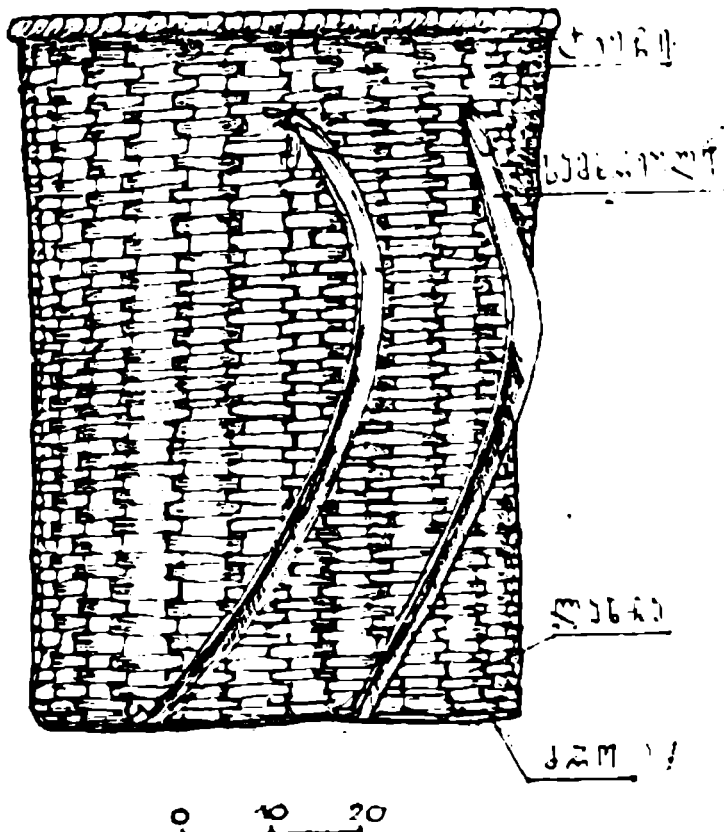
სურ. 99

გვერდსაქილი. ჭურ მოვასობ რკალს, გავთლი ლანჩახ და შემოვაკრავ რკალზე, ავაყენებ თავიდან და მოვქსოვ გათლილი თხილის ტყეჩით, მერმედ გამოვრავევ ძროს, თავის ლანჩით გაუკეთებ ხელის მოსაკიდებელს, რომელიც არის დვლეში, რომელზედაც წენელს დავგრიხავ. ტყეჩი თხილის ხის არის, ლანჩა კი ლევი ხია; ეს ხე იხთება თხილივით და არ ტყდება, ამის მოწევა კარგად შეაძლება.

საზურგელი გოდორი. გვერდსაქიდზე უფრო დიდია, მაგრამ, როგორც გვერდსაქიდს, ისე ვქსოვთ, მხოლოდ საზურგელ გოდორს ღველენჭები ამბია და ამას ვეტყვიტ სამხროულს. ეხმარობთ ყანაში სიმინდის მოტეხის დროს; მოვიკიდევთ ზურგში და მოვიტანთ სიმინდს ნალიაში.

ხელკალათა. ჭერ მოვრავავთ ძროს, შემდეგ მოუწევთ ბოლოს და მერმედ ისევ მოვრავავთ ლანჩას, დავეტრიტავთ და მერე ისევ გარუბეჭავთ თავს. ან ქობახ, ან გარახ.

საზურგელი გოდორი



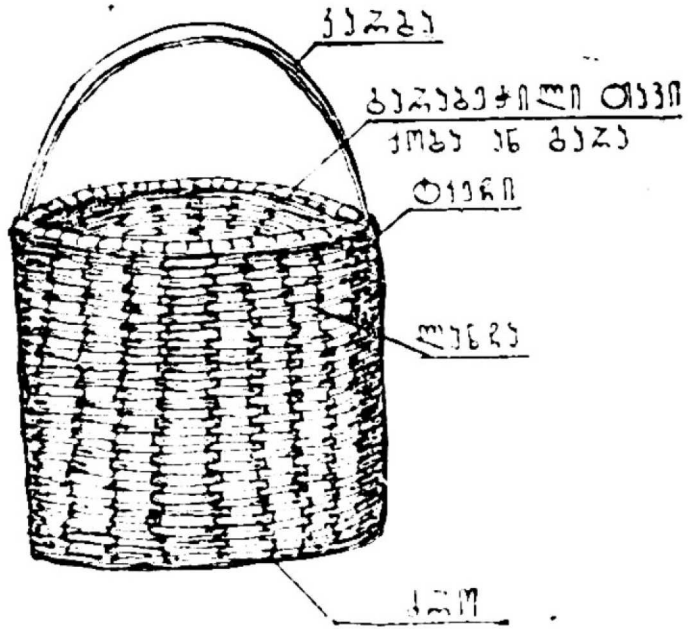
სურ. 106

ცხენის გოდორი. გარას დავდებთ მიწაზედ, შემოვასობთ თვლებში სარებს. სარების დასობას რომ მოვათავებთ, მიწიდან დავიწყებთ გრიგალის მოქსოვას. გრიგალს დავიწყებთ ორი წკნელით 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 გამოვებავთ ორ ყულფს (ხელს) ცხენზედ დასაქიდათ.

გარა არის გოდორის დასაწყები კალაპოტი; ვაკეთებთ ოთხკუთხედს პატარა ლამფის ფიკრისაგან; სიგრძით გარას ექვს თვალს ამოუჭრით ორივე მხარეს, სიგანით კი — ოთხი თვალს, იმასაც ორივე მხარეს.

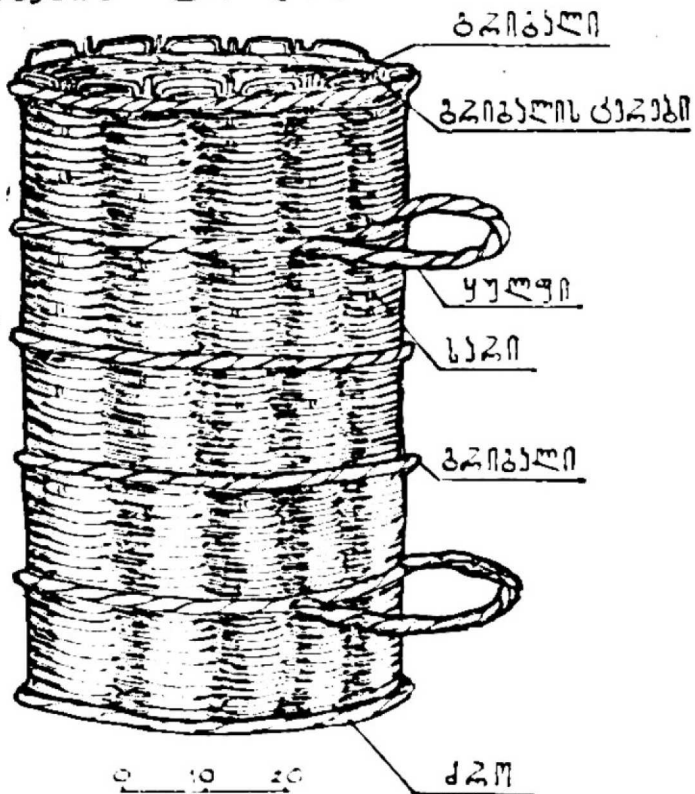
ხაბუდარი. დავასობ სარებს თხილისას და მოვდობავ თხილის წკნელით,

სეპანქეთი



0 10 20
სურ 101

ცხენის ბილუჯი



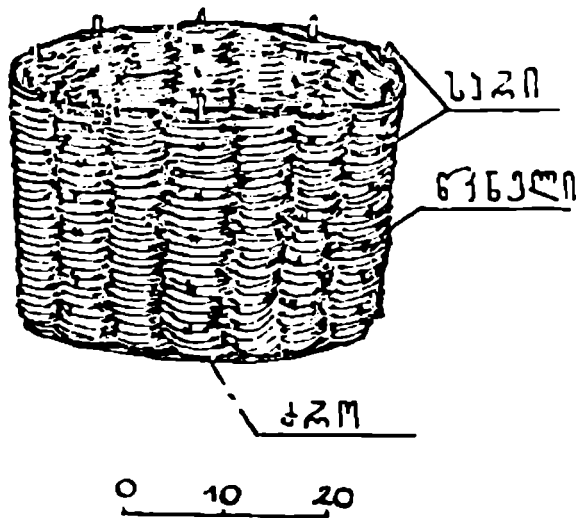
0 10 20
სურ 102

ვაშლი მოქსოვ ძროს თხლად. შიგ ჩავეყრი თივას ქათმისათვის. საბუდარი იქსო-
 ვება ქათმის ბინისათვის.

ძარა. მოქსოვ ჭერ ძროს და მერე მოვაქსოვთ კედლებს. ძროს ვლებთ
 ურემზე. იმით მიგვყავს შინაურა ფრინველები ან გოჭები ბაღდადში გასაყი-
 ლათ.

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.

სეხურეპი



ს.რ. 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 ჭერ ლეკის კარბას რგვალათ, მერმეთ და-
 ვაბავთ ზედ თხილის ტყეჩს და მოქსოვთ. ცხრილს ვხმარობთ სიმინდის მოსა-
 ცხრილადათ, კაკალი დარჩება მოცხრილვის დროს, ბრელი კი გავა ცხრილში.

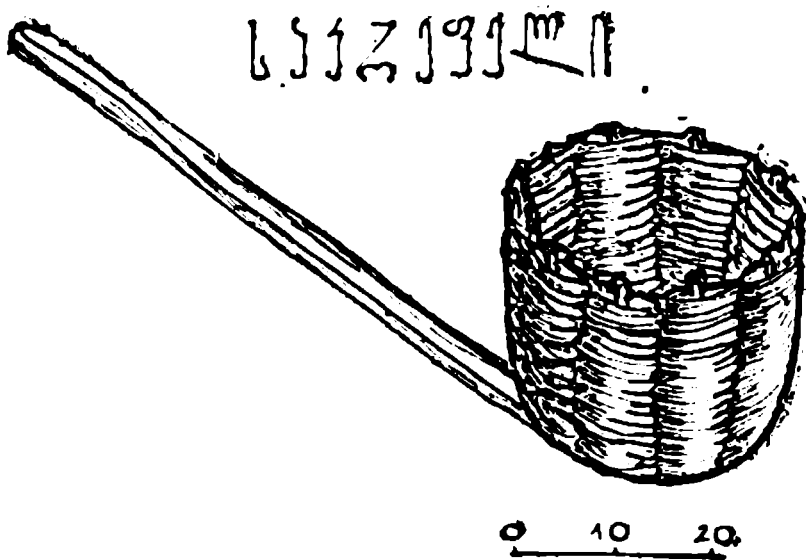
ცხრილს სოფ. დიშში (ბაღდადის რაიონი) ჩხაკს ეტყვიან. [ცხრილით]
 აგრეთვე, ვცხრილათ პურს; პურის ცხრილს თასმით მოქსოვთ; თვლები უფრო
 წმინდა აქვს შედარებით სიმინდის ცხრილთან. [იმას] ისეთ ვაკეთებთ. რო-
 გორც სიმინდის ცხრილს.

ტყემლის ცხრილი. ამას ვაკეთებთ, როგორც სიმინდის ცხრილს, ლეკის
 ხის კარბისაგან. მოვახობთ ზედ ლეკის კარბას მრგვალათ, მემრეთ მოვახოვთ
 ტყეჩს, ტყემლის ცხრილს თვლები უფრო დიდი აქვს, შედარებით სიმინდის
 ცხრილთან.

(სამტრედიის რაიონში ფქვილის გასაცერს საცერს ეძახიან. როდესაც
 ფქვილის გაცრა უფრო წმინდათ უნდათ, ხმარობენ მერდინს. კარბას გადააყრა-

მენ თხელ აბრეშუმის ნაკერს და მერე გაკრიან. მერდინით ფქვილის გაკრა.
გამერდინებას ეძახიან. კ. კ.).

თევზის დასაჭერი გოდორი. ჯერ მოქსოვენ ღონეს. მერმელ ღონეზე გა
დააქსოვენ და ბოლოში გაუკეთებენ კუნწულს. ამ გოდორით იჭერენ ბალდად-
ში თევზებს პატარა წყალში. ჩვენში კი ასეთ გოდორს არ ხმარობენ.



სურ. 104

გიდელი, კიშტი, ხახალი, ლანკანი, სკნისკი, სფირიდი არ განიგონია.

მორაგულს ვეტყვით, რაიმეს რომ ირგვლივ შემოვაკავებთ. აგრეთვე, მორა-
გვას მოქსოვას ვეტყვით. გოდორის ან კალათის ქსოვის დროს რომ მეტყვი
ვინმე, რას აკეთებო, მე ვიტყვი, რომ კალათს ვრაგვა-თქო.

მთხრ. სამხონ ოტიას ძე ჭულაყიძე, 91 წ. (სოფ. საპაიქაო, ვანის რაიონი).

გოდორი. მოვკრით წაბლის შტოს ლანჩათ; დავხდი ცეცხლზედ და მოვ-
თუშავ (ცეცხლზედ დავადებ და ერთი ღერიდან ოთხი-ხუთი ღერი დაიხთება).
მერე მოვკრი თხილის ტოტებს და დავხთი იმას ტკეჩებათ. ჯერ ფსკერს შევ-
ლობავ ლანჩით; სიფართე სამი-ოთხი ტკაველა ექნება. ფსკერის შოლობას რომ
დავამთავრებ, მერე ლანჩას გადმოვწევ და გადავლობავ ზედ თხილის ტკეჩს;
თავში ლანჩას გადავწევ და უფრო ფართედ მოილობება. თავში რგოლებს გოუ-
კეთებ და სუროთი მოუჭარბავ. მერე დავაგებ ორ ხამხრეულას ზედ.

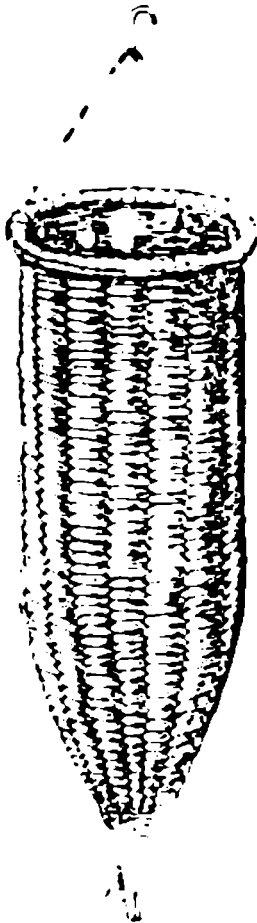
გოდორს ვხმარობთ სიმინდის მოტეხის დროს.

გიდელი. მოვკრით კაპარა ხის ჯოხს, დავხთით დანით, დოუკიბავთ თავს
(ჯოხს გოუკრით თავს და დავხთით თავს ჯოხზე ოთხ ჯოხს) ისე, რომ ძირს არ
მოვხლეჩით. დავიწყებთ ფსკერის ქსოვას. კაპარა ხეს გადავალობავთ ტკეჩს.
ნახევარზე რომ მივალთ, მერე ჩაუმატებთ შიგ სარებს, მერე თავის რგოლებს
გაუყრით და გადავჭარბავთ სუროთი თავს. ჭარბაზედ დონღვალს დავკიდებთ
გიდელს ვხმარობთ მაღალ ხეზედ ყურძნისათვის და ვაშლის საყრეფად.

გორისცე ისე იქსოვება, როგორც გოდორი, მხოლოდ პატარა არის. ამით

უფრო პატარა ჭვირთი მოგვაქვს (სიგრძე 30 სმ აქვს, ძირი — 55 სმ, ზედა თავი კი 80 სმ).

ხელკალათა იქსოვება ლანჩისა და ტყეჩისაგან, უკეთებთ ხელს; ამ კალათით სასიმიინდიდან ან ნალოედან ჩამოგვაქვს სიმიინდი გასაფშენელად.



სურ 105

ცხენის კალათა. ჯერ გავლევ ოთხი ლერიანი სიგრძის ლანჩას; ამ ოთხ ლერზედ გაუყრიოთ თხუთმეტი განის ლანჩას, ზედ ჩავაქსოვთ თხილის ტყეჩს; მერე თავს მოუჭარბავ სურთი ან წყავით და დავაგებ ორ ხელს ზედ და მიეყვანს ის ზომაზედ. ასეთ კალათას ორს დავკიდევთ ცხენზედ. ამ კალათით მოგვაქვს ხილი, კართოფილი, ხახვი და სიმიინდს მოვიტან, ახალი თუ არის.

ჩელტი. დავასობთ სარებს სისწორით და მერე გადავლობავთ წნელს ზედ. ამას ვხმარობთ აბრეშუმისათვის, ჭია რომ დეიზდება.

ჩაფარა. დავასობთ ექვს ჯოხს ჯერ და დავლობავთ. მერემედ ნალობავს მოვადრობთ და შემოუყოლებთ გვარეშამო (გარეშემო) კიდანებს. ვხმარობთ აბრეშუმისათვის, [სანამ] ჭია პატარაა.

ძარო. ჯერ ჯოხები უნდა დავასვა; დავლებ ტაშტს და ჯოხებს შემოვაკვარაჭინებ ტაშტივით და მერემედ შემოვაქსოვ და დავალობავ წნელს; ძაროს ვხმარობთ ტყემლისათვის.

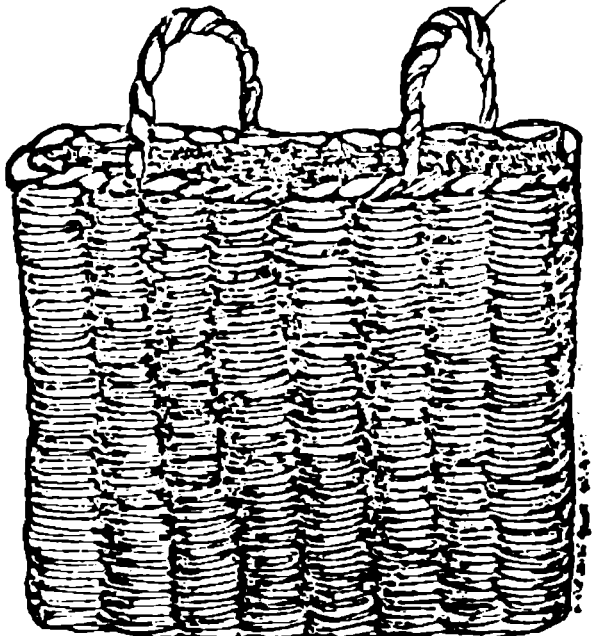
ბუდე. ძაროსებურად იღობება, მაგრამ უფრო დაბალია.

ლასტს უწინ ვხმარობდით, ახლა კი გადაეარდა. დავასობდით სარებს, როგორც ჩაფარისათვის, მერე შემოუღობავდით უფრო დიდ კედლებს, სამ მხარეს შემოვავოლებდით (კედლებს), მეოთხე თავიდან კი ღობის თაველებს გამოუყრიდენ, გოუკეთებდენ სამ კარბას და დაკიდებდენ ოჯინჯალზედ.

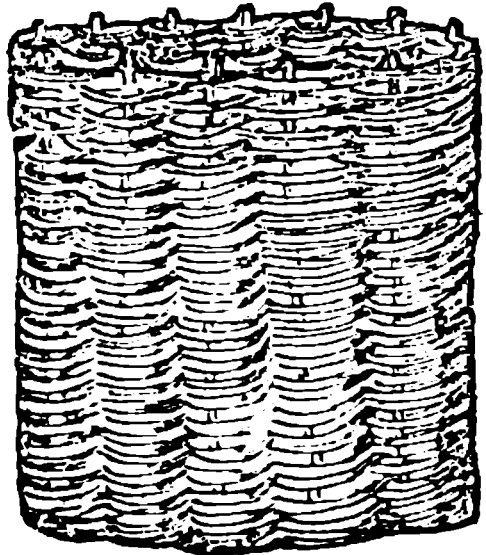
სხენის ქალთის

ხელი

მეკო



0 10 20
ს. 105



0 10 20
სურ 107

მთხრ. ნესტორ ფირანის ძე დაქავა, 75 წ. (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

გოდორს ეღობავთ მუხისა და თხილის წნელისაგან. დავთლით თხილის ტყეჩს და მუხის სახხენსა. სახხენს პირველად გავლანჯავთ ცეცხლში და მოექსოვთ სახხენით ძირს ოთკუთხედად; მერე ავკონჯავთ და თავს წოუყრით: მერე კი ტყეჩით შემოვყობი და მოვღობავ. ღობას რომ მოვათავებ, თავზე გოუკეთებ რგოლს, რგოლს კი შემოვავოლებ ტყეჩს, რომელსაც გრიგალას უძახით.

გიდელი. ჭერ ავტყეჩავთ მუხის ხეს ისე, რომ ძირს არ მოვაშორებ, მერე ტყეჩით მოვღობავ და გოუკეაებ თავზე რგოლს; მერე დოუღობავ თავს გრიგალით. გრიგალაზედ ბაწარს მივაბავ, ბაწარზედ კი მოკაკულ ჭოხს გამოვაბავ, რომელსაც ღვანღვალს უძახით. გიდელის წამწერილებულ ძირს კი მუნჯურს უძახით.

საბელური იგივე გოდორია, ასე უძახიან სოფელ კინჩხაში (ხონის რაიონი). ჩვენ კი გოდორს ვეძახით. ეს გოდორი იხმარება ვაკეზედ. გოდორს კი სოფელ კინჩხაში უძახიან; მკლავები რომ აქვს გასაყრელი, ისინი გასაყარ ხელებს ხამ-

ზრეულას უძახიან. გიღელს ვხმარობთ ხეზედ ყურძნის საკრეფად. მასალა და-
საწნავად მოგვაქვს ტყიდან.

კალათას, როგორც გოდორს, ისე მოვლობავთ, მაგრამ უფრო პატარია. თაუში გრიგალს გოუკეთებთ, გრიგალზედ კი ხელს. სულ პატარა კალათას კარანჩხას უძახით, უფრო დიდს კი ხასადილო კალათას.

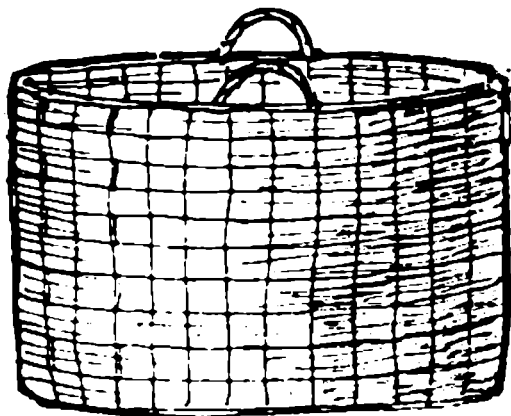
ლასტი. დავლობავთ თხილის წნელისაგან, არც სახსნელს და არც ტყეჩს არ გაუკეთებთ. დავასობ სარებს და დავლობავ არშინ-ნახევარი სიგრძით; თაუ-
ზედ დავუტოებ ოთხ წნელს, აქით-იქიდან გადავლობავ და გაუკეთდება ორი
ხელი. ლასტის თავს თხილის წნელით მოვლობავთ, რომელსაც გრიგალას უძა-
ხით. ლასტს ვხმარობთ პური და ღომის გასახმობათ. ლასტს ჩამოვკიდებთ სამ-
ზად სახლში შუა ცეცხლზედ; რაზედაც ლასტს დავკიდებთ შუა ცეცხლზე,
იმას კაკვებს ვეძახით.

აშარული, შარაგული, კიშტე, ხახალი, ლანკანი, სკნისკი, სფირიდი მე არ
გამიგონია.

მთხრ. ბიკენტი ანდრიახ ძე გედენიძე, 60 წ. (სოფ. გორდი, ხონის რაიონი).

ხვირიკე. ჭადი მიგვაქვს ამით ყახაში. გავაძრობ შავი, პატარა კველებიანი
ბალს კანს ბზინდს⁴ შოლტა-შოლტად და გავახმობთ. გამხმარ ბალის ტყავს და-
ვახოვ კვირკვებათ და მერე კალაპოტზედ დავჭვხვავთ. მიკაეია ოთხი მოკუ-
თხული ჭოხი ხელში. პირველად ამ ჭოხს შეუერთებთ შოლტს და მოვაყოლებთ

ს პ ა ჯ ი ე ე



სურ 108

ირგვლივ, 'უმდეგ ჭოხის ზევითა თავზე მოვაძბავთ ბზინდის შოლტს და შეუერ-
თებთ მეორე მხარეს და ბოლოში ჩავაქვსვავთ, მერე მოვყვები, დავჭვხვავთ
თავამდე. შემდეგ თავს გადაუკეთებთ და მერე კი ხელებს გაუკეთებთ. სვირი-
კას აქვს თავის კალაპოტი.

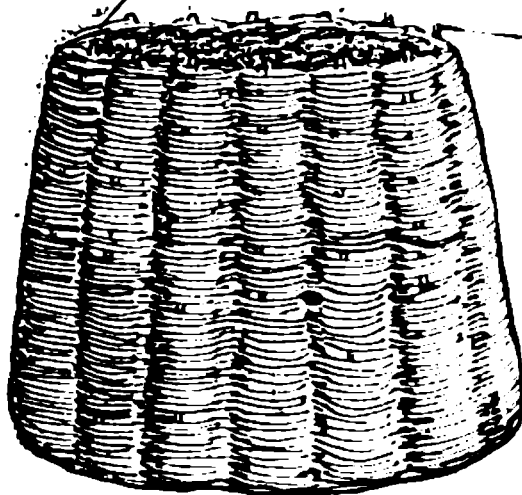
⁴ ბზინდს ბალის კანს ეძახიან (კ. კ.).

მთხრ. ალექსანდრე მელიტონის ძე სვანიძე, 40 წ. (სოფ. ამაღლება, ვანის რაიონი).

ძარუკელა. მოვკრი ყვითელ ტილიფს და მერე მოვაკარებ, ე. ი. დავქვსვავ სარებიტ. მერე წერილ ტილიფს ავარჩევ და მოვეყვები და მოვქსოვ. კედლის მოქსოვას რომ დავამთავრებ, მერე ძირს გამოუქსოვთ ტილიფით. ვხმარობთ ყანაში ჭყინტი ლობიოს საკრეფად.

ქ ა რ უ ქ ე ლ ა

ტილიფის ნაკლები მსოფს



სურ. 109

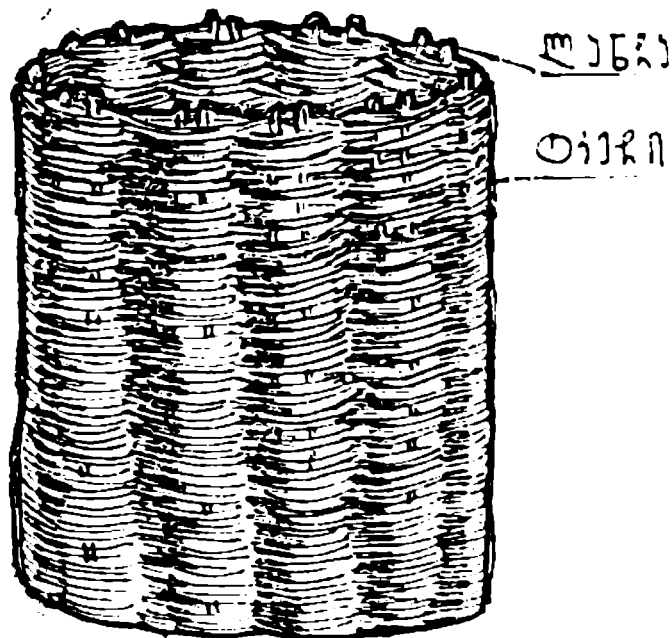
ხელგოდორს ვქსოვთ ლანჩის სარებისაგან და ტყეჩის წნელისაგან. გოდორი უფრო გრძელი და მაღალია. იმას აქვ ზურგში მოსაკიდი, რომელსაც სამხროულას უძახით.

მთხრ. კონსტანტინე სიკოს ძე ბელთაძე, 67 წ. (სოფ. ოჯონხეთი, ვანის რაიონი).

კაპიჭის კალათა. კაპიჭს, ბატონო ჩემო, წიფელ ტილიფას (?) ვეძახით, კაპიჭით რომ დავწნით [იმას] — კაპიჭის კალათას. ჯერ დავიწყებთ ფსკერიდან ქსოვას, გადავადობთ ჯოხებს ჯვარივით და მერმედ ჩავაქსოვთ შიგ ტილიფს; მერმედ გაუყრით სარს ჩანაქსოვში, რომელსაც ნამატი ხარო ქვია. ნამატი სარი იმიტომ ჭირან, რომ ფსკერი კარგად შეიქსოვოს. ფსკერს რომ მოვქსოვთ, მერმედ შემოვლენლავთ და დავიწყებთ გვერდების ქსოვას, გვერდს

5 შემოლენლავა — შემობრა.

სეზონობა



0 10 20

სურ 110

რომ მოვათავებთ, მოუჭარბავთ თავს, რამოდენიმე ღერს დაუტყვებთ ორივე გვერდათ, რომ გაუკეთლეს კარბა.

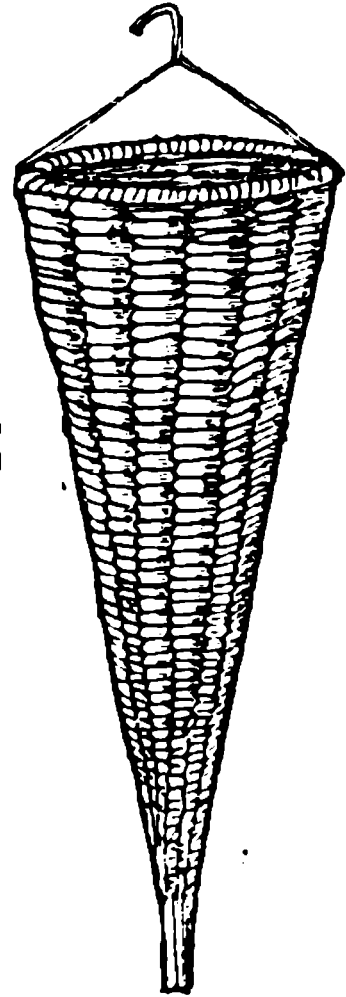
მთხრ. ბესარიონ ივანეს ძე ხისტობანი, 93 წ. (სოფ. სოჩხეთი, ტყიბულის რაიონი).

ორ ხარად მოხაკიდი, ანუ გოდორი. ამ გოდორს ვიკიდებთ ბეჭებზედ. წავალ ტყეში და მოვიტან სატყეხით თხილს ან შინდის ხეს. მოვიტან, აგრეთვე, სალანჩესაც და დავხდი ამათ. სატყეხეს მუხლზედ მოვიდებ და დაიტყეხება. სალანჩეს კი ჯერ გავათფობ, მერმედ დავხთი და დავიწყებ დაწენას. დოუწყობ ჯერ ფსკერს წენას ლანჩებისაგან; მერმედ შევკუთხავ, როგორც გვინდა, მერმედ შევარგვალებ და დავიწყებ ზედ (ლანჩაზედ) ტყეხიდან წენას. მაგრამ ლანჩა რომ არ გაწვდება 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 ტყეხის გულით, ერთს გოდორის შიგნიდან და მეორეს გოდორის გარიდან შემოვაკრავთ და გარუბეჭავთ თავს. მეორენაირადაც იწვნება გოდორის თავი: დოუტანთ სათავს გულს ლანჩისას, ვადმოუტენთ, ვადმოუკაკვავთ თავს და ჩოუტან ნაწნავ ტყეხში. ეს გოდორი სიმაღლით ორი არშინი იწვნება; ზოგში ფუთი ჩავა და ზოგში — ორი ფუთი. გაუკეთებთ ორ ხარს (ფხარს).

ვხმარობთ სტველზედ სიმინდის მოტეხის დროს. ფერდო ადგილებზედ.

დაქედია ანუ ხაბელურა. ამას სამი ჩარეკი სიმაღლე ექნება და სიგანეც ასე დაეწნავეთ როგორც გოდორს; ასალებ-დასალებად ორ პატარა ზელს გაუკეთებთ ვხმარობთ სიმინდის ასალებ-დასალებად, სიმინდის რჩევის დროს.

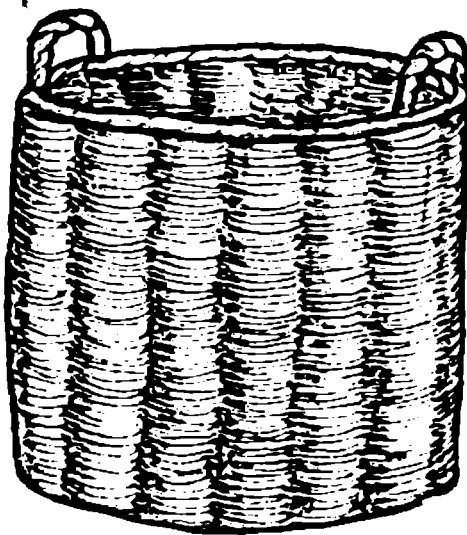
ქ უ ნ ქ უ ლ უ



0 10 20

სურ 112

დ ქ ე ლ ი ა ა ნ უ ს ა ხ ე ლ უ რ ა



0 10 20

სურ 111

გიდელა, ანუ გვერდსაკიდი, ანუ ჭარაბელა, ანუ დაქედია. მოეწება ერთი არშინი სიგრძის და ორი ჩარეკი სიგანით, მხოლოდ ფსკერ გოუკეთებთ სულ ვიწროს ესე, რომ მიწაზე რომ დადგა, ვერ გაჩერდება, წაიქცევა. გორუბეკავთ თავს და გაუკეთებთ ერთს, თავთან, გვერდზე მოსაკიდს. გვერდსაკიდი ან გიდელს ვხმარობთ ლომის მოწვევაზე ან სიმინდის მოწვევაზე.

კუნჭულა. სალანჩეზეა აღებული ლანჩები და იმაზე ეწნავეთ ზედ. წენი დროს ჩაუმატებთ ლანჩებს და ზედ თავს გარუბეკავთ, გამოვაბამთ ბაწარს და

ნ მოწვევა — როველში ნაყოფის აღება.

ბაწარზედ მოვაბავთ ხის კაკვს, რომელსაც დვანღვალს ვეძახით. კუნჭულას ვხმარობთ ხეზე, ყურძნისა და ხილის საკრეფად, ადვილი ჩამოსატანი იყო. ამას ძველად ვაკეთებდით და ვხმარობდით, ახლა კი თითქმის გადავარდნილია ხმარებიდან.

კვარაჩხა პატარა კალათია. ბალის ტყავისაგან დაწვნილს პარკს ვეძახით.

მთხრ. ბეხარიონ 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, სიგანე წინ არშინი ექნება და უკან კი — არშინ-ნახევარი. დავასობთ სარებს, მოუწნით თავს, მერე წაეაქცევთ და გვერდებს მოუწნავთ, ბოლოს თავს გორუბეჭავთ და დავდგავთ ურემზედ.

შარაგულს ჩვენ **შელობილს** ვეძახით, აშარულს კი ტყეს რომ გავჩეხავთ და შიგ გზას გავიყვანთ.

კიშტე, ხახალი, ლანჯანი, სენისკი, სფიროდი არ გამიგონია.

მთხრ. პარშენ ერმალოს ძე ჩომახიძე, 61 წ. (სოფ. კყუშური, შუამთის თემი, სამტრედიის რაიონი).

ცხაკუნე. ცხაკუნეთი ვზომავთ გასაყიდელი ხახუს, ლობიოს, კართოფილს და ნიგოზს. ცხაკუნეს იმიტომ უძახით, რომ პატარეა ყველაზე. ამას ვაკეთებთ ვენახის ასახვევ ყვითელი ტილიფისაგან. ავიღებ და გავსხლავ ყვითელი ტილიფს და გავაკეთებ ჭვარაბულად. მერმედ შიგნით ჩავალრბავ ჭვარებულას. მერმედ მოუმატებ ჩალობილ ჭვარაბულას სარებს, რომელსაც სამატი სარს უძახით. მერე, როცა ფსქერი მოუთავდება, ნამატი სარებს მხარგვალად მოვლუნავ და ჩავაქსოვ კედელს. საკმარისად რომ მოვლობავ, მერე თავს მოუქარბავ (სამტრედიის და ჭიხაიშის მიდამოებში ცხაკუნეს უწოდებენ კარახხეს).

ხარის ხატუჩე ან ხარის პირბადე. ხარის ხატუჩეს ვლობავთ იმავე ტილიფით. მხოლოდ წნელს თვითონ ერთმანეთზე გადავალობავ, თავს მოუქსოვ და ამპურზე დავკიდებთ. ხატუჩეს კიდე ხარი პირბადეს ეძახიან. ხარს აუკრავთ. როდესაც ჩავიყვანთ ყანაში დასაკაპტოებლად.

მთხრ. ილიკო მეფარიშვილი, 58 წ. (სოფ. წიაღობანი, ზემო გომი, სამტრედიის რაიონი).

გორიცე. გორაცეს ვლობავ ლანჩას და ტყეჩისაგან. ლანჩას ვხდი წაბლის ხისაგან. წაბლის ხე დაახლოებით ოთხი წლის რომ იქნება, მოვქრი, შემდეგ ავიღებ და დავხდი. სალობავ მასალად ორი ვერშოკ სიფართეს უზამ. ამის შემდეგ დავხდი თხილის ტყეჩს, რადგან თხილის ხეს გული აქვს და წირეხივით ხჩება. შემდეგ უნდა მოვლუნო ლანჩა და გაუკეთო სხეტო, რომ გორიცეს თავ დაიკაოს. მერე დავიწყებ მოლობვას. ლობვას რომ მოვათავებ, ავიღებ და მოუქარბავ თავს; სუროს შემოვახოვ ლანჩას თავებს; შემდეგ გაუკეთებ სამხრეს ბალის ტყავისაგან, რომელიც ილობება. გორიცეს ვხმარობთ ფერდო ადგილზე.

სიმინდის მოტეხის დროს, ამოვიდობთ ზურგში და მოგვაქვს ფერდოდან სახლში სიმინდი იქნება, ლობიო თუ კვანძი.

გოდორი. გოდორიც იმავე მასალით იღობება, როგორც გორიცე. გორიცე უფრო მაღალია, წელში კი წვრილია. გოდორი უფრო დაბალია, მაგრამ უფრო სხვილი; საფხრე არ ჰქონია, რადგან ვხმარობთ ვაკე ადგილზედ. გოდორით პეტწილად 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 ჰვირთი ჩამოგვაქვს.

გიდელი. მოვკრი წაბლის ხეს, დაახლოებით მაჯის სისხო იქნება, დავხდი ლანჩას (მაგრამ ისე, რომ ძირს არ მოვაძრო[ბ]), მერედ მოვლობავ ტყეჩით. ვადაუჭარბავ თავს. ლანჩს მოვხრი, ტყეჩით დავლობავ და მოვაბავ ბაწარს, ბაწარზედ კი — ხის კაკვს, რომელსაც ღვანღვალს ვეძახით. ძირს რჩება თითონ ლანჩის ძირი, რომელსაც კუშტულას ვეძახით. გიდელს ვხმარობთ მარტო ხეზედ საკრეფად, როდესაც გვინდა მოვკრიფოთ და, როცა გვინდა ხილი არ დაიბეჟოს, ანდა — ხის ყურძნის მალღარის საკრეფად. გიდელს ჩამოვიკიდებთ ხეზედ ღვანღვალით.

ქვის ჭურჭელი

მთხრ. ნიკოლოზ ბენარიონის ძე ხუბუა, 80 წ. (სოფ. დაბლაჩუნე, ხობის რაიონი).

საკეცე ქვის გამოთლა. საკეცე ქვას ვკრით კლტისაგან. ძველად სემის ნაპირზე (მდინარეა) გამოჩნდა ერთი სიპი (შავი) ქვა. ხოპში (დაბლაწყალში) თურმე უნახავს ბატონს. ბატონს მოუყვანია ერთი ქართველი თათარი და იმას ვოუკეთებია; იმ ქართველ თათარს, მართალია, ჩვენებისათვის არ უსწავლებია, მაგრამ ჩვენებს დაუწყიათ თლა. პირველად არ ყოფილა კარგი, მაგრამ მერე შევისწავლეთ და დავხელოვნდით. ეს ქვა ახლა საგოქიაშია (ადგილის სახელია. . . კ.). ქვის საკეცეს რომ მოვკრით კლტიდან, ჯერ მიწას გადავადკლით, რომ გამოეჩინოთ. მერე იმ შავი ქვას მივადგებით წერაქვით და შემოვკრით რგვალათ ერთი ჩარეჟის სიმაღლეზე და ორი ჩარეჟის სირგვალეზე, სწორად დაიჭტვრება; შუაში ურტყავთ მერე წერაქვს, ამოსკდება შუაში და გადმოვიტან სწორ ადგილზე და დაუწყებთ თლას. პირველად გადაუჩხობავ თავს განაპირას. შემდეგ შემოვფარგლავ ფარგლით, რომ გამრგვალდეს; შემდეგ ფარგალს შიგნით ამოვკრით, მერე მოსაყვანი რკინით შემოეთლით შიგნით ფარგალში, შემდეგ წერაქვით შემოვტეხავთ გარიდან და შიგნიდანაც, შემდეგ შუა გულში ამოვიჩხობავთ, შემდეგ იგივე მოსაყვანი რკინით შიგნიდან ამოეთლით. შემდეგ გარედან გაუკეთებთ გვირიშტს. მოსაყვანი რკინის წვერით შავთლი ქაფით, რომელსაც გაწიწვერებას ვეძახით. შემდეგ იგივე მოსაყვანი რკინით გაუკეთებთ ფსკერში გვირიშტს და გვირიშტის ორგვლივ ჩავაწიწვერებთ წორათ, რომ პრტყელი ძირი ექნეს კეცს და არ წაიქცეს. ამის შემდეგ შიგნიდან ამოვფხეკავთ და ასე მოთავდება კეცი. ეს ქვა არის რბილი და ცეცხლის გამძლე. დაახლოებით პირველი ხარისხის ქვაა, ძლებს ერთი წლამდე. საკეცე ქვა ორგვარია: პირველი ხარისხის ქვის მაღანი სათალად მაგარია, რომელსც უწო-

დებთ პირველი ხარისხის ქვას, რომელსაც ლენტის ქვას ვეძახით. ჩვენ, აგრეთვე, ამ ლენტის ქვას წმინდა ქვას ვეძახით. მეორე ხარისხის ქვა სათალად მეტად რბილია, შიგ ურევეია კაუის ქვა. ეს ქვა არის კლდის ქვეშ მდნათ. მეორე ხარისხის ქვა ძლებს ექვს თვეს. გვირიშტი აძლევს ზომიერებას და ყოფს კარბს და ნაწიწვერებს ერთმანეთისაგან. ამოტაფვას ჩვენ ამოქრახ ვეტყვით. კარავი ჩვენი ბინაა, როცა კეცებს ვთლით, შევიტანთ კარავში. ქვის ხაპრული და ქვის სათლელი იარაღები. ქვის კეცის სათლელი იარაღები: წერაქო, კრის კლტისაგან ქვას. ჩხოტი, თავს უჩხოტავს კეცს და გულს. მოსაყვანი — კეცის შიგნით გამოსათალი, შიგნით თლის და ალაამაზებს. ჩხოტით რომ გადიჩხოტება კეცი, მერმედ მოსაყვანის ფართე პირით ვთლით კეცის შიგნითა ნაწილებს, წვერი კი გარედან აწიწვერებს კეცს.

ქვემო რაჭა

ხის ჭურჭელი¹

[რაჭაში] ხისაგან უკეთებიან და ეხლაც აკეთებენ ნეოთხალს. ოც გირვანჯა ხორბალს იტევენ. ნეოთხალს კიდევ ბათმანს ეძახიან. იტყვიან ორი ბათმანი სიმიდი, 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 იმგვარადვე, როგორც ნეოთხალიანს. მაგრამ კოდში არათუ ოთხი ბათმანი, ათი ბათმანიც ჩავა, ისეთი კოდები უკეთებიან. კოდს, როგორც საწყაე ჭურჭელს, დაუკარგავს თავისი მნიშვნელობა და ის მხოლოდ დიდი ჭურჭლის მნიშვნელობით დარჩენილა. მხოლოდ ნეოთხალს შერჩენია საწყაე 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 ბეჭედს წარმოადგენს რგვალ ამონაქერს და შიდ ლუქია ჩასმული. ასეთი ნეოთხალი, ლაღაგადახმული, უდრის ოც გირვანჯას. ლაღათ 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 მენახვევრეა ნეოთხალივით გაკეთებული ბოყვი, უფრო პატარა — ბოყუჩა).

ცაცხვის ხის ქერქისაგან აკეთებენ კორვას. კორვას ფსკერს თხილის წკნელით, ტყეჩით მიაკერებენ. ყველა ამ ჭურჭელს დაფქვილის სასესხებლად ხმარობენ და ამასთანავე ამ ჭურჭლებითვე მოიკაებენ დაქფილს ცხობი ღროს.

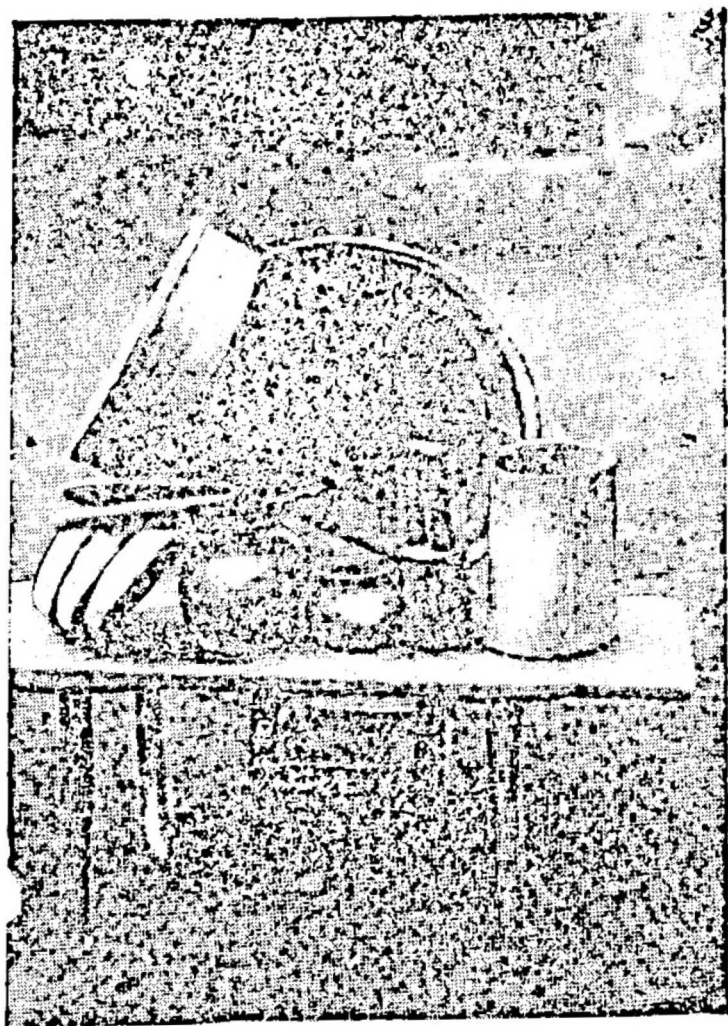
სცოდნიათ ხელიანი კათხა, მაგრამ არსად შევხვედრივარ.

გობს აკეთებენ ცაცხვისა და რთხმელისაგან. გობის გასაკეთებლად ხმარობენ პატარა ნაჯახს, ჩარხს, პირთხელს და ხოწს.

¹ შემკრებს ამ შემთხვევაში არ ჰყავს დასახლებული მთხრობელი

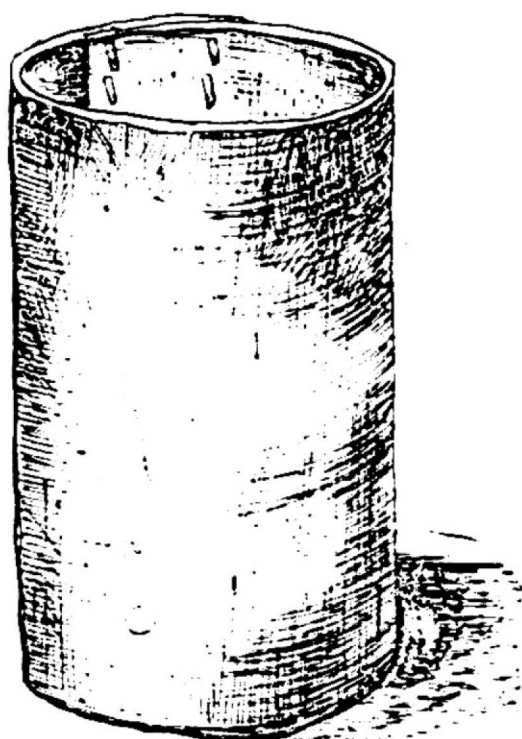
ფუკას, ტაბაკს, რონას, როგოს, კუტალს, ჩარას, სირჩას არ შეეხვედრივარ და არც არასფერი იციან ქვემო რაქაში ამ ჭურჭლების შესახებ.

ქვემო რაქაში თითქმის ყველა სოფელში სცოდნიათ და ეხლაც იციან ხის ჭამები. მასაც პატარა ნაჯახით, ჩარხით, ხელის ხერხით და ხოწით აკეთებენ. ჯამი ცაცხვის ან რთხმელისაა. ჭამებს ხმარობენ საინის მავცერად.



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, ჭამებს და ხის კოვზებს აკეთებენ. ახლომახლო დიდ გავრცელებაშია ეს ჭურჭელი. წინადაც ეს ოჯახი ცნობილი ყოფილა ჭურჭლების კეთებით. თუმცა, ამავე სოფელში და მეზობელ სოფლებში სხვებსაც უკეთებიათ ეს ჭურჭელი. შვილი, ამრიგად, მამის ხელობას მისდევს, ნებაუნებლიეთ ეჩვევა ისე, რომ განსაკუთრებული შეგირდობა ამისათვის საჭირო არ ყოფილა.



სურ. 114 კორეა



სურ. 115 გობი

დაწნული ჭურჭელი

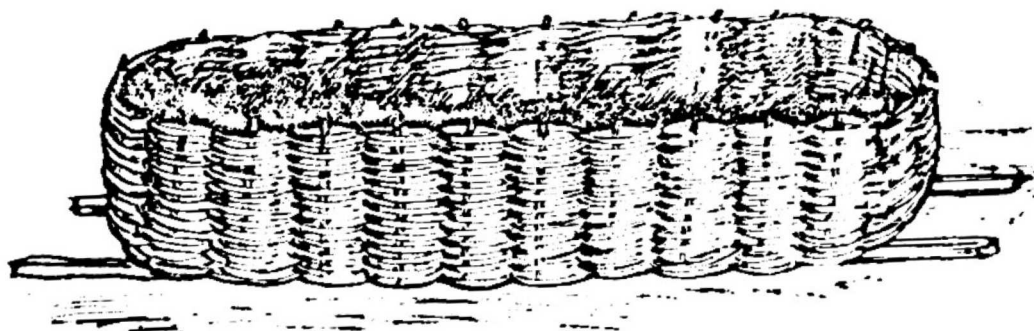
მთხრ. დომენტი იაშვილი, 70 წ. (სოფ. ეოშხა, 5. VII. 1935 წ.).

თხილის არწკლის და კარის წკნელისაგან ვწნავთ ძარებს, გიღლებს და გოდრებს. ქათმების დასაჯენ საბუდრებსაც წკნელით ვწნავთ.

ძარის მოსაწნავედ ავიღებთ ოთხ წვრილ სარს, ცალ თავს წავუშახვავთ და დავასობთ ოთხივეს თითო ტკაველის დაცილებით. ასეთ ავლობავთ ცერზე

და გაუკეთდება ფსკერი. თითო ხელის დადებაზე დავაცილებთ შელობილ გძელ წკნელებს, რასაც მოიხთენს ძარის კარბა, რასაც არადა მივაჭრით. გადმოვადრუნებთ და ზე მიწაზე დავდებთ ჩვენ ნალობავს. წკნელებს თავს მოვუყრით და ძარის ფორმაზე ჰოცებით გავამაგრებთ. მეორე უფრო წვრილი წკნელით შევაწნავთ კარბებს. ნაცერალებს (წნელის ბოლოებს) შიგნი უხამთ და გარედან ლამაზი გამოვა ძარი. კარბებს თავს გადაუგირგალებთ (თავს ორკეცი წნელით გადავაწნავთ), შევსხეპავთ და ძარი მზად არის. სიმინდის და სხვა წმინდტირთვის საზიდავ ძარებს მაღალ კარბებიანს ვწნავთ. ნეხვის საზიდავ ძარსაც მაღალ კარბებიანს ვაკეთებთ.

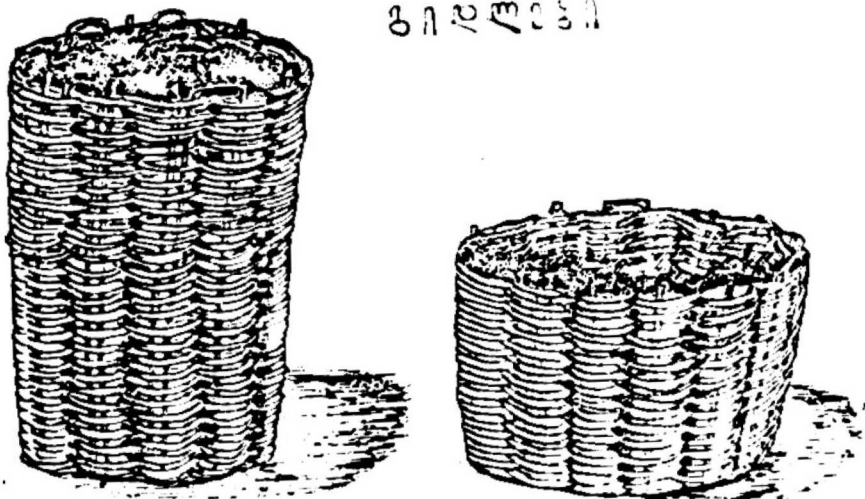
ჩ ე ლ ტ ი



სურ. 116¹

სიმინდის საფშენელად ძარივით მოიწვნება ჩელტი. ჩელტი კარბებგადაშობილი, დაბალი, ფარღალაღა (თხლად ნაქსოვი). ძარს ორი არშინი ექნება სიგძე და არშინი სიმაღლე, ჩელტს — ორი არშინი სიგძე და ნახევარი არშინი სიმაღლე.

გ ი ლ ლ ე ბ ი



სურ 116²

წკნელისაგან გიღლებს ასთე ვწნავთ: ჯერ მიწაზე რგვალად შემოვხაზავთ წკნელის წვეროთი, მერე სამი თითის დადებაზე დავაცილებთ და ისე დავასობთ წკნელებს; წკნელებს თავს დაუუკავებთ გიღელის ყაიდაზე, რომე ფსკე-

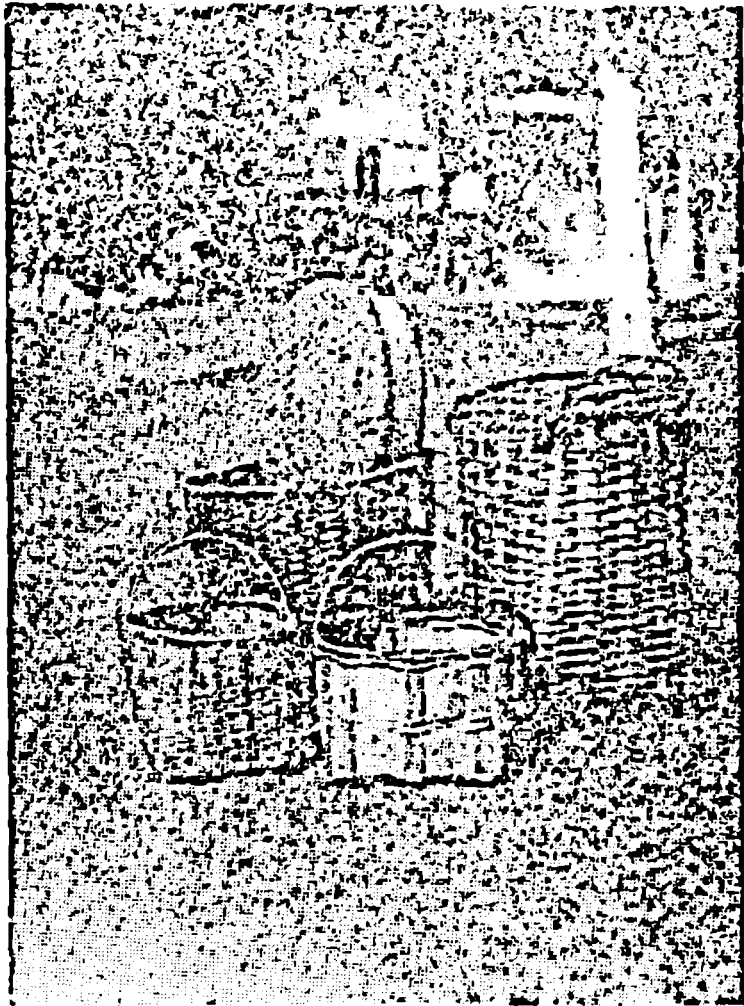
რისაკენ დაეინწროვდეს. მას მოღმა დაეიწყებთ წვნას წვრილი წენელით. ფსკერს ცერის წენელებიდან გადაეაწნავთ. ფსკერს რომ მოვათავებთ, გიდელს ამოეთხრით და გადმობრუნელად თავს გადაუგვირგალებთ. ასეთ ვაკეთებთ გოდორხაც და საბუღარხაც, მარა გოდორი უფრო ფართე და ფსკერვაკე იქნება; საბუღარი — უფრო დაბალი და ფსკერვაკე. გიდელს და გოდორს არშინნახევარი უნდა დაურჩეს სიმაღლე; საბუღარს სამი ჩარეკი ექნება სიმაღლე. გიდელებს და გოდრებს ღვლეჰის სახელურს ვუკეთებთ. ტკეჩებისაგანაც ქსოვენ გიდელებს და გოდრებს, მარა ამას სხვანაირი ხელობა უნდა.

იარაღებად ვხმარობთ წალდს და დანას.

შარაგული. აშარული, კიშტე. სახლი. ლანკანი, სუიჩილი არ გამიგონია.

მთხრ. მოსე ღარახველიძე. 45 წ. (სოჟ. ბოსტანა, 10. VIII. 1935 წ.).

საგიღლე და სხვა ქურჭლის ტკეჩები გამოგვყავს მუხის, წაბლის, თხილის ფსხვილი წენელებიდან. ხარღნიღგანაც. სატკეჩე წენელს მოვკრით ძირსე თხილის თუ გვინდა: თუ წაბლის და მუხის იქნება, ესენი უნდა გადავბელოთ

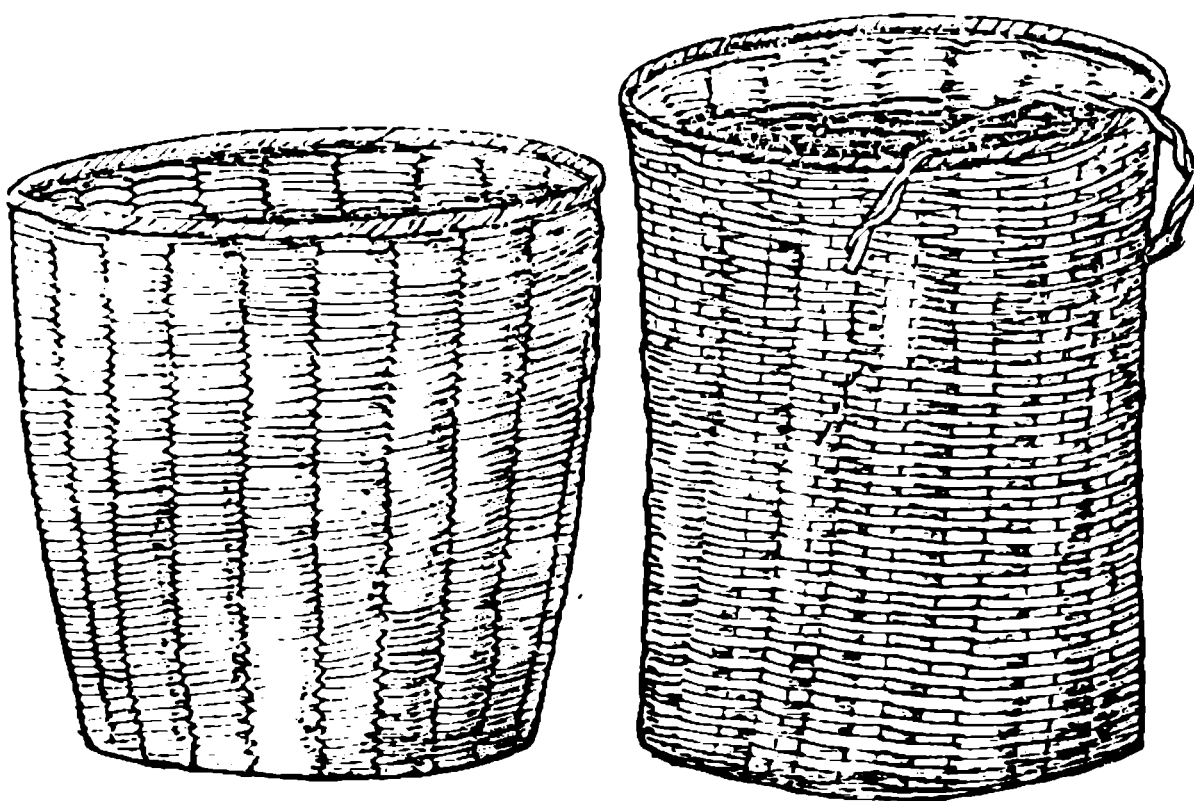


სურ. 117 ღაწნული ქურჭელი

(შტოები გადავკრათ). ავიღებთ ვერშოკის და ნახევარი ვერშოკისეც სიმსხო ქოყებს, გამოვხხეპავთ. სიგძე შეიძლება ორი არშინი ან არშინიც დავეტოვოთ.

გამოვკრით ამ კოკებს და დავაწყობთ. მერე ტყეის სისხოზე თავსა და ბოლოში დანით ჩაუკდობთ (ჩაუკრით), გაუყეთებთ ჰლეებს. თავსა და ბოლოში მოვიკიდებთ ხელს და ნელა-ნელა მუხზე შემოვიკირებთ შუადან. ჰლეები პირს დააღებენ და ტყეი აძვრება კოკს. რაზედაც არ აძვრება, დანას მოვიშველიებთ და იმით გავაძრობთ. ასე უყეთებთ და უყეთებთ ჰლეებს, სანამ გულამდე არ დავაწყვეთ. ტყეით შეიძლება მაშინვე მოვწნათ ჰურქელი, თუ არა გვცალია, დავგვერგვათ და შევიჩახავთ, მარა მერე უნდა დავალბოთ, როცა წენას დავიწყებთ. ჰურქელის ფსკერის ტყეებს ფართეს ვიღებთ და კედლებისას — უფრო წვრილს. წვრილი რა ზომაზეც გვინდა. იმ ზომაზე შეიძლება თვითონ ფართე, ღიდი ტყეიდან გამოვკრათ.

გ ი ლ ე ლ ი

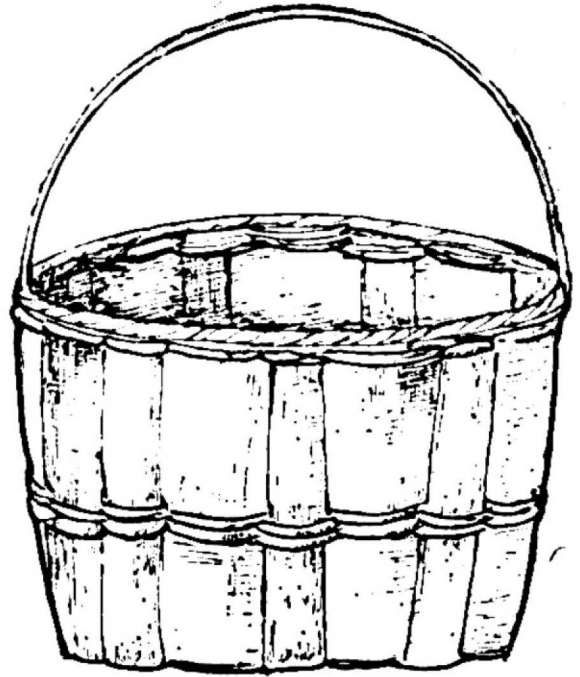
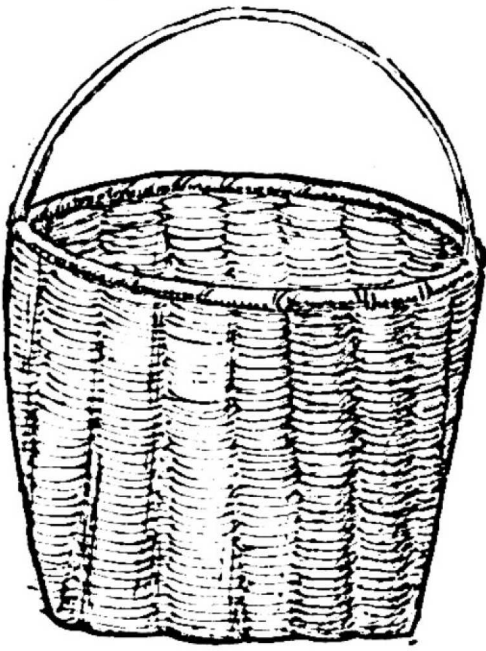


სურ. 118

გიდლებსა და გოდრებს ფსკერს ვუწნავთ ფართე ტყეით. თითო ტყეის მოვყეცავთ და ცერზე გავუშვებთ კარბის შესაწნავათ, თითოს შიგნი შევუყეცავთ. კარბებს შევაწნით წვრილი ტყეით და თავს მკიდროთ გადაუხვევთ ტყეით. გიდელს ფსკერვიწროს ვწნავთ, გოდორს — ერთნაირს თავსა და ბოლოში. ტყეისაგან ვწნავთ კიდევ ხალასტას — დაბალ ჰურქელს, კალათებს დიდსა და პატარას. კალათას თავზე მომსხო წკნელის მაგარ ხელს ვუყეთებთ. წკნელს ხელის ზომაზე, ნახევარზე გავთლით სიმსხოში, თავებს წავუთლით, მოვლუნავთ და თავებს ჩაურკობთ სიმაღლის ტყეის სისწორია, შიგ ნაწნავში. შანთით გავხრეტავთ ხელსაც და ტყეისაც და გავუყრით პატარა რიკს. ხელი დამაგრდება.

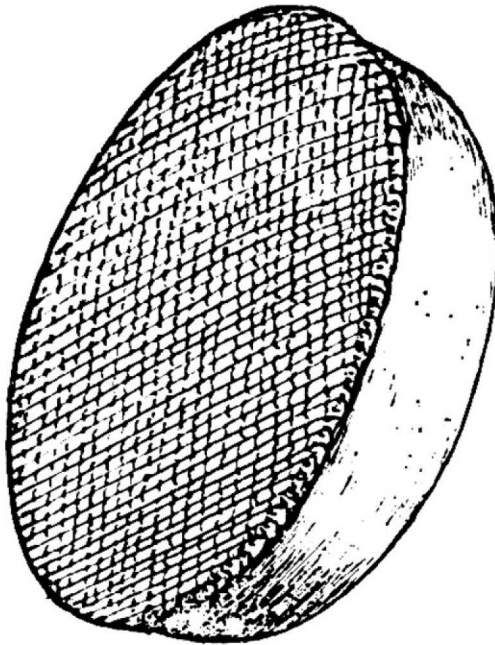
ქეშნის

ქეშნის



სურ. 119

ცხვილი



სურ. 120

ტკეჩისაგან კიდევ ვქსოვთ ცხრილებს, კაკბებს არშინის ან სამი ჩარეკის სიფართოზე, ცხრილს — უფრო შვიდროთ, კაკბას — უფრო ღრიკეთ. ავიღებთ ცაცხვის ტყავს ან, უკეთესია, იმავე წაბლის კარგა სქელი და ფართე (ჩარეკი სიფართის) ტკეჩი და რგვლად დავუქვით თავებს, ტკეჩით ავცერავთ. მერე მოვყობით და იქით-აქეთ, შვადან ბოლომდი, გავუყრ-გამოვუყრით წერილ ტკეჩებს. ტკეჩებს ერთმანეთს შევაქსოვთ.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

სტაქანს ქვემო რაქაში გათლილ ჰიქას ეძახიან. არჩევენ ღვინის სტაქანს და ჩაის სტაქანს.

სტაქანის მაგივრად წინად სცოდნიათ კოთხო. კოთხო ხისაა, გათლილია რგვლად, ამოყვანილია ფსკერიდან დოქივით. ჩაის ჰიქაზე ცოტა მეტი ჩადის. ანა ბოჭორიშვილისას აღმოჩნდა კოთხო უფრო გვიანდელი. აქვე აღმოჩნდა დიდი და პატარა კათხები. სასმისი კათხა ფეხიანია და თანამედროვე ფეხიანი რგვალი ღვინის ჰიქასავით ადგას სასმისი ფეხს. რა მასალისაა ეს კათხები ვერ გამოვარკვიე.

ცაცხვის დიდი კათხა აღმოჩნდა სოფ. ეოშხაში, გოგორც 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 დავრწმუნდი, მსხლის არის, თუმცა ამას კიდევ სჭირდება შემოწმება. კვანჩხულა უკეთებიან „კორძიან-ბორჩხლებიანი ხის შტოსაგან“.

სოფ. წესში შამ. ერისთავისას ინახება რგოლებიანი დიდი კათხები. თითოეულ ამ კათხაში 7 ლიტრა ჩადის. სოფ. ეოშხაში ვარ. გელოვანისას აღმოჩნდა კულა. კულა ჩიბუხს, უფრო სწორად, ყალიონს წააგავს, მხოლოდ კულას თავში ებნება ხელი, ყალიონს კი — ძირში. კულას თავი დაცმული აქვს რგვალი ხით. ეტყობა, კეთების დროს ამ ამოჭრილი თავიდან უმუშავნიან და შემდეგ დაუქმებიან. კულას ხელზე აქვს საჩვენებელი თითის გასაყრელი რგოლი. კულა ბზისაა. სამწუხაროდ, ჩამოთვლილი სასმისების ნაწილები ვერ დაასახელეს.

სოფ. ქვედა შავრაში, ამბ. გოგორციანისას აღმოჩნდა ზინო კიკვიძისეული ორნამენტიანი კათხა.

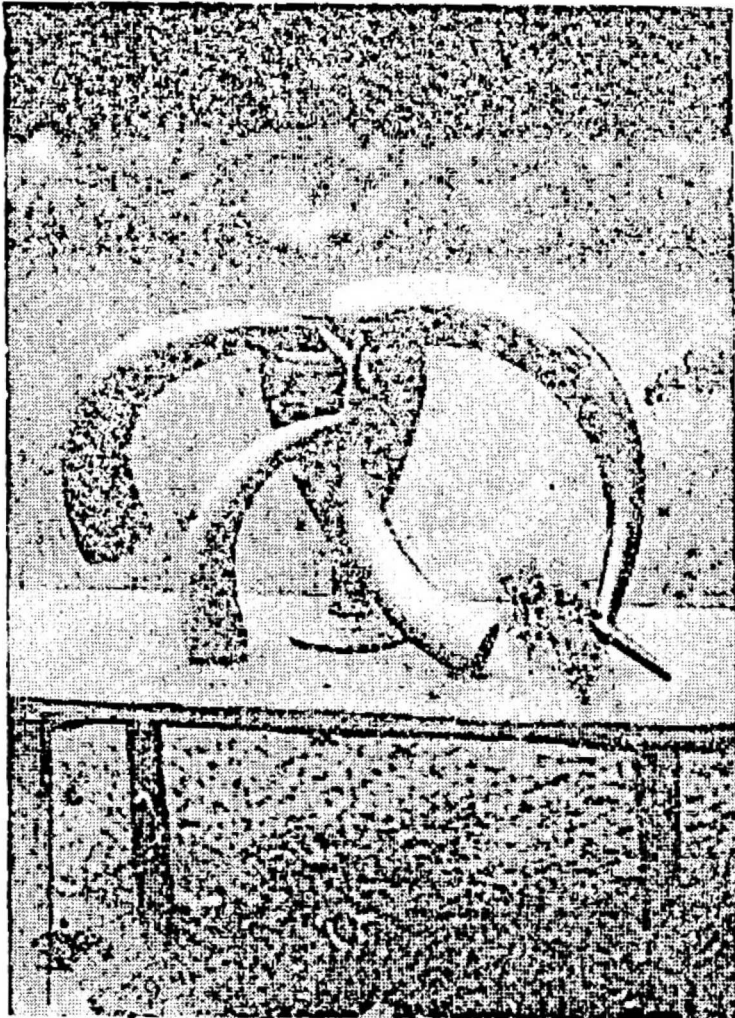
ვინ აკეთებდა ამ სასმისებს, სამწუხაროდ, ვერ გამოვარკვიე. ამ სასმისების კეთებას ძველ ოსტატს მიაწერენ, რაც მათი მკეთებლის ვინაობის შესახებ არაფერს არ გვეუბნება.

როგორც გადმომცეს, ეს სასმისები უკეთებიან ჩარხით, პატარა ნაჭახით, ზოწით, 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 შემოუღლიათ ყანწის ვერცხლით მოქედვა. ვერცხლით უფრო ხარისა და ძროხის რქის ყანწებს ჰედავენ. უდიდეს ყანწად ითვლება ისეთი ყანწი, ორი ლიტრი ღვინო თუ ჩაიტია.

ყანწი უკეთებიან დანით, ფოლადისპირიანი კოვზით, შუშით და ზუმფა-

რის ფოთლით. ფოლადის კოვზი რქის შიგნით ტრიალებს და ფხეკს (ამოფხეკენ), შემდეგ დანით ამოითლება. გარედან შუშით ფხეკენ, შემდეგ წაუსვამენ ზუმფარის ფოთოლს და ყანწი გაგლუვდება. ზუმფარის ფოთოლს შემდეგნაირად [აკეთებენ]: წებოს გააღნობენ და შიგ ჩაყრიან დანაყილს, გაცრილ შუშას. ამ ნარევს წასცხებენ სქელ ქაღალდზე, გაშრება და ეს იქნება ზუმფარის ფოთოლი. ყანწების გაგლუვებას გაზუმფვრას უწოდებენ. დაბა კრებალო-



სურ. 121

ში, ლავრ. ღოღელიანისას აღმოჩნდა სასმისი — აზარფეშა. აზარფეშა წარმოადგენს ვერცხლის დიდ კოვზს, რომელსაც პირი დახურული აქვს. ჩადის ბოთლ-ნახევარი ღვინო.

ბარძიმი და ფეშუმი ხალხს არ უხმარია. ფიალა, ბოდახი, დოსტაქანი, ორთომელი, სარიოში უცნობია ამ რაიონის მოსახლეობისათვის.

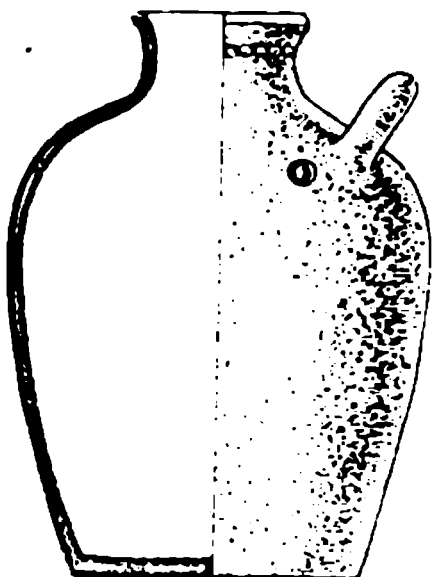
შემო რაჭა

მეთუნეობა

მთხრ. პარშენ მიხეილის ძე ჭაფარიძე, 60 წ. (სოფ. პიპილეთი).

მიწი ჭამებიც ვიცოდით და ხისაც: მიწი კეცები — პურის საცხობი, ხაღ-
ლობელი¹, სასაფურე, ჩაფი ხელიანი, დორა, უხელოც იყო და ხელიანიც; ორ-
უური, ხორცის ჩასადგმელათ, უურიანი ხაღობივე, უყურო რომ იქნება, ამას

საღობი



0 10 20

ფურ. 122

ყურყანა



0 10 20

სურ. 123

ქოთანს ქვია. საღვინოთ ვიცოდით ჭურები: ჩახავალი, ქვევრი, ქოცო, მიწაში
იყო დაფლული. ისე დოქებით და ხარი ტყავის კოლოტით მოვიკავებდით:

¹ შეგკრებს „საღლობელის“ ჩანახატთან მიწერილი აქვს: „ხერია — ძროხის მსხვილ ნაწ-
ლაზე გადანათალი თხელი კანი გამხმარი სახით. ამით არის თავწაკრული დლობის დროს“

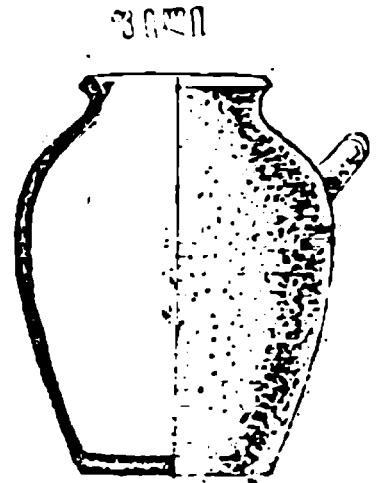
თახი ჯამივით არი, მოპრიალებული, მიწის. ამითანა რამეები შემოაქვთ შიწი მოხელეებს, შექოთნეებს, შეჭურკლეებს და იმათგან ვყიდულობთ, ქვემო რაკიდგან მოაქვთ.

ხურა, მაღალყელიანი ღოჭი, უხელო რომ იქნება, იმას ქვია. კოჭობი პატარა ქოთანია, ყურიანი. მარტოხელა კაცი ამით მოიხარშამს რაიმეს. ხელქოთანა, პატარა თუნგი რომ იქნება ხელისაბანი, ისეთი იყო, მიწის, ღვინუკას ამოვიღებდით ამითი.



საქერი ყურამბული

სურ. 124



შვილი

სურ. 125

„ბზობა მოვა, ხარებაო,
ქალებს გაეხარებაო.
ყურიანა, ხელქოთანა
ხრიკას ჩაეხმარებაო“.

მთხრ. ნანია ტიტოს ძე რეხვიაშვილი, 100 წ. (სოფ. ქიორა).

[ვიცოდით] შიწი ფილები, საერბოეთ, ხაჭვათვინ და სხვ.
გოზაური, დიდი ღოჭი რომ იქნება, იმას ვეტყვით.

მთხრობლები: ვალენტი ჩალაძე, 60 წ.; ეფროსინე ჩალაძე, 65 წ. (სოფ ნაკიეთი).

კეცები. პური საცხობ კეცებს თავათ ვაკეთებთ, ჩვენი მარჯვენით... აყალო შიწას მოვიტანთ, ცხელი წყლით კაა დავზელამთ ფეხის გულით. მერე დავაგურგუსხალმთ, თუ ოთხჯერ დავგეხვია თითზე, აღარ აკლია ზელა. ჰე, მაშინ წამოვიწყებთ რგვალ ფიცარაზე. ორომზე ქვეშ ლიხას მოუფრევთ, რო არ დაეკრას. გავაშრობთ და როცა გაქენება, გამოვწვამთ ცეცხლში. კეცებს პური საცხობათ უხმარობთ. იმდენი წელიწადი, ბეჩა, შენ და ჩემ შვილუკებს,

რამდენი კაი-კაი ქაღუანი და ხაჭაპური მე გამომეცხოს ჩემი ხელით გაკეთებულ კეცუნებში.

თონესაც ვაკეთებდით, მარა იმას მომსხო ქვიშა უნდა, ლისა არ ივარგებს. ქვიშას და აყალო მიწას ერთმანეთში ავრევთ, თბილი წყლით დავზელამთ ფეხი გულით მაგრათ, დავაგურგუსალებთ გრძლათ, გამოვიქნით ხელში და მერე შეუღებებით შენებას. როცა მოვათავებთ, ყავრი ლოფორთით დავფხეკთ და სოველი ხელით ვალამაზებთ. ყავრი ლოფორთი სავარცხელავითაა, დაუსვამთ და აწორებს საამურათ. მერე გამოიწვება ქურაში და ჩავიდგამთ 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 (აბრუნებულო). სხვას ჩვენ არ ვაკეთებდით ოჯახში, ქვემოურები შემოიტანდენ და იმათგან ვყიდულობდით ქურებს.

დიდი ქური რომ იქნება, ჩახავალს უძახით. იმაში კიბეს ჩავიდგამთ, როცა ვრეცხთ. მომცრო რომ იქნება, ორი ჩაფის, იმას ქოცოს უძახით. ისე ვიციტ ბევრნაირი დოქუნები. დიდი დოქი რომ იქნება, ნახევარჩაფიანი, გოზაური ქვია, ერთბოთლიანი ან მეტი ცოტა — ნიტრა, საშუალს — დოქი. ვიციტ ხელიანი დოქები.

ხის ჭურჭელი

მთხრ. შაქხიმე ქრისტესას ძე ბიჭაშვილი, 85 წ. (სოფ. გლოლა)

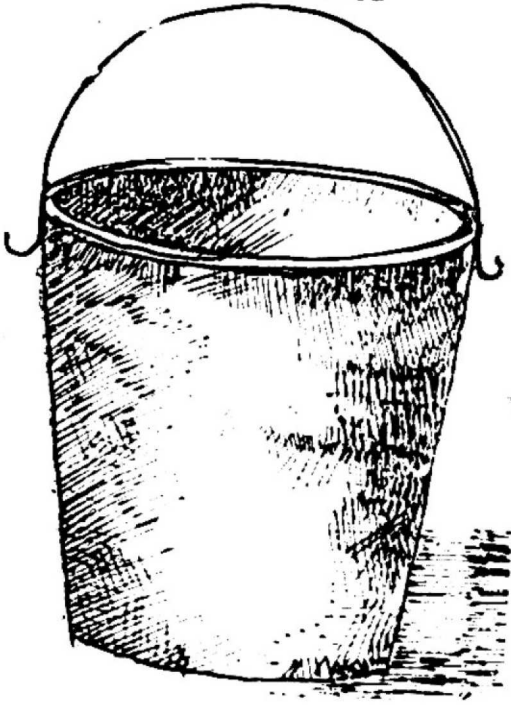
მანიკა ძროხი მოსაწველად ვიციტ. მანიკა ერთია „ჩეშტისაც“ და ხისაც, ორავეს მანიკას უძახით. ცაცხვი ხეს მოვმორავთ და ჩულუხით ამოვტეხთ ორივე მხარეზე, მერე ჩავფხეკრამთ სალოჯავით და წვეთი წყალი არ გაუა. რომ არ გასკდეს, შემოვაცვამთ რქალს (ზოგი არტაშანხაც უძახის) და ტყეჩი ტარს დავაგებთ. დიდებიც არის და პატარებიც. ახლა თქვენ რომ „ვედრას“ ეტყვი, ჩვენ მანიკას უძახით.

კახრები ბევრი ვიციტ: 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. ჩავფსკერამთ ამასაც სალოჯავით და წველი შესანახავათ ვხმარობთ. სალოჯავს თხილი ჯოხის ნაფხეცს უძახით. დავფხეკთ თხილს და ნაფხეკს საფსკერავში ჩაუტანებთ და წვეთი წყალი არ გაუა მერე.

კოდი. დიდი ღრუ ხეს გამოვჭრით, მორს, გამოვხოწამთ ლამაზათ, ჩავფსკერამთ და საფქვილეთ, გინდა ღვინითვინ ვხმარობთ „ბოქკას“ ადგილზე. ჩვენ ენაზე ამას ბილილა ჰქვია. კიორა და ლები, უწერა ასე ეძახის. ზოგი ისეთია ორი კოდი ჩადის, ზოგი პატარაა.

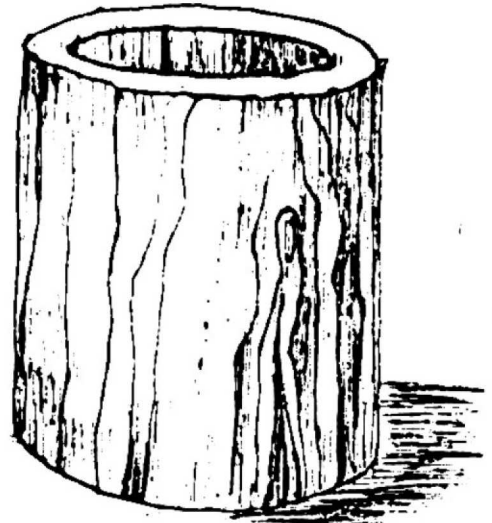
ფიჭვი ხის საგომე ვიციტით საწყლეთ. ისეთი მარჯვე ხე უნდა ავეერჩია, რომ როცა არ ქონოდეს. ამითანეს ერთი შტო რომ აქ, იმას ორ ვერშოკზე მოუჭრით და ასე დაუტოვებთ ტუჩითვინ. გამოვტეხთ ჩულუხით, გამოვწმენდთ ხოწით და ორივე მხარეზე ჩავფსკერამთ ფიცრით და სალოჯავით. საგომე გურგვალი ხის უნდა. ნაპირებზე რქალებს შემოვავებთ. იმაე სამხრეული გაუკეთ-

სის-საძვე მანია



სურ. 126

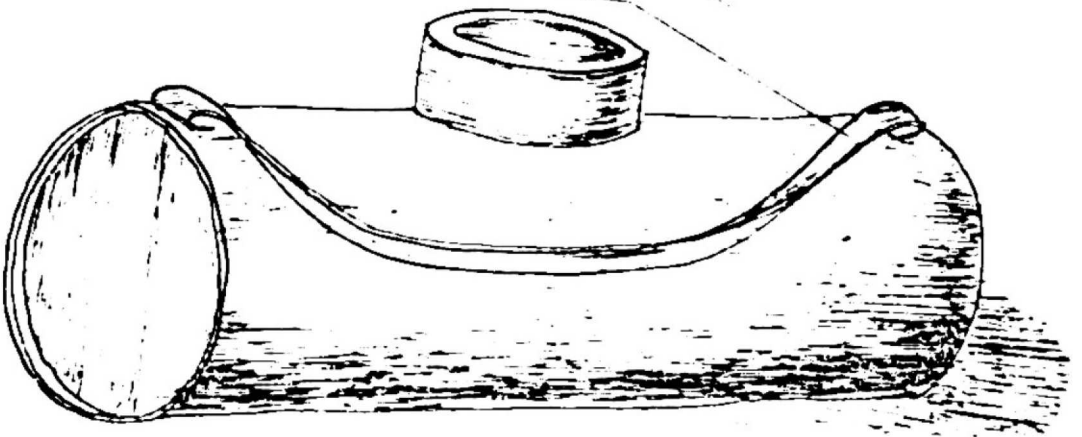
კილილა /კილი/



სურ 127

საკობე სის

სახსრებელ



სურ. 128

მთხრ. ვანო იოსების ძე შეტრეველი, 79 წ. (სოფ. უწერა).

ტალიაქი იყო ფრიალა თეფში, რომელი იხმარებოდა 6 ჰექტის დასადგმელათ. ძველათ ხის იცოდენ მგონი, მერე, ჩვენსობას მიწის ვიცოდით.

კოფა. სარწყულით ვიცოდით ფიქვი თუნგი. მარჯვე ხეს ავარჩევდით, ერთ შტოს დაუტოვებდით ტუჩითვინ, აქით სახელეს გაუკეთებდით, შუა დიდი ტუჩი ქონდა. ქვეშიდან გამოვტახამდით ჩულუხით, მერე ტუჩებს ბურღით გამოვხვრეტავდით და საამური სარწყული იყო.

ვარია. უმაღ ვიცოდით სადლობელი თიხის, მერე მოვიღეთ ხი ვარია და ამითი ვიციტ დლობა.

ტაბაკი, გურგვალი ხი დიდი ჯამი რო იქნება, იმას ტაბაკს ვეტყვიტ, ცოტა მომცროს თეფში ქვია, პატარას ჯამი ეთქმის. ცაცხვი, თხმელა, ლეკი და თელა სულ ვარგია ჯამებატ. ამაებს სულ ხოწით ამოვჭრით. ჯერ დავაგვარებტ და მერე ამოვხოწავტ ხოწით ლამაზატ, მერე გამოვხარშავტ დულრით და ვხმარობტ რათვინაც გვინდა. ამი გამკეთებელს შეჯამეს უძახით. ზოგი ხოწი ცოტა ფართოა, იმას კოზი ქვია, ხალკიც ეთქმის.

ხელიან ჯამს კვატუში ქვია ლებში და სხეაგან, ქვიშინახ ჩვენ უძახით გლოლაში. კარგია არყის და სხალის ხე. ჯერ ცულოტ გამოაკოპიტებენ, დააგვარალებენ და კოზით ამოხოწავენ.

ქვიშინას რძი საწველათ ვხმარობტ, ჯამებს — საკმელითვინ, ტაბაკს და თეფშებს — ხორცი გასამზარეულებლათ.

ხის ქერქის ჭურჭელი

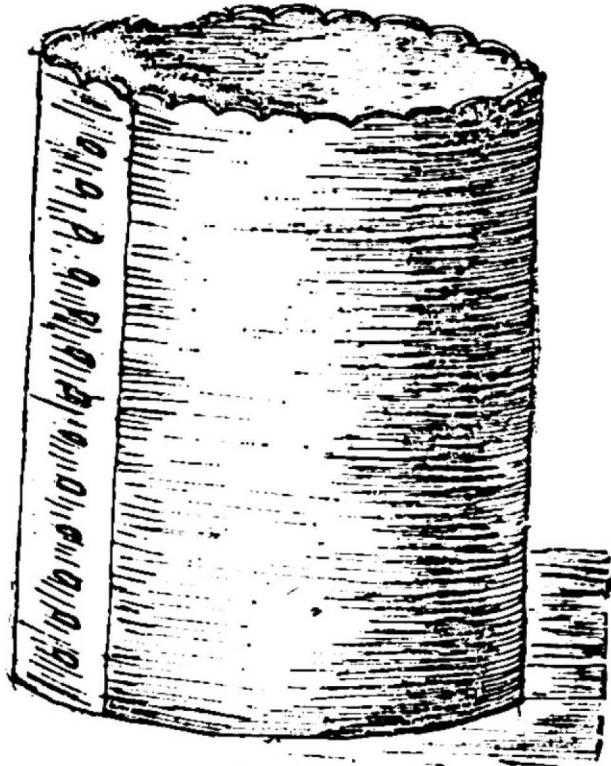
მთხრ. ვანო იოსების ძე შეტრეველი, 79 წ. (სოფ. უწერა).

ბოყვი (მატყლის ჭურჭელი) ვიციტ თელის, ცაცხვის და მქნავი ქერქის ნატყავებით გარეთ უზამტ, პირს მოვრგოლავტ და ტყეციტ ჩავაკერებდით გვერდს და ფსკერსაც ქერქისას გამოუკეთებდით და თავს ტყეციტ გადაუწნავდით, რომ არ გადაშლილიყო თავი და ჭურჭლათ ვხმარობდით².

ალატარი იმას ქვია, რომ ცაცხვი ქერქს წვრილ კეტებზე დავაკრავტ შოლტივით, რომ არ მოიდრიკოს და სამშრალობელათ ვიციტ პურის; ოჭინჯალზე შევდგამტ ამით ხორბალს, ამის გამოსობით საალატრო ქვია ოჭინჯალს.

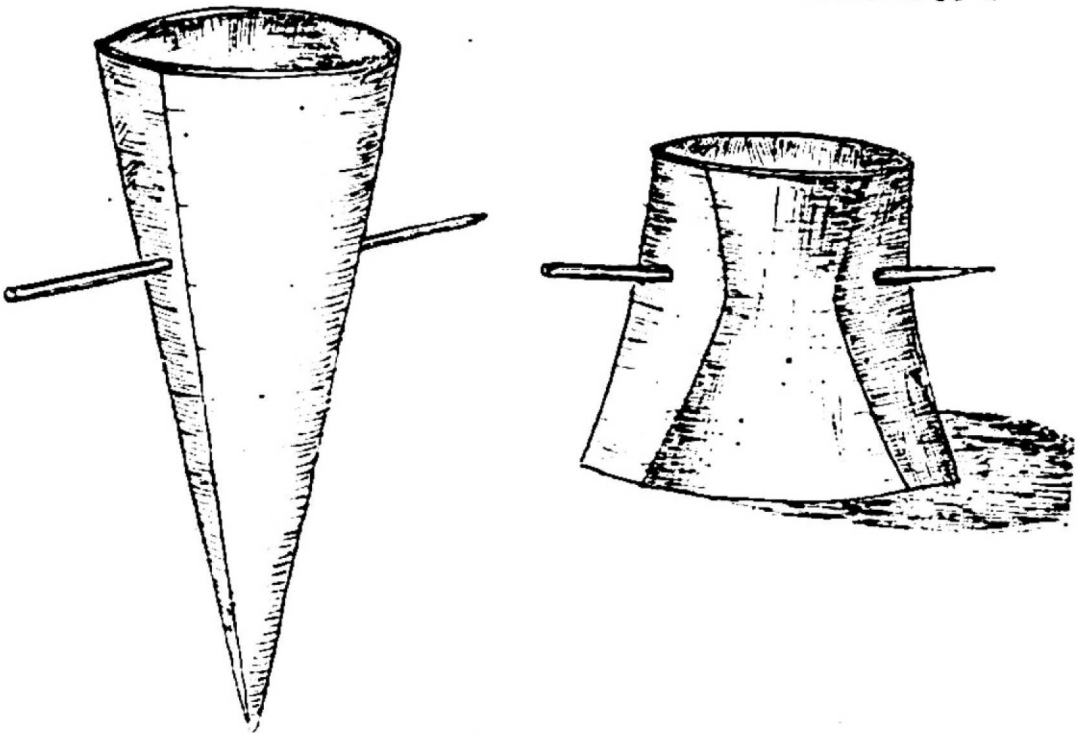
² შემკრებს ბოყვის ჩანახატთან მიწერილი აქვს: „ბოყვი — მქნავის ქერქი ან ცაცხვის მოღრეკილი. ფსკერი ქერქისაა, ტყეციტ ჩაქარჯული, ორი ნაპირი ტყეციტ ჩაკერებულო, ჩაქარჯული. თავი რომ არ წაეშალოს, გადაყოლებული აქვს ტყეცის ვირგვინი“.

სომეხი (სის ქაჯის)



სურ. 129

სის ქაჯის ოჯახის სომეხი: გარე და შიდა



სურ. 130

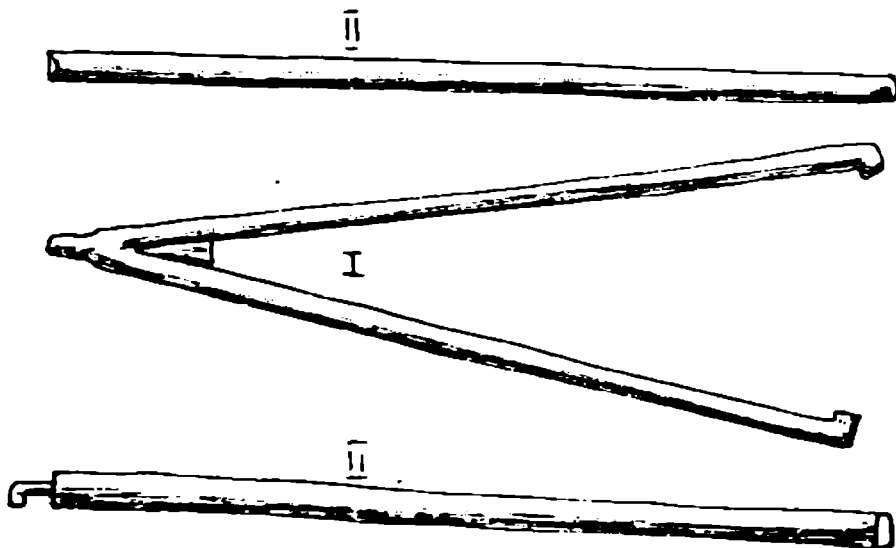
დაწნული ჭურჭელი

მთხრობლები: რუხო თაზოს ძე რეხვიაშვილი, 79 წ. კიშოთე გიორგის ძე რეხვიაშვილი, 75 წ. (სოფ. კიორა).

სახრის (წკნელის) დაწნული ჭურჭელი. ძარი. ფთხილი [თხილის]³ სახრეს მოვკრით, წაეკვნობთ ცოტას და დავალბობთ წყალში და მოვწნავთ ფხკერს დედოზე. დედოს ამას ვეტყვი: ორბოძალი ხე რომ იქნება, იმას გამოვკრით, ნაპირებზე ჩაუმატებთ იქით-აქეთ თითო სარხს; გარეწანას უძახით ნაპირი სარხს. მერე ჩაუსმევთ ხარებს ცერზე ამ ნალობავში და ავეყვებით და მოუწნავთ გვერდებს, მერე მოვავლებთ გვირგვინს. მოვწნავთ დიდი გობივით. ამას ვხმარობთ ზამთარში ქართოფის ჩასაყრელათ, ბზეს ჩაყვრით და იმაში ჩაეაწყობთ მერე. ზოგი იმხელაა, რომ 80 ფუთი ჩადის. უბელლო კაცი ქერი ჩასაყრელადაც ხმარობს, შეგოზავს ნეხვით და მიწით გარედან და ისე.

ხვირი. ესეც ამისავეთ იწვნება დედოზე და მერე გვერდებს ამოუწნავთ. ხვირი პატარაა, სხვაფრით ძარივით არი დაწნული. დედოსა და ორ გარეწანას გამოიყენებენ ფსკერისათვის და მოწნავენ მოღრმალ სახის ხვირს და დიდ ძარს. ამითი, მარხილზე რომ შეედგამთ, პატივი გაგვაქ ყანაში. სანახვეზე მიუყენებთ მარხილს ხვირით და შერულით⁴ ავილებთ და ჩაყვრით იმაში, გავიტანთ ყანაში, აწყარზე გავყვებით და მოვწნებავთ. გაზაფხულზე მოუშლით და დავხნავთ.

I დედო ხვირის II ტაკუნაეხი



სურ. 131

მოწნული ვიცი: ხაბუდარი ქათმის, გოდორივითაა; გოდორი, ბზი საზი-
დავი, ზურგზე მოსაკიდებელი. ჩელტი, შალის მოსათელავი, სწორია ფიცარი-

³ სიტყვა ჩამატებული და ფრჩხილებში ჩასმულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

⁴ [სიტყვა] „შერული“ [იხმარება]: კიორა[ში], ლეხ[ში], გლოლ[ში]; „მელულო“ — ქველ[ში], წადის[ში] (ნ. რ.).

ვით; საკალმახო გოდორი, თავჩაბრუნებულია. ლაშტი ბოტანი⁵ კარებათ ვიცით, ღვლერქით მიებაამთ. საკოზე გურგვალი მოწნული ვიცოდით, პატარა კარუკას გაუკეთებდით და ჩველაგებდით კოვზებს, ჩოგანს, წვნის ამოსაღებს, ქაფქირს, ქაფის მოსახდელს, ჩანგალს, ხორცი ამოსაღებს; ხის სამარილეს და ლაფეხას. ფიფინი მოხარევს; ხელხვირა — ნაფალავის ან მიწის მოსატანათ, ორი კაცი აწევს.

ტყეჩისაგან დაწნული ჭურჭელი. გიდელი საზურგულე ვიცით. მთაში და ყანაში ამით პური მიგვაქ, ხარჯი⁶ წასაღები ეს ვიცით. მოვჭრით ფთხელი სახ-

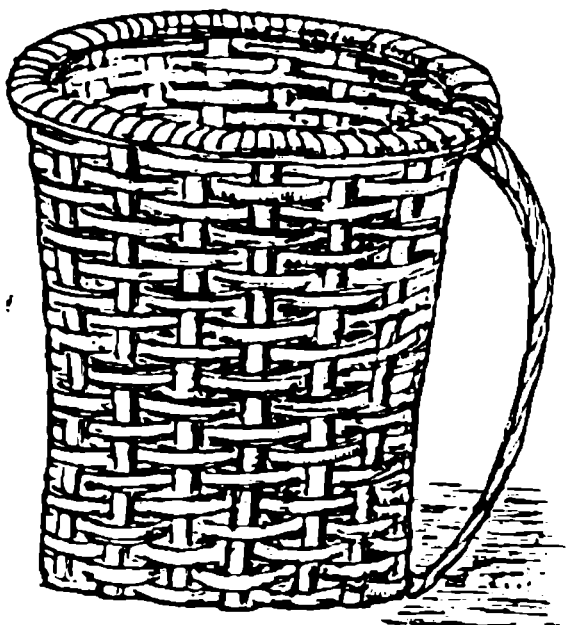
ხის პეკული



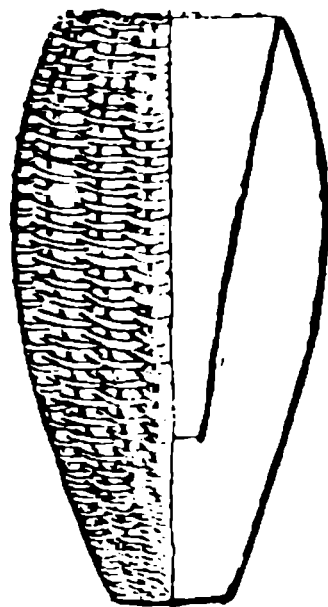
სურ. 132

საბუკვე ბოდოკი

საქანდესო ბოდოკა თხევკვეხეხული



სურ. 133



სურ. 134

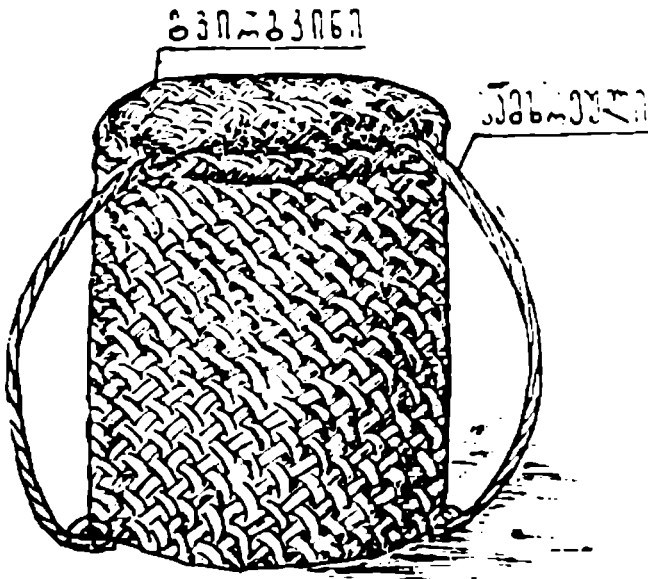
⁵ [სიტყვა] „ბოტანი“ [იხმარება]: კიორა[ში], ლებ[ში], გლოლა[ში]; „ბორტანი - კიორა[ში], წედის[ში] (ნ. რ.).

⁶ ხარჯს უწოდებენ დღიურ საზრდოს, პერიც შედის და შეკვამლიც მის შინაარსში: „კიორა გოდორი, ხარჯი არ მაქ“, ასე იტყვიან ხოლმე (ნ. რ.).

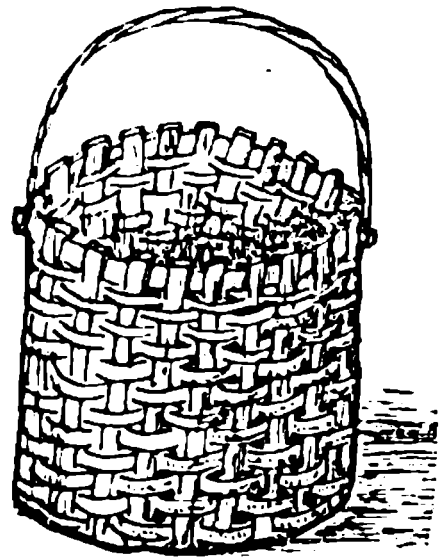
რეს, გავტყეცამთ; ტყეცს გავგულავთ, გავგულვას ვეტყვით. გატყეცილი ტყეცა იგულება (იყოფა) შუა. გარეთა ნაწილს ვხმარობთ და შიგნი ნაგულარს გადავადებთ. გავგულვა არ უნდა ხოლოთ ტყეჩებს, რომლებიც მოიკეცება, ისე მოიდრიკება, ცერზე დგას. მოვავლებთ გვირგვინს ჩაჯარჯულათ, რომ დაეწნამთ.

საუკუნოვანი გოდოლი

კალათი



სურ. 135



სურ. 136

კალათები დაწვნა ვიცით. ტყეჩი ხელს გაუკეთებთ და წასაღებ-წამოსაღებათ ვხმარობთ რაიმესი.

შერაგული არ ვიცით, რა არი. ეს კია, შერაგულს ჩვენ რაიმე შემოლობილზე ვიტყვი — „ბოტანი შერაგულია“.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

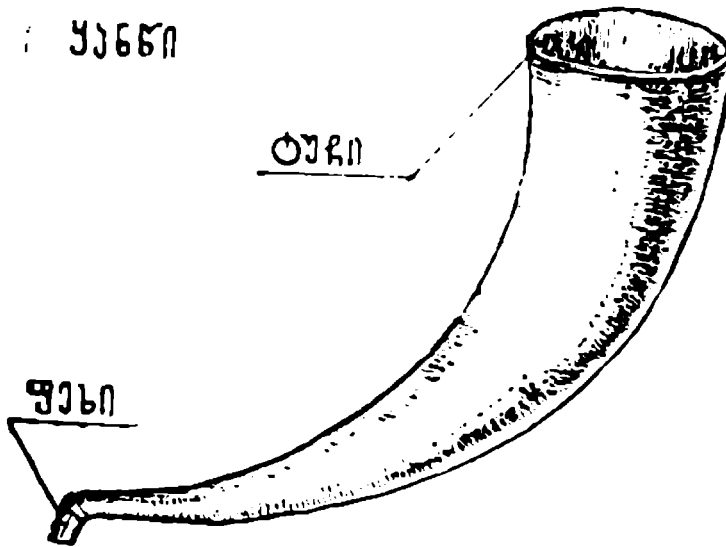
მთხრ. ვანო იოსების ძე მეტრეველი, 79 წ. (სოფ. უწერა).

სახშიხები ვიცოდით ხისაც და [სხვა მასალისაც].

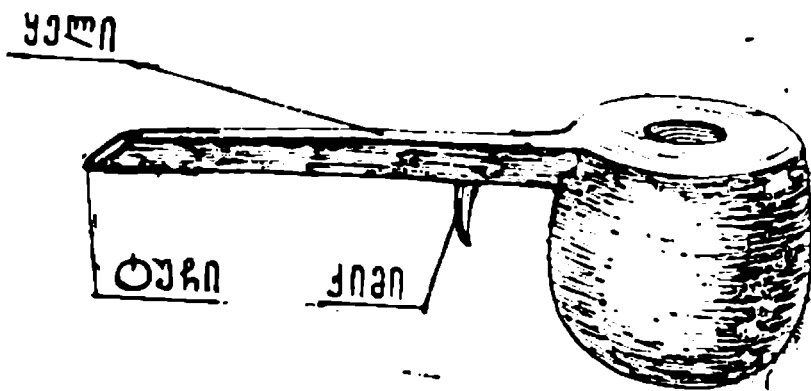
[რკულა]. რკულას მთელი ხიდან გამოვკრით, ლეკის ხისას და მერე ხარატულით ამოვგობავდით. ხარატული — თაემოკაული პირუკა აქ რკინას და იმას უძახით. სათალი პირი ერთოფ კრის და მარჯვეა ამითანებში. რკულათი ღვინი დალევას ქვე კი არაფერი ჯობია, სულ რიკრიკით ჩადის ყელში. ვისაც გაეხარდებოდა, ვერცხლით მოაქედლებდა შნოთვინ.

კათხა. კათხას ჭერ გამოვავკოპიტებდით და მერე სახარატოში (მბრუნავ ჩაღბს სახარატოს ვეტყვი) ააბრუნებდენ ბორბალს, დაიქერდენ ხოწს და იმითი წმენდენ. შეუძვრებოდა, შიგნი გულს გამოვკრიდა, გარეთ რითიმე გაფხეკდენ. არაყითვინ პატარა კათხები ვიცოდით და ღვინითვინ — დიდები.

ყანწები. ყანწს მეყანწეები აკეთებენ, ჭიხვი და ხარი რქისა. რომ მოხარ-
შენ, ნუნა წამოვარდება. მერე ამოთლიდენ ხოწით, მკრელი დანით დაფხე-
დენ, ფეხს მოუღრეკამდენ ხელის მოსაკიდებლად და მზათ იყო. თითო მცხოვ-
რებს ასი ყანწი მაინც გვექნებოდა. ზოგში 5 ჩარეკა ჩადიოდა, მისთანა იყო
დაულემდით და გადულოცამდით.



ქულა



სურ. 137

მიწის თახები 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

მთხრ. ნიკო ქობონელიძე, 70 წ. (სოფ. საირმე¹, 12 VIII. 1935 წ.).

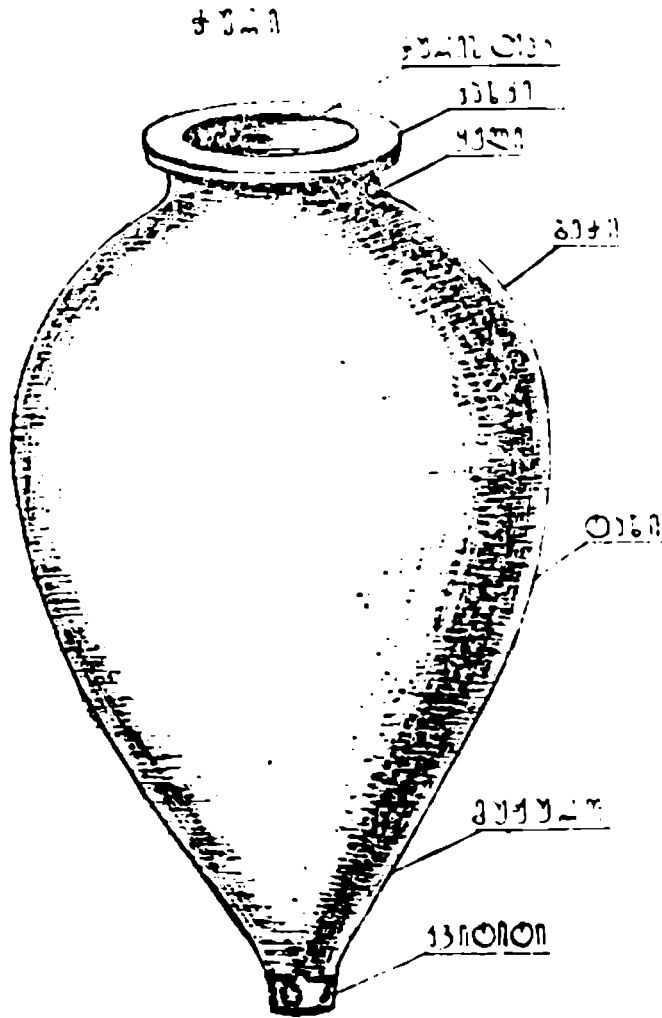
შვა აპრილიდან შევურჩევთ დროს, როცა მთავარე გამოიცვლება და შედ-
დი დღის მთვარე დადგება, მოვთხროთ პატარა მიწას და მოვიტანთ სახლში.
მერე მოწმენდილში დავიწყებთ მიწის ზიდვას და შეურევთ შვიდი დღის მთვა-
რეზე მოტანილ მიწას. ამას დამთვარვას ვეტყვი. მიწას ვეზიდებით კახორადან
(პატარა მალლობი, ერთი კილომეტრის მანძილზე მოსახლეობიდან საირმის
სამხრეთით).

მეჭურჭლეს კარგა მოზრდილი პალატი უნდა ქონდეს, რომ მუშაობა გა-
მართოს და ნამუშევარიც დატეოს. პალატაში ერთ მხარეზე გვაქ მოწყობილი
სამიწე და საზელი ჭერი. საზელი ჭერი მოდგმული აქ სამიწეს. სამიწეზე, სა-
ნამ მიწის ზელვას შეუდგებოდეთ, [იმდენ] წყალს ვაჩქეფებთ, რამდენსაც
მოიხთენს, რომ მიწა არც გახმეს და არც გატალახდეს. ხაჭურჭლე მიწა მორუ-
ხვოა, წებოიანია; ჩვენ ამას აუალო მიწას ვეტყვი; მიწის ზელას რომ შეუდ-
გებით, თან უნდა გექონდეს რიონის ხილა. ზელის დროს სილას ვაზაევბთ მი-
წაში. გავყრიით ჭერზე მიწას, ორი-სამი კაცი დავდგებით ჭერზე და ვზელთ.
ოთხჯელ მოვქუსლავთ, ავკრით, თავს მოვწყურით და ისევ გავშლით ჭერზე.
კიდევ მოვქუსლავთ ოთხჯელ და ასე სამჯელ გავიმეორებთ; მეოთხეთ გავყრიით
ჭერზე სილას და მიწას გავშლით ამ სილაზე. მოვქუსლავთ ოთხჯელ ამ მეო-
თხედ და ეს უკანასკნელი იქნება. მერე ავკრით და ნაწილ-ნაწილათ გავიტანთ
სახელავზე და გამოვხელავთ. გავაკეთებთ გურგუსალეებს. მოემართავთ მორგვს
და ამაზე კვიტიტს გავაკეთებთ. ასთე მოვიწყებთ ხაჭურეს. ორი დღე უნდა,
რომ კვიტიტი შექენეს. მესამე დღეს კვიტიტს გურგუსალას მოვაყოლებთ და
დავიწყებთ ჭურის ტანის აყვანას. მაშინთავე ბინიკებს გავაკეთებთ და მორგვი-
დან მოწყებულ ჭურს ჩავსვამთ ბინიკებში. თან გურგუსალეებს ვაკეთებთ, თან
შემოვქენით მოწყებულ ჭურზე გურგუსალეებს. დღეში ჭური გაიზდება ტკა-
ველ-ნახევარი. მეტი არც შეიძლება, სიმაგრე რომ ექნეს და არ ჩაინგვრეს.
როცა მივაწევთ ბექს, ყელისაკენ შევაფროვებთ. დიდ ჭურს იმ ზომაზე
შევქენით ყელს, კაცი რომ ჩავიდეს. ყელი ორ დღეს გვაქ გაჩერებული და
თაზე ნოშოს ვადებთ, რომ არ გახმეს. მესამე დღეს თავს დავადგამთ და მაშინ
ჭური მოთავებულა. კეთების დროს თვალში ვასწორებთ. ერთი გურგუსალის

¹ ცნობები მეჭურჭლეობის შესახებ სოფ. საირმეში ჩაწერილი აბელ კიკვიძის მიერ (იხ. „მასალები“, ტ. I, ქვემო რაქა, გვ. 325).

ამოქნის შემდეგ გასწორებთ თითით. დიდ ქურს წინში ექვსი გურგუსალა უნდა, რომ გრულია თავებმა პირი მიითქვან, პატარა ქურს (ქვევრს) — სამი.

როცა გრულია გურგუსალა პირს მიითქვამს და თითით გასწორებული გვაქ, მოვდგებით და შიგნი და გარეთ სავარცხლით გამოვგვრიტავთ. როცა თავს გაუკეთებთ, ავიღებთ ლამაზათ გათლილ ცაცხვის ჭობს და დავკრავთ ჩქარ-ჩქარა, ცალი ხელი ამოდებული გვაქ ქურის თავის ქვეშ და ცალი ხელით ორტყამთ ამ ხატკეცელას. ასეთ მოვათავებთ და მოვალამაზებთ ქურს.



სურ. 138

ბინიკს დატნეული აქ ქერქი — ყავრის პატარა ნაჭერი, რომ თითონ ბინიკი არ შევარდეს ქურში.

ხალამს ასეთ ვაკეთებთ: ავიღებთ ერთ გურგუსალა მიწას და პურივით გავაპტყელებთ. მორგვზე სილას დავყრიით და ზე დავადებთ გაპტყელებულ მიწას. შემოვატრუალებთ მორგვს და ცალი ხელით კანჭს ვუკეთებთ და მერე დავიწყებთ გურგუსალის დაკვრას. ცალი ხელი გურგუსალას რომ გარეთ აქვს მიღებული, ერთი მხრით ატრუალებს მორგვს გურგუსალიანა და მერე საწინააღმდეგო მხარეზე, შიგნი, ხელს მიყავს და აქნის გურგუსალას; გურგუსალა ამნაირად პტყელდება და ტანათ კეთდება. სანამდე ტანი არ მოთავდება (ყე-

ლამდე), ტანს თან შიგნი ვალამაზებთ და თანც ახალ გურგუსალას შევაქნით.
როცა მოვათავებთ ტანს, ხის დანით გაეთლით და დავასაფარცხლებთ.

სათონეს ფარგლით შემოვხაზავთ სწორ მიწაზე, დავაყრით სილას და



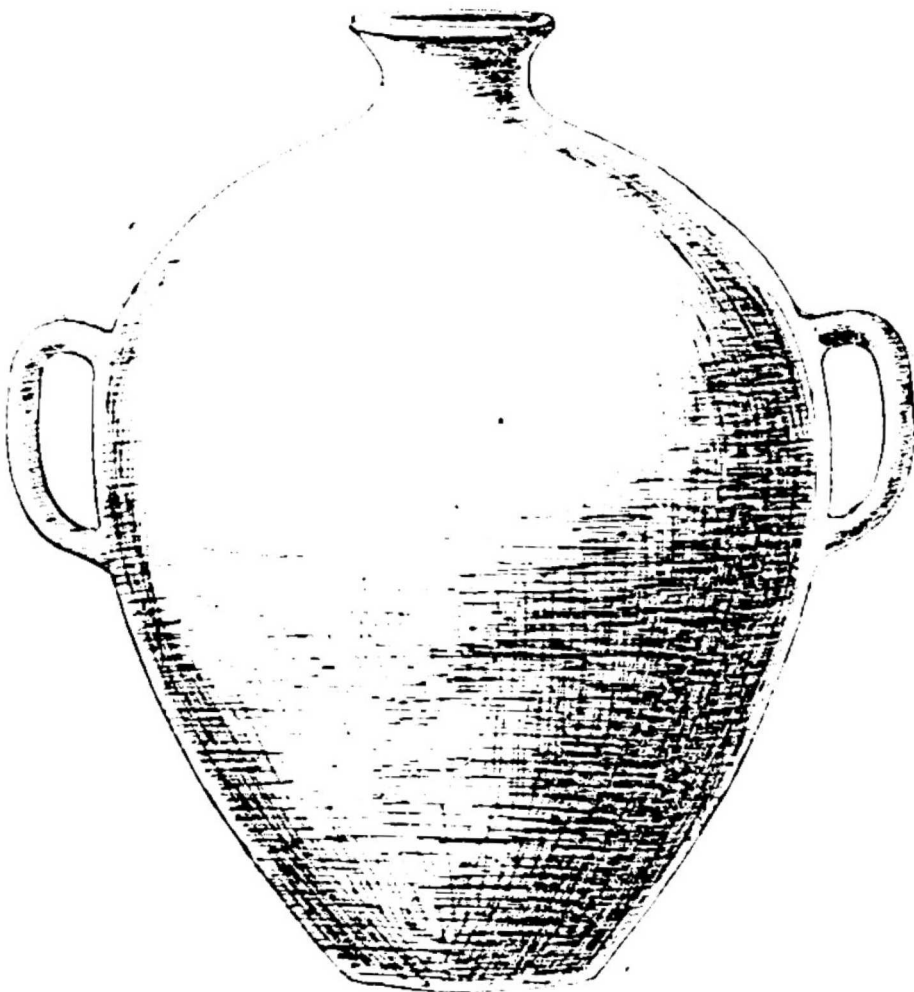
სურ 139 გამოსაწვავი კურები.

მოვიწყებთ თონეს. გურგუსალებს დავაბტყელებთ, ცერზე (სიმაღლეზე) გავაუოლებთ ამ გაბტყელებულ გურგუსალებს და ხელით ერთმანეთს შევაქნით თითო ტკაველის სიმაღლეზე. ასეთ გურგუსალით ავიყვანთ კედელს და დავადგამთ თავს.

წყლის მიღებს მორგვზე ვაკეთებთ. თავებს ისეთ უკეთებთ ერთიმეორის მიყოლებით, რომ ერთმანეთს მოერგება, მხოლოდ ცოტა ცემენტი დაჭირდება მიღებს მორგების დროს.

წყლის და ღვინის კურკელსაც მორგვზე ვაკეთებთ. ამათ უფრო ბევრი დრო და ხელობა უნდა. ორხელიანი დორის კეთების დროს, ტანს რომ ყელამდის ავიყვანთ, შევაჩერებთ, ხელებს ცალკე გავაკეთებთ და მერე დავუკავშირებთ

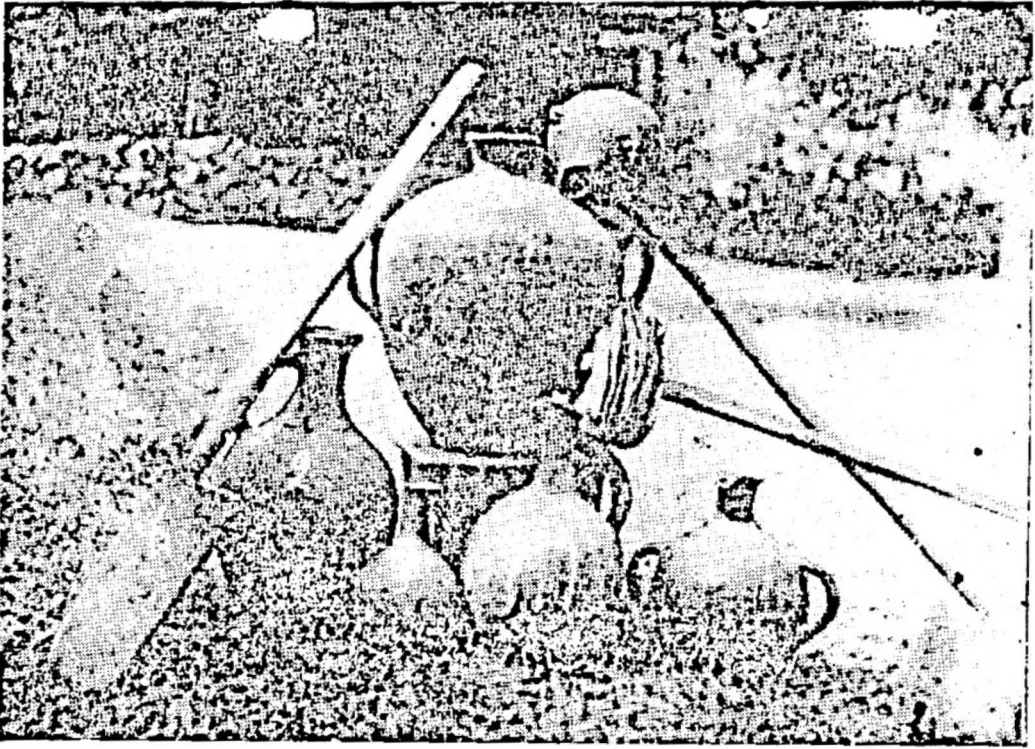
ქვემოთაა დასახული



სურ. 140

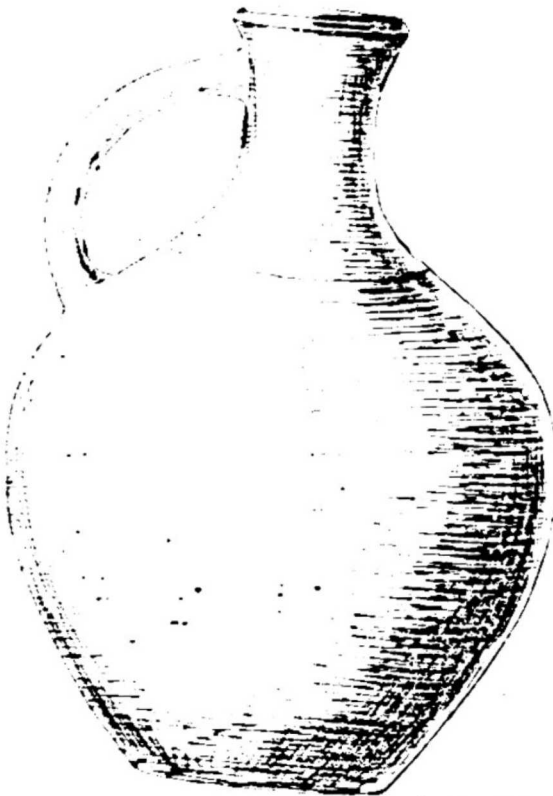
ტანს, ყელიდან ჩავეყოთ ხელს და ბეჭში შიგნიდან მივაჭირებთ. გარედან ამ ადგილზე მეორე ხელით დორის ხელების თავებს მივასრესავთ. მერე თავს შევაქნით და გავუკეთებთ კრელას. სოფელი ჩვრით ვალამაზებთ. ამნაირათ ვაკეთებთ დოქებსაც და სხვა კურკელსაც.

გამზადებული კურები ბინიკებშია ჩასმული. ხალამი და სხვა კურკელი

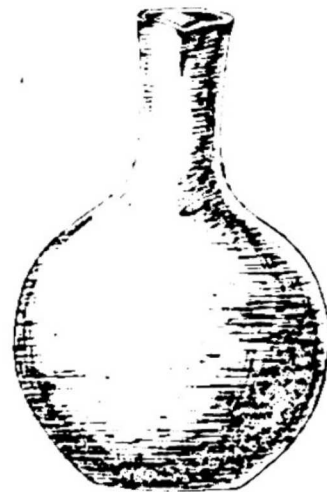


სურ. 141 საღვინე ჰურპელი

ჩ 1 5 11



ჩ 1 0 2 1

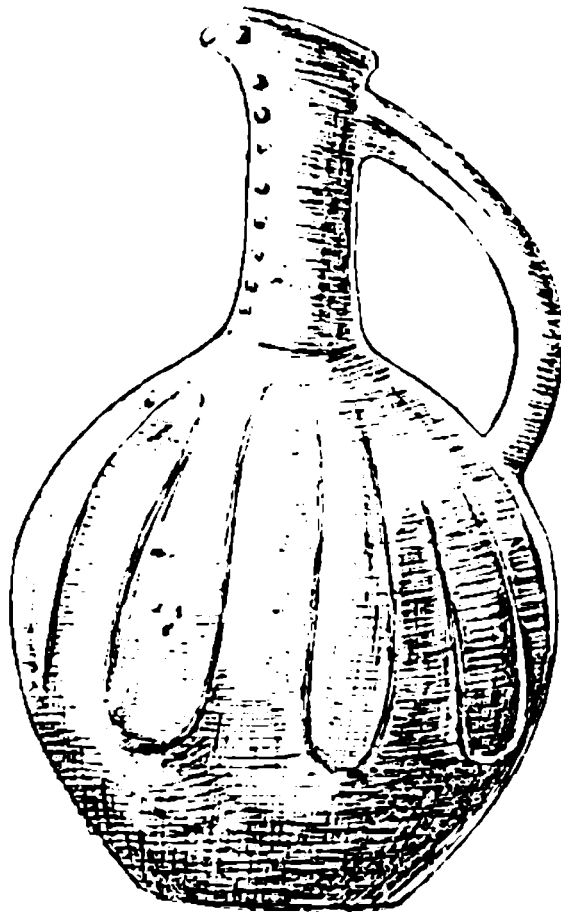


სურ. 142

ცალკე გძელ სკამებზეა დალაგებული იმიტომ, რომ ამათ კვთიტები არა აქვთ, რომ ვერ დავაკავოთ.

ჭურხ ორთვე-ნახევარი ჭირდება, რომ გახმეს. ხალაში, ღორა, ღოქი და ხხვა წვრილი ჭურჭელი ერთ თვეში ხმება. მიტომაა, რომ ჯერ ჭურებს ვაკეთებთ, მერე - - თონეს, დორებს, ღოქებს, ჭოთნებს, კეცებს, ნიტრებს, ჭინ-ჭილებს.

ღოქი



სერ. 143

შუა მარიობისთვიდან ჭურა უნდა შევამზადოთ და ჭურჭელი გამოვწვათ. მაისიდან რომ მიწის ზელას დავიწყებთ, სანამ გამოწვაზე საქმე მიდგებოდეს, ჭურჭლის კეთებას ვათავებთ შუა კვირიკობისთვემდე. მერე თან შეშას ვიმარაგებთ და ჭურას ვამზადებთ, თან ჩვენ ნამზადს ვაკვირდებით: ვფრხილავთ, ვტყობილობთ გამხმარია თუ არა. ხმობის პირველი ნიშანი ფერია. თუ გათეთრდა ჭურჭელი, მაშინ შეტი მოხვლია და ეს აღარ ვარგა, ჭურაში დასკდება. სითეთრე ცოტათი უნდა გადაკრავდეს, უფრო მორუხვო უნდა იყოს. დაფრჩხილვის დროს ფრჩხილი არც უნდა ივსებოდეს მიწით და არც უნდა იფხაქებოდეს კედელი. მაშინაა ჭური ზომაზე ხმელი.

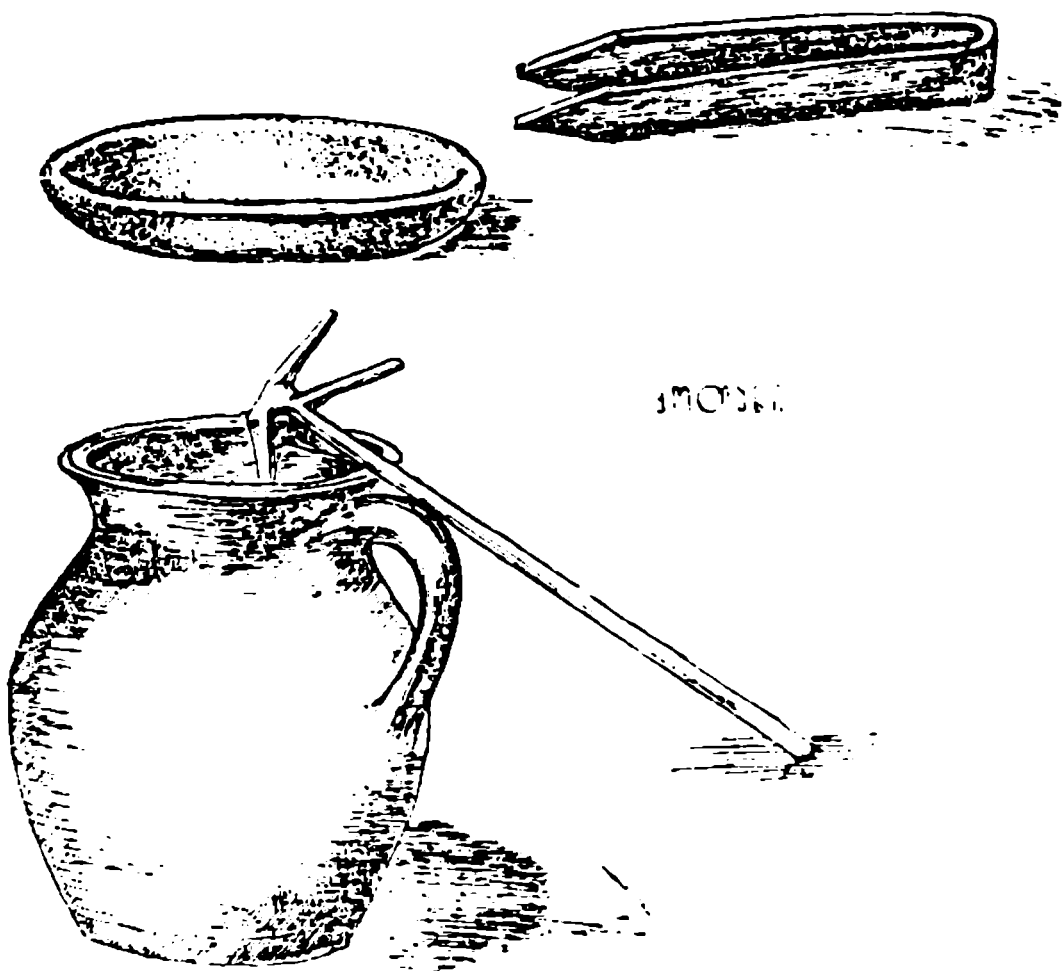
ქვის პალატაში, სადაც კურკელი და კურები გვიდგას გასახმობათ, სიცხე ბევრი არ უნდა შედიოდეს.

იარაღი: მიწის სათხრელი წალკატი, ბარი, თოხი, „ლაფატკა“.

სახელავი სკამლოგინს წარმოადგენს, სქელი ფიცარია, სიგრძით — 1,5 მ. სიფართოთ — 4 სმ, დგას 30 სმ სიმაღლეზე.

ქეცა

სოს მანჯ



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 ნახკები (ტეხილი ხაზების შემაერთებელი წერტილები). ნახკები მახვილდება და კეთდება ყავრის გადანაპერზე სოველი ჩვრით. ხატკეცი რგვალხელიანი ცაცხვის ოთხკუთხი სქელი დაფაა. ხის დანა გათლილია იფნის ან აკაციის ხისაგან.

ქურა, ქურკლის გამოწვა, ქურა წარმოადგენს თეთრი ალიზით შეზედილს ქვისა და აგურის რგვალ ნაშენს. სიგრძე 3 მ აქვს, სიგანეც — 3 მ, სიმაღლე — 4 მ, კედლის სისქე — 70 სმ.

ქურა იხურება გულბანდით (წრისებური თალი). გულბანდი, ხელოსნის თქმით, უკეთებიან დაწარალებული ქურის კედლიდან. ქურა დახურულია ყავერით. წინ, შუაზე აქვს შესავალი, რომელიც გამოსაწვავი ქურკლით ამოტენის 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 ქრილი. ამ ქრილებს ქუკებს ეძახიან. წინ ქურას აქვს დერეფანი ღობით გარშემოვლებული, სადაც ქურკლის წვის დროს ხელოსანი მოძრაობს. ასეთ ქურაში გამოიწვის 10 დიდი ქური, 40 ქვევრი და 150 თავამდე უფრო პატარა ქურკელი.

[თუ] როგორ იწყება გამოწვა, ვალაპარაკოთ ისევ ხელოსანი: „ქურაში მუჟუროთი დაედგმის ქურები ქვაზე, ქურების თავზე — ქვევრები, ქვევრების თავზე — უფროს-უნცროსობით დანარჩენი ქურკლები და გამოიტენება ქურა თავამდე. ქურებს შუა ჩარეჟ-ნახევარი ცარიელი ადგილი რჩება ცეცხლის შესაწევათ. შესავალს ამოვამენებთ ქვით და ამოვლესავთ ალიზით. მიუჯდებათ დერეფნიდან და ოთხივე კარებიდან მიუნთებთ ფუტუროს (დამპალი და გამომშრალი ხე). ათი დღის განმავლობაში უნთებთ ფუტუროს. ფუტურო თუა, თან ქურკელი ეგუება და თან, თუ გახმობა აკლია ქურკელს, გამოაშუშებს. ფუტურის ჩხოლვის დროს ქუკები ამოვსებულაია. მერე უფრო ეუკლებთ ფუტუროს და ეუმატებთ ხმელ ხორის შეშას. ქუკებს ეხსნიან. ჯერ გარეთ რომ კედლები გახურდეს, თანათანობით ეწევთ შეშას კარებში და მერე, ასეთე ანთებული შეშა კედელში უნდა გავიდეს ქურებს შუა და ძირს უნდა მოიფინოს ნაკვერცხალი. ქურებს ამ დროს რომ გახედავ, ელავს და წითლად ღვირღვილებს.

სამ დღე და ღამეში გამოუნელებელი ცეცხლით ქურები და ყველა ქურკელი გამოიწვება. ერთი კაცი გამოუსვლელად უნდა იდგეს და ხედავდეს ქურას, ჯერ ფუტუროს ჩხოლვის და მერე ცეცხლის ნთების დროს.

გამოწვა ჯერ შეშის ხარჯით გეაქვს გამოანგარიშებული. ექვსი ურემი ფუტუროს უნდა და ათი ურემი რცხემლის მძლავრი შეშა.

როცა ქურკელი წვას ათაეებს, თუ გვინდა, რომ შევიტყოთ გამომწვარია თუ არა, კარებებიდან უნდა გავხედოთ: ქურები ერთმანეთს დაუწყებს ნაშირ-შხლების ხროლას და მუჟუროსაკენ სილურჯის ფერი გადაკრავთ. ამ დროს საქმე გათაეებულია, ქურკელი გამომწვარია და ცეცხლს აღარ უნთებთ.

სამ დღეს შიგნი გაცივდება ქურა. კარებს ამოვანგრევთ. ჯერ წვრილ ქურკელს გადმოვალაგებთ, მერე ქვევრებს და მერე ქურებს ავიღებთ.

ქურებს ურმებზე ეამაგრებთ ღვლეჟით. ბაწარი არ შეიძლება. ბაწარს ქრის ქურკელი. დიდი ქური ორი დაეტევა ურემზე, ქვევრი — ოთხი. წვრილ ქურკელს ძარებში ვდებთ და ისე მიგვაქვს რაჟა-ლეჩხუმში და სვანეთში. მოსაეალზე ეყიდიან. შეგვხვდება, ფულზე ეყიდიან. ჩვენი ქურისგან და არც დორისაგან ღვინო არ შეიძლება წახდეს, ღვინოს ხელი მიეცეს; არც წყლისაგან აყროლდება ქურკელი, მიტომ. რომ სილას ურევთ ხაჭურკლე მიწას.

ჩვენს სოფელში ჭურჭელს შეამხანაგებთ აკეთებს ორი-სამი კაცი. შავ საქმეაოზე ქალები და ბავშვები გვეხმარებიან. ყველა ამხანაგობას ერთნაირი ხერი არა აქვს. ზოგი ნაქებია, კარგათ გამოყავს ჭურჭელი. მარტო ამ საქმეზე კი არა ვრჩებით, მიწასაც ვმუშაობთ, როგორც ჩვენ, გლეხკაცები, ყველაფერში რაც საქიროა, ვოჯახობთ. ასე ყოფილა თავიდან. დიდებთან ერთად პატარებიც მუშაობენ და ეჩვევიან ხელობას. ჭაფა დიდია საქირო და თანაც კარგი თვალი უნდა.

მთხრ. ახკალონ ეპიფანეს ძე ჩანკვეტაძე, 45 წ. (სოფ ზუბი).

მთელ ლეჩხუმში არსად არ ვარგულობს საქურჭლეთ მიწა. ჩვენ მეტგანა ვიცოდით, ახლაც ვიცით, თიხის ჭურჭელი. ამის თიხას ხაჭურე მიწას ვეტყვით. მთელ ლეჩხუმს, ძველიდან მოყოლებული, აქედან ვუმარაგებდით ჭურჭელს, აქვეა, სოფელთან ნახევარ ვერსზე. წითელი ფერისაა. წყალი ვერ გოუდის, გინდა ამეილე წვიმაში, გინდა გვალვაში. უბირი მიწაა, არ ირყევა (არ იმეწყრება). ამას ახალ მიწასაც ვეტყვით, თავისაბან მიწას ვინ ახალს ეტყვის და ვინ თეთრ მიწას. თეთრი მიწა ისე საქურჭლეთ არ ვარგა, შეკოწიწება არა აქვს ისეთი.

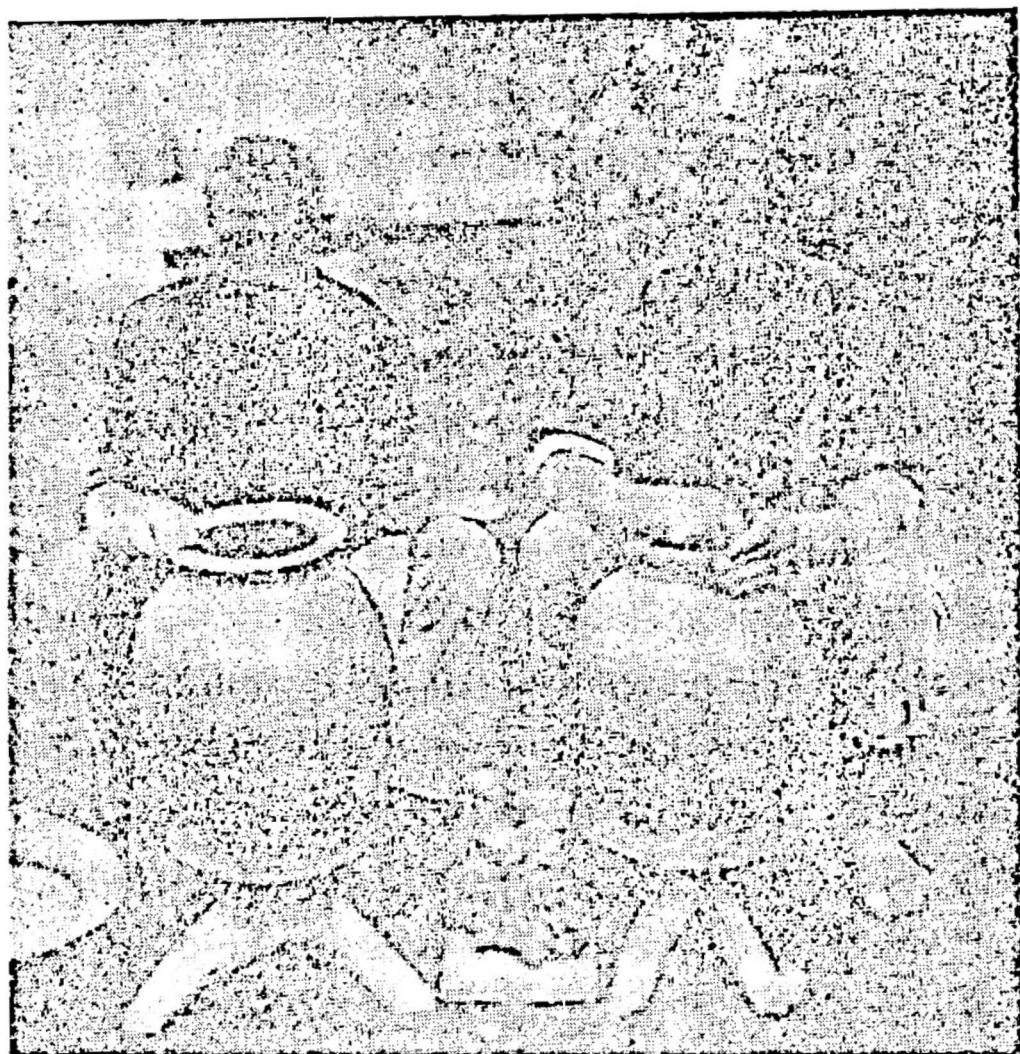
ჩვენში საქურე მიწის დიდი მარაგია. ვაკეთებთ ზაფხულში, თბილ ამინდში. მოგვაქვს ხარ-ურნით. იმ ადგილს ჭურნათხარას ვეძახით. ამ მიწას რომ ვადატეხამ, ლამაზ პირში ჩადგება ნატეხი. ამით შეატყობ რომ კარგია საქოთნეთ. შეტყობილება, ესაა საქმარისი. დავყრით ხაზელ ჭერზე, გაურეეთ 1/4 ქვიშას, დავალბობთ გვარიანათ წყლით და შევადგებით ფეხით და ვზელთ. როცა გაითქვიფება სილა და მიწა ისე, რომ სილა არ ჩანს მეტი, ამის პერე ვიწყებთ აბრუნებითი ზელას. ამას ვეტყვით, როცა ნიჩბით ქვედა პირს ზეით მოუქცევთ და ასეთ გადაბრუნებას უშერებით შეიღჯერ. თან ზელისას ფეხის ქუსლით ვეძებთ ქვა ან კენჭი არ შეყვეს, თორემ მერე დააზიანებს ნაკეთს. რომ შევატყობთ მოზელას, მერე გამორგვალებას ვიწყებთ მაჯის სიმსხოთ და ისე ერთი ტყველის სიგრძის ნამრგვალეფს ავიღებთ, წინ გვიდგია ჭურჭლით წმინდა წყალი (ნალამური არ შეიძლება, სუნს მიცემს ჭურჭელს), გვაქვს ყავრის ჯოხი, ფთყელი ფირფიტავით, ხავარცხელს ვეტყვით, ამას უსობთ გვერდებზე ირიბი ნაპირით, რომ სწორი გვერდი ამეიყვანოს. ხელით ვასველებთ მალ-მალე, არ მიეწებოს.

როცა ჭურჭლის ვაკეთებას შეუდგებით, მოწყებას ვეტყვით. გვაქვს ხაბრილა მოწყობილი. ეს თავისუფლათ ტრიალებს ხის პალოზე (ხელით ვატრიალებთ). ამაზე მოიწყებენ ასე: ჭერ გამოაფთყელებენ ფსკერს, მოაყრიან ქვიშას, სილიან გვერდით დადებენ საბრიალაზე; მერე, რომ რგვალი გაიევიდეს ფსკერი, თითს კანკით ან გათლილი ჯოხს დანის წვერით დაუდებენ გადაკიდებზე, დააბრუნებენ და მოხაზოუბით რგვალი გამოვა. იმაზე პატარა ბაჯეს გაუკეთებენ და შიგნითგან თითის გაყვანით, ფსკერზე მოაქნიან რგვალ მიწას. თანდათან ვამალლებთ და მიეცენთ სახეს. მერე, ალებისას, იგივე დანი წვერით შემოვჭრით ფსკერს დაწებებულს, ვიღებთ და გასაშრობათ ვდგამთ. ვაშრობთ ჩრდილში, სადაც არ უქრის და მზე არ უდგია. როცა კარგათ გამოშროება, მზა ჭურჭელს შევანყობთ ქურაში და ხუთი დღე-ღამე ვწვამთ.

ქურა ამოშენებულია მიწაში. ქვეშ ხამი თვალი შემის ხაწყობი აქვს. როცა

ჭურჭელს ჩავალაგებთ, ამოუკავეთ კარს ქვით და ტალახით და 5 დღე-ღამე მარტო ფეუო შეშით (დამპალი ბიხეები) ვუხრჩოლებთ კვამლს სინესტის გამოსაშრობათ, რომ კარგათ გამოშრეს გული. მერე შეუნთებთ ალის ცეცხლს ქურაში მანემ, სანემ ნაკვერცხლის ფერი არ გახდება ჭურჭლეულობა. დავაქრობთ ცეცხლს, გაცივდება, გავარღვევთ კარს და გემევილებთ. თუ სოველი მიტკლით კარგა შემოალამაზე, პირი პრიალა ექნება, მარა ყველა ჭურჭლისთვის ეს არ ვარგა. ხელში რომ არ ისრიალოს, ხელს ხელგრეხილისას უკეთებთ ჩაფებს, კოყებს და რაც გვინდა ხელიანი, იმას.

რამდენი რამეა ოჯახში საჭირო, რომელი რისთვის, რომელი რისთვის. ვხმარობთ ჭურჭელს, რომელს ვეტყოდით:



სურ.145 ოჯახის ჭურჭლის კეთება, სოფ. საირპე

ხალამს მუცლიანი არი, მწნილის და ყველისთვის ვიცით; დერგს, პატარა ჭურჭივითაა, ხალამივით დიდი მუცელი არა აქ. სხვაფრათ ორივე ერთია დერგი და ხალამი.

ღვინისთვის ვიცით ჭურჭები. ჭურჭე პატარას ვეტყვით ჭვევრს, იმაზე პა

ტარას — ყვიბარს, იმაზე პატარა ქოცოა. ესენი ერთი „პლანის“ არის. ყვიბარი ორდორაიანია, ქვეერი იქნება, ახე 4—5 დორა. ქოცოში ჩადის 2 ჩაფი.

ჩაფს [ეხმარობთ] საწყლეთ, ხელიანია, კოცახაც ეტყვიან ამას, საწყაოცაა. დორა დიდი, ორხელიანი ჩაფია, 24 კვარტი ჩადის. დოქები ვიციტ ხელიანი, საღვინეთ ოჯახში. დიდი თუა, გოზაურს ვეტყვით, პატარას — ნიტრას. ქოთნები ვიციტ ყურიანები, სალობივეთ და სხვა რამეზე. ხურა მალაყელიანი, უხელო დოქია, ლამაზია. ტალიკი იყო (თოხის) მიწისფერი ქურქელი, ფართე საინიციტ.

კეცია ვიციტით კიდე მიწის, პურის საცხობათ. სასაფურე ქილა, სამაწვნე, მარა ეს ახლა შემოვიდა იმერეთიდან. მიწის კულაც იციტდენ ძველათ. ისეთი „პლანის“ იყო, ხის რთა. მანია იყო დოქი, ლეინი საწყაფათაც ვიციტით, ორ კვარტიანი იყო.

დაწნული ჭურჭელი

სოფ. ღუხვაძე

ტყეჩისა და ხის ქერქის ჭურჭელი. ტყეჩის ვიციტ სალასტო, კალათი ბეჭვზე შესადგმელი. სიმინდის ტარო, პურის თაველი, ღომის თაველი და ჭადი ამით მიგვაქ-მოგვაქ. ჩამავალია ორ ფუთამდე, რომელი დიდი, რომელი პატარა.

ვიციტ ხელიანი კარანჩხა, კალათიც ეთქმის. ყანაში ამით მიგვაქ სადილი და [კიდეც სხვა] რამეში ეხმარობთ.

კარანჩხა და სალასტოს კეთება ყველამ ვიციტ, თხილის ტყეჩი და მუხის სქელი ტყეჩი უნდა. ცერზე რომაა, ის მუხის ტყეჩია, ლანჩახ ვეტყვით. ჭერ ლანჩახ დავაგებთ და დავწნავთ ძირათ, მერე მოუკეცამთ ბაგეებივით კედლებს და იმას თხილის თხელი ტყეჩით მოვწნამთ. კედლები თავზე რგოლს შემოვდებთ გულიანემო, გირგალს ვეტყვით. ამაზე დავახვევთ ტყეჩს და გაუკეთდება გრეხილი. მერე ხელი მოსაკიდებელსაც გაუკეთებთ, სახელურს. ასე დაფწნილი ვიციტ გიდელი, ყურძენი საკრეფი. თავში ბაწარს მოვაბამთ და იმაში კაუქს გაუკეთებდით, ღვანღვალს ვეტყვით.

ხის ქერქის ბოყვი ვიციტ, წიფხას უძახით პატარა, მორჩილი რომ იქნება, დიდს აფრას ვეტყვით. გლახა ქლიავი რომ იქნება, შიგ კურკა რომ არა აქ, დამქნარივით არაა? იმაზე ვიტყვით ბოყვიანო. ხე რომ ლომპრიანია, შემოვსერამთ გარშემო, მერე — ცერზე და ავაცლიტ ქერქს და მისას ბოყვს ვაკეთებთ. ნაპირს და ფსკერს ტყეჩით ამოუფწნამთ, ფსკერიც ქერქის ექნება. კარგია ცაცხვის და ბალის ქერქი. ბალის ბზინდის პარკს ვიკეთებდით და საკმლის წასაღებათ წელზე დევიკიდებდით ჩანთავით.

ჩეჩო. ხის ქერქისაგან ვაკეთებთ, მოგრძოა კუბოსავით და ქვეშ ტყეციტაა გამოლობილი. ამაში შევდებდით ყველს შესანახად, ახალამოღებულს.

წენის ჭურჭელი. ძარი ვიციტ დაწნული წენის (სახრის). ვწნავთ სარებზე. ჭერ ჭერს დაუწნავთ, მერე ბაგეებს აუწნავთ და გაუკეთებთ გირგალს. რომ თავი არ წაეშალოს (წარმოადგენს ღრმა, წაგრძელო წნულს). ამითი მოგვაქვს სიმინდი, ყურძენი, პურის ან ღომის თაველი.

2 ღელანში მთხრობელი არ არის დასახელებული.

ჩეო თხილის წყენისაგან დაწნული მომცრო ძარია (ხეირი — რაჭაში). ჩეო იხმარება ნაკელის გასატანათ, ქვის ან სპონტიოს მოსატანათ. იგი დაკრულია ურემზე ან მარხილზე და ისე მოაქვთ მით, რაც სურთ (თუ რამეა დასაცენი, ფხეიერი, მაგ., პურის მარცვალი, კირი ან სილა, მაშინ ჩეოს ადგილზე იყენებენ ჩაჰილეს, იგივე საწნახელია, მხოლოდ პატარა ზომის — 2 მ სიგრძის და 0,5 მ სიგანის რგვალი ხის გამოღარული ნაჭერია, თავებში ჩაყენებული აქვს ფიცრები და გამაგრებულია რხმალათი. ნ. რ.).

ძარ-გოდორახ მოვფწნიდით მაღალს, რიკლეთ, ზემოთკენ ამყოლ შეიწროთ იყო. ჩალის და თივის მოსატანათ საქონლისათვის მარჯვე იყო.

ჩათრი საკაცეა მოწნული ღრმათ, ბაგეებიანი, ორი კაცისათვის ხელსაკიდი აქვს იქით-აქეთ. მოვწნიდით რგვალი წყენისას.

ჯოჯობინა, ხელჩელტი. ორივე საკაცეა, მოწნული ოთხ სარზე, ორი მოკლე და ორიც წაგრძელებული სახელურად.

ჩელტი ლასტია შალების მოსაზელი, ან ზედ რამეს გააფენენ, ან პურის და სიმინდის საშრობად იხმარება, ან ცხვენზე შედებენ ჭერად.

საჯამე მოწნულია გოდორივით, 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 ვიციოდით წუმწუფა (თიხისაც იყო), „ჩაინიკივით“ იყო, ორტუჩიანი. პატარა ტუჩით სვამდენ, დიდში ასხამდენ. ჩამსვლელი იყო 1,5 კვარტის. სპილენძისვე ვიციოდით: ქვაბქოთანა, ხელიც აქვს და ტუჩიც, წყლის ასადულებლათ ეხმარობდით ამას, ქვაბები, ტაშტი, თუნჯი 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 ვიციოდით 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, ლეკისას. ჭერ გამოჭრიდენ ნაჯახით, დააგვარალებდნენ და მერე ხოწით ამოწმენდამდენ ან ჩულუხით და მარტვა დანით. ხის ყვინჯის კარგი გამოდის. ყვინჯი, ხეს

რომა აქვს გამობერილი კოპივით, იმას მოაყლიან და მაგარი გამოდის. სასმოსაც ხეობისაგან ვაკეთებდით.

კულა. ნიგოზის ხეს გამოვჭრით, ამოვტეხთ ზემოთ, მერე გაუხვრეტავთ ტუჩს და სულ რიკრიკით გამოდის ღვინო. ზომით რომელი ჩამავალია მეტის, რომელი — ნაკლების.

სარიოში. დიდი სასმისი რომ იქნება, ჭიქის დიდი „სტაქანი“, იმას ვეტყვით. დიდი კათხა, დიდი ჯამიც რომ იქნება, სარიოშია ის.

ლერწმის ჯამებს რომ დავლევდით, ეს მოყვებოდა, ნიშნულათ სარიობს ჩვენ ამას ვეტყვით. თამადა განაჩენს დაადებდა: ამდენი სულის მოთქმით ვსვამო და დაულევდა ჯერ თანაშემწეს, ის სხვას დაულევდა.

ყანწები ბევრნაირი ვიცოდით. შეყანწე აკეთებდა ჯიხვი და ხარის რქისას. დაკვირვებული კაცი თავათაც გააკეთებს. ჯერ გამოხარშავენ, მერე ნუნას ამოაგდებენ, ამოფხეკენ, გაალამაზებენ და, ვისაც შეძლება აქ, მოაჭედვიებს ვერცხლით.

ჭინჭილა პატარია, დოქი რომაა ისეთი, ხელიანი. ერთი ჭიქის ჩამავალია. მოქონდათ, ჩვენ არ ვაკეთებთ იმას. კაი ლამაზ კვახსაც გამოასახმარებდენ და ყულათაც აკეთებდენ.

ქვემო სვანეთი

შედ-მავედ (ჭურჭლეულობა) ხის ჭურჭელი

[სვანეთში¹ ჭურჭელი] უფრო მეტად ხისაა: კათხილ (კათხა), ფაკან-ბაკანი² (ჯამი), გვებ-გობ (მრგვალი გობი), ჭარ, ჭერ (გრძელი ვარცლი პურის მოსაზელი)³.

ყველა ამაებს აკეთებდნენ ლახრატალ-ით [სახარატოთი]⁴, რომელიც შედგება ორი მრგვალი ხისა ან კიდევ ფიცრებისაგან. ორი ფიცარი ან გათლილი ორი ხე ჩაჭრილია ერთ ადგილას და შიგ ჩაქედილი 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 იხსნება ტრიალებს და მეორე [გაბუ] ამ დროს ხორწ-ით სთლის. მაგრამ ჯანამ ლახრატალ-ს [სახარატოს] აამუშავებენ, მინამ საჯამეს ან საგობეს ნაჯახით ამოსთლიან და შემდეგ კი ხორწ-ით შეალამაზებენ.

დიდი გობების კეთება არ სცოდნიათ. [ყველაზე] უფრო [დიდი] ალაბე ან ცოტა მეტია; ნანკერი (გობის ძირი) და კარბალ (ირგვლიე), რომლის სიმალე ერთ შიბერ-ს [ცოდას] აღემატება. გობისათვის საუკეთესო მასალად ცაბრა (თელა) მიიჩნიათ.

ფაკან [ბაკანი] (ჯამი) ამავე ლახრატალ-ით კეთდება, ზომით ხოშა ი ხობრა (დიდი-პატარა), ეშხუ-კამელ (ერთი მტკაველი) მარტო ნანკერი არის ხოლმე, ეს უკვე დიდი ჯამია. საჯამე მასალა მეტნაწილად ბელუეჩი, ბელუაჩი (თხმელა) არის ხოლმე. ფაკან-ი [ბაკანი] იყო და ნაწილობრივ ეხლაც არის ნაყუნ-ის [საქამადის] ჭურჭელი.

კათხილ, კათხ. პირველი პატარა, მეორე შედარებით დიდი სასმისია, რომლითაც უყვარდათ არაყის დალევა, რომელიც შემთხვევით თუ ვინმეს აღმოაჩნდება ეხლა. კათხილ-ს ერთი ჭიშხ (ფეხი) აქვს, სამი თითის დადება სიმაღლის. შიგნით ლჯაფირე (ამოღრუებულის) ოთხი თითის დადებაზე და შელამაზებულია ხორწ-ით.

ყველაზე უკეთეს საკათხე მასალად გაკრა-ა (ნიგვზის ხეა) [მიჩნეული]⁵.

¹ შემკრებს, ფ. გარდაფხაძეს, არ ჰყავს დასახელებული მთხრობელი.

² სიტყვა „ბაკანი“ დედანში ჩამატებულია (აქაც და ქვევითაც) ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

³ დედანში წერია — „პურის საცხობი“.

⁴ სიტყვა „სახარატოთი“ დედანში ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

⁵ სიტყვა „მიჩნეული“ ჩაწერილია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ლალიცად (წყლისათვის) იხმარებოდა ოჯარ, ოხარ (ორძირა), მრგვალი, შიგ-
ნით ამოთლილი, შელამაზებული და გვერდებზე აქეთ-იქით თავისივე მასა-
ლით ჩაქედლილი, შუაში ამობურცული წყლის ჩასასხმელი. ზოგს აქეთ-იქით
მიბმული აქვს წირხ (ღვლეკი), ზოგს — თოკი, რომლის საშუალები[თაც]
ჩამოიკიდებენ და ისე ეზიდებიან [წყალს], განსაკუთრებით ყანაში. ოხარი
ითვლებოდა სასურველ ჭურჭლად, განსაკუთრებით, ხვიშ-ისათვის (მეავე
წყლისათვის).

დაწნული ჭურჭელი

[სვანეთში] ახლაც ხშირად იციან კალათების დაწვნა.

კალათ, ცხიკრლ. კალათ პატარა კალათი[ა] და ცხიკოლ — გრძელი კა-
ლათი. მოსკრიან შდიხუნდრა (თხილის ჯოხებს) და ცილას ჩამოაცლიან და
ზგსუი (ნედლი) რომ არის, მაშინ დანით და მუხლის საშუალებით გააპობენ
ოთხად. მერე ამ ნაპობებს დანისავე საშუალებით უფრო გაათხელებენ, რომ
კარგად ანეკვეს (მოილუნოს). უკვე დასაწნავად გამზადებულ, გათხელებულ
[ნაპობებს] ეძახიან ტკიც-ს [ე. ი. ტყეჩს]⁶.

პატარა კალათის დაწვნას იწყებენ ნანკვი-დან (ძირიდან). ამისათვის სა-
ჭიროა 24 ტკიც: 12 აქეთ, 12 იქით, ჯვარედინად. ძირი რომ მოთავდება, რჩე-
ბა კარბიჟ (საგვერდე) ტკიც-ები, რომლებიც უიხკური (მოილუნება) და
მრგვალად წნავენ ამხტიხ ლიშხტი: ტკიც-ები, რომლებითაც წნავენ, უნდა
იყოს უფრო ვიწრო და თხელი, მათ ეწოდება ლათხა. ტკიც-ებს, რომლებიც
ძირიდან მოილუნებიან და რომლებზეც იწყებენ დაწვნას, ეწოდება ლაჯიშ და
უნდა [იყოს უფრო] ფართო და სქელი. პატარა კალათას თავზე გაუკეთდე-
ბა უფრო სქელი, მაგარი ტკიც-იდან კელ (სახელური).

ცხიკრლ-ის, გრძელი, მომრგვალებული კალათის, დაწვნა იწყება თავი-
დან და არა ნანკვი-დან, როგორც პატარა კალათი[სა]. აილებენ მომრგვალე-
ბულ, დანის საშუალებით გალამაზებულ თხილის წენელს, მოლუნავენ და თავ-
ებს შეუკრავენ წვრილი თოკით. ამას ეტყვიან კვკინ-ს. კვკინ-ის ქვემოთ,
შიგნით და გარეთ ორი ტკიც-ია, რომლებზეც ჯვარედინად დახვეულია მესა-
მე ტკიც-ი სიმაგრისათვის. ასეთ დახვეულს ეძახიან გურუშ. სიგრძეზე
ცხიკრლ-ს, საშუალო ზომისა[ას], ლათხა-დ უნდა 33 ტკიც-ი, სიგანეზე კი
ლაჯიშ-ად — 37 ტკიც-ი. ცხიკრლ-ს ხელი არა აქვს, მხოლოდ კვკინ-ში (თავ-
ში) შეაბამენ თოკს და მისკენიან იმ ზომაზე, რამდენიც საჭიროა მხარზე ჩა-
მოსაკიდებლად. თუ ცხიკრლ-ს შიგნიდან ტილოთი და ნალწუნ-ით (ქვევის
კომით) დააწებებენ, რომ კაკალი არ გასცივდეს, ის უკვე ცხიკრლ-ი აღარ
იქნება. მას ეძახიან კვიდრლ-ს და იხმარება ფქვილისათვის, მარცვლეულისა-
თვის.

კვიდრლ არის საზომი, უდრის ორ ფუთს. ეშხუ ლაზამ ერთი [საზომი]⁷
კვიდრლ, ე. ი. ორი ფუთი. ლაზამის (საზომის) ნახევარი იქნება ლალაშ, უკა-
ნასკნელის ხგნსგა (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.

გემო სამეგრელო

მეთუნეობა

მთხრ. ხვიმონ კუკის ძე ხარებავა, 69 (სოფ. ახალი აბასთუმანი)

ჭურჭლისათვის ღიხაჭუბერი (თიხა) მოგვაქვს ოყაყულედან. ოყაყულეს ჩამოუღის პატარა მდინარე ქელეთი. 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] სიგანისას, ამოვყრიდით თიხას და ურმით სახლში მოგვქონდა. ვყრიდით ქუფეში და ცოტათი დავნამავდით. ბერსაზე გავცრიდით ქვიშას, დაედებდით თიხას და ვზელდით. ბერსა თიხის ცომის საზელი ფიცარია, რამდენიმე ფიცრისაგან შეკრული. ცომს ფეხით სამჯერ მოვზელდით და დავაგუნდავებდით. თითო გუნდას ხელით ოთხკუთხედი საპნის ფორმას მივცემდით, ქუჭუტებს გავაკეთებდით. ქუჭუტებს 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 ჩამაგრებული იყო ფიცარში. ბორბლის წრის სიგრძე უდრიდა 117 სმ, გუგულის სიმაღლე — 16 სმ. ამ იარაღის ქედის მსგავს ზემოთა ნაწილს ბორბალს ვეძახდით. ბორბალზე დავადებდით ქვიშადაყრილ ქუჭუტას 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 ოთხკუთხედი, 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 გამოვუბერავდით.

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. ასაკრელ დანას ხარკალს ვუწოდებდით. ზოგი ამ ხის

დანას¹ დაშნასაც უწოდებდა. ბორბალს ვატრიალებდით და დანის პირს მივიტანდით კურკლის ძირთან, კურკელი სწრაფად აიკრებოდა.

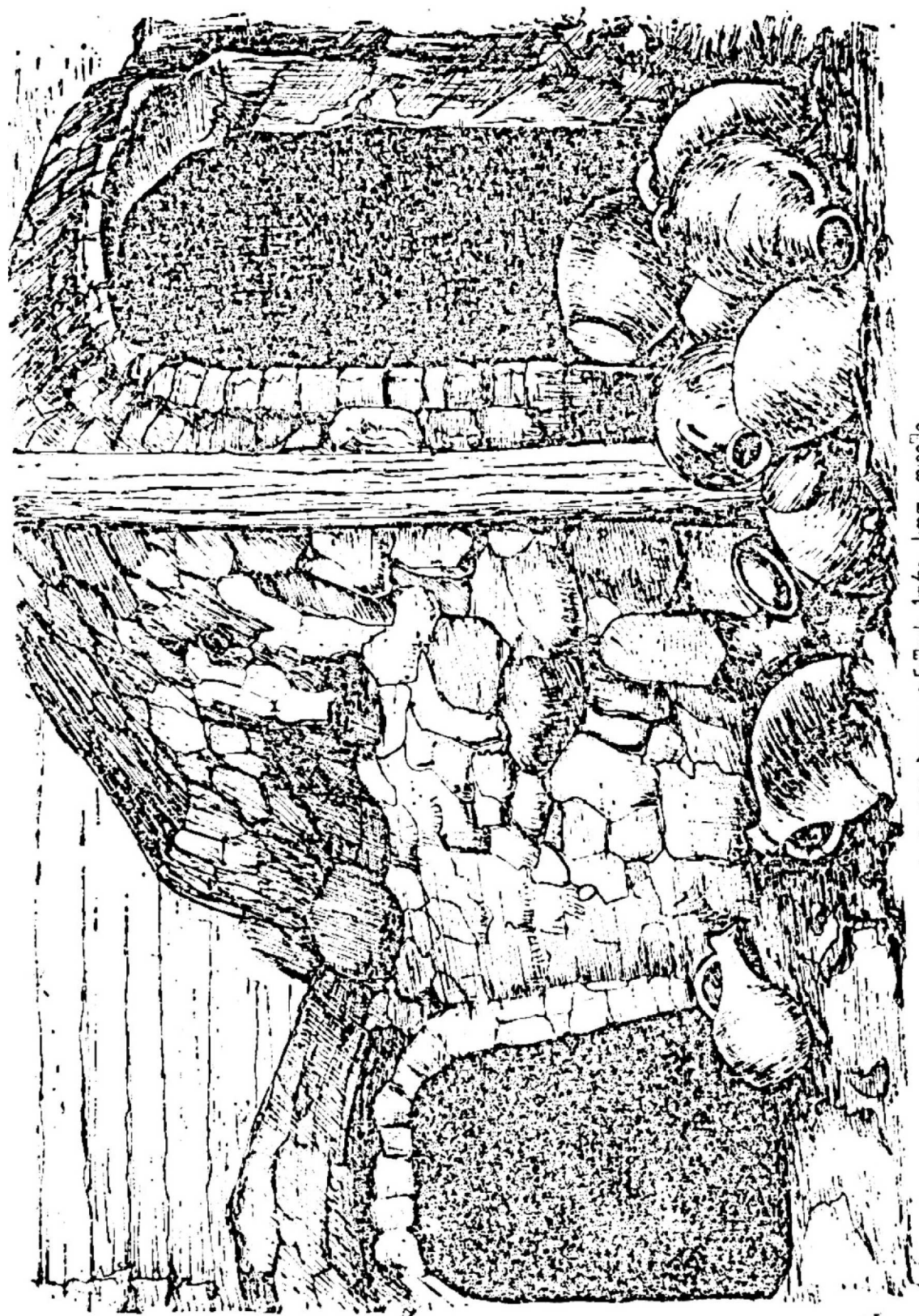
ლაგვანი. ბორბალზე ჯერ კურსულს (ძირს) გავაკეთებდით. ამ ძირს ცოტაზე კედელს დავაშენებდით. შემდეგ სამ ადგილას დაეუდებდით გვაგვს (გვე-



სურ. 146 პავლე ჯანაშიას სახელოსნო, სოფ. ოღიში

გვი მუშტისოდენა გამხმარი თიხის ცომია). გადავაფარებდით ნაჭერს და სამი დღე ასე იყო. სამი დღის შემდეგ პირს დავუსველებდით, ნაჭერს ავიღებდით და კეთებას ვიწყებდით. ლაგვანის კედლები საკმაო სიმაღლეზე რომ ავიდო-

¹ დედანში შეცდომით წერია „რქის დანას“.



სურ. 147 ბაგლე ჩანაშის ქუჩა, სოფ. ოღეში

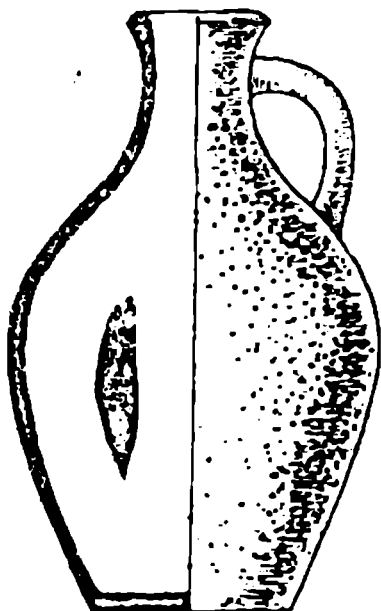
და, ოთხი მხრიდან ბირკს (ჯოხს) შეეუყუდებდით. პატარა ლაგვანს ბორბალზე ვაკეთებდით, ამიტომ ნაბარბალ ლახუტს უწოდებდნენ. როდესაც დიდ ლაგვანს ვაკეთებდით, ბორბალზე მხოლოდ ძირს ვუყუთებდით, მერე გადმოგვქონდა მიწაზე და იქ განვაგრძობდით კეთებას.

ქის გვმს მიწაზე უბორბლოდ ვაკეთებდით. დანარჩენ ჭურჭელს ისე ვაკეთებდით, როგორც კოტოს (ქოთანს).

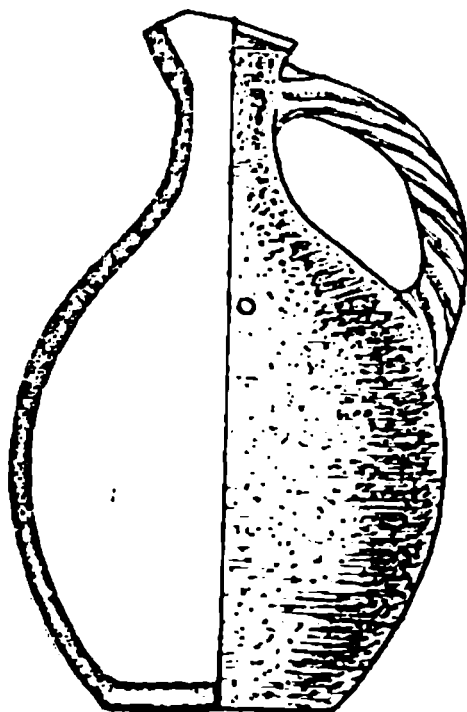
ჭურჭელი ასე ნედლად რომ დამზადდებოდა. გასაშრობად მოხერხებულ ადგილას დავაწყობდით. ვარჩევდით ისეთ ადგილს. რომელსაც მზე არ აუგეხონდა და ქარაც არა ხედებოდა. გაშრობას უნდოდა 20 დღე.

საკაღილი ჭურჭელი

კოქა



ს. რ. 148



ს. რ. 149

შემდეგ წავილებდით ლუმელში. ლუმელი ორი ნაწილისაგან შედგებოდა: ქვევითა — ცეცხლის დასანთები, ზევითა — ჭურჭლის ჩასაწყობი. ქვევითა ნაწილს ჰქონდა კარები შემის შესაწყობად და შიგნით — თაღები კარების მსვავსად. ქვევითა და ზევითა ხართული გაყოფილი იყო რკინის ქერით. ზედა ნაწილს კარი ჰქონდა და მრგვალად იყო გამოყვანილი. კარის გარდა ზევითა ნაწილს თერთმეტი ოთოლე (სათვალე) ჰქონდა. როდესაც ჭურჭელს შევაწყობდით, კარებს და თაღებს ტალახით გამოვლესავდით. ამის შემდეგ ქვევითა ნაწილში შევაწყობდით შემას და დავანთებდით. ცეცხლი ჭერ უნდა ყოფილიყო ნელი და კვამლიანი. მესამე დღეს ცეცხლს გავაძლიერებდით. გავაძლიერებდით მაშინ, როდესაც გაღესილი კარები და ოთოლეები გამომშრალი

იყო. ამის შემდეგ ძლიერი ცეცხლი უნდა ჰქონოდა ექვსი-შვიდი საათის განმავლობაში. ცეცხლი იწყებდა შენელებას, ჯირკვი, რომელიც კარებში იყო ჩადგმული, იწვოდა. ოთოლეებიდან გამოჩნდებოდა თეთრი ალი. ეს იყო ნიშანი იმასა, რომ ჭურჭელი უკვე გამოიწვია. ჭურჭელი ღუმელშივე უნდა გაცივებულყო: ამას უნდოდა ორი დღე-ღამე.

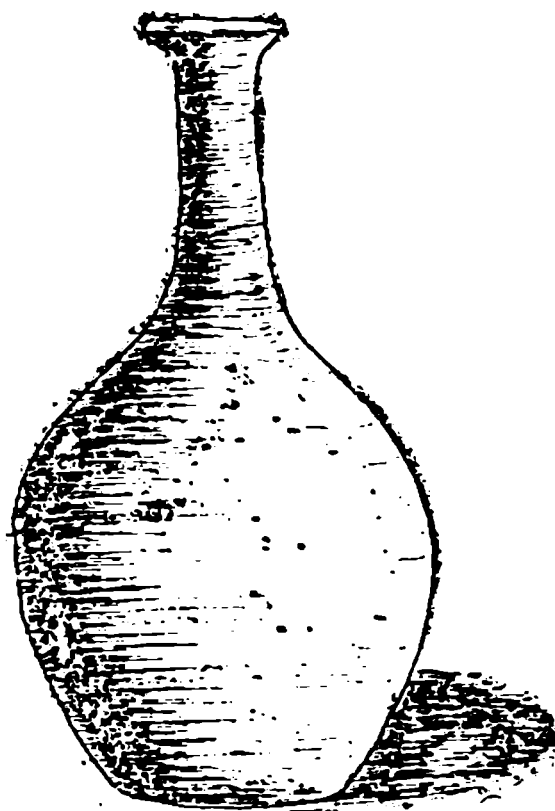
ჩვენ ვაკეთებდით ქოცოს (პატარა ქოთანის), დიდ ქოთანს, ყურიან ქოთანს, თავხახურავიან ქოთანს, ხამარანო კოცას, ხადადიო კოცას, ხაზომ კოცას, კოცაშიას (პატარა კოცას), ხახულუგუნებს, დორას (მეაეისა და ყველის ჩასაწყობი), გვიშს, ლახუტიას (პატარა ლაგვანი).

პაფლე 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 ბორბალზე გაკეთებული.

მთხრ. ტუმუია პაჭკორია, 101 წ. (სოფ. ხეცერა).

კოცა. ზოგი კოცა ფუთიანი იყო, ზოგი ოცდაოთხბოთლიანი. ოცდაოთხბოთლიანს ხრულ კოცას ეძახდნენ. მას ხადადიო კოცაც ერქვა. პატარა კოცას კოცაშიას უწოდებდნენ.

სურათი



0 10 20

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 უურიანი ჭურჭელი იყო. ამ ჭურჭელში ყველაფერი იხარშებოდა.

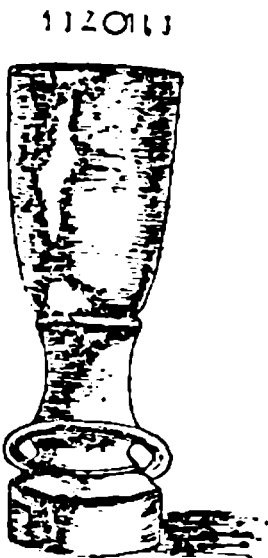
ფილო აფშილაჯა, 92 წ., სოფ. ოცინდალის მცხოვრებმა, ამბობს, რომ ხადადოი კოყა იტევდა ოცდათორმეტ ბოთლს.

ხის ჭურჭელი

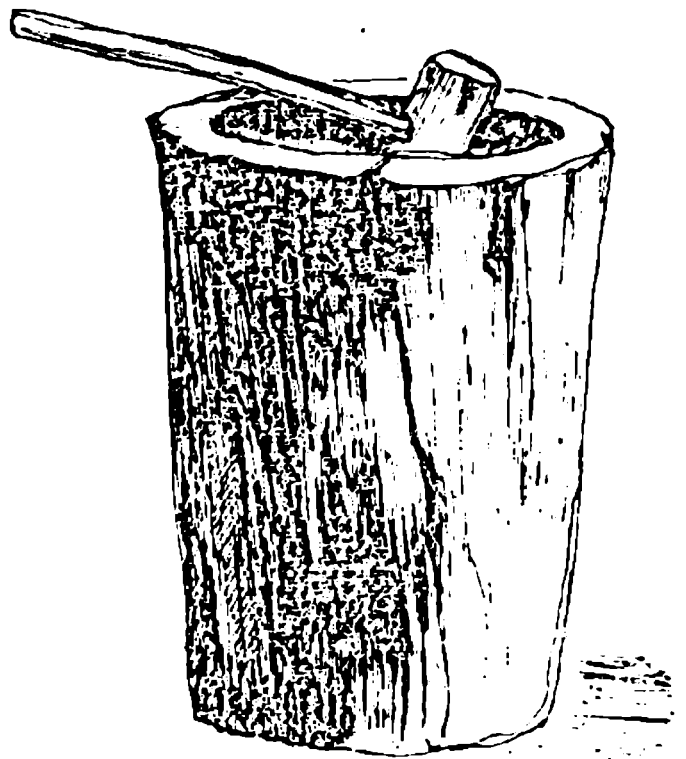
მთხრ. ლადო კაჭუა, 60 წ. (სოფ. ახალი აბასთუმანი).

მე ახლაც ვაკეთებ ნიხორხ (გობხ), ქვინჯხ (ქვასანაყი, ფილთაქვა), ატარხ (ხის თეფშს) და კართხხ. ამ ჭურჭლისათვის ვხმარობთ ცაცხვს, თხმელახ, ლეფონხ და ცეხ, მაგრამ ყველას სჯობს ცაცხვი და თხმელა.

მ ღ ა მ ყ ჯ ე



სურ. 151.



სურ. 152

მოვჭრით ხეს და ორ ადგილას ჩაეჭრით; შემდეგ ნაჯახით ამოვავლებთ ამ ნაჭერს. ამისაგან ვაკეთებთ გობხს და ატარხს. გობხის გასაკეთებლად ამ ამოჭრილ ხეზე ძაფით წრეს შემოვავლებთ. გარედან ხის ნაჭერს გობკოპიტანთ

(გავთლით), შიგნით ამოვთლით ნაჭახით ან ეჩოთი და შუბით ამოვასუფთავებთ. ამის შემდეგ ფახზე ვდგამთ. ფახი ორტოტა ხეა. თითო ტოტის სიგრძე უდრის 150 სმ, სისქე — 51 სმ, მანძილი ტოტებს შორის — 62 სმ. ფახი დგას 23 სმ სიმაღლის სამ ფეხზე... ფახის ტოტების ბოლოები ჩაჭრილია და შიგ ჩამაგრებულია 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 ღველით ატრიალებს გობს. ღველი გობზეა გადადებული, ბოლოებზე დამაგრებული აქვს ხელის მოსაკიდებელი რგოლები. ხელოსანი მოიმარჯვებს ამ რგოლებს, მიუშვებს ღვედის ერთ ბოლოს, მეორე ხელით მოწევს ღვედის მეორე ბოლოს, ახლა ამ ბოლოს მიუშვებს და პირველ ბოლოს ნოწევს, გობი ბრუნავს; მეორე კაცი ამ დროს ზეწნით თლის. თლას რომ ვათავებთ, გობის იმ ადგილას, სადაც შუბი იყო დამაგრებული, რჩება მსხვილი ადგილი. ამ ნაწილს წყეპარით ამოვავლებთ და ორხელით ამოვთლით.

ატარსაც ასე ვამზადებთ. ფილთაქვესაც ასე ვაკეთებთ, მაგრამ მას შუბი არ სჭირდება, ჩვეამაგრებთ ძუძუებში და ისე ვჩარხავთ.

ძველად ქანწავი არ სცოდნიათ, მარტივად თლიდნენ წყეპარით. ფილთაქვეს კი ჯერ ამოწევენ და მერე ამოთლიდნენ.

ნინო ქაქუა (დიასახლისი, 45 წ.) ამბობს: დედაჩემი იტყოდა, რომ ბარქა-შიას (პატარა გობს) გვაბალას ეძახდნენო.

ლადი ქაქუა ამბობს: „მე გვაბალა არ გამიგონია, შეიძლება ამ სახელწოდებას სამურზაყანოში ხმარობდნენ“.

მთხრ. ძაგუ კვარაცხელია, 60 წ. (სოფ. ჯგალი).

ბურწენი. იქნაში ბურწენს ეძახიან დიდი ხის ბუყუნს. სოფ. ხულონში ხპირილონ კვიტატიანის 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 ფუთს.

დიასახლისის დურშა გოგოხიას 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, შემოაყრავენ ორდოხუს. შემდეგ გაუკეთებენ ყურებს და სახურავს. ბუყუნში ინახავენ რძესა და ფქვილს.

ასევე აკეთებენ ნგვას. მხოლოდ ნგვას ტუჩი აქვს. ამ ქურჭელს ხმარობენ რძის ჩასაწველად.

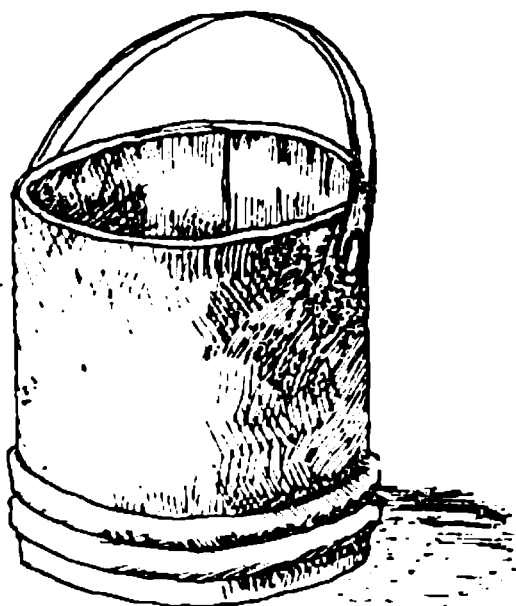
აბშირა, ანუ კალაპოტი. აბშირას ნგვასავით თლიან. ზევით და ქვევით შე-

ᠵᠡᠭᠦᠨᠢ



ᠯᠢᠭᠠ. 153

ᠮᠤᠨᠠ



ᠯᠢᠭᠠ. 154

მოკრული აქვს ორდოხუ. აქვს ორი გახვრეტილი ყური. სახურავს რომ დაადებენ, ამ ნახვრეტებში წვიწყაწებს გაუყრიან დასამაგრებლად. აბშირა ახლად ამოღებული სულუგუნის კალაპოტია. როდესაც შიგ სულუგუნებს აწყობენ, მათ ერთი ზომა ეძლევა, სისქე შეიძლება სხვადასხვანაირი ჰქონდეს.

მურძგა. მურძგა კეთდება თხმელისა ან ცაცხვისა. თხმელის სჯობს. ითლება ძემლარით. ძემლარს წერილი და მოკაუჭებული პირი აქვს. გაკეთებული აქვს ხის ტარი. პირი ორივე მხრიდან გაღესილია. მურძგას გრძელი და ცოტა მოკაუჭებული ხახელური აქვს, იმდენად მოკაუჭებული, რომ შეიძლებოდეს თითის გაყრა. მურძგას მაწვნის ამოსაღებად ხმარობენ.

ქთხრ. 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 უღრის 3 გირვანქას).

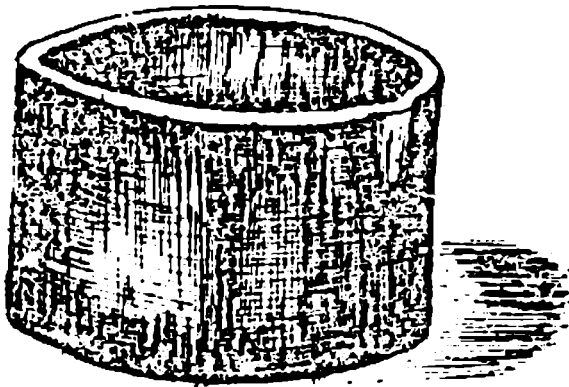
გვერდიქილა. ნახევარქილიანი იყო. კეთდებოდა ისე, როგორც ქილა.

კორთხო. კორთხოც ხისაგან კეთდებოდა. კორთხო ზოგი დიდი იყო, ზოგი — პატარა, ზოგ ქილაში ექვსი კორთხო ჩადიოდა ზოგში კი — ოთხი.

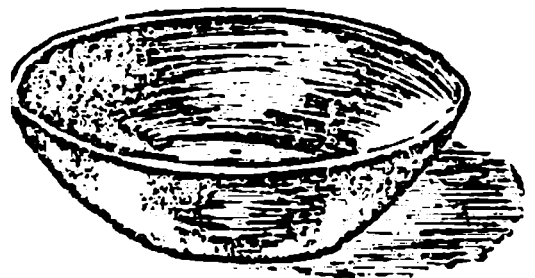
ქ მ კ ო ი ს მ

ოგვერდელა კორთხოს ნახევარი იყო. თუ ქილაში ხუთი კორთხო ეტეოდა, ოგვერდელა ათი ჩაეტეოდა.

მ ბ კ ე კ დ ე ლ ა



სურ. 155



სურ 156

ნაღობა ჭკუდუფი (ღაწნული ჭურჭელი)

ქთხრ. ზოხიშე კვარაცხელია, 75 წ. (სოფ. ოირემე).

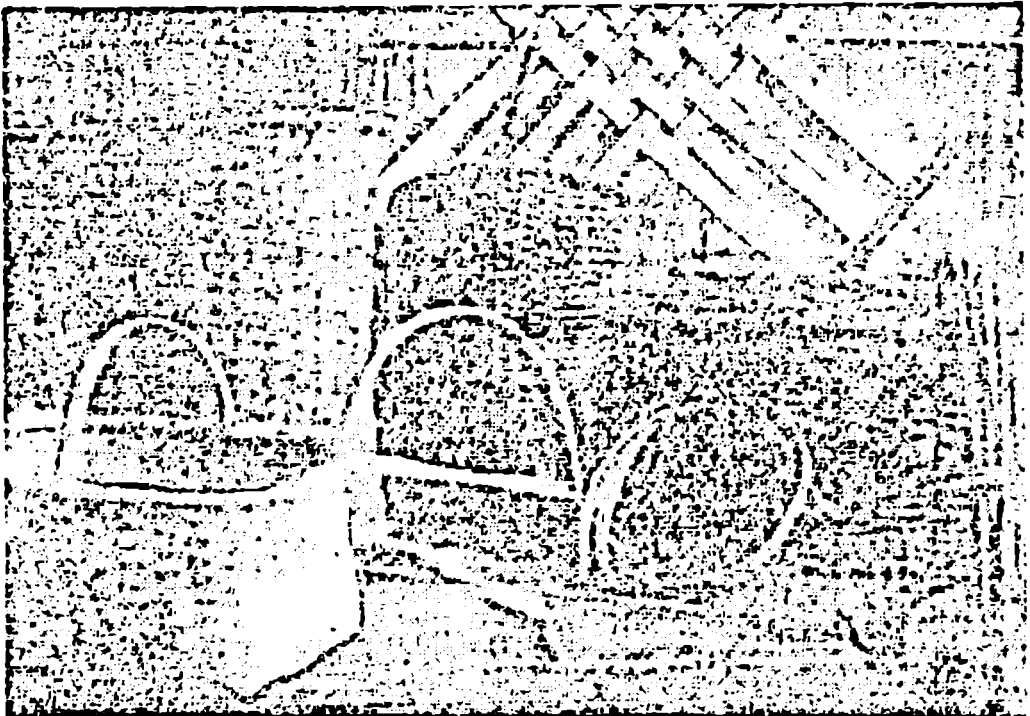
ჩვენ ვწნავდით ცყვას, კალათას, კარაჩხას და ვიღელს.

ცყვა დიდი ღაწნული ჭურჭელია. იტევს სამ კალათ ტარო სიმიანდს, მარცვლად კი შეიღ ფუთს.

კალათი იტევს ფუთ-ნახევარ ტარო სიმიანდს, მარცვლად კი სამ ფუთს. ეწნავთ პატარა კალათებსაც და დიდებსაც.

ორთაშე კალათი და ხახუჩალო კალათი. ორთაშე კალათს მონაწილეები მოსავლის გასაყოფად ხმარობენ. იტევს ორ ფუთ ტარო ხიმინდხ. ხახუჩალო კალათი ორთაშე კალათზე პატარაა. ხმარობენ სასიმინდეში ტაროს წასაღებლად. იტევს ფუთ-ნახევარ ტაროს.

ყველა ამ ქურჭლის დასაწნავად საჭიროა ბეტკი და ტყეცი. ბეტკისა და ტყეცისათვის ჩვენ მივდივართ ტყეში. ბეტკს აკეთებენ მუხისა და თხილისაგან, ტყეცს—თხილისა და ძანწუფასაგან. მოქებნით ორ ან სამწლიან თხილს, რომელსაც არა აქვს არც დიდი და არც ახლად ამოსული ტოტი, ცულით მოვჭრით და მოგვაქვს სახლში. ბეტკის გასაკეთებლად ვიღებთ თითო ლეროს, ცულით



სურ. 157 ლაწნული ქურჭალი

ან კვალათი (პატარა ცულით) ძირს მოვასუფთავებთ, თავიდან ხუთ მტკაველს გადავზომავთ და ჩავჭრით. შემდეგ ამ ლეროს დავაყენებთ, თავს გავუთლით და ავხსნით ბეტკებს. ერთი ლეროდან 4 ბეტკი გამოდის. ბეტკს დავახვევთ და სამი დღე მზეზე დავაწყობთ (ხახუტყე ხის ზომა: ძირი 8 სმ, წვერი 5 1/2 სმ, სიგრძე 5 წყრთა. ტყეცის ზომა: ძირი 4 1/2 სმ, წვერი 3 1/2 სმ, სიგრძე 128 სმ).

ტყეცი ისე ვზადდება. როგორც ბეტკი, მხოლოდ ტყეცი უფრო თხლად რისნება.

ერთი კალათის დასაწნავად 7 დახვეული [ტყეცი] არის საჭირო, თავის ვასაკეთებლად — 2 დახვეული, ხულ საჭიროა 9 დახვეული.

ბეტკისა და ტყეცს რომ დავამზადებთ, შევუღებთ წენას. თავდაპირველად ვიწყებთ ძირიდან. ახლო-ახლოს დავაწყობთ ხუთ ბეტკს. ამის შემდეგ ერთ ბეტკს თავში ვავდებთ ფეხის დასადგმელად. სხვა ბეტკებს განზე ვაწყობთ გაყრით. სიგანეზე საჭიროა 7 ბეტკის გაწყობა.

ასეთი მოქსოვილი ძირი აქვს სახუჭალო კალათს. ძირს რომ მოექსოვთ. ბეტკს თავებს ავუწევთ, შევასწორებთ და თოკს შემოვაცრავთ. მერე ვიწყებთ კალათის კედლების წვნას ტყეცით. საკმაოდ რომ დაეწნავთ, თოკს მოვხსნით და ისე განვაგრძობთ დაწვნას. [როცა] დამთავრდება კედლები, შევუდგებთ თავის დაწვნას. ჭერ ბეტკებს გავხვრეტთ ოქვაშეთი. ოქვაშე [საწვეავა]² გრძელი და წვეტიანი რკინაა, რომელიც ტარშია ჩამაგრებული. ოქვაში ორია საჭირო: ერთი რომ ხურდება, მეორეთი ვხვრეტთ. [ისინი] ერთიმეორეს ცვლიან. გახვრეტილი ბეტკების თავებზე გავდებთ ტყეცის ნაგურას (ღეროს როდესაც აახსნიან ტყეცს, რჩება გული, რომელსაც ნაგურა [ნაგულა]³ ეწოდება). მერე ტყეცით თავს გადავუკრავთ, შევკრავთ: ჭვევით ბეტკების ნახვრეტიბში გავუყრით, ზევით კი გადავაველებთ ნაგურალზე.

კარაჩხასაც კალათივით ვწნავთ, მხოლოდ მას ხელს ვუკეთებთ. კარაჩხას ხელი კეთდება ნაგურასაგან და დამაგრებულია წყინჯაშებით (ხის ლურსმანი).

გიდელის დაწვნა ცოტა სხვანაირად იწყება: ავიღებთ საბეტკო ხეხ, წამოვაცმევთ რგოლს, თავში ერთ ადგილას ჩავჭრით და მუხლზე გადავლუნავთ. ავარდება ბეტკი. ბეტკი აიხსნება რგოლამდე. რგოლი იმისათვისაა საჭირო, რომ ბეტკი ბოლომდე არ აიხსნას. ასე ავხსნით ოთხ მთავარ ბეტკს. ამის შემდეგ ვიწყებთ დაწვნას კალათივით. რაც [უფრო] ზევით მივდივართ, ვუმატებთ ბეტკებს, სულ ბოლოში, გიდელის თავში, 25 ხათვალავია. გიდელს თავს ვუკეთებთ ისე, როგორც კალათს. შემდეგ გავუყრით ბაწარს და ბაწარზე დავამაგრებთ ღვარღვალს.

ხვირაშ ლობუა. მკათათვეში ბლის ხეს დანით კანს გიღანა (კანს გახდიან). კანის მოცილება ხეს კი არ აენებს, პირიქით, არგებს კიდევ. 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 ხვირაშ ჩაჩაბიას (სვირის საღობი დაზგა). ჩაჩაბია ოთხკუთხად შეკრული ფიცრებია სვირის ზომაზე. მერე ავიღებთ ბულიშის (ბულიში — ბლის კანი) და ვიწყებთ ლობვას. ბულიშის ერთ თავს ჩაჩაბიას კუთხეში მივაბამთ და მეორე თავით გარს შემოვუვლით. ის რომ გიფშაფუ (გაივსება), განით დავიწყებთ ლობვას. გვერდებზე თითოს ჩაატანენ, მერე მიჰყოფენ ხელს და მოლობავენ განითაც. ამის შემდეგ თავს გრძლად გაუჭრიან. თავებს აქეთ და იქით ჩაუკეცავენ, გაუკეთებენ სახელოს და ხვირა მზად არის.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. ძაგუ კვარაცხელია, 60 წ. (სოფ. ჭგალი).

კაჩხუ [კვანჩხი]¹. კაჩხუს თლიან ისე, როგორც მურძგას, მხოლოდ მურძგაზე პატარა სახელური აქვს. ხმარობენ მგზავრობის დროს წყლის დასაღველად.

² ეს სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

³ ¹ სიტყვა ჩამატებულია ივ. ჭავჭავაძის მიერ.

კოპი. თლიან კახუსავით. სახელური მოკლე და მრგვალათ მოკაუჭებუ-
ლი აქვს.

ჩაყვა. ჩაყვა ითლება თხმელისაგან ან ცაცხვისაგან. მურძგასავით ძემლა-
რით ითლება. ჩაყვა დიდი ჭურჭელია, ხელი აქვს. ხმარობენ მაწვნის დასალევად.

მთხრ. კუკური შანავა, 100 წ. (სოფ. წალენჯიხა).

კართხა. კართხას ძველად ღვინის სასმელად ხმარობდნენ. ვაკეთებდით ცაც-
ხვისას, თხმელისას და ჩამქვისას. კართხისათვის საუკეთესო მასალად ითვლება
კოლოშიას 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 ტევა-
დობის ჭურჭელია. დიდ სუფრაზე წვეულების დროს ორი კართხა უნდა ჰქო-
ნოდათ. ერთ კართხას ტოლუმბაში რომ დალევდა, მეორეს ვინმეს გაუგზავ-
ნიდა. კართხაზე ხალხში ლექსი იყო [გამოთქმული]:

„გეშვი კართხა, კართხალე, აშო ქუმომჩაკალე,
უჩარღია, უჩაკოჩი, 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 ხვამენ. კოდი იტევდა 1—2 1/2 ბოთლს. ზოგჯერ კიქასაც კოდს ეძახდნენ
გურიაში ჩემ კარავეშიც ვაკეთებულა კოდი.

მთხრ. სტეფანე ფაცაცია, 62 წ. (სოფ. რეყე).

კულა. კულა დიდიც იყო და პატარაც. იყო კულა, რომელშიც ჩადიოდა
7, 8, 10 კიქა. 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 ვაკეთებელი. კულას გადმოაბრუნებდნენ და ამ ხელიდან
რაკრაკით 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, მსმელი ხელს მოჰკიდებდა მოწვრილო ადგილას. ფეხი, რომელზედაც კო-
დი იდგა, ძირს გაფართოებული იყო. კოდი სხვადასხვა ზომისა იყო.

კართხა. კართხა ჩაყვასნაირი იყო. გამოჭრილი ჰქონდა ხელის მოსაკიდე-
ბელი.

წურწუმა. წურწუმას ხელისგულისოდენა ძირი ჰქონდა, მუცელი — ფაო-
თო და ყელი — ვიწრო. წურწუმას წუხუნკით თლიდნენ. წუხუნკი კრინის იარა-
ღია. ერთი თავი მოკაუჭებული აქვს. ამ იარაღით თლიდნენ წურწუმას.

ძველად ყანწი არ იყო, ხმარობდნენ კოდს. შემდეგ შემოიღეს კალმის ატარი, ატარის შემდეგ შემოვიდა ყანწი.

მთხრ. ტუშუია პაჭკორია, 101 წ. (სოფ. ხეცერა).

კოდი. ძველად კოდს ღვინის სასმელად ხმარობდნენ. ძველად ჭიქა არ იყო. ყანწიც ახლა დაიწყეს. ხეს მოჭრიდნენ, ჭკვიჭკვინს (როკს) ამოთლიდნენ ძემლარით. ამოჭრის დროს ხელს გაუკეთებდნენ თითის გასაყრელად. კოდი დაბალი და ფართო ჭურჭელია, ნახევარბოთლიანი, ერთბოთლიანი და ბოთლნახევრიანი. კოდით ნირზიმ (სანაძლეო) ღვინოს სვამდნენ.

კვანჩხა. კვანჩხას თლიდნენ ხისაგან. ხმარობდნენ ღვინის სასმელად. ძირი და თავი ფართო ჰქონდა, შუაში მოწვრილო იყო. კართხას ყველა თლიდა, მაგრამ კვანჩხას კი თლიდა ხელოსანი ჭახნაციო.

მთხრ. პლატონ ჭურღულია, 66 წ. (სოფ. ლედგებიე).

ყანწი. ყანწისათვის საჭირო არის ჯიხვის ან ხარის დოფარა (რქა), რასაკვირველია, სჯობს ხარის რქა. ყანწისათვის რქას დამუშავება უნდა შეგნოთ-ც და გარეთაც. გარედან გავთლიდით მოკლეთარიანი კვალათი. შემდეგ ჭიბურხანით გავასწორებდით და გაქვლიბავდით. გაქვლიბულ რქას უბრალოდ დანიო გავფხეკდით და „შეურკით“ გავწმენდით. გარედან რომ დავამთავრებდით, შევეუდგებოდით რქის შიგნიდან დამუშავებას. შიგნით 4 ერთნაირი, შავრამ სხვადასხვა ზომის იარაღი გვქონდა, განსხვავებული [ერთმანეთისაგან] სიგრძითა და სიმსხოთი. ვიწყებდით თლას მსხვილი და მოკლე იარაღით, შემდეგ გადავდიოდით უფრო გრძელ და ვიწრო [იარაღზე], შემდეგ შესამეზე და მეოთხეთი ვამთავრებდით. ვთლიდით მანამდე, სანამ ღრუ არ ძოთავდებოდა. შემდეგ ყანწს თავს მოვეუკეთებდით. თავს ცეცხლზე გავათბობდით, ჩამოვკიდებდით [ზედ] საწონს და თავი მოილუნებოდა. თუ არ გადაილუნებოდა, მაშინ კირიალესაზ ჩამოვაცმევდით. მრგვლად გავთლიდით რქას, ყანწის წვერის ჩასაყენებლად ნახევრად ჩავჭრიდით. ყანწის წვერს წავთლიდით და ჩავაყენებდით. ზოგ ყანწს მივცემდით მჭედელს მოსაჭედად. მჭედელი თავს მოუჭედავდა და ჩამოსაკიდებელ ძეწკვასაც გაუკეთებდა. ყანწი სხვადასხვა ზომისა იყო: იყო ყანწი, რომელიც იტევდა ერთ ჭიქას, 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 კალაპოტს დავადებთ (კალაპოტი 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 ალება ერთი ხელითაც შესაძლებელია. შემდეგ მას ჭიბურხანით, ქლიბით და დანით გავწმენდთ. კოვზი მზად არის.

ქვემო სავიზრელო

მეთუნეობა

მთხრ. პავლე გაბრიელის ძე ფოცხოლაია, 63 წ. (სოფ. თამაკონი, მარტვილის რაიონი).

ქურკლისათვის ვიღებთ ძარღვიან მიწას, რომელიც მოგვაქვს სოფ. ნამკოლუდან. ასეთ მიწას ვუწოდებთ ლაგავ მიწას. მიწა ამოგვაქვს ერთი საუენი სიღრმის ორმოდან რკინის ნიჩბებით და გადმოგვაქვს ურმებით. მიწა იქ იმდენად ნესტიანია, რომ წყალი არ ქირდება, თუ ადგილობრივ მოვზილეთ, მაგრამ გადმოტანის დროს შრება და ამიტომაც წყალს ვასხამთ.

ერთი ურეში მიწიდან გამოდის შვიდი მოზელვა. თითო მოზელვას ეურევთ ათ გირვანქა ხილას. ვხელავთ 2 საათი. სილას თანდათან ვაყრით. ცომს ქვეშ დავუყრით სილას, მოვხელთ, გადმოვაბრუნებთ, კიდევ დავუყრით სილას და ისე მოვხელთ. ასე ოთხჯერ ვხელთ ფეხებით. მზა ცომს 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 ხეთწგმაზალს (ხელით საზელს).

ვამზადებთ ჭურხ, ხალანს (ღერგს), ლაგვანს (ლაგვინს), კოტოს (ქოთანს), ჩაფხ, ქოცოს (პატარა ქოთანს), ქვაბ-ქოთანს, კოტო ცუქამს (ყურიან დიდ ქოთანს), ორკოლს (დოქს), კოყახ, ჭამს და ტაშტხ.

ჭურხს ვიწრო ძირი და თავი აქვს, მუცელი — გამობერილი.

ხალანი ჭურხის მსგავსია. მხოლოდ თავი და ძირი ფართო აქვს.

ლაგვანი ფართოთავიანი და ვიწროძირიანი ძალიან დიდი ჭურია.

დიდ ქოთანს, რომელსაც ხელი აქვს, ვეძახით ქვაბ-ქოთანს. კოტო ცუქამი ყურებიანი დიდი ქოთანია.

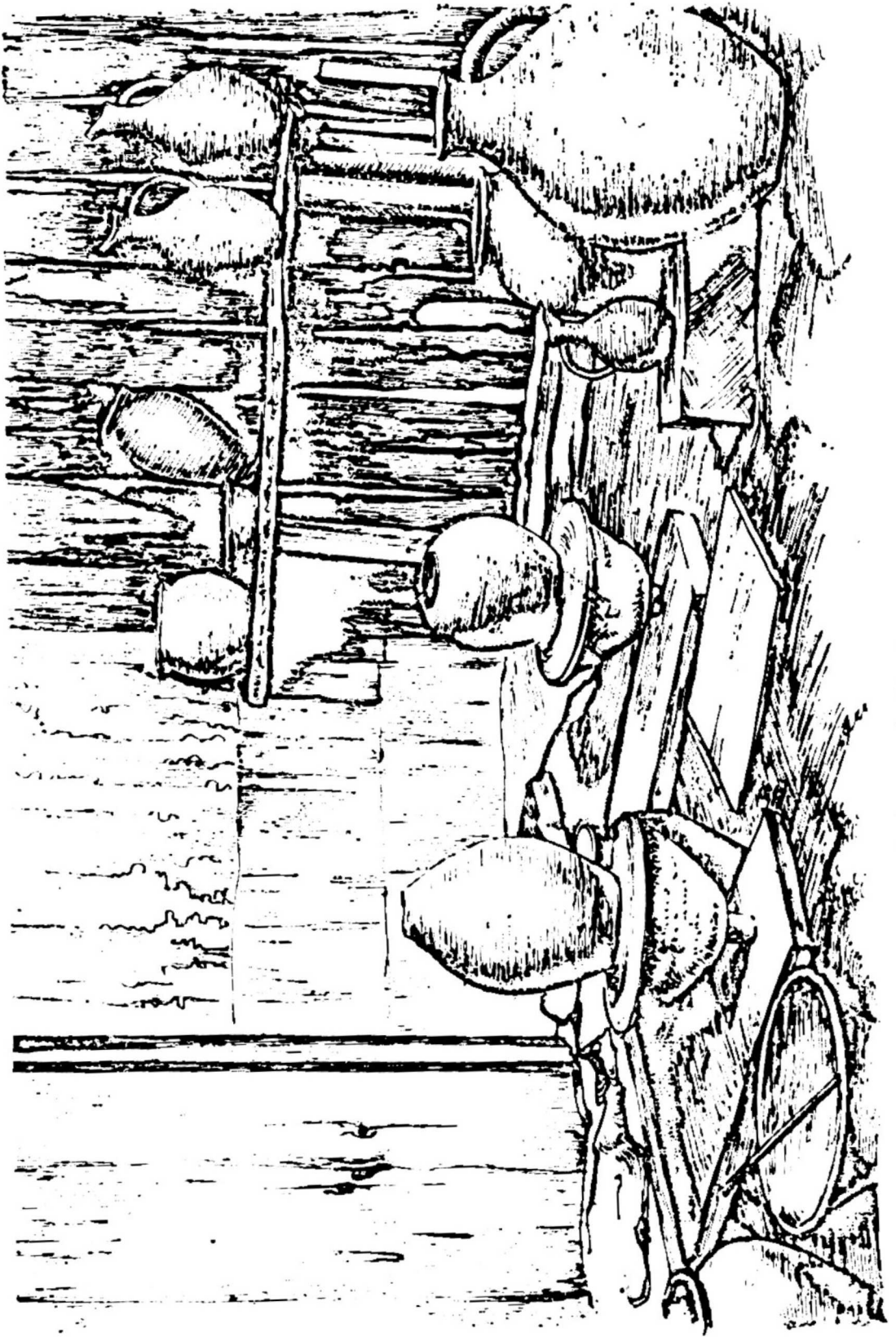
ორკოლი მალალი და ვიწროყელიანი დოქია. მის გაფართოებულ ძირს ტუჩი აქვს და დოქისებური მუცელი.

ორკოლის დამზადება. ქურკლის დასამზადებლად გვაქვს დაზვა. ფიცარზე დამაგრებულია ღერძი, რომელსაც ვეძახდით ჭურხ. ამ ღერძზე ჩამოცმულია ბორბალი. ბორბალი ღერძზე ტრიალებს.

დაზვის გარდა გვჭირდება შემდეგი იარაღი:

ფირფიტას (ყეთდება ფიქვისაგან) ვხმარობთ ქურკლის მუცლის გასახწორებლად გარედან და შიგნიდან.

ხარკალი, რომლითაც ქურკლის დაშენებულ კედლებს ვფხეკთ (ყეთდება



1884. 1884. 1884. 1884. 1884.

აკაციისაგან), კეკი, რომელსაც ტარი ხისა აქვს და თავი — გამხმარი თიხისა. აქვს ვხმარობთ ხელის მიმაგრების, მიშენების დროს.

როგორც ორკოლის, ისე სხვა კურკლის დამზადების დროს ჯერ გამოგვყავს ქვინჯი (ძირი). [თიხის] ცომს ხელზე გავაპრტყელებთ. შემდეგ დაზგაზე დავყრით სილას, დავადებთ გაბრტყელებულ თიხის ცომს და განვაგრძობთ ვაბრტყელებას. მერე მივყვებით აშენებას. თიხას მუთაქის მსგავსად დავამრ-

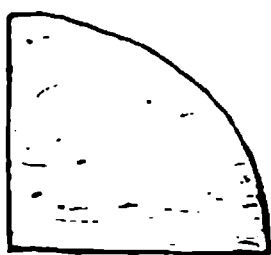


სურ. 159 თიხის კურკლის დამზადება

გვალბთ და ისე დავაშენებთ. მუცელს ვასწორებთ ფირფიტით. მერე დავაშენებთ ყელს. ყელს ვუყეთებთ ტუჩიან პირს. როდესაც ყელს დავამზადებთ, მოვასუფთავებთ სველი ნაჭრით, ცალკე დამზადებულ ხელს მივამაგრებთ კეკის საშუალებით. ამის შემდეგ ძირს გარშემო შევჭრით და ხარკალით და ფირფიტით შევასწორებთ. დამზადებულ ორკოლს დავდგამთ ჩრდილში. თაროზე, რომ არ მოხვდეს ქარი და მზე. თუ ქარი ან მზე მოხვდა, კურკელი დასკდება. შრება თხუთმეტი დღე. გამომშრალ კურკელს ჩავდებთ მრგვალ ქურაში გამოსაწვავად. გამოწვავს სკირდება 24 ხაათი. იმის გასაგებად კურკელი გამომ-

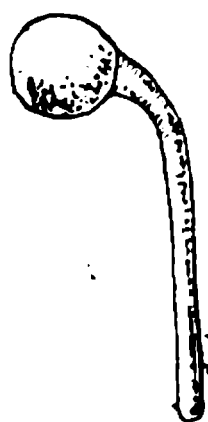
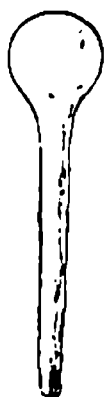
წვარია თუ არა, ღუმელს აქვს თვლები (გამოჭრილები). თუ თვლებში დაუინახეთ, რომ ალი ზევით აღის, კურკელი მზად არის. ოთხი დღის შემდეგ უკვე გამოლება შეიძლება. ასე კეთდება ყველა კურკელი, გარდა დიდი ლაგვინისა. ლაგვინის ძირს ვაკეთებთ დაზგაზე, მერე გადაგვაქვს ორმოში და იქ ვიწყებთ დაშენებას.

ფიგურა 1



ს ზ კ ე ლ ი

ქ ე ქ ი



სურ. 160 მეკურკელის ხელსაწყოები

მთხრ. ანტონ ივანეს ძე ფალავა, 80 წ. (სოფ. მარანი, აბაშის რაიონი).

ჩვენ სოფელში დიდი ხანია აკეთებენ კურკელს. უკანასკნელ დროს კი ნაკლებად ამზადებენ.

მზადდებოდა შემდეგი კურკელი: ქვევრი, ლაგვინი, ჩაფი, ქოცო, სურა, დოქი, კოკა, ჭამი და სხვ.

საკურკლე მიწას ადგილობრივ ვთხრიდით; მიწა ძალიან წებოიანი იყო. თიხას და სილას ერთად მოვზედით ფეხით. ზელვის დაწყებამდე ამოვკრეფდით მაგარ მიწას. ზელავდა ორი კაცი საათნახევარი. გამოდიოდა იმდენი მასალა, რაც ჰყოფნიდა სამუშაოდ ორ კაცს.

კურკელს ვაკეთებდით დაზგაზე. დაზგა წარმოადგენდა მსხვილძირიან

ბორბალს, რომელიც დადგმული იყო ღერძზე. ღერძი აუცილებლად ბზისა იყო, რადგანაც ბზა მაგარია და ხრიალა. ჭერ მზადდებოდა ძირი და შემდეგ ზედ დაფაშენებლით მუცელს. ასე მზადდებოდა პატარა და საშუალო ჭურჭელი. დიდი ჭურჭელი, როგორცაა ქვევრი და ლაგვინი, დაზგაზე არ მთავრდებოდა. დაზგაზე კეთდებოდა მხოლოდ მათი ფხკერი, შემდეგ გადაქონდათ ორმოში და იქ ამთავრებდნენ. დამზადებულ ჭურჭელს 15 დღე აშრობდნენ ჩრდილში, რის შემდეგ აწყობდნენ ჭურაში გამოსაწვავად. ჭურაში ჩაწყობილ ჭურჭელს ჭერ მიხცემდნენ კვამლს და შემდეგ — დიდ ცეცხლს. გამოწვას სჭირდებოდა 24 საათი.

მთხრ. მატრონა გიორგის ას. კურდღელია, 75 წ. (ქ. სენაკი).

ვამზადებდით კოყახ, ორკოლს, ღერგს, ქილახ, 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: ფეცარი, ერქვანი და ერქვანზე დაცმული ბორბალი. მიწას ადგილობრივ ვიღებდით. ეს იყო უბრალო თიხა. თიხას შევურევდით ტეხურიდან მოტანილ სილას. ვიღებდით ორ მესამედ თიხას და ერთ მესამედ სილას. ვზელავდით 7—12 საათამდე. გამოდიოდა იმდენი მახალა, რომ ჰყოფნიდა 20 კოყახ და დოქს. მოზელილ თიხას ხელით ვაბრტყელებდით. ბორბალზე დავყრიდით სილას, მასზე დავდებდით გაბრტყელებული თიხის ცომს. ეს იყო ძირი. მერე ძირზე ვაშენებდით მუცელს. ამ დროს ბორბალს ვატრიალებდით. მერე გამოგვყავდა ყელი.

დამზადებულ ჭურჭელს ვაშრობდით ჩრდილში 15 დღე. გამომშრალი ჭურჭელი გადაგვქონდა ჭურაში, ჭურაში ცეცხლი უნდა თანაბარი ყოფილიყო. ორი დღე-ღამე იწვებოდა ჭურჭელი ჭურაში. ჭურაშივე უნდა გაცივებულიყო და შემდეგ გამოგველო.

ლაგვინი და გვიმი გარეთ მიწაზე კეთდებოდა. ამოვთხრიდით ორმოს, გარშემო სარებს ჩაეურკობდით და ამ ჭურჭლის კედლებს ისე ვაშენებდით. გამოწვას მეტი დრო სჭირდებოდა.

ნამკოლურხა და თამაკონში დამზადებული ჭურჭელი თავისი ხარისხით სჯობს დანარჩენ სოფლებში დამზადებულ ჭურჭელს. ჭურჭლის დამზადება შემორჩენილია ნამკოლურში და თამაკონში, დანარჩენ სოფლებში თითქმის არ მზადდება.

მთხრ. სამსონ შიქვხ ძე კვანტალია, 64 წ. (სოფ. ნახარებავო, მარტვილის თემი).

ყალიონი. ჩვენში ყალიონის მოთხოვნილება დიდია. პაპიროსს ნაკლებად ვხმარობთ. ყალიონი კეთდება წითელი თიხისაგან. ეს თიხა ნახარებავოს ფერდობზე ბლომად მოიპოვება. ამოვთხრით ნახევარი საყენის სიღრმეზე და სიღრმიდან ამოგვაქვს წებოვანი მიწა. ამ მიწას ვზელთ გობის მსგავს ჭურჭელში, რომელსაც ჭუბიას ვუწოდებთ. როდესაც მთელი მიწა დაიშლება, ცომი მზად არის. შემდეგ ჩავდებთ კალაპოტში, რომელიც შუაზე იხსნება. შემდეგ დავტყეპნით და ჩაეურკობთ რიყს, რომელიც მას მოყვანილობას აძლევს. კალა-

პოტიდან მოეხსნით ზედმეტ ცომს, გავასუფთაებთ და ყალიონი ამოგვაქვს კალაპოტიდან. ამოღებული ყალიონი ჩრდილში შრება. შემდეგ დავდებთ გრილ ნაცარზე და დავაყრიტ ცეცხლს. როდესაც გამოიწეება, ამოვიღებთ და გახურებულს დავაყრიტ ფქვილს, რომელიც აშავენს; მერე ზევიდან გამოვიყვანთ ხახეებს. ბოლოს წავუსობთ ნაჭერში გახვეულ დანაჟილ ნიორს და ზოქიქულივით გამოდის. გავუკეთებთ ლეკუხის (მცენარეა) ტარს და ყალიონი მზად არის. ტარისათვის ვიღებთ საშუალო სისქის ლეკუხის ტოტს, გავთლით, ზომამზე დავჭრით და მავთულით ამოვუღებთ რბილ გულს.

ხის ჭურჭელი

მთხრ. თათაოზ ოთიას ძე ქანთარია, 73 წ. (სოფ. მუნჩია, ხობის რაიონი)

ნისორი (გობი). მოვკრიდით მსხვილ ხეს, შემოვხაზავდით წრეს იმ ზომისას, რა ზომის გობიც უნდა გაგვეკეთებინა. ამ ადგილს ამოვავდებდით სატეხით და ნაჯახით. გულს მხრიდან ამოვთლიდით წკეპარით და მერე ამოვასუფთავებდით ხეწით. 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 ნაჭერს, რა სიგრძისაც უნდა ყოფილიყო კოვზი. ტარს დავუწვრილებდით და პირს ამოვუთლიდით.

მთხრ. პეტრე სამსონის ძე ნაჭუეპია, 60 წ. (სოფ. ვახა, სალხინოს თემი).

ხაწყობელი. საწყობელს ვაკეთებდით ცაცხვისას და თხმელისას. ხეები მოგვექონდა 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) ჩამაგრებული იყო გობი. შუბებში გაყრილი იყო ლვედი, რომელსაც ბოლოებზე დამაგრებული ჰქონდა ხეში კალი (ხელის მოსაყიდებელი, ამოჭრილი ოთხკუთხად). ერთი ხელოსანი ამ რკალს მისწევ-მოსწევდა, ლვედი მოძრაობდა და შუბში ჩამაგრებული გობი ტრიალებდა. ამ დროს მეორე ხელოსანი ხეწით თლიდა.

ხაწყობელი ორი ერთიმეორეზე დაპირქვავებული გობია. გობები შუაში გახვრეტილი იყო. ნახვრეტებში 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 გოჭას ძე კუტალია, 77 წ. (სოფ. ლარჩვისუბანი, ხობის რაიონი).

გობი. მასალად ვიღებდით ცაცხვს, თხმელასა და წაბლს. ხეები მოგვკონდა ჯუბიდან და ტორსიდან. ხე უნდა ყოფილიყო 10—20 ვერშოკი სიმაღლე. გობის სიფართოვე დამოკიდებულია ხის სიგანეზე. მრგვალად შემოვხაზავდით ფარგლით, ჩავაჭრიდით ნაჭახით კიდეებს, ჩავურჭობდით სოლებს და შემდეგ ნაჭახით ამოვადგებდით საგობე ნაჭერს. მოვზომავდით სიღრმეს და გარშემო წყეპარით ამოვთლიდით. ორად გატოტებულ ხეში ჩავდგამდით საგობეს. ერთი კაცი საგობეს ატრიალებდა, მეორე ძემლარით თლიდა. ატარიც ასე კეთდებოდა.

კიში (კოვში). კოვხებს ბზისაგან ვაკეთებდით. მოჭრილი ხიდან ამოვპობდით ნაჭერს. ჭერ ამოვთლიდით პირს, მერე ძემლარით ამოვასუფთავებდით, შემდეგ გავუკეთებდით ტარს. ტარი ცოტა მოკაუჭებული კეთდებოდა.

მთხრ. ანტონ იორდანის ძე სილაგავა, 85 წ. (სოფ. მარტვილი, მარტვილის რაიონი)¹.

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 (ჭამს), რომელსაც კოპიტახაც ვეძახდით, ნეგას (ძროხის მოსაწველი ჭურჭელი), აბშირას (მაწვნის შესადეღებელი და ყველის შესანახი ჭურჭელი), ქილას (კოდს), კართხას (კათხას), ხონჩას, ტაბაკს, ხის კოვხებს და ციცხვს.

ნეგა, კოდი, აბშირა თითქმის ერთნაირად კეთდებოდა, მხოლოდ სიდიდეში იყო განსხვავება. კოდისათვის ვიღებდით მსხვილ ხეს. მოვჭრიდით იმ სიმაღლის ნაჭერს, რა სიმაღლისაც კოდი უნდა ყოფილიყო. ამ ნაჭერს გულს ამოვუთლიდით, დაუტოვებდით ერთი ვერშოკის სისქე კედლებს. ზევითა ნაპირზე რჩებოდა ხელის მოსაკიდებელი. გამოვთლიდით მრგვალ ძირს და ჩავდგამდით შიგ.

ნეგა კოდზე ბევრად ვიწრო და დაბალი იყო. მას გავუკეთებდით ხელს. ხელისათვის ვიღებდით თხილის საშუალო სიმაღლე ტოტს, გადავატარებდით ცეცხლზე, მოვლუნავდით და გავთლიდით. ხელს მიუემაგრებდით ნეგას პატარა სოლებით. ზოგიერთ ნეგას აქვს გადმოსასხმელი ტუჩი.

აბშირა ჰგავს ნეგას, მხოლოდ უკეთდება ხახურავი და ყურები.

ჩვენში მაგიდის მაგიერ ხმარობდნენ ტაბაკს. საშუალო სიფართის ფიცარს დავაჭედებდით ოთხ ნახევარმეტრის სიმაღლის ფიცარზე. ფიცარი გასუფთავებული იყო. ტაბაკზე უთეფშებოდ ვაწყობდით ღომს.

ხონჩა ცომის სახელი ჭურჭელია. წარმოადგენს თხელკედლებიან მოგრძო გობს.

¹ დღევანდელი გუგუქორის რაიონი.

მთხრ. შამშე გიორგის ძე ლატარია, 80 წ. (სოფ. თორსადღება, ხობი-
რაიონი).

ჩვენში ყოველგვარი ჭურჭელი ხისგან კეთდებოდა. ვაკეთებდით ნეგას.
აბშირას, ნიხორს, ხოჩას (ხონჩას), ბარქაშს (პატარა გობი), ატარს, კარანჩხას —
ოხოფანს და ბუყუნს.

ბუყუნში ვინახავდით სიმინდის ფქვილს. ბუყუნის გასაკეთებლად ვიღებ-
დით მსხვილი ხის ნაჭერს, გულს ამოვუღებდით, შემდეგ ჩავუღვამდით ძირს.
რომელსაც ნერჩს ვეძახდით.

აბშირა წარმოადგენდა მრგვალ ხეს, რომელსაც გული ამოღებული ჰქონდა.
ქვემოთ ნერჩი (ძირი) ჰქონდა ჩადგმული. ქვევითა კიდეზე გადაკიმული ჰქონ-
და ხალტი, ზევიდან სახურავი ჰქონდა. დახურვის დროს სახურავის ორ ნა-
ხერეტში შედიოდა ჭურჭლის ორი ყური. აბშირა იხმარებოდა ყველის დასამა-
რილებლად და მანვნის შესადეღებლად.

კათხა ღვინის სასმელი ღრმა ჯამი იყო. კეთდებოდა კალმისხვან.

დანარჩენი ჭურჭლის დამზადების შესახებ იმასვე გვიამბობს, რაც წინა
მთხრობლებმა გვიამბეს.

ლობილი ჭკუდი (დაწნული ჭურჭელი)

მთხრ. გერახიძე სიკოიას ძე გოლორდავა, 70 წ. (სოფ. ზემო ლედგები).
დიდი ჭყონის თემი).

კალათის დაწნა. ტყეცხათვის მასალად საჭიროა თხილის წენელი, ბეტ-
კისათვის კი ლობიოს ხე, მუხა, წაბლი, მსხვილი თხილი. ზოგიერთს სპეცია-
ლურად შემოკავებული აქვს ადგილები, სადაც დგას თხილი, მუხა, წაბლი,
ლობიოს ხე და სხვ. მახალის დამზადება მაისიდან აგვისტოს ბოლომდე შეიძ-
ლება, შემდეგ კი არა. იმიტომ რომ ამ დროს ხეში ბევრი წვეწოა და მისი გატ-
ყავება ადვილია. მოვკრით წენელს, დობცხვანტალანთ (გავასუფთავებთ)
ფოთლებისაგან და პატარ-პატარა ტოტებისაგან, მერე მოგვაქვს სახლში. აქ
ვატყავებთ და ვიწყებთ ტყეცვას: ერთ ადგილას ჩავკრით და მუხლზე გადავი-
ღუნავთ, ჩაქრილი თავი ავარდებთ და თავისუფლად აიხსნება ხის ზოლი. ამას
ეწოდება ტყეცო.

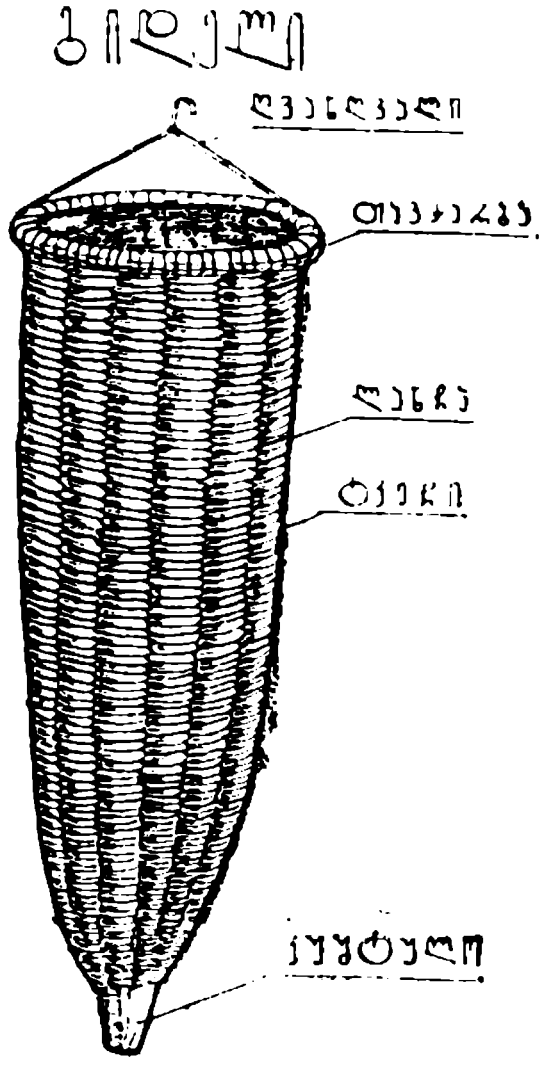
ბეტკი მსხვილი ტოტისაგან კეთდება. ტოტს აქეთ-იქით თავებს მოვაქრით
და დავდებთ ცეცხლთან, ტოტი შიშინს დაიწყებს. როდესაც შიშინი შეწყდე-
ბა, დანით ან წალდით ვხსნით, ზოგჯერ გავთლით, მერე გავაშრობთ. გამშრალ.
დახსნილ ზოლებს წყალში დავალბობთ. ამის შემდეგ ბეტკებს მოვქსოვთ უჯ-
რედებად (ქუდვორშუანთ ბეტკის). ეს არის კალათის ძირი. ბეტკის თავებს ავ-
ღუნავთ ზევით და მერე ტყეცით ვქსოვთ კალათის გვერდებს გარშემო. კალ-
ათის გვერდები რომ ძირიდანვე გაფართოვდეს, შიგადაშიგ ვუმატებთ (ალვაშ-
კვანთ), როდესაც საჭირო სიმაღლემდე მივიყვანთ, ბეტკის თავებს გავხვრეტთ
ოჭვაშეთი (საწვაკით, გახურებული რკინით), ზევიდან დავადებთ მრგვალ
ბეტკს და ტყეცით გავამაგრებთ. ასე მზადდება კალათი.

სოფ. მარტვილის მცხოვრები, ანდრია ხახუას ძე სილაგავა, 85 წ., კალათის
დაწვნის ტექნიკის შესახებ იმასვე მოგვითხრობს, რასაც გ. გოლორდავა, მხო-

ლოდ ბეტას უწოდებს ხაფართიშს და იმ ბეტას, რომელსაც ნაპირზე უკეთებენ — გავას.

მთხრ. ალექსანდრე გოჭას ძე კუტალია, 77 წ. (სოფ. ლარჩისუბანი, ხობის თემი).

გიდულის გაკეთება. ორვერსოკიან ტოტს ჩაეუჭრით გვერდებს გარშემო. ჩამოთლილ გვერდებს მოგვკრით და ამ მოჭრილ ადგილებში ჩაეურკობთ ბეტ-



სურ. 161

კებს. ამის შემდეგ გარშემო ტყეცით ვწნავთ. გავუკეთებთ თავს ისე, როგორც კალათას.

მთხრ. დიმიტრი კვაცას ძე შონია, 71 წ. (სოფ. ხეთა, ხეთის თემი).

გიდელი. მოვჭრით თხილის წყნელს, მოვიტანთ სახლში და დავაწყობთ. ორი დღე ჰქნება. ამის შემდეგ წყნელი დრეკალია. ბეტკისათვის ვიღებთ მსხვილ, ვერშოკნახევრიან ტოტს. ოთხ გვერდს ჩამოვუთლით, შუაში დარჩენილ გულს ამოვჭრით, დარჩენილ ფეხს კურსულს ვეძახით. წვანას ვიწყებთ ოთხი ბეტკით; დაწენის დროს შიგადაშიგ ბეტკებს ვუშატებთ, რის შედეგადაც გიდელი ფართოვდება. დამზადებული ტყეცით ვწნავთ დაახლოებით ერთი არშინის სიმაღლეზე. დარჩენილი ბეტკის თავებს გადავჭრით და ოქვაშით (საწვავით) ნახვრეტებს ამოვწვავთ. შემდეგ ხემოდან, გარშემო დავადებთ უფრო მსხვილ ბეტკს და ტყეცით გადავგრეხთ. ბეტკს, რომელსაც თავში ვუკეთებთ, გარგატს ჰქვია. ორი მოპირდაპირე ადგილას ოქვაშით ნახვრეტებს ამოვწვავთ თოკის გასაყრელად. ამ ნახვრეტებში გაყრილ თოკზე დავამაგრებთ მოკაუჭებულ მაგარ ჯოხს, რომელსაც დვარდვალი ანუ ყვარყვალს ჰქვია. გიდელის დასამზადებლად საჭიროა შემდეგი იარაღი: ოქვაზე, ცული და დანა. ოქვაზე წვეტიანს იარაღია, რომელსაც ხის ტარი აქვს.

გიდელს გარდა ვწნავთ ცვაცას, დიდ კალათას, კარაჩხას, ქუფეს, ოლეშს და ოგვაქეს.

ცვაცა ზურგზე მოსაკიდებელი ვოდორია. დიდ კალათას ვხმარობთ მოსაყლის გადასატანათ. კარაჩხა პატარა კალათაა, რომელსაც ხელი აქვს.

ქუფე ქორის საჭერი მახეა.

ოლეშში ვახშობთ ღომს. ოლეშის დასაწნავად ჭერ დავწნავთ ლასტივით ძირს, შემდეგ ერთი მტკაველის სიმაღლეზე მოუწნავთ კედლებს, ნაპირებს დავამაგრებთ. ოლეშს ჩამოვკიდებთ ვაზის შტოებით.

ოგვაქე საბუღარია.

მთხრ. თათეოზ ოთიას ძე ქადარია, 71 წ. (სოფ. ბუღინწყუ, ხობის რაიონი)

გიდლისა და კალათის დაწვანა. ბეტკს ვაკეთებთ მუხის, აკაციისა და თუთისაგან. გასუფთავებულ შტოს ვხსნით ისე, როგორც ყავარს. ტიხე შტოს [ტეხად შტოს], რომელიც ადვილად ტყდება, ვათბობთ. ამის შემდეგ ის დრეკალი ხდება. დრეკად შტოს კი გააბობა არ უნდა. შტოს, რომელსაც ვათბობა სჭირდება, დედალ შტოს ვეძახით, დრეკად შტოს კი — მამალს. 2½ ვერშოკის სისხო შტოსაგან გამოდის 8—10 ბეტკი. ორნახევარწლიანი თხილის წყნელისაგან გამოდის 8 ბეტკი. გარგატს ერთი მხრიდან ბრტყლად ვთლით.

ვქსოვთ კალათას შემდეგნაირად: სიგრძეზე გავაწყობთ შვიდ ბეტკს, განზე დავაქსოვთ სამ ან ოთხ ბეტკს. ბეტკებს თავებს ავუკეცავთ და შევკრავთ კანაოთ. მერე ტყეცით დავწნავთ კედლებს. გადავუხწორებთ ბეტკებს თავებს, დავადებთ გარგატს და ტყეცით დავამაგრებთ. ასეთი კალათი მოსახერხებელი სატარებელია მხრებით.

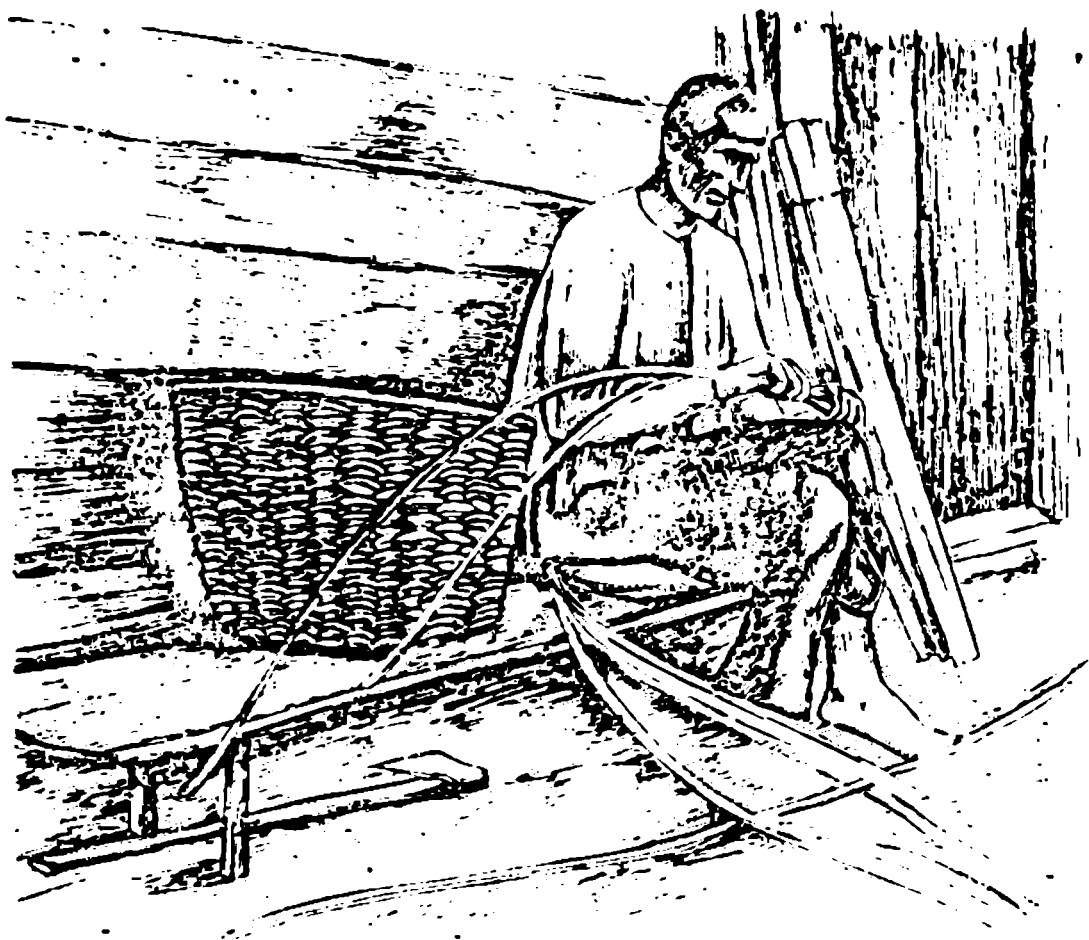
გიდლის შესახებ თ. ქადარია გადმოგვცემს იმასვე, რაც გვიამბეს სხვა რაიონში.

სურა. თხილის რამდენიმე ტოტს მოვლუნავთ სამად და ჩავარკობთ სიგრ-

2 კვადრატულ ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვები ჩამატებულია ივ. ჯავახიშვილის მიერ.

ძეზე მიწაში. შემდეგ ძირს და კედლებს ეწნავთ ბულიშით (ბლის ქერქით), სურას ვხმარობთ ხილის ჩასაწყობად და ყანაში საჭმლის წასადებად.

ყველა ზემოჩამოთვლილ რაიონში დაწნული ქურკლის დამზადების ტექნიკა ერთნაირია. ტერმინებიც ერთნაირია, მხოლოდ ხობის რაიონში აღე-



სურ. 162 ბეტოს დამზადება

ქხანდრე ბერუკიას ძე ბუკიამ ტყეც უწოდა ღვედტყეცო. ამასთან ერთად უხდა ალინიშნოს, რომ ხეთას თემში (ხობის რაიონი) და მარტვილის რაიონის ყველა თემში, მეტადრე გაკედლიაში, ბარდაში, თამაკონში, დიდ ქყონში და სკურში თითქმის ყველა ოჯახში მზადდება დაწნული ქურკელი საბაზროდ. ამზადებენ მამაკაცები.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. დათა ბახას ძე ლატარია³

ყანწი. სამეგრელოს ყველა რაიონში შევხვდი ყანწს. მთხრობელმა დათა ბახას ძე ლატარიამ მიაგმო, რომ ყანწი მოქპონდათ ოსეთიდან. ოსეთში ყანწს აკეთებდნენ ხარისა და ჭიხვის რქისაგან. რქას ამოფხეკდნენ. გარედან გაასუფ-

³ წლოვანება და სოფელი შემკრებს მითითებულ არა აქვს.

დავებდნენ და თავს მოკვდავდნენ ვერცხლით. დაასახელა ყანწის ნაწილები: თავი, შუა ნაწილი და წვერი.

კათხა — ლეინის სასმელი ჭურჭელია, რომელშიც ერთი ბოთლი ან ბოთლნახევარი ჩადიოდა.

მთხრ. პეტრე სიმონის ძე ნაჭუეპია, 60 წ. (სოფ. ვახაში, სალხინოს თემი) ახსენებს ზემოაღნიშნულ ჭურჭელს და, აგრეთვე, კოდსა და კათხას. კოდი სხედასხვა მოყვანილობის იყო. კოდი კეთდებოდა ცაცხვის, თხმელისა და თელისაგან.

კათხა ლეინის ჭიქის მსგავსი მაღალი ჭურჭელია.

არც ერთ რაიონში საწდის, ბარძიმის, ფიალას, ბოდახის, დოსტაქანის, კვანჩხის, კულას, ორთომელას, საროშის შესახებ არ გაუგონიათ.

.

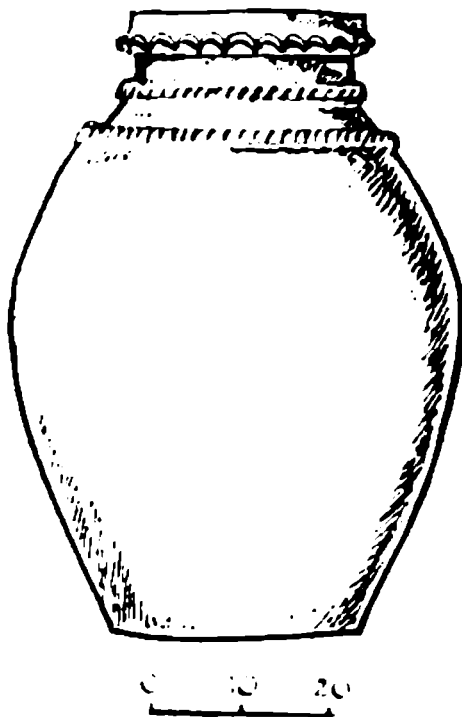
ბურია

მეთუნეობა

მთხრ. შიხეილ ღლონტი, 55 წ. (სოფ. აკეთი).

ჩვენში ვაკეთებთ თიხისაგან შემდეგ ჭურჭელს: ჭურებს, ყვობრებს, სხვა-
დასხვა ზომის ქოთნებს, კოჭობებს (პატარა ქოთნებს), ღერებს, კოცებს, ჩა-

ქოლს



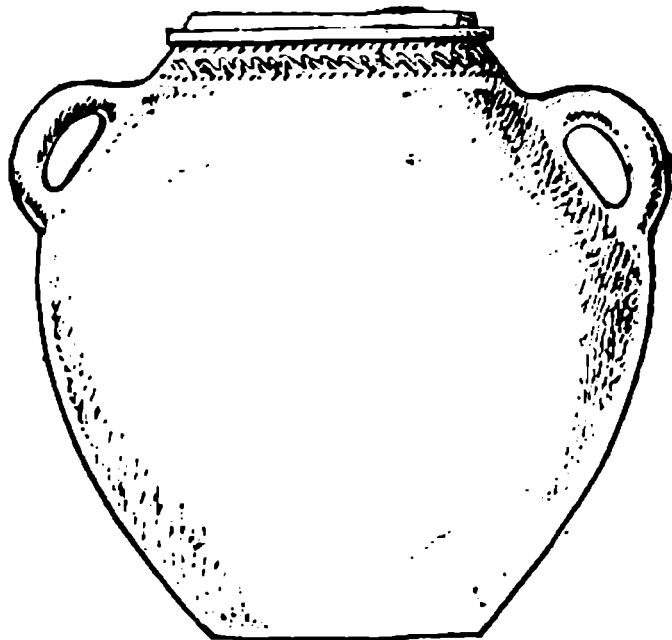
სურ. 163

ფებს, ფიჩხაურს (ნახევარფუთიანია), ჭარიებს, დოქებს, ლაგინებს, ჭამებს
და სხვა ამგვარებს (ხაკვეთეს და ხაწველელს — სპარას).

ამ ჭურჭლებს ვაკეთებთ საგანგებოდ ამისათვის არჩეული თიხისაგან. რო-

მელსაც აქვს მტრედისფერი და გამოწვის შემდეგ გაწითლდება. ეს თიხა მოგვაქვს ერთი ვერსტის მანძილიდან, შიწის სათხარადგან. იქ ზევითგან უნდა გადავიღოთ ალაბ-ნახევარი შავი მიწა და შემდეგ იწყება თიხა. როცა თიხას მოვზიდავთ, გადავარჩევთ ბურკებიდგან, აუურევთ მდინარი[ს] სუფთა სილას (საჭიროა ერთი მეთაფი სილის არევა თიხაში), შემდეგ დავასხამთ ზედ წყალს, ვზელავთ ფეხით ან ხელკავით; უკეთესია ფეხით მოზელვა.

დ. 164



0 10 20

სურ 164

ქურქელს ვაკეთებთ ბორბლის (ჩარხის) საშუალებით; ჭურს კი ვაკეთებთ ნაწილობრივ ჩარხზე და როცა ერთ რგოლს გავაკეთებთ, გადმოვიღებთ ჩარხიდან და მიწაზე დავდგამთ, გავამაგრებთ, რომ არ წაიქცეს. დღეში უნდა აშენდეს ჭურის ერთი რგოლი; შენების დროს ჭურის განი ფართოვდება, როგორც საჭირო იქნება და ასე [ემატება] თითო რგოლი, სანამ ჭურის შენება მთლად არ მოთავდება; შენების დროს ჭური უნდა დაიბიჯოს, რომ არ წაიქცეს. დანარჩენი ქურქლები შენდება ბორბალზე.

[ქურქლის] ნაწილები: დოქის — ფსკერი, მუცელი, ხელი, პირი, ტუჩი. ჩაუის, ფიჩხაურის, კოკის, ქოთნის, კოკოპას — ფსკერი, პირი და მუცელი. ჭურის — ყელი, მუცელი და კუშტული.

ახალდამზადებული ქურქლის გამრობას უნდა 15 დღე. [გამშრალი ქურქელი] ჩაიწყობა ქურაში გამოსაწყევად; პირველად, ორ დღეს, საჭიროა ნელი ცეცხლი, მესამე დღეს — მაგარი ცეცხლი. ერთი დღის შემდეგ გაცივდება და [ქურქელი] ქურიდან გამოიღება.

ქოცო, ხალანი, ქილა, სურა, გოზაური, კუტალი, წურწუმა, პინა არ გამოგია. ჭურჭლის მოჭიქვა ჩვენში არ ყოფილა.

სის ჭურჭელი

მთხრ. პელაგია ჩხარტიშვილი, 65 წ. (სოფ. ბაილეთი).

გურიაში ჭურჭელს აკეთებდენ ხისაგანაც — თხმელას[ა] და ცაცხვის[აგან], ვინაიდან ამ ხის ჭიშები ამისათვის უფრო გამოსადეგია. აკეთებდენ: ჭამებს, სხედასხვა ზომისას; ტაბაკს, ორო-სამისათვის კერძის ჩასასხმელად. გობს, ბარქაშებს, სხედასხვა ზომისას; ხონჩახს, ტირილ-ქორწილში სადილის მისატანათ, ალაბ-ნახევარი[ა] სიგრძით, 3/4 არშინი — განით; როგოს, ჭურის თავსახურავს მრგვალს; კათხახს, მთლიანი ხისაგან ამოჭრილი ჭურჭელია. ერთი-ორი ჩაის ჭიქის ტევადობის¹; ფილხს, მარილის და სუნელის სანაყს; კოდხს, ერთნახევარიანი (?) ჭურჭელი[ა].

ზემოდ ხსენებული ჭურჭლების საკეთებელი ხახელოვანო იყო: ხვეწი. დანა მოლუნული თავით, ჭამის სათლელი; პირმოყრილი ეჩო გობისათვის; უბრალო ჩარხი, რომელსაც ღვედით ატრიალებდენ, გობს და ჭამებს ჩარხავდენ. აღნიშნულ ნივთებს აკეთებდენ ხელოსნები. ამ ხელობას სწავლობდენ შეგირდობით.

ძველად ამ ნაწარმს გასაველი ჭონდა და მოთხოვნილებაც იყო. ამიტომ ჰირველად ამ ხელობას ბევრი მისდევდა, დღეს კი თითქმის აღარავინ მისდევს, ვინაიდან ხის ჭურჭლების მაგიერ შემოვიდა ქარხნის ნაწარმი და ხის ჭურჭლების მოთხოვნილებაც აღარ არის. სხვათა შორის, ძველ დროში ხის ჭურჭლები, განსაკუთრებით ჭამები, როგორც გადმოგვცემენ, აუცილებელი იყო ყველა ოჯახისათვის; განსაკუთრებით ისეთ შემთხვევაში, როცა ტირილზე მიდიოდა ხალხი მისი ჭამი უნდა მიეტანა, თორემ მას საკმელს ღომზე დაუსხამდენ.

დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. გრიშა ჩხარტიშვილი, 55 წ. (სოფ. ჭუმათი).

საერთოდ ჩვენში წნავდენ ჭურჭელს სხედასხვა ჭიშის ხეების წკნელისაგან და სიმინდის ჭურჩენასაგან. მასალა მოჭონდათ ტყიდგან, სიმინდის ჭურჩენა კი — ყანებიდან. წკნელს მოსჭრიდენ ტყეში შყერისახს, წყავისახს, წაბლის და ლოყუმფხის[ახ], უმეტესად კი — თხილისას. მიზიდვიდენ სახლში და დაიწყებდენ დასამუშაველად შემზადებას.

ჩვენში წნავდენ და ეხლაც წნავენ გიდელს, გოდრებს სხედასხვა ზომისას, კალათებს დიდს და პატარებს, ლახტს, ბუდებს, სასუქს — ძარს, ქუჩეჩისაგან — ჩანთახს.

აშარული, კიშტე, ხახალი, ლანკანი, სკნისკი, სფირიდი და სხვა არ გამოგონია და არც ვიცი.

¹ დედანში წერია — „მოცულობით“.

დაწვნიის წესი. გიდელს, რომელიც იხმარება მაღალ ხეზე ყურძნის საკრეფად, წნავედენ ასე: ლუკუმფხის ან წაბლის ხის მსხვილ ჯოხს გაახურებენ ცეცხლზე, შემდეგ ჩამოხდიან ოთხივ კუთხიდან ტყეჩებს, შუაგული ხე კი ამოიჭრება, ეს ოთხი კუთხე გადაიშლება გიდლის საჭირო სიფართოზე, დაიწყება ბოლოდან წენა. გიდლის ბოლოს ქვია კუშტული. დასაწნავი მასალა, თხილის წყნელი ტყეჩად ახდილი, გადაელობება კუშტულიდან ოთხივ კუთხივ, თანდათან მუცელი გიდლის ფართოვდება; შიგ ჩაემატება წაბლის ხის ტყეჩები — საძირე; აიყვანენ სიმაღლეს ერთ ალაბზე ცოტას მეტს და თავს მოუხვევენ. გახურებული შანთით, სადგისით გამოსწვავენ ხვრეტილებს. ამ ათვალულ თავში სურათი მოუხვევენ თავს გიდელს, გამოაბამენ გამომწვარ ნახვრეტში ბაწარს, წერილად დაგრეხილს, და ზედ დაჰკიდებენ ლაღვილს (თავმოკაკულ ჯოხს), რომელშიც გამოეცმის გრძელი ბაწარი და მაღალი ხიდგან, საჭიროების დროს, ჩამოეშვება ყურძნით სავსე გიდელი.

გოდორი. სიმინდის, ღომის, თამბაქოს ფურცლების და სხვა ამგვარი ტვირთის გადასაზიდათ 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 დამზადებული ტყეჩისაგან. იწყება სიფართო ძირისა ნახევარი ალაბი, სიმაღლე — ერთ-ნახევარი ალაბი, პირის სიფართო უნდა დაიჭირონ თავში 1/4 ალაბი. თავის მოხვევა როგორც გიდელს, ისე უნდა, შემდეგ დაებმის ორი ცალი ხამხრეები წაბლის ტყეჩის ან ჭილოფისაგან დაწნილი.

კალათი. სიმინდის და სხვა მარცვლეულობის გადასაზიდათ ამზადებენ ჩვენში კალათს სხვადასხვა ზომისას. [კალათს] აქვს ფსკერი და ტყეჩისაგან გაკეთებული ხელი. მასალა იგივეა საჭირო, რაც გოდორს და გიდელს სჭირდება. სიმაღლე [აქვს] ნახევარი ალაბი, სიფართო — ერთ-ნახევარი ალაბი და სხვ². ზევიდან უკეთდება ტყეჩისავე სახელური გადაღუნული და ჩამაგრებული კალათის თავსახვევში.

ლასტი. ლასტი იხმარება ღომის გასაწყობად, სივრცით ერთ-ნახევარი ალაბი, სიგანით — ორი ალაბი; იწვნება თხილის ან შკერის წყნელისაგან; ოთხივე კუთხით წარჩენილი აქვს თითო ნიშანი, ჯოხები (სახელური), რომელზედაც წამოეკიდება ლასტის დასაკიდი, ვენახის ან ეკლის ყლორტისაგან დაგრეხილი. ამ დასაკიდით ღომის თაველით სავსე ლასტი ჩამოეკიდება ოქინჯალაზე და ქვეშიდან შეუწითებენ ნელს და ბოლიან ცეცხლს. ღომი ლასტზე გახურდება და გახმება და შემდეგ მიაქვთ ის გასაცეხად.

ბუდე. იწვნება თხილის სუფთა წნელისაგან, ზომით ძირი — 3/4 ალაბა, სიმაღლით — ნახევარი ალაბი. თავი წყნელით მოეხვევა. ბუდე ჩვენში იხმარება კრუხის დასაჯენათ და ქათმისათვის — კვერცხის დასადებად, ჩასაჯენად.

სახუჭი ანუ ძარო იღობება თხილის წყნელითაგან, სიგრძით, — ორი ალაბი, მრგვალი — 3/4 ალაბის³; იხმარება საშობორო-საკალანდოთ ქათმების გასასუქებლად.

2 ღედანში წერია: „სიფართო მეოთხედი ერთი და ერთ-ნახევარი ალაბი და სხვ.“

3 ძაროს ზომები გაუგებარია.

ჩანთას წნავენ ბალის ტყავისაგან; ეს არის განსაკუთრებით მეთევზეები-სათვის მოხერხებული ქურქელი, რადგან ის სისველით არ იჩერება და მხარზე გადაკიდებული კარგად სდგას.

ხელის ჩანთას წნავენ სიმინდის იმ ქუჩეჩისაგან, რომელსაც ინახავენ ზამთრისათვის. დასამუშაებლად წინასწარ ალბობენ წყალში და ისე ხელით დაგრეხილს წნავენ.

ს ა ს მ ი ს ე ბ ი

მთხრ. მიხეილ ლლონტი, 55 წ. (სოფ. აკეთი).

ძველ დროში, როცა კიქა არ იყო, ოჯახებში სასმისათ ხმარობდენ: კათხას, კულას, ყანწხ და აზარფაშას.

კათხას აკეთებდენ უბრალო ხისაგან; ამოთლიდენ გულს, დაამრგვალებდენ, კიქის სახეს მისცემდენ და ამით სმიდენ სასმელს. მიდიოდა შიგ ერთი-ორი კიქა სასმელი.

კულას აკეთებდენ ხისაგან; იმასაც თლიდენ მთლიანი ხისაგან, აჭრებდენ სხვადასხვა ფიგურებით.

ყანწები კი რქისაგან კეთდებოდა, ხშირად მოვერცხლილი. ზომით ბევრ-ნაირი იყო, მიდიოდა შიგ ერთი სტაქნიდან ორ ბოთლამდის და მეტიც.

აზარფაშა ტარიანი თასი იყო. უმეტეს ნაწილად — ვერცხლის. კულას, ყანწებს და აზარფაშას ხმარობდენ უმეტესად თავად-აზნაურების ოჯახებში, კათხას კი უფრო გლეხობა ხმარობდა. როგორც გადმოგვცემენ, ყანწი, კულა, აზარფაშა და, აგრეთვე, კათხა თითოეულ სუფრაზე იყო ერთი ან ორი. მესა-დილეებს ღვინოს მიართმევდა თავზე მდგომი მოსამსახურე, რომელსაც [ერ]ქვა მერიქიფე.

კათხას აკეთებდენ ხვეწით, ხოლო კულას და აზარფაშას საკეთებელი იარაღი არ ვიცი.

პქპრა

მეთუნეობა

მთხრ. ხულიე დავითაძე, 35 წ. (სოფ. კალოშნარი, ხულოს რაიონი).

ხახი მიწა¹ მოგვაქვს ზრუგით გოდრით სახათიდან², ურემი არ მუუდგება. დავალბოფ უუში³, სალბობელში. მიწას ვარჩევთ. მიწა დაღბება და დასუქთება, რავაც პური; მემრე დავზელავთ ხაზელაზე ფეხით. ზელაში ვიხმარიფთ ნიჩაბს, მემრე გადავებრუნეთ და ხელმიორათ დავზელავთ. ასე ოთხჯერ ვიქ. მემრე ვსწევ და დავზელავ ხელით, ქვებ გამუარჩევ. მემრე გავაკეთეფ ფითილებს, ჩავაწყოფ გრილ ქურქელში, სიცხემ არ მჭედგეს. ევლეფ ფითილს და დავაშენეფ რაცხას ვაკეთეფ იმაზე. ავაშენეფ და მემრე მოვხვეწავ ფირფიტით შიგნიდან და გარედან. შენებიხან კეთთება პირი, ტუჩი, ხელი. ომ გავხვეწავ, გახმება გრილ ადგილზე, მზემ არ გნა დახედოს. გახმობა ტაროსმა იცის. თუ ტაროსია, თუთხმეტ დლეში გახმება; თუ ტაროსი არაა, არ გახმება ერთ თვეზე. რუმ გახმება, ფურუნეში⁴ ჩავაწყობთ. ფურუნე ორხართულიანია. ზელაში ქურქელს ვაწყოფ, ქვედან ცეცხლ ვუნთებთ. მერე დჭთფილედ მარტო ფუტით, მემრე მჭმატეფ თანდათან ცეცხლ და ერთ კვირეს იქნება ასე და დემაქაჩება⁵. მერე ალიან ცეცხლ შუნთეფთ. ასე იქნება ერთ დღე და ლამეს. მენრე რომცხა ყველა გამეფწვის და ავა ზედან სიყირმიზე, ცეცხლ გწნელეფ, გაცივდება და ამოვყრით.

თიხის ქურქელი ზამთარში არ ვაკეთებთ. მიწას რომ დაყინას, იი მიწა არ გამოდგება. გაზაფხულზე თუ ტაროსია — ვაკეთებთ, ისე არა. ზაფხულზე სამ თვეს კეთებთ, უმფო — ჩურუგაში⁶ და მარიობაში⁷. ამა(ს) დიდი ხანია მიზდევენ აქ, სულ ძველთაგან. ვინც ამას ხელობს, იმას ქუფჩი ქვია. ამაზე არი გვარი წარმოშობილი ქუფჩიოლი. ჩვენ ქურქელ ყიდულობს ყველა.

თიხიდან ვაკეთეფთ: ბათმანს, ქავლიკას, დერგს, დერგულას, ქოთანს. სპარას — მალის ჩასადებელს, ჭამს, ლიტრას, დოქს, ქუფჩურას — სამაწენე⁸

1 ხახი მიწა — ხარისხიანი მიწა, თიხამიწა.

2 ხახათი — გეოგრაფიული ადგილი, 6 კმ დაშორებული სოფ. მუხაბევიდან.

3 უუ — ქა, ორმო.

4 ფურუნე — ფურნე.

5 დემა ქაჩება — გამოხმება, გამოშრება, გამოიწურება, წყალი თუ აქვს ქურქელს.

6 ჩურუგა — ივლისი.

7 მარიობა — აგვისტო.

(ქუფჩურამ ცეცხლზე არ მიიღებდა, გასკტება, ხასი მიწიდანაა გაკეთებული), ვარიას. სობახი ბორხ („ფეჩის“ მილია), აგურხ. კრამიტს ახლა აღარ ვაკეთებთ, უწინ აკეთებდნენ. ხაწყავხ ვაკეთებთ, მარა ახლა არ მაქ, ოთხი ბათმანი ჩავა საწყავში.

დერგულაში ჩადებენ ღოს, მაწონს, ბეთმეზს, თაფლს. ქოთანში ლობიას მოხარჩავენ; ბათმანში წყალ ჩავასხამთ, დოქშიც წყალ ჩავასხამთ. დოქი ხელიანიც იქნება და უხელოც. ლიტრაშიც წყალ ჩავასხამთ. დიდ დერგში ჟავეს⁸ ჩადებენ. ჯამში საკმელ ჩაასხამენ, ვარიასი ძალ მორეკენ. სპარაში ძალ შეინახავენ. სპარას ხან ყაფალიანსაც⁹ გავაკეთებთ, წყალი მიღებით (ფურუნგით) წყალ გეყვანენ შორეთ.

ამ ქურჭლებს ჩარხზე ვაკეთებ. ჩარხს ფეხით ვაბრუნებ, ხან — ხელით. ჟეხით ვაბრუნებ და ხელით ვაშენებ და მევიყვან ხელში და ვხვეწავ შიგნიდან და გარედან სახვეწავი ფირფიტებით. ორი ფირფიტა მაქ: ერთი შიანა, მუცლის სახვეწავი ფირფიტა, ამით გარედან ყელსაც მოვხვეწავ; მეორე — გარეთა სახვეწავი ფირფიტა. რომ მოვხვეწავ, მეორე პირს გუუკეთებ და ხელს. ქურჭელს ნახიშიანსაც ვაკეთებთ.

ქურჭლის მიწახ ალიზაა ქვია. ალიზაა ქვიფრი¹⁰ ფერისაა.

მთხრ. ოსმან დავითაძე, 75 წ. (სოფ. მუახევი, ორთამეღე, ხულოს რაიონი).

თუ დიდ დერგს ვაკეთებ, ჯერ ქვედა ნაწილს გავაკეთებ და მეორე — ზედას ცალკე. ჯერ დერგის ნერჩს (ქვედა ნაწილს) გავაკეთებ. რომცხა დერგი ნერჩს გავაკეთებ, მოვფარავ ქენერებს ჟვერით ან ჰინკით. იგი იქნება ერთ დღე და ღამეს. მეორე ავაძროფ და ზედად დავაშენებ ზედას. ნერჩის ქენერებს იმიზა მოვფარავთ, რუმე ერთპირათ არ გუუთევს, კიდე არ გუუხმება და ძირი გაშრება.

მთხრ. ეხშე ჯამადაძე, 25 წ. (სოფ. კალოთა, ხულოს რაიონი).

კეცის გაკეთება. მოეთხრი თიხას, დავნაყავ თოხით, ყაზშით¹¹. ცხელ წყალს დავასხამთ, რომ დადგეს. გავამტყეღებთ და ცეცხლაპირის ნაცარს დუყრით ქვეშედან. კეც ხელით გავაკეთებთ. მერე გახმება მიწაზე. ბზეში არ გვეტან, იმიტომ რომ გასკტება. მერე ცეცხლში ჩავდებ და გამეიწვის. დილაზე ჩავდებთ ცეცხლში. თუ კაია, ევლამდი გამეიწვის. მერე წამუაქცევთ და ჰადს დავაკრავთ. კეცი ზოგი დიღია და ზოგი პაწამ, ზოგი შუათანა, ზოგი მოზდილი. არის კიდო ყაფალი კეცი¹². ყაფალ კეცს ქენერებიდან ყურები ექნება ოთხი — ორი იქითიდან, ორი აქითიდან. შაჯის (ჟემტის) ალაგზე ყაფალ კეც დავახურავთ. ყურები იმიტომ უნდა, რომ ადვილად ავწევთ, ხელეზ არ მოგვწევს.

⁸ ჟავე — წნილი.

⁹ ყაფალი — სარქველი.

¹⁰ ქვიფრი — ქუფრი (მუქი ფერი).

¹¹ ყაზში — თოხია ერთგვარი.

¹² ყაფალი კეცი — სარქველი.

ხის ჭურჭელი

მთხრ. მემედ ხალვაში, 58 წ. (სოფ. ქალათი, ქედის რაიონი).

სამხვეწლო¹³. ხის ჭურჭლებს სამხვეწლოში ვხვეწავთ. აი სამხვეწლო აშენებულია ვოზდაათი წელიწადია. ზათი¹⁴ აქ, ახლა ქომოთ არ დავჯექით, წისქვილი რომაა, იქა ყოფილა, სურმანიძე უსუფს ქონდა იგი, ვნახე და ვიმუშავე იშტა¹⁵ და გავაკეთე. იმან, სურმანიძემ, სა ისტავლა, არ ვიცი. აქ მეგემ მუშაობდა უჩამფიდან¹⁶ ჩამოსული ზეგნელები¹⁷.

სამხვეწლო კეთდება წაბლიდან, თელადან. სამხვეწლოს აქ ქვეიდან ბინა. ბინა ოთხია, დიდი ხეა. პირველათ რომ შენობას დეიწყეფ და ქვას დადგე. იმას ჩვენ ვეტყვიტ ბინახ. ერთ ბინახეა წყალზე ასათარებელი ქოშე¹⁸, წყალ რომ არ შამოესხას. ერთს ცალკე ძელი ქვია (იგულისხმება ქოშეს შემადგენელი ფიცარი). ბინა, რომ ერთქვანებში ჩეძმევა, იმას ბოლაზი ქვია. მემრენ მიაქვდავ ძელ დირეგზე, ზეიდან არი ქირიში ბარჯიკებზე დადებული, ქირიშზე — ლარტუა. ლარტუაზე ყავარს დავაწყოფთ, მემრენ ქვას დავაწყოფთ ზეიდამ.

შიან არის ხომა — ბოგი. ბოგი თავები შედებულია წინა და უკანა გამოტოხნილ ბინებში. ამ გამოტოხნილს ბოგის ხახოხავი ქვია. ხან გავახოხებთ და ხან გამოვახოხებთ ამ სომას, როცა გვინდა ქოფიტის¹⁹ შებმა ან გამოხსნა. ქოფიტს რომ გავაბამ, მაშინ სომას მიეცემ პახალს²⁰ ბოგის სახოხავში და გავამაგრეფ, რომ არ იხოხოს ხვეწაში. სომაში არი თითი (კინის)²¹ გამაგრებული. თითი შესობილია მოსახვეწელ ქოფიტში. ქოფიტის მიერე კუჩხეზე არის ხამთავა შესობილი. სამთავაჲს ქოფიტზე დასასობათ კორკოტოს ვხმარობთ. სამთავას აქ ვორი გოლი²². სამთავაჲ დაბმულია ბორბლის ფეხზე. ბორბლის ფეხი გადის ბინაში. ბორბალს აბრუნებს ლურნიდან²³ წყალი. ლურნეში (ლუნეში) ჩადის წყალი ლარიდამ. თუ გვინდა წყალი გადუგდოთ, ამიზა წყავის წირეხი²⁴ (წირეხი თხილიც იქნება და ცხმელაჲც) მობმულია ძელზე და შამოდის ქოშეში ისე, რომ წყლის შესაწყვეტათ ან მოსაშვებათ გარეთ არ გავალთ. ამ ძელს თავი ჩასობილი აქ ლურნეს ძელთან. მიახოხეფ ძელს წირეხით, ძელი ეფთარება 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 დასაკავებელ ბინახე. შიან სამხვეწლოში არი დახაჲდომი ბოგი. დასაჲდომ ბოგზე გადებულია:

13 სამხვეწლო — სადაც ხვეწავენ ხის ჭურჭელს.

14 ზათი — წინათ, ძველად.

15 იშტა — ისე.

16 უჩამფა — სოფელი ხულოს რაიონში.

17 ზეგანი — ხულო (ზემო აქარა).

18 ქოშე — კედელი.

19 ქოფიტი — გამოკოპიტებული კენძი.

20 პახალი — პალო.

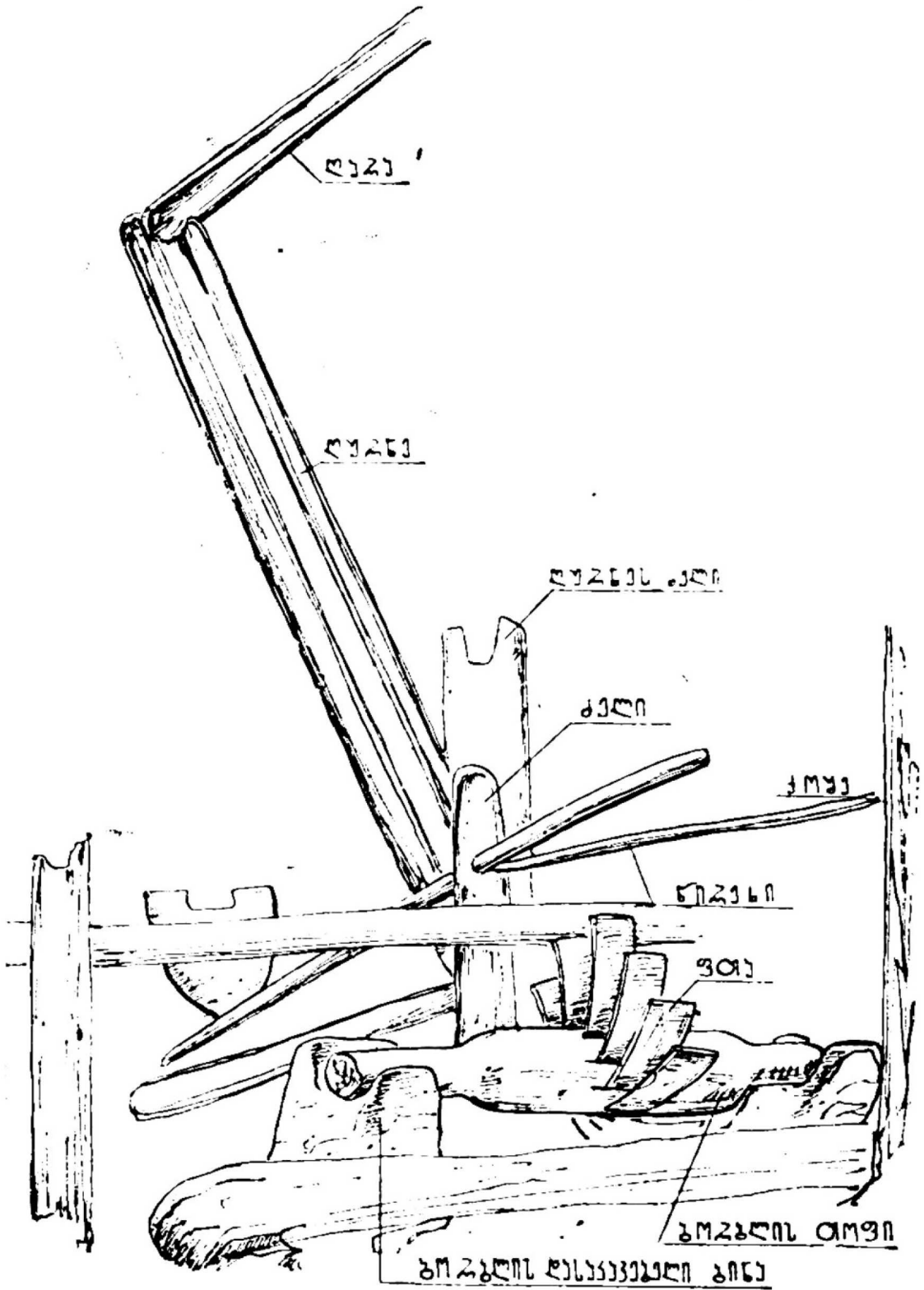
21 კინა — რკინა.

22 გოლი — რგოლი.

23 ლურნე — კოდი.

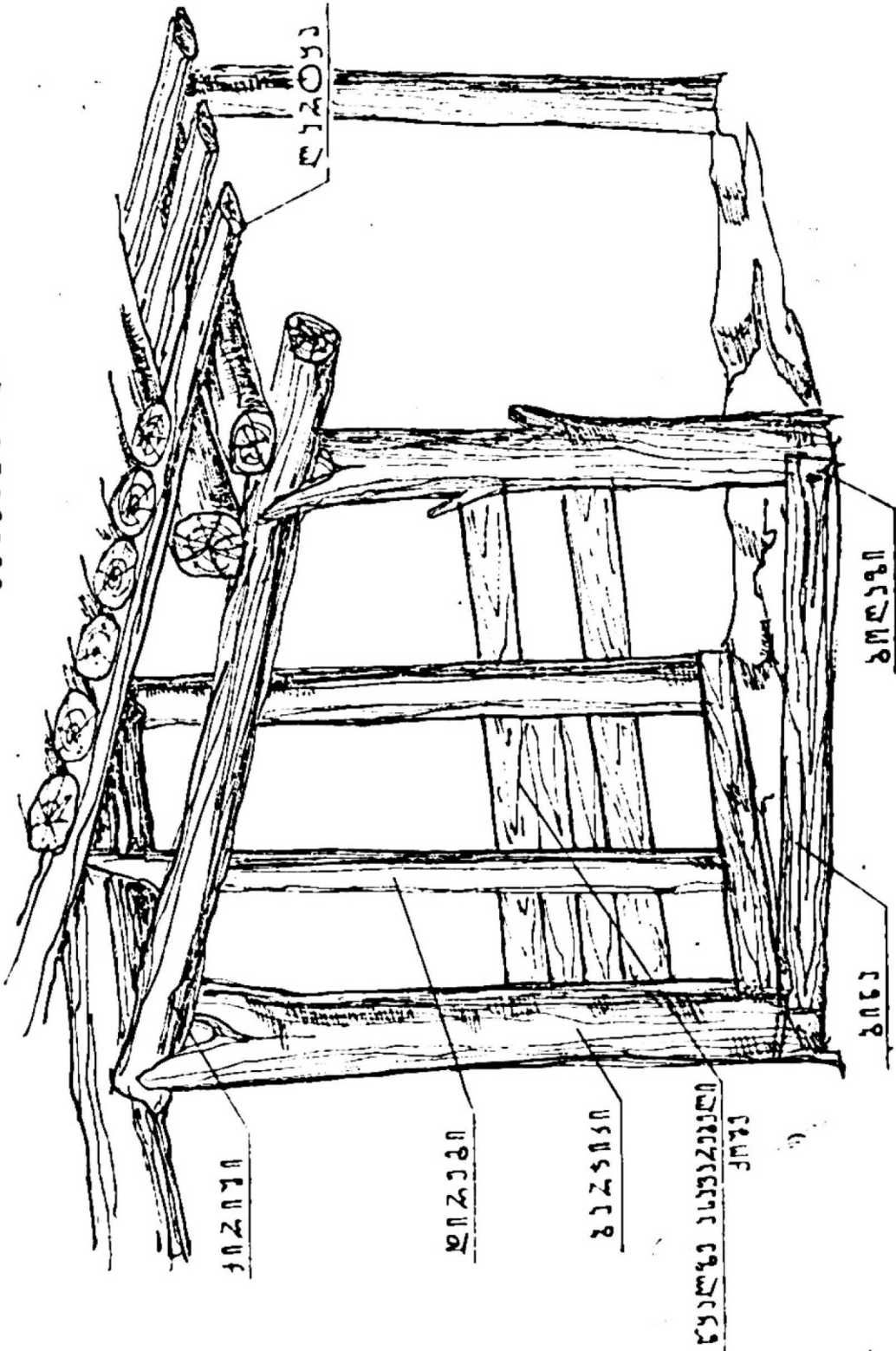
24 წირეხი — ღვლევი (იმერ.), ღვლერკი (საბა).

სახვეწის დასამაგრებელი. სახვეწი ამფრათაა გაკეთებული: ხვეწი ტარში ჩა-
 შვებულა ოთხკედლიანი (ოთხქოშიანი) ხვეწი. ხვეწი ტარში ვაბამ ხვეწ ასე:
 ხვეწი ტარ ამოვტოხნი ხატეხით ერთ კუთხეს, მემრე შიან ვღეფ ხვეწ და წამ-



სურ. 165. სამხვეწლოს ნაწილები

საგაბიანი სახლი

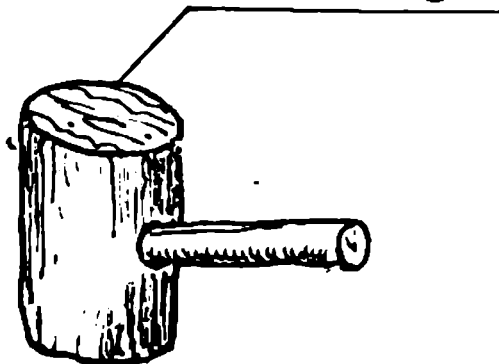


სურ. 166

უცემ ჭალლას (ხალლას) გოლს. ხვეწი კინაა. ფოლადი, პირი მოკაკეული აქ; პირ ვორი აქ, აქიდანაც თლის და იქიდანაც.

სამხვეწლოში ვხვეწავთ: გობს, სუფრახს, ჭამს. აგინიზა ვარგულობს: ცაცხვი, თელა, თხმელა. წიფელა არ ვარგა, არ დემკავენს თავს, გაფუჭდება. დასკდება. ისინი არ გაფუჭდება.

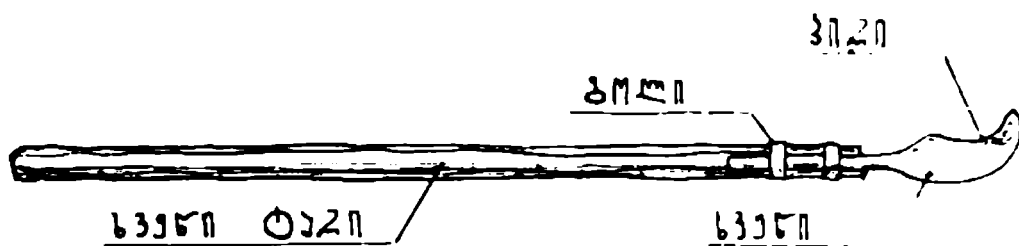
ქოჯოტი



სურ. 167

პირველათ ხეს რომ მოეჭრით. დავხვეთ და გავაკეთებთ ტომრულ²⁵. ტომრული გვალია; იქიდან გამევეყანთ ქოფიტ. ტომრულ ცულით გამოვთლი, ქოფიტსაც ცულით გამოვთლით. ქოფიტისგან მოვხვეწავთ გობს, ჭამს და რაც ვვინდა. ქოფიტის გასაპობათ უროს ვხმარობთ. გაპობის დროს პასალიც დამქირდება. ქოფიტი რომ იქნება გამაგრებული, მემრენ დავედები ბოგზე, მუშოფ წყალს და დემწყებს ტრიალს ქოფიტი. დევკავეფ ხვეწს, დეადლოფ ქო-

სხვეწი სვეწი



სურ. 168

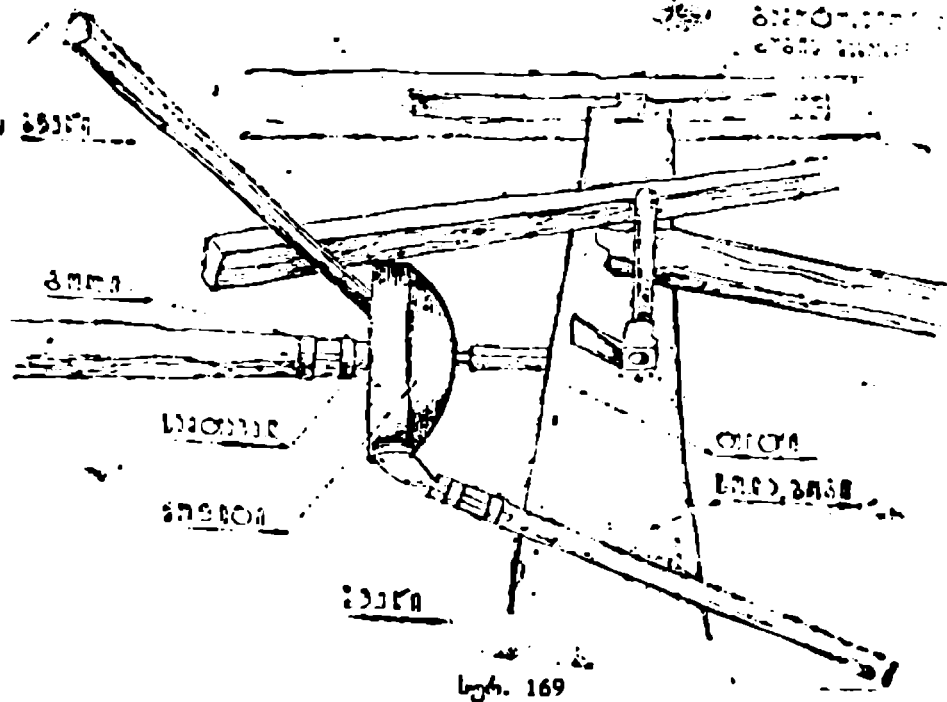
ფიტზე და ვხვეწ. ხვეწაში მევეყან, რაფრათაც მინდა. ვხვეწავ ქოფიტს შიგნი-თაც (პირსაც) და გარეთაც. ხვეწის დროს ცივა ნახვეწაა. ყველგან არ მჭედგება ხვეწი (სადაც სამთითი და თითია შესობილი) და დარჩება ნერჩი; ნერჩი მემთლება ბოლოს ცულით.

მოხვეწამდი ყველაა ქოფიტია: რომ მოვხვეწავთ. მემრე გადევრქმევა ჭამი.

²⁵ ტომრული — მორი.

პატარადან ჯამი გაკეთდება; დიდი რომ იქნება ქოფიტი, გობი შეიხვეწება; იმყო დიდი რომ იქნება, სუფრა გაკეთდება. გაფუჭებული ქოფიტი ბოლკოა.

სამხვეწლო



სურ. 169

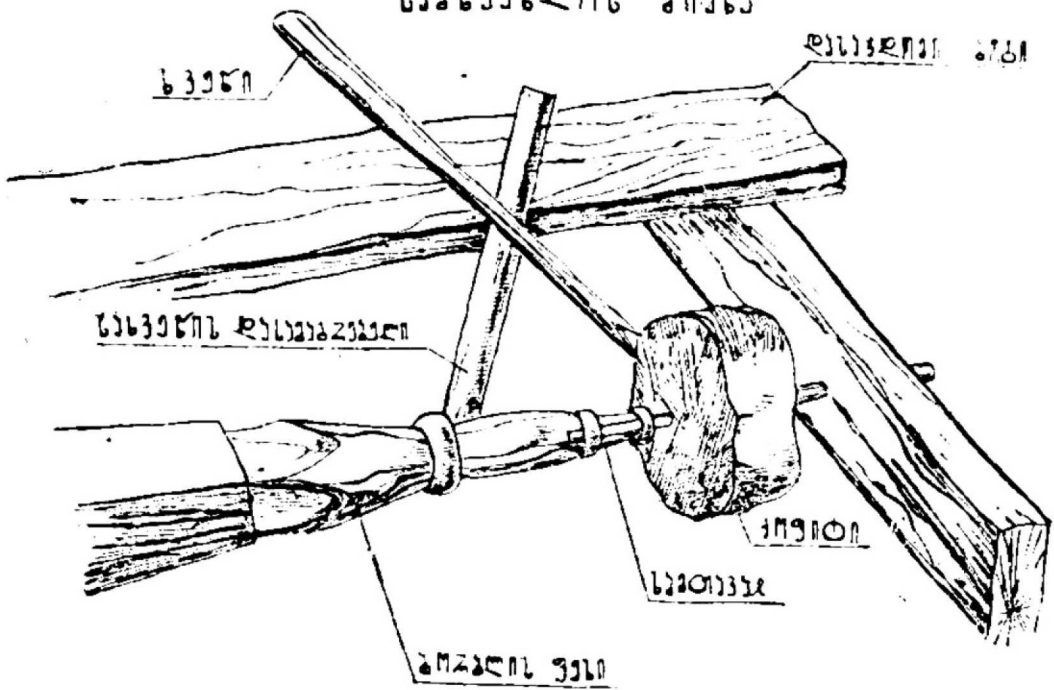
მთხრ. უელირ თურმანიძე, 19 წ. (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

სამხვეწლო. ჯერეთ გააკეთებ ლურნეს, მე(რ)ე ბორბალ, მე(რ)ე გააკეთებ დირეგებ. სოგებ დასეამ, დახურავ ზეიდან. გააკეთებ ხვეწი მოსადებ ბოგხ ბორბალ ჩადებ წყალში, ლურნეს მჭრემეფ ბორბალზე, მე(რ)ე გამუშეებ წყალს. შაბამ გობის ქოფიტ ასე: დაასოფ ზეთ სამთავას ურომთ, მიიტან ადგილზე, გაასტორეფ იმ ქოფიტს, მოლესავ ხვეწ მახათზე²⁶, დეეწიკები წირებზე და მეეშეება წყალი, დაბრუნდება ბორბალი და მოხვეწავ ხვეწით. მე(რ)ე ამოიღეფ, აღარ შუდგება ხვეწი და მოთლი ეჩომთ, ბოლკო შიან (რ)ომ და(რ)ჩა, გარეთაც (რ)ომ და(რ)ჩა, ისიც ბოლკოა, იმასაც მოთლი. ამას მოთლი, იმას შიან ომ და(რ)ჩა, ამოთლი, მე(რ)ე ამოხვეწავ, ამასუფთეფ ხვეწით ბოლკოს ადგილს, (რ)უმ ვახთეს ერთნაირი.

სამხვეწლოში იხვეწება: სახტორი (საწონაეი), სუფრა, სარეცხელაა გობი, გობი, ჯამი, ქოფიაა, მალალი სანაუველაა, სტოლის ფეხები. სტოლიც შეიხვეწება და სკამიც — სუფრასაეით გვალი, თხელი. ხან ნაჰეჰლიანსაც²⁷ მოვხვეწავთ. სუფრა პაწაა თუ გვინდა, ნერჩიანა²⁸ მოვხვეწავთ. დიდი თუ გვინდა, იმხელა ხეი არ იქნება და ნერჩს ცალკე მოვხვეწავ და შემრე მივაჰე-

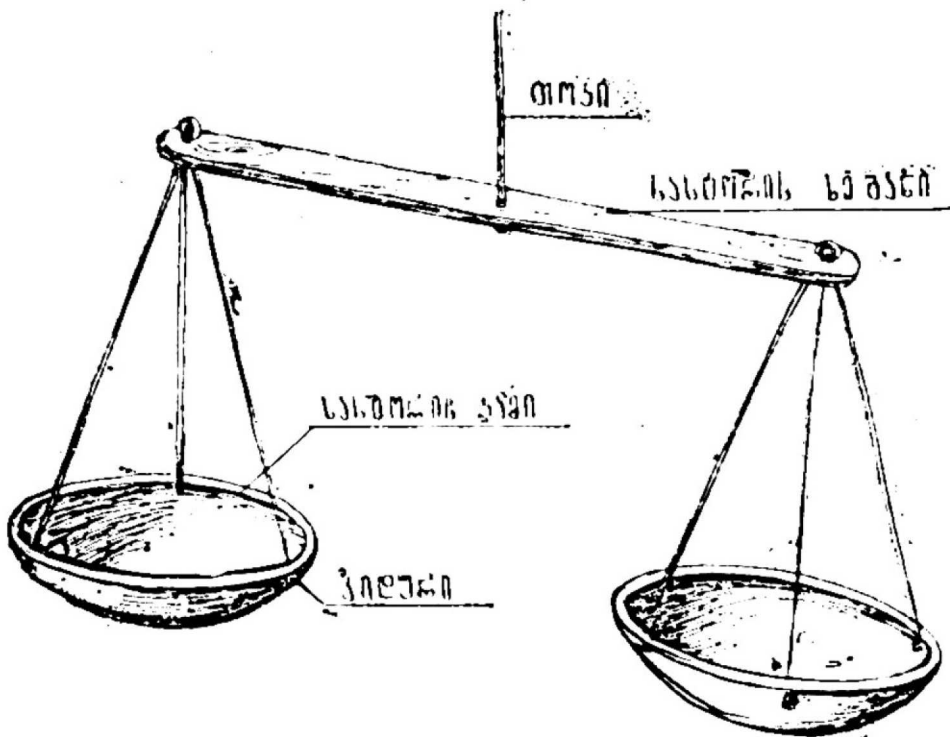
26 მახათი — სალესი ქვა.
 27 ნაჰეჰლი — სახე, ნაჰრელი.
 28 ნერჩი — ძირი.

სანსკრელოს შიდა



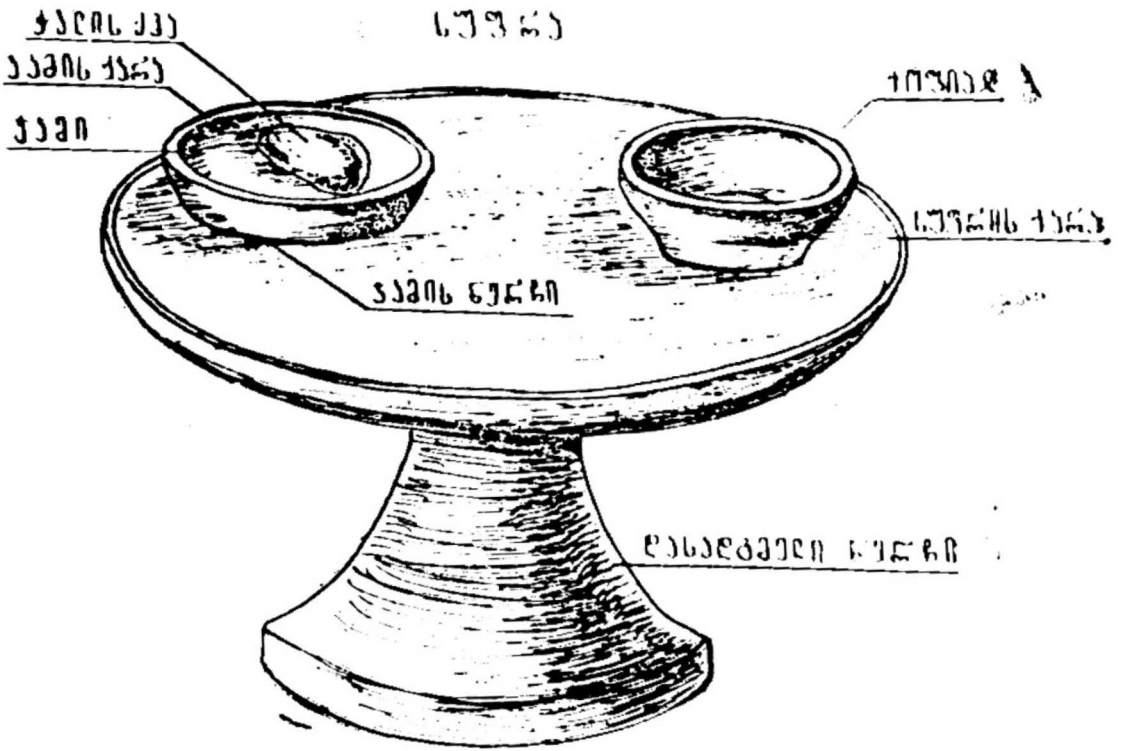
სურ. 170

სანსკრელო



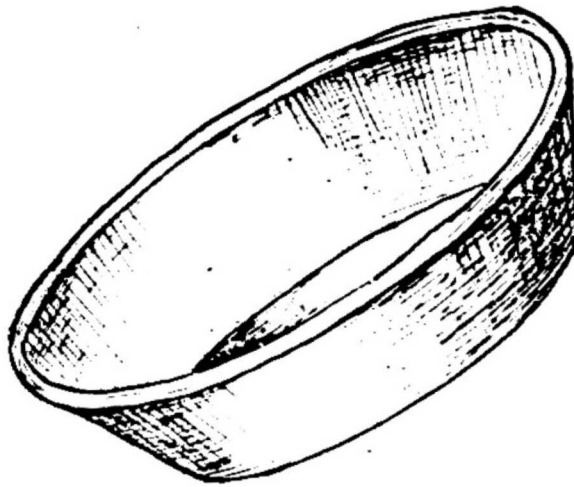
სურ. 171

დავ. ხე გამოდგება სამი: თელა, ცაცხვი, თხმელა; წიფელაც გამოდგება, მარა გამოხარშო ნა²⁹ დულარე წყალში, თვარა დასკტება.



სურ. 172

აქ ძველათ ლაზები ყოფილა და იქიდან დასტავლილი ქონან. აქიდან (ჩვენგან) ისტავლა ყველამ. აქ ათმა კაცმა, მეტმა, იცის. ლაზები დიდი ხანია



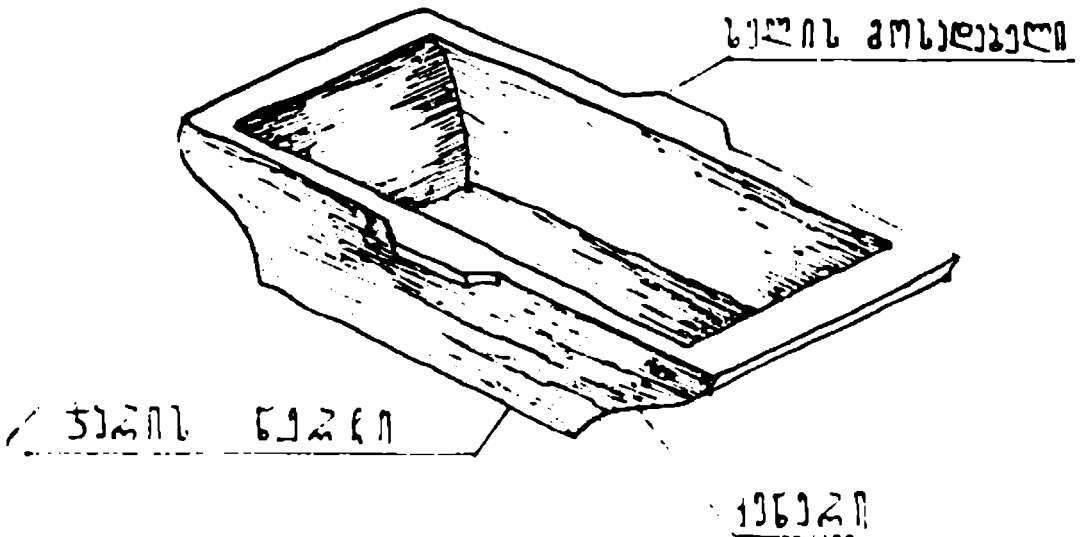
ბობი

სურ. 173

²⁹ ნა||გენა || უნა || გნლა-უნდა

ყოფილან, სამოცი წელიწადია მერე. აქ ვაკეზე ქონიან ფაცხები, ცოლით, შვილით იქინე ყოფილან. ამას (ხის ჭურჭლებს) აკეთებდენ და ყიდდენ თურმე. მერე სა წევდენ, არ ვიცი.

საკუცხელაჲ ჭიკუ



სურ. 174

მთხრ. ფატუვიმე თურმანიძე (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

სამხვეწლოში მოხვეწილი ჭურჭელი: სარეცხელაჲ გობი³⁰, ქადის გობი³¹, ქოფიაჲ³², ჭამი³³, მაღალი სანაყველაჲ³⁴, სუფრა³⁵, სტოლი³⁶, ნერჩი³⁷, სასტორი³⁸.

სარეცხელაჲ ჭარა. სარეცხელა გობს ყველაჲც გააკეთებს, კაცები აკეთებენ. ხეჲ ყველა ვა(რ)გა: ამოთლიან ეჩომთ, სარეცხელა გობზე ვრეცხავთ. თავ-ტან დევბანთ, ბალანას დავბანთ. სარეცხელა ჭარას აქ: ხელი მოსაკიდებელი, ქენერი, ქოშები და ჭარის ნერჩი.

30 სარეცხელაჲ გობი — სარეცხის გობი.

31 გობი — ფქვილის მოსაზელი გობი.

32 ქოფიაჲ — ღრმა, თემოწეული ჭამი, ზოგჯერ თავსახურაიეც აქვს, მაწვნისათვისაა

33 ჭამი — საკმანის დასანაყი და კერძის დასადები და სხე.

34 სანაყველაჲ — ფილი, აჭარულად — ფილაჲ.

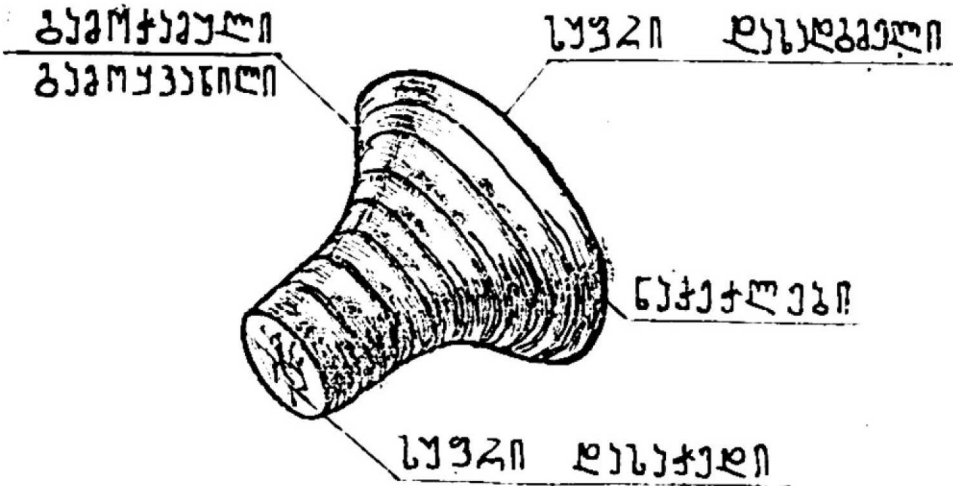
35 სუფრა — ჭურის საკმელი სუფრა [ხის]. კვადრატულ ფრჩხილებში ჩასმული სიტყვა ჩამატებულია იე. ჭავჭავიძის მიერ.

36 სტოლი — მრგვალფეხიანი პატარა მაგიდა.

37 ნერჩი — სუფრის ფეხი. ზოგჯერ, თუ ძლიერ დიდი სუფრაა, ფეხს ცალეც მოხვეწენ და მერე მიაკედენ სუფრას. ამას მაინც ნერჩს ეძახიან.

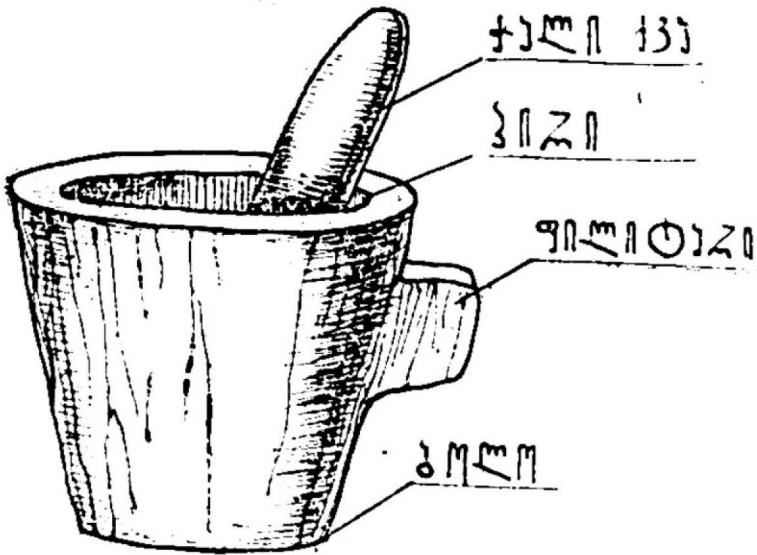
38 სასტორი — სასწორი.

სუფზი ნეზი



სურ 175

ფილენი



სურ 176

მთხრ. აბდი ვაბაიძე, 32 წ. (სოფ. ხიხაძირი, თიანათური, ხულოს რაიონი).

სახვეწავი. სახვეწავზე მოვხვეწავ აკვანხ, ხტოლის ფეხს, სკამის ფეხს და სხვას. მოვტან ნაძვის, ვერხვის ან ცაცხვის ხეს. დაეარტყამ ჩირფხ³⁹, გაეთლი ცულით და ეროდთ. შავაბამ სახვეწავში, დავაბრუნეფ ფეხით და მოვხვეწავ ქესკით⁴⁰. თუ მინდა, ნახიშებსაც⁴¹ გუჯეთეფ ქესკით. აგი სახვეწავი ჩემი გაკეთებულია. ამა გავაკეთეფ სამ დღეში; აგი გავაკეთე ნახვით. აქ იცოდენ, ვნახე და გადმევიღე. კინები აქ გავაკეთებთ კედელს. უსტიობა სახში მაქ ნასტაელი. სახვეწავი ასე გავაკეთე: მევტანე მისი მასალა — ნაძვის ბეა, გავთალე ცულით, გავრანდე⁴² რანდათ⁴³. დავხაზე ფეხების ადგილები, ქესკით და კორკოტოდათ ამოვხრიტე და დღესე დირეგები. შევკოქე. უღლებით, უღლები დავქედე მუხით⁴⁴. ტყიდან მოვტანე მარმანჩა⁴⁵, გავხიე ხიზრით⁴⁶, შვაზე გავრანდე. ფერგლით⁴⁷ შამოვფარგლე დორდიანი⁴⁸, შემოვქერი ეროდთ. ამოვიღე ყაიშის⁴⁹ ადგილი, გავხრიტე, შავაბი კლავი, შავაწყე ბოლტებში. მერე გავაკეთეფ პაწა თეჭირ⁵⁰. თეჭირში გავაკეთე კინის მაზი, შავაბი ბოლტებში, ზეთ შავაბი ყაიში, მერე გავაკეთე ფეხი, ისიც გავხრიტე, მივასე კინის ჩივი, შავაბი ვერხვის ხე და მოვხვეწე.

მთხრ. ეხმე ქამადაძე, 25 წ. (სოფ. კალოთა, ხულოს რაიონი).

ფქვილის ყუთი ფიცრებით არის შეკრული. შიგ ფქვილ ჩავეყრით, მვეკიდებთ და წველებთ.

საკმელს საღანში, ჯამში, თასში ვქამთ. კადს სუფრაზე დავდებთ. საკოვზიაში კოვზები გვაქ ჩაწყობილი. საკოვზია სახლის კუჩხეში იქნება მიქედლი. კოვზებით მაწონს ვქამთ, ფილავს ვქამთ; ცაცხვით და ლაფერადათ ფხალ მოვრეგვავთ, ჩავეჭეკვავთ; ფილაით სუნელ დავნაყავთ.

წყალს ვსევამთ შუშაით. ფუხარა ხის ჭურჭლით სვამს. ხის ჭურჭელს კოპე ქვია. შუშას აქ ჩასადებელი. ჩასადებელი ოდაში ღოჯეზეა მიქედლი. წყლის მოსატანათ ვხმარობთ გუგუმს⁵¹, ფახრაჩხ (აგიც გუგუმია. მარა ყაფალი აქ), ჩაოქს⁵², ჭავლიკას⁵³.

სახლში დასაჯდუმლად ჭორკო გვაქ.

39 ხირფი — ლარი.

40 ქესკი — სახვეწი რკინა.

41 ნახიში — ნაქრელი, სახე.

42 გავრანდე — გავაშალაშინე.

43 რანდა — შალაშინი.

44 მუხით — მუხის ლურსმნით.

45 მარმანჩა — დიდი ხე, შეშა.

46 ხიზრი — ხერბი.

47 ფერგალი — ფარგალი.

48 დორდიანი — ოთხკუთხედი.

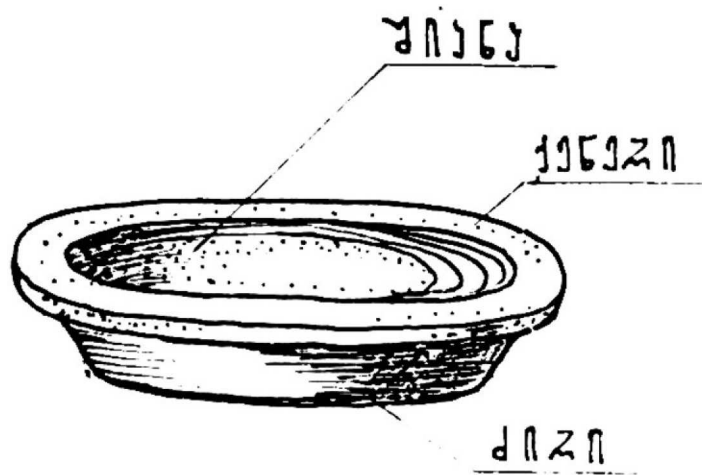
49 ყაიში — ლედი.

50 თეჭირი — ყაიშის საბრუნავი.

51 გუგუმი — თუნგი.

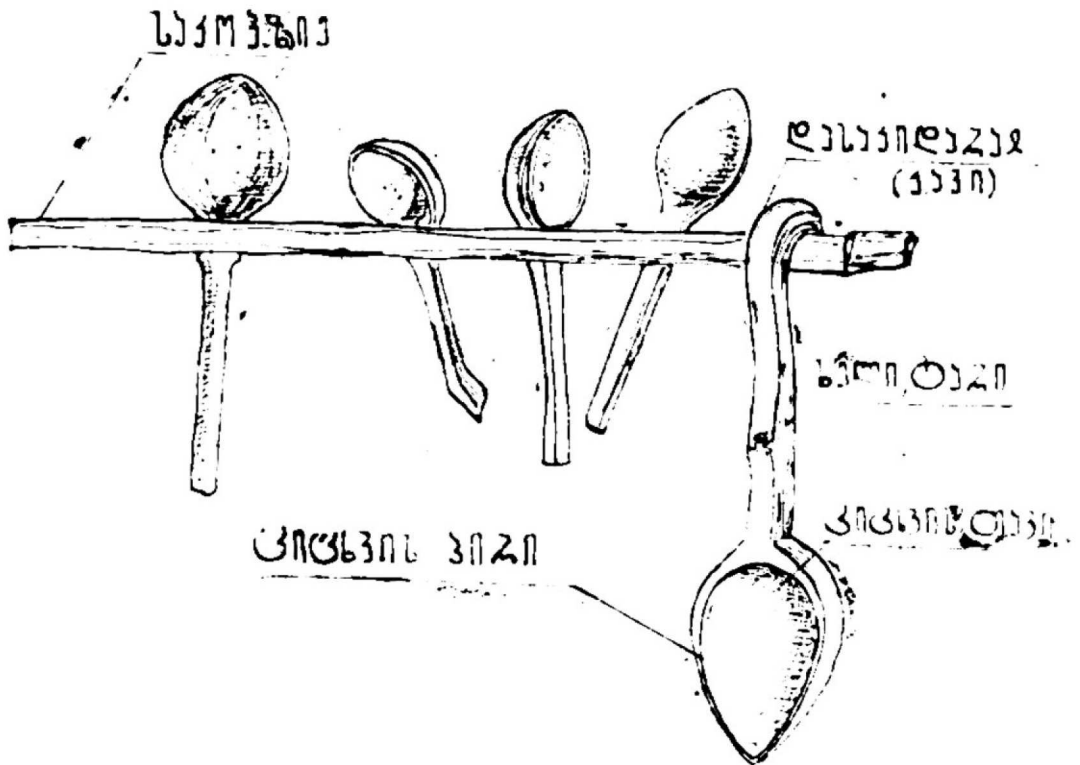
52 ჩაოქი — ჩაიდანია.

53 ჭავლიკა — თიხის დიდი ღოჭი.



სურ. 177

ქივი



სურ. 178



სურ. 179

დაწნული ჭურჭელი

მთხრ. ხემდულ ღუმბაძე, 20 წ. (სოფ. ჭალათი, ქედის რაიონი).

გიდლის ქსოვნა. როდისაც მინდა გიდლის გაკეთება, მაშინ წავალ ტეხში. მოვჭრი წაბლის ტეხს⁵⁴, მევტან სახში, მოვტრუსავ ცეხში. მეე იმას გავაპოფ, გავაძროფ ხეს ტეხს და გავთლი ტეხს. ერთ ხეს გაძრება ასე რუხ ტეხი. მეე წავალ, კიდევ მევტან ტეხს, იმას გაცხელება აგნდა, იმას გავძროფ და იმასაც გავთლი დანით და გახტება ტყენჩი. გული დარჩება, იმ ტეხის გული ომ დარჩება, იგი ამ ვარგა. ტეხიზა წაბლი ნდა, სხვაი ა ვარგა: ტყენჩიზა თხილი, წაბლიც შეიძლება, სუროც ვარგა. მეე მევტან ხეს, მოვხევე ხერხით (პაწაა ხერხით), გავთლი ცულით ან ნაჯახით და გამუა კუნჭულო. მეე კილო ამას გავწუავ საწუავით. საწუავიც ქვია და ყიზლიც ამას. გავწუავ ეთ

⁵⁴ ტეხი — წნელი, ახალი ხე (წაბლის) ან ამონაყარი. რომელსაც ხმარობენ გოდრის მოსაქსოვად, ხაძირი (გურულად).



სურ. 180 გორების წყნ.

(sic!)ათ ადგილს, შით ჩავასოფ ტეზფს და დევწყეფ ქსოვნას. ტეზფს მეე მუ-
უმატეფ და გეაშლება, მეე საწუავით გავწუავ ტეზფს და გავთლი იმას. ტეზს
გავთლი და შამუახვეე გიდელს, ზეთ სუროს დაეახვეე (მოეთიკრაე) და გახთება
თიკერაჲ⁵⁵. ამას მოთიკრაჲ⁵⁶ ვეტყვით. მეე მუაბამთ თოკეს ზეთ. თოკეს შავაბამ
კავხ, კავიკ წაბლია და გათავდა გიდლის ამბავი. ქალებმა არ იციან გიდლის
ქსოვნა.

გოდორის მოქსონვა. მეეტან ტეზს, მოეტრუსავ ცეცხლზე, გავაძროფ, გავ-
თლი და მოვქსოვ გოდორს. გოდორის ქსოვნას დევწყეფ პირიდან. პირველათ
თიკერა ა ექნება. იქ ბოლოში, როდესაც ჩავალ, გადავკეცავ ტეზფს, ერთ-
მეორეში ჩავასოფ და გამოვქსოვ ტენჩით. მეე მეეტან ფეხს. ფეხი (ე)ნდა
იყოს ერთი სტორი და იმას (ე)ნდა ქონდეს ტანი⁵⁷. აგი ტანი გრძელი გნდა იყოს
და მოვწირებავ.

ბტყელძირიანი გოდორი მალე გატება და ფეხს იმიზა უკეთეფთ, რომ
ფეხი დეაკაეებს. ფეხს წყავიდან გავაკეთეფთ. წყავი არ გატყდება, გაძლფს;
გავთლი და ჩავასოფ ტენჩში ფეხს და იმ წირებს დავგრიხავ, ორიეე ფეხის
წირებს დავგრიხავ ერთმანეთში; მეე გოდორის პირზე შამოვატყამ (sic!) ტეზს
და ზეთ დაეახვეე სუროს და მოეთიკრაე. მეე გავხრიტავ ოთხ ადგილს ტეზს
ძრუგის ადგილზე, გამუაბამ ორ სახელურს და მეეკიდაე ძრუგში გოდორს.

გოდორი მთელნ⁵⁸ ერთია, დიდი, პატარაჲს სხვა სახელი ჩვენ ყაჲ ვიცით.
გოდორი წვრილი ტენჩითაც შეიძლება [მოიქსოვოს], იმფო ლამაზი იქნება.

გოდორ ეხმაროფთ სიმინდის მოსატეხვით, სხალს, ვაშლს, კაკალს, ლო-
ბიოს ჩავყრით და წევლებთ.

მთხრ. რესულ ბერიძე, 22 წ. (სოფ. ზენდიდი, ქედრს რაიონი).

გოდორის ქსოვნა. ჟერ მოეტან წაბლის ტეზს, მოეტრუსავ ცეცხლზე, მემ-
როე გავაპოფ დანით შვაზე, ნაწილს კიდეე — შვაზე, სანამდის გათხელდებო-
დეს დანის პირის სითხეზე. დავთლი, გავასუფთეფ დანით, გადმოვსკინჯავ⁵⁹
და ვტეე ისე ფორმის მისალებათ. მემრე მეეტან თხილის ტეზს, სატკენჩეს.
იმასაც გავაძროფ მუხლით და თითებით. ტკენჩს გავთლი, გავასუფთეფ და-
ნით. მიერე გვერდსაც გავთლი, დაეახვეე გოგორათ, რუმე არ დამიტყდეს
ხმარებამდი. მემრე მოეტან ორ საფეხე ხეს, დავთლი იმასაც. მისი ტანებით და-
ვაკრაე ერთმანებზე. დაექსელავ ფეხებზე ტეზებს დანის პირის სიმშორეზე
და დევწყეფ ქსოვნას ტენჩებით. ასე იზდება გოდორი. მოქსოვიდან გადაეახ-
ვეე თავებს, ყიზლით დავხრეტავ ყველა ტეზებს, გვერდიებზე შამუარტყამ
ვორ თხილის ტკენჩს, მემრე დევწყეფ თავის მოთიკრას სურომთ. ზურო შვაზეა
ვაპობილი. ყიზლით დახრეტელ ტეზებში გამტყური სუროს, გადაეადეფ ტკენჩს
და ამით მოითიკრება თავი. მემრე უკეთეფ ვორ სახელურს ცაცხვის ქერქით,
უხარზე წამოსაკიდავათ. სახელურს ვაკეთეფ ასე: ყიზლით გამოვხრეტავ ერთს

55 თიკერაჲ — თავსარცხი (გურულად).

56 მოთიკრა — თავის შორცხვა.

57 ტანი — ტოტი, ბოლი.

58 მთელი — სუ მთელი, სუნთელი, ყველა.

59 ზოხინჯვა — გადმოკაევა.

ზედით, მიერეს — ქვეით. მის პირდაპირ ისეთათ მიერე ადგილას — დაშორებოთ.

გიდლის ქსოვნა. მოვტან წიფლის ხმელ ხეს. გავთლი ლამაზათ, შევაზე შევახევე. ზედამ იქნება თანასტორათ გადახველი. გადახველთან ჩამოსლამდე კიდევ ჩამოვხევე ირიფთულათ. პირს უკეთეფ, რუმე დეიკავოს, ჩავხრეტ ტყენჩის დასაკავეებლათ. იმა ქვედას წავთლი მოკლეთ, წვერი აქ, რუმე ტანებში იაროს კარქათ. მოვტან წაბლის ტეზებს, მოვტუსავ ცეცხლზე, დაეპოფ შეადაშვა, დავთლი იმას და წვერებს გუკეთეფ. მემრე გიდლის ნერჩის ამოტე-



სურ. 181 დაწნული ქარკელი

ბილში ჩავასოფ ტეზეფს სულ გვერდიებზე. მემრე მოვტან თხილის ტყენჩს მუხლზე გადავლუნავ და დაეპოფ. ხელით გავთლი ორნავე გვერდიებზე და დეეწყეფ ქსოვნას. სიმაგრეს აწლევს ნერჩის ხეი, ქვეით ჩავარდნას ფართო თავი იკავებს, ზეით ამტარდნას აკავებს კიბილეზი. მოვთიკრავ თავს ასე: თავებ გადავხევე სიმაღლეზე. მერნე დავხრეტავ ყველა ტეზებს ყიზლით, შამჟუარტყამ ყველა გვერდზე ვორ ფართო ტყენჩებს. მემრე მოვთიკრავ სურომთ, გავსრეტავ ვორ ადგილზე პირდაპირ. რომე ბრუდე არ იყოს. მოვტან მიზდათ⁶⁰ მოკაყულ შქგრის კავს. კავის ერთ კუთხეს წვერს წუთლა, მიერე კუთხეს გავხრეტავ ყიზლით. გიდლის ერთ კუთხეს გამოვადამ თოკეს. გუყრი კავში და მტაზამ ყიზლით გამოხრეტელში და მიერე მოკაყული თავით დეიკიდება ხეზე მე ვისტავლე ამის ქსოვნა ჩემი ტამედან⁶¹.

⁶⁰ მიზდათ - თავისთავად, ბუნებრივად.

⁶¹ ტამადი — დედის ძმა, ბიძა.

მთხრ. ზელისზე თურმანიძე (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

ინთაჲ. ინთაჲ მეექვსეუბა სიმინდის ქუნჩლით. ქუნჩალი უნდა დაფუკილო; ფიცხი თუა, წყალში უნდა დააღბო. ქუნჩალს დაგრეხ, დაგრეხ და ისევ ქუნჩლით ამუაბამ. უმ გათავდება, გუჯეთეფ ხელმოსაკიდელას ისევ ქუნჩლით. ქსოვნის დროს უნდა ბიწი. ბიწით თვალი უნდა გუჯეთო და ისევ წუბნეე ქუნჩალს.

ინთას ეაკეთეფთ ჰხვადასხვანაირს: დიდს, პატარას, სახიანსაც, სადესაც. სახიანს ჭრელი ქვია. ქუნჩალს ბოიში შეველებავთ წითლათ. წვანეთ და თეთრ ქუნჩალში გურევეთ და აქრელდება.

მთხრ. ფადიშე ბერიძე, 60 წ. (სოფ. ზენდიდი, ქედის რაიონი).

ზემბელას ქსოვა. ხელით ვქსოვთ ზემბელას, სიმინდის ქუნჩლით. სიმინდის ქუნჩალს დავპწკილავთ. დავპწკილავთ, თან ვგრიხავთ და თან ვქსოვთ.

ყავრის ჭურჭელი

მთხრ. უხუფ თურმანიძე, 60 წ. (სოფ. ნამონასტრევი, ქედის რაიონი).

ყავრის ჭურჭელი. ხეს მოვჭრი ნაძვს. გამოვხეე ხიზრით. გაკეთთება ტორმული. მივეცემ პასალს და გავაპოფ შვაზჷ. მეე დააწვიტეფ ტორმულს ცულით და პასალით, მემრე ხშალათ გააძროფ ტყავს. ყავარი გახმება და მეე დააღბოფ ციე წყალში და გელბერაჲ⁶² გაწმინდაე. უმ გეაწმინდება, მეე ბილი იქნება. ომ გაეწმინდაე, ეჲ ცხელ წყალ დაეახხამ, მემქეშვის, მიყოლეფ ხელით და რაცხაფრათ გინდა, გააკეთეფ. შანკოთ დაამაგრეფ, მეე გაკერავ, ბიწით გახრიტავ, ფესოთ შეეკერავ. ნაძვის ფესოთ შეეკერავ. მიწიდან ამეილეფ და დანით გაწმინდაე ფესოს ან დახთი დიდი თუ იქნება. მეე ნჷჩ გუუკეთეფ. ყავარს გამოჭრი და ნერჩ გუჯეთეფ იმით. ლურსმან დააქედ და დაკავდება. მემრე ხელს გუჯეთეფ. ხელს კრიჭით დავამაგრეფ. კრიჭს ორი თავი აქ — გარედან ხოშორი, შიგნითა — წმინდა. კრიჭის ადგილს ბიწით გავხრიტავ. მეე თავსახურავს გავაკეთეფ. ასე ყავრიდან ვაკეთეფთ: კოლოფს, წვიტს, დიდს, კოდს⁶³, კაპიწს. კოდს შეიძლება ორ ადგილას ქონდეს ნაკერი; კოლოფს, წვიტს — ერთ ადგილას, კაპიწს — ორ ადგილას. აი ჭურჭლები შეიძლება იყოს ორფა და ცალფა. ორფა იმფო მაგარია. ძირს შიგნიდან გამჷდგამ ყველას და დავქედავ ლურსმნით (ამის კეთება დედემ⁶⁴ იცოდა, უყურე და ვისტავლე).

მთხრ. ესმე ქამადაძე, 25 წ. (სოფ. კალოთა, ხულოს რაიონი).

ყახნალის დეზგაპი. აი დეზგაპი ჩემი გაკეთებულია. მოეტან ყავარს. და-

⁶² გელბერაჲ — ორბელა.

⁶³ კოდი ყაჭრით კეთთება. იგი მოიხმარება შესანახავად. თუ გინდა, იმაში შეინახავთათლს, თუ გინდა, მაღს, თუ გინდა, სიმინდს.

⁶⁴ დედე — ბაბუა, პაპა.

ვალბოთ, გადავლუნავ ამ დეზგაზე და შევკოქავ მერე უიხხანჭით და შევკერავ კოდს, გვარდას, კოთხოს, ქილეკს.

მთხრ. ნაკაშიძე, 55 წ. (სოფ. წყაროთა, ხულოს რაიონი).

ქილერი⁶⁶. ხაბარგულში მამ: ფქვილის კიდობანი, რძის საწურავი (რძის საწურავზე გადავფენთ დოღბანდს და გავწურავთ რძეს), სუფრა, გობი, დერ-გი, ფილაა, ქოთანი, სუფრიე⁶⁶, ჯამი, ჩინკეები (ტალიკები)⁶⁷, ბადია (სკურა). მანგლები, მაშრაფი (სარეცხელის წყალს ამეველებთ ქვაბიდან მაშრაფით), ბარ-დალი⁶⁸, თენექის გუგუში (ახლა ქინძი, კაკალი მამ შით, თავი ვერ მივა), ქი-ლერის თარო, ქუფჩურამ⁶⁹, სადულარი, კეცი, თოკვი, ტომარაა და რაც იქნება.

⁶⁶ ქილერი — საეუკნაო.

⁶⁶ სუფრიე — პატარა სუფრა.

⁶⁷ ჩინკეები, ტალიკები — თეფშები.

⁶⁸ ბარდალი — დოჭი.

⁶⁹ ქუფჩურამ — მაწვნის ქილა.

ქიზიყი

წნური ღობე

მოხრობლები: ნიკო ვასილის ძე მებრძოვილი, 82 წ., წიგნიერი (სოფ. ოზანნი). ქარუმა შიოს ძე მახიაშვილი, 35 წ., წიგნიერი (სოფ. კოტორი). ცნობები შემოწმებულია სხვაგანაც.

ქიზიყში ძეძვის ღობისა და გალანების გარდა, ეზოების ან სხვათა შემოსალობად წნურის ღობეებიც იციან. წნური ღობეები შემდეგნაირია: ტრუშული, ანუ ტყლუსური, კულაღებული და ამოკარული, 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 გააჩნია) მოუგრებენ თავში (კარების ადგილთან), მემრე სამ წნელს შიგნიდან დაუგდებენ და გადმოვლენ მანაზე. მემრე ის მოგრეხილი 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 მიიჭიდოს. ორი კაცია საჭირო, წნელი რომ მზად იყოს. წნელი რომ მზად იყოს, ხუთ საყენ მანასაც ჩაპყრის და მოსწნავს კიდევ. სიმაღლით კაცის სიმაღლე იქნება. ხუთ საყენს დასჭირდება 16 კაი კონა წნელი. კონაში 30—50 ცალი წნელი იქნება, წვრილ-სხვილია.

კულაღებული ღობე. კულაღებული ღობითეინ მანა ლაჭზე იყრება. წნელი სხვილი უნდა, გაუსხეპავი და ამიტომ ფიჩხსაც ეძახიან. ცალი წნელით იწვნება, ირიზად. თავში, როცა იწყობენ, ორ-ორ წნელს ატანენ შიგნიდან და გადაიტანენ და გადმოიტანენ. მემრე ყველა მანასთან ახალ-ახალი წნელი უნდა. ბოლოში რო გავლენ, სადამდინაც უნდათ რომ ღობე დააყენონ, მოუგრებენ.

* ამ ტომში დამატების სახით შეტანილია ის მასალა, რომელიც ტექნიკური მიზეზების გამო ვერ მოხვდა პირველ ტომში.

წნელი თავიდანვე ირიბად იმ სიმალლეზე დადგება, რა სიმალლისაც უნდათ რომ ღობე იყოს. ერთხელ გავლებზე შეთავდება ღობე. მემრე ჭაპან გადა-
ავლებენ ზევიდან, რომ არ დაიშალოს. ჭაპანისთვის ორ-ორი წნელი გამოკვე-
ბა, ყველა მანაზე გადავა და გადმოვა. წნელი ყოველ მანასთან უნდა ჩასტან-
დეს.

კულალებულად უფრო ბაკებსა და ბინის წინ ხამერებსა სწნავენ. კულა-
ლებულს ერთი კაციც ეყოფა. ხუთ საყენ მანასაც ჩაპყრის და მოსწნავს კი-
დეც.

ამოჯარული ღობე. ამოჯარულს უნდა მარგილი ჩაეყაროს საყენზე, ზედ
ლატანი ოთხი, გარდიგარდმო. ლატანსა და ლატან შუა ნახევარი არშინია. ამო-
სწნავენ აღმა-დაღმა ლატანზე, მანის ასწვრივ. წნელის ფეხზე დგა. რა სი-
მალლისაც ღობე უნდათ, წნელიც იმ სიგძეზეა დაყენებული. ერთ წნელს რომ
თავი ქვეით აქვს, მეორეს ზევით ეძლევა, თორემ ერთი ნხარე წინ წავა და
მეორე უკან დარჩება. თან კვედას შემოპყრავენ, რომ მიიჭიფთოს. ამოჯარუ-
ლისათვის სწორე წნელია საჭირო.

ამოჯარულსაც ხუთ საყენამდე მოსწნავს კაცი. ამოჯარულს ზოგი იაფურსა
და მოჩხლართულსაც უწოდებს. ქ. მაზიაშვილმა რუსული ღობე უწოდა.

შიგნი კახეთი

სამეურნეო ნაგებობანი

მთხრობლები: მელანია თევდორეს ახ. ბოტკოველი, 80 წ. (სოფ. იყალ-
თო); მართა მამალაშვილი, 76 წ. (სოფ. ახმეტა, სათიანო).

უწინა არც ბელლები იყო და არც ამბრები. გოდორს დაეწნავდით წნელი-
სას, ნეხვით გავლესავდით და ფქვილი იმაში გვქონდა შანახული. ამას გოგრო-
ხებს 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 გახკრიდნენ და პურს იმა-
ში ინახავდნენ ხოლმე.

მე კი მარტო გოგობას მოვესწარი, რომ პურს ორმოებში ინახავდნენ,
მემრე კი ბელლები დაიდგეს. იმ ორმოს ქვეშ ერთ საკრეფელ ბზეს გაუშლი-
დით ხოლმე, რომ დედამიწა შაპერანგულიყო და არ გაჭეჭილებულიყო პური.

ტყეში წავიდოდნენ კაცები, წიფლის კენწრებ მაამტვრევდნენ, მაიტანდნენ
და კედლებზე მიაყრავდნენ ხოლმე უსურვაზით. შიგ უნდა ჩამქდარიყო კაცი
და იგრე გვეკეთებინა. იმ ორმოხა საღრძილეები უნდოდა, ჩარჩოსავით იყო
ის საღრძილე შაკრული.

მალლიდან ბადიმებს გაუკეთებდით, ზედ უნდა გასწყობოდით გვერდის
ხაღრძილეებს, როგორც ფიცარი და, ფიცარსა და ფიცარს შუა კი ნეხვით
უნდა გამეგველესნა, რომ მიწა არ ჩასულიყო. ეს დროება იყო მამიჩემის ხელ-

ში, მაგრამ მაის-თიბათვეში იგეთ ორმოს აიხდიდნენ ხოლმე, რომ ქვეყანას და-
ოკებდა. ქერსაც იმაში ჩაეყრიდით და პურსაც.

სიმინდისათვის ხახიმდეები გვქონდა, ტაროს მოვიტანდით და იმაში შეე-
ყრიდით. ყველას ის გვედგა ეზოებში. ოთხი მაღალი ბოძი იყო დარქმული,
იმ ბოძებზე სასიმინდე იდგა, გვერდები ამოწნული ჰქონდა და თავზე კი ჩალა
ეხურა.

ფქვილის ჩასაყრელად კოდები გვქონდა ხოლმე. ეხლაც ბევრსა აქვს კო-
დები ჩვენს მხარეში. სამკოდოანიც არის კოდი, ხუთმეტრიტიანიც, ათკოდო-
ანიც არის და შვიდ-რვაკოდოანიც. დიდს გათლიდნენ, დიდი იქნებოდა, პატარას
გათლიდნენ, პატარა იქნებოდა.

ოსტატები იყვნენ იმის გამკეთებლები და ჰყიდნენ ხოლმე. ხეს გამო-
მღრუტნიან ხოლმე და როცა გაასუფთაებენ, ძირი უნდა ჩაუხონ. კოდი სად-
ღვებელივით არის და ქვეშ კი ძირი აქვს შასმული.

კოდს შინაურულათაც სთლიდნენ, მაგრამ უფრო ფშაველი კაცი და ხე-
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 ილოძე, 66 წ.
(სოფ. დართლო); ხარიტონ თავბერიძე, 94 წ. (სოფ. დანო); ხუტო ხულაყაური,
66 წ. (სოფ. ფარსმა).

ქისტური კიღობანი ჩვეულებრივი კიღობანია: შემკულია ნაქრელით, ის
ახალი, 50—40 წლის შემოტანილია ქისტეთიდან. ხმარობენ კიღობნის ად-
გილას.

ხაბარგე კიღობანი პატარა კიღობანია. ინახვენ ბარგს, ტანისამოსს, ფეხ-
სამოსს, ბაწარს და სხვას.

კიღობნურაც პატარა კიღობანია, ქალების სახმარი. ის ხშირად დაქრელე-
ბულიც არის.

ტმოშტი „ქალის გასაზელი მირგველაცი“ (მრგვალი) ჭურჭელია ხონივით
(თაბახივით). გაკეთებულია ერთიანი ხისაგან (გული ამოთხრილი აქვს). ქვეშ
შედგმული აქვს სამი ფეხი. მაღლა აფარია თავისივე მოყვანილობის სახურავა-
ცო. ტმოშტი სპილენძისაც არის სწორედ ასეთივე ფორმისა.

ფეკოიან უონჩაჯი ხის ჭურჭელია, გრძელი, ოთხკუთხედი. აქვს ოთხი
ფეკი, იხმარება საკმლის მისატანად.

ხაბუკენეცი ბუკვის, ანუ კვარის ასანთები არის, ხისა; ის ფიჭვის ხის
წვერის წანაჭერია. თავი და ძირი შეჭრილია სწორედ და ტოტები ფეკებად
არის გამოყვანილი; თავზე ადევს სიპი ქვა. მასზე იდება ანთებული ბუკვანი.

საბუკენეცი სხვანაირიც არის. ის რკინის შანდალია, სიმაღლით 1 $\frac{1}{2}$ —2 $\frac{1}{2}$
არშინამდე. გაკეთებულია რკინისაგან (ზოგი რკინა სწორია, ზოგი დაგრეხი-

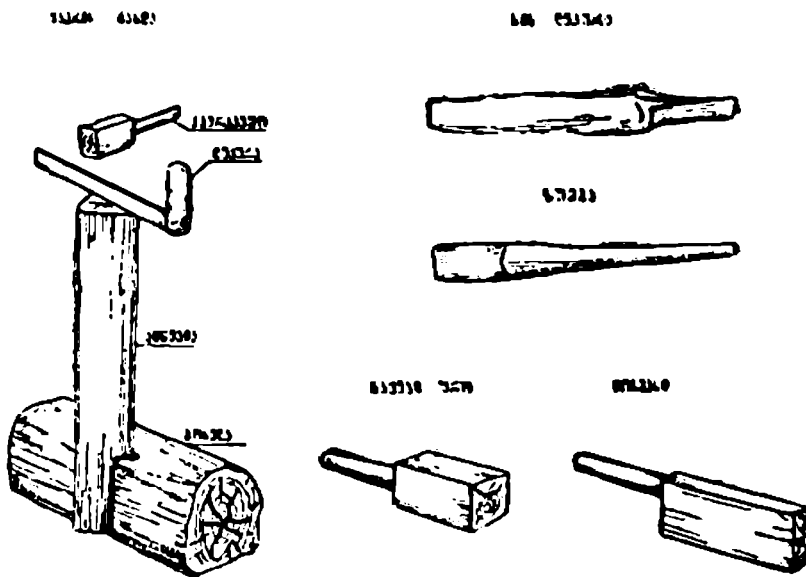
ლი); დგას სამ ფეკზე. აქვს ტოტები (გაშვერილი სხვადასხვა მხარეს); ზოგი ტოტი საბუკენე არის, ზოგი ქონისა თუ ზეთისა, ზოგიც — ქონის სანთლისა. საბუკენე ტოტი სწორი, ოთხკუთხი ფურცელი არის; ქონისა თუ ზეთისა ტაფასავით გვერდამობრუნებული, ქონის სანთლისა — ჩვეულებრივი სანთლის ჩასადგმელია.

შემო რაჭა

ყავრის გახდა

მთხ. ბიქია ივანეს ძე რეხვიაშვილი, 60 წ. (სოფ. ქიორა).

ტყეში რომ წაეღოთ ყავრი სამუშაოთ, ჯერ შეეარჩევთ საყავრე ხეს. ყველა არ ვარგა ხეში. ხეს აქ ნაზარდი ან მარჯვნივ, ან მარცხნივ: ნაზარდს ამას ვეტყვი: ხე დაგრეხილია ყოველთვინ, რო დააპობ ხეს, ამას ყოველთვინ შეატყოფ კაცი; ჰოდა, თუ ეს დაგრეხილი მარჯვნი მიყვება, ხე ყავრათ არ ივარგებს, უნდა მარცხენა ნაზარდი ხე მოვძებნოთ. ტყუილა რომ არ შეგვექნეს ხი მოჭრა, ჯერ ავდგებით და ნაფოტს ავაცლით, ამას სანახი ჭვია. სანახით ვიცნობთ ხეს, — ვარგულს. მერე ხეს მოვჭრით, გავსხებამთ, დავჭრით ზომაზე — ორნახევარი არშინი სიგძეებათ, დავაპობთ ფსხვილათ, კოთრებათ, საყავრეთ ნაპობს კოთორს უძახით, დაჯკოთრამთ სულ. კოთრებს ავდგებით და დაფურცლამთ ყავრათ. ყავრი დაფურცელას, ყავრი გახდახ უძახით. დღეში რამდენ ფურცლებდიო — ვეტყვით შეყავრეს, ყავრი მოხელეს.



ს.რ. 182

გახდილ ყავარს დავციხავთ, ციხეთ, ციხე არის 1000 ფთა ყავარი; ერთ ყავარს არ ვამბობთ, — ერთ ფთე ყავარ ვიტყვით. ყავრი გახდახ უნდა მოხელა,

ზი ურო, ზუმბა, ლეკურა. წინ გვიდგია ბოსელა — ჩაქდობილი უნძრევი¹ ჭირ-
კვი. ამ ჩაქრილში დავატნევეთ კოთონს, იმაე დავაქრამთ რკინი ლეკურას, კვერ-
კვეშოთი ნელ-ნელა ჩაგვყავს, თან მუხლზე მოვიდებთ და ვღვევრავთ. ჩავეკრამთ
მერე ზი ზუმბას და აიტკეცება ყავარი. კიდე ასე, კიდე ასე და დღეში გონი ერ-
თი კაცი ათას ფთას გახდის. ყავრათ ხე ვერ მოუგებს ნაძვს და მერე — ჩიხრხ².

ჩიხრი მიწაში ძლებს დიდხან, 200 წელიწადი ახალივითაა. ურთხველი მეტი
მიწაში მაგოდენ ვერაფერი ძლებს.

საქართველოს კუთხიანის ზამოკლებულ სახელთა სია

ქიზ. — ქიზიყი

შ. კახ. — შიგნი კახეთი

გ. კახ. — გარე კახეთი

ერწ.-თიან. — ერწო-თიანეთი.

საინგ. — საინგილო

თუშ. — თუშეთი

ფშ. — ფშავი

ხევს. — ხევსურეთი

ხ. — ხევი

მთ. — 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

ლეჩხ. — ლეჩხუმი

სე. — სვანეთი

ზ. სამეგრ. — ზემო სამეგრელო

ქვ. სამეგრ. — ქვემო სამეგრელო

გურ. — გურია

აჭ. — აჭარა

¹ უნძრევი — ურევი, შიშიე ჭირკვი.

² ჩიხრი — სოჭი. თუ ამჟამად წელიწადი ადგილში მოხვდა, 200 წელიწადი ახალივით იქნება
მიწაში. ჩიხრი შეშათ არ ვარგა, ტყერის, არც ფიტკათ ვარგა, არაა კარგი.

ს ა მ ი ე ბ ლ ე ბ ი

მ ე ვ უ რ ა ზ ლ ე ი ო ბ ა

პირთა სახელებს საძიებელი

ა

აზნაურაშვილი ს., გ. კახ. 54
ალბუთაშვილი ბ., ერწ.-თიან. 59, 60, 61;
გ. კახ. 57
ამირეზაშვილი კ., ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 139
აფშილაძე ფ., ზ. სამეგრ. 227
აფციანური ი., მთ. 90
აფციანური ი., გუდ. 94

ბ

ბაკურიძე მ., თუშ. 78
ბეგიჩანოვი ა., შ. კახ. 37
ბეგლაროვი გ., ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 139
ბელთაძე კ., ქვ. იმერ. 182
ბერიძე რ., ავ. 267
ბერიძე ფ., ავ. 269
ბეროშვილი გ. ქიზ. 27, 28
ბიჭაშვილი მ., ზ. რაქ. 199
ბიჭიაშვილი გ., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
ბიჭიკოვი ა., შ. კახ. 37; 38
ბობოხიძე ი., ქვ. იმერ. 172
ბოჭორიშვილი ა., ქვ. რაქ. 195
ბუკია ა., ქვ. სამეგრ. 245
ბუნტური ვ., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95
ბუნტური ი., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95
ბურდული ი., მთ. 94
ბურდული ლ., ერწ.-თიან. 61

გ

გაბაიძე ა., ავ. 263
გარდაფხაძე ფ., ქვ. სვ. 220
გაწირიძე გ., თუშ. 76, 77
გედენიძე ბ., ქვ. იმერ. 181
გელოვანი გ., ქვ. რაქ. 195
გელოვანი ვ., ქვ. რაქ. 195
გეელიკოშვილი თ., ქიზ. 31
გიორგაძე ლ., ქვ. იმერ. 158
გიორგობიანი ა., ქვ. რაქ. 195
გოგიჩაშვილი ვ., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97
გოგიჩაშვილი ნ., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97
გოგოლაშვილი ტ., ზ. ქართ. 135
გოგობია ლ., ზ. სამეგრ. 228

გოდერძიშვილი ნ., გ. კახ. 56
გონალიშვილი ა., ქიზ. 27, 29
გოლორდავა გ., ქვ. სამეგრ. 242
გორგიშვილი ა., ქიზ. 32
გულიაშვილი მ., გ. კახ. 58
გურასპაშვილი ნ., ზ. ქართ. 126

დ

დავითაძე ო., ავ. 253
დავითაძე ს., ავ. 252
დანია სულთანის, საინგ. 62
დანიელ ბეგი, საინგ. 62
დარახველიძე მ., ქვ. რაქ. 192
ღუმბაძე ხ., ავ. 265

ე

ერისთავი შ., ქვ. რაქ. 195
ერტელიშვილი ა., გ. კახ. 57, 58
ეწოშვილი მ., ზ. ქართ. 124, 134

ვ

ვარდოაშვილი ა., შ. კახ. 43
ვერძეული მ., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100

ზ

ზაალაშვილი კ., შ. კახ. 50
ზელგენიძე ე., მესხ. 142

თ

თავბერიძე ხ., თუშ. 72
თანდაშვილი ლ., ქიზ. 24
თურმანიძე ზ., ავ. 269
თურმანიძე უ., ავ. 269
თურმანიძე ფ., ავ. 261
თურმანიძე ყ., ავ. 258
თუშშალიშვილი ე., ზ. ქართ. 124

ი

იაშვილი ლ., ქვ. რაქ. 190
იაძე თ., მესხ. 141
ილოძე ტ., თუშ. 72, 77

ა

კალანდია გ., ზ. სამეგრ. 233
 კაპანაძე-ნოზაძისა პ., ზ. ქართ. 103, 125
 კვანტალია ს., ქვ. სამეგრ. 239
 კვარაცხელია ზ., ზ. სამეგრ. 230
 კვარაცხელია ძ., ზ. სამეგრ. 228, 232
 კვიტატია 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

ლალიაშვილი ს., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100, 101
 ლატარია დ., ქვ. სამეგრ. 245
 ლატარია შ., ქვ. სამეგრ. 242

მ

მაზიაშვილი ქიზ. 32
 მაჩურიძე ე., გ. კახ. 57
 მგელიაშვილი ი., ფშ. 81
 მელიქიძე ს., ჭავ. 143, 144, 145
 მესროფოვი ს., ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
 მეტრეველი ე., ზ. რაჭ. 201, 205
 მეფარიშვილი ვ., ქვ. იმერ. 170
 მეფარიშვილი ი., ქვ. იმერ. 185
 მეხრიშვილი ნ., ქიზ. 32
 მრელაშვილი დ., შ. კახ. 37, 40, 41
 მრელაშვილი ს., შ. კახ. 37
 მსხვილაძე კ., ქვ. იმერ. 173
 მურთაზაშვილი ს., თუშ. 78
 მჭედლიშვილი ს., ქართ. მტკვ. სამხრ. 137

ნ

ნაქყეპია პ., ქვ. სამეგრ. 240, 246
 ნინიკური 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

პაჭკორია 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

სალთუციშვილი დ., 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. ხ., ქვ. სამეგრ. 242
 სუდაძე 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

ყ

ყაციაშვილი ს., შ. კახ. 50
 ყალავა ა., ქვ. სამეგრ. 238
 ყაცაცია ს., ზ. სამეგრ. 233
 ყოცხოლაია პ., ქვ. სამეგრ. 235

ჭ

ჭადარია თ., ქვ. სამეგრ. 244
 ჭამადაძე ე., ავ. 253, 263, 269
 ჭანთარია თ., ქვ. სამეგრ. 240
 ჭვრივიშვილი მ., ქართ. მტკვ. სამხრ. 136

ღ

ღაჭავა ნ., ქვ. იმერ. 180
 ღვინიაძე ბ., ქვ. იმერ. 170
 ღლონტი მ., გურ. 247, 251
 ღოღელიანი ლ., ქვ. რაჭ. 196

ყ

ყაველაშვილი ე., შ. კახ. 46
 ყალიდაშვილი ა., ერწ.-თიან. 59
 ყურშავეიშვილი 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 ღ., ქვ. სამეგრ. 244
შოტილაური ღ., ერწ.-თიან. 60

კოლონიძე ს., ქვ. იმერ. 157
კობონელიძე ნ., ლეჩხ. 207
კურღულია პ., ზ. სამეგრ. 234

ჩ

ჩალაძე ე., ზ. რაქ. 198
ჩალაძე ვ., ზ. რაქ. 198
ჩანყვეტაძე ა., ლეჩხ. 215, 218
ჩიტიშვილი გ., ზ. ქართ. 124
ჩოშახიძე პ., ქვ. იმერ. 185
ჩხარტიშვილი გ., გურ. 249
ჩხარტიშვილი პ., გურ. 249

ც

ციხითათრიშვილი ღ., ზ. ქართ. 104, 125, 130

წ

წვერაიძე გ., თუშ. 72, 76, 77
წვერაიძე ნ., თუშ. 71, 72, 78, 79
წითლანაძე ს., ჯავ. 144
წიკლაური ბ., ხევს. 87
წიკლაშვილი ბ., ქიზ. 18, 27, 29

ჭ

ჭაბაშვილი გ., ქიზ. 18
ჭაჭუა ღ., ზ. სამეგრ. 227, 228
ჭაჭუა ნ., ზ. სამეგრ. 228

ხ

ხაბულოანი ბ., ლეჩხ. 218
ხაბულოანი მ., ლეჩხ. 218
ხაიაური ღ., ერწ.-თიან. 59
ხალეაში მ., ავ. 254
ხარეზაძე ს., ზ. სამეგრ. 222
ხასანოლი ა., მესხ. 141
ხახუტაშვილი ღ., ზ. ქართ. 135
ხეთაგური გ., ხ. 90
ხელაძე ღ., თუშ. 72, 76, 77, 78
ხისტოზანი ბ., ქვ. იმერ. 183
ხუბუა ნ., ქვ. იმერ. 186
ხუციანთ მუსტაფაძე, საინგ. 62
ხუციანთ ეილოძე, საინგ. 62
ხუციშვილი ე., ქიზ. 35
ხუციშვილი მ., საინგ. 62
ხუციშვილი ჯ., საინგ. 62

ჯ

ჯანაშია პ., ზ. სამეგრ. 226
ჯაფარიძე, ქვ. რაქ. 189
ჯაფარიძე პ., ზ. რაქ. 197
ჯულაყიძე ა., ქვ. იმერ. 170
ჯულაყიძე ს., ქვ. იმერ. 178

გეოგრაფიულ სახელთა სამიჯგულო

ბ

ბაშა, ქვ. სამეგრ. 238
ბაგრატიონი, შ. კახ. 43
ბაგრატიონი, გ. კახ. 56
ბაგრატი, გურ. 247, 251
ბაგრატი, შ. კახ. 41
ბაგრატი, ზ. ქართ. 103, 125, 130, 133
ბაგრატი, ქვ. იმერ. 182
ბაგრატი, ხევს. 87
ბაგრატი, ქიზ. 32
ბაგრატი, გ. კახ. 56
ბაგრატი, ზ. ქართ. 124
ბაგრატი, შთ. 94
ბაგრატი, ერწ.-თიან. 61
ბაგრატი, ხევს. 87
ბაგრატი, ზ. ქართ. 135
ბაგრატი, საინგ. 63
ბაგრატი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
ბაგრატი, ზ. სამეგრ. 222, 227
ბაგრატი, შ. კახ. 45;
ბაგრატი, ერწ.-თიან. 60

ბაგრატი, ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
ბაგრატი, ჯავ. 144
ბაგრატი, ავ. 252

ბ

ბაგრატი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100, 101
ბაგრატი, გურ. 249
ბაგრატი, ქვ. სამეგრ. 245
ბაგრატი, ქვ. იმერ. 157, 173, 174, 177, 178
ბაგრატი, ერწ.-თიან. 60
ბაგრატი-მალარო, ქიზ. 32
ბაგრატი, ქიზ. 18, 27
ბაგრატი, ჯავ. 143
ბაგრატი, ქვ. რაქ. 192
ბაგრატი, ქვ. სამეგრ. 244
ბაგრატი, გ. კახ. 58

ბ

ბაგრატი, შ. კახ. 49
ბაგრატი, გ. კახ. 54

გაჭედლია, ქვ. სამეგრ. 245
გიგოს გორა, შ. კახ. 43
გლოლა, ზ. რაქ. 199, 201, 203, 204
გორი, ზ. ქართ. 104, 124, 125, 127, 130, 135;
ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
გორდი, ქვ. იმერ. 172, 180, 181
გრაკალი, ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137
გულამყარი, გულ. 94
გურიია, ზ. სამეგრ. 233; გურ. 247, 249
გურკელი, მესხ. 141; ქავ. 144

დ

დაბლაგომი, ქვ. იმერ. 164
დაბლა ჩუნეში, ქვ. იმერ. 186
დანო, თუშ. 72
დართლო, თუშ. 72, 77
დიდი ქყონი, ქვ. სამეგრ. 242, 245
დიში, ქვ. იმერ. 177
დიხაშხო, ქვ. იმერ. 157
დუშაყხო, გულ. 94

ე

ვანი, ქვ. იმერ. 157, 170, 178, 182, 191
ვარგაფი, ქავ. 143
ვარეუანი, ქავ. 143, 144, 145
ვარდისუბანი, შ. კახ. 38, 41, 44, 46
ვაჭირი, ქიზ. 24
ვაჩნაძიანი, 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 ლედგებიე, 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
თამყონი, ქვ. იმერ. 168; ქვ. სამეგრ. 235, 239,
245
თარაქი, 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
თილვა, ზ. ქართ. 134
თორსაღლეაბა, ქვ. სამეგრ. 242
თუშეთი, თუშ. 79

ი

ილიცურთა, თუშ. 73
იმერეთი, ქავ. 143; ზ. რაქ. 206; ლეჩხ. 217
ივალთო, შ. კახ. 37, 38, 41, 43, 46

კ

კაკაბეთი, გ. კახ. 54
კაცი, საინგ. 63
კალოთა, ავ. 253, 263, 269
კალოშნარი, ავ. 252
კასპი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95, 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
კინხხა, ქვ. იმერ. 180
კისისხევი, შ. კახ. 46, 50,
კურსები, ქვ. იმერ. 158
კუშუბოური, ქვ. იმერ. 170

ლ

ლარჩესუბანი, ქვ. სამეგრ. 241, 243
ლახატო, ფშ. 81
ლედგებიე, ზ. სამეგრ. 234
ლენხუმი, ლეჩხ. 207, 215
ლუხეანო, ლეჩხ. 217

მ

მარანი, ქვ. სამეგრ. 238
მარტვილი, ქვ. სამეგრ. 235, 239, 241, 242, 245
მარტყოფი, შ. კახ. 38; გ. კახ. 57
მერე, შ. კახ. 40, 42
მეტეხი, ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
მეჭერისხევი, ზ. ქართ. 124, 134, 135
მთიულეთი, შთ. 90
მტკვარი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ქართ. მტკვ.
სამხრ. 136
მუნჩია, ქვ. სამეგრ. 240
მუხრანი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 102

ნ

ნაქიეთი, ზ. რაქ. 198
ნამყოლუ, ქვ. სამეგრ. 235
ნამყოლური, ქვ. სამეგრ. 239
ნამონასტრევი, ავ. 269
ნახარეზეო, ქვ. სამეგრ. 239
ნუკრიანი, ქიზ. 32
ნუხი, საინგ. 65, 66, 70
ნუხის მარა, საინგ. 91

მ

ოდიში, ზ. სამეგრ. 226
ოზანი ქიზ. 35
ოირემე, ზ. სამეგრ. 230
ომალა, თუშ. 71
ორთაქელე, ავ. 253
ოსეთი, ქვ. სამეგრ. 245
ოყაყულე, ზ. სამეგრ. 222
ოცინდალი, ზ. სამეგრ. 227
ოჯონხეთი, ქვ. იმერ. 182

პ

პიპილეთი, ზ. რაქ. 197
პირიქითი, შ. კახ. 38

ჟ

ჟოშხა, ქვ. რაქ. 190, 195

რ

რაქა, ლეჩხ. 218
რაქა-ლეჩხუმი, ლეჩხ. 214
რეყე, ზ. სამეგრ. 233
რუისი, ზ. ქართ. 126
რუისპირი, შ. კახ. 46

ს

საგოქია, 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, შესხ. 140
საჭაეაბო, ქვ. იმერ. 165
სემი, ქვ. იმერ. 186
სენაყი, ქვ. სამეგრ. 239
სენეთი, ლეჩხ. 214
სილნალი, ქიზ. 36, 56
სილნალის შაზრა, ქიზ. 18
სონხეთი, ქვ. იმერ. 173, 183, 185
სეური, ქვ. სამეგრ. 245

ტ

ტეხურა, ქვ. სამეგრ. 239
ტოლა, ქვ. რაქ. 189
ტორსა, ქვ. სამეგრ. 241
ტყიბულა, ქვ. იმერ. 158, 173, 183, 185

უ

უჯანა მხარი, ქიზ. 36
უჩამფა, ავ. 254
უწურა, ზ. რაქ. 201, 205

ფ

ფარსმა, თუშ. 72
ფიფინეთი, საინგ. 62
ფშაეი, ფშ. 81, 83, 84
ფხოველი, ქიზ. 35

ქ

ქართლი, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97; ქართ. მტკვ.-
სამხრ. 136
ქელა, ავ. 254, 265, 267, 269
ქვედა, ზ. რაქ. 203, 204
ქვემო იმერეთი, ქვ. იმერ. 157
ქვემო მაჩხანნი, ქიზ. 18, 27
ქვემო რაქა, ქვ. რაქ. 189, 195, 198
ქვემო სენეთი, ქვ. სვ. 220
ქვედა შაერა, ქვ. რაქ. 195
ქიზიყი, ქიზ. 18, 21, 22, 27, 29, 31, 32, 36
ქისტეთი, თუშ. 71
ქოლოთი, ზ. ქართ. 127, 135
ქსნის ხეობა, ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
ქურმუხის ხეობა, საინგ. 63
ქუშხევი, ერწ.-თიან. 59

ლ

ლები, ზ. რაქ. 199, 201, 203, 204
ლრელი, შესხ. 140, 141

წ

წაზბეგი, ხ. 90
წარელი, შ. კახ. 45

შ

შენაქო, თუშ. 76, 77
შეჭი, საინგ. 65
შილდა, შ. კახ. 45
შირაქის ველი, გ. კახ. 56
შტროლთა, თუშ. 71, 72, 74, 76, 77, 78, 79
შუამთა, ქვ. იმერ. 185

ჩ

ჩაბანო, ერწ.-თიან. 59, 60, 61
ჩილო, თუშ. 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
 წითელქალაქი, ქართ. მტკვ. საშხრ. 136, 137, 139
 წინუბანი, მესხ. 141
 წიფერიჩი, ლეჩხ. 218
 წედისი, ზ. რაჭ. 203, 204
 წესი, ქვ. რაჭ. 195

შ

შალათი, ავ. 254, 265
 შელეთი ზ. სამეგრ. 222
 შიორა, ზ. რაჭ. 198, 199, 203, 204
 შობარეთი, ჭავ. 144
 შოტორი, ქიზ. 32
 შრებალო, ქვ. რაჭ. 196
 შურნათბარა, ლეჩხ. 215
 შუშური, ქვ. იმერ. 185

ხ

ხანი, ქვ. იმერ. 157, 173, 174
 ხევი, ხ. 90

ხეთა, ქვ. სამეგრ. 244, 245
 ხეტერა, ზ. სამეგრ. 226, 234
 ხისო, თუშ. 78
 ხიხაძირი, ავ. 263
 ხობი, ქვ. იმერ. 186; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242, 243, 244, 245
 ხონი, ქვ. იმერ. 172, 180, 181, 189
 ხულონი, ზ. სამეგრ. 228
 ხულო, ავ. 252, 253, 254, 263, 269

ჯ

ჯაბანიანი, ერწ.-თიან. 59
 ჯაეახეთი, ჭავ. 143
 ჯგალი, ზ. სამეგრ. 228, 232
 ჯიმითი, 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 ნაქერი ქვ. იმერ. 178
 აბრეშუმის ქია 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. საშხრ. 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
 აზარფეშა ქვ. რაჭ. 196
 ათალრი საინგ. 66, 67, 69, 31
 ათოკვათუა ქვ. იმერ. 164
 აყაყია 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 გულ. 94
 ალატარი ზ. რაჭ. 201
 ალენდრა ზ. ქართ. 105
 ალიზი ლეჩხ. 214
 ალიზად ავ. 253
 ალის ხე ზ. ქართ. 127
 ალო ზ. ქართ. 110, 122. გრეხილი ზ. ქართ. 122. დაგრეხილი ზ. ქართ. 110
 ალუდი თუშ. 72
 ამატარა-ჩაწევა (ლულ-სისწენის) ხევს. 88
 ამბარი ზ. ქართ. 134
 ამობაყენა თუშ. 72
 ამოეჩეავს (ეჩეით) ქვ. იმერ. 173
 ამოთბრა თუშ. 72; ფშ. 82
 ამონაგობი ზ. ქართ. 132
 ამონაგული ზ. ქართ. 132
 ამოტაფეა ქვ. იმერ. 187
 ამოქნა ლეჩხ. 208
 ამოქსოვა ფშ. 85
 ამოღება ფშ. 82

- ამორღრძავება მთ. 94
 ამოწვნა ერწ.-თიან. 60
 ამოჭრა ფშ. 82; ქვ. იმერ. 187
 ამოხვეწავს სატოხით ქვ. იმერ. 170
 ამური ქვ. იმერ. 185
 ამხანავი ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
 ამხანავობა ლეჩხ. 215
 არაყი: ქიზ. 32; საინგ. 70; თუშ. 71, 77, 79;
 ხევს. 89; მთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100;
 ზ. ქართ. 118, 120, 128, 132, 135; მესხ. 142;
 ქავ. 144; ზ. რაქ. 205; ლეჩხ. 218; ქვ. სვ.
 220. ქერის თუშ. 79
 არყის ჭურჭლის სათვალავი ხე თუშ. 78
 არტაშანი ფშ. 85
 არყი თუშ. 72, 77; ფშ. 82; ხევს. 86; გულ. 94;
 ზ. რაქ. 201. არყის კანი თუშ. 73
 არშია 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. რაქ.
 191, 192, 195; ქვ. სამეგრ. 244, 249
 არტაშანი ზ. რაქ. 199
 ასტამი ქიზ. 23
 ასტამა ქიზ. 30
 ასხმა ქერევისა ჯოხზე შ. კახ. 50
 ატარი ზ. სამეგრ. 227, 228, 233, 234; ქვ. სამეგრ.
 240, 241, 242
 ატეჩაეს (ხეს) ქვ. იმერ. 180
 აფრა ლეჩხ. 217
 აღამი საინგ. 70
 აყალო ქიზ. 29; ზ. რაქ. 198, 199; ლეჩხ. 215
 აყალო შიწა ქვ. იმერ. 157, 158; ლეჩხ. 207,
 215
 აყრი საინგ. 67
 აყრა საყობიტესი ფშ. 82
 აშარავება ქიზ. 36
 აშარული ქვ. იმერ. 181
 აშარული ქიზ. 35; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ.
 იმერ. 185; ქვ. რაქ. 192; გურ. 249
 აშენება: ქოთნის ქვ. იმერ. 168. ხალამის ქვ.
 იმერ. 168. ჭურჭლის ქვ. სამეგრ. 237
 აჩეხვა (თიხის) ქიზ. 24
 აწიწვეერებს ქვ. იმ. 187
 აწონა (წამლის) ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
 აწყვა (ხულადის) თუშ. 76
 აკიკიყება ქვ. იმერ. 164
 აკრელება ქვ. იმერ. 158
 ახალთესლი ქიზ. 35
 ახორი მესხ. 141, 142
 ბაგე ლეჩხ. 215, 217, 218
 ბადაგი საინგ. 70
 ბადია ქიზ. 36; შ. კახ. 41; საინგ. 70; ზ. ქართ.
 103, 120; ზ. რაქ. 206
 ბაღრიწნისფერი ზ. ქართ. 122
 ბაზეა: თუშ. 72, 74; საერბოე თუშ. 74
 ბაზუნაღრ თუშ. 72, 74, 77
 ბათმანი მესხ. 140; ქავ. 144; ქვ. რაქ. 186;
 აქ. 252, 253
 ბაყი ქიზ. 32
 ბაყანი ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; თუშ. 72, 74;
 ფშ. 82, 83; ქვ. სვ. 220.
 ბაყან: თუშ. 72. გომრულაღრ 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. ქერქი
 ლეჩხ. 217. ხე ფშ. 82
 ბალახი გ. კახ. 55; თუშ. 76
 ბალძანაყა ზ. ქართ. 105
 ბალძანაყა ზ. ქართ. 118
 ბამბის ძაფი ზ. ქართ. 115
 ბანი ზ. ქართ. 122; ქავ. 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. რაქ. 196; ქვ. სამეგრ. 246
 ბარძიმაღრ თუშ. 77
 ბარჯიყი აქ. 254
 ბალაზი აქ. 254
 ბალი მესხ. 142
 ბალჩა 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 აქ. 253
 ბელჩი ერწ.-თიან. 59
 ბელუაჩ ქვ. სვ. 220
 ბელუეჩ ქვ. სვ. 220
 ბერსა ზ. სამეგრ. 222
 ბერვა ჭურჭლის მუცლის ქვ. იმერ. 164
 ბესა ქვ. იმერ. 168
 ბეტყი ზ. სამეგრ. 231, 232; ქვ. სამეგრ. 242,
 243, 244
 ბექმაზი საინგ. 70
 ბეჭი-ი შ. კახ. 38; გ. კახ. 56; ლეჩხ. 207, 210

ბეჭედი: 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; წაე. 145;
ზ. რაჭ. 203
ბზეა საინგ. 67
ბზე (-მზე) ავ. 253
ბზინლი ქვ. იმერ. 181
ბზობა ზ. რაჭ. 198
ბიდილა ზ. რაჭ. 199
ბიზი საინგ. 68; ავ. 269
ბინიკი ლეჩხ. 207, 208, 210
ბირკი ზ. სამეგრ. 225
ბიძგი ქიზ. 26
ბიხვი ლეჩხ. 216
ბლავეი ზ. ქართ. 133
ბოგი: ავ. 254, 257, 258. ღასაქლოში ავ. 254.
ბოგის საბოხაი ავ. 254
ბოდახი ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196; ქვ. სამეგრ. 246
ბოთლი ზ. ქართ. 105, 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
ბოკეი ქიზ. 20, 30
ბოლი: 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
ბოლო 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
ბორცი საინგ. 65
ბორჩალი ქვ. იმერ. 173
ბორხენა ქიზ. 25
ბოსელი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
ბოსტნეული ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
ბოტანი ზ. რაჭ. 204, 205
ბოლქერი თუშ. 76, 77
ბოყეი ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 217
ბოშყაბი საინგ. 70
ბოშყაე საინგ. 70

ბოძი თუშ. 76, 77; ფშ. 85; ხევს. 87; ზ. ქართ.
124; მესხ. 142; წაე. 145
„ბოკეა“ ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. რაჭ. 199
ბრელი ქვ. იმერ. 177
ბრინჯი ზ. ქართ. 104
ბრული საინგ. 68
ბრუნელა 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
ბუნაგი თუშ. 72
ბური ზ. ქართ. 128
ბურაო საინგ. 66; ფშ. 83; ზ. ქართ. 133
ბურღო თუშ. 77
ბურზღუნ 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
ბუყენი ზ. სამეგრ. 228, 230; ქვ. სამეგრ. 242
ბურაბი შ. კახ. 42, 59; ზ. ქართ. 122, 123;
ქვ. იმერ. 157
ბჭა მესხ. 141, 142

ბ

გააკოტიტებს ქვ. იმერ. 172
გაბუ ქვ. სე. 220
გაგლესა საინგ. 66
გაგლუება ქვ. რაჭ. 196
გაგულვა ზ. რაჭ. 205
გადაკიდე ლეჩხ. 215
გადაბული ქვ. იმერ. 183
გადაბა ზ. ქართ. 106
გადაუსველებს თავს გონიას ქვ. იმერ. 164
გადაუჩხობავს (თავს) ქვ. იმერ. 186
გადაქარბავს (სუროთი) ქვ. იმერ. 178
გაღმოუკაყვავს (თავს) ქვ. იმერ. 183
გაზუმფერა ქვ. რაჭ. 196
გათბობა ქიზ. 20; ქვ. სამეგრ. 244
გათლა ზ. ქართ. 132; ქვ. იმერ. 173
გათლილი კიქა ქვ. რაჭ. 195
გალანჯავს (სახსენს) ქვ. იმერ. 180
გაკრა ქვ. სე. 220
გაყუთხული ხე თუშ. 76
გამართვა ფშ. 85
გამაჰოწავს (თეფშს) ერწ.-თიან. 86
გამერდინება ქვ. იმერ. 178
გამოაშუშებს (კურკუელს) ლეჩხ. 214
გამობერავს ქვ. იმერ. 158

გამოთლა მესხ. 141; ქვ. იმერ. 186
 გამორაგვაეს (ძროს) ქვ. იმერ. 174
 გამორგვალუბა ლეჩხ. 215
 გამოტობაეს (სატობით) ქვ. იმერ. 170
 გამოუქსოვს (ძროს) ქვ. იმერ. 175
 გამოყვანა ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
 გამოცხობა 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. კურკლოს გ. კახ. 55
 გამოწვის წესი გ. კახ. 55
 გამოწუნა ქიზ. 34
 გამოხელავს ქვ. იმერ. 172; ლეჩხ. 213
 გამოსნა ავ. 252
 გამწვებება საინგ. 66
 გამხმარი 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 თბა ქიზ. 36; თუშ. 77
 გარეწანა ზ. რაჭ. 203
 გარუბეჭავს (თავს) ქვ. იმერ. 175
 გასავალი გურ. 249
 გასაკერი ქვ. იმერ. 174
 გასხევაჲ საინგ. 66
 გატყაუება ქვ. სამეგრ. 242
 გაყიდვა ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
 ვაშრობა ქიზ. 28; ქვ. იმერ. 161; ზ. სამეგრ.
 225; გურ. 248
 ვაშტიალღება (ყეცი) ქვ. იმერ. 157
 ვაცელა-გასაღება ფშ. 83
 ვაცივება ქიზ. 20
 ვაცრა შ. კახ. 43; ქვ. იმერ. 177, 178
 ვაცირილი შუშა ქვ. რაჭ. 196
 ვაცხელება ქიზ. 30
 ვაწიწვერება ქვ. იმერ. 186
 ვახეთქვა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97
 ვახშობა ქიზ. 29; ლეჩხ. 214; ავ. 252
 ვემრად საინგ. 67
 ველბერა ავ. 269
 ვეჩა საინგ. 65; თუშ. 72; ზ. ქართ. 130, 132
 ვეჩაჲ: თუშ. 76. ჩარხის თუშ. 76
 ვეუი სარეცხი საინგ. 65
 ვეაბალა ზ. სამეგრ. 228
 ვეპლვა ლეჩხ. 215
 ვეამი ქოთნის ზ. ქართ. 103, 104
 ვეებ ქვ. სვ. 220
 ვეეგვი ზ. სამეგრ. 223; ქვ. სამეგრ. 243
 ვეერლი 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. 188; ზ.
 რაჭ. 201, 203; ლეჩხ. 215; ქვ. სვ. 221; ზ.
 სამეგრ. 222, 232; ქვ. სამეგრ. 242, 243, 244;
 გურ. 250; ავ. 267, 268
 ვეერლიქილა ზ. სამეგრ. 230
 ვეერდსაყილი ქვ. იმერ. 174, 184
 ვეიში ქვ. იმერ. 161; ზ. სამეგრ. 225, 226; ქვ.
 სამეგრ. 239
 ვეირაბი ქიზ. 29
 ვეირგვინი გ. კახ. 57; ზ. რაჭ. 201, 203, 205
 ვეირგვინი თუშ. 79
 ვეირილა ზ. ქართ. 135
 ვეირიშტი ქვ. იმერ. 186, 187
 ვიღელი: 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
 ვიღელა ქიზ. 35. გ. კახ. 57, 58; ქვ. იმერ. 184
 ვირგალი ლეჩხ. 217
 ვირვანქა 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
 ვობ ქვ. სვ. 220
 ვობი: ქიზ. 31; საინგ. 65; ფშ. 83; მთ. 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. სარეცხელა ავ. 258,
 261. კადის ავ. 261
 ვობარუა ქვ. იმერ. 164
 ვოგორა ავ. 267
 ვოგროხა ქიზ. 34; შ. კახ. 47, 48; ზ. ქართ. 134
 ვოლორი: ქიზ. 33, 34, 35; შ. კახ. 46, 47, 48,
 49; ერწ.-თიან. 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. ბზის შ.
 კახ. 47, 48. უურძნის ქიზ. 34. გაღესილი
 შ. კახ. 47. ცხენის ქვ. იმერ. 175. თეეზის
 დასაჭერი ქვ. იმერ. 178. საზურგელი ქვ.
 იმერ. 175; საყალბახო ზ. რაჭ. 204; საპურე
 ერწ.-თიან. 60; გულ. 94. სულადის ქიზ. 34.
 უურძნის შ. კახ. 48
 ვოლორი: ბზის თუშ. 76. პურის თუშ. 76. სკო-
 რის თუშ. 76. ჩალის თუშ. 76
 ვოღრულა ქიზ. 34; შ. კახ. 49
 ვოზაური ქიზ. 22, 23; შ. კახ. 38, 39, 41; გ. კახ.

54; საინგ. 64; ქართ. მტკე. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 105, 120; ზ. რაქ. 198, 199; ლეჩხ. 217; გურ. 249

გოთობფირი გული ქვ. იმერ. 164

გოლი ავ. 254, 257

გონგი ქიზ. 25; შ. კახ. 44

გონია ქვ. იმერ. 164

გონიო ზ. ქართ. 127

გორგალი ფშ. 84

გორდა ზ. ქართ. 130, 131, 132

გორდილაძე თუშ. 74, 75, 77

გორიცი ქვ. იმერ. 178, 185, 186

გონიშინდლა ქვ. იმერ. 164

გოჭი ქიზ. 25, 29; გ. კახ. 57; საინგ. 69; ფშ. 83, 84; მესხ. 141; ქვ. იმერ. 177

გობი ქიზ. 18, 19

გრეხილი [სახე] ზ. ქართ. 110

გრეხილი ქვ. იმერ. 158; ლეჩხ. 217

გრიგალი ქვ. იმერ. 174, 175, 181

გრიგალა ქვ. იმერ. 180, 181

გროლნ თუშ. 79

გუგული ზ. სამეგრ. 222

გუგულა ლეჩხ. 213

გუგუმი ავ. 263

გუდა ერწ.-თიან. 61

გუდურა (საზომი) ქართ. მტკე. ჩრდ. 100

გუთანი ქიზ. 22

გული 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. რაქ. 193; ზ. რაქ. 199; ზ. სამეგრ. 228, 232; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242; გურ. 251; ავ. 265

გულა შ. კახ. 50; ქვ. იმერ. 164

გულბანდი ლეჩხ. 214

გულგული ქვ. იმერ. 164

გუნდა: ქიზ. 29; შ. კახ. 37, 41, 42, 44; გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 59; ფშ. 81; ქართ. მტკე. ჩრდ. 95, 97, 100; ზ. ქართ. 105, 106, 110, 111, 112, 114, 115, 118; ქართ. მტკე. სამხრ. 136, 137, 139; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235. პირის ქიზ. 18.

გუნდა-გუნდა ქართ. მტკე. ჩრდ. 99

გურგული ზ. ქართ. 109

გურგუსალა ლეჩხ. 207, 208, 209

გურუზ ქვ. სვ. 221

გურჩი თუშ. 74

დ

დააკოპიტებს (ხეს) ერწ.-თიან. 59

დაასავარცხლებს (ტანს) ლეჩხ. 209

დააქსოვს (განზე ბეტის) ქვ. სამეგრ. 244

დააკრელებს (კოვხს) ერწ.-თიან. 59

დაბალი ჭურჭელი თუშ. 117

დაბეგვა (მიწის) ქიზ. 29

დაგლესვა ქიზ. 34

დაგრეხილი კოპი ერწ.-თიან. 60

დაზგა ქიზ. 18, 23, 29; შ. კახ. 37, 44; გ. კახ. 54; ქართ. მტკე. ჩრდ. 99; ქართ. მტკე. სამხრ. 136, 137; ჯავ. 145; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 238, 239

დაზელა ქიზ. 24; ქართ. მტკე. ჩრდ. 100

დაზელვა ქიზ. 30

დათლა ზ. ქართ. 127

დათბიჭგოს (ჭური) გურ. 248

დაკატობდა ქვ. იმერ. 185

დაკერა (გურსალის) ლეჩხ. 208

დაკერება (ქეაბის) თუშ. 78

დაკოპიტება ხეეს. 87

დამთვარვა ლეჩხ. 207

დამტარებელი ჭურჭლის კარდაკარ საინგ. 70

დამწუნელი ქიზ. 25

დანა ქიზ. 32, 35; შ. კახ. 50; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 67, 69, 70; თუშ. 72; ფშ. 84; ბ. 90; შთ. 94; ქართ. მტკე. ჩრდ. 101; მესხ. 141; ჯავ. 145, 146; ქვ. იმერ. 173, 178; ქვ. რაქ. 192, 193, 195, 196; ზ. რაქ. 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 სიმტყელე საინგ. 69.

დანის წვერი ქიზ. 35; ერწ.-თიან. 59; ლეჩხ. 215

დანაი ხეეს 87, 88, 89

დანაის წვერი ხეეს. 87

დანა-ჩქიფი ქვ. იმერ. 164

დანა-ხანჯალი თუშ. 77

დანაყილი შუშა ქვ. რაქ. 196

დაძთაყელი ქიზ. 19

დაძთაყელი ქიზ. 19

დარჩევა (თიხის) შ. კახ. 37

დატრპაი საინგ. 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. რაქ. 188

დაფქული: შ. კახ. 40. შუშა შ. კახ. 40

დაქანება ზ. ქართ. 129

დაქნა ზ. ქართ. 121

დაქოფუთება: საინგ. 65. წალდით საინგ. 65

დაქსოვა ერწ.-თიან. 60

დაქფილი ქვ. რაქ. 188

დაყურაშ (თიხის ჭურჭელს) ქართ. მტკე. სამხრ. 136

დაშნა ზ. სამეგრ. 223

დაჩხუტაი საინგ. 66
დაძირვა ფშ. 84; ზ. ქართ. 115
დაწერვა (კურკლის) ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
დაწერ-ლი (კერკელი) ქართ. მტკვ. სამხრ. 139
დაწვა: ქიზ. 30; შ. კახ. 43; ქართ. მტკვ. ჩრდ.
96, 99; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139. კურკლის
შ. კახ. 39; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
დაწვნა: ქიზ. 33; შ. კახ. 42, 46, 48, 50, 51;
გ. კახ. 58; საინგ. 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
დაწვნის წესი გურ. 250
დაწნა (გოდრის) საინგ. 66
დაწნაჲ საინგ. 67
დაწნუჲ საინგ. 66
დაჭირვეჲ საინგ. 67
დაბეწვა მთ. 93
დაჭედია ქვ. იმერ. 184
დგნალი ფშ. 84
დეღანი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
დეღანა საინგ. 68
დეღო ზ. რაჭ. 203
დეზგა ავ. 270
დეზგაჲ ავ. 269
დეშყოზი საინგ. 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
დერგუანი ლეჩხ. 214
დესეტინა შ. კახ. 37
დიკი მესხ. 142
დირე გ. კახ. 57
დირეგი ავ. 254, 258, 263
დიხა ქვ. იმერ. 164
დიხაჭუბერი ზ. სამეგრ. 222
დო ზ. ქართ. 117, 128; ავ. 253
დოლი მესხ. 142
დოღა საინგ. 63, 64
დოღაჲ საინგ. 70
დორა ზ. ქართ. 124; მესხ. 140; ზ. რაჭ. 197;
ლეჩხ. 212, 214, 217; ზ. სამეგრ. 226
დორდიანი ავ. 263
დორია ლეჩხ. 210
დოსტაქანი ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196; ქვ. სამეგრ.
246
დოთა საინგ. 63, 64
დოთარა: ზ. სამეგრ. 234. ხარის ზ. სამეგრ. 234.
ჯიხვის 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, 238, 239;
გურ. 247, 248; ავ. 252, 253, 263
დოქა საინგ. 63, 64
დოქაში ზ. ქართ. 123
დოქუნა ზ. რაჭ. 199
დოშეჭამადი ზ. ქართ. 108
დუალი საინგ. 66
დუღეშეთება ქვ. იმერ. 164
დუთაში შ. კახ. 45
დურგალი ქართ. მტკვ. სამხრ. 136; ლეჩხ. 213
დურკი თუშ. 72, 74
დღობა ზ. რაჭ. 201

2

ეკალი გურ. 250
ენა საინგ. 68, 69, 70; ზ. რაჭ. 199
ერაწუნაჲ თუშ. 78, 79
ერბო ქიზ. 22; თუშ. 74; ფშ. 83; ზ. ქართ.
104, 107; მესხ. 140; ჯავ. 144; ზ. რაჭ. 198
ერბო-ყველი მესხ. 140; ჯავ. 143
ერქვანი ქვ. სამეგრ. 239
ერო საინგ. 65, 66; მთ. 90, 93; ქვ. იმერ. 173;
ზ. სამეგრ. 227; გურ. 249
ეროჲ ავ. 258, 261, 263

3

ვაზი შ. კახ. 49; საინგ. 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; საინგ.
65; ზ. ქართ. 128, 130
ვარცხლო საინგ. 65; ზ. ქართ. 132
ვაშლი (მასალა) შ. კახ. 52, 53; მთ. 94
ვაშლი (ნაყოფი) შ. კახ. 47; ფშ. 84; ქვ. იმერ.
178; ავ. 267
ვაშრაჲჲ თუშ. 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
ვერშოკი 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
ვერხეი 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
ვიოლინოს სახმადური გ. კახ. 57

ვირის საპანე ქიზ. 20
ვირის ფათარი ზ. ქართ. 110

ზ

ზარალი ქიზ. 20, 30
ზარაბული ზ. ქართ. 115
ზარფუმი (ქურჭლის) ქიზ. 19; შ. კახ. 38, 41
ზარფუმი (თიხის) საინგ. 64, 71
ზარფუმი (არყის სახლელი) თუშ. 78, 79
ზე თუშ. 77
ზის შესარევი თუშ. 73
ზისეყარი ხევს. 87
ზისწვენი თუშ. 76
ზედა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ავ. 252, 253
ზედადგარი შ. კახ. 40; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99;
ზ. ქართ. 122. თიხის გ. კახ. 55
ზედა ავ. 268
ზედგარი საინგ. 63
ზელა ქვ. იმერ. 158; ლეჩხ. 212; ქვ. სამეგრ. 235; ავ. 252. აბრუნებით ლეჩხ. 215; თიხის ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
ზელეა ლეჩხ. 207; ქვ. სამეგრ. 238
ზემბელა ავ. 269
ზენდელი გ. კახ. 57, 58
ზესყი ქვ. სვ. 221
ზიანი შ. კახ. 38; ქვ. იმერ. 168
ზირ-ი საინგ. 66, 68
ზირწყლეტი 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; შთ. 90, 93; ზ. ქართ. 128
თაგეშარილა: შ. კახ. 40; გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122. დანაყული 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; შთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 105, 106, 110, 119, 125, 126, 128, 132, 133, 134, 135; ჯავ. 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. 261, 269
თავსახურანი ფშ. 83
თამელი ფშ. 84
თამბაქოს ფურცელი გურ. 250
თანგირა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
თარაზო ქიზ. 26
თარო ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97; ქვ. სამეგრ. 237
თარეში დანა ზ. ქართ. 115
თასი საინგ. 70; თუშ. 73, 77; ზ. რაჭ. 198; გურ. 251; ავ. 263. მიწის ზ. რაჭ. 206
თასწ თუშ. 77, 78. ვაცის თუშ. 77
თასმა ქიზ. 36; შ. კახ. 49; თუშ. 74; შთ. 90, 94; ქვ. იმერ. 177
თაფლი ავ. 269
თალი ქიზ. 24, 26, 30; შ. კახ. 39, 42, 45, 46; ვ. 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
თაჭინა 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; შთ. 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
თერაზუმი თლივი საინგ. 65
თეთში: ქიზ. 31, 36; გ. კახ. 54, 57; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 63, 65, 70; ფშ. 83; შთ. 93; ზ. ქართ. 105; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 218; ზ. სამეგრ. 227. ფრილა ზ. რაჭ. 201
თეთშ-კოვხ საინგ. 66
თეკი საინგ. 66, 67, 68
თეკირი ავ. 263
თექნა საინგ. 65
თექნამ 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 მესხ. 141; ჯავ. 145; ქვ. იმერ. 177; ლეჩხ. 218
თივა-ბზე ჯავ. 145
თითი (იარალი) ავ. 254, 257
თითი (სახ.) ქიზ. 33; ფშ. 82, 85; ზ. ქართ. 109; ქვ. იმერ. 164, 168; ზ. რაჭ. 198

თითონ (საზ.) საინგ. 70
 თითბერი ლეჩხ. 218
 თითის დაღება ერწ.-თიან. 59; ზ. ქართ. 134;
 ქვ. რაჭ. 191; ქვ. სვ. 220
 თითისტარი ზ. ქართ. 115
 თიკერაჲ ავ. 267
 თიკემაკი 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; თუშ. 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;
 ქავ. 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. დღლუი ქიზ. 19. თო-
 ნის შ. კახ. 38, 45. იყალთოს შ. კახ. 38, 45.
 კოკის შ. კახ. 38. ლურჯი გ. კახ. 54. შავარი
 შ. კახ. 37, 38. მოწითალო ფერის ქართ.
 მტკვ. ჩრდ. 97. მოშაო გ. კახ. 54. ნახვეწი
 შ. კახ. 38. საღღღის შ. კახ. 38, 39. საყუ-
 რე ქართ. მტკვ. სამხრ. 139. სუფთა შ. კახ.
 45. ქსეური შ. კახ. 39. ჩვილო შ. კახ. 37, 38.
 ყუთელი გ. კახ. 54. ძარღვიანი შ. კახ. 45.
 წითელი ქიზ. 27. წმინდა გ. კახ. 56. ჭურ-
 კლის 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
 თოგალი შ. კახ. 40; გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122;
 ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138
 თოგანი გ. კახ. 55; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
 თოკი 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.
 თოკვი 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; ქავ. 143; ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ.
 199; ლეჩხ. 210, 212. ლავაშის ზ. ქართ. 104.
 მეთონის შ. კახ. 44. მუქვეერული შ. კახ.
 45. მთლიანი შ. კახ. 44. პირგანიერი შ. კახ.
 44, 45. პირვიწრო შ. კახ. 45. პირმობვეული
 შ. კახ. 44. ხაბაზის ზ. ქართ. 104
 თონის მუშაობა შ. კახ. 43, 46
 თორბა-ფალღუმი ქავ. 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; თუთის
 ხე ზ. ქართ. 127
 თუთა (ნაყოფი) ქიზ. 35
 თუთუბოა საინგ. 65
 თუთუნი ქვ. იმერ. 174
 თუშანი ქიზ. 27; ზ. ქართ. 123
 თუნგი საინგ. 70; თუშ. 77; ზ. ქართ. 105, 117,
 120, 128; ზ. რაჭ. 198, 200; ლეჩხ. 218; ავ.
 263
 თუნგნი თუშ. 78
 თუნგი (საწყაო) ზ. ქართ. 106, 107, 108, 110,
 111
 თუნგიანი ქართ. მტკვ. სამხრ. 136
 თუნგურაჲნი თუშ. 78, 79
 თუნუკი თუშ. 77
 თუნუკი ლეჩხ. 218
 თურსაჲნი თუშ. 77
 თუშფალანგი ზ. ქართ. 104, 115
 თუჟი თუშ. 79
 თბის ბალანი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100
 თბილი 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; თბილის
 წყნელი გურ. 250. ჭობი 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
 თხორი ფშ. 84
 თბრა (კოლის) ფშ. 84

ო

იარალი: ქიზ. 30, 32; გ. კახ. 56; თუშ. 72; მთ.
 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, წვეტიანი ქვ. სამეგრ. 244
 იატაკი ქვ. იმერ. 168
 იზმირი გ. კახ. 57
 ინთაჲ ავ. 269
 ინდური ზ. ქართ. 132; ქვ. იმერ. 173
 ისარი ქვ. იმერ. 164
 ისლო ქვ. იმერ. 158; ისლის ლერი ქვ. იმერ. 164
 ისპენი ქვ. სვ. 220
 იფანი ფშ. 82; ლეჩხ. 213
 იღლია ქიზ. 26
 იღობება (ძარო) გურ. 250

იჩარხება (თეფში) გ. კახ. 83

იჭაგაჯი თუშ. 72, 73

ა

კაბინი თუშ. 76

კავი შ. კახ. 46; ზ. ქართ. 124; მესხ. 142; ავ. 267, 268

კათხ ქე. სე. 220

კათხა: ქიზ. 32; თუშ. 79; ზ. ქართ. 133; მესხ. 142; ჟაე. 145, 146; ქე. რაპ. 195; ზ. რაპ. 205; ქე. სე. 220; ლეჩხ. 218, 219; ქე. სამეგრ. 241, 242, 246; გურ. 249, 251. ხელიანი ქე. რაპ. 188

კათხაი თუშ. 72

კათხილ ქე. სე. 220

კათმა გ. კახ. 54

კაყაბი ქე. რაპ. 195

კაკალი (მასალა): ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65, 69; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 128, 132.

ტუის საინგ. 69

კაკლის ხე ზ. ქართ. 127

კაკალი (ნაყოფი) შ. კახ. 52; ავ. 267

კაკალი (მარცვალი) ქე. იმერ. 174; ქე. სე. 221

კაკვი ქე. იმერ. 181, 185

კალა შ. კახ. 40; გ. კახ. 55

კალათ ქე. სე. 221

კალათი ქიზ. 35; ზ. ქართ. 124, 134; მესხ. 141, 142; ჟაე. 144; ქე. იმერ. 177, 178, 179; ზ. რაპ. 205; ლეჩხ. 217; ქე. სე. 221; ზ. სამეგრ. 231, 232; ქე. სამეგრ. 242, 244; გურ. 250. კულა ზ. ქართ. 124. პწყლის გ. კახ. 58; ზ. ქართ. 124. სახურავებიანი საინგ. 69. სახურალო ზ. სამეგრ. 231, 232

კალათი (საწყაო) ქიზ. 34

კალათა შ. კახ. 46; 48. 49, 50; გ. კახ. 57, 58; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 101; მესხ. 142; ჟაე. 144, 145; ქე. იმერ. 181, 182, 186; ქე. რაპ. 193; ზ. სამეგრ. 230, 232; ქე. სამეგრ. 243, 244; გურ. 249. დაწნული გ. კახ. 58. კარნიზული შ. კახ. 51. კილობნური შ. კახ. 51. ნამჭის შ. კახ. 50. პწყლის ქიზ. 35; შ. კახ. 48. რგვალი შ. კახ. 51. სასადილო ქე. იმერ. 181. ჭინურა შ. კახ. 48. ცხენის ქე. იმერ. 179. ყურიანი ქიზ. 35

კალათა (საზომი) ზ. სამეგრ. 230

კალამი (= ლერწამი) ზ. სამეგრ. 234; ქე. სამეგრ. 242

კალამი ზ. ქართ. 110. ბალნის შ. კახ. 40

კალამოტი თუშ. 79; ქე. იმერ. 157, 163, 164, 170, 174, 178, 181; ზ. სამეგრ. 228, 230, 234; ქე. სამეგრ. 239, 239—240

კალატოზი ზ. ქართ. 125

კალო ქიზ. 29; გ. კახ. 54; მესხ. 142

19. მეტურკულუბა

კალტი თუშ. 73, 74, 77

კალტის კვერი თუშ. 77

კალტ-ერბო ხეეს. 87

კამარა გ. კახ. 58

კამეჩი ზ. ქართ. 133; ზ. სამეგრ. 234

კამეჩის ბეჭი შ. კახ. 37

კამგლ ქე. სე. 220

კანი საინგ. 65; ფშ. 85; ზ. რაპ. 197; ზ. სამეგრ. 232

კანაფი ქე. სამეგრ. 244

კანტი გ. კახ. 54

კანჭი ლეჩხ. 208, 215

კაპი ფშ. 82; ხეეს. 88

კაპარი ქე. რაპ. 190

კაპიწი ავ. 269

კაპიჭი ქე. იმერ. 182

კარი ქიზ. 32; შ. კახ. 42, 43, 45, 46; გ. კახ. 55, 56; თუშ. 77; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 99, 101; ზ. ქართ. 122, 124, 125; მესხ. 142; ჟაე. 145; ქე. იმერ. 163, 168; ზ. რაპ. 204; ლეჩხ. 214, 216, 218; ზ. სამეგრ. 225, 226

კარანჩხა ქე. იმერ. 181; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 232; ქე. სამეგრ. 242

კარანჩხე ქე. იმერ. 185

კარაქი თუშ. 74, 75; მთ. 93; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 98; ზ. ქართ. 128

კარაჩხა ზ. სამეგრ. 230, 232; ქე. სამეგრ. 244

კარბა ქე. იმერ. 173, 177, 180, 183, 187; ქე. რაპ. 191, 193

კარბალ ქე. სე. 220

კარვა ქე. სე. 221

კართოფილი ქე. იმერ. 179, 185

კართხი ზ. სამეგრ. 227

კართხა ზ. სამეგრ. 233, 234; ქე. სამეგრ. 241

კარუა ზ. რაპ. 204

კასრი ქიზ. 31, 32; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 68; თუშ. 74; ხეეს. 88; ზ. ქართ. 127, 128, 130, 131; მესხ. 141; ჟაე. 144; ქე. იმერ. 173, 174; ზ. რაპ. 199

კასრი თუშ. 72, 73

კატრი მესხ. 141

კაუჭი ლეჩხ. 217

კაუჭაჯი თუშ. 75

კახხ ზ. სამეგრ. 232, 233

კაწა საინგ. 65

კბილი ფშ. 82; მთ. 90, 93; ქე. იმერ. 173

კედი ხეეს. 88

კეღელი ქიზ. 25, 26, 29, 34; შ. კახ. 41, 42, 44, 45, 49; გ. კახ. 56; ფშ. 85; ზ. ქართ. 122, 124, 125; ქე. იმერ. 163, 177, 180, 182, 185; ქე. რაპ. 193; ლეჩხ. 210, 212, 214, 217; ზ. სამეგრ. 222, 223, 232; ქე. სამეგრ. 235, 239, 241, 244, 245; ავ. 254

კეთილი თუშ. 72, 76

აკეი ქვ. სამეგრ. 237
 აელ ქვ. სვ. 221
 აელანდა ქვ. იმერ. 157
 აემერჩხალი ერწ.-თიან. 59; ფშ. 82
 აენჭი ქიზ. 18, 24, 29; შ. კახ. 37, 38; გ. კახ. 56; ფშ. 81; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 98, 99; ლეჩხ. 215
 აერა თუშ. 80; ფშ. 81
 აერვა (ხოკრის) საინგ. 69
 აერკი საინგ. 68
 აეტო ქიზ. 24, 34; ზ. ქართ. 124; ქვ. იმერ. 157
 ზ. რაჭ. 201
 აეცი ფშ. 81; ზ. ქართ. 103, 104, 108, 133, 135; ჭავ. 143; ქვ. იმერ. 157, 158, 186, 187; ზ. რაჭ. 197, 198, 199; ლეჩხ. 212; ავ. 253
 აეცია ლეჩხ. 217
 აეცუნა ზ. რაჭ. 199
 აგრკინ ქვ. სვ. 221
 ავამლი გ. კახ. 56; ქვ. იმერ. 163, 168; ლეჩხ. 216; ქვ. სამეგრ. 239
 ავანჩხი ქიზ. 36; ლეჩხ. 218; ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 246
 ავანჩხა ზ. სამეგრ. 234
 ავანჩხულა ქვ. რაჭ. 195
 ავარანჩა ქვ. იმერ. 185
 ავარკვალა ქვ. იმერ. 158
 ავარტი ლეჩხ. 217, 218
 ავატუში ზ. რაჭ. 201
 ავალა ზ. სამეგრ. 231, 234
 ავაწია ქვ. იმერ. 161
 ავახი ქვ. იმერ. 185, 186; ლეჩხ. 219. შწარე ზ. რაჭ. 206
 ავახე ზ. რაჭ. 123
 ავერი გ. კახ. 57
 ავერცხი (საფასურად) ქართ. შტკვ. სამხრ. 136
 ავიდროლ ქვ. სვ. 221
 ავინელი ქიზ. 32
 ავირისტაეი შ. კახ. 42
 ავირკეი ქვ. იმერ. 181
 ავირტი ფშ. 82
 ავიტიტი ლეჩხ. 207, 212
 ავინჩხი ზ. ქართ. 115
 აიბე ზ. რაჭ. 199
 აიბალები ავ. 268
 აიდობანი შ. კახ. 51; გ. კახ. 57
 აიზი ქვ. სამეგრ. 241
 აითი ქვ. იმერ. 168
 აილანი საინგ. 64
 აილო ქიზ. 19; ფშ. 81; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 98
 აინა თუშ. 79; ავ. 254, 257, 263
 აინთა ქვ. იმერ. 173
 აინჭუტი შ. კახ. 39
 აირო ქიზ. 22, 31; ლეჩხ. 218
 აირიალესა ზ. სამეგრ. 234

აირკალი საინგ. 66, 68, 69
 აიშტე ქიზ. 36; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 101; ქვ. იმერ. 178, 181, 185; ქვ. რაჭ. 192; გურ. 249
 აიშტეი თუშ. 77
 აიწი ქიზ. 34
 აიწიპა საინგ. 63—64
 აიწიპა საინგ. 64
 ალაფი ავ. 263
 აობზი ქვ. იმერ. 173
 აოლი 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 ჩახადებში ფშ. 84. ხაარყე ფშ. 84. ხაპურე ფშ. 83, 84. ხარძევე ფშ. 84. ხატუტე ფშ. 84. ხაფუტყრე ფშ. 83. 84. ხორციის ჩახადებში ფშ. 84
 აოლი გურ. 249
 აოლი (საწყაო) ქიზ. 31; ფშ. 84; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 101; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 199
 აოზი ქიზ. 32; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; თუშ. 72; შო. 93, 94; ზ. ქართ. 127; ჭავ. 144; ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ. 204; ზ. სამეგრ. 234; ქვ. სამეგრ. 240, 241; ავ. 263. ვერცხლის ქვ. რაჭ. 196. თათარის ქიზ. 32. ფოლადის ქვ. რაჭ. 196. ფოლადისპირიანი ქვ. რაჭ. 195
 აოზი ზ. რაჭ. 201
 აოზი თუშ. 72, 75
 აოთხო ქვ. რაჭ. 195
 აოკა ქიზ. 20, 23, 24; შ. კახ. 38, 39, 41; გ. კახ. 54; თუშ. 71; ქართ. შტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 104, 105, 106, 115, 119, 120, 124; ქართ. შტკვ. სამხრ. 136, 137; მესხ. 141; ჭავ. 144; ლეჩხ. 216, 217; ზ. სამეგრ. 226, 227; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 239; გურ. 247, 248. მცხეთური ზ. ქართ. 106. ოქროს შ. კახ. 41; კოკის პირხატავი ქიზ. 32
 აოკა (საზომი) ზ. სამეგრ. 226
 აოკა თუშ. 71
 აოკშია ზ. სამეგრ. 226
 აოკოშა ზ. ქართ. 104, 108
 აოკური ქართ. შტკვ. სამხრ. 136
 აოკურა ქიზ. 20, 23; შ. კახ. 39; გ. კახ. 54; ქართ. შტკვ. სამხრ. 136
 აოლოშიას ხე ზ. სამეგრ. 233
 აოლოტი ზ. რაჭ. 197
 აოლოფი ავ. 269
 აოლტი შ. კახ. 42
 აომბალი ქართ. შტკვ. ჩრდ. 96
 აომბოსტო ზ. ქართ. 104
 აომლი ზ. ქართ. 122, 123
 აონჩხა შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 61; ხევს. 87
 აოპი ლეჩხ. 219; ზ. სამეგრ. 233; ქვ. სამეგრ. 240
 აოპე ავ. 263

კაბინა მესხ. 142; ჟავ. 144, 145, 146
კაბიტი ხევს. 87; ფშ. 82, 83
კაბიტა ქვ. სამეგრ. 241
კაპლუბი ქვ. იმერ. 158
კაპიკი საინგ. 65
კორთი ქიზ. 26
კორთხო ზ. სამეგრ. 230
კორკოტო ავ. 254, 263
კორსოლა საინგ. 68
კოტკოტელა საინგ. 65
კოტკოტელა საინგ. 65
კოტო: ქვ. იმერ. 164; ზ. სამეგრ. 225; ქვ. სა-
მეგრ. 235. ლუჭაში ქვ. სამეგრ. 235
კოტორი 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 ქიზ. 22; შ. კახ. 39; გ. კახ. 54; ქართ.
მტკვ. ჩრდ. 96, 97, 98, 100; ზ. ქართ. 103;
ჟავ. 144; ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 198; გურ.
247
კოჭობი საინგ. 63, 66
კოჭობა მესხ. 140; ჟავ. 143; გურ. 248
კოჩხო თუშ. 72
კოჩხო: თუშ. 75. მემცხეარული თუშ. 75. ხა-
ბუყე თუშ. 75. ხამეცხეარეო თუშ. 75
კოჭოკიკი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
კრამიტი ქიზ. 26; შ. კახ. 45, 46; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ.
138; ავ. 253
კრამიტის ნამტვრევი ზ. ქართ. 122
კრიკალი ქიზ. 35
კრიკი ავ. 269
კროკინ თუშ. 72, 76
კუბო ლეჩხ. 217
კული საინგ. 66, 67; ქვ. იმერ. 173
კუთხე ზ. სამეგრ. 232; გურ. 250; ავ. 255, 268
კუთხელი ზ. ქართ. 127
კულა ქიზ. 36; გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. ჩრდ.
102; ქვ. რაჭ. 195; ლეჩხ. 217, 219; ზ. სამეგრ.
233; ქვ. სამეგრ. 246; გურ. 251.
კუმკუმ ქობი საინგ. 70
კუნელა (მასალა) მთ. 93
კუნძი ქიზ. 36; გ. კახ. 54, 57; თუშ. 76; მთ. 90,
93; ავ. 254
კუნწული ქვ. იმერ. 178
კუნწულა ქვ. იმერ. 184
კუნწულო ავ. 265
კუპრი გ. კახ. 56
კურსულ ზ. სამეგრ. 223

კურსული ქვ. სამეგრ. 244
კურწი ჟავ. 146
კურთალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ.
104, 130; მესხ. 141; ჟავ. 144; ქვ. იმერ. 161;
ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ. 200; გურ. 249
კურთალი (დეტალი) ქიზ. 32
კურთალი კავი ქიზ. 32
კურთო: თუშ. 78, 79. ხის თუშ. 79
კურთული გურ. 248, 250
კურთულა ქვ. იმერ. 186
კურხე ავ. 254
კურუბი შ. კახ. 51
კუტი თუშ. 76; ზ. ქართ. 135
კუჭულა საინგ. 64
კუხა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 102

ლ

ლაგანი ქიზ. 36
ლაგინა გურ. 247
ლაგინი ქიზ. 36; ზ. სამეგრ. 223, 225, 226;
ქვ. სამეგრ. 235
ლაგინი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ქვ. იმერ.
161; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 239
ლაგაში ქიზ. 18; თუშ. 80; ზ. ქართ. 131
ლაზათი ქიზ. 19
ლაზამ ქვ. სვ. 221
ლათბა ხევს. 88
ლათხა ქვ. სვ. 221
ლაიები საინგ. 70
ლაიანა საინგ. 65
ლალაქ ქვ. სვ. 221
ლალიკა ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136
ლაშბაქი საინგ. 63
ლაში ქიზ. 18, 19; შ. კახ. 43; გ. კახ. 54, 55;
ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 100. ალაზნის ქიზ.
24. არაგვის ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100. წმინდათ
გაყრილი შ. კახ. 37. თეთრი ზ. ქართ. 104
ლამფა შ. კახ. 52; ზ. ქართ. 105; ქვ. იმერ. 175
ლამფის ფიქარი ქვ. იმერ. 175
ლანგარი ქიზ. 36; საინგ. 70.
ლანგანი საინგ. 70
ლანგარაჯრ თუშ. 78, 79
ლანჯანი ქიზ. 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
ლანჯახი ქვ. იმერ. 172
ლარი გ. კახ. 57; ავ. 263
ლარტუა ავ. 254
ლასტი ქიზ. 32; შ. კახ. 48, 49, 50; საინგ. 67;
ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95, 101; ზ. ქართ. 124, 134,
135; მესხ. 141, 142; ქვ. იმერ. 180, 181;

ლეჩხ. 218; გურ. 249, 250
 ლასტი თუშ. 76, 77
 ლატანი ფშ. 85. თხილის ფშ. 84
 ლაფი ქიზ. 19, 24, 26, 29, 30
 ლაფა ქიზ. 29; შ. კახ. 37
 ლაფერაჟ აკ. 263
 ლაფეხა ზ. რაკ. 204
 ლაღა ქე. რაკ. 188
 ლაშტი ზ. რაკ. 204
 ლახანა ჯავ. 143
 ლახრატულ ქე. სვ. 220
 ლახუტი ზ. სამეგრ. 225. ნაბარბალი ზ. სამეგრ. 225
 ლახუტია ზ. სამეგრ. 226
 ლახტბალ თუშ. 76
 ლაჩიშ ქე. სვ. 221
 ლეზანი საინგ. 67
 ლეცი (მასალა) ზ. რაკ. 201; ლეჩხ. 218.
 ლეცი ხე ქე. იმერ. 174, 177
 ლეცის ხე ზ. ქართ. 133; ზ. რაკ. 205
 ლეკუხი ქე. სამეგრ. 240
 ლერწამი ქიზ. 35; შ. კახ. 49; საინგ. 67; ლეჩხ. 219
 ლეფონი ზ. სამეგრ. 227
 ლელეი ქიზ. 35
 ლელეის ჩირი შ. კახ. 48
 ლეპერჩე ქე. სვ. 220
 ლითონი ქიზ. 23; გ. კახ. 54, 57; შთ. 90; მესხ. 142
 ლითონის კურკელი საინგ. 70; ლეჩხ. 218
 ლინგი ქე. იმერ. 173
 ლისა ზ. რაკ. 198, 199
 ლიტრა შ. კახ. 38, 39, 52; საინგ. 65; თუშ. 71, 79; ფშ. 83; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98; ზ. ქართ. 110, 111; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137, 139; ქე. რაკ. 195; აკ. 252, 253
 ლიტრა (საწყაო) ქიზ. 22; ფშ. 81; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; მესხ. 140; ჯავ. 144
 ლიტრაჟ თუშ. 72, 76
 ლიტრი ქიზ. 22; ქე. რაკ. 195
 ლიტრიანი ქიზ. 32
 ლობია აკ. 253
 ლობიო თუშ. 71; ზ. ქართ. 127; ქე. იმერ. 182, 185, 186; აკ. 267
 ლობიო (საფასური) შ. კახ. 39
 ლობიოს ხე ქე. სამეგრ. 242
 ლოკუმფხა გურ. 249
 ლოლუა ქიზ. 28
 ლომა ქიზ. 19
 ლომის ქაძი ქიზ. 19
 ლომპრი ლეჩხ. 217
 ლოპო ფშ. 81, 84; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
 ლოპობა ფშ. 81
 ლოპრი ფშ. 84

ლოფორთი ზ. რაკ. 199
 ლოხმა შ. კახ. 38
 ლული შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 61; თუშ. 72, 73, 77, 78; ხევს. 87, 88, 89; ზ. ქართ. 135
 ლუდ-არაყი თუშ. 77
 ლუკუმფხა გურ. 250
 ლულუტი ფშ. 84
 ლულეინი ზ. ქართ. 104, 110, 130
 ლურსმანი: თუშ. 78; ჯავ. 144; ზ. სამეგრ. 232; აკ. 263, 269. მწვეტი გ. კახ. 57
 ლურსმნის წვერი ფშ. 82
 ლუქი ქე. რაკ. 188

8

მაგიდა ქე. სამეგრ. 241
 მაღანი ქე. იმერ. 186, 187
 მაეთული ქიზ. 36; ერწ.-თიან. 60; ზ. ქართ. 115; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ქე. სამეგრ. 240
 მაზი (კინის) აკ. 263
 მათარა ქიზ. 32; ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 135
 მათლაფა ერწ.-თიან. 60
 მათრათი შ. კახ. 40
 მაია ზ. ქართ. 122
 მაკრატელი ზ. ქართ. 124
 მამალი [სახე] ზ. ქართ. 122
 მანა ქიზ. 28, 30, 33, 34; შ. კახ. 47, 48, 49; საინგ. 66, 67, 68, 69; გულ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 124, 134, 135
 მანგანა შ. კახ. 52
 მანეთი ქიზ. 30; ფშ. 84
 მანიკა ზ. რაკ. 199; ლეჩხ. 217, 218
 მაჟალო ფშ. 84
 მარანი (კურკელი) გ. კახ. 54, ზ. ქართ. 105, 120
 მარგანეცი ზ. ქართ. 110, 122
 მარგვი შთ. 90, 93, 94
 მარგილი ერწ.-თიან. 60; მესხ. 141; ჯავ. 144, 145
 მართული ქიზ. 19; ზ. ქართ. 105
 მარილი ქიზ. 28; შ. კახ. 40; თუშ. 73, 74, 76; გურ. 249; მარილის თვალი საინგ. 65; კაწა საინგ. 65
 მარილწყალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100
 მარცვალი ქიზ. 34
 მარცვლეული ზ. ქართ. 134; ქე. სვ. 221
 მარცვლეულობა გურ. 250
 მარხილი ზ. ქართ. 134; მესხ. 142; ჯავ. 145; ზ. რაკ. 203; ლეჩხ. 218
 მასათი აკ. 258
 მასალა საინგ. 66; ფშ. 84; ზ. ქართ. 129; ქე. იმერ. 164, 181, 186; ქე. რაკ. 195; ქე. სვ. 220, 221; ზ. სამეგრ. 233; ქე. სამეგრ. 238, 239, 241, 242; გურ. 249, 250; აკ. 263. ხა-ლოზავი ქე. იმერ. 185

მატული შ. კახ. 49; ზ. რაჭ. 201
მაფრაშულად აცილება ქიზ. 18
მაქალათი თუშ. 78
მალლარი ქვ. იმერ. 186
მაშა (ხის) ერწ.-თიან. 61
მაშრაპაჟე თუშ. 78
მაშრაფა ქავ. 145, 146
მაშრაფიანი საინგ. 70
მაქკატი თუშ. 80
მახალაყი მთ. 90
მახე ქვ. სამეგრ. 244
მახვილის ნატეხი ფშ. 81
მაჟა (საზ.) ქვ. იმერ. 186; შაჟის ხიმსხო ლეხხ.
215; ხისქე ქიზ. 25
მბრუნებელი-ი ფშ. 82, 83
მეთონე ქიზ. 30; შ. კახ. 46
მეთონეობა ქიზ. 27; შ. კახ. 43
მეკოდე თუშ. 72
მემცხვარე თუშ. 73, 74
მეფეზე საინგ. 70
მეფმაკიო საინგ. 70
მერდინი ქვ. იმერ. 177
მერვალე თუშ. 77
მერვალე თუშ. 78
მერული ზ. რაჭ. 203
მეტალახე შ. კახ. 41, 43
მეტრი ქვ. იმერ. 170, 173; ლეხხ. 213, 214, 218;
ქვ. სამეგრ. 241
მეტრა ზ. ქართ. 124
მექვერე საინგ. 62
მექვაბე შ. კახ. 40; ქავ. 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
მელვინე თუშ. 73
მეყანწე ზ. რაჭ. 206; ლეხხ. 219
მეში გ. კახ. 56; ზ. ქართ. 114
მეხხუტე თუშ. 72
მეჭურჭლე ქიზ. 23, 27; შ. კახ. 38, 39, 41, 45;
ზ. ქართ. 104, 125; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139;
ზ. რაჭ. 198; ლეხხ. 207
მეჭურჭლეობა შ. კახ. 41; ქავ. 143; ლეხხ. 207
მეჭაბე ზ. რაჭ. 201
მიეცეს ხელი (ღვინოს) ლეხხ. 214
მილი: ერწ.-თიან. 61; თუშ. 76, 79; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 102; ზ. ქართ. 130, 132; ქართ. მტკვ.
სამხრ. 139; აკ. 253. წულახ ქიზ. 23; გ. კახ.
54; ლეხხ. 210
მინის კურკელი ქიზ. 36
მისაბიჭვებელი გ. კახ. 57
მისიარი საინგ. 70
მიტკალი ლეხხ. 216

მიშენება ქვ. სამეგრ. 237
მიწა ქიზ. 18, 19, 24, 25, 28, 30; ფშ. 81; ქართ.
მტკვ. ჩრდ. 96, 98; ზ. ქართ. 104; ზ. რაჭ.
197, 198, 201, 203; ქვ. სამეგრ. 238, 239;
აკ. 252, 253, 269. ფიცხი ქიზ. 29. შიშივე
ქიზ. 29. ხახი აკ. 252, 253. თავისხაბანი
ლეხხ. 215. ვადაგვილი გ. კახ. 54. ხაყარგო
საინგ. 63. ხაჭურჭლე ქვ. სამეგრ. 238. წებო-
იანი ლეხხ. 207. ძარღვიანი ქვ. სამეგრ. 235.
ლაგაზი ქვ. სამეგრ. 235. წებოვანი ქვ. სა-
მეგრ. 239. უბირი ლეხხ. 215. ხაყუცე 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; მთ. 90, 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 99,
100, 101; ზ. ქართ. 119, 122, 125, 133; ქავ.
145; ქვ. იმერ. 157, 161, 164, 168, 170, 173,
175, 184, 186; ქვ. რაჭ. 191; ზ. რაჭ. 197,
199, 204; ლეხხ. 207, 208, 209, 212, 215, 217;
ზ. სამეგრ. 225, 226; ქვ. სამეგრ. 235, 239.
245; გურ. 248; ვადაგვილი გ. კახ. 54
მკალაეი ხეხ. 88; ქავ. 146
მკალაეი ქვ. იმერ. 180
მოგოზა ფშ. 86
მოვერცხლილი გურ. 251
მოხელა ქვ. იმერ. 157, 158, 164; ლეხხ. 215
მოხელეა ქვ. სამეგრ. 235. მიწის ქვ. სამეგრ.
245
მოთიკრა აკ. 265
მოიჭანება (ვალათა) გ. კახ. 58
მოკაყვამს (ნამჯას) შ. კახ. 51
მონაწილე ზ. სამეგრ. 231
მორი ფშ. 83; ზ. რაჭ. 199; აკ. 257
მორაგვა 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; ლეხხ. 207, 208, 210, 213. მხხვილი
მესხ. 140
მორგვის კბილი მესხ. 140
მორიზა საინგ. 68
მოსაყვანი ქვ. იმერ. 187. რკინა ქვ. იმერ. 186
მოტალახე ქიზ. 25
მოუქარბავს (თავს) ქვ. იმერ. 185
მოქსოვა ქავ. 144; ქვ. იმერ. 175, 178, 182;
აკ. 267
მოქსოვნა აკ. 267
მოქუსლავს ლეხხ. 207
მოლობვა ქვ. იმერ. 185
მოლობილი ქიზ. 36
მოწენა ზ. ქართ. 133
მოწუნული ქიზ. 33
მოწილვა (ქვაბის) თუშ. 78
მოწურვა არაყის თუშ. 76

მოწყობილობა ქვ. იმერ. 165, 172, 173
მოქელეა ქვ. რაჭ. 195
მოქვანამს (კალათას) გ. კაბ. 58
მოქიქვა ზ. ქართ. 122; გურ. 249. **კურკლის**
გურ. 249
მოქიქულობა მესხ. 140
მოხვეწა ფშ. 82, 83
მსკერი თუშ. 71, 72, 76, 79
მსკერან თუშ. 73, 78
მსხალი (მასალა) შ. კაბ. 52, 53; მთ. 93, 94;
ქვ. რაჭ. 195
მსხალი (ნაყოფი) ფშ. 84
მტკრევა ქიზ. 30
მტკაველი ქიზ. 30, 31; შ. კაბ. 44; გ. კაბ. 56;
ერწ.-თიან. 59; ფშ. 82; ხევს. 88; ზ. სამეგრ.
231; ქვ. სამეგრ. 244
მტკაველგამლილი კელი ხევს. 88
მტრედისფერი გურ. 248
მუნჯური ქვ. იმერ. 180
მუერი ხევს. 87, 88
მუურო ლეჩხ. 214
მური შ. კაბ. 52; საინგ. 68
მურყანი ქიზ. 27; შ. კაბ. 47; ხევს. 88; ზ. ქართ.
132
მურძგა ზ. სამეგრ. 230, 232, 233
მუშტი ზ. სამეგრ. 223
მუცელი: ქიზ. 20, 22, 25, 26; შ. კაბ. 44; გ. კაბ.
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; ავ. 253.
ქვეურობის საინგ. 62
მუცელ თუშ. 78, 79
მუჟი ზ. ქართ. 110
მუჟა ქიზ. 26, 29
მუხა ქიზ. 20; შ. კაბ. 47; ზ. ქართ. 133; ქვ. იმერ.
170, 180; ქვ. რაჭ. 192; ლეჩხ. 217; ზ. სა-
მეგრ. 231; ქვ. სამეგრ. 242, 244
მუხა (ფარეში) ავ. 263
მუილევი ქიზ. 27
მხვარი შ. კაბ. 52
მწანე: (ფერი) ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკვ. სამხრ.
138. **კურკლის** ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
მწვეტი გ. კაბ. 58
მწვენელი ქიზ. 34
მწკრე ქიზ. 26
მწკრივი ქვ. იმერ. 163
მწორო გულ. 94
მქედელი ზ. სამეგრ. 234. რეალის თუშ. 78
მქრელი ქიზ. 34
მქნავი ზ. რაჭ. 201
მხარი ზ. ქართ. 124, 125

მხვეერა ფშ. 85
მხვეწელი ფშ. 83; მთ. 90
მხვეწელობა ფშ. 81, 83
მხრალი ქიზ. 26, 33
მჟა ჟავ. 145

ნ

ნაბალი შ. კაბ. 52; თუშ. 74
ნაგულარი ზ. რაჭ. 205
ნაგურა ზ. სამეგრ. 232
ნაგურალი ზ. სამეგრ. 232
ნავი (საწნახელი): ქიზ. 33; საინგ. 65; თუშ. 76.
მოზაზის საინგ. 65. **პურიის** საინგ. 65
ნაზავი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99
ნათალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
ნათე თუშ. 78
ნაკეთი ლეჩხ. 215
ნაკერი საინგ. 69
ნაკერჩხალი ქიზ. 20, 30; ერწ.-თიან. 59
ნაკვერცხალი ლეჩხ. 214, 216
ნაკუწი შ. კაბ. 51; ფშ. 84
ნალია ქვ. იმერ. 175, 186
ნალიე ქვ. იმერ. 179
ნალწუნ ქვ. სე. 221
ნაშხალი ლეჩხ. 212
ნამტკრევი ქიზ. 30
ნამტკრევი შუშა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99
ნამჟა ქიზ. 28, 35; შ. კაბ. 50, 51; გ. კაბ. 57, 58
ნანკერი ქვ. სე. 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. სე. 221
ნარევი ქვ. რაჭ. 196
ნასთავ-ნაძახი ფშ. 84
ნასულელი საინგ. 67
ნატეხი (კრამიტის) შ. კაბ. 45
ნატეხარი ქიზ. 19, 20
ნატყავი ზ. რაჭ. 201
ნათფალავი ზ. რაჭ. 204
ნათოტი საინგ. 65
ნათხევი ზ. რაჭ. 199
ნაქსოვი ჟავ. 145; ქვ. რაჭ. 191
ნალვერდალი ქიზ. 20
ნალობა ქვეული ზ. სამეგრ. 230
ნალობავი ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭ. 191; ზ. რაჭ.
203
ნაყუნ ქვ. სე. 220
ნაშენი ლეჩხ. 214
ნაშირშხალი ლეჩხ. 214
ნაჩერეტი შ. კაბ. 50; საინგ. 66
ნაცარი: 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
ნაცურალი ქვ. რაჭ. 191
ნაძვი ქვ. იმერ. 173; ავ. 263, 269
ნაწარბი ფშ. 84
ნაწარბი ვურ. 249
ნაწიწი-ნაჩიჩი ფშ. 84
ნაწიწი ქვ. იმერ. 187
ნაწიწი ქვ. იმერ. 183; ქვ. რაჭ. 193; ზ. რაჭ. 197
ნაქლავი ფშ. 82
ნაქერი (ვრთ.) ქიზ. 25
ნაქეკლი ავ. 252
ნაქერეთი ფშ. 85
ნაქრელი თუშ. 74, 76; ავ. 258
ნახალი ქიზ. 33
ნახეწი (საგანი) ფშ. 83
ნახეწი (ბურბუშელა) ფშ. 83
ნახეწი ავ. 257
ნახერეთი ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 240, 242, 244; გურ. 250
ნახიში ავ. 263
ნახშირი ქიზ. 29, 30; შ. კახ. 51; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
ნახვი ლეჩხ. 213
ნაქალი ქიზ. 33
ნაქეჩი საინგ. 63
ნაქახი 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
ნაქახის ტარი ქვ. რაჭ. 188
ნები ქიზ. 29
ნეთხა ხეეს. 88
ნეკი შ. კახ. 46
ნეკერჩხალი (მასალა) შთ. 93, 94
ნეკით საინგ. 68
ნეოთხალი: ქვ. რაჭ. 188, 189. დაბეკლილი ქვ. რაჭ. 188. ლაღაღადახმული ქვ. რაჭ. 188
ნერგი ზ. ქართ. 126
ნერჩი: ქვ. იმერ. 164; ავ. 253, 257, 258, 261, 268, 269. ვიდლის ავ. 268. ქარის ავ. 261
ნეფე შ. კახ. 52, 53
ნეგა ქვ. სამეგრ. 241, 242
ნეხვი ქიზ. 34; ერწ.-თიან. 60; ფშ. 86; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; მესხ. 142. ჯავ. 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
ნიგუზის ხე ქვ. სვ. 220
ნიეთი გურ. 249
ნიქარტი ქვ. იმერ. 158

ნიორი თუშ. 72, 74; ქვ. სამეგრ. 240
ნიორი (საფასური) ფშ. 81
ნისორო ზ. სამეგრ. 227; ქვ. სამეგრ. 240, 241, 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
ნიჩაბი: ქიზ. 18, 24, 29, 30; ზ. ქართ. 123; ლეჩხ. 215. რეინის ქვ. სამეგრ. 235
ნიჩაფი შ. კახ. 44
ნოგა ქვ. იმერ. 174
ნოშო ლეჩხ. 207
ნუნა თუშ. 76; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219
ნუნა თუშ. 78, 79
ნუერი: თუშ. 74; ფშ. 82. არყის თუშ. 75
ნუერიანობა ფშ. 83
ნუჭრი შთ. 94

ო

ოლანუოზი საინგ. 69
ოარმანჩა ავ. 263
ოალი ავ. 252, 253, 269
ოეზის: ორყურა საინგ. 70. ჩოშჩია საინგ. 70

ო

ოგეაქე ქვ. სამეგრ. 244
ოლა ავ. 263
ოთოლე ზ. სამეგრ. 225, 226
ოლეში ქვ. სამეგრ. 244
ომოლრა საინგ. 65
ომოყრა-ომოწმუნდა საინგ. 65
ორგვერდელა ზ. სამეგრ. 230
ორგო ქვ. იმერ. 170
ორდოხუ ზ. სამეგრ. 228, 230
ორთაშე კალათი ზ. სამეგრ. 231
ორთეფშიანი გ. კახ. 54
ორთომელი ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196
ორთომელა ქვ. სამეგრ. 246
ორკოლი ქვ. სამეგრ. 235, 237, 239
ორმო ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235, 238, 239; ავ. 252
ორწამენტი ქვ. რაჭ. 195
ორომი 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
ორხელი ზ. სამეგრ. 228. კური ქვ. იმერ. 161
ორხელა ავ. 269
ორწამიანი 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
ოქვანე ზ. სამეგრ. 232, 238; ქვ. სამეგრ. 242, 244
ობარ ქვ. სვ. 221
ობლული საინგ. 65
ობოფანი ქვ. სამეგრ. 242
ობრა ზ. ქართ. 122
ოქარ ქვ. სვ. 221
ოჭინჯალი ქვ. იმერ. 180; ზ. რაჭ. 201
ოჭინჯალა გურ. 250

კ

პალო 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; შთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 200; გურ. 249
პირგვალი ზ. ქართ. 105, 117
პირბაღე ქვ. იმერ. 185
პირთბელი 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; შთ. 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
პირი თუშ. 71, 72, 73, 78, 79
პირსაცავი ქიზ. 32
პირსახლართავი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
პირუკა ზ. რაჭ. 205
პრწკალი 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. რაჭ. 197, 198, 201, 204; ლეჩხ. 208, 218; ქვ. სვ. 220. ბზიანი შ. კახ. 50. გამოშვებული ქიზ. 31. დახაფქვავეი შ. კახ. 50. მობარშული თუშ. 74. პურის გუნდა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100. თაველი ლეჩხ. 217. ხაცხოხი ქვ. სვ. 220. ცოში ზ. ქართ. 106, 134. ხაში ქიზ. 23
პური (საფასური) ქიზ. 29, 31, 36; შ. კახ. 39, 46, 47, 50; ფშ. 81, 83, 84
პწკალი ქიზ. 35; შ. კახ. 49, 50; გ. კახ. 58; ერწ.-თიან. 60, 61
პწკელი ქიზ. 28

კ

ყავე ავ. 253
ყალბა საინგ. 65
ყამი საინგ. 70
ყამ-კოვზ საინგ. 66
ყერგა საინგ. 67
ყეშტი ზ. რაჭ. 199; ავ. 253
ყვერი ავ. 253
ყიეინაყი საინგ. 65

რ

რაგვეს (კალათს) ქვ. იმერ. 178
რაზა თუშ. 76
რანდა ავ. 263
რაფი თუშ. 79
რგალი შ. კახ. 39, 49
რგოლი ქვ. იმერ. 153, 178, 180; ქვ. რაჭ. 195; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 228, 232; გურ. 248
რვალი თუშ. 78
რთბელა 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; შთ. 93; ქვ. იმერ. 174; ქვ. სამეგრ. 240
რკინა: ქიზ. 20; შ. კახ. 38, 52; გ. კახ. 54; თუშ. 76, 79; ფშ. 82; შთ. 93; ზ. ქართ. 127; ქვ. იმერ. 172; ზ. რაჭ. 205; ქვ. სვ. 220; ზ. სამეგრ. 234; ქვ. სამეგრ. 242. ხაკოვე გ. კახ. 57
რკინის: დადუღების ნარჩენი თუშ. 78. თიით 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; ქე. იმერ. 170; ქე. რაჭ. 189
რქა ქიზ. 36; შ. კახ. 51; თუშ. 77; ფშ. 82, 83;
ხევს. 88; მთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98;
ზ. ქართ. 133; ჟავ. 145; ქე. რაჭ. 195, 196;
ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ზ. სამეგრ. 234;
ქე. სამეგრ. 245; გურ. 251. გამოსარშული
შ. კახ. 51. გარეული თხის შ. კახ. 51. დევე-
ულის ჟავ. 145. თხის თუშ. 75; მთ. 93; ქე.
რაჭ. 195; ზ. სამეგრ. 234. ირმის შ. კახ. 51.
კაშვიის შ. კახ. 51; ზ. სამეგრ. 234. ძროხის
შ. კახ. 51; თუშ. 77; ქე. რაჭ. 195; ხარის
ქიზ. 36; შ. კახ. 51; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96;
ქე. რაჭ. 195; ზ. სამეგრ. 234. კარის ხევს.
88. ქიხვის შ. კახ. 51; ქე. რაჭ. 195. ქიქვის
ქიზ. 36; ხევს. 88.

რცხმლა ლეჩხ. 214

რცხილა შ. კახ. 47; საინგ. 67; ქე. იმერ. 157

რქალი ზ. რაჭ. 199

რხმალა ლეჩხ. 218

ს

საბაგე ფშ. 82

საბარცხალი ქე. იმერ. 164

საბეგვი კეტი ქიზ. 18

საბეგვაი ზ. ქართ. 135

საბეგველი ქიზ. 24

საბელო საინგ. 67, 69

საბერიკაცო საქმე ქიზ. 32

საბელური ქე. იმერ. 180

საბელურა ქე. იმერ. 184

საბოძე ფშ. 85

საბრიალა ლეჩხ. 215

საბულარი საინგ. 67; ქე. იმერ. 175; ქე. რაჭ.
190, 192; ზ. რაჭ. 203; ქე. სამეგრ. 244

საბჟელი ზ. ქართ. 124; მესხ. 141

საგობე: ქე. იმერ. 172, 173; ქე. სამეგრ. 241.

ნაჭერი ქე. სამეგრ. 241

საგოდრე ფშ. 85

საგიდლე ქე. რაჭ. 192

საგომე ზ. რაჭ. 199

საგულავი ქიზ. 26

სადგამი ქიზ. 22

სადგისი საინგ. 68; გურ. 250

სადედანო საინგ. 68

სადრეკი საინგ. 69

სადულარი: ქიზ. 22, 26; შ. კახ. 38, 39, 41; გ.
კახ. 54; საინგ. 64. თუნგიანი შ. კახ. 39.

ჩარეკიანი შ. კახ. 39. ხელადიანი შ. კახ. 39

სადულარა ჟავ. 143

სადღეებელი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ზ. ქართ.
104, 109, 110, 126, 128

სადლობელი: საინგ. 64; ზ. რაჭ. 197, 201. თხის
საინგ. 64

საეარცხალი ლეჩხ. 213

საეარცხელი: შ. კახ. 44; ლეჩხ. 208, 215 ხხვი-
ლი შ. კახ. 44. წმინდა შ. კახ. 44

საეარცხელავი ზ. რაჭ. 199

საზალტე ხევს. 88

საზედაო საინგ. 68

საზელი: ქე. იმერ. 158. შიწის ქიზ. 18. კერა
ლეჩხ. 207, 215

საზელა აკ. 252

საზეპელი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97

სათაი ქე. იმერ. 183

სათაური გ. კახ. 58

სათელავი: ზ. სამეგრ. 232. ხე თუშ. 78. ქობი
თუშ. 78

სათელე ქიზ. 26, 27; გ. კახ. 55; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 96

სათონე ლეჩხ. 209

სათბელებელი საინგ. 65

საინი ქე. რაჭ. 189; ლეჩხ. 217

საეალატოზო საქმე ქიზ. 31

საეეამლე გ. კახ. 56

საეიდარი ქიზ. 18

საეკეფელი ქიზ. 34

საეალტიას თუშ. 76, 77

საეატე ლეჩხ. 218

საებილე ფშ. 82, 83

საეედე თუშ. 78, 79

საეერაი ფშ. 84

საეეტი თუშ. 76

საეეეე ზ. ქართ. 130, 133

საეეეეე გურ. 247

საეეეეე აკ. 261

საეეეე ფშ. 83

საეეეეე მესხ. 141; ჟავ. 144

საეეეეეე აკ. 263

საეეეე ზ. რაჭ. 204

საეეეეე საინგ. 67

საეეეეეე ფშ. 82

საეეეეე ხევს. 88

საეეეეეე ქე. იმერ. 177

საეეეეეე საინგ. 65

სალამური ზ. ქართ. 104

სალბობელი აკ. 252

სალობივე ზ. რაჭ. 197

სალანხე ქე. იმერ. 183, 184

სალასტო ლეჩხ. 217

სალაშინი ზ. ქართ. 133

სალესი ჩხირი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96

სალესაჟ თუშ. 76

სალტე: გ. კახ. 57; ზ. ქართ. 128; ქე. სამეგრ.
242. წნელის თუშ. 72

სამარე ზ. სამეგრ. 222

სამარილე: შ. კახ. 38; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65;
თუშ. 74; ფშ. 83; ჟავ. 144. ხის ზ. რაჭ. 204

- სამასალე ფშ. 81, 82
 სამაწუნე ავ. 252
 სამთავა ავ. 258
 სამთავაი ავ. 254
 სამთავალა ხეეს. 87
 სამთითი ავ. 257
 სამკაიი ზ. ქართ. 122
 სამპოტიკა რკინა ქვ. იმერ. 172
 სამფეხა ქართ. მტკე. ჩრდ. 98
 სამშვენებელი ქვ. იმერ. 158
 სამწუნებელი ქვ. იმერ. 173
 სამხვეწლო 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 გ. კახ. 55
 სანაყი გურ. 249
 სანაყაი (ნივრის) თუშ. 74
 სანაყაყაჲ: თუშ. 72. ქუმლოს თუშ. 74
 სანაყელ საინგ. 65
 სანაყელაი საინგ. 65
 სანაყელაჲ (ნივრის) თუშ. 74
 სანაყველა მალალი ავ. 258, 261
 სანაცრე ქიზ. 24
 სანთელი: ქიზ. 20. წმინდა შ. კახ. 52
 სანახვე ზ. რაჭ. 203
 სანახველა მესხ. 142
 სანე ლეჩხ. 218
 სანივრიაჲ თუშ. 72, 74
 სანანე ქიზ. 27
 საპოენი საინგ. 70
 საპონი ზ. ქართ. 133; ზ. სამეგრ. 222
 საპნის კათხა ზ. ქართ. 130, 133
 საპოხი ფშ. 83
 საპურისცომე ზ. ქართ. 104, 106
 საუენი ქიზ. 27; შ. კახ. 42, 46; ქართ. მტკე. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 122; ქვ. იმერ. 163, 164; ქვ. სამეგრ. 235, 239; ზ. სამეგრ. 222
 სარი: 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. ნაშატი ქვ. იმერ. 182
 სარეველაჲ (ფაფის) თუშ. 72, 76
 სართული ზ. სამეგრ. 225
 სარიოში ქიზ. 36; ქვ. რაჭ. 196; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ქვ. სამეგრ. 246
 სარკვეიი ზ. ქართ. 130, 131, 132
 სარტყელი ხეეს. 87; ზ. ქართ. 128
 სარქველი: საინგ. 65, 67; თუშ. 74; ზ. ქართ. 105, 110, 119. ქვევრის ერწ.-თიან. 60
 სარქველჲ თუშ. 76
 სარჩილი მთ. 93
 სარძეული: ფშ. 84. კოდი ფშ. 83
 სარწყული ზ. რაჭ. 200, 201
 სასაფურე ზ. რაჭ. 197
 სასიმიინდე ქვ. იმერ. 179, 180; ზ. სამეგრ. 231, 232
 სასმისი: შ. კახ. 51; საინგ. 64; თუშ. 77; ქართ. მტკე. ჩრდ. 102; ზ. ქართ. 135; მესხ. 142; ჯავ. 143, 145; ქვ. რაჭ. 195, 196; ზ. რაჭ. 205, 206; ლეჩხ. 218, 219; ქვ. სვ. 220; ქვ. სამეგრ. 245; გურ. 251. ხაგზაო ზ. ქართ. 135. თიხის თუშ. 77, 78. რქის თუშ. 77. ხახოფლო თუშ. 78. ხაილენძის თუშ. 77, 78. ხის თუშ. 77
 სასტორი ავ. 258, 261
 სასულეგუნე ზ. სამეგრ. 226
 სასულქი შ. კახ. 47, 48; გურ. 249, 250
 სასწორი ზ. ქართ. 133; ქართ. მტკე. სამხრ. 138
 სასწორის ცალი ფშ. 83
 სატეხი: ქიზ. 31; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65, 66; ფშ. 82, 85; მთ. 93; ჯავ. 144, 146; ქვ. იმერ. 179; ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 255. ღორეჩეული ერწ.-თიან. 60
 სატეხელა ქვ. სამეგრ. 240
 სატეჩე ქვ. იმერ. 183
 სატევენჩე ავ. 267
 სატეცი ლეჩხ. 213
 სატეცელა ლეჩხ. 208
 სატოხი ქვ. იმერ. 170, 173
 სატუჩე ქვ. იმერ. 185
 საფანელი ერწ.-თიან. 59
 საფარი გ. კახ. 56
 საფარებელი შ. კახ. 51; ზ. ქართ. 105
 საფართიში ქვ. სამეგრ. 243
 საფასური (თიხის კურკელის) ქართ. მტკე. სამხრ. 137
 საფენი: ფშ. 81. შიწის ქიზ. 18
 საფეხე: ზ. ქართ. 133. ხე ავ. 267
 საფუარი ქიზ. 23
 საფხეველა ქიზ. 30
 საფხრე ქვ. იმერ. 186
 საქათმე ქიზ. 33
 საქვაბე თუშ. 76
 საქონელი (კურკელი) ქართ. მტკე. სამხრ. 138
 საქონლოს: პატივი თუშ. 77. რქა ჯავ. 145
 სალანი ავ. 263
 სალარაიი საინგ. 65
 სალანსტა ქვ. რაჭ. 193
 საღებავი თუშ. 79; ზ. ქართ. 122; ქვ. იმერ. 165
 საღვინე ქიზ. 22; გ. კახ. 54; თუშ. 71; ქართ. მტკე. ჩრდ. 97, 98; ზ. ქართ. 105, 119; ქართ. მტკე. სამხრ. 139. ვერცხლის ზ. რაჭ. 206
 საღვინეა თუშ. 71
 სალოჯაიი ზ. რაჭ. 199

საყენი კეცის ფშ. 81
საყენებელი (კეცის) ფშ. 81
საყვავილე გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 105
საყვავე ზ. ქართ. 124
საშავე თუშ. 79
საშავეი თუშ. 79
სატალო ქიზ. 20
საცერი: ქიზ. 35; ზ. ქართ. 122, 123, 128; მესხ.
141; ჭავ. 144; ქვ. იმერ. 177. **საქალაქო**
ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97
საცეცხლური ქიზ. 24
საცეცხვაი ზ. ქართ. 135
საცეხველი (ქუმლის) თუშ. 74
საციქველი ფშ. 81
საციცხველი ფშ. 84
საციობი ზ. რაჭ. 197; ზ. სამეგრ. 233
საძარე: ფშ. 83, 85; გულ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ.
101; ზ. ქართ. 103; გურ. 250. **ფიცარი**
ფშ. 84
საძირკველი ზ. ქართ. 133
საწარბავი თუშ. 72; ფშ. 84
საწლე ქიზ. 36; თუშ. 72, 73. ქვ. სამეგრ. 246.
სპილენძის თუშ. 72
საწლეი თუშ. 72
საწვაი მთ. 93; ქვ. სამეგრ. 242, 244
საწვაი ზ. სამეგრ. 232
საწვაი ხევს. 89
საწველი საინგ. 70
საწველელი გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 104, 107; გურ.
247
საწვენე თუშ. 73
საწინდია ფშ. 84
საწინახელი ზ. ქართ. 130, 132; ლეჩხ. 218
საწონი ზ. სამეგრ. 234
საწონავი ავ. 258
საწუავი ავ. 265, 267
საწურავი საინგ. 70
საწურავაჟი (ზისა) თუშ. 77
საწუავი ქვ. რაჭ. 188; ლეჩხ. 217; ავ. 253
საწუაო ქიზ. 22, 31, 32; შ. კახ. 39; თუშ. 76;
ზ. ქართ. 109; ლეჩხ. 217
საწუობი ქვ. სამეგრ. 240
საწუობელი ქვ. სამეგრ. 240
საჭერი ქიზ. 30, 32, 34
საჭერეთელაჟი თუშ. 72, 76
საჭერქო დიხა ქვ. იმერ. 164
საჭრეთელი ზ. ქართ. 126, 127, 128, 133
საჭურე ლეჩხ. 207
საჭურქლე ზ. ქართ. 124
სახატო ქვ. იმერ. 172, 173; ზ. რაჭ. 205
სახარატო ქვ. სვ. 220
სახაშვი: ქიზ. 23; გ. კახ. 54. **ხელადიანი** შ. კახ.
38

სახე: შ. კახ. 38; გ. კახ. 55; თუშ. 79; ლეჩხ.
215; ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 258; დანერბილი
გ. კახ. 55; **დაბატული** გ. კახ. 55
სახელავი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ლეჩხ. 207,
213
სახელე ზ. რაჭ. 201
სახელო ზ. სამეგრ. 232
სახელოვანი გურ. 249
სახელორი გ. კახ. 57; ფშ. 82; ზ. ქართ. 128;
ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭ. 188, 192; ლეჩხ.
217; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 230, 232, 233;
გურ. 250; ავ. 267. **ხახ** ფშ. 82
სახეწი ავ. 255
სახეწავი ავ. 263
სახეწელი: ფშ. 82, 83; მთ. 90, 93; ზ. ქართ.
127. **უღა** ფშ. 82
სახეწელნი ფშ. 82
სახერტაჟი თუშ. 75
სახოკრე ფშ. 83, 84, 85
სახსენი ქვ. იმერ. 180
სახსნელი ქვ. იმერ. 181
სახრე ლეჩხ. 217, 218; ზ. რაჭ. 203, 204—205
სახურავი თუშ. 72, 74; ზ. სამეგრ. 228, 230;
ქვ. სამეგრ. 241, 242
სახურავაჟი: თუშ. 74, 76, 79. **ზის** თუშ. 76
საქელე თუშ. 72, 76, 77, 78, 79
საქელეი თუშ. 71, 74, 75
საქელური ხევს. 87
საქამე ლეჩხ. 218
საჟი თუშ. 79, 80
სგიმ ქვ. სვ. 221
სერიი ზ. რაჭ. 197
სეე თუშ. 76; ხევს. 88
სეირი ზ. სამეგრ. 232
სეირა ზ. სამეგრ. 232
სეირიკა ქვ. იმერ. 181
სეირიკე ქვ. იმერ. 181
სია ქვ. იმერ. 164
სიგრძის ბოლო გ. კახ. 58
სიგრძის ლანჩა ქვ. იმერ. 179
სივირა ზ. ქართ. 128
სითხე ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ჭავ. 143; ავ. 267
სილა: 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
სიშინდი შ. კახ. 47; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ზ.
ქართ. 124, 125, 133, 134, 135; მესხ. 141,
142; ჭავ. 145; ქვ. იმერ. 175, 179, 184, 185,
186; ქვ. რაჭ. 188, 191; ლეჩხ. 218; ზ. სა-
მეგრ. 228, 230, 231; გურ. 249, 250, 251;
ავ. 267, 269
სიშინდის: **ცხრილი** ქვ. იმერ. 177. **ტარი** ლეჩხ.

217. ფავალი ქვ. სამეგრ. 242. ტაროს
ფურჩეი გ. კახ. 57, 58
სინი შ. კახ. 41; თუშ. 74
სიპი: თუშ. 72. ქვა თუშ. 76
სირჩა ქიზ. 32; ერწ.-თიან. 61; თუშ. 77; მთ.
93; ზ. ქართ. 135; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ.
189
სისწვენი ხევს. 88
სიყირმიზე აქ. 252
სიცხოლე ზ. ქართ. 105
სკა ფშ. 84
სკამი ქიზ. 25; ზ. ქართ. 133; ლეჩხ. 212; აქ.
258
სკამ-ლოგინი ლეჩხ. 213
სენისკი ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ.
იმერ. 178, 181, 185; გურ. 249
სეორე თუშ. 76
სობისი ბორი აქ. 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 აქ. 254, 258
სორსოლი გ. კახ. 56
სორსოლა ზ. ქართ. 103
სპარა გურ. 247; აქ. 252, 253
სპილენძი თუშ. 77, 78, 79; ზ. ქართ. 132; ჯავ.
146
სპონტიო ლეჩხ. 218
სპილენძი (თიხის ქურკლის) ქართ. მტკვ. სამხრ.
136
სპილენძის: ანაფხეცი შ. კახ. 40. კუქუცი ქართ.
მტკვ. სამხრ. 138
სროსალი ქიზ. 25
სტაქანი ქიზ. 36; ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 105;
შესხ. 142; ჯავ. 144, 146; ქვ. რაჭ. 195; გურ.
251; ლვინხს ქვ. რაჭ. 195
სტეირი გ. კახ. 54
სტოლი აქ. 258, 261
სტოლა შ. კახ. 37
სუი ქვ. იმერ. 170
სულადი ქიზ. 31; თუშ. 72, 76
სულაური საინგ. 70
სუნელი გურ. 249; აქ. 263
სურა: ქიზ. 20, 21, 23; შ. კახ. 39; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. ქართ. 104, 105, 106,
119; შესხ. 142; ქვ. იმერ. 158; ზ. რაჭ. 198;
ლეჩხ. 217; ქვ. სამეგრ. 238, 244, 245; გურ.
249. თუნჯიანი შ. კახ. 38. ნიტრა ქიზ. 20, 21
სურათი გ. კახ. 55
სურო ქვ. იმერ. 158, 179, 185; გურ. 250; აქ.
265, 267, 268
სურსვალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95
სურსული ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97
სუფრა ქიზ. 22, 36; ერწ.-თიან. 59; ზ. ქართ.

129, 133; ზ. სამეგრ. 233; გურ. 251; აქ. 257,
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) აქ. 267
სხეტი ქვ. იმერ. 185

ბ

ტაბაკი ქიზ. 30; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59, 60;
საინგ. 66; ფშ. 83; ზ. ქართ. 129, 130; შესხ.
141; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ. 189; ზ. რაჭ.
201; ქვ. სამეგრ. 241; გურ. 249
ტაბაკაჟი თუშ. 72, 74
ტაბარუხი თუშ. 80
ტაგანი: ფშ. 83. ხაწველაჟი ფშ. 84
ტაგანი თუშ. 72, 74
ტალახი შ. კახ. 45; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99;
ზ. ქართ. 109, 122, 123; ჯავ. 145; ქვ. იმერ.
170; ლეჩხ. 216; ზ. სამეგრ. 225
ტალიაქი ზ. რაჭ. 201
ტალიკი ლეჩხ. 217
ტანი შ. კახ. 38; ფშ. 84; ქვ. იმერ. 158; ლეჩხ.
207, 208, 209, 210; ზ. სამეგრ. 222, 228;
აქ. 267, 268
ტან თუშ. 71, 72, 75
ტანკეტი საინგ. 68, 69
ტანკია საინგ. 69
ტანკი (ხილის საყრდენი): საინგ. 68. უურიანი
საინგ. 68. წინდის საინგ. 68
ტანკია საინგ. 68, 69
ტარი შ. კახ. 51; გ. კახ. 57; თუშ. 75, 77; ფშ.
82, 83, 84; მთ. 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;
აქ. 255
ტარ თუშ. 73
ტარი (თითისტარი) ფშ. 84
ტარკოშაჟი თუშ. 73
ტარო შესხ. 142; ქვ. იმერ. 174; ლეჩხ. 217;
ზ. სამეგრ. 230, 231
ტაფა საინგ. 70; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 218
ტაქანი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 144; ლეჩხ. 219
ტაშტი საინგ. 70; თუშ. 79; ქვ. იმერ. 179;
ლეჩხ. 218; ქვ. სამეგრ. 235
ტახტი ქიზ. 24, 25
ტეზი აქ. 265, 267, 268
ტილიფი ქვ. იმერ. 182, 185
ტილიფა ქვ. იმერ. 182

ტილო ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 222
ტიხე შტო ქვ. სამეგრ. 244
ტყაველი ზ. ქართ. 132, 133; ქვ. იმერ. 170; ქვ.
რაკ. 190; ლეჩხ. 207, 210, 215
ტყაველა ქვ. იმერ. 178
ტყბილი ხეეს. 88
ტყენი ავ. 265, 267, 268
ტყეი ქვ. იმერ. 173, 174, 177, 178, 179, 180,
181, 182, 183, 185, 186; ქვ. რაკ. 188, 192,
193, 195; ზ. რაკ. 199, 204, 205; ლეჩხ. 217;
ქვ. სვ. 221; გურ. 250
ტყეი ზ. რაკ. 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
ტოლჩა: შ. კახ. 39; გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 105,
118. ხელადიანი შ. კახ. 38
ტოლჩა თუმ. 78, 79
ტომარა ქიზ. 18; ხეეს. 88; ჯავ. 145
ტომრული ავ. 257
ტოპკირი ქიზ. 33
ტომრაცი ქიზ. 18
ტორონჩო სინგ. 70
ტოტი სინგ. 66; თუმ. 77; ქართ. მტკვ. ჩრდ.
101; ქვ. იმერ. 178; ზ. სამეგრ. 228, 231;
ქვ. სამეგრ. 240, 241, 242, 243, 244; ავ. 267
ტოტიანობა ფშ. 83
ტრუშული ზ. ქართ. 124
ტულუხი სინგ. 62
ტუპკირი შ. კახ. 48
ტური სინგ. 65
ტური ქიზ. 22, შ. კახ. 39; ქართ. მტკვ. ჩრდ.
97, 98, 100; ზ. ქართ. 111, 115, 118, 120;
ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; მესხ. 140; ზ. რაკ.
199, 200, 201; ლეჩხ. 218, 219; ქვ. სამეგრ.
235, 237, 241; გურ. 248; ავ. 252
ტყავეი ერწ.-თიან. 61; ზ. ქართ. 114, 135; ქვ.
იმერ. 170, 185; ქვ. რაკ. 188; ზ. რაკ. 197;
ავ. 269
ტყემალი ქვ. იმერ. 179
ტყეია ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 122;
ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138. დამწვარი
გ. კახ. 55
ტყეიო შ. კახ. 40

უ

უზანი თუმ. 77
უნაგირი შ. კახ. 51
უნდილი ქიზ. 19, 25, 30
უნდილათ დამწვარი (კურქელი) შ. კახ. 40
ურემი (ტრანსპორტი) ქიზ. 24; შ. კახ. 37, 39,
43, 48; სინგ. 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; ურემის თვალის
ერწ.-თიან. 60; ლახტი ზ. ქართ. 134
ურემი (საზომი) ქიზ. 28, 34; შ. კახ. 39; ლეჩხ.
214; ქვ. სამეგრ. 235
ურო ქვ. იმერ. 172; ავ. 257
ურონიკი ზ. ქართ. 104, 120
ურძენა გულ. 94
უსტაბაში ზ. ქართ. 123
უსტიობა ავ. 263
უსურვანი სინგ. 67
უფროსი ხეეს. 88
ულელი ავ. 263
უშკო სინგ. 66

ფ

ფაქან ქვ. სვ. 220
ფალანი ქიზ. 18
ფალანქაში სინგ. 63
ფარი შთ. 93
ფარგალი შ. კახ. 47; ფშ. 82; ქვ. იმერ. 186;
ლეჩხ. 209; ქვ. სამეგრ. 241; ავ. 263
ფარდა ქვ. იმერ. 177
ფარდაგი ფშ. 81
ფარტენა ფშ. 84
ფარფლი ზ. ქართ. 103, 125, 132; ზ. რაკ. 199
ფარღალა ჯავ. 145; ქვ. რაკ. 191
ფარცხი სინგ. 67
ფასი ფშ. 81; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137
ფახი ზ. ქართ. 131; ზ. სამეგრ. 228; ქვ. სამეგრ.
240
ფახრაჩი ავ. 263
ფენა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101
ფერი ქიზ. 27; შ. კახ. 41, 45; ქართ. მტკვ. ჩრდ.
98; ზ. ქართ. 123; ქვ. იმერ. 163, 164, 168;
ლეჩხ. 212, 215, 216; ავ. 253
ფერგალი ავ. 263
ფესო ავ. 269
ფეშხუმი ქვ. რაკ. 196
ფეხი: ქიზ. 30; შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 59; ფშ.
85; ზ. ქართ. 130, 133; მესხ. 141; ქვ. იმერ.
164; ქვ. რაკ. 195; ზ. რაკ. 206; ლეჩხ. 213;
ქვ. სვ. 220; ზ. სამეგრ. 228, 233; ქვ. სამეგრ.
240, 244; ავ. 254, 261, 263, 267
ფეხის აღება ქვ. იმერ. 161
ფეჯი თუმ. 72
ფთა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ავ. 254
ფთხილი ზ. რაკ. 203
ფთლა ქიზ. 36; თუმ. 79; შთ. 93; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 102; ზ. ქართ. 104, 115; ქვ. რაკ. 196;
ქვ. სამეგრ. 246

ფილა ქიზ. 36; გ. კახ. 54
 ფილაჟი თუმ. 72, 74
 ფითილი ავ. 252
 ფილი თუმ. 74; ფშ. 83; ზ. ქართ. 128, 135
 ფილაჟი ავ. 263
 ფილაჟიანი ქიზ. 24
 ფილთა ქიზ. 29, 30
 ფილთაჟი თუმ. 74; ზ. ქართ. 132; ზ. სამეგრ. 228, 233
 ფინჯანი თუმ. 78; მესხ. 142; ჯავ. 143, 145, 146
 ფირის დღეობა შ. კახ. 41
 ფირფიტა: ზ. ქართ. 103, 104; ქვ. იმერ. 168; ლეჩხ. 213, 215; ქვ. სამეგრ. 235, 237; ავ. 252. სახვეწავი ავ. 253
 ფაფინი ზ. რაჭ. 204
 ფაჩვი ჯავ. 145
 ფიჩხაური გურ. 247, 248
 ფაყარი ქიზ. 19, 23, 25, 26, 29, 31; შ. კახ. 37, 42, 52; გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 59, 60; საინგ. 66; თუმ. 76, 77; ფშ. 82, 83, 84, 85, 86; ხეეს. 88; მთ. 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; ლეჩხ. 213, 218; ქვ. სვ. 220; ზ. სამეგრ. 222, 232; ქვ. სამეგრ. 235, 239, 241; ავ. 254, 263. ჭავჭავიანი შ. კახ. 44
 ფიციის ყალიბი საინგ. 66
 ფიყარი ზ. რაჭ. 198
 ფიქვი ქიზ. 25; შ. კახ. 44, 61; თუმ. 72; ქვ. იმერ. 168; ზ. რაჭ. 199, 201; ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235
 ფიქვის: თუნგი ზ. რაჭ. 201. ჯა ქვ. იმერ. 168
 ფლასი ფშ. 81
 ფოლი ფშ. 84
 ფოლადი გ. კახ. 54; ავ. 257
 ფოლადის პირი ზ. სამეგრ. 234
 ფორი ხეეს. 88
 ფორტვა ზ. სამეგრ. 228
 ფოსო ლეჩხ. 213
 ფორი ქიზ. 35
 ფოხალ ქვ. სვ. 221
 ფრთა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
 ფრინეი საინგ. 70
 ფრინეის ლაგანი 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; ლეჩხ. 215, 217; ქვ. სამეგრ. 239; გურ. 248, 250
 ფსკერეჯე 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; ლეჩხ. 216, 218; ქვ. სვ. 221; ზ. სამეგრ. 226, 228, 230
 ფუკა ქიზ. 32; ქვ. იმერ. 170; ქვ. რაჭ. 189
 ფული ქიზ. 34; შ. კახ. 39; ფშ. 81, 83, 84; ზ. ქართ. 110; ქართ. მტკვ. სამხრ. 136, 137
 ფუნა ჯავ. 145
 ფური (საფასური) თუმ. 71
 ფურნე მესხ. 140
 ფურუნგი ავ. 253
 ფურუნე ავ. 252
 ფუტი ავ. 252
 ფუტყარი ფშ. 84
 ფუტურო ქიზ. 19, 26, 28; ლეჩხ. 214
 ფულურო შ. კახ. 52; თუმ. 72; ზ. ქართ. 131
 ფურჩი გ. კახ. 57, 58
 ფუხარა ხის ჭურჭელი ავ. 263
 ფქვეს (ლაშ) გ. კახ.
 ფქვილი შ. კახ. 49; თუმ. 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
 ფწყარი ზ. რაჭ. 203
 ფხალი ავ. 263
 ფხარი ქვ. იმერ. 183
 ფხინა ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 98

ფ

ქათმისაჭრელი ქიზ. 23
 ქათმისსაჭრელი გ. კახ. 34
 ქაშანი გ. კახ. 57
 ქაშარი 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
 ქარსანგი მესხ. 141; ჯავ. 144
 ქარხანა შ. კახ. 39, 43; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 138
 ქაფქირი საინგ. 65, 70; ზ. რაჭ. 204. ხის საინგ. 65
 ქაფქირაჟი თუმ. 72, 75, 77; საარაჟე თუმ. 76
 ქაშანური ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ქართ. მტკვ. სამხრ. 139
 ქანა ზ. ქართ. 114
 ქნერი ავ. 253; 261
 ქერი ქიზ. 36; შ. კახ. 47; ერწ.-თიან. 60; ზ. რაჭ. 203
 ქერეჭი შ. კახ. 50
 ქერეჭა შ. კახ. 50
 ქერქი ქიზ. 35; შ. კახ. 49, 50; ერწ.-თიან. 60, 61; საინგ. 68, 69; თუმ. 72; ფშ. 84, 85;

- ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქვ. რაჯ. 188; ზ. რაჯ. 201; ლეჩხ. 208, 217; ქვ. სამეგრ. 245; ავ. 267
- ქესცი ავ. 263
- ქვა ქიზ. 18, 23, 25; შ. კახ. 38, 40; გ. კახ. 56; ფშ. 85; მთ. 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; ლენტეხის ქვ. იმერ. 187; რიუის ზ. სამეგრ. 234; ხაყველ ქვ. იმერ. 186; ხაში ქვ. იმერ. 186; წმინდა ქვ. იმერ. 187; ქვის კეცი ქვ. იმერ. 187
- ქვაბი ქიზ. 22, 26; საინგ. 70; თუშ. 71, 78, 79; ხევს. 85; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98, 99; ზ. ქართ. 104, 128, 132; ლეჩხ. 218; თუჭის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138. კინის თუშ. 79. შოკალდული თუშ. 78. მოხინული თუშ. 78. ხაალდული თუშ. 78, 79. ხაარაუე თუშ. 78, 79. ხაყველ თუშ. 77. ხაალდული ხევს. 88. ხაშინაო თუშ. 78. წმინდა თუშ. 78.
- ქვაბი აგებულა თუშ. 78, 79; ხაქალაბო 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; ჭავ. 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. რაჯ. 197; ლეჩხ. 208, 214, 216; ქვ. სამეგრ. 238, 239; ურშიანი შ. კახ. 42. ჩვილი შ. კახ. 42
- ქვითყირი შ. კახ. 45
- ქვინჭი ქვ. სამეგრ. 237
- ქვინჭე ზ. სამეგრ. 227
- ქვიფრი ავ. 253
- ქვიტყირი ქიზ. 26
- ქვიშა ქიზ. 29; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 104; მესხ. 140; ზ. რაჯ. 199; ლეჩხ. 215; ზ. სამეგრ. 222
- ქვიშინა ზ. რაჯ. 201
- ქვიჭა ქვ. იმერ. 170
- ქვიჭე 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. თუნგვიანი შ. კახ. 38. ლაღის ზ. ქართ. 115. შაწენის ზ. ქართ. 104, 106, 117. შურაბის ზ. ქართ. 118. შწნის გ. კახ. 54. ორუღრა ქიზ. 22. სამაწენე ლეჩხ. 217. ხაჭერო ქიზ. 22. ფითის გ. კახ. 54; ზ. ქართ. 111. ცალღურა ქიზ. 22. ძირის ქიზ. 19, 22, 24. წიწყის ზ. ქართ. 104; 115. ხელის ქართ. მტკვ. სამხრ. 136
- ქილა თუშ. 71
- ქილუნაგნი თუშ. 71
- ქირიში ავ. 254
- ქიტი თუშ. 72, 75; ხევს. 87.
- ქიტ. კობაგნი თუშ. 75
- ქიტ-კოვზი თუშ. 72
- ქიტნი თუშ. 75
- ქიშა მესხ. 140, ჭავ. 144
- ქლიბი შ. კახ. 51; ზ. სამეგრ. 234
- ქობი საინგ. 66, 70; მთ. 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; ჭავ. 143, 144; ქვ. იმერ. 161, 164, 165, 168; ზ. რაჯ. 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 ხევს. 88
- ქორთუცი ერწ.-თიან. 59
- ქოფიად ავ. 261
- ქოფიი ავ. 258
- ქოფიტი ავ. 254, 257, 258
- ქოფუთად გათლა საინგ. 65
- ქოშე ავ. 254
- ქოცი ქიზ. 26, 27; შ. კახ. 42; გ. კახ. 56; საინგ. 62; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; ზ. რაჯ. 197, 199; ლეჩხ. 217; ზ. სამეგრ. 226; ქვ. სამეგრ. 235, 238; გურ. 249
- ქოციქილა ქიზ. 22
- ქრიჭი თუშ. 72, 76
- ქსელი გ. კახ. 58; მესხ. 142
- ქსოვა ფშ. 85; მესხ. 141, 142; ჭავ. 145; ქვ. იმერ. 178, 182; ავ. 269
- ქსონა ავ. 265, 267, 268, 269
- ქუბლია ერწ.-თიან. 59, 60; ფშ. 83
- ქუბია ქვ. სამეგრ. 239
- ქული მესხ. 142; ზ. სამეგრ. 222
- ქუნჩალი 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.

მტკე. სამხრ. 136, 137, 138, 139; ქვ. იმერ. 161, 163, 168; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 212, 214, 216; ქვ. სამეგრ. 227, 239; გურ. 248; ერთ-ურშიანი შ. კახ. 39. ზვეთა გ. კახ. 55. ზემო გ. კახ. 55. მალლა ქიზ. 24; გ. კახ. 55. შტკვე-რული შ. კახ. 45. ორურშიანი შ. კახ. 39. ხაჭურტლე 124. ქვეყნის გამოსაწვავი გ. კახ. 56. ძირა ზ. ქართ. 122. ძირის ქიზ. 23, 24. ძირის] გ. კახ. 55, 56; ზ. ქართ. 122, 123; ქურტლის ზ. ქართ. 123; ქურის დანვა შ. კახ. 39
ქურა ქიზ. 19, 27; შ. კახ. 42, 43; ქართ. მტკე. ჩრდ. 97; ქართ. მტკე. სამხრ. 138
ქურჩენა გურ. 249
ქუსლი ქიზ. 22, 26; შ. კახ. 40.
ქუფე ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 244
ქუფჩი ავ. 252
ქუფჩურა ავ. 252, 253
ქუჩეჩი მესხ. 141; გურ. 249, 251

ღ

ღარი ქიზ. 19, 29; ხევს. 88; მთ. 93
ღაღელი გურ. 250
ღებვა ქურტლის ზ. ქართ. 122
ღერი მესხ. 142; ქვ. იმერ. 158, 164, 178, 179, 183
ღერო ზ. სამეგრ. 231, 232
ღერძი ქიზ. 23; შ. კახ. 37; გ. კახ. 54; ფშ. 82, 83; ზ. ქართ. 133; ქვ. სამეგრ. 235, 239
ღენღვალი ქვ. იმერ. 180; ლეჩხ. 217
ღვარღვალი ზ. სამეგრ. 232; ქვ. სამეგრ. 244
ღველი გ. კახ. 57; ფშ. 82, 83; ზ. სამეგრ. 228; ქვ. სამეგრ. 240; ავ. 263
ღვეღვეტი ქიზ. 35; შ. კახ. 49; გ. კახ. 58; საინგ. 68, 69; ქვ. სამეგრ. 245
ღვინო ქიზ. 21, 32, 36; შ. კახ. 39, 46, 49, 52, 53; მთ. 93; ქართ. მტკე. ჩრდ. 96, 98, 100; ზ. ქართ. 105, 106, 110, 111, 115, 118, 120, 132, 135; მესხ. 140, 142; ჭავ. 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
ღვინის სტაქანი ზ. ქართ. 111
ღვინო-არაყი ქიზ. 22, 36
ღვინუა ზ. რაჭ. 198
ღვლერკი ზ. რაჭ. 204
ღვლექი ქვ. იმერ. 174, 175; ლეჩხ. 214; ქვ. სვან. 221
ღიქი საინგ. 66, 67, 68
ღობა ქვ. იმერ. 180
ღობე ქიზ. 36; შ. კახ. 47; ლეჩხ. 214
ღობვა ქვ. იმერ. 185; ზ. სამეგრ. 232
ღობილი ქეული ქვ. სამეგრ. 242

ღობუა ზ. სამეგრ. 232
ღოჯე ავ. 263
ღოდვეტი საინგ. 68
ღომი ქვ. იმერ. 181; ქვ. სამეგრ. 241, 244; გურ. 249, 250; ღომის თაველი ქვ. იმერ. 180; ლეჩხ. 217
ღონე ქვ. იმერ. 178
ღონღვალი ქვ. იმერ. 178, 186
ღორეჩო ერწ.-თიან. 59; თუშ. 72; ფშ. 82, 83; ხევს. 88; მთ. 93
ღრუ ქვ. რაჭ. 188; ზ. სამეგრ. 234.
ღრუი ხევს. 88
ღრუეი ფშ. 85
ღუმელი ზ. სამეგრ. 225, 226; ქვ. სამეგრ. 238
ღურნე 254, 258

ჟ

ჯაბუხი საინგ. 69
ჯაბუალო ერწ.-თიან. 61
ჯაღალი შ. კახ. 50
ჯაღალა შ. კახ. 37
ჯაუარი საინგ. 67, 68; ზ. ქართ. 124; ქვ. იმერ. 173; ზ. რაჭ. 199; ლეჩხ. 208, 213, 214, 215; ქვ. სამეგრ. 244; ავ. 254, 269
ჯაზში ავ. 253
ჯაიღა ქიზ. 32; ქვ. რაჭ. 191
ჯაიში ავ. 263
ჯალაში გ. კახ. 55
ჯალიბი ქიზ. 33; შ. კახ. 47, 52; საინგ. 65, 66; ზ. ქართ. 106, 119
ჯალიონი ზ. ქართ. 119; ქვ. რაჭ. 195; ქვ. სამეგრ. 239, 240
ჯანღრღება ქურტელი შ. კახ. 38
ჯანწი ქიზ. 36; შ. კახ. 52; ერწ.-თიან. 61; თუშ. 77; ხევს. 88, 89; მესხ. 142; ჭავ. 145, 146; ქვ. რაჭ. 196; ზ. რაჭ. 206; ლეჩხ. 219; ზ. სამეგრ. 234; ქვ. სამეგრ. 245, 246; გურ. 251; ხახტუმრო ქიზ. 36. ფეხეზიანი შ. კახ. 52; წახაქტვეარი შ. კახ. 52
ჯანწუ თუშ. 77
ჯაუატო თუშ. 72; ფშ. 85
ჯაუატო თუშ. 73
ჯარღანი გ. კახ. 55, 56
ჯასნალი ავ. 269
ჯაფაზი შ. კახ. 39. ქართ. მტკე. სამხრ. 136
ჯაფალი ავ. 253, 263
ჯაშულ-ჩიხარანი საინგ. 65
ჯბა საინგ. 66, 67, 69
ჯბაჰ საინგ. 68
ჯღა გ. კახ. 57; ფშ. 82. მთ. 90
ჯელი ქიზ. 21, 22, 25; ქართ. მტკე. ჩრდ. 98, 100; ზ. ქართ. 106, 109, 111, 117; ქვ. იმერ. 158, 164, 168; ლეჩხ. 207, 208, 209, 210;

ხ. სამეგრ. 227, 233; ქვ. სამეგრ. 237, 239;
 გურ. 248. კვეციხის გ. კახ. 56; საინგ. 62.
 ქოთნის მესხ. 140, 141; ქავ. 144, 145. ჭურ-
 კლის შ. კახ. 37; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 139.
 ხელაღური შ. კახ. 39
 ეელ თუმ. 179
 ეელ-პირი მესხ. 141
 ევაილი (სახე) ზ. ქართ. 110, 122
 ევაილი შ. კახ. 49; ზ. ქართ. 105, 135
 ევარყვალე ქვ. სამეგრ. 244
 ევიბარი ქიზ. 36
 ეველის კვერი ერწ.-თიან. 60
 ევიბარი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 100; ლეჩხ. 217;
 გურ. 247
 ევიბირა ქვ. იმერ. 161
 ევითული ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ. 222
 ევინჯი ლეჩხ. 218
 ელორტი ქიზ. 33; გურ. 250
 ეიზლი ავ. 265, 268
 ეისხანჯი ავ. 270
 ეოში თუმ. 76
 ეუ ავ. 252
 ეუა ფშ. 82
 ეუთი თუმ. 76, 77; ზ. ქართ. 105; ქავ. 144;
 ფქვილის ავ. 263
 ეულა შ. კახ. 52, 53
 ეულფი ქიზ. 26; საინგ. 67; ქვ. იმერ. 175
 ეუმბარა ზ. ქართ. 117
 ყრალი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95
 ყური ქიზ. 19, 22, 34, 35; შ. კახ. 38, 47, 48,
 49, 51; გ. კახ. 56, 58; ერწ.-თიან. 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; ქავ. 144, 145,
 146; ქვ. რაჭ. 195; ზ. რაჭ. 198; ზ. სამეგრ.
 228, 230; ქვ. სამეგრ. 241, 242; ავ. 252;
 ყურის მოხაბავი ზ. ქართ. 106
 ყურა თუმ. 74
 ყურიანა ზ. რაჭ. 198
 ყულე ქვ. იმერ. 168

შ

შაბიამანი ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
 შაგირდი შ. კახ. 43
 შავი თუმ. 79
 შაკერამ ხოყერ[ის] საინგ. 69
 შალი ზ. რაჭ. 203; ლეჩხ. 218
 შალაშინი ზ. ქართ. 127; ავ. 263
 შამფური მესხ. 141; ფეხიანი თუმ. 80
 შამფურა ფეხიანი თუმ. 80
 შანდალი ფშ. 83
 შანთი ქვ. რაჭ. 193; გურ. 250

20. გეგურკლეობა

შანკო ავ. 269
 შარაგული ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ქავ.
 144; ქვ. იმერ. 181, 185; ქვ. რაჭ. 192
 შაური ქიზ. 23; ფშ. 81, 84
 შაფური ფშ. 81
 შაყრილი ხელი ფშ. 82, 83, 85
 შაყი ავ. 253
 შლიზნდრა ქვ. სევან. 221
 შეამხანაგება ლეჩხ. 215
 შეგირდი ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; ზ. ქართ. 123
 შეგირდობა ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; ქვ. რაჭ.
 189; გურ. 249
 შედგმა შ. კახ. 39
 შედ-მამედ ქვ. სევან. 220
 შეზავება წამლის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
 შეზავება-გაყეთება წამლის ქართ. მტკვ. სამხრ.
 138
 შეკოწიწება ლეჩხ. 215
 შეშხალემა-დაწენა საინგ. 66
 შემოაკვარახქინებს [ქონს] ქვ. იმერ.
 შემოქნა ზ. ქართ. 119, 121
 შემოწენა ერწ.-თიან. 60
 შემოქნის სორსოლს გ. კახ. 56
 შერაგული ზ. რაჭ. 205
 შეტყობილება ლეჩხ. 215
 შელობილი ქვ. იმერ. 185
 შელაოთი ქიზ. 25
 შეშა ქიზ. 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. დამპალი შ. კახ. 45. შანტი ქიზ. 27.
 რგვალი შ. კახ. 45. ფიცხი ქიზ. 27. ფურტუ-
 რო ქიზ. 27. ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99, 100;
 ხშელი 136. ხორის ლეჩხ. 214. ხურდა ქიზ.
 26. ქორი ქიზ. 26. შეშის ხარჯი 214
 შეშეკა ზ. ქართ. 127
 შეიდანწლა საინგ. 68
 შეინდი (მასალა) შ. კახ. 47, 48; საინგ. 69. ქართ.
 მტკვ. ჩრდ. 96, 101
 შეინდი (ნაყოფი) საინგ. 68; ფშ. 84
 შეინდარწლა ქიზ. 35, 36; შ. კახ. 47, 48, 50;
 გ. კახ. 58
 შიბი ქიზ. 33, 34; საინგ. 67, 68, 69; თუმ. 76;
 გულ. 94
 შიბაქი ზ. ქართ. 109
 შიბერი ქვ. სევან. 220
 შიმშა ზ. ქართ. 127
 შიმშატი საინგ. 65
 შინაყატი ქვ. რაჭ. 189
 შინაობა შთ. 94
 შინდი ზ. ქართ. 115, 133
 შიბი შ. კახ. 47, 48, 49, 53; ზ. ქართ. 124, 134

შიპი (თირკმელი) გ. კახ. 54
 შირიში ქიზ. 18
 შეკრი გურ. 249, 250
 შლამი შ. კახ. 37, 40; ზ. ქართ. 119. ალაზნის
 შ. კახ. 41
 შნო ზ. ქართ. 103; ზ. რაჭ. 205
 შოთხეი თუშ. 77
 შოლტი შ. კახ. 42, 49; საინგ. 69; ქვ. იმერ.
 181; ზ. რაჭ. 201
 შვდანწლი საინგ. 66, 67, 68
 შვნილი საინგ. 66, 67, 68
 შუაეცხლი ქვ. იმერ. 181
 შუბი ზ. სამეგრ. 228; ქვ. სამეგრ. 240
 შურთი ზ. ქართ. 114
 შუშა გ. კახ. 55; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ზ. ქართ.
 122; ქართ. მტკვ. სამხრ. 138; ქვ. რაჭ. 195,
 196; ავ. 263; შუშის ნატეხი ქიზ. 32, 36;
 შ. კახ. 40
 შუშაი ავ. 263
 შტო ქვ. იმერ. 178. ქვ. რაჭ. 192, 195; ზ. რაჭ.
 199, 201; ქვ. სამეგრ. 244. დედალი ქვ. სა-
 მეგრ. 244. ვაზის ქვ. სამეგრ. 244. შამალი
 ქვ. სამეგრ. 244
 შქერი ავ. 268

ს

სააწიწვერებს ქვ. იმერ. 186
 საბაბი ქვ. სამეგრ. 239
 სათო ქიზ. 26, 27
 სათრი ლეჩხ. 218
 სათუი საინგ. 67
 საიდან ავ. 263
 საის სტაქანი ქვ. რაჭ. 195
 საის კიქა ქიზ. 22; ქვ. რაჭ. 195; გურ. 249.
 სალა ქიზ. 26, 35; საინგ. 67; თუშ. 77; ფშ. 84;
 86; ზ. ქართ. 124; მესხ. 142; ჭავ. 144, 145;
 ლეჩხ. 218
 სალამ-ალაში ზ. სამეგრ. 233
 სალთუქი საინგ. 68
 სალბი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 95; ზ. ქართ. 105,
 111, 118, 120; ქვ. იმერ. 170, 172; ზ. რაჭ.
 205
 სამქეი ზ. სამეგრ. 233
 სამჩა ქიზ. 32; ზ. ქართ. 127
 სანაქსოვი ქვ. იმერ. 182
 სანახი ზ. ქართ. 130, 131
 სანახი (საწყაო) ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98
 სანგალი ზ. რაჭ. 204; ორტოტი თუშ. 80; სამ-
 ტოტიანი თუშ. 80
 სანთა ლეჩხ. 217; გურ. 249, 251; ხელის გურ.
 251
 სანჩაყი საინგ. 68
 საოქი ავ. 263

ხარა ქიზ. 32; ქვ. რაჭ. 189
 ხარბი ქვ. იმერ. 158, 161
 ხარდახი შ. კახ. 43
 ხარეკი შ. კახ. 39, 47; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99;
 ზ. ქართ. 111, 125; ქვ. იმერ. 184, 186; ქვ.
 რაჭ. 192, 195; ლეჩხ. 214
 ხარეკი (საწყაო) ზ. ქართ. 107, 108
 ხარეკი (წონის ერთეული) ფშ. 81
 ხარეკი (სიგრძის ერთეული) ქიზ. 29; ზ. ქართ.
 135
 ხარეკა ქიზ. 22; შ. კახ. 38; ზ. ქართ. 105, 120;
 ქართული შ. კახ. 39
 ხარეკა (საწყაო) ზ. რაჭ.
 ხარეკაყი თუშ. 77
 ხარეკიანი გ. კახ. 54; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
 ხარხი ქიზ. 18, 19, 23, 25, 31, 32; შ. კახ. 37,
 38, 40, 42; გ. კახ. 54, 56, 57; ერწ.-თან.
 59; 60; საინგ. 62, 66; თუშ. 76; ქართ. მტკვ.
 ჩრდ. 96, 98, 99; ზ. ქართ. 105, 107, 108,
 110, 111, 112, 114, 115, 119; ქართ. მტკვ.
 სამხრ. 137, 139; ქვ. რაჭ. 188, 189, 195;
 ზ. სამეგრ. 233; ქვ. სამეგრ. 240; გურ. 248,
 249; ავ. 253. ხის ქართ. მტკვ. სამხრ. 136
 ხარხის სალესავი თუშ. 76
 ხასავალი ზ. რაჭ. 199
 ხაფი ქიზ. 18, 21, 22, 23; საინგ. 64; ქართ. მტკვ.
 ჩრდ. 97, 98, 99; ზ. ქართ. 104, 106, 110,
 124; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137, 139; ქვ. იმერ.
 158; ზ. რაჭ. 197; ლეჩხ. 216, 217; ქვ. სა-
 მეგრ. 235, 238; გურ. 247, 248; ზარაბუ-
 ლიანა ზ. ქართ. 110
 ხაფი (საწყაო) ქიზ. 21, 22, 27, 29; საინგ. 62;
 ზ. რაჭ. 199
 ხაფარი საინგ. 67, 68
 ხაფარა ქვ. იმერ. 179, 180
 ხაფულა შ. კახ. 39; თუნგიანი შ. კახ. 38
 ხაფურა ქიზ. 21
 ხაქსოვბა ჭავ. 145
 ხაქსოვა ჭავ. 145
 ხაყვა ზ. სამეგრ. 232
 ხაჩაბია ზ. სამეგრ. 232
 ხაჭილე ლეჩხ. 218
 ხელტი ქვ. იმერ. 179; ქვ. რაჭ. 191; ზ. რაჭ. 203;
 ლეჩხ. 218
 ხეო ლეჩხ. 218
 ხექმა საინგ. 68
 ხეჩო ლეჩხ. 217
 ხეარი ზ. ქართ. 115; ლეჩხ. 210, 213
 ხიბუხი ზ. ქართ. 105, 119; ქვ. რაჭ. 195
 ხივი ავ. 263
 ხირფი ავ. 263
 ხირჩაი თუშ. 77
 ხიტო ზ. ქართ. 122
 ხიუქი ხ. 90

ჩოგანი ზ. რაჭ. 204; ზ. სამეგრ. 222
 ჩომჩა ქიზ. 32; საინგ. 65
 ჩორკი საინგ. 65
 ჩორსო[ლ] ქიზ. 29
 ჩუთქი ხ. 90; შთ. 93
 ჩულუხი ზ. ქართ. 133; ზ. რაჭ. 199, 201;
 ლეჩხ. 218
 ჩურჩი საინგ. 68
 ჩურჩხელა ქიზ. 29
 ჩქუთი ქიზ. 32; საინგ. 65; ხ. 90; შთ. 94
 ჩქუტი ქიზ. 32
 ჩხა ზ. ქართ. 130
 ჩხაყი ქვ. იმერ. 174
 ჩხირი ერწ.-თიან. 60; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98,
 99; ზ. ქართ. 104, 106, 110, 115, 120, 134
 ჩხლაცი თუშ. 73
 ჩხოლუა ლეჩხ. 214
 ჩხოტი ქვ. იმერ. 187
 ჩხუტი თუშ. 77; ფშ. 83, 84; ხევს. 88; საალუდე
 თუშ. 72; ხაფორე თუშ. 73
 ჩხუტი (იარალი) ქიზ. 32

ც

ცა [ქურის] შ. კახ. 45; ზ. ქართ. 122, 124
 ცაირა ქვ. სვან. 220
 ცალარქა თუშ. 77
 ცალი ქიზ. 18; ქვ. იმერ. 163
 ცალი ცეცხლი ქიზ. 27
 ცალურა შ. კახ. 38, 39. თუნგვიანი 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; შთ. 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; ავ. 257, 260, 263,
 267; ცაცხვის კანი ქვ. სვან. 221. ტყავი ქვ.
 რაჭ. 195
 ცაცხვი 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. მტკვ. 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; ავ. 252, 253, 265, 267, 268. ალი-
 ანი ავ. 252
 ცგ ზ. სამეგრ. 227
 ცობრუტი 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
 ცოცხისუყრაფი თუშ. 74
 ცირცელი თუშ. 77
 ცოცხვი ზ. ქართ. 127; ჯავ. 144; ქვ. სამეგრ.
 241; ავ. 263
 ცომი ქიზ. 31; საინგ. 65; თუშ. 73, 74; ფშ. 81;
 ზ. ქართ. 119, 128; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137;
 მესხ. 140; ჯავ. 143; ქვ. სვან. 221; ზ. სამეგრ.
 222, 223; ქვ. სამეგრ. 235, 237, 239, 240,
 241
 ცოცხი ქიზ. 29
 ცოცხი (სათასურად) ქართ. მტკვ. სამხრ. 136
 ცული ქიზ. 31; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 66; ფშ.
 83; ხევს. 87, 88; შთ. 90, 93; ზ. ქართ. 127,
 128, 129, 133; ზ. რაჭ. 201; ზ. სამეგრ. 231;
 ქვ. სამეგრ. 244; ავ. 257, 263, 265, 269
 ცულოს პირი ფშ. 81, 84
 ცხავი ქიზ. 29, 35; შ. კახ. 49, 50; ერწ.-თიან.
 60; ფშ. 85
 ცხავ-ცხრილი შ. კახ. 50
 ცხაუნე ქვ. იმერ. 185
 ცხვრის ნაწლავი 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. მტკვ. ჩრდ. 97; ზ. ქართ. 132;
 ქვ. იმერ. 177; ქვ. რაჭ. 195; ტყეშლის ქვ.
 იმერ. 177

ძ

ძაბრი ფშ. 83
 ძანწუთა 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. ხახიშინდე ჯავ. 144
 ძარ-გოდორა ლეჩხ. 218
 ძარო ქვ. იმერ. 179, 180; გურ. 250
 ძარუკლა ქვ. იმერ. 182
 ძაფი გ. კახ. 56; ზ. ქართ. 105, 111, 115, 118,
 119; ზ. სამეგრ. 227
 ძახველი გ. კახ. 58
 ძელ ავ. 254
 ძელბარი ქვ. იმერ. 157

ქემლარი ზ. სამეგრ. 230, 233, 234; ქვ. სამეგრ.
241
ქეწკეი შ. კახ. 52; ზ. სამეგრ. 234
ქეწნა მესხ. 141; ჯავ. 144
ქვალი 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; სიონგ. 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

ძირხენა ქიზ. 25; შ. კახ. 42
ძიძუნაყნი 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; სიონგ. 65, 66, 67, 68, 69; მთ.
94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 127;
ქვ. რაჭ. 192; ქვ. სამეგრ. 242; წალღის
ტუჩი სიონგ. 69; ყუა ქიზ. 34
წალის მუხა ზ. ქართ. 133
წალკატი ლეჩხ. 213
წამალი 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
წაგერი 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
წერნაგი ქიზ. 19
წერნაქი ქიზ. 19; შ. კახ. 38, 40; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 98; ზ. ქართ. 110
წერტილი ლეჩხ. 213
წეა ქიზ. 18, 20; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 99; ქართ.
მტკვ. სამხრ. 138; ლეჩხ. 214; ჭურჭლის ფე-
რის ქართ. მტკვ. სამხრ. 138
წეერი ქიზ. 34, 36; შ. კახ. 42, 47, 48, 59, 52;
ერწ.-თიან. 60; სიონგ. 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
წეერო სიონგ. 67; ქვ. რაჭ. 191
წეეტიანი რეინა 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; გილღის ქვ. სამეგრ.
244; გოდრის შ. კახ. 47
წიალი ზ. ქართ. 119
წილა თუშ. 78; ბალახის გ. კახ. 36. უარღის
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
წინწალი სიონგ. 67; ზ. ქართ. 110
წინჯარი სიონგ. 68
წირუხი 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
წითელი შ. კახ. 49; სიონგ. 65; ქართ. მტკვ.
ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 123, 129, 133; ქვ. იმერ.
157; ავ. 268
წითელა მთ. 90; ავ. 257, 260, 268
წიფხა ლეჩხ. 217
წიწანი ფშ. 83
წიწანაყნი თუშ. 78, 79
წეპარი ქვ. სამეგრ. 228, 240, 241
წეპლა შ. კახ. 49; ერწ.-თიან. 60; სიონგ. 68,
69; მესხ. 141; ჯავ. 144
წეიპურტი ზ. ქართ. 110, 119
წეიწეაზი ზ. სამეგრ. 230, 232
წენელი 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. სა-
მეგრ. 242, 244; გურ. 249, 250; ორყათი
მესხ. 141; ხხვილი ჯავ. 144
წნელი ქიზ. 32, 33, 35; შ. კახ. 46, 47, 48, 49;

გ. კახ. 58; ერწ.-თიან. 60; საინგ. 66, 67; თუშ. 76, 77; ფშ. 85, 86; გულ. 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 101; ზ. ქართ. 124, 128, 134, 135; მესხ. 141; ჭავ. 145; ქვ. იმერ. 174, 179, 180, 181, 182, 185; ქვ. რაჭ. 191. გათლილი შ. კახ. 48. დაგრებილი თუშ. 73. გოდრის ქიზ. 33. შ. კახ. 46. კალათის 46. ლახტის საინგ. 67. ლოლაზი 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
წოერწ თუშ. 76
წორი საინგ. 68
წოწოლა საინგ. 68
წრე ფშ. 82; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 98; ქვ. სამეგრ. 240
წრიაპი მთ. 90, 93
წრთობა შ. კახ. 43
წუმწუშა ზ. ქართ. 110
წუნწუშა ზ. ქართ. 104
წურწუშა ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 100; მესხ. 141; ზ. სამეგრ. 227, 233; გურ. 249, რკინის ზ. სამეგრ. 227
წუმწუშა საინგ. 70
წუმწუშა ლეჩხ. 218. ხაილენძის ლეჩხ. 218
წუხუცი ზ. სამეგრ. 233
წყაფე ქვ. იმერ. 179; გურ. 249; ავ. 267
წყარო ქიზ. 20
ყელითასწ თუშ. 77
წყრთა ზ. სამეგრ. 231

ჟ

ჟა ავ. 252
ჟალი ზ. ქართ. 131; ქვ. იმერ. 181; ლეჩხ. 217; ავ. 253, 263; ჟალის გუნდა ზ. ქართ. 103.
ჟელი მთ. 93
ჟელიკა ავ. 252, 263
ჟალა შ. კახ. 49
ჟალი ზ. ქართ. 133
ჟამჟამა საინგ. 67
ჟანარი გ. კახ. 55
ჟანანი ქიზ. 33, 34; გ. კახ. 58
ჟარბა ქვ. იმერ. 178
ჟარიკა გურ. 247
ჟახნავი ზ. სამეგრ. 228
ჟახნაკი ზ. სამეგრ. 234
ჟახრაკი ქვ. იმერ. 170, 173
ჟაჭი თუშ. 72; ხეცს. 88
ჟაჭწ თუშ. 73
ჟაჭუკაჭწ თუშ. 72, 73
ჟღე საინგ. 67, 68, 69; ქვ. რაჭ. 193
ჟღელი ავ. 263

ჟერი ქიზ. 26; ლეჩხ. 207, 217, 218. რკინის ზ. სამეგრ. 225
ჟვაფი ქვ. სვან. 221; ჟვაფის ცომი 221
ჟია ქიზ. 18, 33
ჟიბურსანი ზ. სამეგრ. 234
ჟიგო შ. კახ. 46, 49
ჟიჭილა გ. კახ. 54
ჟიჭილაჭწ თუშ. 71
ჟიჭიკი ქვ. იმერ. 158, 161
ჟილი ქიზ. 35; მესხ. 141, ჭავ. 145
ჟილობი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 100; ჭავ. 145
ჟილოფი გურ. 250
ჟინახული (საფასურად) ქართ. მტკვ. სამხრ. 137
ჟინჭი ავ. 253
ჟინჭილა ზ. ქართ. 105, 111, 120; ჭავ. 144; ქვ. იმერ. 161; ლეჩხ. 212, 219
ჟიპი ზ. ქართ. 103; ქვ. იმერ. 173
ჟირსხალი საინგ. 64
ჟის გეიში ზ. სამეგრ. 225
ჟის თავი ქვ. სამეგრ. 239
ჟიქა მთ. 93; ზ. რაჭ. 201; ლეჩხ. 219; ზ. სამეგრ. 233, 234; ქვ. სამეგრ. 246; ლვინის ქვ. რაჭ. 195
ჟიქა (საწყაო) მესხ. 140; გურ. 251
ჟიქის ნამტვრევი ზ. ქართ. 122
ჟიშხ ქვ. სვან. 220
ჟიჭლა ქიზ. 18, 21, 22, 23; თუშ. 71
ჟიქიქეინი ზ. სამეგრ. 234
ჟიქული ზ. სამეგრ. 230
ჟოგრი ზ. ქართ. 124
ჟოკი ქვ. რაჭ. 191, 192, 193
ჟოკარი ჭავ. 145
ჟოპოსანი შ. კახ. 51, 52
ჟოპოშარი ხეცს. 87, 88
ჟორობი ქვ. იმერ. 165
ჟოჭი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98
ჟრაქი ზ. ქართ. 115; თიხის ზ. ქართ. 105
ჟრელი ქართ. მტკვ. სამხრ. 139; ავ. 269
ჟრელა ლეჩხ. 210
ჟრელობა ქვ. იმერ. 158
ჟრილი ლეჩხ. 214
ჟუკი ლეჩხ. 214
ჟური ქიზ. 36; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137; მესხ. 140; ჭავ. 143, 144; ქვ. იმერ. 161, 170; ზ. რაჭ. 197, 199; ლეჩხ. 207, 208, 210, 212, 213, 214, 216; ქვ. სამეგრ. 235; გურ. 247, 248
ჟურისტავი (=მარანი) ქვ. იმერ. 157
ჟურქელი 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; თუშ. 72, 73, 74, 75, 76, 78, 79; მთ. 90, 93, 94; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 97, 98, 99, 100; ზ. ქართ. 104, 111, 115, 122, 123, 124,

125, 128; ქართ. მტკე. 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; ამობაჟნული თუშ. 72; ამოთხრილი თუშ. 72; არუის გ. კახ. 54; თუშ. 78; გამომწვარი გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122; გამშრალი შ. კახ. 39; გულამოთხრილი თუშ. 74; დამწვარი შ. კახ. 39; დახახვენი მთ. 93; დაშვებული შ. კახ. 41; დაწამლული თუშ. 71; დაწერილი ქართ. მტკე. სამხრ. 139; დაწული ქიზ. 32; შ. კახ. 46; გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 60; საინგ. 66; თუშ. 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; შარაბულიანა ზ. ქართ. 110; თეთრი გ. კახ. 54; ქართ. მტკე. სამხრ. 138, 139; თეთრ-წითელი გ. კახ. 54; თიხის გ. კახ. 55, 56, 57; საინგ. 62; თუშ. 71; ქართ. მტკე. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 104; ქართ. მტკე. სამხრ. 136, 137, 139; მესხ. 140; ლეჩხ. 215; ავ. 252; თუქის თუშ. 79; კინის თუშ. 80; ლითონის თუშ. 78; ლულუკიანი საინგ. 70; მარილიანი 40; მოკალული თუშ. 71; მოწამლული გ. კახ. 55; თუშ. 71. მოწითალო გ. კახ. 54; მოწული ქიზ. 36; მოკიქული საინგ. 63; ქართ. მტკე. ჩრდ. 97; ზ. ქართ. 122; მოკრელებული ზ. ქართ. 122; მოხვეწილი 261; ნახიშოანი ავ. 253; რვალის საინგ. 70; თუშ. 78; რკინის თუშ. 80; რძის ხაწველი საინგ. 64; სამღვდელმშახურო ქიზ. 36; ხაწვაი ქვ. რაჭ. 188; ხაწვე ზ. რაჭ. 200; ხახხია საინგ. 62; ხახურაიანი თუშ. 74; ხაილენძის ქიზ. 22; თუშ. 78; ხვილი შ. კახ. 39; ქაშანური შ. კახ. 37, 40; გ. კახ. 55; ზ. ქართ. 122; ქართ. მტკე. სამხრ. 137; ქვის ქვ. იმერ. 186; ქიხტური თუშ. 79; ქსნური შ. კახ. 40; ღვინის ლეჩხ. 210, 214, 216, 217, 218, 219; ყავრის ავ. 269; ყვითელი ქართ. მტკე. სამხრ. 138; ყურებოანი შ. კახ. 40; შუღებოლი ქართ. მტკე. სამხრ. 138; შაღებოლი შ. კახ. 40; შირიანი საინგ. 63; ჩარეკიანი შ. კახ. 39; ჩარხის თუშ. 72; ჩინური გ. კახ. 55; ჯავ. 143; ცხვრის ხაწველი თუშ. 73; წვრილი შ. კახ. 38, 39, 41; წითელი შ. კახ. 37, 39, 40; გ. კახ. 54, 55; წითლად დამწვარი შ. კახ. 40; წვენის ლეჩხ. 217, 218; წნელის საინგ. 67; წნული თუშ. 76; წყლის

ქიზ. 20; თუშ. 72, 79; წყლის ხახხელი თუშ. 77; კეკიანი თუშ. 72; ხაშა ქართ. მტკე. სამხრ. 139; ხელადიანი შ. კახ. 39; ხის ქიზ. 31, 36; გ. კახ. 57; საინგ. 65; თუშ. 72; ფშ. 81; ხევს. 87; ხ. 90; მთ. 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
 კერკლის ჩაწყობის წესი შ. კახ. 39
 კურკლეული ქიზ. 36. საინგ. 70
 კურკლეულობა ლეჩხ. 216. ქვ. სვან. 220
 კუქუტი ზ. სამეგრ. 222
 კუქუტა ქვ. სამეგრ. 235
 კუქრუტანა ქიზ. 35

ბ

ბაიწი თუშ. 79; ხევს. 87
 ბაზი ფშ. 84; ქართ. მტკე. სამხრ. 138; ლეჩხ. 213
 ბალი ქიზ. 27
 ბალაძი ქვ. იმერ. 158, 165, 168; ლეჩხ. 208, 210, 212, 216
 ბალანი ქიზ. 36; ქართ. მტკე. ჩრდ. 97, 98, 100; ქვ. სამეგრ. 235; გურ. 249
 ბალახინი ქიზ. 27
 ბანი ზ. ქართ. 124
 ბანჭალი თუშ. 72; ქართ. მტკე. ჩრდ. 96; ზ. ქართ. 125
 ბანჭლის ტარი შ. კახ. 51
 ბაირა საინგ. 64
 ბარი [გოდრის] ქვ. იმერ. 183
 ბარის პირბადე ქვ. იმერ. 185
 ბარის სატუჩე ქვ. იმერ. 185
 ბარალი შ. კახ. 41, 42
 ბარატული ზ. რაჭ. 205
 ბარაჩო ქიზ. 25
 ბარდანი ქვ. რაჭ. 192
 ბარკალი ზ. სამეგრ. 222; ქვ. სამეგრ. 235, 237
 ბარო ქართ. მტკე. ჩრდ. 100
 ბარათი საინგ. 66
 ბარჯი [ხორბლის] შ. კახ. 50
 ბახალი ქიზ. 36; შ. კახ. 49; ერწ.-თიან. 60; ქართ. მტკე. 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; თუშ. 72; ფშ. 81, 82, 84; ხევს. 87, 88; ხ. 90; მთ. 93, 94; ქართ. მტკე. 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. სევან. 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 თუშ. 74; გურჯაალი ზ. რაჭ. 199; დაკონიტებული ერწ.-თიან. 59; კორძიან-ბორჩხლებიანი ქვ. რაჭ. 195; კუთხედი ქვ. სამეგრ. 240; ნუერიანი თუშ. 74; ორბოძალი ზ. რაჭ. 203; ორთითა ქვ. იმერ. 173; ორკაპი ფშ. 82; ორკაპა ზ. ქართ. 133; ხაშკაპი ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ფეხზე მდგომი ერწ.-თიან. 59; ძარღვიანი შ. კახ. 47; წითელი ზ. ქართ. 126; ღრუ ზ. რაჭ. 199

ხეთფშაზალი ქვ. სამეგრ. 235

ხეი ავ. 158, 168

ხეა ავ. 161; ყვარდებულად თუშ. 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; დუქნური შ. კახ. 39; თუნგისანი 38, 39; ქართული 39

ხელადა (საწყაო) ქიზ. 20, 21, 22

ხელგოდორი ქვ. იმერ. 182

ხელგრებილი ლეჩხ. 216

ხელეჩო შ. კახ. 51; ბ. 90; მთ. 93; ზ. ქართ. 128, 129, 131, 133; მესხ. 141; ჭავ. 144

ხელისგული ზ. სამეგრ. 222, 233

ხელისდადება ზ. ქართ. 133, 134; ქვ. რაჭ. 191

ხელკაევი გურ. 248

ხელკალათა ქვ. იმერ. 175, 179

ხელკოყურა ქიზ. 20

ხელობა ქიზ. 18, 27, 35; თუშ. 72; მთ. 94; ზ. ქართ. 123; ჭავ. 143; ქვ. იმერ. 153, 157; ქვ. რაჭ. 189, 192; ლეჩხ. 210, 215; დედაკაცის ფშ. 81; ხაოჭახო ქვ. იმერ. 157; ხუბუქი შ. კახ. 46

ხელოსანი 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

ხელსაკიდი ლეჩხ. 218

ხელსაქმე ფშ. 84

ხელსაწყო ფშ. 84

ხელფიციარი ქიზ. 19

ხელქოთანა ქვ. იმერ. 161; ზ. რაჭ. 198

ხელჩათა შ. კახ. 38, 40

ხელჩელტი ლეჩხ. 218

ხელცული ერწ.-თიან. 59

ხელძარი მესხ. 141, 142

ხელძარა ჭავ. 144

ხელწერა ზ. ქართ. 110

ხელწისქვილა ზ. ქართ. 204

ხელხვირა ზ. რაჭ. 204

ხერხი შ. კახ. 52; ქვ. იმერ. 170; ავ. 263, 265; გამშული ზ. ქართ. 127; ხიხო ზ. ქართ. 127; ხელის ზ. ქართ. 127; ქვ. რაჭა 189

ხეში კალი ქვ. სამეგრ. 240

ხენსგა ქვ. სევან. 221

ხეულა გ. კახ. 57; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96, 97; ზ. ქართ. 127

ხეღია ზ. ქართ. 126

ხეეწი ხეეს. 87, 88; ქვ. იმერ. 170, 172; ქვ. სამეგრ. 240; გურ. 249, 251; ავ. 255, 257, 258

ხეეწა 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; მთ. 93; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 93

ხერეტილი გურ. 250

ხიბორკალი ქვ. იმერ. 173

ხილი გ. კახ. 54, 57; ფშ. 83; ზ. ქართ. 133

ხიზანი ჭავ. 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

ხოყერი შ. კახ. 49; ერწ.-თიან. 60, 61; საინგ. 69, 70; ფშ. 84

ხოლა მესხ. 140

ხონი ქიზ. 31; თუშ. 72, 73, 74

ხოწი თუშ. 72; საერბოე თუშ. 74

ხოწა ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; ფშ. 121

ხოწია ქიზ. 29, 31; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 65; თუშ. 72; მთ. 93; ზ. ქართ. 129, 130, 133; ქვ. იმერ. 170; ქვ. სამეგრ. 241; გურ. 249; დახურული თუშ. 74; ფეკიანი თუშ. 74

ხოწია თუშ. 74; ხაქორცილე თუშ. 74; ხაყეტავაძი თუშ. 74

ხოი ქვ. იმერ. 186

ხორბალი ერწ.-თიან. 60; ზ. ქართ. 129; ქვ. რაჭ. 188; ზ. რაჭ. 201

ხორკლი მესხ. 141

ხორუმად დასდგამს ქიზ. 25

ხორწ ქვ. სევან. 220

ხოწა ქვ. სამეგრ. 242

ხოწი გ. კახ. 57; ერწ.-თიან. 59, 60; თუშ. 72,

77; ფშ. 83; შთ. 90, 93; ზ. ქართ. 127; ქვ. იმერ. 173; ქვ. რაჭ. 188, 195; ზ. რაჭ. 199, 201, 205, 206; ლეჩხ. 218

ხრალი შ. კახ. 49; საინგ. 67, 68

ხრიკა ზ. რაჭ. 198

ხსნარი გ. კახ. 55

ხუთყურა ფშ. 84

ხუთყურა ფშ. 84

ხურჭინი ჭავ. 145

ხუფი ქიზ. 22; თუშ. 74

ხუფშ თუშ. 72

ქ

ქალი თუშ. 74

ქარი (საფას.) თუშ. 71

ქელი ხევის. 87; შთ. 90, 93, 94

ქელადა ქიზ. 20, 22; საინგ. 63

ქელადა (საწყაო) ქიზ. 22

ქელეჩვა თუშ. 72

ქელეჩოხ საინგ. 65

ქელის წასაელები ქიზ. 34

ქელჩაფა ქიზ. 21

ქერცო თუშ. 72

ქველაი ფშ. 85

ქვრული თუშ. 76

ქმალი ქიზ. 25

ქმალა ქიზ. 25

ჯ

ჯა ქვ. იმერ. 168

ჯაგი ქიზ. 20

ჯათი ჭავ. 144

ჯამი ქიზ. 18, 23, 32, 36; შ. კახ. 38, 40, 41, 53;

გ. კახ. 54, 55; ერწ.-თიან. 59; საინგ. 64, 65,

70; თუშ. 71, 72; ფშ. 83; შთ. 90, 93; ქართ.

მტკვ. ჩრდ. 97, 100, 102; ზ. ქართ. 104, 114,

115, 120, 122, 123; ქართ. მტკვ. სამხრ. 137,

139; მესხ. 140; ჭავ. 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 საინგ. 64;

თუშ. 71; პინური ქართ. მტკვ. სამხრ.

139; საყარაქე თუშ. 74; ქაშანური ქართ.

მტკვ. სამხრ. 139; ჩინური მესხ. 140; ჭავ.

143; ჩალის თუშ. 74; ხაშა ქართ. მტკვ.

სამხრ. 139; ხახ ქიზ. 31

ჯამის ფიციარი ზ. ქართ. 123

ჯამშ თუშ. 74, 78, 79; კოჭიანი თუშ. 71

ჯამაჯშ ქვის თუშ. 71

ჯამფიელა გ. კახ. 54; ერწ.-თიან. 59

ჯამფილა ქიზ. 23, 25; შ. კახ. 38

ჯამ-ქურტველი ლეჩხ. 218

ჯარ ქვ. სვ. 220

ჯარა ფშ. 83

ჯარა ავ. 261; ხარეცხელია 261

ჯარაბელა ქვ. იმერ. 184

ჯართი შ. კახ. 41

ჯარჭი თუშ. 73

ჯაჭვი თუშ. 76

ჯერ ქვ. სვან. 220

ჯეჭიმი ჭავ. 145

ჯვარი ხევის. 88; ზ. ქართ. 110; ქვ. იმერ. 182

ჯვარაბულა ქვ. იმერ. 185

ჯინი 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

ჯიჭვი ქიზ. 36

ჯიჭურაჯი თუშ. 77

ჯიხი ქიზ. 25; შ. კახ. 50, 52; გ. კახ. 58; ფშ.

84, 85; შთ. 90; ქართ. მტკვ. ჩრდ. 96; ზ.

ქართ. 133; ქვ. იმერ. 157, 179, 182; ზ. რაჭ.

199; ლეჩხ. 208, 215; ქვ. სვან. 220; ზ. სა-

მეგრ. 225; ქვ. სამეგრ. 244; გურ. 250; შოკა-

კული ქვ. იმერ. 180; შოკუთხული ქვ. იმერ.

181; ხახოწი გ. კახ. 57; ხაქელუ თუშ. 71,

74

ჯოჯობინა ლეჩხ. 218

ქ

ქალა ავ. 254

ქარაწი საინგ. 64

ქატოფა საინგ. 70

ქატოფა საინგ. 70

პირთა სახელების საძიებელი

ბოტკოევი მ. შ. კახ. 272	რეხვიაშვილი ბ. ზ. რაჭ. 274
თაბერაძე ხ. თუშ. 273	სულაიაური ხ. თუშ. 273
ილოიძე ტ. თუშ. 273	წვერაიძე გ. თუშ. 273
მაზიაშვილი ქ. ქიზ. 271, 272	წვერაიძე ნ. თუშ. 273
მამალაშვილი მ. შ. კახ. 272	ხელაძე დ. თუშ. 273
მეხრიშვილი ნ. ქიზ. 271	

გეოგრაფიულ სახელთა საძიებელი

ახმეტა შ. კახ. 272	ფარსმა თუშ. 273
დანო თუშ. 273	ქიზიყი ქიზ. 271
დართლო 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
ოზაანი ქიზ. 271	კიორა ზ. რაჭ. 274
სათიანო შ. კახ. 272	კოტორი ქიზ. 271

ტერმინთა საძიებელი

ა		
ამბარი შ. კახ. 272	გოგროხა შ. კახ. 272	
არშინი ქიზ. 271, 272, თუშ. 274; ზ. რაჭ. 274	გოდორი შ. კახ. 272	
ბ		
ბალიში შ. კახ. 272	დადგება ირიბად [წნელი] ქიზ. 272	
ბაკი ქიზ. 272	დაკოთრამს (ხეს) ზ. რაჭ. 274	
ბარგი თუშ. 273	დაფურცელა ზ. რაჭ. 274	
ბაწარი თუშ. 273	დაციხანს (გახვილ 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		
ბუკვანი თუშ. 273	ვ	
	ზეთი თუშ. 274	
	ზეშბა ზ. რაჭ. 274	
გ		
გალაენი ქიზ. 271		
გამოპლრუტნის (ხეს) შ. კახ. 273		
გასკრის (ორშოს) შ. კახ. 272		
გაჭყვილდება (პური) შ. კახ. 272		
გვერდი ამოწნული შ. კახ. 273		
	თ	
	თაბახი თუშ. 273	
	თლოს (კოდს) შ. კახ. 273	

0

აწენება [ლობე] ქიზ. 271

ა

კედელი [ორმოს] შ. კახ. 272

კენწოი წიფლის შ. კახ. 272

კეტი ქიზ. 271

კვარი თუშ. 273

კვერკვეშო ზ. რაქ. 274

კილობანი თუშ. 273; ხაბარგე თუშ. 273. ქიხ-ტური თუშ. 273

კილობნურა თუშ. 273

კოლი შ. კახ. 273

კოლი (საწყაო) შ. კახ. 273

კოთორი ზ. რაქ. 274

კონა ქიზ. 271

ლ

ლატანი ქიზ. 271

ლაჭი ქიზ. 271

ლუკურა ზ. რაქ. 274

ლოტრა (საწყაო) შ. კახ. 273

მ

მანა ქიზ. 271, 272

მარგილი ქიზ. 271, 272

მეყაერე ზ. რაქ. 274

მიიჭიფთოს ქიზ. 271, 272

მიწა შ. კახ. 272; ზ. რაქ. 274

მოსწნავს [ლობეს] ქიზ. 272

ნ

ნაზარდი ზ. რაქ. 274

ნაობი ზ. რაქ. 274

ნაფოტი ზ. რაქ. 274

ნაძეი ზ. რაქ. 274

ნაჭრელი [კილობნის] თუშ. 273

ნეხვი შ. კახ. 272

ო

ორმო შ. კახ. 272, 273

პ

პერი შ. კახ. 272, 273

რ

რკინა თუშ. 274; ზ. რაქ. 274

ს

საბუკენეცი თუშ. 273, 274

საშერი ქიზ. 272

სანახი ზ. რაქ. 274

სანთელი ქონის თუშ. 274

საყენი ქიზ. 271, 272

სასიმიინდე შ. კახ. 273

სალრძილე შ. კახ. 272; გვერდის შ. კახ. 272

სახურაყაყი თუშ. 273

სიმიინდი შ. კახ. 273

ტ

ტანისამოსი თუშ. 273

ტარო შ. კახ. 273

ტმომტი სპილენძის თუშ. 273; ხის თუშ. 273

ტოტი საბუკენე თუშ. 274

ტყე შ. კახ. 272

უ

ურთხველი ზ. რაქ. 274

ურო ზ. რაქ. 274

უსურეაზი შ. კახ. 272

ფ

ფეხი თუშ. 273

ფეხზე ღვა წნელი ქიზ. 272

ფეხსამოსი თუშ. 273

ფეკი თუშ. 273

ფთე ზ. რაქ. 274

ფიჩხი ქიზ. 271

ფიცარი შ. კახ. 272

ფქვილი შ. კახ. 272

კ

კერი შ. კახ. 273

კვა სიპი თუშ. 273

ქონი თუშ. 274

ლ

ლობე ქიზ. 271, 272; ამოქარული ქიზ. 271, 272.

იაფერი ქიზ. 271, 272; კედაღებულ ქიზ.

271, 272; მოხზლართული ქიზ. 271, 272;

ტრუმული ქიზ. 271; ტყლუსული ქიზ. 271;

ტყრუმული ქიზ. 271; ძეძვის ქიზ. 271; წნე-

რი ქიზ. 271; წნურის ქიზ. 271.

ყ

ყავარი ზ. რაქ. 274

ყავრის გახდა ზ. რაქ. 274

ყავრი [ს] მოხელე ზ. რაქ. 274

ყონჩაყი ფეკოიან [ი] თუშ. 273

შ

შანდალი რკინის თუშ. 274
შაქერანგდება დელამიწა შ. კახ. 272

ჩ

ჩალა შ. კახ. 273
ჩარეჭი ქიზ. 271
ჩარჩო შ. კახ. 272
ჩასადგმელი სანთლის თუშ. 274
ჩაუსეამს ძირს (კოდს) შ. კახ. 273
ჩაპყრის [შანას] 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. ხწორე ქიზ.
272; ცალი ქიზ. 271

ჭ

ჭაპანი [ღობის] ქიზ. 272
ჭურჭელი თუშ. 273

ხ

ხე ზ. რაჭ. 274; ერთიანი თუშ. 273; საყავრე
ზ. რაჭ. 274; ფიჭვის თუშ. 273
ხონი თუშ. 273

ქ

ქალი თუშ. 273
ქვედა ქიზ. 272

ჯ

ჯირკვი ზ. რაჭ. 274

ბაქსტში შეტანილი ილუსტრაციების სია

ქ ი ზ ი უ ი

- სურ. 1. წელის კურკელი, ფოტო სტ. მენტეშაშვილისა, 1935 წ.
- სურ. 2. ღვინის კურკელი " " "
- სურ. 3. ქილუბი, საწველელი, საღვებელი და სხვ. " "
- სურ. 4. კურკლის გამოსაწვავი ქურის სქემა,
სტ. მენტეშაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
- სურ. 5. თონის კეთება. სტ. მენტეშაშვილის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
- სურ. 6. ხის კასრი, სტ. მენტეშაშვილის ჩანახატის მიხედვით.
- სურ. 7. კუტალი, " " "
- სურ. 8. გოდრის წენა, ფოტო სტ. მენტეშაშვილისა, 1935 წ.
- სურ. 9. სულდის გოდრის დაგლესვა. " " "

ს ა ი ნ ბ ი ლ ი

- სურ. 10. კოკა, იხ. კერამიკა. წითელი თიხის კურკელი,
ალბომი, თბ., 1964, ტაბ. VII
- სურ. 11. სურები, იქვე, ტაბ. VII

თ უ შ ა თ ი

- სურ. 12. საწლდე გ. ბოკორიძის ჩანახატის მიხედვით
- სურ. 13. ნაქრელი „ციცინისყურაყი,“ " "
- სურ. 14. ჩარხის გეგმა სალესავით, " "
- სურ. 15. თასები ფეხიანი და უფეხო. " "

კ ი რ ი ქ ი თ ი ხ ა ვ ს ა რ ა თ ი

- სურ. 16. სამთვალა, ალ. ოჩიაურის ჩანახატის მიხედვით
- სურ. 17. კონჩხა. " " "
- სურ. 18. კოში. " " "
- სურ. 19. ლათბაჟ. " " "
- სურ. 20. ჩხუტი. " " "
- სურ. 21. ყანწი. " " "

მ თ ი უ ლ ა თ-გ უ დ ა მ ა ე ა რ ი

- სურ. 22. ხის კურკლის ხეწა, სოფ. ქულისი, ვ. ჭაფარიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
- სურ. 23. ხის კურკლის სახვეწელი, სოფ. ქულისი, " " " "
- სურ. 24. სირჩა, ვ. ჭაფარიძის ჩანახატის მიხედვით
- სურ. 25. ჩქუთი " " "

ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

- სურ. 26. თიხის ჭურჭლის ჩარხი, სოფ. ცხავატი, ფოტო ე. ჭაფარიძისა, 1935 წ.
 სურ. 27. ჩარხის ნაწილები, " " " " " " " " " " " "
 სურ. 28. ხახალი, ე. ჭაფარიძის ჩანახატის მიხედვით

ზემო ქართლი

- სურ. 29. ქოთანა, კ. კახიანის 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. საწველელი, " " " " "
 სურ. 37. ქვაბქოთანა, " " " " "
 სურ. 38. კეცი, " " " " "
 სურ. 39. კოკოშა, " " " " "
 სურ. 40. საღვებელი, " " " " "
 სურ. 41. წუშწუშა (ლუღეინი), " " " " "
 სურ. 42. ჩაფი, " " " " "
 სურ. 43. კრელები, " " " " "
 სურ. 44. ლიტრა, " " " " "
 სურ. 45. ხელადა, " " " " "
 სურ. 46. კინკილა, " " " " "
 სურ. 47. ფითის ქილა, " " " " "
 სურ. 48. პატარა თაღარი, " " " " "
 სურ. 49. თაღარი, " " " " "
 სურ. 50. ჯამი, " " " " "
 სურ. 51. წიწაქის ქილა, " " " " "
 სურ. 51^ა. წაფულა, " " " " "
 სურ. 52. თუშფალანგი, " " " " "
 სურ. 53. ლალიკა ქილა, " " " " "
 სურ. 54. ფილა, " " " " "
 სურ. 55. კრაჭი, " " " " "
 სურ. 56. პირგვალი, " " " " "
 სურ. 57. ტოლია, " " " " "
 სურ. 58. ბალნძაკა, " " " " "
 სურ. 59. კოკა, " " " " "
 სურ. 60. საღვინე, " " " " "
 სურ. 61. ურონიკი, " " " " "
 სურ. 62. მეთუნის იარაღები, " " " " "
 სურ. 63. თონეები, " " " " "
 სურ. 64. როდინი, " " " " "
 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, " " " " "

ქართლი მტკვრის სამხრ.

სურ. 73^ა ხაზა ჟამი და პინური ჟამი, ირ. ქასაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.

ქვემო იმერეთი

- სურ. 74. სურა, ე. 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. კეწია, ე. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 81. გამოსაწვავი თიხის ქურქელი, სოფ. კურსები, ფოტო ე. კახიანის. 1935 წ.
 სურ. 82. მექურქლე კალპოტანი, " " " " " "
 სურ. 83. მეთუნის სამუშაო იარაღები, ე. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 84. ბარბალო, სოფ. დაბლაგომი, " " " " " "
 სურ. 85. მექურქლე კალპოტანი, სოფ. დაბლაგომი, ფოტო ე. კახიანის, 1935 წ.
 სურ. 86. სასულგუნო ქოთანი, ე. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 87. ხალამი, " " " " " "
 სურ. 88. თიხის ქურქელი, სოფ. დაბლაგომი, ფოტო ე. კახიანის, 1935 წ.
 სურ. 89. ლიტრა, ე. კახიანის ფოტოს მიხედვით, იხ. აქვე, სურ. 88.
 სურ. 90. კოკა, " " " " " "
 სურ. 91. თუნგურა დოჭი, " " " " " "
 სურ. 92. სურა-დოჭი, " " " " " "
 სურ. 93. ჩოვლაკა დოჭი, " " " " " "
 სურ. 94. კოკინე, " " " " " "
 სურ. 95. ტაშტი, " " " " " "
 სურ. 96. ქვიჩე, ე. კახიანის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 97. სახარატო და მისი ნაწილები, " " " " " "
 სურ. 98. ხიბორკალი ანუ ჭაბრაკი, " " " " " "
 სურ. 99. გვერდსაკიდი, " " " " " "
 სურ. 100. საზურგელი გოდორი, " " " " " "
 სურ. 101. ხელკალათი, " " " " " "
 სურ. 102. ცხენის გოდორი, " " " " " "
 სურ. 103. საბუდარი, " " " " " "
 სურ. 104. საკრეფელი, " " " " " "
 სურ. 105. გიდელი, " " " " " "
 სურ. 106. ცხენის კალთა, " " " " " "
 სურ. 107. ძარო, " " " " " "
 სურ. 108. სვირიკე, " " " " " "
 სურ. 109. ძარუკელა, " " " " " "
 სურ. 110. ხელგოდორი, " " " " " "
 სურ. 111. დაჭეღია, " " " " " "
 სურ. 112. კუნჭულა, " " " " " "

ქვემო რაზა

- სურ. 113. საოჯახო ქურქელი, ფოტო ა. კიკვიძის, 1935 წ.
 სურ. 114. კორვა, ნახატი ზემოხსენებულ ფოტოს მიხედვით
 სურ. 115. გობი, " " " " " "
 სურ. 116. ჩელტი და გიდლები ა. კიკვიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 117. დაწნული ქურქელი. ფოტო ა. კიკვიძის, 1935 წ.

- სურ. 118. გიღლები, ა. კიკვიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 119. კალათები, " " " "
 სურ. 120. ცხრილი, " " " "
 სურ. 121. ყანწები და ხის კათხა, ფოტო ა. კიკვიძის. 1935 წ.

ზამო რაჟა

- სურ. 122. საღლობელი, საქ. სახელმწ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდი
 სურ. 123. ყურიანა, " " " "
 სურ. 124. საყერო ყურამბულა, " " " "
 სურ. 125. ფილი, " " " "
 სურ. 126. მანიკა, ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 127. კოდი, " " " "
 სურ. 128. საგომე, " " " "
 სურ. 129. ხოკერა, " " " "
 სურ. 130. ხის ქერქის ორგვარი ხოკერა, " " " "
 სურ. 131. ხერის დედო. გარეწანები, " " " "
 სურ. 132. შერული, " " " "
 სურ. 133. საბზევე გოდორი. " " " "
 სურ. 134. საკალმახე გოდორი, " " " "
 სურ. 135. საზურგულე გოდორი, " " " "
 სურ. 136. კალათა, " " " "
 სურ. 137. ყანწი და კულა, " " " "

ლეჩხუმი

- სურ. 138. კური და მისი ნაწილები, ა. კიკვიძის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 139. გამოუწეავი კურები, შედგმული აქვთ ბინიკები, " "
 სურ. 140. ორხელაანი ღორა, " " "
 სურ. 141. საღვინე კურქელი, ფოტო ა. კიკვიძისა, 1935 წ.
 სურ. 142. ჩაფი, ნიტრა ა. კიკვიძის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 143. ღოქი, " " " "
 სურ. 144. ქოთანი და კეცი, " " " "
 სურ. 145. თიხის კურქლის ეთება, სოფ. საირმე, ფოტო ა. კიკვიძის, 1935 წ.

ზამო სამეგრელო

- სურ. 146. პაელე ჟანაშას სახელოსნო, სოფ. ოდიში, ე. გრიგოლას ფოტოს მიხედვით. 1935 წ.
 სურ. 147. პაელე ჟანაშას ქურა, სოფ. ოდიში
 სურ. 148. კოკა, საქართველოს სახელმწ. მუზეუმის ეთნოგრაფიის განყოფილების ფონდებიდან.
 სურ. 149. ხარა. " " " "
 სურ. 150. სურა, " " " "
 სურ. 151. კართხა, ე. გრიგოლას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 152. ოჩამურე, " " " "
 სურ. 153. ბეყუნი, " " " "
 სურ. 154. ნგვა. " " " "
 სურ. 155. კორთხო, " " " "
 სურ. 156. ოგვერდელა (ორგვერდელა). " " " "
 სურ. 157. დანწული კურქელი, ფოტო ე. გრიგოლასი, 1935 წ.

ჰვამო სამეგრელო

- სურ. 158. მეთუნის სახელოსნო, ა. ხუბუტიას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 159. თიხის კურქლის დამზადება " " " "

- სურ. 160. შეთუნის ხელსაწყოები, ა. ხუბუტიას ჩანახატის მიხედვით.
 სურ. 161. გიღული,
 სურ. 162. ბეტკის დამზადება, ა. ხუბუტიას ფოტოს მიხედვით, 1935 წ.

ბ უ რ ი ა

- სურ. 163. ქილა, იხ. წითელი თიხის ქურკელი, ალბომი, თბ. 1964, ტაბ. X.
 სურ. 164. ღერგი, " " " " " "

ა შ ა რ ა

- სურ. 165. სამხვეწლო
 სურ. 166. სამხვეწლოს ნაწილები ქ. ლომთათიძისა და თ. ანდლუღაძის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.
 სურ. 167. კორკოტი " " " " "
 სურ. 168. ხეწი " " " " "
 სურ. 169. სამხვეწლოს შიანა " " " " "
 სურ. 170. სამხვეწლოს შიანა " " " " "
 სურ. 171. სასტორი " " " " "
 სურ. 172. სუფრა " " " " "
 სურ. 173. გობი " " " " "
 სურ. 174. სარეცხელაა ჭარა " " " " "
 სურ. 175. სუფრის ნერჩი " " " " "
 სურ. 176. ფილაა " " " " "
 სურ. 177. საღანი " " " " "
 სურ. 178. კოვებები " " " " "
 სურ. 179. გუგუმი " " " " "
 სურ. 180. გოდრების წენა, 1935 წ. გადაღებული ფოტოს მიხედვით.
 სურ. 181. დაწნული ქურკელი, ფოტო ო. არუთინოვის, 1935 წ.

ჯ ე მ რ რ ა შ ა

- სურ. 182. ყავრის გახდა, სამუშაო იარაღი, ნ. რეხვიაშვილის ჩანახატის მიხედვით, 1935 წ.

ტ ა ბ უ ლ ე ბ ი

ქ ი ზ ი ე ბ ი

- ტაბ. I წყლისა და ღვინის ქურჭელი
სტ. მენთეშაშვილის ფოტოს მიხედვით, 1935 (იხ. სურ. 1 და 2)
ტაბ. II სამზარეულო ქურჭელი და ქილები
სტ. მენთეშაშვილის ფოტოს მიხედვით, 1935 წ. (იხ. სურ. 3)

შ ი ბ ნ ი კ ა ხ ე თ ი

- ტაბ. III შიგნიკახური ქურჭლის ქარხანა (ქ. თელავი)
გეგმა და კრილები.
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, I, კახური, თბ. 1949, ტაბ. I.
ტაბ. IV შიგნიკახური ქაშანური ქურჭლის ქარხანა (სოფ. რუისპირი).
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, დასახ. ნაშრ. ტ. II.
ტაბ. V ქვეერის ქარხანა (სოფ. ვარდისუბანი)
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. III.
ტაბ. VI ღვინის ქურჭელი
იხ. ლ. ბოჭორიშვილი, ქართული კერამიკა, I, კახური, თბ. 1949, ტაბულები:
XV, სურ. 2, მარჯვ. — თუნგის ხელადა; XV, სურ. 1, მარჯვ. — ჩარქვა; XV, სურ. I, მარცხ. — ხელადა; XVI, სურ. 1 — გოზაური; XII, სურ. 1 — ჩაფურა; XII, სურ. 3, მარცხ. — ხელჩაფა.
ტაბ. VII წყლის ქურჭელი
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 თ ი ე უ ლ ი ვ უ რ ძ ე უ ლ ი

XXXVII, მარჯვ. — გოზაური; XXXV, სურ. 1, მარჯვ. — ჩარქვა; XXIX, სურ. 3 — ქილა (უყურო); XXIX, სურ. 2 — ქილა (ორყურისანი); XXX, სურ. 2 — ქილა.

ბ ა რ ა კ ა ხ ე თ ი

- ტაბ. VIII ნინოწმინდური მოკიქული ქურჭელი.
იხ. კერამიკა, მოკიქული ქურჭელი, ალბომი, თბ., 1964, ტაბულები:
IV₃ — ცხვირისანი ჩარქვა; IV₂ — ჯამი; II₃ — ჩარქვა; III₃ — ხელადა; IV₄ — ხელადა;
II₂ — კინკილა; IV₃ — ჩაფურა. XIII₄ — ორყურა ქილა;

ფ შ ა ვ ი, თ ი ა ნ ე თ ი

- ტაბ. IX წერნაქით მოხატული ქურჭელი
იხ. კერამიკა, წითელი თიხის ქურჭელი, ალბომი, თბ., 1964, ტაბ. VI.
ტაბ. X ქურჭლის გამოსაწვავი ქურა, გეგმა და კრილი.
იხ. მ. ზანდუკელი, კერამიკული წარმოება ქსნის ხეობაში, ხელნაბეჭდი, თბ., 1974, ტაბ. XXV (ინახება აკად. ივ. ჯავახიშვილის სახ. ინსტიტუტის ბიბლიოთეკაში).

ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით
ცნაპატური ზურაველი

- ტაბ. XI საღვინეები, ღოჭები
იხ. მ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XXXIX₁₋₂ და XLIX₁₋₂.
- ტაბ. XII სხვადასხვა ჭურჭელი
იხ. მ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XXVII₁₋₃ და XXIX₂.
- ტაბ. XIII სხვადასხვა ჭურჭელი
იხ. კერამიკა, წითელი თიხის ჭურჭელი. ალბომი, თბ., 1964, წ. ტაბულები: II₁₋₃ — ხელა-
დები; XI₂ — ქილა; XIII₂ — ქილა მაწვნის.
მ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. XLI₂ — ქილა. ტაბ. XXVIII₁ — კოცა.
- ტაბ. XXIV ნორგვი და მეთუნის სხვა ხელსაწყო.
მ. ზანდუკელი, დასახ. ნაშრ. ტაბ. VII.

მცხეთური ზურაველი

- ტაბ. XV სხვადასხვა ჭურჭელი
იხ. კერამიკა, წითელი თიხის ჭურჭელი. ალბომი, თბ., 1964. ტაბულები: III₁₋₃ ; — ხელა-
დები; XV₂ — კოცობი (ქართლი); VIII_{1, 2} — წყლის ჭურჭელი.

ქართლის მოქიქული ზურაველი

- ტაბ. XVI სხვადასხვა ჭურჭელი
იხ. კერამიკა, მოქიქული ჭურჭელი, ალბომი, ტაბულები: XI₂ — ქილა (დილომი); IX₂ —
ლიტრა (მეჭვრისხევი); XIII₂ — საჯრო (ქართლი); XI₄ — ქილა (დილომი); VI₂ — გოზაუ-
რი (ქართლი); X₂ — ტოლჩა (მეჭვრისხევი); X₁ — ქილა (მეჭვრისხევი); X₂ — ქილა (მეჭვ-
რისხევი); XI₂ — ქილა (დილომი).

ზემო იმერეთი

შროშული ზურაველი

- ტაბ. XVII — ჭურჭლის გამოსაწვავი ქურა. გეგმა, კრილები, ფასადი, სოფ. ქვედა შროშა, მაკა-
რულა (მოდებაძეების უბანი). იხ. უ. კაკაბაძე, შროშული კერამიკა (ეთნოგრაფიული მასა-
ლების მიხედვით). ხელნაბეჭდი, თბ., 1973. ტაბ. 24.
(ინახება აკად. ივ. ჯავახიშვილის სახ. ინსტიტუტის ბიბლიოთეკაში).
- ტაბ. XVIII იონა ღონღაძის ქურები, გეგმები, კრილები, სოფ. ზემო შროშა. იხ. უ. კაკაბაძე,
დასახ. ნაშრ. ტაბ. 18.
- ტაბ. XIX ვარდენ ჩინჩაღაძის ქურა, გეგმა და კრილები. სოფ. ტყემლოვანი. იხ. უ. კაკაბაძე,
დასახ. ნაშრ. ტაბ. 20.
- ტაბ. XX მორგვი და მეთუნის სხვა ხელსაწყო
იხ. უ. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 11 და 32.
- ტაბ. XXI საღვინე ჭურჭელი (სურა, ღოჭები)
იხ. უ. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 51, 52, 55.
- ტაბ. XXII საღვინე ჭურჭელი (ორშიშო, ორხელი, ისარნა, ჩაფი)
იხ. უ. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 59, 60, 64.
- ტაბ. XXIII წყლის ჭურჭელი
იხ. უ. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 65, 66.
- ტაბ. XXIV თონეები, ჭურები.
იხ. უ. კაკაბაძე, დასახ. ნაშრ. ტაბ. 49, 78.

ლეჩხუმი

- ტაბ. XXV სხვადასხვა ჭურჭელი
იხ. ფ. გარდაფხაძე, მეჭურჭლეობა და მეჭვეურეობა ლეჩხუმში, საქართველოს სახელმწ.
მუზეუმის მოამბე, XIV-B, თბ., 1947. სურ. 3, 5 და 6.
- ტაბ. XXVI ღვინის ჭურჭელი
იხ. ფ. გარდაფხაძე, დასახ. ნაშრ. სურ. 2 და 4.

ს ა ბ უ ლ ე ნ ბ ი

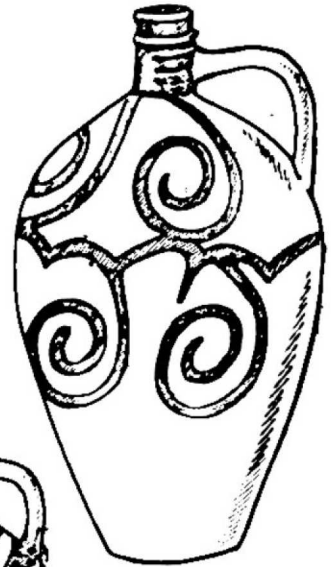
კიზიუი



ქმან



ამყან



ამან



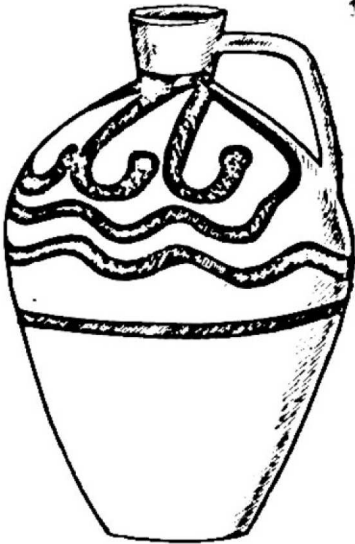
ქიქლი



ლიბან



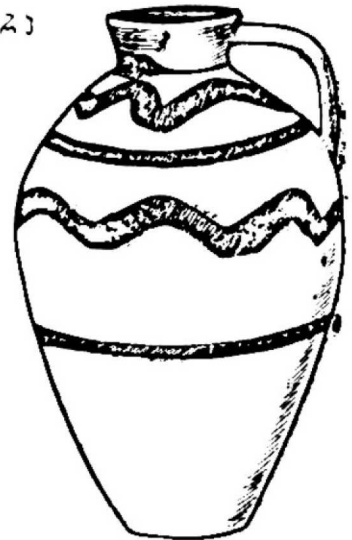
ანანან



დმანი



ანანან



სელანან

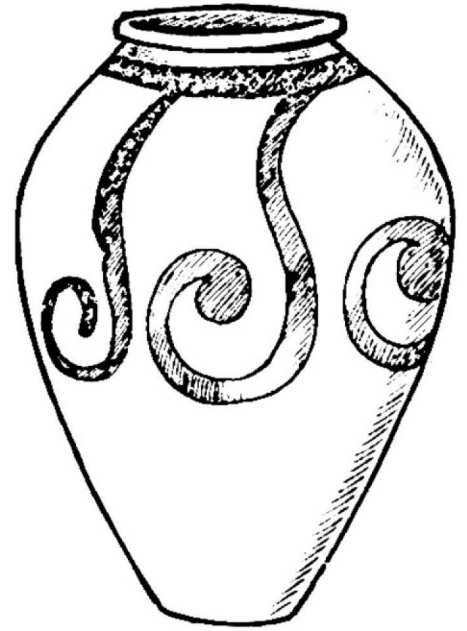
0 5 10 15



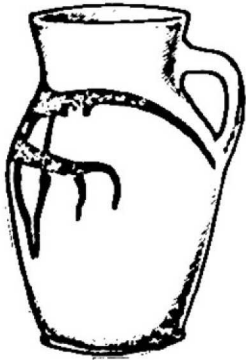
სახსე



სახე



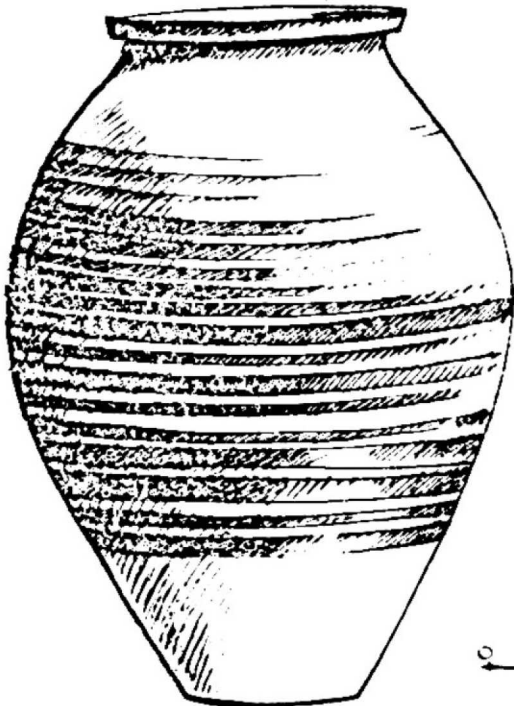
ქოთი ქილა



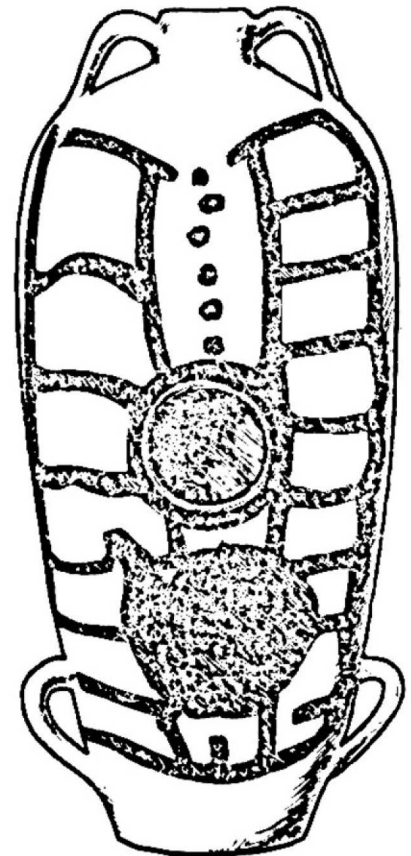
სახსე ქილა



ქილა



სახსე ქილა

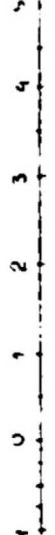
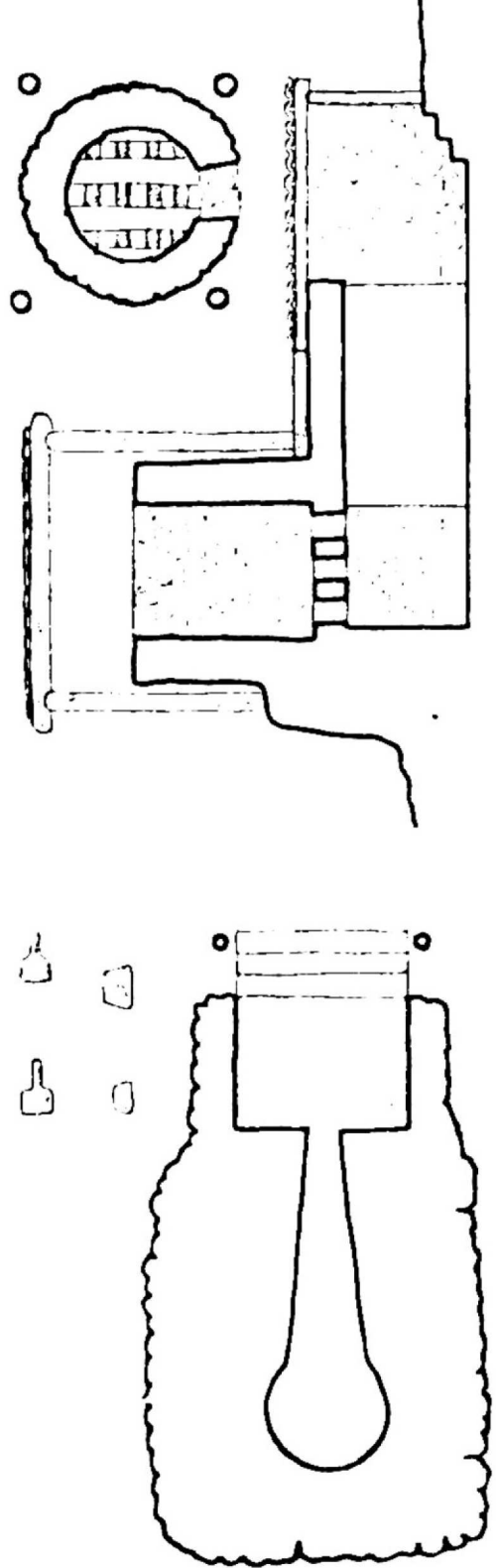
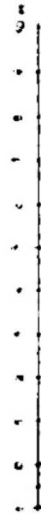
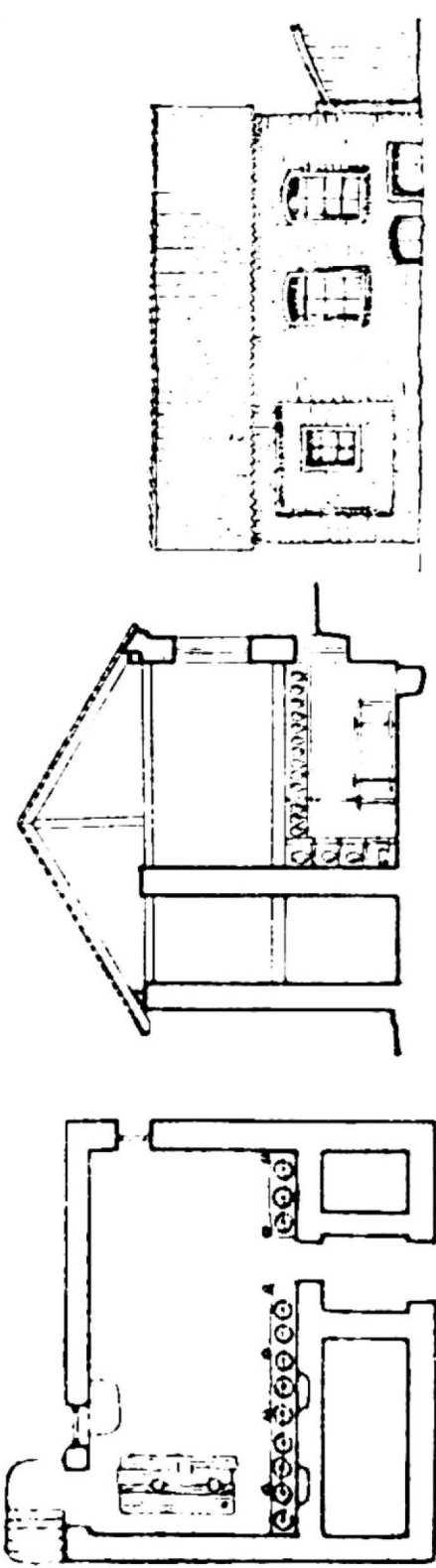


სახსე ქილა



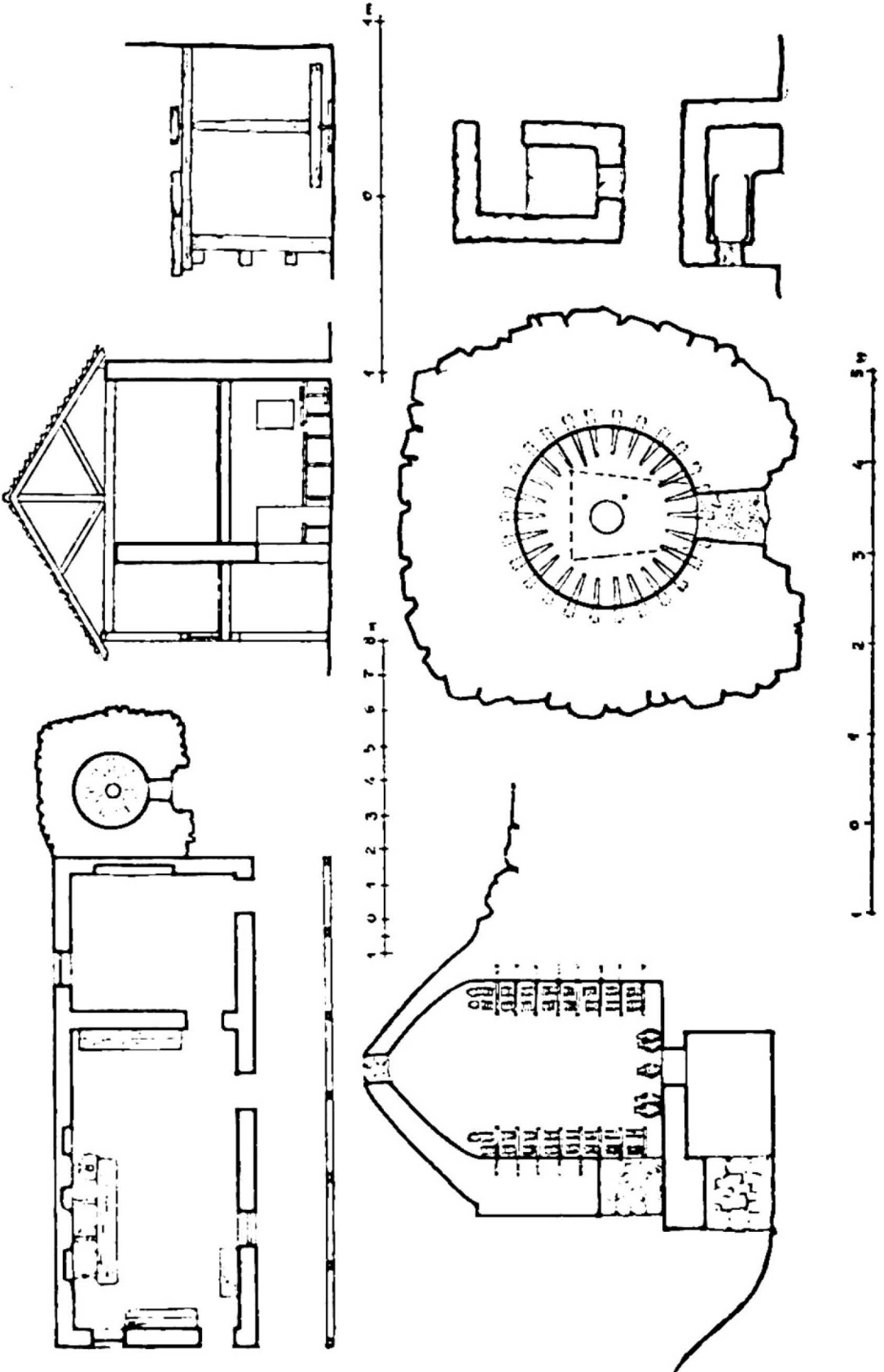
ზიგნი კახეთი

ქიშინიძის (ქიშინიძის) კახეთი



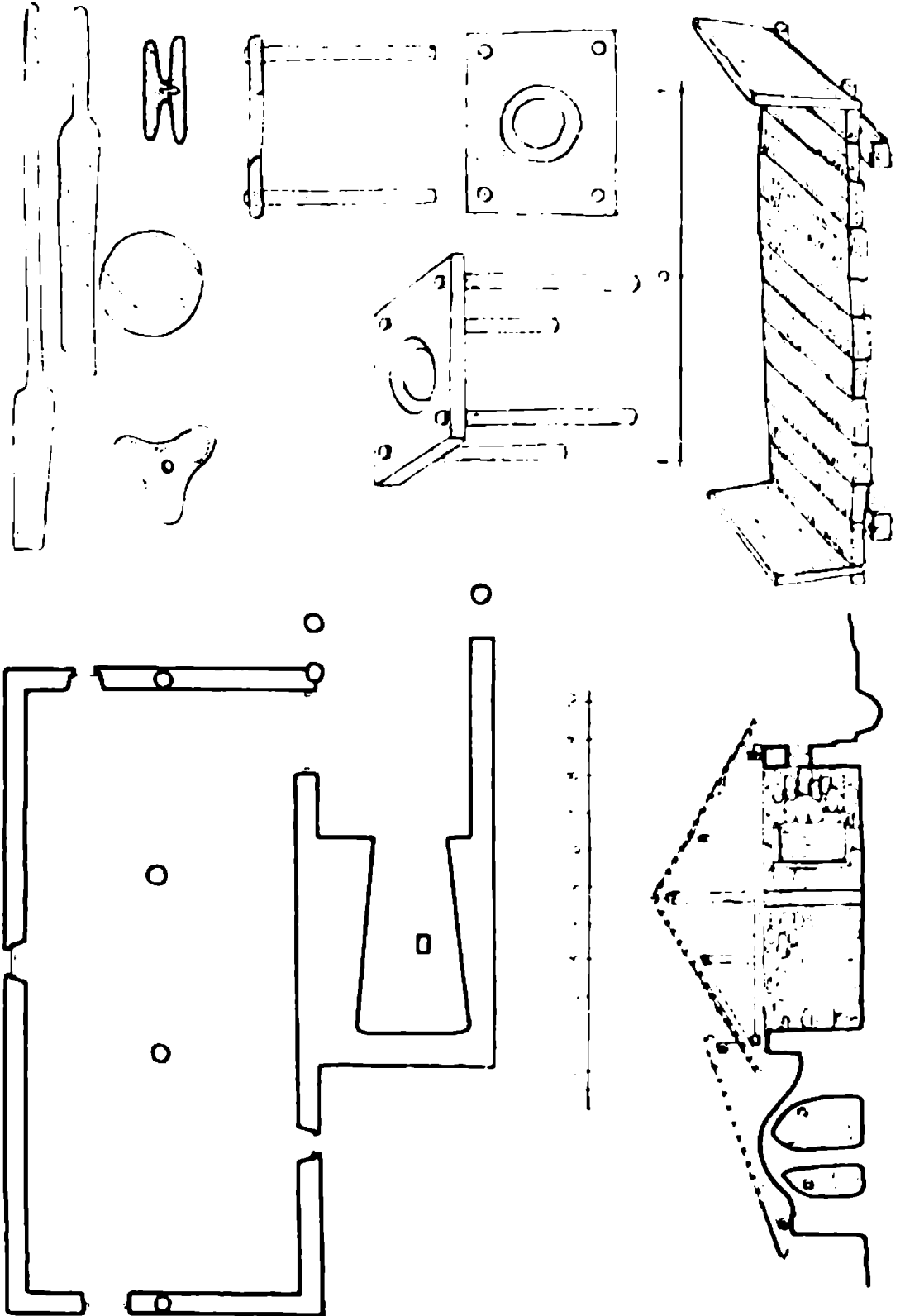
შიგნის კანეთი

შიგნის კანეთი ქალაქის ჩრდილოეთი (სამხრეთი) ნაწილი



ზიგნი კახეთი

107000 312111 (1991)



ტაბულა VI

ზიგნი კახეთი



თხეზიანი ნაჯიჯი



ჩაქიჯი



ნაჯიჯი



ნაჯიჯი



ნაჯიჯი



ნაჯიჯი

თხეზი კახეთი

ზიგნი კახეთი



1730



1732

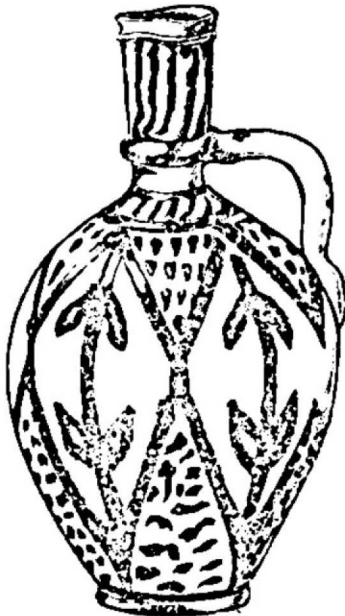


1731



1733

ზიგნი კახეთი



1734



1735



1736



1737

0 5 10



1738



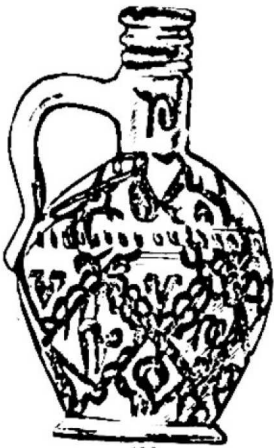
ცსვიპიანი ჩაქუჩი



ხაჭი



ჩაქუჩი



სეპილი



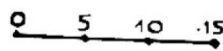
ჭიქილი



სეპილი



ჩაქუჩი ქილი



ჩაქუჩი

ფხაზი, თიანეთი



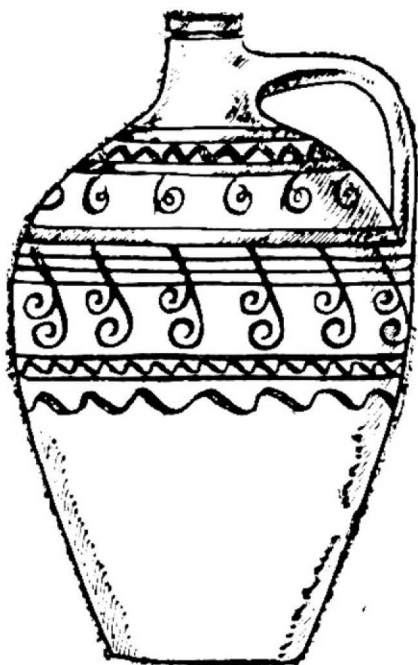
მეფეძე



მეფეძე



მეფეძე



მეფეძე

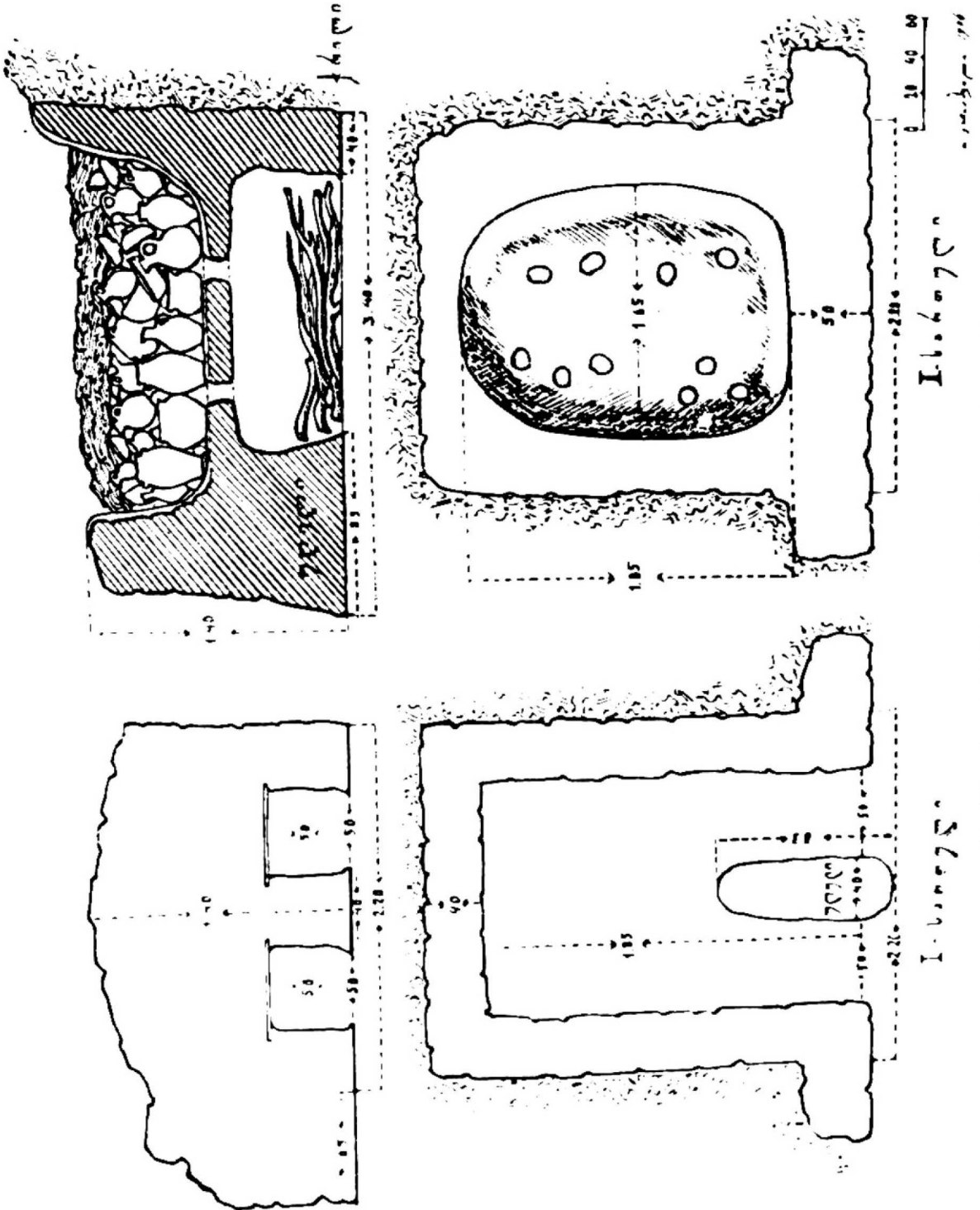


მეფეძე



წერნაქით მოხატული ჭურჭელი

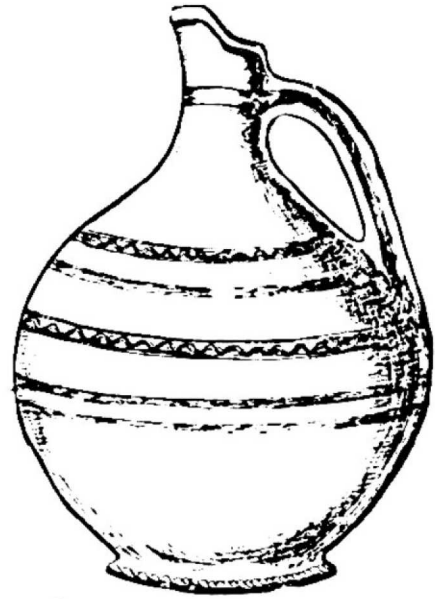
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით



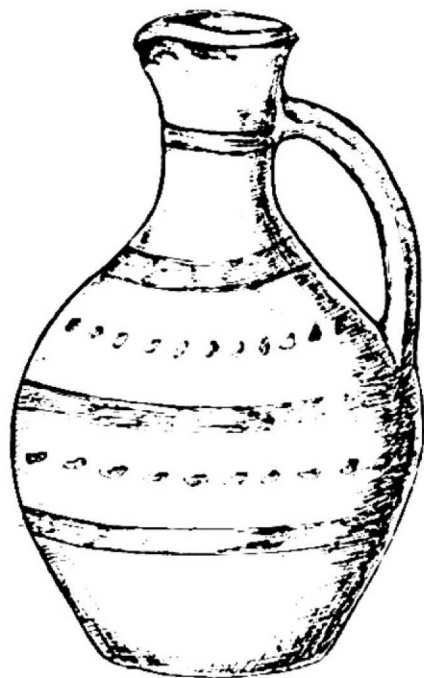
ქუბოსის გამოსაწვევი ქუჩა (სოფ. ცხვიბი)

ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

სელვინეები



ლოქები



0246

ცხვატური საღვინეები და ლოქები

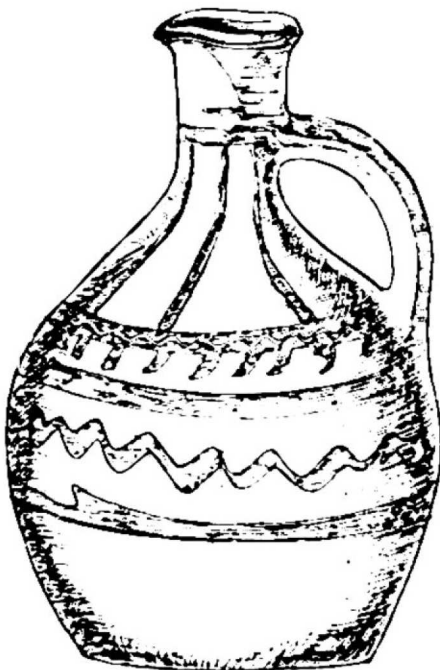
ქიქლა



ლიტვა



ხელაღა



ლიტვა - ზეპეჩა



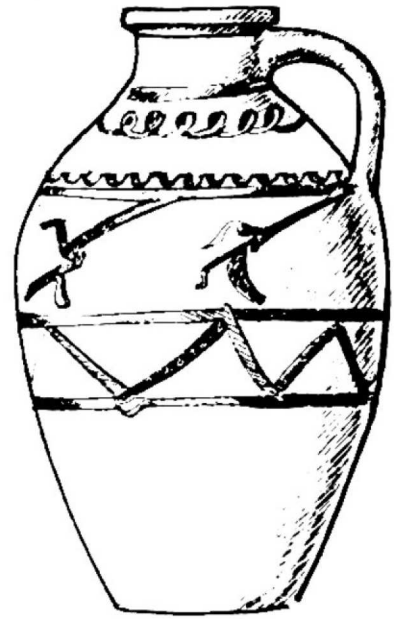
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით



ქალაღბი



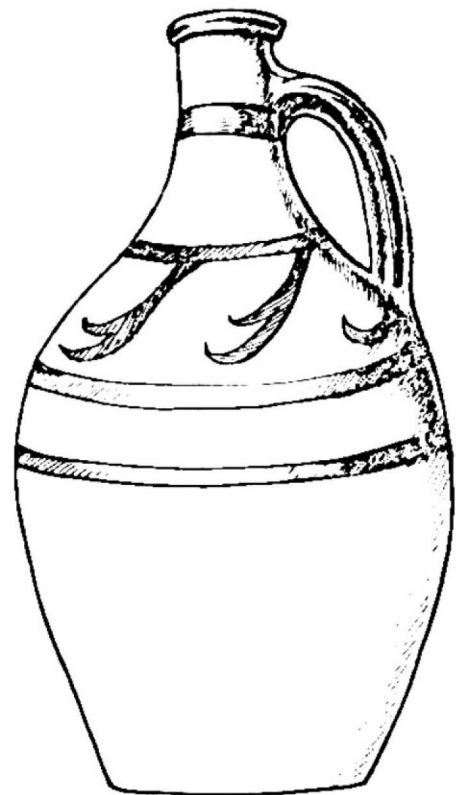
ქიჯი



განგნის ქიჯი



ქიჯი



ქიჯი

0 5 10 15

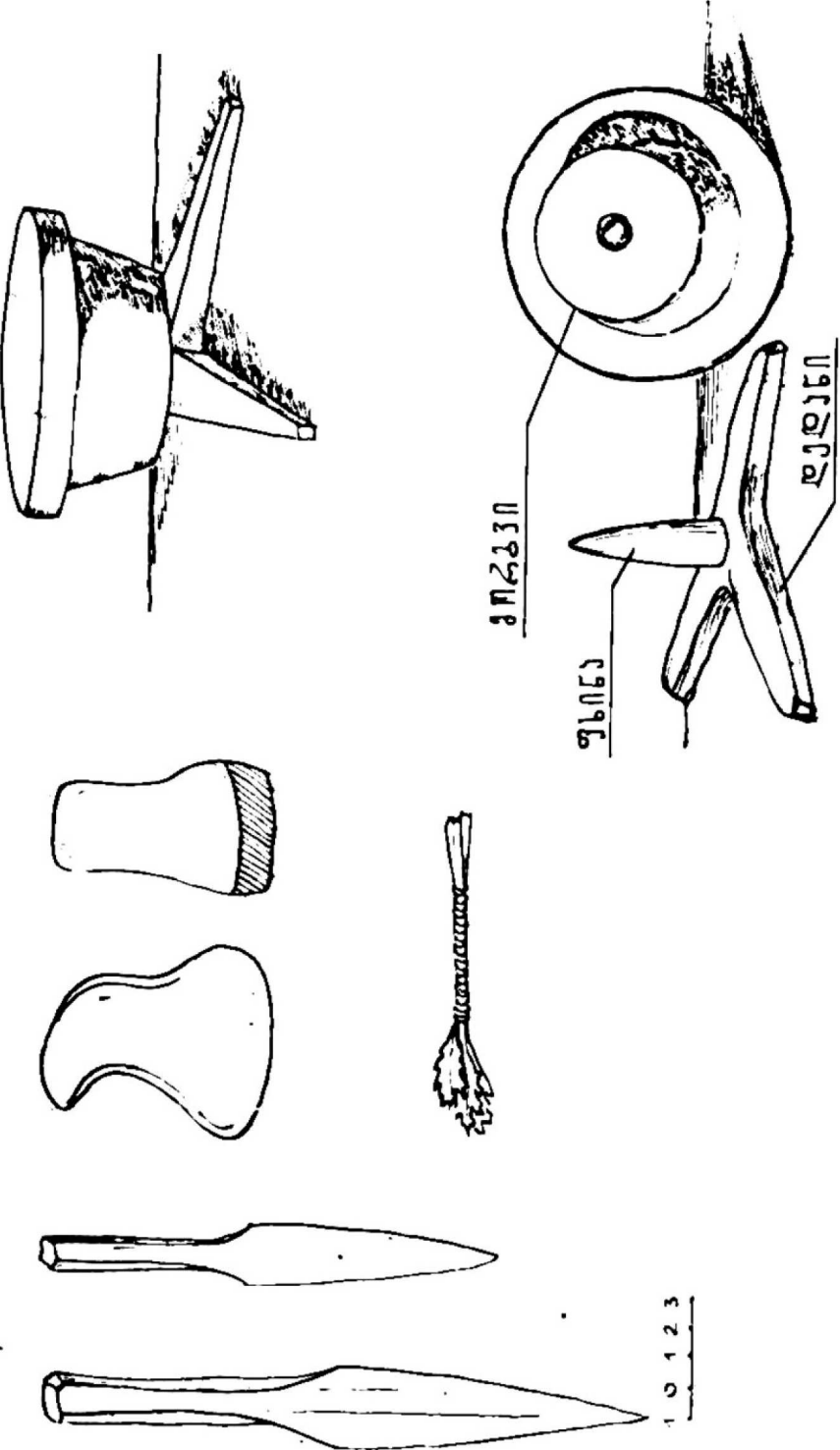
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით

სელსენოები

მეჭურჭლის

და

მორკვი



კართლი მტკვრის ჩრდილოეთით



სელაქა



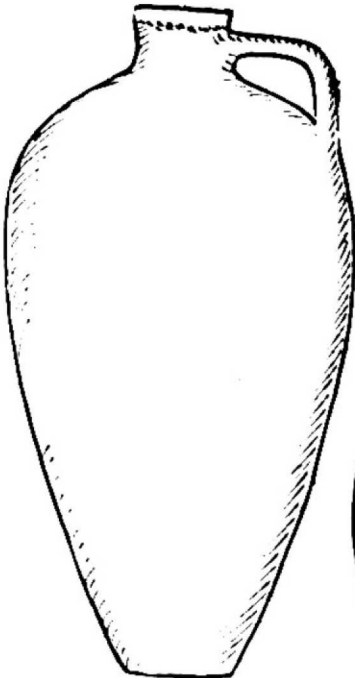
სელაქა



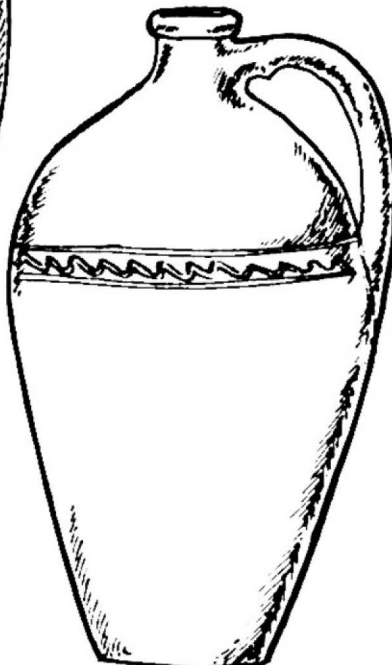
სელაქა



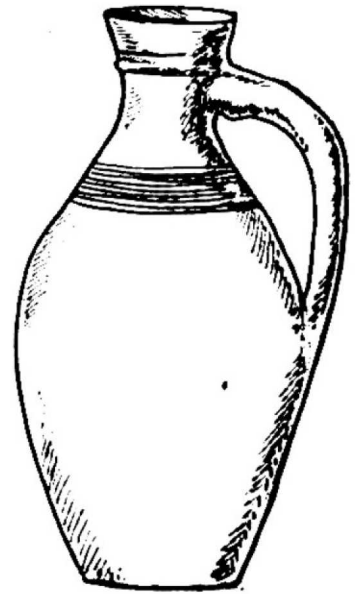
ქოჭოზი



ქოჯა



ქოჯა



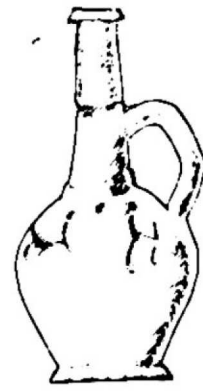
სელის ქოჯაქელი



ქანთლი



ქ. 173



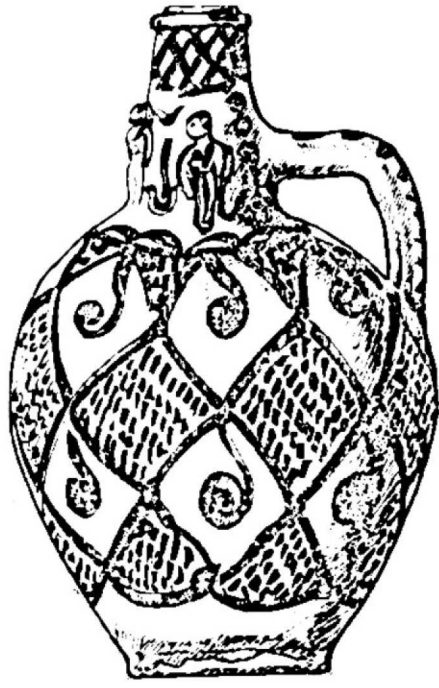
ქ. 174



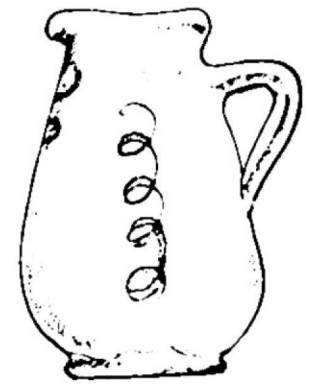
ქ. 175



ქ. 176



ქ. 177



ქ. 178



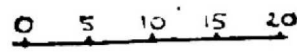
ქ. 179



ქ. 180

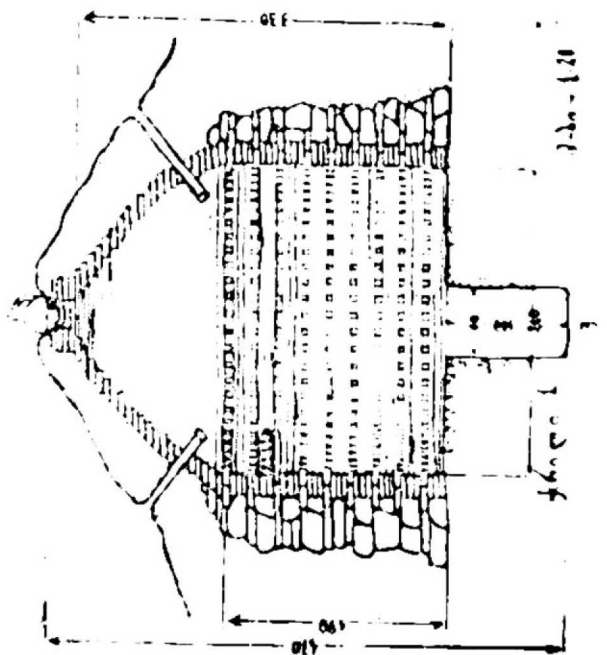
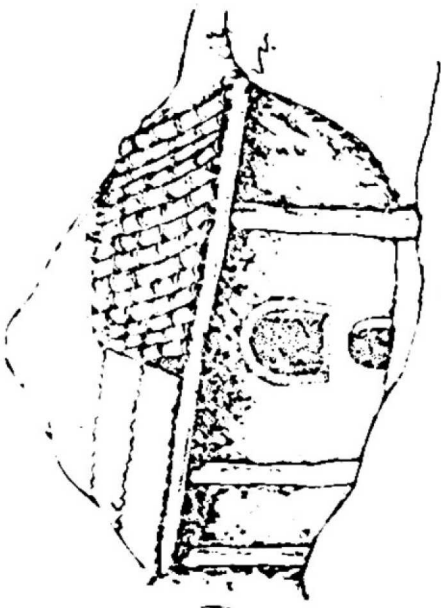
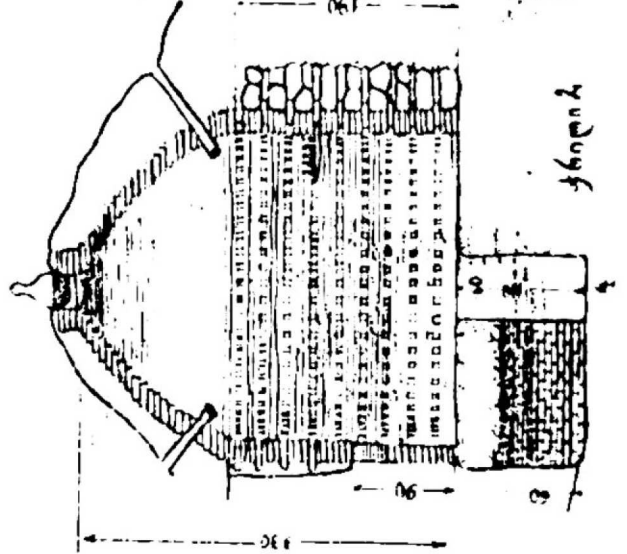
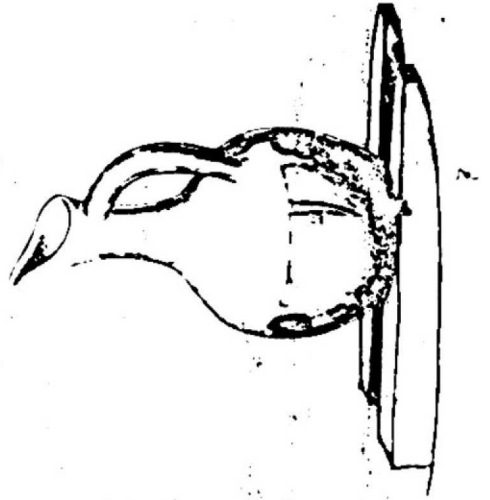
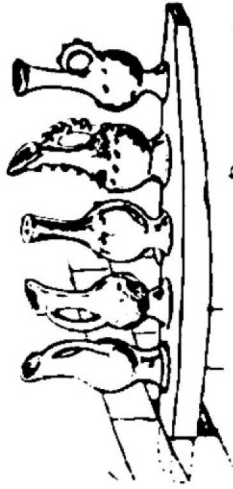
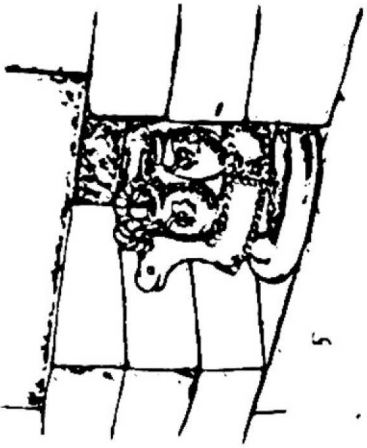


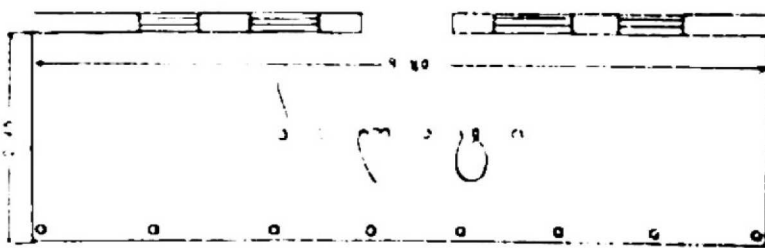
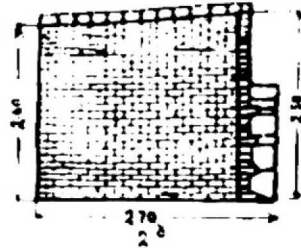
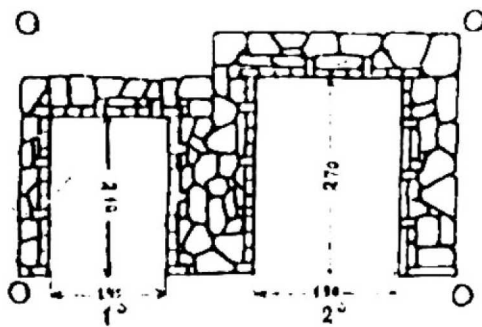
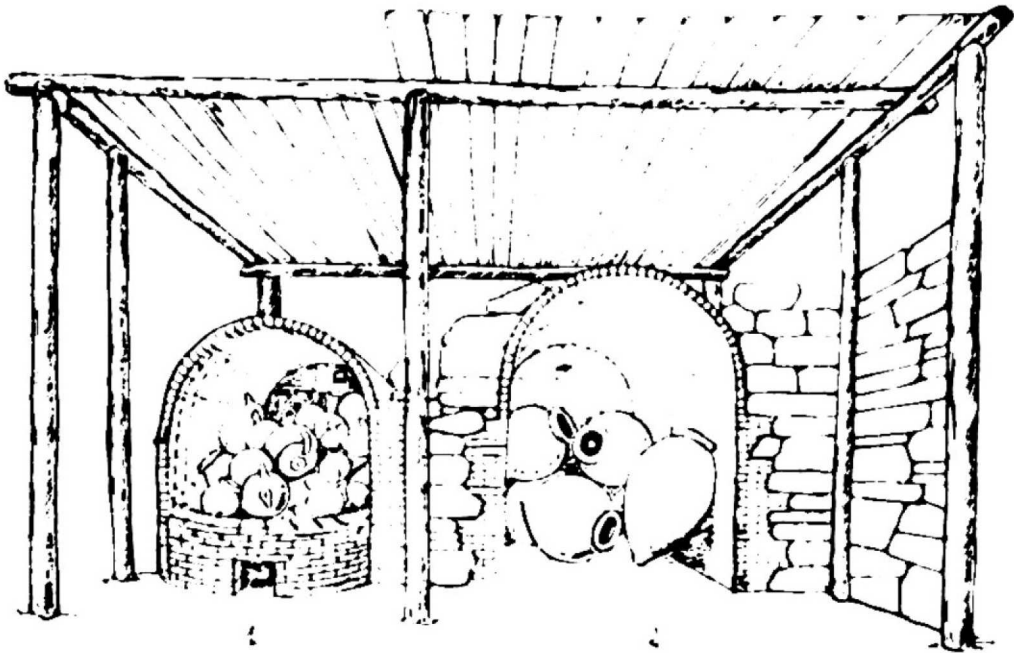
ქ. 181



მომცემელი მუზეუმი

ზამთრის იხრებო



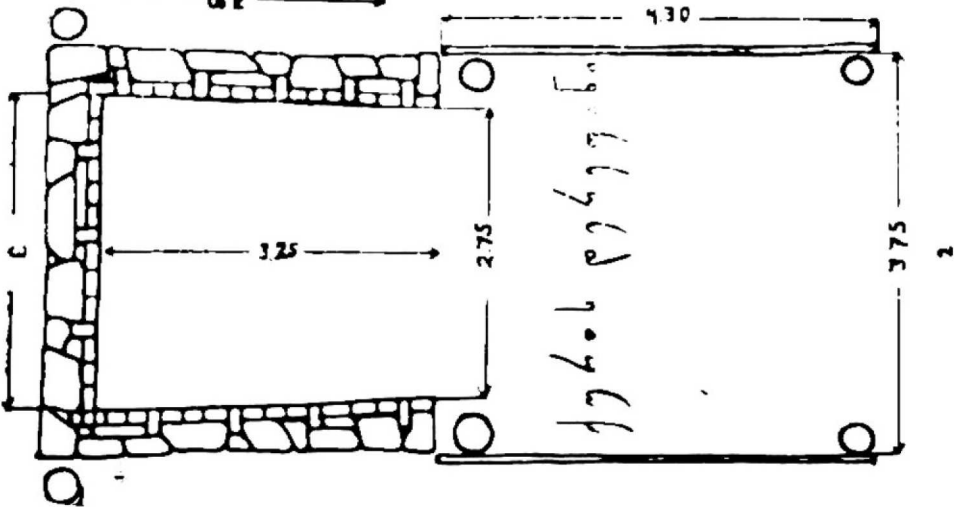
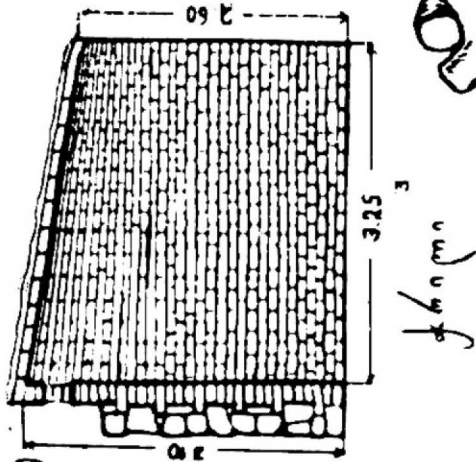
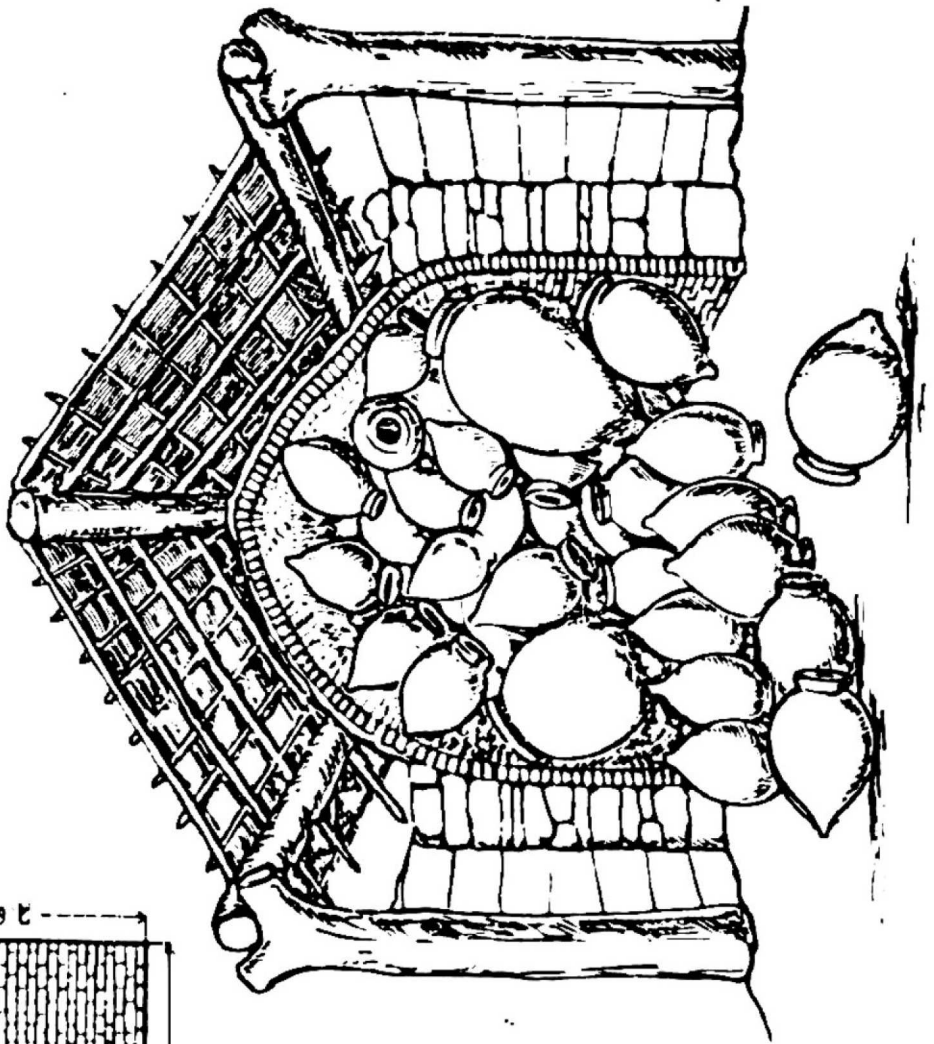


2.ბ.ა.12:213.

სოფ. ხედი. შრომა. იონა. კობრაძის ქუჩები

ზამთრის იმპროვირებული

საფრინო ბუჩქებისათვის
ქვიშის წინააღმდეგ



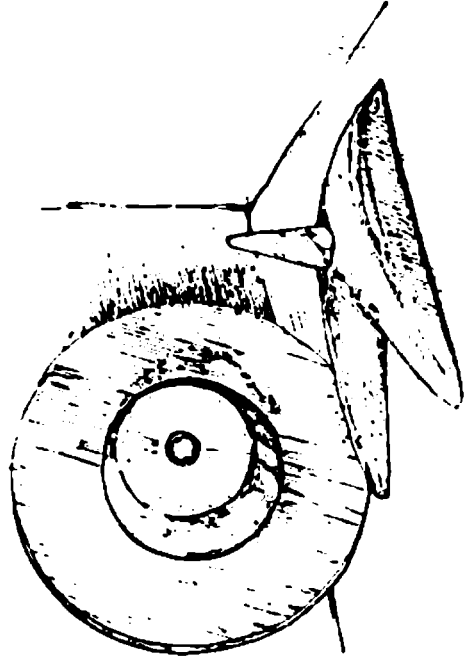
2-ბი = 1:50

ჯემო იმერეთი

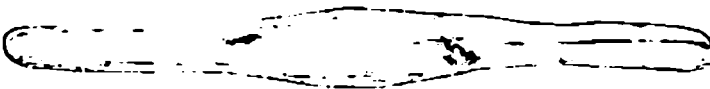
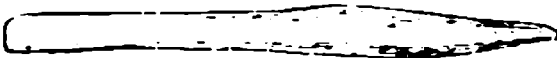
ბუნებრივი



პოლიტი



პოლიტი



მეტუნის ჯემო (სოფ. შრომა)

ზამო იმერეთი

საქონე სქა

ღოქი



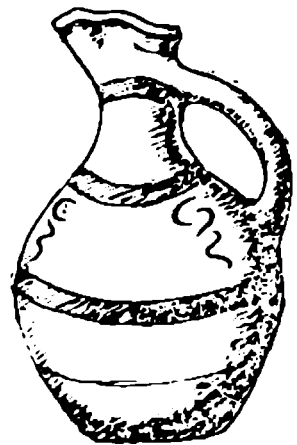
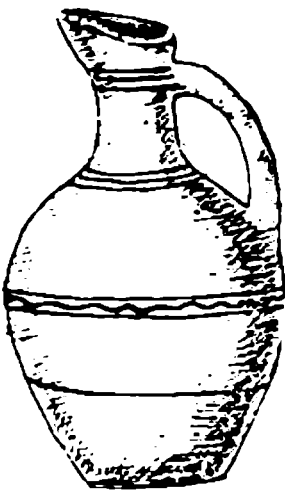
81-970
18



170-65
15

საქონე

ღოქები



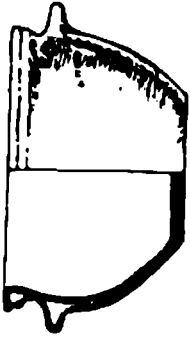
181-970
16

0 5 10 15 20

საღონე ჭურჭელი

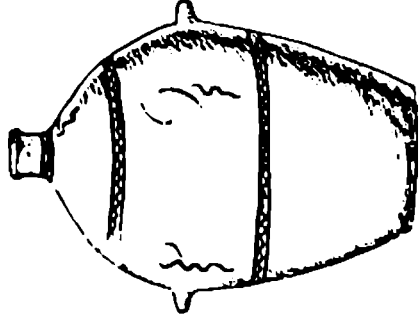
ზეგომ იბიკაბთი

ჩაყვანა მსაკა



77-64

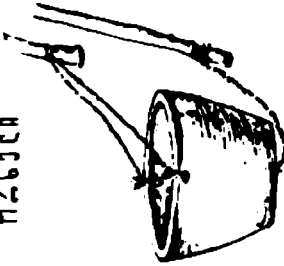
საკანა მსაკა



78-84
3

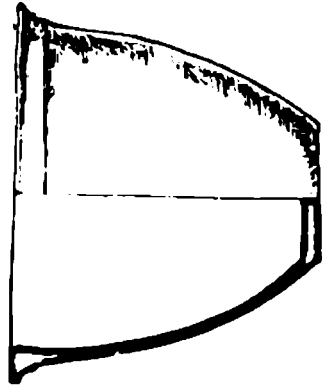
საძვინა ჩაყვანა

ჩაყვანა



50-976
50

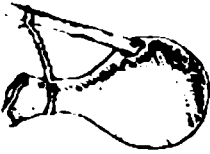
საკანა



73-64
3

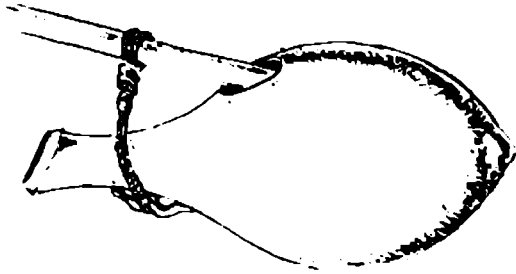
9 5 10 45

საძვინა



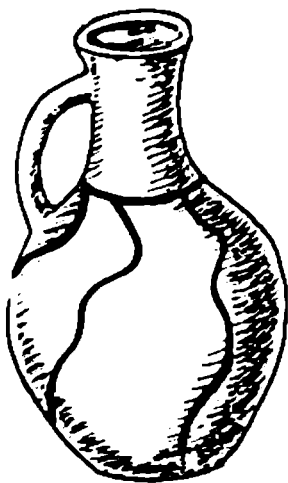
101-970
40

საძვინა

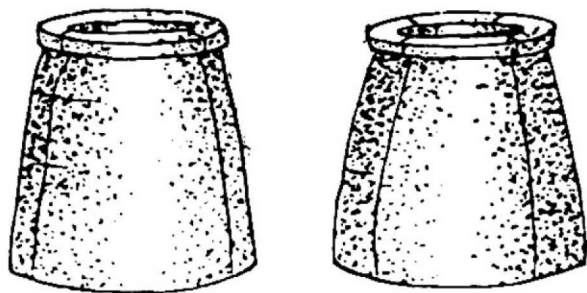
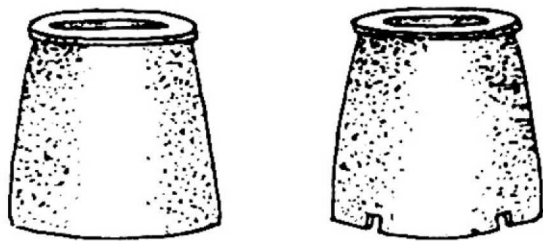


ზამთ იმერეთი

ნყღის ქუჩებში

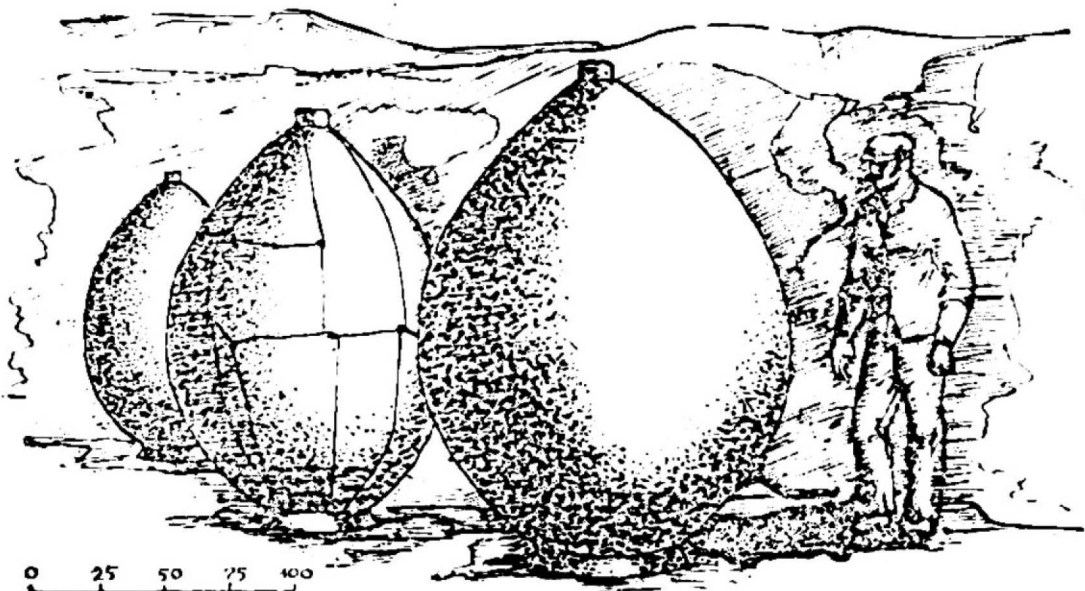


ზამთრის იმპროვირებული
თიხნაპები



0 10 20 30

ქუჩის



0 25 50 75 100

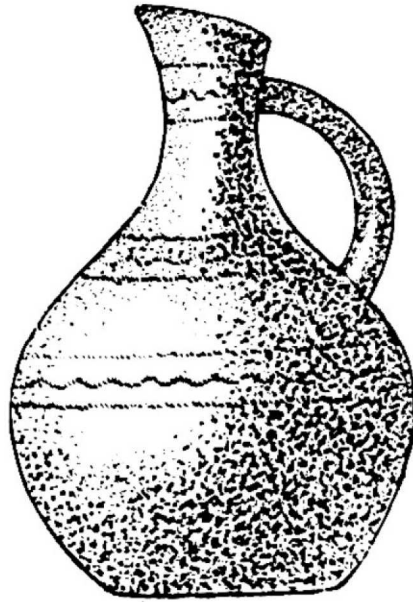
შეჩუმი

ნო 1

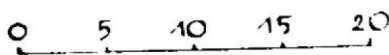
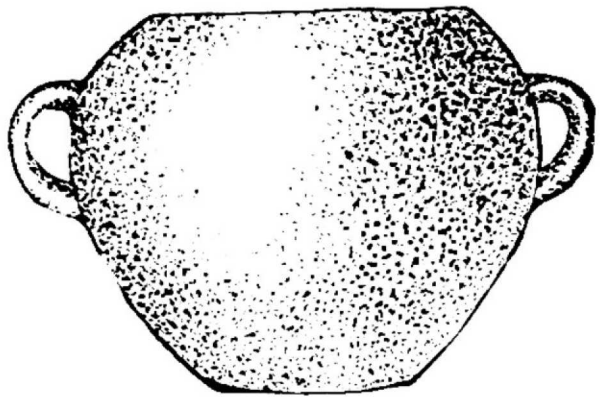


სასაბარსო

საპირის ღარი



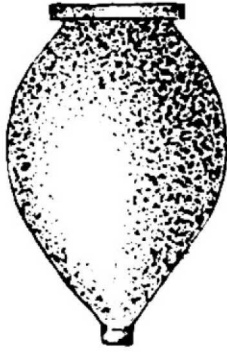
მკნეში



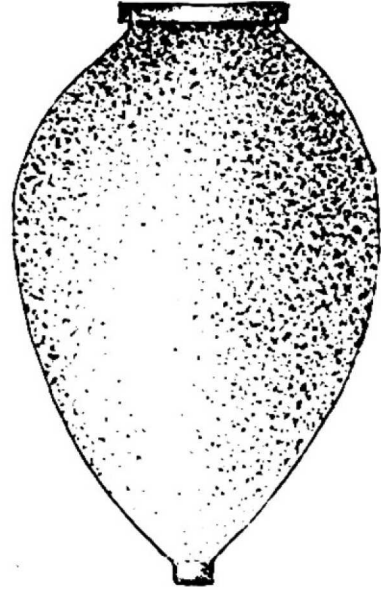
სხვადასხვა ჭურჭელი (სოფ. სარმე)

ლიხთში

ყვიბიკი



ჭუკი



ღოკი



განსენკე



0 10 20 30 40 50

სალვინე კურკელი

ს ა რ ჩ ე ვ ი

მეზურაზრობა

წინასიტყვაობა	5
სია იმ პირთა, რომელთაც შეკრიბეს მასალები 1935 წ.	15
ქიზიუი	18
შიგნი კახეთი	37
გარე კახეთი	54
ერწო-თიანეთი	59
საინგილო	62
თუშეთი	71
ფშავი	81
პირიქითი ხევსურეთი	87
ხევი	90
მთიულეთ-გუდამაყარი	94
ქართლი მტკვრის ჩრდილოეთით	95
ზემო ქართლი	103
ქართლი მტკვრის სამხრეთით	136
მესხეთი	140
ქაეახეთი	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
სამიგბლები	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. Н. А. ДЖАВАХИШВИЛИ, II**

(на грузинском языке)

ჯიბეჭედა საქართველოს სსრ მეცნიერებათა აკადემიის
სარედაქციო-სამომცემლო საბჭოს დადგენილებით

•

გამომცემლობის რედაქტორი ლ. ს. ხ ა რ ე ლ ი ძ ე
ტექნიკური რედაქტორი ე. კ. ხ ა მ დ ე ლ ი ძ ე
მხატვრობის რედაქტორი ა. ხ ა ლ ი რ ა ძ ე
კორექტორი ი. ნ. ა ს ა რ ი ძ ე

გადაეცა წარმოებას 13.7.1978; ხელმოწერილია დასაბეჭდად 7.3.1979;
ქალაქის ზომა 70×108¹/₁₆; ქალაქი № 2; ნაბეჭდი თაბახი 30.8;
სააღრიცხვო-სამომცემლო თაბახი 23.1;
№ 01060: ტირაჟი 2000; შეკვეთა № 2353;
ფასი 2 მან. 60 კაბ.

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

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